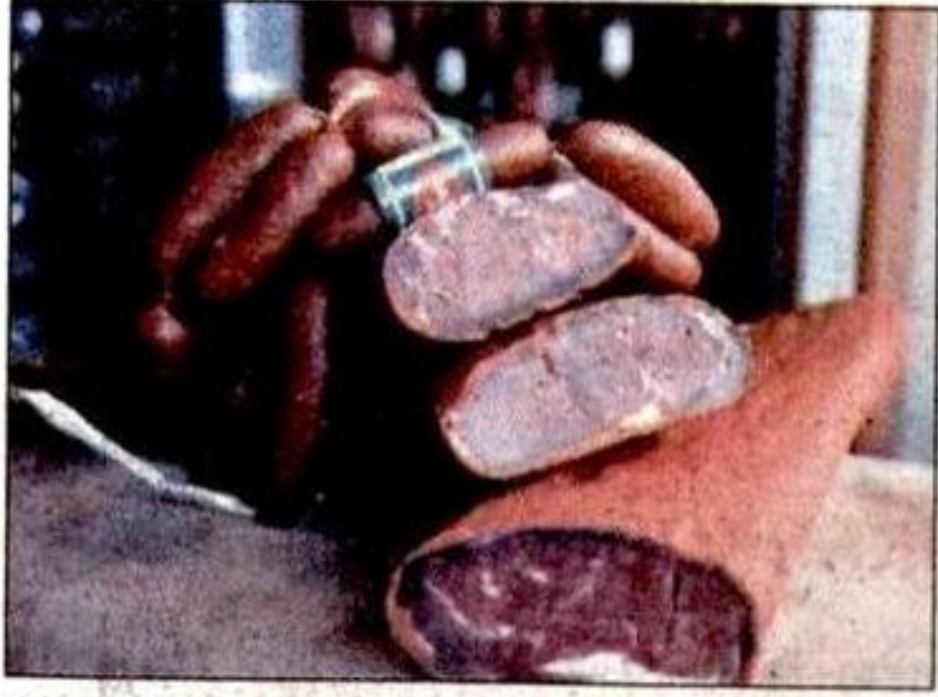




Et ve sütteki yeni düzenlemeler hayata geçiyor

Tarım ve Orman Bakanlığının et ve süte yönelik düzenlemelerinin hem tüketici sağlığı hem ürünlerin standart ve kalitesine katkı sağlaması bekleniyor.

>> 4

Et ve sütteki yeni düzenlemeler hem tüketicinin sağlığına hem ürünlerin kalitesine kalkan olacak

Tarım ve Orman Bakanlığının et ve sütte yönelik düzenlemelerinin hem tüketici sağlığı hem ürünlerin standart ve kalitesine katkı sağlama beklentisi var.

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Fatma Can Sağlık, AA muhabirine, atılan adımların önemini anlattı.

Bakanlığın içme sütü ürünlerine yönelik düzenlemesinin Resmi Gazete'de yayımlandığını hatırlatan Sağlık, "Yeni düzenlemeyi, tüketicinin satın aldığı ürünün içeriğini daha kolay anlayabilmesi, ürünler arasında sağlıklı karşılaştırma yapabilmesi ve piyasada ortak standartların güçlendirilmesi açısından önemli buluyoruz." dedi.

Düzenlemenin yalnızca etiketlerdeki bazı ifadeleri değiştiren mevzuat güncellemesi olarak yorumlanmaması gerektiğini vurgulayan Sağlık, şöyle devam etti:

"Bu, ürün reçetelerinden ham madde tedarikine, ambalaj tasarımından üretim planlamasına kadar sektörün birçok sürecini ilgilendiren kapsamlı bir uyum çalışması. İçme sütlerinde yalnızca doğal aroma vericilerin kullanılabilirliği, tüketici beklentilerini ve ürün içeriğinin daha açık biçimde tanımlanmasını esas alan bir yaklaşım ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, bu değişikliğin daha önce mevzuata uygun olarak kullanılan doğal aza özdeş veya yapay aroma vericilerin sağlık açısından güvensiz olduğu şeklinde yorumlanmaması gerektiğinin altını çizmek isteriz. Gıdalarda kullanılan aroma vericiler, ilgili mevzuat kapsamında güvenlik değerlendirilmelerinden geçirilmekte ve belirlenen kullanım koşullarına uygun biçimde kullanılmaktadır. Buradaki değişiklik, bir sağlık riski tespitinden ziyade içme sütlerine yönelik ürün standardının ve tüketici iletişiminin yeniden belirlenmesidir."

"Haksız rekabetin önlenmesine katkıda bulunacak"

Sağlık, şeker kullanan ürünlerin ön yüzünde ilave şeker oranının açıkça belirtilmesinin de tüketicinin bilinci terohi yapması bakımından önemli bir adım olduğuna işaret ederek, düzenlemenin yalnızca kullanılan şekerin türünü değil, miktarını ve et-

kette nasıl bildirileceğini de kapsadığını söyledi.

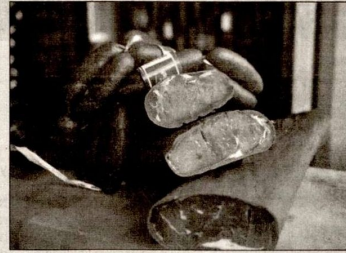
İçme sütlerinin "tam yağlı", "yağlı", "yanım yağlı" ve "yağsız" olmak üzere 4 temel sınıfta sunulacak olmasının raflardaki kavram karmaşasını azaltacağını vurgulayan Sağlık, "Ara yağ sınıflarının kaldırılması ve yağ oranının ambalajın temel görüş alanında açıkça belirtilmesi, tüketicinin benzer ürünleri daha kolay karşılaştırmasını sağlayacak. Ortak ve anlaşılır bir sınıflandırma, tüketicinin korunmasının yanında farklı tanımlamalar üzerinden oluşabilecek haksız rekabetin önlenmesine de katkıda bulunacak." diye

"Hem teknik hem de operasyonel bir hazırlık dönemi olacak"

Sağlık, düzenleme sonrasında bazı ürünlerde reçete değişikliği yapılması, doğal aroma vericilerin tedarik süreçlerinin yeniden planlanması, ürün analizlerinin yenilenmesi ve ambalajların mevzuata uygun hale getirilmesi gerekçeyle dikkati çekerek, sektör açısından hem teknik hem de operasyonel bir hazırlık dönemi olduğunu anlattı.

Özellikle ambalaj ve

aroma tedarik süreleri dikkate alındığında, uygulama esaslarının açık olması ve denetimlerin bütün işletmeler bakımından aynı ölçütlerle yürütülmesinin önem taşıdığını belirten Sağlık, "Süt ve süt ürünleri sektörümüz, gıda mevzuatındaki değişikliklere uyum sağlayabilecek teknik bilgiye, üretim altyapısına ve kalite yönetimi deneyimine



sahiptir. Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren işletmelere 31 Mart 2027'ye kadar süre tanımmasını, reçete, tedarik, ambalaj ve stok süreçlerinin sağlıklı biçimde yönetilebilmesi açısından önemli buluyoruz. Bu süreçte, içme sütlerinin gerekli uyum çalışmalarını tamamlama-

yacağına inanıyoruz." ifadelerini kullandı.

"Dönerde 'raf ömrü' hassasiyeti"

Türkiye Kasaplar Federasyonu Başkanı Fazlı Yalçındağ da ete yönelik düzenlemelere ilişkin değerlendirmede bulundu.

Yalçındağ, satış noktasındaki dönerin raf ömrünün pişirme işleminin başladığı

"İçine et koymayıp da proteini ekleyip 'sanki et varmış gibi' bir laboratuvar bulgusuna ulaşmak doğru değil." değerlendirmesinde bulundu.

"Doğru etiketlenmiş, tanıma uygun ürünlerin piyasaya sunulması hedef olmalı"

Ankara Üniversitesi Mü-

hendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Kezban Candoğan da nişasta, soya ve protein tozu gibi katkı maddelerinin et ürünlerine teknolojik olarak su tutma, bağlama ve yapıyı düzenleyici işlevleri nedeniyle ilave edildiği bilgisini vererek, şunları söyledi:

"Üreticilerin ürün formülasyonlarını ve proseslerini yeniden düzenlemeleri gerekir. Getirilen sınırlamaların, ürün tanımına ve bileşimine uygunluğunun korunması, et ürünlerinde et dışı bileşenlerin aşırı kullanımından kaynaklanabilecek kalite sorunlarının ve mevzuata aykırı uygulamaların önlenmesine katkı sağlayabileceği görüşündeyim."

Çiğ dönerin perakende satış noktasındaki raf ömrünün, pişirme işleminin başladığı andan itibaren en fazla 12 saat olmasının öngörül-

düğünü belirten Candoğan, gıda güvenliği boyutuyla değerlendirildiğinde, 12 saatlik sınırın önemli bir kontrol noktası olduğunu dile getirdi.

Candoğan, yeni tebliğde, ürünün merkez sıcaklığının en az 72 santigrat dereceye ulaşması şeklindeki düzenlemeye de değinerek, şunları kaydetti:

"Ülkemize özgü geleneksel et ürünlerinin tanımlanması özelliklerinin korunması ve ürün bileşimi ile üretim proseslerinin daha net sınırlar içinde tutulması, özgün üretim karakterine dönüş açısından da değerlendirilebileceği kanaatindeyim. Bununla birlikte, tüketicinin gerçekten geleneksel prosesin bir parçası olduğu farklı et ürünleri hem tüketicinin sağlığı hem de ürün teknolojisi açısından bilimsel verilerle izlenmesi önemli. Yeni düzenlemenin başansızını yalnızca mevzuatın ne kadar kapsamlı olduğu değil, sahada ne kadar doğru uygulanabildiği belirleyecek. Tüketici açısından güvenli, doğru etiketlenmiş ve gerçekten tanımlanmış uygun ürünlerin piyasaya sunulması temel hedef olmalı." (AA)