

RENKLENDİRİCİLER VE TATLANDIRICILAR DIŞINDAKİ GIDA KATKI MADDELERİ TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi

Yayımlandığı R.Gazete: 22.05.2008-26883

Tebliğ No: 2008/22

Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayımlandığı R.Gazete: 31.12.2008-27097

Tebliğ No: 2008/69

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerinin gıdalarda kullanımı ile ilgili kriterleri, kullanımına izin verilen en yüksek miktarları ve bu katkı maddelerinin etiketlenmeleri ile ilgili kuralları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, gıdalarda kullanımına izin verilen renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerini kapsar. Eklerde yer alanların dışındaki enzimleri kapsamaz.

Hukuki dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- Belirlenmemiş miktar/Quantum satis/QS: Herhangi bir en yüksek düzeyin belirtilmediği, ancak istenilen etkinin sağlanabildiği en küçük miktarı,
- E kodu: Her bir gıda katkı maddesi için Avrupa Birliği tarafından onaylanarak belirlenen kod numaralarını,
- Gıda katkı maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, tek

başına besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olan maddeleri,

ç) İşlenmemiş gıda maddeleri: Bölünmüş, parçalanmış, kemiğinden ayrılmış, soyulmuş, temizlenmiş, ayıklanmış, öğütülmüş, kesilmiş, kıyılmış, inceltilmiş, dondurulmuş, derin dondurulmuş, soğutulmuş, paketlenmiş olsun veya olmasın; gıdaların doğal yapılarında değişikliğe neden olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdaları,

ifade eder.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan gıda katkı maddelerinin fonksiyonlarının tanımları ise aşağıdaki şekildedir:

a) Ambalajlama gazları: Gıda maddesi kaba yerleştirilmeden önce, yerleştirilirken veya yerleştirildikten sonra kap içine verilen hava dışındaki gazları,

b) Antioksidanlar: Yağların acılaşması ve renk değişikliği gibi oksidasyonun neden olduğu bozulmaları önleyerek, gıdaların raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeleri,

c) Aroma arttırıcılar: Gıdanın mevcut tat ve/veya kokusunu artıran maddeleri,

ç) Asitler: Asitliği arttıran ve/veya gıdada ekşi bir tat oluşumunu sağlayan maddeleri,

d) Asitlik düzenleyiciler: Gıdaların asitlik veya alkaliliğini değiştiren veya kontrol eden maddeleri,

e) Emülgatörler: Bir gıda maddesinde, yağ ve su gibi birbiri ile karışmayan iki veya daha fazla fazın homojen bir karışım oluşturmasını veya oluşan homojen karışımın sürekliliğini sağlayan maddeleri,

f) Emülsifiye edici tuzlar: Peynirde bulunan proteinleri dispers hale getirerek yağ ve diğer bileşenlerin homojen dağılımını sağlayan maddeleri,

g) Hacim arttırıcılar: Gıdaların mevcut enerji değerini önemli oranda arttırmadan, gıdaların hacmini artıran maddeleri,

ğ) İtici gazlar: Gıdanın bulunduğu kaptan dışarı çıkmasını sağlayan hava dışındaki gazları,

- h) Jelleştiriciler: Jel oluşumu ile gıdada farklı bir yapı oluşturan maddeleri,
- i) Kabartıcılar: Gaz oluşturarak hamurun/yumurtalı soslu hamurun hacmini artıran madde veya madde karışımlarını,
- i) Kıvam arttırıcılar: Gıdanın kıvamını arttıran maddeleri,
- j) Koruyucular: Gıdaların mikroorganizmalarla bozulmalarını önleyerek raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeleri,
- k) Köpük oluşturucular: Sıvı veya katı gıdalarda gaz fazın homojen dağılımını sağlayan maddeleri,
- l) Köpüklenmeyi önleyiciler: Köpüklenmeyi azaltan veya önleyen maddeleri,
- m) Metal bağlayıcılar: Metalik iyonlarla kimyasal kompleks oluşturan maddeleri,
- n) Modifiye nişastalar: Fiziksel veya enzimatik uygulamaya, asit veya alkali ile inceltmeye veya ağartmaya tabi tutulmuş olsun veya olmasın, yenilebilir nişastaların bir veya daha fazla kimyasal işleme tabi tutulması ile elde edilen maddeleri,
- o) Nem vericiler: Gıda maddelerinin düşük nemli ortamdan etkilenip kurumasını önleyen veya toz gıdaların sıvı ortamlarda çözünmesini kolaylaştıran maddeleri,
- ö) Parlaticılar: Yağlayıcılar da dahil gıdaların dış yüzeyine uygulandığında parlak bir görünüm veren veya koruyucu bir tabaka sağlayan maddeleri,
- p) Sertleştiriciler: Meyve ve sebzelerin yapısını koruyan ya da dokularını sert veya gevrek hale getiren veya mevcut jelleştiriciler ile reaksiyona girerek jel oluşumunu sağlayan veya güçlendiren maddeleri,
- r) Stabilizörler: Gıdaların fiziko-kimyasal durumlarını korumalarını sağlayan, gıdada bulunan iki veya daha fazla birbiri ile karışmayan fazın homojen dağılımının sürekliliğini sağlayan, gıdaların var olan renklerini koruyan veya kuvvetlendiren, proteinler arası çapraz bağ oluşturarak gıda parçacıklarının bağlanmasını sağlayan, gıdaların bağlanma kapasitelerini artıran maddeleri,
- s) Taşıyıcılar: Taşıyıcı çözücüler dahil olmak üzere, gıda katkı maddelerini ve aromaları çözmek, seyreltmek veya bunların dağılımını sağlamak için kullanılan ya da herhangi bir teknolojik

etki göstermeden gıda katkı maddeleri ve aromaları fiziksel yollarla modifiye ederek, bu maddelerin teknolojik fonksiyonlarını değiştirmeden, uygulama ve kullanımını kolaylaştıran maddeleri,

ř) Topaklanmayı önleyiciler: Gıda parçacıklarının birbirine yapışma eğilimini azaltan veya önleyen maddeleri,

t) Un işlem maddeleri: Hamurun işleme ve pişirme kalitesini geliştirmek amacı ile una veya hamura ilave edilen, emülgatörler dışındaki maddeleri,

ifade eder.

Gıda katkı maddelerinin kullanımı

MADDE 5 – (1) Gıdalarda katkı maddelerinin kullanımı aşağıdaki esaslara uygun olmalıdır.

a) Aşağıda grupta anılan maddeler gıda katkı maddesi olarak değerlendirilmez.

1) İşlem yardımcıları

2) Bitki ve bitkisel ürünleri koruma maddeleri

3) Aromalar

4) Gıda maddelerine beslenme öğesi olarak katılan mineral vitamin, iz elementler ve benzeri ürünler

b) Aşağıdaki maddeler gıda katkı maddesi olarak değerlendirilmez.

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

2) Sakız mayaları,

3) Beyaz veya sarı dekstrin, kavrulmuş veya dekstrine edilmiş nişasta, asit veya alkali uygulaması ile modifiye edilmiş nişasta, ağartılmış nişasta, fiziksel olarak modifiye edilmiş nişasta ve amilolitik enzim uygulamasına tabi tutulmuş nişasta,

4) Amonyum klorür,

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

6) Glutamik asit, glisin, sistein, sistin ve bunların tuzları dışındaki aminoasitler ve bunların tuzları ve katkı fonksiyonuna sahip olmayanları,

7) Kazeinatlar ve kazein,

8) İnülin,

c) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan fonksiyonlar için sadece EK-1, EK-3, EK-4 ve EK-5'de yer alan gıda katkı maddeleri kullanılır.

ç) EK-2'de yer alan gıdalar hariç olmak üzere, gıda maddelerinde bu Tebliğin 4 üncü maddesinde belirtilen fonksiyonları yerine getirmek için EK-1'de yer alan gıda katkı maddeleri, "QS" kuralına uygun olarak kullanılabilir.

d) İsmen anılmadıkça bu maddenin (ç) bendinde yer alan hüküm;

1) Aşağıdaki gıda maddelerine;

-İşlenmemiş gıda maddeleri,

-Bal,

-Bitkisel veya hayvansal kaynaklı 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,

-Aromalandırılmımları hariç kahve ve kahve ekstraktı, çözünebilir kahve ekstraktı veya çözünebilir kahve,

-Aromalandırılmamış yaprak çay,

-Şeker,

-Glutensiz, gluteni azaltılmış ve diğer düşük proteinli diyetler için uygun olan makarnalar hariç olmak üzere kuru makarna,

-Sterilize yayıkaltı hariç olmak üzere aromalandırılmamış doğal yayıkaltına,

2) EK-6'da yer alan hükümlere tabi olan 28/8/1998 tarihli ve 23447 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan TGK – Bebek Mamaları-Bebek Formülleri Tebliği, 16/8/2000 tarihli ve 24142 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan TGK – Devam Mamaları-Devam Formülleri Tebliği, 1/11/2007 tarihli ve 26687 sayılı

Resmî Gazete’de yayımlanan TGK – Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği ve 24/12/2001 tarihli ve 24620 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TGK – Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği kapsamında tanımlanan gıda maddelerine,

3) Sadece EK-2’deki gıda katkı maddelerini içerebilen gıda maddelerine ve EK-3 ve EK-4’de kullanım koşulları belirtilen gıda katkı maddelerine, uygulanmaz.

e) EK-3 ve EK-4’de yer alan katkı maddeleri sadece bu eklerde yer alan gıda maddelerinde ve belirtilen koşullarda kullanılır.

f) Gıda katkı maddelerinde, taşıyıcılar ve taşıyıcı çözücülerini olarak sadece EK-5’de yer alan katkı maddeleri, bu ekte belirtilen koşullar altında kullanılır.

g) Bu Tebliğ hükümleri, 22/4/2002 tarihli ve 24734 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TGK – Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği kapsamında yer alan gıdalara da uygulanır.

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

h) Eklerde kullanım miktarı quantum satis/QS olarak belirlenen katkı maddeleri, iyi üretim uygulamaları/GMP ile uyumlu olmalı, kullanım amacı için gerekli miktardan fazla kullanılmamalı ve tüketici yanıltılmamalıdır.

ı) Bir gıda katkı maddesinin kullanımına;

1) Bu Tebliğin 5 inci maddesinin (d) bendinde belirtilen gıda maddeleri dışında, bileşik gıda maddesinin bileşenlerinin birinde kullanımına izin verilmiş ise,

2) Bu Tebliğ kapsamında katkı maddesi kullanımına izin verilen aromaların ilave edildiği gıda maddelerinde aroma ile taşınan katkı maddesinin kullanıldığı gıda maddesinde teknolojik olarak herhangi bir fonksiyona sahip olmadığı durumlarda,

3) Bu Tebliğ hükümlerine uyumlu bir bileşik gıda olması koşuluyla sadece bileşik gıda hazırlanmasında kullanılacaksa, izin verilir.

i) Bu maddenin (ı) bendinde yer alan hükümler aksi belirtilmedikçe bebek mamaları-bebek formülleri, devam

mamaları-devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdalarına uygulanmaz.

j) Aromalardaki gıda katkı maddelerinin miktarı, aromaların güvenliğini ve kalitesini korumak ve depolanmasını kolaylaştırmak için gerekli olan en az miktarda olmalıdır. Bunun yanı sıra aromalarda gıda katkı maddesi kullanımı, tüketiciyi yanıltmamalı ve tüketicinin sağlığını olumsuz yönde etkilememelidir. Katkı maddesi içeren aromaların ilave edildiği gıdalarda, katkı maddesinin o gıda maddesine teknolojik olarak bir etkisi var ise, söz konusu katkı maddesi gıda maddesinde kullanılacak gibi değerlendirilir.

k) Bu Tebliğ hükümleri, eklerde yer alan ve aynı zamanda tatlandırıcı veya renklendirici fonksiyonu olan katkı maddelerine de uygulanır.

l) Poliöl veya şeker alkolü ve/veya aspartam ve/veya aspartam-asesülfam tuzu içeren gıda maddelerinin etiketinde şu uyarılar yer almalıdır.

1) Polioller: aşırı tüketimi laksatif etkiye neden olabilir.

2) Aspartam: fenilalanin içerir.

3) Aspartam-asesülfam tuzu: fenilalanin içerir.

Katkı maddelerinin etiketlenmesi

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Buna ilave olarak gıda katkı maddesi veya bileşimlerinin ambalaj ve/veya etiketi üzerinde;

a) Üretici veya ambalajlayıcı veya satıcı firmanın adı veya ticari adı ve işyeri adresi,

b) Katkı maddesinin adı ve E kodu,

c) Madde karışım halinde ise, her bir katkı maddesinin adı, E kodu ve ağırlıkça azalan sırası,

ç) Katkı maddesine; seyreltilmesini, çözünmesini, standartlaştırılmasını, satışını veya depolanmasını

kolaylaştırmak amacı ile değişik maddeler veya gıda bileşenleri katıldı ise, kullanılan maddenin adı, kullanım amacı ve her bir bileşenin ağırlıkça azalan sırası,

d) "Gıdada kullanım içindir" ifadesi veya gıdada kullanılacağını belirtir farklı bir ifade,

e) Gerekli ise özel depolama ve kullanım şartları,

f) Kullanım talimatı,

g) Parti veya seri numarası,

ğ) Net miktarı,

h) Gıdada kullanım miktarı sınırlı olan bileşenlerin ağırlıkça % leri,

ı) Gıda katkı maddesi hayvansal kaynaklardan elde edilmiş ise, elde edildiği hayvanın cinsi,

i) Üretim tarihi,

j) Son tüketim tarihi,

ile ilgili bilgiler okunaklı ve silinmez biçimde bulunmalıdır.

Tescil ve denetim

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim ve hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanuna göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılır.

Avrupa Birliğine uyum

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ, Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerine ilişkin 20 Şubat 1995 tarih ve 95/2/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ ile; 22/12/2003 tarihli ve 25324 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği ve 5/3/2002 tarihli ve 24686 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Turunçgil Meyvelerinde Yüzeyde Kullanılan

Koruyucu Maddeler ve Bu Koruyucuların Kalitatif ve Kantitatif Analiz Metodları Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri bir yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

Resmi Gazete:31.12.2008-27097

Renklendiriciler Ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2008/69)

MADDE 1 – 22/05/2008 tarihli ve 26883 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği’nin “Şartlı İzin Verilen Koruyucular ve Antioksidanlar” başlıklı 3 nolu ekinin “Diğer Antioksidanlar” başlıklı D bölümü aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“ BÖLÜM - D

Diğer Antioksidanlar

Gıda Katkı Maddesinin E Kodu ve Adı	Gıda Maddesi	En Yüksek Değer (mg/kg)
E 310 Propil gallat	Isıl işlem görmüş gıdaların endüstriyel üretiminde kullanılan katı ve sıvı yağlar Katı ve sıvı kızartma yağları (karma prina yağı hariç) Domuz yağı, balık yağı, sığır, kanatlı hayvanlar ve koyun yağı	200 (1) (gallatlar, TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte) (yağ üzerinden)
E 311 Oktil gallat		100 (1) (BHT) (yağ üzerinden)
E 312 Dodesil gallat	Hazır kek karışımları Tahıl bazlı çerezler Otomatik satış makineleri için süttozu Toz çorba ve et/tavuk/balık suları Soslar Kurutulmuş et İşlenmiş sert kabuklu meyveler Ön pişirme yapılmış tahıllar	200 (gallatlar, TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte) (yağ üzerinden)
E 319 Tersinir bütül hidrokinon (TBHQ)		
E 320 Bütillendirilmiş hidroksianisol (BHA)	Çeşni verici maddeler	200 (gallatlar ve BHA, tek başına veya birlikte) (yağ üzerinden)
E 321 Bütillendirilmiş hidroksitoluen (BHT)	Kurutulmuş patates	25 (gallatlar, TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte)
	Sakız	400

	Gıda takviyeleri	(gallatlar, TBHQ, BHT ve BHA, tek başına veya birlikte)
	Esansiyel yağlar	1000 (gallatlar, TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte)
	Esansiyel yağlar haricindeki aromalar	100 (1) (gallatlar, tek başına veya birlikte) 200 (1) (TBHQ ve BHA, tek başına veya birlikte)
E 315 Eritorbik asit	Kürlenmiş et ürünleri ve korunmuş et ürünleri	500 (eritorbik asit cinsinden)
E 316 Sodyum eritorbat	Korunmuş ve yarı korunmuş balık ürünleri Dondurulmuş ve derin dondurulmuş kırmızı derili balık	1500 (eritorbik asit cinsinden)
E 586 4-heksilresorsinol	Taze, dondurulmuş ve derin dondurulmuş kabuklu su ürünleri	2 mg/kg (kabuklu su ürünü etinde)

(1) Gallatlar, TBHQ, BHA ve BHT birlikte kullanıldıklarında her birinin miktarı oransal olarak azaltılmalıdır."

MADDE 2 – Aynı Tebliğin "İzin Verilen Diğer Gıda Katkı Maddeleri" başlıklı 4 nolu Ekinin E 551, E 552, E 553a (i), E 553b (ii), E 554, E 555, E 556, E 559 katkı maddelerini içeren bölümü aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"

	Kuru toz gıdalar (şekerler dahil)	10 g/kg
	Tuz ve tuz yerine geçen maddeler	10 g/kg
	Gıda takviyeleri	QS
	Tablet ve kaplanmış tablet formundaki gıdalar	QS
	Dilimlenmiş veya rendelenmiş sert, yarı sert ve işlenmiş peynir	
E 551 Silikon dioksit E 552 Kalsiyum silikat E 553a (i) Magnezyum silikat E 553b (ii) Magnezyum trisilikat (asbestsiz) Talk (asbestsiz)	Dilimlenmiş veya rendelenmiş peynir analogları ve işlenmiş peynir analogları	10 g/kg
E 554 Sodyum alüminyum silikat E 555 Potasyum alüminyum silikat	Sakız	QS (Sadece E 553b)
E 556 Kalsiyum alüminyum silikat E 559 Alüminyum silikat (Kaolin)	Pirinç	QS
	Salam ve soslar (sadece yüzey uygulamaları)	QS
	Çeşni verici maddeleri	30 g/kg
	Çikolata hariç şekerlemeler (sadece yüzey uygulamalar)	QS
	Tava teneke gibi kaplarda kullanılan yüzey yağlama ürünleri	30 g/kg

"

MADDE 3 – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 4 – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.