

GIDA KODEKSİNE İLİŞKİN ÇALIŞMALAR

(06.02.2026)

KODEKS ALIMENTARIUS KOMİSYONU VE KODEKS KOMİTELERİNE İLİŞKİN HABERLER

CCFO 29. Toplantısı

Kodeks Alimentarius Komisyonu Katı ve Sıvı Yağlar Kodeks Komitesi (CCFO)'nin 29. Oturumu 9-13 Şubat 2026 tarihleri arasında Malezya'da gerçekleştirilecektir. Söz konusu oturuma fiziki katılım sağlanmayacak olup gündem maddeleri incelenmiştir. Bu kapsamda, yüksek oleik asitli ayçiçek yağlarında stearik asit limitlerinin düşürülmesi ile Zeytinyağı ve Pirina Yağı Standardı (CXS 33-1981)'nda yer alan Δ 7-stigmastenol değerine ilişkin karar ağaçları hakkında ülkemiz görüşleri hazırlanarak Kodeks Sekreteryasına iletilmiştir.

Toplantı dokümanlarına erişmek için [tıklayınız.](#)

CCPFV Sempozyumu

Kodeks Alimentarius Komisyonu İşlenmiş Meyve ve Sebze Kodeks Komitesi (CCPFV)'nin ev sahibi ülkesi Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun son toplantısında alınan karar ile Kore Cumhuriyeti olmuştur. Kore Cumhuriyeti, Komitenin çalışma konuları ve gelecek dönemde yürütülecek çalışmalar ilişkin 5 Şubat 2026 tarihinde Seul'da Uluslararası bir Sempozyum düzenlemiş olup; Sempozyuma Dr. Betül VAZGEÇER, Kodeks Alimentarius Komisyon Başkan Yardımcısı olarak katılım sağlamıştır.

Ayrıntılı bilgi için [tıklayınız.](#)

Suudi Arabistan Kodeks Çalıştayı

Suudi Arabistan Gıda ve İlaç Kurumu (SFDA), Riyad'daki merkezinde uluslararası bir Codex Alimentarius Çalıştaya ev sahipliği yapmıştır. 20-22 Ocak 2026 tarihleri arasında "Tek Kodeks" teması altında gerçekleştirilen: Birlikte Öğreniyoruz, Birlikte Önderlik Ediyoruz" temasıyla düzenlenen etkinlik, gıda güvenliği ve düzenlemesi alanında dünyanın önde gelen uzmanlarını bir araya getirmiştir. Çalıştaya Kodeks Alimentarius Komisyon Başkan Yardımcısı olarak Dr. Betül VAZGEÇER katılım sağlamıştır.

Ayrıntılı bilgi için [tıklayınız.](#)

CCFICS Fiziksel Çalışma Grubu (PWG) Toplantısı

Kodeks Alimentarius Komisyonu Gıda İthalat İhracat ve Sertifikasyon Sistemleri Kodeks Komitesi (CCFICS)'nin Elektronik Çalışma Gruplarından (EWG) Listeleme Rehberinin Oluşturulması EWG ve Eşdeğerlik Rehberinin Konsolidasyonu EWG'lerinin Fiziksel Çalışma Grubu Toplantısı (PWG) 17-19 Mart 2026 tarihleri arasında Oslo/Norveç'te hibrit formatta gerçekleştirilecektir. Söz konusu toplantıya Genel Müdürlüğümüz bitkisel ithalat/ihracat, hayvansal ithalat/ihracat ve kodeks birimlerinden 3 uzman uzaktan erişim yoluyla katılım sağlayacaktır.

Fırıncılık Mayası Standardı konulu Elektronik Çalışma Grubu

Kodeks Alimentarius Komisyonu Gıda Katkı Maddeleri Kodeks Komitesi (CCFA) bünyesinde Türkiye, Çin ve Fransa ile birlikte yürütülen Fırıncılık Mayası Codex Standardı hazırlık çalışmaları kapsamında, 27 Ocak 2026 tarihinde ikinci turda üye devletler tarafından sunulan görüşlerin değerlendirilmesine ilişkin olarak Çin ve Fransa'ya ülkemiz görüşleri iletilmiştir.

Elektronik Çalışma Grupları:

- JMPR tarafından pestisitlerin değerlendirilmesi için CCPR programlarının ve öncelik listelerinin oluşturulması elektronik çalışma grubu- CCPR56–**Son başvuru tarihi: 15/2/2026**
- JMPR tarafından periyodik olarak gözden geçirilmesi planlanan halk sağlığı endişesi/endişeleri olmayan desteklenmeyen bileşiklerin yönetimi elektronik çalışma grubu- CCPR56–**Son başvuru tarihi: 15/2/2026**
- Gıda Hijyeni Genel İlkelerinin Su Ürünlerinde Patojen Vibrio Türlerinin Kontrolüne Uygulanmasına İlişkin Kılavuzun Taslak Revizyonu (CXG 73-2010) elektronik çalışma grubu- CCFH55–**Son başvuru tarihi: 20/2/2026**
- Kodeks metinlerinin revize edilmiş Gıda Hijyeni Genel İlkeleri (CXC 1-1969) ile uyumlu hale getirilmesi elektronik çalışma grubu- CCFH55–**Son başvuru tarihi: 20/3/2026**
- Tatlı Mercanköşk gereklilikleri için Taslak Standard elektronik çalışma grubu- CCSCH8–**Son başvuru tarihi: 25/3/2026**

Tüm elektronik çalışma gruplarının listesine ulaşmak için [tıklayınız](#).

Görüş Talepleri:

- CL 2026/23-CAC- Kaju çekirdeği için bir Kodeks standardının geliştirilmesine ilişkin görüş talebi- **Görüş için son gün: 30/4/2026**
- CL 2026/20-FA - JECFA'nın 100. toplantısından çıkan gıda katkı maddelerinin kimliği ve saflığı için önerilen taslak spesifikasyonlar hakkında 3. Adımda görüş talebi- **Görüş için son gün: 28/2/2026**
- CL 2026/19-FA - Gıda Katkı Maddeleri için Sınıf Adları ve Uluslararası Numaralandırma Sisteminde (CXG 36-1989) önerilen değişiklikler ve/veya eklemeler hakkında 3. Adımda görüş talebi - **Görüş için son gün: 15/3/2026**
- CL 2026/18-FFP - Diğer deniz yosunu türleri ve/veya diğer sucul türler üzerine yeni çalışma teklifleri için talep - **Görüş için son gün: 18/3/2026**
- CL 2026/17-FFP - Balık ve balıkçılık ürünleri standartlarının gözden geçirilmesine ilişkin görüş talebi - **Görüş için son gün: 20/2/2026**
- CL 2026/16-FFP - Laver ürünleri için Bölgesel standardın (Asya) (CXS 323R-2017) dünya çapında bir standarda dönüştürülmesine ilişkin 3. Adımda görüş talebi - **Görüş için son gün: 20/2/2026**
- CL 2026/15-RVDF- JECFA tarafından değerlendirilecek veya yeniden değerlendirilecek veteriner ilaçlarının öncelikli listesine ilişkin görüş talebi - **Görüş için son gün: 28/2/2026**

- CL 2026/14-RVDF- Veteriner ilaçlarının hayvan yemlerinde kaçınılmaz ve kasıtsız olarak taşınmasından kaynaklanan hayvansal gıdalardaki veteriner ilaç kalıntılarının tespiti üzerine yetkili makamların alabileceği önlemlere ilişkin Kılavuz hakkında 3. Adımda yorum talebi- **Görüş için son gün: 5/3/2026**
- CL 2026/13-RVDF- Adım 3'te farklı bileşik/doku kombinasyonları için AL'lere ilişkin görüş talebi- **Görüş için son gün: 5/3/2026**
- CL 2026/12-RVDF- Karaciğer ve böbrek dışındaki yenilebilir sakatat dokularına ilişkin tavsiyeler hakkında görüş talebi- **Görüş için son gün: 10/3/2026**
- CL 2026/11-RVDF- Adım 3'te farklı bileşik/doku kombinasyonları için ekstrapole edilmiş MRL'lere ilişkin görüş talebi- **Görüş için son gün: 5/3/2026**
- CL 2026/10-RVDF- Balık (fileto) ve balda fumagillin dicyclohexylamine (DCH) için MRL'ler hakkında Adım 6'da görüş talebi- **Görüş için son gün: 28/2/2026**
- CL 2026/04-MAS - CXS 234-1999'daki yöntemlerin gözden geçirilmesi: Şekerler ve bal işlenebilir paketi hakkında görüş talebi - **Görüş için son gün: 28/2/2026**
- CL 2026/01-MAS- Ürün standartlarında (balık ve balıkçılık ürünleri, katı ve sıvı yağlar, hububat, bakliyat ve baklagiller ve bunlardan elde edilen ürünler) analiz yöntemlerinin gözden geçirilmesine ilişkin görüş talebi- **Görüş için son gün: 15/2/2026**
- CL 2025/81-CAC- Kodeks Baharat ve Mutfak Bitkileri Komitesi 8. Oturumu (CCSCH8) tarafından Kodeks Alimentarius Komisyonu 49. Oturumu (CAC49) tarafından kabul edilmek üzere sunulan standartlar ve ilgili metinler hakkında görüş talebi- **Görüş için son gün: 31/3/2026**
- CL 2025/77-NFSDU- Yeni çalışmalar ve yeni ortaya çıkan konular için teklif talebi- **Görüş için son gün: 1/6/2026**
- CL 2025/48/PR-RVDF- Çift kullanımlı bileşikler için Kodeks MRL'lerin uyumlaştırılmasına ilişkin tartışma belgesi hakkında görüş talebi **Görüş için son gün: 10/2/2026**
- CL 2025/47/PR-RVDF- CCPR ve CCRVDF tarafından kullanılan hayvansal kökenli ürünler için gıda tanımlayıcılarının uyumlaştırılmasına ilişkin görüş talebi **Görüş için son gün: 10/2/2026**
- CL 2025/37-PR- Bamyaya yönelik MRL önerilerine ilişkin görüş talebi (VO 0442) **Görüş için son gün: 0/0/0**
- CL 2025/36-PR - Süt (ML 0106) ve süt yağı (ML 0183) için CXL önerilerine ilişkin görüş talebi **Görüş için son gün: 0/0/0**

Görüşe açılan tüm dokümanlara ulaşmak için [tıklayınız](#).

Toplantı Takvimi:

- CCFO29: Katı ve Sıvı Yağlar Kodeks Komitesi 9-13 Şubat 2026 (Malezya)
- CCMAS45: Numune Alma ve Analiz Metotları Kodeks Komitesi 9-13 Mart 2026 (Macaristan)
- CCRVDF28: Veteriner İlaç Kalıntıları Kodeks Komitesi 23-27 Mart 2026 (Amerika)
- CCFA56: Gıda Katkı Maddeleri Kodeks Komitesi 13-17 Nisan 2026 (Çin)
- CCFFP37: Balık ve Su Ürünleri Kodeks Komitesi 7 Nisan -8 Mayıs 2026 (yazışma yoluyla)

- CCFL49: Gıda Etiketleme Kodeks Komitesi 11-15 Mayıs 2026 (Kanada)
- CCEXEC90: Kodeks Yürütme Komitesi 29 Haziran-3 Temmuz 2026 (İsviçre)
- CAC49: Kodeks Alimentarius Komisyonu 6-10 Temmuz 2026 (İsviçre)
- CCFICS28: Gıda İthalat İhracat ve Sertifikasyon Sistemleri Kodeks Komitesi 12-17 Ekim 2026 (Avustralya)
- CCNFSDU45: Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Kodeks Komitesi 2-6 Kasım 2026 (Almanya)

GIDA KODEKS ŞUBESİ MEVZUAT ÇALIŞMALARINA İLİŞKİN HABERLER

• Türk Gıda Kodeksi Mevzuat Listesi

20 Ocak 2026 tarihli güncel Türk Gıda Kodeksi mevzuatı listesine ulaşmak için [tıklayınız](#).

*Not: Türk Gıda Kodeksi mevzuat listesinde yer alan konsolide metinlerin (Mevzuat Bilgi Sisteminden (<https://www.mevzuat.gov.tr/>) erişilen ve tüm değişiklikleri içeren mevzuat), yasal bağlayıcılığı bulunmayıp sadece uygulama ve erişim kolaylığı açısından düzenlenmiştir. Yasal geçerliliği olan ana mevzuat ve ilgili değişikliklere, Resmi Gazete'nin internet sitesinden (<https://www.resmigazete.gov.tr/>) her mevzuat altında belirtilen Resmi Gazete tarih ve sayısı ile erişilebilir.

• Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonlarına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapıldı.

“Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonları Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik”, 18 Ocak 2026 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanmıştır. Yönetmelik ilgili Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Yönetmelik **Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği***’nde listeli gıda katkı maddelerinin özelliklerini belirlemekte olup; ilk olarak, 3 Nisan 2017 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanmış ve zaman içerisinde AB mevzuatında yapılan değişikliklerin ülke mevzuatımıza aktarılması için, Yönetmelikte daha önce de 4 adet değişiklik yapılmıştır.

18 Ocak 2026 tarihinde yapılan değişiklik konuları:

Yeni bir katkı maddesi olan Tamponlanmış sirke (E 267)'nin spesifikasyonları belirlenmiştir. Nitritler (E 249-250) ve Nitratların (E 251-252) saflık kriterlerinde (kurutma kaybı, arsenik, kurşun ve civa) değişiklik yapılmıştır.

Stearil tartarat (E 483) izin verilen gıda katkı maddeleri listesinden çıkarılacağından Yönetmelik'ten çıkarılmıştır.

Yeni bir katkı maddesi olan Trimagnezyum disitrat E 345(i)'nin spesifikasyonları belirlenmiştir. Propil gallat (E 310), Sorbik asit (E 200) ve Potasyum sorbat (E 202)'in tanımı ve saflık kriterleri değiştirilmiştir.

Steviol glikozitler (E 960b)'in spesifikasyonları belirlenmiştir.

Selüloz (E 460), Metil selüloz (E 461), Etil selüloz (E 462), Hidroksipropil selüloz (E 463), Hidroksipropil metil selüloz (E 464), Etil metil selüloz (E 465), Sodyum karboksi metil selüloz, Selüloz gamı (E 466), Çapraz-bağlı sodyum karboksi metil selüloz, çapraz bağlı selüloz gamı (E 468) ve Enzimatik hidrolize karboksi metil selüloz, Enzimatik hidrolize selüloz gam (E 469) spesifikasyonlarında tanım, identifikasyon ve saflık kriterleri gibi kısımlarında değişiklik yapılmıştır.

Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/3/2026 tarihine kadar Yönetmelik hükümlerine uymak zorunda olup, bu tarihten önce piyasaya arz edilen ürünler ve bu ürünleri içeren gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

Yönetmelik Değişikliğine erişmek için [tıklayınız.](#)

Ana Yönetmelikte tüm değişikliklerin işlendiği konsolide Yönetmeliğe erişmek için [tıklayınız.](#)

- **Tam Buğday Ekmeği Yaygınlaştırma Kampanyası Devam Ediyor.**

14-16 Ocak 2026 tarihlerinde Tam Buğday Ekmeği Yaygınlaştırma Kampanyası kapsamında, Konya ilinde, kamu yemekhanelerinde tam buğday unlu ekmeğe geçilmesi ve kampanya gidişatına dair yemekhaneler, un fabrikaları, fırınlar ve satış yerlerinde incelemeler ve istişareler yapıldı.

- **Tam Buğday Ekmeği Yaygınlaştırma Kampanyası Çorum İlimizle Büyüyor.**

Geçtiğimiz yıl Konya ilimizde başlatılan Tam Buğday Ekmeği Yaygınlaştırma Kampanyası, bu yıl Çorum ilimizle devam etmektedir. Çorum Belediyesi ev sahipliğinde, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinesinde gerçekleştirilen tanıtım toplantısına; Çorum Valisi Sayın Ali ÇALGAN, Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin DİLBER, Çorum Belediye Başkanı Dr. Halil İbrahim AŞGIN, Karatay Belediye Başkanı Hasan KILCA, Sağlık Bakanlığı temsilcileri ile il protokolü katılım sağlamıştır. Tarım ve Orman Bakanlığı olarak, Konya ilimizde elde edilen bu başarının Çorum ilimizde daha ileri seviyelere taşınması beklenmektedir. Konya ve Çorum illerinde elde edilecek deneyim ve başarıların, kampanyanın tüm ülke sathına yayılmasında yol gösterici olacağına inanılmaktadır.

- **Edirne İlinde Düzenlenen Karaçalı Bal Çalıştayına Katılım Sağlandı.**

15 Ocak 2026 tarihinde Edirne İlinde düzenlenen Karaçalı Bal Çalıştayı'na Gıda Kodeks ve Yem Mevzuatı Daire Başkanı Selim KAPLAN katılım sağlamıştır.

- **Kekikte Nikel Konulu Toplantı Yapıldı.**

9 Ocak 2026 tarihinde Avrupa Birliği Baharatçılar Birliği (ESA) ve Ege İhracatçılar Birliği ile kekikte nikel için maksimum limitlerin Avrupa Birliği mevzuatında güncellenmesi süreci ve ülkemize ait bilgi ve verilerin paylaşıldığı toplantı gerçekleştirilmiştir.

- **Avrupa Birliği DG-SANTE uzmanı ile bulaşanlar konulu görüşme yapıldı.**

6 Ocak 2026 tarihinde Avrupa Birliği DG-SANTE uzmanı Sayın Frans Verstraete ile kuru meyvelerde Ochratoxin A, kekik, kimyon ve adaçayında Pirokizidin Alkaloidleri ile kuru incir ve fındıkta Alternaria toksinlerine ilişkin ülkesel görüş ve önerilerimizi içeren bir toplantı yapılmıştır. Toplantı sonucunda 19.01.2026 tarihinde Avrupa Birliği Bitkiler, Hayvanlar, Gıda ve Yem Daimi Komitesi (PAFF Committee)sinde ülkemizin sunum yapması için olanak sağlanmıştır.

- **Avrupa Birliği PAFF Komite Toplantısına Katılım Sağlandı.**

19 Ocak 2026 tarihinde Avrupa Birliği Bitkiler, Hayvanlar, Gıda ve Yem Daimi Komitesi (PAFF Committee) toplantısında, Genel Müdürlüğümüz konu uzmanları tarafından teknik bir sunum gerçekleştirilmiştir. Söz konusu sunumda; Avrupa Birliği mevzuatı kapsamında kuru meyvelerde Ochratoxin A, kekik, kimyon ve adaçayında Pirokizidin Alkaloidleri ile kuru incir ve fındıkta Alternaria toksinlerine ilişkin mevcut maksimum limitler, örnekleme metodolojileri ve karar kurallarının güncellenmesine yönelik teknik değerlendirmeler, öneriler ve talepler

Komite üyelerinin bilgisine sunulmuştur. İletilen teknik görüşlerin, ilgili mevzuat çalışmalarına katkı sağlaması amaçlanmaktadır.

- **BiMAL Toplantısı yapıldı.**

15 Ocak 2026 tarihinde Bitki, Mantar, Alg ve Likenler (BiMAL) için gıda kodeksi kapsamında hazırlanacak mevzuatın risk değerlendirme sürecine ilişkin prosedürün geliştirilmesine yönelik Genel Müdürlüğümüz uzmanları ile toplantı gerçekleştirilmiştir.

- **Bulaşan İl Sorumluları İle Toplantı Yapıldı.**

22-23 Ocak 2026 tarihleri arasında Adana ilinde Bulaşan İl Planının geliştirilmesine yönelik olarak Bulaşan İl Sorumluları ile toplantı yapılmıştır. Toplantı kapsamında İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün ilgili şube müdürlükleri ile de görüşmeler yapılmıştır.

- **Tarım Sektörü İklim Değişikliği Koordinasyon Kurulu Hazırlık Toplantısı'na Katılım Sağlandı.**

8 Ocak 2026'da Tarım Reformu Genel Müdürlüğü Tarımsal Çevre ve Doğal Kaynakları Koruma Daire Başkanlığı daveti üzerine, "Tarım Sektörü İklim Değişikliği Koordinasyon Kurulu Hazırlık Toplantısı'na uzaktan erişim yoluyla katılım sağlandı. Toplantıda Bakanlık Makamının 28.12.2022 tarih ve 8288494 sayılı Olur'u ile yürürlüğe giren 2022/16-A sayılı Genelge ile Tarım Sektörü İklim Değişikliği Koordinasyon Kurulu (TİDKK) oluşturulduğu ve kurulun sekreteryaya görevinin ilgili Tarım Reformu Genel Müdürlüğüne verildiği bildirildi. Genel Müdürlükleri tarafından 2025 yılı iklim değişikliği mücadele kapsamında yapılan çalışmalara ilişkin bir bilgilendirme sunumu gerçekleştirildi. Gıda İsrafı ve Kayıplarının azaltılmasına yönelik çalışmaların da kurulun gündeminde olduğuna değinildi.

- **TCP/TUR/4003 Gıda Güvenilirliği ve Beslenme Projesi kapsamında toplantı yapıldı.**

Bakanlığımız ile Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) işbirliği çerçevesinde yürütülmekte olan "Küçük Ölçekli Üreticilerin Gıda Tedarik Zincirlerini Kısaltmalarına Destek Olmak İçin Gıda Güvenilirliği ve Beslenme Konularındaki Kapasitelerinin Geliştirilmesi" (TCP/TUR/4003) projesi kapsamında 13 Ocak 2025 tarihinde FAO uzmanı Laura CABEDO ve FAO uzmanlarıyla toplantı gerçekleştirildi.

Toplantıda, 10-12 Şubat 2026 tarihleri arasında AB üyesi olan İspanya'ya gerçekleştirilecek teknik çalışma ziyareti kapsamı görüşülmüştür. Küçük ölçekli gıda işletmelerinin kısa gıda tedarik zincirleri bağlamında nasıl desteklendiğini yerinde incelemek amacıyla, merkezi, bölgesel ve yerel düzeyde yetkili otoritelerle yapılacak toplantılar ve esneklikten yararlanan işletmelere gerçekleştirilecek saha ziyaretleri çalışma kapsamında öngörülmektedir.

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, Çubuk Turşusu, Beypazarı Tarhanası, Kızılcahamam Sucuğunun örnek çalışma konuları olarak belirlendiği bu projenin faaliyetlerine 2026 takvim yılı sonuna kadar devam edilecektir.

- **Ülkemiz ile Birleşik Krallık (BK) arasındaki Serbest Ticaret Anlaşması (STA)'nın revizyonu müzakereleri hazırlık toplantısına katılım sağlandı.**

Ülkemiz ile Birleşik Krallık (BK) arasında gerçekleştirilen Serbest Ticaret Anlaşması (STA)'nın revizyonu 3. tur müzakerelerinin akabinde taslak SPS metninde yer alan konu başlıklarına ilişkin ülkemiz görüş ve değerlendirmelerinin oluşturulmasını teminen, 08 Ocak

2026 tarihinde Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğünde düzenlenen istişare toplantısına katılım sağlanmıştır.

***Bunları biliyor muydunuz? : Gıda Katkı Maddeleri**

Tabağınızdaki Bilim: Gıda Katkı Maddeleri ve E Kodları Hakkında Bilmeniz Gereken Her Şey

Market rafında elinize aldığınız bir ürünün etiketini çevirdiğinizde karşınıza çıkan uzun içerik listesi ve "E" ile başlayan kodlar gözünüzü korkutuyor mu? Yalnız değilsiniz. Birçoğumuz için gıda katkı maddeleri, anlaşılması zor ve endişe verici kimyasallar gibi görünebilir. Ancak bu algı, genellikle eksik bilgidir. Gerçekte gıda katkı maddeleri, modern gıda üretiminin çok önemli bir parçasıdır ve sofralarımıza gelen yiyeceklerin güvenli, kaliteli ve lezzetli olmasında kritik bir rol oynar.

Bu makalede, gıda katkı maddeleri dünyasına dair bir yolculuğa çıkacak, "E kodu" teriminin ne anlama geldiğini açıklayacak, bu maddelerin neden kullanıldığını, gıda güvenliğinin nasıl sağlandığını ve bir tüketici olarak etiketleri nasıl okumanız gerektiğini detaylarıyla ele alacağız. Amacımız, korku ve kafa karışıklığını bilgi ve bilinçle değiştirmek.

E Kodu Nedir? Önce Terminolojiyi Anlayalım

Öncelikle en temel soruyu yanıtlayalım: E kodu tam olarak nedir? **E kodu**, bir gıda katkı maddesinin Avrupa Birliği tarafından güvenlik değerlendirmesinden geçtiğini ve gıdalarda kullanımının onaylandığını gösteren bir kimlik numarasıdır. Buradaki "E" harfi, "Europe" (Avrupa) kelimesini temsil eder. Dolayısıyla bir katkı maddesinin E koduna sahip olması, onun keyfi olarak kullanılan bir kimyasal değil, aksine titiz testlere tabi tutulmuş ve bilimsel otoriteler tarafından güvenli olduğu kabul edilmiş bir madde olduğu anlamına gelir. Bu bir nevi, katkı maddesinin güvenlik pasaportudur. Türkiye'de de gıda katkı maddeleri mevzuatı Avrupa Birliği ile uyumlu olduğu için aynı kodlama sistemi kullanılmaktadır.

Gıda Katkı Maddeleri Yüzyıllardır Sofralarımızda

Günümüzdeki olumsuz çağrışımlara rağmen, gıda katkı maddelerinin kullanımı yeni bir olgu değildir. İnsanoğlunun bir hasattan diğerine yiyeceklerini güvenli saklama ihtiyacıyla başlayan gıda koruma serüveni, aslında katkı maddelerinin ilk kullanım örnekleridir. Antik Mısır'da gıdalara renk katmak için çeşitli maddeler kullanılırken, Romalılar gıdaları korumak ve görünümünü iyileştirmek için güherçile (potasyum nitrat, E 252) ve çeşitli baharatlardan faydalanmışlardır. Bugün mutfaklarımızda fırıncılık ürünlerini kabartmak için kullandığımız kabartma tozu (sodyum hidrojen karbonat, E 500) veya reçellere eklediğimiz limon tuzu (sitrik asit, E 330) da aslında birer gıda katkı maddesidir.

Son 50 yılda gıda bilimi ve teknolojisindeki devrim niteliğindeki gelişmeler, gıdalarda sayısız işlevi yerine getirebilen pek çok maddenin keşfedilmesini ve güvenli kullanımlarını sağlamıştır.

Neden Gıdalara Ekleniyorlar? Teknolojinin Lezzete ve Güvenilirliğe Dokunuşu

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, gıda katkı maddesini şöyle tanımlar: "Besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda... gıdaya ilave edilmesi sonucu... o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeler".

Bu tanım, katkı maddelerinin temel varlık sebebini ortaya koyar: teknolojik bir fayda sağlamak. Bu faydalar oldukça çeşitlidir:

- **Gıda Güvenilirliğini Artırmak ve Raf Ömrünü Uzatmak:** Koruyucular, gıdaları küf, maya ve bakteri gibi mikroorganizmaların neden olduğu bozulmalara karşı korur. Antioksidanlar ise yağların acılaşmasını (oksidasyon) ve gıdaların renginin solmasını önleyerek ürünlerin daha uzun süre taze ve güvenli kalmasını sağlar.

- **Yapıyı ve Kıvamı İyileştirmek:** Emülgatörler, mayonez veya salata sosu gibi ürünlerde su ve yağın birbirinden ayrılmasını engeller. Kıvam arttırıcılar ve jelleştiriciler ise dondurma ve puding gibi gıdalara istenen dokuyu kazandırır.
- **Duyusal Çekiciliği Artırmak:** Renklendiriciler, işleme sırasında rengini kaybeden bir gıdaya doğal rengini geri verebilir veya renksiz bir gıdaya daha çekici bir görünüm katabilir. Tatlandırıcılar, özellikle düşük kalorili veya şekerli ürünlerde tatlılık sağlarken, aroma arttırıcılar bir ürünün lezzet profilini güçlendirir.
- **Besin Değerini Korumak:** Alfa tokoferol (E Vitamini, E 307) gibi bazı katkı maddeleri, hem antioksidan görevi görerek gıdayı korur hem de ürünün besin değerini muhafaza eder.

Katkı maddeleri işlevlerine göre gruplandırılır. Bunlardan bazıları şunlardır:

- **Koruyucular:** Gıdanın mikroorganizmalar tarafından bozulmasını yavaşlatır.
- **Antioksidanlar:** Yağların acılaşmasını, besin öğelerinin oksidasyonunu ve renk değişimini önler.
- **Renklendiriciler:** Gıdanın işleme sırasında kaybolan rengini geri kazandırabilir veya daha çekici hale getirmek amacıyla renk ekler.
- **Tatlandırıcılar:** Şekerin yerine veya şekerle birlikte, tatlılık sağlamak amacıyla kullanılır. Genellikle şekere göre daha az kalori içerirler ya da hiç kalori içermezler.
- **Emülgatörler:** Su ve yağ gibi karışmayan bileşenlerin homojen şekilde birleşmesini sağlar, nem tutar ve gıdalara yumuşaklık verir.
- **Kıvam arttırıcılar ve stabilizörler:** Gıdanın kıvamını artırır ve dokusunu sabit tutar.
- **Asitlik düzenleyiciler:** Gıdanın pH'sını ayarlar.

Tüm Katkı Maddeleri "Kötü" mü? Doğal ve Yapay Ayrımı

Halk arasında yaygın olan en büyük yanılgılardan biri, tüm E kodlu katkı maddelerinin "yapay" ve "zararlı" olduğudur. Bu algı doğru değildir. Öncelikle, bir katkı maddesinin gıdada kullanımına izin verilmesi için, önerilen kullanım miktarında insan sağlığı için hiçbir risk oluşturmadığının bilimsel kanıtlarla ispatlanması gerekir.

Ayrıca, gıda katkı maddeleri hem doğal hem de sentetik (yapay) kaynaklardan elde edilebilir. Örneğin:

- **Doğal Katkı Maddeleri:** Pancardan elde edilen kırmızı renkli betanin (E 162), soya fasulyesinden elde edilen emülgatör lesitin (E 322) ve elmadan elde edilen kıvam arttırıcı pektin (E 440) tamamen doğal kaynaklıdır.
- **Doğada Bulunanlarla Aynı Olanlar:** Askorbik asit (C Vitamini, E 300) hem portakal gibi meyvelerde doğal olarak bulunur hem de laboratuvarla birebir aynısı üretilebilir. Her iki form da kimyasal olarak aynıdır ve aynı işlevi görür.
- **Yapay Katkı Maddeleri:** Doğada bulunmayan ancak laboratuvarla sentezlenen bazı gıda katkı maddeleri bu gruba girer.

Burada kritik olan nokta şudur: Bir katkı maddesinin kaynağı (doğal veya yapay) ne olursa olsun, hepsi aynı titiz güvenlik değerlendirmelerinden geçmek zorundadır. Doğal olması bir maddeyi otomatik olarak güvenli, yapay olması da güvensiz yapmaz.

Katkı Maddelerinin Güvenilirliğini Kim Onaylar?

Sofranıza gelen bir gıdanın içindeki katkı maddesinin güvenli olduğundan nasıl emin olabilirsiniz? Cevap, çok katmanlı ve titiz bir denetim sisteminde yatmaktadır.

- **Uluslararası Düzeyde:** FAO/WHO Gıda Katkı Maddeleri Ortak Uzman Komitesi ve (JECFA) Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (EFSA) gibi bağımsız bilimsel kuruluşlar, gıda katkı maddelerinin güvenlik değerlendirmelerini yapar. Bu değerlendirmeler, mevcut tüm bilimsel ve toksikolojik verilerin incelenmesine dayanır. Bu çalışmalar sonucunda her katkı maddesi için bir "**Kabul Edilebilir Günlük Alım Miktarı**" (ADI) belirlenir. ADI, bir bireyin ömrü boyunca her gün sağlık açısından hiçbir risk oluşturmadan tüketebileceği gıda katkı maddesi miktarını ifade eder ve çok geniş bir güvenlik payı içerir.
- **Ulusal Düzeyde:** Türkiye'de yetkili kurum T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'dır. Ülkemizdeki mevzuat, Avrupa Birliği ile uyumludur. Bu, AB'de izin verilmeyen bir katkı maddesinin Türkiye'de de kullanılamayacağı anlamına gelmektedir. Yalnızca yönetmelikte açıkça listelenen katkı maddeleri, belirli ürün gruplarında ve izin verilen limitler dahilinde kullanılabilir. Bu çerçevede hangi katkı

maddesinin hangi gıdalarda ve ne miktarda kullanılabileceği detaylı biçimde tanımlanmıştır; bazı ürün gruplarında ise katkı maddesi kullanımına kesinlikle izin verilmemektedir. Örneğin pastörize süt veya yoğurt katkı maddesi kullanımına müsaade edilmeyen gıdalardandır. Bu yaklaşım, tüketicinin maruz kalma düzeyini en aza indirmek amacıyla benimsenmiştir. Bakanlık, tüm gıda ürünlerinin Türk Gıda Kodeksine uygun olup olmadığını tespit etmek amacıyla İl Müdürlükleri aracılığıyla rutin resmi kontroller gerçekleştirilmektedir.

Ayrıca, Türk Gıda Kodeksi, tüketicilerin hassasiyetlerini gözeterek özel hükümler de içerir. Örneğin, "**Domuz kaynaklı bir gıda katkı maddesi; gıdalarda, gıda katkı maddelerinde, gıda enzimlerinde ve gıda aroma vericilerinde kullanılamaz.**" hükmü ile Türkiye'de satılan ürünlerde domuz kaynaklı hiçbir katkı maddesinin kullanılmayacağı güvence altına alınmıştır.

Herkes İçin Güvenli mi? Hassasiyetler ve Dikkat Edilmesi Gerekenler

Gıda katkı maddeleri genel popülasyon için güvenli kabul edilse de, bazı hassas bireylerde olumsuz reaksiyonlara neden olabilirler. Bu durum, katkı maddelerinin doğası gereği tehlikeli olmasından değil, bireylerin kişisel duyarlılıklarından kaynaklanır. Tıpkı bazı insanların çileğe veya yer fıstığına alerjisi olması gibi.

Dikkat edilmesi gereken bazı özel durumlar şunlardır:

- **Renklendiriciler ve Hiperaktivite:** 2007'deki Southampton çalışması, bazı yapay renklendiriciler ile koruyucu sodyum benzoat karışımının çocuklarda hiperaktiviteyi artırabileceğini öne sürmüştür. EFSA, bu bulguları değerlendirmiş ve karışımların bazı çocukların davranışları üzerinde küçük bir etkisi olabileceğini, ancak bu etkinin genellenemeyeceğini belirtmiştir. Ayrıca, tartrazin (E 102) ve karmin (E 120) gibi renklendiriciler, hassas bireylerde alerjik reaksiyonlara ve döküntülere neden olabilir.
- **Sülfidler (E 220-228):** Özellikle kuru kayısı gibi ürünlerde kararmayı önlemek ve şaraplarda koruyucu olarak kullanılan sülfidler, astımı olan hassas bireylerde nefes darlığı gibi reaksiyonları tetikleyebilir.
- **Glutamatlar (MSG, E 621):** Lezzet artırıcı olarak kullanılan MSG, bazı kişilerde baş ağrısı veya karıncalanma gibi semptomlarla ilişkilendirilmiştir. EFSA, 2017'de glutamatlar için yeni bir güvenli alım seviyesi belirlemiştir.
- **Aspartam (E 951):** Bu tatlandırıcı, fenilketonüri (PKU) adı verilen nadir görülen bir genetik hastalığı olan bireyler için tehlikelidir. Bu nedenle aspartam içeren ürünlerin etiketinde "**Fenilalanin kaynağı içerir**" uyarısı bulunması zorunludur.

Bu maddelerin etiketlerde açıkça belirtilmesi zorunlu olduğundan, belirli bir duyarlılığı olan tüketiciler bu ürünlerden kolayca kaçınabilirler.

Etiket Okuma Sanatı: Bilinçli Tüketicinin Rehberi

Gıda etiketleri, üretici ile aranızdaki en önemli iletişim aracıdır. Katkı maddeleri konusunda bilinçli bir tüketici olmak için etiket okurken şu adımları izleyebilirsiniz:

1. **"İçindekiler" Listesine Göz Atın:** Gıda katkı maddeleri, "içindekiler" veya "bileşenler" listesinde belirtilmek zorundadır. Bu liste, üründe en çok bulunan bileşenden en az bulunana doğru sıralanır.
2. **Fonksiyonu ve Adı/Kodu Arayın:** Mevzuata göre, katkı maddesinin etikette **fonksiyonel sınıf adını** takiben **adları** veya **E kodları** ile birlikte belirtilmesi zorunludur. Örneğin: *Antioksidan (Askorbik Asit)* veya *Antioksidan (E 300)*. Sadece koda değil, ne işe yaradığına (fonksiyonuna) da odaklanın.
3. **İhtiyaçlarınızı Sorgulayın, Gıda Ürünlerini Kıyaslayın, Karar Verin:** Bir ürünü satın almadan önce sadece fiyatına ya da markasına değil, ihtiyacınıza uygunluğuna da bakın. Gıda katkı maddeleri her zaman gerekli olmayabilir. Küçük boyutlu, açtıktan sonra kısa sürede tüketeceğiniz bir üründe **koruyucu** katkı maddesine gerçekten ihtiyacınız var mı? Görsel çekicilik sizin için önemli değilse, **renklendirici** içeren bir ürünü tercih etmek zorunda mısınız? Düşük kalorili beslenme hedefiniz yoksa neden **tatlandırıcı** içeren bir ürünü seçersiniz? Bu kararlar kişiseldir. Her tüketici kendi **risk yöneticisidir**. Fayda ve risk dengesini kendi yaşam tarzınıza ve ihtiyaçlarınıza göre değerlendirmelisiniz.
4. **Özel Uyarılara Dikkat Edin:** Poliol (şeker alkolü) içeren ürünlerde "**Aşırı tüketimi laksatif etki yaratabilir**" gibi uyarılar bulunur. Bu uyarılara mutlaka dikkat edin.

5. **Güvenilir Kaynaklardan Bilgi Alın:** Bir E kodu hakkında endişeniz varsa, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın internet sayfası (<https://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr/Sayfa/Detay/1864>) gibi güvenilir kaynaklardan araştırma yapın.

Sonuç: Korku Yerine Bilgi, Endişe Yerine Bilinç

Gıda katkı maddeleri, modern yaşamın getirdiği beklentileri (güvenlik, çeşitlilik, pratiklik ve uygun fiyat) karşılamamıza yardımcı olan araçlardır. E kodları, bu araçların keyfi olarak değil, bilimsel bir süzgeçten geçirilerek ve sıkı kurallar altında kullanıldığının bir güvencesidir. Bir tüketici olarak en güçlü silahınız bilgidir. Etiketleri okumayı öğrenmek, katkı maddelerinin işlevlerini anlamak ve güvenilir kaynaklardan bilgi almak, sizi gıda seçimlerinizde daha bilinçli kılacaktır. Endişelenmek yerine anlamak ve bilinçli tercihler yapmak önemlidir.