



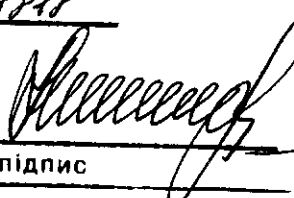
МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

НАКАЗ

13.04.2016

Київ

№ 157

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України	
“ <u>06</u> ”	“ <u>квітня</u> ” 20 <u>16</u> р.
за № <u>688/28848</u>	
Керівник реєструючого органу _____	
	підпис

Про затвердження Вимог
до продуктів з какао та шоколаду

Відповідно до статей 8, 9 та 10 Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності», постанови Кабінету Міністрів України від 16 грудня 2015 року № 1057 «Про визначення сфер діяльності, в яких центральні органи виконавчої влади здійснюють функції технічного регулювання», підпункту 11 пункту 4 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 листопада 2015 року № 1119,

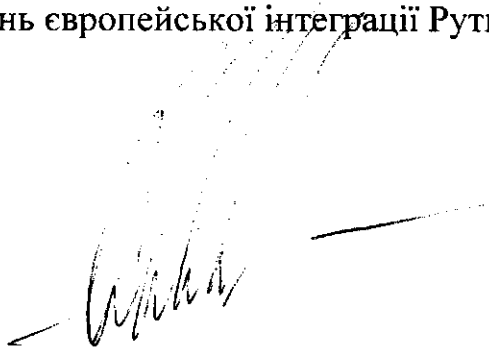
НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Вимоги до продуктів з какао та шоколаду, що додаються.
2. Відділу міжнародної інтеграції в сфері технічного регулювання, санітарних та фітосанітарних заходів в АПК подати цей наказ в установленому порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

3. Цей наказ набирає чинності з 01 січня 2018 року.

4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра з питань європейської інтеграції Рутицьку В.В.

Міністр

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'O.M. Pavlenko', is written over a horizontal line. The signature is slanted and somewhat stylized.

О.М. Павленко

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства аграрної
політики та продовольства
України
13 квітня 2016 року № 157

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
" 06 " травня 20 16 р.
за № 688/28818
Керівник реєструючого органу _____
підпис

Вимоги

до продуктів з какао та шоколаду

1. Ці Вимоги поширюються на маркування продуктів з какао та шоколаду для забезпечення належної поінформованості споживачів (користувачів) та запобігання підприємницькій практиці, що вводить споживача в оману.

2. Ці Вимоги застосовуються до продуктів з какао та шоколаду, що призначені для споживання людиною.

3. У цих Вимогах терміни вживаються в таких значеннях:

1) білий шоколад – харчовий продукт, отриманий із какао-масла, молока чи молочних продуктів та цукрів, який містить не менше 20 % какао-масла, не менше 14 % молочних продуктів, отриманих повною або частковою дегідратацією

незбираного молока, частково або повністю знежиреного молока, вершків, дегідратованого молочного жиру в перерахунку на сухі речовини (зокрема не менше ніж 3,5 % молочного жиру);

2) какао-масло – жир, отриманий із какао-бобів або частин какао-бобів, який містить вільні жирні кислоти, визначені за олеїновою кислотою, не більше ніж 1,75 %, а вміст неомилюємих речовин в якому складає не більше 0,5 % (визначений за допомогою петролейного ефіру), для пресованого какао-масла – не більше 0,35 %;

3) какао-порошок/какао – харчовий продукт, отриманий подрібнюванням обсмажених і очищених від твердої оболонки (какао вели) какао-бобів у порошок, в якому масова частка какао-масла становить не менше ніж 20 % у перерахунку на сухі речовини і масова частка вологи – не більше 9 %;

4) какао-порошок/какао зі зниженим вмістом жиру – какао-порошок, в якому масова частка какао-масла становить менше 20 % у перерахунку на сухі речовини;

5) молочний шоколад – харчовий продукт, отриманий із какао-продуктів, цукру, молока та молочних продуктів, який містить не менше ніж 25 % загальної кількості какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини (зокрема знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини не менше ніж 2,5 %), із загальним вмістом сухих молочних продуктів, отриманих повною або частковою дегідратацією незбираного молока, частково або повністю знежиреного молока, вершків, дегідратованого молочного жиру в перерахунку на сухі речовини не менше ніж 14 %, не менше ніж 3,5 % молочного жиру та не менше ніж 25 % усього жиру (какао-масла та молочного жиру);

б) пористий шоколад – харчовий продукт із комірчастою структурою, виготовлений з одного або кількох продуктів, визначених у підпунктах 1, 5, 7 та

10 цього пункту, які оброблені повітрям, азотом чи вуглекислим або іншим газом, дозволеним для використання в харчовій промисловості;

7) родинний молочний шоколад – харчовий продукт, отриманий із какао-продуктів, цукрів і молока чи молочних продуктів, який містить: не менше ніж 20 % какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, не менше ніж 20 % молочних продуктів, отриманих повною або частковою дегідратацією незбираного молока, частково або повністю знежиреного молока, вершків, дегідратованого молочного жиру в перерахунку на сухі речовини, не менше ніж 2,5 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, не менше ніж 5 % молочного жиру, не менше ніж 25 % усього жиру (какао-масла та молочного жиру);

8) розчинний шоколад/какао з цукром/какао-порошок з цукром – харчовий продукт, який складається із суміші какао-порошку та цукру, із вмістом какао-порошку не менше ніж 25 %;

9) рослинні жири – еквіваленти какао-масла, окремо чи у сумішах, повинні відповідати таким вимогам:

не повинні бути лауриновими;

повинні мати високий вміст симетричних мононенасичених тригліцеридів типу ПОП, ПОСт та СтОСт (П – пальмітинова кислота, О – олеїнова кислота, Ст – стеаринова кислота);

повинні змішуватися у будь-яких співвідношеннях з какао-маслом;

за своїми фізичними властивостями повинні бути сумісними з фізичними властивостями какао-масла (температура плавлення та кристалізації, швидкість плавлення, потреба в темперуванні);

повинні вироблятися тільки шляхом рафінування та/або фракціонування, що виключає ферментні модифікації структури тригліцериду;

10) шоколад – харчовий продукт, отриманий із какао-продуктів і цукру, який містить не менше ніж 35 % загальної кількості какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, в тому числі не менше ніж 18 % какао-масла та не менше ніж 14 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини;

11) шоколад з добавленнями – харчовий продукт, виготовлений з одного або кількох продуктів, визначених у підпунктах 1, 5, 7, 10, 15 та 16 цього пункту, з уведенням добавлень;

12) шоколад з начинкою, шоколад з наповнювачем – харчовий продукт з начинкою/наповнювачем, зовнішня частина якого складається із одного з продуктів, визначених у підпунктах 1, 5, 7 та 10 цього пункту, і складає не менше 25 % загальної маси продукту, за винятком продукції, внутрішня частина якої складається з булочних, борошняних кондитерських виробів, сухого печива чи харчового льоду;

13) шоколадна цукерка – харчовий продукт, виготовлений з одного чи декількох видів шоколаду, які визначені у підпунктах 1, 5, 7, 10 та 12 цього пункту, за умови, що шоколад складає не менше 25 % загальної маси продукту;

14) шоколад у порошку – харчовий продукт, який складається із суміші какао-порошку та цукру, в якому вміст какао-порошку має бути не менше ніж 32 %;

15) шоколад «a la taza» – харчовий продукт, отриманий із какао-продуктів, цукрів, борошна або крохмалю із пшениці, рису чи кукурудзи, до якого входить не менше 35 % какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, включаючи не менше 18 % какао-масла і не менше 14 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, і не більше 8 % борошна чи

крохмалю;

16) шоколад «familiar a la taza» – харчовий продукт, отриманий із какао-продуктів, цукрів, борошна або крохмалю із пшениці, рису чи кукурудзи, до якого входить не менше 30 % какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, включаючи не менше 18 % какао-масла і не менше 12 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, і не більше 18 % борошна чи крохмалю.

4. Додавання для виробництва продукту, визначеного у підпункті 11 пункту 3 цих Вимог, можуть бути:

тонкоподрібнені (сухі молочні продукти, терті горіхи, тертий арахіс, мелена кава, кориця тощо);

крупні (цілі, половинки або подрібнені горіхи, арахіс, цукати, родзинки, сухофрукти, сублимовані фрукти, зерна зернових культур, екструдовані або зірвані крупи, кокосова стружка, соняшникові зерна, вафельна крихта, вафельні листи, печиво тощо).

5. До продуктів, визначених у підпунктах 1, 5, 7, 10, 15 та 16 пункту 3 цих Вимог, забороняється додавання тваринних жирів і продуктів з них, за винятком молочного жиру.

6. Додавання борошна та крохмалю у вигляді гранул чи порошку дозволяється у продуктах, визначених у підпунктах 15 та 16 пункту 3 цих Вимог.

7. До продуктів, визначених у підпунктах 1, 5, 7, 10, 15 та 16 пункту 3 цих Вимог, дозволяється додавання інших їстівних речовин у кількості, що не перевищує 40 % загальної маси готового виробу.

8. Для виробництва продуктів, визначених у підпунктах 1, 5, 7, 10, 15 та 16 пункту 3 цих Вимог, дозволяється використання рослинних жирів у кількості, що не перевищує 5 % загальної маси готового виробу після відрахування інгредієнтів, визначених у пункті 7 цих Вимог, при цьому не зменшуючи мінімальний вміст какао-масла та загальну кількість какао-продуктів в перерахунку на сухі речовини.

9. Перелік рослинних жирів, дозволених до використання для виробництва шоколадної продукції, наведено в додатку до цих Вимог.

10. Для виготовлення шоколаду, який використовується для виробництва морозива та подібних заморожених продуктів, дозволено використання кокосового масла.

11. У разі використання рослинних жирів на маркуванні шоколадних продуктів, визначених у підпунктах 1, 5, 7, 10, 15 та 16 пункту 3 цих Вимог, зазначається «містить рослинні жири у доповненні до какао-масла».

Інформація щодо використання рослинних жирів повинна розміщуватися поблизу назви продукту в одному полі зору з переліком інгредієнтів, бути чітко відокремлена від цього переліку, повинна зазначатися жирним шрифтом та великими літерами.

12. На маркуванні харчового продукту назва «шоколад» може доповнюватися такими словами:

«вермішель»/«vermicelli» чи «пластівці»/«flakes» – для позначення харчового продукту у формі гранул або пластівців, що має містити не менше ніж 32 % загальної кількості какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, не менше ніж 12 % какао-масла, не менше ніж 14 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини;

«кувертюр»/«couverture» – для позначення продукту, що має включати не менше 35 % загальної кількості какао-продуктів у перерахунку на сухі

речовини, не менше 31 % какао-масла, не менше 2,5 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини;

«Джандуя»/«Gianduja» – для позначення шоколаду з горіхами, продукту, який отримують із шоколаду з мінімальним вмістом какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини – 32 %, мінімальним вмістом знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини – 8 %, із додаванням тонкоподрібненого фундука, розраховуючи, щоб в 100 г продукту було не менше 20 г і не більше 40 г фундука. До цього продукту можуть бути додані: сухі молочні продукти у кількості, що не перевищує 5 % маси готового виробу; мигдаль, фундук чи інші види горіхів (цілі та/або подрібнені). Загальна кількість доданих горіхів не повинна перевищувати 60 % маси готового виробу.

13. На маркуванні назва продукту, визначеного в підпункті 10 пункту 3 цих Вимог, може бути доповнена словами «чорний» або «темний».

14. На маркуванні харчового продукту назва «молочний шоколад» може доповнюватися такими словами:

«вермішель»/«vermicelli» чи «пластівці»/«flakes» – для позначення харчового продукту у формі гранул або пластівців, що має містити не менше ніж 20 % какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини, не менше ніж 12 % молочних продуктів, отриманих повною або частковою дегідратацією незбираного молока, частково знежиреного та повністю знежиреного молока, вершків, дегідратованого молочного жиру в перерахунку на сухі речовини, не менше ніж 12 % усього жиру (какао-масла та молочного жиру);

«кувертюр»/«couverture» – для позначення харчового продукту з мінімальним вмістом загального жиру (какао-масла та молочного жиру) 31 %;

«Джандуя»/«Gianduja» (або одне з похідних слова «gianduja») – для позначення молочного шоколаду з горіхами, продукту, який отримують з молочного шоколаду із вмістом молочних продуктів, отриманих повною або

частковою дегідратацією незбираного молока, частково знежиреного та повністю знежиреного молока, вершків, дегідратованого молочного жиру в перерахунку на сухі речовини не менше ніж 10 %, із додаванням тонкоподрібненого фундука із розрахунку, щоб в 100 г продукції було не менше 15 г і не більше 40 г фундука. Мигдаль, фундук чи інші види горіхів можуть бути як цілі, так і подрібнені. Загальна кількість доданих горіхів не повинна перевищувати 60 % маси готового виробу.

15. На маркуванні молочного шоколаду в назві продукту замість «молочний» може зазначатися «вершковий», якщо мінімальний вміст молочного жиру в продукті становить 5,5 %, та «молочний знежирений», якщо вміст молочного жиру в продукті – не більше ніж 1 %.

16. На маркуванні харчового продукту назви «розчинний шоколад», «какао з цукром», «какао-порошок з цукром» можуть бути зі словами «зі зниженим вмістом жиру», якщо така продукція відповідає вимогам, встановленим у підпункті 4 пункту 3 цих Вимог.

17. На маркуванні продуктів, визначених у підпунктах 1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15 та 16 пункту 3 цих Вимог, повинна міститись інформація про загальну кількість какао-продуктів у відсотках у перерахунку на сухі речовини зі словами «мінімальний вміст какао-продуктів», «мінімальний вміст какао-масла» (для білого шоколаду).

Для продуктів, визначених у підпунктах 4 та 8 (при використанні какао-порошку/какао зі зниженим вмістом жиру) пункту 3 цих Вимог, повинна зазначатися інформація про вміст какао-масла у відсотках.

Вміст у відсотках какао-продуктів, какао-масла, молочних продуктів, молочного жиру у продуктах, визначених у підпунктах 1, 5, 7, 10, 15 та 16 пункту 3 цих Вимог, розраховують після вирахування інгредієнтів, які визначені в пункті 7 цих Вимог.

Для продуктів, визначених у підпунктах 12 та 13 пункту 3 цих Вимог,

вміст у відсотках какао-продуктів, какао-масла, молочних продуктів, молочного жиру розраховують після вирахування інгредієнтів, які визначені в пункті 7 цих Вимог, та начинки; вміст шоколаду розраховується у відсотках від загальної маси готового продукту.

18. Найменування «шоколад», «молочний шоколад» та «шоколад «кувертюр»/«couverture» дозволяється доповнювати інформацією про показники якості за умови, що продукція містить:

для шоколаду – не менше ніж 43 % какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини та не менше ніж 26 % какао-масла;

для молочного шоколаду – не менше ніж 30 % загальної кількості какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини та не менше ніж 18 % молочних продуктів, отриманих повною або частковою дегідратацією незбираного молока, частково або повністю знежиреного молока, вершків, дегідратованого молочного жиру в перерахунку на сухі речовини, із вмістом молочного жиру не менше ніж 4,5 %;

для шоколаду «кувертюр»/«couverture» – не менше ніж 16 % знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини.

19. До продуктів, визначених в підпунктах 1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 14, 15, 16 пункту 3 цих Вимог, заборонено додавати ароматизатори, що імітують аромат шоколаду чи молочного жиру.

20. Якщо продукти, визначені в підпунктах 1, 5, 7, 10, 12 та 13 пункту 3 цих Вимог, продаються в асортименті/наборі, то назви цих продуктів можна замінити назвою «шоколад асорті» чи «шоколад асорті з начинкою/наповнювачем» або іншими подібними назвами, при цьому на маркуванні набору можна навести один загальний перелік інгредієнтів для всього асортименту продуктів.

У разі виготовлення наборів з додаванням виробів нехарчового

призначення (іграшки) останні слід додавати упакованими.

Строк придатності, умови зберігання та транспортування продукції встановлює виробник в технічній документації на конкретне найменування.

**Начальник Відділу
міжнародної інтеграції в сфері
технічного регулювання, санітарних
та фітосанітарних заходів в АПК**



О.С. Лозовицький

Додаток
до Вимог до продуктів з
какао та шоколаду
(пункт 9)

Перелік рослинних жирів,
дозволених до використання для виробництва шоколадної продукції

Назва рослинного жиру	Назва рослини, з якої отримано жир
1. Олія ілліпе	Shorea spp.
2. Олія пальмова	Elaeis quineensis, Elaeis olifera
3. Олія сел	Shorea robusta
4. Олія ши	Butyrospermum parkii
5. Олія кокумова	Garcinia indica
6. Олія манго	Mangifera indica

Додаток
до Вимог до продуктів з
какао та шоколаду
(пункт 9)

Перелік рослинних жирів,
дозволених до використання для виробництва шоколадної продукції

Назва рослинного жиру	Назва рослини, з якої отримано жир
1. Олія ілліпе	Shorea spp.
2. Олія пальмова	Elaeis quineensis, Elaeis olifera
3. Олія сел	Shorea robusta
4. Олія ши	Butyrospermum parkii
5. Олія кокумова	Garcinia indica
6. Олія манго	Mangifera indica