

ALERJEN MADDELER VEYA ÜRÜNLER

Alerjen Madde veya Ürünün Adı	Hariç Tutulan Ürünler
1) Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılçıksız buğday, kamut veya bunların hibrit türleri) ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Dekstroz dâhil buğday bazlı glukoz şurupları - Buğday bazlı maltodekstrinler - Arpa bazlı glukoz şurupları - Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan tahıllar
2) Kabuklular (<i>Crustacea</i>) ve bunların ürünleri	
3) Yumurta ve yumurta ürünleri	
4) Balık ve balık ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Vitamin veya karotenoid preparatlarında taşıyıcı olarak kullanılan balık jelatini - Bira ve şarapta durultma yardımcısı olarak kullanılan balık jelatini veya Isinglass (balık tutkalı)
5) Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri	
6) Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Rafine soya fasulyesi yağı (katı ve sıvı) - Soya fasulyesinden elde edilen tokoferollerin (E306) doğal karışımları, doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetat, doğal D-alfa tokoferol suksinat - Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel yağlardan elde edilen bitkisel steroller ve bitkisel sterol esterleri - Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel sıvı yağ sterollerinden üretilen bitkisel stanol esterleri
7) Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)	<ul style="list-style-type: none"> - Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan peynir altı suyu - Laktitol
8) Sert kabuklu meyveler: Badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), fındık (<i>Corylus avellana</i>), ceviz (<i>Juglans regia</i>), kaju fıstığı (<i>Anacardium occidentale</i>), pıkan cevizi (<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	<ul style="list-style-type: none"> - Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan sert kabuklu meyveler
9) Kereviz ve kereviz ürünleri	
10) Hardal ve hardal ürünleri	
11) Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri	
12) Kükürt dioksit ve sülfidler (tüketime hazır veya üreticilerin talimatlarına göre hazırlanan ürünler için, toplam SO ₂ cinsinden hesaplanan konsantrasyonu 10 mg/kg veya 10 mg/L'den daha fazla olanlar)	
13) Acı bakla ve acı bakla ürünleri	
14) Yumuşakçalar ve ürünleri	

ETİKETİNDE İLAVE ZORUNLU BİLGİLER BULUNMASI GEREKEN GIDALAR

Gıdanın veya Gıda Grubunun Adı	Gıdanın Etiketinde Yer Alması Zorunlu Olan İfadeler
1. Belirli Gazlar İle Ambalajlanan Gıdalar	
1.1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen ambalajlama gazları vasıtasıyla, dayanıklılık süresi uzatılan gıdalar	<i>"Koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır."</i>
2. Tatlandırıcı İçeren Gıdalar	
2.1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>"Tatlandırıcı içerir."</i> ifadesi, gıdanın adının yanında yer alır.
2.2. Hem ilave şeker hem de Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>"Şeker ve tatlandırıcı içerir."</i> ifadesi gıdanın adının yanında yer alır.
2.3. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen aspartam/aspartam-asesülfam tuzunu içeren gıdalar	Aspartamın/aspartam-asesülfam tuzunun bileşenler listesinde sadece E kodu ile belirtilmesi durumunda, <i>"Aspartam (fenilalanin kaynağı) içerir."</i> ifadesi etiket üzerinde yer alır. Aspartamın/aspartam-asesülfam tuzunun bileşenler listesinde özel adı ile belirtilmesi durumunda, <i>"Fenilalanin kaynağı içerir."</i> ifadesi etiket üzerinde yer alır.
2.4. %10'dan fazla ilave şeker alkolü içeren gıdalar	<i>"Aşırı tüketimi laksatif etki yaratabilir."</i>
3. Glisirizik Asit veya Glisirizik Asidin Amonyum Tuzunu İçeren Gıdalar	
3.1. Glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzu veya meyanökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı, 100 mg/kg veya 10 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler veya içecekler	<i>"Meyanökü içerir."</i> ifadesi bileşenler listesinin hemen ardına eklenir. Eğer "meyanökü" ifadesi bileşenler listesinde zaten varsa veya gıdanın adında geçiyorsa ayrıca belirtilmesine gerek yoktur. Eğer bileşenler listesi yok ise bu ifade gıdanın adının yanında yer alır.
3.2. Glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzu veya meyanökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı, 4 g/kg veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren şekerlemeler	<i>"Meyanökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır."</i> uyarısı bileşenler listesinin hemen ardına eklenir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.
3.3. Glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzu veya meyanökü bitkisi (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) ilavesinden dolayı; 50 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler veya hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerle ilgili olarak 300 mg/L veya daha fazla konsantrasyonda glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren içecekler ⁽¹⁾ .	<i>"Meyanökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır."</i> uyarısı bileşenler listesinin hemen ardına eklenir. Eğer bileşenler listesi yok ise bu uyarı gıdanın adının yanında yer alır.

4. Yüksek Miktarda Kafein İçeren Gıdalar

4.1. Adında 'kahve' veya 'çay' ifadesi yer alan; kahve, çay veya kahve ya da çay ekstraktı bazlı içecekler hariç olmak üzere;

- Değiştirilmeksizin tüketimi amaçlanan ve hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler

- Konsantr veya kurutulmuş formda olan ve tüketime hazırlandıktan sonra hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler

"Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez." uyarısı etiket üzerinde ürünün adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve bu Yönetmeliğin 14 üncü maddesinin birinci fıkrasına uygun şekilde mg/100 mL olarak bildirilir.

4.2. Fizyolojik bir amaçla kafein ilave edilen, içecekler dışındaki gıdalar

"Kafein içerir. Çocuklar veya hamile kadınlar için tavsiye edilmez." uyarısı etiket üzerinde ürünün adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve 14 üncü maddenin birinci fıkrasına uygun şekilde mg/100 g veya mg/100 mL olarak bildirilir. Takviye edici gıdalarda ise; kafein miktarı, günlük tüketim için önerilen porsiyon üzerinden etiket üzerinde belirtilir.

5. Bitkisel Sterol, Bitkisel Sterol Esteri, Bitkisel Stanol veya Bitkisel Stanol Esteri İlave Edilmiş Gıdalar

5.1. Bitkisel sterol, bitkisel sterol ester, bitkisel stanol veya bitkisel stanol ester ilave edilmiş gıdalarda veya gıda bileşenleri

1) *"Bitkisel sterol/bitkisel stanol ilaveli"* ifadesi, gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır.

2) İlave edilen bitkisel sterol, bitkisel sterol ester, bitkisel stanol veya bitkisel stanol ester miktarı (% olarak veya gıdanın 100 gramında ya da 100 mL'sinde 'g serbest bitkisel sterol/bitkisel stanol' olarak) bileşenler listesinde bildirilir.

3) Ürünün özellikle kandaki kolesterol düzeyini düşürmek isteyen kişilere yönelik olduğunu bildiren bir ifadeye yer verilir.

4) Kolesterol düşürücü ilaç tedavisi gören hastaların ürünü yalnızca tıbbi gözetim altında tüketmeleri gerektiğini bildiren bir ifadeye yer verilir.

5) Ürünün hamile ve emziren kadınlar ile beş yaşın altındaki çocuklar için beslenme açısından uygun olmayabileceğini bildiren kolayca görülebilecek bir ifadeye yer verilir.

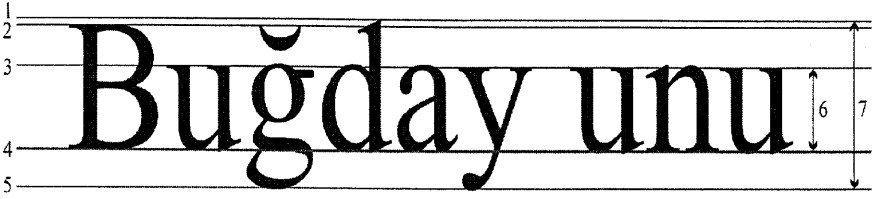
6) Karotenoid düzeyinin korunması için, ürünün yeterli ve dengeli beslenmenin bir parçası olarak, düzenli meyve ve sebze tüketimi ile birlikte tüketilmesi tavsiyesine yer verilir.

7) 3 g/gün'den fazla ilave bitkisel sterol/bitkisel stanol tüketiminden kaçınılması gerektiğini bildiren bir ifadeye, yukarıdaki 3 numaralı bilgi ile aynı görüş alanı içinde yer verilir.

8) İlgili gıdanın veya gıda bileşeninin bir porsiyonunun miktarı (tercihen g veya mL olarak) ve her bir porsiyonun içerdiği bitkisel sterol/bitkisel stanol miktarı belirtilir.

(1) Belirlenen düzey, tüketime hazır ürünlere veya üreticilerin talimatına göre tüketime hazır hale getirilen ürünlere uygulanır.

x-YÜKSEKLİĞİNİN TANIMI



Açıklamalar

- 1 Üst çıkıntı hizalama çizgisi
- 2 Tepe çizgisi
- 3 Orta çizgi
- 4 Satır çizgisi
- 5 Alt çıkıntı hizalama çizgisi
- 6 x-yüksekliği
- 7 Punto büyüklüğü

BİLEŞENLER LİSTESİNE İLİŞKİN KURALLAR

BÖLÜM 1

Bileşenlerin Ağırlıkça Azalan Sırayla Gösterimine İlişkin Özel Kurallar

Bileşen Grubu	Bileşenler Listesi Oluşturulurken Uygulanacak Özel Kurallar
1) İlave su ve uçucu ürünler	İlave su ve uçucu ürünler son üründeki ağırlıklarına göre uygun sırada yer alır. Gıdaya bir bileşen olarak ilave edilen suyun miktarı, son ürünün toplam miktarından kullanılan diğer bileşenlerin toplam miktarı çıkarılarak hesaplanır. Hesaplanan ilave su miktarı son ürünün ağırlığının %5'ini aşmıyor ise bu miktarın dikkate alınmasına gerek yoktur.
2) Konsantre veya kurutulmuş formda kullanılan ve üretim sırasında yeniden eski haline getirilen bileşenler	Konsantre veya kurutulmuş formda kullanılan ve üretim sırasında yeniden eski haline getirilen bileşenler, konsantre edilmeden veya kurutulmadan önceki ağırlıklarına göre uygun sırada yer alabilir.
3) Su ilave edilerek hazırlanacak olan konsantre veya kurutulmuş gıdalarda kullanılan bileşenler	Su ilavesi ile hazırlanarak tüketilecek olan konsantre veya kurutulmuş gıdaların bileşenleri, tüketime hazır ürünlerdeki miktarlarına göre uygun sırada listelenebilir. Ancak bu durumda bileşenler listesi, "tüketime hazır haldeki ürünün bileşenleri" veya "tüketime hazır haldeki ürünün içindekiler" açıklaması ile birlikte verilir.
4) Ağırlıkça hiçbir belirsiz ölçüde baskın olmayacak şekilde ve muhtemelen değişen miktarlarda bulunacak biçimde, bir karışım halinde gıdanın bileşeni olarak kullanılan meyveler, sebzeler veya mantarlar	Meyveler, sebzeler veya mantarlar, ağırlıkça hiçbir belirsiz ölçüde baskın olmayacak şekilde ve muhtemelen değişen miktarlarda bulunacak biçimde bir karışım halinde gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında, bileşenler listesinde "değişen miktarlarda" ifadesini takiben "meyveler", "sebzeler" veya "mantarlar" adı altında birlikte verilebilir. Ancak bu durumda, bileşen adının hemen ardından karışım içindeki meyveler, sebzeler veya mantarlar da listelenir. Böyle durumlarda söz konusu karışım bileşenler listesine; mevcut meyveler, sebzeler veya mantarların toplam ağırlığı temel alınarak, 18 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak dâhil edilir.
5) Ağırlıkça hiçbirinin belirsiz ölçüde baskın olmadığı baharat veya bitki karışımları	Baharat veya bitki karışımları, ağırlıkça hiçbirinin miktarı belirsiz ölçüde baskın değilse, "değişen miktarlarda" ifadesi ile birlikte bulunması koşuluyla ürün içindeki miktarı dikkate alınmaksızın bileşenler listesinde farklı bir sırada yer alabilir.
6) Son ürünün %2'sinden daha azını oluşturan bileşenler	Son ürünün %2'sinden daha azını oluşturan bileşenler, ürün içindeki miktarı dikkate alınmaksızın diğer bileşenlerden sonra farklı bir sırada yer alabilir.
7) Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştirmeksizin ve son ürünün % 2'sinden daha azını oluşturan kadar, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler	Gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında bileşimini, doğasını veya algılanan değerini değiştirmeksizin ve son ürünün %2'sinden daha azını oluşturan kadar, benzer şekilde veya birbirinin yerine kullanılabilen bileşenler; iki bileşenden fazla olmamak üzere ve en az bir bileşenin son üründe bulunması durumunda, bileşenler listesinde "... ve/veya içerir" ifadesi ile yer alabilir. Bu hüküm, Bölüm 3'te yer alan gıda katkı maddelerine veya bileşenlere ve Ek-1'de yer alan alerjen maddeler veya ürünlere uygulanmaz.
8) Bitkisel rafine yağlar	Bitkisel rafine yağlar, bileşenler listesinde, grup adının hemen ardından söz konusu yağlara özel bitki kaynaklarının listesine yer verilmesi koşuluyla, "bitkisel yağlar" adı altında grup olarak verilebilir ve takiben "değişen miktarlarda" ifadesi kullanılabilir. Eğer bitkisel yağlar bileşenler listesinde grup olarak verilirse, mevcut bitkisel yağların toplam ağırlığı temel alınarak, 18 inci maddenin birinci fıkrasına uygun olarak listeye dâhil edilir. Hidrojenize yağlar bileşenler listesinde belirtilirken, "tam hidrojenize" veya "kısmi hidrojenize" açıklamalarına da yer verilir.

BÖLÜM 2
Grup Adı İle Belirtilen Bileşenler

21 inci maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki tabloda yer alan gıda gruplarından birine ait olan ve başka bir gıdanın bileşeni olan bileşenler, bileşenler listesinde özel adları yerine grup adları ile belirtilebilir.

Gıda Grubunun Tanımı	Grup Adı
1) Hayvansal rafine yağlar (domuz yağı hariç)	'Yağ' ('hayvansal' ifadesi veya yağın elde edildiği hayvanın özel adı ile birlikte) Hidrojenize yağlar belirtilirken, 'tam hidrojenize' veya 'kısmi hidrojenize' açıklamalarına da yer verilir.
2) İki veya daha fazla tahıl türünden elde edilen un karışımları	'Un' (unun elde edildiği tahılların ağırlıkça azalan sırada listesi ile birlikte)
3) Nişastalar ve fiziksel olarak veya enzimler vasıtasıyla modifiye edilmiş nişastalar	'Nişasta'
4) Balıklar başka bir gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında ve bu gıdanın adı veya tanıtımında özel bir balık türüne atıfta bulunulmaması koşuluyla bütün balık türleri	'Balık'
5) Peynirler veya peynir karışımları başka bir gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında ve bu gıdanın adı veya tanıtımında özel bir peynir çeşidine atıfta bulunulmaması koşuluyla bütün peynir çeşitleri	'Peynir'
6) Gıdanın ağırlıkça % 2'sini geçmeyen tüm baharat çeşitleri	'Baharat' veya 'baharat karışımı'
7) Gıdanın ağırlıkça %2'sini geçmeyen tüm bitkiler veya bitki parçaları	'Bitki(ler)' veya 'bitki karışımı'
8) Sakızlar için sakız mayası üretiminde kullanılan tüm sakız preparatı çeşitleri	'Sakız mayası'
9) Kırıntı haline getirilip fırında pişirilmiş tüm tahıl ürünü çeşitleri	'Kırıntılar' veya 'gevrekler' veya 'peksimet' ifadelerinden uygun olanı
10) Sukroz (sakkaroz)	'Şeker'
11) Susuz dekstroz veya dekstroz monohidrat	'Dekstroz'
12) Glukoz şurubu veya kurutulmuş glukoz şurubu	'Glukoz şurubu'
13) Tüm süt proteini çeşitleri (kazein, kazeinat ve peynir altı suyu proteinleri) ve bunların karışımları	'Süt proteinleri'
14) Pres veya rafine kakao yağı	'Kakao yağı'
15) Şarap ile ilgili gıda kodeksinde tanımlanan tüm şarap çeşitleri	'Şarap'

16) Etlar başka bir gıdanın bileşeni olarak kullanıldığında ve toplam yağ ve bağ doku içeriği aşağıda belirtilen değerleri aşmadığı durumda, insan tüketimine uygun olduğu kabul edilen memelilerin ve kuş türlerinin iskelet kasları (iskelet kaslarının doğal olarak içerdiği veya bu kaslara yapışık olarak bulunan dokular ile birlikte) ⁽¹⁾

'... eti' ifadesi ve etin elde edildiği hayvan türlerinin adı ⁽³⁾

'... eti' ifadesi ile belirtilebilecek bileşenler için maksimum yağ ve bağ doku içerikleri		
Türler	Yağ	Bağ doku ⁽²⁾
Memeliler (tavşanlar ve domuzlar hariç) ve memeli türlerinin baskın olduğu tür karışımları	%25	%25
Domuzlar	%30	%25
Kuşlar ve tavşanlar	%15	%10

Eğer bu maksimum limitler aşılmışsa, ancak 'et' tanımını için geçerli olan diğer tüm kriterler karşılanıyorsa, bileşenler listesinde '... eti' ifadesine ilaveten yağ ve/veya bağ doku varlığı da belirtilir.

'Mekanik olarak ayrılmış et' tanımına giren türler bu grubun dışındadır.

17) 'Mekanik olarak ayrılmış et' tanımına giren tüm ürün çeşitleri

'Mekanik olarak ayrılmış et' ifadesi ve etin elde edildiği hayvan türlerinin adı ⁽³⁾

⁽¹⁾ Diyafram ve masseter (çiğneme kasları) iskelet kaslarının parçasıdır. Yürek, dil, baş kasları (masseter hariç), karpus kasları, tarsus kasları ve kuyruk kasları ise bunların dışındadır.

⁽²⁾ Bağ doku içeriği, kolajen içeriği ve et proteini içeriği arasındaki oran temel alınarak hesaplanır. Kolajen içeriği, hidrokisprolin içeriğinin 8 faktörü ile çarpılması sonucu elde edilen miktar anlamına gelir.

⁽³⁾ Bu ifadenin yerine, ilgili hayvan türlerine ait bileşenler için geçerli olan jenerik bir ad da kullanılabilir.

BÖLÜM 3

Gıda Katkı Maddeleri ve Gıda Enzimlerinin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi

1) 21 inci maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla ve 20 nci maddenin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri hariç olmak üzere, aşağıdaki tabloda listelenen fonksiyonel sınıflardan herhangi birine giren gıda katkı maddeleri ve gıda enzimleri, bu tabloda yer alan ilgili fonksiyonel sınıf adını takiben kendi özel adları veya E kodları ile birlikte verilir. Eğer bir bileşen birden fazla fonksiyonel sınıfa giriyorsa, bu bileşenin söz konusu gıdadaki temel fonksiyonuna uygun olan fonksiyonel sınıf adı belirtilir.

Antioksidan	Köpük oluşturuçu
Aroma arttırıcı	Köpüklenmeyi önleyici
Asit	Metal bağlayıcı
Asitlik düzenleyici	Modifiye nişasta ⁽²⁾
Emülgatör	Nem verici
Emülsifiye edici tuz ⁽¹⁾	Parlatıcı
Hacim arttırıcı	Renklendirici
İtici gaz	Sertleştirici
Jelleştirici	Stabilizör
Kabartıcı	Tatlandırıcı
Kıvam arttırıcı	Topaklanmayı önleyici
Koruyucu	Un işlem maddesi

⁽¹⁾ Sadece işlenmiş peynirler ve işlenmiş peynir türleri için.

⁽²⁾ Özel ad veya E kodunun belirtilmesi zorunlu değildir.

2) 1 nolu maddedeki bileşenlerin fonksiyonel sınıf tanımları için Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinin Ek-1'inde yer alan ilgili tanımlara dikkate alınır.

BÖLÜM 4

Aroma Vericilerin Bileşenler Listesinde Belirtilmesi

1) Aroma vericiler;

a) Eğer aroma veren bileşen Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (a), (c), (d), (i), (j), (n) ve (p) bentlerinde tanımlanan aroma vericileri içeriyor ise "aroma verici(ler)" ifadesi ile veya daha özel bir ad ile veya aromayı tanımlayan bir ifade ile belirtilir.

b) Eğer aroma veren bileşen Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (p) bendinde tanımlanan aroma vericileri içeriyorsa ve gıdaya tütsülü bir aroma veriyorsa, "tütsü aroması/aromaları" veya "gıda(lar)dan veya gıda grubundan veya kaynak(lar)dan" üretilen tütsü aroması/aromaları" (örneğin; kayın ağacından üretilen tütsü aroması) ifadeleri ile belirtilir.

2) 'Doğal' kelimesi, aroma vericileri tanımlamak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinin 8 inci maddesinin üçüncü fıkrasına uygun olarak kullanılır.

3) Bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında aroma verici olarak kullanılan kinin ve/veya kafein, bileşenler listesinde "aroma verici(ler)" ifadesinin hemen ardından kendi adı ile belirtilir.

BÖLÜM 5

Bileşik Bileşenlerin Belirtilmesi

1) Bileşik bileşenler, bileşenler listesinde kendi adı ile ve toplam ağırlığına göre yer alabilir. Bu durumda bileşik bileşenin adı olarak, mümkün olduğunca mevzuatta belirlenen ad veya gümrük tarafından belirlenen ad kullanılır ve bileşik bileşenin adının hemen ardından kendi bileşenlerinin listesi verilir.

2) 21 inci maddenin hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki durumlarda bileşik bileşenin bileşenler listesinin verilmesi zorunlu değildir;

a) 20 nci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç) ve (d) bentlerine tabi olan gıda katkı maddeleri hariç olmak üzere; bileşik bileşenin bileşiminin mevcut mevzuat kapsamında tanımlanmış olması ve bileşik bileşenin son ürünün %2'sinden daha azını oluşturması durumunda,

b) 20 nci maddenin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç) ve (d) bentlerine tabi olan gıda katkı maddeleri hariç olmak üzere; son ürünün %2'sinden daha azını oluşturan baharat ve/veya bitki karışımlarından oluşan bileşik bileşenler için,

c) Bileşik bileşenin, mevzuata göre bileşenler listesi bulunması zorunlu olmayan bir gıda olması durumunda.

BİLEŞENLERİN MİKTARININ BİLDİRİMİ

1) Aşağıda belirtilen durumlarda bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarının bildirilmesi zorunlu değildir:

a) Aşağıdaki bileşenler veya bileşen gruplarının;

- Süzme ağırlığı Ek-6'nın 5 numaralı maddesine göre belirtilenler,

- Miktarının etiket üzerinde verilmesi mevzuata göre zaten zorunlu olanlar,

- Aroma verme amacıyla, ağırlıkça %2'den daha az miktarda kullanılanlar,

- Gıdanın adında yer almadığı halde, gıdanın tanımlanması veya benzer gıdalardan ayırt edilmesi için elzem olmadığından miktarındaki değişim tüketicinin tercihinin etkilemeyecek olanlar.

b) Bir bileşenin veya bileşen grubunun miktarı özel mevzuat hükümleri ile miktar bilgisi etiket üzerinde verilmese, kesin olarak belirlenmişse, söz konusu bileşenin veya bileşen grubunun miktarının bildirilmesi zorunlu değildir.

c) Ek-4 Bölüm 1'de yer alan 4 ve 5 nolu satırlarda belirtilen durumlarda ilgili bileşenin veya bileşen grubunun miktarının bildirilmesi zorunlu değildir.

2) 22 nci maddenin birinci fıkrasının (a) ve (b) bentleri aşağıdaki durumlarda uygulanmaz;

a) Ek-2 uyarınca, "tatlandırıcı içerir" veya "şeker ve tatlandırıcı içerir" ifadesi gıdanın adının yanında yer alıyor ise, bu ifadelerin bulunması gerektiren bileşen veya bileşen grubu için,

b) Eğer ilave edilen madde beslenme yönünden etiketlemeye tabi ise, ilave vitamin ve mineraller için.

3) Bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı aşağıdaki kurallara uygun olarak belirtilir:

a) Bileşenin veya bileşenlerin miktarı yüzde olarak verilir ve bu değer ilgili bileşenin veya bileşenlerin kullanıldığı andaki miktarına göre belirlenir.

b) Bileşenin veya bileşenlerin miktarı, ya gıdanın adının içinde ya da hemen ardından veya söz konusu bileşen veya bileşen grubu ile bağlantılı olacak şekilde bileşenler listesinde yer alır.

4) 3 nolu maddede belirlenen kurallara istisna olarak, aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) Isıl işlem veya diğer işlemlerin ardından nem kaybeden gıdalarda, kullanılan bileşenin ve bileşenlerin miktarı son ürünün miktarına göre yüzde olarak belirtilir. Ancak, etiket üzerinde belirtilen bir bileşenin miktarı veya tüm bileşenlerin toplam miktarı %100'ü aşarsa, yüzde yerine 100 g son ürünü hazırlamak için kullanılan bileşenin veya bileşenlerin ağırlığı verilir.

b) Uçucu bileşenlerin miktarı, son ürünün ağırlıkça oranlarına göre belirtilir.

c) Konsantrasyon formunda kullanılan ve üretim sırasında yeniden eski haline getirilen bileşenlerin miktarı, konsantrasyon edilmeden veya kurutulmadan önce kaydedilen ağırlıkça oranlarına göre belirtilebilir.

ç) Su ilave edilerek hazırlanacak olan konsantrasyon veya kurutulmuş gıdalarda bileşenlerin miktarı, tüketime hazır ürünün ağırlıkça oranlarına göre belirtilebilir.

Ek-6

NET MİKTARIN BİLDİRİMİ

1) Aşağıda belirtilen durumlarda net miktarın bildirilmesi zorunlu değildir:

a) Hacmi veya kütlesi önemli miktarda kayba uğrayan gıdaların tane ile satılması veya satın alan kişinin huzurunda tartılarak satılması durumunda,

b) Baharat ve bitkiler hariç olmak üzere, net miktarı 5 g veya 5 mL'den daha az olan gıdalarda,

c) Parça adedinin dışarıdan açık bir şekilde görülebilmesi ve kolayca sayılabilmesi veya etiket üzerinde belirtilmesi koşuluyla, normal olarak tane ile satılan gıdalarda.

2) İlgili mevzuat gereğince belli bir miktar tipinin (örneğin; nominal miktar) belirtilmesinin gerekli olduğu durumlarda, bu miktar bu Yönetmeliğin amaçları açısından net miktar olarak kabul edilir.

3) Bir hazır ambalaj birimi, aynı üründen aynı miktarda içeren iki veya daha fazla bağımsız hazır ambalaj biriminden oluşuyorsa, net miktar her bir ambalajın içerdiği net miktar ve ambalajların toplam sayısı verilerek belirtilir. Ancak, bağımsız ambalajların toplam sayısı dışarıdan açık bir şekilde görülebiliyor ve kolayca sayılabiliyorsa ve her bir bağımsız ambalajın üzerinde yer alan net miktar bildirimlerinden en az biri dışarıdan açık bir şekilde görülebiliyorsa, bu bilgilerin belirtilmesi zorunlu değildir.

4) Bir hazır ambalaj birimi, satış birimi olarak kabul edilmeyen iki veya daha fazla bağımsız ambalajdan oluşuyorsa, net miktar toplam net miktar ve bağımsız ambalajların toplam sayısı verilerek belirtilir.

5) Katı bir gıda sıvı ortam içinde sunulduğunda, süzme ağırlığı da belirtilir. Burada bahsedilen sıvı ortam, gıdanın hazırlanmasında yardımcı ortam olarak kullanılan ve satın alma sırasında belirleyici bir rolü bulunmayan ortamı tanımlar. Ortam olarak; su, tuzların sulu çözeltileri, salamura, gıda asitlerinin sulu çözeltileri, sirke, şekerlerin sulu çözeltileri, tatlandırma özelliğine sahip diğer maddelerin sulu çözeltileri, meyve veya sebzeler için bunların kendi suları kullanılabilir. Bu ortam, karışım şeklinde ve sıvı veya dondurulmuş formda olabilir.

TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ VE SON TÜKETİM TARİHİ

BÖLÜM 1

Tavsiye Edilen Tüketim Tarihinin Belirtilmesi

1) Tavsiye edilen tüketim tarihi, "Tavsiye edilen tüketim tarihi" ifadesi açık bir şekilde kullanılarak veya "... tarihinden önce tüketilmesi tavsiye edilir." şeklinde belirtilir. Bu ifadenin yanında ya tarihin kendisi ya da tarihin etiket üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır. Eğer ürünün belirtilen süre boyunca muhafaza edilmesi sırasında uyulması gereken muhafaza koşulları varsa, bu bilgileri takiben belirtilir.

2) Tavsiye edilen tüketim tarihi; gün ve ay olarak veya gerektiğinde gün, ay ve yıl olarak, bu sırayla ve kodlanmadan belirtilir. Ancak;

a) 3 aydan daha kısa süre muhafaza edilecek olan gıdalarda, gün ve ay olarak belirtilmesi yeterlidir.

b) 3 aydan daha uzun ancak 18 aydan daha kısa süre muhafaza edilecek olan gıdalarda, ay ve yıl olarak belirtilmesi yeterlidir.

c) 18 aydan daha uzun süre muhafaza edilecek olan gıdalarda, yıl olarak belirtilmesi yeterlidir.

3) Farklı tarih bildirim türlerini zorunlu hale getiren mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki gıdalar için tavsiye edilen tüketim tarihinin belirtilmesi zorunlu değildir:

a) Filizlenmiş tohumlar ve baklagil filizleri gibi benzer ürünler hariç olmak üzere; soyma, doğrama veya benzer işlemlerden geçirilmemiş olan, patates dahil taze meyve ve sebzeler,

b) Üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen; şaraplar, likör şarapları, köpüren şaraplar, aromatize şaraplar ve benzeri ürünler ile üzümünden veya üzüm şirasından üretilen ve Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonu altında yer alan içecekler,

c) Hacmen %10 veya daha fazla alkol içeren içecekler,

ç) İçeriğinin doğası gereği normal olarak üretiminden itibaren 24 saat içinde tüketilen fırıncılık veya pastacılık ürünleri,

d) Sirke,

e) Yemeklik tuz,

f) Katı formdaki şeker,

g) Sadece aromalandırılmış ve/veya renklendirilmiş şekerlerden oluşan şekerleme ürünleri,

ğ) Sakızlar ve benzeri çiğneme ürünleri.

BÖLÜM 2

Son Tüketim Tarihinin Belirtilmesi

1) Son tüketim tarihi, "Son tüketim tarihi" ifadesi açık bir şekilde kullanılarak veya "... tarihine kadar tüketiniz." şeklinde belirtilir. Bu ifadenin yanında ya tarihin kendisi ya da tarihin etiket üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır. Bu bilgileri takiben, uyulması gereken muhafaza koşulları belirtilir.

2) Son tüketim tarihi; gün ve ay olarak veya gerektiğinde gün, ay ve yıl olarak, bu sırayla ve kodlanmadan belirtilir.

3) Son tüketim tarihi, her bir bireysel hazır ambalajın üzerinde belirtilir.

ALKOL MİKTARI

1) Hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerin gerçek alkol miktarı, en fazla bir ondalık hane ile "%... hacmen" şeklinde belirtilir. Miktar bildiriminin ötünde "alkol" kelimesi veya "alk." kısaltması yer alır.

2) Alkol miktarı 20 °C'de belirlenir.

3) Hacmen alkol miktarının bildirimine ilişkin olarak izin verilen pozitif ve negatif toleranslar, mutlak değeri olarak aşağıdaki gibidir. Bu toleranslar, alkol miktarının tespitinde kullanılan analiz metotlarından kaynaklanan toleranslar saklı kalmak kaydıyla uygulanır.

İçeceğin tanımı	Pozitif veya negatif tolerans
<ul style="list-style-type: none"> - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2203.00 tarife pozisyonunda yer alan ve hacmen alkol miktarı % 5,5'i geçmeyen biralar; - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan üzümünden elde edilen köpüksüz içecekler 	% 0,5 hacmen
<ul style="list-style-type: none"> - Hacmen alkol miktarı % 5,5'i geçen biralar; - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan üzümünden elde edilen köpüren içecekler, - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan, yarı köpüren veya köpüren olsun ya da olmasın, üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen elma şarapları, armut şarapları, meyve şarapları, vb. - Türk Gümrük Tarife Cetvelinde 2206.00 tarife pozisyonunda yer alan fermente bal bazı içecekler 	% 1 hacmen
<ul style="list-style-type: none"> - Maserasyona tabi tutulmuş meyve veya bitki parçaları içeren içecekler 	% 1,5 hacmen
<ul style="list-style-type: none"> - Hacmen % 1,2'den fazla alkol içeren diğer içecekler 	% 0,3 hacmen

REFERANS ALIM MİKTARLARI

BÖLÜM 1

Vitaminler ve Minerallerin Beslenme Referans Değerleri

Besin ögesi	Beslenme referans değeri ⁽¹⁾	Besin ögesi	Beslenme referans değeri ⁽¹⁾
Vitamin A (µg)	800	Klorür (mg)	800
Vitamin D (µg)	5	Kalsiyum (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Fosfor (mg)	700
Vitamin K (µg)	75	Magnezyum (mg)	375
Vitamin C (mg)	80	Demir (mg)	14
Tiamin (mg)	1,1	Çinko (mg)	10
Riboflavin (mg)	1,4	Bakır (mg)	1
Niasin (mg)	16	Manganez (mg)	2
Vitamin B6 (mg)	1,4	Florür (mg)	3,5
Folik asit (µg)	200	Selenyum (µg)	55
Vitamin B12 (µg)	2,5	Krom (µg)	40
Biotin (µg)	50	Molibden (µg)	50
Pantotenik asit (mg)	6	İyot (µg)	150
Potasyum (mg)	2000		

⁽¹⁾ Belirlenen beslenme referans değerleri dört yaş ve üzeri sağlıklı bireyler için geçerlidir.

Vitamin ve mineraller için belirgin miktar:

- 1) İçecekler dışındaki ürünler ve süt için, 100 g veya 100 mL ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda,
- 2) İçecekler için, 100 mL ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %7,5'ini karşılaması durumunda veya,
- 3) Eğer ambalaj sadece bir tek porsiyondan oluşuyorsa, bir porsiyon ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda, bu miktar belirgin miktar olarak kabul edilir.

BÖLÜM 2

Enerji ve Bazı Besin Öğeleri İçin Referans Alım Düzeyleri (Yetişkinler İçin)

Enerji veya besin öğeleri	Referans alım düzeyleri
Enerji	2000 kcal
Şeker	90 g
Toplam yağ	65 g
Doymuş yağ	20 g
Sodyum / Tuz	2,4 g / 6 g
Protein	50 g
Lif	25 g

Ek-10

ENERJİ DEĞERİNİN HESAPLANMASI İÇİN ÇEVİRİM FAKTÖRLERİ

Karbonhidrat (şeker alkollerini hariç)	4 kcal/g	-	17 kJ/g
Şeker alkolü (eritritol hariç)	2,4 kcal/g	-	10 kJ/g
Eritritol	0 kcal/g	-	0 kJ/g
Protein	4 kcal/g	-	17 kJ/g
Yağ	9 kcal/g	-	37 kJ/g
Salatrim	6 kcal/g	-	25 kJ/g
Etil alkol	7 kcal/g	-	29 kJ/g
Organik asit	3 kcal/g	-	13 kJ/g
Lif	2 kcal/g	-	8 kJ/g

Ek-11

BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEMENİN GÖSTERİM BİÇİMİ

Enerji ve besin öğeleri	100 g veya 100 mL için	Bir porsiyon veya net miktar (bir paket) için ⁽¹⁾
Enerji (kJ ve kcal)		
Yağ (g)		
- Doymuş yağ (g)		
- Trans yağ (g)		
- Tekli doymamış yağ (g)		
- Çoklu doymamış yağ (g)		
Kolesterol (mg)		
Karbonhidrat (g)		
- Şeker (g)		
- Şeker alkolü (g)		
- Nişasta (g)		
Lif (g)		
Protein (g)		
Tuz/sodyum (g)		
Vitaminler ⁽²⁾		
Mineraller ⁽²⁾		

⁽¹⁾ 36 ncı maddeye göre ilave olarak verilebilir.

⁽²⁾ Ek-9 Bölüm 1'de belirtilen birimler üzerinden verilir.

GIDALARIN PORSİYON BÜYÜKLÜKLERİ

Ürün Kategorisi	Porsiyon Büyüklüğü ⁽¹⁾
1. Fırın ürünleri	
1.1. Bisküvi	30 g
1.2. Ekmek	50 g
1.3. Pasta (pasta ağırlığının % 35'i veya daha fazlası krema, meyve, fındık, sebze, vb. olan)	125 g
1.4. Pasta (pasta ağırlığının % 35'inden daha azı krema, meyve, fındık, sebze, vb. olan)	80 g
1.5. Kek	40 g
1.6. Kurabiye (tatlı veya tuzlu)	25 g
1.7. Kraker	15 g
1.8. Galeta, peksimet, vb.	30g
2. İçecekler	
2.1. Alkolsüz içecekler	250 mL
2.2. Sıcak içecekler (kahve, çay, salep, vb.)	200 mL
3. Tahıl ürünleri ve kuru baklagiller	
3.1. Pirinç, bulgur, vb.	60 g kuru
3.2. Kahvaltılık tahıl	30 g kuru
3.3. Çeşnili kahvaltılık tahıl, müsli	40 gr kuru
3.4. Makarna, erişte, vb.	60 g kuru
3.5. Fasulye, nohut, mercimek vb.	50 g kuru
4. Süt ve süt ürünleri	
4.1. İçme sütü (sade, meyveli, aromalı, vb.)	250 mL
4.2. Yoğurt (sade, meyveli, aromalı, vb.)	200 g
4.3. Fermente süt içecekleri (ayran, kefir, kımız vb.)	250 mL
4.4. Çeşnili fermente süt içecekleri	200 mL
4.5. Beyaz peynir, vb.	60 g
4.6. Kaşar peyniri, vb.	45 g
4.7. Sürülebilir peynir, vb.	30 g
4.8. Taze peynir	40 g
4.9. Krema, kaymak, vb.	20 g
5. Tatlılar (tüketime hazır)	
5.1. Puding, muhallebi, sütlaç, vb.	160 g
5.2. Aşure	180 g
5.3. Revani, irmik tatlısı vb.	150 g
5.4. Köpük tatlılar (mousse vb.)	100
6. Dondurma ve yenilebilir buzlar	
6.1. Dondurma ve yenilebilir buz	100 mL veya 60 g
7. Tatlı sosları ve kremaları	
7.1. Tatlı sosları ve kremaları (meyveli, çikolata, karamelli, vb.)	20 g

8. Yumurta	
8.1. Taze yumurta	50 g veya 1 adet
8.2. Sıvı yumurta	45 g
9. Yağlar ve yağ bazlı soslar	
9.1. Tereyağı, margarin, vb.	10 g
9.2. Sıvı yağ	10 mL
9.3. Salata sosu (tüketime hazır)	15 g
9.4. Mayonez	15 g
10. Kırmızı et, kanatlı eti ve bunların ürünleri	
10.1. Çiğ et (taze veya dondurulmuş, kemiksiz)	90 g
10.2. Çiğ et (taze veya dondurulmuş, kemikli)	150 g
10.3. Sosis, salam, sucuk, vb.	40 g
10.4. Pastırma, jambon, vb.	30 g
10.5. Köfte, döner, pane vb. (çiğ)	90 g
11. Su ürünleri	
11.1. Çiğ balık (taze veya dondurulmuş)	150 g
11.2. Ançuez, havyar, vb.	15 g
11.3. Kabuklu deniz ürünleri, yumuşakçalar, kafadan bacaklılar (yenilebilir kısım)	55 g
11.4. Balık, kabuklu deniz ürünleri (tütsülenmiş veya salamura)	55 g
11.5. Balık, kabuklu deniz ürünleri (konserve)	55 g süzme ağırlığı
11.6. İşlenmiş su ürünleri (taze veya dondurulmuş köfte, pane, burger v.b.)	90 g
12. Meyveler ve meyve suları	
12.1. Meyve konservesi	100 g süzme ağırlığı
12.2. Kuru meyve	30 g
12.3. Taze veya dondurulmuş meyve	150 g
12.4. Meyve suyu, meyve nektarı	250 mL
13. Sebzeler ve sebze suları	
13.1. Sebze konservesi	130 g süzme ağırlığı
13.2. Kurutulmuş sebze	30 g
13.3. Taze veya dondurulmuş sebze	150 g
13.4. Sebze suyu	250 mL
13.5. Salça (domates, biber, vb.)	15 g
13.6. Sebze sosu, püresi, ezmesi	40 g
14. Hazır yemekler	
14.1. Pizzalar, börekler, her türlü sandviç, vb.	140 g
14.2. Hazır yemek konserveleri (dolgu sıvısı içinde)	150 g süzme ağırlığı
14.3. Hazır yemek konserveleri (dolma, sarma, pilaki, kızartma vb.)	150 g
15. Kuruyemişler	
15.1. Fındık, fıstık, ceviz, badem, vb. (kabuksuz)	20 g
15.2. Leblebi, kavurga, vb.	30 g
15.3. Çekirdek (kabak, ayçiçeği, vb.)	40 g
15.4. Çekirdek içi (kabak, ayçiçeği, vb.)	20 g

16. Salatalar	
16.1. Meyve, sebze, su ürünleri, balık, yumurta, vb.	150 g
17. Soslar (tüketime hazır)	
17.1. Ketçap sos, barbekü sos, tartar sos, salsa sos, vb.	20 g
17.2. Hardal	15 g
17.3. Yemek sosu (makarna sosu vb.)	90 g
18. Atıştırmalık ürünler	
18.1. Cips, tahıl bazlı bar, meyve bazlı bar, ekstrude ürünler, vb.	25 g
18.2. Patlamış mısır	30 g
19. Çorbalar (tüketime hazır)	
19.1. Tarhana çorbası, domates çorbası, mercimek çorbası, vb.	250 mL
20. Şekerlemeler ve şekerli ürünler	
20.1. Sert şekerleme, vb.	20 g
20.2. Yumuşak şekerleme	30 g
20.3. Lokum, helva, cezerye, vb.	40 g
20.4. Çikolata, vb.	25 g
20.5. Gofret	40 g
20.6. Bal, pekmez, reçel, marmelat, vb.	15 g
20.7. Sürülebilir krema (kakaolu, çikolatalı), ezme (badem, fındık, fıstık vb.)	20 g
21. Salamura ürünler	
21.1. Zeytin (siyah veya yeşil)	25 g
21.2. Sebze turşusu	30 g
22. Yemek harçları	
22.1. Yemek harçları	15 g

⁽¹⁾ Tabloda yer alan porsiyon büyüklükleri dört yaş üstü bireyler için geçerlidir.

GKM BİLGİLERİ VERİLİRKEN UYGULANACAK KURALLAR

1) Format olarak aşağıda yer alan örnekte gösterilen biçim kullanılır.

1 porsiyon (25 g) ürünün günlük karşılama miktarı *				
Enerji	Şeker	Toplam Yağ	Doymuş Yağ	Tuz
119 kcal	8,3 g	8,0 g	0,8 g	0,1 g
%6	%9	%12	%4	%2

* Değerler 2000 kcal/gün üzerinden hesaplanmış olup, cinsiyete, yaşa, fiziksel aktiviteye ve diğer faktörlere göre değişebilir.

- 2) Her bir bölme içinde; ilgili öge, bu ögenin ürünündeki miktarı ve bu miktar için hesaplanan GKM bilgisi yer alır.
- 3) Ambalajın biçimi dikey pozisyonun kullanılmasını gerektirmiyorsa, şekil ambalaj üzerine yatay olarak yerleştirilir.
- 4) Ögeler 'enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ, sodyum/tuz' şeklinde sıralanır.
- 5) Enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ, sodyum/tuz öğelerinin yanı sıra protein ve lif için de GKM bilgisi verilebilir. Bu durumda ilave bölmeler 3 mm boşluk bırakılarak diğer bölmelerin sağına yerleştirilir.
- 6) Şeklin üzerindeki '1 porsiyon (....) ürünün günlük karşılama miktarı' ifadesi en az 8 punto ve altındaki dipnot en az 6 punto olacak şekilde yazılır.
- 7) Her bir bölmenin genişliği en az 8 mm, yüksekliği en az 12 mm olacak şekilde ayarlanır. Bölmelerde yer alan 'enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ, tuz' ifadeleri kendi içinde; enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ ve tuzun ürünündeki miktarları kendi içinde; bu miktarlar için hesaplanan GKM bilgileri kendi içinde olmak üzere aynı puntoda yazılır. Bu kural, protein ve lif için de geçerlidir.
- 8) Enerji değeri en yakın tamsayıya yuvarlanır.
- 9) Gram cinsinden verilen değerler virgülden sonra bir ondalık hane olacak şekilde verilir.
- 10) GKM bilgileri en yakın alt veya üst sayıya yuvarlanır ve tam sayı olarak verilir.
- 11) Üründe bulunmayan ve '0 g' olarak verilen öğeler için GKM bilgisi '% 0' şeklinde gösterilir.
- 12) Tüm bölmelerin rengi, ambalajın zemin rengi ile kontrast oluşturacak ve aynı tonda tek renk olacak şekilde tasarlanır. Kırmızı, sarı ve yeşil renkler kullanılmaz.

BESLENME BEYANLARI VE BEYAN KOŞULLARI

Enerji / besin ögesi	Beslenme beyanı	Beyan koşulu
Enerji / besin ögeleri	Azaltılmış/Daha az ⁽¹⁾	- Enerji / besin ögesi miktarında, benzer bir ürüne göre en az %30'luk bir azalma sağlanması gerekir. ^{(2) (3)} - Enerji değerine ilişkin beyan yapıldığında, toplam enerji değerindeki azalmanın gıdanın hangi özelliğinden kaynaklandığı da belirtilir.
Enerji	Düşük	- 100 g katı gıdadaki enerji değerinin 40 kcal (170 kJ)'den fazla olmaması gerekir veya, - 100 mL sıvı gıdadaki enerji değerinin 20 kcal (80 kJ)'den fazla olmaması gerekir. - Sofralık tatlandırıcılar için; 1 porsiyondaki enerji değerinin 4 kcal (17 kJ)'den fazla olmaması ve tatlılığın 6 g sakkaroz (yaklaşık 1 tatlı kaşığı sakkaroz) eşdeğer olması gerekir.
	Enerjisiz	- 100 mL sıvı gıdadaki enerji değerinin 4 kcal (17 kJ)'den fazla olmaması gerekir. - Sofralık tatlandırıcılar için; 1 porsiyondaki enerji değerinin 0,4 kcal (1,7 kJ)'den fazla olmaması ve tatlılığın 6 g sakkaroz (yaklaşık 1 tatlı kaşığı sakkaroz) eşdeğer olması gerekir.
Yağ	Düşük/Az	- 100 g katı gıdadaki yağ miktarının 3 g'dan fazla olmaması gerekir ⁽⁴⁾ veya, - 100 mL sıvı gıdadaki yağ miktarının 1,5 g'dan fazla olmaması gerekir. ⁽⁴⁾
	Yağsız	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki yağ miktarının 0,5 g'dan fazla olmaması gerekir. ⁽⁴⁾ - 'Yağsız' beyanı yapılan gıdalarda, gıdanın yağ miktarında ne kadar azalma olduğunu ifade eden '% yağsız' gibi beyanlar yapılamaz.
Doymuş yağ	Düşük/Az	- 100 g katı gıdadaki doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitleri toplamının 1,5 g'dan fazla olmaması gerekir veya, - 100 mL sıvı gıdadaki doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitleri toplamının 0,75 g'dan fazla olmaması gerekir ve, - Doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitleri toplamının sağladığı enerji, toplam enerjinin %10'undan fazla olamaz.
	Doymuş yağ içermez/ Doymuş yağ yoktur	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki doymuş yağ asitleri ve trans yağ asitleri toplamının 0,1 g'dan fazla olmaması gerekir.
Trans yağ	Trans yağ içermez/Trans yağ yoktur	- Bu beyan, ilgili gıda kodeksinde tanımlanan sürülebilir yağ/margarin ile sürülebilir yağ/margarin içeren gıdalar ve yoğun yağ içeren gıdalar için geçerlidir. - Trans yağ asidi miktarının, gıdadaki toplam yağın 100 gramında 1 gramdan az olması gerekir.
Omega 3 yağ asitleri	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- 100 g ve 100 kcal gıdadaki alfa-linolenik asit (ALA) miktarının en az 0,3 g olması gerekir veya, - 100 g ve 100 kcal gıdadaki eikosapentaenoik asit (EPA) ve dokosaheksaenoik asit (DHA) miktarları toplamının en az 40 mg olması gerekir.
	Yüksek	- 100 g ve 100 kcal gıdadaki alfa-linolenik asit (ALA) miktarının en az 0,6 g olması gerekir veya, - 100 g ve 100 kcal gıdadaki eikosapentaenoik asit (EPA) ve dokosaheksaenoik asit (DHA) miktarları toplamının en az 80 mg olması gerekir.

Tekli doymamış yağ	Yüksek	Gıdadaki yağ asitlerinin en az %45'inin tekli doymamış yağlardan oluşması ve bu tekli doymamış yağların gıdanın enerjisinin %20'sinden fazlasını sağlaması gerekir.
Çoklu doymamış yağ	Yüksek	Gıdadaki yağ asitlerinin en az %45'inin çoklu doymamış yağlardan oluşması ve bu çoklu doymamış yağların gıdanın enerjisinin %20'sinden fazlasını sağlaması gerekir.
Doymamış yağ	Yüksek	Gıdadaki yağ asitlerinin en az %70'inin doymamış yağlardan oluşması ve bu doymamış yağların gıdanın enerjisinin %20'sinden fazlasını sağlaması gerekir.
Kolesterol	Düşük	- 100 g katı gıdadaki kolesterol ve trans yağ asitleri toplamının 0,02 g'dan fazla olmaması ve gıdanın düşük doymuş yağ koşullarını karşılaması gerekir veya, - 100 mL sıvı gıdadaki kolesterol ve trans yağ asitleri toplamının 0,01 g'dan fazla olmaması ve gıdanın düşük doymuş yağ koşullarını karşılaması gerekir.
	Kolesterolsüz	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki kolesterol ve trans yağ asitleri toplamının 0,005 g'dan fazla olmaması ve gıdanın düşük doymuş yağ koşullarını karşılaması gerekir.
Şeker	Düşük/Az	- 100 g katı gıdadaki şeker miktarının 5 g'dan fazla olmaması gerekir veya, - 100 mL sıvı gıdadaki şeker miktarının 2,5 g'dan fazla olmaması gerekir.
	Şekersiz	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdadaki şeker miktarının 0,5 g'dan fazla olmaması gerekir.
	İlave şeker içermez/ Şeker ilavesiz	- Gıdada herhangi bir mono- veya disakarit veya tatlandırma özelliği için ilave edilen bir başka gıda bulunmaması gerekir. Eğer gıdada doğal olarak şeker bulunuyorsa, gıdanın etiketinde "DOĞAL OLARAK ŞEKER İÇERİR." ifadesine de yer verilir.
Sodyum/Tuz ⁽⁵⁾	Azaltılmış/Daha az	- Sodyum veya eşdeğeri tuz miktarında, benzer bir ürüne göre en az %25'lik bir azalma sağlanması gerekir.
	Düşük/Az	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdada, 0,12 g'dan fazla sodyum veya 0,31 g'dan fazla tuz bulunmaması gerekir.
	Çok düşük/Çok az	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdada, 0,04 g'dan fazla sodyum veya 0,1 g'dan fazla tuz bulunmaması gerekir.
	Sodyumsuz/Tuzsuz	- 100 g katı veya 100 mL sıvı gıdada, 0,005 g'dan fazla sodyum veya 0,013 g'dan fazla tuz bulunmaması gerekir.
Lif	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- 100 g gıdadaki lif miktarının en az 3 g olması gerekir veya, - 100 kcal'deki lif miktarının en az 1,5 g olması gerekir.
	Yüksek	- 100 g gıdadaki lif miktarının en az 6 g olması gerekir veya, - 100 kcal'deki lif miktarının en az 3 g olması gerekir.
	Artırılmış/Daha fazla	- 'Kaynak' beyanı için verilen değerlerin sağlanması ve gıdanın benzer bir ürüne göre en az % 30 daha fazla lif içermesi gerekir.
Protein	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- Gıdanın enerji değerinin en az % 12'sinin protein tarafından sağlanması gerekir.
	Yüksek	- Gıdanın enerji değerinin en az % 20'sinin protein tarafından sağlanması gerekir.
	Artırılmış/Daha fazla	- 'Kaynak' beyanı için verilen değerlerin sağlanması ve gıdanın benzer bir ürüne göre en az % 30 daha fazla protein içermesi gerekir.
Vitaminler ve/veya Mineraller	Kaynak/İçerir/...ilaveli	- Gıdadaki vitamin ve/veya mineral miktarının, Ek-9 Bölüm 1'de tanımlanmış olan belirgin miktarda olması gerekir.
	Yüksek	- 'Kaynak' beyanı için verilen değerler 2 katının karşılanması gerekir.
	Azaltılmış	- Ek-9 Bölüm 1'de yer alan mikro besin öğeleri için, ürünün içerdiği mikro besin öğesinin beslenme referans değerini karşılama yüzdesinde benzer bir ürüne göre en az 10 birim azalma sağlanması gerekir.

⁽¹⁾ Bu beyan için belirlenen koşullara uyan gıdalar için; enerji veya ilgili besin öğesine atıfta bulunacak şekilde '... azaltılmış' veya 'daha az ...' beyanının etikette yer alması koşuluyla, ilave olarak benzer başka bir beyana da yer verilebilir.

⁽²⁾ Bu beyan koşulunun yağa ilişkin olanı, yağ içeriğine göre sınıflandırma yapılan gıdalar için geçerli değildir.

⁽³⁾ Bu beyan koşulu, sodyum/tuz ve Ek-9 Bölüm 1'de yer alan mikro besin öğeleri (vitaminler ve mineraller) için geçerli değildir.

⁽⁴⁾ Bu beyan koşulları, yağ içeriğine göre sınıflandırma yapılan gıdalar için geçerli değildir.

⁽⁵⁾ Sodyum/tuz ile ilgili beyan koşulları, tuzla muhafazası zorunlu olan gıdalar için geçerli değildir.

SAĞLIK BEYANLARI VE BEYAN KOŞULLARI

Besin ögesi / bileşen	Sağlık beyanı	Beyan koşulu
Yağ	Bu gıda düşük yağ içerir. Düşük yağ kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki yağ miktarının, bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan 'düşük yağ' beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Doymuş yağ	Bu gıda düşük doymuş yağ içerir. Düşük doymuş yağ kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki doymuş yağ miktarının, bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan 'düşük doymuş yağ' beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Kolesterol	Bu gıda düşük kolesterol içerir. Düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki kolesterol miktarının, bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan 'düşük kolesterol' beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Sodyum	Bu gıda düşük sodyum içerir. Düşük sodyum yüksek kan basıncı riskinin azalmasına, kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki sodyum miktarının, bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan "düşük sodyum" beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Şeker alkolü/poliol	Bu gıda şeker yerine şeker alkolü/poliol içerir. Şeker alkolü/polioller diş sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdanın şeker yerine şeker alkolü/poliol içermesi ve gıdadaki şeker miktarının bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan 'şekersiz' beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Kalsiyum	Bu gıda yüksek miktarda kalsiyum içerir. Kalsiyum kemik ve dişlerin gelişmesine ve kemik sağlığının korunmasına yardımcı olur.	Gıdadaki kalsiyum miktarının, vitaminler ve mineraller ile ilgili olarak bu Yönetmeliğin Ek-14'ünde yer alan "yüksek" beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekir.
Probiyotik mikroorganizma	Bu gıda probiyotik mikroorganizma içerir. Probiyotik mikroorganizmalar sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olur.	Gıdanın en az 1.0×10^6 kob/g canlı probiyotik mikroorganizma içermesi gerekir.
Prebiyotik bileşen	Bu gıda prebiyotik bileşen içerir. Prebiyotik bileşenler, sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olan probiyotik mikroorganizmaların bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler.	<ul style="list-style-type: none"> - Gıdadaki prebiyotik bileşen miktarının, en az 1,25 g/porsiyon, en fazla 3,75 g/porsiyon olması gerekir. - Beklenen etkinin görülebilmesi için prebiyotik bileşen tüketiminin en az 5 g/gün olması gerektiği gıdanın etiketinde belirtilir.
	Bu gıda prebiyotik bileşen içerir. Prebiyotik bileşenler, sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olan probiyotik mikroorganizmaların bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler.	<p><u>Devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek gıdaları için:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bu beyan, sadece 6 aydan itibaren önerilen devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek gıdaları için geçerlidir. - Prebiyotik bileşen tüketiminin 8 g/gün'ü aşmaması gerektiği gıdanın etiketinde belirtilir. <p><u>Devam formülleri için:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Prebiyotik bileşen miktarının en az 0,6 g/100 kcal ve en çok 1,2 g/100 kcal olması gerekir. <p><u>Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları için:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Prebiyotik bileşen miktarının en az 0,6 g/100 kcal

		olması gerekir.
Omega 3 yağ asidi (EPA ⁽¹⁾ ve/veya DHA ⁽²⁾)	Bu gıda omega 3 yağ asidi EPA ve/veya DHA içerir. EPA ve/veya DHA kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	<p>- 100 g ve 100 kcal gıdadaki EPA ve/veya DHA miktarının en az 80 mg olması gerekir.</p> <p>- Gıdanın etiketinde aşağıdaki bilgilere yer verilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> » EPA ve/veya DHA için önerilen günlük tüketim miktarının en az 250 mg/gün olduğu ve tüketimin 3 g/gün'ü aşmaması gerektiği, » Kanın pıhtılaşmasını önleyici ilaç kullananların doktora başvurularının önerildiği.
Omega 3 yağ asidi (DHA ⁽²⁾)	Bu gıda omega 3 yağ asidi DHA içerir. DHA beyin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur.	<p>- Bu beyan, sadece 4-13 yaş grubu için geçerlidir.</p> <p>- Gıdadaki DHA miktarının, önerilen tüketim miktarının 100 g katı gıda için en az %15'ini veya 100 mL sıvı gıda için en az %7,5'ini veya 100 kcal için en az %5'ini karşılaması gerekir.</p> <p>- DHA için, aşağıdaki önerilen tüketim miktarlarından yaş grubuna göre uygun olanı dikkate alınır:</p> <ul style="list-style-type: none"> » 4-8 yaş grubu için 90 mg/gün, » 9-13 yaş grubu için 120 mg/gün. <p>- DHA için önerilen günlük tüketim miktarı gıdanın etiketinde belirtilir.</p>
Soya proteini	Bu gıda soya proteini içerir. Soya proteini kolesterol oranını düşürmeye; düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	<p>- Gıdadaki soya proteini miktarının en az 6,25 g/porsiyon olması gerekir.</p> <p>- Gıdanın etiketinde aşağıdaki bilgilere yer verilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Beklenen etkinin görülebilmesi için soya proteini tüketiminin en az 25 g/gün olması gerektiği, » Beklenen etkinin görülebilmesi için diyetteki kolesterol ve doymuş yağ miktarının düşük olması gerektiği.
Bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol	Bu gıda bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol içerir. Bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol kolesterol oranını düşürmeye; düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.	<p>- Gıdadaki bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol miktarının en az 0,75 g/porsiyon olması gerekir.</p> <p>- Beklenen etkinin görülebilmesi için bitkisel sterol ve/veya bitkisel stanol tüketiminin en az 1 g/gün olması gerektiği gıdanın etiketinde belirtilir.</p> <p>- Bu Yönetmeliğin Ek-2'sinde yer alan bitkisel sterol/bitkisel stanol ile ilgili zorunlu bilgilere gıdanın etiketinde yer verilir.</p>

(1) Eikosapentaenoik asit

(2) Dokosaheksaenoik asit