

7/

11855

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610-729
Konu : Soru Önergeleri

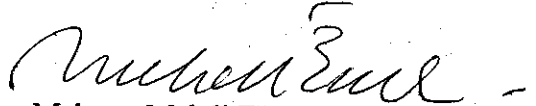
22.02/2010

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 20.01.2010 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-18960 sayılı yazınız.

İlgi yazı ekinde alınan, Kayseri Milletvekili Mehmet Şevki KULKULOĞLU'na ait 7/11854 esas nolu ve Antalya Milletvekili Tayfur SÜNER'e ait 7/11855 esas nolu, yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşleri ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

1. Görüş 7/11854 (1 sayfa)
2. Görüş 7/11855 (2 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

ÖNERGE SAHİBİ : Tayfur SÜNER
Antalya Milletvekili

Esas No : 7/11855

Yapılan testler sonucunda çeşitli marmelatlar kullanılarak hazırlanan meyveli yoğurtların normale göre daha kısa sürede küflendiği belirlenmiştir. Depolama süresince stirred yoğurdun bazı özelliklerine farklı meyve katkılarının etkisinin araştırılması konusunda yapılan çalışmalar sonrasında önemli tespitler yapılmıştır. Bu çalışmalarda serum ve asitliğin tüm yoğurtlarda depolama süresince arttığı gözlenmiştir. Çalışmalarda, kızılıçık, kuşburnu, vişne (marmelatları), üzüm (pekmez) ve hurma ilave edilmiş ve 10 gün süre depolandığında, serum ve asit oluşumunun tüm yoğurtlarda depolama süresince arttığı tespit edilmiştir.

SORU 1) Ülkemizde satılan meyveli yoğurtların gıda kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır mıdır? Bu kontroller hangi kriterlere göre yapılmaktadır?

CEVAP 1) Bakanlığımız tarafından haksız rekabeti, taklit ve tağşişi önlemek, halkımıza güvenli gıda arzını ve halkımızın gereği gibi beslenmesini sağlamak amacıyla süt ve süt ürünlerinde denetim ve kontroller yapılmaktadır. İl Müdürlükleri tarafından satış ve üretim yerlerinden analiz ettirilmek üzere numune almaya dayanan denetim ve izleme programları hazırlanıp yürütülmektedir. Bu denetim programları taklit ve tağşiş yapıp yapılmadığının, insan sağlığına zarar verecek koruyucu katkı maddesi kullanılıp kullanılmadığının, ürünün mikrobiyolojik açıdan insan sağlığına uygun olup olmadığının ve Türk Gıda Kodeksine uygun üretim yapıp yapılmadığının tespitine yönelik olarak belirlenmektedir.

Bu kapsamda 2009 yılında süt ve süt ürünlerinde; Yoğurtta Taklit Tağşişin Tespitine Yönelik Jelatin Aranması, Yoğurtta Toplam Spesifik Mikroorganizma Sayısı Denetim Programı, Peynirde Mikrobiyolojik Denetim Programı, Dondurma ve Sütlü Buzda Mikrobiyolojik Denetim Programı, Süt Ürünlerinde Taklit, Tağşişin Tespitine Yönelik(yoğurtta, peynirde, tereyağında vb.) Bitkisel Yağ Aranması, denetim programları yürütülmüştür.

2009 yılında 5 başlık altında yürütülen süt ve süt ürünleri denetim programları 2010 yılı için 6 tane yeni denetim programı ilave edilerek 11 çeşit denetim programına çıkarılmıştır. 2010 yılında uygulanacak yeni denetim programları; Yoğurtta Netamisin Aranması, Yoğurtta Karboksi Metil Selüloz Aranması, Isıl İşlem Görmüş Sütte Aflatoksin M1 Aranması, Peynirde Sorbat Aranması, Peynirde Nişasta Aranması, Peynirde Karboksi Metil Selüloz Aranması Denetim Programlarıdır.

Denetim programı kapsamında İl Müdürlükleri tarafından risk, şüphe ve şikayet durumlarında meyveli sade gibi çeşitli yoğurt çeşitlerinden numune alınmaktadır. Analiz sonucu olumsuz çıkan ürünlerle ilgili 5179 sayılı Kanun kapsamında yasal işlem yapılmakta ve ürünler piyasadan toplattırılmaktadır.

SORU 2) Meyveli yoğurtların tüketim zamanı ile normal yoğurtların tüketim zamanı aynı mıdır? Aynı ise daha çabuk küflenebilen meyveli yoğurtları tüketmemiz ne kadar sağlıklıdır?

CEVAP 2) 5179 sayılı Kanun kapsamında gıda güvenliğinin sağlanmasından öncelikle gıda işletmecisi sorumludur. Bu kapsamda gıda maddelerinin son tüketim tarihinin belirlenmesi üreticiye bırakılmıştır. Çünkü ürünün son tüketim tarihi kullanılan üretim teknolojisine göre ve üretimde kullanılan katkı maddelerine göre değişebilmektedir. Örneğin; normal yoğurdun raf ömrü 3 hafta iken suyu süzölmüş süzme yoğurtun ve içersine tuz katılmış yoğurtun raf ömrü sade yoğurta göre daha uzundur. Üretici tarafından belirlenen son tüketim tarihinin bilimsel verilere uygun olması gereklidir.

Türk Standartları Enstitüsü'nün TS 1330 sayılı Yoğurt Standardında da son tüketim tarihi **"Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü"** olarak belirtilmektedir.

Bu kapsamda tüm gıda maddelerinin raf ömrü (son tüketim tarihi) gıda işletmecisi tarafından beyan edilen tarih olarak kabul edilmekte olup, meyveli yoğurtların da son tüketim tarihi gıda maddesi üreticileri tarafından beyan edilen tarih olarak kabul edilmektedir. Ancak denetim ve kontroller sırasında uygun muhafaza şartlarında saklanan ürünün üretici tarafından belirlenen son tüketim tarihinden önce bozulduğunun tespit edilmesi durumunda işletmeye 5179 salı Kanun kapsamında yasal işlem uygulanmakta ve ürünün raf ömrü değiştirilmektedir.

SORU 3) Türk Gıda Kodeksi'ne göre, meyveli yoğurdun içerik değeri normal yoğurt ve ayranla aynı kategoridedir. Daha çabuk küfleneyen meyveli yoğurtların farklı bir kategoride olması gerekmez mi?

CEVAP 3) Meyveli yoğurtlar, 16.02.2009 tarih ve 27143 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi-Fermente Sütler Tebliğinde** tanımlanmış özellikleri ve çeşitli kriterleri belirlenmiştir. Söz konusu tebliğde meyveli yoğurtlara katılacak meyve miktarı **"Meyveli yoğurtlarda meyve miktarı en az % 6 olmalıdır. Ancak, meyve suyunda sitrik asit cinsinden ağırlıkça en az % 2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik meyve ilaveli yoğurtlarda bu oran en az % 2"** olarak belirtilmektedir. Ayrıca "çeşnili fermente süt ürünlerinde ürün özellikleri tablosunda verilen kriterler (titrasyon asitliliği, toplam spesifik mikroorganizma sayısı vb.) üründe kullanılan fermente süt ürünü miktarı ile orantılı olarak hesaplanmalıdır." ifadesi de yer almaktadır.

Söz konusu ifadelerden de anlaşılacağı üzere, meyveli yoğurtlarda kullanılacak meyve miktarı, meyvenin sitrik asit miktarına bağlı olup düşük sitrik asit içeren meyvelerin %6 oranında yoğurt üretiminde kullanılmasına izin verilirken, sitrik asit miktarı yüksek meyvelerin yoğurtta asitliliği artıracağından, yoğurdun tat, viskozite, su salma ve küf gelişimini olumsuz etkileyeceğinden bu olumsuzlukların ortadan kaldırılması açısından % 2 gibi düşük bir oranda kullanılmasına izin verilmektedir.

Ayrıca ilgili tebliğde **"çeşnili fermente süt ürünlerinde ürün özellikleri tablosunda verilen kriterler (titrasyon asitliliği, toplam spesifik mikroorganizma sayısı vb.) üründe kullanılan fermente süt ürünü miktarı ile orantılı olarak hesaplanmalıdır"** ifadesi ile de meyveli yoğurtlar aynı tabloda gösterilse de değeriendirilmenin, kullanılan fermente süt ürünü (yoğurt) miktarına göre yapılması gerektiği tablonun altında belirtilmiştir.

Bu kapsamda meyveli yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğinde, kullanılan meyve miktarına göre bazı durumlarda ayrı kategoride değeriendirilirken, normal yoğurtlarla farklı özellik göstermediği durumlarda ise aynı kategoride değeriendirilmektedir.