

Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za kakao-proizvode, čokoladne proizvode, proizvode slične čokoladnim i krem-proizvode

(“Sl. list SCG”, br. 1/2005 i “Sl. glasnik RS”, br. 43/2013 – dr. pravilnik)

SADRŽAJ

1. [I Opšte odredbe](#)
2. [II Posebne odredbe](#)
3. [III Završne odredbe](#)

I OPŠTE ODREDBE

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi za kakao-proizvode, čokoladne proizvode, proizvode slične čokoladnim i krem-proizvode (u daljem tekstu: proizvodi), koji moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Član 2

Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi, proizvođač je dužan da pre početka proizvodnje donese proizvođačku specifikaciju. Proizvođačka specifikacija mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju zahteva kvaliteta (zdravstvena ispravnost, senzorne, fizičke i hemijske karakteristike), kao i podatke iz deklaracije u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica. O donetim proizvođačkim specifikacijama proizvođač vodi evidenciju, koja mora da sadrži sledeće podatke:

- 1) evidencijski broj proizvođačke specifikacije;
- 2) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 3) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- 4) datum izvršenog ispitivanja zahteva kvaliteta utvrđenih u proizvođačkoj specifikaciji.

Član 3

Proizvodi koji se stavljaju u promet u originalnom pakovanju moraju na omotu, pakovanju, sudu ili nalepnici imati deklaraciju koja je u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica.

Član 4

(Prestao da važi)

Član 5
Proizvodima se mogu dodavati aditivi u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine, kao i arome u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za arome.

Član 6
Šećeri koji se prema odredbama ovog pravilnika upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda su: saharoza, dekstroza (bezvodna i monohidratna), invertni šećer, glukozni sirupi, fruktoza i laktoza (u daljem tekstu: šećeri).
Kod svih proizvoda iz ovog pravilnika šećeri se mogu u potpunosti ili delimično zameniti zaslađivačima u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine.

Član 7
Proizvodi koji se stavljaju u promet moraju imati izgled, ukus i miris svojstven za određenu grupu proizvoda.
Proizvodi koji se stavljaju u promet moraju biti upakovani u odgovarajući materijal predviđen za pakovanje prehrambenih proizvoda.

Član 8
Proizvodi se moraju čuvati na suvom i hladnom mestu, ne smeju biti izloženi sunčevoj svetlosti, vlazi i velikoj promeni temperature i ne smeju stajati blizu robe čiji miris mogu da apsorbuju.

Član 9
Proizvodi sa belim slojem iskristalisanog šećera ili kakao-maslaca ili sa izdvojenim slojem masnoće, ne smatraju se neispravnim, ako odgovaraju zahtevima propisanim ovim pravilnikom za odgovarajuću vrstu proizvoda.

Član 10
Proizvodi čiji su kvalitet i drugi zahtevi propisani ovim pravilnikom, osim svih vrsta kakao-praha i čokolade u prahu, mogu se stavljati u promet na malo u rinfuzi u specijalizovanim prodavnicama, pod uslovom da se na prodajnom mestu na posudi ili ambalaži iz koje se proizvod nudi potrošaču istakne odgovarajuća deklaracija proizvoda.

II POSEBNE ODREDBE

1. Kakao-proizvodi i čokoladni proizvodi

Član 11
Pod kakao-zrnom podrazumevaju se fermentisane i osušene semenke ploda kakao-stabla (*Theobroma cacao* L.). Kvalitet kakao-zrna i metode za utvrđivanje kvaliteta moraju ispunjavati uslove utvrđene standardima: JUS ISO 3451: 1997, Kakao zrno – Specifikacija; JUS ISO 1114: 1997, Kakao zrna – Ispitivanje presecanjem; JUS ISO 2291: 1997, Kakao zrno – Određivanje sadržaja vlage (Rutinska metoda); JUS ISO 2292: 1998, Kakao zrno – Uzimanje uzoraka.

Kakao-proizvodima i čokoladnim proizvodima, u smislu ovog pravilnika, smatraju se:

- | | | | | |
|----|----------|------------|----|---------------|
| 1) | | | | kakao-maslac; |
| 2) | | kakao-prah | | (kakao); |
| 3) | | | | čokolada; |
| 4) | | | | đanduja; |
| 5) | | mlečna | | čokolada; |
| 6) | | bela | | čokolada; |
| 7) | | punjena | | čokolada; |
| 8) | čokolada | “a | la | taza”; |
- 9) čokoladni deserti i praline.

Kakao-maslac je mast dobijena iz kakao-zrna, ili delova kakao-zrna sa sledećim karakteristikama:

- 1) sadržaj slobodnih masnih kiselina izražen kao oleinska kiselina je najviše do 1,75%;
- 2) sadržaj neosapunjivih materija određenih korišćenjem petroletra je najviše do 0,5%, osim u slučajevima presovanog kakao-maslaca gde je dozvoljeno do 0,35%.

Kakao-prah je proizvod dobijen pretvaranjem u prah kakao-zrna koja su bila očišćena, oljuštena i termički tretirana i koji sadrži najmanje 20% kakao-maslaca računato na suhu materiju i najviše 7% vode. Kakao-prah sa redukovanim sadržajem kakao-maslaca sadrži manje od 20% kakao-maslaca računato na suhu materiju i najviše 7% vode. Kakao-prah sa visoko redukovanim sadržajem kakao-maslaca sadrži manje od 10% kakao-maslaca računato za suhu materiju i najviše 7% vode.

Sadržaj kakao-maslaca i sadržaj kakao-praha dati su u tabeli 3:

Tabela 3

KAKAO-PRAH I SUVE MEŠAVINE KAKAA I ŠEĆERA

Sadržaj kakao-maslaca (izražen kao minimum kakao-praha sadržan u odnosu na suhu materiju baze)

		najmanje 20% m/m od 10% m/m – 20% m/m	najviše 10% m/m
Kakao-prah	Kakao-prah	Kakao-prah sa	Kakao-prah sa visoko
		redukovanim sadržajem masti	redukovanim sadržajem masti
	zaslađeni kakao	redukovanim sadržajem masti	visoko redukovanim sadržajem masti
	Najmanje 25% m/m	zaslađeni kakao-prah, sa redukovanim sadržajem masti	zaslađeni kakao-prah, sa visoko redukovanim sadržajem masti

		čokolada za piće	zaslađena čokolada za piće, sa redukovanim sadržajem masti	zaslađena čokolada za piće, sa visoko redukovanim sadržajem masti
Sadržaj kakao-praha sadržan u suvim mešavinama	Najmanje 20% m/m	zaslađena kakao-mešavina	zaslađena kakao-mešavina, sa redukovanim sadržajem masti	zaslađena kakao-mešavina, sa visoko redukovanim sadržajem masti
		zaslađena mešavina sa kakaom	zaslađena mešavina sa kakaom, sa redukovanim sadržajem masti	zaslađena mešavina sa kakaom, sa visoko redukovanim sadržajem masti
	Najviše 20% m/m	zaslađeni kakao sa mešavinom ukusa	zaslađeni kakao sa mešavinom ukusa, sa redukovanim sadržajem masti	zaslađeni kakao sa mešavinom ukusa, sa visoko redukovanim sadržajem masti

Član 16

Čokolada je proizvod dobijen od prerađenog kakao-zrna i šećera, koji sadrži najmanje 35% ukupne suve materije kakao-delova uključujući najmanje 18% kakao-maslaca i najmanje 14% suvih nemasnih kakao-delova.

Član 17

Čokolada u granulama, pločicama, ljusticama, mrvicama, prahu i sl. je proizvod koji sadrži najmanje 32% ukupne suve materije kakao-delova uključujući najmanje 12% kakao-maslaca i najmanje 14% suvih nemasnih kakao-delova.

Član 18

Čokolada za jelo i kuvanje je proizvod dobijen od prerađenog kakao-zrna i šećera i sadrži najmanje 40% ukupne suve materije kakao-delova, od čega najmanje 18% suvih nemasnih kakao-delova i najmanje 7% dodatog kakao-maslaca računato na suhu materiju proizvoda.

Član 19

Čokoladni preliv (kuvertura, tunk-masa) je proizvod koji sadrži najmanje 35% ukupne suve materije kakao-delova uključujući najmanje 31% kakao maslaca i najmanje 2,5% suvih nemasnih kakao-delova.

Član 20

Proizvodima iz čl. 16 do 19 ovog pravilnika mogu se dodavati i druge namirnice osim:

- 1) životinjskih masti i njihovih prerađevina koje ne potiču od mleka;
- 2) brašna od žitarica;
- 3) skroba.

Član 21

Đanduja je proizvod dobijen od čokolade sa dodatkom fino mlevenog lešnika, koji sadrži najmanje 32% ukupne suve materije kakao-delova i najmanje 8% suvih nemasnih kakao-delova, pri čemu u količini od

100 g proizvoda mora biti od 20 do 40 g fino mlevenog lešnika. Đanduji se može dodati i drugo celo ili u komadićima jezgrasto voće, tako da u 100 g zajedno sa fino mlevenim lešnikom ne prelazi 60 g . Đanduji može biti dodato najviše 5% suve materije mleka računato na gotov proizvod.

Član 22

Mlečna đanduja je proizvod dobijen od mlečne čokolade koja sadrži najmanje 10% suve materije mleka i 15 do 40 g fino mlevenog lešnika na 100 g proizvoda. Mlečnoj đanduji može se dodati i drugo celo ili u komadićima jezgrasto voće, tako da u 100 g zajedno sa fino mlevenim lešnikom ne prelazi 60 g.

Član 23

Mlečna čokolada je proizvod dobijen od prerađenog kakao-zrna, šećera i mleka ili mlečnih proizvoda, koji sadrži:

- 1) najmanje 25% ukupne suve materije kakao-delova;
- 2) najmanje 14% suve materije mleka;
- 3) najmanje 2,5% suvih nemasnih kakao-delova;
- 4) najmanje 3,5% mlečne masti računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 5) najmanje 25% ukupne masti (kakao-maslac i mlečne masti) računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 24

Mlečna čokolada u granulama, pločicama, ljuspicama, mrvicama, prahu i sl. je proizvod koji sadrži najmanje 20% ukupne suve materije kakao-delova, najmanje 12% suve materije mleka i najmanje 12% ukupne masti računato na suhu materiju.

Član 25

Mlečni čokoladni preliv je proizvod koji sadrži najmanje 31% ukupne masti i ispunjava zahteve propisane u članu 23 ovog pravilnika.

Član 26

Ako su proizvodi iz čl. 22 do 25, 28 i 29 ovog pravilnika krem čokoladni proizvodi, sadržaj mlečne masti ne može biti manji od 5,5% računato na suhu materiju gotovog proizvoda. Ako su proizvodi iz čl. 22 do 25, 28 i 29 ovog pravilnika čokoladni proizvodi sa obranim mlekom, sadržaj mlečne masti ne može biti veći od 1% računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 27

Mlečna čokolada sa visokim sadržajem mleka je proizvod koji sadrži:

- 1) najmanje 20% ukupne suve materije kakao-delova računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 2) najmanje 20% suve materije mleka računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 3) najmanje 2,5% suvih nemasnih kakao-delova računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 4) najmanje 5% mlečne masti računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 5) najmanje 25% ukupne masti (kakao-maslaca i mlečne masti) računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 28

Bela čokolada je proizvod dobijen od kakao-maslaca, mleka ili mlečnih proizvoda i šećera, koji sadrži:

- 1) najmanje 20% kakao-maslaca računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 2) najmanje 14% suve materije mleka računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 3) najmanje 3,5% mlečne masti računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 29

Beli čokoladni preliv je proizvod koji sadrži najmanje 31% ukupne masti i ispunjava zahteve propisane u članu 28 ovog pravilnika.

Član 30

Bela čokolada u granulama, mrvicama, pločicama, ljusticama, prahu i sl. je proizvod koji sadrži:

- 1) najmanje 18% kakao-maslaca računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 2) najmanje 14% suve materije mleka računato na suhu materiju gotovog proizvoda;
- 3) najmanje 3,5% mlečne masti računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 31

Proizvodima iz čl. 23 do 29 ovog pravilnika mogu se dodavati i druge namirnice osim:

- 1) životinjskih masti i njihovih prerađevina koje ne potiču od mleka;
- 2) brašna od žitarica;
- 3) skroba.

Član 32

Punjena čokolada je proizvod čiji se spoljašnji deo sastoji od jednog od proizvoda definisanih u čl. 16, 18, 19, 21 do 23 i čl. 25 do 29 ovog pravilnika. Unutrašnji deo punjene čokolade ne može da sadrži pekarske proizvode, keks, biskvite ili sladoled. Spoljašnji čokoladni deo ne može da bude manji od 25% ukupne mase proizvoda.

Član 33

Čokolada "a la taza" je proizvod dobijen od prerađenog kakao-zrna, šećera i pšeničnog, pirinčanog, kukuruznog brašna ili skroba, koji sadrži:

- 1) najmanje 35% ukupne suve materije kakao-delova;
- 2) najmanje 18% kakao-maslaca;
- 3) najmanje 14% suvih, nemasnih kakao-delova.

Ovaj proizvod ne može da sadrži više od 8% brašna ili skroba računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 34

Redukovana čokolada "a la taza" je proizvod dobijen od prerađenog kakao-zrna, šećera i pšeničnog, pirinčanog ili kukuruznog brašna ili skroba, koji sadrži:

- 1) najmanje 30% ukupne suve materije kakao-delova;
- 2) najmanje 18% kakao-maslaca;
- 3) najmanje 12% suvih nemasnih kakao-delova.

Ovaj proizvod ne može da sadrži više od 18% brašna ili skroba računato na suhu materiju gotovog proizvoda.

Član 35

Čokoladni deserti i praline su proizvodi koji se sastoje od: punjene čokolade ili čokolade ili kombinacije ili smeše čokolada definisanih u čl. 16, 18, 19, 23 do 29 ovog pravilnika i drugih namirnica, pod uslovom da čokolada čini najmanje 25% ukupne mase proizvoda.

Član 36

Proizvodima, odnosno čokoladnim delovima proizvoda iz čl. 22 do 35 ovog pravilnika može da se doda najviše 5% biljne masti računato na gotov proizvod, s tim što sadržaj biljne masti mora da bude označen na deklaraciji boldovanim oznakom "sadrži biljnu mast kao dodatak kakao-maslacu". Dozvoljene biljne masti su same ili u mešavini, ekvivalenti kakao-maslaca i moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da ne pripadaju grupi laurinskih biljnih masti i da su bogate u simetričnim monosaturisanim trigliceridima tipa POP, POSt i StOSt;
- 2) da mogu da se mešaju u bilo kojoj proporciji sa kakao-maslacem i kompatibilne su sa fizičkim svojstvima (tačka topljenja i temperatura kristalizacije, tempo topljenja potreban za fazu temperiranja);
- 3) da su dobijene samo procesom prerade, odnosno frakcionisanja koji isključuje enzimsku modifikaciju trigliceridne strukture.

Biljna mast koja se koristi kao dodatak kakao-maslacu može biti proizvedena iz biljaka navedenih u tabeli 4:

Tabela 4

Red. br.	Uobičajeni naziv biljne masti	Stručni naziv biljaka od kojih se mogu dobiti navedene masti
1	Illipe, Borneo "mast" ili Tengkwang	Shorea spp.
2	Palmino ulje	Elaeis guineensis, Elaeis olifera
3	So	Shorea robusta
4	Shea	Butyrospermum parkii
5	Kokum gurgi	Garcinia indica
6	Košćice manga	Mangifera indica

Izuzetno se može dodavati kokosovo ulje čokoladi koja se koristi u proizvodnji sladoleda i sličnih smrznutih proizvoda.

Član 37

Proizvodima, odnosno čokoladnim delovima proizvoda iz čl. 16 do 35 ovog pravilnika mogu se dodavati samo arome koje ne oponašaju ukus čokolade ili mlečne masti.

Član 38

Deklaracije proizvoda definisanih u čl. 16 do 35 ovog pravilnika moraju da sadrže podatak o sadržaju ukupne suve materije kakao-delova računato na čokoladnu masu. Deklaracije proizvoda definisanih u čl. 14 i 15 ovog pravilnika moraju da sadrže podatak o sadržaju kakao-maslaca.

Učešće ukupne suve materije kakao-delova i kakao-maslaca izračunava se tako što se oduzme masa dodatih namirnica, kao što su aditivi, masti i druge namirnice koje se koriste u proizvodnji kakao-proizvoda i čokoladnih proizvoda.

Član 39

Kada se proizvodi definisani u čl. 16 do 32 i u članu 35 ovog pravilnika prodaju u mešavinama, trgovački nazivi mogu da se zamene izrazom “mešavina čokoladnih deserta” ili sličnim nazivima. U tom slučaju može da postoji jedna lista sastojaka za sve proizvode iz mešavine.

2. Proizvodi slični čokoladnim

Član 40

Proizvodi slični čokoladnim su proizvodi dobijeni od šećera, biljnih masti i kakao-praha, po tehnološkom postupku sličnom postupku za dobijanje čokolade.

Član 41

Proizvodima sličnim čokoladnim, u smislu ovog pravilnika, smatraju se:

- 1) proizvodi slični čokoladnim;
- 2) kakao-preliv;
- 3) proizvodi slični punjenoj čokoladi;
- 4) proizvodi slični čokoladnim desertima i pralinama.

Član 42

Proizvodi slični čokoladnim su proizvodi koji sadrže:

- 1) najmanje 21% ukupne masti, računato na gotov proizvod;
- 2) najmanje 5% bezmasne suve materije kakao-delova, računato na gotov proizvod.

Član 43

Kakao-preliv je proizvod koji sadrži:

- 1) najmanje 25% ukupne masti, računato na gotov proizvod;
- 2) najmanje 5% bezmasne suve materije kakao-delova, računato na gotov proizvod.

Član 44

Proizvodi slični punjenoj čokoladi su proizvodi čiji se spoljašnji deo sastoji od najmanje 25% sastojaka navedenih u članu 42 ovog pravilnika.

Član 45

Proizvodima iz čl. 42, 43 i 44 ovog pravilnika mogu se dodavati i druge namirnice osim:

- 1) životinjskih masti i njihovih prerađevina koje ne potiču od mleka;
- 2) brašna od žitarica;
- 3) skroba.

Član 46

Proizvodi slični čokoladnim desertima i pralinama izrađuju se u kombinaciji od najmanje 25% proizvoda navedenih u članu 42 ili u članu 43 ovog pravilnika i punjenja.

Član 47

Kada se proizvodi definisani u čl. 42, 44 i 46 ovog pravilnika prodaju u mešavinama, trgovački nazivi

mogu da se zamene izrazom “mešavina proizvoda sličnih čokoladnim desertima” ili sličnim nazivima. U tom slučaju može da postoji jedna lista sastojaka za sve proizvode iz mešavine.

3. Krem-proizvodi

Član 48

Krem-proizvodi su proizvodi dobijeni obradom šećera, mleka i mlečnih proizvoda, biljnih masti i drugih namirnica.

Prema konzistenciji krem-proizvodi mogu biti: krem-proizvodi u tablama, mazivi krem-proizvodi, krem-proizvodi u pločicama, granulama ili “crispy” krem-proizvodi i sl.

Član 49

Krem-proizvodi se stavljaju u promet kao:

- 1) kakao-krem proizvod;
- 2) mlečni krem-proizvod;
- 3) lešnik, badem, kikiriki, rogač ili sličan krem-proizvod;
- 4) krem-proizvod sa dodacima;
- 5) punjeni krem-proizvod;
- 6) krem-deserti i krem-praline;
- 7) mešavina krem-proizvoda.

Član 50

Kakao-krem proizvod je proizvod koji sadrži:

- 1) najmanje 5% suvih nemasnih kakao-delova, računato na gotov proizvod;
- 2) najmanje 5% bezmasne suve materije mleka, računato na gotov proizvod;
- 3) najmanje 25% ukupne masti, računato na gotov proizvod.

Član 51

Mlečni krem-proizvod je proizvod koji sadrži:

- 1) najmanje 12% bezmasne suve materije mleka, računato na gotov proizvod;
- 2) najmanje 25% ukupne masti, računato na gotov proizvod.

Član 52

Lešnik, badem, kikiriki, rogač ili sličan krem-proizvod je proizvod koji sadrži:

- 1) najmanje 12% lešnika ili badema ili kikirikija ili rogača i sl. računato na gotov proizvod;
- 2) najmanje 25% ukupne masti, računato na gotov proizvod;
- 3) najmanje 4% bezmasne suve materije mleka, računato na gotov proizvod.

Član 53

Krem-proizvod sa dodacima je proizvod koji sadrži:

- 1) najmanje 5% dodatih namirnica, računato na gotov proizvod;
- 2) najmanje 25% ukupne masti, računato na gotov proizvod;
- 3) najmanje 4% bezmasne suve materije mleka računato na gotov proizvod.

Član 54
Punjeni krem-proizvod je proizvod čiji se spoljašnji deo sastoji od najmanje 25% proizvoda navedenih u čl. 49 do 52 ovog pravilnika i punjenja.

Član 55
Krem-deserti i krem-praline izrađuju se u kombinaciji najmanje 25% proizvoda navedenih u čl. 49 do 52 ovog pravilnika i punjenja.

Član 56
Kada se proizvodi navedeni u članu 49 ovog pravilnika prodaju u mešavinama, trgovački nazivi mogu da se zamene izrazom “mešavina krem proizvoda” ili sličnim nazivima. U tom slučaju može da postoji jedna lista sastojaka za sve proizvode iz mešavine.

III ZAVRŠNE ODREDBE

Član 57
Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe Pravilnik o kvalitetu kakao-proizvoda, proizvoda sličnih čokoladi, krem-proizvoda i bombonskih proizvoda (“Službeni list SFRJ”, br. 23/88, 63/88, 36/89 i 21/90) i Pravilnik o kvalitetu kakao-proizvoda i čokolade (“Službeni list SRJ”, br. 41/93).

Član 58
Ovaj pravilnik stupa na snagu po isteku šest meseci od dana objavljivanja u “Službenom listu SCG”.