

**TÜRK GIDA KODEKSİ**  
**GIDA ETİKETLEME VE TÜKETİCİLERİ BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ**  
**HAKKINDA KILAVUZ**  
**(20/4/2021)**

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 Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (26.01.2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmi Gazete) 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**” ifadesi,
  - Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğinde tanımlanan geleneksel reçeldeki “**geleneksel**” ifadesi,
  - Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğinde tanımlanan ekstra taze yumurtadaki “**ekstra taze**” ifadesi vb.
2. Gıdalar, tüketiciyi yanıltmayacak ve 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.
  - Tablet olarak satılan kokolin ile çikolata aynı görsele sahip olduğu için ambalajın ön yüzünde kokolin olduğu açıkça belirtilir.
  - Margarin etiketlerinde tereyağını çağrıştıracak yayık vb. görseller kullanılamaz.
5. Bu kılavuzda kullanılmasına izin verilen terimlerin ve ifadelerin eş anlamlılarının yanı sıra, aynı anlama gelen diğer dillerdeki karşılıkları da kullanılabilir.

- “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 ve gıda bunları karşılayabilecek durumda değilse, bu ad etiket üzerinde söz konusu ürünle doğrudan ilişkilendirilemeyecek ve dikkat çekici olmayan bir yere yerleştirilerek punto, stil veya arka plan rengi aracılığı ile ön plana çıkarılmaz. Gıda işletmecisinin adında/ticari unvanında yer alan tüm karakterler aynı puntoda olacak şekilde yazılır.
- Ticari unvanı “Organik Ürünler A.Ş.” 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 örnekli 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.
- Üretiminde meyve/sebze yerine tamamen aroma verici kullanılan bir gıdanın etiketinde meyve/sebze görseli kullanılması durumunda gıdanın “aromalı” olduğu görselin bulunduğu yerde vurgulanmalı veya “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.
  - Ancak platinium, platin, altın, gold, 24 Ayar, 18 Ayar, gümüş gibi markalar gıdanın karakteristik özelliği, doğası, bileşimi ile ilgili olmadığından tüketiciyi yanıltıcı olarak değerlendirilmez.
9. Terimler ve ifadeler kullanılırken gıdanın hangi özelliğini tanımladığı her bir durum için açık ve net olmalıdır.
- Üretim sürecinin bazı aşamaları el ile gerçekleştirilmeyen gıdalarda “*el yapımı*” ifadesinin kullanımı yanıltıcı olacaktır. Yapılacak açıklama üretimin elle yapılan aşamasına ait olmalıdır.
  - 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. Bu durum ürün markasında geçen çiftlik, köy vb. ifadeleri kapsamaz. “Meksika usulü tavuk, Edirne usulü ciğer vb. şeklinde gıdanın tat, lezzet, pişirme tekniği, üretim yöntemi gibi spesifik bir özelliğine atıf yapan ifadeler kullanılabilir.
  - Markasında yayla, çiftlik, köy vb. kelimeler olan bir gıdanın adında çiftlik peyniri, köy yoğurdu gibi ifadeler olamaz.
11. **Gıda etiketlerinde kullanılan; gıdanın kimliği, doğası bileşeni bakımından tüketiciyi yanıltıcı olarak değerlendirilebilecek her bir ifade kendi içinde aynı stil ve aynı punto büyüklüğünde olmalıdır.**
  - **EV YAPIMI tadında, ilave ŞEKER YOK, PORTAKAL aromalı gibi ifadeler uygun değildir.**

## BÖLÜM 2

### BELİRLİ TERİM VE İFADELERİN GIDA ETİKETLERİNDE KULLANIMINA İLİŞKİN ÖZEL UYGULAMA ESASLARI

#### A. “Doğal” Teriminin Kullanımı

12. “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.
  - “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.
13. Gıdanın bütün bileşenleri bu kılavuzdaki doğal ile ilgili hükümleri karşılıyor ise söz konusu gıda için; **“Doğal bileşenlerden üretilmiştir”, “Doğal bileşenler kullanılmıştır”** vb. ifadeler kullanılabilir. Bu durumda ‘doğal’ kelimesi punto, renk, yerleşim, vb. vurgulama yöntemleri vasıtasıyla tek başına ön plana çıkarılmamalı, kullanılan ifadenin tümü aynı renk, aynı punto, aynı yazı karakterinde olacak şekilde belirtilmelidir.

- 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.
14. Doğal” teriminin kullanılabileceği tüm gıdaların bu bölümde belirlenen koşulları karşılaması beklendiğinden, “%100 doğal”, “gerçek doğal”, “hakiki doğal”, “en doğal” vb. ifadeler **kullanılamaz**.
15. Tüm bileşenleri bu kılavuzda belirtilen doğal kriterlerini karşılamayan gıdalarda herhangi bir bileşen için “doğal” ifadesi kullanılamaz.
- Vişneli Kek için kullanılan vişne doğal olmasına rağmen kek kısmının doğal olmayan bileşenler içermesi halinde **“doğal vişne”** ifadesine **yer verilemez**.

## B. NEGATİF VE POZİTİF BEYANLAR

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

### **“Katkısız/ Katkı maddesi içermez” ifadesinin kullanımı**

16. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince katkı maddesi kullanımına izin verilen bir gıdada, doğasından gelen hariç olmak üzere taşıma prensibi kapsamında bileşenlerinden gelen herhangi bir katkı maddesi de yoksa bu gıda için **“katkısız”** veya **“katkı maddesi içermez/bulunmaz/yoktur/eklenmemiştir”** vb. ifadeler kullanılabilir.
17. Bu ifadeler , “%100 katkısız”, “tamamen katkısız”, “en katkısız”, “hiç katkı yoktur” vb. şekillerde kullanılamaz.
18. 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.
- Renklendirici vb. kullanımına izin verilen bir gıdada renklendirici kullanılmamış ise; **“Renklendirici içermez”**, Renklendirici ve koruyucu kullanımına izin verilen bir gıdada renklendirici ve koruyucu kullanılmamış ise **“Renklendirici ve koruyucu içermez”** gibi ifadeler kullanılabilir.
19. 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.
- Türk Gıda Kodeksi gereğince balda katkı maddesi kullanımına izin verilmemektedir. Bu nedenle bal etiketlerinde **“Türk Gıda Kodeksi gereğince bal katkı maddesi içermez”** ifadesi kullanılabilir.
20. Ancak Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince kullanılması yasak olan bir fonksiyonel sınıf için; bir fonksiyonel sınıfa atıf yapan durumlar gıdada hiçbir katkı maddesi içermediği algısı yarattığından “Türk Gıda Kodeksi gereğince (gıdanın adı) (fonksiyonel sınıf) içermez” ifadesi kullanılamaz.

- “Türk Gıda Kodeksi gereğince meyve suyu koruyucu içermez.” ifadesi uygun değildir.
21. Mevzuatta “yapay renklendirici” tanımı bulunmadığından “yapay renklendirici içermez” vb. ifadeler kullanılamaz.
  22. Katkı maddesi adına atıfta bulunarak bunların yokluğuna dair beyanda bulunulamaz.
    - “Monosodyum glutamat eklenmemiştir/içermez” vb. ifadeler gıdaların etiketinde kullanılamaz.
  23. **Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği ile düzenlenen bir aroma vericinin yokluğuna dair beyanlar kullanılmaz.**
    - **“Aroma verici içermez” ifadesi gıda etiketlerinde kullanılmaz.**

#### **“Gıda Bileşenlerinin Varlığına veya Yokluğuna Dair Beyanlar”**

24. Bu kılavuzda belirlenen hükümler dışında gıda bileşenlerinin yokluğuna dair beyanlar (“... içermez”) kullanılamaz.
  - “Ayçiçek yağı içermez”
  - “Glukoz şurubu içermez”
  - “Palm yağı içermez” vb. ifadeleri kullanılamaz.
25. Bir gıdanın üretiminde alternatif bileşen kullanılmış ise bu bileşenin kullanıldığına dair ifadeler kullanılabilir. 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.
  - Üretiminde sakaroz dışında başka hiçbir şeker kullanılmayan bir gıdada “Pancar şekeri kullanılmıştır”
  - **İnvert şeker kullanılması durumunda “pancardan elde edilen invert şeker şurubu kullanılmıştır.”**
  - Piyasada farklı bitkisel yağlar kullanılarak üretilen bir üründe “zeytinyağı kullanılmıştır” vb. ifadeler kullanılabilir.
26. Bazı ürün gruplarına yönelik tüketicilerin hassasiyetleri dikkate alınarak domuz, vejetaryen ve veganlar vb. ile ilgili beyanlar kullanılabilir.
  - “Vejetaryenler / Veganlar için uygundur” vb.
  - “Domuz yağı/eti içermez” vb.

#### **“Kafein içermez” veya “Kafeinsiz” ifadesinin kullanımı**

27. Bileşiminde kafein bulunmasına izin verildiği halde kafein içermeyen gıdalarda **“kafein içermez”** veya **“kafeinsiz”** ibaresi kullanılabilir.

### **“Laktoz içermez” ifadesinin kullanımı**

28. “Laktozsuz süt” ifadesi; Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği kapsamında süt şekeri olan laktozun  $\beta$ -galaktozidaz enzimi ile glikoz ve galaktoza parçalanarak içme sütündeki laktoz miktarı % 0.1 veya altına indirilmiş olan içme sütlerini tanımlamak için kullanılır. Sadece laktoz içeren süt ürünlerinde “Bu üründeki şeker sütün doğal yapısında bulunan laktozdan kaynaklanmaktadır.” gibi ifadeler kullanılabilir.
29. Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliğinin (2019/14) 13 üncü maddesi kapsamında karbonhidrat olarak sadece laktoz içeren bebek formülleri ve devam formüllerinde “Sadece laktoz içerir” ifadesi kullanılabilir. Bebek formülleri ve devam formüllerine eklenecek karbonhidratlar, söz konusu Tebliğin sırasıyla Ek-1 ve Ek-2’sinin 6 ncı ve 8 inci bölümlerinde düzenlenmektedir. Tebliğde karbonhidratlar başlığı altında düzenlenen grup “glisemik karbonhidratlar”dır. Sindirilemeyen karbonhidratlar olan FOS ve GOS ile ilgili düzenleme ise Tebliğin Ek-1 ve Ek-2’sinin sırasıyla 7 nci ve 9 uncu bölümlerinde yer almaktadır. Bu değerlendirmelere göre; glisemik karbonhidrat olarak sadece laktoz içeren bebek ve devam formüllerinde “Sadece laktoz içerir” ifadesi kullanılabilir. Bu kapsamda “Sadece laktoz içerir” ifadesinin kullanılabilmesi için ortamdaki laktoz dışındaki glisemik karbonhidratların dışarıdan ilave edilmediğinin gıda işletmecisi tarafından destekleyici belgelerle gösterilmesi gerekmektedir.
30. **Gıdalarda, 100g/100 ml son üründe en fazla 10 mg laktoz bulunan ürünler için “Laktoz içermez” beyanı kullanılabilir.**

### **C. “%100” İfadesinin kullanımı**

31. Tüketici tarafından piyasada yer alan benzer gıdalarla karıştırılabilecek gıdalarda %100 ifadesi kullanılabilir.
- Kahve karışımlarının kahve gibi algılanması söz konusu olduğunda kahve dışında herhangi bir bileşen içermeyen ürünlerde “%100 kahve” ifadesi kullanılabilir.
32. Mevzuata uygun şekilde farklı alternatif bileşenler kullanılarak üretilen gıdalarda ilgili bileşenler için sadece bu bileşeni vurgulayan ifadeler kullanılabilir.
- Üretiminde sadece arpa maltı kullanılmıştır.
  - Üretiminde malt olarak , % 100 arpa kullanılmıştır.
  - % 100 ..... sütünden üretilmiştir.
  - %100 malt vb.
  - %100 pancar şekeri
  - Kılavuzda kullanım koşulları belirlenen ifadelerin, kılavuzda açıklanan hususlara uygun olması beklendiğinden bu ifadeler “% 100” vb. sıfatlarla birlikte “%100 doğal”, “%100 katkısız”, “tamamen doğal”, “% 100 geleneksel” vb. şeklinde kullanılamaz.

#### **Ç. “Saf/ pure” teriminin kullanımı**

33. “Saf/pure” terimi gıdanın saf olduğu ve aynı gıdanın “saf olmayan” alternatiflerinin de bulunabileceği algısına neden olacak şekilde kullanılmaz. Saf/pure ifadesi gıdanın adında geçmemek koşuluyla ürünün markasında veya ticari unvanında bulunabilir.
- Saf çikolata, saf salep, saf kaymak gibi ifadeler kullanılmaz.
  - Puretta markalı çikolata, Saf markalı bir bisküvi için bu kural aranmaz.

#### **D. “Geleneksel” teriminin kullanımı**

34. “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 ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş olması gerekir.
  3. Coğrafi işaret kapsamına girmeyen ve bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanır:
    - a) Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.
    - b) Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.
  4. İthal edilen geleneksel gıdalar için o gıdanın ithal edildiği ülkede geleneksel ürün adı olduğunu gösteren resmi belgeler geçerlidir.

#### **E. “Gerçek / Hakiki” vb.terimlerin kullanımı**

35. Gıdanın adını veya gıdanın bileşenlerini vurgulamak için “Gerçek/Hakiki” vb. terimler kullanılamaz.
- “Hakiki bal”, “Gerçek meyve/meyveli”, “Hakiki Maraş Dondurması” vb. ifadeler kullanılamaz.

#### **F. “Ev yapımı”, “... tadında vb. ifadelerin kullanımı**

36. Endüstriyel ölçekte üretilen gıdalar için “ev yapımı” ifadesi kullanılamaz. Ancak “ev yapımı tadında” ifadesi tüketici tercihinin bırakıldığından kullanılabilir.

#### **G. “Orijinal” teriminin kullanımı**

37. “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.

38. “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.

### **Ğ. “Taze” teriminin kullanımı**

39. "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.
40. “Taze” terimi işlenmemiş gıdaları tanımlamak için kullanılabilir.
- Hazır ambalajlı bir bisküvinin etiketinde “fırından taze” ifadesi kullanılamaz.
41. “Taze” terimi bu kılavuzda belirlenen koşullar dışında fırından taze, bahçeden taze, denizden taze, mutfaktan taze vb. şekilde kullanılamaz.
42. “Taze” terimi sadece anlamının açık olduğu durumlarda kullanılmalıdır. Bu şekilde kullanıldığında, tüketicilerin benzer gıdalar arasındaki farkı anlamasına yardımcı olmalıdır.
- 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
43. Hazır ambalajlı gıdalarda; “taze pişmiş”, “taze hazırlanmış”, “taze fırınlanmış”, “taze toplanmış”, “taze sıkılmış” gibi ifadeler kullanılamaz.
44. 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.
- Vakum veya kontrollü atmosferde paketleme yapılan bir gıda etiketinde “tazeliğini korumak üzere koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır” vb. şekilde ifadeler kullanılabilir.

### **Meyve ve Sebzeler için “Taze” teriminin kullanılması**

45. “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.

### **Et için “Taze” teriminin kullanılması**

46. 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.



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

#### **Balık için “Taze” teriminin kullanılması**

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

#### **Meyve Suyu için “Taze” teriminin kullanılması**

49. “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**

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

#### **“Taze bileşen kullanılarak üretilmiştir.” gibi ifadelerin kullanımı**

51. “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.
52. “Taze X kullanılarak üretilmiştir” ifadesi sadece, X bileşeni işlenmemiş bir bileşen olduğunda ve gıda bu bileşenin işlenmiş eşdeğerini içermediği durumda kullanılabilir.
- “Taze domates kullanılarak üretilmiştir” şeklinde tanımlanan bir gıda, kurutulmuş domates içermemelidir.
  - “Pastörize taze içme sütü kullanılarak üretilmiştir” şeklinde tanımlanan bir gıda, süttozu içermemelidir.
  - Hızlı dondurulmuş gıdalar için; “taze bileşen kullanılarak üretilmiştir” veya “taze ...dan dondurulmuştur” ifadeleri kullanılabilir.

#### **H. “Günlük” teriminin kullanımı**

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

## **I. “Yüksek Kaliteli, Premium, Quality, Kaliteli, Best/Finest/En ....., Mükemmel, Özel, Süper Bol, Ekstra, Daha Fazla” vb. terimlerin kullanımı**

54. 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.
55. 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.
- “En .... çikolatamız” ifadesi; farklı çikolata çeşitleri üreten bir gıda işletmesinin ürettiği çikolatalar arasından belirgin bir özelliği açısından en iyi olanı öne çıkarmak adına kullanılabilir.
  - “Özel..... çayımız” ifadesi; farklı çay çeşitleri üreten bir gıda işletmesinin ürettiği çaylar arasından belirgin bir özelliğini belirtmek koşuluyla kullanılabilir.
  - Ancak pahalı ham maddeler kullanılarak”, “kaliteli malzemelerden”, “üstün hijyen koşullarında üretilmiş” gibi açıklamalar bu tür ifadelerin kullanılması için gerekçe olarak gösterilmez.

## **BÖLÜM 3**

### **SORUMLULUKLAR**

56. 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.
57. 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**

58. Mesafeli satış kapsamında bir gıda işletmecisi gıdayı kendisi üretilip kendisi pazarlıyor ise satış işlemi gerçekleşmeden önce ve teslimat sırasında gıda hakkında bilgilendirmenin son tüketiciye ulaştırılmasından kendisi sorumludur.
59. 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;
60. 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.

61. Gıdanın son tüketiciye sunulmak üzere siparişi alınarak üretici tarafından gönderilmesi durumunda ise sorumluluk üretici işletmeye aittir.
62. 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**

63. 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**

64. 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.**
65. Alerjiye bildirim yapılrken, 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.
  - **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),
66. Bileşen listesi bulundurma zorunluluğu bulunmayan gıdalarda alerji veya intoleransa yol açan madde veya ürün “.... **içerir**” şeklinde belirtilmelidir.
  - Alkollü içkilerde “Kükürtdioksit içerir”, “sülfite içerir” vb.
67. Gıdanın adı, alerji veya intoleransa yol açan madde veya ürüne açıkça atıfta bulunuyorsa ilgili madde veya ürünü etikette ayrıca belirtmek zorunlu değildir.
  - Buğday unu;
  - Süt kaynaklı olduğu açık olan peynir, yoğurt, krema, tereyağı vb.

- Konserve Ton balığı
  - Makarna
68. 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.
- **Süttozu** ya da **süttozu** şeklinde bildirimler uygun olarak kabul edilir.
69. Bir bileşenin ismi birden çok ayrı kelimeden oluşuyor ise, sadece alerji veya intoleransa neden olan maddenin/ürünün isminin vurgulanması yeterlidir.

## **ÖRNEK**

- **Soya** yağı (Tam rafine soya fasulyesi yağı hariç), **buğday** unu vb.
70. 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.
- Sütlu çikolata (% X) [şeker, kakao yağı, tam yağlı **süttozu**, kakao kitlesi, emülgatör: lesitin (**soya**), aroma verici], tahıllı ve sütlu dolgu (% Y) [şeker, yağsız **süttozu**, bitkisel yağ (palm), tahıllar (% Z) [**arpa**, pirinç, **buğday**, susuz **süt yağı** (sade yağ), emülgatör (**soya** lesitini), aroma verici]
71. 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.
- **İçindekiler:** *Süt*, **buğday unu**, yer fıstığı, ....




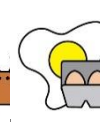
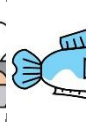
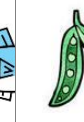


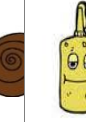





**ya da**

- “**Ürünün tüm bileşenleri alerjendir**”, “*Tüm bileşenler alerjendir.*” vb.
- “Tüm ürünler tüm alerjenleri içerebilir” gibi ifadeler tüketicileri doğru bilgilendirmediği için alerjen bildirim olarak değerlendirilmez.

### **Hazır ambalajlı olmayan gıdaların alerjen etiketlemesi:**

72. 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 bildirim zorunludur.
73. Toplu tüketim yerlerinde sunulan gıdalar için, **alerjen bilgisinin son tüketiciye sunulması zorunludur.** Yönetmelikte **toplular tüketim yeri:** gıdanın tüketime hazır hale getirildiği ve tüketilmek üzere son tüketiciye sunulduğu; mobil araçlar veya sabit veya hareketli tezgahlar da dahil olmak üzere hazır yemek hizmeti veren restoranlar, kantinler, okullar ve hastaneler gibi işletmeler olarak tanımlanmıştır. Alerjen bildirim yapılırken Yönetmelikte yer alan ve aşağıda belirtilen 14 alerjen

madde esas alınacaktır. Bu bildirim afiş, yazı tahtası, aşağıda örneği verilen menüler vasıtasıyla yapılabilir.

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

#### TOPLU TÜKETİM YERLERİNDE ALERJEN BİLDİRİMİ (MENÜ ÖRNEĞİ)

74. Toplu tüketim yerlerinde alerjen bildirimini yapılırken Bakanlığımızca hazırlanan örnek afiş kullanılabilir.



### İsteğe bağlı olarak yapılan alerjen etiketlemesi

75. 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.
- “Eser miktarda gluten içerebilir”, “fındık içerebilir”, “soya içerebilir”
76. 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**

77. 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.
- **Kamut (buğday), Kamut (gluten), kamut (gluten), buğday unu (gluten), buğday**
78. Gluten isteğe bağlı olarak bileşen listesinde Yönetmelikte belirtilen zorunlu alerjen bildirimini takiben belirtilebilir. Bu durumda yalnızca gluten içeren tahılın vurgulanması zorunludur.
- **Arpa (gluten)**

### **Kabuklular**

79. 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.
- **Karides, Kerevit (kabuklu), Yengeç (kabuklu) vb.**

### **Yumurta ve yumurta ürünleri**

80. Yumurta ve yumurta ürünleri için alerjen bildirimini, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğinde tanımlanan yumurta ve diğer tüm yumurtaları kapsar.
- **Pastörize yumurta, Bıldırcın yumurtası vb.**

### **Balık ve balık ürünleri**

81. Balıkların Ek-1’ e uygun olarak bildiriminde doğrudan balık türü vurgulanabileceği gibi, kategori başlığı olan “balık” da vurgulanabilir.
- **Levrek, Somon (balık) vb.**

### **Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri**

82. 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
- **Yerfıstığı yağı**

### **Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri**

83. “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.
- **Soya yağı(Tam rafine soya fasulyesi yağı hariç), Tofu (soya), Tofu (soya)**

### Süt ve süt ürünleri

84. 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.
- **Yoğurt, Mascarpon (süt ürünü), laktoz (süt), laktoz (sütten), laktoz (süt bileşeni) vb.**

### Sert kabuklu meyveler

85. Yönetmelikte 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.
- Doğal aroma verici (**badem**) (kaynak materyal badem)

### Kükürt dioksit ve sülfidler

86. 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.
- Kurutulmuş elma (Koruyucu: **kükürt dioksit**).
87. Ancak E-kodunun belirtildiği durumlarda da tüketicinin açıkça anlayabilmesi için alerjen açıkça referans gösterilmelidir.
88. Son üründe teknolojik fonksiyonu olsun olmasın kükürt dioksit veya sülfidler 10 mg/kg' ın üzerinde olması durumunda alerjen bildirim zorunludur.
89. Sülfidin başka bir kimyasal içinde yer alması durumunda yalnızca "sülfid" in vurgulanması yeterli olmakla birlikte tüm bileşene de vurgu yapılabilir.
- **Sodyum metabisülfid**
  - **Sodyum metabisülfid**

### Susam ve susam ürünleri

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

### Yumuşakçalar ve ürünleri

91. Bu gruba; istridye, 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.
- **Midye, Ahtapot (yumuşakça) vb.**



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

92. Alerjen olan bileşenin vurgulu yazılması yeterlidir. Ancak, bu ürünlerden elde edilen bir bileşen kullanıldığı durumlarda grup adının parantez içinde verilerek vurgulanması gerekmektedir.
- Oleoresin (acı bakla tohumu)

**BÖLÜM 5**

**GIDANIN ADI**

93. Gıdanın adı yazılırken adı oluşturan bütün kelimeler aynı büyüklükte, aynı yazı tipinde, aynı stilde ve arka plan rengi ile kontrast oluşturacak şekilde olmalıdır.
- Nar ekşili sos gibi ürün adları bütün olarak kullanılmalı ve nar vb. ifadeler farklı punto büyüklüğü, yazı stili vb. kullanılarak öne çıkarılmamalıdır.
  - Portakal Soslu Kek, Vişneli İçecek, Peynir Aromalı Çerez, Fındıklı Çikolata gibi gıdalarda gıdanın adından başka bir yerde “portakal soslu, çilekli, üzümlü, çikolatalı, sütlü, ballı, portakal aromalı, çilek aromalı gibi” ifadeler tekrar edilebilir. Bu durum, belirtilen gıdanın farklı bir gıda gibi algılanmasına izin vermemelidir.
94. Gıdanın adı ile birlikte kullanılan ifadeler tüketiciyi yanıltıcı olmamalıdır.
- “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.
  - Ancak; tereyağı aroması eklenmiş ayçiçek yağı tereyağı ile karıştırılabilecek bir ürün olmadığından etiket üzerinde yer alacak “tereyağı lezzeti” gibi ifadelerde punto büyüklüğü şartı aranmaz.
  - Birbirine benzeyen et ürünlerinde o ürünün özelliklerini taşımasına rağmen bu ürünlerden herhangi birinin adını kullanarak “.... tadında”, “... lezzeti” vb. ifadeler tüketiciler açısından yanıltıcı olacağından kullanılmaz.
95. 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 kullanılmayacaksa, tanımlayıcı bir ad belirlenir.
96. **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 “**resmî ad**” olarak kabul edilir.
- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğinde geçen kaşar peyniri, tulum peyniri, dil peyniri vb.
  - Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliğinde tanımlanan “üzüm pekmezi” vb.
97. **Alışlagelen ad;** Açıklamaya ihtiyaç duyulmaksızın tüketiciler tarafından gıdanın adı olarak kabul edilen adı ifade eder.

- Türk Gıda Kodeksinde tanımlanmamış veya ürün özellikleri belirlenmemiş sirke, turşu, simit, hoşaf, kadayıf, sütlaç, revani, milföy hamuru, bisküvi, kek vb.
- 98. 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.
- Kokolin kaplamalı kestane püresi, Karamel dolgululu yumuşak şekerleme, Tropik meyve salatası, Sezar salatalı tavuklu sandviç vb.
- 99.** 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.
- Cappuccino, milkshake gibi adlar 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.
- 100.** 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.
- 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.
- 101.** 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.
- 102.** 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.
- “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.
- 103.** Gıdanın adına eşlik eden bilgilerin (**Gıdanın adı için diğer gereklilikler Yönetmelik Ek-15**) etikette gıdanın adının yer aldığı en az bir yerde verilmesi yeterlidir. 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.
- 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 paketlenmesi öncesi veya sonrası ışınlanmış ise “ışınlanmıştır” veya “ışınlama işlemi yapılmıştır” ifadeleri etikette yazılmalıdır. Işınlanmış baharatın gıda bileşeni olarak bir başka gıdada kullanılması durumunda da “ışınlanmış” olduğu bilgisi etiket üzerinde yer alır.
- Baharatlı Kraker İçindekiler: **Buğday unu**, yağ, ....., baharat karışımı (*ışınlanmıştır*), tuz,.....

**104.** Satıştan önce dondurulan ve çözündürülerek satılan balık ve balıkçılık ürünlerinde gıdaların adının yanında ‘**çözündürülmüştür**’ ifadesi bulunmalıdır. Çözündürüldükten sonra piyasaya arz edilen balıkçılık ürünlerinde ‘çözündürülmüştür’ ifadesi ile birlikte kullanım bilgisi olarak “**Tekrar dondurmayınız**” ifadesi tüketicinin doğru bilgilendirmesini sağlayacaktır.

**105.** 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. Bu tür ürünlerde etikette gıdanın adının geçtiği her yerde “ikame bileşen” tekrarlanır.

- Mantının tüketiciler tarafından etli olması beklenir. Ancak et yerine veya et ile birlikte soya kullanılması durumunda “soya” ürün adının yanında hükme uygun şekilde belirtilir.
  - Manti  
*Soyalı*
  - Manti  
*Kıymalı ve Soyalı (Hangisi daha çok kullanıldıysa öncelikli o bileşen yazılır)*

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

**106.** 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.

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

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

## BÖLÜM 6

### BİLEŞENLER LİSTESİ

**108.** 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. Bileşenler listesine ilişkin kurallar, Yönetmeliğin Ek-4'ünde yer almaktadır

**109.** Bileşenler “gıdanın adı” bölümünde belirtilen kurallara uygun şekilde isimlendirilmelidir.

- Tuz piyasaya arz edilirken ilgili mevzuatında belirtilen resmi adların kullanılması gerekmektedir. Bir gıdanın bileşiminde bileşen olarak tuzun kullanılması durumunda ise yalnızca “tuz” olarak ifade edilebilir.

**110.** 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.

- Bileşiminde şeker veya fruktoz-glukoz şurubu kullanılan bir alkolsüz içecek için:

1- Etiketeki İçindekiler bilgisinde “Şeker(S)\* veya Fruktoz-Glukoz şurubu(F)\*\*” ifadesinin yazılması,

2- İçindekiler bilgisinin sonuna “ \*Kullanılan şeker veya fruktoz-glukoz şurubu paket üzerine kodlanmıştır” yönlendirici referans cümlelerinin yazılması,

3- Üretim sırasında kullanılan Şeker veya Fruktoz- glukoz 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.**

**111.** 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.

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

....

### **Bileşik bileşenin bileşenler listesinde belirtilmesi**

**112.** 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.

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

- **Peynirli ve Sucuklu Pizza, İçindekiler: Buğday unu**, su, **peynir** (%16), ısıl işlem görmüş piliç sucuk (%11) [piliç eti ve yağı, dana yağı, baharat karışımı, tuz, sarımsak], mantar, domates salçası, domates, bitkisel yağ (ayçiçek), yeşil biber, tuz, şeker, maya, modifiye patates nişastasası, baharat karışımı (ışınlanmıştır).

- **Karışık Pizza, İçindekiler: Buğday unu**, pizza sosu (domates püresi, bitkisel yağ (ayçiçek), şeker, tuz, mısır nişastası, fesleğen), **peynir**, hindi salam [hindi eti ve yağı, **soya** proteini, **süt** proteini, baharat karışımı, stabilizör (sodyum polifosfat), antioksidan (askorbik asit), koruyucu (sodyum nitrit), tütsü aroma vericisi], domates, ısıl işlem görmüş kanatlı sucuk [hindi eti, piliç eti, dana yağı, baharat karışımı, sarımsak, koruyucu (sodyum nitrit)], siyah zeytin, kırmızı biber, yeşil biber, bitkisel yağ (ayçiçek), maya, şeker, tuz.
113. Ancak bileşik bileşenin bileşenleri ağırlıkça azalan sıra kuralına uygun olacak şekilde her biri ayrı birer bileşen şeklinde de verilebilir.
- **Meyveli Turta, İçindekiler: Buğday unu**, şeker, bitkisel yağ (palm, Ayçiçek), %5 çilek, fındık, %3 böğürtlen, %2 karadut, kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...

## BÖLÜM 7

### GLUTEN İLE İLGİLİ İSTEĞE BAĞLI BİLGİLENDİRME

114. 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.
115. 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**” ifadeleri kullanılabilir.
116. 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.
117. Ek olarak kullanılmasına izin verilen ifadeler “glutensiz/gluten içermez” veya “Çok düşük gluten / Çok düşük glutenli” ifadelerine göre daha belirgin olmamalıdır.
118. Gluten miktarı < 20 mg/kg veya < 100 mg/kg olarak belirtilebilir.
119. Glutensiz gıdaların etiketinde Sağlık Bakanlığı tarafından tescil edilen aşağıdaki logo kullanılabilir.



## BÖLÜM 8

### BİLEŞEN MİKTARI BİLDİRİMİ (BMB)

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

121. BMB aşağıda belirtilen durumlarda zorunludur:

A. **İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın adında yer alıyorsa altı çizili olan bileşenlerin miktarı belirtilmelidir.**

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

1. **Bileşen grubu gıdanın adında geçiyorsa altı çizili olan bileşenlerin miktarı belirtilmelidir.**

- Sebzeli kiş,
- Balıkli makarna,
- Meyveli turta

2. Bileşen grubu miktarı toplam olarak verilebileceği gibi, bileşen grubunu oluşturan bileşenlerin miktarlarının ayrı ayrı olarak da verilmesi uygundur.

- 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), ...

veya;

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

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

- Deniz mahsullü lazanya
- Krema dolgulu bisküvi

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

- Tanımlayıcı adı Kakaolu Krema dolgulu bisküvi olan bir gıdada “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.

#### A. Yöntem

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

#### B. Yöntem

%20 Kakaolu Krema dolgulu bisküvi

İçindekiler: **Buğday unu**, bitkisel yağ (ayçiçek), şeker, nişasta, kakao tozu %1), aroma verici, tuz.

#### B. İlgili bileşen veya bileşen grubu tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendiriliyorsa bileşenlerin miktarı belirtilmelidir.

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

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

Ancak belirtilen bu durum, her bileşen ürün tanımı ile ilişkilendirilecek ve BMB verilecek şekilde yorumlanmamalıdır.

- Şarap (üzümün miktarının belirtilmesine gerek yoktur)
- Cips (patatesin miktarının belirtilmesine gerek yoktur)
- Kakaolu mısır gevreği gibi gıdalarda gıda mısır gevreği olduğundan kakao miktarının verilmesi yeterlidir. Mısır miktarının bildirilmesine gerek yoktur.

#### C. İlgili bileşen veya bileşen grubu, etiket üzerinde kelimeler, resimler veya grafikler ile vurgulanıyorsa bileşenlerin miktarı belirtilmelidir.

1. 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.
  - Tereyağı ile yapılmış
  - Sütü
2. Bileşenlerinin resimlerle ya da illüstrasyonlarla öne çıkarıldığı gıdalarda o bileşenlere ait miktar bildirilmelidir.
  - Süt ya da tereyağı gibi bir bileşenin varlığını vurgulamak üzere bir inek görseli kullanıldığında.
  - Meyveli bir kek etiketinde meyve görselleri kullanıldığında.

**D. İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın tanımlanması için ve adından veya görünüşünden dolayı karıştırılabileceği ürünlerden ayırt edilmesi için elzem ise bileşen miktarı bildirilmelidir.**

1. Bazı gıdaların bileşimleri düzenlenmişse ve bu düzenlemelerden dolayı tüketicilerde ürün adlarından dolayı söz konusu bileşenlerle ilgili bir beklenti oluşmuşsa,
2. Farklı ülkelerde aynı adlarla satılıyor olmasına karşın bileşen oranlarında farklılıklar var ise,
  - Marzipan için badem yerine tamamen veya kısmen kayısı çekirdeği kullanılabilen bu durum tüketici beklentisini etkilemektedir. Bu durumda badem ve/veya kayısı çekirdeğinin miktarı bildirilmelidir.

**122.** 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
  - 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
  - Hazır çorba
4. Kullanılan görsel ile bileşenin miktarı ön plana çıkarılmadan yalnızca tarımsal kaynağına atıfta bulunulduğunda
  - 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
  - Kek karışımları vb.
6. Alerji veya intoleransla ilgili uyarılarda
  - Fıstık alerjisine ilişkin bir uyarı görüldüğünde fıstığın BMB'nin verilmesi beklenmemelidir.
7. Sıvı ortam (*Karışımlar, dondurulmuş ve hızlı dondurulmuşlar da dahil su, Salamura, Sirke, Meyve ve sebze suları (meyve ve sebze ürünleri kapsamında), tuzların, gıda asitlerinin, şekerlerin veya diğer tatlandırma özelliğindeki bileşenlerin sulu çözeltileri*) içinde satışa sunulan ve etiketinde net ağırlığının yanı sıra süzme ağırlığının da verildiği gıdalarda
8. 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.
  - Su içindeki tek çeşit sebze,
  - Sıvı içindeki tek çeşit meyve,
  - Ağırlıkça hiçbiri belirgin ölçüde baskın olmamak kaydıyla su/sıvı içinde karışık çeşitlerdeki meyve/sebzeler,
  - Salamura içindeki sardalya balığı,
  - Yağ içindeki ton balığı,
  - Dondurulmuş karides



9. Özel mevzuatları gereği zaten bileşen oranı belirlenen ürünler.
- Çilek reçeli için kullanılması gereken çilek miktarı mevzuat ile belirlenmiştir. Ancak isteğe bağlı olarak miktar bildirimini yapılabilir.
10. 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)
11. Gıdanın adında yer aldığı halde, gıdanın tanımlanması veya benzer gıdalardan ayırt edilmesi için elzem olmadığından miktarındaki değişim tüketicinin tercihini etkilemeyecek olanlar.
- 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, ekmekek 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 hiçbirisi 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”/“tatlandırıcı” veya “şeker/şekerler ve tatlandırıcı içerir”/“şekerli ve tatlandırıcı” ifadesi gıdanın adının yanında yer alıyor ise, bu ifadelerin bulunmasını gerektiren bileşen veya bileşen grubu
  - Ketçap, sucuk, tarhana gibi gıdaların acılı olarak üretilmesi durumunda acı biber görseli kullanılması ve/veya gıdanın adında yer alması durumunda (acılı ketçap, acılı tarhana, acılı sucuk gibi), tüketici tercihini etkilemeyeceğinden acı biberin miktarının belirtilmesine gerek yoktur.
  - Beslenme bildirimine tabi ise ilave vitamin ve mineraller

## BÖLÜM 9

### TARİH BİLDİRİMİ

#### A. Son Tüketim Tarihi

123. 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.
124. 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.

125. 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.
126. Son tüketim tarihi, her bir bireysel hazır ambalajın üzerinde belirtilmelidir. Üzerinde son tüketim tarihi belirtilmiş ürünler bu tarihten sonra tüketilemeyeceği için satılamaz.

## **B. Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT)**

127. 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 duysal 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.
128. 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.
129. 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.
  - “Tavsiye edilen tüketim tarihi (BBD) ambalajın altındadır. Kuru ve serin yerde muhafaza ediniz.”
130. Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT) ürünün son tüketilmesi gereken tarihi değil, ürünün kalite özelliklerini koruyabildiği tarihtir. “Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT) geçtikten sonra gıda güvenilir olması, tat, koku, görünüş gibi bozulmaların olmaması koşulu ile piyasada bulunabilir. Tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş gıdaların insan tüketimine uygunluğunun kontrolü gıda işletmecilerinin sorumluluğundadır.
131. **Bir gıdanın son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihinin belirlenmesi gıda işletmecisinin sorumluluğundadır. Gıdalar için uygun olan tarih belirlenirken “son tüketim tarihinin gıda güvenilirliği, tavsiye edilen tüketim tarihinin ise gıda kalitesi ile ilgili olduğu unutulmamalıdır.**

### **C. Muhafaza koşulları**

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

### **D. Dondurulma Tarihi**

**133.** 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.

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

### **E. İlk dondurulduğu tarih**

**134.** 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.

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

**135.** Gıdalarda dondurulma tarihi, son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi farklı kavramlar olup gıda etiketinde dondurulma tarihi ile birlikte gıdanın son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi bilgilerinden uygun olan bilgi de yer alır.

## **BÖLÜM 10**

### **ZORUNLU BESLENME BİLDİRİMİ**

**136.** Zorunlu Beslenme Bildirimi sadece hazır ambalajlı gıdalar için geçerlidir.

**137.** Zorunlu beslenme bildiriminde yer alması gereken bilgiler; enerji değeri, yağ, doymuş yağ, karbonhidrat, şekerler, protein ve tuz miktarıdır.

**138.** Zorunlu beslenme bildirimi içeriği, aşağıda verilen besin öğelerinden birinin veya birkaçının miktarı ile desteklenebilir:

- Tekli doymamış yağ.
- Çoklu doymamış yağ.
- Lif.
- Polioller veya şeker alkol.
- Nişasta

**139.** Beslenme bildirimi tablosunda belirtilenler dışında başka hiçbir besin öğesi veya diğer öğe hakkında yeni bir satır ekleyerek beyanı yapılamaz. Yani, bu tablo kapalı bir tablo olup, burada bulunan öğeler dışında bir besin öğesine (örneğin omega 3) ilişkin beyan yapılması durumunda, bu öğenin miktarı yeni bir satır ekmeden beslenme bildirimi ile aynı görüş alanı içinde yer alacak şekilde belirtilir.

140. Beslenme bildirim tablosunda gıdada herhangi bir besin ögesinin bulunmaması durumunda tablodan o besin ögesine ait satır silinmez. Örneğin şeker içermeyen bir gıdada “şekerler” satırı tablodan çıkarılmaz.
141. 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
142. **Vitamin ve mineral miktarı verilmiş ise bu değere ilave olarak % Referans Değeri de belirtilecektir.**
143. Tüm hazır ambalajlı gıdalarda tablodaki enerji ve besin ögesi değerlerini içerecek şekilde 100 g veya 100 ml üzerinden beslenme bildirim yapılması zorunludur.
144. Doğrudan tüketilebilen gıdalarda enerji değeri ve besin ögesi miktarları gıdanın satışa sunulduğu haline göre verilir.
145. Doğrudan tüketilemeyen gıdalarda satışa sunulduğu haline göre beslenme bildirim yapılması zorunlu olmayıp gerekli hazırlama talimatının ayrıntılı olarak verilmesi koşuluyla bu gıdanın tüketime hazır haline göre de verilebilir.
146. Eğer tabloda vitaminler ve mineraller ile ilgili bildirim yapılmış ise ilave olarak % Referans Değeri de belirtilecektir.
147. Zorunlu Beslenme Bildiriminde yer alan besin ögesi değerlerinin toplamının enerji değerini vermesi beklenmez. Örneğin; sorbitol gibi poliollerin tatlandırma amacı ile kullanımından gelen bir enerji söz konusu olacaktır. Bu durumda enerji ve besin öğeleri tablosunda polioller olarak gösterilmeksizin sorbitol enerji hesabına eklenecektir. Aynı durum enerji hesabına eklenen ancak tabloda gösterilmesi zorunlu olmayan lif için de söz konusudur.

Not: Polioller tatlandırma amacı dışında nem verici gibi fonksiyonlar için kullanılabilir. Poliollerin tatlandırma amacı dışında farklı bir fonksiyon için gıdaya eklenmesi durumunda etiket üzerinde “tatlandırıcı içerir” ifadesinin yer almasına gerek yoktur.

148. Tuz miktarı bildirilirken; “sodyum” yerine “tuz” bildirim yapılmalıdır. Gıdadaki tuz miktarı, gıdanın içerdiği toplam sodyum miktarı hesaplandıktan sonra bu miktarın 2,5 ile çarpılmasıyla bulunur (Toplam sodyum miktarı hesaplanırken gıdanın bileşenlerinden gelen sodyum miktarı dikkate alınır).
149. Sodyum askorbat, sodyum bikarbonat, monosodyum glutamat, sodyum klorür vs. den gelen sodyum hesaplamaya dâhil edilmelidir.
150. Eğer gıdada sadece ürünün doğasından kaynaklanan tuz varsa, bu tuz miktarı beslenme bildiriminde yer almalıdır. Tuz içeriğinin sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklandığı durumlarda bu duruma ilişkin “İlave tuz içermez. Bildirilen tuz miktarı ürünün doğasından kaynaklanmaktadır.” vb. bir ifade beslenme bildirimine çok yakın bir yerde yer alabilir.

- 151.** Porsiyon veya tüketim birimi için enerji değeri ve besin öğelerinin miktarlarının bildirim zorunlu değildir. Bildirimin yapılması halinde 100 g veya 100 ml için verilen bilgilere **ilave olarak** verilebilir.
- 152.** 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.
- 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)
- 153.** Porsiyon büyüklüğü veya tüketim birimi beslenme bildirimine çok yakın bir yerde belirtilir.
- 500 ml = 2 porsiyon (250 ml) süt

**Porsiyon büyüklüğü:**

- 154.** Porsiyon büyüklüğü bir gıdanın, bir defada tüketilmesi beklenen ortalama miktarını ifade eder.
- 155.** Porsiyon büyüklüğü belirlenmiş gıdalar için tek kullanımlık hazır ambalajda sunulan ancak belirlenmiş porsiyon büyüklüğünün uygulanmadığı gıdalarda tüketim birimi üzerinden bildirim yapılabilir.
- 156.** Porsiyon büyüklüğü olarak aşağıdaki tabloda yer alan miktarlar dikkate alınır.
- 157.** Ambalajdaki porsiyon adedi/tüketim birimi belirtilirken tam sayılar ile (1; 2;...; 5;... gibi) ifade edilir. Ambalajdaki porsiyon adedini/tüketim birimini hesaplamak için gıdanın ambalajı üzerinde belirtilen net miktarı veya hazırlama talimatı doğrultusunda tüketime hazır hale getirilmiş olan ürünün net miktarı, tabloda verilen porsiyon büyüklüğüne bölünür. Elde edilen değer tam sayı değilse, matematiksel olarak aşağıya ya da yukarıya yuvarlanır. Bu durumda “yaklaşık” kelimesinin ve/veya “~” sembolünün kullanılması zorunlu değildir.

**GIDALARIN PORSİYON BÜYÜKLÜKLERİ**

<b>Ürün Kategorisi</b>	<b>Porsiyon Büyüklüğü <sup>(1)</sup></b>
<b>1. Fırın ürünleri</b>	
1.1. Bisküvi	30 g
1.2. Ekmek	50 g
1.3. Pasta (pasta ağırlığının % 35'i veya daha fazlası krema, meyve, fındık, sebze, vb. olan)	125 g
1.4. Pasta (pasta ağırlığının % 35'inden daha azı krema, meyve, fındık, sebze, vb. olan)	80 g
1.5. Kek	40 g
1.6. Kurabiye (tatlı veya tuzlu)	25 g
1.7. Kraker	15 g

1.8. Galeta, peksimet, vb.	30g
1.9. Tart/turta çeşitleri	65 g
1.10.Çörek çeşitleri (sade veya dolgulu kruvasan, sade veya dolgulu briyoş, vb.)	30 g
<b>2. İçecekler</b>	
2.1. Alkolsüz içecekler	250 mL
2.2. Sıcak içecekler (kahve, çay, salep, vb.)	200 mL
<b>3. Tahıl ürünleri ve kuru baklagiller</b>	
3.1. Pirinç, bulgur, vb.	60 g kuru
3.2. Kahvaltılık tahıl	30 g kuru
3.3. Çeşnili kahvaltılık tahıl, müsli	40 gr kuru
3.4. Makarna, erişte, vb.	60 g kuru
3.5. Fasulye, nohut, mercimek vb.	50 g kuru
<b>4. Süt ve süt ürünleri</b>	
4.1. İçme sütü (sade, meyveli, aromalı, vb.)	250 mL
4.2. Yoğurt (sade, meyveli, aromalı, vb.)	200 g
4.3. Fermente süt içecekleri (ayran, kefir, kıymız vb.)	250 mL
4.4. Çeşnili fermente süt içecekleri	200 mL
4.5. Beyaz peynir, vb.	60 g
4.6. Kaşar peyniri, vb.	45 g
4.7. Sürülebilir peynir, vb.	30 g
4.8. Taze peynir	40 g
4.9. Krema, kaymak, vb.	20 g
<b>5. Tatlılar (tüetime hazır)</b>	
5.1. Puding, muhallebi, sütlaç, vb.	160 g
5.2. Aşure	180 g
5.3. Revani, irmik tatlısı vb.	150 g
5.4. Köpük tatlılar (mousse vb.)	100 g
<b>6. Dondurma ve yenilebilir buzlar</b>	
6.1. Dondurma ve yenilebilir buz	100 mL veya 60 g
<b>7. Tatlı sosları ve kremaları</b>	
7.1. Tatlı sosları ve kremaları (meyveli, çikolatalı, karamelli, vb.)	20 g
<b>8. Yumurta</b>	
8.1. Taze yumurta	50 g veya 1 adet
8.2. Sıvı yumurta	45 g
<b>9. Yağlar ve yağ bazlı soslar</b>	
9.1. Tereyağı, margarin, vb.	10 g
9.2. Sıvı yağ	10 mL
9.3. Salata sosu (tüetime hazır)	15 g
9.4. Mayonez	15 g
<b>10. Kırmızı et, kanatlı eti ve bunların ürünleri</b>	
10.1. Çiğ et (taze veya dondurulmuş, kemiksiz)	90 g
10.2. Çiğ et (taze veya dondurulmuş, kemikli)	150 g
10.3. Sosis, salam, sucuk, vb.	40 g
10.4. Pastırma, jambon, vb.	30 g
10.5. Köfte, döner, pane vb. (çiğ)	90 g
<b>11. Su ürünleri</b>	
11.1. Çiğ balık (taze veya dondurulmuş)	150 g
11.2. Ançuez, havyar, vb.	15 g
11.3. Kabuklu deniz ürünleri, yumuşakçalar, kafadan bacaklılar (yenilebilir kısım)	55 g
11.4. Balık, kabuklu deniz ürünleri (tütsülenmiş veya salamura)	55 g

11.5. Balık, kabuklu deniz ürünleri (konserve)	55 g süzme ağırlığı
11.6. İşlenmiş su ürünleri (taze veya dondurulmuş köfte, pane, burger v.b. )	90 g
<b>12. Meyveler ve meyve suları</b>	
12.1. Meyve konservesi	100 g süzme ağırlığı
12.2. Kuru meyve	30 g
12.3. Taze veya dondurulmuş meyve	150 g
12.4. Meyve suyu, meyve nektarı	250 mL
<b>13. Sebzeler ve sebze suları</b>	
13.1. Sebze konservesi	130 g süzme ağırlığı
13.2. Kurutulmuş sebze	30 g
13.3. Taze veya dondurulmuş sebze	150 g
13.4. Sebze suyu	250 mL
13.5. Salça (domates, biber, vb.)	15 g
13.6. Sebze sosu, püresi, ezmesi	40 g
<b>14. Hazır yemekler</b>	
14.1. Pizzalar, börekler, her türlü sandviç, vb.	140 g
14.2. Hazır yemek konserveleri (dolgu sıvısı içinde)	150 g süzme ağırlığı
14.3. Hazır yemek konserveleri (dolma, sarma, pilaki, kızartma vb.)	150 g
<b>15. Kuruyemişler</b>	
15.1. Fındık, fıstık, ceviz, badem, vb. (kabuksuz)	20 g
15.2. Leblebi, kavurğa, vb.	30 g
15.3. Çekirdek (kabak, ayçiçeği, vb.)	40 g
15.4. Çekirdek içi (kabak, ayçiçeği, vb.)	20 g
<b>16. Salatalar</b>	
16.1. Meyve, sebze, su ürünleri, balık, yumurta, vb.	150 g
<b>17. Soslar (tüketime hazır)</b>	
17.1. Ketçap sos, barbekü sos, tartar sos, salsa sos, vb.	20 g
17.2. Hardal	15 g
17.3. Yemek sosu (makarna sosu vb.)	90 g
<b>18. Atıştırmalık ürünler</b>	
18.1. Cips, tahıl bazlı bar, meyve bazlı bar, ekstrude ürünler, vb.	25 g
18.2. Patlamış mısır	30 g
<b>19. Çorbalar (tüketime hazır)</b>	
19.1. Tarhana çorbası, domates çorbası, mercimek çorbası, vb.	250 mL
<b>20. Şekerlemeler ve şekerli ürünler</b>	
20.1. Sert şekerleme, vb.	20 g
20.2. Yumuşak şekerleme	30 g
20.3. Lokum, helva, cezerye, vb.	40 g
20.4. Çikolata, vb.	25 g
20.5. Gofret	40 g
20.6. Bal, pekmez, reçel, marmelat, vb.	15 g
20.7. Sürülebilir krema (kakaolu, çikolata), ezme (badem, fındık, fıstık vb.)	20 g
<b>21. Salamura ürünler</b>	
21.1. Zeytin (siyah veya yeşil)	25 g
21.2. Sebze turşusu	30 g
<b>22. Yemek harçları</b>	
22.1. Yemek harçları	15 g

(1) Tabloda yer alan porsiyon büyüklükleri dört yaş üstü bireyler için geçerlidir.

## Tüketim Birimi

158. “Tüketim birimi” bir seferde tüketilebilen birim demektir ve tüketici tarafından kolayca fark edilebilmelidir.

159. Tüketim birimi tanımına uygun olarak birden çok dilim, draje, adet vb. içerebilir.

160. Tek bir tüketim biriminin mutlaka bir porsiyonu ifade etmesi gerekmez.

- Bir çikolatanın tek bir karesi bir tüketim birimi olabilir, fakat porsiyon bir çikolata karesinden daha fazla da olabilir.
- 40 g’lık ambalajda satışa sunulan bir çikolatada; 3 kare (x g) çikolata bir tüketim birimi olarak belirlenebilir.
- 35 g’lık ambalajda satışa sunulan bir şekerleme için tüketim birimi 4 draje (x g), 5 adet (x g), 3 çubuk (x g) vb. şekilde belirlenebilir.
- “Tüketim birimi” ambalaj üzerinde tüketici tarafından kolayca fark edilebilecek ve sayısal hale getirilmiş şekilde verilmelidir.
- Porsiyon veya tüketim birimini tanımlamak için semboller veya resim yazılar (piktogramlar) kullanılabilir. Sembol veya piktogramlar kullanıldığında bunlar, tüketici tarafından açıkça algılanabilmelidir ve tüketiciyi yanıltmamalıdır.

161. Zorunlu Beslenme Bildirimi ile ilgili temel gösterim biçimleri ve örnekler aşağıda verilmiştir:

### 1. Zorunlu beslenme bildiriminde yer alması gereken bilgiler

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için
<b>Enerji</b>	<b>(kJ ve kcal)</b>
<b>Yağ</b>	<b>(g)</b>
<b>- Doymuş yağ</b>	<b>(g)</b>
<b>- Trans yağ (*)</b>	<b>(g)</b>
<b>Karbonhidrat</b>	<b>(g)</b>
<b>- Şekerler</b>	<b>(g)</b>
<b>Protein</b>	<b>(g)</b>
<b>Tuz</b>	<b>(g)</b>

2. Zorunlu beslenme bildirim içeriği, aşağıda verilen besin öğelerinden birinin veya birkaçının miktarı ile desteklenebilir:

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için
<b>Enerji</b>	<b>(kJ ve kcal)</b>



<b>Yağ</b>	<b>(g)</b>
<b>- Doymuş yağ</b>	<b>(g)</b>
<b>- Trans yağ</b>	<b>(g)</b>
<b>- Tekli doymamış yağ*</b>	<b>(g)</b>
<b>- Çoklu doymamış yağ*</b>	<b>(g)</b>
<b>Karbonhidrat</b>	<b>(g)</b>
<b>- Şekerler</b>	<b>(g)</b>
<b>- Polioller*</b>	<b>(g)</b>
<b>- Nişasta*</b>	<b>(g)</b>
<b>Lif*</b>	<b>(g)</b>
<b>Protein</b>	<b>(g)</b>
<b>Tuz</b>	<b>(g)</b>
<b>Vitaminler*</b>	<b>(I)</b>
<b>Mineraller*</b>	<b>(I)</b>

<sup>1)</sup> Yönetmelik Ek-9 Bölüm 1’de belirtilen birimler üzerinden verilir.

(\*) ile belirtilen besin öğelerinden bir veya daha fazlası isteğe bağlı olarak beslenme bildiriminde kullanılabilir.

3. Doğrudan tüketilemeyen, hazırlama talimatı verilmiş bir hazır kek karışımı için beslenme bildirimini aşağıda verilen şekillerde verilebilir:

		<i>1.seçenek</i>	<i>2. seçenek</i>	<i>1. veya 2. Seçeneğe ilave olarak</i>
<b>Besin Öğesi</b>	<b>Birim</b>	Gıdanın satışa sunulduğu toz halinin 100 g’ı	Hazırlama talimatına göre hazırlanmış tüketime hazır gıdanın 100g’ı	Tüketime hazır bir porsiyon veya tüketim birimi üzerinden*
<b>Enerji</b>	(kJ ve kcal)			
<b>Yağ</b>	(g)			
<b>- Doymuş yağ</b>	(g)			
<b>- Trans yağ</b>	(g)			
<b>Karbonhidrat</b>	(g)			
<b>- Şekerler</b>	(g)			
<b>Protein</b>	(g)			
<b>Tuz</b>	(g)			

\* (40 g ürün+125 ml yarım yağlı süt)

4. Hazırlama talimatı verilmiş, sulandırılarak tüketilecek, toz halde satışa sunulan bir içecek tozu için beslenme bildirimini aşağıda verilen şekillerde verilebilir:

		<i>1.seçenek</i>	<i>2. seçenek</i>	<i>1. veya 2. Seçeneğe ilave olarak</i>
<b>Besin Ögesi</b>	<b>Birim</b>	Gıdanın satışa sunulduğu toz halinin 100 g'ı	Hazırlama talimatına göre hazırlanmış tüketime hazır gıdanın 100 ml'si*	Tüketime hazır bir porsiyon veya tüketim birimi üzerinden (1 porsiyon:200 ml)**
<b>Enerji</b>	(kJ ve kcal)			
<b>Yağ</b>	(g)			
- Doymuş yağ	(g)			
- Trans yağ	(g)			
<b>Karbonhidrat</b>	(g)			
- Şekerler	(g)			
<b>Protein</b>	(g)			
<b>Tuz</b>	(g)			

\* (17g içecek tozu + 100 ml su)

\*\* (34 g içecek tozu + 200 ml su)

5. Tüketici tercihi doğrultusunda doğrudan tüketilebilen veya bir hazırlama talimatına göre süt ile hazırlanarak tüketilebilen Kahvaltılık Gevrek için 100 g üzerinden beslenme bildirimini zorunludur. İlave olarak doğrudan tüketilebilen bir porsiyon/tüketim birimi üzerinden veya hazırlama talimatına göre süt ile hazırlanan bir porsiyon/tüketim birimi üzerinden beslenme bildirimini verilebilir.

<b>Enerji</b>	<b>Birim</b>	<b>100 g Kahvaltılık Gevrek için</b>	<b>30g Kahvaltılık Gevrek için</b>	<b>30g Kahvaltılık Gevrek için (125 ml yarım yağlı süt ile)</b>
<b>Yağ</b>	(kJ ve kcal)			
- Doymuş yağ	(g)			
- Trans yağ	(g)			
<b>Karbonhidrat</b>	(g)			
- Şekerler	(g)			
<b>Protein</b>	(g)			
<b>Tuz</b>	(g)			

6. Eğer vitamin ve mineral miktarı verilmiş ise bu değere ilave olarak % Referans Değeri de belirtilecektir.

### **Hazır ambalajlı olmayan gıdalar:**

162. 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**

163. Hazır ambalajlı bir gıdanın etiketi üzerinde zorunlu beslenme bildirimini yalnızca “Enerji” değerin bildirimini veya “Enerji, Yağ, Doymuş Yağ, Şekerler, Tuz” değerlerinin bildirimini olarak iki şekilde tekrar verilebilir. Bu iki bildirim şeklinde yer almayan veya beslenme beyanı koşulunu karşılamayan herhangi bir besin öğesi değeri tekrar verilemez. Örneğin zorunlu beslenme bildirim tablosunda yer alan protein/lif değeri, beslenme beyanı koşullarını karşılamıyor ise, temel görüş alanında tekrar verilemez. Beslenme beyanı koşulunu karşılayan protein/lif değeri temel görüş alanında tekrar verilebilir. Tekrarlanan bu bilgilerin etikette verilebileceği yüzey, temel görüş alanı olarak belirlenmiştir. Temel görüş alanında kılavuzda tanımlanan gösterim biçimine uygun olarak verilen besin öğelerinden bir/birkaçı için beslenme beyanı yapıldığı durumda, temel görüş alanında, referans alım oranı gösterim biçiminden bağımsız olarak, bu besin öğelerinin miktarları da tekrar edilebilir.
164. Toz gıdalarda beslenme beyanı yapabilmek için gıdanın tüketime hazır halinin 100 gramında beyan koşulunun sağlanması gerekir.

### **Temel Görüş Alanı**

165. 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.
166. Eğer gıda işletmecisi ambalajın temel görüş alanında beslenme bildirimini yapıyorsa bunu yalnızca aşağıda gösterilen “Enerji” değerin bildirimini” veya ““Enerji, Yağ, Doymuş Yağ, Şekerler, Tuz” değerlerinin bildiriminden birini seçerek yapabilir.

#### **1- Yalnızca “Enerji” değerin bildirimini:**



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

167. Beslenme Bildiriminin temel görüş alanında tekrar verilmesi durumunda da RA oranlarının verilmesi zorunlu değildir.

168. “Ortalama bir yetişkinin Günlük Referans Alım Değeri (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 öğesi 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.

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

170. 100 g veya 100 ml gıdada bulunan enerji değerine ilave olarak her bir porsiyon için % referans alım miktarı olarak da verilebilir.

171. Yönetmeliğin 39 uncu maddesinin ikinci fıkrasında yer alan "Referans Alım (RA) oranları verilirken Ek-13'te yer alan Beslenme Bildirimi ve Referans Alım (RA) Oranı gösterim biçimleri kullanılabilir." hükmünden de anlaşılacağı üzere Ek-13'te yer alan gösterim biçimlerinin kullanılması zorunlu değildir. Tüketicilerin doğru bilgilendirilmesi esas olmak kaydıyla farklı gösterim biçimleri kullanılabilir.

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



172. 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.

173. 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 BİLDİRİMİNDE YER ALAN BESİN ÖĞELERİ VE DİĞER ÖĞELERE İLİŞKİN TOLERANS KURALLARI

### A. Tolerans aralıklarının uygulanması

- 174.** Gıda etiketlerinde beslenme bildirim kapsamında besin ögesi tablosunda belirtilen enerji ve besin ögesi değerleri değişkenlik gösterebilir. Bu durum gıdanın veya üretimde kullanılan gıda bileşenlerinin doğası, işlenmesi, besin ögesinin kararlılığı, muhafaza koşulları veya depolama süresi gibi etkenlerden kaynaklanabilir.
- 175.** Genel olarak besin öğeleri için ölçülen değerlerin raf ömrü boyunca beyan edilen toleranslar dahilinde olması beklenir. Bu nedenle etikette belirtilen besin ögesi değerleri tüketiciyi yanıltacak kadar büyük ölçüde değişkenlik göstermemelidir.
- 176.** TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine göre besin ögesi değerleri aşağıdaki bilgilere dayanan ortalama değerler olarak verilir ve ambalaj üzerinde “ortalama değer” olarak belirtilebilir.
- a) Üreticinin gıda analizleri,  
b) Kullanılan bileşenlerin bilinen veya gerçek ortalama değerleri kullanılarak yapılan hesaplama,  
c) Genel olarak saptanmış ve kabul görmüş veriler kullanılarak yapılan hesaplama.
- 177.** Tüketicinin alımını azaltmaya dikkat ettiği besin öğeleri için (yağlar, şekerler ve tuz gibi) bildirilen değerler, ölçülen veya hesaplanan ortalama değerde olmalıdır. Bu durumda, bildirilen değerler, ölçülen değerlerin alt tolerans sınırında olmamalıdır.
- 178.** Diğer taraftan, tüketicilerin daha fazla tüketmeye önem verdikleri besin öğeleri için (protein, vitamin ve mineraller gibi) bildirilen değerler, ölçülen değerlerin üst tolerans sınırında olmamalıdır.
- 179.** Eğer ölçülen değer, etiket üzerinde belirtilen değer için belirlenen tolerans aralığı dışında kalıyor ise, bu durum ile ilgili karar verebilmek için aşağıdaki durumlar dikkate alınarak değerlendirme yapılmalıdır:
- a) Değerlendirmeye esas olan besin ögesi  
b) Sapmanın derecesi  
c) Değerlendirmeye esas olan besin ögesi ile ilişkili olarak sapmanın durumu (Sapma beklenenin üstünde mi yoksa altında mı?)  
d) Mevsimsel değişkenlikler de dahil olmak üzere besin ögesinde oluşabilecek yüksek düzeydeki doğal sapmalar  
e) Bazı gıda matrislerinde besin ögelerinin özellikle yüksek azalma hızları  
f) Bazı gıda matrislerinde besin ögelerinin özellikle yüksek analitik değişkenlik göstermesi  
g) Ürünün homojen olmaması ve bu durumun numune alma prosedürü ile de düzeltilememesinden kaynaklanan besin ögesi değerindeki yüksek değişkenlik  
h) Analiz raporları ile ispatlanabilmesi durumunda tek bir partiden alınan numunelerin çoğunluğunun tolerans aralığı ile uyumlu olması  
i) Bildirilen besin ögesi değerinin tespiti için üreticinin kullandığı süreçlerin geçerliliği,  
j) Genel olarak işletmenin iç izleme fonksiyonlarının durumu  
k) İşletmeye uygulanan daha önceki resmi kontroller ve yaptırımlar
- 180.** Bakanlık gerekli görmesi halinde gıda işletmecilerinden besin ögelerinde görülen sapmaları ile ilgili gerekçe ve detayları içeren bilgi ve belgeler isteyebilir.
- 181.** Tablo 1’de takviye edici gıdalar hariç gıdalarda besin öğeleri için tolerans değerleri verilmiştir.

**Tablo 1**  
**GIDALAR İÇİN TOLERANS DEĞERLERİ**  
**(Takviye Edici Gıdalar Hariç)**

Besin Ögesi	Gıdalar için tolerans aralığı (Ölçüm belirsizliği dahil olmak üzere)
Vitaminler	+% 50* -% 35
Mineraller	+% 45 -% 35
Karbonhidrat	100 gramda <10g: ±2
Şekerler	g
Protein	100 gramda 10-40g: ±
Lif	%20
	100 gramda >40g: ±8g
Yağ	100 gramda <10g: ±1.5g
	100 gramda 10-40g: ±
	%20
	100 gramda >40g: ±8g
Doymuş yağlar	100 gramda <4g: ±0.8g
Tekli doymamış yağlar	100 gramda ≥ 4g: ±
Çoklu doymamış yağlar	%20
Sodyum	100 gramda <0.5g: ±0.15g
	100 gramda ≥0.5g: ±
	%20
Tuz	100 gramda <1.25g: ±0.375g
	100 gramda ≥1.25g: ±
	%20

\*Sıvılardaki C Vitamini için daha yüksek üst tolerans değerleri kabul edilebilir.

### UYGULAMAYA İLİŞKİN ÖRNEKLER

- Şekerlerle ilgili beslenme bildirimini 100 g' da 8,5 g olan ve bu şeker miktarı ile ilgili olarak etiket üzerinde hiçbir beyan yapılmamış bir gıdada;

**Yuvarlama kurallarına göre bu değer;**

8,45/100g ile 8,54/100g. a eşittir.

**Alt toleransın hesaplanması:** Alt değer - şekerler için verilen ve 2 g. olan alt tolerans

$$8,45-2 = 6,45g/100g$$

Yuvarlama kılavuzuna göre alt bant toleransı 6.5g/100g olacaktır.

**Üst toleransın hesaplanması :** Üst değer + şekerler için verilen ve 2 g olan üst tolerans

$$8,54+2= 10,54\text{g}/100\text{g}$$

Yuvarlama kılavuzuna göre üst bant toleransı 11g/100g olacaktır.

**Bu durumda beyan edilen 8.5 g/100 g değeri uygun olarak değerlendirilecektir.**

**B. Beyan Yapılan Besin Ögesi ve Diğer Öğeler ile Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller Ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik kapsamında eklenebilecek Vitamin ve Minerallere ilişkin Tolerans Değerleri**

182. Bu bölüm gıda etiketlerinde besin öğeleri ve diğer öğelere ilişkin beyan yer alan gıdalar için geçerlidir.
183. Toleranslar tüketicilerin yanıltılmasını önlemek için; besin ögesinin veya beyan edilen diğer öğelerin miktarının beslenme veya fizyolojik etki sağlayacağı beyan edilmiş ise belirtilen ölçüm değerinin yalnızca artı yada eksi bir tarafına uygulanır. Beyan edilen seviyelerin diğer tarafında daha geniş bir tolerans aralığı analitik belirsizlik olarak kabul edilebilir.
184. Beyan yapılan besin ögesinin veya diğer öğelerin miktarı için minimum veya maksimum miktar belirtilerek yapılabilir.
185. Beyan yapılan besin ögesinin veya diğer öğelerin miktarı için kullanılan besin öğeleri ve diğer maddelerin seviyeleri minimum veya maksimum seviyede olabilir.
186. Sadece maksimum miktar belirlenip minimum miktar belirtilmemişse, maksimum tarafa sapmalar için sadece ölçüm belirsizliği uygulanırken, minimum taraftaki sapmalar Tablo 2’de belirtilen tolerans aralığı dahilinde kabul edilebilir.
187. Sadece minimum seviyeler belirlenip maksimum seviyeler belirlenmediğinde minimum taraftaki sapmalar için sadece ölçüm belirsizliği uygulanırken maksimum tarafa olan sapmalar Tablo 2’de belirtilen üst tolerans aralığı içinde kabul edilebilir.
188. Vitamin ve mineraller için, minimum tarafa olan sapmalarda sadece ölçüm belirsizliği uygulanırken maksimum tarafa doğru olan sapmalar tabloda belirtilen üst tolerans aralığı içinde kabul edilebilir. Gıdaya eklenen vitamin ve minerallerin deklare edilen değerlerinin altında sadece ölçüm belirsizliği toleransı uygulanırken deklare edilen değer üstündeki sapmalarda tabloda belirtilen üst tolerans içinde kabul edilebilir.
189. Tablo 2’de beyan yapılan besin ögesi ve diğer öğeler ile Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller Ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik kapsamında eklenebilecek Vitamin ve Minerallere ilişkin Tolerans Değerleri verilmiştir.

**TABLO 2.**  
**BEYAN YAPILAN BESİN ÖĞESİ VE DİĞER ÖĞELER İÇİN TOLERANS DEĞERLERİ**

Gıdalarda beyan yapılan besin öğeleri için tolerans değerleri (ölçüm belirsizliği dahil)			
<b>Vitaminler</b>	+ %50**		- Ölçüm belirsizliği
<b>Mineraller</b>	+ %45		- Ölçüm belirsizliği
<b>Karbohidrat*</b>	100 gramda <10 g:	+	-Ölçüm belirsizliği
<b>Protein*</b>	4g		-Ölçüm belirsizliği
<b>Lif*</b>	100 gramda 10-40g:	+	-Ölçüm belirsizliği
	%40		
	100 gramda >40g:	+ 16	
	g		
<b>Şekerler*</b>	100 gramda <10 g:	- 4 g	+Ölçüm belirsizliği
	100 gramda 10-40g:	-	+Ölçüm belirsizliği
	%40		+Ölçüm belirsizliği
	100 gramda >40g:	-16	
	g		
<b>Yağ*</b>	100 gramda <10 g:	- 3 g	+Ölçüm belirsizliği
	100 gramda 10-40g:	-	+Ölçüm belirsizliği
	%40		+Ölçüm belirsizliği
	100 gramda >40g:	-16 g	
<b>Doymuş yağlar*</b>	100 gramda <4g	- 1.6g	+Ölçüm belirsizliği
	100 gramda ≥4g	- % 40	+Ölçüm belirsizliği
<b>Tekli doymamış yağlar *</b>	100 gramda <4g	+ 1.6g	-Ölçüm belirsizliği
<b>Çoklu doymamış yağlar*</b>	100 gramda ≥4g	+ %40	-Ölçüm belirsizliği
<b>Sodyum</b>	100 gramda <0.5g	-0.3g	+Ölçüm belirsizliği
	100 gramda ≥0.5g	-%40	+Ölçüm belirsizliği
<b>Tuz</b>	100 gramda <1.25g	- 0.75g	- Ölçüm belirsizliği
	100 gramda ≥1.25g	- 40%	- Ölçüm belirsizliği

\*Besin öğelerinin alt kategorilerine uygulanmaz.

\*\*Sıvılardaki C Vitamini için yüksek üst tolerans değerleri kabul edilebilir.

## UYGULAMAYA İLİŞKİN ÖRNEKLER

### ÖRNEK 1

➤ Doğal olarak C vitamini içermeyen, C vitamini eklenmiş bir gıdada “C vitamini kaynağı” beyanı yapıldığında;

- **Bu beyan için kullanım koşulu: Günlük referans alım değerinin (80mg) % 15'i**

100 g için; 12 mg C vitamini / 100g

- **Ürünün beslenme bildirimi: C vitamini: 12 mg/100g**



Yuvarlama kurallarına göre bu 11.5 ile 12.4 mg C vitamini /100g a eşittir.

### **VAKA 1**

- Resmi kontrol C vitamini içeriğini 9.6 / 100 g bulmuştur.
- Laboratuvar tarafından ölçüm belirsizliği %20 olarak belirlenmiştir.  
Ölçüm belirsizliği  $\pm 1.92$  mg / 100g

$$9.6+1.92= 11.52 \text{ mg C Vitamini/100 g}$$

Bu ürün yukarıda verilen bilgilere göre tolerans aralığı içinde bulunmuştur.

**UYGUN OLARAK DEĞERLENDİRİLMELİDİR.**

### **VAKA 2**

- Resmi kontrol C vitamini içeriğini 9.5 mg bulmuştur.
- Laboratuvar tarafından ölçüm belirsizliği %20 olarak belirlenmiştir.

$$\text{Ölçüm belirsizliği } \pm 1.92 \text{ mg / 100g}$$

$$9.5 + 1.9 = 11,4 \text{ mg C Vitamini/100 g}$$

- Bu değer alt tolerans limitinin dışındadır.

**UYGUNSUZ OLARAK DEĞERLENDİRİLMELİDİR.**

### **VAKA 3**

- Resmi kontrol C vitamini içeriğini üst tolerans aralığında olan 18 mg/100g değerinde buldu.
- Üst tolerans üst değere eşit ( burada 12.4 mg)
- Tablodan % 80 olan C vitamini için üst tolerans  $12.4 \text{ ün } \%80 \text{ i } =9,92$

$$12.4+ 9,92 = 22,32 \text{ mg/100g ve}$$

Yuvarlama kurallarına göre 22 mg/100g C vitamini

**BU DEĞER ÜST TOLERANS DEĞERİNİN İÇİNDEDİR.**

### **VAKA 4**

- Resmi kontrol C vitamini içeriğini üst tolerans limitlerinin dışında olan 23mg/100g olarak buldu.
- Bu durumda alınması gereken önlemler konusunda yukarıda 151. Maddede verilen bir dizi faaliyeti gerçekleştirdi.

## ÖRNEK 2

- “...yağı azaltılmıştır/....daha az yağlı” beyanı yapılan bir gıda, benzer ürünün yağ içeriği 40 g.

**Bu beyanı kullanım şartı:** Benzer ürünle karşılaştırıldığında yağın en az % 30 azaltılmış olması gereklidir.

**Ürünün beslenme bildirimi:** Yağ: 28g / 100g

Yuvarlama kurallarına göre bu 27.5 ile 28.4 g / 100 g yağa eşittir.

## VAKA 1

- Resmi kontrol yağ içeriğini 29g / 100g olarak buldu.
- Bu analiz için spesifik ölçüm belirsizliği  $\pm\%3$  olarak kabul edilmiştir.)
- Ölçüm belirsizliği  $\pm 0.87g/100g$

$$29 - 0.87 = 28.13g / 100g$$

**BU ÜRÜN ARALIK İÇİNDE BULUNMUŞTUR. ÇÜNKÜ BULUNAN DEĞER, EKŞİ ÖLÇÜM BELİRSİZLİĞİ OLARAK DEKLARE EDİLEN KABUL EDİLEBİLİR DEĞER ARALIĞINDADIR.**

## VAKA 2

- Resmi kontrol yağ içeriğini 30 g/100g buldu.
- Bu analiz için spesifik ölçüm belirsizliği  $\pm\%3$  olarak kabul edilmiştir.

$$30-0.9= 29.1g/ 100g \text{ ve}$$

Yuvarlama kılavuzuna göre üst bant toleransı 29g/100g olacaktır.

**DEĞER ÜST TOLERANS LİMİTİNİN DIŞINDADIR. ÇÜNKÜ BULUNAN DEĞER, EKŞİ ÖLÇÜM BELİRSİZLİĞİ OLARAK DEKLARE EDİLEN DEĞERİN KABUL EDİLEBİLEN DEĞERİN DIŞINDADIR.**

## VAKA 3

- Resmi kontrol yağ içeriğini alt tolerans aralığında olan 20g/100g olarak buldu.
- Alt tolerans değeri yuvarlama kurallarına göre burada 27.5 g' dır. Tolerans değeri Tablo 2' ye göre - %40' tır.

$$27.5 \text{ in } \%40 \text{ ı } 11g \text{ a eşittir;}$$

$$27.5-11= 16.5g/100g.$$

Yuvarlanmış hali ile 17g/100g dır.

#### **VAKA 4**

- Resmi kontrol yağ içeriğini 16g/100g olarak bulmuştur. Bu değer Vaka 3 'te hesaplanan alt tolerans aralığının dışındadır.

### **İZLEMeye ALINARAK GEREKLİ ÖNLEYİCİ FAALİYETLERİN GERÇEKLEŞTİRİLMESİ GEREKLİDİR.**

#### **GIDALARDA BESLENME BİLDİRİMİ İÇİN YUVARLAMA KURALLARI**

- 190.** Yuvarlama kuralları, kesin değerler verilmesinden kaynaklanabilecek hataları engellemek için, rakamlar ve ondalık basamaklar dahil olmak üzere toleransların belirlenmesine etki eden faktörleri düzenler.
- 191.** Gıdanın enerji değerinin veya besin öğesinin/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 öğesi, beslenme bildirim tablosunda "0 gram" veya "< x gram" olarak da yer alabilir.
- 192.** Resmi kontrollerin analiz sonuçları değerlendirilirken tespit edilen değerlerin tolerans limitleri içinde olup olmadığını belirlerken yuvarlamaya ilişkin kurallar dikkate alınmalıdır.
- 193.** Yuvarlama kurallarına ilişkin diğer bir husus ise besin öğelerinin ihmal edilebilir düzeyde kabul edilebilir olmaları ve bu yüzden belirli besin öğeleri için "x" için değerlerin verildiği Tablo 3'te belirtildiği gibi "0" veya "<x g" olarak beyan edilebilmeleridir.
- 194.** Alternatif olarak "ihmal edilebilir miktarlarda ... içerir" ifadesi etikette bulunabilir.
- 195.** Tablo 3'te enerji ve besin öğeleri için yuvarlama yapılması halinde uygulanacak olan yuvarlama kuralları verilmiştir.

**Tablo 3: Gıdaların beslenme bildiriminde besin öğesi beyanı için yuvarlama kuralları**

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

		edilebilir
<b>Tuz</b>	$\geq 1$ g	En yakın 0,1 g'a
	$< 1$ g ve $> 0,0125$ g	En yakın 0,01 g'a
	Tespit edilebilir miktar olmadığında veya miktar $\leq 0,0125$ g ise	"0 g" veya $< 0,01$ g" şeklinde beyan edilebilir.
<b>Vitaminler ve Mineraller</b>	A vitamini, folik asit, klorür, kalsiyum, fosfor, magnezyum, iyot, potasyum	3 anlamlı rakam
	Diğer vitaminler ve mineraller	2 anlamlı rakam

\*Alt kategorilere uygulanmaz.

## **ÖRNEK**

12 g olarak bildirilen protein (**protein için herhangi bir beyan yapılmamış**) değeri yuvarlama kurallarına göre, 12,4 g ve 11,5g aralığındaki bir hesaplama veya analiz değerini temsil edebilir. Toleransın sınır değerleri yuvarlanan değer üst ve alt sınırlarına uygulanmalıdır. Bu örnekte, 12,4 g ve 11,5 g

- Bu durumda belirlenen  $\pm 20\%$  lik tolerans, 12,4g artı  $20\%$  üst sınırdaki hesaplandığında toplam olarak 14,88g'ı, yuvarlandığında ise 15g'ı verir.
- Analiz sonucu 15 g bulunursa, bu değer tolerans içinde değerlendirilirken, 16 g tolerans dışında kalır.

Yani;

- Bildirilen protein değeri: 12 g
- Bildirilen değer yuvarlama kurallarına göre (Tablo 3) alt ve üst sınırı 11,5 g ve 12,4 g
- Alt ve üst sınıra uygulanan tolerans  $\pm 20\%$  (Tablo 1) 9,2 g ve 14,88 g
- Uygulanan toleransın yuvarlanmış hali 9 g ve 15 g

**Örnekte de belirtildiği üzere 12 g olarak bildirilmiş bir protein değeri, yuvarlama ve tolerans kuralları göz önünde bulundurulduğunda 9 g ve 15 g arasında olduğundan uygun olarak değerlendirilecektir.**

## **BESLENME BİLDİRİMİNİN ZORUNLU OLMADIĞI GIDALAR**

**196.** Beslenme bildirimini zorunlu olmadığı gıdalar Yönetmelikte Ek-14 düzenlenmiştir.

**197.** İşlenmemiş gıda; 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 gıdalar olarak tanımlanmaktadır.

**198.** Bu kapsamda;

- (1) Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan işlenmemiş ürünler,
  - Taze meyve ve sebzeler

- Yumurta
  - Çiğ fındık, fıstık vb.
  - Bal
  - Pirinç
  - Nohut, mercimek, fasulye, bakla, soya fasulyesi, bezelye ve börülce gibi baklagiller
  - Taze balıkçılık ürünleri
  - İşlenmemiş et ürünleri için beslenme bildirimini zorunlu değildir.
  - Bulgur, şeker, kurutulmuş meyveler gibi gıdalar üretim teknolojisi gereği işlenmiş gıda olarak değerlendirildiği için beslenme bildirimini yapılması zorunludur.
- (2) Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan ve sadece olgunlaşma prosesi uygulanan işlenmiş gıdalar,
- (3) Bileşen olarak sadece karbondioksit ve/veya aroma vericiler ilave edilmiş olanlar dahil insan tüketimine uygun sular,
- (4) Tek bir bitki, tek bir baharat veya bunların karışımları,
- Baharatlara eklenen yağ, tuz gibi bileşenler, ürünün besin ögesi değerlerini değiştirdiğinden ve tüketici tercihlerini etkileyeceğinden, söz konusu ürünler için beslenme bildirimini yapılması gerekmektedir. Ayrıca beyazlatma işlemi uygulanmış baharatlar, işlenmiş gıda sınıfında yer alacağından, gıdanın etiketinde beslenme bildirimini yapılması zorunludur.
- (5) Tuz ve tuz ikameleri,
- (6) Sofralık tatlandırıcılar,
- (7) Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Hindiba Ekstraktı Tebliği kapsamındaki ürünler,
- (8) Çayın besin değerini değiştirmeyen aroma vericiler dışında başka bileşen içermeyen bitki ve meyve infüzyonları, çay, kafeinsiz çay, instant veya çözünebilir çay veya çay ekstraktı, kafeinsiz instant veya çözünebilir çay veya çay ekstraktı,
- (9) Bileşen olarak sadece aroma vericiler ilave edilmiş olanlar dahil fermente sirkeler ve sirke ikameleri,
- (10) Aroma vericiler,
- (11) Gıda katkı maddeleri,
- (12) İşlem yardımcıları,
- (13) Gıda enzimleri,
- (14) Jelatin,
- (15) Reçel jelleştirme karışımı,
- (16) Maya,
- (17) Sakızlar,
- (18) En geniş yüzeyi 25 cm<sup>2</sup> den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda sunulan gıdalar,
- (19) Üretici tarafından doğrudan son tüketiciye veya yerel perakendecilere satılan küçük miktarlardaki gıdalar.

## BÖLÜM 11

### HAZIR AMBALAJLI OLMAYAN GIDALAR İLE İLGİLİ KURALLAR

**199.** 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)

**200.** Ancak, tüketicinin talep etmesi halinde Yönetmeliğin 9 uncu maddesinde belirtilen zorunlu bilgilerin tümü hakkında bilgilendirme yapılmalıdır. Bu nedenle satış yeri tüm bu bilgileri üreticiden temin ederek hazır bulundurmalıdır. Hazır ambalajlı olmayan gıdalarda beslenme bildirim zorunlu olmadığından tüketicinin talep etmesi halinde bulundurulması gereken zorunlu bilgiler arasında beslenme bildirim aranmaz.

**201.** 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.

- Teneke peynir, zeytin gibi perakende işletmede küçük ambalajlar halinde tüketiciye sunulan gıdalar ve dondurulmuş gıdaların çözümlenerek 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 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

**202.** 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

- 203.** Gıdanın menşe ülkesi, uygun ifadeler kullanılarak kısaltma yapılmadan açık olarak belirtilir.
- 204.** Menşe ülke belirlenirken gıdanın, 27/10/1999 tarihli ve 4458 sayılı Gümrük Kanununun 18 ila 21 inci madde hükümleri dikkate alınır.
- Menşe ülke: Türkiye
  - Menşe: Almanya
  - Menşei: Kazakistan
- 205.** Gümrük kanuna göre belirlenen menşe ülke;
- “Türkiye’de üretilmiştir”,
  - “Almanya’da paketlenmiştir” vb. şekillerde de belirtilebilir.
- 206.** Ayrıca zorunlu bilgilendirme kapsamında olmayan gıdanın kökeni yani nereden geldiğini ifade eden bilgilendirmeler yapılabilir.
- Kolombiya kahvelerinden üretilmiştir.
- 207.** Gıdanın menşe ülkesi ile ana bileşenin menşe ülkesi farklı olduğunda, gıdaya eşlik eden bilgilerin veya bir bütün olarak gıdanın etiketinin o gıdanın ana bileşenin gerçek menşe ülkesi hakkında tüketiciyi yanıltacağı durumlarda aşağıdaki kurallardan birisi uygulanır:
- a) Gıdanın ana bileşenin menşe ülkesi de belirtilir.
- b) Gıdanın ana bileşenin menşe ülkesinin gıdanın menşe ülkesinden farklı olduğu belirtilir.
- 208.** 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.
- 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.
- 209.** Söz konusu ana bileşenin menşeinin ürünün menşeinden farklı olması halinde, söz konusu ana bileşenin menşei veya farklı menşei olduğu ile ilgili bir ifadeye yer verilir.
- 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.

210. Ancak söz konusu ana bileşenin menşeinin, bildirim yapılan gıdanın menşei ile aynı olmadığının açık olduğu durumlarda ana bileşen ile ilgili ilave bildirim yapılmasına gerek yoktur.
- Türkiye’de üretilen bir bitter çikolatadaki ana bileşen olan kakaonun Türkiye menşei olması beklenmediğinden kakaonun menşei 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.
211. Etiket üzerinde yer alan gıda işletmecisinin adı, ticaret unvanı veya adresi, bu Yönetmelik kapsamında menşe ülke bildirim olarak değerlendirilmez.

## BÖLÜM 14

### DİL GEREKLİLİKLERİ

212. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği kapsamındaki gıdalar hakkında zorunlu bilgilendirme Türkçe olarak verilir.
213. Türkçe bilgilendirmeye ek olarak, diğer ülkelerin resmi dillerinde bilgilendirme yapılabilir. Diğer dillerde yapılan bilgilendirmede; Yönetmelikte belirtilen zorunlu bilgilerin tamamını içermesi gerekli değildir.
- Türkçe’ye ilave olarak Fransızca bilgilendirme yapılan bir üründe, Fransızca olarak “**Menşe ülke**” bildirimini yapılması zorunlu değildir.
214. Etikette 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.
215. Ürünün raf ömrü ile ilgili bilgilendirmenin (**tarihin**) etikette yer alan tüm dillerde aynı olması gerekir.
216. Bu kılavuzda belirlenen “Doğal” kriterlerine uygun olmayan bir ürünün etiketinde; İngilizce “Natural” ifadesinin ön plana çıkarılarak beyan olarak kullanılması uygun değildir.
217. Bu kılavuzda belirlenen “Katkısız” kriterlerini sağlayan bir ürünün etiketinde İngilizce “No Additives” ifadesi ön plana çıkarılarak beyan olarak kullanılabilir.
218. 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.
- Referans alım (RA) oranı bilgilendirmesi sadece İngilizce olarak verilebilir.



## BÖLÜM 15

### GIDANIN NET MİKTARI

- 219.** Gıdanın net miktarı, litre, santilitre, mililitre, kilogram veya gram birimlerinden uygun olanı kullanılarak sıvı ürünlerde hacim birimleriyle, diğer ürünlerde kütle birimleriyle belirtilir.
- 220.** Gıdaların net miktarı tüketici tarafından anlaşılır olması koşulu ile sayısal verilerle belirtilebilir. “Net Miktar:...”veya “Net Ağırlık:...” ifadelerinin bulunması zorunlu değildir. Ancak N:...Nt:...Net A:..., Net M:... gibi kısaltmalar kullanılmaz.
- 221.** Aşağıda belirtilen durumlarda net miktarın bildirilmesi zorunlu değildir:
- Hacmi veya kütlesi önemli miktarda kayba uğrayan gıdaların tane ile satılması veya satın alan kişinin huzurunda tartılarak satılması durumunda,
  - Baharat ve bitkiler hariç olmak üzere, net miktarı 5 g veya 5 mL’den daha az olan gıdalarda,
  - Parça adedinin dışarıdan açık bir şekilde görülebilmesi ve kolayca sayılabilmesi veya etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla, normal olarak tane ile satılan gıdalarda.
- 222.** İlgili mevzuat gereğince belli bir miktar tipinin (örneğin; nominal miktar, asgari miktar, ortalama miktar) belirtilmesinin gerekli olduğu durumlarda, bu miktar bu Yönetmeliğin amaçları açısından net miktar olarak kabul edilir.
- 223.** Bir hazır ambalaj birimi, aynı üründen aynı miktarda içeren iki veya daha fazla bağımsız hazır ambalaj biriminden oluşuyorsa, net miktar her bir ambalajın içerdiği net miktar ve ambalajların toplam sayısı verilerek belirtilir. Ancak, bağımsız ambalajların toplam sayısı dışarıdan açık bir şekilde görülebiliyor ve kolayca sayılabiliyorsa ve her bir bağımsız ambalajın üzerinde yer alan net miktar bildirimlerinden en az biri dışarıdan açık bir şekilde görülebiliyorsa, bu bilgilerin belirtilmesi zorunlu değildir.
- 224.** Bir hazır ambalaj birimi, satış birimi olarak kabul edilmeyen iki veya daha fazla bağımsız ambalajdan oluşuyorsa, net miktar toplam net miktar ve bağımsız ambalajların toplam sayısı verilerek belirtilir.
- 225.** **Satış noktasında satış birimi olarak sunulan önceden ambalajlanmış çoklu bir ürünün içerisinde/ambalajında yer alan paketlenmiş ve etiketlenmiş ürünler de satış birimi olarak kabul edilmediği için “tekli paketli ürün” leri ifade eder. Örneğin tekli olarak satılamayan 4 yoğurt kabı içeren çoklu yoğurt ambalajı bu kapsamda değerlendirilir.**
- 226.** **“Bağımsız hazır ambalajlı ürün” ambalajlı ve etiketli ürünleri ifade eder. Ürünü korumak ve kolay muhafaza edilmesini sağlamak için tekli paketlenmiş ürünleri kapsamaz. Örneğin, daha az dehidrasyon nedeniyle ürünün korunmasını arttırmak için ambalajlanmış küçük fırıncılık ürünleri (kek, tart vb.); ürünü korumak, yapışmasını engellemek ve gıda hijyenini sağlamak için paketlenmiş küçük şekerlemeler/çikolatalar/pralinler/sakızlar vb. hazır ambalajlı ürün olarak kabul edilmez. Bu tür ürünlerde toplam net miktar verilmesi yeterlidir. Toplam net miktara ilave olarak “bağımsız ambalajlı ürünlerin toplam sayısı” aranmaz.**

**227. Birim/adet üzerinden sayım kontrolünün yapılamadığı, sadece ağırlık üzerinden kontrolün yapılabildiği ve üründeki tam birim/adet sayısının belirtilmesinin mümkün olmadığı durumlarda; toplam bağımsız ambalajlı ürün sayısı “yaklaşık” ifadesi veya benzer kısaltmalar kullanılarak ifade edilebilir.**

- “Yaklaşık 20 Adet” , “Yaklaşık 20 Paket” veya “Bir paket (‘x’ gram), yaklaşık ‘y’ adet ürün içermektedir.” vb.

**228. Ancak ayrı ayrı ambalajlanmış küçük şekerlemeler ve büyük paketlerde, poşetlerde veya kutularda satılan küçük çikolatalar (bayramlık ürünler) paketlenmiş ürün ya da hazır ambalajlı ürün olarak kabul edilmez. Bu ürünler için adet bildirim beklenmez.**

**229. Katı bir gıda sıvı ortam içinde sunulduğunda, süzme ağırlığı da belirtilir. Burada bahsedilen sıvı ortam, gıdanın hazırlanmasında yardımcı ortam olarak kullanılan ve satın alma sırasında belirleyici bir rolü bulunmayan ortamı tanımlar. Ortam olarak; su, tuzların sulu çözeltileri, salamura, gıda asitlerinin sulu çözeltileri, sirke, şekerlerin sulu çözeltileri, tatlandırma özelliğine sahip diğer maddelerin sulu çözeltileri, meyve veya sebzeler için bunların kendi suları kullanılabilir. Bu ortam, karışım şeklinde ve sıvı veya dondurulmuş formda olabilir. Glaze (parlatma) işlemi uygulanmış gıdalarda; net ağırlık, glazesiz gıdanın ağırlığıdır.**

## BÖLÜM 16

### BESLENME BEYANLARI ve BEYAN KOŞULLARI

Enerji / besin ögesi	Beslenme beyanı	Beyan koşulu
Enerji/Kalori / besin öğeleri	Azaltılmış/Daha az <sup>(1)</sup>	- Enerji / besin ögesi miktarında, benzer bir ürüne göre en az %30'luk bir azalma sağlanması gerekir. <sup>(2) (3)</sup> - Enerji değerine ilişkin beyan yapıldığında, toplam enerji değerindeki azalmanın gıdanın hangi özelliğinden kaynaklandığı da belirtilir.
Enerji/Kalori	Düşük	- 100 g katı gıdadaki enerji değerinin 40 kcal (170 kJ)'den fazla olmaması gerekir veya, - 100 mL sıvı gıdadaki enerji değerinin 20 kcal (80 kJ)'den fazla olmaması gerekir. - Sofralık tatlandırıcılar için; 1 porsiyondaki enerji değerinin 4 kcal (17 kJ)'den fazla olmaması ve tatlılığın 6 g sakkaroz (yaklaşık 1 tatlı kaşığı sakkaroz) eşdeğer olması gerekir.
	Enerjisiz/Kalorisiz	- 100 mL sıvı gıdadaki enerji değerinin 4 kcal (17 kJ)'den fazla olmaması gerekir. - Sofralık tatlandırıcılar için; 1 porsiyondaki enerji değerinin 0,4 kcal (1,7 kJ)'den fazla olmaması ve tatlılığın 6 g sakkaroz (yaklaşık 1 tatlı kaşığı sakkaroz) eşdeğer olması gerekir.
Yağ	Düşük/Az	- 100 g katı gıdadaki yağ miktarının 3 g'dan fazla

		olmaması gerekir <sup>(4)</sup> veya, - 100 mL sıvı gıdadaki yağ miktarının 1,5 g'dan fazla olmaması gerekir. <sup>(4)</sup>
	Yağsız	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki yağ miktarının 0,5 g'dan fazla olmaması gerekir. <sup>(4)</sup> - 'Yağsız' beyanı yapılan gıdalarda, gıdanın yağ miktarında ne kadar azalma olduğunu ifade eden '% .... yağsız' gibi beyanlar yapılamaz.
Doymuş yağ	Düşük/Az	- 100 g katı gıdadaki doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitleri toplamının 1,5 g'dan fazla olmaması gerekir veya, - 100 mL sıvı gıdadaki doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitleri toplamının 0,75 g'dan fazla olmaması gerekir ve, - Doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitleri toplamının sağladığı enerji, toplam enerjinin %10'undan fazla olamaz.
	Doymuş yağ içermez/ Doymuş yağ yoktur	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitleri toplamının 0,1 g'dan fazla olmaması gerekir.
Omega 3 yağ asitleri	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- 100 g ve 100 kcal gıdadaki alfa-linolenik asit (ALA) miktarının en az 0,3 g olması gerekir veya, - 100 g ve 100 kcal gıdadaki eikosapentaenoik asit (EPA) ve dokosahekzaenoik asit (DHA) miktarları toplamının en az 40 mg olması gerekir.
	Yüksek <sup>5</sup>	- 100 g ve 100 kcal gıdadaki alfa-linolenik asit (ALA) miktarının en az 0,6 g olması gerekir veya, - 100 g ve 100 kcal gıdadaki eikosapentaenoik asit (EPA) ve dokosahekzaenoik asit (DHA) miktarları toplamının en az 80 mg olması gerekir.
Tekli doymamış yağ	Yüksek <sup>5</sup>	Gıdadaki yağ asitlerinin en az %45'inin tekli doymamış yağlardan oluşması ve bu tekli doymamış yağların gıdanın enerjisinin %20'sinden fazlasını sağlaması gerekir.
Çoklu doymamış yağ	Yüksek <sup>5</sup>	Gıdadaki yağ asitlerinin en az %45'inin çoklu doymamış yağlardan oluşması ve bu çoklu doymamış yağların gıdanın enerjisinin %20'sinden fazlasını sağlaması gerekir.
Doymamış yağ	Yüksek <sup>5</sup>	Gıdadaki yağ asitlerinin en az %70'inin doymamış yağlardan oluşması ve bu doymamış yağların gıdanın enerjisinin %20'sinden fazlasını sağlaması gerekir.
Trans yağ	Trans yağ içermez/Trans yağ yoktur	Trans yağ asidi miktarının, yağlarda veya bileşen olarak yağ içeren gıdalarda toplam yağın 100 gramında 1 gramdan az olması gerekir.
Şeker	Düşük/Az	- 100 g katı gıdadaki şeker miktarının 5 g'dan fazla olmaması gerekir veya, - 100 mL sıvı gıdadaki şeker miktarının 2,5 g'dan fazla olmaması gerekir.
	Şekersiz	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki şeker miktarının 0,5 g'dan fazla olmaması gerekir.

	İlave şeker içermez/ Şeker ilavesiz	- Gıdada herhangi bir mono- veya disakkarit veya tatlandırma özelliği için ilave edilen bir başka gıda bulunmaması gerekir. Eğer gıdada doğal olarak şeker bulunuyorsa, gıdanın etiketinde “DOĞAL OLARAK ŞEKER İÇERİR.” ifadesine de yer verilir.
Sodyum/Tuz <sup>(1)</sup>	Azaltılmış/Daha az	- Sodyum veya eşdeğeri tuz miktarında, benzer bir ürüne göre en az %25’lik bir azalma sağlanması gerekir.
	Düşük/Az	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdada, 0,12 g’dan fazla sodyum veya 0,31 g’dan fazla tuz bulunmaması gerekir.
	Çok düşük/Çok az	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdada, 0,04 g’dan fazla sodyum veya 0,1 g’dan fazla tuz bulunmaması gerekir.
	Sodyumsuz/ Tuzsuz	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdada, 0,005 g’dan fazla sodyum veya 0,013 g’dan fazla tuz bulunmaması gerekir.
Lif	Artırılmış/Daha fazla	- ‘Kaynak’ beyanı için verilen değerlerin sağlanması ve gıdanın benzer bir ürüne göre en az % 30 daha fazla lif içermesi gerekir.
	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- 100 g gıdadaki lif miktarının en az 3 g olması gerekir veya, - 100 kcal’deki lif miktarının en az 1,5 g olması gerekir.
	Yüksek	- 100 g gıdadaki lif miktarının en az 6 g olması gerekir veya, - 100 kcal’deki lif miktarının en az 3 g olması gerekir.
Protein	Artırılmış/Daha fazla	- ‘Kaynak’ beyanı için verilen değerlerin sağlanması ve gıdanın benzer bir ürüne göre en az % 30 daha fazla protein içermesi gerekir.
	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- Gıdanın enerji değerinin en az % 12’sinin protein tarafından sağlanması gerekir.
	Yüksek <sup>5</sup>	- Gıdanın enerji değerinin en az % 20’sinin protein tarafından sağlanması gerekir.
Vitaminler ve/veya Mineraller	Azaltılmış	- Ek-8’de yer alan mikro besin öğeleri için, ürünün içerdiği mikro besin öğesinin beslenme referans değerini karşılama yüzdesinde benzer bir ürüne göre en az 10 birim azalma sağlanması gerekir.
	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- Gıdadaki vitamin ve/veya mineral miktarının, Ek-8’de tanımlanmış olan belirgin miktarda olması gerekir.
	Yüksek <sup>5</sup>	- ‘Kaynak’ beyanı için verilen değerlerin 2 katının karşılanması gerekir.

<sup>(1)</sup> Bu beyan için belirlenen koşullara uyan gıdalar için; enerji veya ilgili besin öğesine atıfta bulunacak şekilde ‘... azaltılmış’ veya ‘daha az ...’ beyanının etikette yer alması koşuluyla, ilave olarak benzer başka bir beyana da yer verilebilir.

<sup>(2)</sup> Bu beyan koşulunun yağa ilişkin olanı, yağ içeriğine göre sınıflandırma yapılan gıdalar için geçerli değildir.

<sup>(3)</sup> Bu beyan koşulu, sodyum/tuz ve Ek-8’de yer alan mikro besin öğeleri (vitaminler ve mineraller) için geçerli değildir.

<sup>(4)</sup> Bu beyan koşulları, yağ içeriğine göre sınıflandırma yapılan gıdalar için geçerli değildir.

<sup>(5)</sup> Yüksek ifadesi yerine ‘bol’ ifadesi kullanılabilir.

230. Gıdaların etiketi, tanıtımı veya reklâmında, sadece bu Bölümde yer alan Beslenme Beyanları, koşullarına uygun olmak kaydı ile yer alabilir.

231. Bir gıda, beslenme beyanı yapabilme koşullarını doğal bileşiminde bulunan bir besin ögesi veya diğer öge ile karşılıyorsa, beslenme beyanının önüne ‘doğal olarak/doğal’ ibaresi eklenebilir.

#### **Karşılaştırmalı Beslenme Beyanları**

232. Karşılaştırmalı beslenme beyanı, sadece aynı kategorideki aynı ürün adına sahip gıdalar arasında yapılabilir. Gıdada bulunan bir besin ögesinin miktarındaki ve/veya gıdanın enerji değerindeki fark belirtilir ve karşılaştırmalı beyan aynı miktardaki gıda için yapılır. Karşılaştırmalı beslenme beyanları, söz konusu gıdanın bileşimini, diğer markalara ait gıdalar da dâhil olmak üzere, beslenme beyanı bulundurmalarına izin verilmeyen aynı kategorideki gıdalarla karşılaştıracak şekilde yapılır.

233. Karşılaştırmalı beslenme beyanları yapılırken karşılaştırılacak (referans alınacak) ürünler, daha önce karşılaştırma yapmış ürünler olamaz.

- A ürünü üzerinde ‘%30 şekeri azaltılmıştır’ ifadesi bulunuyorsa, B ürünü için A ürününe göre şeker azaltılmasına yönelik beyan yapılamaz. Bu durumda A ürünü referans ürün olarak değerlendirilmez.

234. Karşılaştırmalı beslenme beyanları sadece bu bölümde beyan koşulları verilen enerji ve besin ögeleri için yapılır. “Azaltılmış/daha az” beyanı tuz için referans ürünlere göre en az %25, vitamin ve/veya mineraller için yönetmeliğin Ek-9’da yer alan mikro besin ögeleri için, ürünün içerdiği mikro besin ögesinin beslenme referans değerini karşılama yüzdesinde benzer bir ürüne göre en az 10 birim azalma sağlanması gerekir. Diğer bütün besin ögeleri ve enerji için azaltma referans ürünlere göre en az %30 olmalıdır. Karşılaştırma artırma yönlü yapıldığında “artırılmış/daha fazla” beyanı için lif ve protein miktarı referans ürünlere göre en az %30 artırılmış olmalıdır.

235. Ürünlerde enerji ve besin ögelerinde karşılaştırmalı beyan yapıldığında aynı kategoride aynı adla ürün bulunmaması durumunda aynı kategorideki benzer ürünle kıyaslama yapılabilir.

- A firmasının ‘kakaolu kek’ adlı ürününde karşılaştırmalı beyan yapabilmesi için öncelikle diğer firmaların ve firmanın kendine ait aynı adlı ürünleri referans alınır. Ancak piyasada aynı adla ürün bulunmuyorsa benzer ürünler referans alınır. Bu ürünler arasında firmanın kendi ürünü de olabilir. Piyasada firmanın kendisinin benzer ürününün haricinde ürün yok ise, firmanın kendi benzer ürünü ile karşılaştırma yapılabilir. Aynı üründen ülkemizde piyasada bulunan genel ortalamayı bozmayan ve ölçülebilir pazarın ürün satışı açısından çoğunluğunu temsil eden ürün veya ürünlerin besin ögesinin aritmetik ortalaması alınarak karşılaştırma yapılır.

#### **236. Karşılaştırma yapılırken alınacak referans ürün örnekleri:**

- Yoğurt ile peynir, puding ile çikolata, kokolin (compound chocolate) ile çikolata, bisküvi ile dondurma, tereyağı ile margarin karşılaştırması yapılamaz.
- Kaplamalı dolgulu kek, kaplamalı dolgulu kek ile karşılaştırılabilir. Kaplamasız kek kaplamalı kek ile karşılaştırılmaz.
- Portakal soslu kek ile kakao soslu kek karşılaştırılabilir.
- Portakal soslu kek ile meyveli kek (sossuz) karşılaştırılmaz.
- Çikolata kaplamalı gofret ile sade gofret karşılaştırılmaz.

- Aromalı içecekler kendi aralarında karşılaştırılabilir. Yani portakal aromalı içecek ile vişne aromalı içecek karşılaştırılabilir.
  - Çeşnili bisküvi, kek, yoğurt, dondurma, çikolata gibi ürünler yine çeşnili kek, bisküvi, yoğurt, dondurma, çikolata gibi ürünler ile karşılaştırılabilir.
  - Kayıslı, elmalı kek ile vişneli, armutlu kek karşılaştırılabilir, yani meyveli kekler meyve çeşidine bakılmaksızın karşılaştırılabilir. Ancak birisinde meyve direkt kek içinde iken diğerinde dolgusunda yer alıyorsa birbirleri ile karşılaştırılmaz. Dolgulu kekler dolgulu kekler ile karşılaştırılabilir.
  - Mantar çorbası ile acılı mantar çorbası karşılaştırılabilir. Mantar çorbası ile mercimek çorbası karşılaştırılmaz.
  - Kakaolu sade bisküvi ile kakaosuz sade bisküvi karşılaştırılabilir. Kremalı bisküvi ile sade bisküvi karşılaştırılmaz.
- 237.** Süt ürünleri, atıştırılabilir ürünler, yağlar gibi genel sınıflama yapılarak karşılaştırma yapılamaz.
- 238.** Lif için ‘artırılmış/daha fazla’ karşılaştırmalı beyan koşulu aşağıdaki şekilde yer almaktadır.
- Artırılmış/Daha fazla - ‘Kaynak’ beyanı için verilen değerlerin sağlanması ve gıdanın benzer bir ürüne göre en az % 30 daha fazla lif içermesi gerekir. Piyasada bulunan hazır çorbalarda ‘Artırılmış Lif’ beyanı esas alınacak olursa karşılaştırmalı beslenme beyanı, tüm hazır çorbalar içinde mercimek çorbaları arasında yapılabilir. Mercimek çorbası ile mantar çorbası arasında karşılaştırmalı beslenme beyanı yapılamaz. Karşılaştırma yapılan diğer mercimek çorbaları, Artırılmış Lif beyanı koşulunu karşılamaması gerekir. Artırılmış beyanı için üründe lif oranı en az kaynak beyanı olan %3 olmalıdır. Piyasadaki referans alınan mercimek çorbalarının ortalama lif oranı %2 ise ve sizin ürününüzün referansa göre %30 artırılmış halindeki lif oranı %2,6 olacaktır, bu oran kaynak beyanını karşılamadığından (%3 ten az), “artırılmış/daha fazla” beyanı kullanılamaz.
- 239.** Gıdanın etiketinde karşılaştırmalı beslenme beyanı yapıldığında etiketin herhangi bir yerinde piyasadaki referans ürünlerin ortalamasının alındığı belirtilir.
- “%30 daha fazla lif” karşılaştırmalı beslenme beyanı yapılmış ise etikette; “Bu ürünün lif miktarı piyasadaki mercimek çorbalarının ortalamasına göre karşılaştırılmıştır.” veya “%30 daha fazla lif\*” karşılaştırmalı beslenme beyanı yapılmış ise etikette; “\*Piyasadaki mercimek çorbalarının ortalamasına göre.” ifadesi yer alır. Bu gösterimlere ilave olarak etiketin herhangi bir yerinde “daha fazla lif” vb. ifadeler de yer alabilir.
- 240.** Sodyum için azaltılmış beyanı benzer ürünlere göre %25 azaltma sağlandığında kullanılabilir. Ancak benzer ürünlerde ‘düşük/az’ veya ‘çok düşük/çok az’ sodyum beyanı yapılmış ise veya beyan yapılmamış ancak beyan koşullarını taşıyor ise bu ürünler referans olarak alınamaz.
- 241.** Karşılaştırmalı beyanlar sadece beslenme beyanlarında yapılır, sağlık beyanlarında karşılaştırma yapılamaz.
- 242.** TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde ön koşul olarak belirlenen enerji veya besin ögesi azaltılması vb. durumlarında beyan yapılması zorunlu değildir.
- E951 Aspartam katkı maddesinin kullanımı için gıdanın enerjisinin azaltılmış olması (veya şeker ilavesiz) koşulu karşılanmalıdır. Bu yönetmelik hükümlerine göre enerjisi azaltılarak bu koşulun sağlanması durumunda; “%X enerjisi azaltılmıştır.” şeklinde beyan yapılması zorunlu değildir.
- 243. Yönetmelik Ek-1’deki vitamin/mineral/lif için ‘kaynak’ beyanını sağlayan bir gıda için aşağıdaki beyanlar da kullanılabilir:**
- ‘C vitamini’, ‘lifli’, ‘çinkolu’ vb.

- 244. Yönetmelik Ek-1'deki 'yüksek' beyanını sağlayan bir gıda için aşağıdaki beyanlar da kullanılabilir:**
- 'Zenginleştirilmiş lif', 'C vitaminince zengin' vb.
- 245. Azaltılmış veya daha az beyanı için belirlenen koşullara uyan gıdalar için, enerji ve besin ögesine atıfta bulunacak şekilde ilgili beyanın etikette yer alması koşulu ile benzer başka bir beyana da yer verilebilir.**
- "Light", 'hafif' vb.

## **BÖLÜM 17**

### **UYUM ZORUNLULUĞU**

- 246.** 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin geçiş hükümlerine bağlı olarak 31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.
- 247.** Genel Müdürlük bu Kılavuzda değişiklik yapabilir.