

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest instytucją, która czuwa nad jakością produktów rolno-spożywczych dostępnych na rynku krajowym i zagranicznym.

Nasza misja:

Zapewniamy, by żywność trafiająca do konsumentów była bezpieczna, zgodna z deklarowaną jakością i uczciwie oznakowana.

Działamy na rzecz:

- **Przedsiębiorców** wspierając uczciwą konkurencję i przejrzystość rynku;
- **Konsumentów** chroniąc ich prawa i zdrowie;
- **Eksportu i importu** kontrolując jakość produktów w obrocie międzynarodowym.

Co robimy:

- Kontrole jakości handlowej produktów;
- Wydawanie świadectw jakości;
- Doradztwo i edukację w zakresie przepisów jakościowych;
- Prowadzimy współpracę z producentami i dystrybutorami.

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Aleje Jerozolimskie 98

00-807 Warszawa

tel. 22 25 57 800

sekretariat@ijhars.gov.pl

**WIĘCEJ INFORMACJI
NA STRONIE
I SOCIAL MEDIACH:**



**WYMAGANIA
DOTYCZĄCE
ZNAKOWANIA
WYROBÓW
CZEKOLADOWYCH**



WYROBY CZEKOLADOWE W OPAKOWANIACH JEDNOSTKOWYCH

Producencie, Sprzedawco,

wyroby czekoladowe oznaczają szeroką kategorię produktów spożywczych, których głównym składnikiem jest czekolada.

To produkty powstające z połączenia miazgi kakaowej, masła kakaowego i cukru.

To jedne z najbardziej lubianych produktów spożywczych - od klasycznych czekolad (gorzka, biała, deserowa, mleczna) po praliny, czekoladki, batony, figurki czekoladowe, czekolady nadziewane.

Jednak, aby mogły trafić na rynek Polski czy UE muszą spełniać określone standardy dotyczące jakości, w tym składu i oznakowania.

GŁÓWNE KATEGORIE WYROBÓW CZEKOLADOWYCH

1. Czekolada: podstawowy i najbardziej znany produkt, wytwarzany z miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego i cukru.

Ze względu na skład wyróżnia się różne rodzaje czekolad m.in.:

- **czekolada gorzka:** jest wyrobem otrzymywanym z produktów kakaowych i cukrów, produkowanym bez dodatku składników pochodzących z mleka. Wymagany udział suchej masy kakaowej wynosi minimum 35 %, przy czym zawartość tłuszczu kakaowego nie może być niższa niż 18 %, a beztłuszczowej suchej masy kakaowej – nie niższa niż 14 %. Zgodnie z klasyfikacją handlową i normami jakościowymi produkt ten może zawierać maksymalnie 40 % cukru;
- **czekolada mleczna:** jest wyrobem otrzymywanym z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych. Zawiera nie mniej niż: 25 % suchej masy kakaowej, 14 % suchej masy mlecznej, 2,5 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej oraz 3,5 % tłuszczu mlecznego, 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego;
- **czekolada biała:** jest wyrobem otrzymywanym z tłuszczu kakaowego, cukrów i mleka lub produktów mlecznych. Zawiera nie mniej niż 20 % tłuszczu kakaowego i 14 % suchej masy mlecznej oraz 3,5 % tłuszczu mlecznego;
- **czekolada rubinowa:** charakteryzuje się naturalnym różowym kolorem i owocowym smakiem, pochodzącym ze specjalnie wyselekcjonowanych ziaren kakaowca. Zawiera: cukier, tłuszcz kakaowy, mleko w proszku, miazga kakaowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy) i emulgator (lecytyna sojowa);
- **czekolada nadziewana:** jest wyrobem nadziewanym, którego zewnętrzna część zawiera czekoladę, stanowiącą nie mniej niż 25 % całkowitej masy wyrobu. Nie uznaje się za czekoladę nadziewaną wyrobu, którego wewnętrzna część zawiera: wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie, herbatniki, lody.

2. **Praliny i nadziewane czekoladki:** wyroby czekoladowe składające się z zewnętrznej warstwy czekolady i miękkiego nadzienia, które może zawierać kremy, orzechy, owoce lub likiery, figurki puste w środku lub pełne, odlewane kształty z czekolady.

Definicja (zgodna z UE): Prawdziwa czekolada musi zawierać co najmniej 35 % suchej masy kakaowej ogółem, w tym co najmniej 18 % tłuszczu kakaowego i 14 % beztłuszczowej suchej masy kakaowej.

Procenty na etykiecie

W oznakowaniu wyrobów czekoladowych jako wyróżnik jakości handlowej tych produktów, podaje się zawartość całkowitej suchej masy kakaowej przy użyciu określenia „masa kakaowa minimum %”.

Powyższa informacja nie odnosi się do czekoladek (pralin) oraz czekolady nadziewanej.

Zawartość kakao: liczba procentowa, np. 70 %, oznacza całkowitą zawartość suchej masy kakaowej (miazgi i masła kakaowego). Im wyższy procent, tym bardziej intensywny i gorzki smak.

OBOWIAZKOWE ELEMENTY OZNAKOWANIA

- **Nazwa produktu**, pod którą środek spożywczy jest wprowadzany do obrotu - zgodna z jego rzeczywistym charakterem i musi być adekwatna do składu i rodzaju wyrobu tj. zgodnie z przepisami np. Czekolada gorzka – dla: min. 35 % suchej masy kakaowej, Czekolada mleczna dla -min. 25 % suchej masy kakaowej i 14 % suchej masy mlecznej.
- **Wykaz składników**
 - poprzedzony jest nagłówkiem, który składa się lub zawiera wyraz „składniki”;
 - obejmuje wszystkie składniki, które wymienia się w kolejności malejącej, w momencie ich użycia do produkcji, rozpoczynając od tego, którego jest najwięcej a kończąc na tym którego jest najmniej, składniki stanowiące mniej niż 2 % gotowego środka spożywczego mogą być wymienione w dowolnej kolejności po pozostałych składnikach,
 - zastosowanie podczas produkcji składnika złożonego wymaga podania w wykazie składników wszystkich jego komponentów;
 - nazwę składnika alergennego oraz każdy składnik pochodzący ze składnika alergennego podajemy w składzie z wyraźnym odniesieniem do źródła alergenu, np. mleko, śmietanka (muszą zostać wyróżnione za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty składników);
 - konieczność podawania ilościowej zawartości składnika lub kategorii składników podkreślonych w oznakowaniu produktu, np. suszonych owoców;

- w przypadku, gdy do produktu dodano substancje słodzące, w pobliżu nazwy umieścić stosowną informację „zawiera substancje słodzące” lub „zawiera cukier i substancje słodzące”;
- dozwolone substancje dodatkowe zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008;
- zawartość masy kakaowej: „masa kakaowa minimum ...%”, która informuje konsumenta o całkowitej suchej masie kakaowej (wyjątek: czekolada biała, pralinki, czekoladki, produkty nadziewane);
- określenie „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”, jeżeli do produkcji czekolady użyto tłuszczu roślinnego innego niż tłuszcz kakaowy (**w przypadku czekolad nadziewanych oraz czekoladek (pralin) odnosi się do czekoladowej części produktu**).

• **Nazwa producenta** – nazwa wraz z formą prawną oraz adres albo imię i nazwisko producenta oraz adres.

• **Data minimalnej trwałości** (np. „Najlepiej spożyć przed” lub „Najlepiej spożyć przed końcem”) – data, do której wyroby cukiernicze przechowywane są w odpowiednich warunkach zachowując swoje właściwości.

• **Ilość netto żywności** – może być poprzedzona wyrażeniem „masa netto” lub „zawartość netto”.

• **Wszelkie specjalne warunki przechowywania** lub warunki użycia – zamieszczone po dacie minimalnej trwałości.

• **Numer partii produkcyjnej** – określona ilość produktu wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach.

• **Wartość odżywcza**, podając wartość energetyczną, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.

• **Kraj lub miejsce pochodzenia** – podajemy zawsze, gdy brak tej informacji mógłby wprowadzać konsumenta w błąd co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności, gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca.

DODATKOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

- nazwa żywności i masa netto muszą być umieszczone w jednym polu widzenia;
- minimalna wysokość czcionki wynosi co najmniej 1,2 mm;
- wszystkie obowiązkowe informacje:
 - muszą być czytelne, dobrze widoczne i trwałe;
 - nie mogą być ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerywane przez inne elementy graficzne.
- oznakowanie nie może wprowadzać w błąd konsumenta.