

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı

AVRUPA BİRLİĞİ'NDE GIDA GÜVENLİĞİ
KAPSAMINDA GIDA ETİKETLEME MEVZUATI VE
TÜRKİYE'NİN UYUMU

AB Uzmanlık Tezi

Ezgi AKTAŞ YEŞİL
AB Uzman Yardımcısı

Ankara – 2008

ÖZET

AB Uzmanlık Tezi

AVRUPA BİRLİĞİ'NDE GIDA GÜVENLİĞİ KAPSAMINDA GIDA ETİKETLEME POLİTİKASI VE TÜRK MEVZUATININ UYUMU

Ezgi AKTAŞ YEŞİL

T.C.

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI

Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı

Etiket, ambalaj üzerinde yer alan ve ürünü tanımlayan, satın alma sırasında söz konusu bilgilerin tüketiciye gıdanın üzerinde anlaşılabilir ve pratik olarak verilmesini sağlayan, değişik biçimlerde basılabilen çeşitli bilgilerdir. Etiketleme ise, gıda maddesini tanıttıcı her türlü yazı, özel bilgi, ticari marka, marka adı, gıda maddesi ile ilgili kullanılan özel isimlendirme, resimsel öğeler veya işaretleri içeren ve gıdanın ambalajının üzerinde bulunan veya doküman, bildirim, etiket gibi gıda ile birlikte sunulan, gıdayı tanıtan veya ifade eden tanıtım bilgilerinin tümüdür. Etiketleme, tüketicilerin sağlıklı ve uygun besin seçimlerini yapabilmesi açısından büyük değere sahiptir. Avrupa Birliği'nde de tüketicilerin açık, tutarlı ve kanıtlanmış besin bilgilerine ulaşmaya ihtiyaç duyduklarının üzerinde durulmaktadır. Bu yüzden etiketlerin, tüketici, üretici ve kanun koyucular açısından önemi gittikçe artmaktadır. Avrupa Birliği ve Türkiye son yıllarda artan bir çabayla Gıda Etiketleme Mevzuatı üzerindeki çalışmalarını sürdürmektedir.

Bu çalışmada, temel olarak Avrupa Birliği'nin ve Türkiye'nin Gıda Etiketleme ile Besin ve Sağlık Beyanları'na ilişkin mevzuat sistemi anlatılmıştır. Çalışma, AB Gıda Etiketleme Mevzuatının ve ilgili mevzuatların ayrıntılı olarak incelendiği ilk Türkçe kaynaktır ve ileride bu konuda yapılacak çalışmalara yön gösterici olması açısından önemlidir. Son yıllarda yapılan değişikliklerle Ulusal Gıda Etiketleme Mevzuatımızın AB Gıda Etiketleme Mevzuatı ile büyük ölçüde uyumlu olduğu ve güncel uyum çalışmalarının sistemli bir şekilde devam ettiği görülmüştür.

2008, 89 Sayfa

ANAHTAR KELİMELEER: Etiketleme, AB Gıda Etiketleme Mevzuatı, Besin ve Sağlık Beyanları, Türk Gıda Etiketleme Mevzuatı

ABSTRACT

EU Expertise Thesis

FOOD LABELLING POLICY WITHIN THE EUROPEAN UNION IN THE SCOPE OF FOOD SAFETY AND THE HARMONY OF THE TURKISH LEGISLATION

Ezgi AKTAŞ YEŞİL

MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL AFFAIRS OF TURKEY
Foreign Affairs and EU Coordination Department

Label is the various information present on the package, which identifies the product. Label can be printed in different forms and the information is given comprehensible and practically to consumers. Labelling is the sum of all kind of text, specific information, commercial brand, brand name, specific naming used for the foodstuff, containing illustrations and marks, which is existing on the package or the documents, notice, label presented with the food, introducing or expressing the food. Labelling has a great value on the healthy and convenient nutritional choices of consumers. It is stressed in the European Union that there is a need for consumers to have access to clear, consistent and evidence-based information. In this respect, the importance of the labels for the consumers, producers and law makers is increasing gradually. The studies on the Food Labelling Legislation in European Union and Turkey are in progress with an increasing effort.

This study mainly focuses on regulation of Food Labelling and Nutrition and Health Claims made on foods, within the EU and Turkey. This study is the first Turkish source which examines the EU Food Labelling Legislation and related legislations in a detailed manner and it is important for understanding and evaluating the EU legislation clearly for the coming national regulatory framework of these products. It is observed that, with the latest amendments, our National Food Labelling Legislation is in harmony with the EU Food Labelling Legislation on a large scale and the contemporary harmonization studies are continuing in a systematical way.

2008, 89 Pages

KEY WORDS: Labelling, EU Food Labelling Legislation, Nutrition and Health Claims, Turkish Food Labelling Legislation

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
İÇİNDEKİLER.....	iii
KISALTMALAR DİZİNİ.....	vi
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	vii
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	viii
GİRİŞ.....	1
BÖLÜM 1.....	3
GIDA ETİKETLENMESİNE GENEL BAKIŞ VE AVRUPA BİRLİĞİ MEVZUATI.....	3
1.1 Gıda Etiket Tanımı.....	3
1.2 Gıdaların Etiketlenmesi, Sunumu ve Tanıtımı Hakkında Avrupa Birliği Mevzuatı.....	4
1.2.1 Amaç.....	7
1.2.2 Kapsam.....	7
1.2.3 Zorunlu Etiketleme Gereklilikleri.....	7
1.2.3.1 Ürünün Altında Satıldığı İsim.....	10
1.2.3.2 İçindekiler Listesi.....	12
1.2.3.3 İçindekilerin Miktarı veya Yüzde Olarak İfade Edilen İçerik Maddelerinin Kategorileri.....	13
1.2.3.4 Net Miktar.....	14
1.2.3.5 Asgari Dayanıklılık Tarihi.....	14
1.2.3.6 Etiket Fiyat Gösterimi.....	16
1.2.3.7 Etiketlemede Dil Kullanımı.....	16
1.3 Alerjenlerin Etiketlenmesi.....	17
1.3.1 Gıdalara Aşırı Duyarlılık, Alerji ve Hoşgörüsüzlük.....	17
1.3.2 Alerjenlerin Etiketlenmesi Mevzuatı.....	19
1.4 Et İçeren Gıdaların Etiketlenmesi.....	25
1.4.1 2001/101/AB Sayılı Direktif.....	25
1.4.2 Sığır Eti İçeren Gıdalar.....	25
1.5 Besin Etiketlemesi.....	27
1.5.1 90/496/AET sayılı Konsey Direktifi.....	27
1.5.2 Besin ve Sağlık Beyanları.....	30

1.5.2.1 Gıda Maddeleri Üzerine Yapılan Besin ve Sağlık Beyanları Mevzuatı.....	30
1.5.2.2 Fonksiyonel Gıdalar.....	33
1.6 Kafein ve Kininin Etiketlenmesi.....	36
1.7 Genetiği Değiştirilmiş Organizma İçeren Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi.....	37
1.8 Katkı Maddelerinin Etiketlenmesi.....	39
1.8.1 Katkı Maddeleri.....	39
1.8.1 Katkı Maddeleri Mevzuatı.....	41
1.9 Lezzetlendiricilerin Etiketlenmesi.....	42
1.10 Gıda Enzimlerinin Etiketlenmesi.....	42
1.11 Alkollü İçeceklerin Etiketlenmesi.....	43
1.12 Tatlandırıcıların Etiketlenmesi.....	43
1.13 Gıda Paketlemede Kullanılan Gazların Etiketlenmesi.....	44
1.14 İlgili Kanunlar.....	44
1.14.1 Dikey Direktifler.....	44
1.15 Etiketleme İle İlgili Diğer Gereksinimler Ve Ayrıcalıklar.....	45
1.15.1 Koruma Maddesi.....	45
1.15.2 Doğal Maden Suları.....	45
1.15.3 Gıda Tamamlayıcıları.....	46
1.15.3.1 Vitamin ve Mineral İlavesi.....	47
1.15.4 Diyetetik Gıdalar.....	47
1.15.4.1 Bebekler ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar.....	49
1.15.4.2 Tahıllar ve Diğer Bebek Gıdaları.....	50
1.15.4.3 Kilo Vermeye Yönelik Gıdalar.....	51
1.15.4.4 Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar.....	52
1.15.4.5 Sporculara Yönelik Gıdalar.....	52
1.15.4.6 Şeker Hastalarına Yönelik Gıdalar.....	52
1.16 Avrupa Birliği Etiketleme Mevzuatının Geleceği.....	53
BÖLÜM 2.....	56
TÜRKİYE’DE GIDA ETİKETLENMESİNE İLİŞKİN MEVZUAT.....	56
2.1 Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği.....	56
2.2 Tebliğin Ekleri.....	58
2.2.1 Ek-1: Enerji Çevrim Faktörleri.....	58
2.2.2 Ek-2: Beslenme Referans Değerleri.....	58

2.2.3 Ek-3: Enerji ve Besin Öğelerinin Etiketle Bildirilmesi.....	53
2.2.4 Ek-4: Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu.....	60
2.2.5 Ek-5: Bileşen Listesinde Grup Adı ile Belirtilebilecek Ürünler.....	62
2.2.6 Ek-6: Gıda Katkı Maddelerinin Sınıf İsimleri.....	63
2.2.7 Ek-7: Ambalajlı Olarak Tüketicie Sunulan Gıda Maddelerinin Net Miktarları.....	65
2.2.8 Ek-8: Son Tüketim Tarihi Zorunlu Olmayan Ürünler.....	66
2.3 Tebliğ Üzerindeki Değişiklikler.....	67
2.3.1 29 Ocak 2004 Tarihli Tebliğ Değişikliği.....	68
2.3.2 22 Ocak 2006 Tarihli Tebliğ Değişikliği.....	69
2.3.3 07 Temmuz 2006 Tarihli Tebliğ Değişikliği.....	74
2.3.4 23 Ağustos 2007 Tarihli Tebliğ Değişikliği.....	79
2.4 Avrupa Birliği'ne Uyum.....	80
SONUÇ.....	80
KAYNAKÇA.....	83
ÖZGEÇMİŞ.....	89

KISALTMALAR DİZİNİ

AB	Avrupa Birliği
AET	Avrupa Ekonomik Topluluğu
AT	Avrupa Topluluğu
CAC	Kodeks Alimentarius Komisyonu
DG SANCO	Avrupa Birliği Komisyonu Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğu
DNA	Deoksiribonükleik asit
EEA	Avrupa Ekonomik Alanı
EFSA	Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi
FAO	Gıda ve Tarım Örgütü
FDA	Amerika Birleşik Devletleri Gıda ve İlaç Ajansı
FVO	Avrupa Birliği Gıda ve Veteriner Ofisi
GD	Genetiği değiştirilmiş
GDO	Genetiği değiştirilmiş organizma
NDA	EFSA'nın Diyetetik Gıdalar, Besinler ve Alerjenler ile ilgili Paneli
PARNUTS	Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar
QUID	Nicel Bileşen Beyanı
RG	Resmi Gazete
SCF	AB Komisyonu Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğu Gıda Bilimsel Komitesi
SCFCAH	Gıda Güvenliği ve Hayvan Sağlığı Daimi Komitesi
WHO	Dünya Sağlık Örgütü

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1.1 Gıda Etiketlerinde Bulunması Gerekenler.....	9
Şekil 1.2 AB’de Satılan Bir Hazır Ambalajlı Donmuş Sandviçin İçindekiler Listesi ve Besin Değerleri.....	13
Şekil 1.3 Etiket Üzerinde Son Kullanma Tarihi Gösterimi.....	15
Şekil 1.4 Avrupa Birliğinde Alerjen Etiketlemesi Örnekleri.....	24
Şekil 1.5 Avrupa Birliğinde Besin Etiketlemesi.....	28
Şekil 1.6 Ambalaj Üzerinde Besin Etiketlemesi.....	29

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 1.1 2000/13/AB Sayılı Direktif'in Geçirdiği Evreler.....	5
Çizelge 1.2 Alerjenler Tablosu.....	20
Çizelge 1.3 Fonksiyonel Gıda Terimlerinin Tanımları.....	34
Çizelge 1.4 Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu.....	60
Çizelge 1.5 Grup Adı ile Belirtilebilecek Ürünler Tablosu.....	62
Çizelge 1.6 Gıda Katkı Maddelerinin Sınıf İsimleri.....	64
Çizelge 1.7 Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu'' başlıklı Ek 4'ün son satırı.....	69
Çizelge 1.8 Alerjen Bileşenler.....	72
Çizelge 1.9 Sağlık Beyanları.....	74
Çizelge 1.10 Gıda Bileşenleri İle İlgili Sağlık Beyanı Tablosu.....	76

GİRİŞ

AB Gıda Kanunu, “tarladan sofraya” yaklaşımı ile şekillendirilmiştir. Bu yaklaşıma göre; gıda kanunu ilk üretim, ürünün işlenmesi, taşınması, dağıtımı gibi bölümlerden oluşan gıda üretim zincirinin tüm bölümlerini kapsamalıdır. Her bölümde, gıdanın güvenliğinden o bölümde faaliyet gösteren operatör sorumludur.

AB Gıda Kanununun genel hükümleri şunlardır:

- Güvenli olmayan gıda ürünleri pazara sunulmamalıdır.
- Bir gıda ürününün güvenli olup olmadığının belirlenmesinde; ürünün normal kullanım koşulları, tüketiciye aktarılan bilgiler, ürünün kullanımı ile ortaya çıkacak kısa ve uzun vadedeki etkiler ve toksik etkileri göz önünde bulundurulur.
- Ürünün güvenli olmadığı belirlenmesi durumunda; malın dâhil olduğu tüm parti Gıda Kanunu’na uygunsuz sayılır.
- Gıda üretim zincirinin her aşamasında faaliyet gösteren operatörler ürünün Gıda Kanunu ile belirlenmiş olan koşulları sağlaması ile yükümlüdür.
- Gıda ürünlerinde kullanılan tüm maddeler, üretim, işleme ve dağıtım zincirlerinin her aşamasında o zincirde faaliyet gösteren operatörler tarafından izlenebilmelidir.

Gıda İzlenebilirliği, dünyada çoğu gelişmiş ülkenin; gıda konusunda hijyen koşullarının sağlanması, gıda yolu ile yayılan hastalıkların engellenmesi amacı ile gıda zincirinin tarladan sofraya dek izlenmesi ve denetlenmesi adına düzenlemeler oluşturduğu bir uygulamadır. Gıda İzlenebilirliği, 1 Ocak 2005 tarihinden itibaren 178/2002 sayılı yeni AB Gıda Kanunu Yönetmeliği ile AB’de yasal bir nitelik kazanmıştır.

Bir operatörün ithal edilen ya üretilmiş olan gıda ürünlerinin sağlığa zararlı olduğunu düşünmesi durumunda, ürün ivedilikle pazardan çekilmeli ve ilgili otoritelere haber verilmelidir. Bu tarz bir ürün tüketiciye ulaşmış ise, tüketiciler konu ile ilgili bilgilendirilmeli ve ürünlerin geri toplanması sağlanmalıdır.¹

Gıda Yasası, tüketicilerin güvenli gıda ile doğru ve dürüst bilgiye ulaşma haklarını vurgular. Gıdaların etiketlenmesine ilişkin kurallar, tüketicilerin gıdaların içerikleri ve bileşimlerine ilişkin bilgi edinmeleri için uygulamaya konmuştur. Etiket, tüketicilerin gıda maddelerini satın alırken bilinçli tercih yapmalarını sağlar.

Bazı gıdaların, temel gerekliliklere ilaveten özel şartları da sağlamaları gerekir. Böyle durumlarda mevzuat da özel kurallar belirlenerek oluşturulur.

İşletmelerin ürün ile ilgili verdikleri bilgiler, tüketiciyi koruma, tüketicilerin karar verme süreçlerine etkileri ve işletmeler arası rekabet açısından önemli bir konudur. Bu bilgi aktarımının en önemli ve en yaygın biçimi olan etiketler, ürünün bileşimi, fiyatı, son kullanma tarihi, kullanım süresi, menşei ve özellikle son yıllarda gıda ürünlerinin etiketinde yer alan besleyicilik değerine ilişkin değerli bilgiler taşıması nedeniyle tüketicilerin sağlıklı ve bilinçli seçim yapmasını kolaylaştırmaktadır.²

Bu araştırma ile Etiketleme Mevzuatı, Besin Etiketlenmesi, Besin ve Sağlık Beyanları, Alerjenler ve Etiketlenme Gereklilikleri ile İlgili Direktifler, Avrupa Birliği ve Türkiye Mevzuatı bakımından ayrıntılı biçimde incelenmiştir. AB Mevzuatındaki sürekli değişim ve dönüşüm, yeni bakış açıları vurgulanmıştır. Türk Mevzuatındaki AB'ye uyum çalışmaları da kronolojik bir şekilde ortaya konulmuştur.

¹ Kesen N. 2005Avrupa Birliği ile Birlikte Gıda Sektöründe Uygulanması GerekenYönetmelikler

² Özgen, L. 2007 Besin ve Beslenme Etiketleri

BÖLÜM 1

GIDA ETİKETLENMESİNE GENEL BAKIŞ VE AVRUPA BİRLİĞİ MEVZUATI

1.1 Gıda Etiketinin Tanımı

Etiket, satın alma sırasında söz konusu bilgilerin tüketiciye anlaşılır ve pratik bir biçimde gıdanın üzerinde verilmesini sağlayan ambalaj üzerinde yer alan ve ürünü tanımlayan, değişik biçimlerde basılabilen çeşitli bilgilerdir. Etiketle yer verilen ürünün içindekileri, fiyatı, üretim ve son kullanma tarihi, menşei gibi bilgiler, tüketicilerin sağlıklı ve uygun besin seçimlerini yapabilmesi açısından, büyük öneme sahiptir.³

İşletmelerin de önemli bir pazarlama aracı olarak kullandıkları etiketler, günümüzün gelişen gıda üretim teknik ve teknolojisine uygun olarak gelişmekte ve içerdiği bilgiler farklılaşmaktadır. Bu nedenle çoğu gelişmiş ülkenin, etiketler üzerinde yer alan bilgilerde değişikliğe giderek konuyu düzenleyen yeni yasalar çıkardığı, tüketicilerin de sağlıklı beslenme ve tüketici hakları konusundaki bilinç artışı eğilimlerine bağlı olarak bu bilgilere eskiden olduğundan daha fazla önem verdiği görülmektedir. Sonuç olarak etiketlerin, tüketici, üretici ve kanun koyucular açısından önemi gittikçe artmaktadır.⁴

1.2 Gıdaların Etiketlenmesi, Sunumu ve Tanıtımı Hakkında Avrupa Birliği Mevzuatı

Gıdaların etiketlenmesine ilişkin Topluluk mevzuatı; “Üye Devletlerin gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklâmı ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 20 Mart 2000 tarihli ve 2000/13/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi”nde belirlenen tüketiciye sunulacak gıdaların etiketlenmesine ilişkin genel hükümler ile özel ürünlere ilişkin mevzuattaki etiketleme hükümlerinden oluşur.

Direktifin uygulanması, Avrupa Komisyonu’nun sorumluluğundadır, Gıda Maddeleri Komitesi tarafından yardım edilir.(belirli gıda maddelerine ait ulusal kuralların

³ Özgen, L. 2007 Besin ve Beslenme Etiketleri

⁴ Özgül ve Aksulu, 2006

yetkilendirilmesi ve ürünün altında satıldığı isme ek olarak içindekilerin listelenmesi konusunda hükümlere varmak, zorunlu ayrıntılar konusunda ayrıcalıklar, bir katkı maddesinin bileşen olarak tanımı, eklerdeki değişiklikler, geçiş önlemlerinin kabul edilmesi vs.)

2000/13/AT Sayılı Direktif, 79/112/AET sayılı “Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi, Sunumu ve Tanıtımı” ile ilgili olan Konsey Direktifini ve onu izleyen değişiklikleri birleştirmekte ve yürürlükten kaldırmaktadır. (85/7/AET, 86/197/AET ve 89/395/AET sayılı Konsey Direktifleri, 91/72/AET, 93/102/AT ve 95/42/AT sayılı Komisyon Direktifleri ile 97/4/AT Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi).

“2000/13/AT sayılı Direktif”te değişiklik yapan “26 Kasım 2001 tarihli 2001/101/AT sayılı Komisyon Direktifi” gıdada bileşen olarak kullanıldığı durumlarda etiketleme araçları için etin tanımını düzenlemiş, “10 Kasım 2003 tarihli ve 2003/89/AT sayılı Direktif” ile “12 Ocak 2007 tarihli ve 2006/142/AT sayılı Direktif” aracılığıyla gıdalardaki bileşenlerin gösterimine ilişkin değişiklik yapmıştır. Bu son değişiklikler, tüm bileşenlerin etikette gösterilmesini zorunlu hale getirmiştir.

Çizelge 1.1 2000/13/AT Sayılı Direktif’in Geçirdiği Evreler⁵

⁵ SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008

Kanun	Yürürlüğe Girdiği Tarih	Üye Ülkelerin Mevzuatına Aktarım için Son Tarihi	Resmi Gazete
Direktif 2000/13/AT [kabul: ortak karar COD/1999/0090]	26.05.2000	-	109 sayılı ve 06.05.2000 tarihli RG ⁶
Değiştiren Kanunlar	Yürürlüğe Girdiği Tarih	Üye Ülkelerin Mevzuatına Aktarım için Son Tarihi	Resmi Gazete
Direktif 2001/101/AT	18.12.2001	31.12.2002	130 sayılı ve 28.11.2001 tarihli RG
Direktif 2002/67/AT	08.08.2002	30.06.2003	191 sayılı ve 19.07.2002 tarihli RG
Çek Cumhuriyeti, Estonya, Güney Kıbrıs, Letonya, Litvanya, Macaristan, Malta, Polonya, Slovenya ve Slovakya'nın AB'ye Kabulü için Yasalar.	01.05.2004	2007'e kadar	236 sayılı ve 23.09.2003 tarihli RG
Direktif	1.1.2007	1.1.2007	363 sayılı ve

⁶ Resmi Gazete (Official Journal)

Değiştiren Kanunlar	Yürürlüğe Girdiği Tarih	Üye Ülkelerin Mevzuatına Aktarım için Son Tarihi	Resmi Gazete
2006/107/AT			20.11.2006 tarihli RG
Direktif 2003/89/AT [kabul: ortak karar COD/2001/0199]	25.11.2003	25.11.2004	308 sayılı ve 25.11.2003 tarihli RG
Direktif 2006/142/AT	12.1.2007	23.12.2007	368 sayılı ve 23.12.2006 tarihli RG

1.2.1 Amaç

Gıda etiketlemesinin amacı tüketiciyi bilgilendirmek ve korumaktır. AB Düzeyinde kurallar koyarak, bir diğer amacı ise AB Üye Ülkelerindeki etiketleme gerekliliklerini uyumlaştırmaktır.

1.2.2 Kapsam

Bu Direktif, nihai tüketiciye veya restoranlara, hastanelere, kantinlere ve benzeri toplu tüketim yerlerine dağıtılacak olan hazır ambalajlı⁷ gıda maddelerine uygulanır.

Topluluk dışına ihraç edilecek ürünlere uygulanmaz.

Gıda maddelerinin etiketlenmesi, sunumu ve tanıtımı:

- Tüketicileri, gıda maddesinin özellikleri ve etkileri konusunda yanıltmamalıdır;
- İnsani bir hastalığın önlenmesi, tedavisi veya çaresi olarak bir gıda maddesine özellikler yüklememelidir. (özel topluluk hükümleriyle koşullarıyla teminat altına alınan doğal mineral sular ve özel diyetler için üretilen gıda maddeleri dışında)

1.2.3 Zorunlu Etiketleme Gereklilikleri

Gıda etiketleri şunları içermek zorundadır:

- Ürünün altında satıldığı isim,
- İçindekiler listesi, (azalan ağırlık sırasına göre ürünün içindeki malzemeler-genetik yapısı değiştirilmiş gıda ürünleri, ambalaj gazları, tatlandırıcılar, aspartam, kinin, kafein, meyan kökü, bitki sterolü⁸, phyostanol için etikette özel bir ibare gerekmektedir.)
- Belirli bileşenlerin veya bileşen kategorilerinin miktarı,
- Ambalajlanmış gıda maddelerinde net miktar,
- En az dayanıklılık süresi veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozunabilir gıda maddelerinde “son kullanma tarihi”,

⁷ pre-packaged

⁸ phytosterol

- Özel saklama koşulları veya kullanma koşulları,
- Topluluk sınırlarında yerleşik üreticinin, paketlemeci veya satıcının adı veya işletme adı ve adresi;
- Menşei, böyle bir bilginin yokluğu tüketiciyi yanıltabileceği zaman;
- Kullanma talimatları, verilmediği zaman yanlış kullanıma yol açabileceği durumlarda;
- Alkol sertliğinin belirtilmesi, hacim olarak % 1.2 den çok alkol içeren içeceklerde.
- Gıda maddesinin ait olduğu lotu belirten bir işaret⁹
- Gıdanın gördüğü özel işlemler, ışınlanmış¹⁰ veya derin dondurulmuş ürünlere özel ifadelerle belirtilmek suretiyle.

Şekil 1.1 Gıda Etiketlerinde Bulunması Gerekenler



⁹ Stelz, A. 2007 “Avrupa Birliği’nde Gıdaların Etiketlenmesi” Sunumu, Eşleştirme Projesi TR 04 IB AG 02, Bileşen 5, Gıda Etiketlenmesi Konusunda Eğitim,

¹⁰ irradiated

Özel gıda maddelerine uygulanabilen Topluluk hükümlerinde, tüketicileri yanıltacak sonuçlara yol açmadığı sürece, içindekiler listesi ve son kullanma tarihi veya diğer zorunlu ayrıntıları gerekli değildir.¹¹

Sunulan ayrıntılar anlaşılması kolay, kolayca görünebilir, okunaklı ve silinmez olmalıdır.

Fakat aşağıdakilere özel hükümler uygulanır:

a) Tekrar kullanılabilir cam şişeler ve küçük paketleme parçaları veya kaplar;

b) Hazır ambalajlı gıda maddeleri;

Zorunlu ayrıntılar hazır ambalajlı üründe veya onun üzerine yapıştırılmış etikette görünür olmak zorundadır.

Hazır ambalajlı gıda maddelerinin nihai tüketiciye veya yemek şirketlerine ulaşmadan önce pazara sunulduğu yerde, ürünün altında satıldığı isim, son kullanma tarihi ve üreticinin veya paketleyicinin bilgileri gıda maddesinin paketinin üzerinde görüldüğü sürece, diğer ayrıntıların sadece ticari belgelerde görünmesi yeterlidir.

c) Hazır ambalajı bulunmayan ve satış yerlerinde tüketicinin isteği üzerine paketlenen gıda maddeleri:

Gerekli ayrıntıların gösterilmesi konusunda üye ülkeler karar vermelidir.

Ayrıntılar, tüketici tarafından kolayca anlaşılabilir bir dille yazılmalıdır. Etiketleme çeşitli dillerde olabilir.

1.2.3.1 Ürünün Altında Satıldığı İsim

¹¹ SCADPlus, 2008 “Labelling, presentation and advertising of foodstuffs”

Bu isim, Topluluk hükümleriyle veya bu hükümlerin olmadığı durumlarda ürünün satıldığı üye ülkelerin kanun hükümlerinde belirtildiği üzere ortaya konan isimden oluşur. Üretildiği ülkede ürünün altında satıldığı isim, diğer üye ülkelerde karışıklık yaratmayacak biçimdeyse ve diğer zorunlu ayrıntılar da etiket üzerinde belirtilmişse kullanılabilir.

Ürünün altında satıldığı isim, ayrıca gıda maddesinin fiziksel durumunu veya geçirdiği özel işlemi belirten ayrıntılar taşınmalıdır. Ör: toz halinde, dondurulup-kurutulmuş, derin dondurulmuş, konsantre, füme vs. Her koşulda bu bilginin eksikliği karışıklığa yol açacaktır. İyonize işlem belirtilmek zorundadır.

Örnek olarak:¹²

- Ürünün ismi Topluluk hükümlerinde geçmelidir.

Ör: doğal maden suyu (778/80/AT sayılı Direktif)

- Topluluk hükümleri yoksa isim gıdanın dağıtıldığı üye ülke hükümlerinde geçmelidir. (kanun, yönetmelik, idari hüküm)

Ör: Almanya’da- Frankfurt sosisi, Ferahlatıcı Alkolsüz İçecek

- Ulusal hüküm yoksa örfi¹³ ismi
- Örfi ismi yoksa gıdanın tanımını ve kullanımını (gerekirse)

Ör: Almanya’da-Çocuklar için vitamini ve mineralleri zenginleştirilmiş sütlü içecek

- Ticari isimler, marka isimleri, süslü isimler ürünün satıldığı ismin yerine geçemez.

¹² Stelz, A. 2007 “Avrupa Birliği’nde Gıdaların Etiketlenmesi” Sunumu, Eşleştirme Projesi TR 04 IB AG 02, Bileşen 5, Gıda Etiketlenmesi Konusunda Eğitim

¹³ customary

Ör: Almanya’da-Balıkçının Şnitzeli (çiğ ya da kavrulmuş balık kıymasından yapılan biftek benzeri bir ürün için süslü bir isim)

- Etiketden çıkartıldığında akıl karıştırıcı bir hal alıyorsa, gıdaya yapılan özel işlem hakkında bilgi. (pudralı, dondurularak kurutulmuş, derin dondurulmuş, yoğunlaştırılmış, tütsülenmiş)

Ör: Tütsülenmiş somon

1.2.3.2 İçindekiler Listesi

1997 yılında “Nicel Bileşen Beyanı (QUID-Quantitative Ingredient Declaration) İlkesinin Uygulanmasına Yönelik Genel Kılavuz” oluşturulmuştur. Buna göre; bazı bileşenlerin miktarı, nihai ürünün bir yüzdesi olarak etiket üzerinde gösterilecektir. Bu Kılavuz, 21 Aralık 1998’de revize edilmiştir.

İçindekiler listesi, “İçindekiler” başlığı ile belirtilir ve gıda maddesinin içindeki tüm bileşenleri (meyve veya sebze karışımları dışında) ağırlık açısından azalan bir sıra ile yazılır.

Aşağıdaki gıda maddelerinde içindekiler listesine gerek yoktur:

- Taze meyve ve sebzeler,
- Soda (Gazlı su),
- Mayalı sirkeler,
- Peynir, tereyağı, süt ve mayalanmış krem,
- Tek bir bileşenden oluşan ve bu isimle satılan gıda maddeleri

Üretime yardımcı olarak kullanılan katkı maddeleri ve gıda bileşenlerinden birinde bulunan fakat bitmiş üründe teknolojik olarak hiçbir görevi bulunmayan katkı maddeleri de gıda etiketinde gösterilmelidir.

Şekil 1.2 AB’de Satılan Bir Hazır Ambalajlı Donmuş Sandviçin İçindekiler Listesi ve Besin Değerleri¹⁴

Waitrose
bistro

Tuna niçoise wrap
with tuna, free range egg,
tomato and baby spinach
in a wheat tortilla wrap

Ingredients
Wheat tortilla, tuna niçoise (30%), free range egg (16%),
tomato (8%), baby spinach (6%), salted butter
Wheat tortilla contains wheat flour, water, vegetable oil, raising
agents E450a, E500 and E341, sugar, salt, buttermilk, preservatives
E200 and E282, emulsifier E471, flour treatment agent E920
Tuna niçoise contains tuna (40%), mayonnaise containing free
range egg (with flavouring, stabilisers E412 and E415), lemon
vinaigrette (with Dijon mustard, stabilisers E412 and E415), potato
(11%), green beans (9%), black olives (5%) (with colour stabiliser
E579), capers, parsley, salt, black pepper

Allergens
Contains egg, fish, gluten, milk, mustard and wheat
May contain traces of nuts or sesame

03.04
4787
0239

Storage
For use by date see front of pack
KEEP REFRIGERATED
BELOW 5°C

Nutrition

Typical values	per pack	per 100g
Energy	2017kJ 481kcal	809kJ 193kcal
Protein	21.2g	8.5g
Carbohydrate	49.1g	19.7g
of which sugars	6.7g	2.7g
Fat	22.2g	8.9g
of which saturates	7.0g	2.8g
Fibre	8.0g	3.2g
Sodium	1.35g	0.54g

per pack 481 calories 22.2g fat 3.4g salt

Information
Made with tuna fish caught using
fishing methods which do not
harm Dolphins or other marine
mammals

Packaging
Sleeve PAP21, flow wrap PPS
Sleeve and flow wrap recyclable

UK
ME 009
EEC

Produced in the UK for
Waitrose Limited Bracknell Berkshire
food shops of the John Lewis Partnership
www.waitrose.com

1.2.3.3 İçindekilerin Miktarı veya Yüzde Olarak İfade Edilen İçerik Maddelerinin Kategorileri

Bu gereklilik, ürünün altında satıldığı isimde belirtilmişse, etikette vurgulanmışsa ve bu gıda maddesini tanımlamak için zorunlu ise uygulanır.

¹⁴ Cheftel, J.C. 2005 “Food and Nutrition Labelling in the European Union”, Food Chemistry, issue 93, p. 531-550

Fakat belirli istisnalar vardır.

1.2.3.4 Net Miktar

Net miktar, sıvılarda hacim cinsinden, diğer ürünlerde ise kütle cinsinden ifade edilmelidir.

Fakat sayı ile satılan gıda maddeleri ve sıvı içinde satılan katı gıda maddeleri için özel hükümler mevcuttur.

1.2.3.5 Asgari Dayanıklılık Tarihi

Bu tarih, 3 aydan daha kısa raf ömrü olan gıda maddeleri (gün ve ay yeterlidir), 18 aydan daha kısa raf ömrü olan gıda maddeleri (ay ve yıl yeterlidir) ve 18 aydan daha uzun raf ömrü olan gıda maddeleri (yıl yeterlidir) dışında gün, ay ve yıldan oluşur.

Bu tarihler etiket üzerinde “best before (tarih) “ olarak belirtilir. Mikrobiyolojik olarak kolay bozulabilir ve belli bir süre sonra tüketilmesi sağlık açısından tehlikeli olan gıda maddelerinde bu dayanıklılık tarihi “use by (tarih)” olarak gösterilmek zorundadır.¹⁵

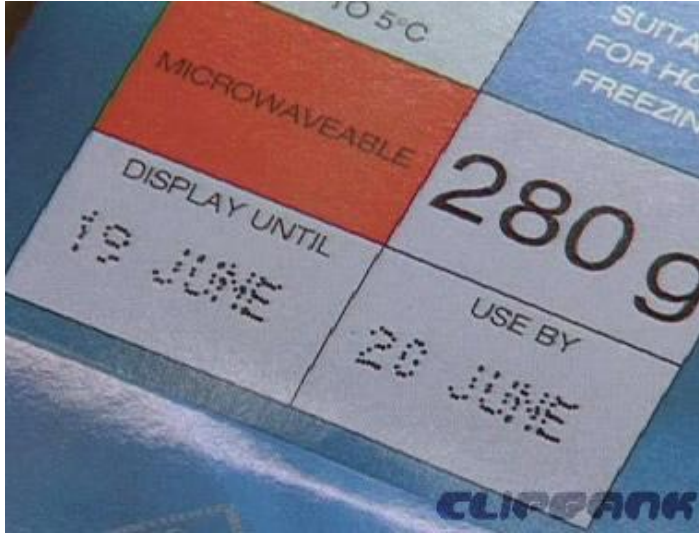
Aşağıdaki ürünlerde dayanıklılık tarihi gerekmemektedir:

- işlem görmemiş taze meyve ve sebzeler,
- hacimsel olarak % 10 veya daha fazla alkol içeren şaraplar ve içecekler,
- alkolsüz içecekler,
- yemek tedarikçileri için üretilen 5 litrenin üzerindeki kaplarda meyve suları ve alkollü içecekler,
- fırın veya pastane ürünleri,

¹⁵ Cheftel, J.C., 2005 “Food and Nutrition Labelling in the European Union”

- sirke,
- pişirme tuzu¹⁶,
- katı şeker,
- sakız,
- dondurma porsiyonları.

Şekil 1.3 Etiket Üzerinde Son Kullanma Tarihi Gösterimi¹⁷



1.2.3.6 Etiketle Fiyat Gösterimi

Fiyat gösterimi, “Tüketicilere sunulan ürünlerin fiyatlarının gösteriminde tüketicilerin korunmasına ilişkin 16 Şubat 1998 tarihli ve 98/06/AT Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi” ile düzenlenmektedir. Bu Direktif; tüketicilerin fiyat karşılaştırması yapmalarını

¹⁶ cooking salt

¹⁷ www.clipbank.com

kolaylaştırmak için, ürünlerin satış fiyatlarının ve birim fiyatlarının gösterilmesi şartını getirmiştir.¹⁸

1.2.3.7 Etiketlemede Dil Kullanımı

10 Kasım 1993 tarihinde Komisyon, Peeters davasında Adalet Divanının kararı ışığında gıda maddelerinin pazarlanması aşamasında dillerin kullanımı konusunda bir yorumlayıcı tebliğ kabul etmiştir.¹⁹

Nihai tüketiciye satış için paketlenen gıda maddelerinin etiketlenmesi satışa sunulduğu ülkenin dilinde (veya dillerinde) kolay anlaşılabilir bir şekilde olmak zorundadır. Buna ek olarak, yabancı terimler ve ifadeler de tüketici tarafından kolay anlaşılabilir biçimde olmalıdır.

Gıdaların etiketlenmesi ile ilgili AB mevzuatının temeli olan 2000/13/AT sayılı Konsey Direktifi, fonksiyonel etiketleme ilkesine dayanır. Direktifin amacı; tüketicinin ürünün bileşenine, imalatçısına, depolama ve hazırlama metotlarına ilişkin tüm gerekli bilgileri edinmesini sağlamaktır.

Üreticiler ve imalatçılar, doğru olduğu ve tüketiciyi yanıltmadığı sürece, istedikleri bilgiyi etikete ekleyebilirler. Ancak, Direktif; gıdanın, hastalık önleme, tedavi etme ve iyileştirme gibi özelliklerinin bulunduğunu beyan etmeyi yasaklamaktadır.

Etiketlemenin karmaşık olması ve bunun uygulama ve kontrolde zorluklara sebep olması nedeniyle; Komisyon, Üye Devletlerle, tüketicilerle, sanayi ve ticaret temsilcileriyle işbirliği yaparak, etiketlemeye ilişkin mevzuatı, modernleştirme ve sadeleştirme yaklaşımıyla yeniden incelenmiştir.

¹⁸ Stelz, A. 2007 “Avrupa Birliği’nde Gıdaların Etiketlenmesi” Sunumu, Eşleştirme Projesi TR 04 IB AG 02, Bileşen 5, Gıda Etiketlenmesi Konusunda Eğitim

¹⁹ [COM(93) 532] Official Journal C 345 of 23.12.1993

18 Ekim 2003 tarihli “Gıda Etiketleme Mevzuatının Değerlendirilmesi” başlıklı sonuç raporu, etiketleme mevzuatının modernleştirilmesine ilişkin öneri oluşturmak için odaklanması gereken hususları belirlemiştir.

1.3 Alerjenlerin Etiketlenmesi

1.3.1 Gıdalara Aşırı Duyarlılık, Alerji ve Hoşgörüsüzlüğü

Besin aşırı duyarlılığı besinlerin herhangi bir bileşenine karşı organizmanın verdiği her türlü aşırı tepki reaksiyonunu ifade eder. Besin duyarlılığı alerji ve intoleransı da içine alır.

Besin alerjisi bağışıklık sistemini aktive eden besin aşırı duyarlılığının özel bir şeklidir, abartılı bir tepkidir. İmmunolojik tepki vücuda giren yabancı maddelere karşı oluşan bir tepkidir. Alerjen (genelde besinlerin içerdiği proteinlerdir), antikorların da salındığı bırakıldığı bir dizi alerjik reaksiyonu tetikler. Bu antikorlar vücutta histamin gibi kimyasal maddelerin salınmasını indükler. Histamin; kaşıntı, burun akıntısı, öksürük ve hışırtılı solunum gibi çok çeşitli belirtilerin ortaya çıkmasına neden olur.

Genel olarak alerjen özellikteki gıdalar; inek sütü, soya, yumurta, meyveler, yer fıstığı, çam fıstığı, deniz ürünleri ve son zamanlarda kivi veya mango gibi geleneksel olarak Avrupa'da tercih edilmeyen ürünlerdir.

Gıda proteinlerinin küçük bir kısmı alerjik reaksiyonları tetikler. Bağışıklık sistemi alerjenleri bertaraf etmek için geliştirdiği tepkiyle bizi yabancı proteinlere karşı (örneğin antijen) korur. Normal bir alerjik reaksiyonda immün sistem antikor oluşturur. Antikor bir antijene onu inaktive etmek için özel olarak bağlanan ve vücuttan atan bir proteindir. Antikorlardan imünoglobulin E (IgE) olarak bilinen grup antijenlerle reaksiyona girer ve bazofillerle (bir kan hücresi tipi) mast hücrelerinin (doku hücreleri) eşlik ettiği bir reaksiyonu tetikler. Mast hücreleri deri yüzeyinin altında, burunda, solunum yollarında, gözlerde ve bağırsaklarda bulunur. Mast hücrelerinde histamin, lökotrien ve prostoglandinler olarak adlandırılan kimyasal maddeler salgılanır ve bu maddeler alerjik tepkiye neden olurlar. Bu reaksiyonlar çok anidir ve genellikle bölgeseldir.

Şanslıyız ki gıdalara karşı ortaya çıkan çoğu alerjik reaksiyonlar nispeten ılımlıdır, ancak az sayıda insanda anaflaktik şok olarak adlandırılan yaşamı tehdit edici ciddi reaksiyonlar ortaya çıkabilir. Anaflaktik şokta, acil müdahale edilmediği takdirde ölümlerle sonuçlanabilecek ani bir kan basıncı düşmesi olur. Bu durum bazen dakikalar içinde de gelişebilir. Yer fıstığının anaflaktik şoka neden olduğu bilinmektedir. Hava yolunun açık tutulması için adrenalin enjeksiyonu ve damar yolu girişimleri acil müdahale yollarından bazılarıdır.

Bazı alerjik reaksiyonlar saatler hatta günler içinde gelişir. Bu reaksiyonlar gecikmiş aşırı duyarlılık reaksiyonları olarak adlandırılır. Tipik belirtiler genel olarak deri, akciğerler ve bağırsaklarda ortaya çıkar.

Gıda hoşgörüsüzlüğü; bağışıklık sisteminin işin içinde olmadığı bir reaksiyondur. Reaksiyon özel bir gıdanın ya da bileşenin sindirilmemesinden ya da emilmemesinden kaynaklanır. Semptomlar kişiden kişiye değişebilir. Gıda intoleransına örnek laktoz intoleransı, buğday intoleransı ve fındık intoleransıdır.

Şimdilik gıda intoleransında tam şifayı sağlayacak yeterli tedavi yoktur. Tanı konulduğunda, problem yaratan gıdadan sakınmak tek etkili tedavidir. Ancak, bazı ülkelerde laktoz intoleransı için laktaz enzimi içeren preparatlar bulunmaktadır.

Gıda alerjisi ve hoşgörüsüzlüğü tipleri:

Bazı durumlarda, aynı ürünün hem hoşgörüsüzlük hem de alerjiye birlikte sebep olabildiği bilinmelidir:

Süt : sütteki proteine karşı alerji, laktoza karşı hoşgörüsüzlük

Buğday : buğday proteinlerine karşı alerji, glutene karşı hoşgörüsüzlük (çölyak hastalığı)²⁰

²⁰ Wageningen Üniversitesi, Gıda Bilgi Sitesi : <http://www.food-info.net/tr/intol/intro.htm>

1.3.2 Alerjenlerin Etiketlenmesi Mevzuatı

2000/13/AT sayılı Direktifte değişiklik yapan 10 Kasım 2003 tarihli ve 2003/89/AT sayılı Direktif, alerjen listesinde bulunan bütün maddelerin bileşen olarak etiketlenmesi zorunluluğunu ortaya koymuştur.²¹

Bu Direktifle belirtilen etiketleme kuralları, özellikle, gıda alerjisi olan veya başka nedenlerle bazı bileşenleri tüketmek istemeyen kişileri bilgilendirmeyi amaçlamıştır.

AB Alerjen Listesi²², Gıda Etiketleme Direktifinin Ek IIIa'sında belirtilmiştir.

Çizelge 1.2 Alerjenler Tablosu²³

Direktif 2000/13/AT, Ek IIIa'da belirtilen Alerjenler	2000/13/AT sayılı Direktifin Ek IIIa'sında belirtilen içindekiler listesinin şartlı olarak²⁴ dışında kalan, 2005/26/AT sayılı Direktifte belirtilen ürünlerin listesi
1. Gluten içeren tahıl çeşitleri (buğday, çavdar, arpa, yulaf,	<ul style="list-style-type: none">• Dekstroz içeren buğday temelli glükoz şurupları

20.08.2008

²¹ Access Guide, EU Legislation: Food Labelling, including nutrition and allergens labelling
Web adresi: <http://www.cbi.eu/marketinfo/cbi/?action=showDetails&id=1103> 03.2008

²² EU Allergen Hit List

²³ Access Guide, EU Legislation: Food Labelling, including nutrition and allergens labelling
Web adresi: <http://www.cbi.eu/marketinfo/cbi/?action=showDetails&id=1103> 03.2008

²⁴ provisionally

kılçıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Buğday temelli maltodekstrinler • Arpa temelli glukoz şurupları • İçecekler için öz olarak kullanılan tahıllar.
2. Kabuklular ve ürünleri	
3. Yumurtalar ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Şarapta kullanılan lizozom (yumurtadan üretilen) • Şarapta ve sirkede inceltici etkide kullanılan albümin (yumurtadan üretilen)
4. Balık ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Vitaminler ve tatlandırıcılarda kaplama olarak kullanılan balık jelâtini • Birada, sirkede veya şarapta inceltici etkide kullanılan balık jelâtini veya Isinglass
5. Yerfıstığı ve ürünleri	
6. Soya fasulyeleri ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Tamamen rafine edilen soya yağı ve katı yağ • Soya fasulyesinden üretilen doğal karışık tokoferoller²⁵ (E306), doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetatı²⁶, doğal D-alfa tokoferol sukinat²⁷ • Soya fasülyesinden üretilen

²⁵ tocopherols

²⁶ acetate

²⁷ succinate

	<p>bitkisel yağlardan çıkarılan fitosteroller²⁸ ve fitosterol esterleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soya fasülyesinden üretilen bitkisel yağ sterollerinden elde edilen bitki stanol esterleri
7. Süt ve süt ürünleri (Laktoz dâhil olmak üzere)	<ul style="list-style-type: none"> • İçecekler için üretilen özlerde kullanılan peynir altı suyu • Laktitol²⁹ • Sirke ve şaraplarda inceltici etkide kullanılan süt (kazein) ürünleri
8. Sert kabuklu yemişler ³⁰ ör: Badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), Ceviz (<i>Juglans regia</i>), Cashew fıncığı-Kaju (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekan fıncığı (<i>Carya illinoensis</i>), Brezilya fıncığı (<i>Bertholletia excelsa</i>), Antep fıncığı (<i>Pistacia vera</i>), Makadamyacı fıncığı ve Queensland fıncığı (<i>Macadamia ternifolia</i>) ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • İçecekler için öz olarak kullanılan sert kabuklu yemişler • İçeceklerde tatlandırıcı olarak kullanılan sert kabuklu yemişler (bademler, cevizler)
9. Kereviz ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Kereviz yaprağı ve tohum yağı • Kereviz tohumundan elde edilen oleoresin
10. Hardal ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Hardal tohumu yağı • Hardal tohumundan elde edilen oleoresin

²⁸ phytosterols

²⁹ lactitol

³⁰ nuts

11. Susam tohumları ve bunların ürünleri	
12. Kükürt dioksit ve sülfidler, (SO ₂ cinsinden en çok 10 mg/kg veya 10 mg/L)	

Düne kadar nihai gıda ürününün % 25'inden azını oluşturan bileşik bileşenlerin bileşenlerinin etikette yer almasının zorunlu olmadığı anlamına gelen “%25 kuralı” uygulanmaktayken; bu yeni kurallar, % 25 kuralını kaldırmış ve gıdadaki tüm bileşenlerin etikette yer alması şartını getirmiştir. Yeni Direktif, alerji veya toleranssızlığa neden olabilecek bileşenlerin listesini de vermektedir.

Yeni yönerge kapsamında; gluten içeren hububat, kabuklu hayvansal gıdalar, yumurta, balık, fıstık, soya fasulyesi, süt ve süt ürünleri, fındık ve fındık ürünleri, en az 10mg/kg. konsantrasyon oranına sahip susam tohumu ve sülfid, kereviz ve hardal gibi tüm potansiyel alerjik malzemelerin etikette belirtilmesi gerekmektedir.

Alkollü içeceklerin etiketlerinde de alerjenlerin belirtilmesi zorunlu hale gelmiştir. Bu yeni hükümler, 25 Kasım 2005'ten itibaren tam olarak uygulanmaya başlanmıştır.

2000/13/AT sayılı Direktifin Ek III a 'sında listelenen bileşenlerin gösterimine ilişkin bazı soruları açıklığa kavuşturmak amacıyla, Komisyon servisleri ve Üye Devlet temsilcileri tarafından “2003/89/AT sayılı Direktif”le değiştirilen “2000/13/AT sayılı Direktif”in 6. Maddesinin 10. Paragrafına İlişkin Kılavuz” gayri resmi olarak hazırlanmıştır. Bu kılavuz, Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığı Komitesi³¹ tarafından 23 Haziran 2005 tarihinde onaylanmıştır. Ancak; alerjenlerden türetilen bazı bileşenlerin veya maddelerin, alerji rahatsızlığı olan kişilerde risk oluşturmayabileceğini de dikkate alarak, Direktif, bir geçiş dönemi süresince, sanayinin bilimsel gerekçe sunarak bu bileşen veya maddeler için geçici bir etiketleme muafiyeti almasını sağlayacak bir prosedür oluşturmuştur.

³¹ Standing Committee on the Food Chain and Animal Health (SCFAH)

”2003/89/AT Sayılı Direktifle Değiştirilen “2000/13/AT Sayılı Direktif”in Yeni 11. Paragrafının Gerekletirdiği Bildirimlerin İçeriğine İlişkin Kılavuz”³², Komisyon’un servisleri tarafından bu prosedürün uygulanması için hazırlanmıştır. “2000/13/AT sayılı Direktifin Ek III a’sından geçici olarak muaf olan bileşenleri veya maddelerin listesini oluşturan 21 Mart 2005 tarihli ve 2005/26/AT sayılı Komisyon Direktifi” EFSA görüşünü takiben Komisyon tarafından kabul edilmiştir.

Bu Direktifin amacı, tüketicileri özellikle gıda alerjisi veya hoşgörüsüzlüğü olan tüketicileri daha çarpıcı bir etiketle ürünün bileşimi hakkında bilgilendirmektir.

Şekil 1.4 Avrupa Birliğinde Alerjen Etiketlemesi Örnekleri³³

INGREDIENTS
Beans (49%), Tomatoes (27%), Water, Sugar, Glucose Syrup, Salt, Modified Cornflour, Spirit Vinegar, Spice Extracts, Herb Extract

- Ingredients: milk chocolate (milk, sugar, cocoa mass, cocoa butter, vegetable fat, emulsifiers: E442 and E476, flavourings), caramel (40%) (glucose syrup, hydrogenated vegetable oil, sugar, dried whey protein concentrate, salt, emulsifier: E471, flavourings). MAY CONTAIN NUT TRACES.
Milk Chocolate: Milk Solids 14% Minimum.

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, VEGETABLE AND HYDROGENATED VEGETABLE OIL, SUGAR, WHEAT GERM (5%), GLUCOSE SYRUP, OATMEAL, RAISING AGENTS (AMMONIUM BICARBONATE, SODIUM BICARBONATE), SALT, WHEY POWDER, FLAVOURING.
CONTAINS: WHEAT, MILK. PRODUCED ON A LINE HANDLING SOYA AND IN A FACTORY HANDLING ALMOND, EGG, HAZELNUT BUT ON A DIFFERENT LINE.
SUITABLE FOR VEGETARIANS.

INGREDIENTS
Wheat flour, partially hydrogenated vegetable margarine, skimmed milk powder, salt, yeast, malt flour, chilli (0.5%), sugar
Partially hydrogenated vegetable margarine contains partially hydrogenated vegetable oil, water, emulsifier mono- and diglycerides of fatty acids, citric acid
Skimmed milk powder contains skimmed milk, coconut oil, emulsifier mono- and diglycerides of fatty acids
ALLERGEN INFORMATION
Contains gluten, milk, soya and wheat
May contain traces of nuts and sesame seeds

Ingredients: sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, lactose, emulsifier: soya lecithin, malt extract powder, vanillin. May contain traces of peanuts, hazelnuts and almonds.
Cocoa solids: 30% min.
Milk solids: 20% min.

es_6_10.pdf
ere are we going with Food Allergen

Direktif, % 25 kuralını (son ürünün % 25'inden azını oluşturan bileşik içeriklerdeki maddelerin tek tek etikette belirtilmesi zorunlu değildir.) ortadan kaldırarak, gıda maddelerinin etiketlerinde belirtilmesi zorunlu olan alerjenlerin, alkollü içecekler de dâhil olmak üzere, bir listesini vermektedir. Direktifin ekinde, belirli bileşenler için kategori ismini kullanma olasılığını ortadan kaldıran yeni bir ek sunulmaktadır. Bu listenin güncel tutulması için Komisyon, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nden (EFSA) tavsiyeler almaktadır.

Direktif, şu konularda esneklik sunmaktadır:

- İçindekileri listelerken, küçük miktarlardaki bileşenleri (bitmiş ürünün %5'inden az miktarda) kesinlikle ağırlık olarak azalan halde sıralamama olasılığı;
- Bir gıda maddesinin (basit veya bileşik bir içerik olarak) hazırlanmasında defalarca kullanılan bir bileşenin etikette tekrar edilmemesi olasılığı.

Gıda maddelerindeki bileşenler hassas bünyelerde olumsuz etki yaratabilecekleri için, Sağlık ve Tüketicuyu Koruma Genel Müdürlüğü (DG-SANCO) bu bileşenlerin “içindekiler” olarak zorunlu listelenmesine yönelik kılavuzlar yayınlamıştır. (Ek IIIa'da belirtilmiş, 2003/89/AT sayılı Direktif ile tanıtılmış ve 2006/142/AT sayılı Direktif ile değişikliğe uğratılmıştır.)³⁴

1.4 Et İçeren Gıdaların Etiketlenmesi

1.4.1 2001/101/AT Sayılı Direktif

Bu direktif, içinde bileşen olarak et bulunan gıdaların etiketlerinde “et” sınıf ismini kullanma koşullarını ortaya koyar. Bu tür gıdaların et miktarını saptamak için uyumlu bir yöntem ortaya koymak adına, “et” sınıf ismiyle belirtilen ürünlerin en yüksek yağ ve bağ dokusu miktarını kurallara bağlar.

³⁴ SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008

1.4.2 Sığır Eti İçeren Gıdalar

“1760/2000 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü'nün sığır eti ve sığır eti ürünlerinin etiketlenmesi hususunda uygulanmasına ilişkin detaylı kuralları belirleyen 25 Ağustos 2000 tarihli ve 1825/2000 sayılı AB Komisyon Tüzüğü” , büyükbaş hayvanların kimliklendirilmesi ve kaydı için bir sistem oluşturan ve sığır eti ve sığır eti ürünlerinin etiketlemesiyle ilgili 17 Temmuz 2000 tarihli ve 1760/2000/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” nün uygulanması için ayrıntılı kuralları belirler.

Ocak 2002'den beri, tüketicilere satışa sunulan sığır etiyle ilgili daha detaylı bilgi vermek için; sığır eti etiketi; besicilik, kesim ve parçalama yerine ilaveten, hayvanın doğduğu ve büyüdüğü yere ilişkin de bilgi içermektedir.

Bu sistem ile tüm sığır eti etiketleri şu bilgileri içermelidir:

- “Doğduğu Yer (born in): Üye ülke/ üçüncü ülke”
- “Yetiştirildiği Yer (reared in): Üye ülke/ üçüncü ülke veya ülkeler”
- “Kesildiği ülke (slaughtered in): Üye ülke / üçüncü ülke/ kesimhanenin onay numarası (approval number of the slaughterhouse)”

Yukarıdaki bilgiler eğer hayvan aynı ülkede doğmuş, yetiştirilmiş ve kesilmiş ise şu şekilde birleştirilebilir:

- “Menşei (origin): Üye ülke / üçüncü ülke”

Etiket üzerinde, eti bir hayvanla veya bir grup hayvanla ilişkilendirmek için ve en fazla bir günlük üretimi yansıtan bir “izlenebilirlik kodu” bulunmalıdır.³⁵

³⁵ Stelz, A. 2007 “Avrupa Birliği'nde Gıdaların Etiketlenmesi” Sunumu, Eşleştirme Projesi TR 04 IB AG 02, Bileşen 5, Gıda Etiketlenmesi Konusunda Eğitim

1.5 Besin Etiketlemesi

1.5.1 90/496/AET sayılı Konsey Direktifi

Besin etiketlemesi için gereklilikler ayrı bir Direktifle ortaya konmuştur. Besin etiketlemesi, 5 Aralık 2003 tarihli ve 2003/120/AT sayılı Komisyon Direktifi ile değiştirilen “Gıdaların besin etiketlemesine ilişkin 24 Eylül 1990 tarihli ve 90/496/AET sayılı Konsey Direktifi” ile düzenlenmektedir.

Bu Direktif, nihai tüketiciye veya restoranlara, hastanelere, kantinlere ve benzeri toplu tüketim yerlerine dağıtılacak olan gıda maddelerine uygulanır. Maden sularına ve diyet birleştiricilerine³⁶ / gıda takviyelerine³⁷ uygulanmaz.

Besin etiketlemesi isteğe bağlıdır. Fakat etiketin üzerinde, sunumunda veya tanıtımında bir “besin beyanı” varsa besin etiketlemesi zorunlu hal alır.

Direktife göre, Besin etiketlemesi etiket üzerinde şu değerler hakkında verilen herhangi bir bilgiyi içermektedir:

1. Enerji Değeri
2. Besin Değerleri
 - Protein
 - Karbonhidrat

³⁶ integrator

³⁷ food supplements

- Yağ
- Lif
- Sodyum
- Vitamin ve Mineraller (Direktifin ekinde belirtilenler)³⁸

Şekil 1.5 Avrupa Birliğinde Besin Etiketlemesi³⁹

Normal width font
8 point type except as indicated
Thin rules – 0.5 point
Rules centred between text

Nutrition Facts	
Per 125 mL (87 g)	
Amount	% Daily Value
Calories 80	
Fat 0.5 g	1 %
Saturated 0 g	0 %
+ Trans 0 g	
Cholesterol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate 18 g	6 %
Fibre 2 g	8 %
Sugars 2 g	
Protein 3 g	
Vitamin A 2 %	Vitamin C 10 %
Calcium 0 %	Iron 2 %

5 point spacing

Besin bilgisi 2 temel formatta verilmelidir. Etiket üzerinde tek bir yerde, tercihen bir tablo şeklinde sayıların belirtildiği bir şekilde ve aşağıdaki formatlardan birine uyacak biçimde yer almalıdır.

Grup 1: enerji değerleri kJ veya kcal olarak, protein, karbonhidrat ve yağ değerleri gram olarak.

³⁸ Access Guide, EU Legislation: Food Labelling, including nutrition and allergens labelling

³⁹ Kesen, N. “Avrupa Birliği Gıda Güvenliğini Nasıl Sağlıyor?”

Grup 2: grup 1 gibi, ek olarak şekerler, doymuş yağ, lif ve sodyum gram olarak.⁴⁰

Grup 2'den bir besin üzerine beyan yapılmışsa Grup 1 formatı kullanılamaz. Her iki grup da nişasta, polioller, ekte listelenen vitaminler ve mineraller, mono-doymamışlar⁴¹, poli-doymamışlar⁴² ve kolesterol ile genişletilebilir. Eğer son 3 besin ögesi belirtilmişse, doymuşların oranı da mutlaka verilmelidir. Trans-yağ asitleri⁴³ için özel kurallar geçerlidir.

Miktarlar gıdanın 100 gramında veya 100 mililitresinde ya da servis veya porsiyon olarak (miktarı belirtilecek şekilde) ifade edilebilir. Satıldığı veya tüketildiği şekilde gıdayı yansıtmalıdır.

Vitamin ve mineral miktarları ayrıca günlük tavsiye edilen alım miktarının⁴⁴ yüzdesi (%) olarak verilmelidir. Fakat günlük tavsiye edilen alım miktarının en az % 15'ini içermiyorsa böyle bir bilgi etikete yazılamaz.⁴⁵

Şekil 1.6 Ambalaj Üzerinde Besin Etiketlemesi⁴⁶



1.5.2 Besin ve Sağlık Beyanları

⁴⁰ Cheftel, J.C. 2005 "Food and Nutrition Labelling in the European Union"

⁴¹ mono-unsaturates

⁴² poly-unsaturates

⁴³ trans-fatty acids

⁴⁴ recommended daily allowance (RDA)

⁴⁵ Food Labelling Guidelines

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/guidelines_6_10.pdf

⁴⁶ Kesen, N. "Avrupa Birliği Gıda Güvenliğini Nasıl Sağlıyor?"

1.5.2.1 Gıda Maddeleri Üzerine Yapılan Besin ve Sağlık Beyanları Mevzuatı

Bu beyanlar, “Gıda Maddeleri Üzerine Yapılan Besin ve Sağlık Beyanları” hakkında 20 Aralık 2006 tarihli ve 1924/2006/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Yönetmeliği ile düzenlenmektedir.

Bu yönetmelik, Sağlık Beyanları da dâhil olmak üzere Besin Etiketlenmesi konusunda Avrupa Mevzuatını standart hale getirmek için oluşturulmuştur. Amaç gıda etiketlenmesi konusunda doğru bilgiyi sağlamak ve yanlış yönlendirici veya tüketici tarafından zor anlaşılan bilgiyi önlemektir.⁴⁷

Besin beyanı bir gıdanın enerji değeri veya besin değerleri (veya besin değeri bölümleri) üzerine belirli besin özelliklerine sahip olduğu hakkında herhangi bir sunum veya mesaj olarak ifade edilir. Ör: yüksek protein, doğal kalsiyum kaynağı, azaltılmış yağ, hafif, şeker eklenmemiş, kolestrolsüz v.s.

Sağlık beyanı ise, bir gıdanın bir insan hastalığını önleyebileceği, tedavisine yardımcı olabileceği, tedavi edebileceği veya ilerlemesini durdurabileceği üzerine tıbbi ve/ya tedavi edici beyanlardır.⁴⁸ Bu kural gıda etiketleri üzerindeki herhangi bir özendirme⁴⁹ veya reklâm için uygulanır. Sınır bazen tam keskin olmasa da gıda ve ilaç arasındaki karışıklık⁵⁰ mutlaka engellenmelidir.

Yönetmeliğe göre üç çeşit olası besin ve/ya sağlık beyanı vardır:

- 1. besin içeriği beyanı** (veya karşılaştırmalı içerik⁵¹ beyanı), bir besin maddesinin gıdadaki varlığını, yokluğunu veya düzeyini belirtir. Ör: düşük yağ, şekerlessiz, protein kaynağı, artırılmış kalsiyum, vitamin kaynağı v.s.

⁴⁷ Regulation 1924/2006/EC on “Nutrition and Health Claims made on foods”

⁴⁸ http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/guidelines_6_10.pdf

⁴⁹ promosyon

⁵⁰ confusion

⁵¹ content

2. **besin işlevi beyanı**, büyüme, gelişme ve/ya normal vücut işlevlerinin yerine getirilmesi ile ilgili olarak yararlı fizyolojik bir etkiyi belirtir. Ör: kalsiyum güçlü kemiklerin ve dişlerin gelişimine yardımcı olur, B6 vitamini sağlıklı bir sinir sistemi için önemlidir, E vitamini vücut dokularındaki yağların oksidasyonunu önler v.s.
3. **belirli sağlık beyanı**, bir gıdanın tüketiminin belirli bir sağlık yararı olduğunu veya belirli bir sağlık kaybını önlediğini belirtir. Ör: bir hastalığın risk faktörünün azaltılması, kadınlarda demir eksikliği önemli bir hastalıktır-x ürünü zengin bir demir kaynağıdır ve diyetle eklenmesi bu hastalık açısından önemli bir yarar sağlar, ω -3 yağ asitleri kan lipidi üzerinde olumlu bir etkiye sahiptir ve kardiyovasküler hastalıklara karşı korur- y balık ürünü ω -3 yağ asitleri açısından zengindir v.s.⁵²

Gıdalar için kullanılan beslenme ve sağlık beyanları,

- Yanlış ve yanıltıcı olmamalı,
- Diğer gıdaların besleyici değeri ve güvenliği hususunda şüphe vermemeli,
- Genelde dengeli ve çeşitli bir diyetin besinleri uygun miktarlarda sağlayamadığını belirtmemeli ya da ima etmemeli,
- Resim, grafik ve sembolik temsillerle ya da metinsel olarak vücut fonksiyonlarını değiştirdiğine değinilmemelidir.⁵³

Yönetmeliğin 4.bölümünün 3. maddesinde belirtildiği üzere, hacim olarak % 1,2'den fazla alkol içeren içecekler:

(a) Sağlık beyanında bulunamazlar;

(b) Alkol veya enerji miktarında azalma belirtmek dışında besin beyanında bulunamazlar.⁵⁴

⁵² Mills et al., 2004 "Information Provision for Allergic Consumers-Where are we going with Food Allergen Labelling?"

⁵³ Ertekin, B. ve ark. "Avrupa Birliği'nde Fonksiyonel Gıdalar Üzerine Yasal Düzenlemeler"

Bir gıda maddesi hakkında “laktozsuz” veya “glütensiz” diyebilmek için 3 Mayıs 1989 tarihli ve 89/398/AET sayılı “Üye Ülkelerin Belirli Besinsel Kullanım için Gıda Maddeleri Hakkındaki Kanunlarını Yakınlaştırma” başlıklı Konsey Direktifi temel alınır.⁵⁵

Bütün durumlarda, beyan için bilimsel verilere dayanılarak kanıt sunulmak zorundadır. Bazı ülkelerde, beyanlar resmi kabul listesinde değilse ön izin gerekmektedir. Yeni beyanlar için beyanı destekleyen bilimsel verilere ulaşılmış olmalıdır ve bu veriler bağımsız uzmanlar kurulu tarafından onaylanmış olmalıdır.

Bazı üye ülkeler, bu tür beyanlarla ilgili ulusal kurallar (veya uygulama kodları, veya tavsiyeler⁵⁶) ortaya koymuştur. Kabul durum koşulları veya örnekler genellikle listelenmiştir.

İsveç’te, örneğin, şu diyet risk faktörleri gıdalar için yapılan sağlık beyanlarının temelini oluşturabilir: obezlik, kandaki kolesterol oranı, kan basıncı, ateroskleroz⁵⁷, kabızlık, osteoporoz, diş sağlığı ve demir eksikliği.⁵⁸

Besin ve sağlık beyanları, “fonksiyonel gıdalar” ve “nutraceutical⁵⁹ gıdalar”ın kavramlarıyla ve diyet lifleri, antioksidanlar ve probiyotikler v.s. gibi maddelerin⁶⁰ kullanımıyla yakından ilgilidir.

1.5.2.2 Fonksiyonel Gıdalar

“Fonksiyonel gıda” terimi besinlerin yanı sıra sağlığa bir fayda sağlayan gıdaları tanımlar. Terim bütün gıdalardan, kuvvetlendirilmiş, zenginleştirilmiş, geliştirilmiş gıdalara ve diyet takviyelerine kadar hepsiyle ilgilidir ve bu gıdalar zihinsel ve bedensel durumu iyileştirmede potansiyele sahiptir ve hastalık risklerini azaltmaktadır.

⁵⁴ Regulation 1924/2006/EC on “Nutrition and Health Claims made on foods, Article 4

⁵⁵ Regulation 1924/2006/EC on “Nutrition and Health Claims made on foods, paragraph 21

⁵⁶ advisory bodies

⁵⁷ atherosclerosis

⁵⁸ Cheftel, J.C., 2005 “Food and Nutrition Labelling in the European Union”

⁵⁹ nutritive + pharmaceutical

⁶⁰ substances

Bu faydalara sahip bileşenler, gıdanın içerisinde doğal olarak bulunabilir ya da işleme sırasında gıdaya eklenebilir. Gıdalardaki besin elementleri miktarı, doğal miktarlarından daha fazlaya çıkarılarak, zenginleştirilmiş gıdalar elde edilebilir. Kuvvetlendirilmiş gıdalar ise orijinal gıdada bulunmayan besin elementleri veya bileşenleri içermektedirler.

Fonksiyonel gıdalar birçok sınıfa ayrılmaktadır.

Çizelge 1.3 Fonksiyonel Gıda Terimlerinin Tanımları ⁶¹

Terim	Tanım
Fonksiyonel gıda	Gerekli besin elementi ihtiyacını karşılama yanısıra, bir sağlık faydası sağlayan, çeşitli bileşenler eklenmiş normal gıda tipidir. Örneğin vitamince veya kalsiyumca kuvvetlendirilmiş gıdalar.
Nutraceutical ³⁹	Şüphelenilen hastalığın engellenmesi veya tedavisinde tıbbi ve/veya sağlık faydası bulunan özel bir fonksiyonel gıdadır.
Kolik gıda	Genellikle, sindirilemeyen karbonhidrat formunda olan bağırsaklardaki mikroflora için besin elementi sağlayan ve kolona sindirilmemiş formda ulaşan gıdalardır.
Prebiyotik	Kolondaki bir veya sınırlı sayıda bakterilerin gelişmesini ve/veya aktivitesini seçici olarak arttıran, insan vücudunu faydalı bir şekilde etkileyen sindirilemeyen gıda bileşenidir.

⁶¹ Fonksiyonel Gıdalar, <http://www.food-info.net/tr/ff/intro.htm>, 19.08.2008

³⁹ nutritive + pharmaceutical

Probiyotik	Probiyotikler, sindirim sisteminde belli sayılarda bulunan ve temel beslenmenin yanında sağlık açısından çok yararlı olan canlı organizmalardır.
Tıbbi gıda	Amerikan gıda yasasında zorla kabul ettirilmiş özel bir sınıflandırmadır. Bu gıdalar, tıbbi denetim altında kullanılmalıdır, iyi tanımlanmış besin özelliklerine sahip olmalı, tanınmış bilimsel prensiplere dayanmış olmalıdır. Tıbbi gıdalar normal tüketicilere satılmazlar.

Dünya çapında fonksiyonel gıda pazarları hızlı bir şekilde büyümektedir. Japonya pazarın yaklaşık yarısını üretip tüketirken, Amerika en büyük büyüme hızına sahiptir. Avrupa'da ise probiyotikli doğal süt ürünleri için (örneğin yoğurt ve fermente sütler) pazarlar hızlı bir şekilde büyümektedir. Bu tür gıdaların tüketiciye alımlı gözükmesinin birçok nedeni vardır:

- Tüketiciler, bir hastalığı iyileştirmektense onu engellemeyi istemektedirler.
- Tıbbi maliyetler artmaktadır.
- Tüketiciler sağlık ve gıda arasındaki bağlantının daha çok farkındalar.
- Sanayileşmiş milletlerde nüfus yaşlanmaktadır.
- Tüketiciler sudaki, havadaki ve gıdalardaki kirlilikten, mikroplardan ve kimyasallardan kaynaklanan çevresel zararları önlemek istemektedirler.
- Faydaları hakkındaki bilimsel kanıtlar artmaktadır.

Gıda yasaları, hızla oluşan yenilik ve gelişmelerin gerisinde kalmaktadır. Bu özellikle Avrupa Kanunu taslak çalışmasında henüz şekil almakta olan fonksiyonel gıdalar için de geçerlidir.

Avrupa Birliği Gıda Kanunu'nda fonksiyonel gıdalar, Japonya'da olduğu gibi, ayrı bir kategori olarak değerlendirilmemektedir. Avrupa'da fonksiyonel gıdalar için sağlık beyanları üzerine özelleşmiş düzenleyici bir kontrol yoktur.⁶²

Fonksiyonel gıdaların orijin, hammadde kaynağı, üretimde uygulanacak işlemler açısından bileşimi ile ilgili kanunlar üye ülkelere göre değişmektedir. Örneğin probiyotik laktik asit bakterilerinin gıdaya eklenmesi çoğu ülkede serbest iken Danimarka her kullanıldığında onay

⁶² Ertekin, B. ve ark. "Avrupa Birliği'nde Fonksiyonel Gıdalar Üzerine Yasal Düzenlemeler"

alınmasını şart koşmuştur. İtalya’da ise “Diyet Gıdaları Kanunu” kapsamındadır. Fransa’da probiyotik kültürlerin kullanım için güvenilirliği, türün toksikolojik testleri, laboratuvar çalışmaları ile kanıtlanması gerekmektedir.⁶³

Hiçbir gıda etiketi yanlış anlamaya neden olmamalıdır. Bu prensibe hürmet edildiğinden emin olmak için Birleşmiş Milletler FAO/WHO Kodeks Alimentarius, Avrupa Konseyi ve ulusal düzenlemeler sadece “savunulabilir ve iyi bulunmuş” beyanlara izin vermektedir. Gıdalarda ve takviyelerde sadece iki çeşit beyana izin verilmektedir⁶⁴:

- Vücudun normal fonksiyonu üzerine olan etkilerini anlatan yapısal ve fonksiyon beyanları,
- Hastalık riskini azaltan beyanlar (sağlık beyanları), diyetteki bileşenle hastalık arasındaki ilişkiyi anlatan beyanlar.

1.6 Kafein ve Kininin Etiketlenmesi

Bazı bileşenler ve maddeler; normal veya aşırı tüketildiklerinde, tüketicilerin çoğunluğu için hiçbir sorun oluşturmazken, bazı kişileri olumsuz etkileyebilmektedir. Kafein ve kinin, buna iki örnektir.

Bazı alkolsüz içeceklerde aroma maddesi olarak kullanılan kinin, belli metabolik düzensizlikleri olan kişilerde ters etki yapabilmektedir. Kafein, aşırı tüketildiği zaman, olumsuz etkiler gösterebilmektedir. Bu nedenle, Komisyon tüketicilerin, gıdalarda kafein ve kinin varlığına ve alkolsüz içeceklerde yüksek kafein içeriğine ilişkin bilgilendirmelerini amaçlayan “Kinin içeren gıdaların ve kafein içeren gıdaların etiketlenmesine ilişkin 18 Temmuz 2002 tarihli ve 2002/67/AT sayılı Komisyon Direktifi”ni kabul etmiştir. Bu Direktifle, kinin ve kafein için ilave etiketleme kuralları getirilmiştir.

Gıdalarda kinin ve kafein varlığı açıkça gösterilir. Ayrıca, kafeinle ilgili olarak; normalde kafein içermeyen içeceklerde kafein miktarı belli bir düzeyi aşarsa, uyarı mesajı ile bu miktar belirtilir.

⁶³ Mills et al., 2004 “Information Provision for Allergic Consumers-Where are we going with Food Allergen Labelling?”

⁶⁴ Fonksiyonel Gıdalar, <http://www.food-info.net/tr/ff/intro.htm>, 19.08.2008

Eğer içeceklerde son üründeki kafein miktarı 150 mg/l'yi geçecek olursa etiketin üzerinde “yüksek kafein içeriği” şeklinde ve devamında kafein içeriği parantez içinde mg/100 ml olarak belirtilmek zorundadır. Bu zorunluluk, satışa sunulan isminde “kahve” ya da “çay” içeren ürünlerde uygulanmaz.⁶⁵

1.7 Genetiği Değiştirilmiş Organizma İçeren Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi

Genetiği değiştirilmiş organizmalarla (GDO) ilgili olarak ise; 1997'den beri, Topluluk mevzuatı,

- GDO' dan oluşan veya GDO içeren ürünlerde,
- GDO' dan türetilmiş fakat artık GDO içermeyen ürünlerde (genetik değişimden kaynaklanan DNA (deoksiribonükleik asit) veya hala protein mevcutsa)

genetiği değiştirilmiş (GD) gıda etiketlenmesini şart koşmaktadır.

GDO etiketlemesiyle ilgili son tüzük; “2001/18/AT sayılı Direktifi değiştiren ve genetiği değiştirilmiş organizmaların izlenebilirliğine ve etiketlenmesine ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen gıda ve yem ürünlerinin izlenebilirliğine ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve 1830/2003/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” dür.

Önceleri, genetiği değiştirilmiş gıdaların etiketlenmesi, “Yeni gıdalar ve yeni gıda bileşenlerine ilişkin 27 Ocak 1997 tarihli ve 258/97/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü“ nün 8. maddesinin hükümlerine dayanmaktaydı.

258/97 sayılı Tüzük kapsamına girmeyen genetiği değiştirilmiş mısır ve soya çeşitlerinin etiketlenmesi, 10 Ocak 2000 tarihli ve 49/2000/AT sayılı Komisyon Tüzüğü ile değiştirilen “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalardan üretilen belli gıdaların etiketlenmesindeki zorunlu gösterimlere ilişkin 26 Mayıs 1998 tarihli ve 1139/98/AT sayılı Konsey Tüzüğü” ile düzenlenmektedir.

⁶⁵ Access Guide, EU Legislation: Food Labelling, including nutrition and allergens labelling

Ayrıca, tüm GDOlu katkı maddeleri ve GDOlu aroma maddeleri, “Genetiği değiştirilen veya genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen katkı ve aroma maddeleri içeren gıda ve gıda bileşenlerinin etiketlenmesine ilişkin 10 Ocak 2000 tarihli ve 50/2000/AT sayılı Komisyon Tüzüğü” ne uygun şekilde etiketlenmelidir.

“Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların çevreye istemli olarak bırakılmasına ilişkin 23 Nisan 1990 tarihli ve 90/220/AET sayılı Konsey Direktifi”nin genel etiketleme kurallarına göre, yemlerde kullanılmak üzere izin verilmiş olan 8 GDO’ dan 4’ünün etiketlenmesi zorunludur.

Genetiği değiştirilmiş tohum çeşitleri ise, “İç pazarın, genetiği değiştirilmiş bitki çeşitlerinin ve bitki genetik kaynaklarının birleştirilmesi amacıyla; şeker pancarı tohumu, yem bitkisi tohumu, hububat tohumu, patates tohumu, yağ bitkisi ve lifli bitki tohumları ve sebze tohumlarının pazarlanmasına ve tarımsal bitki türlerinin ortak çeşit kataloğuna ilişkin Direktifleri değiştiren 14 Aralık 1998 tarihli ve 98/95/AET sayılı Konsey Direktifi” ne uygun şekilde etiketlenmelidir.

AB’nin genetiği değiştirilmiş gıda ve yemin etiketlenmesi dünyadaki en katı uygulamadır ve süreç temellidir. AB Üyeleri arasında uluslararası düzenlemeler değişebilmektedir. AB’de GDO’lar için belirlenmiş bir eşik değer bulunmaktadır.

İçerik oranı bakımından % 0.9 un üzerinde GDO içeren gıda maddelerinin etiketlenmesi gerekmektedir.⁶⁶

Buna rağmen birkaç istisna da mevcuttur. Etiketleme gerekliliği, gıda bileşenlerinin % 0.9 undan daha az olan bir oranda GDO içeren malzemedan üretilen gıdalarda, bu GDO varlığı tesadüfse⁶⁷ veya teknik açıdan önlenemiyorsa uygulanmaz.⁶⁸

1997’den beri, Topluluk mevzuatı, GDO’dan oluşan veya GDO’ içeren ürünlerde, GDO’dan türetilmiş fakat artık GDO içermeyen ürünlerde (genetik değişimden kaynaklanan DNA -

⁶⁶ Türkoğlu, S. “Avrupa Birliği’nde Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Yeni Gıdalara İlişkin Yasal Düzenlemeler”, AB Uzmanlık Tezi, 2007

⁶⁷ adventitious

⁶⁸ Van der Meulen, B; Van der Velde, M.; “Modern European Food Safety Law”

deoksiribonükleik asit- veya hala protein mevcutsa) genetiği değiştirilmiş (GD) gıda etiketlenmesini şart koşmaktadır.

AB’de etiketlemedeki eşik değeri %0.9 olsa da, AB tarafından henüz onay almamış fakat risk değerlendirmeleri tamamlanan GDO’lar için bu değeri %0.5’tir. Bu ürünlere EFSA olumlu bir görüş bildirmiştir, risk değerlendirmesi devam eden veya EFSA’nın olumlu görüş bildirmediği ürünler için ise etiketlemede tolerans gösterilmemektedir.⁵⁶

Genetiği değiştirilmiş tohum çeşitleri ise, “İç pazarın, genetiği değiştirilmiş bitki çeşitlerinin ve bitki genetik kaynaklarının birleştirilmesi amacıyla; şeker pancarı tohumu, yem bitkisi tohumu, hububat tohumu, patates tohumu, yağ bitkisi ve lifli bitki tohumları ve sebze tohumlarının pazarlanmasına ve tarımsal bitki türlerinin ortak çeşit kataloğuna ilişkin Direktifleri değiştiren 14 Aralık 1998 tarihli ve 98/95/AET sayılı Direktif’e uygun şekilde etiketlenmelidir.⁵⁶

1.8 Katkı Maddelerinin Etiketlenmesi

1.8.1 Katkı Maddeleri

Bir katkı maddesi gıdanın üretim, işleme, muamele, paketlenme veya depolanmasında kullanılan, doğal veya sentetik olan, temel hammaddelerden farklı olan, gıda maddesi üretiminde son ürünü geliştirmek için kullanılan, gıdanın özelliği üzerine etkisi olan herhangi bir madde olarak tanımlanabilir.

Avrupa Birliği ülkelerinde olduğu gibi katkı maddeleri E ön eki ile numaralandırıldığı gibi, gıda katkı maddeleri de genelde E-numaraları ile ifade edilmektedir. Böylece E numaraları onaylanmış bir katkı maddesini ifade etmektedir.

Katkı maddeleri gıdalardaki problemleri maskeleyerek için kullanılmaz (örneğin bozulma), fakat genelde bozulma ve diğer kalite kayıplarını engellemek için kullanılır.

Gıda katkı maddelerinin, birçok kategorisi vardır, örneğin :

- asit düzenleyiciler ve tamponlar
- topaklanmayı engelleyiciler
- anti-oksidadanlar
- ekmeğ zenginleştiriciler
- emülgatörler
- gıda renklendiriciler
- koruyucular
- stabilizatörler
- kıvam arttırıcılar

Bütün bunlar toksisite ve güvenlik açısından test edilmiştir. Fakat, yan etkileri hiçbir zaman göz ardı edilmemelidir.⁶⁹

1.8.1 Katkı Maddeleri Mevzuatı

“Gıda Katkı Maddeleri” konusunda 28 Temmuz 2006 tarihli ve COM (2006) 428 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Yönetmelik Taslağı mevcuttur. Taslak üzerinde çalışılmaya devam edilmektedir.

⁶⁹ Katkı Maddeleri Nelerdir?, <http://www.food-info.net/tr/ff/intro.htm>, 31.08.2008

Gelecekteki Yönetmelik, gıdaya eklenen tüm izinli katkı maddelerini, renklendiricileri ve tatlandırıcıları da kapsayacak şekilde bir listede birleştirecektir. Yönetmelik ayrıca ortak bir izin ve değerlendirme prosedürü oluşturacaktır.

Yönetmeliğe göre, Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığı Komitesi, yenileri olduğu kadar daha önce izin verilmiş tüm katkı maddelerini de incelemelidir ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi bu ürünler üzerinde risk değerlendirmesi yapmalıdır.

Yeni bir katkı maddesine izin vermek veya var olan bir izni yenilemek için, değerlendirme ürünün güvenli olduğunu, teknolojik olarak gerekliliğini, tüketiciye yarar sağlayacağını ve tüketicinin kullanımından dolayı yanığa düşmeyeceğini göstermek zorundadır

Gelecekteki yönetmelik Katkı Maddelerini ilgilendiren tüm hükümleri yürürlükten kaldıracaktır.⁷⁰

1.9 Lezzetlendiricilerin Etiketlenmesi

1576/89/AET ve 1601/91/AET sayılı Konsey Tüzüklerini, 2232/96/AET sayılı Tüzüğü ve 2000/13/AT Sayılı Direktifteki ilgili hükümleri değiştiren “Gıdaların içinde veya üzerinde kullanılan lezzetlendiriciler ve lezzet verici özelliklerdeki bazı gıda bileşenleri” konusundaki Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Taslak Yönetmeliği [COM (2006)427] mevcuttur.

Gelecekteki tüzük hayvansal veya bitkisel malzemeden direk olarak elde edilen maddeler ve preparatlarda “doğal” kelimesinin kullanımına kısıtlama getirecektir. Tüzük ayrıca, tüketicilerin kafasını karıştıran “doğala özdeş aroma” adı altındaki lezzetlendiricilere için referansı kaldıracaktır.⁷¹

1.10 Gıda Enzimlerinin Etiketlenmesi

⁷⁰ SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008

83/417/AET ve 2001/112/AT sayılı Konsey Direktiflerini, 1493/1999/AT sayılı Konsey Tüzüğünü ve 2000/13/AT Sayılı Direktifteki ilgili hükümleri değiştiren “Gıda Enzimleri” konusundaki 28 Temmuz 2006 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Taslak Yönetmeliği [COM (2006) 425] mevcuttur.

Gelecekteki Yönetmelik, 2000/13/AT sayılı Direktife, Enzimlerin de gıda bileşeni olarak yazılmasını önermektedir.

Katkı maddesi olarak enzimler içeren gıda maddeleri, özel isimlerinden önce işlevleri ile birlikte (ör: dengeleyici) etiketlenmelidir.

Diğer taraftan gıda enzimleri, enzim içeren gıda maddelerinin etiketlerinde ancak teknolojik bir amaç için eklenmişlerse belirtilmek zorundadırlar.

Bir gıda enzimi, bitkilerden veya hayvanlardan özütlenme⁷² yoluyla veya mikroorganizmalar kullanarak bir mayalama⁷³ işlemi sonucu elde edilen ve gıda maddelerine teknolojik bir işlev yerine getirmesi için eklenen bir üründür.⁵⁹

1.11 Alkollü İçeceklerin Etiketlenmesi

Alkollü İçeceklerin Etiketlenmesi 15 Nisan 1987 tarihli ve 87/250/AET sayılı Komisyon Direktifi ile yürütülmektedir.

Bu Direktif, nihai tüketiciye sunulacak olan bazı alkollü içeceklerin etiketlenmesinde alkol sertliğinin hacimsel yüzde olarak belirtilmesini zorunlu kılmaktadır. Ayrıca hacim olarak alkol sertliğinin belirtilmesi konusunda çeşitli istisnalar da sunmaktadır.⁵⁹

1.12 Tatlandırıcıların Etiketlenmesi

⁷² Extraction

⁷³ fermentation

⁵⁹ SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008

16 Mart 1999 tarihli ve 1999/10/AT sayılı Komisyon Direktifi, Gıda Maddeleri Etiketlemesi konusunda 79/112/AET sayılı Konsey Direktifinin 7. Maddesinin hükümlerinden doğan ayrıcalıkları sağlar.

Bu Direktif, bir bileşenin miktarını eğer gıda maddesinin altında satıldığı isimde görünüyorsa veya etiket üzerinde vurgulanıyorsa gıda maddesi etiketi üzerinde belirtme zorunluluğunun, “tatlandırıcı” veya “şekerli ve tatlandırıcı” kelimeleri söz konusu olduğunda veya “besin etiketlemesi” ne göre vitamin ve mineral katkısı bulunduğu zaman uygulanamayacağını belirtir.

Direktif, bu durumlarda içindekiler listesinin belirtilmesi için özel kurallar ortaya koymaktadır.⁵⁹

1.13 Gıda Paketlemede Kullanılan Gazların Etiketlenmesi

18 Kasım 1994 tarihli ve 94/54/AT sayılı Komisyon Direktifi⁷⁴, gıda maddelerinin paketlenmesinde kullanılan her gazın etiket üzerinde belirtilmesini gerektirmektedir.

1.14 İlgili Kanunlar

1.14.1 Dikey Direktifler

Gıda Maddeleri için Dikey Direktiflerde, 2000/13/AT sayılı Direktif kapsamına giren fakat ayrıcalıklı olan ürünlerin listeleri sunulur.

Bu direktifler şunlardır:

- Tüketim amaçlı kakao ve çikolata ürünleri;
- Tüketim amaçlı bazı şekerler;

⁷⁴Official Journal 300 of the European Communities, 23.11.1994

- Bal;
- Tüketim amaçlı meyve suları ve bazı benzer ürünler;
- Tüketim amaçlı kısmen veya tamamen dehidre edilmiş süt;
- Kahve özleri veya hindiba özleri;
- Tüketim amaçlı meyve reçelleri, jöleler, marmelâtlar ve kestane püresi;
- Kafein veya kinin içeren ürünler.⁷⁵

1.15 Etiketleme İle İlgili Diğer Gereksinimler Ve Ayrıcalıklar

1.15.1 Koruma Maddesi

Gıda maddelerinin pazarlanması, Direktifle uyumlu bir şekilde, sadece belirli bir zemine dayanan uyumlaştırılmamış ulusal hükümler olduğu zaman yasaklanabilir.

Örneğin: halk sağlığının korunması, sahtekârlığın önlenmesi veya endüstriyel veya ticari mülkiyetin korunması söz konusu olduğu zaman.⁷⁶

1.15.2 Doğal Maden Suları

İnsan tüketimine yönelik değişik kategorilerde sular bulunmaktadır ve doğal maden suları bunlardan sadece biridir. Doğal maden suları, kaynaklarındaki saflıkları ve sabit mineral düzeyleri ile birbirlerinden ayrılmaktadır.

28 Ekim 1996 tarih ve 96/70/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktif ile değiştirilen “Üye Devletlerin doğal maden sularının işletilmesi ve pazarlanması ile ilgili

⁷⁵ SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008

⁷⁶ SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008

kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 15 Temmuz 1980 tarihli ve 80/777/AET sayılı *Konsey Direktifi*” ; temel mevzuat olup, doğal maden sularının pazarlanması ve işletilmesinde uygulanacak hükümleri belirler.

Ayrıca, “Doğal maden sularının bileşenlerinin listesini, derişim limitlerini ve etiketleme gerekliliklerini ve doğal maden suları ile doğal kaynak sularının işlenmesinde ozonca zenginleştirilmiş hava kullanılmasına ilişkin koşulları ortaya koyan 16 Mayıs 2003 tarih ve 2003/40/AT sayılı *Komisyon Direktifi*” dikkate alınır.

Doğal maden suları, AB üye devletlerinin yetkili otoriteleri veya EEA ülkeleri tarafından yürütülen bir izin prosedürüne tabidir. AB (18 Temmuz 2002’den itibaren) ve EEA üye devletleri (İzlanda ve Norveç) tarafından resmi olarak tanınan doğal maden suları listeleri Komisyon tarafından Resmi Gazetede yayınlanmakta ve bu listeler düzenli olarak güncellenmektedir.

1.15.3 Gıda Tamamlayıcıları

Gıda tamamlayıcıları; günlük besinlere ilave olarak alınan, besleyici veya fizyolojik etkisi bulunan, konsantre edilmiş besin kaynaklarıdır. Bunlar, “doz” halinde (hap, tablet, kapsül, ölçülmüş dozlarda sıvılar v.s.) piyasaya sürülmektedir.

“Üye Devletlerin gıda tamamlayıcıları ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 10 Haziran 2002 tarihli ve 2002/46/AT sayılı *Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi*” gıda tamamlayıcılarının etiketlenmesine ve bunlardaki vitamin ve minerallere ilişkin kuralları belirlemektedir.

Bu Direktif, tüketicilerin bilinçli tercihler yapabilmeleri için bu ürünlerin doğru şekilde etiketlenmelerini sağlar. Direktif’in Ek II’ sinde, özel beslenme amaçlarıyla gıda tamamlayıcılarına eklenmesine izin verilen vitamin veya mineral preparatlarının listesi yer alır.

Vitamin ve mineraller, güvenlikleri ve biyoyararlanımlarına ilişkin bilimsel araştırma sonuçları değerlendirildikten sonra bu listeye eklenebilmektedir. Bu listede yer almayan

vitamin ve mineralleri içeren ürünlerin ticareti, 1 Ağustos 2005'ten itibaren yasaklanmıştır. Fakat 31 Aralık 2009'a kadar, Üye Devletler, Ek II' de yer almayan vitamin ve minerallerin kendi ülkelerinde kullanımına,

(a) Söz konusu madde, 12 Temmuz 2002 öncesinde Toplulukta piyasaya sürülen gıda tamamlayıcılarında kullanıldıysa;

(b) EFSA; Üye Devlet'in 12 Temmuz 2005'e kadar Komisyon'a sunduğu ve maddenin kullanımını destekleyen dosyaya cevaben, gıda tamamlayıcılarında bu maddenin kullanımına ilişkin olumsuz görüş vermemişse izin verebilir.

1.15.3.1 Vitamin ve Mineral İlavesi

Güçlendirilmiş gıdalara ilişkin mevzuat, 2000 yılında “Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap” ta ilan edilmişti. Avrupa Komisyonu, Kasım 2003'te “Gıdalara vitamin ve mineraller ile belli başka maddelerin ilave edilmesine ilişkin bir Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü için Öneri” sunmuştur.⁷⁷

1.15.4 Diyetetik Gıdalar

Belli nüfus gruplarının özel besin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik gıda maddelerine “özel beslenme amaçlı gıdalar”, “diyetetik gıdalar” veya “diyet gıdaları” adı verilmektedir. Bunlara, kısaca “özel beslenme amaçlı gıdalar” anlamına gelen “PARNUTS” gıdalar (Foods for Particular Nutritional Uses) da denmektedir.

“19 Aralık 1996 tarihli ve 96/84/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi” ile değiştirilen “ Üye Devletlerin özel beslenme amaçlı gıdalarıyla ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 3 Mayıs 1989 tarihli ve 89/398/AET sayılı Konsey Direktifi” ; diyetetik gıdaların doğru kullanılmasını sağlamak ve insan sağlığına yönelik riskleri önlemek için gereken tedbirler dâhil, bu gıdaların bileşimleri, piyasaya sürülmesi ve etiketlenmesine ilişkin kurallar için çerçeve oluşturmaktadır.

⁷⁷ SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008

Bu Çerçeve Direktif;

- Bebekler ve küçük çocuklara yönelik gıdalar
- Bebek (6 aylıktan küçük) formülü ve izleyen dönem (6 aylıktan itibaren) formülü
- İşlenmiş tahıl temelli gıdalar ve bebek gıdaları (sütten kesme gıdaları)
- Kilo vermeye yönelik enerji bakımından sınırlandırılmış diyetlerde kullanılan gıdalar
- Özel tıbbi amaçlı gıdalar ve
- Sporculara yönelik gıdaların

Oluşturduğu diyet gıda gruplarını listeler. Bu gıda grupları için özel kurallar, Komisyon Direktifleriyle belirlenir.

Komisyon'un ayrıca, az sodyumlu (veya az tuzlu) veya sodyumsuz (veya tuzsuz) gıda ya da glutensiz gıda beyanları için gereken koşulları belirlemesi beklenmektedir. "Glütensiz" şeklinde bir beyanda bulunabilmek için; gıdanın gluten içeriğine bakmak, bilimsel açıdan yeterli olmayabilir. Konu, Gıda ve Tarım Örgütü / Dünya Sağlık Örgütü (FAO/WHO) Gıda Standartları Ortak Programı kapsamında, Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC-Codex Alimentarius Commission)'nda uluslararası düzeyde ele alınmakta olup; Komisyon bu tartışmaları yakından takip etmektedir.

Özel beslenme amaçlı gıdalara ilave edilebilen besin maddeleri; ya spesifik direktiflerde yer alan listelerle, ya da en son "20 Ocak 2004 tarihli ve 2004/05/AT sayılı Komisyon Direktifi" ile Ek'ine bazı maddeleri eklemek için değiştirilen "Özel Beslenme amaçlı gıdalara spesifik besin amaçlarıyla eklenebilen maddelere ilişkin 15 Şubat 2001 tarihli ve 2001/15/AT sayılı Komisyon Direktifi" ile, Üye Devletler, belirli besin maddelerinin kullanımına izin vermeye 2006 sonuna kadar devam edebileceklerdir.

Bebek formülü, izleyen dönem formülü ve sütün kesme gıdalarına ilişkin direktifler, bu gıdalara eklenebilecek besin maddelerinin listelerini içermektedir. 2001/15/AT sayılı Direktif'e dâhil edilen bu listeler, 89/398/AET sayılı Çerçeve Direktif'in ele aldığı tüm diğer diyet gıda gruplarına uygulanmaktadır.

1.15.4.1 Bebekler ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar

Bebek formülü ve izleyen dönem formülü, sağlıklı bebek ve küçük çocukların özel besin ihtiyaçlarını karşılamak için üretilen ürünlerdir. "16 Şubat 1996 tarihli ve 96/04/AT sayılı Komisyon Direktifi" ile değiştirilen, "Bebek formülleri ve izleyen dönem formüllerine ilişkin 14 Mayıs 1991 tarihli ve 91/321/AET sayılı Komisyon Direktifi"; bu ürünlerin bileşimlerine ve etiketlenmesine ilişkin kuralları belirler.

Direktifin ekleri; minimum ve maksimum limitler de dâhil olmak üzere, bebek formülleri ve izleyen dönem formüllerinin bileşimlerine (protein, karbonhidrat, yağ, mineral maddeler, vitaminler ve belli başka bileşenler) ilişkin kriterleri vermektedir. Bu bileşim ve etiketlemeye ilişkin kuralların bazıları; "Üçüncü ülkelere ihraç edilecek bebek ve izleyen dönem formüllerine ilişkin 18 Haziran 1992 tarihli ve 92/52/AET sayılı Konsey Direktifi" ne göre, üçüncü ülkelere ihraç edilen bebek ve izleyen dönem formüllerine de uygulanır.

Ayrıca, "Topluluk temelli imalatçılar tarafından üçüncü ülkelerde anne sütü substitütlerinin pazarlanmasına ilişkin 18 Haziran 1992 tarihli Konsey Kararı" [92/C172/01], üçüncü ülkelerde anne sütü yedekleri⁷⁸ için pazarlama uygulamalarını destekleyen tedbirler öngörmektedir.

Bebek ve izleyen dönem formüllerinde pestisit kalıntılarının varlığına ilişkin özel kurallar, "91/321/AET sayılı Direktifi değiştiren 25 Mayıs 1999 tarihli ve 1999/50/AT sayılı Komisyon Direktifi" ile belirlenir. Bu Direktif'e göre, bebek gıdaları, tespit edilebilir düzeyde (kilogram başına 0,01 miligram'dan fazla) hiçbir pestisit kalıntısı içermemelidir.

⁷⁸ substitute

Ayrıca, “91/321/AET sayılı Direktifi değiştiren 10 Şubat 2003 tarihli ve 2003/14/AT sayılı Komisyon Direktifi”, bebek ve izleyen dönem formüllerinin üretiminde bazı çok toksik pestisitlerin kullanımını yasaklar ve birkaç çok-toksik pestisit için de kilogram başına 0,01 miligramlık genel maksimum düzeyin altında limitler belirler.

1.15.4.2 Tahıllar ve Diğer Bebek Gıdaları

İşlenmiş-tahıl bazlı gıdalar ve diğer bebek gıdaları, karışık ev yemekleri yemeye başlayan bebek ve küçük çocuklara yöneliktir. 2 Haziran 1998 tarihli ve 98/36/AT sayılı Komisyon Direktifi ile değiştirilen “Bebekler ve küçük çocuklar için işlenmiş tahıl-bazlı gıdalara ve bebek gıdalarına ilişkin 16 Şubat 1996 tarihli ve 96/5/AT sayılı Komisyon Direktifi; bu gıdaların bileşimlerine ve etiketlenmesine ilişkin kuralları belirler. Direktifin ekleri, minimum ve maksimum limitler de dâhil olmak üzere, süttten kesme gıdalarının bileşimlerine (protein, karbonhidrat, yağ, mineral maddeler ve vitaminler) ilişkin kriterleri vermektedir.

İşlenmiş tahıl-bazlı gıdalarda ve bebek gıdalarında pestisit kalıntılarının varlığına ilişkin özel kurallar, “96/5/AT sayılı Direktifi değiştiren 6 Mayıs 1999 tarihli ve 1999/39/AT sayılı Komisyon Direktifi” ile belirlenir. Bu Direktif’e göre, bebek gıdaları tespit edilebilir düzeyde (kilogram başına 0,01 miligram pestisit kalıntısından fazla) hiçbir pestisit kalıntısı içermemelidir.

Ayrıca, “96/5/AT Direktifini değiştiren 10 Şubat 2003 tarihli ve 2003/13/AT sayılı Direktif”, işlenmiş tahıl-bazlı gıdalar ile bebek gıdalarının üretiminde bazı çok-toksik pestisitlerin kullanımını yasaklar ve birkaç çok-toksik pestisit için de kilogram başına 0,01 miligramlık genel maksimum düzeyin altında limitler belirler.

Bebek ve küçük çocuk gıdalarında kullanılan katkı maddelerinin sayısı minimum düzeyde tutulmaya çalışılmaktadır. Bebek formülleri ile bebek ve küçük çocuk gıdalarında katkı maddesi kullanılmasına izin verilmesi için, bunun gerçekten gerektiğine ve güvenli olduğuna dair bulgular bulunmalıdır.

Sağlıklı bebek ve küçük çocuklara yönelik gıdalarda ve aynı yaş grubuna yönelik özel tıbbi amaçlı gıdalarda katkı maddeleri kullanımı; “Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda

katkı maddelerine ilişkin 20 Şubat 1995 tarihli ve 95/2/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi” ile kontrol edilir. Bu Direktif’in Ek VI’ sında; bebek formüllerinde, izleyen dönem formüllerinde, süttten kesme gıdalarında ve bebek ve küçük çocuklara yönelik özel tıbbi amaçlı gıdalarda izin verilen katkı maddeleri verilmektedir.

“Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılara ilişkin 30 Haziran 1994 tarihli ve 94/35/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi” ve “Gıdalarda kullanılan renklendiricilere ilişkin 30 Haziran 1994 tarihli ve 94/36/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi” ‘ne göre, bebek ve küçük çocuklara yönelik gıdalarda, tatlandırıcı ve renklendiricilere izin verilmemektedir.

1.15.4.3 Kilo Vermeye Yönelik Gıdalar

Topluluk, kilo vermeye yönelik bazı gıdalara ilişkin kurallar kabul etmiştir. “Kilo vermeye yönelik enerji bakımından sınırlandırılmış diyetlerde kullanılacak gıdalara ilişkin 26 Şubat 1996 tarihli ve 96/8/AT sayılı Komisyon Direktifi”; bu gıdalara ilişkin bileşim ve etiketleme gerekliliklerini belirler. Direktif; kilo kontrolü amacıyla, toplam günlük besin ikamesi veya öğün ikamesi işlevi gören ürünler için etiketleme ve bileşim kriterlerini belirler.

Bileşim kriterleri; enerji, protein miktarı ve kalitesi, yağ miktarı ve türü, yiyecek lifine ilişkin minimum ve maksimum düzeyler ile belli vitamin ve minerallere ilişkin minimum düzeyleri kapsar. Bu ürünlerde kullanılabilen besin maddelerinin kaynakları, “ Özel beslenme amaçlı gıdalara spesifik beslenme amaçlarıyla ilave edilebilen maddelere ilişkin 15 Şubat 2001 tarihli ve 2001/15/AT sayılı komisyon Direktifi” ‘nde verilmektedir.

1.15.4.4 Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar

“Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalara ilişkin 25 Mart 1999 tarih ve 1999/21/AT sayılı Komisyon Direktifi”, tıbbi gözetim altında tedavi gören kişilerin hastalıklarına, düzensizliklerine veya sağlık durumlarına uygun diyet doğrultusunda özel olarak formüle edilmiş, işlenmiş ve sunulmuş gıdaların bileşimi ve etiketlenmesine ilişkin kuralları belirler. Bu gıdalar, besin ihtiyaçları normal gıdalarla karşılanamayan kişilerin tek yönlü veya kısmi beslenmelerine yöneliktir.

Direktif, vitamin ve minerallerin minimum ve maksimum düzeylerine ilişkin bilgi verir. “Özel beslenme amaçlı gıdalara spesifik beslenme amaçlarıyla ilave edilebilen maddelere ilişkin 15 Şubat 2001 tarihli ve 2001/15/AT sayılı Komisyon Direktifi”, özel tıbbi amaçlı gıdalarda kullanılabilecek belli besin maddelerinin kaynaklarına ilişkin kuralları belirler.

1.15.4.5 Sporculara Yönelik Gıdalar

Komisyon, “Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap” ta, Çerçeve Direktif olan “Üye Devletlerin özel beslenme amaçlı gıdalarıyla ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 3 Mayıs 1989 tarihli ve 89/398/AET sayılı Konsey Direktifi” altında, yoğun kas hareketinden kaynaklanan ihtiyaçları karşılamaya yönelik gıdalara ilişkin özel bir Direktif hazırlama niyetini belirtmiştir.

1.15.4.6 Şeker Hastalarına Yönelik Gıdalar

Çerçeve Direktif olan “Üye Devletlerin özel beslenme amaçlı gıdalarıyla ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 3 Mayıs 1989 tarihli ve 89/398/AET sayılı Konsey Direktifi”, Komisyon’un, şeker hastası olan kişilere yönelik gıdalar için özel hükümlerin gerekliliğini raporlayacağını belirtir. Bu konuda ilgili taraflarla ilk istişareler yapılmıştır. Komisyon yasal öneri sunmayı planlamaktadır, fakat zamanlama henüz belli değildir.

1.16 Avrupa Birliği Etiketleme Mevzuatının Geleceği

2003 yılında paydaşlarla yakın bir işbirliği içinde olan DG SANCO, etkinliğini yeniden tayin etmek, yasal temelini belirlemek ve bu günün tüketicilerinin gıda bilgilerine olan istek ve umutlarını belirleyebilmek için, gıda etiketleme mevzuatı üzerinde, teknik ve lojistik sınırlamaları göz önüne alarak, bir değerlendirme başlatmıştır. 2004 yılında açıklanan sonuçlar, gelecekteki bir öneri için üzerine yoğunlaşılması gereken konuları belirtmiştir.

Beslenme, aşırı kilo ve obezite ile ilgili sağlık sorunları için Avrupa stratejisini içeren, gündemdeki Beyaz Kitap, tüketicilerin açık, tutarlı ve kanıtlanmış besin bilgilerine ulaşmaya ihtiyaç duyduklarının üzerinde durmaktadır.

Besin etiketlenmesi, sağlık bilinci ile gıda seşiminin desteklenebilmesi için tüketiciyi bilgilendirmenin etkili bir yoludur. Besin etiketlenmesi etkinliğinin, tüketicinin dengeli bir diyet seçebilmesini desteklemek için güçlendirilebileceği konusunda yaygın bir görüş birliği vardır.

Besin bilgilerinin paketlerin ön yüzlerine eklenmesinin desteklenmesi, paydaşlar tarafından teşvik edilmektedir. Fakat kullanılan etiketleme şemalarında ticareti sınırlayabilecek farklar bulunmaktadır.

Komisyon, tüketici ve üretici görüşlerini göz önünde bulundurarak, 2000/13/AT sayılı “Gıdaların Etiketlenmesi, Sunumu ve Reklâmı ile ilgili” Direktifi ve 90/496/AET sayılı “Gıdaların Besin Etiketlemesine ilişkin” Direktifi birleştirecek ve Mevzuatı modernleştirecek yeni bir “Etiketleme Kanunu Tasarısı” hazırlamıştır.⁷⁹

Kanun Tasarısı, aşağdaki mevzuatları birleştirip, düzenlemektedir:

“Üye Devletlerin gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklâmı ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 20 Mart 2000 tarihli ve 2000/13/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi”

Bu direktif, tüketiciye ulaştırılacak ve yiyecek tedarikçilerine temin edilecek bütün gıdalara uygulanabilecek, genel etiketleme ihtiyaçlarını ortaya koymaktadır. Ayrıca, zorunlu etiketleme bilgilerini tespit etmektedir.

Tasarı, gıda hakkında bilgi elde edilmesi konusunda bazı genel prensipleri sunarken, üreticilerin bilinçli gıda seşimleri yapmalarını sağlayacak gelişmeleri içeren bir mekanizma oluşturmaktadır. Zorunlu gereklilikler, Komisyonun özel konularda yeni gereklilikler belirleyebilmesi şartıyla aşağı yukarı aynı kalmaktadır.

“Gıdaların Besin Etiketlemesine ilişkin 24 Eylül 1990 tarihli ve 90/496/AET sayılı Konsey Direktifi”

⁷⁹ Proposal for a “Regulation of the European Parliament and of the Council on the Provision of Food Information to Consumers” Brussels, 30.1.2008 Web sitesi:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/betterregulation/index_en.htm

Tasarı, temel olarak anahtar besin öğelerinin zorunlu etiketlenmesini ortaya koyar.

Kanun Tasarısı ayrıca, 2000/13/AT ve 90/496/EC direktiflerini birleştirmesinin yanında, aşağıdaki Direktifleri de yeniden ele almıştır.

- Alkollü İçeceklerin Etiketlenmesi hakkında 15 Nisan 1987 tarihli ve *87/250/AET sayılı Komisyon Direktifi*
- 79/112/AET sayılı Konsey Direktifi dışında kalan belirli gıda maddelerinin etiketlenmesinde zorunlu belirtilmelere ilişkin 18 Kasım 1994 tarihli ve *94/54/AT sayılı Komisyon Direktifi*
- 79/112/AET sayılı Konsey Direktifi'nin 7. maddesinden kaynaklanan tedbirler için ayrıcalıklar ortaya koyan 8 Mart 1999 tarihli ve *1999/10/AT sayılı Komisyon Direktifi*
- Kafein ve Kinin içeren Gıdaların Etiketlenmesine ilişkin 18 Temmuz 2002 tarihli ve *2002/67/AT sayılı Komisyon Direktifi*
- Eklenmiş fitosteroller, fitosterol esterleri, fitostanoller ve/ya fitostanol esterleri içeren gıdalar ve gıda bileşenlerinin etiketlenmesine ilişkin 31 Mart 2004 tarihli ve *608/2004/AT sayılı Komisyon Yönetmeliği*
- Glisirhizinik⁸⁰ asit ve amonyum tuzunu içeren belirli gıdaların etiketlenmesine ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve *2004/77/AT sayılı Komisyon Direktifi*

Kanun Tasarısı, Komisyonun “Daha İyi Kanun Politikası”⁸¹, Lizbon Stratejisi ve Avrupa Birliği'nin sürdürülebilir kalkınma stratejisi ile uyumludur. Esas vurgu, küresel görüşleri dikkate alarak gıda güvenliğini ve halk sağlığını yüksek seviyede korurken, kanuni işlemleri basitleştirerek idari sorumlulukları azaltmak ve Avrupa gıda endüstrisinin uyumluluğunu geliştirmek üzerinedir. Yatay etiketleme tedbirlerinden doğan idari masrafların

⁸⁰ glycyrrhizinic

⁸¹ Better Regulation Policy

belirlenebilmesi için, sonuçlarının tutarlı bilgiler sağlayabileceği düşünölen bir çalışma sürdürölmektedir.⁸²

BÖLÖM 2

TÖRKİYE’DE GIDA ETİKETLENMESİNE İLİŞKİN MEVZUAT

2.1 Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği

Türkiye’de ‘‘Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi’’ ana mevzuatı 2002/58 Tebliğ Numaralı 25.08.2002 tarihli ‘‘Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’’dir.

Bu tebliğ ile şu konularda kurallar getirilir:

- Etiketleme ve İşaretleme Kuralları
- Etiket Bilgileri
- Etiket Bilgilerinin Tanımları
- Ön Paketlenmiş Gıdaların Etiketlenmesi
- Küçük Ambalajlı Gıdaların Etiketlenmesi
- Dış Ambalajların Etiketlenmesi
- Dağıtım Ambalajlarının Etiketlenmesi

⁸² Proposal for a ‘‘Regulation of the European Parliament and of the Council on the Provision of Food Information to Consumers’’ Brussels, 30.1.2008 Web sitesi:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/betterregulation/index_en.htm

- Dökme Gıdalar
- Avrupa Birliğine Uyum
- Tescil ve Denetim
- Denetim ve Yürürlük
- Yürütme⁸³

Tebliğ'in ilk bölümünde etiketleme mevzuatında geçebilecek teknik terimlere açıklamalar getirilmiştir. Daha sonra, AB Mevzuatı ile paralel bir biçimde, "Etiketleme ve İşaretleme Kuralları" madde madde sıralanmıştır.

Gıda maddelerinin etiketinde bulundurulması zorunlu bilgiler belirtildikten ve tek tek açıklandıktan sonra; Ön Paketlenmiş Gıdalar, Küçük Ambalajlı Gıdalar, Dış Ambalajlar, Dağıtım Ambalajları ve Dökme Gıdaların Etiketlenmesi hakkında özel hükümlere değinilmiştir.

Tebliğ'in 14. ve 15. Maddelerinde "Tescil ve Denetim" konusunda şu şekilde açıklama yapılmıştır:

"Bu Tebliğ'de yer alan Etiketleme ve İşaretleme Kurallarına ait hükümlere her tür gıda maddesini üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24.6.1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır."

"Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca denetlenir."

⁸³ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

2.2 Tebliğin Ekleri

“Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”nin büyük bir bölümünü ekleri oluşturmaktadır. Bu eklerde sırasıyla şunlardan bahsedilmektedir:

2.2.1 Ek–1: Enerji Çevrim Faktörleri

- Karbonhidrat (şeker alkoller hariç)
- Şeker alkoller
- Protein
- Yağ
- Etil Alkol
- Organik Asit

için kcal/g cinsinden Kj/g cinsine çevrim faktörleri yer almaktadır.

Besin etiketlemesi yapıldığında beyan edilecek enerji değeri Ek 1 de yer alan çevrim faktörleri kullanılarak hesaplanır.

2.2.2 Ek–2: Beslenme Referans Değerleri

Beslenme etiketlemesi nişasta, şeker alkoller, tekli doymamış yağ asitleri, çoklu doymamış yağ asitleri, kolesterol ve Ek 2 de bulunan mineral ve vitaminlerin herhangi birinin veya birkaçının miktarını da içerebilir.

Ek-2’de

- Protein
- Vitamin A
- Vitamin D
- Vitamin E
- Vitamin C

- Tiamin
- Riboflavin
- Niasin
- Vitamin B6
- Folik asit
- Vitamin B12
- Biotin
- Pantotenik asid
- Kalsiyum
- Fosfor
- Magnezyum
- Demir
- Çinko
- İyot

için beslenme referans değerleri verilmektedir.⁸⁴

2.2.3 Ek-3: Enerji ve Besin Öğelerinin Etiketle Bildirilmesi

- Protein (g)
- Yağlar (g)
 1. Tekli Doymamış Yağ Asitleri (g)
 2. Çoklu Doymamış Yağ Asitleri (g)
 3. Doymuş Yağ Asitleri (g)
 4. Trans Yağ Asitleri (g)
 5. Kolesterol (mg)
- Karbonhidratlar (g)
 1. Şekerler (g)
 2. Şeker alkoller (g)
 3. Nişasta (g)
- Lif (g)

⁸⁴ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

- Sodyum (mg)
- Vitaminler (mg)
- Mineraller (mg)

için Enerji ve Besin Öğelerinin etikette belirtilme şekilleri gösterilmiştir.

Besin öğelerinin miktarları etiket üzerinde EK 3 de verildiği şekilde, her 100 g veya 100 ml için veya tek porsiyonluk ambalajlarda her paket için, bir kullanımlık miktar belirtiliyorsa bu miktar için veya bir pakette kaç porsiyon bulunduğu belirtiliyorsa bir porsiyon için rakamsal olarak belirtilmelidir.(a.g.e.)

2.2.4 Ek-4: Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu

Gıda maddesinin bileşimindeki besin öğeleri ile ilgili beyanlarda EK 4 de verilen koşullar dikkate alınmalıdır.

Çizelge 1.4 Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu ⁸⁵

BİLEŞEN	BEYAN	KOŞUL
Enerji	Düşük	100 g katı gıdada 40 kcal (170 KJ) den az olmalıdır. 100 ml sıvı gıdada 20 kcal (80 KJ) den az olmalıdır.
	Enerjisiz	100 ml sıvı gıdada 4 kcal'den az olmalıdır.
Yağ	Düşük/Az	100 g katı gıdada 3 g dan az olmalıdır. 100 ml sıvı gıdada 1,5 g dan az olmalıdır.
	Yağsız	100 g katı veya 100 ml sıvı gıdada 0.5 g dan az olmalıdır.
Doymuş yağ	Düşük /Az (¹)	100 g katı gıdada 1,5 g dan az olmalıdır. 100 ml sıvı gıdada 0,75 g dan az olmalıdır.
	Doymuş yağ içermeyen	Enerjinin % 10'undan az olmalıdır. 100 g katı veya 100 ml sıvı gıdada 0,1 g dan az olmalıdır.
Kolesterol	Düşük ⁸⁶	100 g katı gıdada 0,02 g dan az olmalıdır. 100 ml sıvı gıdada 0,01 g dan az olmalıdır.

⁸⁵ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

	Kolesterolsüz	100 g katı veya 100 ml sıvı gıdada 0,005 g dan az olmalıdır. Her iki beyan da düşük doymuş yağ koşullarını karşılamalıdır.
Şekerler	Şekersiz	100 g katı veya 100 ml sıvı gıdada 0,5 g dan az olmalıdır.
Sodyum	Düşük Çok Düşük Sodyumsuz	100 g'da 0,12 g dan az olmalıdır. 100 g'da 0,04 g dan az olmalıdır. 100 g'da 0,005 g dan az olmalıdır.
Lif (g)	Kaynak Yüksek	100 g'da 3 g dan az veya 100 kcal'de 1,5 g dan az olmamalıdır. 100 g'da 6 g dan az veya 100 kcal'de 3 g dan az olmamalıdır.
Protein	Kaynak Yüksek	100 g katı gıdada Beslenme Referans Değerinin % 10'undan az olmamalıdır. 100 ml sıvı gıdada Beslenme Referans Değerinin % 5'inden az olmamalıdır. 100 kcal'de Beslenme Referans Değerinin % 5'inden az olmamalıdır. Kaynak için verilen değerlerin 2 katı olmalıdır.
Vitaminler ve mineraller	Kaynak	100 g katı gıdada Beslenme Referans Değerinin % 15'inden az olmamalıdır. 100 ml sıvı gıdada Beslenme Referans Değerinin % 7,5'undan az olmamalıdır. 100 kcal'de Beslenme Referans Değerinin % 5'inden az olmamalıdır.

⁸⁶ Trans yağ asitleri de hesaba katılmalıdır.

Yüksek	Kaynak için verilen değerlerin 2 katı olmalıdır.
--------	--------------------------------------------------

(1) Trans yağ asitleri de hesaba katılmalıdır.

2.2.5 Ek-5: Bileşen Listesinde Grup Adı ile Belirtilebilecek Ürünler

Bileşen listesinde grup adı ile belirtilebilecek ürünler Ek 5 de verilmiştir.

Çizelge 1.5 Grup Adı ile Belirtilebilecek Ürünler Tablosu⁸⁷

TANIMLAR	GRUP ADLARI
Rafine yağlar (zeytinyağı, domuz yağı, sığır yağı hariç)	“Yağ” - uygun olduğu yerde “bitkisel” veya “hayvansal” ifadesi veya - Spesifik bitki veya hayvan orijini ile birlikte Hidrojene edilmiş yağda mutlaka “hidrojenize” ifadesi ile birlikte
İki veya daha fazla tahıl çeşidinden oluşan un karışımları	“Un” Elde edildiği tahıl çeşitlerinin azalan miktarlarına göre listesi ile birlikte
Nişastalar (fiziksel olarak veya enzimlerle modifiye edilmiş)	“Nişasta”
Gıdanın isminde veya tanıtımında doğrudan adı geçmeyen ancak gıda maddesinde bileşen olarak kullanılan tüm balık çeşitleri	“Balık”
Gıdanın isminde veya tanıtımında doğrudan adı geçmeyen ancak gıda maddesinde bileşen olarak kullanılan tüm peynir çeşitleri	“Peynir”
Gıda maddesinin içinde ağırlıkça % 2’yi aşmayan tüm baharat çeşitleri	“Baharat” veya “Baharat karışımları”
Gıda maddesinin içinde ağırlıkça % 2’yi	“Bitki(ler)” veya “Bitki karışımları”

⁸⁷ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

aşmayan tüm bitki parçaları ve bitkiler	
Sakız üretiminde kullanılan tüm gum karışımlarının	“Sakız mayası”
Piştirilmiş kırıntı haline getirilmiş fırıncılık hububat ürünlerinin tümü	“Kırıntılar” veya “Gevrek/peksimet”
Sakaroz çeşitlerinin tümü	“Şeker”
Susuz dekstroz ve dekstroz monohidrat	“Dekstroz”
Glukoz şurubu ve kurutulmuş glukoz şurubu	“Glukoz şurubu”
Tüm süt proteini çeşitleri (kazein, kazeinat ve peynir altı suyu proteinleri) ve bunların karışımları	“Süt proteinleri”
Preslenmiş veya rafine kakao yağı	“Kakao yağı”
Tüm şarap çeşitleri	“Şarap”

2.2.6 Ek-6: Gıda Katkı Maddelerinin Sınıf İsimleri

Gıda katkı maddeleri bu yönetmelikte Ek 6 da yer alan sınıflamaya göre fonksiyonları ile birlikte adı veya EC kod numarası ile verilmelidir. Eğer kullanılan katkı maddelerinin birden fazla fonksiyonu var ise, söz konusu gıdadaki fonksiyonu belirtilir. Ancak modifiye nişastalar mutlaka bitkisel orijini ile belirtilmelidir.

Çizelge 1.6 Gıda Katkı Maddelerinin Sınıf İsimleri ⁸⁸

- Antioksidan
- Aroma arttırıcı
- Asit
- Asitlik düzenleyici
- Emülgatör
- Emülsifiye Tuzları ⁸⁹

⁸⁸ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

Hacim artırıcı
İtici gaz
Jelleştirici
Koruyucular
Kıvam arttırıcı
Kabartıcı
Köpüklenmeyi önleyici
Köpük oluşturucu
Modifiye nişasta⁹⁰
Nem tutucu
Parlatıcı
Renklendirici
Stabilizör
Sertleştirici
Tatlandırıcı
Un işlem maddeleri

2.2.7 Ek-7: Ambalajlı Olarak Tüketicie Sunulan Gıda Maddelerinin Net Miktarları

Gıda maddelerinin net miktar ve süzme ağırlığı metrik sisteme göre beyan edilmeli ve net miktarları toplu tüketim yerlerine veya gıda üretim yerlerine satılan ürünler hariç Ek 7' ye uygun olmalıdır.

Ağırlık olarak satılan şu ürünlerin miktarları gram olarak ekte verilmiştir:

- Tereyağı, margarinler, hayvansal ve nebati yağlar, emülsiyonlanmış olarak da ekmeğe sürülen düşük yağ içerikli malzemeler
- “petits suisses“ tipi ve benzeri ambalajlı peynirler dışındaki taze peynirler

⁸⁹ Sadece işlem görmüş peynirler ve işlenmiş peynir bazı ürünler için.

⁹⁰ Spesifik ismi veya EC numarasının belirtilmesi gerekmektedir.

- Yemeklik tuzlar
- Pudra şekeri, altın kahverengi veya kahverengi şeker, nöbet şekeri, kristal ve kesme şeker
- Bebek ürünleri hariç olmak üzere tahıl ürünleri
- Bulgur hariç tahıl kırmaları, ezmeleri irmikleri ve unları ile yulaf ezmesi ve unu
- Makarna çeşitleri
- Pirinç, bulgur çeşitleri ve kuru baklagiller
- Tahıl ürünlerinin kabartılması ya da kavurması ile üretilen, mısır gevreği ve benzeri gıda maddeleri
- Kurutulmuş sebzeler ve meyveler⁹¹
- Türk kahvesi hariç öğütülmüş veya öğütülmemiş kavrulmuş kahve, hindiba kahve ikameleri
- Dondurulmuş gıdalar
- Sebze ve meyve ayrıca patates cipsi için önceden hazırlanmış patatesler
- Kızartılmış veya kızartılmamış balık filetoları ve balık porsiyonları,
- Balık çubukları

⁹¹ Patates ve suyu giderilmiş sebzeler hariç olmak üzere

Hacim olarak satılan Şu gıda ürünlerinin net miktarları (ml) olarak ekte verilmiştir:

- Hacmi kabın Őekline bağlı olarak belirlenmeyen dondurma hariç olmak üzere 250ml. den fazla miktarlarda dondurmalar⁹²

2.2.8 Ek–8: Son Tüketim Tarihi Zorunlu Olmayan Ürünler

Son Tüketim Tarihi Zorunlu Olmayan Ürünler Ek 8’de Şu Şekilde belirtilmiştir:

- FilizlenmiŐ tohum, baklagil vb. ürünler dışında; patates dâhil olmak üzere kesme, soyma vb. işlemler uygulanmamıŐ tüm taze sebze ve meyveler
- Şarap, likör Őarapları, köpüren Şaraplar, aromatik Şaraplar, üzüm dışındaki meyvelerden oluşan bu tür ürünler, CN kodu 2206 00 9, 2206 0093 ve 2206 00 99 içecekler ile üzüm ve üzüm Őirasından üretilen içecekler
- Hacmen % 10 veya daha fazla alkol içeren içecekler
- Sirke
- Yemeklik tuz
- Toplu tüketim yerlerine sunulan 5 litreden fazla ambalajlanmış hafif içki, meyve suyu, meyve nektarı, alkollü içecekler
- Ekmek, simit çörek, pasta gibi içeriklerinin doğası gereği üretildikten sonra normal olarak 24 saat içinde tüketilen unlu mamuller
- Kristal ve kesme Şeker gibi katı Şekerler

⁹² Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

- Sadece aroma ve/veya renklendirici şeker içeren şekerleme ürünleri
- Sakızlar ve sakız ürünleri
- Porsiyon dondurmalar⁹³

2.3 Tebliğ Üzerindeki Değişiklikler

Bu tebliğ üzerinde 29 Ocak 2004, 22 Ocak 2006, 07 Temmuz 2006 ve 23 Ağustos 2007 tarihlerinde “Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ” adı ile düzenlemeler yapılmıştır.

2.3.1 29 Ocak 2004 Tarihli Tebliğ Değişikliği

Bu değişiklik ile:

- Gıda maddelerinin net miktar ve süzme ağırlığının metrik sisteme göre beyan edilmesi gerektiği tebliğe eklenmiştir.
- “Gıda üretim yerleri ve toplu tüketim yerleri hariç olmak üzere ambalajlı olarak doğrudan tüketiciye sunulan gıda maddelerinin nominal dolun miktarları Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından 10 Nisan 2002 tarih ve 24722 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Hazır Ambalajlı Belirli Ürünler İçin Müsaade Edilen Nominal Kapasite ve Dolun Miktarı Serilerine Dair Yönetmelik” 80/232/AT ve “Hazır Ambalajlı Sıvı Mamullerin Hacim Tespitine Dair Yönetmelik”75/106/AT ye göre belirlenir.” ifadesi tebliğe girmiştir.
- Aynı Tebliğin “Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu” başlıklı 4 numaralı Ekinin son satırı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

⁹³ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

Çizelge 1.7 Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu” başlıklı Ek 4’ün son satırı⁹⁴

Vitaminler ve mineraller	Kaynak	100 g katı gıdada Beslenme Referans Değerinin % 15’inden az olmamalıdır. 100 ml sıvı gıdada Beslenme Referans Değerinin % 15 inden az olmamalıdır.
	Yüksek	100 kcal’de Beslenme Referans Değerinin % 5’inden az olmamalıdır. Kaynak için verilen değerlerin 2 katı olmalıdır.

- Aynı Tebliğin 6 numaralı Ekinde yer alan dip not aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“(1) Sadece işlem görmüş peynirler ve işlenmiş peynir bazlı ürünler için

(2) Spesifik ismi veya EC numarasının belirtilmesi zorunlu değildir.”

- Aynı Tebliğin 7 numaralı Eki yürürlükten kaldırılmış ve diğer ekler buna göre teselsül ettirilmiştir.

2.3.2 22 Ocak 2006 Tarihli Tebliğ Değişikliği

- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nin 2 nci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

⁹⁴ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

“Bu Tebliğ; direkt tüketime sunulan doğal kaynak, doğal maden, içme, işlenmiş içme, işlenmiş maden suyu ve tıbbi sular hariç gıda maddeleri ile restoran, hastane, kantin ve benzeri toptan gıda maddeleri sağlayan işyerlerine sunulan gıda maddelerini kapsar.”

- Tebliğin tanımlar bölümünde yer alan “Etiket” tanımı madde metninden çıkarılmış, “Etiketleme” tanımı aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve “Bileşen” tanımından sonra gelmek üzere “Bileşik bileşen” tanımı eklenmiştir.

“Etiketleme: Gıda maddesini tanıtıcı her türlü yazı, özel bilgi, ticari marka, marka adı, gıda maddesi ile ilgili kullanılan özel isimlendirme, resimsel öğeler veya işaretleri içeren ve gıdanın ambalajında bulunan veya doküman, bildirim, etiket gibi gıda ile birlikte sunulan, gıdayı tanıtan veya ifade eden tanıtım bildirimlerini,”

“Bileşik bileşen: İki veya daha fazla bileşenden oluşan gıda bileşenini,”

Tebliğe şu ifadeler eklenmiştir:

- Aşağıdaki özellikleri bir arada taşıyan gıda maddelerine EK-4’de yer alan besin öğeleri ile ilgili koşulları sağlaması şartıyla EK-9’da yer alan sağlık beyanları yapılabilir:

- Günlük diyetin bir parçası olarak tüketilen,

- Şeker ile ilgili yapılan beyanlar hariç olmak üzere beyan edilen etkiyi diyetle normal olarak tüketilmesi beklenen miktarlarda gösteren,

- Bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2’yi geçmeyen,

- Bileşiminde en fazla 3 g/100 g doymuş yağ, 400 mg/ 100 g sodyum, 15 g/100 g eklenen şeker bulunan,

- C vitamini eklenmiş narenciye dışındaki meyve suları hariç olmak üzere, vitamin ve mineral ilave edilmemiş hali ile A vitamini, C vitamini, kalsiyum, demir ve protein değerlerinden en az birini EK-2’de yer alan beslenme referans değerlerinin günlük önerilen miktarının en az % 10’u oranında karşılayan,

- Özel beslenme amaçlı olmayan gıdalar”

- “Gerektiğinde Şaraplar, Aromatize Şaraplar, Aromatize Şarap Bazlı İçecekler, Aromatize Şarap Ürün Kokteylleri ve Distile Alkollü İçkiler EK-8’de bulunan herhangi bir bileşeni içeriyorsa etikette ilgili bileşenin isminden sonra gelmek üzere “..... içerir” ifadesi bulunmalıdır. Ancak bu bileşen bileşenler listesinde özel bir grup ismine sahipse veya ürün isminde yer alıyorsa bu ifadenin kullanılmasına gerek yoktur.”
- Bu değişiklik ile Ek-5 güncellenmiştir.
- Teselsül ettirilen EK-7’den sonra gelmek üzere aşağıdaki EK-8 ve EK-9 eklenmiştir.

ALERJEN BİLEŞENLER⁹⁵

Çizelge 1.8 Alerjen Bileşenler⁹⁶

Bileşenler	Hariç tutulan ürünler
Gluten içeren tahıl çeşitleri (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılçıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri	- Dekstroz dahil buğday bazlı glukoz şurupları - Buğday bazlı maltodekstrinler - Arpa bazlı glukoz şurupları - Distile alkollü içkilerin distilatında kullanılan tahıl çeşitleri
Kabuklular ve ürünleri	
Yumurta ve ürünleri	- Şarapta kullanılan yumurtadan üretilen lizozim - Şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan yumurtadan üretilen albumin
Balık ve ürünleri	- Vitamin ve aroma taşıyıcısı olarak kullanılan balık jelatini - Bira, şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan balık jelatini veya Isinglass
Yerfıstığı ve ürünleri	
Soya fasulyesi ve ürünleri	- Rafine soya fasulyesi yağı - Soya fasulyesinden elde edilen tokoferollerin (E306) doğal karışımları, doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetat, doğal D-alfa tokoferol suksinat - Soya fasulyesinin fitosterol ve fitosterol esterlerinden elde edilmiş bitkisel yağlar - Soya fasulyesi sterollerinden üretilen bitkisel stanol esteri
Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)	- Distile alkollü içkilerde distilat olarak kullanılan

⁹⁵ “Alerjen Bileşenler Tablosu” Avrupa Birliği Mevzuatından birebir çevirilerek Tebliğ’e aktarılmıştır.

⁹⁶ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

	<p>peynir altı suyu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laktitol - Şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan süt (kazein) ürünleri
<p>Yerfıstığı, fındık ve fıstık gibi sert kabuklu meyveler; badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), fındık (<i>Corylus avellana</i>), ceviz (<i>Juglans regia</i>), cashew fıstığı (kaju) (<i>Anacardium occidentale</i>), pekan fıstığı (<i>Carya illinoensis</i>-Wangenh.-K.Koch), brezilya fıstığı (<i>Bertholletia excelsa</i>), antep fıstığı (<i>Pistacia vera</i>), macadamia fıstığı ve Queensland fıstığı (<i>Macadamia ternifolia</i>) ve bunların ürünleri</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Distile alkollü içkilerde distilat olarak kullanılan sert kabuklu meyveler - Distile alkollü içkilerde aroma maddesi olarak kullanılan sert kabuklu meyveler (badem, ceviz)
Kereviz ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Kereviz yaprağı ve kereviz tohumu yağı - Kereviz tohumu oleoresini
Hardal ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Hardal yağı - Hardal tohumu yağı - Hardal tohumu oleoresini
Susam tohumu ve ürünleri	-
Kükürt dioksit ve sülfidler, (SO ₂ cinsinden en çok 10 mg/kg veya 10 mg/L)	-

EK-9

SAĞLIK BEYANLARI

Çizelge 1.9 Sağlık Beyanları⁹⁷

Sağlık Beyanı	Beyana esas besin ögesi
“Düşük kolesterol/düşük yağ/düşük doymuş yağ asiti/düşük sodyum kalp ve damar sağlığına yardımcı olur. Bu gıda düşük kolesterol/düşük yağ/düşük doymuş yağ asiti/düşük sodyum içerir.”	Düşük kolesterol Düşük yağ Düşük doymuş yağ asidi Düşük sodyum
“Şekersiz ürünler diş sağlığının korunmasına yardımcı olur. Bu gıda şeker içermez.”	Şekersiz
“Kalsiyum kemik yapısını güçlendirmeye yardımcı olur. Bu gıda yüksek oranda kalsiyum içerir.”	Yüksek kalsiyum
“Lif/prebiyotik ve probiyotik bakteriler sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı olur. Bu gıda yüksek lif/ prebiyotik ve probiyotik bakteri içerir.”	Yüksek lif içeriği Probiyotik bakteri ve prebiyotik

2.3.3 07 Temmuz 2006 Tarihli Tebliğ Değişikliği

Tebliğ üzerinde şu değişiklikler yapılmıştır:

- "Etiketleme" tanımı aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve "Bileşik bileşen" tanımından sonra gelmek üzere probiyotik bakteri, prebiyotik, probiyotik gıda, prebiyotik gıda ve sağlık beyanı tanımları eklenmiştir.

"Etiketleme: Fiyat indirimi ve promosyon amaçlı bilgiler hariç olmak üzere, gıda maddesini tanıtıcı her türlü yazı, özel bilgi, ticari marka, marka adı, gıda maddesi ile ilgili kullanılan özel isimlendirme, resimsel öğeler veya işaretleri içeren ve gıdanın

⁹⁷ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

ambalajında bulunan veya doküman, bildirim, etiket gibi gıda ile birlikte sunulan, gıdayı tanıtan veya ifade eden tanıtım bilgilerini,

Probiyotik bakteri: Besinlerle alınan ve belirli miktarda alındığında bağırsak florasını dengeleyip konakçının sağlığını olumlu yönde etkileyen canlı mikroorganizmaları,

Prebiyotik: Bağırsaklarda bir tür veya sınırlı sayıda birkaç tür mikroorganizmanın çoğalma ve/veya aktivitesini seçici olarak teşvik eden, konakçının sağlığını olumlu yönde etkileyebilen ve sindirilemeyen besin bileşenlerini,

Probiyotik gıda: İçerisinde raf ömrü sonuna kadar yeterli miktarda canlı probiyotik mikroorganizma (1.0×10^6 kob/g) bulunduran ve bu canlılığı muhafaza eden ürünü,

Prebiyotik gıda: İçerisinde prebiyotik bileşen içeren ürünü,

Sağlık Beyanı: Herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıda bileşeninin sağlığı korumaya yardımcı etkisini belirten ifade, ima veya öneriyi"

- Sağlık beyanı yapılan gıdanın porsiyonunun miktarı, beyana esas olan bileşenin bir porsiyondaki miktarı ve sağlık beyanının gerçekleşmesi için tüketilmesi önerilen gıda miktarı ve gerektiğinde tüketim süresi açık olarak belirtilmelidir." ifadesi tebliğe eklenmiştir.
- Tebliğin EK-9'u aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

EK 9

Çizelge 1.10 Gıda Bileşenleri İle İlgili Sağlık Beyanı Tablosu⁹⁸

Gıda Bileşeni	Sağlık Beyanı	Beyan Koşulu
Yağ / doymuş	Bu gıda düşük yağ / düşük doymuş	Yağ / doymuş yağ / kolesterol

⁹⁸ Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği
<http://www.kkgm.gov.tr/Mevzuat/khk560/Kodeks/Tebliğler/2002-58.htm>

yağ / kolesterol	yağ / düşük kolesterol içerir. Düşük yağ / düşük doymuş yağ / düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	miktarının EK-4'teki “düşük” beslenme beyanı koşuluna uygun olması
Sodyum	Bu gıda düşük sodyum içerir. Düşük sodyum yüksek kan basıncı riskinin azalmasına, kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Sodyum miktarının EK-4'teki “düşük” beslenme beyanı koşuluna uygun olması
Şeker alkol/poliol	Bu gıda şeker yerine şeker alkol/poliol içerir. Şeker alkoller/polioller dış sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Şeker yerine şeker alkol/poliol içermesi ve EK-4'teki “şekersiz” beslenme beyanı koşuluna uygun olması
Kalsiyum	Bu gıda yüksek oranda kalsiyum içerir. Kalsiyum kemik ve dişlerin gelişmesine ve kemik sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Kalsiyum miktarının EK-4'teki “yüksek” beslenme beyanı koşuluna uygun olması
Probiyotik bakteri	Bu gıda probiyotik bakteri içerir. Probiyotik bakteriler sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olur.	Gıdanın en az 1.0×10^6 kob/g canlı probiyotik bakteri içermesi
Prebiyotik	Bu gıda prebiyotik bileşen içerir. Prebiyotikler sindirim ve bağışıklık sistemini düzenleyen ve destekleyen probiyotik bakterilerin bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler.	Prebiyotik bileşen miktarının 100 g'da en az 3 g veya 100 kcal'de en az 1,5 g olması
Omega3 yağ asidi EPA ⁽¹⁾ /DHA ⁽²⁾	Bu gıda omega3-EPA/DHA yağ asidi içerir. EPA/DHA kalp ve damar sağlığının	Omega3 yağ asidi miktarı, yeterli tüketim düzeyinin 100 g katı gıda için en az %15'ini; 100 ml sıvı gıda

	korunmasına yardımcı olur.	için en az % 7,5'ini ve 100 kcal için ise en az % 5'ini karşılamalıdır. Omega3 yağ asitleri için yeterli tüketim düzeyi 1,6 g/gündür.
Omega3 yağ asidi DHA	Bu gıda omega3 yağ asidi DHA içerir. DHA beynin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur.	Omega3 yağ asidi miktarı, yeterli tüketim düzeyinin 100 g katı gıda için en az %15'ini; 100 ml sıvı gıda için en az % 7,5'ini ve 100 kcal için ise en az % 5'ini karşılamalıdır. Omega3 yağ asidi için yeterli tüketim düzeyi 1-3 yaş grubu için 0,7 g/gün, 4-8 yaş grubu için 0,9 g/gün, 9-13 yaş grubu için 1,2 g/gündür.
Soya proteini	Bu gıda soya proteini içerir. Soya proteini kolesterol oranını düşürmeye; düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	(1) Soya proteini miktarının en az 6,25 g/porsiyon olması; en az 25 g/gün tüketilmesi gerektiğinin beyan edilmesi (2) Etki için diyetdeki kolesterol ve doymuş yağ asidinin düşük olması gerektiğinin belirtilmesi
Bitkisel sterol/stanol	Bu gıda bitkisel sterol/stanol içerir. Bitkisel sterol ve/veya stanol kolesterol oranını düşürmeye; düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	(1) Sterol/stanol miktarının en az 0,75 g/porsiyon olması; en az 1 g/gün, en çok 3 g/gün tüketilmesi gerektiğinin beyan edilmesi (2) Gıdanın adının görüş alanı içine veya yanına "bitkisel sterol/stanolü" içerdiğinin açık ve okunaklı yazı ile

		belirtilmesi (3) Gıdanın özellikle kolesterol seviyesini düşürmek isteyen kişiler için üretildiğinin belirtilmesi (4) Kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastaların tüketimi için doktora başvurularının önerilmesi (5) Karotenoid dengesinin korunması için meyve ve sebze tüketimi ile desteklenmesi gerektiğinin belirtilmesi (6) Hamile ve emzikli kadınlar ile 5 yaşın altındaki çocuklar gibi özel beslenme ihtiyaçları olan kişiler için uygun olmayabileceğinin beyan edilmesi.
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

⁽¹⁾: EPA : Eikosapentaenoik asit

⁽²⁾: DHA : Dokosahekzaenoik asit”

2.3.4 23 Ağustos 2007 Tarihli Tebliğ Değişikliği

Tebliğ üzerinde şu değişiklikler yapılmıştır:

- Beslenme etiketlemesi yapıldığında verilecek bilgiler Grup 1 veya Grup 2'de verilen şekli ile beyan edilecektir.

Grup 1 - Enerji değeri

Protein, karbohidrat ve yağ miktarları

Grup 2 - Enerji değeri

Protein, karbohidrat, şeker, yağ, doymuş yağ asitleri, trans yağ asitleri, lif ve sodyum miktarı

- Beslenme beyanı şeker, doymuş yağ asitleri, trans yağ asitleri, lif ve sodyum ile ilgili yapıldığında bilgiler Grup 2'ye göre verilir.
- Çoklu doymamış yağ asitleri ve/veya tekli doymamış yağ asitleri ve/veya kolesterol oranı verilmesi durumunda doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitlerinin miktarı da etiket üzerinde verilmelidir. Bu durumda, doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitlerinin miktarının etiket üzerinde belirtilmesi bir beslenme beyanı olarak kabul edilmez.
- Etiketle besin öğeleri tablosu kullanıldığında, yağ, yağ asitleri veya kolesterol ile ilgili herhangi bir beslenme beyanı yapılmamışsa, besin öğeleri tablosunda trans yağ asitleri miktarı belirtilmez.

2.4 Avrupa Birliği'ne Uyum

“Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği” AB Mevzuatı ile büyük ölçüde uyumlu olup, AB Mevzuatında yapılan değişiklikler yakından takip edilerek gerekli uyum çalışmaları yürütülmektedir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde kurulan “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme İhtisas Alt Komisyonu”, kamu, üniversite ve özel sektör işbirliği ile Etiketleme Mevzuatının güncel tutulması için çalışmaktadır. Hazırlanan taslak metin internet ortamında belirli bir süre paydaşların görüşlerine sunularak onların da fikirleri alınmakta, en son bir oturum ile bu görüşler ışığında taslak nihai haline getirilmektedir.

Komisyon, “Gıda Maddeleri Üzerine Yapılan Besin ve Sağlık Beyanları” hakkında 1924/2006/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Yönetmeliği ile Türk Mevzuatının uyumlaştırılması konusunda çalışmalarını sürdürmektedir.

SONUÇ

İşletmelerin ürün ile ilgili verdikleri bilgiler, tüketiciyi koruma, tüketicilerin karar verme süreçlerine etkileri ve işletmeler arası rekabet açısından önemli bir konudur. Bu bilgi aktarımının en önemli ve en yaygın biçimi olan etiketler, ürünün bileşimi, fiyatı, son kullanma tarihi, kullanım süresi, menşei ve özellikle son yıllarda gıda ürünlerinin etiketinde yer alan besleyicilik değerine ilişkin değerli bilgiler içermektedirler.

Ürünün içindeki maddelerin neler olduğunun anlaşılması, varsa katkı maddelerinin detaylı dökümü olması, yabancı kelimelerin Türkçe açıklamaları, içindekilerin okunur büyükte yazılması, etiketlerdeki işaretlerin anlaşılır olması, bir günde en çok ne kadar yenilip içilebileceğinin verilmesi, basit ve anlaşılır sağlık ve beslenme bilgilerinin yer alması, içinde domuz yağı olup olmadığının belirtilmesi, bir paketteki enerji miktarının verilmesi, yiyebileceğimiz bir porsiyonun enerji miktarının verilmesi, yiyebileceğimiz bir porsiyonun besin değerinin verilmesi, bir insanın bu besin değerine olan günlük ihtiyaç miktarının verilmesi, bir paketteki besin değerinin verilmesi, besin değerinin günlük ortalama tavsiye edilen miktarı karşılama oranının verilmesi, tüketicilerin kendilerine uygun ve dengeli bir diyet seçebilmesini desteklemek için önemlidir.

Gıda etiketleri, işletmelerin önemli bir pazarlama aracı olmakla birlikte, günümüzün gelişen gıda üretim teknik ve teknolojisine uygun olarak gelişmekte ve içerdiği bilgiler farklılaşmaktadır. Bu nedenle çoğu gelişmiş ülkenin, etiketler üzerinde yer alan bilgilerde değişikliğe giderek konuyu düzenleyen yeni yasalar çıkardığı, tüketicilerin de sağlıklı beslenme ve tüketici hakları konusundaki bilinç artışı eğilimlerine bağlı olarak bu bilgilere eskiden olduğundan daha fazla önem verdiği görülmektedir. Sonuç olarak etiketlerin, tüketici, üretici ve kanun koyucular açısından önemi gittikçe artmaktadır.

Etiketleme istekleri çeşitli paydaşlardan gelmektedir: Avrupa ve Ulusal Otoriteleri, bilim adamları, tarımsal lobiler, geniş gıda grupları, sivil toplum örgütleri, perakende grupları,

tüketici dernekleri v.s.⁹⁹. Paydaşların istekleri ve hedefleri birbirinden farklı olsa da etiketlin tüketici üzerindeki etkisi göz önünde bulundurulmalıdır. Tüketicilerin alışveriş sırasında seçim yaparken gıda etiketleriyle başbaşa kaldığı düşünülecek olursa, kesinlikle hata yapılmamalı ve tüketiciye yanlış bilgi verilmemelidir.

Bu kapsamda, Avrupa Birliği Müktesebatı da dinamik bir değişim sürecine girmiştir. Zorunlu etiketleme gereklilikleri, içindekiler listesinde alerjenlerin ve GDOlu ürünlerin belirtilme zorunlulukları, besin etiketlemesi ile besin ve sağlık beyanlarında yeni bir vizyonun benimsenmesi bu değişim ve dönüşümün somut sonuçları olarak önümüze serilmektedir.

Halen çalışmaları devam eden yeni bir “Etiketleme Kanunu Tasarısı”nın¹⁰⁰, 2000/13/AT sayılı “Gıdaların Etiketlenmesi, Sunumu ve Reklâmı ile ilgili” Direktifi ve 90/496/AET sayılı “Gıdaların Besin Etiketlemesine ilişkin” Direktifi birleştirmesi ve Gıda Etiketlemesi konusunda Avrupa Birliği Mevzuatını modernleştirmesi planlanmaktadır.

Bu çalışmaların sürekliliği de göstermektedir ki, Gıda Etiketlemesi mevzuatı yeniliklerden ve araştırmalardan çok etkilenen, devamlı güncellenmesi gereken bir mevzuat konusudur.

Türkiye Mevzuatının da AB'nin gerisinde kalmama çabası, sürekli uyum çalışmaları ile kendini göstermiştir. Avrupa Birliği ve Türkiye'nin “Gıda Maddeleri Etiketlenmesi” üzerine olan mevzuatları incelendiğinde büyük ölçüde uyumlu olduğu görülmektedir.¹⁰¹ Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikaları doğrultusunda güncellemeler ve düzenlemeler son hızıyla devam etmektedir.

⁹⁹ Przyrembel H., “Food labelling legislation in the EU and consumers information” , 2004

¹⁰⁰ Proposal for a “Regulation of the European Parliament and of the Council on the Provision of Food Information to Consumers” Brussels, 30.1.2008 Web sitesi:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/betterregulation/index_en.htm

¹⁰¹ Avrupa Birliği Müktesebatı ve Gıda Sektörü Raporu İKV No: 209 (Türkçe), Eylül 2007

KAYNAKÇA

AB Komisyonu, DG SANCO 2008 Web adresi:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/guidelines_6_10.pdf 18.08.2008

Access Guide, EU Legislation: Food Labelling, including nutrition and allergens labelling

Web adresi: <http://www.cbi.eu/marketinfo/cbi/?action=showDetails&id=1103> 03.2008

Anonymous, Use by Date, Web adresi: www.clipbank.com

Avrupa Birliği Müktesebatı ve Gıda Sektörü Raporu İKV No: 209 (Türkçe) Eylül 2007

Cheftel, J.C. 2005. "Food and Nutrition Labelling in the European Union", Food Chemistry, i. 93, p. 531-550

COM (1999) 719 final, 12.01.2000

COM (1999) 719 Final, 12.01.2000

COM (2003) 671 final, 10.11.2003

COM (2008) 40 final, 2008/0028 (COD), Proposal for a “Regulation of the European Parliament and of the Council on the Provision of Food Information to Consumers” Brussels, 30.1.2008 Web adresi:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/betterregulation/index_en.htm

Ertekin, B.; Taş, T.K.; Seydim, Z.G. 2007. “Avrupa Birliği’nde Fonksiyonel Gıdalar Üzerine Yasal Düzenlemeler”, Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Bildiriler Kitabı

Fonksiyonel Gıdalar, <http://www.food-info.net/tr/ff/intro.htm>, 19.08.2008

Food Today, “Food labelling and nutrition and health claims”, Web adresi: <http://www.eufic.org/jarticle/en/artid/Food-labelling-nutrition-health-claims/> 07.2007

Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği Yayınlandığı R.Gazete 25.08.2002-24857 Tebliğ No 2002/58 Web adresi: <http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2002-58.html>

Wageningen Üniversitesi, Gıda Bilgi Sitesi 2008

Web adresi: <http://www.food-info.net/tr/intol/intro.htm> 19.08.2008

International Life Sciences Institute, 2008.

Web adresi: <http://europe.ilsa.org/file/ILSIFuncFoods.pdf> 17.08.2008

Kesen, N. 2006. “Avrupa Birliği Gıda Güvenliğini Nasıl Sağlıyor?”, PERİSKOP

Kesen, N. Aralık 2005. “Avrupa Birliği ile Birlikte Gıda Sektöründe Uyulması Gereken Yönetmelikler”

Mills, E. N. C.; Valovirta, E.; Madsen C.; Taylor, S. L.; Vieths, S.; Anklam, E.; Baumgartner, S.; Koch, P.; Crevel, R. W. R.; Frewer, L. 2004. “Information Provision for Allergic Consumers-Where are we going with Food Allergen Labelling?” Allergy, i. 59, p 1262-1268

Official Journal 109 of the European Communities, 06.05.2000 p. 0029-0042

Official Journal 117 of the European Communities, 08.05.1990 p.015-027

Official Journal 124 of the European Communities, 18.05.1999 p.008-010

Official Journal 126 of the European Communities, 22.05.2003 p.034-039

Official Journal 139 of the European Communities, 02.06.1999 p.029-031

Official Journal 14 of the European Communities, 21.01.2004 p.019-020

Official Journal 159 of the European Communities, 03.06.1998 p.004-007

Official Journal 167 of the European Communities, 12.06.1998 p.023-024

Official Journal 175 of the European Communities, 04.07.1991 p.035-049

Official Journal 179 of the European Communities, 01.07.1992 p.129-130

Official Journal 183 of the European Communities, 12.07.2002 p.051-057

Official Journal 186 of the European Communities, 30.06.1989 p.027-032

Official Journal 186 of the European Communities, 30.06.1989 p.027-032

Official Journal 191 of the European Communities, 19.07.2002 p. 0020-0021

Official Journal 204 of the European Communities, 11.08.2000 p. 001-0010

Official Journal 216 of the European Communities, 26.08.2000 p. 008-0012

Official Journal 229 of the European Communities, 30.08.1980 p.001-010

Official Journal 237 of the European Communities, 10.09.1994 p.003-012

Official Journal 237 of the European Communities, 10.09.1994 p.013-029

Official Journal 25 of the European Communities, 01.02.1999 p.001-026

Official Journal 268 of the European Communities, 18.10.2003 p.024-028

Official Journal 276 of the European Communities, 06.10/1990 p.040-044

Official Journal 299 of the European Communities, 23.11.1996 p.026-028

Official Journal 300 of the European Communities, 23.11.1994

Official Journal 308 of the European Communities, 25.11.2003, p. 0015-0018

Official Journal 310 of the European Communities, 28.11.2001, p. 0019-0021

Official Journal 41 of the European Communities, 14.02.2003 p.037-040

Official Journal 41 of the European Communities, 14.02.2003 p.033-036

Official Journal 43 of the European Communities, 14.02.1997 p.001-006

Official Journal 48 of the European Communities, 19.02.1997 p.020-021

Official Journal 49 of the European Communities, 28.02.1996 p.017-028

Official Journal 49 of the European Communities, 28.02.1996 p.012-016

Official Journal 52 of the European Communities, 22.02.2001 p.019-025

Official Journal 52 of the European Communities, 22.02.2001 p.019-025

Official Journal 55 of the European Communities, 06.03.1996 p.022-026

Official Journal 6 of the European Communities, 11.01.2000 p.0013-0014

Official Journal 6 of the European Communities, 11.01.2000 p.015-017

Official Journal 61 of the European Communities, 18.03.1995 p.001-040

Official Journal 75 of the European Communities, 22.03.2005 p. 0033-0034

Official Journal 80 of the European Communities, 18.03.1998 p. 0027-0031

Official Journal 91 of the European Communities, 07.04.1999 p.029-036

Özgen, L. 2007. “Besin ve Beslenme Etiketleri”

Web

adresi: <http://www.koopkur.org.tr/pdf/karinca/840.pdf>

Özgen, L. 2007. “Tüketicilerin Besin Etiketleri Tercihleri” Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı:21, s.117–127

Özgül, E. Aksulu, İ. 2006 “Ambalajlı Gıda Ürünlerinde Tüketicilerin Etiket Duyarlılığındaki Değişimler” Ege Akademik Bakış Dergisi, Cilt 6, Sayı 1, s. 1-10

Przyrembel H., 2004 “Food Labelling Legislation In the EU and Consumers Information”, Trends in Food Science & Technology 15 p. 360–365

Regulation 1924/2006/EC of the European Parliament and of the Council on “Nutrition and Health Claims made on Foods” Web Site:
http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2007/l_012/l_01220070118en00030018

SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008

Stelz, A. 2007 “Avrupa Birliği’nde Gıdaların Etiketlenmesi” Sunumu, Eşleştirme Projesi TR 04 IB AG 02, Bileşen 5, Gıda Etiketlenmesi Konusunda Eğitim

Türkoğlu, S. 2007 “Avrupa Birliği’nde Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Yeni Gıdalara İlişkin Yasal Dzenlemeler”, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, AB Uzmanlık Tezi

Van der Meulen, B. Van der Velde, M. 2006 “Modern European Food Safety Law”, Safety in the AgriFood Chain, Wageningen Academic Publishers

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : EZGİ AKTAŞ YEŞİL
Doğum Yeri : TARSUS
Doğum Tarihi : 02.05.1980
Medeni Hali : EVLİ
Yabancı Dili : İNGİLİZCE, ALMANCA, İSPANYOLCA

Eğitim Durumu

Lise : TARSUS ABDÜL KERİM BENGİ
ANADOLU LİSESİ (1992–1998)

Lisans : ODTÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ (1998–2003)

Çalıştığı Kurum : TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI, DIŞ İLİŞKİLER VE
AB KOORDİNASYON DAİRESİ (2005-...)