

Н А Р Е Д Б А

ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ КАКАОТО И ШОКОЛАДОВИТЕ ПРОДУКТИ

Приета с Постановление № 251 на Министерския съвет от
6 ноември 2002 г., обн., ДВ, бр. 107 от 15 ноември 2002 г., в сила от 1 август
2003 г.

Чл. 1. С наредбата се определят изискванията към производителите и търговците относно наименованието, състава и характеристиките на какаото и шоколадовите продукти.

Чл. 2. (1) Наименованието "какаово масло" се използва за означаване на масло, получено от какаови зърна или части от тях, което съдържа:

1. свободни мастни киселини, изразени като олеинова киселина, не повече от 1,75 на сто;
2. неосапуняеми вещества, определени чрез използване на петролеев етер, не повече от 0,5 на сто.

(2) Когато какаовото масло е получено чрез пресоване на какаовите зърна, съдържанието на неосапуняеми вещества по ал. 1, т. 2 трябва да е не повече от 0,35 на сто.

Чл. 3. (1) Наименованията "Какао на прах" или "Какао" се използват за означаване на прахообразен продукт, който е получен чрез смилане на почистени, обелени и печени какаови зърна и който е с водно съдържание не повече от 9 на сто и съдържание на какаово масло в сухото вещество не по-малко от 20 на сто.

(2) Наименованието "Нискомаслено какао на прах" се използва за означаване на какао на прах, което съдържа какаово масло в сухото вещество по-малко от 20 на сто.

(3) Наименованието "Шоколад на прах" се използва за означаване на продукт, който представлява смес от какао на прах и захари и съдържа не по-малко от 32 на сто какао на прах.

(4) Наименованията "Шоколад за напитки", "Подсладено какао" или "Подсладено какао на прах" се използват за означаване на продукт, който представлява смес от какао на прах и захари и съдържа не по-малко от 25 на сто какао на прах. Когато този продукт е нискомаслен по смисъла на ал. 2, наименованието му трябва да се допълни с термина "нискомаслен".

Чл. 4. (1) Наименованието "Шоколад" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти и захари, съдържащ не по-малко от 35 на сто обща суха какаова маса, от която не по-малко от 18 на сто какаово масло и не по-малко от 14 на сто суха обезмаслена какаова маса.

(2) Когато наименованието "Шоколад" е допълнено с думите:

1. "на пръчици" или "на стърготини", продуктът трябва да съдържа не по-малко от 32 на сто обща суха какаова маса, от която не по-малко от 12 на сто какаово масло и не по-малко от 14 на сто суха обезмаслена какаова маса;

2. "кувертю", продуктът трябва да съдържа не по-малко от 35 на сто обща суха какаова маса, от която не по-малко от 31 на сто какаово масло и не по-малко от 2,5 на сто суха обезмаслена какаова маса;

3. "с лешникова паста", продуктът трябва да е получен от шоколад, чието общо съдържание на суха какаова маса е минимум 32 на сто, от която минимум 8 на сто суха обезмаслена какаова маса, както и фино смлени лешници в количество от 20 до 40 г на 100 г продукт; към този шоколад може да бъде добавено:

а) мляко и/или сухо мляко в такава пропорция, че в крайния продукт да се съдържат не повече от 5 на сто сухо мляко;

б) бадеми, лешници или други видове ядки, цели или раздробени, така че заедно със смлените лешници да не превишават 60 на сто от общата маса на продукта.

Чл. 5. (1) Наименованието "Млечен шоколад" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти, захари и мляко или млечни продукти, който съдържа не по-малко от:

1. 25 на сто обща суха какаова маса;
2. 14 на сто сухо мляко;
3. 2,5 на сто суха обезмаслена какаова маса;
4. 3,5 на сто млечни мазнини;
5. 25 на сто обща масленост (какаово масло и млечни мазнини).

(2) Когато наименованието "Млечен шоколад" е допълнено с думите:

1. "на пръчици" или "на стърготини", продуктът трябва да съдържа не по-малко от:

- а) 20 на сто обща суха какаова маса;
- б) 12 на сто сухо мляко;
- в) 12 на сто обща масленост (какаово масло и млечни мазнини);

2. "кувертю", продуктът трябва да съдържа не по-малко от 31 на сто обща масленост (какаово масло и млечни мазнини);

3. "с лешникова паста", продуктът трябва да е получен от млечен шоколад със съдържание на сухо мляко не по-малко от 10 на сто и от 15 до 40 g фино смлени лешници на 100 g продукт; могат да се добавят цели или раздробени бадеми, лешници и други видове ядки, така че заедно със смлените лешници да не превишават 60 на сто от общата маса на продукта.

(3) Когато наименованието "Млечен шоколад" е заменено с наименованието:

1. "Шоколад със сметана", продуктът трябва да съдържа минимум 5,5 на сто млечни мазнини;

2. "Шоколад с обезмаслено мляко", продуктът трябва да съдържа максимум 1 на сто млечни мазнини.

Чл. 6. Наименованието "Фамилен млечен шоколад" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти, захари и мляко или млечни продукти, който съдържа не по-малко от:

1. 20 на сто обща суха какаова маса;
2. 20 на сто сухо мляко;
3. 2,5 на сто суха обезмаслена какаова маса;
4. 5 на сто млечни мазнини;
5. 25 на сто обща масленост (какаово масло и млечни мазнини).

Чл. 7. Наименованието "Бял шоколад" се използва за означаване на продукт, получен от какаово масло, мляко или млечни продукти и захари, който съдържа не по-малко от:

1. 20 на сто какаово масло;
2. 14 на сто сухо мляко, съдържащо не по-малко от 3,5 на сто млечни мазнини.

Чл. 8. (1) Наименованията "Шоколад с пълнеж", "Шоколад с ... пълнеж" или "Шоколад с пълнеж от ..." се използват за означаване на продукт с пълнеж, чиято обвивка представлява не по-малко от 25 на сто от общата му маса и съдържа един от продуктите по чл. 4-7.

(2) Наименованията по ал. 1 не се използват за означаване на продукти, вътрешната част на които е съставена от сладкарски продукти, тестени продукти, бисквити или сладолед.

Чл. 9. Наименованието "Шоколад с пълнители на зърнена основа (a la taza)" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти, захари и брашно или нишесте от пшеница, царевича или ориз, който съдържа:

1. не по-малко от 35 на сто обща суха какаова маса, от която не по-малко от 18 на сто какаово масло и не по-малко от 14 на сто суха обезмаслена какаова маса;
2. не повече от 8 на сто брашно или нишесте.

Чл. 10. Наименованието "Фамилен шоколад с пълнители на зърнена основа (a la taza)" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти, захари и брашно или нишесте от пшеница, царевича или ориз, който съдържа:

1. не по-малко от 30 на сто обща суха какаова маса, от която не по-малко от 18 на сто какаово масло и не по-малко от 12 на сто суха обезмаслена какаова маса;
2. не повече от 18 на сто брашно или нишесте.

Чл. 11. Наименованията "Шоколадови бонбони" или "Пралини" се използват

за означаване на продукти с размерите на една хапка, съставени от:

1. шоколад с пълнеж, или

2. един вид шоколад или комбинация, или смес от няколко вида шоколад по смисъла на чл. 4-7, които са не по-малко от 25 на сто от общата маса на продукта, и други хранителни съставки.

Чл. 12. (1) Към шоколадовите продукти по чл. 4, 5, 6, 7, 9 и 10 могат да се добавят други хранителни съставки в количество не повече от 40 на сто от общата маса на крайния продукт.

(2) Добавянето на брашно или нишесте на прах или на гранули се допуска само в шоколадовите продукти по чл. 9 и 10.

(3) Не се допуска влагането на аромати, които наподобяват вкуса на шоколад или млечни мазнини, в продуктите по чл. 3, 4, 5, 6, 7, 9 и 10.

(4) Забранява се влагането на немлечни животински мазнини и продукти от тях в шоколадовите продукти.

Чл. 13. (1) Към шоколадовите продукти по чл. 4-7 и чл. 9 и 10 могат да се добавят посочените в приложението растителни мазнини, различни от какаовото масло.

(2) Количеството на растителни мазнини в шоколадовите продукти не може да превишава 5 на сто от общата маса на крайния продукт, която се изчислява след изваждане на масата на добавените хранителни съставки по чл. 12.

(3) При добавяне на растителни мазнини, различни от какаовото масло, не се допуска намаляване на минималното съдържание на обща суха какаова маса и какаово масло под границите, установени в чл. 4-7 и чл. 9 и 10.

Чл. 14. (1) Наименованията по чл. 2-11 се използват в търговските наименования единствено на продукти, които отговарят на изискванията на наредбата.

(2) Наименованията по ал. 1 могат да се добавят към означенията на други продукти съгласно възприетата практика за обозначаването им, при условие че това не води до заблуда.

(3) Когато различни продукти по чл. 4-8 и чл. 11 се продават в една опаковка, търговското наименование може да бъде заменено с "шоколади асорт" или "шоколади асорт с пълнеж", или с друго подобно наименование.

Чл. 15. При продажбата на шоколадови продукти се спазват Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с Постановление № 136 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.), и следните изисквания:

1. когато шоколадовите продукти съдържат растителни мазнини по чл. 13, при етикетирането се нанася ясен и четлив надпис "съдържа растителна мазнина в добавка към какаовото масло"; надписът се нанася в едно зрително поле със списъка на съставките, но отделно от него, със същия размер на знаците в курсив и с наименованието на продукта, разположено в близост; наименованието на продукта може да се нанесе допълнително и на друго място върху опаковката или етикета;

2. в случаите по чл. 14, ал. 3 при етикетирането може да се обяви общ списък на съставките, които съдържат продуктите в опаковката;

3. при етикетирането на продукти по чл. 3, ал. 3 и 4, чл. 4-6 и чл. 9 и 10 се посочва съдържанието на какаовата маса с надписа "съдържа минимум ... на сто какаова маса";

4. при етикетирането на продуктите по чл. 3, ал. 2 и 4 се посочва съдържанието на какаовото масло;

5. търговското наименование "шоколад" може да се допълни с информация или описание на качествени показатели, когато продуктът съдържа не по-малко от 43 на сто обща суха какаова маса, от която не по-малко от 26 на сто какаово масло;

6. търговското наименование "шоколадов кувертюр" може да се допълни с информация или описание на качествени показатели, когато продуктът съдържа не по-малко от 16 на сто суха обезмаслена какаова маса;

7. търговското наименование "млечен шоколад" може да се допълни с информация или описание на качествени показатели, когато продуктът съдържа не по-малко от 30 на сто обща суха какаова маса и не по-малко от 18 на сто сухо мляко, което съдържа не по-малко от 4,5 на сто млечни мазнини.

Чл. 16. Минималното съдържание на съставките в шоколадовите продукти се изчислява, както следва:

1. за продуктите по чл. 4, 5, 6, 7, 9 и 10 от общата маса се изваждат добавените други хранителни съставки съгласно чл. 12;
2. за продуктите по чл. 8 и 11 от общата маса се изваждат масата на пълнежа и добавените други хранителни съставки съгласно чл. 12;
3. за продуктите по чл. 8 и 11 съдържанието на шоколад се изчислява като процент от общата маса на крайния продукт, включително пълнежа.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на наредбата:

1. "Какаова маса" са фино смлени, изчистени от люспите и зародиша печени какаови зърна, със или без добавка на какаово масло.
2. "Какаови продукти" са какаова маса, какао на прах и какаово масло.
3. "Шоколадови продукти" са шоколад, млечен шоколад, фамилен млечен шоколад, бял шоколад, шоколад с пълнеж, шоколад с пълнители на зърнена основа (a la taza), фамилен шоколад с пълнители на зърнена основа (a la taza), шоколадови бонбони и пралини.
4. "Млечни продукти" са краве мляко натурално или сухо, нормално по масленост, частично обезмаслено или обезмаслено; сметана натурална или суха; краве масло или млечни мазнини.
5. "Сухо мляко" е продукт, получен чрез частично или напълно дехидратиране на пълномаслено, полумаслено или обезмаслено мляко, сметана, масло, или млечни мазнини.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Наредбата влиза в сила от 1 август 2003 г.

§ 3. Продукти, които не отговарят на изискванията на наредбата, но са били етикетирани преди август 2003 г., могат да се продават в търговската мрежа до изчерпване на количествата им.

§ 4. Контролът по изпълнението на наредбата се осъществява от органите на държавния контрол по Закона за храните.

§ 5. Наредбата се приема на основание чл. 4 от Закона за храните.

Приложение
към чл. 13, ал. 1

Изисквания към растителни мазнини, различни от какаовото масло, които могат да се добавят в шоколадовите продукти

1. Растителните мазнини, посочени в чл. 13, са от един вид или смес от няколко вида мазнини, еквивалентни на какаовото масло, и трябва да отговарят на следните изисквания:

1.1. Да са нелауринов тип растителни мазнини, богати на симетрични мононенаситени триглицериди от типа POP, P₂St, StOSt(*).

1.2. Да се смесват с какаовото масло във всякакви пропорции и да са съвместими с неговите физични свойства (точка на топене, температура на кристализиране, степен на топене, необходимост от фаза на темперирание).

1.3. Да са получени само чрез процеси на рафиниране и/или фракциониране и изключващи ензимна модификация на триглицеридната структура.

2. Видовете растителни мазнини според произхода, които могат да бъдат използвани, са следните:

Наименования на растителните мазнини	Научни наименования на растенията, от които са получени
1. Масло от илипе	Shorea spp.
2. Палмово масло	Elaeis guineensis, Elaeis olifera

3. Масло от сал	<i>Shorea robusta</i>
4. Масло от ший	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Масло от кокум гурги	<i>Garsinia indica</i>
6. Масло от ядки манго	<i>Mangifera indica</i>

3. Употребата на кокосово масло се допуска само за шоколадови продукти, предназначени за влагане в сладолед и подобни замразени продукти.

(*) Забележка. Използвани са следните съкращения:

- P - палмитинова киселина
- O - олеинова киселина
- St - стеаринова киселина