

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 4 grudnia 2002 r.

**w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.**

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 154, poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) tłuszczu kakaowego,
- 2) kakao (kakao w proszku),
- 3) kakao niskotłuszczowego (kakao niskotłuszczowego w proszku),
- 4) czekolady sproszkowanej (czekolady w proszku),
- 5) czekolady do picia (słodzonego kakao, słodzonego kakao w proszku),
- 6) czekolady,
- 7) czekolady „*vermicelli*” (czekolady „płatki”),
- 8) czekolady „*couverture*”,
- 9) czekolady „*Gianduja*”,
- 10) czekolady mlecznej,
- 11) czekolady mlecznej „*vermicelli*”,
- 12) czekolady mlecznej „*couverture*”,
- 13) czekolady mleczno-orzechowej „*Gianduja*”,
- 14) czekolady śmietankowej,
- 15) czekolady mlecznej odtłuszczonej,
- 16) czekolady mlecznej familijnej,
- 17) białej czekolady,
- 18) czekolady *a la taza*,
- 19) czekolady *familiar a la taza*,

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

20) czekolady nadziewanej (czekolady nadziewanej ... , czekolady z ... w środku, czekolady z nadzieniem...),

21) czekoladki (praliny)

— stanowiące załącznik nr 1 do rozporządzenia.

§ 2. 1. Do wyrobów, o których mowa w § 1 pkt 6—19, mogą być dodane następujące tłuszcze roślinne:

- 1) Illipe, Borneo tallow lub Tengkawang — otrzymane z *Shorea spp*;
- 2) olej palmowy — otrzymany z *Elaeis guineensis* lub *Elaeis olifera*;
- 3) Sal — otrzymany z *Shorea robusta*;
- 4) Shea — otrzymany z *Butyrospermum parkii*;
- 5) Kokum gurgi — otrzymany z *Garcinia indica*;
- 6) Mango kernel — otrzymany z *Mangifera indica*.

2. Dodanie tłuszczów roślinnych, o których mowa w ust. 1:

- 1) nie może obniżyć minimalnej zawartości tłuszczu kakaowego i minimalnej zawartości suchej masy kakaowej w wyrobie;
- 2) nie może wynosić więcej niż 5% całkowitej masy produktu końcowego pomniejszonej o masę dodanych składników.

3. Wymagania w zakresie jakości handlowej dla tłuszczów roślinnych, o których mowa w ust.1, są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

4. Do czekolady używanej do wyrobów lodów lub innych deserowych produktów mrożonych może być dodany olej kokosowy otrzymany z suszonego mięsuzu kokosowego z owoców palmy kokosowej.

§ 3. 1. Do wyrobów, o których mowa w § 1 pkt 6—19, mogą być dodane inne składniki spożywcze, przy czym dodatek tych składników nie może przekraczać 40% masy wyrobu końcowego.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy tłuszczów zwierzęcych i ich przetworów innych niż pochodzących z mleka.

3. Do czekolady *a la taza* i czekolady *familiar a la taza* można dodać:

- 1) mąkę albo
  - 2) skrobię w postaci granulatu lub proszku
- otrzymane z pszenicy, ryżu lub kukurydzy.

4. Do wyrobów, o których mowa w § 1 pkt 2—19, mogą być dodawane substancje aromatyczne, których smak i zapach wyraźnie różnią się od smaku i zapachu czekolady lub tłuszczu mlecznego.

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. (poz. 1813)

**Załącznik nr 1**

#### SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ DLA WYROBÓW KAKAOWYCH I CZEKOLADOWYCH

1. Tłuszcz kakaowy jest otrzymywany z ziaren kakaowych lub ich części i zawiera:

- 1) wolne kwasy tłuszczowe, wyrażone jako kwas oleinowy, w ilości nie większej niż 1,75%;
- 2) związki niezmydlające się, określane przy użyciu eteru naftowego, w ilości nie większej niż 0,5%, z wyjątkiem tłuszczu kakaowego tłoczonego, w którym zawartość związków niezmydlających się jest nie większa niż 0,35%.

2. Kakao (kakao w proszku) jest wyrobem otrzymanym przez sproszkowanie oczyszczonych, odfuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, zawierającym:

- 1) nie mniej niż 20% tłuszczu kakaowego w przeliczeniu na suchą masę;

2) nie więcej niż 9% wody.

3. Kakao niskotłuszczowe (kakao niskotłuszczowe w proszku) jest wyrobem otrzymanym przez sproszkowanie oczyszczonych, odfuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, zawierającym nie więcej niż 20% tłuszczu kakaowego w przeliczeniu na suchą masę.

4. Czekolada sproszkowana (czekolada w proszku) jest wyrobem będącym mieszaniną kakao i cukrów, zawierającym nie mniej niż 32% kakao (kakao w proszku).

5. 1. Czekolada do picia (słodzone kakao, słodzone kakao w proszku) jest wyrobem będącym mieszaniną kakao (kakao w proszku) i cukrów, zawierającym nie mniej niż 25% kakao.

5. 2. Jeżeli czekolada do picia (słodzone kakao, słodzone kakao w proszku) zawiera nie więcej niż 20% tłuszczu kakaowego, wyrób ten określa się jako „czekolada do picia niskotłuszczowa”.
6. Czekolada jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych* i cukrów, zawierającym nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym:
  - 1) nie mniej niż 18% tłuszczu kakaowego;
  - 2) nie mniej niż 14% beztłuszczowej suchej masy kakaowej.
7. Czekolada „*vermicelli*” (czekolada „płatki”) jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych* i cukrów, mającym postać granulatu lub płatków, zawierającym nie mniej niż 32% suchej masy kakaowej, w tym:
  - 1) nie mniej niż 12% tłuszczu kakaowego;
  - 2) nie mniej niż 14% beztłuszczowej suchej masy kakaowej.
8. Czekolada „*couverture*” jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych* i cukrów, zawierającym nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym:
  - 1) nie mniej niż 31% tłuszczu kakaowego;
  - 2) nie mniej niż 2,5% beztłuszczowej suchej masy kakaowej.
9. Czekolada orzechowa „*Gianduja*” jest wyrobem zawierającym:
  - 1) czekoladę o zawartości suchej masy kakaowej w ilości nie mniejszej niż 32%, w tym beztłuszczową suchą masę kakaową w ilości nie mniejszej niż 8%;
  - 2) od 20 do 40 gramów drobno zmielonych orzechów laskowych w 100 gramach wyrobu;
  - 3) ewentualny dodatek:
    - a) nieprzekraczającej 5% wyrobu suchej masy mlecznej otrzymanej w wyniku odparowania z mleka lub produktów mlecznych w proszku,
    - b) migdałów, orzechów laskowych lub innych rodzajów orzechów, całych lub w kawałkach w ilości nie większej niż 60% całkowitej masy wyrobu.
10. Czekolada mleczna jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż:
  - 1) 25% suchej masy kakaowej;
  - 2) 14% suchej masy mlecznej otrzymanej z:
    - a) częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego lub
    - b) częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub
    - c) śmietanki, lub
    - d) częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub
- e) masła, lub
- f) tłuszczu mlecznego;
- 3) 2,5% beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
- 4) 3,5% tłuszczu mlecznego;
- 5) 25% całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.
11. Czekolada mleczna „*vermicelli*” (czekolada „płatki”) jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, mającym postać granulatu lub płatków i zawierającym nie mniej niż:
  - 1) 20% suchej masy kakaowej;
  - 2) 12% suchej masy mlecznej otrzymanej z:
    - a) częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego lub
    - b) częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub
    - c) śmietanki, lub
    - d) częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub
    - e) masła, lub
    - f) tłuszczu mlecznego;
  - 3) 12% całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.
12. Czekolada mleczna „*couverture*” jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż 31% zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.
13. Czekolada mleczno-orzechowa „*Gianduja*” jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym:
  - 1) czekoladę mleczną o zawartości nie mniejszej niż 10% suchej masy mlecznej otrzymanej z:
    - a) częściowo lub całkowicie odwodnionego pełnego mleka lub
    - b) częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub
    - c) śmietanki, lub
    - d) częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub
    - e) masła, lub
    - f) tłuszczu mlecznego;
  - 2) nie mniej niż 15 i nie więcej niż 40 gramów drobno zmielonych orzechów laskowych w 100 gramach gotowego wyrobu;
  - 3) ewentualny dodatek migdałów lub orzechów całych lub w kawałkach, w ilości nie większej niż 60% całkowitej masy wyrobu.
14. Czekolada śmietankowa jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mleka lub

- produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż 5,5% tłuszczu mlecznego.
15. Czekolada mleczna odtłuszczona jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie więcej niż 1% tłuszczu mlecznego.
16. Czekolada mleczna familijna jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż:
- 1) 20% suchej masy kakaowej;
  - 2) 20% suchej masy mlecznej otrzymanej z:
    - a) częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego lub
    - b) częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub
    - c) śmietanki, lub
    - d) częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub
    - e) masła, lub
    - f) tłuszczu mlecznego;
  - 3) 2,5% beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
  - 4) 5% tłuszczu mlecznego;
  - 5) 25% całkowitej zawartości tłuszczu (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny).
17. Biała czekolada jest wyrobem otrzymanym z tłuszczu kakaowego, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż:
- 1) 20% tłuszczu kakaowego;
  - 2) 14% suchej masy mlecznej otrzymanej z:
    - a) częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego lub
    - b) częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub
    - c) śmietanki, lub
    - d) częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub
- e) masła, lub  
f) tłuszczu mlecznego;
- 3) 3,5% tłuszczu mlecznego.
18. Czekolada *a la taza* jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mąki lub skrobi pszennej, ryżowej lub kukurydzianej, zawierającym:
- 1) nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym co najmniej 18% tłuszczu kakaowego;
  - 2) nie mniej niż 14% beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
  - 3) nie więcej niż 8% mąki lub skrobi pszennej, ryżowej lub kukurydzianej.
19. Czekolada *familiar a la taza* jest wyrobem otrzymanym z *wyrobów kakaowych*, cukrów i mąki lub skrobi pszennej, ryżowej lub kukurydzianej, zawierającym:
- 1) nie mniej niż 30% suchej masy kakaowej, w tym co najmniej 18% tłuszczu kakaowego;
  - 2) nie mniej niż 12% beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
  - 3) nie więcej niż 18% mąki lub skrobi pszennej, ryżowej lub kukurydzianej.
20. Czekolada nadziewana (czekolada nadziewana ..., czekolada z ... w środku, czekolada z nadzieniem...) jest wyrobem, którego zewnętrzna część zawiera czekoladę, o której mowa w § 1 pkt 6—17 rozporządzenia, stanowiącą nie mniej niż 25% całkowitej masy wyrobu.
21. Czekoladka (pralina) jest wyrobem o niedużych rozmiarach (wielkości „kęsa”), składającym się z:
- 1) czekolady nadziewanej albo
  - 2) czekolady jednego rodzaju, albo
  - 3) mieszanki czekolad, o których mowa w § 1 pkt 6—17 rozporządzenia, i innych składników spożywczych, zawierającej nie mniej niż 25% czekolady w całkowitej masie produktu.

**Załącznik nr 2****WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ DLA TŁUSZCZÓW ROŚLINNYCH, KTÓRE MOGĄ BYĆ UŻYTE DO PRODUKCJI NIEKTÓRYCH WYROBÓW KAKAOWYCH I CZEKOLADOWYCH**

Tłuszcze roślinne nielaurynowe:

- 1) zawierają symetryczne jednonienasycone triacyloglicerole, w których pozycje zewnętrzne zajęte są przez kwasy tłuszczowe nasycone, głównie przez kwas palmitynowy i kwas stearynowy, a w pozycji wewnętrznej występuje nienasycony kwas oleinowy;
- 2) nadają się do zmieszania w każdej proporcji z tłuszczem kakaowym i posiadają zgodne z nim cechy fizyczne (temperaturę topnienia, temperaturę kryształizacji, szybkość topnienia i konieczność temperowania);
- 3) są otrzymywane jedynie z procesu rafinacji lub frakcjonowania, z wykluczeniem wprowadzania enzymatycznych modyfikacji triacylogliceroli.