



ÖZENGİNYURT

FINDIK SANAYİ - İHRACAT - İTHALAT LTD. ŞTİ.



Büro: Organize San. Böl. Karapınar Mah. 21. Sokak No:5 /ORDU

Fabrika : Organize Sanayi Bölgesi / ORDU

Ticaret Sicil No : 2270 Köprübaşı V.D. 687 003 1979

Tel : 0452 233 80 57-58-59 Telfax : 0452 233 80 60

Tel : 0452 233 80 58-59

Web : ozenginyurt.com e-mail : ozenginyurt@tnn.net

ORDU'DA

GIDA GÜVENLİĞİ

YIL : 2 SAYI : 6
EYLÜL - ARALIK '08



Ordu İl Tarım Müdürlüğü Yayınıdır

İnsaf et, israf etme!



BELGESİNE SAHİPTİR



REFERANSLARIMIZ

- ORDU DEVLET HASTANESİ
- ORDU KADIN DOĞUM VE ÇOCUK HAST. HASTANESİ
- FATSA DEVLET HASTANESİ
- VARAN HÜNKAR GIDA İŞLETMELERİ
- ORDU GRAND TESK OTEL
- İSTANBUL MODA CAFE İŞLETMELERİ
- ÖZEL ORDU UMUT HASTANESİ
- ÖZEL ORDU 19 EYLÜL POLİKLİNİĞİ
- KAHVECİOĞLU GIDA İŞLETMELERİ
- TİM GIDA DEPOLARI
- ANADOLU TANZİM SATIŞ GIDA DEPOLARI

HİZMET ALANLARIMIZ

Ev, işyeri, otel, fabrika, restaurant, lokanta, pastane, fırın, okul, yurt, hastane, yemek fabrikaları, depo, açık ve kapalı her türlü alandaki haşere ve kemirgenlerle mücadele.

DİKKATI

İlaçlama hizmeti veren her firma bilinçli değildir. İlaçlama yaptıracağınız firmanın İl Sağlık Müdürlüğünden ruhsatlı olmasına dikkat ediniz.

Adres: Şarkıye Mah. Ergeçti Sok. No:12 Kat:5 ORDU Tel: 0452 2349132 Fax: 0452 2348104 Gsm: 0505 2346443- 0533 3821263



bir VİZE TARIM

kuruluşudur.



İçindekiler

- 2 Güncel
- 14 Avrupa Birliği
- 16 Sektör
- 26 Organik Tarım
- 31 Gıda Güvenliği
- 37 Dünya Gıda Günü
- 40 Kodeks
- 44 Desteklemeler
- 46 Mevzuat



TURKUAZ ET ve TAVUK



Adres:

Yıl : 2 Sayı : 6
Eylül-Aralık
Sahibi
Tarım ve Köyüleri Bakanlığı
Ordu İl Müdürlüğü Adına
Sadi SADIKOĞLU
İl Tarım Müdürü

Genel Yayın Yönetmeni
İshak HACIKAMİLOĞLU
İl Müdür Yardımcısı

Yazı İşleri Müdürü
Şaban AKPINAR
Kontrol Şube Müdürü

Yayın Kurulu
Şaban AKPINAR
Ziraat Mühendisi
Taner CAN Su Ürünleri Müh.
Sibel FERİK Gıda Müh.
Ünsal BAYBABA Vet. Hekim
Volkan DAĞDEVİREN
Gıda Müh.

Grafik Tasarım
Ebru NURAY
Mehmet ATALAY

Adres
Akyazı Mah. Kanuni Sultan
Süleyman Cad.
52200 / ORDU
Tel : (0452) 233 95 30
Fax : (0452) 233 95 39

Web : www.ordutarim.gov.tr
e-mail :
52kontrol@kkgm.gov.tr
ordu.kontrol@tarimnet.gov.tr

Baskı
Yayın Dairesi Başkanlığı
İvedik Cad. Bankacılar Sk.
No:10
Tel: (0-312) 315 65 55
Yenimahalle/ANKARA





Fatisella

Fadesella

**%25
FINDIK**

**%15
FINDIK**



KAVRULMUŞ İÇ FINDIK



"Yemek Lazım"

DERYA FINDIK A.Ş.

Adres: Ayazlı Mh. Kumru Korgan Yolu
Üzeri 1.KM Fatsa / ORDU
Tel: 0452 424 01 77 - 78
Fax: 0452 424 01 54
Web: www.deryafindik.com
e-posta: fatisa@deryafindik.com

canik

Canik Gıda San. Ltd. Şti.

HELVA REÇEL

Cumhuriyet Mah. Mustafa Kemal Bulvarı No : 106 / ORDU

Tel : 0452 233 65 54

Fax : 0452 233 65 53

www.canikhelva.com

canik452@mynet.com

canik
HELVA REÇEL



Fındıkta 1935'ten 2008'e konuşulanlar



Sadi SADIKOĞLU
Ordu İl Tarım Müdürü

Fındık dış ticarete konu olan en önemli tarımsal ürünlerimizin başında yer almaktadır. Fındık, ülkemizin tarihsel süreci içerisinde de her zaman bu önemini korumuş, dönem dönem de içinde bulunulan durum tahlil edilmiştir. Bu kapsamda fındıkla ilgili;

Birincisi Atatürk'ün tavsiyesiyle 10 Ekim 1935,

İkincisi Celal Bayar'ın teklifiyle 7 Kasım 1955,

Üçüncüsü 10-14 Ekim 2004 tarihinde Giresun'da olmak üzere 3

adet Milli Fındık Şurası tertip edilmiştir.

Fındığın tarladan tüketiciye arzına kadar her durumunun görüşülmesi amacıyla 10 Ekim 1935'te yapılan 1. Milli Fındık Şurası, dönemin Ekonomi Bakanı Celal Bayar'ın başkanlığında toplanmıştır. O dönemde 55-60 bin hektar olarak bahsedilen ülkemiz fındık üretim alanı ve 30-40 bin ton olan rekolte miktarına karşın, bu gün 600 bin hektarı geçmiş bir üretim alanı yanında 650-700 bin ton kadar bir rekolte telaffuz edilmeye başlanmıştır.

O dönemdeki bazı tespitler;

- Fındık üreticileri bir birlik çatısı altında olmalıdır.
- Üreticiler ve tüccarlar finansman sıkıntısı içerisinde oldukları ve bu durumdan kurtulmak için krediye ihtiyaçları vardır.
- Finansman sıkıntısı duyan tüccar alivresini satmamaktadır.
- Alivresini satış piyasadaki fiyat üstüne etkilidir.
- Kredi ihtiyacı olan üreticinin emanete bıraktığı fındıklar piyasayı etkiler.

- Fındığın borsalar aracılığıyla pazarlanması gerekmektedir.
- Piyasaya fındıkların çeşit karışık olarak pazarlanmaması gerekir.
- Fındık dış piyasada yeterince tanınmamaktadır.
- Fındığın alternatifi badem ve cevizdir, İspanya'da fındık çok oldu, çikolata fabrikaları sezonu kapattı gibi açıklamalar dış kaynaklı alıcıların düşük fiyattan ürün almak için yaptıkları spekülative açıklamalardır.
- Fındık rekoltesinin tahmininin önemli bir görev olduğu, yanlış hesabın ve spekülative rekolte açıklamanın da dış ticaretimizi olumsuz etkilediği vurgulanmıştır.
- Fındık dış ticaretinde buruşuk, bezik, kırık fındık oranına dikkat çekilmiş katma değer kazandıracak mamul madde üretiminin öneminden bahsedilmiştir.
- Doğu Karadeniz'de üretim maliyetleri yüksektir.
- Fındık üretiminin belirlenecek alanlar dışında izin verilmemesinin gerektiği rapor edilmiştir.

Ayrıca Fındığın kültürel işlemleri yanında halen bu günde konuşulan bazı tespitlerden bahsedilmiştir.

Peki ne değişti?

Durum derinlemesine analiz edildiğinde o dönemden bu döneme pek de değişen bir şeyler yok aslında, aksine o dönemden daha da karamsar bir tablodan bahsedilebilir.

Birlik çatısı ve yapılan destekler.

Fındık üreticisinin birlik özlemi 1938 de kurulan Fiskobirlik ile giderildi. 1938 den 1964 yılına kadar kendi nam ve hesabına fındık alan Fiskobirlik 1964 yılından itibaren fındık üretiminin özendirilmesi ve fındık üreticisinin refah düzeyinin artırılması amacıyla devlet destekli alım yapmaya başlamıştır.

1980 öncesi dönemde devlet destekli alımlar Fiskobirlik tarafından alınmış, alımlar sonucu oluşan zararlar da hazineden karşılanmış-

tır. 1980 sonrası dönemde de üretimin yüksek olduğu yıllarda Fiskobirlik rekoltenin büyük bir kısmını almıştır.

1994 yılına kadar Fındık ihracatında önemli rol oynayan Fiskobirlik, piyasada satılmayan ürünlerinin elde kalması nedeniyle depolarını arz fazlası fındıklarla doldurmuştur. 1994 yılından sonra birliklerin alım yaptıkları ürünlerde devlet destekleme alımlarına son verilmiştir.

1994 sonrası dönemde Destekleme ve Fiyat İstikrar Fonu (DFİF) adı altında Hazine kaynaklarından faydalanan Fiskobirlik piyasada varlığına devam etmiştir. DFİF fonlarından kullanılan kredilerle depolarda bekleyen 1996 ila 2001 yılı arasındaki satılmayan fındıklar yağlığa ayrılmış bu işlemler sonucundan yaklaşık 1 milyar \$ zarar edilmiştir.

1999 yılı ve sonrasında tarım sektörüne yapılan müdahalelerin enflasyona etkisi Tarım Reformunu gündeme getirmiş bu amaçla IMF'ye verilen niyet mektubunda da reform programının hedeflerinde mevcut destekleme sistemlerinin değişikliğine vurgu yapılarak Tarım Reformu Uygulama Projesi (ARIP) uygulanmaya başlanmıştır.

2000 yılında kabul edilen 4572 Tarım Satış Kooperatifler yasasıyla

birlikte artık tüm birlikler gibi Fiskobirlik de özerk bir yapıya kavuşmuştur. 2001 yılında üretim fazlalığı nedeniyle ortaya çıkan arz fazlası için tekrar Fiskobirlik devreye girmiş ve 2002 yılında da oluşan arz fazlasıyla bu defa da devlet adına alım yapmıştır.

2006 yılına gelindiğinde Özerk bir yapıya sahip olan Fiskobirlik alım yapmak amacıyla aradığı krediyi bulamaması sonucu piyasada düşen fındık fiyatlarına müdahale etmek üzere Bakanlar Kurulu Kararıyla Toprak Mahsulleri Ofisi görevlendirilmiştir. 2007 yılında Fiskobirlik ile TMO birlikte ve halen TMO hazine adına alım yapmaktadır.

Arz fazlası

Rekoltenin artırılması amacıyla fındık üretim tekniklerinin anlatıldığı ve bu konuda uluslar arası işbirliği dahi düşünüldüğü o zamanlardan, üretimden çok pazarlamanın sıkıntı olduğu bu günlere kadar gelinmiştir. Üretimi artırmak çözüm olmamış aksine artan üretim kadar da pazar artışı sağlanamadığı için arz fazlası kavramı fındık piyasasına yerleşmiştir.

Fındığın rakibi badem ve cevizdir

Marka olmuş kabullenilmiş bir fındıklı ürünü ucuz ya da fındık az diye ceviz veya bademli üretilemez. Hala konuşulan bu konuyla ilgili



1934'te yapılan tespit gerçeği ortaya koymaktadır. "Asıl mesele, fındıklarımızı alan yabancı ve aracı firmalar müstahsil ve tecimerlere karşı almış oldukları özel durumun fiyatların teşekkül ve dalgalanmasında ve tehlikeli roller oynamasında amil olmasıdır. Bu firmalar hususî menfaatlerini göz önünde tutarak fiyatları istedikleri şekillerde düşürüp veya çıkarmak için birtakım suni hâdiseler de icat etmekten çekinmezler; istihsal memleketlerinin rekolte vaziyetlerine göre mahirane bir şekilde raporlar tanzim ve neşrederler. Mevsim başlangıcında ekseriyetle fiyatların sukut etmesi lâzım geldiğini birçok hâdiseleri göstermek suretiyle, sistematik bir tarzda işaa ederler."

Emaneti artık lisanslı depolamalıdır.

Üreticiler hasattan önceki dar günleri için ve hasat işlemleri masrafları için krediye ihtiyaçları vardır. Geçmişte olduğu gibi bu gün de üretici bu krediyi tüccarlardan normalin üstünde bir oranla temin etmektedirler. Bu tarzda borçlanan üretici mahsulünü toplar toplamaz ya derhal satmak zorunda kalır ya da belki ileride daha fiyatlarını ümidiyle avans aldığı tüccara avans tutarında birkaç misli değerinde teslim eder. Bu tarza mahalli tabirle emanet denir. Eğer emanet fındık alan ihracat tüccarı kendisine gelecek emanet fındıklara güvenerek alivresatış yapar, ihracat mevsimi gelir gelmez satışının çoğunu emanet fındıkla kapar ise bu durumdan üreticiler zarar görür. Bu yapı eski-

den beri sürekli konuşulmuş ancak halen daha önü alınamamış olup ivedilikle ürün senedinin nakit olarak yada kredi olarak kullanılabilirdiği lisanslı depoculuk sistemi hayata geçirilmelidir.

Alivresatış her zaman vardır

Alivresatış aslında piyasanın olmazsa olmazıdır. Bu gerçeğe 1935 te de değinilmiş ancak alivresatıştan ulusal anlamda kazançlı çıkma politikası güdülmesi gerekliliğine vurgu yapılmıştır. Bunu bir rant olarak görmek yerine diğer ülkelere göre erken olan ürün, taze ürün üzerinden diri olan siparişler nedeniyle en önemli bağlantıları baştan yaparak piyasaya ilk gelecek fındığın da fiyatının yüksek olmasını sağlar. Ancak bu olay günümüzde büyük sermayeler kullanılarak bir kar hesabına da çevrilebilmektedir.

Rekolte ne kadar acaba ?

Bu konu yıllardır en önemli ve diri tartışma konusu olmuş ve halen de üzerinde en çok konuşulan ve de konuşulacak en önemli konudur. Fındık rekoltesinin tek elden ve kesin bir rakam olarak belirlenmesinin önemidir. Piyasada lanse edilen rekolte miktarı yanlış dahi olsa savunulması gereken bir yalan gibi gereklidir. Çünkü tüm piyasada bu rakam üzerinden hesaplamalar yapılmaktadır. Bu nedenle en önemli sayısal veri özelliğini korumaktadır.

İç tüketim artırılmalı

İç tüketimin artırılması gerekliliğine her zaman vurgu yapılmaktadır. Fındık piyasasının en büyük ak-

törü özelliğini devam ettiren ülkemiz aynı zamanda tüketmeyen en büyük üretici rolünü de üstlenmiştir. Halen fındık tüketimimiz konusunda 50 bin ila 70 bin ton gibi bir rakam telaffuz edilmekte olup bu rakamı artırmak amacıyla çok küçük önlemler dahi alınsa bir anda birkaç kat artması içten bile değildir. Avrupa Birliği ülkelerinde kişi başına 1.5 kg fındık tüketimi göz önüne alındığında en azından yurtlarda kalan yaklaşık 461 bin ilk orta ve yüksek öğretim öğrencisi, 515 bin aktif asker ve 25 bin sosyal hizmetler kapsamındaki insanımız kişi başına yılda 750 gram fındık hesaplandığında yılda yaklaşık 150 bin ton fındık tüketilecektir.

Ovalar neden fındıklandı?

Fındıkla üretim alanları, bu konuda kısıtlamalar olmasına rağmen genişlemiş, her tür tarımsal ürünün yetişme şansı olan ovalara bile fındık dikilmiştir. Düz arazide, fındık üretimi işlemlerinde emek yoğun bir çalışma gerekmemektedir. Aynı zamanda düz araziler makineli tarıma uygun olup, meyilli arazilere göre yüksek olan verim de dikkate alındığında düz arazideki üretimin artan cazibesi fındık dikim alanlarının artışını tetiklemiştir.

Hazinenin ve Ormanın Fındık Bahçeleri

Çiftçilerimiz uygun buldukları kendi arazilerine, sahihsiz kamu arazileri dahil üretimin yapılabileceği her yere fındık dikmişlerdir. Bunlardan bir kısmı da halen hazine adına kayıtlı, kullanıcılarının tapusu bulunmayan arazilerdir. Bu-

nun yanında 1935 te 60 bin hektar olan üretim alanının günümüzde 600 binli haneleri bulmasında orman arazilerinden açılan yerlerin de büyük payı vardır. Fındık alanlarında yapılacak kadastral çalışmalarla öncelikle bu araziler tespit edilmeli ve üretim planlamaları yapılmalıdır.

Fiyat ne olacak ?

En önemli belirsizliklerden biri ve her dönem de konuşulandan en önemlisi ürünün fiyatıdır. Bilinmeyen fiyat sadece serbest piyasaya kendi kaderine terk edilmemelidir. Çünkü fındık tarihsel süreçte de kendi rüştünü ispatlamış, tek başı-

na tüm tarımsal ihracat içinde en önemli ürün özelliğini korumuştur. O yüzden hak ettiği değeri görmeli, üretiminin yapıldığı coğrafyada fındık dışında hiçbir ürünün ekonomik yetiştirilemediği gerçeği göz önüne alınarak hesaplamalar yapılmalıdır. Hesabı bozan düz arazilerde ise fındığın önüne geçilmeli bu amaçla düz araziler için en az fındık seviyesinde gelir getirici bir prim sisteminin benimsendiği havza bazlı destekleme modeli tercih edilmelidir.

Sonuç olarak fındık gerçeği bu ülkenin her dönem tartışılmış, tartışılan ve gelecekte de tartışılacak

gerçeği olmaktan öte gidemez. Fındık üretiminin yapıldığı bu sarp arazilerin üretime katılmasından doğan ekonomik getirisi, erozyonu önleyici etkisi, dış ticaretteki payı gibi daha bir çok açıdan taşıdığı önemin yanında nüfusun bölgede kalması açısından sosyal boyutları da ele alındığında fındık, yetkililerinin kayıtsız kalacağı kendi kaderine terk edebileceği, sadece tarım ürünü olarak bakabileceği bir ürün olmadığı unutulmamalıdır.

Kaynaklar

<http://www.tmo.gov.tr/tr/images/stories/dokuman/findikkongresi.pdf>

Ulusal süt konseyi kuruluyor

Ulusal Süt Konseyi Kuruluş ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelik 23.09.2008 Tarih ve 27006 Sayılı Resmi Gazetede Yayımlanarak Yürürlüğe Girdi. Bakanlıkça daha önce Ulusal Zeytin - Zeytinyağı Konseyi, Ulusal Pamuk Konseyi, Ulusal Fındık Konseyi ve Ulusal Çay Konseyi kurulmasına dair yönetmelikler yayımlanmıştı.

Ulusal Süt Konseyine; Sektörle ilgili gerekli verileri ilgili birimlerden toplamak, süt sektöründe ve piyasasında ortaya çıkan ulusal ve/veya uluslararası gelişmeler çerçevesinde strateji belirlemek, planlar oluşturmak, uygulamak veya uygulanmasına yardımcı olmak, Süt ve ilgili sektörlerle ilişkin olarak ulusal ve uluslararası düzeyde araştırma, inceleme yapmak veya yaptırmak, Süt sektöründe piyasa ve fiyat istikrarının sağlanması için piyasa şartları göz önünde bulundurularak gerekli çar-

lışmaları yapmak, Süt ve süt ürünleri üretimi, tüketimi ve ticaretinin geliştirilmesine yönelik faaliyetlerde bulunmak, Belirli zamanlarda bölgelere göre sütün maliyetini tespit ederek ilan etmek, süt ve süt ürünlerinin tanıtımını yapmak, Sektörde yüksek kalitede üretimin gerçekleştirilmesi, standardizasyon ve sertifikasyonun sağlanması, piyasanın izlenmesi, kayıt altına alınması ve kalite kontrol sistemlerinin geliştirilmesi için gerekli politikaların belirlenmesi ve uygulanmasında yardımcı olmak, Tüketici bilincini

geliştirmek, Yöresel süt ürünlerinin üretimi, ulusal ve uluslararası piyasalarda tanıtımı, tescili ve pazarlanması için gerekli çalışmaları yapmak, Avrupa Birliğine uyum ve müktesebatin uygulanması için gerekli faaliyetlerin gerçekleştirilmesine katkıda bulunmak, Süt, süt mamul ve yan ürünler ticaretinin ulusal ve uluslararası kurallarının belirlenmesine ve uygulanmasına katkıda bulunmak, Sektörle ilgili eğitim, yayım veya danışmanlık hizmetlerini ilgili kuruluşlarla işbirliği içerisinde yürütmek, Süt üreticileri ve tüketicilerini organik üreticilik ve iyi tarım uygulamaları konularında bilgilendirmek, organik süt üretiminin ve tüketiminin teşvik edilmesi çalışmalarını yapmak, Sektörde fikri, sınai ve ticari mülkiyet haklarının korunmasına yardımcı olmak ve markalaşmayı teşvik etmek gibi çeşitli görevler verilmiştir.

Yeniden Değerleme Oranı %12

31 Mart 2005 tarih ve 25772 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 5326 sayılı Kabahatler Kanununun İdari para cezası başlıklı 17'nci maddesinin 7 nci fıkrasında, idari para cezalarının yeniden değerlendirme oranında artırılarak uygulanacağı hükmü yer almaktadır.

Yeniden Değerleme Oranı, Maliye Bakanlığınca 20 Kasım 2008 tarih ve 27060 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Vergi Usul Kanunu Genel Tebliği (Sıra No: 387) ile % 12 olarak ilan edilmiştir.

Kaynaklar

<http://www.rega.basbakanlik.gov.tr>



İnsaf et, israf etme!

Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğünce Yapılan “Ekmek İsrafı Ve Tüketici Alışkanlıkları” Konulu Araştırma Sonuçları Açıklandı.

Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü'nün toplumsal sorumluluk bilinci ile ülke genelinde yürüttüğü “Ulusal Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası” kapsamında yaptırdığı “Ekmek İsrafı ve Tüketici Alışkanlıkları” konulu araştırmanın sonuçları, kamuoyuna duyuruldu.

TMO'nca, Prof. Dr. Adem Elgün, Prof. Dr. S. Sezgin Ünal, Prof. Dr. Hamit Köksel, Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu ve Prof. Dr. Hazım Özkaya'nın danışmanlığında yaptırılan “Ekmek İsrafı ve Tüketici Alışkanlıkları” araştırması, ülkemizde alanında bir ilk olma özelliğini taşıyor. 12 il merkezinde, haneler, firmalar, otel ve lokantalar ile kamu kurumlarının yemekhanelerinde yapılan araştırma ile ekmek israfı

ve tüketici alışkanlıkları, tüm boyutlarıyla ortaya çıkarıldı.

Ülkemizde günde 6.1 milyon adet ekmek israf ediliyor.

“Ekmek İsrafı ve Tüketici Alışkanlıkları” konusunda yapılan araştırma, alanında yapılmış ilk bilimsel çalışma olmakla beraber, sonuçları itibarıyla tüm ülke insanının ibretle düşünmesini ve kendisini sorgulamasını ortaya koymaktadır.

Araştırmada, şu sonuçlar elde edilmiştir:

- Günlük ekmeğin üretimimiz 123 milyon adet (200 gr),
- Günlük tüketimimiz 116,9 milyon adet,
- Günlük israf edilen 6,1 milyon adet,
- Günlük üretilen ekmeğin % 5'i israf edilmekte,
- İsrafın yıllık toplamı 450 bin ton civarında buğday karşılığına gelmektedir. 1 kg ekmeğin için 1 kg buğday kullanıldığı göz önüne alındığında, ülkemizde israf edilen ekmeğin günlük 1.220 ton, yıllık ise 450 bin ton olarak karşımıza çıkmaktadır.
- Buğdayın tonu 500 YTL kabul edildiğinde, yıllık israf edilen buğday tutarı 225 milyon YTL'dir.
- Şayet bu israfı, ekmeğin imalatında oluşan katma değer ile değerlendirdiğimizde, oluşan ekonomik kayıp 900 milyon YTL civarındadır.
- Türkiye yılda 9 milyon ton civarında buğdayı, ekmeğin için kullanmakta olup, her yıl ülkemizin günlük tüketimi, 3,7 milyon kişinin yıllık tüketimi veya İstanbul'da yaşayan 12,5 milyon kişinin yıllık ekmeğin tüketiminin % 30'u israf edilmektedir.
- İsrafın, % 41'i hanelerde, % 38'i fırınlarda, % 14'ü lokantalarda ve % 7'si işyeri ve öğrenci yemekhanelerinde meydana gelmektedir.
- Ülkemizin 2007 yılı GSYİH'sının 856,3 milyar YTL olduğu göz önüne alındığında; yıllık ekmeğin israfımız, GSYİH'nin % 0.1'ine tekabül etmektedir.
- Bir yılda israf edilen ekmeğin bedeli ile 100 yataklı 60 hastane veya 32 derslikli 180 okul yapılabilir.

İnsaf Et, İsraf Etme!..**Kaynakların israfını sorgulamamız gerekiyor**

Dünyada yaşayan 6 milyar 640 milyon nüfusun % 13'ünün (862

milyon kişi) açlıkla mücadele ettiği, artan gıda fiyatları ile birlikte bu oranın % 15'e (yaklaşık 1 milyar kişi) çıkmasının beklendiği, insanlık ailesi adına paylaşım ve tasarruf kavramlarının vicdanları daha çok yaraladığı bir atmosfer; devletimizin, kurum ve kuruluşlarımızın, sivil toplum örgütlerimizin ve bireylerin artık bir şeyler yapmasını göstermektedir.

Zira, küresel ısınma ve iklim değişikliğine rağmen dünyada 410 milyon ton tahıl stoku bulunurken, milyonların yiyecek ekmeğe ulaşamaması, paylaşım, bölüşüm yanında kaynakların israfını da sorgulamamız gerektiğini göstermektedir.

Bir yanda bir dilim ekmeğe ulaşamadığı için sessizce ölümü bekleyen milyonlar, öbür yanda aşırı beslenme ve kilo problemi ile zayıflamaya çalışanlar. Son yıllarda dünya küresinde yaşanan seller, fırtınalar, afetler gibi olağanüstü gelişmeler belki de bu çelişkinin insanlığa bir çağrısı olsa gerek.

Ekmeğin israfına toplumumuzun dikkati çekilmelidir.

Mucizenin simgesi olan buğday, insanoğlunun beslenmesi için gerekli kalorienin önemli bir kısmını tek başına karşılayan, deniz seviyesinde yetiştiği gibi iki bin metre yükseklikte her türlü iklim şartlarının

da yetişebilen ender bir bitkidir.

Bugün için dünya buğday üretiminde ilk on ülke arasında bulunmamız, ihracatçı konumunda olmamız, ülkemiz insanının uzun dönemli ekmeğin ihtiyacını garantiye aldığımız anlamına gelmemelidir.

Üretimi arttırmaya dönük hükümet politikalarımız yanında ürettiklerimizi tüketirken toplumsal bilincimizin de artırılması gerekmektedir. Bunun için, buğdayın ana kullanım alanı ve temel besin kaynağımız olan ekmeğin tüketim alışkanlıkları ve israfı konusunda toplumun dikkatinin çekilmesi gerekmektedir.

"Ekmeğin İsrafını Önleme Kampanyası"nın, önümüzdeki dönem içerisinde farklı çalışmalarla daha da geliştirilip yaygınlaştırılması ve israf etmeme bilincinin tüm vatandaşlarımıza ulaştırılması planlanmaktadır.

İsrafa yol açan nedenler ortadan kaldırılmalıdır

Araştırmada israfın başlıca nedenleri şu şekilde ortaya çıkmıştır: **İhtiyaçtan fazla üretim, ihtiyaçtan fazla ekmeğin satın alınması, uygun şartlarda saklanamama, bayat ekmeğin yeterince değerlendirilememesi, ekmeğin fiyatının ucuz görülmesi, ekmeğin uzun ömürlü olması ve bilgisizlik, duyarsızlık.**



İsrafın ortadan kaldırılması, en azından asgari seviyeye indirilmesi için her şeyden önce israfı ortaya çıkaran nedenlerle ilgili olarak, halkımızın bilinçlendirilmesi önem arz etmektedir. Bunun için de ana hatlarıyla şunlar yapılabilir:

- Üreticilerimiz ve tüketicilerimiz ihtiyaca göre hareket etmelidirler.

- Ekmek açıkta bırakılmamalıdır. Soğuduktan sonra naylon torba içinde ya da kapamalı bir kaptaki saklanabilir.

- Sofraya konacak ekmekler bir öğünde tüketilecek kadar dilimlenmeli, kalanı bütün olarak muhafaza edilmelidir.

- Ekmek, bozulmadan buzdolabında saklanabilir. Bir gün sonra bile ısıtıldığında tekrar yumuşak ve lezzetli bir hal aldığından kolaylıkla yenilir.

- Bayat ekmekler, çeşitli yemek

yöntemleriyle değerlendirilebilir.

- Halkımıza ekmeğin kutsal bir nimet olduğu ve israf edilen ekmeğe milyonlarca aç insanın hakkının olduğu bilinci verilmelidir. İşte bu maksatla, kültürümüzde "nimet" olarak kabul edilen ekmeğin; tohumun toprağa atılmasından hasadına, hasattan sofraya gelinceye kadar olan hikâyesinin bilinmesi ve israf sonucu oluşan kayıplarla ilgili olarak çocukların dikkatlerinin çekilmesini sağlamak üzere, "ekmek israfı" konulu yarışma düzenlenmiştir.

Bunların haricinde ülke düzeyinde genel bir ekmeğin politikasının oluşturulmasıyla beraber, basın ve kamuoyunun dikkatlerini bu hususa yönlendirilmesi de gerekiyor.

**Bir ekmeğin, bin emek...
İsraf etmeyelim!...**

İnsanların çocukluk çağından hayatlarının sonuna kadar her gün

zevkle yedikleri tek gıda maddesi ekmeğin. Pek çok ülkenin temel gıda maddesi olması yanında, içerdiği mineral maddeler, karbonhidratlar, proteinler, yağ, mineral maddeler, vitaminler ve doyurucu maddeler ile insan vücuduna enerji veren en ucuz gıda maddesidir.

Ekmek, zengin ve yoksul ayırt etmeksizin günde üç kez soframıza konuk oluyor. Kokusu, bereketi ve tadıyla bütün dinlerde kutsal nimet sayılan bu mübarek yiyecek, görüldüğü gibi ülkemizde ne yazık ki aşırı bir israfla karşı karşıya.

Unutmayalım ki, çöpe atılan her ekmeğin; fedakâr çiftçimizin, un sanayicimizin, fırıncımızın, bakkalımızın özverili çalışmaları ve alın terleri vardır.

Kaynaklar

www.tmo.gov.tr

TEŞEKKÜR

TMO Genel Müdürlüğü'ne bu çalışmayı dergimizde paylaştığı için teşekkür ederiz.



**Hediye
Denizi!**

VARAN

Güvenli Alışveriş

Kurtuluş Mahallesi Reşadiye Caddesi No: 332 Fatsa/ ORDU

Telefon: 0 452 423 12 06 Faks: 0 452 424 33 74



POYRAZ

Tarımsal Ürünler Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

dalından damağınıza



G - F
TSE - ISO - EN
22000

K - D
TSE - ISO - EN
9000



yeni ürünler

✓ **40 & 330 gramlık paketlerde
kakaolu fındık ezmesi**

✓ **200 gramlık ambalajda
kavrulmuş fındık**

Kabuklu Fındık



Beyazlatılmış Fındık



Naturel Fındık



Dilimlenmiş Fındık



Kavrulmuş Fındık



Fındık Unu



Kıyılmış Fındık



Fındık Püresi



Karacaömer Köyü Ordu-Ulubey Karayolu 6. Km
ORDU TÜRKİYE

Tel : +90.452.237 06 90 (4 hat)

Fax : +90.452.237 06 94

Ücretsiz Tüketici Danışma Hattı 0800 357 52 52

satis@poyraznut.com export@poyraznut.com

www.poyrazfindik.com www.poyraznut.com

Kutsal bir nimet,

Şaban AKPINAR

Kontrol Şube Müdürü, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Ekmeğe Kültürel Bakış

Tarihi insanoğlunun yaratılışı ile başlayan ekmeğin özellikle Türk toplumunda temel gıda maddesi olarak tüketilmektedir. Dengeli beslenmede oldukça önemli rolü olan ekmeğin, toplumumuzda kutsal bir değere sahiptir. Soframızda, her öğünde yer alan, olmazsa olmaz, asla vazgeçemediğimiz ekmeğin... Güzel kokulu ekmeğin /Olmasın seni sevmemek / Sensin her yemeğe baş / Her yemeğe arkadaş! dizeleri ne güzel anlatır ekmeğin... Onun güzel tadı dilimize öylesine yer etmiştir ki, atasözlerinde, şiirlerde, deyimlerde, benzetmelerde, günlük yaşamda bir an bile bırakmaz peşimizi. Varımız, yoğumuz olan ekmeğin, ülkemizde alın terinin, helal kazancın simgesi, bazı ülkelerde de refahın simgesi olmuştur. Ekmeğin üzerine yemin ederiz. Ekme-

ğimize kimsenin oynamasını istemeyiz. Direnmek, zorluklarla mücadele, hem ekmeğin içindir, hem de bu mücadeleyi sürdürebilmek için gerekli gücü ekmeğinden alırız. Kısacası, geleneğin, inancın, emeğin, hayat veren, güç veren bir yiyeceğin adıdır ekmeğin... Ekmeğimizi kazanmak için en çok tükettiğimiz gıdadır ekmeğin... Anadolu insanı ekmeğin dünyada geçimini anlatmak için "ekmek kavgası, ekmeğin davası, ekmeğin kavgası" olarak isimlendirir; arkadaşlık dostluk ve samimiyet için ekmeğin bölüşmek olarak ifade eder, ne kadar değer verdiğini belirtmek için "ekmeğin gibi aziz ol" duasında bulunur.

Ekmeğin, bir emek ürünü, alınteri simgesi ve Allah'ın kullarına nimeti olarak hemen bütün dinlerde övülmüş ve kutsal sayılmıştır. Dini-mizce ekmeğin nimet olarak isimlen-

dirilir, yerin ve göğün bereketi görülür, ona gerekli hürmetin gösterilmesi istenir. İlahi nimetlerin en değerlisi olarak kabul edildiğinden ekmeğinden hep saygı ile söz edilir, yere düşürülmez, düşürüldüğünde derhal kaldırılır, kırıntısı tek tek toplanır, yerde görüldüğünde alınıp öpülerek başa konur ve ayaklar altında kalmayacak yere bırakılır. Bu hemen hemen coğrafya farkı gözetmeksizin bütün Müslümanlar arasında yaygın bir adet durumundadır.

"Açlık ile tokluğun arası bir dilim ekmeğin", "Aç olan ekmeğin yer, para yemez, toka ne versen istemez" demişler... Ekmeğin, her ırk, kültür ve dindeki insanların ortak olarak tükettiği tek gıda maddesidir. Geçmişten günümüze değişik coğrafyalarda var olan kültürlerle göre isimleri, şekilleri, tadları ne kadar değişik olursa olsun kendi başına bir yiyecek, başlı başına bir katık olan ekmeğin... İnsanoğlunun bir dilim ekmeğe muhtaç olduğu dönemler yaşanmış ve hala yaşanmakta... Ülkemizde İkinci Dünya Savaşı yıllarında karneyle ve sınırlı sayıda dağıtılır olmuş ekmeğin... Ekmeğin bulmakta bile zorlanan ve büyük bir sefalet içinde yaşayan bir ülkenin halkı için "Ekmeğin yoksa pasta yesinler" sözüyle tarihe geçen Kraliçe Marie Antoinette Fransız İhtilali sonrası giyotinde can vermiştir.

Tarihsel Süreçte Ekmeğin

Ekmeğin kadar tarihi eski ve insanlık tarihinin akışı ile yakından bağlantılı bir gıda maddesi bulun-



Ekmek



mamaktadır. Kazılarda ortaya çıkarılan dünyanın en eski fırını M.Ö. 4000 yılına aittir ve bu yıllarda Babil'de ekmeğin bilindiğini göstermektedir. Yine kazılarda bulunan taştan bir levha bize dünyanın en eski fırıncılığına ait bilgiler vermiştir. Buna göre M.Ö. 4300 yılında değirmencilikle, fırıncılık zanaatıyla uğraşıldığı anlaşılmaktadır. Eski Mısırlılarda tahıl ile ekmeğin, doğumdan ölüme kadar her olayda törene giren en önemli madde ve ekonomik hayat ve refaha katkısı en büyük nimet olarak kabul edilmekteydi. Ekmek mayasının keşfi ise; M.Ö.1800 yılı civarında rastlantı sonucu hamurun bekletilmesi ile oluşmuştur. Bunun da sonucu olarak ortaya çıkan mayalanmış, gözenekli ve hafif ekmeğin daha iyi sindirildiği ve lezzetli olduğu görülmüştür. Mayanın bulunmasının ardından beyaz ekmeğin soyluların ve sarayın simgesi haline geldi. Zenginlerin ve soyluların rağbet ettiği bu mayalı ekmekler o kadar değer kazandı ki, Eski Mısır'da bu ekmekler para yerine bile kullanılmaya başlandı. Ticari fırınların yapılmaya başlandığı M.Ö. beşinci yüzyıldan sonra ekmeğin kabarması için bazı karışımlardan istifade edilmeye başlandığı anlaşılmaktadır. M.Ö. 312 yılında Roma'da 254 fırın vardı ve ürün gramajı ve fiyat kanunlarıyla belirlenmekteydi. Kentlere olan göç nedeniyle buralarda yoğunlaşan nüfus ile birlikte bu ekmeğin yerini giderek fırın ekmeğine bıraktı. Fırıncılar yıllar boyu ekmeğin kabarmak için fermantasyona bağlı kaldılar ve bir önceki hamurdan alınan hamurla aşı yaparak kullanılan

ekşi hamur metodu, gün geçtikçe özelliğini yitirmekle birlikte bazı bölgelerde halen uygulanmaktadır.

Mısır'dan Roma'ya ve ardından Batı Avrupa'ya yayılan mayalı ekmeğin, son asırlarda hemen bütün dünyada sofralarda yerini aldı. Orta ve diğer Avrupa ülkelerine ekmeğin daha sonraları güneyden yayılmıştır. Avrupalılar buğdaydan önce çavdar gibi diğer tahıl ürünlerini kullanmışlar, ancak 15. yüzyılda buğdaydan beyaz ekmeğin yapımına başlamışlardır. Mikroorganizmaların ve mayanın aktif olarak bilinmesinden (19. yüzyıl) sonra ekmeğin üretimi sanayi dalı haline gelmiştir.

İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul Belediye Başkanlığı'na tayin ettiği Hızır Bey Çelebi'nin ilk icraatı; ekmeğin esnafının temizliğe son derece riayet etmesini, hamura asla hile karıştırılmamasını, çıkartılan ekmekten hiç kimsenin şikayetçi olmamasını temin etmek olmuştur. Bursa'nın fethinde Orhan Gazi fermandan ekmeğin üzerine titriyordu. Yine Sultan Bayezit 1502'de çıkardığı "Kanunname-i ihtisabı Bursa" fermanı ile halkın ekmeğine karşı verilen devlet güvencesi sadece Bursa'da değil bütün Osmanlı ülkesinde uygulanacaktı. Sultan Bayezit'in fermandan sonra Karadenizlilerden büyük hamur ustaları çıkmıştır. Evliya Çelebi "**Seyahatname'sinde "Tam üç ay bayatlamadan kalabilen ekmekler yapar, bunları deve sırtında İran sarayına bile gönderirler"** diye yazmıştır. 4. Mehmet'in Ekmek Nizamnamesi'nde belirttiği gibi; "**Ekmekçilerin ekme-**

ğ gerdecilerin yuvarlak ekmeği ve çörekçilerin çörekleri denetlendiğinde ne fena pişim, ne siyah leke, ne acılık ne de miktar eksikliği bulsun. Aksi halde, kadı, dirhem başına bir akçe ceza tarh etsin. Eleklere ince olsun, ekmeğin kepekleri dolu olmasın; mugayir durumda ağır cezaya çarptırılın. Loncaları simitçilerinkinden ayrı olsun, çörek yarım ekmeğe muadil olsun. Bir mud una bir okka yağ konsun ve bu yağ saf olsun." Keçiler" çöreği gerdecilerin göre imal edilsin. Ekmekçiler (fırıncılar) devamlı olarak işlerinin başında bulunsunlar." diyerek fırıncılık sanatı ile ilgili bizlere örnek olmuş, ışık tutmuşlardır. Bu bakımdan kutsal bir nimet olan ekmeğin, sağlıklı koşullarda ve gramajından en ufak bir çalıntı yapılmadan üretilmesi gerektiğinin altını çizerek tarihe not düşmüşlerdir.

Anadolu'da yaklaşık 8 bin yıldır ekmeğin üretimi yapılmaktadır. O zamandan beri insanoğlu ekmeğin üretim teknolojisini geliştirmiştir. Yeni malzemelerin ve araç-gereçlerin bulunması sonucu ekmeğin üretiminde sürekli ve etkileyici bir gelişme meydana gelmiştir. Duyusal, fiziksel, kimyasal özellikler ve mikrobiyal flora ekmeğin kalitesini etkileyen başlıca faktörlerdir. Ekmeğin en-



düstrisi son yüz elli yıl içerisinde büyük bir devrim geçirmiştir.

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği

Yukarıda ekmeğin tarihçesinden de anlaşılacağı üzere geçmişten günümüze kadar ekmek yapımındaki gelişmelere paralel olarak ekmek kalitesi, standardı ve tüketicinin korunması anlamında da çeşitli yasal düzenlemeler yapıldığı net olarak anlaşılmaktadır. Bu kadar önemli ve değerli besin maddesinin üretimi ve tüketiciye ulaştırılması rastgele olamaz. Tarım ve Köyişleri Bakanlığımızca yayımlanan Türk Gıda Kodeksi, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Ürün Tebliği, ekmek üretimi ve satışı yapacak olanların dikkat etmesi gereken tüm düzenlemeleri içermektedir. Tebliğle, "Ekmek: Buğday ununa; su, tuz ve maya ilave edilip tekniğine uygun olarak; yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü, ifade eder " şeklinde tanımlanmıştır

Ekmek ve ekmek çeşitlerinin dış özellikleri: Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.

Ekmek ve ekmek çeşitlerinin iç özellikleri: Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz katkı maddeleri, bunların topakları ve yabancı madde bulunmamalı, rengi beyaz krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

Ekmekğin Bileşimi, Besin Değeri ve Tüketimi

Ekmek insan beslenmesinde gerekli gıdalardan biridir. Temel besin maddemiz ekmeğin bileşimi hammaddesi unun içeriğinden kaynaklanmaktadır. Öğütülen buğdaydan elde edilen unda yaklaşık, protein % 11, ham selüloz % 0.5, yağ % 1, kül % 0.6, nişasta da % 74 oranındadır. Ekmekteki enerji kaynağı nişastadır. Ekmek iyi bir enerji kaynağıdır. Vücudumuz için esansiyel olan vitamin B, proteinler ve mineralleri içerir. En çok bulunan mineraller demir, bakır ve çinkodur. Türkiye'de ekmek diğer ülkelere oranla daha fazla tüketilmektedir. Ülkemizde yıllık tahıl tüketimi kişi başına ortalama 230 kg' dır. Kişi başına ortalama ekmek tüketimi ise gün-

lük 400 gram kadardır. Ekmeğin gündelik hayatta çok önemli ve değerli bir yeri vardır. Bunun başlıca sebepleri:

1. Besin değeri yüksektir. Günlük alınan kalorinin yaklaşık % 50'si, proteinin, % 30'u ekmekten karşılanmaktadır.
2. Ulaşılması kolay ve ucuz bir gıdadır.
3. Doyurucu bir özelliğe sahiptir.
4. Birlikte yenildiği gıda maddesinin tat ve aromasını etkilemez.
5. Hep en zor zamanların gıdası olmuştur. Savaş ve doğal afetlerde en büyük problem ekmekte yaşanmaktadır.

Sonuç

Sofralarımızın temel gıda maddesi ekmek, insanlığın geçmişinden günümüze kadar önemini ve vazgeçilmezliğini korumaktadır. Dünyada var olan uygarlıkların hâlen bilinen kültürleri farklı olsa da tarih boyunca ekmek tüm insanları birleştirici bir tutku olmuştur. Bu güzel ve değerli besin yalnız ülkemizde değil dünyanın dört bir yanında da en çok üretilen ve tüketilen temel besin kaynağıdır.

Her 5 saniyede bir kişinin -her gün 25 bin kişinin- açlıktan ölmekte olduğu, AB'deki her inek için verilen günlük 2,50 dolarlık sübvansiyonun Afrika'nın % 75 inin günlük geçiminden daha fazla olduğu bir dünyada ekmeğimize ve ülkemizin bütün tarımsal değerlerine ve bunların çıkış noktası olan toprağımıza sahip çıkmalı, korumalı ve ekmeğimizi israf etmemeliyiz.

Kaynaklar

AKPINAR, Ş. 2007. Ordu'da Tarım Gazetesi, Yıl:11 Sayı: 62 Ordu İl Tarım Müdürlüğü Yayınları ORDU

<http://www.wikipedia.org/wiki/Ekmek> - 42k

<http://www.ihe.com.tr/> - 36k

<http://www.ankhalkekmek.com.tr/asp>

Mikotoksin misyonu ülkemizi ziyaret etti

Avrupa Birliği'ne ihrac edilen fındık, antepfıstığı ve diğer kuru meyvelerdeki mikotoksin kontaminasyonunun önlenmesi kapsamında ülkemiz kontrol sisteminin yerinde değerlendirilmesi amacıyla Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü (SANCO), Gıda ve Veteriner Ofisi (FVO) denetçileri 14-24 Ekim 2008 tarihleri arasında ülkemizi ziyaret ederek, söz konusu ürünlerde mikotoksin kontrollerini (çiftçi/üretici kontrolleri dahil), AB'ne ihracat ve ithalat kontrollerini, Hızlı Alarm Sistemini (RASFF), gümrük kontrolünü ve hijyen kontrollerini yerinde tetkik etmişlerdir.

Ziyaret programında yer alan Ordu-Trabzon illerinde fındık, Gaziantep ilinde antepfıstığı, Bursa ilinde gümrük kontrolleri, Aydın ilinde kuru incir, Manisa ilinde kuru üzüm ve İzmir ilinde kuru üzüm, kuru incir ve/veya kuru kayısı denetimleri FVO heyetince üretici/çiftçi, gıda işletmecisi, toptancı, ihracatçı, laboratuvar hizmetleri ve gümrük uygulamaları yerinde incelenmiştir.

İlimizde 16 Ekim 2008 tarihinde gerçekleşen ziyarette öncelikle misyon heyetine İl Müdürlüğü makamında; mikotoksin oluşumunun önlenmesi amacıyla yapılan çalışmalar, kontrol şube müdürlüğüne yürütülen ihracat, sertifikasyon ve diğer uygulamalar konusunda sunum yapılmıştır. Daha sonra Kontrol Şube Müdürlüğünde ihracata

yönelik uygulamalarla ilgili kayıtların tetkiki kapsamında; mevzuat ve yasal yaptırımlar, personel ve personel eğitimleri ve kayıtları, Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) kapsamında yapılan denetimler, AB'ne ihracat kapsamında yapılan kontroller ve ihracat sertifikaları, şahit numune muhafazası incelenerek değerlendirilmiştir.

Misyon heyetince ikinci aşamada çiftçi ziyareti gerçekleştirilmiştir. Bu ziyarette çiftçinin fındık yetiştiriciliği, fındığın hasatı ve kurutulması, depolanması ve aflatoksin konusundaki bilgileri ve konuyla ilgili olarak aldığı eğitimler heyetçe değerlendirilmiş ve uygulamaları yerinde görülmüştür.

Son olarak fındık ihracatı yapan Gürsoy Tarımsal Ürünler Gıda San. Tic. A.Ş. firması ziyaret edilmiştir.

Firmada yapılan toplantıda; firmanın ihracatları, hammadde alımında uyguladığı prosedürler, yaptığı analizler, üretici kayıtları ve üreticilerin aflatoksin konusundaki duyarlılıkları, laboratuvar uygulamaları, İl Tarım Müdürlüğü'nün firmalar düzeyinde yaptığı çalışmalar ve sonuçları değerlendirilmiştir. Tesis ve laboratuvar gezisini takiben Kontrol Şube Müdürlüğü gıda kontrolörlerince uygulamalı olarak bir parti üründen ihracat numunesi alımı yapılmış ve heyet tarafından izlenmiştir.

Bundan sonra ilimizden ayrılan heyetin çalışma programında herhangi bir aksaklık ve uygunsuzluk yaşanmamıştır.

Heyetin ülkemizde yaptığı incelemelerle ilgili olarak ayrıntılı bir rapor hazırlayarak göndermesi beklenmektedir.



Türkiye'de ve Avrupa Birliği'nde tarım

Türk Tarımının Mevcut Durumu

Türkiye ekonomisinin önemli sektörlerden biri olan tarım sektöründe, mevcut coğrafi koşullar ve iklim sayesinde, birkaç tropikal bitki dışında yetiştiriciliğini yapamadığı ürün yok gibidir. 783.560 km² olan ülke yüzölçümünün önemli bir bölümü tarıma ayrılmış durumdadır.

2006 yılı itibarıyla; 72,9 milyon olan Türkiye nüfusunun %3 0,7'si yani 22,4 milyonu geçimini tarımdan sağlamaktadır. Tarım milli gelir içerisindeki payı % 9,7'dir. Tarımsal Gayri Safi Milli Hasıla (GSMH) 38,9 milyar dolar ve tarımda kişi başına düşen gelir ise 1 681 dolar civarında olup, yıllar itibarıyla bir artış eğilimi içerisinde. Tarımın istihdamdaki payı ise % 27,3 olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, DTM, DPT).

Türkiye hububat, pamuk, tütün, meyve ve sebze, fındık, şekerpancarı ile koyun ve keçi etinde dünyanın büyük üreticileri arasında yer almaktadır.

Ekonomik faaliyetlere göre dış ticaret rakamları incelendiğinde, 2002 yılında 1,754 milyar dolar olan tarım ihracatımız, 2007 yılında 3,725 milyar dolara ulaşmıştır. İhraç ettiğimiz temel ürünler fındık, yaş meyve ve sebze ve kuru meyvedir. İthalat rakamlarına bakılırsa, tarımsal ithalatımızın 2002 yılında 1,703 milyar dolardan, 2007 yılının 4,641 milyar dolara ulaşmış vaziyettedir. Yağlı tohumlar ve bitkisel- hayvansal yağlar ithal edilen tarımsal ürünlerin başında gelmektedir (TUİK).

2001 Tarım Sayımı sonuçlarına göre, Türkiye'de tarımsal işletme sayısı 3 076 649 olup; bu işletmelerin sahip olduğu toplam arazi miktarı 184 348 224 dekadır (TUİK).

Ortalama tarımsal işletme büyüklüğü ise 59,9 dekadır. Türk tarımının temel sorunları arasında, tarımsal işletmelerin küçük- parçalı oluşu gelmektedir. Dağlık ve engebeli arazi yapısı ve miras hukukumuz, tarım topraklarımızın dağınık ve küçük olmasına yol açmıştır.

2006 verilerine göre ülkemizin toplam tarım alanı 40,5 milyon hektardır. Bu alan içerisinde, toplam işlenen tarım alanı 23 milyon hektar, çok yıllık bitkilerin alanı 2,8 milyon hektar ve çayır ve mera arazisi 14,6 milyon hektardır.

Kullanım amacına göre 17,56 milyon hektar ekili alanımızın; 0,78 milyon hektarı sebze bahçesi ve 4,69 milyon hektarı nadasa bırakılmaktadır. Ekili- dikili alanların ürünler göre dağılımında; tahıllar % 74, endüstri bitkileri % 11, baklagiller % 8, sebzeler % 5 ve yumru bitkiler %2 oranlarındadır (TUİK 2007).

Ekili- dikili alanlarımızın tarımsal ürün deseni; tahıllar (buğday, arpa, mısır, çeltik, (pirinç), çavdar), baklagiller (nohut, mercimek, fasulye), sanayi bitkileri (tütün, şeker pancarı, pamuk, çay, haşhaş, keten-kenevir), yağlı tohumlar (ayçiçeği, zeytin, soya fasulyesi, yer fıstığı, susam), meyvecilik (üzüm, elma, incir, fındık), turunçgiller, muz, kayısı, badem ve sebzeler (hemen hemen tüm ürünler) şeklindedir.

Özetle, tarımın Türkiye ekonomisindeki yeri; nüfusun büyük bir bölümünün tarımsal faaliyetlerle geçimini sağlıyor olması, ihracatımızda tarımın önemli bir payının olması, Türkiye'deki endüstri tesislerinin büyük bir bölümünün tarımsal maddeleri hammadde olarak kullanması ve sonuç olarak sanayinin gelişmesine katkıda bulunması nedenlerinden dolayı oldukça önemlidir.

Avrupa Birliği Tarımının Mevcut Durumu

Tarım sektörü, AB'nin kuruluşundan bu yana gerek tarımsal yapı ve gerekse tarımın ekonomi içerisindeki önemi nedeniyle sürekli gündemde kalmıştır. Bundan hem Birliğin uyguladığı tarım politikaları ve yaşanan genişleme süreçleri hem de tarım sektörünün doğal yapısı ve büyüklüğü etkili olmuştur.

Son genişleme dalgasıyla üye sayısını 27'ye çıkararak AB, özellikle tarımsal alan, işletme sayısı ve kırsal nüfusunda ciddi bir genişleme sağlanmıştır.

AB-27'nin toplam yüz ölçümü 432 milyon hektar olup, bu alanın 172 milyon hektarını tarım alanları oluşturmaktadır. Bu değer içerisinde, toplam işlenen tarım alanı 104,9 milyon hektar, uzun ömürlü bitkilerin alanı 10,3 milyon hektar, çayır ve mera arazisi ise 56,8 milyon hektardır.

Tarım arazilerinin tasarruf şeklinde % 40,7 oranında kiracılık ve ortakçılık dikkati çekmektedir. Bu

oran AB'de mülk işletmecilik dışında, kiracılık ve ortakçılık gibi tasarruf şekilleriyle ilgili yasal düzenlemelerin bulunduğunu, sağlıklı ve iyi işletildiğini göstermektedir.

AB nüfusu son katılımlarla birlikte 489 milyonun üzerine çıkmış olup tarım, orman ve balıkçılık sektöründe çalışanların sayısı 12,9 milyona ulaşmıştır. Toplam istihdamda tarım payı en düşük % 1,4 ile İngiltere'de, en yüksek ise % 32,8 ile Romanya'da görülmektedir.

AB ülkelerinde gayri safi yurtiçi hasıla içerisinde tarımın payı ise % 0,3 (Lüksemburg) ile % 8,0 (Romanya) arasında değişmektedir. AB'nde toplam tarımsal üretim değeri içerisinde hayvansal üretim değerinin payı %51,4 ve bitkisel üretiminin değerinin payı ise % 48,6'dır. Tarımsal üretimde önemli bir verimlilik seviyesi yakalayan AB, buğdayda 5700 kg/ha, şeker pancarında 58000 kg/ha ortalamalarını yakalamıştır.

AB-27'nin 2005 yılında toplam tarımsal işletme sayısı 14,5 milyona ulaşmış olup, özellikle son katılan Doğu Avrupa ülkelerinin negatif etkisiyle ortalama tarımsal işletme genişliği biraz azalma göstererek 12 hektar civarında teşekkül etmiştir. Üye ülkeler itibarıyla ortalama tarımsal işletme genişliği Malta için 1 hektar ve Çek Cumhuriyeti için 84 hektar olmak üzere bu iki değer arasında değişmektedir.

Tarımsal girdi kullanımı AB'de ciddi boyutlardadır. Özellikle Kimyasal gübre kullanımı, her ne kadar son dönemlerdeki yürütülen politikalarla azalma eğiliminde olsa da, ciddi oranlardadır. Örneğin; İngiltere'de hektara 283 kg, Fransa'da 240 kg, İtalya'da 220 kg, Almanya'da 201 Kg kimyasal gübre kullanımı söz konudur (EUROSTAT 2007).

Bununla birlikte tarım sektöründe makineleşme ve mekanizasyon oldukça ileri seviyelerdedir. Özetle, AB kuruluşundan beri uyguladığı tarım politikalarının bir sonucu olarak, dünyada bu alanda en önemli güçlerden birisi olmuştur. Her ne kadar dünya ticaret dengelerinde sıkıntılar yarattığı yönünde eleştirilere maruz kalsa da, Birliğin kurulduğu günden bugüne uyguladığı ve çeşitli reformlarla şekillendirerek geliştirdiği OTP, tarımda bugün yakaladıkları başarının en temel unsuru olmuş ve bugün itibarıyla AB tarımının kendi ayakları üzerinde durabilmesini ve rasyonel bir yapıya kavuşmasını sağlamıştır.

Kaynaklar

Anon. Ağustos 2008, Türk Tarım Sektörünün Avrupa Birliği Sürecinde İncelenmesi, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Dış İlişkiler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, ANKARA



Global kriz ve

Dursun GÜRSOY

Karadeniz İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Başkanı

Son günlerde dünya finans piyasalarında oluşan krizin fındık sektörünü ve özellikle fındık tüketimini etkileyip etkilemeyeceği tartışılmaya başlandı. Türkiye'de fındık piyasası bir taraftan yapısal değişimlerin tamamlanmasından kaynaklanan arz fazlası sorunu ile uğraşırken küresel krizin ülke ekonomisini olduğu kadar sektörü de tehdit etmesi fındıkla ilgili tüm kesimleri endişelendirmektedir.

Türkiye krize karşı ekonomik açıdan pek çok ülkeden daha iyi bir

pozisyonda olmasına rağmen, ABD ve Avrupa piyasalarında yaşanacak şiddetli depremin artçı sarsıntılarını mutlaka hissedecektir. Özellikle fındıkta %80 pazar bağımlılığımızın olduğu Avrupa ülkelerinde yaşanabilecek muhtemel bir talep daralması sektörü bugünden düşündürmektedir.

Piyasadaki mevcut durum incelendiğinde Ağustos ve Eylül aylarındaki hızlı ihracat artışı oransal olarak Ekimde yavaşlamış görünmekte, ABD ve Avrupa'da yaşanan finansal problemlere rağmen ihra-

catta gerçekleşen 19600.- tonluk miktar artışı Aralık sonuna kadar devam edecek gibi görünmektedir.

Doların YTL karşısında hızla değer kazanması, yüksek rekolte ve TMO stoklarının satılamaması neticesinde düşen fındık fiyatları stok-suz sezona giren sanayicilerin Ağustos-Aralık 2008 dönemi için rekor miktarda bağlantı yapmalarına sebep olmuştur. Ancak global krizin tüm dünyaya yayılması neticesi 2009 yılı için tüm hedef ve planları değiştirmiştir. Nitekim Ekim ortasından itibaren özellikle



fındığa etkileri

Avrupa'dan 2009 yılı için gelen talepler son derece azalmış ve piyasa tamamen durgunlaşmıştır. Bu arada gerek Avrupa'da gerekse yurt içinde banka faizleri süratle artmış ve bankalar kredi vermede nazlanır hale gelmişlerdir. Finansman bulmanın zorlaşmasının yanı sıra finansmanın pahalı hale gelmesi neticesinde fındığa yön veren sanayici, ithalatçı ve ihracatçı kesimleri pahalı maliyetlerden dolayı stok tutmaktan kaçınmaya başlamışlardır. Bugün fiyatların hala 2.40 – 2.50 YTL civarında seyretmesinde son finansal problemlerinde payı bulunmaktadır.

Finans sıkıntısının ihracatı olumsuz etkileyeceği aşikârdır. Ancak bundan daha önemlisi özel sektörün maliyet artışından ve 2009 yılına dair kaygılarından dolayı stoksuz çalışma tercihi TMO'nun yükünü daha da artıracak ve üreticinin TMO'ya yönelişini hızlandıracaktır. Nitekim 450 bin tonun üzerinde randevu talep edilmesi TMO'nun finans ihtiyacını artıracak ve müdahalenin ülke ekonomisine maliyeti katlanarak neredeyse 2 katrilyona çıkacaktır.

Bugünden 2009 yılı için pozitif bir görüntü alamayan sanayici, ithalatçı ve ihracatçı, fındık fiyatları dip noktada olmasına rağmen stok yapamamaktadır. Nitekim talep daralması yavaş yavaş iç piyasada da kendini göstermekte, vadelerin uzaması ve fındık fiyatlarının düşmesine rağmen iç piyasada arzulan tüketim artışı yakalanamamış durumdadır.



Tüm bu olumsuzluklara rağmen kriz fırsata dönüştürülebilir mi? Nasıl dönüştürülebilir konusunda ciddi çalışmalar yapmak lazım. Bir senaryoya göre kriz dönemlerinde evlerine kapanarak lüks harcamalarını kısıtlayan tüketicilerin daha çok çerez ve çikolata türü ürün tüketicekleri ve dolayısı ile krizin bazı sektörler için fırsat olabileceği bunlar arasında fındığında şansının yüksek olduğu konuşulmaktadır. Ayrıca fındık fiyatlarındaki düşüşe mukabil kakao fiyatlarının yükselmesi çikolata sanayisinde fındığa talebi artırabileceği gerçeğine karşılık Türkiye'nin ihracat ve stok yönetim politikalarını iyi oluşturması, dünya gerçeklerini dikkate alan yeni senaryolarla çalışması gerekmektedir. Örnek olarak fındık dışındaki kuru yemişlerden badem fiyatları ABD'de kriz

sonrası süratle düşüşe geçerek bugün 300-350 USD/100 kg civarında ve fındık fiyatları altında seyretmekte ve rekor tüketim artışı beklenmektedir.

Krizi fırsata çevirebilmek için her şeyden önce Türk fındığının kalite imajının korunmasına özen gösterilmesi, ihracatın finansmanında ortaya çıkan mevcut güçlüklerin giderilmesi amacıyla sektörel Eximbank limitlerinin artırılması, TMO elinde bulunan stoklarla ilgili iç ve dış piyasalarda yaşanan belirsizliğin ortadan kaldırılması amacı ile uzun vadeli stok yönetim sisteminin piyasaya açıklanması gerekmektedir. Ayrıca üretim ve ihracata destek veren bankaların sektöre desteklerini sürdürmeleri ve özellikle uzun vadeli ihracat finansmanı konusunda ihracatçılara yardımcı olmaları gerekir.

Bitkisel yağ sanayinin ve çözüm önerileri

A. Edip UĞUR

Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Başkanı

Bitkisel yağ sanayinin mevcut durumuna geçmeden önce derneğimiz hakkında bilgi vermek istiyorum. Derneğimiz 1975 yılında 10 yağ sanayicisi tarafından üyeler arasında tesianüdü sağlamak üzere kurulmuş, ülke yağ ihtiyacının ülke üretiminde karşılanmasını amaç edinmiştir. Bugün için 55 üyesi ile ülkemizde sıvı bitkisel yağ ve margarin üreten sanayicilerimizin tamamına yakını derneğimiz tarafından temsil edilmektedir. Derneğimiz sektörü ilgilendiren düzen-

lemelerde, gelecekte doğması olası sorunları önlemek amacı ile proaktif rol aldığı gibi sektörün mevcut sorunlarını çözümü için de sektörde rol alan her kesimle iletişimde ve girişimde bulunmaktadır. Ülkemiz yağlı tohum politikalarının belirlenmesi ve yurtiçi yağlı tohum üretimini artırmak için yapılması gerekenler konusunda kamu ve ilgili sektörlerle işbirliği içinde hareket etmekte, bu amaçla konferans, sempozyum ve toplantılar düzenlenmektedir.

Bu çerçevede ayçiçeği tohumu hasadı başlamadan önce her yıl ağustos ayı başında trakya da gerçekleştirilmiş sektör toplantısı ve ayçiçeği hasadı başladıktan sonra eylül ayında da o sezona ait piyasalara bakış toplantısı düzenlenmektedir. Bunun dışında yağlı tohumlar ve bitkisel yağlarla ilgili ulusal ve uluslararası toplantılara iştirak edilmekte, sektörle ilgili sorunlar ile çözüm yolları, konuşmacı ve panelist olarak veya toplantılarda tebliğ sunarak derneğimizin ve sektörümüzün görüşleri açıklanmaktadır.

Sektörümüz 5 milyon ton yağlı tohum işleme, 1,5 milyon ton rafine ve 900 bin ton margarin üretim kapasitesine sahip olup parasal hacmi 3 milyar dolardır.

Ülkemizde yaklaşık 950 bin ton likit, 550 bin ton margarin ve 200 bin ton civarında da yem, boya, sabun sanayi kullanımı olmak üzere toplam 1.7 milyon ton bitkisel yağ tüketimi vardır. Bu rakamlara ihraç edilen rakamlar dahil değildir. Ülkemizde kişi başına yağ tüketimi 21 kg'dır. Oysa WHO'nun öngördüğü şekilde beslenilmesi halinde bir kişinin yılda en az 30 kg yağ tüketmesi gerekmektedir. Bu da yıllık 2,1

Tablo - 1: 2003-2007 Yılları Likit ve Margarin Tüketimi (1000 Ton)

	2003	2004	2005	2006	2007
Ayçiçek Yağı	537	579	658	705	661
Mısır Yağı	71	102	134	133	120
Soya Yağı	35	81	80	70	20
Pamuk Yağı	84	83	47	46	30
Kolza Yağı	4	5	10	13	20
Likit Toplam	731	850	929	967	851
Margarin	419	447	488	535	554

Tablo - 2 : 2003-2007 Yılları Yağlı Tohum Üretimi (1000 Ton)

	2003	2004	2005	2006	2007
Ayçiçek Tohumu	660	760	930	950	700
Pamuk Tohumu	1350	1300	1300	1400	1300
Soya Fasulyesi	85	50	45	35	36
Kolza (Kanola)	7	5	2	5	28

mevcut durumu, sorunları



milyon ton yağ ihtiyacına karşılık gelir. Diğer bir ifadeyle ülkemizde yağ tüketimi gelişmiş ülkelere göre %30-40 oranında düşüktür. Son beş yıla ait yağ tüketimi Tablo 1'de verilmiştir.

Ülkemizde normal üretim yıllarında ortalama 550-600 bin ton kuraklık ve diğer nedenlerle üretimin düşük olduğu yıllarda 450-500 bin ton bitkisel ham yağ üretimi gerçekleşmektedir. Geri kalan ihtiyacımız olan yaklaşık 1,2 milyon ton yağ açığımız ithalatla karşılanmaktadır. Mevcut ham yağ üretimini karşılayan yağlı tohum üretimi ise yıllar itibari ile değişmekte ve 2-2,5 milyon ton arasında yağlı tohum üretimi gerçekleşmektedir. Son 5 yılın yağlı tohum üretimi Tablo 2'de verilmiştir.

Ülke yağ ihtiyacının % 70'i ithalatla karşılanmakta ve petrolden sonra en fazla döviz yağlı tohum ve ham yağ ithalatına ödenmektedir. 2007 yılında 1,7 milyar ödediğimiz yağlı tohum ve türevlerine 2008 yılının ilk yedi ayında 1,8 milyar dolar ödenmiştir. Geçen yılın aynı dönemine göre ithalat miktarı % 13 arttığı halde ödenilen döviz 2,4 kat artmıştır. Dış piyasalardaki fiyat artışlarının ülkemize dolayısıyla sektörümüze getirdiği ilave yük açıkça görülmektedir. Son 5 yılın yağlı tohum ve ham yağ ithalatı Tablo 3'te verilmiştir.

Tarımsal ürün fiyatları dünya piyasalarında 2006 yılında yükselmeye başlamış ve artış eğilimi 2007 yılında devam etmiştir. İçinde bu-

lunduğumuz 2008'in ilk 6 ayında tarihinin en yüksek seviyesine ulaşmış, daha sonra hasat döneminin başlaması ile fiyatlarda önce artış durmuş ve sonrada gerileme başlamıştır.

Gıda fiyatlarındaki bu artışın nedenleri, küresel ısınma ve buna bağlı gelen kuraklıktan dolayı verim kaybı, petrol fiyatlarındaki artışların biyoyakıt üretimini cazip hale getirmesi, gelişmekte olan ülkelerdeki ekonomik büyüme ve gelir artışı bu ülkelerdeki gıda maddeleri talep yapısını değiştirmesi ve dünyada kendine yön arayan fonların tarım ürünlerinin işlem gördüğü piyasalara yönelmesi ile tarım ürünlerinin piyasa fiyatlarının dalgalanmasına neden olmuştur. Dünya gıda fiyatlarındaki bu gelişmelerden, doğal



olarak ülkemizde etkilenmiştir. Bilhassa yağlı tohum ve ham yağ gibi ihtiyacının %70'ini dışardan karşılayan net ithalatçı durumunda olan ülkemizi dolayısıyla biz sanayicileri ve tüketici durumundaki türk insanını olumsuz etkilemiştir.

2007 yılı ocak ayında CIF 320 USD olan ayçiçeği tohumu 2007 Kasım ayında 700 USD, 2008 Ocak ayında 925 USD ve haziran başında 940 USD'a kadar yükselmiştir. Son haftalarda bu fiyat 430-450 USD civarlarına düşmüştür. Tabiki aynı durum ham yağlarda da görülmüş, 2007 Ocak ayında cıf 650 USD olan ham ayçiçek yağı, 2007 Kasımda 1335 USD, 2008 ocak ayında 1750 usd ve haziran başında 1940 USD'a yükselmiştir. Şu anda ayçiçeği ham yağ fiyatı 1000-1050 USD civarında-

dır. Aynı şekilde soya, mısır ve palm palm yağlarında da aynı inişler çıkışlar görülmektedir. Petrol fiyatları ile ham yağ fiyatları iniş-çıkışları paralellik göstermektedir. Daha öncede ifade ettiğim gibi fiyatlar son 1,5 yıl içerisinde 2,5-3 kat artmıştır.

Bütün bu gelişmelere bağlı olarak dünya ülkeleri tarıma yeni anlamlar ve misyonlar yüklemekte, ciddi bir güç kaynağı olarak yeniden yorumlamaktadırlar.

Dünya'da şuanda geline noktada bazı tarımsal ürünler yalnızca canlıların gıda maddesi olarak değil, yakıt olma özelliğinin keşfi ile endüstrinin ve dolayısıyla enerji sektörünün ilgi alanına girmiştir. Hatta tarımına da enerji tarımı ifadesi kullanılmaya başlanmıştır.

Dünya yağlı tohum üretimi son yıllarda artış göstermiş ve son 5 yılda 330 milyon tonlardan 400 milyon ton üzerine çıkmıştır. 2007 yılındaki fiyat artışları yağlı tohum ekim alanlarını genişletmiş yağışlarında geçen yıla göre daha iyi olması bu yıl 2007 yılına göre %20 daha fazla bir yağlı tohum rekoltesi beklenmektedir.

Artık üretici ülkeler kendi kırma sanayilerini geliştirerek hammadde satışı yerine yarı mamül veya mamül madde ihracatına yönelmektedirler. Tedbir alınmadığı takdirde türkiye nihai ürün ithal etmek zorunda kalacaktır.

Zaten sektörümüzün en önemli problemi yağlı tohum üretimi yetersizliğidir. Yıllardır yağlı tohumlar ikinci plana atılmış ve ülke olarak tahıl birinci planda tutulmuştur. Korumalarda ve devlet desteğinde yağlı tohumlar geri planda kalmıştır.

Yıllardır desteklemeler tahıllar lehinde yapılmış, yağlı tohumlar ile tahıllar arasındaki parite gözardı edilmiştir.

Tablo - 3 : 2003-2007 Yılları Yağlı Tohum İthalatı (1000 Ton)

	2003	2004	2005	2006	2007
Ayçiçek Tohumu	541	482	491	371	596
Pamuk Tohumu	4	84	126	70	7
Soya Fasulyesi	831	681	1129	1016	1231
Kolza Tohumu	-	6	62	185	245

Elbette global ekonomilerde ülkeler bütün ihtiyaçlarını kendi imkanlarıyla karşılayacak diye bir şart yoktur. Ancak ülkelerin üretim yapılanmaları ve ürün çeşitlenmesine gidilmesinde bölge ekolojisi, toprak yapısı, kültürleri ve ekonomik güçleri etkili olmaktadır.

Ülkemizin birçok bölgesi yağlı tohum bitkileri üretim potansiyeline sahip olduğu halde, insan beslenmesinde temel bir madde olan bitkisel yağ üretimi, stratejik ve ekonomik değeri yüksek bir sektörün dışa bağımlı bırakılmasıdır. Bu nedenle de Türkiye tarımdaki gelişme ve değişimleri yakalayarak ekolojik avantajımızı ekonomik çıkarlarla dönüştürmek zorundadır.

Bunun için acilen yapılması gerekenler ise;

1) Bütün tarım ürünleri tek bakanlığın çatısı altında toplanmalı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tüm tarım ürünlerinin tek sahibi ve sorumlusu olmalıdır. Türkiye eğitim ve sağlık kesiminde yaptıklarını tarım kesiminde de yapmalıdır.

2) Artık ihtiyaçtan fazla tahıl üretiminden vazgeçilip ülkemiz için stratejik ürün haline gelen yağlı tohum üretiminin artırılması hedeflenmelidir. Yağlı tohum işlendikten sonra kalan küspe protein kaynağıdır ve hayvan yeminin ham maddesidir. Yağlı tohum üretimi düşük olunca ülkemiz yağlı tohum, ham yağ yanında küspe ithalatçısı olmaktadır.

3) Yağlı tohum bitkileri üretim alanları kısa vadede en az bir misli genişletilmeli, bunun için;

- GAP üretim deseninde mutlaka yağlı tohum bitkileri yer almalı,
- Nadas alanlarında yağlı tohumlu bitkilerin üretimine geçilmeli,
- Sulu alanlarda alternatif ürün olarak yağlı tohum bitki üretimi devreye sokulmalıdır.

4) Yağlı tohumlara destek, parite ve piyasa şartları dikkate alınarak belirlenmeli ve devam etmelidir. Desteklemenin ana hedefi

Tablo - 4 : 2003-2007 Yılları Ham Yağ İthalatı (1000 Ton)					
	2003	2004	2005	2006	2007
Ayçiçek Yağı	92	78	201	398	163
Soya Yağı	134	75	191	213	51
Pamuk Yağı	-	-	-	11	-
Mısır Yağı	95	90	102	120	113
Palm Yağı	425	438	554	630	478

üretimi yönlendirme olmalı, bu amaçla;

- Destekleme primleri mutlaka ekilmeden önce açıklanmalıdır.
- Destekleme primleri gelir rekabetini yağlı tohumlar lehinde olacak şekilde, dekar başına verim ve parite göz önüne alınarak belirlenmeli
- Destekleme primleri zamanında ödenmelidir.

5) Yağlı tohum alım politikalarında lisanslı depoculuk, ürün ihtisas borsaları gibi liberal çağdaş sistemler uygulanmalıdır. Serbest piyasa ekonomisi rekabet şartlarının bitkisel yağ sektöründe sağlanması sektörümüzü geliştirecektir.

6) Sektörün diğer bir önemli sorunu da son ürünlerdeki tağşiştir. Özellikle yağ fiyatlarının yükseldiği dönemlerde pahalı olan mısır veya ayçiçek yağına daha ucuz olan kanola veya soya yağı karıştırılmaktadır. Daha çok merdiven altı diye tabir edilen ve üyemiz olmayan firmalarca yapılan bu uygulama konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile derneğimiz koordineli çalışmakta ve bu tür firmalar bakanlığa bildirilmektedir.

İçinde bulunduğumuz 2008 yılında ülkemizde de yağlı tohum bitkilerinden ayçiçeği ve kanola üretimi artmış, 2007 yılında 700 bin ton olan ayçiçeği üretimi 900 bin tona, 28 bin ton olan kanola üretimi 60 bin ton civarına çıkmıştır. Önümüzdeki yıllarda kanola üretiminin daha da yükseleceği beklenmektedir. Ancak kanola ekimi yeni ekim alanlarında değil ayçiçeği ekim alanlarında yapıldığından ayçiçeği ekim alanını olumsuz etkilemektedir.

Oysaki bizim beklentimiz hem ayçiçeği ekim alanlarının hem de kanola ekim alanlarının genişlemesidir.

Sektör ve sektörün temsilcisi dernek olarak hedefimiz:

- İnsanlarımızın sağlıklı beslenmesi için daha fazla ve kaliteli bitkisel yağ tüketmesi,
- Ülke yağlı tohum ihtiyacının ülke içinde karşılanması ve ülkemizin yağ konusunda dışa bağımlılıktan kurtulması,
- Güven ve istikrar ortamında, serbest rekabet şartlarında sektörün büyümesi yeni yatırımlarla ülkemizin gelecekteki ihtiyaçlarını karşılayacak hale gelmesi,
- Sanayicisiyle, üreticisiyle, tedarikçisiyle, tüketicisiyle, yem sanayicisiyle ve biyoyakıt üreticisiyle birlikte politikalar belirleyen, sorunları çözen ve devamlı büyüyen bir sektör olmasıdır.



Türkiye yumurta sektöründeki gelişmeler

Belgin GÜNAY

Veteriner Hekim, Yumurta Üreticileri Merkez Birliği

Dünya'daki yumurta üretimi, 1970 yılında yaklaşık 19 milyon ton iken, yıllar içinde artarak 2006 yılında üretim 61 milyon tona kadar çıkmıştır. Türkiye ise 2006 yılındaki yaklaşık 8,5 milyar adet yumurta üretimi ile dünya sıralamasında 12. sırada yer almaktadır. 2007 yılında ise üretim 12,5 milyar âdete yükselmiştir. Yalnız burada belirtilen rakamlara köy tavuklarından elde edilen yumurtalar dâhil değildir.

Türkiye'de kanatlı sektörü, hayvancılık sektörü içerisinde en gelişmiş olan hayvansal üretim dalından biridir. Bu sektörde gerek

yumurta, gerekse piliç eti üretiminde geline seviye, gelişmiş addedilen ülkeler seviyesinden geri değildir. Türkiye'deki kanatlı sektörü 1990'lardan itibaren büyük entegrasyonların ve sözleşmeli modelin yaygınlaşması ile bugünkü modern, kaliteli ve sürdürülebilir üretim yapısına kavuşmuştur

Türkiye'de Tarım ve Köyişleri Bakanlığına kayıtlı ve izinli yaklaşık 1300 ticari yumurta işletmesi ve 3300 civarında yumurtacı kümes bulunmaktadır. Ticari işletmelerde yetiştirilen tavuk sayısı ise dönemsel olarak değişmekle birlikte 40-45 milyon civarındadır.

Dünya'daki yumurta tüketimi 2005 yılında kişi başına 144 iken, Türkiye'de aynı yıl kişi başına ortalama 115 adet yumurta tüketilmiştir. Ülkemizin kişi başına ortalama yumurta tüketim sayısı, dünya tüketim rakamları ortalamasının hep altında seyretmektedir.

Türkiye yumurta tüketiminin tamamını yerli üretimle karşılayan bir ülke olup, sofralık yumurta ithal etmemektedir. Ayrıca Kuş gribi ve Newcastle gibi önemli tavuk hastalıklarının görülmediği durumlarda diğer bazı ülkelere yumurta ihracatı yapan bir ülkedir. Türkiye 2000 yılında yaklaşık 3 milyon \$ lık yumur-

ta ihracatı gerçekleştirirken 2007 yılında yaklaşık 68.2 milyon \$ lik yumurta ihracatı yapmış bir ülkedir. En çok'da Irak'a ihracat gerçekleştirilmiştir.

Yumurta sektörünün pazar büyüklüğü ve cirosu ise 2005'de 500 milyon dolar, 2006'da 650 milyon dolar, 2007'de 1,5 milyar dolar olmuştur. 2005 ve 2006 yıllarında Kuş gribi salgınına bağlı olarak beklenmedik şekilde küçülen sektör 2007 yılında büyümüştür. Büyüme yaklaşık % 25 civarındadır.

Son yıllarda özellikle 2005 ve 2006 üretim rakamlarıyla 2007'yi karşılaştığımızda yumurta sektörünün büyüdüğü ve üretimin arttığı görülmektedir. Yumurta sektörü 6 ay gibi kısa bir sürede üretime girebilen bir sektördür. Ülkemizde arz talep dengesizliğine bağlı fiyat istikrarsızlıkları yaşanmaktadır. Fiyatların yükseldiği dönemlerde doğal olarak üreticiler atıl kapasitelerini harekete geçirerek üretimi arttırmakta, üretim artınca da fiyatlar düşmektedir. Bu kısır döngü yumurta tavukçuluğunda hep yaşanıyor olmasına rağmen, üreticilerimiz talebe bağlı bir üretim planlaması yapamamaktadır. Ülkemizde Kuş gribi krizi dışındaki dalgalanmalar hep bu yüzden olmaktadır. Ancak bu kontrolsüz büyüme önümüzdeki dönemlerde sektörün kri-

ze girme sebebi de olabilir. Dolayısıyla sektörün üretim ihtiyacının belirlenerek bir üretim planlamasının yapılamaması da yumurta sektörünün gelişme göstermesini etkileyen diğer bir faktördür.

Bundan başka yumurta sektörünü etkileyen üç önemli şey de yem fiyatları, salgın hastalıkların görülmesi ve pazarlamadır. Yumurta sektörünün en büyük girdisi yemdir. Üretim maliyetlerinin yaklaşık %70 ini yem oluşturmaktadır. Öte yandan en önemli yem hammaddesi olan mısır ve buğday gibi hububatın gıda ve yem dışında biyo- yakıt ve etanol üretiminde kullanımının artması ve küresel ısınma nedeniyle üretimlerin düşmesi tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de hububat fiyat artmasına sebep olmuştur. Bu durumda sektörü etkilemektedir.

Öte yandan Kuş gribi ve Newcastle gibi bazı tavuk hastalıklarının zaman zaman ülkemizde görülmesi halinde bazı ithalatçı ülkeler yumurta satışıımıza engeller koymaktadır. İhracatın azalması ise iç piyasada yumurta fiyatlarının düşmesine ve zararına satışlara yol açmaktadır. Gelişmeyi etkileyen diğer bir hususta pazarlamadır. Küçük üreticilerin hemen hemen tamamı yumurtasını toptancılar vasıtasıyla yapmaktadır. Başka bir deyişle fiyat

belirlemede üretici etkin değildir. Birlikler olarak ihracatta ortak hareket etme imkânı bulunmasına rağmen iç pazarda henüz ortak bir pazarlama sistemi oluşturulamamıştır. Ülkemizde 2005- 2006 yılında görülen Kuş gribi krizi o güne kadar örgütlenmesini değişik tavukçuluk dernekleri vasıtasıyla yürütmeye çalışan yumurta sektöründe, bazı olumlu gelişmelere neden olmuştur. Kuş gribi krizi, daha önce genellikle dağınık, kendi halinde olan yumurta sektörüne yaşanan sorunun büyüklüğü karşısında birlikte hareket etmenin gerekliliğini göstermiştir. Kriz sırasında kısa süre içinde yumurta üretiminin yaklaşık %80 nin yapıldığı 15 il/ilçe de Birlikler kurularak üreticiler Merkez Birliği çatısı altında toplanmıştır. 2004 yılında yürürlüğe giren 5200 sayılı Tarımsal Üretici Birlikleri yasası hükümlerince kurulan Yumurta Üretici Birlikleri ve bunları tek çatı altında toplayan Merkez Birliği 29 Temmuz 2006 tarihinde faaliyetlerine başlamıştır. Yumurta Üreticileri Merkez Birliği şu an il ve ilçelerde faaliyet gösteren 14 birlikten oluşmaktadır. Üye sayısı şu an yaklaşık 500 tür. Birliğin kuruluş amaçları arasında; üyelere girdi temininde yardımcı olmak, sektörle ilgili konularda üyelere teknik destek sağlamak, yumurta ve yumurta ürünlerinin tanıtımıyla ilgili faali-



yetlerde bulunmak, piyasaya sürülen yumurta ve yumurta ürünlerinin kalitesini iyileştirmek için gerekli iyileştirici tedbirleri almak ve ürün standartlarının uygulanmasını sağlamak, piyasaya standartlara uygun yumurta sevk etmek, ulusal ve uluslararası pazarlama gücünü arttırıcı tedbirler almak, yumurtayla ilgili konularda piyasa araştırmaları yapmak ve yaptırmak gibi yumurta sektöründe birlikteliği sağlayarak hem yumurtacı üreticilerin problemlerini çözmek, hem de tüketiciye kaliteli ve standartlara uygun yumurta ve yumurta ürünleri ulaştırmak gibi amaçlar bulunmaktadır.

Son 1,5 yıla geri baktığımızda ise sektörün hem üretim, hem ihracatta ciddi gelişme kaydettiğini görüyoruz. Bu gelişmede Birliklerin kurulmuş olması, özellikle ihracatın % 55'inin Birlikler aracılığıyla yapılmış olmasının hem ihracat rakamlarının çok ciddi artış göstermesini, hem de düzenli ihracat sayesinde iç piyasa fiyatlarında istikrar elde edilmesini sağlamıştır. Özetle sektördeki en büyük gelişme Birliklerin kurulmuş olmasıdır.

Merkez Birliği tarafından bugüne kadar gerçekleştirilen veya gerçekleştirilecek olan faaliyetler şunlardır:

- Yumurta üreticilerini ilgilendiren konularda ilgili Bakanlıklarında katılımı ile bazı illerde eğitimler ve paneller düzenlenmiştir.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın değişik birimleri ile sektörü ilgilendiren konularda ortak mevzuat taslakları hazırlanarak değişik konularda müştereken çalışmalar yapılmıştır. Müştereken yapılan çalışmalar arasında Kuş gribi ve diğer önemli bazı tavuk hastalıkları konusunda yapılan izleme, eğitim ve mücadele çalışmaları, kanatlı veri tabanının revizasyonu ve deneme çalışmalarının yapılması, yumurtanın üretilmesinden, paketlenmesine, depolanmasından nihai tüketiciye ulaşmasına kadar her türlü sü-

recin hijyenik ortamlarda kontrol altında tutulması için Tarım ve Köyişleri Bakanlığının yumurta sektörüne getirdiği AB standartları konusunda ve yumurtada kalıntı izleme çalışmalarının başlaması gibi konularda ortak çalışmalar yapılmıştır.

- Değişik zamanlarda yumurta üreticilerinin sorunları ve düşünülen çözüm önerilerini içeren sektör raporları hazırlanarak ilgili kurum ve kuruluşlara sunulmuş ve anlatılmıştır.

- 2008 yılının başında Merkez Birliği'nin öncülüğünde üretici ve tedarikçi firmaların maddi destekleri ile ulusal düzeyde yumurtanın besleyici değerini toplumun



YUMURTA ÜRETİCİLERİ MERKEZ BİRLİĞİ

tüm kesimlerine anlatmak ve tüketimini artırmak amaçlı 1.000.000 YTL'lik bir "Kıran Kazanır" kampanyası düzenlenmiştir. Kampanya çerçevesinde de 5 adet film ve 100 bin afiş bastırılarak ilgili basın, kurum ve kuruluşlara dağıtılmıştır.

- Merkez Birliği olarak önümüzdeki dönemde de güvenli yumurta üretimi konusunda çalışmalar aralıksız olarak sürdürülecektir. Bu çalışmalara örnek olarak yumurtacı işletmelerde başlatılan salmonella tarama ve yumurtada veteriner ilaç kalıntı izleme programları örnek verilebilir.

- 2009 yılının başında da Birlik üyelerinin oluşturacağı şirketlerle pazara girilmesi, marka yaratılması, yumurtanın yurt içinde ve dışında bu şekilde pazarlanması ko-

nusunda çalışmalar yapılacak, böylece tüketicinin çok değerli olan protein kaynağı yumurtayı daha ucuza tüketmesi sağlanacaktır.

- Öte yandan çok değerli bir organik madde olan tavuk gübresi bir atık olmaktan çıkarılarak, alternatif yöntemlerle değerlendirilmesi çalışmalarına hız verilecektir.

- Yine ulusal ve bölgesel düzeyde yumurtanın besleyici değerinin tüm topluma anlatılarak tüketiminin artırılmasına yönelik değişik etkinlikler düzenlenecektir.

- Dünyanın gelişmiş 65 ülkesinde 10 yıldır kutlanan Dünya Yumurta Günü ilk kez ülkemizde de bu yıl 10 Ekim 2008 tarihinde Merkez Birliği'nin öncülüğünde Ankara'da yapılan bir etkinlikle kutlanmıştır.

Bundan başka Merkez Birliği'nin hedefleri arasında, Birlikler vasıtasıyla başlanılan örgütlenmenin daha da güçlendirerek kurumsallaşmasını hızlandırmak ve yumurta sektörünü Dünya'daki teknolojik ve bilimsel gelişmeleri takip eden bir sektör haline getirerek gelişiminin devamlılığını sağlamak ve bunu da tüketiciye en iyi şekilde yansıtmak bulunmaktadır.

Yumurta alırken tüketicilerin dikkat etmesi gereken hususlar:

Yumurta kendi doğal ambalajında hayvansal protein deposu bir gıdadır. Korsanı yoktur. Dışarıdan müdahale edilemez. Bütün bunlara rağmen tüketiciler yumurta satın alırken Tarım ve Köyişleri Bakanlığının üretim izni olup olmadığına, etiket bilgilerine, son tüketim tarihine, satış yerlerindeki saklanma koşullarına dikkat etmelidirler. Satın alınacak yumurtanın kabuğu, temiz, düzgün görünlü olmalı, çatlak ve kırık yumurtalar alınmamalıdır. Çatlak ve kırık yumurtalar tazeliğini daha çabuk kaybeder ve mikroorganizmaların üremesine elverişlidir. Yumurtalar evde buzdolabında ve yıkanmadan saklanmalı-

dır. Yıkandığı takdirde doğal koruyucu tabakasını kaybeder.

Ayrıca yumurta sektörü, AB standartlarında üretim yapmak için Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ile de müştereken bir çalışma yapmıştır. Bu çalışma sonunda hazırlanan ve yürürlüğe konulan birçok yeniliği de beraberinde getiren “Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği”ne göre, yumurtalar özelliklerine göre A ve B sınıfı olarak ikiye ayrılmaktadır. Bu sınıflar ambalaj üzerinde “**A sınıfı**” ve “**B sınıfı**” ifadeleriyle belirtilecektir. **A sınıfı yumurtalar doğrudan insan tüketiminde kullanılacaktır.** Kabuğu temiz ve hasarsız; akı ise berrak ve saydam olan, yabancı madde içermeyen yumurtalar A sınıfı yumurta olarak adlandırılacaktır. Bu yumurtaların üretildiği işletme ve kümes numarası kabuk üzerine damgalanacaktır. Böylece tüketiciye sunulan yumurtalarda herhangi bir risk bulunursa, geriye izlenebilirlik ve etkin denetim kolaylaşmış olacaktır. Tüketiciler A sınıfı yumurtaları satın aldıklarında en son tüketebilecekleri tarihleri de öğrenme fırsatını bulacaklardır. A

sınıfı yumurtalar 73 gr ve üzeri çok büyük, 62–72 gr arası büyük, 53-62 gr arası orta, 52 gr ve altı küçük olmak üzere ağırlık sınıflandırmasına tutulacak ve bilgilerin etiketlerde yer alması zorunlu olacaktır. B sınıfı yumurtalar da Gıda Sanayinde kullanılacak ve ambalaj üzerinde “Gıda Sanayi İçindir” ibaresi yer alacaktır. Yumurtaların ambalajında ayrıca son tüketim tarihleri ile paketleme tarihleri de belirtilecektir.

Tüketiciye sunulan yumurtalar mutlaka ambalajlı olacaktır. Ambalaj bilgilerinde yumurtanın üretim ve son tüketim tarihi yer alacaktır. Ayrıca, yumurtanın üreticisinin ve paketleyicisinin adı, adresi, işletme numarası, üretim izni, tarihi, yumurta sayısı, ağırlığı ve sevkiyat tarihi gibi bilgiler de bulunacaktır.

Yumurtalar üretildikten sonra tüketiciye ulaşma sürecinde, var olan kurallara da ek olarak yeni standartlar getiriliyor. Tebliğe göre işletmelerin, ürettikleri yumurtaları muhafaza ederken sıcaklık ve nem oranlarına dikkat etmeleri gerekiyor. Üreticiler, A sınıfı yumurtaların

muhafaza edildikleri ortamların sıcaklıklarının (+5) – (+12) santigrat derecede olmasına özen gösterecektir. Gıda Sanayisinde kullanılacak B sınıfı yumurtalar ise (+5) – (+12) santigrat derece sıcaklıklarda ve % 70 – 85 nem içeren depolarda muhafaza edilecektir.

Yine bu Tebliğ'e göre 23 Ocak 2009 tarihinden itibaren tüketiciler yumurtanın üretildiği işletme numarasını kabuğunda, üretim tarihini ve son tüketim tarihini yumurtanın ambalajında bulabilecektir. Tebliğe uymayan üreticiler hakkında yasal işlem başlatılabilecek, kriterlere uymayan üretici firmalar yumurtalarını pazarlamada güçlüklerle karşılaşacak ve idari para cezalarına muhatap kalacaklardır. Bu nedenle herkes sağlıklı yumurta üretmek ve ürünün arkasında durmak zorunda olacaktır. Problemleri yumurta ile karşılaştığında gıda denetçileri bu ürünün kime ait olduğu bilgisine rahatlıkla ulaşabilecektir. Tüketici şikâyetini daha kolay yapabilecek. Bu uygulama sektöre standardizasyon getirecek ve kaliteyi ön plana çıkaracaktır.



Organik tarım

Dr. A. Müfit ENGİZ

TÜGEM, Alternatif Tarımsal Üretim Teknikleri Daire Başkanı

Erdal SÜNGÜ

Ziraat Mühendisi, Organik Tarım Komitesi Üyesi

Organik tarım; üretimde kimyasal girdi ve ilaç kullanmadan yönetmelikler çerçevesinde izin verilen girdilerin kullanımı ile yapılan, üretimden tüketime kadar her aşaması kontrollü ve sertifikalı tarımsal üretim sistemidir. Organik tarım yapmanın amacı; toprak ve su kaynakları ile havayı kirletmeden, çevre, bitki, hayvan ve insan sağlığını azami derecede korumaktır.

Organik Tarım, ekolojik sistemde hatalı uygulamalar sonucu kaybolan doğal dengiyi yeniden kurmaya yönelik, insana ve çevreye dost üretim sistemlerini içermekte

olup, esas olarak sentetik kimyasal tarım ilaçları, hormonlar ve mineral gübrelerin kullanımını yasaklaması yanında, organik ve yeşil gübreleme, münavebe, toprağın muhafazası, bitkinin direncini artırma, doğal düşmanlardan faydalanmayı tavsiye eden, bütün bu olanakların kapalı bir sistemde oluşturulmasını öneren, üretimde sadece miktar artışının değil aynı zamanda ürün kalitesinin de yükselmesini amaçlayan alternatif bir üretim şeklidir.

Organik Tarım Nasıl Yapılır?

Organik tarım kontrol ve sertifikasyon kuruluşlarının denetiminde

ve sözleşme dahilinde yapılmaktadır. Organik tarım yapmak isteyen müteşebbis öncelikle bir Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşuna Yönetmelikte belirtilen belgelerle başvuruda bulunur. Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşu başvuruyu değerlendirmesinden sonra müteşebbisin organik tarım metoduyla üretim yapıp yapmayacağına karar verir. Uygun bulunan müteşebbis, başvurduğu Kuruluş ile sözleşme imzalar. Müteşebbis organik tarım faaliyetini bireysel olarak yapabileceği gibi, bir proje dahilinde de yapabilir. Proje dahilinde yaparsa, projenin sahibi gerçek ve tüzel kişi,

müteşebbis adına bir Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşu ile sözleşme imzalar. Bundan sonraki aşamada Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşu müteşebbis arazilerini geçiş sürecine alır. Bu süreç tek yıllık bitkiler için 2 yıl, çok yıllık bitkiler için ise 3 yıl olarak uygulanır. Geçiş sürecinin uygulanmasından sonra elde edilen ürün organik ürün olarak sertifikalandırılır ve değerlendirilir.

Dünya'da Organik Tarım

Tüm dünyada hızla artan organik tarımsal ürünler arasında; genellikle ülkelerin geleneksel ürünleri örneğin Hindistan'da çay, Danimarka'da süt ve süt ürünleri, Arjantin'de et ve et ürünleri, orta Amerika ve Afrika ülkelerinde muz, Tunus'ta hurma, zeytinyağı, Türkiye'de kurutulmuş ve sert kabuklu meyveler organik olarak üretilen ürün olarak ilk sırayı almıştır.

Organik tarım Dünya'da son birkaç yıldır hızlı bir gelişme göstermektedir. Yaklaşık 138 ülkede organik tarım yapılmaktadır. Halen 700.000 işletme ile 30,4 milyon hektar alan organik yönetim altında yer almaktadır. Ayrıca 33 milyon hektar alan orman ve doğadan toplama alanı mevcuttur. Bu da eklendiği zaman Dünya organik tarım alanlarının toplam genişliği 63,4 milyon hektarı bulmaktadır. Dünya organik tarım alanları içerisinde Avustralya 12,4 milyon hektar ve % 42 lik payla en geniş alana sahiptir. Avrupa ülkeleri ise 7,4 milyon ha alanla % 24 lük pay ve 200.000 işletme ile organik tarım bakımından önemli ülke grubunu oluşturmaktadır. AB'ne üye ülkeler de 6,8 milyon ha alan ve 180.000 işletme bulunmaktadır. Halen en büyük organik tarım alanlarına sahip ülkeler

Avustralya 12,3 milyon ha, Çin 2,3 milyon ha, Arjantin 2,2 milyon ha ve ABD 1,6 milyon ha alana sahiptir. Dünya'da organik tarım ticaretinin parasal boyutu da hızla büyümekte olup 2006 yılı verileri ile 38,6 milyar ABD dolarına yükselmiştir. Bu pazarın 5-10 yıl içerisinde 100 milyar ABD doları seviyelerine çıkması tahmin edilmektedir.

Türkiye'de organik tarım yapılan alan toplam tarımsal alan içerisinde henüz % 0,5 seviyelerinde bir paya sahip bulunmaktadır. Ancak, dünyada ve özellikle Avrupa'da yaygınlaşan organik ürün tüketimindeki artıştan ülkemizin iyi bir pazar payı elde edebilme fırsatı bulunmaktadır. Son zamanlarda süt ürünleri, et ve et ürünleri, hazır yemekler dahil olmak üzere işlenmiş diğer gıdalar, bebek mamaları, çikolata gibi ürünler önem kazan-

Tablo 1: Organik tarımsal üretim verileri (Geçiş süreci dahil)

Yıllar	Ürün Sayısı	Çiftçi sayısı	Yetiştiricilik Yapılan Alan (ha)	Doğal Toplama Alanı (ha)	Toplam Üretim Alanı (ha)	Üretim Miktarı (ton)
2002	150	12.428	57.365	32.462	89.827	310.125
2003	179	14.798	73.368	40.253	113.621	323.981
2004	174	12.806	108.598	100.975	209.573	378.803
2005	205	14.401	93.134	110.677	203.811	421.934
2006	203	14.256	100.275	92.514	192.789	458.095
2007	201	16.276	124.263	50.020	174.283	568.128

Tablo 2 : 2007 yılında en çok ihracatı yapılan ürünler

Ürün	Miktar (Ton)	Tutar (ABD Doları)	% Ton	% Dolar
İncir ve İncir Ürünleri	1.106,1	5.504.419,20	12	19
Kayısı ve Kayısı Ürünleri	1.514,2	4.599.511,24	16	16
Fındık ve Fındık Ürünleri	607,6	4.542.144,98	7	15
Dondurulmuş Çilekler	1.599,0	3.602.831,85	17	12
Kuru Üzüm	1.374,8	2.617.763,70	15	9
Çam Fıstığı-Kabuksuz, Taze, Kurutulmuş	59,5	1.942.272,76	1	7
Dondurulmuş Meyveler	461,7	1.027.769,24	5	4
Nohut	864,4	935.436,83	9	3
Mercimek ve Çeşitleri	639,4	566.688,02	7	2
Mavi Haşhaş Tohumu	124,5	542.213,08	1	2
Meyve Suları	100,3	451.768,60	1	2
Pamuk ve Pamuk İpliği	136,8	345.382,54	1	1
Kurutulmuş Sebzeler	108,8	343.629,87	1	1
Toplam	8.697,0	27.021.831	96	95
Genel Toplam (Diğer ürünler dahil)	9.346.677	29.359.321		

Tablo 3: 2007 yılında en çok ihracat yapılan ülkeler

Ülke	Miktar (Ton)	Tutar (ABD Doları)	% Dolar
Almanya	2.874.887	10.758.280	37,2
İsviçre	523.361	3.634.469	12,6
İngiltere	1.392.804	3.241.610	11,2
Fransa	659.689	2.489.546	8,6
Amerika Birleşik Devletleri	962.642	2.300.047	7,9
Hollanda	933.767,00	2.130.494	7,4
İtalya	526.295	1.501.807	5,2
Danimarka	241.250	516.375	1,8
Belçika	172.380	510.135	1,8
İsveç	116.332	444.804	1,5
Toplam	8.403.406	27.527.567	95,1
Genel Toplam (Diğer ürünler dahil)	9.346.677	29.359.321	

makla birlikte Batı Avrupa pazarında organik yaş meyve- sebze sektörü hala büyük bir paya sahiptir. Bu bağlamda konvansiyonel yaş meyve ve sebze sektörünün yanı sıra organik yaş meyve-sebze sektörü açısından da ülkemiz önemli potansiyele sahiptir.

Türkiye'de Organik Tarımsal Üretim

Başlangıçta sadece 1985 yılında 8 ürüne yönelik yapılan organik üretim günümüzde 201 ham ürün ve toplamda 425 ham ve işlenmiş

ürün çeşidine ulaşmıştır. **Fındık, ceviz, antepfıstığı, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm, baklagiller, tıbbi aromatik bitkiler, pamuk, üzüm sü meyveler ile yaş meyve ve sebzelerin organik tarım metotlarına uygun olarak üretimi yapılmaktadır. İşlenmiş ürünlerden de çeşitli meyve suları ve konsantreleri, dondurulmuş meyve ve sebzeler ile zeytinyağı başı çekmektedir. Ayrıca son yıllarda organik hayvansal üretimde gelişme göstermeye başlamış olup, et, süt, yoğurt, peynir ve yumurta**

hayvansal ürün olarak piyasalarda yerini almaya başlamıştır.

Ülkemizde organik tarım 2007 yılı verileri ile 16.276 üretici tarafından 174.283 ha alanda yapılmaktadır. Bu alanın 50.020 ha lık bölümü doğadan toplama yapılan alan olup, 124.263 ha. alanında yetiştiricilik yapılmaktadır. Yine ülkemizde 3.842 adeti tamamen organik olmak üzere toplam 4.497 adet büyük baş, 16.603 adeti tamamen organik olmak üzere toplam 16.711 adet küçük baş ve 21.747 adeti tamamen organik olmak üzere toplam 22.747 adet kanatlı varlığına ulaşılmıştır.

Ege bölgesi organik tarım yapılan alanlar içerisinde % 36,8 ile başta gelmektedir. Bu bölgeyi sırasıyla Doğu Anadolu Bölgesi % 20, Akdeniz ve Güney Doğu Anadolu Bölgeleri de % 13,4 ile ilk sıralarda izlemektedir. Doğadan toplama alanları hesaba katılmadan yetiştiricilik yapılan sebze, meyve ve tahıl üretim alanları dikkate alındığında Ege Bölgesi başta olmak üzere sırasıyla, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinin ilk sıralarda yer aldığı görülmektedir. Ekonomik gelişmede dezavantajlı bölgelerden olan İç Karadeniz şeridi, İç Anadolu, Doğu Anadolu Bölgesi gibi bölgeler organik tarımda avantajlı bölgeler olarak değerlendirilmektedir.

Ülkemizde organik üretim yapan üretici sayısı üretim miktarı, üretim alanları ve ürün çeşitliliği yıllar içinde artış göstermiştir (Tablo 1). 1996 yılında 1947 olan organik ve geçiş sürecindeki üretici sayısı 2004 yılında 12.806 iken 2007 yılında ise 16.276'ya ulaşmıştır. Üretim alanları itibarı ile 1996 yılında 6.789 ha olan üretim alanı 2007 yılında ise 174.283 hektar olarak gerçekleşmiştir. Toplam ürün çeşidi 1996 yılında 26 iken 2007 yılında 201 ürüne ulaşmıştır. Genel olarak bir değerlendirme yapıldığında organik tarım artış göstermektedir. Ancak son birkaç yılda toplam üretim alanındaki azalış



doğal toplama alanlarının değişiklik göstermesinden kaynaklanmaktadır. Asıl değerlendirmeye alınması gereken yetiştiricilik yapılan kültür alanlarında ise düzenli bir artış gözlenmektedir. 2007 yılındaki yetiştiricilik yapılan alandaki artış bir önceki yıla göre % 24 tür.

Organik tarımsal üretimde ülkemiz, kültüre alınan bitkilerin yanı sıra doğada kendiliğinden yetişen kuşburnu, böğürtlen, ahududu, kekik gibi ürünlerin toplanması ve organik olarak değerlendirilmesi açısından büyük potansiyele sahiptir.

Organik tarım ürünleri ihracat rakamlarımız incelendiğinde 1998 yılında 8.616 ton olan ihracat miktarının 2004 yılında 16.093 ton, 2005 yılında 9.319 ton, 2006 yılında 10.374 ton ve 2007 yılında ise 9.347 ton olarak gerçekleştiği görülmektedir. 1998 yılında 19.370.599 \$ olan ihracat geliri 2004 yılında 33.076.319 \$, 2005 yılında 26.230.259 \$, 2006 yılında 28.236.617 \$ ve 2007 yılında 29.359.321 \$ olarak gerçekleşmiştir. Ancak, organik ürünlere özgü bir GTİP numarası bulunmadığı için bazı organik ürünlerin kayda girmediği bu nedenle de konvansiyonel ürün olarak değerlendirildiğinden ihracat rakamları bir miktar eksik görülmektedir. İhracat ürünlerimiz konvansiyonel ihraç ürünlerinde de başı çeken geleneksel

ürünlerimiz olup, başta incir, fındık, kayısı, dondurulmuş meyve ve sebzeler, kuru üzüm ile bakliyat ürünleri yer almaktadır.

İhracat yaptığımız ülke sayısı 2007 yılında 31 civarında olup, Avrupa Topluluğu ülkeleri en önemli ihracat yaptığımız ülkeler konumundadır. Bunların dışında ABD, Kanada, Çin, Japonya ve Yeni Zelanda diğer ihracat yaptığımız ülkeler arasında yer almaktadır.

Organik ürün tüketicilerinin organik bir ürünü satın alırken etiket bilgileri üzerinde dikkat etmesi gereken hususlar;

1. Ürünün adı ve sertifika statüsü belirtilmelidir.
2. Ürünün hasat yılı, üretim tarihi, kime ait olduğu ve Organik Tarımın Esaslarına İlişkin Yönetmeliğe uygun olarak üretilmiş olduğu belirtilmelidir.
3. Yurt içinde pazarlanan organik ürünlerin üzerinde, organik ürün logosu kullanılmalıdır.
4. Yetkilendirilmiş kuruluşun adı, kod numarası, sertifika numarası ve logosu bulunmalıdır.
5. Ürün içinde maddeler, ağırlıklarının azalış düzenine göre liste halinde sıralanmalıdır.
6. Ürünün menşei belirtilmelidir.

7. Ürünün üretim yeri, üretim ve son kullanma tarihi belirtilmelidir.

8. İthal edilmiş olan ürünlerde Türkçe etiket bilgileri yer almalıdır.

Ürün etiketinde organik kelimesinin kullanılması; ekolojik, biyolojik kelimelerinin kullanımıyla eşdeğerdir.

Mevzuat Çalışmaları:

Organik tarımla ilgili iş ve işlemler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Alternatif Tarımsal Üretim Daire Başkanlığınca yürütülmektedir. Organik tarım; üretimin her aşamasının kontrol edildiği ve nihai ürünün sertifikalandırıldığı bir üretim şekli olduğundan, Bakanlığımız kontrol ve sertifikasyon yetkisini özel olarak faaliyet gösteren kontrol ve sertifikasyon kuruluşlarına devretmiştir. Türkiye’de 13 kontrol ve sertifikasyon kuruluşu faaliyet göstermektedir (Tablo 4).

Ülkemizde organik tarım 2004 yılında kabul edilen 5262 sayılı **Organik Tarım Kanunu** ve bu Kanuna bağlı olarak 2005 yılında yayımlanan **“Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik”** esaslarına göre yapılmaktadır. Yine bu Yönetmeliğin bazı maddeleri AB Yönetmeliğinde yapılan son değişiklikleri de kapsayacak ve uyumlu

olacak şekilde iki defa değiştirilmiştir. AB tarafından da AB mevzuatına uygunluğunun kabul edilmesinin ardından AB' ne ürün ihraç edebilecek üçüncü ülkeler listesinde Türkiye'nin yer alması mümkün olacaktır. İllerimizde hizmetlerin daha etkin yürütülebilmesi amacı ile taşra teşkilatlarında oluşturulan Organik Tarım Birimlerinin görev ve yetkilerini belirleyen 2005/1 sayılı "Organik Tarım Birimlerinin Görev ve Yetkileri Genelgesi" 01.08.2005 tarihinde yürürlüğe girmiştir.

Projeler:

1..AB Katılım Öncesi Mali Yardımları 2004 yılı programından finanse edilmek üzere hazırlanan "Organik Tarımın Geliştirilmesi ve

Mevzuatın AB Mevzuatı ile Uyumlu Hale Getirilmesi Projesi " Aralık 2007 tarihi itibarıyla tamamlanmıştır.

2.Bakanlığımız ve Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü arasında, müştereken uygulanan içme ve kullanma amaçlı baraj havzalarında, organik tarımsal üretim amacıyla 2003 yılında imzalanan protokol çerçevesinde 18 İl'de 18 Baraj havzasında organik tarımı geliştirme çalışmaları devam etmektedir.

3.Organik Tarım Bilgi Sistemi (OTBİS) oluşturulmuştur. OTBİS ile Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşları, Bakanlığımız ve İl Müdürlükleri arasında bir veri ağı kurulmuştur.

4."Organik Tarımın Yaygınlaştırılması ve Kontrolü Projesi" kapsamında çeşitli araştırma projeleri yürütülmektedir. Araştırma sonuç-

larının üreticilere aktarılması amacıyla ile demonstrasyonlar kurulmakta olup ayrıca üreticiler için eğitim ve yayım çalışmaları yapılmaktadır.

5."Gökçeada ve Bozcaada Tarımsal Kalkınma ve İskan Projesi" 1993 yılında başlamış olup, 2010 yılına kadar devam etmesi planlanmıştır. Proje ile Gökçeada ve Bozcaada ilçelerinde mevcut doğal kaynakların en iyi şekilde değerlendirilerek tarımsal üretimin artırılması, adalarda iskan edilmiş ve iskan edilecek çiftçi ailelerinin gelir düzeylerini yükselterek faal ve yerleşik bir nüfusun oluşturulması amaçlanmıştır.

6.25 Şubat 2004 tarihli Bakanlar Kurulu Kararı ile, organik tarımsal ürünleri ve girdileri üreten müteşebbislere tarımsal kredilere uygulanan cari faiz oranından % 60 indirimli olarak azami 3 yıl vadeli yatırım ve 1 yıl vadeli işletme kredisi kullanma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca 2005 yılından itibaren Doğrudan Gelir Desteğine ilave olarak dekara 3 YTL ek destek ödenmesi sağlanmıştır. Bu kapsamda 2005 yılı için 1.042 üretici 131.275 YTL, 2006 yılı için de 1.536 üretici 351.565 YTL ilave destekten yararlandırılmıştır. 2007 yılı için dekar başına 5 YTL ilave doğrudan gelir desteği ödenmesi kararlaştırılmış olup,1615 üretici 653.732 YTL ilave destekten yararlandırılmıştır.

7. Avrupa Organik Piyasalar Bilgi Sisteminin geliştirilmesi amacıyla kurulmuş olan AB Komisyonu tarafından finanse edilen EISfOM (European Information System for Organic Markets) projesi ülkeler arasında veri kalitesini, uyumunu ve geliştirmesini hedeflemektedir. Ülkemizde bu gelişmeleri takip ederek Şubat 2004'den beri bu oluşum içinde yer almaktadır. Yine Akdeniz ülkeleri arasında bir bilgi ağının kurulmasına yönelik IAM Bari Enstitüsü tarafından oluşturulan Akdeniz ülkeleri organik tarım bilgi ağı MOAN'a (Mediterranean Organic Agriculture Network) ülkemizde üye olmuştur.

Tablo 4: Türkiye'de Faaliyet Gösteren Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşları

Sertifikasyon Kuruluşu	Adresi	Mail Adresi
ANADOLU	Süleymanbey Mah. Mimar Sinan Cad. Yeşilhan No: 5/3 YALOVA	anadoluekolojik@gmail.com
BCS	Kazım Dirik Mah.Gediz Cad. Kadri Dağüstü Apt.No:21 B Blok Daire :2 35040 Bornova /İZMİR	bcsturkey@superonline.com
CERES	İnönü Cad.No.705 Yunus Emre Apt.Kat1/1, Poligon-İZMİR	ceres@ceres-cert.com.tr
CU	Mansuroğlu Mah. 286 Sok. Ali Colakoglu Sitesi A1 Blok No: 16 Kat: 1 Daire: 3, 35040 Bornova /İZMİR	turkey@controlunion.com
ECOCERT-SA	184.Sok.No:60 Kat:2 Daire:3 35040 Bornova/İzmir	office.turkey@ecocert.com
EKO-TAR	(MERKEZ)Adnan Menderes Bulvarı Denis Apt. 36/1 33110 MERSİN	info@eko-tar.com
ETKO	160.Sokak No:13/7 35040 Bornova/İzmir	info@etko.org
ICEA	Mustafa Kemal Cad.Halil Bey Apt.B Blok No:166/2 Kat:7 Daire: 13 35040 Bornova-İZMİR	info@icea-tr.com admin@icea-tr.com
IMC	İzmir cad.3/17 Kızılay/ANKARA	info@imcturkiye.com imcturk@imcert.it
IMO	225.Sokak Dünder Apt. No:29 Kat:7 Daire:7 Bornova /İzmir	imotr@imo-control.org
NİSSERT	Anadolu Bulv.Gıda Toptancılar Sitesi Gimat 3.Blk No: 29 Macunköy Yenimahalle/ANKARA	nissert@nissert.com
ORSER	(MERKEZ)Simon Bolivar Caddesi, Cemal Nadir Sokak No:10 Kat:2 No: 5 06550Çankaya/ANKARA	or_ser@hotmail.com orser06@ttnet.net.tr
TÜRK GAP	Palmiye Mahallesi 1216 Sokak S. Yılmaz Apt. No:2/A 33110 MERSİN	turkgap@turkgap.com



UFUK ERSOY

TSE Ordu Temsilcisi

TS EN ISO 22000

gıda güvenlik yönetim sistemleri

Günümüzde gıda güvenliği bütün dünyanın ilgilendiği bir konu haline gelmiştir. Gıdalar tüketildiği durumlarda insanlarda gıda kaynaklı hastalığa yol açan vejetatif patojenlerle ve diğer tehlikelerle kontamine olabilmektedir. Gıda sektörünün en önemli sorumluluklarından birisi de tüketiciye sunulmadan önce gıdada olabilecek tehlikeleri güvenli seviyelere düşürmeyi sağlayan önleyici yaklaşımları etkin hale getirerek uygulamaya alınmasını sağlayacak bir programı oluşturmaktır.

Dünyada ve ülkemizde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi son yıllarda büyük önem kazanmakta ve bütün dünyanın ilgilendiği bir konu haline gelmektedir.

Tüketici gıda güvenliği (hijyen) konusunda giderek bilinçlenmekte ve güvenilir firmaları tercih etmektedir.

TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri; gıda güvenliğini sağlayan sistematik bir yaklaşımdır. AB'ye uyum çalışmalarında en zorlu ve kapsamlı konu başlıklarından birisi olan gıda güvenliği konusunda, gıda zincirindeki tüm kuruluşların gıda güvenliği yönetim sistemlerine geçişi, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Standardı beklentilerinden birisidir.

Bu Uluslararası Standard, bir kuruluşun sahip olması gereken aşadaki koşulları kapsar.

- Bir gıda güvenlik sistemi planlayarak, uygulayarak, sürdürerek ve gerektiğinde güncelleyerek ürünleri kullanım amacına göre tüketici için güvenli hale getirmek,

- Kanuni ve düzenleyici gıda güvenliği gereksinimlerine uygun olduğunu göstermek,

- Müşteri gereksinimlerini değerlendirmek ve değer vermek, tüketici memnuniyetini arttırmak için gıda güvenliği ile ilgili tüketici gereksinimlerinde iki taraflı uyumun olduğunu göstermek,

- Gıda güvenliği ile ilgili konularda, gıda zincirinde yer alan tedarikçi, müşteri ve ilgili birimler ile etkin bir iletişim kurmak,

- Kuruluşun gıda güvenliği politikasına uyduğunun garantisini vermek,

- Kuruluşun konu ile ilgili gruplara uyumluluğu göstermek,

- Bir dış kuruluştan gıda güvenliği yönetim sisteminin sertifikasyonu veya teşçili için çalışmak ya da bu uluslar arası standarda uyumluluğunu beyan etmek.

TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri; Tarım ve Hayvancılığa yönelik ihtiyaçlar ile gıda imalatçılarına, üreticilerden toptancı, nakliyecisi, depolamacı ve perakendecilere, paketleme ve üretim malzemeleri üreticilerinden temizlik servislerine kadar gıda zincirinde yer alan tüm dolaylı ve dolaysız operatörlere uygulanabilen bir Standard olarak yayınlanmıştır.

TS EN ISO 22000 Gıda Güvenlik Yönetim Sistemleri Uygulama Sebepleri

- Tasarlanmış kullanımlara göre tüketici için ürünleri sağlamada gıda güvenliği yönetim sistemini planlamayı, gerçekleştirmeyi, yönetmeyi, sürdürmeyi ve güncellemeyi hedef almaktadır.

- Uygulanabilen kanuni ve düzenleyici gıda güvenliği şartlarının uygunluğunu kanıtlamak,

- Tüketici şartlarını belirlemek ve değerlendirmek ve müşteri memnuniyetini arttırmak için gıda güvenliği ile ilgili karşılıklı olarak uygun bulunan müşteri şartlarıyla uygunluğu kanıtlamak.

- Gıda zinciri içerisinde tedarikçilerine, müşterilerine ve uygun ilgili taraflara gıda güvenliği bildirimini etkin bir şekilde iletmek,

- Kuruluşun kendine ait olan belirli gıda güvenliği politikasına uyduğunu garanti etmek,

- Uygun ilgili taraflara bu tür uygunlukları kanıtlamak,

- Dış bir kuruluş tarafından gıda güvenliği yönetim sisteminin teşçilini veya sertifikasyonunu istemek veya bu uluslararası standarda göre kendi uygunluk beyanını veya kendi uygunluk değerlendirmesini yapmak.

- Tüm gıda zincirinde uygulanabilir olması.

- Uluslar arası düzeyde tanınan bir sistem olması nedeniyle ihracat kolaylığı.

- Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi.

- Ürün kayıplarının azalması,

- Ürün güvenlik problemlerinin önlenmesi,

- FAO ve WHO tarafından onay görmüş güvenli bir sistem,

- Standard dışı üretimde azalma, dolayısıyla ürün geri dönüşlerini ortadan kaldırmak ve imaj korumak.

İyi hijyen uygulamaları

Gıda güvenliği ve hijyenin önemi

İyi gıda hijyeni uygulamaları, satılan ürünlerin güvenilir olmasını sağlayarak, tüketicinin sağlığının ve işletmenin imajının korunması için önemlidir. Yetersiz gıda hijyeni uygulamaları, tüketicilerin sağlığını ve dolayısıyla işinizi riske atar. Zararlı bakteriler kolaylıkla çoğalarak gıda zehirlenmelerine yol açar ve çok ciddi hastalıklara ve hatta ölümlere neden olabilir. Özellikle çocuk, yaşlı ve hasta insanlarda çok daha tehlikeli sonuçlara yol açarak insan sağlığını ve yaşam kalitesini doğrudan etkileyebilir. Bunu güvence altına almak, riskleri azaltmak için tedbirler almak, 5179 sayılı Kanun gereğince sizin sorumluluğunuzdadır.

Gıda güvenliği yönetimi; **"Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları"** ilkelerinin uygulanmasıdır. Bu ilkeleri;

- Sürekli olarak uygulamanız,
 - İşlemlerinize ilgili güncel belge ve kayıtları tutmanız,
 - Ürünlerinizde veya çalışma biçiminizde değişiklik yaparsanız işlemlerinizi gözden geçirmeniz gerekmektedir.
- Gıda güvenliğinin sağlanmasında;
- Gıdaların doğru sıcaklıkta depolanması,
 - Çapraz bulaşmaların önlenmesi,
 - Temizlik kurallarına uyulması,
 - Sinek, böcek, sıçan ve fare gibi zararlılara karşı mücadelenin yapılması,
 - Kişisel hijyen kurallarına uyulması, gerekmektedir.

Bulaşma Nedir?

Bulaşma ; üründe istenmeyen herhangi bir zararlı maddenin bulunması durumudur.

Tehlike ise gıda maddesinde biyolojik, kimyasal veya fiziksel olarak ortaya çıkabilen her türlü zararı ifade eder. Buna göre; bulaşma ile tehlike ortaya çıkar. Tehlikeler 4 başlık altında incelenebilir.

1. Mikrobiyolojik Tehlikeler

- Bakteri, küf ve maya, parazit veya virüs bulaşısı ve canlılığını sürdürmesi
- Bakteri, küf ve mayanın üremesi,
- Bakteri ve küf toksinlerinin oluşması,
- Çapraz bulaşma

2. Fiziksel Tehlikeler

- Taş, Cam, Metal parçaları, Ambalaj maddeleri

3. Kimyasal Tehlikeler

- Makine yağları, Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri, Gıda katkı maddeleri, Böcek ilaçları

4. Allerjenler

Bulaşma Nasıl Engellenir?

Mikrobiyolojik Bulaşmanın Kontrolü

Çapraz bulaşma; Bakterilerin çiğ et, yıkanmamış sebzeler gibi çiğ gıdalardan, pişmiş et, peynir, salatalar gibi yenmeye hazır, çabuk bozulan gıdalara, kirli eller, temiz olmayan alet, ekipman yoluyla geçmesidir. Bakteriler, bir gıdanın diğeri bir gıdaya doğrudan teması veya damlaması yoluyla kolaylıkla bulaşabilir. Örneğin; eller, alet-ekipman, çalışma yüzeyleri, giysiler, bıçak ve diğer aparatlar ile bulaşma olabilir. Çapraz bulaşma gıda zehirlenmesinin başlıca sebeplerinden birisidir. Bulaşmanın kontrolü ürün çeşidine göre değişiklik gösterir. Çapraz bulaşmanın engellenmesi için aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir.

1. Açık satılan ve yüksek risk grubundaki gıdalar için daha dikkatli olunmalıdır. Bu tip gıdalar fiziksel olarak birbirinden ayrı tutulmalıdır.

2. Sergilenen gıdalar uygun şekilde ambalajlanmış veya üzeri kapatılmış olmalıdır.

3. Çiğ yiyeceklerde mikroorganizmaların olduğu unutulmamalıdır. Çiğ yiyeceklerin, önceden pişirilmiş veya tüketime hazır yiyeceklere temas etmesi halinde, bakteriler bu gıdalara da bulaşabilir. Bu nedenle çiğ ve pişmiş gıdalar ayrı tutulmalıdır.

4. Çiğ etin dış ambalajına, zararlı bakteriler bulaşmış olabilir. Bu nedenle paketlenmiş dahi olsa çiğ et, diğer tüketime hazır gıdalardan ayrı tutulmalıdır. Eğer işyerinde sadece bir adet soğutucu varsa ve pişmiş ve çiğ yiyecekler aynı soğutucuda saklanacaksa, çiğ gıdaların ambalajlanmış ya da kapatılmış olarak her zaman hazır ya da pişmiş yiyeceklerin altındaki raflara konulması gerekir. Böylece, çiğ yiyeceklerin pişmiş yiyecekler üzerine damlaması engellenmiş olur.

5. Çiğ ve pişmiş gıdalar için ayrı ekipmanlar kullanılmalıdır. Eğer ayrı ekipmanlar sağlanamıyorsa, temizlik ve dezenfeksiyona çok dikkat edilmelidir.

6. Gıdaların sıcaklık kontrolleri düzenli olarak yapılmalı, kullanımdan önce ve sonra termometreler temizlenmelidir.

7. Çiğ ve pişmiş gıdaların aynı tezgahta hazırlanması durumunda, kişisel hijyene özen gösterilmesi gerekmektedir. Ayrı alet, ekipman, hazırlama alanı, temizlik araçları (bez, sünger, fırça vb) kullanılmalıdır. Bu alet ve ekipmanların ayrımı farklı renk kullanarak ya da farklı renkle işaretlenerek kolaylıkla sağlanabilir.

8. Çiğ gıdaların hazırlanmasından sonra başka bir gıda ya da alete dokunmadan önce eller mutlaka yıkanmalıdır.

Kimyasal Bulaşmanın Kontrolü

1. Deterjan ve dezenfektanlar açık bir şekilde etiketlenmeli ve ayrı alanlarda depolanmalıdır.

2. Gıdaya teması uygun olan ve mevzuatta belirtilen ambalaj malzemeleri kullanılmalıdır.

3. Haşere, zararlı mücadelesi için kullanılan ilaçlar, özellikle tuzaklardaki yemler, gıda maddelerinin üretim alanında bulundurulmamalı ve uzak tutulmalıdır.

Fiziksel Bulaşmanın Kontrolü

1. Kişisel hijyen kurallarına her zaman uyulmalıdır.

2. Haşere ve zararlı mücadelesi etkin olarak yapılmalıdır.

3. İşyerinin temizliği etkin ve sürekli olarak yapılmalıdır.

4. Çöp ve diğer atıklar ortamdandan hemen uzaklaştırılmalıdır.

5. Çöp kovalarının içerisinde çöp poşetleri kullanılmalıdır.

6. Gıdaların uygun şekilde depolanması ve ambalajlanmasına özen gösterilmelidir.

7. Gıda maddeleri zeminle doğrudan temas etmemelidir.

8. Sergilenen gıdalar şeffaf filmlerle kaplanmalıdır.

9. Gıdalar kapalı ambalajlarda ya da kapalı kaplarda taşınmalıdır. Gıdaların ambalajlanması için kullanılan malzemelerin gıda mevzuatına uygun olması gerekmektedir. Gıdalar diğer maddelerden ayrı olarak saklanmalıdır.

10. Araçların ve taşıma kaplarının temiz ve bakımlı olması sağlanmalıdır.

11. Gıda maddeleri yakıt, kimyasallar gibi diğer maddelerden uzak tutulmalıdır.

Alerjenlerin Kontrolü

Bazı insanların kuruyemişler, gluten ve deniz mahsulleri gibi gıda maddelerine alerjisi olabilir. Kuruyemişlere karşı olan alerjiler genelde ciddidir ve az bir miktar tüketilse bile ölümcül sonuçlar doğurabilir.

Gıda satış yerleri, "Türk Gıda Kodeksi – Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde listelenen alerjenik maddelerin etiketlemesine ilişkin hükümlerin yerine getirilmesinden sorumludur.

Bu tip bulaşmaların engellenmesi için;

1. Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğerlerinden ayrı tutulmalıdır.

2. Ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalıdır.

3. Tedarikçilerden gelen siparişleri kontrol edilir.

4. Tedarikçilerin aynı işlevi gören farklı hammaddeler getirmeden emin olunmalıdır.

5. Gıda içeriklerinden gözden kaçabilecek olanlara dikkat edilmelidir.

6. Personel, tüketicilere gıda içerikleriyle ilgili kesin olmayan hiçbir bilgiyi vermemelidir.



Kaynaklar

www.f4st-ec.org/site/tr/word/TKB-gida_satis_yerleri_kilavuzu_16022007.doc (yayımlanmamış)

Kızartma işleminin ve ilgili yasal düzenlemeler

Kızartma işlemlerinde kullanılan yağlar, bu süreçte ısı transferi ortamı oluşturmalarının yanı sıra kızartılan gıdaların içine de nüfuz etme özellikleri nedeniyle kritik bir öneme sahiptirler. Yüksek sıcaklıklarda tekrar tekrar kullanılan kızartma yağlarında gerçekleşen çok sayıda oksidasyon, polimerizasyon ve termal bozunma reaksiyonları sonucunda yağların fiziksel, kimyasal, besinsel ve duyuşsal özelliklerinde önemli birçok değişiklikler meydana gelir. Özellikle kalp-damar hastalıkları, diyabet, kanser ve felç gibi sağlık sorunları, diyetteki yüksek yağ oranlarıyla ilişkilendirilmektedir. Bunun yanı sıra, kızartma yağlarında oluşan aldehit ve ketonlar gibi ikincil oksidasyon ürünleri, bazı polar bileşikler ve akroleinin kanserojenik ve mutajenik etkilerinin olduğu, diyetle alınan trans yağ asitleri miktarı ile koroner kalp hastalıkları arasında bir ilişki bulunduğu da ir de bazı kanıtlar mevcuttur. Bu çalışmada, kızartma yağlarının yukarıda bahsolunan özellikleri dikkate alınarak insan sağlığı üzerindeki olası etkileri irdelenmiş ve konuya ilişkin yasal düzenlemeler özetlenmiştir.

Giriş

Kızartma işlemi, büyük satış kapasitesi ve beraberinde getirdiği



ürün çeşitliliği nedeniyle gıda sanayiinde her zaman önemli bir konuma sahip olmuştur. Kızartma sürecinde gıdalar sıcak yağ (150-190 °C) içerisine daldırılarak arzu olunan renk, lezzet, doku ve kabuk yapısı gibi özelliklere ulaşana kadar bu yağ içerisinde tutulurlar. Kızartılmış gıdaların yüksek yağ içeriklerine; yüksek yağ tüketiminin kalp hastalıkları, kanser, diyabet, hipertansiyon gibi hastalıkların riskini arttırdığı ve ölüme sebep olan etkenlerle giderek daha fazla ilişkilendirilmekte olduğu yönünde tüketicilerin gıda, sağlık ve beslenme konularında giderek daha çok bilinçlenmiş olmalarına rağmen, kızartma hala popüleritesini koruma-

ya devam etmekte olup Dünya genelinde en çok kullanılan pişirme yöntemlerinden birisidir.

Gıdaları Bol Yağda Kızartmanın Sağlık Üzerindeki Etkileri

Kızartmada kullanılan yağın nitelikleri ve kızartma koşulları sağlığın korunumu açısından büyük önem taşımaktadır. Yüksek sıcaklıklarda, ve defalarca kullanılan kızartma yağlarının maruz kaldığı oksidasyon, hidroliz ve polimerizasyon reaksiyonları yağda pek çok olumsuz değişikliğe sebep olduğundan, bu yağlarla kızartılmış ürünlerin sık tüketimi insan sağlığı açısından büyük risk taşımaktadır. Öncelikle kızartma prosesi yağ içe-

sağlık üzerindeki etkileri

risinde yapıldığından kızartılmış gıdalar doğal hallerine oranla çok daha fazla yağ içermektedirler ve bu durum tüketicilerin günlük yağ alım miktarlarını artırmaktadır. Özellikle, yüksek oranda katı yağ tüketimi söz konusu olduğunda, kalp hastalıkları, diyabet, kanser ve felç gibi hastalıkların riskinin arttığı çok sayıda çalışmayla kanıtlanmıştır (Gloria ve Aguilera, 1998).

Yapılan pek çok araştırma, yağın oksidasyonu sonucunda oluşan ürünlerin, dolayısıyla ileri derecede okside olmuş yağların kanserojen ve mutajen etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Bazı uçucu oksidasyon ürünlerinin kızartma sırasında oluşan buharla solunması halinde dahi mutajenik etkilerinin olduğu bulunmuş olup, örneğin Çin ve Tayvan' da çok sayıda kadında görülen akciğer kanseri olgusu balık kızartırken açığa çıkan buharın solunmasıyla ilişkilendirilmiştir (Gloria ve Aguilera, 1998; Saguy ve Dana, 2003). Yiyecek kızartan restoranlarda ve işletmelerde çalışan insanların bu tür buharlı havaya maruz kalma süresinin uzunluğu, kızartma yağının sık yenilenmemesi ve bozulan yağın atılması işleminin düzenli yapılmaması sağlık açısından problemlere neden olabilmektedir. Yapılan bir diğer çalışmada, çeşitli restoranlardan alınan kızartma yağlarının polar madde fraksiyonları ayrıştırılmış ve bu polar maddelere Salmonella Ames testi uygulandığında, mutajenik etki gösterdikleri gözlenmiştir (Saguy ve Dana, 2003). Üç veya daha fazla çifte bağ içeren yağ asitlerinden oluşan ve thiobarbiturik asitle reaksiyona giren maddelerinin de

mutajenik etkiye sahip olduğu pek çok çalışmayla gösterilmiştir (Saguy ve Dana, 2003).

Kızartma yağlarında gerçekleşen termal ve oksidatif reaksiyonlar nedeniyle, aynı yağın uzun süre kullanılması, o yağda kızartılan ürünlerin kabul edilebilirliğini ve besinsel değerini olumsuz etkilemektedir. Oksidasyonla yağlarda aldehidler, ketonlar, hidrokarbonlar, alkoller, asitler, esterler ve aromatik bileşikler gibi uçucu bozunma bileşikleri oluşmaktadır. Bu bileşiklerden özellikle aldehitler daha büyük önem taşımaktadır çünkü bu bileşikler diğerlerine göre hem daha fazla oluşurlar hem de kızartma yağlarının aromasının karakterizasyonu açısından tadım eşikleri diğer ikincil ürünlerinkinden daha düşüktür (Fujisaki ve ark., 2002). Yani yağlarda sebep oldukları istenmeyen aroma değişiklikleri diğer bileşiklere göre daha çabuk hissedilebilmekte ve tespit edilebilmektedir. Ayrıca aldehitler oldukça reaktiftir ve yüksek konsantrasyonları toksik etkiye sahiptir. Genellikle, alkenal ve alkedienaller gibi doymamış aldehitler alkanallara göre daha ciddi toksisiteye sahiptirler. Alkenallerin ve hidroksialkenallerin farelerde enzimatik aktiviteyi

teyi azalttığı ve hemolize neden olduğu bilinmektedir. Akrolein yağların termal bozunması neticesinde oluşan ve kimyasal yapısı (CH₂=CH-CH=O) olan bir diğer bileşiktir (Blom ve ark.). Akrolein, 1,3-konjuge çift bağlı bir sistem içindeki konformasyon değişiminin önemli bir göstergesidir. Öte yandan, akroleinin, tavşanlarda düşük kalp atışına ve yüksek kan basıncına neden olduğu belirtilmiştir (Fujisaki ve ark., 2002). Bu tür aldehitler kızartma sırasında buharlaşarak havaya yayılırlar ve solunumla birlikte aşıcların sağlıkları üstüne olumsuz etkiler gösterebilirler (Fujisaki ve ark., 2002).

Sağlık üzerindeki olası etkileri çok fazla araştırılmış diğer bir grup da 'Trans Yağ Asitleri (TYA)' dir. Sıvı yağların yapısında bulunan iki çift bağlı linoleik asit, bu yapısı gereği oksidasyona ve degradasyona oldukça açıktır. Yemeklik yağların stabilitesini arttırabilmek için günümüzde doymamış yağ asitleri hidrojenle doyurularak, margariner ve kızartmada kullanılan yarı-katı yağlar üretilmektedir. Hidrojenasyon adı verilen bu işlem ile cis yapısındaki yağ asitleri trans- yapıya dönüşebilmektedir. Yapılan epidemiyolojik çalışmalar, hidrojene



Tablo 1: Kızartma amacıyla kullanılmakta olan yağların fiziksel ve kimyasal özellikleri.

Özellik	Limit
Polar Madde	% 25
Dumanlanma Noktası	> 170 °C

Tablo 2: Bazı Avrupa ülkelerinde kızartma yağları için limitler (Fox, 2001).

Limitler	Avusturya	Belçika	Fransa	Almanya	İtalya	Portekiz
Maks. Kızartma sic. (°C)	180	180	180		180	180
Dumanlanma Nok. (min. °C)	170			170		
Serbest Yağ Asitleri (%)		2.5				
Asit Değeri (maks.)	2.5			2		
Polar Bileşikler (maks. %)	27		25	24	25	25
Okside Yağ Asitleri (maks.%)	1			0.7		
Dimerler ve Polimerler (maks.%)		25				
Viskozite 50 °C (maks. mPa.s)	37					

edilmiş yağların tüketimiyle vücutta alınan yüksek miktarda trans yağ asidinin, kandaki kolesterol seviyesini ve plazmadaki düşük yoğunluklu lipoprotein (LDL) konsantrasyonunu arttırabileceğini göstermiştir (Han ve ark.). Pek çok araştırmacı TYA' leri tüketiminin damar tıkanıklığıyla da ilişkili olduğunu belirtmiştir. Yapılan bir çalışmada, linoleik asidin araşidonik aside ve diğer çoklu doymamış yağ asitlerine olan metabolik dönüşümünün trans yağ asitleri tarafından engellendiği belirlenmiştir. Bu da koroner kalp hastalığına neden olabilecek bir durumdur (Liu ve ark., 2007). TYA' lerinin bu etkilerinin doymuş yağ asitlerinin olası etkilerinden daha zararlı olabileceği düşünülmektedir (Kandhro ve ark., 2008). Bu zararlı etkiler nedeniyle, TYA' lerinin margarinlerde ve yemeklik yağlarda azaltılmasına yönelik çalışmalar birçok ülkede yürütülmektedir.

Kızartma Yağlarına İlişkin Yasal Düzenlemeler

Türkiye' de kızartma yağlarına ilişkin ilk düzenleme 28 Ağustos 2007 tarihli Resmi Gazete' de yayınlanmış ve yayınlandığı tarihte yürürlüğe girmiştir. Bu tebliğde yalnızca polar madde miktarı ve dumanlanma noktasına ilişkin limitler belirtilmiştir. Bu limitler Tablo 1' de gösterilmektedir (Resmi Gazete, Sayı: 26627, No: 2007/41).

Ülkemiz mevzuatında ayrıca yağ ürünlerinin etiketlenmesine yönelik düzenlemeler de mevcuttur. Gıdaların besin öğeleri içeriklerinin etiket beyanlarında artık tekli veya çoklu doymuş yağ asitlerinin yanı sıra, trans yağ asitleri ifadeleri de geçmeye başlamıştır. Avrupa Parlamentosu, 2001 yılında yayınladığı bir direktifle kullanılmış kızartma yağlarının hayvan yemi üretiminde kullanılmasını yasaklayarak, söz konusu toksik maddelerin gıda zincirinden çekilmesini sağlamıştır. Türkiye' de de 2005 yılında yürürlüğe giren Çevre ve Orman Bakanlığının "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" uyarınca aynı yasak uygulanmaya başlanmıştır. Kullanılmış kızartma yağlarına ilişkin olarak, Avrupa ülkelerinin yönetmeliklerinde de bazı limitler kullanılmaktadır ve bu limitlerden bazıları derlenerek Tablo 2' de gösterilmiştir.

Diğer taraftan, Amerikan Gıda ve İlaç İdaresi (FDA), gıdalardaki doymuş yağ ve kolesterol miktarlarının etiket üstünde belirtilmesi gereğini 1993' te ifade etmiş, ancak trans yağ asitlerinin etikette belirtilmesi uygulamasını 1 Haziran 2006 itibariyle zorunlu kılmıştır (FDA Reg. Sayı:68, no:133). İnsanların fazla miktarlarda doymuş yağ, trans yağ ve kolesterol tüketmeleri sonucunda taşıyacakları sağlık riskleri konusunda FDA sürekli olarak tüketicileri etiket yoluyla bilgilendirmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Sağlıklı kızartmalar için kızartma işleminin, sıcaklık derecesinin kontrol edilebileceği ve yağın homojen olarak ısıtılabilmesi ekipmanlarda yapılması, kullanılacak yağ tercihinin trans yağ asitleri içeren hidrojene yarı katı kızartma yağları değil, bitkisel sıvı yağlardan yana olması önemlidir. Her kızartmadan sonra yağın filtre edilmesi, kızartma esnasında kızartılan gıdanın yağ emmesinden ötürü meydana gelen kaybın, yağın yeniden kullanımından önce %10-15 gençleştirme yöntemiyle telafisi ile yağdaki toplam polar madde miktarının aşağıya çekilmesi mümkündür. Kızartma sürecinde yağın yüksek sıcaklıklara maruz kalma süresinin optimizasyonu için, son kullanım süresinin uygun hızlı test yöntemleri ile doğru tespiti gereklidir.

Gıda maddeleri üretim, satış ve toplu tüketim yerlerindeki kızartma işlemlerinde kullanılmakta olan yağların rutin resmi kontrol ve denetimlerinin halk sağlığı açısından önemi elbette yadsınmaz. Ancak toplu tüketim için kızartma uygulayan işyerlerinde bizzat bu kuruluşlar tarafından yürütülecek otokontroller bu konuda kanımızca daha da büyük önem taşımaktadır.

Kaynaklar

Kaynaklar listesi, <http://www.ggd.org.tr/makaleler.php>'den temin edilebilir.

İklim değişikliği ve biyoenerjinin yarattığı güçlükler



İklim Değişikliği Herkesi Etkilemektedir.

Ancak en kötü durumda olanlar, milyonlarca küçük ölçekli işletme ve çiftçi, balıkçı ve ormana bağımlı yaşayan, zaten daha savunmasız olan ve gıda güvencesi olmayan kişilerdir. Toprak, su ve biyolojik çeşitliliği ve gıda fiyatlarını etkileyen gıda maddelerinden biyoyakıt üretilmesi yoksullar üzerinde etkisi olan bir başka etmendir.

Dünya Gıda Günü dünyada normalin altında beslenen 862 milyon kişinin sefaletini bir kez daha vurgulamak için önemli bir fırsattır. Bu kişilerin çoğu başlıca geçim yolunun tarım sektörü olduğu kırsal alanlarda yaşamaktadır. 2015 yılına kadar bu sayıyı yarıya indirmeye hedefleyen Dünya Gıda Zirvesi'nde saptanan amaca yönelik ilerleme

duraklamaya girmiştir. Küresel ısınma ve biyoyakıt patlaması şu anda gelecek on yıllardaki durumu daha da kötüleştirmekte, açların sayısını arttıracak gibi görünmektedir.

İklim değişikliğine uyum sağlamak

Dünyadaki küçük ölçekli çiftçilerin birçoğu tropiklerdeki kenar bölgelerde çalışmaktadır. Bu bölgeler, daha sık ve daha yoğun kuraklık gibi iklim değişikliği olgusuna karşı en savunmasız bölgelerdir. Bu kişiler, küçük tarlalarından elde ettikleri gelirlerinde küçük bir düşüşe bile en az dayanabilecek olan ve değişen koşullarla başa çıkabilecek donanıma en az sahip insanlardır. İklim değişikliği farklı ürün, canlı hayvan, balık ve mera tipleri için arazinin uygunluğunu etkileyecektir. Aynı zamanda orman sağlığı ve verimliliği, zararlıları ve hastalık vakalarını, biyolojik çeşitlilik ve ekosistemleri de etkileyecektir. Artan kuraklık, yer altı sularının azalması, tuzlaşma ve deniz seviyesinde artış nedeniyle bazı çiftlikler tamamen haritadan silinecektir.

Geçmişten bu yana, çiftçiler, kırsal alanda yaşayanlar, ormanda yaşayanlar iklim değişkenliğiyle başa çıkmayı öğrenmiş ve sıklıkla mahsullerini ve tarım uygulamalarını yeni koşullara uydurmak zorunda kalmışlardır. Ancak, iklim değişikliğinin şiddeti ve hızı yeni güçlükler getirmektedir. Isı ve yağış değişiklikleri ile beraber aşırı hava sı-

caklık ve soğukluklarının sıklıkla görülmesi mutlaka ki ürün ve canlı hayvan üretimi üzerinde etkili olacak, ortaya çıkan azalma başka kayıpları da beraberinde getirecek, hem gıda üretimini tehdit edecek, hem de gıda kaynaklarına erişim, bu kaynakların kullanımı ve istikrarı açısından tehdit yaratacaktır. Bazı bölgelerde, yaşanan değişiklikler insanların uyum sağlama becerilerini fazlasıyla aşabilir.

Adaptasyon önlemleri daha çok sürdürülebilir ve ekolojik çiftçilik uygulamaları, erken uyarı sistemleri, iklim değişikliği "sıcak bölgelerini" belirlemeye yönelik sistemler ve afet riski yönetimi gibi mevcut önlemlerin güçlendirilmesine odaklanmıştır. Diğer önlemler kısa vadeli iklim değişkenliğinin gıda güvenliği üzerindeki uzun dönemli etkisini azaltacak kırsal yatırımlara odaklanacaktır. Bu amaçla, mahsulün sigortalanmasından ve çiftçilerin daha iyi tarımsal ve arazi kullanım uygulamaları benimsemelerini sağlayacak teşviklerden yararlanılacaktır.

Tarım, sadece iklim değişikliğinin kurbanı değil aynı zamanda bir sera gazı kaynağıdır. Mahsul üretimi ve canlı hayvanlar havaya sera gazı salmaktadır ve metan (büyükbaş hayvanlar ve sulak alanlar, özellikle çeltik tarlalarından) ve azot protoksid (gübre kullanımından) emisyonlarının önemli bir kısmından sorumludurlar. Ormanlık alanların azalması ve toprağın bozulması - uygun ol-



mayan tarım uygulamalarının iki zararlı etkisi - gibi arazi kullanımındaki değişiklikler atmosfere büyük miktarlarda karbon salınımı yapmakta, dolayısıyla küresel ısınmaya katkıda bulunmaktadır.

Toprak

İklim değişikliği çok sayıda kırsal topluluğu yerinden oynatacak gibi görünmektedir. Örneğin, deniz seviyesinin yükselmesi, gelişmekte olan ülkelerde alçak kıyı bölgelerinde ve nehir deltalarında yaşayan pek çok topluluğun daha yüksek bölgelere taşınmasına neden olabilir. Benzer şekilde, iklim değişikliğinin neden olduğu artan sıklıkta görülen kuraklıklar mahsullerini ve hayvanlarını yetiştirmek için yağışlara güvenen çiftçi ve canlı hayvan yetiştiricilerini toprak ve suyla ilgili anlaşmazlıklara sokabilir.

Su

İklim değişikliğinin bir sonucu olarak çiftçiler su kaynaklarında değişkenlik ve öngörülemezlik durumları ile karşılaşacaklar, sellerde ve kuraklıkta artışlar yaşanacaktır. Ancak bu etkiler bir yerden diğerine muazzam farklılıklar gösterecektir. Bilim adamları, sıcaklıklarda 1 ile 3° C seviyesindeki bir artışın kuzey enlemlerinde tarıma fayda sağlayacağını, fakat çorak ve yarı çorak tropiklerin büyük kısımlarının yağışta ve yüzey suyunda azalmayla karşı karşıya kalacağını tahmin etmektedir - bu da, bu bölgede yer alan çoğunluğunun gıda güvenliğinin olmadığı ülkeler için meşum bir gidişattır.

İklim değişikliğinin etkileri ülkeler ve bölgeler arasında eşit olma-

yacaktır. Normalin altında beslenen 140 milyon insanın olduğu Çin, hububat üretiminde 100 milyon ton artış yaşayacak iken, normalin altında beslenen 200 milyon kişinin bulunduğu Hindistan'ın 30 milyon ton kaybetmesi beklenmektedir.

Daha az yağış alacağı öngörülen alanların su depolama, su yönetim ve verimliliği artırması gerekmektedir. Geniş sulama planlarının su temin rejimlerindeki değişikliklere adapte edilmesi ve küçük ölçekli tarla esaslı su kontrol önlemlerine destek verilmesi şarttır.

Balıkçılık ve su ürünleri

Balıkçılık sektöründe dünya çapında 200 milyon kişiden fazlası istihdam edilmektedir. Bunların % 98'i gelişmekte olan ülkelerdendir. Balık da birçok yoksul insanın beslenmesinde temel protein kaynağıdır ve sayısı 2.8 milyarı aşan kişinin beslenmesinde hayvansal proteinin yaklaşık % 20'sini sağlamaktadır. İklim değişikliği, yoksullar için bu önemli gelir ve beslenme kaynağını tehdit etmektedir.

İşte iklim değişikliğinin getirecekleri şunlar olacaktır: su sıcaklıklarında artışlar, deniz seviyesindeki artışlar, buzulların erimesi, okyanus tuzluluğunda ve asitlik oranında değişiklikler, bazı bölgelerde daha fazla siklonlar olurken diğer bazı bölgelerde yağışta azalmalar, balık stoklarının bolluğu ve düzenlerinde değişimler. İklim değişikliği kilit önemdeki bir ekonomik ve çevresel kaynağın sürdürülebilirliği ve verimliliğini etkilemektedir, ancak diğer taraftan özellikle su ürünleri açısından fırsatlar sunmaktadır.

İklim değişikliği balıkçılık ve su ürünlerine bağımlı yaşayan kişileri de etkileyecektir. Çünkü üretim ve pazarlama maliyetleri arttıkça alım gücü ve ihracat azalacak ve daha sert hava koşulları tehlikeyi arttıracaktır.

Risk yönetimi

Küresel ısınma kara, su, mahsuller, hayvanlar, balıklar veya zararlılar ve hastalıklar olarak neyi etkilerse etkilesin, bunların getirdiği riskin yönetilmesi için yeni yollar vardır. İklim değişikliğinin açlık üzerindeki etkisinin asgariye indirilmesi için, ulusal, bölgesel ve uluslararası seviyelerde çok yönlü bir yaklaşıma ihtiyaç vardır.

İklim değişikliği ve gıda güvenliği riskleriyle başa çıkmada yeni finansman yolları araştırılmalıdır. Bunlar, topluluklar ve hane halkı için mikro finans araçlarını; özel sektörün rolünün genişletilmesini; vakıfların rolünün artırılmasını ve kırsal halkın karbon kredi Pazar sistemine erişiminin sağlanmasını içermektedir.

Şu anda ve önümüzdeki on yıllarda küresel ısınmanın en kötü etkilerini azaltmak adına pek çok şey yapılabilir. Bu önlemler;

- İklim değişikliğinin çiftçilik ve ormancılığı yerel düzeyde nasıl etkileyebileceğine dair daha iyi bir anlayışın oluşmasına yönelik iklim ve iklim etki modellerinin geliştirilmesi,
- Geçim yollarının çeşitlendirilmesi ve daha iyi su yönetimi, toprak koruma, daha esnek mahsul ve ağaç türlerinin teşvik edilmesiyle tarım, balıkçılık ve ormancılık uygulamalarının benimsenmesi,
- Isı ve iklim tahminlerinin daha iyi yapılması,



• İzleme ve erken uyarı sistemlerinin daha da geliştirilmesi,

• Afet riski yönetiminin geliştirilmesi,

İklim değişikliğinin etkilerine daha iyi adapte olabilmek için sunlar yapılabilir:

• Arazi kullanım planları, gıda güvenliği programları, balıkçılık ve ormancılık politikaları tamamen birbirleriyle uyumlu olmalıdır.

• Fayda maliyet analizlerinin sulama ve kıyı koruma için iklim değişikliği risklerini dikkate alması gerekmektedir.

• Çiftçilere yönelik en iyi uygulamalar kapasite geliştirme ve ağ oluşturma yoluyla teşvik edilmelidir.

• İklim değişikliği gereksinimlerine dair Ulusal Adaptasyon Eylem Planlarının uygulanması desteklenmelidir.

• Acil durum planlarının yeni ve gelişen risk senaryolarını kapsamı gerekmektedir.

Sonuç; İnsanlık iklim değişikliği ile beraber yaşamayı öğrenmelidir. Ancak iklim değişikliğinin dünyadaki açığı daha da arttıran etmenlerden biri olmasına izin veremeyiz çünkü bu zengin ülkelerle yoksul ülkeler arasındaki uçurumun daha da açılmasına neden olacaktır. Bu seneki Dünya Gıda Günü herkesin küresel ailemizin en zayıf üyelerinin en fazla ve en kötü etkilenenlerini anlamaları için bir fırsat olmalıdır. Lütfen onları unutmayalım.

Biyoenjeri ve gıda güvencesi

Yüzyıllarca evlerde biyoenjeri, odun ve organik atıklardan gelen biyokütle şeklinde kullanılmıştır. Sıvı biyoyakıtlar gibi modern biyoenjeri şekilleri geliştirme isteği 70'lerde ortaya çıkmıştır. Bu eğilimin gıda güvenliği açısından hem avantajları hem de riskleri vardır. Tarım sektörünü canlandırabilir, kırsal kalkınmayı güçlendirebilir, yoksulluğu azaltabilir. Ancak sürdürülebilir şekilde yürütülmediği takdirde gıda güvenliği için ciddi bir tehdit oluşturabilir, en savunmasız kişiler için gıda erişimini bile engelleyebilir.

Biyoenjeri iklim değişikliğini hafifletmeye yardımcı olabilir, ancak şeker kamışı ve palmye yağı gibi enerji hammaddeleri için ormanlar ve turbalık alanların ortadan kaldırılacak olursa bu mümkün olamaz. Tarımdan ve ormancılık kalıntılarından veya atıklarından biyoyakıt üretmek bir alternatif olarak düşünülebilir ancak teknoloji henüz ticari düzeyde kullanılabilir değildir. Politika yapanlar biyoyakıtın getirdiği fırsatları kullanırken insanların büyümeye devam etmesi veya yeterli gıda temin edebilmesini nasıl dengeleyecekleri sorunu ile karşı karşıyadırlar.

Yüksek fiyatlar nedeniyle oluşacak gıda güvencesi riskleri biyoenjerinin gıda mahsullerine dayanması veya gıda üretimi için aslında kullanılacak olan toprak ve suyun kullanılması durumunda çok büyüktür. Bu rekabet ısı ve enerji için biyokütleden ziyade sıvı biyoyakıtların üretiminde daha yoğundur. Mevcut teknolojiye dayanarak sıvı biyoyakıtların hızla yayılması gıda fiyatlarındaki artışa önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Bu da elinde fazla mahsul bulunan kırsal çiftçilerin yararına olmakta ancak gıda satın alması gereken kentteki tüketicileri ve kırsaldaki yoksulları incitmektedir.

Hammadde talebinin tarıma yatırım yapılmasını gerektirmesi, küçük üreticiler için yeni istihdam ve pazar olanakları yaratması ve kırsal ekonomiyi canlandırması durumunda gıda güvenliği yerel düzeyde iyileştirilebilir.

Büyük ölçekli plantasyonlar işçiler için istihdam sağlayabilir ancak küçük ölçekli işletmeler için zararlı olabilir. Sistemin dışında kalmış çiftçiler için arazi mülkiyetini güvence altına alan yoksulları destekleyen biyoyakıt politikaları ve kooperatif ve büyüme planlarının desteklenmesi olumsuz etkilerin azaltılmasında yardımcı olacaktır.

Çoklu etmenler gıda fiyatlarını arttırmaktadır

Endişelenmek için iklim değişikliği ve biyoyakıt patlaması yet-

mezmiş gibi 2007 - 2008'de gıda fiyatları da başka etmenlerle artış göstermiştir. Fiyat yükselişi, artan nüfusa bağlı olarak tahıl talebinin ve yükselmekte olan ülkelerde tüketiminin fazlaşmasından, her zaman düşük düzeyde olan gıda stoklarından, iklim değişikliği ile bağlantılı kuraklık ve sellerden, yüksek petrol fiyatlarından, gıda maddeleriyle ilgili artan spekülasyonlardan ve biyoyakıtlara olan talebin artmasından kaynaklanmaktadır. Afrika'daki düşük gelirli gıda açığı bulunan ülkeler için tahıl faturasının 2007 -2008 yılında uluslararası tahıl fiyatlarındaki ciddi artış, navlun ücretleri ve petrol fiyatları nedeniyle % 74 artacağı tahmin edilmektedir. Son olarak, çatışmalar ve afetler 37 ülkede gıda krizlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Haziran 2008'de dünya liderleri Roma'da toplanmışlar ve krizi anlamaya ve çözümler bulmaya çalışmışlardır. FAO tarafından düzenlenen Dünya Gıda Güvencesi: İklim Değişikliği ve Biyoenjeriyle Gelen Güçlükler başlıklı Üst Düzey Konferansı'nda ise katılımcı ülkeler, gelişmekte olan ülkelerde ve geçiş ülkelerinde tarım ve gıda üretimini genişletmek ve tarım, tarımla ilgili işler ve kırsal kalkınmaya yatırım yapılmasının arttırılması konusunda anlaşmışlardır. Konferans'ın nihai Deklarasyonu gıda fiyatı krizinden etkilenmiş ülkelerin mevcut gıda gereksinimlerini belirlemek için gıda yardımı ve güvenlik ağı programlarının derhal yaygınlaştırılması için çağrıda bulunmaktadır.

Gıda fiyatları hızla tırmanıyor. Her yerde herkes etkileniyor. Ancak en kötü durumda olanlar şüphesiz ki en yoksullar. Değişen hava durumu ve biyoyakıtlara olan talebin artması sorunun bir bölümünü oluşturuyor. Çözüm ararken şunu unutmayalım; gıda enerjidir.

Kaynaklar

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Siyah çay kodeksi yenilendi

Yeniden Düzenlenerek Hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği 12 Ağustos 2008 tarih ve 26965 sayılı Resmi Gazete'de Yayımlanarak Yürürlüğe Girdi. Dökme çay satışına müsaade edilmeyen yeni tebliğle gramaj sınırlaması da kaldırılmış oldu.

Siyah çayın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünün özelliklerini belirlemektir. Bu Tebliğ siyah çay, aromalı siyah çay ve kafeinsiz siyah çayı kapsar. Kurutulmuş bitki ve/veya meyve ilave edilmiş siyah çayları kapsamaz.

a. Siyah çay: Camellia sinensis türünün farklı çeşitlerinin genç sürgünlerinden tepe tomurcuğu ve onu takip eden taze yapraklar ve taze tek yaprak, taze iki yaprak ve ta-

ze üç yapraklı sürgünler ile bunları birbirine bağlayan taze sap kısımlarının soldurma, kıvrıma veya kesme, oksidasyon ve kurutma gibi üretim aşamaları ile işlenmesi sonucu elde edilen ürünü,

b. Süzen Poşet: Uygun boyutta üretilmiş siyah çay, aromalı siyah çay ve kafeinsiz siyah çayı belli gramajlarda içeren ve içerdiği ürünün kendine has renk, tat ve aromasını sıcak suda ortama filtre etme özelliğine sahip malzemeden üretilmiş iplikli ya da ipliksiz poşeti,

c. Kafeinsiz siyah çay: Kafein miktarı kuru maddede ağırlıkça % 0,1'yi geçmeyen siyah çayı,

ç. Yabancı madde: Orijini siyah çay olmayan, bitki ve hayvan kaynaklı maddeler, taş, plastik ve benzeri maddeler ve yapay maddeler gibi her türlü maddeyi, ifade eder.

Ürün özellikleri

- Kendine has görünüş, renk, tat ve kokuda olmalıdır.
- Yabancı madde içermemelidir.
- Aşağıdaki fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.

Katkı maddeleri

Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hiçbir katkı maddesi katılamaz.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

- Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama-Etiketleme ve İşaretleme Bölümü'nde ve 25.8.2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönergesinden Etiketleme Kuralları Tebli-

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler	Değerler	
	Siyah çay	Süzen poşet
Toplam Toz Çay Miktarı (g/g) % (tanecik boyutu \leq 355 μ)	En çok 14	En çok 35
Okside Olmamış Parça (g/g)%	En çok 8	En çok 8
Toplam Kül (Kuru Maddede), (g/g)%	En az 4 - En çok 8	En az 4 - En çok 8
Su Ekstraktı(2) (Kuru Maddede), (g/g) %	En az 29	En az 32
Ham Selüloz (Kuru Maddede) (g/g) %	En çok 16,5	En çok 15,0
Suda Çözünen Külde Alkalilik (KOH cinsinden) %	En az 1-En çok 3	En az 1-En çok 3
% 10'luk Hidroklorik Asitte Çözünmeyen kül (Kuru maddede) (g/g) %	En çok 1	En çok 1
Kafein (Kuru maddede) (g/g) %	En az 1,6	En az 1,6
Suda Çözünen Kül (Toplam küle göre) (g/g) %	En az 45	En az 45
Nem Oranı (g/g) %	En çok 7	En çok 7

(1) : Ekte yer alan özellikler kafeinsiz siyah çay (kafein ve ekstrakt değerleri hariç) ve aromalı siyah çayı da kapsamaktadır.

(2) : Kafeinsiz çaylarda ekstrakt miktarı Ek'te belirtilen değerlerden % 1,6 daha az olmalıdır.

ğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Buna ilave olarak;

a. Süzen poşet içinde satışı sunulan siyah çayların etiketinde, kullanım şekline göre "demlik süzen poşet" veya "süzen poşet" ifadesi ürün ismi ile aynı yüzde yer almalıdır.

b. Tebliğ kapsamında yer alan ve doğrudan tüketime sunulan ürünler, nihai tüketiciye dökme olarak satışa sunulamaz.

c. Tebliğ kapsamında yer alan ürünler aroma içeriyorsa ürün ismi "... aromalı ..." şeklinde ifade edilmelidir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

13.12.1996 tarih ve 22846 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

Halen faaliyet gösteren ve Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan üretim yerlerinin faaliyetine izin veril-

mez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile bu Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve De-

netlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılacaktır.



Pestisit kalıntı

Gıda Maddelerinde Bulunması-na İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği 29.07.2008 tarih ve 26951 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Tebliğle; pestisitlerin bitkisel ve hayvansal gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitleri belirlenmiştir. Tebliğ, pestisitlerin bitkisel ve hayvansal gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitlerini ve bu limitlerin uygulama esaslarını kapsamaktadır.

Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı,

Bitki koruma ürünleri: Tarımsal ürünlerin üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması ve dağıtılması sırasında hastalık, zararlı, yabancı ot ve mikroorganizmaların kontrolü, uzaklaştırılması, imha edilmesi, önlenmesi amacıyla kullanılan kimyasal ve biyolojik maddeler ile bitki gelişim düzenleyicilerini,

Kabul edilebilir günlük alım miktarı (ADI – Acceptable Daily Intake): Toplumdaki çocuk veya doğmamış bebekler gibi hassas grupları da dikkate alarak, değerlendirme sırasındaki mevcut bilgiler ışığında tü-

keticiye fark edilebilir herhangi bir sağlık riski teşkil etmeyen, bir bireyin vücut ağırlığı esas alınarak tüm yaşamı boyunca gıdalarla günlük olarak alabileceği madde miktarını,

Maksimum kalıntı limiti (MRL – Maximum Residue Level): İyi tarım uygulamaları ve ADI değerleri temel alınarak belirlenen en yüksek pestisit kalıntı limitini,

Pestisit: Zirai mücadele uygulamalarında kullanılan her türlü kimyasal madde ve preparatı,

Pestisit kalıntıları: EK-1'de belirtilen ürünlerde bulunabilen, bitki koruma amaçlı kullanılan aktif maddeler, bunların metabolitleri ve/veya parçalanma veya reaksiyon ürünlerini, ifade eder.

Pestisitlerin maksimum kalıntı limitlerine ilişkin uygulama esasları şöyledir:

1. Tebliğde yer alan bitkisel ve hayvansal ürünlere ait gruplar ve tanımlamalar EK-1'de (MRL Uygulanacak Bitkisel ve Hayvansal Ürünler) verilmiştir. MRL Uygulanacak Bitkisel ve Hayvansal Ürünlere ait kod numaraları, MRL'nin uygulanacağı ürün grupları, bu gruplarda yer alan ürünler, ürünlerin bilimsel ad-

ları, benzer ürünler ve ürünlerin MRL değerlendirmesine tabi tutulacak kısımları tanımlanmıştır. Bu ürünlerin MRL'leri değerlendirilirken, ürünün teknolojisi gereği uygulanan işlemlere ait işleme faktörleri de dikkate alınmalıdır. İşleme faktörleri Bakanlıkça belirlenecektir.

2. Tebliğ kapsamında belirlenmiş olan MRL'ler EK-2 (Ülkemizde Ruhsatlandırılmış Olan Bitki Koruma Ürünlerinin Kabul Edilebilir En Yüksek Kalıntı Limitleri) ve EK-3'de (Avrupa Birliği'nin İlgili Mevzuatında Yer Alan Ürün Gruplarındaki En Yüksek Pestisit Kalıntı Limitleri) yer almaktadır.

2.1. Ülkemizde 17.02.1999 tarihli ve 23614 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Bitki Koruma Ürünlerinin Ruhsatlandırılması Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre ruhsatlandırılmış olan bitki koruma ürünlerinin kabul edilebilir maksimum kalıntı limitleri bu Tebliğin EK-2'sinde yer almaktadır.

2.2. Tebliğin EK-2'si (Ülkemizde Ruhsatlandırılmış Olan Bitki Koruma Ürünlerinin Kabul Edilebilir En Yüksek Kalıntı Limitleri) , üç bölümden oluşmaktadır:

sına dikkat!

2.2.1. Bölüm 1, Bakanlık tarafından değerlendirilmesi tamamlanmış olan pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitleri listesini,

2.2.2. Bölüm 2, Bakanlık tarafından gözden geçirilen ve üzerinde değerlendirmeleri devam eden pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitlerine ait geçici listeyi,

2.2.3. Bölüm 3, Bakanlık tarafından değerlendirilmesi tamamlanmış olan yasaklı pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitlerine ait listeyi içerir.

2.3. Tebliğin Ülkemizde Ruhsatlandırılmış Olan Bitki Koruma Ürünlerinin Kabul Edilebilir En Yüksek Kalıntı Limitleri Listesinde (EK-2) yer alan pestisitler sadece bu ekte belirlenen ürün ve/veya ürün grupları için geçerlidir.

2.4. Tebliğde yer alan EK-2 Bölüm 2'deki pestisitlere ait geçici MRL'ler Bakanlık tarafından yapılacak değerlendirme sonucunda EK-2 Bölüm 1 veya Bölüm 3'e alınacaktır.

3. Tebliğin EK-3 (Avrupa Birliği'nin İlgili Mevzuatında Yer Alan Ürün Gruplarındaki En Yüksek Pestisit Kalıntı Limitleri) 'ü, Avrupa Birliği'nin ilgili mevzuatında yer alan ürün gruplarındaki pestisitler için maksimum kalıntı limitlerini içermektedir.

3.1. Tebliğin EK-3'ü, üç adet bölümden oluşmaktadır:

3.1.1. Bölüm 1, Avrupa Birliği tarafından değerlendirilmesi tamamlanmış olan pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitleri listesini,



3.1.2. Bölüm 2, iki alt bölümden oluşmaktadır. Bölüm 2A, Avrupa Birliği tarafından değerlendirilmesi devam eden pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitlerine ait geçici listeyi; Bölüm 2B, Avrupa Birliği tarafından değerlendirilmesi devam eden pestisitlerin, Bölüm 1'de yer almayan ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitlerine ait geçici listeyi,

3.1.3. Bölüm 3, riskli olmadığı için MRL belirlenmesine ihtiyaç duyulmayan pestisitleri içerir.

4. Ülkemizde üretilen bitkisel ürünlerde EK-2'de yer alan maksimum kalıntı limitleri uygulanır. EK-2'de hayvansal ürünlere ait maksimum kalıntı limitleri yer almadığından, bu ürünlerde sadece EK-2'deki pestisitler için EK-3'de yer alan maksimum kalıntı limitleri kullanılır.

5. İthalat Uygulamaları

5.1. İthal edilen bitkisel ve hayvansal ürünlerde, Avrupa Birliği'nin ilgili Mevzuatında Yer Alan Ürün Gruplarındaki En Yüksek Pestisit Kalıntı Limitleri (EK-3) dikkate alınır.

5.2. İthal ürünlere ilişkin uygulamalarda, EK-2 ve EK-3'de yer almayan pestisit ve ürünlere ait MRL'ler Bakanlıkça belirlenir.

6. 11.01.2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

7. Uyum zorunluluğu

Halen faaliyet gösteren ve Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uyum zorundadır.

8. Tebliğ içeriğinde 24.10.2008 tarih ve 27034 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ 'le değişiklik yapılmıştır.

Kaynaklar

http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2008_41.html

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan destekleme ödemelerine devam

2008 Yılı Ürünü Kütlü Pamuk, Yağlık Ayçiçeği, Soya Fasulyesi, Kanola, Dane Mısır, Aspir ve Zeytinyağı Üreticilerine Destekleme Primi Ödenmesine Devam

Konuya ilişkin Bakanlar Kurulu Kararı Uygulama Tebliği Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca hazırlanarak, 25.10.2008 tarihli Resmi Gazete'de yayımlandı ve yürürlüğe girdi..

Destekleme primi uygulama alanı, ödeme esasları, ödeme yer ve zamanı, ödeme şekli

Alım satım işlemlerinin belirlenen usul ve esaslara uygun gerçekleşmesi koşuluyla; kütlü pamuk, yağlık ayçiçeği, soya fasulyesi, kanola, dane mısır, aspir ve zeytinyağı (ham rafinaçlık veya natürel) üreticileri ile bu ürünlerin tohumluk üretici kuruluşları ile sözleşmeli üretim yapan üreticiler de prim ödemelerinden yararlanır.

Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu tarafından, 2008 yılı ürünü destekleme primi miktarları kilogram başına; kütlü pamuk için 30 YKr (sertifikalı 36 YKr), yağlık ayçiçeği için 21 YKr, soya fasulyesi için 23 YKr (sertifikalı 27,5 YKr), kanola için 23 YKr, dane mısır için 4 YKr, aspir için 23 YKr ve zeytinyağı için 21 YKr olarak belirlenmiştir.

Üreticiler, istenen belgeler ve farklı il/ilçelerde gerçekleştirdiği



üretim ve satışlar ile ilgili tüm belgeleri sadece ÇKS'ye başvurduğu il/ilçe Komisyonlarına ibraz eder. Ayrıca, sertifikalı tohumluk kullanarak kütlü pamuk/soya fasulyesi üretimi yapan ve bu durumu belgelendiren üreticilere, ürüne verilecek prim miktarının % 20'si oranında fazla ödeme yapılır.

Başvuru Süresi:

1. Destekleme primi ödemesinden yararlanmak isteyen üreticilerin son başvuru tarihi kütlü pamuk, yağlık ayçiçeği, soya fasulyesi, kanola, dane mısır ve aspir için 03.04.2009 olarak belirlenmiştir. Bu tarihten sonraki başvurular kesinlikle kabul edilmeyecektir.

2. Destekleme primi ödemesinden yararlanmak isteyen zeytinyağı üreticilerinin tasariye faturaları ile yapılacak son başvuru tarihi 05.06.2009, ancak bu tarihten sonra satılan zeytinyağlarına ait alım satım belgelerinin son teslim tarihi ise 02.10.2009 olarak belirlenmiştir. Bu tarihten sonraki başvurular kesinlikle kabul edilmeyecektir.

Organik Tarım, İyi Tarım Uygulamaları ile Toprak Analizi Yaptırılmasına ve Bambus Arısı Kullanımına Destekleme Ödemesi Yapılacak

5 Aralık 2008 tarihinde yürürlüğe giren Bakanlar Kurulu Kararı gereğince; organik tarım uygulamaları gerçekleştiren Çiftçi Kayıt Sistemine ve Organik Tarım Bilgi Sistemine kayıtlı çiftçiler ile iyi tarım uygulamaları gerçekleştiren Çiftçi Kayıt Sistemine kayıtlı çiftçilere dekar başına 20 YTL, toprak analizi yaptıran Çiftçi Kayıt Sistemine kayıtlı çiftçilere ise dekar başına 2,5 YTL destekleme ödemesi yapılacaktır. Ayrıca seralarda

doğal polinasyonu sağlamak amacıyla bambus arısı kullanan üreticilere, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl ve İlçe Tarım Müdürlüklerince düzenlenecek hakediş belgeleri üzerinden koloni başına 50 YTL destekleme ödemesi yapılacaktır. Destekleme ödemeleri için alınacak olan çiftçi müracaatlarına yönelik usul ve esaslar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca çıkarılacak uygulama tebliğleri ile duyurulacaktır.



Hububat ve Baklagil Üreticilerine Destekleme Primi Ödenecek

Konuyla ilgili Bakanlar Kurulu Kararı 05 Aralık 2008 Tarihli Resmi Gazete'de Yayımlandı.

Yurt içinde 2008 yılında üretilen buğday, arpa, çavdar, yulaf, çeltik, kuru fasulye, nohut ve mercimek üreticilerine satış belgesi-

nin ibrazı şartıyla kilogram başına destekleme primi ödenmesi kararlaştırıldı. Prim miktarı Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu tarafından belirlenecek ve karar 01.05.2008 tarihinden itibaren geçerli olacaktır.

Destekleme koşulları

Destekleme priminden kamu tüzel kişileri hariç, 2008 yılında Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS)'nde özlük, ürün, arazi bilgileri kayıtlı olan gerçek ve tüzel kişiler yararlanır. Başvuru sahibinin toplam prim ödemesinin kontrolünde ÇKS'deki bilgiler dikkate alınır. Prim ödemelerine esas arazi büyüklüğü, başvuru sahibinin ÇKS'de kayıtlı arazisinin büyüklüğünü aşamaz. Üreticiler ÇKS belgesini kayıtlı oldukları il ve ilçe tarım müdürlüklerinden alırlar.

Prim ödemeleri

Prim ödemeleri için başvurular ilgili tarım kredi kooperatifine, tarım kredi kooperatifinin örgütlenmesinin bulunmadığı yerlerde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı il ve tarım ilçe müdürlüklerine yapılır. Başvuruda bulunanlardan bu kooperatiflere ortaklık şartı aranmaz. ÇKS belgesi ve satış belgeleri tarım kredi kooperatiflerine ibraz edilir.



Bitkisel üretime analiz sonucu uygun olmayan

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca hazırlanan ve 4 Kasım 2008 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Bitkisel Üretimde Kullanılan Kimyasalların Kayıt Altına Alınması ve İzlenmesi Hakkında Yönetmelik gereğince; ürün kimliği olmayan bitkisel ürünler satışa sunulamayacak, analiz sonucu uygun olmayan ürünler imha edilecek, ürünün işleme, tasnif, paketlenme, depolama, pazar, market veya ihracat aşamasında tespit edilen olumsuzluklardan; izlenebilirliği sağlanmışsa üretici, izlenebilirliğin sağlanmadığı durumlarda ise ürünün sahibi olan kişi veya kuruluş hakkında yasal işlem yapılacaktır.

Bitkisel ürünlerin üretiminden pazarlama aşamasına kadar geçen süreçte kullanılan Bitki Koruma Ürününün mevzuata uygun ve kontrollü olarak kullanılmasını, Türk Gıda Kodeksi ve kalıntı değerlerine uygun bitkisel ürün arzını, tüketici sağlığı ve çevrenin korunması ile üründe izlenebilirliğinin sağlanmasını amaçlayan yönetmelik; bitkisel üretimde kimyasal kullanımına bağlı sorunların önlenmesi amacı ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve İl/İlçe Tarım Müdürlükleri, üreticiler, ürünü toptan alan alıcı, ihracatçı kişi kurum ve kuruluşların görev ve sorumlulukları ile yaptırımlarına ilişkin usul ve esasları kapsar.

Bitki Koruma Ürünü (BKÜ): Bitkileri veya bitkisel ürünleri tüm zararlı organizmalara karşı korumak veya bu tür organizmaların etkilerini engellemek amacıyla kullanıcıya bir veya daha fazla aktif madde içeren bir formülasyon halinde sunulan aktif madde ve preparatları,

Bitkisel Ürün: Bitkisel orijinli, işlem görmemiş veya basit bir işlemle geçmiş, bitki tanımına girmeyen ürünleri,

BKÜ ve Diğer Kimyasalların kalıntısı: Bitki veya bitkisel kökenli ürünlerde BKÜ'nün kullanımı sonucu ortaya çıkan, metabolitler ile degradasyon veya reaksiyon sonucunda oluşan dönüşüm ürünleri de dâhil olmak üzere bir veya birden fazla maddeyi,

İşleme, depolama yeri: Bitkisel ürünlerin temizleme, ayıklama, fenni temizleme, tasnif, paketlenme, ambalajlama işlemlerinin yapıldığı ve muhafaza edildiği yerleri,

Üretici: Bitkisel üretim faaliyetlerinde bulunan gerçek ve tüzel kişileri,

Üretim Yeri: Bitkisel ürün üretiminin yapıldığı alanları,

Ürün kimliği: Üreticisinin kimlik, üretim yeri ve üretim aşamasında

kullandıkları BKÜ ve diğer kimyasalların kayıtlarının bulunduğu belgeyi (Ek-1),

Bakanlık : Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nı

Serbest danışman: Bakanlıkça veya Bakanlık tarafından danışmanlık eğitimi vermek üzere yetkilendirilmiş olan; üniversite, meslek kuruluşları ve dernekler tarafından verilen yetkilendirme eğitimine katılmış, bitki koruma, tarla ve bahçe bitkileri bölümü mezunu ziraat mühendisleri ile Kamu kurum ve kuruluşlarında veya özel kuruluşlarda zirai mücadele hizmetlerinde en az üç yıl çalışmış diğer bölüm mezunu ziraat mühendisleri, teknisyen ve teknikerlerden eğitim sonunda yapılan sınavda başarılı olanlara verilen serbest danışman unvanını, ifade eder.

İl ve İlçe Tarım Müdürlüklerinin görev ve sorumlulukları

a. Üreticilerin kimlik, üretim yeri, üretim parseli, üretim deseni ve işletmeye ilişkin diğer bilgilerini kayıt sistemine girer veya girilmesini sağlar.

b. Üreticiler, serbest danışman veya bünyesinde serbest danışman çalıştıran kurum ve kuruluşlar tarafından tutulan kayıtları kontrol eder, tavsiyelere uygun olanları

sıkı kontrol, ürünler imha edilecek

onaylar ve bir sonraki hasat zamanına kadar muhafaza eder.

c. Hasadı zamana yayılıp bir vejetasyon döneminde birden fazla hasat edilen ürünlerde, uygulamaların devam etmesi nedeniyle her hasatta elde edilen üründe kullanılan BKÜ ve diğer kimyasal tespitlerinin sağlıklı yapılabilmesi için üreticiyle gerekli işbirliğini yapar.

ç. BKÜ ve diğer kimyasal uygulamalarının denetimi amacı ile usulüne uygun olarak ürün numunesi alır ve Bakanlıkça yetkilendirilmiş laboratuvara gönderir.

d. Analiz ve kontrollerde beyan ve tavsiye dışı uygulamaların tespiti halinde Türk Gıda Kodeksine uygun olmayan ürünü imha eder veya ettirir, gerekli yaptırımları uygular.

e. BKÜ'lerin kayıt işlemlerine ilişkin eğitim, yayım ve kontrol hizmetlerini yürütür.

f. Ürün bildirimine ilişkin kayıtları her üretim sezonu için güncelleştirir.

g. Üreticinin zirai mücadele uygulamalarını teknik tavsiyelere uygun yürütmesi için önder çiftçiler ile eğitimler gerçekleştirir, gerekli uyarı ve önerilerde bulunarak çalışmalarını izler.

ğ. İl bazında etkin tanıtım ve katılım kampanyaları ve bilinçlendirme çalışmaları yapar.

h. Toptancı, ihracatçı ve üretici örgütleri ile eğitim çalışmaları yapar.

1. Paketleme veya ambalaj evlerinde izlenebilirliğin kurulup kurulmadığını denetler.

Üreticilerin görev ve sorumlulukları

a. Üretim yeri, üretim parseli, üretim deseni ve kimlik bilgileri ile işletmeye ilişkin diğer bilgileri kayıt

sistemine girilmek üzere il/ilçe Tarım Müdürlüğüne bildirir.

b. BKÜ ile diğer kimyasalları, Bakanlıkça belirlenen tavsiyelere göre uygun zirai mücadele aletleri ile uygular, uygulamaların kayıtlarını tutar veya serbest danışman veya bünyesinde serbest danışman çalıştıran kurum ve kuruluşlara tutturur.

c. Üretim aşamasında kullandığı BKÜ ve diğer kimyasal maddelerin faturalarını ve uygulama kayıtlarını bir sonraki hasat zamanına kadar muhafaza eder.



ç. Entegre mücadele, iyi tarım ve sözleşmeli tarım uygulamalarından herhangi birini yapıyorsa bu konularda belirlenmiş ilke ve kural-lara uyar.

d. Uygulama bilgilerini talep edildiğinde Bakanlık görevlilerine, ürün almak isteyen kişi, kurum ve kuruluşlara verir.

e. Denetim amacı ile istenen ürün numunelerini verir.

f. Analiz sonucu uygun çıkmayan ürünün imhasını temin eder.

Ürün kimliği olmayan bitkisel ürünler satışa sunulmaz.

Bitkisel ürün alıcılarının görev ve sorumlulukları

Bitkisel ürünü, toptancı, hal tedarikçisi, ihracatçı, kabzımal gibi toptan alanlar;

a. Üretim aşamasında kullanılan BKÜ ve diğer kimyasal uygulama kayıtlarının tutulduğu ürün kimliği bulunan bitkisel ürünleri alır.

b. Farklı üreticilerden almış olduğu bitkisel ürünlerin üreticisine ulaşılabilecek bilgileri içeren, üretici bazında ürün kayıt sistemini oluşturur.

c. İşleme, tasnif veya paketleme yerlerinde barkot veya kimlik sistemini oluşturup bu sistemi ürün ambalajına işler.

ç. Bakanlık ve Müdürlük görevlilerinin denetim amaçlı numune almasını sağlar, işleme, tasnif, paketleme ve depolama aşamasında bitkisel ürünlerde kullanılan kimyasal uygulamaların kayıtlarını tutar ve bunları kimlik sistemine işler.

BKÜ ve diğer kimyasal satıcılarının sorumlulukları

Bitkisel üretimde kullanılan BKÜ ve diğer kimyasalları satanlar;

a. Ürün, zararlı organizma ve hasat zamanını dikkate alarak, zirai mücadele teknik talimatları doğrultusunda BKÜ satışında bulunur.

b. Satışlarına ait kayıtları güncel olarak tutar ve Bakanlık veya

Müdürlüğün talebi halinde bu kayıtları ibraz eder.

Laboratuvarların sorumlulukları

Yetkilendirilmiş laboratuvarlar, Bakanlıkça belirlenmiş mevzuatlara göre alınan ve gönderilen numune-yi en kısa sürede analiz ederek sonucunu bildirmekle mükelleflerdir.

Üretim aşamasından sonra BKÜ ve diğer kimyasalların kalıntısının değerlendirilmesi

1. Bitkisel ürünlerde BKÜ ve diğer kimyasalların kalıntılarının değerlendirilmesinde, yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi mevzuatı esas alınır.

2. Üretim aşamasından sonra ürünün işleme, tasnif, paketleme, depolama, pazar, market veya ihracat aşamasında tespit edilen olumsuzluklardan; izlenebilirliği sağlanmışsa üretici, izlenebilirliğin sağlanmadığı durumlarda ise ürünün sahibi olan kişi veya kuruluş sorumludur.

3. Bakanlık tarafından üreticinin ürününde ikinci defa kalıntı

tespit edildiğinde üretici ismi toptancı ve ihracatçılara duyurulur.

Cezai müeyyideler

Bu Yönetmelikte belirlenen usul ve esaslara uymayanlar hakkında 6968 sayılı Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu ile 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun ceza-ya ilişkin hükümleri uygulanır.

Yürürlük

Yönetmeliğin,

a. Ticarete konu olan taze meyve ve sebze ürünlerine ilişkin hükümleri 1.2.2009 tarihinde,

b. Diğer ürünlere ilişkin hükümleri 1.2.2010 tarihinde,

c. Sera ve örtü altı üretimine ilişkin hükümleri ise Resmî Gazete’de yayımlandığı tarihte yürürlüğe girer.

Kaynaklar

http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/bitk_ur_kull_kimy_kayit_altina_alinmasi_yon.html

**Ek- 1:
Üretici Kayıt Defteri**

Tarım ve Köyışleri Bakanlığı		Tarım Müdürlüğü		Gilt No	Sayfa No
Üreticinin Adı/Soyadı		T.C. Kimlik No			
Üretici No		İşletim Adresi			
Üretilen Ürün Adı		Üretim Yeri (Tarihi, Parçesi, Mevki)			
Üretimin Alanı/Dokası/Açık					
Tahmini Üretim Miktarı					
Kullanılan İlaç, Gübre, Biyik Gelişim Dözenleyicileri		Hangi Hastalık, Zararlı, Yabancı Ot veya Biyik Besin Elementi Noksanlığı için Kullanıldı?	Kullanılan Dökme Dekar/Açık griçöz/çg	Uygulama Tarihi	Hasat Tarihi
Ticari İsim	EBİL Madde				
Yükarıdaki bilgilerin doğruluğuna ve başka kimyasal kullanmadığına, meydana gelebilecek her türlü yasal sorumluluğu kabul ve taahhül ederim.					
Üretici	Versel Danışman	Kontrol Eden	Onaylayan		

Fatsa arda Soğuk Hava Depoları

Karadeniz Ürünleri

Karadeniz Kadar Doğal



365 Gün Hamsi



www.ardagida.com.tr

Fatsa arda Karadeniz Ürünleri

Su Ürünleri, Yöresel Ürünler, Organik Gıda, Meyve

365 gün şoklanmış hamsi satışı

Kivi, Hurma, Elma, İstavrit, Barbun, Çinekop, Alabalık gibi yöreye ait ürünlerin depolanması ve satışı

Aylık, Haftalık veya günlük kiralama olanağı

1480 m2 kapalı 250 m2 idari alanı bulunan, hijyenik ve HACCP Standartlarına uygun tesis.

Özel soğutma teknikleriyle meyve, sebze, donmuş gıda, hayvansal ürünler, su ürünleri depolama ve şoklama hizmeti

Arda Gıda Tarım Hayvancılık İthalat İhracat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

Bolaman Fatsa / Ordu

Telefon: (0 452) 424 35 38 Fax: (0 452) 424 0 212

Dumlupınar Mah. Reşadiye Cad. No: 50 Fatsa / Ordu

Telefon: (0 452) 424 13 33



TS 9048

Bu belgeler kaliteye, çevremize, çalışanlarımıza ve gıda güvenliğine önem verdiğimizizi göstermektedir.

Yeniden yeni

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı ile ortaklaşa hazırlanan Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik 26.09.2008 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetleri ile işyeri sorumluluklarına dair usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan yeni yönetmelik; gıda denetim ve kontrol hizmetleri ile izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu ve itiraz hakkına ilişkin usul ve esasları kapsamaktadır.

Yasal Dayanak

1. 27.05.2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun 7 nci, 10 uncu, 16 ncı, 17 nci, 18 inci, 23 üncü ve 25 inci maddeleri,

2. 10.07.2004 tarihli ve 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanununun 7 nci maddesi,

3. 03.07.2005 tarihli ve 5393 sayılı Belediye Kanununun 15 inci maddesi,

4. 22.02.2005 tarihli ve 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanununun 7 nci maddesi,

Denetim : Ulusal düzeyde bu Yönetmelikte belirtilen kriterlere uygunluk işlemleri açısından Tarım ve Köyişleri Bakanlığı; bunun dışında gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinin denetlenmesi açısından kendi özel mevzuatına göre yetkili il özel idaresi, belediye ve

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya mahalli mülki idare amirinin koordinasyonu veya işbirliğinde, gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan işlemleri,

Yetkili idare: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı/özel mevzuatına göre yetkili il özel idaresi ve belediyeyi , ifade eder.

İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler

Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, Yönetmeliğin Ek-2'sinde öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara ve ürettikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Türk gıda mevzuatında belirlenen kriterlere uymak zorundadır. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri Yönetmeliğin Ek-3'ünde öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara uymak zorundadır.

Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, Türk gıda mevzuatı çerçevesinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve taşra teşkilatından çalışma izni ve gıda sicil numarası, ürettikleri ürünler için üretim izni ve yetkili il özel idaresi veya belediyeden işyeri açma ve çalışma ruhsatı almakla yükümlüdür.

Ayrıca tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri ile çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici tesislere yetkili il özel idaresi veya belediye tarafından işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilir ve iş-

yeri kimlik bilgileri Tarım ve Köyişleri Bakanlığına gönderilir.

Denetim ve kontrol usul ve esasları

1. Valiliğin koordinasyonunda yetkili idareler il genelinde uygulanmak üzere yıllık denetim programını hazırlar ve günceller. Denetim ve kontroller, uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olur. Aynı zamanda Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca da ürün veya risk bazında yıllık denetim ve izleme programları hazırlanır ve uygulanmak üzere yetkili idarelere gönderilir.

2. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığının görüşünü alarak halk sağlığını ilgilendiren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme kaynaklı risklerin kontrolüne yönelik acil eylem planları ile çok yıllık ulusal kontrol planını hazırlar.

3. Yıllık kontrol programları ile çok yıllık olarak hazırlanan ulusal kontrol planı ve diğer amaçlarla yapılan tüm denetim ve kontrollerin



yönetmelik

hazırlanacak raporlara esas teşkil eden değerlendirilmesi yetkili idarelerce yapıldıktan sonra sonuçlar, genel değerlendirme yapılmak üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığına gönderilir.

4. Gerektiğinde yetkili idareler, gıda güvenliği ve kalitesi konusunda, kontrol, denetim ve işyeri sorumluluklarına dair her türlü idari tedbiri alır; ülke genelini ilgilendiren konularda gerekli tedbirler Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca alınır.

Mülkiyetin kamuya geçirilmesi ve imha

Gıda mevzuatına uygun olmayan ve 5179 sayılı Kanunun 29 uncu maddesi gereği el konulan ve toplatılan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine mahalli mülki amir tarafından karar verilir.

Mülkiyeti kamuya geçen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin insan sağlığı ve tüketimine uygun olmaması duru-

munda mahalli mülki amirin izin ve onayı alınmak suretiyle yetkili idarenin gözetiminde imha edilir ve belgelenir. Yeniden değerlendirilmesi mümkün olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, mahalli mülki amirin izin ve onayı alınmak suretiyle yetkili idarenin gözetiminde imha edilir ve belgelenir.

Denetim ve kontrol sonuçlarının değerlendirilmesi

I. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretim işyerlerinde yapılan denetim ve kontrol sonucunda eksiklik tespit edilmesi durumunda;

1. Ağırlık puanı (4) olan eksikliklerden herhangi birinin tespit edilmesi veya ağırlık puanı (3) olarak tespit edilenlerin puan toplamının 60 ve üzeri olması durumunda, üretilen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konulur. Yetkili idarenin teklifi ile el konulan ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine ve işyerinin üretim ile ilgili faaliyetten menine 5179 sayılı Kanuna göre mahalli mülki amirin onayı ile karar verilir. İşyerine eksikliklerin giderilmesi için en fazla 30 gün süre verilir. Verilen süre sonunda yapılan denetim ve kontrol sonucuna göre eksikliklerin giderildiğinin tespit edilmesi halinde faaliyetinin devamına, eksikliklerin giderilmediğinin tespit edilmesi durumunda ise işyeri açma ve çalışma ruhsatı ile çalışma izni ve gıda sicili iptaline karar verilir.

2. Ağırlık puanı (3) olarak tespit edilen hususlardan puan toplamının 60'dan az olması veya ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda, eksikliklerin giderilmediğinin tespiti

halinde üretilen ürünlere el konularak yetkili idarenin teklifi üzerine işyerinin üretim ile ilgili faaliyetinden menine ve el konulan ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine 5179 sayılı Kanuna göre mahalli mülki amir onayı ile karar verilir. Ayrıca işyeri açma ve çalışma ruhsatı ile çalışma izni ve gıda sicili iptal edilir.

II. Gıda Satış ve Toplu Tüketim İşyerlerinde yapılan denetim ve kontrol sonucunda eksiklik tespit edilmesi durumunda;

1. Ağırlık puanının (4) olarak tespit edilen veya asgari teknik ve hijyenik şartlara uygun olarak faaliyet göstermeyen işyerleri hakkında yetkili idare tarafından kendi özel mevzuatına göre gerekli işlem yapılır.

2. Ağırlık puanı (3), (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerin giderilmediğinin tespiti halinde işyerleri hakkında yetkili idare tarafından kendi özel mevzuatına göre gerekli işlem yapılır.

Düzenleme yetkisi

İçişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yönetmeliğin uygulamasını sağlamak üzere her türlü alt düzenlemeyi yapmaya yetkilidir.

Yürürlükten kaldırılan Yönetmelik

9.12.2007 tarihli ve 26725 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır.

Kaynaklar

http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/gida_guvenligi_kalitesi_denetimi_yon_son.html



	Tarih	Sayı
Bitkisel Üretimde Kullanılan Kimyasalların Kayıt Altına Alınması ve İzlenmesi Hakkında Yönetmelik	04.11.2008	27044
Meyve/Asma Fidan ve Üretim Materyali Sertifikasyonu ve Pazarlaması Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	04.11.2008	27044
Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik	31.10.2008	27040
Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik	31.10.2008	27040
Balıkçı Barınakları Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	28.10.2008	27038
Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	25.10.2008	27035
2008 Yılı Ürünü Kütlü Pamuk, Yağlık Ayçiçeği, Soya Fasulyesi, Kanola, Dane Mısır, Aspir ve Zeytinyağı Üreticilerine Destekleme Primi Ödenmesine İlişkin Bakanlar Kurulu Kararı Uygulama Tebliği (No: 2008/59)	25.10.2008	27035
Türk Gıda Kodeksi Hindiba Ekstraktı Tebliği (No: 2008/56)	24.10.2008	27034
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcıların Saflık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/58)	24.10.2008	27034
Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik	26.09.2008	27009
Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/54)	25.09.2008	27008
Ulusal Süt Konseyi Kuruluş ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelik	23.09.2008	27006
Su Ürünleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	21.09.2008	27004
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	05.09.2008	26988
Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri Tebliği (No: 2008/52)	04.09.2008	26987
Türk Gıda Kodeksi Devam Formülleri Tebliği (No: 2008/53)	04.09.2008	26987
Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/51)	03.09.2008	26986
Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/46)	21.08.2008	26974
Hayvansal Kökenli Yemlerde Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (No: 2008/47)	21.08.2008	26974
Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği (No: 2008/42)	12.08.2008	26965
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcıların Saflık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/43)	12.08.2008	26965
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Saflık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/44)	12.08.2008	26965
Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/45)	12.08.2008	26965
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği (No: 2008/41)	29.07.2008	26951