

Suvestinė redakcija nuo 2018-06-14

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

Nauja redakcija nuo 2018-06-14:

Nr. [3D-382](#), 2018-06-12, paskelbta TAR 2018-06-13, i. k. 2018-09791

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

**ĮSAKYMAS
DĖL KAKAVOS IR ŠOKOLADO PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO
PATVIRTINIMO**

1999 m. liepos 1 d. Nr. 288
Vilnius

Įgyvendindamas 2000 m. birželio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą Nr. 2000/36/EB dėl žmonėms vartoti skirtų kakavos ir šokolado produktų (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 25 tomas, p. 431) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. spalio 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1021/2013 (OL 2013 L 287, p. 1):

1. T v i r t i n u Kakavos ir šokolado produktų techninį reglamentą (pridedama).
2. N u s t a t a u, kad kakavos ir šokolado produktų etiketės, neatitinkančios nurodytuoju įsakymu patvirtintų reikalavimų, gali būti naudojamos tol, kol baigsis jų atsargos.

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 m. liepos 1 d. įsakymu
Nr. 288
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2018 m. birželio 12 d.
įsakymo Nr. 3D-382 redakcija)

KAKAVOS IR ŠOKOLADO PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kakavos ir šokolado produktų techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) parengtas įgyvendinant 2000 m. birželio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą Nr. 2000/36/EB dėl žmoniems vartoti skirtų kakavos ir šokolado produktų (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 25 tomas, p. 431) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. spalio 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1021/2013 (OL 2013 L 287, p. 1).

2. Reglamentas nustato kakavos ir šokolado produktų apibrėžties, sudėties, ženklinimo reikalavimus.

3. Reglamento nuostatos taikomos fiziniams ir juridiniams asmenims, kitoms organizacijoms ar jų padaliniais, tiekiantiems kakavos ir šokolado produktus Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos šalių rinkoms.

II SKYRIUS

SĄVOKOS

4. Šiame Reglamente vartojamos sąvokos:

4.1. **Baltasis šokoladas** – gaminys iš kakavos sviesto, cukraus, pieno arba pieno gaminių, kuriame yra ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sviesto; ne mažiau kaip 14 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai ar iš dalies dehidratuoto nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės arba iš dalies ar visiškai dehidratuotos grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų; ne mažiau kaip 3,5 proc. pieno riebalų.

4.2. **Įdarytas šokoladas** – konditerijos gaminys, kurio išorinę dalį sudaro šokoladas ar jo gaminiai, o viduje yra įdaras iš įvairių maisto produktų, išskyrus duonos ir pyrago kepinus,

pyragaičius, biskvitą ar valgomuosius ledus. Šio gaminio išorinė šokoladinė dalis turi sudaryti ne mažiau kaip 25 proc. bendrosios gaminio masės.

4.3. Kakavos gėrimo milteliai – gaminys, gaunamas maišant cukrų ir kakavos miltelius, kuriame yra ne mažiau kaip 25 proc. kakavos miltelių.

4.4. Kakavos milteliai su miltais arba krakmolu – kakavos produktų ir cukraus, kviečių, ryžių ar kukurūzų miltų arba krakmolo gaminys, kuriame yra ne mažiau kaip 30 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų ne mažiau kaip 18 proc. kakavos sviesto; ne mažiau kaip 12 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų ir ne daugiau kaip 18 proc. miltų ar krakmolo. Iš šių miltelių su pienu gaminamas ispaniškas tirštas šokolado gėrimas „šokoladas, panašus į a la taza“.

4.5. Kakavos milteliai – gaminys arba pusgaminis, gaunamas presuojant nuvalytas, skrudintas, išlukštentas kakavos pupeles, kuriame yra ne daugiau kaip 9 proc. vandens ir kurio sausosiose medžiagose yra ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sviesto.

4.6. Kakavos sviestas – iš kakavos pupelių arba kakavos pupelių dalių išskirti riebalai, kuriuose laisvųjų riebalų rūgščių kiekis (pagal oleino rūgštį) yra ne didesnis kaip 1,75 proc., nesumuilnamųjų medžiagų kiekis, nustatomas naudojant petroleterį, – ne didesnis kaip 0,5 proc., o presuotos kakavos svieste – ne didesnis kaip 0,35 proc.

4.7. Liesi kakavos gėrimo milteliai – gaminys, gaunamas maišant cukrų ir liesus kakavos miltelius, kuriame yra ne mažiau kaip 25 proc. liesų kakavos miltelių.

4.8. Liesi kakavos milteliai – kakavos milteliai, kurių sausosiose medžiagose yra mažiau kaip 20 proc. kakavos sviesto.

4.9. Paprastasis pieninis šokoladas – gaminys iš kakavos produktų, cukraus ir pieno ar pieno gaminių, kuriame yra: ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sausųjų medžiagų; ne mažiau kaip 20 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai ar iš dalies dehidratuoto nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų; ne mažiau kaip 2,5 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų; ne mažiau kaip 5 proc. pieno riebalų; ne mažiau kaip 25 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų).

4.10. Pieninis riešutinis šokoladas – gaminys iš pieninio šokolado, kuriame yra ne mažiau kaip 10 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai ar iš dalies dehidratuoto nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų ir iš gerai sumaltų lazdynų riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 15 g ir ne didesnis kaip 40 g. Gali būti dedama sveikų arba skaldytų migdolų, lazdynų ar kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų (tarp jų ir sumaltų) grynoji masė sudarytų ne daugiau kaip 60 proc. bendrosios produkto masės.

4.11. **Pieninis šokoladas** – gaminys iš kakavos produktų, cukraus, pieno arba pieno gaminių, kuriame yra: ne mažiau kaip 25 proc. kakavos sausųjų medžiagų; ne mažiau kaip 14 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai ar iš dalies dehidratuoto nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų; ne mažiau kaip 2,5 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų; ne mažiau kaip 3,5 proc. pieno riebalų; ne mažiau kaip 25 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų).

4.12. **Pieninio šokolado drožlės** – drožlių pavidalo gaminys arba pusgaminis iš kakavos produktų, cukraus, pieno arba pieno gaminių, kuriame yra: ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sausųjų medžiagų; ne mažiau kaip 12 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai ar iš dalies dehidratuoto nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų; ne mažiau kaip 12 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų).

4.13. **Pieninio šokolado glaistas** – kakavos produktų, pieno ar pieno gaminių ir cukraus gaminys arba pusgaminis, kuriame yra: ne mažiau kaip 31 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų); ne mažiau kaip 25 proc. kakavos sausųjų medžiagų; ne mažiau kaip 2,5 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų; ne mažiau kaip 14 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai ar iš dalies dehidratuoto nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų; ne mažiau kaip 3,5 proc. pieno riebalų.

4.14. **Pieninio šokolado granulės** – granulių pavidalo gaminys arba pusgaminis iš kakavos produktų, cukraus, pieno arba pieno gaminių, kuriame yra: ne mažiau kaip 20 proc. kakavos sausųjų medžiagų; ne mažiau kaip 12 proc. pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai ar iš dalies dehidratuoto nenugriebto pieno, iš dalies ar visiškai nugriebto pieno, grietinėlės, sviesto ar pieno riebalų; ne mažiau kaip 12 proc. bendrųjų riebalų (kakavos sviesto ir pieno riebalų).

4.15. **Riešutinis šokoladas** – gaminys iš šokolado, kuriame yra ne mažiau kaip 32 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų ne mažiau kaip 8 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų, ir iš smulkiai maltų lazdynų riešutų, kurių 100 g gaminio yra ne mažiau kaip 20 g ir ne daugiau kaip 40 g. Be to, gali būti pridėta šių produktų: a) pieno ir (arba) garinimo būdu gautų pieno sausųjų medžiagų tiek, kad gaminyje jų būtų ne daugiau kaip 5 proc.; b) sveikų arba skaldytų migdolų, lazdynų ar kitų riešutų tiek, kad visų riešutų (įskaitant maltus) grynoji masė sudarytų ne daugiau kaip 60 proc. bendrosios gaminio masės.

4.16. **Šokoladas** – konditerijos gaminys iš cukraus ir kakavos produktų, kuriame yra 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.

4.17. **Šokoladinis saldainis** – kąsnio dydžio įdaryto šokolado konditerijos gaminyje arba konditerijos gaminyje iš šokolado arba kelių šokolado gaminių mišinio ir kitų maisto gaminių, kuriame šokolado ar jo gaminių yra ne mažiau kaip 25 proc. bendrosios gaminio masės.

4.18. **Šokolado drožlės** – drožlių pavidalo gaminyje arba pusgaminyje iš cukraus ir kakavos produktų, kuriame yra 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.

4.19. **Šokolado glaistas** – gaminyje arba pusgaminyje, kuriame yra 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.

4.20. **Šokolado granulės** – granulių pavidalo gaminyje arba pusgaminyje iš cukraus ir kakavos produktų, kuriame yra 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.

4.21. **Šokolado milteliai** – maišant cukrų ir kakavos miltelius gaunamas gaminyje, kuriame yra ne mažiau kaip 32 proc. kakavos miltelių.

4.22. **Šokolado milteliai su miltais arba krakmolu** – kakavos produktų ir cukraus, kviečių, ryžių ar kukurūzų miltų arba krakmolo gaminyje, kuriame yra ne mažiau kaip 35 proc. kakavos sausųjų medžiagų, iš jų ne mažiau kaip 18 proc. kakavos sviesto; ne mažiau kaip 14 proc. kakavos sausųjų neriebalinių medžiagų ir ne daugiau kaip 8 proc. miltų ar krakmolo. Iš šių miltelių su pienu gaminamas ispaniškas tirštas šokolado gėrimas „šokoladas a la taza“.

III SKYRIUS PAGRINDINIAI SUDĖTIES REIKALAVIMAI

5. Į šokolado produktus, apibrėžtus 4.1, 4.4, 4.9–4.16, 4.18–4.20 ir 4.22 papunkčiuose, gali būti pridedama kitų nei kakavos sviestas augalinės kilmės riebalų, apibūdintų ir išvardytų priede. Jų kiekis bendrojoje produkto masėje, apskaičiuotoje atėmus 6 ir 7 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.

6. Šokolado produktuose, apibrėžtuose 4.1, 4.4, 4.9–4.16, 4.18–4.20 ir 4.22 papunkčiuose, neprieštaraujant 5 ir 7 punktams, gali būti naudojami ir kiti maisto produktai, tačiau:

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

6.2. miltų, granuliuoto ar biraus krakmolo gali būti dedama tik į produktus, apibrėžtus 4.4 ir 4.22 papunkčiuose;

6.3. šių leistinų, bet neprivalomų maisto medžiagų kiekis neturi viršyti 40 proc. bendrosios galutinės produkto masės.

7. Į produktus, apibrėžtus 4.1, 4.3–4.5, 4.7–4.16, 4.18–4.22 papunkčiuose, gali būti dedama įvairių kvapiųjų medžiagų, kurios turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų ir iš dalies keičiančio Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei Direktyvą 2000/13/EB (OL 2008 L 354, p. 34), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2017 m. liepos 11 d. Komisijos reglamentu (ES) 2017/1250 (OL 2017 L 179, p. 3), reikalavimus, išskyrus natūralaus šokolado ir pieno riebalų kvapo medžiagas.

8. Produktų, nurodytų 4.1, 4.4, 4.9–4.16, 4.18–4.20 ir 4.22 papunkčiuose, ribojamų sudėtinių dalių kiekiai apskaičiuojami atėmus kitų maisto medžiagų, išvardytų 6 ir 7 punktuose, mases. Produktams, apibrėžtiems 4.2 ir 4.17 papunkčiuose, ribojamų sudėtinių dalių kiekiai apskaičiuojami atėmus kitų maisto medžiagų, išvardytų 6 ir 7 punktuose, mases bei įdaro masę.

9. Produktų, apibrėžtų 4.2 ir 4.17 punktuose, šokolado kiekis turi būti apskaičiuojamas kaip jo santykis su bendrąja, įskaitant ir įdarą, produkto mase.

10. Kakavos ir šokolado produktų gamyboje leidžiama naudoti įvairius cukrus ir jų sirupus, kurių kokybė turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 „Dėl Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento patvirtinimo“, reikalavimus.

11. Kakavos ir šokolado produktų gamyboje leidžiama naudoti maisto priedus, kurių leidžiami vartoti kiekiai turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2018 m. sausio 22 d. Komisijos reglamentu (ES) 2018/98 (OL 2018 L 17, p. 14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 1333/2008), reikalavimus.

12. Kakavos ir šokolado produktų sudėtis turi atitikti 13 punkte nurodytus rodiklius.

13. Kakavos ir šokolado produktų sudėties reikalavimai:

Produktas	Produktų sudėtis įvertinant 8 ir 9 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 *

Kakavos sviestas	Žiūrėti 4.6 papunktį						
Kakavos milteliai	≥20	-	≥91	-	-	-	-
Liesi kakavos milteliai	≤ 20	-	≥ 91	-	-	-	-
Šokolado milteliai	Kakavos miltelių ≥ 32 proc.						
Šokolado milteliai su...	≥ 18	≥ 14	≥ 35	Krakmolo ar miltų ≤ 8 proc.			≤ 5
Kakavos gėrimo milteliai	Kakavos miltelių ≥ 25 proc.						
Kakavos gėrimo milteliai su...	≥18	≥12	≥30	Krakmolo ar miltų ≤ 18 proc.			≤5
Liesi kakavos gėrimo milteliai	Mažesnio riebumo kakavos miltelių ≥ 25 proc.						
Šokoladas	≥18	≥14	≥35	-	-	-	≤5
Šokolado drožlės, šokolado granulės	≥12	≥14	≥32	-	-	-	≤5
Šokolado glaistas	≥31	≥2,5	≥35	-	-	-	≤5
Riešutinis šokoladas	Žiūrėti 17 punktą						≤5
Pieninis šokoladas	-	≥2,5	≥25	≥3,5	≥14	≥25	≤5
Pieninio šokolado drožlės	-	≥2,5	≥20	≥3,5	≥12	≥12	≤5
Pieninio šokolado glaistas	-	≥2,5	-	≥3,5	-	≥31	≤5
Pieninis riešutinis šokoladas	Žiūrėti 21 punktą						≤5
Paprastasis pieninis šokoladas	-	≥2,5	≥20	≥5	≥20	≥25	≤5
Baltasis šokoladas	≥20	-	-	≥3,5	≥14	-	≤5
Įdarytas šokoladas	Išorinė šokoladinė dalis ≥ 25 proc. bendrosios gaminio masės						
Šokoladinis saldainis	Išorinė šokoladinė dalis ≥ 25 proc. bendrosios gaminio masės						

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

IV SKYRIUS

GAMYBOS SĄLYGŲ REIKALAVIMAI

14. Kakavos ir šokolado produktų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitikti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 28 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr.

579/2014 (OL 2014 L 160, p. 14), nuostatas ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, reikalavimus.

15. Pesticidų likučiai žaliavose neturi viršyti 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiančiame Tarybos direktyvą 91/414/EEB (OL 2005 L 70, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2017 m. rugsėjo 29 d. Komisijos reglamentu (ES) 2017/1777 (OL 2017 L 253, p. 1), nustatytų leidžiamų dydžių.

16. Teršalų koncentracijos žaliavose neturi viršyti 2006 m. gruodžio 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1881/2006, nustatančiame didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2017 m. liepos 7 d. Komisijos reglamentu (ES) 2017/1237 (OL 2017 L 177, p. 36), nustatytų leistinų koncentracijų.

17. Pakuotės turi būti pagamintos iš 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p.4), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 596/2009 (OL 2009 L 188, p.14), ir Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, reikalavimus atitinkančių medžiagų.

V SKYRIUS

TYRIMŲ METODAI

18. 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.

19. 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 tarptautiniais tyrimo metodais.

VI SKYRIUS

PREKINIS PATEIKIMAS

20. Kakavos ir šokolado produktus galima laikyti pardavimui ir parduoti vartotojui, jeigu jie atitinka šio reglamento, receptūros ir kitų Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimus.

21. Kakavos ir šokolado produktai ženklinami pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/205/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL 2011 L 304, p. 18), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. lapkričio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) 2015/2283 (OL 2015 L 327, p. 1), nuostatas ir pagal Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ patvirtinimo“.

22. Įdaryto šokolado etiketėse ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje be reglamento 20 punkte nurodytų teisės aktų nustatytų reikalavimų papildomai gali būti nurodoma papildoma informacija apie įdarą. Įdaryto šokolado pavadinime po žodžio „su“ rašomas įdaro pavadinimas (pavyzdžiui, „Šokoladas su romo įdaru“ arba „Pieninis riešutinis šokoladas su razinomis“).

23. „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“).

24. Ženklinant produktus, apibrėžtus 4.3, 4.4, 4.7, 4.9–4.16, 4.18–4.22 papunkčiuose, turi būti pateikta informacija apie kakavos sausųjų medžiagų kiekį, užrašant „Kakavos sausųjų medžiagų – ne mažiau kaip.....%“.

25. Ženklinant šokolado produktus, turinčius pagal 5 punktą kitų nei kakavos sviestas augalinių riebalų, etiketėje turi būti aiškus ir gerai įskaitomas papildomas teiginys „Produktas su kakavos sviestu ir kitais augaliniais riebalais“. Šis teiginys turi būti tame pačiame regėjimo lauke kaip ir sudedamųjų dalių sąrašas, tačiau aiškiai nuo jo atskirtas. Teiginys turi būti paryškintas ir ne

smulkesnis, kaip prie sudedamųjų dalių sąrašo esantis prekės pavadinimas. Nepaisant šių reikalavimų, prekės pavadinimas gali būti išdėstytas dar ir kitoje etiketės vietoje.

26. Kai parduodamas produktų, apibrėžtų 4.1, 4.2, 4.9–4.20 papunkčiuose, rinkinys, tai etiketėje rašoma „šokolado(ų) rinkinys“, „šokoladinių saldainių rinkinys“ arba „šokolado su įdaru rinkinys“ arba panašiai. Tokiu atveju visiems rinkinio produktams gali būti vienas sudedamųjų dalių sąrašas.

27. Ženklinant produktus, apibrėžtus 4.7 ir 4.8 papunkčiuose, nurodomas kakavos sviesto kiekis procentais arba gramais 100 g produkto.

28. Prekių pavadinimai: „šokoladas“, „šokolado glaistas“ ir „pieninis šokoladas“ gali būti papildyti informacija ar aprašais apie kokybės rodiklius, jeigu:

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

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

28.3. 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.

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

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

30. Kakavos ir šokolado produktų gamintojai bei pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamų ir parduodamų produktų prekinis pateikimas atitiktų šį Reglamentą.

31. Lietuvos Respublikos kompetentingai institucijai pareikalavus, turi būti pateikiama informacija apie kakavos ir šokolado produktų gamybos technologiją ir procesus, gamyboje panaudotų žaliavų ir medžiagų sudėtį, kokybę bei kilmę.

32. Pažeidus šio Reglamento nuostatas, kakavos ir šokolado produktus tiekti rinkai draudžiama.

33. Ūkio subjektai, nesilaikantys šio Reglamento, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

AUGALINIAI RIEBALAI

1. Reglamento 5 punkte nurodyti augaliniai riebalai, grynai ar mišiniai, turi būti lygiaverčiai kakavos sviestui ir turi atitikti šiuos kriterijus:

1.1. Būti be lauro rūgšties, bet turėti daug mononesočiųjų simetriškų POP, POSt ir StOSt struktūros trigliceridų,

čia:

P – palmitino rūgštis,

O – oleino rūgštis,

St – stearino rūgštis.

1.2. Bet kuriuo santykiu susimaišyti su kakavos sviestu ir derinantis su jo fizinėmis savybėmis (lydymosi tašku ir kristalizacijos temperatūra, lydymosi greičiu ir temperavimo fazės būtinybe).

1.3. Gaunami tikrai rafinuojant ir (ar) frakcionuojant, neleidžiama pakeisti tų riebalų trigliceridų struktūros fermentinės modifikacijos būdu.

2. Į šokolado produktus, nurodytus 5 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>)

3. Gaminant šokoladą, kuris naudojamas ledų ir kitų panašių užšaldytų produktų gamyboje, išimties tvarka, leidžiama naudoti kokosų aliejų.

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

3.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-382](#), 2018-06-12, paskelbta TAR 2018-06-13, i. k. 2018-09791

Dėl žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymo Nr. 288 „Dėl privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ pakeitimo