

L'etichettatura dei prodotti di cacao e del cioccolato, le relative definizioni e le caratteristiche di produzione sono disciplinate dal D. Lgs 178/2003, e dal Reg. UE 1169/2011 per gli aspetti generali dell'etichettatura.



DENOMINAZIONI

Le denominazioni dei prodotti sono riportate all'Allegato I del decreto specifico e, per poterle utilizzare, è necessario che siano rispettati tutti i requisiti ivi indicati.

› **Burro di cacao:** sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao avente specifiche caratteristiche rispetto al tenore di acidi grassi liberi e alla frazione insaponificabile.

› **Cacao in polvere o cacao:** prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti, che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20% e un tenore massimo di acqua del 9%.

› **Cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato** in polvere, cacao fortemente sgrassato: cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20%

› **Ciocolato in polvere:** è un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32% di cacao in polvere.

› **Ciocolato comune in polvere, cacao zuccherato, cacao zuccherato in polvere:** miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25% di cacao in polvere (si aggiunge il termine "magro" o "fortemente sgrassato" qualora il prodotto sia magro o fortemente sgrassato).

› **Ciocolato:** prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato.

› **Ciocolato al latte:** prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte e che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25%, di sostanza secca del latte del 14%, di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 3,5%, di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%. La dicitura "al latte" può essere sostituita con "alla panna" e "al latte scremato" se il prodotto rispetta specifici requisiti.

› **Ciocolato comune al latte:** prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte, che presenta un tenore minimo di sostanza secca

cioccolato

Guida
alle etichettature

#19

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

totale di cacao del 20%, di sostanza secca del latte del 20%, di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 5%, di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%.

› **Cioccolato bianco:** prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti derivati dal latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20% di burro di cacao e del 14% di sostanza secca del latte, di panna, di burro o di grassi del latte, questi ultimi devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5% del prodotto.

› **Cioccolato ripieno:** prodotto ripieno la cui parte esterna (pari al 25% almeno del peso totale del prodotto) è costituita da cioccolato, cioccolato al latte, cioccolato comune al latte o cioccolato bianco. Questa denominazione non riguarda i prodotti il cui ripieno è costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria o gelato.

› **Chocolate a la taza:** prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e farina o amido di frumento, riso o granoturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui almeno il 18% di burro di cacao e almeno il 14% di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido dell'8%.

› **Chocolate familiar a la taza:** prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri, farina o amido di frumento, riso o granoturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 30%, di cui almeno il 18% di burro di cacao e almeno il 12% di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido del 18%.

› **Ciocolatino o pralina:** prodotto della dimensione di un boccone, costituito da cioccolato ripieno, oppure da un unico cioccolato o un miscuglio di cioccolato, cioccolato al latte, cioccolato comune al latte o cioccolato bianco e di altre sostanze commestibili in cui il cioccolato deve rappresentare almeno il 25% del peso del prodotto.

AGGIUNTA DI GRASSI VEGETALI

È previsto che, solo per i prodotti di cioccolato, possano essere aggiunti grassi vegetali, tra quelli ammessi dal decreto e diversi dal burro di cacao, in quantità non superiore al 5% del prodotto finito

dopo la sottrazione del peso delle altre sostanze commestibili impiegate, senza che sia ridotto il tenore minimo di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao. In questo caso, l'etichetta reca la menzione **“contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao”** che deve figurare accanto alla denominazione del prodotto, nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti, ma ben distinta da questo e con specifiche disposizioni grafiche.

AGGIUNTA DI ALTRE SOSTANZE COMMESTIBILI

È consentito, solo per i prodotti di cioccolato, l'aggiunta di altre sostanze commestibili (es. frutta secca, sostanze aromatizzanti, etc.), ad eccezione dei grassi animali e dei preparati che contengono grassi animali, salvo siano stati ottenuti esclusivamente da latte, in quantità non superiore al 40% del peso totale del prodotto finito, se non diversamente disposto.

INDICAZIONI AGGIUNTIVE

Oltre al rispetto delle suddette denominazioni di vendita, il D. Lgs 178/2003 stabilisce che per taluni prodotti siano presenti delle indicazioni aggiuntive, ossia:

- la dicitura **“cacao: ... % min.”** per indicare il tenore di sostanza secca totale di cacao per il cioccolato in polvere, il cioccolato comune in polvere, il cioccolato, il cioccolato al latte, il cioccolato comune al latte, il chocolate a la taza e il chocolate familiar a la taza. Tale indicazione è obbligatoria soltanto nel caso dei prodotti sopra citati, venduti tal quali, e non quando costituiscono ingredienti di altri prodotti alimentari.
- il **tenore di burro di cacao** per il cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao fortemente sgrassato ed il cioccolato magro o fortemente sgrassato;
- le diciture **“vermicelli”, “in fiocchi”, “di copertura” oppure “alle nocciole gianduia”**, se del caso, a completamento alle denominazioni “cioccolato” e “cioccolato al latte”.

Le espressioni o gli aggettivi di qualità (es. **“extra”, “fine”, “finissimo”**) possono accompagnare le denominazioni “cioccolato”, “cioccolato al latte” e “cioccolato di copertura”, purché siano rispettate le condizioni di utilizzo previste.

ESEMPIO DI ETICHETTA

CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti: zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aromi. Cacao: 31% min.

100 g

Da consumarsi preferibilmente entro il 31/01/2018

Cioccolando Spa
Via del Fiume 100, Ancona
L523146

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e al riparo da odori.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

energia	2291 kJ / 549 kcal
grassi	33 g
di cui acidi grassi:	19 g
carboidrati	55 g
di cui zuccheri:	54 g
fibre	2 g
proteine	7 g
sale	0,2 g

INFO

Marchet

Azienda Speciale
della Camera di Commercio di Ancona
Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913
marchet@an.camcom.it
www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

