

# TÜRK GIDA KODEKSİ

Türk Gıda Kodeksi; Türkiye’de satışı sunulan gıdalara ilişkin hijyen, etiketleme, pestisit ve veteriner ilaç kalıntıları, ithalat ve ihracat denetimi ve belgelendirme sistemi, tahlil ve numune alma yöntemleri, gıda katkı maddeleri, beslenme ve özel diyet amaçlı gıdalar gibi genel standartların yanı sıra taze, dondurulmuş ve işlenmiş her çeşit gıda ve gıda ürünlerine özgü belirli standartlara ait veri tabanı olarak tanımlanmaktadır.

29 Aralık 2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ amaç kısmında da genel bir tanım yapılmaktadır.

Buna göre, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin amacı şu şekilde tespit edilmiştir:

“Bu Yönetmeliğin amacı; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları düzenlemektir.”

Yine söz konusu yönetmeliği kapsam kısmında, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin sınırları çizilmektedir. Kapsam şu şekildedir: “Bu Yönetmelik; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterlerinin, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları kapsar.”

Yine söz konusu yönetmelikte yatay ve dikey gıda kodeksinin sınırları şöyle belirlenmiştir:

### **Yatay gıda kodeksinin kapsamı**

- a) Gıda katkı maddelerinin kullanımı, etiketlenmesi ve saflık kriterleri,
- b) Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanımı ve etiketlenmesi,
- c) Bulaşanların maksimum limitleri,
- ç) Gıdalarda bulunmasına izin verilen pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri,
- d) Hayvansal gıdalarda bulunabilecek veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitleri,
- e) Gıdaların mikrobiyolojik kriterleri,
- f) Gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili genel kurallar,
- g) Gıdaların etiketlenmesi, gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanları,
- ğ) Numune alma ve analiz metotları, gibi konularını içermektedir.

### **Dikey gıda kodeksinin kapsamı**

Dikey gıda kodeksi; yatay gıda kodeksi hükümlerine ilave olarak, kapsadığı gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzemelere yönelik olarak belirlenecek özel kriterleri içermektedir.

Belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için özel olarak düzenlenmiş numune alma ve analiz metotlarına ilişkin mevzuat da dikey gıda kodeksi kapsamındadır.

Herhangi bir gıda katkı maddesi, aroma verici veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni veya diğer gıda bileşenleri ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodanın özellikleri dikey gıda kodeksi ile belirlenmektedir.

## **Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Sistemi**

İçinde bulunduğumuz yılın hemen başında ocak ayında Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi (TGK) Etiketleme Yönetmeliği, 2019’un sonundan itibaren yürürlüğe girecektir. Tüketicie en doğru, açık ve anlaşılabilir bilgiyi vermek için iki başlık altında ele alınan sistem alışılmış birçok uygulamadan kaldırarak yeni bir takım yaptırımlar getirmektedir. Öncelikle, Gıda Etiketleme ve Tüketici Bilgilendirme Yönetmeliği’nde, etiketlerdeki bir takım ifadeler değişecektir. Örneğin; Katkı maddesi, aroma ve benzeri hiçbir bileşen içermeyen ürünlerde ‘doğal’ ifadesi yer alabilecek fakat; ‘Yüzde 100 doğal’ ifadesi kullanılamayacaktır. Ya da ‘doğal bileşenlerden üretilmiştir’ ifadesi yer alıyorsa cümlenin içindeki ‘doğal’ kelimesi büyük harfle veya farklı bir punto ile vurgulanıp öne çıkarılamayacaktır.

### **Üretim tarihi zorunlu**

Yürürlüğe giren yönetmelik ile öne çıkan bir diğer kullanım ise ‘günlük’ ifadesinde olacaktır. Günlük kelimesi raf ömrü sadece 24 saat olan ürünlerde kullanılabilir ve bu ürünlerde üretim tarihi de zorunlu olarak yer alacaktır. Yıllardır tüketicinin ‘günlük süt’ dediği cam şişedeki pastörize sütler de artık başka isimlerle anılacaktır. Yeni dönem etiketlerde bulunan bazı ifadelerin kullanımları şu şekilde olacaktır:

‘Taze’ terimi, üretim veya hasattan kısa sürede son tüketiciye satılan ürünler için kullanılabilir. Ancak, modern dağıtım ve muhafaza yöntemleri ürünün kalitesini kaybetme süresini belirgin olarak artırdığından ‘taze’ terimi tüketicide yanlış algıya neden olmayacak şekilde kullanılmayacak, ‘Taze’ terimi işlenmemiş gıdaları tanımlamak için kullanılabilir.

**Meyve sebze:** İşlenmemiş ve yakın zamanda hasat edilmiş meyve sebzelere kullanılabilir. Dondurulmuş, konserve, kurutulmuş, salamura gibi ürünler için kullanılmayacaktır.

**Et:** Kesimin ardından hijyen kuralı olarak soğutulmuş et için kullanılabilir. Ancak, dondurulmuş ve işlem görmüş etler için kullanılmayacaktır.

**Balık:** Buzun üstünde soğutulmuş olarak muhafaza edilen balıkçılık ürünleri için kullanılabilir. Dondurulmuş, tütülenmiş veya marine edilmiş balıklar için kullanılmayacaktır.

**Meyve suyu:** Hiçbir bileşen içermeyen ve sıkma işlemi ile üretilmiş meyve sularına raf ömrü 24 saat olması koşulu ile ‘taze sıkılmış’ ifadesi kullanılabilir.

**Süt:** Pastörize edilen sütler için ‘pastörize taze içme sütü’ ifadesi kullanılabilir, fakat UHT ve sterilize ürünler için kullanılmayacaktır.

### **Etiketlerde bu ifadelerle dikkat**

**Katkısız:** Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince katkı maddesi kullanımına izin veriliyorsa ve taşınma prensibi ile herhangi bir bileşenden taşınmış bir gıda katkı maddesi yoksa bu ifade kullanılabilir. Fakat ‘yüzde 100 katkısız, tamamen katkısız, en katkısız, hiç katkı yoktur’ gibi ifadeler tüketiciyi yanıltıcı anlam taşıdığından kullanılmayacaktır. Örneğin, yönetmeliğe göre bal katkı maddesi kullanılmayan bir üründür, bu nedenle bal etiketinde katkısız ifadesi yer alamayacaktır.

**Renklendirici veya koruyucu içermez:** Bir veya birden fazla katkı maddesi içeren gıdalarda, belli bir katkı maddesinin sadece fonksiyonel sınıf adına atıfta bulunan ‘renklendirici veya koruyucu içermez’ ifadeleri kullanılabilir.

**Negatif ve pozitif beyanlar:** Tüm benzer gıdalar, aynı niteliklere sahip olduğu halde, üründe belirli bileşenler ve besin öğelerinin varlığı veya yokluğu özel bir durum gibi vurgulanıyorsa bu durum Türk Gıda Kodeksi’ne göre uygun olmayacaktır. Örneğin, ‘ayçiçek yağı, glikoz şurubu, palm yağı ve benzeri maddeleri içermez’ ifadeleri kullanılmayacaktır. Fakat bazı ürün gruplarına yönelik tüketicilerin hassasiyetleri dikkate alınarak negatif beyanların verilmesine izin verilecektir. Örneğin, ‘domuz yağı/eti içermez’, ‘vejetaryen ve veganlar için uygundur’ gibi açıklamalara yer verilebilecektir.

**‘Yüzde 100’ ifadesi:** Tüketici tarafından piyasada yer alan benzer gıdalarla karıştırılabilecek gıdalarda yüzde 100 ifadesi kullanılabilir. Örneğin, bileşeni kahve dışında herhangi bir madde içermeyen ürünlerin kahve karışımlarından ayırt edilebilmesi için ambalajında ‘yüzde 100 kahve’ ifadesi yer alabilecektir.

**Ev yapımı:** Endüstriyel ölçekte üretilen gıdalar için ‘ev yapımı’ ifadesi kullanılamayacaktır. Ancak ‘ev yapımı tadında’, ‘anne eli değmiş gibi’, ‘geleneksel tat’ ve benzeri ifadeler tüketici tercihinin bırakıldığından kullanılabilir.

### **Her gıda için sağlık beyanı yapılamayacak**

Gıdanın veya bileşiminde bulunan öğelerin sağlıkla ilişkisini belirten sağlık beyanları, tedavi amaçlı olmayıp vücudun normal fonksiyonlarını devam ettirmesi yönünde olması gerekmektedir.

Gıdanın etiketi, tanıtımı veya reklamında sağlık beyanı yapılabilmesi için gıda, bu maddelerden en az ikisine bir arada sahip olmalıdır:

- Gıdanın bileşiminde en fazla 100 mg/100 kcal sodyum bulunması.
- Gıdanın içerdiği enerjinin en fazla %10’u doymuş yağ asitlerinden gelmesi.
- Gıdanın içerdiği enerjinin en fazla %10’u ilave şekerden gelmesi.
- Gıdanın bileşiminde doğal olarak en az 55 mg/100 kcal kalsiyum bulunması.

### **“Doğal” etiketli ürünün dört kuralı**

Etiketinde ‘doğal’ ifadesinin yer alabilmesi için ürünlerin aşağıdaki özellikleri taşıması gerekmektedir:

- Tek bileşenden oluşan (katkı ve aroma dahil hiçbir ilave bileşen içermeyen)
- Fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemler dışında herhangi bir işleme tabi tutulmamış,
- Bitki, algler, mantar, hayvan, mikroorganizma veya mineral kaynaklı,
- Doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak bir işlem uygulanmamış gıdalar olması gerekiyor.

### **“Geleneksel” demenin şartı**

“Geleneksel” teriminin gıdanın adında kullanılabilmesi için üç şarttan birine uygun olması gerekmektedir:

- Belirli gıdalara veya gıda gruplarına yönelik olarak yayımlanan dikey gıda kodeksinde tanımlanmış olmalı.
- Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmiş olmalı.
- Geleneksel üretim, işleme yöntemi, geleneksel bileşim, geleneksel hammadde veya malzeme açısından en az 30 yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanmalı.

**TÜRK GIDA  
KODEKSİ SİSTEMİ**