

TÜRK GIDA KODEKSİ AROMA VERİCİLER VE AROMA VERME ÖZELLİĞİ TAŞIYAN GIDA BİLEŞENLERİ YÖNETMELİĞİ

Yetki Kanunu: 5996

Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011-28157

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, tüketici ve insan sağlığını, tüketici haklarını, gıda satışında adaletin sağlanmasını ve uygun durumlarda çevrenin korunmasını da göz önünde bulundurarak, gıdalarda kullanılan aroma vericileri, aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerini, bunların üretimlerinde kullanılan kaynak materyaller ile bunların kullanım koşulları ve etiketleme kurallarını belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik gıdalarda kullanılan veya kullanılması amaçlanan aroma vericileri, aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerini, aroma verici ve/veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerini içeren gıdaları, aroma vericilerin ve/veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kaynak materyallerini ve tütsü aroma vericilerinin üretim koşullarını kapsar.

(2) Bu Yönetmelik;

- a) Sadece tatlı, ekşi veya tuzlu tada sahip maddeleri,
- b) İşlenmemiş gıda maddelerini,
- c) Gıda bileşenleri olarak kullanılmadıkları sürece; taze, kurutulmuş veya dondurulmuş baharat ve/veya otlar, çay karışımları ve infüzyon karışımlar gibi bileşik olmayan gıdaları ve karışımları

kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik,

- a) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 23, 24 ve 26 ncı maddelerine dayanılarak,
- b) 1334/2008/EC sayılı ve 2065/2003/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzükleri ile 1999/217 sayılı Komisyon Kararına paralel olarak,

hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 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) Aroma öncülü: Kendisinin aroma verme özelliğine sahip olması gerekmeyen, gıda işleme sırasında parçalanarak veya diğer bileşenlerle reaksiyona girerek aroma oluşturan ve sadece aroma oluşturmak amacıyla gıdalara istenilerek ilave edilen, gıda ve/veya gıda olmayan kaynak materyallerden elde edilebilen ürünü,
- b) Aroma verici: Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya değiştirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler, aroma verici preparatlar, ısıtma işlemi aroma vericileri, tütünü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler ya da bunların karışımlarından yapılan veya oluşan ürünü,
- c) Aroma verici madde: Aroma verme özelliği olan tanımlanmış kimyasal maddeyi,
- ç) Aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni: Esas olarak gıdaya aroma vermek veya gıdanın mevcut aromasını değiştirmek amacıyla ilave edilen ve gıdada doğal olarak oluşan istenmeyen bazı maddelerin önemli ölçüde artmasına katkıda bulunan, aroma vericiler dışındaki gıda bileşenini,
- d) Aroma verici preparat:
- 1) Uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemlerle; ya işlenmemiş ya da EK-2’de listelenen geleneksel gıda hazırlama işlemlerinden biri veya birden fazlası ile insan tüketimi için işlenmiş gıdadan ve/veya,
- 2) Uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemlerle; ya olduğu haliyle ya da EK-2’de listelenen geleneksel gıda hazırlama işlemlerinden biri veya birden fazlası ile hazırlanmış bitkisel, hayvansal ve mikrobiyal orijinli gıda dışındaki materyalden,
- elde edilen aroma verici madde dışındaki ürünü,
- e) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,
- f) Birincil tar kısmı: Yoğurturulmuş tütünü suda çözünmeyen, yüksek yoğunluklu tar fazının saflaştırılmış kısmını,
- g) Birincil tütünü kondensatı: Yoğurturulmuş tütünü saflaştırılmış su bazlı kısmını,
- ğ) Birincil ürünler: Birincil tütünü kondensatları ve birincil tar kısımlarını,
- h) CAS numarası: Kimyasal Abstraktlar Servisi kayıt numarasını,
- ı) CoE numarası: Avrupa Konseyi tarafından verilen numarayı,
- i) Diğer aroma verici: Tat ve/veya koku vermek amacıyla gıdalara ilave edilen veya ilave edilmesi amaçlanan; aroma verici madde, doğal aroma verici madde, aroma verici preparat, ısıtma işlemi aroma vericisi, tütünü aroma vericisi ve aroma öncülü tanımına girmeyen aroma vericiyi,
- j) Doğal aroma verici madde: İşlenmemiş halde ya da EK-2’de listelenen geleneksel gıda hazırlama işlemlerinden biri veya birden fazlası ile insan tüketimi için işlendikten sonra; bitkisel, hayvansal ve mikrobiyal orijinli materyalden uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemlerle elde edilen doğada tanımlanmış ve doğal olarak bulunan aroma verici maddeyi,
- k) EINECS numarası: Avrupa Mevcut Ticari Kimyasal Maddeler Envanterinde yer alan numarayı,
- l) FEMA numarası: Amerika Birleşik Devletleri Aroma ve Ekstrakt Üreticileri Birliği tarafından verilen numarayı,
- m) FL numarası: Avrupa Birliğinin aroma bilgi sisteminde yer alan numarayı,
- n) Isıtma işlemi aroma vericisi: En az biri azot/amino ve diğeri indirgen şeker içeren, kendiliğinden aroma verme özelliği olması gerekmeyen gıda ve/veya gıda dışındaki kaynak materyallerden oluşan karışımdan ısıtma işlemi sonrasında elde edilen ürünü,

o) Kaynak materyal: Aroma vericilerin veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin üretildiği; bitkisel, hayvansal, mikrobiyal veya mineral orijinli gıda veya gıda dışındaki kaynak materyali,

ö) Suda çözünmeyen yağlı faz: Birincil ürünlerin üretimi sırasında oluşan yan ürünü,

p) Tütsü aroma vericisi: Kazanımları bu fıkranın (f), (g) ve (r) bentlerinde tanımlanan birincil tütsü kondensatı, birincil tar kısmı ve/veya tütsü aroma vericisi türevleri olan yoğunlaştırılmış tütsüden ayrımsal damıtma ve saflaştırma yöntemleri ile elde edilen ürünü,

r) Tütsü aroma vericisi türevleri: Gıdalara tütsü aroma vericisi vermek için kullanılan veya kullanılması amaçlanan, birincil ürünlerin ileri işlenmesiyle üretilen aroma vericileri,

s) Uygun fiziksel işlem: EK-2’de listelenen geleneksel gıda hazırlama işlemleri saklı kalmak koşuluyla, aroma vericilerin bileşenlerinin kimyasal doğasını isteyerek değiştirmeyen ve bunun yanı sıra tekli oksijen, ozon, inorganik katalizörler, metal katalizörler, organometalik reaktifler ve/veya UV radyasyon kullanımını içermeyen fiziksel işlemi,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Genel ve Özel Hükümler

Genel hükümler

MADDE 5 – (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ürünlerin gıdalarda kullanımı ile ilgili genel hükümler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdalarda sadece, mevcut bilimsel kanıtlar temelinde tüketicinin sağlığı açısından herhangi bir güvenlik riski doğurmayan ve kullanımları tüketiciyi yanıltmayan aroma vericiler veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılır.

b) Aroma vericiler; gıdalarda kullanılmasına izin verilen gıda katkı maddelerini ve/veya depolama, standardizasyon, seyreltme veya çözünme ve stabilizasyon gibi teknolojik amaçlar doğrultusunda ilave edilmiş olan gıda bileşenlerini içerebilir.

c) Kullanımları bu Yönetmelik hükümleri ile uyumlu olmayan aroma vericiler veya içinde aroma vericiler ve/veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin bulunduğu gıdalar piyasaya arz edilemez.

Özel hükümler

MADDE 6 – (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ürünlerin gıdalarda kullanımı ile ilgili özel hükümler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdalarda kullanılan aroma verici maddeler EK-1’e uygun olur.

b) EK-3 Bölüm A’ da listelenen maddeler, listede belirtilen formuyla gıdalara ilave edilemez.

c) Distile alkollü içkiler ile ilgili gıda kodeksi hükümleri saklı kalmak koşuluyla, aroma vericilerin ve/veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin bazı bileşik gıdalara eklenmesi sonucunda, yapılarında doğal olarak bulunan bazı maddelerin eklendikleri bu gıdalarda bulunabilecek en yüksek miktarları EK-3 Bölüm B’deki listede yer almaktadır. Aksi belirtilmedikçe EK-3’te yer alan maddelerin en yüksek miktarları, gıdalara piyasaya arz edildiği haline uygulanır. Ancak sulandırmaya gerek duyulan kurutulmuş ve/veya konsantre edilmiş gıdalar için en yüksek miktarlar, üretici talimatına göre etikette beyan edilen kullanım talimatına göre hazırlanmış gıdaya en düşük seyreltme faktörü hesaba katılarak uygulanır.

ç) EK-4 Bölüm A’da yer alan kaynak materyaller, aroma vericilerin ve/veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin üretiminde kullanılmaz.

d) EK-4 Bölüm B’de yer alan kaynak materyallerden üretilen aroma vericiler ve/veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, sadece bu bölümde belirtilen koşullar altında kullanılır.

e) Aşağıda yer alan aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 5 inci maddenin birinci fıkrasının (a) bendine uymak koşuluyla EK-1’e bakılmaksızın kullanılır:

1) Uygun fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemlerle; ya işlenmemiş ya da EK-2’de listelenen geleneksel gıda hazırlama işlemlerinden biri veya birden fazlası ile insan tüketimi için işlenmiş gıdadan elde edilen aroma verici preparatlar,

2) EK-5 Bölüm A’ da belirtilen koşulları sağlayan, EK-5 Bölüm B’ de yer alan en yüksek miktarlar ile uyumlu olan ve gıdadan elde edilen ısıtma işlemi aroma vericileri,

3) Gıdadan elde edilen aroma öncülleri,

4) Aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri.

f) Isıtma işlemi aroma vericilerinin üretim koşulları ve ısıtma işlemi aroma vericilerinde bulunan bazı maddelerin en yüksek miktarları EK-5’e uygun olur.

g) Birincil ürünlerin üretim koşulları EK-6’ ya uygun olur.

ğ) Tütsü aroma vericisi türevleri, Bakanlıkça belirlenmiş birincil ürünlerin uygun fiziksel işlemlerle ileri işlenmesiyle üretilir.

h) Birincil ürünlerin üretimi sırasında yan ürün olarak oluşan suda çözünmeyen yağlı faz, tütsü aroma vericisi üretiminde kullanılmaz.

ı) Aroma verici preparat, ısıtma işlemi aroma vericisi, aroma öncülü ve kaynak materyal tanımında yer alan kaynak materyaller, günümüze kadar aroma vericilerin üretiminde kullanımı önemli ölçüde ispatlanmışsa bu Yönetmelik kapsamında gıda olarak kabul edilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Katkı Maddeleri

Katkı maddeleri

MADDE 7 – (1) Aroma vericilerin üretimi, depolanması ve kullanımı için gerekli katkı maddeleri ile taşıyıcı ve çözücüler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Etiketleme

Etiketleme

MADDE 8 – (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ve son tüketiciye sunulmayacak aroma vericilerin etiketlenmesinde aşağıdaki kurallara uyulur:

a) Son tüketiciye sunulmayacak aroma vericilerin etiketinde, birinci fıkranın (c) bendinde ve üçüncü fıkrada yer alan bilgiler kolayca görülebilir, açıkça okunabilir ve silinmez bir şekilde yer alır, alıcının kolayca anlayabileceği bir dilde olur.

b) Birinci fıkranın (c) bendinde yer alan bilgiler Türkçe olur. Türkçe’nin yanı sıra diğer yabancı resmi diller de kullanılabilir.

c) Son tüketicie sunulmayacak aroma vericilerin, tek başına veya birbirleriyle ve/veya diğer gıda bileşenleriyle ve/veya 7 nci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak ilave edilmiş katkı maddeleri ile karışım halinde satılması durumunda, ambalaj veya kaplarının üzerinde aşağıdaki bilgiler yer alır:

- 1) “Aroma verici” kelimesi veya aroma vericinin daha özel bir ismi veya tanımı,
- 2) “Gıdada kullanım içindir” veya “kullanımı gıda ile sınırlıdır” ifadesi veya aroma vericinin kullanım amacının gıda olduğunu belirten daha özel bir ifade,
- 3) Gerekli olduğu durumlarda özel depolama, muhafaza ve/veya kullanım koşulları,
- 4) Parti işareti veya numarası,
- 5) Ürün bileşiminde yer alan aroma vericilerin kategori isimlerinin ağırlıkça azalan sıraya göre listesi ile diğer madde ve materyallerin her birinin isimlerinin varsa E kodları ile birlikte ağırlıkça azalan sıraya göre listesi.
- 6) Üretici, ambalajlayıcı, ithalatçı veya dağıtıcı firmanın adı veya ticari unvanı ve adresi,
- 7) Gıdadaki kullanım miktarı sınırlandırılmış her bir bileşenin veya bileşen grubunun en yüksek miktarını ifade eden ve/veya ürünü satın alanın bu Yönetmelik ve ilgili diğer mevzuat hükümlerine uymasını sağlayacak açık ve anlaşılır bilgi,
- 8) Net miktar,
- 9) Minimum dayanıklılık tarihi veya son tüketim tarihi,
- 10) Gerekğinde aroma vericilere veya bu maddede belirtilen diğer maddelere yönelik olarak, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin EK-1’inde yer alan alerjen bileşenler veya işlem yardımcılara ilişkin bilgi.

ç) “Perakende satış için değildir” ifadesinin son tüketicie sunulmayacak aroma vericilerin konteyner veya ambalajında kolayca görülebilen bir yerde bulunması şartıyla, birinci fıkranın (c) bendinin (5) ve (7) numaralı alt bentlerinde istenilen bilgiler, sadece sevkiyata eşlik eden veya sevkiyat öncesindeki ilgili dokümanlarda yer alabilir.

d) Aroma vericilerin tankerlerle temin edilmesi durumunda, birinci fıkranın (c) bendinde istenen tüm bilgiler, sadece sevkiyata eşlik eden ilgili dokümanlarda yer alabilir.

(2) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ve son tüketicie sunulacak ürünlerin etiketlenmesinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde, 13/8/2010 tarihli ve 27671 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelikte ve gıdaların ait olduğu partiyi tanımlayan işaretler veya numaralar ile ilgili mevzuatta yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara uyulur:

a) Son tüketicie sunulması amaçlanan ve tek başlarına veya birbirleri ile veya diğer gıda bileşenleri ile veya eklenen diğer maddeler ile karıştırılarak satılan aroma vericilerin ambalajlarında, “Gıdada kullanım içindir” veya “Gıdada kullanımı sınırlıdır” ifadesi veya “aromanın kullanımının amaçlandığı gıda maddesini belirten daha özel bir ifade”, kolayca görülebilir, açıkça okunabilir ve silinmez bir şekilde yer alır.

(3) Birinci fıkranın (c) bendinin (1) numaralı alt bendini karşılayan son tüketicie sunulacak veya sunulmayacak aroma vericilerin ürün tanımında “doğal” ifadesinin kullanılabilmesi için aşağıda belirtilen koşulların sağlanması gerekir:

a) Aroma vericiler için “doğal” ifadesi; aroma vericiyi oluşturan bileşenler, sadece aroma verici preparatlar ve/veya doğal aroma verici maddelerden oluşursa kullanılır.

b) Aroma vericiler için “doğal aroma verici madde / maddeler” ifadesi; aroma vericiyi oluşturan bileşenler, sadece doğal aroma verici maddelerden oluşursa kullanılır.

c) “Doğal aroma verici” ifadesi; aroma vericiyi oluşturan bileşenler, farklı kaynak materyallerden elde edilmişse ve bu kaynak materyaller kendi tat veya aromalarını yansıtmayacaksa kullanılır.

ç) “Doğal” ifadesinin bir gıda, gıda grubu veya bitkisel ya da hayvansal aroma verici kaynak ile birlikte kullanılabilmesi için, aroma vericiyi oluşturan bileşenlerin tamamının ya da ağırlıkça en az % 95’inin referans gösterilen kaynaktan elde edilmiş olması gerekir. Bu durumda aroma verici, ‘doğal “gıda/gıdalar veya gıda grubu veya kaynak/kaynaklar” aroma vericisi’ şeklinde tanımlanır.

d) Doğal “gıda/gıdalar veya gıda grubu veya kaynak/kaynaklar” aroma vericisi ile diğer doğal aroma vericiler’ ifadesi, eğer aroma verici bileşen kısmen, referans gösterilen ve aroması kolayca ayırt edilebilen kaynak materyalden elde edilirse kullanılır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

İdari yaptırım

MADDE 9 – Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, en geç 1/1/2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlayana kadar, 16/11/1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 11 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EK- 1:Gıdalarda Kullanımına İzin Verilen Aroma Verici Maddeler

EK- 2: Geleneksel Gıda Hazırlama İşlemleri

Doğrama	Kaplama
Isıtma, pişirme, fırınlama, kızartma (240 °C’ye kadar atmosfer basıncında) ve basınç altında pişirme (120 °C’ye kadar)	Soğutma
Kesme	Damıtma/damıtma ile saflaştırma
Kurutma	Emülsifikasyon
Buharlaştırma	Ekstraksiyon*

Fermentasyon	Filtrasyon
Öğütme	Maserasyon
İnfüzyon	Karıştırma
Mikrobiyal işlemler	Süzme/Sızdırma/Perkolasyon
Soyma	Soğukta muhafaza/dondurma
Presleme	Sıkma
Kavurma / fırında kızartma, ızgarada pişirme	Suda bekletme, ıslatma, tavlama

*28/8/2010 tarih ve 27686 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüleri Tebliği’ne uygun çözücü ekstraksiyonu dahildir.

EK -3

Belirli Maddelerin Bulunması ile İlgili Kurallar

Bölüm A : Gıdalara Tek Başına İlave Edilmesi Yasak Olan Maddeler

Agaric acid

Aloin

Capsaicin

1,2-Benzopyrone (Coumarin)

Hypericine

Beta-asarone

1-Allyl-4-methoxybenzene (Estragole)

Hydrocyanic acid

Menthofuran

4-Allyl-1,2-dimethoxybenzene (Methyleugenol)

Pulegone

Quassin

1-Allyl-3,4-methylene dioxy benzene (Safrole)

Teucrin A

Thujone (alpha ve beta)

Bölüm B: Aroma Vericilerin ve/veya Aroma Verme Özelliğindeki Gıda Bileşenlerinin Tüketime Hazır Aşağıdaki Bileşik Gıdalara Eklenmesi Sonucunda, Yapılarında Doğal Olarak Bulunan Bazı Maddelerin Eklendikleri Gıdalarda Bulunabilecek En Yüksek Miktarları

Madde İsmi	Miktarı Sınırlandırılmış Maddenin Bulunduğu Bileşik Gıdalar	En yüksek miktar (mg/kg)
Beta-asarone	Alkollü içkiler	1
1-Allyl-4-methoxybenzene (Estragole) (*)	Süt ürünleri İşlenmiş meyve ve sebzeler (mantarlar, fungus (fungi), kökler, taze ve kuru baklagiller, yumru kökler dahil), sert kabuklu meyveler, tohumlar Balık ürünleri Alkolsüz içecekler	50 50 50 10
Hydrocyanic acid	Nuga, badem ezmesi veya bunların ikameleri veya benzer ürünler Çekirdekli meyve konserveleri Alkollü içkiler	50 5 35
Menthofuran	Nane/"peppermint" tipi nane içeren şekerlemeler (nefes tazeleyici mini şekerlemeler hariç) Nefes tazeleyici mini şekerlemeler Sakızlar Nane/"peppermint" tipi nane içeren alkollü içkiler	500 3000 1000 200
4-Allyl-1,2-dimethoxybenzene (Methyleugenol)*	Süt ürünleri Et karışımları ve et ürünleri (kanatlı eti ve av eti dahil) Balık preparatları ve balık ürünleri Çorba ve soslar Yemeye hazır tuzlu, baharatlı veya naneli yoğun aromalı gıda (savouries) Alkolsüz içecekler	20 15 10 60 20 1
Pulegone	Nane/"peppermint" tipi nane içeren şekerlemeler (nefes tazeleyici mini şekerlemeler hariç) Nefes tazeleyici mini şekerlemeler Sakız Nane/"peppermint" tipi nane içeren alkolsüz içecekler Nane/"peppermint" tipi nane içeren alkollü içkiler	250 2000 350 20 100
Quassin	Alkolsüz içecekler Fırıncılık ürünleri Alkollü içkiler	0,5 1 1,5
1-Allyl-3,4-methylene dioxybenzene (Safrole) (*)	Et karışımları ve et ürünleri (kanatlı eti ve av eti dahil) Balık preparatları ve balık ürünleri Çorba ve soslar Alkolsüz içecekler	15 15 25 1
Teucrin A	Bitter tadında distile alkollü içkiler veya <i>bitter</i> ⁽¹⁾ Bitter tadında likörler ⁽²⁾ Diğer alkollü içkiler	5 5 2
Thujone (alpha ve beta)	Alkollü içkiler (Pelinotu (<i>Artemisia</i>) türlerinden üretilenler hariç) Pelinotundan (<i>Artemisia</i>) üretilen alkollü içkiler Pelinotundan (<i>Artemisia</i>) üretilen alkolsüz içecekler	10 35 0,5

Coumarin	Etiketinde tarçın içerdiği ifade edilen geleneksel ve/veya mevsimsel fırıncılık ürünleri	50
	Kahvaltılık tahıl ürünleri (müsli dahil)	20
	Hafif fırıncılık ürünleri (etikette tarçın içerdiği ifade edilen geleneksel ve/veya mevsimsel fırıncılık ürünleri hariç)	15
	Tatlılar	5

(*) Gıdaya aroma verici ilave edilmemişse ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni olarak sadece taze, kurutulmuş veya dondurulmuş baharat ve otlar ilave edilmişse tabloda belirtilen en yüksek miktarlar uygulanmaz.

(¹) ve (²) 16/3/2005 tarih ve 25757 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği’nde tanımlandığı şekilde.

EK-4: Aroma vericilerin ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Sınırlı Olarak Kullanılan Kaynak Materyallerin Listesi

Bölüm A: : Aroma vericilerin ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin üretiminde kullanılması yasak olan kaynak materyaller

Kaynak Materyal	
Latince adı	Yaygın/Bilinen adı
<i>Acorus calamus L.</i> ’nin tetraploid formu	Eğir otunun tetraploid formu

Bölüm B: Aşağıdaki kaynak materyallerden üretilen aroma vericilerin ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanım koşulları

Kaynak Materyaller		Kullanım Koşulları
Latince adı	Yaygın/Bilinen adı	
<i>Quassia amara L.</i> ve <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Acı ağaç	Bu kaynak materyalden elde edilen aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, sadece içeceklerin ve fırıncılık ürünlerinin üretiminde kullanılır.
<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz veya <i>Fomes officinalis</i>	Beyaz agarik mantar	Bu kaynak materyalden elde edilen aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, sadece alkollü içkilerin üretiminde kullanılır.
<i>Hypericum perforatum L.</i>	Sarı Kantaron	

<i>Teucrium chamaedrys L.</i>	Kısa Mahmut otu	
-------------------------------	-----------------	--

EK-5 Isıl İşlem Aroma Vericilerinin Üretim Koşulları ve Isıl İşlem Aroma Vericilerinde Bulunabilecek Bazı Maddelerin En Yüksek Miktarları

Bölüm A: Üretim Koşulları

İşlem sırasında ürün sıcaklığı 180°C'yi aşamaz.

Isıl işlemin süresi 180°C'de 15 dakikayı ya da buna karşılık gelen daha düşük sıcaklıklarda, daha uzun süreleri aşmamalıdır; sıcaklıktaki her 10 °C'lik düşüş için ısıtma süresi iki katına çıkarılır. Bu süre en fazla 12 saat olabilir.

İşlem sırasında pH 8'i aşmamalıdır.

Bölüm B: Bulunabilecek Bazı Maddelerin En Yüksek Miktarları

Madde	En yüksek miktar (µg/kg)
2-amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] quinoxaline (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b]pyridine (PhIP)	50

EK- 6: Birincil Ürünlerin Üretim Koşulları

1. Birincil ürünlerin üretiminde kullanılan ağaç; işlem için kullanılan kimyasal maddenin yanma sırasında potansiyel toksik maddeler oluşturduğu kanıtlanamazsa, kesimden hemen önce veya sonraki 6 ay boyunca kimyasal maddelerle hiç bir şekilde muamele edilemez.

Birincil ürünleri piyasaya arz edenler, bu maddenin birinci paragrafında geçen kuralları uygun sertifika veya belgeler ile kanıtlayabilmelidir.

2. Üretim sırasında otlar, baharatlar, ardıç ağacının ince dalları ile ladin ağacının ince dalları, iğneleri ve kozalakları ilave edilebilir ancak bunlar hiçbir şekilde kimyasal işlem kalıntısı içermemelidir. Bu materyaller sıcaklığı maksimum 600°C olan kontrollü oksijenli ortamda kontrollü yanmaya, kuru distilasyona veya kızgın buhar ile muameleye tabi tutulur.

3. Tütsü yoğunlaştırılır. Su ve/veya uygun çözücüler, faz ayrımının gerçekleşmesi için ilave edilebilir. Fiziksel işlemler, izolasyon, ayrımsal damıtma ve/veya saflaştırma için kullanılarak aşağıdaki fazlar elde edilir:

a) Su bazlı birincil tütsü kondensatı: Ağırlıklı olarak karboksilik asit, karbonilik ve fenolik bileşenler içeren; benzo[a]pyrene içeriği en fazla 10 µg/kg ve benz[a]anthracene içeriği en fazla 20 µg/kg olan faz.

b) Suda çözünmeyen yüksek yoğunluklu tar fazı: Faz ayrımı sırasında çöken ve tütsü aroma vericisi üretimi için olduğu haliyle kullanılamayan fazdır. Suda çözünmeyen yüksek yoğunluklu tar fazı, ancak sadece bu fazın uygun fiziksel yöntemler ile işlenmesi sonucunda, polisiklikaromatik hidrokarbon içeriği düşük, benzo[a]pyrene içeriği en fazla 10 µg/kg ve benz[a]anthracene içeriği en fazla 20 µg/kg olan birincil tar kısımları elde edildiğinde kullanılır.

c) Suda çözünmeyen yağlı faz.

4. Yoğuşurma sırasında veya sonrasında herhangi bir faz ayrımı oluşmazsa elde edilen tütsü kondensatı, suda çözünmeyen yüksek yoğunluklu tar fazı olarak kabul edilmeli ve belirtilen limitlere uyan birincil tar kısımlarını elde etmek için uygun fiziksel işlemlere tabi tutulmalıdır.