

LATVIJAS REPUBLIKAS MINISTRU KABINETS

25.11.2003

Noteikumi nr. 661

Rīgā

Klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasības kakao un šokolādes produktiem

(prot. Nr.61 10.§)

Izdoti saskaņā ar
Pārtikas aprites uzraudzības likuma
4.panta ceturto daļu un
13.panta trešo daļu

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka marķējuma prasības kakao un šokolādes produktiem, kas paredzēti patēriņam cilvēka uzturā, kā arī šo produktu veidus un kvalitātes rādītājus.
2. Noteikumi neattiecas uz kakao un šokolādes produktiem, ko paredzēts izvest (eksportēt) no Latvijas uz citām valstīm, izņemot Eiropas Savienības dalībvalstis.
3. Pārtikas un veterinārais dienests veic valsts uzraudzību un kontroli, ņem laboratoriskos paraugus saskaņā ar valsts uzraudzības programmu un novērtē kakao un šokolādes produktu atbilstību šajos noteikumos noteiktajām prasībām.
4. Kakao un šokolādes produktu veidi un kvalitātes rādītāji noteikti šo noteikumu 1.pielikumā.

II. Pārtikas sastāvdaļu pievienošana

5. Šo noteikumu 1.pielikuma 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 19. un 20.punktā minētajiem produktiem atļauts pievienot aromatizētājus, augu taukus un citas pārtikas sastāvdaļas. Aizliegts pievienot dzīvnieku izcelsmes taukus, izņemot piena taukus.
6. Šo noteikumu 1.pielikuma 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16. un 17.punktā minētajiem produktiem aizliegts pievienot miltus, granulveida vai pulverveida cieti.
7. Aromatizētāju, augu tauku, piena tauku un citu pārtikas sastāvdaļu, kā arī miltu, granulveida vai pulverveida cietes (ja miltus, granulveida vai pulverveida cieti atļauts pievienot saskaņā ar šo noteikumu 6.punktu) nedrīkst būt vairāk par 40 % no galaprodukta masas.
8. Šo noteikumu 1.pielikuma 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 19. un 20.punktā minētajiem produktiem atļauts pievienot tikai tādus aromatizētājus, kas neimitē šokolādes vai piena tauku garšu un

atbilst normatīvajos aktos par aromatizētāju lietošanu pārtikā noteiktajām prasībām.

9. Šo noteikumu 2.pielikumā minētos augu taukus, izņemot kakao sviestu, atļauts pievienot šo noteikumu 1.pielikuma 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 19. un 20.punktā minētajiem produktiem. Pievienoto augu tauku daudzums nedrīkst būt lielāks par 5 % no masas, kas iegūta, atņemot no galaprodukta masas aromatizētāju, citu pārtikas sastāvdaļu, kā arī miltu, granulveida vai pulverveida cietes (ja miltus, granulveida vai pulverveida cieti atļauts pievienot saskaņā ar šo noteikumu 6.punktu) kopējo masu un nesamazinot kakao sviesta vai kopējo kakao sausas saturu.

10. Šo noteikumu 9.punktā minētie augu tauki atsevišķi vai maisījumā ir kakao sviesta ekvivalenti, ja tie atbilst šādām prasībām:

10.1. nesatur laurīnskābi un ir bagāti ar POP, POS_t un StOS_t (P – palmitīnskābe, O – oleīnskābe, St – stearīnskābe) simetriskiem mononepiesātinātiem triglicerīdiem;

10.2. ir viegli samaisāmi ar kakao sviestu jebkurās proporcijās un ir saderīgas to fizikālās īpašības (kušanas punkts, kristalizācijas temperatūra, kušanas ātrums, termiskās apstrādes nepieciešamība);

10.3. ir iegūti tikai rafinēšanas vai frakcionēšanas procesā, kas nepieļauj triglicerīdu struktūras fermentu pārveidošanos.

11. Šo noteikumu 1.pielikuma 9. un 13.punktā minētajiem produktiem atļauts pievienot mandeles, lazdu riekstus un citus riekstus, šķeltus vai veselus, tādā daudzumā, lai kopā ar saberztajiem lazdu riekstiem to nebūtu vairāk par 60 % no galaprodukta masas.

12. Šo noteikumu 1.pielikuma 9.punktā minētajiem produktiem atļauts pievienot pienu un (vai) sauso pienu tādā daudzumā, lai piena sausas nebūtu vairāk par 5 % no galaprodukta masas.

13. Šo noteikumu 1.pielikuma 10., 11., 13., 16. un 17.punktā minētajiem produktiem piena sausu iegūst no šādiem produktiem:

13.1. pilnīgi vai daļēji dehidrēta piens;

13.2. piens ar zemu tauku saturu vai vājpiens;

13.3. krējuma vai daļēji vai pilnīgi dehidrēta krējuma;

13.4. sviests vai citiem piena taukiem.

14. Ja šokolādi izmanto saldējuma vai tam līdzīgu saldētu produktu ražošanā, šokolādes ražošanā var izmantot kokosriekstu eļļu.

15. Kakao un šokolādes produktu ražošanā var izmantot dažādu veidu cukuru, kas atbilst obligātajām nekaitīguma prasībām.

16. Šo noteikumu 1.pielikuma 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 19. un 20.punktā minēto produktu minimālo masu aprēķina, atņemot no galaprodukta masas aromatizētāju, augu tauku, piena tauku un citu pārtikas sastāvdaļu, kā arī miltu, granulveida vai pulverveida cietes (ja miltus, granulveida vai pulverveida cieti atļauts pievienot saskaņā ar šo noteikumu 6.punktu) masu.

17. Šo noteikumu 1.pielikuma 18. un 21.punktā minēto produktu minimālo masu aprēķina, atņemot no galaprodukta masas aromatizētāju, augu tauku, piena tauku un citu pārtikas sastāvdaļu, kā arī miltu, granulveida vai pulverveida cietes masu un produkta pildījuma (ja miltus, granulveida vai pulverveida cieti atļauts pievienot saskaņā ar šo noteikumu 6.punktu) masu.

18. Šo noteikumu 1.pielikuma 18. un 21.punktā minētajiem produktiem šokolādes saturu aprēķina attiecībā pret galaprodukta masu (ieskaitot pildījuma masu).

III. Kakao un šokolādes produktu marķēšana

19. Kakao un šokolādes produktus marķē normatīvajos aktos par pārtikas produktu marķēšanu noteiktajā kārtībā.

20. Šo noteikumu 1.pielikumā minētos kakao un šokolādes produktu tirdzniecības nosaukumus var izmantot arī citu produktu tirdzniecības nosaukumos, ja attiecīgos produktus nevar sajaukt ar šo noteikumu 1.pielikumā minētajiem produktiem.

21. Ja šo noteikumu 1.pielikuma 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18. un 21.punktā minētos produktus pārdod īpaši atlasītā komplektā (asorti), atsevišķu produktu tirdzniecības nosaukumus var aizstāt ar norādi "Dažādu šķirņu šokolādes konfektes", "Šokolādes konfekšu maisījums", "Šokolādes asorti", "Pildītās šokolādes asorti" vai līdzīgu norādi un marķējumā var būt viens sastāvdaļu saraksts visiem attiecīgajiem produktiem.

22. Šo noteikumu 1.pielikuma 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 19. un 20.punktā minēto produktu marķējumā norāda kopējo kakao sausnas saturu: "Kakao saturs nav mazāks par ... %".

23. Šo noteikumu 1.pielikuma 3. un 5.punktā minēto produktu marķējumā norāda kakao sviesta saturu.

24. Tirdzniecības nosaukumu "Šokolāde", "Piena šokolāde" un "Šokolādes glazūra" var papildināt informācija par produkta kvalitātes rādītājiem vai tā apraksts, ja produkts atbilst šādām prasībām:

24.1. šokolāde satur ne mazāk kā 43 % kopējās kakao sausnas, un kopējā kakao sausnā ir ne mazāk kā 26 % kakao sviesta;

24.2. piena šokolāde satur ne mazāk kā 30 % kopējās kakao sausnas un ne mazāk kā 18 % piena sausnas, kas iegūta no pilnīgi vai daļēji dehidrēta piena, piena ar zemu tauku saturu vai vājpiena, no krējuma vai no daļēji vai pilnīgi dehidrēta krējuma, sviesta vai piena taukiem, un piena sausnā ir ne mazāk kā 4,5 % piena tauku;

24.3. šokolādes glazūra satur ne mazāk kā 16 % kakao beztauku sausnas.

25. Ja šokolādes produkti satur arī šo noteikumu 2.pielikumā minētos augu taukus, marķējumu papildina ar skaidri saredzamu un salasāmu norādi "Satur kakao sviestu un citus augu taukus". Norāde atrodas vienā uztveres laukā ar sastāvdaļu sarakstu un ir skaidri atdalīta no tā. Norādē ir vismaz tikpat lieli burti kā sarakstā. Blakus norādei vai citā vietā atrodas produkta tirdzniecības nosaukums.

26. Šo noteikumu 1.pielikuma 5.punktā minētajiem produktiem var pievienot norādi "Ar samazinātu tauku saturu", ja produktā ir samazināts tauku saturs atbilstoši šo noteikumu 1.pielikuma 3.punktam.

IV. Noslēguma jautājums

27. Ja kakao un šokolādes produkti ir marķēti pirms šo noteikumu spēkā stāšanās un ražošanas process vai marķējums neatbilst šajos noteikumos noteiktajām prasībām, attiecīgo produktu tirdzniecība ir atļauta:

27.1. līdz to pilnīgai realizācijai, ja produkti ražoti Eiropas Savienības dalībvalstīs;

27.2. līdz 2004.gada 1.maijam, ja produkti nav ražoti Eiropas Savienības dalībvalstīs.

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvu

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no direktīvas [2000/36/EC](#).

Ministru prezidenta vietā –
tieslietu ministrs

A.Aksenoks

Zemkopības ministrs

M.Roze

	saldināts kakao, saldināts kakao pulveris	pulvera un cukura	par 25									
6.	Šokolāde	produkts, kas iegūts no kakao produktiem un cukura		ne mazāk par 18		ne mazāk par 35	ne mazāk par 14					
7.	Šokolādes nūdeles (<i>vermicelli</i>) vai šokolādes pārslas (<i>flakes</i>)	produkts granulu vai pārslu veidā		ne mazāk par 12		ne mazāk par 32	ne mazāk par 14					
8.	Šokolādes glazūra (<i>couverture</i>)	produkts, kas iegūts no kakao produktiem un cukura		ne mazāk par 31		ne mazāk par 35	ne mazāk par 2,5					
9.	Riekstu šokolāde (<i>Gianduja</i> vai kāds no vārda <i>Gianduja</i> atvasinājumiem)	produkts, kas iegūts no šokolādes un saberztiem lazdu riekstiem (100 g produkta satur 20–40 g lazdu riekstu), kas pievienoti atbilstoši šo noteikumu 11.punktam				ne mazāk par 32	ne mazāk par 8					
10.	Piena šokolāde	produkts, kas iegūts no kakao produktiem, cukura un piena vai piena produktiem. Nosaukumu "Piena šokolāde" var papildināt vārdi "nūdeles", "pārslas", "glazūra" vai "riekstu" atbilstoši šī pielikuma 11., 12. un 13.punktam. Vārdu "piena" šī pielikuma 10., 11., 12. un 13.punktā minētajiem produktiem var aizstāt ar vārdu "krējuma" vai "vājpiena" atbilstoši šī pielikuma 14. un 15.punktam				ne mazāk par 25		ne mazāk par 14	ne mazāk par 2,5	ne mazāk par 3,5	ne mazāk par 25	
11.	Piena šokolādes nūdeles (<i>vermicelli</i>) vai piena šokolādes	produkts granulu vai pārslu veidā				ne mazāk par 20		ne mazāk par 12			ne mazāk par 12	

		veido maizes vai konditorejas izstrādājumi, cepumi vai saldējums										
19.	Šokolāde <i>a la taza</i>	produkts, kas iegūts no kakao produktiem, cukura un kviešu, rīsu, kukurūzas miltiem vai cietes		ne mazāk par 18		ne mazāk par 35			ne mazāk par 14			ne vairāk par 8
20.	Šokolāde <i>familiar a la taza</i>	produkts, kas iegūts no kakao produktiem, cukura un kviešu, rīsu, kukurūzas miltiem vai cietes		ne mazāk par 18		ne mazāk par 30			ne mazāk par 12			ne vairāk par 18
21.	Šokolādes konfekte (pralinē)	viena kumosa produkts – pildīta šokolāde, tikai šokolāde vai šī pielikuma 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16. un 17.punktā minēto produktu kombinācija vai maisījumi ar pārtikas sastāvdaļām; šokolādes saturs nav mazāks par 25 % no galaprodukta masas										

Zemkopības ministrs

M.Roze

2.pielikums
Ministru kabineta
2003.gada 25.novembra
noteikumiem Nr.661

Šokolādes produktu ražošanā izmantojamie augu tauki

Nr. p.k.	Augu tauki (starptautiskais tirdzniecības nosaukums)	Augi, no kuriem iegūst minētos taukus (zinātniskais nosaukums latīņu valodā)
1.	<i>Illipe, Borneo tallow</i> vai <i>Tengkawang</i>	<i>Shorea spp.</i>
2.	<i>Palm oil</i>	<i>Elaeis guineensis; Elaeis olifera</i>

3.	<i>Sal</i>	<i>Shorea robusta</i>
4.	<i>Shea</i>	<i>Butyrospermum parkii</i>
5.	<i>Kokum gurgi</i>	<i>Garcinia indica</i>
6.	<i>Mango kernel</i>	<i>Mangifera indica</i>

Zemkopības ministrs

M.Roze