

## ПРЕДЛОГ

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде, доноси

### ПРАВИЛНИК О КАКАО И ЧОКОЛАДНИМ ПРОИЗВОДИМА НАМЕЊЕНИМ ЗА ЉУДСКУ УПОТРЕБУ

#### Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују захтеви у погледу квалитета какао и чоколадних производа (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, састав производа; врсту и количину састојака и додатака који се употребљавају у производњи производа; декларисање, као и додатне захтеве за означавање производа.

#### Члан 2.

Субјект у пословању храном пре почетка производње доноси произвођачку спецификацију, у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана нарочито садржи:

- 1) назив производа и трговачко име, ако га производ има;
- 2) кратак опис технолошког поступка производње;
- 3) податке о врсти и количини састојака који се употребљавају у производњи и преради;
- 4) основне захтеве квалитета и извештај о извршеном испитивању квалитета;
- 5) податке из декларације у складу са овим прописом и прописом којим се уређује декларисање и означавање хране;
- 6) датум доношења и евиденцијски број произвођачке спецификације.

#### Члан 3.

Називи, дефиниције и општи захтеви квалитета за производе, дати су у Прилогу 1 - Називи, дефиниције и захтеви квалитета производа, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 1).

Називи производа из Прилога 1. овог правилника, користе се само за означавање производа који су у њему наведени и који испуњавају прописане захтеве квалитета за те производе.

#### Члан 4.

Производи који се стављају у промет декларисани су и означени у складу са овим правилником и прописом којим се уређује декларисање и означавање хране.

Поред података који су утврђени у складу са прописом којим се уређује декларисање и означавање хране, декларација производа треба да садржи и следеће податке:

а) ако се производи који су наведени у Прилогу 1, део А, тач. 3-7. и 10. овог правилника продају у мешавини, називи производа могу да се замене речима: „мешавине чоколада” или „мешавине пуњених чоколада” или сличним називом. У овом случају на декларацији производа може да се наведе само један списак састојака за све производе у мешавини;

б) за производе из Прилога 1, део А, тачка 2. ст. 3. и 4. и тач. 3-5, 8. и 9. овог правилника, треба да се наведе податак о укупној сувој материји какао делова. Овај податак наводи се речима: „какао делови ...% мин.”;

в) за производе из Прилога 1, део А, тачка 2. ст. 2. и 4. који садрже смањен садржај какао маслаца, треба да се наведе количина какао маслаца;

г) називи „чоколада”, „млечна чоколада” и „чоколадни прелив” могу да се допуне подацима који се односе на параметре квалитета, под условом да производ садржи:

- најмање 43% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 26% какао маслаца, код чоколаде,

- најмање 30% укупне суве материје какао делова и најмање 18% суве материје млека, добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично обраног или обраног млека, павлаке или од делимично или потпуно дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти, укључујући и најмање 4,5% млечне масти код млечне чоколаде,

- најмање 16% безмасне суве материје какао делова, код чоколадног прелива.

#### Члан 5.

Производима из Прилога 1, део А, тач. 3-6, 8. и 9. овог правилника, дозвољено је додавање биљних масти које нису какао маслац.

Биљне масти из става 1. овог члана дате су у Прилогу 2 - Биљне масти које поред какао маслаца могу да се додају чоколадним производима, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 2).

Количина додатих биљних масти из става 1. овог члана не сме да буде већа од 5% масе готовог производа након одузимања укупне масе свих других јестивих састојака који су употребљени у складу са Прилогом 1, део Б овог правилника, без смањивања минималне количине какао маслаца или укупне суве материје какао делова.

Декларација чоколадног производа којем су додате биљне масти које нису какао маслац, треба да садржи навод: „садржи биљну маст као додаток какао маслацу”.

Навод из става 4. овог члана треба да се налази у истом видном пољу са списком састојака, али јасно одвојен од тог списка и у близини назива производа, да је наведен словима која су подебљана и величине која није мања од величине слова назива производа.

**Члан 6.**

У производњи производа могу да се користе шећери који су уређени прописом којим се уређује квалитет шећера намењеног за људску употребу, као и други шећери.

Производима је дозвољено додавање адитива и арома, у складу са прописима којима се уређују прехранбени адитиви и ароме.

Производима из Прилога 1, део А, тач. 2-6, 8. и 9. овог правилника, није дозвољено додавање арома које опонашају (имитирају) укус чоколаде или млечне масти.

**Члан 7.**

Даном почетка примене овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету и другим захтевима за какао-производе, чоколадне производе, производе сличне чоколадним и крем-производе („Службени гласник СЦГ” бр. 1/05 и „Службени гласник РС”, бр. 43/13), у делу који се односи на какао-производе и чоколадне производе.

Производи који су декларисани, односно означени до дана почетка примене овог правилника, а који не испуњавају услове прописане овим правилником, могу бити у промету до истека рока трајања, а најкасније до 31. децембра 2021. године.

**Члан 8.**

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јула 2020. године.

Број:  
У Београду, фебруара 2019. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић

## НАЗИВИ, ДЕФИНИЦИЈЕ И ЗАХТЕВИ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

### ДЕО А - НАЗИВИ И ДЕФИНИЦИЈЕ

**1. Какао маслац** јесте маст добијена из какао зрна или делова какао зрна, са следећим карактеристикама:

- садржај слободних масних киселина (изражених као олеинска киселина): највише 1,75%,

- садржај неосапуњивих материја (одређених коришћењем петрол-етра): највише 0,5%, осим у случају пресованог какао маслаца, где је дозвољено до 0,35%.

**2. Какао прах, какао** јесте производ добијен од очишћених, ољуштених и пржених какао зрна, који садржи најмање 20% какао маслаца, рачунато на суву материју, и највише 9% воде.

**Какао прах са редукованим садржајем какао маслаца, какао смањене масти** јесте какао прах који садржи мање од 20% какао маслаца, рачунато на суву материју.

**Чоколадни прах (чоколада у праху)** јесте производ који се састоји од мешавине какао праха и шећера, а садржи најмање 32% какао праха.

**Чоколадни напиток, заслађени какао, заслађени какао прах** јесте производ који се састоји од мешавине какао праха и шећера, а садржи најмање 25% какао праха. У случајевима када је производу смањена масноћа, како је дефинисано у ставу 2. ове тачке, овим називима се додаје навод: „са редукованим садржајем какао маслаца” или „са какаоом смањене масти”.

**3. Чоколада** јесте производ добијен од какао производа и шећера који, осим производа из става 2. ове тачке, садржи најмање 35% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 18% какао маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао делова.

Међутим, када је назив допуњен следећим речима:

- „мрвице” или „љуспице”: производ је у облику гранула или љуспица и треба да садржи најмање 32% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 12% какао маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао делова,

- „прелив”: производ треба да садржи најмање 35% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 31% какао маслаца и најмање 2,5% безмасне суве материје какао делова,

- „Ћандуја - чоколада од лешника” (или једна од изведеница речи „Ћандуја”): је производ добијен од чоколаде која садржи најмање 32% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 8% безмасне суве материје какао делова и фино млевених лешника, у таквој количини да 100 g производа треба да садржи од 20 g до 40 g лешника. Ћандуји може да се дода:

- млеко и/или сува материја млека добијена испаравањем, у таквом односу да готов производ садржи највише 5% суве материје млека,

- бадеми, лешници и друге врсте језграстог воћа, цели или у комадићима, у таквом односу да заједно са млевеним лешницима не прелазе 60% укупне масе производа.

**4. Млечна чоколада** јесте производ добијен од какао производа, шећера и млека или млечних производа који, осим производа из става 2. ове тачке, садржи:

- најмање 25% укупне суве материје какао делова,
- најмање 14% суве материје млека добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти,

- најмање 2,5% безмасне суве материје какао делова,
- најмање 3,5% млечне масти,
- најмање 25% укупне масти (какао маслац и млечна маст).

Међутим, кад је назив допуњен следећим речима:

- „мрвице” или „љуспице”: производ је у облику гранула или љуспица и треба да садржи најмање 20% укупне суве материје какао делова, најмање 12% суве материје млека добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти, и најмање 12% укупне масти (какао маслац и млечна маст),

- „прелив”: производ треба да садржи најмање 31% укупне масти (какао маслац и млечна маст),

- „Ћандуја - млечна чоколада од лешника” (или једна од изведеница речи „ћандуја”): јесте производ добијен од млечне чоколаде која садржи најмање 10% суве материје млека, добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти и од фино млевених лешника, у таквој количини да 100 g производа садржи од 15 g до 40 g лешника. Могу се додати бадеми, лешници и друге врсте језграстог воћа, цели или у комадићима, у таквом односу да заједно са млевеним лешницима не прелазе 60 % укупне масе производа.

Кад је у називу реч „млечна” замењена речју:

- „... са павлаком”: производ мора да садржи најмање 5,5% млечне масти;

- „... са обраним млеком”: производ мора да садржи највише 1% млечне масти.

**5. Породична млечна чоколада** јесте производ добијен од какао производа, шећера и млека или млечних производа који садржи:

- најмање 20% укупне суве материје какао делова,
- најмање 20% суве материје млека добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти,

- најмање 2,5% безмасне суве материје какао делова,
- најмање 5% млечне масти,
- најмање 25% укупне масти (какао маслац и млечна маст).

**6. Бела чоколада** јесте производ добијен од какао маслаца, млека или млечних производа и шећера који садржи најмање 20% какао маслаца и најмање 14% суве материје млека, добијене делимичном или потпуном дехидратацијом пуномасног млека, делимично или потпуно обраног млека, павлаке или од делимично или у потпуности дехидрисане павлаке, маслаца или млечне масти, од чега је најмање 3,5% млечна маст.

**7. Пуњена чоколада, чоколада са ... пуњењем, чоколада са ... средином** јесте пуњени производ чији се спољашњи делови састоје од једног од производа дефинисаних у тач. 3 - 6. овог прилога. Овај назив се не примењује на производе чија се унутрашњост састоји од пекарских производа, кекса, бисквита, вафла или сладоледа. Спољашњи чоколадни део производа који носи један од ових назива чини најмање 25% укупне масе производа.

**8. Чоколада „a la taza”** јесте производ добијен од какао производа, шећера и брашна или скроба од пшенице, пиринча или кукуруза, који садржи најмање 35% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 18% какао маслаца и најмање 14% безмасне суве материје какао делова и највише 8% брашна или скроба.

**9. Породична чоколада „a la taza”** јесте производ добијен од какао производа, шећера и брашна или скроба од пшенице, пиринча или кукуруза, који садржи најмање 30% укупне суве материје какао делова, укључујући најмање 18% какао маслаца и најмање 12% безмасне суве материје какао делова и највише 18% брашна или скроба.

**10. Чоколадни десерт или пралине** јесте производ величине једног залогаја, а састоји се од:

- пуњене чоколаде или
- једне врсте чоколаде или комбинације или мешавине чоколада дефинисаних у тач. 3-6. овог прилога и осталих јестивих састојака, под условом да чоколада чини најмање 25% укупне масе производа.

#### ДЕО Б - ДОЗВОЉЕНИ САСТОЈЦИ

Производима из дела А, тач. 3-6, 8. и 9. овог прилога, дозвољено је додавати и друге јестиве састојке, и то:

- животињске масти и њихове прерађевине, ако се добијају искључиво од млека,
- брашно, скроб у гранулама или у праху - дозвољено је само производима из дела А, тач. 8 и 9. овог прилога.

Количина додатих састојака не може да буде већа од 40 % укупне масе готовог производа.

#### ДЕО В- ИЗРАЧУНАВАЊЕ ПРОЦЕНАТА

За производе наведене у делу А, тач. 3-6, 8. и 9. овог прилога, минимална количина састојака израчунава се након што се одузме маса састојака који су додати у складу са делом Б овог прилога.

За производе наведене у делу А, тач. 7. и 10. овог прилога, минимална количина састојака израчунава се након што се одузме маса састојака који су додати у складу са делом Б овог прилога и маса пуњења.

Количина чоколаде у производима наведеним у делу А, тач. 7. и 10. овог прилога, израчунава се у односу на укупну масу готовог производа, укључујући и његово пуњење.

**БИЉНЕ МАСТИ КОЈЕ ПОРЕД КАКАО МАСЛАЦА  
МОГУ ДА СЕ ДОДАЈУ ЧОКОЛАДНИМ ПРОИЗВОДИМА**

Биљне масти из члана 5. став 3. овог правилника, могу појединачно или у мешавини да се користе као замена какао маслацу, уколико испуњавају следеће захтеве:

а) да припадају групи биљних масти нелауринског типа које су богате симетричним мононезасићеним триглицеридима типа POP, POSt, StOSt<sup>(1)</sup>;

б) да могу да се мешају у било којем односу са какао маслом и да су им физичка својства у складу са физичким својствима какао маслаца (тачка топљења и температура кристализације, брзина топљења, потреба за темперирањем);

в) да су добијене искључиво процесом рафинације и/или фракционисања који искључује ензиматску модификацију структуре триглицерида.

У складу са наведеним захтевима, могу се користити биљне масти добијене из биљака наведених у табели:

Уобичајени назив биљне масти	Латински назив биљака из којих се добијају наведене биљне масти
Пипе, Bornejska mast ili Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
Palmino ulje	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Koštice manga	<i>Mangifera indica</i>

Поред наведеног, чоколади која се користи у производњи сладоледа и сличних смрзнутих производа може да се додаје и кокосово уље.

<sup>(1)</sup> P - палмитинска киселина, O - олеинска киселина, St - стеаринска киселина