

1.3.2 Alerjenlerin Etiketlenmesi Mevzuatı

2000/13/AT sayılı Direktifte değişiklik yapan 10 Kasım 2003 tarihli ve 2003/89/AT sayılı Direktif, alerjen listesinde bulunan bütün maddelerin bileşen olarak etiketlenmesi zorunluluğunu ortaya koymuştur.²¹

Bu Direktifle belirtilen etiketleme kuralları, özellikle, gıda alerjisi olan veya başka nedenlerle bazı bileşenleri tüketmek istemeyen kişileri bilgilendirmeyi amaçlamıştır.

AB Alerjen Listesi²², Gıda Etiketleme Direktifinin Ek IIIa'sında belirtilmiştir.

Çizelge 1.2 Alerjenler Tablosu²³

Direktif 2000/13/AT, Ek IIIa'da belirtilen Alerjenler	2000/13/AT sayılı Direktifin Ek IIIa'sında belirtilen içindekiler listesinin şartlı olarak²⁴ dışında kalan, 2005/26/AT sayılı Direktifte belirtilen ürünlerin listesi
1. Gluten içeren tahıl çeşitleri (buğday, çavdar, arpa, yulaf,	<ul style="list-style-type: none">• Dekstroz içeren buğday temelli glükoz şurupları

20.08.2008

²¹ Access Guide, EU Legislation: Food Labelling, including nutrition and allergens labelling
Web adresi: <http://www.cbi.eu/marketinfo/cbi/?action=showDetails&id=1103> 03.2008

²² EU Allergen Hit List

²³ Access Guide, EU Legislation: Food Labelling, including nutrition and allergens labelling
Web adresi: <http://www.cbi.eu/marketinfo/cbi/?action=showDetails&id=1103> 03.2008

²⁴ provisionally

kılçıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Buğday temelli maltodekstrinler • Arpa temelli glukoz şurupları • İçecekler için öz olarak kullanılan tahıllar.
2. Kabuklular ve ürünleri	
3. Yumurtalar ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Şarapta kullanılan lizozom (yumurtadan üretilen) • Şarapta ve sirkede inceltici etkide kullanılan albümin (yumurtadan üretilen)
4. Balık ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Vitaminler ve tatlandırıcılarda kaplama olarak kullanılan balık jelâtini • Birada, sirkede veya şarapta inceltici etkide kullanılan balık jelâtini veya Isinglass
5. Yerfıstığı ve ürünleri	
6. Soya fasulyeleri ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Tamamen rafine edilen soya yağı ve katı yağ • Soya fasulyesinden üretilen doğal karışık tokoferoller²⁵ (E306), doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetatı²⁶, doğal D-alfa tokoferol sukinat²⁷ • Soya fasülyesinden üretilen

²⁵ tocopherols

²⁶ acetate

²⁷ succinate

	<p>bitkisel yağlardan çıkarılan fitosteroller²⁸ ve fitosterol esterleri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soya fasülyesinden üretilen bitkisel yağ sterollerinden elde edilen bitki stanol esterleri
7. Süt ve süt ürünleri (Laktoz dâhil olmak üzere)	<ul style="list-style-type: none"> • İçecekler için üretilen özlerde kullanılan peynir altı suyu • Laktitol²⁹ • Sirke ve şaraplarda inceltici etkide kullanılan süt (kazein) ürünleri
8. Sert kabuklu yemişler ³⁰ ör: Badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), Ceviz (<i>Juglans regia</i>), Cashew fıncığı-Kaju (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekan fıncığı (<i>Carya illinoensis</i>), Brezilya fıncığı (<i>Bertholletia excelsa</i>), Antep fıncığı (<i>Pistacia vera</i>), Makadamyacı fıncığı ve Queensland fıncığı (<i>Macadamia ternifolia</i>) ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • İçecekler için öz olarak kullanılan sert kabuklu yemişler • İçeceklerde tatlandırıcı olarak kullanılan sert kabuklu yemişler (bademler, cevizler)
9. Kereviz ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Kereviz yaprağı ve tohum yağı • Kereviz tohumundan elde edilen oleoresin
10. Hardal ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> • Hardal tohumu yağı • Hardal tohumundan elde edilen oleoresin

²⁸ phytosterols

²⁹ lactitol

³⁰ nuts

11. Susam tohumları ve bunların ürünleri	
12. Kükürt dioksit ve sülfidler, (SO ₂ cinsinden en çok 10 mg/kg veya 10 mg/L)	

Düne kadar nihai gıda ürününün % 25'inden azını oluşturan bileşik bileşenlerin bileşenlerinin etikette yer almasının zorunlu olmadığı anlamına gelen “%25 kuralı” uygulanmaktayken; bu yeni kurallar, % 25 kuralını kaldırmış ve gıdadaki tüm bileşenlerin etikette yer alması şartını getirmiştir. Yeni Direktif, alerji veya toleranssızlığa neden olabilecek bileşenlerin listesini de vermektedir.

Yeni yönerge kapsamında; gluten içeren hububat, kabuklu hayvansal gıdalar, yumurta, balık, fıstık, soya fasulyesi, süt ve süt ürünleri, fındık ve fındık ürünleri, en az 10mg/kg. konsantrasyon oranına sahip susam tohumu ve sülfid, kereviz ve hardal gibi tüm potansiyel alerjik malzemelerin etikette belirtilmesi gerekmektedir.

Alkollü içeceklerin etiketlerinde de alerjenlerin belirtilmesi zorunlu hale gelmiştir. Bu yeni hükümler, 25 Kasım 2005'ten itibaren tam olarak uygulanmaya başlanmıştır.

2000/13/AT sayılı Direktifin Ek III a 'sında listelenen bileşenlerin gösterimine ilişkin bazı soruları açıklığa kavuşturmak amacıyla, Komisyon servisleri ve Üye Devlet temsilcileri tarafından “2003/89/AT sayılı Direktif”le değiştirilen “2000/13/AT sayılı Direktif”in 6. Maddesinin 10. Paragrafına İlişkin Kılavuz” gayri resmi olarak hazırlanmıştır. Bu kılavuz, Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığı Komitesi³¹ tarafından 23 Haziran 2005 tarihinde onaylanmıştır. Ancak; alerjenlerden türetilen bazı bileşenlerin veya maddelerin, alerji rahatsızlığı olan kişilerde risk oluşturmayabileceğini de dikkate alarak, Direktif, bir geçiş dönemi süresince, sanayinin bilimsel gerekçe sunarak bu bileşen veya maddeler için geçici bir etiketleme muafiyeti almasını sağlayacak bir prosedür oluşturmuştur.

³¹ Standing Committee on the Food Chain and Animal Health (SCFAH)

”2003/89/AT Sayılı Direktifle Değiştirilen “2000/13/AT Sayılı Direktif”in Yeni 11. Paragrafının Gerekletirdiği Bildirimlerin İçeriğine İlişkin Kılavuz”³², Komisyon’un servisleri tarafından bu prosedürün uygulanması için hazırlanmıştır. “2000/13/AT sayılı Direktifin Ek III a’sından geçici olarak muaf olan bileşenleri veya maddelerin listesini oluşturan 21 Mart 2005 tarihli ve 2005/26/AT sayılı Komisyon Direktifi” EFSA görüşünü takiben Komisyon tarafından kabul edilmiştir.

Bu Direktifin amacı, tüketicileri özellikle gıda alerjisi veya hoşgörüsüzlüğü olan tüketicileri daha çarpıcı bir etiketle ürünün bileşimi hakkında bilgilendirmektir.

Şekil 1.4 Avrupa Birliğinde Alerjen Etiketlemesi Örnekleri³³

INGREDIENTS
Beans (49%), Tomatoes (27%), Water, Sugar, Glucose Syrup, Salt, Modified Cornflour, Spirit Vinegar, Spice Extracts, Herb Extract

- Ingredients: milk chocolate (milk, sugar, cocoa mass, cocoa butter, vegetable fat, emulsifiers: E442 and E476, flavourings), caramel (40%) (glucose syrup, hydrogenated vegetable oil, sugar, dried whey protein concentrate, salt, emulsifier: E471, flavourings). MAY CONTAIN NUT TRACES.
Milk Chocolate: Milk Solids 14% Minimum.

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, VEGETABLE AND HYDROGENATED VEGETABLE OIL, SUGAR, WHEAT GERM (5%), GLUCOSE SYRUP, OATMEAL, RAISING AGENTS (AMMONIUM BICARBONATE, SODIUM BICARBONATE), SALT, WHEY POWDER, FLAVOURING.
CONTAINS: WHEAT, MILK. PRODUCED ON A LINE HANDLING SOYA AND IN A FACTORY HANDLING ALMOND, EGG, HAZELNUT BUT ON A DIFFERENT LINE.
SUITABLE FOR VEGETARIANS.

INGREDIENTS
Wheat flour, partially hydrogenated vegetable margarine, skimmed milk powder, salt, yeast, malt flour, chilli (0.5%), sugar
Partially hydrogenated vegetable margarine contains partially hydrogenated vegetable oil, water, emulsifier mono- and diglycerides of fatty acids, citric acid
Skimmed milk powder contains skimmed milk, coconut oil, emulsifier mono- and diglycerides of fatty acids
ALLERGEN INFORMATION
- Contains gluten, milk, soya and wheat
May contain traces of nuts and sesame seeds

Ingredients: sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, lactose, emulsifier: soya lecithin, malt extract powder, vanillin. May contain traces of peanuts, hazelnuts and almonds.
Cocoa solids: 30% min.
Milk solids: 20% min.

es_6_10.pdf
ere are we going with Food Allergen

Direktif, % 25 kuralını (son ürünün % 25'inden azını oluşturan bileşik içeriklerdeki maddelerin tek tek etikette belirtilmesi zorunlu değildir.) ortadan kaldırarak, gıda maddelerinin etiketlerinde belirtilmesi zorunlu olan alerjenlerin, alkollü içecekler de dâhil olmak üzere, bir listesini vermektedir. Direktifin ekinde, belirli bileşenler için kategori ismini kullanma olasılığını ortadan kaldıran yeni bir ek sunulmaktadır. Bu listenin güncel tutulması için Komisyon, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nden (EFSA) tavsiyeler almaktadır.

Direktif, şu konularda esneklik sunmaktadır:

- İçindekileri listelerken, küçük miktarlardaki bileşenleri (bitmiş ürünün %5'inden az miktarda) kesinlikle ağırlık olarak azalan halde sıralamama olasılığı;
- Bir gıda maddesinin (basit veya bileşik bir içerik olarak) hazırlanmasında defalarca kullanılan bir bileşenin etikette tekrar edilmemesi olasılığı.

Gıda maddelerindeki bileşenler hassas bünyelerde olumsuz etki yaratabilecekleri için, Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü (DG-SANCO) bu bileşenlerin “içindekiler” olarak zorunlu listelenmesine yönelik kılavuzlar yayınlamıştır. (Ek IIIa'da belirtilmiş, 2003/89/AT sayılı Direktif ile tanıtılmış ve 2006/142/AT sayılı Direktif ile değişikliğe uğratılmıştır.)³⁴

1.4 Et İçeren Gıdaların Etiketlenmesi

1.4.1 2001/101/AT Sayılı Direktif

Bu direktif, içinde bileşen olarak et bulunan gıdaların etiketlerinde “et” sınıf ismini kullanma koşullarını ortaya koyar. Bu tür gıdaların et miktarını saptamak için uyumlu bir yöntem ortaya koymak adına, “et” sınıf ismiyle belirtilen ürünlerin en yüksek yağ ve bağ dokusu miktarını kurallara bağlar.

³⁴ SCADPlus, 2008. Web adresi : <http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/l21090.htm>, 10.08.2008