**TUTANAK**

30.09.2016 tarihinde gerçekleştirilen Kakao ve Çikolata Ürünleri Alt Komisyon Toplantısında oluşturulan Taslağın, aşağıda 1 inci maddede belirtilen hususlar için elektronik ortamda karar verildikten sonra yayım kararı alınmak üzere Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu’na sunulmasına karar verilmiştir.

1. Yürürlükte olan Tebliğ’de yer alan aşağıdaki hükümlerin uyumlaştırılan AB Direktifinde (2000/36 EC) olmaması sebebiyle Kodeks Alimentariusun ilgili standardındaki (CODEX STAN 141-1983 (2016 Değişikliği ile) ) gibi Taslakta yer aldığı şekilde değiştirilmesinin uygun olacağı düşünülmüş, ancak yeni düzenlemeler için yapılacak analiz metodunun Laboratuvarlarımızda standart olarak uygulanmasının mevcut alt yapı ile mümkün olamayacağı değerlendirilmiştir. Bunların yerine bilimsel gerçeklere dayanan kül kriterlerinin araştırılması gerektiğine, bulunamaması durumunda 29.07.2016 tarihli Alt Komisyon toplantısında alınan karar doğrultusunda söz konusu kriterlerin kaldırılmasına,

**Yürürlükteki Mevzuat:**

**c)** Kakao kitlesi ve kekinde kabuk ve/veya embriyo kalıntılarının toplam miktarı yağsız kuru madde üzerinden kütlece en fazla % 5 olabilir.

**ç)** Kakao kitlesi ve kekinde toplam kül miktarı yağsız kuru madde üzerinden izin verilen alkalilerle işlem görmüş olanlarda kütlece en fazla % 14, alkalilerle işlem görmemiş olanlarda ise kütlece en fazla % 10 olabilir.

**d)** Kakao kitlesi ve kekinde HCl’de çözünmeyen kül miktarı yağsız kuru madde üzerinden kütlece en fazla % 0,3 olabilir.

**Taslak**

**Madde 5 – (1)**

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

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

2) “**Kuvertür beyaz çikolata:** En az % 20 kakao yağı, en az % 14 süt kuru maddesi, en az % 3,5 süt yağı ve en az % 31 toplam yağ (kakao yağı ve süt yağı) içeren ürünü” tanımının eklenmesine,

karar verilmiştir.

* Ek-1 (TASLAK)

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından;

**Türk Gıda Kodeksi**

**KAKAO VE ÇİKOLATA ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ**

**(Tebliğ No; 2016/Taslak)**

**Amaç**

**Madde 1 - (1)** Bu Tebliğ’in 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.

**Hukuki Dayanak**

**Madde 3 - (1)** Bu Tebliğ 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**Madde 4-** (1) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürünlerde kullanılmak üzere;

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

**b) Kakao nibi**: Kavrulmuş veya kavrulmamış kakao çekirdeğinin kırılarak kabuğunun ayrılması ile elde edilen, kakao yağı ve yağsız kakao kuru maddesinden oluşan ürünü,

**c) Kakao kitlesi / hamuru / likörü**: Kakao niblerinin, yağ içeriğinde herhangi bir değişikliğe yol açmadan mekanik olarak parçalanması sonucu elde edilen ürünü,

**ç) Kakao keki**: Kakao nibi veya kakao kitlesinin yağının kısmen veya tamamen uzaklaştırılmasından sonra kalan ürünü

ifade eder.

(2) Bu Tebliğ’de 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,

**1) Kuvertür beyaz çikolata:** En az % 20 kakao yağı, en az % 14 süt kuru maddesi, en az % 3,5 süt yağı ve en az % 31 toplam yağ (kakao yağı ve süt yağı) içeren 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) 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) 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,

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

**d)** **Dolgulu çikolata, … dolgulu çikolata, içi … lı çikolata:** Dış kısmı bu fıkranın (a), (b), (c) ve (j) bentlerinde tanımlanan ürünlerin her hangi birinden oluşan ürünü,

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

**f) 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,

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

**ğ) Kakao yağı:** Kakao çekirdekleri veya kakao çekirdeği parçalarından elde edilen ve beşinci maddenin ikinci fıkrasının (d), (e) ve (f) bentlerinde belirtilen niteliklere sahip olan yağı,

**h) 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,

**ı) 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,

**i) 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,

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

**k) Şeker:** 23.08.2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği’ne uygun şekerleri,

**l) Tane Çikolata veya Pralin:** Toplam ürün ağırlığının en az % 25’ini oluşturacak şekilde çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü 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,

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

**n) Yenilebilir madde:** doğrudan insan tüketimine sunulabilen gıdayı

ifade eder.

**Ürün özellikleri**

**Madde 5– (1)** Bu Tebliğin dördüncü maddesinin birinci fıkrasında tanımlanan ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

**a)** Kakao çekirdekleri kendine özgü koku ve renkte olmalı; böcek yenikli, çimlenmiş, isli, yabancı çekirdek sayısı % 6’dan; küflü çekirdek sayısı % 4 ten, arduvaz görünümlü çekirdek sayısı % 8’den fazla olmamalı; canlı veya ölü böcek veya böcek parçaları, kemirici hayvan kalıntıları ve yabancı maddeler bulunmamalıdır.

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

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

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

 **(2)** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin ikinci fıkrasında tanımlanan ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

**a)** Gianduja çikolatalara, son üründe % 5 i geçmeyecek biçimde, süt ve/veya evaporasyonla elde edilen süt kuru maddesi ilave edilebilir.

**b)** Gianduja çikolata ve gianduja sütlü çikolatalara, 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.

**c)** Dolgu kısmında fırıncılık ürünleri, hamur işleri, bisküvi ve yenilebilir buz bulunan ürünler, bu Tebliğin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (d) bendinde belirtilen şekilde tanımlanamaz.

**ç)** Bu Tebliğin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (d) bendinde tanımlanan çikolatalarda,çikolata dış kısmı, toplam ürün ağırlığının en az % 25 ini oluşturur.

**d)** Kakao yağının serbest yağ asidi içeriği oleik asit cinsinden % 1,75'den fazla olmaz.

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

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

**g)** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin ikinci fıkrasının (a), (b), (c), (h), (ı) ve (j) bentlerinde tanımlanan ürünlere eklenebilecek kakao yağı dışındaki bitkisel yağlar elde edildikleri bitki adları ile birlikte Ek-1’de verilmiştir.

**ğ)** 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.

**h)** 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 tekli 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.

**ı)** Dondurma ve benzeri dondurulmuş ürünlerin üretiminde kullanılacak çikolata için, Ek-1’de belirtilen bitkisel yağlara istisna olarak hindistan cevizi yağına izin verilir.

**(3)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere eklenebilecek yenilebilir maddeler ile ilgili olarak aşağıdaki kurallara uyulur;

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

**b)** Bu Tebliğ'in beşinci maddesinin ikinci fıkrasının (g), (ğ) ve (h) bentleri ile 12 nci maddesinin ikinci fıkrasının (a) bendine aykırı olmamak kaydıyla, dördüncü maddenin ikinci fıkrasının (a), (b), (c), (h), (ı) ve (j) bentlerinde tanımlanan çikolata ürünlerine çeşni amacıyla diğer yenilebilir maddeler de ilave edilebilir. İlave edilen yenilebilir madde miktarıson ürünün toplam ağırlığının % 40'ını geçmez.

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

**ç)** Bu Tebliğin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (h) ve (ı) bentlerinde yer alan ürünler, bu Tebliğde belirlenen isimlerle piyasaya arz edilir ve gıda bileşeni olarak kullanılmaz.

**(4)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin minimum içerikleri aşağıdaki şekilde hesaplanır;

**a)** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin ikinci fıkrasının (a), (b), (c), (h), (ı) ve (j) bentlerinde tanımlanan ürünlerin minimum içerikleri, 5 inci maddenin üçüncü fıkrası kapsamında izin verilen bileşenlerin ağırlıklarının çıkarılmasından sonra hesaplanır.

**b)** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin (d) ve (l) bentlerinde tanımlanan ürünlerin minimum içerikleri, 5 inci maddenin üçüncü fıkrası kapsamında izin verilen yenilebilir maddelerle birlikte dolgunun da ağırlığı çıkarıldıktan sonra hesaplanır.

**c)** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin (d) ve (l) bentlerinde tanımlanan ürünlerin çikolata içeriği, dolgusu da dâhil son ürünün toplam ağırlığına göre hesaplanır.

**(5)** 3 üncü maddenin (ç) bendi saklı kalmak kaydıyla, 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 Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun olur.

**Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri**

**Madde 7 – ( 1 )** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin ikinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç), (e), (f), (h), (ı), (j) ve (m) 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 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğine uygun aroma vericiler kullanılır.

**Bulaşanlar**

**Madde 8 -(1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun olur.

**Pestisit kalıntıları**

**Madde 9- (1**) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/8/2014 tarihli ve 29099 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun olur.

**Hijyen**

**Madde 10 - (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 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun olur.

**Ambalajlama**

**Madde 11 - (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

**Etiketleme**

**Madde 12 - (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme 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 çarpacak şekilde en az gıdanın adı ile aynıpunto 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. Bu tebliğin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (c) bendinde tanımlanan çikolatalarda gıdanın adında “bitter” ifadesi kullanılabilir. Bu durumda, kakao kuru maddesi/kakao yüzdesi “bitter” ifadesi ile aynı yüzde belirtilebilir.

**ç)** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin ikinci fıkrasının (c) ve (j) bentlerinin 1, 2 ve 3 üncü alt bentlerinde tanımlanan isimler, tanımlarında verilen özellikleri karşılamak kaydıyla piyasaya arz edilen ürün adında kullanılır.

**d)** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin ikinci fıkrasının (a), (b ), (c), (d), (j) ve (l) 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.

**e)** Bu Tebliğ’in dördüncü maddesinin ikinci fıkrasında adı geçen ürünlerden (b), (c), (ç), (e), (h), (ı) ve (j) bentlerinde tanımlanan ürünlerde toplam kakao kuru maddesi etiket üzerinde “kakao kuru maddesi en az % ….tir “ şeklinde beyan edilir.

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

**g)** Dolgulu çikolata dolgu maddesinin ve çikolata tipinin adı ile anılır.

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

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

**ı)** 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 içermelidir.

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

**j)** 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.

**Taşıma ve Depolama**

**Madde 13 - (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uygun olur.

**Numune Alma ve Analiz Metotları**

**Madde 14 -** **(1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alma ve analiz metotları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

**İdari yaptırım**

**MADDE 15 – (1)** Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

**Avrupa Birliği Mevzuatına Uyum**

**MADDE 16 –** (1) Avrupa Birliğinin (AT) 2000/36 sayılı İnsan Tüketimine Uygun Kakao ve Çikolata Ürünleri Direktifine paralel olarak hazırlanmıştır.

**Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 17 – (1)** Bu Tebliğ ile 27/03/2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği ve 17/07/2003 tarihli ve 25171 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

**Uyum zorunluluğu**

**Geçici Madde 1- (1)** Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu maddenin ikinci fıkrası hükmü saklı kalmak kaydıyla, 31/12/2017 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2)Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; birinci fıkra hükümlerini karşılayana kadar, 27/03/2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği ile 17/07/2003 tarihli ve 25171 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

**Yürürlük**

**MADDE 18 – (1)** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 19 – (1)** Bu Tebliğ hükümlerini Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

**EK-1**

**YAĞ ELDE EDİLEN BİTKİLER VE BİTKİSEL YAĞLAR**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bitkisel yağlarıngenel adları** | **Bitkisel yağların elde edildiği bitkilerin bilimsel adları** |
| Illipe, Borneo tallow veya Tengkawang  | *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**