

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗)

เรื่อง ช็อกโกแลต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ช็อกโกแลตหรือช็อกโกแลต (chocolate) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ช็อกโกแลตตามข้อ ๑ ได้แก่

(๑) ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากการนำ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (cocoa nib) เนือโกโก้บด (cocoa mass) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกหรือเนือโกโก้บดที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วน (cocoa press cake) ผงโกโก้ (cocoa powder) หรือผงโกโก้ที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วน อย่างเดียวหรือหลายอย่างมาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมอาจใส่ไขมันโกโก้ (cocoa butter) กลิ่น รส และ/หรือส่วนประกอบอื่นตามข้อ ๕ ด้วยก็ได้ แบ่งออกได้ดังนี้

(ก) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ไม่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) ของตารางในข้อ ๔

(ข) ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๒) ของตารางในข้อ ๔

(ค) คูเวอร์เจอร์ซ็อกโกแลต หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ง) ซ็อกโกแลตชนิดหวาน หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๔) ของตารางในข้อ ๔

(จ) ซ็อกโกแลตนม หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๕) ของตารางในข้อ ๔

(ฉ) คูเวอร์เจอร์ซ็อกโกแลตนม หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๖) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ช) ซ็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๗) ของตารางในข้อ ๔

(ซ) ซ็อกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๘) ของตารางในข้อ ๔

(ฅ) คูเวอร์เจอร์ซ็อกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๙) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ฉ) ซ็อกโกแลตชนิดครีม หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ครีม ไขมันนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๐) ของตารางในข้อ ๔

(ฎ) ช็อกโกแลตชนิดเส้น หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๑) ของตารางในข้อ ๔

(ฉ) ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๒) ของตารางในข้อ ๔

(ช) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนมและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๓) ของตารางในข้อ ๔

(ฌ) ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนมและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๔) ของตารางในข้อ ๔

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงช็อกโกแลตที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วนตามปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

(๒) ช็อกโกแลตปรุงแต่ง หมายความว่า ช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) ที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสที่กำหนดให้ใช้ได้ ในข้อ ๑๐ ในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ

(๓) ช็อกโกแลตผสม (composite chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือ (๒) ที่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผสมอยู่ด้วย สารที่เป็นส่วนผสมจะต้องไม่เป็นแป้งและไขมัน เว้นแต่แป้งและไขมันนั้นจะเป็นส่วนผสมของส่วนประกอบที่ใช้เติมลงไป

(๔) ช็อกโกแลตใส่ไส้ (filled chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ซึ่งหุ้มด้วยช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือ (๒) หรือ (๓) ทั้งนี้ไม่รวมถึงขนมที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

(๕) ช็อกโกแลตขาว (white chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) นมผงและน้ำตาล ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเนื้อเดียวกัน อาจใส่กลิ่น รส และ/หรือ ส่วนประกอบอื่นตามข้อ ๕ ด้วยก็ได้

ข้อ ๓ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตนั้น ๆ

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) ตรวจไม่พบเชื้อราในอาหาร ๑ กรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒

(๕) ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๖) ไม่มีสารเจือสีใด ๆ ในช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

(๗) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ไม่เกิน

(ก) สารหนู

๐.๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ข) ถึง (ง) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

๑ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ข้อ ๒ (๓) และข้อ ๒ (๔)

(ข) ทองแดง

๑๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับซ็อกโกแลต
ตามข้อ ๒ (๑) (ข) ถึง (ค) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

๒๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับซ็อกโกแลต
ตามข้อ ๒ (๓) และข้อ ๒ (๔)

๓๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับซ็อกโกแลต
ตามข้อ ๒ (๑) (ก)

(ค) ตะกั่ว

๑ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม เว้นแต่ซ็อกโกแลต
ชนิดไม่หวานตรงพบได้ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๔ ซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน
ตามข้อ ๓ แล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามตารางดังต่อไปนี้ด้วย

ส่วนประกอบเป็นร้อยละ ของน้ำหนัก ปริมาณ ในสภาพที่ ปราศจาก น้ำ	ไขมันโกโก้	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	มันเนย	ธาตุน้ำนมไม่รวม มันเนย (ก)	ไขมันทั้งหมด	น้ำตาล
(๑) ช็อกโกแลตชนิด ไม่หวาน	ตั้งแต่ ๕๐ ถึง ๕๘	(ค)	(ค)	(ข)	(ข)	(ค)	ห้ามใส่
(๒) ช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๓) ควออร์เจอร์ช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๕	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๔) ช็อกโกแลตชนิดหวาน	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๕) ช็อกโกแลตนม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๖) ควออร์เจอร์ช็อก โกแลตนม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่เกิน ๕๕
(๗) ช็อกโกแลตนมที่ มีปริมาณนมสูง	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๕	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๘) ช็อกโกแลตนมขาด มันเนย	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๙) ควออร์เจอร์ช็อก โกแลตนมขาดมันเนย	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่เกิน ๕๕
(๑๐) ช็อกโกแลตชนิดครีม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๗	ตั้งแต่ ๓ ถึง ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๑๑) ช็อกโกแลตชนิดเส้น	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๑๒) ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๑๓) ช็อกโกแลตนม ชนิดเส้น	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่เกิน ๖๖
(๑๔) ช็อกโกแลตนม ชนิดเกล็ด	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่เกิน ๖๖

(ก) ธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยเป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติของนม

(ข) อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดาตามข้อ ๕ (๒)

(ค) ไม่กำหนดปริมาณ

ข้อ ๕ ซ็อกโกแลตที่ปรุงแต่งตามข้อ ๒ (๒) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ซ็อกโกแลตที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสกาแฟ ต้องมีกาแฟแท้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก หรือกาแฟสำเร็จรูปไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๒) ซ็อกโกแลตที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสอื่น ๆ ต้องมีสิ่งที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ ได้

ข้อ ๖ ซ็อกโกแลตผสมตามข้อ ๒ (๓) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้

(๑) มีซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (ง) เป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก

(๒) มีส่วนผสมอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่ไม่รวมถึงแป้งและไขมัน

(๓) การเติมส่วนผสมอื่น ให้เติมได้ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) ไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกันกับซ็อกโกแลต

(จ) ไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นรวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

(ค) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นรวมทั้งรวมเป็นเนื้อเดียวกัน และไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

ข้อ ๓ ช็อกโกแลตใส่ไส้ตามข้อ ๒ (๔) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๒) หรือข้อ ๒ (๓) เป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

(๒) ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลต จะต้องมียุทธภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ ช็อกโกแลตขาวตามข้อ ๒ (๕) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีไขมันโกโก้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๒) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๓) มีธาตุไนอัมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐.๕ ของน้ำหนัก จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๔) มีน้ำตาลไม่เกินร้อยละ ๕๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๕ ซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕) อาจมีส่วนผสมอื่นได้ดังนี้

(๑) เครื่องเทศหรือเกลือในปริมาณเล็กน้อย

(๒) องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ เฉพาะ

(ก) ซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) (ข) (ค) (ง) (ฉ)

และ (ฎ)

(ข) ซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๕)

ข้อ ๑๐ ซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ อาจใช้วัตถุเจือปนอาหารได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามตารางดังต่อไปนี้ ยกเว้นสารแต่งกลิ่นรสซ็อกโกแลตและนมที่สังเคราะห์ให้เหมือนธรรมชาติ

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุหรือปณอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มีลกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	ชนิดของข้อกติกาดอก
		(ง) โพลีกลี เซอรอลโพลี รีซินอลีก	๕,๐๐๐	สำหรับ ซ็อกโกแลต ตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (จ) และข้อ ๒ (๕)
		(จ) ซอร์บีแทน โมโน สเตียเรต	๑๐,๐๐๐	..
		(ฉ) ซอร์บีแทน ไตรสเตียเรต	๑๐,๐๐๐	..
		(ช) โพลีออกซีเอ ทิลีน (๒๐) ซอร์บีแทน โมโน สเตียเรต	๑๐,๐๐๐	..
			อิมัลซิไฟเออร์ ตาม (ก) ถึง (ช) จะใช้ รวมกันได้ไม่เกิน ๑๕,๐๐๐	

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	ชนิดของซ็อกโกแลต
๒	การแต่งกลิ่นรส	(ก) วานิลลา (ข) เอทิล วานิลลิน (ค) สารแต่งกลิ่น รสธรรมชาติ ชนิดอื่น และสารแต่ง กลิ่นรส สังเคราะห์ ให้เหมือน สารแต่ง กลิ่นรส ดังกล่าวตาม ประเภทหรือ	ปริมาณเล็กน้อย เพื่อปรับกลิ่นรส 	สำหรับ ซ็อกโกแลต ตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	ชนิดของซ็อกโกแลต
		ชนิดที่ได้รับ ความเห็น ชอบจาก สำนักงาน คณะกรรมการ การอาหาร และยา		

ข้อ ๑๑ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๔ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๒๕ ยกเว้นข้อ ๓ ข้อ ๑๒ และข้อ ๑๔ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

ข้อ ๑๓ ฉลากของซ็อกโกแลตตามข้อ ๒ ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความใดข้อความหนึ่ง

(๑) ชื่อขอช็อกโกแลต

(๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี ช็อกโกแลตที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่นำเข้าไปแสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

(๓) ปริมาณสุทธิของช็อกโกแลต เป็นระบบเมตริก

(ก) ช็อกโกแลตที่เป็นผงหรือแห้งหรือก้อน ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) ช็อกโกแลตที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) ช็อกโกแลตที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๔) ส่วนประกอบที่สำคัญบนรอยฉลากของน้ำหนักโดยประมาณ และให้เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๕) เดือนและปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และปีที่หมดอายุ การใช้ โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" แล้วแต่กรณีกำกับไว้ด้วย

(๖) คำแนะนำการเก็บรักษา ถ้ามี

(๗) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน ถ้ามี

ช็อกโกแลตที่มีเนื้อของฉลากทั้งแผ่นน้อยกว่า ๑๕ ตารางเซนติเมตร อาจไม่แสดงข้อความตามที่กำหนดใน (๓) (๔) (๖) และ (๗) ก็ได้ แต่ต้องแสดงไว้ที่หีบห่อของภาชนะที่บรรจุช็อกโกแลต

ข้อ ๑๔ ข้อช็อกโกแลต ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ หรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน ในกรณีที่ไม่อาจแสดงได้หมดในบรรทัดเดียวกันอาจแยกเป็นหลายบรรทัดก็ได้ หรือในกรณีที่ไม่อาจใช้ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน ให้ใช้ขนาดของตัวอักษรตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควรก็ได้

ข้อ ๑๕ ผลิตรกณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่อ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) “ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน” สำหรับผลิตรกณฑ์ตาม

ข้อ ๒ (๑) (ก)

(๒) “ช็อกโกแลต” สำหรับผลิตรกณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ข)

(๓) “คูเวร์เจอรช็อกโกแลต” สำหรับผลิตรกณฑ์ตามข้อ ๒

(๑) (ค) และในกรณีที่คูเวร์เจอรช็อกโกแลตนั้นมีโกโก้ปราศจากไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖ ของน้ำหนัก จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ อาจใช้ข้อความ “คาร์คคูเวร์เจอรช็อกโกแลต (dark couverture chocolate)” กำกับชื่อก็ได้

(๔) “ช็อกโกแลตชนิดหวาน” หรือ “เพลนช็อกโกแลต”

สำหรับผลิตรกณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ง)

(๕) “ช็อกโกแลตนม” สำหรับผลิตรกณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (จ)

(๖) “คูเวร์เจอรช็อกโกแลตนม” สำหรับผลิตรกณฑ์ตาม

ข้อ ๒ (๑) (ฉ)

(๗) "ซ็อกโกแลตนม" โดยแสดงปริมาณเป็นร้อยละของ
ชาตุน้ำนมและโกโก้เท่ากับไว้ด้วย สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ข)

(๘) "ซ็อกโกแลตนมชาตุน้ำนม" สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม
ข้อ ๒ (๑) (ข)

(๘) "กูเวอร์เจอร์ซ็อกโกแลตนมชาตุน้ำนม" สำหรับ
ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ก)

(๑๐) "ซ็อกโกแลตชนิดครีม" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒
(๑) (ญ)

(๑๑) "ซ็อกโกแลตชนิดเส้น" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒
(๑) (ฎ)

(๑๒) "ซ็อกโกแลตชนิดเกล็ด" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒
(๑) (ฏ)

(๑๓) "ซ็อกโกแลตนมชนิดเส้น" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒
(๑) (ฐ)

(๑๔) "ซ็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด" สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม
ข้อ ๒ (๑) (ฑ)

ข้อ ๑๖ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๒) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ
กำกับชื่อ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) "ซ็อกโกแลตรส" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นรส
ที่ใช้ปรุงแต่ง) สำหรับซ็อกโกแลตที่มีการใช้สารแต่งกลิ่นรสตามธรรมชาติ

(๒) “ช็อกโกแลตกลืน....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุช็อกโกแลต
ที่ใช้ปรุงแต่ง) สำหรับช็อกโกแลตที่มีการใช้สารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์

ข้อ ๑๗ ผลิตกณฑ์ตามข้อ ๒ (๓) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ
“ช็อกโกแลตผสม” กำกับชื่อ และมีข้อความแสดงชนิดและปริมาณของส่วน
ประกอบที่เป็นส่วนผสมไว้ใต้ชื่อดังกล่าวด้วย

ข้อ ๑๘ ผลิตกณฑ์ตามข้อ ๒ (๔) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ
“ช็อกโกแลตไส้....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้) กำกับชื่อด้วย

ข้อ ๑๙ ผลิตกณฑ์ตามข้อ ๒ (๕) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ
“ช็อกโกแลตขาว” กำกับชื่อด้วย

ข้อ ๒๐ ผลิตกณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) ข้อ ๒ (๓) และข้อ
๒ (๔) ที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วน หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความตามข้อ ๑๕ ข้อ ๑๖ ข้อ ๑๗ และข้อ ๑๘ แล้วแต่กรณีกำกับชื่อด้วยและ
จะต้องแสดงข้อความ “ใช้ไขมัน.....แทนไขมันโกโก้” (ความที่เว้นไว้ให้
ระบุชนิดและปริมาณของไขมันที่ใช้แทนไขมันโกโก้) ด้วยตัวอักษรขนาดความสูง
ไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร และสอดคล้องกับสีพื้นของฉลากใต้ชื่อช็อกโกแลตนั้น ๆ ด้วย

ข้อ ๒๑ กรณีช็อกโกแลตหลายชนิดที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted
chocolate) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” กำกับ
ชื่อ และมีข้อความแสดงจำนวนและชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บน
ฉลากด้วย

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่มีชื่อของช็อกโกแลตตามข้อ ๒ เป็นภาษาต่างประเทศ
ด้วย ขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่อเป็นภาษาไทยต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าตัวอักษร
ที่แสดงชื่อเป็นภาษาต่างประเทศ

ข้อ ๒๓ การแสดงสีของพินฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้น ต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพินฉลาก

ข้อ ๒๔ การผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนผสม หากช็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศฉบับนี้ ห้ามมิให้แสดงคำว่า "ช็อกโกแลต" ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก

ข้อ ๒๕ ประกาศฉบับนี้

(๑) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

(๒) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบรวมทั้งผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขันทะเบียนค้ารับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่ได้ผลิต นำเข้าซึ่งช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบอยู่ก่อนหรือในวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ที่ได้จัดทำฉลากไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และฉลากนั้นมีข้อความไม่ถูกต้องตามที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ถูกต้องภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอตกลงแล้วให้คงใช้ฉลากนั้นไปพลางก่อนจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๒๗

มารุต มุนาคน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข