

T.C.  
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI  
Strateji Geliştirme Başkanlığı

7/7377  
7/7378  
7/7379  
7/7380

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610- 1831  
Konu : Soru Önergeleri

04 MAYIS 2009

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 31.03.2009 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-12318 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Kırklareli Milletvekili Turgut DİBEK'e ait 7/7377, Adana Milletvekili Yılmaz TANKUT'a ait 7/7378, Kütahya Milletvekili Alim IŞIK'a ait 7/7379 ve 7/7380 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.

  
Mehmet Mehdi EKER  
Bakan

EKLER:

1. Görüş 7/7377 (2 sayfa)
2. Görüş 7/7378 (2 sayfa)
3. Görüş 7/7379, 7/7380 (5 sayfa)

**YAZILI SORU ÖNERGESİ****Önerge Sahibi****:Turgut DİBEK****Kırklareli Milletvekili****Esas No****:7/7377**

16 Şubat 2009 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği"nde yoğurdun protein oranı % 4'ten % 3'e indirilmiş, % 12 ile sınırlı olan katı katkı maddesi oranı da serbest bırakılmıştır.

Daha önce 1,5-1,7 kg süttten 1 kg yoğurt elde edilirken, yeni tebliğle 1 kg süttten 1 kg yoğurt elde edileceğinden toplam süt talebinde daralma olacaktır. Bu talep daralmasının çiğ süt fiyatını düşüreceği ve süt hayvancılığını tehlikeye düşüreceği açıktır.

Buna göre;

**SORU 1)** Bu tebliği hazırlama amacınız nedir? Eğer amaç Avrupa Birliğine uyum ise; Avrupa Birliği ülkelerinde yoğurtta böyle bir standart bulunmazken bizdeki; kalitesi, lezzeti ve besleyici değeri yüksek olan mevcut yoğurt standartları neden değiştirilmek istenmektedir?

**CEVAP 1)** Sütün yapısındaki protein ve kuru madde miktarı türe, ırka, beslenmeye, döneme göre değişiklik gösterebilmektedir. Ülkemizdeki inek sütlerinin ortalama protein değeri % 3 civarındadır. Evlerde yapılan yoğurdun protein değeri de hemen hemen bu sütlerin protein değeri ile eşdeğerdir. Çünkü süt sadece kaynatılmakta, protein artırılması yönünden vakum ortamda suyun uçurulması veya süttozu ilavesi gibi başkaca bir işlem yapılmamaktadır.

Ülkemizde inek sütü ağırlıklı olmak üzere 12.5 milyon ton süt üretilmektedir. Bunun yaklaşık 4.7 milyon tonu kayıt altında olup küçük, orta ve büyük ölçekli sanayide değişik süt ürünlerine işlenmektedir. Ülkemizde üretilen sütün büyük bir bölümü yoğurt ve peynir olarak tüketilmektedir. Bakanlığımız tarafından yapılan bir çalışmada ülkemizde endüstriyel ve evlerde olmak üzere toplam yoğurt üretiminin 2.200.000 ton, kişi başına tüketimin ise 31 kg olduğu belirlenmiştir. Bu miktarın 838.000 tonu (%38) büyük, orta ve küçük ölçekli sanayi tarafından, 1.362.000 tonu ise evlerde üretilmektedir. Toplam 2.200.000 ton olan yoğurt üretiminin 406.125 tonu büyük ölçekli modern işletmelerde üretilmekte olup, toplam üretimdeki payı da % 18.5'dir. Evde yapılan yoğurdun sanayiye yönlendirilmesi ile daha güvenli bir ürün elde etmenin yanında kayıt altına alınan süt miktarı da yaklaşık olarak % 30 oranında artacaktır. Sütün kayıt altına alınması ve sanayide işlenmesi AB süreci açısından da son derece önemlidir.

Diğer yandan 16.02.2009 tarihinde yayımlanan Fermente Süt Ürünleri Tebliği ile Kodeks Alimentarius Standardına uyum sağlamaya çalışılmıştır. Ülkemizin uluslararası ticarete sıkıntı yaşamaması Dünya Ticaret Örgütü ile problem oluşmaması açısından Türkiye ve AB'de dahil olmak üzere 182 ülkenin üye olduğu Kodeks Alimentarius Komisyonunu yayımlamış olduğu fermente sütler standardında yer alan ortak yoğurt tanımına ve özelliklerine uyum açısından, ülkemiz sütlerindeki protein oranları da dikkate alınmıştır. Bu nedenle asgari protein oranı % 3 olarak belirlenmiştir. Bu değer asgari değer olup, bunun üzerindeki değerlerde protein oranları içeren yoğurt yapmanın önünde hiçbir engel bulunmamaktadır.

Yeni tebliğle göre doğrudan süttten yoğurt yapıldığı takdirde fiyatın düşeceği ve yoğurt tüketiminin artabileceği öngörülmektedir. Yoğurt tüketimindeki artışa bağlı olarak yoğurdun yararlı bir besin olmasına esas teşkil eden, bağırsak florasını düzenleyen ve sindirime yardımcı olan canlı mikroorganizmaların düzenli olarak daha çok alınmasına da imkan sağlanmış olacaktır.

**SORU 2)** Yeni tebliğle yağsız kuru madde alt sınırı kaldırıldığı için yoğurdun katılaştırılması nasıl sağlanacaktır? Yoksa gümrük ve fon engelleri olmadan ithal edilebilen, melamin gibi insan sağlığını tehdit eden ve içeriği belli olmayan maddeler mi kullanılacaktır?

**CEVAP 2)** Söz konusu tebliğ ile asgari protein oranı % 3 olarak belirlenmiştir. Bu değer

asgari değer olup, bunun üzerindeki değerlerde protein oranları içeren yoğurt yapmanın önünde hiçbir engel bulunmamaktadır. Önceki Tebliğe göre yapılan üretimin devamının veya önünün kesilmesi söz konusu değildir. Aynı zamanda Kodeks Alimentarius standardında kuru madde değeri verilmemiştir. Tebliğde yoğurdun yağsız kuru madde değerinin verilmemesinin nedeni, sadece süt protein oranına bakılarak yapılabilecek hilelerin (tağşişlerin) kolay anlaşılabilir olmasındandır. Süt proteinin tağşişi mümkün olmadığından kuru madde değerine yeni tebliğde yer verilmemiştir. Ayrıca kıvamla yoğurt proteini ve protein ile kuru madde arasında doğrusal bir ilişki vardır. Yeni tebliğle ambalajların üzerine protein oranını yazma mecburiyeti getirilmiştir.

Ayrıca gıda maddelerine katılabilecek katkı maddeleri ilgili mevzuat kapsamında belirlenmiş olup yoğurda hiçbir katkı maddesinin katımına izin verilmemektedir. Buna rağmen yoğurdun katılaşması için süttozu dışında katılabilecek kimyasalların ve katkı maddelerinin yoğurda katılması halinde 5179 sayılı Kanuna göre yasal işlem yapılacaktır. Bu ürünlere yönelik denetimler arttırılacaktır.

Süttozunun ise "*Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği*"nde yer alan kriterlere uygun olması gerekmektedir. Ayrıca; 09/10/2008 tarihi itibarıyla, Çin Halk Cumhuriyeti menşeli süt ve süt ürünleri, süt ve süt ürünleri içeren bebek mamaları ile süt ve süt ürünleri içeren çikolata ve benzeri gıda maddeleri ithalatı durdurulmuş, 20/10/2008 tarihi itibarıyla ise yasak kapsamı genişletilerek, Tayland, Sri Lanka, Hongkong, Tayvan menşeli süt ve süt ürünleri, süt ve süt ürünleri içeren bebek mamaları ile süt ve süt ürünleri içeren çikolata ve benzeri gıda maddeleri de dâhil edilmiştir. Laboratuvar analizlerinin başlaması ile birlikte, 06/11/2008 tarihi itibarıyla, Çin, Tayland, Sri Lanka, Hongkong ve Tayvan menşeli yüzde yüz süt bazlı süt ve süt ürünleri ile süt ve süt ürünleri içeren bebek mamalarında yasak kararı devam etmekte olup, süt ve süt ürünleri içeren çikolata ve benzeri gıda maddeleri ve içerisinde protein bulunan diğer gıda maddelerinin fiili ithalatlarında ise "melamin" analizi yaptırılarak analiz sonucunda melamin bulunmayanların ithalatına izin verilmekte, melamin bulunması durumunda ise ithalatına izin verilmemektedir.

**SORU 3)** Yeni hazırlanan tebliğle geleneksel Türk Yoğurdunun özelliklerini nasıl korumayı düşünüyorsunuz? Mevcut standartları ile Geleneksel gıdamız olan yoğurdun "Türk Yoğurdu" olarak tescil edilmesi gerekirken; yapılan değişiklikle elimizdeki son değerlerden biri olan yoğurtta mı gözden çıkarılmıştır?

**CEVAP 3)** Yeni tebliğ ile Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun ortak kararı olan "Yoğurt" tanımı getirilmiş olup, "Geleneksel Türk Yoğurdu" henüz tanımlanmamıştır. Tanımı ve karakteristikleri belirlendikten sonra çalışmalar en kısa sürede bitirilecektir. Böylelikle dünyaya Türk yoğurdunun ayrıcalığını tanıtmaya imkanı bulduğumuz gibi uluslararası ticarete de sıkıntı yaşamamış olacağız.

**SORU 4)** Bu tebliğ çokuluslu şirketlerin baskısı sonucu mu hazırlanmıştır? Ülkemizdeki yoğurt piyasasına günden güne hakim olmaya başlayan çokuluslu firmaların maliyetlerini düşürmeye yönelik midir?

**CEVAP 4)** Ülkemizin uluslararası ticarete sıkıntı yaşamaması Dünya Ticaret Örgütü ile problem oluşmaması açısından Türkiye ve AB'de dahil olmak üzere 182 ülkenin üye olduğu Kodeks Alimentarius Komisyonunu yayımlamış olduğu fermente sütler standardında yer alan ortak yoğurt tanımına ve özelliklerine uyum açısından, ülkemiz sütlerindeki protein oranları da dikkate alınmıştır. Bu nedenle asgari protein oranı % 3 olarak belirlenmiştir. Bu değer asgari değer olup, bunun üzerindeki değerlerde protein oranları içeren yoğurt yapmanın önünde hiçbir engel bulunmamaktadır. Ayrıca yeni tebliğe göre doğrudan süttan yoğurt yapıldığı takdirde fiyatın düşeceği ve yoğurt tüketiminin artabileceği öngörülmektedir.

**SORU 5)** Bu değişikle süt talebinde oluşacak olan talep daralması sonucunda, zaten yok olma aşamasındaki süt hayvancılığı ve süt üreticiliği tamamen yok olmayacak mıdır?

**CEVAP 5)** Bu verilere dayanarak süt üreticilerinin olumsuz etkilenmesi öngörülmemektedir.