



TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA ETİKETLEME ve TÜKETİCİLERİ BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ

**Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü**

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği
26/01/2017

**Türk Gıda
Kodeksi Gıda
Etiketleme Ve
Tüketicileri
Bilgilendirme
Yönetmeliği**
26/01/2017
(29960 mükerrer
sayılı Resmi
Gazete)

**Türk Gıda
Kodeksi Gıda
Etiketleme
Ve
Tüketicileri
Bilgilendirme
Yönetmeliği
Hakkında Kılavuz**
17/7/2017

**Beslenme
Beyanları**

**Türk Gıda
Kodeksi
Beslenme Ve
Sağlık Beyanları
Yönetmeliği**
26/01/2017
(29960 Mükerrer
Sayılı Resmi
Gazete
19.11.2019
Kılavuz

**Sağlık Beyanları
Sağlık Bakanlığı**



ETİKET&ETİKETLEME

Etiket: Gıdanın ambalajının veya kabının üzerine yazılmış, basılmış, şablon ile basılmış, işaretlenmiş, kabartma ile işlenmiş, soğuk baskı ile basılmış, yapıştırılmış veya iliştirilmiş olan herhangi bir işareti, markayı, damgayı, resimli veya diğer tanımlayıcı unsurlar.

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 işaretler.



Gıda etiketlerinde...

Yeni dönem başlıyor!

HEDEF KİTLE???



TÜKETİCİ

Sorumlu ?





Bu kadar küçük yazdıklarına
göre kesin saklamak istedikleri
şeyler var...



DOĞRU BİLGİLENDİRMEYE İLİŞKİN KURALLAR

(1) Gıda hakkında bilgilendirme özellikle;

- a) Gıdanın başta doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşey 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.

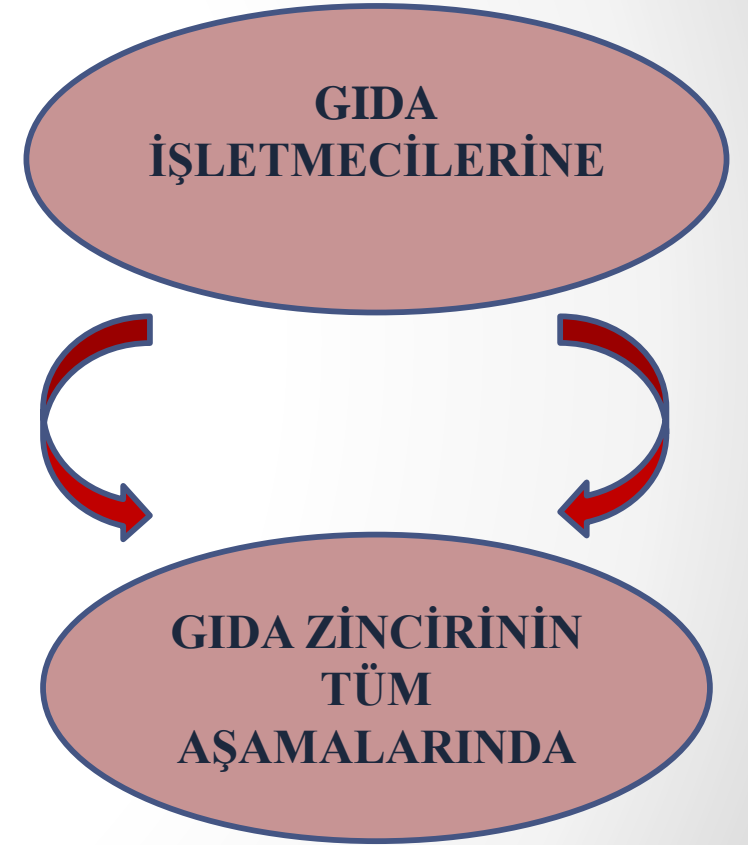
(2) **Gıda hakkında bilgilendirmenin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olması sağlanır.**

(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.**



KAPSAM



HANGİ GIDALAR???



SON
TÜKETİCİYE
SUNULMASI
AMAÇLANAN
TÜM
GIDALAR

SUCUK

TOPLU
TÜKETİM
YERLERİ
TARAFINDAN
SUNULAN
GIDALAR

TOPLU
TÜKETİM
YERLERİNE
YÖNELİK
OLARAK
HAZIRLANAN
GIDALAR

GIDA
İŞLETMECİLERİ
ARASINDA ARZ
EDİLEN
GIDALAR

SORUMLULUKLAR

Gıda hakkında bilgilendirmeden (bilgilerin varlığı ve doğruluğu), gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda işletmecisi, ithal edilen gıda hakkında bilgilendirmeden ise ithalatçı sorumludur.

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



MESAFELİ SATIŞTA SORUMLULUK

Mesafeli satış kapsamında bir gıda işletmecisi ürünü kendisi üretip kendisi pazarlıyor ise KENDİSİ sorumludur.

Mesafeli satış kapsamında başka bir gıda işletmecisi tarafından üretilen ürün ile ilgili zorunlu bilgilendirmenin satış öncesinde tüketiciye sunulmasından;

MESAFELİ SATIŞ İŞLETMECİSİ (e-ticaret, televizyon, telefon vb. araçlar ile ÜRÜNÜN SATIŞINA ARACILIK EDEN İŞLETME) sorumludur.



Teslimat sırasında gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin tüketiciye sunulmasından;

Ürünü son tüketiciye mesafeli satışa aracılık eden işletme ulaştırıyor ise KENDİSİNE,

Ürünün son tüketiciye sunulmak üzere siparişi alınarak üretici tarafından gönderilmesi durumunda ÜRETİCİ İŞLETMECİYE aittir.

YENİ TANIMLAR



GIDA HAKKINDA BİLGİLENDİRME

Bir etiket, 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 bilgilendirme



GIDA HAKKINDA ZORUNLU BİLGİLENDİRME

İlgili mevzuat gereğince son tüketiciye sunulması gereken mecburi bilgiler

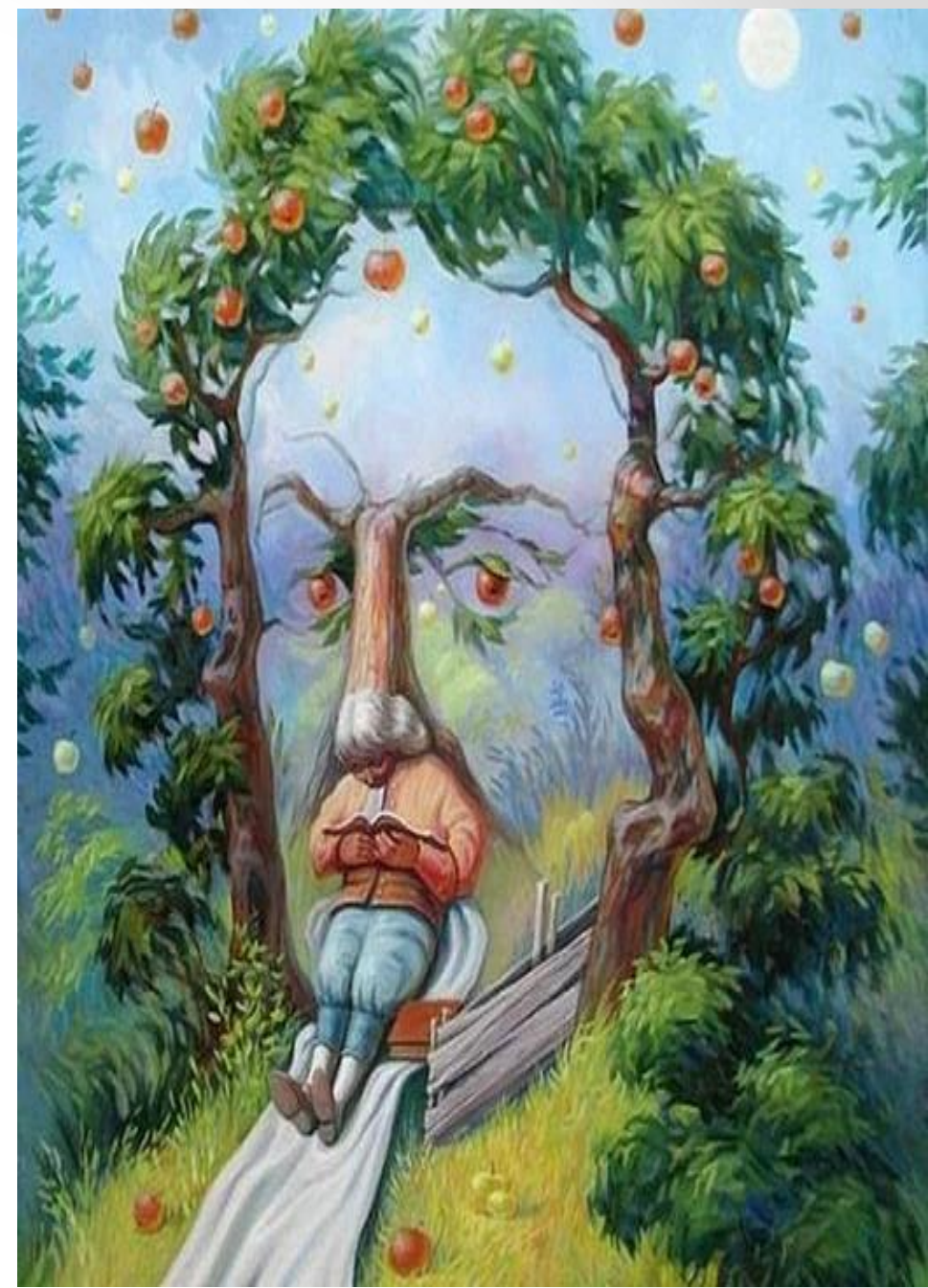
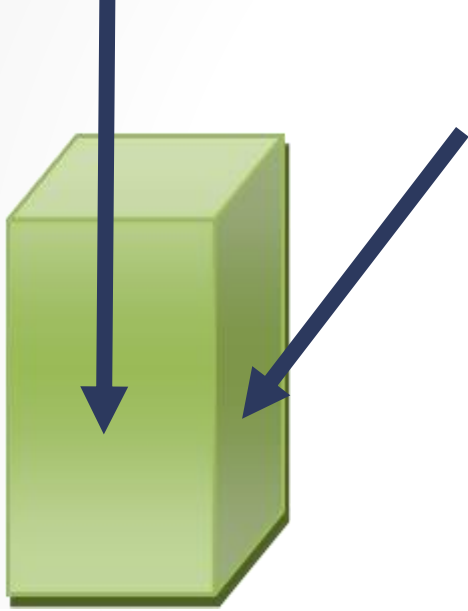
Madde 9 ve Ek-2

TEMEL GÖRÜŞ ALANI

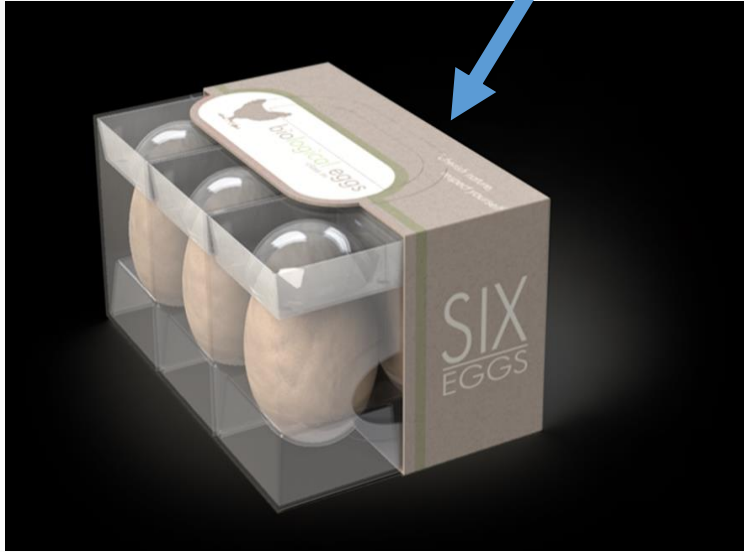
Bir ambalajın, tüketici tarafından ilk bakışta yüksek bir olasılıkla görülmesi beklenen alanıdır !



TEMEL GÖRÜŞ ALANI







TÜKETİM BİRİMİ



Hazır
ambalajlı
gıdalar



=

Ambalajın veya etiketinin üzerinde adedi veya ağırlığı belirtilen ve ambalajın içinde ağırlıkları aynı olan paket, dilim, adet, draje, tane ve benzeri şekildeki ayrı her bir birim

Porsiyon büyüklüğü belirlenmiş gıdanın Yönetmelikte belirtilen Gıdaların Porsiyon Büyüklükleri (Ek-12) dışındaki tek kullanımlık ambalajda sunulduğu tek birim



Bir paket

$\frac{1}{2}$

$\frac{1}{2}$

$\frac{1}{3}$

$\frac{1}{3}$

$\frac{1}{3}$



Adet
Gram
vb. bilgisi

ZORUNLU BİLGİLER



- ✓ **Gıdanın adı ***
- ✓ **Bileşenler listesi.**
- ✓ **Alerjiye veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde veya Ürünler (Yönetmelik Ek-1)**
- ✓ **Belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı.**
- ✓ **Gıdanın net miktarı***
- ✓ **Tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi.**
- ✓ **Özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları.**
- ✓ **Gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi.**
- ✓ **İşletme kayıt numarası veya tanımlama işareti.**
- ✓ **Menşe ülke.**
- ✓ **Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı.**
- ✓ **Hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol derecesi ***
- ✓ **Beslenme bildirimi.**

(* Aynı görüş alanında verilir. (bir ambalajın tek bir bakış noktasından okunabilen tüm yüzeyleri)

HAZIR AMBALAJLI OLMAYAN GIDALAR

Tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan gıdalar

- Gıdanın adı
- Bileşenler listesi
- Alerjenler
- TETT ya da STT
- **Gıda İşletmecisi Unvan ve Adres**
- Menşe

Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar

- Gıdanın adı
- Bileşenler listesi
- Alerjenler
- TETT ya da STT
- Menşe

YENİ DÜZENLEME

- Gıdanın adı
- Alerjenler
- TETT ya da STT
- Gıda İşletmecisi Unvan ve Adres
- Menşe
- Alkol ve Domuz (Ek-2)



İLAVE ZORUNLU BİLGİLER

Koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır

Tatlandırıcı içerir.” veya Tatlandırıcılı

Meyanköku içerir.
Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır

Yüksek miktarda kafein içerir.
Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez

Bitkisel sterol/bitkisel stanol ilaveli

Aşırı tüketimi laksatif etki yaratabilir

Şeker/şekerler ve tatlandırıcı içerir
Şekerli ve tatlandırıcılı

Aspartam (fenilalanin kaynağı) içerir

Alkol içerir

Domuzdan elde edilen ... içerir

İLAVE ZORUNLU BİLGİLER

Dondurulmuş et, dondurulmuş *hazırlanmış* et karışımları ve dondurulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünleri :

“Dondurulduğu tarih veya ürünün bir kereden fazla dondurulduğu durumlarda ilk kez dondurulduğu tarih”



.... gıdanın adının yanında

.... etiket üzerinde

.... bileşenler listesinin hemen ardında

.... gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde

.... bileşenler listesinde verilir.



Hazır ambalajlı gıdaların satış yerinde orijinal ambalajının bozularak daha küçük ambalajlar haline getirilmesi halinde (Teneke peynir , zeytin vb.) :

- 1- Yeni bir TETT/STT belirlenmesi gereklidir.
- 2- Satış yeri tarafından bu tarih belirlenirken üretici işletmenin tavsiyesi dikkate alınabilir.
- 3- Bu durumda üretici işletme bilgisinin tüketiciye sunulması doğru bilgilendirme açısından faydalı olacaktır.



OTOMATİK SATIŞ MAKİNELERİNDE SORUMLULUK

Otomatik satış makinelerinde veya otomasyon sistemi ile çalışan ticari tesislerde satışı yapılan hazır ambalajlı olmayan gıdalar için zorunlu bilgiler;

✓ **Gıdanın adı**

✓ **Alerjen bilgileri**

Bu bilgilerin tüketiciye ulaşmasında makinenin ya da tesisin işletmecisi sorumludur.



TOPLU TÜKETİM YERLERİNDE TÜKETİCİYE SUNULMASI GEREKEN ZORUNLU BİLGİLER



TOPLU TÜKETİM YERİ ???
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

TOPLU TÜKETİM YERLERİNDE TÜKETİCİYE SUNULMASI GEREKEN ZORUNLU BİLGİLER





Genel Alerjenler



Gluten



Yer fıstığı



Kabuklu yemişler



Süt



Soya



Hardal



Bakla



Yumurta



Balık



Deniz kabukluları



Yumuşakçalar



Susam



Kereviz
















Sülfidler

ALLERJEN BİLEŞENLER















Bileşenler	Renk Kodu
Gluten içeren tahıl çeşitleri (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılçıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri	
Kabuklular ve ürünleri	
Yumurta ve ürünleri	
Balık ve ürünleri	
Yerfıstığı ve ürünleri	
Soya fasulyesi ve ürünleri	
Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)	
Yerfıstığı, fındık ve fıstık gibi sert kabuklu meyveler; badem, fındık, ceviz, cashew fıstığı, kaju, pekan fıstığı, brezilya fıstığı, antep fıstığı, macadamia fıstığı ve Queensland fıstığı ve bunların ürünleri	

	MEZGİT FILETO PESTO SOSLU	<input type="radio"/>
	Haddock filet with pesto sauce	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Pesto-Soße	<input type="radio"/>
		
	MEZGİT FILETO BADEMLİ	<input type="radio"/>
	Haddock filet with tonsils	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Mandeln	<input checked="" type="radio"/>
		
	MEZGİT FILETO SAFRAN SOSLU	<input type="radio"/>
	Haddock filet with saffron sauce	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Safran-Soße	<input type="radio"/>
		

	MEZGİT FILETO PESTO SOSLU	<input type="radio"/>
	Haddock filet with pesto sauce	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Pesto-Soße	<input type="radio"/>
		
	MEZGİT FILETO BADEMLİ	<input type="radio"/>
	Haddock filet with tonsils	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Mandeln	<input checked="" type="radio"/>
		
	MEZGİT FILETO SAFRAN SOSLU	<input type="radio"/>
	Haddock filet with saffron sauce	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Safran-Soße	<input type="radio"/>
		

		Gluten içeren tahıl çeşitleri ve ürünleri
		Kabuklular ve ürünleri
		Yumurta ve ürünleri
		Balık ve ürünleri
		Yerfıstığı ve ürünleri
		Soya fasulyesi ve ürünleri
		Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)
		Badem, fındık, ceviz ve fıstık gibi sert kabuklu meyveler
		Kereviz ve ürünleri
		Hardal ve ürünleri

	MEZGİT FILETO PESTO SOSLU	<input checked="" type="radio"/>
	Haddock filet with pesto sauce	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Pesto-Soße	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>
	MEZGİT FILETO BADEMLİ	<input checked="" type="radio"/>
	Haddock filet with tonsils	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Mandeln	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>
	MEZGİT FILETO SAFRAN SOSLU	<input checked="" type="radio"/>
	Haddock filet with saffron sauce	<input type="radio"/>
	Schellfischfilet mit Safran-Soße	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>

MENU

Salad and Starters Buffet

Duckling with Oranges

or

Potato dumplings stuffed with quark on grilled
zucchini



Chestnut mousse on Chocolate glaze



or

Fruit Salad with Vanilla Ice-cream



Allergens



Cereals containing gluten



Egg



Milk (including lactose)



Nuts

Allergens - Allergènes - Allergeni - Allergene



Cereals containing gluten - *Céréales contenant du gluten* -

Cereali contenti glutine - *glutenhaltiges Getreide*



Crustaceans - *Crustacés* - *Crostacei* - *Krebstiere*



Egg - *Oeuf* - *Uova* - *Ei*



Milk (including lactose) - *Lait (y compris le lactose)* - *Latte* -

Milch und Laktose



Lupin - *Lupin* - *Lupini* - *Lupine*



Molluscs - *Mollusques* - *Molluschi* - *Weichtiere*



Asparagus Salad with Cream Sauce

Salade d'asperges à la Crème Fraîche

Insalata D'asparagi alla Panna

Spargelsalat mit Rahmsauce



Apple Soup with Baked Poppy Doughnuts

Crème aux Pommes Avec Beignet Au Pavot

Crema di Mele con „Krapfen“ al Papavero

Apfelsuppe mit Gebackenen Mohnkrapferln



Basil "Spätzle" Pasta

Pâtes "Spätzle" Au Basilic

„Spätzle“ al Basilico

Basilikumspätzle



Bouillon Soup with Pan-fried "Knödeln" Dumplings

Bouillon avec Boulettes "Knödeln" sautées

Canederli pressati in brodo

Bouillon mit Pressknödeln



Gıdanın Adı: Yayla orbası

**Alerjenler: Buğday unu (Gluten),
Yoğurt (Laktoz), Yumurta, Tereyağ**



Gıdanın Adı : İzmir Köfte

**Alerjen: Galeta unu (Gluten),
Yumurta**



Gıdanın adı: Arpa Şehriyeli Pirinç Pilavı

**Alerjenler: *Arpa şehriye (Gluten),
Tereyağı***



Gıdanın adı: Soya Soslu Tavuk Sote

Alerjen: Soya, Buğday unu (Gluten)



Gıdanın adı: Tahinli-Cevizli Kemalpaşa Tatlısı

**Alerjenler: Taze peynir, *Yumurta*, Buğday unu
(Gluten), Tahin (Susam), Ceviz**



Gıdanın adı : Antep Fıstıklı Baklava

**Alerjenler: Buğday unu (Gluten), Tereyağı,
Yumurta, Antep Fıstığı**



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

01/01/2020

Gluten İçeren Tahıllar



Yumurta ve yumurta ürünleri



Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri



Süt ve süt ürünleri



Hardal ve ürünleri



Kükürt dioksit ve sülfidler



Kabuklular (*Crustacea*) ve ürünleri



Balık ve balık ürünleri



Soya fasulyesi ve ürünleri



Sert kabuklu meyveler



Susam tohumu ve ürünleri



Acı bakla ve ürünleri



Yumuşakçalar ve ürünleri



GIDA ALERJİNİZ VARSA SİPARİŞ VERMEDEN ÖNCE BİLGİ İSTEYİNİZ!!!

BESİN İNTOLERANSI	BESİN ALERJİSİ
Reaksiyonlar genellikle geç ortaya çıkar ve saatler veya günler alabilir.	Alerjik olunan gıdanın alınmasından dakikalar sonra (en geç 2 saat içinde) alerjik reaksiyonlar ortaya çıkar.
Aynı anda birkaç farklı besine karşı intolerans bulunabilir.	Alerjik olunan gıdanın alınmasından hemen sonra vücutta IgE tipi antikorlar oluşmaya başlar.
Şişkinlikten ishale, migrenden depresyona, kaşıntıdan kronik yorgunluğa kadar çok değişik belirtiler görülebilir.	Kan basıncı düşmesi, bayılma, kaşıntı, deri döküntüleri, burun akıntısı, soluk almada güçlük gibi klinik bulguların ortaya çıkmasına neden olur (anafilaksi !!) .
Kanda artmış intolere olunan besinlere karşı oluşan IgG tipinde antikorlar saptanabilir.	Ortaya çıkan reaksiyonlar yaşamı tehdit edici boyutta olabilir ve genellikle acil müdahale gerekir.



ZORUNLU BİLGİLERİN GÖSTERİM ŞEKLİ

Bilgiler, herhangi bir şekilde gizlenemez, kapatılamaz, bölünemez !!!



x-yüksekliği (5) : en az 1,2 mm



x-yüksekliği: en az 0,9 mm
en geniş yüzey < 80 cm²

ZORUNLU BİLGİLERİN GÖSTERİM ŞEKLİ

En geniş yüzeyi 10 cm² den küçük olan ambalajlarda



Gıdanın adı

Alerjen bildirim

Net miktar

TETT veya STT

İşletme kayıt/onay no



GIDANIN ADI

Resmi ad

- Kaşar peyniri
- Natürel Sızma Zeytinyağı



Alışlagelmiş ad

- Kadayıf
- Sütlaç
- Revani



Tanımlayıcı ad

- Sezar salatalı tavuklu sandviç
- Karamel dolgulu yumuşak şekerleme



Hiçbir ticari marka, marka adı veya ürünün içeriğini yansıtmayan özel ad 'gıdanın adı' yerine geçemez.

GIDANIN ADI

- Gıdanın ithal edildiği ülkede kullanılan adı, ithal edilmesi ve/veya yerli üretilmesi durumunda gıdanın adı olarak kullanılabilir.
 - Ancak, son tüketicinin o gıdanın gerçek doğasını anlaması ve karıştırabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesi sağlanamıyorsa, gıdanın adına yakın bir yerde diğer tanımlayıcı bilgilere yer verilir.



Cappuccino tüketiciler tarafından kolayca algılanabileceğinden ilave tanımlayıcı bilgilere gerek yoktur.



Quark için taze peynir ifadesinin de kullanılması gerekir.

GIDANIN ADINA EŞLİK EDEN ZORUNLU BİLGİLER (EK-15)

“toz”

“ışınlanmıştır”

“tütsülenmiş”

‘gıdanın adında’
‘gıdanın adının yanında’

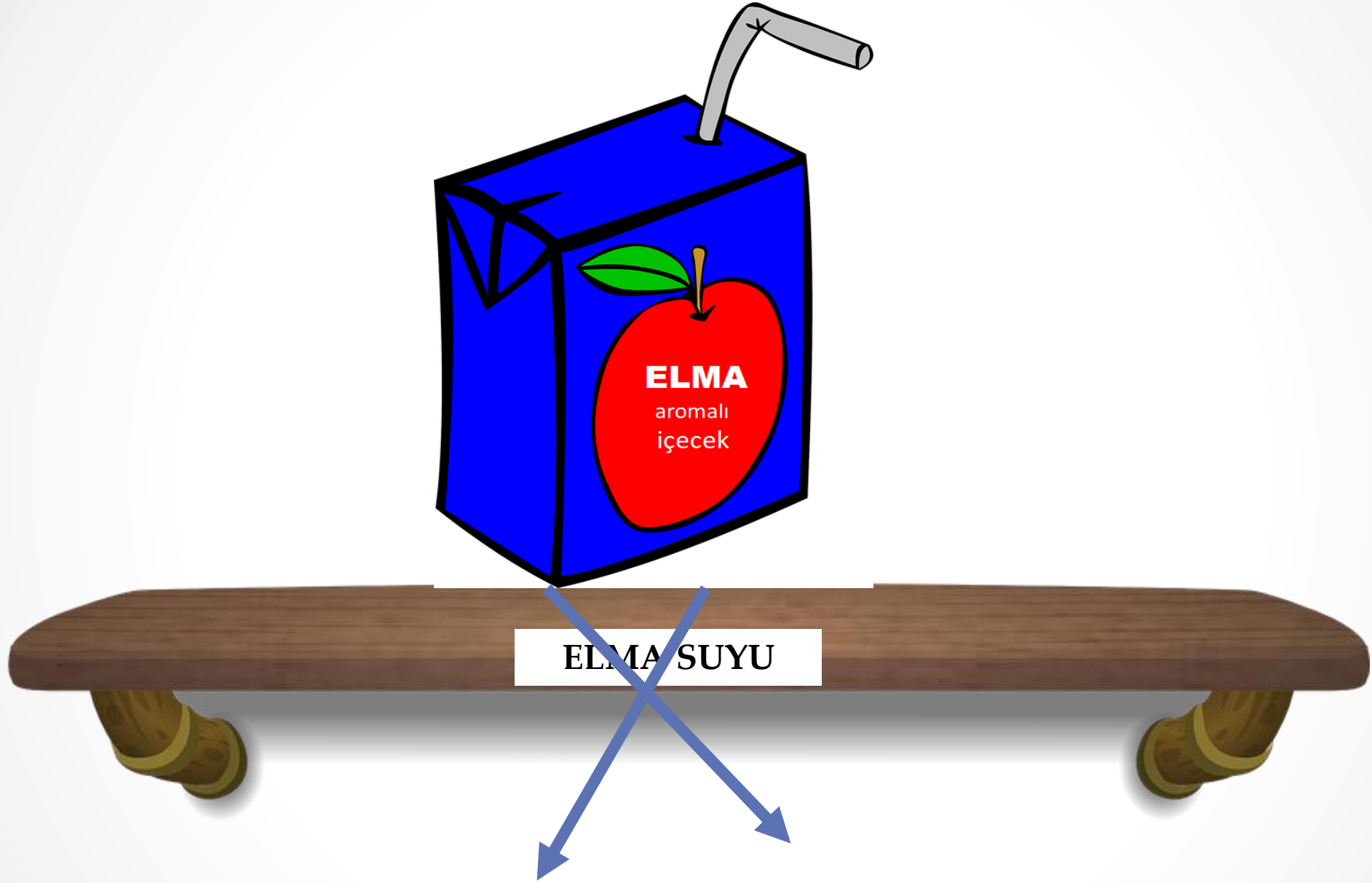
“konsantre”

“dondurularak
kurutulmuş”



“derin
dondurulmuş”

Gıdanın fiziksel durumuna veya geçirdiği özel işleme ilişkin bilgilerin bulunmamasının satın alan kişiyi yanıltabileceği durumlarda!!!



GIDANIN ADI

**Taze
Muz
Aromalı
Süt**



**Muz
Aromalı
Süt**



**Geçiş süreci
tamamlanıyor!!
01/01/2020**

Aynı punto, aynı yazı tipi, arka plan vb.

BİLEŞİK BİLEŞENİN BİLEŞENLER LİSTESİNDE BELİRTİLMESİ

- Bileşik bileşenin bileşenleri ağırlıkça azalan sıra kuralına uygun olacak şekilde her biri ayrı birer bileşen şeklinde verilir. Örneğin ;
 - **İçindekiler:** Buğday unu, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), meyve %10 (çilek, böğürtlen, karadut), kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...
 - **İçindekiler:** Buğday unu, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), %5 çilek, %3 böğürtlen, %2 karadut, kabartıcı (amonyum bikarbonat), ...



BİLEŞENLER LİSTESİ

Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştirmeksizin birbiri yerine

kullanılan bileşenler için:

< % 2 ve/veya

> % 2 ve/veya + Kodlama



BEBIDA REFRESCANTE DE EXTRACTOS.

Con azúcares y edulcorantes.

Ingredientes: agua carbonatada, **azúcar (Z) o jarabe de glucosa-fructosa (J)** (ver código impreso en la base), correctores de acidez: E-330 y E-331, edulcorantes: E-950, aspartamo y E-959, conservador E-211 y aromas naturales de limón y lima. Contiene una fuente de fenilalanina.



fruktoz-glikoz şurubu

şeker

veya

ALKOLSÜZ İÇECEK

Şeker

Fruktoz-glukoz Şurubu



- ✓ Etiketdeki İçindekiler bilgisinde “Şeker(Ş)* veya Fruktoz-Glukoz şurubu(F)*” ifadesinin yazılması,
- ✓ İçindekiler bilgisinin sonuna “ *Kullanılan şeker veya fruktoz glikoz şurubu paket üzerine kodlanmıştır” yönlendirici referans cümleinin yazılması,
- ✓ Üretim sırasında kullanılan Şeker veya Fruktoz- glikoz şurubuna ait kodun “S” veya “F” olarak ambalaj üzerine kodlanması.



MANTI



Kıyma veya soya

Gıdanın bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştireceğinden
Kodlama yapılmaz!!!

ALERJİYE VEYA İNTOLERANSA NEDEN OLAN BELİRLİ MADDE VEYA ÜRÜNLERİN BİLDİRİMİ

➤ 14 alerjen (EK-1)

➤ Bileşenler listesinde:

- Punto, *stil* veya arka plan rengi ile vurgulama



➤ Bileşenler listesi yoksa; «..... içerir»

- Örnek: Alkollü içeceklerde «Kükürtdioksit içerir»

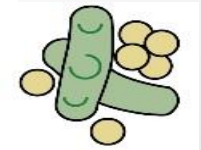
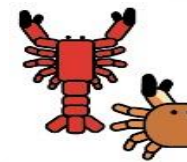
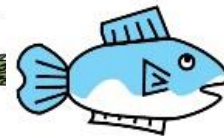


➤ Gıdanın adı açıkça atıf yapıyor ise; bildirim gerek yok.

- Örnek: Peynir, Tereyağı, Buğday Unu vb.



➤ Aynı alerjen maddeyi içeren her bileşen için ayrı ayrı bildirim



BİLEŞENLER MİKTARININ BİLDİRİMİ NE ZAMAN ZORUNLU?

➤ İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın adında yer alıyorsa
ÖRNEK: Çikolatalı süt, Meyveli kek, Çilekli yoğurt



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

ÖRNEK

%10 Meyveli Kek veya Meyveli Kek %10 Meyve

İçindekiler: **Buğday unu**, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), %10 meyve (çilek, böğütlen, kara dut), kabartıcı (amonyumbikarbonat), ...

veya

İçindekiler: **Buğday unu**, şeker, bitkisel yağ (palm, ayçiçek), %5 çilek, %3 böğürtlen, %2 kara dut, kabartıcı (amonyumbikarbonat), ...



KAKAOLU MISIR
GEVREĞİ???

BİLEŞENLER MİKTARININ BİLDİRİMİ

- İlgili bileşen veya bileşen grubu, etiket üzerinde kelimeler, resimler veya grafikler ile vurgulanıyorsa



Bol tereyağı

Ekstra peynirli

Portakallı

✓ ÇİLEK
MİKTARI



BİLEŞENLER MİKTARININ BİLDİRİMİ

- Bir bileşik bileşen, gıdanın adında geçiyor ise bileşik bileşenin miktarı da verilmelidir.

ÖRNEK: Kakaolu Krema Dolgulu bisküvi

*“Kakaolu krema dolgusu”nun miktarı belirtilirken, “kakao”nun da miktarı da verilmelidir:

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

Not: 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.



BİLEŞENLER MİKTARININ BİLDİRİMİ

LAHMACUN

İlgili bileşen veya bileşen grubu, tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendiriliyorsa



İçindekiler: Buğday unu, kıyma (%...), soğan, domates, çeşitli baharatlar (Kıymanın miktarı verilmelidir)



NET MİKTAR

- Sıvı ürünlerde **hacim**,
- Diğer ürünlerde **kütle** birimleriyle

İlave kurallar ve istisnalar = EK 6



- **Hacmi veya kütlesi önemli ölçüde kayba uğrayanların tane ile satılması veya satın alan kişinin huzurunda tartılarak satılması**
- **< 5 g veya 5 ml (baharat ve bitkiler hariç)**
- **Parça adedinin dışarıdan açık bir şekilde görülebilmesi ve kolayca sayılabilmesi veya etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla, normal olarak tane ile satılan gıdalar**



TARİH BİLDİRİMİ

- Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdalarda

**SON TÜKETİM
TARİHİ
STT**

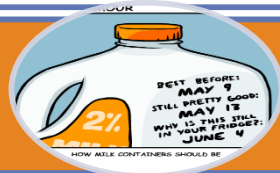


- Uygun şekilde muhafaza edildiğinde, gıdanın kendine has özelliklerini koruduğu süreyi gösteren tarih

**TAVSİYE EDİLEN
TÜKETİM TARİHİ
TETT**



- Use by, Expiry, Best before, BBD vb. diğer dillerdeki karşılıklar veya kısaltmalar Yönetmelik hükümlerine ilave olarak verilebilir.
- Atıf yapılan yerde birden fazla tarih bulunması durumunda tüketicinin anlayabileceği şekilde tarih bildirimini yapılır!



MENŞE BİLDİRİMİ

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

Menşe ülke: Türkiye
Menşe: Türkiye
Menşei: Türkiye



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



~~Menşei ülke: Türkiye~~



MENŞE BİLDİRİMİ

Ana bileşenin menşei gıdanın menşeinden farklı ise; gıdaya eşlik eden bilgilerin veya bir bütün olarak gıdanın etiketinin o gıdanın ana bileşeninin gerçek menşe ülkesi hakkında tüketiciyi yanıltacağı durumlarda

- Ana bileşenin menşei de belirtilir ya da
- Ana bileşenin menşeinin gıdanın menşeinden farklı olduğu belirtilir.

Çilek reçeli: İthal çilek kullanılarak Türkiye’de üretilmiştir.

Yerli ve ithal hammadde kullanılarak Türkiye’de üretilmiştir.



**Menşe: Türkiye
Ana bileşen Brezilya’dan ithal edilmiştir /
Ana bileşen ithaldir**

MENŞE BİLDİRİMİ

Söz konusu ana bileşenin menşeinin, bildirim yapılan gıdanın menşei ile aynı olmadığının 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 Türkiye olan Ananas Konservesinde ana bileşen olan ananasın Türkiye menşeli olması beklenmediğinden ananasın menşei ile ilgili ilave bir bildirim yazılması zorunlu değildir.



ALKOL DERECESİ

Hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde
Hacmen % alkol derecesi verilir (EK-8)



«ALKOL İÇERİR»

Alkol derecesi verme zorunluluğu bulunan ürünlerde (% olarak) Ek-2 (İlave Zorunlu Bilgiler)'de yer alan «Alkol içerir» bildirimine gerek yoktur.



Bir gıdanın üretiminde bileşen ve/veya bileşik bileşenin bileşeni olarak etil alkol ve/veya alkollü içki kullanılmış ise etikette;

“ALKOL İÇERİR”

Madde 23 istisna (Örneğin Aromalarda taşıyıcı olarak kullanılan alkol) ancak son üründe ya bulunmayacak ya da çok az oranda bulunacak!!!

DOMUZ KAYNAKLI BİLEŞEN BİLDİRİMİ

Gıdada bileşen ve/veya bileşik
bileşenin bileşeni olarak domuzdan
elde edilen herhangi bir madde
bulunuyorsa;



«DOMUZDAN ELDE EDİLEN ... İÇERİR»

Gıdanın Adı İle Aynı Görüş Alanı İçinde
<<Temel Görüş Alanı>>



BESLENME BİLDİRİMİ

ENERJİ ve BESİN ÖGELERİ	100g için	31g* için
Enerji	540 kcal/ 2255 kJ	167kcal/ 699 kJ
Yağ	29,8 g	9,2 g
Doymuş Yağlar	19,4 g	6 g
Karbonhidrat	60,6g	18,8 g
Şekerler	55,3 g	17,1 g
Lif	1,9 g	0,6 g
Protein	6,3 g	2 g
Sodyum	0,11 g	0,03 g
Kalsiyum	720 mg (%90 RDA**)	223 mg (%28 RDA**)

* 1 paketteki miktar

**RDA: Tavsiye edilen Günlük Beslenme Referans Değeri'ni karşılama yüzdesi



BESLENME BİLDİRİMİ
Hazır ambalajlı gıdalarda
01/01/2020 tarihinden
itibaren zorunlu bir
bilgidir !!!



BESLENME BİLDİRİMİ

BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME = BESLENME BİLDİRİMİ

TGK Etiketleme Yönetmeliği

Grup 1	Grup 2
Enerji Değeri	Enerji Değeri
Yağ	Yağ
Karbonhidrat	Doymuş Yağ
Protein	Karbonhidrat
	Şeker
	Protein
	Lif
	Tuz/Sodyum

TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği



Enerji ve Besin Öğeleri (100 g ya da 100 ml üzerinden)
Enerji (kj/kcal)
Yağ (g)
- Doymuş Yağ (g)
Karbonhidrat (g)
- Şekerler (g)
Protein (g)
Tuz (g)

BESLENME BİLDİRİMİ

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g ya da 100 ml üzerinden)

Enerji (kj/kcal)

Yağ (g)

- Doymuş Yağ (g)

Karbonhidrat (g)

- Şekerler (g)

Protein (g)

Tuz (g)

ZORUNLU BESLENME BİLDİRİMİ İÇİN:

- Enerji ve besin öğeleri bu sıralama ve ölçü birimleri ile
- Gıdanın 100 g veya 100 ml'si üzerinden bildirim zorunlu **(istisnalar EK-14)**
- İhmal edilebilir miktarda bulunan öğe için; beslenme bildirimine yakın yerde «İhmal edilebilir miktar(lar)da ... içerir» ya da tabloda «0 g», «< x g» gibi bildirimler yapılabilir. **(Kılavuz)**
- Tuz içeriğinin sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklandığı durumlarda bu duruma ilişkin bir ifade beslenme bildirimine çok yakın bir yerde yer alabilir.

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için
Enerji	(kj ve kcal)
Yağ	(g)
- Doymuş yağ	(g)
- <i>Trans yağ</i>	(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)

BESLENME BİLDİRİMİ

İLAVE ÖĞELER İLE İLGİLİ KURALLAR

- Kırmızı öğelerden bir ya da birkaçı beslenme bildirim tablosunda belirtilebilir.
- Yalnızca Ek-9'da yer alan vitamin ve mineraller *belirgin miktarda* bulunuyorsa miktarı verilebilir.
- Miktar verilen vitamin veya mineralin referans alım oranı (%RA) = EK-9'da yer alan beslenme referans değerlerin yüzdesi de verilmelidir.
- Zorunlu ve ilave öğelerden oluşan tabloya başka bir besin öğesi yazılamaz.
- Bu öğeler dışında bir besin öğesine ilişkin beslenme beyanı yapılmış ise **tabloya yakın bir yerde** bu besin öğesi miktarına yer verilir.

BESLENME BİLDİRİMİ

Zorunlu Bilgi
01/01/2020

İsteğe Bağlı

Enerji ve Besin Öğeleri	100g için	100g için RA*	1 porsiyon için (115g)	1 porsiyon için RA*
Enerji (kJ ve kcal)	1244 296	%15	1432 341	%17
Yağ (g)	9,8	%14	11,3	%16
- Doymuş yağ (g)	2,6	%13	3,0	%15
Karbonhidrat (g)	41,2	%16	47,4	%18
- Şekerler (g)	5,3	%6	6,1	%7
Protein (g)	10,2	%20	11,7	%23
Tuz (g)	1,0	%17	1,2	%21

*Değerler ortalama bir yetişkinin Referans Alım Düzeyini belirtir (8400 kJ/2000 kcal)

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

		1.seçenek	2. seçenek	1. veya 2. Seçeneğe ilave olarak
Besin Ögesi	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*
Enerji	(kJ ve kcal)			
Yağ	(g)			
- Doymuş yağ	(g)			
- Trans yağ	(g)			
Karbonhidrat	(g)			
- Şekerler	(g)			
Protein	(g)			
Tuz	(g)			

**Temel Görüş
Alanında!!!**

1 porsiyon
(115g) için RA*
Enerji
1432 kJ
341 kcal
%17
100g için: 1244 kJ/296 kcal

**Enerji
(kJ ve kcal)**

1 porsiyon (115g) için RA*
Enerji 1432 kJ 341 kcal %17
Yağ 11,3 g %16
Doymuş Yağ 3,0 g %15
Şekerler 6,1 g %7
Tuz 1,2 g %21
100g için: 1244 kJ/296 kcal

Enerji (kJ ve kcal)

Yağ (g)

Doymuş yağ (g)

Şekerler (g)

Tuz (g)

Protein

Bu iki bildirim şeklinde yer almayan herhangi bir besin ögesi değeri tekrar verilemez.

Örneğin zorunlu beslenme bildirim tablosunda yer alan protein değeri; temel görüş alanında tekrar verilemez.

BESLENME BİLDİRİMİNİN ZORUNLU OLMADIĞI GIDALAR

Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan işlenmemiş ürünler,

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.

Örnek:

- Taze meyve ve sebzeler
- Yumurta
- Çiğ fındık, fıstık vb.
- Bal
- Nohut, mercimek, fasulye, bakla, soya fasulyesi, bezelye ve börülce gibi baklagiller
- Taze balıkçılık ürünleri
- İşlenmemiş et ürünleri

Beslenme bildirimini zorunlu değil !!!

Bulgur, pirinç, şeker v.b.
gıdalar

üretim teknolojisi gereği
işlenmiş gıda olarak
değerlendirildiği için **beslenme**
bildirimini yapılması
zorunludur.

GLUTEN İLE İLGİLİ İSTEĞE BAĞLI BİLGİLENDİRME

Gıdanın piyasaya arz edildiği halinde gluten miktarı

< 20 mg/kg

Glutensiz

Gluten içermez

Gluten yoktur vb.

+

Gluten intoleransı olan bireyler için uygundur

Çölyak hastaları için uygundur



Buğday, çavdar, arpa, yulaf veya bunların melez çeşitlerinden oluşan veya bunları içeren ve gluten içeriği azaltılarak özel olarak işlemden geçirilmiş olan gıdalarda gluten miktarı

< 100 ppm (mg/kg)

Çok düşük gluten / Çok düşük glutenli

+

Gluten intoleransı olan bireyler için uygundur

Çölyak hastaları için uygundur

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 işlemden geçirilmiş ise yandaki bilgilere ilave olarak

«Gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmiştir»

«Çölyak hastaları için özel olarak formüle edilmiştir»

İSTEĞE BAĞLI BİLGİLENDİRME

- Gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmemiş ve gluten içeriği 20 ppm altında olan gıdalarda glutensiz ifadesinin kullanımı tüketiciyi yanıltmamalıdır.
- Örneğin meyve suyu, aromalandırılmamış süt, su, şeker ve bunun gibi benzer gıdaların gluten içermesi beklenmediğinden bu gibi ürünler için “glutensiz” ifadesi kullanılamaz.
- Ancak, benzer şekilde gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmemesine rağmen piyasada benzerleri gluten içerirken gluten içermeyen (<20 ppm) gıdalarda **glutensiz** ifadesi kullanılabilir.
- **ÖRNEK**
- Kahvaltılık Gevrek (mısır ve pirinç kullanılarak üretilen), mısırdan yapılmış makarna vb.



UYUM ZORUNLULUĞU

31/12/2019

31/12/2015 tarihinden önce tescil başvurusu yapılmış veya tescillenmiş ticari marka veya marka bulunduran gıdalar, 31/12/2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır.

31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

İthal edilen gıdaların etiketleri için de bu süreç geçerlidir.





GEÇİŞ SÜRESİ

Logo uygulaması ile bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecilerine **7/9/2020** tarihine kadar geçiş süresi verilmiştir. Ancak hazırlıklarını tamamlayan gıda işletmecileri **16/9/2019** tarihi itibarıyla logo kullanımına geçebilecektir.

Tebliğ hükümleri Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Milli Eğitim Bakanlığı tarafından müştereken yürütülecektir.



OKUL GIDASII LOGOSU/GEREKÇE

Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Millî Eğitim Bakanlığı arasında 02/01/2019 tarihinde imzalanan Okul Kantinlerinde Satışa Sunulacak Gıdalar ve Bu Gıdalarda Kullanılacak Logo Uygulamasına İlişkin İşbirliği Protokolünde tanımlanan, Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren; kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satışa sunulacak olan hazır ambalajlı gıdaların etiketi üzerinde bulunacak logodur.



GENEL ESASLAR

- ✓ Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren; kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde satışa sunulacak olan hazır ambalajlı gıdalarda Okul Gıdası Logosu kullanılır.
- ✓ Okul Gıdası Logosu, Tarım ve Orman Bakanlığından İşletme Kayıt/Onay Belgesi alan gıda işletmecileri tarafından, Millî Eğitim Bakanlığı tarafından yayımlanan “Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinin Hijyen Yönünden Denetlenmesi” konulu genelgenin ekinde yer alan Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağında belirtilen kriterlere uygun olarak üretilen hazır ambalajlı gıdalarda herhangi bir başvuruya gerek kalmaksızın kullanılır.

GENEL ESASLAR

- ✓ Genelgenin ekinde yer alan Okul Sağlığı Bilim Kurulu Karar Tutanağında yer alan eğitim kurumlarında satışı uygun olmayan gıda ve içecekler için [Okul Gıdası Logosu kullanılmaz.](#)
- ✓ Etiketinde okul gıdası logosu bulunan gıdalar Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi ve özel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmeleri dışında [piyasaya arz edilemez.](#)



Bir Gıda Etiketi Hazırlanırken;

- 1) 26/01/2019 tarih ve 29960 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği** hükümlerine,
- 2) Eğer varsa, gıdanın **özel ürün Tebliği (Ürün Kodeksi)** hükümlerine bakılmalıdır.

★ Tereddüt edilmesi halinde, etiketin son hali hakkında İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerinde görevli kontrol görevlilerine başvurularak bilgi edinilebilir.



Dinlediğiniz için teŖekkür ederiz...

