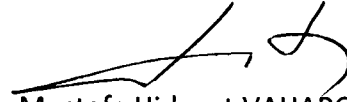


TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞI'NA

Aşağıdaki soruların Tarım ve Orman Bakanı Sayın Bekir PAKDEMİRLİ tarafından yazılı olarak cevaplandırılması hususunu Anayasamızın 98'nci ve İçtüzüğü'nün 100'ncü maddeleri uyarınca arz ederim.27/10/2021

  
Mustafa Hidayet VAHAPOĞLU

Bursa Milletvekili

Temel tüketim maddeleri arasında yer alan ve insanlık tarihinde de önemli yeri olan zeytin ve peynir sofralarımızda çeşitli türleri sıklıkla tüketilmektedir. Dünya zeytin üreticileri arasında ağaç varlığı açısından ülkemiz 4., ekili alan açısından da 846.000 hektar ile 6.'dır. Dünya zeytin üretiminde %9 oranında katkıda bulunduğumuz, en büyük 5 zeytin üretici olan ülke konumu arasında yer aldığımız resmi veriler ile dünya çapında önemli bir yer sahiptir. TÜİK verilerine göre ülkemizde son 5 yılın ortalaması sofralık zeytin üretiminde 413.000 ton, yağlık zeytin üretimi ortalaması 1.330.000 ton civarında gerçekleştiği bilinmektedir. 320.000 zeytinci aile işletmesi mevcut olduğu ve ekonomik olarak geçimlerini sağladığı tarımsal bir üretim alanı olarak göze çarpmaktadır.

Dünya çapında büyük bir tarımsal üretim olan peynir ülkemizde de her geçen yıl üretimi ve tüketimi artmaktadır. 43' den fazla çeşidi ile hayatımızın içinde yer alan çok yönlü yiyeceklerden birisi olma özelliğini de taşımaktadır. TÜİK dış ticaret verilerine göre 2019 yılında bir önceki yıla göre peynir ihracatı 50.000 bin ton olarak hesaplanmıştır. Ülkemizde kişi başına düşen yıllık peynir tüketim miktarı 17.5 kg olarak açıklanmıştır.

Kültürümüzde özellikle kahvaltıda kullanılan bu iki tarımsal ürün yetişkinler ve özellikle çocuklar için vazgeçilmezdir. Bakanlığınızın Resmî Gazetede yayınladığı 29097 sayılı sofralık zeytin tebliğinde uygun gördüğü tuz oranını en fazla %8 ile sınırlandırmıştır. Aynı düzenlemeye göre 100 gramda en fazla 4 gram tuz içeren sofralık zeytinler az tuzlu ifadesi ile satılabileceği uygun görülmüştür. Yine Bakanlığınızın Resmi Gazetede yayınladığı 29261 sayılı peynir tebliğinde peynir üretiminde türüne göre değişmek üzere kuru madde oranının %3 ile %7.5 arasında tuz kullanabileceği, peynirlerin sertlik karakterleri, yağlılık sınıflandırması, olgunlaşma sürelerinin peynirlerin türüne göre değişmek üzere nem miktarı en az %40 en fazla %80 şeklinde sınırlanmıştır.

Son yıllarda dünyada sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıkları ayrıca uzun yaşama olan ilginin artması insanımızın zeytin ve peynire olan ilgisini de arttırmıştır. Güne sağlıklı başlamak ve 8-12 saatlik açlık sonrasında vücuda gereken enerjiyi vermek, protein, kalsiyum, B12, fosfor, potasyum, magnezyum minerallerinin sağlanması, A, C, E vitaminlerinin karşılanması sağlıklı bir hayat için önem arz etmektedir. Ürünlerin raf ömrünü uzatmak maksadıyla üretimde bilinçsizce arttırılan tuz miktarları kaliteyi ve damak zevkini bozmakta, gıdaların içerisinde yer alan diğer yararlı etkenleri kullanamaz hale getirmekte ve tüketicinin sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir.

**Bu bilgiler çerçevesinde;**

1-Bakanlığın piyasada satılan tuz oranı yürürlükteki mevzuatta belirtilmiş miktara uymayan peynir ve zeytin ürünlerinin denetimini artırıcı planlama ya da çalışması var mıdır?

2-Daha kaliteli peynir ve zeytinin tüketiciye sunulması için Bakanlığınızca yürütülen özel bir çalışma var mıdır?

3-Bakanlığınızca ilgili yasaya uymayan üreticiler ile pazarlamacılar (market, bakkal vb.) hakkında tedbirler geliştirilmekte midir?