

TÜKETİCİLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN GIDALARIN RESMİ KONTROLÜ VE HİJYEN YASASI

(1/2020 Sayılı Yasa)

Madde 96 Altında Yapılan Tüzük

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu, Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmî Kontrolü Ve Hijyen Yasası'nın 96'ncı maddesinin (2)'nci fıkrasının (A) bendinin kendisine verdiği yetkiye dayanarak aşağıdaki Tüzüğü yapar:

Kısa İsim 1. Bu Tüzük, "Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Tüzüğü" olarak isimlendirilir.

BİRİNCİ KISIM Genel Kurallar

Tefsir 2. Bu Tüzükte metin başka türlü gerektirmedikçe;
"Alışılabilen Ad", açıklamaya ihtiyaç duyulmaksızın tüketiciler tarafından gıdanın adı olarak kabul edilen adı anlatır.
"Ambalajlama/Ambalaj"; gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini anlatır
"Ana Bileşen", gıdanın %50'sinden fazlasını oluşturan veya tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendirilen ve çoğu zaman miktarının belirtilmesi gereken bileşeni veya bileşenleri anlatır.
"Aroma Verici"; olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya değiştirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler; aroma verici preparatlar; ısıl işlem aroma vericileri, tütsü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler; ya da bunların karışımlarından yapılan veya oluşan ürünü anlatır.
"Bakanlık", Sağlık işleri ile ilgili Bakanlık ve Tarım, Hayvancılık ve Veteriner işleri ile ilgili Bakanlık anlatır.
"Bebek Formülü", bebeklerin, yaşamlarının ilk 6 (altı) ayı boyunca kullanılması amacıyla ve uygun tamamlayıcı beslenme ile tanışmaya kadar tek başına gereksinimlerini karşılama kapasitesi olan gıdaları anlatır.
"Besin Ögesi", protein, karbonhidrat, yağ, lif, sodyum ve bu Tüzüğe ekli EK-IX'de yer alan vitaminler ve mineraller ile bu gruplara ait olan veya bu gruplardan birinin öğeleri olan maddeleri anlatır.
"Beslenme Yönünden Etiketleme" veya "Beslenme Bildirimi", enerji değeri veya 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", bu Tüzüğe ekli EK-IX'da yer alan ve bu ekte tanımlanan belirgin miktarlarda bulunan vitamin ve mineraller") hakkındaki bilgileri içeren bildirimini anlatır.
"Bileşen", aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşeni de dahil olmak üzere, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan herhangi bir maddeyi veya ürünü anlatır.

“Bileşik Bileşen”, kendisi birden fazla bileşenin ürünü olan bileşeni anlatır.

“Buğday”, Triticum cinslerinden herhangi birini anlatır.

“Çoklu Doymamış Yağ”, cis, cis-metilen kesintili iki veya daha fazla çift bağ içeren yağ asitlerini anlatır.

“Devam Formülü”, altı aydan itibaren uygun tamamlayıcı beslenme ile tanışmalarının ardından bebeklerin tüketmesi için hazırlanan ve giderek çeşitlenen diyetlerindeki başlıca sıvı alımını oluşturan gıdaları anlatır.

“Dış Ambalaj”, hazır ambalajlı gıdaların gıda işletmecileri arasında taşınması veya bu yerlerde depolanması sırasında koruma veya taşıma amacıyla içine konulduğu ambalajı anlatır.

“Doğrudan Satış İçin 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)’inci paragrafta belirtildiği şekilde satılmak üzere, perakendeci tarafından ambalajlanarak”, “Üreticisi tarafından üretildiği tesiste satılmak üzere, yine üreticisi tarafından hazır ambalajlı hale getirilerek”) sunulan gıdayı anlatır.

“Doymuş Yağ”, çift bağ içermeyen yağ asitlerini anlatır.

“Emülsiyon Et Ürünü”, Evcil tırnaklı hayvan etlerinden veya kanatlı hayvan etlerinden emülsiyon işlemi uygulanarak elde edilen hamurun doğal veya yapay kılıflara doldurulup ısı işlem uygulanmasıyla elde edilen et ürününü anlatır.

Enzim”; belirli bir biyokimyasal tepkimeyi katalize edebilen bir veya birden fazla enzim içeren ve gıdanın üretim, işleme, hazırlama, muamele, paketlenme, nakliye veya depolama süreçlerinin herhangi bir aşamasında teknolojik amaçlarla gıdaya eklenen; bitkilerden, hayvanlardan veya mikro organizmalardan veya mikrobiyal fermantasyon işlemiyle elde edilen maddeyi içeren ürünü anlatır.

“Et”, Büyük yaban av hayvanı, çiftlik av hayvanı, evcil tırnaklı hayvan, kanatlı hayvan, küçük yaban av hayvanı, tavşanımsılar ve yaban av hayvanlarının kan dahil yenilebilen kısımlarını anlatır.

“Etiket”, bir bütün olarak 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 unsurların tümünü anlatır.

“Etiketleme”, bir bütün olarak gıda ile birlikte sunulan veya gıdayı tanıtan ambalaj, paket, doküman, bildirim, etiket gibi materyallerin üzerinde yer alan, gıda ile ilgili her türlü yazı, bilgi, ticari marka, resimli unsur veya işaretleri anlatır.

“Et Ürünü”, Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri anlatır.

“Evcil Tırnaklı Hayvan”, manda ve bizon türleri de dahil evcil sığır, domuz, koyun ve keçi türü hayvanlar ile kamelit ve solipetleri anlatır.

“Gıda”, doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar,

yem, hasat öncesi bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün ürünleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün; içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tabi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi anlatır.

“Gıda Enzimi”, belirli bir biyokimyasal reaksiyonu katalizle edebilen 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 bitki, hayvan veya mikroorganizmalardan veya bir fermantasyon prosesinden elde edilen ürün maddeyi içeren ürünü anlatır.

“Gıda Hakkında Bilgilendirme”, modern teknoloji araçları veya sözlü iletişim yolları veya gıdanın etiket veya gıdaya eşlik eden diğer materyaller aracılığı ile son tüketiciye sunulan ve gıda ile ilgili olan bilgilendirmeyi anlatır.

“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 anlatır.

“Gıda Hakkında Zorunlu Bilgilendirme”, ilgili mevzuat gereğince son tüketiciye sağlanması gereken bilgileri anlatır.

“Gıda İşletmecisi”, kendi kontrolleri altında yürütülen gıda işinin gıda mevzuatına uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişileri anlatır.

“Gıda Mevzuatı”, genelde gıdayı ve özelde gıda güvenliğini düzenleyen yasa, tüzük ve yönetmelikleri anlatır. Gıda mevzuatı, gıda ve aynı zamanda gıdanın elde edildiği hayvanlar için üretilen veya onlara yedirilen yemin üretimi, işlenmesi ve dağıtımıyla ilgili her aşamayı kapsar.

“Gıda Onay Numarası”, Bakanlıkça belirlenen ve belli bir onay işlemine tabi olan gıdaların özel mevzuatında belirtildiği şekilde kodlanacak olan numarayı anlatır.

“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 anlatır.

“Görüş Alanı”, bir ambalajın, tek bir bakış noktasından okunabilen tüm yüzeylerini anlatır.

“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 anlatır.

“Hazırlanmış kırmızı et karışımları”, parçalara bölünmüş evcil tırnaklı hayvan karkas etleri dahil olmak üzere çiğ kırmızı ete diğer

gıda maddeleri, lezzet vericiler ve/veya katkı maddeleri ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ kırmızı etin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ kırmızı eti anlatır.

“İşlem Yardımcısı”, tek başına gıda olarak tüketilmeyen; belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan; son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeyi anlatır.

“İşleme”, ısıtma, tütüleme, kütleme, olgunlaştırma, kurutma, marine etme, ekstraksiyon, ekstrüzyon veya bunların bir veya birkaçının birlikte uygulanmasını kapsayan ve başlangıçtaki ürünü temel olarak değiştiren herhangi bir işlemi anlatır.

“İşlenmemiş Ürün”, hasat edilen, bölünen, parçalara ayrılan, dilimlenen, doğranan, kemiğinden ayrılan, kıyılan, yüzülen, soyulan, çekilen, kesilen, temizlenen, ayıklanan, trimlenen, kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünleri de içeren işleme tabi tutulmamış gıdaları anlatır.

“İşletme” kâr amaçlı olsun ya da olmasın, gıda veya gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında; gerçek veya tüzel kişi tarafından yürütülen her türlü faaliyeti anlatır.

“Karbonhidrat”, polioller de dâhil olmak üzere, insan vücudunda metabolize olan herhangi bir karbonhidratı anlatır.

“Katkı Maddesi”, tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi veya yan ürünleri, doğrudan veya dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri anlatır.

“Lif”, insan ince bağırsağında sindirilemeyen, emilemeyen ve üç veya daha fazla monomerden oluşan, tüketilen gıdada doğal olarak bulunan yenilebilir karbonhidrat polimerlerini ve 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, ayrıca faydalı fizyolojik etkiye sahip olduğu genel kabul görmüş bilimsel kanıtlarla doğrulanmış olan yenilebilir sentetik karbonhidrat polimerlerini anlatır.

“Mekanik Olarak Ayrılmış Et” Kanatlı hayvanların karkaslarındaki etlerin, bu etleri meydana getiren kas liflerinin yapısının kaybolmasına veya değişmesine sebep olan mekanik yöntemler kullanılarak alınması ile elde edilen ürünü anlatır.

“Net Miktar”, ambalajlı gıdanın, ambalaj malzemesi ve gıda ile birlikte ambalajlanan diğer malzemeler hariç miktarını anlatır.

“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 anlatır.

“Ortalama Değer”, belli bir gıdanın içerdiği besin ögesi miktarını en iyi temsil eden ve mevsimsel değişkenlik, tüketim eğilimleri ve gerçek değer değişmesine neden olabilecek diğer faktörler ile ilgili kabulleri yansıtan değeri anlatır.

“Paketleme/Paket”; bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir kaba yerleştirilmesini veya ikinci kabın kendisini anlatır.

“Parti”, aynı koşullarda üretilen, imal edilen veya ambalajlanan bir gıdanın satış birimleri topluluğunu anlatır. .

“Perakende”, ana dağıtım noktalarını, hazır yemek hizmetlerini, fabrika kantinlerini, kurumsal yemekhaneleri, lokantaları ve benzeri diğer gıda hizmetlerinin sunulduğu yerleri, dükkanları, süpermarket dağıtım merkezlerini ve toptan satış yerleri dahil olmak üzere, son tüketiciye satış veya dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi veya işleme tabi tutulması veya depolanmasını anlatır.

“Piyasaya Arz”, gıdanın, bir bedel karşılığında veya bedelsiz olarak; satış teklifi verme veya başka herhangi bir devir biçimi için bulundurulması veya satışı, dağıtımı veya başka bir devir biçimini anlatır.

“Poliol (şeker alkol)”, İkiden fazla hidroksil grubu içeren alkollerini anlatır.

“Protein”, özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, “Protein = Toplam Kjeldahl Azotu x 6,25” formülü kullanılarak hesaplanan protein içeriğini anlatır.

“Porsiyon büyüklüğü”, bir gıdanın, bir defada tüketilmesi beklenen ortalama miktarını anlatır.

“Raf Ömrü”; son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihinden önceki döneme karşılık gelen zaman dilimini anlatır.

“Referans alım (RA) oranı”, tüketime hazır haldeki gıdanın 100 g veya 100 ml’sinin ve/veya bir porsiyonunun veya bir tüketim biriminin, EK-IX’da yer alan enerji veya besin öğeleri için referans alım değerlerinin % olarak ne kadarını karşıladığını anlatır.

“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 anlatır.

“Resmî ad”, gıdanın gıda mevzuatı kapsamında belirlenen adını anlatır.

“Sağlık İşareti”, Resmi Veteriner Hekim tarafından sadece evcil tırnaklılara, ratiteler dahil büyük av hayvanları veya lagomorflar hariç ve büyük çiftlik avlarına uygulanan ve uygulandığı esnada Resmi kontrollerin Veteriner Hizmetleri Yasası ve altında çıkarılan tüzüklere uygun olarak yürütüldüğünü gösteren işareti anlatır.

“Son Tüketici”, gıdayı herhangi bir ticari işlemin veya faaliyetin bir parçası olarak kullanmayacak olan, gıdanın en son tüketicisini anlatır.

“Son Tüketim Tarihi”, mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu nedenle insan sağlığı açısından kısa süre içerisinde tehlike

oluşturması muhtemel olan gıdaların tüketilebileceği son tarihi anlatır.

“Şekerler”, polioller hariç olmak üzere, gıdada bulunan tüm monosakkaritler ve disakkaritleri anlatır.

“Süzme Ağırlığı”, sıvı ortam içinde satışa sunulan katı gıdanın, sıvı kısmı uygun yöntemlerle ayrıldıktan sonraki net miktarını anlatır.

“Tanım İşareti”, sağlık işaretinden farklı olarak hayvansal gıda maddelerine uygulanan ve hayvansal gıda maddelerini piyasaya çıkaran tesisin onay numarasını gösteren işareti anlatır.

“Tanımlayıcı Ad”, gıdanın ve gerektiğinde kullanımının tanımlanmasını, tüketicilerin gıdanın gerçek doğasını anlamasını ve karıştırılabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesini sağlayan yeterince açık olan adı anlatır.

“Tasarlanmış Nanoteknoloji İle Üretilen Malzeme”, 100 (yüz) nanometre veya daha düşük bir seviyede bir veya daha fazla boyuta sahip olan veya içten veya yüzeyinde, 100 (yüz) nanometre veya daha düşük bir seviyede bir veya daha fazla boyuta sahip olan ayrı fonksiyonel parçalardan oluşan, 100 (yüz) nanometre’den daha yüksek bir seviyede boyuta sahip olan ama nano ölçek özelliğini koruyan yapılar, alomeralar veya agregatlar dahil olmak üzere kasıtlı olarak üretilen malzemeyi anlatır ve nano ölçeğin özellikleri şunlardı: Ele alınan malzemenin geniş spesifik yüzey alanı ile ilgili olanlar ve/veya aynı malzemedan nanofom olmayanlardan farklı spesifik fizikokimyasal özellikler.

“Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi”, uygun şekilde muhafaza edildiğinde, gıdanın kendine has özelliklerini koruduğu süreyi gösteren tarihi anlatır.

“Tekli Doymamış Yağ”, cis formunda bir adet çift bağ içeren yağ asitlerini anlatır.

“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 tanınmasına imkân veren ve birden fazla bulunması halinde gıda işletmecisi tarafından seçilen görüş alanını anlatır.

“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 anlatır.

“Trans Yağ”, trans formunda en az bir adet konjuge olmayan (en az bir metilen grubu kesintili) karbon-karbon çift bağı içeren yağ asitlerini anlatır.

“Tuz”, “Tuz = Sodyum x 2,5” formülü kullanılarak hesaplanan tuz eşdeğeri içeriğini anlatır.

“Tüketim Birimi”, hazır ambalajlı gıdanın ambalajı veya etiketi üzerinde adedi veya ağırlığı belirten ve ambalajın içinde ağırlıkları aynı olan paketi dilim, adet, draje, tane ve benzeri şeklindeki ayrı her bir birimi anlatır.

“Tüketime Hazır Gıda”; gıda işletmecisi tarafından; gıdanın mikrobiyal yükünü azaltacak veya kabul edilebilir seviyeye düşürecek pişirme veya herhangi başka bir işleme ihtiyacı olmaksızın, doğrudan insan tüketimine sunulması amaçlanarak üretilen gıdayı

40/2003 55/2010	anlatır. “Uzaktan İletişim Araçları”, Tüketicileri Koruma Yasası’nda yer alan ‘mesafeli sözleşmeler’ ile ilgili kurallar saklı kalmak kaydıyla, gıdayı tedarik eden ile tüketicinin fiziksel olarak karşı karşıya gelmeden, aralarında anlaşmaya varmak için kullanabildikleri herhangi bir aracı anlatır.
1/2020	“Yağ”, fosfolipidler dâhil olmak üzere tüm lipitleri anlatır. “Yasa”, Tüketicilerin Korunmasına Yönelik Resmi Kontrol ve Hijyen Yasası’nı anlatır.
Amaç 1/2020	3. Bu Tüzüğün amacı, Yasa’nın 45’inci maddesinde düzenlenen Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilere İlişkin Gıda İşletmecisinin Sorumluluğu ile ilgili kurallar çerçevesinde, algı farklılıkları ve bilgi gereksinimleri dâhil gıda hakkında bilgilendirme açısından tüketicilerin üst düzeyde korunmasına ilişkin kuralları belirlemek, özellikle gıdaların etiketlenmesi olmak üzere, gıda hakkında bilgilendirme ile ilgili genel kurallar ile gereklilikleri belirlemek ve yeni bilgilendirme gereklilikleri ile sonradan oluşabilecek gelişmelere karşılık verilebilmesi amacıyla yeterli esnekliğin sağlanması ihtiyacı dikkate alınarak gıda hakkında bilgilendirme usulleri ve tüketicinin bilgilendirme hakkının garanti altına alınmasını sağlayacak tedbirleri ortaya koymaktadır.
Kapsam	4. Bu Tüzük, 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 ve gıda zincirinin tüm aşamalarında, gıda işletmecilerine uygulanır. Ancak bu Tüzük kuralları, gıda mevzuatında ve gıda standardında yer alan etiketlemeye ilişkin kurallar ve belirli gıdalar için yürürlükte olan özel mevzuatta belirlenen etiketleme gereklilikleri saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

İKİNCİ KISIM

Etiketlemeye İlişkin Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları ve Doğru Bilgilendirmeye İlişkin Kurallar

Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilere İlişkin Gıda İşletmecisinin Sorumluluğu	5. (1) Gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında pazarlayan gıda işletmecisi veya gıda ithalatçısı gıdanın etiketlenmesinden de sorumludur. (2) Gıdanın etiketlenmesinden sorumlu olan gıda işletmecisi, Yasada, bu Tüzükte ve Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzüklerde belirtilen zorunlu etiket bilgilerinin gıdada bulunmasını ve doğruluğunu sağlamakla yükümlüdür. (3) Perakende satış, toplu tüketim yerleri ve benzerleri gibi işletmelerde etiketin düzenlenmesinden sorumlu olmayan gıda işletmecileri Yasa, bu Tüzük ve Yasaya uygun olarak yapılan tüzüklerde belirtilen etiket bilgileri ile ilgili kurallara uymayan gıdaları tedarik edemezler. (4) Gıda işletmecisi, kendi kontrolü altında yürütülen etiketleme faaliyetleri kapsamında son tüketiciyi yanıltacak veya tüketicinin korunma düzeyini ve bilinçli seçim yapma şansını
1/2020	

- azaltacak şekilde gıdaya eşlik eden bilgilerde yaptıkları herhangi bir değişiklikten sorumludur.
- 1/2020 (5) Yukarıdaki (2)'nci ve (4)'üncü fıkralar saklı kalmak koşuluyla, gıda işletmecisi kontrolü altındaki işletmelerde, faaliyetleri ile ilgili olarak Yasada, bu Tüzükte ve Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzüklerde belirtilen etiket gerekliliklerini sağlamalı ve bu gerekliliklerin yerine getirildiğini doğrulamalıdır.
- (6) Hazır ambalajlı olmayan gıdalar ile ilgili olarak, gıda işletmecisi, son tüketiciye yönelik olan veya toplu tüketim yerlerine arz edilecek olan zorunlu etiket bilgilerinin son tüketiciye sunulmasını sağlamak amacıyla gıdayı alan gıda işletmecisine gerekli bilgileri aktarır.
- (7) (A) Son tüketiciye yönelik olarak üretilen, ancak toplu tüketim yerleri hariç son tüketiciye satılmadan önceki bir aşamada piyasaya arz edilen hazır ambalajlı gıdalarda,
(B) Sağlık Bakanlığının kontrolünde olan gıdalar hariç, hazırlama, işleme, parçalama, bölme veya doğrama işlemleri için toplu tüketim yerlerine arz edilen hazır ambalajlı gıdalarda,
- 1/2020 Gıda işletmecisi Yasa, bu Tüzük ve Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzüklerde belirtilen zorunlu olan bilgilerin, hazır ambalajlı gıdanın ambalajının üzerinde veya bu ambalaja yapııştırılmış bir etiket üzerinde veya gıdaya eşlik eden ticari belgelerin üzerinde bulunmasını veya beraberinde olmasını sağlamakla mükelleftir.
- 1/2020 Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine yönelik olmayan bir
- (8) gıdayı arz eden gıda işletmecisi, diğer işletmeciye, Yasa, bu Tüzük ve Yasaya uygun olarak yapılan tüzükler kapsamında yer alan etiketleme kuralları ile ilgili sorumluluklarını yerine getirmesi için yeterli bilgiyi ve belgeyi sağlamakla mükelleftir.
- (9) Gıda işletmecisi, yukarıdaki (7)'nci fıkraya bakılmaksızın, 7'nci maddenin (1)'inci, (6)'ncı, (7)'nci ve (8)'inci fıkralarında belirtilen etiket bilgilerinin, hazır ambalajlı gıdanın dış ambalajı üzerinde de yer almasını sağlar. Bu bilgiler hazır ambalajlı gıdanın, ambalaj ve etiketi üzerinde bulunuyorsa ve dış ambalajdan açık ve kolay bir şekilde görülür haldeyse, etiket bilgilerinin dış ambalajda tekrar belirtilmesine gerek yoktur.
- Etiket
Ve
Reklama
İlişkin
Doğru
Bilgilendirme
Kuralları
6. (1) Gıdanın etiketlenmesi;
(A) Gıdanın nitelikleri; özellikle de doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi, imalat veya üretim metodu açısından yanıltıcı biçimde olamaz.
(B) Gıdanın sahip olmadığı etkilere veya özelliklere atıfta bulunarak, yanıltıcı ifadeler kullanılamaz.
(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, yanıltıcı biçimde düzenlenemez.
(Ç) Gıdanın bileşiminde doğal olarak bulunan bir öğe veya gıdada normal olarak kullanılan bir bileşenin, farklı bir

88/2009

- öge veya farklı bir bileşen ile ikame edildiği hallerde, görünüş, tanımlama veya resimli gösterimler vasıtasıyla söz konusu gıdada o ögenin veya o bileşenin varlığını ima ederek, yanıltıcı biçimde ifade edilemez.
- (2) Gıda ile ilgili sağlanan bilgilerin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılabilir olması sağlanmalıdır.
- (3) Gıda ile bilgilendirmede veya etiketlenmede, Ambalajlanmış Kaynak Suyu ve İçme Suyu Yasası ve belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalar ile ilgili mevzuat kuralları saklı kalmak kaydıyla, o gıdanın bir hastalığı önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğunu bildiren veya böyle özelliklere atıfta bulunan ifadeler yer alamaz.
- (4) Yukarıdaki (1)'inci, (2)'nci ve (3)'üncü fıkralarda yer alan kurallar;
- (A) Gıdanın reklâmı,
- (B) Gıdanın tanıtımı; özellikle de şekli, görünüşü veya ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, düzenlendiği biçim ve sergilenme şekli, için de uygulanır.

ÜÇÜNCÜ KISIM

Gıda Hakkında Zorunlu Bilgilendirmenin İçeriği ve Bildirimi

- Zorunlu Etiket Bilgileri
7. (1) Bu Tüzükteki istisnalar saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki bilgilerin belirtilmesi zorunludur.
- (A) Gıdanın adı,
- (B) Bileşenler listesi,
- (C) Bu Tüzüğe ekli Ek-VII'de yer alan ve gıdanın imalatında veya hazırlanışında kullanılan ve nihai üründe veya ürünün değişiklik yapılmış şeklinde mevcut olan, alerjiye veya intoleransa yol açan herhangi bileşen veya işlem yardımcısı,
- (Ç) Belirli bileşen veya bileşen gruplarının miktarı,
- (D) Gıdanın net miktarı,
- (E) Tavsiye edilen tüketim tarihi veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalarda son tüketim tarihi,
- (F) Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları,
- (G) Gıda işletmecisinin adı veya işletme adı ve adresi,
- (Ğ) Menşei ülke veya geldiği yer,
- (H) Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı,
- (I) Hacmen % 1,2'den (yüzde bir tam onda iki) fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol miktarı,
- (İ) Beslenme bildirimini.
- (2) Bu maddenin birinci fıkrasında belirtilen bilgiler kelimeler ve rakamlarla verilir. Bu bilgiler, kelime ve rakamlara ilave olarak, 51'inci maddeye aykırı olmamak kaydıyla resimli gösterimler veya semboller aracılığıyla ifade edilebilir
- Belirli Gıdalar Veya Gıda Grupları İçin
8. Belirli kategorideki gıdalar için 7'nci maddede yer alan zorunlu bilgilere ek olarak bu Tüzüğe ekli EK-1'de yer alan ilave zorunlu bilgiler de etikette yer almalıdır.

İlave Zorunlu Bilgiler

- Ağırlıklar Ve Ölçüler 9. 7'nci maddenin uygulanması, ağırlıklar ve ölçülere ilişkin mevzuat kurallarının uygulanmasını engellemez.
- Dil Gereklilikleri 10. (1) Zorunlu etiket bilgileri Türkçe ve/veya İngilizce olmalıdır. Bu kural etiket bilgilerinin birkaç dilde belirtilmesine bir engel değildir.
(2) Ürün üzerinde Türkçe ve/veya İngilizce etiketin yanı sıra farklı dillerde etiket bilgileri olması durumunda etiketteki Türkçe ve/veya İngilizce dışındaki bilgilerin gıda hakkında bilgilendirme mevzuatında yer alan tüm etiket bilgilerini içermesi gerekmez.
Ancak etikette yazılmış olan Türkçe ve/veya İngilizce etiket bilgileri ile diğer dillerdeki etiket bilgileri birbirleri ile çelişemez.
(3) Etiketle bulunan resim, şekil ve beyan gibi bilgiler gıda hakkında bilgilendirme mevzuatına aykırı olamaz.
- Gıda Hakkında Zorunlu Bilgilendirmenin Kullanılabilirliği ve Yerleşimi 11. (1) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin, bu Tüzük kurallarına 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 iliştirilmiş bir etiket üzerinde bir bütün halinde bulunur.
(3) Hazır ambalajlı olmayan gıdalar ile ilgili 57'nci maddede belirtilen kurallar uygulanır.
- Zorunlu Bilgilerin Bildirim Şekli 12. (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 bu Tüzüğe ekli EK-II'de yer alan x-yüksekliğinin en az 1,2 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak yazılır.
(3) En geniş yüzeyi 80 cm² den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, bu maddenin ikinci fıkrasında bahsedilen x-yüksekliği en az 0,9 mm olarak uygulanır.
(4) 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasının (a), (d) ve (ı) bentlerinde belirtilen zorunlu bilgiler, aynı görüş alanı içinde yer alır.
(5) Bu maddenin (4)'üncü fıkrası, 13'üncü maddenin (1)'inci ve (2)'nci fıkrasında bahsedilen durumlarda uygulanmaz.
(6) Zorunlu etiket bilgileri, ambalaj üzerinde veya ambalaja yapıştırılmış etiket üzerinde bir bütün olarak bulunur, sonradan yapıştırılan ilave etiketler ile bu bilgilerde değişiklik

- yapılamaz.
- (7) Etiketinde İngilizce ve/veya Türkçe zorunlu etiket bilgileri bulunmayan ürünler ile ilgili Bakanlığın belirleyeceği prosedüre uygun şekilde etiketleme yapılır. Etiketinde İngilizce ve/veya Türkçe zorunlu etiket bilgileri bulunmayan ürünler için (6)'ncı fıkrada belirtilen kural uygulanmaz.
- Belirli Zorunlu Bilgilere İlişkin İstisnalar
13. (1) Silinmeyecek şekilde işaretlenmiş olan ve bu nedenle herhangi bir etiket taşımayan tekrar kullanılabilen cam şişelerde, sadece 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasının (A), (C), (D), (E) ve (H) bentlerinde yer alan bilgilerin verilmesi zorunludur.
- (2) En geniş yüzeyi 10 cm²'den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasının sadece (A), (C), (D), (E) bentlerinde yer alan bilgilerin ambalaj veya etiket üzerinde verilmesi zorunludur. Bu durumda, 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasının (B) bendinde belirtilen bilgiler de başka yöntemler kullanılarak veya tüketicinin talep etmesi durumunda sunulur.
- (3) Bileşenler listesi veya zorunlu beslenme bildirimini gerektiren diğer ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasının (B) ve (H) bentlerinde atıf yapılan bilgilerin hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde verilmesi zorunlu değildir.
- Mesafeli Satış 40/2003
14. (1) Bu Tüzüğün mesafeli satış ile ilgili kuralları, Tüketicileri Koruma Yasasında yer alan mesafeli sözleşmeler ile ilgili kurallar saklı kalmak kaydıyla uygulanır.
- (2) 7'nci maddede belirtilen zorunlu bilgilere ait koşullar saklı kalmak kaydıyla, uzaktan iletişim araçları ile satışa arz edilen gıdalar için aşağıdaki kurallar uygulanır:
- (A) 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasında yer alan zorunlu bilgiler, aynı fıkranın (E) bendi hariç olmak üzere satın alma işlemi sonuçlanmadan önce hazır bulundurulur ve uzaktan satışı 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 yüklemeyen sunar.
- (B) Zorunlu bilgilerin tümü teslimat sırasında sunulur.
- (3) Uzaktan iletişim araçları ile toplu tüketim yerleri tarafından satışa arz edilen gıdalar için, 57'nci maddede belirtilen zorunlu bilgiler bu maddenin (2)'nci fıkrasına uygun olarak hazır bulundurulur.
- (4) Otomatik satış makinelerinde veya otomasyon sistemi ile çalışan ticari tesislerde satışı yapılan hazır ambalajlı gıdalara bu maddenin (2)'nci fıkrasının (A) bendi uygulanmaz.
- (5) Otomatik satış makinelerinde veya otomasyon sistemi ile çalışan ticari tesislerde satışı yapılan hazır ambalajlı olmayan gıdalar için, 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasının (A) ve (C) bentlerinde belirtilen bilgiler, satın alma işlemi sonuçlanmadan önce tüketicinin görebileceği şekilde hazır bulundurulur.

İsteğe Bağlı
Bilgilendirme
İle İlgili
Kurallar

15. (1) 7'nci ve 8'inci maddelerde atıf yapılan bilgilerin verilmesinin zorunlu olmadığı belirtilmiştir ve bu bilgilerin isteğe bağlı olarak verildiği durumlarda, bilgilendirme, Tüzüğün üçüncü ve dördüncü kısımlarında belirtilen kurallara uygun olur.
- (2) İsteğe bağlı gıda etiket bilgileri, ambalaj üzerinde zorunlu etiket bilgileri için mevcut alanı işgal etmeyecek biçimde yer almalıdır
- (3) İsteğe bağlı olan gıda etiket bilgileri aşağıdaki gereklilikleri karşılamalıdır:
- (A) Tüketiciyi yanlış yönlendirmemeli,
(B) Tüketici için belirsiz veya kafa karıştırıcı olmamalı,
(C) Gerektiğinde ilgili bilimsel verilere dayandırılmalıdır.
- (4) İsteğe bağlı bilgilendirme, gıda hakkında zorunlu bilgilendirme için uygun olan alanları kaplayacak şekilde yapılamaz.

DÖRDÜNCÜ KISIM

Zorunlu Bilgilere İlişkin Hükümler

BİRİNCİ BÖLÜM

Gıdanın Adı

Gıdanın Adı

16. (1) Gıdanın adı olarak, o gıda için geçerli olan mevzuatta belirtilen resmî ad kullanılır. Böyle bir adın olmaması durumunda, gıdanın alışlagelen adı kullanılır. Gıdanın alışlagelen bir adı da yoksa veya bu ad kullanılmıyacaksa, tanımlayıcı bir ad belirlenir.
- (2) Gıdanın ithal edildiği ülkede kullanılan adının, bu madde kapsamında gıdanın adı olarak kullanılmasına izin verilir. Ancak, bu Tüzüğün diğer kurallarının ve özellikle 7'nci maddede belirtilen bilgiler ile ilgili kuralların uygulanması sonucunda; son tüketicinin o gıdanın gerçek doğasını anlaması ve karıştırabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesi sağlanamıyorsa, gıdanın adına yakın bir yerde diğer tanımlayıcı bilgilere yer verilir.
- (3) Bu maddenin (2)'ci fıkrasına 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.

Gıdanın Adına
Eşlik Eden
Zorunlu Bilgiler

17. Gıdanın adı ve bu ada eşlik edecek bilgiler ile ilgili olarak aşağıda yer alan gıdanın adına eşlik eden zorunlu bilgiler için özel kurallar da uygulanır.
- (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 fıkrada belirtilen kurallar, (1)'inci fıkrada belirtilen kurallara aykırı olmayacak şekilde uygulanır. Satıştan önce

dondurulan ve çözümlenerek satılan gıdaların adının yanında 'çözümlenmiştir' 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 kural uygulanmaz.
- (3) Işınlanmış gıdaların üzerinde, "ışınlanmıştır" veya "ışınlama işlemi yapılmıştır" ifadesi ve gıda ışınlanması ile ilgili mevzuatta belirtilen diğer bildirimler bulunur.
- (4) Özel mevzuat kuralları 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, 12'nci maddenin (2)'nci fıkrasında belirtilen minimum punto büyüklüğünden daha az olamaz.
- (5) Et ürünleri, hazırlanmış et karışımları ve balıkçılık ürünlerinde hidrolize protein gibi farklı hayvansal kaynaktan elde edilen protein kullanılması durumunda, bu proteinin varlığına dair bir ifade gıdanın adında yer alır.
- (6) 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.
- (7) Farklı boyutlarda parça et veya balık, gıda kakı maddeleri, gıda enzimleri ve aroma gibi diğer bileşenleri içeren ve bütün parça et veya balıktan yapılmış görüntüsünde olan et ürünleri, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve balıkçılık ürünleri için emülsiyet ürününü veya emülsiyet balık ürününü ("formed meat" /"formed fish") olarak adlandırılır.
- (8) Kıymanın isimlendirilmesi EK-III'de belirtilen özelliklere uygun olmalıdır. Ayrıca aşağıda yer alan ifadeler de etikette yer alır.
(A) "yağ içeriği en fazla % ..."
(B) "kolajen bağ doku proteini/et proteini oranı en fazla ..."
- (9) Sosis, salam gibi et ürünlerinin kılıflarının tüketime uygun olmadığı durumlarda; bu husus belirtilir.

İKİNCİ BÖLÜM Bileşenler Listesi

- Bileşenler Listesi 18. (1) Bileşenler listesi, "bileşenler" veya "içindekiler" başlığıyla ya da bu kelimeleri içeren uygun bir başlıkla verilir. Gıdanın bütün bileşenleri, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre

		ağırlıkça azalan sırayla bu listede yer alır.
		(2) Bileşenler, uygulanabildiği durumlarda, 16'ncı madde ve 17'nci maddede yer alan kurallara uygun olarak kendi özel adları ile belirtilir.
		(3) Tasarlanmış nanoteknoloji ile üretilen malzeme 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.
Bileşenlerin Ağırlıkça Azalan Sırayla Gösterimine İlişkin Özel Kurallar	19.	18'inci maddenin (1)'inci ve (2)'nci fıkralarının uygulanmasında bileşenlerin ağırlıkça azalan sırayla gösterimine ilişkin, bu Tüzüğe ekli EK-IV'de yer alan kurallar uygulanır.
Grup Adı İle Belirtilebilen Bileşenler	20.	26'ncı maddenin kuralları saklı kalmak kaydıyla, bu Tüzüğe ekli EK-V'de yer alan gıda gruplarından birine ait olan ve başka bir gıdanın bileşeni olan bileşenler, bileşenler listesinde özel adları yerine grup adları ile belirtilebilir.
Gıda Katkı Maddeleri ve Gıda Enzimlerinin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi	21.	26'ncı maddenin kuralları saklı kalmak kaydıyla ve 25'inci maddenin (2)'nci fıkrasında belirtilen gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri hariç olmak üzere, bu Tüzüğe ekli EK-VI'da yer alan tabloda listelenen fonksiyonel sınıflardan herhangi birine giren gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri, bu Tüzüğe ekli EK-VI'da yer alan 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.
Aroma Vericilerin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi	22.	(1) Aroma vericiler aşağıda belirtilen ifadeler ile tanımlanabilir. (A) Eğer aroma verici bileşen, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzükte tanımlanan aroma öncülü, aroma verici madde, doğal aroma verici madde, ısıl işlem aroma vericisi, tütsü aroma vericisi ve diğer aroma verici maddeleri 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, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzükte tanımlanan tütsü aroma vericisi içeriyor ise 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 aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzükte belirtilen kurallara 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.
- Bileşik Bileşenlerin Belirtilmesi 23. (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) 26’ncı maddenin kuralları saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki durumlarda bileşik bileşenin bileşenler listesinin verilmesi zorunlu değildir;
- (A) 25’inci maddenin (1)’inci, (2)’nci, (3)’üncü, (4)’üncü ve (5)’inci fıkrasına 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) 25’inci maddenin (1)’inci, (2)’nci, (3)’üncü, (4)’üncü ve (5)’inci fıkrasına 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.
- Bileşenler Listesine İlişkin İstisnalar 24. Aşağıdaki gıdalarda bileşenler listesinin bulunması zorunlu değildir.
- (1) Soyulmamış, doğranmamış veya benzeri bir işlemde geçirilmemiş, kök/yumru olanlar da dâhil taze meyve ve sebzeler.
- (2) Tanımından karbonatlı olduğu anlaşılan karbonatlı sular.
- (3) Başka bir bileşen ilave edilmemiş olması koşulu ile sadece tek bir temel üründen elde edilen fermantasyon sirkeleri.
- (4) Üretimleri için elzem olan laktik ürünler, gıda enzimleri ve mikroorganizma kültürleri dışında bir bileşen ilave edilmemiş olan tereyağı, fermente süt ürünleri ve kremler.
- (5) 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.
- (6) Gıdanın adı ile bileşenin adının aynı olması veya gıdanın adının, bileşenin doğasını açıkça tanımlaması durumunda tek bir bileşenden oluşan gıdalar.
- Gıda Bileşenlerinin Bileşenler 25. 26’ncı maddede belirtilen kurallar saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki gıda bileşenlerinin bileşenler listesinde yer alması zorunlu değildir:
- (1) Bir bileşenin, üretim işlemi sırasında geçici olarak ortamdan

Listesinde
Belirtilmesine
İlişkin
İstisnalar

- uzaklaştırılan ve daha sonra orijinal miktarını aşmayacak şekilde yeniden ortama dâhil edilen bileşenleri.
- (2) Gıdadaki varlığı, gıda katkı maddelerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzükte 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.
 - (3) İşlem yardımcısı olarak kullanılan gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri.
 - (4) Gıda katkı maddesi olmayan ancak taşıyıcılar gibi aynı şekilde ve aynı amaçla ve kesinlikle gerekli miktarlarda kullanılan taşıyıcılar ve maddeler.
 - (5) Gıda katkı maddesi olmayan ancak işlem yardımcısı gibi aynı şekilde ve aynı amaçla kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan maddeler.
 - (6) Konsantre veya kurutulmuş formda kullanılan bir bileşenin yeniden eski haline getirilmesi amacı ile üretim işlemi sırasında kullanılan su.
 - (7) Sıvı ortam içinde sunulan gıdalarda sıvı ortam olarak kullanılan, ancak normal olarak gıda ile birlikte tüketilmeyen su.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Alerjiye Veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde Veya Ürünler

Alerjiye Veya
İntoleransa
Neden Olan
Belirli Madde
Veya Ürünlerin
Bildirimi

26. Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan ve bu Tüzüğe ekli EK-VII'de yer alan herhangi bir bileşen ya da işlem yardımcısı veya bu Tüzüğe ekli EK-VII'de 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.
- (1) Bu bilgiler, bu Tüzüğe ekli EK-VII'de yer alan madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak ve 18'inci maddenin (1)'inci fıkrasına uygun olarak bileşenler listesinde belirtilir.
 - (2) Bileşenler listesinde bu Tüzüğe ekli EK-VII'de 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.
 - (3) Eğer gıdanın bileşenler listesi yok ise alerjiye veya intoleransa neden olan bileşenler veya işlem yardımcılarına ilişkin bilgiler, bu Tüzüğe ekli EK-VII'de yer alan madde veya ürün adlarını takiben "içerir" kelimesi kullanılarak belirtilir.
 - (4) Eğer gıdanın içinde bulunan birkaç bileşen veya işlem yardımcısı bu Tüzüğe ekli EK-VII'de yer alan tek bir maddeden veya üründen geliyor ise ilgili bileşen veya işlem yardımcısının her biri için açık bir şekilde etiketleme yapılır.
 - (5) Eğer gıdanın adı bu Tüzüğe ekli EK-VII'de yer alan madde veya ürüne açık bir şekilde atıfta bulunuyorsa, söz konusu bileşenin veya işlem yardımcısının bildirimine gerek yoktur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Bileşenlerin Miktarının Bildirimi

Bileşenlerin Miktarının Bildirimi

27. (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) 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.
- (3) (2)'nci fıkrada 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.

Bileşenlerin Veya Bileşen Gruplarının Miktarının Bildirilmesi Zorunlu Olmadığı Haller

28. Belirli bileşenlerin miktarının belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar, aşağıda yer almaktadır.
- (1) Aşağıda belirtilen durumlarda bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarının bildirilmesi zorunlu değildir
- (A) Aşağıdaki bileşenler veya bileşen gruplarının
- (a) Süzme ağırlığı 29'uncu maddenin (2)'nci fıkrasının (Ç) bendine göre belirtilenler,
- (b) Miktarının etiket üzerinde verilmesi mevzuata göre zaten zorunlu olanlar,
- (c) Aroma verme amacıyla, ağırlıkça %2'den daha az

- miktarda kullanılanlar,
- (ç) 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) Bu Tüzüğe ekli EK-IV’de yer alan 4 ve 5 no.lu satırlarda belirtilen durumlarda ilgili bileşenin veya bileşen grubunun miktarının bildirilmesi zorunlu değildir.
- (2) 27’nci maddenin (1)’inci fıkrasının (A) ve (B) bentleri aşağıdaki durumlarda uygulanmaz.
- (A) Bu Tüzüğe ekli EK-I uyarınca, “tatlandırıcı içerir”/“tatlandırıcılı” veya “şeker/şekerler ve tatlandırıcı içerir”/“şekerli ve tatlandırıcılı” ifadesi gıdanın adının yanında yer alıyor ise, bu ifadelerin bulunmasını gerektiren bileşen veya bileşen grubu için,
- (B) Beslenme bildirimine tabi ise ilave vitamin ve mineraller için.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Gıdanın Net Miktarı

- Gıdanın Net Miktarı
29. (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 aşağıda yer alır.
- (A) İlgili mevzuat gereğince belli bir miktar tipinin (örneğin; nominal miktar, asgari miktar, ortalama miktar) belirtilmesinin gerekli olduğu durumlarda, bu miktar bu Tüzüğün amaçları açısından net miktar olarak kabul edilir.
- (B) 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 görülebiliyorsa 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.
- (C) 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.

- (Ç) 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.

Net Miktarın
Bildirilmesine
İlişkin İstisnalar

30. Aşağıda belirtilen durumlarda net miktarın bildirilmesi zorunlu değildir
- (1) Hacmi veya kütlesi önemli miktarda kayba uğrayan gıdaların tane ile satılması veya satın alan kişinin huzurunda tartılarak satılması durumunda
 - (2) Baharat ve bitkiler hariç olmak üzere, net miktarı 5 g veya 5 mL'den daha az olan gıdalarda
 - (3) Parça adedinin dışarıdan açık bir şekilde görülebilmesi ve kolayca sayılabilmesi veya etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla, normal olarak tane ile satılan gıdalarda.

ALTINCI BÖLÜM

Gıdanın Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi, Son Tüketim Tarihi Ve Dondurulduğu Tarih

Gıdanın Tavsiye
Edilen Tüketim
Tarihi, Son
Tüketim Tarihi
İle İlgili Genel
Kurallar
56/2014

31. 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, Genel Gıda ve Yem Yasası'nın 14'üncü maddesi uyarınca güvenli olmayan gıda olarak kabul edilir.

Tavsiye Edilen
Tüketim
Tarihinin
Belirtilmesi

32. (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.

- Tavsiye Edilen Tüketim Tarihinin Belirtilmesi Zorunlu Olmayan Gıdalar 44/1996
33. Farklı tarih bildirim türlerini zorunlu hale getiren mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki gıdalar için tavsiye edilen tüketim tarihinin belirtilmesi zorunlu değildir:
- (1) 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,
 - (2) Üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen; şaraplar, likör şarapları, köpüren şaraplar, aromatize şaraplar ve benzeri ürünler ile üzümünden veya üzüm şirasından üretilen ve Gümrük Vergileri Tarife Yasası'nın II'ci Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonu altında yer alan içecekler,
 - (3) Hacmen %10 veya daha fazla alkol içeren içecekler
 - (4) İçeriğinin doğası gereği normal olarak üretiminden itibaren 24 saat içinde tüketilen fırıncılık veya pastacılık ürünleri,
 - (5) Sirke,
 - (6) İyotlu tuzlar hariç insan tüketimine uygun tuz,
 - (7) Katı formdaki şeker,
 - (8) Sadece aromalandırılmış ve/veya renklendirilmiş şekerlerden oluşan şekerleme ürünleri,
 - (9) Sakızlar ve benzeri çiğneme ürünleri.
- Son Tüketim Tarihinin Belirtilmesi
34. (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.
- Gıdanın Dondurulduğu Tarihin Belirtilmesi
35. (1) Gıdanın, bu Tüzüğe ekli EK-I'de belirtilen 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.

YEDİNCİ BÖLÜM

Özel Muhafaza Koşulları Veya Kullanım Koşulları

- Özel Muhafaza Koşulları Veya Kullanım Koşulları
36. (1) Gıdanın özel muhafaza koşullarını ve/veya kullanım koşullarını gerektirdiği durumlarda, bu koşullar belirtilir.
- (2) Gerektiğinde, gıdanın ambalajı açıldıktan sonra uygun şekilde muhafazasını veya kullanımını sağlamak için muhafaza koşulları ve/veya tüketimi için zaman

sınırı belirtilir.

SEKİZİNCİ BÖLÜM Ticari Unvan Ve Adres

- Ticari Unvan Ve Adres 37. 5'inci maddenin (1)'inci fıkrasına göre; gıda hakkında bilgilendirmeden sorumlu olan gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi uygun ifadeler kullanılarak belirtilir.

DOKUZUNCU BÖLÜM Menşe Ülke

- Menşe Ülke Bildirimi ile İlgili Genel Kurallar 38. Bu bölümde belirtilen kurallar, tarım ürünleri ve gıda maddelerinde mahreç işaretlerinin ve menşe adlarının korunması ile geleneksel özellikli ürün adı niteliğindeki tarım ürünleri ve gıda maddeleri hakkındaki mevzuat kuralları saklı kalmak kaydı ile uygulanır.

- Menşe Ülke Bildirimi 39. (1) Menşe ülke bildirimi aşağıdaki durumlarda zorunludur.
(A) Gıdanın etiketinde yer alan bilgilerin, gıdanın gerçek menşe ülkesi hakkında tüketiciyi yanıltacağı durumlarda,
(B) Gümrük Vergileri Tarife Yasası'nın II'ci Cetvelinde 0203 (domuz eti (taze, soğutulmuş veya dondurulmuş)), 0204 (koyun ve keçi etleri (taze, soğutulmuş veya dondurulmuş)), 0207 (01.05 pozisyonuna giren kümes hayvanlarının etleri ve yenilen sakatatı (taze, soğutulmuş veya dondurulmuş)) tarife pozisyonunda yer alan etler.
(C) Taze, dondurulmuş veya derin dondurulmuş domuz eti, koyun eti, keçi eti ve kümes hayvanlarının eti.
(Ç) Yukarıdaki (C) bendinde belirtilen et çeşitleri için menşe ülke bildirimi, bu Tüzüğe ekli Ek-VIII'de belirtilen kurallar uygun şekilde yapılır.
(2) Gıdanın menşe ülkesi ile ana bileşeninin menşe ülkesi farklı olduğunda, gıdaya eşlik eden bilgilerin veya bir bütün olarak gıdanın etiketinin o gıdanın ana bileşeninin gerçek menşe ülkesi hakkında tüketiciyi yanıltacağı durumlarda aşağıdaki kurallardan birisi uygulanır
(A) Gıdanın ana bileşeninin menşe ülkesi de belirtilir.
(B) Gıdanın ana bileşeninin menşe ülkesinin gıdanın menşe ülkesinden farklı olduğu belirtilir.
(3) Etiket üzerinde yer alan gıda işletmecisinin adı, ticaret unvanı veya adresi, bu Tüzük kapsamında menşe ülke bildirimi olarak değerlendirilmez.

ONUNCU BÖLÜM Kullanım Talimatı

- Kullanım Talimatı 40. Kullanım talimatı, gıdanın uygun şekilde tüketilmesini sağlayacak biçimde belirtilir. Kullanım talimatı verilirken, "kullanım bilgisi", "hazırlama talimatı", "hazırlama bilgisi", "tüketim talimatı" ve benzeri başlıklar kullanılabilir.

ON BİRİNCİ BÖLÜM
Alkol derecesi

- Alkol Derecesi 44/1996
41. (1) Gümrük Vergileri Tarife Yasası'nın II'ci Cetvelinde 2204 tarife pozisyonunda yer alan ürünlerde alkol derecesi, bu ürünlerle ilgili gıda mevzuatına uygun olarak belirtilir.
- (2) Bu maddenin (1)'inci fıkrasında bahsedilen ürünler hariç olmak üzere, hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde gerçek alkol derecesi, aşağıda yer alan kurallara göre belirtilir.
- (A) 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.
- (B) Alkol derecesi 20 °C'de belirlenir.
- (C) Hacmen alkol derecesinin bildirimine ilişkin olarak izin verilen pozitif ve negatif toleranslar, mutlak değer olarak bu Tüzüğe ekli EK-IX'daki gibidir. Bu toleranslar, alkol derecesinin tespitinde kullanılan analiz metotlarından kaynaklanan toleranslar saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

DÖRDÜNCÜ KISIM
Beslenme Bildirimi

- Beslenme Bildirimi Kurallarına İlişkin İstisnalar
42. (1) Bu kısımda yer alan kurallar takviye edici gıdalara uygulanmaz.
- (2) Bu kısımda yer alan hükümler, özel beslenme amaçlı gıdalar için geçerli olan ilgili mevzuat kuralları saklı kalmak kaydı ile uygulanır.
- (3) Bu kısımda yer alan kurallar 44'üncü maddenin (5)'inci fıkrası saklı kalmak kaydıyla sadece hazır ambalajlı gıdalar için geçerlidir.
- Beslenme Bildiriminin Zorunlu Olmadığı Gıdalar
43. Aşağıda yer alan gıdalar için beslenme bildirimini zorunlu değildir.
- (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) Çiğ çekirdek kahve, kafeinsiz çiğ çekirdek kahve, kafeinsiz kahve ekstraktı, kafeinsiz çözünebilir kahve ekstraktı, kafeinsiz çözünebilir kahve, kafeinsiz kavrulmuş kahve çekirdeği, kafeinsiz öğütülmüş kahve, kahve ekstraktı, çözünebilir kahve ekstraktı, çözünebilir kahve, kavrulmuş kahve çekirdeği, öğütülmüş kahve, hindiba ekstraktı ve çözünebilir hindiba,
- (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 cm² den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda sunulan gıdalar,
 - (19) Üretici tarafından doğrudan son tüketiciye veya yerel perakendecilere satılan küçük miktarlardaki gıdalar.

Beslenme
Bildiriminin
İçeriği

44. (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 (1)'inci 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 (1)'inci fıkrasında belirtilen 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) Bu Tüzüğe ekli EK-IX'da yer alan ve gıdada 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) 15'inci maddenin (1)'inci fıkrasına istisna olarak; 13'üncü maddenin (3)'üncü fıkrasında belirtilen ürünlerin etiketinde beslenme bildirimini yapılması durumunda bildirim içeriği

- sadece enerji değeri ile sınırlı tutulabilir.
- (5) 15'inci maddenin (1)'inci fıkrasına istisna olarak; 57'nci madde kuralları 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.
- Vitamin Ve Mineraller İçin Belirgin Miktar
45. Vitamin ve mineraller için belirgin miktarın tespit edilmesinde aşağıdaki değerler kullanılır.
- (1) İçecekler dışındaki ürünler ve süt için, 100 g veya 100 mL ürünün bu Tüzüğe ekli EK-IX'da belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda,
- (2) İçecekler için, 100 mL ürünün bu Tüzüğe ekli EK-IX'da belirtilen beslenme referans değerinin en az %7,5'ini karşılaması durumunda veya,
- (3) Eğer gıda tek porsiyonluk ambalajda sunuluyorsa veya ambalaj sadece tek tüketim biriminden oluşuyorsa, söz konusu ürünün bu Tüzüğe ekli EK-IX'da belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda,
- bu miktar belirgin miktar olarak kabul edilir.
- Enerji Değeri Ve Besin Ögesi Miktarlarının Hesaplanması
46. (1) Enerji değeri, bu Tüzüğe ekli EK-XI'de yer alan enerji değerinin hesaplanması için çevrim faktörleri kullanılarak hesaplanır.
- (2) 47'nci 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.
- (A) Üreticinin gıda analizleri.
- (B) Kullanılan bileşenlerin bilinen veya gerçek ortalama değerleri kullanılarak yapılan hesaplama.
- (C) Genel olarak saptanmış ve kabul görmüş veriler kullanılarak yapılan hesaplama.
- Gıdanın 100 Gramı Veya 100 mL'si Üzerinden Bildirim
47. (1) 44'üncü maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları, bu Tüzüğe ekli EK-XIII'de yer alan ölçü birimleri kullanılarak verilir.
- (2) 44'üncü 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 (2)'nci fıkrasında belirtilen ifade biçimine ilave olarak, 100 g veya 100 mL üzerinden, bu Tüzüğe ekli EK-IX'da yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi olarak da belirtilir.
- (4) Enerji değeri ve 44'üncü maddenin (1)'inci, (3)'üncü, (4)'üncü ve (5)'inci fıkralarında belirtilen besin ögesi miktarları, bu maddenin (2)'nci fıkrasında belirtilen ifade biçimine ilave

- olarak, 100 g veya 100 mL üzerinden, bu Tüzüğe ekli EK-X'da yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi olarak belirtilebilir.
- (5) Bu maddenin (4)'üncü fıkrası kuralları 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
48. (1) Kullanılan porsiyon büyüklüğü veya tüketim biriminin ve ambalajın içerdiği porsiyon veya birimlerin adedinin tüketici tarafından kolayca fark edilebilecek şekilde etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla; 44'üncü maddede atıf yapılan enerji değeri ve besin ögesi miktarları,
- (A) 47'nci maddenin (2)'nci fıkrasında belirtilen 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak,
- (B) Vitamin ve minerallerin miktarı ile ilgili olarak, 47'inci maddenin (3)'üncü fıkrasında belirtilen 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak,
- (C) 47'nci maddenin (4)'üncü 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) 47'nci maddenin (2)'nci fıkrasına istisna olarak, 44'üncü maddenin (3)'üncü fıkrasının (B) bendinde belirtilen durumlarda, besin öğelerinin miktarı ve/veya bu Tüzüğe ekli EK-X'da 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) 47'nci maddenin (2)'nci fıkrasına istisna olarak, 44'üncü maddenin (5)'inci fıkrasında belirtilen durumlarda enerji değeri ve besin öğeleri miktarı ve/veya bu Tüzüğe ekli EK-X'da yer alan referans alım değerlerinin yüzdesi sadece porsiyon veya tüketim birimi üzerinden verilebilir.
- (4) Porsiyon büyüklüğü veya tüketim birimi beslenme bildirimine çok yakın bir yerde belirtilir.
- Referans Alım (RA) Oranı
49. (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 bu Tüzüğe ekli Ek-XII'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.
- Beslenme Bildiriminin Gösterim Şekli
50. (1) 44'üncü maddenin (1)'inci ve (2)'nci fıkralarında atıf yapılan bilgiler, hepsi aynı görüş alanında olacak şekilde, açık bir format kullanılarak ve bu Tüzüğe ekli EK-XIII'de yer alan gösterim biçimine ve sıralamaya göre verilir.
- (2) 44'üncü maddenin (1)'inci ve (2)'nci fıkralarında atıf yapılan bilgiler, tablo formunda hizalanmış sayılarla verilir. Eğer etiket

yüzeyi müsait değilse, bilgiler lineer formda verilir.

- (3) 44'üncü maddenin (3)'üncü fıkrasının uygulanması durumunda bu fıkrada atıf yapılan bilgiler, temel görüş alanı içinde ve 12'nci maddenin (2)'nci fıkrasına uygun punto büyüklüğü kullanılarak verilir. Bu bilgiler, bu maddenin ikinci fıkrasında belirlenen formlardan farklı bir formda verilebilir.
- (4) 44'üncü maddenin (4)'üncü fıkrasında atıf yapılan bilgiler bu maddenin (2)'nci 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 bildirimine çok yakın bir yerde bulundurulur.

İlave İfade
Biçimleri Ve
Gösterim Şekli

51. 47'nci maddenin (2)'nci ve (4)'üncü fıkralarında ve 48'inci maddede belirtilen formlar ile 50'nci maddenin (2)'nci fıkrasında atıf yapılan gösterim şekline ilave olarak; 40'ıncı 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.
 - (1) Doğru ve bilimsel olarak geçerli tüketici araştırması sonuçlarına dayanır ve 6'ncı maddede belirtildiği gibi tüketiciyi yanıltıcı olamaz.
 - (2) İlgili taraflarla yapılan müzakerelerin sonucuna göre geliştirilir.
 - (3) Gıdanın, enerji ve besin ögeleri açısından beslenmedeki katkısını veya önemini kavramada tüketiciye kolaylık sağlar.
 - (4) Bu gösterim veya sunum formlarının ortalama tüketici tarafından anlaşılır olduğuna dair bilimsel olarak geçerli kanıtlarla desteklenir.
 - (5) Farklı gösterim şekillerinin kullanılması durumunda, bu Tüzüğe ekli EK-X'da verilen referans alım değerlerine veya bunların olmaması durumunda, enerji veya besin ögeleri alımı hakkında genel olarak kabul edilmiş bilimsel önerilere dayandırılır.
 - (6) Tarafsız ve adil olur.
 - (7) Uygulandığında malların serbest dolaşımını engellemez.

BEŞİNCİ KISIM

Glutenin Gıdadaki Yokluğu Veya Azaltılmış Varlığına İlişkin İfadeler

Glutenin
Gıdadaki
Yokluğu Veya
Azaltılmış
Varlığına İlişkin
İzin Verilen
İfadeler

52. (1) Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında tüketiciyi bilgilendirmek amacıyla sadece (4)'üncü ve 5'inci fıkralarda yer alan ifadeler kullanılır..
- (2) Bu maddenin (1)'inci 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.

Ancak bebek formülleri ve devam formüllerinde glutenin yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında bilgilendirme yapılamaz.

- (4) Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığına ilişkin izin verilen ifadeler ve bunların koşulları ile ilgili genel kurallar aşağıdaki gibidir.
 - (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.
- (5) Yulaf ile ilgili ilave kurallar; ‘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.

ALTINCI KISIM

Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar, İşletme Kayıt, Onay ve Tanım İşareti ve Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi ile İlgili Kurallar

- | | |
|---|--|
| Parti İşaretinin Veya Numarasının Belirlenmesi Ve Bildirimi
1/2020 | 53. Yasanın 48’inci maddesinde belirtilen parti işaretinin belirlenmesinde aşağıda belirtilen kurallar dikkate alınır. <ol style="list-style-type: none">(1) Parti, her seferinde, bahse konu gıdanın üreticisi, imalatçısı veya ambalajlayıcısı veya ithal edilen gıdalar için ülke içindeki ilk satıcısı tarafından belirlenir.(2) Parti işareti veya numarası, (1)’inci fıkrada bahsedilen işletmecilerden biri veya diğerinin sorumluluğu altında belirlenir ve işaretlenir. Etiket üzerindeki diğer işaretlemelerden açıkça ayırt edilebildiği durumlar hariç olmak üzere, parti işaretinin veya numarasının önünde ‘P’ veya ‘L’ harfi yer alır.(3) Hazır ambalajlı gıdalarda parti işareti veya numarası ve gerektiğinde ‘P’ veya ‘L’ harfi, doğrudan hazır ambalajın üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde yer alır(4) Hazır ambalajlı olmayan gıdalarda parti işareti veya numarası ve gerektiğinde ‘P’ veya ‘L’ harfi, paketin veya kabın üzerinde veya bunların olmaması durumunda ilgili ticari belgelerin üzerinde yer alır.(5) Parti işareti veya numarasının, her durumda, kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek şekilde olması sağlanır. |
|---|--|

- (6) Etiket üzerinde tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi yer alıyorsa, bu tarihin en azından gün ve ay olarak bu sırayla kodlanmadan belirtilmesi koşuluyla, parti işaretinin veya numarasının gıdanın üzerinde yer almasına gerek yoktur.
- Parti İşaretinin Veya Numarasının Belirlenmesi Ve Bildirimine İlişkin İstisnalar
54. (1) Ait olduğu partinin tanımlanmasını sağlayan bir işaret veya numara taşımayan gıdalar piyasaya arz edilemez.
(2) Birinci fıkra, aşağıdaki durumlarda uygulanmaz:
(A) Geçici depolara, hazırlama veya ambalajlama tesislerine satılan veya gönderilen tarımsal ürünlere; üretici birliklerine sevk edilen tarımsal ürünlere; hazırlama veya işleme tesislerinde hemen kullanılmak üzere toplanan tarımsal ürünlere,
(B) Son tüketiciye satış noktasında; hazır ambalajlı olmayan gıdalarda, satın alan kişinin talebi doğrultusunda paketlenen gıdalarda veya doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalarda,
(C) En geniş yüzeyi 10 cm² den küçük olan ambalajlarda,
(Ç) Partinin tanımlanmasını sağlayan işaretin veya numaranın birleşik ambalaj üzerinde yer alması koşuluyla, kişiye servis edilen porsiyon dondurmalar ve yenilebilir buzlarda.
- İşletme Kayıt, Onay ve Tanım İşareti İlgili Kurallar
- 1/2020
- 5/2017
55. (1) Gıda mevzuata uyarınca kayıt işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan gıdalar için, gıdanın üretildiği veya ambalajlandığı gıda işletmesinin işletme kayıt numarası belirtilir. Etiketinde bu numaranın yer almadığı gıdalar satışa sunulamaz.
(2) Tüketicilerin Korunmasına Yönelik Resmi Kontrol ve Hijyen Yasası uyarınca onay işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan gıdalar için, gıdanın üretildiği veya ambalajlandığı gıda işletmesinin işletme onay numarası belirtilir.
(3) Onay işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan hayvansal gıdalar için, Veteriner Hizmetleri Yasası'nda yer alan tanım işareti ile ilgili hükümler uygulanır.
- Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi
56. (1) Bakanlık gerekli gördüğü durumlarda, belirli gıda veya gıda gruplarına yönelik olarak ürünün izlenebilirliğini temin etmek amacıyla, etiketlerde ürün takip sisteminin uygulanmasına ilişkin özel uygulamalar yapabilir veya yaptırabilir.
(2) Bakanlık tarafından belirlenen ürün takip sisteminin uygulanacağı gıda veya gıda grupları ile uygulama süresi Bakanlık tarafından belirlenir.

YEDİNCİ KISIM

Hazır Ambalajlı Olmayan Gıdalara İlişkin Kurallar

- Hazır Ambalajlı Olmayan Gıdalara İlişkin Kurallar
57. (1) 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 için aşağıdaki kurallar uygulanır;
- (A) 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.
- (B) Gıdanın satışı sırasında, 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasının (A), (C), (E), (G) ve (Ğ) bentlerinde yer alan bilgiler ile bu Tüzüğe ekli Ek-I'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.
- (2) Toplu tüketim yerlerinde son tüketiciye sunulan hazır ambalajlı olmayan gıdalarla ilgili olarak aşağıdaki kurallar uygulanır,
- (A) 7'nci maddenin (1)'inci fıkrasının (A) ve (C) bentlerinde yer alan bilgiler ile bu Tüzüğe ekli Ek-I'nin 6 ve 7 numaralı satırları kapsamındaki ilave zorunlu bilgiler tüketiciye sunulur.
- (B) Bu fıkranın (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.

SEKİZİNÇİ KISIM

Geçici ve Son Kurallar

- | | | |
|---------------------------|-----|--|
| Özel Etiketleme Kuralları | 58. | Bu Tüzük kuralları saklı kalmak kaydıyla, belirli bir gıda veya gıda grubu için hazırlanan gıda standartları ve gıda mevzuatı kapsamında bu gıdalara özel ilave etiketleme kuralları belirlenebilir. |
| Geçici Madde | 1. | Bu Tüzüğün yürürlüğe girdiği tarihten önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar, raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir. |
| Yürütme Yetkisi | 59. | Bu Tüzük Bakanlık tarafından yürütülür. |
| Yürürlüğe Giriş | 60. | Bu Tüzük, Resmi Gazete'de yayımlandığı tarihinden başlayarak yürürlüğe girer. |

EK-I

ETİKETİNDE İLAVE ZORUNLU BİLGİLER BULUNMASI GEREKEN GIDALAR

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

g/kg veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler	bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.
3.3. Glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzu veya meyankökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı; 50 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler veya hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerle ilgili olarak 300 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler ⁽¹⁾ .	<i>“Meyankökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır.”</i> uyarısı bileşenler listesinin hemen ardına eklenir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.
4. Yüksek Miktarda Kafein İçeren Gıdalar	
4.1. Adında ‘kahve’ veya ‘çay’ ifadesi yer alan ve kahve, çay veya kahve ya da çay ekstraktı bazlı içecekler hariç olmak üzere; - Değiştirilmeksizin tüketimi amaçlanan ve hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L’yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler - Konsantre veya kurutulmuş formda olan ve tüketime hazırlandıktan sonra hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L’yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler	<i>“Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez.”</i> uyarısı etiket üzerinde ürünün adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve 12’nci maddenin (1)’inci fıkrasına uygun şekilde mg/100 mL olarak bildirilir.
4.2. Fizyolojik bir amaçla kafein ilave edilen, içecekler dışındaki gıdalar	<i>“Kafein içerir. Çocuklar veya hamile kadınlar için tavsiye edilmez.”</i> uyarısı etiket üzerinde ürünün adı ile aynı görüş alanı içinde yer al12’nci maddenin (1)’inci fıkrasına uygun şekilde mg/100 g veya mg/100 mL olarak bildirilir. Takviye edici gıdalarda ise; kafein miktarı, günlük tüketim için önerilen porsiyon üzerinden etiket üzerinde belirtilir.
5. Bitkisel Sterol, Bitkisel Sterol Esteri, Bitkisel Stanol veya Bitkisel Stanol Esteri İlave Edilmiş Gıdalar	
5.1. Bitkisel sterol, bitkisel sterol esteri, bitkisel stanol veya bitkisel stanol esteri ilave edilmiş gıdalar veya gıda bileşenleri	1) <i>“Bitkisel sterol/bitkisel stanol ilaveli”</i> ifadesi, gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. 2) İlave edilen bitkisel sterol, bitkisel sterol esteri, bitkisel stanol veya bitkisel stanol esteri miktarı (% olarak veya gıdanın 100 gramında ya da 100 mL’sinde ‘g serbest bitkisel sterol/bitkisel stanol’ olarak) bileşenler listesinde bildirilir.

	<p>3) Ürünün özellikle kandaki kolesterol düzeyini düşürmek isteyen kişilere yönelik olduğunu bildiren bir ifadeye yer verilir.</p> <p>4) Kolesterol düşürücü ilaç tedavisi gören hastaların ürünü yalnızca tıbbi gözetim altında tüketmeleri gerektiğini bildiren bir ifadeye yer verilir.</p> <p>5) Ürünün hamile ve emziren kadınlar ile beş yaşın altındaki çocuklar için beslenme açısından uygun olmayabileceğini bildiren kolayca görülebilecek bir ifadeye yer verilir.</p> <p>6) Karotenoid düzeyinin korunması için, ürünün yeterli ve dengeli beslenmenin bir parçası olarak, düzenli meyve ve sebze tüketimi ile birlikte tüketilmesi tavsiyesine yer verilir.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
6. Bileşiminde Etil Alkol ve/veya Alkollü İçki Bulunan Gıdalar ⁽²⁾	
6.1 Gıdaların üretimi ve hazırlanmasında bileşen olarak ve/veya bileşik bileşende etil alkol ve/veya alkollü içki kullanılmışsa	“Alkol içerir” ifadesi, etiket üzerinde yer alır.
7. Domuzdan Elde Edilen Madde İçeren Gıdalar ⁽³⁾	
7.1 Gıdada bileşen ve/veya bileşik bileşen olarak domuzdan elde edilen herhangi bir madde bulunuyorsa	“Domuzdan elde edilen ... içerir” ifadesi, gıdanın adı ile aynı yüzde yer alır.
8. Dondurulmuş Et, Dondurulmuş Hazırlanmış Et Karışımları Ve Dondurulmuş İşlenmemiş Balıkçılık Ürünleri	
8.1. Dondurulmuş et, dondurulmuş hazırlanmış et karışımları ve dondurulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünlerinde,	35'inci maddeye uygun olarak dondurulduğu tarih veya ürünün bir kereden fazla dondurulduğu durumlarda ilk kez dondurulduğu tarih verilir.

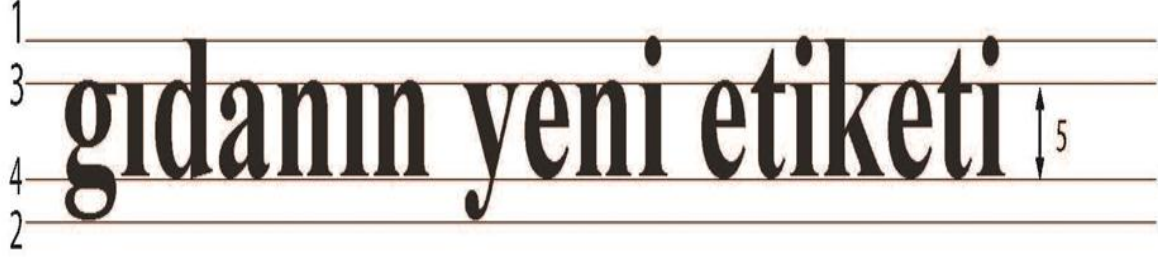
⁽¹⁾ Belirlenen düzey, tüketime hazır ürünlere veya üreticilerin talimatına göre tüketime hazır hale getirilen ürünlere uygulanır.

⁽²⁾ Bileşik bileşenin son üründe bulunan miktarına bakılmaksızın “Alkol içerir” bildirim yapılr.

(³) Bileşik bileşenin son üründe bulunan miktarına bakılmaksızın “Domuzdan elde edilen ... içerir” bildirim yapılr

EK-II

x-YÜKSEKLİĞİNİN TANIMI



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

EK-III

	Yağ Yüzdesi	Kolajen Bağ Doku Proteinin/Et Proteini Oranı (*)
Yağsız kıyma	≤%7	≤%12
Dana kıyma	≤%20	≤%15
Domuz eti içeren kıyma	≤%30	≤%18
Diğer hayvan etlerinden elde edilen kıyma ve izin verilen karışım kıymalar	≤%25	≤%15

(*) Kolajen bağ doku proteini/et proteini oranı et proteini içerisindeki kolajen yüzdesi olarak hesaplanır. Kolajen içeriği, hidrokisprolin içeriğinin 8 faktörü ile çarpılması sonucu elde edilen miktar anlamına gelir.

EK-IV

Bileşenlerin Ağırlıkça Azalan Sırayla Gösterimine İlişkin 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 üründeki 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 belirgin 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 belirgin ölçüde baskın olmayacak şekilde ve muhtemelen değişen miktarlarda bulunacak biçimde bir karışım halinde gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında, bileşenler listesinde “değişen miktarlarda” ifadesini takiben “meyveler”, “sebzeler” veya “mantarlar” adı altında birlikte verilebilir. Ancak bu durumda, bileşen adının hemen ardından karışım içindeki meyveler, sebzeler veya mantarlar da listelenir. Böyle durumlarda söz konusu karışım bileşenler listesine; mevcut meyveler, sebzeler veya mantarların toplam ağırlığı temel alınarak, 18'inci maddenin (1)'inci fıkrasına uygun olarak dâhil edilir.
5) Ağırlıkça hiçbirinin belirgin ölçüde baskın olmadığı baharat veya bitki karışımları	Baharat veya bitki karışımları, ağırlıkça hiçbirinin miktarı belirgin 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	a) İki bileşenden fazla olmamak üzere ve en az bir bileşenin son üründe bulunması durumunda, bileşenler listesinde “... ve/veya ...” ifadesi ile yer alabilir. Bu kural, 21'inci maddede yer alan gıda katkı maddelerine veya bileşenlere ve bu Tüzüğe ekli Ek-VII'de yer alan alerji veya intoleransa neden olan belirli maddelere veya ürünlere uygulanmaz.

yerine kullanılabilen bileşenler, b) Son ürünün % 2'sinden fazlasını oluşturan, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler,	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 kural, 21'inci maddede yer alan gıda katkı maddelerine veya bileşenlere ve bu Tüzüğe ekli Ek-VII'de yer alan alerji veya intoleransa neden olan belirli maddelere veya ürünlere uygulanmaz.
8) Bitkisel rafine yağlar	Bitkisel rafine yağlar, bileşenler listesinde, grup adının hemen ardından söz konusu yağlara özel bitki kaynaklarının listesine yer verilmesi koşuluyla, " <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, 18'inci maddenin (1)'inci fıkrasına uygun olarak listeye dâhil edilir. Hidrojenize yağlar bileşenler listesinde belirtilirken, " <i>tam hidrojenize</i> " veya " <i>kısmi hidrojenize</i> " açıklamalarına da yer verilir.

EK-V

Grup Adı İle Belirtilen Bileşenler

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	'... eti' ifadesi ve etin elde edildiği hayvan türlerinin adı ⁽³⁾

ve kuş türlerinin iskelet kasları (iskelet kaslarının doğal olarak içerdiği veya bu kaslara yapışık olarak bulunan dokular ile birlikte) ⁽¹⁾

‘... eti’ ifadesi ile belirtilebilecek bileşenler için maksimum yağ ve bağ doku içerikleri

Türler	Yağ	Bağ doku ⁽²⁾
Memeliler (tavşanlar ve domuzlar hariç) ve memeli türlerinin baskın olduğu tür karışımları	%25	%25
Domuzlar	%30	%25
Kuşlar ve tavşanlar	%15	%10

Eğer bu maksimum limitler aşılmışsa, ancak ‘et’ tanımı için geçerli olan diğer tüm kriterler karşılanıyorsa, bileşenler listesinde ‘... eti’ ifadesine ilaveten yağ ve/veya bağ doku varlığı da belirtilir. ‘Mekanik olarak ayrılmış et’ tanımına giren ürünler bu grubun dışındadır.

17) ‘Mekanik olarak ayrılmış et’ tanımına giren tüm ürün çeşitleri

‘Mekanik olarak ayrılmış et’ ifadesi ve etin elde edildiği hayvan türlerinin adı ⁽³⁾

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

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

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

EK-VI

Gıda Katkı Maddeleri ve Gıda Enzimlerinin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi

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

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

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

EK-VII

Alerjen Maddeler veya Ürünler

Alerjen Madde veya Ürünün Adı	Hariç Tutulan Ürünler
1) Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılçıksız buğday, kamut veya bunların hibrit türleri) ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Dekstroz dâhil buğday bazlı glukoz şurupları - Buğday bazlı maltodekstrinler - Arpa bazlı glukoz şurupları - Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan tahıllar
2) Kabuklular (<i>Crustacea</i>) ve bunların ürünleri	
3) Yumurta ve yumurta ürünleri	
4) Balık ve balık ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Rafine soya fasulyesi yağı (katı ve sıvı) - Soya fasulyesinden elde edilen tokoferollerin (E306) doğal karışımları, doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetat, doğal D-alfa tokoferol suksinat - Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel yağlardan elde edilen bitkisel steroller ve bitkisel sterol esterleri - Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel sıvı yağ sterollerinden üretilen bitkisel stanol esterleri
7) Süt ve süt ürünleri (laktöz dahil)	<ul style="list-style-type: none"> - Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan peynir altı suyu - Laktitol
8) Sert kabuklu meyveler: Badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), fındık (<i>Corylus avellana</i>), ceviz (<i>Juglans regia</i>), kaju fıstığı (<i>Anacardium occidentale</i>), pıkan cevizi (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), brezilya fıstığı (<i>Bertholletia excelsa</i>), antep fıstığı (<i>Pistacia vera</i>), macadamia fıstığı ve Queensland fıstığı (<i>Macadamia ternifolia</i>) ve bunların	<ul style="list-style-type: none"> - Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan sert kabuklu meyveler

ürünleri	
9) Kereviz ve kereviz ürünleri	
10) Hardal ve hardal ürünleri	
11) Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri	
12) Kükürt dioksit ve sülfidler (tüketime hazır veya üreticilerin talimatlarına göre hazırlanan ürünler için, toplam SO ₂ cinsinden hesaplanan konsantrasyonu 10 mg/kg veya 10 mg/L'den daha fazla olanlar)	
13) Acı bakla ve acı bakla ürünleri	
14) Yumuşakçalar ve ürünleri	

EK-VIII

Alkol Derecesi

İçeceğin tanımı	Pozitif veya negatif tolerans
- Gümrük Vergileri Tarife Yasası'nın II'ci Cetvelinde 2203.00 tarife pozisyonunda yer alan ve hacmen alkol derecesi % 5,5'i geçmeyen biralar; - Gümrük Vergileri Tarife Yasası'nın II'ci Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan üzümde elde edilen köpüksüz içecekler	% 0,5 hacmen
- Hacmen alkol derecesi % 5,5'i geçen biralar; - Gümrük Vergileri Tarife Yasası'nın II'ci Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan üzümde elde edilen köpüren içecekler, - Gümrük Vergileri Tarife Yasası'nın II'ci 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. - Gümrük Vergileri Tarife Yasası'nın II'ci 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-IX

Referans Alım Değerleri

Vitaminler ve Mineraller İçin Günlük Referans Alım Değerleri

(Bildirimi yapılabilecek vitamin ve mineraller ile bunların beslenme referans değerleri)

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

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

EK-X

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-XI

Enerji Değerinin Hesaplanması İçin evrim Faktörleri

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-XII

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-XIII

Beslenme Bildiriminin Gösterim Biçimi

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⁾ Bu Tüzüğe Ekli EK-IX'da belirtilen birimler üzerinden verilir.