

1-KODEKS ALİMENTARIUS KOMİSYONU

Kodeks Alimentarius Komisyonu (KAK) 1960'larda Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü(WHO) tarafından ortaklaşa kurulan ve merkezi Roma'da olan Birleşmiş Milletlere bağlı bir kuruluştur. KAK'a bugün 184 ülke ve bir organizasyon (Avrupa Birliği) üyedir. Kuruluşun görevi dünyada gıda ile ilgili uygulamaların sağlık ve teknoloji yönünden standartlaştırılmasını sağlamaktır. Kuruluşun bu amaçla hazırladığı "**Codex Alimentarius Standartları**" tüm dünya ülkeleri için güvenilir gıda üretiminde referans dokümandır.

Bu standartların, dünyada gıda güvenilirliğinin sağlanmasına ek olarak ülkeler arasındaki gıda ticaretinde teknik engellerin önlenmesi gibi bir yararı da vardır. 1994 yılında Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ)'nün kurulmasının ardından yürürlüğe giren DTÖ Sağlık ve Bitki Sağlığı (SPS) ve Ticarete Teknik Engeller (TBT) Anlaşmaları uluslararası ticarete gıda ile ilgili düzenlemeler için KAK Standartlarını referans olarak almıştır.

KAK'ın amacı; kaliteli ve güvenilir ürünlerin üretilmesi ve tüketicilere sunulmasının yanı sıra dünya gıda ticaretinde yer alan gıda maddelerinin kalite ve hijyen kriterlerinin belirlenmesidir. KAK'a sadece ülkeler üye olabilmekte ancak çeşitli organizasyonlar ve sivil toplum kuruluşları gözlemci statüde toplantılara katılabilmektedir.

2-KODEKS VE TÜRKİYE

Türkiye 01 Ekim 1963 yılında KAK'a üye olmuştur. KAK toplantılarında ülkemizi Bakanlığımız temsil etmekte olup, kodeks kontakt noktası Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'dür. Kodeks kontakt noktası, Kodeks komisyonu ile haberleşme kanalı olup ülkedeki diğer ilgili birimlerin katılımı için koordinatörlük görevini sağlamaktadır. Bu kapsamda Kodeks Kontakt Noktası koordinasyonun sağlanması ve ülke görüşlerinin oluşturulması için Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu ile yakın ilişki içindedir. Bakanlığımız KAK'ın ilgili komitelerine katılmakta ve ülke görüşlerini aktarmaktadır.

Ülkemiz ulusal mevzuatının hazırlanmasında Kodeks Alimentarius normları ve yaklaşımları temel teşkil etmektedir. Gerek üretimi gerekse de ihracatı açısından ülkemizin tarım ürünleri içerisinde önemli yer tutan fındık, antepfıstığı ve kuru incirin uluslararası ticaretindeki en önemli engel, düşük aflatoksin limitleri idi. İhracatımızın büyük oranda gerçekleştiği AB ülkelerinde düşük aflatoksin limiti nedeniyle ürünlerimiz zaman zaman geri gönderilmekteydi. Bu sorunu çözmek amacıyla KAK Bulaşanlar Komitesinde ülkemiz başkanlığında fındık, badem ve antepfıstığında maksimum aflatoksin limitleri üzerine çalışma yürütülmüştür. Bu çalışma ile, aflatoksin limitleri **işlenmiş ürünlerde 10 µg/kg** (bu limit AB'de 4 µg/kg'dı), **işlenmemiş ürünlerde ise 15 µg/kg** (bu limit AB'de 10 µg/kg'dı) olarak kabul edilmiştir. Ayrıca fındık ihracatında yaşadığımız sorunları kuru incirde de yaşamamız nedeniyle, KAK'ın ilgili komitelerinde ülkemizin önemli ihraç ürünlerinden olan incirde aflatoksin limitinin belirlenmesi ile ilgili çalışma başlatılmış ve yeni limitler belirlenmiştir. Diğer yandan, ülkemiz geleneksel ürünlerinden ayranın "Codex standardı"nın hazırlanması yönündeki talebimize karşılık, Avrupa Koordinasyon Komitesinde ayran bölgesel standardının hazırlanmasına karar verilmiş olup; bu çalışma da ülkemiz başkanlığında yürütülmektedir.

Ülkemizin, uluslararası yaklaşımlara müdahil olmak ve uluslararası ticarete söz sahibi olabilmek için KAK ve ilgili Alt komite çalışmalarına katılım sağlaması büyük önem arz etmektedir. 2010 yılında İzmir'de gerçekleşen Bulaşanlar Kodeks Komitesi'ne ev sahipliği yapmamız ve 2012 yılında İstanbul'da gerçekleşen Ayran Fiziksel Çalışma Grubu toplantısını düzenlememiz ülkemizin uluslararası platformda prestijini yükseltmiş; uluslararası lobi faaliyetleri ve ülkemiz taleplerinin kabul ettirilebilmesi açısından büyük önem arz etmiştir.

DTÖ Anlaşması çerçevesinde insan, hayvan ve bitki sağlığını korumaya yönelik tedbirlerin alınmasının önlenemeyeceği, ülkeler arasında ayrımcılık yapılmadan konulan kurallara uyulacağı ve

uluslararası ticaretin engellenemeyeceği koşuluna uygun olarak, üye ülkelerin farklı uygulamalar yapması önlenmiştir. Bu amaca ulaşmada en fazla katkı uluslararası standartların esas alınmasıyla sağlanacaktır. Bu kapsamda gıda güvenilirliği konusunda KAK tarafından kabul edilen standartların, kural ve prensiplerin ülkelere tanınması ve uygulanması gerekliliği ortaya konulmuştur. KAK normları uluslararası gıda ticaretinde mevcut ve oluşabilecek sorunların çözümünde esastır.

3-KAK ÇALIŞMA YÖNTEMİ

Kodeks standartları hazırlanırken öncelikle çalışması istenen konular üye ülkeler tarafından önerilir ve bununla ilgili bir proje dokümanı oluşturulur. Bu çerçevede hazırlanan taslak metin Kodeks sekreteryası tarafından üye ülkelere görüşe açılır. Hazırlanan taslak ilgili alt komitelerde görüşülür. Bu görüşmeler sekiz basamaktan oluşur.(Komisyon kararına göre 5 basamaklı hızlandırılmış prosedür uygulanabilir.) Beşinci basamakta KAK'ın ara görüşü alınır. Alt komitelerde Sekizinci basamağa gelen standart taslaklar KAK tarafından onaylanarak standart olarak yayımlanır. Standartların revizyonu için izlenecek prosedür ise standartların ilk hazırlanması aşamasında izlenen prosedürle aynıdır.

3.1.KAK Komiteler:

KAK'da bulunan komiteler 3 ayrı kategoride görev yaparlar;

- Yatay komiteler
- Dikey Komiteler
- Bölgesel Komiteler

1- Yatay Komiteler

Tüm gıdalara yönelik olarak genel konuları içeren gıda güvenilirliğine ilişkin hususlarda, aşağıda isimleri yer alan komiteler aynı adla anılan komisyonlar görev yapmaktadır.

- Etiketleme Komitesi (*Kanada*),
- Genel Prensipler (*Fransa*)
- Bulaşanlar Komitesi (*Hollanda*),
- Gıda Katkı Maddeleri Komitesi (*Çin Halk Cumhuriyeti*),
- Gıda Hijyeni Komitesi (*ABD*),
- Gıda İthalat İhracat Sertifikasyon Sistemleri Komitesi (*Avustralya*),
- Numune Alma ve Analiz Metotları Komitesi (*Macaristan*),
- Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Komitesi (*Almanya*),
- Pestisit Kalıntısı Komitesi (*Çin Halk Cumhuriyeti*),
- Veteriner İlaç Kalıntısı Komitesi (*ABD*)

Genel konu komiteleri, tüketicinin korunması ve sağlığı ile ilgili önemli tavsiyeleri veren, uzman bilimsel kuruluşların tavsiyelerine dayalı, Kodeks ürün standartlarındaki ilgili hükümleri desteklemek için tüm genel gıdalar, özel gıdalar ve gıda gruplarına uygulanan genel kapsamlı prensiplerdir. Bu komiteler bir ürün standardının çıkarılmasına gereksinim duyulmayan özel koşullarda ya da genel uygulama için standartları, bulaşanlar ve katkı maddeleri için maksimum limitleri, uygulama kodlarını ve diğer rehberleri oluşturmaktadır. Genel Prensipler Komitesi, Komisyona kodeks standartları, uygulama kodları ve diğer metinlerin hazırlanması için genel prensipler, diğer organizasyonlarla ilişkiler, Kodeks Komiteleri ve Görev Kuvvetlerinin kurulması

ve işleme için kurallar ve çalışma prosedürleri, Prosedür Kuralları ve tanımlar gibi ana konularda bilgi vermektedir.

2- Dikey Komiteler

Kodeks Alimentarius içindeki özel standartlar, ürün veya ürün gruplarına yönelik olarak standartları olarak tanımlanmaktadır ve dikey komitelerce çalışılır. Kodekste yer alan başlıca dikey komiteler şunlardır:

- Tahıllar, Baklagiller ve Bitkisel Proteinleri İçeren Benzer Ürünler Komitesi (*ABD*),
- Katı-Sıvı Yağlar ve İlgili Ürünler Komitesi (*Malezya*),
- Balık ve Su Ürünleri Komitesi (*Norveç*),
- Taze Meyve ve Sebzeler Komitesi (*Meksika*),
- İşlenmiş Meyve ve Sebzeler Komitesi (*ABD*),
- Et Hijyeni Komitesi (*Yeni Zelanda*),
- Süt ve Süt Ürünleri Komitesi (*Yeni Zelanda*),
- Şekerler Komitesi (*İngiltere*),
- Kakao Ürünleri ve Çikolata Komitesi (*İsviçre*)
- Doğal Mineral Sular (*İsviçre*)
- Sebze Proteinleri (*Kanada*)

Ürün standartlarında kapsam, tanım, temel kompozisyon, katkı maddeleri, bulaşanlar, hijyen, ağırlık ve ölçümler, etiketleme, numune alma ve analiz metotları gibi ana bölümler bulunmaktadır.

Ürün Komiteleri gerekli hallerde toplanır ve komite çalışmalarını tamamladıktan sonra ya ara verir ya da tamamen kaldırılır. Özel (Ad hoc) ürünlere yönelik olarak yeni standartların oluşturulması amacıyla belirli bir süreyle yeni küçük ölçekli spesifik Komiteler kurulabilir.

Her bir komiteye bir üye ülke ev sahipliği yapmakta; bu ülke, başkanın sağlanmasından ve komitenin kurulması ve devam ettirilmesi için gerekli harcamaların yapılmasından sorumludur.

3- Bölgesel Komiteler

Alt komitelerin son grubu koordinasyon komiteleridir. Bölgesel gıda standartlarının oluşturulmasından bölgesel koordinasyon komiteleri sorumludur.

Koordinasyon komiteleri altı adettir;

- Afrika (*Gana*),
- Asya (*Endonezya*),
- Avrupa (*Polonya*),
- Latin Amerika ve Karayib adaları (*Meksika*),
- Yakın doğu (*Tunus*),
- Kuzey Amerika ve Güneybatı Pasifik (*Tonga*)

Koordinasyon komiteleri, gelişmekte olan ülkelerin sorunlarına ve bölgesel konulara eğilmek açısından önemli bir rol oynamaktadır. Bu komiteler kendi bölgelerine ait temsilcilerle iki yılda bir toplanmaktadır. Toplantı raporları Komisyona sunulmakta ve burada tartışılmaktadır. Koordinasyon komitesine başkanlık yapan ülke, aynı zamanda bölgesel koordinatör görevini yürütmektedir.

Bu komiteler, belli bir ev sahibi ülkeye sahip değildir. Toplantılara Komisyon kararı ile bölgedeki bir ülke tarafından ev sahipliği yapılmaktadır.

4- Uzman Kurullar:

KAK'ın FAO/WHO Uzman Danışma Kurulları bulunmaktadır. Uzman toplantıları komisyondan bağımsızdır, elde edilen sonuçlar Komisyon çalışmalarında bilimsel olarak katkı sağlar. Risk Yönetiminin gerekliliklerinden olan risk değerlendirmesi bu Kurullarca yapılır ve bağımsız ve tarafsız kararların verilmesi sağlanır.

Kurullara seçilen uzmanlar “uzman çağrısı” ile davet edilir uzmanlık alanlarında önceden tanınan, bilimsel kariyerlerinin en üst noktalarında bulunan ve muhakeme yetenekleri yeterli ve tarafsız kişiler seçilir. Uzmanlar devlet ya da özel kurumların sözcüsü olarak görüş oluşturamaz, sadece kendi fikirlerini beyan ederler. Görevler süreli olmayıp, üst düzeyde bir kurumsal hafızaya ulaşılması gerekmektedir. Bu tür dört Kurul vardır;

- Pestisit Kalıntısı Uzmanlar Kurulu (JMPR),
- Gıda Katkı Maddeleri Uzmanlar Kurulu (JECFA)
- Mikrobiyolojik Risk Değerlendirmesi Uzmanlar Kurulu (JEMRA).
- Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Uzmanlar Kurulu(JEMNU)

Bu Kurullar uzun yıllar boyunca, devletler, endüstri ve araştırma merkezleri tarafından yaygın olarak kullanılan uluslararası kabul görmüş veriler üretirler. Bu Kurulların Kodeks Komisyonu'nun çalışmalarına katkıları büyük önem arz etmektedir. Faaliyetleri sonucunda oluşturulan yayımlar uluslararası kabul edilen referans dokümanlardır.

3.2.Kodeks Dökümanları:

- Prosedür Kuralları-Ana Kitap
- Standartlar,
- Uygulama Kodları,
- Rehberler ve Diğer Tavsiyeler

3.2.1.KAK'ın Prosedür Kuralları uluslararası bir kuruluşa uygun çalışma prosedürlerini oluşturmakta ve tanımlamaktadır. Bunlar:

- Komisyon üyeliğinin koşullarını
- Başkan, 3 yardımcı başkan, bölgesel koordinatörler ve bir sekreterden oluşan Komisyon memurlarının atanması ve onların sorumluluklarının tanımlanmasını
- Bir yürütücü organ olarak Komisyon adına hareket edecek, Komisyon oturumları arasında görüşme yapacak bir Yürütme Organının kurulmasını
- Komisyon oturumlarının sıklık ve çalışmasını
- Komisyon oturumları gündeminin yapısını
- Oylama prosedürünü
- Komisyon kayıtlarının ve raporlarının hazırlanmasını
- Yan kuruluşların kurulmasını
- Standartların işlenmesinde izlenecek prosedürü
- Harcamaların hesaplanması ve bir bütçenin tahsis edilmesini(ödenek ayrılması)
- Komisyon tarafından kullanılacak dilleri

açıklamaktadır.

3.2.2. Kodeks standartları genellikle ürün özellikleri ile ilgilidir ve sadece bir özellik veya toplumu ilgilendiren düzenleyici özellikler ile ilgili olabilir. Gıdalarda veteriner ilaçları ve pestisitler için maksimum kalıntı limitleri sadece bir özellik ile ilgili olan standartlara örnektir. Hem genel hem de ürüne özgü hükümleri içeren gıdalarda toksinler ve gıda katkıları ve bulaşanlar için genel standartlar mevcuttur. Ön paketlenmiş gıdaların etiketlenmesi için Kodeks Genel Standardı bu kategorideki tüm gıdaları kapsar. Ürün özellikleri ile ilgili standartlar ise ürünün ticarete mal olduğu her yerde uygulanabilir.

Gıdalardaki veteriner ilaçları ve pestisit kalıntıları ve bulaşanları içine alan numune alma ve analiz metotları kodeksi Kodeks standartları içinde yer almaktadır.

Ürün Standartları:

Kodeks Alimentarius içindeki özel standartlar, ürün standartları olarak tanımlanmaktadır. Kodekste yer alan başlıca ürünler:

- Tahıllar, baklagiller (bakliyatlar) ve bitkisel proteinleri içeren benzer ürünler
- Katı-sıvı yağlar ve ilgili ürünler
- Balık ve balık ürünleri
- Taze meyve ve sebzeler
- İşlenmiş ve hızlı dondurulmuş meyve ve sebzeler
- Meyve suları
- Et ve et ürünleri; çorbalar ve et suları
- Süt ve süt ürünleri
- Şekerler, kakao ürünleri ve çikolata ve diğer muhtelif ürünler

Ürün standartları KAK Prosedür el kitabında açıklanan belli bir formata bağlıdır. Bu format aşağıdaki bilgileri içermektedir:

- **Kapsam;** standardın uygulandığı gıdanın adı ve çoğu durumda amacı
- **Tanım;** ürün ya da ürünlerin ve uygun olduğu yerde türetildiği hammaddenin tanımı
- **Temel kompozisyon;** zorunlu ve seçmeli bileşenler, ürünün tanımlayıcı özellikleri ve kompozisyonu ile ilgili bilgiler
- **Gıda katkıları;** katkı maddelerinin isimleri ve gıdalara eklenmesine izin verilen maksimum miktarı. Gıda katkı maddeleri Gıda Katkıları Kodeks Genel Standardına uygun olmalıdır.
- **Bulaşanlar;** ilgili standart kapsamındaki üründe oluşabilecek bulaşanların limitleri. Bu limitler Gıdalarda toksinler ve bulaşanlar Kodeks Genel Standardına uygun olmalıdır. Ayrıca gerektiğinde; gıdalarda veteriner ilaçları ve pestisit kalıntıları için Kodeks Maksimum Limitleri referans alınmalıdır.
- **Hijyen;** konuyla ilgili ürünler için Hijyen Uygulamaları Kodeks kodu referans alınmalıdır. Hemen hemen çoğu durumda ürün patojen mikroorganizmalar, toksinler ve diğer tehlikeye sebebiyet verecek miktardaki zehirli ve sağlığa zararlı maddelerden arı olmalıdır.
- **Ağırlık ve ölçümler;** ürünün kuru ağırlığı ve kabın doluluğu gibi hükümler.
- **Etiketleme;** ürün hakkında tüketicinin yanlış yönlendirilmemesi ya da aldatılmamasını sağlayan özel gereksinimler ve gıdanın adı ile ilgili hükümler. Bu hükümler Ön paketlenmiş gıdaların etiketlenmesi Kodeks Genel Standardıyla uyumlu olmalıdır.

- **Numune alma ve analiz metotları;** gerekli test metotlarının bir listesi. Kesinlik, doğruluk vb. için Komisyon kriterlerine uygun uluslararası kabul görmüş test metotlarına referans yapılmalıdır.

3.2.3. Uygulamaların kodeks kodları: Gıdaların tüketime uygunluğu ve güvenilirliğini sağlamak için zorunlu olan gıda grupları ve gıdalar için üretim, işleme, imalat, taşıma ve depolama uygulamalarını tanımlayan hijyen uygulamalarını kapsar. Gıda hijyeni için ana metin, Gıda hijyeni genel prensipleri kodeksi olup, gıda güvenilirliği yönetim sistemi, kritik kontrol noktaları ve tehlike analizlerinin kullanımını içermektedir. Veteriner ilaçların kullanımının kontrolü ile ilgili uygulama kodu bu alanda genel bir rehber sağlar.

3.2.4. Kodeks Rehberleri: İki kategoriye ayrılmaktadır:

- Belli anahtar alanlardaki politikaları belirleyen prensipler
- Kodeks genel standartlarının hükümlerinin yorumlanması için ve prensiplerin yorumlanması için rehberler

gıda katkıları, bulaşanlar, gıda hijyeni ve et hijyeni konularında, bu başlıkların düzenlemesine ilişkin ana prensipler konuyla ilgili standart ve uygulama kodlarında yapılmaktadır.

Kodeks prensiplerinin içinde:

- Gıdalara zorunlu besinlerin eklenmesi
- Gıda ithalat ve ihracatında denetim ve sertifikasyon
- Gıdalar için mikrobiyolojik kriterlerin belirlenmesi ve kurulması
- Mikrobiyolojik risk değerlendirme yönetimi
- Biyoteknolojik gıdaların risk analizi

yer almaktadır.

Yorumlayıcı kodeks rehberleri: Gıda etiketlemeyi özellikle etikette yapılan iddiaların düzenlenmesini içermektedir. Bu grup, besin ve sağlık iddiaları, organik gıdaların üretim, pazarlama ve etiketlemesi ve helal gıdalar için koşulları içeren rehberlerdir. Gıda ithalat ve ihracatında denetim ve sertifikasyon kodeks prensiplerinin hükümleri ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan elde edilen gıdaların güvenlik değerlendirme yönetimi ile ilgili rehberleri yorumlayan başka rehberler bulunmaktadır.

KAK tarafından hazırlanan Gıda Standartlarına uyum sağlanması, uluslararası ticaretin kolaylaştırılması ve tüketici sağlığının korunması açısından önem taşımaktadır. Bu nedenle, TBT Anlaşması ile SPS Anlaşması uygulanmasını içeren DTÖ anlaşmaları uluslararası ticarete Kodeks Alimentarius standartlarının benimsenmesini öngörmüştür. Yine, birçok ikili anlaşmada, Avrupa Birliğinde ve birçok ülkenin mevzuatında Kodeks Alimentarius dokümanları referans olarak alınmaktadır.

Kodeks dokümanları Kodeks Sekretaryası tarafından üye ülkelerdeki Kodeks İrtibat Noktalarına ve uluslararası tüketici örgütlerine gönderilir. Dokümanlar ayrıca Kodeks Alimentarius'un web sitesinde de yer alır.

Ayrıntılı bilgi için: Kodeks Alimentarius Komisyonu resmi internet adresi:

www.codexalimentarius.org

Kodeks Standartlarının Çıkarılmasında 8 Adım Prosedürü

Adım 1	Komisyon Yürütme Komitesinin de tavsiyesini alarak, bir standardın çıkarılması (ya da revizyonu) için karar alır ve ilgili komiteye çalışılması için gönderir. Bir standardın çıkarılması kararı bir komite tarafından da alınabilir ancak, bunun kabulü Komisyon tarafından yapılır.
Adım 2	Sekretarya, önerilen taslak standardın hazırlıklarını yapar.
Adım 3	Önerilen taslak Standart görüş için ülkelere ve uluslararası organizasyonlara gönderilir.
Adım 4	Kodeks sekretaryası değerlendirilmesi ve önerilen taslak standartta olası değişikliklerin yapılması için gelen görüşleri ilgili komiteye gönderir.
Adım 5	Önerilen taslak standart; bir taslak standart olarak benimsenebilmesi için sekretarya kanalıyla Komisyona gönderilir.
Adım 6	Taslak Standart görüş için ülkelere ve uluslararası organizasyonlara gönderilir.
Adım 7	Kodeks sekretaryası gelen görüşleri ilgili komiteye gönderir.
Adım 8	Taslak standart; bir kodeks standardı olarak benimsenebilmesi için sekretarya kanalıyla Komisyona gönderilir.

Kodeks Standartlarının Çıkarılmasında 5 Adım Prosedürü

Adım 1	Komisyon Yürütme Komitesinin de tavsiyesini alarak, 2/3 oy çokluğu ile bir standardın hızlandırılmış prosedürde çıkarılması için karar alır ve ilgili komiteye çalışılması için gönderir.
Adım 2	Sekretarya, önerilen taslak standardın hazırlıklarını yapar.
Adım 3	Önerilen taslak Standart görüş için ülkelere ve uluslararası organizasyonlara gönderilir. Standart için hızlandırılmış prosedür uygulandığı zaman, Komisyon üyeleri ve ilgili uluslararası organizasyonlar bilgilendirilir.
Adım 4	Kodeks sekretaryası değerlendirilmesi ve önerilen taslak standartta değişikliklerin yapılması için gelen görüşleri ilgili komiteye gönderir.
Adım 5	Hızlandırılmış prosedür uygulanan taslak standart; (bir kodeks standardı olarak benimsenebilmesi için Komisyon üyeleri ve ilgili uluslararası organizasyonların yazılı önerileriyle birlikte) sekretarya kanalıyla Komisyona gönderilir.

KODEKS ALIMENTARIUS KOMİSYONU KOMİTELERİ VE KOMİTELERE EV SAHİPLİĞİ YAPAN ÜLKELER

