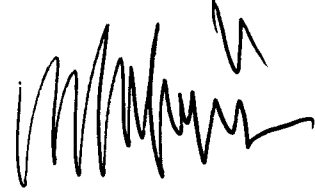


TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Aşağıdaki sorularımın Tarım ve Orman Bakanı Sn. İbrahim YUMAKLI tarafından Anayasanın 98'inci ve TBMM İçtüzüğü'nün 96' ıncı ve 99'uncu maddeleri gereğince yazılı olarak cevaplandırılmasını saygılarımla arz ederim.



Mustafa SARIGÖL
Erzincan Milletvekili

Erzincan Tulum Peyniri; beyaz ve krem renkte, kolay dağılmayan, ağza alındığında bileşenlerinden kaynaklanan kendine özgü aroması kolaylıkla hissedilen, yarı sert, homojen yapıda ve belirgin asidik tattadır.

Erzincan Tulum Peyniri; Akkaraman koyunundan elde edilen ve yılın 4.ve 9. ayları arasında sağılan çiğ süttten veya Akkaraman koyununun sütüne, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu sütü veya keçi sütü karıştırılarak, yılın 4. ve 12. ayları arasında üretilir. Üretimde çiğ süt kullanıldığı için olgunlaşma süresi en az 4 aydır. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir.

Erzincan Tulum Peynirinin ayırt edici özelliklerini; bileşiminde bulunan en az % 95 oranındaki koyun sütü, kuzu veya buzağı şirdeninden geleneksel olarak üretilmiş peynir mayası ve kaynak tuzu kullanılması ile gıdayla temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak üretilmesi sağlar.

29.08.2001 tarihinde Erzincan tulum peyniri, coğrafi işareti olan bir ürün olarak yerini almıştır. 3 Bin rakımlı yaylalarda 300 bini anaç 550 binden fazla küçükbaş hayvanımızdan yılda 7-8 bin tonun üzerinde peynir üretimi yapılırken kentimizde de yaklaşık 6 bin vatandaşımız istihdam edilmektedir. 28'in üzerinde üretim tesisinde kentimizde peynir üretimi yapılırken düzenlenen çalıştaylarda ve raporlarda bu konuda eksikliklerimiz olduğu görülmektedir.

Bu Bağlamda;

1. Ülkemizde yaklaşık 200 peynir çeşidi bulunurken 36 Coğrafi İşaret alan ürünlerden olan ‘Erzincan Tulum Peyniri’ nin son 5 yılda üretimi ve kentimize ekonomik katkısı nasıl olmuştur?
2. ‘Erzincan Tulum Peyniri’ nin ihraç edilmesi ve ekonomik olarak da ülkemize katkısı için üreticimize gerekli destekler verilmekte midir? Bu destekler nelerdir?
3. Daha önce, Erzincan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünce düzenlenen ‘Tulum Peyniri Çalıştayı’nda Erzincan tulum peynirinin", patent alınarak markalaşması yolunda yapılacak çalışmalarla yaşanan sorunlar ele alınmıştır. Yaklaşık 7 yıl sonunda bu konuda yapılan çalışmalar nelerdir?
4. Tulum peynirinin sorunlarından birisinin de 7- 8 bin ton üretim yapılırken marka ve imajına zede verebilecek bir şekilde 30, 40 bin ton gibi sahte üretimle karşı karşıya kalınması olduğu yetkili merciler tarafından açıklanmaktadır. Bu konuda Bakanlığınızca gerekli tedbirler alınmakta mıdır? Son 2 yılda yapılan denetimlerde saptanan kaç sahte üretim vakası bulunmaktadır? Ne gibi yaptırımlar uygulanmıştır? İleriye dönük yapılması planlanan bir çalışma bulunmakta mıdır?