

هئة جيلخا لودل نواعتا س لجم لودل س ييقتلا تيرعلا
GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 2233/2012

تاوا تشا تانا بيل ا تيونغتلا على تقاطبلا
Beslenme Yönünden Etiketleme ile İlgili Gereklilikler

ICS : 67.040.00

Beslenme Yönünden Etiketleme ile İlgili Gereklilikler

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi
Yayın Türü

17/11/1433h (03/10/2012)
Teknik yönetmelik

Önsöz

GCC Standardizasyon Teşkilatı (GSO), GCC üye devletlerinin Ulusal Standartlar Kuruluşlarından oluşan bölgesel bir teşkilattir. GSO'nun temel işlevlerinden biri, ihtisaslaşmış teknik komiteler (TK'lar) vasıtasıyla Körfez Standartları / Teknik Yönetmelikler yayınlamaktır.

Kendi dilinde "Codex Alimentarius Commission" (Gıda Standartları Komisyonu) tarafından yayımlanan Uluslararası Standart No. : CAC/GL 2:2011 "Beslenme Yönünden Etiketleme Hakkında Kılavuz Bilgiler" de kabul edilen GSO Teknik Yönetmelik No. GSO CAC GL 2:2008 "Beslenme Yönünden Etiketleme", TK No (05) "Gıda ve tarım ürünleri standartları teknik komitesi" çerçevesinde GSO tarafından güncellenmiştir. Taslak Standart, Bahreyn Krallığı tarafından hazırlanmıştır.

Bu standart, aşağıdaki bir takım teknik değişikliklerle beraber:

- Proje başlığının ve kapsamının değiştirilmesi
- Tamamlayıcı referanslar kısmının eklenmesi
- 4/1/1 maddesinin değiştirilmesi ve 4/1/2 maddesinin silinmesi
- Poliöl değerleri için tablo eklenmesi
- 4/4/8 ve 4/4/9 maddelerinin eklenmesi
- Madde 4/4'teki Besin Referans Değerleri listesine Enerji, E vitamini, Potasyum ve Sodyumun eklenmesi
- Ekin çıkarılması

GSO Yönetim Kurulunun, 17/11/1433h(03/10/2012) tarihli (16) sayılı toplantısında, GSO Yönetim Kurulu tarafından Körfez Teknik Yönetmeliği olarak onaylanmıştır.

Beslenme yönünden etiketleme için gereklilikler

- 1 Kapsam:
 - 1/1 İşbu yönetmelik, gıdaların beslenme yönünden etiketlenmesi ile ilgili esasları düzenler.
 - 1/2 İşbu yönetmelik, taze meyveler, sebzeler, et ve balık gibi ham ürünlerin haricinde hazır ambalajlı tüm gıda ürünlerinin beslenme yönünden etiketlenmesi için geçerlidir. Özel diyetlere yönelik gıdalar için lütfen GSO 654 "Özel diyet amaçları için hazır ambalajlanmış gıdalar için genel gereklilikler" konusuna bakınız.
- 2- Tamamlayıcı referanslar:
 - 2/1 GSO 9 "Hazır Ambalajlı Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi".
- 3- Tanımlar:
 - 3/1 Beslenme yönünden etiketleme, bir gıdanın besin özellikleri hakkında tüketiciyi bilgilendirmek amacı taşıyan tanımlamadır. Beslenme yönünden etiketleme, iki bileşenden oluşur:
 - 3/1/1 Besin öğeleri beyanı:
 - 3/1/2 Tamamlayıcı besin öğeleri bilgisi.
 - 3/2 Besin öğelerinin beyanı, bir gıdanın besin içeriğinin standart bir şekilde ifade edilmesi veya listelenmesidir.
 - 3/3 Beslenme beyanı, bir gıdanın, vitamin ve mineral değerlerinin yanı sıra, protein, yağ ve karbonhidrat içeriği ve enerji değeri dahil olmak ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere, belirli besin özellikleri taşıdığını ifade eden her türlü ifade ve açıklamadır. Aşağıdakiler, beslenme beyanı kapsamına girmez:
 - 3/3/1 İçindekiler listesindeki maddelerden bahsedilmesi;
 - 3/3/2 Beslenme etiketlemesinin zorunlu bir parçası olarak besin öğelerinden bahsedilmesi;
 - 3/3/3 Eğer ulusal mevzuatta gerekli görülüyorsa, etikette belirli besin öğelerinin veya içeriklerin nicel veya nitel beyanı.
 - 3/4 Besin öğesi, gıda ürününün, bir içeriği olarak normal olarak tüketilen, aşağıdaki özelliklere sahip olan her türlü maddedir:
 - 3/4/1 enerji veren.
 - 3/4/2 büyüme, gelişme ve hayatın sürdürülmesi için gerekli olan.
 - 3/4/3 eksikliği halinde vücutta karakteristik biyokimyasal veya fizyolojik değişikliklere neden olan.
 - 3/5 Şeker, gıdadaki mevcut tüm monosakkaritler ve disakkaritlerdir.
 - 3/6 Besinsel lif, insanların ince bağırsağındaki endojen enzimler tarafından hidrolize edilmeyen ve aşağıdaki kategorilere ait olan, üç veya daha fazla monomerik birimi olan karbonhidrat polimerleri¹ anlamına gelir:

¹ Bitkisel kaynaklı olduğunda, besin lifi bitki hücre duvarlarında polisakkaritlerle bağlantılı lignin (odun özü) fraksiyonları ve/veya diğer bileşikleri içerebilir. Bu bileşikler aynı zamanda besin lifi için belirli analitik yöntem (ler) ile ölçülebilir. Bununla birlikte, bu bileşikler, çıkartılıp bir gıdaya yeniden dahil edildiğinde besin lifi tanımına dahil edilmez.

- 3/6/1 Tüketildiğinde doğal olarak gıdada oluşan yenilebilir karbonhidrat polimerler,
- 3/6/2 Gıda ham malzemeden fiziksel, enzimatik, veya kimyasal yollarda elde edilen ve yetkili makamlara genel kabul görmüş bilimsel kanıt olarak gösterilen sağlığa fizyolojik etkisi olan, karbonhidrat polimerler,
- 3/6/3 Yetkili makamlara genel kabul görmüş bilimsel kanıtlar olarak gösterildiği gibi sağlık yararına fizyolojik bir etkiye sahip olduğu gösterilen sentetik karbonhidrat polimerler.
- 3/7 Çoklu doymamış yağ asitleri, cis-cis metilen kesintili çift bağlı yağ asitleri anlamına gelir.
- 3/8 Trans Yağ Asitleri: eşlenik olmayan, trans konfigürasyonunda en az bir metilen grubu, karbon-karbon çift bağları tarafından kesilen tekli doymamış ve çoklu doymamış yağ asitlerinin geometrik izomerleri.
- 4- Besin beyanı:
- 4/1 Besin beyanı başvurusu
- 4/1/1 Besin beyanı, taze meyveler, sebzeler, et ve balık gibi ham ürünlerin haricinde hazır ambalajlanmış tüm gıda ürünleri için zorunludur.
- 4/2 Besin öğelerinin listelenmesi
- 4/2/1 Besin beyanı uygulandığında, aşağıdakilerin beyan edilmesi zorunludur:
- 4/2/1/1 Enerji değeri.
- 4/2/1/2 Protein miktarı, mevcut karbonhidrat (diyet lifi hariç diyetten oluşan karbonhidrat), yağ, doymuş yağ, sodyum² ve toplam şekerler.
- 4/2/1/3 Besin beyanının veya sağlık beyanının yapıldığı diğer tüm besin öğelerinin miktarı.
- 4/2/1/4 İyi bir beslenme sürdürmek için gerekli olduğu düşünülen ve ulusal mevzuat ya da beslenme rehberinde gerekli kılınan diğer tüm besin öğelerinin miktarları.
- 4/2/2 Kısım 4/2/1'de listelenenlere ek olarak belirli bir besin öğesinin isteğe bağlı beyanı uygulandığında, ulusal mevzuatta iyi bir beslenme durumu sürdürmek için ilgili görülen diğer besin öğelerinin miktarının zorunlu beyanı da gerekli kılınmış olabilir.
- 4/2/3 Belirli bir beslenme ya da sağlık beyanının uygulandığı durumlarda, ulusal mevzuat ya da ulusal beslenme rehberi tarafından istenen, iyi bir beslenme durumunun korunması için uygun olduğu düşünülen diğer besin öğelerinin beyan edilmesi zorunludur.
- 4/2/4 Karbonhidrat miktarı ve/veya türü ile ilgili bir beyanda bulunduğu zaman, Kısım 4/2/1'deki gerekliliklere ek olarak toplam şeker miktarı listelenmelidir. Nişasta ve/veya diğer karbonhidrat bileşen (ler)in miktarları da listelenebilir. Besin lifi içeriği ile ilgili bir beyanda bulunduğu zaman, besin lifi miktarı beyan edilmelidir.

² Ulusal yetkili makamlar, tuz karşılıklarındaki toplam sodyum miktarının "tuz" olarak ifade edilmesini isteyebilirler.

- 4/2/5 Yağ asitlerinin miktarı ve/veya türü veya kolesterolün miktarı ile ilgili bir beyanın yapıldığı durumlarda, doymuş yağ asitleri, tekli doymamış yağ asitleri ve çoklu doymamış yağ asitleri ve kolesterol miktarları beyan edilmelidir ve trans yağ asidi miktarının belirtilmesi Kısım 4/2/1'in gereklerine ek olarak ve Kısım 4/4/7 uyarınca ulusal mevzuata göre gerekli görülebilir.
- 4/2/6 4/2/1, 4/2/3 ve 4/2/4 uyarınca yapılan zorunlu beyana ek olarak, vitaminler ve mineraller aşağıdaki kriterlere göre listelenebilir:
- 4/2/6/1 Sadece, ilgili ülkede beslenme açısından önem taşıyan ve/veya önerilen alımı yapılan vitamin ve mineraller de beyan edilmelidir.
- 4/2/6/2 Bir besin beyanı yapıldığında, Besin Ögesi Referans Değerinin %5'inden veya yetkili makamlarca 100 gr veya 100 ml veya porsiyon için etiket üzerinde belirtilen resmi olarak belirlenmiş kılavuz ölçütlerden daha az miktarlarda olan vitamin ve mineraller beyan edilmemelidir.
- 4/2/7 Bir ürünün bir Körfez standardının etiketleme gerekliliklerine tabi olduğu durumlarda, o standartta belirtilen besin maddesi beyanı hükümleri, bu kılavuzun Kısım 4/2/1 – Kısım 4/2/6 arasındaki hükümlere göre öncelik taşımaktadır.
- 4/3 Besin öğelerinin hesaplanması
- 4/3/1 Enerji hesaplaması
- Listelenecek enerji miktarı, aşağıdaki dönüşüm faktörlerine göre hesaplanmalıdır:

Karbonhidratlar	4 kcal/g – 17 kJ
Protein	4 kcal/g – 17 kJ
Yağ	9 kcal/g – 37 kJ
Alkol (Etanol)	7 kcal/g – 29 kJ
Organik asit	3 kcal/g – 13 kJ

Polioller aşağıdaki değerlere uygun olmalıdır:

Tadlandırıcı	Gram/ kalori
Poliglisitol	3.0
Sorbitol	2.6
Xylitol	2.4
Maltitol	2.1
İzomalt	2.0
Laktitol	2.0
Mannitol	1.6
Eritritol	0.2

4/3/2 Proteinin hesaplanması

Listelenecek protein miktarı aşağıdaki formüle göre hesaplanmalıdır:

$$\text{Protein} = \text{Total Kjeldahl Nitrojen} \times 6.25$$

(Söz konusu gıdanın analiz yönteminde veya bir Körfez standardında farklı bir faktör verilmediği takdirde.)

4/4 Besin ögesi içeriğinin sunumu

4/4/1 Besin içeriğinin beyanı sayısal olmalıdır. Bununla birlikte, ek sunum araçlarının kullanımı hariç tutulmamalıdır.

4/4/2 Enerji değeri hakkında bilgi, 100 g başına veya 100 ml başına veya paket yalnızca bir porsiyon içeriyorsa, paket başına kcal olarak ifade edilmelidir. Buna ek olarak, bu bilgi pakete dahil edilen kısımların sayısının belirtilmesi kaydıyla etiket başına veya porsiyon başına nicelik olarak verilebilir.

4/4/3 Gıdadaki protein miktarı, karbonhidrat ve yağ miktarı hakkında bilgi gr/100 gr veya 100 ml veya paket yalnızca bir porsiyon içeriyorsa, paket başına gr olarak ifade edilmelidir. Buna ek olarak, bu bilgi pakete dahil edilen porsiyonların sayısının belirtilmesi kaydıyla etiket başına veya porsiyon başına nicelik olarak verilebilir.

4/4/4 Vitamin ve mineraller ile ilgili sayısal bilgiler, metrik birimlerde ve/veya 100 gr başına veya 100 ml başına veya paket eğer tek bir porsiyon içeriyorsa, paket başına Besin Referans Değerinin bir yüzdesi olarak ifade edilmelidir. Buna ek olarak, bu bilgi pakete dahil edilen kısımların sayısının belirtilmesi kaydıyla etiket başına veya porsiyon başına nicelik olarak verilebilir.

Buna ek olarak, protein hakkında bilgi aynı zamanda Besin Referans Değerinin yüzdeleri de belirtilmelidir.

Etiketleme amaçları için uluslararası standartlaştırma ve uyumluluğun sağlanması amaçlarıyla aşağıdaki Besin Değer Referans Değerleri kullanılmalıdır:

Protein	(gr)	50
A Vitamini	(µg)	800 ³
D Vitamini	(µg)	5 ⁴
C Vitamini	(mg)	60
Tiyamin	(mg)	1.4
Riboflavin	(mg)	1.6
Niyasin	(mg)	18 ^{VI}
B ₆ Vitamini	(mg)	2

³ β-karotenin beyanı için (provitamin A) şu dönüşüm faktörü kullanılmalıdır: 1 µg retinol = 6 µg β-karoten

⁴ D vitamini, Niyasin ve İyot için besin referans değerleri ulusal beslenme politikaları veya yerel koşullar, bireysel gereksinimlerin karşılanması için yeterli imkan sağladığı ülkelerde geçerli olmayabilir.

Folik asit	(µg)	200
B ₁₂ Vitamini	(µg)	1
Kalsiyum	(mg)	800
Magnezyum	(mg)	300
Demir	(mg)	14
Çinko	(mg)	15
İyot	(µg)	150 ^{VI}
Potasyum	(mg)	3500
Sodyum	(mg)	1600
E Vitamini	(mg)	>4 (Erkek) >3 (Kadın)
Enerji	(Kcal)	2550 (Erkek) 1940 (Kadın)
Bakır	Değer belirtilecek	
Selenyum	Değer belirtilecek	

4/4/5 Porsiyon boyutlarının normal olarak kullanıldığı ülkelerde, Kısım 4/4/2, 4/4/3 ve 4/4/4 tarafından istenen bilgiler, porsiyon başına ancak etiket üzerinde veya porsiyon başına nicelik olarak verilebilir; pakette yer alan porsiyonlar belirtilir.

4/4/6 Mevcut karbonhidratların varlığı "karbonhidrat" olarak etiket üzerinde belirtilmelidir. Karbonhidrat türünün beyan edildiği yerlerde, bu beyan şu şekildeki toplam karbonhidrat içeriğinin beyanının hemen ardından verilmelidir: izlemelidir:

“... gr şekerlerinde gr karbonhidrat”.

Bunun ardından, “x” ...gr olabilir: burada “x”, diğer karbonhidrat içeriğinin belirli adıdır.

4/4/7 Yağ asidi miktarının ve/veya türünün veya kolesterolün miktarının beyan edildiği yerlerde, bu beyan Kısım 4/4/3 uyarınca toplam yağ ifadesinin hemen ardından verilmelidir.

Aşağıdaki şekilde ifade edilmelidir:

Toplam Yağ	...	g
Doymuş yağ asitlerinin	...	g
Trans yağ asitlerinin	...	g
Tekli doymamış yağ asitlerinin	...	g
Çoklu doymamış yağ asitlerinin	...	g
Kolesterol	...	mg

- 4/4/8 İsteğe bağlı olarak, ek olarak, makro besinlerin (karbonhidratlar, proteinler ve yağlar) her biri için kalori dönüşümünün sayısı beslenme etiketlerinin en altında belirtilebilir (Yağ 9gr, Karbonhidrat 4gr, Protein 4gr).
- 4/4/9 Normal bir kişi için 2000 kalorilik beslenme temelli uygun besin maddeleri (ürünün makro ve mikro besin maddeleri) için yüzde günlük değeri (% GD) hesaplayın. Açıklamaya ek olarak (Yüzde günlük değerler 2.000 kalorilik bir diyet temel alınarak hazırlanmıştır).
- 4/5 Toleranslar ve uyumluluk
- 4/5/1 Tolerans limitleri; halk sağlığı endişeleri, raf ömrü, analizin doğruluğu, işleme değişkenliği ve ürünün içerdiği besinsel değişkenlik ve değişkenlik ile ilişkili olarak ve besin maddesinin ürüne eklenip eklenmediğine veya doğal olarak oluşup oluşmadığına göre ayarlanmalıdır.
- 4/5/2 Besin beyanında kullanılan değerler, etiketlenen ürünü temsil eden ürünlerin analizinden elde edilen verilerden elde edilen ağırlıklı ortalama değerler olmalıdır.
- 4/5/3 Bir ürünün Körfez standardına tabi olduğu durumlarda, standartta belirlenen besin ögesi beyanı için tolerans gereklilikleri, bu kılavuzlara göre önceliklendirilmelidir.
- 5 Beslenme yönünden etiketlemenin niteliği ve okunabilirliği için ilkeler ve kriterler:
- 5/1 Genel ilkeler
- Zorunlu olarak veya isteğe bağlı yapılan beslenme yönünden etiketleme durumunda, 2/1 maddede belirtilen standardın 7/1/1, 7/1/2, 7/1/3 ve 7/2 numaralı Kısımlardaki ilkeler uygulanmalıdır. Kısım 7/1/1, 7/1/2 ve 7/1/3 tüm tamamlayıcı beslenme etiketlerinde uygulanmalıdır.
- 5/2 Özel sunum özellikleri
- 5/2/1 Sunumun belirli özellikleri ile ilgili bu tavsiyeler, beslenme yönünden etiketlemenin okunabilirliğini arttırmak için hazırlanmıştır. Ancak, yetkili makamlar ulusal düzeyde ve tüketicilerin ihtiyaçlarına göre yaklaşımları ve uygulamadaki hususları dikkate alarak beslenme bilgisinin ek sunum yolları belirleyebilir.
- 5/2/2 Biçim – Besin içeriği, sayısal ve tablo biçiminde gösterilmelidir. Tablo biçimi için yeterli alan yoksa, besin maddesi beyanı çizgisel bir biçimde verilebilir.

- 5/2/3 Besin ögeleri, yetkili makamlar tarafından geliştirilen belirli bir sırada belirtilmeli ve gıda ürünleri arasında tutarlı olmalıdır.
- 5/2/4 Yazı Tipi- Beslenme etiketlemesinin okunabilirliğini sağlamak için yetkili makamlar tarafından yazı tipi, stil ve minimum yazı boyu ile birlikte büyük ve küçük harf kullanımı da dikkate alınmalıdır.
- 5/2/5 Kontrast- Besin bilgilerinin açıkça okunabilmesi için metin ve arka plan arasında belirli bir kontrast korunmalıdır.
- 5/2/6 Sayısal Sunum- Besin içeriğinin sayısal olarak sunulması, Kısım 4/4 hükümlerine uygun olmalıdır.
- 6- Tamamlayıcı (ek) besin bilgileri:
- 6/1 Tamamlayıcı besin bilgilerinin amacı, tüketicinin besinlerin besin değeri bilgisini artırmak ve besin öğelerinin beyanını yorumlamalarında yardımcı olmaktır. Gıda etiketlerinde kullanmak için uygun olabilecek bu tür bilgileri sunmanın çeşitli yolları vardır.
- 6/2 Besin etiketleri hakkında tamamlayıcı beslenme bilgisinin kullanımı isteğe bağlı olmalıdır ve okur yazar oranı yüksek olan ve/veya beslenme bilgisine sahip olmayan hedef toplumlar haricinde besin beyanı yerine ek olarak verilmelidir. Bunlar için, gıda sembolleri veya diğer resimli veya renkli sunumlar, besin beyanı olmadan kullanılabilir.
- 6/3 Etiket üzerindeki tamamlayıcı besin bilgilerinin yanında, tüketici anlayışını artırmak ve bilgi kullanımı artırmak için tüketici eğitim programları bulunmalıdır.

Referanslar:

- CAC/GL 2:2011 Beslenme yönünden etiketleme kılavuz bilgileri.
- FDA: Gıda Etiketleme Rehberi Eylül 1994; Ekim 2009.
- "Birleşik Krallık için Gıda Enerjisi ve Besinler İçin Beslenme Referans Değerleri. Sağlık Bakanlığı". Gıda Politikasının Tıbbi Yönleri Komitesinin Beslenme Değerleri Paneli Raporu. 8. Basım, 1996, HMSO. Londra.
- ABD Kalori Kontrol Konseyi.