



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

“Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir. Ancak burada yer alan görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz.”



## GIDA ETİKETLEME KILAVUZU

2022



"Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir. Ancak burada yer alan görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz."

**“YETİŞKİNLERİN GIDA OKURYAZARLIĞI YETKİNLİKLERİNİN  
ARTIRILMASI”  
PROJESİ**

**2020-1-TR01-KA204-092828**

**FOODTR**

**2022**

## İÇİNDEKİLER

1.GİRİŞ	1
2.BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ	2
3.ETİKET OKURYAZARLILIĞI	3
4. MEVZUAT	5
4.1. Türkiye’de Gıda Etiketleme Mevzuatı	6
4.2. İspanya’da Gıda Etiketleme Mevzuatı	6
4.3. Estonya’da Gıda Etiketleme Mevzuatı	7
4.4. Macaristan’da Gıda Etiketleme Mevzuatı	7
4.5. Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 1169/2011/EU sayılı 25.10.2011 tarihli Tüketicilerin Gıdalar Hakkında Bilgilendirilmesine İlişkin Tüzüğü	7
5. ETİKET BİLGİLERİ	9
5.1. Zorunlu Etiket Bilgileri	9
5.1.1. Gıdanın Adı	11
5.1.2. Bileşenler Listesi	12
5.1.3. Alerjiye veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde veya Ürünler	15
5.1.4. Belirli Bileşenlerin veya Bileşen Gruplarının Miktarı	19
5.1.5. Net Miktarı	19
5.1.6. Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi veya Son Tüketim Tarihi; Dondurulma Tarihi	20
5.1.7. Özel Muhafaza ve/veya Kullanım Koşulları	24
5.1.8. Gıda İşletmecisinin Adı veya Ticari Unvanı ve Adresi	25
5.1.9. İşletme Onay Numarası	25
5.1.10. Menşe Ülke veya Kaynak Yeri	27
5.1.11. Kullanım Talimatı	28
5.1.12. Alkol Derecesi	29
5.1.13. Beslenme Bildirimi	29
5.1.14. İlave Zorunlu Bilgiler	34
5.1.15. Gıdanın Parti İşareti veya Numarası	36
5.1.16. Katkı maddeleri	38
5.2. İsteğe Bağlı Bilgilendirme	39
5.2.1. Vegan ve Vejetaryan	39
5.2.2. Helal	40
5.2.3. Glutensiz ve Çok Düşük Gluten	41
6. ÜRETİMİNE GÖRE GIDANIN ETİKETLENMESİ	43
6.1. Coğrafi işaret	43
6.2. Organik gıda etiketlemesi	46
7. DOĞRU BİLGİLENDİRMEYE İLİŞKİN KURALLAR	50
8. ZORUNLU BİLGİLERİN BİLDİRİM ŞEKLİ	51
KAYNAKÇA	53

## ÖNSÖZ

Erasmus+ Yetişkin Eğitimi Stratejik Ortaklıklar (KA204) programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenen **“Yetişkinlerin Gıda-Okuryazarlığı Yetkinliklerinin Artırılması”** Projesi Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü koordinatörlüğünde yürütülmektedir. Proje paydaşları, Türkiye’de Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), Bursa Büyükşehir Belediyesi (TARIM AŞ.), Bursa Teknik Üniversitesi (BTÜ) ve Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’dür. Projenin yurtdışı paydaşları ise, İspanya’dan Gıda ve Konservelik Ulusal Teknoloji Merkezi (CTC), Macaristan’dan Széchenyi István Üniversitesi (SZE), Estonya’dan Gıda ve Fermantasyon Teknolojileri Merkezi (TFTAK)’dir.

Gıda okuryazarlığı, bireylerin gıda ve beslenme hakkında bilgi edinebilme, değerlendirme, sağlıklı ve dengeli beslenme için uygun seçimler yapma, gıda israfının önüne geçmek ve sürdürülebilir gıda sistemlerinin sağlanabilmesi için bilinçli tüketim alışkanlıkları kazanma gibi konularda gereken bilgi, beceri ve davranışlara sahip olması olarak ifade edilmektedir. "Yetişkinlerin Gıda-Okuryazarlığı Yetkinliklerinin Artırılması" projesi ile bireylerin gıda okuryazarlığı becerilerinin artırılması, sağlıklı ve güvenilir gıdaya ulaşmalarının sağlanması, toplumda gıda okuryazarlığının öneminin anlaşılması ve yaygınlaşması amaçlanmaktadır.

## 1.GİRİŞ

Dengeli beslenmek, sağlığı korumak ve yaşam kalitesini yükseltmek için; vücudun gereksinimi olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda güvenilir bir şekilde tüketmek gerekmektedir. Yaşamsal sürecin sağlıklı ve doğru devamlılığı için yeterli ve dengeli beslenmenin yanı sıra bilinçlenerek güvenilir gıdayı da tüketmek gerekmektedir. Gıda; insan sağlığını doğrudan ilgilendiren bir unsur olduğu için her bireyin sorgulayarak ve araştırarak güvenilir gıdaya ulaşma çabası içinde olması gerekmektedir.

Tüketicilerin sağlıklı gıda ürün seçimlerini kolaylaştıracak, gıda etiketlerinin ürünle birlikte okunulabilir ve anlaşılabilir halde verilmesi yanında; tüketicilerin gıda ürün etiketlerini okuma alışkanlıklarının ve becerilerinin olması ve geliştirilmesi gereklidir. Bu ise tüketicilerin “gıda etiketi üzerindeki gıda ve beslenme bilgilerini anlayabilme, değerlendirme becerileri” şeklinde tanımlanan” gıda okuryazarlık” seviyelerinin belirli bir düzeyde olmasını gerektirmektedir.

Bu rehberde gıda etiketleri üzerinde yazan bilgilerin ne anlama geldikleri genel hatlarıyla ele alınmış ve tüketicilerin gıda okuryazarlığı ile ilgili farkındalıklarını artırmak amaçlanmıştır.

Rehber içerisinde; rehberin yayınlandığı tarihte yürürlükte olan mevzuatla ilgili bilgiler yer almakta olup rehberin yayınlanmasından sonra olan yasal değişiklikler takip edilmelidir.

## 2.BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ



Her bireyin sağlıklı şekilde yaşamını idame ettirebilmesi için yeterli ve dengeli beslenmesi oldukça önemlidir. Bireyin yeterli ve dengeli beslenebilmesi için kendi beslenme sürecini nitelikli şekilde yönetmesi gerekmektedir. Bu durum gıda okuryazarı olabilmekle mümkündür. Bireyin vücudunun ihtiyaç duyduğu besin öğeleri ve enerji miktarına uygun şekilde beslenebilmesi için sahip olması gereken, gıda okuryazarlığına ilişkin bilgi, beceri, tutum, davranış ve değerler nitelikli bir eğitimle sağlanabilir (1).

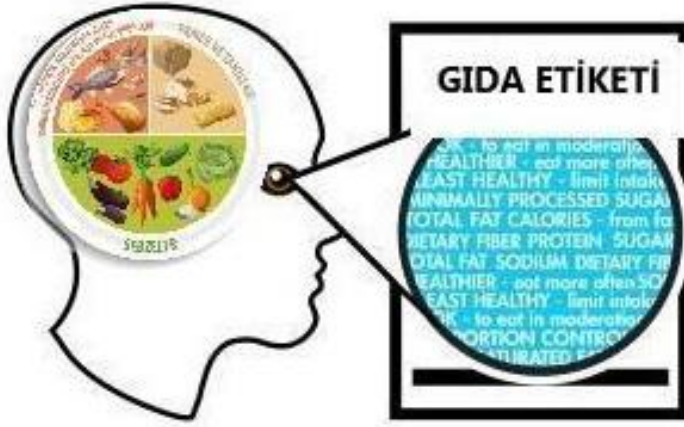
Yaşamsal sürecin sağlıklı ve doğru devamlılığı için yeterli ve dengeli beslenmenin yanı sıra bilinçlenerek güvenilir gıdayı da tüketmek gerekmektedir. Gıda, insan sağlığını doğrudan ilgilendiren bir unsur olduğu için her bireyin sorgulayarak ve araştırarak güvenilir gıdaya ulaşma çabası içinde olması gerekmektedir. Gıda okuryazarlığı; sağlıklı gıdaya ulaşma konusundaki yeteneğimizi de ifade etmektedir. Beslenme ve gıda alışkanlıkları insan sağlığını etkileyen en temel faktörlerdendir (2). Sağlıklı beslenme davranışlarının geliştirilmesinde, gıda ve beslenme okuryazarlığı önemli bir rol oynamaktadır (3,4) .

Bir ülkenin ekonomik ve sosyal açıdan güçlü ve zengin olabilmesi; ülkedeki bireylerin sağlıklı olması ile mümkündür. Böylesi bir toplumsal yapıya ulaşmanın en önemli koşulu; toplumun sağlıklı gıda tüketimi ve bilinçli beslenme konusunda yeterli bilgiye sahip olması ile mümkündür (5).

Gıda etiketi; insanların sağlıklı beslenmesine önemli katkı sağlayan bir araçtır. Ancak öncelikle gıda etiketlerin doğru okunabilmesi ve anlaşılabilmesi gerekmektedir.

### 3.ETİKET OKURYAZARLILIĞI

Etiket gıdanın kimliği gibidir. Gıda etiketi hem üretici hem de tüketici için çok önemli bir yol göstericidir. Hem üreticinin bilgileri aktarması hem de tüketicilerin bu bilgileri okuyabilmesi için gerekmektedir (6,7).



#### *Üretici için etiket;*

Üretici için etiket, ürünün üretilmesi, tanıtılması ve müşteriye güvenle sunulması açısından önemli olup üretici ile tüketici arasında bilgi akışını sağlayan bir materyaldir.

#### *Tüketici için etiket;*

Tüketici için etiket, ürün hakkındaki tüm soru işaretlerinin giderileceği, ürünün tanıtımının yapıldığı, ürünün içindekilerinin yazıldığı, son tüketim tarihi/tavsiye edilen tüketim tarihi, kullanım ve muhafaza koşulları gibi ürün alırken ihtiyaç duyulacak tüm bilgilerin yer aldığı materyaldir (8).



Tüm hazır ambalajlı gıdalar, içerisindeki ürüne dair ayrıntılı bilgiye yer verilen etiket ile birlikte piyasaya arz edilmektedir. Gıda etiketleri, tüketicilere ürünle ilgili bilgi vermekle beraber bireylerde bilinçli satın alma ve doğru besin tercihlerini etkileyen en önemli faktörlerden biridir. Etiket bilgilerini okuyabilmek sağlıklı beslenmenin de ilk basamaklarını oluşturmaktadır.

Gıda ve beslenme okuryazarlığı, gıda ve beslenme ile ilgili bilgilere erişme, analiz etme, değerlendirme, doğru kararlar alarak uygulayabilme, sağlıklı beslenmeyi sürdürme, uygun miktarda sağlıklı besin seçme ve tüketme, gıda sisteminin işleyişini değerlendirme ve gıda güvencesinin sağlanması için gerekli olan istek, bilgi, beceri, tutum, davranış ve yeteneklerin bileşimidir. Toplumda, gıda ve beslenme okuryazarlığının öneminin anlaşılması ve yaygınlaşması sağlığın, iyilik halinin, sağlıklı beslenme ve besin seçiminin geliştirilmesi ve sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (9, 10, 11).

Miller ve Cassady (2015), gıda okuryazarlığına sahip bireylerin, gıda etiketlerinden yardım alarak daha sağlıklı besinler seçebildiklerini belirtmektedirler. Çalışmalarında, özellikle yaşın ilerlemesiyle beraber gıda okuryazarlığı seviyesi artıkça, bireylerin bilinçaltılarında biriktirdikleri bilgilerin gıda etiketi okumada etkili olduğunu ve karar verme sürecine katkıda bulunduğunu ortaya koymaktadırlar (12).

Yapılan bir çalışmada, Türkiye ve Avrupa'daki tüketicilerin besin etiketi okuma alışkanlığını etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Genel olarak, ambalajlı gıda ürünlerinin üzerindeki etiket bilgilerinin okunma sıklığı incelendiğinde, sıklığın çalışmalarda yer alan insanların sosyodemografik özelliklerine, kişilerin sağlıklı beslenmeye karşı duydukları ilgiye, beslenme bilgi düzeylerine ve yaş aralıklarına göre değişiklik gösterebildiği belirlenmiştir. Buna ek olarak, sağlıklı beslenme için uygun ürün seçimi yapma konusunda bir bilgi açığı olduğu da bulunmuştur. Bu bağlamda, tüketicilerin besin etiketlerini okuma oranlarının artırılması için tüketicilerin bilinçlendirilmesi göz önüne alınmalıdır. (13, 14, 15).

Beslenmeyi keyifli hale getirmek, doğru besinleri tüketmek ve sağlıksız olan besin öğelerini fark edebilmek için etiket okumak oldukça önemlidir. Gıda etiketlerine ne kadar çok dikkat edilirse, sağlıklı ve dengeli beslenmede amaca ulaşmak o kadar kolay olur.

Toplumda, gıda ve beslenme okuryazarlığının öneminin anlaşılması ve yaygınlaşması sağlığın, iyilik halinin, sağlıklı beslenme ve besin seçiminin geliştirilmesi ve sürdürülmesine katkı sağlayabilecektir (9).



Hem kendi sağlığınız hem de sevdiklerinizin sağlığı için ne satın aldığınızdan emin olun. Sizlerde üzerinde etiket olmayan ürünleri satın almayın. Bu konuda ailenize ve çevrenizdekilere farkındalık yaratın.



**ETİKET OKUMAK ZAMAN KAYBI DEĞİLDİR.**

**AKSİNE HAYATINIZA ZAMAN EKLEMENİZİ SAĞLAR.**

#### **4. MEVZUAT**

Gıda mevzuatı, gıda güvenirliliğini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımını ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm yasa, kanun, tebliğ, kararname, yönetmelik, talimat, genelge, yönerge ve taslakların tümünü kapsamaktadır.

İnsan tüketimine sunulan gıdaların güvenirliliği için, iyi bir teknoloji kullanılmasının yanı sıra, gıda mevzuatının da uygulanması gerekir. Bu amaç için tüm aşamalarda, gıda mevzuatına uygun çalışma bilincinin yerleşmesi gerekmektedir.



#### 4.1. Türkiye’de Gıda Etiketleme Mevzuatı

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği tüketicilerin sağlığının üst düzeyde korunmasını ve gıda hakkında tüketicilerin doğru bilgilendirilmesini amaçlamaktadır. Bu Yönetmelik, gıda etiketlerine, gıdanın sahip olduğu bilgilere, tüketicinin korunmasına, esnekliğe sahip yeni bilgi gereksinimlerine ve gıda işletmecilerinin sorumluluklarına ilişkin hükümleri ortaya koymaktadır (16).

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Avrupa Birliğinin 1169/2011/EU sayılı Tüketicilerin Gıdalar Hakkında Bilgilendirilmesine İlişkin Tüzüğüne paralel olarak hazırlanmıştır (16).



#### 4.2. İspanya'da Gıda Etiketleme Mevzuatı

İspanya'da nihai tüketiciye satılacak gıdaların etiketlenmesi, Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 1169/2011/EU sayılı Tüketicilerin Gıdalar Hakkında Bilgilendirilmesine İlişkin Tüzük hükümlerine uygun olmalıdır(17).

#### 4.3. Estonya'da Gıda Etiketleme Mevzuatı

Estonya'da nihai tüketiciye satılacak gıdaların etiketlenmesi, Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 1169/2011/EU sayılı Tüketicilerin Gıdalar Hakkında Bilgilendirilmesine İlişkin Tüzük hükümlerine uygun olmalıdır(17).

#### 4.4. Macaristan'da Gıda Etiketleme Mevzuatı

Macaristan'da nihai tüketiciye satılacak gıdaların etiketlenmesi, Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 1169/2011/EU sayılı Tüketicilerin Gıdalar Hakkında Bilgilendirilmesine İlişkin Tüzük hükümlerine uygun olmalıdır (17).

#### 4.5. Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 1169/2011/EU sayılı 25.10.2011 tarihli Tüketicilerin Gıdalar Hakkında Bilgilendirilmesine İlişkin Tüzüğü

Etiketleme; 25.10.2011 Tarih ve (EU) No 1169/2011 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin Tüketicilerin Gıdalar hakkında Bilgilendirilmesine ilişkin tüzüğü hükümlerine uygun olmalıdır.



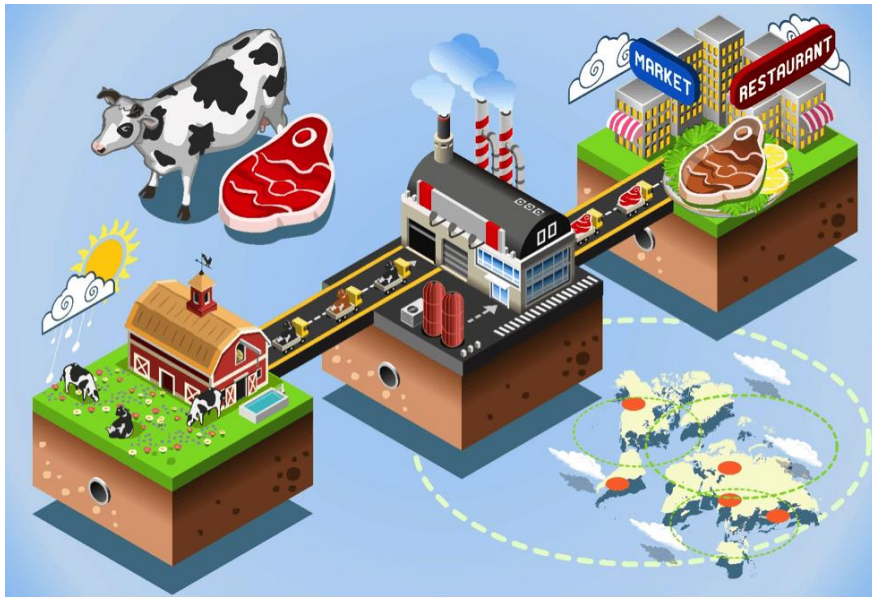
Bu Yönetmeliğin amacı, algı farklılıkları ve bilgi gereksinimleri dâhil gıda hakkında bilgilendirme açısından tüketicilerin üst düzeyde korunmasına ilişkin kuralları belirlemektir.

Bu yönetmelik; gıdaların etiketlenmesi de dahil olmak üzere, gıda hakkında bilgilendirme ile ilgili genel kuralları, gereklilikleri ve sorumlulukları belirlemektedir.

Bu yönetmelik; yeni bilgilendirme gereklilikleri ile sonradan oluşabilecek gelişmelere karşılık verilebilmesi amacıyla yeterli esnekliğin sağlanması ihtiyacı dikkate alınarak gıda hakkında bilgilendirme usulleri ve tüketicinin bilgilendirme hakkının garanti altına alınmasını sağlayacak tedbirleri ortaya koymaktadır.

Bu Yönetmelik, gıda zincirinin tüm aşamalarında, gıda işletmecilerine uygulanır.

Bu yönetmelik, toplu tüketim yerleri tarafından sunulan gıdalar dâhil olmak üzere son tüketiciye sunulması amaçlanan tüm gıdaları, toplu tüketim yerlerine yönelik olarak hazırlanan gıdaları ve gıda işletmecileri arasında arz edilen gıdaları kapsar.



***Bu tüzüğe göre;***

***‘Etiket’*** gıdanın ambalajının veya kabının üzerine yazılmış, basılmış, şablon ile basılmış, işaretlenmiş, kabartma ile işlenmiş, soğuk baskı ile basılmış, yapıştırılmış veya iliştirilmiş olan herhangi bir işareti, markayı, damgayı, resimli veya diğer tanımlayıcı unsurlardır.

***‘Etiketleme’*** ise gıdaya eşlik eden veya atıfta bulunan herhangi bir ambalaj, belge, bildirim veya etiket üzerinde yer alan, gıda ile ilgili herhangi bir yazı, bilgi, ticari marka, resimli unsur veya işaretlerdir.

## 5. ETİKET BİLGİLERİ

Gıda etiketlerinde hem zorunlu hem de isteğe bağlı bilgiler bulunabilmektedir.

**Zorunlu Bilgilendirme** – mevzuata göre etikette yer alması gereken bilgilerdir.

**İsteğe bağlı Bilgilendirme** – ürünü üreten veya satan firmaların tüketicilere aktarmak istedikleri bilgilerdir.



Etikette yer alması zorunlu olan bilgiler; kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek şekilde olmalıdırlar. Bu bilgiler, başka yazılar, resimler kullanarak herhangi bir şekilde saklanmamalı, kapatılmamalı veya kesilmemelidir.

Yazılar fonla kontrast oluşturmalıdır. Açık renk zemin üzerine yazılan açık renk yazılar veya koyu renk zemin üzerine yazılan koyu renk yazılar, okunamayacağından kabul edilmemektedir(7).

### 5.1. Zorunlu Etiket Bilgileri



Zorunlu etiket bilgileri, hazır ambalajlı gıdalarda doğrudan ambalajın üzerinde veya bu ambalaj yapıştırılmış bir etiket üzerinde bulunur.

İstisnalar saklı kalmak kaydıyla, aşağıdaki bilgilerin etikette belirtilmesi zorunludur:

- a) Gıdanın adı
- b) Bileşenler listesi
- c) Alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler
- d) Belirli bileşenlerin miktarı
- e) Gıdanın net miktarı
- f) Tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi; dondurulma tarihi
- g) Özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları
- h) Gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi
- i) İşletme onay numarası / işletme kayıt numarası\*
- j) Menşe ülke veya kaynak yeri
- k) Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı
- l) Alkol derecesi
- m) Beslenme bildirimi
- n) İlave zorunlu bilgiler
- o) Gıdanın parti işareti veya numarası

\*Türkiye’de

### 5.1.1. Gıdanın Adı

Gıdanın adı olarak, o gıda için geçerli olan mevzuat hükümlerinde belirtilen **resmî ad** kullanılır. Böyle bir adın olmaması durumunda, gıdanın **alışlagelen adı** kullanılır. Gıdanın alışlagelen bir adı da yoksa veya bu ad kullanılmayacaksa, **tanımlayıcı bir ad** belirlenir.

'**Resmî ad**' gıdanın özel mevzuat hükümlerince belirlenen adını ifade eder. Gıdanın resmi adı varsa etikette kullanılması zorunludur.

8 Şubat 2015 PAZAR	<b>Resmî Gazete</b>	Sayı : 29261
<b>TEBLİĞ</b>		
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:		
TÜRK GIDA KODEKSİ PEYNİR TEBLİĞİ		
(TEBLİĞ NO: 2015/6)		

ğ) Kaşar peyniri: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen ve çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren telemesi haşlanan peyniri,

#### *Örneğin kaşar peyniri*



'**Alışlagelen adı**' açıklamaya ihtiyaç duyulmaksızın tüketiciler tarafından gıdanın adı olarak kabul edilen adı ifade eder.

#### *Örneğin kek*



**Tanımlayıcı ad:** gıdanın ve gerektiğinde kullanımının tanımlanmasını, tüketicilerin gıdanın gerçek doğasını anlamasını ve karıştırabileceği diğer gıdalardan ayırt etmesini sağlayan yeterince açık olan adı ifade eder.

· örneğin *kokolin kaplamalı kestane püresi*

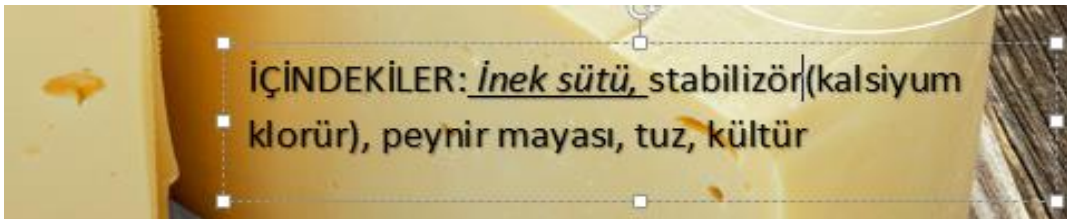


### 5.1.2. Bileşenler Listesi

Bileşenler listesi, “**bileşenler**” veya “**içindekiler**” başlığıyla ya da bu kelimeleri içeren uygun bir başlıkla verilir. Gıdanın bütün bileşenleri, üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre ağırlıkça azalan sırayla bu listede yer alır. (16, 17).



•





## Bileşenler listesine ilişkin istisnalar

Aşağıdaki gıdalarda bileşenler listesinin bulunması zorunlu değildir:

- Soyulmamış, doğranmamış veya benzeri bir işlemde geçirilmemiş, patates de dâhil olmak üzere, taze meyve ve sebzeler,
- Tanımından karbonatlı olduğu anlaşılan karbonatlı sular,
- Başka bir bileşen ilave edilmemiş olması koşulu ile sadece tek bir temel üründen elde edilen fermentasyon sirkeleri,
- Üretimleri için elzem olan laktik ürünler, gıda enzimleri ve mikroorganizma kültürleri dışında bir bileşen ilave edilmemiş olan peynir, tereyağı, fermente süt ürünleri ve kremler veya taze peynirler ve işlenmiş peynirler hariç olmak üzere, üretiminde tuz kullanılması gereken peynirler,
- Aşağıdaki koşullardan herhangi birine uymak kaydıyla, tek bir bileşenden oluşan gıdalar;
  - ✓ Gıdanın adı ile bileşenin adının aynı olması durumunda,
  - ✓ Gıdanın adının, bileşenin doğasını açıkça tanımlaması durumunda.

## AMBALAJI BİRBİRİNE BENZEYEN GIDALARIN İÇERİĞİ

### AYNI MIDIR?

- Meyve suyu, meyveli içecek, meyve nektarı, aromalı içecek arasındaki fark nedir?



Türkiye’de, 4 ürün de Türk Gıda Kodeksi’ne uygun olarak üretilmektedir ancak içindeki meyve oranı ürünün değerini ön plana çıkarmaktadır.

Ürün adı	Meyve miktarı
Meyve suyu	% 100
Meyve nektarı	% 99-25
Meyveli içecek	% 24-10
Aromalı içecek	% 9-0
İçecek tozu	0

● **Kokolin ile çikolata arasında fark nedir?**



Kokolin de çikolata da Türk Gıda Kodeksine uygun bir üründür ve çikolata ile kokolin arasındaki fark kakao yağıdır.

Çikolata; kakao ürünleri ile şekerlerden elde edilen, en az % 18 kakao yağı ve en az %14 yağsız kakao kuru maddesi içeren, toplam kakao kuru maddesi içeriği en az % 35 olan üründür. Ancak kokolin üretiminde kakao yağı yerine bitkisel yağ kullanılır.

### ● Paketli sütler arasındaki fark nedir?

Süt yağı, süt ve ürünlerinde tat, aroma ve kalite oluşumunda önemlidir. Süt yağı yağda znen A, D, E ve K vitaminlerini içerir. şarküteri reyonunda çeşitli paketli sütler bulunmaktadır ve bu ürünlerin yağ içerikleri farklılık göstermektedir.

Tam yağlı süt daha besleyicidir ve çocukların kemik gelişiminde ve dişlerini sağlıklı tutmasına yardımcı olan iyi bir kalsiyum kaynağıdır.

Tteticiler süt ürünlerini tüketirken etikette belirtilen yağ miktarına dikkat etmelidir.



### 5.1.3. Alerjiye veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde veya rnler

Gıda alerjisi tteticilerin besinlere karşı bağışıklık sistemi tarafından gösterilen aşırı duyarlılık reaksiyonudur. Günümüzde gıda alerjisinin önlenmesinin tek yolu kişilerin alerjen içeren gıdaları tüketmekten kaçınmasıdır. Bu sebeple gıdaların alerjen maddelerin bildirimi; ürün güvenilirliğinin sağlanması ve tteticinin sağlığının korunması bakımından oldukça önemlidir.(20)

Gıda alerjileri vücudun bir besine karşı spesifik ve tekrarlanabilir bir bağışıklık tepkisi olduğunda ortaya çıkmasıdır. Besin gelerinin vücuda alınıp kullanılabilmesinin sonucu olarak insanlar; büyür, gelişir ve sağlıklı bir birey olurlar. Kişilerin; yaşı, cinsiyeti, genetik özellikleri, tıbbi geçmişi ve demografik özellikleri beslenmede etkilidir. Günümüzde, özellikle de sağlık alanında hassaslaşan dengeler düşünüldüğünde, yiyecek içecek hizmeti veren işletmeler; gıda alerjisi veya gıda intoleransı olan kişiler için daha dikkatli organize olmak zorundadır (21).

Gıda etiketleri de gıda alerjisi olan tüketicilerin, alerjisi olan gıdalardan veya içeriklerden kaçınmasına yardımcı olmaktadır (22). Mevzuat gereği, gıdaların etiketlerinde 14 alerjen ya da intoleransa neden olan madde veya ürün belirtilmek zorundadır (16, 17).

## **ALERJİYE VEYA İNTOLERANSA NEDEN OLAN BELİRLİ MADDE VEYA ÜRÜNLER**

- 1) Gluten içeren tahıllar
- 2) Kabuklular (Crustacea) ve bunların ürünleri
- 3) Yumurta ve yumurta ürünleri
- 4) Balık ve balık ürünleri
- 5) Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri
- 6) Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri
- 7) Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)
- 8) 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 (toplam SO<sub>2</sub> 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

1



Gluten içeren tahıllar ve bunların ürünleri

**GIDA ALERJİNİZ VARSA SİPARİŞ VERMEDEN ÖNCE BİLGİ İSTEYİNİZ!!!**

2



Kabuklular (Crustacea) ve bunların ürünleri

3



Yumurta ve yumurta ürünleri

4



Süt ve süt ürünleri

5



Balık ve balık ürünleri

6



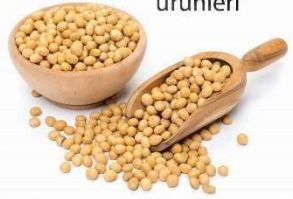
Hardal ve hardal ürünleri

7



Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri

8



Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri

9



Kereviz ve kereviz ürünleri

10



Acı bakla ve acı bakla ürünleri

11



Sert kabuklu meyveler ve bunların ürünleri

12



Kükürt dioksit ve sülfidler

13



Yumuşakçalar ve ürünleri

14



Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri

Alerjen bildirimini yapılırken 14 madde veya ürün adları açık bir şekilde kullanılarak bileşenler listesinde belirtilir. Bu bilgi listenin geri kalan bölümünden açıkça ayıran bir yazı dizgisi vasıtasıyla (örneğin, **punto, stil veya arka plan** rengi aracılığıyla) vurgulanır.

İçindekiler: **Buğday Unu**, Şeker, Fruktoz Şurubu, Glukoz Şurubu, Bitkisel Yağlar (değişen miktarlarda Palm, Ayçiçek), **Fındık**, Toz Kakao (%7), **Süttozu**, **Yumurta**, Kabartıcı (Sodyum Hidrojen Karbonat), Emülgatör (**Soya** Lesitini), Tuz, Aroma Verici (Etil Vanilin)

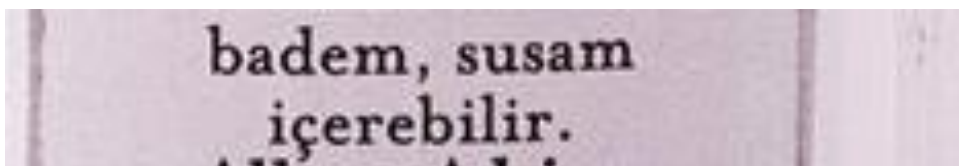


Bileşen listesi bulundurma zorunluluğu bulunmayan gıdalarda alerji veya intoleransa yol açan madde veya ürün "... içerir" şeklinde belirtilmelidir.



Bazı üreticiler isteğe bağlı olarak, bir gıda alerjeninin mevcut olma ihtimali olduğunda etiketlerine "içerebilir" gibi ayrı bir alerjen beyanı ekleyebilmektedir.

Bir üretici, farklı ürünleri üretmek için aynı ekipmanı kullanabilmektedir. Bu ekipmanı temizledikten sonra bile, bir ürünü (kurabiye gibi) yapmak için kullanılan az miktarda bir alerjen (fıstık gibi) başka bir ürünün (kraker gibi) parçası olabilir. Bu durumda, kraker etiketinde "fıstık içerebilir" yazılabilmektedir (22).



#### 5.1.4. Belirli Bileşenlerin veya Bileşen Gruplarının Miktarı

Bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan bileşenin veya bileşen grubunun miktarı aşağıdaki durumlarda belirtilir:

a) İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın adında yer alıyorsa veya tüketici tarafından genellikle gıdanın adı ile ilişkilendiriliyorsa.

b) İlgili bileşen veya bileşen grubu, etiket üzerinde kelimeler, resimler veya grafikler ile vurgulanıyorsa.

c) İlgili bileşen veya bileşen grubu, gıdanın tanımlanması için ve adından veya görünüşünden dolayı karıştırılabileceği ürünlerden ayırt edilmesi için zorunlu ise (16, 17).



**Fıstıklı Çikolata:** [ Çikolata (kakao kitlesi, şeker, kakao yağı, süttozu, Emülgatör (E322)], doğal vanilin aroması, antep fıstığı (%20)

#### 5.1.5. Net Miktarı

Gıdanın net miktarı, litre, santilitre, mililitre, kilogram veya gram birimlerinden uygun olanı kullanılarak sıvı ürünlerde hacim birimleriyle, diğer ürünlerde kütle birimleriyle belirtilir (16,17).



**Satın alırken net miktarına bakınız.**

**Birbirine benzer 2 ürünün net miktarı farklı olabilir.**

### 5.1.6. Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi veya Son Tüketim Tarihi; Dondurulma Tarihi

Gıdaların özelliklerini korudukları veya sağlık açısından tehdit oluşturmadan tüketilebildikleri bir zaman dilimi bulunmaktadır. Bir gıdanın tüketilmesi gereken zaman dilimini gösteren “son tüketim tarihi” ve “tavsiye edilen tüketim tarihi” olmak üzere iki tip tarih gösterimi vardır. Etiketlerde bunlardan hangisinin kullanılacağı, ürün tipine göre değişmektedir.

Gıda kaybı ve etiket okuma araştırmasına göre Türkiye’de tüketicilerin % 72’sinin etiketlerde bulunan son tüketim tarihi (STT) ile tavsiye edilen tüketim tarihinin(TETT) farkını bilmediği ve bu kapsamda tüketilebilir gıdanın çöpe atıldığı açıklanmıştır. (Gıda Güvenliği Derneği,2019)

**Son tüketim tarihi;** mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu nedenle insan sağlığı açısından kısa süre içerisinde tehlike oluşturması muhtemel olan gıdaların tüketilebileceği son tarih olarak tanımlanır. Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, balık gibi gıdalar gıda güvenliği açısından riskli ürünlerdir.



Son tüketim tarihi geçmiş gıdanın tüketilmesi güvenilir değildir ve kesinlikle tüketilmemelidir.

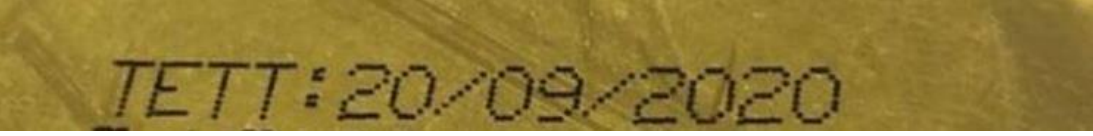




## Son tüketim tarihinin belirtilmesi

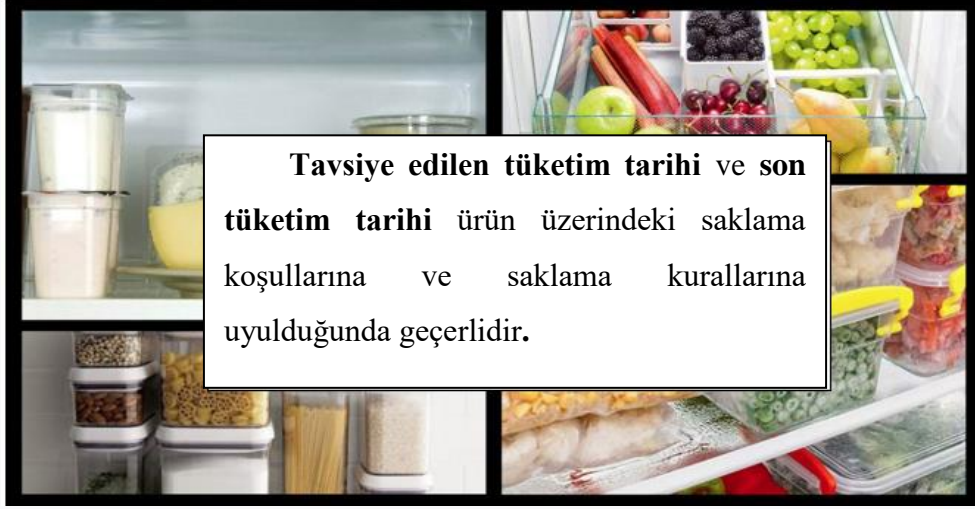
- Son tüketim tarihi, ‘Son tüketim tarihi’ ifadesi açık bir şekilde kullanılarak veya ‘... tarihine kadar tüketiniz.’ şeklinde belirtilir.
- Bu ifadenin yanında ya tarihin kendisi ya da etiketin üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır.  
Ürünün muhafaza edilmesi sırasında uyulması gereken koşullar varsa, bu ifade son tüketim tarihi veya tarihe atıf yapan ifade ile aynı anda okunabilecek şekilde belirtilir.
- Son tüketim tarihi; gün ve ay olarak veya gerektiğinde gün, ay ve yıl olarak, bu sırayla ve kodlanmadan belirtilir.
- Son tüketim tarihi, her bir bireysel hazır ambalajın üzerinde belirtilir.

**Tavsiye edilen tüketim tarihi;** uygun şekilde muhafaza edildiğinde, gıdanın kendine has özelliklerini koruduğu süreyi gösteren tarihi ifade etmektedir.



Mikrobiyolojik açıdan çok çabuk bozulmayan şeker, hamur, kahve, pirinç gibi gıdalarda tavsiye edilen tüketim tarihi kullanılır.





### **Tavsiye Edilen Tüketim Tarihinin Belirtilmesi:**

-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 etiketin üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır.

Ürünün muhafaza edilmesi sırasında uyulması gereken koşullar varsa, bu ifade tavsiye edilen tüketim tarihi veya tarihe atıf yapan ifade ile aynı anda okunabilecek şekilde belirtilir.

- 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.

TETT: 08/07

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

TETT: 10/2022

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

TETT: 2023

**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 baklagillerin filizleri gibi benzer ürünler hariç olmak üzere; soyma, doğrama veya benzer işlemlerden geçirilmemiş olan, kök/yumru olanlar dahil taze meyve ve sebzeler,

b) Üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen; şaraplar, likör şarapları, köpüren şaraplar, aromatize şaraplar ve benzeri ürünler ile üzümün veya üzüm şirasından üretilen ve 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) İyotlu tuzlar hariç insan tüketimine uygun tuz,

f) Katı formdaki şeker,

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

ğ) Sakızlar ve benzeri çiğneme ürünleri.

Ayrıca **dondurulmuş et, dondurulmuş hazırlanmış et karışımları ve dondurulmuş işlenmemiş balıkçılık** ürünleri için gıdanın dondurulduğu tarih; gün, ay ve yıl olarak verilir ya da tarihin yazıldığı yere atıfta bulunulur.

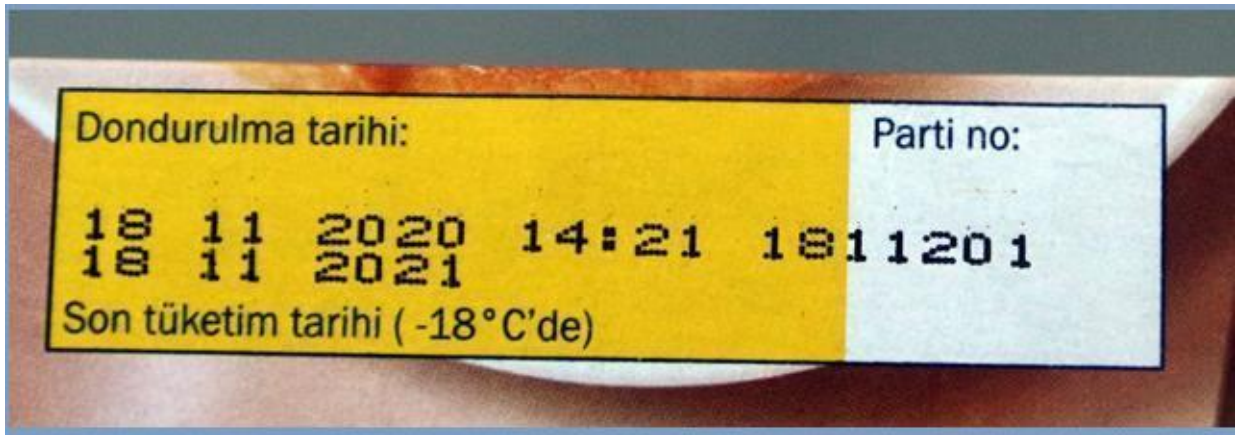


## Gıdanın Dondurulduğu Tarihin Belirtilmesi

a-Dondurulma tarihi veya ilk dondurulduğu tarih ‘ .... tarihinde dondurulmuştur’ şeklinde belirtilir.

b-Bu ifadenin yanında ya tarihin kendisi ya da etiketin üzerinde bulunduğu yere atıfta bulunan bir ifade yer alır.

c- Dondurulma tarihi, gün, ay ve yıl olarak, bu sırayla ve kodlanmadan belirtilir.



### 5.1.7 Özel Muhafaza ve/veya Kullanım Koşulları

Gıdanın özel muhafaza koşullarını ve/veya kullanım koşullarını gerektirdiği durumlarda, bu koşullar belirtilir (16, 17).

Gerektiğinde, gıdanın ambalajı açıldıktan sonra uygun şekilde muhafazasını veya kullanımını sağlamak için muhafaza koşulları ve/veya tüketimi için zaman sınırı belirtilir (16, 17).

*“Açtıktan sonra buzdolabında muhafaza ediniz ve 3 gün içinde tüketiniz.”*



Buzdolabında/soğukta  
muhafaza ediniz

### 5.1.8. Gıda İşletmecisinin Adı veya Ticari Unvanı ve Adresi

Gıda hakkında bilgilendirmeden sorumlu olan gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi uygun ifadeler kullanılarak belirtilir.

İthal ürünlerde gıda işletmecisi “ithalatçı” olarak belirtilir (16, 17).

Gıda işletmecisi: E&A Gıda A.Ş.

Hürriyet Sok. 16170 No:16 Osmangazi / Bursa

### 5.1.9. İşletme Onay Numarası

Gıdanın izlenebilirliği gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli bir unsurdur. Yönetmelik uyarınca onaya tabi gıda işletmecileri, piyasaya arz ettikleri tüm hayvansal kökenli ürünlerin sağlık işareti veya tanımlama işareti taşımasını sağlamalıdır (23).



İşletmesi onaya tabi olan gıda işletmecisi, ürettiği hayvansal gıdaları tanımlama işareti koymadan piyasaya arz edemez.

İşaret, hayvansal gıdanın piyasaya arz ediliş şekline göre doğrudan gıdaya, ambalaja veya pakete uygulanabilir. Bu işaret; gıdaya, ambalaja veya pakete yapıştırılmış bir etikete basılmış olabileceği gibi etiketin üzerine dayanıklı materyalden yapılmış çıkarılamayacak bir şekilde de uygulanabilir.

İşaret; okunaklı, silinemez, anlaşılır şekilde olur ve kolayca görülebilir bir yerde bulunur.

İşaret oval şekilde olur.

İşarete, tesisin yer aldığı ülke adı tüm harfleriyle yazılır veya ilgili ISO standartlarına uygun olarak iki harf kodu ile gösterilecek şekilde belirtilir (23, 24).

**TR 16 -1616**

Türkiye’de bitkisel orjinli ürünler için etikette işletme kayıt numarası kullanılmaktadır.

İşletme kayıt belgesi ve numarası: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış kayıt kapsamındaki gıda işletmelerine yetkili merci tarafından verilen belgeyi ve bu belge üzerinde yer alan kodlanmış olan harf ve rakamlardan oluşan belge üzerindeki numaradır.

İşletme kayıt numarası: TR-16-K- 012345

### 5.1.10. Menşe Ülke veya Kaynak Yeri

Gıdanın menşe ülkesi, uygun ifadeler kullanılarak kısaltma yapılmadan açık olarak belirtilir (16,17) .



**Menşe Ülke: Türkiye**

Gıdanın menşe ülkesi ile ana bileşenin menşe ülkesi aynı olmadığı durumlarda;

- Gıdanın ana bileşenin menşe ülkesi de belirtilir.
- Gıdanın ana bileşenin menşe ülkesinin gıdanın menşe ülkesinden farklı olduğu belirtilir.

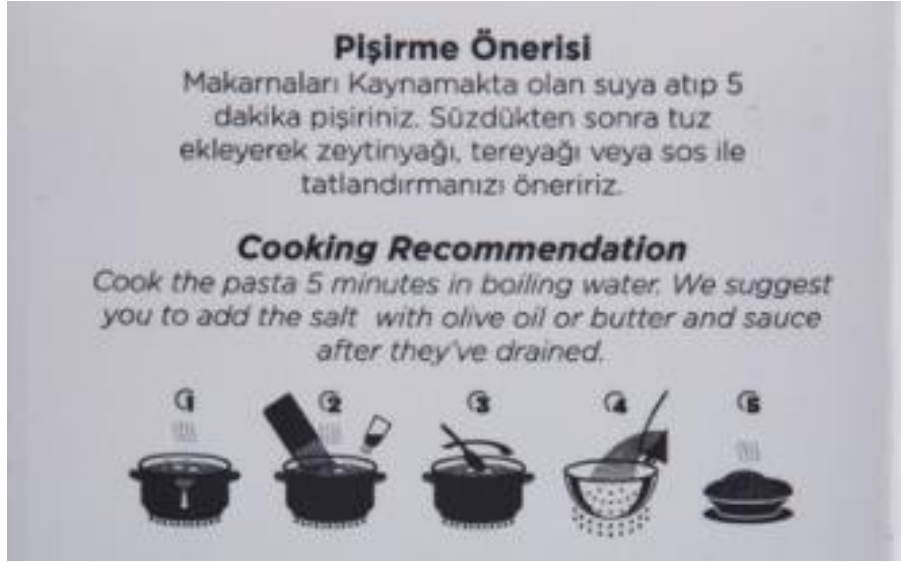
“ İthal çilek kullanılarak Türkiye’de üretilmiştir.

- Yerli ve ithal hammadde kullanılarak Türkiye’de üretilmiştir.
- Menşe: Macaristan
- Ana bileşen Brezilya’dan ithal edilmiştir.
- Ana bileşen ithaldir.”

### 5.1.11. Kullanım Talimatı

Kullanım talimatı, gıdanın uygun şekilde tüketilmesini sağlayacak biçimde belirtilir (16,17).

Kullanım talimatı verilirken, “kullanım bilgisi”, “hazırlama talimatı”, “hazırlama bilgisi”, “tüketim talimatı” ve benzeri başlıklar kullanılabilir.



Gıdanın özel muhafaza koşullarını ve/veya kullanım koşullarını gerektirdiği durumlarda, bu koşullar belirtilir (16) (17).



*“İçmeden önce çalkalayınız.”*



### 5.1.12. Alkol Derecesi

Hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen % alkol derecesi etiket üzerinde verilir (16, 17).



### 5.1.13. Beslenme Bildirimi

Hazır ambalajlı gıda, tüketicileri enerji ve besin içeriği hakkında bilgilendiren bir etiket taşımalıdır. Buna 'beslenme bildirimi' denir ve doğrudan ambalajın üzerinde veya ona iliştilmiş bir etikette yer almalıdır.

Zorunlu Beslenme Bildirimi sadece hazır ambalajlı gıdalar için geçerlidir. Zorunlu beslenme bildiriminde yer alması gereken bilgiler şunlardır (16)(17):

1. Enerji değeri
2. Yağ
3. Doymuş yağ
4. Karbonhidrat
5. Şekerler
6. Protein
7. Tuz miktarı

Tuz içeriğinin sadece gıdanın doğasında bulunan sodyumdan kaynaklandığı durumlarda bu duruma ilişkin bir ifade beslenme bildirimine çok yakın bir yerde yer alabilir.

Zorunlu beslenme bildirim içeriği, aşağıda verilen besin öğelerinden birinin veya birkaçının miktarı ile desteklenebilir (16, 17) :

- Tekli doymamış yağ.
- Çoklu doymamış yağ.
- Polioller
- Nişasta
- Lif
- Vitamin ve mineraller (belirgin miktarlarda bulunan)

Beslenme beyanında kullanılacak ölçü birimleri enerji (kilojoule (kJ) ve kilokalori (kcal)) ve kütle (gram (g), miligram (mg) veya mikrogram ( $\mu\text{g}$ )) ölçü birimleridir.

Enerji değeri ve besin öğesi miktarları, 100 g veya 100 mL üzerinden verilir. 100 g veya 100 mL üzerinden bildirim ilave olarak porsiyon ve/veya tüketim birimi üzerinden verilebilir (16, 17).

<b>Nutrition declaration per 100g of product</b> <b>Enerji ve besin öğeleri 100g için</b>	
Enerji / Energy	<b>1.448 kJ / 341 kcal</b>
Yağ / Fat	<b>0 g</b>
- Doymuş Yağ / Of which saturated	<b>0 g</b>
Karbonhidrat / Carbohydrate	<b>81 g</b>
- Şekerler / Of which sugars	<b>73 g</b>
Protein / Protein	<b>4,2 g</b>
Tuz / Salt	<b>0,03 g</b>

**Besin referans değerleri (BRD)**, sağlıklı bir diyet sürdürmek için günlük olarak tüketilmesi önerilen vitamin ve mineral miktarlarıdır (16, 17).

## Vitaminler ve Mineraller İçin Günlük Referans Alım Değerleri

1. Bildirimi yapılabilecek vitamin ve mineraller ile bunların beslenme referans değerleri

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

Kural olarak; vitamin ve mineraller için belirgin miktarın tespit edilmesinde aşağıdaki değerler kullanılır:

- İçecekler dışındaki ürünler ve süt için, 100 g veya 100 mL ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda,

- İçecekler için, 100 mL ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %7,5'ini karşılaması durumunda veya,

- Eğer gıda tek porsiyonluk ambalajda sunuluyorsa veya ambalaj sadece tek tüketim biriminden oluşuyorsa, söz konusu ürünün bu bölümde belirtilen beslenme referans değerinin en az %15'ini karşılaması durumunda,

bu miktar belirgin miktar olarak kabul edilir.

**Referans alım (RA)**, sağlıklı bir diyet sürdürmek için günlük olarak tüketilebilecek enerji ve bazı besin öğelerinin miktarlarıdır (16, 17).

Enerji ve Vitaminler ve Mineraller Dışındaki Bazı Besin Öğeleri İçin Referans Alım Değerleri (Yetişkinler İçin)

Enerji veya besin öğeleri	Referans alım değerleri
Enerji	8400kj / 2000 kcal
Toplam yağ	70 g
Doymuş yağ	20 g
Tuz	6 g
Karbonhidrat	260 g
Şekerler	90 g
Protein	50 g
Lif*	25 g

\*Türkiye için geçerlidir.

Referans alım yüzdeleri 100 g veya 100 ml başına ifade edildiğinde, beslenme beyanı aşağıdaki ifadeyi içermelidir: *Değerler ortalama bir yetişkinin referans alım düzeyini belirtir (8400 kJ/2000 kcal).*

ENERJİ VE BESİN ÖGELERİ	100 g için	40 g için 125 mL yağsız süt ile	1 porsiyon için (40 g)	1 porsiyon için RA*
Enerji, kJ/kcal	1643/389	842/199	657/156	%8
Yağ, g	5,7	2,3	2,3	%3
-Doymuş Yağ, g	1,2	0,5	0,5	%3
Karbonhidrat, g	72	35	29	%11
-Şekerler, g	20	14	8	%9
Lif, g	7,1	2,8	2,8	%11
Protein, g	9,4	8,1	3,7	%7
Tuz, g	0,93	0,54	0,37	%6

\*Ortalama bir yetişkinin referans alım (RA) değeri (8400 kJ/2000 kcal)

### Beslenme Bildiriminin Zorunlu Olmadığı Gıdalar

- 1) Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan işlenmemiş ürünler,
- 2) Tek bir bileşenden veya bileşen grubundan oluşan ve sadece olgunlaşma prosesi uygulanan işlenmiş gıdalar,
- 3) Bileşen olarak sadece karbondioksit ve/veya aroma vericiler ilave edilmiş olanlar dahil insan tüketimine uygun sular,
- 4) Tek bir bitki, tek bir baharat veya bunların karışımları,
- 5) Tuz ve tuz ikameleri,
- 6) Sofralık tatlandırıcılar,

7) Kahve ekstraktları ve hindiba özleri, bütün veya öğütülmüş kahve çekirdekleri ve bütün veya öğütülmüş kafeinsiz kahve çekirdekleriyle ilgili tebliğ kapsamındaki ürünler

8) Çayın besin değerini değiştirmeyen aroma vericiler dışında başka bileşen içermeyen bitki ve meyve çayları, çay, kafeinsiz çay, instant veya çözünebilir çay veya çay ekstraktı, kafeinsiz instant veya çözünebilir çay veya çay ekstraktı,

9) Bileşen olarak sadece aroma vericiler ilave edilmiş olanlar dahil fermente sirkeler ve sirke ikameleri,

10) Aroma vericiler,

11) Gıda katkı maddeleri,

12) İşlem yardımcıları,

13) Gıda enzimleri,

14) Jelatin,

15) Reçel jelleştirme karışımı,

16) Maya,

17) Sakızlar,

18) En geniş yüzeyi 25 cm<sup>2</sup> den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda sunulan gıdalar,

19) El tasarımı gıdalar dâhil üretici tarafından doğrudan son tüketiciye veya yerel perakendecilere satılan küçük miktarlardaki gıdalar (16) (17).

#### **5.1.14. İlave Zorunlu Bilgiler**

Zorunlu bilgilere ek olarak, belirli yiyecek türleri veya kategorileri için ek zorunlu bilgiler belirtilmiştir (16, 17).

**İÇİNDEKİLER: TATLANDIRICILAR (SORBİTOL, MALTİTOL ŞURUBU, MALTİTOL, KSİLİTOL, SAKIZ MAYASI, NEM VERİCİLER (GLİSEROL, TRİASETİN), AROMA VERİCİLER, DAMLA S, EMÜLGATÖR (AYÇİÇEĞİ LESİTİNİ), ANTIOKSİDAN (BHT).  
FENİLALANİN KAYNAĞI İÇERİR. AŞIRI TÜKETİMİ LAKSATİF ETKİ YARATABİLİR**

Yaygın olarak kullanılan ilave zorunlu bilgi örnekleri verilmiştir.

<b>Gıdanın veya Gıda Grubunun Adı</b>	<b>İlave Zorunlu Bilgiler</b>
<b>Tatlandırıcı İçeren Gıdalar</b>	
Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>“Tatlandırıcı(lar) içerir.”</i> veya <i>“Tatlandırıcılı”</i>
Hem ilave şeker/şekerler hem de Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalar	<i>“Şeker/şekerler ve tatlandırıcı içerir.”</i> veya <i>“Şekerli ve tatlandırıcılı”</i>
Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen polioller %10’dan fazla ilave olarak içeren gıdalar	<i>“Aşırı tüketimi laksatif etki yaratabilir.”</i>
<b>Yüksek Miktarda Kafein İçeren Gıdalar</b>	
Adında ‘kahve’ veya ‘çay’ ifadesi yer alan ve kahve, çay veya kahve ya da çay ekstraktı bazlı olan içecekler hariç;	<i>“Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez.”</i>

<p>- Değiştirilmeksizin tüketimi amaçlanan ve hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler</p> <p>- Konsantre veya kurutulmuş formda olan ve tüketime hazırlandıktan sonra hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler</p>	
<p>Fizyolojik bir amaçla kafein ilave edilen, içecekler dışındaki gıdalar</p>	<p><i>“Kafein içerir. Çocuklar veya hamile kadınlar için tavsiye edilmez.”</i></p>

### 5.1.15. Gıdanın Parti İşareti veya Numarası

Gıdanın ait olduğu partinin tanımlanmasını sağlayan parti işareti veya numarası da ilgili gıda kodeksine uygun olarak belirtilir.

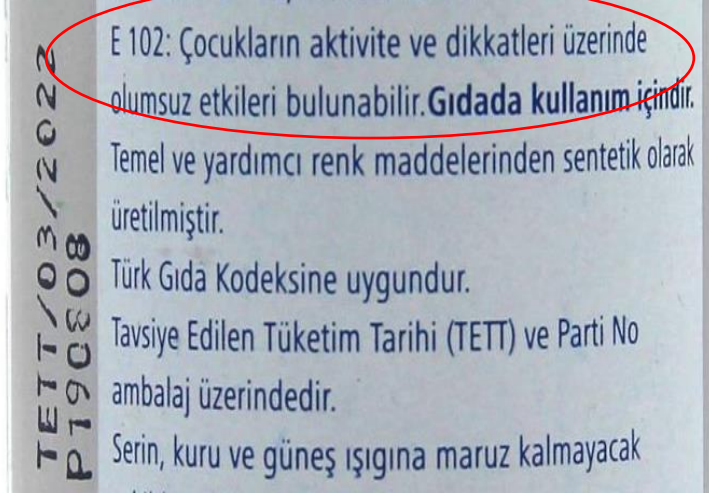
**Parti numarası:** Aynı koşullarda üretilen, imal edilen veya ambalajlanan bir gıdanın satış birimleri topluluğuna verilen numaralardır.





## Etiket üzerinde dikkat edilecek bilgiler

Aşağıdaki **renklendiricileri** içeren gıdaların etiketlerinde **“Renklendiricinin adı veya E kodu Çocukların aktivite ve dikkatleri üzerine olumsuz etkileri bulunabilir.”** uyarısı olmalıdır (26)(27).



Renklendiriciler
Sunset yellow (E 110)
Kinolin Sarısı (E 104)
Karmosin (E 122)
Allura red (E 129)
Tartrazin (E 102)
Ponzo 4R (E 124)

Çocukların beslenmesinde bu uyarıya dikkat etmeliyiz.

### **5.1.16. Katkı maddeleri**

Gıda katkı maddeleri, besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddelerdir (26, 27). Gıda katkı maddeleri fonksiyonel sınıf adını takiben kendi özel adları veya E kodları ile birlikte verilir.

#### **Gıda katkı maddeleri fonksiyonel sınıfı**

- Antioksidan
- Aroma arttırıcı
- Asit
- Asitlik düzenleyici
- Emülgatör
- Emülsifiye edici tuz
- Hacim arttırıcı
- İtici gaz
- Jelleştirici
- Kabartıcı
- Kıvam arttırıcı
- Koruyucu
- Köpük oluşturucu
- Köpüklenmeyi önleyici
- Metal bağlayıcı
- Modifiye nişasta
- Nem verici
- Parlatici
- Renklendirici
- Sertleştirici
- Stabilizör
- Tatlandırıcı
- Topaklanmayı önleyici
- Un işlem maddesi

Örneğin halk arasında limon tuzu olarak bilinen sitrik asit; Asitlik düzenleyici (sitrik asit) ya da Asitlik düzenleyici (E 330) olarak etikette belirtilir.



## 5.2. İsteğe Bağlı Bilgilendirme

İsteğe bağlı olarak verilen bilgiler için aşağıdaki kurallar uygulanır:

- a) Tüketiciyi yanıltıcı olamaz.
- b) Tüketici için belirsiz ve karışık olamaz.
- c) Gerektiğinde, konu ile ilgili bilimsel verilere dayandırılır (16, 17).

### 5.2.1. Vegan ve Vejetaryan

Vejetaryenlik, kısaca diyetle hayvansal hiçbir etin (kırmızı et, tavuk, balık ve diğer deniz hayvanları) olmaması, sekonder hayvansal ürünlerinin (yumurta, süt ve süt ürünleri) ise sınırlı miktarda ya da tercihe bağlı olması durumudur. Veganlık ise sekonder hayvansal ürünler dahil hiçbir hayvansal ürünün tüketilmediği ve kullanılmadığı (deri, yün, ipek dahil) bir beslenme biçimi ve bir yaşam tarzıdır (28).



Veganların, vejetaryenlerin ve daha bitki temelli yaşam tarzlarına yönelen insanların sayısı giderek artmaktadır. Gıda ürünlerinin “veganlar için uygun” ve/veya “vejeteryanlar için uygun” olarak etiketlenmesi, tüketicilerin karar vermesini kolaylaştırmaktadır. Ancak ne ulusal ne de Avrupa düzeyinde gıda sektörü için yasal tanımları mevcut değildir (29, 30, 31, 32).



### 5.2.2. Helal

Çeşitli inanç sistemlerinde bu inanca sahip insanların uyması gereken bazı kurallar belirlenmiştir. Bu kuralların oluşmasında kişilerin inandıkları dinin etkisi büyüktür. Bu kurallar hayatın birçok noktasında etkili olabilmektedir. Yeme-içme ile ilgili de birçok inançta uyulması gereken bazı kurallar bulunmaktadır. İslam dinine göre tüketilmesi uygun görülen gıdalara genel anlamda helal gıda denilmektedir. Bir ürünün helalliğe uygun olması için o ürünün üretiminden, tüketim aşamasına gelene kadar olan tüm basamaklarında (işleme, hazırlama, paketlenme, depolama, taşıma gibi) helallik kurallarına uyulması gerekmektedir (33, 34, 35, 36).

Gıdaların helalliği için uyulması gereken birçok kural bulunmaktadır ve bu kuralların tamamına uyulması durumunda belirli kuruluşlar tarafından üretici firmalara helal sertifika verilmektedir. Sertifikanın verildiği kurum ve ülkeye göre helal logosu değişebilmektedir. (36).



### 5.2.3. Glutensiz ve Çok Düşük Gluten

Gluten; Bazı bireylerin duyarlı oldukları, suda ve 0,5 M sodyum klorür çözeltisinde çözünmeyen ve buğday, çavdar, arpa, yulaf veya bunların melez çeşitlerinden ve türevlerinden gelen bir protein fraksiyonudur (16,17).

Gluten çölyak hastalığı ile ilişkilidir. Çölyak hastalığı, ince bağırsağın duvarına zarar veren ve sağlıklı kalmak için gerekli olan gıda parçalarının emilimini engelleyen bir durumdur (37).

Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında tüketiciyi bilgilendirmek amacıyla beyanların kullanıldığı durumlarda, bu bilgiler yalnızca beyanlar aracılığıyla ve aşağıdaki koşullara uygun olarak verilecektir (16, 17).



## GLUTENİN GIDADAKİ YOKLUĞU VEYA AZALTILMIŞ VARLIĞINA İLİŞKİN İZİN VERİLEN İFADELER VE BUNLARIN KOŞULLARI

- **Genel kurallar**

### **Glutensiz**

Son tüketiciye satıldığı halinde en fazla 20 mg/kg gluten içeren gıdalarda ‘glutensiz’, ‘gluten içermez’ ya da ‘gluten yoktur’ ifadeleri kullanılabilir.

### **Çok Düşük Gluten / Çok Düşük Glutenli**

Buğday, çavdar, arpa, yulaf veya bunların melez çeşitlerinden oluşan veya bunları içeren ve gluten içeriği azaltılarak özel olarak işleminden geçirilmiş olan, son tüketiciye satıldığı halinde en fazla 100 mg/kg gluten içeren gıdalarda ‘çok düşük gluten / çok düşük glutenli’ ifadesi kullanılabilir.

- **Yulaf ile ilgili ilave kurallar:**

‘Glutensiz’ veya ‘çok düşük gluten / çok düşük glutenli’ olarak sunulan bir gıdada bulunan yulafın, buğday, çavdar, arpa veya bunların melez çeşitleri ile kontamine olması önlenemez şekilde özel olarak üretilmiş, hazırlanmış ve/veya işleminden geçirilmiş olması ve bu yulaftaki gluten içeriğinin 20 mg/kg’ı geçmemesi gerekir.

Etiketle ‘*gluten intoleransı olan bireyler için uygundur*’ veya ‘*çölyak hastaları için uygundur*’ ifadeleri kullanılabilir.

## 6. ÜRETİMİNE GÖRE GIDANIN ETİKETLENMESİ

Üretim yöntemi ya da üretim yerine göre gıda etiketinde bazı bilgiler ve logolar yer alabilir.



### 6.1. Coğrafi İşaret

Coğrafi konumu, iklim yapısı ve kültürel mirası olan ülkeler için coğrafi işaretler ve geleneksel gıdalar önemli bir yere sahiptir (38).

Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir (39). Bütünüyle coğrafi yapının şekillendirdiği bu ürünler kırsal kalkınmayı desteklemek ve yerel değerleri korumak adına yapılmış önemli bir uygulamadır (40, 41, 42).

#### *Türkiye’de Coğrafi İşaret*




Coğrafi işaretler Türkiye’de 6769 Sayılı Türk Sınai Mülkiyet Kanunu ile düzenlenmiştir. Türk Sınai Mülkiyet Kanunu 10 Ocak 2017 tarihinde yürürlüğe girdi. Marka, patent, faydalı model, tasarım, coğrafi işaret ve geleneksel ürün adları anılan yasada düzenlendi (45, 46).

#### *İspanya’da coğrafi işaret*

İspanya’da, 6/2015 sayılı ve 12 Mayıs 2015 tarihli Menşee Mezhepleri ve İşaretler ile Özerkleriüstü Bölgenin Korunan Coğrafi Alanlarına ilişkin Kanun, AB Yönetmeliği 1151/2012 AB Tüzüğüne dayanmaktadır (46).

## Avrupa Birliği Ülkelerinde (Estonya ve Macaristan'da) coğrafi işaret

Gıda ve tarım ürünlerini kapsayan coğrafi işaretlerin tescili 1151/2012 sayılı Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri İle İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü çerçevesinde düzenlenmektedir (43). 1151/2012 sayılı Avrupa Parlamentosu Ve Konseyi Tarım Ürünleri Ve Gıda Maddeleri İle İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü'nün amaçları tarımsal ve kırsal kalkınmayı gerçekleştirmek, sınai mülkiyet haklarını korumak, iç pazarın bütünlüğünü korumak ve tüketicilere ürünlerin kaynaklandıkları coğrafi bölgeler ile ilgili doğru bilgi vermektir (44).

Avrupa Birliği Ülkelerinde (Estonya ve Macaristan'da)

Türkiye'de

İspanya'da




## Menşe, mahreç ve geleneksel işaretlerinin belirtilmesi için gereklilikler

- (a) Coğrafi sınırları belirli bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan;
- (b) ürünün niteliği veya özellikleri esasen veya özel olarak doğal ve beşeri faktörlerle birlikte belirli bir coğrafi ortamdan kaynaklanan; ve
- (c) üretim aşamalarının tümü tanımlanan coğrafi alanda gerçekleşen

**ürünleri tanımlayan ad menşe adıdır (44) (45).**



- (a) coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan,
  - (b) belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen,
  - (c) üretim aşamalarından en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan
- ürünleri tanımlayan ad mahreç işaretidir (44, 45):**



“Geleneksel”, en az 30 yıllık bir süre için iç piyasada kanıtlanmış kullanım olarak tanımlanmaktadır. Bununla beraber menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve aşağıdaki şart veya şartları sağlayan geleneksel ürün adı olarak tanımlanır (44) (45):

- a) Geleneksel üretim veya işleme yöntemi veya bileşimden kaynaklanması; veya,
- b) Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.



## 6.2. Organik gıda etiketlemesi

Organik tarım; biyolojik çeşitlilik, biyolojik döngüler ve toprağın biyolojik etkinliği dahil olmak üzere, agro-ekosistemi teşvik eden ve zenginleştiren bir üretim yöntemidir (47).



**“% 100 Doğal, Hormonsuz, Hakiki, Köy ürünü, Saf, gibi tanımlanan ürünler Organik Ürün değildir. Tüketicie ürün hakkında hiçbir garanti vermez.**



### **Türkiye’de organik gıda etiketlenmesi**

Türkiye’de satılan tüm organik ürünler, 5262 sayılı Organik Tarım Kanunu'na göre sertifikalandırılmak zorundadır. Bu Kanunun amacı; tüketiciye güvenilir, kaliteli ürünler sunmak üzere organik ürün ve girdilerin üretiminin geliştirilmesini sağlamak için gerekli tedbirlerin alınmasına ilişkin usul ve esasları belirlemektir (48).

Organik tarım faaliyetlerinin her türlü kontrol ve sertifikalandırma işlemleri, Bakanlıkça veya Bakanlıkça yetkilendirilmiş kuruluşlarca yapılır (48,49).

Organik ürün ve girdilerin etiket ve logoları yalnızca organik ürünler ve girdiler için kullanılır. Organik ürünlerin ve girdilerin etiketi ve logosu, reklam ve tanıtımı; sahte, yanıltıcı veya ürünün yapısına, özelliklerine, içeriğine, kalitesine, orijinine ve üretim tekniklerine göre hatalı bir izlenim yaratacak, ürünün sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak biçimde olamaz ve tüketiciyi yanıltacak yazı, resim, şekil ve benzerlerini içeremez (48).



Organik üretim logosu aşağıdaki modellere uygun olmalıdır.



Ürün etiketinde yetkilendirilmiş kuruluşun adı, logosu, kod numarası ile müteşebbis veya ürün sertifika numarası bulunur.

**Avrupa Birliği ülkelerinde organik gıda etiketlenmesi;**

Organik gıda; 28 Haziran 2007 tarih ve (EC) 834/2007 sayılı Organik Üretim Ve Organik Ürünlerin Etiketlenmesine ilişkin Konsey Tüzüğü hükümlerine uygun olmalıdır (50) (51). Ancak (EC) 834/2007 sayılı Tüzük 1 Ocak 2022 tarihinden itibaren yürürlükten kaldırılmış ve yerine Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 2018/848 sayılı Tüzüğü getirilmiştir. 30 Mayıs 2018 tarih ve (EC) 2018/848 sayılı organik ürünlerin organik üretimi ve etiketlenmesine ilişkin direktif 14 Haziran 2018 tarihinde yayınlanmıştır (52).

Organik logo, yalnızca yetkili bir kontrol kurumu veya kuruluşu tarafından organik olarak sertifikalandırılmış ürünlerde kullanılabilir.

Avrupa Birliği organik üretim logosu aşağıdaki modele uygun olmalıdır.



Avrupa Birliği organik üretim logosu, renkli olarak uygulanmasının mümkün olmadığı durumlarda aşağıda gösterildiği gibi siyah beyaz olarak da kullanılabilir.



AB organik logosunun yanında, ürünü oluşturan tarımsal hammaddelerin yetiştirildiği yer ve kontrol kurum ya da kuruluşun bir kod numarası yer almalıdır.



## 7. DOĞRU BİLGİLENDİRMEYE İLİŞKİN KURALLAR

(1) Gıda hakkında bilgilendirme, özellikle (16,17) ;

a) Gıdanın başta doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi, imalat veya üretim metodu olmak üzere başlıca nitelikleri açısından,

b) Gıdanın sahip olmadığı etkilere veya özelliklere atıfta bulunarak,

c) Tüm benzer gıdalar aynı niteliklere sahip olduğu halde, belli bir gıdanın özel niteliklere sahip olduğunu ileri sürerek ve özellikle belirli bileşenler ve/veya besin öğelerinin varlığını veya yokluğunu özel olarak vurgulayarak,

ç) Gıdanın bileşiminde doğal olarak bulunan bir öğe veya gıdada normal olarak kullanılan bir bileşen farklı bir öğe veya farklı bir bileşen ile ikame edildiği halde, görünüş, tanımlama veya resimli gösterimler vasıtasıyla söz konusu gıdada o öğenin veya o bileşenin varlığını ima ederek, yanıltıcı biçimde olamaz.

(2) Gıda hakkında bilgilendirmenin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olması sağlanır.

(3) Özel beslenme amaçlı gıdalar ile ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın bir hastalığı önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğuna dair bilgilendirme yapılamaz, bu tür özelliklere atıfta bulunulamaz.

## 8. ZORUNLU BİLGİLERİN BİLDİRİM ŞEKLİ

1. Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme; kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek ve silinmeyecek şekilde dikkat çekici bir yerde yapılır. Verilen bilgiler, diğer yazılı veya resimli unsurlar vasıtasıyla herhangi bir şekilde gizlenemez, kapatılamaz, bölünemez veya kesilemez. Bu bilgilere ilişkin yazılar ile zemin arasında belirgin bir kontrast olması sağlanır.

2. Belirli gıdalar için uygulamada olan mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, bu bölümde yer alan bilgiler ambalaj üzerinde veya ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde bulunduğu anda, bu bilgiler açıkça okunabilir olması sağlanacak şekilde Ek-3'te yer alan x-yüksekliğinin en az 1,2 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak yazılır.

### x-YÜKSEKLİĞİNİN TANIMI



İşaret	Açıklamalar
1	Üst çıkıntı hizalama çizgisi
2	Alt çıkıntı hizalama çizgisi
3	Orta çizgi
4	Satır çizgisi
5	x-yüksekliği

3. En geniş yüzeyi 80 cm<sup>2</sup> den daha küçük olan ambalajlarda veya kaplarda, bu maddenin ikinci fıkrasında bahsedilen x-yüksekliği en az 0,9 mm olarak uygulanır.

### KAYNAKÇA

1. Bahar, M. (2021). Gıda okuryazarlığı: Öğretim programlarındaki yeri. İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 21, 497-518.
2. İncedal Sonkaya Z., Balcı E., & Ayar A. (2018). Üniversite Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı Ve Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi, Tutum Ve Davranışları. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 75, 53-64.
3. Aktaş N. & Özdoğan Y. (2016) Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 20, 146-153.
4. Anonim (2022). How to Understand and Use the Nutrition Facts Label , <https://www.fda.gov/food/new-nutrition-facts-label/how-understand-and-use-nutrition-facts-label>
5. Kızılgın Y. & Tuncer B. (2020). Determination of Food Label Literacy According To Turkish Food Codex: A Research on Young Consumers. BMIJ, 8, 1849-1865.
6. Anonim (2014). Etiketleme. [https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/Tuketici\\_Bilgi\\_Kosesi/E-Bultenler/06.pdf](https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/Tuketici_Bilgi_Kosesi/E-Bultenler/06.pdf).
7. Anonim (2017). Güvenli Gıda Güvenli Gelecek <http://guvenligidaguvenligelecek.org/Home/GidaEtiketiTuketici>. (Erişim tarihi: 15.10.2021)
8. Anonim (2017). Gıda Etiketleme. <http://gidabeslenme.org/anasayfa/gida-etiketleme>. (Erişim tarihi :04.08.2021)
9. Aktaş N. & Özdoğan Y. (2016). Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı, Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 20, 146-153.
10. Bahar, M. & Yılmaz, M. (2021). Gıda okuryazarlığı: Bileşenlerin Tespiti ve Tanımlanması, International Journal of Social Sciences and Education Research, 7, 33-54.
11. Ulaş Kadioğlu B.(2017). Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı Ölçeklerin İncelenmesi, Sağlık Bilimlerinde Eğitim Dergisi, 1, 47-54.
12. Miller, L. M. S. & Cassady, D. (2015). The Effects of Nutrition Knowledge on Food Label Use: A Review of The Literature, Appetite, 92, 207-216.
13. Cebeci, A. & Güneş, F. S. (2017). Evaluation of the Factors Affecting Consumers' Attitudes to Reading Food Labels in Turkey and Europe, Gümüşhane University Journal of Health Sciences Review , 6, 261-267.



14. Özdemir Kasan D. (2013). Evaluating consumers' knowledge on food labelling in Istanbul. İstanbul Aydın University.
16. Anonim (2017). Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği.
17. Anonim (2011). Regulation (Eu) No 1169/2011 of The European Parliament and of The Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.
18. Anonim (1999), Royal Decree 1334/1999
19. Anonim (2017). <http://www.safefoodssafefuture.org/Home/GidaEtiketiTuketici> (Erişim tarihi: 15.10.2021)
20. Ayşar Güzelsoy N.( 2021). Badem Ve Fındıktaki Alerjen Peptidlerin Proteomiks Tekniği Kullanılarak Tespiti ve Isıl İşlem Sonrası Alerjenlerin Stabilitésinin Araştırılması.
21. Akay E. ve Yılmaz İ. (2020), Yeni Etiketleme Yönetmeliğine Göre Alerjen Gıdalar ve Sağlık Etkileri , IGUSABDER, 12, 443-459.
22. Anonim (2021). Have Food Allergies? Read the Label. <https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/have-food-allergies-read-label>. (Erişim tarihi: 15.10.2021)
23. Anonim (2004). Regulation (Ec) No 853/2004 of The European Parliament and of The Council of 29 April 2004 Laying Down Specific Hygiene Rules For on The Hygiene of Foodstuffs.
24. Anonim (2011). Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
34. Anonim (2015). Identification Marking and Labelling [https://www.fsai.ie/legislation/food\\_legislation/fresh\\_meat/identification\\_marketing\\_and\\_labelling.html](https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/fresh_meat/identification_marketing_and_labelling.html). ( Erişim tarihi : 25.12.2021)
25. Anonim (2011). Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik.
26. Anonim (2018) Regulation (EC) No 1333/2008 Of The European Parliament and of The Council.
27. Anonim (2013). Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği.
28. Tunçay G. Y. (2018). Health-Wise Vegan/Vegetarianism, Eurasian Journal of Health Science, 1, 25-29.

29. Anonim (2016). XI- Health & Food Safety, [https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/health\\_food\\_safety\\_part2.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/health_food_safety_part2.pdf). (erişim tarihi: 01.10.2021)
30. Anonim (2021). [https://www.euroveg.eu/wp-content/uploads/2021/02/072019\\_EVU\\_PP\\_Definition.pdf](https://www.euroveg.eu/wp-content/uploads/2021/02/072019_EVU_PP_Definition.pdf). (Erişim tarihi : 01.10.2021)
31. Anonim (2021). Vegan and Vegetarian Definitions, <https://www.safefoodadvocacy.eu/vegan-and-vegetarian-legislation/> (Erişim tarihi: 04.10.21)
32. Anonim (2017). Voluntary Labelling of Foods “Suitable For Vegans” and "Suitable For Vegetarians”, [https://www.safefoodadvocacy.eu/wp-content/uploads/2020/04/FINAL-Voluntary-Labelling\\_SAFE-Position-Paper.pdf](https://www.safefoodadvocacy.eu/wp-content/uploads/2020/04/FINAL-Voluntary-Labelling_SAFE-Position-Paper.pdf). (Erişim tarihi 05.10.2021)
33. Türker S.(2020). Helal ve Güvenilir Gıda, Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi , 2, 85-97.
34. Yorulmaz Özçelik D. (2020). Helal Gıda Tüketimine Yönelik Tutumların Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi , Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,17,1218-1238.
35. Anonim (1997). General Guidelines For Use Of The Term “Halal”. <https://www.fao.org/3/y2770e/y2770e08.htm#fn27>. (Erişim tarihi : 02.10.2021)
36. Demirer B. ve Özdemir M.(2020). Helal Gıda ve Gıda Etiketleri, Karabük Üniversitesi Tıp Fakültesi, Journal of Halal Life Style, 2, 102-108.
37. Anonim (2014). What’s on a Food Label? <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/l883.pdf>. (Erişim tarihi : 01.07.2021)
38. Duru S. ve Seçer A. (2018). Geleneksel Gıda Ürünlerini Satın Alma Davranışları ve Tutumları: Mersin İli Örneği, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 50, 1-10.
39. Anonim (2018). Coğrafi İşaret Nedir?, <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafii%C5%9Faret-nedir>. (Erişim tarihi :20.11.2021)
40. Şahin G. (2011). Geographical Indications in Turkey, Uluslararası Katılımlı Coğrafya Kongresi.
41. Anonim (2013), Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı, <http://www.yucita.org/> (Erişim Tarihi: 06.06.2021)
42. Tekelioğlu Y., Yöresel Ürünler, Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları, Metro Kültür Yayınları, Metro Gastro, 59 , 118-121.

43. Anonim (2012). Regulation (Eu) No 1151/2012 of The European Parliament and of The Council.
44. Özgür D. (2017) 1151/2012 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri İle İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğünde Şartname Kavramı, 18, 41-73.
45. Suluk, C. (2018). The New Turkish Industrial Property Code, Journal of Commercial and Intellectual Property Law, 4, 91-109.
46. Anonim (2015). Law No. 6/2015 of May 12, 2015, on Protected Designations of Origin and Geographical Indications of Supra-autonomic Territory.
47. Anonim (1999). What is organic agriculture?, <https://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq1/en/>.(Erişim tarihi: 07.10 .2021)
48. Anonim (2014), Organik Tarım Kanunu.
49. Anonim (2012). <https://www.organic-europe.net/country-info/turkey/country-report.html>. (Erişim tarihi : 01.11.2021)
50. Anonim (2017). Council Regulation (EC) No 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91.
51. Anonim (1991). Council Regulation (EEC) No 2092/91 of 24 June 1991 on organic production of agricultural products and indications referring thereto on agricultural products and foodstuffs.
52. Anonim (2018). Regulation (Eu) 2018/848 Of The European Parliament And Of The Council of 30 May 2018 on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007.



Hazırlayan: Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

İletişim: Adalet Mah. 1.Hürriyet Cad. Osmangazi / BURSA / TÜRKİYE

Koordinatör: Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

İletişim: Adalet Mah. 1. Hürriyet Cad. No: 128 16160 Osmangazi / BURSA / TÜRKİYE