

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 144. sjednici održanoj 24. februara 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O KAKAU I ČOKOLADNIM PROIZVODIMA

DIO PRVI-OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet propisa)

Pravilnikom o kakau i čokoladnim proizvodima (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se opći zahtjevi za kvalitet kakaa i čokoladnih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi), koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu, a odnose se na nazive, definicije i osobine proizvoda, sastav, vrstu, količinu sirovina i drugih materija koje se koriste u proizvodnji i preradi, način

označavanja, reklamiranja ili prezentiranja i proizvođačku specifikaciju.

Član 2. (Sadržaj Aneksa)

- (1) Nazivi, definicije i osobine proizvoda propisani su Aneksom I.
- (2) Biljne masti različite od kakao maslaca koje se mogu dodavati čokoladnim proizvodima propisane su Aneksom II.
- (3) Aneksi I i II sastavni su dio ovog pravilnika.

Član 3. (Proizvođačka specifikacija)

- (1) Proizvođač je dužan sačiniti proizvođačku specifikaciju za proizvode.
- (2) Proizvođačka specifikacija sadrži sljedeće podatke:
 - a) evidencijski broj proizvođačke specifikacije;
 - b) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
 - c) naziv proizvoda i tržišni naziv ako ga proizvod ima;
 - d) podatke o organoleptičkim svojstvima proizvoda;
 - e) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje za određeni proizvod;
 - f) osnovne zahtjeve za očuvanje kvaliteta proizvoda;
 - g) izvještaj s datumom o obavljenoj laboratorijskoj analizi proizvoda o zahtjevu zdravstvene ispravnosti (kvalitet, fizičko-hemijske, mikrobiološke i druge osobine) u ovlaštenom ispitnom laboratoriju.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 4. (Označavanje)

Na proizvode iz Aneksa I. ovog pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), kao i posebne odredbe ovog pravilnika koje se odnose na označavanje ili deklariranje proizvoda.

Član 5. (Upotreba aditiva i drugih dozvoljenih sredstava)

Na proizvode iz člana 1. ovog pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).

Član 6. (Biljne masti)

- (1) Biljne masti različite od kakao maslaca, kako je definirano Aneksom II. ovog pravilnika, dozvoljeno je dodavati čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod tač. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. Aneksa I. ovog pravilnika.
- (2) Količina dodatih biljnih masti ne smije preći 5% gotovog proizvoda, nakon oduzimanja ukupne mase bilo koje druge jestive supstance korištene u skladu s dijelom B. Aneksa I. ovog pravilnika bez smanjivanja minimalne količine kakao maslaca ili ukupne suhe materije kakaovih dijelova.
- (3) Oznaka čokoladnih proizvoda iz st. (1) i (2) ovog člana, kojima je dodata biljna mast različita od kakao maslaca, mora sadržavati navod "*sadrži biljne masnoće uz kakao maslac*".
- (4) Navod iz stava (3) ovog člana mora se nalaziti u istom vidnom polju s listom sastojaka i biti jasno odvojen od nje, napisan slovima koja su iste veličine i podebljana kao što je naziv proizvoda koji se nalazi u blizini. Osim ovog uslova, naziv proizvoda također može biti naveden i na drugom mjestu na proizvodu.

Član 7. (Nazivi proizvoda)

Označavanje, reklamiranje ili prezentiranje proizvoda mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) nazivi proizvoda iz Aneksa I. ovog pravilnika mogu se koristiti samo za označavanje proizvoda koji ispunjavaju

zahtjeve propisane za taj proizvod i moraju na tržištu biti označeni tim nazivom, osim kada se koriste za dodatno označavanje drugih vrsta proizvoda koji se ne mogu zamijeniti s proizvodima iz Aneksa I. ovog pravilnika;

- b) kada se proizvodi navedeni u dijelu A. pod tač. 3., 4., 5., 6., 7. i 10. Aneksa I. ovog pravilnika prodaju u mješavini, nazivi proizvoda mogu se zamijeniti oznakama "*mješavine čokolada*" ili "*mješavine punjenih čokolada*" ili "*mješavine čokoladnih deserta*" ili sličnim nazivima. U tom slučaju može biti navedena samo jedna lista sastojaka za sve proizvode;
- c) označavanje kakaa i čokoladnih proizvoda iz dijela A. pod tač. 2.c) i 2.d.), 3., 4., 5., 8. i 9. Aneksa I. ovog pravilnika mora sadržavati navod "*kakaovi dijelovi... % min.*" koji označava ukupnu suhu materiju kakaovih dijelova;
- d) za proizvode navedene u dijelu A. pod tačkom 2.b) i proizvode koji sadrže kakao smanjene masti iz tačke 2.d), Aneksa I. ovog pravilnika, označavanjem se mora navesti količina kakao maslaca;
- e) nazivi proizvoda "*čokolada*", "*mliječna čokolada*" i "*čokoladni preljev*" koji su definirani Aneksom I. mogu se dopuniti podacima i opisima koji se odnose na kriterij kvaliteta pod uslovom da proizvodi sadrže:
 - 1) kod čokolade najmanje 43% ukupne suhe materije kakaovih dijelova, uključujući najmanje 26% kakao maslaca;
 - 2) kod mliječne čokolade najmanje 30% ukupne suhe materije kakaovih dijelova i najmanje 18% suhe materije mlijeka dobivene djelimičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mlijeka, djelimično ili potpuno obranog mlijeka, vrhnja ili djelimično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, uključujući i najmanje 4,5% mliječne masti;
 - 3) kod čokoladnog preljeva najmanje 16% bezmasne suhe materije kakaovih dijelova.

Član 8. (Skladištenje, transportiranje i čuvanje)

Kakao i čokoladni proizvodi moraju se u proizvodnji i prometu skladištiti, transportirati i čuvati pod uslovima kojima se osigurava očuvanje njihovog kvaliteta, utvrđenim posebnim propisima o higijeni hrane.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 9. (Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspeksijski nadzor nad primjenom ovog pravilnika provodit će se kako je to propisano važećim zakonskim i podzakonskim propisima.
- (2) Za utvrđivanje usklađenosti kvaliteta kakaa i čokoladnih proizvoda s odredbama ovog pravilnika koriste se važeće propisane metode kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

Član 10. (Prestanak važenja odredbi)

- (1) Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu kakao-proizvoda, proizvoda sličnih čokoladi, krem-proizvoda i bombonskih proizvoda ("Službeni list SFRJ", br. 23/88, 63/88, 36/89 i 21/90), koje se odnose na kakao i čokoladne proizvode.
- (2) Pravilnik iz stava (1) ovog člana, u dijelu koji se ne odnosi na kakao i čokoladne proizvode, primjenjivat će se u pogledu tih drugih proizvoda do donošenja novih propisa.

Član 11. (Prijelazne odredbe)

Proizvodi koji su označeni prema odredbama Pravilnika iz člana 10. ovog pravilnika, koje se odnose na kakao i čokoladne proizvode, mogu biti na tržištu najduže 24 mjeseca od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 12.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 75/11
24. februara 2011. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, s. r.

ANEKS I.

NAZIVI, DEFINICIJE I OSOBINE PROIZVODA

A. NAZIVI I DEFINICIJE

1. **Kakao maslac** je mast dobivena iz zrna ili dijelova zrna kakaa sa sljedećim osobinama:

- količina slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina) najviše do 1,75%
- neosapunjive materije najviše do 0,5%, osim u (određene korištenjem petrol etera) slučaju presovanog kakao maslaca, najviše do 0,35%.

2.

- a) **kakao prah, kakao** je proizvod dobiven pretvaranjem u prah očišćenih, oguljenih i pečenih kakaovih zrna, koji sadrži najmanje 20% kakao maslaca, računato na suhu materiju i najviše 9% vode;
- b) **Kakao smanjene masti, kakao prah smanjene masti** je kakao prah koji sadrži manje od 20% kakao maslaca, računato na suhu materiju;
- c) **Čokoladni prah, čokolada u prahu** je proizvod koji se sastoji od mješavine kakao praha i šećera, koji sadrži najmanje 32% kakao praha;
- d) **Čokolada za piće, zaslađeni kakao, zaslađeni kakao prah** je proizvod koji se sastoji od mješavine kakao praha i šećera, koji sadrži najmanje 25% kakao praha. Ovi nazivi praćeni su izrazom "smanjene masti" u slučaju kada je proizvodu smanjena mast kako je to definirano tačkom 2. b).

3. **Čokolada**

- a) **Čokolada** je proizvod dobiven od proizvoda kakaa i šećera koji sadrži najmanje 35% ukupne suhe materije kakao dijelova, uključujući najmanje 18% kakao maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe materije kakao dijelova, osim proizvoda iz tačke 3. b) ovog aneksa čiji se minimalni uslovi kvaliteta u pogledu sastava razlikuju od minimalnih uslova kvaliteta proizvoda iz tačke 3. a).
- b) Kada se naziv dopunjuje riječima "mrvice" ili "pahuljice", proizvod je u obliku granula ili pahuljica te mora sadržavati najmanje 32% ukupne suhe materije kakao dijelova, uključujući najmanje 12% kakao maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe materije kakao dijelova.
- c) Kada se naziv dopunjuje riječju "preljev", proizvod mora sadržavati najmanje 35% ukupne suhe materije kakao dijelova, uključujući najmanje 31% kakao maslaca i najmanje 2,5% bezmasne suhe materije kakao dijelova.
- d) Kada se naziv dopunjuje riječima "danduja - čokolada od lješnjaka" ili jednom od izvedenica riječi "danduja", proizvod mora biti dobiven prvenstveno od čokolade koja sadrži najmanje 32% ukupne suhe materije kakao dijelova, uključujući najmanje 8% bezmasne suhe materije kakao dijelova, i od fino mljevenih lješnika, tako da 100 g proizvoda sadrži najmanje 20 g, odnosno najviše 40 g lješnika. Može se dodati i sljedeće:
 - mljeko i/ili suho mljeko u prahu dobiveno isparavanjem, u takvom odnosu da gotov proizvod ne sadrži više od 5% suhe materije mljeka,
 - bademi, lješnici i druge vrste lupinastog voća, cijeli ili usitnjeni, tako da zajedno s mljevenim lješnicima ne prelaze 60% ukupne mase proizvoda.

4. **Mliječna čokolada**a) **Mliječna čokolada** je proizvod dobiven od proizvoda kakaa, šećera i mljeka ili mliječnih proizvoda koji sadrži najmanje:

- 25% ukupne suhe materije kakao dijelova;
- 14% suhe materije mljeka dobivene djelimičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mljeka, djelimično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili od djelimično ili u potpunosti dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti;
- 2,5% bezmasne suhe materije kakao dijelova;
- 3,5% mliječne masti;
- 25% ukupne masti (kakao maslac i mliječna mast), osim proizvoda iz tačke 4. b) ovog aneksa čiji se minimalni uslovi za kvalitet u pogledu sastava razlikuju od minimalnih uslova za kvalitet proizvoda iz tačke 4. a).

b) Kada se ime dopunjuje riječima "mrvice" ili "pahuljice", proizvod je u obliku granula ili pahuljica te mora sadržavati najmanje 20% ukupne suhe materije kakao dijelova, najmanje 12% suhe materije mljeka dobivene djelimičnim ili potpunim dehidriranjem punomasnog mljeka, djelimično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja, ili djelimično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, i najmanje 12% ukupne masti (kakao maslac i mliječna mast).

c) Kada se ime dopunjuje riječju "preljev", proizvod mora sadržavati najmanje 31% ukupne masti (kakao maslac i mliječna mast);

d) Kada se naziv dopunjuje riječima "danduja - mliječna čokolada od lješnjaka" ili jednom od izvedenica riječi "danduja", proizvod mora biti dobiven prvenstveno od mliječne čokolade koja sadrži najmanje 10% suhe materije mljeka dobivene djelimičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mljeka, djelimično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili djelimično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti i od fino mljevenih lješnika tako da 100 g proizvoda sadrži najmanje 15 g, odnosno najviše 40 g lješnika. Bademi, lješnici i druge vrste lupinastog voća također se mogu dodati, cijeli ili usitnjeni, tako da zajedno s mljevenim lješnicima ne prelaze 60% ukupne mase proizvoda.

e) Gdje je u nazivu riječ "mliječna" zamijenjena riječju:

- "... s vrhnjem", proizvod mora imati sadržaj mliječne masti najmanje 5,5%;
- "... s obranim mljekom", proizvod mora imati sadržaj mliječne masti najviše 1%.

5. **Porodična mliječna čokolada**

Porodična mliječna čokolada je proizvod dobiven od proizvoda kakaa, šećera i mljeka ili mliječnih proizvoda i sadrži najmanje:

- 20% ukupne suhe materije kakao dijelova;
- 20% suhe materije mljeka dobivene od djelimično ili potpuno dehidriranog punomasnog mljeka, djelimično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili od djelimično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti;
- 2,5% bezmasne suhe materije kakao dijelova;
- 5% mliječne masti;
- 25% ukupne masti (kakao maslac i mliječna mast).

6. **Bijela čokolada**

Bijela čokolada je proizvod dobiven od kakao maslaca, mljeka ili mliječnih proizvoda i šećera koji sadrži najmanje 20% kakao maslaca i najmanje 14% suhe materije mljeka dobivene od djelimično ili potpuno dehidriranog punomasnog mljeka, djelimično ili potpuno obranog mljeka, vrhnja ili djelimično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, od čega je najmanje 3,5% mliječna mast.

7. Punjena čokolada, čokolada sa punjenjem, čokolada sa sredinom

Punjena čokolada, čokolada sa punjenjem, čokolada sa sredinom je punjeni proizvod čiji se vanjski dio sastoji od jednog od proizvoda definiranih tač. 3., 4., 5. i 6. ovog aneksa. Ovaj naziv ne primjenjuje se na proizvode čija se unutrašnjost sastoji od pekarskih proizvoda, keksova, biskvita ili sladoleda.

Vanjski čokoladni dio proizvoda koji nosi jedan od ovih naziva čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

8. Čokolada "a la taza"

Čokolada "a la taza" je proizvod dobiven od proizvoda kakaa, šećera i brašna ili skroba od pšenice, riže ili kukuruza, koji sadrži najmanje 35% ukupne suhe materije kakao dijelova, uključujući najmanje 18% kakao maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe materije kakao dijelova te najviše 8% brašna ili skroba.

9. Porodična čokolada "a la taza"

Porodična čokolada "a la taza" je proizvod dobiven od proizvoda kakaa, šećera i brašna ili skroba od pšenice, riže ili kukuruza, koji sadrži najmanje 30% ukupne suhe materije kakao dijelova, uključujući najmanje 18% kakao maslaca i najmanje 12% bezmasne suhe materije kakao dijelova te najviše 18% brašna ili skroba.

10. Čokoladni desert ili praliné

Čokoladni desert ili praliné je proizvod veličine jednog zalogaja, a sastoji se od:

- punjene čokolade ili
- jedne čokolade ili kombinacije ili mješavine čokolada definiranih tač. 3., 4., 5. i 6. ovog aneksa i drugih jestivih supstanci, pod uslovom da čokolada čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

B. NEOBAVEZUJUĆI DOZVOLJENI SASTOJCI

Dodavanje jestivih supstanci

1. Čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod tač. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. ovog aneksa dozvoljeno je dodavati i druge jestive materije.

Dodavanje:

- životinjskih masti i njihovih prerađevina je zabranjeno ako se ne dobivaju isključivo iz mlijeka,
- brašna, granuliranog ili praškastog skroba dozvoljeno je samo proizvodima iz dijela A. pod tač. 8. i 9. ovog aneksa u skladu s propisanim zahtjevima za te proizvode.

Količina dodanih jestivih materije ne smije preći 40% ukupne mase gotovog proizvoda.

2. Čokoladnim proizvodima iz dijela A. pod tač. 2., 3., 4., 5., 6., 8. i 9. dozvoljeno je dodavati samo arome koje ne oponašaju ukus čokolade ili mliječne masti.

C. IZRAČUNAVANJE PROCENTA

1. Minimalna količina sastojaka proizvoda navedenih u dijelu A. ovog aneksa pod tač. 3., 4., 5., 6., 8. i 9. izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka upotrijebljenih u skladu s dijelom B. ovog aneksa.

2. U slučaju proizvoda iz dijela A. ovog aneksa pod tač. 7. i 10., minimalna količina sastojaka izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka upotrijebljenih u skladu s dijelom B. ovog aneksa, kao i mase punjenja.

3. Količina čokolade u proizvodima iz dijela A. ovog aneksa pod tač. 7. i 10. izračunava se u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda, uključujući i njegovo punjenje.

D. ŠEĆERI

U proizvodnji proizvoda iz člana 1. ovog pravilnika dozvoljena je upotreba šećera propisanih Pravilnikom o šećerima ("Službeni glasnik BiH", broj 25/10).

ANEKS II.

BILJNE MASTI RAZLIČITE OD KAKAO MASLACA KOJE SE MOGU DODAVATI ČOKOLADNIM PROIZVODIMA

Biljne masti koje se u skladu člana 6. ovog pravilnika dodaju pojedinačno ili u smjesi kao zamjena kakao maslacu moraju zadovoljavati sljedećim zahtjevima:

- (a) da su nelaurinske biljne masti, bogate simetričnim mononezasićenim trigliceridima tipova POP, POST i StOSt(1);
- (b) da se mogu miješati u bilo kojem odnosu s kakao maslacem i da su im osobine u skladu s njegovim fizičkim osobinama (tačka topljenja i temperatura kristalizacije, brzina topljenja, potreba za temperiranje);
- (c) da su dobivene isključivo procesom rafinacije i/ili frakcioniranja koji isključuje enzimsku modifikaciju strukture triglicerida.

U skladu s navedenim zahtjevima mogu se koristiti biljne masti dobivene iz biljaka, navedenih u tabeli:

Red. br.	Uobičajeni naziv biljne masti	Stručni naziv biljaka od kojih se mogu dobiti biljne masti
1	Illipe, bornejska mast ili Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
2	Palmino ulje	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
3	So	<i>Shorea robusta</i>
4	Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5	Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6	Košnice manga	<i>Mangifera indica</i>

Izuzetno od navedenog može se dodavati kokosovo ulje u čokoladu koja se koristi za proizvodnju sladoleda i sličnih smrznutih proizvoda.

- (1) P - palmitinska kiselina, O - oleinska kiselina, St - stearinska kiselina.