

ÜRETİM, İŞLEME VE DAĞITIM AŞAMALARINDA RESMİ KONTROLLERDEN SORUMLU MESLEK MENSUPLARI

A. BİRİNCİL ÜRETİM	Hayvansal üretim		Veteriner hekim, ziraat mühendisi (zooteknist), su ürünleri mühendisi ile su ürünleri ve balıkçılık teknolojileri mühendisi
	Bitki ve bitkisel üretim		Ziraat mühendisi
B. ÜRETİM VE İŞLEME	Hayvan kökenli gıda ve yemler	Kesimhane, kombina ve parçalama işlemi yapılan yerler	Veteriner hekim
		Et ve et ürünleri işleyen işyerleri	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü)
		Su ürünleri işleyen iş yerleri	Veteriner hekim, su ürünleri mühendisi, su ürünleri ve balıkçılık teknolojileri mühendisi, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve su ürünleri bölümü)
		Süt ve süt ürünleri işleyen iş yerleri	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü)
		Yumurta işleyen, depolayan veya ambalajlayan işyerleri	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü)
		Bal, polen, arı sütü, temel petek üreten iş yerleri	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü)
		Hayvansal yan ürünleri işleyen tesisler	Veteriner hekim
		Hayvansal yan ürün kullanarak pet hayvan yemi üreten işletmeler	Veteriner hekim
	Yem işletmeleri	Ziraat mühendisi, veteriner hekim, su ürünleri mühendisi (balık yemi üreten işletmeler)	
	Hayvan kökenli olmayan gıdalar	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi	
	Hayvan kökenli olan ve olmayan bileşenleri içeren gıdalar	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi	
	Gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten iş yerleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager	
	Veteriner sağlık ürünleri üreten işyerleri	Veteriner biyolojik ürünler	Veteriner hekim
		Veteriner biyolojik ürünler dışındaki veteriner sağlık ürünleri	Veteriner hekim, kimyager, kimya mühendisi, eczacı
	Bitki koruma ürünleri üreten işyerleri		Ziraat mühendisi, kimyager, kimya mühendisi
C. DAĞITIM	Perakende işyerleri	Et depolayan ve dağıtan	Veteriner hekim
		Bitki ve bitkisel ürün	Ziraat mühendisi
		Hayvan kökenli gıda	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi

		Hayvan kökenli olmayan gıda	Ziraat mühendisi, gıda mühendisi
		Hayvan kökenli olan ve olmayan bileşenleri içeren gıda	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi
		Gıda ile temas eden madde ve malzeme	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager
	Veteriner sağlık ürünleri satış yerleri	Veteriner biyolojik ürünler	Veteriner hekim
		Diğer veteriner sağlık ürünleri	Veteriner hekim, kimyager, kimya mühendisi, eczacı
	Bitki koruma ürünleri satış yerleri		Ziraat mühendisi, kimyager, kimya mühendisi
	Yemler		Ziraat mühendisi, veteriner hekim
Ç. İTHALAT	Bitki, bitkisel ürün ve diğer maddeler		Ziraat mühendisi
	Orman bitki ve bitkisel ürünleri ile ahşap ambalaj malzemeleri		Ziraat mühendisi, orman mühendisi, orman endüstri mühendisi
	Canlı hayvan ve hayvansal ürünler		Veteriner hekim
	Hayvansal kökenli olmayan ürünler		Ziraat mühendisi, gıda mühendisi
	Hayvan kökenli olan ve olmayan bileşenleri içeren gıda		Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi
	Gıda ile temas eden madde ve malzeme		Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager
	Yemler		Ziraat mühendisi, veteriner hekim
	Veteriner sağlık ürünleri	Veteriner biyolojik ürünler	Veteriner hekim
		Diğer veteriner sağlık ürünleri	Veteriner hekim, kimyager, kimya mühendisi, eczacı
	Bitki koruma ürünleri		Ziraat mühendisi, kimyager, kimya mühendisi

Esr Yolu 9

3. TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİ

Yetki Kanunu: 5996

Yayımlandığı Resmi Gazete: 29.12.2011-28157

3.1. Amaç

MADDE 1 - (1) Bu Yönetmeliğin amacı; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları düzenlemektir.

3.2. Kapsam

MADDE 2 - (1) Bu Yönetmelik; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterlerinin, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları kapsar.

3.3. Dayanak

MADDE 3 - (1) Bu Yönetmelik, 11/06/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 23 ve 27 nci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

3.4. Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) **Bakanlık:** Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,
- b) **Coğrafi işaret:** Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağının bulunduğu bölge, coğrafi sınırları belirlenmiş özel yöre veya istisnai durumlarda ülke adı ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren menşe adını ve mahreç işaretini,
- c) **Dikey gıda kodeksi:** Belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için belirlenmiş özel kriterleri içeren gıda kodeksini,
- ç) **Geleneksel ürün:** Geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte, böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürünü,
- d) **Yatay gıda kodeksi:** Gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, numune alma, analiz metotları, etiketleme, mikrobiyolojik kriterler gibi tüm gıdalara ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere uygulanacak olan kriterleri içeren gıda kodeksini, fade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

3.5. Yatay Gıda Kodeksi ve Dikey Gıda Kodeksi

3.5.1. Yatay Gıda Kodeksinin Kapsamı

MADDE 5 - (1) Yatay gıda kodeksi;

- Gıda katkı maddelerinin kullanımı, etiketlenmesi ve saflık kriterleri,

- Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanımı ve etiketlenmesi,
- Bulaşanların maksimum limitleri,
- Gıdalarda bulunmasına izin verilen pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri,
- Hayvansal gıdalarda bulunabilecek veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitleri,
- Gıdaların mikrobiyolojik kriterleri,
- Gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili genel kurallar,
- Gıdaların etiketlenmesi, gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanları,
- Numune alma ve analiz metotları konularını içerir.

3.5.2. Dikey Gıda Kodeksinin Kapsamı

MADDE 6 - (1) Dikey gıda kodeksi; yatay gıda kodeksi hükümlerine ilave olarak, kapsadığı gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzemelere yönelik olarak belirlenecek özel kriterleri içerir.

(2) Belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için özel olarak düzenlenmiş numune alma ve analiz metotlarına ilişkin mevzuat da dikey gıda kodeksi kapsamındadır.

(3) Herhangi bir gıda katkı maddesi, aroma verici veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni veya diğer gıda bileşenleri ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodanın özellikleri dikey gıda kodeksi ile belirlenir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından: 26 Ocak 2017 Sayı:29960 (Mükerrer)

4. TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA ETİKETLEME ve TÜKETİCİLERİ BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

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

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik;

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

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

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

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

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

Dayanak

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

Tanımlar

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

(2) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Alışılacağı ad: Açıklamaya ihtiyaç duyulmaksızın tüketiciler tarafından gıdanın adı olarak kabul edilen adı,

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

c) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

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

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

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

f) Buğday: Triticum cinslerinden herhangi birini,

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

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

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

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

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

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

i) Gıda enzimi: Bitki, hayvan veya mikroorganizmalardan veya bir fermantasyon prosesinden elde edilen ürün dâhil olmak üzere belirli bir biyokimyasal reaksiyonu katalizleyebilen bir veya daha fazla enzimi içeren ve gıdanın üretimi, işlenmesi, hazırlanması, muamelesi,

ambalajlanması, nakliyesi veya depolanmasının herhangi bir aşamasında teknolojik bir amaçla gıdaya ilave edilen ürünleri,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

u) Reklam: Ticaret, iş, zanaat veya bir meslekle bağlantılı olarak, bir mal veya hizmetin satışını ya da kiralanmasını sağlamak, hedef kitleyi oluşturanları bilgilendirmek veya ikna

etmek amacıyla reklam verenler tarafından herhangi bir mecrada yazılı, görsel, işitsel ve benzeri yollarla gerçekleştirilen pazarlama iletişimi niteliğindeki duyuruları,

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

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

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

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

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

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

cc) Temel görüş alanı: Bir ambalajın, tüketici tarafından ilk bakışta yüksek bir olasılıkla görülmesi beklenen, gıdanın karakteri ve doğası ve uygulanabilirse markasına dayanarak tüketicinin ürünü hemen tanımasına imkân veren ve birden fazla bulunması halinde gıda işletmecisi tarafından seçilen görüş alanını,

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

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

ifade eder.

(3) Bu Yönetmelikte beslenme bildirimini ile ilgili geçen;

a) ‘Beslenme yönünden etiketleme’ veya ‘beslenme bildirimini’:

- 1) Enerji değeri veya,
- 2) Enerji değeri ve sadece besin öğelerinden bir veya birden fazlası (“Yağ (doymuş yağ, tekli doymamış yağ, çoklu doymamış yağ, trans yağ)”, “Karbonhidrat (şekerler, polioller, nişasta)”, “Tuz”, “Lif”, “Protein”, “Ek-9 Bölüm 1’de yer alan ve bu ekte tanımlanan belirgin miktarlarda bulunan vitamin ve mineraller”),
hakkındaki bilgileri içeren bildirimini,
- b) Çoklu doymamış yağ: Cis, cis-metilen kesintili iki veya daha fazla çift bağ içeren yağ asitlerini,
- c) Doymuş yağ: Çift bağ içermeyen yağ asitlerini,
- ç) Karbonhidrat: Polioller de dâhil olmak üzere, insan vücudunda metabolize olan herhangi bir karbonhidratı,
- d) Lif: İnsan ince bağırsağında sindirilemeyen, emilemeyen ve üç veya daha fazla monomerden oluşan;
 - 1) Tüketilen gıdada doğal olarak bulunan yenilebilir karbonhidrat polimerlerini,
 - 2) Gıda hammaddelerinden fiziksel, kimyasal veya enzimatik yolla elde edilen ve faydalı fizyolojik etkiye sahip olduğu genel kabul görmüş bilimsel kanıtlarla doğrulanmış olan yenilebilir karbonhidrat polimerlerini,
 - 3) Faydalı fizyolojik etkiye sahip olduğu genel kabul görmüş bilimsel kanıtlarla doğrulanmış olan yenilebilir sentetik karbonhidrat polimerlerini,
- e) Ortalama değer: Belli bir gıdanın içerdiği besin ögesi miktarını en iyi temsil eden ve mevsimsel değişkenlik, tüketim eğilimleri ve gerçek değerlerin değişmesine neden olabilecek diğer faktörler ile ilgili kabulleri yansıtan değeri,
- f) Poliöl (şeker alkol): İki veya daha fazla hidroksil grubu içeren alkollerini,
- g) Porsiyon büyüklüğü: Bir gıdanın, bir defada tüketilmesi beklenen ortalama miktarını,
- ğ) Protein: Özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, “Protein = Toplam Kjeldahl Azotu x 6,25” formülü kullanılarak hesaplanan protein içeriğini,
- h) Referans alım (RA) oranı: Tüketime hazır haldeki gıdanın 100 g veya 100 ml’sinin ve/veya bir porsiyonunun veya bir tüketim biriminin, Ek-9 Bölüm 2’deki enerji veya besin öğeleri için verilen referans alım değerlerinin % olarak ne kadarını karşıladığını,
- ı) Şekerler: Polioller hariç olmak üzere, gıdada bulunan tüm monosakkaritler ve disakkaritleri,
- i) Tekli doymamış yağ: Cis formunda bir adet çift bağ içeren yağ asitlerini,
- j) Trans yağ: Trans formunda en az bir adet konjuge olmayan (en az bir metilen grubu kesintili) karbon-karbon çift bağı içeren yağ asitlerini,
- k) Tuz: “Tuz = Sodyum x 2,5” formülü kullanılarak hesaplanan tuz eşdeğeri içeriğini,

l) Tüketim birimi: Hazır ambalajlı gıdalar için;

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

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

m) Yağ: Fosfolipidler dâhil olmak üzere tüm lipitleri,
ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıda Hakkında Bilgilendirmenin Genel İlkeleri

Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin ilkeleri

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

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

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

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

(2) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin gerekliliği değerlendirilirken ve tüketicilerin bilinçli seçim yapmalarını sağlamak için, tüketicilerin çoğunluğu tarafından özel olarak önem verilen belirli bilgilere duyulan yaygın ihtiyaç ve güvenilir gıdanın piyasaya arzı dikkate alınır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Gıda Hakkında Bilgilendirmeye İlişkin Genel Gereklilikler ve Gıda İşletmecilerinin Sorumlulukları

Temel gereklilik

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

Doğru bilgilendirmeye ilişkin kurallar

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

a) Gıdanın başta doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi, imalat veya üretim metodu olmak üzere başlıca nitelikleri açısından,

- b) Gıdanın sahip olmadığı etkilere veya özelliklere atıfta bulunarak,
- c) Tüm benzer gıdalar aynı niteliklere sahip olduğu halde, belli bir gıdanın özel niteliklere sahip olduğunu ileri sürerek ve özellikle belirli bileşenler ve/veya besin öğelerinin varlığını veya yokluğunu özel olarak vurgulayarak,
- ç) Gıdanın bileşiminde doğal olarak bulunan bir öğe veya gıdada normal olarak kullanılan bir bileşen farklı bir öğe veya farklı bir bileşen ile ikame edildiği halde, görünüş, tanımlama veya resimli gösterimler vasıtasıyla söz konusu gıdada o öğenin veya o bileşenin varlığını ima ederek,

yanıltıcı biçimde olamaz.

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

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

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

Sorumluluklar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Gıda Hakkında Zorunlu Bilgilendirmenin İçeriği ve Bildirimi

Zorunlu bilgiler

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

a) Gıdanın adı.

b) Bileşenler listesi.

c) Ek-1’de yer alan Alerjiye veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde veya Ürünler.

ç) Belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı.

d) Gıdanın net miktarı.

e) Tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi.

f) Özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları.

g) 8 inci maddenin birinci fıkrasında bahsedilen gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi.

ğ) 12 nci maddede belirtilen işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti.

h) Menşe ülke.

ı) Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı.

i) Hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol derecesi.

j) Beslenme bildirimi.

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

Belirli gıdalar veya gıda grupları için ilave zorunlu bilgiler

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

Gıdanın parti işareti veya numarası

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

İşletme kayıt numarası veya tanımlama işareti

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

a) Kayıt işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan gıdalar için, gıdanın üretildiği veya ambalajlandığı gıda işletmesinin işletme kayıt numarası belirtilir.

b) Onay işlemine tabi olan gıda işletmelerinde üretilen veya ambalajlanan gıdalar için, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan tanımlama işareti ile ilgili hükümler uygulanır.

Gıda onay numarası

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

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

Ağırlıklar ve ölçüler

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

(2) Hazır ambalajlı gıdaların nominal dolum miktarlarına ilişkin özel hususlar, 4/6/2015 tarihli ve 29376 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik (76/211/AT) ve 4/8/2010 tarihli ve 27662 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hazır Ambalajlı Mamullerin Nominal Dolum Miktarı ile İlgili Kuralların Belirlenmesine Dair Yönetmelik (2007/45/AT) kapsamında Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından belirlenir.

Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin kullanılabilirliği ve yerleşimi

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

(2) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme, hazır ambalajlı gıdalarda doğrudan ambalajın üzerinde veya bu ambalaja ayrılmayacak şekilde yapıştırılmış veya iliştilmiş bir etiket üzerinde bulunur.

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

a) Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar hariç olmak üzere zorunlu bilgilerin tümü gıdanın (dökme ürünler dahil) satış yerlerine sevk edilmesi sırasında beraberinde yer alır.

b) Gıdanın satışı sırasında, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (a), (c), (e), (g) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler ile Ek-2’nin 6 ve 7 numaralı satırları kapsamındaki ilave zorunlu bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurulur veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulur.

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

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

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

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

b) (a) bendinde belirtilen bilgiler kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek şekilde menüler, yazı tahtaları, broşür benzeri araçlar vasıtasıyla son tüketiciye sunulur. Bilgilerin sunumunda,

kelimeler veya sayılar yerine başka gösterim şekilleri ve/veya grafik formlar veya semboller kullanılabilir.

Zorunlu bilgilerin bildirim şekli

MADDE 16 – (1) Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme; kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek şekilde dikkat çekici bir yerde yapılır. Verilen bilgiler, diğer yazılı veya resimli unsurlar vasıtasıyla herhangi bir şekilde gizlenemez, kapatılamaz, bölünemez veya kesilemez. Bu bilgilere ilişkin yazılar ile zemin arasında belirgin bir kontrast olması sağlanır.

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

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

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

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

Mesafeli satış

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

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

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

b) Zorunlu bilgilerin tümü teslimat sırasında sunulur.

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

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

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

Dil gereklilikleri

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

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

Belirli zorunlu bilgilere ilişkin istisnalar

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

(2) En geniş yüzeyi 10 cm²'den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının sadece (a), (c), (d), (e) ve (ğ) bentlerinde yer alan bilgilerin ambalaj veya etiket üzerinde verilmesi zorunludur. Bu durumda, 9 uncu maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen bilgiler de başka yöntemler kullanılarak veya tüketicinin talep etmesi durumunda sunulur.

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

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

BEŞİNCİ BÖLÜM

Zorunlu Bilgilere İlişkin Hükümler

Gıdanın adı

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

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

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

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

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

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

Bileşenler listesi

MADDE 21 – (1) Bileşenler listesi, “bileşenler” veya “içindekiler” başlığıyla ya da bu kelimeleri içeren uygun bir başlıkla verilir. Gıdanın bütün bileşenleri, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla bu listede yer alır.

(2) Bileşenler, uygulanabildiği durumlarda, 20 nci madde ile Ek-15'te yer alan kurallara uygun olarak kendi özel adları ile belirtilir.

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

(4) Kalıntılar ‘bileşen’ olarak kabul edilmez.

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

Bileşenler listesine ilişkin istisnalar

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

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

b) Tanımından karbonatlı olduğu anlaşılan karbonatlı sular.

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

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

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

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

Gıda bileşenlerinin bileşenler listesinde belirtilmesine ilişkin istisnalar

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

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

b) Gıdadaki varlığı, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde geçen taşıma prensibi çerçevesinde, yalnızca bu gıdanın içerdiği bir ya da daha fazla bileşenden kaynaklanan ve son üründe teknolojik fonksiyonu bulunmayan gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri.

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

ç) Gıda katkı maddesi olmayan ancak taşıyıcılar gibi aynı şekilde ve aynı amaçla ve kesinlikle gerekli miktarlarda kullanılan taşıyıcılar ve maddeler.

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

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

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

Alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünlerin bildiriimi

MADDE 24 – (1) Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan ve Ek-1’de yer alan herhangi bir bileşen ya da işlem yardımcısı veya bu ekte yer alan alerjiye veya intoleransa neden olan bir maddeden ya da üründen elde edilen herhangi bir bileşen ya da işlem yardımcısı ile ilgili bilgiler aşağıdaki kurallara göre belirtilir:

a) Bu bilgiler, Ek-1’de yer alan madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak ve 21 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak bileşenler listesinde belirtilir.

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

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

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

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

Bileşenlerin miktarının bildirimi

MADDE 25 – (1) Bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan bileşenin veya bileşen grubunun miktarı aşağıdaki durumlarda belirtilir:

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

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

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

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

Gıdanın net miktarı

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

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

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

MADDE 27 – (1) Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdalarda son tüketim tarihi, diğer gıdalarda tavsiye edilen tüketim tarihi belirtilir. Son tüketim tarihi geçmiş olan gıdalar, 5996 sayılı Kanununun 21 inci maddesinin birinci fıkrasının (a), (b), (c) ve (ç) bentlerine göre güvenilir olmayan gıda olarak kabul edilir.

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

Özel muhafaza koşulları veya kullanım koşulları

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

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

Ticari unvan ve adres

MADDE 29 – (1) 8 inci maddenin birinci fıkrasına göre;

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

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

İşletme kayıt numarasının gösterim şekli

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

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

(3) İşaretlemenin yapılamadığı durumlarda, gıdanın üretildiği işletmenin işletme kayıt numarasıyla birlikte uygun bir kodlama sistemi kullanılabilir.

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

Menşe ülke

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

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

a) Gıdanın ana bileşeninin menşe ülkesi de belirtilir.

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

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

Kullanım talimatı

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

Alkol derecesi

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

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

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