

T.C.
TİCARET BAKANLIĞI
Gümrükler Genel Müdürlüğü

Sayı :E-17474625-109

Konu :Mikroorganizma Kültürleri

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 fermantasyonu sonucu elde edilen bir yem kaynağı olduğu ve fermantasyon 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 fermantasyonun 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 kullarındaki eşyaların 30.02 tarife pozisyonunda sınıflandırıldığı görülmüştür. (ATBTI2021000402-DEC, mülga DEBTI10045/17-1, CROSS: NY814503) Bu çerçevede, silaj üretim prosesinin fermantasyon basamağında katkı maddesi olarak kullanılan ve mikroorganizma kültürlerinden oluşan eşyaların 30.02 tarife pozisyonunda sınıflandırılmasının uygun olacağı değerlendirilmiştir.

Bilgi ve gereğini rica ederim.

Mustafa GÜMÜŞ
Bakan a.
Genel Müdür