

Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Resmi Gazete : 15.05.2002 - 24756

Resmi Gazete : 27 Mart 2000-24002

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında:

**TÜRK GIDA KODEKSİ
KAKAO VE KAKAO ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ**

(Tebliğ No:2000/ 10)

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 kitleşi, 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 kitleşi; kakao niblerinin bileşenlerinde değişikliğe yol açmadan mekanik olarak parçalanması sonucu elde edilen ürünü,

d) Kakao keki; kakao nibi veya kakao kitleşinin yağının kısmen veya tamamen ayrılmasından sonra kalan ürünü,

e) Kakao yağı; kakao çekirdeğinden elde edilen yağı,

f) Kakao tozu; kakao kekinin öğütülmesiyle elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlice en az % 20 oranında kakao yağı içeren toz haldeki ürünü,

g) Yağı azaltılmış kakao tozu; kakao kekinin öğütülmesiyle elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece % 20 den az kakao yağı içeren toz haldeki ürünü,

h) Şekerli kakao tozu; kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 25 oranında kakao tozu içeren ürünü,

i) Şekerli kakao karışımı; kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 20 oranında kakao tozu içeren ürünü,

i) Aromalandırılmış şekerli kakao karışımı; kakao tozunun şeker ile karışımına aroma eklenmesi sonucu elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 20 oranında kakao tozu içeren ürünü,

j) Yağı azaltılmış şekerli kakao tozu; yağı azaltılmış kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 25 oranında yağı azaltılmış kakao tozu içeren ürünü,

k) Yağı azaltılmış şekerli kakao karışımı; yağı azaltılmış kakao tozunun şeker ile karışımı sonucu elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 20 oranında yağı azaltılmış kakao tozu içeren ürünü,

l) Yağı azaltılmış ve aromalandırılmış şekerli kakao karışımı; yağı azaltılmış kakao tozunun şeker ile karışımına aroma eklenmesi sonucu elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 20 oranında yağı azaltılmış kakao tozu içeren ürünü,

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

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) Kakao yağında sabunlaşmayan madde miktarı 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) Kakao tozunda ve yağı azaltılmış kakao tozunda rutubet miktarı kütlece en fazla % 7 olmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6- Kakao ve kakao ürünlerinde kullanımına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2 nci bölümü ile bu Tebliğin 1 No'lu ekine uygun olmalıdır.

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- Kakao kitlesi, kakao keki, kakao tozları, kakao tozu-şeker karışımları ve çikolata tozuna katılan aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 3 üncü bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 9- Kakao ve kakao ürünlerindeki bulaşanların miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4 üncü bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 10 – Kakao ve kakao ürünleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7 nci bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Madde 11- Kakao ve kakao ürünlerinin ambalajlanması ve işaretlenmesi ile ilgili kurallar aşağıdaki gibidir:

a) Kakao ve kakao ürünlerinin ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümüne uygun ambalaj materyalleri kullanılmalıdır.

b) Kakao ve kakao ürünlerinin etiketlerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümüne ilaveten; bu Tebliğin 4 üncü maddesinin h, ı, i, j, k, l, m bentlerinde yer alan ürünlerde ürün adının hemen yanında içerdiği en az kakao tozunun % oranı,

yer almalıdır.

Taşıma ve depolama

Madde 12- Kakao ve kakao ürünlerinin depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10 uncu bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 13- 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 14- 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 15- 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- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 16- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

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

EK 1

KAKAO VE KAKAO ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN KATKI MADDELERİ

EC Kodu ve Maddenin Adı	Ürünün Adı	Maksimum Doz (g/kg)
E 338 Fosforik Asit	Kakao tozu, kakao kitlesi, kakao keki, kakao tozu ile şeker karışımları	2,5 (P ₂ O ₅ cins.) (kakao kısmında)
E 341 Kalsiyum Fosfatlar	Kakao tozu-şeker karışımlar	10

Resmi Gazete Tarih sayı : 15 Mayıs 2002 - 24756

Tarım ve Köyleri Bakanlığından:

Türk Gıda Kodeksi

Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No : 2002/ 35)

MADDE 1 – 27/3/ 2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi - Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği”nin “Tanımlar” ile ilgili 4üncü maddesinde yer alan (e),(f),(g),(h),(ı),(i),(j),(k),(l),(m) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve (m) bendinden sonra gelmek üzere aşağıdaki (n),(p),(r),(s) bendleri eklenmiştir.

“e)Kakao yağı : Kakao çekirdeği veya kakao çekirdeği parçalarından elde edilen yağı,

f)Kakao Tozu : Temizlenmiş, kabuğu soyulmuş ve kavrulmuş kakao çekirdeğinin toz haline getirilmesi ile elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 20 oranında kakao yağı içeren toz haldeki ürünü,

g)Yağı azaltılmış kakao tozu: Kuru madde üzerinden kütlece minimum %10 a eşit veya fazla ancak %20 den az kakao yağı içeren toz haldeki ürünü

h) Şekerli kakao/Şekerli kakao tozu/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 %20 ye eşit veya fazla olan ürünü,

ı) 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) 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) 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) 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)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) Düşük yağlı kakao tozu: Kuru madde üzerinden kütlece % 10 dan az kakao yağı içeren toz haldeki ürünü,

n) Şekerli düşük yağlı kakao/Şekerli düşük yağlı kakao tozu/ Düşük yağlı 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) Şekerli düşük yağlı kakao karışımı / Düşük yağlı 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) Şekerli düşük yağlı 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) QS: Maksimum düzeyin belirlenmediğini ,”

MADDE 2 - Tebliğin “Ürün özellikleri” ile ilgili 5 inci maddesinin (f) ve (h) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve (h) bendinden sonra gelmek üzere (i) bendi eklenmiştir.

“f) Kakao yağında petrol eteri kullanılarak tespit edilen sabunlaşmayan madde oranı kütlice en fazla % 0.5, pres kakao yağında ise kütlice en fazla % 0.35 olmalıdır.

h) Kakao tozunda ve yağı azaltılmış kakao tozunda rutubet miktarı kütlice en fazla % 9 olmalıdır.

i) 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 yanıtılmamalıdır.”

MADDE 3 - Aynı Tebliğin “Katkı maddeleri” ile ilgili 6 ıncı maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“**Madde 6** - 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	Thaumatokocin	Bitmiş üründe QS ile sınırlıdır”

MADDE 4 - Tebliğ’in “Aroma Maddeleri” ile ilgili 8 inci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“**Madde 8** - 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.”

MADDE 5 - Tebliğin “Aroma maddeleri” ile ilgili 8 inci maddesinden sonra gelmek üzere 9 uncu ve 10uncu maddeler eklenmiş ve diğer maddeler buna göre teselsül ettirilmiştir.

“Topaklanmayı Önleyiciler

Madde 9- 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 - Bu Tebliğ’de adı geçen ürünlerde tatlandırıcı kullandığı durumlarda dolgu maddesi polidekstroz A ve N; QS olarak kullanılır.”

MADDE 6 – Aynı Tebliğ’in “ Bulaşanlar” ile ilgili 9 uncu maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“Madde 9 - 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.”

MADDE 7 - Tebliğ’in “Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme” ile ilgili 11inci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“Madde 11 - Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlemeinde “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 8- Aynı Tebliğ’in 1 No’lu EK’i aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**“EK 1
KAKAO VE KAKAO ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN KATKI MADDELERİ**

EC Kodu ve Maddenin Adı	Ürünün Adı	Maksimum Doz (g/kg)
E 338 Ortofosforik Asit	Kakao tozu, kakao kitlesi, kakao keki, kakao tozu ile şeker karışımları	2.5 (P ₂ O ₅ cins.) bitmiş ürünün kakao kısmında
E 476 İnteresterifiye risinoleik Poligliserol esterleri	kakao tozu ve kuru kakao ve şeker karışımlarının	5 son üründe”

MADDE 9- Bu Tebliğ ile 20/1/1979 tarihli ve 16525 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 3076 “Çekirdek ve Öğütülmüş Kakao Standardı” mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1-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 10- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 11- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.