

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

1442

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 PROIZVODIMA SLIČNIM ČOKOLADI, KREM-PROIZVODIMA I BOMBONSKIM PROIZVODIMA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuje kakvoća proizvoda sličnih čokoladi, krem-proizvoda i bombonskih proizvoda (u daljnjem tekstu: proizvodi) koji se stavljaju na tržište, 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.

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 članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanju hrane.

Članak 4.

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

Članak 5.

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

II. POSEBNE ODREDBE

A. PROIZVODI SLIČNI ČOKOLADI

Članak 6.

Proizvodi slični čokoladi su dobiveni od kakaova praha (kakaa) ili kakaova praha smanjene masti (kakaa smanjene masti) ili kakaove mase, pojedinačno ili u kombinaciji, šećera, mlijeka ili mliječnih proizvoda, biljnih masnoća i drugih sirovina i aditiva, kojima se postižu karakteristična svojstva za ove proizvode.

Proizvodi slični čokoladi mogu biti punjeni i s dodacima.

Članak 7.

Proizvodi slični čokoladi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- kakaova ploča;
- mliječna kakaova ploča;
- kakaov preljev;
- mliječni kakaov preljev;
- mliječni preljev.

B. KREM-PROIZVODI

Članak 8.

Krem-proizvodi su dobiveni odgovarajućim tehnološkim postupkom od šećera, biljnih masnoća, mliječnih proizvoda, kakaovih proizvoda, drugih sirovina i aditiva.

Po konzistenciji, krem-proizvodi su mazivi.

Na tržište se mogu stavljati mješavine krem-proizvoda.

Članak 9.

Krem-proizvodi stavljaju se na tržište pod nazivom:

- kakaov krem-proizvod;
- mliječni krem-proizvod;
- lješnjak, badem, kikiriki ili sličan krem-proizvod;
- krem-proizvod s dodatkom....

C. BOMBONSKI I SRODNI PROIZVODI

Članak 10.

Bombonski i srodni proizvodi su dobiveni odgovarajućim tehnološkim postupcima od šećera, drugih sirovina, aditiva i tvari koje se dodaju radi povećanja biološke vrijednosti proizvoda.

Članak 11.

Bombonski i srodni proizvodi mogu biti s dodacima, mogu se puniti, prelijevati, djelomično prelijevati, dražirati, komprimirati, kandirati, ukrašavati, posipavati i drugo.

Članak 12.

Bombonski i srodni proizvodi se stavljaju na tržište pod nazivom:

- tvrdi bombon;
- tvrdi svileni bombon;
- karamela;
- draže proizvod;
- fondan proizvod;
- žele proizvod;
- gumeni bombon;
- pjenasti proizvod;
- lakric proizvod;
- likerni bombon;
- komprimirani bombon (komprimat);
- marcipan proizvod;
- persipan proizvod;
- nougat proizvod;
- bijeli nougat proizvod;

- grilaž (krokant) proizvod;
- halva;
- rahatlokum;
- guma za žvakanje;
- preljev za slastice.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 13.

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 14.

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 proizvode slične čokoladi, krem-proizvode i bombonske 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 15.

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

Klasa: 011-02/05-01/39

Urbroj: 525-1-05-1

Zagreb, 13. lipnja 2005.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1

NAZIVI, DEFINICIJE I OPĆI ZAHTJEVI KAKVOĆE PROIZVODA

A. PROIZVODI SLIČNI ČOKOLADI

1. Kakaova ploča mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova i 21% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.

2. Mliječna kakaova ploča mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova, 5% suhe tvari mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.

3. Kakaov preljev mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.

4. Mliječni kakaov preljev mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova, 7% suhe tvari mlijeka i 25% ukupne masti, računato na gotov proizvod.

5. Mliječni preljev mora sadržavati najmanje 12% suhe tvari mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.

B. KREM-PROIZVODI

1. Kakaov krem-proizvod mora sadržavati najmanje 4% bezmasne suhe tvari kakaovih dijelova i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.

2. Mliječni krem-proizvod mora sadržavati najmanje 15% suhe tvari mlijeka i 25% ukupne masnoće, računato na gotov proizvod.

3. Lješnjak, badem, kikiriki ili slični krem-proizvod je proizvod dobiven od jednog od krem proizvoda iz B točke 1. i 2., uz dodatke po kojem nose ime.

4. Krem-proizvod s dodatkom ... je proizvod dobiven od jednog od krem proizvoda iz B točke 1. i 2. uz dodatak različitih sastojaka.

C. BOMBONSKI I SRODNI PROIZVODI

1. Tvrdi bombon je proizvod dobiven od bombonske mase i odgovarajućih sirovina i aditiva kojima se postižu izgled, okus i miris svojstven pojedinoj vrsti bombona.

2. Tvrdi svileni bombon je proizvod dobiven kao i tvrdi bombon, s tim što bombonska masa mora biti obrađena tako da gotovi bombon dobije svilenkast sjaj.

3. Karamela je proizvod dobiven od šećera, uz dodatak masnoće, s dodatkom mlijeka ili bez, odnosno proizvoda od mlijeka.

4. Draže proizvod je proizvod koji se sastoji od unutarnjeg dijela (jezgre) i plašta.

5. Fondan proizvod je proizvod dobiven od fondan mase. Fondan masa dobiva se ukuhavanjem otopine šećera odgovarajućim tehnološkim postupkom.

6. Žele proizvod je proizvod dobiven od šećera i sredstava za želiranje i drugih sirovina koje mu daju odgovarajuću konzistenciju.

7. Gumeni bombon je proizvod dobiven od šećera uz dodatak sredstava za želiranje i drugih sirovina, koje mu daju odgovarajuću konzistenciju.

8. Pjenasti proizvod je proizvod dobiven odgovarajućim tehnološkim postupkom od šećera, sredstava za pjenjenje i drugih sirovina, koje proizvodu daju pjenastu konzistenciju.

9. Lakric proizvod je proizvod dobiven od šećera i lakrica, koji daje karakteristična svojstva proizvodu.

10. Likerni bombon je proizvod dobiven lijevanjem zasićene otopine šećera, uz dodatak alkoholnih pića, u različit oblik. Likerni bombon sastoji se od karakterističnog šećernog plašta (kore) i tekućeg alkoholnog punjenja.

11. Komprimirani bombon (komprimat) je proizvod dobiven postupkom prešanja šećera i drugih sirovina.

12. Marcipan proizvod je proizvod dobiven od marcipanske mase, s dodatkom ili bez. Sirova marcipanska masa dobiva se od šećera i najmanje 50% oguljenih slatkih badema s najviše 4% gorkog badema i do 3,5% škrobnog sirupa. Količina bademova ulja u sirovoj marcipanskoj masi mora iznositi najmanje 28%.

13. Persipan proizvod i persipan sirova masa odgovaraju po svojim karakteristikama marcipan proizvodu i marcipan sirovoj masi, ali umjesto badema sadrže jezgre koštice marelice, šljive, breskve, višnje, trešnje ili gorkog badema, iz kojih je pretežno uklonjen amigdalini. Količina zaostalog amigdalina u tretiranim jezgrama smije iznositi najviše 0,17% računato na suhu tvar, a u gotovom persipan proizvodu najviše 0,09% računato na gotov proizvod.

14. Nougat proizvod je proizvod dobiven od nougat mase i kakaovih proizvoda. Nougat masa može biti:

- lješnjak nougat masa koja se izrađuje od lješnjaka, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 30% masnoće;
- badem nougat masa koja se izrađuje od badema, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 28% masnoće;
- lješnjak-badem nougat masa koja se izrađuje od lješnjaka, badema, šećera i aditiva, a sadrži najmanje 28% masnoće.

Nougat masama dodaju se kakaovi dijelovi, tako da ukupni sadržaj masnoće odgovara propisanim količinama za pojedine vrste nougat mase.

15. Bijeli nougat je proizvod dobiven od šećera i/ili zamjena za šećer, bjelančevina, meda, s dodatkom badema ili bez, lješnjaka, oraha i kandiranog voća.

16. Grilaž (krokant) proizvod je proizvod dobiven od najmanje 20% badema, lješnjaka ili drugog lupinastog voća, karameliziranog šećera, a može sadržavati masnoće, bjelančevine, mliječne proizvode, voćne proizvode, škrobni sirup i marcipan ili persipan masu. Grilaž proizvod može biti tvrd ili mekan ili lisnat.

17. Halva je proizvod dobiven od šećera i sezamove (tahan) mase, uz dodatak ekstrakta korijena biljke saponarija. Halva može biti:

- tahan halva žuto-bijele do žuto-sivkaste boje, vlaknaste strukture, sa sadržajem od najmanje 22% sezamovog ulja iz sezamove mase;
- crna halva tamne boje, vlaknaste strukture sa sadržajem od najmanje 20% sezamovog ulja iz sezamove mase i sadržajem lupinastog voća, karameliziranog šećera i kakaovog praha;
- bijela halva kao tvrda i ljepljiva masa bijele boje, sa sadržajem pržene jezgre oraha, badema, lješnjaka i sezamovog sjemena, osim ekstrakta korijena biljke saponarija.

18. Rahatlokum je proizvod dobiven od šećera i odgovarajućih vrsta škroba.

19. Guma za žvakanje je proizvod dobiven od šećera i/ili drugih sirovina i gumi baze.

20. Preljev za slastice je proizvod dobiven miješanjem škrobnog sirupa, otopine šećera i drugih sirovina.