

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ
KAKAO VE ÇİKOLATA ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2017/29)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; kakao ve çikolata ürünlerinin tekniğine ve hijyen kurallarına uygun şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, kakao çekirdeği, kakao nibi, kakao kitlesi, kakao keki dahil kakao ve çikolata ürünlerini kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Beyaz çikolata: Kakao yağı, süt veya süt ürünleri ile şekerlerden elde edilen, bileşiminde en az % 20 kakao yağı ve en az %14 süt kuru maddesi bulunan ve süt yağı içeriği en az % 3,5 olan ürünü,

b) Bol sütlü çikolata: Kakao ürünleri, şekerler ve süt veya süt ürünlerinden elde edilen, toplam kakao kuru maddesi en az % 20, süt kuru maddesi en az % 20, yağsız kakao kuru maddesi en az % 2,5, süt yağı en az % 5, toplam yağı (kakao yağı ve süt yağı) en az % 25 olan ürünü,

c) Chocolate a la taza: Kakao ürünleri, şekerler ve buğday, pirinç veya mısır unu veya bunların nişastası ile hazırlanan, kakao yağı en az % 18 ve yağsız kakao kuru maddesi en az % 14 olan toplam kakao kuru maddesi en az % 35 olan ve en fazla % 8 un veya nişasta içeren ürünü,

ç) Chocolate familiar a la taza: Kakao ürünleri, şekerler ve buğday, pirinç veya mısır unu veya bunların nişastası ile hazırlanan, kakao yağı en az % 18 ve yağsız kakao kuru maddesi en az % 12 olan toplam kakao kuru maddesi en az % 30 olan ve en fazla % 18 un veya nişasta içeren ürünü,

d) Çikolata: Kakao ürünleri ile şekerlerden elde edilen, en az % 18 kakao yağı ve en az %14 yağsız kakao kuru maddesi içeren toplam kakao kuru maddesi içeriği en az % 35 olan ürünü,

1) Vermisel çikolata: En az % 12 kakao yağı ve en az % 14 yağsız kakao kuru maddesi içeren toplam kakao kuru maddesi içeriği en az % 32 olan tanecik, ince tel veya pul halinde sunulan ürünü,

2) Kuvertür çikolata: En az % 31 kakao yağı ve en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi içeren, toplam kakao kuru maddesi içeriği en az % 35 olan ürünü,

3) Fındık ezmeli / Gianduja (veya 'gianduja' kelimesinin türevlerinden biri) çikolata: En az % 8 yağsız kakao kuru maddesi içeren toplam kakao kuru maddesi miktarı en az % 32 olan çikolataya, 100 g ürün en az 20 g ve en fazla 40 g fındık içerecek miktarda ince öğütülmüş fındık eklenmesiyle elde edilen ürünü,

e) Çikolata tozu, toz çikolata: Kakao tozunun şeker ile karıştırılması sonucu elde edilen ve kütlege en az % 32 oranında kakao tozu içeren ürünü,

f) Dolgulu çikolata: Dış kısmı bu fıkranın (a), (b), (d) ve (n) bentlerinde tanımlanan ürünlerin her hangi birinden oluşan ürünü,

g) İçilebilir çikolata, şekerli kakao, şekerli kakao tozu: Kakao tozunun şeker ile karıştırılması sonucu elde edilen ve en az % 25 kakao tozu içeren ürünü,

ğ) Kakao, kakao tozu, toz kakao: Temizlenmiş, kabuğu soyulmuş ve kavrulmuş kakao çekirdeklerinin toz hale getirilmesiyle elde edilen ve kuru madde ağırlığına göre en az % 20 kakao yağı içeren ve % 9'dan fazla nem içermeyen ürünü,

h) Kakao çekirdeği: Kakao ağacı (Theobroma cacao L.) meyvesinin kapsülünün, tekniğine uygun bir şekilde uzaklaştırılmasından sonra fermente edilip kurutulmasıyla elde edilen ürünü,

ı) Kakao keki: Kakao nibi veya kakao kitlesinin yağının kısmen veya tamamen uzaklaştırılmasından sonra kalan ürünü,

i) Kakao kitlesi / hamuru / likörü: Kakao nibinin, bileşenlerinde herhangi bir değişikliğe yol açmadan mekanik olarak parçalanması sonucu elde edilen ürünü,

j) Kakao kuru maddesi: Kakao çekirdeğinden elde edilen kabuk ve su dışındaki kakao yağı dâhil kakao bileşenlerini,

k) Kakao nibi: Kavrulmuş veya kavrulmamış kakao çekirdeğinin kırılarak kabuğunun ayrılması ile elde edilen,

kakao yağı ve yağsız kakao kuru maddesinden oluşan ürünü,

l) Kakao yağı: Kakao çekirdekleri veya kakao çekirdeği parçalarından elde edilen ve beşinci maddenin birinci fıkrasının (ğ), (h) ve (ı) bentlerinde belirtilen niteliklere sahip olan yağı,

m) Süt kuru maddesi: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve üretiminde süt veya süt ürünleri kullanılan ürünlerde; tam yağlı, yarım yağlı veya yağsız süt, krema, tereyağı veya süt yağının suyunun kısmen veya tamamen uzaklaştırılması ile elde edilen sütün su dışındaki bileşenlerini,

n) Sütü çikolata: Kakao ürünleri, şekerler ve süt veya süt ürünlerinden elde edilen, en az % 25 toplam kakao kuru maddesi, en az % 14 süt kuru maddesi, en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi, en az % 3,5 süt yağı, en az % 25 toplam yağ (kakao yağı ve süt yağı) içeren ürünü,

1) Vermisel sütü çikolata: En az % 20 toplam kakao kuru maddesi, en az % 12 süt kuru maddesi ve en az % 12 toplam yağ (kakao yağı ve süt yağı) içerecek şekilde tanecik, ince tel veya pul halinde sunulan ürünü,

2) Kuvertür sütü çikolata: En az % 25 toplam kakao kuru maddesi, en az % 14 süt kuru maddesi, en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi, en az % 3,5 süt yağı, en az % 31 toplam yağ (kakao yağı ve süt yağı) içeren ürünü,

3) Fındık ezmesi / Gianduja (veya 'gianduja' kelimesinin türevlerinden biri) sütü çikolata: En az %10 süt kuru maddesi içeren sütü çikolataya, 100 g ürün en az 15 g ve en fazla 40 g fındık içerecek şekilde ince öğütülmüş fındık eklenmesiyle elde edilen ürünü,

o) Şeker: 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği (Tebliğ No: 2006/40)'ne uygun şekerleri,

ö) Tane Çikolata veya Pralin: Toplam ürün ağırlığının en az % 25'ini oluşturacak şekilde çikolata, sütü çikolata, bol sütü çikolata veya beyaz çikolataların herhangi birinden veya bunların diğer yenilebilir maddelerle kombinasyonundan veya karışımından oluşan bir lokma büyüklüğündeki çikolata ya da dolgulu çikolatadan oluşan ürünü,

p) Yağı azaltılmış kakao, yağı azaltılmış kakao tozu: Kuru madde ağırlığına göre %20'den az kakao yağı içeren kakao tozunu,

r) Yenilebilir madde: Doğrudan insan tüketimine sunulabilen gıdayı, ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Kakao çekirdekleri kendine özgü koku ve renkte olur; böcek yenikli, çimlenmiş, isli, yabancı çekirdek sayısı % 6'dan; küflü çekirdek sayısı % 4'ten, arduvaz görünümlü çekirdek sayısı % 8'den fazla olmaz.

b) Embriyo veya kakao yağının çözücü ile ekstraksiyonu sonucu oluşan artıkları kakao ürünlerinin üretiminde kullanılamaz.

c) Kakao kitlesinde kakao yağı kütleye % 47 - 60, kakao kabuk ve embriyo kalıntılarının toplam miktarı yağsız kuru madde üzerinden kütleye en fazla % 5 veya kakao kabuk kalıntılarının miktarı alkali ile işlem görmemiş olanlarda kütleye en fazla % 1,75 olur.

ç) Kakao kekinde kabuk ve embriyo kalıntılarının toplam miktarı yağsız kuru madde üzerinden kütleye en fazla % 5 veya kakao kabuk kalıntılarının miktarı alkali ile işlem görmemiş olanlarda en fazla % 4,5 olur.

d) Fındık ezmesi / Gianduja çikolataya, son üründe % 5'i geçmeyecek biçimde, süt ve/veya evaporasyonla elde edilen süt kuru maddesi ilave edilebilir.

e) Fındık ezmesi / Gianduja çikolataya ve fındık ezmesi / gianduja sütü çikolataya, bütün veya kırılmış olarak badem, fıstık, fındık ve diğer sert kabuklu meyveler eklenebilir. Eklenen sert kabuklu meyvelerin miktarı, ince öğütülmüş fındık dâhil ürünün toplam ağırlığının %60'ını geçemez.

f) Dolgu kısmında fırıncılık ürünleri, hamur işleri, bisküvi ve yenilebilir buz bulunan ürünler, 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (f) bendinde belirtilen şekilde tanımlanamaz.

g) Dolgulu çikolatada, çikolata dış kısmı, toplam ürün ağırlığının en az % 25'ini oluşturur.

ğ) Kakao yağının serbest yağ asidi içeriği oleik asit cinsinden % 1,75'ten fazla olmaz.

h) Kakao yağında petrol eteri kullanılarak tespit edilen sabunlaşmayan madde miktarı % 0,5'ten fazla olmaz.

ı) Pres kakao yağında petrol eteri kullanılarak tespit edilen sabunlaşmayan madde miktarı % 0,35'ten fazla olmaz.

i) 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç), (d) ve (n) bentlerinde tanımlanan ürünlere eklenebilecek kakao yağı dışındaki bitkisel yağlar elde edildikleri bitki adları ile birlikte EK-1'de verilmiştir.

j) Bitkisel yağ ilavesi, kakao yağı veya toplam kakao kuru maddesinin minimum miktarını azaltmamak kaydıyla, yenilebilir diğer maddelerin toplam ağırlığı çıkarıldıktan sonra son üründe % 5'i geçemez.

k) Çikolata ürünlerine katılmasına izin verilen bitkisel yağlar, tek veya karışım halinde, kakao yağına eşdeğer yağlar olup aşağıda belirtilen özellikleri taşırlar:

1) Palmitik asit–Oleik asit–Palmitik asit, Palmitik asit–Oleik asit–Stearik asit ve Stearik asit–Oleik asit–Stearik asit tipi simetrik teklî doymamış trigliseritler yönünden zengin laurik olmayan bitkisel yağlardır.

2) Kakao yağı ile her oranda karışabilir ve fiziksel özellikleri (erime noktası ve kristalizasyon sıcaklığı, erime

hızı, tavlama / temperleme fazı ihtiyacı) ile uyumludur.

3) Bu yağlar, sadece rafinasyon ve/veya fraksiyonlama prosesiyle elde edilirler. Trigliserit yapısı enzimatik olarak modifiye edilmiş yağlar bu amaçla kullanılmaz.

1) Dondurma ve benzeri dondurulmuş ürünlerin üretiminde kullanılacak çikolata için EK-1'de belirtilen bitkisel yağlara istisna olarak hindistan cevizi yağına izin verilir.

(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere eklenebilecek yenilebilir maddeler ile ilgili olarak aşağıdaki kurallara uyulur:

a) Sütten elde edilmeyen hayvansal yağlar ve bunların karışımları kullanılamaz.

b) 5 inci maddenin birinci fıkrasının (i), (j) ve (k) bentleri ile 14 üncü maddenin ikinci fıkrasının (a) bendine aykırı olmamak kaydıyla, 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç), (d) ve (n) bentlerinde tanımlanan çikolata ürünlerine diğer yenilebilir maddeler de ilave edilebilir. İlave edilen yenilebilir madde miktarı son ürünün toplam ağırlığının % 40'ını geçmez.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden sadece 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (c) ve (ç) bentlerinde yer alan ürünlere ve tanımlamalarında verilen koşullara uygun olmak kaydıyla un, granül veya toz nişasta ilavesine izin verilir.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin minimum içerikleri aşağıdaki şekilde hesaplanır:

a) 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç), (d) ve (n) bentlerinde tanımlanan ürünlerin minimum içerikleri, 5 inci maddenin ikinci fıkrası kapsamında izin verilen bileşenlerin ağırlıklarının çıkarılmasından sonra hesaplanır.

b) 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (f) ve (ö) bentlerinde tanımlanan ürünlerin minimum içerikleri, 5 inci maddenin ikinci fıkrası kapsamında izin verilen yenilebilir maddelerle birlikte dolgunun da ağırlığı çıkarıldıktan sonra hesaplanır.

c) 4 üncü maddenin (f) ve (ö) bentlerinde tanımlanan ürünlerin çikolata içeriği, dolgusu da dâhil son ürünün toplam ağırlığına göre hesaplanır.

ç) Bu Tebliğde tanımlanan çikolata ürünlerinin kuru madde üzerinden hesaplanan kompozisyonları EK-2'de verilmiştir.

(4) Bu Tebliğde tanımlanan kakao ve çikolata ürünlerinin diğer gıdalarda bileşen olarak kullanılması durumunda söz konusu bileşenlerin ürün özellikleri bu Tebliğ hükümlerine uygun olur.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 – (1) 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç), (d), (e), (g), (ğ), (n) ve (p) bentlerinde tanımlanan ürünlerde;

a) Çikolata veya süt yağını taklit eden aroma vericiler kullanılamaz.

b) (a) bendi hükmüne aykırı olmamak kaydıyla, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğine uygun aroma vericiler kullanılır.

Enzimler

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan enzimler 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaçları kalıntı limitleri

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hayvansal bir bileşen ilave edildiğinde veteriner ilaç kalıntı düzeyi, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğine uygun olur.

Hijyen

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de

yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasındaki hükümlerin yanı sıra, bu Tebliğ kapsamına giren ürünlerin etiketlenmesinde aşağıdaki hükümler de uygulanır:

a) Kakao yağı dışında bitkisel yağ içeren çikolata ürünlerinde bu durum etiket üzerinde belirtilir. Açıklama, içindekiler listesi ile aynı görüş alanında, kolayca görülebilecek ve listeden ayrı olarak göze çarpmak şeklinde en az gıdanın adı ile aynı punto büyüklüğünde ve koyu olarak “Kakao yağına ek olarak bitkisel yağ da içermektedir.” şeklinde ifade edilir. Bununla beraber, gıdanın adı başka bir yerde de bulunabilir.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürün adları sadece bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürünler için kullanılır. 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (d) bendinde tanımlanan çikolatalarda gıdanın adında “bitter” ifadesi kullanılabilir. Bu durumda, kakao kuru maddesi/kakao yüzdesi “bitter” ifadesi ile aynı yüzde belirtilebilir.

c) 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (d) ve (n) bentlerinin birinci, ikinci ve üçüncü alt bentlerinde tanımlanan isimler, tanımlarında verilen özellikleri karşılamak kaydıyla piyasaya arz edilen ürün adında kullanılır.

ç) 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (d), (f), (n) ve (ö) bentlerinde tanımlanan ürünler çeşitler halinde satıldığında gıdanın adı ‘çeşitli çikolatalar’ veya ‘çeşitli dolgulu çikolatalar’ veya benzer isimlerle değiştirilebilir. Böyle durumlarda tek bir içindekiler listesi verilebilir.

d) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasında adı geçen ürünlerden (b), (c), (ç), (d), (e), (g) ve (n) bentlerinde tanımlanan ürünlerde toplam kakao kuru maddesi etiket üzerinde “kakao kuru maddesi en az %tir” şeklinde beyan edilir.

e) Gianduja çikolataya ve Gianduja sütlü çikolataya ilave edilen sert kabuklu meyvelerin adlarına ürün adında yer verilebilir.

f) Dolgulu çikolatalar, dolgu maddesinin ve çikolata tipinin adı ile, “... dolgulu veya içi ...lı” olarak adlandırılır.

g) İçilebilir çikolata, şekerli kakao, şekerli kakao tozunda yağı azaltılmış kakao veya kakao tozu kullanılması durumunda ürün adına “yağı azaltılmış” ifadesi eklenir.

ğ) Bu Tebliğ hükümlerine uygun olarak kakao yağı azaltılmış ürünlerin etiketinde kakao yağı miktarı belirtilir.

h) Çikolata, sütlü çikolata ve kuvertür çikolata ürünlerinin etiketinde ürün adlarına kalite kriterleri ile ilgili bilgiler eklenebilmesi için;

1) Çikolata; en az % 43 toplam kakao kuru maddesi ve en az % 26 kakao yağı,

2) Sütlü çikolata; en az % 4,5 süt yağı, en az % 18 süt kuru maddesi ve en az % 30 toplam kakao kuru maddesi,

3) Kuvertür çikolata; en az % 16 yağsız kakao kuru maddesi içerir.

ı) Sütlü çikolata ürünlerinde, “süt” ifadesi yerine “krema” ifadesinin kullanılabilmesi için ürün, en az % 5,5 süt yağı içerir.

i) Sütlü çikolata ürünlerinde yağsız süt kullanıldığında ürünün süt yağı miktarının %1’i geçmemesi şartıyla, ürünün adı ile aynı görüş alanında, kolayca görülebilecek şekilde yağsız süt ile hazırlandığına dair bir ifade eklenir.

Beslenme ve sağlık beyanları

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin beslenme ve sağlık beyanları hususunda 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Taşıma ve depolama

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi hükümleri uygulanır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik esaslarına göre numune alınır ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Avrupa Birliđi mevzuatına uyum

MADDE 19 – (1) Bu Yönetmeliđin hazırlanmasında, 23/6/2000 tarihli ve (AT) 2000/36 sayılı İnsan Tüketimine Uygun Kakao ve Çikolata Ürünleri hakkında Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınmıştır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğler

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ ile 27/3/2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2000/10) ve 17/7/2003 tarihli ve 25171 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2003/23) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluđu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2018 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğın yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, 27/3/2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2000/10) ile 17/7/2003 tarihli ve 25171 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2003/23) hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 22 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EKLER ASAGIDADIR...

EK-1

YAĞ ELDE EDİLEN BİTKİLER VE BİTKİSEL YAĞLAR

Bitkisel yağların
genel adları

Bitkisel yağların elde edildiği
bitkilerin bilimsel adları

Illipe, Borneo tallow veya Tengkwang

Shorea spp.

Palm-oil

Elaeis guineensis, Elaeis olifera

Sal

Shorea robusta

Shea

Butyrospermum parkii

Kokum gurgi

Garcinia indica

Mango kernel

Mangifera indica

EK-2
ÇİKOLATA ÜRÜNLERİ KOMPOZİSYONU

| Çikolata Türü | Toplam Kakao Kuru Maddesi | Yağsız Kakao Kuru Maddesi | Kakao Yağı | Toplam Yağ | Süt Kuru Maddesi | Süt Yağı | İnce Öğütülmüş Fındık | Un veya Nişasta |
|---|---------------------------|---------------------------|------------|------------|------------------|----------|-----------------------|-----------------|
| Çikolata | ≥ %35 | ≥ %14 | ≥ %18 | | | | | - |
| - Vermisel çikolata | ≥ %32 | ≥ %14 | ≥ %12 | | | | | - |
| - Kuvertür çikolata | ≥ %35 | ≥ %2,5 | ≥ %31 | | | | | - |
| - Fındık ezmeli / Gianduja çikolata | ≥ %32 | ≥ %8 | | | ≤ 5% | | ≥ %20 ≤ % 40 | - |
| Sütlü çikolata | ≥ %25 | ≥ %2,5 | | ≥ %25 | ≥ %14 | ≥ %3,5 | | - |
| - Vermisel sütlü çikolata | ≥ %20 | | | ≥ %12 | ≥ %12 | | | - |
| - Kuvertür sütlü çikolata | ≥ %25 | | | ≥ %31 | ≥ %14 | ≥ %3,5 | | - |
| - Fındık ezmeli / Gianduja sütlü çikolata | ≥ %25 | ≥ %2,5 | | ≥ %25 | ≥ %10 | ≥ %3,5 | ≥ %15 ≤ %40 | - |
| Yağsız sütlü çikolata | ≥ %25 | ≥ %2,5 | | ≥ %25 | ≥ %14 | ≤ %1 | | - |
| Bol sütlü çikolata | ≥ %20 | ≥ %2,5 | | ≥ %25 | ≥ %20 | ≥ %5 | | - |
| Beyaz çikolata | | | ≥ %20 | | ≥ %14 | ≥ %3,5 | | - |
| Chocolate a la taza | ≥ %35 | ≥ %14 | ≥ %18 | | | | | ≤ %8 |
| Chocolate familiar a la taza | ≥ %30 | ≥ %12 | ≥ %18 | | | | | ≤ %18 |