

KAMUOYU AÇIKLAMASI

Son günlerde bir bal üretim tesisine Tarım ve Orman Bakanlığı'nca yapılan denetim sırasında; bal içine glukoz, fruktoz ve şeker karıştırıldığı tespiti üzerine bazı medya mecralarında nişasta sanayinin ürünlerine yönelik bilimsel verilerden uzak, hukuksuz yayınlar yapılmaktadır.

Öncelikle belirtelim ki; insan beslenmesinde son derece kıymetli bir ürünümüz olan balın içeriği ve hangi vasıfları taşıması gerektiği Tarım ve Orman Bakanlığı'mız tarafından yayınlanan mevzuatta tanımlanmıştır. **Bal veya herhangi bir gıda ürünüde taklit veya tağşiş yapılması sektörümüz açısından da kesinlikle kabul edilebilecek bir husus değildir.**

2020/7 sayılı Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği 5.nci maddesi (a) bendine göre; 'bal esas olarak çoğunluğu fruktoz ve glukoz olmak üzere farklı şekerlerden, organik bileşenlerden, enzimlerden ve polenlerden oluşur' ve bal içerisine dışarıdan hiçbir madde katılmaz.

Glukoz ve fruktoz şekerleri doğal olarak balın içerisinde ana bileşen olarak bulunur. Endüstriyel olarak üretilen glukoz ve fruktoz şurupları nişasta sanayinin temel ürünleri arasındadır ve bu ürünler tüm dünyada gıda sanayinde yaygın olarak kullanılan temel gıda maddeleridir. Bu şekerler, gıdaya tatlılık verir, istenen özellikte üretilmesine yardımcı olur.

Yaşanan durum; gübrenin esas amacının toprağı beslemek olduğu halde, bomba yapımı dahil olumsuz amaçlar için kullanılması durumunda, gübrenin çok zararlı bir hammadde olduğunu söylemek kadar izahsız, bilimsellikten uzak, kasıt içeren ifadelerdir.

Pancar şekeri glukoz ve fruktozdan oluşurken, mısır şekeri de glukoz ve fruktoz karışımından oluşmaktadır. Pancar şekerinde bunlar birleşik iken, mısır şekerinde ayrışıktır. Yani her ikisinin de içerikleri yakındır. Glukoz ve fruktoz tamamen Şeker Kanunu çerçevesinde kota sistemine dahil olan ve devletimizin kontrol, denetimi altında üretimi yapılan ürünlerdir. Sektör, **yılda 400 milyon dolara ulaşan ihracat hacmi ile** ülkemiz ekonomisine ciddi katkı vermekte, mısır üreticilerinin piyasa fiyat istikrarı için garantör vazifesi görmektedir. Zira nişasta sektörünün tek hammaddesi olan mısır, bu ülke çiftçisinin alınteri ile ürettiği yerli ve milli mısırdır.

Nişasta bazlı şeker yani mısır şekeri doğal bir tahıl olan mısırdan üretilmektedir. Katkı maddesi değil, tamamen bakanlığın kontrol ve denetiminde olan bir gıda maddesidir. Mısır şekeri yapay bir bileşen veya renk katkı maddesi içermez. Ülkemizde katkı maddeleri **Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği**'nde belirtilmiştir

Diğer taraftan **Avrupa Birliği'nin gıda otoritesi olan EFSA'da şekerlere ilişkin herhangi bir kısıtlayıcı düzenleme bulunmamaktadır. Avrupa Birliği ülkelerinde glukoz hiçbir zaman kotaya tabii bir ürün olmamıştır. Her türlü üretimi serbesttir.**

Amerika'nın gıda ve ilaç otoritesi FDA, fruktoz ve diğer şekerleri 'güvenli gıda bileşenleri' olarak tanımlamaktadır. Kısaca; 'şeker, şekerdir. Mısır şekeri de pancar şekeri gibi bitkisel kaynaklı şeker olup yapay kimyasal bir madde değildir.' Mısır nişastası ve glukoz, fruktoz gibi ürünlerin insan sağlığı açısından zararlı olduğuna dair bilimsel bir kanıt bulunmamaktadır. Bu ürünlerin en çok ihraç edildiği ülkelerden biri de AB ülkeleridir

Ülkemizde yıllık şeker kotasının %2,5 oranında mısır şeker kotası mevcuttur ve bu kotanın yarısı da glukozdan ibarettir. Mısır nişastası ve diğer ürünlere ilişkin bilimsel yayınlar dahil her yıl güncellediğimiz sektör raporlarımızı web sitemizden görebileceğiniz gibi isteyen herkese göndermeye hazırız.

Saygılarımızla...

NİŞASTA SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

Mustafa Kemal Mah.

Barış sitesi, 2113 sok. no:29

Çankaya/ANKARA

