



T.C.  
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



## TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA ETİKETLEME VE TÜKETİCİLERİ BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ KILAVUZU

### AMAÇ VE KAPSAM

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

Bu Kılavuz 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 21 inci, 22 nci, 23 üncü, 24 üncü, 27 nci, 28 inci, 32 nci ve 34 üncü maddelerine dayanılarak hazırlanmış olan 26.01.2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği çerçevesinde hazırlanmıştır.

Kılavuz, kullanıcıları tarafından yapılacak değerlendirmelerde genel çerçevenin çizilmesi amacıyla hazırlanmış olup söz konusu gıdalar için Türk Gıda Kodeksi kapsamında bütüncül bir değerlendirmenin yapılması gerekmektedir. Ayrıca değerlendirmede yol gösterici olması açısından, maddeler altında “(•) şeklinde” işaret konularak bazı örneklere yer verilmiştir.

### BÖLÜM 1

#### GENEL UYGULAMA ESASLARI

#### 1. Temel Görüş Alanı

Temel görüş alanı bir ambalajın, **tüketici tarafından ilk bakışta yüksek bir olasılıkla görülmesi beklenen**, gıdanın karakteri ve doğası ve uygulanabilirse markasına dayanarak tüketicinin ürünü hemen tanımasına imkân veren ve birden fazla bulunması halinde gıda işletmecisi tarafından seçilen, **markanın en büyük yazıldığı ve genellikle en geniş yüzeyi içeren** görüş alanıdır.

#### 2. Genel Esaslar

**2.1.** Bu kılavuzla belirlenen kurallar; gıdaların özel mevzuatında belirlenen hükümler saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

- Takviye Edici Gıdalar mevzuatında yer alan özel hükümler.
- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde tanımlanan “natürel” ifadesi.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğinde tanımlanan geleneksel reçeldeki “**geleneksel**”, ekstra geleneksel ifadesi.
- Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğinde tanımlanan ekstra taze yumurtadaki “**ekstra taze**” ifadesi.
- Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu Benzeri Ürünler Tebliğinde yer alan “**%100**” ifadesi.

**2.2.** Gıda hakkında bilgilendirme; etiket veya gıdaya eşlik eden diğer materyal veya modern teknoloji araçları ile sözlü iletişimi de kapsayan diğer araçlar vasıtasıyla son tüketicie sunulan ve gıda ile ilgili olan bilgilendirme olarak tanımlanmaktadır.

**2.3.** Gıdalar, tüketiciyi yanıltmayacak ve bilinçli bir seçim yapabilmesini sağlayacak biçimde etiketlenmeli ve tanıtılmalıdır. Gıdanın etiketlenmesi, tanıtımı ve reklamı bu doğrultuda açık ve bilgilendirici olmalıdır

**2.4.** Bir etiketin veya tanımlamanın yanıltıcı olarak kabul edilip edilmeyeceği değerlendirilirken gıdanın etiketlenmesi, tanıtımı, sunumu ve reklamı bir bütün olarak ele alınmalıdır.

**2.5.** Gıdanın etiketlenmesi, gıdanın nitelikleri açısından yanıltıcı olmamalıdır. Buna göre gıdanın etiketinde yer alan marka, gıdanın adı, ifade, terim ve görseller, gıdanın özellikle doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi ve üretim metodu açısından başka bir ürün grubunu çağrıştırmamalıdır.

- Kokolin ile çikolata aynı görsele sahip olduğu için ambalajın temel görüş alanında yer alan gıdanın adında kokolin olduğu açıkça belirtilir.
- Margarin etiketlerinde tereyağını çağrıştıracak şekilde süt, yayık, kova, güğüm vb. görseller kullanılamaz.
- Zeytinyağı hariç bitkisel yağlarda, zeytinyağını çağrıştıracak zeytin veya zeytin ağacı görseline ve zeytinyağı tadında/lezzetinde vb. ifadelere yer verilemez.

**2.6.** Bu kılavuzda kullanılmasına izin verilen terimlerin ve ifadelerin eş anlamlılarının yanı sıra, aynı anlama gelen diğer dillerdeki karşılıkları da kullanılabilir.

- “Doğal” teriminin kullanılmasına izin verilen bir gıdada “natürel/tabii/natural”,
- “Taze” teriminin kullanılmasına izin verilen bir gıdada “fresh”,

vb. terimler kullanılabilir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**2.7.** Gıdaların markası Yönetmelikte belirtilen “etiket” ve “etiketleme” tanımları kapsamında yer aldığından, Yönetmelik hükümlerine uygun olmayan markalar gıdaların etiketlenmesinde, tanıtımında, sunumunda ve reklamında kullanılamaz.

- Organik olmayan gıdalar için eco, biyo vb. markalar

**2.8.** Gıda işletmecisinin adında/ticari ünvanında yer alan terimler, tüketicide yanlış bir algı yaratacak şekilde kullanılamaz. Gıda işletmecisinin adında/ticari ünvanında, tüketiciyi yanıltabilecek terim ve ifadeler yer alıyor ve gıda bunları karşılayabilecek durumda değilse, bu ad etiket üzerinde söz konusu ürünle doğrudan ilişkilendirilemeyecek ve dikkat çekici olmayan bir yere yerleştirilerek punto, stil veya arka plan rengi aracılığı ile ön plana çıkarılmaz. Gıda işletmecisinin adında/ticari ünvanında yer alan tüm karakterler aynı puntoda olacak şekilde yazılır.

- Ticari ünvanı “Organik Ürünler A.Ş.” olan bir firma tarafından üretilen organik olmayan bir gıdanın etiketinde ticari ünvan, gıdanın organik olduğu algısı yaratmayacak şekilde yer almalıdır.
- “Sugarless” ticari ünvanına sahip bir firmanın ürettiği bir gıdada şeker bulunması halinde ticari ünvan etikete söz konusu gıdanın şekerli olduğu algısı yaratmayacak şekilde yazılmalıdır.

**2.9.** Gıdaların etiketlerinde, reklamlarında, broşürlerinde ve web sayfalarında kullanılan resimler ve örnekli gösterimler, tüketiciler üzerinde gıdanın adından ve diğer açıklayıcı ifadelerden daha etkili olabilmektedir. Bu resimler ve gösterimler, tüketiciyi yanıltıcı terimler ve ifadelerle aynı şekilde incelemeye ve kontrole tabi tutulmalıdır. Arka plandaki gösterimler ve resimler, gıdanın çeşidi, bileşimi, kalitesi veya menşei açısından tüketiciyi yanıltmamalıdır.

**2.10.** Üretiminde gıda bileşeni yerine tamamen aroma verici kullanılan bir gıdanın, etiketinde o gıda bileşeninin gerçek görseli kullanılamaz, ilgili gıda bileşeninin çizimi kullanılabilir ve bu durumda gıdanın “aromalı” olduğu çizimin bulunduğu her görüş alanında yazılır. Ürünlerde gıda bileşeni olarak meyve/sebze, baharat vb. ile birlikte aynı tadı veren bir aroma verici kullanılması durumunda, meyve/sebze veya baharatın etikette gerçek görseline yer verilmesinde; kullanılan bileşenin kullanım formu, kullanım miktarı ve kullanılan aromanın miktarı gibi hususlar göz önünde bulundurularak kapsayıcı bir değerlendirme yapılmalıdır. Meyve/sebze veya baharat gibi gıda bileşeninin etikette gerçek görseline yer verilmesinde; önemli miktarda tadı veren meyve/sebze, baharat vb. gıda bileşeni olması, kullanılan aroma vericinin meyve/sebze, baharattan daha az miktarda kullanılmış olması temel yaklaşımdır.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- İçeriğinde çilek veya şeftali meyvesi içeren ve bunun yanında meyveden daha fazla çilek veya şeftali aroma vericisi kullanılan bir gıdada, çilek veya şeftali baskın tadını veren meyvenin kendisi değil de aroma verici olacağından, diğer tüm bileşenlerden daha fazla öne çıkartılacak şekilde çilek veya şeftali görseline yer verilmesi, ortalama tüketici nezdinde ürün içeriğinde çok fazla miktarda meyve olduğu algısı oluşturacağından ve tüketicinin satın alma tercihini doğrudan etkileyeceğinden kullanımı uygun değildir.
- Nane/kahve/tarçın/vanilya gibi bileşenler içeren bir gıdada, bu bileşenler baskın bir tada sahip olduğu için bunlardan daha fazla miktarda bu gıdaların aroma vericisi kullanılsa dahi, etikette bu gıdaların gerçek görseline yer verilmesinde sakınca olmayacaktır. Zira ortalama tüketici nezdinde ürün içeriğinde fazla miktarda nane/kahve/tarçın/vanilya olmayacağı anlaşılacaktır.

**2.11.** Özel mevzuatı gereği gıdanın adında “aromalı” ifadesi geçiyor ise ve ürün bileşeninde aromadan fazla miktarda meyve/sebze, baharat gibi gıda bileşeni bulunuyorsa bu ürünlerde gerçek gıda görseli kullanılabilir.

**2.12.** İlk bakışta etikette kullanılan meyve/sebze, baharat vb. görselin gerçek mi çizim mi olduğu anlaşılamiyor ise görselin gerçek mi çizim mi olduğu resmî kontrollerde veya talep edilmesi halinde gıda işletmesi tarafından sunulacak etiket tasarımı ve çizim çalışmaları ile belirlenir.

**2.13.** Sadece aroma kullanılan bir gıdada sadece aroması verilmek istenen gıdaya atıf yapılarak gıdanın kendisi kullanılmış algısı oluşturulamaz.

- Peynirin kendisi kullanılmadan sadece peynir aroması kullanılan bir kek, “peynirli” ifadesi kullanılmaz, bu durumda “peynir aromalı” ifadesi kullanılmalıdır.

**2.14.** Sütli buz ve bitkisel yağlı sütli buz hariç olmak üzere yenilebilir buz karışımı gıdaların etiketlerinde inek, koyun vb. görsellere yer verilmez.

**2.15.** Yenilebilir buzlu ürünlerin etiketlerinde yer alan ifadeler, ürünün dondurma olduğu algısı oluşturamaz.

**2.16.** Platinium, platin, altın, gold, 24 Ayar, 18 Ayar, gümüş gibi ifadeler gıdanın karakteristik özelliği, doğası, bileşimi ile ilgili olmadığında tüketiciyi yanıltıcı olarak değerlendirilmez.

**2.17.** Terimler ve ifadeler kullanılırken gıdanın hangi özelliğini tanımladığı her bir durum için açık ve net olmalıdır.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- Üretiminin bazı aşamaları el ile gerçekleştirilmeyen gıdalarda “el yapımı” ifadesinin kullanımı yanıltıcı olacaktır. Yapılacak açıklama üretimin elle yapılan aşamasına ait olmalıdır.
- Bir yufkacı yufka yapacağı hamuru elinde yoğurmuyor ancak yufkaları elinde açıyorsa bu durumda “el yapımı” ifadesi kullanılabilir. Çünkü yufka üretiminde elde açma işlemi tüketicinin el yapımı algısını karşılayacak bir ifade olacaktır. Ancak, yaprak sarmasında bir kısım işlemler elde yapılmış olmasına rağmen gıdaya özelliğini kazandıran sarma işlemi makinede gerçekleştirilmiş ise bu durumda el yapımı ifadesinin kullanılması uygun olmaz.

**2.18.** Endüstriyel ölçekte üretilen gıdalar için “ev yapımı” ifadesi kullanılamaz. Ancak “ev yapımı tadında” ifadesi tüketici tercihinine bırakıldığından kullanılabilir.

**2.19.** Coğrafi işaretler ile ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, “Meksika usulü tavuk, Edirne usulü ciğer vb. şeklinde gıdanın tat, lezzet, pişirme tekniği, üretim yöntemi gibi spesifik bir özelliğine atıf yapan ifadeler kullanılabilir.

**2.20.** Süt ve süt ürünleri etiketinde “köy”, “ev”, “geleneksel”, “çiftlik”, “%100” gibi ifadeler yer verilemez. Ancak çiftlik vb. görselleri ile “sade içme sütlerinde” %100 ifadesi kullanılması bu kapsamda değerlendirilmez.

**2.21.** Özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydı ile gıda ürünleri markaları, ürünün köy ürünü olduğu algısı yaratacak şekilde kullanılamaz.

**2.22.** Kanatlı hayvan ürünlerinde, tüketiciyi yanıltacak şekilde hayvanların yetiştirme metoduna uygun olmayan görseller kullanılamaz.

**2.23.** Gıda etiketlerinde kullanılan her bir ifade; gıdanın kimliği, doğası bileşeni bakımından tüketiciyi yanıltıcı olmayacak şekilde kendi içinde aynı stil, aynı renk ve aynı punto büyüklüğünde olmalıdır.

- “EV YAPIMI tadında”, “ilave **ŞEKER İÇERMEZ**”, “PORTAKAL aromalı”, “**PORTAKAL AROMALI**”, gibi farklı karakterlerde, farklı stillerde, farklı renk ve puntoda yazım şekilleri uygun değildir.

**2.24.** Gıda terminolojisinde toplu tüketim yerleri için "ev dışı tüketim" ve "HORECA (Hotel, Restoran, Kafe)" ifadeleri de kullanılabilir. Doğrudan tüketiciye arz edilen ürünler aynı zamanda ev dışı yani HORECA diye tabir edilen toplu tüketim yerlerinde de kullanılabildiği gibi ambalaj büyüklüğü vb. sebeplerle sadece toplu tüketim yerlerine yönelik ürünler de üretilebilmektedir. Toplu tüketim yerlerine yönelik üretilen ürün etiketlerinde yer alan



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



“catering”, “profesyoneller için”, “pastaneler için”, “lokantalar için” vb. ifadelerin tüketici nezdinde ürün içeriğinin son tüketiciye yönelik hazır ambalajlı ürünlerden farklı olduğu algısı oluşturmaması gerekir.

- Toplu tüketim yerlerine yönelik ürün etiketlerinde “ev dışı tüketime uygundur”, “ev dışı kullanım” vb. ifadelerin kullanılması tüketicide farklı algıya sebep olabileceğinden bu ifadelerin kullanılması uygun değildir. Bu tür ürünlerde kullanıcı hedef kitlesini vurgu yapmak için “catering”, “profesyoneller için”, “pastaneler için”, “lokantalar için” vb. tüketiciyi yanıltıcı olmayacak ifadelere yer verilebilir.

**2.25.** Yönetmelikte tanımlanan gıdanın adı, net miktarı ve hacmen %1,2’den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol derecesi, tüketicinin ilk bakışta rahatlıkla görebileceği temel görüş alanında yer almalıdır. Alkollü içeceklerde, hacmen gerçek alkol derecesi verilirken, sayısal değer önünde/arkasında “%” işareti olması kaydıyla Alkol ifadesi yerine “Alcohol” veya kısaltması “Alc.” ifadeleri de kullanılabilir.

**2.26.** Gıda işletmelerinin sadece aynı il sınırları içerisinde ve kayıt/onay numarası değişikliği gerektirmeyen ünvan ve/veya merkez veya üretim yeri adreslerinde değişiklik olması durumunda; GGBS’de açıklama bölümüne gerekli açıklamanın yapılması kaydıyla eski ünvan ve/veya adres bilgilerini içeren basılı etiketler 6 ay süreyle kullanılabilir. Bu süre zarfında piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü boyunca piyasada bulunabilir.

**2.27.** İthal gıda ürünlerinin etiketlerinde gıda işletmecisi olarak ithalatçı firmanın ünvanı ve adresinin yer alması yeterli olup bir kayıt/onay numarası yazılması zorunlu değildir.

## **BÖLÜM 2**

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

#### **3. “Doğal” Teriminin Kullanımı**

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

- “Doğal” teriminin kullanımı için genel gereklilikleri karşılayan pastörize süt, UHT süt, siyah çay, bitki çayları, yumurta, bal, kahve, taze ve kurutulmuş, dondurulmuş meyve-sebze, yoğurt, natürel sızma zeytinyağı vb.



T.C.  
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



- Üretimi için elzem olan kültür ve enzimler dışında bir bileşen kullanılmamış olan sade/aromalandırılmamış süt ürünleri “doğal” olarak tanımlanır. Bu kapsamda yoğurt, kefir vb. süt ürünleri de doğal olarak değerlendirilir.

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

- Bergamot aromalı çay için **“Doğal bileşenlerden üretilmiştir”**, **“Doğal bileşenler kullanılmıştır”** vb. ifadelerin kullanılması durumunda bergamot aromasının doğal aroma verici olması ve çayın bu kılavuzda belirlenen doğal gerekliliklerini karşılaması gerekmektedir.

**3.3.** Doğal” teriminin kullanılabilmesi için tüm gıdaların bu bölümde belirlenen koşulları karşılaması beklendiğinden, “%100 doğal”, “gerçek doğal”, “hakiki doğal”, “en doğal” vb. ifadeler kullanılamaz.

**3.4.** Tüm bileşenleri bu kılavuzda belirtilen doğal kriterlerini karşılamayan gıdalarda herhangi bir bileşen için “doğal” ifadesi kullanılamaz.

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

#### 4. “Saf/ Pure” Teriminin Kullanımı

“Saf/pure” terimi gıdanın saf olduğu ve aynı gıdanın “saf olmayan” alternatiflerinin de bulunabileceği algısına neden olacak şekilde kullanılmaz. Saf/pure ifadesi gıdanın adında yazılmaması ve ürünü tanımlamaması koşuluyla ürünün markasında veya ticari ünvanında bulunabilir.

- Saf çikolata, saf salep, saf kaymak, saf zeytinyağı gibi ifadeler kullanılamaz.

#### 5. “Taze” Teriminin Kullanımı

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

**5.2.** “Taze” terimi işlenmemiş gıdaları tanımlamak için kullanılabilir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

**5.3.** “Taze” terimi bu kılavuzda belirlenen koşullar dışında; fırından taze, bahçeden taze, denizden taze, mutfaktan taze vb. şekilde kullanılamaz.

**5.4.** “Taze” terimi sadece anlamının açık olduğu durumlarda kullanılmalıdır. Bu şekilde kullanıldığında, tüketicilerin benzer gıdalar arasındaki farkı anlamasına yardımcı olmalıdır.

- Sadece taze meyvelerden üretilen taze meyve salatası.
- Satış noktasında soğukta muhafaza edilen ve raf ömrü çok kısa olan taze süt ürünleri (düşük sıcaklıklarda pastörizasyon işlemi uygulanmış krema, kaymak gibi).
- Piyasadaki benzerlerine göre raf ömrü daha kısa olan pastörize edilmeyen bira.

**5.5.** Hazır ambalajlı gıdalarda; “taze pişmiş”, “taze hazırlanmış”, “taze fırınlanmış”, “taze toplanmış”, “taze sıkılmış” gibi ifadeler kullanılamaz.

**5.6.** Paketleme, depolama ve piyasaya arz zincirinde gıdanın tazeliğini etkileyen bir işlem yapıldığında gıdanın taze olduğunu ima edecek şekilde ifadeler kullanılamaz. Ancak bu işlemin o gıdanın tazeliğini korumak üzere yapıldığına dair bir beyana yer verilebilir.

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

**5.7. Meyve ve Sebzeler için “Taze” teriminin kullanılması**

“Taze” terimi meyve ve sebzelerin işlenmemiş olduğunu vurgulamak ve yakın zaman önce hasat edildiğini ifade etmek için kullanılır. Dondurulmuş, konserve, kurutulmuş, salamura vb. işlenmiş meyve ve sebzeler için bu terim kullanılmaz.

**5.8. Meyve Suyu İçin “Taze” Teriminin Kullanılması**

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

**5.9. Et için “Taze” Teriminin Kullanılması**

- 5.9.1.** Karkas veya parça etler bir hijyen kuralı olarak kesimin ardından soğutulmaktadır. “Taze” terimi, çiğ etin; baharat, çeşni, gıda katkı maddesi vb. diğer bileşenlerle işlenen etten





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



farkını ortaya koymak için kullanılmaktadır. Soğutulmuş karkas veya parça etler için “taze” terimi kullanılabilir.

**5.9.2.** Dondurulmuş etler ile baharat, çeşni, gıda katkı maddesi vb. diğer bileşenlerle işlenen etler için “taze” terimi kullanılmaz.

### **5.10. Balık için “Taze” Teriminin Kullanılması**

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

**5.10.1.** Buzun üstünde soğutulmuş olarak muhafaza edilen balıklar için “Taze” terimi kullanılabilir. Ancak dondurulmuş olarak depolanan balıklar için bu terim kullanılmaz.

**5.10.2.** Tüketiciler tarafından “taze” olarak değerlendirilmediğinden önceden dondurulmuş olan ve çözündürülerek satılan balıklar için “taze” terimi kullanılmaz.

**5.10.3.** Tütsülenmiş veya marine edilmiş/tuzlanmış balıklar, korunmuş/işlemden geçmiş olduklarından “taze” terimi kullanılmaz.

### **5.11. İçme Sütleri İçin “Taze” Teriminin Kullanılması**

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

### **5.12. Bileşenler İçin “Taze” Teriminin Kullanılması**

**5.12.1.** “Taze bileşenler kullanılarak üretilmiştir” veya “Taze bileşenlerden üretilmiştir” ifadesi sadece, işlenmiş herhangi bir bileşen (kurutulmuş, dondurularak kurutulmuş, dondurulmuş, konsantre, konserve, tütsülenmiş, toz, vb.) içermeyen gıdalarda kullanılabilir.

- Karışık meyve püresi üretiminde tamamen taze meyveler kullanılmışsa “Taze bileşenler kullanılarak üretilmiştir” ifadesine yer verilebilir.

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

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



## 6. “Günlük” Teriminin Kullanımı

6.1. Günlük terimi sadece raf ömrü 24 saat olan gıdalar için kullanılabilir. “Günlük” teriminin kullanılması halinde üretim tarihi Yönetmeliğe uygun şekilde zorunlu olarak verilir.

6.2. Pastörize içme sütünde “günlük” terimi kullanılamaz.

## 7. “Geleneksel” Teriminin Kullanımı

7.1. “Geleneksel” teriminin gıdanın adında kullanılabilmesi için;

7.1.1. Belirli gıdalara veya gıda gruplarına yönelik olarak yayımlanan dikey gıda kodeksinde tanımlanmış olması (Geleneksel reçel) veya;

7.1.2. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş olması gerekir.

7.2. Coğrafi işaret kapsamına girmeyen ve bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanır:

7.2.1. Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.

7.2.2. Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.

7.3. İthal edilen geleneksel gıdalar için o gıdanın ithal edildiği ülkede geleneksel ürün adı olduğunu gösteren resmî belgeler geçerlidir.

## 8. “Gerçek / Hakiki” vb. Terimlerin Kullanımı

8.1. Gıdanın grubunu, adını veya bileşenlerini vurgulamak için “Gerçek/Hakiki/Halis” vb. terimler kullanılamaz.

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

## 9. “%100” İfadesinin Kullanımı

9.1. Fermente süt ürünlerinde “%100” gibi ifadeler yer verilemez.

9.2. Tüketici tarafından piyasada yer alan benzer gıdalarla karıştırılabilecek ve tek bileşenden oluşan gıdalarda %100 ifadesi kullanılabilir.

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**9.3.** Mevzuata uygun şekilde farklı alternatif bileşenler kullanılarak üretilen gıdalarda ilgili bileşenler için dikey mevzuatındaki hükümler saklı kalmak kaydıyla sadece bu bileşeni vurgulayan ifadeler kullanılabilir.

- Üretiminde sadece arpa maltı kullanılmıştır.
- Üretiminde malt olarak, % 100 arpa kullanılmıştır.
- % 100 ..... sütünden üretilmiştir.
- % 100 malt vb.
- %100 pancar şekeri.
- Kılavuzda kullanım koşulları belirlenen ifadelerin, kılavuzda açıklanan hususlara uygun olması beklendiğinden bu ifadeler “% 100” vb. sıfatlarla birlikte “%100 doğal”, “%100 katkısız”, “tamamen doğal”, “% 100 geleneksel” vb. şeklinde kullanılamaz.

## **10. “Orijinal” Teriminin Kullanımı**

**10.1.** “Orijinal” terimi, bir gıda işletmecisi tarafından üretilen gıdalar arasında orijinal şekli veya temel bileşimi, tüketici tarafından benimsenebilecek bir süre boyunca değişmeden kalan ve daha sonra farklı çeşitleri üretilen bir gıdanın, aynı işletmeci tarafından kendi kategorisinde piyasaya arz edilen ilk ürün olduğunu göstermek için kullanılabilir.

**10.2.** “Orijinal” terimi bir gıdanın, farklı gıda işletmecileri tarafından üretilen aynı kategorideki diğer gıdalardan daha orijinal, daha özgün, daha iyi, vb. olduğunu ima edecek şekilde kullanılamaz.

## **11. “Yüksek Kaliteli, Premium, Quality, Kaliteli, Best/Finest/En ....., Mükemmel, Özel, Süper, Bol, Ekstra, Daha Fazla” Vb. Terimlerin Kullanımı**

**11.1.** Bu tür terimler, piyasada bulunan diğer firmaların aynı ürün grupları arasında kaliteli, premium, en iyi, en güzel, en lezzetli vb. olduğunu ileri sürecek şekilde kullanılamaz.

**11.2.** Bu tür terimlerin yanıltıcı olmaması için söz konusu gıdanın; firmanın sadece aynı kategorideki kendi ürünlerine göre süper, en iyi, kaliteli vb. olduğu ve/veya herhangi bir bileşenin bol, ekstra vb. olduğu vurgulanan durumlarda, etikette öne çıkarılan bu özelliğin (kaliteli, bol sütü vb.) ne anlama geldiğine/gıdanın hangi özelliğinden kaynaklandığına dair ilave bir ifadeye yer verilmelidir. Söz konusu üretimlerin üretici kayıtlarıyla ispat edilmesi gereklidir.

- Ürün etiketinde “aynı kategorideki kendi ürününe göre” üstünlük içerdiği ifadesi muhakkak yazılmalıdır.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

**11.3.** Mevzuat ile minimum miktarı belirlenmiş bir bileşen için bol, ekstra vb. ifadeler bu miktardan daha fazla kullanılması durumunda ilgili mevzuat referans gösterilerek açıklama yapılması kaydıyla kullanılabilir.

**11.4.** Koşulları işletmeci tarafından belirlenerek üretilen ürünlerde kullanılan bileşenin üretim şekli, metodu ve kalite kriterleri ile ilgili kaliteli, premium vb. ifadeler; bunların ispatlanabilir olması ve etikette açıklamaya yer verilmesi kaydıyla kullanılabilir.

**11.5.** Ürün etiketinde “aynı kategorideki kendi ürünlerine”, “mevzuattaki minimum miktarlarına”, “bileşenin üretim şekli, metodu ve kalite kriterlerine” göre eklenen ifadeler, üretici kayıtlarıyla ispat edilmemesi ve etiket üzerinde açıklama yapılmaması durumunda kullanılamaz.

## **12. Vegan/Vejetaryen İfadelerinin Kullanımı**

Vejetaryen/vegan beslenme biçimi yetişkin bireylerin hür iradesiyle karar vermesi gereken bir husus olduğundan; bu gıdaların reklamı, sunumu, tanıtımı ve piyasaya arzı, hayvansal kökenli gıdaların ikamesi algısı yaratılarak özendirici şekilde olamaz. Süt ve süt bileşenleri kullanılmadan tamamen bitkisel bileşenlerden oluşan vegan beslenme amaçlı ürünler, markasında, adında ve/veya görselinde peynir algısı oluşturmayacak şekilde üretilir.

**12.1.** Vejetaryen ve vegan tüketicilere yönelik gıdaların etiketinde “Vejetaryenler/Veganlar için uygundur” vb. beyanlar kullanılabilir. Bu ifadelere ek olarak “Bitkisel”, “Bitkisel bazlı” veya “Hayvansal bileşen içermez.” vb. ifadeler kullanılabilir.

Vejetaryen ve vegan tüketicilere yönelik gıdaların hayvansal kökenli gıdalar olan et ve süt ürünleriyle şekil, kullanım alanı vb. benzerliği mevcut ise “Vejetaryenler/Veganlar için uygundur” vb. ifadeler; gıdanın adı, markası, ticari adı ile birlikte temel görüş alanında, arka plan rengi ile kontrast oluşturacak, tüketici tarafından kolayca ayırt edilebilecek şekilde en az gıdanın adı ile aynı punto büyüklüğünde olmalıdır.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**12.2.** Vejetaryen/vegan tüketicilere yönelik üretilen gıdaların etiketinde gıdanın adında vejetaryen/veganlara yönelik bir ifade yer alıyorsa ilave bilgilendirme yapılması zorunlu değildir.

**12.3.** Vegan tüketicilere yönelik gıdaların adı ve markası dâhil olmak üzere etiketinde; hayvansal gıdalara ait ifadeler/görseller ile bu ifadeleri çağrıştıracak ifadeler/görseller kullanılamaz. Ürünün kendi görselleri kullanılabilir.

**12.4.** Vejetaryen tüketicilere yönelik gıdaların adı ve markası dâhil olmak üzere etiketinde; kırmızı et, kanatlı eti, balık eti veya içeriğinde yer almayan hayvansal gıda ifadeleri/görselleri ile bu ifadeleri çağrıştıracak ifadeler/görseller kullanılamaz. Ürünün kendi görselleri kullanılabilir.

**12.5.** Vegan tüketicilere yönelik gıdaların adı ve markası dâhil olmak üzere etiketinde; süt ve süt ürünlerine ait gıda adları kullanılamaz. Hindistan cevizi sütü bu kapsamda değerlendirilmez.

**12.6.** Vejetaryen ve vegan tüketicilere yönelik gıdaların adı ve markası dâhil olmak üzere etiketinde et ve et ürünlerine ait gıda adları kullanılamaz.

**12.7.** Vejetaryen ve vegan tüketicilere yönelik gıdaların adlandırılmasında, bitkisel/vegan/vejetaryen ifadelerine ilave olarak köfte, sosis, salam, nuget, burger, ızgara vb. ifadeler/ürüne ait görseller kullanılabilir. (Ör; ürüne ait burger şekli, köfte şekli, nuget şekli vb.)

**12.8.** Vejetaryen ve vegan tüketicilere yönelik gıdaların adı ve markası dâhil olmak üzere etiketinde; hayvansal kökenli gıda bileşeni içeren gıdalara ait tescilli coğrafi işaret veya geleneksel ürün adları kullanılamaz.

**12.9.** Vejetaryen ve vegan tüketicilere yönelik gıdaların etiketinde, bu kılavuzda kullanılmasına izin verilmeyen gıda adları ile birlikte “..... tadında”, “..... lezzetinde” ifadeleri kullanılamaz (Ör; et tadında, tavuk lezzetinde, balık lezzetinde, tereyağı tadında gibi).

**12.10.** Vejetaryen ve vegan tüketicilere yönelik gıdaların bileşiminde; bu kılavuz kapsamında etikette kullanılmasına izin verilmeyen gıda adlarına ait aroma vericilerin bulunması durumunda, “..... aromalı” ifadesi gıdanın adının yanında veya birlikte, en fazla gıdanın adı ile aynı punto büyüklüğünde ve aynı renk, aynı yazı karakteriyle, arka plan rengi ile kontrast oluşturacak şekilde kullanılabilir. Etiketinde aroma vericiye ilişkin görsel kullanılamaz.

- “Peynir Aromalı Vegan Kraker” veya “Peynir Aromalı Kraker” kullanılabilir.
- “Vegan Peynir Aromalı Kraker” şeklinde kullanılmaz.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**12.11.** Soya, yulaf, badem, fındık vb. kullanılarak üretilen içeceklerde süt ifadesi kullanılmaz. Bu gıdaların adlandırılmasında ‘süt’ yerine ‘içecek’ ifadesi kullanılır. Bu içeceklerde “Süt ve süt ürünü içermez” ifadesi kullanılmaz ancak “Laktoz içermez” ifadesi kullanılabilir.

**12.12.** Türkçe haricinde farklı dillerde etiket bilgileri olması durumunda söz konusu bilgiler bu kılavuzda belirtilen kurallara aykırı olamaz.

**12.13.** Toplu tüketim yerlerinde son tüketiciye sunulan hazır ambalajlı olmayan vejetaryen ve vegan tüketicilere yönelik gıdalarla ilgili olarak “vejetaryenler/veganlar için uygundur” vb. beyanlar ve/veya görseller kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek şekilde menüler, yazı tahtaları, broşür, karekod, dijital ekran benzeri araçlar vasıtasıyla son tüketiciye sunulur.

**12.14.** Bileşimi, ürün tanımı, üretim metodu veya ilgili mevzuatı gereği hayvansal kökenli gıda bileşeni içermesi beklenmeyen ürünlerin arz edildiği toplu tüketim yerlerinde, tüketicilerin bilgi gereksinimini karşılamak üzere menülerde veya tüketicinin görebileceği bir yerde “Vejetaryen/Vegan tüketimine uygundur” ifadesine yer verilebilir.

**12.15.** Bir gıdanın üretim, işleme ve dağıtım süreçlerinin herhangi bir aşamasında iyi üretim uygulamalarındaki gereken önlemler alınmasına rağmen, hayvansal kökenli gıda bileşenlerinin istem dışı ve kaçınılmaz bir şekilde bulaşı olarak varlığı, ürünün vejetaryen veya veganlara yönelik bir gıda olarak tanımlanmasına engel oluşturmaz. Alerjen veya intoleransa yol açan hayvansal kökenli madde veya ürünlerin olası ve istem dışı varlığı sebebi ile “İz/Eser miktarda ..... içerebilir” şeklinde bildirimler yalnızca kapsamlı bir risk değerlendirmesi sonucu bulaşının kaçınılmaz olması halinde isteğe bağlı olarak yapılabilir.

### **BÖLÜM 3**

#### **NEGATİF VE POZİTİF BEYANLAR**

Bir gıdanın belirli bileşenlerin varlığına ya da yokluğuna dair ifadeler negatif ve pozitif beyan olarak değerlendirilmelidir.

### **13. “Katkısız/Katkı maddesi içermez” ve “..... içermez” ifadelerinin kullanımı**

**13.1.** Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince katkı maddesi kullanımına izin verilen bir gıdada, doğasından gelen hariç olmak üzere taşınma prensibi kapsamında bileşenlerinden gelen herhangi bir katkı maddesi de yoksa bu gıda için “katkısız” veya “katkı maddesi içermez/bulunmaz/yoktur/eklenmemiştir” vb. ifadeler kullanılabilir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**13.2.** Bu ifadeler, “%100 katkısız”, “tamamen katkısız”, “en katkısız”, “hiç katkı yoktur” vb. şekillerde kullanılamaz.

**13.3.** Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince kullanımına izin verilen ve bir veya birden fazla katkı maddesi içeren gıdalarda, taşınma prensibi kapsamında bileşenlerinden gelen aynı fonksiyona sahip herhangi bir katkı maddesi de yoksa belli bir katkı maddesinin sadece fonksiyonel sınıf adına atıfta bulunan “..... içermez” şeklindeki ifadeler kullanılabilir.

- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği Kılavuzunda koruyucu fonksiyonuna sahip katkı maddeleri listelenmiş olup bir gıdada bu listede yer alan koruyucunun, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği kapsamında kullanılmasına izin verilmesine rağmen kullanılmaması ve taşınma prensibi ile de gelmemesi şartı ile "Koruyucu İçermez " beyanı yapılabilir.
- Renklendirici vb. kullanımına izin verilen bir gıdada renklendirici kullanılmamış ise; “Renklendirici içermez”, Renklendirici ve koruyucu kullanımına izin verilen bir gıdada renklendirici ve koruyucu kullanılmamış ise “Renklendirici ve koruyucu içermez” gibi ifadeler kullanılabilir. Ancak “Koruyucu Katkı Maddesi İçermez” ve “Renklendirici Katkı Maddesi İçermez” ifadesi üründe hiç katkı maddesi kullanılmadığı algısı oluşturacağından kullanılması uygun değildir.
- Yönetmelik kapsamında katkı kullanımına izin verilen ancak hiçbir katkı maddesi içermeyen gıdada “katkı maddesi içermez/bulunmaz/yoktur/eklenmemiştir” ifadelerinin yanında;
  - Koruyucu kullanımına izin verilmiş ancak kullanılmamışsa; “Koruyucu ve Katkı Maddesi İçermez”,
  - Renklendirici kullanımına izin verilmiş ancak kullanılmamışsa “Renklendirici ve Katkı Maddesi İçermez”,
  - Koruyucu ve renklendirici kullanımına izin verilmiş ancak kullanılmamışsa “Koruyucu, Renklendirici ve Katkı Maddesi İçermez”,

ifadeleri de kullanılabilir.

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

**13.5.** Ancak Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince kullanılması yasak olan bir fonksiyonel sınıf için; bir fonksiyonel sınıfa atıf yapan durumlar gıdada hiçbir katkı maddesi içermediği algısı yarattığından “Türk Gıda Kodeksi gereğince (gıdanın adı) (fonksiyonel sınıf) içermez” ifadesi kullanılamaz.

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

**13.6.** Gıdanın içeriğinde yer alan renklendirici fonksiyonuna sahip tüm katkı maddeleri; gıda katkı mevzuatı kapsamında hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği Hakkında Kılavuz’da listelenen doğal renklendirici kategorisinde yer alıyorsa, gıdaların etiketinde “doğal renklendirici kullanılmıştır”, “doğal renklendirici içerir” gibi ifadeler kullanılabilir. Ancak negatif beyan olan “yapay renklendirici içermez” gibi ifadeler kullanılmaz.

**13.7.** Katkı maddesi adına atıfta bulunarak bunların yokluğuna dair beyanda bulunulamaz.

- Monosodyum glutamat eklenmemiştir/içermez” vb. ifadeler kullanılamaz.

**13.8.** Gıdanın içeriğinde yer alan tüm aroma vericiler, gıda aromaları mevzuatı (Yönetmelik, Kılavuz) kapsamında doğal aroma verici kategorisinde yer alıyorsa, bu gıdaların etiketinde “doğal aroma verici/vericiler kullanılmıştır”, “doğal aroma verici/vericiler içerir” gibi ifadeler kullanılabilir. Ancak negatif beyan olan “aroma verici içermez”, “yapay aroma verici/vericiler içermez” gibi ifadeler kullanılamaz.

## **14. Gıda Bileşenlerinin Varlığına veya Yokluğuna Dair Beyanlar**

**14.1.** Bu kılavuzda belirlenen hükümler dışında ortalama tüketici nezdinde gıdanın mevzuata uygun olmadığı algısı oluşturacak gıda bileşenlerinin yokluğuna dair beyanlar (“... içermez”) kullanılamaz.

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

**14.2.** Bir gıdanın üretiminde alternatif bileşen kullanılmış ise bu bileşenin kullanıldığına dair ifadeler kullanılabilir. Söz konusu ifadeler, “Tüm benzer gıdalar aynı niteliklere sahip olduğu halde, belli bir gıdanın özel niteliklere sahip olduğunu ileri sürerek ve özellikle belirli bileşenler





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



ve/veya besin öğelerinin varlığını veya yokluğunu özel olarak vurgulayarak tüketicileri yanıltıcı olamaz” hükmüne aykırı olmayacak şekilde kullanılabilir.

- Üretiminde sakaroz dışında başka hiçbir şeker kullanılmayan bir gıdada “Pancar şekeri kullanılmıştır”,
- İnvvert şeker kullanılması durumunda “pancardan elde edilen invert şeker şurubu kullanılmıştır.”,
- Piyasada farklı bitkisel yağlar kullanılarak üretilen bir üründe “zeytinyağı kullanılmıştır” vb. ifadeler kullanılabilir.

**14.3.** Gıdaya rengini veren ancak renklendirici gıda katkı maddesi olmayan diğer bileşenlerin kullanıldığı durumlarda, “rengi ...’den/dan”, “sebze/meyve ile renklendirilmiştir” vb. ifadeler kullanılabilir.

**14.4.** Bazı ürün gruplarına yönelik tüketicilerin hassasiyetleri dikkate alınarak domuz vb. ile ilgili beyanlar kullanılabilir.

- “Domuz yağı/eti içermez” vb.

## **15. “Kafein İçermez” veya “Kafeinsiz” İfadesinin Kullanımı**

Bileşiminde kafein bulunmasına izin verildiği halde kafein içermeyen gıdalarda "**kafein içermez**" veya "**kafeinsiz**" ibaresi kullanılabilir.

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

**16.1.** “Laktozsuz süt” ifadesi; Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği kapsamında süt şekeri olan laktozun  $\beta$ -galaktozidaz enzimi ile glikoz ve galaktoza parçalanarak içme sütündeki laktoz miktarı % 0.1 veya altına indirilmiş olan içme sütlerini tanımlamak için kullanılır. Sadece laktoz içeren süt ürünlerinde “Bu ürünlerdeki şeker sütün doğal yapısında bulunan laktozdan kaynaklanmaktadır.” gibi ifadeler kullanılabilir.

**16.2.** Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliğinin (2019/14) 13 üncü maddesi kapsamında karbonhidrat olarak sadece laktoz içeren bebek formülleri ve devam formüllerinde “Sadece laktoz içerir” ifadesi kullanılabilir. Bebek formülleri ve devam formüllerine eklenecek karbonhidratlar, söz konusu Tebliğin sırasıyla Ek-1 ve Ek-2’sinin 6 ncı ve 8 inci bölümlerinde düzenlenmektedir. Tebliğde karbonhidratlar başlığı altında düzenlenen grup “glisemik karbonhidratlar”dır. Sindirilemeyen karbonhidratlar olan FOS ve GOS ile ilgili düzenleme ise Tebliğin Ek-1 ve Ek-2’sinin sırasıyla 7 ncı ve 9 uncu bölümlerinde yer



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



almaktadır. Bu değerlendirmelere göre; glisemik karbonhidrat olarak sadece laktoz içeren bebek ve devam formüllerinde “Sadece laktoz içerir” ifadesi kullanılabilir.

Bu kapsamda “Sadece laktoz içerir” ifadesinin kullanılabilmesi için ortamdaki laktoz dışındaki glisemik karbonhidratların dışarıdan ilave edilmediğinin gıda işletmecisi tarafından destekleyici belgelerle gösterilmesi gerekmektedir.

**16.3.** Gıdalarda, 100 g/100 ml son üründe en fazla 10 mg laktoz bulunan ürünler için “Laktoz içermez” beyanı kullanılabilir.

## **17. Gluten ile İlgili İsteğe Bağlı Bilgilendirme**

**17.1.** Gluten intoleransı olan bireylerin bilgilendirilmesi amacıyla Türk Gıda Kodeksi kapsamındaki tüm gıda gruplarında aşağıdaki şartların karşılanması durumunda glutene ilişkin aşağıdaki ilgili beyanlar yapılabilir.

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

“Glutensiz”, “Gluten içermez”, “Gluten yoktur” vb. ifadeler kullanılabilir.

- Bu ifadelere ek olarak;

“Gluten intoleransı olan bireyler için uygundur”, “Çölyak hastaları için uygundur” ifadeleri de kullanılabilir.

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

- “Gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmiştir”, “Çölyak hastaları için özel olarak formüle edilmiştir” ifadeleri kullanılabilir.

**17.3.** Buğday, çavdar, arpa, yulaf veya bunların melez çeşitlerinden oluşan veya bunları içeren ve gluten içeriği azaltılarak özel olarak işleminden geçirilmiş olan gıdalarda; gıdada son tüketiciye satıldığı halinde gluten miktarı 100 ppm (mg/kg)’ın altında ise

- “Çok düşük gluten / Çok düşük glutenli” ifadeleri kullanılabilir.
- Bu ifadelere ek olarak; “Gluten intoleransı olan bireyler için uygundur”, “Çölyak hastaları için uygundur”, “Gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmiştir”, “Çölyak hastaları için özel olarak formüle edilmiştir” ifadeleri kullanılabilir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**17.4.** 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 önlenecek şekilde özel olarak üretilmiş, hazırlanmış ve/veya işlemden geçirilmiş olması ve bu yulaftaki gluten içeriğinin 20 mg/kg’ı geçmemesi gerekir.

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

**17.6.** Gıdada bulunan gluten miktarı isteğe bağlı olarak; “gluten içeriği 20 mg/kg’dan azdır” veya “bu ürün 20 mg/kg’dan daha az gluten içerir” veya “gluten içeriği 100 mg/kg’dan azdır” veya “bu ürün 100 mg/kg’dan daha az gluten içerir” vb. şekilde etikette belirtilebilir.

**17.7.** Glutensiz gıdaların etiketinde Sağlık Bakanlığı tarafından tescil edilen aşağıdaki logo veya tüketiciyi yanıltmayacak benzer logolar kullanılabilir.





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



## BÖLÜM 4

### ALERJİ VEYA İNTOLERANSA NEDEN OLAN BELİRLİ MADDELERİN VEYA ÜRÜNLERİN BİLDİRİMİ

Yönetmelik gereği, Yönetmeliğin Ek-1’inde yer alan 14 alerjen ya da intoleransa neden olan madde veya ürünün, hazır ambalajlı olmayan gıdalar ve toplu tüketim yerlerinde sunulan gıdalar da dâhil olmak üzere son tüketiciye arz edilen tüm gıdaların etiketlerinde veya mevzuatın izin verdiği uygun yöntemlerle, tüketiciye veya satın alan kişiye bildirilmesi zorunludur.

#### 18. Alerji ve İntoleransa Neden Olan Belirli Maddeler

##### 18.1. Gluten içeren tahıllar

**18.1.1.** Gluten için alerji ya da intoleransa neden olan madde ya da ürün, “gluten içeren tahıl”dır. Gluten içeren tahıllar, bileşenin adına atıfta bulunarak bileşen listesinde vurgulanmalıdır.

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

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

- **Arpa (gluten), arpa (gluten),**

##### 18.2. Kabuklular

İstakoz, yengeç, karides, kerevit vb. kabuklular bu grup altında yer almaktadır. Kabukluların bileşenler listesinde bildiriminde doğrudan kabuklu adı vurgulanabileceği gibi, Ek-1’de yer alan kategori başlığı olan “kabuklu” kelimesi de vurgulanabilir.

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

##### 18.3. Yumurta ve yumurta ürünleri

Yumurta ve yumurta ürünleri için alerjen bildirimini, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğinde tanımlanan yumurta ve diğer tüm yumurtaları kapsar.

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

##### 18.4. Balık ve balık ürünleri

Balıkların Yönetmeliğin Ek-1’ine uygun olarak bildiriminde doğrudan balık türü vurgulanabileceği gibi, kategori başlığı olan “balık” da vurgulanabilir.

- **Levrek, Somon (balık) vb.**



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



### 18.5. Yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri

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

- **Yer fıstığı yağı**

### 18.6. Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri

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

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

### 18.7. Süt ve süt ürünleri

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

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

### 18.8. Sert kabuklu meyveler

Yönetmeliğin Ek-1’inde listelenen sert kabuklu meyveler dikkate alınmalıdır. Sert kabuklu meyvelerden elde edilen işlem yardımcıları veya bileşenler de açıkça ilgili sert kabuklu meyveye atıf yapılmalıdır.

- Kaynak materyal badem olması durumunda; doğal aroma verici (**badem**), doğal **badem** aroma vericisi vb.

### 18.9. Kükürt dioksit ve sülfidler

**18.9.1.** Son üründe teknolojik fonksiyonu olsun olmasın kükürt dioksit veya sülfidler 10 mg/kg’ın üzerinde olması durumunda alerjen bildirim zorunludur.

**18.9.2.** Son üründe teknolojik fonksiyonu olan ve gıda katkı maddesi olarak gıdalara eklenen kükürt dioksit ve sülfidler, içindekiler listesinde belirtilirken fonksiyon adıyla birlikte E-kodu veya katkı maddesinin adı belirtilmelidir.

- Kurutulmuş elma (Koruyucu: **kükürt dioksit veya E 220**).



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**18.9.3.** Ancak sadece E-kodunun belirtildiği durumlarda da tüketicinin açıkça anlayabilmesi için alerjen madde açıkça referans gösterilmelidir.

- Kurutulmuş kayısı [Koruyucu: E 220 (**kükürt dioksit**)]
- Kurutulmuş kayısı (Koruyucu: E 220) yazılması durumunda, bileşenler listesinden sonra “kükürt dioksit içerir” ifadesine yer verilir.

**18.9.4.** Sülfitin başka bir kimyasal içinde yer alması durumunda yalnızca “sülfid”in vurgulanması yeterli olmakla birlikte tüm bileşene de vurgu yapılabilir.

- Sodyum metabisülfid
- Sodyum metabisülfid

#### **18.10. Susam ve susam ürünleri**

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

#### **18.11. Yumuşakçalar ve ürünleri**

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

- Midye, Ahtapot (**yumuşakça**) vb.

#### **18.12. Acı bakla ve acı bakla ürünleri, kereviz ve kereviz ürünleri, hardal ve hardal ürünleri**

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

- Oleoresin (**acı bakla** tohumu)

### **19. Hazır Ambalajlı Gıdaların Etiketinde Alerjen Bildirimi**

**19.1.** Alerjen bildirim yapıırken, Yönetmeliğin Ek-1’inde yer alan madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak bileşenler listesinde belirtilir. Bileşenler listesinde Ek-1’de belirtildiği şekilde yer alan madde veya ürün adları, bu bilgiyi listenin geri kalan bölümünden açıkça ayıran bir yazı dizgisi vasıtasıyla (örneğin, punto, *stil* veya **arka plan rengi** aracılığıyla) vurgulanır.



T.C.  
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



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

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

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

- Kükürt içeren alkollü içkilerde “Kükürtdioksit içerir” veya “sülfid içerir” vb.

19.3. Gıdanın adı, alerji veya intoleransa yol açan madde veya ürüne açıkça atıfta bulunuyorsa ilgili madde veya ürünü etikette ayrıca belirtmek zorunlu değildir.

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

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

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

19.5. Bir bileşenin ismi birden çok ayrı kelimededen oluşuyor ise, sadece alerji veya intoleransa neden olan maddenin/ürünün isminin vurgulanması yeterlidir.

- **Soya** yağı (Tam rafine soya fasulyesi yağı hariç), **buğday** unu vb.

19.6. Bir gıdanın birden çok bileşeni veya işlem yardımcısı, Yönetmeliğin Ek-1’inde listelenen alerji veya intoleransa neden olan tek bir madde veya üründen elde edilmişse, gıda işletmecisi, bu madde veya ürüne atıfta bulunduğu her yerde vurgulama işlemini tekrar etmelidir.

- Sütü çikolata (% X) [şeker, kakao yağı, tam yağlı **süttozu**, kakao kitlesi, emülgatör: lesitin (**soya**), aroma verici], tahıllı ve sütü dolgu (% Y) [şeker, yağsız **süttozu**, bitkisel



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



yağ (palm), tahıllar (% Z) [**arpa**, pirinç, **buğday**, susuz **süt yağı** (sade yağ), emülgatör (**soya** lesitini), aroma verici.

**19.7.** Bir gıdanın bütün bileşenlerinin alerji veya intoleransa yol açtığı durumlarda, alerjiye veya intoleransa yol açan maddelerin her biri, bileşenler listesinde etikette aynı alanda yer alan diğer bilgilerden ve birbirlerinden farklı yazı tipi, *stili* veya **arka plan rengi** vb. yollarla vurgulanabileceği gibi tüm bileşenlerin alerjen olduğuna dair bir ifade de vurgulu bir şekilde yazılabilir.

- **İçindekiler:** *Süt, buğday unu, yer fıstığı*  
ya da
- “**Ürünün tüm bileşenleri alerjendir**”, “*Tüm bileşenler alerjendir.*” vb.
- “Tüm ürünler tüm alerjenleri içerebilir” gibi ifadeler tüketicileri doğru bilgilendirmediği için alerjen bildirim olarak değerlendirilmez.

## **20. Hazır Ambalajlı Olmayan Gıdaların Alerjen Bildirimi**

**20.1.** Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine;

- Hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan gıdalar,
- Satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan gıdalar,
- Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar ile
- Toplu tüketim yerlerinde son tüketiciye sunulan hazır ambalajlı olmayan gıdalar, için de alerjiye ya da intoleransa neden olan bileşenlerin bildirim zorunludur.

**20.2.** Toplu tüketim yerlerinde sunulan gıdalar için de alerjen bilgisinin son tüketiciye sunulması zorunludur.

Yönetmelikte **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 işletmeler” olarak tanımlanmıştır.





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



Alerjen bildirim yapılırken Yönetmelikte yer alan ve aşağıda belirtilen 14 alerjen madde esas alınacaktır. Bu bildirim afiş, yazı tahtası gibi ve istenildiği takdirde buna ek olarak karekod, dijital ekran gibi uygulamalarla aşağıda örneği verilen menüler vasıtasıyla yapılabilir.

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



T.C.  
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



20.3. Toplu tüketim yerlerinde alerjen bildirim yapılrken Bakanlığımızca hazırlanan örnek afiş kullanılabilir ve bu afiş işletmede tüketicinin görebileceği bir yerde bulundurulmalıdır.

**GIDA ALERJİNİZ VAR MI?  
EN ÖNEMLİ 14 ALERJEN!!!**

**GIDA ALERJİNİZ VARSA  
SIPARIŞ VERMEDEN ÖNCE  
BİLGİ İSTEYİNİZ!!!**

1. Gluten içeren tahıllar ve bunların ürünleri
2. Kabuklular (Crustacea) ve bunların ürünleri
3. Yumurta ve yumurta ürünleri
4. Süt ve süt ürünleri
5. Balık ve balık ürünleri
6. Hardal ve hardal ürünleri
7. Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri
8. Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri
9. Kereviz ve kereviz ürünleri
10. Acı bakla ve acı bakla ürünleri
11. Sert kabuklu meyveler ve bunların ürünleri
12. Kükürt dioksit ve süfitler
13. Yumuşakçalar ve ürünleri
14. Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



## 21. İsteğe bağlı olarak yapılan alerjen bildirim

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

- “Eser miktarda gluten içerebilir”, “fındık içerebilir”, “soya içerebilir”.

**21.2.** Yönetmelik ekinde yer alan alerji veya intoleransa yol açan madde veya ürünlerin olası ve istem dışı varlığı sebebi ile “iz/eser miktarda ..... içerebilir” şeklinde diğer dillerdeki isteğe bağlı alerjen bildirimlerinin, Türkçesine de yer verilir.

**21.3.** Özel mevzuatında kullanılmasına izin verilmeyen ve alerji veya intoleransa yol açan bir bileşen için “...içerebilir” şeklinde bir bildirim yapılamaz.

- Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği gereği soya ve soya ürünleri kullanılmasına izin verilmeyen gıdalarda “soya içerebilir” bildirim yer alamaz.

## BÖLÜM 5

### GIDA HAKKINDA BİLGİLENDİRMENİN İÇERİĞİ VE BİLDİRİMİ

## 22. Gıdanın Adı

Gıdanın adı olarak, o gıda için geçerli olan mevzuat hükümlerinde belirtilen resmî ad kullanılır. Böyle bir adın olmaması durumunda, gıdanın alışlagelen adı kullanılır. Eğer gıdanın alışlagelen bir adı da yoksa veya bu ad kullanılmayacaksa, tanımlayıcı bir ad belirlenir. Tüketicinin satın alma tercihini etkileyebilecek ve birbirinin yerine alternatif olarak kullanılabilen veya farklı oranlarda birlikte kullanılabilen bileşen içeren gıdaların adlandırması tüketiciyi yanıltıcı biçimde olamaz.

**22.1. Resmî ad:** Gıdanın Türk Gıda Kodeksi kapsamında belirlenen adını ifade eder. Yalnızca Türk Gıda Kodeksi kapsamında tanımlanmış ve/veya ürün özellikleri belirlenmiş gıdalar için kullanılan adlar “resmî ad” olarak kabul edilir.

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

**22.2. Alışlagelen ad;** Açıklamaya ihtiyaç duyulmaksızın tüketiciler tarafından gıdanın adı olarak kabul edilen adı ifade eder.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

**22.3. Tanımlayıcı ad;** gıdanın ve gerektiğinde kullanımının tanımlanmasını, tüketicilerin gıdanın gerçek doğasını anlamasını ve karıştırılabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesini sağlayan yeterince açık olan adı ifade eder.

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

**22.4.** Gıdanın adı temel görüş alanında ve isteğe bağlı diğer alanlarda yazılırken, gıdanın adını oluşturan bütün kelimeler aynı büyüklükte, aynı yazı tipinde, aynı stilde ve arka plan rengi ile kontrast oluşturacak şekilde olmalıdır.

- “Çikolata Kaplamalı Hindistan Cevizi Kremalı Dolgulu Kek” gibi ürün adları bütün olarak kullanılmalı ve ‘HİNDİSTAN CEVİZİ’ gibi ifadeler farklı punto büyüklüğü, yazı stili vb. kullanılarak öne çıkarılmamalıdır.
- “Portakal Soslu Kek”, “Vişneli İçecek”, “Peynir Aromalı Çerez”, “Fındıklı Çikolata” gibi gıdalarda gıdanın adından başka bir yerde “portakal soslu”, “vişneli”, “çikolatalı”, “sütlü”, “portakal aromalı” gibi ifadeler tekrar edilebilir. Bu durum, belirtilen gıdanın farklı bir gıda gibi algılanmasına izin vermemelidir.

**22.5.** Temel görüş alanında gıdanın tanımlayıcı adı olarak yazılan ifade, isteğe bağlı başka bir yerde bileşenlerin oranları eklenerek verilebilir.

- Tanımlayıcı adı ‘Çikolata Kaplamalı Hindistan Cevizi Kremalı Dolgulu Kek’ olan bir gıda için etiketin başka yerinde isteğe bağlı ‘Çikolata Kaplamalı (%30), Hindistan Cevizi Kremalı Dolgulu (%20) Kek’ yazılabilir.

**22.6.** Temel görüş alanında gıdanın tanımlayıcı adı olarak yazılan ifade, isteğe bağlı olarak daha detaylı ve uzun şekilde etiketin başka bir yerinde de verilebilir.

- Tanımlayıcı adı “Çikolatalı, Hindistan Cevizli Kremalı, Kakaolu Bisküvi” olan bir gıda için etiketin başka yerinde isteğe bağlı “Bitter Çikolata Kaplamalı, Hindistan Cevizli Kremalı Dolgulu Kakaolu Bisküvi” yazılabilir.

**22.7.** Gıdanın adı ile birlikte kullanılan ifadelerin hiçbiri tüketiciyi yanıltıcı olmamalıdır.

**22.8.** Ürünlerde gıda bileşeni olarak meyve/sebze, baharat vb. ile birlikte aynı tadı veren bir aroma verici kullanılması durumunda, gıdanın adında meyve/sebze veya baharatın adına yer



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



verilirken; kullanılan bileşenin kullanım formu, kullanım miktarı ve kullanılan aromanın miktarı gibi hususlar göz önünde bulundurularak kapsayıcı bir değerlendirme yapılmalıdır.

Gıdanın adında, meyve/sebze veya baharat gibi gıda bileşenin adına yer verilirken; önemli miktarda tadı veren meyve/sebze, baharat vb. gıda bileşeni olması, kullanılan aroma vericinin meyve/sebze, baharattan daha az miktarda kullanılmış olması temel yaklaşımdır.

- İçeriğinde çilek veya şeftali meyvesi içeren ve bunun yanında meyveden daha fazla çilek veya şeftali aroma vericisi kullanılan bir gıdada, çilek veya şeftali baskın tadını veren meyvenin kendisi değil de aroma verici olacağından, gıdanın adında çilek veya şeftali ifadelerine (çilekli/şeftalili ... veya çilek/şeftali içeren ...) yer verilmesi, ortalama tüketici nezdinde ürün içeriğinde çok fazla miktarda meyve olduğu algısı oluşturacağından ve tüketicinin satın alma tercihini doğrudan etkileyeceğinden kullanımı uygun değildir.
- Nane/kahve/tarçın/vanilya gibi bileşenler içeren bir gıdada, bu bileşenler baskın bir tada sahip olduğu için bunlardan daha fazla miktarda bu gıdaların aroma vericisi kullanılsa dahi etikette ürün isimlendirmesinde “naneli/kahveli/tarçınlı ...” denilmesinde sakınca olmayacaktır. Zira ortalama bir tüketici ürün içeriğinde fazla miktarda nane/kahve/tarçın/vanilya olmayacağını bilecektir.

**22.9.** Birbirine benzeyen ve tüketici tarafından birbiriyle karıştırılabilecek gıdalarda o ürünün özelliklerini taşımasına rağmen bu ürünlerden herhangi birinin adını kullanarak “.... tadında”, “... lezzeti”, “... keyfi” vb. ifadeler tüketiciler açısından yanıltıcı olacağından kullanılmaz.

- “Margarin” ve “Süt yağlı margarin” etiketinde ürünün tereyağı olduğu algısı yaratacak şekilde “tereyağı keyfi”, “tereyağı tadında”, “tereyağı lezzeti”, “tereyağı aroması”, “krema aroması”, “krema tadında”, “süt aromalı” vb. ifadeler kullanılamaz.
- Tereyağı aroması eklenmiş ayçiçek yağı etiketi üzerinde “tereyağı lezzeti” vb. ifadeler yazılamaz.
- Zeytinyağı aroması kullanılan bitki adı ile anılan yağlarda, “zeytinyağı tadında/lezzetinde” ifadelerine yer verilemez, “zeytinyağı aroması” şeklinde ifadeler ayrıca vurgulanamaz.
- Kokolinde, “çikolata tadında”, “çikolata lezzeti”, “çikolata keyfi” vb. ifadeler veya yenilebilir sütlü buzlu gıdalarda, “dondurma keyfi”, “dondurma lezzeti” vb. ifadeler kullanılamaz.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**22.10.** Tüketici tarafından birbiriyle karıştırılmayacak gıdalarda, içeriğinden dolayı taşıdığı baskın lezzetine/tadına ilişkin tüketiciye bilgi sunmak üzere tüketiciyi yanıltıcı olmayacak ifadeler kullanılabilir.

- Barbekü aroması içeren krakerde, barbekü aromalı ifadesine yer verilmesi koşuluyla “barbekü tadında” ifadesi de kullanılabilir.
- Latte aroması içeren bir bisküvide, latte aromalı ifadesine yer verilmesi koşuluyla “latte tadında”, “latte lezzetinde” ifadeleri de kullanılabilir.

**22.11.** İçeriğinde azalan sırada palm, kanola, pamuk, ayçiçek yağı ile tereyağı veya zeytinyağı bulunan bir ürünün adında sadece tereyağı/zeytinyağı ifadesi ön plana çıkartılarak “Tereyağlı/zeytinyağlı ...” yazılamaz.

- Bisküvi içerisinde azalan sırada palm ve kanola yağları ve tereyağı varsa, ürün adı “Tereyağlı Bisküvi” olamaz, ürün adı ya “Bisküvi” olmalı ya da “Palm, Kanola Yağlı ve Tereyağlı Bisküvi” ya da “Bitkisel Yağlı ve Tereyağlı Bisküvi” olmalıdır.

**22.12.** İçeriğinde azalan sırada tereyağı/zeytinyağı ile palm ve ayçiçek yağı bulunan bir ürünün adında “Tereyağlı/Zeytinyağlı ve Bitkisel Yağlı” veya “Tereyağlı/Zeytinyağlı ve Palm Ayçiçek Yağlı” ifadeleri kullanılabilir. Bu durumlarda son üründeki tereyağı/zeytinyağı oranı (%) isteğe bağlı olarak temel görüş alanında verilebilir.

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

- Cappuccino, granola, bolonez sos gibi adlar tüketiciler tarafından kolayca algılanabileceğinden ilave tanımlayıcı bilgilere gerek yoktur.
- Ördek ciğeri için Pate adı kullanıldıysa bu ifade ile birlikte ördek ciğeri ifadesi de kullanılmalıdır.
- Milkshake, üretim metoduna göre dondurma karışımı veya fermente süt ürünü veya süttten yapılabildiği için “milkshake” ifadesinin gıdanın adı olarak kullanılması durumunda, gıda etiketinde üretiminde kullanılan hammaddeye göre “yoğurt kullanılarak üretilmiştir” veya “dondurma karışımından üretilmiştir” veya “dondurmadan üretilmiştir” ifadelerinden uygun olanına da yer verilir.
- Quark için taze peynir ifadesinin de kullanılması gerekir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**22.14.** Bir önceki hükme istisna olarak, ithal edilen gıdanın adı, o gıdanın bileşimi veya üretimi bakımından son tüketicinin doğru bilgilendirilmesini sağlamak için yeterli olmayacağı kadar farklı bir gıdaya işaret ediyorsa o ad kullanılmaz.

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

**22.15.** Hiçbir ticari marka veya ürünün içeriğini yansıtmayan özel ad gıdanın adı yerine geçemez.

- Tüketiciler tarafından markasıyla tanınmış bir gıdada söz konusu marka gıdanın adı olarak kullanılamaz.

**22.16.** Bileşenler Listesi’nde gıdanın bütün bileşenlerinin, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla verilmesi ve uygulanabildiği durumlarda, "gıdanın adı" başlıklı 20 nci madde ile Ek-15’te yer alan kurallara uygun olarak kendi özel adları ile belirtilmesi gerekmektedir.

- “Palm yağı”, Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği’nde tanımlanan resmî addır. Palm yağının bileşen olarak kullanıldığı bir gıdada bileşenler listesinde “palm yağı” şeklinde yazılması gerekmektedir, “hurma yağı” yazılmamalıdır.
- Kanola yağı veya düşük erusik asitli kolza yağı olarak yazılmalıdır. Sadece kolza yağı yazılması yeterli değildir.

**22.17.** Gıdanın adına eşlik eden bilgilerin (Gıdanın Adına Eşlik Eden Zorunlu Bilgiler Yönetmelik Ek-15, 1 inci ve 2 nci maddesi) etikette gıdanın adının yer aldığı en az bir yerde verilmesi yeterlidir. Gıdanın fiziksel durumu veya geçirdiği özel işleme ilişkin bilgilerin bulunmamasının tüketiciyi yanıltabileceği durumlarda; toz haline getirilmiş, dondurularak kurutulmuş, hızlı dondurulmuş, konsantre, tütsülenmiş, füme gibi bilgiler gıdanın adında yer alır veya gıdanın adının yanına belirtilir.

- Ambalajında öğütülmemiş tarçın görseli olan ve ambalajın içi görünmeyen üründe toz tarçın var ise bunun toz tarçın olarak belirtilmesi gereklidir.
- Bezelye konservesi üretiminde kullanılan bezelyenin kurutulmuş bezelye olması durumunda, hammadde olarak kurutulmuş bezelye kullanıldığının belirtilmesi gereklidir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliğine göre yaş veya kuru üzümünden üretilen üzüm pekmezi için “Yaş üzümünden üretilmiştir”, “Yaş Üzüm Pekmezi”, “Kuru üzümünden üretilmiştir” gibi ifadeler kullanılabilir.
- Satıştan önce dondurulan ve çözündürülerek satılan balık ve balıkçılık ürünlerinde gıdaların adının yanında ‘**çözündürülmüştür**’ ifadesi bulunmalıdır.

**22.18.** Çözündürüldükten sonra piyasaya arz edilen gıdaların etiketlerinde ‘çözündürülmüştür’ ifadesi ile birlikte kullanım bilgisi olarak “**Tekrar dondurmayınız**” ifadesi; temel görüş alanında veya gıdanın adının bulunduğu bir alanda diğer yazı şekillerinden kolayca ayırt edilebilecek şekilde farklı renk, stil veya punto büyüklüğünde yazılmalıdır.

**22.19.** Gıda Işınlama Yönetmeliği kapsamında ışınlanma işlemine tabi tutulmuş hazır ambalajlı gıdaların etiketlerinde temel görüş alanında “ışınlanmıştır” veya “ışınlama işlemi yapılmıştır” ifadeleri yazılmalıdır. Gıda Işınlama Yönetmeliğinin ekinde yer alan yeşil renkli uluslararası gıda ışınlama sembolü “Radura”nın da temel görüş alanında kolayca görülebilir şekilde etiket üzerinde yer alması gerekir.

**22.20.** Gıda ışınlanmış bir bileşen içeriyorsa; gıdanın etiketinde yer alan bileşenler listesinde ışınlanmış bileşenden sonra gelmek üzere “Işınlanmıştır” veya “Işınlama işlemi yapılmıştır” ifadesi yer alır.

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

**22.21.** Satış yapılan işletmede, tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan veya doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş ışınlanmış gıdaların satışı sırasında “Işınlanmıştır” veya “Işınlama işlemi yapılmıştır” ifadesinin satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulması veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulması zorunludur.

**22.22.** Gıda, ışınlanmış bir bileşik bileşen içeriyorsa Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin Ek-4 Bölüm 5’inde yer alan bileşik bileşenlerin içeriğinin yazılması zorunluluğuna tanınan istisnalar uygulanmaz. Bu bileşik bileşenin son üründe %2’den daha az olması durumunda bile ışınlanmış bileşenin varlığını vurgulamak üzere bileşen listesinde ışınlanmış bileşenden sonra gelmek üzere “Işınlanmıştır” veya “Işınlama işlemi yapılmıştır” ifadesi belirtilmelidir.

**22.23.** Bileşiminde normal olarak kullanılması veya doğal olarak bulunması beklenen bir ögesi veya bileşeni kısmen veya tamamen farklı bir öge veya farklı bir bileşen ile ikame edilen gıdaların etiketinde bu ikame bileşenin bileşenler listesine ilave olarak temel görüş alanında,





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



gıdanın adının yanında veya gıdanın adına çok yakın bir yerde gıdanın adının yazıldığı punto büyüklüğünün en az %75'i kadar olan punto büyüklüğünde yazılır. Bu tür ürünlerde etikette gıdanın adının geçtiği her yerde “ikame bileşen” tekrarlanır.

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

- Mantı

*Soyalı*

- Mantı

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

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

- Yer fıstığı kullanılarak üretilen tüm ürünlerde “yer fıstıklı” ifadesi kullanılmalı sadece fıstıklı ifadesi kullanılmamalıdır.
- İçeriğinde kaşar peyniri yerine eritme peyniri kullanılan bir sandviçin adında “Kaşarlı Sandviç” yazılamaz.

**22.24.** Tüketicinin talepleri doğrultusunda toplu tüketim yerlerinde tüketiciye servis edilen veya toplu tüketim yeri veya satış yerlerinde paketlenerek tüketiciye arz edilen gıdaların içeriğinde yer alan tüketicinin satın alma tercihini etkileyecek ve/veya birbirinin yerine kullanılan bileşenler, tüketicinin görebileceği bir yerde gıdanın adıyla birlikte tüketiciye sunulur.

- Yer fıstığı kullanılarak üretilen baklavada “yer fıstıklı” ifadesi kullanılmalı sadece fıstıklı ifadesi kullanılmaz.
- Kebap yanında yoğurt servis ediliyorsa “Yoğurtlu Kebap” şeklinde tüketiciye bilgi verilmeli, ancak yoğurt dışında başka bir fermente süt ürünü ile birlikte servis ediliyorsa yoğurt ifadesi yazılmamalı, servis edilen fermente süt ürünün adı yazılarak “.... Kebap” şeklinde tüketiciye sunulmalıdır.
- İçeriğinde kaşar peyniri yerine eritme peyniri kullanılan bir pide, “Kaşarlı Pide” olarak tüketiciye sunulamaz. “Eritme Peynirli Pide” olarak adlandırılmalı ve tüketiciye bu ad ile sunulmalıdır.

**22.25.** Doğranmış, kemikli, dilimlenmiş, porsiyon veya karkas formundaki et ürünleri ve hazırlanmış et karışımları ile balıkçılık ürünleri ve doğranmış, kemikli, dilimlenmiş, porsiyon,



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



fileto veya bütün form görünümündeki hazırlanmış balıkçılık ürünleri için son ürünün ağırlıkça % 5'den fazlasını oluşturan ilave suyun varlığı temel görüş alanında gıdanın adında belirtilir.

- Marine edilmiş dana etinin % 5'ten fazla su içermesi halinde, gıdanın adı "Su ilave edilerek marine edilmiş dana eti" vb. şekilde ifade edilir.

**22.26.** Kokteyl alkollü içki adları veya bunları çağrıştıracak adlar alkolsüz içecek adı olarak kullanılamaz.

**22.27.** Soğuk tüketilmek üzere piyasaya arz edilen kahveli içeceklerin etiketinde 'soğuk kahve' ifadesi kullanılabilir.

**22.28.** Soğuk tüketilmek üzere piyasaya arz edilen çaylı içeceklerin etiketinde 'soğuk çay' ifadesi kullanılabilir.

**22.29.** İngilizce isimleri ile ortalama bir tüketicinin ürünü tanıdığı Viski, Votka, Tekila, Kanyak, Rom, Brendi, Cin ve Vermut için temel görüş alanında Whisky, Whiskey, Vodka, Tequila, Cognac, Rum, Brandy, Gin ve Vermouth ifadelerinin yer alması durumunda ayrıca Türkçe isimleri yer almayabilir. Ancak bu ürünlerde Türkçe ürün isimleri etikette diğer bilgilerin sunulduğu görüş alanında yazılmalıdır.

**22.30.** Gıda bileşeni olarak "doğal aroma verici" kullanılması durumunda, aromayı nitelendiren "doğal" ifadesi gıdanın adında kullanılamaz. Ancak etikette "doğal aroma verici" kullanılmıştır ifadesine yer verilebilir.

## **23. Bileşenler Listesi**

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

**23.2.** Bileşenler "gıdanın adı" bölümünde belirtilen kurallara uygun şekilde isimlendirilmelidir.

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

**23.3.** Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştirmeksizin;

- 23.3.1.** Son ürünün % 2'sinden daha azını oluşturacak kadar, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler, bileşenler listesinde "... ve/veya ..." ifadesi ile yer alabilir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- Mantı için kıyma yerine soya kullanılması, süt kreması/süt tozu yerine kahve beyazlatıcısı kullanılması vb. örnekler gıdanın bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştireceğinden kodlama yöntemi bu bileşenler için kullanılamaz.

**23.3.2.** Son ürünün % 2'sinden fazlasını oluşturan, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenlerle ilgili uygulama, sadece Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde tanımlanan birbirinin yerine kullanılabilen ürünler için geçerlidir.

- Son ürünün % 2'sinden fazlasını oluşturan, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde tanımlanan ürünlerin birbirinin yerine kullanılması durumunda, tüketici tarafından anlaşılabilir şekilde uygun bir kodlama yöntemi kullanılarak etiket üzerinde belirtilmesi gerekir.
- Bileşiminde şeker veya fruktoz-glukoz şurubu kullanılan bir alkolsüz içecek için:
  - Etiketdeki İçindekiler bilgisinde “Şeker (S)\* veya Fruktoz-Glukoz şurubu (F)\*” ifadesinin yazılması,
  - İçindekiler bilgisinin sonuna “\*Kullanılan şeker veya fruktoz-glukoz şurubu paket üzerine kodlanmıştır” yönlendirici referans cümleinin yazılması,
  - Üretim sırasında kullanılan Şeker veya Fruktoz- glukoz şurubuna ait kodun “S” veya “F” olarak ambalaj üzerine kodlanması.

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

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

**23.5.** Vitamin ve mineraller, bileşen listesinde kendi adlarıyla belirtilir. İsteğe bağlı olarak kaynak formları da verilebilir.

- Vitamin A veya Vitamin A (beta-karoten)
- D Vitamini (kolekalsiferol) veya D Vitamini

## **24. Bileşik Bileşenin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi**

**24.1.** 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.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- **Meyveli Turta, İçindekiler: Buğday unu**, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), meyve %10 (çilek, böğürtlen, karadut), kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...
- **Peynirli ve Sucuklu Pizza, İçindekiler: Buğday unu**, su, **peynir** (%16), ısıtılmış piliç sucuk (%11) [piliç eti ve yağı, dana yağı, baharat karışımı, tuz, sarımsak], mantar, domates salçası, domates, bitkisel yağ (ayçiçek), yeşil biber, tuz, şeker, maya, modifiye patates nişastası, baharat karışımı (ısıtılmıştır).
- **Karışık Pizza, İçindekiler: Buğday unu**, pizza sosu (domates püresi, bitkisel yağ (ayçiçek), şeker, tuz, mısır nişastası, fesleğen), **peynir**, hindi salam [hindi eti ve yağı, soya proteini, **süt** proteini, baharat karışımı, stabilizör (sodyum polifosfat), antioksidan (askorbik asit), koruyucu (sodyum nitrit), tütsü aroma vericisi], domates, ısıtılmış kanatlı sucuk [hindi eti, piliç eti, dana yağı, baharat karışımı, sarımsak, koruyucu (sodyum nitrit)], siyah zeytin, kırmızı biber, yeşil biber, bitkisel yağ (ayçiçek), maya, şeker, tuz.

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

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

## **25. Bileşen Miktarı Bildirimi (BMB)**

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

### **25.2. BMB aşağıda belirtilen durumlarda zorunludur:**

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

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

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

- Sebzeli kiş,
- Balıklı makarna,
- Meyveli turta



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

- Gıdanın adı: %10 Meyveli Turta İçindekiler: **Buğday** unu, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), meyve (çilek, böğürtlen, karadut), kabartıcı (amonyum bikarbonat),...
- Gıdanın adı: Meyveli Turta İçindekiler: **Buğday** unu, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), %5 çilek, %3 böğürtlen, %2 karadut, kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...
- Gıdanın adı: Meyveli Turta İçindekiler: **Buğday** unu, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), meyve %10 (çilek, böğürtlen, kara dut), kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...

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

- Deniz mahsullü lazanya
- Krema dolgulu bisküvi

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

- Tanımlayıcı adı Kakaolu Krema dolgulu bisküvi olan bir gıdada “Kakaolu krema dolgusu”nun miktarı belirtilirken, “kakao”nun da miktarı verilmelidir. Bu durumda bileşenler listesinin düzenlenme biçimine bağlı olarak kakao miktarı, bileşik bileşen üzerinden verilebileceği gibi son ürün üzerinden de belirtilebilir.

### Yöntem 1

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

### Yöntem 2

Kakaolu Krema dolgulu (%20) bisküvi

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

**25.2.2.** İlgili bileşen veya bileşen grubu tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendiriliyorsa bileşenlerin miktarı belirtilmelidir.

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

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

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

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

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

- Tereyağı ile yapılmış
- Sütlü

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

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

- Hazır ambalajlı karışık kuruyemişlerde, ağırlıkça bazı kuruyemişlerin belirgin ölçüde baskın olduğu durumlarda her bir kuruyemişin miktar bilgisi etikette verilir. Bu durumda etikete yazılan miktar ile içerikte yer alan miktar arasında en fazla  $\pm\%10$  sapma olabilir.

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

- Bazı gıdaların bileşimleri düzenlenmişse ve bu düzenlemelerden dolayı tüketicilerde ürün adlarından dolayı söz konusu bileşenlerle ilgili bir beklenti oluşmuşsa,

- Farklı ülkelerde aynı adlarla satılmasına karşın bileşen oranlarında farklılıklar var ise,



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

**25.3. Aşağıdaki durumlarda BMB'ye gerek yoktur.**

**25.3.1.** Gıdanın satışa sunulduğu halinin görselinin kullanılması durumunda.

**25.3.2.** Gıdanın satışa sunulduğu halinin açıkça anlaşılır olması kaydıyla \*Servis önerisi şeklinde hazırlanıp fotoğraflanan görseller kullanıldığında.

- Mantı üzerindeki yoğurt ve sosun miktarının verilmesi beklenmemelidir.

**25.3.3.** Herhangi bir bileşeni ya da bileşen grubunu odak noktasına koymadan **tüm bileşenleri** gösteren (minör bileşenler (baharatlar, katkı maddeleri gibi) hariç) resimler kullanıldığında.

- Hazır çorba

**25.3.4.** Kullanılan görsel ile bileşenin miktarı ön plana çıkarılmadan yalnızca tarımsal kaynağına atıfta bulunulduğunda.

- Bira şişesinde, bisküvi etiketinde yer alan arpa/buğday başağı

**25.3.5.** Karışım halinde satışa sunulan ve gıdanın ne şekilde tüketileceğini tarif eden görseller veya talimatlar verildiğinde.

- Kek karışımları vb.

**25.3.6.** Gıdanın adında geçmeyen veya etiketinde görseli kullanılmayan ancak alerji veya intoleransa neden olan bileşenlerle ilgili tüketiciye bilgi amaçlı yapılan uyarılarda.

- Yer fıstığı alerjisine ilişkin bir uyarı görüldüğünde yer fıstığının BMB'nin verilmesi beklenmemelidir.

**25.3.7.** Sıvı ortam (*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.*) içinde satışa sunulan ve etiketinde net ağırlığının yanı sıra süzme ağırlığının da verildiği gıdalarda.

**25.3.8.** Sıvı ortam içinde satışa sunulan ve etiketinde net ağırlığının yanı sıra süzme ağırlığının zorunlu veya gönüllü olarak belirtildiği gıdalarda verilen değerlerden yola çıkılarak BM hesaplaması yapılabilir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

**25.3.9.** Özel mevzuatı gereği zaten bileşen oranı belirlenen ürünler,

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

**25.3.10.** Aroma verme amacıyla, ağırlıkça %2'den daha az miktarda kullanılan bileşenler ya da bileşen grupları.

- Üründe resimli gösterimler yer alsa dahi bu bileşenlerin miktarlarının bildirilmesi gerekmemektedir (Örnek: Çubuk tarçın görseli bulunan bisküvi)

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

- Alkollü içkiler (malt viskisi, buğday birası vb.),
- Çeşitlerine ilişkin bileşenlerin ürün adında yer aldığı likörler ve meyve esaslı cinler,
- Temel olarak un veya diğer karbonhidratlar, yağlar, şekerler/tuz ve aroma vericiler/lezzet vericilerden oluşan kek, ekmek ve tatlı karışımları,
- Özelliğini birden fazla bileşenin bir araya gelmesinden kazanan ve amaca yönelik tanımlanan tuz, paprika, maydanoz ve diğer baharatların karışımından oluşan tavuk çeşnisi, köri sosu vb. lezzet vericiler,
- Bir gıdanın içerisinde bileşen olarak yer alan ağırlıkça hiçbir belirsiz ölçüde baskın olmayacak şekilde bir karışım halindeki meyveler veya sebzeler veya sert kabuklu meyvelerin ayrı ayrı miktarları (toplam karışım miktarı vermek yeterlidir),
- Bir gıdanın içerisinde bileşen olarak %2'den fazla yer alan ve ağırlıkça hiçbirinin belirsiz ölçüde baskın olmadığı baharat veya bitki karışımları ayrı ayrı miktarları (toplam karışım miktarı vermek yeterlidir),





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- “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,
- Ketçap, sucuk, tarhana gibi gıdaların acılı olarak üretilmesi durumunda, acı biber görseli kullanılması ve/veya gıdanın adında yer alması durumunda (acılı ketçap, acılı tarhana, acılı sucuk gibi), tüketici tercihini etkilemeyeceğinden acı biberin miktarının belirtilmesine gerek yoktur.
- Beslenme bildirimine tabi ise ilave vitamin ve mineraller.

## 26. Tarih Bildirimi

### 26.1. Son Tüketim Tarihi (STT)

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

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

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

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

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

### 26.2. Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT)

**26.2.1.** Uygun şekilde muhafaza edildiğinde, gıdanın kendine has özelliklerini koruduğu süreyi gösteren tarihi ifade etmektedir. Bu tarih, son tüketim tarihinden farklı olarak gıdanın;



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



tazelik, tat, aroma gibi duyuşal özelliklerine dayanarak belirlenmektedir. Örneğın; makarna, zeytinyağı, kahve, çay gibi gıdalar mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilir olmadığından son tüketim tarihi yerine tavsiye edilen tüketim tarihi ifadesi kullanılabilir.

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

**26.2.3.** Tavsiye edilen tüketim tarihinin atıf yapılarak belirtildiğı durumlarda atıf yapılan yerde,

- Sadece tek bir tarih bulunması (7/11/2019)
- TETT, BBD, BB (Best before) vb. kısaltılmaların bulunması (TETT: 7/11/2019)
- İsteğe bağılı olarak üretim tarihi vb. de yazılması durumunda tavsiye edilen tüketim tarihinin diğeri tarihler ile karıştırılmasına engel olacak şekilde tüketiciye bu bilginin (TETT kısaltması vb. ile) açıkça sunulması uygun olarak kabul edilir.
- “Tavsiye edilen tüketim tarihi (BBD) ambalajın altındadır. Kuru ve serin yerde muhafaza ediniz.”

**26.2.4.** Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT) ürünün son tüketilmesi gereken tarihi değil, ürünün kalite özelliklerini koruyabildiğı tarihtir. “Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT) geçtikten sonra gıda güvenilir olması, tat, koku, görünüş gibi bozulmaların olmaması koşulu ile piyasada bulunabilir. Tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş gıdaların insan tüketimine uygunluğunun kontrolü gıda işletmecilerinin sorumluluğundadır.

**26.2.5.** Bir gıdanın son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihinin belirlenmesi gıda işletmecisinin sorumluluğundadır. Gıdalar için uygun olan tarih belirlenirken “son tüketim tarihinin gıda güvenilirliğı, tavsiye edilen tüketim tarihinin ise gıda kalitesi ile ilgili olduğu unutulmamalıdır.

### **26.3. Dondurulma Tarihi**

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

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



#### 26.4. İlk Dondurulduğu Tarih

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

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

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

#### 27. Muhafaza / Kullanım Koşulları

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

**27.2.** Sosis, sucuk gibi ürünlerde tüketilmesi uygun olmayan yapay kılıf kullanıldığında temel görüş alanında “**Kılıfını soyarak tüketin**” gibi bir açıklama yer almalıdır.

**27.3.** Gıda ile birlikte ambalaj içerisinde yer alan paketli gıda ile teması uygun akıllı aktif maddeleri içeren gıdaların etiketinde, tüketici bunların tüketilemeyeceğine ilişkin uygun yazı veya görsellerle bilgilendirilir.

#### 28. Zorunlu Beslenme Bildirimi

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

**28.2.** Zorunlu Beslenme Bildiriminde yer alması gereken bilgiler; enerji değeri, yağ, doymuş yağ, karbonhidrat, şekerler, protein ve tuz miktarıdır.

**28.3.** Zorunlu Beslenme Bildirimi içeriği, aşağıda verilen besin öğelerinden birinin veya birkaçının miktarı ile desteklenebilir:

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

**28.5.** Beslenme bildirim tablosunda gıdada herhangi bir besin ögesinin bulunmaması durumunda tablodan o besin ögesine ait satır silinmez. Örneğin şeker içermeyen bir gıdada “şekerler” satırı tablodan çıkarılmaz.

**28.6.** Etiket yüzeyinin beslenme bildirimini tablo şeklinde vermek için yeterli alana sahip olmaması durumunda, bilgiler lineer formda verilir. Bilgiler tüketicinin anlayabileceği şekilde uygun bir formatta verilmelidir.

- **100 ml veya 100 g için Enerji ve Besin Öğeleri:** Enerji 237 (kJ), 57 (kcal) / Yağ 0 (g), Doymuş yağ 0 (g) / Karbonhidrat 5,6 (g), Şekerler 2,3 (g) / Protein 0 (g) / Tuz <0,01 (g).
- **100 ml veya 100 g için Enerji ve Besin Öğeleri:** Enerji 1657 kJ / 390 kcal - Yağ 1,7 g (Doymuş Yağ 1,7 g) - Karbonhidrat 94 g (Şekerler 73 g) - Protein 0 g - Tuz 0,03 g.
- **100 ml veya 100 g için Enerji ve Besin Öğeleri:** Enerji (2140kJ/511kcal), Yağ 25g (Doymuş Yağ 17g), Karbonhidrat 64g (Şekerler 0g, Polioller 53g), Protein 7,3g, Tuz 0,27g.

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

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

**28.8.** Vitamin ve mineral miktarı verilmiş ise bu değere ilave olarak % Referans Değeri de belirtilecektir.

**28.9.** Tüm hazır ambalajlı gıdalarda tablodaki enerji ve besin ögesi değerlerini içecek şekilde 100 g veya 100 ml üzerinden beslenme bildirim yapılması zorunludur.

**28.10.** Doğrudan tüketilebilen gıdalarda enerji değeri ve besin ögesi miktarları gıdanın satışa sunulduğu haline göre verilir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**28.11.** Doğrudan tüketilemeyen gıdalarda satışa sunulduğu haline göre beslenme bildirimini yapılması zorunlu olmayıp gerekli hazırlama talimatının ayrıntılı olarak verilmesi koşuluyla bu gıdanın tüketime hazır haline göre de verilebilir.

**28.12.** Eğer tabloda vitaminler ve mineraller ile ilgili miktar bildirimini yapılmış ise ilave olarak % Referans Değeri de belirtilecektir.

**28.13.** Zorunlu Beslenme Bildiriminde yer alan besin ögesi değerlerinin toplamının enerji değerini vermesi beklenmez. Örneğin; sorbitol gibi poliollerin tatlandırma amacı ile kullanımından gelen bir enerji söz konusu olacaktır. Bu durumda enerji ve besin öğeleri tablosunda polioller olarak gösterilmeksizin sorbitol enerji hesabına eklenecektir. Aynı durum enerji hesabına eklenen ancak tabloda gösterilmesi zorunlu olmayan lif için de söz konusudur.

**Not:** Polioller tatlandırma amacı dışında nem verici gibi fonksiyonlar için kullanılabilir.

Poliollerin tatlandırma amacı dışında farklı bir fonksiyon için gıdaya eklenmesi durumunda etiket üzerinde “tatlandırıcı içerir” ifadesinin yer almasına gerek yoktur.

**28.14.** Tuz miktarı bildirilirken; “sodyum” yerine “tuz” bildirim yapılmalıdır. Gıdadaki tuz miktarı, gıdanın içerdiği toplam sodyum miktarı hesaplandıktan sonra bu miktarın 2,5 ile çarpılmasıyla bulunur (Toplam sodyum miktarı hesaplanırken gıdanın bileşenlerinden gelen sodyum miktarı dikkate alınır).

- Sodyum askorbat, sodyum bikarbonat, monosodyum glutamat, sodyum klorür vb. bileşenlerden gelen sodyum miktarı da hesaplama dâhil edilmelidir.

**28.15.** Eğer gıdada sadece ürünün doğasından kaynaklanan tuz varsa, bu tuz miktarı beslenme bildiriminde yer almalıdır. Tuz içeriğinin sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklandığı durumlarda bu duruma ilişkin “İlave tuz içermez. Bildirilen tuz miktarı ürünün doğasından kaynaklanmaktadır.” vb. bir ifade beslenme bildirimine çok yakın bir yerde yer alabilir.

**28.16.** Porsiyon veya tüketim birimi için enerji değeri ve besin öğelerinin miktarlarının bildirim zorunlu değildir. Bildirimin yapılması halinde 100 g veya 100 ml için verilen bilgilere **ilave olarak** verilebilir.

**28.17.** Porsiyon ve/veya tüketim birimi için verilen bilgiler ambalaja tüketici tarafından kolayca görülebilecek ve anlaşılabilir şekilde yerleştirilmelidir ve paket içindeki porsiyon ve/veya tüketim birimi değerleri sayısal olarak açıkça belirtilmelidir.

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

- 500 ml = 2 porsiyon (250 ml) süt

## **29. Porsiyon büyüklüğü**

**29.1.** Porsiyon büyüklüğü bir gıdanın, bir defada tüketilmesi beklenen ortalama miktarını ifade eder.

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

**29.3.** Porsiyon büyüklüğü olarak aşağıdaki tabloda yer alan miktarlar dikkate alınır.

**29.4.** Ambalajdaki porsiyon adedi/tüketim birimi belirtilirken tam sayılar ile (1; 2;...; 5;... gibi) ifade edilir. Ambalajdaki porsiyon adedini/tüketim birimini hesaplamak için gıdanın ambalajı üzerinde belirtilen net miktarı veya hazırlama talimatı doğrultusunda tüketime hazır hale getirilmiş olan ürünün net miktarı, tabloda verilen porsiyon büyüklüğüne bölünür. Elde edilen değer tam sayı değilse, en yakın tam sayıya yuvarlanır. Bu durumda “yaklaşık” kelimesinin ve/veya “~” sembolünün kullanılması zorunlu değildir.

## **30. Tüketim Birimi**

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

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

**30.3.** Tek bir tüketim biriminin mutlaka bir porsiyonu ifade etmesi gerekmez.

- Bir çikolatanın tek bir karesi bir tüketim birimi olabilir, fakat porsiyon bir çikolata karesinden daha fazla da olabilir.
- 40 g’lık ambalajda satışa sunulan bir çikolatada; 3 kare (x g) çikolata bir tüketim birimi olarak belirlenebilir.
- 35 g’lık ambalajda satışa sunulan bir şekerleme için tüketim birimi 4 draje (x g), 5 adet (x g), 3 çubuk (x g) vb. şekilde belirlenebilir.
- “Tüketim birimi” ambalaj üzerinde tüketici tarafından kolayca fark edilebilecek ve sayısal hale getirilmiş şekilde verilmelidir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- Porsiyon veya tüketim birimini tanımlamak için semboller veya resim yazılar (piktogramlar) kullanılabilir. Sembol veya piktogramlar kullanıldığında bunlar, tüketici tarafından açıkça algılanabilmelidir ve tüketiciyi yanıltmamalıdır.

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

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

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

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

<b>Enerji ve Besin öğeleri</b>	<b>100 g veya 100 mL için</b>
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)

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

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

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

II. Trans yağa ilişkin "Trans Yağ İçermez Beyanı" yapılması durumunda tabloda miktarının verilmesi gerekir. Beyan yapılmaması durumunda trans yağ satırı eklenmesi ve miktar verilmesi zorunlu değildir.

III. Lif ile ilgili Beslenme Beyanı yapılması durumunda tabloda miktarının verilmesi gerekir.

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

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

\* (40 g ürün+125 ml yarım yağlı süt)

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

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

\* (17g içecek tozu + 100 ml su)

\*\* (34 g içecek tozu + 200 ml su)





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

Enerji ve Besin Öğeleri	Birim	100 g Kahvaltılık Gevrek için	30g Kahvaltılık Gevrek için	30g Kahvaltılık Gevrek için (125 ml yarım yağlı süt ile)
Enerji	(kJ ve kcal)			
Yağ	(g)			
- Doymuş yağ	(g)			
Karbonhidrat	(g)			
- Şekerler	(g)			
Protein	(g)			
Tuz	(g)			

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

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

\*Günlük Beslenme Referans Değerini Karşılama Yüzdesi

Not: Tabloda sayısal değerler örnek olarak verilmiştir.



T.C.  
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI  
GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



### 31. Hazır Ambalajlı Olmayan Gıdalarda Beslenme Bildirimi

Hazır ambalajlı olmayan gıdalarda tüketicilerin bilgilendirilmesi amacıyla isteğe bağlı beslenme bildirimi yapılabilir. Bu durumda, sadece enerji değeri veya enerji değeriyle birlikte yağ, doymuş yağ, şekerler ve tuz bilgilerinin verilebileceği gibi tüm besin öğeleri de birlikte verilebilir. Bildirim menüler, afiş, yazı tahtası, ekran, karekod vb. araçlarla verilebilir.

### 32. Beslenme Bildiriminin İsteğe Bağlı Olarak Tekrar Verilmesine İlişkin Kurallar

**32.1.** Hazır ambalajlı bir gıdanın etiketi üzerinde zorunlu beslenme bildirimi yalnızca “Enerji” değerinin bildirimi veya “Enerji, Yağ, Doymuş Yağ, Şekerler, Tuz” değerlerinin bildirimi olarak iki şekilde temel görüş alanında tekrar verilebilir.

**32.2.** Bu bildirim şekline diğer besin öğeleri eklenemez.

**32.3.** Temel görüş alanında kılavuzda tanımlanan gösterim biçimine uygun olarak verilen besin öğelerinden bir/birkaçı için beslenme beyanı yapıldığı durumda, temel görüş alanında, referans alım oranı gösterim biçiminden bağımsız olarak, bu besin öğelerinin miktarları da tekrar edilebilir.

- Zorunlu beslenme bildirimi tablosunda yer alan protein/lif değeri, beslenme beyanı koşullarını karşılamıyor ise temel görüş alanında tekrar verilemez. Beslenme beyanı koşulunu karşılayan protein/lif değeri temel görüş alanında tekrar verilebilir.

#### 32.3.1. Yalnızca “Enerji” değerinin bildirimi:



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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**32.3.2. “Enerji, Yağ, Doymuş Yağ, Şekerler, Tuz” değerlerinin bildirimi:**



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

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

**32.5.** “Ortalama bir yetişkinin Günlük Referans alım değeri (8400kJ/2000kcal)” ifadesi;

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

**32.5.2.** RA oranlarının hem enerji ve besin ögesi tablosunda hem de temel görüş alanında belirtilmesi durumunda, temel görüş alanında tekrarlanan bildirim için yukarıdaki örnekte gösterildiği şekilde tablo altında verilen bilgiye (\*) ile atıf yapılarak belirtilmelidir. Bu durumda temel görüş alanında bu ifadenin tekrar yazılmasına gerek yoktur.

**32.6.** Enerji değeri temel görüş alanında porsiyon/tüketim birimi üzerinden tekrar verildiğinde 100 g ya da 100 ml gıda için enerji değeri de mutlaka belirtilmelidir.

**32.7.** Referans alım (RA) oranları verilirken Yönetmeliğin Ek-13'ünde yer alan Beslenme Bildirimi ve Referans Alım (RA) Oranı gösterim biçimleri kullanılabilir.” 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.

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



### **33. Beslenme Bildiriminde Yer Alan Besin Öğeleri ve Diğer Öğelere İlişkin Tolerans Kuralları**

#### **33.1. Tolerans aralıklarının uygulanması**

**33.1.1.** Gıda etiketlerinde beslenme bildirimini kapsamında besin öğesi tablosunda belirtilen enerji ve besin öğesi değerleri değişkenlik gösterebilir. Bu durum gıdanın veya üretimde kullanılan gıda bileşenlerinin doğası, işlenmesi, besin öğesinin kararlılığı, muhafaza koşulları veya depolama süresi gibi etkenlerden kaynaklanabilir.

**33.1.2.** Genel olarak besin öğeleri için ölçülen değerlerin raf ömrü boyunca beyan edilen toleranslar dahilinde olması beklenir. Bu nedenle etikette belirtilen besin öğesi değerleri tüketiciyi yanıltacak kadar büyük ölçüde değişkenlik göstermemelidir.

**33.1.3.** Tolerans değerleri sadece etikette beyan edilen beslenme bildirimlerinin değerlendirilmesi için kullanılır. Bu tolerans değerleri, Türk Gıda Kodeksinde belirlenen ürün özelliklerine dair limitlere uygunluğun değerlendirilmesinde kullanılmaz.

**33.1.4.** TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine göre besin öğesi değerleri aşağıdaki bilgilere dayanan ortalama değerler olarak verilir ve ambalaj üzerinde “ortalama değer” olarak belirtilebilir.

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

**33.1.5.** Tüketicinin alımını azaltmaya dikkat ettiği besin öğeleri için (yağlar, şekerler ve tuz gibi) bildirilen değerler, ölçülen veya hesaplanan ortalama değerde olmalıdır. Bu durumda, bildirilen değerler, ölçülen değerlerin alt tolerans sınırında olmamalıdır.

**33.1.6.** Diğer taraftan, tüketicilerin daha fazla tüketmeye önem verdikleri besin öğeleri için (protein, vitamin ve mineraller gibi) bildirilen değerler, ölçülen değerlerin üst tolerans sınırında olmamalıdır.

**33.1.7.** Eğer ölçülen değer, etiket üzerinde belirtilen değer için belirlenen tolerans aralığı dışında kalıyor ise, bu durum ile ilgili karar verebilmek için aşağıdaki durumlar dikkate alınarak değerlendirme yapılmalıdır:

- a. Değerlendirmeye esas olan besin öğesi
- b. Sapmanın derecesi



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



- c. Değerlendirmeye esas olan besin ögesi ile ilişkili olarak sapmanın durumu (Sapma beklenenin üstünde mi yoksa altında mı?)
- d. Mevsimsel değişkenlikler de dahil olmak üzere besin ögesinde oluşabilecek yüksek düzeydeki doğal sapmalar
- e. Bazı gıda matrislerinde besin öğelerinin özellikle yüksek azalma hızları
- f. Bazı gıda matrislerinde besin öğelerinin özellikle yüksek analitik değişkenlik göstermesi
- g. Ürünün homojen olmaması ve bu durumun numune alma prosedürü ile de düzeltilmemesinden kaynaklanan besin ögesi değerindeki yüksek değişkenlik
- h. Analiz raporları ile ispatlanabilmesi durumunda tek bir partiden alınan numunelerin çoğunluğunun tolerans aralığı ile uyumlu olması
- i. Bildirilen besin ögesi değerinin tespiti için üreticinin kullandığı süreçlerin geçerliliği,
- j. Genel olarak işletmenin iç izleme fonksiyonlarının durumu
- k. İşletmeye uygulanan daha önceki resmî kontroller ve yaptırımlar
- 33.1.8.** Bakanlık gerekli görmesi halinde gıda işletmecilerinden besin öğelerinde görülen sapmaları ile ilgili gerekçe ve detayları içeren bilgi ve belgeler isteyebilir.
- 33.1.9.** Tablo 1’de takviye edici gıdalar hariç gıdalarda besin öğeleri için tolerans değerleri verilmiştir.

**Tablo 1**  
**Gıdalar İçin Tolerans Değerleri**  
**(Takviye Edici Gıdalar Hariç)**

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

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

#### - UYGULAMAYA İLİŞKİN ÖRNEK

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

**Yuvarlama kurallarına göre bu değer;**

8,45/100g ile 8,54/100g'a eşittir.

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

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

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

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

$$8,54+2= 10,54g/100g$$

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

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**33.2. Beyan Yapılan Besin Ögesi ve Diğer Öğeler ile Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik Kapsamında Eklenebilecek Vitamin ve Minerallere İlişkin Tolerans Değerleri**

**33.2.1.** Bu bölüm gıda etiketlerinde besin öğeleri ve diğer öğelere ilişkin beyan yer alan gıdalar için geçerlidir.

**33.2.2.** Toleranslar tüketicilerin yanıltılmasını önlemek için; besin ögesinin veya beyan edilen diğer öğelerin miktarının beslenme veya fizyolojik etki sağlayacağı beyan edilmiş ise belirtilen ölçüm değerinin yalnızca artı ya da eksi bir tarafına uygulanır. Beyan edilen seviyelerin diğer tarafında daha geniş bir tolerans aralığı analitik belirsizlik olarak kabul edilebilir.

**33.2.3.** Beyan yapılan besin ögesinin veya diğer öğelerin miktarı için minimum veya maksimum miktar belirtilerek yapılabilir.

**33.2.4.** Beyan yapılan besin ögesinin veya diğer öğelerin miktarı için kullanılan besin öğeleri ve diğer maddelerin seviyeleri minimum veya maksimum seviyede olabilir.

**33.2.5.** Sadece maksimum miktar belirlenip minimum miktar belirtilmemişse, maksimum tarafa sapmalar için sadece ölçüm belirsizliği uygulanırken, minimum taraftaki sapmalar Tablo 2’de belirtilen tolerans aralığı dahilinde kabul edilebilir.

**33.2.6.** Sadece minimum seviyeler belirlenip maksimum seviyeler belirlenmediğinde minimum taraftaki sapmalar için sadece ölçüm belirsizliği uygulanırken maksimum tarafa olan sapmalar Tablo 2’de belirtilen üst tolerans aralığı içinde kabul edilebilir.

**33.2.7.** Vitamin ve mineraller için, minimum tarafa olan sapmalarda sadece ölçüm belirsizliği uygulanırken maksimum tarafa doğru olan sapmalar tabloda belirtilen üst tolerans aralığı içinde kabul edilebilir. Gıdaya eklenen vitamin ve minerallerin deklare edilen değerlerinin altında sadece ölçüm belirsizliği toleransı uygulanırken deklare edilen değerlerin üstündeki sapmalarda tabloda belirtilen üst tolerans içinde kabul edilebilir.

**33.2.8.** Tablo 2’de beyan yapılan besin ögesi ve diğer öğeler ile Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik kapsamında eklenebilecek Vitamin ve Minerallere İlişkin Tolerans Değerleri verilmiştir.

**Tablo 2**  
**Beyan Yapılan Besin Öğesi ve Diğer Öğeler İçin Tolerans Değerleri**

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

\* Besin öğelerinin alt kategorilerine uygulanmaz.

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





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**UYGULAMAYA İLİŞKİN ÖRNEKLER**

**ÖRNEK 1**

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

**Bu beyan koşulu:** Günlük referans alım değerinin (80mg) % 15’i

100 g için; 12 mg C vitamini / 100g

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

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

**Vaka 1**

- Resmî kontrol C vitamini içeriğini 9.6 / 100 g bulmuştur.
- Laboratuvar tarafından ölçüm belirsizliği %20 olarak belirlenmiştir.

Ölçüm belirsizliği  $\pm 1,92$  mg / 100g

$$9.6 + 1.92 = 11,52 \text{ mg C Vitamini/100 g}$$

Bu ürün yukarıda verilen bilgilere göre tolerans aralığı içinde bulunmuştur.

**Uygun olarak değerlendirilmelidir.**

**Vaka 2**

- Resmî kontrol C vitamini içeriğini 9,5 mg bulmuştur.
- Laboratuvar tarafından ölçüm belirsizliği %20 olarak belirlenmiştir.

Ölçüm belirsizliği  $\pm 1,92$  mg / 100g

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

Bu değer alt tolerans limitinin dışındadır.

**Uygunsuz olarak değerlendirilmelidir.**

**Vaka 3**

- Resmî kontrol C vitamini içeriğini üst tolerans aralığında olan 17 mg/100g değerinde buldu.
- Üst tolerans üst değere eşit (burada 12,4 mg)
- Tablodan %50 olan C vitamini için üst tolerans 12,4 ün %50’si  $i = 6,2$

$$12,4 + 6,2 = 18,6 \text{ mg/100g ve}$$

Yuvarlama kurallarına göre 19 mg/100g C vitamini

**Bu değer üst tolerans değerinin içindedir.**



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



#### **Vaka 4**

- Resmî kontrol C vitamini içeriğini üst tolerans limitlerinin dışında olan 23 mg/100g olarak buldu.
- Bu durumda alınması gereken önlemler konusunda yukarıda 33.1.7. Maddede verilen hususları dikkate alarak bir dizi faaliyeti gerçekleştirdi.

#### **ÖRNEK 2**

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

**Bu beyan koşulu:** Benzer ürünle karşılaştırıldığında yağın en az % 30 azaltılmış olması gereklidir.

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

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

#### **Vaka 1**

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

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

**Bu ürün aralık içinde bulunmuştur. Çünkü bulunan değer, eksi ölçüm belirsizliği olarak deklare edilen kabul edilebilir değer aralığındadır.**

#### **Vaka 2**

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

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

Yuvarlama kurallarına göre bulunan değer 29g/100g olacaktır.

**Bu değer 28,4 gr olan üst tolerans limitinin dışındadır. Çünkü bulunan değer, eksi ölçüm belirsizliği olarak deklare edilen kabul edilebilir değer dışındadır.**



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



### **Vaka 3**

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

27.5g in %40'ı 11g'a eşittir;  $27.5g - 11g = 16.5g/100g$ .

Yuvarlanmış hali ile 17g/100g'dır.

### **Vaka 4**

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

**İzlemeye alınarak 33.1.7. Maddede belirtilen hususları dikkate alarak gerekli önleyici faaliyetlerin gerçekleştirilmesi gereklidir.**

## **34. Gıdalarda Beslenme Bildirimi İçin Yuvarlama Kuralları**

**33.3.** Yuvarlama kuralları, kesin değerler verilmesinden kaynaklanabilecek hataları engellemek için rakamlar ve ondalık basamaklar dahil olmak üzere toleransların belirlenmesine etki eden faktörleri düzenler.

**33.4.** Gıdanın enerji değerinin veya besin ögesinin/öğelerinin miktarının ihmal edilebilir düzeyde olduğu durumlarda, bu öğelerle ilgili bilgiler yerine "İhmal edilebilir miktar(lar)da .... içerir" veya benzeri bir ifadeye yer verilebilir ve beslenme bildirim yapılmışsa, söz konusu ifade bildirim çok yakın bir yerde bulundurulur. İhmal edilebilir düzeyde bulunan besin ögesi, beslenme bildirim tablosunda "0 gram" veya "< x gram" olarak da yer alabilir.

**33.5.** Resmî kontrollerin analiz sonuçları değerlendirilirken tespit edilen değerlerin tolerans limitleri içinde olup olmadığını belirlerken yuvarlamaya ilişkin kurallar dikkate alınmalıdır.

**33.6.** Tablo 3'te enerji ve besin öğeleri için yuvarlama yapılması halinde uygulanacak olan yuvarlama kuralları verilmiştir.

**Tablo 3**

**Gıdaların Beslenme Bildiriminde Besin Ögesi Beyanı İçin Yuvarlama Kuralları**

<b>Enerji ve Besin Ögeleri</b>	<b>Miktar (100 g veya 100 ml gıdada)</b>	<b>Yuvarlama</b>
<b>Enerji</b>		En yakın 1 kJ/kcal'e (ondaliksız)
<b>Yağ*, Karbonhidrat*, Şekerler*, Protein*, Lif*, Polioller*, Nişasta*</b>	$\geq 10$ g	En yakın 1 g'a (ondaliksız)
	$< 10$ g ve $> 0,5$ g	En yakın 0.1 g'a
	Tespit edilebilir miktar olmadığı veya miktar $\leq 0,5$ g ise	"0 g" veya " $< 0,5$ g" şeklinde beyan edilebilir.
<b>Doymuş yağ*, Tekli doymamış yağ*, Çoklu doymamış yağ* Trans yağ*</b>	$\geq 10$ g	En yakın 1 g'a (ondaliksız)
	$< 10$ g ve $> 0,1$ g	En yakın 0,1 g'a
	Tespit edilebilir miktar olmadığı veya miktar $\leq 0,1$ g ise	"0 g" veya " $< 0,1$ g" şeklinde beyan edilebilir
<b>Tuz</b>	$\geq 1$ g	En yakın 0,1 g'a
	$< 1$ g ve $> 0,0125$ g	En yakın 0,01 g'a
	Tespit edilebilir miktar olmadığı veya miktar $\leq 0,0125$ g ise	"0 g" veya " $< 0,01$ g" şeklinde beyan edilebilir.
<b>Vitaminler ve Mineraller</b>	A vitamini, folik asit, klorür, kalsiyum, fosfor, magnezyum, iyot, potasyum	3 anlamlı rakam
	Diğer vitaminler ve mineraller	2 anlamlı rakam

\*Alt kategorilere uygulanmaz.

**ÖRNEK**

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

- Bu durumda belirlenen  $\pm 20$ 'lik tolerans, 12.4g artı  $20$  üst sınırdaki hesaplandığında toplam olarak 14,88g'ı, yuvarlandığında ise 15g'ı verir.
- Analiz sonucu 15 g bulunursa, bu değer tolerans içinde değerlendirilirken, 16 g tolerans dışında kalır.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



Yani;

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

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

### **35. Beslenme Bildiriminin Zorunlu Olmadığı Gıdalar**

**35.1.** Beslenme bildirimini zorunlu olmadığı gıdalar Yönetmeliğin Ek-14'ünde düzenlenmiştir.

**35.2.** İşlenmemiş gıda; bölmenin, parçalamanın, derisini yüzmenin, kemiğinden ayırmanın, soymanın, temizlemenin, ayıklamanın, öğütmenin, ezmenin, kesmenin, kıymanın, inceltmenin, dondurmanın, derin dondurmanın, soğutmanın, kavuzunu ayırmanın, ambalajlamanın veya ambalajından çıkarmanın gıdanın doğal yapısında önemli bir değişikliğe neden olmayacak işlemler olduğu kabul edilerek, doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdalar olarak tanımlanmaktadır.

Bu kapsamda;

1. Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan işlenmemiş ürünler,
  - Taze meyve ve sebzeler
  - Yumurta
  - Çiğ fındık, Antep fıstığı vb.
  - Bal
  - Pirinç
  - Nohut, mercimek, fasulye, bakla, soya fasulyesi, bezelye ve börülce gibi baklagiller
  - Taze balıkçılık ürünleri
  - İşlenmemiş et ürünleri için beslenme bildirimini zorunlu değildir.
  - Bulgur, şeker, kurutulmuş meyveler gibi gıdalar üretim teknolojisi gereği işlenmiş gıda olarak değerlendirildiği için beslenme bildirimini yapılması zorunludur.
2. Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan ve sadece olgunlaşma prosesi uygulanan işlenmiş gıdalar,
3. Bileşen olarak sadece karbondioksit ve/veya aroma vericiler ilave edilmiş olanlar dahil insan tüketimine uygun sular,



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



4. Tek bir bitki, tek bir baharat veya bunların karışımları,
  - Baharatlara eklenen yağ, tuz gibi bileşenler, ürünün besin ögesi değerlerini değiştirdiğinden ve tüketici tercihlerini etkileyeceğinden, söz konusu ürünler için beslenme bildirimini yapılması gerekmektedir. Ayrıca beyazlatma işlemi uygulanmış baharatlar, işlenmiş gıda sınıfında yer alacağından, gıdanın etiketinde beslenme bildirimini yapılması zorunludur.
5. Tuz ve tuz ikameleri,
6. Sofralık tatlandırıcılar,
7. Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Hindiba Ekstraktı Tebliği kapsamındaki ürünler,
8. Çayın besin değerini değiştirmeyen aroma vericiler dışında başka bileşen içermeyen bitki ve meyve infüzyonları, çay, kafeinsiz çay, instant veya çözünebilir çay veya çay ekstraktı, kafeinsiz instant veya çözünebilir çay veya çay ekstraktı,
9. Bileşen olarak sadece aroma vericiler ilave edilmiş olanlar dahil fermente sirkeler ve sirke ikameleri,
10. Aroma vericiler,
11. Gıda katkı maddeleri,
12. İşlem yardımcıları,
13. Gıda enzimleri,
14. Jelatin,
15. Reçel jelleştirme karışımı,
16. Maya,
17. Sakızlar,
18. En geniş yüzeyi 25 cm<sup>2</sup> den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda sunulan gıdalar,
19. Üretici tarafından doğrudan son tüketiciye veya yerel perakendecilere satılan küçük miktarlardaki gıdalar.

### **36. Menşe Bildirimi**

**36.1.** Gıdanın menşe ülkesi, uygun ifadeler kullanılarak kısaltma yapılmadan açık olarak belirtilir.

**36.2.** Menşe ülke belirlenirken gıdanın, 27/10/1999 tarihli ve 4458 sayılı Gümrük Kanunu'nun 18 ila 21 inci madde hükümleri dikkate alınır.

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**36.3.** Gümrük Kanunu'na göre belirlenen menşe ülke aşağıdaki örneklere uygun olarak belirtilebilir.

- “Türkiye’de üretilmiştir”,
- “Almanya’da paketlenmiştir”

**36.4.** Ayrıca zorunlu bilgilendirme kapsamında olmayan gıdanın kökeni yani nereden geldiğini ifade eden bilgilendirmeler yapılabilir.

- Kolombiya kahvelerinden üretilmiştir.

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

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

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

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

**36.7.** Söz konusu ana bileşenin menşenin ürünün menşinden farklı olması veya tek bileşenden oluşan ve ithal edilerek çeşitli işlemler sonrası Türkiye’de paketlenmesi halinde, söz konusu ana bileşenin menşei veya menşenin farklı olduğu ile ilgili bir ifadeye yer verilir.

- İthal çilek kullanılarak Türkiye’de üretilmiştir.
- Yerli ve ithal hammadde kullanılarak Türkiye’de üretilmiştir.
- Ana bileşen Brezilya’dan ithal edilmiştir. / Ana bileşen ithaldir vb.
- Brezilya’dan ithal edilerek Türkiye’de paketlenmiştir.
- Yerli ve ithal hammadde kullanılarak Türkiye’de paketlenmiştir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**36.8.** Ancak söz konusu ana bileşenin menşenin, bildirim yapılan gıdanın menşei ile aynı olmadığı açık olduğu durumlarda ana bileşen ile ilgili ilave bildirim yapılmasına gerek yoktur.

- Türkiye’de üretilen bir bitter çikolatadaki ana bileşen olan kakaonun Türkiye menşeli olması beklenmediğinden kakaonun menşei ile ilgili ilave bir bildirim yazılması zorunlu değildir.
- Menşei Almanya olan bir kahveli içecekte kahvenin menşenin Almanya olması beklenmediğinden kahvenin menşei ile ilgili ilave bir bildirim yazılması zorunlu değildir.
- Menşei Türkiye olan Hindistan cevizli gofrette ana bileşen olan Hindistan cevizinin Türkiye menşeli olması beklenmediğinden Hindistan cevizinin menşei ile ilgili ilave bir bildirim yazılması zorunlu değildir.

**36.9.** Etiket üzerinde yer alan gıda işletmecisinin adı, ticaret ünvanı veya adresi, bu Yönetmelik kapsamında menşe ülke bildirim olarak değerlendirilmez.

**36.10.** Yurt içinde üretilen ürün etiketlerinde, tüketicide ürünün ithal olduğu algısı oluşturacak şekilde veya ithal ürünlerde menşe kurallarına ilişkin hükümler saklı kalmak kaydıyla ürünün yurt içinde üretildiği algısı oluşturacak şekilde marka, ticari marka, ifade veya görsellere yer verilemez. Milkshake, cappuccino, granola, bolonez sos gibi adlar tüketiciler tarafından kolayca algılanabilecek ürün adları olduğundan bu madde kapsamında değerlendirilmez.

## **37. Dil Gereklilikleri**

**37.1.** Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği kapsamındaki gıdalar hakkında zorunlu bilgilendirme Türkçe olarak verilir.

**37.2.** Türkçe bilgilendirmeye ek olarak, diğer ülkelerin resmî dillerinde bilgilendirme yapılabilir. Diğer dillerde yapılan bilgilendirmede; Yönetmelikte belirtilen zorunlu bilgilerin tamamını içermesi gerekli değildir.

- Türkçe’ye ilave olarak Fransızca bilgilendirme yapılan bir üründe, Fransızca olarak “**Menşe ülke**” bildirimının yapılması zorunlu değildir.

**37.3.** Etikette kullanılan resim, şekil ve beyan gibi öne çıkarılan bilgilendirme Türkçe’den başka dilde de olsa, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.

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





**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



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

**37.6.** Bu kılavuzda belirlenen “Katkısız” kriterlerini sağlayan bir ürünün etiketinde İngilizce “No Additives” ifadesi ön plana çıkarılarak beyan olarak kullanılabilir.

**37.7.** Yönetmeliğe göre bildirim zorunlu olmayan bir bilgilendirme Türkçe olmayan bir dilde verilebilir. İsteğe bağlı bir bilgilendirmenin Türkçe’den başka bir dilde yapılması, Türkçe olarak da verilmesini zorunlu hale getirmez.

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

### **38. Gıdanın Net Miktarı**

**38.1.** Gıdanın net miktarı, litre, santilitre, mililitre, kilogram veya gram birimlerinden uygun olanı kullanılarak sıvı ürünlerde hacim birimleriyle, diğer ürünlerde kütle birimleriyle belirtilir.

**38.2.** Gıdaların net miktarı tüketici tarafından anlaşılır olması koşulu ile sayısal verilerle belirtilebilir. Verilen sayısal değer sonrasında ölçü biriminin verilmesi durumunda “Net Miktar:...” veya “Net Ağırlık:...” veya “Net:...” ifadelerinin bulunması zorunlu değildir. Ancak N:...Nt:...Net A:..., Net M:... gibi kısaltmalar kullanılmaz.

**38.3.** Aşağıda belirtilen durumlarda net miktarın bildirilmesi zorunlu değildir:

- a.** Hacmi veya kütlesi önemli miktarda kayba uğrayan gıdaların tane ile satılması veya satın alan kişinin huzurunda tartılarak satılması durumunda,
- b.** Baharat ve bitkiler hariç olmak üzere, net miktarı 5 g veya 5 mL’den daha az olan gıdalarda,
- c.** Parça adedinin dışarıdan açık bir şekilde görülebilmesi ve kolayca sayılabilmesi veya etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla, normal olarak tane ile satılan gıdalarda.

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

**38.5.** Bir hazır ambalaj birimi, aynı üründen aynı miktarda içeren iki veya daha fazla bağımsız hazır ambalaj biriminden oluşuyorsa, net miktar her bir ambalajın içerdiği net miktar ve ambalajların toplam sayısı verilerek belirtilir. Ancak, bağımsız ambalajların toplam sayısı dışarıdan açık bir şekilde görülebiliyor ve kolayca sayılabiliyorsa ve her bir bağımsız ambalajın üzerinde yer alan net miktar bildirimlerinden en az biri dışarıdan açık bir şekilde görülebiliyorsa, bu bilgilerin belirtilmesi zorunlu değildir.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**38.6.** 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.

**38.7.** Satış noktasında satış birimi olarak sunulan önceden ambalajlanmış çoklu bir ürünün içerisinde/ambalajında yer alan paketlenmiş ve etiketlenmiş ürünler de satış birimi olarak kabul edilmediği için “tekli paketli ürün”leri ifade eder. Örneğin tekli olarak satılamayan 4 yoğurt kabı içeren çoklu yoğurt ambalajı bu kapsamda değerlendirilir.

**38.8.** “Bağımsız hazır ambalajlı ürün” ambalajlı ve etiketli ürünleri ifade eder. Ürünü korumak ve kolay muhafaza edilmesini sağlamak için tekli paketlenmiş ürünleri kapsamaz. Örneğin, daha az dehidrasyon nedeniyle ürünün korunmasını arttırmak için ambalajlanmış küçük fırıncılık ürünleri (kek, tart vb.); ürünü korumak, yapışmasını engellemek ve gıda hijyenini sağlamak için paketlenmiş küçük şekerlemeler/çikolatalar/pralinler/sakızlar vb. hazır ambalajlı ürün olarak kabul edilmez. Bu tür ürünlerde toplam net miktar verilmesi yeterlidir. Toplam net miktara ilave olarak “bağımsız ambalajlı ürünlerin toplam sayısı” aranmaz.

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

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

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

**38.11.** 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.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**BÖLÜM 6**

**BİLGİLENDİRME İLE İLGİLİ DİĞER KURALLAR**

**39. Hazır Ambalajlı Olmayan Gıdalar ile İlgili Kurallar**

**39.1.** Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan gıdaların veya satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan gıdaların; taşınmasında kullanılan çuval, kasa, kova, bidon, sepet, teneke, torba, kraft gibi ambalajların üzerinde “**gıdanın adı, STT/TETT, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları ile gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adres bilgisinin, parti/seri numarasının**” yer alması zorunludur. Bu durumda diğer zorunlu bilgilerin de eşlik eden ticari belgelerde yer alması gerekir.

**39.2.** Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine; hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan gıdalar, satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan gıdalar, doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar ile ilgili olarak aşağıda belirtilen zorunlu bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur:

- Gıdanın adı
- Alerjenler
- TETT ya da STT\*
- Gıda İşletmecisi Unvan ve Adresi\*
- Menşe
- Alkol ve Domuz kaynaklı bileşene ilişkin bildirim (Ek-2)
- Işınlanmış ise ışınlanmış olduğu

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



#### **40. Toplu Tüketim Yerlerine veya Toplu Tüketim Yerleri Haricinde Son Tüketicie Satılmadan Önceki Bir Aşamada Piyasaya Arz Edilen Hazır Ambalajlı Gıdalar İle İlgili Kurallar**

**40.1.** Yönetmeliğin 8 inci maddesi 7 nci fıkrası kapsamında hazırlama, işleme, parçalama, bölme veya doğrama işlemleri için toplu tüketim yerlerine veya toplu tüketim yerleri haricinde son tüketiciye satılmadan önceki bir aşamada piyasaya arz edilen hazır ambalajlı gıda ürünlerinin zorunlu etiket bilgilerinden “gıdanın adı, STT/TETT, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları ile gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adres bilgisinin, parti/seri numarasının” gıdanın ambalajının üzerinde yer alması gerekir.

Diğer zorunlu bilgiler ise şubelere teslimatı öncesi veya teslimatı sırasında gıdaya eşlik eden ticari belgelerin (fatura, proforma fatura, taşıma belgesi, makbuz, sevk irsaliyesi veya bu belgelerle eşleştirilebilecek ticari belge niteliğindeki belgeler vb.) üzerinde bulunabilir. Bu durumda toplu tüketim veya üretim yerine ticari belgelerle sunulduğunun garanti edilmesi ve resmî kontroller esnasında talep edilmesi halinde sunulması gerekmektedir.

**40.2.** Ayrıca bu gıdalar bir dış ambalaj içerisinde taşınıyorsa ve depolanıyorsa ve dış ambalajdan gıdanın ambalajında yer alan etiket bilgileri görünmüyorsa Yönetmeliğin 8 inci maddesinin 8 inci fıkrası kapsamında; dış ambalajında “gıdanın adı, STT/TETT, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları ile gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adres bilgisi”nin yer alması zorunludur. Ancak başka bir ambalajı olmadan çuval, kasa, kova, bidon, sepet, teneke, torba, kraft gibi ambalaj malzemeleriyle taşınan gıdalar için bu malzemeler dış ambalaj kabul edilir.

- Restoranda içecek hazırlanmasında kullanılacak 1 lt’lik meyve sularının; başka bir dış ambalaj ile sevk edilmesi veya depolanması halinde, bu dış ambalaj üzerinde gıdanın adı, STT/TETT, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları ile gıda işletmecisinin adı veya ticari ünvanı ve adres bilgisinin yer alması zorunludur. Ancak 1 lt’lik meyve sularının üzerinde, bu bilgiler yer alıyorsa ve dış ambalajdan açık bir şekilde ve kolayca görülebiliyorsa, dış ambalajda ayrıca yer almasına gerek yoktur. 1 lt lik ürüne ait diğer etiket bilgileri ise ürüne eşlik eden ticari belgede bulunmak zorundadır.

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

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



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



satış yeri tarafından belirlenir. Bu bilgi belirlenirken üretici işletmenin tavsiyesi de dikkate alınabilir.

- Yukarıda belirtilen gıda işletmecisi (satış yeri) bilgisinin yanı sıra, “üretici işletme” bilgisinin de tüketiciye sunulması gıda hakkında doğru bilgilendirme yapılması açısından faydalı olacaktır.
- Ayrıca gıdanın özel muhafaza koşullarını ve/veya kullanım koşullarını gerektirdiği durumlarda, bu koşullar belirtilir.
- Gerektiğinde, gıdanın ambalajı açıldıktan sonra uygun şekilde muhafazasını veya kullanımını sağlamak için muhafaza koşulları ve/veya tüketimi için zaman sınırı belirtilir. Bu bilgi üretici tarafından sağlanır.

#### **41. Toplu Tüketim Yerlerinde Verilmesi Zorunlu Bilgiler**

**41.1.** Toplu tüketim yerlerinde tüketiciye servis edilen gıdaların içeriğinde yer alan bileşenlerle ilgili tüketicinin talebi halinde işletmeci tarafından bilgilendirme yapılır.

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

#### **42. Gıda İşletmesinin Sorumluluğu**

Gıda hakkında bilgilendirmeden, gıdayı kendi adı veya ticari ünvanı altında piyasaya arz eden gıda işletmecisi, ithal edilen gıda hakkında bilgilendirmeden ise ithalatçı sorumludur.

#### **43. Mesafeli Satışta Sorumluluk**

**43.1.** Mesafeli satış kapsamında bir gıda işletmecisi gıdayı kendisi üretip kendisi pazarlıyor ise satış işlemi gerçekleşmeden önce ve teslimat sırasında gıda hakkında bilgilendirmenin son tüketiciye ulaştırılmasından kendisi sorumludur.

**43.2.** Mesafeli satış kapsamında başka bir gıda işletmecisi tarafından üretilen bir gıda ile ilgili zorunlu bilgilendirmenin satış öncesinde tüketiciye sunulmasından mesafeli satış kapsamında gıdayı son tüketiciye arz eden gıda işletmecisi sorumludur.

- A işletmesi tarafından üretilen (A markalı) bir gıdayı e-ticaret üzerinden satışını yapan B işletmesi son tüketiciye ulaştırıyor ise B işletmesi tüm zorunlu etiket bilgilerini son tüketiciye sunmakla yükümlüdür.



**T.C.**  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI**  
**GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



**43.3.** Elektronik ticarete ilişkin esas ve usuller 6563 sayılı Elektronik Ticaretin Düzenlenmesi Hakkında Kanun ile düzenlendiğinden mesafeli satışlar ile ilgili değerlendirmenin başta bu Kanun olmak üzere ilgili diğer mevzuat hükümleri kapsamında yapılması gerekmektedir.

**43.4.** Otomatik satış makinelerinde veya otomasyon sistemi ile çalışan ticari tesislerde satışı yapılan hazır ambalajlı olmayan gıdalar için (örneğin otomatik çay-kahve makineleri) gıdanın adı ve alerjen bilgileri, satın alma işlemi sonuçlanmadan önce tüketicinin görebileceği/bulabileceği şekilde hazır bulundurulur. Bu durumda sorumluluk, gıdaların makineye satışı yapan tesis tarafından yüklenmesi halinde tesisin işletmecisine, makinenin kurulumunu yapan firma tarafından yüklenmesi halinde ise makinenin işletmecisine aittir.

#### **44. Fason Üretimlerde Gıda Hakkında Bilgilendirme Sorumluluğu**

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

**44.2.** Fason üretim yapan işletmenin adı ve adresi etiket üzerinde isteğe bağlı olarak ayrıca verilebilir.

### **BÖLÜM 7**

#### **ÇEŞİTLİ VE SON HÜKÜMLER**

- 45.** 20/04/2021 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz yürürlükten kaldırılmıştır.
- 46.** Gıda işletmecileri, bu Kılavuz ile yeni getirilen hükümlere, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin geçiş hükümlerine bağlı olarak, 31/12/2026 tarihine kadar uyum sağlarlar. 31/12/2026 tarihinden sonra bu Kılavuz ile getirilen hükümlere uygun olmayan ürünler piyasada bulunamaz.
- 47.** Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü bu Kılavuzda değişiklik yapabilir.
- 48.** Bu Kılavuz yayımı tarihinde yürürlüğe girer.