



## FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ TASLAĞI HAKKINDA SETBİR GÖRÜŞÜ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, "Fermente Süt Ürünleri Tebliği Taslağı"nın ilgililerin değerlendirmesine sundu. Bu çerçevede Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği'nin (SETBİR) taslağına ilişkin görüşü şöyle:

Avrupa Standartlar Ajansı'nın (EFSA) verilerine göre, 70 kg ağırlığındaki bir insanın günde 30 gram hayvansal protein tüketmesi gereklidir. Türkiye'de bu miktarda hayvansal proteine erişim sağlayacak en kaliteli ve en hesaplı kaynak süt ürünleri, onların içinde de beslenme kültürümüzün en önemli ve en eski gıdası olan yoğurttur. Yanı sıra beslenme kültürümüzün bir diğer önemli parçası olan ayran da hayvansal kaynaklı protein tüketimimize destek olmaktadır. Öte yandan yoğurt, tartışılmaz olarak Türk kültürüne ait, tüm dünyada Türkçe adı ile "yoğurt" olarak bilinir ve tüketilir. Bir başka deyiş ile "yoğurt" deyince akla "Türk" gelir.

Bu nedenle özellikle yoğurt ile ilgili düzenlemeler, sadece üretilmesi ve tüketilmesi değil, kültürel bir değerimizin korunması ve yaşatılması açısından da çok önemlidir. Bu açıdan bakıldığında, "Fermente Süt Ürünleri Tebliği Taslağı"nda yoğurdun üretim standartlarının açık, net ve anlaşılır biçimde yer alması çok önemlidir.

Tebliğ taslağı ile mevcut tebliğ karşılaştırıldığında tanımların daha anlaşılır ve detaylı biçimde yazıldığı, "Spesifik mikroorganizma adı ile anılan fermente süt ürünleri" başlığı altında bir tanım eklendiği, "toz/kurutulmuş fermente sütler" tanımının kaldırıldığı, süzme yoğurdun tanımının ve ürün özelliklerinin konsantre fermente süt ürünlerinden ayrıldığı ve kendine özgü değerlerinin belirlendiği görülüyor. Özellikle bu son düzenleme, yani "süzme yoğurt"un konsantre fermente süt ürünlerinden ayrılarak ülkemize özgü kendi değerlerinin belirlenmiş olması son derece memnuniyet verici.

Yine yoğurt ve ayran etiketinde, doğal ibaresi hariç "köy yoğurdu/ayranı", "ev tipi yoğurt/ayranı", "geleneksel yoğurt/ayranı", "çiftlik yoğurdu/ayranı", "% 100" gibi ibarelere yer verilmeyeceği hükme bağlanmış ki bu da bir diğer memnuniyet verici düzenleme.

### YOĞURDUN PROTEİNİ

Taslak genel olarak öncesinde yapılan komisyon çalışmaları ile uyum içinde. Ancak yoğurdun mevcut tebliğde "en az % 3" olan protein değeri taslak tebliğde de korunmuş. Oysa ki tebliğ çalışmaları sırasında da müzakere edilen "en az % 4" protein seviyesinin taslağına yansımını tercih ederdik.

Çünkü bu oran, ülkemiz yoğurdunun kıvam özelliğinin korunmasına, ülkemiz süt üreticisinin ekonomik gelişimine yardımcı olunmasına ve tüketicimizin beslenme ve sağlığına daha çok katkıda bulunacaktır.

### AYRANIN TUZU

Dünya Sağlık Örgütü'ne göre bir insanın günde en fazla 5 gram tuz alması yeterli. Ancak ülkemizde kişi başına günlük tuz tüketim miktarı 14 gram civarında. Dünyada en çok tuz tüketen ülkelerden biri olan ülkemizde Sağlık Bakanlığı önderliğinde son birkaç yıldır tuz

tüketimini azaltma çalışmaları devam ediyor. Bu kapsamda peynir, zeytin ve ekmekte tuz oranları azaltıldı.

Benzer şekilde "Fermente Süt Ürünleri Tebliği Taslağı"nda da ayrandaki tuz oranının düşürüldüğünü görüyoruz. Ayranın tuz oranı mevcut Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde "en çok % 1" iken, Sağlık Bakanlığı'nın tuz azaltma çalışmaları kapsamında, yeni tebliğ taslağında ayranda en çok tuz oranı % 0,8 olarak belirlenmiş. SETBİR olarak bir yandan obezite ile mücadele, diğer yandan kalp-damar ve yüksek tansiyon hastalıklarına karşı mücadele açısından bu düzenlemeyi olumlu buluyor, bakanlıklarımızın tuz tüketimini geriletme çabalarını takdirle karşılıyor ve destekliyoruz.

**Tarık Tezel**  
**Yönetim Kurulu Başkanı**  
**SETBİR**