

TÜRK GIDA KODEKSİ ETİKETLEME YÖNETMELİĞİ

Yetki Kanunu: 5996

Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011-28157

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı; son tüketiciye ve toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların genel ve belirli özel etiketleme kurallarını, beslenme yönünden etiketleme kurallarını, tanıtımı ve reklâmına ilişkin belirli kuralları ve gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik; son tüketiciye ve toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların genel ve belirli özel etiketleme kurallarını, beslenme yönünden etiketleme kurallarını, tanıtımı ve reklâmına ilişkin belirli kuralları ve gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik;

a)11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıdave Yem Kanununun 23 ve 24 üncü maddelerine dayanılarak,

b)Avrupa Birliğinin 2000/13/EEC sayılı Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi, Tanıtımı ve Reklâmına İlişkin Üye Devletlerin Kanunlarının Yaklaştırılması Hakkında Direktife paralel olarak,

c)Avrupa Birliğinin 2000/13/EEC sayılı Belirli Gıda Maddelerinin Etiketinde Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifinde Belirtilenler Dışında Bildirimi Zorunlu Olan Bilgiler Hakkında 2008/5/EC sayılı Direktife paralel olarak,

ç)Avrupa Birliğinin 79/112/EEC sayılı Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi Hakkında Konsey Direktifinin 7 nci Maddesinin Hükümlerine İstisna Getirilmesine Yönelik 1999/10/EC sayılı Direktife paralel olarak,

d)Avrupa Birliğinin 2002/67/EC sayılı Kinin İçeren Gıda Maddelerinin ve Kafein İçeren Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi Hakkında Direktife paralel olarak,

e)Avrupa Birliğinin 608/2004/EC sayılı Bitkisel Sterol, Bitkisel Sterol Esteri, Bitkisel Stanol ve/veya Bitkisel Stanol Esteri İlave Edilmiş Gıdaların ve Gıda Bileşenlerinin Etiketlenmesi Hakkında Tüzüğe paralel olarak,

f)Avrupa Birliğinin 90/496/EEC sayılı Gıda Maddelerinin Beslenme Yönünden Etiketlenmesi Hakkında Direktife paralel olarak,

g)Avrupa Birliğinin 87/250/EEC sayılı Son Tüketiciye Arz Edilen Alkollü İçeceklerin Etiketlenmesinde Hacmen Alkol Miktarının Bildirimi Hakkında Direktife paralel olarak,

ğ)Avrupa Birliğinin 1924/2006/EC sayılı Gıdalarda Yapılan Beslenme ve Sağlık Beyanları Hakkında Tüzüğe paralel olarak,

hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

a)Alışıl原因miş ad: Açıklamaya ihtiyaç duyulmaksızın tüketiciler tarafından gıdanın adı olarak kabul edilen adı,

b)Ana bileşen: Gıdanın % 50'sinden fazlasını oluşturan veya tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendirilen ve çoğu zaman 22 nci maddeye göre miktarının belirtilmesi gereken bileşeni veya bileşenleri,

c)Aroma verici: Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya değiştirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler, aroma verici preparatlar, ısıt işlem aroma vericileri, tutsü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler ya da bunların karışımlarından yapılan veya oluşan ürün,

ç)Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

d)Besin ögesi: Protein, karbonhidrat, yağ, lif, tuz/sodyum ve Ek-9 Bölüm1'inde yer alan vitaminler ve mineraller ile bu gruplara ait olan veya bu gruplardan birine giren maddeleri,

e)Bileşen: Aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşeni de dâhil olmak üzere, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan herhangi bir maddeyi veya ürünü,

f)Bileşik bileşen: Kendisi birden fazla bileşenin ürünü olan bileşeni,

g)Dış ambalaj: Hazır ambalajlı gıdaların piyasaya arzı sırasında içine konulduğu koruma veya taşıma ambalajını,

ğ)Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıda: Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine satılmak üzere, aşağıda tanımlanan şekilde ambalajlanan gıdayı;

1)Fırıncılık ve pastacılık ürünleri dışındaki gıdalar ile ilgili olarak; perakendeci tarafından ambalajlandığı tesiste veya bu perakendeci tarafından kullanılan mobil bir araçta ya da hareketli bir tezgâhta satılmak üzere, aynı perakendeci tarafından hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdayı,

2)Fırıncılık ve pastacılık ürünleri ile ilgili olarak;

-(1) numaralı alt bentte belirtildiği şekilde satılmak üzere, perakendeci tarafından hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdayı,

-Üreticisi tarafından üretildiği tesiste satılmak üzere, yine üreticisi tarafından hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdayı,

h)Et: Büyük ve küçük yaban av hayvanları, çiftlik av hayvanları, evcil tırnaklı hayvanlar ve kanatlı hayvanların kan dâhil yenilebilen kısımlarını,

ı)Etiket: Gıdanın ambalajının veya kabının üzerine yazılmış, basılmış, şablonile basılmış, işaretlenmiş, kabartma ile işlenmiş, soğuk baskı ile basılmış veya yapıştırılmış olan herhangi bir işareti, markayı, damgayı, resimli veya diğer tanımlayıcı unsurları,

i)Etiketleme: Gıda ile birlikte sunulan veya gıdayı tanıtan ambalaj, paket,doküman, bildirim, etiket gibi materyallerin üzerinde yer alan gıda ile ilgili her türlü yazı, bilgi, ticari marka, marka adı, resimli unsur veya işaretleri,

j)Gıda: Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi,içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü maddeveya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi,

k)Gıda işletmecisi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşlarıile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişiyi,

l)Gıda katkı maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeyi,

m)Görüş alanı: Bir ambalajın, tek bir bakış noktasından okunabilen yüzeylerini,

n)Hazır ambalajlı gıda: Satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenen gıdalar veya doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar hariç olmak üzere; son tüketicie ve toplu tüketim yerlerine sunulmak üzere hazırlanan, ambalajı gıdayı tamamen veya sadece kısmen kaplayacak şekilde ambalajlanan, ambalajı açılmadan veya değiştirilmeden içeriği hiçbir biçimde değiştirilemeyecek olan ve satışa sunulmadan önce konulduğu ambalajın içinde bulunan gıdayı,

o)İşlem yardımcısı: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen; belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan; son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeyi,

ö)İşleme: Isıl işlem, tutsüleme, kütleme, olgunlaştırma, kurutma, marinasyon, ekstraksiyon, ekstrüzyon ya da bunların bir veya birkaçının birlikte uygulanmasında kapsayan ve başlangıçtaki ürünü temel olarak değiştiren herhangi bir işlemi,

p)Mekanik olarak ayrılmış et: Kemikler ayrıldıktan sonra etli kemiklerdeki veya kanatlı hayvanların karkaslarındaki etlerin, bu etleri meydana getiren kas liflerinin yapısının kaybolmasına veya değişmesine sebep olan mekanik yöntemler kullanılarak alınması ile elde edilen ürünü,

r)Menşe ülke: Gıdanın, 27/10/1999 tarihli ve 4458 sayılı Gümrük Kanununun 17ilâ 22 nci madde hükümleri çerçevesinde belirlenen menşe ülkesini,

s)Net miktar: Ambalaj içindeki gıdanın, ambalaj malzemesi ve gıda ile birlikte ambalajlanan diğer malzemeler hariç miktarını,

ş)Özel beslenme amaçlı gıda: İlgili gıda kodeksinde tanımlanan gıdaları,

t)Parti: Aynı koşullarda üretilen, imal edilen veya ambalajlanan bir gıdanın satış birimleri topluluğunu,

u)Resmî ad: Gıdanın ilgili mevzuatta belirlenen adını,

ü)Son tüketici: Gıdayı herhangi bir ticari iş veya faaliyet amacıyla kullanmayacak olan en son tüketiciyi,

v)Son tüketim tarihi: Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdaların tüketilebileceği son tarihi,

y)Süzme ağırlık: Sıvı ortam içinde satışa sunulan katı gıdanın, sıvı kısmı uygun yöntemlerle ayrıldıktan sonraki net miktarını,

z)Tanımlayıcı ad: Gıdanın ve gerektiğinde kullanım amacının tanımlanmasını sağlayacak, tüketicilerin gıdanın gerçek doğasını anlamalarına ve bu gıdayı karıştırılabileceği diğer ürünlerden ayırt etmelerine imkân verecek şekilde yeteri kadar açık olan adı,

aa)Taşıyıcı: Gıdalara besinsel veya fizyolojik amaçlarla ilave edilen gıda katkı maddelerini veya aroma vericileri, gıda enzimlerini, besin maddelerini ve/veya diğer maddeleri; bu maddelerin teknolojik fonksiyonlarını

değiştirmeden ve birbirleri ile herhangi bir teknolojik etki göstermeden çözmek, seyreltmek, disperse etmek veya fiziksel yollarla modifiye ederek, bu maddelerin işleme, uygulama ve kullanımını kolaylaştıran maddeyi,

bb)Tavsiye edilen tüketim tarihi: Uygun şekilde muhafaza edildiğinde, gıdanın kendine has özelliklerini koruduğu süreyi gösteren tarihi,

cc)Toplu tüketim yeri: Gıdanın tüketime hazır hale getirildiği ve tüketilmek üzere son tüketiciye sunulduğu; mobil araçlar veya sabit ya da hareketli tezgâhlar da dâhil olmak üzere, hazır yemek hizmeti veren işletmeler ile restoranlar, kantinler, okullar ve hastaneler gibi işletmeleri,

çç)Zorunlu etiket bilgileri: Mevzuat gereğince son tüketiciye sunulması gereken bilgileri,

ifade eder.

(2)Bu Yönetmeliğin, beslenme yönünden etiketleme kuralları ve beslenme ve sağlık beyanları ile ilgili hükümlerinin uygulanmasında;

a)Beslenme beyanı: Bir gıdanın içerdiği enerji, besin öğeleri veya diğer öğeleri nedeniyle beslenme yönünden aşağıda belirtilen yararlı özelliklere sahip olduğunu belirten, ileri süren veya ima eden herhangi bir mesajı,

1)Enerji için;

-Sağlar

-Azalan veya artan oranda sağlar

-Sağlamaz

2)Besin öğeleri ve/veya diğer öğeler için;

-İçerir

-Azalan veya artan oranlarda içerir

-İçermez

b)Beslenme yönünden etiketleme: Etiket üzerinde yer alan ve aşağıdaki bilgileri içeren bildirimi,

1)Enerji değeri,

2)Besin öğeleri;

-Yağ,

-Karbonhidrat,

-Tuz/sodyum,

-Lif,

-Protein,

-Ek-9 Bölüm 1’de yer alan ve gıda da bu ekte tanımlanan belirgin miktarlarda bulunan vitamin ve mineraller

c)Beyan: Mevzuat gereğince zorunlu olmayan, herhangi bir formdaki resimli, grafik veya sembolik gösterimler de dâhil olmak üzere, bir gıdanın kendine özgü özellikleri olduğunu belirten, ileri süren veya ima eden herhangi bir mesaj veya gösterimi,

ç)Çoklu doymamış yağ: Cis, cis-metilen kesintili iki veya daha fazla çift bağ içeren yağ asitlerini,

d)Diğer öge: Besinsel veya fizyolojik etkiye sahip, besin ögesi dışındaki öğeleri,

e)Doymuş yağ: Çift bağ içermeyen yağ asitlerini,

f)Günlük karşılama miktarı (GKM): Tüketime hazır haldeki gıdanın birporsiyonunun, Ek-9 Bölüm 2'deki enerji ve besin öğeleri için verilen referans alım düzeylerinin % olarak ne kadarını karşıladığını,

g)Karbonhidrat: Şeker alkollerini de dâhil olmak üzere, insan vücudunda metabolize olan herhangi bir karbonhidratı,

ğ)Lif: İnsan ince bağırsağında sindirilemeyen, emilemeyen ve üç veya daha fazla monomerden oluşan;

1)Tüketilen gıdada doğal olarak bulunan yenilebilir karbonhidrat polimerlerini,

2)Gıda hammaddelerinden fiziksel, enzimatik veya kimyasal yolla elde edilenve faydalı fizyolojik etkiye sahip olduğu genel kabul görmüş bilimsel kanıtlarla doğrulanmış olan yenilebilir karbonhidrat polimerlerini,

3)Faydalı fizyolojik etkiye sahip olduğu genel kabul görmüş bilimsel kanıtlarla doğrulanmış olan yenilebilir sentetik karbonhidrat polimerlerini,

h)Ortalama değer: Belli bir gıdanın içerdiği besin ögesi miktarını, gerçekdeğerin değişmesine neden olabilecek mevsimsel değişkenlik, tüketim eğilimleri ve diğer faktörler ile ilgili kabulleri de yansıtacak şekilde eniyi temsil eden değeri,

i)Porsiyon büyüklüğü: Bir gıdanın, bir defada tüketilmesi beklenen ortalama miktarını,

i)Prebiyotik bileşen: Bağırsaklarda bir tür veya sınırlı sayıda birkaç tür probiyotik mikroorganizmanın çoğalma ve/veya aktivitesini seçici olarak destekleyerek,insan sağlığını olumlu yönde etkileyebilen ve sindirilemeyen gıdabileşenlerini,

j)Probiyotik mikroorganizma: Gıdalarla belirli miktarlarda alındığında insan sağlığını olumlu yönde etkilediği kanıtlanmış olan canlı mikroorganizma suşlarını,

k)Protein: Gıdadaki toplam Kjeldahl azotunun o gıdaya özgü protein faktörüile çarpımı sonucu hesaplanan protein içeriğini,

l)Sağlık beyanı: Herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıdanın bileşiminde bulunan öğelerin büyüme, gelişme ve vücudun normal işlevleriyle ilişkili fizyolojik etkisini tanımlayan veya vücut fonksiyonlarını geliştirmeye veya sağlığı korumaya yardımcı etkisini belirten, ileri süren veya ima eden beyanı,

m)Şeker: Şeker alkollerini hariç olmak üzere, gıdada bulunan tüm monosakkaritler ve disakkaritleri,

n)Şeker alkolü (poliol): İkidenden fazla hidroksil grubu içeren alkollerini,

o)Tekli doymamış yağ: Cis formunda bir adet çift bağ içeren yağ asitlerini,

ö)Trans yağ: Trans formunda en az bir adet konjuge olmayan (en az bir metilengrubu kesintili) karbon-karbon çift bağı içeren yağ asitlerini,

p)Tuz: "Tuz = Sodyum x 2,5" formülü kullanılarak hesaplanan tuz eşdeğeri içeriğini,

r)Yağ: Fosfolipitler de dâhil olmak üzere, tüm lipitleri,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıdaların Etiketlenmesine İlişkin Genel Gereklilikler ve Gıda İşletmecilerinin Sorumlulukları

Temel gereklilik

MADDE 5 – (1) Son tüketiciye veya toplutüketim yerlerine arz edilen tüm gıdaların beraberinde, bu Yönetmeliğe uygun olarak gerekli bilgiler bulundurulur.

Doğru bilgilendirmeye ilişkin kurallar

MADDE 6 – (1) Gıdanın etiketlenmesi;

a)Gıdanın nitelikleri; özellikle de doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi,miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi, imalat veya üretim metodu açısından,

b)Gıdanın sahip olmadığı etkilere veya özelliklere atıfta bulunarak,

c)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,

ç)Gıdanın bileşiminde doğal olarak bulunan bir öğe veya gıda da normal olarak kullanılan bir bileşen farklı bir öğe veya farklı bir bileşen ile ikame edildiği halde, görünüş, tanımlama veya resimli gösterimler vasıtasıyla sözkonusu gıda da o öğenin veya o bileşenin varlığını ima ederek,

yanıltıcı biçimde olamaz.

(2)Gıdanın etiketlenmesinde, verilen bilgilerin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılabilir olması sağlanır.

(3)Gıdanın etiketlenmesinde, özel beslenme amaçlı gıdalar ile ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, o gıdanın bir hastalığı önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğunu bildiren veya böyle özelliklere atıfta bulunan ifadeler yer alamaz.

(4)Birinci, ikinci ve üçüncü fıkralarda yer alan hükümler;

a)Gıdanın reklâmı,

b)Gıdanın tanıtımı; özellikle de şekli, görünüşü veya ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, düzenlendiği biçim ve sergilenme şekli,

içinde uygulanır.

Sorumluluklar

MADDE 7 – (1) Gıdayı kendi adı veya ticariunvanı altında pazarlayan gıda işletmecisi, gıdanın etiketlenmesinden sorumludur. İthal edilen gıdanın etiketlenmesinden ise ithalatçı sorumludur.

(2)Gıdanın etiketlenmesinden sorumlu olan gıda işletmecisi, zorunlu etiket bilgilerinin gıda da bulunmasını ve doğruluğunu sağlar.

(3)Gıda işletmecileri, son tüketiciye yönelik olan veya toplu tüketim yerlerine arz edilecek olan hazır ambalajlı olmayan gıdalar ile ilgili olarak, gerektiğinde zorunlu etiket bilgilerinin son tüketiciye sunulmasını sağlamak amacıyla gıdayı alan gıda işletmecisine aktarılması gereken bilgileri sağlar.

(4)Gıda işletmecileri aşağıdaki durumlarda; 8 inci ve 9 uncu maddelere göre zorunlu olan bilgilerin hazır ambalajlı gıdanın ambalajının üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde veya gıda ile ilgili ticari belgelerin gıdanın beraberinde bulunması ya da bu belgelerin teslimattan önce veya teslimat sırasında gönderilmesi garanti edilebildiğinde bu ticari belgeler üzerinde bulunmasını sağlar. Bu durumlarda, 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (e), (f) ve (g) bentlerinde belirtilen bilgiler, gıdaların pazara sunulduğu dış ambalaj üzerinde de yer alır.

a)Son tüketiciye yönelik olarak üretilen, ancak son tüketiciye satılmadan önceki ve toplu tüketim yerlerinin dâhil olmadığı bir aşamada pazara arz edilen hazır ambalajlı gıdalarda,

b)Hazırlama, işleme, parçalama, bölme veya doğrama işlemleri için toplu tüketim yerlerine arz edilen hazır ambalajlı gıdalarda.

(5)Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine yönelik olmayan bir gıdayı diğer gıda işletmecilerine arz eden gıda işletmecileri, bu işletmecilere, gerektiğinde bu Yönetmelik ve gıda kodeksi kapsamında yer alan diğer etiketleme hükümleri ile ilgili sorumluluklarını yerine getirmeleri için yeterli bilgiyi sağlar.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilerin İçeriği ve Bildirimi

Zorunlu etiket bilgileri

MADDE 8 – (1) Bu Yönetmeliğin ilgili maddelerindeki istisnalar saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki bilgilerin gıdaların etiketinde yer alması zorunludur:

- a)Gıdanın adı,
- b)Bileşenler listesi,
- c)21 inci maddede belirtilen alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcıları,
- ç)22 nci maddede belirtilen bileşenler veya bileşen gruplarının miktarı,
- d)Gıdanın net miktarı,
- e)Tavsiye edilen tüketim tarihi veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalarda son tüketim tarihi,
- f)Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları,
- g)Üreticinin veya ambalajlayıcının veya ithalatçının veya dağıtıcının adı veya ticari unvanı ve adresi,
- ğ)Kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının işletme kayıt numarası,
- h)Menşe ülke,
- ı)Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse,gıdanın kullanım talimatı,
- i)Hacmen % 1,2’den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol miktarı.

İlave zorunlu etiket bilgileri

MADDE 9 – (1) Ek-2’de yer alan gıdalar veya gıda gruplarının etiketinde, 8 inci maddede belirtilen bilgilere ilave olarak Ek-2’de yer alan bilgilerin de bulunması zorunludur.

Gıdanın parti işareti veya numarası

MADDE 10 – (1) 8 inci ve 9 uncu maddelerde bahsedilen zorunlu bilgilere ilave olarak, gıdanın ait olduğu partinin tanımlanmasını sağlayan parti işareti veya numarası da ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir.

Tanımlama işareti

MADDE 11 – (1) 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre onay işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan gıdalar için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan tanımlama işareti ile ilgili hükümler de uygulanır.

Ağırlıklar ve ölçüler

MADDE 12 – (1) 8 inci madde, ağırlıklar ve ölçülere ilişkin daha ayrıntılı mevzuat hükümlerinin uygulanmasını engellemez.

(2) Hazır ambalajlı gıdaların nominal dolum miktarlarına ilişkin özel hususlar, 10/4/2002 tarihli ve 24722 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik (76/211/AT) ve 4/8/2010 tarihli ve 27662 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hazır Ambalajlı Mamullerin Nominal Dolum Miktarı ile İlgili Kuralların Belirlenmesine Dair Yönetmelik (2007/45/AT) kapsamında Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından belirlenir.

Zorunlu etiket bilgilerinin kullanılabilirliği ve yerleşimi

MADDE 13 – (1) Zorunlu etiket bilgilerinin, bu Yönetmelik hükümlerine uygun olarak gıdalarda bulunması ve kolayca erişilebilir olması sağlanır.

(2) Zorunlu etiket bilgileri, hazır ambalajlı gıdalarda doğrudan ambalajın üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde bulunur.

(3) Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine; hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan gıdalar veya satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan gıdalar ile ilgili olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) Zorunlu etiket bilgilerinin tümü gıdanın satış yerlerine sevk edilmesi sırasında beraberinde yer alır.

b) Gıdanın satışı sırasında, 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (e), (g) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur.

c) Talep edilmesi halinde, satın alan kişi zorunlu etiket bilgilerinin tümü hakkında bilgilendirilir.

(4) Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar ile ilgili olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) Gıdanın satışı sırasında, 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (e) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur.

b) Talep edilmesi halinde, satın alan kişi zorunlu etiket bilgilerinin tümü hakkında bilgilendirilir.

(5) Üçüncü ve dördüncü fıkralar, diğer bazı zorunlu bilgilerin belirlendiği mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

Zorunlu etiket bilgilerinin bildirim şekli

MADDE 14 – (1) Zorunlu etiket bilgileri; kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek şekilde dikkatçekici bir yere yerleştirilir. Bu bilgiler, diğer yazılı veya resimli unsurlar vasıtasıyla herhangi bir şekilde saklanamaz, kapatılamaz veya kesilemez. Bu bilgilere ilişkin yazılar ile zemin arasında belirgin bir kontrast olması sağlanır.

(2) Belirli gıdalar için uygulamada olan mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, 8 inci maddede yer alan zorunlu etiket bilgileri ambalaj üzerinde veya ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde bulunduğu, bu bilgiler açıkça okunabilir olması sağlanacak şekilde, Ek-3’te tanımlanan x-yüksekliğinin en az 1,2 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak yazılır.

(3) En geniş yüzeyi 80 cm² den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, ikinci fıkrada bahsedilen x-yüksekliği en az 0,9 mm olarak uygulanır.

(4) 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a), (d) ve (i) bentlerinde belirtilen zorunlu etiket bilgileri, aynı görüş alanı içinde yer alır.

(5)Dördüncü fıkra, 16 ncı maddede bahsedilen durumlarda uygulanmaz.

Dil gereklilikleri

MADDE 15 – (1) Zorunlu etiket bilgileri Türkçe olarak verilir. Bu bilgiler, Türkçeye ilave olarak diğer ülkelerin resmi dillerinde de verilebilir.

Belirli zorunlu etiket bilgilerine ilişkin istisnalar

MADDE 16 – (1) Silinmeyecek şekilde işaretlenmiş olan ve bu nedenle herhangi bir etiket taşımayan tekrar kullanılabilen cam şişelerde, sadece 8 inci maddenin birinci fıkrasının(a), (c), (d) ve (e) bentlerinde yer alan bilgilerin verilmesi zorunludur.

(2)En geniş yüzeyi 10 cm² den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, sadece 8 inci maddenin birinci fıkrasının (a),(c), (d) ve (e) bentlerinde yer alan bilgilerin ambalaj veya etiket üzerinde verilmesi zorunludur. Bu durumda, 8 inci maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen bilgiler de başka yöntemler kullanılarak veya tüketicinin talep etmesi durumunda sunulur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilere İlişkin Ayrıntılı Hükümler

Gıdanın adı

MADDE 17 – (1) Gıdanın adı olarak, o gıda için geçerli olan mevzuat hükümlerinde belirtilen resmî ad kullanılır.Böyle bir adın olmaması durumunda, gıdanın alışla gelmiş adı kullanılır. Eğer gıdanın alışlagelmiş bir adı da yoksa veya bu ad kullanılmayacaksa, tanımlayıcı bir ad belirlenir.

(2)Hiçbir ticari marka, marka adı veya ürünün içeriğini yansıtmayan özel ad gıdanın adı yerine geçemez.

(3)Gıdanın fiziksel durumuna veya geçirdiği özel işleme ilişkin bilgilerin (örneğin; toz haline getirilmiş, dondurularak kurutulmuş, derin dondurulmuş, konsantre, tütsülenmiş, gibi) bulunmamasının satın alan kişiyi yanıltabileceği durumlarda, bu bilgiler gıdanın adında yer alır veya gıdanın adının yanında belirtilir.

(4)Işınlanmış gıdaların üzerinde, “ışınlanmıştır” veya “ışınlama işlemi yapılmıştır” ifadesi ve 6/11/1999 tarihli ve 23868 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Işınlama Yönetmeliğinde belirtilen diğer bildirimler bulunur.

Bileşenler listesi

MADDE 18 – (1) Bileşenler listesi,“bileşenler” veya “içindekiler” başlığıyla ya da bu kelimeleri içeren uygun bir başlıkla verilir. Gıdanın bütün bileşenleri, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla bu listede yer alır.

(2)Bileşenler kendi özel adları ile belirtilir ve gerektiğinde 17 nci maddenin hükümleri uygulanır.

(3)Birinci ve ikinci fıkraların uygulanmasına ilişkin kurallar, Ek-4’te yer almaktadır.

Bileşenler listesine ilişkin istisnalar

MADDE 19 – (1) Aşağıdaki gıdalarda bileşenler listesinin bulunması zorunlu değildir:

a)Soyulmamış, doğranmamış veya benzeri bir işleminden geçirilmemiş, patates dedâhil olmak üzere, taze meyve ve sebzeler,

b)Tanımından karbonatlı olduğu anlaşılan karbonatlı sular,

c)Başka bir bileşen ilave edilmemiş olması koşulu ile sadece tek bir temelüründen elde edilen fermentasyon sirkeleri,

ç)Üretimleri için elzem olan laktik ürünler, gıda enzimleri ve mikroorganizma kültürleri dışında bir bileşen ilave edilmemiş olan peynir, tereyağı,fermente süt ürünleri ve kremalar veya taze peynirler ve işlenmiş peynirler hariç olmak üzere, üretiminde tuz kullanılması gereken peynirler,

d)Aşağıdaki koşullardan herhangi birine uymak kaydıyla, tek bir bileşenden oluşan gıdalar;

1)Gıdanın adı ile bileşenin adının aynı olması durumunda,

2)Gıdanın adının, bileşenin doğasını açıkça tanımlaması durumunda.

Gıda bileşenlerinin bileşenler listesinde belirtilmesine ilişkin istisnalar

MADDE 20 – (1) 21 inci maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki gıda bileşenlerinin bileşenler listesinde yer alması zorunlu değildir:

a)Bir bileşenin, üretim işlemi sırasında geçici olarak ortamdan uzaklaştırılan ve daha sonra orijinal miktarını aşmayacak şekilde yeniden ortama dâhil edilen bileşenleri,

b)Gıdadaki varlığı, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinin 15inci maddesinin birinci ve ikinci fıkralarında bahsedilen taşıma prensibi çerçevesinde, yalnızca bu gıdanın içerdiği bir ya da daha fazla bileşenden kaynaklanan ve son üründe teknolojik fonksiyonu bulunmayan gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri,

c)İşlem yardımcısı olarak kullanılan gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri,

ç)Gerekli miktarlarda kullanılan; taşıyıcılar ve gıda katkı maddesi olmayan ancak taşıyıcılar gibi aynı şekilde ve aynı amaçla kullanılan maddeler,

d)Gıda katkı maddesi olmayan ancak işlem yardımcısı gibi aynı şekilde ve aynı amaçla kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan maddeler,

e)Konsantre veya kurutulmuş formda kullanılan bir bileşenin yeniden eski haline getirilmesi amacı ile üretim işlemi sırasında kullanılan su,

f)Sıvı ortam içinde sunulan gıdalarda sıvı ortam olarak kullanılan, ancak normal olarak gıda ile birlikte tüketilmeyen su.

Alerjen bileşenlerin ya da alerjen işlem yardımcılarının bildirimi

MADDE 21 – (1) Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan ve Ek-1’de yer alan herhangi bir alerjen bileşen ya da alerjen işlem yardımcısı veya bu ekte yer alan alerjen bir maddeden ya da üründen elde edilen herhangi bir bileşen ya da işlem yardımcısı ile ilgili bilgiler aşağıdaki kurallara göre belirtilir:

a)Bu bilgiler, Ek-1’de yer alan alerjen madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak ve 18 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak bileşenler listesinde belirtilir.

b)Bileşenler listesinde Ek-1’de belirtildiği şekilde yer alan alerjen 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.

c)Eğer gıdanın bileşenler listesi yok ise alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcılarına ilişkin bilgiler, Ek-1’de yer alan alerjen madde veya ürün adlarını takiben “içerir” kelimesi kullanılarak belirtilir.

ç)Eğer gıdanın içinde bulunan birkaç bileşen veya işlem yardımcısı Ek-1’de yeralan tek bir maddeden veya üründen geliyor ise ilgili bileşen veya işlem yardımcısının her biri için açık bir şekilde etiketleme yapılır.

d) Eğer gıdanın adı ilgili alerjen madde veya ürüne açık bir şekilde atıfta bulunuyorsa, söz konusu alerjen bileşenin veya alerjen işlem yardımcısının bildirimine gerek yoktur.

Bileşenlerin miktarının bildirimi

MADDE 22 – (1) Bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan bileşenin veya bileşen grubunun miktarı aşağıdaki durumlarda belirtilir:

a)İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın adında yer alıyorsa veya tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendiriliyorsa,

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

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

(2)Birinci fıkranın uygulanmasında dikkate alınması gereken kurallar ve bileşen miktarının belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar, Ek-5’te yer almaktadır.

Gıdanın net miktarı

MADDE 23 – (1) Gıdanın net miktarı, litre, santilitre, mililitre, kilogram veya gram birimlerinden uygun olanı kullanılarak sıvı ürünlerde hacim birimleriyle, diğer ürünlerde kütle birimleriyle belirtilir.

(2)Birinci fıkranın uygulanmasında dikkate alınması gereken kurallar ve net miktarın belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar, Ek-6’da yer almaktadır.

Tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihi

MADDE 24 – (1) Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdalarda ‘son tüketim tarihi’, diğer gıdalarda ‘tavsiye edilen tüketim tarihi’ belirtilir. ‘Son tüketim tarihi’geçmiş olan gıdalar, 5996 sayılı Kanunun 21 inci maddesinin birinci fıkrasının (a), (b), (c) ve (ç) bentlerine göre güvenilir olmayan gıda olarak kabul edilir.

(2)‘Tavsiye edilen tüketim tarihi’ veya ‘son tüketim tarihi’ bilgilerinden uygun olanı, Ek-7’de yer alan kurallara göre belirtilir.

(3)‘Son tüketim tarihi’ bilgisinin verilmesini gerektiren gıdalarda, ‘tavsiye edilen tüketim tarihi’ bilgisine yer verilemez.

Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları

MADDE 25 – (1) Gıdanın özel muhafaza koşullarını ve/veya kullanım koşullarını gerektirdiği durumlarda, bu koşullar belirtilir.

(2)Gerektiğinde, gıdanın ambalajı açıldıktan sonra uygun şekilde muhafazasını veya kullanımını sağlamak için muhafaza koşulları ve/veya tüketimi için zaman sınırı belirtilir.

Ticari unvan ve adres

MADDE 26 – (1) Gıdanın etiketlenmesinde duruma göre aşağıdaki bilgilerden uygun olanı belirtilir;

a)Üreticinin adı veya ticari unvanı ve adresi,

b)Ambalajlayıcının adı veya ticari unvanı ve adresi,

c)Eğer gıdanın üretildiği veya ambalajlandığı yer ülke içinde değilse, gıdanın ülke içine satışını yapan ithalatçı veya dağıtıcı firmanın adı veya ticari unvanı ve adresi.

(2)Birinci fıkrada bahsedilen bilgiler verilirken, bilginin önünde “Üretici”, “Ambalajlayıcı”, “İthalatçı”, “Dağıtıcı” gibi açıklayıcı ifadelere yer verilir.

İşletme kayıt numarası

MADDE 27 – (1) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak; kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının işletme kayıt numarası, ‘İşletme kayıtno:....’ ifadesi kullanılarak belirtilir.

(2)Kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının birden fazla işletmesi var ise; üretimin veya ambalajlamanın yapıldığı işletmenin kayıt numarası açık bir şekilde işaretlenmek şartıyla, etikette diğer işletmelere ait kayıt numaraları da yer alabilir.

Menşe ülke

MADDE 28 – (1) Gıdanın menşe ülkesi, uygun ifadeler kullanılarak kısaltma yapılmadan açık olarak belirtilir.

(2)Gıdanın menşe ülkesi ile ana bileşeninin menşe ülkesi aynı değilse;

a)Gıdanın ana bileşeninin menşe ülkesi de belirtilir veya

b)Gıdanın ana bileşeninin menşe ülkesinin gıdanın menşe ülkesinden farklı olduğu belirtilir.

Kullanım talimatı

MADDE 29 – (1) Kullanım talimatı, gıdanın uygun şekilde tüketilmesini sağlayacak biçimde belirtilir. Kullanım talimatı verilirken, “kullanım bilgisi”, “hazırlama talimatı”, “hazırlamabilgisi”, “tüketim talimatı” ve benzeri başlıklar kullanılabilir.

Alkol miktarı

MADDE 30 – (1) Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2204 tarife pozisyonunda yer alan ürünlerde alkol miktarı, bu ürünlerle ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir.

(2)Birinci fıkrada bahsedilen ürünler hariç olmak üzere, hacmen % 1,2’den fazla alkol içeren içeceklerde gerçek alkol miktarı, Ek-8’de yer alan kurallara göre belirtilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları

Beslenme yönünden etiketleme kurallarına ilişkin istisnalar

MADDE 31 – (1) Bu bölümde yer alan hükümler takviye edici gıdalara uygulanmaz.

(2)Bu bölümde yer alan hükümler, özel beslenme amaçlı gıdalar için geçerli olan mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydı ile uygulanır.

Beslenme yönünden etiketlemenin zorunlu olduğu durumlar

MADDE 32 – (1) Beslenme yönünden etiketleme; jenerik reklâmlar hariç olmak üzere, etiketinde, tanıtımında veya reklâmında beslenme ve/veya sağlık beyanı yer alan gıdalarda zorunludur.

(2)Beslenme yönünden etiketleme, birinci fıkrada belirtilen durumlar dışında zorunlu değildir.

Beslenme yönünden etiketlemenin içeriği

MADDE 33 – (1) Beslenme yönünden etiketleme; Grup 1 veya Grup 2’ye göre aşağıdaki bilgilerden oluşur:

a)Grup 1

1)Enerji değeri,

2)Yağ, karbonhidrat ve protein miktarları.

b)Grup 2

1)Enerji değeri,

2)Yağ, doymuş yağ, karbonhidrat, şeker, protein, lif ve tuz/sodyum miktarları.

(2)Şeker, doymuş yağ, lif veya tuz/sodyum ile ilgili bir beslenme beyanı yapıldığında, bilgiler birinci fıkranın (b) bendindeki Grup 2'ye göre verilir.

(3)Beslenme yönünden etiketleme, birinci fıkra da verilen bilgilere ilave olarak, aşağıdakilerden birinin veya birkaçının miktarını da içerebilir:

a)Tekli doymamış yağ,

b)Çoklu doymamış yağ,

c)Şeker alkolü,

ç)Nişasta,

d)Trans yağ,

e)Kolesterol,

f)Ek-9 Bölüm 1'de yer alan ve gıda da bu ekte tanımlanmış olan belirgin miktarda bulunan vitamin ve mineraller.

(4)Birinci ve üçüncü fıkralarda bahsedilen besin ögesi gruplarına ait olan veya bu gruplardan birinin parçası olan öğelerin bildirimi, bu öğelere ilişkin bir beslenme beyanı yapıldığında zorunludur. Ayrıca, çoklu doymamış yağ ve/veya tekli doymamış yağ ve/veya trans yağ ve/veya kolesterol miktarı verildiğinde, doymuş yağ miktarı da verilir. Bu durumda, doymuş yağ miktarının bildirimi ikinci fıkra kapsamında bir beslenme beyanı olarak kabul edilmez.

(5)Beslenme beyanı ile ilgili olarak dördüncü fıkra da belirtilen hükümler,sağlık beyanı yapıldığında da uygulanır. Ancak sağlık beyanı yapıldığında,beslenme yönünden etiketleme bilgileri birinci fıkranın (b) bendindeki Grup2'ye göre verilir. Ayrıca beslenme yönünden etiketlemede yer almayan, ancak söz konusu sağlık beyanı ile ilişkili öğeler veya maddeler varsa, bunların miktarı da aynı görüş alanı içinde beslenme yönünden etiketleme gibi 34, 35ve 36 ncı maddelere göre belirtilir.

Enerji değeri ve besin ögesi miktarlarının hesaplanması

MADDE 34 – (1) Enerji değeri, Ek-10'da yeralan çevrim faktörleri kullanılarak hesaplanır.

(2)Bildirilen enerji değeri ve besin ögesi miktarları gıdanın satışa sunulduğu haline göre verilir. Ancak uygun durumlarda bu bilgiler, gerekli hazırlama talimatının ayrıntılı olarak verilmesi koşuluyla, gıdanın tüketime hazırlanma haline göre verilebilir.

(3)Bildirilen değerler, duruma göre aşağıdaki bilgilere dayanan ortalama değerler olarak verilir:

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.

Ürünün 100 gramı veya 100 mL'si üzerinden bildirim

MADDE 35 – (1) Enerji değeri ve besin ögesi miktarları, Ek-11'de yer alan birimler kullanılarak sayısal olarak verilir.

(2)Enerji değeri ve besin ögesi miktarları, 100 g veya 100 mL üzerinden verilir.

(3)Vitaminler ve mineraller ile ilgili bilgiler verildiğinde, ikinci fıkrada belirtilen miktarlar için Ek-9 Bölüm 1'de yer alan beslenme referans değerlerinin yüzdesi olarak da belirtilir.

Ürünün bir porsiyonu veya net miktarı üzerinden bildirim

MADDE 36 – (1) Enerji değeri ve besin ögesimiktarları, 35 inci maddenin ikinci fıkrasına ilave olarak, porsiyon büyüklüğünün ve ambalajın içerdiği porsiyon adedinin belirtilmesi koşuluyla, bir porsiyon üzerinden veya etikette belirtilen net miktar üzerinden de verilebilir.

(2)Porsiyon büyüklüğü ve adedi, beslenme yönünden etiketleme bilgilerine çok yakın bir yerde ve 37 nci maddeye uygun olarak belirtilir.

Porsiyon büyüklüğü ve adedi

MADDE 37 – (1) Porsiyon büyüklüğü olarak Ek-12'de yer alan miktarlar dikkate alınır. Bu ekte yer almayan ürünler için porsiyon büyüklükleri Bakanlıkça belirlenir.

(2)Ambalajdaki porsiyon adedi belirtilirken tam sayılar ile (1; 2;...; 5;...gibi) ifade edilir.

(3)Ambalajdaki porsiyon adedini hesaplamak için gıdanın ambalajı üzerinde belirtilen net miktarı veya hazırlama talimatı doğrultusunda tüketime hazır hale getirilmiş olan ürünün net miktarı, Ek-12'de verilen porsiyon büyüklüğüne bölünür. Elde edilen değer tam sayı değilse, matematiksel olarak tam sayıya yuvarlanır ve bu durumda porsiyon adedi “yaklaşık porsiyon” şeklinde ifade edilir.

Gösterim şekli

MADDE 38 – (1) Beslenme yönünden etiketleme bilgileri; hepsi aynı görüş alanında olacak şekilde, açık bir format kullanılarak ve Ek-11'de yer alan gösterim biçimine ve sıralamaya göre verilir.

(2)Beslenme yönünden etiketleme bilgileri; tablo formunda hizalanmış sayılarla verilir. Eğer etiket yüzeyi müsait değilse, bilgiler lineer formda da verilebilir.

(3)Beslenme yönünden etiketleme bilgileri, okunaklı ve silinmeyecek şekilde dikkat çekici bir yere yerleştirilir.

(4)35 inci maddenin üçüncü fıkrasında bahsedilen, vitaminler ve minerallere ait beslenme referans değerlerinin yüzdesi grafik formunda da verilebilir.

(5)Beslenme yönünden etiketleme kapsamına giren farklı gösterim şekilleri, enerji değeri ve besin ögesi miktarlarının farklı renklerle ilişkilendirilerek verilmesi de dâhil olmak üzere, kuralları bu Yönetmelikte belirlenmediği sürece kullanılamaz.

Günlük karşılama miktarı (GKM) bildirimi

MADDE 39 – (1) GKM bilgileri, bu maddenin hükümlerine uygun olmak şartıyla, isteğe bağlı olarak gıdaların etiketinde yer alabilir.

(2)GKM bilgileri verilirken, Ek-13'te yer alan kurallar uygulanır.

(3)GKM bilgilerine yer verildiğinde, bu bilgiler ‘enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ,tuz/sodyum’ öğelerini mutlaka içerir.

(4)GKM bilgileri, tüketime hazır haldeki gıdanın bir porsiyonu için verilir ve ürünün net miktarı porsiyon büyüklüğünden fazla ise porsiyon adedi belirtilir. Ancak, ürünün net miktarı porsiyon büyüklüğünden daha az ise veya porsiyon büyüklüğünün %150’sinden fazla değilse, bilgiler net miktar üzerinden verilir.

(5)Porsiyon büyüklüğü olarak Ek-12’de yer alan miktarlar dikkate alınır. Porsiyon adedi belirtilirken, 37 nci maddenin hükümleri uygulanır.

(6)GKM bilgilerinin hemen altında, “Değerler 2000 kcal/gün üzerinden hesaplanmış olup, cinsiyete, yaşa, fiziksel aktiviteye ve diğer faktörlere göre değişebilir.” uyarısına yer verilir.

ALTINCI BÖLÜM

Gıdalardaki Beslenme ve Sağlık Beyanları

Genel hükümler

MADDE 40 – (1) Beslenme ve sağlık beyanları,bu Yönetmelik hükümlerine uymak kaydıyla, piyasaya arz edilen gıdaların etiketi, tanıtımı ve reklâmında kullanılabilir. Beslenme ve sağlık beyanlarının kullanımı;

a)Belirsiz, yanlış veya yanıltıcı olamaz.

b)Diğer gıdaların beslenme yönünden yeterliliği ve/veya güvenilirliği konusunda şüpheye neden olacak şekilde olamaz.

c)Belirli bir gıdanın aşırı tüketimini teşvik edecek şekilde olamaz.

ç)Yeterli ve dengeli beslenmenin, genelde besin öğelerini uygun miktarlarda sağlayamayacağını belirtecek, ileri sürecektir veya ima edecek şekilde olamaz.

d)Tüketicide endişeye neden olabilecek biçimde; yazılı, resimli, grafik veya sembolik gösterimler vasıtasıyla vücut fonksiyonlarındaki değişikliklere atıfta bulunacak şekilde olamaz.

(2)Beslenme ve sağlık beyanları, kullanım talimatına göre tüketime hazır hale getirilen gıdayı temel alacak şekilde kullanılır.

Beslenme beyanları

MADDE 41 – (1) Gıdaların etiketi, tanıtımı veya reklâmında, sadece Ek-14’te yer alan beslenme beyanları, bu ekteverilen koşullara uygun olmak kaydı ile yer alabilir. Ancak bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2’den fazla olan içeceklerde, yalnızca enerji miktarlarının azaltılmasına ilişkin beslenme beyanı yapılabilir.

(2)Bir gıda, beslenme beyanı yapabilme koşullarını doğal bileşiminde bulunanbir besin ögesi veya diğer öge ile karşılıyorsa, beslenme beyanının önüne“doğal olarak/doğal” ibaresi eklenebilir.

(3) Ek-14’te yer alan ve beyan koşulu porsiyona göre verilen beslenme beyanları ile ilgili değerlendirmelerde, Ek-12’de yer alan porsiyon büyüklükleri esas alınır. Ürünün net miktarının porsiyon büyüklüğünden daha az olması durumunda, bir porsiyon için belirlenen beyan koşulu ürünün net miktarında sağlanır.

Sağlık beyanları

MADDE 42 – (1) Gıdanın etiketi, tanıtımı veya reklâmında sağlık beyanı yapılabilmesi için bu gıdanın aşağıdaki özelliklere bir arada sahip olması zorunludur:

a)Gıda olarak tüketilmeli veya takviye edici gıda olarak alınabilmelidir.

b)Beyan edilen etkiyi normal olarak tüketilmesi beklenen miktarlarda göstermelidir.

c)Bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2'den fazla olmamalıdır.

ç)(d) bendinde yer alan hüküm saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki özelliklerden en az üçünü bir arada taşımalıdır.

1)Bileşiminde en fazla 120 mg/100 kcal sodyum bulunan,

2)İçerdiği enerjinin en fazla %8'i doymuş yağ asitlerinden gelen,

3)İçerdiği enerjinin en fazla %10'u ilave şekerden gelen,

4)Doğal olarak bileşiminde en az 55 mg/100 kcal kalsiyum bulunan.

d)(ç) bendinde belirlenen koşula uymayan gıdalara ilişkin istisnalar, sağlık ve beslenme beyanlarına yönelik olarak hazırlanacak özel mevzuat ile belirlenir. Bakanlık uygun gördüğü durumlarda, özel mevzuat yayımlanana kadar,(ç) bendinde belirlenen koşula uymayan gıdalarda istisnai olarak sağlık beyanı yapıp yapılamayacağını değerlendirebilir. Bu değerlendirmenin yapılabilmesi için söz konusu gıdanın aşağıda tanımlanan gıda gruplarından herhangi birine girmesi zorunludur.

1)Genel nüfusun beslenmesinde belirgin bir yeri veya önemi bulunan gıdalar,

2)Genel nüfusun beslenmesinde belirli besin öğeleri açısından önemli bir kaynak durumunda olan ve ürün formülasyonunun (ç) bendinde belirlenen koşulu sağlamak için yeniden düzenlemesi mümkün olmayan gıdalar,

3)Özel bileşimi veya özel bir üretim işlemine sahip olan ve diğer gıdalardan açık bir şekilde ayırt edilebilen özel beslenme amaçlı gıdalar.

(2)Birinci fıkrada belirtilen özelliklere sahip olan gıdaların etiketi,tanıtımı veya reklâmında, sadece Ek-15'te yer alan sağlık beyanları, bu ekte verilen koşullara uygun olmak kaydı ile yer alabilir.

(3)Sağlık beyanı yapılan gıdanın porsiyonunun büyüklüğü ve beyana esas olan bileşenin bir porsiyondaki miktarı etiket üzerinde belirtilir.

(4) Ek-15'te yer alan ve beyan koşulu porsiyona göre verilen sağlık beyanları ile ilgili değerlendirmelerde,Ek-12'de yer alan porsiyon büyüklükleri esas alınır. Ürünün net miktarının porsiyon büyüklüğünden daha az olması durumunda, bir porsiyon için belirlenen beyan koşulu ürünün net miktarında sağlanır.

(5)Aşağıdaki sağlık beyanlarına kesinlikle izin verilmez:

a)Gıdanın tüketilmemesi durumunda sağlığın olumsuz etkilenebileceğini ileri süren beyanlar;

b)Kilo kaybının miktarına veya oranına atıfta bulunan beyanlar;

c)Doktorların veya sağlıkla ilgili meslek mensuplarının tavsiyelerine atıfta bulunan beyanlar;

ç)Bakanlıkça izin verilen durumlar hariç olmak üzere; tıp, beslenme veya diyetetik ile ilgili meslek örgütleri ve sağlıkla ilişkili hayır kurumlarının tavsiyeleri veya bu örgütler ve kurumlar tarafından verilendeşlere atıfta bulunan beyanlar.

YEDİNCİ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Özel etiketleme kuralları

MADDE 43 – (1) Bu Yönetmelik hükümleri saklı kalmak kaydıyla, belirli gıda veya gıda gruplarına yönelik hazırlanan gıda kodeksi kapsamında bu gıdalara özel ilave etiketleme kuralları belirlenebilir.

Uygulamaya ilişkin düzenlemeler

MADDE 44 – (1) Gerek görüldüğünde bu Yönetmelik hükümlerinin uygulamasına yönelik hazırlanacak talimat veya kılavuzlar, Bakanlık internet sitesinde yayımlanır.

Ürün takip sistemi

MADDE 45 – (1) Bakanlık gerekli gördüğü durumlarda, belirli gıda veya gıda gruplarına yönelik olarak ürünün izlenebilirliğini temin etmek amacıyla, etiketlerde ürün takip sisteminin uygulanmasına ilişkin özel uygulamalar yapabilir veya yaptırabilir.

İdari yaptırım

MADDE 46 – (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Atıflar

MADDE 47 – (1) Mevzuatta, bu Yönetmeliğin yayımından önce yürürlükte olan gıdaların etiketlenmesine ilişkin gıda kodeksine yapılan atıflar bu Yönetmeliğin ilgili hükümlerine yapılmış sayılır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) İkinci, üçüncü ve dördüncü fıkralar saklı kalmak kaydıyla; bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, 8 inci maddenin birinci fıkrasının (ğ) bendinde, 11 inci ve 27 nci maddelerde yer alan hükümlere 1/7/2012 tarihine kadar; diğer hükümlere 31/12/2013 tarihine kadar uymak zorundadır. 8 inci maddenin birinci fıkrasının (ğ) bendine, 11 inci ve 27 nci maddelere uyulmaksızın 1/7/2012 tarihinden önce piyasaya arz edilen veya etiketlenen gıdalar ilediğer hükümlerine uyulmaksızın 31/12/2013 tarihinden önce piyasaya arzedilen veya etiketlenen gıdalar, 31/12/2014 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

(2)Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre kayıt işlemine tabi olan gıda işletmecilerine, birinci fıkraya ilave olarak aşağıdaki hükümler uygulanır:

a)5996 sayılı Kanunun yürürlüğe girdiği 13/12/2010 tarihinden önce faaliyet gösteren ve halen işletmesinin faaliyeti devam eden gıda işletmecileri, üretim izni belgesi bulunan gıdalar için, “Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tarih ve... sayılı izni ile üretilmiştir.” ifadesinin yer aldığı etiketleri, bu bilginin yer aldığı bölümün uygun şekilde kapatılması ve bunun yerine işletme kayıt numarasının belirtilmesi suretiyle 31/12/2013 tarihine kadar kullanabilir. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak işletme kayıt numarasını henüz almamış olan gıda işletmecileri, “işletme kayıt numarası” yerine (b) bendine göre uygun olan bilgiye yer verir.

b)13/12/2010 tarihinden önce faaliyet gösteren ve halen işletmesinin faaliyeti devam eden gıda işletmecileri ve 13/12/2010 tarihinden sonra işletme kayıt belgesi alan gıda işletmecileri; Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak işletme kayıt numarası alıncaya kadar, ürettikleri veya ambalajladıkları gıdaların etiketlerinde işletme kayıt numarası yerine gıda sicil numarasını/çalışma izin numarasını/işletme kayıt belgesi numarasını belirtirler. Bu bilgi verilirken “Gıda sicil numarası/çalışma izin numarası/işletme kayıt belgesi numarası:...” şeklinde ifade edilir.

c)(a) ve (b) bentlerine göre 31/12/2013 tarihinden önce piyasaya arz edilen veya etiketlenen gıdalar, 31/12/2014 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

(3)Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre onay işlemine tabi olan gıda işletmecilerine, birinci fıkraya ilave olarak aşağıdaki hükümler uygulanır:

a)5996 sayılı Kanunun yürürlüğe girdiği 13/12/2010 tarihinden önce faaliyet gösteren ve halen işletmesinin faaliyeti devam eden gıda işletmecileri, üretim izni belgesi bulunan gıdalar için, “Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tarih ve... sayılı izni ile üretilmiştir.” ifadesinin yer aldığı etiketleri, bu bilginin yer aldığı bölümün uygun şekilde kapatılması ve bunun yerine tanımlama işareti yerine verilmesi suretiyle 31/12/2013 tarihine kadar kullanabilir. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak işletme onay numarasını henüz almamış olan gıda işletmecileri, “tanımlama işareti” yerine (b) bendine göre uygun olan bilgiye yer verir.

b)13/12/2010 tarihinden önce faaliyet gösteren ve halen işletmesinin faaliyeti devam eden gıda işletmecileri; Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak işletme onay numarası alınmaya kadar, ürettikleri veya ambalajladıkları gıdaların etiketlerinde tanımlama işareti yerine gıda sicil numarasını/çalışma izin numarasını belirtirler. Bu bilgi verilirken “Gıda sicil numarası/çalışma izin numarası:...” şeklinde ifade edilir.

c)(a) ve (b) bentlerine göre 31/12/2013 tarihinden önce piyasaya arz edilen veya etiketlenen gıdalar, 31/12/2014 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

(4)İthal edilen gıdaları piyasaya arz eden gıda işletmecilerine, birinci fıkraya ilave olarak aşağıdaki hükümler uygulanır:

a)Bu gıda işletmecileri, üzerinde ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı veya ithal izin tarihi ve numarası bulunan etiketleri mevcut hali ile 1/7/2012 tarihine kadar kullanabilirler.

b)Bu gıda işletmecileri, üzerinde ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı veya ithal izin tarihi ve numarası bulunan etiketleri, üzerindeki ‘Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tarih ve ... sayılı izni ile ithal edilmiştir.’ ifadesinin yer aldığı bölümün uygun şekilde kapatılması suretiyle 31/12/2013 tarihine kadar kullanabilir.

c)(a) bendine göre 1/7/2012 tarihinden önce ve (b) bendine göre 31/12/2013 tarihinden önce piyasaya arz edilen veya etiketlenen gıdalar, 31/12/2014 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri, geçici 1 inci maddede belirtilen süreler içinde bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, gıdaların etiketlenmesine ilişkin olarak bu Yönetmeliğin yayımından önce yürürlükte olan gıda kodeksi hükümlerine uyarlar.

Yürürlük

MADDE 48 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 49 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

ALERJEN MADDELER VEYA ÜRÜNLER

Alerjen Madde veya Ürünün Adı	Hariç Tutulan Ürünler
1) Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılçıksız buğday, kamut veya bunların hibrit türleri) ve bunların ürünleri	- Dekstroz dâhil buğday bazlı glukoz şurupları - Buğday bazlı maltodekstrinler - Arpa bazlı glukoz şurupları - Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan tahıllar

2) Kabuklular (<i>Crustacea</i>) ve bunların ürünleri	
3) Yumurta ve yumurta ürünleri	
4) Balık ve balık ürünleri	- Vitamin veya karotenoid preparatlarında taşıyıcı olarak kullanılan balık jelatini - Bira ve şarapta durultma yardımcısı olarak kullanılan balık jelatini veya Isinglass (balık tutkalı)
5) Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri	
6) Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri	- Rafine soya fasulyesi yağı (katı ve sıvı) - Soya fasulyesinden elde edilen tokoferollerin (E306) doğal karışımları, doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetat, doğal D-alfa tokoferol suksinat - Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel yağlardan elde edilen bitkisel steroller ve bitkisel sterol esterleri - Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel sıvı yağ sterollerinden üretilen bitkisel stanol esterleri
7) Süt ve süt ürünleri (laktöz dahil)	- Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan peynir altı suyu - Laktitol
8) Sert kabuklu meyveler: Badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), fındık (<i>Corylus avellana</i>), ceviz (<i>Juglans regia</i>), kaju fıstığı (<i>Anacardium occidentale</i>), pıkan cevizi (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), brezilya fıstığı (<i>Bertholletia excelsa</i>), antep fıstığı (<i>Pistacia vera</i>), macadamia fıstığı ve Queensland fıstığı (<i>Macadamia ternifolia</i>) ve bunların ürünleri	- Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan sert kabuklu meyveler
9) Kereviz ve kereviz ürünleri	
10) Hardal ve hardal ürünleri	
11) Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri	
12) Kükürt dioksit ve sülfidler (tüketime hazır veya üreticilerin talimatlarına göre hazırlanan ürünler için, toplam SO ₂ cinsinden hesaplanan konsantrasyonu 10 mg/kg veya 10 mg/L'den daha fazla olanlar)	
13) Acı bakla ve acı bakla ürünleri	
14) Yumuşakçalar ve ürünleri	

Ek-2

ETİKETİNDE İLAVE ZORUNLU BİLGİLER BULUNMASI GEREKEN GIDALAR

Gıdanın veya Gıda Grubunun Adı	Gıdanın Etiketinde Yer Alması Zorunlu Olan İfadeler
1. Belirli Gazlar İle Ambalajlanan Gıdalar	
1.1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen ambalajlama gazları vasıtasıyla, dayanıklılık süresi uzatılan gıdalar	<i>“Koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır.”</i>
2. Tatlandırıcı İçeren Gıdalar	
2.1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>“Tatlandırıcı içerir.”</i> ifadesi, gıdanın adının yanında yer alır.
2.2. Hem ilave şeker hem de Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>“Şeker ve tatlandırıcı içerir.”</i> ifadesi gıdanın adının yanında yer alır.
2.3. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen aspartam/aspartam-asesülfam tuzunu içeren gıdalar	Aspartamın/aspartam-asesülfam tuzunun bileşenler listesinde sadece E kodu ile belirtilmesi durumunda, <i>“Aspartam (fenilalanin kaynağı) içerir.”</i> ifadesi etiket üzerinde yer alır. Aspartamın/aspartam-asesülfam tuzunun bileşenler listesinde özel adı ile belirtilmesi durumunda, <i>“Fenilalanin kaynağı içerir.”</i> ifadesi etiket üzerinde yer alır.
2.4. %10’dan fazla ilave şeker alkolü içeren gıdalar	<i>“Aşırı tüketimi laksatif etki yaratabilir.”</i>
3. Glisirizik Asit veya Glisirizik Asidin Amonyum Tuzunu İçeren Gıdalar	
3.1. Glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzu veya meyan kökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı, 100 mg/kg veya 10 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler veya içecekler	<i>“Meyan kökü içerir.”</i> ifadesi bileşenler listesinin hemen ardına eklenir. Eğer “meyan kökü” ifadesi bileşenler listesinde zaten varsa veya gıdanın adında geçiyorsa ayrıca belirtilmesine gerek yoktur. Eğer bileşenler listesi yok ise bu ifade gıdanın adının yanında yer alır.
3.2. Glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzu veya meyan kökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı, 4 g/kg veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler	<i>“Meyan kökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır.”</i> uyarısı bileşenler listesinin hemen ardına eklenir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.
3.3. Glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzu veya meyan kökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı; 50 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler veya hacmen %1,2’den fazla alkol içeren içeceklerle ilgili olarak 300 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler ⁽¹⁾ .	<i>“Meyan kökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır.”</i> uyarısı bileşenler listesinin hemen ardına eklenir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.

4. Yüksek Miktarda Kafein İçeren Gıdalar	
4.1. Adında ‘kahve’ veya ‘çay’ ifadesi yer alan; kahve, çay veya kahve ya da çay ekstraktı bazlı içecekler hariç olmak üzere; - Değiştirilmeksizin tüketimi amaçlanan ve hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L’yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler - Konsantre veya kurutulmuş formda olan ve tüketime hazırlandıktan sonra hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L’yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler	“Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez.” uyarısı etiket üzerinde ürünün adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve bu Yönetmeliğin 14 üncü maddesinin birinci fıkrasına uygun şekilde mg/100 mL olarak bildirilir.
4.2. Fizyolojik bir amaçla kafein ilave edilen, içecekler dışındaki gıdalar	“Kafein içerir. Çocuklar veya hamile kadınlar için tavsiye edilmez.” uyarısı etiket üzerinde ürünün adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve 14 üncü maddenin birinci fıkrasına uygun şekilde mg/100 g veya mg/100 mL olarak bildirilir. Takviye edici gıdalarda ise; kafein miktarı, günlük tüketim için önerilen porsiyon üzerinden etiket üzerinde belirtilir.
5. Bitkisel Sterol, Bitkisel Sterol Esteri, Bitkisel Stanol veya Bitkisel Stanol Esteri İlave Edilmiş Gıdalar	
5.1. Bitkisel sterol, bitkisel sterol ester, bitkisel stanol veya bitkisel stanol ester ilave edilmiş gıdalar veya gıda bileşenleri	1) “Bitkisel sterol/bitkisel stanol ilaveli” ifadesi, gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. 2) İlave edilen bitkisel sterol, bitkisel sterol ester, bitkisel stanol veya bitkisel stanol ester miktarı (% olarak veya gıdanın 100 gramında ya da 100 mL’inde ‘g serbest bitkisel sterol/bitkisel stanol’ olarak) bileşenler listesinde bildirilir. 3) Ürünün özellikle kandaki kolesterol düzeyini düşürmek isteyen kişilere yönelik olduğunu bildiren bir ifadeye yer verilir. 4) Kolesterol düşürücü ilaç tedavisi gören hastaların ürünü yalnızca tıbbi gözetim altında tüketmeleri gerektiğini bildiren bir ifadeye yer verilir. 5) Ürünün hamile ve emziren kadınlar ile beş yaşın altındaki çocuklar için beslenme açısından uygun olmayabileceğini bildiren kolayca görülebilecek bir ifadeye yer verilir. 6) Karotenoid düzeyinin korunması için, ürünün yeterli ve dengeli beslenmenin bir parçası olarak, düzenli meyve ve sebze tüketimi ile birlikte tüketilmesi tavsiyesine yer verilir. 7) 3 g/gün’den fazla ilave bitkisel sterol/bitkisel stanol tüketiminden kaçınılması gerektiğini bildiren bir ifadeye, yukarıdaki 3 numaralı bilgi ile aynı görüş alanı içinde yer verilir. 8) İlgili gıdanın veya gıda bileşeninin bir porsiyonunun miktarı (tercihen g veya mL olarak) ve her bir porsiyonun içerdiği bitkisel sterol/bitkisel stanol miktarı belirtilir.

(1) Belirlenen düzey, tüketime hazır ürünlere veya üreticilerin talimatına göre tüketime hazır hale getirilen ürünlere uygulanır.

Ek-3

x-YÜKSEKLİĞİNİN TANIMI



Açıklamalar

- 1 Üst çıkıntı hizalama çizgisi
- 2 Tepe çizgisi
- 3 Orta çizgi
- 4 Satır çizgisi
- 5 Alt çıkıntı hizalama çizgisi
- 6 x-yüksekliği
- 7 Punto büyüklüğü

BİLEŞENLER LİSTESİNE İLİŞKİN KURALLAR

BÖLÜM 1

Bileşenlerin Ağırlıkça Azalan Sırayla Gösterimine İlişkin Özel Kurallar

Bileşen Grubu	Bileşenler Listesi Oluşturulurken Uygulanacak Özel Kurallar
1) İlave su ve uçucu ürünler	İlave su ve uçucu ürünler son ürünlerdeki ağırlıklarına göre uygun sırada yer alır. Gıdaya bir bileşen olarak ilave edilen suyun miktarı, son ürünün toplam miktarından kullanılan diğer bileşenlerin toplam miktarı çıkarılarak hesaplanır. Hesaplanan ilave su miktarı son ürünün ağırlığının %5'ini aşmıyor ise bu miktarın dikkate alınmasına gerek yoktur.
2) Konsantre veya kurutulmuş formda kullanılan ve üretim sırasında yeniden eski haline getirilen bileşenler	Konsantre veya kurutulmuş formda kullanılan ve üretim sırasında yeniden eski haline getirilen bileşenler, konsantre edilmeden veya kurutulmadan önceki ağırlıklarına göre uygun sırada yer alabilir.
3) Su ilave edilerek hazırlanacak olan konsantre veya kurutulmuş gıdalarda kullanılan bileşenler	Su ilavesi ile hazırlanarak tüketilecek olan konsantre veya kurutulmuş gıdaların bileşenleri, tüketime hazır ürünlerdeki miktarlarına göre uygun sırada listelenebilir. Ancak bu durumda bileşenler listesi, "tüketime hazır haldeki ürünün bileşenleri" veya "tüketime hazır haldeki ürünün içindekiler" açıklaması ile birlikte verilir.
4) Ağırlıkça hiçbir belirsiz ölçüde baskın olmayacak şekilde ve muhtemelen değişen miktarlarda bulunacak biçimde, bir karışım halinde gıdanın bileşeni olarak kullanılan meyveler, sebzeler veya mantarlar	Meyveler, sebzeler veya mantarlar, ağırlıkça hiçbir belirsiz ölçüde baskın olmayacak şekilde ve muhtemelen değişen miktarlarda bulunacak biçimde bir karışım halinde gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında, bileşenler listesinde "değişen miktarlarda" ifadesini takiben "meyveler", "sebzeler" veya "mantarlar" adı altında birlikte verilebilir. Ancak bu durumda, bileşen adının hemen ardından karışım içindeki meyveler, sebzeler veya mantarlar da listelenir. Böyle durumlarda söz konusu karışım bileşenler listesine; mevcut meyveler, sebzeler veya mantarların toplam ağırlığı temel alınarak, 18 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak dâhil edilir.
5) Ağırlıkça hiçbir belirsiz ölçüde baskın olmadığı baharat veya bitki karışımları	Baharat veya bitki karışımları, ağırlıkça hiçbir belirsiz miktarı belirsiz ölçüde baskın değilse, "değişen miktarlarda" ifadesi ile birlikte bulunması koşuluyla ürün içindeki miktarı dikkate alınmaksızın bileşenler listesinde farklı bir sırada yer alabilir.
6) Son ürünün %2'sinden daha azını oluşturan bileşenler	Son ürünün %2'sinden daha azını oluşturan bileşenler, ürün içindeki miktarı dikkate alınmaksızın diğer bileşenlerden sonra farklı bir sırada yer alabilir.
7) Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştirmeksizin ve son ürünün % 2'sinden daha azını oluşturan kadar, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler	Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştirmeksizin ve son ürünün %2'sinden daha azını oluşturan kadar, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler; iki bileşenden fazla olmamak üzere ve en az bir bileşenin son üründe bulunması durumunda, bileşenler listesinde "... ve/veya içerir" ifadesi ile yer alabilir. Bu hüküm, Bölüm 3'te yer alan gıda katkı maddelerine veya bileşenlere ve Ek-1'de yer alan alerjen maddeler veya ürünlere uygulanmaz.
8) Bitkisel rafine yağlar	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 ve takiben "değişen miktarlarda" ifadesi kullanılabilir. Eğer bitkisel yağlar bileşenler listesinde grup olarak verilirse, mevcut bitkisel yağların toplam ağırlığı temel alınarak, 18 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak listeye dâhil edilir. Hidrojenize yağlar bileşenler listesinde belirtilirken, "tam hidrojenize" veya "kısmi hidrojenize" açıklamalarına da yer verilir.

BÖLÜM 2
Grup Adı İle Belirtilen Bileşenler

21 inci maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki tabloda yer alan gıda gruplarından birine ait olan ve başka bir gıdanın bileşeni olan bileşenler, bileşenler listesinde özel adları yerine grup adları ile belirtilebilir.

Gıda Grubunun Tanımı	Grup Adı
1) Hayvansal rafine yağlar (domuz yağı hariç)	‘Yağ’ (‘hayvansal’ ifadesi veya yağın elde edildiği hayvanın özel adı ile birlikte) Hidrojenize yağlar belirtilirken, ‘tam hidrojenize’ veya ‘kısmi hidrojenize’ açıklamalarına da yer verilir.
2) İki veya daha fazla tahıl türünden elde edilen un karışımları	‘Un’ (unun elde edildiği tahılların ağırlıkça azalan sırada listesi ile birlikte)
3) Nişastalar ve fiziksel olarak veya enzimler vasıtasıyla modifiye edilmiş nişastalar	‘Nişasta’
4) Balıklar başka bir gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında ve bu gıdanın adı veya tanıtımında özel bir balık türüne atıfta bulunulmaması koşuluyla bütün balık türleri	‘Balık’
5) Peynirler veya peynir karışımları başka bir gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında ve bu gıdanın adı veya tanıtımında özel bir peynir çeşidine atıfta bulunulmaması koşuluyla bütün peynir çeşitleri	‘Peynir’
6) Gıdanın ağırlıkça % 2’sini geçmeyen tüm baharat çeşitleri	‘Baharat’ veya ‘baharat karışımı’
7) Gıdanın ağırlıkça %2’sini geçmeyen tüm bitkiler veya bitki parçaları	‘Bitki(ler)’ veya ‘bitki karışımı’
8) Sakızlar için sakız mayası üretiminde kullanılan tüm sakız preparatı çeşitleri	‘Sakız mayası’
9) Kırıntı haline getirilip fırında pişirilmiş tüm tahıl ürünü çeşitleri	‘Kırıntılar’ veya ‘gevrekler’ veya ‘peksimet’ ifadelerinden uygun olanı
10) Sukroz (sakkaroz)	‘Şeker’
11) Susuz dekstroz veya dekstroz monohidrat	‘Dekstroz’
12) Glukoz şurubu veya kurutulmuş glukoz şurubu	‘Glukoz şurubu’
13) Tüm süt proteini çeşitleri (kazein, kazeinat ve peynir altı suyu proteinleri) ve bunların karışımları	‘Süt proteinleri’
14) Pres veya rafine kakao yağı	‘Kakao yağı’
15) Şarap ile ilgili gıda kodeksinde tanımlanan tüm şarap çeşitleri	‘Şarap’

16) Etler başka bir gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında ve toplam yağ ve bağ doku içeriği aşağıda belirtilen değerleri aşmadığı durumda, insan tüketimine uygun olduğu kabul edilen memelilerin ve kuş türlerinin iskelet kasları (iskelet kaslarının doğal olarak içerdiği veya bu kaslara yapışık olarak bulunan dokular ile birlikte) ⁽¹⁾ <table><tr><th colspan="3">'... eti' ifadesi ile belirtilebilecek bileşenler için maksimum yağ ve bağ doku içerikleri</th></tr><tr><th>Türler</th><th>Yağ</th><th>Bağ doku ⁽²⁾</th></tr><tr><td>Memeliler (tavşanlar ve domuzlar hariç) ve memeli türlerinin baskın olduğu tür karışımları</td><td>%25</td><td>%25</td></tr><tr><td>Domuzlar</td><td>%30</td><td>%25</td></tr><tr><td>Kuşlar ve tavşanlar</td><td>%15</td><td>%10</td></tr></table> Eğer bu maksimum limitler aşılmışsa, ancak 'et' tanımı için geçerli olan diğer tüm kriterler karşılanıyorsa, bileşenler listesinde '... eti' ifadesine ilaveten yağ ve/veya bağ doku varlığı da belirtilir. 'Mekanik olarak ayrılmış et' tanımına giren ürünler bu grubun dışındadır.	'... eti' ifadesi ile belirtilebilecek bileşenler için maksimum yağ ve bağ doku içerikleri			Türler	Yağ	Bağ doku ⁽²⁾	Memeliler (tavşanlar ve domuzlar hariç) ve memeli türlerinin baskın olduğu tür karışımları	%25	%25	Domuzlar	%30	%25	Kuşlar ve tavşanlar	%15	%10	'... eti' ifadesi ve etin elde edildiği hayvan türlerinin adı⁽³⁾
'... eti' ifadesi ile belirtilebilecek bileşenler için maksimum yağ ve bağ doku içerikleri																
Türler	Yağ	Bağ doku ⁽²⁾														
Memeliler (tavşanlar ve domuzlar hariç) ve memeli türlerinin baskın olduğu tür karışımları	%25	%25														
Domuzlar	%30	%25														
Kuşlar ve tavşanlar	%15	%10														
17) 'Mekanik olarak ayrılmış et' tanımına giren tüm ürün çeşitleri	'Mekanik olarak ayrılmış et' ifadesi ve etin elde edildiği hayvan türlerinin adı ⁽³⁾															

⁽¹⁾ Diyafram ve masseter (çiğneme kasları) iskelet kaslarının parçasıdır. Yürek, dil, baş kasları (masseter hariç), karpus kasları, tarsus kasları ve kuyruk kasları ise bunların dışındadır.

⁽²⁾ Bağ doku içeriği, kolajen içeriği ve et proteini içeriği arasındaki oran temel alınarak hesaplanır. Kolajen içeriği, hidroksiprolin içeriğinin 8 faktörü ile çarpılması sonucu elde edilen miktar anlamına gelir.

⁽³⁾ Bu ifadenin yerine, ilgili hayvan türlerine ait bileşenler için geçerli olan jenerik bir ad da kullanılabilir.

BÖLÜM 3

Gıda Katkı Maddeleri ve Gıda Enzimlerinin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi

1) 21 inci maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla ve 20 nci maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri hariç olmak üzere, aşağıdaki tabloda listelenen fonksiyonel sınıflardan herhangi birine giren gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri, bu tabloda yer alan ilgili fonksiyonel sınıf adını takiben kendi özel adları veya E kodları ile birlikte verilir. Eğer bir bileşen birden fazla fonksiyonel sınıfa giriyorsa, bu bileşenin söz konusu gıdadaki temel fonksiyonuna uygun olan fonksiyonel sınıf adı belirtilir.

Antioksidan	Köpük oluşturu
Aroma arttırıcı	Köpüklenmeyi önleyici
Asit	Metal bağlayıcı
Asitlik düzenleyici	Modifiye nişasta ⁽²⁾
Emülgatör	Nem verici
Emülsifiye edici tuz ⁽¹⁾	Parlatıcı
Hacim arttırıcı	Renklendirici
İtici gaz	Sertleştirici
Jelleştirici	Stabilizör
Kabartıcı	Tatlandırıcı
Kıvam arttırıcı	Topaklanmayı önleyici
Koruyucu	Un işlem maddesi

⁽¹⁾ Sadece işlenmiş peynirler ve işlenmiş peynir bazlı ürünler için.

⁽²⁾ Özel ad veya E kodunun belirtilmesi zorunlu değildir.

2) 1 nolu maddedeki bileşenlerin fonksiyonel sınıf tanımları için Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinin Ek-1’inde yer alan ilgili tanımlar dikkate alınır.

BÖLÜM 4

Aroma Vericilerin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi

1) Aroma vericiler;

a) Eğer aroma veren bileşen Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (a), (c), (d), (i), (j), (n) ve (p) bentlerinde tanımlanan aroma vericileri içeriyor ise “aroma verici(ler)” ifadesi ile veya daha özel bir ad ile veya aromayı tanımlayan bir ifade ile belirtilir.

b) Eğer aroma veren bileşen Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (p) bendinde tanımlanan aroma vericileri içeriyorsa ve gıdaya tıtsülü bir aroma veriyorsa, “tıtsü aroması/aromaları” veya “ “gıda(lar)dan veya gıda grubundan veya kaynak(lar)dan” üretilen tıtsü aroması/aromaları” (örneğin; kayın ağacından üretilen tıtsü aroması) ifadeleri ile belirtilir.

2) ‘Doğal’ kelimesi, aroma vericileri tanımlamak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin 8 inci maddesinin üçüncü fıkrasına uygun olarak kullanılır.

3) Bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında aroma verici olarak kullanılan kinin ve/veya kafein, bileşenler listesinde “aroma verici(ler)” ifadesinin hemen ardından kendi adı ile belirtilir.

BÖLÜM 5

Bileşik Bileşenlerin Belirtilmesi

1) 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 gümrük tarafından belirlenen ad kullanılır ve bileşik bileşenin adının hemen ardından kendi bileşenlerinin listesi verilir.

2) 21 inci maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki durumlarda bileşik bileşenin bileşenler listesinin verilmesi zorunlu değildir;

a) 20 nci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç) ve (d) bentlerine tabi olan gıda katkı maddeleri hariç olmak üzere; bileşik bileşenin bileşiminin mevcut mevzuat kapsamında tanımlanmış olması ve bileşik bileşenin son ürünün %2’sinden daha azını oluşturması durumunda,

b) 20 nci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç) ve (d) bentlerine tabi olan gıda katkı maddeleri hariç olmak üzere; son ürünün %2’sinden daha azını oluşturan baharat ve/veya bitki karışımlarından oluşan bileşik bileşenler için,

c) Bileşik bileşenin, mevzuata göre bileşenler listesi bulunması zorunlu olmayan bir gıda olması durumunda.

Ek-5

BİLEŞENLERİN MİKTARININ BİLDİRİMİ

1) Aşağıda belirtilen durumlarda bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarının bildirilmesi zorunlu değildir:

a) Aşağıdaki bileşenler veya bileşen gruplarının;

- Süzme ağırlığı Ek-6'nın 5 numaralı maddesine göre belirtilenler,

- Miktarının etiket üzerinde verilmesi mevzuata göre zaten zorunlu olanlar,

- Aroma verme amacıyla, ağırlıkça %2'den daha az miktarda kullanılanlar,

- Gıdanın adında yer aldığı halde, gıdanın tanımlanması veya benzer gıdalardan ayırt edilmesi için elzem olmadığından miktarındaki değişim tüketicinin tercihini etkilemeyecek olanlar.

b) Bir bileşenin veya bileşen grubunun miktarı özel mevzuat hükümleri ile miktar bilgisi etiket üzerinde verilmeksizin, kesin olarak belirlenmişse, söz konusu bileşenin veya bileşen grubunun miktarının bildirilmesi zorunlu değildir.

c) Ek-4 Bölüm 1'de yer alan 4 ve 5 nolu satırlarda belirtilen durumlarda ilgili bileşenin veya bileşen grubunun miktarının bildirilmesi zorunlu değildir.

2) 22 nci maddenin birinci fıkrasının (a) ve (b) bentleri aşağıdaki durumlarda uygulanmaz;

a) Ek-2 uyarınca, "tatlandırıcı içerir" veya "şeker ve tatlandırıcı içerir" ifadesi gıdanın adının yanında yer alıyor ise, bu ifadelerin bulunmasını gerektiren bileşen veya bileşen grubu için,

b) Eğer ilave edilen madde beslenme yönünden etiketlemeye tabi ise, ilave vitamin ve mineraller için.

3) Bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı aşağıdaki kurallara uygun olarak belirtilir:

a) Bileşenin veya bileşenlerin miktarı yüzde olarak verilir ve bu değer ilgili bileşenin veya bileşenlerin kullanıldığı andaki miktarına göre belirlenir.

b) Bileşenin veya bileşenlerin miktarı, ya gıdanın adının içinde ya da hemen ardından veya söz konusu bileşen veya bileşen grubu ile bağlantılı olacak şekilde bileşenler listesinde yer alır.

4) 3 nolu maddede belirlenen kurallara istisna olarak, aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) Isıl işlem veya diğer işlemlerin ardından nem kaybeden gıdalarda, kullanılan bileşenin ve bileşenlerin miktarı son üründeki miktarına göre yüzde olarak belirtilir. Ancak, etiket üzerinde belirtilen bir bileşenin miktarı veya tüm bileşenlerin toplam miktarı %100'ü aşıyorsa, yüzde yerine 100 g son ürünü hazırlamak için kullanılan bileşenin veya bileşenlerin ağırlığı verilir.

b) Uçucu bileşenlerin miktarı, son üründeki ağırlıkça oranlarına göre belirtilir.

c) Konsantre veya kurutulmuş formda kullanılan ve üretim sırasında yeniden eski haline getirilen bileşenlerin miktarı, konsantre edilmeden veya kurutulmadan önce kaydedilen ağırlıkça oranlarına göre belirtilebilir.

ç) Su ilave edilerek hazırlanacak olan konsantre veya kurutulmuş gıdalarda bileşenlerin miktarı, tüketime hazır ürünlerdeki ağırlıkça oranlarına göre belirtilebilir.

Ek-6

NET MİKTARIN BİLDİRİMİ

1) Aşağıda belirtilen durumlarda net miktarın bildirilmesi zorunlu değildir:

a) Hacmi veya kütlesi önemli miktarda kayba uğrayan gıdaların tane ile satılması veya satın alan kişinin huzurunda tartılarak satılması durumunda,

b) Baharat ve bitkiler hariç olmak üzere, net miktarı 5 g veya 5 mL'den daha az olan gıdalarda,

c) Parça adedinin dışarıdan açık bir şekilde görülebilmesi ve kolayca sayılabilmesi veya etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla, normal olarak tane ile satılan gıdalarda.

2) İlgili mevzuat gereğince belli bir miktar tipinin (örneğin; nominal miktar) belirtilmesinin gerekli olduğu durumlarda, bu miktar bu Yönetmeliğin amaçları açısından net miktar olarak kabul edilir.

3) 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.

4) 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.

5) 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.

Ek-7

TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ VE SON TÜKETİM TARİHİ

BÖLÜM 1

Tavsiye Edilen Tüketim Tarihinin Belirtilmesi

1) 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. Eğer ürünün belirtilen süre boyunca muhafaza edilmesi sırasında uyulması gereken muhafaza koşulları varsa, bu bilgileri takiben belirtilir.

2) Tavsiye edilen tüketim tarihi; gün ve ay olarak veya gerektiğinde gün, ay ve yıl olarak, bu sırayla ve kodlanmadan belirtilir. Ancak;

a) 3 aydan daha kısa süre muhafaza edilecek olan gıdalarda, gün ve ay olarak belirtilmesi yeterlidir.

b) 3 aydan daha uzun ancak 18 aydan daha kısa süre muhafaza edilecek olan gıdalarda, ay ve yıl olarak belirtilmesi yeterlidir.

c) 18 aydan daha uzun süre muhafaza edilecek olan gıdalarda, yıl olarak belirtilmesi yeterlidir.

3) Farklı tarih bildirim türlerini zorunlu hale getiren mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki gıdalar için tavsiye edilen tüketim tarihinin belirtilmesi zorunlu değildir:

a) Filizlenmiş tohumlar ve baklagil filizleri gibi benzer ürünler hariç olmak üzere; soyma, doğrama veya benzer işlemlerden geçirilmemiş olan, patates dahil taze meyve ve sebzeler,

b) Üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen; şaraplar, likör şarapları, köpüren şaraplar, aromatize şaraplar ve benzeri ürünler ile üzüm şirasından üretilen ve Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonu altında yer alan içecekler,

c) Hacmen %10 veya daha fazla alkol içeren içecekler,

ç) İçeriğinin doğası gereği normal olarak üretiminden itibaren 24 saat içinde tüketilen fırıncılık veya pastacılık ürünleri,

d) Sirke,

e) Yemeklik tuz,

f) Katı formdaki şeker,

g) Sadece aromalandırılmış ve/veya renklendirilmiş şekerlerden oluşan şekerleme ürünleri,

ğ) Sakızlar ve benzeri çiğneme ürünleri.

BÖLÜM 2

Son Tüketim Tarihinin Belirtilmesi

1) Son tüketim tarihi, “Son tüketim tarihi” ifadesi açık bir şekilde kullanılarak veya “... tarihine kadar tüketiniz.” şeklinde belirtilir. Bu ifadenin yanında ya tarihin kendisi ya da tarihin etiket üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır. Bu bilgileri takiben, uyulması gereken muhafaza koşulları belirtilir.

2) Son tüketim tarihi; gün ve ay olarak veya gerektiğinde gün, ay ve yıl olarak, bu sırayla ve kodlanmadan belirtilir.

3) Son tüketim tarihi, her bir bireysel hazır ambalajın üzerinde belirtilir.

Ek-8

ALKOL MİKTARI

1) Hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerin gerçek alkol miktarı, en fazla bir ondalık hane ile “%.... hacmen” şeklinde belirtilir. Miktar bildiriminin önünde “alkol” kelimesi veya “alk.” kısaltması yer alır.

2) Alkol miktarı 20 °C’de belirlenir.

3) Hacmen alkol miktarının bildirimine ilişkin olarak izin verilen pozitif ve negatif toleranslar, mutlak değer olarak aşağıdaki gibidir. Bu toleranslar, alkol miktarının tespitinde kullanılan analiz metotlarından kaynaklanan toleranslar saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

İçeceğin tanımı	Pozitif veya negatif tolerans
- Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2203.00 tarife pozisyonunda yer alan ve hacmen alkol miktarı % 5,5’i geçmeyen biralar; - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan üzümünden elde edilen köpüksüz içecekler	% 0,5 hacmen
- Hacmen alkol miktarı % 5,5’i geçen biralar; - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan üzümünden elde edilen köpüren içecekler, - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan, yarı köpüren veya köpüren olsun ya da olmasın, üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen elma şarapları, armut şarapları, meyve şarapları, vb. - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan fermente bal bazlı içecekler	% 1 hacmen
- Maserasyona tabi tutulmuş meyve veya bitki parçaları içeren içecekler	% 1,5 hacmen
- Hacmen % 1,2’den fazla alkol içeren diğer içecekler	% 0,3 hacmen

Ek-9**REFERANS ALIM MİKTARLARI****BÖLÜM 1****Vitaminler ve Minerallerin Beslenme Referans Değerleri**

Besin ögesi	Beslenme referans değeri ⁽¹⁾	Besin ögesi	Beslenme referans değeri ⁽¹⁾
Vitamin A (µg)	800	Klorür (mg)	800
Vitamin D (µg)	5	Kalsiyum (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Fosfor (mg)	700
Vitamin K (µg)	75	Magnezyum (mg)	375
Vitamin C (mg)	80	Demir (mg)	14
Tiamin (mg)	1,1	Çinko (mg)	10
Riboflavin (mg)	1,4	Bakır (mg)	1
Niasin (mg)	16	Manganez (mg)	2
Vitamin B6 (mg)	1,4	Florür (mg)	3,5
Folik asit (µg)	200	Selenyum (µg)	55
Vitamin B12 (µg)	2,5	Krom (µg)	40
Biotin (µg)	50	Molibden (µg)	50
Pantotenik asit (mg)	6	İyot (µg)	150
Potasyum (mg)	2000		

⁽¹⁾ Belirlenen beslenme referans değerleri dört yaş ve üzeri sağlıklı bireyler için geçerlidir.

Vitamin ve mineraller için belirgin miktar:

1) İçecekler dışındaki ürünler ve süt için, 100 g veya 100 mL ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda,

2) İçecekler için, 100 mL ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %7,5'ini karşılaması durumunda veya,

3) Eğer ambalaj sadece bir tek porsiyondan oluşuyorsa, bir porsiyon ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda,

bu miktar belirgin miktar olarak kabul edilir.

BÖLÜM 2**Enerji ve Bazı Besin Öğeleri İçin Referans Alım Düzeyleri (Yetişkinler İçin)**

Enerji veya besin öğeleri	Referans alım düzeyleri
Enerji	2000 kcal
Şeker	90 g
Toplam yağ	65 g
Doymuş yağ	20 g
Sodyum / Tuz	2,4 g / 6 g
Protein	50 g
Lif	25 g

Ek-10**ENERJİ DEĞERİNİN HESAPLANMASI İÇİN ÇEVİRİM FAKTÖRLERİ**

Karbonhidrat (şeker alkollerini hariç)	4 kcal/g	-	17 kJ/g
Şeker alkolü (eritritol hariç)	2,4 kcal/g	-	10 kJ/g
Eritritol	0 kcal/g	-	0 kJ/g
Protein	4 kcal/g	-	17 kJ/g
Yağ	9 kcal/g	-	37 kJ/g
Salatrim	6 kcal/g	-	25 kJ/g
Etil alkol	7 kcal/g	-	29 kJ/g
Organik asit	3 kcal/g	-	13 kJ/g
Lif	2 kcal/g	-	8 kJ/g

Ek-11**BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEMENİN GÖSTERİM BİÇİMİ**

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için	Bir porsiyon veya net miktar (bir paket) için ⁽¹⁾
Enerji (kJ ve kcal)		
Yağ (g)		
- Doymuş yağ (g)		
- Trans yağ (g)		
- Tekli doymamış yağ (g)		
- Çoklu doymamış yağ (g)		
Kolesterol (mg)		
Karbonhidrat (g)		
- Şeker (g)		
- Şeker alkolü (g)		
- Nişasta (g)		
Lif (g)		
Protein (g)		
Tuz/sodyum (g)		
Vitaminler ⁽²⁾		
Mineraller ⁽²⁾		

⁽¹⁾ 36 ncı maddeye göre ilave olarak verilebilir.

⁽²⁾ Ek-9 Bölüm 1'de belirtilen birimler üzerinden verilir.

GIDALARIN PORSİYON BÜYÜKLÜKLERİ

Ürün Kategorisi	Porsiyon Büyüklüğü ⁽¹⁾
1. Fırın ürünleri	
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
2. İçecekler	
2.1. Alkolsüz içecekler	250 mL
2.2. Sıcak içecekler (kahve, çay, salep, vb.)	200 mL
3. Tahıl ürünleri ve kuru baklagiller	
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
4. Süt ve süt ürünleri	
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
5. Tatlılar (tüketime hazır)	
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
6. Dondurma ve yenilebilir buzlar	
6.1. Dondurma ve yenilebilir buz	100 mL veya 60 g
7. Tatlı soslari ve kremaları	
7.1. Tatlı soslari ve kremaları (meyveli, çikolataı, karamelli, vb.)	20 g

8. Yumurta	
8.1. Taze yumurta	50 g veya 1 adet
8.2. Sıvı yumurta	45 g
9. Yağlar ve yağ bazlı soslar	
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
10. Kırmızı et, kanatlı eti ve bunların ürünleri	
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
11. Su ürünleri	
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
12. Meyveler ve meyve suları	
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
13. Sebzeler ve sebze suları	
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
14. Hazır yemekler	
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
15. Kuruyemişler	
15.1. Fındık, fıstık, ceviz, badem, vb. (kabuksuz)	20 g
15.2. Leblebi, kavurga, vb.	30 g
15.3. Çekirdek (kabak, ayçiçeği, vb.)	40 g
15.4. Çekirdek içi (kabak, ayçiçeği, vb.)	20 g

16. Salatalar	
16.1. Meyve, sebze, su ürünleri, balık, yumurta, vb.	150 g
17. Soslar (tüketime hazır)	
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
18. Atıştırmalık ürünler	
18.1. Cips, tahıl bazlı bar, meyve bazlı bar, ekstrude ürünler, vb.	25 g
18.2. Patlamış mısır	30 g
19. Çorbalar (tüketime hazır)	
19.1. Tarhana çorbası, domates çorbası, mercimek çorbası, vb.	250 mL
20. Şekerlemeler ve şekerli ürünler	
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, çikolatalı), ezme (badem, fındık, fıstık vb.)	20 g
21. Salamura ürünler	
21.1. Zeytin (siyah veya yeşil)	25 g
21.2. Sebze turşusu	30 g
22. Yemek harçları	
22.1. Yemek harçları	15 g

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

GKM BİLGİLERİ VERİLİRKEN UYGULANACAK KURALLAR

1) Format olarak aşağıda yer alan örnekte gösterilen biçim kullanılır.



- 2) Her bir bölme içinde; ilgili öge, bu ögenin ürünündeki miktarı ve bu miktar için hesaplanan GKM bilgisi yer alır.
- 3) Ambalajın biçimi dikey pozisyonun kullanılmasını gerektirmiyorsa, şekil ambalaj üzerine yatay olarak yerleştirilir.
- 4) Ögeler ‘enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ, sodyum/tuz’ şeklinde sıralanır.
- 5) Enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ, sodyum/tuz ögelerinin yanı sıra protein ve lif için de GKM bilgisi verilebilir. Bu durumda ilave bölmeler 3 mm boşluk bırakılarak diğer bölmelerin sağına yerleştirilir.
- 6) Şeklin üzerindeki ‘1 porsiyon (....) ürünün günlük karşılama miktarı’ ifadesi en az 8 punto ve altındaki dipnot en az 6 punto olacak şekilde yazılır.
- 7) Her bir bölmenin genişliği en az 8 mm, yüksekliği en az 12 mm olacak şekilde ayarlanır. Bölmelerde yer alan ‘enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ, tuz’ ifadeleri kendi içinde; enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ ve tuzun ürünündeki miktarları kendi içinde; bu miktarlar için hesaplanan GKM bilgileri kendi içinde olmak üzere aynı puntoda yazılır. Bu kural, protein ve lif için de geçerlidir.
- 8) Enerji değeri en yakın tamsayıya yuvarlanır.
- 9) Gram cinsinden verilen değerler virgülden sonra bir ondalık hane olacak şekilde verilir.
- 10) GKM bilgileri en yakın alt veya üst sayıya yuvarlanır ve tam sayı olarak verilir.
- 11) Üründe bulunmayan ve ‘0 g’ olarak verilen ögeler için GKM bilgisi ‘% 0’ şeklinde gösterilir.
- 12) Tüm bölmelerin rengi, ambalajın zemin rengi ile kontrast oluşturacak ve aynı tonda tek renk olacak şekilde tasarlanır. Kırmızı, sarı ve yeşil renkler kullanılmaz.

Ek-14

BESLENME BEYANLARI VE BEYAN KOŞULLARI

Enerji / besin ögesi	Beslenme beyanı	Beyan koşulu
Enerji / besin ögeleri	Azaltılmış/Daha az ⁽¹⁾	- Enerji / besin ögesi miktarında, benzer bir ürüne göre en az %30'luk bir azalma sağlanması gerekir. ⁽²⁾⁽³⁾ - Enerji değerine ilişkin beyan yapıldığında, toplam enerji değerindeki azalmanın gıdanın hangi özelliğinden kaynaklandığı da belirtilir.
Enerji	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	- 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 ⁽⁴⁾ veya, - 100 mL sıvı gıdadaki yağ miktarının 1,5 g'dan fazla olmaması gerekir. ⁽⁴⁾
	Yağsız	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki yağ miktarının 0,5 g'dan fazla olmaması gerekir. ⁽⁴⁾ - '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.
Trans yağ	Trans yağ içermez/Trans yağ yoktur	- Bu beyan, ilgili gıda kodeksinde tanımlanan sürülebilir yağ/margarin ile sürülebilir yağ/margarin içeren gıdalar ve yoğun yağ içeren gıdalar için geçerlidir. - Trans yağ asidi miktarının, gıdadaki toplam yağın 100 gramında 1 gramdan az olması 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	- 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	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	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	Gıdadaki yağ asitlerinin en az %70'inin doymamış yağlardan oluşması ve bu doymamış yağların gıdanın enerjisinin %20'sinden fazlasını sağlaması gerekir.
Kolesterol	Düşük	- 100 g katı gıdadaki kolesterol ve trans yağ asitleri toplamının 0,02 g'dan fazla olmaması ve gıdanın düşük doymuş yağ koşullarını karşılaması gerekir veya, - 100 mL sıvı gıdadaki kolesterol ve trans yağ asitleri toplamının 0,01 g'dan fazla olmaması ve gıdanın düşük doymuş yağ koşullarını karşılaması gerekir.
	Kolesterolsüz	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki kolesterol ve trans yağ asitleri toplamının 0,005 g'dan fazla olmaması ve gıdanın düşük doymuş yağ koşullarını karşılaması 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 ⁽⁵⁾	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	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.
	Artırılmış/Daha fazla	- 'Kaynak' beyanı için verilen değerlerin sağlanması ve gıdanın benzer bir ürüne göre en az % 30 daha fazla lif içermesi gerekir.
Protein	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- Gıdanın enerji değerinin en az % 12'sinin protein tarafından sağlanması gerekir.
	Yüksek	- Gıdanın enerji değerinin en az % 20'sinin protein tarafından sağlanması gerekir.
	Artırılmış/Daha fazla	- 'Kaynak' beyanı için verilen değerlerin sağlanması ve gıdanın benzer bir ürüne göre en az % 30 daha fazla protein içermesi gerekir.
Vitaminler ve/veya Mineraller	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- Gıdadaki vitamin ve/veya mineral miktarının, Ek-9 Bölüm 1'de tanımlanmış olan belirgin miktarda olması gerekir.
	Yüksek	- 'Kaynak' beyanı için verilen değerin 2 katının karşılanması gerekir.
	Azaltılmış	- Ek-9 Bölüm 1'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.

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

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

⁽³⁾ Bu beyan koşulu, sodyum/tuz ve Ek-9 Bölüm 1’de yer alan mikro besin öğeleri (vitaminler ve mineraller) için geçerli değildir.

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

⁽⁵⁾ Sodyum/tuz ile ilgili beyan koşulları, tuzla muhafazası zorunlu olan gıdalar için geçerli değildir.

Ek-15

SAĞLIK BEYANLARI VE BEYAN KOŞULLARI

Besin ögesi / bileşen	Sağlık beyanı	Beyan koşulu
Yağ	Bu gıda düşük yağ içerir. Düşük yağ kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki yağ miktarının, bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan ' <i>düşük yağ</i> ' beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Doymuş yağ	Bu gıda düşük doymuş yağ içerir. Düşük doymuş yağ kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki doymuş yağ miktarının, bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan ' <i>düşük doymuş yağ</i> ' beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Kolesterol	Bu gıda düşük kolesterol içerir. Düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki kolesterol miktarının, bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan ' <i>düşük kolesterol</i> ' beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Sodyum	Bu gıda düşük sodyum içerir. Düşük sodyum yüksek kan basıncı riskinin azalmasına, kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki sodyum miktarının, bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan " <i>düşük sodyum</i> " beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Şeker alkolü/poliol	Bu gıda şeker yerine şeker alkolü/poliol içerir. Şeker alkoller/polioller dış sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdanın şeker yerine şeker alkolü/poliol içermesi ve gıdadaki şeker miktarının bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan 'şekersiz' beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Kalsiyum	Bu gıda yüksek miktarda kalsiyum içerir. Kalsiyum kemik ve dişlerin gelişmesine ve kemik sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki kalsiyum miktarının, vitaminler ve mineraller ile ilgili olarak bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan "yüksek" beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Probiyotik mikroorganizma	Bu gıda probiyotik mikroorganizma içerir. Probiyotik mikroorganizmalar sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olur.	Gıdanın en az 1.0x10 ⁶ kob/g canlı probiyotik mikroorganizma içermesi gerekir.
Prebiyotik bileşen	Bu gıda prebiyotik bileşen içerir. Prebiyotik bileşenler, sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olan probiyotik mikroorganizmaların bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler.	- Gıdadaki prebiyotik bileşen miktarının, en az 1,25 g/porsiyon, en fazla 3,75 g/porsiyon olması gerekir. - Beklenen etkinin görülebilmesi için prebiyotik bileşen tüketiminin en az 5 g/gün olması gerektiği gıdanın etiketinde belirtilir.
	Bu gıda prebiyotik bileşen içerir. Prebiyotik bileşenler, sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olan probiyotik mikroorganizmaların bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler.	<u>Devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek gıdaları için:</u> - Bu beyan, sadece 6 aydan itibaren önerilen devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek gıdaları için geçerlidir. - Prebiyotik bileşen tüketiminin 8 g/gün'ü aşmaması gerektiği gıdanın etiketinde belirtilir. <u>Devam formülleri için:</u> - Prebiyotik bileşen miktarının en az 0,6 g/100 kcal ve en çok 1,2 g/100 kcal olması gerekir. <u>Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları için:</u> - Prebiyotik bileşen miktarının en az 0,6 g/100 kcal olması gerekir.

Omega 3 yağ asidi (EPA ⁽¹⁾ ve/veya DHA ⁽²⁾)	Bu gıda omega 3 yağ asidi EPA ve/veya DHA içerir. EPA ve/veya DHA kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	- 100 g ve 100 kcal gıdadaki EPA ve/veya DHA miktarının en az 80 mg olması gerekir. - Gıdanın etiketinde aşağıdaki bilgilere yer verilir: » EPA ve/veya DHA için önerilen günlük tüketim miktarının en az 250 mg/gün olduğu ve tüketimin 3 g/gün'ü aşmaması gerektiği, » Kanın pıhtılaşmasını önleyici ilaç kullananların doktora başvurmalarının önerildiği.
Omega 3 yağ asidi (DHA ⁽²⁾)	Bu gıda omega 3 yağ asidi DHA içerir. DHA beynin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur.	- Bu beyan, sadece 4-13 yaş grubu için geçerlidir. - Gıdadaki DHA miktarının, önerilen tüketim miktarının 100 g katı gıda için en az %15'ini veya 100 mL sıvı gıda için en az %7,5'ini veya 100 kcal için en az %5'ini karşılaması gerekir. - DHA için, aşağıdaki önerilen tüketim miktarlarından yaş grubuna göre uygun olanı dikkate alınır: » 4-8 yaş grubu için 90 mg/gün, » 9-13 yaş grubu için 120 mg/gün. - DHA için önerilen günlük tüketim miktarı gıdanın etiketinde belirtilir.
Soya proteini	Bu gıda soya proteini içerir. Soya proteini kolesterol oranını düşürmeye; düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	- Gıdadaki soya proteini miktarının en az 6,25 g/porsiyon olması gerekir. - Gıdanın etiketinde aşağıdaki bilgilere yer verilir: » Beklenen etkinin görülebilmesi için soya proteini tüketiminin en az 25 g/gün olması gerektiği, » Beklenen etkinin görülebilmesi için diyetteki kolesterol ve doymuş yağ miktarının düşük olması gerektiği.
Bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol	Bu gıda bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol içerir. Bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol kolesterol oranını düşürmeye; düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	- Gıdadaki bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol miktarının en az 0,75 g/porsiyon olması gerekir. - Beklenen etkinin görülebilmesi için bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol tüketiminin en az 1 g/gün olması gerektiği gıdanın etiketinde belirtilir. - Bu Yönetmeliğin Ek-2'sinde yer alan bitkisel sterol/ bitkisel stanol ile ilgili zorunlu bilgilere gıdanın etiketinde yer verilir.

⁽¹⁾ Eikosapentaenoik asit

⁽²⁾ Dokosaheksaenoik asit