

Merkblatt: Was ist «Schokolade mit Qualitätsmerkmal»?

Hintergrund

Die [Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladeprodukte für die menschliche Ernährung](#) beinhaltet die gesetzlichen Anforderungen an Schokolade in der EU. Die Inhalte einer Richtlinie müssen von den EU-Mitgliedstaaten in nationales Recht überführt werden, weshalb diese Anforderungen entsprechend auch in den nationalen Verordnungen verankert sind. Artikel 3.5 der Richtlinie 2000/36/EG wird beschrieben, dass die rechtlich vorgeschriebenen Sachbezeichnungen «Schokolade» und «Milchschokolade» durch Informationen oder Beschreibungen von «Qualitätsmerkmalen» ergänzt werden dürfen, sofern sie bestimmte Voraussetzungen bezüglich dem Gehalt der Gesamtkakaotrockenmasse und Kakaobutter sowie der Milchtrockenmasse und des Milchfettes aufweisen.

Per 1. Februar 2024 wurden diese Anforderungen auch in das Schweizer Recht übernommen. Anhang 6 der [Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz \(VLPH\)](#) wurden Ziff. 6.5 resp. 7.8 eingefügt:

6.5 Schokolade mit Qualitätsmerkmal

Wird die Sachbezeichnung Schokolade mit einem Qualitätsmerkmal ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- | | | |
|----|-------------------------|--|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 43 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladenteil) |
| b. | davon Kakaobutter | mindestens 26 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladenteil) |

7.8 Milchsokolade mit Qualitätsmerkmal

Wird die Sachbezeichnung «Milchsokolade» mit einem Qualitätsmerkmal ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- | | | |
|----|-------------------------|---|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 30 Massenprozent |
| b. | Milchtrockenmasse | mindestens 18 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. | davon Milchfett | mindestens 4,5 Massenprozent |

Welche Attribute gelten als «Qualitätsmerkmale» in der Schweiz?

In der Schweiz gelten Attribute als Qualitätsmerkmale, welche eine höhere Qualität implizieren. So zum Beispiel Begriffe wie «fein», «gut», «Premium», «Extra», «Superior», «Edel», «Meisterklasse», «Grand Cru». Bei Milchsokolade gilt auch die Angabe «Vollmilch» als Qualitätsmerkmal.

Nicht als Qualitätsmerkmal zu bewerten sind Begriffe, die sich allgemein auf Farbe, Geschmack oder Konsistenz beziehen. So zum Beispiel Begriffe wie «dunkel», «bitter», «zartbitter», «zartschmelzend» o.ä.

Innerhalb der EU gibt es keine einheitliche Interpretation, welche Attribute als Qualitätsmerkmal gelten. Im Export sind die jeweiligen Interpretationen der Exportmärkte zu beachten.