



## TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıda yazılı sorularımın Anayasa'nın 98 ve TBMM İçtüzüğü'nün 96. Maddesi gereğince Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Faruk Çelik tarafından yazılı olarak yanıtlanması konusunda gereğini arz ederim.

Saygılarımla

**Murat BAKAN**  
İzmir Milletvekili

Palmiye ya da hurma ağacı olarak adlandırılan ağacın meyvesinden üretilen bitkisel bir yağ olan Palm yağı tüm dünyada yaklaşık yüzde 30 oranla en fazla tüketilen bitkisel yağ olarak değerlendirilmektedir.

Palm yağı; gıda, kimya, ilaç ve kozmetik sektöründe kullanılmaktadır. Gıda endüstrisinde en çok pastacılık, bisküvi, kek, çikolata ve şekerleme ürünleri, dondurma ve margarin yapımında; kozmetik endüstrisinde ise kişisel bakım, şampuan, cilt losyonu, bebek bezleri, diş macunu, deterjan, sabun ve mum gibi pek çok ürünün yapımında kullanılmaktadır.

Kullanım alanı oldukça geniş olan Palm yağının bir ürünün içeriğinde olup olmadığını anlamının tek yolu ise etiketine bakmaktır. Ürünün etiketinde '*palm yağı, palmitic asit, palmeate, palm, hidrojene bitkisel-nebati yağ*' yazıyorsa o ürünün palm yağı içerdiği düşünülmelidir.

Dünya genelinde üretilen bitkisel yağlar içinde ayçiçeği, kolza ve soya yağlarının payı yüzde 43 iken; palm yağının payı yüzde 31 düzeyindedir.

2015 yılı itibariyle üretim miktarı 61 milyon ton olan Palm yağının dünya üretiminin yüzde 85'ini -yüzde 31 ve yüzde 54'lük üretim oranları ile- Malezya ve Endonezya sağlamaktadır. Üretilen yağın dörtte birini Çin ve Hindistan, yüzde 12'sini Avrupa Birliği ülkeleri, yüzde 1.3'ünü ise Türkiye tüketmektedir.

Ülkemizde 1980'li yıllarda birkaç bin ton olan Palm yağı ithalatı, son 15 yılda yaklaşık 3-4 kat artmış ve şu an ulaştığı ithalat miktarı 700 bin tonu aşmış durumdadır.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi-Ajansı (EFSA) raporuna göre; 200 derecenin üzerindeki sıcaklıklarda rafine edilen bitkisel yağlar "*3-Monochloropropanediol (3-MCPD)*", "*2-Monochloropropanediol (2-MCPD)*" yağ asiti esterleri ile "*Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin*" oluşumuna neden olmaktadır. Raporda; besinler yoluyla vücuda alınan Glisidil yağ asiti esterlerinin ise, sindirim sürecinde Glycidol (Glisidol) adlı kimyasal maddeye dönüştüğü belirtilmiştir.

Palm yağının toksik kimyasalları diğer tüm bitkisel yağlardan daha fazla içerdiğinin belirtildiği raporda, 200 derece üzerinde ısıtılan Palm yağının bu muhtemel kanserojen kimyasalları diğer bitkisel yağlardan daha fazla bulundurduğu da belirtilmiştir. Ancak araştırmada Palm yağının tüketilmemesine dair herhangi bir tavsiye yer almamakta ve toksik etkilerin değerlendirilmesi için daha çok çalışma yapılmasına ihtiyaç duyulduğu belirtilmektedir.

11306

Glisidil yağ asiti esterleri kadar **3-MCPD** ile **2-MCPD** ve onların yağ asiti esterleri üzerine de değerlendirmelerin yapıldığı EFSA raporundaki temel vurgu, “Palm yağı diğer bitkisel yağlara kıyasla bu maddeleri daha çok oluşturuyor” üzerinedir.

EFSA'nın değerlendirmesinde; 3 yaş ve daha yukarı yaştaki tüketiciler için 'margarinler, hamur işleri ve pastalar' bu kimyasal maddelere maruz kalınmasının başlıca kaynakları olarak belirtilmiştir. Yani sadece palm yağı değil palm yağından üretilen çeşitli yiyeceklere de dikkat çekilmiştir. Özellikle **2-MCPD** adlı toksik kimyasalın insan sağlığına olan olumsuz etkileri konusunda çok az bilgi olduğu ve çok daha fazla çalışma yapılmasının bir gereklilik olduğu önemle dile getirilmektedir.

Uluslararası Kanser Araştırmaları Ajansı (IARC) **3-MCPD esterleri** ile **Glisidol'**u insanlar için muhtemel kanserojen maddeler olarak sınıflandırmaktadır.

Konuyla ilgili çalışmalar yapan Akademisyen Bülent Şık bir makalesinde, “*Palm yağı bitkisi dikey büyüyen bir bitki. Yani bu bitkiyi yetiştirmek için soya, ayçiçek ve kolza gibi diğer yağ bitkilerine kıyasla çok daha az ekim alanına ihtiyaç duyuluyor. Aynı büyüklükteki alana ekim yapılan soya ve ayçiçeğine kıyasla palm bitkisinden 10 kat; kolzaya kıyasla 6 kat daha fazla bitkisel yağ elde ediliyor. Palm bitkisinin bu özelliği üretim miktarının (ve küresel ticaretinin de) son elli yılda yaklaşık 100 kat artışının en önemli nedenlerinden biri olarak görülebilir. Palm bitkisinden elde edilen yağların ekvator kuşağında yer alan yoksul ülkelerde yaşayan insanların en önemli besin kaynaklarından biri olduğu da vurgulanmalı. Palm yağı bitkisi yetiştiriciliği ormansızlaşma, kirlenme, biyoçeşitlilik kaybı gibi sorunlara yol açan etmenlerden sadece biri. Dikkate almamız gereken çok daha büyük ve genel bir sorun var ve ona değinmeden konuya yaklaşmak ormansızlaşma ve biyoçeşitlilik kaybı açısından gerçek sorunun nerede olduğunu gözden kaçırmamıza neden olur. Genel bir kural olarak monokültür tarımı yapılan her bitkisel ürün toprağın kirlenmesine, ormansızlaşmaya ve biyoçeşitlilik kaybına yol açıyor; dolayısıyla palm bitkisinin onu daha özel kılan bir durumu yok bu açıdan. Dünya genelinde ormansızlaşma, toprak kirliliği ve biyoçeşitlilik kaybının en önemli nedeni ise endüstriyel hayvancılık sektörü. Bu sektörün yol açtığı yıkım olağanüstü boyutlarda ve ona kıyasla palm yağı üretiminin esamisi bile okunmaz. Dünyadaki ekilebilir arazilerin yüzde 40'ı endüstriyel hayvancılık sektöründe ihtiyaç duyduğu yem bitkilerinin üretimi için kullanılmakta. Amazon yağmur ormanlarındaki tahribatın üçte ikisi hayvancılık amacıyla açılan otlaklardan kaynaklandı. Palm yağı da dâhil olmak üzere bitkisel yağlar endüstriyel hayvancılık sektörünün ihtiyaç duyduğu suni yem maddelerinin üretiminde kullanılan en önemli bileşenlerden biri. Dahası küresel sera gazı emisyonlarının yüzde 18 gibi önemli bir kısmını da endüstriyel hayvancılık sektörü oluşturuyor. Gıda güvenliği bir akademik idealdir; bu ideali uygulamada gerçekleştirmek olanaksızdır. Dolayısıyla medyada yer aldığı şekliyle herhangi bir gıda maddesinin kansere neden olduğu ve o gıda maddesinin yasaklanması ya da yenmemesi gerekliliği üzerinde durmak konunun etrafından dolaşmaktır. Kamuyu, halkı ya da tüketicileri bilgilendirme, uyarma değil gerçekleri gizleme amacına hizmet etmektedir, yanıltıcıdır” ifadelerini kullanmıştır.*

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gıdalardaki bu tip zehirli kimyasal madde kalıntılarını belirlemek için her yıl belirli sayıda gıda ürününü laboratuvar testlerine tabi tutarak halk sağlığı açısından bir sorun olup olmadığını belirlemek ve gereken önlemleri almak konusunda çalışmalar yapmakla sorumludur. Tüm bunlar bağlamında;

11306

- 1) Ülkemizde son on yıl içinde üretilen bitkisel yağlarda ve özellikle palm yağında “3-Monochloropropanediol (3-MCPD)”, “2-Monochloropropanediol (2-MCPD)” yağ asiti esterleri ile “Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin” kalıntısını belirlemeye yönelik olarak çalışmalar yapılmış mıdır?
- 2) “3-Monochloropropanediol (3-MCPD)”, “2-Monochloropropanediol (2-MCPD)” yağ asiti esterleri ile “Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin” kalıntısını belirlemeye yönelik olarak analizler yapılmışsa her yıl kaç adet ürün analiz edilmiş ve yüzde kaçının mevzuata aykırı olduğu tespit edilmiştir?
- 3) Son on yıl içinde margarinler, bisküvi, şekerleme ürünleri, çikolata, pastacılık ürünleri vs. gibi bitkisel yağların katıldığı çeşitli gıda ürünlerinde “3-Monochloropropanediol (3-MCPD)”, “2-Monochloropropanediol (2-MCPD)” yağ asiti esterleri ile “Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin” kalıntısını belirlemeye yönelik olarak çalışmalar yapılmış mıdır? Eğer yapılmışsa yıllık bazda yapılan analiz sayısı nedir? Hangi sonuçlar elde edilmiştir?
- 4) Avrupa Birliği ülkelerinde özellikle 2010 yılında bu yana gerek bitkisel yağlarda ve gerekse çeşitli gıda ürünlerinde “3-Monochloropropanediol (3-MCPD)”, “2-Monochloropropanediol (2-MCPD)” yağ asiti esterleri ile “Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin” kalıntı analizleri yapılmaktadır. Bu analizler ülkemizde hangi tarihten bu yana yapılmaktadır?
- 5) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ithal edilen bitkisel yağlarda ya da içeriğinde bitkisel yağ bulunan gıda ürünlerinde “3-Monochloropropanediol (3-MCPD)”, “2-Monochloropropanediol (2-MCPD)” yağ asiti esterleri ile “Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin” kalıntısını belirlemeye yönelik olarak çalışmalar yapmakta mıdır? Kontrole tabi tutulan ürünlerin genel içindeki oransal payı nedir?
- 6) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından bitkisel yağlarda ya da içeriğinde bitkisel yağ bulunan gıda ürünlerinde kalıntı analizi yapmak için yetkilendirilen özel gıda laboratuvarları var mıdır? Varsa sayısı kaçtır? EFSA raporuna konu olan toksik yağ asiti esterlerinin analizi konusunda yetki verilen özel laboratuvar sayısı kaçtır?
- 7) İthal edilen bitkisel yağlarda ya da içeriğinde bitkisel yağ bulunan gıda ürünlerinde analiz yapmak için yetki verilen özel laboratuvarlar “3-Monochloropropanediol (3-MCPD)”, “2-Monochloropropanediol (2-MCPD)” yağ asiti esterleri ile “Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin” kalıntısını belirlemeye yönelik olarak yıllık bazda kaç adet ithal ürün partisinde bu analizleri gerçekleştirmiştir. Kontrole tabi tutulan ürünlerin genel içindeki oransal payı nedir?
- 8) “3-Monochloropropanediol (3-MCPD)”, “2-Monochloropropanediol (2-MCPD)” yağ asiti esterleri ile “Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin” kalıntı analizleri konusunda faaliyet gösteren kamu ve özel laboratuvarlar yurtiçi ve yurtdışında bu konuda düzenlenen yeterlik testlerine katılmakta mıdır?
- 9) Bu toksik kimyasal maddelerin tespitine yönelik yeterlik testine katılan laboratuvar sayısı kaçtır? Kaç laboratuvar bu testlerden geçer not almıştır? Avrupa Birliği ülkelerinde 2010 yılından bu yana düzenlenen bu konudaki yeterlilik testlerine katılım sağlanmamışsa, katılmama gerekçesi nedir?
- 10) Ülkemize ithal edilen palm yağı gıda sektörü tarafından hangi amaçlarla kullanılmaktadır? Bu yağın kızartılabilir yağ olarak kullanıldığı özellikle fast food yiyecek hazırlama sektöründeki restoranlarda ve diğer restoranlarda bazen uzun süreler boyunca kullanılan yağlarda “3-

M306

Monochloropropanediol (3-MCPD)", "2-Monochloropropanediol (2-MCPD)" yağ asiti esterleri ile "Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin" oluşup oluşmadığına dair bir denetim-kontrol çalışması yapılmakta mıdır?

11) Ülkemizde üretilen bitkisel yağlarda ve ithal edilen bitkisel yağlarda yapılan analizler hangileridir?

12) Bitkisel yağlarda hangi toksik kimyasal maddelerin kalıntı analizleri yapılmaktadır?

13) Bitkisel yağlarda ağır metal kalıntıları ve bu yağların konulduğu plastik ambalajlı ürünlerde fitalat kalıntıları analizleri yapılmakta mıdır?

14) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde faaliyet gösteren laboratuvarların neredeyse tamamı "3-Monochloropropanediol (3-MCPD)", "2-Monochloropropanediol (2-MCPD)" yağ asiti esterleri ile "Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterlerinin" analizinde kullanılan Gaz kromatografisi ve sıvı kromatografisi esaslı analitik cihazlara ve analizleri yapacak yeteri sayıda personele sahiptir. Bu analizler yapılmıyorsa gerekçeleri nelerdir?

15) EFSA raporuna göre, "3-Monochloropropanediol (3-MCPD)", "2-Monochloropropanediol (2-MCPD)" yağ asiti esterleri ile "Glycidyl (Glisidil) yağ asiti esterleri" diğer bitkisel yağlara göre palm yağında daha çok oluşmaktadır. Ülkemizde palm yağına yönelik gümrük vergilerinin diğer bitkisel yağlara kıyasla daha düşük tutulması bu açıdan bir risk oluşturmakta mıdır? Palm yağına yönelik gümrük vergilerinin diğer bitkisel yağlara kıyasla daha düşük tutulmasının nedeni nedir?

16) Son yirmi yıl içinde ülkemize ithal edilen palm yağı miktarı ve ithal edilen bitkisel yağlar içinde palm yağının oranı nedir?

17) Palm yağı ülkemize hangi firmalar tarafından ithal edilmektedir?

18) Ülkemize giren palm yağı gıda, kozmetik, yem gibi sektörler tarafından ne oranda kullanılmaktadır?

19) Ülkemize giren palm yağının ne kadarlık kısmı margarin üretiminde kullanılmaktadır?

20) İçeriğinde palm yağı bulunan margarinlerin ne kadarlık kısmı tüketicilerin kullandığı sana vb. gibi ticari markalarda kullanılmakta ve ne kadarlık kısmı hazır yiyecek, restoran vb. gibi sektörler tarafından mutfak margarini olarak kullanılmaktadır?