

**Vejetaryenler veya veganlar için uygun gıdalar - Gıda bileşenleri -
Etiketleme için tanım ve teknik kriterler**

Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling

Kaynak:

İş Program Numarası:

Doküman Tipi: Belgelendirme Kriteri

Mütalaa Değerlendirmesi



**TÜRK
STANDARLARI
ENSTİTÜSÜ**

Belgelendirme Kriteri

TSE K 2020135966

yerine

**Vejetaryenler veya veganlar için uygun gıdalar -
Gıda bileşenleri - Etiketleme için tanım ve teknik
kriterler**

Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians
or vegans and for labelling



TELİF HAKKI KORUMALI DOKÜMAN

© TSE 2020

Tüm hakları saklıdır. Aksi belirtilmedikçe bu yayının herhangi bir bölümü veya tamamı, TSE'nin yazılı izni olmaksızın fotokopi ve mikrofilm dâhil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılamaz ya da kopyalanamaz.

TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı

Necatibey Caddesi No: 112
06100 Bakanlıklar * ANKARA

Tel: + 90312416 68 30

Faks: + 90 312416 64 39

E-posta: dokumansatis@tse.org.tr

Web: www.tse.org.tr

Önsöz

Bu belgelendirme kriteri; Gıda, Tarım ve Halvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK-15Gıda ve Tarım Teknik Komitesi tarafından .hazırlanmış ve TSE Genel Sekreterliği'nintarihli onayı ile yayımlanmasına karar verilmiştir.

Bu kriterde kullanılan bazı kelime veya ifadeler patent haklarına konu olabilir. Böyle bir patent hakkının belirlenmesi durumunda TSE sorumlu tutulamaz.

İçindekiler

	Sayfa
1 Kapsam.....	1
2 Terimler ve tarifler	1
2.1 Terimler.....	1
3 Vegetaryenler ve veganlar için uygun gıdalar ve gıda bileşenleri için teknik kriterler	2
3.1 Genel	2
3.2 Vegeteryan	2
3.3 Ovo-lakte-vegeteryanlar için uygun gıdalar ve gıda bileşenleri	2
3.4 Ovo-vegetaryenler için uygun gıdalar ve gıda bileşenleri	2
3.5 Lakto-vegetaryenler için uygun gıdalar ve gıda bileşenleri.....	3
3.6 Veganlar için uygun gıdalar ve gıda maddeleri	3
4 Kurallar	3
5 Piyasaya arz	3
5.1 Etiketleme ve talepler	3
5.2 Ambalajlama.....	3
5.3 İşaretleme	3
6 Çeşitli hükümler	4

1 Kapsam

Bu kriter, vejetaryenler (ovo-lacto -, ovo - ve lacto-vejetaryenler dahil) veya veganlar için uygun gıda ve gıda bileşenleri, gıda etiketleme ve beyanları için yerine getirilmesi gereken teknik şartları ve numuneler üzerinde deney ve muayeneleri yapılacağını belirtmektedir.

Bu kriter kozmetik, hayvan refahı ve ambalaj malzeme özelliklerini kapsamaz.

2 Terimler ve tarifler

Bu kriterin amaçları bakımından, aşağıda verilen terimler, tanımlar ve simgeler uygulanır.

2.1 Terimler

2.1.1

hayvan

Kingdom Animalia nın taksonomik sınıflandırmasında yer alan organik madde ile beslenen, tipik olarak uzmanlaşmış duyu organlarına ve sinir sistemine sahip olan ve uyaranlara cevap verebilen tüm omurgalılar ve tüm çok hücreli omurgasızları kapsar

2.1.2

taşıyıcı

taşıyıcı, çözücüler dahil olmak üzere, gıda katkı maddelerini ve aromaları çözmek, seyreltmek veya bunların dağılımını sağlamak için kullanılan ya da herhangi bir teknolojik etki göstermeden gıda katkı maddeleri ve aromaları fiziksel yollarla modifiye ederek, bu maddelerin teknolojik fonksiyonlarını değiştirmeden, uygulama ve kullanımını kolaylaştıran maddeleri içerir

2.1.3

beyan

bir gıdanın kökeni, besleme özellikleri, doğası, üretimi, işlenmesi, bileşimi veya diğer nitelikleri gibi sahip olduğu özelliklerinin ifadesi

2.1.4

gıda

işlenmiş, yarı işlenmiş veya çiğ olarak insani tüketime uygun olan içecekler, sakız ve gıda üretiminde, hazırlanmasında veya işlenmesinde kullanılan ancak kozmetik veya tütün veya sadece ilaç olarak kullanılan bileşen içermeyen maddeleri

2.1.5

gıda katkı maddesi

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 maddeleri

2.1.6

bileşen

bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri de dâhil herhangi bir madde veya ürünü ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşeni

2.1.7 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 unsurlar

2.1.8 etiketleme

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 işaretler

2.1.9 işlem yardımcıları

tek başına gıda olarak tüketilmeyen, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan, son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeler

3 Vejetaryenler ve veganlar için uygun gıdalar ve gıda bileşenleri için teknik kriterler

3.1 Genel

Aşağıdaki teknik kriterleri sağlayan gıdalar ve gıda bileşenlerinin, vejetaryenler (ovo-lakto-, ovo- ve lakto-vejetaryenler dahil) veya veganlar için uygun olduğu kabul edilecektir.

3.2 Vejeteryan

Vejeteryanlık, bitkisel kaynaklı besinlerin ağırlıklı olarak tüketildiği, hayvansal kökenli gıda maddelerinin sınırlı miktarda veya hiç tüketilmediği bir beslenme biçimidir.

3.3 Ovo-lakte-vejeteryanlar için uygun gıdalar ve gıda bileşenleri

Süt veya kolostrum

- Yumurta veya yumurtacı tavuklardan elde edilen yumurta ürünleri
- Bal veya arı ürünleri (balmumu, propolis)
- Yünü için yetiştirilen koyunlardan elde edilen Lanolin-yün yağı-Lanolin içeren yün yağı

veya bunların bileşenleri veya türevleri dışında, hayvansal kökenli olmayan gıdalar ve gıda bileşenleri (katkı maddeleri, aroma maddeleri, enzimler ve taşıyıcılar) ve üretiminde ve işlenmesinde hayvansal kökenli katkı maddesi, aroma maddeleri, enzim ve taşıyıcı içermeyen gıdaların tüketildiği bir beslenme biçimidir.

3.4 Ovo-vejetaryenler için uygun gıdalar ve gıda bileşenleri

Ovo vejetaryen tip/ Ovo tip vejetaryen

- Yumurta veya yumurtacı tavuklardan elde edilen yumurta ürünleri
- Bal veya arı ürünleri (balmumu, propolis)
- Yünü için yetiştirilen koyunlardan elde edilen Lanolin- yün yağı -Lanolin içeren yün yağı,

Hayvansal kökenli olmayan gıdalar ve gıda bileşenleri (katkı maddeleri, aroma maddeleri, enzimler ve taşıyıcılar) ve üretiminde ve işlenmesinde hayvansal kökenli katkı maddesi, aroma maddeleri, enzim ve taşıyıcı içermeyen işlem yardımcıları gibi gıdaların tüketildiği bir beslenme biçimidir

3.5 Lakto-vejetaryenler için uygun gıdalar ve gıda bileşenleri

Lakto vejetaryen tip/ Lakto tip vejetaryen

- Süt, süt ürünleri ve kolostrum,
- Bal veya arı ürünleri (balmumu, propolis)
- Yünü için yetiştirilen koyunlardan elde edilen Lanolin- yün yağı -Lanolin içeren yün yağı,

Hayvansal kökenli olmayan gıdalar ve gıda bileşenleri (katkı maddeleri, aroma maddeleri, enzimler ve taşıyıcılar) ve üretiminde ve işlenmesinde hayvansal kökenli katkı maddesi, aroma maddeleri, enzim ve taşıyıcı içermeyen işlem yardımcıları gibi gıdaların tüketildiği bir beslenme biçimidir

3.6 Veganlar için uygun gıdalar ve gıda maddeleri

Üretiminde ve işlenmesinde hayvansal kökenli katkı maddesi, aroma maddeleri, enzim ve taşıyıcı içermeyen işlem yardımcıları gibi gıdaların ve gıda bileşenlerinin tüketildiği bir beslenme biçimidir.

4 Kurallar

4.1 Vejetaryen olmayan maddelerin istenmeyen varlığından kaçınmak için tüm üretim, işleme ve dağıtım aşamaları, İyi Üretim uygulamalarına (GMP) uygun olmalıdır.

4.2 Farklı bileşenlerden oluşan gıda maddesi kullanılması durumunda, her bir bileşen,vejetaryenler için uygun olacak şekilde bu kriterin şartlarını karşılamalıdır.

4.3 Aynı üretim hattının ovo/lakto/ovo-lakto/vegan gibi farklı tip ürünler için kullanılması durumunda ürün geçişlerinde paketleme sırasında tesisler ve ekipmanda temizleme işlemlerinin etkinliğinin doğrulanması için yöntemler mevcut olmalıdır.

5 Piyasaya arz

5.1 Etiketleme ve talepler

İyi Üretim Uygulamalarına (GMP) uygun önlemler alınması şartıyla, vejetaryen veya vegan olmayan bileşenlerin istenmeyen varlığı, bir ürünü vejetaryen veya vegan olarak etiketlemek için bir engel teşkil etmemektedir.

Vejetaryenvevegan olmayan bileşenlere uygulanabilen çapraz kontaminasyon nedeniyle alerjen bildirimi, vejetaryen veya vegan iddiasını kullanmak için bir engel değildir.

Vejetaryen veya vegan veya benzer bir anlama sahip başka bir kelime, hayvansal kökenli karşılaştırılabilir ürünlerden ayırt etmek için ürünün ticari adıyla aynı görüş alanında belirtilecektir.

5.2 Ambalajlama

Ürünler; mamulün güvenilirliğini, kalitesini koruyacak,amaca uygun malzemelerden yapılmış ambalajlarda piyasaya arz edilir.

5.3 İşaretleme

Ambalaj üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır:

- Firmanın ticarî ünvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası,
- Bu kriterin işaret ve numarası (TSE K...),
- Ürünün adı (ürünün adının yanına ""Vejetaryenler / Veganlar için uygundur" " terimi ve tipi),
- İmalât tarihi (ay ve yıl olarak),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,

- Net miktarı (en az g veya kg olarak),
- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü (gün, ay ve yıl olarak),
- Raf ömrünün geçerli olduğu muhafaza koşulları,
- Ürün içerisindeki, sonradan ilâve edilmiş vitaminler ve mineraller hariç, bileşenlerin tam listesi miktarlarına göre çoktan aza doğru oluşturulmuş bir sıra ile,
- İlâve edilen vitamin ve mineraller sırasıyla vitaminler ve mineraller olarak ayrı gruplar şeklinde (bunlar için miktara göre sıralama yapılmasına gerek yoktur),

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dille de yazılabilir.

6 Çeşitli hükümler

Mamul bu standardda verilen kurallar haricinde varsa, ülkede hâlihazırda yürürlükte olan diğer ilgili mevzuatla uyumlu olmalıdır.