

659

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 5 kwietnia 2005 r.

zmieniające rozporządzenie 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, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz. U. Nr 214, poz. 1813 oraz z 2004 r. Nr 62, poz. 579) wprowadza się następujące zmiany:

1) w § 3 ust. 1—3 otrzymują brzmienie:

„1. Do wyrobów, o których mowa w § 1 pkt 6—19, mogą być dodane inne, niż określone w § 2 ust. 1, składniki spożywcze, przy czym dodatek tych składników nie może przekraczać 40 % masy wyrobu końcowego.

2. Niedopuszczalne jest dodawanie do wyrobów, o których mowa w § 1 pkt 6—19, tłuszczów zwierzęcych i ich pochodnych innych niż pochodzących z mleka.

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

²⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 154, poz. 1802, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360, z 2003 r. Nr 208, poz. 2020 i Nr 223, poz. 2220 i 2221, z 2004 r. Nr 42, poz. 386 i Nr 96, poz. 959 oraz z 2005 r. Nr 10, poz. 68 i Nr 14, poz. 115.

3. Mąkę lub skrobię można dodawać wyłącznie do czekolady *a la taza* i czekolady *familiar a la taza*, jeżeli:

1) mąka albo

2) skrobia w postaci granulatu lub proszku — są otrzymane z pszenicy, ryżu lub kukurydzy.”;

2) po § 3 dodaje się § 3a w brzmieniu:

„§ 3a. 1. Minimalne, procentowe wartości parametrów fizykochemicznych występujące w wyrobach, o których mowa w załączniku nr 1 do rozporządzenia:

1) w ust. 6—19, oblicza się, odejmując od całkowitej masy wyrobu końcowego łączną masę dodanych składników spożywczych, o których mowa w § 3 ust. 1 i 4;

2) w ust. 20 i 21, oblicza się, odejmując od całkowitej masy wyrobu końcowego łączną masę dodanych składników spożywczych, o których mowa w § 3 ust. 1 i 4, oraz masę nadzienia.

2. Zawartość czekolady w wyrobach, o których mowa w załączniku nr 1 do rozporządzenia w ust. 20 i 21, oblicza się w odniesieniu do całkowitej masy wyrobu końcowego, łącznie z nadzieniem.”;

3) w załączniku nr 1 do rozporządzenia:

a) ust. 9 otrzymuje brzmienie:

- „9. Czekolada orzechowa „*Gianduja*” (lub jedna z odmian wyrazu „*Gianduja*”) jest wyrobem zawierającym:
- 1) czekoladę otrzymaną z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierającą nie mniej niż 32 % suchej masy kakaowej, w tym nie mniej niż:
 - a) 18 % tłuszczu kakaowego,
 - b) 8 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
 - 2) od 20 do 40 gramów drobno zmielonych orzechów laskowych w 100 gramach wyrobu;
 - 3) ewentualny dodatek:
 - a) mleka lub produktów mlecznych otrzymanych w procesie odparowania, w takiej ilości, że wyrób końcowy zawiera nie więcej niż 5 % suchej masy mlecznej,
 - b) migdałów, orzechów laskowych lub innych rodzajów orzechów, całych lub w kawałkach, w takiej ilości, że łącznie ze zmielonymi orzechami laskowymi stanowią nie więcej niż 60 % całkowitej masy wyrobu.”,
- b) ust. 11—15 otrzymują brzmienie:
- „11. Czekolada mleczna „*vermicelli*” (czekolada mleczna „*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) 2,5 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
 - 4) 3,5 % tłuszczu mlecznego;
 - 5) 12 % całkowitej zawartości tłuszczu (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny).
12. Czekolada mleczna „*couverture*” 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;
 - b) częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub
 - c) śmietanki, lub
 - d) częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub
 - e) masła, lub
 - f) tłuszczu mlecznego;
13. Czekolada mleczno-orzechowa „*Gianduja*” (lub jedna z odmian wyrazu „*Gianduja*”) jest wyrobem zawierającym:
- 1) czekoladę mleczną otrzymaną z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającą nie mniej niż:
 - a) 25 % suchej masy kakaowej,
 - b) 10 % suchej masy mlecznej otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, śmietanki lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, masła lub tłuszczu mlecznego,
 - c) 2,5 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej,
 - d) 3,5 % tłuszczu mlecznego,
 - e) 25 % całkowitej zawartości tłuszczu (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny);
 - 2) od 15 do 40 gramów drobno zmielonych orzechów laskowych w 100 gramach wyrobu;
 - 3) ewentualny dodatek migdałów, orzechów laskowych lub innych rodzajów orzechów, całych lub w kawałkach, w takiej ilości, że łącznie ze zmielonymi orzechami laskowymi stanowią nie więcej niż 60 % całkowitej masy wyrobu.
14. Czekolada śmietankowa 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;
 - 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) 5,5 % tłuszczu mlecznego;
 - 5) 25 % całkowitej zawartości tłuszczu (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny).
15. Czekolada mleczna odtłuszczona jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym:
- 1) nie mniej niż 25 % suchej masy kakaowej;
 - 2) nie mniej niż 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) nie mniej niż 2,5 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
 - 4) nie więcej niż 1 % tłuszczu mlecznego;
 - 5) nie mniej niż 25 % całkowitej zawartości tłuszczu (tłuszcz kakaowy i tłuszcz mleczny).”,
- c) ust. 18 i 19 otrzymują brzmienie:
- „18. Czekolada *a la taza* jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych, cukrów i mąki lub skrobi otrzymanej z pszenicy, ryżu lub kukurydzy, zawierającym:
- 1) nie mniej niż 35 % suchej masy kakaowej, w tym nie mniej niż:
 - a) 18 % tłuszczu kakaowego,
 - b) 14 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
 - 2) nie więcej niż 8 % mąki lub skrobi otrzymanej z pszenicy, ryżu lub kukurydzy.
19. Czekolada *familiar a la taza* jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych, cukrów i mąki lub skrobi otrzymanej z pszenicy, ryżu lub kukurydzy, zawierającym:
- 1) nie mniej niż 30 % suchej masy kakaowej, w tym nie mniej niż:
 - a) 18 % tłuszczu kakaowego,
 - b) 12 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej;
 - 2) nie więcej niż 18 % mąki lub skrobi otrzymanej z pszenicy, ryżu lub kukurydzy.”.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*