



Laidiens: **15.10.2015., Nr. 202**

Oficiālās publikācijas Nr.: **2015/202.10**

Ministru kabineta noteikumi Nr. 585

Rīgā 2015. gada 13. oktobrī (prot. Nr. 54 19. §)

Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības kakao un šokolādes produktiem

*Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma
4. panta ceturto daļu un 13. panta trešās daļas 3. punktu*

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības kakao un šokolādes produktiem, kas paredzēti patēriņam cilvēka uzturā.
2. Kakao un šokolādes produktu klasifikācija un kvalitātes rādītāji noteikti šo noteikumu 1. pielikumā.

II. Kvalitātes prasības kakao un šokolādes produktiem

3. Šo noteikumu 1. pielikuma 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 19. un 20. punktā minētajiem šokolādes produktiem var pievienot augu taukus un citas pārtikas sastāvdaļas. Aizliegts pievienot dzīvnieku izcelsmes taukus, izņemot piena taukus.
4. Šo noteikumu 1. pielikuma 19. un 20. punktā minētajiem šokolādes produktiem var pievienot miltus, kā arī granulveida vai pulverveida cieti.
5. Augu tauku, piena tauku un citu pārtikas sastāvdaļu, kā arī – šo noteikumu 4. punktā minētajā gadījumā – miltu un granulveida vai pulverveida cietes saturs nedrīkst būt lielāks par 40 procentiem no galaprodukta masas.
6. 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 var pievienot tikai tādus aromatizētājus, kas neimitē šokolādes vai piena tauku garšu.
7. Šo noteikumu 2. pielikumā minētos augu taukus, izņemot kakao sviestu, var pievienot šo noteikumu 1. pielikuma 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 19. un 20. punktā minētajiem šokolādes produktiem. Augu tauku saturs nepārsniedz piecus procentus no galaprodukta masas, kas iegūta, no galaprodukta masas atņemot šo noteikumu 3., 4., 5. un 6. punktā minēto pārtikas sastāvdaļu masu, bet nesamazinot kakao sviesta vai kopējo kakao sausnas saturu.
8. Šo noteikumu 2. pielikumā minētie augu tauki atsevišķi vai maisījumā ir kakao sviesta ekvivalenti, ja tie atbilst šādām prasībām:

- 8.1. nesatur laurīnskābi un ir bagāti ar POP, POSt un StOSt (P – palmitīnskābe, O – oleīnskābe, St – stearīnskābe) simetriskiem mononepiesātinātiem triglicerīdiem;
- 8.2. ir viegli samaisāmi ar kakao sviestu jebkurās proporcijās, un to fizikālās īpašības (kušanas punkts, kristalizācijas temperatūra, kušanas ātrums, termiskās apstrādes nepieciešamība) ir saderīgas;
- 8.3. ir iegūti tikai rafinēšanas vai frakcionēšanas procesā, kas nepieļauj triglicerīdu struktūras fermentu pārveidošanos.
9. Šo noteikumu 1. pielikuma 9. un 13. punktā minētajiem produktiem var pievienot šķeltā vai veselā veidā mandeles, lazdu riekstus un citus riekstus tādā daudzumā, lai to kopā ar produkta izgatavošanā izmantotajiem saberztajiem lazdu riekstiem nebūtu vairāk par 60 procentiem no galaprodukta masas.
10. Šo noteikumu 1. pielikuma 9. punktā minētajiem produktiem var pievienot pienu vai sauso pienu, kas iegūts tvaicējot, bet piena sausnas saturs nedrīkst pārsniegt piecus procentus no galaprodukta masas.
11. Šo noteikumu 1. pielikuma 10., 11., 13., 16. un 17. punktā minētajiem produktiem piena sausnu iegūst no:
- 11.1. pilnībā vai daļēji dehidrēta pilnpiena;
- 11.2. piena ar zemu tauku saturu vai vājpiena;
- 11.3. krējuma vai daļēji vai pilnībā dehidrēta krējuma;
- 11.4. sviesta vai citiem piena taukiem.
12. Ja šokolādi izmanto saldējuma vai tam līdzīgu saldētu produktu ražošanā, šokolādes ražošanā var izmantot kokosriekstu eļļu.
13. Kakao un šokolādes produktu ražošanā var izmantot dažādu veidu cukuru, kas atbilst normatīvajiem aktiem par prasībām dažādu veidu cukuriem un to marķējumam.
14. 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, no galaprodukta masas atņemot šo noteikumu 3., 4., 5. un 6. punktā minēto sastāvdaļu masu.
15. Šo noteikumu 1. pielikuma 18. un 21. punktā minēto produktu minimālo masu aprēķina, no galaprodukta masas atņemot šo noteikumu 3., 4., 5. un 6. punktā minēto sastāvdaļu masu un pildījuma masu.
16. Šo noteikumu 1. pielikuma 18. un 21. punktā minētajiem produktiem šokolādes saturu aprēķina no galaprodukta masas, ieskaitot pildījuma masu.

III. Prasības kakao un šokolādes produktu marķējumam

17. Kakao un šokolādes produktus marķē saskaņā ar normatīvajiem aktiem par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un fasētu pārtikas preču marķēšanu. Marķējumā papildus norāda šajos noteikumos minēto informāciju.
18. Šo noteikumu 1. pielikumā minētos tirdzniecības nosaukumus lieto, izplatot attiecīgos produktus galapatērētājam.
19. Šo noteikumu 1. pielikumā minētos kakao un šokolādes produktu tirdzniecības nosaukumus var izmantot arī citu produktu tirdzniecības nosaukumā, ja attiecīgo produktu nevar sajaukt ar šo noteikumu 1. pielikumā

minētajiem produktiem.

20. 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 tamlīdzīgi un marķējumā var būt viens sastāvdaļu saraksts visiem attiecīgajiem produktiem.

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

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

23. Tirdzniecības nosaukumu "Šokolāde", "Piena šokolāde" un "Šokolādes glazūra" var papildināt ar informāciju par produkta kvalitātes rādītājiem vai tā aprakstu, ja produkts atbilst šādām prasībām:

23.1. šokolāde satur ne mazāk kā 43 procentus kopējās kakao sausnas, un kopējā kakao sausnā ir ne mazāk kā 26 procenti kakao sviesta;

23.2. piena šokolāde satur ne mazāk kā 30 procentus kopējās kakao sausnas un ne mazāk kā 18 procentus piena sausnas, kas iegūta no šo noteikumu 11. punktā minētajiem produktiem, un piena sausnā ir ne mazāk kā 4,5 procenti piena tauku;

23.3. šokolādes glazūra satur ne mazāk kā 16 procentus kakao beztauku sausnas.

24. Ja šokolādes produkti satur arī šo noteikumu 2. pielikumā minētos augu taukus, marķējumu papildina ar skaidri redzamu un salasāmu norādi "Satur kakao sviestu un citus augu taukus". Norāde ir novietota blakus produkta tirdzniecības nosaukumam, atrodas vienā redzamības laukā ar sastāvdaļu sarakstu un ir skaidri nodalīta no tā. Norādei ir vismaz tikpat lieli burti kā sastāvdaļu sarakstam.

25. 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

26. Atzīt par spēku zaudējušiem Ministru kabineta 2003. gada 25. novembra noteikumus Nr. 661 "Klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasības kakao un šokolādes produktiem" (Latvijas Vēstnesis, 2003, 168. nr.).

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvu

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 23. jūnija Direktīvas 2000/36/EK par kakao un šokolādes produktiem, kas paredzēti lietošanai pārtikā.

Ministru prezidente
Laimdota Straujuma
Zemkopības ministrs
Jānis Dūklavs