

Et ve süt üreticileri katkı maddeleri sektörüyle UYUM İÇİNDE ÇALIŞIYOR

SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı **Tarık Tezel**, süt ve et ürünleri üretimi yapan işletmelerin gıda katkı maddeleri temininde bir sorun yaşamadıklarını söylüyor.

Türkiye'de süt ve süt ürünleri sanayi, tarım sektörünün en önemli alt sektörlerinden biri olup, ekonomik büyüklük olarak tarım içinde %14 civarında paya sahiptir. Sektörde yaklaşık 1500 adet işletme faaliyet gösterirken, 34 bin kişiye istihdam sağlanıyor. 13 milyar TL satış cirosu bulunan süt ve süt ürünleri sektörünün üretiminin 1,6 milyar TL katma değeri mevcut. Et ve et ürünleri de ülkemizde üzerinde en yoğun tartışmaların yaşandığı alanların başında gelirken, küresel tarım ve gıda içinde en hızlı gelişen alt sektörlerden birisi olarak kabul ediliyor. Türkiye kırmızı et sektörünün gıda sanayi içerisinde %13 payı bulunuyor. Gıda Katkı Maddeleri ve Bileşenleri Kataloğumuz kapsamında, bu 2 önemli sektörün temsilcilerini aynı çatı altında bulunduran Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri



ve Üreticileri Birliği'nin (SETBİR) geçtiğimiz Mart ayında başkanlığına seçilen Tarık Tezel ile bir söyleşi gerçekleştirdik. Süt ve et ürünlerinde kullanılan gıda katkı maddelerini, son dönemlerde bu alanda yapılan değişiklikleri ve katkı maddeleri ve bileşenleri sektöründen beklentilerini Tezel şöyle değerlendirdi.

ET VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YAPILAN DÜZENLEMELER

Son yıllarda et ve süt ürünlerinde kullanılan gıda katkı maddeleri, yardımcı madde ve bileşenlerinde yapılan değişikliklerden söz edebilir misiniz?

Et ve süt ürünlerinde ve diğer tüm gıdalarda kullanılabilecek ya da yasaklanan gıda katkı maddeleri ve kullanım miktarları "5996 Sayılı

Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" kapsamında 30 Haziran 2013 tarihinde yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği"nde yer almaktadır. AB ile uyumlu olan bu yönetmeliğin amacı tüketici ve insan sağlığının, tüketici haklarının, gıda satışında adaletin ve uygun durumlarda çevrenin korunmasını sağlamaktır. Bu yönetmelikten önceki Türk Gıda Kodeksi düzenlemeleri de AB'nin önceki düzenlemeleri ile uyumlu olup, temel amaç tüketici sağlığının korunmasıydı. Yeni yönetmelik ile daha önce farklı düzenlemeleri olan çeşitli gıda katkı maddeleri kategorileri tek bir düzenlemede birleştirilmiş ve EFSA (European Food Safety Authority-Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) tarafından yapılan son bilimsel çalışmalardan çıkan sonuçlara göre şekillendirilmiştir. Süt ürünlerinde de et ürünlerinde de diğer gıdalarda da önemli olan, seçilen katkı maddelerinin ve kullanım oranlarının yönetmeliğe uygun olmasını sağlamak, mümkün olduğunca doğal kaynaklardan elde edilen, kimyasal reaksiyonlardan geçmemiş katkı maddelerini kullanmak ve tüketici sağlığı açısından en ufak bir risk yaratılmadığını, Gıda Güvenliği



Yönetim Sistemi kapsamındaki kontrol/ denetim mekanizmalarıyla doğrulamaktır. Bu yönetmelikte ülkemizde üretilen bazı geleneksel ürünler ve bunlarda kullanılması yasaklanan gıda katkı maddeleri listesi bulunmaktadır. Bu listede yer alan fermente sucuk ve pastırmada nitrat kullanımı yasaklanmıştır. Yine aynı yönetmelik ile fermente sucuk, ısıtılmış sucuk ve pastırma üretiminde glutamik asit – glutamatlar, ribonükleotitler ve renklendiricilerin kullanılması yasaklanmıştır. Döner, kanatlı döner ve köfte üretiminde ise glutamik asit – glutamatlar, ribonükleotitler ve renklendiricilerin yanında nitrit kullanımı yasaklanmıştır. Süt ürünlerine baktığımızda, sade içme sütleri, ayran ve sade yoğurtlarda katkı maddesi kullanımı yasaktır. Sütü tatlılarda, peynirde ve süt bazlı ürünlerde çeşitli gıda katkı maddelerinin kullanımına izin verilmektedir.

Yeri gelmişken uzun ömürlü sütlerdeki şehir efsanesini de açıklayalım. UHT sütün raf ömrünün uzunluğu, açılmadığı sürece soğuk zincire ihtiyaç duymaması, üründe koruyucu katkı maddesi kullanımına bağlanabilmektedir. Oysa sade UHT süte koruyucu katkı maddesi katılması yasaktır. Bu ürünün raf ömrünü yaratan, "Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"ne göre en az 135 derecede, en az 1 saniye süreyle uygulanan ultra yüksek sıcaklık, kullanılan aseptik dolum teknolojisi ve ürünü olduğu gibi koruyan özel ambalajdır. UHT ürünler bu nedenle 4-5 ay raf ömrü olabilmekte ve açılmadığı sürece soğuk zincire gereksinim duymamaktadır. Yüksek kaliteli gıda katkı maddeleri ürünlere ilave maliyet yaratan maliyet kalemleridir, bu nedenle de işletmeler Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uyumun yanı sıra üretim verimliliği için de mümkün olan en sade reçeteleri/prosesleri tercih etmelidir.

Yapılan bu değişikliklerin et ve süt ürünleri sektörlerine yansımaları ve firmaların bu değişikliklere uyumu ne yönde oldu?

2014 yılında yapılan ve yayınlanan yönetmelik değişikliğiyle firmalara, yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecilerine 31.12.2014 tarihine kadar, yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri

tarafından 31.12.2014 tarihinden önce piyasaya arz edilen ürünler ve bu ürünleri içeren gıdalar için ise 31.12.2015 tarihine kadar piyasada bulunabilme süresi verilmiştir.

KATKI MADDELERİNİN TEMİNİNDE SORUN YAŞANMIYOR

Gıda katkı maddeleri ve bileşenlerini üreten ya da tedarik eden firmalardan beklentilerinizi öğrenebilir miyiz? Süt ve et sanayicileri özellikle hangi yardımcı maddelerin temininde sıkıntılar yaşıyor?

Gıda katkı maddesi, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde "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 gıdanın bileşeni olması beklenen maddeler" olarak tanımlanmaktadır. Süt ürünleri ve et ürünleri üretimi yapan işletmelerin gıda katkı maddelerini temininde bir sorun bulunmamaktadır.

Son dönemlerde şekeri ve tuzu azaltılmış, fonksiyonel özellikleri olan gıda ürünlerine talep her geçen gün artıyor. Bu alanda et ve süt ürünleri sektöründe yapılan çalışmalar hakkında bilgi verebilir misiniz?

Sağlık Bakanlığı'nın yaşam kalitesini düşüren ve tüm dünyada hızla artan beslenmeye dayalı hastalıkların önlenmesi yönünde bilimsel çalışmalar yapılarak devlet politikası

ve yasal altyapı oluşturulması amacıyla ilgili tüm tarafların katılımıyla hazırlanan "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı" kapsamında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile de çeşitli düzenlemeler yapılmaktadır. Bu kapsamda atılan ilk adımlardan biri tuz tüketiminin azaltılması yönündedir. Yapılan araştırmalar, Türkiye'de kişi başına günlük tuz tüketiminin 18 grama ulaştığını göstermektedir. Bu miktar, Dünya Sağlık Örgütü'nün günlük tuz tüketimi için önerdiği 5 gramın çok üzerindedir. Ülkemizde yapılan araştırmada kadınların 16 gram günlük tüketimine karşın erkeklerin 19 gram tuz tükettiği tespit edilmiştir. Uzmanlar, aşırı tuz tüketiminin hipertansiyon, kardiyovasküler hastalıklar, gastrit, kanserler, osteoporoz, böbrek hastalıkları ve diyabete yol açabileceği uyarısında bulunmaktadır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 05.12.2012 tarihinde yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği ile tebliğ kapsamındaki ürünlerin tuz oranları azaltılmıştır. Bir diğer çalışma Türk Gıda Kodeksi içinde bugüne kadar dikey düzenlemesi yapılmamış olan peynir ile ilgili çalışmadır. 08.02.2015 tarihinde yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ile hem peynirin kodeks kriterleri belirlenmiş hem de tebliğin yayımından önce geçerli olan TSE standartlarındaki yüksek tuz oranları da tüketici sağlığı lehine düşürülmüştür. Bu tebliğ ile peynirlerin açık, ambalajsız ve soğuk zincir dışında saklanması, depolanması ve satılması yatay mevzuatın yanı sıra kendi özel mevzuatı ile de yasaklanmıştır. Peynir Tebliği ile peynirlerde kullanılan tuz miktarında %40-60 oranında azalma sağlanmıştır.

Yıllara Göre Kırmızı Et Üretimi (ton)

	Sığır	Manda	Koyun	Keçi	TOPLAM
2010	618 584	3 387	135 687	23 061	780 718
2011	644 906	1 615	107 076	23 318	776 915
2012	799 344	1 736	97 334	17 430	915 844
2013	869 292	336	102 943	23 554	996 125
2014	881 999	526	98 978	26 770	1 008 272
2015	1 014 925	326	100 021	33 990	1 149 262

Kaynak: TÜİK