

1. Organik mantar üretimi : Organik mantar üretiminde; kompost yapımında aşağıdaki bileşenleri içeren karışımlar kullanılır.

1.1. Organik Tarım Yönetmeliğinin Ek-1 bölümünde yer alan organik tarım metoduyla üretim yapılan işletmeden gelen çiftlik gübresi ve hayvan dışkısı, söz konusu gübrelerin bulunmadığı durumlarda ise, kompostlamadan önceki kaplama materyali ve su hariç toplam içeriğin % 25' ini geçmeyecek oranda bu kısımdaki gerekleri karşılayan çiftlik gübresi ve hayvan dışkısı,

1.2. Organik üretim metoduna göre üretim yapılan arazilerden elde edilen saman benzeri tarımsal kaynaklı ürünler,

1.3. Kimyasal olarak muamele görmemiş torf,

1.4. Kesildikten sonra kimyasal muamele görmemiş odun,

1.5. Doğal yapısındaki toprak ve sulama suyu özelliğindeki su,

1.6. Organik Tarım Yönetmeliğinin Ek-1 bölümünde kullanımına izin verilen mineral maddeler.

2. Organik maya üretimi : Organik maya üretiminde aşağıdaki kurallara uyulur.

2.1. Organik maya üretimi, imalatı ve formulasyonunda; gıdaların işlenmesinde kullanılan mikroorganizmalar, enzimler, içme suyu ve tuz (sodyum klorit ve potasyum klorit) kullanılır. Diğer ürün ve maddeler ancak Organik Tarım Yönetmeliği hükümlerine göre üretilmiş ve onaylanmışsa kullanılabilir.

2.2. Organik maya organik gıda ve yem içinde, organik olmayan maya ile birlikte bulunmamalıdır. Müteşebbis organik üretimden maya özütü veya otolizat elde edemediği durumlarda, organik maya üretimi için substrata %5'e kadar (kuru madde olarak) organik olmayan maya özütü veya otolizat ilave edilmesine müsaade edilir.

2.3. Organik maya üretiminde Organik Tarım Yönetmeliğinin Ek-8'inin 3 üncü bölümünde yer alan maya ve maya ürünlerinin üretilmesi için yardımcı maddeler, normalde gıdaların işlenmesinde kullanılan mikroorganizma ve enzim preparatları ile içme suyu ve tuz kullanılır.

Ek-8

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

1-Taşıyıcılar Dâhil Gıda Katkıları

Kod no	İsim	Bitki kökenli gıda maddelerinin hazırlanması	Hayvan kökenli gıda maddelerinin hazırlanması	Özel Koşullar
E 153	Bitkisel karbon		X	Küllü keçi peyniri Morbier peyniri
E 160 b*	Annato, Biksin, Norbiksin		X	Kırmızı Leicester peyniri Çift Gloucester peyniri Çedar Mimolette peyniri
E 170	Kalsiyum karbonat	X	X	Ürünlerin kalsiyumunu artırmada ve renklendirmede kullanılmaz.
E 220 ya da E 224	Kükürt dioksit Potasyum metabisülfid	X X	X X	Şeker eklenmemiş meyve şaraplarında (*) (elma şarabı armut şarabı dahil) veya bal liköründe: 50 mg (**) Fermantasyon sonrası meyve 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 SO ₂ olarak ifade edilen, tüm kaynaklardan elde edilen maksimum seviyeler.
E 223	Sodyum metabisülfid		X	Kabuklular ⁽²⁾
E 250	Sodyum nitrit		X	Et ürünleri ⁽¹⁾

yada				
E 252	Potasyum nitrat		X	E 250 için : NaNO ₂ olarak belirtilen girdi miktarı:80 mg/kg E 252 için: NaNO ₃ olarak belirtilen girdi miktarı :80 mg/kg E 250 için : NaNO ₂ olarak belirtilen maksimum atık miktarı:50 mg/kg E 252 için: NaNO ₃ olarak belirtilen maksimum atık miktarı : 50 mg/kg
E 270	Laktik asit	X	X	
E 290	Karbon dioksit	X	X	
E 296	Malik asit	X		
E 300	Askorbik asit	X	X	Et ürünleri ⁽²⁾
E 301	Sodyum askorbat		X	Nitrit ve nitratla ilgili et ürünleri ⁽²⁾
E 306*	Tokoferolce zengin ekstrakt	X	X	Katı ve sıvı yağlar için antioksidant
E 322*	Lesitinler	X	X	Süt ürünleri ⁽²⁾
E 325	Sodyum laktat		X	Süt bazlı ürünler ve et ürünleri
E 330	Sitrik asit	X		
E 330	Sitrik asit		X	Kabuklular ve yumuşakçalar ⁽²⁾
E 331	Sodyum sitratlar		X	
E 333	Kalsiyum sitratlar	X		
E 334	Tartarik asit (L(+),-)	X		
E 335	Sodyum tartaratlar	X		
E 336	Potasyum tartaratlar	X		
E 341(i)	Monokalsiyum fosfat	X		Unlarda kabartıcı olarak
E 392*	Biberiye ekstraktı	X	X	Sadece organik üretim ile elde edilmiş olması koşuluyla
E 400	Alginik asit	X	X	Süt bazlıürünler ⁽²⁾
E 401	Sodyum alginat	X	X	Süt bazlıürünler ⁽²⁾
E 402	Potasyum alginat	X	X	Süt bazlıürünler ⁽²⁾
E 406	Agar	X	X	Süt bazlıürünler ve et ürünleri ⁽²⁾
E 407	Karragenan	X	X	Süt bazlıürünler ⁽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 bazlıürünler ⁽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		X	Süt koyulaşması

	klorit			
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 ürünüün belirli özelliklerinin muhafaza edilmesini sağlayan ve/veya aynı sıhhi güvenceleri veren hiçbir teknolojik alternatifin mevcut olmaması durumunda Bakanlık tarafından onay verildikten sonra kullanılır. Sadece ısıtım işlem görmemiş et ürünleri için geçerlidir.

⁽²⁾ Sınırlama sadece hayvansal ürünlerle ilgilidir.

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