

Väljaandja:	Põllumajandusminister
Akti liik:	määrus
Teksti liik:	algtekst-terviktekst
Redaktsiooni jõustumise kp:	13.12.2014
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:	Hetkel kehtiv
Avaldamismärge:	RT I, 11.11.2014, 10

Kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded¹

Vastu võetud 06.11.2014 nr 96

Määrus kehtestatakse [toiduseaduse](#) § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 4 alusel.

§ 1. Reguleerimisala

Määruses kehtestatakse kakaovõi, kakaopulbri ehk kakao (edaspidi *kakaopulber*), vähendatud rasvasisaldusega kakaopulbri, šokolaadipulbri, šokolaadijoogi pulbri ehk magustatud kakaopulbri (edaspidi *šokolaadijoogipulber*), vähendatud rasvasisaldusega šokolaadijoogi pulbri, šokolaadi, piimašokolaadi, heleda piimašokolaadi, valge šokolaadi, täidisega šokolaadi, *chocolate a la taza*, *chocolate familiar a la taza* ja šokolaadikompvekkide koostis- ja kvaliteedinõuded ning toidualase teabe esitamise nõuded.

§ 2. Kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Šokolaadi, piimašokolaadi, heleda piimašokolaadi, valge šokolaadi, *chocolate a la taza* ja *chocolate familiar a la taza* valmistamisel võib koostises lisaks kakaovõile kasutada järgmisi taimseid rasvu:

- 1) *illipe*, *borneo tallow* või *tengawang*, mis on saadud perekonda ioorea (*Shorea*) kuuluvast taimest;
- 2) palmiõli, mis on saadud taimest aafrika õlipalm (*Elaeis guineensis*) või ameerika õlipalm (*Elaeis olifera*);
- 3) *sal*, mis on saadud taimest tüse ioorea (*Shorea robusta*);
- 4) *shea*, mis on saadud taimest võiseemnik (*Butyrospermum parkii*);
- 5) *kokum gurgi*, mis on saadud taimest india gartsiiinia (*Garcinia indica*);
- 6) *mango kernel*, mis on saadud taimest india mangopuu (*Mangifera indica*).

(2) Kookospähkliõli võib lisada šokolaadile, mida kasutatakse jäätise ja sellega sarnaste külmutatud toodete koostises.

(3) Šokolaad, piimašokolaad, hele piimašokolaad, valge šokolaad, *chocolate a la taza* ja *chocolate familiar a la taza* võivad sisaldada lõikes 1 nimetatud taimseid rasvu kuni 5% toote netokogusest, ilma et seejuures väheneks kakaovõi või kakaokuivaine üldkoguse minimaalne sisaldus. Protsendiline väärtus arvestatakse toote netokogusest, millest on eelnevalt lahutatud lõigetes 6 ja 7 nimetatud teiste toiduainete lõhna- ja maitseaine.

(4) Lõikes 1 nimetatud taimsed rasvad, mida kasutatakse lõikes 3 nimetatud šokolaaditoodetes, peavad omaette või seguna olema kakaovõi ekvivalendid ja vastama järgmistele nõuetele:

- 1) mittelauriinsete taimsete rasvadena sisaldama rohkesti sümmeetrilisi monoküllastumata triglütseriide POP, POST ja StOSt²;
- 2) homogeniseeruma kakaovõiga mis tahes vahekorras ja sobima sellega füüsikalistelt omadustelt nagu sulamis- ja kristalliseerumistemperatuur, sulamiskiirus ning tempereerimise vajadus;
- 3) olema saadud ainult rafineerimise, fraktsioneerimise või nende mõlema teel, mis välistab triglütseriidi struktuuri ensümaatilise muutumise.

(5) Kakao- ja šokolaaditoodete koostises võib kasutada toiduseaduse § 12 lõike 4, § 38 lõike 4 ja § 51³ lõike 2 alusel kehtestatud nõuetes nimetatud suhkrutooteid.

(6) Šokolaadile, piimašokolaadile, heledale piimašokolaadile, valgele šokolaadile, *chocolate a la taza*’le ja *chocolate familiar a la taza*’le võib lisada §-des 4 ja 5, § 6 lõigetes 1 ja 2 ning §-s 7 nimetatud toiduainetele lisaks teisi toiduaineid kuni 40% toote netokogusest. Ei ole lubatud lisada loomseid rasvu ega nendest valmistatud tooteid, välja arvatud ainult piimast valmistatud tooted. Jahu ja granuleeritud või pulbrilist tärklist võib lisada *chocolate a la taza*’le ja *chocolate familiar a la taza*’le, järgides §-s 7 sätestatud nõudeid.

(7) Paragrahvis 1 nimetatud toodetele, välja arvatud kakaovõi, täidisega šokolaad ja šokolaadikompvek, võib lisada üksnes neid lõhna- ja maitseaineid, mis ei jäljenda šokolaadi ja piimarasva maitset.

(8) Paragrahvides 4 ja 5, § 6 lõigetes 1 ja 2 ning §-s 7 nimetatud toodete minimaalsed protsendilised väärtused arvestatakse toote netokogusest pärast lõigetes 6 ja 7 nimetatud teiste toiduainete ning lõhna- ja maitseainete koguste, § 6 lõigetes 3 ja 4 nimetatud šokolaaditoodete puhul ka täidise koguse lahutamist. Paragrahvi 6 lõigetes 3 ja 4 nimetatud šokolaaditoodete šokolaadisaldus arvestatakse lõpptoote netomassi suhtes, kuhu on sisse arvestatud ka täidise kogus.

§ 3. Kakaovõi, kakaopulbri, šokolaadipulbri ja šokolaadijoogi koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Kakaovõi koosneb kakaoubade tuumadest saadud rasvast. Kakaovõi vabade rasvhapete sisaldus väljendatud oleiinhappena võib olla kuni 1,75% ning seebistumata ainete sisaldus petrooleetriga määrates võib olla kuni 0,5%, pressitud kakaovõis kuni 0,35%.

(2) Kakaopulber koosneb pulbriks jahvatatud, eelnevalt puhastatud, kooritud ja röstitud kakaoubadest. Kakaopulber peab sisaldama vähemalt 20% kakaovõid väljendatud kuivainena. Kakaopulbri niiskusesisaldus võib olla kuni 9%.

(3) Vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber peab sisaldama alla 20% kakaovõid väljendatud kuivainena.

(4) Šokolaadipulber koosneb kakaopulbri ja suhkru segust, milles kakaopulbrit on vähemalt 32%.

(5) Šokolaadijoogipulber koosneb kakaopulbri ja suhkru segust, milles kakaopulbrit on vähemalt 25%.

(6) Vähendatud rasvasisaldusega šokolaadijoogi pulbri koostises kasutatav kakaopulber peab vastama lõikes 3 sätestatud nõudele.

§ 4. Šokolaadi koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Šokolaad koosneb kakaoubade tuumadest saadud toodetest ja suhkrust. Šokolaadis peab kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 35%, sealhulgas kakaovõid vähemalt 18% ja kakao rasvata kuivainet vähemalt 14%.

(2) Kui toote nimetuses sõnaga „šokolaad” kaasnevad sõnad:

- 1) „vermišell”, „graanul” või „helbed”, peab nuudli-, graanuli- või helbekujulises šokolaadis kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 32%, sealhulgas kakaovõid vähemalt 12% ja kakao rasvata kuivainet vähemalt 14%;
- 2) „glasuur”, peab tootes kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 35%, sealhulgas kakaovõid vähemalt 31% ja kakao rasvata kuivainet vähemalt 2,5%;
- 3) „*Gianduja* (või *Gianduja* tuletussõna) pätkel”, peab toote koosnema šokolaadist, millele on lisatud peeneks purustatud sarapuupähkleid sellises koguses, et 100 grammis tootes on 20 kuni 40 grammi sarapuupähkleid. Toorainena kasutatavas šokolaadis peab kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 32%, sealhulgas kakao rasvata kuivainet vähemalt 8%.

(3) *Gianduja* pätkli šokolaadi koostises võib kasutada:

- 1) piima, aurustamise teel saadud piimakuivainet või neid mõlemaid sellises koguses, et toode ei sisaldaks üle 5% piimakuivainet;
- 2) mandleid, sarapuupähkleid ja teist liiki pähkleid kas tervete või purustatutena sellises koguses, et koos peeneks purustatud sarapuupähklitega ei moodustaks need üle 60% toote netokogusest.

§ 5. Piimašokolaadi koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Piimašokolaad koosneb kakaoubade tuumadest saadud toodetest, suhkrust ja piimast või piimatoodetest. Piimašokolaad peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) kakaokuivaine üldkogus on vähemalt 25%;
- 2) piimakuivainet, mis on saadud piimapulbri või kondenspiimast, väherasvasest kondenspiimast või väherasvasest piimapulbri või kondenseeritud kooritud piimast või lõssipulbri või kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast või koorepulbri, võist või piimarasvast, on vähemalt 14%;
- 3) kakao rasvata kuivainet on vähemalt 2,5%;
- 4) piimarasva on vähemalt 3,5%;
- 5) rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus on vähemalt 25%.

(2) Kui toote nimetuses sõnaga „piimašokolaad” kaasnevad sõnad:

- 1) „vermišell”, „graanul” või „helbed”, peab nuudli-, graanuli- või helbekujulises piimašokolaadis kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 20% ja piimakuivainet, mis on saadud piimapulbri või kondenspiimast, väherasvasest kondenspiimast või väherasvasest piimapulbri või lõssipulbri või kondenseeritud kooritud piimast või kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast või koorepulbri, võist või piimarasvast, vähemalt 12% ning rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus on vähemalt 12%;
- 2) „glasuur”, peab tootes rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus olema vähemalt 31%;
- 3) „*Gianduja* (või *Gianduja* tuletussõna) pätkel”, peab toode koosnema piimašokolaadist, millele on lisatud peeneks purustatud sarapuupähkleid sellises koguses, et 100 grammis tootes on 15 kuni 40 grammi sarapuupähkleid. Toorainena kasutatavas piimašokolaadis peab piimakuivainet, mis on saadud piimapulbri või kondenspiimast, väherasvasest kondenspiimast või väherasvasest piimapulbri või kondenseeritud kooritud piimast või lõssipulbri või kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast või koorepulbri, võist või piimarasvast, olema vähemalt 10%.

(3) Kui piimašokolaadi nimetuses on sõna „piim” asendatud sõnaga:

- 1) „koor”, peab tootes piimarasva sisaldus olema vähemalt 5,5%;
- 2) „rasvata piim”, peab tootes piimarasva sisaldus olema mitte üle 1%.

§ 6. Heleda piimašokolaadi, valge šokolaadi, täidisega šokolaadi ja šokolaadikompvekkide koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) Hele piimašokolaad koosneb kakaoubade tuumadest saadud toodetest, suhkrust ja piimast või piimatoodetest. Hele piimašokolaad peab vastama järgmistele koostis- ja kvaliteedinõuetele:

- 1) kakaokuivaine üldkogus on vähemalt 20%;
- 2) piimakuivainet, mis on saadud piimapulbrist või kondenspiimast, väherasvasest kondenspiimast või väherasvasest piimapulbrist või kondenseeritud kooritud piimast või lõssipulbrist või kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast või koorepulbrist, võist või piimarasvast, on vähemalt 20%;
- 3) kakao rasvata kuivainet on vähemalt 2,5%;
- 4) piimarasva on vähemalt 5%;
- 5) rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus on vähemalt 25%.

(2) Valge šokolaad koosneb kakaovõist, piimast või piimatoodetest ja suhkrust. Valge šokolaad peab sisaldama vähemalt 20% kakaovõid ja vähemalt 14% piimakuivainet, mis on saadud piimapulbrist või kondenspiimast, väherasvasest kondenspiimast või väherasvasest piimapulbrist või kondenseeritud kooritud piimast või lõssipulbrist või kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast või koorepulbrist, võist või piimarasvast ning mille piimarasva sisaldus on vähemalt 3,5%.

(3) Täidisega šokolaad koosneb tädisest ja välimisest osast ehk glasuurist. Glasuur peab moodustama vähemalt 25% toote netokogusest ning koosnema šokolaadist, piimašokolaadist, heledast piimašokolaadist või valgest šokolaadist. Šokolaadiglasuuriga kaetud jäätiseid ja pagaritooteid, sealhulgas küpsiseid, ei käsitata täidisega šokolaadina.

(4) Šokolaadikompvek on väikesemõõtmeline toode, mis koosneb:

- 1) tädisega šokolaadist või
- 2) paragrahvides 4 ja 5 ning § 6 lõigetes 1 ja 2 nimetatud šokolaaditoodetest või nimetatud šokolaaditoodete ja teiste toiduainetega segust või kombinatsioonist, kusjuures šokolaaditoodete või -toodete moodustavad vähemalt 25% toote netokogusest.

§ 7. *Chocolate a la taza* ja *chocolate familiar a la taza* koostis- ja kvaliteedinõuded

(1) *Chocolate a la taza* koosneb kakaoubade tuumadest saadud toodetest, suhkrust ja nisust, riisist või maisist saadud jahust või tärklistest. *Chocolate a la taza*’s peab kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 35%, sealhulgas kakaovõid vähemalt 18% ja kakao rasvata kuivainet vähemalt 14% ning jahu või tärklist kuni 8%.

(2) *Chocolate familiar a la taza* koosneb kakaoubade tuumadest saadud toodetest, suhkrust ja nisust, riisist või maisist saadud jahust või tärklistest. *Chocolate familiar a la taza*’s peab kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 30%, sealhulgas kakaovõid vähemalt 18% ja kakao rasvata kuivainet vähemalt 12% ning jahu või tärklist kuni 18%.

§ 8. Kakao- ja šokolaaditoodete toidualase teabe esitamise nõuded

(1) Kakao- ja šokolaaditoodete toidualase teabe esitamise korral tuleb järgida Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18–63), esitatud nõudeid ning selles paragrahvis sätestatud nõudeid.

(2) Selles määruses sätestatud kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuete kohaste toodete puhul peab kasutama selles määruses esitatud nimetusi.

(3) Paragrahvis 1 loetletud toodete nimetusi võib kasutada teiste toodete nimetustes juhul, kui neid tooteid ei saa segi ajada selles määruses sätestatud toodetega ja kui see on kooskõlas Euroopa Liidu selle liikmesriigi tava või õigusaktiga, kus toodet tarbijale müüakse.

(4) Paragrahvi 2 lõikes 1 nimetatud taimseid rasvu, välja arvatud kakaovõi, sisaldavate šokolaaditoodete märgistamisel esitatakse ühes vaateväljas koostisosade loeteluga, kuid sellest selgelt eraldatuna tekst „lisaks kakaovõile sisaldab taimseid rasvu”. Nimetatud tekst peab olema paksemas kirjas, hästi loetav ja paiknema toote nimetuse lähedal ning olema sellega vähemalt sama suures kirjas. Toote nimetuse võib esitada lisaks ka mujal.

(5) Kui šokolaadi, piimašokolaadi, heledat piimašokolaadi, valget šokolaadi, täidisega šokolaadi ja šokolaadikompvekke müüakse assortiina, siis võib nende nimetuste asemel kasutada nimetust „assortiišokolaad” või „täidisega assortiišokolaad” või mõnda teist sarnast nimetust. Sel juhul võib esitada kõigi assortiis olevate toodete koostisosad ühes loetelus.

(6) Nimetuse „täidisega šokolaad” asemel võib kasutada nimetust koos vastava täidise esitamisega järgmiselt: „šokolaad ... täidisega” või „...-ga šokolaad”. Täidisega šokolaadi glasuuri koostises kasutatud šokolaaditoote (šokolaad, piimašokolaad, hele piimašokolaad või valge šokolaad) nimetus peab esinema toote nimetuses.

(7) Šokolaadipulbri, šokolaadijoogi pulbri, šokolaadi, piimašokolaadi, heleda piimašokolaadi, *chocolate a la taza*, *chocolate familiar a la taza* puhul peab märgistamisel esitama minimaalse kakaokuivaine sisalduse väljendiga „kakao sisaldus vähemalt ...%”.

(8) Vähendatud rasvasisaldusega kakaopulbri ja vähendatud rasvasisaldusega šokolaadijoogi pulbri puhul peab märgistamisel esitama kakaovõi sisalduse.

(9) Nimetustele „Šokolaad”, „piimašokolaad” ja „Šokolaadiglasuur” võib lisada kvaliteedile viitavaid omadussõnu ainult siis, kui:

- 1) šokolaadis on kakaokuivaine üldkogus vähemalt 43%, sealhulgas kakaovõid vähemalt 26%;
- 2) piimašokolaadis on kakaokuivaine üldkogus vähemalt 30% ning piimakuivainet on vähemalt 18%, sealhulgas piimarasva vähemalt 4,5%. Nimetatud piimakuivaine peab olema saadud aurustamise teel piimapulbri või kondenspiimast, väherasvasest kondenspiimast või väherasvasest piimapulbri või kondenseeritud kooritud piimast või lõssipulbri või kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast või koorepulbri, võist või piimarasvast;
- 3) šokolaadiglasuuris on vähemalt 16% kakao rasvata kuivainet.

§ 9. Määruse jõustumine

Määrus jõustub 13. detsembril 2014. a.

¹Euroopa Parlamendi ja Nõukogu direktiiv 2000/36/EÜ toiduks ettenähtud kakao- ja šokolaaditoodete kohta (EÜT L 197, 03.08.2000, lk 19), muudetud määrusega (EÜ) nr 1137/2008 (ELT L 311, 21.11.2008, lk 1–54), määrusega (EÜ) nr 1021/2013 (ELT L 287, 29.10.2013, lk 1–4).

²P – palmitiinhape, O – oleiinhape, St – steariinhape

Ivari Padar
Minister

Ants Noot
Kantsler