

TEBLİĞ

Tarım ve Orman Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ DONDURMA TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2022/13)

Amaç ve kapsam

MADDE 1- (1) Bu Tebliğin amacı; dondurmanın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, taşınması, depolanması ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Dayanak

MADDE 2- (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 3- (1) Bu Tebliğde geçen;

- Çeşni maddeleri: Meyveler ve sebzeler ile bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesi, fındık, fıstık, antepfıstığı, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, bal, kahve, kakao, çikolata, vanilya, nane, tarçın gibi yenilebilir ürünleri,
- Çeşnili dondurma: Dondurma karışımına çeşni maddeleri ilave edilerek elde edilen dondurmayı,
- Dondurma: Dondurma karışımının pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısı işlem sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürünü,
- Dondurma karışımı: İçerisinde süt ve/veya süt ürünlerini, su ve şekeri bulunduran, tat ve çeşidine göre istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışım ürününü,
- Sade dondurma: Kullanılması durumunda vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ile çeşni maddesi içermeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı,
- Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun olan insani tüketim amaçlı suları,
- Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği (Tebliğ No: 2022/10)’nde tanımlanan ürünleri,
- Yumurta ve yumurta ürünleri: 20/12/2014 tarihli ve 29211 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği (2014/55)’nde tanımlanan ürünleri, ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 4- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve ilgili gıda kodeksi hükümleri uygulanır.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olur.
- Dondurmanın bileşimine ait değerler Ek-1’e uygun olur.
- Dondurmada hacim artış oranı en fazla %100 olur.
- Meyve veya sebze kullanılarak üretilen çeşnili dondurmada meyve veya sebze oranı kütlege en az %15 olur. Meyve suyunda kütlege en az %2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik bölgelerde yetişen aroması yüksek ve/veya yoğun kıvama sahip meyve ilaveli çeşnili dondurmalarda ve aroması yüksek ve/veya yoğun kıvama sahip sebze ilaveli çeşnili dondurmalarda ise meyve veya sebze oranı kütlege en az %10 oranında olur.
- Fındık, fıstık, ceviz, antepfıstığı, badem gibi sert kabuklu meyve çeşnileri katılarak üretilen çeşnili dondurmalarda bu çeşnilerin bir veya birkaçının birlikte kullanılması halinde toplam çeşni oranı kütlege en az %5 oranında olur.
- Coğrafi işaret olarak tescillenmiş dondurmalar, yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşulu ile 22/12/2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında düzenlenen coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklerine göre piyasaya arz edilir.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt yağı haricinde yağ bileşeni ilave edilemez. Ancak üretiminde çeşni maddesi kullanılan dondurmalarda bileşiminde doğal olarak bulunması gereken süt yağına ilave olarak kullanılan çeşni maddesinden kaynaklı ve kullanılan çeşni maddesi ile orantılı olacak miktarda bitkisel yağ bulunabilir.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde ve piyasaya arzında alkol ve/veya alkol içeren ürünler bileşen olarak kullanılmaz.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere dondurma karışımı tanımında belirtilen bileşenlerden gelebilecek protein hariç olmak üzere, kollajen gibi protein esaslı bileşenler ilave edilmez.

Katkı maddeleri

MADDE 5- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri için 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu hükümlere ilave olarak; üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda renklendiriciler kullanılmaz.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 6- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere kullanılan aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri için 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 Yönetmeliğinde yer alan hükümler aşağıdaki kurallara dikkate alınarak uygulanır:

- Çeşni maddesi bulunmayan dondurmalarda aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. Ancak sade dondurmada sadece vanilya aromalarının kullanımına izin verilir.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt ve süt ürünleri aroması veren aroma vericiler kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere bulaşanların miktarları için 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere pestisit kalıntı miktarları için 27/9/2021 tarihli ve 31611 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Hijyen

MADDE 10- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) Fermente süt ürünleri içeren dondurmalarda toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı değerlendirmeye alınmaz.

Ambalajlama

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları için 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Etiketleme

MADDE 12- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi hakkında, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uyulur:

- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde gıdanın adı, temel görüş alanında da yer alır.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde “%...” süt yağı içeriği Ek-1’deki grup adı ile birlikte belirtilir.
- Çeşnili dondurmalarda kullanılan çeşni maddesinin adı ürün adı ile birlikte kullanılır.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve tek bir hayvan türüne ait sütün %100 kullanıldığı ürünlere sütün ait olduğu hayvan türü ürün adı ile birlikte kullanılabilir.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda, bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görsellere yer verilmez.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin adında kesme, dövme ve benzeri ifadeler kullanılmaz. Ancak, tüketiciyi bilgilendirici olan bu ifadeler gıdanın adının yazıldığı puntodan daha büyük puntuyla olmamak kaydıyla, kullanım önerisi/üretim yöntemi olarak etikette bulunabilir.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler ile 7/10/2005 tarihli ve 25959 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2005/43) kapsamındaki ürünlerin aynı ambalaj içerisinde birlikte satışa sunulması durumunda ürün adı, etiketin temel görüş alanında Ek-2’de tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak belirtilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketicieye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek -18 °C’de olur. Kısa süreli sıcaklık artış toleransı en fazla 3 °C olur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere numune alınması ve analizler için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları için 8/2/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları

Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 17- (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 18- (1) 13/1/2005 tarihli ve 25699 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği (Tebliğ No: 2004/45) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1- (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2023 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 31/12/2023 tarihinden sonra, bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(3) Bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2023 tarihine kadar uymak zorunda olan gıda işletmecileri hakkında; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 18 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği (Tebliğ No: 2004/45) hükümleri uygulanır.

Yürürlük

MADDE 19- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 20- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

[Ekleri için tıklayınız](#)

Tebliğ

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:

Türk Gıda Kodeksi
Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği
(Tebliğ No: 2005/43)

Amaç

Madde 1 — Bu Tebliğin amacı, yenilebilir buzlu ürünlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 — Bu Tebliğ yenilebilir buzlu ürünleri kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3 — Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 — Bu Tebliğe geçen;

Yenilebilir buzlu ürünler: Buz karışımları ve sütlü buz ürünlerini,

Buz karışımları: İçme suyu, şeker ve gerektiğinde izin verilen katkı maddeleri, aroma ve çeşni maddelerinin kullanılmasıyla hazırlanan ürünü,

Sütlü buz ürünleri: Süt ve/veya süt ürünleri, içme suyu, şeker, süt proteinleri, süt yağı ve/veya bitkisel yağ ve/veya yumurta yağı ile gerektiğinde izin verilen katkı maddeleri, aroma ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren ürünü,

Çeşni maddeleri: Fındık, fıstık, antepfıstığı, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi, bal, kahve, kakao, çikolata, vanilya gibi yenilebilir ürünleri,

Tropik ve özel meyveler: Aroması yüksek olan ananas, muz, kivi, mango, goyava gibi meyveleri,

Yenilebilir buzlu ürünler piyasaya sunuş ve bileşimlerine göre;

-Su buzu: Buz karışımları genel tanımına uyan, meyve ve/veya aroma maddeleri içeren, kuru maddesi ağırlıkça en az %12 olan buz karışımlarını,

-Meyveli buz: Buz karışımları genel tanımına uyan, kuru maddesi ağırlıkça en az %12 olan ve ağırlıkça en az %15 meyve içeren buz karışımlarını,

-Sorbe: Buz karışımları genel tanımına uyan, kuru maddesi ağırlıkça en az %12 olan ve ağırlıkça en az %25 meyve içeren buz karışımlarını,

-Sütlü buz: Sütlü buz ürünleri genel tanımına uyan, ağırlıkça en az %2,5 süt yağı ve ağırlıkça en az %6 yağsız süt kurumaddesi içeren, süt orjinli olmayan protein ve yağ içermeyen sütlü buz ürünlerini,

-Bitkisel yağlı sütlü buz: Sütlü buz ürünleri genel tanımına uyan, bitkisel yağ ve/veya süt yağı ve/veya yumurta yağını ağırlıkça en az %5 oranında içeren ve süt proteini dışında protein içermeyen ve süt proteini içeriği ağırlıkça en az %2,2 olan sütlü buz ürünlerini

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşığıda verilmiştir:

a) Ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olmalıdır.

b) Ürünlerin üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıl işlem görmüş olmalı ve "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

c) Ürünlerin üretiminde "Türk Gıda Kodeksi-Şeker Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun şekerler kullanılabilir.

d) Ürünlerin üretiminde "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik" de belirtilen şartlara uygun içme suyu kullanılmalıdır.

e) Ürünlerin birim hacminin kütlesi en az 475 g/L olmalıdır.

f) Yumurta katılan ürünlerde yumurta sarısı miktarı en az %1.4 olmalıdır.

g) Meyveli buzlarda meyve oranı ağırlıkça en az %15 oranında olmalıdır. Titrasyon asitliği en az %2.5 oranında olan meyveler ve tropik meyve ilaveli meyveli buzlarda ise, meyve oranı ağırlıkça en az %10 oranında olmalıdır.

h) Sorbelerde meyve oranı en az ağırlıkça %25 oranında olmalıdır Titrasyon asitliği en az %2.5 oranında olan meyve ilaveli sorbelerde ise, meyve oranı ağırlıkça en az %15 oranında olmalıdır.

i) Ceviz, antepfıstığı, badem gibi sert kabuklu meyvelerden üretilen meyveli buzlarda meyve oranı ağırlıkça en az %5 olmalıdır. Fındık, yerfıstığı için bu oran ağırlıkça en az %3 olmalıdır.

j) Tropik ve özel meyve içeren meyveli buz ve sorbelerde meyve oranı ağırlıkça en az %10 oranında olmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Aroma maddeleri

Madde 7 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Aroma Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 8 — Bu Tebliğ Kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisitler

Madde 9 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 10 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda

Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 11 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi–Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olmalıdır.
- Fermente süt ürünleri içeren sütlü buz ürünlerinde aerobik mezofilik bakteri sayısı değerlendirmeye alınmaz.

İşyeri özellikleri

Madde 12 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

Madde 13 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu kurallara ek olarak; bu Tebliğ kapsamında yer alan ve bileşiminde çeşni maddesi kullanılan ürünlerde çeşni maddesinin adı ürün adı ile birlikte kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

Madde 14 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 15 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim

Madde 16 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 17 — Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Geçici Madde 1 — Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 18 — Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 19 — Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

DONDURMADA KULLANILAN İZİN VERİLEN KATKI MADDELERİ AŞAĞIDA PAYLAŞILMIŞTIR.

(2) Grup II: *Quantum satis* prensibine göre kullanımına izin verilen gıda renklendiricileri

E - kodu	Adı
E 101	Riboflavinler
E 140	Klorofiller, Klorofilinler
E 141	Klorofillerin ve klorofilinlerin bakır kompleksleri
E 150a	Sade karamel
E 150b	Kostik sülfid karamel

E - kodu	Adı
E 150c	Amonyak karamel
E 150d	Co qp{ wo uArk/nctco gn
E 153	Bitkisel karbon
E 160a	Karotenler
E 160c	Paprika ekstraktı, kapsantin, kapsorubin
E 162	Pancar kökü kırmızısı, betanin
E 163	Antosiyaninler
E 170	Kalsiyum karbonat
E 172	Demir oksitler ve hidroksitler

(3) Grup III: Birlikte kullanımlarında maksimum miktar belirlenmiş olan gıda renklendiriciler

E - kodu	Adı
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 120	Karminik asit, Karmin
E 122	Azorubin, Karmosin
E 129	Allura red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	İndigotin, İndigo karmin

E - kodu	Adı
E 133	Brilliant Blue FCF
E 142	Green S
E 151	Brilliant Black PN
E 155	Brown HT
E 160e	Beta-apo-8'-karotenol (C 30)
E 161b	Lutein

03.

Yenilebilir buzlar ve Dondurma

Grup I	Katkı maddeleri			
Grup II	Quantum satis prensibine göre kullanımına izin verilen gıda renklendiricileri	<i>quantum satis</i>	(75)	sade dondurma hariç
Grup III	Birlikte kullanımlarında maksimum miktar belirlenmiş olan gıda renklendiricileri	150	(25)	sade dondurma hariç
Grup IV	Polioller	<i>quantum satis</i>		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
E 160b(ii)	Anatto norbiksin	20		sade dondurma hariç
E 160d	Likopen	40		sade dondurma hariç
E 338-452	Fosforik asit—fosfatlar—di-,tri-ve polifosfatlar	1 000	(1) (4)	
E 405	Propan-1, 2-diol aljinat	3 000		sadece su bazlı yenilebilir buzlar

Kategori numarası	E-kodu	Adı	Maksimum miktar (mg/l veya mg/kg)	Dipnotlar	Sınırlamalar/istisnalar
	E 427	Cassia gum / Sinameki gam	2 500		
	E 432-436	Polisorbatlar	1 000	(1)	
	E 473-474	Yağ asitlerinin sukroz esterleri — sukrogliceritler	5 000	(1)	
	E 477	Yağ asitleriniipropen-1,2-diol esterleri	3 000		
	E 491-495	Sorbitan esterleri	500	(1)	
	E 901	Balmumu, beyaz ve sarı	<i>quantum satis</i>		sadece dondurma içeren hazır ambalajlı külah/gofret
	E 950	Asesülfam K	800		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 951	Aspartam	800		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 954	Sakkarin ve sodyum, potasyum ve kalsiyum tuzları	100	(52)	sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 955	Sukraloz	320		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 957	Taumatın	50		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 959	Neohesperidin DC	50		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 960a – 960d	Steviol glikozitler	200	(1) (60)	sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 961	Neotam	26		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 962	Aspartam-Asesülfam tuzu	800	(11)b (49) (50)	sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler

Kategori numarası	E-kodu	Adı	Maksimum miktar (mg/l veya mg/kg)	Dipnotlar	Sınırlamalar/istisnalar
	E 964	Poliglisisitil şurup	200 000		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
	E 969	Advantam	10		sadece enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz ürünler
		(1): Katkı maddeleri tek başına veya birlikte kullanılabilir.			
		(2): Maksimum miktar, bu maddelerin toplamı için geçerlidir ve bu miktarlar serbest asit cinsinden ifade edilir.			
		(4): Maksimum miktar P ₂ O ₅ cinsinden ifade edilir.			
		(11): Limitler (a) Asesülfam K eşdeğeri veya (b) Aspartam eşdeğeri olarak ifade edilir.			
		(25): E 122 ve E 155 kodlu renklendiricilerin miktarı 50 mg/kg veya 50 mg/l yi geçemez.			
		(49): Aspartam- Asesülfam tuzu için maksimum kullanım miktarı, bunun ana bileşenleri olan Aspartam (E 951) ve Asesülfam K (E 950)'nin maksimum kullanım miktarlarına göre belirlenir.			
		(50): Hem E 951 hem de E 950'nin miktarları, Aspartam- Asesülfam tuzunun tek başına veya E 951 ve E 950 ile birlikte kullanım miktarından fazla olamaz.			
		(51): Maksimum kullanım miktarları serbest asit cinsinden ifade edilir.			
		(52): Maksimum kullanım miktarları serbest imid cinsinden ifade edilir.			
		(60): Steviol eşdeğerleri olarak ifade edilir.			
		(75): Alüminyum laktardan gelen alüminyum için maksimum miktar 30 mg/kg dır.			