

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. sausio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

EDVARDAS MAKELIS

SUDERINTA
Valstybinės kokybės inspekcijos
viršininkas
B. Pauža
1999 06 21

SUDERINTA
Respublikinio mitybos
centro direktorė
K. Kadziauskienė

PATVIRTINTA

žemės ūkio ministro

1999 m. liepos 1 d. įsakymu Nr. 288

PRIVALOMIEJI KAKAVOS IR ŠOKOLADO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Pratarmė

Šis dokumentas nustato privalomuosius Lietuvos rinkoje parduodamų vietinės gamybos ir importuotų kakavos ir šokolado produktų kokybės, gamybos ir ženklinimo reikalavimus.

Reikalavimai parengti atsižvelgiant į šiuos dokumentus:

1. 1973 m. liepos 24 d. EB Tarybos direktyvą Nr. 73/241/EEC „Dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su kakavos ir šokolado produktais, suderinimo“;
 2. 1975 m. kovo 4 d. EB Tarybos direktyvą Nr. 75/155/EEC, pakeičiančią ir papildančią direktyvą 73/241/EEC;
 3. 1976 m. liepos 20 d. EB Tarybos direktyvą Nr. 76/628/EEC, pakeičiančią ir papildančią direktyvą 73/241/EEC;
 4. 1978 m. birželio 29 d. EB Tarybos direktyvą Nr. 78/609/EEC, pakeičiančią ir papildančią direktyvą 73/241/EEC;
 5. 1978 m. spalio 10 d. EB Tarybos direktyvą Nr. 78/842/EEC, pakeičiančią ir papildančią direktyvą 73/241/EEC;
 6. 1980 m. birželio 30 d. EB Tarybos direktyvą Nr. 80/608/EEC, pakeičiančią ir papildančią direktyvą 73/241/EEC;
 7. 1989 m. gegužės 3 d. EB Tarybos direktyvą Nr. 89/344/EEC, pakeičiančią ir papildančią direktyvą 73/241/EEC;
 8. Jungtinių tautų maisto ir žemės ūkio organizacija ir Pasaulinė sveikatos organizacija. „Codex alimentarius“ komisija. Maisto kodeksas. 7 tomas:
 - 8.1. CODEX STAN 86-1981 „Kakavos sviesto rūšys“;
 - 8.2. CODEX STAN 87-1981 „Šokoladas“;
 - 8.3. CODEX STAN 105-1981 „Kakavos milteliai ir sausi kakavos mišiniai su cukrumi“;
 - 8.4. CODEX STAN 141-1983 „Kakavos ir šokolado produktų gamyboje naudojami pusgaminiai: kakavos branduoliai, trinta kakava, kakavos išspaudos, kakavos trupiniai“;
 - 8.5. CODEX STAN 142-1983 „Šokoladas su priedais ir šokoladas su įdaru“;
 - 8.6. CODEX STAN 147-1985 „Konditerinis kakavos sviestas“.
 9. Lietuvos higienos norma HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“;
 10. Lietuvos higienos norma HN 54: 1998 „Maistinės žaliavos ir produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviais izotopais lygiai“;
 11. Lietuvos higienos norma HN 15: 1998 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“;
 12. Lietuvos higienos norma HN 26: 1998 „Maistinės žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas bakterinio užterštumo lygis“;
 13. Lietuvos finansų ministerija. Kombinuotoji prekių nomenklatūra. Vilnius, 1999.
- Šiame dokumente nepateikiami reikalavimai, jau reglamentuoti higienos normomis, ženklinimo taisyklėmis ar kitais Lietuvos teisės aktais.

1. Taikymo sritis

1.1. Šie reikalavimai taikomi produktams, atitinkantiems 2 skyriuje pateiktas sąvokas.

1.2. Jeigu 2 skyriuje išvardyti kakavos ir šokolado produktai pagaminti iš kitų nei nurodyta sąvokų apibrėžimuose žaliavų ir jeigu jų cheminės sudėties rodikliai neatitinka nurodytųjų, tai jų negalima vadinti šiuose reikalavimuose nurodytomis sąvokomis, taip pat su šiomis sąvokomis negalima sudaryti naujų konditerijos produktų pavadinimų.

1.3. Šie reikalavimai netaikomi produktams, gaminamiems pagal užsakymus ir skirtiems eksportuoti iš Lietuvos.

1.4. 2 skyriuje šalia sąvokų pateikiami Lietuvos muitinėje naudojamos „Kombinuotos prekių nomenklatūros“ kakavos ir šokolado produktų kodai.

2. Sąvokos ir kokybės reikalavimai

2.1. Kakavos pupos

Prekės kodas – 1801.00.00.0

Fermentuotos ir džiovintos kakavos medžio (*Theobroma cacao* L.) sėklos [1].

2.2. Kakavos branduoliai

Prekės kodas – 1801.00.00.0

Žalios arba kepinios kakavos pupos, kurioms pašalintos luobelės ir daigeliai ir kuriose yra ne daugiau kaip 5% luobelų ar gemalų, o sausoje neriebioje medžiagoje – ne daugiau kaip 10% pelenų [1].

2.3. Kakavos trupiniai

Prekės kodas – 1801.00.00.0

Mažyčių dalelių formos kakavos pupų gabalėliai, atskirti sijoiant, kurių sausoje medžiagoje yra ne mažiau kaip 20% riebalų [1].

2.4. Trinta kakava

Prekės kodas – 1803.10.00.0

Išlukštenti kakavos branduoliai mechaniškai susmulkinti iki pastos konsistencijos, neprarandant natūralaus riebalų kiekio [1].

2.5. Riebios kakavos išspaudos

Prekės kodas – 1803.20.00.0

Hidrauliniu presu išspausiti kakavos branduoliai arba trinta kakava, kuriuose yra ne daugiau kaip 9% vandens, o jų sausoje medžiagoje – ne mažiau kaip 20% kakavos sviesto [1].

2.6. Liesos kakavos išspaudos

Prekės kodas – 1803.20.00.0

Kakavos išspaudos, kurių sausojoje medžiagoje yra ne mažiau kaip 8% kakavos sviesto [1].

2.7. Sraigtinio preso kakavos išspaudos

Prekės kodas – 1803.20.00.0

Sraigtinio presu išspausintos kakavos pupos, kakavos trupiniai su kakavos branduoliais arba be jų, su hidrauliniu ar sraigtinio presu išspausdomis kakavos išspaudomis arba be jų [1].

2.8. Riebūs kakavos milteliai

Prekės kodas – 1805.00.00.0

Kakavos išspaudos, gautos spaudžiant hidrauliniu presu, mechaniniu būdu sumaltos į miltelius, kurių sausojoje medžiagoje yra ne mažiau kaip 20% kakavos sviesto ir ne daugiau kaip 9% vandens [1].

2.9. Kakavos milteliai

Prekės kodas – 1805.00.00.0

Kakavos milteliai, kurių sausojoje medžiagoje ne mažiau kaip 8% kakavos sviesto [1].

2.10. Riebūs kakavos milteliai su cukrumi

Prekės kodas – 1806.10.30.0

Produktas, gautas maišant riebius kakavos miltelius ir cukrų (sacharozę) tokiu santykiu, kad 100 g mišinio būtų ne mažiau kaip 32 g kakavos miltelių [1].

2.11. Sausasis šokoladinis gėrimas

Prekės kodas – 1806.10.30.0

Produktas, gautas maišant riebius kakavos miltelius ir cukrų (sacharozę) tokiu santykiu, kad 100 g mišinio būtų ne mažiau kaip 25 g kakavos miltelių [1].

2.12. Kakavos milteliai su cukrumi

Prekės kodas – 1806.10.30.0

Produktas, gautas maišant kakavos miltelius ir cukrų (sacharozę) tokiu santykiu, kad 100 g mišinio būtų ne mažiau kaip 32 g kakavos miltelių [1].

2.13. Sausasis kakavos gėrimas

Prekės kodas – 1806.10.30.0

Produktas, gautas maišant kakavos miltelius ir cukrų (sacharozę) tokiu santykiu, kad 100 g mišinio būtų ne mažiau kaip 25 g kakavos miltelių [1].

2.14. Kakavos sviestas

Prekės kodas – 1804.00.00.0

Riebalai, gauti iš kakavos pupų arba kakavos pupų dalių [1,2].

Kakavos sviestas pagal technologiją yra:

2.14.1. presuotos kakavos sviestas arba kakavos sviestas – gaunamas presuojant vieną iš šių žaliavų: kakavos branduolius, trintą kakavą, kakavos išspaudas, liesas kakavos išspaudas. Jo kokybės rodikliai tokie:

šarmais nesihidrolizinančių (nesimuilinančių) medžiagų kiekis, nustatytas naudojant petroleterį, ne didesnis kaip 0,35%;

laisvųjų riebalų rūgščių kiekis, apskaičiuotas pagal oleino rūgštį, ne didesnis kaip 1,75%;

2.14.2. sraigtinio preso kakavos sviestas – gaunamas spaudžiant sraigtinio presu kakavos pupas arba kakavos pupas su kakavos branduoliais, trinta kakava, kakavos išspaudomis arba liesomis kakavos išspaudomis. Jo kokybės rodikliai tokie:

šarmais nesihidrolizinančių (nesimuilinančių) medžiagų kiekis, nustatytas naudojant petroleterį, ne didesnis kaip 0,5%;

laisvųjų riebalų rūgščių kiekis, apskaičiuotas pagal oleino rūgštį, ne didesnis kaip 1,75%;

2.14.3. rafinuotas kakavos sviestas – gaunamas spaudžiant hidrauliniu arba sraigtinio presu, ekstrahuojant tirpikliais, įvairiai derinant šiuos procesus, apdorojant vieną ar keletą šių žaliavų: kakavos pupas, kakavos branduolius, kakavos trupinius, trintą kakavą, kakavos išspaudas, liesas kakavos išspaudas, kakavos išspaudas, gautas spaudžiant sraigtinio presu, ir rafinuojamas laikantis šių sąlygų:

neutralizuojant plaunamas šarmu arba panašia medžiaga;

balinant apdorojamas viena ar keletu šių medžiagų – bentonitu, aktyvuota anglimi, kitomis panašiomis medžiagomis.

Kakavos riebalai, paruošti paties rafinuoto kakavos sviesto gamintojo arba kito gamintojo, ir vartojami kaip antrinė žaliava, turi būti pagaminti iš išvardytų medžiagų. Jų kokybės rodikliai yra:

šarmais nesihidrolizinančių (nesimuilinančių) medžiagų kiekis, nustatytas naudojant petroleterį, ne didesnis kaip 0,5%;

laisvųjų riebalų rūgščių kiekis, apskaičiuotas pagal oleino rūgštį, ne didesnis kaip 1,75%;

riebalų, gautų iš lukštų ir gemalų, kiekio dalis neviršija natūraliai kakavos pupelėse esančios jų dalies.

2.15. Kakavos riebalai

Prekės kodas – 1804.00.00.0

Riebalai, gauti iš kakavos pupų arba kakavos pupų dalių, kai jų kokybės rodikliai neatitinka nurodytų kakavos sviesto rūšių rodiklių [1].

2.16. Šokoladas

Prekės kodai – 1806.20.50.0; 1806.32.90.4

Produktas, pagamintas iš kakavos branduolių, trintos kakavos, kai kada papildomai pridedant kakavos sviesto, riebių kakavos miltelių arba kakavos miltelių ir cukraus (sacharozės), kuriame ne mažiau kaip 35% kakavos sausųjų medžiagų, iš jų – 14% kakavos sausųjų neriebiųjų medžiagų bei 18% kakavos sviesto. Šie procentai apskaičiuojami atėmus priedų masę [1].

2.17. Juodasis šokoladas

Prekės kodai – 1806.20.50.0; 1806.32.90.4

Produktas, pagamintas iš kakavos branduolių, trintos kakavos, kai kada papildomai pridedant kakavos sviesto, riebių kakavos miltelių arba kakavos miltelių, ir cukraus (sacharozės),

kuriame ne mažiau kaip 30% kakavos sausųjų medžiagų, iš jų – 12% kakavos sausųjų neriebiųjų medžiagų bei 18% kakavos sviesto. Šie procentai apskaičiuojami atėmus priedų masę [1].

2.18. Šokolado drožlės

Prekės kodas – 1806.20.95.9

Drožlių arba granulių formos šokoladas, kuriame yra ne mažiau kaip 32% kakavos sausųjų medžiagų, iš jų 12% kakavos sviesto [1].

2.19. Riešutinis šokoladas

Prekės kodas – 1806.32.10.2

Produktas, pagamintas iš:

pirma – šokolado, kuriame ne mažiau kaip 32% kakavos sausųjų medžiagų, iš jų 8% kakavos sausųjų neriebiųjų medžiagų;

antra – smulkiai sumaltų riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 20 g ir ne didesnis kaip 40 g;

be to, gali būti pridėta:

pieno arba pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai arba iš dalies dehidratuoto riebaus arba nuriebinto pieno, tokiu santykiu, kad galutiniame produkte būtų ne daugiau kaip 5% pieno sausųjų medžiagų, iš jų ne daugiau kaip 1,5% pieno riebalų;

sveikų arba skaldytų migdolų, lazdyno ar kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų, tarp jų ir sumaltų, kiekis būtų ne didesnis kaip 60% bendrosios produkto masės [3].

2.20. Šokolado glaistas

Prekės kodas – 1806.20.10.0

Produktas, kuriame yra ne mažiau kaip 31% kakavos sviesto ir 2,5% neriebiųjų kakavos sausųjų medžiagų. Juodajame šokolado glaiste turi būti ne mažiau kaip 31% kakavos sviesto ir 16% neriebiųjų kakavos sausųjų medžiagų [2].

2.21. Pieniškasis šokoladas

Prekės kodas – 1806.20.30.0

Produktas, pagamintas iš kakavos branduolių, trintos kakavos, riebių kakavos miltelių arba kakavos miltelių, cukraus (sacharozės), pieno arba pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai arba iš dalies dehidratuoto pieno, lieso pieno, grietinėlės, sviesto arba pieno riebalų su kakavos sviestu, arba be jo, ir turintis:

ne mažiau kaip 25% kakavos sausųjų medžiagų, iš jų ne mažiau kaip 2,5% kakavos neriebiųjų sausųjų medžiagų;

ne mažiau kaip 14% pieno sausųjų medžiagų, gautų sutirštinant pieną, iš jų ne mažiau kaip 3,5% pieno riebalų;

ne daugiau kaip 55% cukraus (sacharozės);

ne mažiau kaip 25% bendrųjų riebalų.

Šie procentai apskaičiuojami atėmus priedų masę [2].

2.22. Pieniškasis šokoladas su didesniu pieno kiekiu

Prekės kodas – 1806.20.30.0

Produktas, pagamintas iš kakavos branduolių, trintos kakavos, riebių kakavos miltelių arba kakavos miltelių, cukraus (sacharozės), pieno arba pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai arba iš dalies dehidratuoto pieno, lieso pieno, grietinėlės, sviesto arba pieno riebalų su kakavos sviestu, arba be jo, ir turintis:

ne mažiau kaip 20% kakavos sausųjų medžiagų, iš jų ne mažiau kaip 2,5% kakavos neriebiųjų sausųjų medžiagų;

ne mažiau kaip 20% pieno sausųjų medžiagų, gautų sutirštinant pieną, iš jų ne mažiau kaip 5% pieno riebalų;

ne daugiau kaip 55% cukraus (sacharozės);

ne mažiau kaip 25% bendrųjų riebalų.

Šie procentai apskaičiuojami atėmus priedų masę [2].

2.23. Pieniškasis šokolado drožlės

Prekės kodas – 1806.20.70.0

Drožlių arba granulių formos šokoladas, kuriame yra:

ne mažiau kaip 20% kakavos sausųjų medžiagų;

ne mažiau kaip 12% riebalų, iš jų ne mažiau kaip 3% pieno riebalų;

ne daugiau kaip 66% cukraus (sacharozės) [2].

2.24. Pieniškasis riešutinis šokoladas

Prekės kodas – 1806.32.10.2

Produktas, pagamintas iš:

pirma – pieno šokolado, kuriame ne mažiau kaip 10% pieno sausųjų medžiagų;

antra – smulkiai sumaltų riešutų, kurių kiekis 100 g produkto ne mažesnis kaip 15 g ir ne didesnis kaip 40 g. Į produktą gali būti pridėta sveikų arba skaldytų migdolų, lazdyno riešutų arba kitų rūšių riešutų tiek, kad visų riešutų, tarp jų ir sumaltų, kiekis būtų ne didesnis kaip 60% bendrosios produkto masės [2].

2.25. Pieniškasis šokolado glaistas

Prekės kodas – 1806.20.10.0

Pieniškasis šokoladas, kuriame yra ne mažiau kaip 31% riebalų [1].

2.26. Baltasis šokoladas

Prekės kodas – 1704.90.30.0

Produktas be dažančiųjų medžiagų, pagamintas iš kakavos sviesto, cukraus (sacharozės), pieno arba pieno sausųjų medžiagų, gautų iš visiškai arba iš dalies dehidratuoto pieno, lieso pieno, grietinėlės, sviesto arba pieno riebalų, turintis:

ne mažiau kaip 20% kakavos sviesto;

ne mažiau kaip 14% pieno sausųjų medžiagų, gautų iš išvardytų produktų, iš jų ne mažiau kaip 3,5% pieno riebalų;

ne daugiau kaip 55% cukraus (sacharozės).

Šie procentai apskaičiuojami, atėmus priedų masę [2].

2.27. Šokoladas su įdaru

Prekės kodas – 1806.31.00.7

Produktas su įdaru, nepridedant miltinių ir sausainio gaminių, kurio išorinė dalis yra šokolado, juodojo šokolado, riešutinio šokolado, šokoladinio glaisto, pieno šokolado, pieno šokolado su didesniu pieno kiekiu, pieno šokolado riešutinio šokolado, pieno šokolado glaisto arba baltojo šokolado masė, o jos kiekis ne mažesnis kaip 25% bendrosios produkto masės [1].

2.28. Šokoladinis saldainis

Prekės kodas – 1806.90.11.2; 1806.90.19.2

Vieno kąsnio dydžio produktas, pagamintas iš:

įdaryto šokolado arba derinant šokoladą, juodąjį šokoladą, riešutinį šokoladą, šokoladinį glaistą, pieno šokoladą, pieno šokoladą su didesniu pieno kiekiu, pieno šokolado riešutinį šokoladą, pieno šokolado glaistą arba baltąjį šokoladą su kitomis maisto medžiagomis taip, kad šokolado dalelės būtų aiškiai arba iš dalies matomos, ir jų masė sudarytų ne mažiau kaip 25% bendrosios produkto masės,

arba mišinio, sudaryto iš šokolado, juodojo šokolado, riešutinio šokolado, šokoladinio glaisto, pieno šokolado, pieno šokolado su didesniu pieno kiekiu, pieno šokolado riešutinio šokolado, pieno šokolado glaisto arba baltojo šokolado, kuriuose nėra kitų riebalų, o tik kakavos sviestas ir pieno riebalai, ir kitų maisto medžiagų, išskyrus miltinius gaminius arba krakmolą. Be to, šokolado produktų svoris turi būti ne mažesnis kaip 25% bendrosios produkto masės [1].

2.29. Šokoladas su priedais

Prekės kodas – 1806.32.10.2

Produktas, kuriame ne mažiau kaip 60% bendrosios masės sudaro šokoladas, juodasis šokoladas, pieno šokoladas, pieno šokoladas su padidintu pieno kiekiu, šokoladinis glaistas, pieno šokolado glaistas arba baltasis šokoladas, o kitą dalį maisto medžiagos, išskyrus miltinius gaminius, krakmolą ir kitus nei kakavos riebalus, nebent jie yra leistų ingredientų sudėtyje [8.5].

2.30. Konditerinis kakavos sviestas

Prekės kodas – 1806.20.70.0

Produktas pagamintas iš kakavos sviesto, sausų pieno produktų, cukraus, kurio sausosiose medžiagose yra ne mažiau kaip 20% kakavos sviesto, ne mažiau kaip 3,5% pieno riebalų, ne mažiau kaip 10,5% natūralaus sudėtinių dalių santykio pieno sausųjų neriebalinių medžiagų ir ne daugiau kaip 55% cukraus [8.6].

3. Produktų sudėties reikalavimai

3.1. Kakavos ir šokolado produktų sudėtis turi atitikti 3.1 lentelės reikalavimus.

3.2. Kakavos ir šokolado produktuose vietoj sacharozės gali būti:

kristalizuotos gliukozės (dekstrozės), fruktozės, laktozės arba maltozės ne daugiau kaip 5% bendro produkto svorio, to nenurodant etiketėje, jeigu tai nėra būtina;

jei kristalizuotos gliukozės (dekstrozės) produkte yra daugiau kaip 5%, bet ne daugiau kaip 20% bendros produkto masės, produkto etiketėje nurodoma: „su kristalizuota gliukoze“ arba „su dekstroze“.

3.1 lentelė. Kakavos ir šokolado produktų sudėties reikalavimai
Produktų sudėtis (% sausosiose medžiagose)

Produktas	Kakavos sviestas	Neriebalinės sausos kakavos medžiagos	Bendros sausos medžiagos	Pieno riebalai	Neriebalinės sausos pieno medžiagos	Iš viso riebalų	Cukrus
2.3. Kakavos trupiniai	≥20					≥20	
2.4. Trinta kakava	Natūralus kiekis						
2.5. Riebios kakavos išspaudos	≥20		≥91			≥20	
2.6. Liesos kakavos išspaudos	≥8					≥8	
2.8. Riebūs kakavos milteliai	≥20		≥91			≥20	
2.9. Kakavos milteliai	≥8					≥8	
2.10. Riebūs kakavos milteliai su cukrumi			≥29				
2.11. Sausasis šokoladinis gėrimas			≥23				
2.12. Kakavos milteliai su cukrumi			≥29				
2.13. Sausasis kakavos gėrimas			≥23				
2.16. Šokoladas	≥18	≥14	≥35				

2.17. Juodasis šokoladas	≥18	≥12	≥30				
2.18. Šokolado drožlės	≥12		≥32				
2.19. Riešutinis šokoladas		≥8	≥32	≤1,5	≤5		
2.20. Šokoladinis glaistas	≥31	≥2,5					
2.20A. Tamsus šokoladinis glaistas	≥31	≥16					
2.21. Pieniškasis šokoladas		≥2,5	≥25	≥3,5	≥10,5	≥25	≤55
2.22. Pieniškasis šokoladas su didesniu pieno kiekiu		≥2,5	≥20	≥5	≥20	≥25	≤55
2.23. Pieniškasis šokolado drožlės			≥20		≥3	≥12	≤66
2.24. Pieniškasis riešutinis šokoladas				Sausųjų pieno medžiagų ≥10			
2.25. Pieniškasis šokolado glaistas						≥31	
2.26. Baltasis šokoladas	≥20			≥3,5	≥10,5		≤55
2.30. Konditerinis kakavos sviestas	≥20			≥3,5	≥10,5		≤55

(≤) mažiau arba lygu; (≥) daugiau arba lygu.

3.3. Į trintą kakavą, įvairių rūšių kakavos miltelius, šokoladą ir pienošką šokoladą, baltąjį šokoladą ir šokoladinius saldinius galima dėti natūralių ir identiškų natūralioms sintetinių ar dirbtinių kvapiųjų ir skoninių medžiagų, aromato ir skonio stipriklių, taip pat etilo vaniliną, išskyrus medžiagas, imituojančias natūralaus šokolado arba pieno riebalų skonį ir kvapą.

Produkto pavadinime turi būti nuorodos apie kvapiųjų medžiagų panaudojimą prie šių gaminių pavadinimų:

trintos kakavos, šokolado glaisto ir pienošką šokolado glaisto, įvairių rūšių kakavos miltelių, šokolado ir pienošką šokolado, išskyrus šokolado glaistą ir baltąjį šokoladą.

Jei kvapūs maisto produktai ar kvapiosios medžiagos nustelbia kitas medžiagas, tuomet turi būti nurodoma taip:

jei pridėta kvapaus maisto produkto, tai sudėtyje nurodomas jo pavadinimas;

jei naudojamos kitos kvapiosios medžiagos, o ne etilo vanilinas, produkto pavadinimas papildomas šių medžiagų kilmės nuoroda, užrašant „..... kvapas“ arba „..... skonis“, tačiau nurodyti natūralias kvapiąsias medžiagas galima tik tada, jeigu jos faktiškai naudojamos;

jei naudojamas etilo vanilinas, rašoma „su etilo vanilinu“ arba „etilo vanilino kvapas“.

3.4. Į visus kakavos ir šokolado produktus, išskyrus kakavos branduolius, gali būti dedama: išvalyto maistinio lecitino, kurio peroksidų skaičius ne didesnis kaip 10 mg-ekvivalentų kilograme, poliglicerolio poliricinoleato, sorbitano monostearato, sorbitano tristearato, polioksietileno (20) sorbitano monostearato, amonio fosfatidų ir fosfatido rūgšties amonio druskos. Produkto etiketėje turi būti nurodomi šie priedai ir jų kiekis procentais, išskyrus tuos atvejus, kai lecitino dedama į šokolado produktus, nurodytus 2.16–2.29 punktuose.

Leidžiama vartoti fosfatido rūgšties amonio druskos priedą išvardytuose kakavos ir šokolado produktuose, išskyrus kakavos branduolius. Produkto etiketėje turi būti nurodytas šis priedas ir jo kiekis procentais, išskyrus tuos atvejus, kai fosfatido rūgšties amonio druskos dedama į įvairias šokolado rūšis, išvardytas 2.16–2.29 punktuose.

Bendroje išvardytų produktų masėje negali būti daugiau kaip 0,5% fosfatidų arba fosfatido rūgšties amonio druskos, nors šis kiekis gali būti padidintas iki 1% įvairiuose kakavos milteliuose, pienoškame šokolade su didesniu pieno kiekiu ir šokolado drožlėse, taip pat iki 5% įvairių rūšių

greit tirpstančiuose kakavos milteliuose, skirtuose tirpstančių produktų gamybai. Šių priedų kiekis nurodomas ant pakuočių ir kokybės pažymėjimuose.

3.5. Į šokoladą, juodąjį šokoladą, šokolado glaistą, pienišką šokoladą, pienišką šokoladą su didesniu pieno kiekiu, pieniško šokolado glaistą ir baltąjį šokoladą galima dėti įvairių maisto medžiagų, išskyrus miltinius gaminius, krakmolą ir ne pieno riebalus.

Šių medžiagų kiekis negali būti mažesnis kaip 5% arba didesnis kaip 40% bendros produkto masės, jeigu medžiagos dedamos aiškiai matomais gabalėliais, tačiau ne didesnis kaip 30% bendros produkto masės, jei jos yra beformės, bei ne mažesnis kaip 5% ir ne didesnis kaip 40% bendros produkto masės, jei jos pridedamos matoma ar nepastebima forma.

3.6. Tuo atveju, jei maisto medžiagos dedamos į šokoladinę šokolado su įdaru ar šokoladinių saldainių dalį, tai šių medžiagų masė neįskaitoma į šokolado masę, nes remiantis 2.27–2.28 punktais, šokoladinės dalies kiekis turi būti ne mažesnis kaip 25% bendros gaminio masės.

3.7. Šokoladas, juodasis šokoladas, pieniškas šokoladas, pieniškas šokoladas su didesniu pieno kiekiu, baltasis šokoladas, šokoladas su įdaru ar šokoladiniai saldainiai gali būti iš dalies padengti medžiagomis, kurių turi būti ne daugiau kaip 10% bendros produkto masės.

Kaip nurodyta 3.5 punkte, kitų maisto medžiagų produktuose gali būti ne daugiau kaip 40 ar 30%, į šį kiekį įskaičiuojant ir dengiamąsias medžiagas.

Kadangi šokolade su įdaru ir šokoladiniuose saldainiuose įvairių rūšių šokolado turi būti ne mažiau kaip 25% bendros produkto masės, tai į bendrąją gaminio masę įskaičiuojamos ir viršutinio sluoksnio dengiamosios medžiagos.

4. Gamybos sąlygų reikalavimai

4.1. Kakavos ir šokolado produktų gamyba, laikymas ir gabenimas turi atitikti HN-15:1998 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“.

4.2. Nesveikos, suskilusios ir blogos prekinės išvaizdos kakavos pupos, jų luobelės, daigai ir bet kurios kakavos sviesto ekstrahavimo atliekos negali būti naudojamos 2 skyriuje išvardytiems kakavos ir šokolado produktams gaminti.

4.3. Kakavos sviestui ekstrahuoti neleidžiama naudoti kitų tirpiklių, išskyrus gryną pagrindinę heksano frakciją, kuri distiliuojasi (64–70)°C temperatūroje.

4.4. Kakavos pupos, kakavos branduoliai, kakavos trupiniai, trinta kakava, liesos ir riebios kakavos išspaudos, sraigtinio presu kakavos išspaudos, riebus kakavos milteliai ir kakavos milteliai gali būti šarminami tik šiais vienu ar keliais produktais: kalcio, natrio, kalio, amonio karbonatais ir hidroksidais, magnio hidroksidu ir oksidu, amonio tirpalais, o tokių šarminių priedų kiekis, perskaičiuotas į kalio karbonatą, turi būti ne didesnis kaip 5% produkto sausųjų neriebiųjų medžiagų masės.

Į šiuos kakavos produktus galima dėti citrinos, vyno ir fosforo rūgšties šarminiams reagentams neutralizuoti, tačiau rūgščių kiekis turi būti ne didesnis kaip 0,5% bendros produktų masės.

Jei produktas buvo apdorotas aukščiau aprašytu būdu, jo pelenų kiekis turi būti ne didesnis kaip 14% sausųjų neriebiųjų medžiagų masės.

4.5. Kakavos sviestas gali būti apdorojamas tik šiais procesais: filtravimu, centrifugavimu ar kitais fiziniais procesais, kuriais siekiama jį išvalyti (rafinuoti); veikiant labai karštais garais vakuume ar kitais būdais, kuriais siekiama jį dezodoruoti. Norint neutralizuoti, rafinuotą kakavos sviestą galima plauti šarmu arba panašia medžiaga; norint išbalinti – apdoroti viena ar keletu šių medžiagų – bentonitu, aktyvuota anglimi, kitomis panašiomis medžiagomis.

5. Produktų masės reikalavimai

5.1. Šokolado, juodojo šokolado, riešutinio šokolado, pieniško šokolado, pieniško šokolado su didesniu pieno kiekiu, riešutinio pieniško šokolado, baltojo šokolado ir šokolado su įdaru

plytelės ir gabalai, kuriu kiekvienas sveria ne mažiau kaip 85 ir ne daugiau kaip 500 g, turi būti pardavinėjami tik 85, 100, 125, 150, 200, 250, 300, 400 ir 500 g masės [2].

5.2. Kakavos miltelių produktai, išvardyti 2.8–2.13 punktuose, supakuoti vienetais, kurių neto masė – 50 g arba daugiau, bet ne daugiau kaip 1 kg, gali būti teikiami prekybai atskiromis pakuotėmis, kurių neto masė yra tik 50, 75, 125, 250, 500 g [3].

6. Ženklinimo reikalavimai

6.1. Produktai ženklinami Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nustatyta tvarka.

6.2. Ant produktų pakuotės, konteinerių arba etikečių turi būti nurodyta ryški, lengvai įskaitoma ir nenuplaunama informacija:

6.2.1. produkto pavadinimas. Ant šokolado su įdaru, šokolado su priedais pakuotės, be produkto pavadinimo, gali būti pateikta papildoma informacija apie įdaro arba priedo produktą;

6.2.2. ant produktų, išvardytų 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.16, 2.17, 2.21 ir 2.22 punktuose, – nuoroda apie kakavos sausųjų medžiagų kiekį užrašant „Kakavos sausųjų medžiagų ne mažiau kaip.....%“;

6.2.3. ant šokolado su įdaru ir šokoladinių saldinių, pagamintų iš kitokių nei šokoladas ir šokolado glaistas šokolado produktų, pakuotės – papildoma nuoroda apie panaudoto šokolado produkto rūšį. Ši nuoroda ant šokoladinių saldinių pakuotės būtina tik tuomet, kai jie glaistyti juodoju šokoladu, pienišku šokoladu su didesniu pieno kiekiu ar baltuoju šokoladu;

6.2.4. visi kiti duomenys pagal 3.2–3.5 punktus;

6.2.5. neto masė, išskyrus produktus, kuriu masė mažesnė kaip 50 g. Tačiau ši išimtis netaikoma produktams, kuriu masė mažesnė kaip 50 g, jeigu jie supakuoti po 2 ir daugiau vienetų ir jų neto masė su įpakavimu yra didesnė kaip 50 g, kai produktai tuščiaviduriai, nurodoma minimali masė;

6.2.6. gamintojo arba pakuotojo, arba pardavėjo ir importuotojo pavadinimas, adresas bei prekybos ženklas.

6.3. Informacija, nurodyta 6.2.2–6.2.5 punktuose kartu su informacija 6.2.6 turi būti pateikta ant produktų, skirtų didmeninei prekybai, pakuočių arba konteinerių, jeigu jų neto masė yra didesnė kaip 10 kg. Ši informacija apie produktus 2.1 iki 2.7 punktuose gali būti pateikta tik lydinčiuose dokumentuose.

6.4. Prie pagrindinių pavadinimų „Šokoladas“ ir „Pieniškas šokoladas“ gali būti papildomos nuorodos, apibūdinančios kokybę, jei:

6.4.1 šokolado sudėtyje yra ne mažiau kaip 43% kakavos sausųjų medžiagų ir ne mažiau kaip 26% kakavos sviesto;

6.4.2. pieniškame šokolade yra ne daugiau kaip 50% sacharozės, ne mažiau kaip 30% kakavos sausųjų medžiagų ir ne mažiau kaip 18% pieno sausųjų medžiagų, gautų džiovinant, bei ne mažiau kaip 4,5% pieno riebalų.

6.5. Ant importuojamo ar eksportuojamo kakavos sviesto taros ir lydinčiuose dokumentuose turi būti nurodyta jo rūšis: presuotos kakavos sviestas, arba sraigtinio preso kakavos sviestas, arba rafinuotas kakavos sviestas.

7. Maisto priedai

Maisto priedai ir jų kiekiai kakavos ir šokolado produktuose turi atitikti HN 53 „Leidžiami maisto priedai“.

8. Teršalai

8.1. 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“.

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

9. Bandinių paėmimo ir analizės metodai

9.1. Kakavos ir šokolado produktų kokybės rodikliai nustatomi remiantis higienos normose ir Lietuvos standartuose nurodytais metodais.

9.2. Nuo šio dokumento paskelbimo dienos kakavos ir šokolado produktai tiriami ir atitinkami kokybės rodikliai nustatomi vadovaujantis tokiais Lietuvos standartais:

LST 1538-1998 „Konditerijos gaminiai. Priėmimas, bandinių sudarymo ir paruošimo metodai“.

LST 1423-1996 „Konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai“.

LST 1539-1998 „Konditerijos gaminiai. Pelenų ir magnetinių priemaišų kiekio nustatymo metodai“.

LST 1544-1998 „Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Sacharidų kiekio nustatymo metodai“;

LST ISO 660-1995 „Gyvuliniai riebalai ir aliejai. Rūgšties skaičiaus ir rūgštingumo nustatymas“.

9.3. Kakavos ir šokolado produktų kokybės rodikliai, kuriems patikrinti galiojančių Lietuvos standartų nėra, laikinai, kol bus priimti atitinkami Lietuvos standartai, gali būti nustatomi šių produktų įmonės standartuose nurodytais metodais.

ŽEMĖS ŪKIO PLĖTROS IR MAISTO
DEPARTAMENTO DIREKTORIUS

A. MAZILIAUSKAS
