



İstanbul
Lansmanımızı
Gerçekleştirdik

KURU ÜZÜM
KRİZİNDE ÇÖZÜM
MÜMKÜN

Nisan 2016 Bülten

DEĞER VERDİKLERİNİZİ KORUYORUZ


invenura
www.invenura.com

**SAĞLIKLI BİR
GELECEK İÇİN
ÇALIŞIYORUZ**



Değerli paydaşlarımız, iş ortaklarımız ve çok kıymetli çalışanlarımız,

2011 yılında, 'Sağlıklı bir gelecek için çalışıyoruz' sloganıyla çıktığımız yolda, vizyonumuzu ve hayallerimizi gerçekleştirmek için yoğun bir çaba sarf ettik. Bu süreçte bizler, evrensel kalite ve standartlarda ürün ve hizmetler sunmayı; paydaşlarımız için değer yaratmayı markamızın varoluş nedeni olarak benimsedik.

Çalışanlarımızla, tedarikçilerimizle ve tüm paydaşlarımızla çok özel ve çok büyük bir aile haline geldik. Sonuç olarak bugün, İnenura olarak çalışan sayımız, hizmet kapasitemiz ve müşteri portföyümüz ile, Türkiye'nin en büyük Gıda Analiz & Denetim Grubuyuz.

Öncelikle, bu başarının mimarı olan sizlere gönülden teşekkür ederim.

Şubat ve Mart ayları İnenura açısından son derece hareketli ve keyifli geçti. Yenilenen markamızın iletişim faaliyetlerini başarıyla hayata geçirdiğimiz iki aydı.

Öncelikle, İstanbul'da gerçekleştirdiğimiz lansmanda basına, paydaşlarımıza ve çalışanlarımıza, konseptimizi, misyonumuzu ve hedeflerimizi anlatma fırsatı bulduk. Lansman kapsamında, verdiğimiz analiz ve denetim hizmetleriyle iş ortaklarımızın pazardaki itibarlarının korunması; halkımızın daha sağlıklı, daha kaliteli gıda ürünleriyle beslenmesi ve kaliteli üretim ile ihracatın artırılması konularını katılımcılarla paylaştık.

18 Mart Cumartesi günü, İzmir'de gerçekleştirdiğimiz basın toplantımızda ise tarım sektörünün duayen basın mensuplarını ağırladık. Yoğun katılımın olduğu toplantıda basın mensuplarına ülkemizdeki gıda güvenliği sorunları ve çözümleriyle ilgili bilgi verdik; basın mensuplarının sorularını cevapladık.

Değerli dostlar,

Tüm bu keyifli haberlerin dışında, gündemimizi en çok meşgul eden konu, Avrupa Birliği'nin salkım güvesi ile mücadelede kullanılan Klorpirifos - Etil aktif maddesinin kalıntı limitini 0,5 mg/kg'dan, 0,01 mg/kg'a düşürdüğünü açıklamasıydı. 10 Ağustos 2016'da yürürlüğe girecek olan yasa, gerekli tedbirler alınmadığı taktirde çekirdeksiz kuru üzüm üreticilerine ciddi sıkıntılar yaşatabilir. Doğrudan ve dolaylı olarak 200 bin kişi olumsuz olarak etkilenebileceği bir kriz söz konusu. Yılda 260 bin ton ihraç ederek, Türkiye ekonomisine yılda 500 milyon dolar katkı sağlayan bir sektörün acil bir çözüme ihtiyacı var.

Bu ayki bültenimizin ana konusunu, bu krizin nedenleri, çapı, derinliği ve İnenura ekibinin geliştirdiği ve entegre çözüm modeli oluşturuyor.

Keyifle okumanız dileğiyle,

Burak Karapınar
CEO



Kuru Üzüm Krizinde Çözüm Mümkün

Kuru Üzüm Krizinde Çözüm Mümkün

Avrupa Birliğinin 10 Ağustos 2016'dan itibaren yürürlüğe koyacağı yeni kararname, 500 milyon dolarlık ihracata sahip pazarı derinden etkileyecek.

% 85 ihracat oranıyla, çekirdeksiz Kuru Üzümün en büyük alıcısı olan Avrupa Birliği salkım güvesi ile mücadelede kullanılan Klorpirifos- Etil etken maddesinin limitini 0,5 mg/kg'dan, 0,001 mg/kg'a düşürdüğünü açıkladı. 19 Ocak 2015 tarihli Avrupa Birliği Resmi Gazetesinde yayınlanan kararınameye göre yasa, 10 Ağustos 2016 tarihinde yürürlüğe girecek ve Avrupa'ya girecek tüm çekirdeksiz kuru üzümlerde bu limit uygulanacak.

Başlarımızda 30 yıla yakın bir süredir yoğun olarak kullanılan bir etken madde olan Klorpirifos- Etil 70 adet ilacın formülasyonunda yer alıyor. Bu ilaçların bağlarda kullanım miktarı ise yaklaşık 200 ton. İlaçların kullanımının üreticide ciddi bir alışkanlık haline gelmesi sonucu, ilaçlar depolarda ve ilaç bayilerinde halen yoğun olarak bulunuyor. Üreticilerin kullandıkları ilaçların kontrolünün, denetim ve gözetiminin sağlıklı bir şekilde yapılmaması ve ihracatçı firmaların mal alımlarını yaparken yeteri kadar analiz yapmamları krizi derinleştiriyor.

Dünya Liderliğimiz tehlike altında.

Dünya Liderliğimiz tehlike altında

Türkiye, Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde dünyada lider ülke pozisyonunda. Manisa, İzmir ve Denizli'de 30 binden fazla üretici yılda yaklaşık 300.000 ton olan ürün üretiliyor. Bu üretimin 260 bin tonu ihraç ediliyor ve karşılığında 500 milyon dolarlık bir gelir sağlanıyor. 2016 yılında yapılacak tüm üretimin bu kritere uygun bir şekilde yapılması gerekiyor; Klorpirifos- Etil içeren ilacın bağda bir kez uygulanması bile son ürünün ihracat kapısından dönmesine sebep olabilir. Bu sonuç, ihracatta ciddi azalmaya yol açacak; üreticiler, aileleri, tedarikçileri olmak üzere 200 bin kişi doğrudan ya da dolaylı olarak etkilenecek.



Çözüm İnenura

Türkiye'nin en büyük analiz ve denetim grubu İnenura olarak, ürettiğimiz 4 aşamalı entegre çözüm modelimizle kuru üzüm krizini ortadan kaldırıyoruz. Üretici, teknolojik veriler, üretim ve ihracat unsurlarını kapsayan süreç bağda salkım güvesi ilaçlama dönemi olan dört ay boyunca sürüyor.

Yasaklanan etken maddenin bağda ilk uygulanabileceği dönemden, üzümün kesilmesine kadar sürecek proje içerisinde üretici bilgilendirme toplantıları, periyodik bağ ziyaretleri, 7/24 Çağrı Merkezi Hizmeti, belirlenen dönemlerde bağdan referans metodlarla numune alımı, alınan numunelerin akredite İnenura Laboratuvarlarında analiz edilmesi ve sonuçların objektif delillerle raporlanması yer alıyor. İnenura olarak ihracata gidecek ürünün taşınacağı konteynirin kapısının kapatılmasına kadar olan tüm süreçlerde gözetim ve analiz hizmetleri ile ihracatçımızın yanında olma garantisi veriyoruz.

Üzümün henüz oluşturma evresinden ihracatına kadar uzanan yolun her adımında uzman personelimiz ve yüksek teknoloji ile ihracatçımızın yanında yürüyoruz. Fakat, entegre çözümümüzün her aşamasında, Bakanlık, Birlikler, Odalar, üreticiler gibi sektördeki tüm paydaşların bizimle koordineli bir şekilde çalışması gerekiyor. Doğru üretim metodlarının uygulanmasının sağlanması ve bu uygulamaların belirli zaman aralıklarında kontrol edilmesiyle yaşadığımız bu kriz, hızlı ve güvenli bir şekilde aşılabılır.

Çözüm İnenura Analiz & Denetim Grubundan

Mert DEMİRCİOĞLU
Satış ve İş Geliştirme Direktörü

Gıda Ambalajlarında Etiketin Önemi

Etiket genel anlam olarak bir malın türünü, miktarını, fiyatını, niteliklerini ve ürünün hangi markaya ait olduğunu belirtmek için ambalajların üstüne yapıştırılan kağıt; üretilen ürün üzerindeki imzadır.

Gıda etiketi dediğimizde ise tüketiciyi bilgilendirme amaçlı gıdanın mevzuatta belirlenen standartlara uygun olduğunu gösteren içerikten bahsedebiliriz. Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı tarafından gıda ürünlerinde kullanılması bir zorunluluk olan etikefin, içermesi gereken bilgiler "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği" ile belirleniyor.

Gıda etiketi üzerinde, tüketicinin dikkat etmesi gereken başlıklar: ürünün son tüketim tarihi ve üretim tarihi, ürün içeriği (üretiminde kullanılan maddeler), katkıları (renklendiriciler, koruyucular, aroma vericiler vb.) alerjen bilgisi, kullanım amacı olarak özelleniyor.

Etiketsiz gıda ürünü tüketmemeli; hatalı etiketleme, yanıltıcı etiketlemeye dikkat etmek hepimizin önceliği olmalı. Tüketici üzerinde etkisi olan ifadelerin doğruluğu kontrol edilmiş ve garanti altına alınmış olması, GDO içermez, organik, katkısız gibi ifadelerin bakanlık laboratuvarları ve bağımsız test kuruluşları tarafından kontrol edilmiş ve onaylanmış olması gerekli.

Etiket bir kalite göstergesidir. Ürünün kalitesi hakkında tüketiciye bilgi veren etikefin içeriğinde, Bakanlık onay izninin, ISO, HACCP, GMP gibi ürün kalitesine yönelik logoların olması, tüketicinin ürüne olan güvenini artırıyor ve ürünü tercih sebebi haline getiriyor.

Etiketne bakmadan ürünü almamalı, içerik bilgilerinden ve kullanım amacından emin olmadan ürün tüketilmemelidir. Örneğin soğuk içiniz, açıldıktan sonra +4 derecede saklayınız, mikrodalgada kullanmayınız vb. gibi ifadelere dikkat edilmemesi sebebi ile her yıl yüzlerce kişi – bazıları çok ciddi boyutlara ulaşan- çeşitli rahatsızlıklar ile karşılaşılıyor.

Satın aldığımız ve tükettiğimiz gıdalar hakkında bilgi sahibi olmamız hayat standartımızı yükseltecektir. Etiketin amacı da tam olarak budur.

Ali Bahadır ÇELİK
İnvenura İstanbul Laboratuvar Müdürü

Gıda Alışverişlerinde Dikkat Edilmesi Gereken Temel Konular

Günümüzde artık tüketiciler, tüm ihtiyaçlarını tek yerden ve ekonomik anlamda da faydalı olduğu düşüncesi ile Perakende mağazalarından tedarik etme yolunu seçmektedir. Perakende sektöründe, her ne kadar Gıda Güvenliği konusuna yüksek önem verilse de tüketici alışkanlıkları, alışveriş esnasında yapılan hatalar tüketicilerin aleyhine sonuçlar doğurmaktadır.

Öncelikli olarak ihtiyaç listesi ve mümkün ise ihtiyaç miktarı belirlenerek alışverişe başlanmalıdır. İhtiyaçlar doğrultusunda alınacak gıdalar raf ömrü sürecinin doğru değerlendirilmesi ile ekonominizi ve en önemlisi de sağlığınızı olumlu yönde etkileyecektir. Meyve sebze reyonlarından yapılan alışverişlerde hacim ve yapı yönünden başka bir ürünün diğerine vereceği zararı önlemek amacı ile market sepetinin en altına ezilme ihtimali ve bütünlüğünün bozulması zor ürünler yerleştirilmelidir. Kuru bakliyat , çerez vb. tercihlerinde açık ürün alırken mutlaka ürüne ait etiket kontrolü yapılmalı ve görevlilerden bu bilgiler talep edilmelidir.

Alışverişin en son aşamasında alımının yapılması gereken şarküteri ve et ürünleri; ortam sıcaklığında muhafaza edilen ürünler, +2°C / +4°C' deki ürünler, donuk ürünler sıralamasına dikkat edilerek alışveriş tamamlanmalıdır. Özellikle sıcaklık kontrolü gerektiren ürün gruplarının market içi ve alışveriş sonrası buzdolabına ulaştırılma süresince yine tüm marketlerde bulabileceğiniz ve defalarca kullanabileceğiniz dondurulmuş gıda torbaları ile taşımanız, olası sıcaklık artışı risklerini çok daha düşük seviyelere indirecek dikkat edilmesi gereken bir husustur.

Tüm gıda alışverişlerinde ürün etiketi, son kullanma tarihi ve ambalaj bütünlüğü kontrolü gibi konulara dikkat etmenin; fiziksel, kimyasal ve biyolojik bozulmaların önlenmesi dolayısıyla insan sağlığı ve gıda güvenliği sağlanması açısından ilk ve önemli aşama olduğu unutulmamalıdır.

Sertaç ZENCİRCİ
İnvenura Satış Müdürü



Ege İhracatçı Birlikleri Çalıştay'ındaydık

18-20 Mart 2016 tarihlerinde, Türk kuru meyve sektörü, ülkemizin geleneksel ihraç ürünleri, çekirdeksiz kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısının kaderini belirlemek üzere 'II. Kuru Meyve Çalıştay'ında, İzmir'de bir araya geldi. Ekonomi Bakanlığı, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı yetkililerin katıldığı çalışmaya ülkemizin, tek, tam entegre gıda analizi, gözetim ve danışmanlık markası İnenura da konuşmacı olarak davet edildi. Çalıştay'da, çekirdeksiz kuru üzümde bağda salkım güvesine karşı önerilen chlorpyrifos etkili maddeli preparatların Avrupa Birliği üzüm maksimum kalıntı limitini 0.5 ppm'den 0.01 ppm'e düşürme kararı en öne çıkan sorun olurken, konunun ciddiyeti ve çözümleri üzerine fikir alışverişlerinde bulunuldu. İnenura CEO'su Burak Karapınar, yaptığı sunumda, kuru üzümün Türkiye ve dünya pazarındaki yeri, AB komisyon Kararı'nın olası sonuçları, ülkemizdeki chlorpyrifos miktarı ve kullanımı konuları hakkında çalıştay katılımcılarına bilgi verdi. Kontrol, denetim ve gözetimlerin üretimden mal alımına kadar düzenli olarak yapılmasının, profesyonel bir organizasyonu gerektirecek bir süreç olduğuna vurgu yaptı. Karapınar, ' İnenura, 110 kişilik uzman kadrosu ve ileri teknoloji altyapı yatırımıyla, chlorpyrifos krizini yönetebilme ve olumsuz sonuçları ortadan kaldıracı gücüne sahip. Geliştirdiğimiz Entegre Çözüm Model'iyle, kayıpların önüne geçebilir, ihracatımızın önündeki engelleri kaldırabilir ve dünyadaki pazar payımızı koruyabiliriz' dedi. Çalıştay sonucunda, Türkiye'nin dünyadaki ihracatta liderlik konumunu güçlendirmek için Ekonomi Bakanlığı, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı ve sektör paydaşları güçlerini birleştirme kararı aldı.

BİZDEN HABERLER



İnenura Basın Toplantısını Geçekleştirdik

18 Mart Cumartesi günü, İzmir Mövenpick Otel'de gerçekleştirdiğimiz basın toplantımıza tarım sektörünün duayen basın mensupları katıldı. Yoğun katılımın olduğu toplantıda İnenura CEO'su Burak Karapınar, basın mensuplarına ülkemizdeki gıda güvenliği sorunları ve çözümleriyle ilgili bilgi verdi; basın mensuplarının sorularını cevapladı. Toplantıda ayrıca, kuru üzüm ihracatında ülkemizi bekleyen tehlike, gıda ile bulaşan hastalıklar, üretici ve tüketicilerin bilinçlendirilmesinin gerekliliği konuşuldu. İnenura'nın hem gıda üretim süreçlerindeki hatalı uygulamalar sonucunda oluşan son ürün kaybını ortadan kaldırarak hem de uluslararası mevzuatlara uygunluk kontrolü yaparak dış ticaretteki ekonomik kayıpları önleyici bir görevi olduğunu hatırlatan Karapınar, İnenura'nın yaptıkları denetimlerle iş ortaklarının pazardaki paydaşları nezdindeki itibarlarını koruduğunun altını çizdi.





MERKEZ OFİS

Folkart Towers Business Center
Adalef Mah. Manas Bulvarı No:47
Kat: 33 D: 3309 Bayraklı - İzmir / Türkiye
T. +90 232 486 83 83
F. +90 232 486 85 58

AİR ALAŞEHİR

Kurtuluş Mah. Baklacı Yolu
41 sok. No:34/1
Alaşehir - Manisa / Türkiye
T. +90 236 654 41 21
F. +90 236 654 41 20

AG PÜR

Anadolu Cad. No : 23
Salthane İş Merkezi B Blok Zemin Kat
Bayraklı - İzmir / Türkiye
T. +90 232 486 83 83
F. +90 232 486 85 58

İSTANBUL OFİS

Şerifail Mah. Turgut Özal Bulvarı No:149
Ümraniye - İstanbul / Türkiye
T. +90 549 386 69 09