



Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği 26.01.2017 tarih ve 29960 Mükerrer sayılı resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

YÖNETMELİK NELER GETİRDİ?

Yönetmelik gereği gıda işletmecisi tarafından gıda hakkında bilgilendirmenin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olmasının sağlanması gerekiyor. Bu yönetmelikle tüketicinin gıda hakkında bilgilendirilmesi hususunda yeni uygulamalar gelmiş olup, toplu tüketim yerlerinin uyması gereken yeni zorunluluklardan, etikette kullanılacak çeşitli ibarelere, enerji ve besin ögesi bildirimlerinin zorunlu hale gelmesine kadar çeşitli konuları içermektedir.



ETİKETTE YER ALMASI GEREKEN ZORUNLU BİLGİLER

Bu Yönetmelikteki istisnalar saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki bilgilerin belirtilmesi zorunludur: Gıdanın adı, Bileşenler listesi, Alerjiye veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde veya Ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, Gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, Menşe ülke, kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı, hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol derecesi, beslenme bildirimlerinin gıdanın etiketinde yer alması yer alması gerekiyor.

Bu bilgiler, kelime ve rakamlara ilave olarak, mevzuata uygun biçimde resimli gösterimler veya semboller aracılığıyla ifade edilebilecek.



BİLGİLENDİRME DİLİ TÜRKÇE OLACAK

Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme, hazır ambalajlı gıdalarda doğrudan ambalajın üzerinde veya bu ambalaja ayrılmayacak şekilde yapıştırılmış veya iliştilmiş bir etiket üzerinde bulunacak, toplu tüketim ve satış yerlerinde kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek şekilde menüler, yazı tahtaları, broşür benzeri araçlar vasıtasıyla son tüketiciye sunulacak. Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme **Türkçe olarak yapılacaktır.** Bu bilgilendirme Türkçe 'ye ilave olarak diğer ülkelerin resmi dillerinde de yapılabilecek.

SON TÜKETİM VE TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ TANIMLANIYOR

Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdalarda son tüketim tarihi, diğer gıdalarda tavsiye edilen tüketim tarihi belirtilmesi gerekiyor. Son tüketim tarihi geçmiş olan gıdalar, güvenilir olmayan gıda olarak kabul edilmektedir.

DOĞAL, KATKISIZ, % 100 DOĞAL GİBİ İBARELERİN KULLANIMI DÜZENLENİYOR

“Doğal” terimi, tek bileşenden oluşan (katkı, aroma vb. dahil hiçbir ilave bileşen içermeyen) fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemler dışında herhangi bir işleme tabi tutulmamış, bitki, algler, mantar, hayvan, mikroorganizma veya mineral kaynaklı olan ve doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdaları tanımlamak için kullanılabilir.



% 100 KATKISIZ DENEMEYECEK

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince katkı maddesi kullanımına izin verilen bir gıdada, doğasından gelen hariç olmak üzere taşıma prensibi kapsamında bileşenlerinden gelen herhangi bir katkı maddesi de yoksa bu gıda için “**katkısız**” veya “**katkı maddesi içermez/bulunmaz/yoktur/eklenmemiştir**” vb. ifadeler kullanılabilir.

Bu ifadeler , “%100 katkısız”, “tamamen katkısız”, “en katkısız”, “hiç katkı yoktur” vb. şekillerde kullanılamaz.

TÜKETİCİ HASSASİYETLERİ DİKKATE ALINACAK



Bazı ürün gruplarına yönelik tüketicilerin hassasiyetleri dikkate alınarak domuz, vejetaryen ve veganlar vb. ile ilgili beyanlar kullanılabilir.

ÖRNEK

- “Vejetaryenler / Veganlar için uygundur” vb.
- “Domuz yağı/eti içermez” vb.

% 100 DOĞAL VE SAF DENEMEYECEK

“%100 doğal”, “%100 katkısız”, “tamamen doğal”, ‘% 100 geleneksel’ vb. ifadeler kullanılamaz.

“Saf” teriminin kullanılması, aynı gıdanın “saf olmayan” alternatiflerinin de bulunabileceği algısı yaratacağından gıdalar için “saf” ifadesi kullanılamaz.

GELENEKSEL DENMESİ İÇİN BAZI KOŞULLARI SAĞLAMASI GEREKECEK

“Geleneksel” teriminin gıdanın adında kullanılabilmesi için;

1. Belirli gıdalara veya gıda gruplarına yönelik olarak yayımlanan dikey gıda kodeksinde tanımlanmış olması (Geleneksel reçel) veya;
2. Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmiş olması veya;

3. Geleneksel üretim, işleme yöntemi, geleneksel bileşim, geleneksel hammadde veya malzeme açısından en az otuz yıl süreyle kullanıldığının kanıtlanmış olması gerekir.

GERÇEK / HAKİKİ İFADELERİ KULLANILAMAYACAK

Gıdanın adını veya gıdanın bileşenlerini vurgulamak için "Gerçek/Hakiki" vb. terimler kullanılamaz.

ÖRNEK : "Hakiki bal", "Gerçek meyve/meyveli", "Hakiki Maraş Dondurması" vb. ifadeler kullanılamaz.



ENDÜSTRİYEL GIDAYA EV YAPIMI DENEMEYECEK

Endüstriyel ölçekte üretilen gıdalar için "ev yapımı" ifadesi kullanılamaz. Ancak "ev yapımı tadında", "anne eli değmiş gibi", geleneksel tat vb. ifadeler tüketici tercihi bırakıldığından kullanılabilir.



GÜNLÜK İFADESİ SADECE RAF ÖMRÜ 24 SAAT OLAN GIDALARDA KULLANILABİLECEK

Günlük terimi sadece raf ömrü 24 saat olan gıdalar için kullanılabilir. Bir gıdanın etiketinde “Günlük” teriminin kullanılması halinde üretim tarihi de zorunlu olarak verilir.



SÜPER VE BENZERİ İBARELERİN KULLANIMINDA YENİ DÜZENLEMELER GELİYOR

“Yüksek Kaliteli”, “Premium”, “Quality”, Kaliteli” Best/Finest/En, “Süper” Bol, Ekstra, Daha Fazla vb. terimlerin kullanımı

Bu tür terimler, piyasada bulunan diğer firmaların aynı ürün grupları arasında kaliteli, premium, en iyi, en güzel, en lezzetli vb. olduğunu ileri sürecektir şekilde kullanılamaz.

Bu tür terimlerin yanıltıcı olmaması için, söz konusu gıdanın; süper, en iyi, en kaliteli vb. olduğu ve/veya herhangi bir bileşenin bol, ekstra vb. olduğu vurgulanan durumlarda, etikette öne çıkarılan bu özelliğin (en kaliteli, bol sütlü vb.) ne anlama geldiğine/gıdanın hangi özelliğinden kaynaklandığına dair ilave bir ifadeye yer verilmelidir.

YALNIZCA ETİKETLE SINIRLI DEĞİL

Gıda hakkında bilgilendirme; etiket veya gıdaya eşlik eden diğer materyal veya modern teknoloji araçları ile sözlü iletişimi de kapsayan diğer araçlar vasıtasıyla son tüketicie sunulan ve gıda ile ilgili olan bilgilendirme olarak tanımlanmaktadır.

TOPLU TÜKETİM YERLERİNDE DE UYARILARIN BULUNMASI ZORUNLU HALE GELİYOR

Toplu tüketim yerlerinde herhangi bir gıda ile ilgili **gıdanın adı** ile birlikte gıdanın bileşiminde bulunması halinde **alerjen, alkol ve domuz kaynaklı bileşene ilişkin bilgilerin** verilmesi zorunludur.



per 30g cereal:					
16 SERVINGS	ENERGY 460kJ 110kcal 6%	FAT 0.7g LOW 2%	SATURATES 0.1g LOW 1%	SUGARS 5.1g HIGH 6%	SALT 0.2g MED 4%
% of an adult's reference intake.					
Typical values per 100g: Energy 1530kJ/360kcal					

NE ZAMAN UYGULANMAYA BAŞLANACAK?

Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri **31/12/2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır.**

31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir. Bu maddenin birinci fıkrası hükümlerine istisna olarak, bu Yönetmelik ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmayan 31/12/2015 tarihinden önce tescil başvurusu yapılmış veya tescillenmiş ticari marka veya marka bulunduran gıdalar, 31/12/2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadır. 31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir. Bu Yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uyarlar.

