

Kupür Sayfa

Tarih: 01.09.2024

Yayın: Animal

Sayfa:62

İl:İstanbul

Periyot:Aylık / Ulusal

Tiraj:5.500

R.E.:2.187 ₺

62 &gt; GIDA

SETBİR Başkanı Dr. İsa Coşkun:

# PEYNİRDE TAĞŞIŞ VE HAKSIZ REKABET ÖNLENECEK



Türkiye'de özellikle peynirde taklit ve tağşış yapan firmaların SETBİR üyeleri gibi mevzuata uyumlu üretim yapan markalar için haksız rekabet oluşturduğu ifade edildi.

**M**evcuttaki Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nin (Tebliğ No: 2015/6) 8 Şubat 2015 tarihinde yürürlüğe girdiğini anımsatarak sözlerine başlayan Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı İsa Coşkun, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın, gıda güvenilirliğinin temini, tüketicinin yanıtılmasının ve haksız rekabetin önlenmesi amacıyla SETBİR üyelerinin de dahil olduğu ihtisas alt komisyonu çalışmalarıyla söz konusu tebliği güncellemeyi amaçladığını belirtti.

Türkiye'de özellikle peynirde taklit ve tağşışın çok fazla yapıldığının görüldüğünü, taklit ve tağşış yapan firmaların SETBİR üyeleri gibi mevzuata uyumlu üretim yapan markalar için haksız rekabet oluşturularak, halk sağlığını olumsuz yönde etkilediğine dikkat çeken Coşkun, "Taklit ve tağşışı engellemenin yolu, etkin denetimden geçmektedir. Yapılan analizlerde en son teknolojik cihazların ve en yeni analiz yöntemlerinin kullanılmasını gerekmektedir. Yeni tebliğ ile eritme peynirinin, tulum, örgü, çeçil, dil, tel, abaza, kaşar peyniri gibi geleneksel ve yöresel peynirlerimizle çağrıştıracak ve tüketiciyi yanıltacak şekilde üretilerek piyasaya arz edilmesi yasaklanacak ve ürün etiketinde eritme peyniri ifadesi daha büyük yazılacaktır" dedi.

### "ÇEŞNİ ORANINA SINIRLAMA GETİRİLİYOR"

Görüşe açılan tebliğ taslağıyla ilgili olarak İsa Coşkun, "Yine eritme peynirlerinde, peynirin kullanım amacına ilişkin ifadelerin gıdanın adının yerine kullanılması engellenecektir. Bu amaçlar doğrultusunda, Türk Gıda



## ^ DİDEM ALTUNTAŞ

Kodeksi **peynir** Tebliği taslağı hazırlanmıştır. Mevzuata uygun üretim yapan **SETBİR** üyeleri olarak, bu yeni tebliğ ile gıda güvenliğinin sağlanmış olacağı ve haksız rekabetin önüne geçileceğini düşünmekteyiz" ifadelerini kullandı.

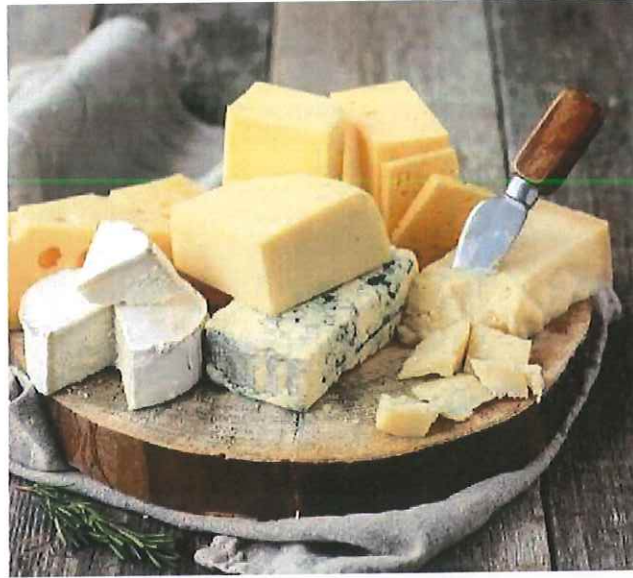
### DİDEM ALTUNTAŞ: "ERİTME PEYNİRLERİ; KAŞAR, ÇEÇİL VEYA TEL ADIYLA PİYASAYA SÜRÜLEMEYECEK"

Gıda güvenilirliğinin temini, tüketicinin yanıltılmasının önlenerek menfaatlerinin korunması ve haksız rekabetin önlenmesi amacıyla, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından **peynir** tebliği taslağı hazırlanarak ilgili tarafların görüşüne açıldığını belirten Karma Grup Regülasyon ve Operasyon Direktörü Gıda Mühendisi Didem Altuntaş ise, bakanlığın taklit ve taşıması önlemedeki kararlılığı ve tüketicilerin yanıltılmasının önüne geçilmesinin bir sonucu olarak ilgili taslak tebliğde önemli değişiklikler yapıldığına dikkat çekti.

Altuntaş, "**peynir** tebliği taslağında özellikle eritme **peynir** için temel görüş alanında yer alacak gıdanın adı bilgisiyile ilgili yazım büyüklüğü içinde kural getirildiğini ve normalde en az 1,2 mm ile olan yazı boyutunun en az 3 mm olması gerektiğini görmekteyiz" dedi. Eritme **peynirlerinin**; tulum, örgü, çeçil, dil, tel, abaza, kaşar **peyniri** vb. gibi yöresel/geleneksel ya da coğrafi işaretli ürünleri çağrıştıracak şekilde piyasaya arzının da engellendiğine vurgu yapan Didem Altuntaş, "Yine ürünle özleşen ve gıdanın adı gibi kullanılan tost **peyniri**, üçgen **peynir** ya da sürülebilir **peynir** gibi ifadelerin kullanımı yasaklanmış olup, etiketin üzerinde gıdanın adı gibi algılanmasının önüne geçecek şekilde "Tost İçin", "Üçgen Şeklinde" gibi beyanlara yer verilebileceğini anlıyoruz. Ancak bu beyanlar ürün adından büyük yazılamayacak." diye konuştu.

### PROF. DR. MERAL KILIÇ AKYILMAZ: "PEYNİR DEĞERİNE GÖRE FİYATLANDIRILACAK"

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Meral Kılıç Akyılmaz



maz da, Türkiye'de kaşar **peynirinde** taklit ve taşış olarak adlandırılan hilelere sık olarak rastlandığına vurgu yaparak, "Yaygın olarak yapılan hilelerden biri, süt yağı yerine bitkisel yağ eklenmesidir. Bir başka hile, **peynir** kuru maddesi yerine daha ucuz olan ve az miktarda kullanılan nişasta veya diğer stabilizörler kullanılmasıdır. Bunların dışında eritme **peyniri** taze Kaşar **peyniri** adı altında satışa sunulmaktadır. Bütün bu hileler ile ürünün besin değeri azaltılarak toplum sağlığına zarar verilmekte, tüketici aldatılmakta ve haksız kazanç sağlanmaktadır." dedi.

Taslakta, **peynir** üretiminde nişasta ve nişasta bazlı ürünler, soya ve soya ürünleri, süt yağı dışındaki hayvansal yağlar, jelatin, bitkisel yağlar ile süt proteini dışındaki proteinlerin kullanılmasının yasaklandığını açıklayan Akyılmaz, "Ancak 'sadece aromalı ve/veya çeşnili taze **peynirlerde** stabilizör amaçlı olarak nişastanın teknolojinin izin verdiği miktarda' kullanılmasına izin verilmiştir. değerlendirilmesinde bulundu..



## ^ İSA COŞKUN

Türkiye **Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği** Derneği (**SETBİR**) Yönetim Kurulu Başkanı