

KAKAO VE KAKAO ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ (Tebliğ No:2000/ 10)

(Yayınlandığı R. G. 27 Mart 2000/ 24002)

1-Değişiklik: Yayınlandığı R.Gazete : 15.05.2002-24756

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı; kakao ve ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ, kakao çekirdeği, kakao nibi, kakao kitlesi, kakao keki, kakao Yağı, kakao tozları ve kakao tozlarının şeker ile karışımlarını kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 24/06/1995 tarihli ve 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" ve 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;

a) Kakao çekirdeği; kakao ağacı (*Theobroma cacao* L.) meyvesi çekirdeklerinin fermente edildikten sonra kurutulmasıyla elde edilen ürünü,

b) Kakao nibi; kavrulmuş veya kavrulmamış kakao çekirdeğinin kırılarak kabuğunun ayrılması ile elde edilen ürünü,

c) Kakao kitlesi; kakao niblerinin bileşenlerinde değişikliğe yol açmadan mekanik olarak parçalanması sonucu elde edilen ürünü,

d) Kakao keki; kakao nibi veya kakao kitlesinin Yağının kısmen veya tamamen ayrılmasından sonra kalan ürünü,

e) (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Kakao yağı : Kakao çekirdeği veya kakao çekirdeği parçalarından elde edilen yağı,

f) (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Kakao Tozu : Temizlenmiş, kabuğu soyulmuş ve kavrulmuş kakao çekirdeğinin toz haline getirilmesi ile elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlice en az % 20 oranında kakao yağı içeren toz haldeki ürünü,

g) (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Yağı azaltılmış kakao tozu: Kuru madde üzerinden kütlice minimum %10 a eşit veya fazla ancak %20 den az kakao Yağı içeren toz haldeki ürünü

h) (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Şekerli kakao/Şekerli kakao tozu/İçilebilir çikolata: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen, kuru

karışımdaki kakao tozu miktarı %25 den az olmayan ve kuru maddede minimum kakao tozu

miktarına göre kakao Yağı miktarı %20 ye eşit veya fazla olan ürünü,

i) **(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** Şekerli kakao

karışımı/Kakaolu şekerli karışım: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen, kuru karışımdaki kakao tozu miktarı %20 den az olmayan ve kuru maddede minimum kakao tozu miktarına göre kakao Yağı miktarı %20 ye eşit veya fazla olan ürünü,

i) **(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** Aromalandırılmış şekerli

kakao karışımı: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen, kuru karışımdaki kakao tozu miktarı %20 den az olmayan ve kuru maddede minimum kakao tozu miktarına göre kakao Yağı miktarı %20 ye eşit veya fazla olan aromalandırılmış ürünü,

j) **(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** Yağı azaltılmış şekerli

kakao/Yağı azaltılmış şekerli kakao tozu/Yağı azaltılmış içilebilir çikolata: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen, kuru karışımdaki kakao tozu miktarı %25 den az olmayan ve kuru maddede minimum kakao tozu miktarına göre kakao Yağı miktarı %10 a eşit veya fazla ancak %20 den az olan ürünü,

k) **(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** Yağı azaltılmış şekerli kakao

karışımı/Yağı azaltılmış kakaolu şekerli karışım: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen, kuru karışımdaki kakao tozu miktarı %20 den az olmayan ve kuru maddede minimum kakao tozu miktarına göre kakao Yağı miktarı %10 a eşit veya fazla ancak %20 den az olan ürünü,

l) **(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** Yağı azaltılmış ve

aromalandırılmış şekerli kakao karışımı: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen, kuru karışımdaki kakao tozu miktarı %20 den az olmayan ve kuru maddede minimum kakao tozu miktarına göre kakao Yağı miktarı %10 a eşit veya fazla ancak %20 den az olan aromalandırılmış ürünü,

m) **(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)**Düşük Yağ kakao tozu: Kuru madde üzerinden kütlece % 10 dan az kakao Yağı içeren toz haldeki ürünü,

n) **(Ekleme R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** Şekerli düşük Yağ

kakao/Şekerli düşük Yağ kakao tozu/ Düşük Yağ içilebilir çikolata: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen kuru karışımdaki kakao tozu miktarı %25 den az olmayan ve kuru maddede minimum kakao tozu miktarına göre kakao Yağı miktarı %10 dan az olan ürünü,

p) **(Ekleme R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** Şekerli düşük Yağ kakao

karışımı / Düşük Yağ kakaolu şekerli karışım: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen kuru karışımdaki kakao tozu miktarı %20 den az olmayan ve kuru maddede

minimum kakao tozu miktarına göre kakao Yağı miktarı %10 dan az olan ürünü,

r) **(Ekleme R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** Şekerli düşük Yağ

aromalandırılmış kakao karışımı: Kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen kuru karışımdaki kakao tozu miktarı %20 den az olmayan ve kuru maddede minimum kakao tozu miktarına göre kakao Yağı miktarı %10 dan az olan aromalandırılmış ürünü,

s) **(Ekleme R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756)** QS: Maksimum düzeyin belirlenmediğini ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Kakao çekirdekleri kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; böcek yenikli, çimlenmiş, isli, yabancı tat ve kokulu 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 bulunmamalı; nem miktarı ağırlıkça en çok % 7,5 olmalıdır.

b) Embriyo veya kakao Yağının solventle ekstraksiyon artıkları kakao ürünlerinin üretiminde kullanılamaz.

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

d) 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 olmalıdır.

e) Kakao kitlesi ve kekinde HCl'de çözünmeyen kül miktarı Yağsız kuru madde üzerinden kütlece en fazla % 0,3 olmalıdır.

f) (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Kakao Yağında petrol eteri kullanılarak tespit edilen sabunlaşmayan madde oranı kütlece en fazla % 0.5, pres kakao Yağında ise kütlece en fazla % 0.35 olmalıdır.

g) Kakao Yağında oleik asit cinsinden serbest Yağ asidi miktarı kütlece en fazla % 1,75 olmalıdır.

h) (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Kakao tozunda ve Yağı azaltılmış kakao tozunda rutubet miktarı kütlece en fazla % 9 olmalıdır.

i) (Ekleme R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Miktarları quantum satis/QS olarak belirlenen katkı ve aroma maddeleri iyi üretim uygulamaları –GMP - dikkate alınarak kullanım amacı için gerekli miktardan fazla eklenmemeli ve tüketici yanıltılmamalıdır.”

Katkı maddeleri

Madde 6-(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Bu Tebliğ'de adı geçen ürünlerde kullanımına izin verilen gıda katkı maddeleri "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Ayrıca, bu Tebliğ'de adı geçen ürünlerde aşağıda izin verilen tatlandırıcılar da kullanılır.

E Kodu Adı	Maksimum Limiti
E 953 Isomalt (Isomaltitol)	QS ile sınırlıdır
E966 Lactitol	QS ile sınırlıdır
E 421 Mannitol	QS ile sınırlıdır
E 965 Maltitol ve Maltitol şurubu	QS ile sınırlıdır
E 420 Sorbitol ve sorbitol şurubu	QS ile sınırlıdır
E 967 Xylitol	QS ile sınırlıdır
E 950 Asesulfam Potasyum	Bitmiş üründe 350 mg/kg
E 951 Aspartam	Bitmiş üründe 3 g/kg
E 955 Sukralose	Bitmiş üründe 580 mg/kg
E 954 Sodyum Sakkarin	Bitmiş üründe kalıntı limiti olarak 100 mg/kg
E 957 Thaumatin	Bitmiş üründe QS ile sınırlıdır”

İşlem yardımcıları

Madde 7- Kakao Yağının ekstraksiyonunda son ürünlerdeki kalıntı miktarı 1mg/kg'ı aşmamak şartı ile işlem yardımcısı olarak hekzan (62⁰C – 82⁰C) kullanılabilir.

Aroma maddeleri

Madde 8 - (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Bu Tebliğ'de adı geçen ürünlerde çikolata ve süt aroması verenler hariç "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Aroma Maddeleri bölümünün izin verdiği aromalar QS olarak kullanılır."

Topaklanmayı Önleyiciler

Madde 9- (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Bu Tebliğ'de adı geçen ürünlerde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ek 13-A bölümünün izin verdiği topaklanmayı önleyiciler kakao ve şekerlerin kuru karışımında 10 g/kg ile sınırlıdır.

Dolgu Maddesi

Madde 10 -(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Bu Tebliğ'de adı geçen ürünlerde tatlandırıcı kullandığı durumlarda dolgu maddesi polidekstroz A ve N; QS olarak kullanılır."

Bulaşanlar

Madde 11- (Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır. Ancak karışım ürünlerde kurşun miktarı kakao kısmında en fazla 1 mg/kg'ı geçemez."

Hijyen

Madde 12 – Kakao ve kakao ürünleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7 nci bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Madde 13- -(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin "Ambalajlama ve Etiketleme–İşaretleme" bölümünde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara uyulmalıdır.

a) Bu Tebliğ'in 4 üncü maddesinin (h),(ı),(i),(j),(k),(l),(n),(p),(r) bentlerinde yer alan ürünlerin etiketinde içerdiği kakao tozu miktarı " en az % kakao tozu içerir" ifadesi ile verilir. Ayrıca aynı maddenin (g), (j), (k), (l), (m),(n), (p),(r) bentlerinde yer alan ürünlerin etiketinde içerdiği kakao Yağının belirtilmesi gerekir.

b) Alkalize işlem görmüş ürünlerde "Alkalize işlem görmüştür" ifadesinin etiket üzerinde bulundurulması zorunludur.

MADDE 14- -(Ekleme R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Bu Tebliğ ile 20/1/1979 tarihli ve 16525 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 3076 "Çekirdek ve Öğütülmüş Kakao Standardı" mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Taşıma ve depolama

Madde 15- Kakao ve kakao ürünlerinin depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10 uncu bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 16- Kakao ve kakao ürünlerinin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metodlarla analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

Madde 17- Kakao ve kakao ürünlerini üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, 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 18- Bu Tebliğe ait hükümler; 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Geçici Madde 1-(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 3 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan söz konusu üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 19- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 20- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK 1(Değişiklik R. G.: 15 Mayıs 2002 - 24756) KAKAO VE KAKAO ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN KATKI MADDELERİ

EC Kodu ve (g/kg) Maddenin Adı	Ürünün Adı	Maksimum	Doz
E 338 Ortofosforik Asit	Kakao tozu, kakao kitlesi,	2.5 (P2 O5 cins.)	

	kakao keki, kakao tozu ile şeker karışımları	bitmiş ürünün kakao kısımında
E 476 Interesterifiye risinoleik	kakao tozu ve kuru kakao ve	5
Poligliserol esterleri üründe	şeker karışımlarının	son