

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

1440

Na temelju članka 35. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 117/03, 130/03, 48/04), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O KAKAU I ČOKOLADNIM PROIZVODIMA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuje kakvoća kakaa i čokoladnih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi), koji se stavljaju na tržište namijenjeni ljudskoj konzumaciji, a odnosi se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati;
- sastav;
- vrstu i količinu sirovina i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi;
- dodatne ili specifične zahtjeve deklariranja ili označavanja.

Članak 2.

Nazivi, definicije i opći zahtjevi kakvoće proizvoda koji su predmet ovoga Pravilnika propisani su u Prilogu 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

Članak 3.

Na deklariranje ili označavanje proizvoda iz Priloga 1. primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanju hrane kao i odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na deklariranje ili označavanje.

Članak 4.

Proizvodi mogu sadržavati i druge šećere koji nisu propisani u posebnom propisu kojim se uređuje kakvoća šećera.

Članak 5.

Korištenje aditiva propisano je posebnim propisom kojim se uređuju prehrambeni aditivi dozvoljeni u hrani.

II. POSEBNE ODREDBE

Članak 6.

Čokoladnim proizvodima iz Priloga 1. pod točkama 3., 4., 5., 6., 8. i 9. dozvoljeno je dodavati biljne masnoće različite od kakaovog maslaca.

Biljne masnoće iz stavka 1. ovoga članka propisane su u Prilogu 2. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

Količina dodanih biljnih masnoća ne smije prijeći 5% gotovog proizvoda, nakon oduzimanja ukupne mase bilo kojega jestivog sastojka upotrijebljenog sukladno članku 7. ovoga

Pravilnika, bez smanjivanja minimalne količine kakaovog maslaca ili ukupne suhe tvari kakaovih dijelova.

Deklaracija čokoladnih proizvoda kojima je dodana biljna masnoća različita od kakaovog maslaca mora sadržavati navod »sadrži biljne masnoće uz kakaov maslac«.

Navod iz stavka 4. ovoga članka mora se nalaziti u istom vidnom polju s popisom sastojaka, ali jasno odvojen od tog popisa, napisan slovima koja su najmanje podjednako velika i podebljana kao što je naziv proizvoda koji se nalazi u blizini. Unatoč ovom uvjetu, naziv proizvoda također se može pojaviti i drugdje na proizvodu.

Članak 7.

Čokoladnim proizvodima iz Priloga 1. pod točkama 3., 4., 5., 6., 8. i 9. dozvoljeno je dodavati i druge jestive tvari.

Proizvodima iz stavka 1. ovoga članka dozvoljeno je dodavati isključivo životinjske masti i njihove pripravke dobivene iz mlijeka.

Dodavanje brašna, granuliranog ili praškastog škroba dozvoljeno je samo proizvodima iz Priloga 1. pod točkama 8. i 9. sukladno propisanim zahtjevima za te proizvode.

Količina dodanih jestivih tvari ne smije prijeći 40% ukupne mase gotovog proizvoda.

Čokoladnim proizvodima iz Priloga 1. pod točkama 2., 3., 4., 5., 6., 8. i 9. dozvoljeno je dodavati samo arome koje ne oponašaju okus čokolade ili mliječne masti.

Članak 8.

Minimalna količina sastojaka proizvoda navedenih u Prilogu 1. pod točkama 3., 4., 5., 6., 8. i 9. izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka upotrijebljenih sukladno članku 7. ovoga Pravilnika.

U slučaju proizvoda iz Priloga 1. pod točkama 7. i 10., minimalna količina sastojaka izračunava se nakon oduzimanja mase sastojaka upotrijebljenih sukladno članku 7. ovoga Pravilnika, kao i mase punjenja.

Količina čokolade u proizvodima iz Priloga 1. pod točkama 7. i 10. izračunava se u odnosu na ukupnu masu gotovog proizvoda, uključujući i njegovo punjenje.

Članak 9.

Deklariranje ili označavanje proizvoda mora udovoljavati sljedećim zahtjevima:

1. nazivi proizvoda iz Priloga 1. 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 Priloga 1.;

2. kada se proizvodi iz Priloga 1. pod točkama 3., 4., 5., 6., 7. i 10. prodaju u mješavini, nazivi proizvoda mogu se zamijeniti oznakama »mješavine čokolada« ili »mješavine punjenih čokolada« ili »mješavine čokoladnih deserata« ili sličnim nazivima, te u tom slučaju može biti naveden samo jedan popis sastojaka za sve proizvode;

3. deklaracija kakaa i čokoladnih proizvoda iz Priloga 1. pod točkama 2.c. i d., 3., 4., 5., 8. i 9., mora sadržavati navod »kakaovi dijelovi:... % min.« koji označava ukupnu suhu tvar kakaovih dijelova;

4. deklaracija proizvoda iz Priloga 1. pod točkama 2.b. i proizvoda koji sadrže kakao smanjene masti iz 2.d. mora sadržavati količinu kakaovog maslaca.

5. nazivi proizvoda »čokolada«, »mliječna čokolada« i »čokoladni preljev« koji su propisani Prilogom 1. mogu se dopuniti s podacima i opisima koji se odnose na kriterij kakvoće pod uvjetom da proizvod sadrži:

– kod čokolade najmanje 43% ukupne suhe tvari kakovih dijelova, uključujući najmanje 26% kakaovog maslaca;

- kod mliječne čokolade najmanje 30% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova i najmanje 18% suhe tvari mlijeka dobivene djelomičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mlijeka, djelomično ili potpuno obranog mlijeka, vrhnja ili djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, uključujući i najmanje 4,5% mliječne masti;
- kod čokoladnog preljeva najmanje 16% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 10.

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole koriste se metode propisane posebnim propisom te druge validirane i međunarodno priznate metode.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 11.

Danom početka primjene ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o temeljnim zahtjevima za kakao proizvode, proizvode slične čokoladi, krem-proizvode i bombonske proizvode (»Narodne novine« 90/96, 12/97) u dijelu koji se odnosi na kakao i čokoladne proizvode.

Proizvodi proizvedeni do dana početka primjene ovoga Pravilnika sukladno odredbama Pravilnika iz stavka 1. ovoga članka mogu se stavljati na tržište do iskorištenja zaliha, a najkasnije do 31. prosinca 2006. godine.

Članak 12.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«, a primjenjuje se od 1. siječnja 2006. godine.

Klasa: 011-02/05-01/40

Urbroj: 525-1-05-1

Zagreb, 13. lipnja 2005.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

NAZIVI, DEFINICIJE I OPĆI ZAHTJEVI KAKVOĆE PROIZVODA KAKAO I ČOKOLADNI PROIZVODI

1. Kakaov maslac je mast dobivena iz kakaovih zrna ili dijelova kakaovog zrna, sljedećih svojstava:

– količina slobodnih masnih kiselina

(izraženih kao oleinska kiselina): najviše 1,75%

– neosapunjive tvari

(određene korištenjem petrol etera): najviše 0,5%, osim za
prešani kakaov
maslac najviše 0,35%

2. a. Kakaov prah, kakao je proizvod dobiven od očišćenih, oljuštenih i prženih kakaovih zrna, koji sadrži najmanje 20% kakaovog maslaca, računato na suhu tvar i najviše 9% vode;

b. Kakao smanjene masti, kakaov prah smanjene masti je kakaov prah koji sadrži manje od 20% kakaovog maslaca, računato na suhu tvar;

c. Čokoladni prah je proizvod koji se sastoji od mješavine kakaovog praha i šećera, a sadrži najmanje 32% kakaovog praha;

d. Čokoladni napitak, zaslađeni kakao, zaslađeni kakaov prah je proizvod koji se sastoji od mješavine kakaovog praha i šećera, a sadrži najmanje 25% kakaovog praha; ovi nazivi bit će popraćeni izrazom »smanjene masti« u slučajevima kada je proizvodu smanjena mast kako je određeno pod točkom 2.b.

3. Čokolada

a. je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda i šećera koji sadrži najmanje 35% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 18% kakaovog maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova, osim proizvoda iz točke 3.b. ovoga Priloga čiji se uvjeti minimalne kakvoće u pogledu sastava razlikuju od uvjeta minimalne kakvoće proizvoda iz točke 3.a.;

b. kada se ime dopunjuje sa sljedećim riječima:

– »mrvice« ili »pahuljice«: proizvod je u obliku granula ili pahuljica te mora sadržavati najmanje 32% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 12% kakaovog maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova;

– »preljev«: proizvod mora sadržavati najmanje 35% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 31% kakaovog maslaca i najmanje 2,5% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova;

– »Gianduja-čokolada od lješnjaka« (ili jedna od izvedenica riječi »gianduja«): proizvod mora biti dobiven prvenstveno od čokolade koja sadrži najmanje 32% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 8% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova te od fino mljevenih lješnjaka u takvoj količini da 100 g proizvoda sadrži najmanje 20 g odnosno najviše 40 g lješnjaka. Može se dodati sljedeće:

– mlijeko i/ili suha tvar mlijeka dobiveno isparavanjem u takvom omjeru da gotov proizvod sadrži najviše do 5% suhe tvari mlijeka;

– bademi, lješnjaci i druge vrste lupinastog voća, cijeli ili usitnjeni, u takvom omjeru da zajedno s mljevenim lješnjacima ne prelaze 60% ukupne mase proizvoda.

4. Mliječna čokolada

a. je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i mlijeka ili mliječnih proizvoda, koji sadrži najmanje:

– 25% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova;

– 14% suhe tvari mlijeka dobivene djelomičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mlijeka, djelomično ili potpuno obranog mlijeka, vrhnja ili od djelomično ili u potpunosti dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti;

– 2,5% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova;

– 3,5% mliječne masti;

– 25% ukupne masti (kakaov maslac i mliječna mast), osim proizvoda iz točke 4.b. ovoga Priloga čiji se uvjeti minimalne kakvoće u pogledu sastava razlikuju od uvjeta minimalne kakvoće proizvoda iz točke 4.a.

b. kad se ime dopunjuje sljedećim riječima:

– »mrvice« ili »pahuljice«: proizvod je u obliku granula ili pahuljica te mora sadržavati najmanje 20% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, najmanje 12% suhe tvari mlijeka dobivene djelomičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mlijeka, djelomično ili

potpuno obranog mlijeka, vrhnja ili djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, i najmanje 12% ukupne masti (kakaov maslac i mliječna mast);

– »preljev«: proizvod mora sadržavati najmanje 31% ukupne masti (kakaov maslac i mliječna mast);

– »Gianduja-mliječna čokolada od lješnjaka« (ili jedna od izvedenica riječi »gianduja«): proizvod mora biti dobiven prvenstveno od mliječne čokolade koja sadrži najmanje 10% suhe tvari mlijeka dobivene djelomičnom ili potpunom dehidracijom punomasnog mlijeka, djelomično ili potpuno obranog mlijeka, vrhnja ili djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti te od fino mljevenih lješnjaka u takvoj količini da 100 g proizvoda sadrži najmanje 15 g odnosno najviše 40 g lješnjaka. Bademi, lješnjaci i druge vrste lupinastog voća također se mogu dodati, cijeli ili usitnjeni, u takvom omjeru da zajedno sa mljevenim lješnjacima ne prelaze 60% ukupne mase proizvoda.

c. gdje je u nazivu riječ »mliječna« zamijenjena riječju:

– »... s vrhnjem«: proizvod mora imati sadržaj mliječne masti najmanje 5,5%;

– »... s obranim mlijekom«: proizvod mora imati sadržaj mliječne masti najviše 1%.

5. Obiteljska mliječna čokolada je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i mlijeka ili mliječnih proizvoda i sadrži najmanje:

– 20% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova;

– 20% suhe tvari mlijeka dobivene od djelomično ili potpuno dehidriranoga punomasnog mlijeka, djelomično ili potpuno obranog mlijeka, vrhnja ili od djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti;

– 2,5% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova;

– 5% mliječne masti;

– 25% ukupne masti (kakaov maslac i mliječna mast).

6. Bijela čokolada je proizvod dobiven od kakaovog maslaca, mlijeka ili mliječnih proizvoda i šećera koji sadrži najmanje 20% kakaovog maslaca i najmanje 14% suhe tvari mlijeka dobivene od djelomično ili potpuno dehidriranog punomasnog mlijeka, djelomično ili potpuno obranog mlijeka, vrhnja ili djelomično ili potpuno dehidriranog vrhnja, maslaca ili mliječne masti, od čega je najmanje 3,5% mliječna mast.

7. Punjena čokolada, čokolada s ... punjenjem, čokolada sa ... sredinom je punjeni proizvod čiji se vanjski dijelovi sastoje od jednog od proizvoda definiranih pod točkama 3., 4., 5. i 6. ovoga Priloga. Ovaj naziv se ne primjenjuje na proizvode čija se unutrašnjost sastoji od pekarskih proizvoda, finog peciva, biskvita ili sladoleda.

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

8. Čokolada »a la taza« je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i brašna ili škroba od pšenice, riže ili kukuruza, a sadrži najmanje 35% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 18% kakaovog maslaca i najmanje 14% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova te najviše 8% brašna ili škroba.

9. Obiteljska čokolada »a la taza« je proizvod dobiven od kakaovih proizvoda, šećera i brašna ili škroba od pšenice, riže ili kukuruza, a koji sadrži najmanje 30% ukupne suhe tvari kakaovih dijelova, uključujući najmanje 18% kakaovog maslaca i najmanje 12% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova te najviše 18% brašna ili škroba.

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

- punjene čokolade ili
- jedne čokolade ili kombinacije ili mješavine čokolada u smislu definicije pod točkama 3., 4., 5. i 6. ovoga Priloga te ostalih jestivih sastojaka uz uvjet da čokolada čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

PRILOG 2.

BILJNE MASNOĆE RAZLIČITE OD KAKAOVOG MASLACA KOJE SE MOGU DODAVATI ČOKOLADNIM PROIZVODIMA

Biljne masnoće koje se sukladno članku 6. ovoga Pravilnika dodaju pojedinačno ili u smjesi kao zamjena kakaovom maslacu moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima:

- da su nelaurinske biljne masnoće, bogate simetričnim mononezasićenim trigliceridima tipova POP, POST i StOSt⁽¹⁾;
- da se mogu miješati u bilo kojem omjeru s kakaovim maslacem i da su im svojstva sukladna s njegovim fizikalnim svojstvima (točka topljenja i temperatura kristalizacije, brzina topljenja, potreba za temperiranje);
- da su dobivene isključivo procesom rafinacije i/ili frakcioniranja koji isključuje enzimatsku modifikaciju strukture triglicerida.

U skladu s navedenim zahtjevima mogu se koristiti biljne masnoće dobivene iz biljaka, kako slijedi u tablici:

Uobičajen naziv biljne masnoće	Znanstveni naziv biljaka iz kojih se dobivaju biljne masnoće
1. Illipe, bornejska mast ili Tengkawang	<i>Shorea spp.</i>
2. Palmino ulje	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Mangove koščice	<i>Mangifera indica</i>

Iznimno od navedenog dozvoljeno je 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