

TÜRK GIDA KODEKSİ

GIDA ETİKETLEME VE TÜKETİCİLERİ BİLGİLENDİRME

YÖNETMELİĞİ HAKKINDA KILAVUZ

Bu kılavuz 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 21 inci, 22 nci, 23 üncü, 24 üncü, 27 nci, 28 inci, 32 nci ve 34 üncü maddelerine dayanılarak hazırlanmış olan (26.01.2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı R.G.) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği çerçevesinde hazırlanmıştır.

Bu kılavuz, gıdaların etiketinde, tanıtımında, sunumunda ve reklâmında kullanılan terimler ve ifadeler ile ilgili olarak; tüketicilerin doğru bilgilendirilmesini sağlamak ve yanıltılmasını önlemek, gıdaların etiketlenmesi, sunumu, tanıtımı ve reklamında yer alan yazılı ve görsel bilgilerin, kullanılan terimlerin ve ifadelerin kullanım koşulları konusunda gıda işletmecilerine yardımcı olmak ve resmi kontroller sırasında yapılacak değerlendirmelerde uygulama birlikteliği sağlamak amacı ile hazırlanmıştır.

BÖLÜM 1

GENEL UYGULAMA ESASLARI

- (1) Bu kılavuzla belirlenen kurallar özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır. (Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde tanımlanan Natürel sızma zeytinyağı, Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğinde tanımlanan geleneksel reçel, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğinde tanımlanan ekstra taze yumurta vb.)
- (2) Gıdalar, tüketiciyi yanıltmayacak şekilde ve satın alacak kişinin bilinçli bir seçim yapabilmesini sağlayacak biçimde etiketlenmeli ve tanıtılmalıdır. Gıdanın etiketlenmesi, tanıtımı ve reklamı bu doğrultuda açık ve bilgilendirici olmalıdır.
- (3) Bir etiketin veya tanımlamanın yanıltıcı olarak kabul edilip edilmeyeceği değerlendirilirken gıdanın etiketlenmesi, tanıtımı, sunumu ve reklamı bir bütün olarak ele alınmalıdır.
- (4) Gıdanın etiketlenmesi, gıdanın nitelikleri açısından yanıltıcı olmamalıdır. Buna göre gıdanın etiketinde yer alan marka, gıdanın adı, ifade, terim ve görseller, gıdanın özellikle doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi ve üretim metodu açısından başka bir ürün grubunu çağrıştırmamalıdır.

ÖRNEK:

- Tablet olarak satılan kokolin ile okolata aynı görsele sahip olduğu için ambalajın n yüzünde kokolin olduğu açıkça belirtilir.
 - Margarin etiketlerinde tereyağını çağrıştıracak görseller (yayık gibi) kullanılamaz.
- (5) Bu kılavuzda kullanılmasına izin verilen terimlerin ve ifadelerin eř anlamlılarının yanı sıra, aynı anlama gelen diğer dillerdeki karşılıkları da kullanılabilir. Örneğin “doğal” teriminin kullanılmasına izin verilen bir gıdada “natürel”, “tabii” “natural”, taze teriminin kullanılmasına izin verilen bir gıdada “fresh” vb. terimler kullanılabilir.
- (6) Gıdaların markası Yönetmelikte belirtilen “etiket” ve “etiketleme” tanımları kapsamında yer aldığından, Yönetmelik hükümlerine uygun olmayan markalar gıdaların etiketlenmesinde, tanıtımında ve reklamında kullanılamaz. (Organik olmayan gıdalar için eco, biyo vb. markalar)
- (7) Gıda işletmecisinin adında/ticari unvanında yer alan terimler, tüketicide yanlış bir algı yaratacak şekilde kullanılamaz. Gıda işletmecisinin adında/ticari unvanında, tüketiciyi yanıltabilecek terim ve ifadeler yer alıyor ise ve gıda bunları karşılayabilecek durumda değilse, bu ad etiket üzerinde söz konusu ürünle doğrudan ilişkilendirilemeyecek dikkat çekici olmayan bir yere yerleştirilerek punto, stil veya arka plan rengi aracılığı ile öne çıkarılmayacak şekilde belirtilir. Gıda işletmecisinin adında/ticari unvanında yer alan tüm karakterler aynı puntoda olacak şekilde yazılır.

ÖRNEK

- Ticari unvanı “Organik rnler A.ř.” olan bir firma tarafından üretilen organik olmayan bir gıdanın etiketinde ticari unvan, gıdanın organik olduğu algısı yaratmayacak şekilde yer almalıdır.
 - “Sugarless” ticari unvanına sahip bir firmanın ürettiği bir gıdada şeker bulunması halinde ticari unvan etikete söz konusu gıdanın şekersiz olduğu algısını yaratmayacak şekilde yazılmalıdır.
- (8) Gıdaların etiketlerinde, reklamlarında, broşürlerinde ve web sayfalarında kullanılan resimler ve rneklı gösterimler, tüketiciler üzerinde gıdanın adından ve diğer açıklayıcı ifadelerden daha etkili olabilmektedir. Bu resimler ve gösterimler, tüketiciyi yanıltıcı terimler ve ifadelerle aynı şekilde incelemeye ve kontrole tabi tutulmalıdır. Arka plandaki gösterimler ve resimler, gıdanın çeşidi, bileşimi, kalitesi veya menşei açısından tüketiciyi yanıltmamalıdır.

ÖRNEK:

- Üretiminde meyve/sebze yerine tamamen aroma verici kullanılan bir gıdanın etiketinde meyve/sebze görseli kullanılması durumunda gıdanın “aromalı” olduğu görselin bulunduğu yerde vurgulanmalı ya da gıdanın adında “aromalı” olduğu belirtilmelidir.
 - Yenilebilir buz karışımı gıdaların bileşiminde “süt ve türevi” hiç bir bileşen bulunmadığı durumlarda bu gibi gıdaların etiketlerinde inek, koyun vb. görsellere yer verilmez.
 - Bal aromalı şurup etiketinde bal peteği, arı resmi, kovan gibi gıdanın bal olduğu algısı yaratacak görseller kullanılamaz. Etiketinde bal aromalı şurup adı ön yüzde tüketicinin kolayca fark edebileceği bir şekilde belirtilir.
- (9) Terimler ve ifadeler kullanılırken gıdanın hangi özelliğini tanımladığı her bir durum için açık ve net olmalıdır. Üretiminin bazı aşamaları el ile gerçekleştirilmeyen gıdalarda “el yapımı” ifadesinin kullanımı yanıltıcı olacaktır. Yapılacak açıklama üretimin elle yapılan aşamasına ait olmalıdır.

ÖRNEK

- Bir yufkacı yufka yapacağı hamuru elinde yoğurmuyor ancak yufkaları elinde açıyorsa bu durumda “el yapımı” ifadesi kullanılabilir. Çünkü yufka üretiminde elde açma işlemi tüketicinin el yapımı algısını karşılayacak bir ifade olacaktır. Ancak, yaprak sarmasında bir kısım işlemler elde yapılmış olmasına rağmen gıdaya özelliğini kazandıran sarma işlemi makinede gerçekleştirilmiş ise bu durumda el yapımı ifadesinin kullanılması uygun olmaz.
- (10) Coğrafi işaretler ile ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, “çiftlik usulü yoğurt”, “köy tipi yoğurt”, “köy yoğurdu”, “çiftlik yoğurdu” vb. örneklerde olduğu gibi usulü, tipi, stili, tarzı, türü ifadeler kullanılamaz. Ancak, “Meksika usulü tavuk, Edirne usulü ciğer vb. şeklinde gıdanın tat, lezzet, pişirme tekniği, üretim yöntemi gibi spesifik bir özelliğine atıf yapan ifadeler kullanılabilir.

BÖLÜM 2

BELİRLİ TERİM VE İFADELERİN GIDA ETİKETLERİNDE KULLANIMINA İLİŞKİN ÖZEL UYGULAMA ESASLARI

(1) “Doğal” teriminin kullanımı

“Doğal” terimi, tek bileşenden oluşan (katkı, aroma vb. dahil hiçbir ilave bileşen içermeyen) fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemler dışında herhangi bir işleme tabi tutulmamış, bitki, algler, mantar, hayvan, mikroorganizma veya mineral kaynaklı olan ve doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdaları tanımlamak için kullanılabilir.

ÖRNEK:

- “Doğal” teriminin kullanımı için genel gereklilikleri karşılayan pastörize süt, UHT süt, siyah çay, bitki çayları, yumurta, bal, kahve, taze ve kurutulmuş, dondurulmuş meyve-sebze, yoğurt, natürel sızma zeytinyağı vb.
- Üretimi için elzem olan kültür ve enzimler dışında bir bileşen kullanılmamış olan sade/aromalandırılmamış süt ürünleri “doğal” olarak tanımlanır. Bu kapsamda yoğurt, kefir vb. süt ürünleri de doğal olarak değerlendirilir.

(a) “Doğal bileşenlerden üretilmiştir.” vb. ifadelerin kullanımı

1. Gıdanın bütün bileşenleri bu kılavuzdaki doğal ile ilgili hükümleri karşılıyor ise söz konusu gıda için; **“Doğal bileşenlerden üretilmiştir”**, **“Doğal bileşenler kullanılmıştır”** vb. ifadeler kullanılabilir.
2. Bu durumda ‘doğal’ kelimesi punto, renk, yerleşim, vb. vurgulama yöntemleri vasıtasıyla tek başına öne çıkarılmamalı, kullanılan ifadenin tümü aynı punto, renk, yerleşim vb.ne sahip olmalıdır.

ÖRNEK

- Bergamot aromalı çay için **“Doğal bileşenlerden üretilmiştir”**, **“Doğal bileşenler kullanılmıştır”** vb. ifadelerin kullanılması durumunda bergamot aromasının doğal aroma verici olması ve çayın bu kılavuzda belirlenen doğal gerekliliklerini karşılaması gerekmektedir.
- 3. Doğal” teriminin kullanılabileceği tüm gıdaların bu bölümde belirlenen koşulları karşılaması beklendiğinden, “%100 doğal”, “gerçek doğal”, “hakiki doğal”, “en doğal” vb. ifadeler kullanılamaz.
- 4. Tüm bileşenleri bu kılavuzda belirtilen doğal kriterlerini karşılamayan gıdalarda herhangi bir bileşen için “doğal” ifadesi kullanılamaz.

ÖRNEK

- Vişneli Kek için kullanılan vişne doğal olmasına rağmen kek kısmının doğal olmayan bileşenler içermesi halinde “doğal vişne” ifadesine yer verilemez.

(2) Negatif ve Pozitif Beyanlar

Bir gıdanın belirli bileşenlerin varlığına ya da yokluğuna dair ifadeler bu kapsamda değerlendirilmelidir.

(a) “Katkısız”, “Katkı maddesi içermez”, “Aroma verici içermez” vb. İfadelerin Kullanımı

- (1) Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince katkı maddesi kullanımına izin verilen bir gıdada, doğasından gelen hariç olmak üzere taşınma prensibi kapsamında bileşenlerinden gelen herhangi bir katkı maddesi de yoksa bu gıda için **“katkısız”** veya **“katkı maddesi içermez/bulunmaz/yoktur/eklenmemiştir”** vb. ifadeler kullanılabilir.
- (2) Bu ifadeler , “%100 katkısız”, “tamamen katkısız”, “en katkısız”, “hiç katkı yoktur” vb. şekillerde kullanılamaz.
- (3) Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince kullanımına izin verilen ve bir veya birden fazla katkı maddesi içeren gıdalarda, belli bir katkı maddesinin sadece fonksiyonel sınıf adına atıfta bulunan “..... içermez” şeklindeki ifadeler kullanılabilir.

ÖRNEK

- Renklendirici vb. kullanılmasına izin verilen bir gıdada renklendirici kullanılmamış ise; **“Renklendirici içermez”**, koruyucu kullanılmasına izin verilen bir gıdada koruyucu kullanılmamış ise **“Koruyucu içermez”**, Renklendirici ve koruyucu kullanılmasına izin verilen bir gıdada renklendirici ve koruyucu kullanılmamış ise **“Renklendirici ve koruyucu içermez”** gibi ifadeler kullanılabilir.
- (4) Mevzuatta “yapay renklendirici” tanımı bulunmadığından “yapay renklendirici içermez” vb. ifadeler kullanılamaz.
 - (5) Katkı maddesi adına atıfta bulunarak bunların yokluğuna dair beyanda bulunulamaz.

ÖRNEK: “Monosodyum glutamat eklenmemiştir/içermez” vb. ifadeler gıdaların etiketinde kullanılamaz.

(6) Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince katkı maddesi kullanımına izin verilmeyen bir gıdanın etiketinde “Türk Gıda Kodeksi gereğince (gıdanın adı) katkı maddesi içermez” yazılabilir.

ÖRNEK

- Türk Gıda Kodeksi gereğince balda katkı maddesi kullanımına izin verilmemektedir. Bu nedenle bal etiketlerinde “**Türk Gıda Kodeksi gereğince bal katkı maddesi içermez**” ifadesi kullanılabilir.

(7) Ancak herhangi bir fonksiyonel sınıfa atıf yapan durumlar gıdada hiçbir katkı maddesi içermediği algısı yarattığından “Türk Gıda Kodeksi gereğince (gıdanın adı) (fonksiyonel sınıf) içermez” ifadesi kullanılamaz.

ÖRNEK

- “Türk Gıda Kodeksi gereğince meyve suyu koruyucu içermez.” ifadesi uygun değildir.

(3) Diğer Negatif ve Pozitif Beyanlar

1. Bu kılavuzda belirlenen hükümler dışında gıda bileşenlerinin yokluğuna dair beyanlar (“.... içermez”) kullanılamaz.

ÖRNEK

- “Ayçiçek yağı içermez”
- “Glukoz şurubu içermez”
- “Palm yağı içermez” vb. ifadeleri kullanılamaz.

2. Bazı ürün gruplarına yönelik tüketicilerin hassasiyetleri dikkate alınarak domuz, vejetaryen ve veganlar vb. ile ilgili beyanlar kullanılabilir.

ÖRNEK

- “Vejetaryenler / Veganlar için uygundur” vb.
- “Domuz yağı/eti içermez” vb.

1. Bir gıdanın üretiminde alternatif bileşen kullanılmış ise bu bileşenin kullanıldığına dair ifadeler kullanılabilir.

ÖRNEK

- Üretiminde sakaroz dışında başka hiçbir şeker kullanılmayan bir gıdada “Pancar şekeri kullanılmıştır.”(pancar şekerinden elde edilen invert şeker için bu ifade kullanılmaz)
- Piyasada farklı bitkisel yağlar kullanılarak üretilen bir üründe “zeytinyağı kullanılmıştır” vb.

NOT: Söz konusu ifadeler, “Tüm benzer gıdalar aynı niteliklere sahip olduğu halde, belli bir gıdanın özel niteliklere sahip olduğunu ileri sürerek ve özellikle belirli bileşenler ve/veya besin öğelerinin varlığını veya yokluğunu özel olarak vurgulayarak tüketicileri yanıltıcı olamaz” hükmüne aykırı olmayacak şekilde kullanılabilir.

(4) “%100” İfadesinin kullanımı

1. Tüketici tarafından piyasada yer alan benzer gıdalarla karıştırılabilecek gıdalarda %100 ifadesi kullanılabilir.

ÖRNEK

Kahve karışımlarının kahve gibi algılanması söz konusu olduğunda kahve dışında herhangi bir bileşen içermeyen ürünlerde “%100 kahve” ifadesi kullanılabilir.

2. Mevzuata uygun şekilde farklı alternatif bileşenler kullanılarak üretilebilen gıdalarda ilgili bileşenler için sadece bu bileşeni vurgulayan ifadeler kullanılabilir.

ÖRNEK

- Üretiminde sadece arpa maltı kullanılmıştır.
- Üretiminde malt olarak , % 100 arpa kullanılmıştır.
- % 100 sütünden üretilmiştir.
- %100 malt vb.
- %100 pancar şekeri

3. Kılavuzda kullanım koşulları belirlenen ifadelerin, kılavuzda açıklanan hususlara uygun olması beklendiğinden bu ifadeler “% 100” vb. sıfatlarla birlikte kullanılamaz.

ÖRNEK

- “%100 doğal”, “%100 katkısız”, “tamamen doğal”, “% 100 geleneksel” vb.

(5) “Saf” teriminin kullanımı

“Saf” teriminin kullanılması, aynı gıdanın “saf olmayan” alternatiflerinin de bulunabileceği algısı yaratacağından gıdalar için “saf” ifadesi kullanılamaz.

(6) “Geleneksel” teriminin kullanımı

“Geleneksel” teriminin gıdanın adında kullanılabilmesi için;

1. Belirli gıdalara veya gıda gruplarına yönelik olarak yayımlanan dikey gıda kodeksinde tanımlanmış olması (Geleneksel reçel) veya;
2. Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmiş olması veya;
3. Geleneksel üretim, işleme yöntemi, geleneksel bileşim, geleneksel hammadde veya malzeme açısından en az otuz yıl süreyle kullanıldığının kanıtlanmış olması gerekir.

(7) “Gerçek / Hakiki” vb.terimlerin kullanımı

Gıdanın adını veya gıdanın bileşenlerini vurgulamak için “Gerçek/Hakiki” vb. terimler kullanılamaz.

ÖRNEK

“Hakiki bal”, “Gerçek meyve/meyveli”, “Hakiki Maraş Dondurması” vb. ifadeler kullanılamaz.

(8) “Ev yapımı”, “... tadında”, “... tat” vb. ifadelerin kullanımı

Endüstriyel ölçekte üretilen gıdalar için “ev yapımı” ifadesi kullanılamaz. Ancak “ev yapımı tadında”, “anne eli değmiş gibi”, geleneksel tat vb. ifadeler tüketici tercihi bırakıldığından kullanılabilir.

(9) “Orijinal” teriminin kullanımı

1. “Orijinal” terimi, bir gıda işletmecisi tarafından üretilen gıdalar arasında orijinal şekli veya temel bileşimi, tüketici tarafından benimsenebilecek bir süre boyunca değişmeden kalan ve daha sonra farklı çeşitleri üretilen bir gıdanın, aynı işletmeci tarafından kendi kategorisinde piyasaya arz edilen ilk ürün olduğunu göstermek için kullanılabilir.
2. “Orijinal” terimi bir gıdanın, farklı gıda işletmecileri tarafından üretilen aynı kategorideki diğer gıdalardan daha orijinal, daha özgün, daha iyi, vb. olduğunu ima edecek şekilde kullanılamaz.

(10) “Taze” teriminin kullanımı

1. "Taze" terimi üretim veya hasattan sonra kısa bir süre içerisinde son tüketiciye satılan ürünler için kullanılabilir. Ancak, modern dağıtım ve muhafaza yöntemleri ürünün kalitesini kaybetme süresini belirgin olarak artırdığından “taze” terimi tüketicide yanlış algıya neden olmayacak şekilde kullanılmalıdır.
2. “Taze” terimi işlenmemiş gıdaları tanımlamak için kullanılabilir.

ÖRNEK

Hazır ambalajlı bir bisküvinin etiketinde “fırından taze” ifadesi kullanılamaz.

3. “Taze” terimi bu kılavuzda belirlenen koşullar dışında fırından taze, bahçeden taze, denizden taze, mutfaktan taze vb. şekilde kullanılamaz.
4. “Taze” terimi sadece anlamının açık olduğu durumlarda kullanılmalıdır. Bu şekilde kullanıldığında, tüketicilerin benzer gıdalar arasındaki farkı anlamasına yardımcı olmalıdır.

ÖRNEK

- Sadece taze meyvelerden üretilen taze meyve salatası;
 - Satış noktasında soğukta muhafaza edilen ve raf ömrü çok kısa olan taze süt ürünleri (düşük sıcaklıklarda pastörizasyon işlemi uygulanmış krema, kaymak gibi)
 - Piyasadaki benzerlerine göre raf ömrü daha kısa olan pastörize edilmeyen bira
5. Hazır ambalajlı gıdalarda; “taze pişmiş”, “taze hazırlanmış”, “taze fırınlanmış”, “taze toplanmış”, “taze sıkılmış” gibi ifadeler kullanılamaz.
 6. Paketleme, depolama ve piyasaya arz zincirinde gıdanın tazeliğini etkileyen bir işlem yapıldığında gıdanın taze olduğunu ima edecek şekilde ifadeler kullanılamaz Ancak bu işlemin o gıdanın tazeliğini korumak üzere yapıldığına dair bir beyana yer verilebilir.

ÖRNEK

- Vakum veya kontrollü atmosferde paketleme yapılan bir gıda etiketinde “tazeliğini korumak üzere koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır” vb. şeklinde ifadeler kullanılabilir.

(a) Meyve ve Sebzeler

7. “Taze” terimi meyve ve sebzelerin işlenmemiş olduğunu vurgulamak ve yakın zaman önce hasat edildiğini ifade etmek için kullanılır.

Dondurulmuş, konserve, kurutulmuş, salamura vb. işlenmiş meyve ve sebzeler için bu terim kullanılmaz.

(b) Et

8. Karkas veya parça etler bir hijyen kuralı olarak kesimin ardından soğutulmaktadır. “Taze” terimi geleneksel olarak, çiğ etin kimyasal olarak korunmuş etten farkını ortaya koymak için kullanılmaktadır. Soğutulmuş et için “taze” teriminin kullanımı kabul edilebilir.

9. Tüketiciler tarafından “taze” olarak değerlendirilmediğinden dondurulmuş etler için “taze” terimi kullanılmaz.

(c) Balık

10. “Taze” terimi, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan “taze balıkçılık ürünleri” kapsamına giren ürünler için kullanılabilir. Buna göre;

(a) “Taze” teriminin buzun üstünde soğutulmuş olarak muhafaza edilen balıklar için kullanılabilir. Ancak dondurulmuş olarak depolanan balıklar için bu terim kullanılmaz.

(b) Tüketiciler tarafından “taze” olarak değerlendirilmediğinden önceden dondurulmuş olan ve çözündürülerek satılan balıklar için “taze” terimi kullanılmaz.

(c) Tütsülenmiş veya marine edilmiş/tuzlanmış balıklar, korunmuş/işlemden geçmiş olduklarından, “taze” terimi kullanılmaz.

(ç) Meyve Suyu

11. “Taze” terimi, meyve suları için doğrudan veya dolaylı olarak kullanılmamalıdır. Ancak başka hiç bir bileşen içermeyen ve sıkma işlemi ile üretilen meyve sularında; sıkma işleminin hemen ardından ambalajlanmış olması ve günlük (raf ömrü 24 saat) tüketilmesi koşuluyla “taze sıkılmış” ifadesi kullanılabilir.

(d) Süt

12. Pastörize edilen içme sütleri için “pastörize taze içme sütü” ifadesi kullanılabilir. Ancak, UHT ve Sterilize sütler için “taze” terimi kullanılamaz.

(e) “Taze bileşen kullanılarak üretilmiştir.” gibi ifadelerin kullanımı

13. “Taze bileşenler kullanılarak üretilmiştir” veya “Taze bileşenlerden üretilmiştir” ifadesi sadece, işlenmiş herhangi bir bileşen (kurutulmuş,

dondurularak kurutulmuş, dondurulmuş, konsantre, konserve, tütsülenmiş, toz, vb.) içermeyen gıdalarda kullanılabilir.

14. “Taze X kullanılarak üretilmiştir” ifadesi sadece, X bileşeni işlenmemiş bir bileşen olduğunda ve gıda bu bileşenin işlenmiş eşdeğerini içermediği durumda kullanılabilir.

ÖRNEK

- “Taze domates kullanılarak üretilmiştir” şeklinde tanımlanan bir gıda, kurutulmuş domates içermemelidir.
- “Pastörize taze içme sütü kullanılarak üretilmiştir” şeklinde tanımlanan bir gıda, süttözü içermemelidir.
- Hızlı dondurulmuş gıdalar için; “taze bileşen kullanılarak üretilmiştir” veya “taze ...dan dondurulmuştur” ifadeleri kullanılabilir.

(f) ”Taze lezzet” ifadesinin kullanımı

15. “Taze X lezzeti(nde)/tadı(nda)” ifadeleri, atıf yapılan lezzet verici X bileşenin bu kılavuzda belirtilen “taze” gerekliliklerini karşılaması durumunda kullanılabilir.

(11) “Günlük” teriminin kullanımı

Günlük terimi sadece raf ömrü 24 saat olan gıdalar için kullanılabilir. Bir gıdanın etiketinde “Günlük” teriminin kullanılması halinde üretim tarihi de zorunlu olarak verilir.

(12) “Yüksek Kaliteli, “Premium”, “Quality”, Kaliteli” Best/Finest/En, “Süper” Bol, Ekstra, Daha Fazla vb. terimlerin kullanımı

- Bu tür terimler, piyasada bulunan diğer firmaların aynı ürün grupları arasında kaliteli, premium, en iyi, en güzel, en lezzetli vb. olduğunu ileri sürecek şekilde kullanılamaz.
- Bu tür terimlerin yanıltıcı olmaması için, söz konusu gıdanın; süper, en iyi, en kaliteli vb. olduğu ve/veya herhangi bir bileşenin bol, ekstra vb. olduğu vurgulanan durumlarda, etikette öne çıkarılan bu özelliğin (en kaliteli, bol sütlü vb.) ne anlama geldiğine/gıdanın hangi özelliğinden kaynaklandığına dair ilave bir ifadeye yer verilmelidir.

ÖRNEK

- “En çikolatamız” ifadesi, farklı çikolata çeşitleri üreten bir firmanın ürettiği çikolatalar arasından belirgin bir özelliği açısından en iyi olanı öne çıkarmak adına kullanılabilir.

BÖLÜM 3

SORUMLULUKLAR

- (1) Gıda hakkında bilgilendirme; etiket veya gıdaya eşlik eden diğer materyal veya modern teknoloji araçları ile sözlü iletişimi de kapsayan diğer araçlar vasıtasıyla son tüketiciye sunulan ve gıda ile ilgili olan bilgilendirme olarak tanımlanmaktadır.
- (2) Gıda hakkında bilgilendirmeden, gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda işletmecisi, ithal edilen gıda hakkında bilgilendirmeden ise ithalatçı sorumludur.

Mesafeli Satışta Sorumluluk

- (3) Mesafeli satış kapsamında bir gıda işletmecisi gıdayı kendisi üretip kendisi pazarlıyor ise satış işlemi gerçekleşmeden önce ve teslimat sırasında gıda hakkında bilgilendirmenin son tüketiciye ulaştırılmasından kendisi sorumludur.
- (4) Mesafeli satış kapsamında başka bir gıda işletmecisi tarafından üretilen bir gıda ile ilgili zorunlu bilgilendirmenin satış öncesinde tüketiciye sunulmasından mesafeli satış işletmecisi (e-ticaret, televizyon, telefon vb. araçlar ile ürünün satışına aracılık eden işletme) sorumludur. Teslimat sırasında gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin tüketiciye sunulması sorumluluğu ise;
 - Gıdayı son tüketiciye mesafeli satışa aracılık eden işletme ulaştırıyor ise kendisine,
Örneğin, A işletmesi tarafından üretilen (A markalı) bir gıdayı e-ticaret yapan B işletmesi son tüketiciye ulaştırıyor ise, A firmasının tüm zorunlu bilgileri B işletmesine aktardığını garanti etmesi koşuluyla B işletmesi tüm zorunlu etiket bilgilerini son tüketiciye sunmakla yükümlüdür.
 - Gıdanın son tüketiciye sunulmak üzere siparişi alınarak üretici tarafından gönderilmesi durumunda ise sorumluluk üretici işletmeye aittir.
- (5) Otomatik satış makinelerinde veya otomasyon sistemi ile çalışan ticari tesislerde satışı yapılan hazır ambalajlı olmayan gıdalar için (örneğin otomatik çay-kahve makineleri) gıdanın adı ve alerjen bilgileri, satın alma işlemi sonuçlanmadan önce tüketicinin görebileceği/bulabileceği şekilde hazır bulundurulur. Bu durumda sorumluluk, gıdaların makineye satışı yapan tesis tarafından yüklenmesi halinde tesisin işletmecisine, makinenin kurulumunu yapan firma tarafından yüklenmesi halinde ise makinenin işletmecisine aittir.

Gıda Hakkında Bilgilendirmeden Fason Üretimlerde Sorumluluk

- (6) Gıda işletmecisi kendi markası altında başka bir işletmeye fason olarak üretim yaptırıyor ise ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla gıda hakkında bilgilendirmeden fason yaptıran gıda işletmecisi sorumludur. “İşletme kayıt numarası” veya “tanımlama işareti” bilgisi ise üretimi yapan işletmeciye ait olmalıdır.

BÖLÜM 4

ALERJİ VEYA İNTOLERANSA NEDEN OLAN BELİRLİ MADDELERİN VEYA ÜRÜNLERİN BİLDİRİMİ

- (1) Yönetmelik gereği, hazır ambalajlı olmayan gıdalar ve toplu tüketim yerlerinde sunulan gıdalar da dâhil olmak üzere son tüketiciye arz edilen tüm gıdaların etiketlerinde Yönetmeliğin Ek-1’inde yer alan 14 alerjen ya da intoleransa neden olan madde veya ürün belirtilmek zorundadır.
- (2) Alerjiye veya intoleransa neden olan madde veya üründen elde edilen her bileşen veya işlem yardımcısı için bildirim aşağıdaki şekillerde yapılmalıdır:
- (3) Yönetmeliğin Ek-1’inde yer alan madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak bileşenler listesinde belirtilir. Bileşenler listesinde Ek-1’de belirtildiği şekilde yer alan madde veya ürün adları, bu bilgiyi listenin geri kalan bölümünden açıkça ayıran bir yazı dizgisi vasıtasıyla (örneğin, punto, *stil* veya arka plan rengi aracılığıyla) vurgulanır.

ÖRNEK

İçindekiler: Buğday Unu, Şeker, Fruktöz Şurubu, Glukoz Şurubu, Bitkisel Yağlar (değişen miktarlarda Palm, Ayçiçek), **Fındık**, Toz Kakao (%7), **Süttozu**, **Yumurta**, Kabartıcı (Sodyum Hidrojen Karbonat), Emülgatör (**Soya** Lesitini), Tuz, Aroma Verici (Etil Vanilin),

- (4) Bileşen listesi bulundurma zorunluluğu bulunmayan gıdalarda alerji veya intoleransa yol açan madde veya ürün “.... **içerir**” şeklinde belirtilmelidir.

ÖRNEK

- Alkollü içkilerde “Kükürtdioksit içerir”, “sülfit içerir” vb.
- (5) Gıdanın adı, alerji veya intoleransa yol açan madde veya ürüne açıkça atıfta bulunuyorsa ilgili madde veya ürünü etikette ayrıca belirtmek zorunlu değildir.

ÖRNEK

- Buğday unu;
- Süt kaynaklı olduğu açık olan peynir, yoğurt, krema, tereyağı vb.
- Konserve Ton balığı

(6)Eğer bir gıdanın içerisindeki bir bileşenin ismi alerji veya intoleransa neden olan bir maddenin/ürünün ismini tek kelime içerisinde kısmen içeriyor ise (örn. süttozu) bileşenin adı tamamen vurgulanabileceği gibi yalnızca alerji veya intoleransa neden olan maddeye/ürüne atıfta bulunan kısmın vurgulanması da yeterlidir.

ÖRNEK

- **Süttozu** ya da **süttozu** şeklinde bildirimler uygun olarak kabul edilir.

(7)Bir bileşenin ismi birden çok ayrı kelimedenden oluşuyor ise, sadece alerji veya intoleransa neden olan maddenin/ürünün isminin vurgulanması yeterlidir.

ÖRNEK

- **Soya yağı**, **buğday** unu vb.

(8)Bir gıdanın birden çok bileşeni veya işlem yardımcısı Ek I'de listelenen alerji veya intoleransa neden olan tek bir madde veya üründen elde edilmişse gıda işletmecisi, bu madde veya ürüne atıfta bulunduğu her yerde vurgulama işlemini tekrar etmelidir.

ÖRNEK

- Sütli çikolata (% X) [şeker, kakao yağı, tam yağlı **süttozu**, kakao kitlesi, emülgatör: lesitin (**soya**), aroma verici], tahıllı ve sütli dolgu (% Y) [şeker,yağsız **süttozu**, bitkisel yağ (palm), tahıllar (% Z) [**arpa**, pirinç, **buğday**, **karabuğday**], susuz **süt yağı** (sade yağ), emülgatör (**soya** lesitini), aroma verici

(9) Bir gıdanın bütün bileşenlerinin alerji veya intoleransa yol açtığı durumlarda alerjiye veya intoleransa yol açan maddelerin tümü bileşenler listesinde farklı yazı tipi, stili veya arka plan rengi vb. yollarla vurgulanabileceği gibi tüm bileşenlerin alerjen olduğuna dair bir ifade de vurgulu bir şekilde yazılabilir.

ÖRNEK

- *İçindekiler: Süt, buğday unu, yer fıstığı,*

ya da

- “Ürünün tüm bileşenleri alerjendir”, “Tüm bileşenler alerjendir.” vb.

İsteğe bağlı olarak yapılan alerjen etiketlemesi

(10) Alerji veya intoleransa yol açan madde veya ürünlerin olası ve istem dışı varlığı sebebi ile “iz/eser miktarda içerebilir” şeklinde yapılan bildirimler yalnızca kapsamlı bir risk değerlendirmesi sonucu bulaşmanın kaçınılmaz olması halinde isteğe bağlı olarak yapılabilir.

ÖRNEK

- “Eser miktarda gluten içerebilir”, “findık içerebilir”, “soya içerebilir”

NOT: Ancak, mevzuatla yasaklanmış bir bileşen için “...içerebilir” şeklinde bir bildirim yapılamaz. Örneğin, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri Tebliğinde soya ve soya ürünleri kullanılmasına izin verilmeyen gıdalarda “soya içerebilir” bildirimini yer alamaz.

Gluten içeren tahıllar:

(11) Bu kategori için alerji ya da intoleransa neden olan madde ya da ürün, “gluten içeren tahıl”dır. Gluten içeren tahıllar, bileşenin adına atıfta bulunarak bileşen listesinde vurgulanmalıdır.

ÖRNEK

- **Kamut (buğday), Kamut (gluten), kamut (gluten), buğday unu (gluten), buğday**

(12) Gluten isteğe bağlı olarak bileşen listesinde Yönetmelikte belirtilen zorunlu alerjen bildirimini takiben belirtilebilir. Bu durumda yalnızca gluten içeren tahılın vurgulanması zorunludur.

ÖRNEK

- **Arpa (gluten)**

Kabuklular:

(13) Istakoz, yengeç, karides, kerevit vb. kabuklular bu grup altında yer almaktadır. Kabukluların bileşenler listesinde bildiriminde doğrudan

kabuklu adı vurgulanabileceği gibi, Ek-1’de yer alan kategori başlığı olan “kabuklu” kelimesi de vurgulanabilir.

ÖRNEK

- **Karides, Kerevit (kabuklu), Yengeç (kabuklu) vb.**

Yumurta ve yumurta ürünleri

(14) Yumurta ve yumurta ürünleri için alerjen bildirim, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğinde tanımlanan yumurta ve diğer tüm yumurtaları kapsar.

ÖRNEK

- Pastörize **yumurta**, Bildircin **yumurtası vb.**

Balık ve balık ürünleri

(15) Balıkların Ek-I’ e uygun olarak bildiriminde doğrudan balık türü vurgulanabileceği gibi, kategori başlığı olan “balık” da vurgulanabilir.

ÖRNEK

- **Levrek, Somon (balık) vb.**

Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri:

(16) Bu kategori için alerji ya da intoleransa neden olan madde ya da ürün doğrudan bileşen adına atıfta bulunarak vurgulanmalıdır. Rafine edilmiş veya edilmemiş olmasına bakılmaksızın yerfıstığı yağı “yerfıstığı” na atıf yapılarak etiketlenmelidir.

ÖRNEK

- **Yerfıstığı yağı**

Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri:

(17) “Soya fasulyesi” ya da “Soya” kelimesi soya fasulyesi kaynağını belirtmek için yeterlidir. Ancak örneğin kaynağının soya fasulyesi olduğu açıkça belli olmayan gıdalar için “soya” ifadesi mutlaka vurgulanmalıdır.

ÖRNEK

- Soya yağı, Tofu (soya), Tofu (soya)

Süt ve süt ürünleri:

(18) Sütten elde edildiği tüketici tarafından anlaşılabilir olan peynir, yoğurt, tereyağı gibi gıdalarda doğrudan bileşenin vurgulanması yeterlidir. Ancak, sütten elde edildiği ya da bileşiminde süt bulunduğu herkes tarafından bilinmeyen mascarpon, quark, laktoz gibi gıdalar için süte açıkça atıf yapılmalıdır.

ÖRNEK

- Yoğurt, Mascarpon (süt ürünü), laktoz (süt), laktoz (sütten), laktoz (süt bileşeni) vb.

Sert kabuklu meyveler:

(19) Sadece Ek-I' de listelenen sert kabuklu meyveler dikkate alınmalıdır. Sert kabuklu meyvelerden elde edilen işlem yardımcıları veya bileşenler de açıkça ilgili sert kabuklu meyveye atıf yapılmalıdır.

ÖRNEK

- Doğal aroma verici (**badem**) (kaynak materyal badem)

Kükürt dioksit ve sülfidler:

(20) Son üründe teknolojik fonksiyonu olan ve gıda katkı maddesi olarak gıdalara eklenen kükürt dioksit ve sülfidler içindekiler listesinde belirtilirken fonksiyon adı veya E-kodu ile belirtilmelidir.

ÖRNEK:

- Kurutulmuş elma (Koruyucu: **kükürt dioksit**).

Ancak E-kodunun belirtildiği durumlarda da tüketicinin açıkça anlayabilmesi için alerjen açıkça referans gösterilmelidir.

Son üründe teknolojik fonksiyonu olsun olmasın kükürt dioksit veya sülfitlerin 10 mg/kg' ın üzerinde olması durumunda alerjen bildirim zorunludur.

Sülfitin başka bir kimyasal içinde yer alması durumunda yalnızca "sülfit" in vurgulanması yeterli olmakla birlikte tüm bileşene de vurgu yapılabilir.

ÖRNEK

- Sodyum metabisülfid
- Sodyum metabisülfid

Susam ve susam ürünleri

(21) Bileşen olarak kullanılan tahin için; **tahin (susam)** veya tahin (**susam**) şeklinde bildirimler kabul edilebilir.

Yumuşakçalar ve ürünleri

(22) Bu gruba; ıstiridye, mürekkep balığı, salyangoz, midye, ahtapot gibi ürünler dahildir. Bu gruptan bir bileşen kullanıldığında doğrudan bileşenin vurgulanması yeterli olabileceği gibi, bileşenin grup adı ile birlikte vurgulanması da kabul edilebilir.

ÖRNEK

- Midye, Ahtapot (**yumuşakça**) vb.

Acı bakla ve acı bakla ürünleri, Kereviz ve kereviz ürünleri, Hardal ve hardal ürünleri

(23) Alerjen olan bileşenin vurgulu yazılması yeterlidir. Ancak, bu ürünlerden elde edilen bir bileşen kullanıldığı durumlarda grup adının parantez içinde verilerek vurgulanması gerekmektedir.

ÖRNEK



- Oleoresin (**acı bakla** tohumu)

Hazır ambalajlı olmayan gıdaların alerjen etiketlemesi:

(24) Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine; hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan gıdalar, satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan gıdalar, doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar ile toplu tüketim yerlerinde son tüketiciye sunulan hazır ambalajlı olmayan gıdalar için de alerjiye ya da intoleransa neden olan bileşenlerin bildirimi zorunludur.

(25) Toplu tüketim yerlerinde bu bilgiler tüketici tarafından kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek şekilde aşağıda verilen menü örneği gibi veya yazı tahtaları, broşür benzeri araçlar vasıtasıyla da son tüketiciye sunulabilir.

TOPLU TÜKETİM YERLERİNDE ALERJEN BİLDİRİMİ (MENÜ ÖRNEĞİ)

Yemek Adı														
	Kereviz	Gluten içeren tahıllar	Kabuklular	Yumurta	Balık	Bakla	Süt	Yumuşakçalar	Hardal	Sert kabuklu meyveler	Yer fıstığı	Susam	Soya	Sülfür Dioksit
Ton Balıklı Salata	✓			✓	✓				✓					

BÖLÜM 5

GIDANIN ADI

(1) Gıdanın adı yazılırken, adı oluşturan bütün kelimeler aynı büyüklükte, aynı yazı tipinde, aynı stilde ve arka plan rengi ile kontrast oluşturacak şekilde olmalıdır.

ÖRNEK

- Bal aromalı şurup, nar ekşili sos gibi ürün adları bütün olarak kullanılmalı ve bal, ballı, nar vb. ifadeler farklı punto büyüklüğü, yazı stili vb. kullanılarak öne çıkarılmamalıdır.
- Ancak; Portakal Soslu Kek, Vişneli İçecek, Peynir Aromalı Çerez, Fındıklı Çikolata gibi gıdalarda gıdanın adından başka bir yerde “portakal soslu, çilekli, üzümlü, çikolatalı, ballı, portakal aromalı, çilek aromalı gibi” ifadeler tekrar edilebilir. Bu durum, belirtilen gıdanın farklı bir gıda gibi algılanmasına izin vermemelidir.

(2) Gıdanın adı ile birlikte kullanılabilen ifadeler tüketiciyi yanıltıcı olmamalıdır.

ÖRNEK

- “Süt yağlı margarin” etiketinde ürünün tereyağı olduğu algısı yaratacak şekilde “tereyağı keyfi”, “tereyağı tadında” vb. ifadeler gıdanın adından daha büyük punto vb. şekilde öne çıkarılamaz.
- Birbirine benzeyen et ürünlerinde o ürünün özelliklerini taşımasına rağmen bu ürünlerden herhangi birinin adını kullanarak “... tadında”, “... lezzeti” vb. ifadeler tüketiciler açısından yanıltıcı olacağından kullanılmaz.
- Ancak; tereyağı aroması eklenmiş ayçiçek yağı tereyağı ile karıştırılabilecek bir ürün olmadığından etiket üzerinde yer alacak “tereyağı lezzeti” gibi ifadelerde punto büyüklüğü şartı aranmaz.

(3) Gıdanın adı olarak, o gıda için geçerli olan mevzuat hükümlerinde belirtilen resmî ad kullanılır. Böyle bir adın olmaması durumunda, gıdanın alışlagelen adı kullanılır. Eğer gıdanın alışlagelen bir adı da yoksa veya bu ad kullanılmıyorsa, tanımlayıcı bir ad belirlenir.

(a) **Resmî ad:** Gıdanın Türk Gıda Kodeksi kapsamında belirlenen adını ifade eder. Yalnızca Türk Gıda Kodeksi kapsamında tanımlanmış ve/veya ürün

özellikleri belirlenmiş gıdalar için kullanılan adlar “**resmi ad**” olarak kabul edilir.

ÖRNEK

- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğinde geçen kaşar peyniri, tulum peyniri, dil peyniri vb.
- Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliğinde tanımlanan “üzüm pekmezi” vb.

(b) Alışılabilen ad: Açıklamaya ihtiyaç duyulmaksızın tüketiciler tarafından gıdanın adı olarak kabul edilen adı ifade eder.

ÖRNEK

- Türk Gıda Kodeksinde tanımlanmamış veya ürün özellikleri belirlenmemiş sirke, turşu, simit, hoşaf, kadayıf, sütlaç, revani, milföy hamuru, bisküvi, kek vb.

(c) Tanımlayıcı ad: Gıdanın ve gerektiğinde kullanımının tanımlanmasını, tüketicilerin gıdanın gerçek doğasını anlamasını ve karıştırabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesini sağlayan yeterince açık olan adı ifade eder.

ÖRNEK

- Kokolin kaplamalı kestane püresi, Karamel dolgulu yumuşak şekerleme, Tropik meyve salatası, Sezar salatalı tavuklu sandviç vb.

(4) Gıdanın ithal edildiği ülkede kullanılan adı, ithal edilmesi ve/veya yerli üretilmesi durumunda gıdanın adı olarak kullanılabilir. Ancak, Yönetmeliğin diğer hükümlerinin uygulanması ve özellikle zorunlu bilgilerin verilmesi sonucunda, son tüketicinin o gıdanın gerçek doğasını anlaması ve karıştırabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesi sağlanamıyorsa, gıdanın adına yakın bir yerde diğer tanımlayıcı bilgilere yer verilir.

ÖRNEK

- Cappuccino tüketiciler tarafından kolayca algılanabileceğinden ilave tanımlayıcı bilgilere gerek yoktur.
- Ördek ciğeri için Pate adı kullanıldıysa bu ifade ile birlikte ördek ciğeri ifadesi de kullanılmalıdır.
- Quark için taze peynir ifadesinin de kullanılması gerekir.

(5) Bir önceki hükme istisna olarak, ithal edilen gıdanın adı, o gıdanın bileşimi veya üretimi bakımından son tüketicinin doğru bilgilendirilmesini sağlamak

için yeterli olmayacağı kadar farklı bir gıdaya işaret ediyorsa o ad kullanılmaz.

ÖRNEK

- İtalya’da makarna “pasta” olarak isimlendirilmektedir. Bu ürün kapalı bir ambalaj içinde ve ambalaj üzerinde makarnayı çağrıştıran hiçbir görsel de olmadan İtalya’dan ithal edildiğinde, iç piyasaya sunulmadan önce ambalaj üzerinde ürün adı olarak “makarna” yazılmalıdır.

Ticari Markalar ve Özel adlar

- (6) Hiçbir ticari marka veya ürünün içeriğini yansıtmayan özel ad gıdanın adı yerine geçemez. Örneğin, tüketiciler tarafından markasıyla tanınmış bir gıdada söz konusu marka gıdanın adı olarak kullanılamaz.

NOT: Bileşenler Listesi’nde gıdanın bütün bileşenlerinin, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla verilmesi ve uygulanabildiği durumlarda, "gıdanın adı" başlıklı 20 nci Madde ile Ek-15'te yer alan kurallara uygun olarak kendi özel adları ile belirtilmesi gerekmektedir.

ÖRNEK:

- “Palm yağı”, Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği'nde (RG: 12 Nisan 2012 – 28262) tanımlandığından resmi addır. Palm yağının bileşen olarak kullanıldığı bir gıdada bileşenler listesinde “palm yağı” şeklinde yer alması gerekmektedir.

(7) Gıdanın adı için diğer gereklilikler (Yönetmelik Ek-15)

Gıdanın adına eşlik eden bilgilerin etikette gıdanın adının yer aldığı en az bir yerde verilmesi yeterlidir.

- (8) Gıdanın fiziksel durumu veya geçirdiği özel işleme ilişkin bilgilerin bulunmamasının tüketiciyi yanıltabileceği durumlarda;
- Toz haline getirilmiş, dondurularak kurutulmuş, hızlı dondurulmuş, konsantre, tütsülenmiş gibi bilgiler gıdanın adında yer alır veya gıdanın adının yanına belirtilir.

Örnek:

- Ambalajında öğütülmemiş tarçın görseli olan ve ambalajın içi görünmeyen üründe toz tarçın var ise bunun toz tarçın olarak belirtilmesi.
- Bezelye konservesi üretiminde kullanılan bezelyenin kurutulmuş bezelye olması durumunda, hammadde olarak kurutulmuş bezelye kullanıldığının belirtilmesi.
- Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliğine göre yaş veya kuru üzümünden üretilen üzüm pekmezi için “Yaş üzümünden üretilmiştir”,

“Yaş Üzüm Pekmezi”, “Kuru üzümünden üretilmiştir” gibi ifadeler kullanılabilir.

- Baharatlar paketleme öncesi veya sonrası ışınlanmış ise ambalajının üzerinde “ışınlanmıştır” veya “ışınlama işlemi yapılmıştır” ifadeleri yazılmalıdır.

ÖRNEK:

- Baharatlı Kraker İçindekiler: **Buğday unu**, yağ,, baharat karışımı (*ışınlanmıştır*), tuz,.....

(9) Bileşiminde normal olarak kullanılması veya doğal olarak bulunması beklenen bir ögesi veya bileşeni kısmen veya tamamen farklı bir öge veya farklı bir bileşen ile ikame edilen gıdaların etiketinde bu ikame bileşenin bileşenler listesine ilave olarak gıdanın adının çok yakınında gıdanın adının yazıldığı punto büyüklüğünün en az %75’i kadar olan punto büyüklüğünde yazılır.

ÖRNEK:

- Mantının tüketiciler tarafından etli olması beklenir. Ancak et yerine veya et ile birlikte soya kullanılması durumunda “soya” ürün adının yanında hükme uygun şekilde belirtilir.

- Mantı

Soyalı

- Mantı

Kıymalı ve Soyalı (Hangisi daha çok kullanıldıysa öncelikli o bileşen yazılır)

vb. isimlendirmelerde geçen “soya” ifadesi, gıdanın adı olan “mantı” ifadesinin yazıldığı punto büyüklüğünün en az %75’i kadar olan punto büyüklüğünde yazılır.

NOT: Bu tür ürünlerde etikette gıdanın adının geçtiği her yerde “ikame bileşen” tekrarlanır.

(10) Doğranmış, kemikli, dilimlenmiş, porsiyon veya karkas formundaki et ürünleri ve hazırlanmış et karışımları ile balıkçılık ürünleri ve doğranmış, kemikli, dilimlenmiş, porsiyon, fileto veya bütün form görünümündeki hazırlanmış balıkçılık ürünleri için son ürünün ağırlıkça % 5’den fazlasını oluşturan ilave suyun varlığı gıdanın adında belirtilir.

ÖRNEK:

- Marine edilmiş dana eti % 5 den fazla su içermesi halinde “İlave su içerir” veya “Su eklenmiştir”

(11) Sosis, sucuk gibi ürünlerde tüketilmesi uygun olmayan yapay kılıf kullanıldığında ambalaj üzerinde “Kılıfını soyarak tüketin” gibi bir açıklama yer almalıdır.

BÖLÜM 6

BİLEŞENLER LİSTESİ

- (1) Bileşenler listesi, “bileşenler” veya “içindekiler” başlığıyla ya da bu kelimeleri içeren uygun bir başlıkla verilir. Gıdanın bütün bileşenleri, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla bu listede yer alır.
- (2) Bileşenler “gıdanın adı” bölümünde belirtilen kurallara uygun şekilde isimlendirilmelidir.
- (3) Bileşenler listesine ilişkin kurallar, Yönetmeliğin Ek-4’ünde yer almaktadır.

Yönetmelik Ek-4 /Bölüm 1/7 Numaralı Satır

- (4) Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştirmeksizin;
 - (a) Son ürünün % 2’sinden daha azını oluşturacak kadar, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler, bileşenler listesinde “... ve/veya” ifadesi ile yer alabilir.
 - (b) Son ürünün % 2’sinden fazlasını oluşturan, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler için ise söz konusu bileşenlerin tüketici tarafından anlaşılabilir şekilde uygun bir kodlama yöntemi kullanılarak etiket üzerinde belirtilmesi gerekir.

ÖRNEK

- Bileşiminde şeker veya fruktoz-glukoz şurubu kullanılan bir alkolsüz içecek için:
 - 1- Etiketdeki İçindekiler bilgisinde “Şeker(S)* veya Fruktoz-Glukoz şurubu(F)*” ifadesinin yazılması,
 - 2- İçindekiler bilgisinin sonuna “ *Kullanılan şeker veya fruktoz glikoz şurubu paket üzerine kodlanmıştır” yönlendirici referans cümleinin yazılması,
 - 3- Üretim sırasında kullanılan Şeker veya Fruktoz- glikoz şurubuna ait kodun “S” veya “F” olarak ambalaj üzerine kodlanması.
- Ancak, mantı için kıyma yerine soya kullanılması, süt kreması/süt tozu yerine kahve beyazlatıcısı kullanılması vb. örnekler gıdanın bileşimini,

doğasını veya algılanan değerini değiştireceğinden kodlama yöntemi bu bileşenler için kabul edilemez.

Yönetmelik Ek-4/Bölüm 1/8 Numaralı Satır

(5) Bitkisel rafine yağlar, bileşenler listesinde, grup adının hemen ardından söz konusu yağlara özel bitki kaynaklarının listesine yer verilmesi koşuluyla, “bitkisel yağlar” adı altında grup olarak verilebilir. Hidrojenize yağlar bileşenler listesinde belirtilirken, “tam hidrojenize” veya “kısmi hidrojenize” açıklamalarına da yer verilir.

ÖRNEK:

- İçindekiler: Şeker, Bitkisel yağ (palm, ayçiçek), **findık** (%8), **süttozu**

(6) Bileşik bileşenin bileşenler listesinde belirtilmesi

Bileşik bileşenler, bileşenler listesinde kendi adı ile ve toplam ağırlığına göre yer alabilir. Bu durumda bileşik bileşenin adı olarak, mümkün olduğunca mevzuatta belirlenen ad veya alışlagelen ad kullanılır ve bileşik bileşenin adının hemen ardından kendi bileşenlerinin listesi verilir.

ÖRNEK:

- **Meyveli Turta, İçindekiler: Buğday unu**, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), meyve %10 (çilek, böğürtlen, karadut), kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...

Ancak bileşik bileşenin bileşenleri ağırlıkça azalan sıra kuralına uygun olacak şekilde her biri ayrı birer bileşen şeklinde de verilebilir.

ÖRNEK:

- **Meyveli Turta, İçindekiler: Buğday unu**, şeker, bitkisel yağ (palm, Ayçiçek), %5 çilek, findık,%3 böğürtlen, %2 karadut, kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...

BÖLÜM 7

GLUTEN İLE İLGİLİ İSTEĞE BAĞLI BİLGİLENDİRME

(1) Günümüzde gluten intoleransı olan çölyak hastalığının artması sebebi ile bu rahatsızlığı bulunan kişilerin tüketebileceği ürünler ile ilgili gönüllü bilgilendirme yapılabilir. Ancak bu bilgilendirme için Yönetmelikte belirtilen gluten limitlerinin aşılmaması ve Yönetmelikte izin verilen ifadelerin dışında ifade kullanılmaması gerekir.

- Gıdada gluten miktarı son tüketiciye satıldığı halinde en fazla 20 ppm (mg/kg) ise;

- **Glutensiz**
- **Gluten içermez**
- **Gluten yoktur** vb. ifadeler kullanılabilir.

Bu ifadelere ek olarak;

- **Gluten intoleransı olan bireyler için uygundur**
- **Çölyak hastaları için uygundur**

ifadeleri de kullanılabilir.

- (2) Gluten içeren bir veya daha fazla bileşenin gluten içeriği azaltılarak veya gluten içeren bileşenleri doğal olarak glutensiz olan diğer bileşenler ile ikame edilerek özel olarak üretilmiş, hazırlanmış ve/veya işleminden geçirilmiş ve gluten miktarı son tüketiciye satıldığı halinde en fazla 20 ppm (mg/kg) ise yukarıdaki ifadelere ilave olarak;

- **Gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmiştir**
- **Çölyak hastaları için özel olarak formüle edilmiştir**

İfadeleri kullanılabilir.

- (3) Buğday, çavdar, arpa, yulaf veya bunların melez çeşitlerinden oluşan veya bunları içeren ve gluten içeriği azaltılarak özel olarak işleminden geçirilmiş olan gıdalarda;

- Gıdada son tüketiciye satıldığı halinde gluten miktarı 100 ppm (mg/kg)'ın altında ise;

- **Çok düşük gluten / Çok düşük glutenli** ifadeleri kullanılabilir.

Bu ifadelere ek olarak;

- **Gluten intoleransı olan bireyler için uygundur**
- **Çölyak hastaları için uygundur**
- **Gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmiştir**
- **Çölyak hastaları için özel olarak formüle edilmiştir**

ifadeleri kullanılabilir.

(4) Ek olarak kullanılmasına izin verilen ifadeler “glutensiz/gluten içermez” veya “Çok düşük gluten / Çok düşük glutenli” ifadelerine göre daha belirgin olmamalıdır.

- Gluten miktarı < 20 mg/kg veya < 100 mg/kg olarak belirtilebilir.

(5) Gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmemiş ve gluten içeriği 20 ppm altında olan gıdalarda glutensiz ifadesinin kullanımı tüketiciyi yanıltmamalıdır. Örneğin meyve suyu, aromalandırılmamış süt, su, şeker ve bunun gibi benzer gıdaların gluten içermesi beklenmediğinden bu gibi ürünler için “glutensiz” **ifadesi kullanılamaz**. Ancak, benzer şekilde gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmemesine rağmen piyasada benzerleri gluten içerirken gluten içermeyen (<20 ppm) gıdalarda glutensiz ifadesi kullanılabilir

ÖRNEK

- Kahvaltılık Gevrek (mısır ve pirinç kullanılarak üretilen), mısırdan yapılmış makarna vb.

BÖLÜM 8

BİLEŞEN MİKTARI BİLDİRİMİ (BMB)

BMB birden fazla bileşen içeren tüm gıdalara uygulanır. Ancak bazı muafiyetler bulunmaktadır.

BMB aşağıda belirtilen durumlarda zorunludur:

(1) **İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın adında yer alıyorsa:**

ÖRNEK

- Salamlı ve mantarlı pizza,
- Çilekli yoğurt,
- Peynirli börek,

**Altı çizili olan bileşenlerin miktarı belirtilmelidir.

- Bileşen grubu gıdanın adında geçiyorsa:

ÖRNEK

- Sebzeli kiş,
- Balıklı makarna,
- Meyveli turta

** Örnekte yer alan altı çizili bileşen grubu miktarı toplam olarak verilebileceği gibi, bileşen grubunu oluşturan bileşenlerin miktarlarının ayrı ayrı olarak da verilmesi uygundur.

ÖRNEK

- Gıdanın adı: %10 Meyveli Turta İçindekiler: **Buğday** unu, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), meyve (çilek, böğürtlen, karadut), kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...

veya ;

- Gıdanın adı: Meyveli Turta İçindekiler: **Buğday** unu, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), %5 çilek, %3 böğürtlen, %2 karadut, kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...

- Gıdanın adı: Meyveli Turta İçindekiler: **Buğday** unu, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), meyve %10 (çilek, böğürtlen, kara dut), kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...

veya

- Bir bileşik bileşen gıdanın adında yer alıyorsa bu bileşik bileşenin miktarı bildirilmelidir.

ÖRNEK

- Deniz mahsullü lazanya
- Krema dolgulu bisküvi

- Eğer bileşik bileşene ait bir bileşen de ürün adında vurgulanıyorsa ilave olarak bu bileşenin son üründeki miktarı da bildirilmelidir.

ÖRNEK

- Gıdanın adı: Kakaolu Krema dolgulu bisküvi

“Kakaolu krema dolgusu”nun miktarı belirtilirken, “kakao”nun da miktarı verilmelidir. Bu durumda bileşenler listesinin düzenlenme biçimine bağlı olarak

kakao miktarı, bileşik bileşen üzerinden verilebileceği gibi son ürün üzerinden de belirtilebilir.

1. Yöntem

İçindekiler: **Buğday unu**, bitkisel yağ (ayçiçek), şeker, kakaolu krema dolgusu %20 (şeker, bitkisel yağ (ayçiçek), nişasta, kakao tozu (%5), aroma verici), tuz.

2. Yöntem

%20 Kakaolu Krema dolgulu bisküvi

İçindekiler: **Buğday unu**, bitkisel yağ (ayçiçek), şeker, nişasta, kakao tozu (%2), aroma verici, tuz.

(2) İlgili bileşen veya bileşen grubu tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendiriliyorsa

- Bu durum genellikle gıdanın adı olarak tanımlayıcı bir ad yokluğunda ve alışlagelmiş bir ad kullanıldığında ortaya çıkmaktadır.
- a) Alışlagelmiş ad kullanıldığında hangi bileşenlerin gıdanın adı ile ilişkilendirilebileceğinin tespitinde aşağıdaki açıklamalar ve örnekler dikkate alınmalıdır. BMB ana bileşene veya ürüne değer katan bileşenlere uygulanır.

ÖRNEK

- Lahmacun : kıyma, soğan, domates, çeşitli baharatlar (*BMB kıyma için verilmelidir*)
- Su böreği : peynir, yufka, maydanoz, tereyağı (*BMB peynir için verilmelidir*)
- Mantı : un, su, kıyma, baharat vs. (*BMB kıyma için verilmelidir*)

b) (a) maddesinde belirtilen durum, her bileşen ürün tanımı ile ilişkilendirilecek ve BMB verilecek şekilde yorumlanmamalıdır.

ÖRNEK

- Şarap (üzümün miktarının belirtilmesine gerek yoktur)
- Cips (patatesin miktarının belirtilmesine gerek yoktur)

(3) İlgili bileşen veya bileşen grubu, etiket üzerinde kelimeler, resimler veya grafikler ile vurgulanıyorsa

a) Gıdanın herhangi bir bileşeni için ürün adı dışında etiketin herhangi bir yerinde farklı ölçüde, renkte ve/veya puntoda vurgu yapılıyorsa bu bileşen için BMB uygulanır.

ÖRNEK

- Tereyağı ile yapılmış
- Sütü

b) Bileşenlerinin resimlerle ya da illüstrasyonlarla öne çıkarıldığı gıdalarda o bileşenlere ait miktar bildirilmelidir.

ÖRNEK

- Süt ya da tereyağı gibi bir bileşenin varlığını vurgulamak üzere bir inek görseli kullanıldığında.
- Meyveli bir kek etiketinde meyve görselleri kullanıldığında.

(4) İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın tanımlanması için ve adından veya görünüşünden dolayı karıştırılabileceği ürünlerden ayırt edilmesi için elzem ise

- a) Bazı gıdaların bileşimleri düzenlenmişse ve bu düzenlemelerden dolayı tüketicilerde ürün adlarından dolayı söz konusu bileşenlerle ilgili bir beklenti oluşmuşsa
- b) Farklı ülkelerde aynı adlarla satılıyor olmasına karşın bileşen oranlarında farklılıklar var ise

ÖRNEK

- Marzipan için badem yerine tamamen veya kısmen kayısı çekirdeği kullanılabilen bu durum tüketici beklentisini etkilemektedir. Bu durumda badem ve/veya kayısı çekirdeğinin miktarı bildirilmelidir.

Aşağıdaki durumlarda BMB'ye gerek yoktur:

1. Gıdanın satışa sunulduğu halinin görselinin kullanılması durumunda,
2. Gıdanın satışa sunulduğu halinin açıkça anlaşılır olması kaydıyla *Servis önerisi şeklinde hazırlanıp fotoğraflanan görseller kullanıldığında

ÖRNEK

- Mantı üzerindeki yoğurt ve sosun miktarının verilmesi beklenmemelidir
- 3. Herhangi bir bileşeni ya da bileşen grubunu odak noktasına koymadan **tüm bileşenleri** gösteren (minör bileşenler (baharatlar, katkı maddeleri gibi) hariç) resimler kullanıldığında

ÖRNEK

- Hazır çorba
4. Kullanılan görsel ile bileşenin miktarı ön plana çıkarılmadan yalnızca tarımsal kaynağına atıfta bulunulduğunda

ÖRNEK:

- Bira şişesinde, bisküvi etiketinde yer alan arpa/buğday başağı
5. Karışım halinde satışa sunulan ve gıdanın ne şekilde tüketileceğini tarif eden görseller veya talimatlar verildiğinde

ÖRNEK

- Kek karışımları vb.
6. Alerji veya intoleransla ilgili uyarılarda

ÖRNEK

- Fıstık alerjisine ilişkin bir uyarı görüldüğünde fıstığın BMB'nin verilmesi beklenmemelidir.
7. Sıvı ortam içinde satışa sunulan ve etiketinde net ağırlığının yanı sıra süzme ağırlığının da verildiği gıdalar.

Karışımlar, dondurulmuş ve hızlı dondurulmuşlar da dahil, "sıvı ortam" dan kasıt:

- Su, Salamura, Sirke, Meyve ve sebze suları (meyve ve sebze ürünleri kapsamında), tuzların, gıda asitlerinin, şekerlerin veya diğer tatlandırma özelliğindeki bileşenlerin sulu çözeltileri, Sıvı ortam içinde satışa sunulan ve etiketinde net ağırlığının yanı sıra süzme ağırlığının zorunlu veya gönüllü olarak belirtildiği gıdalarda verilen değerlerden yola çıkılarak BM hesaplaması yapılabilir.

ÖRNEK

- Su içindeki tek çeşit sebze,
- Sıvı içindeki tek çeşit meyve,
- Ağırlıkça hiçbir belirsiz ölçüde baskın olmamak kaydıyla su/sıvı içinde karışık çeşitlerdeki meyve/sebzeler,
- Salamura içindeki sardalya balığı,
- Yağ içindeki ton balığı,
- Dondurulmuş karides

8. Özel mevzuatları gereği zaten bileşen oranı belirlenen ürünler.

ÖRNEK

- Çilek reçeli için kullanılması gereken çilek miktarı mevzuat ile belirlenmiştir. Ancak isteğe bağlı olarak miktar bildirimini yapılabilir.

9. Aroma verme amacıyla, ağırlıkça %2'den daha az miktarda kullanılan bileşenler ya da bileşen grupları:
- Üründe resimli gösterimler yer alsa dahi bu bileşenlerin miktarlarının bildirilmesi gerekmemektedir (Örnek: Çubuk tarçın görseli bulunan bisküvi)
10. Gıdanın adında yer aldığı halde, gıdanın tanımlanması veya benzer gıdalardan ayırt edilmesi için elzem olmadığından miktarındaki değişim tüketicinin tercihini etkilemeyecek olanlar.

ÖRNEK

- Alkollü içkiler (malt viskisi, buğday birası vb.)
- Çeşitlerine ilişkin bileşenlerin ürün adında yer aldığı likörler ve meyve esaslı cinler
- Temel olarak un veya diğer karbonhidratlar, yağlar, şekerler/tuz ve aroma vericiler/lezzet vericilerden oluşan kek, ekmek ve tatlı karışımları
- Özelliğini birden fazla bileşenin bir araya gelmesinden kazanan ve amaca yönelik tanımlanan tuz, paprika, maydanoz ve diğer baharatların karışımından oluşan tavuk çeşnisi, köri sosu vb. lezzet vericiler.
- Ağırlıkça hiçbiri belirgin ölçüde baskın olmayacak şekilde bir karışım halindeki meyveler veya sebzeler veya sert kabuklu meyveler
- Ağırlıkça hiçbirinin belirgin ölçüde baskın olmadığı baharat veya bitki karışımları
- “Tatlandırıcı içerir”/“tatlandırıcılı” veya “şeker/şekerler ve tatlandırıcı içerir”/“şekerli ve tatlandırıcılı” ifadesi gıdanın adının yanında yer alıyor ise, bu ifadelerin bulunmasını gerektiren bileşen veya bileşen grubu
- Beslenme bildirimine tabi ise ilave vitamin ve mineraller

BÖLÜM 9

TARİH BİLDİRİMİ

(1) Son Tüketim Tarihi

Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdalarda “son tüketim tarihi” belirtilir. Son tüketim tarihi geçmiş olan gıdalar güvenilir olmayan gıda olarak kabul edilir.

Son tüketim tarihi, ‘Son tüketim tarihi’ ifadesi açık bir şekilde kullanılarak veya ‘... tarihine kadar tüketiniz./tüketilir vb.’ şeklinde belirtilir. Bu ifadenin yanında ya tarihin kendisi ya da etiket üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır.

Son tüketim tarihi; gün ve ay olarak veya gerektiğinde gün, ay ve yıl olarak, bu sırayla ve kodlanmadan belirtilir. Son tüketim tarihinin atıf yapılarak belirtildiği durumlarda atıf yapılan yerde;

- Sadece tek bir tarih bulunması (7/11/2019)
- STT, Expiry, Use by gibi kısaltmaların bulunması (STT: 7/11/2019)
- İsteğe bağlı olarak üretim tarihi vb. de yazılması durumunda son tüketim tarihinin diğer tarihler ile karıştırılmasına engel olacak şekilde tüketiciye bu bilginin (STT kısaltması vb. ile) açıkça sunulması

uygun olarak kabul edilir.

Son tüketim tarihi, her bir bireysel hazır ambalajın üzerinde belirtilmelidir.

Üzerinde son tüketim tarihi belirtilmiş ürünler bu tarihten sonra tüketilemeyeceği için satılamaz.

(2) Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT)

Uygun şekilde muhafaza edildiğinde, gıdanın kendine has özelliklerini koruduğu süreyi gösteren tarihi ifade etmektedir. Bu tarih, son tüketim tarihinden farklı olarak gıdanın; tazelik, tat, aroma gibi duyu özelliklerine dayanarak belirlenmektedir.

Örneğin; makarna, zeytinyağı, kahve, çay gibi gıdalar mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilir olmadığından son tüketim tarihi yerine tavsiye edilen tüketim tarihi ifadesi kullanılabilir.

Tavsiye edilen tüketim tarihi, ‘Tavsiye edilen tüketim tarihi’ ifadesi açık bir şekilde kullanılarak veya ‘... tarihinden önce tüketilmesi tavsiye edilir.’ şeklinde belirtilir. Bu ifadenin yanında ya tarihin kendisi ya da tarihin etiket üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır.

Tavsiye edilen tüketim tarihinin atıf yapılarak belirtildiği durumlarda atıf yapılan yerde,

- Sadece tek bir tarih bulunması (7/11/2019)
- TETT, BBD, BB (Best before) vb. kısaltmaların bulunması (TETT: 7/11/2019)

- İsteğe bağlı olarak üretim tarihi vb. de yazılması durumunda tavsiye edilen tüketim tarihinin diğer tarihler ile karıştırılmasına engel olacak şekilde tüketiciye bu bilginin (TETT kısaltması vb. ile) açıkça sunulması uygun olarak kabul edilir.

ÖRNEK

- Tavsiye edilen tüketim tarihi (BBD) ambalajın altındadır. Kuru ve serin yerde muhafaza ediniz.

(3) Muhafaza koşulları

Ürünün muhafaza edilmesi sırasında uyulması gereken koşullar varsa, bu ifade son tüketim tarihi/tavsiye edilen tüketim tarihi veya tarihe atıf yapan ifade ile aynı anda okunabilecek şekilde belirtilir.

(4) Dondurulma Tarihi:

Gıdanın dondurulduğu tarih; dondurulmuş et, dondurulmuş hazırlanmış et karışımları ve dondurulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünleri için gün, ay ve yıl olarak verilir ya da tarihin yazıldığı yere atıfta bulunulur.

ÖRNEK

- “31/12/2016 tarihinde dondurulmuştur.”
- “Dondurulma tarihi ambalajın yan yüzeyindedir” vb.

(5) İlk dondurulduğu tarih:

Donmuş ve hızlı dondurulmuş gıdalar, dondurulmuş et ve/veya dondurulmuş işlem görmemiş balık ürünlerinin karışımından oluşuyorsa dondurulma tarihi bu farklı dondurulmuş bileşenlerden en eski tarihli bileşenin tarihi dondurulma tarihi olarak kabul edilir.

ÖRNEK

- Bir paket 500 g çiğ karides çeşitli çiğ karides partilerinin karışımından oluşuyorsa bu ambalaja en eski partinin ilk dondurulduğu tarih yazılır.

BÖLÜM 10

ZORUNLU BESLENME BİLDİRİMİ

Tüm hazır ambalajlı gıdalarda aşağıdaki enerji ve besin ögesi değerlerini içerecek şekilde 100 g veya 100 ml üzerinden beslenme bildirimini yapılması zorunludur.

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için
Enerji	(kj ve kcal)
Yağ	(g)
- Doymuş yağ	(g)
- Trans yağ(*)	(g)
Karbonhidrat	(g)
- Şekerler	(g)
Protein	(g)
Tuz	(g)

(*) Trans yağ ile ilgili beslenme bildirimini, diğer mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, sadece ilgili gıda kodeksinde tanımlanan sürülebilir yağ/margarinler, yoğun yağlar, bitkisel yağlar ve bu yağları içeren gıdaların %2'den fazla trans yağ içermesi halinde zorunludur.

Sadece ilgili gıda kodeksinde tanımlanan sürülebilir yağ/margarinler, yoğun yağlar, bitkisel yağlar ve bu yağları içeren gıdalarda trans yağ miktarının %2'den az olması durumunda trans yağ miktarı isteğe bağlı olarak verilebilir.

- Doğrudan tüketilebilen gıdalarda enerji değeri ve besin ögesi miktarları gıdanın satışa sunulduğu haline göre verilir.
- Ancak, doğrudan tüketilemeyen gıdalarda satışa sunulduğu haline göre beslenme bildirimini yapılması zorunlu olmayıp gerekli hazırlama talimatının ayrıntılı olarak verilmesi koşuluyla bu gıdanın tüketime hazır haline göre verilebilir.

ÖRNEK

- Toz formda satışa sunulan ve doğrudan tüketilemeyen toz çorba gibi gıdalarda enerji ve besin öğeleri değerleri hazırlama talimatına göre gıdanın tüketime hazır hali üzerinden verilebilir.

ÖRNEK (1):

Su ile hazırlanan içecek tozu için; aşağıda verilen 3 ayrı beslenme bildirimini de uygun kabul edilir.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g
Enerji, kJ/kcal	1812/431
Yağ, g	13
-Doymuş yağ, g	11,1
Karbonhidrat, g	67
-Şekerler, g	46
Lif, g	7
Protein, g	8
Tuz, g	1,4

Veya

Enerji ve Besin Öğeleri	100 ml*
Enerji, kJ/kcal	308/73
Yağ, g	2,2
-Doymuş yağ, g	1,9
Karbonhidrat, g	11,4
-Şekerler, g	8
Lif, g	1,2
Protein, g	1,4
Tuz, g	0,2

*Tarifine göre hazırlanmış 1 porsiyon
(17g içecek tozu + 100 ml su)

veya

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g	100 ml*
Enerji, kJ/kcal	1812/431	205/49
Yağ, g	13	1,5
-Doymuş yağ, g	11,1	1,3
Karbonhidrat, g	67	7,6
-Şekerler, g	46	5,2
Lif, g	7	0,8
Protein, g	8	0,9
Tuz, g	1,4	0,2

*Tarifine göre hazırlanmış 1 porsiyon
(17g içecek tozu + 100 ml su)

ÖRNEK (2): Süt ile hazırlanan Kahvaltılık Gevrek için;

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g Kahvaltılık Gevrek için	30g Kahvaltılık Gevrek için	30g Kahvaltılık Gevrek için (125 ml yarım yağlı süt ile)
Enerji, kJ/kcal	1618/383	485/115	739/175
Yağ, g	4	1,2	3,3
-Doymuş yağ, g	1,7	0,5	1,7
Karbonhidrat, g	75,0	22,5	28,7
-Şekerler, g	27,9	8,4	14,3
Lif, g	7,4	2,2	2,2
Protein, g	7,7	2,3	6,6
Tuz, g	0,51	0,15	0,30

Tuz Miktarı Bildirimi

Tüketiciler tarafından daha anlaşılabilir olduğu için “sodyum” yerine “tuz” bildirimi yapılacaktır. Gıdadaki tuz miktarı, gıdanın içerdiği toplam sodyum miktarı hesaplandıktan sonra bu miktarın 2,5 ile çarpılmasıyla bulunacaktır. (Toplam sodyum miktarı hesaplanırken gıdanın bileşenlerinden gelen sodyum miktarı dikkate alınır.)

ÖRNEK

- Sodyum askorbat, sodyum bikarbonat, monosodyum glutamat, sodyum klorür vs. den gelen sodyum hesaplamaya dâhil edilecektir.

Eğer gıdada sadece ürünün doğasından kaynaklanan tuz varsa, bu tuz da beslenme bildiriminde yer alacaktır.

- Gıdada ilave tuz bulunmadığının vurgulanması:

Tuz içeriğinin sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklandığı durumlarda bu duruma ilişkin bir ifade beslenme bildirimine çok yakın bir yerde yer alabilir.

ÖRNEK

- “İlave tuz içermez. Bildirilen tuz miktarı ürünün doğasından kaynaklanmaktadır.” vb.
- **Zorunlu beslenme bildirimine ilave olarak miktarı belirtilebilecek besin öğeleri ise:**

Aşağıdaki tabloda (*) ile belirtilen besin öğelerinden bir veya daha fazlası isteğe bağlı olarak beslenme bildiriminde kullanılabilir. Bu tabloda, aşağıda verilenler dışında başka hiçbir besin öğesi veya diğer öğe miktarı ilave olarak bulunamaz. Yani, bu tablo kapalı bir tablo olup, burada bulunan öğeler dışında bir besin öğesine (örneğin omega 3) ilişkin beyan yapılması durumunda, bu öğenin miktarı beslenme bildirimi ile aynı görüş alanı içinde yer alacak şekilde belirtilir.

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için
Enerji	(kj ve kcal)
Yağ	(g)
- Doymuş yağ	(g)
- Trans yağ	(g)
- Tekli doymamış yağ*	(g)
- Çoklu doymamış yağ*	(g)
Karbonhidrat	(g)
- Şekerler	(g)
- Polioller*	(g)
- Nişasta*	(g)
Lif*	(g)
Protein	(g)
Tuz	(g)

Vitaminler*	(1)
Mineraller*	(1)

(1) Yönetmelik Ek-9 Bölüm 1’de belirtilen birimler üzerinden verilir.

Vitamin ve minerallerin bu tabloda yer alabilmesi için aşağıda belirtilen belirgin miktarların karşılanması gereklidir:

- İçecekler dışındaki gıdalar ve süt için 100 g veya 100 ml’si için beslenme referans değerlerinin (BRD) %15’i
- İçeceklerin 100 ml’si için BRD’nin %7,5’u
- Eğer gıda tek porsiyonluk ambalajda sunuluyorsa veya ambalaj sadece tek tüketim biriminden oluşuyorsa BRD’nin en az %15’i

NOT: Eğer vitamin ve mineral miktarı verilmiş ise bu değere ilave olarak % Referans Değeri de belirtilecektir.

Örnek Tablo 3.

Enerji ve Besin Öğeleri	100 g	%RA*	1 Porsiyon (115 g)	%RA*
Enerji, kJ / kcal	1244/296	%15	1432 / 341	%17
Yağ, g	9,8	%14	11,3	%16
Doymuş yağ, g	2,6	%13	3,0	%15
Karbonhidrat, g	41,2	%16	47,4	%18
Şekerler, g	5,3	%6	6,1	%7
Protein, g	10,2	%20	11,7	%23
Tuz, g	1,0	%17	1,2	%21
Vitaminler ve Mineraller		%BRD*		%BRD*
Riboflavin, mg	0,39	% 28	0,45 mg	% 32
Kalsiyum, mg	146	% 18	168 mg	% 21
Demir, mg	3,18	% 23	3,66 mg	% 26

*Ortalama bir yetişkinin Günlük Referans Alım (RA) miktarı (8400Kj/2000kcal)

Vitamin ve mineraller için % beslenme referans değerinin (BRD) hesaplanması:

- Örnek olarak yukarıdaki tabloda belirtilen Riboflavin değerleri için;
 - Ürünün 100g’ındaki Riboflavin değeri 0,39 mg’dır.

- Ürünün 1 porsiyonundaki (115g) Riboflavin değeri 0,45 mg'dır.
- Yönetmeliğin EK-9 Bölüm 1'inde belirtildiği üzere, Riboflavin için Beslenme Referans Değeri 1,4 mg'dır
- Buna göre;
 - 100g'da RDA yüzdesi $0,39/1,4 \sim \%28$
 - 1 Porsiyon (115g)'da RDA yüzdesi $0,45/1,4 \sim \%32$

İhmal edilebilir miktar

Gıdanın enerji değerinin veya besin ögesinin/öğelerinin miktarının ihmal edilebilir düzeyde olduğu durumlarda, bu öğelerle ilgili bilgiler yerine “İhmal edilebilir miktar(lar)da içerir” veya benzeri bir ifadeye yer verilebilir ve beslenme bildirim yapılmışsa, söz konusu ifade bildirim çok yakın bir yerde bulundurulur. İhmal edilebilir düzeyde bulunan besin ögesi, beslenme bildirim tablosunda “0 gram” veya “< x gram” olarak da yer alabilir. Tablo 1’de enerji ve besin öğeleri için yuvarlama yapılması halinde uygulanacak olan yuvarlama kuralları verilmiştir.

Tablo 1. Enerji değeri ve besin ögesi miktarları için yuvarlama kuralları

Enerji ve Besin Öğeleri	Miktar (100 g veya 100 ml gıdada)	Yuvarlama
Enerji		En yakın 1 kJ/kcal' e (ondaliksız)
Yağ, Karbonhidrat, Şekerler, Protein, Lif, Polioller, Nişasta	≥ 10 g	En yakın 1 g'a (ondaliksız)
	< 10 g ve $> 0,5$ g	En yakın 0.1 g'a
	Tespit edilebilir miktar olmadığında veya miktar $\leq 0,5$ g ise	“0 g” veya “<0,5 g” şeklinde beyan edilebilir.
Doymuş yağ, Tekli doymamış yağ, Çoklu doymamış yağ	≥ 10 g (100 g veya ml' de)	En yakın 1 g'a (ondaliksız)
	< 10 ve $> 0,1$ g (100 g veya ml' de)	En yakın 0,1 g'a
	Tespit edilebilir miktar olmadığında veya miktar $\leq 0,1$ g ise	“0 g” veya “<0,1 g” şeklinde beyan edilebilir
Tuz	≥ 1 g	En yakın 0,1 g'a

	<1 g ve > 0,0125 g (100 g veya ml' de)	En yakın 0,01 g' a
	Tespit edilebilir miktar olmadığında veya miktar \leq 0,0125 g ise	"0 g" veya <0,0125 g" şeklinde beyan edilebilir.

Porsiyon veya tüketim birimi üzerinden beslenme bildirimi

Porsiyon veya tüketim birimi için enerji değeri ve besin öğelerinin miktarlarının bildirimi zorunlu değildir. Bildirimin yapılması halinde 100 g veya 100 ml için verilen bilgilere **ilave olarak** verilebilir. Porsiyon ve/veya tüketim birimi için verilen bilgiler ambalaja tüketici tarafından kolayca görülebilecek ve anlaşılabilir şekilde yerleştirilmelidir ve paket içindeki porsiyon ve/veya tüketim birimi değerleri sayısal olarak açıkça belirtilmelidir.

ÖRNEK

- Bir dilim 25 g
- Bu paketin yarısı 20 g
- Bir çubuk 5 g
- Bir bardak 200 ml
- Yarım tablet 5 g
- 3 adet draje (x g)

Porsiyon büyüklüğü veya tüketim birimi beslenme bildirimine çok yakın bir yerde belirtilir.

ÖRNEK

500 ml = 2 porsiyon (250 ml) süt

Tüketim Birimi

- (1) "Tüketim birimi" bir seferde tüketilebilen birim demektir ve tüketici tarafından kolayca fark edilebilmelidir.
- (2) Tüketim birimi tanımına uygun olarak birden çok dilim, draje, adet vb. içerebilir.
- (3) Tek bir tüketim biriminin mutlaka bir porsiyonu ifade etmesi gerekmez.

ÖRNEK

- Bir çikolatanın tek bir karesi bir tüketim birimi olabilir, fakat porsiyon bir çikolata karesinden daha fazla da olabilir.

- 40 g'lık ambalajda satışı sunulan bir çikolatada; 3 kare (x g) çikolata bir tüketim birimi olarak belirlenebilir.
 - 35 g'lık ambalajda satışı sunulan bir şekerleme için tüketim birimi 4 draje (x g), 5 adet (x g), 3 çubuk (x g) vb. şekilde belirlenebilir.
- (4)“Tüketim birimi” ambalaj üzerinde tüketici tarafından kolayca fark edilebilecek ve sayısal hale getirilmiş şekilde verilmelidir.
- (5)Porsiyon veya tüketim birimini tanımlamak için semboller veya resim yazılar (piktogramlar) kullanılabilir. Sembol veya piktogramlar kullanıldığında bunlar, tüketici tarafından açıkça algılanabilmelidir ve tüketiciyi yanıltmamalıdır.
- (6)Gıdanın tüketim birimleri veya porsiyonlarındaki çok az değişkenlikler, porsiyon veya tüketim birimlerinin sayısından önce yaklaşık anlamına gelen “~” sembolü kullanılarak işaretlenebilir.

Hazır ambalajlı olmayan gıdalar:

Hazır ambalajlı olmayan gıdalarda beslenme bildirimini zorunlu değildir. Ancak isteğe bağlı olarak beslenme bildirimini yapılması halinde; sadece enerji değeri veya enerji değeriyle birlikte yağ, doymuş yağ, şekerler ve tuz bilgilerinin verilmesi yeterli olur.

Beslenme Bildiriminin İsteğe Bağlı Olarak Tekrar Verilmesine İlişkin Kurallar

Hazır ambalajlı bir gıdanın etiketi üzerinde zorunlu beslenme bildirimini tekrar verilebilir. Tekrarlanan bu bilgilerin etikette verilebileceği yüzey, temel görüş alanı olarak belirlenmiştir.

Temel Görüş Alanı:

Bir ambalajın, tüketici tarafından ilk bakışta yüksek bir olasılıkla görülmesi beklenen, gıdanın karakteri ve doğası ve uygulanabilirse markasına dayanarak tüketicinin gıdayı hemen tanımasına imkân veren ve birden fazla bulunması halinde gıda işletmecisi tarafından seçilen görüş alanı olarak tanımlanmaktadır.

Eğer işletme ambalajın temel görüş alanında beslenme bildirimini yapıyorsa bunu yalnızca aşağıda belirtilen iki formattan birini seçerek yapabilir:

1- Yalnızca “Enerji” değerinin bildirimini:



Ortalama bir yetişkinin Günlük Referans Alım (RA) miktarı (8400kJ/2000kcal)

NOT: Örneklerde belirtilen referans alım oranlarının verilmesi zorunlu değildir.

- “ Ortalama bir yetişkinin Günlük Referans alım miktarı (8400kJ/2000kcal)” ifadesi;

(a) RA oranlarının porsiyon/tüketim birimi üzerinden yalnızca enerji ve besin öğeleri tablosunda verilmesi durumunda, tablonun hemen altında dipnot şeklinde;

(b) RA oranlarının hem enerji ve besin ögesi tablosunda hem de temel görüş alanında belirtilmesi durumunda, temel görüş alanında tekrarlanan bildirim için yukarıdaki örnekte gösterildiği şekilde tablo altında verilen bilgiye (*) ile atıf yapılarak

belirtilmelidir. Bu durumda temel görüş alanında bu ifadenin tekrar yazılmasına gerek yoktur.

- Enerji değeri porsiyon/tüketim birimi üzerinden verildiğinde 100 g ya da 100 ml gıda için enerji değeri de mutlaka belirtilmelidir.

- 100 g veya 100 ml gıdada bulunan enerji değerine ilave olarak her bir porsiyon için % referans alım miktarı olarak da verilebilir.

2- “Enerji, Yağ, Doymuş Yağ, Şekerler, Tuz” değerlerinin bildirimi:



- Tekrarlanan değerlerin porsiyon/tüketim birimi üzerinden verilmesi durumunda enerji değerinin 100 g veya 100 ml üzerinden belirtilmesi zorunlu olmasına rağmen diğer besin öğeleri için böyle bir zorunluluk yoktur.

- 100 g veya 100 ml üzerinden enerji ve besin öğesi değerlerinin belirtilmesine ilave olarak her bir porsiyon için % referans alım miktarı olarak da verilebilir.

BESLENME BİLDİRİMİNİN ZORUNLU OLMADIĞI GIDALAR

Yönetmeliğin Ek-14'ünde beslenme bildirimini zorunlu olmadığı gıdalar belirtilmiştir. Buna göre,

1) Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan işlenmemiş ürünler için beslenme bildirimini zorunlu değildir.

Bölmenin, parçalamanın, derisini yüzmenin, kemiğinden ayırmanın, soymanın, temizlemenin, ayıklamanın, öğütmenin, ezmenin, kesmenin, kıymanın, inceltmenin, dondurmanın, derin dondurmanın, soğutmanın, kavuzunu ayırmanın, ambalajlamanın veya ambalajından çıkarmanın gıdanın doğal yapısında önemli bir değişikliğe neden olmayacak işlemler olduğu kabul edilerek; doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış mercimek, nohut, taze balıkçılık ürünleri, işlenmemiş et ürünleri gibi gıdalarda beslenme bildirimini zorunlu değildir.

Üretim teknolojisi gereği bulgur işlenmiş ürün olarak değerlendirildiğinden beslenme bildirimini yapılmalıdır.

2) Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan ve sadece olgunlaşma prosesi uygulanan işlenmiş gıdalar için beslenme bildirimini zorunlu değildir.

BÖLÜM 11

HAZIR AMBALAJLI OLMAYAN GIDALAR İLE İLGİLİ KURALLAR

Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine;

- Hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan gıdalar,

- Satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan gıdalar,
- Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar ile ilgili olarak aşağıda belirtilen zorunlu bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur:
 - Gıdanın adı
 - Alerjenler
 - TETT ya da STT*
 - Gıda İşletmecisi Unvan ve Adresi*
 - Menşe
 - Alkol ve Domuz kaynaklı bileşene ilişkin bildirim (Ek-2)

Ancak, tüketicinin talep etmesi halinde zorunlu bilgilerin tümü hakkında bilgilendirme yapılmalıdır. Bu nedenle satış yeri tüm bu bilgileri üreticiden temin ederek hazır bulundurmalıdır.

* Tavsiye edilen tüketim tarihi ya da son tüketim tarihi bilgisi orijinal ambalajı bozulmuş ürünlerde değişeceğinden bu bilginin tekrar belirlenmesi ve tüketiciye sunulması satış yerinin sorumluluğundadır.

ÖRNEK:

Teneke peynir, zeytin gibi perakende işletmede küçük ambalajlar halinde tüketiciye sunulan gıdalar ve dondurulmuş gıdaların çözülerek satılması durumunda,

- STT bilgisi, satış yeri tarafından belirlenir. Bu bilgi belirlenirken üretici işletmenin tavsiyesi de dikkate alınabilir.
- Yukarıda belirtilen gıda işletmecisi (satış yeri) bilgisinin yanı sıra, “üretici işletme” bilgisinin de tüketiciye sunulması gıda hakkında doğru bilgilendirme yapılması açısından faydalı olacaktır.

Ayrıca bilindiği üzere,

- Gıdanın özel muhafaza koşullarını ve/veya kullanım koşullarını gerektirdiği durumlarda, bu koşullar belirtilir.
- Gerektiğinde, gıdanın ambalajı açıldıktan sonra uygun şekilde muhafazasını veya kullanımını sağlamak için muhafaza koşulları

ve/veya tüketimi için zaman sınırı belirtilir. Bu bilgi üretici tarafından sağlanır.

BÖLÜM 12

TOPLU TÜKETİM YERLERİNDE VERİLMESİ ZORUNLU BİLGİLER

Toplu tüketim yerlerinde herhangi bir gıda ile ilgili **gıdanın adı** ile birlikte gıdanın bileşiminde bulunması halinde **alerjen, alkol ve domuz kaynaklı bileşene ilişkin bilgilerin** verilmesi zorunludur.

BÖLÜM 13

MENŞE BİLDİRİMİ

(1) Gıdanın menşe ülkesi, uygun ifadeler kullanılarak kısaltma yapılmadan açık olarak belirtilir.

Menşe ülke belirlenirken gıdanın, 27/10/1999 tarihli ve 4458 sayılı Gümrük Kanununun 18 ila 21 inci madde hükümleri dikkate alınır.

ÖRNEK:

- Menşe ülke: Türkiye
- Menşe: Almanya
- Menşei: Kazakistan

- Gümrük kanuna göre belirlenen menşe ülke;
- “Türkiye’de üretilmiştir”,
- “Almanya’da paketlenmiştir” vb. şekillerde de belirtilebilir.
- Ayrıca zorunlu bilgilendirme kapsamında olmayan gıdanın kökeni yani nereden geldiğini ifade eden bilgilendirmeler yapılabilir.

ÖRNEK:

- Kolombiya kahvelerinden üretilmiştir.

(2) Gıdanın menşe ülkesi ile ana bileşenin menşe ülkesi farklı olduğunda, gıdaya eşlik eden bilgilerin veya bir bütün olarak gıdanın etiketinin o

gıdanın ana bileşeninin gerçek menşe ülkesi hakkında tüketiciyi yanıltacağı durumlarda aşağıdaki kurallardan birisi uygulanır:

- a) Gıdanın ana bileşeninin menşe ülkesi de belirtilir.
- b) Gıdanın ana bileşeninin menşe ülkesinin gıdanın menşe ülkesinden farklı olduğu belirtilir.

Ana bileşen; gıdanın %50'sinden fazlasını oluşturan veya tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendirilen ve çoğu zaman miktarının belirtilmesi gereken bileşeni veya bileşenleri olarak tanımlanmaktadır.

ÖRNEK:

- Meyveli ancak meyve miktarı % 50'nin altında olan bir üründe tüketici bu ürünü meyve ile ilişkilendireceğinden ana bileşen "meyve" olarak değerlendirilir.
- Lahmacunda "et" miktarı %50'nin altında olmasına rağmen tüketici için değerli olan bileşen "et" olduğundan ana bileşen et olarak değerlendirilir.
- Yoğurt için ana bileşen süt olarak değerlendirilir.

Bu durumda söz konusu ana bileşenin menşesinin ürünün menşesinden farklı olması halinde, söz konusu ana bileşenin menşesi veya farklı menşesi olduğu ile ilgili bir ifadeye yer verilir.

ÖRNEK:

- İthal çilek kullanılarak Türkiye'de üretilmiştir.
- Yerli ve ithal hammadde kullanılarak Türkiye'de üretilmiştir.
- Menşe: Türkiye
Ana bileşen Brezilya'dan ithal edilmiştir. / Ana bileşen ithaldir vb.

Ancak söz konusu ana bileşenin menşesinin, bildiri yapılan gıdanın menşesi ile aynı olmadığı açık olduğu durumlarda ana bileşen ile ilgili ilave bildirim yapılmasına gerek yoktur.

ÖRNEK:

- Türkiye'de üretilen bir bitter çikolatadaki ana bileşen olan kakaonun Türkiye menşeli olması beklenmediğinden kakaonun menşesi ile ilgili ilave bir bildirim yazılması zorunlu değildir.

- Menşei Almanya olan bir kahveli içecekte kahvenin menşeinin Almanya olması beklenmediğinden kahvenin menşei ile ilgili ilave bir bildirim yazılması zorunlu değildir.
- Menşei Türkiye olan Ananas Konservesinde ana bileşen olan ananasın Türkiye menşei olması beklenmediğinden ananasın menşei ile ilgili ilave bir bildirim yazılması zorunlu değildir.

(3) Etiket üzerinde yer alan gıda işletmecisinin adı, ticaret unvanı veya adresi, bu Yönetmelik kapsamında menşe ülke bildirimini olarak değerlendirilmez.

BÖLÜM 14

DİL GEREKLİLİKLERİ

- (1) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği kapsamındaki gıdalar hakkında zorunlu bilgilendirme Türkçe olarak verilir.
- (2) Türkçe bilgilendirmeye ek olarak, diğer ülkelerin resmi dillerinde bilgilendirme yapılabilir. Diğer dillerde yapılan bilgilendirmede; Yönetmelikte belirtilen zorunlu bilgilerin tamamını içermesi gerekli değildir.

ÖRNEK:

- Türkçe'ye ilave olarak Fransızca bilgilendirme yapılan bir üründe, Fransızca olarak “**Menşe ülke**” bildirimini yapılması zorunlu değildir.
- (3) Etiket üzerinde kullanılan resim, şekil ve beyan gibi öne çıkarılan bilgilendirme Türkçe'den başka dilde de olsa, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.

Ürünün raf ömrü ile ilgili bilgilendirmenin (**tarihin**) etikette yer alan tüm dillerde aynı olması gerekir.

ÖRNEK:

Bu kılavuzda belirlenen “Doğal” kriterlerine uygun olmayan bir ürünün etiketinde; İngilizce “Natural” ifadesinin ön plana çıkarılarak beyan olarak kullanılması uygun değildir.

Aynı şekilde bu kılavuzda belirlenen “Katkısız” kriterlerini sağlayan bir ürünün etiketinde İngilizce “No Additives” ifadesi ön plana çıkarılarak beyan olarak kullanılabilir.

- (4) Yönetmeliğe göre bildirim zorunlu olmayan bir bilgilendirme Türkçe olmayan bir dilde verilebilir. İsteğe bağlı bir bilgilendirmenin Türkçe'den başka bir dilde yapılması, Türkçe olarak da verilmesini zorunlu hale getirmez.

ÖRNEK:

- Referans alım (RA) oranı bilgilendirmesi sadece İngilizce olarak verilebilir.

BÖLÜM 15

UYUM ZORUNLULUĞU

- (1) Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmayan 31/12/2015 tarihinden önce tescil başvurusu yapılmış veya tescillenmiş ticari marka veya marka bulunduran gıdalar, 31/12/2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. 31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.
- (2) 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği ile 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan kesin hükümlerin uygulanmasına geçiş hükümleri dikkate alınarak devam edilir.
- (3) Ancak Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde kesin bir hüküm bulunmayan ve bu Kılavuz ile belirlenen yeni düzenlemeler ile ilgili olarak; bu Kılavuzun yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri tarafından 31/12/2019'dan önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.
- (4) Genel Müdürlük bu Kılavuzda değişiklik yapabilir.