

4.4.Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

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

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

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

ç) **Bakanlık:** Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

d) **Besin ögesi:** Protein, karbonhidrat, yağ, lif, tuz/sodyum ve Ek-9 Bölüm 1'inde yer alan vitaminler ve mineraller ile bu gruplara ait olan veya bu gruplardan birine giren maddeleri,

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

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

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

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

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

2) Fırıncılık ve pastacılık ürünleri ile ilgili olarak;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

u) **Resmî ad:** Gıdanın ilgili mevzuatta belirlenen adını,

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

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

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

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

aa) **Taşıyıcı:** Gıdalara besinsel veya fizyolojik amaçlarla ilave edilen gıda katkı maddelerini veya aroma vericileri, gıda enzimlerini, besin maddelerini ve/veya diğer maddeleri; bu maddelerin teknolojik fonksiyonlarını değiştirmeden ve birbirleri ile herhangi bir teknolojik etki göstermeden çözmek, seyreltmek, disperse etmek veya fiziksel yollarla modifiye ederek, bu maddelerin işleme, uygulama ve kullanımını kolaylaştıran maddeyi,

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

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

çç) **Zorunlu etiket bilgileri:** Mevzuat gereğince son tüketicisiye sunulması gereken bilgileri, ifade eder.

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

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

- 1) Enerji için;
 - Sağlar
 - Azalan veya artan oranda sağlar
 - Sağlamaz

- 2) Besin öğeleri ve/veya diğer öğeler için;
 - İçerir
 - Azalan veya artan oranlarda içerir
 - İçermez

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

- 1) Enerji değeri,
- 2) Besin öğeleri;
 - Yağ,
 - Karbonhidrat,
 - Tuz/sodyum,
 - Lif,
 - Protein,
 - Ek-9 Bölüm 1'de yer alan ve gıdada bu ekte tanımlanan belirgin miktarlarda bulunan vitamin ve mineraller

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

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

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

e) **Doymuş yağ:** Çift bağ içermeyen yağ asitlerini,

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

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

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

1) Tüketilen gıdada doğal olarak bulunan yenilebilir karbonhidrat polimerlerini,

2) Gıda hammaddelerinden fiziksel, enzimatik veya kimyasal yolla elde 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,

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

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

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

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

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

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

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

n) **Şeker alkolü (poliol):** İki'den fazla hidroksil grubu içeren alkollerini,

- o) **Tekli doymamış yağ:** Cis formunda bir adet çift bağ içeren yağ asitlerini,
- ö) **Trans yağ:** Trans formunda en az bir adet konjuge olmayan (en az bir metilen grubu kesintili) karbon-karbon çift bağı içeren yağ asitlerini,
- p) **Tuz:** “Tuz = Sodyum x 2,5” formülü kullanılarak hesaplanan tuz eşdeğeri içeriğini,
- r) **Yağ:** Fosfolipitler de dâhil olmak üzere, tüm lipitleri,
ifade eder.