

**İŞLENMİŞ ORGANİK GIDALARIN, MAYALARIN VE MAYA ÜRÜNLERİNİN ÜRETİLMESİNDE KULLANILACAK
MADDELER VE ÜRÜNLER**

1-Taşyıcılar Dâhil Gıda Katkıları

Bu Yönetmeliğin 29 uncu maddesine göre "Ağırlığının % 95 inin organik olması koşulu ile" aşağıdaki tabloda verilen kod numaraları sütununda üstünde (*) ile işaretli gıda katkıları tarımsal kökenli gıda girdileri olarak hesaplamalara katılmalıdır.

Kod no	İsim	Bitki kökenli gıda maddelerinin hazırlanması	Hayvan kökenli gıda maddelerinin hazırlanması	Özel Koşullar
E 153	Bitkisel karbon		X	Küllü keçi peyniri Morbier peyniri
E 160 b*	Annato, Biksin, Norbiksin		X	Kırmızı Leicester peyniri Çift Gloucester peyniri Çedar Mimolette peyniri
E 170	Kalsiyum karbonat	X	X	Ürünlerin kalsiyumunu artırmada ve renklendirmede kullanılmaz.
E 220 ya da E 224	Kükürt dioksit Potasyum metabisülfid	X X	X X	Şeker eklenmemiş meyve şaraplarında (*) (elma şarabı armut şarabı dahil) veya bal liköründe: 50 mg (**) Fermantasyon sonrası meyve konsantresiveya şeker ilaveli elma ve armut şarabı için: 100 mg (**) (*) Bu kapsamda "meyve şarabı" üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen şarap olarak tanımlanmaktadır. (**) mg/l de SO ₂ olarak ifade edilen, tüm kaynaklardan elde edilen maksimum seviyeler.
E 223	Sodyum metabisülfid		X	Kabuklular ⁽²⁾
E 250 yada E 252	Sodyum nitrit Potasyum nitrat		X X	Et ürünleri ⁽¹⁾ E 250 için : NaNO ₂ olarak belirtilen girdi miktarı:80 mg/kg E 252 için: NaNO ₃ olarak belirtilen girdimiktarı :80 mg/kg E 250 için : NaNO ₂ olarak belirtilen maksimum atık miktarı:50 mg/kg E 252 için: NaNO ₃ olarak belirtilen maksimum atık miktarı: 50 mg/kg
E 270	Laktik asit	X	X	
E 290	Karbon dioksit	X	X	
E 296	Malik asit	X		
E 300	Askorbik asit	X	X	Et ürünleri ⁽²⁾
E 301	Sodyum askorbat		X	Nitrit ve nitratla ilgili et ürünleri ⁽²⁾
E 306*	Tokoferolce zengin ekstrakt	X	X	Katı ve sıvı yağlar için antioksidant
E 322*	Lesitinler	X	X	Süt ürünleri ⁽²⁾
E 325	Sodyum laktat		X	Süt bazlı ürünler ve et ürünleri
E 330	Sitrik asit	X		
E 330	Sitrik asit		X	Kabuklular ve yumuşakçalar ⁽²⁾
E 331	Sodyum sitratlar		X	
E 333	Kalsiyum sitratlar	X		
E 334	Tartarik asit (L,(+),-)	X		
E 335	Sodyum tartaratlar	X		
E 336	Potasyum tartaratlar	X		
E 341(i)	Monokalsiyum fosfat	X		Unlarda kabartıcı olarak

E 392*	Biberiye ekstraktı	X	X	Sadece organik üretim ile elde edilmiş olması koşuluyla
E 400	Algünik asit	X	X	Süt bazlı ürünler ⁽²⁾
E 401	Sodyum alginat	X	X	Süt bazlı ürünler ⁽²⁾
E 402	Potasyum alginat	X	X	Süt bazlı ürünler ⁽²⁾
E 406	Agar	X	X	Süt bazlı ürünler ve et ürünleri ⁽²⁾
E 407	Karragenan	X	X	Süt bazlı ürünler ⁽²⁾
E 410*	Keçi boynuzu, harnup zımkı	X	X	
E 412*	Guar zımkı	X	X	
E 414*	Arap zımkı	X	X	
E 415	Ksantan zımkı	X	X	
E 422	Gliserol	X		Bitki özlere için
E 440(i)*	Pektin	X	X	Süt bazlı ürünler ⁽²⁾
E 464	Hidroksipropil metil selüloz	X	X	Kapsüller için kapsül malzemesi
E 500	Sodyum karbonatlar	X	X	"Dulce de leche" ⁽³⁾ ve ekşi krema ve ekşi süt peyniri ⁽²⁾
E 501	Potasyum karbonatlar	X		
E 503	Amonyum karbonatlar	X		
E 504	Magnezyum karbonatlar	X		
E 509	Kalsiyum klorit		X	Süt koyulaşması
E 516	Kalsiyum sülfat	X		Taşıyıcı
E 524	Sodyum hidroksit	X		"Laugegenback" için yüzey bakımı
E 551	Silikon dioksit	X		Ot ve baharatlar için topraklanma Önlüyücü
E 553 b	Talk	X	X	"Salam ve sosisler (sadece yüzey uygulamaları)"
E 938	Argon	X	X	
E 939	Helyum	X	X	
E 941	Nitrojen	X	X	
E 948	Oksijen	X	X	

⁽¹⁾ Bu katkı maddesi sadece ürünün belirli özelliklerinin muhafaza edilmesini sağlayan ve/veya aynı sıhhi güvenceleri veren hiçbir teknolojik alternatifin mevcut olmaması durumunda Bakanlık tarafından onay verildikten sonra kullanılır. Sadece ısı işlem görmemiş et ürünleri için geçerlidir.

⁽²⁾ Sınırlama sadece hayvansal ürünlerle ilgilidir.

⁽³⁾ "Dulce de leche" veya "Confiture de lait" tatlandırılmış, koyulaştırılmış süttten yapılan yumuşak, lezzetli kahverengi bir kremayı ifade eder.

2-Organik Üretimden Ortaya Çıkan Tarımsal Orijinli Gıda Bileşenlerinin İşlenmesi İçin Kullanılabilecek İşleme Destekleri ve Diğer Ürünler

İsim	Bitki kökenli gıda maddelerinin hazırlanması	Hayvan kökenli gıda maddelerinin hazırlanması	Özel durumlar
Su	X	X	17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik dâhilindeki içme suyu
Kalsiyum klorit	X		Koagülasyon ajanı
Kalsiyum karbonat	X		
Kalsiyum hidroksit	X		
Kalsiyum sülfat	X		Koagülasyon ajanı
Magnezyum klorit (veya niğari)	X		Koagülasyon ajanı
Potasyum karbonat	X		Üzümlerin kurutulması
Sodyum karbonat	X		Şeker üretimi
Laktik asit		X	Peynir üretiminde salamura pH sınırının düzenlenmesi için ⁽¹⁾
Sitrik asit	X	X	Peynir üretiminde salamura pH sınırının düzenlenmesi için ⁽¹⁾ Yağ üretimi ve nişasta hidrolizi ⁽²⁾
Sodyum hidroksit	X		Şeker üretimi Kolza tohumundan (Brassica spp.) yağ üretimi

Sülfürik asit	X	X	Jelatin üretimi ⁽¹⁾ Şeker üretimi ⁽²⁾
Hidroklorik asit		X	Jelatin üretimi Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese ve Leide Nagelkaas gibi özel sert kabuklu peynirlerin işlenmesinde salamura pH sınırın düzenlenmesi için
Amonyum hidroksit		X	Jelatin üretimi
Hidrojen peroksit		X	Jelatin üretimi
Karbon dioksit	X	X	
Azot	X	X	
Etanol	X	X	Çözücü
Tannik asit	X		Filtrasyon yardımcısı
Yumurta akı albümini	X		
Kazein	X		
Jelatin	X		
İsinglass	X		
Bitkisel yağlar	X	X	Yağlama, serbestleştirici veya köpüklenmeyi önleyici ajan
Silikon dioksit jel yada koloidal çözelti	X		
Aktif karbon	X		
Talk	X		Gıda katkı maddesi E 553b için belirlenen saflık kriterini karşılamaları durumunda
Bentonit	X	X	Bal likörü için yapıştırıcı araç ⁽¹⁾ Gıda katkı maddesi E 558 için belirlenen saflık kriterini karşılamaları durumunda
Kaolin	X	X	Propolis ⁽¹⁾ Gıda katkı maddesi E 559 için belirlenen saflık kriterini karşılamaları durumunda
Selüloz	X	X	Jelatin üretimi ⁽¹⁾
Diatoma toprağı	X	X	Jelatin üretimi ⁽¹⁾
Perlit	X	X	Jelatin üretimi ⁽¹⁾
Fındık kabuğı	X		
Pirinç unu	X		
Balmumu	X		Serbestleştirici
Karnuba mumu	X		Serbestleştirici
(1) Kısıtlama sadece hayvansal ürünleri ilgilendirir.			
(2) Kısıtlama sadece bitkisel ürünleri ilgilendirir.			

3-Maya ve Maya Ürünlerinin Üretilmesi İçin Yardımcı Maddeler

İsim	Temel mayalar	Maya formülasyonu	İmalatı/	Özel şartlar
Kalsiyum klorür	X			
Karbon dioksit	X		X	
Sitrik asit	X			Maya üretiminde pH düzenlemesi için
Laktik asit	X			Maya üretiminde pH düzenlemesi için
Azot	X		X	
Oksijen	X		X	
Patates nişastası	X		X	Süzme için
Sodyum karbonat	X		X	pH düzenlemek için
Bitkisel yağlar	X		X	Yağlama, serbestleştirici veya köpüklenmeyi önleyici ajan