

Väljaandja:	Vabariigi Valitsus
Akti liik:	määrus
Teksti liik:	algtekst-terviktekst
Redaktsiooni jõustumise kp:	01.06.2002
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:	26.03.2005
Avaldamismärge:	RT I 2000, 101, 664

Kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded

Vastu võetud 19.12.2000 nr 451

Määrus kehtestatakse «Toiduseaduse» (RT I 1999, 30, 415; 58, 608) § 12 lõike 4 ja § 38 lõike 5 alusel.

§ 1. Üldsätted

- (1) Määrust kohaldatakse 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 šokolaadikomplektide koostis- ja kvaliteedinõuete ning märgistamise erinõuete kohta.
- (2) 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 *tengkawang*, mis on saadud perekonda ioorea (*Shore*) 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 gartsiinia (*Garcinia indica*);
 - 6) *mango kernel*, mis on saadud taimest india mangopuu (*Mangifera indica*).
- (3) Kookospähkliõli võib lisada šokolaadile, mida kasutatakse jäätise ja sellega sarnaste külmutatud toodete koostises.
- (4) Šokolaad, piimašokolaad, hele piimašokolaad, valge šokolaad, *chocolate a la taza* ja *chocolate familiar a la taza* võivad sisaldada lõikes 2 nimetatud taimseid rasvu kuni 5% toote netokogusest. Protsendiline väärtus arvestatakse toote netokogusest, millest on eelnevalt lahutatud lõigetes 7 ja 8 nimetatud teised toiduained ning tehislisandid ja maitseained.
- (5) Lõikes 2 nimetatud taimsed rasvad, mida kasutatakse lõikes 4 nimetatud šokolaaditoodetes, peavad omaette või seguna olema kakaovõi ekvivalendid ja vastama järgmistele nõuetele:
- 1) mittelaauriinsete 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.
- (6) Kakao- ja šokolaaditoodete koostises võib kasutada kõiki suhkruid ja suhkrutooteid (edaspidi *suhkur*).
- (7) Šokolaadile, piimašokolaadile, heledale piimašokolaadile, valgele šokolaadile, *chocolate a la taza*'le ja *chocolate familiar a la taza*'le võib lisada §-des 3 ja 4, § 5 lõigetes 1 ja 2 ning §-s 6 nimetatud toiduainetele lisaks teisi toiduaineid maksimaalselt 40% toote netokogusest. Ei ole lubatud lisada loomseid rasvu ega nendest valmistatud tooteid, välja arvatud ainult piimast valmistatud tooted. Jahu ja granuleeritud või pulbrilist tärklisist võib lisada *chocolate a la taza*'le ja *chocolate familiar a la taza*'le, järgides § 6 nõudeid.
- (8) Kakaopulbrile, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulbrile, šokolaadile ja piimašokolaadile, heledale piimašokolaadile, valgele šokolaadile, *chocolate a la taza*'le ja *chocolate familiar a la taza*'le võib lisada ainult neid tehislisandeid, mis ei muuda šokolaadi või piimarasva maitset.
- (9) Paragrahvides 3 ja 4, § 5 lõigetes 1 ja 2 ning §-s 6 nimetatud minimaalsed protsendilised väärtused arvestatakse toote netokogusest pärast lõigetes 7 ja 8 nimetatud teiste toiduainete ning tehislisandite koguste lahutamist.

§ 2. Kakaotoodete 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) Šokolaadijoogi pulber koosneb kakaopulbri ja suhkru segust, milles kakaopulbrit on vähemalt 25%.

(6) Vähendatud rasvasisaldusega šokolaadijoogi pulber peab sisaldama alla 20% kakaovõid väljendatud kuivainena.

§ 3. 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 vastavalt 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 *Giandujatuletussõna*) pähkel», peab toode koosnema šokolaadist, millele lisatakse 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) *Giandujapähkli* 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.

§ 4. 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 vähemalt 25%;

2) piimakuivainet vähemalt 14%, mis on saadud piimast, väherasvasest piimast, rasvata piimast, kondenspiimast, madala rasvasisaldusega kondenspiimast, piimapulbri või madala rasvasisaldusega piimapulbri, rõdsast koorest, kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast, koorepulbri, võist või piimarasvast;

3) kakao rasvata kuivainet vähemalt 2,5%;

4) piimarasva vähemalt 3,5%;

5) rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus vähemalt 25%.

(2) Kui toote nimetuses sõnaga «piimašokolaad» kaasnevad sõnad:

1) «vermišell», «graanul» või «helbed», peab vastavalt nuudli-, graanuli- või helbekujulises piimašokolaadis kakaokuivaine üldkogus olema vähemalt 20% ja piimakuivainet vähemalt 12%, mis on saadud piimast, väherasvasest piimast, rasvata piimast, kondenspiimast, madala rasvasisaldusega kondenspiimast, piimapulbri, madala rasvasisaldusega piimapulbri, rõdsast koorest, kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast, koorepulbri, võist või piimarasvast ning rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus on vähemalt 12%;

2) «glasuur», peab tootes rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus olema vähemalt 31%;

3) «*Gianduja*» (või *Giandujatuletussõna*) pähkel», peab toode koosnema piimašokolaadist, millele lisatakse peeneks purustatud sarapuupähkleid sellises koguses, et 100 grammis tootes on 15 kuni 40 grammi sarapuupähkleid. Toorainena kasutatavas piimašokolaadis peab piimakuivainet olema vähemalt 10%, mis on saadud piimast, väherasvasest piimast, rasvata piimast, kondenspiimast, madala rasvasisaldusega kondenspiimast, piimapulbri või madala rasvasisaldusega piimapulbri, rõdsast koorest, kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast, koorepulbri, võist või piimarasvast.

(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%.

§ 5. 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 vähemalt 20%;
- 2) piimakuivainet vähemalt 20%, mis peab olema saadud piimast, väherasvasest piimast, rasvata piimast, kondenspiimast, madala rasvasisaldusega kondenspiimast, piimapulbrist või madala rasvasisaldusega piimapulbrist, rõõsast koorest, kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast, koorepulbrist, võist või piimarasvast;
- 3) kakao rasvata kuivainet vähemalt 2,5%;
- 4) piimarasva vähemalt 5%;
- 5) rasva (kakaovõi ja piimarasv) üldkogus 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 piimast, väherasvasest piimast, rasvata piimast, kondenspiimast, madala rasvasisaldusega kondenspiimast, piimapulbrist või madala rasvasisaldusega piimapulbrist, rõõsast koorest, kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast, 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 šokolaadidena.

(4) Šokolaadikompvek koosneb:

- 1) täidisega šokolaadist või
- 2) ühest või mitmest §-des 3, 4 ning § 5 lõigetes 1 ja 2 nimetatud šokolaaditoodetest ja teistest toiduinest, kusjuures šokolaaditoodete või -toodete moodustavad vähemalt 25% toote netokogusest.

§ 6. Chocolate a la tazajachocolate familiar a la tazakoostis- 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 peab olema mitte üle 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 peab olema mitte üle 18%.

§ 7. Kakao- ja šokolaaditoodete märgistamise erinõuded

(1) Kakao- ja šokolaaditoodete puhul tuleb järgida Vabariigi Valitsuse 21. detsembri 1999. a määrusega nr 390 kinnitatud «Toidu märgistusele esitatavate nõuete, märgistamise ja muul viisil teabe edastamise ning toorme päritolust informeerimise korra» (RT I 1999, 98, 866) nõudeid ning lõigetes 2–8 esitatud märgistamise nõudeid.

(2) Selle määrusega kindlaksmääratud kakao- ja šokolaaditoodete koostis- ja kvaliteedinõuete kohaste toodete puhul peab kasutama selles määruses esitatud nimetusi.

(3) Šokolaaditoodete, mis sisaldavad § 1 lõikes 2 nimetatud taimseid rasvu, välja arvatud kakaovõi, märgistusel peab esitama ühes vaateväljas koostisosade loeteluga, kuid sellest selgelt eraldatuna teksti «lisaks kakaovõile sisaldab taimseid rasvu». Nimetatud väljend peab olema paksemas kirjas, hästi loetav ja paiknema toote nimetuse lähedal ning olema sellega vähemalt sama suures kirjas. Toote nimetuse võib esitada täiendavalt ka mujal.

(4) 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.

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

(6) Šokolaadipulbri, šokolaadijoogi pulbri, šokolaadi, piimašokolaadi, heleda piimašokolaadi, *chocolate a la taza*, *chocolate familiar a la taza* puhul peab märgistusel esitama minimaalse kakaokuivaine sisalduse väljendiga «kakao sisaldus vähemalt . . .%».

(7) Vähendatud rasvasisaldusega kakaopulbri ja vähendatud rasvasisaldusega šokolaadijoogi pulbri puhul peab märgistusel esitama kakaovõi sisalduse.

(8) 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 piimast, väherasvasest piimast, rasvata piimast, kondenspiimast, madala rasvasisaldusega kondenspiimast, piimapulbri või madala rasvasisaldusega piimapulbri, rõõsast koorest, kõrge rasvasisaldusega kondenspiimast, koorepulbri, võist või piimarasvast;

3) šokolaadiglasuuris on vähemalt 16% kakao rasvata kuivainet.

§ 8. Määruse rakendamine

(1) Kuni 3. augustini 2003. a võib jätkata kakao- ja šokolaaditoodete valmistamist ja märgistamist selle määruse koostis- ja kvaliteedinõuetele ning märgistamise erinõuetele mittevastavalt, kuid kooskõlas teiste kehtivate toidu käitlemist reguleerivate õigusaktidega.

(2) Enne 3. augustit 2003. a valmistatud ja märgistatud kakao- ja šokolaaditooted võib müüa kuni kauba lõppemiseni.

¹Euroopa Parlamendi ja Euroopa Liidu Nõukogu direktiiv 2000/36/EÜ (EÜT L 197, 03.08.2000, lk 19).

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

Peaminister Mart LAAR

Põllumajandusminister Ivari PADAR

Riigisekretär Aino LEPIK von WIRÉN