



MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

**DIREZIONE GENERALE PER L'ARMONIZZAZIONE
DEL MERCATO E LA TUTELA DEI CONSUMATORI**

**L'Etichetta
del Cacao e Cioccolato**

Novità Normative

La normativa che disciplina il cacao ed il cioccolato è di recente mutata a seguito dell'entrata in vigore, a decorrere dal 3 agosto 2003, della direttiva comunitaria 2000/36/CE recepita con D.leg.vo 12/6/2003, n. 178. La nuova direttiva, stabilisce:

uno

La possibilità per ciascun Stato membro, di evidenziare, nei prodotti di cioccolato, l'assenza di grassi vegetali diversi dal burro di cacao. L'Italia ha scelto di adottare tale soluzione attraverso l'indicazione in etichetta del termine "puro", abbinato al termine cioccolato in aggiunta o integrazione alle denominazioni di vendita, oppure mediante la dizione "cioccolato puro" in altra parte dell'etichetta. Tale facoltà è estesa anche a prodotti che impiegano il cioccolato come ingrediente (ad esempio: biscotto o gelato con cioccolato puro).

due

L'etichetta dei prodotti di cioccolato contenente sostanze grasse vegetali diverse dal burro di cacao deve presentare, attirando l'attenzione e in maniera chiaramente leggibile, l'indicazione "contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao" nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti, ben distinta da questo, con caratteri di corpo almeno pari all'elenco e in grassetto, accanto alla denominazione di vendita.

E' importante sottolineare che tali grassi – entro il limite massimo del 5% del prodotto finito – si aggiungono e non sostituiscono le percentuali minime fissate dalla normativa per il burro di cacao.

I grassi vegetali sono tassativamente quelli indicati dalla direttiva comunitaria: il burro di illipé, l'olio di palma, il grasso e la stearina di shorea robusta, il burro di karité, il burro di cocum, il nocciolo di mango e l'olio di cocco (quest'ultimo solo per la copertura di gelati e di prodotti simili).

tre

La nuova normativa – richiamando l'applicazione delle disposizioni generali di etichettatura contenute nel decreto legislativo 109/1992 e successive modifiche - prevede, altresì l'obbligo di riportare in etichetta il termine minimo di conservazione e la lista degli ingredienti.

Definizioni e caratteristiche

La nuova normativa ha apportato delle modifiche nelle denominazioni di vendita come segue:

BURRO DI CACAO: E' la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao avente le seguenti caratteristiche: a) tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido olerico): non superiore all'1,75%; b) insaponificabile (determinato utilizzando etere di petrolio): non superiore allo 0,5%, ad eccezione del burro di cacao di pressione che non può essere superiore allo 0,35%.

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

CIOCCOLATO: Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri. Deve contenere almeno il 35% di sostanza secca totale di cacao e almeno il 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato.

CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE GIANDUJA: Deve essere composto da una parte di sostanza secca totale di cacao (almeno il 32%) e una parte di nocciole finemente macinate (da 20 a 40 grammi di nocciole per 100 grammi di prodotto).

CIOCCOLATO AL LATTE: Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte. Deve contenere almeno il 25% di sostanza secca totale di cacao, il 14% di sostanza secca totale di origine lattica e il 25% di materie grasse totali.

CIOCCOLATO AL LATTE ALLE NOCCIOLE GIANDUJA: Deve essere composto da una parte di sostanza secca totale del latte del tenore minimo del 10% e da una parte di nocciole finemente macinate, (da 15 a 40 grammi di nocciole per 100 grammi di prodotto).

CIOCCOLATO BIANCO: Il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti derivati del latte e zuccheri. Deve contenere non meno del 20% di burro di cacao e non meno del 14% di sostanza secca totale di origine lattica.

CIOCCOLATINO O PRALINA: Il prodotto della dimensione di un boccone costituito da: cioccolato ripieno, oppure da un unico cioccolato o un miscuglio di cioccolato e di altre sostanze; il cioccolato deve rappresentare il 25% del peso totale del prodotto.

OCCHIO ALL'ETICHETTA

A **B** **C**

TAVOLETTA DI PURO CIOCCOLATO SUPERIORE AL LATTE
(cacao 35% minimo) **D**

Ingredienti: cioccolato superiore al latte: zucchero, pasta di cacao, latte in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi.

E

Prodotto da WXY S.p.A. Sede e Stabilimento a Roma. **F**

Conservare in luogo fresco e asciutto. **G**

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 30/APR/2005. **H**

I

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per	100 g
Valore energetico	2.360 Kj 567 Kcal
Proteine	7,0 g
Carboidrati	44,2 g
Grassi	40,3 g

J 125 g e

K



9 788824 313027

LEGENDA:

X

INDICAZIONE OBBLIGATORIA

X

INDICAZIONE FACOLTATIVA



Indicazioni:

- A** La **denominazione di vendita** indica l'esatta tipologia di cioccolato che si sta acquistando (tavoletta, pralina, ecc.).
- B** Il termine **puro** può essere apposto per indicare che il prodotto non contiene grassi vegetali diversi dal burro di cacao.
- C** Il termine **superiore** è una delle espressioni relative a criteri di qualità (ve ne sono altre quali ad esempio: fine, finissimo, extra, ecc...) che possono essere utilizzate quando il contenuto degli ingredienti principali è aumentato rispetto alla ricetta base.
- D** L'espressione **cacao ...% minimo** indica il tenore di sostanza secca di cacao.
- E** La **lista degli ingredienti** indica i componenti del prodotto elencati in ordine ponderale decrescente.
- F** **Nome e Sede** del produttore o confezionatore o venditore del prodotto.
- G** Tale menzione indica le **modalità di conservazione** più idonee al prodotto.
- H** Tale espressione indica il **termine minimo di conservazione**, cioè la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.
- I** La **tabella nutrizionale** fornisce informazioni circa il valore energetico e i principali nutrienti del prodotto.
- J** Indica la **quantità del prodotto** al netto dell'imballaggio per prodotti superiori a 30 g.
- K** **Codice a barre** fornisce indicazioni leggibili per rilevatori elettronici riferibili al produttore e all'articolo venduto presso la distribuzione.



Sulle etichette possono essere riportate altre espressioni insieme alle denominazioni di vendita?

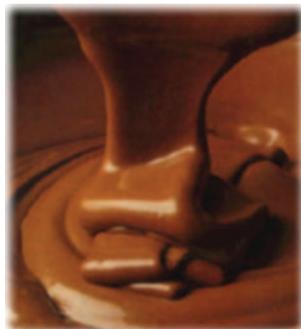
Le denominazioni di vendita "cioccolato", "cioccolato al latte" e "cioccolato di copertura" possono essere completate o accompagnate da termini o espressioni o diciture o aggettivi relativi, a criteri di qualità (fine, finissimo, extra), sempre che i prodotti in questione contengano:

- a) nel caso del "cioccolato", non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao;
- b) nel caso del "cioccolato al latte", non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte;
- c) nel caso del "cioccolato di copertura", non meno del 16% di cacao secco sgrassato.

Sono previste gamme obbligatorie di peso?

Diversamente da quanto previsto dalla precedente normativa, il nuovo decreto non prescrive una gamma obbligatoria di peso. Ciò significa che le imprese sono libere di utilizzare i valori che desiderano.

Il consumatore sarà comunque garantito perché è sempre obbligatorio dare l'indicazione del prezzo per unità di peso.



Consigli d'uso

I prodotti di cioccolato andrebbero conservati in condizioni ambientali idonee al fine di mantenere inalterate le loro qualità. Qui di seguito si elenca una serie di consigli utili sia al consumatore sia a coloro che commercializzano il prodotto:

- ◆ I prodotti di cioccolato non vanno esposti in vetrina al sole nei punti vendita. Essi si conservano a temperatura ambiente ma non molto elevata.
- ◆ È consigliabile conservare il cioccolato nella sua confezione originale oppure, in alternativa, avvolgerlo in carta stagnola e poi nella pellicola trasparente. Per mantenerlo inalterato, riporlo in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e di calore.
- ◆ Il cioccolato mantiene intatte per diversi mesi le sue caratteristiche. Se il cioccolato viene conservato in maniera inadeguata può "fiorire". L'evaporazione dell'umidità e lo sbalzo di temperatura sono le cause della fioritura del cioccolato. Nel primo caso appaiono in superficie particelle di zucchero che rendono variegata la superficie; nel secondo si formano macchie grigio-biancastre sulla superficie. Sebbene antiestetica, la fioritura è solo indicativa di una non corretta conservazione e quindi il prodotto può essere utilizzato senza problemi.
- ◆ In presenza di ambienti più caldi, o per prodotti molto delicati (come ad es. i gianduiotti o i cioccolatini liquorosi), si consiglia la conservazione del prodotto, per un tempo non troppo lungo, in ambiente refrigerato fino al momento della consumazione, evitando così di sottoporre il prodotto a troppi sbalzi di temperatura.
- ◆ Per quanto concerne i cioccolatini a base di liquore o di creme liquorose, una esposizione al calore, anche moderato ma prolungata, può causare la fuoriuscita del liquido contenuto.

**Ulteriori approfondimenti potranno essere reperiti dallo studio
(in corso di definizione e pubblicazione al momento
della diffusione del presente opuscolo)
sul sito del Ministero delle attività produttive,
www.attivitaproduttive.gov.it**

**e sul sito del CNCU – Consiglio Nazionale Consumatori e Utenti,
www.tuttoconsumatori.it**



**Campagna d'informazione a cura del
MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

**DIREZIONE GENERALE PER L'ARMONIZZAZIONE
DEL MERCATO E LA TUTELA DEI CONSUMATORI**