

**TÜRK GIDA KODEKSİ AROMA VERİCİLER VE AROMA VERME  
ÖZELLİĞİ TAŞIYAN GIDA BİLEŞENLERİ YÖNETMELİĞİNDE  
DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK**

**MADDE 1** - 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 Yönetmeliğinin geçici 3 üncü maddesine aşağıdaki fıkralar eklenmiŐtir.

“(5) İŐletmeciler EK I, Bölüm A, Kısım 2 Tablo 1’de yer alan (02.214), (02.060), (02.091), (05.106), (05.121), (07.041), (07.099), (07.101), (07.224), (09.272), (09.278), (09.302), (09.821), (09.899), (09.900), (12.266), (14.079), (14.168), (15.040), (15.045), (15.074), (15.076), (15.093), (15.096), (15.097), (16.126), (17.038) FL numaralı aroma verici maddeler ile ilgili düzenlemelere bu maddenin yürürlüğe girdiği tarihten itibaren 30 gün içerisinde uyum sağırlarlar.

(6) Bu maddenin yürürlüğe girdiği tarihten önce piyasaya arz edilmiş olan ve (02.214), (05.121), (09.272), (09.821), (09.899), (09.900), (12.266), (14.079), (14.168) FL numaralı aroma verici maddeleri içeren bir gıda raf ömrü süresince piyasada bulunabilir.”

**MADDE 2** - Aynı Yönetmeliğin EK I’inin, A Bölümünün, 2 nci Kısımının Tablo 1’in de yer alan (02.214), (05.121), (09.272), (09.821), (09.899), (09.900), (12.266), (14.079), (14.168) FL numaralı aroma verici maddelere ait satırlar yürürlükten kaldırılmıŐ, aynı tabloda yer alan (02.060), (02.091), (05.106), (07.041), (07.099), (07.101), (07.224), (09.278), (09.302), (15.040), (15.045), (15.074), (15.076), (15.093), (15.096), (15.097), (16.126) FL numaralı aroma verici maddelere ait satırlar aşağıdaki Şekilde değiştirilmiş ve aynı tablonun sonuna aşağıdaki (17.038) FL numaralı aroma verici maddeye ait satır eklenmiŐtir.

“

02.060	p-Mentha-1,8-dien-7-ol	536-59-4	974	2024	1,3,4,2 , 5 (5.3 hariç), 6, 7,14.1,14.2 ve 16. kategorilerde	1	EFSA
--------	------------------------	----------	-----	------	--------------------------------------------------------------	---	------

”

“

02.091	Myrtenol	515-00-4	981	10285	1, 3, 5, 6, 14.1, 14.2, 15 ve16. kategorilerde	1	EFSA
--------	----------	----------	-----	-------	------------------------------------------------	---	------

”

“

05.106	Myrtenal	564-94-3	980	10379	1, 2, 3, 4.2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14.1, 14.2, 15 ve16. kategorilerde	1	EFSA
--------	----------	----------	-----	-------	-----------------------------------------------------------------------------	---	------

”

“

07.041	beta-Isomethylionone	79-89-0	650		E/Z izomerlerinin karışımı (%50-70 E formu ve % 30-50 Z formu)		EFSA
--------	----------------------	---------	-----	--	----------------------------------------------------------------	--	------

”

07.099	6-Methylhepta-3,5-dien-2-one	1604-28-0	1134	11143	E/Z stereo izomerlerinin karışımı: % 60-90 E formu						EFSA
--------	------------------------------	-----------	------	-------	----------------------------------------------------	--	--	--	--	--	------

07.101	4-Methylpent-3-en-2-one		141-79-7	1131	11853						EFSA
--------	-------------------------	--	----------	------	-------	--	--	--	--	--	------

07.224	trans-1-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-one	23726-91-2			En az % 90; ikincil bileşenler %2-4 alpha-damascone ve %2-4 delta-damascone						EFSA
--------	-----------------------------------------------------------	------------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	------

09.278	<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-yl acetate	15111-96-3	975	10742	1, 3, 5, 6, 7, 8, 14.1, 14.2 ve 16. kategorilerde					1	EFSA
--------	----------------------------------------	------------	-----	-------	---------------------------------------------------	--	--	--	--	---	------

09.302	Myrtenyl acetate	1079-01-2	982	10887	1, 3, 4.2, 5, 6, 7, 14.1 ve 14.2. kategorilerde					1	EFSA
--------	------------------	-----------	-----	-------	-------------------------------------------------	--	--	--	--	---	------

15.040	2-Acetylthiophene		88-15-3		11728						EFSA
--------	-------------------	--	---------	--	-------	--	--	--	--	--	------

15.045	2-Butylthiophene		1455-20-5								EFSA
--------	------------------	--	-----------	--	--	--	--	--	--	--	------

15.074	5-Ethylthiophene-2-carbaldehyde		36880-33-8								EFSA
--------	---------------------------------	--	------------	--	--	--	--	--	--	--	------

15.076	2-Hexylthiophene		18794-77-9	1764	11616						EFSA
--------	------------------	--	------------	------	-------	--	--	--	--	--	------

15.093	2-Octylthiophene		880-36-4								EFSA
--------	------------------	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	------

15.096	2-Pentylthiophene		4861-58-9	2106	11634						EFSA
--------	-------------------	--	-----------	------	-------	--	--	--	--	--	------

15.097	2-Propionylthiophene	13679-75-9	11635		EFSA
--------	----------------------	------------	-------	--	------

16.126	3-[(4-amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl-N-propylpropanamide	1093200-92-0	2082	<p>Kategori 1'de 3 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 3'te 5 mg/kg' dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 5'te 15 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 5.3'te 30 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 5.4'te 10 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 6.3'te 15 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 7'de 10 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 12'de 10 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 14.1'de 5 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 16'da, kategori 1, 3 ve 4 kapsamındaki ürünler hariç 5 mg/kg'dan fazla olamaz.</p>	EFSA
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

17.038	gamma-glutamyl-valyl-glycine	338837-70-6	2123	5-oxo-L-prolyl-L-valyl-glycine (PCA-Val-Gly) and L-alpha-glutamyl-L-valyl-glycine %0,7'den daha az, L-gamma-glutamyl-L-valyl-L-valyl-glycine %2'den daha az, Toluene tespit edilemez (l.o.d. 10 mg/kg)	<p>Kategori 1'de 50 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 2 ve 5'te 60 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 6.3'te , kahvaltılık gevreklerde 160 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 7.2'de 60 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 8'de 45 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 12'de 160 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 14.1'de 15 mg/kg'dan fazla olamaz.</p> <p>Kategori 15'te 160 mg/kg'dan fazla olamaz.</p>	EFSA
--------	------------------------------	-------------	------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

**MADDE 3** - Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 4** - Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Yönetmeliğin Yayınlandığı Resmî Gazete'nin		
Tarihi	Sayısı	
29/12/2011	28157 (3. Mükerrer)	
Yönetmelikte Değişiklik Yapan Yönetmeliklerin Yayınlandığı Resmî Gazetelerin		
Tarihi	Sayısı	
1.	22/3/2014	28949
2.	25/10/2014	29156
3.	11/2/2016	29621

## YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

## TÜRK GIDA KODEKSİ AROMA VERİCİLER VE AROMA VERME ÖZELLİĞİ

## TAŞIYAN GIDA BİLEŞENLERİ YÖNETMELİĞİ

## 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, ısıtılma işlemi aroma vericileri, tütüsü 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 tütüsünün suda çözünmeyen, yüksek yoğunluklu tar fazının saflaştırılmış kısmını,

g) Birincil tütüsü kondensatı: Yoğurturulmuş tütüsünün saflaştırılmış su bazlı kısmını,

ğ) Birincil ürünler: Birincil tütüsü 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, ısıtılma işlemi aroma vericisi, tütüsü 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) Isıl işlem 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 ısıl işlem 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 ısıt işlem aroma vericileri,

3) Gıdadan elde edilen aroma öncülleri,

4) Aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri.

f) Isıt işlem aroma vericilerinin üretim koşulları ve ısıt işlem 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, ısıt işlem 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 tüketiciye 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) Gerekliğinde 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 tüketiciye 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 tüketiciye 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 tüketiciye 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 tüketiciye 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.

**EKLER: 213 Sayfa olup görmek için; (( <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-2-1.pdf> )**

## **YÜRÜTME VE İDARE BÖLÜMÜ**

### **YÖNETMELİKLER**

- Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği
- Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik

**DÜZELTME** (2011/2620 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile ilgili)