7/2838

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Araştırma Planlama ve Koordinasyon
Kurulu Başkanlığı

SAYI :KDD.SÖ.1-02/3055 /06/2004
KONU:Yazılı Soru Önergesi

28 HAZİRAN 2004

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İLGİ: 11.06.2004 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-6014 sayılı yazınız.

İlgide kayıtlı yazı ekinde gönderilen, Van Milletvekili Maliki Ejder ARVAS'a ait 7/2837 esas nolu ve Adana Milletvekili Atilla BAŞOĞLU'na ait 7/2838 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşleri ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.

Sami GÜÇLÜ
Bakan

EKLER:
EK - 1 Görüş (2 adet – 5 sayfa)

7/2838

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi : Atilla BAŞOĞLU
Adana Milletvekili
Esas No :7/2838

SORU: Çiftçilerimizin yıllardan beridir süregelen pahalı girdiler ve ucuz çıktılar sarmalındaki döngüsü tarafınızca zaten malumdur. Eskiden ağa görülen Adanalıların günümüzde Anadolu'nun her tarafındaki çiftçiler gibi çökmenin eşiğine gelmiş olduğu çoğu zaman gözden kaçmaktadır.

"Anadolu Sert Buğday"ı tüm Dünya'da 1. sınıf buğday kabul edilmekte olduğu, Adana bölgesinde yaygın olarak ekimi yapılmakta olan ve kırmızı seri buğdaylar sınıfında değerlendirilen "Segitario" ve "Adana 99" tip buğdayların ise son 3 yıldır yapılmakta olan analizlerde aynı hususiyetlere sahip olduğu her defasında tescil edilmektedir.

Bu sınıflandırmalar arasındaki ücretlendirme farkı malumlarınız olduğuna göre, bir çiftçi evladı ve ziraat konusunda uzman bir bilim adamı olarak Adana bölgesi buğdaylarının, tüm hususiyetlerini taşıdığı 1. sınıf buğday statüsüne yükselmeyi ve aynı vasıflarda üretimlerde bulunanlar çiftçilerimiz arasında adalet sağlamayı düşünüyor musunuz?

CEVAP: Bakanlığımızın ilgili kuruluşu olan Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) iştigal konularının temelini teşkil eden buğdayların sınıflandırılmasında, Dünyaca kabul edilen genel kalite kriterlerinin yanında, ülkemizin üretim şartları, buğdaylarımızın bölgelerimize göre verim durumları da dikkate alınmaktadır. Bilindiği gibi ülkemizde üretilen ekmeklik buğdaylar, ekmeklik kalitesi açısından çok çeşitlilik arz etmektedir. Kalite yönünden belli bir standardizasyona gidilmesi için buğdaylar renk, sertlik ve en önemlisi de ekmeklik kaliteleri olmak üzere temel değerlendirme kriterlerine göre aşağıda belirtilen 6 sınıfa ayrılmıştır.

1- (1210) Anadolu Beyaz Sert Buğ. (Köse, Zerun, Kıraç-66 v.b..)
2- (1220) Anadolu Kırmızı Sert Buğ. (Bezostaja, Gün-91 v b..)
3- (1230) Kırmızı Yarı Sert Buğ. (Bolal, Sagittario, Pandas, Golia v.b..)
4- (1310) Beyaz Yarı Sert Buğ.(Gerek-79, Adana-99, Ceyhan-99 v.b..)
5- (1410) Diğer Beyaz Buğ. (Ata, Dariel, Ziyabey v.b..)
6- (1420) Diğer Kırmızı Buğ. (Atilla, Orso,Gemini v.b...)

Böylece renk, sertlik ve ekmeklik kalitelerine göre altı sınıfa ayrılan buğdayların fiyatları ise; 1. ve 2.sırada yer alan Anadolu Beyaz Sert Buğdaylar ile Anadolu Kırmızı Sert buğdayları aynı, 3. ve 4. sırada yer alan Kırmızı Yarı Sert Buğdaylar ile Beyaz Yarı Sert Buğdayları aynı, 5. ve 6. sırada yer alan Diğer Beyaz ve Diğer Kırmızı Buğdayların fiyatları aynı tutularak, fiyat açısından üç ana sınıf oluşturulmuştur. Sagittario ve Adana-99 buğday çeşitleri de fiyat açısından ikinci grupta yer almaktadır.

Uzun yıllardır TMO tarafından üreticiden satın alınan buğday çeşitlerinin, gerek kuruluşun Şube Müdürlüklerinde bulunan laboratuarlarda fiziksel, kimyasal analizleri, gerek Merkez laboratuarında fiziksel, kimyasal ve ekmeklik kalitesini belirleyen teknolojik analizleri yapılmaktadır. Böylece her yıl ekmeklik buğday çeşitlerinin,

ekmeklik kalite performansları karşılaştırılarak kalite yönüyle hangi sınıfta yer alacağı belirlenmektedir.

Tasaco Tarım San. Tic. Ltd. Şti adına tescil edilmiş olan Sagittario buğdayı, ekmeklik kalitesi bakımından Kırmızı Yarı Sert Buğdaylar sınıfında yer almaktadır. Sagittario tam anlamıyla sert tane yapısında bir buğday çeşidi olmayıp, tane sertliği olarak Kırmızı Yarı Sert sınıf içinde kalmaktadır. Tane özelliğinin yarı sert olması, buğdayın protein miktarının ve kalitesinin ekmekçilik için orta düzeyde olduğunun göstergesidir. Bir buğdayın ekmeklik kalitesi denildiğinde, o buğday unundan ideal ekmek yapılabilme özelliği anlaşılmaktadır ve ideal ekmeklik özelliği, buğdayın tane sertliğinin tam sert olması ile bağlantılıdır. Buğday alım dönemleri sonrasında, ekmeklik buğdayların ekmek yapımına uygunluk kalitesini belirleyen ve uzun yıllardır uygulanan analizleri sonucuna göre Sagittario buğdayının Kırmızı Sert grupta değerlendirilmesi uygun olmamaktadır.

Adana-99 buğday çeşidi ise Bakanlığımıza bağlı Çukurova Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü adına tescil edilmiş olup, çiftçilerimiz tarafından son 4-5 yıldır üretmektedir. Söz konusu çeşidin kalite kriterlerine göre ekmeklik kalite verileri iyi olmakla birlikte üretim tarihi olarak çok yeni bir çeşittir. Dolayısıyla, Adana-99 buğday çeşidinin kalite yönünden stabilite kazanması gerekmekte olup halen Beyaz Yarı Sert Buğday sınıfında bulunmaktadır.