

## YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA ETİKETLEME VE TÜKETİCİLERİ  
BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ****BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

**MADDE 1** – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, algı farklılıkları ve bilgi gereksinimleri dâhil gıda hakkında bilgilendirme açısından tüketicilerin üst düzeyde korunmasına ilişkin kuralları belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2** – (1) Bu Yönetmelik;

a) Özellikle gıdaların etiketlenmesi olmak üzere, gıda hakkında bilgilendirme ile ilgili genel kuralları, gereklilikleri ve sorumlulukları belirlemektedir.

b) Yeni bilgilendirme gereklilikleri ile sonradan oluşabilecek gelişmelere karşılık verilebilmesi amacıyla yeterli esnekliğin sağlanması ihtiyacı dikkate alınarak gıda hakkında bilgilendirme usulleri ve tüketicinin bilgilene hakkının garanti altına alınmasını sağlayacak tedbirleri ortaya koymaktadır.

(2) Bu Yönetmelik, gıda zincirinin tüm aşamalarında, gıda işletmecilerine uygulanır.

(3) Bu Yönetmelik, toplu tüketim yerleri tarafından sunulan gıdalar dâhil olmak üzere son tüketiciye sunulması amaçlanan tüm gıdaları, toplu tüketim yerlerine yönelik olarak hazırlanan gıdaları ve gıda işletmecileri arasında arz edilen gıdaları kapsar.

(4) Bu Yönetmelik hükümleri, yatay ve dikey gıda kodeksinde yer alan etiketlemeye ilişkin hükümler ve belirli gıdalar için yürürlükte olan özel mevzuatta belirlenen etiketleme gereklilikleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

**Dayanak**

**MADDE 3** – (1) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 21 inci, 22 nci, 23 üncü, 24 üncü, 27 nci, 28 inci, 32 nci ve 34 üncü maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4** – (1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesindeki, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 4 üncü maddesindeki, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki ile 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak aşağıda yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Alışılabilen 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 miktarının belirtilmesi gereken bileşeni veya bileşenleri,

c) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

ç) Besin ögesi: Protein, karbonhidrat, yağ, lif, sodyum ve Ek-9 Bölüm 1’de yer alan vitaminler ve mineraller ile bu gruplara ait olan veya bu gruplardan birinin ögeleri olan maddeleri,

d) Bileşen: Bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son ürende bulunan aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri de dâhil herhangi bir madde veya ürünü ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşenini,

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

f) Buğday: Triticum cinslerinden herhangi birini,

g) Dış ambalaj: Hazır ambalajlı gıdaların gıda işletmecileri arasında taşınması veya bu yerlerde depolanması sırasında koruma veya taşıma amacıyla içine konulduğu ambalajı,

ğ) Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıda: Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine;

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 ambalajlanarak,

2) Fırıncılık ve pastacılık ürünleri ile ilgili olarak (“(1) numaralı alt bentte belirtildiği şekilde satılmak üzere, perakendeci tarafından ambalajlanarak”, “Üreticisi tarafından üretildiği tesiste satılmak üzere, yine üreticisi tarafından hazır ambalajlı hale getirilerek”) sunulan gıdayı,

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

ı) Etiketleme: Gıdaya eşlik eden veya atıfta bulunan herhangi bir ambalaj, belge, bildirim veya etiket üzerinde yer alan, gıda ile ilgili herhangi bir yazı, bilgi, ticari marka, resimli unsur veya işaretleri,

i) Gıda enzimi: Bitki, hayvan veya mikroorganizmalardan veya bir fermantasyon prosesinden elde edilen ürün dâhil olmak üzere belirli bir biyokimyasal reaksiyonu katalizleyebilen bir veya daha fazla enzimi içeren ve gıdanın üretimi, işlenmesi, hazırlanması, muamelesi, ambalajlanması, nakliyesi veya depolanmasının herhangi bir aşamasında teknolojik bir amaçla gıdaya ilave edilen ürünleri,

j) Gıda hakkında bilgilendirme: Bir etiket veya gıdaya eşlik eden diğer materyal veya modern teknoloji araçları ile sözlü iletişimi de kapsayan diğer araçlar vasıtasıyla son tüketiciye sunulan ve gıda ile ilgili olan bilgilendirmeyi,

k) Gıda hakkında bilgilendirme mevzuatı: Belirli gıda gruplarına veya özel durumlarda tüm gıdalara uygulanabilen genel nitelikli kurallar ve sadece özel gıdalara uygulanan kurallar dahil gıdalar hakkında bilgilendirmeyi ve özellikle etiketlemeyi kapsayan düzenlemeleri,

l) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme: İlgili mevzuat gereğince son tüketiciye sağlanması gereken bilgileri,

m) Gıda onay numarası: Bakanlıkça belirlenen ve belli bir onay işlemine tabi olan gıdaların özel mevzuatında belirtildiği şekilde kodlanacak olan numarayı,

n) Gluten: Bazı bireylerin duyarlı oldukları, suda ve 0,5 M sodyum klorür çözeltisinde çözünmeyen ve buğday, çavdar, arpa, yulaf veya bunların melez çeşitlerinden ve türevlerinden gelen bir protein fraksiyonunu,

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

ö) Hazır ambalajlı gıda: Tüketicinin talebi doğrultusunda satış yapılan işletmede ambalajlanan gıdalar veya doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilen gıdalar hariç olmak üzere; her durumda açılmadan veya değiştirilmeden içeriği değiştirilemeyecek şekilde, ambalajı gıdayı tamamen veya sadece kısmen kaplayan, son tüketiciye ve toplu tüketim yerlerine bu şekilde sunulan gıda ve satışa sunulmadan önce içine konulduğu ambalajdan oluşan herhangi bir tek birimi,

p) Menşe ülke: Gıdanın, 27/10/1999 tarihli ve 4458 sayılı Gümrük Kanununun 18 ila 21 inci madde hükümleri çerçevesinde belirlenen menşe ülkesini,

r) Net miktar: Ambalajlı gıdanın, ambalaj malzemesi ve gıda ile birlikte ambalajlanan diğer malzemeler hariç miktarını,

s) Okunabilirlik: Bilgilendirmenin; punto büyüklüğü, harf aralığı, satır aralığı, çizgi genişliği, yazı rengi, yazı karakteri, harflerin yükseklik-genişlik oranı, malzemenin yüzeyi ve baskı ile zemin arasında belirgin kontrastın yanı sıra çeşitli unsurlar vasıtasıyla belirtildiği ve genel nüfus için görsel olarak erişilebilir fiziksel görünümünü,

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

t) Parti: Gıdanın ilgili gıda kodeksinde tanımlanan satış birimleri topluluğunu,

u) Reklam: Ticaret, iş, zanaat veya bir meslekle bağlantılı olarak, bir mal veya hizmetin satışını ya da kiralanmasını sağlamak, hedef kitleyi oluşturanları bilgilendirmek veya ikna etmek amacıyla reklam verenler tarafından herhangi bir mecrada yazılı, görsel, işitsel ve benzeri yollarla gerçekleştirilen pazarlama iletişimi niteliğindeki duyuruları,

ü) Resmî ad: Gıdanın Türk Gıda Kodeksi kapsamında belirlenen adını,

v) Son tüketim tarihi: Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu nedenle insan sağlığı açısından kısa süre içerisinde tehlike oluşturması muhtemel olan gıdaların tüketilebileceği son tarihi,

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

z) Tanımlayıcı ad: Gıdanın ve gerektiğinde kullanımının tanımlanmasını, tüketicilerin gıdanın gerçek doğasını anlamasını ve karıştırılabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesini sağlayan yeterince açık olan adı,

aa) Tasarlanmış nanomateryal: 100 nanometreden büyük boyutlarda olabilen fakat nano boyut karakteristiğini (bahse konu malzemenin geniş spesifik yüzey alanı ile ilgili olan ve/veya aynı malzemenin nano hali olmayan cinsinden farklı spesifik fizikokimyasal özellikleri içeren) koruyan agregat, aglomerat veya yapılar içeren, bir çoğunun bir veya daha fazla boyutu 100 nm veya daha az olan, içinde veya yüzeyde bulunan ayrı fonksiyonel parçalardan oluşan veya bir veya daha fazla boyutu 100 nm veya daha az olan ve özel bir amaç için üretilen malzemeyi,

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

cc) Temel görüş alanı: Bir ambalajın, tüketici tarafından ilk bakışta yüksek bir olasılıkla görülmesi beklenen,

gıdanın karakteri ve doğası ve uygulanabilirse markasına dayanarak tüketicinin ürünü hemen tanımasına imkân veren ve birden fazla bulunması halinde gıda işletmecisi tarafından seçilen görüş alanını,

çç) Toplu tüketim yeri: Gıdanın tüketime hazır hale getirildiği ve tüketilmek üzere son tüketiciye sunulduğu; mobil araçlar veya sabit veya hareketli tezgahlar da dahil olmak üzere hazır yemek hizmeti veren restoranlar, kantinler, okullar ve hastaneler gibi işletmeleri,

dd) Uzaktan iletişim araçları: 7/11/2013 tarihli ve 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 'mesafeli sözleşmeler' ile ilgili hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdayı tedarik eden ile tüketicinin fiziksel olarak karşı karşıya gelmeden, aralarında anlaşmaya varmak için kullanabildikleri herhangi bir aracı,

ifade eder.

(3) Bu Yönetmelikte beslenme bildirimini ile ilgili geçen;

a) 'Beslenme yönünden etiketleme' veya 'beslenme bildirimini':

1) Enerji değeri veya,

2) Enerji değeri ve sadece besin öğelerinden bir veya birden fazlası ("Yağ (doymuş yağ, tekli doymamış yağ, çoklu doymamış yağ, trans yağ)", "Karbonhidrat (şekerler, polioller, nişasta)", "Tuz", "Lif", "Protein", "Ek-9 Bölüm 1'de yer alan ve bu ekte tanımlanan belirgin miktarlarda bulunan vitamin ve mineraller"),

hakkındaki bilgileri içeren bildirimini,

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

c) Doymuş yağ: Çift bağ içermeyen yağ asitlerini,

ç) Karbonhidrat: Polioller de dâhil olmak üzere, insan vücudunda metabolize olan herhangi bir karbonhidratı,

d) 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, kimyasal veya enzimatik yolla elde edilen ve 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,

e) Ortalama değer: Belli bir gıdanın içerdiği besin öğesi miktarını en iyi temsil eden ve mevsimsel değişkenlik, tüketim eğilimleri ve gerçek değerlerin değişmesine neden olabilecek diğer faktörler ile ilgili kabulleri yansıtan değeri,

f) Polioller (şeker alkol): İkidenden hidroksil grubu içeren alkoller,

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

ğ) Protein: Özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, "Protein = Toplam Kjeldahl Azotu x 6,25" formülü kullanılarak hesaplanan protein içeriğini,

h) Referans alım (RA) oranı: Tüketime hazır haldeki gıdanın 100 g veya 100 ml'sinin ve/veya bir porsiyonunun veya bir tüketim biriminin, Ek-9 Bölüm 2'deki enerji veya besin öğeleri için verilen referans alım değerlerinin % olarak ne kadarını karşıladığını,

ı) Şekerler: Polioller hariç olmak üzere, gıdada bulunan tüm monosakkaritler ve disakkaritleri,

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

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

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

l) Tüketim birimi: Hazır ambalajlı gıdalar için;

1) Ambalajın veya etiketin üzerinde adedi veya ağırlığı belirtilen ve ambalajın içinde ağırlıkları aynı olan paket, dilim, adet, draje, tane ve benzeri şekildeki ayrı her bir birimi,

2) Porsiyon büyüklüğü belirlenmiş gıdanın Ek-12'de yer alan Gıdaların Porsiyon Büyüklükleri dışındaki tek kullanımlık ambalajda sunulduğu tek birimi,

m) Yağ: Fosfolipidler dâhil olmak üzere tüm lipitleri,

ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Gıda Hakkında Bilgilendirmenin Genel İlkeleri

#### Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin ilkeleri

**MADDE 5** – (1) Bakanlık, gıda hakkında bilgilendirme mevzuatının gerektirdiği zorunlu bilgilendirme kurallarını düzenlerken aşağıdaki özelliklere ilişkin bilgileri esas alır:

a) Gıdanın kimliği ve bileşimi, özellikleri veya diğer nitelikleri.

b) Özellikle belli tüketici gruplarının sağlığına zararlı olabilecek içerik, güvenli kullanım, muhafaza, dayanıklılık ve gıdanın zararlı veya tehlikeli içeriğine ilişkin sonuçları ve riskleri içeren sağlık etkisine dair bilgileri içerecek şekilde tüketici sağlığının korunmasını ve gıdanın güvenilir kullanımını.

c) Özel beslenme ihtiyaçları olanlar dahil tüketicilerin bilinçli olarak seçim yapmasını sağlayacak besin öğeleri.

(2) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin gerekliliği değerlendirilirken ve tüketicilerin bilinçli seçim yapmalarını sağlamak için, tüketicilerin çoğunluğu tarafından özel olarak önem verilen belirli bilgilere duyulan yaygın

ihtiyaç ve güvenilir gıdanın piyasaya arzı dikkate alınır.

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

#### Gıda Hakkında Bilgilendirmeye İlişkin Genel Gereklilikler ve Gıda İşletmecilerinin Sorumlulukları

##### Temel gereklilik

**MADDE 6 – (1)** Son tüketici veya toplu tüketim yerlerine yönelik tüm gıdalarda bu Yönetmeliğin gerektirdiği bilgiler yer alır.

##### Doğru bilgilendirmeye ilişkin kurallar

**MADDE 7 – (1)** Gıda hakkında bilgilendirme, özellikle;

a) Gıdanın başta doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi, imalat veya üretim metodu olmak üzere başlıca nitelikleri 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 gıdada normal olarak kullanılan bir bileşen farklı bir öğe veya farklı bir bileşen ile ikame edildiği halde, görünüş, tanımlama veya resimli gösterimler vasıtasıyla söz konusu gıdada o öğenin veya o bileşenin varlığını ima ederek, yanıltıcı biçimde olamaz.

(2) Gıda hakkında bilgilendirmenin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olması sağlanır.

(3) Özel beslenme amaçlı gıdalar ile ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın bir hastalığı önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğuna dair bilgilendirme yapılamaz, bu tür özelliklere atıfta bulunulamaz.

(4) Bu maddenin birinci, ikinci ve üçüncü fıkralarında yer alan hükümler; gıdanın reklâmı ile gıdanın tanıtımı; özellikle de şekli, görünüşü veya ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, düzenlendiği biçim ve sergilenme şekli için de uygulanır.

##### Sorumluluklar

**MADDE 8 – (1)** Gıda hakkında bilgilendirmeden, gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda işletmecisi, ithal edilen gıda hakkında bilgilendirmeden ise ithalatçı sorumludur.

(2) Gıda hakkında bilgilendirmeden sorumlu olan gıda işletmecisi, yürürlükte olan gıda hakkında bilgilendirme mevzuatının gerektirdiği bilgilerin hazır bulunmasını ve doğruluğunu sağlar.

(3) Bu maddenin birinci fıkrası dışında kalan ve gıda hakkında bilgilendirmeye müdahale etmeyen gıda işletmecileri, sahip oldukları bilgiler çerçevesinde, yürürlükte olan gıda hakkında bilgilendirme mevzuatına uygun olmayan gıdaları tedarik etmezler.

(4) Gıda işletmecileri, kendi kontrolleri altında yürütülen faaliyetler kapsamında, son tüketiciyi yanıltacak veya tüketicinin korunma düzeyini ve bilinçli seçim yapma şansını azaltacak şekilde gıdaya eşlik eden bilgilerde değişiklik yapamaz. Gıda işletmecileri, gıdaya eşlik eden bilgilerde yaptıkları her değişiklikten sorumludur.

(5) Gıda işletmecileri bu maddenin ikinci, üçüncü ve dördüncü fıkralarına aykırı olmamak kaydıyla, kendi kontrolleri altında yürütülen faaliyetler kapsamında, gıda hakkında bilgilendirme mevzuatına ve faaliyetleri ile ilgili yasal düzenlemelere uyum sağlar ve bu gerekliliklerin yerine getirildiğini doğrular.

(6) Gıda işletmecileri, kendi kontrolleri altında yürütülen faaliyetler kapsamında, son tüketiciye yönelik olan veya toplu tüketim yerlerine arz edilecek olan hazır ambalajlı olmayan gıdalar ile ilgili olarak, gerektiğinde gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin son tüketiciye sunulmasını sağlamak amacıyla gıdayı alan gıda işletmecisine aktarılması gereken bilgileri sağlar.

(7) Gıda işletmecileri, kendi kontrolleri altında yürütülen faaliyetler kapsamında;

a) Son tüketiciye yönelik olan, ancak toplu tüketim yerleri haricinde son tüketiciye satılmadan önceki bir aşamada piyasaya arz edilen,

b) Toplu tüketim yerlerine yönelik olan ve hazırlama, işleme, parçalama, bölme veya doğrama işlemleri için toplu tüketim yerlerine arz edilen,

hazır ambalajlı gıdalarla ilgili olarak dördüncü bölümde belirtilen bilgilerin gıdanın ambalajının üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde veya ticari belgelerin gıdaya eşlik etmesi veya teslimattan önce veya teslimat sırasında gönderildiği garanti edilebildiğinde gıda ile ilgili ticari belgelerin üzerinde bulunmasını sağlar.

(8) Gıda işletmecileri bu maddenin yedinci fıkrasına bakılmaksızın, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (a), (e), (f) ve (g) bentlerinde belirtilen bilgilerin, hazır ambalajlı gıdaların piyasaya arz edildiği dış ambalaj üzerinde de yer almasını sağlar. Bu bilgiler hazır ambalajlı gıdanın ambalajı veya etiketi üzerinde bulunuyorsa ve dış ambalajdan açık bir şekilde ve kolayca görülebiliyorsa, bilgilerin dış ambalajda tekrar belirtilmesine gerek yoktur.

(9) Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine yönelik olmayan bir gıdayı diğer gıda işletmecilerine arz eden gıda işletmecileri, bu işletmecilere, bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan sorumlulukların yerine getirilmesi gerektiğinde, yeterli bilginin sağlandığını garanti ederler.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### Gıda Hakkında Zorunlu Bilgilendirmenin İçeriği ve Bildirimi

#### Zorunlu bilgiler

**MADDE 9 – (1)** Bu Yönetmelikteki istisnalar saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki bilgilerin belirtilmesi zorunludur:

- Gıdanın adı.
- Bileşenler listesi.
- Ek-1’de yer alan Alerjiye veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde veya Ürünler.
- Belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı.
- Gıdanın net miktarı.
- Tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi.
- Özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları.
- 8 inci maddenin birinci fıkrasında bahsedilen gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi.
- 12 nci maddede belirtilen işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti.
- Menşe ülke.
- Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı.
- Hacmen % 1,2’den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol derecesi.
- Beslenme bildirimi.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen bilgiler kelimeler ve rakamlarla verilir. Bu bilgiler, kelime ve rakamlara ilave olarak, 42 nci madde hükümlerine aykırı olmamak kaydıyla resimli gösterimler veya semboller aracılığıyla ifade edilebilir.

#### Belirli gıdalar veya gıda grupları için ilave zorunlu bilgiler

**MADDE 10 – (1)** Ek-2’de yer alan etiketinde ilave zorunlu bilgiler bulunması gereken gıdalar için, 9 uncu maddede belirtilen bilgilere ilave olarak Ek-2’de yer alan bilgilerin de bulunması zorunludur.

#### Gıdanın parti işareti veya numarası

**MADDE 11 – (1)** 9 uncu ve 10 uncu maddelerde bahsedilen zorunlu bilgilere ilave olarak, gıdanın ait olduğu partinin tanımlanmasını sağlayan parti işareti veya numarası da ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir.

#### İşletme kayıt numarası veya tanımlama işareti

**MADDE 12 – (1)** Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre;

- Kayıt işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan gıdalar için, gıdanın ürettiği veya ambalajlandığı gıda işletmesinin işletme kayıt numarası belirtilir.
- Onay işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan gıdalar için, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan tanımlama işareti ile ilgili hükümler uygulanır.

#### Gıda onay numarası

**MADDE 13 – (1)** Bakanlıkça onay şartı getirilen gıdaların etiketinde gıda onay numarasının yazılması zorunludur.

(2) Gıda onay numarası, birinci fıkra kapsamında onay alması gereken gıda ile ilgili özel mevzuatta yer alan hükümlere uygun olarak verilir.

#### Ağırlıklar ve ölçüler

**MADDE 14 – (1)** 9 uncu madde, ağırlıklar ve ölçülere ilişkin mevzuat hükümlerinin uygulanmasını engellemez.

(2) Hazır ambalajlı gıdaların nominal dolun miktarlarına ilişkin özel hususlar, 4/6/2015 tarihli ve 29376 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 Dolun Miktarı ile İlgili Kuralların Belirlenmesine Dair Yönetmelik (2007/45/AT) kapsamında Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından belirlenir.

#### Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin kullanılabilirliği ve yerleşimi

**MADDE 15 – (1)** Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin, bu Yönetmelik hükümlerine uygun olarak, tüm gıdalar için hazır bulunması ve kolayca erişilebilir olması sağlanır.

(2) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme, hazır ambalajlı gıdalarda doğrudan ambalajın üzerinde veya bu ambalaja ayrılmayacak şekilde yapıştırılmış veya iliştilmiş 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 doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar ile ilgili olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:

- Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar hariç olmak üzere zorunlu bilgilerin tümü gıdanın (dökme ürünler dahil) satış yerlerine sevk edilmesi sırasında beraberinde yer alır.
- Gıdanın satışı sırasında, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (a), (c), (e), (g) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler ile Ek-2’nin 6 ve 7 numaralı satırları kapsamındaki ilave zorunlu bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur.

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

(4) Bu maddenin üçüncü fıkrası, diğer bazı zorunlu bilgilerin belirlendiği ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

(5) Toplu tüketim yerlerinde son tüketiciye sunulan hazır ambalajlı olmayan gıdalarla ilgili olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (a) ve (c) bentlerinde yer alan bilgiler ile Ek-2'nin 6 ve 7 numaralı satırları kapsamındaki ilave zorunlu bilgiler tüketiciye sunulur.

b) (a) bendinde belirtilen bilgiler kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek şekilde menüler, yazı tahtaları, broşür benzeri araçlar vasıtasıyla son tüketiciye sunulur. Bilgilerin sunumunda, kelimeler veya sayılar yerine başka gösterim şekilleri ve/veya grafik formlar veya semboller kullanılabilir.

#### **Zorunlu bilgilerin bildirim şekli**

**MADDE 16** – (1) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme; kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek şekilde dikkat çekici bir yerde yapılır. Verilen bilgiler, diğer yazılı veya resimli unsurlar vasıtasıyla herhangi bir şekilde gizlenemez, kapatılamaz, bölünemez 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, bu bölümde yer alan bilgiler ambalaj üzerinde veya ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde bulunduğu anda, bu bilgiler açıkça okunabilir olması sağlanacak şekilde Ek-3'te yer alan x-yüksekliğinin en az 1,2 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak yazılır.

(3) En geniş yüzeyi 80 cm<sup>2</sup> den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, bu maddenin ikinci fıkrasında bahsedilen x-yüksekliği en az 0,9 mm olarak uygulanır.

(4) 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (a), (d) ve (i) bentlerinde belirtilen zorunlu bilgiler, aynı görüş alanı içinde yer alır.

(5) Bu maddenin dördüncü fıkrası, 19 uncu maddenin birinci ve ikinci fıkralarında bahsedilen durumlarda uygulanmaz.

#### **Mesafeli satış**

**MADDE 17** – (1) Bu Yönetmeliğin mesafeli satış ile ilgili hükümleri, 6502 sayılı Kanunun mesafeli sözleşmeler ile ilgili hükümleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

(2) 9 uncu maddede belirtilen zorunlu bilgilere ait koşullar saklı kalmak kaydıyla, uzaktan iletişim araçları ile satışa arz edilen gıdalar için aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) 9 uncu maddenin birinci fıkrasında yer alan zorunlu bilgiler, aynı fıkranın (e) bendi hariç olmak üzere ve Ek-2'nin 6 ve 7 numaralı satırında yer alan bilgiler, satın alma işlemi sonuçlanmadan önce hazır bulundurulur ve uzaktan satış destekleyen materyalde yer alır veya gıda işletmecisi tarafından açıkça belirlenen diğer uygun araçlar vasıtasıyla sunulur. Diğer uygun araçlar kullanıldığında, gıda işletmecisi zorunlu bilgileri tüketiciye ek masraflar yüklemekten sunar.

b) Zorunlu bilgilerin tümü teslimat sırasında sunulur.

(3) Uzaktan iletişim araçları ile toplu tüketim yerleri tarafından satışa arz edilen gıdalar için, 15 inci maddenin beşinci fıkrasında belirtilen zorunlu bilgiler bu maddenin ikinci fıkrasına uygun olarak hazır bulundurulur.

(4) Otomatik satış makinelerinde veya otomasyon sistemi ile çalışan ticari tesislerde satış yapılan hazır ambalajlı gıdalara bu maddenin ikinci fıkrasının (a) bendi uygulanmaz.

(5) Otomatik satış makinelerinde veya otomasyon sistemi ile çalışan ticari tesislerde satış yapılan hazır ambalajlı olmayan gıdalar için, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (a) ve (c) bentlerinde belirtilen bilgiler, satın alma işlemi sonuçlanmadan önce tüketicinin görebileceği şekilde hazır bulundurulur.

#### **Dil gereklilikleri**

**MADDE 18** – (1) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme Türkçe olarak yapılır. Bu bilgilendirme Türkçe'ye ilave olarak diğer ülkelerin resmi dillerinde de yapılabilir.

(2) Ürün üzerinde Türkçe etiketin yanı sıra farklı dillerde etiket bilgileri olması durumunda etiketteki Türkçe dışındaki bilgilerin gıda hakkında bilgilendirme mevzuatında yer alan tüm etiket bilgilerini içermesi gerekmez. Ancak etikette bulunan resim, şekil ve beyan gibi bilgiler gıda hakkında bilgilendirme mevzuatına aykırı olamaz.

#### **Belirli zorunlu bilgilere ilişkin istisnalar**

**MADDE 19** – (1) Silinmeyecek şekilde işaretlenmiş olan ve bu nedenle herhangi bir etiket taşımayan tekrar kullanılabilen cam şişelerde, sadece 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (a), (c), (d), (e) ve (j) bentlerinde yer alan bilgilerin verilmesi zorunludur.

(2) En geniş yüzeyi 10 cm<sup>2</sup>'den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının sadece (a), (c), (d), (e) ve (ğ) bentlerinde yer alan bilgilerin ambalaj veya etiket üzerinde verilmesi zorunludur. Bu durumda, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen bilgiler de başka yöntemler kullanılarak veya tüketicinin talep etmesi durumunda sunulur.

(3) Beslenme bildirimini gerektiren diğer mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (j) bendi, Ek-14'te yer alan gıdalar için zorunlu değildir.

(4) Bileşenler listesi veya zorunlu beslenme bildirimini gerektiren diğer ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (b) ve (j) bentlerinde atf yapılan bilgilerin hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde verilmesi zorunlu değildir.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **Zorunlu Bilgilere İlişkin Hükümler**

#### **Gıdanın adı**

**MADDE 20** – (1) Gıdanın adı olarak, o gıda için geçerli olan mevzuat hükümlerinde belirtilen resmî ad kullanılır. Böyle bir adın olmaması durumunda, gıdanın alışılacağı adı kullanılır. Gıdanın alışılacağı bir adı da yoksa veya bu ad kullanılmayacaksa, tanımlayıcı bir ad belirlenir.

(2) Gıdanın ithal edildiği ülkede kullanılan adının, bu madde kapsamında gıdanın adı olarak kullanılmasına izin verilir. Ancak, bu Yönetmeliğin diğer hükümlerinin ve özellikle 9 uncu maddede belirtilen bilgiler ile ilgili kuralların uygulanması sonucunda; son tüketicinin o gıdanın gerçek doğasını anlaması ve karıştırılabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesi sağlanamıyorsa, gıdanın adına yakın bir yerde diğer tanımlayıcı bilgilere yer verilir.

(3) Bu maddenin ikinci fıkrası hükmüne istisna olarak, ithal edilen gıdanın adı, o gıdanın bileşimi veya üretimi bakımından son tüketicinin doğru bilgilendirilmesini sağlamak için yeterli olmayacağı kadar farklı bir gıdaya işaret ediyorsa o ad kullanılmaz.

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

(5) Gıdanın adı ve bu ada eşlik edecek bilgiler ile ilgili olarak Ek-15'te yer alan Gıdanın Adına Eşlik Eden Zorunlu Bilgiler için özel kurallar da uygulanır.

(6) Bu madde, 22/12/2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununa aykırı olmamak kaydıyla uygulanır.

#### **Bileşenler listesi**

**MADDE 21** – (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, uygulanabildiği durumlarda, 20 nci madde ile Ek-15'te yer alan kurallara uygun olarak kendi özel adları ile belirtilir.

(3) Tasarlanmış nanomateryal formunda bulunan bütün bileşenler, bileşenler listesinde açık bir şekilde belirtilir. Bu tür bileşenlerin adlarını takiben parantez içinde ‘nano’ kelimesine yer verilir.

(4) Kalıntılar ‘bileşen’ olarak kabul edilmez.

(5) Bu maddenin birinci ve ikinci fıkralarının uygulanmasına ilişkin kurallar, Ek-4'te yer almaktadır.

#### **Bileşenler listesine ilişkin istisnalar**

**MADDE 22** – (1) Aşağıdaki gıdalarda bileşenler listesinin bulunması zorunlu değildir:

a) Soyulmamış, doğranmamış veya benzeri bir işlemde geçirilmemiş, kök/yumru olanlar da dâhil taze meyve ve sebzeler.

b) Tanımından karbonatlı olduğu anlaşılan karbonatlı sular.

c) Başka bir bileşen ilave edilmemiş olması koşulu ile sadece tek bir temel üründen elde edilen fermantasyon sirkeleri.

ç) Üretimleri için elzem olan laktik ürünler, gıda enzimleri ve mikroorganizma kültürleri dışında bir bileşen ilave edilmemiş olan tereyağı, fermente süt ürünleri ve kremler.

d) Taze peynirler ve eritme peynirleri hariç olmak üzere, üretimleri için elzem olan laktik ürünler, gıda enzimleri ve mikroorganizma kültürleri ve tuz dışında bir bileşen ilave edilmemiş olan peynirler.

e) Gıdanın adı ile bileşenin adının aynı olması veya gıdanın adının, bileşenin doğasını açıkça tanımlaması durumunda tek bir bileşenden oluşan gıdalar.

#### **Gıda bileşenlerinin bileşenler listesinde belirtilmesine ilişkin istisnalar**

**MADDE 23** – (1) 24 üncü maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki gıda bileşenlerinin bileşenler listesinde yer alması zorunlu değildir:

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

b) Gıdadaki varlığı, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde geçen taşınma 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) Gıda katkı maddesi olmayan ancak taşıyıcılar gibi aynı şekilde ve aynı amaçla ve kesinlikle gerekli miktarlarda kullanılan taşıyıcılar ve 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.

#### **Alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünlerin bildirim**

**MADDE 24** – (1) Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan ve Ek-1’de yer alan herhangi bir bileşen ya da işlem yardımcısı veya bu ekte yer alan alerjiye veya intoleransa neden olan 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 madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak ve 21 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak bileşenler listesinde belirtilir.

b) Bileşenler listesinde Ek-1’de belirtildiği şekilde yer alan madde veya ürün adları, bu bilgiyi listenin geri kalan bölümünden açıkça ayıran bir yazı dizgisi vasıtasıyla (örneğin, punto, stil veya arka plan rengi aracılığıyla) vurgulanır.

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

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

d) Eğer gıdanın adı Ek-1’de yer alan madde veya ürüne açık bir şekilde atıfta bulunuyorsa, söz konusu bileşenin veya işlem yardımcısının bildirimine gerek yoktur.

#### **Bileşenlerin miktarının bildirim**

**MADDE 25** – (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 zorunlu ise.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasının uygulanmasında dikkate alınması gereken kurallar ve belirli bileşenlerin miktarının belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar, Ek-5’te yer almaktadır.

#### **Gıdanın net miktarı**

**MADDE 26** – (1) Gıdanın net miktarı, litre, santilitre, mililitre, kilogram veya gram birimlerinden uygun olanı kullanılarak sıvı ürünlerde hacim birimleriyle, diğer ürünlerde kütle birimleriyle belirtilir.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasının uygulanmasında dikkate alınması gereken kurallar ve net miktarın belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar Ek-6’da yer alır.

#### **Gıdanın tavsiye edilen tüketim tarihi, son tüketim tarihi ve dondurulduğu tarih**

**MADDE 27** – (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 Kanununun 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 veya dondurulduğu tarih bilgilerinden uygun olanı Ek-7’de yer alan kurallara göre belirtilir.

#### **Özel muhafaza koşulları veya kullanım koşulları**

**MADDE 28** – (1) Gıdanın özel muhafaza koşullarını ve/veya kullanım koşullarını gerektirdiği durumlarda, bu koşullar belirtilir.

(2) Gerekliğinde, 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 29** – (1) 8 inci maddenin birinci fıkrasına göre;

a) Gıda hakkında bilgilendirmeden sorumlu olan gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi uygun ifadeler kullanılarak belirtilir.

b) İthal ürünlerde gıda işletmecisi “ithalatçı” olarak belirtilir.

#### **İşletme kayıt numarasının gösterim şekli**

**MADDE 30** – (1) Gıdanın üretildiği veya ambalajlandığı gıda işletmesinin işletme kayıt numarası, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak ve “İşletme kayıt no:...” şeklinde belirtilir. Bu ifadenin yanında ya işletme kayıt numarasının kendisi ya da etiket üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır. Atıf yapılan ve/veya atfın yapıldığı yerde “İKN” kısaltması kullanılabilir.

(2) Kayıt işlemine tabi olan gıda işletmecisinin birden fazla işletmesi varsa veya birden fazla işletmede üretim veya ambalajlama yaptırılıyorsa; üretimin veya ambalajlamanın yapıldığı işletmenin kayıt numarası açık bir şekilde işaretlenmek şartıyla diğer işletmelere ait kayıt numaraları da etikette yer alabilir.

(3) İşaretlemenin yapılmadığı durumlarda, gıdanın üretildiği işletmenin işletme kayıt numarasıyla birlikte



uygun bir kodlama sistemi kullanılabilir.

(4) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak işletme onay numarası alan gıda işletmecilerinin kayıt işlemleri kapsamında ürün üretmeleri halinde, kayıt numarası alınmadan işletme onay numarası kullanılabilecekse, etiket üzerinde tanımlama işareti uygulanmaz. Bu durumda; işletme onay numarası, “İşletme kayıt no:..” ifadesini takiben verilir ve “TR-İl Trafik Plaka No-İşletme Numarası” formatında belirtilir.

#### **Menşe ülkesi**

**MADDE 31** – (1) Gıdanın menşe ülkesi, uygun ifadeler kullanılarak kısaltma yapılmadan açık olarak belirtilir.

(2) Gıdanın menşe ülkesi ile ana bileşenin menşe ülkesi farklı olduğunda, gıdaya eşlik eden bilgilerin veya bir bütün olarak gıdanın etiketinin o gıdanın ana bileşenin gerçek menşe ülkesi hakkında tüketiciyi yanıltacağı durumlarda aşağıdaki kurallardan birisi uygulanır:

a) Gıdanın ana bileşenin menşe ülkesi de belirtilir.

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

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

#### **Kullanım talimatı**

**MADDE 32** – (1) Kullanım talimatı, gıdanın uygun şekilde tüketilmesini sağlayacak biçimde belirtilir. Kullanım talimatı verilirken, “kullanım bilgisi”, “hazırlama talimatı”, “hazırlama bilgisi”, “tüketim talimatı” ve benzeri başlıklar kullanılabilir.

#### **Alkol derecesi**

**MADDE 33** – (1) Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2204 tarife pozisyonunda yer alan ürünlerde alkol derecesi, bu ürünlerle ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında bahsedilen ürünler hariç olmak üzere, hacmen % 1,2’den fazla alkol içeren içeceklerde gerçek alkol derecesi, Ek-8’de yer alan kurallara göre belirtilir.

(3) Bu madde kapsamındaki ürünlerde Ek-2’nin 6 numaralı satırı uygulanmaz.

### **ALTINCI BÖLÜM**

#### **Beslenme Bildirimi**

##### **Beslenme bildirimini kurallarına ilişkin istisnalar**

**MADDE 34** – (1) Bu bölümde yer alan hükümler takviye edici gıdalara uygulanmaz.

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

(3) Bu bölümde yer alan hükümler 35 inci maddenin beşinci fıkrası saklı kalmak kaydıyla sadece hazır ambalajlı gıdalar için geçerlidir.

##### **Beslenme bildiriminin içeriği**

**MADDE 35** – (1) Zorunlu beslenme bildirimini aşağıdaki bilgilerden oluşur:

a) Enerji değeri.

b) Yağ, doymuş yağ, karbonhidrat, şekerler, protein ve tuz miktarları.

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

ç) Diğer mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, bu maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen bilgilere ilave olarak sadece ilgili gıda kodeksinde tanımlanan sürülebilir yağ/margarinler, yoğun yağlar, bitkisel yağlar ve bu yağları içeren gıdaların %2’den fazla trans yağ içermesi durumunda trans yağ miktarı bildirilir.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında atf yapılan zorunlu beslenme bildirimini içeriği, aşağıda verilen besin öğelerinden birinin veya birkaçının miktarı ile desteklenebilir:

a) Tekli doymamış yağ.

b) Çoklu doymamış yağ.

c) Lif.

ç) Polioller veya şeker alkol.

d) Nişasta.

e) Ek-9 Bölüm 1’de yer alan ve gıdada bu ekte tanımlanmış olan belirgin miktarda bulunan vitamin ve mineraller.

(3) Hazır ambalajlı bir gıdanın etiketi üzerinde bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen zorunlu beslenme bildirimini yapılması durumunda, aşağıdaki bilgiler etiket üzerinde tekrar verilebilir:

a) Enerji değeri veya

b) Enerji değeri ile birlikte yağ, doymuş yağ, şekerler ve tuz.

(4) 43 üncü maddenin birinci fıkrasına istisna olarak; 19 uncu maddenin dördüncü fıkrasında belirtilen ürünlerin etiketinde beslenme bildirimini yapılması durumunda bildirim içeriği sadece enerji değeri ile sınırlı tutulabilir.

(5) 43 üncü maddenin birinci fıkrasına istisna olarak; 15 inci maddenin üçüncü ve beşinci fıkrası hükümleri saklı kalmak kaydıyla, bu fıkralarda belirtilen gıdalar için beslenme bildirimini yapılması durumunda, bildirim içeriği

sadece enerji değeri veya enerji değeriyle birlikte sadece yağ, doymuş yağ, şekerler ve tuz ile sınırlandırılabilir.

#### **Enerji değeri ve besin ögesi miktarlarının hesaplanması**

**MADDE 36** – (1) Enerji değeri, Ek-10'da yer alan enerji değerinin hesaplanması için çevrim faktörleri kullanılarak hesaplanır.

(2) 35 inci maddede atıf yapılan 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 hazır haline göre verilebilir.

(3) Bildirilen değerler, duruma göre aşağıdaki bilgilere dayanan ortalama değerler olarak verilir ve ambalaj üzerinde "ortalama değer" olarak belirtilebilir:

- Üreticinin gıda analizleri.
- Kullanılan bileşenlerin bilinen veya gerçek ortalama değerleri kullanılarak yapılan hesaplama.
- Genel olarak saptanmış ve kabul görmüş veriler kullanılarak yapılan hesaplama.

#### **Gıdanın 100 gramı veya 100 mL'si üzerinden bildirim**

**MADDE 37** – (1) 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları, Ek-11'de yer alan ölçü birimleri kullanılarak verilir.

(2) 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları, 100 g veya 100 mL üzerinden verilir.

(3) Vitaminler ve mineraller ile ilgili bilgiler verildiğinde, bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen ifade biçimine ilave olarak, 100 g veya 100 mL üzerinden, Ek-9 Bölüm 1'de yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi olarak da belirtilir.

(4) Enerji değeri ve 35 inci maddenin birinci, üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarında belirtilen besin ögesi miktarları, bu maddenin ikinci fıkrasında belirtilen ifade biçimine ilave olarak, 100 g veya 100 mL üzerinden, Ek-9 Bölüm 2'de yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi olarak belirtilebilir.

(5) Bu maddenin dördüncü fıkrası ve/veya 39 uncu madde hükümleri uygulandığında aynı görüş alanında olmak kaydıyla bu bilgilere çok yakın bir yerde 'Ortalama bir yetişkinin referans alım (RA) değeri (8400 kJ / 2000 kcal)' ifadesine yer verilir.

#### **Gıdanın bir porsiyonu veya tüketim birimi üzerinden bildirim**

**MADDE 38** – (1) Kullanılan porsiyon büyüklüğü veya tüketim biriminin ve ambalajın içerdiği porsiyon veya birimlerin adedinin tüketici tarafından kolayca fark edilebilecek şekilde etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla; 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları;

- 37 nci maddenin ikinci fıkrasında belirtilen 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak,
- Vitamin ve minerallerin miktarı ile ilgili olarak, 37 nci maddenin üçüncü fıkrasında belirtilen 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak,
- 37 nci maddenin dördüncü fıkrasında belirtilen 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak veya 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim yerine, porsiyon ve/veya tüketim birimi üzerinden verilebilir.

(2) 37 nci maddenin ikinci fıkrasına istisna olarak, 35 inci maddenin üçüncü fıkrasının (b) bendinde belirtilen durumlarda, besin öğelerinin miktarı ve/veya Ek-9 Bölüm 2'de yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi sadece porsiyon veya tüketim birimi üzerinden verilebilir. Bu durumda, enerji değeri 100 g veya 100 mL üzerinden ve porsiyon veya tüketim birimine göre verilir.

(3) 37 nci maddenin ikinci fıkrasına istisna olarak, 35 inci maddenin beşinci fıkrasında belirtilen durumlarda enerji değeri ve besin öğeleri miktarı ve/veya Ek-9 Bölüm 2'de yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi sadece porsiyon veya tüketim birimi üzerinden verilebilir.

(4) Porsiyon büyüklüğü belirlenmiş gıdalar için tek kullanımlık hazır ambalajda sunulan ancak belirlenmiş porsiyon büyüklüğünün uygulanmadığı gıdalarda tüketim birimi üzerinden bildirim yapılabilir.

(5) 40 ıncı maddenin birinci fıkrasına istisna olarak, doğrudan tüketilemeyen ve tüketici tarafından başka bir gıdanın hazırlanmasında bileşen olarak kullanılan gıdalarda üreticinin belirlediği porsiyon büyüklükleri kullanılabilir.

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

#### **Referans alım (RA) oranı**

**MADDE 39** – (1) Enerji değeri ve besin ögesi miktarlarına ait referans alım (RA) oranları, isteğe bağlı olarak gıdaların etiketinde yer alabilir.

(2) Referans alım (RA) oranları verilirken Ek-13'te yer alan Beslenme Bildirimi ve Referans Alım (RA) Oranı gösterim biçimleri kullanılabilir.

(3) Referans alım (RA) oranları verilirken; tüm bölmelerin rengi, ambalajın zemin rengi ile kontrast oluşturacak ve aynı tonda tek renk olacak şekilde tasarlanır. Kırmızı, sarı ve yeşil renkler kullanılmaz.

#### **Porsiyon büyüklüğü ve adedi**

**MADDE 40** – (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.

#### **Beslenme bildirimının gösterim şekli**

**MADDE 41** –(1) 35 inci maddenin birinci ve ikinci fıkralarında atıf yapılan bilgiler, hepsi aynı görüş alanında olacak şekilde, açık bir format kullanılarak ve Ek-11’de yer alan gösterim biçimine ve sıralamaya göre verilir.

(2) 35 inci maddenin birinci ve ikinci fıkralarında atıf yapılan bilgiler, tablo formunda hizalanmış sayılarla verilir. Eğer etiket yüzeyi müsait değilse, bilgiler lineer formda verilir.

(3) 35 inci maddenin üçüncü fıkrasının uygulanması durumunda bu fıkrada atıf yapılan bilgiler, temel görüş alanı içinde ve 16 ncı maddenin ikinci fıkrasına uygun punto büyüklüğü kullanılarak verilir. Bu bilgiler, bu maddenin ikinci fıkrasında belirlenen formlardan farklı bir formda verilebilir.

(4) 35 inci maddenin dördüncü fıkrasında atıf yapılan bilgiler bu maddenin ikinci fıkrasında belirlenen formlardan farklı bir formda verilebilir.

(5) Gıdanın enerji değerinin veya besin ögesinin/öğelerinin miktarının ihmal edilebilir düzeyde olduğu durumlarda, bu öğelerle ilgili bilgiler yerine “İhmal edilebilir miktar(lar)da .... içerir” veya benzeri bir ifadeye yer verilebilir ve beslenme bildirimini yapılmışsa, söz konusu ifade bildirimde çok yakın bir yerde bulundurulur.

#### **İlave ifade biçimleri ve gösterim şekli**

**MADDE 42** – (1) 37 nci maddenin ikinci ve dördüncü fıkralarında ve 38 inci maddede belirtilen formlar ile 41 inci maddenin ikinci fıkrasında atıf yapılan gösterim şekline ilave olarak; 35 inci maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları, aşağıdaki koşulların sağlanması kaydıyla, kelimeler veya sayıların yanı sıra başka gösterim şekilleri ve/veya grafik formlar veya semboller kullanılarak verilebilir:

a) Doğru ve bilimsel olarak geçerli tüketici araştırması sonuçlarına dayanır ve 7 nci maddede atıf yapıldığı gibi tüketiciyi yanıltıcı olamaz.

b) İlgili taraflarla yapılan müzakerelerin sonucuna göre geliştirilir.

c) Gıdanın, enerji ve besin öğeleri açısından beslenmedeki katkısını veya önemini kavramada tüketicieye kolaylık sağlar.

ç) Bu gösterim veya sunum formlarının ortalama tüketici tarafından anlaşılır olduğuna dair bilimsel olarak geçerli kanıtlarla desteklenir.

d) Farklı gösterim şekillerinin kullanılması durumunda, Ek-9’da verilen referans alım değerlerine veya bunların olmaması durumunda, enerji veya besin öğeleri alımı hakkında genel olarak kabul edilmiş bilimsel önerilere dayandırılır.

e) Tarafsız ve adil olur.

f) Uygulandığında malların serbest dolaşımını engellemez.

### **YEDİNCİ BÖLÜM**

#### **İsteğe Bağlı Bilgilendirme**

##### **İsteğe bağlı bilgilendirme ile ilgili kurallar**

**MADDE 43** – (1) 9 uncu ve 10 uncu maddelerde atıf yapılan bilgilerin verilmesinin zorunlu olmadığı belirtilmiş ve bu bilgilerin isteğe bağlı olarak verildiği durumlarda, bilgilendirme, Yönetmeliğin beşinci ve altıncı bölümünde belirtilen koşullara uygun olur.

(2) İsteğe bağlı olarak verilen bilgiler için aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) 7 nci maddeye uygun olarak tüketiciyi yanıltıcı olamaz.

b) Tüketici için belirsiz ve karışık olamaz.

c) Gerektiğinde, konu ile ilgili bilimsel verilere dayandırılır.

##### **İsteğe bağlı bilgilendirmenin gösterim şekli**

**MADDE 44** – (1) İsteğe bağlı bilgilendirme, gıda hakkında zorunlu bilgilendirme için uygun olan alanları kaplayacak şekilde yapılamaz.

##### **Gluten ile ilgili isteğe bağlı bilgilendirme**

**MADDE 45** – (1) Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında tüketiciyi bilgilendirmek amacıyla sadece Ek-16’da yer alan Glutenin Gıdadaki Yokluğu veya Azaltılmış Varlığına İlişkin İzin Verilen İfadeler ve Bunların Koşulları kullanılır.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında atıf yapılan bilgilere ilave olarak ‘gluten intoleransı olan bireyler için uygundur’ veya ‘çölyak hastaları için uygundur’ ifadeleri kullanılabilir.

(3) Gıda; gluten içeren bir veya daha fazla bileşenin gluten içeriği azaltılarak veya gluten içeren bileşenleri doğal olarak glutensiz olan diğer bileşenler ile ikame edilerek özel olarak üretilmiş, hazırlanmış ve/veya işleminden geçirilmiş ise bu maddenin birinci fıkrasında atıf yapılan bilgilere ilave olarak ‘gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmiştir’ veya ‘çölyak hastaları için özel olarak formüle edilmiştir’ ifadeleri kullanılabilir.

##### **Bebek formülleri ve devam formülleri**

**MADDE 46** – (1) İlgili gıda kodeksinde tanımlanan bebek formülleri ve devam formüllerinde glutenin

yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında bilgilendirme yapılamaz.

## **SEKİZİNCİ BÖLÜM** **Çeşitli ve Son Hükümler**

### **Özel etiketleme kuralları**

**MADDE 47** – (1) Bu Yönetmelik hükümleri saklı kalmak kaydıyla, belirli bir gıda veya gıda grubu için hazırlanan gıda kodeksi kapsamında bu gıdalara özel ilave etiketleme kuralları belirlenebilir.

### **Uygulamaya ilişkin ilave düzenlemeler**

**MADDE 48** – (1) Gerek görüldüğünde bu Yönetmelik hükümlerinin uygulamasına yönelik hazırlanacak talimat veya kılavuzlar, Bakanlık internet sitesinde yayımlanır.

(2) Gıda hakkında bilgilendirme mevzuatı kapsamında halk sağlığı üzerine etki etmesi muhtemel tedbirler Bakanlık tarafından değerlendirilir.

### **Ürün doğrulama ve takip sistemi**

**MADDE 49** – (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 yapılabilir veya yaptırabilir.

(2) Bakanlık tarafından belirlenen ürün takip sisteminin uygulanacağı gıda veya gıda grupları ile uygulama süresi Bakanlık tarafından belirlenerek Bakanlık internet sitesinde yayımlanır.

### **Avrupa Birliği mevzuatına uyum**

**MADDE 50** – (1) Bu Yönetmelik, Tüketicilerin Gıdalar Hakkında Bilgilendirilmesine İlişkin 25 Ekim 2011 tarihli ve (AT) 1169/2011 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

### **İdari yaptırım**

**MADDE 51** – (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

### **Yürürlükten kaldırılan yönetmelik**

**MADDE 52** – (1) 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği yürürlükten kaldırılmıştır.

### **Atıflar**

**MADDE 53** – (1) 52 nci madde ile yürürlükten kaldırılan yönetmeliğe yapılan atıflar bu Yönetmeliğe yapılmış sayılır.

### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri 31/12/2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. 31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(2) Bu maddenin birinci fıkrası hükümlerine istisna olarak, bu Yönetmelik ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmayan 31/12/2015 tarihinden önce tescil başvurusu yapılmış veya tescillenmiş ticari marka veya marka bulunduran gıdalar, 31/12/2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. 31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(3) Bu maddenin birinci ve ikinci fıkraları hükümleri ithal edilen gıdaların etiketleri için de geçerlidir.

(4) Bu Yönetmeliğin tanımlama işareti ile ilgili hükümlerinin uygulanmasında, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında verilen geçiş sürelerine uyulur.

### **Geçiş hükümleri**

**GEÇİCİ MADDE 2** – (1) Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uyarlar.

### **Yürürlük**

**MADDE 54** – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### **Yürütme**

**MADDE 55** – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

## Ek-1

### ALERJİYE VEYA İNTOLERANSA NEDEN OLAN BELİRLİ MADDE VEYA ÜRÜNLER

Madde veya ürünler	Hariç Tutulan Ürünler
1) Gluten içeren tahıllar: buğday (ör. kılçıksız buğday ve kamut), çavdar, arpa, yulaf veya bunların hibrit türleri ve bunların ürünleri	- Dekstroz dâhil buğday bazlı glukoz şurupları <sup>(1)</sup> - Buğday bazlı maltodekstrinler <sup>(1)</sup> - Arpa bazlı glukoz şurupları - Tarımsal kökenli etil alkol üretimi de dahil olmak üzere alkollü içkiler için distilat yapımında 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	- Tam rafine soya fasulyesi yağı (katı ve sıvı) <sup>(1)</sup> - 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 (laktoz dahil)	- Tarımsal kökenli etil alkol üretimi de dahil olmak üzere alkollü içkiler için distilat yapımında 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	- Tarımsal kökenli etil alkol üretimi de dahil olmak üzere alkollü içkiler için distilat yapımında 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 <sub>2</sub> 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	

<sup>(1)</sup>Uygulanan proses alerjenite seviyesini arttırmadıkça bunlardan elde edilen ürünler

## Ek-2

### ETİKETİNDE İLAVE ZORUNLU BİLGİLER BULUNMASI GEREKEN GIDALAR

Gıdanın veya Gıda Grubunun Adı	İlave Zorunlu Bilgiler
<b>1. Belirli Gazlar İle Ambalajlanan Gıdalar</b>	
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>
<b>2. Tatlandırıcı İçeren Gıdalar</b>	
2.1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>“Tatlandırıcı(lar) içerir.”</i> veya <i>“Tatlandırıcılı”</i> ifadesi, gıdanın adının yanında yer alır.
2.2. Hem ilave şeker/şekerler hem de Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>“Şeker/şekerler ve tatlandırıcı içerir.”</i> veya <i>“Şekerli ve tatlandırıcılı”</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	Aspartam/aspartam-asesülfam tuzunun bileşenler listesinde sadece E kodu ile belirtilmesi durumunda, <i>“Aspartam (fenilalanin kaynağı) içerir.”</i> ifadesi etiket üzerinde yer alır. Aspartam/aspartam-asesülfam tuzunun bileşenler listesinde özel adı ile belirtilmesi durumunda, <i>“Fenilalanin kaynağı içerir.”</i> ifadesi etiket üzerinde yer alır.
2.4. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen polioller %10'dan fazla ilave olarak içeren gıdalar	<i>“Aşırı tüketimi laksatif etki yaratabilir.”</i>
<b>3. Glisirhizininik Asit veya Glisirhizininik Asidin Amonyum Tuzunu İçeren Gıdalar</b>	
3.1. Glisirhizininik asit veya glisirhizininik asidin amonyum tuzu veya meyankökü bitkisi ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) ilavesinden dolayı, 100 mg/kg veya 10 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirhizininik asit veya glisirhizininik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler veya içecekler	<i>“Meyankökü içerir.”</i> ifadesi bileşenler listesinden hemen sonra verilir. Eğer “meyankökü” ifadesi bileşenler listesinde yer alıyorsa veya gıdanın adında geçiyorsa ayrıca belirtilmesine gerek yoktur. Eğer bileşenler listesi yok ise bu ifade gıdanın adının yanında yer alır.
3.2. Glisirhizininik asit veya glisirhizininik asidin amonyum tuzu veya meyankökü bitkisi ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) ilavesinden dolayı, 4 g/kg veya daha fazla konsantrasyonda glisirhizininik asit veya glisirhizininik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler	<i>“Meyankökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır.”</i> uyarısı bileşenler listesinden hemen sonra verilir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.
3.3. Glisirhizininik asit veya glisirhizininik asidin amonyum tuzu veya meyankökü bitkisi ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) ilavesinden dolayı; 50 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirhizininik asit veya glisirhizininik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler veya hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerle ilgili olarak 300 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirhizininik asit veya glisirhizininik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler <sup>(1)</sup> .	<i>“Meyankökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır.”</i> uyarısı bileşenler listesinden hemen sonra verilir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.
<b>4. Yüksek Miktarda Kafein İçeren Gıdalar</b>	
4.1. Adında ‘kahve’ veya ‘çay’ ifadesi yer alan	<i>“Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da</i>

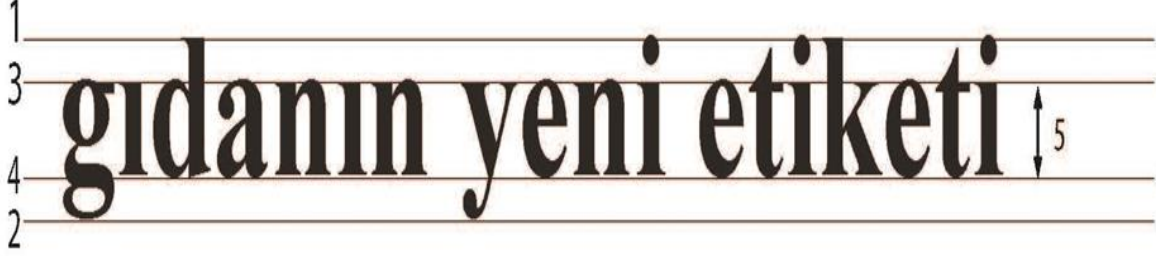
ve kahve, çay veya kahve ya da çay ekstraktı bazlı olan içecekler hariç; - Değiştirilmeksizin tüketimi amaçlanan ve hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler - Konsantre veya kurutulmuş formda olan ve tüketime hazırlandıktan sonra hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler	emziren kadınlar için tavsiye edilmez.” uyarısı etiket üzerinde içeceğin adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve 16 ncı maddenin 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 gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve 16 ncı 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.
<b>5. Bitkisel Sterol, Bitkisel Sterol Esteri, Bitkisel Stanol veya Bitkisel Stanol Esteri İlave Edilmiş Gıdalar</b>	
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 kandaki kolesterol düzeyini kontrol etmeye ihtiyacı olmayan kişilere yönelik olmadığını 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.
<b>6. Bileşiminde Etil Alkol ve/veya Alkollü İçki Bulunan Gıdalar</b>	
6.1. Gıdaların üretiminde bileşen ve/veya bileşik bileşenin bileşeni olarak kullanılan etil alkol ve/veya alkollü içki <sup>(2)(3)</sup>	“Alkol içerir” ifadesi, etiket üzerinde yer alır.
<b>7. Domuzdan Elde Edilen Madde İçeren Gıdalar</b>	
7.1 Gıdada bileşen ve/veya bileşik bileşenin bileşeni olarak domuzdan elde edilen herhangi bir madde bulunuyorsa <sup>(2)</sup>	“Domuzdan elde edilen ... içerir” ifadesi, gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır.
<b>8. Dondurulmuş et, dondurulmuş hazırlanmış et karışımları ve dondurulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünleri</b>	
8.1. Dondurulmuş et, dondurulmuş hazırlanmış et karışımları ve dondurulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünleri	Ek-7 Bölüm 3’e uygun olarak dondurulduğu tarih veya ürünün bir kereden fazla dondurulduğu durumlarda ilk kez dondurulduğu tarih verilir.

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

<sup>(2)</sup> Son üründe bulunan bileşik bileşenin miktarına bakılmaksızın uygulanır.

<sup>(3)</sup> Madde 23 hükümleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

**Ek-3**  
**x-YÜKSEKLİĞİNİN TANIMI**



<b>İşaret</b>	<b>Açıklamalar</b>
<b>1</b>	Üst çıkıntı hizalama çizgisi
<b>2</b>	Alt çıkıntı hizalama çizgisi
<b>3</b>	Orta çizgi
<b>4</b>	Satır çizgisi
<b>5</b>	x-yüksekliği



Ek-4

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 üründeki 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. Bu istisna; et, hazırlanmış et karışımları, işlenmemiş balıkçılık ürünleri ve çift kabuklu yumuşakçalar için uygulanmaz.
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 belgin 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 belgin 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, 21 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak dâhil edilir.
5) Ağırlıkça hiçbirinin belgin ölçüde baskın olmadığı baharat veya bitki karışımları	Baharat veya bitki karışımları, ağırlıkça hiçbirinin miktarı belgin 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; a) Son ürünün % 2'sinden daha azını oluşturacak kadar, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler, b) Son ürünün % 2'sinden fazlasını oluşturan, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler,	a) İki bileşenden fazla olmamak üzere ve en az bir bileşenin son üründe bulunması durumunda, bileşenler listesinde "... ve/veya ...." ifadesi ile yer alabilir. Bu hüküm, Bölüm 3'te yer alan gıda katkı maddelerine veya bileşenlere ve Ek-1'de yer alan alerji veya intoleransa neden olan belirli maddelere veya ürünlere uygulanmaz. b) İki bileşenden fazla olmamak üzere ve en az bir bileşenin son üründe bulunması durumunda, bileşenler listesinde "... ve/veya ...." ifadesi ile yer alabilir. Bu durumda, söz konusu bileşenlerin tüketici tarafından anlaşılabilir şekilde uygun bir kodlama yöntemi kullanılarak etiket üzerinde belirtilmesi gerekir. Bu hüküm, Bölüm 3'te yer alan gıda katkı maddelerine veya bileşenlere ve Ek-1'de yer alan alerji veya intoleransa neden olan belirli maddelere veya ürünlere uygulanmaz.

8) Bitkisel rafine yağlar	<p>Bitkisel rafine yağlar, bileşenler listesinde, grup adının hemen ardından söz konusu yağlara özel bitki kaynaklarının listesine yer verilmesi koşuluyla, “<i>bitkisel yağlar</i>” adı altında grup olarak verilebilir ve takiben “<i>değişen miktarlarda</i>” ifadesi kullanılabilir. Eğer bitkisel yağlar bileşenler listesinde grup olarak verilirse, mevcut bitkisel yağların toplam ağırlığı temel alınarak, 21 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak listeye dâhil edilir.</p> <p>Hidrojenize yağlar bileşenler listesinde belirtilirken, “<i>tam hidrojenize</i>” veya “<i>kısmi hidrojenize</i>” açıklamalarına da yer verilir.</p>
---------------------------	--

## BÖLÜM 2

### Grup Adı İle Belirtilebilen Bileşenler

24 üncü 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, ‘ <i>tam hidrojenize</i> ’ veya ‘ <i>kısmi hidrojenize</i> ’ 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) <sup>(1)</sup>	'... eti' ifadesi ve etin elde edildiği hayvan türlerinin adı <sup>(3)</sup>															
<table border="1"> <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 <sup>(2)</sup></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>		'... eti' ifadesi ile belirtilebilecek bileşenler için maksimum yağ ve bağ doku içerikleri			Türler	Yağ	Bağ doku <sup>(2)</sup>	Memeliler (tavşanlar ve domuzlar hariç) ve memeli türlerinin baskın olduğu tür karışımları	%25	%25	Domuzlar	%30	%25	Kuşlar ve tavşanlar	%15	%10
'... eti' ifadesi ile belirtilebilecek bileşenler için maksimum yağ ve bağ doku içerikleri																
Türler	Yağ	Bağ doku <sup>(2)</sup>														
Memeliler (tavşanlar ve domuzlar hariç) ve memeli türlerinin baskın olduğu tür karışımları	%25	%25														
Domuzlar	%30	%25														
Kuşlar ve tavşanlar	%15	%10														
<p>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.</p> <p>'Mekanik olarak ayrılmış et' tanımına giren ürünler bu grubun dışındadır.</p>																
17) 'Mekanik olarak ayrılmış et' tanımına giren tüm ürün çeşitleri	'Mekanik olarak ayrılmış et' ifadesi ve etin elde edildiği hayvan türlerinin adı <sup>(3)</sup>															

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

<sup>(2)</sup> 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.

<sup>(3)</sup> 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) 24 üncü maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla ve 23 üncü 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.

2) 1 no.lu maddedeki bileşenlerin fonksiyonel sınıf tanımları için Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinin Ek-1'inde yer alan ilgili tanımlar dikkate alınır.

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

<sup>(1)</sup> Sadece işlenmiş peynirler ve işlenmiş peynir bazlı ürünler için.

<sup>(2)</sup> Özel ad veya E kodunun belirtilmesi zorunlu değildir.

3) Bir gıdada aynı fonksiyonel sınıfa giren birden çok gıda katkı maddesi bulunması durumunda, bu katkı maddelerinin hepsi aynı fonksiyonel sınıf adını takiben, azalan sırayla gıdadaki toplam ağırlığına göre bileşenler listesinde verilebilir.

## BÖLÜM 4

### Aroma Vericilerin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi

1) Aroma vericiler;

a) Eğer aroma verici bileşen Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin dördüncü maddesinin ikinci fıkrasının (a), (c), (d), (k), (l), (ö) ve (s) bentlerinde tanımlanan aroma vericileri içeriyor ise “aroma verici(ler)” ifadesi ile veya daha özel bir ad ile veya aroma vericiyi tanımlayan bir ifade ile belirtilir. Aroma verici bileşenin özel adı ile belirtilebildiği durumlarda “aroma verici:...” şeklinde verilir.

b) Eğer aroma verici bileşen Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin dördüncü maddesinin ikinci fıkrasının (s) bendinde tanımlanan aroma vericileri içeriyorsa ve gıdaya tütsülü bir aroma veriyorsa, “tütsü aroma vericisi/aroma vericileri” veya “gıda(lar)dan veya gıda grubundan veya kaynak(lar)dan” üretilen tütsü aroma vericisi/aroma vericileri” (örneğin; kayın ağacından üretilen tütsü aroma vericisi) 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 alışlagelen ad kullanılır ve bileşik bileşenin adının hemen ardından kendi bileşenlerinin listesi verilir.

2) 24 üncü maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki durumlarda bileşik bileşenin bileşenler listesinin verilmesi zorunlu değildir;

a) 23 üncü 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) 23 üncü 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 no.lu satırlarda belirtilen durumlarda ilgili bileşenin veya bileşen grubunun miktarının bildirilmesi zorunlu değildir.

2) 25 inci maddenin birinci fıkrasının (a) ve (b) bentleri aşağıdaki durumlarda uygulanmaz;

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

b) Beslenme bildirimine 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, asgari miktar, ortalama 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. Glaze (parlatma) işlemi uygulanmış gıdalarda; net ağırlık, glazesiz gıdanın ağırlığıdır.

**Ek-7**  
**GIDANIN TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ,**  
**SON TÜKETİM TARİHİ VE DONDURULDUĞU TARİH**

**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 etiketin üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır. Ürünün muhafaza edilmesi sırasında uyulması gereken koşullar varsa, bu ifade tavsiye edilen tüketim tarihi veya tarihe atıf yapan ifade ile aynı anda okunabilecek şekilde 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 baklagillerin filizleri gibi benzer ürünler hariç olmak üzere; soyma, doğrama veya benzer işlemlerden geçirilmemiş olan, kök/yumru olanlar dahil taze meyve ve sebzeler,

b) Üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen; şaraplar, likör şarapları, köpüren şaraplar, aromatize şaraplar ve benzeri ürünler ile üzümden veya 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 üretiminden itibaren 24 saat içinde tüketilen fırıncılık veya pastacılık ürünleri,

d) Sirke,

e) İyotlu tuzlar hariç insan tüketimine uygun 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 etiketin üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır. Ürünün muhafaza edilmesi sırasında uyulması gereken koşullar varsa, bu ifade son tüketim tarihi veya tarihe atıf yapan ifade ile aynı anda okunabilecek şekilde 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.



### **BÖLÜM 3**

#### **Gıdanın Dondurulduğu Tarihin Belirtilmesi**

1) Gıdanın, Ek-2 8 no.lu satırda atıf yapılan, dondurulma tarihi veya ilk dondurulduğu tarih ‘ .... tarihinde dondurulmuştur’ şeklinde belirtilir. Bu ifadenin yanında ya tarihin kendisi ya da etiketin üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır.

2) Dondurulma tarihi, gün, ay ve yıl olarak, bu sırayla ve kodlanmadan belirtilir.

**Ek-8**  
**ALKOL DERECEŚİ**

1) Hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerin gerçek alkol derecesi, en fazla bir ondalık hane ile “%... hacmen” şeklinde belirtilir. Bildirimin önünde “alkol” kelimesi yer alır.

2) Alkol derecesi 20 °C'de belirlenir.

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

<b>İçeceğin tanımı</b>	<b>Pozitif veya negatif tolerans</b>
- Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2203.00 tarife pozisyonunda yer alan ve hacmen alkol derecesi % 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 derecesi % 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 DEĞERLERİ**  
**BÖLÜM 1**

**Vitaminler ve Mineraller İçin Günlük Referans Alım Değerleri**

1. Bildirimi yapılabilecek vitamin ve mineraller ile bunların beslenme referans değerleri

Besin ögesi	Beslenme Referans Değeri <sup>(1)</sup>	Besin ögesi	Beslenme Referans Değeri <sup>(1)</sup>
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		

<sup>(1)</sup> Belirlenen besin ögesi beslenme referans değerleri dört yaş ve üzeri sağlıklı bireyler için geçerlidir.

2. Vitamin ve mineraller için belirgin miktarın tespit edilmesinde aşağıdaki değerler kullanılır:

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

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

c) Eğer gıda tek porsiyonluk ambalajda sunuluyorsa veya ambalaj sadece tek tüketim biriminden oluşuyorsa, söz konusu ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda,

bu miktar belirgin miktar olarak kabul edilir.

## BÖLÜM 2

### Enerji ve Vitaminler ve Mineraller Dışındaki Bazı Besin Öğeleri İçin Referans Alım Değerleri (Yetişkinler İçin)

Enerji veya besin öğeleri	Referans alım değerleri
Enerji	8400kj / 2000 kcal
Şekerler	90 g
Toplam yağ	70 g
Doymuş yağ	20 g
Tuz	6 g
Karbonhidrat	260 g
Protein	50 g
Lif	25 g

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

Karbonhidrat (polioller hariç)	4 kcal/g - 17 kJ/g
Polioller (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 BİLDİRİMİNİN GÖSTERİM BİÇİMİ**

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için
Enerji	(kj ve kcal)
Yağ	(g)
- Doymuş yağ	(g)
- Trans yağ	(g)
- Tekli doymamış yağ	(g)
- Çoklu doymamış yağ	(g)
Karbonhidrat	(g)
- Şekerler	(g)
- Polioller	(g)
- Nişasta	(g)
Lif	(g)
Protein	(g)
Tuz	(g)
Vitaminler	(1)
Mineraller	(1)

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

## Ek-12

## GIDALARIN PORSİYON BÜYÜKLÜKLERİ

Ürün Kategorisi	Porsiyon Büyüklüğü <sup>(1)</sup>
<b>1. Fırın ürünleri</b>	
1.1. Bisküvi	30 g
1.2. Ekmek	50 g
1.3. Pasta (pasta ağırlığının % 35'i veya daha fazlası krema, meyve, fındık, sebze, vb. olan)	125 g
1.4. Pasta (pasta ağırlığının % 35'inden daha azı krema, meyve, fındık, sebze, vb. olan)	80 g
1.5. Kek	40 g
1.6. Kurabiye (tatlı veya tuzlu)	25 g
1.7. Kraker	15 g
1.8. Galeta, peksimet, vb.	30g
1.9. Tart/turta çeşitleri	65 g
1.10.Çörek çeşitleri (sade veya dolgulu kruvasan, sade veya dolgulu briyoş, vb.)	30 g
<b>2. İçecekler</b>	
2.1. Alkolüz içecekler	250 mL
2.2. Sıcak içecekler (kahve, çay, salep, vb.)	200 mL
<b>3. Tahıl ürünleri ve kuru baklagiller</b>	
3.1. Pirinç, bulgur, vb.	60 g kuru
3.2. Kahvaltılık tahıl	30 g kuru
3.3. Çeşnili kahvaltılık tahıl, müsli	40 gr kuru
3.4. Makarna, erişte, vb.	60 g kuru
3.5. Fasulye, nohut, mercimek vb.	50 g kuru
<b>4. Süt ve süt ürünleri</b>	
4.1. İçme sütü (sade, meyveli, aromalı, vb.)	250 mL
4.2. Yoğurt (sade, meyveli, aromalı, vb.)	200 g
4.3. Fermente süt içecekleri (ayran, kefir, kıymız vb.)	250 mL
4.4. Çeşnili fermente süt içecekleri	200 mL
4.5. Beyaz peynir, vb.	60 g
4.6. Kaşar peyniri, vb.	45 g
4.7. Sürülebilir peynir, vb.	30 g
4.8. Taze peynir	40 g
4.9. Krema, kaymak, vb.	20 g
<b>5. Tatlılar (tüketime hazır)</b>	
5.1. Puding, muhallebi, sütlaç, vb.	160 g
5.2. Aşure	180 g
5.3. Revani, irmik tatlısı vb.	150 g
5.4. Köpük tatlılar (mousse vb.)	100 g
<b>6. Dondurma ve yenilebilir buzlar</b>	
6.1. Dondurma ve yenilebilir buz	100 mL veya 60 g
<b>7. Tatlı sosları ve kremaları</b>	
7.1. Tatlı sosları ve kremaları (meyveli, çikolata, karamelli, vb.)	20 g
<b>8. Yumurta</b>	
8.1. Taze yumurta	50 g veya 1 adet
8.2. Sıvı yumurta	45 g
<b>9. Yağlar ve yağ bazlı soslar</b>	
9.1. Tereyağı, margarin, vb.	10 g
9.2. Sıvı yağ	10 mL
9.3. Salata sosu (tüketime hazır)	15 g
9.4. Mayonez	15 g
<b>10. Kırmızı et, kanatlı eti ve bunların ürünleri</b>	
10.1. Çiğ et (taze veya dondurulmuş, kemiksiz)	90 g
10.2. Çiğ et (taze veya dondurulmuş, kemikli)	150 g
10.3. Sosis, salam, sucuk, vb.	40 g

10.4. Pastırma, jambon, vb.	30 g
10.5. Köfte, döner, pane vb. (çiğ)	90 g
<b>11. Su ürünleri</b>	
11.1. Çiğ balık (taze veya dondurulmuş)	150 g
11.2. Ançuez, havyar, vb.	15 g
11.3. Kabuklu deniz ürünleri, yumuşakçalar, kafadan bacaklılar (yenilebilir kısım)	55 g
11.4. Balık, kabuklu deniz ürünleri (tütsülenmiş veya salamura)	55 g
11.5. Balık, kabuklu deniz ürünleri (konserve)	55 g süzme ağırlığı
11.6. İşlenmiş su ürünleri (taze veya dondurulmuş köfte, pane, burger v.b. )	90 g
<b>12. Meyveler ve meyve suları</b>	
12.1. Meyve konservesi	100 g süzme ağırlığı
12.2. Kuru meyve	30 g
12.3. Taze veya dondurulmuş meyve	150 g
12.4. Meyve suyu, meyve nektarı	250 mL
<b>13. Sebzeler ve sebze suları</b>	
13.1. Sebze konservesi	130 g süzme ağırlığı
13.2. Kurutulmuş sebze	30 g
13.3. Taze veya dondurulmuş sebze	150 g
13.4. Sebze suyu	250 mL
13.5. Salça (domates, biber, vb.)	15 g
13.6. Sebze sosu, püresi, ezmesi	40 g
<b>14. Hazır yemekler</b>	
14.1. Pizzalar, börekler, her türlü sandviç, vb.	140 g
14.2. Hazır yemek konserveleri (dolgu sıvısı içinde)	150 g süzme ağırlığı
14.3. Hazır yemek konserveleri (dolma, sarma, pilaki, kızartma vb.)	150 g
<b>15. Kuruymişler</b>	
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
<b>16. Salatalar</b>	
16.1. Meyve, sebze, su ürünleri, balık, yumurta, vb.	150 g
<b>17. Soslar (tüketime hazır)</b>	
17.1. Ketçap sos, barbekü sos, tartar sos, salsa sos, vb.	20 g
17.2. Hardal	15 g
17.3. Yemek sosu (makarna sosu vb.)	90 g
<b>18. Atıştırılmalık ürünler</b>	
18.1. Cips, tahıl bazlı bar, meyve bazlı bar, ekstrude ürünler, vb.	25 g
18.2. Patlamış mısır	30 g
<b>19. Çorbalar (tüketime hazır)</b>	
19.1. Tarhana çorbası, domates çorbası, mercimek çorbası, vb.	250 mL
<b>20. Şekerlemeler ve şekerli ürünler</b>	
20.1. Sert şekerleme, vb.	20 g
20.2. Yumuşak şekerleme	30 g
20.3. Lokum, helva, cezerye, vb.	40 g
20.4. Çikolata, vb.	25 g
20.5. Gofret	40 g
20.6. Bal, pekmez, reçel, marmelat, vb.	15 g
20.7. Sürülebilir krema (kakaolu, çikolatalı), ezme (badem, fındık, fıstık vb.)	20 g
<b>21. Salamura ürünler</b>	
21.1. Zeytin (siyah veya yeşil)	25 g
21.2. Sebze turşusu	30 g
<b>22. Yemek harçları</b>	
22.1. Yemek harçları	15 g

<sup>(1)</sup> Tabloda yer alan porşyon büyüklükleri dört yaş üstü bireyler için geçerlidir.



## Ek-13

### BESLENME BİLDİRİMİ VE REFERANS ALIM (RA) ORANI GÖSTERİM BİÇİMLERİ

1) Format olarak aşağıda yer alan örneklerde gösterilen biçimler kullanılabilir:

a) 100 g veya 100 ml üzerinden yapılan zorunlu beslenme bildirimine ilave olarak, enerji değeri ve besin ögesi miktarları porsiyon ve/veya tüketim birimi üzerinden verilebileceği gibi referans alım oranları da 100 g veya 100 mL ve/veya porsiyon veya tüketim birimi üzerinden verilebilir.

Enerji ve Besin Öğeleri	100g için	100g için RA*	1 porsiyon için (115g)	1 porsiyon için RA*
Enerji (kJ ve kcal)	1244 296	%15	1432 341	%17
Yağ (g)	9,8	%14	11,3	%16
- Doymuş yağ (g)	2,6	%13	3,0	%15
Karbonhidrat (g)	41,2	%16	47,4	%18
- Şekerler (g)	5,3	%6	6,1	%7
Protein (g)	10,2	%20	11,7	%23
Tuz (g)	1,0	%17	1,2	%21

\* Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir (8400 kJ/2000 kcal)

b) Temel görüş alanında “enerji değeri” veya “enerji değeri ile birlikte yağ, doymuş yağ, şekerler ve tuz miktarları”nın tekrar verilmesi durumunda, aşağıda verilen gösterim biçimleri kullanılabilir. Porsiyon veya tüketim birimi üzerinden bildirim yapılması durumunda, ilave olarak, 100 g veya 100 mL üzerinden enerji değerine mutlaka yer verilir.



veya



Bu durumda;

- Her bir bölme içinde; ilgili öge, bu ögenin üründeki miktarı ve bu miktar için hesaplanan RA oranı yer alır.
- Ambalajın biçimi dikey pozisyonun kullanılmasını gerektirmiyorsa, şekil ambalaj üzerine yatay olarak yerleştirilir.
- Öğeler 'enerji, yağ, doymuş yağ, şekerler, tuz' şeklinde sıralanır.
- Bölmelerde yer alan 'enerji, yağ, doymuş yağ, şekerler, tuz' ifadeleri kendi içinde; enerji, yağ, doymuş yağ, şekerler ve tuzun üründeki miktarları, Yönetmeliğin minimum punto büyüklüğüne ilişkin kurallarına uygun olmak kaydıyla kendi içinde ve bu miktarlar için hesaplanan RA oranları da kendi içinde olmak üzere aynı puntoda yazılır.
- Şeklin üzerindeki "1 porsiyon/tüketim birimi için" ifadesi en az 8 punto ve altındaki dipnot en az 6 punto olacak şekilde yazılır.

2) Porsiyon veya tüketim birimi üzerinden bildirim yapılması durumunda porsiyon büyüklüğü (x g veya x mL) olarak, tüketim birimi ise bu Yönetmelikte yer alan tanıma uygun şekilde (örneğin 1 dilim (x gram)) belirtilir.

3) "Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyini belirtir (8400 kJ/2000 kcal)" ifadesi;

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

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

belirtilir.

4) Enerji değeri en yakın tamsayıya yuvarlanır.

5) Gram cinsinden verilen değerler virgülden sonra bir ondalık hane olacak şekilde verilir.

6) RA oranları en yakın alt veya üst sayıya yuvarlanır ve tam sayı olarak verilir.

7) Üründe bulunmayan ve '0 g' olarak verilen öğeler için RA oranı bilgisi '% 0' şeklinde gösterilir.

## Ek-14

### BESLENME BİLDİRİMİNİN ZORUNLU OLMADIĞI GIDALAR

- 1) Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan işlenmemiş ürünler,
- 2) Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan ve sadece olgunlaşma prosesi uygulanan işlenmiş gıdalar,
- 3) Bileşen olarak sadece karbondioksit ve/veya aroma vericiler ilave edilmiş olanlar dahil insan tüketimine uygun sular,
- 4) Tek bir bitki, tek bir baharat veya bunların karışımları,
- 5) Tuz ve tuz ikameleri,
- 6) Sofralık tatlandırıcılar,
- 7) Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Hindiba Ekstraktı Tebliği kapsamındaki ürünler,
- 8) Çayın besin değerini değiştirmeyen aroma vericiler dışında başka bileşen içermeyen bitki ve meyve infüzyonları, çay, kafeinsiz çay, instant veya çözünebilir çay veya çay ekstraktı, kafeinsiz instant veya çözünebilir çay veya çay ekstraktı,
- 9) Bileşen olarak sadece aroma vericiler ilave edilmiş olanlar dahil fermente sirkeler ve sirke ikameleri,
- 10) Aroma vericiler,
- 11) Gıda katkı maddeleri,
- 12) İşlem yardımcıları,
- 13) Gıda enzimleri,
- 14) Jelatin,
- 15) Reçel jelleştirme karışımı,
- 16) Maya,
- 17) Sakızlar,
- 18) En geniş yüzeyi 25 cm<sup>2</sup> den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda sunulan gıdalar,
- 19) Üretici tarafından doğrudan son tüketiciye veya yerel perakendecilere satılan küçük miktarlardaki gıdalar.

## Ek-15

### GIDANIN ADINA EŞLİK EDEN ZORUNLU BİLGİLER

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

2) Bu madde, 1 no.lu madde hükümlerine aykırı olmayacak şekilde uygulanır. Satıştan önce dondurulan ve çözündürülerek satılan gıdaların adının yanında ‘çözündürülmüştür’ ifadesi bulunur. Ancak;

- a) Son üründe bulunan bileşenler,
- b) Üretim sürecinin bir aşamasında teknolojik olarak dondurulması gereken gıdalar,
- c) Gıda güvenilirliği ve kalitesi üzerine olumsuz etki yapmayan çözündürme işlemi uygulanan gıdalar için bu hüküm uygulanmaz.

3) 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.

4) Özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla bileşiminde normal olarak kullanılması veya doğal olarak bulunması beklenen bir ögesi veya bileşeni farklı bir öge veya farklı bir bileşen ile ikame edilen gıdaların etiketinde, bileşenler listesine ilave olarak, kısmi veya tam değişiklik için kullanılan öge veya bileşen gıdanın adına çok yakın bir yerde belirtilir. Söz konusu bilgi, gıdanın adının x-yüksekliğinin en az % 75’i kadar olan punto büyüklüğünde açık bir şekilde belirtilir. Bu x-yüksekliği, 16 ncı maddenin ikinci fıkrasında belirtilen minimum punto büyüklüğünden daha az olamaz.

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

6) Sosis, salam gibi et ürünlerinin kılıflarının tüketime uygun olmadığı durumlarda; bu husus belirtilir.

## Ek-16

### GLUTENİN GIDADAKİ YOKLUĞU VEYA AZALTILMIŞ VARLIĞINA İLİŞKİN İZİN VERİLEN İFADELER VE BUNLARIN KOŞULLARI

#### 1) Genel kurallar:

##### a) Glutensiz

Son tüketiciye satıldığı halinde en fazla 20 mg/kg gluten içeren gıdalarda 'glutensiz', 'gluten içermez' ya da 'gluten yoktur' ifadeleri kullanılabilir.

##### b) Çok Düşük Gluten / Çok Düşük Glutenli

Buğday, çavdar, arpa, yulaf veya bunların melez çeşitlerinden oluşan veya bunları içeren ve gluten içeriği azaltılarak özel olarak işleminden geçirilmiş olan, son tüketiciye satıldığı halinde en fazla 100 mg/kg gluten içeren gıdalarda 'çok düşük gluten / çok düşük glutenli' ifadesi kullanılabilir.

#### 2) Yulaf ile ilgili ilave kurallar:

a) 'Glutensiz' veya 'çok düşük gluten / çok düşük glutenli' olarak sunulan bir gıdada bulunan yulafın, buğday, çavdar, arpa veya bunların melez çeşitleri ile kontamine olması önlenemez şekilde özel olarak üretilmiş, hazırlanmış ve/veya işleminden geçirilmiş olması ve bu yulaftaki gluten içeriğinin 20 mg/kg'ı geçmemesi gerekir.