

Türkiye’de ve Dünyada Ekmek Sanayi

Ahmet KAVAK

Gıda ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı V.

- 5996 sayılı Kanun ve getirdiği yenilikler
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmelikleri
- Ülkemizde ekmek ile ilgili yasal düzenlemeler
- Dünyada ekmek ile ilgili yasal düzenlemeler.
- Tam buğday ekmeği ve kepekli ekmeklerin mevzuat içerisindeki yeri
- Sorumluluklar ve yasal yaptırımlar.

5996 Sayılı Kanun ve Getirdiği Yenilikler

- Gıda ile ilgili yetkiler tek elde, Bakanlığımızda toplanmıştır.
- Gıda güvenilirliğinde esas sorumluluk Avrupa Birliğinde olduğu gibi gıda işletmecisine verilmiştir.
- Üretim izni, gıda sicili ve tescil işleri kaldırılarak yerine kayıt ve onay sistemi getirilerek bürokratik işlemler azaltılmıştır.
- Tüm gıda üreten işyerlerinde zorunlu olan sorumlu yönetici uygulaması yeniden değerlendirilerek gerçekten çalıştırılmasında fayda görülen onaylı ve kayıtlı işletmelerde üretimin nevine göre en az lisans düzeyinde eğitim almış kişilerin çalıştırılması zorunluluğu getirilmiştir. Küçük işletmeler muaf tutulmuştur.

5996 Sayılı Kanun ve Getirdiği Yenilikler

- Risk değerlendirmesinin daha sistematik yapılmasına ilişkin düzenlemeler getirilmiştir. (risk değerlendirme birimi, risk değerlendirme komisyonları kurulması) Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü bünyesinde Risk Değerlendirme Dairesi oluşturulmuştur.
- Gıdanın birincil üretimden tüketiciye ulaşana kadar tüm aşamalarda izlenebilirliğinin sağlanması için zorunluluklar getirilmiştir.
- Geleneksel ürünlerin devamlılığı için istisnalar getirilmiştir.
- Sınır kontrol noktalarının kurulması ve işletilmesi

5996 Sayılı Kanun ve Getirdiği Yenilikler

- Birincil üretim dahil, hijyenle ilgili düzenlemelerin kanun kapsamında ele alınarak cezai yaptırımlar getirilmiştir.
- Güvenilir gıda temininde uygunsuzluk durumunda cezalar artırılmıştır.
- Gıda kontrolleri sırasında, insan sağlığı, gıda ve yem güvenilirliği, bitki ve hayvan sağlığı açısından tehlike oluşturması ve acil tedbirleri gerektirmesi durumunda, idarî para cezaları hariç olmak üzere diğer idarî yaptırımları uygulamaya kontrol görevlisine yetki verilmiştir.

Gıdanın önemi;

- Tahıllar, ülkemizde toplumun temel besin grubu olup vitaminler, mineraller, karbonhidratlar, lif ve diğer besin öğelerini içermeleri nedeniyle sağlık açısından da oldukça önemlidir. Ülkemizdeki tahıl tüketiminin başında ekmek gelmektedir. Ekmek ülkemizde en sık tüketilen besinlerden biridir. Günlük enerjinin %44'ü sadece ekmekten sağlanmaktadır. Ülkemizde kişi başına günde yaklaşık olarak 330 gr ekmek tüketilmekte olup, %90'ı satın alınmaktadır. Bu kadar sık tüketilen ekmeğin tüm besleyici özelliklerinden maksimum düzeyde faydalanılması gerekmektedir.

Ülkemizde buğday üretimi;

- Türkiye dünya buğday ekim alanının %3,81'ine sahiptir. Ülkemizde buğday, toplam ekim alanının yaklaşık %38'ini, tahıl ekim alanlarının ise yaklaşık %67'ini kaplamaktadır. 1930 yılında 2809300 ha ekim alanında 2586377 ton üretim ve 921kg/ha verim elde edilmişken, 2000 yılında 9.400.000 ha ekim alanında 21 milyon ton üretim ve 2234 kg/ha buğday verim elde edilmiştir.
- Son on yıla bakıldığında buğday ekim alanları 8,1-9,5 milyon hektar arasında ve üretim miktarı 18,0-21,5 milyon ton arasında değişmektedir.
- 2007 yılında yaşanan kuraklıktan dolayı buğday üretimi 17,2 milyon ton olarak gerçekleşmiştir.
- 2010 yılında TÜİK'e göre buğday üretimi 19,7 milyon tondur. Bunun 16.210.000 tonu ekmeklik buğday üretimidir.

Ülkemizde buğday üretimi;

- TÜİK verilerine göre 2009/10 yılı gıda olarak buğday tüketimimiz 14.495.000 tondur. Ülkemizde 682 un fabrikası bulunmaktadır. Bunların kapasite kullanım oranı %47'dir. Buğday ithalatımız 2011 TÜİK verilerine göre 2010 yılında «2.554.189 ton-655 milyon dolar» olarak gerçekleşmiştir. İhracatımız ise «1.156.696 ton-198,5 milyon dolar» olarak gerçekleşmiştir.

Biz ne kadar üretiyoruz?

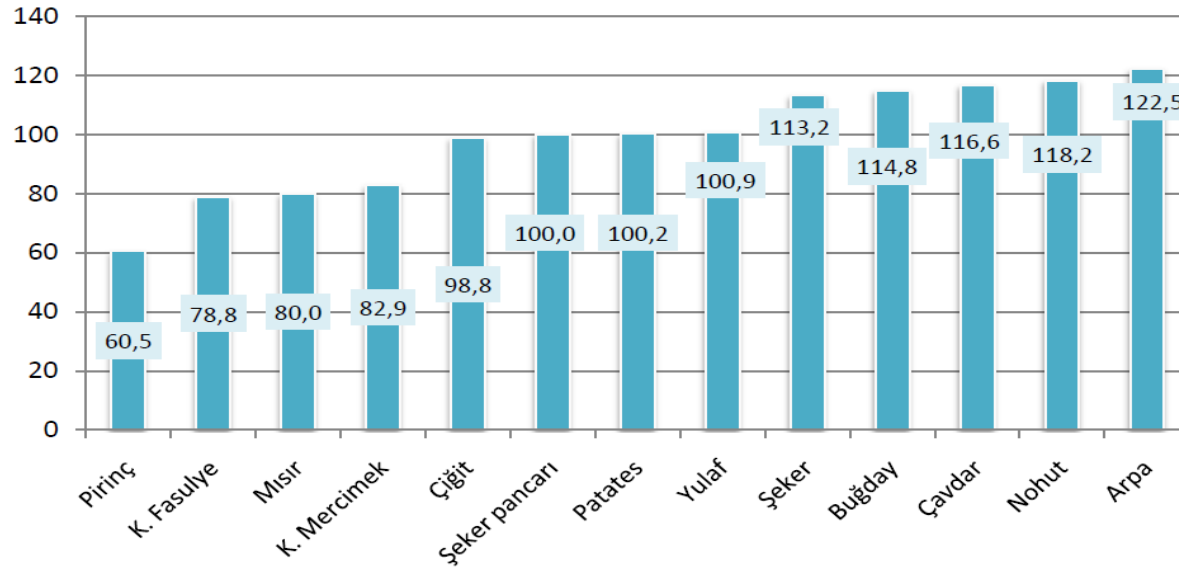
Üretim Yılı	Buğday	Mısır	Çeltik
	Üretim (Bin ton)	Üretim (Bin ton)	Üretim (Bin ton)
2001	19.000	2.200	360
2003	19.000	2.800	372
2005	21.500	4.200	600
2007	17.234	3.530	648
2009	20.600	4.250	750
2010	19.660	4.310	860
2011*	21.800	4.200	900
TÜİK, 2011 * 2.tahmin			

Buğday Tüketimi, Stok Değişimi ve Yeterlilik Derecesi

Piyasa Yılı*	Yurt İçi Kullanım (Bin ton)	Gıda Olarak Tüketim (Bin ton)	Stok Değişimi (Bin ton)	Kişi Başına Tüketim (Kg)
2000/01	19.362	15.078	49	225,4
2004/05	19.402	15.133	-595	214,1
2007/08	16.882	14.584	97	206,6
2008/09	17.781	15.459	308	216
2009/10	16.961	14.495	965	200
TÜİK, 2011				

Seçilmiş ürünlerde yeterlilik oranları

Seçilmiş Ürünlerde Yeterlilik Oranları(%)



TÜİK-2010

Güncelleme Ocak-2012

Dünya'da durum;

- 2009/10 döneminde dünya buğday üretimi 678 milyon ton seviyelerinde gerçekleşmiş olup, bu miktar son yılların en yüksek ikinci üretim rakamıdır. 2010/11 sezonunda başlıca buğday üreticisi ülkelerde yaşanan kuraklık sonucu kürese buğday arzı ile birlikte stoklarda azalma ve küresel finans krizini etkisiyle dünya buğday fiyatlarında çok ciddi artışlar olmuştur.
- 2010/11 döneminde 2009/10 sezonuna göre dünya buğday üretimini %4,2 oranında azalarak 649,3 milyon tona düşmesi, buna karşılık dünya buğday tüketiminin %2,2 oranında artarak 662 milyon ton olması öngörülmektedir. Aynı dönemler için buğday ticaretinin %3,6 oranında ve dünya kapanış stoklarının %6,4 oranında azalması beklenmektedir.

* ÜLKEMİZDE EKMEK İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER



EKMEK İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER

- İlk defa 20/8/1997 tarihli ve 23086 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi -Ekmek ve Çeşitleri" Tebliği 15.02.2002 tarih ve 24672 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2002/13) ile yürürlükten kaldırılmıştır.
- Son olarak 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi -Ekmek ve Çeşitleri Tebliği ((Tebliğ No: 2012/2) yürürlüğe girmiştir.
- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği(Tebliğ No:2012/2) ile birlikte;

Ekmek, 250 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilecektir.

Ekmek israfının azalacağı öngörülmektedir.



Ekmeklerin taşınması, depolanması ve satışına yönelik özel hijyen kuralları getirilmiştir.

Ekmek, sadece ekmek ve unlu mamul taşımak için tasarlanmış vasıtalarda taşınabilecektir.



Ekmekler satıcı tarafından uygun bir malzemeye konularak veya sarılarak tüketiciye verilecektir.



Ekmeğin hijyenik olmayan yerlerde satışı yasaklanmıştır.



Ekmeğe satış sırasında tüketicinin dokunması engellenmiştir.



EKMEĞİME DOKUNMA !!!

Ekmekteki tuz miktarı azaltılmıştır.



Ekmekteki kepek oranı artırılmıştır.

Obezite ile mücadele de önemli bir aşama kaydedilmiştir.



Ekmek satışı yapılan yerlerde tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek bulundurulması zorunluluğu getirilmiştir.

Kepek oranı yüksek olan bu ürünlere tüketicinin ulaşılabilirliği kolaylaştırılmıştır.



Ekmek, hijyen konusunda bilgili ve eğitimli personel tarafından taşınacak, muhafaza edilecek ve satışa sunulacaktır.





DÜNYADA EKMEK İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER

Dünyada Ekmek İle İlgili Yasal Düzenlemeler;

Avrupa Birliğinin ekmek ile ilgili herhangi bir yasal düzenlemesi bulunmamaktadır.

ABD, İngiltere, Avusturalya gibi ülkelerde ekmek ve un mevzuatı birlikte ele alınmıştır.

Ancak bu mevzuatlarda ekmeğin kalite kriterlerine ilişkin ülkemizde olduğu gibi bir düzenleme bulunmamaktadır.

Söz konusu ülkelerde ekmeğe ilişkin düzenlemeler yatay mevzuat hükümlerine tabidir.



TAM BUĞDAY EKMEĞİ VE KEPEKLİ EKMEKLERİN MEVZUAT İÇERİSİNDEKİ YERİ

Tam Buğday Ekmeği Ve Kepekli Ekmeklerin Mevzuat İçerisindeki Yeri;

- 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi -Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinde (Tebliğ No: 2012/2);
- Kepekli ekmek: Buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi,
- Tam buğday ekmeği: Tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi,
- Tam buğday unlu ekmek: Buğday ununa en az % 60 oranında tam buğday unu ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi, olarak tanımlanmıştır.

Tam Buğday Ekmeği Ve Kepekli Ekmeklerin Mevzuat İçerisindeki Yeri;

2012/2 nolu Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinde Kepekli ekmek, Tam Buğday ekmeği ve Tam Buğday Unlu Ekmeğin kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir;

Ürün	Rutubet % (m/m) en çok	Kül (tuz hariç) (m/m)(kuru maddede)	Tuz % (m/m) en çok (kuru maddede)
Ekmek	38	En az 0,65 En çok 1,1	1,5
Tam Buğday Ekmeği	42	En az 1,2 En çok 2,9	1,5
Tam Buğday Unlu Ekmek	42	En az 1,1 En çok 2,5	1,5
Kepekli Ekmek	43	En az 1,2 En çok 2,5	1,5

Tam buğday ekmeği ve kepekli ekmeklerin mevzuat içerisindeki yeri;

- 2012/2 nolu Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinde ayrıca Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri tüketiciye arz eden yerlerin tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek bulundurması zorunlu hale getirilmiştir.

Sorumluluklar ve yasal yaptırımlar;

11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununa istinaden gıda İşletmelerine Bakanlığımızca 27.12.2010 tarihinden itibaren Çalışma İzni ve Gıda Sicil Belgesi ve Gıda Üretim İzni Belgesi düzenlenmemektedir. Gıda İşletmeleri 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Gıda İşletmelerinin Kayıt Ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik gereği ürettikleri veya üretecekleri ürünü Bakanlığa tescil ettirmeyecekler sadece onay veya kayıt kapsamındaki işlemlerini Bakanlık İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri aracılığı ile yapacaklardır.

Sorumluklar ve yasal yaptırımlar;

- 5996 Sayılı Kanunun gereği gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür.
- 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi -Ekmek ve Çeşitleri Tebliğine (Tebliğ No: 2012/2) aykırı üretim yapan gıda işletmecileri hakkında 5996 Sayılı Kanunun 21 inci maddesinin beşinci fıkrası gereği yine aynı Kanunun 41 inci maddesi uyarınca on bin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Ürünlerin, insan sağlığı için risk oluşturma durumunda ürünler masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir. Aykırılık sadece etiket bilgilerinden kaynaklanıyor ise idarî para cezası beşbin Türk Lirası olarak uygulanır.

Ulusal Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 2008 yılında başlatılan

"Ulusal Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası" kapsamında yaptırılan "Ekmek İsrافی ve Tüketici Alışkanlıkları" konulu araştırmanın sonuçlarına göre üretilen ekmeğin en az % 5' i israf ediliyor.

Ekmek İsrafını Azaltmak İçin Evlerde Neler Yapılabilir ?

- * İhtiyaçtan fazla ekmek alınmamalıdır.
- * Ekmek uygun ambalajda saklanmalıdır.
- * Uzun süreli saklama amaçlanıyorsa derin dondurucuda ve poşet içerisinde saklanmalıdır.
- * Ekmek dilimlenerek tüketilmelidir.
- * Kuruyan ekmekler israf edilmemeli, içinde az miktarda su kaynayan tencerenin üzerine yerleştirilen süzgeç üstüne konularak tüketilebilir.
- * Bayatlayan ekmekler galeta unu veya kurutulmuş ekmek içi şeklinde çeşitli yemek, pasta ve tatlı yapımında kullanılabilir.

Toplu Tüketim Yapılan Yerlerinde Neler Yapılabilir?

- ✓ Toplu tüketim yerlerinde ekmek israfı önleme planları oluşturulabilir.
- ✓ Toplu yemek tüketim yerlerinde ekmeğin dilimlenmiş veya küçük yuvarlak ekmek olarak verilmesi,
- ✓ Self servis tezgahlarında ekmeğin baş tarafta değil, yemeklerden sonra yer alması,
- ✓ Toplu yemek tüketim yerlerinde, menüye göre ekmek siparişi verilmesi, artan ekmeklerin daha sonraki günlerde kullanılmasını sağlayacak mönü düzenlemesi yapılması

A blue header bar at the top of the slide, featuring a white wavy line that separates it from the main content area. Below the wavy line, there are several overlapping, semi-transparent light blue shapes that create a layered, wave-like effect.

TEŞEKKÜR EDERİM.