

Suvestinė redakcija nuo 2001-07-01 iki 2018-06-13

Įsakymas paskelbtas: Žin. 1999, Nr. [60-1964](#), i. k. 0992330ISAK00000288

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

**Į S A K Y M A S
DĖL PRIVALOMŲJŲ KAKAVOS IR ŠOKOLADO PRODUKTŲ KOKYBĖS
REIKALAVIMŲ**

1999 m. liepos 1 d. Nr. 288
Vilnius

Vykdydamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. sausio 29 d. nutarimą Nr. 112 „Dėl rinkos prekių (paslaugų) kokybės priežiūros priemonių“ (Žin., 1998, Nr. [12-279](#)),

1. Tvirtinu Privalomuosius kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimus (pridedama).

2. Nustatau, kad Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų gaminamiems ir importuojamiems šios grupės gaminiams būtų laikomasi nuo 2001 m. liepos 1 d.

Punkto pakeitimai:

Nr. [369](#), 2000-12-22, Žin., 2000, Nr. 110-3542 (2000-12-28), i. k. 1002330ISAK00000369

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

EDVARDAS MAKELIS

SUDERINTA
Valstybinės kokybės inspekcijos
viršininkas
B. Pauža
1999 06 21

SUDERINTA
Respublikinio mitybos
centro direktorė
K. Kadziauskienė

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
1999-07-01 įsakymu Nr. 288
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2001-06-18 įsakymo Nr. 197
redakcija)

PRIVALOMIEJI KAKAVOS IR ŠOKOLADO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šie reikalavimai parengti remiantis 2000 m. birželio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva Nr. 2000/36/EB „Dėl žmonėms vartoti skirtų kakavos ir šokolado produktų“.

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šie reikalavimai nustato privalomuosius Lietuvos rinkoje parduodamų vietinės gamybos ir importuotų kakavos ir šokolado produktų kokybės, sudėties ir ženklinimo reikalavimus.

2. Reikalavimai taikomi produktams, atitinkantiems II skyriuje pateiktas sąvokas.

3. Žmonių mitybai skirti kakavos ir šokolado produktai turi būti pagaminti iš žaliavų, nurodytų II skyriuje ir jų sudėtis turi atitikti šių reikalavimų nuostatas.

4. Jeigu II skyriuje išvardyti kakavos ir šokolado produktai pagaminti iš kitų negu nurodyta sąvokose žaliavų ar jeigu jų kokybės rodikliai neatitinka šių reikalavimų nuostatų, tai jų negalima vadinti šiuose reikalavimuose nurodytais pavadinimais.

Kakavos ir šokolado produktai, pagaminti iki šių reikalavimų įsigaliojimo datos ir atitinkantys tuo metu galiojusius Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimus, gali būti parduodami, laikomi ir eksponuojami kol pasibaigs jų atsargos.

5. Produktai pagaminti pagal užsakymus ir skirti eksportui gali neatitikti šių reikalavimų, jeigu šalies, į kurią produktas eksportuojamas, teisės aktai nustato kitokius reikalavimus.

II. SĄVOKOS IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

6. Kakavos sviestas

Riebalai, išskirti iš kakavos pupų arba kakavos pupų dalių, atitinkantys šias charakteristikas: laisvųjų riebalų rūgščių kiekis (pagal oleino rūgštį) – ne didesnis kaip 1,75 proc.; neapmuilnamųjų medžiagų kiekis, nustatytas naudojant petrolio eterį – ne didesnis kaip 0,5 proc., o presuotos kakavos svieste – ne didesnis kaip 0,35 proc.

7. Kakavos milteliai

Produktas, pagamintas malant išspaudas, gautas presuojant nuvalytas, skrudintas, išlukštentas, sumaltas kakavos pupas, turintis ne daugiau kaip 9 proc. vandens, ir kurio sausosiose medžiagose yra ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sviesto.

8. Mažesnio riebumo kakavos milteliai

Kakavos milteliai, kurių sausosiose medžiagose yra mažiau kaip 20 proc. kakavos sviesto.

9. Šokolado gėrimo milteliai

Produktas, gautas maišant kakavos miltelius ir cukrus, turintis ne mažiau kaip 32 proc. kakavos miltelių.

10. Šokolado gėrimo milteliai su (šokoladas a la taza)

Produktas, pagamintas iš kakavos produktų, cukrų, su miltais ar krakmolu, pagamintu iš kviečių, ryžių ar kukurūzų, turintis:

ne mažiau kaip 35 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų ne mažiau kaip 18 proc. kakavos sviesto ir;

ne mažiau kaip 14 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų ir;

ne daugiau kaip 8 proc. miltų ar krakmolo.

11. Kakavos gėrimo milteliai

Produktas, gautas maišant kakavos miltelius ir cukrus, turintis ne mažiau kaip 25 proc. kakavos miltelių.

12. Kakavos gėrimo milteliai su (paprastasis šokoladas a la taza)

Produktas, pagamintas iš kakavos produktų, cukrų, su miltais ar krakmolu, pagamintu iš kviečių, ryžių ar kukurūzų, turintis:

ne mažiau kaip 30 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų ne mažiau kaip 18 proc. kakavos sviesto ir;

ne mažiau kaip 12 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų ir;

ne daugiau kaip 18 proc. miltų ar krakmolo.

13. Mažesnio riebumo kakavos gėrimo milteliai

Produktas, gautas maišant mažesnio riebumo kakavos miltelius ir cukrus, turintis ne mažiau kaip 25 proc. mažesnio riebumo kakavos miltelių.

14. Šokoladas

Produktas, pagamintas iš kakavos produktų ir cukrų, turintis ne mažiau kaip 35 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų – ne mažiau kaip 18 proc. kakavos sviesto ir ne mažiau kaip 14 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų.

15. Šokolado drožlės, šokolado granulės

Drožių ar granulių formos produktas, turintis ne mažiau kaip 32 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų – ne mažiau kaip 12 proc. kakavos sviesto ir ne mažiau kaip 14 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų.

16. Šokolado glaistas

Produktas, turintis ne mažiau kaip 35 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų – ne mažiau kaip 31 proc. kakavos sviesto ir ne mažiau kaip 2,5 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų.

17. Riešutinis šokoladas

Produktas, pagamintas iš šokolado, turinčio ne mažiau kaip 32 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų – ne mažiau kaip 8 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų, ir iš smulkiai sumaltų lazdyno riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 20 g ir ne didesnis kaip 40 g. Be to, gali būti pridėta tokių produktų:

a) pieno ir(arba) išgarinimo būdu gautų pieno sausųjų medžiagų tiek, kad galutiniame produkte jų būtų ne daugiau kaip 5 proc.;

b) sveikų arba skaldytų migdolų, lazdyno ar kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų (tarp jų ir sumaltų) neto masė sudarytų ne daugiau kaip 60 proc. bendrosios produkto masės.

18. Pieninis šokoladas

Produktas, pagamintas iš kakavos produktų, cukrų, pieno arba pieno produktų, turintis:

ne mažiau kaip 25 proc. kakavos sausųjų medžiagų ir;

ne mažiau kaip 14 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš dalies ar visiškai dehidratuotų – nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų ir;

ne mažiau kaip 2,5 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų ir;

ne mažiau kaip 3,5 proc. pieno riebalų ir;

ne mažiau kaip 25 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų).

Pavadinime žodis „pieninis“ gali būti keičiami į „grietininis“, jei produktas turi ne mažiau kaip 5,5 proc. pieno riebalų.

Jei produktas turi ne daugiau kaip 1 proc. pieno riebalų tai pavadinimai „pieninis šokoladas“, „gali būti keičiamas į pavadinimą „Šokoladas su nugriebtu pienu“.

19. Pieninio šokolado drožlės, pieninio šokolado granulės

Drožių ar granulių formos produktas, turintis:

ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sausųjų medžiagų ir;

ne mažiau kaip 12 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš dalies ar visiškai dehidratuotų – nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų ir;

ne mažiau kaip 12 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų).

20. Pieninio šokolado glaistas

Produktas, pagamintas iš kakavos produktų, cukrų, pieno arba pieno produktų, turintis ne mažiau kaip 31 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų), ne mažiau kaip 2,5 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų; ne mažiau kaip 12 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš dalies ar visiškai dehidratuotų – nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų ir ne mažiau kaip 3,5 proc. pieno riebalų.

21. Pieninis riešutinis šokoladas

Produktas, pagamintas iš pieninio šokolado, turinčio ne mažiau kaip 10 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš dalies ar visiškai dehidratuotų – nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų ir iš gerai sumaltų lazdyno riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 15 g ir ne didesnis kaip 40 g. Gali būti dedama sveikų arba skaldytų migdolų, lazdyno ar kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų (tarp jų ir sumaltų) neto masė sudarytų ne daugiau kaip 60 proc. bendrosios produkto masės.

22. Paprastasis pieninis šokoladas

Produktas, pagamintas iš kakavos produktų, cukrų ir pieno ar pieno produktų, turintis:
ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sausųjų medžiagų ir;
ne mažiau kaip 20 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš dalies ar visiškai dehidratuotų – nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų ir;
ne mažiau kaip 2,5 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų ir;
ne mažiau kaip 5 proc. pieno riebalų ir;
ne mažiau kaip 25 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų).

23. Baltasis šokoladas

Produktas, pagamintas iš kakavos sviesto, cukrų, pieno arba pieno produktų, turintis:
ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sviesto ir;
ne mažiau kaip 14 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš dalies ar visiškai dehidratuotų – nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, arba iš dalies ar visiškai dehidratuotos grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų ir;
ne mažiau kaip 3,5 proc. pieno riebalų.

24. Įdarytas šokoladas, šokoladas su viduje, šokoladas su įdaru

Produktas, kuriame yra įdaras, arba kurio viduje yra sveiki arba susmulkinti, taip kad būtų matomi, riešutai, džiovinti vaisiai ar kiti maisto produktai, ir kurio išorinę dalį sudaro vienas iš produktų, apibrėžtų 14 – 23 punktuose. Šių produktų išorinė šokoladinė dalis turi sudaryti ne mažiau kaip 25 proc. bendrosios gaminio masės.

Prekės pavadinimas netaikomas produktams, kurių viduje yra miltinių konditerijos gaminių, pyragų, biskvito ar valgomųjų ledų.

25. Šokoladinis saldainis

Produktas, pagamintas iš įdaryto šokolado arba iš 14–23 punktuose apibrėžto vienos rūšies šokolado produkto, arba šių šokolado produktų mišinio, taip pat kitų maisto produktų taip, kad šokoladas sudarytų ne mažiau kaip 25 proc. bendrosios produkto masės.

III. PRODUKTŲ SUDĖTIES REIKALAVIMAI

26. Į šokolado produktus, apibrėžtus 10, 12, 14–23 punktuose, gali būti pridedama kitų nei kakavos sviestas augalinės kilmės riebalų, apibūdintų ir išvardytų priede. Jų kiekis bendrojoje produkto masėje, apskaičiuotoje atėmus 27 ir 28 punktuose leidžiamų pridėti kitų maisto produktų kiekį, negali būti didesnis kaip 5 proc. Nurodytuose šokolado produktuose dėl kitų nei kakavos sviestas augalinės kilmės riebalų pridėjimo negali būti sumažintas būtinas minimalus kakavos sviesto ar kakavos sausųjų medžiagų kiekis.

27. Šokolado produktuose, apibrėžtuose 10, 12, 14–23 punktuose, neprieštaraujant 26 ir 28 punktams, gali būti vartojami ir kiti maisto produktai, tačiau:

neleidžiama dėti gyvūninės kilmės riebalų ar jų gaminių, išskyrus pieno riebalus;

miltų, granuliuoto ar biraus krakmolo gali būti dedama tik į produktus, apibrėžtus 10 ir 12 punktuose.

Šių leistinių, bet neprivalomų pridėti, maisto medžiagų kiekis neturi viršyti 40 proc. bendrosios galutinio produkto masės.

28. Į produktus, apibrėžtus 7–23 punktuose, gali būti dedama įvairių kvapiųjų medžiagų, išskyrus natūralaus šokolado ir pieno riebalų kvapo medžiagas.

29. Produktų, nurodytų 10, 12, 14–23 punktuose, ribojamų sudėtinių dalių kiekiai apskaičiuojami atėmus kitų maisto medžiagų, išvardytų 27 ir 28 punktuose mases. Produktams, apibrėžtiems 24 ir 25 punktuose, ribojamų sudėtinių dalių kiekiai apskaičiuojami atėmus kitų maisto medžiagų, išvardytų 27 ir 28 punktuose, mases bei įdaro masę.

30. Produktų, apibrėžtų 24 ir 25 punktuose, šokolado kiekis turi būti apskaičiuojamas kaip jo santykis su bendraja, įskaitant ir įdarą, produkto mase.

31. Šiuose reikalavimuose minimi cukrūs neapribojami tiksliai cukrumi (sacharozė), apibrėžtu techniniu reglamentu „Cukrus, skirtas žmonėms vartoti“ (Žin., 2000, Nr. 110 – 3541), t. y. leidžiama naudoti ir kitus cukrus.

32. Kakavos ir šokolado produktų sudėtis turi atitikti 1 lentelėje nurodytus rodiklius.

1 lentelė. Kakavos ir šokolado produktų sudėties reikalavimai

Reikalavimų punkto numeris	Produktas	Produktų sudėtis įvertinant 29 ir 30 punktų nuostatas (proc. sausose medžiagose)							
		Kakavos sviestas	Neriebiosios kakavos sausosios medžiagos	Kakavos sausosios medžiagos	Pieno riebalai	Pieno sausosios medžiagos	Viso riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų)	Kiti nei kakavos sviestas augaliniai riebalai *	
6	Kakavos sviestas	Žiūrėti 6 punktą							
7	Kakavos milteliai	≥20	-	≥91	-	-	-	-	
8	Mažesnio riebumo kakavos milteliai	≤ 20	-	≥ 91	-	-	-	-	
9	Šokolado gėrimo milteliai	Kakavos miltelių ≥ 32 proc.							
10	Šokolado gėrimo milteliai su...	≥ 18	≥ 14	≥ 35	Krakmolo ar miltų ≤ 8 proc.			≤ 5	
11	Kakavos gėrimo milteliai	Kakavos miltelių ≥ 25 proc.							
12	Kakavos gėrimo milteliai su...	≥18	≥12	≥30	Krakmolo ar miltų ≤ 18 proc.			≤5	
13	Neriebūs kakavos gėrimo milteliai	Mažesnio riebumo kakavos miltelių ≥ 25 proc.							
14	Šokoladas	≥18	≥14	≥35	-	-	-	≤5	
15	Šokolado drožlės, šokolado granulės	≥12	≥14	≥32	-	-	-	≤5	
16	Šokolado glaistas	≥31	≥2,5	≥35	-	-	-	≤5	
17	Riešutinis šokoladas	Žiūrėti 17 punktą							≤5
18	Pieninis šokoladas	-	≥2,5	≥25	≥3,5	≥14	≥25	≤5	
19	Pieninio šokolado drožlės	-	≥2,5	≥20	≥3,5	≥12	≥12	≤5	
20	Pieninio šokolado glaistas	-	≥2,5	-	≥3,5	-	≥31	≤5	
21	Pieninis riešutinis šokoladas	Žiūrėti 21 punktą							≤5
22	Paprastasis pieninis šokoladas	-	≥2,5	≥20	≥5	≥20	≥25	≤5	
23	Baltasis šokoladas	≥20	-	-	≥3,5	≥14	-	≤5	
24	Įdarytas šokoladas	Išorinė šokoladinė dalis ≥ 25 proc. bendrosios gaminio masės							
25	Šokoladinis saldainis	Išorinė šokoladinė dalis ≥ 25 proc. bendrosios gaminio masės							

*Kitų nei kakavos sviestas riebalų pridėti neprivaloma (nebūtina).

IV. GAMYBOS SĄLYGŲ REIKALAVIMAI

33. Kakavos ir šokolado produktai turi būti gaminami, laikomi ir gabenami pagal HN-15 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ nuostatas.

V. ŽENKLINIMO REIKALAVIMAI

34. Produktai ženklunami Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklėse ir šiuose reikalavimuose nustatyta tvarka.

35. Ant įdaryto šokolado pakuotės gali būti vartotojui pateikta papildoma informacija apie įdaro produktą. Įdaryto šokolado pavadinime po žodžio „su“ rašomas įdaro pavadinimas (pavyzdžiui, „Šokoladas su romo įdaru „ arba „Pieninis riešutinis šokoladas su razinomis“).

36. „Šokolado gėrimo miltelių su.....“ ir „Kakavos gėrimo miltelių su.....“ pavadinimuose po žodžio „su“ rašomas miltų ar krakmolo pavadinimas (pavyzdžiui, „Šokolado gėrimo milteliai su kukurūzų krakmolu“).

37. Ant produktų, apibrėžtų 9–22 punktuose, pakuotės turi būti pateikta informacija apie kakavos sausųjų medžiagų kiekį, užrašant „Kakavos sausųjų medžiagų – ne mažiau kaip.....%“.

38. Šokolado produktų, turinčių pagal 26 punktą kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų, etiketėje turi būti aiškus ir gerai įskaitomas papildomas priedas „Produktas su kakavos sviestu ir kitais augaliniais riebalais“. Šis priedas turi būti tame pačiame matymo plote kaip ir sudėtinių dalių sąrašas, tačiau aiškiai nuo jo atskirtas. Priedas turi būti paryškintas ir ne smulkesnis kaip prie sudėtinių dalių sąrašo esantis prekės pavadinimas. Nepaisant šių reikalavimų, prekės pavadinimas gali būti išdėstytas dar ir kitoje etiketės vietoje.

39. Šokolado produktų, turinčių pagal 26 punktą kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų, etiketėje maistinės vertės informacijoje galima nurodyti kakavos sviesto, kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų, pieno riebalų kiekį gramais 100 g produkto (pavyzdžiui, riebalų – 50 g, tame tarpe: kakavos sviesto – 35 g; kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų – 5 g; pieno riebalų – 10 g).

40. Kai produktai, apibrėžti 14–25 punktuose, yra parduodami rinkinio forma, tai etiketėje rašoma „šokolado(ų) rinkinys“, „šokoladinių saldinių rinkinys“ arba „šokolado su įdaru rinkinys“ arba panašiai. Tokiu atveju visiems rinkinio produktams gali būti vienas sudedamųjų dalių sąrašas.

41. Produktų, apibrėžtų 8 ir 13 punktuose, ženklinime nurodomas kakavos sviesto kiekis procentais arba gramais 100 g produkto.

42. Prekių pavadinimai: „šokoladas“, „šokolado glaistas“ ir „pieninis šokoladas“ gali būti papildyti informacija ar nuoroda apie geresnę produkto kokybę tik tuo atveju, jeigu:

šokolade yra kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip 43 proc., iš jų kakavos sviesto – ne mažiau kaip 26 proc.;

šokolado glaiste kakavos neriebiųjų sausųjų medžiagų yra ne mažiau kaip 16 proc.;

pieniniame šokolade yra kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip 30 proc. ir ne mažiau kaip 18 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš dalies ar visiškai dehidratuotų – nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų, iš jų pieno riebalų – ne mažiau kaip 4,5 proc.

43. Etiketėje galima nurodyti, kad nėra kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų, tačiau ši informacija turi būti objektyvi ir neklaidinanti vartotojo.

44. Sąvokos, kuriomis apibrėžti II skyriuje nurodyti produktai, gali būti naudojamos kitų produktų pavadinimų papildymui, jeigu tų produktų negalima supainioti su apibrėžtais II skyriuje.

45. Rinkoje esančių produktų, kurių sudėtis ir kokybė atitinka aukščiau išdėstytus reikalavimus, ženklinimas pagal šio teisės akto reikalavimus yra privalomas nuo 2003 06 30, tačiau šio dokumento 38 punkte minima informacija nuo 2002 01 31 turi būti nurodyta ant etiketės ar papildomai priklijuotos etiketės.

VI. MAISTO PRIEDAI

46. Gali būti naudojami tik HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ nurodyti maisto priedai, neviršijant jų kiekių.

VII. TERŠALAI

47. Kakavos ir šokolado produktų mikrobinis užteršimas neturi viršyti didžiausių leidžiamų mikrobinio užteršimo lygių, nurodytų HN 26 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“.

48. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi užterštumo radioaktyviais izotopais lygiai turi neviršyti nurodytųjų HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviais izotopais lygiai“.

VIII. TYRIMŲ METODAI

49. Kakavos ir šokolado produktų kokybės ir nekenksmingumo rodikliams nustatyti pasirinktinai galima taikyti Lietuvoje patvirtintus ir galiojančius tyrimų metodus, nurodytus higienos normose, Lietuvos Respublikos standartuose, žemės ūkio ministro patvirtintuose privalomuosiuose produktų kokybės reikalavimuose ar produktų techniniuose reglamentuose.

51. Kakavos ir šokolado produktų kokybės rodikliai, kurių tyrimo metodų nėra įteisinta Lietuvos Respublikoje, nustatomi vadovaujantis Jungtinių Tautų Maisto ir žemės ūkio organizacijos ir Pasaulinės sveikatos organizacijos atitinkamuose dokumentuose išdėstytais tarptautiniai pripažintais tyrimo metodais.

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktorius

K. Lukauskas

2001-06-15

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
direktorius

A. Kranauskas

2001-06-13

PRIEDAS

26 PUNKTE NURODYTI AUGALINIAI RIEBALAI

26 punkte nurodyti augaliniai riebalai, grynai ar mišiniai, turi būti ekvivalentiški kakavos sviestui ir turi atitikti šiuos kriterijus:

a) būti be lauro rūgšties, bet turėti daug mononesočių simetriškų POP, POSt ir StOSt¹ struktūros trigliceridų;

b) bet kuriuo santykiu susimaišyti su kakavos sviestu ir derinantis su jo fizinėmis savybėmis (lydymosi tašku ir kristalizacijos temperatūra, lydymosi greičiu ir temperavimo fazės būtinybe);

c) gaunami tikrai rafinuoiant ir/ar frakcionuojant, neleidžiama pakeisti tų riebalų trigliceridų struktūros fermentinės modifikacijos būdu.

I šokolado produktus, nurodytus 26 punkte, galima pridėti kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų, gautų tik iš šių augalų:

Įprastas augalinių riebalų pavadinimas anglų kalba	Augalo, iš kurio nurodyti riebalai gali būti gaunami, pavadinimas (lot.)
1. <i>Illipe, Borneo tallow or Tengawang</i>	Šorėja (<i>Shorea spp.</i>)
2. <i>Palm-oil</i>	Gvynėjinė alyvpalmė, tikroji alyvpalmė (<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>)
3. <i>Sal</i>	Didžioji robusta (<i>Shorea robusta</i>)
4. <i>Shea</i>	Afrikinis sviestmedis (<i>Butyrospermum parkii</i>)
5. <i>Kokum gurgi</i>	Indinė garcinija (<i>Garcinia indica</i>)
6. <i>Mango kernel</i>	Indinis mangas (<i>Mangifera indica</i>)

Ledų ir kitų panašių sušaldytų produktų gamyboje naudojamo šokolado receptūrose, išimties tvarka, leidžiama naudoti ir kokoso aliejų.

¹⁾ P – palmitino rūgštis, O – oleino rūgštis, St – stearino rūgštis.

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [369](#), 2000-12-22, Žin., 2000, Nr. 110-3542 (2000-12-28), i. k. 1002330ISAK00000369

Dėl žemės ūkio ministro 1999 07 01 įsakymo Nr. 288 pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [197](#), 2001-06-18, Žin., 2001, Nr. 55-1966 (2001-06-27), i. k. 1012330ISAK00000197

Dėl 1999 m. liepos 1 d. įsakymo Nr. 288 dalinio pakeitimo