

114

Mart 2015

İK V DEĞERLENDİRME NOTU

AB'DE GIDANIN ETİKETİ YENİLENDİ

Gökhan Kilit, İKV Uzmanı

İKTİSADİ KALKINMA VAKFI

www.ikv.org.tr



AB'DE GIDANIN ETİKETİ YENİLENDİ

AB'de gıda etiketlerine ilişkin mevcut kurallarda önemli değişiklikler getiren yeni Tüzük, Aralık 2014'te yürürlüğe girdi.

Genel Tespitler:

- ❖ Gıdaların etiketlenmesinden gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında pazarlayan gıda işletmecisi sorumlu tutulacak, işletmenin AB üye ülkelerinde yerleşik olmaması halinde ise, sorumluluk ithalatçıya ait olacak.
- ❖ Etiketlerdeki açıklamaların okunabilirliği ve yazı karakteri büyüklüğüne belirli şartlar getirildi.
- ❖ Paketlenmiş gıda ürünü etiketlerinde ürünün içindeki alerjenler açıkça yazılacak.
- ❖ Nisan 2015'ten itibaren taze et ürünlerinde, hayvanların yetiştirildiği ve kesildiği yerin yazılması zorunlu hale gelirken, işlenmiş ve dondurulmuş et ürünlerinde işlenme ya da dondurma ve çözme tarihleri de yer alacak.
- ❖ Nisan 2015'ten itibaren balık ürünleri için balığın hangi tarihte, nerede, hangi yöntemle avlandığı ve nerede karaya çıkarıldığı gibi bilgiler etiketlere yazılacak.
- ❖ Aralık 2016'dan itibaren enerji, yağ, doymuş yağlar, karbonhidrat, şeker, protein ve tuz gibi besleyiciliğe ilişkin bilgilerin etikette yer alacak.

AB pazarına sunulan gıdaların etiketlenmesine dair mevcut mevzuatın basitleştirilmesi, geliştirilmesi ve daha açık hale getirilmesini amaçlayan 1169/2011/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve AB Konseyi Tüzüğü, 13 Aralık 2014 tarihinde yürürlüğe girdi.

Yeni uygulamaya göre, etiketteki açıklamaların okunabilirliği ve yazı karakteri büyüklüğüne belirli şartlar getirildi. Paketlenmiş gıda ürünü etiketlerinde ürünün içindeki alerjenler açıkça yazılmaya başlanırken, uygulamalar ayrıca yemek hizmeti sunan işletmelerin menülerinde de yer buldu. 13 Aralık 2014 tarihinde uygulanmasına başlanan ürün gruplarının yanında Tüzük kapsamında, farklı ürün gruplarına ilişkin düzenlemeler de 2015 ve 2016 yılı içerisinde uygulanmaya başlanacak. Örnek olarak Nisan 2015'ten itibaren taze et ürünlerinde, hayvanların yetiştirildiği ve kesildiği yerin yazılması zorunlu hale gelirken, işlenmiş ve dondurulmuş et ürünlerinde işlenme ya da dondurma ve çözme tarihleri de yer alacak. Balık ürünleri için de balığın hangi tarihte, nerede, hangi yöntemle avlandığı ve nerede karaya çıkarıldığı gibi bilgiler etiketlere yazılacak. 13 Aralık 2016 tarihinden itibaren de enerji, yağ, doymuş yağlar, karbonhidrat, şeker, protein ve tuz gibi besleyiciliğe ilişkin bilgilerin etikette yer alması zorunlu hale gelmesi öngörülmüyor.

Tüzük çerçevesinde gıdaların etiketlenmesinden gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında pazarlayan gıda işletmecisi sorumlu tutulacak, işletmenin AB üye ülkelerinde yerleşik olmaması halinde ise, sorumluluk ithalatçıya ait olacak.

Tüketicilere beslenme bilgisi sağlanması ve gıdaların etiketlenmesine ilişkin genel ilkeleri, koşulları ve sorumlulukları düzenleyen Tüzük, gıdanın etiketlenmesine ilişkin mevcut düzenlemeleri geliştirirken aynı zamanda basitleştirmeyi ve daha anlaşılır hale getirmeyi amaçlıyor. Nihai tüketiciye ve toplu yemek hizmeti veren kuruluşlara arz edilen tüm gıdaları kapsayan ve Türkiye’den AB’ye ihraç edilecek ürünleri de doğrudan etkileyecek yeni uygulamaya ilişkin Tüzüğün hedefleri ise şu şekilde sıralanıyor:

- Sağlık, ekonomik, çevresel, sosyal ve etnik mülhazaları dikkate alarak tüketicilerin bilinçli seçim yapmalarının sağlanması;
- Gıdaların güvenilir şekilde kullanımının sağlanması ile tüketicilerin sağlığının ve çıkarlarının korunması;
- Kaliteli üretimin teşvik edilmesi;
- Üreticilerin meşru menfaatlerinin korunması;
- Yasal olarak üretilen ve pazarlanan gıdanın AB içerisinde serbest dolaşımının temini.

Tüzükte Öne Çıkan Başlıca Konular

Tüketicilere gıda bilgisi sağlanmasına ilişkin 1169/2011/EC sayılı AP ve AB Konseyi Tüzüğü aşağıdaki başlıklar altında ele alınıyor.¹

– Beslenme bilgisi gereklilikleri ve gıda işletmeleri sorumlulukları

a) Beslenme bilgisi;

- Doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olmalı;
- Gıdanın niteliği, doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, menşe ülkesi, dayanıklılığı, imalat veya üretim yöntemi gibi hususlarda yanıltıcı olmamalı;
- Gıdanın sahip olmadığı etkileri ve özellikleri varmış gibi göstermemeli;
- Tüm benzer gıdalar aynı niteliklere sahip olduğu halde belli bir gıdanın özel niteliklere sahip olduğunu ileri sürmemeli ve belirli bileşenler ve besin öğelerinin varlığını veya yokluğunu özel olarak vurgulamamalı;
- 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 bileşenin varlığını ima etmemeli.

b) Beslenme bilgisinde, doğal mineral sular ve özel beslenme amaçlı gıdalar ile ilgili AB mevzuatında yer verilenler dışında, hastalıkların önlenmesi, tedavisi veya iyileştirilmesi özelliğine sahip olduğunu bildiren veya böyle özelliklere atıfta bulunan ifadeler yer verilmemeli.

¹ “Tüketicilere Gıda Bilgisi Sağlanmasına İlişkin 1169/2011/EC Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü Hakkında Bilgi Notu”, AB Genel Müdürlüğü, Ekonomi Bakanlığı

- c) Söz konusu Tüzük uyarınca gıdaların etiketlenmesinden gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında pazarlayan gıda işletmecisi sorumlu tutulmakla birlikte, işletmenin AB üye ülkelerinde yerleşik olmaması halinde sorumluluk ithalatçıya aittir.

– **Zorunlu beslenme bilgisi**

Gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjen veya intoleransa sebep olan bileşenler, bazı bileşenlerin miktarı, gıdanın net miktarı, minimum dayanıklılık veya tavsiye edilen tüketim tarihi, özel muhafaza koşulları ve kullanım şartları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi (AB’de üretilmemiş ise ithalatçının adı, ticari unvanı ve adresi), menşe ülkesi, kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse gıdanın kullanım talimatı, hacmen yüzde 1,2’den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol miktarı ve beslenme beyanı zorunlu hale gelmiş durumda.

– **Belirli çeşit ve kategoride yer alan gıdaların ilave beslenme bilgileri**

Belirli gazlar ile ambalajlanan gıdalar, tatlandırıcı içeren gıdalar, glisirizik asit ve glisirizik asitin amonyum tuzunu içeren gıdalar, yüksek miktarda kafein içeren gıdalar, bitkisel sterol, bitkisel sterol esteri, bitkisel stanol ve bitkisel stanol esteri ilave edilmiş gıdalara ilişkin zorunlu bilgilere ilave olarak Tüzüğün ekinde bazı ilave zorunlu beslenme bilgisi gereklilikleri yer alıyor.

– **Beslenme beyanı**

Gıda ürünü; enerji değeri, yağ miktarı, doymuş yağ, karbonhidrat, şeker, protein ve tuza ilişkin bilgileri içermelidir. Tüzükte beslenme beyanının sunumu, kalori değerinin hesaplanması ve bildirim şekline ilişkin hususlar düzenleniyor ve beslenme beyanına ilişkin hususlara uyum için bir geçiş dönemi sağlanıyor.

– **İhtiyari beslenme bilgisi**

Gıdalarda alerjen veya intoleransa yol açabilecek ürün ve maddelerin muhtemel ve istemsiz olarak mevcut olabileceğine; gıda ürününün vejetaryenler için uygun olup olmadığına ve günlük referans alım miktarlarına ilişkin ihtiyari bilgilere dair düzenlemelere yer veriliyor.

– **Diğer hususlar**

Tüzükte ayrıca bazı zorunlu gerekliliklerin ihmal edilebilmesine dair istisnalar, zorunlu etiket bilgilerinin kullanılabilirliği ve yerleşimi; bildirim şekli; dil gereklilikleri, gıdaların etiketinde bulunması gereken zorunlu bilgilere ilişkin ayrıntılı hükümler yer alıyor.

Sonuç

Gıdaların etiketlenmesine ilişkin kurallar, tüketicilerin gıdaların içerikleri ve bileşimlerine ilişkin bilgi edinmeleri için uygulamaya konmuş durumda. Etiket, tüketicilerin gıda maddelerini satın alırken bilinçli tercih yapmasını sağlamaktadır. Bazı

gıdaların, temel gerekliliklere ek olarak özel şartları da sağlaması gerekebilir. Böyle durumlarda mevzuat da özel kurallar belirlenerek oluşturulur.

Gıda etiketlemesinin amacı, tüketicuyu bilgilendirmek ve korumak olarak özetlenebilir. Etiketlemenin bir diğer amacı ise AB üye ülkelerindeki etiketleme gerekliliklerini uyumlaştırmak olarak öne çıkıyor. Etiket, satın alma sırasında söz konusu bilgilerin tüketicie anlaşılır ve pratik bir biçimde gıdanın üzerinde verilmesini sağlayan, ambalaj üzerinde yer alan ve ürünü tanımlayan, değişik biçimlerde basılabilen bilgi olarak tanımlanır. Bilindiği üzere, etikette yer verilen ürünün içindekiler, fiyatı, üretim ve son kullanma tarihi, menşei gibi bilgiler, tüketicilerin sağlıklı ve uygun besin seçimlerini yapabilmesi açısından, büyük önem taşımakta.

AB'nin, etiketler üzerinde yer alan bilgilerde değişikliğe giderek konuyu düzenleyen yeni yasalar çıkardığı, tüketicilerin de sağlıklı beslenme ve tüketici hakları konusundaki bilinç artışı eğilimlerine bağlı olarak bu bilgilere eskiden olduğundan daha fazla önem verdiği görülüyor. Sonuç olarak, etiketlerin, tüketici, üretici ve kanun koyucular açısından öneminin gittikçe arttığı söylenebilir. AB üyelik sürecinde gerek işletmelerimizin AB mevzuatına uyum sürecini, gerek AB'ye gerçekleştirdiğimiz gıda ürünleri ihracatını göz önünde bulundurduğumuzda, yaşanan gelişmelerin yakından takip edilmesi iş dünyamız açısından önem taşıyor.