

SORULARLA

AB

POLİTİKALARI  
VE TÜRKİYE

# GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI



**SORULARLA  
AB POLİTİKALARI VE  
TÜRKİYE SERİSİ**  
Seri No:15

# **GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI**



**İKTİSADİ KALKINMA VAKFI YAYINLARI**  
Yayın No: 273



Bu çalışma,  
İKTİSADİ KALKINMA VAKFI'ndan  
Uzman Gökhan Kilit  
tarafından hazırlanmıştır.

İSTANBUL Aralık, 2014



**İKTİSADİ KALKINMA VAKFI**  
Esentepe Mahallesi Harman Sokak  
TOBB Plaza No:10 Kat:7-8  
Levent İstanbul 34394 İSTANBUL  
Tel: 0212-2709300  
Faks: 0212-2703022  
e-mail: ikv@ikv.org.tr

İKTİSADİ KALKINMA VAKFI'nın  
ve hazırlayanın ismi belirtilerek alıntı yapılabilir.

ISBN: 978-605-5984-66-3

Yayına Hazırlık ve Baskı



**Genel Yönetmen:** Gürhan Demirbaş  
**Genel Yönetmen Yardımcısı:** Eser Soygüder Yıldız  
**Editör:** Yağmur Bahar Polat  
**Sayfa Tasarım:** Şahin Bingöl

**Dünya Yayıncılık A.Ş.**  
Globus Dünya Basınevi  
100. Yıl Mah. 34204, Bağcılar - İSTANBUL  
Tel: 0212 440 24 24

Sunuş .....	5
1. AB’de gıda güvenliğinin gelişimi nasıl olmuştur? .....	6
2. Gıda güvenliğine ilişkin yasal çerçeve nasıl belirlenmiştir? .....	12
3. Gıda güvenliğine ilişkin kurumsal yapılanma nasıldır? .....	22
4. Hayvan ve bitki sağlığı, gıda güvenliği çerçevesinde nasıl ele alınmaktadır? .....	29
5. GDO ile ilgili düzenlemeler nasıl belirlenmektedir?.....	33
6. Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi nedir? .....	37
7. Gıda hijyeni nasıl sağlanmaktadır?.....	40
8. Gıdanın etiketlenmesine ilişkin düzenlemeler nelerdir? .....	45
9. Gıdaların kimyasal güvenliği nasıl sağlanmaktadır? .....	49
10. Türkiye’nin AB gıda güvenliğine uyumu hangi düzeydedir? .....	61
Kaynakça .....	75

## Sunuş

AB'nin gıda güvenliği politikası, insan sağlığının ve tüketici çıkarlarının korunmasını temin etmek ve iç pazarın etkin bir şekilde işlenmesini sağlamak üzere şekillenmiştir. Gıdanın çiftlikten sofraya kadar olan zincirinin tüm aşamalarında kapsamlı düzenlemeler ve denetimler içeren AB'nin gıda güvenliği anlayışı; hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığını da temin eden bütünlük bir yaklaşımı benimsemektedir. Yıllar içerisinde geçirdiği reformlarla 50 yılı aşkın süredir AB üye ülkeleri vatandaşlarının güvenli gıdaya erişimini sağlayan gıda güvenliğine ilişkin AB mevzuatı, gerek AB aday ülkelerini gerekse AB'ye gıda ihracatı yapan ülkeleri yakından ilgilendirmektedir.

İktisadi Kalkınma Vakfı olarak, 2004 yılında yayımladığımız "15 Soruda 15 AB Politikası" kitapçık serisini, "Sorularla AB Politikaları ve Türkiye" adıyla güncelleyerek, serinin son kitabı olan "Sanayi Politikası" ile tamamlamıştık. Gerek AB'de geçtiğimiz yıl yaşanan gelişmeler gerekse Türkiye'nin son yıllarda gıda güvenliği konusunda ortaya koyduğu uyum çabaları sebebiyle seriye "Gıda Güvenliği Politikası" kitapçığını ekleme ihtiyacı duyduk.

Türkiye'nin AB müzakere sürecinde gıda güvenliği; 30 Haziran 2010 tarihinde müzakerelere açılan "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" başlığı altında ele alınmaktadır. Gıda güvenliği temelinde üç farklı politikayı barındıran bu başlık çerçevesinde Türkiye'nin, AB mevzuatına uyum ve uygulama konusundaki çalışmalarını tamamlayarak başlık için belirlenen kapanış kriterlerini karşılaması gerekmektedir.

Bu çalışma, AB'nin gıda güvenliği anlayışını bütün yönleriyle kısa ve anlaşılır bir şekilde aktarmak üzere hazırlanmıştır. Çalışmada yer alan sorulara verilen yanıtlarla gıda güvenliğinin AB'de ortaya çıkış süreci, yapısı, işleyişi, öne çıkan alanları ve reform süreçleri açıklanmakta, ayrıca Türkiye'nin AB müzakere sürecinde sürdürdüğü uyum çalışmaları da kısaca ele alınmaktadır. Çalışmamızın Türkiye'nin AB üyelik sürecinde ilgili kesimlerin değişen koşullara uyum sağlama çabasına katkı sağlayacağını ümit ediyoruz.

## 1 AB’de gıda güvenliğinin gelişimi nasıl olmuştur?

AB’nin gıda güvenliği mevzuatı yıllar içinde bilimsel, sosyal, politik ve ekonomik boyutlar dikkate alınarak tüm bu konular arasında bir denge oluşturacak şekilde ve AB Ortak Tarım Politikası’nın (OTP) amaçlarından biri olan iç pazarın oluşturulması doğrultusunda geliştirilmiştir. Ulusal gıda güvenliği politikalarının birbirine yakınlaştırılması çalışmaları da bu doğrultuda hızlandırılmıştır. Zaman içinde gıda sektöründe yaşanan gelişmeler ışığında mevzuatta da değişiklikler yapılmış, çeşitli değişiklikler ile ihtiyaçlar karşılanmaya çalışılmıştır.

AB’de gıdaya ilişkin ilk yasal mevzuat, gıda ürünleri için ortak pazarın oluşturulmasına yönelik olarak hazırlanmıştır. Gıda sektöründe işleyişin geleneksel yöntemler ile yapıldığı o yıllarda gıda ürünleri uzun süre taze tutulamamaktaydı. Bunun yanında hayvan sağlığı konusunda da sıkı uygulamalar bulunmamaktaydı. Büyükbaş hayvanların bugüne göre daha fazla oranda hastalık riski taşıdığı dönemde, hastalıkların insan sağlığını tehdit etmesi nedeniyle hayvan sağlığının iyileştirilmesi büyük bir önem kazanmış ve standart veterinerlik düzenlemeleri oluşturulmuştur. 1960’lı yıllarla birlikte hayvan hastalıklarının artması ile hayvansal ürünler için bir dizi kurallar benimsenmiştir<sup>1</sup>.

Aynı yıllarda, gıda endüstrisinde gözlenen modern üretim tekniklerinin benimsenmeye başlanması ve tüketicilerin de satın alma gücündeki artışla birlikte, alışveriş ve yeme alışkanlıklarında değişimler yaşanmıştır. Yüksek kapasiteli üretime geçişle gıdanın işlenmesi, paketlenmesi, saklanması ve nakliyesi gibi süreçler daha da önem kazanmış ve gıda güvenliğine ilişkin sürecin ilk adımları atılmıştır.

<sup>1</sup> Tuğba Adıgüzel, “AB’ye Gıda Ürünleri İhracatının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi”, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dışilişkiler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, 2008, Ankara

1964 yılında taze et için ilk defa gıda hijyeni ile ilgili düzenlemeler yapılırken, bunu yumurta, süt ürünleri, kanatlı et, su ürünleri ve av hayvanları için de belirlenen hijyen kuralları takip etmiştir. 1971 yılında ise kanatlı et üretiminde uygulanacak hijyen kuralları tesis edilmiş, aynı zamanda, sığır, domuz ve taze et ithalatı için de sağlık kuralları belirlenmiştir. 1970'li yıllarda ekonomik gelişim ve aile bireylerinin yoğun iş hayatındaki rolünün etkisiyle yemek alışkanlıklarında geleneksel yapılar bırakılarak, dışarıda yeme alışkanlığı görülme-ye başlanmıştır. Bu sebeple aynı dönemde ürün paketlenme ve üretimde yeni metotların gelişiminde önemli ilerlemeler gerçekleşmiştir<sup>2</sup>.

Yıllar içerisinde üye ülkelerde ticaretin önündeki engellerin kaldırılması amacıyla AB tarafından yeni kuralların kabul edilmesine devam edilmiştir. Bir gıda ürününün<sup>3</sup> serbest dolaşımına ilişkin yaşanan bir sorun sonrasında, Adalet Divanı bir üye ülkede yasal olarak üretilen ve pazara sunulan bir gıda ürününün iç pazarda sorunsuz biçimde dolaşabilmesi gerektiğine hükmetmiştir<sup>4</sup>. Karşılıklı tanıma ilkesi olarak adlandırılan bu kural, AB'de gıda mevzuatının temelini oluşturmaktadır. Karşılıklı tanıma ilkesi; üye ülkeler arasında ticarete sınırlama için özel bir neden olmadıkça, bir üye ülkede yasal olarak üretilen ve piyasaya sunulan ürünlerin, ulusal kurallara uyumlu olmaması halinde bile, üye ülkelerden girişinin yasaklanmaması anlamına gelmektedir.

1979 yılına gelindiğinde gıdalarda ve yemlerde güvenlik için Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (*Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF*) uygulanmaya başlanmıştır<sup>5</sup>. Bu sistem AB üyesi ülkeler içinde, gıda ve yem ürünlerinde insan sağlığını tehdit eden bir riskin tespit edilmesi durumunda, ulusal yetkili makamlar arasında hızlı bir biçimde bilgilendirmenin yapılmasını mümkün kılmaktadır.

<sup>2</sup> "50 Years of Food Safety in the EU", European Commission & Directorate General for Health and Consumer Protection, 2007

<sup>3</sup> Cassis de Dijon olayı: Fransa'dan Almanya'ya ithal edilmek istenilen frenk üzümü likörüne ilişkindir.

<sup>4</sup> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:61978CJ0120> Erişim Tarihi: 17 Kasım 2014

<sup>5</sup> Food and Feed Safety Alerts , [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm) Erişim Tarihi: 17 Kasım 2014



Büyük ölçekli tarımsal üretimin hız kazanmasıyla birlikte, ürünleri zararlı maddelerden korumak amacıyla yüksek miktarda kimyasal kullanılmaya başlanmıştır. Bu maddelerin insan ve hayvan sağlığı ile çevreye olan etkileri dikkate alınarak, AB’de pestisitlerle ilgili ilk kural, 1976 yılında kabul edilmiştir<sup>6</sup>. Sonraki yıllarda gıdalarda bulunmasına izin verilen asgari kalıntı tespit edilmiştir. 1991 yılından itibaren bitki koruma amaçlı olarak sadece onaylı aktif maddelerin kullanımına izin verilmektedir; kullanımı onaylı liste dışında yer alan maddelerin kullanımına izin verilmemektedir. Bu maddeler, zamanla yeniden değerlendirilerek güncellenmektedir.

1980’lerde hızlı tüketim tarzı yiyecek satan zincirler, üye ülkelerde yayılmaya başlamıştır. Gıda arzındaki artışın yanında, hormon ve Salmonella<sup>7</sup> vakaları gibi yaşanan bir takım gıda krizleri; gıdaların insan sağlığına etkileri konusunda kamunun ilgisini daha fazla çekmeye başlamıştır.

Bu vakaları takiben büyüme hormonu içeren dana özütü kullanılarak üretilen bebek mamalarının tüketilmesi ile çocuklarda erken cinsel gelişim ve büyüme arasındaki ilişki daha fazla tartışılır olmuştur. Dört üye ülke, sığır üretiminde bu hormonun kullanılmasını yasaklamıştır<sup>8</sup>. 1981 yılında ise AB’de bu konuya ilişkin yasak uygulanmaya başlamış, 1985 yılında ise üretiminde büyüme hormonu kullanılmış sığır etinin ithalatı tamamen yasaklanmıştır. Ardından yumurta ve süt ürünlerinde yaşanan Salmonella vakaları ile gıda güvenliği problemleri devam etmiştir.

AB’de 1990’lı yılların sonlarında karşılaşılan gıda krizlerinin etkileri, gıda güvenliğini daha da önemli hale getirmiştir. Özellikle 1998 yılında Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı (*Bovine Spongiform Encephalopathy*-BSE) veya kamuoyunda bilinen adıyla deli dana has-

<sup>6</sup> 23 Kasım 1976 tarihli ve 76/895/EEC sayılı Konsey Yönergesi, <http://eur-lex.europa.eu/search.html?type=expert&qid=1416401086999> Erişim Tarihi: 11 Kasım 2014

<sup>7</sup> Tifo, paratifo ve gıda zehirlenmesine yol açabilen bakteri türüdür.

<sup>8</sup> Tuğba Adıgüzel, “AB’ye Gıda Ürünleri İhracatının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi”, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dışilişkiler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, 2008, Ankara

talığı, AB'deki hayvansal ürün üretimine ciddi etkileri olmuştur. Bu kriz, gıda güvenliği politikaları açısından bir dönüm noktasıdır. BSE krizi; gerek AB mevzuatının, gerekse de Avrupa Komisyonu ve Üye Devletlerdeki kurumsal yapıların tartışılmasına yol açmıştır. AB'nin kuruluş yıllarına kadar giden yasal düzenlemelerin etkinliği, çerçevesi ve üye ülkelerle AB kurumları arasındaki yetki dağılımı, gıda denetimlerinin yeterliliği sorgulanmaya başlanmıştır.

AB, gıda güvenliğini sağlamak için mevcut kontrol sisteminin değişmesi gerektiği fikrinden hareketle, güvenli gıda temini için adımlar atmıştır. Bu doğrultuda, gıda alanında sorunları ortaya koyan, tartışma alanları belirlenmiş ve konuya ilişkin öneriler içeren Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Kitap (*The General Principles of Food Law*), 1997 yılında yayımlanmıştır.

Bu dönemde gıda güvenliği seviyesinin artırılmasına büyük katkı sağlayacak iki yeni kurum kurulmuştur. Bunlardan ilki, 1997 yılında kurulan Gıda ve Veterinerlik Ofisi (*Food and Veterinary Office-FVO*)'dir. Merkezi İrlanda'da bulunan birim gıda güvenliği ve hayvan sağlığı kurallarının uygunluğunu sağlamak için denetimleri yürütmek üzere daha önce veterinerlik denetim birimi adı altında çalışan yapının bir uzantısıdır. Bir diğeri ise, daha önce dağılık bir yapı altında çalışan gıda birimlerinin genel müdürlük çatısı altında birleştirildiği Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü'dür (*Directorate General for Health and Consumer Protection, DG-SANCO*).

Yaşanan tartışmalar, 2000 yılı başlarında hazırlanan Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap (*White Paper on Food Safety*) ve 2002 yılında kabul edilen 178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü ile sonuçlanmıştır. Tüzükle gıda güvenliği kanununun genel ilkeleri ve gerekleri belirlenmiş ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (*European Food Safety Authority- EFSA*) kurulmuştur. Genel Gıda Kanunu olarak adlandırılan Tüzük, gıda mevzuatı için genel bir çerçeve belirlemiştir. Bu sayede gıda güvenliği mevzuatı ve gıda denetim sistemlerinde çok sayıda reform

gerçekleştirilmiştir. Risk analizi, gıda güvenliği sisteminin çerçevesini belirleyen Konsey Tüzüğü kapsamında gıda güvenliğinin en önemli ögesi olmuştur. Bununla birlikte, gıda güvenliği sisteminin hayvan yemleri de dahil olmak üzere, gıda zincirinin tamamını kapsamaya benimsenmiştir. Yemlerin içeriğinde bulunan maddeler ve hayvansal ürünlerden elde edilen yemlerin hijyeninin doğrudan elde edildikleri hayvanların sağlığı ile bağlantılı olması, bunların ve hayvan hastalıklarının tedavisinde kullanılan veteriner tıbbi ürünlerin kalıntılarının doğrudan gıda zincirine geçme riski bulunması, gıda zincirinin bir bütün olarak ele alınmasına olan ihtiyacı ortaya koymuştur.

Genel gıda yasasının kabulünden kısa bir süre sonra, 2004 yılında Hijyen Paketi altında daha önce var olan gıda ürünlerinin hijyeni ile hayvansal kaynaklı ürünlerin üretimi ve piyasaya sunulması hakkında bir dizi yönerge birleştirilip, uyumlaştırılmış ve basitleştirilmiştir. Bu düzenlemelerle bütün gıdalara ve gıda işletmecilerine gıda zincirinde “çiftlikten çatala” (*Farm to Fork*) kadar uygulanabilir tek ve şeffaf bir hijyen politikası uygulanmaya başlanmış ve gıda güvenliğinin etkili biçimde yönetilmesi amaçlanmıştır.

AB’de gıda güvenliği konusunda yaşanan en güncel gelişme ise, 2013 yılında AB gündeminde uzun süre yer alan ve kamuoyunda at eti skandalı olarak bilinen gıda güvenliği krizi olmuştur. İlk olarak, İngiltere’de yapılan incelemelerde, bir dondurulmuş gıda üreticisinin etli lazanyasında inek eti yerine yüzde 60 oranında ve bir başka firmanın ürününde de yüzde 100 oranında at etine rastlanması sonucu başlayan sürecin ardından, büyük bir hipermarket zincirinde satılan hamburgerlerde ve dünyaca ünlü bir hamburger restoranları zincirinin bazı ürünlerinde inek eti yerine at eti kullanıldığı tespit edilmiştir. İngiltere’nin ardından Fransa’da da benzer durumlar ortaya çıkınca, ürünler satıştan çekilmiştir.

Bu olayların soruşturulmaya başlanması ile hem AB’de gıda tedarik zincirinin yapısı, hem de ortak piyasa düzeninin yapısı tartışmaya açılmıştır. Fransa’da dondurulmuş gıda ürünü içerisinde bulunan et ürünlerinde

at etine rastlaması ile ilgili olarak yapılan incelemede, söz konusu ürünün Güney Kıbrıs Rum Yönetimi'nde (GKRY) bulunan bir tüccara sipariş verildiği ve tüccarın eti, Hollanda'daki bir toptancıdan temin ettiği ve Hollandalı toptancıya ise ürünün Romanya'da bulunan bir mezbahadan ulaştırıldığı belirlenmiştir. Bunun ardından ilk siparişi veren firma, kendisine ulaşan eti Fransız bir firmanın sahibi olduğu Lüksemburg'daki fabrikaya teslim ettiği ve ürünün İsveç markası altında AB'de piyasaya sürüldüğü kaydedilmiştir. Yaşanan gelişmelerin ardından AB, sığır eti kullanıldığı belirtilen bazı ürünlerde at eti çıkmasının ardından, işlenmiş gıdalar üzerinde DNA testi yapılmasına karar vermiştir. Testlerde sadece at eti oranları değil, at etinde bulunabilen ve insan sağlığı için zararlı olan fenilbutazon maddesi de araştırılmıştır.

Bunun yanında Avrupa Komisyonu, bazı gıdaların at eti içermesine rağmen sığır eti ürünü olarak etiketlemesi şeklinde yapılan gıda hileciliğini araştırmak ve tüketici güvenini arttırmak için denetim yapılmasına dair koordineli bir plan hazırlamayı amaçlayan tavsiye kararını kabul etmiştir. Komisyon tavsiyesi, 21 Şubat 2013'de AB Resmi Gazetesi'nde yayımlanmıştır. AB, planı yürütecek olan üye ülkelere yüzde 75 oranında finansal destek sağlamış ve üye ülkeler de ilk raporlarını, 15 Nisan 2013 tarihinde Komisyon'a sunmuştur. Raporlarda insan sağlığını tehdit edecek bulgulara rastlanmasa da, AB genelinde sığır eti olarak satılan ürünlerde at eti tespit edildiği bir kez daha ortaya çıkmıştır.

Yaşanan at eti skandalı, AB mevzuatında iyileştirilmesi gereken hususlar bulunduğunu ortaya çıkarırken, bu kapsamda 6 Mayıs 2013 tarihinde Avrupa Komisyonu, tüm tarımsal gıda zinciri için sağlık ve güvenilirlik standartlarının uygulanmasını güçlendirmek amacıyla, bir tedbir paketi kabul etmiştir. Bu pakette, sağlığın korunması açısından modern, basit ve risk temelli bir yaklaşım getirilirken, gıda zincirinin etkin biçimde işleyişinin sağlanması için ise, daha verimli kontrol araçları öngörülmüştür. Ayrıca reform paketinin, yaklaşık 70 adet mevzuattan oluşan gıda zinciri mevzuatını 5 adede indirmesi ve çiftçiler, yetiştiriciler, ıslahçılar ve gıda

işletmecileri için bürokrasiyi azaltması hedeflenmiştir. Yeni paket sayesinde resmi prosedürlerin basitleştirilmesi sonucunda işletmelerin; hayvan hastalıkları, bitki zararlılarının kontrolü ve eradikasyonunu daha etkin olarak yürütebilmesi, tüketicilerin de zincir boyunca etkili ve şeffaf bir kontrol sistemi yoluyla daha güvenilir gıdalara erişebilmesi amaçlanmıştır.

Bunun yanında AB’de yem güvenilirliği için yeni tüzük hazırlanmıştır. Daha önce yürürlüğe giren 68/2013 sayılı AB tüzüğü ile güncellenen yem materyalleri katalogu sayesinde daha iyi bilgilendirme sağlanarak yemlerin güvenilirliği artırılmıştır. Katalog, çiftlik hayvanları ve evcil hayvanlar için kullanılan yemlerin etiketlerinde belirtilen yem materyallerine ilişkin tanımlamalar içermektedir. Bu sayede çiftçiler ve hayvan sahipleri aldıkları yemin içeriğine ilişkin daha fazla bilgi sahibi olurken, ilk defa yemde kullanılan yan ürünlerdeki işleme yardımcı maddelerine dair kalıntı limitleri katalogta yer almıştır. Güncellenen katalog, 19 Ağustos 2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir.

## 2 Gıda güvenliğine ilişkin yasal çerçeve nasıl belirlenmiştir?

Gıda güvenliğine ilişkin AB mevzuatı esas olarak Avrupa Topluluğu’nu Kuran Roma Antlaşması’nın<sup>9</sup> dört maddesine dayanmaktadır<sup>10</sup>:

- Tarım başlığı altındaki 37’nci madde, gıda güvenliğinin tarımla ilgili yönleri bakımından konuya temel teşkil etmektedir. Bu madde, Komisyon’dan OTP’nin uygulaması ile ilgili tüzük ve yönerge teklifleri sunmasını talep etmektedir.
- 95’inci madde, üst düzeyde çevre ve halk sağlığı sağlanması önceliği çerçevesinde, iç pazarın tamamlanmasına ilişkin hükümler içermektedir.

<sup>9</sup> Roma Antlaşması, 25 Mart 1957, [http://ec.europa.eu/archives/emu\\_history/documents/treaties/rometreaty2.pdf](http://ec.europa.eu/archives/emu_history/documents/treaties/rometreaty2.pdf) Erişim Tarihi: 4 Kasım 2014

<sup>10</sup> Gökhan Güder, “Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası ve Üyelik Sürecinde Türkiye’ye Yansımaları”, Devlet Planlama Teşkilatı, 2006

- Halk sağlığı başlığına ilişkin 152'nci madde, tüm AB politika ve eylemlerinde, insan sağlığının üst düzeyde korunmasını temin etmeyi hedeflemektedir. 37'inci maddeye istisna olarak Konsey, 152'nci maddeyi, veteriner ve bitki sağlığı alanlarında kamu sağlığının korunması gibi doğrudan amaçla, temel kabul etmektedir.
- Tüketicinin korunması kapsamında, 153'üncü madde, tüketicilerin üst düzeyde korunmasını sağlamayı hedeflemektedir. Sağlığın ve güvenilirliğin korunması ile tüketicilerin ekonomik çıkarlarının muhafazası, bu politika alanında yer alan üç temel ilkedir.

AB'de gıda mevzuatının yılları içerisinde yetersiz kalması ve yaşanan gıda krizlerinin tüketici güvenini azaltması neticesinde, gıda mevzuatına ilişkin yasal bir çerçeve oluşturulması ve mevcut mevzuatın yeniden gözden geçirilmesine gerek duyulmuştur. AB gıda mevzuatının değiştirilmesine yönelik ilk adım, Avrupa Komisyonu'nun 1997 yılında Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Kitap'ı yayımlaması ile atılmıştır. Yeşil Kitap, mevcut mevzuat ve bu mevzuatın geliştirilmesine ilişkin kapsamlı bir tartışma başlatmıştır.

### ***Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Kitap<sup>11</sup>***

Yeşil kitap kapsamında, dört temel hedef belirlenmiştir:

- Mevcut mevzuatın tüketiciler, üreticiler ve ticaretle uğraşanların beklentilerini ne kadar karşıladığını tespit etmek;
- Gıda maddelerinin denetim ve kontrollerine ilişkin resmi sistemler ile ilgili önlemlerin, gıdaların sağlıklı ve güvenli olmasını ve tüketici çıkarlarının korunmasını ne derece sağladığını belirlemek;
- Gıda mevzuatı hakkında kamuya açık bir tartışma başlatmak;
- Avrupa Komisyonu'nun gerekli hallerde AB gıda hukukunu geliştirmek üzere uygun tedbirleri teklif etmesini sağlamak.

<sup>11</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:EN:PDF> Erişim Tarihi:6 Kasım 2014

Yeşil Kitap, Avrupa Komisyonu'nun çeşitli politika seçeneklerini tartışmaya açmadan önce, gıda zincirinin bütününe kapsayan bir yasal yaklaşım benimseyerek, AB gıda hukukunun temel hedeflerini ortaya koymuştur. Bu hedefler<sup>12</sup>;

- Halk sağlığı ve tüketicinin korunmasında üst düzey bir standardın sağlanması,
- Tek Pazar içerisinde malların serbest dolaşımının sağlanması,
- Risk değerlendirmesi ve bilimsel kanıta ilişkin temel bir mevzuat oluşturulması,
- AB gıda endüstrisinin rekabet ve ihracat gücünün artırılması,
- Üretici ve tedarikçilerin gıda güvenliğine ilişkin birincil sorumluluğu alması,
- Mevzuatın tutarlı, mantıklı ve açık olmasının sağlanması.

Gıda mevzuatını basitleştirmeyi ve daha rasyonel hale getirmeyi hedefleyen Komisyon'un Yeşil Kitap kapsamında gündeme getirdiği sorulara bakacak olursak, o yıllarda AB'nin gıda güvenliği konusundaki hassasiyetini daha iyi anlayabiliriz<sup>13</sup>:

- Her şeyi tarif eden ayrıntılı bir mevzuat mı, yoksa genel bir yaklaşım mı benimsenmelidir?
- İyi imalat uygulamaları ve standartlar gibi bireysel olarak üstlenilen düzenlemeler, etkin ve sektör için uygun mudur?
- Mevzuat düzenlemelerinde yatay veya dikey yaklaşımlardan hangisi tercih edilmelidir?
- Gıda güvenliği temelinde birçok farklı unsuru, tek bir gıda hukuku altında nasıl bağdaştırılabilir?
- Ulusal yasal girişimler, nasıl ele alınmalıdır?
- Karşılıklı kabul etme ilkesinin uygulanmasında yaşanacak zorluklar karşısında AB mevzuatı nasıl güçlendirilebilir?

<sup>12</sup> Cennet ERDEN, "Türkiye'de Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Sorunlar ve Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim Yöntemlerinin Uygulanabilirliği", 2012

<sup>13</sup> Gökhan Güder, "Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası ve Üyelik Sürecinde Türkiye'ye Yansımaları", Devlet Planlama Teşkilatı, 2006

Bununla birlikte Komisyon tarafından gıda güvenliği alanındaki mevzuat ve uygulamalar açısından bazı tespitler yapılmıştır<sup>14</sup>:

- Şeffaflığın sağlanması için mevzuat, ilgili tarafların görüşlerinin alınarak hazırlanmalı;
- Yönergeler yerine tüzüklerin kullanılması, mevzuatın iç hukuka aktarılmasında yaşanacak sıkıntıları gidermek açısından önem arz etmeli;
- Bilimsel ve teknik alandaki gelişmelere hızlı uyum sağlanması için mevzuat basitleştirilmeli;
- Kullanılan tanımlar tüm gıda mevzuatı için ortak olmalı;
- Gıda hijyenine ilişkin genel yönergeleri belirlerken, hayvan sağlığı ile ilgili olarak ayrıntılı mevzuat düzenlemesi, bu alandaki rasyonelleştirme çalışmalarını zorlaştırmamalı;
- Müktesebat alanlarındaki yaklaşım farklılıkları dikkate alınmaksızın gıda kalitesi temin edilmeli,
- Tüketiciler tarafından kolay anlaşılmayan bilgiler, gıda maddelerindeki etiketlerde yer almamalı.

### ***Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap***<sup>15</sup>

Yeşil Kitap çerçevesinde o döneme ait mevcut yasal mevzuat ve bu mevzuatın geliştirilmesine ilişkin tartışmalarla başlayan süreç, 12 Ocak 2000 tarihinde Komisyon tarafından yayınlanan “Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap” ile sonuca ulaşmıştır. Beyaz Kitap, mevcut AB gıda mevzuatının eksikliklerinin giderilmesi ve zamanın gereklerine uyarlanması için faaliyet alanlarının belirlenmesi ile gıda mevzuatının daha uyumlu ve anlaşılabilir olmasını hedeflemiştir. Bununla birlikte mevzuatın uygulanabilirliğinin artırılması, şeffaflığının sağlanması ve gıda güvenliğinde tam bir güvence sunulması amaçlanmıştır.

AB’de yüksek gıda güvenliği standartlarının sağlanmasını öncelik olarak belirleyen Beyaz Kitap, gıda mevzuatı ve gıda güvenliğine ilişkin yeni bir yaklaşım ortaya

<sup>14</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:EN:PDF> Erişim Tarihi: 6 Kasım 2014

<sup>15</sup> [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub06\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_en.pdf) Erişim Tarihi: 8 Kasım 2014



koymuştur. Gıda zincirinde sağlık bilgisi, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda güvenliğine ilişkin tüm konuların ilk kez bir arada ele alındığı bir belge olması, Beyaz Kitap'ı önemli kılmıştır. Detaylı bir şekilde sektörde geriye dönük izlemeyi içeren belgede özellikle etkin bir yaklaşım, şeffaflık, risk analizi ve ihtiyatlılık, gıda güvenliği uygulamalarında temel oluşturmuştur.

Beyaz Kitap, AB'nin "çiftlikten çatala" şeklinde gıda güvenliği yaklaşımının benimsendiği ve gıda güvenliğini ilk kez kapsamlı bir şekilde ele aldığı en önemli belgedir. Bu bağlamda önemli reformlar ile gıda güvenliğini ilgilendiren pek çok konuya ilişkin önlemleri içermektedir. Gıda ile ilgili tüm süreçlerin, izlenebilir, öngörülebilir ve denetlenebilir olmasını amaçlayan sistemde gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı mevzuatı bir arada değerlendirilmiş ve entegre bir mevzuat oluşturulmuştur. Beyaz Kitap'ın yayımlanması ile gıda kalitesi ve güvenliğine ilişkin en önemli yasal dayanak ortaya konmuştur. Beyaz Kitap; yeni gıda politikasını, yasal mevzuatın güncellenmesini, bilimsel danışmanlık sistemi kapasitesinin artırılmasını hedeflerken, stratejik öncelikleri arasında; EFSA'nın oluşturulmasını sağlamak, gıda mevzuatında tarladan çatala anlayışını uygulamak, gıda ve yem işletmecilerinin öncelikli olarak sorumluluk taşıdığına ve üye ülkelerin söz konusu işletmecilerin faaliyetlerini izlemesi ve denetlemesi ile Komisyon'un Üye Devletlerin denetim kapasitelerini incelemeler yoluyla test etmesi zorunluluğuna dair ilkenin yerleşmesinin sağlanması yer almıştır<sup>16</sup>.

Beyaz Kitap'ın gıda güvenliğine ilişkin benimsediği ilkeler, şu şekildedir<sup>17</sup>:

- Gıda zincirinin bütününe kapsayan entegre bir yaklaşımın benimsenmesi;
- Gıda zincirindeki tüm unsurların rollerinin açık bir şekilde tanımlanması;

<sup>16</sup> M. Özgür Bozçağa & Damla Cihangir, "AB ile Müzakerelerde Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Başlığı", İKV Değerlendirme Notu:18, Temmuz 2010

<sup>17</sup> Tuğba Adıgüzel, "AB'ye Gıda Ürünleri İhracatının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi", Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dışişlikler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, 2008, Ankara

- Yem ve gıdaların ve içeriklerinin izlenebilirliğinin sağlanması;
- Tutarlı, etkin ve dinamik bir gıda politikası oluşturulması;
- Risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimini kapsayan bir risk analizi yapılması;
- Bağımsızlık, bilimsel yetkinlik ve şeffaflık bakımlarından en üst düzeyde bilimsel tavsiye hazırlanması;
- Risk yönetiminde ihtiyati tedbir ilkesinin uygulanabilmesi.

Komisyon, bu ilkeler çerçevesinde, uygulanacak olan mevzuatın tüm unsurlarıyla birlikte bir gıda sisteminin oluşturulmasında, gıda zincirinin tümünü kapsayan ve “çiftlikten çatala” yaklaşımını benimsenmesini teklif etmiştir.

Beyaz Kitap ile benimsenen kapsamlı ve entegre bir yaklaşım; sorumluluk; geriye dönük izleme; tutarlı, etkin ve dinamik bir yaklaşım; şeffaflık; risk analizi ve ihtiyatlık ilkeleri ise şunlar içermektedir<sup>18</sup>.

### ***Kapsamlı ve entegre yaklaşım ilkesi***

Gıdaların birincil üretiminden tüketimine kadar tüm aşamaları içine alan ve gıda güvenliğinin temel unsurları olan bilimsel tavsiye, veri toplama ve analiz, düzenleyici hususlar ile halkın bilgilendirilmesi gibi konuların entegre olarak ele alındığı kapsamlı yaklaşım modelidir.

### ***Sorumluluk ilkesi***

Yem imalatçıları, çiftçiler, gıda imalatçıları ve işletmecileri, tüketiciler, üye ülkelerdeki yetkili kurumlar ve Komisyon gibi, gıda zincirinde yer alan tüm paydaşların rolünün açık olarak belirlenmesi bu ilkenin temelini oluşturmaktadır. Yem imalatçıları, çiftçiler, işletmeciler gıda güvenliği konusunda birinci derecedeki sorumlu olduğu sistemde yetkili kurumlar bu sorumluluğu ulusal gözetim ve kontrol sistemlerinin işletilmesi yolu ile izler ve yürütürler. Komisyon, yetkili kurumların bu sistemlerin kullanımlarını ulusal seviyede gerçekleştirdiklerinin teftiş edilmesinden ve denetimlerin değer-

<sup>18</sup> E.Güher Çeltik, “Avrupa Birliği’nde Gıda Güvenliği”, Gıda Mühendisliği Dergisi.

lendirilmesinden sorumludur. Tüketiciler ise, güvenli gıdaları satın alması, gıdaların uygun koşullarda saklanması ve değerlendirilmesinden sorumlu olduklarını bilmeleri gereklidir.

### ***Geriye dönük izlenebilirlik ilkesi***

Geriye dönük izlenebilirlik ilkesi, risklerin kaynağının belirlenebilmesi için önemlidir. Gıda kaynaklı bir sorun ile karşılaşıldığında, çiftlikten veya tarladan başlamak üzere, bir ürünün nihai tüketiciye ulaşana kadar geçtiği tüm aşamalar incelenerek sorunun kaynağına ulaşılabilir. Bu çerçevede topluluk içinde geriye dönük izleme sistemlerinin ve prosedürlerin oluşturulması önem arz etmektedir.

### ***Tutarlı, dinamik ve etkin yaklaşım ilkesi***

Mevcut sistemin ortaya çıkacak risklere hızlı bir şekilde yanıt verebilecek ve üretim zincirindeki gelişmeleri takip edebilecek bir yapıya kavuşturulması, etkili ve dinamik bir gıda güvenliği politikası oluşturulması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu yaklaşımın, tüm üye ülkelerde uygulanabilir olması gereklidir.

### ***Şeffaflık ilkesi***

Topluluk içinde ortaya çıkan risklerin ve bunlara ilişkin olarak alınan önlemlerin halka açık ve ulaşılabilir olmasını kapsar. Kamuoyunun eksiksiz ve doğru bir şekilde bilgilendirilebilmesi için bilimsel veri, analiz ve tavsiyelerin halka açık bir şekilde yayımlanması gerekmektedir.

### ***Risk analizi ilkesi***

Gıda güvenliği politikasının temelini oluşturmaktadır. Risk değerlendirmesi; geniş kapsamlı bilimsel bilgi toplanması ve bu bilgilerin analizini, bu analizler sonucunda da doğru ve güncel bir bilimsel tavsiye oluşturulmasını kapsamaktadır. Risk yönetimi; risk değerlendirmesi ve bilimsel tavsiyelerin dikkate alınarak siyasi alternatifler ile uygun önleyici ve kontrol seçeneklerinin belirlendiği süreçtir. Risk iletişimi ise; risk analizi sürecinde risk değerlendiricileri, risk yöneticileri, tüketiciler, gıda ve yem işletmecileri, akademik topluluk ve diğer ilgili taraflar arasındaki tehlikeler, riskler, riskler

ile bağlantılı faktörlerle ilgili olarak risk değerlendirmesine ilişkin bulgular ve kararları da dahil olmak üzere bilgi ve görüş alışverişinde bulunulmasıdır.

### *İhtiyatlılık ilkesi*

Mevcut bilginin değerlendirilmesini takiben, sağlık üzerinde zararlı bir etki olması ihtimalinin belirlendiği, fakat bilimsel belirsizliğin devam ettiği özel durumlarda, daha kapsamlı bir risk değerlendirmesi yapılanaya kadar Topluluk içinde halk sağlığının korunmasının sağlanması için gerekli görülen geçici risk yönetimi önlemlerinin kabul edilmesini kapsamaktadır.

Beyaz Kitap'ta aynı zamanda izleme ve takip, hızlı alarm sistemi, gıda güvenliği araştırması, bilimsel işbirliği, analitik destek ve bilimsel tavsiyenin elde edilmesi gibi alanlarda iyileştirmeler yapılması öngörülmüştür. Bununla birlikte AB içinde daha fazla bütünlük sağlanabilmesi amacıyla ulusal kontrol sistemlerinde ileri düzey uyumlaştırmanın temini, tüketiciler ve diğer paydaşlarla diyalog zemininin kurulması, gıdaların bileşimi konusunda, olabilecek riskler hakkında ve kalitede tüketicilere sağlıklı ve açık bilgiler sunulması öngörülmektedir.

Gıda ile ilgili mevzuatın yaşadığı sıkıntılardan biri sektörlere özgü geliştirilen mevzuat arasında farklılıkların olması ve AB'nin gelişen acil durumlara karşı etkin bir şekilde müdahale etmesini sağlayacak olan erken uyarı sisteminin yeterli ölçüde gelişmemiş olmasıdır. O dönemdeki mevcut erken uyarı sisteminin hayvan yemlerini kapsamaması, gıda güvenliğinin sağlanmasıdaki bütüncül yaklaşıma uymamaktaydı. Bu çerçevede, Beyaz Kitap'ta, erken uyarı sisteminin tüm yem ve gıdaları kapsayacak şekilde kapsamının genişletilmesi ve kapsayıcı ve uyumlu bir yasal çerçeveye kavuşturulması gerektiği belirtilmiştir.

Komisyon ayrıca, operasyonel kriterlerin AB düzeyinde tanımlanması, AB kontrol kılavuzlarının geliştirilmesi ve kontrol sistemlerinin tasarlanması ve yürütülmesinde idari işbirliğinin artırılmasını, Beyaz Kitap'ta ortaya koymuştur.

Beyaz Kitap'ta önem verilen konulardan bir diğeri ise risk iletişimidir. Komisyon'a göre, risk iletişimi karşılıklı olmalı ve ilgili tüm tarafların öneri ve tepkilerini içermelidir. Risk iletişimi tüketicilerin bilgilendirilmesi ve kamuoyunda gereksiz gıda güvenliği endişelerinin ortaya çıkmaması açısından önemli görülmektedir. Risk iletişimi, bilimsel görüşlerin ticari gizlilik esasının dışında, geniş ve hızlı bir şekilde kamuoyuyla paylaşılmasını gerektirmektedir. Tüketiciler sadece ortaya konulan bilimsel görüşler hakkında değil, tüketici sağlığını etkileyen tüm hususlarda gerektiği şekilde bilgilendirilmelidir. Beyaz Kitap'ın eki olarak hazırlanan eylem planında ise, 2002 yılı sonuna kadar 84 yasal düzenlemenin gerçekleştirilmesi öngörülmüştür.

Beyaz Kitap'ın yayımlanmasının ardından, 2002 yılında 178/2002/EC sayılı gıda kanununun genel prensiplerini ortaya koyan, EFSA'yı kuran ve gıda güvenliğine ilişkin usulleri belirleyen Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü kabul edilmiştir. Beyaz Kitap ile tavsiye edilen önlemlerin somutlaştırıldığı Tüzükte ayrıca, ileride oluşturulacak tüm gıda mevzuatı için esas teşkil edecek ilkeler, tanımlar ve gereklilikler belirlenmiştir<sup>19</sup>.

Tüzük gıda güvenliğine ilişkin beş ilke üzerinde temellenmiştir:

- Gıda zinciri bir bütün olarak ele alınmalıdır;
- Risk analizi, gıda güvenliği politikasının temel bir bileşeni olarak ele alınmalıdır;
- Üretim sürecine dahil olan bütün kesimler gıda güvenliğinin sağlanmasından sorumludur;
- Ürünlerin geriye dönük izlenebilirliklerinin tüm aşamalarda sağlanması gerekir;
- Tüketicilerin karar alma sürecinde yer almaları ve bilgi alma hakkına sahip olmalarının sağlanması gerekir<sup>20</sup>.

<sup>19</sup> Sezin İba, "Uluslararası Güvenlik Anlayışında Gıda Güvenliği Sorunsalı: Avrupa Birliği-Türkiye Karşılaştırılmalı Analizi",2013

<sup>20</sup> Avrupa İşletmeler Ağı, "AB Gıda Güvenliği Anlayışı ve Türkiye'de Gıda Güvenliği, İstanbul Sanayi Odası ,2009

Tüzüğün hedeflerini ise, su şekilde sıralamak mümkündür:

- Gıda ve yemlere ilişkin önlemler için ortak bir temel oluşturulması;
- Tüketicilerin, ticari ve diğer paydaşların gıda yasasını destekleyici karar alma sürecine dahil edilmesi;
- Gıda güvenliğine doğrudan etkisi olan maddeler, hayvan yemleri ve diğer tarımsal girdiler ile temas eden materyallerin, gıda yasası kapsamına alınması;
- Gıda zincirinin sürekli bir sistem olarak ele alınması;
- Gıda güvenliğinin sürekli olarak izlenmesi;
- Alınan önlemlerin, risk değerlendirmelerini esas alması;
- İhtiyatlılık ilkesinin esas alınması;
- Tüketicinin bilgilendirilmesi;
- EFSA'nın kurulması;
- Otoritenin risk değerlendirmesinde bağımsız bir referans noktası olarak görev yapması;
- Risk değerlendirenler ile risk yöneticileri arasındaki bağın güçlendirilmesidir<sup>21</sup>.

Tüzük ile Avrupa Komisyonu ve üye ülke hükümetleri tarafından herhangi bir gıda tehlikesi durumunda kullanılması hedeflenen RASSF'in geliştirilmesi zorunlu hale gelirken; Avrupa Komisyonu'nun da acil önlem alma ve eylem hakkı tanınmaktadır. Komisyon acil bir durum karşısında gerekli görmesi halinde, üye ülkelerin onayını beklemeden ilgili ürünü yasaklayabilmektedir.

AB'ye ithal edilen gıda ürünlerinin AB'nin gıda güvenliği gerekliliklerine uyup uymadığının kontrolü AB sınır kontrol noktalarında başlamaktadır. Şartları karşılamayan ürünlerin girişine izin verilemezken, sık tekrarlanan durumlarda ilgili ürünün sık denetimi istenebilmekte ve ithalatı yasaklanabilmektedir.

<sup>21</sup> Cennet ERDEN, "Türkiye'de Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Sorunlar ve Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim Yöntemlerinin Uygulanabilirliği", 2012

Tüzüğün bir diğer amacı ise, AB içinde sınır noktalarında ve üçüncü ülkelerde mevcut Birlik ve ulusal kontrol kurallarının birleştirilmesi ve tamamlanması ile ulusal kontrol sistemleri için bir topluluk çerçevesi oluşturmaktır. Gıda ve yemlerin resmi kontrollerine ilişkin olarak Tüzük ile resmi kontroller için yürürlükte olan kuralların yeniden gözden geçirilmesi amaçlanmıştır. Bu yaklaşım, Birlik mevzuatının farklı parçaları arasındaki tutarsızlıkları ve farklılıkları ortadan kaldırarak, gıda ve yem mevzuatının belirli alanlarındaki boşlukları gidermiş, gıda ve yem mevzuatının kapsadığı tüm sektörleri uyumlaştırılarak şeffaflığı artırmıştır.

Tüzüğün kabul edilmesi ile gıda ve yem kontrollerine ilişkin genel çerçeve belirlenmiş olup, söz konusu ilkelere, genel olarak tüm yem ve gıda yasası ile hayvan sağlığı ve hayvan refahı mevzuatı ve bitki sağlığı mevzuatının bir kısmı için geçerlidir. Ancak, gıda mevzuatında belirli alanlarda halihazırda kapsamlı ve özel kontroller yürürlükte. Tüzük bu alanları dikkate almaktadır. Bu sebeple, kendi içinde iyi işleyen kontrol sistemlerine sahip belirli tarımsal ürünlere ilişkin ortak piyasa düzenlerini kapsamamaktadır.

### **3 Gıda güvenliğine ilişkin kurumsal yapılanma nasıldır?**

AB, gıda güvenliğini yasal düzenlemelerin yanı sıra, kurumsal yapılanmalarla da desteklemektedir. Bu çerçevede gıda güvenliğinden sorumlu olarak oluşturulan üç kurum öne çıkmaktadır. Bu kurumlar DG-SANCO ve bu kuruma bağlı olarak çalışan FVO ve 2002 yılında kurulan ve AB için risk değerlendirmesi sorumluluğunu bağımsız olarak yürüten EFSA'dır.

#### **DG-SANCO**

Avrupa Komisyonu bünyesinde gıdyla ilgili tüm sorumluluk, 1999 yılında tek bir yapı bünyesinde toplanmıştır. DG SANCO olarak kurulan bu Müdürlük, AB gıda hukukunun oluşturulması yönünde mevzuat hazırlayan kurumdur.

DG-SANCO'nun amaçları, şu şekilde sıralanabilir<sup>22</sup>:

- Tüketicileri güçlendirmek;
- Halk sağlığını korumak ve iyileştirmek;
- Gıdalarının güvenli ve sağlıklı olmasını sağlamak;
- Çiftlik hayvanlarının sağlık ve refahını korumak;
- Bitki ve orman sağlığını korumak.

Bu amaçlar doğrultusunda DG-SANCO, AB vatandaşlarının kendilerini sağlık ve gıda açısından daha güvende hissetmelerini sağlamaya çalışmaktadır. Örgütsel yapılanması açısından DG-SANCO iki bölüme ayrılmaktadır. Bunlar “Tüketici ve Sağlık Genel Müdür Yardımcılığı” ve “Gıda Zinciri Genel Müdür Yardımcılığı”dır. Bu bölüm altında da toplamda yedi birim bulunmaktadır. Bu birimler genel olarak gıda zinciri, veterinerlik, sağlık sistemleri ve kamu sağlığı gibi konularda çalışmalar yapmaktadırlar. DG-SANCO gıda zincirinin güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı alanlarında Birlik içinde bir sorun tespit edildiğinde, sorunu çözmek üzere öneriler geliştirmektedir. Bu alanlarda ulusal veya bölgesel seviyede yetkili birimlerin bir sorunla karşılaşması durumunda, bu makamlara destek sağlamaktadır.

Görevi, AB vatandaşlarının sağlıklı, güvenli ve emin bir yaşam sürmeleri için çalışmak olan DG-SANCO, Komisyon'a bağlı bir birimdir. Genel Müdürlük, Avrupa Topluluklarının kurulmasından günümüze kadar gelişen gıda ve diğer ürünlerin güvenliği, tüketici hakları ve halk sağlığı alanlarındaki AB mevzuatının, güncel tutulması amacıyla faaliyetlerini sürdürmektedir<sup>23</sup>.

AB'de, sağlık ve tüketicinin korunmasıyla ilgili yasaları uygulamak ulusal, bölgesel ve yerel idarelerin görevidir ve bu idareler ülkelerindeki tüccar, imalatçı ve üreticilerin kurallara uygun olarak çalıştığını gözetmekle yükümlüdürler. Bununla birlikte DG-SANCO'nun görevleri arasında AB ülkelerinde kuralların doğru bir şekilde uygulandığını garanti etmek de yer almaktadır.

<sup>22</sup> DG-SANCO, [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/about\\_us/who\\_we\\_are\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/about_us/who_we_are_en.htm) Erişim Tarihi: 9 Kasım 2014

<sup>23</sup> Sezin İba, “Uluslararası Güvenlik Anlayışında Gıda Güvenliği Sorunsalı: Avrupa Birliği-Türkiye Karşılaştırılmalı Analizi”,2013



**FVO**

FVO, BSE krizi sonrasında AB’de gıda güvenliğinin güçlendirilebilmesi amacıyla DG-SANCO’ya bağlı olarak kurulan bir birimdir. Tarımsal ürünlerin AB içinde satışa sunulabilmeleri için belirli teknik standartların sağlanması gerekmektedir. Bu standartların sağlanmasını denetleyen FVO’nun başlıca görevleri; AB içinde ve AB’ye ihracat yapan ülkelerde, AB gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı müktesebatına uyumluluğu denetlemek, gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı alanlarında AB politikalarının gelişimine katkıda bulunmak ve ilgili tarafları yaptığı değerlendirmeler hakkında bilgilendirmektir. AB içinde ve AB’ye ihracat ile ilgili olarak üçüncü ülkelerde AB standartlarına uygunluğu değerlendirmek ve kontrol sistemlerinin etkinliğini sağlamak için denetimler gerçekleştirmek Kurum’un bir diğer misyonudur<sup>24</sup>.

Avrupa Gıda ve Veterinerlik Ofisi, gıda güvenliği ve sağlığı ile hayvan ve bitki sağlığı alanlarında Birlik içerisindeki denetim sistemlerini desteklemektedir. Bu Kurum aynı zamanda, AB’ye gıda ürünü ihraç eden ülkelerde de denetim çalışmaları yürütmektedir. Denetimler sonucunda Kurum, her bir tesis için bir rapor hazırlamaktadır. Tavsiyeler de içeren bu raporlar Üye Devletlere iletilmekte ve Üye Devletten ilgili alanda eylem planı hazırlaması istenmektedir. Denetim raporları Avrupa Komisyonu internet sitesinde yayınlanmaktadır. Kurum tarafından talep edilen iyileştirmelerin gerçekleştirilmediği tespit edilirse Üye Devletler Avrupa Adalet Divanı’na sevk edilebilmekte, diğer ülkelere ise ihracat yasağı getirilebilmektedir<sup>25</sup>.

FVO, üye ülkelerin etkili kontrol sistemlerine sahip olmalarını garantiye almak ve AB içinde ve AB’ye ihracat yapan üçüncü ülkelerde AB standartlarına uyumu değerlendirmek amacıyla çalışmakta ve üye ülkeler ve AB’ye ihracat yapan üçüncü ülkelerde denetimler yapmaktadır. Kurum, her yıl öncelikli alanları ve de-

<sup>24</sup> FVO, [http://ec.europa.eu/food/fvo/what\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/fvo/what_en.htm) Erişim Tarihi: 11 Kasım 2014

<sup>25</sup> Gökhan Güder, “Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası ve Üyelik Sürecinde Türkiye’ye Yansımaları”, Devlet Planlama Teşkilatı, 2006

netlenecek ülkeleri belirleyerek, bir denetim programı oluşturmaktadır. Avrupa Komisyonu'nun internet sitesinde de yayınlanan bu programlar, güncel kalmalarını teminen yıl ortasında tekrar gözden geçirilmektedir. Yıllık program kapsamındaki her denetimin bulguları, bir denetim raporunda sonuçlar ve tavsiyelerle birlikte ortaya konmakta ve ziyaret edilen ülkenin yetkili birimlerine taslak aşamasındaki raporlara yorum yapma imkânı verilmektedir. Kurum, denetimler sırasında tespit edilen eksiklikleri gidermeleri için ülkelerin yetkili kurumlarına tavsiyelerde bulunmaktadır. Yetkili kurumdan Gıda ve Veterinerlik Ofisi'ne eksikliklerin giderilmesiyle ilgili bir faaliyet planı sunması istenmekte, bu plan Kurum tarafından diğer Komisyon birimleriyle değerlendirilmekte ve çeşitli takip faaliyetleriyle planın uygulanması izlenmektedir.

Ofis tarafından talep edilen iyileştirmelerin gerçekleştirilmediği tespit edilirse, Üye Devletler Avrupa Adalet Divanı'na sevk edilebilmekte; diğer ülkelere ise ihracat yasağı getirilebilmektedir. Ofis ayrıca, gerekli gördüğü durumlarda Komisyon'un netleştirmesi veya değiştirmesi gereken mevzuatla ilgili veya yeni mevzuata ihtiyaç duyulan alanlarla ilgili hususları belirtebilmektedir. Bu şekilde denetimlerinin sonuçları AB mevzuatının geliştirilmesine katkı sağlamaktadır.

Avrupa Gıda ve Veterinerlik Ofisi, bunlara ek olarak üye ülkelerde aynı konuyla ilgili yapılan denetimlerin sonuçlarını özetleyen raporlar veya AB genelindeki pestisit kalıntı izleme raporları gibi genel raporlar da ortaya koymaktadır. Ofis, her yıl denetim programlarının gelişimini gözden geçiren ve genel sonuçları gösteren faaliyet raporları da yayınlamaktadır.

### **EFSA**

EFSA, ulusal kurumlarla işbirliği ve paydaşlarla açık bir danışma mekanizması içerisinde, AB'nin gıda ve yemle ilgili risk analizlerini yürütmek üzere 2002 yılının Ocak ayında kurulmuştur. EFSA bağımsız bilimsel tavsiye vermek, mevcut ve olası riskler konusunda iletişim içerisinde olmak ile yükümlüdür. Tıpkı diğer merkezi olmayan ajanslar gibi EFSA da faaliyetlerini, AB büt-

çesinden ayrılan payla yürütmektedir. Avrupa Komisyonu, Avrupa Parlamentosu ve AB Üye Devletlerinden bağımsız çalışmaktadır<sup>26</sup>.

AB'nin gıda güvenliği sisteminde risk analizi risk yönetiminden bağımsız yapılmaktadır. Bu çerçevede risk analizini yerini getirme görevini yürüten EFSA, AB politikaları ve yasal düzenlemelerinin temelini oluşturacak biçimde, bilimsel görüşler ve tavsiyeler hazırlamaktadır. Böylece Avrupa Komisyonu, Avrupa Parlamentosu ve AB Üye Devletlerin etkili ve zamanında risk yönetimi kararları almasına destek olmaktadır.

EFSA'nın görev alanı gıda ve yem güvenliğini, beslenmeyi, hayvan sağlığını ve refahını, bitkilerin korunmasını ve bitki sağlığını kapsamaktadır. Bu görevi yürütürken gıda zincirinin bitkilerin ve hayvanların doğal yaşam alanlarının biyolojik çeşitliliğini de dikkate almaktadır. Ancak EFSA'nın adı, en çok genetiği ile oynanmış tohumlara, pestisitlerle, yem katkılarıyla ilgili gerçekleştirdiği çevresel risk analizleriyle duyulmaktadır.

EFSA'nın birincil sorumluluğu, gıda ve yem güvenilirliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen tüm alanlarda bağımsız bilimsel tavsiye ile bilimsel ve teknik destek sağlamaktır. Bununla birlikte ana görevleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Kendi inisiyatifiyle veya Komisyon'un, Avrupa Parlamentosu'nun veya Üye Devletlerin isteği üzerine; AB kurumlarına ve Üye Devletlere en doğru bilimsel görüşü sunmak;
- Komisyon'un isteği üzerine; uygulanan kriz yönetimi prosedürlerinde bilimsel ve teknik destek vermek;
- Gıda güvenilirliğine ilişkin riskleri değerlendirmek;
- Gıda güvenilirliğine ilişkin alanlarda bilimsel ve teknik veri araştırmak, toplamak, bir araya getirmek, analiz etmek;

<sup>26</sup> EFSA, <http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm> Erişim Tarihi: 1 Kasım 2014

- Gıda güvenilirliği alanında faaliyet gösteren örgütlerden oluşan bir ağ kurmak ve bunun etkin bir şekilde işlediğinden sorumlu olmak;
- Komisyon'un isteği üzerine; üyelik için başvuran ülkeler, uluslararası örgütler ve üçüncü ülkeler arasındaki işbirliğini geliştirmek amacıyla bilimsel ve teknik destek sağlamak;
- Kamuoyu ve bilgiye ihtiyaç duyan diğer ilgili taraflarla doğrudan iletişimin kurularak; hızlı, güvenilir, tarafsız ve kapsamlı bilgi edinmesini sağlamak;
- Kendi alanındaki konularda elde ettiği sonuç ve görüşlerini serbestçe ifade edebilmek.

EFSA, üyelerinin herhangi bir hükümeti, kurumu ve sektörü temsil etmediği bağımsız bir Yönetim Kurulu tarafından yönetilmektedir. 15 kişiden oluşan Yönetim Kurulu EFSA'nın bütçesini belirler; yıllık çalışma programını onaylar; kurumun etkin biçimde çalışmasını gözetmekle ve ortaklık kurulan kurumlarla işbirliğinin başarılı biçimde yürütülmesinden sorumludur. EFSA'nın faaliyetleri Yönetim Kurulu, Genel Müdür, Danışma Kurulu, Bilimsel Komite ve Panel ile dört farklı birim tarafından yürütülmektedir. Yönetim Kurulu, kamu yararını gözetken fakat hiçbir devlet, örgüt ya da sektörü temsil etmeyen 15 üyeden oluşmakta; bunlardan biri Avrupa Komisyonu'nu temsil ederken; diğer 14'ü uzmanlık alanlarına, bilgi ve tecrübe seviyelerine göre seçilmektedir. Kurul, EFSA'nın bütçesini belirlerken, yıllık çalışma programını onaylamakta, AB sınırları içinde ve ötesindeki ortaklarıyla işbirliği halinde ve etkin biçimde çalışmasını garanti etmektedir. Yılda en az 4 kez toplanan Yönetim Kurulu, şeffaflık ilkesi bağlamında oturumlarını halka açık şekilde gerçekleştirmektedir. EFSA, Bilimsel Komitelerinin kurulmasıyla birlikte 2003 yılında tam anlamıyla çalışmaya başlamıştır.

Kurumun yasal temsilcisi ise İdari Direktör'dür. Direktör tüm faaliyetlerin yürütülmesinden ve çalışanlardan sorumludur. EFSA'nın en önemli birimlerinin başında Bilimsel Paneller ve Komiteler gelmektedir. Kurumun asıl görev alanı içerisinde yer alan gıda ve yem güvenliği, beslenme, hayvan sağlığı ve refahı, bitkilerin korunması ve bitki sağlığı konularında AB'deki karar alıcılara

bilimsel tavsiyeleri hazırlamakla yükümlü olan bu komite ve paneller bağımsız ve kalifiye bilimsel uzmanlardan oluşmaktadır.

EFSA'nın 28 Üye Devletin, İzlanda ve Norveç'in ulusal gıda güvenliği kurumları, İsviçre ve Avrupa Komisyonu'nun gözlemcileri ile potansiyel riskler konusunda bilgi alışverişini sağlamak, bilginin toplanmasına ön ayak etmek ise Danışma Forumu'nun görevidir.

EFSA'nın temel görevi olan risk değerlendirmeleri, belirli zararlara ilişkin riskin analiz edilmesi için bilimsel veri ve çalışmaları gözden geçirmeyi içeren uygulamalı bilimdir. Bu çerçevede özellikle kuruluşunun ardından ilk beş yıl içerisinde BSE, TSE (*Transmissible Spongiform Encephalopathy*), aspartam, alerjik gıda içerikleri gibi gıda katkıları, genetiği değiştirilmiş organizmalar, vahşi ve çiftlik balıkları, Kuş gribi dahil hayvan sağlığı, pestisitler gibi hususlarda 450'nin üzerinde bilimsel görüş açıklamıştır<sup>27</sup>.

EFSA sadece gündemdeki konularla ilgili değil, kendi girişimiyle de bilimsel çalışmalar yürütebilmektedir. Kanser oluşumuna neden olabilecek potansiyele sahip maddelerden kaynaklanan risklerin karşılaştırılması için harmonize bir yaklaşım geliştirilmesi, antibiyotiklere karşı direnç geliştiren genlerin biyogüvenliği gibi konular bunlara örnek olarak sıralanabilir.

Kurumun öne çıkan bir diğer görevi ise, bilimsel verinin toplanması ve analiz edilmesidir. AB içerisinde en güvenli risk analizlerinin yapılabilmesi için mümkün olan tüm verilerin elde edilmesine azami önem gösterilmektedir.

Gerçekleştirilen bilimsel çalışmalar ve analizler kadar, yapılan çalışmaların kamuoyuna doğru biçimde aktarılması da EFSA'nın görevlerinden birisidir. Bilimsel sonuçların basit rehberlere dönüştürülmesinin, kamuoyu ve medya tarafından anlaşılabilir hale getirilmesi oldukça zorlu bir görevdir. Gerçekleştirilen risk analiz-

<sup>27</sup> Çişel İleri, "Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi-EFSA", AB Ajansları, İKV Dergisi No:188, Ocak 2014

leriyle ilgili zamanında, açık ve anlaşılır bir dille iletişim kurulabilmesi amacıyla ilgili AB kurumları, paydaşlar ile sürekli temas halinde olan EFSA kendi internet sayfasını da etkin biçimde kullanmaktadır.

2012 yılında kuruluşunun 10'uncu yılını kutlayan EFSA'nın, AB gıda güvenliği sistemine bilimsel risk analizlerinin eklenmesinde, yürütülen çalışmalar ile 500 milyonun üzerinde AB tüketicisinin korunmasında, tüm bu çalışmalar yürütülürken işbirliği içerisinde çalışma kültürünün geliştirilmesinde bunun yanında bilimsel alanda risk değerlendirme yöntemlerinin geleceğinin şekillendirilmesinde kayda değer başarıları bulunmaktadır.

## **4 Hayvan ve bitki sağlığı, gıda güvenliği çerçevesinde nasıl ele alınmaktadır?**

AB'de gıda güvenliğinin bütünleşmiş bir şekilde uygulanması için hayvan ve bitki sağlığı önem verilmektedir. Hayvan ve bitki sağlığı, gıda güvenliğinin vazgeçilmez unsurlarından olarak kapsamlı bir şekilde düzenlenmektedir. Hayvanların kayıt altına alınması ve izlenmesi; hastalıkların kontrol altına alınması ve izlenmesi; tüm canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin AB tarafından ithal edilemeden ve AB içinde ticareti yapılmadan denetlenmesi, bu mevzuatın önemli düzenlemeleri arasında yer almaktadır.

Hayvan sağlığı, AB gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli unsurlardan birini oluşturmaktadır. Bu bağlamda AB'de, gıdaya hammadde sağlanan hayvanların sağlık koşullarının yanında canlı hayvan ve elde edilen ürünlerin ticaretine yönelik kuralların belirlenmesi öncelikli yer edinmiştir. AB, hayvanların ve hayvan hareketlerinin kayıt altında tutulması, hastalıklarının izlenmesi ve gıda ürünlerine işlenmeden önce kontrolü, bunları izleyecek tesisler hakkında kriterlerin belirlenmesi, iç ticaret ve ithalat kuralları mevzuatla saptanmaktadır<sup>28</sup>.

<sup>28</sup> Gökhan Güder, "Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası ve Üyelik Sürecinde Türkiye'ye Yansımaları", Devlet Planlama Teşkilatı, 2006

AB, kontrollerin menşede yapılması ilkesi kapsamında tesislerin kaydı ilkesi getirilmiş ve kontrolleri daha kapsamlı düzenlemelere tabi tutmuştur. Bu kurallar sadece Üye Devletlerde üretilen ürünleri değil, aynı zamanda da ithalatı da kapsayacak biçimde genişletilmiştir. AB'ye hayvansal ürünler ihraç etmek isteyen ülkelerin, AB'de bağlayıcı olan benzer kuralları uygulaması gerekmektedir. Bu kurallar çerçevesinde kontroller menşede ve bu defa ihracat yapmak isteyen ülkenin yetkili mercileri tarafından yapılmakta, bu merciler tarafından onaylanan tesislerde üretilen ürünler AB'ye ihraç edilebilmektedir.

AB'nin üçüncü ülke listesini oluşturan kriterler şunlardır<sup>29</sup>:

- İlgili üçüncü ülkede yeterli ulusal mevzuata ve ulusal mevzuatın uygulanmasını sağlayacak gerekli mali ve insan kaynaklarına ve kapasiteye sahip olup olunmadığı;
- Hayvan sağlığı kamu sağlığı, hayvan refahı, hijyen standartlarının yerine getirilip getirilmediği;
- Veteriner ilaçları, pestisitler ve bulaşanlara ilişkin kalıntı izleme planlarının varlığı;
- Kontrolleri gerçekleştirecek laboratuvar kapasitesi; bulaşıcı hayvan hastalıklarının önlenmesi ve kontrol altında tutulmasına yönelik kuralların varlığı;
- Zoonoz<sup>30</sup> kontrol programının varlığıdır.

AB mevzuatı gereğince, bir kopyası ihraç partisinin varış ülkesinin, diğer kopyası ise AB'ye giriş ülkesinin resmi dilinde olmak üzere, iki kopya Hayvan Sağlık Sertifikası düzenlenmesi gerekmektedir. Orijinal belgenin varış ülkesinin dilinde hazırlanması durumunda ise diğerinin yeni bir sayı verilmeden aynı sayı ile AB giriş ülkesinin resmi dilinde birebir tercüme edilmesi ve aynı veteriner tarafından onaylanması gerekir. Hayvan refahının sağlanması yani hayvanların çiftlikte, taşma ve kesim esnalarında acı çekmesinin önlenmesi, AB'nin gıda güvenliği zincirinde dikkat ettiği diğer bir unsurdur.

<sup>29</sup> Avrupa İşletmeler Ağı, "AB Gıda Güvenliği Anlayışı ve Türkiye'de Gıda Güvenliği, İstanbul Sanayi Odası, 2009

<sup>30</sup> Hayvanlardan insanlara geçebilen herhangi bir enfeksiyon hastalığını tanımlayan terimdir.

Hayvansal ürünlerin üretimi, tüketiciye sunumu ve resmi kontrollerde söz konusu mevzuatın tüm üye ülkelerde temel ilkeler bütünü olarak kabul edilmesi amaçlanmaktadır. Bunlara ek olarak yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uygunluğun onaylanmasını sağlamak üzere yapılan resmi kontrollere ilişkin olarak, 882/2004/EC sayılı Tüzük gıdanın kontrolünde ülkeler arasındaki farkların azaltılmasını sağlamak amacıyla yürürlüğe girmiştir. Bunun yanında hayvansal kökenli ürünlerde yürütülecek kalıntı kontrolleri, 2002/63/EC sayılı Komisyon Yönergesi'nde belirtilen kurallar çerçevesinde yürütülmektedir. Bu ürünlerde bulunabilecek asgari kalıntı seviyeleri ile ilgili olarak, 396/2005/EC sayılı Tüzük yürürlüktedir.

Bununla birlikte, İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği'nde tanımlanan ve Ülkeye Girişte Veteriner Kontrollerine Tabi Olan Hayvan ve Ürünlere Dair Tüzük kapsamındaki hayvansal yan ürünlerin ithalatı ve transitinde, 1 Ocak 2014 tarihinden itibaren AB tarafından yayımlanmış onaylı işletme listesi kabul edilmiş olup, listede yer almayan ülke/bölge/işletmeler için ise onaylama prosedürleri uygulanmaktadır.

AB bitki sağlığı mevzuatı, üye ülkelerde bitkilerin sağlık ve kalite düzeyinin güvenliğini sağlamayı hedeflenmektedir. AB'de düzenlenmiş mevzuat ile bitkilere zararlı organizmalarla mücadelede, gerek AB içinde gerekse ithalat yoluyla giriş yapabilecek zararlı organizmalar takip edilerek, bitkisel kaynaklı gıdaların güvenliğinin korunması amaçlanmaktadır. Bitki ve bitkisel ürün ticaretini de düzenleyen mevzuat, gıda güvenliğine ilişkin önem teşkil eden kalıntıların kontrolü ile hayvan ve insan sağlığını koruma altına almaktadır. 2002/63/EC sayılı Komisyon Yönergesi'nde belirlenen kurallar çerçevesinde yürütülen resmi kontroller ile asgari kalıntı seviyeleri de 396/2005/EC sayılı Tüzük ile takip edilmektedir.

Bitki sağlığı mevzuatına ilişkin olarak gıda işletmelerinin dikkat etmesi gereken en önemli konu, gıdalardaki pestisit kalıntılarının insan ve hayvan sağlığı ile çevre



için tehdit oluşturmaması ve bu çerçevede AB düzeyinde belirlenen asgari kalıntı limitlerini aşmamasıdır.

Bitki sağlığı alanındaki diğer mevzuat ise, temel olarak tohum ve fide kalitesi ile bitki çeşidi haklarına ilişkindir. Tohum ve fide kalitesi kapsamında, üreticilere sertifikalı ve kaliteli tohumluk sunulmasını hedefleyen düzenlemeler yer almaktadır. Bitki sağlığı mevzuatı kapsamında önemli olan diğer bir husus ise zirai mücadele ilaçları (bitki koruma ürünleri) ile ilgili düzenlemelerdir.

Avrupa Bitki Koruma Organizasyonu (*Europe Plant Protection Organization*) tüm üye ülkeleri ortak bir bitki koruma çatısı altında toplamak ve uygulamaları uyumlu hale getirmek amacıyla kurulmuş bir birimdir. Bu birim, bitki karantina organizma listelerini açıklarken, bitki sağlık sertifikasının içeriğinde olması gerekenleri ve asgari ortak müşterekleri belirler. Ayrıca birim bunu üyelerine duyurur. Ancak her ülke kendine özgü bitki sağlık sertifika şekli belirleyebilirken, içerik organizasyon üyelerince değiştirilememektedir<sup>31</sup>.

Avrupa Komisyonu 6 Mayıs 2013 tarihinde tarımsal gıda zincirinin bütünü için sağlık ve güvenlik standartlarının uygulanmasını güçlendirmek amacıyla hayvan ve bitki sağlığına yeni düzenlemeler getirecek önlemler paketini kabul etmiştir. Önlemler paketi tedbirleri arasında besin zincirinin işleyişini yönlendiren kuralların etkin bir şekilde uygulanmasını sağlamak için, sağlığın korunmasında modernize edilmiş ve basitleştirilmiş daha riske dayalı bir yaklaşım ve daha verimli kontrol araçları yer almaktadır. 2016 yılında uygulamaya geçilmesi planlanan bu yeni mevzuat ile mevcut 12 Yönergenin yerine tek bir Tüzük yayımlanarak mevzuatın sadeleştirilmesi, sektördeki tüm paydaşlar için esnekliğin artırılarak sorumluluğun paylaşılması ve AB'nin ilgili stratejileri ile uyumun arttırılarak yatay koordinasyonun sağlanması amaçlanmaktadır.

<sup>31</sup> Avrupa Bitki Koruma Organizasyonu, [http://www.eppo.int/ABOUT\\_EPPO/about\\_eppo.htm](http://www.eppo.int/ABOUT_EPPO/about_eppo.htm) Erişim Tarihi: 13 Kasım 2014

## 5 GDO ile ilgili düzenlemeler nasıl belirlenmektedir?

Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO), genetik özellikleri değiştirilmiş olan veya farklı genlerin birleştirilmesi ile oluşturulmuş bitki ve hayvan organizmalarıdır. Bu yolla farklı koşullara dirençli organizmalar oluşturulmaktadır. GDO içeren veya GDO'lardan üretilen gıda ve yemler de genetiği değiştirilmiş (GD) gıda ve yemler olarak adlandırılmaktadır. Bu gıda ve yemlerin düşük maliyeti ve seri üretimi nedeniyle GDO'lar, bazı kesimler tarafından dünyadaki gıda arzı sorununun çözümü ulaşması için önemli bir araç olarak görülmektedir.

GDO'lara ilişkin en kapsamlı AB mevzuatı 1829/2003/EC sayılı Tüzük<sup>32</sup> ve buna ek olarak düzenlenen 1830/2003/EC sayılı Tüzüktür<sup>33</sup>. Bu ek Tüzük, GDO'lu ürünlerin etiketlenmesine ve izlenebilirliğine yönelik olarak düzenlenmiştir. AB'nin GDO'lara ilişkin yasal düzenlemesi, genetiği değiştirilmiş gıda ve yemlerin düzenlenmesi için genel bir çerçeve ortaya koymaktadır. Bu çerçeve ile AB, İç Pazar'ın etkin bir şekilde çalıştırırken aynı zamanda insan hayatının, sağlığının ve refahının, çevrenin ve tüketici haklarının en üst seviyede korunmasını sağlayan evrensel hedeflere ulaşmaya çalışmaktadır<sup>34</sup>. GDO'lara ilişkin AB mevzuatının uygulanmasında en yetkili iki kurum ise Avrupa Komisyonu ve EFSA'dır. EFSA ilgili ürünler üzerine değerlendirmesini yapıp işlemi Komisyon'un onayına ve yetkilendirmesine bırakmaktadır.

AB mevzuatında tüketici sağlığı ve çevrenin korunmasına yönelik en önemli özellik, GDO'lu ürünlerin etiketlenmesi ve izlenebilirliğidir. AB içinde satılan tüm gıda ve yemler, GDO içerip içermediklerine dair bir etiket taşımak zorundadır. Ürünün bileşimindeki her bir maddede yüzde 0,9'dan fazla GDO olmayan gıda ve yemler bu şartlara tabi değildir.

<sup>32</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=O-J:L:2003:268:0024:0028:EN:PDF> Erişim Tarihi: 8 Kasım 2014

<sup>33</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=O-J:L:2003:268:0024:0028:EN:PDF> Erişim Tarihi: 13 Kasım 2014

<sup>34</sup> M. Özgür Bozçağa & Damla Cihangir, "AB ile Müzakerelerde Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Başlığı", İKV Değerlendirme Notu:18, Temmuz 2010

GDO'lara ilişkin ortak bir AB mevzuatı bulunmasına karşın, GD ürünlere ilişkin AB üye ülkelerinin farklı uygulamaları bulunmaktadır. Bazı üye ülkeler GDO'lara ilişkin korunma maddesini (Madde 23, Yönerge 2001/18/EC)<sup>35</sup> uygulamaktadır. Bu Maddeye göre üye ülkeler, GD ürünlerin ülkeleri sınırlarında kullanılmasını ve satışını sınırlayabilir ya da yasaklayabilirler. Fakat bunun için üye ülkenin sınırlamak ya da yasaklamak istediği GDO'nun insan sağlığına ve çevreye karşı bir risk oluşturduğuna dair geçerli sebeplerinin olması gerekmektedir.

### ***GDO'lu ürünlerin izlenebilirliği***

İzlenebilirlik, GDO'dan üretilmiş ya da içinde GDO'ya sahip olan ürünlerin tedarik zincirinin her aşamasında takip edilebilir olmaları anlamına gelmektedir. Bu sayede, tüm GD gıda ve yemlerin çevreye ve sağlığa olan potansiyel etkilerinin yakından takibini ve insan sağlığına ve çevreye karşı herhangi bir beklenmeyen risk belirlendiğinde ürünlerin derhal üretimden ve dağıtımdan çekilmesi öngörülmektedir. İzlenebilirlik kuralı çiftçilerden, gıda ve yem üreticilerine kadar, süreç dahilindeki tüm işletmecileri kapsamaktadır. Bu uygulamanın genel amaçları şunlardır<sup>36</sup>:

- Etiket beyanlarının kontrolünü ve doğrulamasını sağlamak;
- Uygun olan hallerde sağlık ve çevre üzerindeki potansiyel etkilerin izlenmesini sağlamak;
- İnsan sağlığı veya çevre karşısında öngörülemeyen bir riskin tespit edildiği hallerde GDO içeren veya GDO'dan müteşekkil ürünlerin pazardan toplanabilmesini sağlamak.

2001/18/EC sayılı Yönerge ile tadil edilen 90/220/EEC sayılı Yönerge kapsamında atıfta bulunulan prosedüre göre izin verilmiş GDO'lardan oluşan veya GDO içeren ürünler ile GDO türevi gıdalar, 1830/2003/EC sayılı Tüzük kapsamında izlenebilirlik şartlarına tabidir.

<sup>35</sup> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32001L0018> Erişim Tarihi:19 Kasım 2014

<sup>36</sup> Zeki Bildirici, "Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ve Avrupa Birliği Uygulamaları",2008

İzlenebilirlik kuralı çiftçilerden, gıda ve yem üreticilerine kadar tüm işletmecileri kapsamaktadır. Tedarik zincirine yeni bir ürün katan ya da alan her işletme, tedarikçilerini ve ürünlerin tedarik edildiği şirketleri gerektiğinde açıklayabilmelidir.

İzlenebilirlik şartı, söz konusu ürünün GDO içeren (1830/2003/EC sayılı Tüzük, 4'üncü Madde), ya da GDO'lardan üretilmiş ürün (1830/2003/EC sayılı Tüzük, 5'inci Madde) olup olmadığına göre değişiklikler arz etmektedir. Dolayısıyla bu iki durumun birbirinden ayrılması gereklidir.

GDO içeren ürünlerde işletmeciler, ürünü alan tarafa şu bilgileri yazılı olarak iletmek zorundadır:

- Ürünün veya ürünün bileşenlerinden bazılarının GDO içerdiği veya GDO'lardan oluştuğuna dair bir bildirim;
- GDO'lardan oluşan veya GDO içeren ürünlerde, bu GDO'lara tahsis edilmiş ayırıcı kimlik kodu

Sadece gıda, yem ya da işleme maksatlı olarak kullanılacak, GDO karışımlarından oluşan veya GDO karışımları içeren ürünlerde; ayırıcı kimlik kodlarına ilişkin bilgiler yerine, söz konusu karışımı oluşturmak için kullanılan bütün GDO'ların ayırıcı kimlik kodlarının bir listesiyle birlikte, işletmeci tarafından düzenlenecek bir kullanım beyanı verilebilir. İşletmeciler, kendilerine gelen bu bilgileri, söz konusu ürünü bilahare kendilerinden devralacak tarafa, yazılı olarak iletmekle sorumludur.

GDO'lardan üretilmiş ürünlerde ise işletmeciler, ürünü alan tarafa şu bilgileri yazılı olarak iletmek zorundadır;

- GDO'lardan üretilmiş her bir gıda bileşeninin bildiri mi;
- GDO'lardan üretilmiş her bir yem materyali veya katkı maddesinin bildiri mi;
- Bileşen listesi bulunmayan ürünlerde, bu ürünün GDO'lardan üretildiğine dair bildirim.

İşletmeciler, yaptıkları her bir alışveriş için söz konusu bilgileri, beş yıl boyunca saklamak ve ürünlerin kimden alınıp kime verildiğini tanımlayabilmek zorundadır.

### ***GDO'lu ürünlerin etiketlenmesi***

Etiketleme zorunluluğu ile AB, GDO'lu ürün kullanım tercihini tüketiciye bırakmaktadır. Etiketleme, tüketici ve kullanıcıları ürün hakkında bilgilendirerek, bilgiye dayalı bir seçim yapmalarını sağlar. Genel anlamda 1830/2003/EC sayılı Tüzük, GDO'lardan oluşan veya GDO içeren önceden ambalajlanmış tüm ürünlerin, işletmeciler tarafından GDO içerip içermediğini belirtecek şekilde etiketlenmesi şartını getirmektedir.

Son tüketicilere veya restoranlar, hastaneler, kantinler gibi toplu yemek hizmeti veren kuruluşlara sunulan önceden paketlenmemiş ürünlerde ise, ürünün sergilendiği yerde ya da ürünle bağlantılı olarak aynı ibareyi ihtiva eden uyarı yazıları bulundurulacaktır.

Özel anlamda ise, GD'li ürünler, 1829/2003/EC sayılı Tüzük'te belirtilen özel etiketleme şartlarına tabidir. Nihai tüketicilere veya toplu hazır yemek veren kuruluşlara (restoranlar, hastaneler, kantinler, vs.), bu etiketler ile teslim edilen GD'li gıdaların, nihai mamulün genetik modifikasyon türevi DNA veya proteinleri içerip içermediğine bakılmaksızın, 1829/2003/EC sayılı Tüzük'ün 12'nci Maddesi uyarınca etiketlenmesi şarttır.

Bu etiketleme şartı, GD mısırdan elde edilmiş yağ gibi, yüksek derecede rafine edilmiş ürünler için de geçerlidir. Aynı kurallar, transgenik<sup>37</sup> soya içeren karma yemler de dahil olmak üzere, hayvan yemlerine de uygulanır. Transgenik mısırdan elde edilen mısır gluten yeminin etiketlenmesi de, hayvan yetiştiricilerini yemin bileşimi ve özellikleri hakkında doğru bilgilendirmek amacıyla 1829/2003/EC sayılı Tüzük'ün 25'inci Maddesi uyarınca mecburi kılınmıştır. Bu itibarla, GD'li gıda ve yemler, GDO mevzuatının getirdiği özel etiketleme şartlarına tabidir. Ancak, genetiği değiştirilmiş gıdalar,

<sup>37</sup> Biyoteknolojik yöntemlerle kendi türü haricinde bir türden gen aktararak belirli özellikleri değiştirilmiş bitki, hayvan ya da mikroorganizmalar

bu özel etiketleme şartlarının yanı sıra, konuya ilişkin genel mevzuatın öngördüğü etiketleme hükümlerine de uymak zorundadır. Son dönemde AB’de GDO’lu ürün ekimine ilişkin bazı gelişmeler yaşandı. Avrupa Parlamentosu Çevre Komitesi, GDO içeren ürünlerin ekimine izin verip vermeme kararının üye ülkelere bırakılmasına ilişkin bir taslak planı 11 Kasım 2014 tarihinde kabul etti. Bilindiği gibi, AB üye ülkeleri çevre bakanları 12 Haziran 2014 tarihinde, bir GDO’lu ürünün Avrupa Komisyonu’ndan onay alsa bile yetiştirilmesinin üye ülkeler tarafından yasaklanmasının mümkün kılınması üzerinde anlaşmaya varmıştı. Bu gelişmeyi takiben, AB Liderleri 12 Haziran 2014 tarihinde varılan siyasi mutabakatı da yansıtan GDO’lu ürünlerin ekimine ilişkin okuma pozisyonunu, 23 Temmuz 2014 tarihinde açıklamıştı.

2009 yılında 13 Üye Devletin Avrupa Komisyonu’ndan istedikleri rapor doğrultusunda hazırlanan tasarı, AB’nin izin verdiği GDO’lu ürünlerin üye ülkelerle topraklarının tamamında veya belli bir kısmında ekimini kısıtlamalarını veya engelleyebilmelerine ilişkin bir yasal çerçeve oluşturmayı hedeflemektedir. Bu çerçevede, GDO’lu bir ürünün yetiştirilmesini yasak getiren üye ülke, kararına gerekçe olarak tarım, kamu, çevre ve şehir planlama politikaları ile bu ürünlerin sosyo-ekonomik etkilerini gösterebilecek.

## **6 Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi nedir?**

Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi-RASFF, gıda ve yem güvenliği kurumları arasında, gıda ve yem için ciddi risklere karşı alınan önlemlere ilişkin bilgi paylaşımının etkin şekilde sağlanması amacıyla oluşturulmuş bir mekanizmadır.

1979 yılında oluşturulan RASFF, üyeleri (AB üye ülkelerin gıda güvenliği kurumları, Avrupa Komisyonu, EFSA, ESA, Norveç, Lihtenştayn, İzlanda ve İsviçre) arasında etkili bilgi paylaşımının yanı sıra, acil bildirimlerin etkili ve koordineli bir şekilde gönderilmesi, alınması ve yanıtlanmasını sağlamayı amaçlanmaktadır. Bugüne

dek, Avrupalı tüketicilere zararı olması muhtemel çok sayıda gıda güvenliği riskinin, RASFF sayesinde önüne geçilmiştir. RASFF aracılığıyla gerçekleştirilen hayati nitelikteki bilgi alışverişi sonucunda ilgili ürünlerin piyasadan geri çekilmesi mümkün olmaktadır.

RASFF internet portalı, interaktif aramanın yapılabil- diği çevrimiçi bir RASFF veri tabanını kapsamaktadır. Sistem ile kamuoyunun RASFF üzerinden gönderilen acil bildirimlere ilişkin bilgiye erişiminin sağlanması amaçlanmaktadır<sup>38</sup>.

Gıda ve yem ile ilişkili riskler hakkında hızlı bilgi değişimi tüm RASFF üyeleri tarafından tutarlı ve eşzamanlı önlemler alınmasını sağlar. Komisyon, vatandaşların o bölgede yapılanları takip edebilmesi için haftalık genel bildirim yayımlar. Tüketiciler, RASFF portalına bağlandıktan sonra son 24 saatteki RASFF bildirimleri hakkındaki bilgileri görebilecekleri online veri tabanına erişeceklerdir.

### **RASFF bildirimleri nelerdir?**<sup>39</sup>

4 çeşit RASFF bildirimi bulunmaktadır:



**İkaz bildirimi**, ciddi sağlık riskleri içeren gıda veya yemin piyasada olması ve bunun acil eylem gerektirmesi durumunda gönderilmektedir. Söz konusu riskin farkına varan ve bunun için ürünü piyasadan çeken RASFF üyesi ikaz bildiriminde bulunmaktadır. İkaz bildiriminin amacı, diğer RASFF üyelerinin gerekli önlemleri alabilmeleri için söz konusu ürünün kendi piyasalarında bulunup bulunmadığını kontrol etmektir.



**Bilgi bildirimi**, piyasada bulunan bir yem veya gıda ürünü hakkındaki riskin farkına varılması, ancak diğer RASFF üyeleri tarafından söz konusu ürüne ilişkin acil önlem almasına gerek duyulmaması durumunda gönderilmektedir. Bunun başlıca nedenleri, söz konusu ürünün kendi piyasalarında bulunmaması, piyasadan kaldırılmış olması veya riskin acil önlem gerektirmemesi olabilir.

<sup>38</sup> Biyoteknolojik yöntemlerle kendi türü haricinde bir türden gen aktararak belirli özellikleri değiştirilmiş bitki, hayvan ya da mikroorganizmalar

<sup>39</sup> RASFF, [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/how\\_does\\_rasff\\_work/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/how_does_rasff_work/index_en.htm) Erişim Tarihi: 18 Kasım 2014



**Sınırdaki red bildirimleri**, AB'nin ve Avrupa Ekonomik Alanı'nın (*European Economic Area – EEA*) dış sınırlarında bir sağlık riski sonucu test edildikten sonra reddedilen gıda veya yem sevkiyatlarına ilişkin gönderilmektedir. Söz konusu bildirim, sağlık riski nedeniyle reddedilen ürünlerin farklı bir sınır noktasından AB'ye girişinin engellenmesi ve kontrollerin artırılması amacıyla tüm EEA sınır noktalarına gönderilmektedir.



Gıda ve yem güvenliğine ilişkin ikaz veya bilgi bildirimleri olarak gönderilmeyen ancak gıda güvenliği mercilerini ilgilendiren diğer konular ise **haber bildirimleri** olarak RASFF üyelerine iletilmektedir.

### **RASFF bildirimleri nasıl yapılır?**

Her RASFF üyesi tarafından Avrupa Komisyonu'na bildirimde bulunmak üzere bir temas noktası belirlenmiştir. Bildirimde bulunulmasına kadar geçen süreçte, gıda ve yem denetçileri tarafından öncelikle bir ürünün piyasada veya AB dış sınırında denetlenmesi gerekir. Söz konusu üründen örnek toplanır ve buna ilişkin yapılan testlerin laboratuvar sonuçları alınır. Söz konusu ürünün gıda ve yem standartlarına uymadığı tespit edilir ve bunun ulusal mercie bildirilmesi gerekir. Yetkili ulusal merci, konunun RASFF'ın yetki alanına girip girmediğini belirler ve ulusal RASFF temas noktasına konuyu bildirir. Ulusal RASFF temas noktası, konuyu teyit eder ve gerek duyulursa Avrupa Komisyonu ile irtibata geçer. Ürüne ilişkin bulguları ve alınan önlemleri içeren bir RASFF bildirim yayımlayarak, buna fatura, ürünü alan şirketlerin listesi ve analitik raporlar eklenir.

Yasal dayanağı 178/2002/EC sayılı Tüzük ile sağlanan RASFF kapsamındaki bilgi alışverişi, üye ülkelerin gıda veya yem ile ilgili sağlık tehditlerine karşı daha hızlı ve koordine bir şekilde hareket etmesine yardımcı olmaktadır. Sistemdeki bir üye, gıda veya yem kaynaklı doğrudan ya da dolaylı olarak insan sağlığı açısından ciddi risk oluşturabilecek bir bilgiyi RASFF aracılığı ile Komisyon'a bildirir. Komisyon da bu bilgiyi diğer üyelere iletir. RASFF'ta tüm sorunların bildirilmesi çok önemlidir. RASFF üyeleri, ürünün, ürüne ilişkin bulunan tehlike-



nin, alınan önlemlerin tanımlanması ve izlenebilirlik bilgileri gibi tüm yararlı ve ilgili bilgilerin elde edilmesi için bir bildiri formu kullanır. Sistem tarafından bir bilgi alındığında, diğer üyeler durumla ilgililer ise doğrulama yapacaklardır. Eğer ürün kendi piyasalarındaysa bildiride yer alan bilgileri kullanarak ürünü izleyebileceklerdir. Bulduklarını ve aldıkları önlemleri RASFF'a geri rapor edeceklerdir.

Diğer Komisyon mevzuatının hakları saklı olarak, Üye Devletler, Komisyon'a hızlı alarm sistemi altında şunları bildirmelidir<sup>40</sup>:

- İnsan sağlığını korumak için alınan ve hızlı eylem gerektirici, gıda ve yemlerin piyasada yer almalarını kısıtlayıcı, piyasadandan çekilmesi veya geri çağırılmasına mecbur bırakan önlemler;
- Gönüllü veya zorunlu anlamda önleyici, kısıtlayıcı veya pazara arzı belirli koşullardan etkilenen veya hızlı eylem gerektiren insan sağlığına ciddi risk kabul edilen yem veya gıdanın nihai kullanımında herhangi bir tavsiye veya profesyonel operatörler ile anlaşma;
- AB içerisindeki sınırlarda yetkililer tarafından yapılan doğrudan veya dolaylı insan sağlığı riski ile ilgili gıda – yem retleri (yığın – konteyner şeklinde).

## 7 Gıda hijyeni nasıl sağlanmaktadır?

AB, yıllar içerisinde gıda hijyeni ile ilgili pek çok öncelik belirlemiş olup; gıda güvenliğinde yaşanan iyileştirmeler paralelinde yeni düzenlemeler geliştirmiştir. 2000 yılında Beyaz Kitap'ta, hijyen konusuna öngörülen bütünsel yaklaşımın gıda güvenliği için önemi belirtilerek, gıda hijyeni üzerinde değişiklikler talep edilmiştir. Beyaz Kitap'taki öneriler ışığında, gıda yasası olarak da kabul edilen 2002 yılındaki 178/2002/AT sayılı Tüzük esas alınarak hazırlanan Hijyen Tüzükleri, Avrupa Parlamen-

<sup>40</sup> <http://www.f4esl.eu/tr/haberler/gida-ve-yem-icin-hizli-alarm-sistemi-rasff-uzerine-soru-ve-cevaplar>

tosu ve Konseyi tarafından Nisan 2004'te kabul edilmiştir. “Yeni Hijyen Paketi” olarak adlandırılan bu revizyon paketi kapsamındaki dört Tüzük şu şekilde oluşmuştur:

- 852/2004/EC sayılı gıdaların hijyenine ilişkin Tüzük;
- 853/2004/EC sayılı hayvansal kökenli gıda ürünlerinin hijyeni ile ilgili spesifik kuralları belirleyen Tüzük;
- 854/2004/EC sayılı insan tüketimine yönelik hayvansal kökenli gıda ürünlerinin resmi kontrollerinin organizasyonuna yönelik spesifik kuralları belirleyen Tüzük;
- 882/2004 sayılı yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uygunluğun doğrulanması için gerçekleştirilecek resmi kurallara ilişkin mevzuatları belirleyen Tüzük.

### ***Gıda Maddelerinin Hijyeni Hakkında 852/2004/EC sayılı Tüzük***

Bu Tüzük, gıda maddelerinin hijyeni hakkında gıda işyeri yöneticileri için genel kuralları belirlemektedir. Gıda işletmecilerine iyi hijyen uygulamalarının yanında Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (*Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP*) ilkelerine dayanan prosedürlerin uygulanması sorumluluğunu getirmektedir.

Söz konusu Tüzük, aşağıdaki maddeler çerçevesinde gıda maddelerinin hijyeni hakkında gıda işyeri yöneticileri için genel kuralları belirler<sup>41</sup>:

- Gıda güvenliği için esas sorumluluk gıda işyeri yöneticilerindedir;
- Gıda güvenliğinin, birincil üretimden başlayan gıda zinciri boyunca sağlanması gerekir;
- Çevre sıcaklığında emin bir şekilde depolanamayan gıdalar, özellikle donmuş gıdalar için, soğuk zincirin korunması önemlidir;
- İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin genel uygulaması gıda işyeri yöneticilerinin sorumluluklarını güçlendirmelidir;

<sup>41</sup> Gıda Endüstrisi-Gıda Mevzuatı, “Sektöre etki Analizi, Eğitim, İşbirliği ve Avrupa Ağı-Uzaktan Eğitim Projesi”, 2012

- İyi uygulama rehberleri, gıda işyeri yöneticilerine gıda zincirinin bütün düzeylerinde gıda hijyeni kuralları ve HACCP ilkelerinin uyum için yardımcı olan değerli bir araçtır;
- Bilimsel risk değerlendirmesini esas alan mikrobiyolojik kriterlerin ve sıcaklık kontrol ihtiyaçlarının oluşturulması gerekmektedir;
- İthal edilen gıdanın en azından AB'de üretilen gıda ile aynı hijyen standardına veya denk bir standarda sahip olmasının sağlanması gerekmektedir.

### ***Hayvansal Kaynaklı Gıda Maddeleri Hijyeninde Belirli Hijyenik Kurallara İlişkin 853/2004/EC sayılı Tüzük***

29 Nisan 2004 tarih ve 853/2004/EC sayılı Tüzük, AB'de gıda işi yapan işletmeciler için, hayvansal kökenli gıdaların hijyeninde özel kuralları belirlemektedir. Bu Tüzükle hayvansal kökenli gıdaların hijyenik üretimi için, mevcut yönergelerin basitleştirilmesine izin verilerek ortak bir temel oluşturulmuştur. Bütün hayvansal kökenli ürünler için, aynı kurallara başvurularak ek kolaylıkların sağlanması amaçlanmıştır. Halk sağlığının göz önünde tutulması ile bu kurallar; özellikle imalatçılar ve yetkili makamların sorumlulukları, tesisler için yapısal, işlevsel ve hijyen gereklilikleri, tesislerin onayı için prosedürleri, depolama, nakliye ve sağlık işaretleri için gereklilikler gibi ortak ilkeleri içermektedirler.

### ***Hayvansal Kökenli Ürünlerin Resmi Kontrolüne İlişkin 854/2004/EC sayılı Tüzük***

AB'de hayvansal kökenli ürünlerin resmi kontrollerinin organizasyonuna ilişkin özel kurallar insan tüketimine uygun hayvansal kökenli ürünlerin resmi kontrollerinin düzenlenmesine ilişkin özel kuralları ortaya koyan 29 Nisan 2004 tarih ve 854/2004/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü ile düzenlenmektedir. Bu Tüzük sadece 853/2004/AT sayılı Tüzük'ün kapsamındaki faaliyetleri ve kişileri kapsamaktadır.

Tüzük ile; hayvansal ürünlerin resmi kontrollerine ilişkin bir çerçeve belirlemekte, taze et, çift kabuklu yumuşakçalar, balıkçılık ürünleri ile süt ve süt ürünleri için özel kurallar getirilmektedir. Tüzük, işletmelerin resmi kontrolleri konusunda tesislerin yetkili otorite

tarafından onaylanmasına ilişkin gereklilikleri de belirlemektedir. Tüzüğe göre, işletmelerin onayı için yetkili makam, yerinde ziyaret yapmalıdır.

İlgili faaliyetler için onay ancak, gıda işletmecisinin 852/2004/EC ve 853/2004/EC sayılı Tüzüklerin ilgili şartları ile gıda yasasının diğer ilgili şartlarını karşıladığını ispat etmesi durumunda verilmelidir.

Yetkili makam, işletmenin tüm altyapı ve ekipman şartlarını karşıladığının yerinde ziyaret sonucunda ortaya çıkması durumunda, şarta bağlı onay verebilir. Şarta bağlı onayın verilmesinden sonra üç ay içerisinde gerçekleştirilen yeni bir yerinde ziyarette, işletmenin bahsi geçen diğer şartları da karşıladığının belirlenmesi durumunda tam onay verilmelidir.

Şarta bağlı onay gerekli görüldüğü durumda, toplam süresi 6 ayı geçmeyecek şekilde uzatılabilmektedir. Şarta bağlı onay verilenler de dahil olmak üzere, yetkili makam onaylanmış her işletmeye, üretilen hayvansal kökenli ürünlerin türlerini göstermek için kodların ilave edilebileceği, bir onay numarası vermelidir. Toptan satış yerleri için, onay numarasına hayvansal kökenli ürünleri üreten veya satan birimleri ya da grupları gösteren ikincil numaralar ilave edilebilir. Yetkili kurum; bu Tüzükle uyumsuzluk tespit ettiğinde işletmeye, pazarlama, ithalat veya ihracatın yasaklanması ya da sınırlandırılması, onayın askıya alınması veya geri çekilmesi, tesisin geçici kapatılması vs gibi gerekli tüm sağlık tedbirlerini uygulayabilir. Gıda işletmecileri, yetkili birime, özellikle tesise giriş ve belge ve kayıtların sunulması konusunda olmak üzere, kontrolün yürütülmesinde gerekli tüm desteği vermelidir. Resmi kontroller, iyi hijyen uygulamaları, HACCP sistemine dayalı denetimler ve şartları sektörlere belirlenen özel kontrolleri içermektedir.

### ***Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne İlişkin 882/2004/EC Sayılı Tüzük***

Bu Tüzük, özellikle aşağıdaki hususları hedefleyen kurallara uyumun doğrulanmasına yönelik resmi kontrollerin gerçekleştirilmesi için genel kuralları ortaya koymaktadır:

- Doğrudan veya çevre aracılığıyla, insan ve hayvanlar için, riskleri önlemek, bertaraf etmek veya kabul edilebilir seviyelere azaltmak;
- Yem ve gıdanın etiketlenmesi ve tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri dahil, yem ve gıda ticaretinde adil uygulamaların temin edilmesi ve tüketici çıkarlarının korunmasının temin edilmesi.

Resmi kontrollerin düzenlenmesine ilişkin genel yükümlülükler:

a) Üye Devletler bu Tüzük ile hedeflerine ulaşabilmek için, aşağıdaki hususları dikkate alarak, düzenli bir şekilde, riske dayalı olarak ve uygun sıklıkta resmi kontrollerin yürütülmesini temin etmelidirler:

- Yem veya gıda güvenliği, hayvan sağlığı veya hayvan refahını etkileyebilecek olan hayvan, yem veya gıda, yem ve gıda işyerleri, yemin, gıdanın veya herhangi bir işlemin, malzemenin, maddenin, faaliyetin üretime eşlik eden tanımlanmış riskler;
- Yem ve gıda yasası ile hayvan sağlığı ve hayvan refahı kuralları ile uygunluk ile ilgili olarak yem veya gıda işyeri işletmecilerinin geçmiş kayıtları;
- Daha önceden kendilerinin yürütmüş olduğu herhangi bir kontrolün güvenilebilirliği ve uyumsuzluğa işaret edebilecek herhangi bir bilgi.

b) Önceden yem veya gıda işyeri işletmecilerine bildirim yapılmasının gerekli olduğu denetimler hariç, resmi kontroller, daha önceden bir uyarı yapılmaksızın gerçekleştirilmelidir. Resmi kontroller geçici olarak bir defaya mahsus olmak üzere de yürütülebilir.

c) Resmi kontroller, yem veya gıdanın ve hayvanların ve hayvansal ürünlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarında yürütülmelidir. Resmi kontroller ayrıca bu, Tüzük'ün hedeflerine ulaşmak için gerekli olan yem ve gıda işyerlerinin, yem ve gıdanın kullanımı, yem ve gıdanın depolanması, yem veya gıda ve canlı hayvanlara uygulanan herhangi bir işlemin, malzemenin, maddenin, faaliyetin ve taşıma dahil tüm işlemlerin kontrolünü de içermelidir.

d) Resmi kontroller aynı özenle AB dışına yapılan ihracat, AB içinde pazara sürülmeleri ve üçüncü ülkelerden gelerek Tüzük'ün ekinde söz edilen topraklara girenler için de uygulanmalıdır.

e) Üye Devletler başka bir Üye Devlete gönderilmesi amaçlanan ürünlerin, kendi topraklarında pazara sürülmeleri amaçlanan ürünler için gösterdikleri itina ile aynı şekilde, kontrol edilmelerini temin etmek için gerekli olan tüm önlemleri almalıdırlar.

f) Varış yerindeki Üye Devletin yetkili makam ayrımcı olmayan kontroller aracılığıyla, yem ve gıdanın yem ve gıda yasası ile uyumunu kontrol edebilir. Resmi kontrollerin düzenlenmesi için kesinlikle gerekli olduğu görülüyor ise Üye Devletler, diğer bir Üye Devletten getirilen malların sahibi işletmecilerden söz konusu malların varışını bildirmelerini isteyebilir.

g) Varış yerinde veya depolama ya da taşıma esnasında yürütülen kontrollerde bir Üye Devlet bir uyumsuzluk tespit ederse, menşe Üye Devlete geri göndermenin de dahil olabileceği uygun önlemleri almalıdır.

Avrupa Komisyonu geçtiğimiz yıl 882/2004 sayılı Tüzük'e ilişkin olarak, tarımsal gıda zinciri boyunca sistemin sadeleştirilmesine yönelik bir takım düzenlemeler önermiştir. Son beş yılda Üye Devletlerin yetkili makamlarından, paydaşlardan, DG SANCO ve FVO elde edilen bulgular neticesinde bu Tüzükte bir takım eksiklikler olduğu saptanmıştır. Avrupa Komisyonu'nun değerlendirmesine göre söz konusu öneri, resmi kontrolleri düzenleyen Tüzük'ün kapsamını genişletecektir. AB kontrol sistemlerindeki zayıflıklar ele alınacak ve bu konuda ulusal makamlara tarımsal gıda zinciri boyunca kontrol kurallarının uygulanmasına ilişkin yaptırım sağlamak için daha fazla yetki verilecektir.

## **8 Gıdanın etiketlenmesine ilişkin düzenlemeler nelerdir?**

Gıdaların etiketlenmesine ilişkin kurallar, tüketicilerin gıdaların içerikleri ve bileşimlerine ilişkin bilgi edinme-

leri için uygulamaya konmuştur. Etiket, tüketicilerin gıda maddelerini satın alırken bilinçli tercih yapmasını sağlar. Bazı gıdaların, temel gerekliliklere ek olarak özel şartları da sağlaması gerekir. Böyle durumlarda mevzuat da, özel kurallar belirlenerek oluşturulur.

Gıda etiketlemesinin amacı tüketiciyi bilgilendirmek ve korumaktır. Etiketlemenin bir diğer amacı ise AB üye ülkelerindeki etiketleme gerekliliklerini uyumlaştırmaktır.

Etiket, satın alma sırasında söz konusu bilgilerin tüketiciye anlaşılır ve pratik bir biçimde gıdanın üzerinde verilmesini sağlayan, ambalaj üzerinde yer alan ve ürünü tanımlayan, değişik biçimlerde basılabilen bilgidir. Etiketle yer verilen ürünün içindekileri, fiyatı, üretim ve son kullanma tarihi, menşei gibi bilgiler, tüketicilerin sağlıklı ve uygun besin seçimlerini yapabilmesi açısından, büyük öneme sahiptir.

AB'nin, etiketler üzerinde yer alan bilgilerde değişikliğe giderek konuyu düzenleyen yeni yasalar çıkardığı, tüketicilerin de sağlıklı beslenme ve tüketici hakları konusundaki bilinç artışı eğilimlerine bağlı olarak bu bilgilere eskiden olduğundan daha fazla önem verdiği görülmektedir. Sonuç olarak etiketlerin, tüketici, üretici ve kanun koyucular açısından önemi gittikçe artmaktadır.

AB pazarına sunulan gıdaların etiketlenmesine dair mevcut mevzuatın basitleştirilmesi, geliştirilmesi ve daha açık hale getirilmesini amaçlayan 1169/2011/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü, 13 Aralık 2014 tarihinde yürürlüğe girecektir.

Tüzük çerçevesinde gıdaların etiketlenmesinden gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında pazarlayan gıda işletmecisi sorumlu tutulmakta olup, işletmenin AB üye ülkelerinde yerleşik olmaması halinde ise, sorumluluk ithalatçıya ait olmaktadır.

Tüketicilere beslenme bilgisi sağlanması ve gıda etiketlenmesi bakımından genel ilkeleri, koşulları ve sorumlulukları düzenleyen 1169/2011/EC sayılı Avrupa Par-

lamentosu ve Konsey Tüzüğü, 22 Kasım 2011 tarih ve L304 sayılı AB Resmi Gazetesi'nde yayımlanmıştır. Söz konusu Tüzük, gıdanın etiketlenmesine ilişkin mevcut düzenlemeleri geliştirirken aynı zamanda basitleştirmeyi ve daha anlaşılır hale getirmeyi amaçlamaktadır. Nihai tüketiciye ve toplu yemek hizmeti veren kuruluşlara arz edilen tüm gıdaları kapsayan söz konusu Tüzüğün hedeflerini şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Sağlık, ekonomik, çevresel, sosyal ve etnik mülazımları dikkate alarak tüketicilerin bilinçli seçim yapmalarının sağlanması;
- Gıdaların güvenilir şekilde kullanımının sağlanması ile tüketicilerin sağlığının ve çıkarlarının korunması;
- Kaliteli üretimin teşvik edilmesi;
- Üreticilerin meşru menfaatlerinin korunması;
- Yasal olarak üretilen ve pazarlanan gıdanın AB içerisinde serbest dolaşımının temini.

Tüketicilere gıda bilgisi sağlanmasına ilişkin 1169/2011/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü aşağıdaki başlıklar altında ele alınmaktadır<sup>42</sup>.

### ***Beslenme Bilgisi Gereklilikleri ve Gıda İşletmeleri Sorumlulukları***

#### **a) Beslenme bilgisi;**

- Doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olmalı;
- Gıdanın niteliği, doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, menşe ülkesi, dayanıklılığı, imalat veya üretim yöntemi gibi hususlarda yanıltıcı olmamalı;
- Gıdanın sahip olmadığı etkileri ve özellikleri varmış gibi göstermemeli;
- Tüm benzer gıdalar aynı niteliklere sahip olduğu halde belli bir gıdanın özel niteliklere sahip olduğunu ileri sürmemeli ve belirli bileşenler ve besin öğelerinin varlığını veya yokluğunu özel olarak vurgulamamalı;

<sup>42</sup> "Tüketicilere Gıda Bilgisi Sağlanmasına İlişkin 1169/2011/EC Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü Hakkında Bilgi Notu", AB Genel Müdürlüğü, Ekonomi Bakanlığı



- Gıdanın bileşiminde doğal olarak bulunan bir öge veya gıdada normal olarak kullanılan bir bileşen farklı bir öge veya farklı bir bileşen ile ikame edildiği halde, görünüş, tanımlama veya resimli gösterimler vasıtasıyla söz konusu gıdada o ögenin veya bileşenin varlığını ima etmemelidir.
- b) Beslenme bilgisinde, doğal mineral sular ve özel beslenme amaçlı gıdalar ile ilgili AB mevzuatında yer verilenler dışında, hastalıkların önlenmesi, tedavisi veya iyileştirilmesi özelliğine sahip olduğunu bildiren veya böyle özelliklere atıfta bulunan ifadelere yer verilmemelidir.
- c) Söz konusu Tüzük uyarınca gıdaların etiketlenmesinden gıdayı kendi adı veya ticari ünvanı altında pazarlayan gıda işletmecisi sorumlu tutulmakla birlikte, işletmenin AB üye ülkelerinde yerleşik olmaması halinde sorumluluk ithalatçıya ait olmaktadır.

### ***Zorunlu Beslenme Bilgisi***

Gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjen veya intoleransa sebep olan bileşenler, bazı bileşenlerin miktarı, gıdanın net miktarı, minimum dayanıklılık veya tavsiye edilen tüketim tarihi, özel muhafaza koşulları ve kullanım şartları, gıda işletmecisinin adı veya ticari ünvanı ve adresi (AB’de üretilmemiş ise ithalatçının adı, ticari ünvanı ve adresi), menşe ülkesi, kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse gıdanın kullanım talimatı, hacmen yüzde 1,2’den fazla içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol miktarı ve beslenme beyanı zorunlu hale gelmiştir.

### ***Belirli Çeşit ve Kategoride Yer Alan Gıdaların İlave Beslenme Bilgileri***

Belirli gazlar ile ambalajlanan gıdalar, tatlandırıcı içeren gıdalar, glisirik asit ve glisirik asitin amonyum tuzunu içeren gıdalar, yüksek miktarda kafein içeren gıdalar, bitkisel sterol, bitkisel sterol esteri, bitkisel stanol ve bitkisel stanol esteri ilave edilmiş gıdaların zorunlu bilgilere ilave olarak Tüzüğün ekinde bazı ilave zorunlu beslenme bilgisi gereklilikleri düzenlenmiştir.

### **Beslenme Beyanı**

Gıda ürünü; enerji değeri, yağ miktarı, doymuş yağ, karbonhidrat, şeker, protein ve tuza ilişkin bilgileri içermelidir. Tüzükte beslenme beyanının sunumu, kalori değerinin hesaplanması ve bildirim şekline ilişkin hususlar düzenlenmekte olup, beslenme beyanına ilişkin hususlara uyum için bir geçiş dönemi sağlamıştır.

### **İhtiyari Beslenme Bilgisi**

Gıdalarda alerjen veya intoleransa yol açabilecek ürün ve maddelerin muhtemel ve istemsiz olarak mevcut olabileceğine; gıda ürünün vejetaryenler için uygun olup olmadığına ve günlük referans alım miktarlarına ilişkin ihtiyari bilgilerine dair düzenlemelere yer verilmektedir.

### **Diğer Hususlar**

Tüzükte ayrıca bazı zorunlu gerekliliklerin ihmal edilebilmesine dair istisnalar, zorunlu etiket bilgilerinin kullanılabilirliği ve yerleşimi; bildirim şekli; dil gereklilikleri, gıdaların etiketinde bulunması gereken zorunlu bilgilere ilişkin ayrıntılı hükümler düzenlenmiştir.

## **9 Gıdanın kimyasal güvenliği nasıl sağlanmaktadır?**

AB, gıdalarda kimyasal güvenliğin sağlanması için gıda katkı maddeleri ve aromaların kullanımı, bulaşanlar, kalıntılar, pestisit kalıntıları ve gıda ile temas eden maddelere ilişkin düzenlemeler oluşturulmuştur. Gıdalarda bulunabilen veya gıdalara katılan kimyasalların kabul edilebilir seviyesini belirlemeyi amaçlayan AB, mevzuatın oluşturulmasında, risk analizine dayalı bilimsel değerlendirme sonuçları dikkate almaktadır.

### **Gıda Katkı Maddeleri**

Gıda katkı maddeleri; gıdaların renk, tat ve benzer niteliklerini değiştirmek ya da bozulmasını engellemek amacıyla gıdalara katılan maddeler olarak tanımlanmaktadır.

Gıda güvenliği açısından gerekli ancak bir o kadar da riskli olabilen gıda katkı maddeleri, sadece gıdanın kalite ve dayanıklılığının daha iyi şekilde korunması için kullanılabilir. Gıda katkı maddeleri tüm dünyada

bütünlük sağlanması amacıyla her türlü besinin tanımında kullanılır. Her gıda maddesinin bir E kodu bulunmaktadır. Bir katkı maddesinin E kodu taşıması, bu katkının üzerinde tüm güvenlik çalışmalarının tamamlandığını göstermektedir.

Gıda katkı maddelerine ilişkin AB mevzuatı, yalnızca kullanımına izin verilen katkı maddelerinin belli gıdalarda ve sınırlı miktarlarda kullanımı esasına dayanmaktadır. Bu alandaki AB mevzuatının temelini 21 Aralık 1988 tarihli ve 89/107/EEC sayılı Çerçeve Yönerge oluşturmaktadır. Çerçeve Yönerge, 94/34/EC sayılı Yönerge ile tadil edilmiştir<sup>43</sup>.

Gıda katkı maddelerine ilişkin AB mevzuatı, Çerçeve Yönerge'ye ek olarak renklendiriciler, tatlandırıcılar ve bunların dışında kalan gıda katkı maddelerini kapsayan üç ayrı yönergeden oluşmaktadır. Gıda maddelerinde renklerin kullanımına ilişkin 94/36/EC Yönerge ile, hangi gıda ürünlerinde renklendiricilerin uygun olacağını belirlenmiştir. Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılara ilişkin 94/35/EC sayılı Yönerge ile gıda ürünlerinde kullanılan tatlandırıcılar için asgari oranlar ortaya koyulmuştur. Bu yönerge daha sonra, 96/83/EC, 2003/115/EC ve 2006/52/EC sayılı Yönergeler ile tadil edilmiştir.

Bunların dışında kalan diğer katkı maddelerine ilişkin 95/2/EC sayılı Yönerge ile ise, kullanımı şarta bağlı olan katkı maddeleri, bebek gıdalarında kullanılacak katkı maddeleri, sadece sınırlı sayıda katkı maddesi kullanılacak gıda ürünleri listesi vb. konularında düzenlemeler getirilmiştir. Söz konusu Yönerge, 96/85/EC, 98/72/EC, 2001/5/EC, 2003/52/EC, 2003/114/EC ve 2006/52/EC sayılı Yönergelerle tadil edilmiştir<sup>44</sup>.

Bu gelişmeleri takiben 16 Aralık 2008'de kabul dilen (EC) 1333/2008 sayılı Gıda Katkı Maddeleri Çerçeve Tüzüğü ile önemli bir adım atılarak, gıda katkı maddeleri için kapsamlı bir düzenleme getirilmiştir.

<sup>43</sup> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:31989L0107>

<sup>44</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm) Erişim Tarihi: 1 Kasım 2014

Gıda katkı maddelerinin kullanımı için genel şartlar, söz konusu Tüzük ile belirlenmiştir. Bu çerçevede, katkı maddeleri hakkında genel bir çerçeve, ilke ve hedefleri ortaya koyulmuştur. Bu mevzuat; teknolojik olarak onaylanmış, tüketiciyi yanıltmayan, tüketici için avantaj ve faydaları olan katkı maddelerinin kullanım güvenliğini gerektirmektedir.

Komisyon, tüm onaylanmış gıda katkı maddelerinin yeniden değerlendirilmesi için Mart 2010'da bir program kabul etmiş ve EFSA'yı 2020 yılına kadar bütün katkı maddelerini yeniden değerlendirmekle yükümlü kılmıştır. Yeniden değerlendirme için öncelikler; gıda katkı maddesinin en son ne zaman değerlendirildiği, yeni bilimsel bulguların ortaya çıkışı, gıda katkı maddesi kullanımının yaygınlığı ve insanın maruz kalma durumu temel alınarak belirlenmiştir.

Öncelik listesinin ilk sırasında gıda renklendiricileri yer almaktadır. Bu çerçevede 17 renk yeniden değerlendirilmiş durumdadır. Ayrıca, Eylül 2012 itibariyle yeniden değerlendirmeye alınan tatlandırıcı aspartama da, yeni bilimsel veriler doğrultusunda daha yüksek öncelik verilmiştir.

Komisyon, bir katkı maddesine yeni bir kullanım onayı vermek için gereken verileri belirleyen bir ölçütü de, Mart 2011'de kabul etmiştir. Bu, risk değerlendirmesi amacıyla toksikolojik verileri ve katkı maddesi kullanımının onaylanmış olduğu, tüketiciye faydalı olabileceği ve yanıltıcı olmayan bilgileri içermektedir.

Söz konusu Tüzük çerçevesinde Avrupa Komisyonu, 14 Kasım 2011 tarihinde kabul ettiği iki Tüzük ile, gıda katkı maddelerinin kullanımının daha güvenli ve şeffaf olmasını amaçlanmaktadır. Kabul edilen iki Tüzük ile tüketici bilgilendirilirken, aynı zamanda gıda sanayinde sorumlu inovasyona destek sağlanması hedeflenmiştir.

Bu iki listenin oluşturulması, 1333/2008/EC sayılı Gıda Katkı Maddeleri Çerçeve Tüzüğü'nün uygulanmasında önemli bir adım olurken, söz konusu liste 1 Haziran 2013 tarihinden itibaren yürürlüğe girmiştir. Gıda ürün-

lerinde kullanılan katkı maddeleri ile ilgili yürürlüğe giren yeni düzenleme, mevcut gıda güvenliğini sağlayan AB mevzuatına tamamlayıcı olması açısından kapsamlı bir şekilde oluşturulmuştur.

Söz konusu düzenleme, gıda ve gıda maddelerinin her bir kategorisi için izin verilen maddelere ilişkin güncellenmiş listeyi içermektedir. Düzenlemenin kabul edilmesinden yürürlüğe girmesine kadar geçen süre içerisinde tarımsal gıda endüstrisinin oluşan duruma uyum sağlayabilmek adına gerekli hazırlıkların tamamlaması hedeflenmiştir.

EFSA tarafından yürütülen bilimsel çalışmalar sonucunda oluşturulan yeni listede ayrıca, katkı maddelerinin tüketici sağlığına risk oluşturmayacak şekilde tavsiye edilen kullanım miktarı, tüketiciyi yanıltan ve tüketiciye yararlı katkı maddeleri açıkça belirtiliyor. Bunun yanında yeni listede bazı gıda katkı maddelerinin şeker, soslar, tatlandırılmış içecekler gibi işlenmiş gıda ürünlerinde kesin yasaklı olmasa bile kullanımının sınırlı olduğu görülmektedir<sup>45</sup>.

Gıda katkı maddelerinin kullanımına gerektiren teknolojik bir gereksinim bulunuyorsa, tüketiciyi yanıltmıyorsa ve kullanımları tüketicinin sağlığına tehdit oluşturmuyorsa izin verilmektedir. Gıda katkı maddelerinin kullanımına izin verilmeden önce, katkı maddeleri EFSA tarafından değerlendirilmektedir.

### ***Gıda Aroma Maddeleri***

Gıda aroma maddeleri, gıdanın tadını veya kokusunu değiştirmek için eklenen maddelerdir. Gıda enzimleri için uyumlu bir mevzuat oluşturacak ve aroma maddeleri ve gıda katkıları için mevcut kuralları geliştirecek kapsamlı bir mevzuat hazırlanması çalışmaları 1991 yılında başlamıştır. O dönemki mevcut mevzuatın güncelleştirilmesi, daha anlaşılır olması ve gıda katkıları, aroma maddeleri ve enzimler için EFSA'nın görüşlerine dayanarak basitleştirilmiş tek bir onay prosedürünün oluşturulması amacıyla hazırlanmıştır. 91/71/EEC sayılı

<sup>45</sup> Ayrıntılı bilgi için [https://webgate.ec.europa.eu/sanco\\_foods/?sector=FAD](https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/?sector=FAD)

Yönerge ile tamamlanan 88/388/EEC sayılı Yönerge, aroma maddelerinin tanımı, asgari kullanım düzeyleri, kullanım ve etiketlemeye ilişkin kuralları belirlemektedir.

Tatlandırıcılar ve aroma maddelerine ilişkin en güncel mevzuat, 16 Aralık 2008 tarihinde kabul edilen 1334/2008/EC sayılı AB Tüzüğü'dür. 20 Ocak 2014 itibarıyla 88/388/EEC ve 91/71/EEC sayılı Yönergelerin yerini alan söz konusu Tüzük ile, tatlandırıcıların güvenli kullanımına ilişkin kurallar belirlenmekte ve farklı aroma maddeleri tanımlanmaktadır. Ayrıca tatlandırıcılar ve aroma maddelerine ilişkin Birlik listesi oluşturulmaktadır<sup>46</sup>.

Gıda ürünlerinde kullanılmasına izin verilen tatlandırıcı maddeler için oluşturulan yeni bir Birlik listesi hazırlanması ile EFSA tarafından belirlenen 2800 çeşit tatlandırıcı ve diğer maddeler için ilk düzenleme, gıdalarda kullanılabilecek tatlandırıcı maddeler kapsamlı listesi ile yapılmıştır.

AB mevzuatı, gıdaların tat ve lezzetini artırmaya yönelik kullanılan tatlandırıcı maddeleri, farklı türlerde tanımlanmaktadır. Sınıflandırma yapılırken söz konusu maddeler, doğal tatlandırıcılar, doğayla özdeş tatlandırıcılar, yapay tatlandırıcılar ile bitki ve hayvan kaynaklı tatlandırıcılar olarak ayrılmaktadır.

AB gıda endüstrisinin, kabul edilen yeni Tüzüğe uyumlu hale gelebilmesinde gereken zamanın sağlanması için söz konusu kapsamlı listede belirtilen maddelerin kullanımı, düzenlemenin kabulünden altı ay sonra uygulanmaya başlanmıştır. Düzenleme sayesinde, gıda sanayisinin sadece AB listesindeki maddeleri kullanabilmektedir. Kullanılabilecek maddeleri gösteren listenin online veri tabanında bulundurulmasının ulaşılabirliğini kolaylaştırılacağı ve bu sayede tüketicilerin, gıda sektörünün ve ulusal gıda kontrolü yetkililerinin kolaylıkla hangi tatlandırıcı maddelerin onay aldığını öğrenebilmektedirler.

<sup>46</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/flavouring/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/flavouring/index_en.htm)  
Erişim Tarihi: 17 Kasım 2014

Tüzük ile bazı maddelerin, gıdaya eklenmesi yasaklanırken, bir takım maddeler için de azami kullanım düzeyleri belirlenmektedir. Bunun yanında Tüzük, tatlandırıcılar için etiketleme kurallarını ortaya koymaktadır.

### ***Bulaşanlar***

Bulaşanlar; gıda maddesine kasten ilave edilmeyen, gıdanın üretiminden pazarlanmasına kadar olan aşamalarda veya çevresel kaynaklı gıdaya istenmeden bulaşan her türlü madde ve bileşikler olarak tanımlanmaktadır.

Halk sağlığının korunması temelinde, gıda ürünlerinde bulaşan maddeler çok çeşitli olup, zararlı maddelerin gıdaya geçişini önlemek oldukça zordur. Nitekim çeşitli sektörlerde kullanılan ilaçlama teknikleri, çevresel nedenlerden ötürü gıdalarda rastlanan ağır metaller, radyoaktif materyaller, pestisitler veya organik kirleticiler gibi bulaşanlar ya da direk su kaynaklarına karışan bulaşanlar sebebiyle gıda ve hayvansal ürünlerde görülen kalıntı seviyeleri gıdalardaki kalıntı seviyelerini arttırmaktadır. Bu artan seviyelerde Piyasaya sürülen ürünlerin tüketilmesi de ciddi oranda insan sağlığını tehdit etmektedir. Bu nedenle bu tür maddelere yönelik AB mevzuatı incelendiğinde, maddelerin yasaklanmasından ziyade mevcut düzenlemelerde maddelerin en aza indirgenmesi esas alınmaktadır. Bu noktada bulaşan madde seviyeleri üzerinden düzenlemeler hazırlanmıştır. Aynı şekilde bulaşıcı ürünün orijini üzerinden gıda güvenliğinin arttırılması için piyasa izleme, denetim ve raporlama çalışmaları, her üye ülkede ortak çalışmalarla yürütülmektedir. Bulaşan seviyeleri, EFSA tarafından belirlenmekte ve AB genelinde bu güncel verilerin paylaşılması zorunluluğu bulunmaktadır. Ayrıca AB pazarında kabul edilebilir kalıntı seviyeleri oldukça düşüktür.

8 Şubat 1993 tarihli 315/93/EEC sayılı Tüzük, gıda maddelerindeki bulaşanlarla ilgili ortak kuralları ve 1 Mart 2007 tarihinde yürürlüğe giren 19 Aralık 2006 tarihli 1881/2006/EC sayılı Tüzük ise, gıda maddelerindeki belirli olan bulaşanların maksimum seviyelerini belirleyen çerçeve mevzuatı sunmaktadır. 1993 tarihli düzenlemede, belirtilen seviyelerin üzerinde bir tespit görüldüğünde söz konusu ürün, AB içerisinde satışa sunulmamaktadır.

1881/2006/EC sayılı Tüzük, bazı bulaşan maddeler belirtilmektedir. Bunlar asgari kalıntı seviyeleriyle beraber nitrat, mikotoksinler (aflatoksinler, okratoksin A, patulin, deoxynivalenol, zearalenone, fumonisins, T-2 and HT-2-toxin), metaller (kadmiyum, kurşun, civa, inorganik kalay-teneke-kutu), dioksinler ve PCB'ler, polycyclic aromatik hidrokarbonlar (benzo(a)pyrene) ve 3-MCPD bulaşanlarıdır. Fusarium toksinleri kaynaklı bulaşmanın önlenmesi veya minimize edilmesi için AB iyi tarımsal uygulamaları teşvik etmektedir. Bu uygulamalar ürün rotasyonu, zamanında hasat etme ve kuru depolamayı içermektedir<sup>47</sup>.

### ***Veteriner Tıbbi İlaç Kalıntıları***

Hayvansal kökenli gıdalarda kullanılan veteriner tıbbi ilaçların kalıntılarının azaltılması da, gıda ve insan sağlığı güvenliğini ilgilendiren kısımda yer almaktadır. Bazı tıbbi ilaçların kullanımı mümkün iken, hayvansal kökenli gıdalarda kabul edilebilir azami veteriner tıbbi ilaçların kalıntı seviyesi 2377/90/EC Sayılı Tüzük ile düzenlenmektedir. Veteriner tıbbi ilaçların kontrolü konusunda kalıntı seviyeleri ve değerlendirmeler Avrupa Komisyonu'nun İşletme Genel Müdürlüğü tarafından yapılmaktadır.

Söz konusu kalıntıların kontrol edilmesi, üye ülkelerin ilgili kurumları tarafından sunulan plan çalışmalarıyla güncellenmektedir. Gerekli görüldüğü takdirde üye ülkeler, kimi tedbirleri gündeme getirilebilmektedir. Ticaret faaliyetlerine tabi olan ürünlerde kalıntı seviyeleri, AB mevzuatında belirtilen kurallara uyumlu olması gerekmektedir.

Ayrıca 96/23/EC<sup>48</sup> Sayılı Yönerge hükümlerine göre, canlı hayvanlarda ve hayvansal ürünlerde kalıntıların ve belirli maddelerin izlenmesi için bir program uygulanmaktadır. İzlenecek maddeler; anabolik etkisi olan ve izinli olmayan maddeler ile veteriner ilaçları ve bulaşanlar olarak iki grupta incelenmektedir.

<sup>47</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/fs\\_contaminants\\_final\\_web\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/fs_contaminants_final_web_en.pdf) Erişim Tarihi: 17 Kasım 2014

<sup>48</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/council\\_directive\\_96\\_23ec.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/council_directive_96_23ec.pdf) Erişim Tarihi: 15 Kasım 2014



Komisyon'a iletilen bu izleme planlarının sonuçları hakkında Avrupa Parlamentosu ve Konseyi bilgilendirilmektedir. AB'ye ihracat yapan üçüncü ülkelerin de bu yönergede belirtilen kalıntı ve madde gruplarının izlenmesi bakımından bir plan sunması gerekmektedir. Üçüncü ülkeler için kalıntı izleme planlarının onaylanması hakkında 2004/432/EC sayılı Komisyon Kararı hükümleri uygulanmaktadır.

### ***Pestisit Kalıntıları***

Pestisitler, zararlı organizmaları engellemek, kontrol altına almak ya da zararlarını azaltmak için kullanılan madde ya da maddelerden oluşan karışımlardır. Pestisitlerin artan dünya nüfusunu beslemedeki rolü çok önemli olmakla birlikte, yarattığı sağlık ve çevre riskleri nedeniyle en önemli kimyasal bulaşı kaynağını oluşturmaktadırlar. Aşırı ve bilinçsiz kullanım sonucu artan pestisit tüketimi, çevre kirlenmesi ve insan sağlığı açısından çeşitli sorunların ortaya çıkmasına yol açmaktadır.

396/2005/EC sayılı AB Tüzüğü asgari kalıntı limitlerinin uyumlaştırılmasına ilişkin konuları düzenlemekte olup, 1 Eylül 2008'de yürürlüğe girmiştir. Tüzük bitkisel ve hayvansal kaynaklı ürünler için pestisit asgari kalıntı seviyelerini (AKS) düzenlemektedir. Bu Tüzükle birlikte AB üye ülkeleri arasında AKS'leri uyumlu olarak uygulanmaktadır.

Pestisit AKS'leri, Tüzük çerçevesinde ulusal düzeyde değil, yalnızca AB düzeyinde belirlenmektedir. Bununla birlikte AB düzeyinde uyumlulaştırılan pestisit AKS'leri, daha önceki ulusal ve AB mevzuatlarında düzenlenen Pestisit AKS'lerini iptal etmekte ve yerini almaktadır. Bu sayede Üye Devletlerin kendi ulusal AKS'lerini belirleyebildiği eski uygulamadan kaynaklanan bütün ticari uyumsuzlukları ortadan kalkması beklenmektedir.

Üye ülkeler, her yıl güncellenen AB ve Ulusal Yıllık Programları doğrultusunda, AKS'lerine uygunluğun sağlanması için pestisit kalıntı kontrolleri yürütmektedir. Söz konusu Tüzük; AB genelinde, 1 Eylül 2008 tarihinden itibaren yaklaşık 1100 etken madde ve 315 gıda ürünü için uygulanacak asgari kalıntı limitlerini uyumlulaştırmayı sağlamakta ve üye ülkelerin tamamı tarafından doğrudan uygulanacak nitelik taşımaktadır.

### ***Gıda ile Temas Eden Maddeler***

Gıda ile temas eden maddeler gıda güvenliği zincirinin bir parçası olarak hassas düzenlemelere tabi tutulmaktadır. Bu çerçevede paketleme, gıda sektöründe mikrobik anlamda gıda ürünlerini dış etkenlerden korumaktadır. Ambalajda amaç ürünün mikrobik açıdan hava ile temas etmesini engellemektir. 1935/2004/EC sayılı Çerçeve Tüzük, gıda ile temas eden maddelerin güvenilir olması gerektiği belirtilmektedir. Tüzükle insan sağlığını tehlikeye atacak seviyelerde bileşenini gıdaya transfer eden, gıdanın yapısını değiştirebilen veya gıda maddelerinin tadı ve kokusunu bozan maddelerin kullanılması engellenmiştir. Çerçeve Yönergede 17 adet malzeme ve madde grubu için özel düzenleme getirilebileceği belirtilmektedir. Bugüne kadar bu gruplardan 3 tanesi için özel yönerge hazırlanmıştır<sup>49</sup>.

### ***Hileli Uygulamalar***

Gıda sahtekarlığı, gıda maddesinin tüketicinin kandırılması suretiyle mali kazanç elde etmek amacıyla ve kasıtlı olarak piyasaya sürülmesidir. Son örnekler arasında, sığır eti ürünlerinin bildirim yapılmadan at etiyle değiştirilmesi, süt ile bebek mamasına melamin eklenmesi ve pul biberin Sudan Kırmızısı adı verilen kimyasal bir boyayla karıştırılması bulunmaktadır<sup>50</sup>.

Piyasadaki gıdaları izlemek, gıda yasasının gerekliliklerine uygunluğunu ve güvenle tüketilebileceğini temin etmek için AB genelindeki ulusal düzenleyici kurullar tarafından, rutin izleme ve teftiş programları uygulanmaktadır.

Örnek olarak normalde plastik ve diğer sentetik maddeleri boyamak için kullanılan Sudan I, II, III ve IV boya ları, kanserojen etkisine rağmen insanları yanıltmak amacıyla gıdaların renklerini artırmakta kullanılmaktadır.

Uluslararası Kanser Araştırmaları Ajansı (IARC) tarafından yapılan kanserojen riski sınıflandırmasına göre 3'üncü grupta yer alan Sudan boya ları, halk sağlığına

<sup>49</sup> Tuğba Adıgüzel, "AB'ye Gıda Ürünleri İhracatının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi", Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dışişlikler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, 2008, Ankara

<sup>50</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/fraudulent/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/fraudulent/index_en.htm)  
Erişim Tarihi: 14 Kasım 2014

etkileri nedeni ile AB’de gıdalarda kullanımına izin verilen gıda renklendiricilere ilişkin pozitif liste yer almamaktadır. Söz konusu boyaların gıda ürünüde kullanıldığı ve RASFF bildirimleri ile ortaya konmuştur. Bunun sonucunda, 21 Ocak 2004 tarih ve 2004/92/AB sayılı Komisyon Kararı ve 2003/460 sayılı Kararla alınan tedbirler, köri tozu ve Sudan ailesinin diğer türlerine genişletilmiştir. Bu kararla beraber biber, biber ürünleri, zerdeçal ve hurma yağına ilişkin acil durum önlemleriyle ilgili Komisyon Kararları da bulunmaktadır.

2013 yılında AB gündeminde uzun süre yer alan ve kamuoyunda at eti skandalı olarak bilinen gıda güvenliği krizinin ardından AB, yeni tedbirler konusunda çalışmalar başlatmıştır. Bu çerçevede gıda tedarik zincirinde belirlenen eksikliklere ilişkin bir eylem planı hazırlanmıştır. Bu eylem planı, hileli uygulamalara karşı çeşitli kontrolleri güçlendirerek, tüketicilerin ve ticaret ortaklarının güvenini geri kazanmayı amaçlamaktadır. Eylem planı temel alınarak, gıda krizi, gıda zincirinde sahtekarlık ve bunların kontrolü hakkında bir Avrupa Parlamentosu Kararı Önergesi hazırlanmıştır<sup>51</sup>.

Eylem planının beş ana başlığı içerisinde, gıda sahteciliği de yer almıştır. Gıda sahtekârlığını ele alma kabiliyetinin artırılması ve dolayısıyla tüketicilerin çıkarlarını korunması hedeflenmektedir. Komisyon, gıda zinciri kurallarının kasıtlı ihmallerinde sınır ötesi hızlı bilgi alışverişini kolaylaştıran özel bir bilişim aracı oluşturularak, RASFF’nin kapsamını gıda sahtekârlığıyla mücadeleye yardımcı olacak şekilde genişletmeyi planlamaktadır. Bunun yanında gıda sahtekârlığına ilişkin mali cezaların uygulandığı durumlarda, bu ceza miktarlarının sahtekârlıktan elde edilmesi beklenen ekonomik kazançtan daha yüksek düzeyde olması önerilmiştir. Ayrıca, üye ülkelerin, gıda sahtekârlığıyla mücadeleye yönelik zorunlu ve ani resmi kontroller gerçekleştirilmesi de, öneriler arasında yer almaktadır.

<sup>51</sup> <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGM-L+COMPARL+PE-519.759+02+DOC+PDF+V0//EN&language=EN> Erişim Tarihi: 1 Kasım 2014

Başlık Adı	Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı
Başlık Numarası	12
Tarama Süreci	Tanıttıcı Tarama : 9-15 Mart 2006 Ayrıntılı Tarama: 24-28 Nisan 2006
Açılış Kriteri	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AB müktesebatı ile uyumlu gıda, yem ve veterinerlik çerçeve mevzuatının benimsenmesi ve başta kontrol kuruluşlarının-ki olmak üzere sorumlulukları açık biçimde belirleyen hükümlerin ortaya konması;</li> <li>• Gıda güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı politikası alanındaki ilgili uluslararası standartlar ve Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü (<i>World Organisation for Animal Health - OIE</i>) tavsiyeleri dâhil olmak üzere, AB müktesebatının uyumlaştırılması, uygulanması ve yürütülmesine temel teşkil edecek detaylı bir stratejinin sunulması;</li> <li>• Koyun ve keçi türü hayvanların kimliklendirilmesi ve kaydına ilişkin yeterli bir sistemin uygulanmaya başlanması, sığır türü hayvanların kimliklendirilmesi ve hareketlerinin kontrolü konusundaki sistemdeki zafiyetleri (işletmelerin kaydına, hayvanların ve hayvan hareketlerinin kaydedilmesine ilişkin) gidermeye yönelik yeterli tedbirin alınmış olduğunun kanıtlanması;</li> <li>• Canlı hayvanların ülke içindeki hareketleri, hareketlerin kaydı ve kesimlerin kontrolü konusunda ayrıntılı bir değerlendirmenin sunulması;</li> <li>• Trakya bölgesinin, OIE tarafından, aşılama suretiyle şap hastalığından ari bölge olarak tanınması;</li> <li>• Gıda işletmelerinin iyileştirilmesi konusunda geleceğe yönelik Ulusal Program açısından, bütün gıda işletmelerinin AB müktesebatındaki kategorileri esas alan bir sınıflandırmasının sunulması.</li> </ul>

<b>Kapanış Kriteri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hayvan kimliklendirme ve kayıt sistemlerinin uygulanması ve tam işler hale getirilmesi,</li> <li>• Hayvansal yan ürün işletmeleri de dâhil, hayvansal ürün işletmelerinin iyileştirilmesi, izlenmesi ve çiğ süt stratejisini içeren ulusal bir programın sunulması;</li> <li>• İhbarı mecburi hayvan hastalıkları için muayene ve kontrol önlemleri ile başlıca aynı anda birçok hayvanda görülen, hayvanlar arasında bulaşıcı nitelik gösteren (epizootik) hastalıklar için risk planlarının uygulanması, önceden oluşturulmuş detaylı bir eradikasyon (hastalığın tamamen yok edilmesi) planının uygulanması suretiyle şap hastalığına ilişkin AB müktesebatının tam olarak uygulanması;</li> <li>• Türk Standartları Enstitüsü (TSE) kontrolüne yönelik olarak yem yasağı, özel risk materyallerinin kontrolü, TSE testlerini içeren etkili bir sistemin kurulması ve uygulanması;</li> <li>• Hayvan refahına ilişkin AB mevzuatının uyumlaştırılması ve bu mevzuatın en geç katılım tarihi itibariyle etkin olarak uygulanabilmesi için sektörün yeterli bir süre öncesinde farkında ve hazır olduğunun temin edilmesi;</li> <li>• Tüm resmi kontrollere yönelik olarak, AB'ye tamamıyla uyumlu bir sistemin uygulanması başta olmak üzere özellikle fonksiyonel sınır kontrol noktaları ve bu sistemin finansmanını da içerecek şekilde, müktesebata uygun olarak ilgili idari yapıların kurulması ve geliştirilmeye devam edilmesi, idari kapasite ve alt yapının daha da artırılması, katılımı kadar bu fasıl kapsamındaki tüm müktesebatı doğru şekilde yürütme ve uygulamaya ilişkin yeterli idari kapasitenin bulunduğu kanıtlanması.</li> </ul>
<b>Başlık Açılma Tarihi</b>	30 Haziran 2010
<b>Başlık Geçici Kapanma Tarihi</b>	-
<b>Başlığın Açıldığı AB Dönem Başkanlığı</b>	İspanya

## 10 Türkiye'nin AB gıda güvenliğine uyumu hangi düzeydedir?

Türkiye'nin AB müzakere sürecinde gıda güvenliği; 30 Haziran 2010 tarihinde müzakerelere açılan "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" başlığı altında ele alınmaktadır. Gıda güvenliği temelinde üç farklı politikayı barındıran bu başlık çerçevesinde Türkiye'nin, AB mevzuatına uyum ve uygulama konusundaki çalışmalarını tamamlayarak başlık için belirlenen kapanış kriterlerini karşılaması gerekmektedir.

Türkiye'nin OTP'ye uyum konusundaki yükümlülükleri ile ilgili önemli gelişmeler, Nisan 2003'de açıklanan Katılım Ortaklığı Belgesi (KOB) ile ortaya çıkmıştır. Nisan 2003'te açıklanan KOB'a göre Türkiye'nin AB OTP'sine uyum konusundaki yükümlülükleri altında gıda güvenliğine ilişkin yükümlülükleri kısa ve orta vadede şu şekildedir:

### *Kısa Vade*

- Bütünleştirilmiş İdare ve Denetim Sistemi'nin önemli unsurlarından olan hayvan kayıt sistemlerinin oluşturulmasının tamamlanması,
- Bir veterinerlik çerçeve yasasının ve AB müktesebatı ile uyumlaştırılmış ikincil mevzuatın kabul edilmesi; ilgili idari, bilimsel, test ve denetime dair insani, teknik ve bilgi kaynaklarının güçlendirilmesi; mevzuatın uygulanmasının sağlanması; hayvan hastalıklarının ortadan kaldırılmasına yönelik çabaların, kontenjan planlaması ve izleme kapasitesinin hızlandırılması,
- Üçüncü ülkelerle, AB sistemi ile uyumlu bir Sınır Kontrol Noktaları Sistemi'nin oluşturulması ve işletilmesi için gerekli belgelerin belirlenmesi,
- Veterinerlik ve bitki sağlığına ilişkin AB müktesebatının ulusal mevzuata aktarılmasına yönelik bir programın kabul edilmesi; başta laboratuvar deneyleri olmak üzere, bitkilerin korunmasına ilişkin AB müktesebatının etkin ve etkili bir şekilde uygulanmasını sağlayacak idari, bilimsel ve teknik yapıların güçlendirilmesi; bitki ve bitkisel ürünlerin ithalatı ve gıda işleme sanayii kuruluşlarına ilişkin yerel üretimdeki denetim düzenlemelerinin güçlendirilmesi.

*Orta Vade*

- Bütünleştirilmiş İdare ve Denetim Sistemi'nin kurulmasının tamamlanması,
- Ortak Pazar yapılarının kurulması ve tarım piyasalarının etkili bir biçimde izlenmesi için siyasi temeller, idari yapılar ve uygulama mekanizmalarının kabul edilmesi,
- Üçüncü Ülkeler Sınır Kontrolü Görevleri Sistemi'nin güncelleştirilmesine yönelik bir plan ve takvim sunulması,
- Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemi'nin yeniden düzenlenmesi ve insani, teknik ve mali kaynakların, AB gıda güvenliği standartlarına uygun şekilde iyileştirilmesi,
- AB'nin hijyen ve halk sağlığı standartlarına uyum sağlamak amacıyla, gıda işleme tesislerinin modernizasyonuna yönelik takvim ile iyileştirme planının oluşturulması ve muayene ve tanı tesislerinin kurulması<sup>52</sup>.”

25 Temmuz 2003 tarihinde Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “AB Müktesebatı’nın Üstlenilmesine İlişkin Gözden Geçirilmiş Ulusal Program”ın gıda güvenliğine ilişkin öngörülen öncelikler listesi ve bunlara ilişkin yapılacak düzenlemeler, başlıklar halinde, aşağıdaki gibidir:

*Yatay Konulara İlişkin Düzenlemelere Uyum*

- Entegre İdare ve Kontrol Sistemi'nin (IACS) temel unsurlarının oluşturulması,
- Organik Ürün ve Girdilerin Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun’un çıkarılması.

*Veterinerlik Mevzuatına Uyum*

- Veterinerlik Çerçeve Kanunu’nun çıkarılması ve bunun uygulanmasına yönelik AB ile uyumlu idari yapılanmanın oluşturulması,
- Hayvan ve Hayvan Maddelerinin Uluslararası Ticaretinde Kullanılan Sağlık Sertifikası Modellerine İlişkin Tebliğin çıkarılması,

<sup>52</sup> Katılım Ortaklığı Belgesi 2003, <http://www.ikv.org.tr/turkiye-ab/guncel/guncel.html>

- AB Üye Ülkelerinin Dışındaki Ülkelerden İthal Edilecek Canlı Hayvanların Muayene ve Kontrollerine İlişkin Tebliğin çıkarılması,
- Hayvan Hastalıklarının Bildirim Sistemi Yönetmeliği'nin hazırlanması,
- Hayvan hastalıklarının kontrolü ve izlenmesi ile ilgili acil eylem planlarının yapılması,
- Hayvan refahına ilişkin yönetmeliklerin ve tebliğlerin çıkarılması,
- Veteriner halk sağlığına ilişkin yönetmeliklerin ve tebliğlerin çıkarılması,
- Yem Yönetmeliği'nin çıkarılması.

#### *Bitki Sağlığı Mevzuatına Uyum ve Gerekli Kurumsal Kapasitenin Oluşturulması*

- Bitki pasaportu uygulamaları ve sınır kontrol noktaları dahil zararlı organizmalara ilişkin kanun ve yönetmeliklerin çıkarılması,
- Pestisitlere ilişkin yönetmelik ve tebliğlerin çıkarılması,
- Yeni Bitki Çeşitlerine Ait İslahçı Haklarının Korunmasına İlişkin Kanun'un çıkarılması,
- Tohum Kanunu ve fide kalitesine ilişkin yönetmeliklerin çıkarılması.

#### *Gıda Güvenliği ve Kontrolü*

- Bitkisel kökenli gıda maddelerinde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılması,
- Süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılması,
- Et ve et ürünlerinde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılması,
- Diğer tarımsal ürünlerde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılması,
- Alkollü içkilerde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılması.

AB ile Türkiye arasındaki uyum çalışmaları çerçevesinde, Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı başlığına ilişkin tanıtıcı tarama toplantısı 9-15 Mart 2006; ayrıntılı tarama toplantısı ise 24-28 Nisan 2006 tarihlerinde gerçekleştirilmiştir. Tarama toplantılarının ardından ülkemizin başlık kapsamındaki AB müktesebatına



uyum durumunun değerlendirildiği 8 Şubat 2007 tarihli Tarama Raporu<sup>53</sup> temelinde, AB Konseyi tarafından başlığın müzakereye açılması için belirlenen kriterlerin tamamı 15 Haziran 2010 tarihinde karşılanmıştır. 23 Haziran 2010 tarihinde İspanya AB Dönem Başkanlığı tarafından iletilen açılış kriterlerinin karşılandığına ilişkin mektubu takiben, Türkiye Müzakere Pozisyon Belgesi'ni iletmiştir. Bu gelişmelerin ardından Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı başlığı, İspanya AB Dönem Başkanlığı'nın son gününde 30 Haziran 2010 tarihinde müzakerelere açılmıştır. Bu başlığın geçici olarak kapatılabilmesi için altı kapanış kriteri belirlenmiştir (*Bkz. Tablo*). Kapanış kriterlerinin karşılanabilmesi amacıyla Türkiye'de çalışmalar kapsamlı bir şekilde yürütülmektedir.

Ülkemizde gıda üretimi; ticareti ve denetiminin modernize edilmesine ilişkin atılan ilk adımlar kapsamında, 28 Haziran 1995 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve bu Kararname'de değişiklik yapan 7 Kasım 1995 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan 4128 sayılı Kanun ile düzenlenmekteydi. Yıllar içinde görülen ihtiyaçlar doğrultusunda, 27 Mayıs 2004 tarihinde 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun kabul edilerek, 5 Haziran 2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır. AB'deki gelişmelere paralel olarak hazırlanan 5179 sayılı Gıda Kanunu büyük ölçüde "çiftlikten sofraya" gıda güvenliği prensipleri ile uyumlu bir yasa olmasına karşın, gıda denetiminde yetkileri tek elde toplamayı başaramamıştır. O dönemki mevcut yasanın AB mevzuatı ile uyumlu olabilmesi için yeni bir veteriner hizmetleri, gıda ve yem paketinin hazırlanması ihtiyacı doğmuştur. Türkiye 2010 yılında **5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu**'nu çıkartarak AB mevzuatına uyum sağlamış ve bu sayede gıda güvenliği politikasını revize etmiştir. 5996 sayılı Kanun'un yasalaşması, gıda güvenliği açısından bir dönemin

<sup>53</sup> [http://www.ab.gov.tr/files/tarama/screening\\_files/12/ch\\_12\\_tarama\\_sonu\\_raporu\\_tr.pdf](http://www.ab.gov.tr/files/tarama/screening_files/12/ch_12_tarama_sonu_raporu_tr.pdf) Erişim Tarihi: 24 Kasım 2014.

başlangıcı olmuştur. Kanun kapsamında 100'den fazla adet yönetmelik yayınlanmıştır. Bu yönetmelikler ile hayvan sağlığı, bitki sağlığı, gıda güvenliği ve yem konularında AB standartlarına ulaşabilmek adına yeni düzenlemeler getirilmiştir.

5996 sayılı Kanun; gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadele, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsamakta olup, denetimle ilgili yetkileri o dönemde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde toplamıştır.

Kanunun amacı, gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir. Ayrıca gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamak bu kanunun amaçlarındandır.

Bu konudaki en önemli idari gelişme Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması olmuştur. **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın (GTHB) Teş-**

kilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Haziran 2011’de yürürlüğe girmiştir. Bakanlık ve Bakanlık bünyesinde bulunan Tarım Reformları Genel Müdürlüğü de yeniden yapılandırılmıştır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın kurulması ve bağlı genel müdürlüklerin AB ile yürütülen tarım ve gıda müzakereleri çerçevesinde yeniden yapılandırılması, reform sürecinde daha etkin bir yol izlenmesini sağlamaktadır.

Bununla birlikte, gıda güvenliği sisteminde tüketiciye de önemli rolün düştüğü fikrinden hareketle, tüketicinin denetim sistemine katılması amacıyla “Alo 174 Gıda Hattı” kurulmuştur<sup>54</sup>. Bunun sonucu olarak, denetim ve kontrollerde rastlanan olumsuzluklar, şeffaflık ilkesi gereği mevzuatın belirlediği çerçevede kamuoyuna duyurulmaktadır.

Gıda ürünlerinin ithalatı ve ihracatını kolaylaştırmak ve AB ve gelişmiş dünya ülkelerine uyumlu hale getirmek, gıda ithalatı ve ihracatı ile uğraşan işletmelerin düzenlenmesi ile ilgili Bitkisel Gıda ve Yem İhracatında Sağlık Sertifikası Düzenlenmesi ve İhracattan Geri Dönen Ürünler İçin Uygulama Yönetmeliği 25 Kasım 2011 tarih ve 28123 sayılı resmi gazetede ve Bitkisel Gıda ve Yem İthalatının Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik 17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı resmi gazetede yayımlanmış, 1 Ocak 2012 tarihinden itibaren uygulamasına başlanarak **Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (GGBS)** oluşturulmuştur. Bu sistem ile gıda işletmeleri ithalat ve ihracatını yapacakları ürünün ön bildirimini internet üzerinden İl Müdürlüklerine aktarıp, randevu aldığı ürün kontrol süresine kadar olan tüm işlemleri gerçekleştirebilmektedir. Sistem sayesinde ürün sertifikaları, ürün menşeleri, onaylı tesisler ve üreticiler kayıt altına alınıp yıl içinde güncellenmektedir. GGBS, ithal edilerek yurt içinde serbest dolaşıma girecek bitkisel gıda ve yemlerin güvenilirliğine dair yapılacak resmi kontrolleri, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile gıda ve yem amaçlı kullanılacak hayvansal olmayan maddeleri kapsarken, bitki ve hayvan sağlığına dair

<sup>54</sup> Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, <http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Icerikler.aspx?rid=123&NodeValue=123&KonuId=123&zGroup=0&ListName=Icerikler>, Erişim Tarihi: 16 Eylül 2013.

kontrolleri, transit geçiş kontrollerini, ticari amaçla kullanılmayacak olan gıda, yem, gıda ile temas eden madde ve malzemeleri, posta veya hızlı kargo yoluyla veya yolcunun beraberinde getirdiği ticari miktar ve mahiyet arz etmeyen gıda, yem, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile gıda ve yem amaçlı kullanılmayacak hayvansal olmayan maddeleri kapsam dışındadır tutmaktadır.

5996 sayılı Kanun esas alınarak hazırlanan yüzlerce yönetmelik arasında 17 Aralık 2011 tarihli ve 28145 sayılı resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren ve gıda işletmelerinde kayıt-onay, hijyen ve kontrole ilişkin olan yönetmelikler şu şekildedir:

• ***Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik***

Gıdanın izlenebilirliğini artırmak ve işletmelerin kontrolünü sağlamak için gıda ile ilgili üretim ve satış yapan işletmelerinin kayıt ve onay işlemlerini belirleyen yönetmelik, AB mevzuatı esas alınarak hazırlanmıştır. Kurban Bayramı'nda kesim yapılan yerler, köylerdeki kişisel ihtiyaç amaçlı kesim yerleri, kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlandığı, işlendiği ve depolandığı yerler ile gıdanın geçici olarak, küçük ölçekte kermes, kültürel etkinlikler gibi bireysel gönüllüler tarafından yardım amaçlı hazırlandığı, depolandığı ve sunulduğu yerler haricindeki tüm gıda işletmeleri bu yönetmelik kapsamına girmektedir. İşletmeleri kayıtlı ve onaya tabi işletmeler olarak ayrı gruplandırılan yönetmelik esaslarına göre, ürünü işlemeden son kullanıcıya satışı yapan işletmelerin sadece kayıtlı işletme olması yeterli olurken, üretim yapan ve ürünü işleyerek dağıtımını sağlayan işletmelere onaya tabi olma zorunluluğu getirilmiştir.

Kayıtlı işletmeler, kayıt kapsamındaki işlemlerini ilgili kurumdan işyeri açma ve çalışma ruhsatı aldıktan sonra işletme kayıt işlemlerini yaptırmak üzere, en geç otuz gün içerisinde yetkili merciyeye başvurmak ve başvuru tarihinden itibaren en geç üç ay içerisinde kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadırlar.

Yetkili merci, dosyayı başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içinde inceledikten sonra, uygunluk halinde işletme kayıt belgesi düzenlenmektedir.

Onaya tabi gıda işletmeleri faaliyetlerine geçmeden önce şartlı onay belgesi daha sonra ise onay belgesi almak zorundadırlar. Gıda işletmelerinin başvurusundan itibaren on beş iş günü içerisinde inceleyen yetkili merci bilgi ve belgelerin tamamlaması ile yirmi iş günü içerisinde kontrol görevlileri ile bina, ekipman ve altyapı gerekliliklerine ilişkin işletme yerinde resmi kontrol yapmaktadır. Resmi kontrolün sonucunun uygun olması halinde gıda işletmesine şartlı onay belgesi ve işletme onay numarası verilmektedir. Takip eden üç ay içerisinde gerçekleştirilecek ikinci resmi kontrolde yönetmelik şartlarına uygun görülen işletmenin şartlı onay belgesi işletme onay belgesine çevrilmektedir. İkinci resmi kontrolde yönetmelik şartlarına uygunluk göstermeyen işletmelerin şartlı onay süresi uzatılmakta ve uzatılan süre sonundaki kontrolde de uygunluk sağlanamamışsa belge iptal edilip, işletme faaliyeti durdurulmaktadır.

Bunun yanında, insan sağlığı ve gıda güvenliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirler gerektiren eksikliklerin tespiti halinde işletmenin onayı askıya alınmakta veya uygunsuzluğu tespit edilen bölümün faaliyeti durdurulmakta ve uygunsuzlukların bir yıl içerisinde giderilmemesi halinde işletme onay belgesi ve işletme onay numarası iptal edilmektedir. Bahsedilen bu konular dışında kalan uygunsuzlukların tespiti halinde ise işletmeye altı ayı aşmamak kaydı ile süre verilmekte ve bu süre sonunda uygunsuzluklar giderilmemişse onay belgesi askıya alınarak faaliyet durdurulmakta ve akabinde bir yıl içerisinde giderilmeyen olumsuzluklar sonucu işletme onay belgesi ve numarası iptal edilmektedir.

#### • *Gıda Hijyeni Yönetmeliği*

Gıda güvenliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın ilk üretiminden son tüketiciye sunulmasına kadar uy-

ması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları kapsayan Yönetmelik, 852/2004/EC sayılı Gıdaların Hijyenine İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü esas alınarak hazırlanmıştır. Yönetmelik, gıda işletmecisini kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünden ve bu yönetmelikte belirtilen hijyen gerekliliklerinin sağlanmasından sorumlu tutuyor. Gıda işletmecisinin sorumluluğu dahilinde dikkat etmesi gereken yedi adet genel ilke yönetmelikte şu şekilde belirtilmiştir:

- o Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk önce gıda işletmecisindedir.
- o Gıda güvenilirliğinin ilk üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca sağlanması gereklidir.
- o Ortam sıcaklığında güvenilir bir şekilde muhafaza edilemeyen özellikle soğukta muhafazası gereken gıdalarda, soğuk zincirin korunması gereklidir.
- o HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin iyi hijyen uygulamaları ile birlikte uygulanmasından gıda işletmecisi sorumludur.
- o İyi uygulama kılavuzları, gıda işletmecisine gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda hijyeni kuralları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları HACCP ilkelerine uyum için yardımcı olan önemli bir araçtır.
- o Bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterlerin ve sıcaklık kontrol gerekliliklerinin belirlenmesi gerekir.
- o İthal edilen gıdanın, en az yurtiçinde üretilen gıda ile aynı hijyen kurallarına veya eşdeğer bir kurala tabi olması gerekir.

Gıda Hijyeni Yönetmeliği, gıda üretim ve satış yerlerindeki hijyen kurallarını, taşıma esnasındaki hijyen kurallarını, kullanılan ekipman ile ilgili gereklilikleri, gıda atıklarını, işletmeye sağlanan su tedariki ile ilgili düzenlemeleri, çalışan personel hijyenini, gıdalar ve gıdaların ambalajlanmasındaki standartları, işlenmiş veya işlenmemiş ürünün herhangi bir işleme tabi tutulması sırasındaki hijyen kuralları ile ilgili standartları belirlemektedir.

**• Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik**

İnsan ve hayvanlara yönelik oluşabilecek risklerin önlenmesi, gıda ve yemin etiketlenmesi ile tüketicileri bilgilendirmeye yönelik faaliyetler, tüketici menfaatlerinin korunması ve haksız rekabetin önlenmesi gibi konuları içeren yönetmelik gıda ve yemin resmi kontrollerine ilişkin esasları belirlemektedir. Yönetmelik kapsamında resmi kontroller, izlenebilirlik, hızlı uyarı sistemi, acil durumlar, ihtiyati tedbirler, kriz yönetimi, kamuoyunun bilgilendirilmesi, resmi sertifikasyon, yıllık ve çok yıllık ulusal kontrol planları, sorumluluklar ve itirazlara ilişkin usuller yer almaktadır.

Yönetmelik, çiftlikten sofraya gıdanın kontrolü, AB mevzuatına uyumu, etkin bir gıda denetimini ve tüketiciye güvenilir ürün sunulmasını hedef almakta ve bu kapsamda ülke çapında görevlendirilen kontrol görevlilerine geniş yetkiler vermektedir. Gıda ve yemin insan veya hayvan sağlığı üzerinde olumsuz etkisi ihtimalini tespit eden kontrol görevlisi ürünün satışını durdurma ve yasaklama ve aynı zamanda tarlada tespit ettiği olumsuz ürünü imha yetkisine sahiptir.

Gıda ve yem işletmelerinin şartlara uymayan ürünlerinin, piyasadan geri çektilmesini içeren düzenlemede ithal ürünlerin alıkoyulması da sağlanabilmektedir. Bu ürünler imha edilebilmekte, özel bir işleme tabi tutularak yeniden kullanımı sağlanabilmekte veya geri gönderilebilmektedir.

Yapılacak denetimlerde risk esaslı denetim sistemi uygulanması esas alınmıştır. Uygun sıklıklarla ve gıda maddelerinin taşıdığı riskle orantılı olarak yapılacak denetimlerin AB'deki denetim ve kontrol sıklığına uyarlandığı görülmektedir. Riskli işletmelerde daha yoğun, düşük riskli işletmelere daha az sıklıkla denetleme yapılmaktayken, denetim sıklıkları bir ay ile üç yıl arasında değişmektedir.

Tüm gıda işletmelerine kayıtlı ve onaylı olma zorunluluğu getiren düzenleme sayesinde onaylı işletmeler kamuoyu ile paylaşılmaktadır. İşletmelerin kayıt numaralarının ürünlerin etiketinde yer alması ile tüketici, satın aldığı ürünün hangi işletmede üretildiğini görebilmektedir. Bunun yanında onaya tabi gıda işletmelerinde üretilen hayvansal gıdalara sağlık ve tanımlama işareti zorunluluğu getirilmesi, izlenebilirlik açısından önemli bir adım olmuştur. Sağlık işareti, kesimhanenin onay numarasını ve işletmenin bulunduğu ülkeyi belirtirken; tanımlama işareti, gıdaların işlendiği tesisin bulunduğu ülke ve onay numarasını göstermektedir. Ayrıca kesime gönderilen hayvanların gıda zinciri içerisinde takip edilmesi sağlanırken, hayvanlara ait tüm bilgiler sistemde izlenebilmektedir. Yine yeni yasa ışığında, AB'ye uyum kapsamında küçük işletmelerin HACCP uygulamalarına geçiş aşamasında kullanılmak üzere rehber olması açısından 24 adet İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi hazırlanmıştır.

Veterinerlik Politikası konusunda da önemli gelişmeler yaşanmıştır. AB müktesebatının iç hukuka aktarılması ve uygulanması yolunda Resmi Kontrol Sistemi güçlendirilmiş, ithalat kontrol sistemlerine ilişkin mevzuat uymunda gelişme sağlanmış ve Veteriner Sınır Kontrol Noktası Müdürlüklerinin Görev ve Çalışma Esaslarına Dair Yönetmelik yürürlüğe girmiştir. 1 hava, 3 deniz ve 5 kara olmak üzere toplam 9 adet olan Veteriner Sınır Kontrol Noktası (VSKN) Müdürlüğü sayısı, 4 Kasım 2013 tarihli ve 2013/5558 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile 4 hava, 8 deniz ve 2 kara VSKN Müdürlüğü kurularak 23'e yükselmiştir.

Canlı hayvan ve et ithalatı konusunda ise, 2010 yılından bu yana, OIE Kara Hayvanları Kodu dikkate alınarak OIE tarafından BSE hastalığı için belirlenen "ihmal edilebilir" ve "kontrol edilebilir" risk kategorisinde yer alan ülkelerden, Türkiye'ye mevzuat çerçevesinde GTHB tarafından ortaya konulan şartlar altında canlı sığır ve sığır eti ithalatı gerçekleştirilmiştir. Özellikle AB üye ülkelerinden Türkiye'ye ihraç edilecek canlı sığır ve sığır eti için düzenlenen veteriner sağlık sertifikaları, AB mevzuatında yer alan 206/2010/AT sayılı Komisyon Tüzüğü gereklilikleri ile uyumlaştırılmıştır.



AB'nin mali desteği ile 2010 yılında kurulan Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı Türkiye'nin AB katılım müzakereleri sürecinde gıda güvenliği ile ilişkili başlığa uyum açısından önemli bir adım olmuştur. Gıda denetiminde AB standartlarının sağlanabilmesine destek olması amacıyla 6,4 milyon avro bütçeli proje ile gıda denetim sisteminde etkin ve sürdürülebilir bir laboratuvar stratejisi oluşturulmuştur<sup>55</sup>.

“AB Müktesebatı'nın Üstlenilmesine İlişkin Gözden Geçirilmiş Ulusal Program”ın gıda güvenliğine ilişkin öngörülen öncelikler listesinde yer alan gıda güvenliği ve kontrolüne ilişkin bölümde öngörülen Tebliğ'ler de hazırlanarak yürürlüğe girmeye devam etmektedir. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, 5 Mart 2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Et ve et ürünlerinde AB'ye uyum çerçevesinde hazırlanan Tebliğ ile çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin kurallar belirlenmiştir. Yeni dönemde farklı hayvan türlerine ait etlerin karıştırılmasına izin verilmezken, ürün tanımları ile ilgili hususlar da Tebliğ'de yer almaktadır.

Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği ile Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ ise, 1 Temmuz 2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Buğday Unu Tebliği'ne göre; ekmek yapımında kullanılan buğday unları ekmeklik buğday unu adıyla tek sınıfta toplanmaktadır Türkiye'de ekmek artık sadece Buğday Unu Tebliği'nde tanımlanan bu kül içeriklerine sahip ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unundan yapılmaktadır. Bununla birlikte ürünlerdeki katkısız ibaresi, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde izin verilen katkılardan hiçbiri katılmadığı takdirde ürün adıyla birlikte kullanılabilir. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ'e göre ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında/tezgâhında satılmakta veya tüketicinin bu ürünleri eldivenle alması sağlan-

<sup>55</sup> Gıda Güvenliği Dergisi, 2012-2.

maktadır. Gıda işletmecisi, ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünleri, hükümlere uygun bir ambalaj malzemesi ile sunmak zorundadır. Ambalajsız piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları, açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortamda bulunmalıdır<sup>56</sup>.

Ülkemizde gıda güvenliğine ilişkin yürürlüğe giren tebliğler ile yeni bir döneme başlanırken, bu doğrultuda gıda sanayimizde olumlu gelişmeler meydana gelmektedir. AB tarafından, 3 Nisan 2013 tarihi itibarıyla 6 firmanın AB'ye süt ve süt ürünleri ihraç etmesine onay verilmiştir. Bilindiği gibi, AB 2001 yılından itibaren Türkiye'den süt ve süt ürünleri alımını durdurmuştu. Yürütülen projeler sayesinde FVO raporlarında belirtilen çiftlik ve laboratuvar bazındaki eksikliklerin giderilmesi ile gıda sanayimiz adına güzel bir sürece girilmiştir. 2 işletme daha GTHB tarafından AB'ye ihracat yapmak üzere onaylanmış ve listeye eklenmek üzere AB'nin ilgili birimine iletilmiştir.

Bununla birlikte, AB tarafından katkı kalıntı izleme programının onaylanmasıyla, AB ülkelerine sanayi tipi yumurta ihracatı önündeki engeller kalkarak, 2013 yılı başında Türkiye'den AB'ye ilk yumurta ihracatı yapılmaya başlanmıştır. Bunu yanında AB uyum yasaları kapsamında hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği uyarınca kuralların uygulanmasına 1 Ocak 2013 tarihinde başlanmıştır.

Başlık kapsamında mevzuat uyumu için çalışmalara devam edilmektedir. Türkiye'de, hayvan hastalıklarına karşı mücadele konusunda özellikle Trakya bölgesinin şap hastalığından ari statüsünü sürdürebilmesi için yoğun aşılamayla birlikte, Trakya ile Anadolu arasında hayvan hareketlerine yönelik sıkı kontrollerin uygulanmasına devam edilmektedir. Türkiye son dönemde, gıdaların etiketlenmesi, gıda katkı maddeleri ve saflık kriterleri, aroma verici maddeler ve gıda takviyeleri gibi konularda mevzuat uyumu ve uygulama bakımından ilerleme göstermiştir.

<sup>56</sup> <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130402-8.htm>, Erişim Tarihi: 16 Eylül 2013.

Yaşanan bir diğer önemli gelişme de, “Antep Baklavası”nın coğrafi işaret olarak tanınması için Gaziantep Sanayi Odası tarafından 2009 yılında AB’ye yapılan başvuruya ilişkin tescil kararının 21 Aralık 2013 tarihinde AB Resmi Gazetesi’nde yayımlanması ve Antep Baklavası’nın “Mahreç işareti” (Protected Geographical Indication - PGI) olarak AB’de tescil edilmesi olmuştur. Bir ürünün coğrafi işaret olarak AB koruması altına alınması, tamamı ya da bir bileşeni yalnızca söz konusu bölgeden gelen ve belirli spesifikasyonları taşıyan ürünlerin bu isim altında satışına izin verileceği anlamına gelmektedir. Söz konusu tescille Antep Baklavası, Avrupa Komisyonu’nun coğrafi işaret koruması altına aldığı ürünler içerisinde Türkiye’ye ait ilk gıda ürünü olmasının yanı sıra, AB dışındaki ülkelere ait 16’ncı gıda ürünü olmuştur.

“Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı” başlığına ilişkin ilerlemelere, özellikle 2010 yılında başlığın açılması itibariyle hız veren Türkiye, bu konudaki uyum çalışmalarına devam etmektedir. Yaşanan tüm olumlu gelişmelerle birlikte; AB standartlarının karşılanması amacıyla tarımsal gıda işletmelerinin iyileştirilmesi, hayvanların kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınması, hayvan refahı, hayvansal yan ürünler ve hayvan hastalıkları ile mücadele konusunda çalışmaların etkin bir şekilde yürütülmesine devam edilmelidir. Başlık kapsamında gerçekleştirilen reformlar, tüketicilerimizin sağlıklı ve güvenli gıdaya erişimini sağlamakla beraber tarımsal işletmeler ve gıda sanayimizin rekabet gücünü de artırmaktadır.

## Kaynakça

Tuğba Adıgüzel, “AB’ye Gıda Ürünleri İhracatının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi”, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dışilişkiler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, 2008, Ankara

“50 Years of Food Safety in the EU”, European Commission & Directorate General for Health and Consumer Protection, 2007

Cassis de Dijon vakası sonrası ABAD’ın Karşılıklı Tanıma İlkesi Kararı, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:61978CJ0120>

Food and Feed Safety Alerts , [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm)

23 Kasım 1976 tarihli ve 76/895/EEC sayılı Konsey Yönergesi, <http://eur-lex.europa.eu/search.html?type=expert&qid=1416401086999>

Avrupa Ekonomik Topluluğu, Roma Antlaşması, 25 Mart 1957, [http://ec.europa.eu/archives/emu\\_history/documents/treaties/rometreaty2.pdf](http://ec.europa.eu/archives/emu_history/documents/treaties/rometreaty2.pdf)

Gökhan Güder, “Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası ve Üyelik Sürecinde Türkiye’ye Yansımaları”, Devlet Planlama Teşkilatı, 2006

Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Kitap, 1997, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:EN:PDF>

Cennet ERDEN, “Türkiye’de Gıda Güvenliğinde Karşılaşılan Sorunlar ve Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim Yöntemlerinin Uygulanabilirliği”, 2012

Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap, 2000, [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub06\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_en.pdf)

M. Özgür Bozçağa & Damla Cihangir, “AB ile Müzakerelerde Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Başlığı”, İKV Değerlendirme Notu:18, Temmuz 2010

Sezin İba, “Uluslararası Güvenlik Anlayışında Gıda Güvenliği Sorunsalı: Avrupa Birliği-Türkiye Karşılaştırılmalı Analizi”,2013

Avrupa İşletmeler Ağı, “AB Gıda Güvenliği Anlayışı ve Türkiye’de Gıda Güvenliği, İstanbul Sanayi Odası ,2009

Çisel İleri, “Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi–EFSA”, AB Ajansları, İKV Dergisi No:188, Ocak 2014

1829/2003/EC sayılı Konsey Tüzüğü, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=O-J:L:2003:268:0024:0028:EN:PDF>

1830/2003/EC sayılı Konsey Tüzüğü, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=O-J:L:2003:268:0024:0028:EN:PDF>

2001/18/EC sayılı Yönerge, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32001L0018>

Zeki Bildirici, “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ve Avrupa Birliği Uygulamaları”, 2008

Gıda ve Hızlı Yem Alarm Sistemi Bildirimleri, [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/docs/rasff\\_leaflet\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/docs/rasff_leaflet_en.pdf)

Gıda Endüstrisi-Gıda Mevzuatı, “Sektöre etki Analizi, Eğitim, İşbirliği ve Avrupa Ağı-Uzaktan Eğitim Projesi”, 2012

Tüketicilere Gıda Bilgisi Sağlanmasına İlişkin 1169/2011/EC Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü Hakkında Bilgi Notu”, AB Genel Müdürlüğü, Ekonomi Bakanlığı

94/34/EC sayılı Yönerge, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:31989L0107>

Gıda Krizleri, Gıda Zincirinde Hile ve Denetimi Taslak Raporu, Çevre, Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği Komitesi, Avrupa Parlamentosu, <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+COMPARL+PE-519.759+02+DOC+PDF+V0//EN&language=EN>

14 Nisan 2003 Tarihinde AB Konseyi tarafından kabul edilen Katılım Ortaklığı Belgesi

12'nci Fasıll- Gıda güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı politikası'na ilişkin 8 Şubat 2007 tarihli Tarama Raporu, [http://www.ab.gov.tr/files/tarama/screening\\_files/12/ch\\_12\\_tarama\\_sonu\\_raporu\\_tr.pdf](http://www.ab.gov.tr/files/tarama/screening_files/12/ch_12_tarama_sonu_raporu_tr.pdf)

Gıda Güvenliği Dergisi, 2012-2, Sayfa 26

Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde (Tebliğ No: 2012/2) Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2013/10), <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130402-8.htm>

**İnternet Adresleri****TC Avrupa Birliği Bakanlığı**<http://www.ab.gov.tr/>**TC Ekonomi Bakanlığı**<http://www.ekonomi.gov.tr>**TC Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı**<http://www.tarim.gov.tr>**TC Kalkınma Bakanlığı**<http://www.kalkinma.gov.tr>**Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği**<http://www.tobb.org.tr>**Türkiye Ziraat Odaları Birliği**<http://www.tzob.org.tr>**İstanbul Sanayi Odası**<http://www.iso.org.tr>**TC Resmi Gazete**<http://www.resmigazete.gov.tr>**İktisadi Kalkınma Vakfı**<http://www.ikv.org.tr>**Yükseköğretim Kurulu**<http://www.yok.gov.tr>**Gıda Güvenliği Derneği**<http://www.ggd.org.tr>**AB Türkiye Delegasyonu**<http://www.avrupa.info.tr>

**Avrupa Komisyonu**

<http://ec.europa.eu>

**AB Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü**

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer)

**AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi**

[http://ec.europa.eu/food/fvo/what\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/fvo/what_en.htm)

**Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi**

<http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>

**Avrupa Bitki Koruma Organizasyonu**

[http://www.eppo.int/ABOUT\\_EPPO/about\\_eppo.htm](http://www.eppo.int/ABOUT_EPPO/about_eppo.htm)

Erişim tarihi: 13 Kasım 2014





