

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği Yürürlüğe Girdi

1 Kas 2023

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği ("Yönetmelik") 13 Ekim 2023 tarih ve 32338 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Yönetmelik, Tarım ve Orman Bakanlığı ("Bakanlık") tarafından Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmış olup, gıdalarda kullanılmasına izin verilen gıda katkı maddelerinin listesi, kullanım koşulları ve etiketleme kuralları belirlenmiştir.

Yönetmelik ile, 30 Haziran 2013 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği ise yürürlükten kaldırıldı.

Bu kapsamda Yönetmelik hükümlerine aykırı olan bir gıda katkı maddesi veya bu gıda katkı maddesini içeren bir gıda piyasaya arz edilemeyecektir.

Aynı şekilde, Yönetmeliğin ilgili ürün kategorisi kapsamında kullanılmaya izin verilen bir renklendirici, kullanılmayacak gıdaya; dozası, kimliği ve özellikleriyle başka bir gıdaya benzetmek suretiyle tüketiciyi yanıltıcı şekilde kullanılmayacaktır.

Yönetmelik kapsamında aşağıdaki düzenlemeler yer almaktadır:

- Isı ile işlem görmüş sucuk, peynir helvası, saray helvası, çekme helva, tahin helvası, yaz helvası ve benzeri ürünler, sucuk, baklava, tahin, köme, pestil, bastık, cevizli sucuk ve benzeri ürünler, kaymak ürünleri 1 Nisan 2024 tarihine kadar yönetmeliğe uyum sağlamak zorundadır.
- "Türkiye'de üretilen bazı ürünler ve bunlarda kullanılması yasaklanan gıda katkı maddeleri" başlıklı ekin kapsamı genişletilerek, kaymak, tahin, baklava, köme, pestil, bastık, cevizli sucuk ve benzeri yöresel ürünlerde tüm katkı maddelerinin kullanılması yasaklanmıştır.
- Renklendirici olarak bilinen titanyum dioksit kullanımı da yasaklanırken 1 Nisan 2024 tarihinden itibaren bu katkı maddesiyle gıda üretilmeyecektir.
- Yumuşak taze peynirler dâhilindeki olgunlaştırılmamış peynirlerde, yönetmelik Grup 1'de yer alan katkı maddeleri (kalsiyum klorür hariç), fosforik asit-fosfatlar ve polifosfatlar kullanılmayacaktır.
- Döner ve kanatlı dönerde (çiğ halde/hazırlanmış et karışımı) kıvam artırıcı fonksiyonu ve su tutma özelliği olan bazı E kodlu katkı maddeleri yer alamayacaktır.
- Fermente sucuklarda emülgatörler, ısı ile işlem görmüş et ürünlerinde de kıvam artırıcı fonksiyonu ve su tutma özelliği olan E427 (Cassia gum, Sinaameki gum) kodlu katkı maddesinin kullanılmayacaktır.
- Pastırmanın kaplamasında ve yöresel helvalarda (peynir, saray, çekme, tahin, yaz helvaları ve benzeri) renklendirici kullanılmayacaktır.

Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 1 Nisan 2024 tarihinden önce piyasaya arz edilen gıdalar ise raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilecektir.

13 Ekim 2023 tarih ve 32338 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yönetmeliğin tam metnine bu [bağlantıdan](#) ulaşabilirsiniz.

İLGİLİ ÇALIŞMA ALANLARI

- Ürün Sorumlulu?u ve Tüketicinin Korunmas?
-

Related Attorneys

- EZG? BAKLACI GÜLKOKAR, LL.M.
- MERVE ALTINAY ÖZTEK?N

Moroglu Arseven | www.morogluarseven.com