

# TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA KATKI MADDELERİ YÖNETMELİĞİ

29 Aralık 2011 PERŞEMBE

Resmî Gazete

Sayı : 28157 (3. Mükerrer)

## BİRİNCİ BÖLÜM

### Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

#### Amaç

**MADDE 1 –** (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıdalarda, gıda katkı maddelerinde, gıda enzimlerinde ve gıda aroma vericilerinde kullanılan katkı maddelerinin kullanım koşullarını ve etiketleme kurallarını belirlemektir.

#### Kapsam

**MADDE 2 –** (1) Bu Yönetmelik,

a) Gıda katkı maddeleri ile ilgili ürüne ilişkin özel hükümler saklı kalmak koşuluyla geleneksel gıdalardaki gıda katkı maddelerinin kullanımını,

b) Özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuat kapsamında yer alan gıdaları,

c) Eklerde yer alan ve aynı zamanda tatlandırıcı veya renklendirici fonksiyonu olan gıda katkı maddelerini, kapsar.

(2) Bu Yönetmelik gıda katkı maddesi olarak kullanılmadıkları sürece;

a) İşlem yardımcıları,

b) Bitki sağlığıyla ilgili mevzuat kapsamında yer alan bitki ve bitkisel ürünlerin korunmasında kullanılan maddeleri,

c) Gıdalara besin ögesi olarak ilave edilen maddeleri,

ç) 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik kapsamındaki suların işlenmesinde kullanılan maddeleri,

d) Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği kapsamındaki gıda aroma vericilerini,

kapsamaz.

(3) Bu Yönetmelik gıda enzimlerini kapsamaz.

#### Dayanak

**MADDE 3 –** (1) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 23 üncü, 24 üncü ve 26 ncı maddelerine dayanılarak,

(2) 1333/2008/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğüne paralel olarak, hazırlanmıştır.

#### Tanımlar

**MADDE 4 –** (1) 5996 sayılı Kanun, 18/3/2010 tarihli ve 5977 sayılı Biyogüvenlik Kanunu ile 13/8/2010 tarihli ve 27671 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelikteki tanımlara ilave olarak, ikinci fıkrada yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Belirlenmemiş miktar (Quantum satis – QS): Katkı maddelerinin kullanımına ilişkin olarak herhangi bir sayısal maksimum miktarın belirlenmediğini ve bu maddelerin;

1) İyi üretim uygulamalarına göre,

2) Hedeflenen amacı sağlamak için gerekli olan miktardan daha yüksek olmayan bir miktarda,

3) Tüketiciyi yanıltmayacak şekilde

kullanılması gerektiğini,

b) Bileşik gıda: İki veya daha fazla gıdadan oluşmuş gıdayı,

c) Enerjisi azaltılmış gıda: Orijinal gıdaya veya benzeri ürüne göre enerji değeri en az % 30 azaltılmış gıdayı,

ç) E kodu: Her bir gıda katkı maddesi için Avrupa Birliği tarafından onaylanarak belirlenen kod numarasını,

d) Fonksiyonel sınıf: Gıda katkı maddesinin gıdadaki teknolojik fonksiyonunu ortaya koyan ve Ek-1’de yer alan sınıflardan her birini,

e) Gıda katkı maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri,

f) İşlem yardımcıları: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan, son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeleri,

g) İşlenmemiş gıda: Bölmenin, parçalamanın, derisini yüzmenin, kemiğinden ayırmanın, soymanın, temizlemenin, ayıklamanın, öğütmenin, ezmenin, kesmenin, kıymanın, inceltmenin, dondurmanın, derin dondurmanın, soğutmanın, ambalajlamanın veya ambalajından çıkarmanın gıdanın doğal yapısında önemli bir değişikliğe neden olmayacak işlemler olduğu kabul edilerek; doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdayı,

ğ) Sofralık tatlandırıcılar: Diğer gıda katkı maddeleri veya gıda bileşenlerini içerebilen ve son tüketiciye şeker ikamesi olarak satışı amaçlanan izin verilmiş tatlandırıcı preparatlarını,

h) Şeker ilavesiz gıda;

1) Herhangi bir monosakkarit veya disakkaritin ilave edilmediği gıdaları,

2) Monosakkarit veya disakkaritleri içeren ve tatlandırma özelliğinden dolayı kullanılan gıdaların ilave edilmediği gıdaları,

ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Gıda Katkı Maddelerinin Kullanımı ve Eklerde Yer Almasına İlişkin Koşullar

#### Uyumlu olmayan bir gıda katkı maddesinin veya gıdanın piyasaya arzı

**MADDE 5 –** (1) Bu Yönetmelik hükümleri ile uyumlu olmayan gıda katkı maddeleri veya bu gıda katkı maddelerini içeren gıdalar piyasaya arz edilemez.

#### Gıda katkı maddelerinin eklerde yer alarak kullanılmasına ilişkin genel koşullar

**MADDE 6 –** (1) Bu Yönetmeliğin eklerinde yer almayan bir madde, gıda katkı maddesi olarak kullanılamaz. Bir gıda katkı maddesi;

a) Mevcut bilimsel kanıtlara dayalı olarak önerilen katkı maddesinin kullanım miktarı tüketici sağlığı açısından güvenlik riski doğurmuyorsa,

b) Ekonomik ve teknolojik açıdan uygulanabilir başka yöntemlerle gerçekleştirilemeyecek, makul teknolojik bir ihtiyaç bulunuyorsa,

c) Kullanımı tüketiciyi yanıltmıyorsa,

ve çevresel faktörler de dahil olmak üzere, ilgili diğer mevzuat kurallarını sağlıyorsa bu Yönetmeliğin eklerinde yer alabilir.

(2) Gıda katkı maddelerinin bu Yönetmeliğin eklerinde yer alabilmesi için, tüketicilere yönelik avantajları ve yararları olması ve buna bağlı olarak aşağıdaki amaçların biri veya birden fazlasını karşılaması zorunludur:

a) Gıdanın besin değerini koruması.

b) Özel beslenme ihtiyaçları olan tüketici gruplarına yönelik olarak üretilen gıdalar için gerekli bileşenleri ve öğeleri sağlaması.

c) Gıdanın doğasını, içeriğini veya kalitesini tüketiciyi yanıltacak şekilde değiştirmemek koşuluyla, kalitesinin ve stabilitesinin korunmasına katkı sağlaması veya organoleptik özelliklerini geliştirmesi.

ç) Kusurlu hammaddenin kullanımının veya hijyenik olmayan uygulama ve yöntemler dahil olmak üzere istenmeyen uygulama ve yöntemlerin etkilerini maskeleyerek amacıyla kullanılmaması koşuluyla; gıdaların, gıda katkı maddelerinin, gıda enzimlerinin veya gıda aroma vericilerinin üretimi, işlenmesi, hazırlanması, muamelesi, ambalajlanması, taşınması veya depolanmasında yardımcı olması.

(3) İkinci fıkranın (a) bendine istisna olarak, gıdanın besin değerini düşüren bir gıda katkı maddesi ancak; gıda, günlük diyetin önemli bir öğesini oluşturmuyorsa veya özel beslenme ihtiyacı bulunan tüketici gruplarına yönelik gıdaların üretimi için mutlaka gerekliyse bu Yönetmeliğin eklerinde yer alabilir.

(4) Avrupa Birliğinde geleneksel ürünlerde kullanılması yasaklanan gıda katkı maddeleri Ek-2'de gösterilmiştir.

#### Tatlandırıcıların eklerde yer almasına ilişkin özel hükümler

**MADDE 7 –** (1) Tatlandırıcı fonksiyonuna sahip olan bir gıda katkı maddesi ancak, 6 ncı maddenin ikinci fıkrasının (a), (b), (c) ve (ç) bentlerinde yer alan hükümlerden bir ya da daha fazlasını karşılamasının yanında, aşağıdaki (a), (b) ve (c) bentlerinde yer alan hükümlerden bir ya da daha fazlasını karşılaması koşuluyla eklerde yer alabilir:

a) Enerjisi azaltılmış gıdalar, kariyojenik olmayan gıdalar veya şeker ilavesiz gıdaların üretiminde şekerlerin yerini alması.

b) Gıdaların raf ömrünü uzatmak üzere şekerlerin yerini alması.

c) Özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuatta tanımlanan gıdaların üretilmesi.

#### Renklendiricilerin eklerde yer almasına ilişkin özel hükümler

**MADDE 8 –** (1) Renklendirici fonksiyonuna sahip olan bir gıda katkı maddesi ancak, 6 ncı maddenin ikinci fıkrasının (a), (b), (c) ve (ç) bentlerinde yer alan hükümlerden bir ya da daha fazlasını karşılamasının yanında, aşağıdaki bentlerde yer alan hükümlerden bir ya da daha fazlasını karşılaması koşuluyla eklerde yer alabilir.

a) Gıdanın renginin; işleme, depolama, paketleme ve dağıtımdan etkilenerek, görsel kabul edilebilirliğinin zarar görmesi durumunda gıdanın orijinal görümünü geri kazandırması.

- b) Gıdayı görsel olarak daha cazip hale getirmesi.
- c) Renksiz gıdaya renk vermesi.

#### **Gıda katkı maddelerinin yer aldığı eklerin içeriği**

**MADDE 9 –** (1) 6 ncı, 7 nci ve 8 inci maddelerdeki koşullara uyan bir gıda katkı maddesi, bu Yönetmeliğin eklerinde yer alabilir.

(2) Bir gıda katkı maddesinin bu Yönetmeliğin eklerinde yer alması durumunda, aşağıdaki bentlerdeki hususlar açıkça belirtilir:

- a) Gıda katkı maddesinin adı ve E kodu.
- b) Gıda katkı maddesinin katılabileceği gıdalar.
- c) Gıda katkı maddesinin hangi koşullar altında kullanılabilirliği.
- ç) Gerekli görüldüğü durumda, gıda katkı maddesinin doğrudan son tüketiciye satışında sınırlamaların olup olmadığı.

#### **Gıda katkı maddelerinin kullanım miktarları**

**MADDE 10 –** (1) Bir gıda katkı maddesinin bu Yönetmeliğin eklerinde yer alması durumunda, bu gıda katkı maddesi aşağıdaki koşullara uygun olarak kullanılır.

a) Bir gıda katkı maddesinin kullanım miktarı, istenen etkiyi yerine getirebilecek gerekli olan en düşük miktar olarak belirlenir.

b) Bir gıda katkı maddesinin kullanım miktarı belirlenirken;

1) Gıda katkı maddesi için oluşturulmuş kabul edilebilir günlük alım miktarları veya buna eşdeğer bir değerlendirme ve bu katkı maddesinin bütün kaynaklardan alınacak muhtemel günlük alım miktarları,

2) Gıda katkı maddesinin özel tüketici grupları tarafından tüketilen gıdalarda kullanılması durumunda, bu katkı maddesinin bu tüketici grupları tarafından günlük alınması muhtemel olan miktarları, dikkate alınır.

(2) Uygun görüldüğü hallerde, gıda katkı maddesi için maksimum sayısal değer belirlenmez. Bu durumda, gıda katkı maddesi Quantum Satis prensibine göre kullanılır.

(3) Aksi belirtilmedikçe, Ek-4, Ek-7, Ek-8, Ek-9, Ek-11, Ek-12, Ek-13, Ek-14 ve Ek-15'te yer alan gıda katkı maddelerinin en yüksek miktarları, gıdaların piyasaya arz edildiği haline uygulanır. Ancak; sulandırmaya gerek duyulan toz, kurutulmuş veya konsantre edilmiş gıdalar için en yüksek miktarlar, etikette beyan edilen kullanım talimatına göre hazırlanmış gıdaya en düşük seyreltme faktörü hesaba katılarak uygulanır.

(4) Ek-7, Ek-8 ve Ek-9'da belirtilen maksimum miktarlar, aksi belirtilmedikçe renklendirici preparatındaki renklendirme prensibi miktarlarına göre uygulanır.

#### **Kaynak materyal ya da üretim sürecindeki değişiklikler**

**MADDE 11 –** (1) Bu Yönetmeliğin eklerinde yer alan bir gıda katkı maddesinin, üretim metotlarında veya kullanıldığı kaynak materyalde önemli bir değişiklik olduğunda ya da partikül büyüklüğünde bir değişiklik meydana geldiğinde, böyle bir katkı maddesi farklı ve eklere yeni girecek bir katkı maddesi olarak değerlendirilir veya piyasada yer almadan önce bu katkı maddesinin özelliklerinde değişikliğe gidilir.

#### **Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalardan üretilen gıda katkı maddeleri**

**MADDE 12 –** (1) Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik kapsamında yer alan bir gıda katkı maddesinin, bu Yönetmeliğin eklerinde yer alabilmesi için, Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmeliğe göre izin verilmiş bir katkı maddesi olması zorunludur.

(2) Bu Yönetmeliğin eklerinde yer alan bir gıda katkı maddesi;

a) Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik kapsamındaki farklı bir kaynak materyalden üretilmiş ise,

b) Bu yeni kaynağa, Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik kapsamında izin verilmiş ise,

c) Bu katkı maddesi, bu Yönetmelik kapsamında belirlenmiş özelliklerle uyumlu ise,

bu Yönetmelik kapsamında yeni bir değerlendirmeye tabi tutulmaz.

### **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

#### **Gıda Katkı Maddelerinin Gıdalardaki Kullanımı**

##### **Gıda katkı maddelerinin gıdalardaki kullanımı**

**MADDE 13 –** (1) Gıda katkı maddelerinin kullanımı aşağıdaki esaslara uygun olmak zorundadır.

a) Aşağıda yer alan maddeler gıda katkı maddesi olarak değerlendirilemez:

1) Monosakkaritler, disakkaritler veya oligosakkaritler ve tatlandırma özelliklerinden dolayı kullanılmış olan bu maddeleri içeren gıdalar.

2) Bileşik gıdaların üretiminde; aromatik, çeşni verici veya besleyici özellikleri ile birlikte ikincil olarak renklendirici etkileri nedeniyle kullanılan, aroma vericiler de dahil olmak üzere kurutulmuş veya konsantre formdaki gıdalar.

3) Gıdalarla birlikte tüketilmesi amaçlanmayan ve gıdanın bir parçası olmayan sarma veya kaplama malzemelerinde kullanılan maddeler.

4) Pektin içeren maddeler ve kurutulmuş elma posası veya turunçgillerin veya ayvaların kabuğundan veya bunların karışımından, seyreltik asit muamelesini takiben sodyum ve potasyum tuzları ile kısmi nötralizasyon sonucu elde edilen türev maddeler (sıvı pektin).

5) Sakız mayaları.

6) Beyaz veya sarı dekstrin, kavrulmuş veya dekstrine edilmiş nişasta, asit veya alkali muamelesi ile modifiye edilmiş nişasta, ağartılmış nişasta, fiziksel olarak modifiye edilmiş nişasta ve amilolitik enzimlerle muamele edilmiş nişasta.

7) Amonyum klorür.

8) Kan plazması, yenilebilir jelatin, protein hidrolizatları ve bunların tuzları, süt proteini ve gluten.

9) Glutamik asit, glisin, sistein, sistin ve bunların teknolojik fonksiyonu olmayan tuzları dışındaki aminoasitler ve tuzları.

10) Kazeinatlar ve kazein.

11) İnülin.

b) Gıda katkı maddeleri bu Yönetmeliğin eklerinde belirtilmedikçe, işlenmemiş gıdalarda kullanılmaz.

c) Gıda katkı maddeleri, bu Yönetmeliğin eklerinde belirtilenler hariç olmak üzere, bebeklere ve küçük çocuklara yönelik özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuat kapsamındaki bebek formülleri, devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdaları kullanılmaz.

c) Gıda katkı maddesinin bir fonksiyonel sınıfta yer alması, birkaç fonksiyon için kullanılmasına engel teşkil etmez.

### **Taşınma prensibi**

**MADDE 14 –** (1) 17 nci maddenin birinci fıkrasının (c) bendinde ve Ek-6'da belirtilen gıdalar dışında, bir bileşik gıdanın bileşenlerinin birinde kullanımına izin verilen bir gıda katkı maddesinin, bu bileşik gıdada da bulunmasına izin verilir.

(2) Bir gıda katkı maddesinin; gıda katkı maddesi, gıda enzimi veya aroma verici ilave edilmiş bir gıdada bulunmasına;

a) Bu katkı maddesinin; gıda katkı maddesi, gıda enzimi veya aroma vericide bu Yönetmeliğe göre kullanımına izin verilmişse,

b) Bu katkı maddesi gıdaya; gıda katkı maddesi, gıda enzimi veya aroma verici ile taşınmışsa,

c) Bu katkı maddesinin son üründe teknolojik bir fonksiyonu bulunmuyorsa, izin verilir.

(3) Bir gıda katkı maddesinin, bir bileşik gıdanın sadece üretilmesinde kullanılacak olan bir gıdada bulunmasına, söz konusu bileşik gıdanın bu Yönetmelik hükümlerine uygun olması koşuluyla izin verilir.

(4) Birinci, ikinci ve üçüncü fıkralarda yer alan hükümler, aksi belirtilmedikçe bebeklere ve küçük çocuklara yönelik özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuat kapsamındaki bebek formülleri, devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdalarına uygulanmaz.

(5) Bir gıdaya ilave edilen; gıda katkı maddesinin veya gıda enziminin veya aroma vericinin içerdiği bir gıda katkı maddesi; bu gıdada teknolojik fonksiyona sahipse, bu gıdanın katkı maddesi olarak değerlendirilir ve bu gıda için belirlenen kullanım koşullarına uygun olur.

(6) Birinci, ikinci ve üçüncü fıkralarda yer alan hükümler saklı kalmak koşuluyla; bir tatlandırıcının, şeker ilavesiz bileşik gıda, enerjisi azaltılmış bileşik gıda, düşük kalorili diyet amaçlı bileşik gıda, kariyojenik olmayan bileşik gıda ve raf ömrü uzatılmış bileşik gıdada bulunmasına; bileşik gıdanın bileşenlerinden birinde kullanılabilmesi şartıyla izin verilir.

### **Tatlandırıcıların gıdalardaki kullanımı**

**MADDE 15 –** (1) Tatlandırıcıların gıdalardaki kullanımı aşağıdaki esaslara uygun olur.

a) Gıdalarda kullanılacak veya son tüketiciye sunulacak sofralık tatlandırıcıların, Ek-4'e uygun olması gerekir.

b) Gıdaların üretiminde kullanılacak olan tatlandırıcılar sadece Ek-4'te belirtilen koşullar altında kullanılabilir.

c) Ek-4'te belirtilen maksimum miktarlar, kullanım talimatlarına uygun olarak tüketime hazır hale getirilen ürünlerdeki değerlerdir.

### **Renklendiricilerin gıdalardaki kullanımı**

**MADDE 16 –** (1) Renklendiriciler aşağıdaki esaslara uygun olarak kullanılır.

a) Sadece Ek-5'te belirtilen gıda katkı maddeleri gıdalarda renklendirici olarak kullanılabilir.

b) Sadece Ek-7, Ek-8 ve Ek-9'da yer alan gıdalarda ve bu eklerde belirtilen koşullar altında renklendirici kullanımına izin verilir. Bu gıdaların, özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuata uygun olarak özel kullanımlar için üretilmesi durumunda da renklendiriciler bu eklerde belirtilen koşullar altında kullanılabilir.

c) Ek-7, Ek-8 ve Ek-9'da belirtilmedikçe, Ek-6'daki listede yer alan gıdalarda renklendirici kullanılamaz.

c) Ek-6'da yer alan gıdalarda renklendirici kullanılmaması hükmü, bileşenlerinden gelebilecek renklendiricilerin gıdaya taşınmasına engel teşkil etmez.

d) Sadece belirli kullanımlar için olan renklendiriciler, Ek-8'e uygun olarak kullanılır.

e) Gıdalarda kullanılan renklendiriciler ve kullanım koşulları Ek-9'a uygun olmak zorundadır.

f) Ek-7, Ek-8 ve Ek-9'da belirtilen maksimum miktarlar, aksi belirtilmedikçe kullanım talimatlarına uygun olarak tüketime hazır hale getirilen ürünlerdeki değerler olup, kullanılan renklendirici preparatındaki renklendirme prensibi miktarlarını ifade eder.

g) Et ve et ürünlerinin damgalanmasında sadece E155 Brown HT, E 133 Brilliant blue FCF veya E 129 Allura red AC veya uygun oranlarda E133 Brilliant blue FCF ile E 129 Allura red AC nin karışımı kullanılabilir.

ğ) Yumurta kabuklarının süsleme amacıyla renklendirilmesinde veya damgalanmasında sadece Ek-5'te yer alan renklendiriciler kullanılabilir.

h) E123, E127, E128, E154, E160b, E161g, E173 ve E180 hariç sadece Ek-5'te verilen renklendiriciler son tüketiciye doğrudan satılabilir.

#### **Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerinin gıdalardaki kullanımı**

**MADDE 17** – (1) Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerinin kullanımı aşağıdaki esaslara uygun olur.

a) Ek-1'de yer alan fonksiyonel sınıflar için sadece Ek-10, Ek-12, Ek-13 ve Ek-14'te yer alan gıda katkı maddeleri kullanılır.

b) Ek-11'de yer alan gıdalar hariç olmak üzere, gıdalarda Ek-1'de belirtilen fonksiyonları yerine getirmek için Ek-10'da yer alan gıda katkı maddeleri, Quantum Satis prensibine uygun olarak kullanılabilir.

c) İsmen anılmadıkça (b) bendinde yer alan hüküm;

1) İşlenmemiş gıdalar, bal, bitkisel veya hayvansal orijinli emülsifiye edilmemiş katı ve sıvı yağlar, tereyağı, UHT dahil pastörize ve sterilize tam yağlı, yağlı, yarım yağlı ve yağsız sade süt ile krema ve kaymak, aromalandırılmamış, fermantasyonu durdurulmamış süt ürünleri, aromalı çözünebilir kahve hariç olmak üzere kahve ve kahve ekstraktı, aromalandırılmamış yaprak çay, şeker, glutensiz, gluteni azaltılmış ve düşük proteinli diyet amaçlı makarnalar hariç kuru makarna, sterilize yayıkaltı hariç olmak üzere aromalandırılmamış doğal yayıkaltına,

2) Ek-15'te yer alan hükümlere tabi olan bebek ve küçük çocuklar için özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuat kapsamındaki gıdalara,

3) Sadece Ek-11'deki gıda katkı maddelerini içerebilen gıdalara ve Ek-12 ve Ek-13'te kullanım koşulları belirtilen gıda katkı maddelerine, uygulanmaz.

c) Ek-12 ve Ek-13'te yer alan gıda katkı maddeleri sadece bu eklerde yer alan gıdalarda ve belirtilen koşullarda kullanılır.

d) Sadece Ek-14'de yer alan katkı maddeleri bu ekte belirtilen koşullar altında gıda katkı maddelerinde, taşıyıcılar ve taşıyıcı çözücüler olarak kullanılır.

e) Bu Yönetmelikte yer alan gıda katkı maddelerine ilişkin maksimum limitler, farklı bir şekilde belirtilmedikçe tüketime hazır gıdalar için geçerlidir.

### **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

#### **Saflik Kriterleri ve Etiketleme**

##### **Saflik kriterleri**

**MADDE 18** – (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan katkı maddelerinin saflik kriterleri; renklendiriciler, tatlandırıcılar ve renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki katkı maddelerinin saflik kriterlerine ilişkin mevzuata uygun olmak zorundadır.

##### **Son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin etiketlenmesi**

**MADDE 19** – (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ve son tüketiciye sunulmayacak ürünlerin etiketlenmesinde aşağıdaki kurallara uyulur:

a) Tek başına veya birbirleriyle veya Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde tanımlanan gıda bileşenleri ile karışım halinde son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin etiketinde, (c) bendinde yer alan bilgiler kolayca görülebilir, açıkça okunabilir ve silinmez bir şekilde yer almak ve alıcının kolayca anlayabileceği bir dilde olmak zorundadır.

b) (c) bendinde yer alan bilgiler Türkçe olmak zorundadır. Türkçe'nin yanı sıra diğer yabancı resmî diller de kullanılabilir.

c) Son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin tek başına veya birbirleriyle veya diğer gıda bileşenleriyle veya bunlara ilave edilmiş diğer maddelerle karışım halinde satılması durumunda, ambalaj veya kap üzerinde aşağıdaki bilgiler yer alır:

1) Her bir gıda katkı maddesinin bu Yönetmelikte geçen adı veya E kodu veya her bir katkı maddesinin adı veya E kodunu içeren bir satış tarifnamesi,

- 2) "Gıdada kullanım içindir" veya "gıdada kullanımı sınırlıdır" ifadesi veya gıda katkı maddesinin kullanımının amaçlandığı gıdayı belirten daha özel bir ifade,
  - 3) Gerekli olduğu durumlarda özel depolama veya kullanım koşulları,
  - 4) Parti işareti veya numarası,
  - 5) Kullanım talimatı olmadığında, gıda katkı maddesinin uygun bir şekilde kullanımı mümkün olmayacaksa; gıda katkı maddesinin kullanım talimatı,
  - 6) Üretici, ambalajlayıcı, ithalatçı veya dağıtıcı firmanın adı veya ticari unvanı ve adresi,
  - 7) Gıdada kullanım miktarı sınırlı olan her bir katkı veya katkı grubunun gıdada bulunabilecek en yüksek miktarını belirten bir ifade veya alıcının bu Yönetmelik veya ilgili diğer mevzuata uyabilmesini sağlayacak açık ve kolay anlaşılabilir uygun bir bilgi; şayet aynı fonksiyonu gören katkı grubunun tek başına veya birlikte kullanımında aynı kullanım limiti uygulanıyorsa, sayısal olarak ya da Quantum Satis prensibine göre kullanılması gereken limit,
  - 8) Net miktar,
  - 9) Tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi,
  - 10) Gerektiğinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin Ek-1'inde yer alan alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcılarına ilişkin bilgi.
- ç) Gıda katkı maddelerinin birbirleriyle veya diğer gıda bileşenleri ile birlikte satılmaları durumunda, ambalaj veya kaplarının üzerinde bütün bileşenlerin ağırlıkça yüzdeleri azalan sırada yazılır.
- d) Gıda katkı maddesine; seyreltilmesini, çözünmesini, standartlaştırılmasını, satışını veya depolanmasını kolaylaştırmak amacı ile gıda katkı maddeleri veya diğer gıda bileşenleri gibi maddeler ilave edilirse, her bir bileşenin ağırlıkça yüzdesi azalan sırada yazılır.
- e) "Perakende satış için değildir" ifadesinin son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin kap veya ambalajında kolayca görülebilen bir yerde bulunması şartıyla, (c) bendinin (5), (6) ve (7) numaralı alt bentlerinde ve (ç) ve (d) bentlerinde istenilen bilgiler, sadece sevkiyatla birlikte veya sevkiyat öncesindeki ilgili dokümanlarda yer alabilir.
- f) Gıda katkı maddelerinin tankerlerle temin edilmesi durumunda, (c), (ç) ve (d) bentlerinde istenen tüm bilgiler, sadece sevkiyata eşlik eden ilgili dokümanlarda yer alabilir.

#### **Son tüketiciye sunulacak ürünlerin etiketlenmesi**

**MADDE 20** – (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ve son tüketiciye sunulacak ürünlerin etiketlenmesinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde ve Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelikte yer alan hükümlere ilaveten aşağıdaki kurallara uyulur:

- a) Son tüketiciye sunulması amaçlanan ve tek başlarına veya birbirleri ile veya diğer gıda bileşenleri ile karıştırılarak satılan gıda katkı maddelerinin ambalajlarında;
- 1) Her bir katkı maddesinin bu Yönetmelikte geçen adı veya E kodu veya her bir katkı maddesinin adı veya E kodunu içeren bir satış tarifnamesi,
  - 2) "Gıdada kullanım içindir" veya "gıdada kullanımı sınırlıdır" ifadesi veya "gıda katkı maddesinin kullanımının amaçlandığı gıdayı belirten daha özel bir ifade", kolayca görülebilir, açıkça okunabilir ve silinmez bir şekilde yer almak zorundadır.
  - b) Sofralık tatlandırıcıların etiketinde, bileşiminde bulunan tatlandırıcı veya tatlandırıcıların isim veya isimlerinin kullanıldığı "...bazlı sofralık tatlandırıcı" terimi yer alır.
  - c) Polioller veya aspartam veya aspartam –asesülfam tuzu içeren sofralık tatlandırıcıların etiketlerinde aşağıdaki uyarılar yer alır:
    - 1) Polioller: Aşırı tüketimi laksatif etkiye neden olabilir.
    - 2) Aspartam/Aspartam –asesülfam tuzu: Fenilalanin içerir.
    - ç) Üreticiler, sofralık tatlandırıcıların güvenli olarak tüketilmesi için gerekli bilgiyi etikette belirtir.
  - d) (a), (b) ve (c) bentleri için Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 14 üncü maddesinin birinci fıkrasındaki hüküm uygulanır.
- (3) Ek-3'te listelenen renklendiricileri içeren gıdaların etiketlenmesinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri saklı kalmak koşuluyla aşağıdaki kurallara uyulur.
- a) Ek-3'te listelenen renklendiricileri içeren gıdaların etiketlerinde bu ekte yer alan ilave bilgi yer alır.
  - b) (a) bendinde belirtilen ilave bilgi ile ilgili olarak Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 14 üncü maddesinin birinci fıkrasındaki hüküm uygulanır.

### **BEŞİNCİ BÖLÜM**

#### **Çeşitli ve Son Hükümler**

#### **İdari yaptırımlar**

**MADDE 21** – (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre yaptırımlar uygulanır.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/1/2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. Bu tarihe kadar ilgili mevzuat hükümlerinin uygulanmasına devam olunur.

**Yürürlük**

**MADDE 22** – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 23** – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.