|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | 14 Ağustos 2012 SALI | **Resmî Gazete** | Sayı : 28384 | | **YÖNETMELİK** | | | | Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:  **ORGANİK TARIMIN ESASLARI VE UYGULANMASINA İLİŞKİN**  **YÖNETMELİKTE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA**  **DAİR YÖNETMELİK**  **MADDE 1 –** 18/8/2010 tarihli ve 27676 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmeliğin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasına aşağıdaki bentler eklenmiştir.  “öö) ÇKS: Çiftçi Kayıt Sistemini,”  “pp) Türkvet: 2/12/2011 tarihli ve 27676 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği çerçevesinde oluşturulan ve işletmelerin, yetiştiricilerin ve sığır cinsi hayvanların kimlik bilgilerinin kayıt altına alındığı veri tabanını,”  **MADDE 2 –** Aynı Yönetmeliğin 6 ncı maddesinin birinci fıkrasının (a) ve (b) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “a) Organik tarım faaliyetinde bulunmak isteyen müteşebbis, kontrol ve sertifikasyon kuruluşuna veya kontrol kuruluşuna başvurur. Başvuruda aşağıdaki koşullar aranır:  1) Bakanlık il veya ilçe müdürlüğünden alınan güncellenmiş onaylı ÇKS kaydı, hayvancılık işletmeleri için ise Bakanlık il veya ilçe müdürlüğü tarafından verilen ve Türkvet’den alınan onaylı işletme Tescil Belgesi,  2) ÇKS kaydı olmayan veya yapılamayan müteşebbisler için;  Müteşebbisin adı, adresi, T.C. kimlik numarası ve vergi numarası, yabancı gerçek kişilerde ise yabancı kimlik numarasını içeren kimlik bilgi ve belgeleri,  İşletmenin yeri ve konumuna dair bilgiler,  Kadastro çalışması tamamlanmış alanlarda tapu kaydı, tamamlanmamış alanlarda ise araziye ait kroki,  Müracaat edilen arazinin veya arazinin kullanım hakkının kendine ait olduğuna dair bilgi ve belgeler,  3) Gıda işletmeleri için 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümleri gereğince İşletme Kayıt Belgesi veya İşletme Onay Belgesi,  4) Su ürünleri yetiştiriciliği için Su Ürünleri Yetiştiricilik Belgesi ve/veya Su Ürünleri Kuluçkahane Belgesi.”  “b) Organik tarım faaliyetinde bulunmak isteyen müteşebbis, başvurduğu yetkilendirilmiş kuruluş ile sözleşme yapar. Müteşebbis, organik tarım faaliyetini bireysel olarak yapabildiği gibi, üretici grubu ile de yapabilir. Üretici grubu organik tarım faaliyetini ancak tüzel kişilik altında yapabilir. Müteşebbis organik tarım faaliyetini üretici grubu ile yapıyorsa her üretici ile sözleşme imzalamak zorundadır. Bu durumda, müteşebbis üretici grubu adına yetkilendirilmiş kuruluş ile sözleşme yapar. Bu üretici grubu içinde yer alan çiftçi müteşebbis olarak değerlendirilir ve bir kod verilerek kayıt altına alınır. Müteşebbis; aracı tüccar, depolama, işleme ve benzeri fason hizmetleri yaptırdığı gerçek ve tüzel kişi ile de sözleşme yapar. Bu fason üretim yapan işletmeler de organik tarım kontrol sistemine dâhildir.”  **MADDE 3 –** Aynı Yönetmeliğin 8 inci maddesinin birinci fıkrasının (b) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “b) Organik olarak değerlendirilecek bitkisel ürünler için, tek yıllık bitkilerde ekim tarihinden itibaren en az iki yıl, mera ve yem bitkilerinde yem olarak kullanılmasından önce en az iki yıl, yem bitkisi dışındaki çok yıllık bitkilerde ise ilk organik ürün hasadından önce üç yıllık geçiş sürecinin uygulanması gerekir. Geçiş sürecinde bitkisel üretim için ilgili üretim alanında bu Yönetmelik ile yasaklanmış girdinin kullanıldığı en son tarih temel alınır.”  **MADDE 4 –** Aynı Yönetmeliğin 20 nci maddesinin birinci fıkrasının (a) bendinin (3) numaralı alt bendine aşağıdaki cümle eklenmiştir.  “Taşıma sırasında kullanılacak yem bileşenlerinin listesi bulundurulur.”  **MADDE 5 –** Aynı Yönetmeliğin 28 inci maddesine aşağıdaki fıkra eklenmiştir.  “(2) Organik ürünlerin ambalajlanmasında kullanılan tüm madde ve malzemelerde 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3.mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.”  **MADDE 6 –** Aynı Yönetmeliğin 29 uncu maddesinin birinci fıkrasının ilk paragrafı ve aynı fıkranın (b) bendinin (5) numaralı alt bendi ile (ç) bendinin (1), (2) ve (4) numaralı alt bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “Organik ve geçiş süreci ürünlerinin etiketlenmesinde 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3.mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri ile Bakanlığın ilgili mevzuatında yer alan hükümlerle birlikte aşağıdaki kurallara uyulur:”  “5) Bu Yönetmelik hükümlerine göre üretilmeyen ürün etiketinde, bu Yönetmeliğe uygun üretildiği, hazırlandığı, işlendiği, ambalajlandığı, depolandığı ima ve beyan edilemez. Organik olmayan ürünler etiket ve ambalaj tasarımıyla, organik ürün etiket ve ambalaj tasarımını çağrıştıracak nitelikte ve benzerlikte olamaz. Böyle ürünler için organik tarımsal ürün olarak marka, patent ve tescil alınamaz. Organik olmayan ürünler için, tüketicide organik ürün izlenimi oluşturacak, haksız rekabete neden olacak, bio, biyo, eco, eko, org ön ekleri kullanılamaz. İthal ürünler için de bu hükümler geçerlidir.”  “1) Hazır ambalajlı gıdanın etiketinde ek-10’da belirtilen organik ürün logosu ve yetkilendirilmiş kuruluş kod numarası bulunur.  2) Bu Yönetmelik hükümlerine göre üretilmeyen ve yeniden sertifikalandırılması yapılmayan ithal ürünlerde ek-10’da belirtilen organik ürün logosu kullanılmaz.”  “4) Tarımsal hammaddenin tamamının başka bir ülkede Kanun kapsamında üretilmiş ve sertifikalandırılmış olması ve Türkiye’de mamul ürün haline getirilmesi durumunda ek-10’da belirtilen organik ürün logosu kullanılır.”  **MADDE 7 –** Aynı Yönetmeliğin 30 uncu maddesinin birinci fıkrasının ilk paragrafı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “Bu Yönetmelikte yer alan organik ürünlerin depolanmasında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3.mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi hükümlerine uyulur. Organik ürünlerin depolanması ile ilgili diğer kurallar aşağıda belirtilmiştir.”  **MADDE 8 –** Aynı Yönetmeliğin 31 inci maddesinin birinci fıkrasının ilk paragrafı ve aynı fıkranın (a) bendinin (2) numaralı alt bendi ile (b) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “Bu Yönetmelikte yer alan organik ürünlerin taşınmasında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3.mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesi hükümlerine uyulur. Organik ürünlerin depolanması ile ilgili diğer kurallar aşağıda belirtilmiştir.”  “2) Ürünün organik olduğunun açıkça yazıldığı fatura veya sevk irsaliyesi,”  “b) Ek-11’in birinci ve ikinci bölümünde yer alan Müteşebbis veya Ürün Sertifikası bulunur.”  **MADDE 9 –** Aynı Yönetmeliğin 32 nci maddesinin birinci fıkrasının (c), (g) ve (ğ) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “c) İşlenmiş ürünlerde ürün sertifikası düzenlenir. İşlenmiş ürünlerde ürün el değiştirdiğinde yeni bir işleme tabi tutulmuyorsa ve etiket bilgileri değişmiyorsa tekrar sertifika düzenlenmez. Depolama, toptan pazarlama ve dağıtım yapan müteşebbislerin toptancıya ve perakendeciye satışlarında ürüne, mevcut ürün sertifikasının müteşebbis tarafından onaylı fotokopisi ile birlikte fatura ve sevk irsaliyesi eşlik eder. Ürün sertifikasının onaylı fotokopisi üzerine müteşebbis tarafından yapılan satış belgelerinin numarası yazılır ve onaylanır. Bu satış miktarı onbeş gün içinde yetkilendirilmiş kuruluşa bildirilir. Yetkilendirilmiş kuruluş tarafından stok takibi yapılır.”  “g) İthal ürünlerin yetkilendirilmiş kuruluş tarafından Kanun ve bu Yönetmeliğe uygunluğunun kabul edilmesi halinde yeniden sertifikalandırılması yapılır.  ğ) İthalatçı ithalat halinde, yetkilendirilmiş kuruluş tarafından istenilen belgeleri eksiksiz olarak bu kuruluşa verir. Yetkilendirilmiş kuruluş tarafından yeniden sertifikalandırma yapmak amacıyla aşağıda belirtilen bilgi ve belgeler istenir. Bunlar:  1) İthalatçının ithalat faaliyetleri; ithalatçının adı, adresi, ürünün geldiği ülke, ürünlerin ülkeye giriş noktası ve ithal edilen ürünlerin depolanmasında kullanılacak binaların uygunluğuyla ilgili detaylı açıklama belgeleri,  2) Karşı ülkeden alınan ürünün etiketi ve içeriğine dair bütün bilgilerin aslı veya noter onaylı tercümeleri,  3) İthalat işleminin nasıl gerçekleşeceğini ve ihlal durumunda alınacak ihtiyati tedbirleri içeren belgeler,  4) İthalatçı tarafından kullanılacak herhangi bir deponun diğer ülkede bulunması durumunda, karşı ülkenin yetkilendirilmiş kuruluşu tarafından kontrole açık olacağını belirten belgeler,  5) İlgili partinin miktarı, orijini ve yapısı, kontrol mekanizmasının detayları, üretim, işleme, ambalajlama, depolama, nakliye işlemlerinin detayları, alıcıları, sertifikaları, ürüne ilişkin yıllık kontrol raporları.”  **MADDE 10 –** Aynı Yönetmeliğin 36 ncı maddesinin birinci fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “(1) Kontrol işlemi; yazılı belgeleri, planları, defterleri, raporları, kayıtları, arazi, işletme ve depo gibi kritik kontrol noktaları ve gözlemleri içerir. Müteşebbis tarafından aynı alanda birkaç ünitenin işletilmesi halinde, organik olmayan ürünlerin üretildiği üniteler ve depoları da kontrol işlemine tabidir. Kontrol ve sertifikasyon kuruluşu veya kontrol kuruluşu yılda en az bir defa haberli veya habersiz, müteşebbis ile üretilecek ürünün üretim aşamasında yerinde kontrolünü gerçekleştirir. Çift kabuklu yumuşakça üretiminde yetkilendirilmiş kuruluş tarafından en az yılda iki defa çiftlik kontrol edilir. Kontrol ve sertifikasyon kuruluşu veya kontrol kuruluşu faaliyetin risk analizini yaparak bulunan kritik kontrol noktalarına göre bir kontrol planı hazırlar ve hazırlanan bu kontrol planı en az aşağıdaki bilgileri içerir:  a) Müteşebbisin adı ve adresi,  b) Kontrol tarihi,  c) Kontrolün kapsayacağı konular,  ç) Kontrolör adı.”  **MADDE 11 –** Aynı Yönetmeliğin 39 uncu maddesinin birinci fıkrasının (a) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve aynı fıkraya aşağıdaki bent eklenmiştir.  “a) Yetkilendirilmiş kuruluşlar teknik ve idari bakımdan görevini yerine getirebilecek imkânlara sahip olmalıdır. Yetkilendirilmiş kuruluşun yetki kapsamı sertifikasyon ise en az bir sertifiker, kontrol ise en az bir kontrolör, kontrol ve sertifikasyon ise en az bir kontrolör ve sertifiker istihdam edilir. Kontrolör ve sertifiker sayısı; kontrol edilecek müteşebbis sayısı ve üretim alanları için yeterli olmalıdır. Bir kontrolör takvim yılı içerisinde üretici grubu içerisindeki müteşebbisler de dâhil, yıllık en fazla sekizyüz müteşebbisin faaliyetini kontrol eder. Bir kontrolörün yılı içerisinde yapmış olduğu kontrollerin ortalaması en fazla on müteşebbis/gündür.”  “ğ) Yetkilendirilmiş kuruluş akredite oluncaya kadar en fazla sekizyüz müteşebbisin kontrol ve sertifikasyon iş ve işlemlerini yürütür.”  **MADDE 12 –** Aynı Yönetmeliğin 41 inci maddesinin birinci fıkrasının (ğ) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiş, (h) bendinin (7) numaralı alt bendi yürürlükten kaldırılmış ve maddeye aşağıdaki fıkra eklenmiştir.  “ğ) Yetkilendirilmiş kuruluş tarafından sistemden çıkarılan müteşebbisler diğer yetkilendirilmiş kuruluşlara bildirilir. Yetkilendirilmiş kuruluş, karşılıklı sözleşme imzalamış olduğu, sözleşme şartlarına uyan üretici grubu içerisindeki müteşebbise, talebi halinde organik tarım yaptığı parsel bilgileri, ürün bilgileri ve statüsünü içeren kayıtları verir.”  “(2) Yetkilendirilmiş kuruluşlar, bu Yönetmelik hükümlerine aykırı faaliyette bulunmaları durumunda Bakanlıkça yazılı olarak uyarılır ve aykırılığın düzeltilmesi için iki ay süre verilir. Yetkilendirilmiş kuruluşlar verilen bu süre içerisinde yapılan düzeltmeleri Bakanlığa bildirir. Aykırılığın zamanında düzeltilerek Bakanlığa bildirilmemesi durumunda konu Organik Tarım Komitesinde değerlendirilir ve yetkilendirilmiş kuruluşa verilen çalışma izni azami altı ay süre ile askıya alınır. Bu süre içerisinde yetkilendirilmiş kuruluş, yeni müteşebbislerle sözleşme yapamaz, kontrol ve sertifikasyon faaliyetinde bulunamaz. Yetkilendirilmiş kuruluş askıya alınma tarihi itibarıyla geçerlilik süresi devam eden sertifikalara ilişkin görev ve sorumluluklarını yerine getirir. Ancak, bu sertifikalarda hiçbir şekilde yeni süre uzatımına gidemez. Askı süresi sonunda aykırılığın giderilmemesi durumunda Organik Tarım Komitesince yetkilendirilmiş kuruluşun yetkisi iptal edilir.”  **MADDE 13 –** Aynı Yönetmeliğin 42 nci maddesinin birinci fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve altıncı fıkrasının (ç) bendi yürürlükten kaldırılmıştır.  “(1) Müteşebbis sözleşme yaptığı yetkilendirilmiş kuruluşa organik tarımsal faaliyeti ile ilgili tüm bilgi ve belgeleri vermek, her türlü değişikliği bildirmek, üretimin her aşamasında gerekli kontrolün yapılabilmesi için işletmenin organik üretimle ilgili her birimini yetkilendirilmiş kuruluşa açmak zorundadır. Organik tarım faaliyetini üretici grubu ile yapan müteşebbis, imzalanmış olan sözleşme şartlarını yerine getiren üretici grubu içerisindeki müteşebbise, talebi halinde organik tarım yaptığı parselleri, ürün bilgileri ve statüsünü içeren kayıtları yetkilendirilmiş kuruluşça üretici grubundan ayrılan müteşebbise verilmesine izin verir.”  **MADDE 14 –** Aynı Yönetmeliğin 43 üncü maddesinin ikinci ve üçüncü fıkraları aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “(2) Yetkilendirilmiş kuruluş ile müteşebbis arasında imzalanan sözleşmeyi müteakip kırkbeş gün içinde yetkilendirilmiş kuruluş tarafından müteşebbisin üretim faaliyetine göre, Organik Tarım Bilgi Sisteminde tanımlanmış olan tüm bilgileri kaydedilir. Yetkilendirilmiş kuruluşlar sözleşme kapsamındaki gerekli kontrolleri gerçekleştirir. Yetkilendirilmiş kuruluşlar, sözleşmesi iptal edilen müteşebbise ait bilgileri onbeş gün içerisinde Organik Tarım Bilgi Sisteminden siler. Organik tarımın yapıldığı il müdürlüğü Organik Tarım Bilgi Sisteminden altışar aylık dönemler halinde raporlar alarak bu bilgileri muhafaza eder.”  “(3) Yetkilendirilmiş kuruluşlar, gerçekleştirilen kontrol ve sertifikasyon faaliyetlerini içeren özet raporunu her yıl 31 Mart tarihine kadar Bakanlığa gönderir.”  **MADDE 15 –** Aynı Yönetmeliğin 45 inci maddesinin ikinci fıkrasının (a) bendinin (2) numaralı alt bendine aşağıdaki alt bent eklenmiştir.  “çç) Yetkilendirilmiş kuruluş bünyesinde sigortalı olarak en az altı ay çalışmış olduğunu ve Bakanlıkça yetkilendirilmiş kuruluşta kontrolör yetkisi verilen kontrolörle arazide en az on iş günü ve yirmi müteşebbis kontrolüne eşlik ettiğini belgelemek.”  **MADDE 16 –** Aynı Yönetmeliğin geçici 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (a) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “a) Domuz ve kanatlı hayvanlar için, 31/12/2013’e kadar % 5,”  **MADDE 17 –** Aynı Yönetmeliğin geçici 6 ve 7 nci maddelerinin birinci fıkralarındaki “31/12/ 2011’e kadar % 80,” ibareleri yürürlükten kaldırılmıştır.  **MADDE 18 –** Aynı Yönetmeliğin ekinde yer alan ek-8, ek-9, ek-10, ek-11 ve ek-13 ekteki şekilde değiştirilmiştir.  **MADDE 19 –** Bu Yönetmeliğin 11 inci maddesi 1/1/2013 tarihinde, diğer hükümleri yayımı tarihinde yürürlüğe girer.  **MADDE 20 –** Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.   |  |  | | --- | --- | | **Yönetmeliğin Yayımlandığı Resmî Gazete'nin** | | | **Tarihi** | **Sayısı** | | 18/8/2010 | 27676 | | **Yönetmelikte Değişiklik Yapan Yönetmeliğin Yayımlandığı Resmî Gazete'nin** | | | **Tarihi** | **Sayısı** | | 6/10/2011 | 28076 | | | | |

**“Ek-8**

**İşlenmiş Organik Gıdaların, Mayaların ve Maya Ürünlerinin Üretilmesinde Kullanılacak Maddeler ve Ürünler**

**1–Taşıyıcılar Dâhil Gıda Katkıları**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod no** | **İsim** | **Bitki kökenli gıda maddelerinin hazırlanması** | **Hayvan kökenli gıda maddelerinin hazırlanması** | **Özel Koşullar** |
| E 153 | Bitkisel karbon |  | X | Küllü keçi peyniri  Morbier peyniri |
| E 160 b\* | Annato,  Biksin, Norbiksin |  | X | Kırmızı Leicester peyniri  Çift Gloucester peyniri  Çedar  Mimolette peyniri |
| E 170 | Kalsiyum karbonat | X | X | Ürünlerin kalsiyumunu artırmada ve renklendirmede kullanılmaz. |
| E 220  ya da  E 224 | Kükürt dioksit  Potasyum metabisülfit | X  X | X  X | Şeker eklenmemiş meyve şaraplarında (\*) (elma şarabı armut şarabı dahil) veya bal liköründe:  50 mg (\*\*)  Fermantasyon sonrası meyve  konsantresi veya şeker ilaveli elma ve armut şarabı için:  100 mg (\*\*)  (\*)Bu kapsamda “meyve şarabı” üzüm dışındaki meyvelerden elde  edilen şarap olarak tanımlanmaktadır.  (\*\*) mg/l de SO2 olarak ifade edilen, tüm kaynaklardan elde edilen maksimum seviyeler. |
| E 223 | Sodyum metabisülfit |  | X | Kabuklular (2) |
| E 250  yada  E 252 | Sodyum nitrit  Potasyum nitrat |  | X  X | Et ürünleri (1)  E 250 için : NaNO2 olarak belirtilen girdi miktarı:80 mg/kg  E 252 için: NaNO3 olarak belirtilen girdi miktarı :80 mg/kg  E 250 için : NaNO2 olarak belirtilen maksimum atık miktarı:50 mg/kg  E 252 için: NaNO3 olarak belirtilen maksimum atık miktarı : 50 mg/kg |
| E 270 | Laktik asit | X | X |  |
| E 290 | Karbon dioksit | X | X |  |
| E 296 | Malik asit | X |  |  |
| E 300 | Askorbik asit | X | X | Et ürünleri (2) |
| E 301 | Sodyum askorbat |  | X | Nitrit ve nitratla ilgili et ürünleri (2) |
| E 306\* | Tokoferolce zengin ektrakt | X | X | Katı ve sıvı yağlar için antioksidant |
| E 322\* | Lesitinler | X | X | Süt ürünleri (2) |
| E 325 | Sodyum laktat |  | X | Süt bazlı ürünler ve et ürünleri |
| E 330 | Sitrik asit | X |  |  |
| E 330 | Sitrik asit |  | X | Kabuklular ve yumuşakçalar(2) |
| E 331 | Sodyum sitratlar |  | X |  |
| E 333 | Kalsiyum sitratlar | X |  |  |
| E 334 | Tartarik asit (L(+),-) | X |  |  |
| E 335 | Sodyum tartaratlar | X |  |  |
| E 336 | Potasyum tartaratlar | X |  |  |
| E 341(i) | Monokalsiyum fosfat | X |  | Unlarda kabartıcı olarak |
| E 392\* | Biberiye ekstraktı | X | X | Sadece organik üretim yöntemi ile üretilmesi ve ekstraksiyon için sadece etanol kullanılması durumunda |
| E 400 | Alginik asit | X | X | Süt bazlı ürünler (2) |
| E 401 | Sodyum alginat | X | X | Süt bazlı ürünler (2) |
| E 402 | Potasyum alginat | X | X | Süt bazlı ürünler (2) |
| E 406 | Agar | X | X | Süt bazlı ürünler ve et ürünleri (2) |
| E 407 | Karragenan | X | X | Süt bazlı ürünler (2) |
| E 410\* | Keçi boynuzu, harnup zamkı | X | X |  |
| E 412\* | Guar zamkı | X | X |  |
| E 414\* | Arap zamkı | X | X |  |
| E 415 | Ksantan zamkı | X | X |  |
| E 422 | Gliserol | X |  | Bitki özleri için |
| E 440(i)\* | Pektin | X | X | Süt bazlı ürünler (2) |
| E 464 | Hidroksipropil metil selüloz | X | X | Kapsüller için kapsül malzemesi |
| E 500 | Sodyum karbonatlar | X | X | “Dulce de leche” (3) ve ekşi krema ve ekşi süt peyniri (2) |
| E 501 | Potasyum karbonatlar | X |  |  |
| E 503 | Amonyum karbonatlar | X |  |  |
| E 504 | Magnezyum karbonatlar | X |  |  |
| E 509 | Kalsiyum klorit |  | X | Süt koyulaşması |
| E 516 | Kalsiyum sülfat | X |  | Taşıyıcı |
| E 524 | Sodyum hidroksit | X |  | “Laugegenback” için yüzey bakımı |
| E 551 | Silikon dioksit | X |  | Ot ve baharatlar için topaklanma  önleyici |
| E 553 b | Talk | X | X | “Salam ve sosisler (sadece yüzey uygulamaları)” |
| E 938 | Argon | X | X |  |
| E 939 | Helyum | X | X |  |
| E 941 | Nitrojen | X | X |  |
| E 948 | Oksijen | X | X |  |
| 1- Bu katkı maddesi sadece ürünün belirli özelliklerinin muhafaza edilmesini sağlayan ve/veya aynı sıhhi güvenceleri veren hiçbir teknolojik alternatifin mevcut olmaması durumunda  Bakanlık tarafından onay  verildikten sonra kullanılır. Sadece ısıl işlem görmemiş et ürünleri için geçerlidir.  2-Sınırlama sadece hayvansal ürünlerle ilgilidir.  3-“Dulce de leche” veya “Confiture de lait” tatlandırılmış, koyulaştırılmış sütten yapılan yumuşak, lezzetli kahverengi bir kremayı ifade eder. | | | | |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **İsim** | **Bitki kökenli gıda maddelerinin hazırlanması** | **Hayvan kökenli gıda maddelerinin hazırlanması** | **Özel durumlar** |
| Su | X | X | 17/2/2005 tarihli  ve 25730 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik dâhilinde ki içme suyu |
| Kalsiyum klorit | X |  | Koagülasyon ajanı |
| Kalsiyum karbonat | X |  |  |
| Kalsiyum hidroksit | X |  |  |
| Kalsiyum sulfat | X |  | Koagülasyon ajanı |
| Magnezyum klorit  (veya nigari) | X |  | Koagülasyon ajanı |
| Potasyum karbonat | X |  | Üzümlerin kurutulması |
| Sodyum karbonat | X |  | Şeker üretimi |
| Laktik asit |  | X | Peynir üretiminde salamura pH sının düzenlenmesi için (1) |
| Sitrik asit | X | X | Peynir üretiminde salamura pH sının düzenlenmesi için (1)  Yağ üretimi ve nişasta hidrolizi (2) |
| Sodyum hidroksit | X |  | Şeker üretimi  Kolza tohumundan (Brassica spp.) yağ üretimi |
| Sülfürik asit | X | X | Jelatin üretimi(1)  Şeker üretimi (2) |
| Hidroklorik asit |  | X | Jelatin üretimi  Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese ve Leidse Nagelkaas gibi özel sert kabuklu peynirlerin işlenmesinde salamura pH sının düzenlenmesi için |
| Amonyum hidroksit |  | X | Jelatin üretimi |
| Hidrojen peroksit |  | X | Jelatin üretimi |
| Karbon dioksit | X | X |  |
| Azot | X | X |  |
| Etanol | X | X | Çözücü |
| Tannik asit | X |  | Filtrasyon yardımcısı |
| Yumurta akı albümini | X |  |  |
| Kazein | X |  |  |
| Jelatin | X |  |  |
| Isinglass | X |  |  |
| Bitkisel yağlar | X | X | Yağlama, serbestleştirici veya köpüklenmeyi önleyici ajan |
| Silikon dioksit jel yada koloidal çözelti | X |  |  |
| Aktif karbon | X |  |  |
| Talk | X |  | Gıda katkı maddesi E 553b için belirlenen saflık kriterini karşılamaları durumunda |
| Bentonit | X | X | Bal likörü için yapıştırıcı araç (1)  Gıda katkı maddesi E 558 için belirlenen saflık kriterini karşılamaları durumunda |
| Kaolin | X | X | Propolis(1)  Gıda katkı maddesi E 559 için belirlenen saflık kriterini karşılamaları durumunda |
| Selüloz | X | X | Jelatin üretimi (1) |
| Diatoma toprağı | X | X | Jelatin üretimi (1) |
| Perlit | X | X | Jelatin üretimi (1) |
| Fındık kabuğu | X |  |  |
| Pirinç unu | X |  |  |
| Balmumu | X |  | Serbestleştirici |
| Karnuba mumu | X |  | Serbestleştirici |
| (1) Kısıtlama sadece hayvansal ürünleri ilgilendirir.  (2) Kısıtlama sadece bitkisel ürünleri ilgilendirir. | | | |

**3-Maya ve Maya Ürünlerinin Üretilmesi İçin Yardımcı Maddeler**

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

**”**

**“Ek -9**

**Organik Olarak Üretilmeyen Tarımsal Kaynaklı Bileşenler**

**1- İşlenmemiş Bitkisel Ürünler ve Bunların Yan İşlemlerle Türetilmiş Ürünleri**

**1.1-** **Yenilebilir meyveler, kabuklu yemişler ve tohumlar:**

- Meşe palamutları (Quercus spp.)

-Kola cevizleri (Cola acuminata)

- Bektaşi üzümleri (Ribes uva-crispa)

-Tropikal meyveler (passion meyve) (Passiflora edulis)

-Ahududu (kurutulmuş) (Rubus idaeus)

-Kırmızı frenk üzümü (kurutulmuş)(Ribes rubrum)

**1.2-** **Yenilebilir baharatlar ve tıbbi bitkiler:**

-Kara biber (Peruya özgü) (Schinus molle L.)

-Yabanturpu tohumları (Armoracia rusticana)

-Lesser galanga (Alpinia officinarum)

-Yalancı safran çiçekleri (Carthamus tinctorius)

-Su teresi bitkisi (Nasturtium officinale)

**1.3-** **Diğer çeşitler:**

Organik olmayan gıda maddelerinin hazırlanmasında izin verilen deniz yosunu dahil algler

**2- Bitkisel Ürünler**

**2.1- Rafine edilmiş veya edilmemiş, kimyasal olarak değişiklik geçirmemiş aşağıdakilerden başka bitkilerden elde edilen katı ve sıvı yağlar:**

-Kakao (Theobroma cacao)

-Hindistan cevizi (Cocos nucifera)

-Zeytin (Olea europaea)

-Ayçiçeği (Helianthus annuus)

-Palm (Elaeis guineensis)

-Kolza (Brassica napus, rapa)

-Yalancı safran çiçekleri (Carthamus tinctorius)

-Susam(Sesamum indicum)

-Soya (Glycine max)

**2.2-** **Tahıllar ve yumru köklerden elde edilen aşağıdaki şekerler, nişastalar ve diğer ürünler:**

-Fruktoz

-Pirinç yufkası

-Mayalanmamış ekmek (ekmek yufkası)

-Pirinç ve mumlu mısırdan elde edilen nişasta, kimyasal olarak modifiye görmemiş

**2.3- Diğerleri**

-Bezelye proteini(Pisum spp.)

-Rom, yalnızca şeker kamışı suyundan elde edilmiş

-Kirsch (Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu ve 10 uncu maddelerinde belirtilen aroma maddeleri ve meyve esasına göre hazırlanan )

**3- Hayvansal Ürünler**

Su kültürü kökenli olmayan ve organik olmayan gıda maddeleri hazırlanmasında izin verilmeyen sucul organizmalar

-Jelatin

-Peynir altı suyu tozu (herasuola)

-Kılıflar (casings)”

**“Ek-10**

**Organik Ürünlerde Kullanılacak Logo Örnekleri**

**1-Kullanım esasları (:)**

Bu Yönetmeliğe göre organik tarımsal ürün veya organik tarımsal madde üreten ve satanlar; ambalajlarında aşağıdaki logo örneklerini kullanmak zorundadırlar. Bu logoları üzerinde bulundurmayan ürünler organik olarak iç pazara sunulamaz, reklam ve tanıtım yapılamaz veya kısaltmalarıyla patent için başvuramazlar.

Etiketi kullandırma yetkisi, Bakanlığa aittir. Bu logo, bu Yönetmelik hükümlerine göre üretimi yapılmış ham madde, yarı mamul veya mamul tarımsal organik üretim maddelerine, bu Yönetmeliğe uygunluğunun kabul edilerek yeniden sertifikalandırılan ithal ürünlere, yetkilendirilmiş kuruluşça kullandırılır. Geçiş süreci ürünlerinde organik ürün logosu kullanılmaz. İç pazara sunulan organik ürünlerde logo dili Türkçe olmalıdır. Logoların çapı ambalajın büyüklüğüne göre 6 mm ile 40 mm arasında değişir. Verilen renkler dışındaki renkler ve tonlar kullanılamaz. Logolar aşağıda belirtilen tonlarda olmalıdır.

**2-Logolarda kullanılacak renkler;** yeşil, mavi, siyah ve beyazdır.

**Yeşil Mavi**

 

**3-Logo örnekleri;**

**Çerçeveli renkli logo                  Siyah-beyaz logo                         Çerçevesiz renkli logo**

                                                         

**Fonlu renkli logo                        Siyah-beyaz logo                       Fonlu siyah beyaz logo**

                                                **”**

**“Ek- 11**

**Sertifika örnekleri**

**1-Organik Tarım Müteşebbis Sertifikası**

|  |  |
| --- | --- |
| Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmeliğin 37 inci maddesi hükümlerine göre müteşebbis sertifikası  Sertifika No: | |
| Müteşebbisin adı ve adresi:  ana faaliyeti (üretici, işleyici, ithalatçı, vs): | Yetkilendirilmiş kuruluşunun/yetkilinin adı, adresi ve kod numarası: |
| Ürün grupları/faaliyeti:  — Bitki ve bitki ürünleri  — Deniz yosunu ve deniz yosunu ürünleri  —Hayvan ve hayvan ürünleri  — Su ürünleri  —İşlenmiş ürünler | Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik hükümlerinegöre paralel üretimin/işlemenin oluştuğu yerlerde (veya hallerde) organik üretim, geçiş ürünleri ve aynı zamanda organik olmayan üretim şeklinde tarif edilmiştir. |
| Geçerlilik dönemi:  Bitkisel ürünler ....den...e kadar  Deniz yosunu ürünleri.....den.....e kadar  Hayvansal ürünler için ....den...e kadar  Su ürünleri.....den ....e kadar  İşlenmiş ürünler ....den...e kadar | Kontrol(ler)in tarihi: |
| Bu sertifika Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmeliğin 37 inci madde hükümlerine göre yayınlanmıştır. Beyan edilen işletmeci kontrol/denetim altında faaliyetlerini yerine getirmekte ve adı geçen mevzuattaki gereklilikleri karşılamaktadır.  Tarih, yer:  Kontrol kuruluşu/otoritesi adına imza: | |

**2-Ürün Sertifikası**

**Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşunun Adı:**

**Kod numarası :**

**Adresi :**

**Sertifika No’su (1) :**

**Ürünün Adı ve Özelliği :**

**Sertifikalanma Statüsü :**

**Ürün Miktarı :**

**Hasat Yılı (2) :**

**Üretim Yılı (3) :**

**Ürünün Kaynağı (4) :**

**Sözleşme No’su :**

**Ambalaj Tipi ve Adedi :**

**Parti No’su ve Kalibresi :**

**G.T.İ.P :**

**Alıcı Ülke :**

**Alıcı Müteşebbis Adı ve Adresi (5) :**

**Gönderen Ülke :**

**Gönderen Müteşebbis Adı ve Adresi:**

**Sertifika Onay Tarihi :**

Bu belgeyle; yukarıda belirtilen ürün, 5262 sayılı Organik Tarım Kanunu ve ....................... Yönetmelik" kapsamında üretilmiş ………………… Kuruluşunca kontrol edilerek sertifikalandırılmıştır.

**1-Sertifika No’su:** OTK’ce verilen Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşu kodu ile başlamak zorundadır.

**2-Hasat yılı:** Bitkisel üretim için yazılır.

**3-Üretim Yılı:** Hayvansal üretimde yazılır.

**4-Ürünün kaynağı:** Üretici kod numaraları veya bir önceki sertifika numaraları.

**5- Alıcı Müteşebbis Adı ve Adresi:** Toptan ve ihracata yönelik düzenlenen sertifikalarda yazılır.

**”**

**“Ek -13**

**Su ürünleri üretiminde türlere göre üretim sistemleri ve stoklama yoğunlukları**

**1)Tatlı sularda Salmonidlerin organik üretimi:**

Kahverengi alabalık (Salmo trutta) —Gökkuşağı Alabalığı *(Oncorhynchus* mykiss)— Amerikan dere alabalığı *(Salvelinus fortinalis— (Atlantik* salmonu (somon) (*Salmo* salar) **—** Charr (Salvelinus alpinus)—Al p alabalığı (Salvelinus alpinus) Gölgebalığı (Thymallus thymallus) — Amerikan göl alabalığı (veya gri alabalık) (Salvelinus *namaycush)* - Tuna som balığı (Hucho hucho)

|  |  |
| --- | --- |
| Üretim sistemi | Su akış oranı stok için asgari % 60’lık doygunluk derecesinde çözünmüş oksijen bulundurmalıdır. |
| Azami stoklama yoğunluğu | Kahverengi alabalık ve Gökkuşaklı alabalığı 25 kg/m3  Alp alabalığı 20 kg/m3  Atlantik salmonu (somon) 20 kg/m3  Yukarıda listelenmeyen salmonid türleri 15 kg/m3 |

**2) Deniz sularında Salmonidlerin organik üretimi:**

Atlantik salmonu (somon) (Salmo salar), Kahverengi alabalık (Salmo trutta) – Gökkuşağı alabalığı (Onchorhynchus mykiss)

Azami stoklama yoğunluğu Ağ kafeslerde 10 kg/ m3

**3) Morina balığı (Gadus morhua) ve diğer gadoidler (diğer morina cinsi balıklar), deniz levreği (Dicentrarchus labrax), çipura (Sparus aurata), sarıağız (Argyrosomus regius), kalkan (Psetta maxima mercan (Pagrus pagrus), işkine balığı (*Sciaena umbra*) ve diğer Sparidae ve spinfeet (Siganus spp. Scorpaeniformes (ıskorpitler)) organik üretimi**

|  |  |
| --- | --- |
| Üretim sistemi | Optimum balık refahını sağlayacak minimum deniz akıntı hızına sahip açık sularda yetiştirme üniteleri (ağ kafesler) veya karada açık sistemler |
| Azami stoklama yoğunluğu | Kalkan için : 25 kg/m2  Kalkan dışındaki balıklar için: 15 kg / m3 |

**4)Deniz levreği, çipura, sarıağız balığı, kefal balığı (Liza, Mugil) ve yılanbalığı (Anguilla spp.) nın gel-git alanlarında ve kıyı lagünlerindeki kara havuzlarında organik üretimi**

|  |  |
| --- | --- |
| Yetiştirme ünitesi | Su ürünleri yetiştiricilik üretim birimlerine dönüştürülmüş geleneksel lagünler ve gel-git alanlarındaki benzer kara havuzları |
| Üretim sistemi | Türlerin refahını sağlamak için suyun uygun şekilde yenilenmesi sağlanır.  Kanalların en az %50’sinde bitki örtüsü bulunmalıdır.  Sulak alan tabanlı filtrasyon havuzları gereklidir |
| Azami stoklama yoğunluğu | 4 kg/ m3 |

**5) Tatlı suda mersin balığının organik üretimi**

İlgili türler: Acipenser ailesi

|  |  |
| --- | --- |
| Üretim sistemi | Her bir yetiştirme birimindeki su akışı, hayvan refahını sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.  Atık su, gelen suyun kalitesine denk olmalıdır |
| Azami stoklama yoğunluğu | 30 kg/ m3 |

**6) İç sularında balıkların organik üretimi**

İlgili türler:Sazangiller (Cyprinidae) ve tatlı su levreği, turna balığı, yayın, mersin balığı dahil olmak üzere polikültür bağlamında diğer ilişkili türlerde;

|  |  |
| --- | --- |
| Üretim sistemi | Periyodik olarak tamamen boşaltılacak balık havuzlarında ve göllerde. Göller münhasır olarak organik üretime tahsis edilir, mahsullerin kuru alanlarda yetiştirilmesi de dahildir.  Balık yakalama alanı bir temiz su girişi ile donatılmalı ve balık için optimum büyüklükte olmalıdır. Balıklar hasattan sonra temiz suda depolanmalıdır.  Havuzların ve göllerin organik ve mineral gübrelenmesi, en fazla 20 kg/N/ha uygulanarak bu Yönetmeliğin ek-1 i ile uyumlu olarak gerçekleştirilir.  Üretim sularında mevcut olan hidrofitlerin ve tesisin kontrol edilmesi için sentetik kimyasal maddeleri içeren işlemler yasaktır.  Doğal bitki örtüsü alanları, organik su ürünleri üretim kuralları ile uyumlu olarak çiftlik faaliyetleri dışındaki kara alanları için bir tampon alanı oluşturacak şekilde iç su birimleri etrafında temin edilir.  Büyütme için, “polikültür” kullanılır, ancak şu koşulla ki göl balıklarının diğer türleri için bu spesifikasyonlarda belirtilmiş olan kriterlere usulünce uyulur. |
| Yetiştiricilik verimi | Türlerin toplam üretimi yılda hektar başına 1.500 kg balıkla sınırlı olacaktır. |

**7) Penaeid karidesler ve tatlı su büyük karideslerinin (Macrobachium spp.) organik üretimi**

|  |  |
| --- | --- |
| Üretim birimlerinin kurulması | Havuz yapısı üzerindeki çevresel etkiyi en aza indirmek için yer steril killi alanlarda olmalıdır. Havuzlar önceden mevcut doğal kille inşa edilir. Mangrovların tahrip edilmesine izin verilemez. |
| Geçiş süreci | Çiftlikte yetiştirilen bir karidesin normal yaşam süresine tekabül eden, havuz başına altı ay. |
| Anaçların menşei | Anaçların en az yarısı üç yıllık işletimden sonra evcilleştirilecektir. Geri kalanlar, sürdürülebilir balık ve sürdürülebilir balıkçılık menşeili patojenden ari doğal anaç olur. Çiftliğe dâhil etmeden önce birincil ve ikincil nesil üzerinde zorunlu izleme gerçekleştirilir. |
| Göz sapı erimesi | Yasak |
| Azami çiftlik içi depolama yoğunlukları ve üretim limitleri | Yavru stoklama: Azami 22 larva / m2  Azami stoklama: 240 g/ m2 |

**8 )Yumuşakçalar ve derisidikenliler**

|  |  |
| --- | --- |
| Üretim sistemleri | Uzun ipler, sallar, taban kültürü, ağ torbalar, kafesler, tepsiler, fanus ağlar, bouchot direkler ve diğer yetiştirme üniteleri  Sallarda midye yetiştirmek için, halatların sayısı, metre küp başına biri geçmeyecektir. Azami halat uzunluğu 20 metreyi geçmeyecektir. Üretim döngüsü sırasında halatların incelmesi gerçekleşmeyecektir, ancak başlangıçtaki stoklama yoğunluğu artırılmadan halatların bölünmesine izin verilecektir. |

**9) Tropikal tatlı su balığı: Süt balığı (Chanos chanos), tilapia (Oreochromis spp.), siyam yayın balığı (Pangaisus spp.)**

|  |  |
| --- | --- |
| Üretim sistemleri | Havuzlar ve ağ kafesleri |
| Azami stoklama yoğunluğu | Pangasius: 10 kg/m3  Oreochromis: 20 kg/m3 |

**10) Antenli Mercan, Tıranca (*Pagrus caeruleostictus,* Kırmızı Bantlı Mercan (*Pagrus auriga),* Kırma Mercan, Mandagöz Mercan(*Pagellus erythrinus),* Sivri Burun Karagöz (*Diplodus puntazzo),* Sargoz, Karagöz, Tahta balığı (*Diplodus sargos sargos),* Sinagrit (*Dentex dentex),* Minekop, Kötek balığı (*Umbrina cirrosa),* Sarıgöz (Iskatari) (*Spondyliosoma cantharus),* Lahoz, Girida, Kaya hanisi *(Epinephelus aeneus),*Mırmır, Çizgili Mercan (*Lithognathus mormyrus),* Dil (*Solea solea),* Sarı kuyruk(*Seriola dumerili)***

|  |  |
| --- | --- |
| Stoklama yoğunluğu | 15/ kg/m3 |

**11) Diğer su ürünleri yetiştiriciliği türleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Türü** | **Stoklama yoğunluğu** |
| Antenli Mercan, Tıranca  *Pagrus caeruleostictus* (Valenciennes,1830) | 15/ kg/m3 |
| Kırmızı Bantlı Mercan  *Pagrus auriga* (Valenciennes,1843) | 15/ kg/m3 |
| Kırma Mercan , Mandagöz Mercan  *Pagellus erythrinus* (Linnaeus, 1758) | 15/ kg/m3 |
| Sivri Burun Karagöz  *Diplodus puntazzo* (Cetti, 1777) | 15/ kg/m3 |
| Sargoz, Karagöz, Tahta balığı  *Diplodus sargos sargos* (Linnaeus, 1758) | 15/ kg/m3 |
| Sinagrit  *Dentex dentex* (Linnaeus, 1758) | 15/ kg/m3 |
| Minekop, Kötek balığı  *Umbrina cirrosa* (Linnaeus, 1758) | 15/ kg/m3 |
| Sarıgöz (Iskatari)  *Spondyliosoma cantharus* (Linnaeus, 1758) | 15/ kg/m3 |
| Lahoz, Girida, Kaya hanisi  *Epinephelus aeneus* (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817) | 15/ kg/m3 |
| Mırmır , Çizgili Mercan  *Lithognathus mormyrus* (Linnaeus, 1758) | 15/ kg/m3 |
| Dil  *Solea solea* (Linnaeus, 1758) | 15/ kg/m3 |
| Sarı kuyruk  *Seriola dumerili* (Risso, 1810) | 15/ kg/m3 |

**”**