

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610/2359
Konu : Yazılı Soru Önergisi

7/7671
7/7672
7/7673
7/7674
11 HAZİRAN 2009 7/7675
7/7676

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 12.05.2009 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-12813 sayılı yazı.

İlgi yazınız ekinde alınan, Muğla Milletvekili Fevzi TOPUZ'a ait 7/7671-7/7676, Muğla Milletvekili Gürol ERGİN'e ait 7/7672, İstanbul Milletvekili Durmuşali TORLAK'a ait 7/7673 ve Kütahya Milletvekili Alim IŞIK'a ait 7/7674-7/7675 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

- 1-Görüş 7/7671 (2 sayfa)
- 2-Görüş 7/7672 (1 sayfa)
- 3-Görüş 7/7673 (1 sayfa)
- 4-Görüş 7/7674 (2 sayfa)
- 5-Görüş 7/7675 (2 sayfa)
- 6-Görüş 7/7676 (3 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Fevzi TOPUZ

Muğla Milletvekili

Esas No

:7/7676

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yayımladığı Tebliğ'de yoğurttaki protein oranı %4'ten %3'e düşürülmektedir. Bilindiği üzere yoğurt üretiminde birçok işlem basamağı vardır. Bunlar içerisinde en önemlilerinden birisi de sütün toplam yağsız kuru madde içeriğinin artırılmasıdır. Kuru madde artırımının temel gerekçesi ise elde edilen yoğurdun fiziksel ve duyuşsal niteliklerinin arzu edilen düzeyde olmasını sağlamaktır.

Yağsız süt kuru maddesini oluşturan temel bileşenlerden biri laktoz diğeri ise süt proteini dir. Yağsız kuru madde artırımında laktoz düzeyinin artırılmasının pratikte çok fazla önemi yoktur. Esas olan protein oranının artırılmasıdır. Çünkü yoğurdun kabul edilebilir bir reolojik ve duyuşsal özelliğ e sahip olabilmesi ve depolama süresi boyunca bu niteliklerini koruyabilmesi ancak süt protein oranındaki artışla sağlanabilmektedir. Proteinler ürünün beslenme yönünden değeri yanında sütün jelleşme mekanizmasında da önemli bir role sahiptir. Bu yüzden yoğurtların protein içeriğ i önemli bir kalite kriteri olarak kodekslerde yer almaktadır.

Fermente sütler tebliğinde yoğurtlarda bulunması gereken en az süt proteini oranı %4 yağsız kuru madde oranı da %12 olarak belirlenmişti. Sanayide yoğurt üretiminde bu değ erleri sağlamak amacıyla genel olarak 2 yol izlenmektedir. Bunlardan birincisi, sütün vakum evaporasyon tekniğ i ile koyulaştırılması, ikincisi ise süte yağsız süt tozu ilavesidir (süt tozu bir katkı maddesi değildir, doğ al bir süt ürünüdür). Durum böyle iken süt yağsız kuru madde oranının kodekste bir spesifikasyon olmaktan çıkarılması ve protein oranının %4 den %3'e düşürülmesin mantığ ını anlamak mümkün değildir.

Ortada bilimsel gerç ekler dururken kodekste böyle bir düzenlemeye gidilmesi, baş ta tüketicilerin mağduriyetine neden olacak ve yoğurt kalitesini düşürecektir. Kodekste yapılan yeni düzenleme ile yapılacak yoğurtlar ç orba kıvamında olacaktır. Bu durumda yapılan açıklamaların aksine yoğurtlarda protein yerine çok değ iş ik katkıların kullanılmasına neden olacak ve hileleri artıracaktır.

Proteinlerin, özellikle hayvansal proteinlerin, insan beslenmesi ve sağ lığ ı açısından yerinin tartışmasız olduğ u bilinmektedir. Hayvansal kaynaklı gıdalarda bulunan proteinleri oluşturan amino asitler, çocukların zihinsel geliş imi için elzem olduğ u gibi, hücre ve dokuların oluş umunda da çok önemli etkiye sahiptir.

Türkiye'de beslenme alış kanlığ ı gereğ i süt yerine yoğurt daha çok tüketilmekte, bu şekilde sütt en gelen protein, mineral, vitamin gibi beslenme öğ eleri büyük ölçüde yoğurt tüketimi ile karşılanmaktadır. Ayrıca, Türkiye'de üretilen yoğurtların tüketicinin damak tadına hitap ettiğ i göz önünde bulundurulduğ unda, yapılan düzenleme ile bir yandan geleneksel yoğurt yapısı ve tadı bozulurken, diğ er yandan tüketici yeni bir damak tadına alış tırılmak istenmektedir.

Üretilen süt ve süt ürünlerine su katılarak besleyici öğ elerin seyreltilmesi sonucu ortaya çıkan protein ve yağsız kuru madde aç ığ ının kapatılmasına yönelik olarak, son zamanlarda sıkça tartışılan melamin vb kimyasalların katılması olasılığ ını gündeme getirecektir. Bu tür ürünlerin tüketilmesi durumunda, ölümle sonuçlanabilecek önemli sağ lık sorunları ortaya çıkmaktadır.

Yoğurttaki protein ve yağsız kuru madde oranının 2001 tarihli Fermente Sütler Tebliğinde olduğu gibi korunması ve söz konusu tebliğin zaman geçirmeden düzeltilmesi gerekmektedir.

Sütün doğal bileşiminde olması gereken proteinin ve yağsız kuru maddeyi oluşturan beslenme öğelerinin dışında, su dahil mevzuatta izin verilmeyen kimyasalların kullanılmasını engellemek bir zorunluluktur. Konuyla ilgili olarak;

Soru1) Tarım ve Köyişleri Bakanlığının 16 Şubat 2009 tarihinde yayımladığı Tebliğ'e göre yoğurttaki protein oranı %4'ten %3'e düşürülmüştür. Bu kararın gerekçesi nedir?

Soru 2) Konu ile ilgili uzmanların görüşü alınmış mıdır? Bu karar hangi bilimsel temellere dayanılarak alınmıştır?

Cevap 1,2) Gıda konusunda görevli olmak üzere Bakanlığımızdan iki, Sağlık Bakanlığı'ndan bir, her iki Bakanlıkça ayrı ayrı seçilen gıda konusunda temayüz etmiş birer bilim adamı, Türk Standartları Enstitüsü'nden bir ve en fazla üyeye sahip olan gıda konusunda faaliyet gösteren sivil toplum örgütünden seçilen bir üyeden oluşan komisyon konuyu birçok boyutları ile değerlendirmiş, aşağıdaki düşünceler çerçevesinde bu kararı almıştır.

Sütün yapısındaki protein ve kuru madde miktarı türe, ırka, beslenme ve 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 süttözu 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.

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

Soru 3) Bilindiği üzere gıda güvenliğini sağlamak Bakanlığınızın sorumluluğu altındadır. Son zamanlarda sıkça tartışılan melamin vb kimyasalların yoğurda katılması gündeme gelecektir. Bu tür kimyasal ürünlerin katkı maddesi olarak kullanılmasını nasıl önleyeceksiniz?

Cevap 3) Gıda maddelerine katılabilecek katkı maddeleri ilgili mevzuat ile belirlenmiş olup, yoğurda hiçbir katkı maddesinin katılmasına izin verilmemektedir. Buna rağmen yoğurdun katılaşması için süttozu dışında kimyasallar ve katkı maddelerinin yoğurda katılması halinde 5179 sayılı Kanuna göre yasal işlem yapılmakta, bu ürünlere yönelik denetimler arttırılmaktadır. Süttozunun ise “*Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği*”nde yer alan kriterlere uygun olması gerekmektedir. Ayrıca; 9/10/2008 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 4) Bu tür kimyasal ürünlerin katkı maddesi olarak kullanılmasını nasıl önleyeceksiniz? Yoğurttaki protein ve yağsız kuru madde oranının 2001 tarihli Fermente Sütler Tebliğinde olduğu gibi korunması ve söz konusu tebliğin zaman geçirmeden düzeltilmesi gerekmektedir. Bu konunun düzeltilmesi için ne gibi bir çalışma yapıyorsunuz?

Cevap 4) Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu toplantısında alınan karar gereğince “Fermente Süt Ürünleri Tebliği” ile ilgili son gelişmeler değerlendirilmiş ve yoğurt konusunu ayrıntılı olarak çalışmak üzere bir Çalışma Grubu oluşturulmuştur. Sadece %4 protein ve %12 kuru madde oranı Türk yoğurdunu tanımlamak için yeterli değildir. Geleneksel Türk Yoğurdunun tanımlanabilmesi için kendine özgü kıvamı, tadı, pıhtısının kırılıp kırılmamış olması gibi karakteristik özelliklerinin belirlenmesinin ardından uluslararası platformda Türk Yoğurdunun tescil edilebilmesi için patent başvurusunda bulunulacaktır. Ardından da Kodeks Alimentarius Komisyonu’na yoğurt tanımının yanında Türk Yoğurdunun da ayrıca tanımlanması için başvuru yapılacaktır.