

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### 7.Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilere İlişkin Ayrıntılı Hükümler

#### 7.1.Gıdanın adı

**MADDE 17** – (1) Gıdanın adı olarak, o gıda için geçerli olan mevzuat hükümlerinde belirtilen resmî ad kullanılır. Böyle bir adın olmaması durumunda, gıdanın alışılabilir adı kullanılır. Eğer gıdanın alışılabilir bir adı da yoksa veya bu ad kullanılmayacaksa, tanımlayıcı bir ad belirlenir.

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

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

(4) Işınlanmış gıdaların üzerinde, “ışınlanmıştır” veya “ışınlama işlemi yapılmıştır” ifadesi ve 6/11/1999 tarihli ve 23868 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Işınlama Yönetmeliğinde belirtilen diğer bildirimler bulunur.

#### 7.2.Bileşenler listesi

**MADDE 18** – (1) Bileşenler listesi, “bileşenler” veya “içindekiler” başlığıyla ya da bu kelimeleri içeren uygun bir başlıkla verilir. Gıdanın bütün bileşenleri, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla bu listede yer alır.

(2) Bileşenler kendi özel adları ile belirtilir ve gerektiğinde 17 nci maddenin hükümleri uygulanır.

(3) Birinci ve ikinci fıkraların uygulanmasına ilişkin kurallar, Ek-4’te yer almaktadır.

#### 7.3.Bileşenler listesine ilişkin istisnalar

**MADDE 19** – (1) Aşağıdaki gıdalarda bileşenler listesinin bulunması zorunlu değildir:

a) Soyulmamış, doğranmamış veya benzeri bir işlemden geçirilmemiş, patates de dâhil olmak üzere, 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 fermentasyon sirkeleri,

ç) Üretimleri için elzem olan laktik ürünler, gıda enzimleri ve mikroorganizma kültürleri dışında bir bileşen ilave edilmemiş olan peynir, tereyağı, fermente süt ürünleri ve kremler veya taze peynirler ve işlenmiş peynirler hariç olmak üzere, üretiminde tuz kullanılması gereken peynirler,

d) Aşağıdaki koşullardan herhangi birine uymak kaydıyla, tek bir bileşenden oluşan gıdalar;

1) Gıdanın adı ile bileşenin adının aynı olması durumunda,

2) Gıdanın adının, bileşenin doğasını açıkça tanımlaması durumunda.

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

**MADDE 20** – (1) 21 inci 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 Yönetmeliğinin 15 inci maddesinin birinci ve ikinci fıkralarında bahsedilen 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) Gerekli miktarlarda kullanılan; taşıyıcılar ve gıda katkı maddesi olmayan ancak taşıyıcılar gibi aynı şekilde ve aynı amaçla kullanılan 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.

#### **7.5.Alerjen bileşenlerin ya da alerjen işlem yardımcılarının bildirim**

**MADDE 21** – (1) Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan ve Ek-1’de yer alan herhangi bir alerjen bileşen ya da alerjen işlem yardımcısı veya bu ekte yer alan alerjen 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 alerjen madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak ve 18 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak bileşenler listesinde belirtilir.
- b) Bileşenler listesinde Ek-1’de belirtildiği şekilde yer alan alerjen madde veya ürün adları, bu bilgiyi listenin geri kalan bölümünden açıkça ayıran bir yazı dizgisi vasıtasıyla (örneğin, punto, stil veya arka plan rengi aracılığıyla) vurgulanır.
- c) Eğer gıdanın bileşenler listesi yok ise alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcılarının ilişkin bilgiler, Ek-1’de yer alan alerjen madde veya ürün adlarını takiben “içerir” kelimesi kullanılarak belirtilir.
- ç) Eğer gıdanın içinde bulunan birkaç bileşen veya işlem yardımcısı Ek-1’de yer alan tek bir maddeden veya üründen geliyor ise ilgili bileşen veya işlem yardımcısının her biri için açık bir şekilde etiketleme yapılır.
- d) Eğer gıdanın adı ilgili alerjen madde veya ürüne açık bir şekilde atıfta bulunuyorsa, söz konusu alerjen bileşenin veya alerjen işlem yardımcısının bildirimine gerek yoktur.

#### **7.6.Bileşenlerin miktarının bildirim**

**MADDE 22** – (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 elzem ise.

(2) Birinci fıkranın uygulanmasında dikkate alınması gereken kurallar ve bileşen miktarının belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar, Ek-5'te yer almaktadır.

#### **7.6.Gıdanın net miktarı**

**MADDE 23** – (1) Gıdanın net miktarı, litre, santilitre, mililitre, kilogram veya gram birimlerinden uygun olanı kullanılarak sıvı ürünlerde hacim birimleriyle, diğer ürünlerde kütle birimleriyle belirtilir.

(2) Birinci fıkranın uygulanmasında dikkate alınması gereken kurallar ve net miktarın belirtilmesinin zorunlu olmadığı özel durumlar, Ek-6'da yer almaktadır.

#### **7.7.Tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihi**

**MADDE 24** – (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' bilgilerinden uygun olanı, Ek-7'de yer alan kurallara göre belirtilir.

(3) 'Son tüketim tarihi' bilgisinin verilmesini gerektiren gıdalarda, 'tavsiye edilen tüketim tarihi' bilgisine yer verilemez.

#### **7.8.Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları**

**MADDE 25** – (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.

#### **7.9.Ticari unvan ve adres**

**MADDE 26** – (1) Gıdanın etiketlenmesinde duruma göre aşağıdaki bilgilerden uygun olanı belirtilir;

a) Üreticinin adı veya ticari unvanı ve adresi,

b) Ambalajlayıcının adı veya ticari unvanı ve adresi,

c) Eğer gıdanın üretildiği veya ambalajlandığı yer ülke içinde değilse, gıdanın ülke içine satışını yapan ithalatçı veya dağıtıcı firmanın adı veya ticari unvanı ve adresi.

(2) Birinci fıkrada bahsedilen bilgiler verilirken, bilginin önünde "Üretici", "Ambalajlayıcı", "İthalatçı", "Dağıtıcı" gibi açıklayıcı ifadelere yer verilir.

#### **7.10.İşletme kayıt numarası**

**MADDE 27** – (1) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak; kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının işletme kayıt numarası, 'İşletme kayıt no:....' ifadesi kullanılarak belirtilir.

(2) Kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının birden fazla işletmesi var ise; üretimin veya ambalajlamanın yapıldığı işletmenin kayıt numarası açık bir şekilde işaretlenmek şartıyla, etikette diğer işletmelere ait kayıt numaraları da yer alabilir.

#### **7.11.Menşe ülke**

**MADDE 28** – (1) Gıdanın menşe ülkesi, uygun ifadeler kullanılarak kısaltma yapılmadan açık olarak belirtilir.

(2) Gıdanın menşe ülkesi ile ana bileşenin menşe ülkesi aynı değilse;

a) Gıdanın ana bileşenin menşe ülkesi de belirtilir veya

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

#### **7.12.Kullanım talimatı**

**MADDE 29** – (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.

#### **7.13.Alkol miktarı**

**MADDE 30** – (1) Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2204 tarife pozisyonunda yer alan ürünlerde alkol miktarı, bu ürünlerle ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir.

(2) Birinci fıkrada bahsedilen ürünler hariç olmak üzere, hacmen % 1,2’den fazla alkol içeren içeceklerde gerçek alkol miktarı, Ek-8’de yer alan kurallara göre belirtilir.