|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 30 Haziran 2013  PAZAR | **Resmî Gazete** | Sayı : 28693 |
| **YÖNETMELİK** |
| Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA KATKI MADDELERİ YÖNETMELİĞİBİRİNCİ BÖLÜMAmaç, 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;a) Ek-II ve Ek-III’te yer alan gıda katkı maddelerinin listesini,b) Gıdalarda, gıda katkı maddelerinde, gıda enzimlerinde ve gıda aroma vericilerinde kullanılan gıda katkı maddelerinin kullanım koşullarını,c) Gıda katkı maddelerinin etiketleme kurallarını,belirlemektir.**Kapsam****MADDE 2 –** (1) Bu Yönetmelik gıda katkı maddelerini kapsar.(2) Bu Yönetmelik, gıda katkı maddelerinin kullanımı ile ilgili ürüne ait özel hükümler saklı kalmak koşuluyla;a) Özel gıdalardaki gıda katkı maddelerini,b) Bu Yönetmeliğin kapsamı dışındaki amaçlar için kullanılan gıda katkı maddelerini,kapsar.(3) Bu Yönetmelik gıda katkı maddesi olarak kullanılmadıkları sürece;a) İşlem yardımcılarını,b) Bitki sağlığıyla ilgili mevzuat kapsamında yer alan bitki ve bitkisel ürünlerin korunmasında kullanılan maddeleri,c) Gıdalara besin öğesi 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) 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği kapsamındaki gıda aroma vericilerini,kapsamaz.(4) 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, 24 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 şekildekullanılması 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-I’de yer alan sınıflardan her birini,e) Gıda katkı maddesi: Besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, 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, kavuzunu ayırmanın, 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 ve/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 gıdalarıifade eder.(3) Aşağıdakiler gıda katkı maddesi olarak değerlendirilmezler:a) Monosakkaritler, disakkaritler veya oligosakkaritler ve tatlandırma özelliklerinden dolayı kullanılmış olan bu maddeleri içeren gıdalar,b) 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,c) Gıdalarla birlikte tüketilmesi amaçlanmayan ve gıdanın bir parçası olmayan sarma veya kaplama malzemelerinde kullanılan maddeler,ç) 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),d) Sakız mayaları,e) Beyaz veya sarı dekstrin, kavrulmuş veya dekstrine edilmiş nişasta, asit veya alkali muamelesi ile modifiyeedilmiş nişasta, ağartılmış nişasta, fiziksel olarak modifiye edilmiş nişasta ve amilolitik enzimlerle muamele edilmiş nişasta,f) Amonyum klorür,g) Kan plazması, yenilebilir jelatin, protein hidrolizatları ve bunların tuzları, süt proteini ve gluten,ğ) Glutamik asit, glisin, sistein, sistin ve bunların teknolojik fonksiyonu olmayan tuzları dışındaki aminoasitler ve tuzları,h) Kazeinatlar ve kazein,ı) İnülin.İKİNCİ BÖLÜMİzin Verilen Gıda Katkı Maddelerinin Listeleri**Gıda katkı maddelerinin listeleri****MADDE 5 –** (1) Sadece EK-II’de yer alan gıda katkı maddeleri, olduğu haliyle piyasaya arz edilir ve bu ekte yer alan koşullar altında gıdalarda kullanılır.(2) Sadece EK-III’te yer alan gıda katkı maddeleri; bu ekte yer alan koşullar altında gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri ve gıda aroma vericilerinde kullanılır.(3) EK-II’de yer alan gıda katkı maddeleri, eklenebilecekleri gıda kategorileri esas alınarak listelenir.(4) EK-III’te yer alan gıda katkı maddeleri; gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri, gıda aroma vericileri ve besin öğeleri veya bunların eklenebilecekleri kategoriler esas alınarak listelenir.(5) Gıda katkı maddeleri, 15 inci maddede belirtilen saflık kriterleri ile uyumlu olmak zorundadır.**Bir gıda katkı maddesi ve/veya gıdanın yasaklanması****MADDE 6 ‒** (1) Bu Yönetmelik hükümleri ile uyumlu olmayan bir gıda katkı maddesi veya bu gıda katkı maddesini içeren bir gıda piyasaya arz edilemez.(2) Domuz kaynaklı bir gıda katkı maddesi; gıdalarda, gıda katkı maddelerinde, gıda enzimlerinde ve gıda aromavericilerinde kullanılamaz.**Gıda katkı maddelerinin listelere dahil edilmesi ve kullanılmasına ilişkin genel koşullar****MADDE 7 ‒** (1) 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, EK-II ve EK-III’tekilistelerde 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 maskelemek amacıyla kullanılmaması koşuluyla; gıdaların, gıda katkı maddelerinin, gıda enzimlerinin ve 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;a) Bu katkı maddesini içeren gıda, günlük diyetin önemli bir öğesini oluşturmuyorsa veyab) Özel beslenme ihtiyacı bulunan tüketici gruplarına yönelik gıdaların üretimi için mutlaka gerekliyse,EK–II’deki listelerde yer alabilir.**Tatlandırıcılar için özel hükümler****MADDE 8 ‒** (1) Tatlandırıcı fonksiyonuna sahip olan bir gıda katkı maddesi ancak, 7 nci 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 EK–II’de 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.**Renklendiriciler için özel hükümler****MADDE 9 ‒**(1) Renklendirici fonksiyonuna sahip olan bir gıda katkı maddesi ancak, 7 nci 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 görünümünü geri kazandırması,b) Gıdayı görsel olarak daha cazip hale getirmesi,c) Renksiz gıdaya renk vermesi.**Gıda katkı maddelerinin fonksiyonel sınıfları****MADDE 10 ‒** (1) Gıda katkı maddeleri, sahip oldukları temel teknolojik fonksiyonlar esas alınarak EK-I’dekifonksiyonel sınıflardan biri için; EK-II ve EK-III’te yer alır.(2) Gıda katkı maddesinin bir fonksiyonel sınıfta yer alması, birkaç fonksiyon için kullanılmasına engel teşkil etmez.**Gıda katkı maddesi listelerinin içeriği****MADDE 11 ‒** (1) Bir gıda katkı maddesi; 7, 8 ve 9 uncu maddelerdeki koşullara uymak kaydıyla, EK–II ve/veya EK-III’teki listelerde yer alabilir.(2) Bir gıda katkı maddesinin EK–II ve/veya EK-III’teki listelerde yer alması durumunda, aşağıdaki bentlerdeki hususlar açıkça belirtilir:a) Gıda katkı maddesinin adı ve E kodu,b) Gıda katkı maddesinin eklenebileceği gıdalar,c) Gıda katkı maddesinin hangi koşullar altında kullanılabileceği,ç) Gerekli görüldüğü durumda, gıda katkı maddesinin doğrudan son tüketiciye satışında kısıtlamaların olup olmadığı.**Gıda katkı maddelerinin kullanım miktarları****MADDE 12 ‒** (1) Bir gıda katkı maddesinin 11 inci maddenin ikinci fıkrasının (c) bendinde belirtilen kullanım koşullarını yerine getirmesi için, aşağıda yer alan koşullar sağlanmalıdır: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-II’de 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-II’de yer alan renklendiricilerin maksimum miktarları, aksi belirtilmedikçe renklendirici preparatındaki renklendirme prensibi miktarlarına göre uygulanır.**Listelerde yer alan bir gıda katkı maddesinin kaynak materyal ya da üretim sürecindeki değişiklikler****MADDE 13 ‒** (1) Listelerde yer alan bir gıda katkı maddesinin, üretim metotlarında veya kullanıldığı kaynak materyalde önemli bir değişiklik olduğunda ya da örneğin nanoteknoloji yolu ile partikül büyüklüğünde bir değişiklik meydana geldiğinde, böyle yeni metod veya materyaller ile hazırlanan bir katkı maddesi farklı ve listelere 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 14 ‒**(1) Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik kapsamında yer alan bir gıda katkı maddesinin, EK–II ve EK–III’teki listelerde 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.**Saflık kriterleri****MADDE 15 ‒** (1) Bu Yönetmelik kapsamında yer alan gıda katkı maddelerinin saflık kriterleri; renklendiriciler, tatlandırıcılar ve renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki katkı maddelerinin saflık kriterlerine ilişkin mevzuata uygun olmak zorundadır.ÜÇÜNCÜ BÖLÜMGıda Katkı Maddelerinin Gıdalardaki Kullanımı**Gıda katkı maddelerinin işlenmemiş gıdalardaki kullanımı****MADDE 16 ‒** (1) EK–II’de özellikle belirtilmedikçe, gıda katkı maddeleri işlenmemiş gıdalarda kullanılmaz.**Gıda katkı maddelerinin bebeklere ve küçük çocuklara yönelik gıdalarda kullanımı****MADDE 17 ‒** (1) Gıda katkı maddeleri, EK-II’de 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 gıdalarında kullanılmaz.**Renklendiricilerin işaretleme ve damgalama amacıyla kullanılması****MADDE 18 ‒** (1) 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği’ nde yer alan çiğ etlerin sağlık işaretlemeleri ile yumurta kabukları dahil hayvansal gıdalara doğrudan uygulanan tanımlama işaretleri ve yumurta kabuklarının süsleme amacıyla renklendirilmesinde, sadece EK–II’de listelenen gıda renklendiricileri kullanılabilir.**Taşınma prensibi****MADDE 19 ‒** (1) EK–II’de 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 maddesinde, gıda enziminde 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 hazırlanmasında 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 eklenmiş olan aroma vericinin, katkı maddesinin veya gıda enziminin katkı maddesi olarak değerlendirilmez 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, dişlerin çürümesine neden olmayan bileşik gıda ve raf ömrü uzatılmış bileşik gıdada bulunmasına; bu bileşik gıdanın bileşenlerinden birinde kullanılabilmesi şartıyla izin verilir.**Geleneksel gıdalar****MADDE 20 ‒** (1) Avrupa Birliği’ne üye bazı ülkelerde üretilen geleneksel gıdalar ve bu gıdalarda kullanımı yasaklanan belirli gıda katkı maddesi kategorileri EK–IV’te listelenmektedir.(2) Ülkemizde üretilen geleneksel gıdalar ile bazı gıdalarda kullanımı yasaklanan gıda katkı maddeleri ve/veya gıda katkı maddesi kategorileri EK–VI’da listelenmektedir.DÖRDÜNCÜ BÖLÜMEtiketleme**Son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin etiketlenmesi****MADDE 21 –** (1) Tek başına veya birbirleriyle veya 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı üçüncü mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde tanımlanan gıda bileşenleri ile karışım halinde satılması halinde, son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin etiketinde, 22 nci maddede yer alan bilgiler kolayca görülebilir, açıkça okunabilir ve silinmez bir şekilde yer almak zorundadır.(2) 22 nci maddede yer alan bilgiler Türkçe olmak zorundadır. Türkçe ile birlikte diğer yabancı resmî diller de kullanılabilir.**Son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin genel etiketleme kuralları****MADDE 22 –** (1) Son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin tek başına veya birbirleriyle ve/veya diğer gıda bileşenleriyle ve/veya bunlara ilave edilmiş diğer maddelerle karışım halinde satılması halinde, ambalaj veya kaplarının üzerinde aşağıdaki bilgiler yer alır:a) Her bir gıda katkı maddesinin bu Yönetmelikte geçen adı ve/veya E kodu veya her bir katkı maddesinin adı veya E kodunu içeren bir satış tarifnamesi,b) “Gıdada kullanım içindir” veya “gıdada kullanımı sınırlıdır” ifadesi veya gıda katkı maddesinin kullanımının amaçlandığı gıdayı belirten daha özel bir ifade,c) Gerekli olduğu durumlarda özel depolama veya kullanım koşulları,ç) Parti işareti veya numarası,d) Kullanım talimatının eksikliğinde, gıda katkı maddesinin uygun bir şekilde kullanımı mümkün olmayacaksa; gıda katkı maddesinin kullanım talimatı,e) Üretici veya ambalajlayıcı veya ithalatçı veya dağıtıcı firmanın adı veya ticari unvanı ve adresi,f) Gıdada kullanım miktarı sınırlı olan her bir katkı veya katkı grubunun gıdada bulunabilecek en yüksek miktarını belirten bir ifade ve/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, basit bir gösterimle bileşimin yüzdeleri verilerek; sayısal olarak ya da QuantumSatis prensibine göre kullanılması gereken limit,g) Net miktar,ğ) Tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi,h) Gerektiğinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin ek-1’inde yer alan alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcılarına ilişkin bilgi,ı) Gıda katkı maddesinin elde edildiği kaynağın adı,i) Hayvansal gıda katkı maddesinin elde edildiği hayvanın türü.(2) Gıda katkı maddelerinin birbirleriyle ve/veya diğer gıda bileşenleri ile karıştırılmış olarak birlikte satılmaları halinde, ambalaj veya kaplarının üzerinde bütün bileşenlerin ağırlıkça yüzdeleri azalan sırada yazılır.(3) Gıda katkı maddesine; seyreltilmesini, çözünmesini, standartlaştırılmasını, satışını veya depolanmasını kolaylaştırmak amacı ile gıda katkı maddeleri veya diğer gıda bileşenleri ilave edilirse her bir bileşenin ağırlıkça yüzdesi azalan sırada yazılır.(4) “Perakende satış için değildir” ifadesinin son tüketiciye sunulmayacak gıda katkı maddelerinin kap veya ambalajında kolayca görülebilen bir yerde bulunması şartıyla, bu maddenin birinci fıkrasının (d), (e) ve (f) bentlerinde ve ikinci ve üçüncü fıkralarda istenilen bilgiler, sadece sevkiyatla birlikte veya sevkiyat öncesindeki ilgili dokümanlarda yer alır.(5) Gıda katkı maddelerinin tankerlerle temin edilmesi durumunda; bu maddenin birinci, ikinci ve üçüncü fıkralarında istenilen tüm bilgiler, sadece sevkiyata eşlik eden ilgili dokümanlarda yer alır.**Son tüketiciye sunulacak gıda katkı maddelerinin etiketlenmesi****MADDE 23 –** (1) Son tüketiciye sunulması amaçlanan gıda katkı maddelerinin tek başına veya birbirleriyle ve/veya diğer gıda bileşenleriyle karıştırılarak satılan gıda katkı maddelerinin ambalajlarında, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde ve Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelikte yer alan hükümlere ilaveten aşağıdaki bilgiler yer alır:a) Her bir katkı maddesinin bu Yönetmelikte geçen adı ve E kodu veya her bir katkı maddesinin adı ve E kodunu içeren bir satış tarifnamesi,b) “Gıdada kullanım içindir” veya “Gıdada kullanımı sınırlıdır” ifadesi veya gıda katkı maddesinin kullanımının amaçlandığı gıdayı belirten daha özel bir ifade,c) Gıda katkı maddesinin elde edildiği kaynağın adı,ç) Hayvansal gıda katkı maddesinin elde edildiği hayvanın türü.(2) Birinci fıkranın (a) bendinde değişiklik yapmak suretiyle; sofralık tatlandırıcıların etiketinde (satış tarifnamesinde), bileşiminde bulunan tatlandırıcı veya tatlandırıcıların isim veya isimlerinin kullanıldığı “...bazlı sofralık tatlandırıcı” terimi yer alır.(3) Polioller ve/veya Aspartam ve/veya Aspartam-asesülfam tuzu içeren bir sofralık tatlandırıcının etiketinde aşağıdaki uyarılar yer alır:a) Polioller: “aşırı tüketimi laksatif etkiye neden olabilir”,b) Aspartam/Aspartam-asesülfam tuzu: “fenilalanin kaynağı içerir”.(4) Üreticiler, sofralık tatlandırıcıların güvenli olarak tüketilmesinin sağlanması için gerekli bilgiyi etikette belirtmek zorundadır.(5) Birinci, ikinci ve üçüncü fıkralarda yer alan bilgiler için, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 14 üncü maddesinin birinci fıkrasındaki hüküm uygulanır.**Bazı gıda renklendiricilerini içeren gıdalar için etiketleme kuralları****MADDE 24 –** (1) Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri saklı kalmak koşuluyla, EK-V’telistelenen renklendiricileri içeren gıdaların etiketlerinde bu ekte yer alan ilave bilgi yer alır.(2) Birinci fıkrasında belirtilen ilave bilgi ile ilgili olarak Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 14 üncü maddesinin birinci fıkrasındaki hüküm uygulanır.BEŞİNCİ BÖLÜMÇeşitli ve Son Hükümler**Bilgilendirme zorunluluğu****MADDE 25 –** (1) Bir gıda katkı maddesinin kullanıcısı veya üreticisi, bu katkı maddesinin güvenlik değerlendirmelerini etkileyecek yeni bilimsel veya teknik bir bilgiye ulaştığında, Bakanlığı derhal bilgilendirmek zorundadır.(2) Bir gıda katkı maddesinin kullanıcısı veya üreticisi, Bakanlığın talebi üzerine, o katkı maddesinin gerçek kullanımı hakkında bilgi vermek zorundadır.**İdari yaptırımlar****MADDE 26 ‒** (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre yaptırımlar uygulanır.**Uyum zorunluluğu****GEÇİCİ MADDE 1 –**(1) Bu Yönetmelik kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/7/2014 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır.(2) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Yönetmelikte belirtilen geçiş sürelerinin sonuna kadar, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümlerine uymak zorundadır.**Geçiş hükümleri****GEÇİCİ MADDE 2 –** (1) Geçici 1 inci madde istisna olarak, bu Yönetmelik kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Yönetmelik hükümlerine;a) Eklerinde geçiş süreleri belirtilenler için eklerde verilen tarihlere kadar,b) 1/7/2013 tarihinden önce piyasaya arz edilen EK-II 06.2.1 numaralı alt kategoride yer alan buğday unu için 1/8/2013 tarihine kadar,c) EK-II 07.1.1.2 numaralı alt kategoride yer alan ekmekler için 1/8/2013 tarihine kadar,ç) EK-VI’da yer alan çiğ köfte ve mezeler için 1/8/2013 tarihine kadar,uyum sağlamak zorundadır.(2) Geçici 1 inci madde istisna olarak, bu Yönetmelik hükümleri;a) EK-II 06.2.1 numaralı alt kategoride yer alan buğday unu için yürürlük tarihinde,b) EK-II 07.1.1.1 numaralı alt kategoride yer alan ekmekler için yürürlük tarihinde,c) EK-VI’da yer alan pide ve bazlama için yürürlük tarihinde,yürürlüğe girer.(3) Geçici 1 inci madde istisna olarak, EK-II 04.2.4.1 numaralı alt kategoride yer alan salçalar, domates püreleri ve biber püreleri 1/7/2016 tarihine kadar piyasada bulunabilir.**Yürürlükten kaldırılan yönetmelik****MADDE 27 –** (1) 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.**Yürürlük****MADDE 28 ‒** (1) Bu Yönetmelik, 1/7/2013 tarihinde yürürlüğe girer.**Yürütme****MADDE 29 ‒** (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.  [**Ekleri için tıklayınız.**](http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/06/20130630-4-1.doc) |

 |