

GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDE ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

Yayımlandığı R.Gazete: 25.08.2002-24857

GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDE ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ  
(Tebliğ No: 2002/58)



**Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ-** (Yayımlandığı R.Gazete 29.01.2004-25361)

**Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ** - (Yayımlandığı R.Gazete 22.01.2006-26057 )

**Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ** - (Yayımlandığı R.Gazete 07.07.2006-26221 )

**Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme Ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ-**(Yayımlandığı Resmi Gazete 23.08.2007-26622)

#### Amaç

**Madde 1-** Bu Tebliğin amacı; son tüketiciye sunulan gıda maddelerinin genel etiketleme ve beslenme yönünden etiketleme kuralları ile gıda maddelerinin tanıtımı ve reklamı ile ilgili kuralları belirlemektir.

#### Kapsam

**Madde 2-** Bu Tebliğ; direkt tüketime sunulan doğal kaynak, doğal maden, içme, işlenmiş içme, işlenmiş maden suyu ve tıbbi sular ile yapay sodalar hariç gıda maddeleri ile restoran, hastane, kantin ve benzeri toptan gıda maddeleri sağlayan iş yerlerine sunulan gıda maddelerini kapsar.

#### Hukuki Dayanak

**Madde 3-** Bu Tebliğ; 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” ne göre hazırlanmıştır.

#### Tanımlar

**Madde 4-** Bu Yönetmelikte geçen;

**Antioksidan:** Yağların acıması ve renk değişikliği gibi oksidasyonun neden olduğu bozulmaları önleyerek, gıdaların raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeleri,

**Asitler:** Asitliği arttıran ve/veya gıdada ekşi bir tat oluşumunu sağlayan maddeleri,

**Asitlik düzenleyiciler:** Gıdaların asitlik veya alkaliliğini değiştiren veya kontrol eden maddeleri,

**Okyanus Danışmanlık** “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”

“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

**Besin ögesi:** Enerji sağlayan, büyüme, gelişme ve hayatın sürdürülebilmesi için ihtiyaç duyulan eksikliği tipik biyokimyasal veya fizyolojik değişikliklere neden olan ve gıda bileşeni olarak tüketilen maddeleri,

**Beslenme beyanı:** Gıda maddesinin herhangi bir enerji değerini sağladığı, sağlamadığı, düşük veya yüksek oranda sağladığını, özel bir beslenme özelliğine sahip olduğunu ifade eden, ima eden, öneren veya besin öğelerini içerdiği, içermediği, düşük yada yüksek oranda içerdiğine dair herhangi bir tanıtım ve reklam mesajını,

**Beslenme referans değeri :** Sağlıklı yetişkinler için günlük olarak alınması tavsiye edilen besin öğeleri miktarını,

**Beslenme açısından etiketleme:** Enerji değeri ve protein, karbohidrat, yağ, lif, sodyum ve bu Tebliğde geçen vitamin ve mineraller ile ilgili bilgilerin etiket üzerinde verilmesini,

**Bileşen:** Katkı maddeleri de dahil olmak üzere gıdanın üretim ve hazırlanmasında kullanılan ve farklı bir form da olsa dahi son üründe bulunan maddeleri,

**Brüt ağırlık:** Gıda maddesinin ambalajıyla birlikte toplam ağırlığını,

**Çoklu doymamış yağ asitleri:** Molekül yapısında iki veya daha fazla cis formunda çift bağ bulunduran yağ asitlerini,

**Dağıtım ambalajı:** Gıda maddesinin, depolama, yükleme, boşaltma ve taşıma işlemlerini kolaylaştırmak üzere gıda maddesinin ambalajlı veya ambalajsız olarak içine konulduğu ambalajı,

**Doymuş yağ asitleri:** Çift bağ içermeyen yağ asitlerini,

**Dökme:** Ambalajlı veya ambalajsız gıda maddelerinde gıdanın niteliklerine uygun kaplarda satışa sunulma şeklini,

**Düşük enerjili gıda:** Katı gıdalarda 100 gramında 40 kilokaloriden az, sıvı gıdalarda 100 mililitresinde 20 kilokaloriden az enerji içeren gıdaları,

**Dış ambalaj:** Gıda maddesinin iç ambalajlı veya ambalajsız olarak tüketiciye sunulmak üzere birden fazla birim halinde, üretimi sırasında içine konulduğu koruma ve taşıma malzemesini ve ambalajını,

**EC -European Community- Kodu:** Her bir gıda katkı maddesi için Avrupa Birliği tarafından belirlenen kod numaralarını,

**Emülgatörler:** Bir gıda maddesinde, yağ ve su gibi iki veya daha fazla farklı fazın homojen karışımını sağlayan veya sabit tutan maddeleri,

**Emülsifiye edici tuzlar:** Peynirde bulunan proteinleri dispers hale getirerek yağ ve diğer bileşenlerin homojen dağılımını sağlayan maddeleri,

**Enerjisi azaltılmış gıda:** Orijinal gıda veya benzeri ürüne kıyasla enerji değeri en az %25 oranında azaltılmış gıdaları,

**Etiket:** Gıda maddesini tanıttığı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bildirimini,

**Etiketleme:** Gıda maddesine ait değişik şekillerde hazırlanan tanıtım bildirimini gıda maddesiyle birlikte sunulması işlemini,

**Fason üretim:** Gıda maddelerinin üretimini yapan veya yaptıran özel ve tüzel kişiler arasında, üretime başlamadan önce karşılıklı yapılan sözleşmeye ve izne bağlı üretimi,

**Gıda katkı maddesi:** Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, gıda hammaddesi ve/veya yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan; seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddede bulunabilen, gıdanın hazırlanması, tasnifi, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması, depolanması ve dağıtım sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanılmasına izin verilen maddeleri,

**Gıda maddesi:** Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere, içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil insanlar tarafından yenilen ve içilen ham, yarı veya tam işlenmiş her türlü maddeleri,

**Hacim arttırıcılar:** Gıdaların faydalanılabilir enerji değerini arttırmadan, gıdaların hacmini arttıran maddeleri,

**Ham madde:** Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan; hasat, kesim, sağım, avlama, toplama sonucu elde edilen ürünü,

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

**İç ambalaj:** Gıda maddesiyle doğrudan temasta olsun veya olmasın, bir birim olarak tüketiciye sunulmak üzere, gıda maddesinin üretim sırasında içine konulduğu koruma malzemesini ve ambalajını,

**İtici gazlar:** Gıdanın, bulunduğu kaptan dışarı çıkmasını sağlayan hava dışındaki gazları,

**Jelleştiriciler:** Jel oluşumu ile gıdada farklı bir yapı oluşturan maddeleri,

**Kabartıcılar:** Gaz oluşturarak hamurun hacmini arttıran madde veya madde kombinasyonlarını,

**Karbohidrat:** Şeker alkoller dahil olmak üzere insan vücudunda metabolize olan tüm karbohidratlar,

**Kaynak değer:** Bir gıda maddesinin, herhangi bir besin ögesinin günlük alınması gereken miktarını belli bir oranda içermesini,

**Kıvam arttırıcılar:** Gıdanın kıvamını arttıran maddeleri,

**Koruyucular:** Gıdaların mikroorganizmalarla bozulmalarını önleyerek raf ömürlerinin uzatılmasını sağlayan maddeleri,

**Köpük oluşturuçular:** Sıvı veya katı gıdalarda gaz fazının homojen dağılımını sağlayan maddeleri,

**Köpüklenmeyi önleyiciler:** Köpüklenmeyi azaltan veya önleyen maddeleri,

**Lif:** Yenilebilen bitkisel ve hayvansal maddelerin, insanların sindirim sisteminde sindirilemeyen kısımlarını,

**Mineraller:** Vücudun düzenli çalışmasında ve sağlıklı kalmasında önemli işlevleri olan mikrobesein öğelerini,

**Modifiye nişastalar:** Fiziksel veya enzimatik uygulamaya, asit veya alkali ile inceltme veya ağartmaya tabi tutulmuş olsun veya olmasın yenilebilir nişastaların bir veya daha fazla kimyasal işleme tabi tutulması ile elde edilen maddeleri,

**Nem tutucular:** Gıda maddelerinin düşük rutubetli ortamdan etkilenip kurumasını önleyen veya toz gıdaların sıvı ortamlarda çözünmesini kolaylaştıran maddeleri,

**Net miktar:** Ambalaj içindeki gıda maddesinin ambalaj malzemesi hariç miktarını,

**Ortalama değer:** Adı geçen gıda maddesinin besin öğelerinin mevsime, tüketim eğilimine ve diğer faktörlere bağlı olarak gerçek değerinden farklılaşması göz önüne alınarak ortaya konan en iyi değeri,

**Ön paketlenmiş gıda maddesi:** Ambalaj gıda maddesini tamamen veya kısmen içersin yada içermesin ambalajın açılması veya değiştirilmesi mümkün olmayacak şekilde tüketiciye ve toplu tüketim yerlerin de satış işlemine sunulmadan önce gıda maddesini veya ambalajını içeren herhangi bir ambalaj birimini,

**Özel beslenme amaçlı gıda:** Bebek mamaları ve çocuk gıdaları da dahil, özel fizyolojik koşullar ve/veya hastalıklar nedeni ile ortaya çıkan özel beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla hazırlanan veya formüle edilen, kendilerine ait özel bileşimini veya üretim basamaklarına bağlı olarak normal tüketim için üretilen gıda maddelerinden açıkça ayrılabilen, bildirimindeki beslenme amaçlarına uygun ve bu uygunluğu işaret edici şekilde tüketime sunulan gıda maddelerini,

**Parlatıcılar:** Yağlayıcılar da dahil gıdaların dış yüzeyine uygulandığında parlak bir görünüm veren veya koruyucu bir tabaka sağlayan maddeleri,

**Parti:** Aynı koşullarda ve zamanda üretilen, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, sınıfı, tipi, çeşidi ve boyu aynı olan ürün örnekleri veya ambalajları topluluğunu,

**Parti büyüklüğü:** Parti içindeki birim ambalaj sayısını,

**Protein:** Gıda maddesindeki toplam azotun o gıdaya özgü protein faktörü ile çarpımı sonucu hesaplanan protein içeriğini,

**Raf ömrü:** Gıda maddelerinin üretim tarihinden itibaren uygun koşullarda kalite özelliklerini muhafaza edebildiği süreyi,

**Renklendiriciler:** Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdalarda ana bileşen olarak kullanılmayan, gıdaya renk arttırıcı ve/veya renk düzenleyici olarak katılan maddeleri,

**Sertleştiriciler:** Meyve ve sebzelerin dokularını sert veya gevrek tutan veya mevcut jelleştiriciler ile reaksiyona girerek jel oluşumunu sağlayan veya güçlendiren maddeleri,

**Son tüketim tarihi:** Gıda maddesinin uygun şartlarda depolandığı süre içinde kendine has özelliklerini koruyabildiği süreyi belirten tarih,

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

**Stabilizör:** Gıdaların kararlılığını, fazın homojen dağılımını ve renklerini koruyan veya kuvvetlendiren maddeleri,

**Süzme ağırlığı:** Ambalaj içindeki gıdanın, sıvı kısmı uygun yöntemlerle ayrıldıktan sonra kalan kısmının ağırlığını,

**Şeker:** Şeker alkoller dışındaki mono ve disakkaritleri,

**Tatlandırıcılar:** Gıdalara tatlı bir lezzet sağlayan, şeker dışındaki maddeleri,

**Tekli doymamış yağ asitleri:** Yalnız cis formunda bir adet çift bağ içeren yağ asitlerini,

**Topaklanmayı önleyiciler:** Gıda partiküllerinin birbirine yapışması eğilimini azaltan veya önleyen maddeleri,

**Un işlem maddeleri:** Hamurun işleme ve pişme kalitesini arttırmak veya geliştirmek amacı ile una veya hamura ilave edilen emülgatörler dışındaki maddeleri ,

**Vitamin:** Normal büyüme ve yaşamın sürdürülebilmesi için gerekli olan organik öğeleri,

**Yağ:** Fosfolipidler dahil olmak üzere tüm lipidleri,

ifade eder.

### Etiketleme ve İşaretleme Kuralları

**Madde 5** - Etiketleme ile ilgili kurallar aşağıda belirtilmektedir:

a) Satışa sunulan her gıda maddesinin ambalajında etiket bulundurulması zorunludur.

b) Gıda maddesinin etiket bilgileri tam, doğru ve anlaşılabilir olarak ifade edilmelidir.

c) Etiketleme dili Türkçe olmalıdır. Türkçe'nin yanı sıra uluslararası kabul görmüş diğer resmi diller de kullanılabilir.

d) Tüm yazılar, fonla kontrast teşkil edecek şekilde, silinmez karakterde, okunabilir renk ve boyutta olmalı, ambalaja sağlam bir şekilde basılmış, yapıştırılmış veya tutturulmuş olmalıdır. Ayrıca etiket üzerinde bulunması zorunlu bilgiler başka yazılar yada resimlerle örtülmemeli veya kesilmemelidir.

e) Gıda maddesinin etiketi, ambalajı ve biçimi sahte, yanıltıcı veya gıdanın karakterine, yapısına, özelliklerine, bileşimine, kalitesine, orijinine ve üretim metotlarına göre hatalı bir izlenim yaratacak; gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak; özellikleri açısından benzer olan gıdalara üstün olduğunu beyan edecek biçimde olmamalı; tüketiciyi yanıltacak resim, şekil ve benzerlerini içermemelidir. Bu hususlar gıda maddesinin tanıtımı ve reklamı için de geçerlidir.

f) Özel beslenme amaçlı gıdalar dahil herhangi bir gıda maddesinin etiketinde, o gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz.

g) Beslenme yönünden etiketleme özel beslenme amaçlı gıdaların ve bileşiminde farklılık yapıldığı beyan edilen gıdaların etiketlenmesinde zorunlu olup, diğer gıda maddelerinde zorunlu değildir.

h) Beslenme etiketlemesi yapıldığında verilecek bilgiler grup 1 ve 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 yağlar, lif ve sodyum miktarı

i) Beslenme beyanı şeker, doymuş yağ asitleri, lif ve sodyum ile ilgili yapıldığında bilgiler grup 2 ye göre verilir.

i) Beyan edilecek enerji değeri Ek 1 de yer alan çevrim faktörleri kullanılarak hesaplanır.

j) 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.

k) Beslenme beyanı yapıldığında, (h) ve (j) bentlerinde belirtilen besin öğelerinden birinin bileşeni olan veya ona ait olan maddelerin etikette belirtilmesi zorunludur.

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

Çoklu doymamış ve/veya tekli doymamış ve/veya kolesterol oranı verilmesi durumunda doymuş yağ asitlerinin miktarı da etiket üzerinde verilmelidir. Bu durumda, (1) bendi kapsamında doymuş yağ asitlerinin miktarının etiket üzerinde belirtilmesi bir beslenme beyanı olarak kabul edilmez.

l) Enerji veya yağ değerlerinde sağlanan en az %25 lik azalmalar etiket üzerinde “azaltılmış” veya eşdeğeri bir kelimeyle ifade edilmelidir.

m) Geleneksel hali ile tuz ilave edilerek üretilen ürünlere yemeklik tuz eklenmediği takdirde “Tuz ilave edilmemiştir” ifadesi yer almalıdır.

n) 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. Ancak, vitamin ve minerallerin bu çizelgede yer alması için EK 2 de verilen Beslenme Referans Değerlerinin en az %15 ini karşılaması gerekmektedir.

o) Vitamin ve mineraller ile ilgili bilgiler, (n) bendinde belirtilen miktarlar için Ek 2 deki günlük alım miktarlarının yüzde değeri olarak verilmelidir.

Vitaminlerin ve minerallerin önerilen günlük alım miktarı grafik formunda verilebilir.

p) Şekerler ve/veya şeker alkoller ve/veya nişastalar beyan edildiğinde bu beyan, karbohidrat beyanının hemen ardından Ek 3 de verildiği şekli ile belirtilmelidir.

r) Yağ asidi tipi ve/veya miktarı ve/veya kollesterol oranı beyan edildiğinde bu beyan, toplam yağ beyanının hemen ardından Ek 3 de verildiği şekli ile beyan edilmelidir.

s) Beyan edilen değerler aşağıdaki bilgiler esas alınarak ortalama değer olarak verilir.

- Üreticinin gıda analizi

- Kullanılan bileşenin gerçek ortalama değerinden veya bilinen değerinden hesaplanması

- Genel olarak kabul edilen verilerden hesaplanması

t) Beslenme etiketlemesi kapsamında yer alan bilgiler tek bir yüzde ve tablo formunda verilmelidir. Eğer etiket yüzeyi müsait değilse, bilgiler lineer formda da verilebilir. Bu bilgiler kolayca görülebilen bir yerde görünür ve silinmez şekilde basılmalıdır.

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

Bu koşullar içilebilir nitelikteki sular ile gıda takviyelerine uygulanmaz.

v) Besin öğeleri tablosunda verilen değerlerden en az kaynak değerini karşılayan ürünlerde besin öğelerinin vücuttaki fonksiyonları ile ilgili beslenme beyanları yer alabilir .

### Etiket Bilgileri

**Madde 6-** Gıda maddelerinin etiketinde bulundurulması zorunlu bilgiler aşağıda belirtilmektedir:

a) Gıda maddesinin adı,

b) İçindekiler,

c) Net miktarı,

d) Üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer,

e) Son tüketim tarihi,

f) Parti numarası ve/veya seri numarası,

g) Üretim izin tarihi ve sayısı, sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı,

h) Orijin ülke,

i) Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

i) Hacmen %1.2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarı,

Gıda maddelerinin etiketlerinde (a), (c), (e) ve (i) bentlerinde yer alan bilgiler aynı yüzde olmalıdır.

Etiket Bilgilerinin Tanımları

**Madde 7-** Gıda maddelerinin etiketinde bulunması zorunlu bilgilerin tanımları aşağıda belirtilmektedir:

a) Gıda maddesinin adı: Gıda maddesinin adı veya böyle bir adın olmaması halinde, ürünün gerçek doğası hakkında yeterli ve doğru bilgiyi tüketiciye sunan açıklayıcı tanımla belirtilmelidir. Hiçbir ticari unvan, marka veya ürünün içeriğini yansıtmayan ad ürünün adı olarak kullanılamaz.

Özel işlem görmüş veya belli fiziksel şartlarda bulunan ürünlerde ürünün adı ile birlikte uygulanan işlem veya fiziksel şart belirtilmelidir.

b) İçindekiler: Gıda maddesinin üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş formu ile de olsa son üründe yer alan hammadde ve gıda katkı maddeleri etiket üzerinde üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre azalan oranlarda belirtilmelidir. Gıda maddesinin içindekilerin belirtilmesinde aşağıdaki hükümler uygulanır:

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

- Bir gıda bileşeni iki veya daha fazla bileşenden oluşuyorsa, son ürünün etiketinde içindekiler listesinde belirtilirken hemen yanına bir parantez açılmalı ve kendi bileşenleri azalan oranlarda belirtilmelidir. Ancak yasal düzenlemelerde tanımı belli olan ve son ürünün içerisinde % 25 den daha az miktarda yer alan bileşenin parantez ile açıklanmasına gerek yoktur. Bu bileşenin içinde yer alan ve son üründe teknolojik fonksiyonu olan katkı maddeleri mutlaka belirtilmelidir.

- Gıdanın bileşenlerinden taşınan ve son üründe teknolojik fonksiyonu bulunmayan gıda katkı maddelerinin, işlem yardımcılarının, gıda katkı ve aroma maddelerinin taşıyıcılarının; gıdanın işlenmesinde geçici olarak ortamdan uzaklaştırılarak daha sonra orijinal halindeki miktarını aşmayacak biçimde yeniden ortama katılan bileşenlerin içindekiler listesinde belirtilmesi zorunlu değildir.

- Etiketinde içindekiler listesinin bulunması zorunlu olmayan ürünler aşağıda belirtilmektedir:

- Tek bir bileşenden oluşan ve adından içindeki bileşeni açıkça anlaşılan ürünler,

- Patateste dahil olmak üzere soyulmuş doğranmış ve benzeri işlemlere tabi tutulmuş taze meyve ve sebzeler,

- Tanımından açıkça karbonatlı olduğu belli olan karbonatlı sular,

- Tek bir üründen elde edilen ve içerisinde başka bileşen katılmamış olan fermantasyon sirkeleri,

- Taze peynir ve eritme peynirleri hariç içine laktik ürünler, enzimler ve mikroorganizma kültürleri veya üretimde ihtiyaç duyulan tuz dışında bileşen katılmamış olan peynir , tereyağı, fermente süt ve kremler,

- Ürüne eklenen su ve uçucu maddelerin içindekiler kısmında belirtilmesinde son üründeki miktarları göz önüne alınır. Son ürünün toplam ağırlığından su dışındaki bileşenlerin ağırlığı çıkartılarak eklenen suyun miktarı hesaplanır. Ancak bu şekilde hesaplanan su ve uçucu maddelerin miktarı son üründe % 5 i aşmıyorsa, içindekiler listesinde belirtilmesi zorunlu değildir.

- Herhangi bir bileşenin yapısından uzaklaştırılan suyun üretim sırasında yeniden kazandırılması amacı ile eklenen su veya dolgu maddesi olarak kullanılan suyun içindekiler listesinde belirtilmesi zorunlu değildir.

- Su ilavesi ile hazırlanarak tüketilecek olan suyu uçurulmuş veya konsantre formdaki gıdaların bileşenleri listelenirken tüketime hazır formları dikkate alınır ve “tüketime hazır haldeki ürünün içindekiler ” başlığı ile listelenir.

- Yaklaşık aynı miktarlarda çeşitli meyve ve sebzeler içeren bir karışımın içindekilerde herhangi birinin ağırlıkça oranının açıkça baskın olmaması halinde “değişen miktarlarda .....” ifadesi kullanılarak listelenir.

- Yaklaşık aynı miktarlarda çeşitli baharat ve bitki içeren bir karışımın içindekilerde herhangi birinin ağırlıkça oranının açıkça baskın olmaması halinde “değişen miktarlarda .....” ifadesi kullanılarak listelenir.

- Gluten içerme ihtimali olduğundan, bileşenler içerisinde yer alan nişasta mutlaka bitkisel orijini ile belirtilmelidir.

- Gıda maddesinin ismi ile birlikte anılan veya etiket üzerinde kelime , resim veya grafik ile vurgulanan ve bu yolla gıdanın benzeri ürünlerle karışmasına engel olan ana bileşen veya bileşen gurubunun net miktarının etiket üzerinde belirtilmesi

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

zorunludur. Üretim anında katılan bileşen veya bileşen gurubunun % miktarı gıda maddesinin adının hemen yanında veya bileşen listesinde söz konusu bileşenle birlikte belirtilmelidir.

- Ürün adı ile birlikte anılsa dahi , baharat ve bitki karışımları gibi üretim anında aroma vermek amacı ile küçük miktarlarda katılan bileşen veya bileşen guruplarının net miktarının belirtilmesi zorunlu değildir.

- 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.

- Gıda aromaları “doğal”, “doğala özdeş”, veya “yapay” olarak belirtilmelidir.

- Gıda maddesinin bileşiminde tatlandırıcı var ise “İçinde tatlandırıcı vardır”ifadesi, hem şeker hem tatlandırıcı var ise “İçinde şeker ve tatlandırıcı vardır” ifadesi, gıda maddesine %10 veya daha fazla şeker alkol eklenmiş ise “Aşırı Tüketimi Laksatif etkiye neden olabilir” ifadesi, kullanılan tatlandırıcı içerisinde aspartam var ise “Fenil alanin içerir” ifadesi yer almalıdır.

c) Net miktar:

- Sıvı gıda maddelerinde hacim olarak belirtilmelidir,

- Tane olarak satılan gıda maddelerinde ambalaj içinde tanelerin kolayca görülüp, sayılabilmesi kaydıyla adet olarak belirtilmelidir,

- Sıvı ile birlikte hazırlanan katı gıda maddelerinin süzme ağırlığı verilmelidir.

- Eğer aynı miktarda aynı ürünü içeren iki veya daha fazla bağımsız ambalaj bir ambalaj içinde satışa sunuluyorsa, içindeki ambalajların adedi ve net miktarı etiket üzerinde belirtilmelidir. Ancak , içteki ambalaj dıştan görülebilir ve sayılabilir durumda ise ve bunların herhangi birinin üzerindeki net miktara ilişkin bilgi dıştan görülebiliyorsa dıştaki ambalaj üzerinde adet ve net miktarın belirtilmesi zorunlu değildir.

- Bağımsız olarak satılmayacak iki veya daha fazla ambalaj , bir ambalaj içinde satışa sunuluyorsa toplam net miktar belirtilmelidir.

- Sayı veya ağırlık olarak satılan ürünler tüketiciye ulaşana kadar hacim veya kütlede önemli miktarda kayıplar oluyorsa bu tür ürünlerin net miktarının belirtilmesi zorunlu değildir.

- Baharatlar ve bitkisel karışımlar hariç 5 g veya 5 ml den daha küçük miktarlarda satışa sunulan ürünlerde net miktarın belirtilmesi zorunlu değildir.

- 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.

d) Firmanın adı, adresi ve üretildiği yer: İmalatçı veya ambalajlayıcı veya ithalatçı veya ihracatçı veya dağıtıcı firmanın ticari unvanı, açık adresi, tescilli markası ve üretim yeri bildirilmelidir.

Fason üretim yaptırılması halinde üretim yapan firmanın adı ve adresi belirtilmelidir.

e) Son tüketim tarihi :Aşağıdaki kurallara göre belirlenir:

1- Gıda maddesinin son tüketim tarihi gün, ay ve yıl olarak etiket üzerinde aşağıdaki şekilde kodlanmadan belirtilmelidir.

**Raf ömrü**

3 aydan kısa ise  
3 -18 ay arasında ise  
18 aydan uzun ise

**Son tüketim tarihi**

gün ve ay  
ay ve yıl  
yıl

2- Birinci bent de verilen raf ömürlerine bağlı kalarak son tüketim tarihleri gün ay ve yıl olarak veyaveya ay ve yıl olarak aşağıdaki ifade ile belirtilebilir.

“.....tarihine kadar tüketilmelidir.”

3- Normal koşullarda yada ambalajı açıldıktan sonra mikrobiyolojik yönden çabuk bozulabilecek gıda maddeleri için “.....tarihinden önce tüketilmelidir” ifadesine yer verilmelidir. Bu ifade ile birlikte etikette yer alacak gün ve ay olarak

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

belirtilen tarih, ürünün tüketilmesi için son gündür. Bu ifade sadece süt ürünleri, ısıtılmadan tüketilen pişirilmiş ürünler, tütülenmiş ve kürlenmiş balık veya yemeye hazır et ürünleri, yemeye hazır gıdalar, pişirilmemiş ve yarı pişmiş pasta veya hamur ürünleri, kanatlı veya balık ürünleri ile vakum altında yada modifiye atmosferde paketlenmiş soğukta saklanan ürünler gibi çabuk bozulabilen gıda maddelerinde bulunmak zorundadır.

4- Gıda maddesinin belirtilen son tüketim tarihi özel muhafaza şartlarına bağlı ise bu koşullar son tüketim tarihinin yanında belirtilmelidir.

5- Son tüketim tarihi zorunlu olmayan ürünler EK- 8 de belirtilmiştir.

f) Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası: Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası belirtilmelidir.

g) Üretim izin tarihi, sayısı ve sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı: Etiket üzerinde İlgili Bakanlıkça verilen üretim izin tarihi, sayısı ve sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı belirtilmelidir.

h) Orijin ülke: “Türk Malı” veya “TM” olarak belirtilmelidir. İthal malı gıda maddelerinde ise ülke adı verilmelidir.

i) Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları: Tüketim öncesi bir işlem gerektiren durumlarda gıdanın doğru kullanımını sağlamak için gerekli hazırlama bilgisi etiket üzerinde açıkça anlaşılır biçimde yer almalıdır. Gıda maddesinin son tüketim tarihi veya raf ömrünün yanı sıra özel muhafaza şartlarını gerektiriyorsa bu şartlar ve bu şartlarda kullanımı etiket üzerinde belirtilmelidir.

i) Hacmen %1.2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarı : Hacmen %1.2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarı belirtilmelidir.

### Ön Paketlenmiş Gıdaların Etiketlenmesi

**Madde 8** – Ön paketleme yapılmış ürünlerin etiketi üzerinde veya üzerine tutturulmuş bir etikette Madde 6 da verilen bilgiler bulunmalıdır.

### Küçük Ambalajlı Gıdaların Etiketlenmesi

**Madde 9-** En geniş yüzeyi 10 cm<sup>2</sup> den küçük olan ambalaj veya kaplarda ve silinmez şekilde işaretlenen ve bu nedenle etiket içermeyen geri dönüşümlü cam şişelerde Madde 6 da belirtilen (a), (c), (e) bentlerinde yer alan bilgiler aynı yüzde bulunmalıdır.

### Dış Ambalajların Etiketlenmesi

**Madde 10-** Dış ambalajların etiketlenmesiyle ilgili genel hükümler aşağıda belirtilmektedir:

a) Gıda maddesinin adı: Gıda maddesinin yaygın olarak kullanılan adı veya gıdanın adına ilave olarak onun gerçek tabiatını belirleyen tipi, çeşidi, türü gibi tanımlar belirtilmelidir.

b) Gıda maddesinin son tüketim tarihi: Gıda maddesinin son tüketim tarihi belirtilmelidir.

c) Firmanın adı, adresi ve üretildiği yer: İmalatçı veya ambalajlayıcı veya ithalatçı veya ihracatçı veya dağıtıcı firmanın ticari unvanı, açık adresi, tescilli markası ve üretim yeri bildirilmelidir.

d) Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası: Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası belirtilmelidir.

e) İçindeki iç ambalaj adedi: İçindeki iç ambalaj adedi belirtilmelidir.

f) İç ambalaj üzerindeki bilgiler dış ambalajdan görülebildiğinde dış ambalaj üzerine yazılması zorunlu değildir.

g) İç ambalaj adedi dış ambalajdan kolayca görülüp sayılabilir durumda ise adet belirtilmesi zorunlu değildir.

### Dağıtım Ambalajlarının Etiketlenmesi

**Madde 11-** Gıda maddelerinin kolay ve güvenilir bir biçimde taşınması, gönderildiği yere ulaştığı zaman kolay fark edilmesi için dağıtım ambalajlarının etiketleri üzerinde bulunması gerekli olan bilgiler aşağıda belirtilmektedir:

a) Gıda maddesinin adı,

b) Brüt ağırlığı,

c) İçerdiği ambalaj adedi.

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

### Dökme Gıdalar

**Madde 12-** Dökme gıdalar olarak satışa sunulan gıda maddelerinin tüketim ve satış yerlerine sevk edilmesinde Madde 6'ya göre etikette bulunması zorunlu olan bilgileri içeren etiketler dağıtım ambalajı üzerinde yer almalı ve bu bilgilerden gıda maddesinin adı, üretici firmanın adı ve adresi, orijin ülke, son tüketim tarihi ve parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası ile ilgili bilgileri içeren etiketler tüketicinin görebileceği yerlerde bulundurulmalı veya gıda maddesiyle birlikte tüketiciye sunulmalıdır.

### Avrupa Birliğine uyum

**Madde 13 –** Bu Tebliğ 2000/13/EEC sayılı “Gıda Maddelerinin Etiketlenmesi, Tanıtımı ve Reklamı İle İlgili Üye Ülkelerin Kanunlarının Yaklaşdırılması” “ ve 90/496 sayılı “ Gıda Maddelerinin Besin Etiketlemesi” “ 80/232/EEC sayılı “ Ön Paketlenmiş Ürünlerin Net Miktarları ve Net Kapasiteleri ile İlgili Üye Ülkelerin Kanunlarının Yaklaşdırılması” üzerine Konsey Direktifleri dikkate alınarak Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

### Tescil ve denetim

**Madde 14 -** 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.

### Denetim

**Madde 15 -** Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

**Geçici Madde 1-** Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında gıda maddesi üreten ve satan işyerleri altı ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu üretim ve satış yerleri hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

### Yürürlük

**Madde 16-** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### Yürütme

**Madde 17 -** Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

### Ek-1

#### ENERJİ ÇEVİRİM FAKTÖRLERİ

Karbohidrat (şeker alkoller hariç)	4 kcal/g	17 Kj/g
Şeker alkoller	2.4 kcal/g	10 Kj/g
Protein	4kcal/g	17 Kj/g
Yağ	9 kcal/g	37 Kj/g
Etil Alkol	7kcal/g	29 Kj/g
Organik Asit	3kcal/g	13 Kj/g

### Ek-2

#### BESLENME REFERANS DEĞERLERİ

Protein	(g)	50
Vitamin A	(µg)	800 <sup>(1)</sup>
Vitamin D	(µg)	5

**Okyanus Danışmanlık** “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

Vitamin E	(mg)	10
Vitamin C	(mg)	60
Tiamin	(mg)	1.4
Riboflavin	(mg)	1.6
Niasin	(mg)	18
Vitamin B6	(mg)	2
Folik asit	(µg)	200
Vitamin B12	(µg)	1
Biotin	(mg)	0.15
Pantotenik asid	(mg)	6
Kalsiyum	(mg)	800
Fosfor	(mg)	800
Magnezyum	(mg)	300
Demir	(mg)	14
Çinko	(mg)	15
İyot	(µg)	150

**Ek-3****ENERJİ VE BESİN ÖGELERİNİN ETİKETTE BİLDİRİLMESİ**Enerji ve Besin Ögeleri100 g veya 100 ml deki ya da bir porsiyondaki miktarı

Enerji Değeri (kcal ve Kj)

Protein (g)

Yağlar (g)

Tekli Doymamış Yağ Asitleri (g)

Çoklu Doymamış Yağ Asitleri (g)

Doymuş Yağ Asitleri (g)

Kolesterol (mg)

Karbohidratlar (g)

Şekerler (g)

Şeker alkoller (g)

Nişasta (g)

Lif (g)

Sodyum (mg)

Vitaminler (mg)

Mineraller (mg)

( 1 ) 1 µg Vitamin A (Retinol ) = 6µ g b – Karoten

**Ek-4****Okyanus Danışmanlık** “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.comwww.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

Sayfa: 10/25

GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
 YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

## BESİN ÖGELERİ İLE İLGİLİ BEYAN TABLOSU

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 <sup>(1)</sup>	100 g katı gıdada 1,5 g dan az olmalıdır. 100 ml sıvı gıdada 0,75 g dan az olmalıdır. Enerjinin % 10'undan az olmalıdır.
	Doymuş yağ içermeyen	100 g katı veya 100 ml sıvı gıdada 0,1 g dan az olmalıdır.
Kolesterol	Düşük <sup>(1)</sup>	100 g katı gıdada 0,02 g dan az olmalıdır. 100 ml sıvı gıdada 0,01 g dan az olmalıdır.
	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	100 g'da 0,12 g dan az olmalıdır.
	Çok Düşük	100 g'da 0,04 g dan az olmalıdır.
	Sodyumsuz	100 g'da 0,005 g dan az olmalıdır.
Lif (g)	Kaynak	100 g'da 3 g dan az veya 100 kcal'de 1,5 g dan az olmamalıdır.
	Yüksek	100 g'da 6 g dan az veya 100 kcal'de 3 g dan az olmamalıdır.
Protein	Kaynak	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.
	Yüksek	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.
	Yüksek	Kaynak için verilen değerlerin 2 katı olmalıdır.

(1) Trans yağ asitleri de hesaba katılmalıdır.

## Ek-5

## BİLEŞEN LİSTESİNDE GRUP ADI İLE BELİRTİLEBİLECEK ÜRÜNLER

TANIMLAR	GRUP ADLARI
Zeytinyağı, domuz yağı, sığır yağı dışında Rafine	“bitkisel” veya “hayvansal” ifadesi ile birlikte veya

Okyanus Danışmanlık “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

yağlar	- Spesifik bitki veya hayvan orijini ile birlikte ve - Hidrojene edilmiş yağda hidrojene ifadesi ile birlikte "Yağ"
İki yada daha fazla tahıl çeşidinden oluşan un karışımları	Elde edildiği tahılların azalan oranlara göre listesi ile birlikte "Un"
Niştastalar ve fiziksel olarak veya enzimler ile modifiye edilmiş niştastalar	- "Niştasta"
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	- "Baharat" veya "Baharat karışımları"
Gıda maddesinin içinde ağırlıkça % 2 yi aşmayan tüm bitki parçaları ve bitkiler	- "Bitkiler" veya "Bitki karışımları"
Sakız mayası üretiminde kullanılan tüm gum karışımları	- "Sakız mayası"
Bütün sakaroz çeşitleri	- "Şeker"
Susuz dekstroz ve dekstroz Monohidrat	- "Dekstroz"
Glukoz şurubu ve kurutulmuş Glikoz şurubu	- "Glukoz şurubu"
Kazein, Kazeinat ve peynir altı suyu proteini gibi tüm süt proteini çeşitleri ve bunların karışımları	- "Süt proteinleri"
Preslenmiş veya rafine kakao yağı	- "Kakao yağı"
Gıda maddesinin içinde ağırlıkça %10 u geçmeyen kristalize edilmiş meyveler	- "Kristalize edilmiş meyve"
Gıda maddesinin içinde ağırlıkça %10 u geçmeyen tüm sebze karışımları	- "Sebzeler"
Tüm şarap çeşitleri	- "Şarap"
İzole, konsantre ve tekstüre soya proteini	- "Soya proteini"

**EK 6****GIDA KATKI MADDELERİNİN SINIF İSİMLERİ**

Antioksidan  
Aroma arttırıcı  
Asit  
Asitlik düzenleyici  
Emülgatör  
Emülsifiye Tuzları<sup>(1)</sup>  
Hacim arttırıcı  
İtici gaz  
Jelleştirici  
Koruyucular  
Kıvam arttırıcı  
Kabartıcı  
Köpüklenmeyi önleyici  
Köpük oluşturucu  
Modifiye niştasta<sup>(2)</sup>

**Okyanus Danışmanlık** "Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar"

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

Nem tutucu  
Parlatıcı  
Renklendirici  
Stabilizör  
Sertleştirici  
Tatlandırıcı  
Un işlem maddeleri

- 1) Sadece işlem görmüş peynirler ve işlenmiş peynir bazlı ürünler için  
(1) Spesifik ismi veya EC numarasının belirtilmesi gerekmektedir.

**EK 7**

**AMBALAJLI OLARAK TÜKETİCİYE SUNULAN GIDA MADDELERİNİN NET MİKTARLARI**

**1- Ağırlık Olarak Satılan Gıda Ürünlerinin Net Miktarları ( g )**

1.1 - Tereyağı , margarinler , hayvansal ve nebati yağlar, emülsiyonlanmış olarak da ekmeğe sürülen düşük yağ içerikli malzemeler

125 – 250 – 500 – 1000 – 1500 – 2000 – 2500 – 5000

1.2 - “petits suisses “tipi ve benzeri ambalajlı peynirler dışındaki taze peynirler

62.5 – 125 – 250 – 500 – 1000 – 2000 – 5000

1.3 - Yemeklik tuzlar

125 – 250 – 500 – 750 – 1000 – 1500 - 5000

1.4 - Pudra şekeri, altın kahverengi veya kahverengi şeker, nöbet şekeri, kristal ve kesme şeker

125 – 250 – 500 – 750 – 1000 – 1500 – 2000 – 2500 – 3000 – 4000 – 5000

1.5 - Bebek ürünleri hariç olmak üzere tahıl ürünleri

1.5.1- 1.5.4’deki ürünler ve bulgur hariç tahıl kırmaları, ezmeleri irmikleri ve unları ile yulaf ezmesi ve unu

125 – 250 – 500 – 1000 – 1500 – 2000 – 2500 <sup>(1)</sup> – 5000 - 10000

1.5.2 -Makarna çeşitleri

125 – 250 – 500 – 1000 – 1500 – 2000 – 3000 – 4000 – 5000 - 10000

1.5.3- Pirinç, bulgur çeşitleri ve kuru baklagiller

125 – 250 – 500 – 1000 – 2000 – 2500 – 5000

1.5.4- Tahıl ürünlerinin kabartılması ya da kavurması ile üretilen, mısır gevreği ve benzeri gıda maddeleri

250 – 375 - 500 – 750 -1000 – 1500 -2000

1.6 – Kurutulmuş sebzeler ve meyveler <sup>(2)</sup>

125 – 250 – 500 – 1000 – 1500 – 2000 – 5000 -75000 - 10000

1.7 –Türk kahvesi hariç öğütülmüş veya öğütülmemiş kavrulmuş kahve, hindiba kahve ikameleri

GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

125 – 250 – 500 – 1000 – 2000 – 3000 – 4000 - 5000 - 10000

1.8 – Dondurulmuş gıdalar

1.8.1- Sebze ve meyve ayrıca patates cipsi için önceden hazırlanmış patatesler

150 – 300 - 450 – 600 – 750 - 1000 – 1500 – 2000 – 2500

1.8.2- Kızartılmış veya kızartılmamış balık filetoları ve balık porsiyonları,

100 –200 - 300 – 400 –500 - 600 – 800 - 1000 – 2000 – 2500

1.8.3- Balık çubukları

150 – 300 – 450 – 600 – 900 - 1200 – 1500 – 1800

**2- Hacim Olarak Satılan Gıda Ürünlerinin Net Miktarları (ml )**

2.1- Hacmi kabın şekline bağlı olarak belirlenmeyen dondurma hariç olmak üzere 250ml. den fazla miktarlarda dondurmalar

– 500 - 750 - 1000 –1500 - 2000 – 2500 – 3000 – 4000 – 5000

Yulaf ezmesi ve yulaf unu için bu değerlere izin verilmemiştir

Patates ve suyu giderilmiş sebzeler hariç olmak üzere

**EK 8**

**SON TÜKETİM TARİHİ ZORUNLU OLMAYAN ÜRÜNLER**

- Filizlenmiş tohum , baklagil vb. ürünler dışında ; patates dahil olmak üzere kesme, soyma vb. işlemler uygulanmamış tüm taze sebze ve meyveler

-Şarap, likör şarapları , 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 şirasından 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

- Sadece aroma ve/veya renklendirici şeker içeren şekerleme ürünleri

- Sakızlar ve sakız ürünleri

- Porsiyon dondurmalar

Resmi Gazete: 29.01.2004-25361

**Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**

(Tebliğ No : 2004/5)

**Okyanus Danışmanlık** “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”

“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

Sayfa: 14/25

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDE ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

**MADDE 1** – 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”nin 4 üncü maddesi birinci fıkrasında geçen “Bu Yönetmelikte geçen;” ibaresi “Bu Tebliğde geçen;” olarak değiştirilmiştir.

**MADDE 2** – Aynı Tebliğin 7 inci maddesi (c) bendinin son paragrafı aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve aynı bendin sonuna aşağıdaki paragraf eklenmiştir.

“- Gıda maddelerinin net miktar ve süzme ağırlığı metrik sisteme göre beyan edilmelidir.

-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.”

**MADDE 3** – Aynı Tebliğin “Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu” başlıklı 4 numaralı Ekinin son satırı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

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. 100 kcal’de Beslenme Referans Değerinin % 5’inden az olmamalıdır.
	Yüksek	Kaynak için verilen değerlerin 2 katı olmalıdır.

**MADDE 4** - 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.”

**MADDE 5** - Aynı Tebliğin 7 numaralı Eki yürürlükten kaldırılmış ve diğer ekler buna göre teselsül ettirilmiştir.

Yürürlük

**MADDE 6**- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

**MADDE 7**- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

**Resmi Gazete:** 22.01.2006-26057

**Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması  
Hakkında Tebliğ**

(Tebliğ No : 2006/3)

**MADDE 1**- 25/08/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nin 2 nci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“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.”

**MADDE 2**- Aynı Tebliğin 29/1/2004 tarihli ve 25361 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Tebliğle değişik 4 üncü maddesinin 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 tanıttıcı 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,”

**Okyanus Danışmanlık** “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”

“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

Sayfa: 15/25

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

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

**MADDE 3** – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin (e), (f) ve (g) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve (v) bendinden sonra gelmek üzere aşağıdaki (y) bendi eklenmiştir.

“e) Gıda maddesinin etiketi, ambalajı ve biçimi sahte, yanıltıcı veya gıdanın doğasına, özelliklerine, bileşimine, miktarına, raf ömrüne, orijinine ve üretim metotlarına göre hatalı bir izlenim yaratacak; gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak; özellikleri açısından benzer olan gıdalara üstün olduğunu beyan edecek biçimde olmamalı; yanlış izlenimler yaratmak suretiyle doğrudan ya da dolaylı olarak, anlam karışıklığına yol açabilecek veya tüketiciyi başka gıda maddesi ile ilgili olduğunu düşündürebilecek ya da tüketiciyi yanıltacak resim, şekil ve benzerlerini içermemelidir. Bu hususlar gıda maddesinin tanıtımı ve reklamı için de geçerlidir.

f) Özel beslenme amaçlı gıdalar dahil herhangi bir gıda maddesinin etiketinde, o gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz. Bu hususlar gıda maddesinin tanıtımı ve reklamı için de geçerlidir.

g) Beslenme yönünden etiketleme; etiketinde, tanıtımında veya reklamında beslenme beyanı ve/veya sağlık beyanı yapılan gıdalar için zorunlu olup diğer gıdalarda zorunlu değildir.”

“y) 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”

**MADDE 4-** Aynı Tebliğin 6 ncı maddesinin (d) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“d) Üretici veya ambalajlayıcı firmanın adı, tescilli markası ve adresi,”

**MADDE 5-** Aynı Tebliğin 7 nci maddesinin (b) bendi, (c) bendinin üçüncü fıkrası, (d) bendi, (i) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve (i) bendinden sonra gelmek üzere aşağıdaki (j) bendi eklenmiştir.

“b) İçindekiler: Gıda maddesinin üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş formu ile de olsa son üründe yer alan hammadde ve gıda katkı maddeleri etiket üzerinde üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre azalan oranlarda belirtilmelidir. Gıda maddesinin içindekilerin belirtilmesinde aşağıdaki hükümler uygulanır:

- Bileşen listesinde grup adı ile belirtilebilecek ürünler EK-5’de verilmiştir.
- Bileşik bileşenin öğeleri gıdanın bileşeni olarak kabul edilir ve içindekiler listesine bileşik bileşen yerine yazılabilir. Ancak içindekiler listesine bileşik bileşen yazılmak istendiğinde, bileşik bileşenin yanında bileşimi belirtilmelidir. Aşağıdaki durumlarda ise;
- mevzuatla tanımlanan ve son üründe % 2’den az olan bileşik bileşenlerinin,
- ot ve/veya baharat karışımından oluşan ve son üründe % 2’den az olan bileşik bileşenlerinin,
- mevzuata göre içindekiler listesi bulunması zorunlu olmayan gıdanın bileşik bileşen olması durumunda, bileşik bileşenin öğelerinin belirtilmesi zorunlu değildir.
- Aşağıdaki durumlarda bileşenlerin;
- gıdanın bileşenlerinden taşınan ve son üründe teknolojik fonksiyonu bulunmayan gıda katkı maddelerinin,

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

- işlem yardımcılarının,
- katkı maddesi olmayan ancak işlem yardımcıları gibi aynı şekilde ve aynı amaçla kullanılan ve farklı bir formda olsa dahi son üründe bulunan maddelerin,
- gıda katkı ve aroma maddelerinin taşıyıcılarının; gıdanın işlenmesinde geçici olarak ortamdaki uzaklaştırılarak daha sonra orijinal halindeki miktarını aşmayacak biçimde yeniden ortama katılan bileşenlerin, içindekiler listesinde belirtilmesi zorunlu değildir.
- Etiketinde içindekiler listesinin bulunması zorunlu olmayan ürünler aşağıda belirtilmektedir:
- Tek bir bileşenden oluşan ve adından içindeki bileşeni açıkça anlaşılan ürünler,
- Patateste dahil olmak üzere soyulmuş doğranmış ve benzeri işlemlere tabi tutulmuş taze meyve ve sebzeler,
- Tanımından açıkça karbonatlı olduğu belli olan karbonatlı sular,
- Tek bir üründen elde edilen ve içerisinde başka bileşen katılmamış olan fermantasyon sirkeleri,
- Taze peynir ve eritme peynirleri hariç içine laktik ürünler, enzimler ve mikroorganizma kültürleri veya üretimde ihtiyaç duyulan tuz dışında bileşen katılmamış olan peynir, tereyağı, fermente süt ve kremler,
- Ürüne eklenen su ve uçucu maddelerin içindekiler kısmında belirtilmesinde son üründeki miktarları göz önüne alınır. Son ürünün toplam ağırlığından su dışındaki bileşenlerin ağırlığı çıkartılarak eklenen suyun miktarı hesaplanır. Ancak bu şekilde hesaplanan su ve uçucu maddelerin miktarı son üründe % 5'i aşmıyorsa, içindekiler listesinde belirtilmesi zorunlu değildir.
- Herhangi bir bileşenin yapısından uzaklaştırılan suyun üretim sırasında yeniden kazandırılması amacı ile eklenen su veya dolgu maddesi olarak kullanılan suyun içindekiler listesinde belirtilmesi zorunlu değildir.
- Su ilavesi ile hazırlanarak tüketilecek olan suyu uçurulmuş veya konsantre formdaki gıdaların bileşenleri listelenirken tüketime hazır formları dikkate alınır ve "tüketime hazır haldeki ürünün içindekiler" başlığı ile listelenir.
- Yaklaşık aynı miktarlarda çeşitli meyve ve sebzeler içeren bir karışımın içindekilerde herhangi birinin ağırlıkça oranının açıkça baskın olmaması halinde "değişen miktarlarda ....." ifadesi kullanılarak listelenir.
- Yaklaşık aynı miktarlarda çeşitli baharat ve bitki içeren bir karışımın içindekilerde herhangi birinin ağırlıkça oranının açıkça baskın olmaması halinde "değişen miktarlarda ....." ifadesi kullanılarak listelenir.
- Gluten içerme ihtimali olduğundan, bileşenler içerisinde yer alan nişasta mutlaka bitkisel orijini ile belirtilmelidir.
- Gıda maddesinin ismi ile birlikte anılan veya etiket üzerinde kelime , resim veya grafik ile vurgulanan ve bu yolla gıdanın benzeri ürünlerle karışmasına engel olan ana bileşen veya bileşen gurubunun net miktarının etiket üzerinde belirtilmesi zorunludur. Üretim anında katılan bileşen veya bileşen gurubunun % miktarı gıda maddesinin adının hemen yanında veya bileşen listesinde söz konusu bileşenle birlikte belirtilmelidir.
- Ürün adı ile birlikte anılsa dahi , baharat ve bitki karışımları gibi üretim anında aroma vermek amacı ile küçük miktarlarda katılan bileşen veya bileşen guruplarının net miktarının belirtilmesi zorunlu değildir.
- Gıda katkı maddeleri bu Tebliğde 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.
- Gıda aromaları, "aroma(lar)" olarak veya grup ismiyle belirtmeli veya aromayı tanımlayan "... aroması" şeklinde ifade edilmelidir.
- Gıda maddesinin bileşiminde tatlandırıcı var ise "içinde tatlandırıcı vardır"ifadesi, hem şeker hem tatlandırıcı var ise "içinde şeker ve tatlandırıcı vardır" ifadesi, gıda maddesine % 10 veya daha fazla şeker alkol eklenmiş ise "Aşırı Tüketimi Laksatif etkiye neden olabilir" ifadesi, kullanılan tatlandırıcı içerisinde aspartam var ise "Fenil alanin içerir" ifadesi yer almalıdır.
- Etiketinde belirtilmesi zorunlu allerjen bileşenler listesi EK-8'de yer almaktadır. Bu bileşenler son üründe değişik bir formda olsalar bile, etikette açıkça belirtilmelidirler. Ancak gıda maddesinin ismi, ilgili bileşeni içeriyorsa, ayrıca bir ifadeye gerek yoktur. Bununla birlikte, gıdanın üretiminde kullanılan herhangi bir maddenin kendisi veya değişik formu ürün içinde

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

bulunuyorsa ve bu madde EK-8’de yer alan bileşenlerden oluşuyorsa, bu bileşen etiket üzerinde belirtilir. Alkollü içecekler için de aynı kurallar geçerlidir.

- Son ürünlerdeki bileşen oranı % 2’den az olduğu durumda, diğer bileşenlerden sonra katılan miktar dikkate alınmaksızın listeye ilave edilebilir.

- Gıda maddesinin hazırlanmasında veya üretiminde benzer veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler; gıda maddesinin bileşimini, doğasını veya belirlenen miktarını değiştirmeksizin son üründe % 2’den az oranda ve ikiden fazla olmamak üzere en az birinin bulunması durumunda “.....ve/veya.....içerir” ifadesi ile bileşenler listesinde yer alabilir. Bu hüküm EK-8’deki bileşenlere veya katkı maddelerine uygulanmaz.”

“-Ambalajında sıvı içinde sunulan katı gıda maddelerinin süzme ağırlığı verilmelidir.”

“d) Üretici veya ambalajlayıcı firmanın adı, tescilli markası ve üretim veya ambalajlama yeri adresi: Üretici veya ambalajlayıcının ticari unvanı, açık adresi ve tescilli markası, ithalatçı/ihracatçı/dağıtıcı firmanın adı ve açık adresi bildirilmelidir.

Fason üretim/ambalajlama yaptırılması halinde üretim/ambalajlama yaptıran firmanın adı ve adresi belirtilmelidir.”

“i) Alkol oranı % 1,2’den fazla olan içecekler; 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.

j) Gerekliğinde Şaraplar, Aromatize Şaraplar, Aromatize Şarap Bazlı İçecekler, Aromatize Şarap Ürün Kokteyleri 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.”

**MADDE 6-** Aynı Tebliğin EK-5’i aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**“EK 5****BİLEŞEN LİSTESİNDE GRUP ADI İLE BELİRTİLEBİLECEK ÜRÜNLER**

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 aşmayan tüm bitki parçaları ve bitkiler	“Bitki(ler)” veya “Bitki karışımları”

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

Sakız üretiminde kullanılan tüm gum karışımlarının	“Sakız mayası”
Pişirilmiş 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”

**MADDE 7-** Aynı Tebliğin “Gıda Katkı Maddelerinin Sınıf İsimleri” başlıklı 6 No’lu Ekinin son satırına “topaklanmayı önleyiciler” ifadesi eklenmiştir.

**MADDE 8-** Aynı Tebliğe 29/1/2004 tarihli ve 25361 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Tebliğe teselsül ettirilen EK-7’den sonra gelmek üzere aşağıdaki EK-8 ve EK-9 eklenmiştir.

### “EK-8

#### ALLERJEN BİLEŞENLER

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 (laktöz dahil)	- Distile alkollü içkilerde distilat olarak kullanılan peynir altı suyu - Laktitol - Şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan süt (kazein) ürünleri
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	- Distile alkollü içkilerde distilat olarak kullanılan sert kabuklu meyveler - Distile alkollü içkilerde aroma maddesi olarak kullanılan sert kabuklu meyveler (badem, ceviz)
Kereviz ve ürünleri	- Kereviz yaprağı ve kereviz tohumu yağı

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

	- Kereviz tohumu oleoresini
Hardal ve ürünleri	- Hardal yağı - Hardal tohumu yağı - Hardal tohumu oleoresini
Susam tohumu ve ürünleri	-
Kükürt dioksit ve sülfidler, (SO <sub>2</sub> cinsinden en çok 10 mg/kg veya 10 mg/L)	-

**EK-9****SAĞLIK BEYANLARI**

<b>Sağlık Beyanı</b>	<b>Beyana esas besin ögesi</b>
“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

"

**Geçici Madde 1-** Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında ürünleri üreten ve satan iş yerleri bir yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri hakkında 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

**Yürürlük**

**MADDE 9** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 10**– Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

Resmi Gazete: 07.07.2006-26221

**TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN  
ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA TEBLİĞ**

**Okyanus Danışmanlık** “Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar”

“Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur”

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

Sayfa: 20/25

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDE ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

TEBLİĞ NO (2006/34)

**MADDE 1** - 5/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinin 4 üncü maddesinde yer alan "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 tanıttıcı 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 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 ( $1.0 \times 10^6$  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"

**MADDE 2** - Aynı Tebliğin 22/1/2006 tarihli ve 26057 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ'le değişik 5 inci maddesinin (y) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve bu bentten sonra gelmek üzere (z) bendi eklenmiştir.

"y) Aşağıdaki özellikleri bir arada taşıyan gıdaların etiketinde, bileşenleri ile ilgili olarak EK-9'da tanımlanan koşullara uymak kaydı ile karşılıklarında belirtilen sağlık beyanları yapılabilir:

- 1) Gıda olarak tüketilen veya takviye edici gıda/gıda takviyesi olarak alınabilen,
- 2) Beyan edilen etkiyi normal olarak tüketilmesi beklenen miktarlarda gösteren,
- 3) Bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2'yi geçmeyen,"

"z) 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."

**MADDE 3** - Aynı Tebliğin EK-9'u aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**"EK 9****Gıda Bileşenleri İle İlgili Sağlık Beyan Tablosu**

Gıda Bileşeni	Sağlık Beyanı	Beyan Koşulu
Yağ / doymuş yağ / kolesterol	Bu gıda düşük yağ / düşük doymuş yağ / düşük kolesterol içerir.  Düşük yağ / düşük doymuş yağ / düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Yağ / doymuş yağ / kolesterol miktarının EK-4'teki "düşük" beslenme beyanı koşuluna uygun olması

**Okyanus Danışmanlık** "Akıllı Yönetim Sistemleri Kurar"

"Kalite Herkesin Hakkı  
ve Sorumluluğudur"

Tel: 232 3629944 Faks: 232 336 9201  
okyanus@okyanusdanismanlik.com

www.okyanusdanismanlik.com  
www.okyanusbilgiambari.com

Sayfa: 21/25

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

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

**GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ**

	DHA beynin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur.	%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 üretilmiş olduğunu belirtmesi (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 : Dokosaheksaenoik asit

**GEÇİCİ MADDE 1** - Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında ürünleri üreten ve satan iş yerleri bir yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış

## GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri hakkında 5/6/2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

**MADDE 4** - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 5** - Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

**Resmi Gazete:**23.08.2007-26622

### **Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme Ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 40)**

**MADDE 1** – 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinin 5 inci maddesinin (h), (ı), (j) ve (k) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

h) 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

ı) Beslenme beyanı şeker, doymuş yağ asitleri, trans yağ asitleri, lif ve sodyum ile ilgili yapıldığında bilgiler Grup 2'ye göre verilir.

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

k) Beslenme beyanı yapıldığında, (h) ve (j) bentlerinde belirtilen besin öğelerinden birinin bileşeni olan veya ona ait olan maddelerin etikette belirtilmesi zorunludur.

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, (ı) bendi kapsamında doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitlerinin miktarının etiket üzerinde belirtilmesi bir beslenme beyanı olarak kabul edilmez.

Etikette besin öğeleri tablosu kullanıldığında, yağ, yağ asitleri veya kolesterol ile ilgili herhangi bir beslenme beyanı yapılmamışsa, besin öğeleri tablosunda trans yağ asitleri miktarı belirtilmez."

**MADDE 2** – Aynı Tebliğde yer alan Enerji ve Besin Öğelerinin Etiketle Bildirilmesi başlıklı EK 3 deki Enerji ve Besin Öğeleri sütunundaki "Doymuş Yağ Asitleri (g)" satırından sonra gelmek üzere aşağıdaki satır eklenmiştir:

"Trans Yağ Asitleri (g)"

GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME  
YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİ

**MADDE 3** – Aynı Tebliğin Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosu başlıklı EK 4 deki "Doymuş Yağ" satırından sonra gelmek üzere aşağıdaki satır, tablo sonuna ise (2) nolu dipnot eklenmiştir:

Trans yağ asiti	Trans yağ asiti içermez	Ürün içindeki toplam yağın 100 gramında 1 gramdan az olmalıdır. (2)
-----------------	-------------------------	---

"(2) Doğal yapısı nedeniyle et, süt ve bunların ürünlerini içeren gıda maddelerindeki trans yağ asitlerinin hesaplanmasında, konjuge çoklu doymamış yağ asitleri hesaba katılmaz."

**GEÇİCİ MADDE 1** – Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında ürünleri üreten ve satan iş yerleri bir buçuk yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

**MADDE 4** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 5** – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.