

TGK-ÇİKOLATA VE ÇİKOLATA ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ(Tebliğ No: 2003/23)

(Resmi Gazete Tarih ve No: 17.07.2003–25171)

Amaç

Madde 1 - Bu tebliğin amacı; çikolata ve çikolata ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere söz konusu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 – Bu tebliğ, çikolata ve çikolata ürünlerini kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3 – Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ” ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 – Bu tebliğde geçen;

Çikolata tozu; Kakao tozunun şeker ile karıştırılması sonucu elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az %32 oranında kakao tozu içeren ürünü,

İçilebilir çikolata : En az % 25 kakao tozu içinde kuru maddede en az % 20 kakao yağı içeren, kakao tozu ve şeker karışımıdır.

Yağı azaltılmış içilebilir çikolata : En az % 25 kakao tozu içinde kuru maddede en fazla %20 kakao yağı içeren, kakao tozu ve şeker karışımıdır.

Çikolata : Kakao ürünleri ile şeker ve/veya tatlandırıcı; gerektiğinde süt yağı dışındaki hayvansal yağlar hariç olmak üzere diğer gıda bileşenleri ile süt ve/veya süt ürünleri ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde izin verilen katkı ve/veya aroma maddelerinin ilavesi ile tekniğine uygun şekilde hazırlanan ürünü ifade eder.

a) Bitter Çikolata : Bileşiminde en az %18 kakao yağı ve en az % 14 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kuru maddesi içeren çikolatadır.

- **Granül veya pul bitter çikolata :** Bileşiminde en az %12 kakao yağı ve en az % 14 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 32 toplam kakao kuru maddesi içeren çikolatadır.

- **Kuvertur bitter çikolata :** Bileşiminde en az %31 kakao yağı ve en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kuru maddesi içeren çikolatadır.

- **Fındık ezmeli bitter çikolata :** Bileşiminde en az % 8 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az %32 toplam kakao kuru maddesi içeren çikolataya % 20-40 arasında ince öğütülmüş fındık veya fındık füresi ilavesi ile elde edilen çikolatadır.

b) Sütlü çikolata : Bileşiminde en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kuru maddesi içeren, ayrıca en az %14 süt kuru maddesi ve en az % 3.5 süt yağından oluşan, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı ise en az %25 olan çikolatadır.

- **Granül veya pul sütlü çikolata :** Bileşiminde en az % 20 toplam kakao kuru maddesi ve %12 süt kuru maddesi içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az %12 olan çikolatadır.

- **Kuvertür sütlü çikolata :** Bileşiminde en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kuru maddesi içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az %31 olan çikolatadır.

- **Fındık ezmeli sütlü çikolata** : Bileşiminde en az % 10 oranında süt kuru maddesi içeren sütlü çikolataya, %15-40 arasında ince öğütülmüş fındık veya fındık füresi ilavesi ile elde edilen çikolatadır.

- **Bol sütlü çikolata** : Bileşiminde en az % 20 toplam kakao kuru maddesi, en az %2.5 yağsız kakao kuru maddesi, az %20 süt kuru maddesi, en az %5 süt yağı içeren, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az %25 olan çikolatadır.

- **Kremalı çikolata** : Bileşiminde en az %5.5 süt yağı içeren sütlü çikolatadır.

- **Yağsız sütlü çikolata** : Bileşiminde en fazla %1 süt yağı içeren sütlü çikolatadır.

c) Beyaz çikolata : Bileşiminde en az %20 kakao yağı ve en az %14 süt kuru maddesi içeren ve en az %3,5'i süt yağı olan çikolatadır .

d) Dolgulu çikolata : Dış kısmı toplam ürün ağırlığının en az % 25'ini içeren, bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata ve beyaz çikolatalardan birinden oluşan dolgulu çikolatadır.

e) Pralin: Toplam ürün ağırlığının en az % 25 i bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata , beyaz çikolataların kombinasyonundan , karışımından veya herhangi birinden yada dolgulu çikolatadan oluşan bir lokma büyüklüğündeki çikolatadır.

Şeker : Bu tebliğde geçen şeker , Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Şeker Tebliğine uygun olacaktır.

Süt Kuru Maddesi : Tam yağlı, yarım yağlı veya yağsız koyulaştırılmış süt veya süt tozu, krema , koyulaştırılmış krema , krema tozu , tereyağı veya süt yağından elde edilen süütün su dışındaki bileşenlerini ifade eder.

Kakao Kuru Maddesi: Kakao çekirdeğinden elde edilen kabuk ve su dışındaki kakao bileşenlerini ifade eder.

Yenilebilir madde : Direkt insan tüketimine sunulabilen gıda maddesini ifade eder.

Ürün Özellikleri

Madde 5 – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Son üründe % 5 i geçmeyecek biçimde fındık ezmeli bitter çikolataya evaporasyonla elde edilen süt kuru maddesi ilave edilebilir.

b) Fındık ezmeli sütlü ve fındık ezmeli bitter çikolataya bütün veya kırılmış olarak badem, fıstık ve diğer sert kabuklu yemişler eklenebilir. Eklenen sert kabuklu yemişlerin oranı ince öğütülmüş fındık ve fındık füresi dahil olmak üzere toplam ürün ağırlığının % 60 ını geçemez. Eklenen sert kabuklu yemişlerin adı ürün adı ile birlikte anılabilir.

c) Dolgulu çikolata dolgu maddesinin ve çikolata tipinin adı ile anılır. Bu ürünlerde dolgu maddesi olarak unlu mamül, pasta, bisküvi ve yenilebilir buz kullanılamaz.

d) Kakao yağının dışında çikolata ürünlerine eklenecek bitkisel yağ listesi Ek-1 de verilmiş olup bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolatalara katılabilir. Kakao yağı veya toplam kakao kuru maddesinin minimum miktarını azaltmamak kaydıyla yenilebilir diğer maddelerin toplam ağırlığını tespit ettikten sonra bitkisel yağ ilavesi son üründe % 5 i geçemez.

e) Çikolatalara katılmasına izin verilen bitkisel yağlar tek veya karışım halinde kakao yağına eşdeğer yağlar olup aşağıda belirtilen özellikleri taşımalıdır:

- Bu yağlar laurik olmayan yağ grubundan, Palmitik asit–Oleik asit-Palmitik asit , Palmitik asit–Oleik asit-Stearik asit ve Stearik asit-Oleik asit-Stearik asit tipi simetrik tekli doymamış triğliseritler yönünden zengin olmalıdır.

- Kakao yağı ile her oranda karışabilmeli ve erime noktası, kristalizasyon sıcaklığı, erime hızı, temperleme gereksinimi gibi fiziksel özellikler yönünden kakao yağı ile bağdaşabilmelidir.

- Rafinasyon ve/veya fraksiyon yöntemleri ile elde edilmeli, üretimde triğliserid yapısını modifiye edecek enzimatik yöntemler uygulanmalıdır.

f) Dondurmaların veya benzer dondurulmuş ürünlerin üretiminde kullanılan çikolatalarda hindistan cevizi yağı kullanılabilir.

ğ) Sütten elde edilmeyen hayvansal yağlar ve bunların karışımlarının kullanımı yasaktır.

h) Bu Tebliğ'de tanımlanan çikolatalara çeşni amacıyla yenilebilir madde katılabilir. Eklenen yenilebilir maddelerin miktarı son ürünün toplam ağırlığının % 40 ını geçemez. Çikolatalara un, granül veya toz nişasta eklenemez.

ı) Bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolataların minimum içerikleri izin verilen eklenen yenilebilir maddelerin ağırlıklarının çıkarılmasından sonra hesaplanır. Dolgulu çikolata ve pralinlerde minimum içerikler, katılmasına izin verilen yenilebilir maddeler ile birlikte dolgu ağırlığının çıkarılmasından sonra hesaplanır.

i) Dolgulu çikolata ve pralinlerde çikolata içeriği, dolgular dahil olmak üzere son ürünün toplam ağırlığı üzerinden de hesaplanır.

j) Çikolataların % kuru madde üzerinden hesaplanan kompozisyonları Ek-2 de verilmiştir.

Katkı Maddeleri

Madde 6 – Çikolata ve çikolata ürünlerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2 inci bölümünde izin verilen katkı maddeleri kullanılabilir.

Aroma Maddeleri

Madde 7 – Çikolata tozu, içilebilir çikolata, bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolatalara çikolata veya süt yağı tadını taklit eden aromalar dışında diğer aromalar eklenebilir.

Bulaşanlar

Madde 8 – Çikolata ve çikolata ürünleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 4üncü bölümünde ki belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen

Madde 9 – Çikolata ve çikolata ürünleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7 inci bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır.

Ambalajlama ve İşaretleme

Madde 10 – Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümüne uygun olarak ambalajlama ve etiketleme yapılmasının yanı sıra çikolata ve çikolata ürünlerinin ambalajlanması ve etiketlenmesi ile ilgili aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır.

a) Kakao yağı dışında bitkisel yağ içeren çikolata ürünlerinde bu durum etiket üzerinde belirtilmelidir. Açıklama, içindekiler listesi ile aynı alanda kolayca görülebilen, listede ayrı göze çarpabilen, satış ismine yakın puntoda ve koyu olarak "Kakao yağına ek olarak bitkisel yağda içermektedir." şeklinde ifade edilir. Ancak ürün adı bu zorunluluğa bağlı olmaksızın etiket üzerinde ayrıca başka bir yerde de bulunabilir.

b) Satış ismi diğer ürünlerle karışmaması için tanımlamalarda verilen ürün ismi ile birlikte kullanılır.

c) Bitter Çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolata, pralinler, çeşitler halinde birlikte satılabilir. Bu durumda satış isimleri 'çeşitli çikolatalar' veya 'çeşitli dolgulu çikolatalar' veya benzer isimlerle değiştirilebilir. Böyle durumlarda tek bir içindekiler listesi verilir.

d) Madde 4 de tanımlanan çikolata tozu, içilebilir çikolata, bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolatalarda toplam kakao kuru maddesi etiket üzerinde beyan edilir. Bildirim "kakao kuru maddesi minimum % " şeklinde ifade edilir.

e) Madde 4 de tanımlanan yağı azaltılmış içilebilir çikolatanın etiketinde kakao yağı miktarı belirtilir.

f) Madde 4 de tanımlanan bitter çikolata, sütlü çikolata, kuvertur çikolataların ürün adlarına kalite kriterlerine ilişkin bilgi ve ibareler eklenebilir. Bu taktirde :

- Bitter Çikolata, % 26 dan az olmayan kakao yağı ve %43 den az olmayan toplam kakao kuru maddesi içermektedir.

- Sütlü çikolata en az % 30 toplam kakao kuru maddesi ile kısmen koyulaştırılmış süt yada süttozu, kısmen yağı alınmış süt yada yağsız süt , krema veya kısmen koyulaştırılmış krema yada krema tozu, tereyağı veya süt yağından elde edilen, en az %4.5'i süt yağı olan en az %18 süt kuru maddesi içermektedir.

- Kuvertur çikolata % 16 dan az olmayan yağsız kakao kuru maddesi içermektedir.

Taşıma ve Depolama

Madde 11 – Çikolata ve çikolata ürünleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10 uncu bölümündeki genel kurallara uygun olarak taşınmalı ve depolanmalıdır.

Numune Alma ve Analiz Metotları

Madde 12 – Çikolata ve çikolata ürünlerinin üretim hattından ve deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metotlara göre analiz edilmelidir.

Tescil ve Denetim

Madde 13 – Çikolata ve çikolata ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 14 – Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 15 – Bu Tebliğ ile ; 3 Eylül 2001 tarihli ve 24512 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan, "TÇK- Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği" yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 6 ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu işyerleri hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 16- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 17 – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür .

EK 1

Yağ elde edilen bitkiler ve bitkisel yağlar aşağıda listelenmiştir.

Bitkisel katı yağların genel isimleri

Illipe, Borneo tallow or
Tengkawang

Palm-oil

Sal

Shea

Kokum gurgi

Mango kernel

Bitkisel yağların elde edildiği bitkilerin bilimsel isimleri

Shorea spp.

Elaeis guineensis, Elaeis olifera

Shorea robusta

Butyrospermum parkii

Garcinia indica

Mangifera indica

EK 2

Çikolataların % Kuru Madde Üzerinden Hesaplanan Kompozisyonları

	Toplam kakao kuru maddesi	Yağsız Kakao kuru maddesi	Kakao Yağı	Toplam yağ	Süt kuru maddesi	Süt yağı	İnce öğütülmüş fındık veya fındık füresi
Bitter çikolata	≥35	≥14	≥18				
Granül veya pul bitter çikolata	≥32	≥14	≥12				
Kuvertur bitter çikolata	≥35	≥2.5	≥31				
Fındık ezmeli bitter çikolata	≥32	≥8					≥20 - 40≤
Sütlü çikolata	≥25	≥2.5		≥25	≥14	≥3.5	
Granül veya pul sütlü çikolata	≥20			≥12	≥12		
kuvertur sütlü çikolata	≥25	≥2.5		≥31			
Fındık ezmeli sütlü çikolata					≥10		≥15 - ≤40
Bol sütlü çikolata	≥20	≥2.5		≥25	≥20	≥5	
Beyaz çikolata			≥20		≥14	≥3.5	