

# НАРЕДБА ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ КАКАОТО И ШОКОЛАДОВИТЕ ПРОДУКТИ

*В сила от 17.11.2021 г.*

*Приета с ПМС № 367 от 29.10.2021 г.*

## **Обн. ДВ. бр.91 от 2 Ноември 2021г.**

Чл. 1. С наредбата се определят изискванията към наименованията, състава, характеристиките и етикетиранието на какаото и шоколадовите продукти.

Чл. 2. (1) Наименованието "Какаово масло" се използва за означаване на масло, получено от какаови зърна или части от тях, което съдържа:

1. свободни мастни киселини, изразени като олеинова киселина, не повече от 1,75 %;
2. неосапуняеми вещества, определени чрез използване на петролеев етер, не повече от 0,5 %.

(2) Когато какаовото масло е получено чрез пресоване на какаовите зърна, съдържанието на неосапуняеми вещества по ал. 1, т. 2 трябва да е не повече от 0,35 %.

Чл. 3. (1) Наименованията "Какао на прах" или "Какао" се използват за означаване на прахообразен продукт, който е получен чрез смилане на почистени, обелени и печени какаови зърна и който е с водно съдържание не повече от 9 % и съдържание на какаово масло в сухото вещество не по-малко от 20 %.

(2) Наименованието "Нискомаслено какао на прах" се използва за означаване на какао на прах, което съдържа какаово масло в сухото вещество, по-малко от 20 %.

(3) Наименованието "Шоколад на прах" се използва за означаване на продукт, който представлява смес от какао на прах и захари и съдържа не по-малко от 32 % какао на прах.

(4) Наименованията "Шоколад за напитки", "Подсладено какао" или "Подсладено какао на прах" се използват за означаване на продукт, който представлява смес от какао на прах и захари и съдържа не по-малко от 25 % какао на прах. Когато този продукт е нискомаслен по смисъла на ал. 2, наименованието му трябва да се допълни с термина "нискомаслен".

Чл. 4. (1) Наименованието "Шоколад" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти и захари, съдържащ не по-малко от 35 % обща суха какаова маса, от която не по-малко от 18 % какаово масло и не по-малко от 14 % суха обезмаслена какаова маса.

(2) Когато наименованието "Шоколад" е допълнено с думите:

1. "на пръчици" или "на стърготини", продуктът трябва да съдържа не по-малко от 32 % обща суха какаова маса, от която не по-малко от 12 % какаово масло и не по-малко от 14 % суха обезмаслена какаова маса;

2. "кувертюр", продуктът трябва да съдържа не по-малко от 35 % обща суха какаова маса, от която не по-малко от 31 % какаово масло и не по-малко от 2,5 % суха обезмаслена какаова маса;

3. "с лешникова паста" (gianduja или производни на думата), продуктът трябва да е получен от шоколад, чието общо съдържание на суха какаова маса е минимум 32 %, от която минимум 8 % суха обезмаслена какаова маса, както и фино смлени лешници в количество от 20 до 40 g на 100 g продукт; към този шоколад може да бъде добавено:

а) мляко и/или сухо мляко в такава пропорция, че в крайния продукт да се съдържат не повече от 5 % сухо мляко;

б) бадеми, лешници или други видове ядки, цели или раздробени, така че заедно със смлените лешници да не превишават 60 % от общата маса на продукта.

Чл. 5. (1) Наименованието "Млечен шоколад" се използва за означаване на продукт,

получен от какаови продукти, захари и мляко или млечни продукти, който съдържа не по-малко от:

1. 25 % обща суха какаова маса;
2. 14 % сухо мляко;
3. 2,5 % суха обезмаслена какаова маса;
4. 3,5 % млечни мазнини;
5. 25 % обща масленост (какаово масло и млечни мазнини).

(2) Когато наименованието "Млечен шоколад" е допълнено с думите:

1. "на пръчици" или "на стърготини", продуктът трябва да съдържа не по-малко от:

- а) 20 % обща суха какаова маса;
- б) 12 % сухо мляко;
- в) 12 % обща масленост (какаово масло и млечни мазнини);

2. "кувертюр", продуктът трябва да съдържа не по-малко от 31 % обща масленост (какаово масло и млечни мазнини);

3. "с лешникова паста" (gianduja или производни на думата), продуктът трябва да е получен от млечен шоколад със съдържание на сухо мляко не по-малко от 10 % и от 15 до 40 g фино смлени лешници на 100 g продукт; могат да се добавят цели или раздробени бадеми, лешници и други видове ядки, така че заедно със смлените лешници да не превишават 60 % от общата маса на продукта.

(3) Когато наименованието "Млечен шоколад" е заменено с наименованието:

1. "Шоколад със сметана", продуктът трябва да съдържа минимум 5,5 % млечни мазнини;
2. "Шоколад с обезмаслено мляко", продуктът трябва да съдържа максимум 1 % млечни мазнини.

Чл. 6. Наименованието "Фамилен млечен шоколад" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти, захари и мляко или млечни продукти, който съдържа не по-малко от:

1. 20 % обща суха какаова маса;
2. 20 % сухо мляко;
3. 2,5 % суха обезмаслена какаова маса;
4. 5 % млечни мазнини;
5. 25 % обща масленост (какаово масло и млечни мазнини).

Чл. 7. Наименованието "Бял шоколад" се използва за означаване на продукт, получен от какаово масло, мляко или млечни продукти и захари, който съдържа не по-малко от:

1. 20 % какаово масло;
2. 14 % сухо мляко, съдържащо не по-малко от 3,5 % млечни мазнини.

Чл. 8. (1) Наименованията "Шоколад с пълнеж", "Шоколад с ... пълнеж" или "Шоколад с пълнеж от ..." се използват за означаване на продукт с пълнеж, чиято обвивка представлява не по-малко от 25 % от общата му маса и съдържа един от продуктите по чл. 4 - 7.

(2) Наименованията по ал. 1 не се използват за означаване на продукти, вътрешната част на които е съставена от сладкарски продукти, тестени продукти, бисквити или сладолед.

Чл. 9. Наименованието "Шоколад с пълнители на зърнена основа (a la taza)" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти, захари и брашно или нишесте от пшеница, царевича или ориз, който съдържа:

1. не по-малко от 35 % обща суха какаова маса, от която не по-малко от 18 % какаово масло и не по-малко от 14 % суха обезмаслена какаова маса;
2. не повече от 8 % брашно или нишесте.

Чл. 10. Наименованието "Фамилен шоколад с пълнители на зърнена основа (a la taza)" се използва за означаване на продукт, получен от какаови продукти, захари и брашно или нишесте от пшеница, царевича или ориз, който съдържа:

1. не по-малко от 30 % обща суха какаова маса, от която не по-малко от 18 % какаово масло и не по-малко от 12 % суха обезмаслена какаова маса;

2. не повече от 18 % брашно или нишесте.

Чл. 11. Наименованията "Шоколадови бонбони" или "Пралини" се използват за означаване на продукти с размерите на една хапка, съставени от:

1. шоколад с пълнеж, или

2. един вид шоколад или комбинация, или смес от няколко вида шоколад по смисъла на чл. 4 - 7, които са не по-малко от 25 % от общата маса на продукта, и други хранителни съставки.

Чл. 12. (1) Към шоколадовите продукти по чл. 4 - 7, 9 и 10 могат да се добавят други хранителни съставки в количество не повече от 40 % от общата маса на крайния продукт.

(2) Добавянето на брашно или нишесте на прах или на гранули се допуска само в шоколадовите продукти по чл. 9 и 10.

(3) Не се допуска влагането на аромати, които наподобяват вкуса на шоколад или млечни мазнини, в продуктите по чл. 3 - 7, 9 и 10.

(4) Забранява се влагането на немлечни животински мазнини и продукти от тях в шоколадовите продукти.

Чл. 13. (1) Към шоколадовите продукти по чл. 4 - 7, 9 и 10 могат да се добавят посочените във и отговарящи на изискванията по приложението растителни мазнини, различни от какаовото масло.

(2) Количеството на растителни мазнини в шоколадовите продукти не може да превишава 5 % от общата маса на крайния продукт, която се изчислява след изваждане на масата на добавените хранителни съставки по чл. 12.

(3) При добавяне на растителни мазнини, различни от какаовото масло, не се допуска намаляване на минималното съдържание на обща суха какаова маса и какаово масло под границите, установени в чл. 4 - 7, 9 и 10.

Чл. 14. (1) Наименованията по чл. 2 - 11 се използват в търговските наименования единствено на продукти, които отговарят на изискванията на наредбата.

(2) Наименованията по ал. 1 могат да се добавят към означенията на други продукти съгласно възприетата практика за обозначаването им, при условие че това не води до заблуда на потребителя.

(3) Когато различни продукти по чл. 4 - 8 и 11 се продават в една опаковка, търговското наименование може да бъде заменено с "Шоколади асорти" или "Шоколади асорти с пълнеж", или с друго подобно наименование.

Чл. 15. Шоколадовите продукти се етикетират съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ, L 304 от 22.11.2011 г.) и на Наредбата за предоставянето на информация на потребителите за храните, приета с Постановление № 97 на Министерския съвет от 2021 г. (ДВ, бр. 25 от 2021 г.), като се спазват и следните допълнителни изисквания:

1. когато шоколадовите продукти съдържат растителни мазнини по чл. 13, при етиктирането се поставя ясен и четлив надпис "Съдържа растителна мазнина в добавка към какаовото масло"; надписът се разполага в едно зрително поле със списъка на съставките, но отделно от него, в близост до търговското наименование на продукта, със същия размер и контраст на шрифта на текста; търговското наименование на продукта може да бъде поставено допълнително и на друго място върху опаковката или етикета;

2. в случаите по чл. 14, ал. 3 при етикетирването може да се обяви общ списък на съставките, които съдържат продуктите в опаковката;

3. при етикетирването на продукти по чл. 3, ал. 3 и 4, чл. 4 - 6, 9 и 10 се посочва съдържанието на какаовата маса с надписа "Съдържа минимум ... % какаова маса";

4. при етикетирването на продуктите по чл. 3, ал. 2 и 4 се посочва съдържанието на какаовото масло;

5. търговското наименование "Шоколад" може да се допълни с информация или описание на качествени показатели, когато продуктът съдържа не по-малко от 43 % обща суха какаова маса, от която не по-малко от 26 % какаово масло;

6. търговското наименование "Шоколадов кувертюр" може да се допълни с информация или описание на качествени показатели, когато продуктът съдържа не по-малко от 16 % суха обезмаслена какаова маса;

7. търговското наименование "Млечен шоколад" може да се допълни с информация или описание на качествени показатели, когато продуктът съдържа не по-малко от 30 % обща суха какаова маса и не по-малко от 18 % сухо мляко, което съдържа не по-малко от 4,5 % млечни мазнини.

Чл. 16. Минималното съдържание на съставките в шоколадовите продукти се изчислява, както следва:

1. за продуктите по чл. 4 - 7, 9 и 10 от общата маса се изваждат добавените други хранителни съставки съгласно чл. 12;

2. за продуктите по чл. 8 и 11 от общата маса се изваждат масата на пълнежа и добавените други хранителни съставки съгласно чл. 12;

3. за продуктите по чл. 8 и 11 съдържанието на шоколад се изчислява като процент от общата маса на крайния продукт, включително пълнежа.

### **Допълнителни разпоредби**

§ 1. По смисъла на наредбата:

1. "Захари" са захарите, определени в наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, по чл. 5 от Закона за храните, както и други видове захари, предназначени за консумация от човека.

2. "Какаова маса" са фино смлени, изчистени от люспите и зародиша печени какаови зърна, със или без добавка на какаово масло.

3. "Какаови продукти" са какаова маса, какао на прах и какаово масло.

4. "Млечни продукти" са краве мляко натурално или сухо, нормално по масленост, частично обезмаслено или обезмаслено; сметана натурална или суха; краве масло или млечни мазнини.

5. "Сухо мляко" е продукт, получен чрез частично или напълно дехидратиране на пълномаслено, полумаслено или обезмаслено мляко, сметана, масло или млечни мазнини.

6. "Шоколадови продукти" са шоколад, млечен шоколад, фамилен млечен шоколад, бял шоколад, шоколад с пълнеж, шоколад с пълнители на зърнена основа (a la taza), фамилен шоколад с пълнители на зърнена основа (a la taza), шоколадови бонбони и пралини.

§ 2. С тази наредба се въвеждат изискванията на Директива 2000/36/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 23 юни 2000 година относно какаовите и шоколадовите продукти, предназначени за консумация от човека (ОВ, специално българско издание: глава 13, том 030).

### **Заклучителни разпоредби**

§ 3. Наредбата се приема на основание чл. 5 от Закона за храните.

**Растителни мазнини, различни от какаовото масло, които могат да се добавят в шоколадовите продукти, и изисквания към тях**

1. Растителните мазнини, посочени в чл. 13, са от един вид или смес от няколко вида мазнини, еквивалентни на какаовото масло, и трябва да отговарят на следните изисквания:

1.1. Да са нелауринов тип растителни мазнини, богати на симетрични мононенаситени триглицериди от типа POP, POSt, StOSt\*.

1.2. Да се смесват с какаовото масло във всякакви пропорции и да са съвместими с неговите физични свойства (точка на топене, температура на кристализиране, степен на топене, необходимост от фаза на темпериране).

1.3. Да са получени само чрез процеси на рафиниране и/или фракциониране и изключващи ензимна модификация на триглицеридната структура.

2. Видовете растителни мазнини според произхода, които могат да бъдат използвани, са следните:

Наименования на растителните мазнини	Научни наименования на растенията, от които са получени
1. Масло от илипе, твърда мазнина от Борнео или Тенкауанг	<i>Shorea spp.</i>
2. Палмово масло	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
3. Масло от сал	<i>Shorea robusta</i>
4. Масло от ший	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Масло от кокум гурги	<i>Garcinia indica</i>
6. Масло от ядки манго	<i>Mangifera indica</i>

3. Употребата на кокосово масло се допуска само за шоколадови продукти, предназначени за влагане в сладолед и подобни замразени продукти.

\*Забележки:

P - палмитинова киселина

O - олеинова киселина

St - стеаринова киселина