

TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA KATKI MADDELERİ YÖNETMELİĞİ EK-II BÖLÜM D'SİNDE YER ALAN GIDA KATEGORİLERİNE İLİŞKİN KILAVUZ

GİRİŞ

- Bu kılavuz, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 23, 24 ve 26 ncı maddelerine dayanılarak hazırlanmış olan 30.6.2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği çerçevesinde hazırlanmıştır.
- Bu kılavuz, Üye ülkelerdeki gıda katkı maddeleri uzmanları ve ilgili paydaşlara danışmak suretiyle Avrupa Komisyonu birimleri tarafından hazırlanan 1333/2008/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü'nün Ek-II Bölüm E'sinde yer alan gıda kategorilerinin ayrıntılarını veren rehber doküman esas alınarak hazırlanmıştır. Bu rehber doküman, Avrupa Komisyonu'nun resmî görüşünü yansıtmaz.
- Bu kılavuz, üretiminde gıda katkı maddesi kullanılan herhangi bir gıdanın hangi gıda kategorisine ait olduğunun ve bu bağlamda bahse konu gıdada hangi gıda katkı maddelerine izin verildiğine dair Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nin Ek-II Bölüm E'sinde yer alan "Gıda Kategorilerinde izin verilen gıda katkı maddeleri ve kullanım koşulları" başlıklı tablonun anlaşılması amacıyla gıda işletmecilerine yardımcı olmak ve resmî kontroller sırasında yapılacak değerlendirmelerde uygulama birlikteliği sağlamak amacı ile hazırlanmıştır.
- Gıdalarda kullanılmasına izin verilen gıda katkı maddelerinin listeleri ve kullanım koşulları Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nin Ek-II'sinde yer almaktadır. EK-II'de yer alan gıda katkı maddeleri, eklenebilecekleri gıda kategorileri esas alınarak listelenir. Bu listeler, gıda denetimi/üretimi/tüketimi açısından herkesin ulaşabileceği kolay tanımlanır listelerdir. Bu kılavuz, uygulamada birliktelik sağlamak ve farklı gıda kategorilerine açıklık getirmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Bu kılavuzla belirlenen kurallar özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.
- Bu kılavuz, gıda kategorilerine açıklık getirmenin yanı sıra, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde *italik* olarak yazılan gıdaları da açıklamaktadır.
- Bu gıda kategori sistemi, hazır yemekler, yaş pasta vb bileşik gıdaları kapsamaz, çünkü bu gıdalar birden fazla gıda kategorisine haiz gıda içermektedir.
- Bu kılavuz Bakanlığımıza iletilen talepler, görüşler, herhangi bir konuyu daha anlaşılır hale getirecek öneriler doğrultusunda geliştirilecek ve güncellenecektir.

Bu rehber doküman bilgi amaçlı olup resmi bir belge olarak kullanılmaz.

Numara	Gıda Kategorisinin adı
01.	SÜT ÜRÜNLERİ VE ANALOGLARI
	<p>Bu kategori, süt veren herhangi bir hayvanın (örneğin inek, koyun, keçi, manda, eşek, at) sütünden elde edilen tüm süt ürünlerini (Kategori 2 katı ve sıvı yağlar, kategori 3 Yenilebilir Buzlar ve Dondurma, Kategori 14 İçecekler ve Kategori 16 Tatlılar kapsamına giren ürünler hariç) kapsar. Bu kategori süt ürünleri analoglarını da kapsar.</p> <p>Bu kategoride, “aromalandırılmış ürün”, herhangi bir tat ve/veya aroma veren elementi/öge (şeker, tatlandırıcı, aroma verici, meyve preparatı, baharat, sebzeler vb.) içeren üründür. Bu, “aromalandırılmamış” ın zıttı/karşıtı anlamına gelmektedir.</p> <p>Bu kategori ilgili laktozsuz ürünleri de içerir.</p>
01.1	Aromalandırılmamış pastörize ve sterilize (UHT dâhil) süt
	<p>Bu kategori, tam yağlı, yağsız ve yarım yağlı sütü kapsar. Ayrıca sıvı süt olarak tüketilmesi amaçlanan sütleri de kapsar. (örneğin laktozsuz ürünler)</p>
01.2	Aromalandırılmamış fermente süt ürünleri, fermantasyondan sonra ısıl işlem görmemiş doğal aromalandırılmamış yayık altı dâhil (sterilize yayık altı hariç)
	<p>Fermente süt ürünleri, -ya laktik asit oluşturan bakteriler veya aroma oluşturan bakterilerin faaliyeti ile kendiliğinden oluşan/gerçekleşen ekşime ile -ya da laktik asit oluşturan bakteriler veya aroma oluşturan bakterilerin aşılmasıyla/inokülasyonu ile fermantasyonu sonucunda üretilir.</p> <p>Yayık altı, tereyağı yapım işleminden (örneğin, fermente veya fermente olmamış süt ve kremanın çalkalanması) artan hemen hemen/neredeyse süt yağı uzaklaştırılmış akışkandır. Yayıkaltı (kültürlü yayıkaltı olarak ta bilinir) yukarıda tarif edilen fermente süt ürünleri ile ilgili tekniklerin aynısı kullanılarak nispeten düşük yağ içeriğindeki akışkan haldeki sütün fermantasyonu ile de üretilir.</p> <p>Bu kategori, kategori 01.6 daki fermente kremayı içermez.</p> <p>Örneğin; yoğurt, kefir, kımız ve ayran</p>
01.3	Fermantasyondan sonra ısıl işlem görmüş, aromalandırılmamış fermente süt ürünleri
	<p>Pastörize veya sterilize yayıkaltı dahil.</p> <p>Bu kategori, kategori 01.6 daki fermente kremayı içermez.</p>
01.4	Aromalandırılmış fermente süt ürünleri, ısıl işlem görmüş ürünler dâhil
	<p>Bu kategori ısıl işlem görmüş veya ısıl işlem görmemiş ürünleri kapsar. Bu ürünler, tatlı olarak tüketilebilir. Bu kategori kapsamına girmeyen diğer tatlılar, kategori 16 kapsamındadır.</p> <p>Bu kategori, kategori 01.6.3. teki aromalandırılmış fermente kremayı içermez.</p> <p>Örneğin; çilek aromalı kefir, kayısılı yoğurt</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
01.5	Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği' nde tanımlanan koyulaştırılmış süt ve süttozu
	Bu kategori koyulaştırılmış süt ve süttozunu kapsar.
01.6	Krema ve toz krema
	Krema, süte kıyasla nispeten daha yüksek bir yağ içeriğine sahip akışkan bir süt ürünüdür. Tüm akışkan, yarı akışkan ve yarı katı krema ürünlerini içerir. Krema tozu kremadan suyun kısmi olarak uzaklaştırılması ile elde edilen bir süt ürünüdür.
01.6.1	Aromalandırılmamış pastörize krema (yağı azaltılmış kremalar hariç)
	Uygun ısı işlem ile pastörizasyona tabi tutulan krema
01.6.2	Aromalandırılmamış, fermentasyonu devam eden krema ürünleri ve % 20'den az yağ içeren ikame ürünler
	Bu kategori, %20'den daha az yağ içeriğine sahip aromalandırılmamış ürünleri kapsar. Ekşi kremayı (laktik asit fermentasyonuna tabi tutulan krema) da süt pıhtılaştırma enzimlerinin faaliyeti ile oluşan kıvamlı, viskoz kremayı da kapsar. Bu kategori, %20'den daha az yağ içeriğine sahip aromalandırılmamış fermentasyonu devam eden kremadan yapılan aromalandırılmamış hazır çırpılmış krema (instant whipped cream) toppingleri/süslemeleri ve ekşi krema ikamelerini de içerir. Bu kapsamdaki ikame ürünler, süt ürünlerinde olduğu gibi benzer işlevselliğe sahip ürünlerdir ve ilave bileşenler (herhangi bir süt ürünleri bileşeninin yerini almayan) içerebilir.
01.6.3	Diğer kremalar
	Bu kategori, 01.6.1 ve 01.6.2 numaralı kategorilerin kapsamında yer almayan tüm krema ve krema tozlarını kapsar, örneğin; diğerlerine ilaveten, pastörizasyondan daha yüksek ısı işlem uygulanmış ürünler (örneğin sterilize ve UHT kremalar), <i>clotted cream</i> (koyu kıvamlı krema), whipping cream (çırpma krema) ve çırpılmış kremalar / whipped cream (hafif ve kabarık oluncaya kadar, bir mikser, çırpma teli veya çatal ile çırpılmış krema), 01.6.2 kategorisi haricindeki yağı azaltılmış kremalar. Aromalandırılmış çırpılmış kremalar, kategori 05.4 kapsamındadır.
01.7	Peynir ve peynir ürünleri
	Bu kategori, peynir ve peynir ürünlerini (pıhtılaşmış süt proteini yapısı bünyesinde su ve yağ bulunan ürünler olarak tanımlanan) kapsar.
01.7.1	Olgunlaştırılmamış peynirler (kategori 16 kapsamındaki ürünler hariç)
	Bu kategori, üretimin hemen akabinde tüketilmeye hazır peynirleri kapsar. (örneğin taze peynir, salamura içindeki olgunlaştırılmamış peynirler) Örneğin; <ul style="list-style-type: none"> • <i>Mozarella</i>: telemesi yoğrulmuş yumuşak peynir • <i>Mascarpone</i>: muhtemelen uygun miktarda sütün ilavesiyle, süt kremasının asit-ısıtma pıhtı oluşumu ile elde edilen yumuşak, sürülebilir, taze peynir • Taze kaşar peyniri • Taze beyaz peynir
01.7.2	Olgunlaştırılmış peynir
	Bu kategori, üretimin hemen ardından tüketilmeye hazır olmayan; ancak peynirin kendine has karakteristik özelliği kazanması için gerekli biyokimyasal ve fiziksel değişikliklere izin verecek uygun zaman ve sıcaklık koşulları altında tutulan peynirleri kapsar. Olgunlaştırılmış peynir, yumuşak, yarı sert, sert veya çok sert olabilir.

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>Örneğin;</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Provolone</i> (olgun sert/orta sert telemesi yoğrulmuş peynir) • Olgun / Eski kaşar • Civil peyniri • Ezine peyniri • Tulum peyniri • Gravyer peyniri • Çömlek peyniri • Küp peyniri • Küflü (yeşil) peynir
01.7.3	Yenilebilir peynir kabuğu
	<p>Peynirin yenilebilir kabuğu, başlangıçta peynirin iç kısmı gibi aynı bileşime sahip olan ancak salamura etme ve/veya olgunlaştırma sonrası kuruyabilen, peynir kütlesinin dış kısmıdır. Uygulamada, izin verilen gıda renklendiricileri sadece peynirin yüzey uygulaması içindir.</p>
01.7.4	Peynir altı suyu peynirleri
	<p>Bu kategori, peynir altı suyunun süt, krema veya diğer süt kaynaklı malzemeler ve gerekli olması halinde %5'e kadar şekerler ilave edilerek veya edilmeksizin konsantre edilmesi ve konsantre ürünün uygun/elverişli olması halinde şekil verilmesi/kalıplanması ile elde edilen katı ya da daha çok veya daha az yarı-katı ürünleri kapsar. Ayrıca, esasen sütün peynir altı suyu bileşeninden ekstrakte edilen peynir altı suyu proteinlerinin pıhtılaştırılması ile yapılan peynir altı suyu proteini peynirlerini de içerir.</p> <p>Bu kategori, <i>Ricotta</i> yı da kapsar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ricotta</i>: Gerektiğinde süt ve/veya düşük yağlı krema ve/veya peynir altı suyu kremasının ilavesiyle peynir altı suyunun ısıtma veya asit-ısıtma pıhtı oluşumu ile elde edilen katı, taze süt ürünü. • Lor peyniri • Çerkez peyniri
01.7.5	İşlenmiş peynir
	<p>Bu kategori; farklı miktarlardaki peynir, peynir karışımları ve süt yağı, süt proteini, süt tozu gibi diğer süt ürünleri bileşenleri ve suyun eritilmesi ve emülsifiye edilmesi ile elde edilen sürülebilir veya katı ürünleri kapsar. İşlenmiş peynir, aromalandırılmış veya aromalandırılmamış olabilir.</p> <p>Örneğin; eritme peyniri</p>
01.7.6	Peynir ürünleri (kategori 16 kapsamındaki ürünler hariç)
	<p>Bu kategori; süt proteininin pıhtılaştırılmasını içeren işleme teknikleri ile elde edilen; peynir haricindeki süt ürünlerini ve/veya son üründe peynire benzer fiziksel ve organoleptik özelliklere sahip, sütten elde edilen ürünleri kapsar.</p>
01.8	Süt analogları, içecek beyazlatıcıları dâhil
	<p>Bu kategori; süt proteinleri veya süt yağının, süt kaynaklı olmayan proteinler ve süt kaynaklı olmayan katı veya sıvı yağlar ile kısmen veya tamamen yer değiştirdiği ürünleri kapsar. Bu kategori, ayrıca süt ürünü bazlı olmayan krema ve peynir analoglarını da içerir ve içecek beyazlatıcıları veya süt ürünleri içermeyen kremaları da kapsar. Bu kategori, ayrıca süt ürünü bazlı olmayan kremayı da içerir ve içecek beyazlatıcıları veya süt ürünleri içermeyen kremaları da kapsar. Bunlar kahve, çay,</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	sıcak çikolata ve ya diğer içeceklerle bir katkı/ilave olarak süt veya kremanın yerine geçmek üzere tasarlanmış sıvı veya granüllü/tanecikli maddelerdir. Bazı süt ürünleri içermeyen kremalar, vanilya, ceviz veya İrlanda kreması gibi aromalar içerebilir. Süt ürünleri içermeyen kremalar için, düşük kalori ve düşük yağ versiyonları bulunabilir/mevcuttur.
01.9	Yenilebilir kazeinatlar
	Türk Gıda Kodeksi – Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliği (Tebliğ No: 2001/22) nde tanımlanan yenilebilir kazeinatlar
02.	KATI YAĞLAR VE SIVI YAĞLAR VE KATI VE SIVI YAĞ EMÜLSİYONLARI
	Bu kategori, bitkisel veya hayvansal kaynaklardan (deniz kaynakları da dâhil olmak üzere) ya da bunların karışımlarından elde edilen tüm yağ bazlı ürünleri kapsar.
02.1	Temel olarak susuz katı ve sıvı yağlar (sade yağ hariç)
	Yenilebilir katı ve sıvı yağlar, deniz kaynakları da dahil olmak üzere bitkisel ve hayvansal kaynaklardan gelen esas olarak trigliseritlerden oluşan gıdalardır.
02.2	Ağırlıklı olarak yağ-içinde-su tipi katı ve sıvı yağ emülsiyonları
02.2.1	Tereyağı ve konsantre tereyağı ve sıvı tereyağı ve sade yağ
	Bu kategori; sadece süttten elde edilen ve/veya bir proses ile <i>Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği'nde</i> bahsedilen ürünlerden su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümünün su ve yağ dışındaki katı maddenin neredeyse tamamen uzaklaştırılması ile süttten elde edilen ürünleri ve sıvı emülsiyonları kapsar. Yağı azaltılmış tereyağını kapsamaz.
02.2.2	Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar / Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği' nde tanımlanan sürülebilir yağlar dâhil olmak üzere diğer katı ve sıvı yağ emülsiyonları Sıvı emülsiyonlar
	<p>Bu kategori, Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar / Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği' nde tanımlanan sürülebilir yağlar dâhil olmak üzere diğer katı ve sıvı yağ emülsiyonları ve sıvı emülsiyonları kapsar. Dâhil olan ürünler şunlardır:</p> <p><u>Süt yağları</u> (katı halde, malleable/yumuşak/şekillendirilebilir/kolay işlenebilir emülsiyon, temel olarak yağ içinde su tipinde, çoğunlukla süt ve/veya belirli süt ürünlerinden türetilen, değeri için ana bileşeni yağ olan ürünler): 3/4 yağlı tereyağı, yarım yağlı tereyağı,% x sürülebilir süt ürünü</p> <p><u>Katı yağlar</u> (katı halde, yumuşak/şekillendirilebilir/ kolay işlenebilir emülsiyon, temel olarak yağ içinde su tipinde, katı ve/veya sıvı bitkisel ve/veya hayvansal yağlardan türetilen, süt yağı içeriği yağ içeriğinin %3'ünden daha fazla olmayan ürünler): margarin, 3/4 yağlı margarin, yarım yağlı margarin, % x sürülebilir yağ</p> <p><u>Bitkisel ve/veya hayvansal ürünlerden oluşmuş yağlar:</u> (katı halde, insan tüketimine uygun yoğrulabilir emülsiyon, prensip olarak yağ içinde su tipinde, katı ve/veya sıvı bitkisel ve/veya hayvansal yağlardan elde edilen, süt yağı içeriği yağ içeriğinin %10-80'i arasında olan ürünler)</p> <p>Karışım, ¾ yağlı karışım, yarım yağlı karışım, % x sürülebilir karışım</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<u>Sıvı emülsiyonlar</u> : Katı margarin ya da tereyağına bir alternatif olarak kullanılan, serin koşullarda dahi sıvı kalan özelliklere sahip sıvı margarin.
02.3	Tavalar için püskürtülebilir bitkisel yağ
	Pişirme spreyleri, kızartma tavaları ya da gıdanın yapışmasını önleyen diğer pişirme kaplarına uygulanan bitkisel yağın püskürtülebilir bir formudur.
03.	YENİLEBİLİR BUZLAR VE DONDURMA
	<p>Yenilebilir buzlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bir sıvı durumdan daha viskoz bir yapıya dondurulan • Donuk halde depolanan, taşınan, satılan ve tüketilen • Yürürlükte olan hükümlere göre izin verilen tüm katkı maddelerini, tüm gıda bileşenlerini içerebilen gıdalardır. <p>Dondurma da bu kategori altında yer alır.</p>
04.	MEYVE VE SEBZELER
	Bu kategori, meyve, sebzeler, mantar ve fungus, kökler ve yumrular, bakliyat ve baklagiller, deniz yosunu, sert kabuklu yemişler ve tohumları kapsar.
04.1	İşlenmemiş meyve ve sebzeler
	Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde tanımlandığı gibi işlenmemiş olan tüm meyve ve sebzeleri içerir.
04.1.1	Bütün haldeki taze meyve ve sebzeler
	Hasattan taze olarak sunulan meyveler ve sebzeler.
04.1.2	Soyulmuş, kesilmiş ve dilimlenmiş meyve ve sebzeler
	Bu kategori, soyma, kesme, uç kesme, dilimleme gibi bir işleme maruz kalan işlenmemiş meyveler ve sebzeleri kapsar.
04.1.3	Dondurulmuş meyve ve sebzeler
	<p>Bu kategori dondurulmuş veya şoklanmış (meyve veya sebzelerin kısa süre haşlanıp, hızlı dondurulması) bütün ya da parça halindeki taze meyve ve taze sebzeleri kapsar. Ürün, bir meyve suyu veya şeker şurubu içerisinde dondurulabilir. Örneğin dondurulmuş meyve salatası ve dondurulmuş çilekler bu gruba dâhildir.</p> <p>Meyve ve sebzeler orijinal halinde önemli bir değişikliğe sebep olacak şekilde beyazlatılmış/ağartılmış/haşlanmış ise, bu ürünler kategori 04.2.4.1 kapsamına girer.</p>
04.2	İşlenmiş meyve ve sebzeler
	Bu kategori, kurutulmuş, konserve edilmiş, şişelenmiş meyve ve sebzeleri; sirke, yağ veya salamura içindeki meyve ve sebzeleri; meyve ve sebze preparatlarını ve reçel, jöle ve marmelatları ve benzer ürünleri kapsar.
04.2.1	Kurutulmuş meyve ve sebzeler
	Önemli besin öğelerini etkilemeksizin doğal su içeriğinin mikroorganizma gelişimi için gerekli seviyenin altına indirildiği meyve ve sebzeler. Örneğin, kuru elma dilimleri, kuru üzüm, kurutulmuş dilimlenmiş veya pul/ince parça Hindistan cevizi, kuru erik, kurutulmuş zencefil, kurutulmuş mantar, kurutulmuş domates ve kurutulmuş mercimek, kurutulmuş fasulyeler, kurutulmuş bezelyeler bu gruba girer. Ürün, tüketim öncesi rehidrasyon için tasarlanmış olabilir de olmayabilir de. Domates tozu ve pancar tozu gibi sebze suyunun kurutulmasıyla elde edilen sebze tozları da bu gruba dâhildir.

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>Kırmızı meyve (04.2.2, 04.2.3 ve 04.2.4.1 de bahsedilen) ifadesi, dış kabuğu ve suyu/etli kısmı kırmızı-mor olan çekirdekli meyvelerin kırmızı-mor türleri ve üzümü meyvelerin kırmızı-mor türlerini ifade eder.</p> <p>Beyaz sebze (04.2.3 ve 04.2.4.1 de bahsedilen) ifadesi, bazıları aşağıda verilmiş olan sebzeleri ifade eder: tapyoka, karnabahar, beyaz kereviz, Çin turpu, sarımsak ve beyaz soğan, bayır turpu, yer elması, kıvırcık lahanası, pırasanın beyaz parçaları, maydanoz kökü, yabancı havuç, sarı şalgam, beyaz kuşkonmaz, beyaz lahanası, beyaz mantarlar, uzun beyaz turp, beyaz şalgam ve beyaz baklagiller</p>
04.2.2	Sirke, yağ veya salamura içindeki meyve ve sebzeler
	<p>Gıdanın dayanıklılığına önemli ölçüde katkı sağlayarak, tuz ve/veya sirke çözeltisi ve yağ ile çiğ sebzeler ve çiğ meyvelerin muamele edilmesiyle hazırlanan ürünler. Örneğin lahanası turşusu, salatalık turşusu, zeytinler, soğan turşusu, karnabahar turşusu, havuç turşusu, yağ içinde mantar ("Mushrooms in oil"; geleneksel bir İtalyan sebze saklama yöntemi olup, mantara yağ ve sirke ilave edilip fermentasyonu sağlanır. Bu şekilde uzun süre muhafaza edilir.), marine edilmiş enginar, erik turşusu, mango turşusu, misket limonu turşusu, Bektaşî üzümü turşusu ve karpuz kabuğu turşusu bu gruba girer. Bu kategori ayrıca sirke, yağ veya salamura içinde korunarak hazırlanmış tatlı-ekşi ürünleri de kapsar.</p>
04.2.3	Teneke veya cam ambalajdaki meyve ve sebzeler
	<p>Meyve ve sebzelerin yıkanması, ardından haşlanması ve konserve kutuları, poşet/torba, cam kavanozlar veya diğer kaplar içerisine sıvı ortamda yerleştirilmesi ve ısı ile sterilize edilmesi sonucu tamamen korunmuş ürün. Bu kategori, kategori 04.1.4.2 ye dâhil olan kompostoları kapsamaz.</p> <p>Soslu bir sebze içeren konserve bir ürün, kısmen kategori 04.2.3 altında yer alır. Bu, taşınma prensibinin uygulanabileceği bir bileşik gıda olur.</p>
04.2.4	Meyve ve sebze preparatları, kategori 5.4 kapsamındaki ürünler hariç
	<p>Bu kategori, pulp, püreler, komposto ve benzer ürünler gibi preparatları ve bunun yanı sıra yüksek şeker konsantrasyonunda kaynamış su ile hazırlanan bütün veya/parça haldeki meyve ve sebzelerin preparatlarını kapsar. Bu kategori, sirke, yağ veya salamura içindeki ürünleri (kategori 04.2.2 kapsamında) de, kategori 04.2.3 kapsamındaki ürünleri de kapsamaz.</p>
04.2.4.1	Meyve ve sebze preparatları (komposto hariç)
	<p>Bu kategori, kategori 04.2 nin diğer alt gruplarına girmeyen işlenmiş meyve ve sebze ürünlerini kapsar; bunlar işleme sonrası dondurulabilir. "İşlenmiş meyve ve sebze" ifadesi, korunarak hazırlanmış kırmızı meyveler, deniz yosunu bazlı preparatlar, mikro alg preparatları, meyve bazlı soslar, meyve bazlı şurup, domates suyu ve baharat katılarak yapılan pelte/aspik, hazır zeytinler ve zeytin bazlı preparatlar, sebze püreleri, pulplar ve suları ve Hindistan cevizi sütü gibi ürünleri kapsamaktadır.</p> <p>Bu kategori:</p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Mostarda di frutta</i>: Hardallı şurup içindeki şekerli meyveyi içerir. <p>Meyve bazlı olmayan dolgular kategori 05.4; şeker şurupları ise kategori 11 kapsamındadır. Aromalandırılmış içeceklerin hazırlanmasında kullanılmak üzere tasarlanmış konsantre formdaki meyve şurupları, kategori 14.1.4 kapsamındadır.</p>
04.2.4.2	Komposto, kategori 16 kapsamında yer alan ürünler hariç

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>Komposto, meyvelerin bir veya birkaç çeşidinin yenilebilir kısmının bütün veya parçalar halinde, süzgeçten geçirilmiş veya geçirilmemiş, önemli ölçüde konsantre edilmeksizin ısıtma işlemi görmesi ile elde edilen bir üründür.</p> <p>Şekerler, su, elma suyu, baharat ve limon suyu kullanılabilir. En çok bilinenleri elma, şeftali, kayısı kompostolarıdır.</p>
04.2.5	Reçel, jöle ve marmelatlar ve benzer ürünler
	<p>Bu kategori, “Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği” nde tanımlanan ürünler ve düşük kalorili ürünler ve düşük şekerli ürünler dâhil diğer sürülebilir meyve veya sebze ürünlerini kapsar. Şeker yerine tamamen veya kısmen tatlandırıcı kullanılanların dışında, bu ürünlerin refraktometre ile hesaplanan çözünebilir kuru madde içeriği % 60 veya daha fazla olmalıdır (İlgili mevzuatlarda tanımlanan belirli özel durumlar hariç olmak üzere*bu istisna bizim reçel mevzuatında yok). Bu kategori, düşük kalorili ürünler dâhil olmak üzere Mermelada, sert kabuklu meyvelerin ezmesi (findık ezmesi, fıstık ezmesi gibi) ve sürülebilir ürünleri gibi diğer sürülebilir meyve veya sebze ürünlerini de kapsar.</p>
04.2.5.1	“Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği” nde tanımlanan ekstra reçel, ekstra geleneksel reçel, geleneksel reçel, geleneksel marmelat ve ekstra jöle
	<p>Ekstra reçel, Bir veya birkaç çeşit meyvenin konsantre edilmemiş pulpunun, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmesiyle elde edilen bir karışımdır.</p> <p>Ekstra jöle, Bir veya birkaç çeşit meyvenin sulu ekstraktlarının veya suyunun veya bunların karışımının şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımdır. Genel bir kural olarak, 1000 g ekstra reçel üretiminde kullanılan pulp miktarı 450 g dan az olmamalıdır. (1000 g ekstra jöle için, üretiminde kullanılan meyve suyu ve/veya sulu ekstraktların miktarı, ekstra reçelin üretiminde kullanılan miktar kadar olmalıdır.)</p> <p>Bu kategori:</p> <p>-<i>Marmelada</i> Ekstra: Karışım katı veya yarı sıvı olana kadar, bütün haldeki, kesilmiş, ezilmiş, elekten geçirilmiş veya başka bir işlem uygulanmış meyvelerin şeker ile kaynatılmasıyla hazırlanan bir üründür. Meyve içeriği %50’den az olmamalıdır. Refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde miktarı %40-%60 arasında olmalıdır.</p>
04.2.5.2	“Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği” nde tanımlanan reçel, jöle, marmelat ve tatlandırılmış kestane püresi
	<p>Bu kategori:</p> <p>-Reçel: Bir veya birkaç çeşit meyvenin püresinin veya pulpunun veya bunların karışımının, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş karışımdır. (Genel bir kural olarak, 1000 g’lık son ürünün üretiminde kullanılan pulp ve/veya püre miktarı 350 g’ dan az olmamalıdır.)</p> <p>-Jöle: Bir veya birkaç çeşit meyvenin sulu ekstraktlarının veya suyunun veya bunların karışımının şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımdır.</p> <p>-Marmelat: Turunçgil meyvesinden elde edilen pulp, püre, meyve suyu, sulu ekstraktları ve kabuklarının tek başına veya karıştırılarak, su ve şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımdır.</p> <p>-Jöle marmelat: Çok ince dilimlenmiş az miktarda meyve kabukları dışında suda çözünmeyen madde içermeyen üründür.</p> <p>-Tatlandırılmış kestane püresi: Su ve şekerin, 1000 g’lık son üründe en az 380 gr kestane püresi ile uygun kıvama getirilmesiyle hazırlanan karışımdır.</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	- <i>Mermelada</i> : Karışım katı veya yarı sıvı olana kadar, bütün haldeki, kesilmiş, ezilmiş, elekten geçirilmiş veya başka bir işlem uygulanmış meyvelerin şeker ile kaynatılmasıyla hazırlanan bir üründür. Meyve içeriği %30'dan az olmamalıdır. Refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde miktarı %40-%60 arasında olmalıdır. içerir.
04.2.5.3	Diğer benzeri sürülebilir meyve ve sebze ürünleri
	Elma ezmesi ve <i>creme de pruneaux</i> gibi tüm diğer benzeri sürülebilir meyve ve sebze bazlı ürünleri kapsar. Bu kategori: - <i>Dulce de membrillo</i> : Elekten geçirilmiş meyvenin Briks derecesi 55 veya daha fazla olana, meyve içeriği %45 ve rengi koyu krem renginden kahverengimsi kırmızıya kadar değişen bir katı haline gelene kadar şeker ile kaynatılmasıyla hazırlanan üründür. - <i>Crema de membrillo</i> : Elekten geçirilmiş meyvenin Briks derecesi 55 veya daha fazla olana, meyve içeriği %50 ve rengi açık veya hafif sarımsı kahverengi bir katı haline gelene kadar şeker ile kaynatılmasıyla hazırlanan üründür. - <i>Marmelada</i> :elekten geçirilerek veya benzer bir işlem ile bir püreye çevrilen ayvanın mezokarpının kaynatılmasıyla elde edilen üründür ve katı kıvamlı, minimum meyve içeriği %40 (standart) veya %50 (ekstra) olan, %60 veya daha fazla bir çözünebilir kuru madde içeriğine sahiptir. içerir.
04.2.5.4	Sert kabuklu meyvelerin ezmesi ve sürülebilir ürünleri
	Sert kabuklu meyvelerin ezmesi, sert kabuklu meyvelerin dış kabuğundan ayrıldıktan sonra kırılması/ezilmesi ile yapılan sürülebilir bir gıda ürünüdür. Ürün, yüksek bir yağ içeriğine sahiptir ve tereyağı gibi sürülebilir. Örneğin; fındık ezmesi, fıstık ezmesi (yerfıstığı yağıyla kavrulmuş ve öğütülmüş yer fıstığından yapılan sürülebilir bir ezme), diğer sert kabuklu meyvelerin ezmesi (örneğin kaju ezmesi) ve balkabağı ezmesini kapsar. Bu kategori, " <i>Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği</i> " kapsamında yer alan tatlandırılmış kestane püresini ve sert kabuklu meyveler içeren kakao bazlı sürülebilir ürünleri (kategori 05.2 kapsamındadır) kapsamaz.
04.2.6	İşlenmiş patates ürünleri
	Bu kategori şu patates ürünlerini kapsar: patates kızartması, dondurulmuş veya soğutulmuş patates özel ürünleri ve kurutulmuş patates ürünleri (pul, granül, toz). Bu kategori kategori 06.4.4'e dâhil olan patates gnocchi(patatesten yapılan bir İtalyan yemeği)yi kapsamaz. Patates bazlı atıştırma ürünleri kategori 15.1 kapsamındadır.
05.	ŞEKERLEMELER
	Bu kategoriye, tüm kakao ve çikolata ürünleri (05.1), kakao içeren ya da içermeyen diğer şekerleme ürünleri (05.2), sakız (05.3), süslemeler ve pasta/kek vb üzerine sürülen şekerli krema (05.4) dâhildir.
05.1	"Türk Gıda Kodeksi Kakao Ve Çikolata Ürünleri Tebliği" kapsamında yer alan kakao ve çikolata ürünleri
	Bu kategori, "Türk Gıda Kodeksi Kakao Ve Çikolata Ürünleri Tebliği" kapsamında tanımlanan tüm kakao ve çikolata ürün çeşitlerini kapsar: kakao yağı, kakao tozu, yağı azaltılmış kakao tozu, toz çikolata/çikolata tozu, tatlandırılmış kakao tozu, çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolata, dolgulu (çikolata, chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza ve piralin).
05.2	Diğer şekerlemeler, nefes tazeleyici minik şekerlemeler dâhil

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>Bu kategori, 05.1, 05.3 ve 05.4 kategorilerinin haricindeki, şekerler ve tatlılar olarak da adlandırılan tüm şekerleme ürünlerini kapsar.</p> <p>Bu gruba, esas olarak şeker içeren veya içermeyen (enerjisi azaltılmış veya ilave şekerli) ve kakao içerebilen veya içermeyen ürünlerin tüm çeşitleri dâhildir. Sert şekerlemeler/akide şeker benzeri sert şekerler, örneğin şekerler ve lolipoplar, ve yumuşak şekerlemeler/ jöle şekerlemeler. Çiğnenabilir şekerler örneğin jelatin/meyve sakızları, jöleler ve köpük şeker ürünleri/marsmallowlar ve fondan ve fudge (bir çeşit yumuşak şekerleme) gibi şekerler, meyan şekeri, karameller, toffee gibi şekerler, nugatlar, badem ezmesi, turrón ve mazapán gibi şekerlemeler.</p> <p>Şekerleme (şeker bazlı, nişasta bazlı, kakao bazlı, kuru meyve bazlı), sandviç sürülebilir ürünler (kakao bazlı, süt bazlı, kuru meyve bazlı, yağ bazlı), şekerle pişirilen ve kristalize edilmiş ve üstü şekerle kaplanmış meyve ve sebzeler, tatlı patlamış mısır, tatlı atıştırmalıklar, imitasyon çikolata, ikame çikolata ürünleri ve kakao bazlı ürünler (“<i>Türk Gıda Kodeksi Kakao Ve Çikolata Ürünleri Tebliği</i>” kapsamında yer almayan), kuvvetli aromaya sahip nefes tazeleyici boğaz pastilleri ve nefes tazeleyici minik şekerler de (karakteristik boyutu 1,5 cm’den daha fazla olan nefes tazeleyici şekerler, minik şekerler olarak nitelendirilmez) bu kapsamdadır.</p> <p>Lokum; nişasta bazlı şekerleme, elma şekeri; meyve şekerlemeleri, akide; şeker bazlı şekerleme, jelibon; jelatin bazlı şekerlemeye örnek olarak verilebilir.</p>
05.3	Sakız
	<p>Bu kategori, aroma vericiler ve aroma verici bileşenler, tatlandırıcılar ve diğer katkı maddelerini içeren doğal veya sentetik gam bazlı ürünleri kapsar. Bu kategori balonlu sakız ve nefes tazeleyici sakız ürünlerini içerir.</p>
05.4	Süslemeler, kaplamalar ve dolgular, kategori 4.2.4 kapsamında yer alan meyve bazlı dolgular hariç
	<p>Bu kategori, genellikle hafif fırıncılık ürünleri, yenilebilir buzlar, şeker ve şekerlemeler gibi bir gıdada süsleme, kaplama ve/veya doldurma için kullanılan, 05.2’de tanımlanan şekerleme ürünlerini kapsar. Bu kategori, ayrıca bir gıdayı süsleme, kaplama ve doldurma amacıyla kullanılan meyve bazlı olmayan topping/yiyeceklerin üzerindeki sos benzeri malzeme, parlaticılar, kaplamalar, şuruplar, tatlı soslar ve dolgular, aromalandırılmış çırpılmış kremaları / krem şantileri (açık renk ve kabarık oluncaya kadar, bir mikser, çırpma teli veya çatal ile çırpılmış krema ve sprey tenekesindeki krema) de içerir. 08.3.3 kapsamına giren ürünleri hariç tutar. “<i>Türk Gıda Kodeksi Kakao Ve Çikolata Ürünleri Tebliği</i>” kapsamında yer alan çikolata ürünlerini hariç tutar ancak, bunların dolguları, süslemeleri ve kaplamaları “<i>Türk Gıda Kodeksi Kakao Ve Çikolata Ürünleri Tebliği</i>” kapsamında yer almıyorsa; bu kategori kapsamındadır. Kategori 11 kapsamında yer alan ürünler ve kategori 04.2.4 kapsamına giren meyve bazlı topping/süslemeler de hariç tutulur.</p> <p>Tek başına gıda katkı maddeleri (örn. renklendiriciler, parlatma ajanları) ve bunların taşıyıcı olarak kullanılmış diğer katkı maddelerini ve gıda bileşenlerini içerebilen preparatları bu gıda kategorisi kapsamına girmemektedir ve bunların kullanımının ekleneceklerin gıdanın uygun gıda kategorisinde değerlendirilmesi Bakanlıkça yapılır.</p>
06.	TAHILLAR VE TAHİL ÜRÜNLERİ

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	Bu kategori, tahıl tanelerinden ve bazı durumlarda, alt kategorilerde tanımlandığı şekilde, kökler ve yumrular, soya fasulyeleri, bakliyatlar ve baklagillerden elde edilen işlenmiş veya işlenmemiş ürünleri kapsar (07.“Fırıncılık ürünleri” kategorisinde yer alan ürünler hariç). Alt kategori 06.2.2. “Nişastalar”, diğer botanik kaynaklardan elde edilen nişastayı da kapsayabilir.
06.1	Bütün veya kırık tahıl veya tahıl gevreği
	Bu kategori, dondurulmuş veya dondurulmamış bütün, kabuklu, işlenmemiş tahıllar ve hububatları kapsar. Örneğin, arpa, mısır (darı), yulaflar, çavdar, kavuzlu buğday, pirinç (zenginleştirilmiş pirinç ve yarı haşlanmış pirinç dâhil), sorgum, soya ve buğday bu kategoridedir.
06.2	Unlar ve diğer öğütülmüş ürünler ve nişastalar
	Tahıl tanelerinin temel öğütülmüş ürünleri (ve bazı durumlarda kökler, yumrular ve bakliyatlar)
06.2.1	Unlar
	Nişastalar hariç tahıl taneleri, kökler, yumrular (örneğin cassava/tapyoka), bakliyat, baklagiller, soya fasulyesi, patates gibi bitkisel ürünlerin temel öğütülmüş ürünleri
06.2.2	Nişastalar
	Nişasta, belirli bitki türlerinde bilhassa tohumlarda (örneğin tahıllar, bakliyatlar, mısır, buğday, pirinç, fasulyeler, bezelyeler) ve yumrulara (örneğin patates) granüler formda oluşan D-glukoz polimeridir. Polimer, alfa glikozidik bağlarla yoğunlaşan D-anhidroglukopiranoz içerir. Doğal nişasta, her bir hammadde için spesifik olan işlemlerle ayrılır. Bu kategori maltodekstrinleri içerir.
06.3	Kahvaltılık tahıllar
	Bu kategori, ezilmiş tahıllar dâhil tüm tüketime hazır, hazır ve anlık hazırlanan, sıcak tüketime hazır kahvaltılık tahıl ürünlerini kapsar. Örneğin, granola tipi kahvaltılık tahıllar, instant yulaf ezmesi, farina, mısır gevreği, pirinç veya buğday patlağı, çok tahıllı (örneğin pirinç, buğday ve mısır) kahvaltılık tahıllar, müsliler, soya veya kepekten yapılan kahvaltılık tahıllar, ve hububat unu veya tozundan yapılan ekstrude kahvaltılık tahıllar bu gruba girer.
06.4	Makarna
	Makarna ürünleri, durum buğday irmiği/unu veya tam durum buğday irmiği/unu ve su ve/veya yumurta ile hazırlanan bir hamur oluşturarak ya da ekstrude ederek elde edilen her çeşit şekillendirilmiş ürünü içerir. Makarna kurutulmuş ya da kurutulmamış olabilir. Diğer tahıl unları da kullanılabilir; özel bir tekstür, renk, görünüm veya besleyici özellikleri sağlamak için hamura diğer bileşenler (örneğin sebzeler veya baharat) eklenebilir.
06.4.1	Taze makarna
	Bu kategori, üretim prosesinde muhafaza etme ve hijyenik amaçlar için bir ısıl işlem uygulanan makarnaları kapsar. Taze makarnaların nem miktarı, %25 civarındadır. Makarna bazlı hazır öğünler bu kategoriye dâhil değildir.
06.4.2	Kuru makarna
	Bu kategori, kuru madde üzerinden nem miktarı genellikle %13'ü geçmeyen makarnaları kapsar. Bu kategori ayrıca, ısıl işlem görmüş olan(ön pişirilmiş) kuru ön pişirilme yapılmış makarnaları da içerir. Makarna bazlı hazır öğünler bu kategoriye dâhil değildir. Kuru erişteler de bu kategori kapsamına girmektedir.
06.4.3	Taze ön pişirilme yapılmış makarna

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	Bu kategori, ısıtılmış işlem görmüş taze makarnaları (ön pişirilme yapılmış) kapsar. Makarna bazlı hazır öğünler bu kategoriye dâhil değildir.
06.4.4	Patates Gnocchi (fırınlanmış patates, yumurta, un ve çeşitli soslarla yapılan geleneksel bir İtalyan yemeği)
	Bu kategori, patates ve/veya buğday unu ve/veya irmik ve/veya tuz kullanarak hazırlanan hamurdan elde edilen, tipik çizgi çekilmiş yüzeylere sahip olan veya olmayan, küçük toplar veya silindirik çubukları kapsar. Yumurtalar, süt, sebzeler ve az miktarda katı yağ eklenebilir. Ön pişirme yapılmış gnocchi ve soğutulmuş taze patates gnocchi de bu kategoriye dâhildir.
06.4.5	Dolgu makarnanın dolguları (ravioli ve benzeri)
	Taze, pişirilmiş veya çeşnilendirilmiş et, balık, sebzeler, peynir, ricotta peyniri ve uygun şekilde doğranmış ve karıştırılmış tuz, galeta unu, patates gevreği ve baharattan oluşan diğer çeşitli bileşenlerin, karışımıdır.
06.5	Noodle
	Bu kategori, genellikle işleme sonrası kurutulan, esas olarak tahıllar ve su ile hazırlanan bir hamurdan oluşan işlenmiş ürünleri (yani ısıtılan, kaynatılan, buğulanan/buharda pişirilen, pişirilen, önceden jelatinize edilmiş veya dondurulmuş) kapsar. Tüketicilere sunulmadan önce ön jelatinize edilmiş, ısıtılmış ve kurutulmuş hazır noodle bu kategoriye dâhildir.
06.6	Yağ, un ve yumurta karışımı yarı-akışkan hamur / Bulamaç (Batters)
	Bu kategori, genellikle et, balık, kümes hayvanları, patates ürünleri gibi kaplama ürünlerine uygulanan hamurlar (bulamaçlar) ve toz kaplamaları içerir.
06.7	Ön pişirme yapılmış veya işlenmiş tahıllar
	Bu kategori, ön-pişirme yapılmış ve işlenmiş pirinç ürünleri (pirinç keki (sadece Oryantal tiptekiler) dahil) ve diğer ön-pişirme yapılmış tahılları (instant/hazır pirinç, <i>polenta</i> ve <i>Semmelknödelteig</i> gibi) kapsar.
07.	FIRINCILIK ÜRÜNLERİ
	Bu kategori, esas olarak tahıl unu veya tahıllarla hazırlanan ve pişirme, buharlama, ekstrüzyon gibi bir işleme tabi tutulabilen ürünleri kapsar. Bu kategori ekmek ve alışlagelen fırıncılık ürünlerini, ayrıca tatlı veya tuzlu hafif fırıncılık ürünlerini içerir. Hazır yapım hamur, bu kategorinin her bir alt kategorisine dâhil edilebilir.
07.1	Ekmek ve ekmek çeşitleri
	Bu kategori, ekmek (örneğin buğday ekmeği, çavdar ekmeği, tam buğday ekmeği, çok tahıllı ekmek, malt ekmeği, kara çavdar ekmeği), sandviç ekmeği (hamburger sandviç ekmeği, tam buğday sandviç ekmeği, sütlü francala) simit, lavaş ekmeği, Meksika tortillası ve ıslak ekmekler gibi tüm alışlagelmiş fırıncılık ürünlerini kapsar. Bu kategori, ekmek bazlı ürünleri içerir, örneğin ktır ekmek, dolguluk ekmek kırıkları, hazır hamur (Kategori 06.6 kapsamındaki hamurlar ve toz kaplama hariç)
07.1.1	Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği' nde yer alan ekmek, ekşi hamur ekmeği, tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, kepekli ekmek
07.1.1.1	Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler
	Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen <i>Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'</i> nde yer alan ekmek, ekşi hamur ekmeği, tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, kepekli ekmeği kapsar.
07.1.1.2	Hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilen ürünler
	Hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilen <i>Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'</i> nde yer alan ekmek, ekşi hamur ekmeği, tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, kepekli ekmeği kapsar.
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, Fehér ve Félbarna kenyerek

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p><i>Pain courant français:</i> Esasen aşağıdaki bileşenlerle hazırlanan ekmek: ekmek yapma unları (buğday unu, çavdar unu, iki tahıllı un), su, maya ve/veya mayalılık ekşi hamur, tuz. Bir teknolojik amaç için ulusal genel prensiplerle uyumlu diğer gıda bileşenleri eklenebilir.</p> <p><i>Fehér kenyerek:</i> %100 buğday unu içeren, maya veya maya ikamesi ile üretilen, hamurun yoğurulması, şekil verilmesi, kabarması ve pişirilmesi ile imal edilen beyaz ekmek</p> <p><i>Félbarna kenyerek:</i> %85 yarı beyaz buğday unu ve %15 açık çavdar unu içeren, maya veya maya ikamesi ile üretilen, hamurun yoğurulması, şekil verilmesi, kabarması ve pişirilmesi ile imal edilen yarı beyaz ekmek</p>
07.2	Hafif fırıncılık ürünleri
	<p>Bu kategori, kurabiye, kekler, muffin/çörek, tatlı çörek/gözleme, bisküviler, galeta/gevrek/peksimet, tahıl barı, pasta, turta, scone/yağlı çörek, kornet, gofret, crumpet/kızarmış hamur tatlısı/kadayıf, pankek/krep, zencefilli kek, ekler, kruvasan gibi üretiminde hazırlanmış hamur içeren tatlı, tuzlu ve çeşnili ürünleri ve ayrıca kraker/gevrek, kraker ve ekmek ikameleri gibi tatlandırılmamış ürünleri kapsar.</p> <p>Bu kategorideki kraker, bir kuru bisküvidir (tahıl unu bazlı fırında pişmiş ürün), örneğin tuzlu bisküvi, çavdar çipsi, mayasız ekmek/matzo</p>
08.	ET
	<p>Bu kategori, et, kanatlı kümes hayvanlarının eti ve avcılık ürünlerini içerir. Bu kategori ayrıca, sakatat ve et için kaplama ve kılıfları da kapsar.</p>
08.1	Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği kapsamında tanımlanan çiğ et (hazırlanmış et karışımları hariç)
	<p>Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde "işlenmemiş" ifadesi, gıdanın doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamasını ifade eder. Ancak, gıdada bölmenin, parçalamanın, parçalara ayırmanın, kemiğinden ayırmanın, doğramanın, kıymanın, derisini yüzmenin, kabuğunu soymanın, derisini yüzmenin, ezmenin, öğütmenin, kesmenin, temizlemenin, inceltmenin, dondurmanın, derin dondurmanın, soğutmanın, değirmenden geçirme veya kavuzunu ayırmanın, ambalajlamanın veya ambalajından çıkarmanın gıdanın doğal yapısında önemli bir değişikliğe neden olmayacak işlemler olduğu kabul edilir.</p> <p>İşlem görmemiş çiğ et, kanatlı ve av hayvanları karkasları, parça et ve kıyma. Örneğin: sığır ve domuz karkasları, taze kan, taze bütün tavuk ve tavuk parçaları; biftek, sakatat (kalp, böbrek, bağırsaklar gibi), domuz dili ve domuz pirzolası gibi sığır, domuz, koyun veya kuzunun taze kısımları.</p>
08.2	Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği kapsamında tanımlanan hazırlanmış et karışımları
	<p>Doğranmış veya kıyılmış et dahil olmak üzere; içine gıda maddeleri, çeşniler veya katkı maddeleri katılmış veya etin iç kas lif yapısını modifiye etmeye ve böylece taze etin özelliklerini ortadan kaldırmaya yeterli olmayan işlemlere tabi tutulmuş çiğ et.</p> <p>Hazırlanmış et karışımları, "işlenmiş ürünler" veya "işlenmemiş ürünler" tanımına girebilir. Örneğin, bir et karışımı, uygulanan "işleme" tanımında bahsedilen aksiyonlar iç kas lifini, etin ürün kas lif yapısının merkezine doğru tamamen değiştirmek ve böylece taze etin özelliklerini elimine etmek için yeterli değil ise işlenmiş ürünler tanımına girecektir.</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>Örneğin, burger eti (<i>burger meat</i>), kahvaltılık sosisler (<i>breakfast sausage</i>).</p> <p><i>Burger eti</i>: Et içine %4 gibi minimum miktarda sebze ve/veya tahıl içeriği ile.</p> <p><i>Kahvaltılık sosis</i>: Bu üründe et, kas ve yağ dokuları tamamen disperse olacak biçimde kıyılır ve böylece ürüne tipik görünümünü verecek biçimde lifler yağ ile bir emülsiyon yapar. Diğer bileşenlere örnekler tahıllar, baharatlar ve otlardır. Kahvaltılık sosisler genel olarak yenilebilir kılıflarda satılır veya kılıfsız olabilir. Ürün genellikle çiğ olarak satılır, yüksek su aktivitesine sahiptir ve pH değeri nötrale yakındır. Kahvaltılık sosisler buzdolabında saklanmalıdır ve tüketim öncesi her zaman pişirilir ve kızartılabilir, barbeküde pişirilebilir veya ızgara edilebilir.</p>
08.3	Et ürünleri
	<p>Etin işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünler veya bu işlenmiş ürünlerin daha ileri işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünler, böylece kesik yüzey artık ürünün taze etin özelliklerine sahip olmadığını gösterir. İşleme; ısıtma, tütsüleme, kürlenme, olgunlaştırma, kurutma, marine etme, ekstraksiyon, ekstrüzyon veya bu işlemlerin kombinasyonu dahil olmak üzere ilk ürünü önemli derecede değiştiren bir işlem anlamına gelmektedir.</p>
08.3.1	Isıl işlem görmemiş işlenmiş et
	<p>Bu kategori, etleri koruyan ve raf ömrünü uzatan birkaç işlemi kapsamaktadır. (Örneğin; kürlenme, tuzlama, tütsüleme, kurutma, fermente etme, marine etme, asitlendirme, olgunlaştırma)</p> <p>Örneğin; sucuk, pastırma, kürlenmiş ve kurutulmuş domuz eti, fermente edilmiş ve kurutulmuş sosisler.</p>
08.3.2	Isıl işlem görmüş işlenmiş et
	<p>Pişmiş (kürlenmiş ve pişirilmiş, tütsülenmiş ve pişirilmiş, ve kurutulmuş ve pişirilmiş dahil) ısıtma işlem görmüş (sterilize edilenler dahil) ve konserve edilmiş et parçalarını kapsar.</p> <p>Örneğin; Isıl işlem görmüş sucuk, kavurma, salam, pişmiş köfte, pişmiş döner, kaz ciğeri, ciğer pateleri, et ezmeleri</p>
08.3.3	Et için süslemeler, kaplamalar ve kılıflar
	<p>Et süslemeleri ifadesi, et ürünlerinin yüzeylerini süslemek için kullanılan ürünleri kapsar.</p> <p>Kılıflar ifadesi, bir sosis karışımını koymak için tasarlanan kollajen, selüloz veya doğal kaynaklardan (örneğin domuz veya koyun bağırsağı) hazırlanan yenilebilir kılıfı kastetmektedir.</p> <p>Bu kategori et ürünlerinin jelatin kaplamaları yanı sıra et için parlaticıları içerir.</p> <p>Tek başına gıda katkı maddeleri (örn. renklendiriciler, parlatma ajanları) ve bunların taşıyıcı olarak kullanılmış diğer katkı maddelerini ve gıda bileşenlerini içerebilen preparatları bu gıda kategorisi kapsamına girmemektedir ve bunların kullanımının içinde/üstünde kullanıldıkları gıdanın uygun gıda kategorisinde değerlendirilmesi Bakanlıkça yapılır.</p>
08.3.4	Nitrit ve nitratlarla ilgili özel hükümler içeren geleneksel kürlenmiş et ürünleri

Numara	Gıda Kategorisinin adı
08.3.4.1	<p>Daldırma yöntemi ile kürlenmiş geleneksel ürünler (Nitrit ve/veya nitrat, tuz ve diğer bileşenleri içeren bir kürlenme çözeltisine daldırılarak kürlenmiş et ürünleri)</p> <p>Bu kategori aşağıdaki işlemleri geçiren ürünleri kapsar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kürlenme çözeltisi enjekte edilen ve daldırılarak kürlenmiş et ürünlerinin daldırma çözeltisi mikrobiyal starter kültür de içerebilir. - Kürlenmiş dil: Bu kategoride "kürlenmiş dil" terimi sadece en az 4 gün daldırılarak kürlenmiş ve ön pişirilmiş dilleri kapsar.
08.3.4.2	<p>Geleneksel kuru kürlenmiş ürünler (Kuru kürlenme işlemi; nitrit ve/veya nitrat, tuz ve diğer bileşenleri içeren kürlenme karışımının et yüzeyine kuru olarak uygulanmasının ardından, stabilizasyon/olgunlaştırma periyodu ile devam eder)</p>
08.3.4.3	<p>Diğer geleneksel kürlenmiş ürünler (Daldırma ve kuru kürlenme işlemlerinin birlikte uygulandığı veya nitrit ve/veya nitratın bileşik bir ürün içerisinde yer aldığı veya kürlenme çözeltisinin pişirme öncesinde ürünün içine enjekte edildiği ürünler)</p>
09.	<p>BALIK VE SU ÜRÜNLERİ</p>
	<p>Bu kategori, yumuşakçalar, kabuklular ve ekinodermler/derisidikenliler dahil balık ve su ürünlerini kapsar.</p>
09.1	<p>İşlenmemiş balık ve su ürünleri</p> <p>Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde tanımlanan işlenmemiş ürünleri kapsar. Ürünler, temizlenmiş, iç organsız, başsız, fileto kesilmiş, soyulmuş, parçalara kesilmiş vb. olabilir. Ürünler; soğutulmuş, dondurulmuş ve derin dondurulmuş olabilir.</p>
09.1.1	<p>İşlenmemiş balık</p> <p>Bu kategori, balık gruplarını kapsar. Bu ürünler, dekompozisyon/parçalanma/bozunma ve bozulmayı önlemek amacıyla deniz, göl veya diğer su kaynaklarında yakalandığında/yakalanmasının akabinde soğutma, buzda depolama veya dondurulması hariç; işlenmemiştir.</p>
09.1.2	<p>İşlenmemiş yumuşakçalar ve kabuklular</p> <p>Bu kategori, yumuşakçalar ve kabuklular grubunu kapsar. Bu ürünler, dekompozisyon ve bozulmayı önlemek amacıyla deniz, göl veya diğer su kaynaklarında yakalandığında soğutma, buzda depolama veya dondurulması hariç; işlenmemiştir.</p>
09.2	<p>İşlenmiş balık ve işlenmiş su ürünleri, yumuşakçalar ve kabuklular dâhil</p> <p>Bu kategori, yumuşakçalar ve kabuklular dahil tütülenmiş, fermente edilmiş, kurutulmuş, ısıl işlem görmüş ve/veya tuzlanmış balık ve su ürünlerini kapsar. Bu ürünler, sıvı içerisinde veya sıvı içerisinde olmaksızın teneke kaplarda konserve bulunabilir; veya vakum veya modifiye atmosfer altında paketlenir. Bu kategori ayrıca, surimi ve, balık proteinlerinden elde edilen ve çeşitli şekillerde işlenen benzeri ürünlerin yanı sıra balık dolmaları/dolguları, balık ezmeleri ve kabuklu ezmelerini de kapsar. Ayrıca pişirilmiş veya tütülenmiş balık yumurtası ürünleri de dahildir. Ürünler işleme sonrası dondurulabilir.</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>Yarı korunmuş balık ve su ürünleri: sınırlı raf ömrüne sahip ve soğutma deposu gerektiren (<10 °C); marine etme/marinasyon, dekapaj (gıdanın tuz ve/veya asit (genellikle sirke) içerisinde fermente edilerek hazırlanan gıda koruma yöntemi) ve kısmi pişirme gibi metotlarla işlenen ürünler.</p> <p>Tamamen korunmuş balık ve su ürünleri: pastörize edilerek veya buğulama ile üretilen ve sterilliği sağlamak için vakumla kapatılmış hava sızdırmaz konteynerler içinde paketlenen uzun raf ömürlü ürünler. Ürünler, kendi suları veya eklenen yağ ve sos içerisinde paketlenir.</p>
09.3	Balık yumurtası
	<p>Balık yumurtası yıkanır, tuzlanır ve saydamlaşana kadar olgunlaşmasına izin verilir. Balık yumurtası daha sonra, cam veya diğer uygun kaplar içerisinde paketlenir. Havyar terimi, sadece mersin balığı türlerinin(örneğin beluga balığı) yumurtasını kastetmektedir. Havyar ikameleri tuzlanan, baharatlanan, boyanan ve bir koruyucu ile işlenebilen çeşitli deniz ve taze su balık (örneğin deniz tavşanı, morina balığı ve ringa balığı) yumurtalarından yapılır. Bazen, balık yumurtası pastörize edilebilir. Pişirilmiş veya tütsülenmiş balık yumurtası ürünleri ve balık yumurtası ezmesi kategori 09.2 kapsamında, taze balık yumurtası ise kategori 09.1’de bulunabilir.</p>
10.	YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ
	Bu kategori, tüm taze kabuk içindeki yumurtalar ve diğer yumurta ürünlerini kapsar.
10.1	İşlenmemiş yumurta
	Bu kategori, kabukları içinde bulunan işlenmemiş yumurtaları kapsar.
10.2	İşlenmiş yumurta ve yumurta ürünleri
	Bu kategori, dondurulmuş, suyu alınmış, kurutulmuş veya konsantre edilmiş yumurtalar ve yumurta ürünlerini; ayrıca haşlanmış yumurtaları kapsar.
11.	ŞEKERLER, ŞURUPLAR, BAL VE SOFRALIK TATLANDIRICILAR
	Tüm standardize şekerleri (11.1), standardize edilmemiş şekerleri (11.2), bal (11.3) ve sofralık tatlandırıcıları (11.4) içerir.
11.1	“Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” nde tanımlanan şekerler ve şuruplar
	<p>Bu kategori, yarı beyaz şeker, şeker veya beyaz şeker, rafine şeker (ekstra beyaz şeker), şeker çözeltisi, invert şeker çözeltisi, invert şeker şurubu, glukoz şurubu, kurutulmuş glukoz şurubu, dekstroz veya dekstroz monohidrat, dekstroz veya susuz dekstroz, fruktozu içerir. Pudra şekerleri, şekerlemeler ve kelle şekeri hariçtir.</p> <p>Not: Pudra şekeri, Tebliğ kapsamında olmasına rağmen; gıda kategorizasyon sistemine göre 11.2 altında değerlendirilmektedir.</p>
11.2	Diğer şekerler ve şuruplar
	<p>Bu kategori, şeker rafinasyon işleminin yan ürünleri, akçaağaç şurubu, pudra şekerleri, şekerlemeler ve kelle şekerleri dahil, <i>Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği</i> kapsamında yer almayan aromalandırılmamış şeker ve şurupları kapsar. Özellikle şekerler ve dökme şuruplar hariçtir, örneğin kategori 05.4. “Süslemeler, kaplamalar ve dolgular” kapsamına giren kurabiyeler için renklendirilmiş şeker topping/üst malzeme/süslemeleri ve hafif fırıncılık ürünleri için aromalandırılmış şuruplar ve pasta kaplama şekerlemeleri</p>
11.3	“Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği” nde tanımlanan bal
	Bal; bitki nektarlarının, bitkilerin canlı kısımlarının salgılarının veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin salgılarının bal arısı tarafından toplandıktan sonra kendine özgü maddelerle birleştirilerek değişikliğe uğrattığı, su içeriğini düşürdüğü ve petekte depolayarak olgunlaştırdığı doğal üründür.

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	Bu kategori, fırıncılık balı dahil üretim/sunum biçimine ve kaynağına göre balın başlıca tiplerini kapsar.
11.4	Sofralık tatlandırıcılar
	Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde tanımlanan sofralık tatlandırıcılar, diğer gıda katkı maddeleri ve/veya gıda bileşenlerini içerebilen ve şeker ikamesi olarak son tüketiciye satışa sunulmak üzere tasarlanan, izin verilmiş tatlandırıcıların preparatlarıdır.
11.4.1	Sıvı formdaki sofralık tatlandırıcılar
	Bu kategori, şeker ikamesi olarak gıdalar/içeceklerde kullanılmak üzere tasarlanan sıvı formda satışa sunulan sofralık tatlandırıcıları kapsar.
11.4.2	Toz formdaki sofralık tatlandırıcılar
	Bu kategori, şeker ikamesi olarak gıdalar/içeceklerde kullanılmak üzere tasarlanan toz formda satışa sunulan sofralık tatlandırıcıları kapsar.
11.4.3	Tablet formundaki sofralık tatlandırıcılar
	Bu kategori, tüketim öncesinde sıvılar içerisinde çözündürülmek üzere tasarlanan tablet formunda satışa sunulan sofralık tatlandırıcıları kapsar.
12.	TUZLAR, BAHARAT, ÇORBALAR, SOSLAR, SALATALAR VE PROTEİN ÜRÜNLERİ
	Bu kategori, aroması ve tadı için gıdaya eklenen maddeler (tuz ve tuz ikameleri; otlar, baharat, çeşniler ve lezzet verici soslar, sirkeler ve hardal) bazı tüketime hazır gıdalar özellikle soya fasulyesi ve diğer kaynaklardan elde edilen proteinden oluşan ürünleri içeren geniş bir kategoridir.
12.1	Tuz ve tuz ikameleri
	Bu kategori, gıdada kullanılabilir tuz ve tuz ikamelerini içerir. Bu ürünler, amonyum klorür ve potasyum klorür içerebilir.
12.1.1	Tuz
	Tuz, esasen gıdada kullanılabilir sodyum klorürü ifade etmektedir. Sofralık tuzu, iyot, florür ve/veya folik asit ile zenginleştirilmiş tuzu ve ayrıca dendritik/kristalize (dallanmış) tuzu içerir.
12.1.2	Tuz ikameleri
	Tuz ikameleri, gıdada tuza alternatif olarak kullanılmak üzere amaçlanan düşük sodyum içerikli karışımlardır.
12.2	Otlar, baharat, ot ve baharat karışımları/çeşniler
	Bu kategori, bir gıdanın aroması ve tadını artırmak için kullanılması tasarlanan/amaçlanan gıdaları tarif etmektedir.
12.2.1	Otlar ve baharat
	Otlar ve baharatlar bitkilerin yenilebilir bölümleridir ve doğal lezzetlendirici, rayiha verme ve görsel özellikleri için geleneksel olarak gıdalara ilave edilir. Bu kategori, dondurulmuş otlar ve baharatı; sadece ot ve baharatı ve gerektiğinde izin verilen katkı maddelerini içeren karışımları kapsamaktadır. Bu otlar, kurutma işlemi esnasında tütsülenebilir. Taze olarak sunulan otlar, kategori 04.1 "İşlenmemiş meyve ve sebzeler" kapsamındadır.
12.2.2	Ot ve baharat karışımları / çeşniler ve lezzet verici soslar
	Çeşni, bir gıdanın tat, yeme kalitesi ve /veya gıdanın fonksiyonelliğinde bir gelişme yaratmak için zorunlu olarak eklenen gıda bileşenlerinin bir karışımıdır. Bunlar tipik olarak bir veya birkaç ot ve/veya baharat ve diğer aroma-artırıcı veya aromayı açığa vurucu/aroma değiştirici bileşenler içerir. Bir lezzet verici sos, genellikle aromasını zenginleştirmek veya özel bir tat sağlamak amacıyla yemeğe eklenir. Gıda

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	Kategorizasyon Sisteminde kullanılan lezzet verici sos terimi, soğan tuzu, sarımsak tuzu, doğu çeşni karışımı (dashi), pirinç üzerine serpilene/püskürtülen topping/üst malzeme (furikake, örneğin kuru denizyosunu parçaları/gevrekleri, susam tohumları ve çeşni içeren) gibi çeşnileri içerir, ancak ketçap, mayonez, hardal veya tatlı/ekşi soslar gibi lezzet verici sosları kapsamaz.
12.3	<p>Sirkeler ve seyreltik asetik asit (hacmen %4-30 oranında su ile seyreltilmiş)</p> <p>Sirke, ya tarımsal kaynaklı sıvılar veya diğer maddelerin (örneğin; meyveler, tahıl taneleri, meyve şarabı, elma şarabı, distile alkol, malt), alkol ve/veya asetik asit fermentasyonunun biyolojik işlemi ile ya da düşük basınç altında malt sirkesinin distilasyonu ile üretilen bir sıvıdır. Baharat ve meyveler, şeker, tuz, bal, meyve suları dahil bitkiler veya bitki parçaları aroma vermek amacıyla eklenebilir.</p> <p>Bu kategori, sadece sirkelerle aynı şekilde kullanılırsa, seyreltik asetik asiti kapsar (%4-30)</p> <p>Şarap sirkesi "Şarap sirkesi": (a) sadece şarabın asetik fermantasyonu ile elde edilir; ve (b) Asetik asit olarak ifade edilen litre başına 60 gramdan daha az olmayan bir toplam asitliğe sahiptir. (1308/2013/EC)</p> <p>Sirke, sadece nişasta ve/veya şekerleri içeren uygun ürünlerin çift fermantasyon (önce alkol fermantasyonu ve daha sonra asetik fermantasyon) prosesi ile üretilen insan tüketimine uygun bir sıvıdır. (Codex Alimentarius)</p>
12.4	Hardal
	Sıklıkla yağı çıkarılmış hardal tohumunun öğütülmesiyle hazırlanan lezzet verici sos; su, sirke, tuz, olgunlaşmamış üzüm/koruk suyu, üzüm şırası, meyve suyu, alkollü içecek veya diğer içilebilir sıvılar, sıvı yağ ve diğer baharat gibi bileşenlerle birlikte sulu karışım içine karıştırılır ve rafine edilir.
12.5	Çorbalar ve et suları
	Bu kategori tüketime hazır çorbalar ve tüketim öncesi sulandırılarak hazırlanacak olan konsantre edilmiş ürünleri (örneğin toz formda ya da yarı dehidrate) kapsar.
12.6	Soslar
	<p>Bu kategori, sos, gravy/yemek sosu, salata sosu, mayonez, ketçap ve domates bazlı soslar, salata kreması, sos/terbiye, marinatlar ve benzer ürünler dahil tüketime hazır, dehidrate/suyu alınmış veya konsantre edilmiş ürünleri kapsar.</p> <p>Emülsifiye soslar, en azından kısmen su içinde yağ veya yağ içinde su emülsiyonu bazlıdır. (Örneğin; mayonez)</p> <p>Emülsifiye edilmemiş soslar, diğerlerine ilaveten barbekü sos, domates ketçabı, peynir sosu, kırmızıbiber sosu, tatlı ve ekşi daldırma sosu vb. içerir.</p> <p>Bu kategori, sos için esas teşkil eden sebze preparatlarını (kategori 04.2'ye ait) ve ayrıca bir gıdayı süsleme, kaplama ve doldurma amacıyla kullanılan meyve bazlı olmayan topping/yiyeceklerin üzerindeki sos benzeri malzeme, parlaticı/glazing, kaplamalar, şuruplar, tatlı soslar gibi kategori 05.4 altında yer alan ürünleri kapsamaz.</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	Bu kategori, kategori 08.3.3 kapsamında yer alan et için parlaticıları da et ürünlerinin jelatin kaplamalarını da kapsamaz.
12.7	Salatalar ve sandviç arasına sürülebilir tuzlu / baharatlı soslar
	Bu kategori, tüketime hazır ya da soslu salata, sürülebilir salata, et salatası veya balık salatasını kapsar. Patates salatası, patlıcan salatası, cacık, humus ve benzeri ürünler; sebze bazlı salatalar veya sandviç arasına sürmeler/sürülebilir ezmeler olarak nitelendirilir. Bu kategori, bir tamamlayıcı sos içerisinde yer alan hayvansal ve/veya bitkisel kaynaklı bileşenlerden üretilen tüketime hazır ürünler şeklinde tanımlanan <i>Feinkostsalat</i> 'i içerir. Bunlar; et ürünleri, işlenmiş balık, kabuklu ve/veya yumuşakça ürünleri, sebzeler, meyveler, mantarlar, peynir, yumurtalar, makarna, pirinç bazlı olarak üretilebilir.
12.8	Maya ve maya ürünleri
	Bu kategori, alkollü içecekler ve unlu mamullerin/fırıncılık ürünlerinin üretiminde kullanılan hamur mayası ve ekmek mayasını içerir. Bu kategori ayrıca, maya ekstraktları gibi maya türevlerini de kapsar.
12.9	Protein ürünleri, kategori 1.8 kapsamında yer alan ürünler hariç
	Bu kategori, jelatin ve aromalandırılmamış soya içecekleri dâhil et, balık veya süt gibi standart ürünlerin ikameleri veya protein analoglarını (süt proteini, tahıl proteini ve sebze proteini analogları) içerir. Bu ürünler, tat kabulünü geliştirmek için şeker ve/veya aroma verici içerebilir, ancak bunlar bariz bir tatlı tada ve/veya aromalı tada sahip olmaz.
13.	<i>TÜRK GIDA KODEKSİ ÖZEL BESLENME AMAÇLI GIDALAR TEBLİĞİ' NDE TANIMLANAN ÖZEL BESLENME AMAÇLI GIDALAR</i>
	Bu kategori, bunların özel bileşimi ve üretim prosesleri sebebiyle, normal tüketim için tasarlanan gıdalardan açıkça ayırt edilebilir, belirtilen/beyan edilen beslenme amaçları için uygun olan ve bu uygunluğu gösterecek şekilde piyasaya arz edilen gıdaları kapsar.
13.1	Bebek ve küçük çocuklar için gıdalar
	Bu kategori, <i>Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri Tebliği'</i> nde tanımlanan bebek formüllerini, <i>Türk Gıda Kodeksi Devam Formülleri Tebliği'</i> nde tanımlanan devam formüllerini, <i>Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği'</i> nde tanımlanan işlenmiş tahıl bazlı ek gıdaları, küçük çocuklar için diğer ek gıdaları, bebekler ve küçük çocuklar için özel tıbbi amaçlı diyet gıdaları kapsar. Bu tanımlamalar için şu tanımlar uygulanmalıdır: bebek, 12 aylıktan küçük çocuk, küçük çocuk ise 1-3 yaş arası çocuk anlamına gelmektedir.
13.1.1	<i>"Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği" nde tanımlanan bebek formülleri</i>
	Bu kategori, bebeklerin yaşamlarının ilk ayları boyunca kullanılması amaçlanan ve uygun tamamlayıcı beslenme başlayıncaya kadar tek başına bebeklerin ihtiyaçlarını karşılayan gıdaları kapsar.
13.1.2	<i>"Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği" nde tanımlanan devam formülleri</i>
	Bu kategori, uygun tamamlayıcı beslenmenin başlamasının ardından bebeklerin ve küçük çocukların tüketmesi için hazırlanan ve giderek çeşitlenen diyetlerine ve sıvı alımına katkı sağlayan gıdaları kapsar.
13.1.3	<i>Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği'</i> nde tanımlanan işlenmiş tahıl bazlı ek gıdalar ve tahıl bazlı olmayan ek gıdalar

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	Bu kategori, 4 aylıktan 12 aya kadar sağlıklı bebeklerin ve sağlıklı küçük çocukların özel gereksinimlerini karşılayan gıdaları kapsar. Bu kategori, işlenmiş tahıl bazlı gıdaları ve diğer bebek gıdalarını kapsar. Bebek gıdaları en az 4 aylık çocuklar için tasarlanmış gıdalardır. (Bknz: <i>Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği</i> , Article 8)
13.1.5	Türk Gıda Kodeksi Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliğinde tanımlanan bebekler ve küçük çocuklar için özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar/ Bebekler için özel formüller
	Bu kategori, özel olarak işlenmiş veya formüle edilmiş ve tıbbi gözetim altında bulunmuş bebekler ve küçük çocukların diyet yönetimi için tasarlanmış özel beslenme amaçlı gıdaları kapsar.
13.1.5.1	Bebekler için özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ve bebekler için özel formüller
	Bu kategori, bebekler için özel tıbbi amaçlı gıdalar ve prematüre bebek formülü, hastane çıkışı/taburcu formülü, düşük ve çok düşük doğum ağırlığı formülü ve anne sütü takviyeleri/artırıcılar/güçlendiricileri gibi özel formülleri kapsar.
13.1.5.2	Türk Gıda Kodeksi Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliğinde tanımlanan bebekler ve küçük çocuklar için özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar
	Bu kategori, özel olarak işlenmiş veya formüle edilmiş ve tıbbi gözetim altında bulunmuş bebekler ve küçük çocukların diyet yönetimi için tasarlanmış gıdaları kapsar. Bu kategori, tekli veya çoklu gıda alerjileri veya intoleransları (örneğin inek sütü protein alerjisi, protein emilim bozukluğu), ya da metabolik veya gastrointestinal rahatsızlığı olan bebek ve küçük çocukların diyet yönetimini ve genel tüple beslemeyi içerir. Bebek gıdaları en az 4 aylık çocuklar için tasarlanmış gıdalardır. (Bknz: <i>Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği</i> , Article 8)
13.2	Türk Gıda Kodeksi Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliğinde tanımlanan özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ((13.1.5) numaralı kategoride belirtilenler hariç)
	Bu kategori, tıbbi gözetim altında kullanılan ve hasta olanların diyet yönetimi için tasarlanmış olan özel olarak işlenmiş veya formüle edilmiş gıdaları kapsar.
13.3	“Türk Gıda Kodeksi Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Tebliği”nde tanımlanan gıdalar
	Bu kategori; gıda işletmecisinin talimatına göre kullanıldığında, tüm günlük diyetin yerini alan, vücut ağırlığının azaltılması amacıyla enerjisi kısıtlanmış diyetler için özel olarak formüle edilmiş gıdaları kapsar.
14.	İÇEÇEKLER
	Bu ana kategori, alkolsüz içecekler ve alkollü içecekler olmak üzere iki geniş kategoriye bölünmüştür. Bu kategori, kategori 01.’de yer alan ürünleri kapsamaz.
14.1	Alkolsüz içecekler
	Bu kategori, meyve ve sebze sularını (14.1.1), meyve ve sebze nektarlarını (14.1.2), aromalandırılmış gazlı veya gazsız, su bazlı, süt bazlı, tahıl bazlı veya diğer gıda bazlı içecekleri (14.1.3), 14.1.4. kategorisine ait kahve, çay ve infüzyonları içerir.
14.1.1	Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği’ nde tanımlanan meyve suları, Sebze suları
	Bu kategori, meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu ve meyve suyu tozunu içerir. Sebze suları, <i>Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği</i> kapsamında değildir.

Numara	Gıda Kategorisinin adı
14.1.2.	“Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği”nde tanımlanan meyve nektarları ve benzeri ürünler, sebze nektarları ve benzeri ürünler
	<p>Bu kategori, aşağıdakilerin karışımı olarak meyve nektarlarını kapsar. -Su ve/veya şekerler ve /veya bal ve/veya tatlandırıcılar -ve kategori 14.1.1’de tanımlanan ürünler ve/veya meyve püresi ve/veya konsantre meyve püresi ve/veya bu ürünlerin bir karışımı.</p> <p>Bu kategori, ayrıca <i>Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği</i> kapsamında yer almayan sebze nektarlarını da kapsar.</p>
14.1.3	Aromalandırılmış içecekler
	<p>Bu kategori, aromalandırılmış gazlı ve gazsız içecekler; meyve şurupları, squash ve cordials gibi konsantreler ve bunların hazırlanması için tozları kapsar. Bu kategori, “spor”, “enerji” veya “elektrolit” içecekleri şeklinde isimlendirilenler dahil su bazlı, süt bazlı, tahıl bazlı, tohum bazlı, sert kabuklu yemiş bazlı, sebze bazlı veya meyve bazlı içecekleri kapsar. Bunlar, fermente ürünleri de içerebilir. Bu kategori, kategori 14.1.1, 14.1.2 ve 14.1.4 ve kategori 12.9 kapsamına giren ürünleri hariç tutar.</p> <p><i>Gaseosa</i>, tipik bir renksiz İspanyol içeceğidir. Bu içinde aroma vericiler, şekerler ve/veya tatlandırıcılar ve eklenmesine izin verilen katkı maddelerinin bulunduğu gazlı sudan oluşur ve genellikle şarapla karıştırılarak tüketilir.</p> <p>Örneğin; hardaliye, boza...</p>
14.1.4	Kahve, çay, bitkisel ve meyve infüzyonları, hindiba; çay, bitkisel ve meyve infüzyonları ve hindiba ekstraktları; çay, bitki, meyve ve tahılların infüzyon preparatları, bu ürünlerin karışımları ve hazır karışımları
	<p>İçime hazır ürünler (örneğin teneke kutuda veya şişede) ve bunların karışımı, instant/hazır karışımlar ve konsantreler bu kategoride yer almaktadır.</p> <p>Kahve ekstraktları ve hindiba ekstraktlarına ilişkin Türk Gıda Kodeksi - Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği kapsamındaki ürünler, kahve bazlı, çay bazlı ve herbal/şifalı ot-bitkisel bazlı içecekler bu kategoridedir. Kahve ürünlerinin üretimi için işlenmiş kahve çekirdekleri de bu kategoridedir.</p> <p>Kahve aromalı ve çay aromalı içecekler ve çikolatalı süt tozu/içecekleri kategori 14.1.3 kapsamındadır.</p>
14.1.4.1	Kahve, kahve ekstraktları
	<p>Bu kategori, (çözünebilir) kahve ekstraktları ve çözünebilir veya instant / hazır kahvelerin üretimi için işlenmiş kahve çekirdeklerini (çoğunlukla endosperm içeren kahve bitkisinin tohumu) kapsar.</p> <p>Kahve, kahve çekirdeklerinin (<i>Coffea arabica</i> veya <i>Coffea robusta</i>) kavrulması, öğütülmesi ya da hem kavrulup hem öğütülmesi (Örneğin; Türk Kahvesi) ile hazırlanan ürün anlamına gelmektedir.</p> <p>Kahve içeceği, demlenmiş kahve çekirdekleri veya öğütülmüş kahveden elde edilir. Kafeini azaltılmış/kafeinsiz ve kafeini azaltılmamış kahvelerin her ikisini de kapsar.</p> <p>Kahve ekstraktı, çözünebilir kahve ekstraktı, çözünebilir kahve, instant/hazır kahve; bir asit veya bir baz eklenmesini içeren hidroliz prosesini hariç tutan ve ekstraksiyon ortamı olarak sadece su kullanarak kavrulmuş kahve çekirdeklerinden ekstraksiyon ile elde edilen konsantre üründür. Kahve ekstraktı, teknik olarak uzaklaştırılması mümkün olmayan çözünmeyen maddeler ve kahveden gelen çözünmeyen yağlar dışında; sadece kahvenin çözünebilir ve aromatik bileşenlerini</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>içermelidir. Kahve esaslı kuru madde içeriği, Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.</p> <p>Kurutulmuş ve macun haline getirilmiş kahve ekstraktı, kahvenin ekstraksiyonu ile elde edilen kahve ekstraktı dışında herhangi bir bileşen içermemelidir.</p> <p>Sıvı kahve ekstraktı ağırlığının %12'sini geçmemek kaydıyla kavrulmuş veya kavrulmamış şeker içerebilir.</p> <p>Bu kategori, granül veya toz haldeki kullanıma hazır çözünebilir kahve, kahve kristalleri ve kahve tozu olarak da isimlendirilen aromalandırılmamış instant/hazır kahveyi içerir. Konsantre sıvı formdaki aromalandırılmamış instant/hazır kahve de bu kategoriye dâhildir. Bu kategori, konserve edilmiş sıvı kahveyi içerir.</p>
14.1.4.2	Diğerleri
	<p>Bu kategori, çay, bitkisel infüzyonlar ve meyve infüzyonları, aromalandırılmış çay infüzyonları, aromalandırılmış instant/hazır kahve, aromalandırılmış kavrulmuş kahve, kahve ikameleri (2'si veya 3'ü biraradalar), kahve karışımları ve sıcak içecekler için karışımları (örneğin sıcak kapuçino içecekleri için toz) kapsar.</p> <p>Kahve aromalı ve çay aromalı içecekler ve çikolatalı süt tozu /içecekleri kategori 14.1.3'e girmektedir.</p> <p>Çay (aromalandırılmamış çay) <i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Kuntz türlerinin kültivarları (doğal olarak oluşan türlerden seçilen/seçip ayrılan bitki veya bitki çeşitleri) ve bir veya daha fazla çeşidinin (varyete-alt tür) yaprak tomurcukları ve yapraklarından elde edilen ve genellikle yapraklar üzerine sıcak veya kaynayan su dökülerek hazırlanan üründür. Burada farklı çay tipleri vardır (Örneğin siyah, yeşil, beyaz, sarı, pu-erh, kukicha, oolong çayı vb.) Bu kategori, kafeini azaltılmış/teini azaltılmış çayı (kafein ve teinin büyük çoğunluğu uzaklaştırılmış olan), sıvı çay konsantrelerini, ve (kafeini azaltılmış/teini azaltılmış) instant/hazır veya çözünebilir çay veya çay ekstraktını (yani çayın su ekstraksiyonundan hazırlanan kurutulmuş çözünebilir katılar) içerir.</p> <p>Bitkisel infüzyonlar ve meyve infüzyonları, kuşburnu, papatya, nane, roybos, yerba mate/maté / (yerba Paraguay çayı) demlemeleri gibi herb/şifalı ot/bitkiler, baharat veya diğer bitkisel materyallerinin sıcak su içinde infüzyonu/demlenmesi veya dekoksasyon/kaynatılması ile elde edilen ve genellikle tein içermeyen (örneğin kahverengi pirinç çayı⁽¹⁾ (<i>Hyeonmi cha</i>)) içeceklerdir.</p> <p>Bu içecekler, hem gerçek çaylardan (çay bitkisi <i>Camellia sinensis</i>'in bakımlı/iyi/kürlü yapraklarından hazırlanan) hem de teini azaltılmış çaylardan ayırt edilebilir. Bu içecekler, çaydan ayırt edebilmek için genel olarak yorumlandığı şekliyle bitkisel- ve meyve-infüzyonları ya da bitkisel çayları olarak bilinir ve bu sebeple bitkisel çaylar veya infüzyonlar olarak etiketlenir.</p> <p>⁽¹⁾ Botanik olarak birbirinin yerine geçer şekilde kullanılmasına rağmen tohum ve hububat tanesi kesinlikle aynı değildir. Pirinçte; tane, kahverengi pirinci içerir ve çeltik kavuzunu sarar. Kahverengi pirinç, bitkinin gerçek meyvesidir (karyops/buğdaysı meyve olarak bilinen bir çeşit meyve) ve meyve duvarını çevreleyen bir tohum içerir.</p> <p>http://www.cropsreview.com/cereal-crops.html</p>

Bitkisel infüzyonlar ve meyve infüzyonları, ikincil/yan bileşen olarak çayla bitkisel infüzyonlar ve meyve infüzyonlarının karışımlarını da içermektedir (örneğin yeşil çayla (*Genmaicha*) karışık kahverengi pirinç çayı). Bu kategori, sıvı meyve-infüzyon ve bitkisel-infüzyon konsantrelerini ve instant/hazır bitkisel infüzyonları içermektedir. Bitkisel ve meyve infüzyon materyalleri, çay bitkisi *Camellia sinensis* kaynaklı olmayan bitkiler ve bitki kısımlarıdır.

“Çay” sırasıyla “Bitkisel ve meyve infüzyonu” ifadesi, hem kuru ürünü hem de içeceği (demlenmiş) kapsamaktadır.

Yasemin çayı, çilek aromalı siyah çay, limon aromalı siyah çay gibi aromalandırılmış çay infüzyonları da bu gruptadır. Bu grup, aromalandırılmış çay infüzyonları ve aromalandırılmış bitkisel infüzyonların hazırlanması için instant/hazır ürünleri kapsar.

Aromalandırılmış instant/hazır kahve, vanilya, karamel, tarçın, portakal, Hindistan cevizi, çikolata, yer fıstığı ezmesi, badem, ceviz, fındık, brendi, rom gibi aroma vericilerin eklenmesiyle, kullanıma hazır toz veya granül halindeki öğütülmüş kahvedir.

Aromalandırılmış kavrulmuş kahve, yukarıda bahsedilen aroma vericilerle infüze edilmiş kavrulmuş kahvedir.

Kahve ikameleri, kahveyi taklit etmek/kahvenin yerine geçmek üzere kullanılan genellikle kafeinsiz, kahve içermeyen ürünlerdir. Bunlar, genel olarak hububat taneleri (örneğin arpa, çavdar gibi), bitki kökleri (örneğin hindiba, karahindiba, kırmızı pancar gibi) ve şeker kamışları/melaslar gibi bitki bazlı maddelerden ekstrakte edilir. Çözünebilir bir ekstrakt için; bitki materyali, işlem öncesi kavrulabilir.

Kahve ikameleri, sade sıvı ekstrakt ve/veya instant/hazır toz veya granüller olarak satılabilir; birkaç bitkisel bazlı maddeden yapılmış veya kahve ekstraktları ile karıştırılmış olabilir ve aromalandırılabilir.

Genellikle tahıllar veya tahıl taneleri olarak bilinen hububat taneleri, buğdaygiller (*Poaceae* veya *Gramineae*) ailesine ait spesifik otların yenilebilir tohumlarıdır. Örneğin, buğday, darı/mısır, pirinç, arpa, sorgum, yulaf, çavdar, akdarı ve tritikale.

Kavrulmuş hububat içecekleri, yaygın kahve ikameleridir. Kavrulmuş hububat içeceği, bir veya daha fazla tahıl tanesinden yapılan ve ticari olarak daha sonra suda rekonstitüye olmak üzere granüler veya toz hale getirilen bir içecektir. Sıklıkla kahve ve çaya alternatif olarak pazarlanan kafeinsiz bir üründür. Bazı yaygın bileşenler kavrulmuş/çimlenmiş arpa, çavdar vb. içerir.

Öğütülmüş kavrulmuş hindiba kökü, yalnız başına veya kahve ile karıştırılarak bir kahve ikame ürünü olarak kullanılır. Hindiba, witloof/beyaz yaprak hindibasının üretimi için kullanılmayan; genellikle içeceklerin hazırlanması için kullanılan; kurutulmak ve kavrulmak üzere uygun şekilde temizlenen; *Cichorium Intybus* L. kökleri anlamına gelmektedir. Hindiba ekstraktı, çözünebilir hindiba veya instant/hazır hindiba; bir asit veya bir baz eklenmesini içeren hidroliz prosesini hariç tutan ve ekstraksiyon ortamı olarak sadece su kullanarak kavrulmuş hindibadan ekstraksiyon ile elde edilen konsantre ürün anlamına gelmektedir. Hindiba esaslı kuru madde miktarı, *Türk Gıda Kodeksi – Hindiba Ekstraktı Tebliği*'ne uygun olmalıdır.

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>Kurutulmuş ve macun haldeki hindiba ekstraktında hindiba kaynaklı olmayan maddelerin miktarı kurumadde üzerinden ağırlığının %1'ini geçemez.</p> <p>Sıvı haldeki hindiba ekstraktında ağırlığının %35'inden fazla olmayacak şekilde kavrulmuş veya kavrulmamış şeker bulunabilir.</p> <p><u>Karahindiba kahvesi</u>, karahindiba bitkisinin kökünden yapılan bir kahve ikamesidir. Kavrulmuş karahindiba kökü parçaları ve içecek, görünüş ve tat açısından kahveye benzerlik gösterir.</p> <p>Kahve ikamelerinin birkaç farklı türü mevcuttur: arpa, çavdar, hindiba ve incir karışımı; kavrulmuş arpa, maltlı arpa, hindiba ve çavdar karışımı; kavrulmuş arpa, kavrulmuş arpa maltı ve kavrulmuş hindiba karışımı; arpa, hindiba, maltlı arpa, incirler ve kırmızı pancarların ekstraktının karışımı; postum (kavrulmuş buğday kepeği, buğday ve şeker kamışlarından/melaslardan yapılır), malt bazlı aromalandırılmış içecekler, kavrulmuş öğütülmüş tahıl içeceği (menengiç kahvesi gibi) ve benzeri.</p> <p>(2 si birarada veya 3 ü birarada) Kahve karışımları ve sıcak içecekler için karışımlar (örneğin sıcak kapuçino içecekleri için toz); süt bazlı krema veya süt ürünü içermeyen krema, şeker ve/veya süt tozu/kakao, karamel, vanilya ekstraktları, aroma vericiler, tuz, likörler vb. gibi diğer bileşenler ile instant/hazır kahvenin toz ön karışımlarıdır.</p> <p>Bu ürünler, sıcak veya soğuk su gibi sıvının eklenmesiyle hazırlanır. Bu kategori, içeceklerin evde hazırlanması için tozları, sıcak içeceklerin hazırlanması için tozları, otomatik makineler için kahve bazlı içecekleri, çikolata/kapuçino aromalı içecekleri, aromalandırılmış instant/hazır kapuçino ürünü kapsar.</p> <p>Konserve edilmiş/şişelenmiş kahve-bazlı içecekler, otomatik makinelerde veya süpermarketler ve bakkallarda mevcut tüketime hazır içecek ürünleridir. Bunlar sıcak veya soğuk (örneğin soğutulmuş/dondurulmuş/soğuk konserve edilmiş kapuçino içecekleri) olarak satılabilir.</p>
14.2	Alkollü içkiler
	Bu kategori, bira ve malt içecekleri, şarap, elma şarabı ve armut şarabı, meyve şarabı ve bal şarabı/mead ürünlerini içerir.
14.2.1	Bira ve malt içecekleri
	<p>İnsan tüketimine uygun tahıllar (maltlı), diğer nişasta kaynakları ve/veya bazı şekerler, şerbetçi otu, maya ve suyun kaynatılmasıyla elde edilen alkollü içeceklerdir.</p> <p>Örneğin; alkolsüz bira, düşük alkollü bira, bira, yüksek alkollü bira, açık renkli bira, koyu renkli bira, stout/siyah bira, ale/bir İngiliz birası, kahverengi bira, weiss beer/çok köpüklü bira, pilsner/pilsen birası, lager beer/bir tür hafif bira-Alman birası, oud bruin birası, Obergariges Einfachbier, light beer/hafif bira, table beer/sofralık bira, malt likörü, porter ve barleywine/arpa şarabı</p>
14.2.2	Türk Gıda Kodeksi – Şarap Tebliği' nde tanımlanan şarap
	Bu kategori, <i>Türk Gıda Kodeksi – Şarap Tebliği'</i> nde tanımlanan şarap, fermantasyonu devam eden genç şarap, likör şarabı, doğal köpüren şarap, kalite doğal köpüren şarap, kalite aromatik köpüren şarap, suni köpüren şarap, doğal yarı köpüren şarap, suni yarı

Numara	Gıda Kategorisinin adı
	<p>köpüren şarap, üzüm şırası, kısmen fermente olmuş üzüm şırası kuru üzümden ekstremde edilmiş kısmen fermente olmuş üzüm şırası, konsantre üzüm şırası, rektifiye konsantre üzüm şırası, kuru üzümlerden elde edilmiş şarap, overripe grapes/fazla olgunlaşmış üzümlerin şarabı, şarap sirkesini kapsar.</p> <p>Bu kategori, kategori 14.1.2 kapsamında yer alan üzüm sularını kapsamaz.</p>
14.2.3	Elma şarabı ve armut şarabı
	<p>Elma (elma şarabı) ve armuttan (armut şarabı) yapılan meyve şaraplarıdır. Bu kategori: -<i>Cidre bouché</i>: Su eklenerek veya eklenmeksizin ekstrakte edilerek; taze elma şıralarının veya taze elma ve armut şıralarının karışımının fermantasyonundan elde edilen üründür. Karbonik anhidrit içeriği, şişede doğal fermantasyon ile elde edilen <i>Cidre bouché</i> ler için en az 3 g/L, diğer <i>Cidre bouché</i> ler için 4 g/L'dir. içerir.</p>
14.2.4	Meyve şarabı
	<p>Kategori 14.2.2 ve kategori 14.2.3 kapsamına girmeyen meyveden ve tahıl dâhil (örneğin pirinç) diğer zirai ürünlerden yapılan şarabı içerir. Bu şaraplar köpüksüz veya köpüklü olabilir. Örneğin, sake ve köpüklü ve köpüksüz meyve şarapları bu kategoriye girer.</p> <p>Bu kategori ayrıca:</p> <p>-İngiliz şarabı ve genellikle üzüm şırasının ürün içine aktarılması ile yapılan şeri / sherry (bir çeşit beyaz İspanyol şarabı/İspanya'nın Jerez bölgesinde brandy ile sertleştirilen şarap) ürünlerini kapsar.</p>
14.2.5	Bal likörü (Mead)
	<p>Fermente bal, malt ve baharatdan veya sadece baldan yapılan alkollü likör. Bal şarabını içerir.</p>
14.2.6	Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği' nde tanımlanan distile alkollü içkiler
	<p>Örnekler, rum/rom, viski/whisky/whiskey, tahıl distilat içkisi ve şarap distilat içkisi, brendi/brandy/weinbrand; meyve distilat içkisi, votka/vodka, cin/gin, pastis, likördür.</p>
14.2.7	Türk Gıda Kodeksi Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli Tebliği' nde tanımlanan aromatize edilmiş şarap bazlı ürünler
	<p>Bu kategori, aşağıdaki 3 alt kategoriye kapsar: <i>Türk Gıda Kodeksi Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli Tebliği'</i> nde tanımlanan aromatize şaraplar, aromatize şarap bazlı içkiler ve aromatize şarap kokteylleri.</p>
14.2.7.1	Aromatize şaraplar
	<p>Tebliğde tanımlanan şarap ürünlerinin bir veya birkaçından elde edilen, üzüm şırası ve/veya fermente üzüm şırası eklenebilen, alkol ilave edilen aromalandırılmış bir içkidir.</p> <p>Hacmen gerçek alkol miktarı en az %14,5 veya daha fazla iken; en yüksek % 22'ye kadardır.</p>
14.2.7.2	Aromatize şarap bazlı içkiler
	<p>Bir veya daha fazla şarabın karıştırılması ile elde edilen; muhtemelen üzüm şırası ve/veya kısmen fermente edilmiş üzüm şırası eklenen, aromalandırılmış ve hacmen gerçek alkol miktarı %7 veya daha fazla, ancak %14,5'ten az olan bir içkidir.</p>

Numara	Gıda Kategorisinin adı
14.2.7.3	Aromatize şarap bazlı kokteyller
	Şarap ve/veya üzüm şirasından elde edilen, aromalandırılmış ve hacmen gerçek alkol miktarı %7'den az olan içkidir.
15.	TÜKETİME HAZIR TUZLU / BAHARATLI HAFİF YİYECEKLER VE ATIŞTIRMALIKLAR
	Bu kategori, patates, tahıl, un veya nişasta bazlı atıştırmalıklar ve işlenmiş sert kabuklu meyveleri kapsar.
15.1	Patates-, tahıl-, un- veya nişasta-bazlı atıştırmalıklar
	Bu kategoride nişasta; hububat, kökler ve yumrular, baklagil ve bakliyat kaynaklıdır. Genellikle tuzlu, aroma verici ilave edilmiş ya da ilave edilmemiş tüm baharatlı atıştırmalıkları içerir. Örneğin, patates cipsleri, tuzlu patlamış mısır, çubuk kraker/pretsel, krakerler...
15.2	İşlenmiş sert kabuklu meyveler
	Bu kategori, atıştırmalık olarak tüketilen ayçekirdeği gibi işlenmiş sert kabuklu meyveler ve benzeri işlenmiş tohumları kapsar. Bu kategori, örneğin kabuklu veya kabuğu soyulmuş; tuzlu veya tuzsuz; kuru kavrularak, kavrularak, marine edilerek veya kaynatılarak işlenen; bütün haldeki sert kabuklu meyvelerin tüm tiplerini içerir. Yoğurt-, tahıl- ve bal-kaplı sert kabuklu meyveler ve kurutulmuş meyve-sert kabuklu meyve- ve tahıl atıştırmalıkları (örneğin karışık çerezler) burada sınıflandırılır.
16.	TATLILAR; KATEGORİ 1, 3 AND 4 KAPSAMINDA YER ALAN ÜRÜNLER HARİÇ
	<p>Bu kategori, tadı tatlı ve genellikle aromalandırılmış ürünleri kapsar. Bu kategori, süt bazlı, yağ bazlı, meyve bazlı, sebze bazlı, tahıl bazlı, yumurta bazlı ve su bazlı ürünleri içerir. Örneğin, Crème brûlée, flan/krem karamel, panna cotta, Bayrische Crème, limon tatlısı, junket/kaymaklar ve her türlü pudingler, helva, pişmaniye..</p> <p>Bu kategori:</p> <p><i>Christmas pudding</i>/Yılbaşı pudingi: Un, iç yağı (koyun/sığır), kuru meyve, brendi ve baharat ile yapılır.</p> <p><i>Pascha</i>: Sıklıkla badem ve kuru üzümlele çeşnilendirilerek/lezzetlendirilerek; Lor peyniri ve diğer süt ürünlerinden yapılır.</p> <p><i>Ostkaka</i>: Pudingin esasını / bazını, süt ve peynir mayasından yapılan lor peyniri oluşturur. Ayrılan peynir altı suyu uzaklaştırılır ve özellikle krema, yumurtalar ve bademler eklenir.</p> <p><i>Fruktgrød</i>: Meyve (genellikle berries/üzümsü meyveler), şeker, nişasta ve çeşitli katkı maddelerinden yapılır.</p> <p> içerir.</p> <p>Bu kategori, Kategori 01. "Süt ürünleri ve analogları", Kategori 03."Yenilebilir Buzlar ve Dondurma", Kategori 04."Meyve ve Sebzeler" veya Kategori 07.2." Hafif Fırıncılık Ürünleri" kapsamına giren ürünleri kapsamaz.</p>
17.	TAKVİYE EDİCİ GIDALAR, BEBEK VE KÜÇÜK ÇOCUKLAR İÇİN KULLANILAN TAKVİYE EDİCİ GIDALAR HARİÇ
	Bu kategori, amacı normal beslenmeyi takviye etmek olan; tek başına veya karışım halinde, doz formunda pazarlanan, küçük birimlerde ölçülmüş miktarlarda alınmak üzere tasarlanan kapsüller, pastiller, tabletler, haplar ve diğer benzeri formlarda, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanan, besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan besinler veya diğer maddelerin konsantre kaynağı olan dozu belirlenmiş gıdaları kapsar.

Numara	Gıda Kategorisinin adı
17.1	Katı formdaki takviye edici gıdalar, bebek ve küçük çocuklar için kullanılan takviye edici gıdalar hariç
	Bu kategori, tablet, toz veya granül formdaki takviyeleri içerir. Bu kategori, küçük birim miktarlarında ölçülerek alınmak üzere dizayn edilmiş; tüketim öncesi sıvı içerisinde çözündürülen efervesan tabletler, hapları, pastilleri, sıvılar içeren kapsülleri (balık yağı kapsülleri) ve diğer toz formları kapsar. Bu kategori ayrıca; çiğnenebilir formda (örneğin çiğnenebilir kapsül, jöle tipi takviye ve diğer çiğnenebilir formlar; çiğnenebilir tabletler hariç) satışı sunulan ve bu şekilde tüketilmesi amaçlanan takviyeleri içerir. Çiğnenebilir tabletler; çiğnenebilir formdaki takviye edici gıda olarak değil katı formdaki tablet kapsamında değerlendirilmelidir.
17.2	Sıvı formdaki takviye edici gıdalar, bebek ve küçük çocuklar için kullanılan takviye edici gıdalar hariç
	Bu kategori, ampuller, damlalıklar ve diğer benzeri formlarda sıvı olarak tüketilen ve sıvı formda satışı sunulan takviyeleri kapsar. Bu kategori ayrıca, şurup formunda satışı sunulan ve bu şekilde tüketilmesi amaçlanan takviyeleri içerir.
18.	KATEGORİ 1 – 17 KAPSAMI DIŞINDA KALAN İŞLENMİŞ GIDALAR, BEBEK VE KÜÇÜK ÇOCUKLAR İÇİN OLAN GIDALAR HARIÇ
	Presep olarak, bileşik gıdadaki (örneğin işlenmiş veya kompozit öğünler) katkı maddelerinin onayı Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nin 19 uncu Maddesinin birinci ve üçüncü bentlerinde düzenlenmiştir. Sadece katkı maddelerinin ilave kullanımlarına gereksinim duyulduğu koşullarda, bunlar burada listelenebilir.

***Not 1) 13.1.4 numaralı “Küçük çocuklar için diğer gıdalar” adlı gıda kategorisi; bu kategori altında yer alan gıdalar, 13.1.2 numaralı “*Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği*”nde tanımlanan devam formülleri başlıklı kategori kapsamında yer alan ürünler olduğu için kılavuzdan çıkartılmıştır.

***Not 2) 13.3 numaralı “Kilo Verme Amaçlı Enerjisi Kısıtlanmış Gıdalar / Günlük diyetin tamamı veya bir öğünün yerine geçen kilo kontrolü amaçlı diyet gıdalar (günlük diyetin tamamı ya da bir kısmı)” başlıklı gıda kategorisi, Tebliğ adının değişmesi nedeniyle “*Türk Gıda Kodeksi Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Tebliği*”nde tanımlanan gıdalar olarak değişmiştir. Tebliğ kapsamındaki gıdalar için 31.12.2022 tarihine kadar geçiş süresi verilmiştir.

***Not 3): 13.4 numaralı ve *Türk Gıda Kodeksi Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği*’nde tanımlanan gluten intoleranslı bireylere uygun gıdalar adlı kategori, söz konusu Tebliğ iptal edildiği ve tebliğ kapsamında yer alan ürünlere ilişkin hükümler *Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği*’ne taşındığı için tablodan çıkartılmıştır.