

التعليمات الفنية الإلزامية 93-2021

منتجات الكاكاو والشوكولاتة المعدة للاستهلاك الآدمي

(2021\7\29)

مادة (1)

تسري هذه التعليمات على منتجات الكاكاو والشوكولاتة المعدة للاستهلاك الآدمي كما هي معرفة في ملحق (1).

مادة (2)

1- بالإضافة الى زبدة الكاكاو، يسمح بإضافة الدهون النباتية كما هي معرفة في ملحق (2) والمدرجة فيه الى منتجات الشوكولاتة المعرفة في البنود (3) و(4) و(5) و(6) و(8) و(9) من القسم الأول من ملحق (1). لا يسمح بأن تتجاوز هذه الإضافة عن 5% من المنتج النهائي بعد خصم الوزن الكلي لأي مادة قابلة للأكل مستخدمة وفقا للقسم الثاني من ملحق (1) دون تخفيض الحد الأدنى من محتوى زبدة الكاكاو أو إجمالي مواد الكاكاو الجافة.

2- وفقا للفقرة (1)، يسمح بتسويق منتجات الشوكولاتة التي تحتوي على الدهون النباتية غير زبدة الكاكاو، شريطة أن تستكمل كما هو منصوص عليه في المادة (3) ببيان واضح ومقروء: "الدهون النباتية بالإضافة إلى زبدة الكاكاو". يجب أن يكون هذا البيان في نفس مجال الرؤية مثل قائمة المكونات، بحيث يتم فصلها بشكل واضح عن تلك القائمة بحروف كبيرة على الأقل وبخط عريض مع اسم البيع في مكان قريب، على الرغم من هذا المطلب يسمح بظهور اسم البيع أيضا في مكان آخر.

مادة (3)

تسري متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين على المنتجات المعرفة في ملحق (1) مع مراعاة الشروط التالية:

1- تسري أسماء البيع المدرجة في ملحق (1) فقط على المنتجات المشار إليها في هذه التعليمات، ويجب أن تستخدم في اسمها تجاريا.

2- عند بيع المنتجات المعرفة في البنود (3) و(4) و(5) و(6) و(7) و(10) من القسم الأول من ملحق (1) في تشكيلة، يمكن استبدال أسماء البيع بـ "شوكولاتة متنوعة" أو "شوكولاتة متنوعة معبأة" أو أسماء مشابهة. في هذه الحالة قد تكون هناك قائمة واحدة من المكونات لجميع المنتجات في التشكيلة.

- 3- يجب أن يشير البيان الى وصف الكاكاو ومنتجات الشوكولاتة المعرفة في البنود (2ت) و(2ث) و(3) و(4) و(5) و(8) و(9) من القسم الأول من ملحق (1) الى محتوى مجموع المواد الصلبة الجافة من الكاكاو بما فيها الكلمات: "مواد الكاكاو الصلبة...% كحد أدنى".
- 4- بالنسبة للمنتجات المشار إليها في البنود (2ب) و(2ث) من القسم الأول من ملحق (1) (الجزء الثاني من الجملة). يجب أن يشير البيان إلى محتوى زبدة الكاكاو.
- 5- يمكن استكمال أسماء البيع "شوكولاتة" و"شوكولاتة حليب" و"شوكولاتة مطلية couverture" المحددة في ملحق (1) بمعلومات أو أصناف تتعلق بمعايير الجودة شريطة أن تحتوي المنتجات على:
- في حالة الشوكولاتة لا يقل مجموع المواد الصلبة الجافة من الكاكاو عن 43%، بما فيها زبدة الكاكاو أن لا تقل عن 26%.
 - في حالة شوكولاتة الحليب لا يقل مجموع المواد الصلبة الجافة من الكاكاو عن 30% وما لا يقل عن 18% من المواد الصلبة الجافة التي يتم الحصول عليها من الحليب الكامل منزوع الرطوبة جزئياً أو كلياً أو حليب كامل الدسم أو شبه منزوع الدسم أو من قشدة منزوعة الرطوبة جزئياً أو كلياً، بما فيها الزبدة أو دهن حليب أن لا يقل عن 4.5%.
 - في حالة الشوكولاتة المطلية لا يقل مجموع المواد الصلبة الجافة من الكاكاو الخالية من الدهون عن 16%.

مادة (4)

تدخل هذه التعليمات حيز التنفيذ بعد (6 شهور) من تاريخ اصدارها.

مادة (5)

يلغى كل ما يتعارض مع هذه التعليمات وتحديد التعليمات الفنية الإلزامية 2005-12.

مادة (6)

في حال ظهور خلاف في تفسير أحد نصوص هذه التعليمات، يعتمد التفسير الصادر عن لجنة التعليمات الفنية الإلزامية.

مادة (7)

يقوم رئيس المؤسسة بتسيب الجهات المختصة بالرقابة على تطبيق هذه التعليمات الى مجلس الوزراء لإستصدار قرار بذلك.

ملحق (1)

اسماء البيع والتعريفات وخصائص المنتجات

القسم الأول

اسماء البيع والتعريفات

(1) زبدة الكاكاو

- تسمية الدهون التي يتم الحصول عليها من حبوب الكاكاو أو أجزاء من حبوب الكاكاو مع الخصائص التالية:
- أن لا يزيد المحتوى من الأحماض الدهنية الحرة (يعبر عنها بحامض الأوليك) عن 1.75%.
 - أن لا تزيد المواد غير القابلة للتصين (يتم تحديدها باستخدام الأثير النفطي) عن 0.5%، باستثناء حالة زبدة الكاكاو المعصورة، والتي لا تزيد فيها عن 0.35%.

(2) (أ) الكاكاو، مسحوق الكاكاو

تسمية المنتج الذي يتم الحصول عليه بالتحويل إلى مسحوق حبوب الكاكاو التي يتم تنظيفها وتقسيرها وتحميصها والتي تحتوي على ما لا يقل عن 20% من زبدة الكاكاو محسوبة على أساس وزن المادة الجافة ولا يزيد عن 9% ماء.

(ب) الكاكاو مخفض الدهن، مسحوق الكاكاو مخفض الدهن

تسمية مسحوق الكاكاو الذي يحتوي على أقل من 20% من زبدة الكاكاو محسوبة على أساس وزن المادة الجافة.

(ت) مسحوق الشوكولاتة، الشوكولاتة على شكل مسحوق

تسمية المنتج الذي يتكون من خليط من مسحوق الكاكاو والسكريات بمحتوى لا يقل عن 32% من مسحوق الكاكاو.

(ث) شراب الشوكولاتة، الكاكاو المحلى، مسحوق الكاكاو المحلى

تسمية المنتج الذي يتكون من خليط من مسحوق الكاكاو والسكريات بمحتوى لا يقل عن 25% من مسحوق الكاكاو. يجب أن تكون هذه الأسماء مصحوبة بمصطلح "مخفض الدهن" في الحالة التي يكون فيها المنتج مخفض للدهن كما هو معرف في الفقرة (ب) من البند (2) من هذا البند.

(3) الشوكولاتة

(أ) تسمية المنتج الذي يتم الحصول عليه من منتجات الكاكاو والسكريات مع الاخذ بعين الاعتبار ما ورد في النقطة (ب) من هذا البند بمحتوى ما لا يقل عن 35% من مواد الكاكاو الصلبة الكلية الجافة بما فيها ما لا يقل عن 18% من زبدة الكاكاو وما لا يقل عن 14% من مواد الكاكاو الصلبة الجافة الخالية من الدهن.

(ب) ومع ذلك، حيث يتم استكمال هذا الاسم بالكلمات:

- شوكولاتة "الشّعيرية" أو شوكولاتة "الرقائق": يجب أن يكون المنتج المقدم على شكل أعواد قصيرة وأسطوانية أو رقائق على ما لا يقل عن 32% من إجمالي مواد الكاكاو الصلبة الجافة بما فيها ما لا يقل عن 12% من زبدة الكاكاو وما لا يقل عن 14% من مواد الكاكاو الصلبة الجافة الخالية من الدهن.
- شوكولاتة التغطية الخارجية: يجب أن يحتوي المنتج على ما لا يقل عن 35% من مواد الكاكاو الصلبة الكلية الجافة بما فيها ما لا يقل عن 31% من زبدة الكاكاو وما لا يقل عن 2.5% من مواد الكاكاو الصلبة الجافة الخالية من الدهن.
- شوكولاتة بالمكسرات (أو أحد مشتقات كلمة gianduja): يجب الحصول على المنتج أولاً من الشوكولاتة التي تحتوي على مواد الكاكاو الصلبة الجافة الكلية بنسبة لا تقل عن 32% كحد أدنى بما فيها مواد الكاكاو الصلبة الجافة الخالية من الدهن بمحتوى 8% كحد أدنى وثانياً، من البندق المطحون طحناً دقيقاً بكميات تحتوي الـ 100 غرام من المنتج على ما لا يقل عن 20 غم ولا يزيد عن 40 غم من البندق، ويمكن إضافة ما يلي:
- أ- الحليب و/أو المواد الصلبة الحليبية الناتجة من عملية التبخير بحيث لا يحتوي المنتج النهائي على أكثر من 5% من المواد الصلبة الحليبية الجافة.
- ب- اللوز والبندق وأصناف المكسرات الأخرى، سواء كانت كاملة أو مكسورة بكميات لا تزيد عن 60% من إجمالي وزن المنتج مع البندق المطحون.

(4) شوكولاتة الحليب

- (أ) تسمية المنتج الذي يتم الحصول عليه من منتجات الكاكاو والسكريات والحليب أو منتجات الحليب، مع مراعاة ما ورد في النقطة (ب) من هذا البند التي تحتوي على:
 - ما لا يقل عن 25% من مجموع المواد الصلبة الجافة من الكاكاو.
 - ما لا يقل عن 14% من المواد الصلبة الجافة للحليب التي يتم الحصول عليها عن طريق نزع الرطوبة من الحليب كامل الدسم جزئياً أو كلياً أو حليب منزوع الدسم كلياً أو شبه منزوع الدسم أو القشدة أو القشدة منزوعة الرطوبة جزئياً أو كلياً أو الزبدة أو دهن حليب.
 - ما لا يقل عن 2.5% من المواد الصلبة الجافة غير الدهنية من الكاكاو.
 - ما لا يقل عن 3.5% من دهن الحليب.
 - ما لا يقل عن 25% من إجمالي الدهن (زبدة الكاكاو ودهن الحليب).
- (ب) ومع ذلك، حيث يتم استكمال هذا الاسم بالكلمات:
 - "الشّعيرية" أو "الرقائق": يجب أن يحتوي المنتج المقدم على شكل أعواد قصيرة وأسطوانية أو رقائق على أقل من 20% من إجمالي المواد الصلبة الجافة من الكاكاو ولا تقل عن 12% من المواد الصلبة الحليبية الجافة التي يتم الحصول عليها من الحليب كامل الدسم جزئياً أو كلياً أو حليب

شبه منزوع الدسم كلياً أو جزئياً أو القشدة أو القشدة منزوعة الرطوبة جزئياً أو كلياً أو الزبدة أو دهن حليب، ولا يقل عن 12% من إجمالي الدهون (زبدة الكاكاو ودهون الحليب).

- "تغطية خارجية بشكولاتة الحليب": يجب أن يحتوي المنتج على حد أدنى من إجمالي محتوى الدهون (زبدة الكاكاو ودهون الحليب) بنسبة 31%.

- "Gianduja" (أو أحد مشتقات كلمة gianduja): الشكولاتة الحلوة المصنعة من معجون البندق أو شوكولاتة المكسرات: يجب الحصول على المنتج أولاً من شوكولاتة الحليب التي تحتوي على نسبة لا تقل عن 10% من المواد الصلبة الحليبية الجافة ويتم الحصول عليها عن طريق تجفيف الحليب كامل الدسم جزئياً أو كلياً أو حليب كامل الدسم أو شبه منزوع الدسم أو القشدة أو القشدة منزوعة الرطوبة جزئياً أو كلياً أو الزبدة أو دهن الحليب، وثانياً من المكسرات المطحونة بشكل ناعم وبكميات تحتوي الـ 100 غرام من المنتج على ما لا يقل عن 15 غرام ولا تزيد عن 40 غرام من البندق. يمكن إضافة اللوز والبندق وتشكيله المكسرات الأخرى إما كاملة أو مكسورة بكميات لا تزيد عن 60% من إجمالي وزن المنتج، جنباً إلى جنب مع البندق المطحون.

(ت) حيث يتم استبدال كلمة "حليب" بهذا الاسم بـ:

- "الكريمة": يجب أن يحتوي المنتج على نسبة دهن حليب 5.5% كحد أدنى.

- "حليب منزوع الدسم": يجب أن يحتوي المنتج على نسبة دهن حليب لا تزيد عن 1%.

(5) شوكولاتة الطبخ المنزلي

تسمية المنتج الذي يتم الحصول عليه من منتجات الكاكاو والسكريات والحليب أو منتجات الحليب والذي يحتوي على:

- ما لا يقل عن 20% من مواد الكاكاو الصلبة الجافة الكلية.

- ما لا يقل عن 20% من المواد الصلبة الحليبية الجافة التي يتم الحصول عليها عن طريق نزع رطوبة الحليب منزوع الدسم جزئياً أو كلياً، أو حليب كامل الدسم أو شبه منزوع الدسم أو من القشدة منزوعة الرطوبة جزئياً أو كلياً أو الزبدة أو دهن حليب.

- ما لا يقل عن 2.5% من المواد الصلبة الجافة غير الدهنية من الكاكاو.

- ما لا يقل عن 5% من دهن الحليب.

- ما لا يقل عن 25% من إجمالي الدهن (زبدة الكاكاو ودهن الحليب).

(6) الشوكولاتة البيضاء

تسمية المنتج الذي تم الحصول عليه من زبدة الكاكاو أو الحليب أو منتجات الحليب والسكريات التي تحتوي على ما لا يقل عن 20% من زبدة الكاكاو وما لا يقل عن 14% من المواد الصلبة الحليبية الجافة التي يتم الحصول عليها من الحليب الكامل منزوع الرطوبة جزئياً أو كلياً أو حليب كامل الدسم أو شبه منزوع الدسم أو

من القشدة أو القشدة منزوعة الرطوبة جزئياً أو كلياً أو من الزبدة أو دهن الحليب، والتي لا تقل نسبة دهن الحليب فيها عن 3.5٪.

(7) الشوكولاتة المحشوة، الشوكولاتة مع الحشوة، الشوكولاتة مع المركز (center)

تسمية المنتج المعبأ الذي يتكون الجزء الخارجي منه من أحد المنتجات المعروفة في البنود (3) و(4) و(5) و(6). لا تسري التسميات على المنتجات التي يتكون داخلها من منتجات المخابز أو المعجنات أو البسكويت أو المتلجات القابلة للأكل.

يجب ألا يقل جزء الشوكولاتة الخارجي من المنتجات التي تحمل أحد هذه الأسماء عن 25٪ من إجمالي وزن المنتج.

(8) الشوكولاتة الساخنة Chocolate a la taza

تسمية المنتج الذي يتم الحصول عليه من منتجات الكاكاو والسكريات والدقيق أو النشاء من القمح أو الأرز أو الذرة والتي تحتوي على ما لا يقل عن 35٪ من إجمالي مواد الكاكاو الصلبة الجافة بما فيها، ما لا يقل عن 18٪ من زبدة الكاكاو ولا تقل عن 14٪ من مواد الكاكاو الصلبة الجافة الخالية من الدهن، وليس أكثر من 8٪ من الدقيق أو النشا.

(9) الشوكولاتة الساخنة المعروفة Chocolate familiar a la taza

تسمية المنتج الذي يتم الحصول عليه من منتجات الكاكاو والسكريات والدقيق أو النشاء من القمح أو الأرز أو الذرة والذي يحتوي على ما لا يقل عن 30٪ من إجمالي مواد الكاكاو الصلبة الجافة بما فيها، ما لا يقل عن 18٪ من زبدة الكاكاو ولا تقل عن 12٪ من مواد الكاكاو الصلبة الخالية من الدهن، وليس أكثر من 18٪ من الدقيق أو النشا.

(10) شوكولاتة قطع تقديم (praline)

تسمية المنتج بحجم واحد، يتكون من إحدى التاليتة:

- شوكولاتة محشوة.
- شوكولاتة مفردة أو مزيج أو خليط من الشوكولاتة بالمعنى المقصود في التعريفات الواردة في البنود (3) أو (4) أو (5) أو (6) وغيرها من المواد القابلة للأكل شريطة أن لا تقل نسبة الشوكولاتة عن 25٪ من إجمالي وزن المنتج.

القسم الثاني

المكونات الاختيارية المسموح بها

مواد الإضافة القابلة للأكل

- (1) دون الإخلال بالمادة (2) من هذا القسم، يمكن أيضاً إضافة مواد أخرى قابلة للأكل إلى منتجات الشوكولاتة المعروفة في البنود (3) و(4) و(5) و(6) و(8) و(9) من القسم الأول.

ومع ذلك، فإن الإضافة:

- تحظر الدهون الحيوانية ومستحضراتها غير المشتقة من الحليب.
 - يحظر استخدام الطحين أو النشا الحبيبي أو المسحوق إلا إذا كانت الإضافة وفقا للتعاريف الواردة في البنود (8) و(9) من القسم الأول.
- يجب أن لا تزيد نسبة هذه المواد المضافة القابلة للأكل عن 40% من الوزن الاجمالي للمنتج النهائي.
- (2) فقط المنكهات التي لا تحاكي طعم الشوكولاتة أو دهن الحليب، يمكن اضافتها إلى المنتجات المعروفة في البنود (2) و(3) و(4) و(5) و(6) و(8) و(9) من القسم الأول.

القسم الثالث

حساب النسب المئوية

يتم احتساب الحد الأدنى من محتويات المنتجات المعروفة في البنود (3) و(4) و(5) و(6) و(8) و(9) من القسم الأول بعد خصم وزن المكونات المنصوص عليها في القسم الثاني، اما في حالة المنتجات الواردة في البنود (7) و(10) من القسم الأول يتم حساب الحد الأدنى للمحتويات بعد خصم وزن المكونات المنصوص عليها في القسم الثاني، بما فيها وزن الحشوة.

تحسب محتويات الشوكولاتة من المنتجات المعروفة في البنود (7) و(10) من القسم الأول فيما يتعلق بالوزن الكلي للمنتج النهائي بما فيها الحشوة.

القسم الرابع

السكريات

السكريات المذكورة في هذه التعليمات تسمح بسكريات اخرى غير تلك التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة ببعض السكريات المعدة للاستهلاك الآدمي.

ملحق (2)

الدهون النباتية المشار إليها في الفقرة (1) من المادة (2)

ان الدهون النباتية المشار إليها في الفقرة (1) من المادة (2) سواء منفردة أو مجتمعة، ومكافئات زبدة الكاكاو. يجب أن تمتثل للمعايير التالية:

- (أ) الدهون النباتية الغنية بالدهون الثلاثية غير المشبعة الأحادية غير المتماثلة من النوع POP وPOST وSTOS⁽¹⁾ باستثناء الدهون النباتية المحتوية على حامض اللوريك.
- (ب) قابلة للامتزاج بأي نسبة مع زبدة الكاكاو ومتوافقة مع خواصها الفيزيائية (نقطة الانصهار، درجة حرارة التبلور، معدل الانصهار والحاجة إلى مرحلة التخفيف).
- (ت) يتم الحصول عليها فقط من خلال عمليات التكرير وأو التجزئة والتي تستثني التعديل الأنزيمي لهيكل الدهون الثلاثية.

وفقا للمعايير المذكورة أعلاه، يمكن استخدام الدهون النباتية التالية، التي يتم الحصول عليها من النباتات المذكورة أدناه:

الاسم المعتمد للدهون النباتية	الاسم العلمي للنباتات التي يمكن الحصول منها على الدهون المذكورة
1. Illipe, Borneo tallow or Tengkwang	Shorea spp.
2. Palm-oil	Elaeis guineensis Elaeis olifera
3. Sal	Shorea robusta
4. Shea	Butyrospermum parkii
5. Kokum gurgi	Garcinia indica
6. Mango kernel	Mangifera indica

علاوة على ذلك، كاستثناء لما ورد أعلاه، يسمح باستخدام زيت جوز الهند في الشوكولاتة المستخدمة في صناعة المتلجات الحليبية والمنتجات المجمدة المماثلة.

(1) P يرمز إلى (حامض البالميثيك) ويرمز O إلى (حامض الأوليك) ويرمز St إلى (حامض الستيريك).