

7/7332
7/7333

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610- 1758
Konu : Soru Önergeleri

04/2009
28 NİSAN 2009

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 25.03.2009 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-12162 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Kahramanmaraş Milletvekili Mehmet Akif PAKSOY'a ait 7/7332 ve Antalya Milletvekili Tayfur SÜNER'e ait 7/7333 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

1. Görüş 7/7332 (1 sayfa)
2. Görüş 7/7333 (3 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ**Önerge Sahibi****:Tayfur SÜNER****Antalya Milletvekili****Esas No****:7/7333**

Bakanlığınıza bağlı olan Gıda Kodeksi Komisyonu'nun verdiği karar sonucunda, ülkemizde üretilen yoğurdun içeriğinde bulunan yüzde 12 katı madde şartı kaldırılmıştır. Bununla birlikte süt proteini miktarı da yüzde 4'den yüzde 3'e çekilmiştir, ilgili karar 16 Şubat 2009'da Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

SORU 1) Bu kararın verilme amacı nedir? Ülkemizde üretilen sanayi yoğurdunda piyasaya çokuluslu, yabancı firmalar hâkimdir. Yeni yapılan bu düzenleme sonucunda bu firmaların yoğurt üretimindeki maliyetin düşürülmesi mi amaçlanmaktadır?

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 vakumlu ortamda suyun uçurulması veya süttozu ilavesi gibi başkaca bir işlem yapılmamaktadır.

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 sürecinin kamu sağlığı ile ilgili hassasiyeti açısından da son derece önemlidir.

Diğer yandan 16.02.2009 tarihinde yayımlanan Fermente Süt Ürünleri Tebliği ile Kodeks Alimentarius Standardına uyum sağlamaya çalışılmıştır. Ülkemizin uluslar arası ticarete sıkıntı yaşamaması Dünya Ticaret Örgütü ile problem oluşmaması açısından Türkiye ve AB'de dahil olmak üzere 182 ülkenin üye olduğu Kodeks Alimentarius Komisyonunun yayımlanmış 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 tebliğe 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) Şu anda yapılan yoğurtların içeriği Türk Standartlarına uygun mudur? Uluslar arası yoğurt üreticilerinin hedefi tüketiciyi tek tip yoğurda alıştırıp, yoğurdu sulandırarak maliyeti düşürmek midir? Tarihçesine baktığımızda Türklerden diğer ülkelere yayılan geleneksel yoğurdun şeklinden vazgeçerek, uluslar arası "yoğurt lobisi"ne teslim mi olmuştur?

CEVAP 2) TSE 1330 sayılı yoğurt Standardında en az % 12 yağsız kuru madde ve en az % 4 protein oranı bulunmaktadır.

16.02.2009 tarihinde yayımlanan Fermente Süt Ürünleri Tebliği ile Kodeks Alimentarius Standardına uyum sağlamaya çalışılmış ayrıca ülkemizdeki inek sütü değerleri

de 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. Önceki Tebliğe göre yapılan üretimin devamının veya önünün kesilmesi söz konusu değildir. Kaldı ki bu tebliğ ile Kodeks Alimentarius Komisyonu ortak tanımı olan "Yoğurt" tanımı getirilmiş olup, "Geleneksel Türk Yoğurdu" henüz tanımlanmamıştır. Yayımlanmış olan Fermente Süt Ürünleri Tebliğine "Geleneksel Türk Yoğurdu" tanımı, özellikleri, ilave edilecektir. Böylelikle Dünya'ya Türk yoğurdunun ayrıcalığını tanıtmaya imkânı bulduğumuz gibi uluslar arası ticarete de sıkıntı yaşamamış olacağız. Bu konuda çalışmalar yoğun olarak sürdürülmektedir ve en kısa zamanda tamamlanacaktır.

SORU 3) Bu karar sonucunda ülkemizde üretilen sanayi yoğurtlarında artık eskisi gibi protein olmayacaktır. Bununla birlikte yine yoğurttaki doğal minerallerin miktarı da en aza indirilmektedir. Yoğurdu besleyici bir besin maddesi olmaktan çıkarmaya mı çalışıyorsunuz?

CEVAP 3) Yoğurtta protein oranının % 3'e çekilmesi, besin değeri açısından protein oranındaki % 25'lik bir düşüş gibi görülmektedir. Ancak bu zaten toplamda % 62 olan, evde üretimi ve tüketimi yapılan % 3 proteinli yoğurtlar için söz konusu olmayıp, sadece % 38 olan sanayi üretimi için geçerlidir. Kaldı ki % 3 protein değeri minimal bir değerdir. Tüketici tercihiyle bağlı olarak daha yüksek protein oranlarında da yoğurtların üretilebileceği göz önünde bulundurulmalıdır. Bu itibarla yoğurt tüketiminin artmasına bağlı olarak besin değeri açısından toplamda bir düşüş olmayacağı gibi halkımızın istediği protein oranlarında yoğurt tüketmesi de mümkün olacaktır.

SORU 4) Gıda Kodeksi Komisyonu'nun verdiği karar sonucunda, artık yurtdışından ithal edilecek "süt tozu" sayesinde yoğurt katılaştırmaya çalışılacaktır. Bu "süt tozu"nun kalitesini ve içeriğini kim denetleyecektir? İçerisinde "domuz yağı" olup olmadığını kim sorgulayacaktır? Süt tozunu ithal edip, üreticilere pazarlayacak firmalar şimdiden belirlenmiş midir?

CEVAP 4) Süttozu İthalatında; uluslararası serbest ticaretin engellenmesi, üyesi olduğumuz DTÖ kurallarına aykırıdır. Buna rağmen yerli üreticimizi korumak ve haksız rekabetin önüne geçmek amacıyla belli ürünlerde ithalat politikaları Bakanlığımızca uygulanmaktadır. Bu kapsamda ülkemize sadece Dâhilde İşleme İzin Belgesi kapsamında süt tozu ithal edilebilmekte, ithal edilen süt tozları işlenerek ihraç edilmektedir.

Geleneksel olarak yoğurdun tarihsel gelişim sürecine bakıldığında; aslında koyun veya koyun ve keçi sütü karışımından yapıldığı ancak değişik nedenlere bağlı olarak günümüzde özellikle sanayi tarafından üretilen yoğurdun tamamına yakınının inek sütünden yapıldığından ve sanayideki yapım teknolojisi (İnek sütünün kuru madde ve protein oranını, koyun ve keçi sütünü protein ve kuru madde oranına benzetmek amacıyla) gereği olarak yoğurdun kıvamını arttırmaya yönelik olarak süt tozu ilavesi ya da evaporasyon işlemi uygulanmaktadır. Teknoloji gereği uygulanan bu işlemler mevzuata uygundur. 2001 yılında yayımlanmış olan Türk Gıda Kodeksi- Fermente Sütler Tebliğinde yer alan en az % 12 yağsız kuru madde ve en az % 4 protein oranı bu işlemleri zorunlu kılmaktaydı. Diğer yandan 16 Şubat 2009 tarihinde yayınlanan Türk Gıda Kodeksi-Fermente Süt Ürünleri Tebliği ile protein oranı en az %3 olarak belirlenmiş, kuru maddede minimum bulunması gereken limit kaldırılmıştır. Bu tebliğ ile istenirse direkt olarak süttan yoğurt yapılabilmesine olanak sağlanmıştır.

Yoğurt üretiminde, teknolojisi gereği kullanılacak olan süt tozunun "Türk Gıda Kodeksi- Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu" Tebliğinde yer alan kriterlere uygun olması gerekir.

SORU 5) Bir süre önce Çin'de büyük bir süt skandalı çıkmıştır. Sulu süt kullanarak çocuk maması yapanlar sütü koyulaştırmak, azotunu artırmak için içine "melamin" maddesi katmışlardır ve sonucunda çok sayıda çocuk ölümü gerçekleşmiştir. Ülkemizde de yoğurttaki en

az katı madde şartı kalktığı için, katı maddesiz sulu yoğurt üretecek firmaların, yoğurdu katılaştırmak için ek kimyasallarla kıvamı yoğunlaştırma arayışına girerse, bunu kim ve nasıl denetleyecektir? Bunun sonucunda ölebilecek çocukların hesabını kim verecektir?

CEVAP 5) Bu tebliğ ile yoğurda herhangi bir katkı maddesi katılmasının önü açılmamıştır. Sütün direkt mayalanması ile yoğurt üretilbilmesine imkan sağlanmıştır. Eski tebliğde olduğu gibi yeni tebliğde Gıda maddelerine katılabilecek katkı maddeleri ilgili mevzuat kapsamında belirlenmiş olup yoğurda hiçbir katkı maddesinin katımına izin verilmemektedir. Buna rağmen yoğurda kıvam artırmak için kimyasalların ve katkı maddelerinin katılması halinde 5179 sayılı Kanuna göre yasal işlem yapılmaktadır. Yapılan hilelerin denetimlerle ortaya çıkarılması mümkündür ve bu konuda yoğun bir çalışma yürütülmektedir.

SORU 6) Bu karar sonucunda zaten iyice tükenmiş olan süt üreticilerimize son darbe vurulmuş olmayacak mıdır?

CEVAP 6) Bu verilere dayanarak süt üreticilerinin olumsuz etkilenmesi öngörülmemektedir.