

1. Цукерка в шоколаді (шоколадній глазури), що складається з фруктової або фруктово-ягідної суміші, виготовленою методом випарювання з натуральних (природних) фруктово-ягідних компонентів без додавання штучно створених компонентів та без додавання цукру та/або його замінників чи підсолоджувачів та шляхом покриття виробу шоколадом (шоколадною глазур'ю), яка відрізняється тим, що виготовляється виключно методом уварювання, висушування та ви пресування фруктів та/або ягід та фруктова або фруктово-ягідна частина якої не містить цукру та будь-яких консервантів, штучних барвників, стабілізаторів та ароматизаторів, при цьому сама цукерка має наступний склад:

а. Фрукти/ягоди - (від 40 до 80 %).

б. Горіхи/ізом/курага/фундук/мигдаль/злаки/соняшникове, гарбузове, лляне насіння/олія (від 0 до 30 %).

в. Шоколад (молочний, чорний або білий) або шоколадна глазур з можливим додаванням цукорозамінників або підсолоджувачем (екстракт стевії, цикорію, мальтитол, еритритол та ін.)(від 15 до 40 %).

г. Вода - від 0 % до 5 %.

д. натуральний барвник (в залежності від виду ягід/фруктів) - від 0,001 % до 0,1 %.