



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

7/5056
GX.132



Sayı : 54045643/610-1-3444
Konu : Yazılı Soru Önergesi

23.8.2016

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 12.05.2016 tarihli ve 43452547-120.07-35570 sayılı yazınız.

İlgi yazı ekinde alınan, İstanbul Milletvekili Sayın Dr. Mustafa Sezgin TANRIKULU'na ait 7/5056 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımızın cevabi görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Faruk ÇELİK
Bakan

Ek: Cevabi görüş 7/5056 (1 sayfa)

**İSTANBUL MİLLETVEKİLİ SAYIN DR. MUSTAFA SEZGİN TANRIKULU'NA AİT
7/5056 ESAS NUMARALI YAZILI SORU ÖNERGESİNE DAİR CEVAPLAR**

Ülkemize ithalatı amaçlanan veteriner kontrolüne tabi süt ve süt ürünleri 21/12/2011 tarih ve 28149 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “Ülkeye Girişte Veteriner Kontrollerine Tabi Olan Hayvan ve Ürünler Dair Yönetmelik” ve 17/12/2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “Ürünlerin Ülkeye Girişinde Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmelik” ile ilgili diğer ulusal mevzuat çerçevesinde yürütülmektedir. Bu kapsamda yapılan resmi kontroller sonucunda Ulusal Mevzuatımıza uygun olan ürünlerin yurda girişine izin verilmektedir.

Bakanlığımızca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği’nin 4. maddesinin b bendinde; süttozu “*Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu katı ürünü,*” ve Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliği’nin 5. maddesinin a bendinde ise kazein “*yağsız süttün ana proteininin çökeltilmesi, yıkanması, kurutulması ve öğütülmesi ile elde edilen suda çözünmeyen süt proteinini*” şeklinde tanımlanmıştır.

Süt tozu ve süt proteini birer süt ürünüdür. Süt tozu sadece süttten elde edilmekte olup, süt proteini ise süttten, yayık altı ve peynir altı suyundan elde edilmektedir. Süt tozu süttün yağlılık durumuna göre ayarlama yapılarak süttün diğer bileşenlerine müdahale edilmeden suyunun ortamdand uzaklaştırılarak süttteki nem oranının maksimum %5 oranına düşürülmesi ile üretilmektedir. Süt proteini ise istenilen özelliğe göre üretimi yapılmakta olup, süt proteinleri kazein ve serum proteinleri olarak iki ana başlıkta toplanmaktadır. Üretim şekillerine göre ve üründe istenilen özelliklere göre süt proteini kullanımında farklılıklar arz etmektedir. Süt proteini ifadesinden de anlaşılacağı üzere süttün protein haricindeki bileşenlerinin minimum düzeyde tutularak protein oranının maksimum düzeye çıkartılarak üretim gerçekleştirilmektedir.

(Handwritten signatures)