

Mikroorganizma Kültürleri Hakkında

GGM - Gümrükler Genel Müdürlüğü - 01.06.2022 Tarihli 74906918 Sayılı Yazı - Mikroorganizma Kültürleri Hakkında Yazı

T.C. TİCARET BAKANLIĞI Gümrükler Genel Müdürlüğü

01.06.2022 / 74906918 DAĞITIM YERLERİNE

Genel Müdürlüğümüze intikal eden bilgilerden, silaj üretiminde katkı maddesi olarak kullanılan mikroorganizma kültürlerinin sınıflandırılmasında tereddütler yaşandığı anlaşılmaktadır. Konuya ilişkin yapılan araştırmalar neticesinde, silajın; yeşil yem, bitkisel ürün, tarımsal artık ve atıkların fermentasyonu sonucu elde edilen bir yem kaynağı olduğu ve fermentasyon işlemi sırasında ilave edilen mikroorganizma kültürlerinin (laktik asit bakterileri gibi); kuru madde kayıplarının azaltılmasını, ortam pH`ını düşük tutarak istenmeyen mikroorganizma (enterobakteri) ve patojenlerin (küf, maya vb.) oluşumunun engellenmesini ve besin değerinin artırılmasını sağlayarak fermentasyonun doğru yönde yürütülmesine yardımcı olduğu anlaşılmıştır.

[Türk Gümrük Tarife Cetveli İzahnamesi 30.02 tarife pozisyonu](#) açıklama notlarında, "(3) Mikro-organizma kültürleri (mayalar hariç). Bunlar, süt türevlerinin (kefir, yoğurt, laktik asit) yapımında kullanılan laktik fermentler ve sirke yapımında kullanılan asetik fermentler gibi fermentleri; penisilin ve diğer antibiyotiklerin imalinde kullanılan küfleri ve teknik amaçlar için mikro-organizma kültürlerini (örn; bitki büyümesine yardım için) kapsar." ifadesi yer almaktadır.

Buna ilaveten, AB ve ABD sınıflandırma kararları veri tabanlarında yapılan incelemede de, bahse konu eşya ile benzer kompozisyondaki ve kullanımdaki eşyaların [30.02 tarife pozisyonunda](#) sınıflandırıldığı görülmüştür. (ATBTI2021000402-DEC, mülga DEBTI10045/17-1, CROSS: NY814503) Bu çerçevede, silaj üretim prosesinin fermentasyon basamağında katkı maddesi olarak kullanılan ve mikroorganizma kültürlerinden oluşan eşyaların 30.02 tarife pozisyonunda sınıflandırılmasının uygun olacağı değerlendirilmiştir.

Mustafa GÜMÜŞ Bakan a. Genel Müdür