

Gıda Güvenliği Gündemi



Haftalık Gıda Güvenliği Gündemi



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association



February 4, 2025

Sayı: 64

Tarih: 04.02.2025

Hazırlayan: Gıda Güvenliği Derneği

Ülkemizden ve Dünyadan Haberler

♦ Bu hafta (22-29.01.2025) RASFF tarafından bildirilen Türkiye orijinli 12 bildirim bulunmaktadır. Domateste pestisit kalıntısı, fırınlanmış ürünlerde yüksek miktarda 3-MCPD, organik kuru incirde aflatoksin ve okratoksin, kakulede etilen oksit, kuru üzümde limit üstünde Pyriproxyfen ve DINOCA, narda pestisit kalıntıları bademde hydrocyanic asit ve cyanogenic, fıstıkta aflatoksin, atıştırmalık üründe 3-MCPD, glycidol ve kullanımı yasal olmayan renklendirici E 110 - Sunset Yellow, taze mandalinada Propiconazole ve chlorpyrifos-methyl tespit edilmiştir.

♦ Avrupa Komisyonu & JRC, 2024 Kasım-Aralık Gıda Sahtekârlığı Raporunu Yayımladı. Avrupa Komisyonu ve Ortak Araştırma Merkezi (JRC) tarafından yayımlanan bu rapor, gıda sahtekârlığıyla ilgili medya taramalarından elde edilen olayları içeren bir liste niteliğindedir.

202411-12.pdf

November-December 2024 – JRC Food Fraud Monthly Report 1/12 3 Monthly Summary of Articles on Food Fraud and Adulteration November-December...

knowledge4policy.ec.europa.eu

- ♦ Health Canada, "şekersiz" besin içerik beyanına ilişkin düzenlemeleri güncellemeyi planladığını duyurdu. Önerilen değişiklikler, "Beslenme Etiketlemesi — İzin Verilen Besin İçerik Beyanları ve İddiaları Tablosu"nda yayımlandığı gün yürürlüğe girecek olup, yeni bir düzenleyici gereklilik getirmedigi için geçiş sürecine ihtiyaç duyulmamaktadır.

Proposal to modify the Table of Permitted Nutrient Content Statements and Claims (free of sugars)

The document Nutrition Labelling - Table of Permitted Nutrient Content Statements and Claims (henceforth referred to as the "Table") sets out the conditions for making nutrient content statements and claims that are permitted on foods for sale in...

canada.ca

- ♦ Avrupa Komisyonu, 21 Ocak 2025 tarihinde yayımlanan (AB) 2025/97 sayılı Uygulama Tüzüğü ile izomalto-oligosakkarit adlı yeni gıdanın kullanım koşulları ve spesifikasyonlarında değişiklikler yapmıştır. Bu düzenleme, izomalto-oligosakkarit üreticisinin sunduğu bilimsel çalışmalar ve verilerin, AB Tüzüğü 2015/2283'ün 27(1) maddesi uyarınca, 5 yıl süreyle yalnızca başvuru sahibi tarafından kullanılmasını öngörmektedir. Ancak, bu durum, diğer başvuru sahiplerinin yasal olarak elde edilmiş bilgilerle aynı yeni gıdayı piyasaya sürmek için yetkilendirme talep etmelerine engel teşkil etmemektedir.

Eur
Lex

Choose the experimental features you want to try

Commission Implementing Regulation (EU) 2025/97 of 21 January 2025 amending Implementing Regulation (EU) 2017/2470 as regards the condition...
eur-lex.europa.eu

- ♦ Avrupa Birliği, Ambalaj ve Ambalaj Atıkları Yönetmeliği'ni yayımlayarak, ambalajların çevresel sürdürülebilirliği ve etiketlenmesine ilişkin tüm yaşam döngüsünü kapsayan gereklilikleri belirlemiştir. Bu yönetmelik, piyasaya sürülen ambalajların geri dönüştürülebilir olmasını, gereksiz ambalaj kullanımının azaltılmasını ve ambalaj atıklarının toplanması, yeniden kullanımı ve geri dönüşümüne yönelik önlemleri içermektedir. Ayrıca, üreticilerin genişletilmiş sorumluluğu ve ambalaj atıklarının önlenmesine yönelik tedbirler de yönetmelikte yer almaktadır.

Eur
Lex

Choose the experimental features you want to try

Commission Implementing Regulation (EU) 2025/89 of 20 January 2025 authorising the placing on the market of UV-treated powder of whole Tenebrio...
eur-lex.europa.eu

- ♦ Avrupa Komisyonu, 20 Ocak 2025 tarihinde yayımlanan (AB) 2025/89 sayılı Uygulama Tüzüğü ile ultraviyole (UV) ışınlarıyla muamele edilmiş bütün un kurdu (Tenebrio molitor) larvalarının tozunun yeni gıda olarak piyasaya sürülmesine izin verdi.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), 28 Mart 2023 tarihinde yayımladığı bilimsel görüşünde, UV ile muamele edilmiş un kurdu tozunun önerilen kullanım koşulları ve seviyelerinde güvenli olduğunu belirtti. Bu değerlendirme, söz konusu tozun ekmek ve rulolar, kekler, makarna bazlı ürünler, işlenmiş patates ürünleri, peynir ve peynir ürünleri ile meyve ve sebze püreleri gibi gıdalarda kullanımını kapsamaktadır.

Bu yetkilendirme, başvuru sahibinin sunduğu bilimsel çalışmalar ve verilerin, **AB Tüzüğü 2015/2283**'ün 27(1) maddesi uyarınca, 5 yıl süreyle yalnızca başvuru sahibi tarafından kullanılmasını öngörmektedir. Ancak, bu durum, diğer başvuru sahiplerinin yasal olarak elde edilmiş bilgilerle aynı yeni gıdayı piyasaya sürmek için yetkilendirme talep etmelerine engel teşkil etmemektedir.

Bu gelişme, Avrupa Birliği'nin yenilikçi gıda bileşenlerine yönelik düzenleyici çerçevesinin bir parçası olarak dikkat çekmektedir.



Choose the experimental features you want to try

Commission Implementing Regulation (EU) 2025/89 of 20 January 2025 authorising the placing on the market of UV-treated powder of whole Tenebrio...

eur-lex.europa.eu

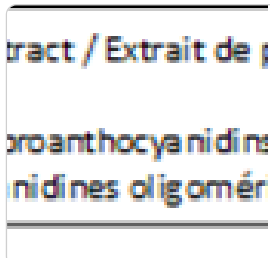
- ♦ Avrupa Birliği'nde (AB) gıdaların menşei etiketlenmesi, tüketicilerin artan şeffaflık talepleri doğrultusunda önemli bir konu haline gelmiştir. AB mevzuatı, taze meyve ve sebzeler, balıkçılık ürünleri, bal, zeytinyağı, yumurta, sığır eti ve sığır eti ürünleri, domuz, koyun, keçi ve kümes hayvanlarının işlenmemiş etleri gibi belirli gıda ürünleri için menşei ülkesinin belirtilmesini zorunlu kılmaktadır. Ayrıca, bir gıdanın birincil bileşeninin menşei, ürünün genel menşeinden farklıysa, bu durumun da etiketlerde belirtilmesi gerekmektedir. AB'nin "çiftlikten çatala" stratejisi kapsamında, zorunlu menşei belirtiminin daha fazla gıda kategorisini kapsayacak şekilde genişletilmesi planlanmış olsa da, bu konuda henüz somut bir teklif sunulmamıştır.

Food origin labelling: Developments and issues

Although origin labelling for food cannot be directly linked to a product's intrinsic quality, consumers are increasingly interested in local food systems and in short supply chains. While the easiest way to convey origin information is through...

policycommons.net

- ♦ Ukrayna Sağlık Bakanlığı, içme suyunun doğal mineralli su olarak sınıflandırılmasına ilişkin bir karar taslağı yayımladı. Bu taslak, içme suyunun doğal mineralli su olarak sınıflandırılması için gereklilikleri belirlemeyi ve Ukrayna mevzuatını Avrupa Birliği yasalarıyla uyumlu hale getirmeyi amaçlamaktadır.
- ♦ Kanada Sağlık Bakanlığı (Health Canada), üzüm çekirdeği ekstraktının (oligomerik proantosiyanidinler) takviye edilmiş gıdalarda kullanılmasını onayladı. Yapılan güvenlik değerlendirmesi, kimya, beslenme, toksikoloji ve alerjenite ile ilgili bilgilerin, üzüm çekirdeği ekstraktının takviye edilmiş gıdalarda bileşen olarak kullanımının güvenli olduğunu desteklediğini belirledi. Bu ekstrakt, Vitis vinifera L. türüne ait üzüm çekirdeklerinden elde edilmekte ve oligomerik proantosiyanidin içeriğine göre standardize edilmektedir. Mevcut toksikolojik ve klinik kanıtlar, sağlıklı yetişkinler için günde 100 mg oligomerik proantosiyanidine eşdeğer miktarda üzüm çekirdeği ekstraktının tüketiminin güvenli olduğunu göstermektedir.



Modification to the List of permitted supplemental ingredien...

Health Canada's Food and Nutrition Directorate completed a safety assessment of grape seed extract. The assessment concluded that information related...

canada.ca

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/legislation-guidelines/acts-regulations/notices-proposal-notices-modification/modification-list-permitted-supplemental-ingredients-enable-use-grape-seed-extract.html>

◆ Peru Sağlık Bakanlığı (MINSA), ABD Gıda ve İlaç Dairesi'nin (FDA) **Kırmızı Boya No. 3**'ün gıdalarda kullanımını yasaklama kararının ardından, bu renklendiriciyi içeren yiyecek ve içeceklerin tüketiminden kaçınılması yönünde bir uyarı yayımladı.

<https://andina.pe/agencia/noticia-minsa-lanza-alerta-ante-colorante-rojo-prohibido-alimentos-eeuu-1015305.aspx>

◆ Güney Kore Gıda ve İlaç Güvenliği Bakanlığı (MFDS), **Gıda Hijyeni Yasası**'nda değişiklik yapmayı planladığını duyurdu. Önerilen değişiklikler, genetiği değiştirilmiş (GD) gıdaların etiketlenmesine yönelik yeni düzenlemeleri içermektedir. Buna göre, GD DNA veya GD protein içermeyen, ancak GD olarak belirlenen gıdaların da GD gıda olarak etiketlenmesi gerekecektir. Ayrıca, bileşenlerinde GD tarım, hayvancılık veya su ürünleri kullanılmayan gıdalar, **GD olmayan gıda** olarak etiketlenebilecektir.

◆ ABD Hazine Bakanlığı'na bağlı Alkol ve Tütün Vergi ve Ticaret Bürosu (TTB), alkollü içeceklerin etiketlenmesinde, üretimde kullanılan **ana gıda alerjenlerinin** belirtilmesini zorunlu kılmayı öneren yeni düzenlemeler sunmuştur. Bu öneri kapsamında, süt, yumurta, balık, kabuklu deniz ürünleri, ağaç yemişleri, buğday, yer fıstığı, soya fasulyesi ve susam gibi alerjenlerin, içeceğin üretiminde kullanılması durumunda etiketlerde açıkça belirtilmesi gerekecektir.



TTB Proposes Mandatory Disclosures of Major Food Allergen...

In its February 2022 Report on Competition in the Markets for Beer, Wine, and Spirits, the Department of the Treasury recommended that TTB revive or...

ttb.gov

<https://www.ttb.gov/public-information/newsletters/ttb-proposes-mandatory-disclosures-of-major-food-allergens-and-alcohol-facts-in-the-labeling-of-wines-distilled-spirits-and-malt-beverages>

◆ ABD Alkol ve Tütün Vergi ve Ticaret Bürosu (TTB), **Amerikan Tek Malt Viskisi** için yeni bir kimlik standardı belirlemiştir. Bu düzenlemeye göre, Amerikan Tek Malt Viskisi'nin ABD'de üretilmesi, tek bir ABD damıtım evinde tamamen damıtılması, %100 maltlanmış arpa mayşesinden elde edilmesi ve en az 80° alkol derecesiyle şişelenmesi gerekmektedir.



TTB Establishes 'American Single Malt Whisky' Standard of Identity

In a final rule published on December 18, 2024, TTB is amending its distilled spirits standards of identity regulations to include "American single malt whisky..."

ttb.gov

<https://www.ttb.gov/public-information/newsletters/ttb-establishes-american-single-malt-whisky-standard-identity>

◆ Brezilya Ulusal Sağlık Gözetim Ajansı (ANVISA), **besin takviyelerine ilişkin Soru ve Cevap Kılavuzu'nun** 9. baskısını yayımladı. Bu güncelleme, **RDC 843/2024** ve **IN 281/2024** gibi gıda düzenlemelerinin yayımlanması veya revizyonundan kaynaklanan değişiklikleri içermektedir.

Ayrıca, RDC 839/2023 ile ilgili olarak yeni gıdalar ve bileşenlerin güvenlik değerlendirilmesine dair bilgiler de kılavuzda yer almaktadır.



Anvisa atualiza perguntas e respostas sobre suplementos...

Edição trata da regularização de alimentos, avaliação de segurança de novos alimentos e novos ingredientes.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2025/anvisa-publica-nova-edicao-do-documento-de-perguntas-e-respostas-sobre-suplementos-alimentares>

♦ Yakın zamanda gerçekleştirilen **bir çalışmada**, etilen oksit gibi zararlı maddelerin limit aşımını tespit etme potansiyelini keşfetmek için ticari yapay zekâ platformları incelendi. Özellikle 2020'de susam tohumlarındaki etilen oksit krizi üzerinden yapılan bu çalışma, yapay zekâ destekli veri tabanlarının, bu tür riskleri 2,5 yıl öncesinden tespit edebileceğini ortaya koydu. 2018 yılında siyah biberdeki ilk limit aşımının ardından, bu teknolojiler, daha erken uyarılar sağlayarak gıda güvenliğini önemli ölçüde iyileştirebilir. Yapay zekâ algoritmalarının, gıda güvenliği uygulamalarında erken risk tespiti ve yönetimi için daha verimli kullanımı, bu alandaki en son yenilikleri ve fırsatları gözler önüne seriyor.

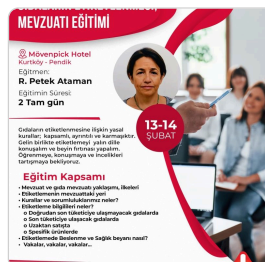
♦ **Yapılan yeni bir çalışma**, biyokütle karbon noktalarının (CD'ler) gıda ambalajlarında kullanımıyla ilgili yenilikçi bir perspektif sunuyor. Biyokütle karbon noktaları (CD'ler), bitkisel ve hayvansal atıklardan elde edilen nanomalzeme sınıfına giren karbon bazlı parçacıklardır. Bitkisel ve hayvansal atıklardan elde edilen CD'ler, antioksidan, antibakteriyel ve akıllı ambalaj özellikleri için özelleştirilebilir yüzey fonksiyonlarıyla dikkat çekiyor. CD'lerin düşük toksisite, yüksek fotolüminesans ve çevre dostu üretim süreçleri, onları sürdürülebilir ambalaj teknolojilerinde ön plana çıkarıyor. Ayrıca, CD'lerin sentez yöntemleri ve biyokütleden karbon noktalarına dönüşüm mekanizmaları detaylandırılarak, bu alanda eksik olan uygulamalı bilgiye önemli bir katkı sağlanıyor.

♦ Darılar, iklim değişikliği ile mücadelede büyük bir potansiyel taşıyor. **Araştırmalar**, darıların besin ve duyu özelliklerini iyileştirmek için enzim inaktivasyonu gibi yenilikçi işleme yöntemleri kullanıldığında, darı ununun raf ömrünün önemli ölçüde uzatılabildiğini göstermektedir. Bu bulgu, darıların yüksek lipaz aktivitesine bağlı kısa raf ömrü sorununu aşmak için potansiyel bir çözüm sunuyor. Ayrıca, bu yenilikçi yöntemler, darıların çevresel streslere karşı dayanıklılığını artırırken, gıda güvenliğini ve beslenme kalitesini de iyileştiriyor.

Derneğimizden Haberler

Gıdaların Etiketlenmesi, Mevzuatı Eğitimi

R. Petek Ataman liderliğinde, 13-14 Şubat tarihlerinde gerçekleştirilecek Gıdaların Etiketlenmesi, Mevzuatı Eğitimi için kayıtlarımız açılmıştır.



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association LinkedIn'...

Gıdaların etiketlenmesi konusunda derinlemesine bilgi edinmek ve mevzuatla ilgili güncel detayları öğrenmek ister misiniz? Bu eğitimde, R. Petek...

tr.linkedin.com

Dr. Samim Saner, Bangkok 2025 Zirvesinde Gıda Takviyelerinde Hile ve Taklit Konusunu Ele Aldı.

Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcımız **Dr. Samim Saner** , Bangkok'ta düzenlenen ve iki gün süren Functional Foods for Wellness Summit Bangkok 2025 etkinliğine, "Gıda takviyeleri pazarında sahtecilik ve taklit ürünler sorunuyla nasıl mücadele edilir? " konusuyla davetli konuşmacı olarak katıldı. Dr. Saner zirvenin son gününde ise gıda takviyelerinin güvenliği konusunda düzenlenen panele katılarak konuyla ilgili yapılması gerekenler üzerinde dünyanın farklı bölgelerinden gelen panelistlerle tartışma fırsatı yakaladı.



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association LinkedIn'...

Dr. Samim Saner, Bangkok 2025 Zirvesinde Gıda Takviyelerinde Hile ve Taklit Konusunu Ele Aldı. Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcımız Dr. Samim...

tr.linkedin.com

Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü Eğitim Takvimi Yayında!



Gıda Güvenliği Derneği / Turkish Food Safety Association LinkedIn'...

📌 Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü Eğitim Takvimi Yayında! 📌 Gıda Güvenliği Derneği Gençlik Kulübü olarak 2025 eğitim takvimimizi duyurmakta...

tr.linkedin.com



