

KAKAO VE KAKAO MÜSTAHZARLARI

Notlar

- 1.- Bu Fasıla;
(a) Ağırlık itibarıyla % 20'den fazla sosis, et, sakatat, kan, böcek, balık veya kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar veya diğer su omurgasızları veya bunların herhangi bir bileşimini içeren gıda müstahzarları (Fasıl 16);
(b) 04.03, 19.01, 19.02, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03 ve 30.04 pozisyonlarında yer alan müstahzarlar
dahil değildir.
- 2.- İçinde kakao bulunan şeker mamulleri ve bu Fasilın (1) no'lu Notundaki hükmü saklı kalmak şartıyla kakao içeren diğer gıda müstahzarları 18.06 pozisyonunda yer alır.

GENEL AÇIKLAMALAR

Bu Fasil, kakaonun bütün şekillerini (kakao daneleri dahil), katı ve sıvı haldeki kakao yağını ve nispeti ne olursa olsun, kakao ihtiva eden gıda müstahzarlarını kapsar.

Bununla beraber aşağıda yazılı olanlar bu Fasil **haricindedir**:

- (a) **04.03 pozisyonunda** yer alan yoğurt ve diğer ürünler.
- (b) Beyaz çikolata (**17.04 pozisyonu**).
- (c) **19.01 pozisyonunda** yer alan tamamen yağsız baz üzerinden hesaplanan ağırlık itibarıyla %40'dan daha az oranda kakao içeren un, kaba un, nişasta veya malt hılasasından yapılmış gıda müstahzarları ve 04.01 ila 04.04 pozisyonlarındaki tamamen yağsız baz üzerinden hesaplanan ağırlık itibarıyla %5'den az oranda kakao içeren maddelerden yapılmış gıda müstahzarları.
- (d) Tamamen yağsız baz üzerinden hesaplanan ağırlık itibarıyla %6'dan daha fazla olmayan oranda kakao ihtiva eden şişirilmiş veya kavrulmuş hububat (**19.04 pozisyonu**).
- (e) Kakao içeren pasta, kek, bisküvi ve diğer fırıncılık ürünleri (**19.05 pozisyonu**).
- (f) Herhangi bir oranda kakao içeren dondurma ve diğer yenilebilir buzlar (**21.05 pozisyonu**).
- (g) Kakao içeren ve tüketime hazır alkollü veya alkolsüz içecekler (örn; "creme de cacao") (**Fasıl 22**).
- (h) İlaçlar (**30.03 veya 30.04 pozisyonları**).

Kakaodan çıkarılan teobromin alkaloidi de bu Fasil **haricindedir** (**29.39 pozisyonu**).

18.01 - KAKAO DANE VE KIRIKLARI (HAM VEYA KAVRULMUŞ, BÜTÜN VEYA KIRIK).

Kakao daneleri, kakao ağacının (*Teobroma cacao*) meyvelerinin içinde bol miktarda (25 ila 80) bulunan tohumlar olup şekil itibarıyla yumurta biçiminde, az çok yassı ve umumiyetle mor veya kırmızımsı renktedir. Kabuğu sert ve kırılabilir vasıfta ince bir dış kabuk ile daneyi saran ve onu birkaç kısma ayıran beyazımsı renkte pek ince bir zardan oluşur.

Kakao danelerinin keskin ve acımsı bir lezzeti vardır. Gerek bu acılığı hafifletmek ve gerek kendine has kokusunu arttırmak ve ileride kabuklarının kolayca çıkarılabilir hale gelmesini temin etmek maksadıyla fermente edilir veya alternatif olarak su buharı ile muamele edildikten sonra kurutulur. Kakao daneleri, kabuklarının kolay çıkarılması, danelerin daha gevrek hale gelmesi, ürünün konsantre edilmesi, lezzet ve kokusunun ıslahı bakımından, kavrulmaktadır. Bundan sonra dişli silindirlerden geçirilerek kırılmakta ve öz daneleri ayrılma, devam eden işlemlerle dış kabukları, zarları ve öz daneleri, danelerin kırılmış parçalarından ayrıştırılmaktadır (kakao parçaları)

Bu pozisyon, bütün (kabuklarından, zarlarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olsun olmasın) veya kırık haldeki çiğ veya kavrulmuş kakao danelerini içine almaktadır.

Aşağıda yazılı olanlar bu pozisyona **dahil değildir**:

- (a) Kakao kabukları (iç ve dış), zarları ve diğer kakao döküntüleri **(18.02 pozisyonu)**.
- (b) Kakao hamuru (hamur kıvamında öğütülmüş kakao daneleri) **(18.03 pozisyonu)**.

18.02 - KAKAO KABUKLARI, İÇ KABUKLARI, ZARLARI VE DİĞER KAKAO DÖKÜNTÜLERİ.

Bu pozisyon, toz kakao veya kakao yağı imali sırasında meydana gelen her çeşit döküntüleri içine almaktadır. Bunların bir kısmı tekrar kakao yağı çıkarılmasında kullanılabilirle beraber, hepsi teobromin çıkartılmasında kullanılmakta ve aynı zamanda az miktarda olarak hayvan yemlerine katılmaktadır. Öğütülerek toz haline getirilmiş olanları ise kakao aromasını taşımamakla beraber kakao kokusundadır ve bazen kakao tozu yerine kullanılır.

Aşağıdakiler bu pozisyona dahildir:

- (1) **Kakao kabukları (iç ve dış) ve zarları.** Bunlar, kakao danelerinin kavrulması ve kırılması işlemleri sırasında danelerden ayrılmakta olup, genellikle bunlara yapışık halde bulunan ve kolaylıkla ayrılamayan ve bu nedenle bir miktar kakao yağı çıkarılabilen küçük çekirdek parçalarını, kabuk ve zarlarını içerirler
- (2) **Kakao rüşeymleri.** Bunlar, kakao danelerinden özel makinelerden geçirilmek suretiyle ayrılmaktadır ve pratikte yağ ihtiva etmezler.
- (3) **Kakao dane.** Kabukların ayıklama makinelerinde temizlenmesinden elde edilir; normal olarak bünyesinde bulunan yağ miktarı ekonomik olarak kakao yağı çıkarılmasına elverişli orandadır.
- (4) **Kakao küspeleri.** Bunlar, dane parçalarını ihtiva eden kabuk ve zarlardan veya kabukları içindeki bütün danelerden kakao yağı çıkartılmasının ardından arta kalan posalar olup bünyesinde iç ve dış kabuklarla zarlar bulunduğu, kakao tozu veya çikolata imalatına elverişli değildir.

Kakao hamurundan kakao yağı ekstraksiyonundan sonra arta kalan ve kakao iç ve dış kabukları ile zarları içermeyen küspeler, bu pozisyon **haricindedir (18.03 pozisyonu)**.

18.03 - KAKAO HAMURU (YAĞI ALINMIŞ OLSUN OLMASIN).

1803.10 - Yağı alınmamış

1803.20 - Tamamen veya kısmen yağı alınmış

Kakao hamuru, kavrulmuş kakao danelerinin iç ve dış kabukları ile zarlarından ve rüşeyminden ayrılıp temizlenmesinden sonra sıcak değirmen taşları veya diskleri arasında ezilmesi sureti ile elde edilen bir ürün olup, külçe veya parçalar yahut tabletler halinde katılaştırılmakta ve bu hali ile doğrudan doğruya şekerleme ve pastacılar tarafından kullanılmakla beraber, genellikle kakao yağı, kakao tozu ve çikolata imalinde kullanılmaktadır.

Bu pozisyon, tamamen veya kısmen yağı alınmış kakao hamurunun (kakao küspesi) da içine almaktadır. Bu ürün, toz kakao veya çikolata imalinde veya bazı hallerde de teobromin üretiminde kullanılmaktadır.

İçine ilave şeker veya diğer tatlandırıcı katılmış kakao hamuru bu pozisyon **haricindedir (18.06 pozisyonu)**.

18.04 - KAKAO YAĞI (KATI VE SIVI).

Kakao yağı, kakao danelerinin bünyesinde bulunan yağlı bir madde olup genellikle, kakao hamurunun veya bütün haldeki danelerin sıcak prelemeye tabi tutulması suretiyle elde edilmektedir. Çeşitli kakao döküntüleri (iç ve dış kabuklarla zar ve tozlar) veya bozuk kakao danelerinin preslenmesiyle veya uygun çözeltilerle ekstraksiyonu suretiyle düşük kaliteli kakao yağı (genellikle kakao katı yağı olarak ifade edilir) da çıkarılmaktadır.

Kakao yağı, oda sıcaklığında genellikle katı halde olup dokunulunca hafif yağlı hissini verir ve sarımtırak beyaz renklidir. Kakaoya benzeyen bir kokusu ve hoş bir aroması vardır. Genellikle kalın tabakalar halinde sunulur ve çikolata imalinde (kakao hamurunun zenginleştirilmesi için), şekerlikte (bazı şekerlemelerin hazırlanmasında), parfümeride (enfleurage usulüyle kokulu esans ekstraksiyonunda), kozmetiklerin üretiminde ve eczacılıkta (pomat, sipozituar, vb.nin hazırlanmasında) kullanılmaktadır.

18.05 - KAKAO TOZU (İLAVE ŞEKER VEYA DİĞER TATLANDIRICI MADDELER İÇERMEYENLER).

Kakao tozu, 18.03 pozisyonunda sözü edilen yağı kısmen alınmış kakao hamurunun pülverize edilmesi suretiyle elde edilmektedir.

Bu pozisyon sadece, ilave şeker veya diğer tatlandırıcı katkı maddesi içermeyen toz kakaoyu kapsar. Bu pozisyonda yer alan diğerleri meyanında, çözünürlüğünün artırılması amacıyla (çözünür kakao), çekirdek parçalarının, kakao hamurunun veya tozunun alkali maddelerle (sodyum veya potasyum karbonat, vb.) işlem görmesi sonucunda elde edilen toz kakaoyu da kapsamaktadır.

İlave şeker veya tatlandırıcı madde içeren kakao tozu ve süt tozu veya pepton katılmış olan kakao tozu **18.06 pozisyonunda** yer almaktadır. Ancak, sadece bir destek veya taşıyıcı madde olarak az miktarda kakao tozu içeren ilâçlar **30.03 veya 30.04 pozisyonlarında yer alır**.

**18.06 - ÇİKOLATA VE KAKAO İÇEREN DİĞER GIDA
MÜSTAHZARLARI (+).**

1806.10 - Kakao tozu (ilave şeker veya diğer tatlandırıcı maddeler
içerenler)

1806.20 - Ağırlığı 2 kg. dan fazla olan kalıp, dilim veya çubuklar
halinde veya sıvı, hamur, toz, granül veya benzeri şekillerde
olup muhteviyatı 2 kg.ı geçen kaplarda veya ambalajlarda
sunulmuş olan diğer müstahzarlar

- Diğerleri (kalıp, dilim veya çubuk halinde)

1806.31 – Doldurulmuş

1806.32 -- Doldurulmamış

1806.90 - Diğerleri

Çikolata; esas olarak kakao hamuru ve şeker veya diğer bir tatlandırıcı maddeden oluşmakta, genellikle koku verici maddeler ve kakao yağı ilave edilmektedir. Bazı durumlarda kakao hamuru yerine kakao tozu ve bitkisel yağ kullanılmaktadır. Süt, kahve, fındık, badem, portakal kabuğu, vb. de bazen ilave edilmektedir.

Çikolata ve çikolatalı ürünler blok, dilim, tablet, çubuk, pastil, kroket, granül veya toz halinde, ya da krema, meyve, likör, vb. ile doldurulmuş çikolata ürünleri halinde sunulmaktadır.

Bu pozisyona aynı zamanda, herhangi bir oranda kakao içeren tüm şeker mamulleri (çikolatalı nugat dahil), tatlandırılmış kakao tozu, çikolata tozu, sürülebilen çikolata ve genel olarak, kakao içeren tüm gıda müstahzarları (bu Fasilın Genel Açıklama Notunda **hariç tutulanlardan başka**) dahildir.

Vitaminlerle zenginleştirilmiş çikolata da bu pozisyonda yer alır.

Aşağıda yazılı olanlar bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Beyaz çikolata (kakao yağı, şeker ve süt tozundan oluşur) **(17.04 pozisyonu)**.
- (b) Çikolata ile kaplı bisküviler ve diğer fırıncılık ürünleri **(19.05 pozisyonu)**

Altpozisyon Açıklama Notu.

1806.20 Altpozisyonu

"Diğer dökme şekillerde" sunulan eşya, pelet, fasulye, yuvarlak, damla, top, cips, pul, serpme, talaş ve benzeri şekillerini alıyorsa 1806.20 alt pozisyonunda yer alır. Bu alt pozisyon altındaki eşya genellikle çikolata ürünleri, unlu mamüller, şekerlemeler, dondurmalar, vb. imalatı veya dekorasyon amaçlıdır.

1806.31 Altpozisyonu

Bu altpozisyon anlamında "doldurulmuş" terimi, çikolata ile kaplanmış ve orta kısmında krema, kırı şeker, kurutulmuş Hindistan cevizi, meyve, meyve ezmesi, likör, marzipan, sert kabuklu meyveler, nuga, karamel veya bu ürünlerin kombinasyonlarının bulunduğu kalıpları, dilimleri ve çubukları içermektedir. Çikolataya yedirilmiş durumdaki hububat, meyve ve sert kabuklu meyveler (parçalar halinde olsun olmasın) içeren kalıp, dilim ve çubuk şeklindeki çikolatalar "doldurulmuş" olarak **adlandırılmaz**.