10 Kakao und Kakaoerzeugnisse

10.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaogrus, Kakaomasse, Kakaopresskuchen, fettarme oder magere Kakaopresskuchen, Expeller, Kakaopresskuchen, Kakaopulver, fettarmes und mageres Kakaopulver, gezuckertes Kakaopulver, gezuckertes Haushaltskakaopulver, fettarmes oder mageres gezuckertes Kakaopulver, fettarmes oder mageres gezuckertes Haushaltskakaopulver, Kakaobutter, Kakaofett, Schokolade, Haushaltsschokolade, Schokoladenstreusel, Gianduja (Haselnussschokolade), Schokoladenüberzugsmasse, Milchschokolade, Haushaltsmilchschokolade, Milchschokoladenstreusel, Gianduja (Haselnussmilchschokolade), Milchschokoladenüberzugsmasse, weiße Schokolade, gefüllte Schokolade, Pralinen, Sahneschokolade, Sahneschokoladeüberzugsmasse, Magermilchschokolade.

10.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Kakao und Kakaoerzeugnissen genügen.

Ausgeschlossen ist der Einsatz von Fremdfetten (z. B. Illipe, Palmöl, Sal, Shea, Kokum und Mangokern) zur Substituierung der Kakaobutter.

10.3 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Ökologische Aromaextrakte und ökologische ätherische Öle sind zulässig. • Der Einsatz von konventionellen Aromen ist nicht zulässig.
Wasser und Salz	• Trinkwasser • Speisesalz
Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	• Der Einsatz von Kulturen von Mikroorganismen sowie von Enzymen ist nicht zulässig.
Lebensmittelzusatzstoffe	• Natriumkarbonate (E 500), Kaliumkarbonate (E 501)
Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	• Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Filtermaterialien aus Zellulose und Textilien für Kakaobutter • Siliziumdioxid (E 551) als Filterhilfsstoff für Kakaobutter

10.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Aufbereitungsverfahren einschließlich der Desodorierung der Kakaobutter.

10.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Extraktion der Kakaobutter mit Lösungsmitteln
- Physikalische und chemische Nachbehandlung von Kakaobutter außer mit den zulässigen Verarbeitungsverfahren

10.6 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, Pergamin, gewachstes Papier, PE-beschichtetes Papier
- Polypropylen (PP), Polyethylen (PE), als Monomaterial und im Verbund (PE / PP)
- Aluminiumfolie
- Jutesäcke (nicht mit Mineralöl imprägniert)