

НАЗИВИ, ДЕФИНИЦИЈЕ И УСЛОВИ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА**ДЕО А – НАЗИВИ И ДЕФИНИЦИЈЕ**

1. Какао маслац јесте маст добијена из какао зрна или делова какао зрна, са следећим карактеристикама:

- садржај слободних масних киселина (изражених као олеинска киселина): највише 1,75%,
- садржај неосапунљивих материја (одређених коришћењем петрол-етра): највише 0,5%, осим у случају пресованог какао маслаца, где је дозвољено до 0,35%.

2. Какао прах, какао јесте производ добијен од очишћених, ољуштених и пржених какао зрна, који садржи најмање 20% какао маслаца, рачунато на суву материју и највише 9% воде.

Какао прах са редукованим садржајем какао маслаца, какао смањене масти јесте какао прах који садржи мање од 20% какао маслаца, рачунато на суву материју.

Чоколадни прах (чоколада у праху) јесте производ који се састоји од мешавине какао праха и шећера, а садржи најмање 32% какао праха.

Чоколадни напитак, заслађени какао, заслађени какао прах јесте производ који се састоји од мешавине какао праха и шећера, а садржи најмање 25% какао праха. У случајевима када је производу смањена масноћа, како је дефинисано у ставу 2. ове тачке, овим називима се додаје навод: „са редукованим садржајем какао маслаца“ или „са какаоом смањене масти“.

3. Чоколада јесте производ добијен од какао производа и шећера који, осим производа из става 2. ове тачке, садржи најмање 35% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 18% какао маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао делова.

Међутим, када је назив допуњен следећим речима:

– „мрвице“ или „љуспице“: производ је у облику гранула или љуспица и треба да садржи најмање 32% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 12% какао маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао делова,

– „прелив“: производ треба да садржи најмање 35% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 31% какао маслаца и најмање 2,5% безмасне суве материје какао делова,

– „Ђандуја – чоколада од лешника“ (или једна од изведеница речи „ђандуја“): је производ добијен од чоколаде која садржи најмање 32% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 8% безмасне суве материје какао делова и фино млевених лешника, у таквој количини да 100 г производа треба да садржи од 20 г до 40 г лешника. Ђандуји може да се дода:

– млеко и/или сува материја млека добијена испаравањем, у таквом односу да готов производ садржи највише 5% суве материје млека,

– бадеми, лешници и друге врсте језграстог воћа, цели или у комадићима, у таквом односу да заједно са млевеним лешницима не прелазе 60% укупне масе производа.

4. Млечна чоколада јесте производ добијен од какао производа, шећера и млека или млечних производа који, осим производа из става 2. ове тачке, садржи:

– најмање 25% укупне суве материје какао делова,

– најмање 14% суве материје млека добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти,

– најмање 2,5% безмасне суве материје какао делова,

– најмање 3,5% млечне масти,

– најмање 25% укупне масти (какао маслац и млечна маст).

Међутим, кад је назив допуњен следећим речима:

– „мрвице“ или „љуспице“: производ је у облику гранула или љуспица и треба да садржи најмање 20% укупне суве материје какао делова, најмање 12% суве материје млека добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти, и најмање 12% укупне масти (какао маслац и млечна маст),

– „прелив“: производ треба да садржи најмање 31% укупне масти (какао маслац и млечна маст),

– „Ђандуја – млечна чоколада од лешника“ (или једна од изведеница речи „ђандуја“): јесте производ добијен од млечне чоколаде која садржи најмање 10% суве материје млека, добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти и од фино млевених лешника, у таквој количини да 100 г производа садржи од 15 г до 40 г лешника. Могу се додати бадеми, лешници и друге врсте језграстог воћа, цели или у комадићима, у таквом односу да заједно са млевеним лешницима не прелазе 60% укупне масе производа.

Кад је у називу реч „млечна“ замењена речју:

– „... са павлаком“: производ мора да садржи најмање 5,5% млечне масти;

– „... са обраним млеком“: производ мора да садржи највише 1% млечне масти.

5. Породична млечна чоколада јесте производ добијен од какао производа, шећера и млека или млечних производа који садржи:

– најмање 20% укупне суве материје какао делова,

– најмање 20% суве материје млека добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти,

– најмање 2,5% безмасне суве материје какао делова,

– најмање 5% млечне масти,

– најмање 25% укупне масти (какао маслац и млечна маст).

6. Бела чоколада јесте производ добијен од какао маслаца, млека или млечних производа и шећера који садржи најмање 20% какао маслаца и најмање 14% суве материје млека, добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти, од чега је најмање 3,5% млечна маст.

7. Пуњена чоколада, чоколада са ... пуњењем, чоколада са ... средином јесте пуњени производ чији се спољашњи делови састоје од једног од производа дефинисаних у тач. 3–6. овог прилога. Овај назив се не примењује на производе чија се унутрашњост састоји од пекарских производа, кекса, бисквита, вафла или сладоледа. Спољашњи чоколадни део производа који носи један од ових назива чини најмање 25% укупне масе производа.

8. Чоколада „a la taza“ јесте производ добијен од какао производа, шећера и брашна или скроба од пшенице, пиринча или кукуруза, који садржи најмање 35% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 18% какао маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао делова и највише 8% брашна или скроба.

9. Породична чоколада „a la taza“ јесте производ добијен од какао производа, шећера и брашна или скроба од пшенице, пиринча или кукуруза, који садржи најмање 30% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 18% какао маслаца и најмање 12% безмасне суве материје какао делова и највише 18% брашна или скроба.

10. Чоколадни десерт или пралине јесте производ величине једног залогаја, а састоји се од:

– пуњене чоколаде, или

– једне врсте чоколаде или комбинације или мешавине чоколада дефинисаних у тач. 3–6. овог прилога и осталих јестивих састојака, под условом да чоколада чини најмање 25% укупне масе производа.

ДЕО Б – ДОЗВОЉЕНИ САСТОЈЦИ

Производима из тач. 3–6. и тач. 8. и 9. дела А овог прилога, дозвољено је додавати и друге јестиве састојке, **а:***

– животињске масти и њихове прерађевине, ако се добијају искључиво од млека,

– брашно, скроб у гранулама или у праху – дозвољено је само производима из тач. 8. и 9. дела А овог прилога.

Количина додатих састојака не може да буде већа од 40% укупне масе готовог производа.

*Службени гласник РС, број 18/2024

ДЕО В – ИЗРАЧУНАВАЊЕ ПРОЦЕНАТА

За производе наведене у тач. 3–6. и тач. 8. и 9. дела А овог прилога, минимална количина састојака израчунава се након што се одузме маса састојака који су додати у складу са делом Б овог прилога.

За производе наведене у тач. 7. и 10. дела А овог прилога, минимална количина састојака израчунава се након што се одузме маса састојака који су додати у складу са делом Б овог прилога и маса пуњења.

Количина чоколаде у производима наведеним у тач. 7. и 10. дела А овог прилога, израчунава се у односу на укупну масу готовог производа, укључујући и његово пуњење.