

EK-1
YAĞ ELDE EDİLEN BİTKİLER VE BİTKİSEL YAĞLAR

Bitkisel yağların genel adları	Bitkisel yağların elde edildiği bitkilerin bilimsel adları
Illipe, Borneo tallow veya Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
Palm-oil	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Mango kernel	<i>Mangifera indica</i>

EK-2
ÇİKOLATA ÜRÜNLERİ KOMPOZİSYONU

Çikolata Türü	Toplam Kakao Kuru Maddesi	Yağsız Kakao Kuru Maddesi	Kakao Yağı	Toplam Yağ	Süt Kuru Maddesi	Süt Yağı	İnce Öğütülmüş Fındık	Un veya Nişasta
Çikolata	≥ %35	≥ %14	≥ %18					-
- Vermisel çikolata	≥ %32	≥ %14	≥ %12					-
- Kuvertür çikolata	≥ %35	≥ %2,5	≥ %31					-
- Fındık ezmesi / Gianduja çikolata	≥ %32	≥ %8			≤ 5%		≥ %20 ≤ % 40	-
Sütlü çikolata	≥ %25	≥ %2,5		≥ %25	≥ %14	≥ %3,5		-
- Vermisel sütlü çikolata	≥ %20			≥ %12	≥ %12			-
- Kuvertür sütlü çikolata	≥ %25			≥ %31	≥ %14	≥ %3,5		-
- Fındık ezmesi / Gianduja sütlü çikolata	≥ %25	≥ %2,5		≥ %25	≥ %10	≥ %3,5	≥ %15 ≤ %40	-
Yağsız sütlü çikolata	≥ %25	≥ %2,5		≥ %25	≥ %14	≤ %1		-
Bol sütlü çikolata	≥ %20	≥ %2,5		≥ %25	≥ %20	≥ %5		-
Beyaz çikolata			≥ %20		≥ %14	≥ %3,5		-
Chocolate a la taza	≥ %35	≥ %14	≥ %18					≤ %8
Chocolate familiar a la taza	≥ %30	≥ %12	≥ %18					≤ %18