

**T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Dış İlişkiler ve Avrupa Topluluğu
Koordinasyon Dairesi Başkanlığı**

**AVRUPA BİRLİĞİ
GIDA POLİTİKASINDAKİ GELİŞMELER
ve
TÜRKİYE**

AB Uzmanlık Tezi

**Esra GÜLTEKİN
AB Uzman Yardımcısı**

Ankara – 2005

İÇİNDEKİLER

| | |
|--|----------|
| İÇİNDEKİLER | i |
| KISALTMALAR DİZİNİ | vi |
| ŞEKİLLER DİZİNİ..... | viii |
| TABLolar DİZİNİ..... | ix |
| GİRİŞ | 1 |
| BÖLÜM 1 - AVRUPA BİRLİĞİ GIDA POLİTİKASI | 2 |
| 1.1. "ÇİFTLİKTEN SOFRAYA" GIDA GÜVENLİĞİ..... | 2 |
| 1.2. AB GIDA MEVZUATINDA DÜNDEN BUGÜNE..... | 2 |
| 1.3. GENEL GIDA YASASI TÜZÜĞÜ..... | 5 |
| 1.3.1. Genel Gıda Yasası | 7 |
| 1.3.2. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi..... | 10 |
| 1.3.3. Gıda Güvenliğiyle İlgili Prosedürler..... | 12 |
| 1.3.3.1. Hızlı Uyarı Sistemi..... | 12 |
| 1.3.3.2. Acil Durum Tedbirleri | 14 |
| 1.3.3.3. Kriz Yönetimi..... | 15 |
| 1.4. HİJYEN PAKETİ..... | 16 |
| 1.4.1. Gıda Maddelerinin Hijyeni | 21 |
| 1.4.2. Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları..... | 25 |
| 1.4.3. Hayvansal Ürünlerin Resmi Kontrolleri..... | 28 |
| 1.4.4. Resmi Yem ve Gıda Kontrolleri..... | 32 |
| 1.5. ETİKETLEME VE BESLENME | 38 |
| 1.5.1. Gıdaların Etiketlenmesi | 39 |
| 1.5.2. Sağlık ve Besin İddiaları..... | 42 |
| 1.5.3. Besin Etiketlemesi..... | 43 |

| | |
|---|----|
| 1.5.4. Doğal Maden Suları..... | 43 |
| 1.5.5. Gıda Tamamlayıcıları..... | 44 |
| 1.5.6. Vitamin ve Mineral İlavesi..... | 44 |
| 1.5.7. Diyetetik Gıdalar | 45 |
| 1.5.7.1. Bebekler ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar | 46 |
| 1.5.7.1.1. Bebek Formülleri ve İzleyen Dönem Formülleri..... | 46 |
| 1.5.7.1.2. Tahıllar ve Diğer Bebek Gıdaları..... | 47 |
| 1.5.7.1.3. Bebek ve Küçük Çocuk Gıdalarında Kullanılan Katkı Maddeleri..... | 48 |
| 1.5.7.2. Kilo Vermeye yönelik Gıdalar..... | 48 |
| 1.5.7.3. Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar..... | 49 |
| 1.5.7.4. Sporculara Yönelik Gıdalar..... | 49 |
| 1.5.7.5. Şeker Hastalarına Yönelik Gıdalar..... | 50 |
| 1.6. BİYOTEKNOLOJİ..... | 50 |
| 1.6.1. GD Gıda ve Yem | 51 |
| 1.6.2. GD Bitki ve Tohumlar | 53 |
| 1.6.3. GDÖların İzlenebilirliği..... | 54 |
| 1.6.4. GDÖların Etiketlenmesi..... | 55 |
| 1.6.5. “GD-Geleneksel-Organik” Ürünlerin Birlikte Bulunması..... | 56 |
| 1.6.6. Yaşam Bilimleri ve Biyoteknolojiye İlişkin Avrupa Stratejisi..... | 56 |
| 1.6.7. Uluslararası Tüzükler..... | 57 |
| 1.7. YENİ GIDALAR..... | 57 |
| 1.8. GIDANIN KİMYASAL GÜVENLİĞİ | 59 |
| 1.8.1. Gıda Katkı Maddeleri | 61 |
| 1.8.2. Gıda Aroma Maddeleri | 63 |
| 1.8.3. Gıda Bulaşanları | 65 |
| 1.8.3.1. Patulin ile İlgili Tedbirler..... | 68 |
| 1.8.3.2. Okratoksin A İçin Maksimum Limitler | 68 |
| 1.8.3.3. Dioksinler..... | 68 |
| 1.8.3.4. Ağır Metaller..... | 69 |
| 1.8.3.5. Kloropropanollar / 3-MCPD..... | 69 |
| 1.8.3.6. Akrilamid..... | 69 |
| 1.8.3.7. Fusarium Toksinleri..... | 70 |

| | |
|--|-----------|
| 1.8.4. Kalıntılar..... | 71 |
| 1.8.4.1. Veteriner İlaç Kalıntıları | 71 |
| 1.8.4.2. Bitki Koruma Ürünlerinin (Pestisitler) Kalıntıları..... | 72 |
| 1.8.5. Gıda ile Temas Eden Malzemeler | 74 |
| 1.8.6. Etteki Hormonlar | 76 |
| 1.8.7. Hileli Uygulamalar | 78 |
| 1.9. GIDANIN BİYOLOJİK GÜVENLİĞİ | 79 |
| 1.9.1. Gıda Hijyeni | 79 |
| 1.9.1.1. Mevcut Hijyen Kuralları..... | 80 |
| 1.9.1.2. Gelecek Hijyen Mevzuatı..... | 81 |
| 1.9.2. BSE/Scrapie | 82 |
| 1.9.3. Hayvan Yan-Ürünleri..... | 85 |
| 1.9.4. Salmonella ve Gıda-Kaynaklı Hastalıklar | 86 |
| 1.9.5. Mikrobiyolojik Kriterler..... | 87 |
| 1.9.6. Gıda Işınlanması | 88 |
| 1.10. TOPLULUK REFERANS LABORATUVARLARI..... | 90 |
| 1.10.1. Biyolojik Riskler..... | 90 |
| 1.10.2. Kalıntılar..... | 90 |
| 1.11. KONTROLLER..... | 91 |
| BÖLÜM 2 - TÜRKİYE'DE GIDA POLİTİKASI..... | 93 |
| 2.1. TÜRK GIDA MEVZUATINDA DÜNDEN BUGÜNE..... | 93 |
| 2.2. KURUMSAL YAPI..... | 94 |
| 2.3. MEVZUAT | 97 |
| 2.4. YURTİÇİ KONTROL VE DENETİM UYGULAMALARI..... | 98 |
| 2.4.1. Numune Alma..... | 99 |
| 2.4.2. Gıda Denetim Sayısı..... | 99 |
| 2.5. İTHALAT DENETİMLERİ..... | 100 |
| 2.5.1. İthalat Kontrollerinde Kaşe Uygulaması..... | 100 |
| 2.5.2. İthalatta Referans Dosya Uygulaması..... | 101 |
| 2.6. İHRACAT DENETİMLERİ..... | 101 |
| 2.7. İL KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜKLERİ..... | 102 |

| | |
|--------------------------------|-----|
| 2.8. İZLEME ÇALIŞMALARI..... | 106 |
| 2.9. KODEKS ÇALIŞMALARI..... | 107 |
| 2.10. HIZLI ALARM SİSTEMİ..... | 107 |

BÖLÜM 3 – AB-TÜRKİYE ARASINDA KATILIM ÖNCESİ STRATEJİSİ KAPSAMINDA GIDA KONUSUNDAKİ GELİŞMELER.....108

| | |
|---|-----|
| 3.1. KATILIM ORTAKLIĞI BELGELERİ..... | 108 |
| 3.1.1. 2001 Katılım Ortaklığı Belgesi | 109 |
| 3.1.2. 2003 Katılım Ortaklığı Belgesi..... | 109 |
| 3.2. ULUSAL PROGRAMLAR..... | 110 |
| 3.2.1. 2001 Ulusal Programı..... | 111 |
| 3.2.2. 2003 Ulusal Programı..... | 112 |
| 3.3. İLERLEME RAPORLARI..... | 114 |
| 3.3.1. 2002 Strateji Belgesi ve 2002 İlerleme Raporları..... | 114 |
| 3.3.1.1. 2002 Strateji Belgesi..... | 115 |
| 3.3.1.2. 2002 İlerleme Raporu | 115 |
| 3.3.1.2.1. 2002 İlerleme Raporu – Bölüm 1 : Malların Serbest Dolaşımı..... | 115 |
| 3.3.1.2.2. 2002 İlerleme Raporu – Bölüm 7 : Tarım..... | 116 |
| 3.3.2. 2003 Strateji Belgesi ve 2003 İlerleme Raporları..... | 117 |
| 3.3.2.1. 2003 Strateji Belgesi..... | 117 |
| 3.3.2.2. 2003 İlerleme Raporu | 118 |
| 3.3.2.2.1. 2003 İlerleme Raporu – Bölüm 1 : Malların Serbest Dolaşımı..... | 118 |
| 3.3.2.2.2. 2003 İlerleme Raporu – Bölüm 7 : Tarım..... | 119 |
| 3.3.3. Türkiye'ye İlişkin 2004 Tavsiyesi, 2004 İlerleme Raporu ve Türkiye'nin Üyelik Perspektifinden Doğan Hususlara İlişkin Belge..... | 119 |
| 3.3.3.1. Türkiye'ye ilişkin 2004 Tavsiyesi..... | 120 |
| 3.3.3.2. 2004 İlerleme Raporu | 121 |
| 3.3.3.2.1. 2004 İlerleme Raporu – Bölüm 1 : Malların Serbest Dolaşımı..... | 121 |
| 3.3.3.2.2. 2004 İlerleme Raporu – Bölüm 7 : Tarım..... | 121 |
| 3.3.3.3. Türkiye'nin Üyelik Perspektifinden Doğan Hususlara İlişkin Belge..... | 122 |

| | |
|--|------------|
| BÖLÜM 4 – DİĞER GELİŞMELER..... | 123 |
| 4.1. FVO DENETİMLERİ..... | 123 |
| 4.2. PROJELER..... | 124 |
| 4.2.1. “Türkiye’deki Gıda Denetim Servislerinin Desteklenmesi” MEDA Projesi..... | 124 |
| 4.2.2. “Türkiye’nin AB Bitki Sağlığı Müktesebatı ile Uyumunun Desteklenmesi” Projesi..... | 125 |
| 4.2.3. “Türkiye’nin AB Veteriner Müktesebatı ile Uyumunun Desteklenmesi” Projesi..... | 126 |
| 4.2.4. MATRA Projesi..... | 126 |
| 4.2.5. “Gıda Kalitesi ve Güvenliği Sisteminin Güçlendirilmesi” Projesi..... | 126 |
| 4.2.6. “Türkiye’deki Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemlerinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” Projesi..... | 127 |
| 4.2.7. 2005 Yılı Projeleri..... | 129 |
| 4.2.7.1. “Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının Kurulması” projesi..... | 129 |
| 4.2.7.2. “Türkiye’de Kuduzun Kontrolü” projesi..... | 129 |
| 4.2.7.3. “Yeni Sınır Kontrol Noktaları Oluşturulması” projesi..... | 130 |
| 4.3. GIDA KONTROL MEVZUATI İSTİŞARE TOPLANTILARI..... | 130 |
| 4.3.1. Gıda Kontrol Mevzuatına ilişkin 22-23 Şubat 2005 tarihli İstişare Toplantısı..... | 130 |
| 4.3.2. Gıda Kontrol Mevzuatına ilişkin 26 Mayıs 2005 tarihli İstişare Toplantısı..... | 131 |
| 4.4. 178/2002 SAYILI AB GENEL GIDA YASASI TÜZÜĞÜ İLE 5179 SAYILI TÜRK GIDA YASASI’NIN KARŞILAŞTIRILMASI..... | 133 |
| 4.5. AB-TÜRKİYE “TARIM VE BALIKÇILIK” ALT KOMİTE TOPLANTISI..... | 138 |
| 4.6. MÜZAKERELERE İLİŞKİN GELİŞMELER..... | 144 |
| 4.6.1. Son 10 Üye Devletin Gıda Müzakereleri..... | 144 |
| 4.6.2. Yeni Müzakere Çerçevesi..... | 147 |
| 4.6.3. 2005 Yılı İlerleme Raporu’na İlişkin Öngörüler..... | 148 |
| SONUÇ..... | 154 |
| EKLER..... | 161 |
| EK 1. Mevzuat Listesi..... | 161 |
| EK 2. Mevzuatın AB Mevzuatı İle Uymu..... | 170 |
| EK 3. İzinler, Belge/Sertifika Düzenleme Prosedürleri..... | 181 |
| KAYNAKÇA..... | 184 |

KISALTMALAR DİZİNİ

| | |
|-----------------|---|
| AB | Avrupa Birliği |
| ABD | Amerika Birleşik Devletleri |
| ABGS | Avrupa Birliği Genel Sekreterliği |
| ABP | Hayvan Yan-Ürünleri |
| ADI | Kabul Edilebilir Günlük Alım |
| AGIT | Avrupa Güvenlik ve İşbirliği Teşkilatı |
| AT | Avrupa Topluluğu |
| AET | Avrupa Ekonomik Topluluğu |
| BIP | Sınır Kontrol Noktaları |
| BSE | Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı |
| CAC | Kodeks Alimentarius Komisyonu |
| CEN | Avrupa Standardizasyon Komitesi |
| CIAA | AB Gıda ve İçecek Sanayicileri Konfederasyonu |
| CRL | Topluluk Referans Laboratuvarı |
| DG-ELARG | Genişleme Genel Müdürlüğü |
| DG-SANCO | Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü |
| DTÖ | Dünya Ticaret Örgütü |
| EEA | Avrupa Ekonomik Alanı |
| EFTA | Avrupa Serbest Ticaret Birliği |
| EFSA | Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi |
| ESA | AB Baharat Birliği |
| FAO | Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü |
| FQA | Gıda Kalite Güvence |
| FVO | Gıda ve Veteriner Ofisi |
| GDO | Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar |
| GHP | İyi Hijyen Uygulamaları |
| GMP | İyi İmalat Uygulamaları |
| HACCP | Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi |
| IARC | Uluslararası Kanseri Araştırma Ajansı |

| | |
|---------------|---|
| ISO | Uluslararası Standardizasyon Örgütü |
| JECFA | Gıda Katkı Maddelerine İlişkin Uzman Ortak Komitesi |
| JIFSAN | Ortak Gıda Güvenliği ve Uygulamalı Beslenme Enstitüsü |
| JRC | Ortak Araştırma Merkezi |
| KHK | Kanun Hükmünde Kararname |
| KKGM | Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü |
| KOB | Katılım Ortaklığı Belgesi |
| LIMS | Laboratuvar Bilgi Yönetimi Sistemi |
| MATRA | Merkezi ve Doğu Avrupa İçin Sosyal Geçiş Programı |
| MEDA | Avrupa Akdeniz İşbirliği Programı |
| MRL | Maksimum Kalıntı Limiti |
| MRPL | İstenen Maksimum Performans Limiti |
| NRL | Ulusal Referans Laboratuvarı |
| OIE | Uluslararası Salgın Hastalıklar Ofisi |
| OML | Genel Migrasyon Limiti |
| OTP | Ortak Tarım Politikası |
| QUID | Kantitatif İngrediyen Beyanı |
| RASFF | Gıda ve Yem için Hızlı Uyarı Sistemi |
| SAPARD | Tarım ve Kırsal Kalkınma için Özel Katılım Programı |
| SB | Sağlık Bakanlığı |
| SCFCAH | Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığına İlişkin Daimi Komite |
| SML | Spesifik Migrasyon Limiti |
| SPS | Sağlık ve Bitki Sağlığı Tedbirleri |
| TAIEX | Teknik Destek Bilgi Değişim Ofisi |
| TDI | Tolere Edilebilen Günlük Alım |
| TGK | Türk Gıda Kodeksi |
| TKB | Tarım ve Köyşleri Bakanlığı |
| TSE | Bulaşıcı Süngerimsi Beyin Hastalıkları |
| TÜRKAK | Türk Akreditasyon Kurumu |
| UP | Ulusal Program |
| WHO | Dünya Sağlık Örgütü |

ŞEKİLLER DİZİNİ

| | |
|---|----|
| Şekil 1. Genel Gıda Yasası ve Hijyen Paketi..... | 18 |
| Şekil 2. Hijyen Tüzüklerinin Genel ve Özel Olarak İncelenmesi..... | 19 |
| Şekil 3. Hijyen Tüzüklerinin Faaliyet Alanları..... | 20 |
| Şekil 4. Gıda Denetimlerine İlişkin İdari Yapı..... | 95 |

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Gıda üretim yerlerinde yapılan denetimler..... 99

Tablo 2. Gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde yapılan denetimler.....100

Tablo 3. Gıda, yem ve su-atık su numunelerindeki analiz sayıları.....105

GİRİŞ

Gıda üretimi ve tüketimi her toplum için ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan büyük önem arz etmektedir. Burada toplumların öncelikli amacı, yeterli düzeyde gıda arzını sağlarken, tüketici sağlığının da en iyi şekilde korunmasını temin etmek olmalıdır.

Her yıl milyonlarca insan gıda kaynaklı hastalıklardan dolayı hayatını kaybetmektedir. Gıda (gıdanın üretimi, işlenmesi ve hazırlanmasında kullanılan su da dahil) pek çok mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikenin kaynağı olabilmektedir. Üretimden tüketime uzanan gıda zincirinin her aşamasında bu tehlikeler mevcut bulunmakta ve gerekli tedbirlerin alınmadığı durumlarda gıdaya bulaşması kaçınılmaz hale gelmektedir.

Küreselleşen dünya, mesafeleri ortadan kaldırarak dünyanın bir ucundan diğer ucuna gıda ticaretini mümkün kılmakla birlikte, gıda kaynaklı hastalıkların yayılmasını da bir o kadar kolaylaştırmıştır. Gelişen teknolojiler ile gıda çeşitliliğinde ve gıda üretimindeki yeniliklerde çığır aşılmış, yeni üretim metotları ile bunların getiri ve götürüleri tartışılmaya başlanmıştır.

Gıda alanında yaşanan krizler tüketici bilincinin de gelişmesine neden olmuş; bu doğrultuda hem tüketici sağlığını korumak hem tüketici memnuniyetini artırmak için gıda güvenliği ve gıda kalitesi politikaları geliştirilmiş, standartlar ve kriterler üreticinin gündemine oturmuştur.

Gelişmiş ve gelişmekte olan tüm dünya ülkeleri bu devinimi yaşarken, Türkiye de gerek ihracat yapabilmek gerek halk sağlığını korumak amacıyla, gıda güvenliği ve kalitesi alanında yasal sürecini, uygulamaya aktarımını ve sanayi adaptasyonunu hızlandırmıştır. Avrupa Birliği (AB) ile müzakereler sürecine hazırlık aşamasında, AB gıda mevzuatını izlemek suretiyle ulusal mevzuatını uyumlaştırmakta ve uygulamaya dönük altyapısını güçlendirmektedir.

Bu çalışmanın amacı; temelleri atıldığından beri hızlı bir değişim geçiren AB gıda mevzuatındaki son gelişmeleri incelemek, Türk gıda mevzuatının mevcut durumunu irdelemek ve müzakereler öncesinde odaklanılması gereken önceliklere dikkat çekmek suretiyle AB gıda mevzuatına uyum gerekliliklerini ortaya koymaktır.

BÖLÜM 1 - AVRUPA BİRLİĞİ GIDA POLİTİKASI

1.1. “ÇİFTLİKTEN SOFRAYA” GIDA GÜVENLİĞİ

AB'nin gıda güvenliği politikasının temel ilkesi; iç pazarın etkin şekilde işlenmesini sağlamakla birlikte, gıda ile ilgili her alanda insan sağlığının ve tüketici çıkarlarının yüksek düzeyde korunmasını temin etmektir.

Politikanın hedefi; yem üretimi, birincil üretim, gıdanın işlenmesi, depolama, nakliye ve satışını içine alan gıda zincirinin tüm aşamalarında ‘çiftlikten-sofraya’ bütünleştirilmiş bir yaklaşım uygulayarak; gıda güvenliğini, hayvan sağlığını, hayvan refahını ve bitki sağlığını güvence altına almaktır.

1.2. AB GIDA MEVZUATINDA DÜNDEN BUGÜNE

AB'nin gıda mevzuatı yıllar içinde bilimsel, sosyal, politik ve ekonomik güçlerin bir karışımını yansıtacak şekilde ve özellikle de Ortak Tarım Politikası (OTP)'nin amaçlarından biri olan İç Pazarın oluşturulması çerçevesinde gelişmiştir.

AB'nin gıda mevzuatı, Avrupa Topluluğu'nu Kuran Antlaşma'nın dört maddesine dayanmaktadır:

- Madde 37 – Antlaşma'nın “Tarım” isimli ikinci başlığı altında yer almakta olup; OTP'nin uygulanması ve işlemesi için, Konsey'e, Komisyon tarafından sunulan öneri üzerine ve Avrupa Parlamentosu'na danıştıktan sonra, tüzük, direktif veya kararlar oluşturma görevi verir.
- Madde 95 – Antlaşma'nın “Rekabet, vergilendirme ve kanunların yakınlaştırılması” isimli altıncı başlığının “Kanunların yakınlaştırılması” isimli bölümünde yer almakta olup; Konsey'e, iç pazarın oluşturulması ve işlemesi amacı doğrultusunda Üye Devletlerin mevzuatlarının yakınlaştırılmasına ilişkin tedbir alma yükümlülüğü getirir.
- Madde 152 – Antlaşma'nın “Halk Sağlığı” isimli onüçüncü başlığı altında yer almakta olup; tüm politika ve uygulamalarda halk sağlığının en iyi şekilde korunmasını amaçlar. Halk sağlığının korunması hedefi doğrultusunda, bilimsel araştırmalar yapılması ile veterinerlik ve bitki sağlığı alanlarında tedbir alınmasını teşvik eder.
- Madde 153 – Antlaşma'nın “Tüketicinin Korunması” isimli ondördüncü başlığı altında yer almakta olup; Topluluğa, tüketicilerin sağlığını, güvenliğini ve ekonomik çıkarlarını koruma, tüketicilerin bilgi edinme ve çıkarlarını korumak amacıyla organize olma haklarını destekleme yükümlülüğü getirir (1).

Zaman içinde sektörel alanda gelişen gıda mevzuatında, değişen koşullar doğrultusunda değişiklikler yapılmış, eklemeler ve düzeltmeler yoluyla ihtiyaçlar karşılanmaya çalışılmıştır. Sonunda, mevzuat, ihtiyaçlara cevap veremeyecek derecede hantallaşmıştır.

1990lı yıllarda yaşanan deli dana ya da sığırların süngerimsi beyin hastalığı (BSE - Bovine Spongiform Encephalopathy) krizi, tüketicinin korunması ve gıda güvenliği politikaları için bir dönüm noktası olmuştur. BSE, sığır beyinde ortaya çıkan bir hastalıktır ve ilk olarak 1986 yılında İngiltere'de görülmüştür. Daha sonra, hayvan karkaslarından üretilen et ve kemik ununun hayvan yemlerine eklenmesi ile yayılmıştır. 1 Ekim 2002 tarihine kadar İngiltere'de yaklaşık 181 000 vaka görülürken, Avrupa'nın diğer bölgelerinde 3 200 vakaya rastlanmıştır (2). Başlangıçta sadece bir hayvan hastalığı olarak görülen BSE'nin sonraki yıllarda insanlar üzerinde de etkilerinin ortaya çıkması ile gıda zincirinin bir bütün olarak algılanmasının ne denli önemli olduğu gözler önüne serilmiştir. Bu kriz; AB mevzuatındaki yetersizlikleri,

sorumlulukların Komisyon ile Üye Devletler arasında karışık bir şekilde dağıldığını, kapsamlı ve tutarlı bir politika bulunmadığını, sistemin uzmanlarca dahi zor anlaşılan bir yapıya dönüştüğünü, Üye Devletlerde farklı yaklaşım ve uygulamaların bulunduğunu göstermiş; Toplulukta gıda mevzuatına ilişkin hukuki bir çerçeve oluşturulması ve mevcut mevzuatın yeniden incelenmesi fikrini gündeme getirmiştir.

Avrupa gıda mevzuatının geliştirilmesine ilişkin ilk adım, Komisyon'un 1997 yılında **“Avrupa Birliği'nde Gıda Yasasının Genel İlkelerine İlişkin Yeşil Kitap”** [COM (97) 176 final, 1997]'in yayınlaması ile atılmıştır (3). Yeşil Kitap'ın amacı; mevcut mevzuatın tüketici, üretici, imalatçı ve tüccarların ihtiyaç ve beklentilerini ne derece karşıladığını belirlemek; gıdaların kontrol ve denetimlerinden sorumlu resmi sistemlerin gıda güvenliğini ve tüketici çıkarlarının korunmasını ne derece sağladığını tespit etmek ve gıda mevzuatına ilişkin bir kamuoyu oluşturmaktır. Yeşil Kitap; gıda mevzuatının şeffaflık ve tutarlılık açısından yetersiz olduğunu, Topluluk içinde henüz uyumlaştırılmamış alanların ticarette engel oluşturacak ölçüde farklılıklar gösterdiğini, Topluluk mevzuatının ulusal düzeyde uygulanması ve yürürlüğe konmasında farklar bulunduğunu ortaya çıkarmış; halk sağlığı ve güvenliği ile tüketicinin korunması, Tek Pazar içinde malların serbest dolaşımının sağlanması, bilimsel bulgu ve risk değerlendirmesine dayalı temel bir mevzuat oluşturulması, sanayinin rekabet gücünün ve ihracat hacminin artırılması, gıda güvenliğinde birincil sorumluluğun sanayici, üretici ve tedarikçilere verilmesi ve mevzuatın basit, tutarlı, gerçekçi ve açık olması gibi hedefler doğrultusunda mevcut mevzuatın geliştirilmesine yönelik kapsamlı bir tartışma başlatmıştır.

BSE krizinden sonra, 1999 yılında ortaya çıkan dioksin krizi de Topluluk içinde büyük yankı uyandırmış ve büyük endişelere yol açmıştır. Kriz, hayvan yemlerine kanserojen dioksin içeren yağ bulaşması sonucu Belçika'da ortaya çıkmış ve kısa sürede Topluluk içinde yayılmıştır. Bu krizlerin kontrol altına alınmasındaki başarısızlık, tüketicinin, Topluluk içindeki ürünlerin kalite ve güvenliğine ve sanayi ile kamu otoritelerinin bu güvenliği sağlama kapasitelerine olan inancını sarsmıştır. Bu sebeple Komisyon; gıda güvenliğini temel önceliklerinden biri olarak belirlemiş, hem tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması, hem de tüketici güveninin yeniden sağlanması amacıyla 12 Ocak 2000 tarihinde yeni bir düzenleyici yaklaşım getiren **“Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap”** [COM(1999)719 final, 12 Ocak 2000]'ı yayınlamıştır (4). Beyaz Kitap; gıda zincirinde hijyen ile ilgili hükümlerden hayvan sağlığı, hayvan refahı ve

bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda güvenliğine ilişkin tüm konuların ilk kez bir arada ele alındığı bir doküman olup, AB'nin "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" yaklaşımını destekleyici mevzuat reformları ile gıda güvenliğini doğrudan veya dolaylı olarak ilgilendiren pekçok konuya ilişkin önlemlere değinerek yepyeni ve radikal bir yaklaşım getirmiştir. Doküman; mevzuatı tutarlı ve şeffaf bir kurallar dizinine dönüştürerek modernize eden, çiftlikten sofraya kontrolleri pekiştiren, bilimsel tavsiye sisteminin yeterliliğini arttıran ve inisiyatifi bünyesinde bulunduran yeni bir gıda politikasına yönelik planları ortaya koymuştur. Beyaz Kitap'ın stratejik öncelikleri;

- bir Avrupa Gıda Otoritesi kurmak,
- gıda mevzuatında tutarlı bir çiftlikten sofraya yaklaşımı uygulamak,
- gıda güvenliği için birincil sorumluluğun gıda ve yem operatörlerinde olduğu, Üye Devletlerin bu operatörlerin gözetimini ve kontrolünü yapmaları gerektiği ve Komisyon'un Üye Devletlerin kontrol kapasitelerini ve yeterliliklerini tetkikler ve denetimler yoluyla test etmesi gerektiği ilkesini getirmektir.

Beyaz Kitap'ta; gıda güvenliği ilkeleri, gıda güvenliği politikasının önemli unsurları (bilgi toplama ve analiz – bilimsel tavsiye), Avrupa Gıda Otoritesinin kurulması gerekliliği, düzenleyici unsurlar, kontroller, tüketicinin bilgilendirilmesi ve gıda güvenliğine ilişkin konuların uluslararası boyutu ele alınmıştır. İnsan sağlığı ve tüketicinin korunmasının temini için kapsamlı ve bütünleşik "çiftlikten sofraya" yaklaşımı, sorumluluk, izlenebilirlik, tutarlı, etkin ve dinamik gıda politikası, şeffaflık, risk analizi ve ihtiyatlılık ilkeleri getirilmiştir. Ayrıca; öncelikli tedbirler (Avrupa Gıda Otoritesinin kurulması, gıda güvenliği prosedürlerinin belirlenmesi, Genel Gıda Yasası'nın oluşturulması, gıda ve yemin resmi kontrollerine ilişkin Tüzük, yeme ilişkin Tüzük, hijyene ilişkin Tüzük, gibi), yem, zoonozlar, hayvan sağlığı, hayvan yan-ürünleri, BSE/TSE (Transmissible Spongiform Encephalopathies – Bulaşıcı süngerimsi beyin hastalıkları), hijyen, bulaşanlar, gıda katkıları ve aroma maddeleri, gıda ile temas eden maddeler, yeni gıdalar/genetiği değıştirilmiş organizmalar, ısınlama, diyetetik gıdalar/gıda tamamlayıcıları/zenginleştirilmiş gıdalar, etiketleme, pestisitler, beslenme, tohumlar, destekleyici tedbirler, üçüncü ülke politikası/uluslararası ilişkiler konularındaki önlemleri içeren bir eylem planı ortaya konmuştur (4).

1.3. GENEL GIDA YASASI TÜZÜĞÜ

“Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 031, 01/02/2002 P, 0001-0024)

“Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap” [COM/99/0719 final, 12/01/2000], sağlam bilimsel temel ve güncel mevzuatla desteklenen bir politikaya olan ihtiyacın altını çizmiştir. Son gıda krizleri sonrasında sarsılan tüketiciler güvenini yeniden kazanmak amacıyla gerçekleştirilecek AB mevzuatının genel revizyonu; tüm ilgili tarafların (halk, hükümet-dışı örgütler, meslek birlikleri, ticaret ortaklıkları ve uluslararası ticaret örgütleri) katılımıyla, söz konusu belgede tasarlanmıştır. Beyaz Kitap’ın çizdiği doğrultuda; hayvan beslenmesi için de geçerli gıda güvenliği ilkeleri ve prosedürleri tekrar incelenmiş ve 28 Ocak 2002 tarihinde gıda ve yem üretim zincirinin tüm aşamalarına ilişkin tanım, ilke ve yükümlülükleri belirleyen “Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 031, 01/02/2002 P, 0001-0024) kabul edilmiştir (5).

Güvenli gıdanın serbest dolaşımı, iç pazarın sorunsuz işlemesi için önemlidir.  ye Devletlerin gıda yasaları arasındaki farklılıklar gıda maddelerinin serbest dolaşımında engeller yaratabileceği için; gıda ve yemi düzenleyen tedbirler hususunda AB düzeyinde ortak bir temel oluşturmak gereklidir. Kapsamlı, bütünleşik bir “ iftlikten sofraya” yaklaşımın getirilebilmesi için; mevzuatın gıda üretim zincirinin tüm aşamalarını (yem ve gıdanın birincil üretimi, işlenmesi, taşınması, dağıtımı, satışı veya tedariki) kapsaması, kontrol ve izlemenin de tüm aşamalarda gerçekleşmesi gerekir. Zincirin tüm aşamalarında, gıdaların güvenliğinin sa lanmasıdaki yasal sorumluluk operatöre aittir. Yem işletme operat rlarına da benzer sistem uygulanır.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA – European Food Safety Authority); gıdaya ilişkin kontrol ve değerlendirmeler için bilimsel referans noktası niteliğinde bir Avrupa ajansı olup,

mevcut bilimsel ve teknik destek sistemini geliştirir. Temel görevi; destek ve bağımsız bilimsel tavsiye sunmak ve Üye Devletlerdeki benzer yapılarla yakın işbirliğine yönelik bir ağ yaratmaktır. Gıda zincirine ilişkin riskleri değerlendirir ve halkı bu konuda bilgilendirir.

Ayrıca, son gıda krizleri gıda güvenliğine ilişkin prosedürler geliştirmek gerektiğini göstermiştir. Bu da; hayvan yemini kapsayacak ve acil durumlar ile kriz yönetiminde tedbir alınmasını sağlayacak şekilde hızlı uyarı sisteminin kapsamının genişletilmesini gerektirmektedir. Ayrıca, mevcut komitelerin yerini alacak bir Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığına İlişkin Daimi Komite (SCFCAH – Standing Committee for Food Chain and Animal Health) kurulmaktadır.

Tüzük; yem ve gıdanın üretim, işlenme ve dağıtımının her aşamasına uygulanmakta olup, özel ev içi kullanıma yönelik birincil üretime veya gıdanın özel ev içi tüketime yönelik evde hazırlanması, muamele edilmesi veya depolanmasına uygulanmaz.

“Gıda” (veya gıda maddeleri); insanlar tarafından sindirilecek olan veya sindirilmesi beklenen, işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her tür madde veya ürün anlamına gelir. Gıda; içecek, sakız, veya su dahil imalatı, hazırlanması veya işleme tabi tutulması sırasında istenerek gıdanın içine katılan her tür maddeyi kapsar. Gıda; “insan tüketimine yönelik suyu kalitesine ilişkin 3 Kasım 1998 tarihli ve 98/83/AT sayılı Konsey Direktifi” [OJ L 330, 05/12/1998 P, 0032-0054]’nin 6. Maddesinde tanımlanan uyum şartlarını sağladığı ve “insan tüketimine yönelik suyun kalitesi ile ilgili 15 Temmuz 1980 tarihli ve 80/778/AET sayılı Konsey Direktifi” [OJ L 229, 30/08/1980, 0011-0029] ve 98/83/AT sayılı Direktifin şartlarına ters düşmediği takdirde suyu da kapsar. Gıda; yemi, insan tüketimine yönelik piyasaya sürülmek üzere hazırlanmadıkça canlı hayvanları, hasat öncesi bitkileri, tıbbi ürünleri, kozmetikleri, tütün ve tütün ürünlerini, narkotik veya psikotropik maddeleri, kalıntı ve bulaşanları kapsamaz (5).

1.3.1. Genel Gıda Yasası

Genel gıda yasası, gıdanın ve gıda üreten hayvanlar için üretilen veya bunlara verilen yemin üretim, işlenme ve dağıtımının her aşamasında uygulanır.

Gıda Yasasının Genel İlkeleri (5-10. Maddeler), 21 Şubat 2002'de yürürlüğe girmiştir ve herhangi bir tedbir alınacağına bunlara uyulması zorunludur. AT/178/2002 Tüzüğüyle oluşturulan genel çerçeveye uyum sağlanabilmesi için, mevcut gıda yasası ilke ve usullerinin en geç 1 Ocak 2007'ye kadar adapte edilmesi gerekmektedir (6).

Gıda yasası; hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı ve çevreyi dikkate alarak insan hayatı ve sağlığı ile tüketici çıkarlarının yüksek düzeyde korunmasını amaçlamaktadır. Bu bütünlük 'çiftlikten sofraya' yaklaşımı, bugün, AB gıda güvenliği politikasının temel hedefi olarak kabul edilmektedir. Yasa, ayrıca, gıda ve yemin Topluluk içinde serbest dolaşımını amaçlamaktadır. Gıda yasası; AB'nin uluslararası yükümlülüklerine ilişkin taahhütlerini kabul etmekte olup, tüketicinin yüksek düzeyde korunması hedefine ters düşmediği sürece, uluslararası standartlar dikkate alınarak geliştirilecek ve adapte edilecektir.

Risk analizi ilkesi kapsamında; gıda yasası, esasen bilimsel bulgu üzerine inşa edilen risk analizine dayanmaktadır. Risk analizi; risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olarak isimlendirilen birbiriyle ilişkili üç bileşenden oluşmaktadır. Risk değerlendirmesi, mevcut en doğru bilimsel bulguya dayalı bağımsız, tarafsız ve şeffaf bir anlayışla yapılmalıdır. Risk yönetimi; risk değerlendirmesi sonuçlarına bakarak, politika alternatiflerini tartma ve riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılması için gerekli faaliyetleri seçme sürecidir. Risk yönetimi aşamasında, karar vericilerin, risk değerlendirmesinin yanında, geniş bir dizi başka faktörleri de (riskin kontrol edilebilirliği, gıda arz zincirinin problemliliği için en etkili risk azaltma faaliyetleri, pratik düzenlemeler, sosyo-ekonomik etkiler ve çevre etkisi) dikkate almaları gerekmektedir (5).

İhtiyatlılık ilkesi kapsamında; değerlendirme sonucu sağlık üzerinde zararlı etkiler olabileceği tespit edildiği, fakat riskle ilgili bilimsel bilgi ve verilerin kesinlik kazanmadığı veya tamamlanmamış olduğu durumlarda; Üye Devletler ve Komisyon, İhtiyatlılık İlkesi gereği geçici risk yönetimi tedbirleri alabilir. Böylece, karar vericiler veya risk yöneticileri, kesin bilimsel sonuçlara ulaşılan kadar, sağlığı korumak için harekete geçebilirler.

Şeffaflık İlkesi kapsamında ise; gıda güvenliği ve tüketici çıkarlarının korunması, genel anlamda halkı, hükümet-dışı örgütleri, meslek birliklerini, uluslararası ticaret ortaklarını ve

ticaret örgütlerini ilgilendirdiğinden; gıda yasasının hazırlanması, değerlendirilmesi ve revizyonu sırasında, tüm paydaşlar dahil edilmeli, temsil yapıları aracılığıyla veya doğrudan şeffaf halk istişaresine gidilmelidir. Yem veya gıdanın risk oluşturduğu düşünülüyorsa, otoriteler, insan veya hayvan sağlığına yönelik risk hakkında halkı bilgilendirmelidir.

Gıda ticaretindeki genel yükümlülükler ile ilgili olarak; piyasaya sürülmek üzere ithal edilen veya üçüncü ülkelere ihraç edilen gıda ve yem, AB gıda yasası şartlarına uymalıdır. AB ve Üye Devletler; gıda ve yem ile hayvan sağlığı ve bitki koruma için uluslararası teknik standartların oluşturulmasına ve geliştirilmesine katkıda bulunmalıdır.

Gıda yasasının genel ilkeleri ile ilgili olarak ise; gıda, güvenli değilse (sağlığa zararlıysa veya tüketime uygun değilse) piyasaya sürülemez. Gıdanın güvenli olup olmadığı belirlenirken; normal kullanım koşulları, tüketiciye sunulan bilgiler, sağlık üzerinde kısa dönemli etkilerin yanı sıra gelecek nesiller üzerindeki etkileri, kümülatif toksik etkileri ve belli tüketici gruplarının sağlık açısından o gıdaya ilişkin hassasiyetleri dikkate alınır. Güvensiz gıda, bir parti malın bir bölümünü oluşturuyorsa; partinin tamamı güvensiz kabul edilir. Yem güvenli değilse, piyasaya sürülemez veya gıda üreten bir hayvana verilemez. Yem; insan veya hayvan sağlığı üzerinde olumsuz etkisi bulunuyorsa, güvensiz kabul edilir. Bir bölümü gerekliliklere uymayan partinin tamamı güvensiz kabul edilir.

Operatörlerin sorumluluklarıyla ilgili olarak; gıda ve yem işletme operatörleri; üretim, işleme ve dağıtımın her aşamasında, gıda ve yemin gıda yasası gerekliliklerine uymasını temin eder. Birincil sorumluluk işletmelerdedir. Üye Devletler, yasa gerekliliklerinin operatörlerce yerine getirildiğini resmi kontrollerle denetler ve yasanın ihlali durumunda alınacak tedbirlere ve uygulanacak cezalara ilişkin kurallar belirler. Operatörlerin temel yükümlülükleri;

- Güvenlik (Operatörler, güvenli olmayan gıda veya yemi piyasaya süremez),
- Sorumluluk (Operatörler, ürettikleri, naklettikleri, depoladıkları ve sattıkları gıda ve yemin güvenliğinden sorumludur),
- İzlenebilirlik (Operatörler, tedarikçi veya alıcılarını belirleyebilmelidir),
- Şeffaflık (Operatörler, gıda veya yemlerinin güvenli olmadığını düşünmeleri için bir sebep varsa, yetkili otoriteleri derhal bilgilendirmelidir),

- Acil durum (Operatörler, gıda veya yemlerinin güvenli olmadığını düşünmeleri için bir sebep varsa, mallarını piyasadan derhal geri çekmelidir),
- Önleme (Operatörler; proseslerindeki kritik noktaları belirlemeli, bunları düzenli olarak incelemeli ve bu noktalarda kontrollerin yapılmasını sağlamalıdır),
- İşbirliği (Operatörler, risklerin azaltılması için girişilen faaliyetlerde yetkili otoritelerle işbirliği yapmalıdır)

olarak özetlenebilir (7). Eğer bir operatör ithal edilmiş, üretilmiş, işlenmiş, imal edilmiş veya dağıtılmış gıda veya yemin insan veya hayvan sağlığına zararlı olduğunu düşünürse; ürünü piyasadan geri çekmek ve yetkili otoriteleri bilgilendirmek için derhal adım atılmalıdır. Ürünün tüketiciye ulaşmış olduğu durumlarda, operatör tüketiciyi bilgilendirmeli ve tüketiciye ulaşmış ürünleri geri çağırmalıdır.

Yem ve gıda ingrediyenlerinin kökenleri ile gıdaların kaynağının bilinmesi; özellikle ürünün bozuk olduğunun anlaşıldığı durumlarda tüketicilerin korunması açısından birincil öneme sahiptir. İzlenebilirlik, gıdaların piyasadan geri çekilmesini kolaylaştırır ve tüketicilere zan altındaki ürünlere ilişkin doğru bilginin verilebilmesini sağlar. Üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında; gıdanın, yemin, gıda üreten hayvanların ve gıda veya yeme katılan maddelerin izlenebilirliği sağlanır. Operatörler; kendilerine gıda, yem, gıda üreten hayvan ve gıda veya yeme katılan madde tedarik edenler ile kendilerinin ürün tedarik ettiği işletmeleri belirleyebilmelidir. Bunun için, işletme operatörlerinin gerekli sistem ve prosedürlere sahip olmaları gerekmektedir. İthalatçılar da, kendilerinden ürünün menşe ülkesinde kim tarafından ihraç edildiğini belirlemeleri isteneceği için, aynı işleme tabidirler. Daha ileri düzeyde izlenebilirlik gerektiren bir hüküm bulunmadıkça; izlenebilirlik gerekliliği, perakendeciler ve nihai tüketiciler hariç işletmelerin en azından ürünün en yakın tedarikçisi ile en yakın alıcısını (bir adım geri – bir adım ileri) belirleyebilmelerini sağlamakla sınırlıdır.

1.3.2. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), gıda ve yem güvenliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen tüm alanlarda bağımsız bilimsel tavsiye ile bilimsel ve teknik destek sağlar. EFSA, diğer AB kurumlarından bağımsız, ayrık bir tüzel kişiliktir. Avrupa Toplulukları Adalet Divanı, sözleşmeden doğan sorumluluklarla ilgili bir ihtilafta yargı hakkına sahiptir.

Yetki alanı içinde, EFSA'nın görevleri şunlardır:

- Kendi inisiyatifiyle veya Komisyon'un, Avrupa Parlamentosu'nun veya Üye Devletlerin isteği üzerine; Topluluk kurumlarına ve Üye Devletlere en doğru bilimsel görüşü vermek;
- Bir örnek risk değerlendirme metotlarının geliştirilmesini teşvik ve koordine etmek;
- Komisyon'a bilimsel ve teknik destek sağlamak;
- Görevini yerine getirmesini sağlayacak bilimsel çalışmalar yapmak;
- Gıda güvenliğine ilişkin alanlarda (bireylerin gıdaların tüketiminden kaynaklanan risklere maruz kalması, biyolojik riskler, bulaşanlar ve kalıntılar) bilimsel ve teknik veri araştırmak, toplamak, bir araya getirmek, analiz etmek ve özetlemek;
- Ortaya çıkabilecek riskleri belirlemek ve tanımlamak için harekete geçmek;
- Gıda güvenliği alanında faaliyet gösteren örgütlerden oluşan bir ağ sistemi kurmak ve bunun işleyişinden sorumlu olmak;
- Komisyon'un isteği üzerine; uygulanan kriz yönetimi prosedürlerinde bilimsel ve teknik destek vermek;
- Komisyon'un isteği üzerine; Komisyon, üyelik için başvuran ülkeler, uluslararası örgütler ve üçüncü ülkeler arasındaki işbirliğini geliştirmek amacıyla bilimsel ve teknik destek sağlamak;
- Halkın ve ilgili tarafların hızlı, güvenilir, tarafsız ve kapsamlı bilgi edinmesini sağlamak;
- Kendi alanındaki konularda elde ettiği sonuç ve görüşlerini serbestçe ifade etmek (5).

Otorite'nin ana bileşenleri şunlardır:

- Yönetim Kurulu (Usul kurallarını, çalışma programını, taslak ve nihai bütçeyi ve genel faaliyet raporunu kabul eder. Otorite'nin kendine verilen görevleri kurucu Tüzük'te belirlenen şartlarda gerçekleştirmesini temin eder.)
- Yürütme Amiri ve personeli (Yürütme amiri, esasen, Otorite'nin günlük idaresinden ve bütçe uygulamasından sorumludur. Komisyon'a danışarak çalışma programı için öneri hazırlar ve bunu uygular, Avrupa Parlamentosu ile teması korur, Otorite'nin faaliyetlerine ilişkin genel raporu her yılın en geç 15 Haziran'ından önce Avrupa kurumlarına iletir.)

- İstişari Forum (Yürütme amirine, özellikle çalışma programı oluşturma ve bilimsel görüş taleplerine öncelik verme konularında tavsiyelerde bulunur.)
- Bilimsel Komite ve Bilimsel Paneller
Yetki alanlarında Otorite'nin bilimsel görüşlerini oluşturmaktan sorumludurlar. Bilimsel Komite, bilimsel panellerin genel koordinasyonundan sorumlu olup; onların yetki alanına girmeyen konularda halka açık tartışmalar düzenleyebilir ve çalışma grupları oluşturabilir (8). Sekiz adet Bilimsel Panel;
1- Katkı, aroma maddeleri, işleme malzemeleri ve gıda ile temas eden maddelere ilişkin Panel,
2- Hayvan yeminde kullanılan katkılara ve ürün ya da maddelere ilişkin Panel,
3- Bitki sağlığı, bitki koruma ürünleri ve kalıntılarına ilişkin Panel,
4- Genetiği değiştirilmiş organizmalara ilişkin Panel,
5- Dietetik ürünlere, beslenmeye ve alerjilere ilişkin Panel,
6- Biyolojik tehlikelere ilişkin Panel,
7- Gıda zincirindeki bulaşanlara ilişkin Panel,
8- Hayvan sağlığı ve refahına ilişkin Panel olarak sıralanabilir.

“Tüketici sağlığı ve gıda güvenliği alanında Bilimsel Komiteler kuran 23 Temmuz 1997 tarihli ve 97/579/AT sayılı Komisyon Kararı” [OJ L 237, 28/08/1997 P, 0018-0023] ile kurulmuş olan

- “Gıdaya İlişkin Bilimsel Komite”,
- “Hayvan Beslenmesine İlişkin Bilimsel Komite”,
- “Halk Sağlığıyla İlgili Veteriner Tedbirlerine İlişkin Bilimsel Komite”,
- “Bitkilere İlişkin Bilimsel Komite”, ve
- “Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahına İlişkin Bilimsel Komite”

Mayıs 2003'te EFSA'ya devredilmiştir. Ayrıca, Bilimsel Yürütme Komitesi dağıtılmış; bunun BSE ve TSE konularında bilimsel tavsiye verme sorumluluğu da EFSA'ya devredilmiştir (9).

1.3.3. Gıda Güvenliğiyle İlgili Prosedürler

Gıda güvenliği konularındaki çeşitli prosedürler belirlenmiştir. Bu kapsamda;

- Gıda ve Yem için Hızlı Uyarı Sistemi (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) kurulmakta,

- acil durum prosedürleri kabul edilmekte,
- kriz yönetimi getirilmekte,
- bir Düzenleyici Komite olan 'Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığına İlişkin Daimi Komite' (SCFCAH) oluşturulmaktadır.

1.3.3.1. Hızlı Uyarı Sistemi

Gıda ve Yem için Hızlı Uyarı Sistemi (RASFF); 1979'dan beri uygulamada olan bir sistem olup, bugün tüm gıdaları ve yemi kapsamına almıştır. Bu ağ Üye Devletleri, yönetim kapasitesi olarak Komisyonu ve EFSA'yı içine almakta olup; ağın üyeleri,

- AB
 - Avrupa Komisyonu,
 - Avrupa Komisyonu – Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü,
 - Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA),
- Avrupa Serbest Ticaret Birliği ("EFTA-European Free Trade Association" Gözetim Otoritesi),
- Üye Devletlerdeki yetkili otoriteler,
- İzlanda, Liechtenstein ve Norveç'teki yetkili otoritelerdir (10).

Üye Devletler, RASFF yoluyla,

- yem ve gıdanın piyasaya sürülmesini sınırlandırmaya ya da geri çekilmesini veya geri çağırılmasını zorlamaya yönelik her tedbirden,
- yem ve gıdanın kullanımının önlenmesi veya kontrol altına alınmasına yönelik operatörlerle ilgili her tedbirden,
- AB sınır kapılarında yetkili otorite tarafından reddedilen her yem veya gıda partisinden

Komisyonu haberdar eder ve Komisyon bu bilgiyi ağ boyunca aktarır. Gıda konusunda RASFF'ta yayılan riske ilişkin bilgi, halka da açılır (5).

"Uyarı bildirimi", "bilgi bildirimi" ve "haber" olmak üzere üç tür bildirim vardır (11). "Uyarı bildirimi"; risk oluşturan gıda veya yemin piyasada olduğu ve derhal faaliyet gerektiği durumlarda, problemi tespit eden ve geri çekme/geri çağırma gibi gerekli tedbirleri almış olan

Üye Devlet tarafından gönderilir. Ağdaki tüm üyeleri, problemlı ürünün onların piyasalarında da bulunup bulunmadığını araştırma ve böylece onların da gerekli tedbirleri alabilmeleri için bilgilendirme amacını taşır. Tüketiciler, uyarı bildirimi almış ürünün piyasadan geri çekilmiş veya geri çekilme aşamasında olduğu konusunda temin edilebilir. Üye Devletlerin; medya yoluyla detaylı bilgi vermek dahil, bu faaliyetleri gerçekleştirmek için kendi mekanizmaları vardır. “Bilgi bildirimleri” ise; ürünün riskli olduğunun tespit edildiği, fakat bunun için ağdaki diğeri üyelerin derhal tedbir almasının gerekmediği, çünkü ürünün onların pazarlarına ulaşmamış olduğu durumlardaki gıda ve yem için sözkonusudur. Bu bildirimler, çoğunlukla AB dış sınırlarında test edilip reddedilmiş olan gıda ve yem mallarına ilişkindir. Tüketiciler, bilgi bildirimi almış ürünün pazarlarına ulaşmamış olduğu veya tüm gerekli tedbirlerin çoktan alınmış bulunduğu konusunda temin edilebilir. “Haberler”, “Uyarı” veya “Uyarı olmayan” bildirim olarak ileilmeyen, fakat kontrol otoritelerinin ilgisini çekebilecek gıda ve yem güvenliğine ilişkin bilgiler; Komisyon tarafından ağdaki üyelere “Haberler” başlığı altında sunulur.

Komisyon, uyarı ve bilgi bildirimlerine ilişkin haftalık açıklama yayınlar. Açıklık ile ticari bilginin korunması arasındaki dengeyi korumak için, tek tek firmaların ticari isimleri ve kimlikleri yayınlanmaz. RASFF bildirimi, zaten tedbirlerin alınmış veya alınma sürecinde olduğu anlamına geldiği için, bu durum tüketicinin korunması ilkesine ters düşmez. Komisyon, bu haftalık açıklamalardaki bilgilerin doğruluğuna dair herhangi bir sorumluluk almaz. Bu bilgiler, Üye Devletlerdeki / Avrupa Ekonomik Alanı (EEA – European Economic Area) – Avrupa Serbest Ticaret Birliği (EFTA) ülkelerindeki resmi temas noktalarından alındığı şekliyle yayınlanır. Bir resmi temas noktasından çoktan yayınlanmış bir bildirime ilişkin alınan ilave bilginin değişikliğe veya bilginin geri çekilmesine neden olacağı durumlarda, Komisyon yayınlanacak bir sonraki haftalık açıklamaya bir düzeltme veya geri çekme duyurusu ekler.

Komisyon; uyarı bildirimi almış ürün bir üçüncü ülkeye ihraç edilmişse, veya üçüncü ülke menşeli bir ürüne ilişkin bildirim alındığında (sözkonusu ülkenin düzeltici tedbir alması ve böylece problemin tekrarlanmaması için), o üçüncü ülkeyi bilgilendirmek durumundadır.

1.3.3.2. Acil Durum Tedbirleri

AB menşeli olan veya bir üçüncü ülkeden ithal edilen yem veya gıdanın insan sağlığı, hayvan sağlığı veya çevre için ciddi risk oluşturma ihtimali varsa ve risk Üye Devletler tarafından alınan tedbirlerle kontrol altına alınamıyorsa; Komisyon, kendi inisiyatifiyle veya Üye Devletin isteği üzerine, durumun ciddiyetine bağlı olarak,

- AB menşeli ürünler için: sözkonusu ürünün piyasaya sürülmesinin veya kullanımının askıya alınması, özel koşulların getirilmesi ve başka geçici tedbirlerin kabul edilmesi
- Üçüncü ülkeden ithal edilen ürünler için: ithalatın askıya alınması, özel koşulların getirilmesi ve başka geçici tedbirlerin kabul edilmesi

tedbirlerinden birini veya daha fazlasını benimser (5).

Bu tedbirler, komite prosedürüyle (Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığına İlişkin Daimi Komite (SCFCAH)) kabul edilir. Ancak, acil durumlarda, ilgili Üye Devletlere danıştıktan ve diğer Üye Devletleri bilgilendirdikten sonra, Komisyon tek başına geçici olarak tedbir alabilir. Böyle bir durumda, bu geçici tedbirin, en fazla 10 işgünü içinde, SCFCAH bağlamında doğrulanması, düzeltilmesi, iptal edilmesi veya uzatılması gerekir.

Üye Devlet, acil durum tedbiri alma gerekliliği hususunda Komisyon'u resmi yolla bilgilendirmişse ve Komisyon harekete geçmemişse; Üye Devlet geçici koruyucu tedbirler alabilir. Diğer Üye Devletleri ve Komisyon'u bununla ilgili derhal bilgilendirmelidir. 10 işgünü içinde, Komisyon; ulusal geçici koruyucu tedbirlerin uzatılması, düzeltilmesi veya iptali için, konuyu SCFCAH'a göndermek durumundadır.

1.3.3.3. Kriz Yönetimi

Komisyon'un, EFSA ve Üye Devletlerle yakın işbirliği içinde, Tüzükle belirlenmeyen insan sağlığına doğrudan veya dolaylı risk oluşturan durumları belirleyen ve bunun neden olduğu krizi kontrol altına almak için gerekli pratik prosedürleri oluşturan bir genel kriz yönetimi planı hazırlaması gerekmektedir.

Ciddi risk içeren bir durum, mevcut hükümlerle, özellikle de acil durum tedbirlerinin uygulanmasıyla, yeterli ölçüde kontrol altına alınamayacaksa; Komisyon, derhal, EFSA'nın bilimsel ve teknik destek vererek katılım sağlayacağı bir kriz birimi oluşturmalıdır. Bu kriz

birimi, gerekli tüm bilgileri toplayıp değerlendirmekten ve insan sağlığına riski önlemek, ortadan kaldırmak veya azaltmak için seçenekleri belirlemekten sorumludur. Ayrıca, maruz kalınan riskler ve alınan tedbirler konusunda halkı bilgilendirir.

Bunların yanısıra; “Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 031, 01/02/2002 P, 0001-0024) ile, Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığına İlişkin Daimi Komite (SCFCAH) görevlendirilmiştir. Üye Devletlerin temsilcilerinden oluşan ve Komisyon temsilcisinin başkanlık ettiği SCFCAH; Komisyon’a yardım eder ve tüm konularla ilgilenecek şekilde bölümler halinde organize edilir. Sonuç olarak; bu Tüzük ile,

- Gıdaya İlişkin Bilimsel Komite’nin, Hayvan Beslenmesine İlişkin Bilimsel Komite’nin, Bilimsel Veteriner Komitesi’nin, Pestisitlere İlişkin Bilimsel Komite’nin, Bitkilere İlişkin Bitkisel Komite’nin ve Bilimsel Yürütme Komitesi’nin yerini EFSA;
- Gıdalara İlişkin Daimi Komite’nin, Yemlere İlişkin Daimi Komite’nin, Daimi Veteriner Komitesi’nin ve Bitki Sağlığına İlişkin Daimi Komite’nin de yerini SCFCAH almaktadır.

Genel Gıda Yasası’nın gıda ve yem ithalat ve ihracatındaki yükümlülüklerle, izlenebilirlik gerekliliklerine ve gıda ve yem operatörlerinin sorumluluklarına ilişkin hükümlerinin 1 Ocak 2005’ten itibaren uygulanması; AB gıda zinciri operatörlerinden ve üçüncü ülke ticaret ortaklarından öncesinde çok sayıda soru gelmesine yol açmıştır. Bunun üzerine, Üye Devlet uzmanlarından oluşan bir çalışma grubu tarafından Genel Gıda Yasası temel gerekliliklerinin uygulanmasına ilişkin bir rehber doküman (Genel Gıda Yasasına İlişkin 178/2002 Sayılı (AT) Tüzüğü’nin 11, 12, 16, 17, 18, 19 ve 20. Maddelerinin Uygulanmasına İlişkin Kılavuz – Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığına İlişkin Daimi Komite Sonuçları, 20 Aralık 2004) hazırlanmış ve SCFCAH tarafından 20 Aralık 2004’te onaylanmıştır (12).

Genel Gıda Yasası Tüzüğü’nde, “Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü’nde değişiklik yapan 22 Temmuz 2003 tarihli ve 1642/2003 sayılı (AT) Avrupa

Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" (OJ L 245, 29/09/2003 P, 0004-0006) ile bir defa değişiklik yapılmıştır (13).

1.4. HİJYEN PAKETİ

Topluluk, zaman içinde gıda hijyeni ile ilgili pekçok gereklilik belirlemiş olup; bunlar, üretilen ve piyasaya sürülen gıdaların hijyenini temin etmek için tasarlanmış yirminin üzerinde hukuki metin içermektedir. Ancak, bu gereklilikler, İç Pazarın zamanla ortaya çıkan ihtiyaçlarına verilen yanıtlar niteliğinde olduğu için; gıdanın hayvansal veya bitkisel olmasına göre değişen bir dizi farklı hijyen rejimiyle sonuçlanmıştır. Ayrıca, bitkisel gıdaların çiftlik düzeyinde üretimi (birincil üretim) gibi bazı alanlar, kapsam dışında kalmıştır.

Ocak 2000'de yayınlanan "Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap" [COM (1999) 719 final, 12 Ocak 2000]'ta, Komisyon; hijyen konusuna getirilecek koordineli ve bütünsel yaklaşımın gıda güvenliği için hayati önem taşıdığını vurgulamış, gıda hijyeni ve veteriner konularındaki mevzuatta revizyon ihtiyacını ifade etmiştir. Bu revizyon;

- gıda hijyeni,
- hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları,
- insan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin resmi kontrolleri,
- insan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin üretimini, piyasaya sürülmesini ve ithalatını düzenleyen hayvan sağlığı kuralları ("İnsan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin üretimini, işlenmesini, dağıtımını ve tüketime sunulmasını düzenleyen hayvan sağlığı kurallarını belirleyen 16 Aralık 2002 tarihli ve 2002/99/AT sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 018, 23/01/2003 P, 0011-0020]), ve
- gıda ve yeme ilişkin resmi kontroller

konularında öneriler içermiştir (4).

Bu kapsamda gerçekleştirilen revizyon çalışmaları sonucu, yeni hijyen kuralları Avrupa Parlamentosu ve Konseyi tarafından Nisan 2004'te kabul edilmiştir. "Yeni Hijyen Paketi" olarak adlandırılan bu revizyon paketi,

- 852/2004/AT

Gıda maddelerinin hijyenine ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve 852/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü (OJ L 139, 30/04/2004, s.1-54),

- 853/2004/AT

Hayvansal gıdalar için spesifik hijyen kurallarını belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 853/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0055-0205),

- 854/2004/AT

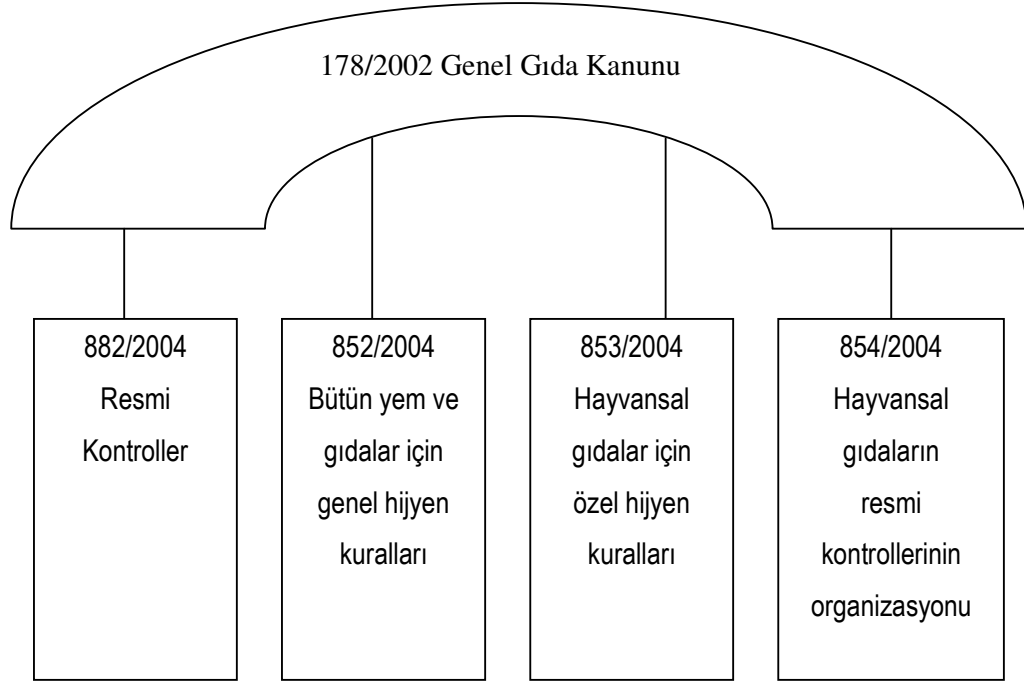
İnsan tüketimine yönelik hayvansal gıdaların resmi kontrollerinin organizasyonu için spesifik kuralları belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 854/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0206-0319), ve

- 882/2004/AT

Yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanması için gerçekleştirilen resmi kontrollere ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve 882/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü (OJ L 165, 30/04/2004 P, 0001-0141)'nden

oluşmakta olup (14); 1 Ocak 2006'dan itibaren uygulanmaya başlanacaktır.

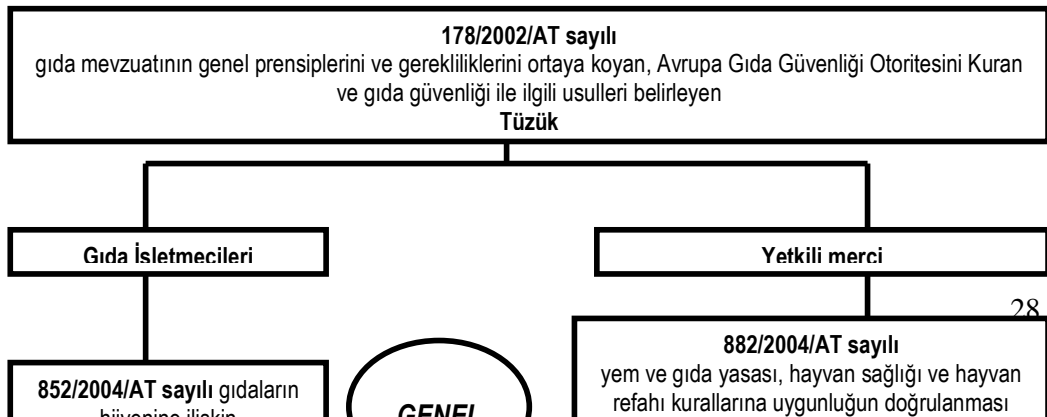
Gıda güvenliğine ilişkin yeni Topluluk mevzuatı için temel oluşturan "Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" (OJ L 031, 01/02/2002 P, 0001-0024) dayanak alınarak hazırlanan Hijyen Tüzükleri, uygulamada da yine Genel Gıda Yasası Tüzüğü şemsiyesi altında ele alınmalıdır. (Şekil 1)



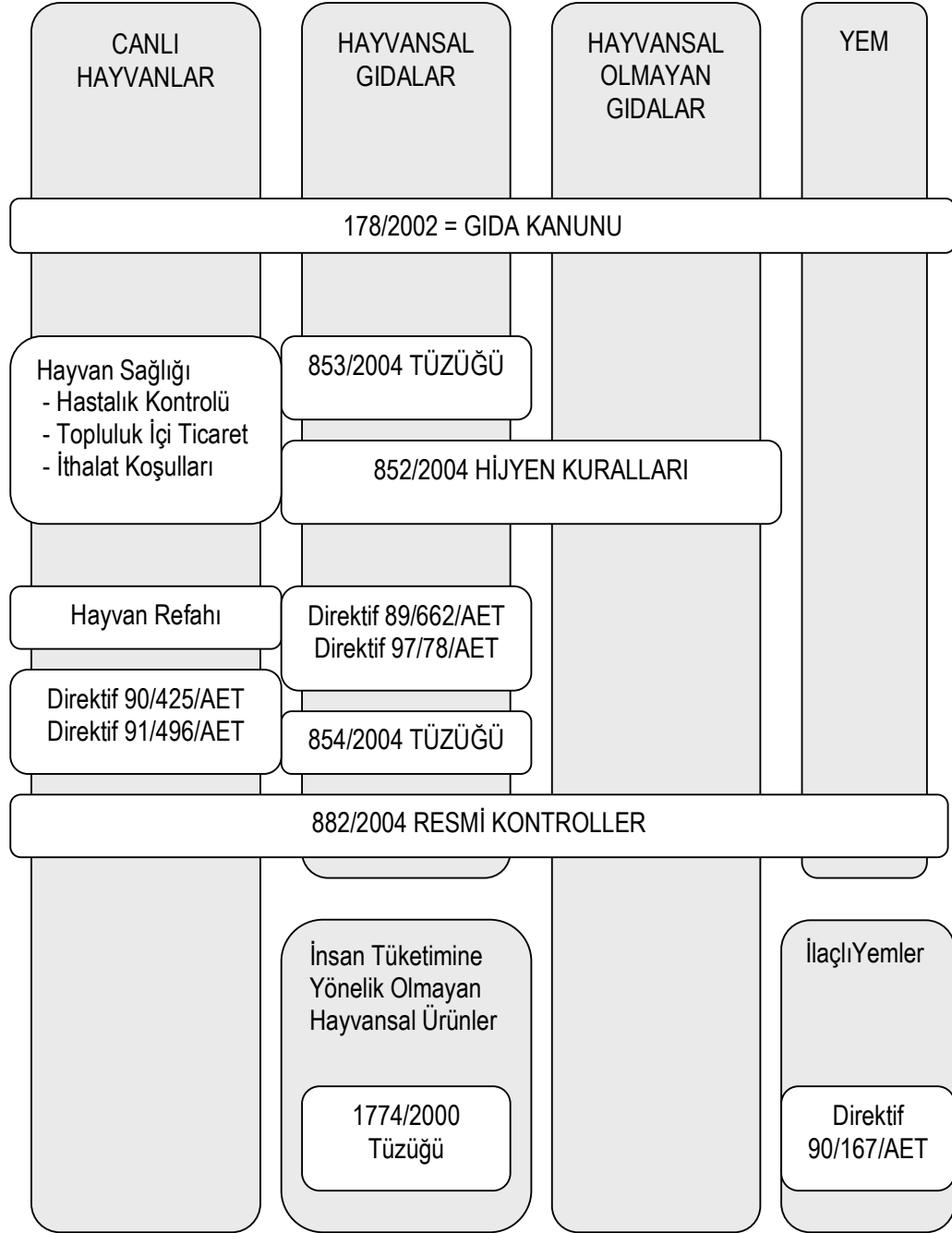
Şekil 1. Genel Gıda Yasası ve Hijyen Paketi (15)

852/2004/AT sayılı gıdaların hijyenine ilişkin Tüzük ile **853/2004/AT** sayılı hayvansal gıdaların hijyeni ile ilgili spesifik kuralları belirleyen Tüzük ***gıda işletmecilerine yönelik***; **882/2004/AT** sayılı yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uygunluğun doğrulanması için gerçekleştirilecek resmi kontrollere ilişkin Tüzük ile **854/2004/AT** sayılı insan tüketimine yönelik hayvansal gıdaların resmi kontrollerinin organizasyonuna yönelik spesifik kuralları belirleyen Tüzük ise ***yetkili mercilere yönelik*** olarak hazırlanmıştır. (Şekil 2)

882/2004 ve 852/2004 sayılı Tüzükler genel kuralları belirlerken, **853/2004 ve 854/2004** sayılı Tüzükler daha spesifik kuralları belirlemektedir. (Şekil 2)



Hijyen Tüzüklerinin faaliyet alanları Şekil 3'te verilmiştir.



Şekil 3. Hijyen Tüzüklerinin faaliyet alanları (15)

1.4.1. Gıda Maddelerinin Hijyeni

“Gıda maddelerinin hijyenine ilişkin 29 Nisan 2004 tarih ve 852/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0001-0054)

Bu Tüzük; “gıda maddelerinin hijyenine ilişkin 14 Haziran 1993 tarih ve 93/43/AET sayılı Konsey Direktifi (OJ L 175, 19/07/1993 P, 0001-0011)”ni yürürlükten kaldırarak, bu Direktif’te geçen gıda hijyeni kurallarını çiftlikten satış noktalarına uzanan kapsamlı ve bütünleşik bir yaklaşımla revize etmektedir. Bu revizyon kapsamında, erişilmesi gereken gıda güvenliği amaçlarını belirlemekte, bunu yaparken de gıda güvenliğine ilişkin tedbir alma sorumluluğunu gıda operatörlerine bırakmaktadır. Tüzüğün genel ilkeleri şöyle sıralanabilir:

- Gıda güvenliğindeki öncelikli sorumluluk gıda işletme operatörüne aittir.
- Gıda güvenliği, birincil üretimden başlayarak tüm gıda zincirinde temin edilmelidir.
- Ortam sıcaklığında güvenli olarak saklanamayan gıdalar, özellikle dondurulmuş gıdalar, soğuk zincirde tutulmalıdır.
- HACCP ilkelerine dayalı prosedürler ile iyi hijyen uygulamaları gıda operatörlerinin sorumluluğunu pekiştirmelidir.
- İyi uygulama kılavuzları, HACCP ve iyi hijyen uygulamaları konusunda operatörlere yardımcı olacak önemli araçlardır.
- Bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterler ve sıcaklık kontrol şartları oluşturulmalıdır.
- İthal gıdalar, en az Toplulukta üretilen gıdalarla aynı veya eşdeğer hijyen standartlarında olmalıdır.

Tüzük; birincil üretimden başlayarak üretim, işleme ve dağıtımın her aşamasında ve ihracatta gıdaların hijyenini temin etmekte olup, beslenme ile gıdaların bileşimi ve kalitesine ilişkin hususları ele almamaktadır. Gıda işyerlerine uygulanmakta; fakat gıdaların özel ev içi kullanıma yönelik birincil üretimine, özel tüketime yönelik ev içi hazırlanmasına ve depolanmasına, üretici tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin nihai tüketicinin kendisine veya bu tüketicilere satış yapan yerel perakendecilere doğrudan tedarikine ve sadece jelatin veya kolajen üretimi için hammadde işlediklerinden dolayı gıda işletmesi olarak tanımlanan toplama merkezleri ve tabakhanelere uygulanmamaktadır.

Tüzükte; “gıda hijyeni” tehlikelerin kontrolünü ve gıdanın insan tüketimi için uygunluğunu sağlayacak gerekli tedbirler ve koşulları, “birincil üretim” ise hasat, avlama, balık tutma, süt sağma ve kesim öncesi hayvansal üretimin her aşamasına uzanan birincil ürün üretimi, beslenmesi veya yetiştirilmesini ifade etmektedir.

Tüzüğe göre; tüm gıda işletme operatörleri, birincil üretimden gıdanın satışı veya son tüketiciye arzına kadar sorumlu olduğu tüm aşamaların hijyenik şekilde gerçekleşmesini sağlamalıdır.

Birincil üretim ve ilgili faaliyetleri gerçekleştiren gıda işletme operatörleri, Ek l’in A bölümündeki genel hijyen hükümlerine tabidir (17). Bu faaliyetler;

- birincil ürünlerin, yapısını değiştirmemek kaydıyla, üretim yerlerinde taşınması, muamele edilmesi ve depolanması;
- gerekli olduğu durumlarda canlı hayvanların taşınması;
- bitkisel ürünlerin, balıkçılık ürünlerinin ve vahşi av hayvanlarının, yapısını değiştirmemek kaydıyla, üretim yerlerinden bir tesise taşınması

olarak sıralanabilir. Hayvanların yetiştirilmesi veya avlanması ya da hayvansal gıdaların birincil üretimini yapan gıda işletme operatörleri ile bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden gıda işletme operatörlerinin uyması gereken kurallar belirlenmiş olup; operatörlere kayıt tutma yükümlülüğü getirilmiştir. Tüzüğün amaçlarını ihlal etmediği sürece küçük işletmelere derogasyonlar verilebilmektedir.

Birincil üretimden başka faaliyet gerçekleştiren gıda işletme operatörleri Ek II’de yer alan genel hijyen kurallarına tabidir. Bu Ek;

- dış alanlar ve bölgeler dahil gıda tesis binaları, gıdaların hazırlandığı veya işlendiği odalar, pazar tezgahları ve seyyar satış araçları gibi taşınabilir tesisler,
- gıdaların taşınması,
- gıda ile temas eden ekipmanlar,
- gıda atıkları,
- su tedariği,
- personel hijyeni,
- gıdalar,

- gıdaların ambalajlanması,
- gıdaların işlenmesinde kullanılan ısı işlem,
- gıdanın muamelesinde çalışan kişilerin eğitimi

ile ilgili hijyen gerekliliklerini belirlemektedir (17).

Üye Devletler; gıda hijyeni amaçlarını ihlal etmemek kaydıyla, Ek II'de belirtilen gereklilikleri, özel coğrafi kısıtları veya tedarik zorlukları bulunan bölgelerde kurulu ve yerel piyasaya hizmet eden gıda işyerlerinin ihtiyaçlarını ya da geleneksel üretim metotlarını ve çiftliklerin büyüklüğünü dikkate alarak uyarlayabilir.

Ayrıca, tüm gıda işletmeleri; "hayvansal gıdalar için özel hijyen kurallarını belirleyen 29 Nisan 2004 tarih ve 853/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0055-0205)'nün hükümlerine ve ayrıca gıdaların mikrobiyolojik kriterlerine, sıcaklık kontrolüne, soğuk zincire, numune alma ve analize ilişkin özel kurallara da uymalıdır.

Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP – Hazard Analysis at Critical Control Points) sistemi ile ilgili olarak; birincil üretim düzeyinde yer alanlar dışındaki gıda işletme operatörleri, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO – Food and Agricultural Organisation) tarafından belirlenen uluslararası gıda standartları yasası olan Kodeks Alimentarius ile getirilen HACCP sisteminin ilkelerini uygulamak durumundadırlar. Bu ilkeler; gıda güvenliğini temin etmek için kontrol altında tutulması gereken kritik noktaların tehlike analizi yoluyla belirlenmesini sağlamak amacıyla üretim, işleme ve dağıtım döngüsünde sağlanması gerekli bir dizi gerekliliği öngörmektedir. Bunlar;

- önlenmesi, bertaraf edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin belirlenmesi,
- kontrolün hayati olduğu aşama veya aşamalardaki kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
- aşılması durumunda müdahalenin gerekli olduğu kritik limitlerin oluşturulması,
- kritik kontrol noktalarında etkili izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,
- izleme bir kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiğinde gerçekleştirilecek düzeltici eylemlerin oluşturulması,

- alınan tedbirlerin etkili çalıştığını doğrulayacak oto-kontrol prosedürlerinin uygulanması,
- bu tedbirlerin etkili uygulandığını gösterecek ve yetkili otoritenin resmi kontrollerini kolaylaştıracak kayıtların tutulması

olarak sıralanabilir.

Resmi kontroller konusunda; gıda işletme operatörleri tarafından HACCP ilkelerinin uygulanması, yetkili otorite tarafından yürütülen resmi kontrollerin artık yapılmayacağı anlamına gelmez. Operatörler; Topluluk mevzuatına - herhangi bir Topluluk mevzuatı yoksa ulusal mevzuata - uygun olarak yetkili otoritelerle işbirliği yapmak durumundadırlar.

Gıda işyerlerinin kaydı veya onayı ile ilgili olarak; gıda işletme operatörleri, yetkili otoritelerle işbirliği yapmalı, kontrolü altındaki tüm tesislerin ilgili otoritenin kayıtlarında olmasını sağlamalı ve bu otoriteyi tesisin kapanması vs. gibi herhangi bir değişiklikten haberdar etmelidir. Ulusal mevzuatın veya Topluluk mevzuatının gerektirdiği durumlarda; gıda sektöründeki işletmelerin yetkili otorite tarafından onaylanması gerekmekte olup, bu tesisler onay olmadan faaliyet gösterememektedir.

İyi hijyen uygulamaları ve HACCP uygulamalarına yönelik kılavuzlarla ilgili olarak; Üye Devletler, gıda işletme operatörleri tarafından, genel hijyen kuralları ve HACCP ilkeleriyle uyuma yönelik rehber niteliğinde ulusal kılavuzların geliştirilmesini teşvik etmelidir. Bu kılavuzlar; Kodeks Alimentarius'taki genel gıda hijyeni ilkeleri dikkate alınarak ve ilgili tüm taraflara danışılarak hazırlanmalı, kolay uygulanabilir olmalı ve Komisyon'a iletilmelidir. Bir Üye Devlet veya Komisyon tek bir Topluluk kılavuzuna ihtiyaç olduğu görüşündeyse, bu kılavuzla ilgili durumu Komisyon ele alır. Komisyon'a destek hizmeti veren Daimi Komiteler, bu kılavuzu hazırlarken Kodeks Alimentarius'taki ve ulusal kılavuzlardaki gıda hijyeni ilkelerini dikkate almalıdır. Gıda işletme operatörleri, ulusal kılavuzlara ve Topluluk kılavuzlarına eşit şekilde başvurabilir.

Gıda ürünlerinin izlenebilirliği ve geri çekilmesi ile ilgili olarak; "gıda yasasının genel ilkelerini ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa

Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" (OJ L 031, 01/02/2002 P, 0001-0024) ile uyumlu şekilde, gıda işletme operatörleri, ingrediyenler, gıda maddeleri ve gıda üretiminde kullanılan hayvanlar için izlenebilirlik sistem ve prosedürlerini oluşturmalıdır. Benzer şekilde; gıda işletme operatörü, bir gıdanın sağlık için ciddi tehlike oluşturduğunu tespit ederse, o gıdayı derhal piyasadan çekmeli, kullanıcılarını ve yetkili otoriteyi bilgilendirmelidir.

İthalat ve ihracat konusunda ise; Topluluğa ithal edilen gıdaların, Topluluk hijyen standartlarıyla veya eşdeğer standartlarla uyumlu olması gerekmektedir. Topluluktan dışarıya ihraç edilen hayvansal gıdaların da; en az Topluluk içinde pazarlandıkları durumda bunlara uygulanacak şartlara, bunun yanı sıra ithalatçı ülke tarafından konabilecek şartlara uyması gerekmektedir.

1.4.2. Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları

"Hayvansal gıdalar için özel hijyen kurallarını belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 853/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0055-0205)

Avrupa Topluluğu'nu kuran Antlaşmanın Ek I'inde listelenen hayvansal gıdalar, mikrobiyolojik ve kimyasal tehlikeler oluşturabilecekleri için; iç pazarın tamamlanması ve yüksek düzeyde halk sağlığının temini açısından, bu gıdalara yönelik özel hijyen kuralları gerekmektedir. Bu kurallar, başta operatörlerin onayı konusunda olmak üzere, "gıda maddelerinin hijyenine ilişkin 29 Nisan 2004 tarih ve 852/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0001-0054)'nde belirlenen kuralları tamamlamaktadır.

Bu Tüzük hükümleri; işlenmemiş ve işlenmiş hayvansal ürünlere uygulanmakta olup, kısmen bitkisel ürünlerden oluşan gıdalara uygulanmaz. Aksi belirtilmedikçe, Tüzük, gıdaların hijyenine ilişkin 852/2004 sayılı Tüzük hükümlerinin yeterli olduğu perakende ticarete; özel ev içi kullanıma yönelik birincil üretim ve gıdaların evde hazırlanması, muamele edilmesi veya depolanmasına; üreticilerin az miktarlardaki birincil ürünleri ve çiftlikte kesilmiş kanatlı hayvan etini, avcılarının da az miktarlardaki av hayvanı etini nihai tüketiciye veya doğrudan nihai tüketiciye arzeden yerel perakendecilere tedarik etmesine uygulanmaz (18).

Tesislerin kaydı ve onayı ile ilgili olarak; hayvansal ürünleri muameleye tabi tutan tesisler, o Üye Devletteki yetkili otorite tarafından onaylanmak durumundadır. Bu onay hükmü; sadece ürünlerin birincil üretimini, taşıma işlemlerini ve sıcaklık-kontrollü depolama koşulları gerektirmeden depolanmasını gerçekleştiren tesislerde veya Tüzüğe tabi olmayan perakende işlemlerinde uygulanmaz. Onaya tabi olan tesis “insan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin resmi kontrollerinin organizasyonu için özel kuralları belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 854/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0206-0319) kapsamında gerçekleştirilen denetim sonrasında yetkili otorite tarafından onay veya şartlı onay verilmedikçe faaliyet gösteremez.

Üye Devletler, imal edilen hayvansal ürünün türünü gösteren ilave kodlarla birlikte onay numarası verilen onaylı işletmelerin güncel listelerini bulundurmaktadır.

Sağlık ve kimlik işareti ile ilgili olarak; Tüzükle gerekli görüldüğünde, hayvansal ürünlere “insan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin resmi kontrollerinin organizasyonu için özel kuralları belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 854/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0206-0319)’ne uygun olarak bir sağlık işareti verilmeli, ya da bu yapılamıyorsa üretim sırasında veya sonrasında uygulanan bir kimliklendirme işareti verilmelidir. Bu işaret; oval şekilli, okunaklı, silinmez ve yetkili otoriteler tarafından açıkça görünebilir olmalı; ihracatçı ülkenin ismini ve tesisin onay numarasını göstermelidir.

Topluluk dışından gelen hayvansal ürünlerle ilgili olarak; Komisyon, resmi kontrollere ilişkin Tüzüğe uygun olarak, hayvansal ürün ithalatının izin verildiği üçüncü ülkelerin listelerini oluşturur. Bu listeleri oluştururken;

- üçüncü ülkenin mevcut mevzuatı ve yetkili otoritenin organizasyonu ve yetkileri ile denetim servislerini,
- hayvansal ürünlerin üretimi, imalatı, muamele edilmesi, depolanması ve sevkiyatındaki hijyen koşulları dahil, ülkedeki genel hayvan sağlığı durumunu,
- üçüncü ülke ile karşılıklı alışveriş konusunda kazanılan deneyimler ve ülkenin özellikle hayvan sağlığı riskleri alanında bilgi alışverişindeki işbirliğini,
- ilgili ülkede gerçekleştirilen AB denetim/tetkiklerinin sonuçlarını,

- ilgili üçüncü ülkede hayvan beslenmesine ilişkin mevzuat ile zoonoz ve kalıntı izleme programlarının varlığını

göz önünde bulundurulur. Hayvansal gıdanın üretildiği ülke, onaylı ülkeler listesinde olmalıdır. Ürünün üretildiği veya hazırlandığı tesisin, onaylı tesisler listesinde olması; taze et, kıyma et, et preparatları ve et ürünlerinin imal edildiği etin onaylı listedeki mezbahalar ve kesim tesislerinden elde edilmiş olması, canlı çiftkabuklular ve karındanbacaklıların onaylı üretim alanlarını gösteren listede yer alması gerekmektedir. Ürün, sağlık ve kimlik işaretlemesine ve gıda hijyenine ilişkin 852/2004 sayılı Tüzük koşullarına uyumlu olmalı; gerekli sertifika ve belgeleri bulundurmalıdır. Bunlardan derogasyon yoluyla, balıkçılık ürünlerinin ithalatına ilişkin özel hükümler konabilir.

Tüzüğün Ek II'sinde; kimlik işareti, HACCP'e dayalı prosedürler ve gıda zinciri bilgisi gibi çoğu hayvansal ürüne ilişkin şartlar sıralanmakta olup; kesimhane operatörlerinin vahşi av hayvanları dışındaki tüm hayvanlara ilişkin gıda zinciri bilgisi edinmelerini sağlamaya yönelik talimatlar da verilmektedir.

Tüzüğün Ek III'ünde, hayvansal gıdalara uygulanacak özel hijyen hükümlerini belirlemeye yönelik bir sektörel yaklaşım benimsenmektedir. Yetkili otorite, geleneksel üretim metotlarını dikkate almak amacıyla, ilgili sektörlerde hijyen kurallarının uygulanması için özel koşullar belirleyebilir. Özel hijyen kuralları belirlenen ürünler;

- Evcil toynaklı hayvanların eti (canlı hayvanların kesimhaneye nakli, kesimhaneler, parçalama tesisleri, kesim sırasında hijyen, parçalama ve kemikten ayırma sırasında hijyen, kesimhanelerde gerçekleşmeyen acil durum kesimleri, depolama ve taşıma),
- Kanatlı ve tavşan eti (canlı hayvanların kesimhaneye nakli, kesimhaneler, parçalama tesisleri, kesim sırasında hijyen, parçalama ve kemikten ayırma sırasında ve sonrasında hijyen, çiftlikte kesim)
- Çiftlikte yetiştirilen av hayvanı eti,
- Vahşi av hayvanı eti (avcıların sağlık ve hijyen konusunda eğitimi, büyük ve küçük hayvanların muamelesi),
- Kıyma et, önceden hazırlanmış et preparatları ve mekanik olarak ayrılmış et (MSM) (üretim tesisleri, hammadde, üretim sırasında ve sonrasında hijyen, etiketleme),
- Et ürünleri,

- Canlı çift kabuklu yumuşakçalar (piyasaya sürülmelerine ilişkin genel şartlar, üretim alanları dahil üretimleri için hijyen şartları, dağıtım ve temizleme merkezleri için yapısal ve hijyen şartları, hayvanların sağlık standartları, ambalajlama, kimlik işaretlemesi ve etiketleme),
- Balıkçılık ürünleri (teknele için yapısal ve ekipman şartları ile hijyen şartları; karaya çıkmaları sırasında ve sonrasındaki gereklilikler; taze, dondurulmuş, mekanik olarak ayrılmış ürünlerin muamelesi ile parazitler; işlenmiş ürünlere ilişkin şartlar; organoleptik özellikler, histamin, toplam uçucu nitrojen, parazit ve toksinlere ilişkin sağlık standartları; ambalajlama; depolama ve taşıma),
- Çiğ süt ve süt ürünleri (çiğ süt birincil üretimi için sağlık şartları, süt üretim işletmelerinin hijyeni, çiğ süt kriterleri; süt ürünleri için sıcaklık şartları, ısıtma işlemi, çiğ inek sütü kriterleri, ambalajlama, etiketleme ve kimlik işaretlemesi)
- Yumurta ve yumurta ürünleri (tesis şartları, hammadde, imalat için özel hijyen şartları, analitik teknik özellikler, etiketleme ve kimlik işaretlemesi),
- Kurbağa bacağı ve salyangoz,
- Eritilmiş hayvan yağları ve donyağı (hammadde toplayan veya işleyen tesislere ilişkin şartlar, yağ hazırlanmasındaki hijyen şartları),
- Muamele edilmiş içkembe, mesane ve bağırsaklar,
- Jelatin (hammadde, taşıma ve depolama, jelatin imalatı, son ürün şartları),
- Kolajen (hammadde, taşıma ve depolama, jelatin imalatı, son ürün şartları, etiketleme)

olarak sıralanabilir (18).

1.4.3. Hayvansal Ürünlerin Resmi Kontrolleri

“İnsan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin resmi kontrollerinin organizasyonu için özel kuralları belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 854/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0206-0319)

Bu Tüzük; gıdaların hijyenine, hayvansal gıdalar için özel hijyen kurallarına ve gıda ve yemin resmi kontrollerine ilişkin tüzükleri tamamlamaktadır. Hayvansal ürünlerin kendilerine özgü özelliklerini dikkate almak açısından, bu ürünlerin resmi kontrollerine ilişkin özel kurallar

getirilmesi önemlidir. Tüzükle; AB, hayvansal ürünlerin resmi kontrollerine ilişkin bir Topluluk çerçevesi oluşturmakta ve taze et, çift kabuklu yumuşakçalar, balıkçılık ürünleri ile süt ve süt ürünleri için özel kurallar getirmektedir.

Topluluk işletmelerinin resmi kontrolleri konusunda; Tüzük, tesislerin yetkili otorite tarafından onaylanmasına ilişkin gereklilikleri belirlemektedir. Yetkili otorite, kontrol sırasında gıda işletme operatörleri tarafında ciddi eksiklikler tespit ederse, bu onayı geri çekebilir. Gıda işletme operatörleri, yetkili otoriteye, özellikle tesise giriş ve belge ve kayıtların sunulması konusunda olmak üzere, kontrolün yürütülmesinde gerekli tüm desteği vermelidir. Resmi kontroller;

- iyi hijyen uygulamalarının (tesis yapısı ve ekipmanlarının bakımı, tesis hijyeni, personel hijyeni, eğitim, insan tüketimine yönelik olmayan hayvan yan-ürünlerinin işlenmesi),
- HACCP sistemine dayalı prosedürlerin (hayvansal ürünlerin mikrobiyolojik kriterlerle uyumu, aşırı miktarlarda yasaklanmış madde içermemesi, bulaşanlar veya kimyasal kalıntılar, yabancı madde gibi fiziksel tehlikeler içermemesi, pato-fizyolojik anormalliklerin veya değişikliklerin bulunmaması, bulaşma içermemesi)

denetimlerinin yanı sıra; şartları sektör (taze et, çift kabuklu yumuşakçalar, balıkçılık ürünleri, süt ve süt ürünleri) tarafından belirlenen özel kontrolleri içermektedir.

Taze et sektöründe; yetkili otorite tarafından atanan ve yetkilendirilen resmi veteriner hekimin, önemli mesleki yetkinliklere sahip olması ve yetkili olacağı tüm konuları kapsayan yetenek testini geçmesi gerekmektedir. Resmi veteriner hekimin tetkik görevleri iyi hijyen uygulamaları ve HACCP'e dayalı prosedürlerin uygulanmasını kapsamakta olup; denetim konuları,

- kayıtlarda geçen gıda zinciri bilgileri, veteriner hekimlerin beyanları ve olası güvenlik tedbirleri,
- kesim öncesi denetimler (vahşi av hayvanı eti hariç),
- taşıma ve kesim sırasında hayvan refahı,
- kesim sonrası denetimler,
- özelleştirilmiş risk materyali,
- laboratuvar testleri

olarak sıralanabilir (19). Ayrıca, sağlık işaretinin gözetiminden sorumludur.

Kontrol sonrası işlemler ile ilgili olarak; denetim sonuçları, yazılı olarak kaydedilmeli ve ilgili veri tabanlarına işlenmelidir. Bir problem tespit edildiğinde; et tesisinin operatörü, yetkili otorite ve işletmenin gözetiminden sorumlu kişiler bundan haberdar edilmelidir. Resmi veteriner hekim, bulaşıcı etkenin yayılmasını önleyecek tüm gerekli tedbirleri ve önlemleri almalıdır.

Kontroller sonunda;

- canlı hayvanlarla ilgili gıda zinciri bilgileri,
- canlı hayvanlar,
- hayvan refahı,
- et

ile ilgili kararlar alınır.

Sorumluluklarla ve kontrollerin sıklığıyla ilgili olarak; veteriner hekimler, resmi kontrol yapabilmeleri için, yetkili otorite tarafından düzenlenen ve özellikle ulusal ve Topluluk sağlık mevzuatı, iyi hijyen uygulamaları, HACCP ilkeleri, epidemiyoloji ve TSElere ilişkin olmak üzere işlerinin gerektireceği tüm alanlarda bilgilerini ölçen bir teste tabi tutulurlar. Ayrıca, bağımsız olarak çalışmalarına izin verilmeden önce 200 saatlik pratik eğitimi alırlar. Resmi veteriner hekimlere, yetkileri ve sorumlulukları altındaki resmi yardımcılarını yardım edebilir. Görevleri açıkça tanımlanmış olan bu yardımcılarının, öncelikle en az 500 saatlik bir teorik ve 400 saatlik bir pratik eğitim almış ve sonra yetkilendirilecekleri tüm konuları kapsayan bir yetenek testinden geçmiş olmaları gerekmektedir (19).

Ulusal otorite, et tesislerinde gerekli resmi gözetimin yapılmasını sağlamalıdır. Resmi gözetimin şekli ve sıklığı, insan ve hayvan sağlığına yönelik risklerin ve hayvan refahı konusunun düzenli olarak değerlendirilmesiyle belirlenir. Hem kesim-öncesi hem kesim-sonrası denetimler süresince en az bir resmi veteriner hekimin bulunması gerekmekte olup, küçük tesisler söz konusuysa bazı esnekliklere gidilebilmektedir. Av hayvanı ve kanatlı etinin işlenmesinde de duruma göre aynı esneklik uygulanabilmektedir.

Kanatlı eti ve tavşan eti üretiminde; Üye Devletler, kesimhane personeline, normalde resmi yardımcılar tarafından yürütülen belli denetim faaliyetlerini resmi veteriner hekim gözetiminde gerçekleştirmeleri için izin verebilir. Söz konusu personelin eğitim almış olması gerekir.

Genel gerekliliklere ilaveten, hayvanın türüne bağlı olarak özel kurallar da getirilmiştir. Bunlar; özellikle altı haftadan küçük ve büyük yerli büyükbaş hayvanların, yerli koyun ve keçinin, kanatlı hayvanların, çiftlik tavşanlarının, çiftlikte yetişen av hayvanlarının, vahşi av hayvanlarının kesim öncesi ve sonrası denetimleri ile ilgilidir. Belli hayvan hastalıkları spesifik tehlikeler oluşturduğundan; etin, insan tüketimine uygun sayılması için TSE, tüberküloz ve bruselloz gibi hastalıkların teşhisine yönelik özel testlere tabi tutulması gerekir. İşletmeden kesimhaneye taşınan canlı hayvanlar ile işletmede kesilen hayvanlar için, örnek sağlık sertifikaları verilmektedir. Bu sertifikalar; hayvanların kimliği, menşesi ve gideceği yere ilişkin bilgileri içermektedir.

Canlı çiftkabuklu yumuşakçalarla ilgili olarak ise; yetkili otorite, çiftkabuklu yumuşakçalar için üretim alanlarını ve sınırlarını belirlemelidir. Bu kapsamda izin verilen üretim alanları A sınıfı alanlar, B sınıfı alanlar ve C sınıfı alanlar olmak üzere üç sınıfa ayrılmaktadır. Üretim alanlarının izlenmesinin yanı sıra, son ürün şartlarının sağlanması açısından laboratuvar testlerini de içeren bir kontrol sistemi oluşturulmalıdır.

Balıkçılık ürünleri ile ilgili olarak; ortak kontrol şartlarına ilaveten, karaya çıkartılıp yük boşaltma sırasında ya da müzayedede veya toptan piyasada ilk satıştan önce balıkçılık ürünlerinde özel resmi kontroller (organoleptik test, tazelik testi, histamin, kalıntı ve bulaşan testleri, mikrobiyolojik testler, parazit, zehirli balık veya tehlikeli biyotoksin taşıyan ürün kontrolleri) yapılmalıdır. Balıkçılık ürünlerinde yapılan organoleptik, kimyasal veya mikrobiyolojik kontroller insan sağlığı için tehlikeli maddelerin aşırı miktarlarda var olduğunu gösterirse; bu ürünlerin insan tüketimine uygun olmadığı ilan edilmelidir.

Çiğ süt ve süt ürünleri ile ilgili olarak; ortak kontrol şartlarına ilaveten,

- süt üretim işletmelerinin kontrolü (hayvanların sağlık durumları, veteriner ilaçlarının kullanımı gibi çiğ süt üretimine yönelik sağlık gerekliliklerine uyulmasını sağlamak için, hayvanların düzenli veteriner denetimlerine girmesi gereklidir),
- toplanacak çiğ sütün kontrolü (Yetkili otorite, çiğ süt standartlarına uyum için kontrol planları düzenlemelidir. Çiğ süt zorunlu gıda güvenliği kriterlerini sağlamıyorsa; yetkili otorite, sütün dağıtımını askıya alarak çiftçiden gerekli tedbirleri almasını isteyebilir)

gibi özel kontroller de gerçekleştirilir (19).

Yetkili otorite; bu Tüzükle uyumsuzluk tespit ettiğinde, pazarlama, ithalat veya ihracatın yasaklanması ya da sınırlandırılması, onayın askıya alınması veya geri çekilmesi, tesisin geçici kapatılması vs gibi gerekli tüm sağlık tedbirlerini operatöre uygulayabilir.

Üçüncü ülkelerden hayvansal ürün ithalatı konusunda ise; “gıda yasasının genel ilkelerini ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 031, 01/02/2002 P, 1-24) ile kurulan Gıda Zincirine İlişkin Daimi Komite’nin yardımıyla Komisyon, AB’ye hayvansal ürün ihraç etmesine izin verilen üçüncü ülkelerin veya üçüncü ülke bölümlerinin listelerini oluşturur. Tesislerin, soğuk hava depolu gemilerin, çiftkabuklu yumuşakça üretim alanlarının da Komisyon tarafından oluşturulan tesis listelerinde yer alması gerekmektedir.

1.4.4. Resmi Yem ve Gıda Kontrolleri

“Yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarıyla uyumun doğrulanmasının temini için gerçekleştirilen resmi kontrollere ilişkin 29 Nisan 2004 tarih ve 882/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 165, 30/04/2004 P, 0001-0141)

Bu Tüzük; gıda hijyeni mevzuatının yeniden incelenmesi ve resmi kontrollere ilişkin mevcut mevzuattaki boşlukların doldurulması kapsamında, üretimin her aşamasındaki ve tüm sektörlerdeki kontrolleri bütünleştirerek gıda ve yem resmi kontrollerini yeniden düzenlemektedir. Tüzük; bu kontrollerin organizasyonu konusunda Avrupa Birliği’nin görevlerini belirlemekte ve Topluluk hukukuna uyulmadığı takdirde benimsenecek zorlayıcı tedbirler dahil resmi kontrolleri yürütmekten sorumlu ulusal otoritelerin uyması gereken kuralları ortaya koymaktadır.

Tüzüğün amacı;

- doğrudan veya çevre yoluyla, insan ve hayvanlara yönelik ortaya çıkabilecek riskleri önlemek, bertaraf etmek veya kabul edilebilir bir düzeye indirmek,

- gıda ve yemin etiketlenmesi ve tüketicilere sunulan her türlü bilgi dahil, gıda ve yem ticaretiyle ve tüketici çıkarlarının korunmasıyla ilgili adil uygulamaları temin etmektir.

Tüzükte “resmi kontroller”, yem ve gıda yasası ile hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanması için yetkili otorite veya Topluluk tarafından gerçekleştirilen her tür kontrol olarak tanımlanmaktadır. Bu Tüzük, tarım ürünlerinin ortak piyasa düzenlerine ilişkin kurallara uyumun doğrulanması için gerçekleştirilen resmi kontrollere uygulanmaz.

Resmi kontrollerde Üye Devlet otoritelerinin sorumluluklarıyla ilgili temel ilkeler, “gıda yasasının genel ilkelerini ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 031, 01/02/2002 P, 1-24)’nde zaten belirlenmektedir. 882/2004 sayılı Tüzük, bu ilkelerin nasıl yorumlanacağını ve uygulanacağını daha detaylı olarak açıklamaktadır.

Üye Devletler tarafından yürütülen resmi kontrollerin gıda ve yem konusundaki ulusal kurallara ve Topluluk kurallarına uyumu temin etmesi gerektiğinden; bunların, düzenli olarak ve uygun sıklıkla yem ve gıdanın üretim, işleme ve dağıtımının her aşamasında gerçekleştirilmesi gerekir. Bu kontrolleri; belirlenen riskler, önceki kontrollerden kazanılan deneyim ve bilgiler, ilgili işletme operatörleri tarafından gerçekleştirilmiş kontrollerin güvenilirliği ve olası şüpheler yönlendirmektedir.

Üye Devletler resmi kontrolleri gerçekleştirmekten sorumlu olacak yetkili otoriteleri belirlerler. Bu otoritelerin, etkinliklerinin ve tarafsızlıklarının temini niteliğindeki çalışma kriterlerini sağlamaları ve kalifiye personel (Ek II) ile acil durum planlarına sahip olmaları gerekmektedir. Üye Devlet bazı kontroller konusunda bölgesel veya yerel otoritelere yetki verirse, bu otoritelerle merkezi otorite arasında etkili işbirliğinin temin edilmesi gerekir. Yetkili otoriteler, Tüzükle belirlenen hedeflere ulaştıklarını görmek için iç veya dış denetimler gerçekleştirebilir.

Yetkili otorite; bu Tüzükte belirlenen şartları taşıdıkları sürece hükümet-dışı yapılara, belirli kontrol görevleri konusunda yetki verebilir. Bu tür yapılara verilebilecek ve verilemeyecek

görevlerin belirlenmesi hususunda bir prosedür bulunmaktadır. Zorlayıcı tedbirlerin kabulü konusunda yetki aktarılamaz. Yetkili otorite, yetki verdiği yapıları denetleyebilir.

Şeffaflık ve gizlilik hususunda ise; yetkili otoriteler, yem veya gıdanın insan veya hayvan sağlığı açısından risk oluşturabileceği yönünde makul bir şüphe varsa halka gerekli bilgiyi vermek durumundadır. Ancak; yetkili otorite personelinin, kontrol görevlerini gerçekleştirirken edindikleri ve meslek sırrı kapsamına giren bilgileri ifşa etmemesi gerekir.

Resmi kontrollerde kullanılan numune alma ve analiz metotlarının, Topluluk mevzuatıyla veya uluslararası kabul görmüş protokollerle tamamen doğrulanmış olması gerekir. Bu analizlerin, Tüzüğün Ek III'ünde belirlenen kriterleri sağlaması ve Avrupa Standardizasyon Komitesi (CEN – European Committee for Standardisation) tarafından belirlenen standartlara uygun olarak onaylanmış laboratuvarlar tarafından yapılması gerekmektedir.

Kriz yönetimindeki müdahale planları ile ilgili olarak; yem veya gıdanın doğrudan veya çevre aracılığıyla insanlar veya hayvanlar için ciddi risk oluşturduğu tespit edildiğinde uygulanacak tedbirleri belirleyen acil durum planlarının hazırlanması gerekmektedir. Bu planlar, idari otoriteleri sahip olacakları yetki ve sorumluluklarıyla belirler.

Üçüncü ülkelerden gelen ürünlerin kontrolü ile ilgili olarak; Tüzük; yalnız hayvansal gıdaya ve yeme uygulanabilen kontrollerle ilgili olan “Üçüncü ülkelerden Topluluğa giren ürünlerin veteriner kontrollerinin organizasyonunu düzenleyen ilkeleri belirleyen ve 90/675/AT sayılı Direktifi yürürlükten kaldıran 18 Aralık 1997 tarihli ve 97/78/AT sayılı Konsey Direktifi” (OJ L 024, 30/01/1998 P, 0009-0030)'nde belirlenen hükümleri tamamlamaktadır. Bu çerçevede, Tüzük, hayvansal olmayan gıda ve yem için şu ilkeleri getirmektedir:

- AB'ye ithal edilen hayvansal olmayan gıda ve yemin Üye Devletler tarafından düzenli resmi kontrolleri yapılmalıdır. Bu kontroller malların dağıtımının herhangi bir noktasında gerçekleşebilir: serbest dolaşıma bırakılmasının öncesinde ya da sonrasında, örneğin ithalatçının tesisinde, işleme sırasında veya perakende satış aşamasında. Gümrük hizmet birimleri ile yetkili otorite arasında yakın işbirliği olmalıdır.

- Topluluk düzeyinde riskli yem ve gıdaların bir listesi oluşturulmalı ve güncellenmelidir. Bu yem ve gıdaların, gerekli kontrollerin yürütülebilmesi için özel olarak belirlenmiş ve donatılmış kontrol noktalarına sunulması gerekmektedir. Bu kontrollerin, mallar serbest dolaşıma bırakılmadan önce AB'ye giriş noktasında gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Serbest bölgelere ve serbest depolara giren veya transit, gümrük depolama, dahilde işleme, gümrük kontrolü altında işleme veya geçici kabule yerleştirilen üçüncü ülke menşeli yem ve gıdada resmi kontrol yapıma olanağı getirilmektedir (20).

Bu kontroller; en azından evrak kontrolünü, kimlik kontrolünü ve gerekirse fiziksel kontrolü içermektedir. Mevzuatla uyumsuzluk tespit edildiğinde, ürünler ele geçirilir veya el konur; imha edilir, özel bir işleme tabi tutulur veya Topluluk dışına geri gönderilir; söz konusu konsinye maldan sorumlu operatör ücretlerden sorumlu olur. Üçüncü ülke tarafından gerçekleştirilen özel ihracat-öncesi kontroller, Topluluğun gerekliliklerini veya en azından eşdeğer olan gereklilikleri sağladığı takdirde onaylanabilir. Böyle bir onay verilirse, Üye Devletler tarafından yürütülen kontrollerin sıklığı buna göre uyarlanabilir.

Resmi kontrollerin finansmanı ile ilgili olarak ise; Üye Devletler, resmi kontroller için yeterli mali kaynak sağlanmasını temin etmelidir. Denetim ücretleri yem ve gıda operatörlerine yüklenmekte olup; bu ücret düzeylerinin belirlenmesi için ortak ilkelerin gözetilmesi ve ücretlerin hesaplanmasında kullanılan metot ve verilerin yayınlanması ya da halka açılması gerekmektedir. Resmi kontroller yem ve gıda yasası ile uyumsuzluk olduğunu ortaya çıkardığında; daha hassas kontrollerden kaynaklanacak ilave masraflar, ilgili yem ve gıda operatöründen karşılanır.

Sertifikasyonla ilgili olarak; resmi sertifikasyonun verilmesi gerektiği durum ve koşulları belirlemeye yönelik bir prosedür bulunmaktadır.

Yürürlükteki Topluluk mevzuatı ile Tüzüğün Ek VII'sinde verilen bazı Topluluk Referans Laboratuvarları (CRLs – Community Reference Laboratories) kurulmuştur. Bunlar, AB mali desteklerine hak kazanabilmekte ve

- ulusal referans laboratuvarlarına referans metotlar dahil analitik metot detayları sağlamaktan,

- karşılaştırmalı testler düzenlemekten, yeni analitik metotlar geliştirmek için gerekli uygulamalı ve bilimsel faaliyetleri yetki alanları dahilinde koordine etmekten;
- eğitimler düzenlemekten;
- Komisyon'a bilimsel ve teknik destek sağlamaktan

sorumludur. Üye Devletler, her CRL için bir veya daha çok ulusal referans laboratuvarı belirlenmesini sağlamalıdır. Bunlar, CRL ile Üye Devletlerdeki tüm resmi laboratuvarlar arasındaki irtibat noktası işlevini görmektedir.

Gıda ve yem konularında idari destek ve işbirliği ile ilgili olarak; resmi kontrol birden fazla Üye Devletin faaliyetini gerektiriyorsa, yetkili otoriteler birbirlerine idari destek sağlamalıdır. Bu destek, bir Üye Devletin uzmanları tarafından başka bir Üye Devlette yürütülen yerinde kontrollere katılım sağlanması gibi aktif işbirliğini de içerebilir. Ayrıca; her Üye Devlet diğer Üye Devletlerin irtibat yapılarıyla iletişim halinde olması için bir veya daha fazla irtibat yapısı belirler. Bu yapıların görevi; yetkili otoriteler arasındaki iletişime, destek taleplerinin aktarılmasına ve alınmasına yardım etmek ve bunları koordine etmektir. İrtibat yapısı ciddi bir riskin varlığı gibi gerekçelendirilmiş bir talep aldığında, ilgili otoritelerle temasa geçer ve talep eden otoriteye tüm gerekli bilgi ve dokümanların sağlanmasını temin eder. Bunlara ek olarak; bir Üye Devletin yetkili otoritesi bir üçüncü ülkeden bilgi aldığında, otorite bu bilgiyi Üye Devletin konuyla ilgili yetkili otoritelerine aktarmalıdır. İdari destek; yasal tutanakların konusu olması ya da gerçek veya tüzel kişilerin ticari çıkarlarını olumsuz etkileme ihtimali bulunması dolayısıyla açıklanamayacak hususlar dışındaki tüm bilgilerin alışverişinde uygulanır.

Ulusal kontrol planları ile ilgili olarak; Üye Devletler bütünlüklü bir çok-yıllık ulusal kontrol planı hazırlamalıdır. En geç 1 Ocak 2007'de uygulanmaya başlanması gereken bu plan, ulusal kontrol sistemini ve faaliyetlerini küresel ve kapsamlı bir yaklaşımla belirler. Planın, Komisyon'un Üye Devletler ile istişare sonucu oluşturacağı kılavuzlardaki sınırlar çerçevesinde geliştirilmesi gerekecektir. Ulusal kontrol planlarının uygulanmaya başlanmasından bir yıl sonra ve sonraki her yıl, Üye Devletler, Komisyon'a ilk kontrol planlarının güncellenmiş haline ilişkin bir rapor sunmalıdır. Komisyon, ulusal raporlara ve gerçekleştirdiği denetim sonuçlarına dayanarak, resmi kontrol sistemlerinin genel işleyişine ilişkin genel bir rapor oluşturmalıdır. Bu rapor, Avrupa Parlamentosu'na ve Konsey'e iletilir ve yayınlanır.

Üye Devletlerdeki Topluluk kontrolleri, bugüne kadar, Komisyon'un çeşitli sektörel Direktiflerindeki vekaletleriyle düzenlenmiştir. Bu Tüzükle tek bir hukuki temel getirilmesi ve kontrol planlarının oluşturulması; AB kontrol servislerine, Üye Devletlerin kontrol sistemlerini genel denetime tabi tutma imkanı sağlamaktadır. Gıda ve Veteriner Ofisi (FVO – Food and Veterinary Office) tarafından gerçekleştirilen bu denetimler, gerekirse, özel bir sektör veya problem için daha fazla sayıda özel denetimle desteklenebilir. Komisyon, gerçekleştirilen her kontrol için bulgularını ve mümkünse Üye Devlete tavsiyelerini içeren bir rapor oluşturur.

Bu Tüzük, ayrıca, Komisyon uzmanlarının üçüncü ülkelerde kontroller gerçekleştirmesini sağlar ve bu ülkelerin de AB'ye ihraç ettikleri ürünlere ilişkin Üye Devletlerinkiler gibi kontrol planları olmasını gerektirir. Bunlar, üçüncü ülkenin özel durumunu ve Topluluğa ihraç ettiği ürünlerin yapısını dikkate alan teknik ve ekonomik bakımdan uygulanabilir planlar olmalıdır.

Üye Devletlerdeki üçüncü ülke kontrolleriyle ilgili olarak; AB'ye mal ihraç etmek isteyen üçüncü ülkeler, Komisyon'a kendi sağlık gözetim sistemlerinin organizasyonu ve genel yönetimine ilişkin bilgi vermelidir. Verilen bilgi yeterli değilse, Komisyon, ilgili ülkeye danıştıktan sonra geçici tedbirler alabilir. Komisyon, "insan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin resmi kontrollerinin organizasyonuna ilişkin spesifik kuralları belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 854/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" (OJ L 139, 30/04/2004 P, 0206-0319)'ne uygun olarak oluşturulan listeleri göz önünde bulundurmalıdır. Diğer ürün türleri içinse, Komisyon, benzer listeler oluşturabilir veya sertifika, özel ithalat şartları, vs. gibi başka tedbirler benimseyebilir.

Kontrol memurlarının eğitimi ile ilgili olarak; Üye Devletlerdeki kontrol personeli tarafından alınan kararlarda bir örnekliliği sağlayabilmek için, bu personelin eğitimine ilişkin bir Topluluk çerçevesi bulunmalıdır. Bu nedenle, Komisyon; mevzuata, kontrol tedbirlerine ve tekniklerine, yem ve gıdanın imalatına, işlenmesine ve pazarlanmasına ilişkin eğitimler düzenleyebilir.

Üye Devletlerdeki üçüncü ülke kontrolleriyle ilgili olarak; üçüncü ülke otoriteleri; Topluluk düzeyindeki bilgi ve verilerin sunulmasında yardımcı olmaları için mümkünse FVO temsilcilerinin eşliğinde, Üye Devletlerde kontroller düzenleyebilir.

Ulusal icra tedbirleri ile ilgili olarak; resmi kontroller sırasında uyumsuzluk tespit edildiğinde, yetkili otorite, uyumsuzluğun şeklini ve operatörün uyumsuzluk konusundaki geçmiş kayıtlarını dikkate alarak tedbir almalıdır. Bunlar; ürünün piyasadan geri çekilmesi veya imhası, işletmenin kapatılması veya tesis onayının askıya alınması gibi idari tedbirler ya da cezalar şeklinde olabilir. Bu cezaların etkili, oranlı ve caydırıcı olması gerekmektedir.

Topluluk icra tedbirleri ile ilgili olarak; bu Tüzük, “gıda yasasının genel ilkelerini ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarihli ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 031, 01/02/2002 P, 0001-0024)’nde belirtilen koruma tedbirlerine yeni bir boyut kazandırmakta, Üye Devlet’in kontrol sisteminin yetersiz olduğuna dair bir kanıt varsa Komisyon’a tedbir alma imkanı vermektedir. Bu tedbirler, belli yem ve gıdaların piyasaya arzının askıya alınmasını veya bunlar için özel şartların belirlenmesini içerebilir. Bu tedbirler, Topluluk kontrolleri sonucunda mevzuatla uyumsuzluk tespit edilirse ve ilgili Üye Devlet Komisyon’un isteği doğrultusunda ve belirlediği zaman dilimi içinde durumunu düzeltmezse alınmaktadır.

Bu Tüzük; 20 Mayıs 2004 tarihinde yürürlüğe girmiş olup, Madde 27 ve 28 dışında 1 Ocak 2006’dan itibaren uygulanacaktır. Kontrol tedbirlerinin finansmanına ilişkin 27 ve 28. Maddeler, 1 Ocak 2007’ye kadar uygulanmayacaktır (20).

1.5. ETİKETLEME VE BESLENME

Gıda yasası, tüketicilerin güvenli gıda ile doğru ve dürüst bilgiye ulaşma haklarını vurgular. Gıdaların etiketlenmesine ilişkin kurallar, tüketicilerin gıdaların içerikleri ve bileşimlerine ilişkin bilgi edinmeleri için uygulamaya konmuştur. Etiket, tüketicilerin gıda maddelerini satın alırken bilinçli tercih yapmalarını sağlar. Bazı gıdaların, temel gerekliliklere ilaveten özel şartları da sağlamaları gerekir. Böyle durumlarda mevzuat da özel kurallar belirlenerek oluşturulur.

1.5.1. Gıdaların Etiketlenmesi

Gıdaların etiketlenmesine ilişkin Topluluk mevzuatı; "Üye Devletlerin gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklamı ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 20 Mart 2000 tarihli ve **2000/13/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 109, 06/05/2000 P, 0029-0042]'nde belirlenen tüketiciye sunulacak gıdaların etiketlenmesine ilişkin genel hükümler ile spesifik ürünlere ilişkin mevzuatlardaki etiketleme hükümlerinden oluşur (21).

"2000/13/AT sayılı Direktif'te değişiklik yapan "26 Kasım 2001 tarihli ve 2001/101/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 310, 28/11/2001 P, 0019-0021] gıdada ingrediven olarak kullanıldığı durumlarda etiketleme amaçları için etin tanımını düzenlemiş, "10 Kasım 2003 tarihli ve **2003/89/AT sayılı Direktif**" [OJ L 308, 25/11/2003 P, 0015-018] ise gıdalardaki ingredivenlerin gösterimine ilişkin değişiklik yapmıştır. Bu son değişiklik, tüm ingredivenlerin etikette gösterilmesini zorunlu hale getirmiştir. Yeni etiketleme kuralları, özellikle, gıda alerjisi olan veya başka nedenlerle bazı ingredivenleri tüketmek istemeyen kişileri bilgilendirmeyi amaçlamıştır. Düne kadar nihai gıda ürününün %25'inden azını oluşturan bileşik ingredivenlerinin bileşenlerinin etikette yer almasının zorunlu olmadığı anlamına gelen "%25 kuralı" uygulanmaktayken; bu yeni kurallar, %25 kuralını kaldırmış ve gıdadaki tüm ingredivenlerin etikette yer alması şartını getirmiştir. Yeni Direktif, alerji veya toleranssızlığa neden olabilecek ingredivenlerin listesini de vermektedir. Alkollü içeceklerin etiketlerinde de alerjenlerin belirtilmesi zorunlu hale gelmiştir. Bu yeni hükümler, 25 Kasım 2005'ten itibaren tam olarak uygulanacaktır (22).

2000/13/AT sayılı Direktifin Ek IIIa'sında listelenen ingredivenlerin gösterimine ilişkin bazı soruları açıklığa kavuşturmak amacıyla, Komisyon servisleri ve Üye Devlet temsilcileri tarafından ""2003/89/AT sayılı Direktif"le Değiştirilen "2000/13/AT Sayılı Direktif"in 6. Maddesinin 10. Paragrafına İlişkin Kılavuz" gayriresmi olarak hazırlanmıştır. Bu kılavuz, SCFCAH tarafından 23 Haziran 2005 tarihinde onaylanmıştır. Ancak; alerjenlerden türetilen bazı ingredivenlerin veya maddelerin, alerji rahatsızlığı olan kişilerde risk oluşturmayabileceğini de dikkate alarak, Direktif, bir geçiş dönemi süresince, sanayinin bilimsel gerekçe sunarak bu ingrediven veya maddeler için geçici bir etiketleme muafiyeti almasını sağlayacak bir prosedür oluşturmuştur. ""2003/89/AT Sayılı Direktif"le Değiştirilen

"2000/13/AT Sayılı Direktif'in Yeni 11. Paragrafının Gerekthirdiği Bildirimlerin İçeriğine İlişkin Kılavuz" [D (2003), 18 Aralık 2003], Komisyon'un servisleri tarafından bu prosedürün uygulanması için hazırlanmıştır. "2000/13/AT sayılı Direktifin Ek IIIa'sından geçici olarak muaf olan ingrediyenlerin veya maddelerin listesini oluşturan 21 Mart 2005 tarihli ve 2005/26/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 75, 22/03/2005 P, 0033-0034]; EFSA görüşünü takiben Komisyon tarafından kabul edilmiştir (23).

Gıdaların etiketlenmesi ile ilgili AB mevzuatının temeli olan 2000/13/AT sayılı Konsey Direktifi, fonksiyonel etiketleme ilkesine dayanır. Direktifin amacı; tüketicinin ürünün bileşenine, imalatçısına, depolama ve hazırlama metotlarına ilişkin tüm gerekli bilgileri edinmesini sağlamaktır. Üreticiler ve imalatçılar, doğru olduğu ve tüketicuyu yanıltmadığı sürece, istedikleri bilgiyi etikete ekleyebilirler. Ancak, Direktif; gıdanın, hastalık önleme, tedavi etme veya iyileştirme gibi özelliklerinin bulunduğunu iddia etmeyi yasaklamaktadır.

Etiketlemenin karmaşık olması ve bunun uygulama ve kontrolde zorluklara sebep olması nedeniyle; Komisyon, Üye Devletlerle, tüketicilerle, sanayi ve ticaret temsilcileriyle işbirliği yaparak, etiketlemeye ilişkin mevzuatı, modernleştirme ve sadeleştirme yaklaşımıyla, yeniden incelemiştir. 18 Ekim 2003 tarihli "Gıda etiketleme mevzuatının değerlendirilmesi" başlıklı sonuç raporu, etiketleme mevzuatının modernleştirilmesine ilişkin öneri oluşturmak için odaklanılması gereken hususları belirlemiştir. Bu önerinin 2006'da sunulması beklenmektedir.

1997 yılında "Kantitatif İngrediyen Beyanı (QUID – Quantitative Ingredient Declaration) İlkesinin Uygulanmasına Yönelik Genel Kılavuz" oluşturulmuştur. Buna göre; bazı ingrediyenlerin miktarı, nihai ürünün bir yüzdesi olarak etiket üzerinde gösterilecektir. Bu Kılavuz, 21 Aralık 1998'de revize edilmiştir (23).

Fiyat gösterimi, "Tüketicilere sunulan ürünlerin fiyatlarının gösteriminde tüketicilerin korunmasına ilişkin 16 şubat 1998 tarihli ve **98/6/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 80, 18/03/1998 P, 0027-0031] ile düzenlenmektedir. Bu Direktif; tüketicilerin fiyat karşılaştırması yapmalarını kolaylaştırmak için, ürünlerin satış fiyatlarının ve birim fiyatlarının gösterilmesi şartını getirmiştir (24).

Bazı ingrediyanlar ve maddeler; normal veya aşırı tüketildiklerinde, tüketicilerin çoğunluğu için hiçbir sorun oluşturmazken, bazı kişileri olumsuz etkileyebilmektedir. Kafein ve kinin, buna iki örnektir. Bazı alkolsüz içeceklerde aroma maddesi olarak kullanılan kinin, belli metabolik düzensizlikleri olan kişilerde ters etki yapabilmektedir. Kafein, aşırı tüketildiği zaman, olumsuz etkiler gösterebilmektedir. Bu nedenle, Komisyon, tüketicilerin, gıdalarda kafein ve kinin varlığına ve alkolsüz içeceklerde yüksek kafein içeriğine ilişkin bilgilendirilmelerini amaçlayan "Kinin içeren gıdaların ve kafein içeren gıdaların etiketlenmesine ilişkin 18 Temmuz 2002 tarihli ve **2002/67/AT sayılı Komisyon Direktifi**" [OJ L 191, 19/07/2002 P, 0020-0021]'ni kabul etmiştir (25). Bu Direktifle, kinin ve kafein için ilave etiketleme kuralları getirilmiştir (Gıdalarda kinin ve kafein varlığı açıkça gösterilir. Ayrıca, kafeinle ilgili olarak; normalde kafein içermeyen içeceklerde kafein miktarı belli bir düzeyi aşarsa, uyarı mesajı ile bu miktar belirtilir).

"1760/2000 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü'nün sığır eti ve sığır eti ürünlerinin etiketlenmesi hususunda uygulanmasına ilişkin detaylı kuralları belirleyen 25 Ağustos 2000 tarihli ve **1825/2000 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü**" [OJ L 216, 26/08/2000, s.8-12], "Büyükbaş hayvanların kimliklendirilmesi ve kaydı için bir sistem oluşturan ve sığır eti ve sığır eti ürünlerinin etiketlenmesiyle ilgili 17 Temmuz 2000 tarihli ve 1760/2000 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" [OJ L 204, 11/08/2000, s.1-10]'nün uygulanması için ayrıntılı kuralları belirler. Ocak 2002'den beri, tüketicilere, satışa sunulan sığır etiyle ilgili daha detaylı bilgi vermek için; sığır eti etiketi; besicilik, kesim ve parçalama yerine ilaveten, hayvanın doğduğu ve büyüdüğü yere ilişkin de bilgi içermektedir.

Genetiği değiştirilmiş organizmalarla (GDO) ilgili olarak ise; 1997'den beri, Topluluk mevzuatı,

- GDO'dan oluşan veya GDO içeren ürünlerde,
- GDO'dan türetilmiş fakat artık GDO içermeyen ürünlerde (genetik değişimden kaynaklanan DNA (deoksiribonükleik asit) veya protein hala mevcutsa)

genetiği değiştirilmiş (GD) gıda etiketlenmesini şart koşturmaktadır. GDO etiketlemesiyle ilgili son tüzük; "2001/18/AT sayılı Direktifi değiştiren ve genetiği değiştirilmiş organizmaların izlenebilirliğine ve etiketlenmesine ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen gıda ve yem ürünlerinin izlenebilirliğine ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve **1830/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 268, 18/10/2003, s.24-28]'dür (26).

Önceleri, genetiği değiştirilmiş gıdaların etiketlenmesi, "yeni gıdalar ve yeni gıda ingrediyenlerine ilişkin 27 Ocak 1997 tarihli ve 258/97 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" [OJ L 43, 14/02/1997, s.1-6]'nın 8. maddesinin hükümlerine dayanmaktaydı.

258/97 sayılı Tüzük kapsamına girmeyen GD mısır ve soya çeşitlerinin etiketlenmesi, 10 Ocak 2000 tarihli ve 49/2000 (AT) sayılı Komisyon Tüzüğü [OJ L 6, 11/01/2000, s.13-14] ile değiştirilen "Genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen belli gıdaların etiketlenmesindeki zorunlu gösterimlere ilişkin 26 Mayıs 1998 tarihli ve 1139/98 sayılı (AT) Konsey Tüzüğü" [OJ L 159, 03/06/1998, s.4-7] ile düzenlenmektedir.

Ayrıca, tüm GD katkı maddeleri ve GD aroma maddeleri, "Genetiği değiştirilen veya genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen katkı ve aroma maddeleri içeren gıda ve gıda ingrediyenlerinin etiketlenmesine ilişkin 10 Ocak 2000 tarihli ve 50/2000 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 6, 11/01/2000, s.15-17]'ne uygun şekilde etiketlenmelidir.

"Genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli olarak bırakılmasına ilişkin 23 Nisan 1990 tarihli ve 90/220/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 117, 08/05/1990, s.15-27]'nin genel etiketleme kurallarına göre, yemlerde kullanılmak üzere izin verilmiş olan 8 GDO'dan 4'ünün etiketlenmesi zorunludur.

Genetiği değiştirilmiş tohum çeşitleri ise, "İç pazarın, genetiği değiştirilmiş bitki çeşitlerinin ve bitki genetik kaynaklarının birleştirilmesi amacıyla; şeker pancarı tohumu, yem bitkisi tohumu, hububat tohumu, patates tohumu, yağ bitkisi ve lifli bitki tohumları ve sebze tohumlarının pazarlanmasına ve tarımsal bitki türlerinin ortak çeşit kataloğuna ilişkin Direktifleri değiştiren 14 Aralık 1998 tarihli ve 98/95/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 25, 01/02/1999, s.1-26]'ne uygun şekilde etiketlenmelidir (27).

1.5.2. Sağlık ve Besin İddiaları

Gıdalarda besin ve sağlık iddialarının kullanımına ilişkin bir Tüzük oluşturulması için öneri hazırlamak amacıyla Komisyon; Mayıs 2001'de, yorum ve spesifik öneriler toplamaya yarayacak bir tartışma belgesi hazırlamıştır. "Besin İddiaları ve Fonksiyonel İddialar Tartışma

Belgesi" (SANCO/1341/2001), gelecek mevzuatta odaklanılması gereken hususları ana hatlarıyla özetlemiştir. Komisyon servislerine; sanayi ve tüketici gruplarından 90'ın üstünde paydaştan yorum ulaşmıştır. Sonuçta, 16 Temmuz 2003'te Komisyon, "Gıdalarda beslenme ve sağlık iddialarının kullanımına ilişkin bir Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü için Öneri" [COM(2003) 424 final, 16/07/2003]'yi kabul etmiştir (28). Komisyon'un önerisinin temel amaçları; ekonomik operatörler için yasal güvenceyi arttırırken tüketicilerin korunmasını sağlamak, gıda alanında adil rekabeti temin etmek ve yenilikleri teşvik ederek korumaktır. Önerinin onaylanması ve Tüzükle ilgili yasal prosedürün 2006 başında sonuçlanması beklenmektedir.

1.5.3. Besin Etiketlemesi

Besin etiketlemesi, 5 Aralık 2003 tarihli ve 2003/120/AT sayılı Komisyon Direktifi ile değiştirilen "Gıdaların besin etiketlemesine ilişkin 24 Eylül 1990 tarihli ve **90/496/AT sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 276, 06/10/1990, s.40-44] ile düzenlenmektedir (29).

1.5.4. Doğal Maden Suları

İnsan tüketimine yönelik değişik kategorilerde sular bulunmaktadır ve doğal maden suları bunlardan sadece biridir. Doğal maden suları, kaynaklarındaki saflıkları ve sabit mineral düzeyleri ile birbirlerinden ayrılmaktadır.

28 Ekim 1996 tarih ve 96/70/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktif [OJ L 299, 23/11/1996, s.26-28] ile değiştirilen "Üye Devletlerin doğal maden sularının işletilmesi ve pazarlanması ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 15 Temmuz 1980 tarihli ve **80/777/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 229, 30/08/1980, 1-10]; temel mevzuat olup, doğal maden sularının pazarlanması ve işletilmesinde uygulanacak hükümleri belirler (30). Ayrıca, "Doğal maden sularının bileşenlerinin listesini, derişim limitlerini ve etiketleme gerekliliklerini ve doğal maden suları ile doğal kaynak sularının işlenmesinde ozonca zenginleştirilmiş hava kullanılmasına ilişkin koşulları ortaya koyan 16 Mayıs 2003 tarih ve **2003/40/AT sayılı Komisyon Direktifi**" [OJ L 126, 22/05/2003, s.34-39] dikkate alınır.

Doğal maden suları, AB üye devletlerinin yetkili otoriteleri veya EEA ülkeleri tarafından yürütülen bir izin prosedürüne tabidir. AB (18 Temmuz 2002'den itibaren) ve EEA üye devletleri (İzlanda ve Norveç) tarafından resmi olarak tanınan doğal maden suları listeleri Komisyon tarafından Resmi Gazetede yayınlanmakta ve bu listeler düzenli olarak güncellenmektedir.

1.5.5. Gıda Tamamlayıcıları

Gıda tamamlayıcıları; günlük besinlere ilave olarak alınan, besleyici veya fizyolojik etkisi bulunan, konsantre edilmiş besin kaynaklarıdır. Bunlar, 'doz' halinde (hap, tablet, kapsül, ölçülmüş dozlarda sıvılar vs.) piyasaya sürülmektedir. "Üye Devletlerin gıda tamamlayıcıları ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 10 Haziran 2002 tarihli ve **2002/46/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 183, 12/07/2002, s.51-57], gıda tamamlayıcılarının etiketlenmesine ve bunlardaki vitamin ve minerallere ilişkin kuralları belirlemektedir (31). Bu Direktif, tüketicilerin bilinçli tercihler yapabilmeleri için bu ürünlerin doğru şekilde etiketlenmelerini sağlar. Direktifin Ek II'sinde, özel beslenme amaçlarıyla gıda tamamlayıcılarına eklenmesine izin verilen vitamin veya mineral preparatlarının listesi yer alır. Vitamin ve mineraller, güvenlikleri ve biyoyararlanımlarına ilişkin bilimsel araştırma sonuçları değerlendirildikten sonra bu listeye eklenebilmektedir. Bu listede yer almayan vitamin ve mineralleri içeren ürünlerin ticareti, 1 Ağustos 2005'ten itibaren yasaklanmıştır. Fakat, 31 Aralık 2009'a kadar, Üye Devletler, Ek II'de yer almayan vitamin ve minerallerin kendi ülkelerinde kullanımına,

- (a) sözkonusu madde, 12 Temmuz 2002 öncesinde Topluluk'ta piyasaya sürülen gıda tamamlayıcılarında kullanıldıysa;
- (b) EFSA; Üye Devlet'in 12 Temmuz 2005'e kadar Komisyon'a sunduğu ve maddenin kullanımını destekleyen dosyaya cevaben, gıda tamamlayıcılarında bu maddenin kullanımına ilişkin olumsuz görüş vermemişse izin verebilir.

1.5.6. Vitamin ve Mineral İlavesi

Güçlendirilmiş gıdalara ilişkin mevzuat, 2000 yılında "Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap" [COM (1999) 719 final, 12/01/2000]'ta ilan edilmişti. Avrupa Komisyonu, Kasım 2003'te

"Gıdalara vitamin ve mineraller ile belli başka maddelerin ilave edilmesine ilişkin bir Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü için Öneri" [COM(2003)671final,10/11/2003] sunmuştur (32).

1.5.7. Diyetetik Gıdalar

Belli nüfus gruplarının özel besin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik gıda maddelerine 'özel beslenme amaçlı gıdalar', 'diyetetik gıdalar' veya 'diyet gıdaları' adı verilmektedir. Bunlara, kısaca "özel beslenme amaçlı gıdalar" anlamına gelen 'PARNUTS' gıdalar (Foods for Particular Nutritional Uses) da denmektedir.

"19 Aralık 1996 tarihli ve 96/84/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 48, 19/02/1997, s.20-21] ve "7 Temmuz 1999 tarihli ve 1999/41/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 172, 08/07/1999, s.38-39] ile değiştirilen "Üye Devletlerin özel beslenme amaçlı gıdalarıyla ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 3 Mayıs 1989 tarihli ve **89/398/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 186, 30/06/1989, s.27-32]; diyetetik gıdaların doğru kullanılmasını sağlamak ve insan sağlığına yönelik riskleri önlemek için gereken tedbirler dahil, bu gıdaların bileşimleri, piyasaya sürülmesi ve etiketlenmesine ilişkin kurallar için çerçeve oluşturmaktadır (33). Bu Çerçeve Direktif;

- Bebekler ve küçük çocuklara yönelik gıdalar
- Bebek (6 aylıktan küçük) formülü ve izleyen dönem (6 aylıktan itibaren) formülü
- İşlenmiş tahıl-bazlı gıdalar ve bebek gıdaları (sütten kesme gıdaları)
- Kilo vermeye yönelik enerji bakımından sınırlandırılmış diyetlerde kullanılan gıdalar
- Özel tıbbi amaçlı gıdalar, ve
- Sporculara yönelik gıdaların

oluşturduğu diyet gıda gruplarını listeler. Bu gıda grupları için özel kurallar, Komisyon Direktifleriyle belirlenir.

Komisyon'un ayrıca, az sodyumlu (veya az tuzlu) veya sodyumsuz (veya tuzsuz) gıda ya da glutensiz gıda iddiaları için gereken koşulları belirlemesi beklenmektedir. 'Glutensiz' şeklinde bir iddiada bulunabilmek için; gıdanın gluten içeriğine bakmak, bilimsel açıdan yeterli olmayabilir. Konu, Gıda ve Tarım Örgütü/Dünya Sağlık Örgütü (FAO/WHO) Gıda Standartları Ortak Programı kapsamında, Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC – Codex Alimentarius

Commission)'nda uluslararası düzeyde ele alınmakta olup; Komisyon bu tartışmaları yakından takip etmektedir.

Özel beslenme amaçlı gıdalara ilave edilebilen besin maddeleri; ya spesifik direktiflerde yer alan listelerle, ya da en son "20 Ocak 2004 tarihli ve 2004/5/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 14, 21/01/2004, s.19-20] ile Ek'ine bazı maddeleri eklemek için değiştirilen "Özel beslenme amaçlı gıdalara spesifik besin amaçlarıyla eklenebilen maddelere ilişkin 15 Şubat 2001 tarihli ve 2001/15/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 52, 22/02/2001, s.19-25] ile kontrol edilmektedir. "Belirli ürünlere ticaret yasağı uygulanmasını ertelemek için 2001/15/AT sayılı Direktife istisna getiren 20 Ocak 2004 tarihli ve 2004/6/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 15, 22/01/2004, s.31-33] ile, Üye Devletler, belirli besin maddelerinin kullanımına izin vermeye 2006 sonuna kadar devam edebileceklerdir (34).

Bebek formülü, izleyen dönem formülü ve sütten kesme gıdalarına ilişkin direktifler, bu gıdalara eklenebilecek besin maddelerinin listelerini içermektedir. 2001/15/AT sayılı Direktif'e dahil edilen bu listeler, 89/398/AET sayılı Çerçeve Direktif'in ele aldığı tüm diğer diyet gıda gruplarına uygulanmaktadır.

1.5.7.1. Bebekler ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar

Özel olarak bebekler (12 aylıktan küçük) ve küçük çocuklar (1 ve 3 yaş arası) için imal edilen gıdaların doğru besin bileşimine sahip ve güvenli olmalarını sağlamak amacıyla; Komisyon, bu gıdalar için özel kurallar belirlemiştir. Bunlar; bebek ve izleyen dönem formülleri, işlenmiş-tahıl bazlı gıdalar ve bebek gıdaları ile bebek ve küçük çocuklara yönelik gıdalardaki katkı maddelerine ilişkin kurallardır.

1.5.7.1.1. Bebek Formülleri ve İzleyen Dönem Formülleri

Bebek formülü ve izleyen dönem formülü, sağlıklı bebek ve küçük çocukların özel besin ihtiyaçlarını karşılamak için üretilen ürünlerdir. "16 Şubat 1996 tarihli ve 96/4/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 49, 28/02/1996, s.12-16] ile değiştirilen, "Bebek formülleri ve izleyen dönem formüllerine ilişkin 14 Mayıs 1991 tarihli ve **91/321/AET sayılı Komisyon Direktifi**"

[OJ L 175, 04/07/1991, s.35-49]; bu ürünlerin bileşimlerine ve etiketlenmesine ilişkin kuralları belirler. Direktifin ekleri; minimum ve maksimum limitler de dahil olmak üzere, bebek formülleri ve izleyen dönem formüllerinin bileşimlerine (protein, karbonhidrat, yağ, mineral maddeler, vitaminler ve belli başka ingrediyenler) ilişkin kriterleri vermektedir. Bu bileşim ve etiketlemeye ilişkin kuralların bazıları; "Üçüncü ülkelere ihraç edilecek bebek ve izleyen dönem formüllerine ilişkin 18 Haziran 1992 tarihli ve 92/52/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 179, 01/07/1992, s.129-130]'ne göre, üçüncü ülkelere ihraç edilen bebek ve izleyen dönem formüllerine de uygulanır. Ayrıca, "Topluluk temelli imalatçılar tarafından üçüncü ülkelerde annesütü substitütlerinin pazarlanmasına ilişkin 18 Haziran 1992 tarihli Konsey Kararı" [92/C172/01], üçüncü ülkelerde annesütü substitütleri için pazarlama uygulamalarını destekleyen tedbirler öngörmektedir.

Bebek ve izleyen dönem formüllerinde pestisit kalıntılarının varlığına ilişkin özel kurallar, "91/321/AET sayılı Direktifi değiştiren 25 Mayıs 1999 tarihli ve 1999/50/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 139, 02/06/1999, s.29-31] ile belirlenir (35). Bu Direktif'e göre, bebek gıdaları, tespit edilebilir düzeyde (kilogram başına 0,01 miligram'dan fazla) hiçbir pestisit kalıntısı içermemelidir. Ayrıca, "91/321/AET sayılı Direktifi değiştiren 10 Şubat 2003 tarihli ve 2003/14/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 41, 14/02/2003, s.37-40], bebek ve izleyen dönem formüllerinin üretiminde bazı çok toksik pestisitlerin kullanımını yasaklar ve birkaç çok-toksik pestisit için de kilogram başına 0,01 miligramlık genel maksimum düzeyin altında limitler belirler.

1.5.7.1.2. Tahıllar ve Diğer Bebek Gıdaları

İşlenmiş-tahıl bazlı gıdalar ve diğer bebek gıdaları, karışık ev yemekleri yemeye başlayan bebek ve küçük çocuklara yöneliktir. 2 Haziran 1998 tarihli ve 98/36/AT sayılı Komisyon Direktifi [OJ L 167, 12/06/1998, s.23-24] ile değiştirilen, "Bebekler ve küçük çocuklar için işlenmiş tahıl-bazlı gıdalara ve bebek gıdalarına ilişkin 16 Şubat 1996 tarihli ve **96/5/AT sayılı Komisyon Direktifi**" [OJ L 49, 28/02/1996, s.17-28]; bu gıdaların bileşimlerine ve etiketlenmesine ilişkin kuralları belirler (36). Direktifin ekleri, minimum ve maksimum limitler de dahil olmak üzere, süttten kesme gıdalarının bileşimlerine (protein, karbonhidrat, yağ, mineral maddeler ve vitaminler) ilişkin kriterleri vermektedir.

İşlenmiş tahıl-bazlı gıdalarda ve bebek gıdalarında pestisit kalıntılarının varlığına ilişkin özel kurallar, "96/5/AT sayılı Direktifi değiştiren 6 Mayıs 1999 tarihli ve 1999/39/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 124, 18/05/1999, s.8-10] ile belirlenir. Bu Direktif'e göre, bebek gıdaları tespit edilebilir düzeyde (kilogram başına 0,01 miligram pestisit kalıntısından fazla) hiçbir pestisit kalıntısı içermemelidir. Ayrıca, "96/5/AT Direktifini değiştiren 10 Şubat 2003 tarihli ve 2003/13/AT sayılı Direktif" [OJ L 41, 14/02/2003, s.33-36], işlenmiş tahıl-bazlı gıdalar ile bebek gıdalarının üretiminde bazı çok-toksik pestisitlerin kullanımını yasaklar ve birkaç çok-toksik pestisit için de kilogram başına 0,01 miligramlık genel maksimum düzeyin altında limitler belirler.

1.5.7.1.3. Bebek ve Küçük Çocuk Gıdalarında Kullanılan Katkı Maddeleri

Bebek ve küçük çocuk gıdalarında kullanılan katkı maddelerinin sayısı minimum düzeyde tutulmaya çalışılmaktadır. Bebek formülleri ile bebek ve küçük çocuk gıdalarında katkı maddesi kullanılmasına izin verilmesi için, bunun gerçekten gerektiğine ve güvenli olduğuna dair bulgular bulunmalıdır. Sağlıklı bebek ve küçük çocuklara yönelik gıdalarda ve aynı yaş grubuna yönelik özel tıbbi amaçlı gıdalarda katkı maddeleri kullanımı; "Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerine ilişkin 20 Şubat 1995 tarihli ve **95/2/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 61, 18/03/1995, 1-40] ile kontrol edilir (37). Bu Direktif'in Ek VI'sında; bebek formüllerinde, izleyen dönem formüllerinde, süten kesme gıdalarında ve bebek ve küçük çocuklara yönelik özel tıbbi amaçlı gıdalarda izin verilen katkı maddeleri verilmektedir. "Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılara ilişkin 30 Haziran 1994 tarihli ve **94/35/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 237, 10/09/1994, s.3-12] ve "Gıdalarda kullanılan renklendiricilere ilişkin 30 Haziran 1994 tarihli ve **94/36/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 237, 10/09/1994, s.13-29]'ne göre, bebek ve küçük çocuklara yönelik gıdalarda, tatlandırıcı ve renklendiricilere izin verilmemektedir.

1.5.7.2. Kilo Vermeye Yönelik Gıdalar

Topluluk, kilo vermeye yönelik bazı gıdalara ilişkin kurallar kabul etmiştir. "Kilo vermeye yönelik enerji bakımından sınırlandırılmış diyetlerde kullanılacak gıdalara ilişkin 26 Şubat 1996

tarihli ve **96/8/AT sayılı Komisyon Direktifi** [OJ L 55, 06/03/1996, 22-26]; bu gıdalara ilişkin bileşim ve etiketleme gerekliliklerini belirler (38). Direktif; kilo kontrolü amacıyla, toplam günlük besin ikamesi veya öğün ikamesi işlevi gören ürünler için etiketleme ve bileşim kriterlerini belirler. Bileşim kriterleri; enerji, protein miktarı ve kalitesi, yağ miktarı ve türü, yiyecek lifine ilişkin minimum ve maksimum düzeyler ile belli vitamin ve minerallere ilişkin minimum düzeyleri kapsar. Bu ürünlerde kullanılabilen besin maddelerinin kaynakları, "Özel beslenme amaçlı gıdalara spesifik beslenme amaçlarıyla ilave edilebilen maddelere ilişkin 15 Şubat 2001 tarihli ve 2001/15/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 52, 22/02/2001, s.19-25]'nde verilmektedir.

1.5.7.3. Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar

"Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalara ilişkin 25 Mart 1999 tarih ve **1999/21/AT sayılı Komisyon Direktifi**" [OJ L 91, 07/04/1999, s.29-36], tıbbi gözetim altında tedavi gören kişilerin hastalıklarına, düzensizliklerine veya sağlık durumlarına uygun diyet doğrultusunda özel olarak formüle edilmiş, işlenmiş ve sunulmuş gıdaların bileşimi ve etiketlenmesine ilişkin kuralları belirler. Bu gıdalar, besin ihtiyaçları normal gıdalarla karşılanamayan kişilerin tek yönlü veya kısmi beslenmelerine yöneliktir. Direktif, vitamin ve minerallerin minimum ve maksimum düzeylerine ilişkin bilgi verir. "Özel beslenme amaçlı gıdalara spesifik beslenme amaçlarıyla ilave edilebilen maddelere ilişkin 15 Şubat 2001 tarihli ve 2001/15/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 52, 22/02/2001, s.19-25], özel tıbbi amaçlı gıdalarda kullanılabilecek belli besin maddelerinin kaynaklarına ilişkin kuralları belirler (39).

1.5.7.4. Sporculara Yönelik Gıdalar

Komisyon, "Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap" [COM (1999) 719 final, 12/01/2000]'ta, Çerçeve Direktif olan "Üye Devletlerin özel beslenme amaçlı gıdalarıyla ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 3 Mayıs 1989 tarihli ve 89/398/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 186, 30/06/1989, s.27-32] altında, yoğun kas hareketinden kaynaklanan ihtiyaçları karşılamaya yönelik gıdalara ilişkin özel bir Direktif hazırlama niyetini belirtmiştir (40).

1.5.7.5. Şeker Hastalarına Yönelik Gıdalar

Çerçeve Direktif olan "Üye Devletlerin özel beslenme amaçlı gıdalarıyla ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 3 Mayıs 1989 tarihli ve 89/398/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 186, 30/06/1989, s.27-32], Komisyon'un, şeker hastası olan kişilere yönelik gıdalar için özel hükümlerin gerekliliğini raporlayacağını belirtir (41). Bu konuda ilgili taraflarla ilk istişareler yapılmıştır. Komisyon yasal öneri sunmayı planlamaktadır, fakat zamanlama henüz belli değildir.

1.6. BİYOTEKNOLOJİ

Modern biyoteknolojinin, tıbbi ve tarımsal-gıda sanayiinde pekçok uygulaması vardır. Bunlardan biri, gıda üretim zincirinde GDOların kullanımıdır. GDOlar, kendilerine yeni bir özellik (bir bitkinin bir hastalığa veya bir böceğe karşı direnci, bir gıdanın kalitesi veya besin değerinin geliştirilmesi, artırılmış ürün verimi, bir bitkinin bir herbisite toleransı gibi) kazandırabilmek amacıyla genetik özellikleri sunni yollarla değiştirilmiş bitki, hayvan ve mikroorganizmalar (bakteri, virüs gibi) dir. AB; modern biyoteknolojinin, özellikle de GDOların, güvenli şekilde geliştirilmesi için, çeşitli yasalardan oluşan bir hukuki çerçeve oluşturmuştur:

- Genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların sınırlar dahilinde (laboratuvar araştırması gibi sınırlı bir ortamda) kullanımı; "Genetiği değiştirilmiş mikro-organizmaların sınırlar dahilinde kullanımına ilişkin 23 Nisan 1990 tarihli ve **90/219/AT sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 117, 08/05/1990, s.1-14] ile düzenlenir;
- GDOların çevreye deneysel amaçlarla (alan denemesi gibi) bırakılması, "90/220/AET sayılı Konsey Direktifini yürürlükten kaldıran ve genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli olarak bırakılmasına ilişkin 12 Mart 2001 tarihli ve **2001/18/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 106, 17/04/2001, s.1-39] (esasen de bunun B bölümü) ile düzenlenir;
- GDOların (GDO içeren veya GDOdan oluşan ürünlerin) tarımının yapılması, ithal edilmesi veya işlenerek sanayi ürününe dönüştürülmesi gibi amaçlarla piyasaya sürülmesi; "90/220/AET sayılı Konsey Direktifini yürürlükten kaldıran ve genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli olarak bırakılmasına ilişkin 12 Mart 2001

tarihli ve **2001/18/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi** [OJ L 106, 17/04/2001, s.1-39]'ne (esasen de bunun C bölümüne) tabidir;

- Gıda veya yeme yönelik GDoların ya da GDO içeren, GDOdan oluşan veya GDOdan üretilmiş gıda veya yem ürünlerinin piyasaya sürülmesi; "Genetiği değiştirilmiş gıda ve yeme ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve **1829/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 268, 18/10/2003, s.1-23] ile düzenlenir. Bir gıda ürünü GDO içeriyor veya GDOdan oluşuyorsa; ya uygulama, (GDOnun çevreye istemli olarak bırakılması için 2001/18/AT sayılı Direktif'te belirlenen kriterlere, bu GDOnun gıda ürünlerinde kullanılması için de 1829/2003 sayılı Tüzük'te belirlenen kriterlere uygun olarak izin almak amacıyla) 'bir kapı, bir anahtar' ilkesi ile bir bütün olarak sadece 1829/2003 sayılı Tüzüğe tabidir; ya da uygulama –ya da uygulamanın bir bölümü– hem 2001/18/AT sayılı Direktife hem de 1829/2003 sayılı Tüzüğe tabidir.
- GDoların Üye Devletler arasındaki hareketleri ve GDoların üçüncü ülkelere ihracatı, "Genetiği değiştirilmiş organizmaların sınırötesi hareketlerine ilişkin 15 Temmuz 2003 tarihli ve **1946/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 287, 05/11/2003, s.1-10] ile düzenlenir (42).

Bu mevzuat; bir GDOnun veya GDOdan türetilmiş gıda ürününün geliştirilebileceği, kullanılabileceği veya pazarlanabileceği koşulları belirlemektedir. Piyasaya sürülen GDolar ve GDolardan türetilen gıda ürünleri, etiketleme ve izlenebilirlik gerekliliklerine de uymalıdır. Bu gereklilikler; 1829/2003 sayılı Tüzükte ve "2001/18/AT sayılı Direktifi değiştiren ve genetiği değiştirilmiş organizmaların izlenebilirliği ve etiketlenmesine ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen gıda ve yem ürünlerinin izlenebilirliğine ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve **1830/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 268, 18/10/2003, s.24-28]'nde yer alır.

1.6.1. GD Gıda ve Yem

Gıda ve yem, binyıllardır, insanlar tarafından yetiştirilen bitki ve hayvanlardan türetilmektedir. Zaman içinde, gıda ve yem olarak kullanım açısından en fazla istenen özelliğe sahip türler bir sonraki nesilde yetiştirilmek üzere seçildikleri için, bu bitki ve hayvanlar büyük genetik değişimler geçirmişlerdir. Diğer bir deyişle, istenen özellikler, genetik oluşumda doğal yolla meydana gelen değişimler sonucu kazanılmıştır. Son zamanlarda, modern gen teknolojisi

teknikleri kullanılarak canlı hücre ve organizmaların genetik materyalini değiştirmek mümkün hale gelmiştir. Bilindiği gibi, genetik materyali (DNA - Deoksiribonükleik asit) bu yollarla değiştirilmiş bitki ve hayvan gibi organizmalara, genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDOlar) denmektedir. Bu GDOları içeren, bunlardan oluşan veya bunlardan üretilen gıda ve yem de, genetiği değiştirilmiş (GD) gıda ve yem adını almaktadır. GD gıda ve yemle ilgili mevzuat;

- "Genetiği değiştirilmiş gıda ve yeme ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve **1829/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 268, 18/10/2003, s.1-23]
- "2001/18/AT sayılı Direktifi değiştiren ve genetiği değiştirilmiş organizmaların izlenebilirliği ve etiketlenmesine ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen gıda ve yem ürünlerinin izlenebilirliğine ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve **1830/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 268, 18/10/2003, s.24-28]
- "Genetiği değiştirilmiş organizmalar için bunlara özgü belirleyicilerin geliştirilmesi ve tahsis edilmesine yönelik bir sistem kuran 14 Ocak 2004 tarih ve **65/2004 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü**" [OJ L 10, 16/01/2004, s. 5-10]
- "Genetiği değiştirilmiş yeni gıda ve yemler için izin başvurusu, mevcut ürünlerin bildirimi ve risk değerlendirmesinden olumlu sonuç almış genetiği değiştirilmiş materyalin beklenmeyen veya teknik olarak önlenemeyen varlığı ile ilgili olarak, 1829/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü'nün uygulanmasına yönelik detaylı kurallara ilişkin 6 Nisan 2004 tarih ve **641/2004 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü**" [OJ L 102, 07/04/2004, s.14-25]
- "90/220/AET sayılı Konsey Direktifi'ni yürürlükten kaldıran ve genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli olarak bırakılmasına ilişkin 12 Mart 2001 tarihli ve **2001/18/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 106, 17/04/2001, s.1-39]

olarak sıralanabilir (43).

18 Nisan 2004'e kadar, GD gıdalar, yeni gıda olarak düzenlenmekteydi ve bu kapsamda "Yeni gıdalara ve yeni gıda ingredienlerine ilişkin 27 Ocak 1997 tarihli ve 258/97 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" [OJ L 43, 14/02/1997, s.1-6]'ne göre bugüne kadar genetiği değiştirilerek türetilmiş başta mısır ve soya türevleri, yağlı tohumlar, kolza yağı ve pamuk yağı olmak üzere on sekiz gıdaya izin verilmiştir. 18 Nisan 2004'ten önce GD yemi ele alan özel bir mevzuat bulunmamaktaydı, ancak genetiği değiştirilerek türetilmiş dokuz yem çeşidine (beş

mısır çeşidi, üç kolza çeşidi ve bir soya çeşidi), yem olarak veya yem içinde kullanım için "90/220/AET sayılı Konsey Direktifini yürürlükten kaldıran ve genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli olarak bırakılmasına ilişkin 12 Mart 2001 tarihli ve 2001/18/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 106, 17/04/2001, s.1-39]'ne dayanarak izin verilmiştir.

18 Nisan 2004'ten bu yana ise, GD gıda ve yem, AB'de, "Genetiği değiştirilmiş gıda ve yeme ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve **1829/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 268, 18/10/2003, s.1-23] ile düzenlenmektedir (44). Bu Tüzük, GDO'dan türetilen veya GDO içeren tüm gıda ve yemler ile kendisi gıda veya yem olan GDolar için yeni izinlere yönelik tek bir Topluluk prosedürü getirir. Bugüne kadar, GD gıda ve yem izinleri için bu Tüzüğe dayanarak pekçok başvuru yapılmış; birkaç ürüne de izin verilmiştir. 1829/2003 sayılı Tüzüğün yürürlüğe girmesinden sonra verilen izinlerin, "Topluluk GD Gıda ve Yem Kaydı"na girmesi gerekmektedir. Bu kayıt; izin sahibinin ismi, iznin açık kapsamı, izinli ürünün gösterimi, ilgili risk değerlendirmesine yönlendirmeler ve AB pazarına giriş tarihi gibi faydalı ürün bilgilerini içermektedir. Bu kayıt sayesinde, izinler, herkes için erişilebilir ve şeffaf hale gelmiştir. Bu kayda ayrıca, 18 Nisan 2004 öncesinde Toplulukta yasal olarak piyasaya sürülmüş ve 18 Ekim 2004 öncesinde Komisyon'a bildirilmiş ürünler de dahil edilmiştir.

Tohum üretimi, ekim, hasat, nakliye veya işleme sırasında beklenmeyen veya teknik olarak önlenemeyen nedenlerden dolayı, geleneksel gıda ve yemde eser miktarlarda henüz izin verilmemiş GD materyali bulunabilir. Bu durum, risk değerlendirmesinde olumlu sonuç almış sınırlı sayıda GD materyali için % 0,5lik maksimum düzeye kadar tolere edilebilir.

1.6.2. GD Bitki ve Tohumlar

Tohum mevzuatına göre; GD tohum çeşitlerine, Ortak Katalog'a dahil edilmeden ve AB'de pazarlanmadan önce, 2001/18/AT sayılı Direktifle yürürlükten kaldırılan "Genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli bırakılmasına ilişkin 23 Nisan 1990 tarihli ve 90/220/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 117, 08/05/1990, s.15-27]'ne uygun olarak izin verilmesi gerekmektedir (45). Bu Direktife uygun olarak izin verilen on sekiz GDOdan, sekizine yem maddelerinde kullanılmak üzere izin verilmiştir. Bunlar; dört mısır çeşidi, üç kolza çeşidi ve bir soya çeşididir.

1.6.3. GDOLarın İzlenebilirliği

"90/220/AET sayılı Konsey Direktifi'ni yürürlükten kaldıran ve genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli olarak bırakılmasına ilişkin 12 Mart 2001 tarihli ve 2001/18/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 106, 17/04/2001, s.1-39] Bölüm C'ye veya "Genetiği değiştirilmiş gıda ve yeme ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve 1829/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" [OJ L 268, 18/10/2003, s.1-23]'ne dayanarak izin verilmiş GDOLardan oluşan, bunları içeren ve bunlardan elde edilen ürünler; etiketleme gerekliliklerinin yanında, "2001/18/AT sayılı Direktifi değiştiren ve genetiği değiştirilmiş organizmaların izlenebilirliği ve etiketlenmesine ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen gıda ve yem ürünlerinin izlenebilirliğine ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve **1830/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 268, 18/10/2003, s.24-28] ile düzenlenen izlenebilirlik gerekliliklerine de uymalıdır (26). İzlenebilirlik ile; GDOLar ve GDOLardan elde edilen ürünler, üretim ve dağıtım zinciri boyunca piyasaya sürülmelerinin her aşamasında izlenir. İzlenebilirlik; bu ürünlerin doğru etiketlenmesini, çevre ve sağlık üzerindeki olası etkilerinin yakından izlenmesini ve insan sağlığı veya çevreye yönelik risk tespit edildiğinde ürünlerin geri çekilmesini kolaylaştırır.

İzlenebilirlik gerekliliklerine göre; operatörler, tedarikçilerini ve tedarik ettikleri ürünleri alan firmaları tespit edebilmelidir. Bu kapsamda, operatörler, ürünü alan operatöre, yazı ile,

- sözkonusu ürünün veya belli ingrediyenlerinin, GDO içerdiğine, GDOdan oluştuğuna veya GDOdan elde edildiğine dair bilgiyi, ve
- ürünler GDO içeriyor veya GDOdan oluşuyorsa, bu GDOLara özgü belirleyicileri

sunar (26). Doğrudan ve yalnızca gıda veya yem olarak ya da işlenmek için kullanılacak GDO karışımlarından oluşan veya bunları içeren ürünler sözkonusuysa; bu bilginin yerine karışımda kullanılmış tüm GDOLarın kendilerine özgü belirleyicilerinin listesi ile birlikte operatör tarafından kullanıldıklarına dair bir beyan sunulabilir. Operatörler; aldıkları bilgileri, ürünü alacak olan sonraki operatörlere yazı ile aktarır. Her işlem sonrasındaki beş yıl boyunca; her operatör, bu bilgileri saklamak ve ürünleri kendisine tedarik eden operatör ile kendisinin bu ürünleri tedarik ettiği operatörü tespit edebilmek durumundadır.

Geleneksel ürünlere, diğer bir deyişle genetik değişimle üretilmemiş olan ürünlere; hasat, depolama, nakliye veya işleme sırasında istemsiz olarak GDO bulaşabilmektedir. GD materyalinin bulaşması beklenmeyen veya teknik olarak önlenemeyen bir olgu olmak kaydıyla; bu yolla “bulaşmış” geleneksel ürünlere, % 0,9'luk eşik düzeyinin altında GDO izleri içerdikleri takdirde, izlenebilirlik veya etiketleme şartları uygulanmaz. Bunun için, çiftçilerin GD materyalinin bulaşmasını önlemek için gerekli tedbiri aldıklarını yetkili otoritelere gösterebilmeleri gerekir.

1.6.4. GDOların Etiketlenmesi

“90/220/AET sayılı Konsey Direktifi’ni yürürlükten kaldıran ve genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli olarak bırakılmasına ilişkin 12 Mart 2001 tarihli ve 2001/18/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi” [OJ L 106, 17/04/2001, s.1-39] Bölüm C’ye veya “Genetiği değiştirilmiş gıda ve yeme ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve 1829/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” [OJ L 268, 18/10/2003, s.1-23]’ne dayanarak izin verilmiş GDOlardan oluşan, bunları içeren ve bunlardan elde edilen ürünler; **1829/2003 sayılı Tüzük** ile “2001/18/AT sayılı Direktifi değiştiren ve genetiği değiştirilmiş organizmaların izlenebilirliği ve etiketlenmesine ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen gıda ve yem ürünlerinin izlenebilirliğine ilişkin 22 Eylül 2003 tarihli ve **1830/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**” [OJ L 268, 18/10/2003, s.24-28] ile düzenlenen izlenebilirlik ve etiketleme gerekliliklerine uymalıdır. Etiketleme, tüketicilere ve GD ürünün kullanıcılarına bilgi verir ve onların bilinçli seçim yapmalarını sağlar.

GDOdan oluşan veya GDO içeren “önceden ambalajlanmış” ürünler söz konusuysa; 1830/2003 sayılı Tüzüğe göre, operatörlerin, etiket üzerinde ‘Bu ürün, genetiği değiştirilmiş organizma içermektedir’ ibaresiyle ürünün GDO içerdiğini belirtmeleri gerekir. Son tüketiciye sunulan “önceden ambalajlanmamış” ürünler içinse; bu sözcüklerin ürünün üstünde veya bağlantılı bir yerinde görünmesi zorunludur.

Son tüketiciye veya gıda hizmeti sağlayıcılarına (restoranlar, hastaneler, kantinler ve benzeri işletmeler) dağıtılan gıda ürünleri (GDO içeren veya GDOdan oluşan, GDOdan üretilmiş olan veya GDOdan üretilmiş katkıya içeren gıdalar), son ürünün genetik değişimden

kaynaklanan DNA veya protein içerip içermemesine bakılmaksızın, 1829/2003 sayılı Tüzüğe uygun olarak etiketlenmelidir. Etiketleme yükümlülüğü, yüksek oranda arıtılmış ürünler (GD mısırdan elde edilen sıvı yağ gibi) için de geçerlidir.

Geleneksel ürünlere, diğer bir deyişle genetik değişimle üretilmemiş olan ürünlere; hasat, depolama, nakliye veya işleme sırasında istemsiz olarak GDO bulaşabilmektedir. GD materyalinin bulaşması beklenmeyen veya teknik olarak önlenemeyen bir olgu olmak kaydıyla; bu yolla “bulaşmış” geleneksel ürünlere, % 0,9'luk eşik düzeyinin altında GDO izleri içerdikleri takdirde, izlenebilirlik veya etiketleme şartları uygulanmaz. Bunun için, çiftçilerin GD materyalinin bulaşmasını önlemek için gerekli tedbiri aldıklarını yetkili otoritelere gösterebilmeleri gerekir (26).

1.6.5. “GD-Geleneksel-Organik” Ürünlerin Birlikte Bulunması

Transgenik ürünlerin geleneksel ürünlere bulaşmasını önlemek amacıyla, Avrupa Komisyonu, “Genetiği değiştirilmiş ürünlerin, geleneksel ve organik ürünlerle birlikte bulunmalarını sağlayacak ulusal stratejilerin ve iyi uygulamaların oluşturulması için rehber ilkelere ilişkin 23 Temmuz 2003 tarihli ve 2003/556/AT sayılı Komisyon Tavsiyesi” [OJ L 189, 29/07/2003, s.36-47]’nde bu ürünlerin birlikte bulunmalarına ilişkin rehber ilkeleri belirler (46). Komisyon, Üye Devletlere, geleneksel ürünlere GDO bulaşmasını önlemeye yönelik tedbir alma imkanı bırakmıştır. Ancak, bulaşmanın önlenmesindeki birincil sorumluluk operatörlere aittir.

1.6.6. Yaşam Bilimleri ve Biyoteknolojiye İlişkin Avrupa Stratejisi

Ocak 2002’de Avrupa Komisyonu, yaşam bilimleri ve biyoteknolojinin stratejik vizyonunu belirleyen “Yaşam Bilimleri ve Biyoteknoloji – Avrupa Stratejisi” başlıklı “Komisyon’dan Konsey’e, Avrupa Parlamentosu’na, Ekonomik ve Sosyal Komite’ye ve Bölgeler Komitesi’ne İletişim” [COM (2002) 27, 23/01/2002]’i kabul etmiştir. Bu İletişimin amacı; Avrupa’nın,

- Avrupa, toplumun ihtiyaçlarını karşılamak ve rekabet edebilirliği arttırmak amacıyla, yaşam bilimleri ve biyoteknolojiyi geliştirmek ve uygulamak için gerekli insan, sanayi ve mali kaynakları en iyi şekilde nasıl çekebilir?

- Avrupa, vatandaşlarının güveni ve desteğini kazanacak etkin, güvenilir ve sağduyulu politikaları nasıl oluşturabilir?
- Avrupa, küresel meydan okumalara en iyi nasıl cevap verebilir, yerli politikalarını net bir uluslararası perspektifle en iyi nasıl geliştirebilir, ve çıkarlarını gözetmek için uluslararası alanda en iyi nasıl davranabilir?

sorularına yanıt verecek sürdürülebilir ve sağduyulu politikalar geliştirmesini sağlamaktır. Komisyon, bu sorulara sağduyulu, bilim-temelli ve insan-merkezli politikalar ve etik bir tutumla cevap verecek bir strateji önermiştir. Bu strateji; 2010'a uzanan süreç için kapsamlı bir yol haritası oluşturmakta, ve yaşam bilimleri ve biyoteknoloji sektörünü sınır teknolojilerinin ön saflarına yerleştirmektedir. Komisyon tarafından oluşturulan bu strateji, politika düzenlemeleri ve politikayı eyleme dönüştürecek 30-nokta planı olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır (47). Strateji; Komisyon ve diğer Avrupa kurumlarından neler beklendiğini ortaya koymakta, diğer kamu ve özel paydaşlara da tavsiyede bulunmaktadır.

1.6.7. Uluslararası Tüzükler

Biyoteknoloji alanındaki Avrupa politikası ve mevzuatı, uluslararası tüzükleri dikkate alarak hazırlanmakta ve uygulanmaktadır. Buna göre, GDÖlara ilişkin Avrupa hukuki çerçevesi ve bunun uygulanma şekli;

- Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ)'nde belirlenen kurallarla,
- "Cartegana Biyogüvenlik Protokolü" hükümleriyle,
- "Kodeks Alimentarius" ve Gıda Biyoteknolojisine İlişkin Kodeks Geçici Hükümetlerarası Çalışma Grubu kapsamında yürütülen çalışmalarla tutarlıdır.

1.7. YENİ GIDALAR

Yeni gıdalar; 15 Mayıs 1997'den önce Topluluk içinde insan tüketimine yönelik önemli ölçüde kullanılmamış gıdalar ve gıda ingrediyenleridir. "Yeni gıdalara ve yeni gıda ingrediyenlerine ilişkin 27 Ocak 1997 tarihli ve **258/97 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 43, 14/02/1997, s.1-6], yeni gıdaların ve yeni gıda ingrediyenlerinin izinlerine ilişkin detaylı kuralları belirler. 258/97 sayılı Tüzüğün 15 Mayıs 1997'de yürürlüğe girişinden önce bir

Üye Devlet'te ticarileştirilmiş gıdalar, 'karşılıklı tanıma ilkesi'ne dayanarak AB pazarında bulunmaktadır.

Yeni gıdalar, piyasaya sürülmeden önce güvenlik değerlendirmesinden geçer. Sadece insan tüketimi için güvenli bulunan ürünlere pazarlanmaları için izin verilir. AB pazarına yeni gıda sürmek isteyen firmalar, başvurularını, "Bilimsel konulara ve yeni gıda ve yeni gıda ingredivenlerinin piyasaya sürülmesine yönelik başvuruları desteklemek için gerekli bilgilerin sunulmasına ve 258/97 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü altındaki ilk değerlendirme raporlarının hazırlanmasına ilişkin 29 Temmuz 1997 tarihli ve 97/618/AT sayılı Komisyon Tavsiyesi" [OJ L 253, 16/09/1997, s.1-36]'ne uygun şekilde sunmalıdır.

Mayıs 1997 ile Mayıs 2004 arasında toplam 53 başvuru yapılmıştır. Mayıs 2004'e kadar, 14 yeni gıdaya piyasaya sürülmeleri için izin verilmiş, 2 ürünse reddedilmiştir.

Yeni gıdalar veya yeni gıda ingredivenleri; bir ulusal gıda değerlendirme birimi tarafından, mevcut gıda veya gıda ingredivenlerine (bileşim, besin değeri, metabolizma, amaçlanan kullanım ve içerdikleri istenmeyen madde düzeyleri bakımından) 'büyük ölçüde eşdeğer' olarak değerlendirilirse, sadece firmanın bildirimlerini gerektiren basit bir prosedür uygulanabilir.

"Yeni gıdalara ve yeni gıda ingredivenlerine ilişkin 27 Ocak 1997 tarihli ve **258/97 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 43, 14/02/1997, s.1-6], yeni gıda ve yeni gıda ingredivenlerinin piyasaya sürülmeleriyle ilgilidir (48). Bu Tüzük, ayrıca; aşağıdaki kategorilere giren ve Tüzüğün Mayıs 1997'de yürürlüğe girişinden önce AB pazarında önemli ölçüde yer almamış gıda ve gıda ingredivenlerine de uygulanır:

- "Genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye istemli bırakılmasına ilişkin 23 Nisan 1990 tarih ve 90/220/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 117, 08/05/1990, s.15-27] kapsamındaki GDOları içeren veya bunlardan oluşan gıdalar ve gıda ingredivenleri;
- GDOlardan üretilen, fakat GDO içermeyen gıda ve gıda ingredivenleri;
- yeni veya istemli olarak değiştirilmiş birincil molekül yapısına sahip gıda ve gıda ingredivenleri;

- mikroorganizmalar, mantar veya alglerden oluşan veya bunlardan alınmış gıda ve gıda ingredivenleri;
- geleneksel çoğaltım veya yetiştirme uygulamalarıyla elde edilen ve geçmişte güvenli gıda olarak kullanılmış olan gıda ve gıda ingredivenleri hariç, bitkilerden oluşan veya bitkilerden alınmış gıda ve gıda ingredivenleri ile hayvanlardan alınmış gıda ingredivenleri;
- gıda veya gıda ingredivenlerinin bileşiminde veya yapısında, bunların besin değerini, metabolizmasını veya içerdği istenmeyen madde düzeyini etkileyen önemli değışikliklere sebebiyet veren ve şu anda kullanılmayan bir üretim prosesi uygulanmış gıda ve gıda ingredivenleri.

258/97 sayılı Tüzüğün uygulanmadığı durumlar ise şunlardır:

- "Üye Devletlerin insan tüketimine yönelik gıdalarda kullanımına izin verilen gıda katkı maddeleri ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 21 Aralık 1988 tarihli ve 89/107/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 40, 11/02/1989, s.27-33] kapsamına giren gıda katkı maddeleri;
- "Üye Devletlerin gıdalarda kullanıma yönelik aroma maddeleri ve bunların üretimi için kaynak materyalleri ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 22 Haziran 1988 tarihli ve 88/388/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 184, 15/07/1988, s.61-66] kapsamına giren aroma maddeleri;
- "Üye Devletlerin gıdaların ve gıda ingredivenlerinin üretiminde kullanılan ekstraksiyon çözücöleri ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 13 Haziran 1988 tarih ve 88/344/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 157, 24/06/1988, s.28-33] kapsamına giren ekstraksiyon çözücöleri (49).

1.8. GIDANIN KİMYASAL GÜVENLİĞİ

Kimyasal maddeler, gıda üretimi ve dağıtımında önemli role sahiptir. Bunlar; katkı maddesi göreviyle gıdaların raf ömrünü uzatabilmekte; renklendirici ve aroma maddesi göreviyle de gıdaları daha çekici hale getirebilmektedir. Diğer kimyasallar ise; tıbbi olarak aktif olmaları nedeniyle, çiftlik hayvanları ve ürünlerdeki hastalıklarla mücadele etmek için kullanılmaktadır.

Gıdanın hijyenik ve çekici kalabilmesi için, plastik gibi kimyasal maddelerden yapılmış kaplarda tutulması gerekir. Gıda üretimi ve dağıtımında kimyasal kullanımının bu tür yararları ile kimyasalların yan etkileri ve kalıntılarından kaynaklanan tüketici sağlığına yönelik risklerin dengeli olması gerekmektedir. Ayrıca, çevrede kirlilik yaratan pekçok kimyasal madde bulunmaktadır. Bu bulaşanlar, gıda üretimi ve dağıtımında kullanılan hammaddelerde istemsiz şekilde mevcut olmakta ve genelde önlenememektedir.

Topluluk gıda mevzuatı, istemli olarak kullanılan maddelerin riskleri ve yararları arasında doğru dengenin kurulmasını ve bulaşanların azaltılmasını amaçlar. Mevzuat, sağlam bilimsel değerlendirmeye dayanan ve her türlü etkeni göz önünde bulunduran bir risk analizi prosedürüyle desteklenir. Gıdalardaki kimyasal maddelere ilişkin mevzuat şu alanlara ayrılmaktadır:

- **Gıda katkı maddelerine** ilişkin mevzuat; sadece izin verilen katkı maddelerinin, belli gıdalarda ve sınırlı miktarlarda kullanılabileceği ilkesine dayanır. Komisyon tarafından izin verilmesinin öncesinde, katkı maddesinin güvenli olup olmadığı değerlendirilir.
- **Aroma maddelerine** ilişkin mevcut mevzuat, istenmeyen bileşiklerin varlığına ilişkin limitleri belirler. Kimyasal olarak tanımlanmış aroma maddeleri içinse, geniş çaplı bir güvenlik değerlendirme programı sürmektedir. Değerlendirme sonucu olumlu olan maddeler izinliler listesine girecek ve sadece bunlara gıda maddelerinde kullanılmaları için izin verilecektir.
- **Bulaşanlara** ilişkin mevzuat, bilimsel tavsiyeye ve bulaşan düzeylerinin iyi uygulamalarla ulaşılabilen en düşük düzeyde tutulması gerektiği ilkesine dayanır. Halk sağlığını korumak amacıyla, belli bulaşanlar (mikotoksinler, dioksinler, ağır metaller, nitratlar, kloropropanollar gibi) için maksimum düzeyler belirlenmiştir.
- Gıda üreten hayvanlarda kullanılan **veteriner ilaçlarının kalıntılarına** ve **bitki koruma ürünlerinin (pestisitler) kalıntılarına** ilişkin mevzuata göre, bu ürünlere izin verilmeden önce bilimsel değerlendirme yapılır. Gerekirse maksimum kalıntı limitleri (MRLler) belirlenir; bazı durumlarda ise maddenin kullanımı yasaklanır.
- **Gıda ile temas eden malzemelere** ilişkin mevzuata göre; bu malzemeler, bileşenlerini, gıdaya, insan sağlığını tehlikeye düşürebilecek veya gıdanın bileşimini, tadını veya dokusunu değiştirebilecek miktarlarda aktaramaz.

1.8.1. Gıda Katkı Maddeleri

Gıda katkı maddeleri; renklendirme, tatlandırma veya koruma gibi teknolojik işlevleri gerçekleştirmek için gıdalara istemli olarak ilave edilen maddelerdir. Gıda katkı maddeleri; "Üye Devletlerin insan tüketimine yönelik gıdalarda kullanımına izin verilen gıda katkı maddeleri ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 21 Aralık 1988 tarihli ve **89/107/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 40, 11/02/1989, s.27-33]'nde, "normalde kendi başına gıda olarak tüketilmeyen ve besleyici değeri olup olmadığına bakılmaksızın gıdanın karakteristik bir ingrediye olarak kullanılmayan; gıdaya imalatı, işlenmesi, hazırlanması, muamele edilmesi, ambalajlanması, nakliyesi veya depolanmasında teknolojik bir amaçla istemli olarak ilave edilmesi sonucu kendisinin veya yan ürünlerinin doğrudan veya dolaylı yolla gıdanın bir bileşeni haline geldiği her tür madde" olarak tanımlanmaktadır (50).

Gıda katkı maddelerine ilişkin Topluluk Mevzuatı; bir Çerçeve Direktif ile

- renklendiriciler,
- tatlandırıcılar,
- renklendirici ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddeleri

olmak üzere üç spesifik Direktiften oluşmaktadır.

Gıda katkı maddelerine ilişkin mevzuat şöyle sıralanabilir:

- "30 Haziran 1994 tarihli ve 94/34/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 237, 10/09/1994, s.1-2] ile değiştirilen "Üye Devletlerin insan tüketimine yönelik gıdalarda kullanımına izin verilen gıda katkı maddeleri ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 21 Aralık 1988 tarihli ve **89/107/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 40, 11/02/1989, s.27-33];
- "Gıdalarda kullanılan renklendiricilere ilişkin 30 Haziran 1994 tarihli ve **94/36/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 237, 10/09/1994, s.13-29];
- "19 Aralık 1996 tarihli ve 96/83/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 48, 19/02/1997, s.16-19] ve "22 Aralık 2003 tarihli ve 2003/115/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 24, 29/01/2004, s.65-71] ile değiştirilen, "Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılara ilişkin 30 Haziran 1994 tarihli ve **94/35/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 237, 10/09/1994, s.3-12];

- "19 Aralık 1996 tarihli ve 96/85/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 86, 28/03/1997, s.4-4], "15 Ekim 1998 tarihli ve 98/72/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 295, 04/11/1998, s.18-30], "12 Şubat 2001 tarihli ve 2001/5/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 55, 24/02/2001, s.59-61], "18 Haziran 2003 tarihli ve 2003/52/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 178, 17/07/2003, s.23-23] ve "22 Aralık 2003 tarihli ve 2003/114/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 24, 29/01/2004, s.58-64] ile değiştirilen "Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerine ilişkin 20 Şubat 1995 tarihli ve **95/2/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 61, 18/03/1995, s.1-40].

Ayrıca, izin verilmiş tüm gıda katkı maddeleri, üç Komisyon Direktifinde ayrıntılı olarak belirlenmiş olan saflık kriterlerini de yerine getirmelidir:

- 98/66/AT, 2000/51/AT ve 2001/52/AT sayılı Direktifler ile değiştirilen "Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılarla ilgili spesifik saflık kriterlerini belirleyen 5 Temmuz 1995 tarihli ve 95/31/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 178, 28/07/1995, s.1-19];
- 99/75/AT ve 2001/50/AT sayılı Direktifler ile değiştirilen "Gıdalarda kullanılan renklendiricilerle ilgili spesifik saflık kriterlerini belirleyen 26 Temmuz 1995 tarihli ve 95/45/AT sayılı Komisyon Direktifi [OJ L 226, 22/09/1995, s.1-45];
- 96/86/AT, 2000/63/AT, 2001/30/AT ve 2002/82/AT sayılı Direktifler ile değiştirilen "Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki katkı maddelerine ilişkin spesifik saflık kriterlerini belirleyen 2 Aralık 1996 tarihli ve 96/77/AT sayılı Komisyon Direktifi [OJ L 339, 30/12/1996, s.1-69] (51).

Gıda katkı maddelerine izinler; AB düzeyinde Üye Devletlerin tümü ile İzlanda, Lihtenştayn ve Norveç için verilmektedir. Bunlara, sadece;

- kullanılmaları için teknolojik gereksinim varsa;
- tüketiciyi yanıltmıyorsa;
- tüketici sağlığı için hiçbir tehlike oluşturmuyorsa

izin verilebilir. İzin verilmeden önce, güvenli olup olmadıkları hususunda değerlendirilirler. Topluluk mevzuatı, sadece izin verilmiş gıda katkı maddelerinin kullanılabileceği ilkesine dayanır. Çoğu katkı maddesi, sadece belli gıdalarda ve sınırlı miktarlarda kullanılabilmektedir. Bir katkı maddesinin kullanımına ilişkin kantitatif bir limit öngörülmemişse, sözkonusu

maddenin iyi imalat uygulamalarıyla uyumlu şekilde (sadece istenen teknolojik etkiyi yaratmaya yetecek miktar kadar) kullanılması gerekir.

Gıda ürününde katkı maddesi kullanımı, mutlaka, ambalajda etiket üzerinde, katkı maddesinin kategorisi (antioksidan, koruyucu, renk gibi) ile ismi veya E-numarası verilerek belirtilmelidir. birlikte etiketlenme zorunluluğu getirilmiştir. Gıdalardaki katkı maddelerinin etiketlenmesine ve bu şekilde gıda üreticilerine ve tüketicilerine satılan katkı maddelerine ilişkin ayrıntılı kurallara; "Üye Devletlerin gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklamı ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 20 Mart 2000 tarihli ve 2000/13/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 109, 06/05/2000, s.29-42], "Genetiği değiştirilmiş olan veya genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilmiş olan katkı ve aroma maddeleri içeren gıdaların veya gıda ingrediyenlerinin etiketlenmesine ilişkin 10 Ocak 2000 tarihli ve 50/2000/AT sayılı Komisyon Tüzüğü" [OJ L 6, 11/01/2000, s.15-17] ve "Üye Devletlerin insan tüketimine yönelik gıdalarda kullanımına izin verilen gıda katkı maddeleri ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 21 Aralık 1988 tarihli ve 89/107/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 40, 11/02/1989, s.27-33]'nde yer verilmektedir (51).

1.8.2. Gıda Aroma Maddeleri

Aroma maddeleri, gıdaya tat ve/veya koku vermek için kullanılan maddelerdir. Mevzuatta;

- doğal, doğalla aynı veya yapay aroma maddeleri,
- bitkisel veya hayvansal aroma preparatları,
- ısıttıktan sonra aroma yayan proses aroma maddeleri ve tütsü aroma maddeleri

gibi değişik aroma maddesi türleri tanımlanmaktadır.

"16 Ocak 1991 tarihli ve **91/71/AET sayılı Komisyon Direktifi**" [OJ L 42, 15/02/1991, s.25-26] ile tamamlanan "Üye Devletlerin gıdalarda kullanılan aroma maddeleri ve bunların üretimi için kaynak malzemeler ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 22 Haziran 1988 tarihli ve **88/388/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 184, 15/07/1988, s.61-66]; aroma maddelerinin tanımını, kullanımına yönelik genel kuralları, etiketleme gerekliliklerini ve insan sağlığı için endişe uyandıracak maddeler için maksimum düzeyleri ortaya koyar (52). Direktife göre; aroma maddeleriyle ilgili mevzuat, en başta insan sağlığı gerekliliklerini dikkate almalıdır.

"Gıdaların içinde veya üstünde kullanılan aroma maddeleri için Topluluk prosedürü belirleyen 28 Ekim 1996 tarihli ve 2232/96 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" [OJ L 299, 23/11/1996, 1-4]; AB'de gıdaların içinde veya üstünde aroma maddesi kullanımına ilişkin temel kuralları belirler ve aroma maddeleri için AB çapında izinli listelerinin oluşturulması için bir prosedür ortaya koyar. Sadece bu listede yer alan aroma maddeleri gıdalara eklenebilir. Ulusal düzeyde gıdalarda kullanılmasına izin verilen aroma maddeleri; Komisyon tarafından, en son "23 Ocak 2002 tarihli ve 2002/113/AT sayılı Komisyon Kararı" [OJ L 49, 20/02/2002, s.1-160] ile değiştirilen "2232/96 sayılı Tüzüğün uygulanmasıyla oluşturulan, gıdaların içinde veya üstünde kullanılan aroma maddelerinin kaydını kabul eden 23 Şubat 1999 tarihli ve 1999/217/AT sayılı Komisyon Kararı" [OJ L 84, 27/03/1999, 1-137] ile kabul edilen yaklaşık 2700 maddeden oluşan bir Kayıta listelenmiştir. Bu liste, 2002/113/AT sayılı Komisyon Kararı'nın Ek'idir. Kayıtlı maddeler, "2232/96 sayılı Tüzüğün uygulanmasında bir değerlendirme programı kabul etmek için gerekli tedbirleri belirleyen 18 Temmuz 2000 tarihli ve 1565/2000 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 180, 19/07/2000, s.8-16]'nde belirlenen programa göre değerlendirilir. Değerlendirme için gerekli bilgiler; "Gıdaların içinde veya üstünde kullanılan kimyasal olarak tanımlanmış aroma maddelerinin değerlendirilmesine yönelik bilgi sunulması için son tarihleri belirleyen 11 Nisan 2002 tarihli ve 622/2002 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 95, 12/04/2002, s.10-11]'nde belirlenen zaman çizelgesine göre aroma maddesi imalatçıları tarafından sunulur. Temmuz 2000'de başlamış olan değerlendirmelerin 5 yıl içinde tamamlanması öngörülmüştür (53).

"Gıdaların içinde veya üstünde kullanılan veya kullanılması amaçlanan tütsü aroma maddelerine ilişkin 10 Kasım 2003 tarihli ve 2065/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü" [OJ L 309, 26/11/2003, s.1-8]; gıdaların içinde veya üstünde kullanılan tütsü aroma maddelerinin güvenlik değerlendirmesi ve izinleri için bir Topluluk prosedürü ortaya koyar.

Gıda katkı maddeleri; pekçok işlenmiş gıdanın üretimi ve muhafazasında kullanıldıkları gibi, aroma maddelerinin depolanması ve kullanımı için de gereklidir. Aroma maddelerini korumak için gerekli koruyucular, su bazlı içeceklerde yağlı aroma maddesinin eşit dağılması için gerekli emülgatörler (sıvı asıltı yapıcılar) ile toz halindeki aroma maddelerinin serbestçe

akmasını ve gıdanın içinde homojen dağılmasını sağlayan topaklanma engelleyiciler bunlara örnek olarak verilebilir. 29 Kasım 2002'de, "Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki gıda katkı maddelerine ilişkin 20 Şubat 1995 tarihli ve 95/2/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" [OJ L 61, 18/03/1995, s.1-40]'nde değişiklik yapacak Direktif Önerisi, Avrupa Komisyonu tarafından kabul edilmiştir. Bu Öneri, aroma maddelerinin depolanmasında ve kullanımında gerekli katkı maddeleri için AB'deki tüzükleri uyumlaştırmayı amaçlamaktadır. Şu anda bu tüzükler, hem izin verilen katkı maddelerinin sayısı hem de kullanım koşulları açısından, Üye Devletler arasında değişiklik göstermektedir. Bu durum; aroma maddelerinin ve bu aroma maddelerini içeren gıdaların serbest dolaşımını engellemekte, haksız rekabet koşullarına ve tüketicinin korunmasında farklılıklara neden olmaktadır. Öneri; sadece tüketici sağlığına yönelik tehlike oluşturmeyen ve aroma maddelerinin depolanması ve kullanımında kesinlikle gerekli olan katkı maddelerine izin verilmesini öngörmektedir.

1.8.3. Gıda Bulaşanları

Bulaşanlar, gıdaya istenerek ilave edilmemiş olan maddelerdir. Bu maddeler; gıdanın üretim, paketlenme, nakliye veya muhafazasının çeşitli aşamaları sonucu gıdada mevcut olabilmekte; ayrıca çevresel bulaşmadan da kaynaklanabilmektedir. Bulaşma, gıdanın kalitesi üzerinde olumsuz etki yarattığı ve insan sağlığına risk oluşturduğu için; AB, gıda maddelerindeki bulaşanları en az düzeye indirecek tedbirler almıştır.

Gıdalardaki bulaşanlara ilişkin AB mevzuatının temel ilkeleri, "Gıdalardaki bulaşanlar için Topluluk prosedürlerini belirleyen 8 Şubat 1993 tarihli ve **315/93/AET sayılı Konsey Tüzüğü**" [OJ L 37, 13/02/1993, s.1-3]'nde yer alır (54). Bu Tüzüğe göre;

- halk sağlığı için risk oluşturacak miktarlarda, özellikle de toksikolojik düzeyde, bulaşan içeren gıda, piyasaya sürülemez.
- bulaşan düzeyleri, iyi çalışma uygulamaları ile mümkün olan en düşük düzeyde tutulmalıdır.
- halk sağlığını korumak amacıyla belli bulaşanlar için maksimum düzeyler belirlenmelidir.

Gıdalardaki belli bulaşanlar için maksimum düzeyler; "Gıdalardaki belli bulaşanlar için maksimum düzeyler belirleyen 8 Mart 2001 tarihli ve **466/2001 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü**" [OJ L 77, 16/03/2001, s.1-13]'nde ve sonrasında yapılan aşağıdaki değişikliklerinde belirlenir (55):

- Marulda ve ıspanakta nitrat - "2 Nisan 2002 tarihli ve 563/2002 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 86, 03/04/2002, s.5-6]
- Kabuklu yemişlerde, kurutulmuş meyvede, tahıllarda, baharatlarda ve sütte aflatoksinler - "12 Şubat 2002 tarihli ve 257/2002 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 41, 13/02/2002, s.12-15] ve "12 Mart 2002 tarihli ve 472/2002 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 75, 16/03/2002, s.18-20]
- Bazı gıdalarda kurşun, kadmiyum ve civa gibi ağır metaller – "6 Şubat 2002 tarihli ve 221/2002 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 37, 07/02/2002, s.4-6] ve "19 Ocak 2005 tarihli ve 78/2005 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 16, 20/01/2005, s.43-45]
- Soya sosunda ve hidrolize edilmiş sebze proteininde 3-monokloropropan diol (3-MCPD (3 monochloro-propane-1,2diol))
- Bazı gıdalarda dioksinler – "29 Kasım 2001 tarihli ve 2375/2001 sayılı (AT) Konsey Tüzüğü" [OJ L 321, 06/12/2001, s.1-5]
- Tahıllarda, tahıl ürünlerinde ve kurutulmuş asma meyvesinde okratoksin A – "12 Mart 2002 tarihli ve 472/2002 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 75, 16/03/2002, s.18-20]
- Elma suyunda ve diğer meşrubatlardaki elma suyu ingrediyenlerinde patulin – "11 Ağustos 2003 tarihli ve 1425/2003 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 203, 12/08/2003, s.1-3]
- Belli gıdalardaki benzopiren – "4 Şubat 2005 tarihli ve 208/2005 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 34, 08/02/2005, s.3-5]
- Gıdalardaki polisiklik aromatik hidrokarbonlar – "Belli gıdalardaki polisiklik aromatik hidrokarbon düzeylerinin araştırılmasına ilişkin 4 Şubat 2005 tarihli Komisyon Tavsiyesi" [OJ L 34, 08/02/2005, s.43-45] (56)

Fusarium toksinleri gibi diğer bulaşanların maksimum düzeylerine ilişkin değerlendirmeler sürmektedir. Araştırmaları süren kimyasallar şunlardır :

- Akrilamid
- Organotinler (gemi gövdelerinde ve deniz aparatlarında kullanılan boyalarda biyokirillik önleyici olarak kullanıldıkları için su sistemlerinde bulunan kimyasallardır)
- Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar (PAH)

Ayrıca, belirlenen maksimum düzeylerin resmi kontrolleri için numune alma ve analize ilişkin hükümler belirlenmiştir:

- Aflatoksin düzeyleri – "13 Mart 2002 tarihli ve 2002/27/AT sayılı Komisyon Direktifi"[OJ L 75, 16/03/2002, s.44-45] ile değiştirilen "Gıdalardaki belli bulaşan düzeylerinin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metotları belirleyen 16 Temmuz 1998 tarihli ve 98/53/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 201, 17/07/1998, s.93-101]
"Aflatoksinlere ilişkin AB mevzuatıyla uyumun kontrolüne yönelik yetkili otoriteler için kılavuz"da, yetkili otoriteler için, aflatoksinlerin resmi kontrollerine ilişkin rehber bilgiler verilmektedir.
- Ağır metal ve 3-MCPD düzeyleri – "Gıdalardaki kurşun, kadmiyum, civa ve 3-MCPD düzeylerinin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metotları belirleyen 8 Mart 2001 tarihli ve 2001/22/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 77, 16/03/2001, s.14-21]
- Dioksin düzeyleri – "Gıdalardaki dioksinlerin resmi kontrolü ve dioksin-benzeri PCBlerin (polychlorinated biphenyls) tespiti için numune alma ve analiz metotları belirleyen 26 Temmuz 2002 tarihli ve 2002/69/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 209, 06/08/2002, s.5-14]
- Okratoksin A düzeyleri – "Gıdalarda okratoksin A düzeylerinin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metotları belirleyen 13 Mart 2002 tarihli ve 2002/26/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 75, 16/03/2002, s.38-43]
- Patulin düzeyleri – "Gıdalarda patulin düzeylerinin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metotları belirleyen 11 Ağustos 2003 tarihli ve 2003/78/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 203, 12/08/2003, s.40-44]

- Benzopiren düzeyleri – "Gıdalarda benzopiren düzeylerinin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metotları belirleyen 4 Şubat 2005 tarihli ve 2005/10/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 34, 08/02/2005, s.15-20] (56)

1.8.3.1. Patulin ile ilgili Tedbirler

- "466/2001 sayılı Tüzüğü patulin ile ilgili olarak değiştiren 11 Ağustos 2003 tarihli ve 1425/2003 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü (OJ L 203, 12/08/2001, s.1-3)
- "Gıdalarda patulin düzeylerinin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metotları belirleyen 11 Ağustos 2003 tarihli ve 2003/78/AT sayılı Komisyon Direktifi (OJ L 203, 12/08/2003, s.40-44)
- Elma suyuna ve diğer meşrubatlardaki elma suyu ingrediyeenlerine patulin bulaşmasının önlenmesi ve azaltılmasına ilişkin 11 Ağustos 2003 tarihli ve 2003/598/AT sayılı Komisyon Tavsiyesi (OJ L 203, 12/08/2003, s.54-59) (57)

1.8.3.2. Okratoksin A İçin Maksimum Limitler

- Okratoksin A'nın, tahıllar, tahıl ürünleri ve kurutulmuş asma meyvesindeki maksimum limitleri "12 Mart 2002 tarihli ve 472/2002 sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 75, 16/03/2002, s.18-20] ile belirlenmektedir (58). Bunlar haricindeki gıdalar için okratoksin A maksimum limitlerinin de kısa zaman içinde kabul edilmesi beklenmektedir.

1.8.3.3. Dioksinler

- "Gıdalardaki dioksinler için belirlenen maksimum düzeylere uyulmadığı durumlarda dioksinlere ilişkin hükümlerin uygulanması için kılavuz"
- Konsey'e "Dioksinler, furanlar ve polikroniated bifenillere (PCBler – polychlorinated byphenyl) ilişkin Topluluk statejisi" başlıklı Komisyon İletişimi [COM (2001) 593 final, 24/10/2001]

- "Yem ve gıdalarda dioksinlerin, furanların ve PCBlerin varlığının azaltılmasına ilişkin 4 Mart 2002 tarihli ve 2002/201/AT sayılı Komisyon Tavsiyesi" [OJ L 67, 09/03/2002, s.69-73] (59)

1.8.3.4. Ağır Metaller

Kadmiyum, kurşun ve civa için limitler; "Gıdalardaki belli bulaşanlar için maksimum düzeyleri belirleyen 8 Mart 2001 tarih ve 466/2001/AT sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 77, 16/03/2001, s.1-13] ile oluşturulmuştur. Gıdalardaki bulaşanlarla ilgili tüm hükümleri içeren konsolide bir metin olan 466/2001 sayılı Tüzük; birçok defa değiştirilmiş olan 194/97 sayılı Tüzüğün yerini almıştır.

1.8.3.5. Kloropropanoller / 3-MCPD

3-MCPD için maksimum düzeyler, "Gıdalardaki belirli bulaşanlar için maksimum düzeyleri belirleyen 8 Mart 2001 tarihli ve 466/2001/AT sayılı (AT) Komisyon Tüzüğü" [OJ L 77, 16/03/2001, s.1-13] ile belirlenmiştir.

1.8.3.6. Akrilamid

Akrilamid; yıllardır hatta yüzyıllardır uygulanan pişirme tekniklerinin sonucu olarak gıdalarda oluştuğu belirlenen bir kimyasaldır. Bu nedenle, gıdalardaki akrilamid düzeyini düşürmek kolay değildir. Özellikle de, yüksek sıcaklıklarda derin-kızartma yapılan, kavurulan veya pişirilen patates ve tahıl ürünleri gibi nişastalı gıdaların akrilamidden etkilenmektedir. Halk sağlığı için oluşturduğu risk ise henüz netleşmemiştir.

Komisyon, gıdalardaki akrilamid düzeylerini düşürmek için yapılabilecekleri belirlemek, işleme ve pişirmenin kimyasal etkilerini anlamak ve halk sağlığına yönelik riski açıklığa kavuşturmak amacıyla, AB'deki pekçok girişi koordine etmektedir. Gerçekleştirilen araştırmaların toplandığı Akrilamid Bilgi Tabanı; EFSA ile işbirliğiyle hazırlanmıştır. Komisyon'un Ortak Araştırma Merkezi (JRC – Joint Research Center); analitik metotlara ilişkin faaliyetleri koordine etmekte ve farklı gıdalarda tespit edilen düzeylere ilişkin veri toplamaktadır. Uzun

vadeli araştırma için, Araştırma ve Teknolojik Gelişme için 6. Çerçeve Programı kapsamında geniş ölçekli bir proje oluşturulmuştur. "Heatox" kodlu bu proje; akrilamid gibi, ısıtıl işlem görmüş gıda ve gıda ürünlerinde oluşabilen kimyasallardan kaynaklanan sağlık risklerine ilişkin araştırmaları içermektedir. Proje, 14 farklı ülkeden 23 katılımcı örgütü bünyesinde bulundurmaktadır. (60)

Gıda Katkı Maddelerine İlişkin FAO/WHO Uzman Ortak Komitesi (JECFA); 9-17 Şubat 2005'te gıdalardaki akrilamiden kaynaklanan riskleri tartışmak için toplanmıştır. Sonuçta, gıdalarda akrilamiden kaynaklanan risklere ilişkin net bir sonuca varılamamış, daha fazla veriye ihtiyaç duyulduğu belirtilmiştir. Ancak, bazı gıdalardan akrilamid alımının insan sağlığı için endişe verici bir durum olabileceği vurgulanmıştır. Vücuda akrilamid alımlarının, laboratuvar çalışmalarında toksikolojik etkileri olduğu tespit edilen düzeylerle karşılaştırılması; özellikle, bu gıdaları fazla alan tüketicilerde endişeye neden olmuştur. Devam eden araştırmaların sonucunda, gerçek riski açıklığa kavuşturacak bilgilerin sunulması beklenmektedir. Bu çalışmalar maalesef çabuk sonuçlanacak çalışmalar değildir. Bu süre zarfında, ihtiyati temelde, gıdalardaki akrilamid düzeylerini düşürme yolları aranmalıdır.

Gıdadaki akrilamid dünya çapında bir konudur ve Avrupa Komisyonu, EFSA ile birlikte, uluslararası girişimlere aktif olarak katılmaktadır. Bu kapsamda, AB Akrilamid Bilgi Tabanı; ABD Ortak Gıda Güvenliği ve Uygulamalı Beslenme Enstitüsü (JIFSAN) tarafından koordine edilen, Dünya Sağlık Örgütü (WHO – World Health Organisation)'nın Uluslararası Akrilamid Ağı'na (Akrilamid Bilgi Ağı) açılmıştır. Bu Bilgi Ağı, dünya çapında akrilamid araştırmalarında kaydedilen ilerlemelerden haberdar olmayı ve bu konudaki uluslararası işbirliğini güçlendirmeyi sağlamaktadır.

1.8.3.7. Fusarium Toksinleri

Bu bulaşan için Topluluk maksimum limitlerinin kısa süre içinde kabul edilmesi beklenmektedir.

1.8.4. Kalıntılar

1.8.4.1. Veteriner İlaç Kalıntıları

Hayvanların, yaşamları süresince, hastalıkların önlenmesi veya iyileştirilmesi için ilaçlarla tedavi edilmesi gerekebilmektedir. Tedavide kullanılan bu maddeler, daha sonra, sığır, domuz, kümes hayvanları ve balık gibi gıda üreten hayvanlardan elde edilen gıdalarda (et, süt, yumurta) kalıntı olarak ortaya çıkabilmektedir. Bu kalıntıların insan sağlığı için risk oluşturmayacak düzeyde olması gerekir.

Topluluk mevzuatına göre; bir ilacın gıda üreten hayvanlarda kullanımına izin verilmeden önce, olası kalıntıların toksikliği değerlendirilir. Gerekirse maksimum kalıntı limitleri (MRLler – Maximum Residue Limits) belirlenir ve bazı durumlarda maddenin kullanımı yasaklanır. Değerlendirme prosedürü, "Hayvansal gıdalardaki veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitlerinin belirlenmesi için Topluluk prosedürü belirleyen 26 Haziran 1990 tarih ve 2377/90 sayılı (AT) Konsey Tüzüğü" [OJ L 224, 18/08/1990, s.1-8] ile belirlenmiştir.

"Belli maddeleri ve bunların canlı hayvanlarda ve hayvansal ürünlerdeki kalıntılarını izlemeye yönelik tedbirlere ilişkin 29 Nisan 1996 tarihli ve **96/23/AT sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 125, 23/05/1996, s.10-32], Üye Devletlerin Direktifin Ek I'inde belirlenen madde grupları için ulusal kalıntı izleme planları oluşturmaları gerektiğini belirtir (61). Bu planlar; Direktifin Ek IV'ündeki numune alma kurallarıyla uyumlu olmalıdır. Bu Direktif, her gıda için numune alma sıklığı ve düzeyi ile kontrol edilmesi gereken madde gruplarını belirler. "96/23/AT sayılı Direktifle belirlenen numune alma düzeyleri ve sıklıklarını sabitleyen 27 Ekim 1997 tarihli ve 97/747/AT sayılı Komisyon Kararı" ise; belli hayvansal gıdalar için (süt, yumurta, bal, tavşan ve av eti) ilave kurallar belirler. 96/23/AT sayılı Direktif'te belirtildiği üzere; Üye Devletler, her yılın en geç 31 Mart'ına kadar, Komisyon'a, kendi kalıntı izleme sonuçlarını ve hayvansal gıdalarda uyumsuz durum tespit edildiğinde girişilen faaliyetlere ilişkin bilgileri gönderir.

Kalıntıların etkin kontrolü açısından, laboratuvar analizlerinin nasıl yürütülmesi ve sonuçların nasıl yorumlanması gerektiğine ilişkin kuralların açık ve net şekilde belirlenmesi gereklidir. "96/23/AT sayılı Konsey Direktifi'ni analitik metotların gerçekleştirilmesi ve sonuçların

yorumlanması açısından uygulayan 12 Ağustos 2002 tarihli ve 2002/657/AT sayılı Komisyon Kararı" [OJ L 221, 17/08/2002, s.8-36], resmi laboratuvarlar tarafından elde edilen analitik sonuçların kalitesi ve karşılaştırılabilirliğini temin etmek için analitik metotların doğrulanmasına ilişkin kriterleri ve prosedürleri belirler. Ayrıca, Karar; test sonuçlarının yorumlanması için ortak kriterleri belirler ve hiçbir maksimum limit belirlenmemiş maddelerin tespitinde kullanılan analitik metotlar için "istenen minimum performans limitleri"ni (MRPL – Minimum Required Performance Limits) belirlemeye yönelik bir prosedür getirir. Bu, özellikle, AB'de kullanımına izin verilmeyen veya özel olarak yasaklanmış maddeler için önemlidir.

AB, kalıntı kontrolü için bir laboratuvarlar ağı yaratmıştır. Bu ağ; 96/23/AT sayılı Konsey Direktifi'nde belirlenmiş olan ve Almanya, Hollanda, İtalya ile Fransa'da kurulu dört Topluluk Referans Laboratuvarı (CRLler), her Üye Devlet tarafından belirlenen Ulusal Referans Laboratuvarları (NRLler – National Reference Laboratories) ve yine Üye Devletlerin sorumluluğundaki rutin laboratuvarlardan oluşmaktadır. CRLlerin veteriner konularına ilişkin halk sağlığı alanında kalıntı tespitine yönelik görevleri; "96/23/AT sayılı Konsey Direktifi"nin Ek V'inde belirlenmiş olup,

- Yeni analitik metotlar geliştirmek ve bunları referans olarak kullanılması için doğrulamak, NRLleri metot ve ekipmanlardaki ilerlemeler hakkında sürekli bilgilendirmek;
- NRLlere; kalite güvence sistemini uygulamalarında yardım ederek, teknik destek vererek, eğitimler düzenleyerek, karşılaştırmalı testler yaparak, Üye Devletler arasında anlaşmazlık çıktığında kalıntıları belirleyerek, yardımcı olmak;
- Komisyon'a teknik ve bilimsel tavsiyede bulunmak

olarak özetlenebilir.

1.8.4.2. Bitki Koruma Ürünlerinin (Pestisitler) Kalıntıları

AB mevzuatı, bitki koruma ürünlerinin pazarlanması ve kullanımı ile bunların gıdalardaki kalıntılarını düzenlemektedir. İnsan sağlığı ve çevre, Avrupa Komisyonu'nun bitki koruma ürünlerinin izinlerinde uyguladığı politikanın önemli unsurlarıdır.

"Bitki koruma ürünlerinin piyasaya sürülmesine ilişkin 15 Temmuz 1991 tarihli ve **91/414/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 230, 19/08/1991, s.1-32], AB'nin izinli madde listelerinde yer almayan aktif maddelerin, bitki koruma ürünlerinde kullanılamayacağını belirtir. Bu listenin oluşturulmasına yönelik bir değerlendirme programı uygulamaya konmuştur. Değerlendirme altındaki aktif maddelerin çoğu pestisitlerdir, fakat büyüme düzenleyiciler gibi pestisit olmayan aktif maddeler de bulunmaktadır. Bir madde izinli madde listesine dahil edildikten sonra, Üye Devletler de bunları içeren ürünlerin kullanımına izin verebilir.

1992'de başlatılan bir çalışma programında, Avrupa Komisyonu, AB'de bitki koruma ürünlerinde kullanılan tüm aktif ingrediyepler için Topluluk çapında bir inceleme süreci başlatmıştır. Bilimsel değerlendirmeye dayalı inceleme sürecinde, her başvuru sahibinin, maddenin insan sağlığı, çevre, ekotoksikoloji ve gıda zincirindeki kalıntılar bakımından güvenli olduğunu kanıtlaması gerekmektedir. Bu program 2008'de tamamlanacaktır.

Gıdalardaki pestisit kalıntıları dört Konsey Direktifi ile düzenlenir: "Meyve ve sebzelerin içinde ve üstündeki pestisit kalıntıları için maksimum düzeylerin sabitlenmesi ile ilgili 23 Kasım 1976 tarihli ve **76/895/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 340, 09/12/1976, s.26-31], "Tahılların içinde ve üstündeki pestisit kalıntıları için maksimum düzeylerin sabitlenmesine ilişkin 24 Temmuz 1986 tarihli ve **86/362/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 221, 07/08/1986, s.37-42], "Hayvansal gıdaların içinde ve üstündeki pestisit kalıntıları için maksimum düzeylerin sabitlenmesine ilişkin 24 Temmuz 1986 tarihli ve **86/363/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 221, 07/08/1986, s.43-47] ve "Meyve ve sebzeler dahil belli bitkisel ürünlerin içinde ve üstündeki pestisit kalıntıları için maksimum düzeylerin sabitlenmesine ilişkin 27 Kasım 1990 tarihli ve **90/642/AET sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 350, 14/12/1990, s.71-79]. Bunları birleştirmeye ve düzeltmeye yönelik Komisyon önerisi değerlendirme altındadır. Mevzuat; bitki korumada pestisit kullanımı sonucu oluşan, bitkisel ve hayvansal ürünlerdeki pestisit kalıntılarının belirlenmesini, izlenmesini ve kontrolünü ele alır.

Yaklaşık 150 bitki koruma ürünü için Topluluk düzeyinde, diğer uyumlaştırılmamış ürünler içinse Üye Devlet düzeyinde, pestisit kalıntılarına yönelik MRLler belirlenmiştir. Belirlenen maksimum düzeyler, Üye Devletlerde ve üçüncü ülkelerdeki iyi tarım uygulamaları ile tutarlıdır. Farklı yaş gruplarından tüketiciler için her türlü riskin değerlendirmesi yapıldıktan sonra ve

ancak ve ancak güvenli oldukları sonucuna varılırsa, maksimum düzeyler belirlenir. Maksimum düzeyler, ticareti kolaylaştırmaya yöneliktir ve toksikolojik limitler değildir. Bir maksimum düzeyin aşılması, tüketiciye yönelik bir riskten ziyade pestisit yanlı kullanılmış olduğunu gösterir. Bununla birlikte, bu düzeylerin aşılması yakından izlenmekte, değerlendirilmekte ve tüketicilere yönelik risk ortaya çıkarsa Hızlı Uyarı Sistemi aracılığıyla Üye Devletlerdeki otoritelere iletilmektedir.

1.8.5. Gıda ile Temas Eden Malzemeler

Gıda ile temas eden malzemeler; ambalaj malzemeleri ile çatal-bıçak-kaşık, tabaklar, işleme makinaları, konteynerler dahil, gıda maddeleriyle temas edebilecek tüm madde ve malzemelerdir. Bu terim, insan tüketimine yönelik su ile temas eden madde ve malzemeleri de kapsar, fakat halka açık veya özel sabit su tedarik ekipmanlarını kapsamaz.

Gıda ile temas eden malzemelere ilişkin mevzuatın AB düzeyinde düzenlenmesi; hem tüketici sağlığının korunması, hem de ticaretin önündeki teknik engellerin kaldırılması açısından önemli olmuştur. Gıda ile temas eden madde ve malzemeler,

- **1935/2004 sayılı Çerçeve Tüzük** (Tüm gıda ile temas eden malzemelere ilişkin genel gereklilikleri belirler)
- **Spesifik Direktifler** (Çerçeve Direktif'te listelenen bazı madde ve malzeme gruplarını ele alır)
- Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin imalatında kullanılan bazı madde veya madde gruplarına ilişkin **Direktifler**

olmak üzere üç tür direktifle düzenlenir.

"Gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin 27 Ekim 2004 tarihli ve **1935/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 338, 13/11/2004, s.4-17]'ne göre; gıda ile temas eden malzemeler güvenli olmalı; bileşenlerini gıdaya insan sağlığını tehlikeye atacak, gıdanın bileşimini değiştirecek ya da gıdanın tadını veya kokusunu bozacak miktarlarda aktarmamalıdır. Bir malzeme gıda ile temas edecekse, bunu belirtecek şekilde etiketlenmeli veya üzerinde bardak ve çatal sembolü taşınmalıdır. Malzemenin gıda ile temas amacının açıkça bilindiği durumlarda (bıçak, çatal, şarap kadehi gibi), bu etiketleme zorunlu

değildir. Gıda ile temas eden malzemelerin etiketleme, sunum ve reklamı, tüketiciyi yanıltmamalıdır. Tüzük, spesifik direktiflerde ele alınabilecek 17 adet madde ve malzeme grubu (aktif ve akıllı madde ve malzemeler, seramik, kauçuk, cam, metal ve alaşımlar, kağıt ve mukavva, plastik, rejenere selüloz, silikon, tahta, matbaa mürekkebi, vernik ve kaplama gibi) belirlemiştir. Bugüne kadar bunlardan seramik, rejenere selüloz ve plastikler için spesifik direktif çıkarılmıştır. Aktif ve akıllı ambalajlarla ilgili olarak; Tüzük, bunların, gıdadaki bozulmayı örtbas etmek ve tüketiciyi yanıltmak için kullanılamayacağını vurgular. Tüzük ayrıca, gıda ile temas eden malzemelerin izinlerinde izlenecek prosedürü de ortaya koyar (64). 26 Ekim 2006'dan itibaren gıda ile temas eden madde ve malzemeler de üretim zinciri boyunca izlenebilir olacaktır.

Mevcut durumda, seramikler, rejenere selüloz ve plastikler olmak üzere üç grup malzeme için spesifik direktif bulunmaktadır:

- Seramikler, "Üye Devletlerin gıda ile temas eden seramik malzemeleriyle ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 15 Ekim 1984 tarihli ve 84/500/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 277, 20/10/1984, s.12-16] ile düzenlenir. Bu Direktif, kadmiyum ve kurşun için migrasyon limitleri belirler ve bu maddelerin migrasyonunun tespiti için bir analitik metot verir.
- Rejenere selüloz tabakası, "Gıda ile temas eden rejenere selüloz tabakadan yapılmış madde ve malzemelere ilişkin 15 Mart 1993 tarihli ve 93/10/AET sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 93, 17/04/1993, s.27-36] ile düzenlenir. Direktif, izin verilen maddelerin listesini ve bunların kullanılabileceği koşulları verir.
- Plastikler, "Gıda ile temas eden plastik madde ve malzemelerle ilgili 6 Ağustos 2002 tarihli ve 2002/72/AT sayılı Komisyon Direktifi" [OJ L 220, 15/08/2002, s.18-58] ile düzenlenir (65)

Gıda ile temas eden malzeme bileşenlerinin gıdaya taşınmasına "migrasyon" adı verilir. Plastik malzemeler için iki tür migrasyon limiti belirlenmiştir:

- gıda ile temas eden malzemelerden gıdalara geçebilen tüm maddelere uygulanan "60 mg madde/kg gıda" şeklinde belirlenen bir "Genel Migrasyon Limiti" (OML – Overall Migration Limit), ve

- izinli maddelere uygulanan ve maddenin toksikolojik değerlendirmesine dayanarak belirlenmiş olan "Spesifik Migrasyon Limiti" (SML – Specific Migration Limit). SML, genelde, "Kabul Edilebilir Günlük Alım" (ADI – Acceptable Daily Intake)'a veya "Tolere Edilebilir Günlük Alım" (TDI – Tolerable Daily Intake)'a göre belirlenir. Limit belirlenirken; 60 kg'lık bir insanın, yaşamı boyunca her gün, izin verilen maksimum miktarda sözkonusu madde içeren plastikte ambalajlanmış gıdadan 1 kg yediği varsayılır.

Geri dönüşümlü malzemelerin kullanımı ile aktif ve akıllı gıda ambalajlarının tasarımı gibi yeni trendler oluşmuştur. Aktif ambalajın amacı, ambalajlı gıdanın raf ömrünü uzatmaktır. Akıllı ambalaj ise, gıdanın kalitesi hakkında bilgi vermek için ambalajlı gıdanın durumunu izlemektedir. Bu yeni ambalajlama sistemlerinin mevcut mevzuatla ne ölçüde ele alınabileceği ve bunlar için yeni Direktiflerin gerekip gerekmeyeceği incelenmektedir.

1.8.6. Etteki Hormonlar

AB, 1981 yılında, "Hormonel ve tirostatik etkisi olan belli maddelerin yasaklanmasına ilişkin 31 Temmuz 1981 tarihli ve 81/602/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 222, 07/08/1981, s.32-33] ile, çiftlik hayvanlarında büyümeyi artırıcı hormon etkisine sahip maddelerin kullanımını yasaklamıştır. Östradiol 17 β , testosteron, projesteron, zeranol, trenbolon asetat ve melengestrol asetat (MGA); bu tür büyüme arttırıcılardandır. Bu yasaklama, Üye Devletlere ve üçüncü ülkelerden ithalatlara aynı şekilde uygulanmaktadır.

Yürürlükteki mevzuat; "22 Eylül 2003 tarihli ve **2003/74/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 262, 14/10/2003, s.17-21] ile değiştirilen "81/602/AET sayılı Direktifi yürürlükten kaldıran ve hormonal veya tirostatik etkisi olan belli maddeler ile β -agonistlerin besicilikte kullanılmasının yasaklanmasına ilişkin 29 Nisan 1996 tarihli ve **96/22/AT sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 125, 23/05/1996, s.3-9]'dir (66).

Büyümeyi arttırıcı altı hormonla muamele edilmiş büyükbaş hayvan eti ve et ürünlerinde hormon kalıntılarının insan sağlığına yönelik riskleri, kapsamlı şekilde incelenmiş ve değerlendirilmiştir. 1999 yılında, bu hormonların hiçbirisi için "kabul edilebilir günlük vücuda

alım" (ADI) belirlenemediği bildirilmiştir. Östradiol-17β için de; bulguların bu maddenin bir karsinojen (hem tümör başlatıcı hem tümör arttırıcı etkisi bulunan) olduğuna işaret ettiği, fakat mevcut verilerin kantitatif bir risk tahmini için yeterli olmadığı açıklanmıştır. Bu görüş, ilave bilimsel veri incelemesi sonucu 2002'de de yinelenmiştir. Bu bilimsel görüşe dayanarak, 96/22/AT sayılı Direktif, 2003/74/AT sayılı Direktifle değiştirilmiştir.

Değiştirildiği şekliyle Direktif, çiftlik hayvanlarında büyümeyi arttırıcı hormon etkisi olan maddelerin kullanımının yasaklandığını yinelemektedir. Ayrıca, östradiol-17β'nın gıda üreten hayvanlarda başka amaçlarla kullanılabildiği durumların sayısı büyük ölçüde azaltılmıştır. Sadece üç tür kullanıma, geçiş süreci içinde ve ciddi veteriner kontrolü altında izin verilmiştir: cenin zayıflamasının tedavisi/mummifikasyon, sığırdaki (hayvan refahı nedenleriyle) pyometra ve sığır, at, koyun ve keçi östrus endüksiyonu. Son kullanımın da Eylül 2006'ya kadar aşamalı olarak bırakılması gerekmektedir. Komisyon, sığırdaki cenin zayıflaması/mummifikasyon ve sığırdaki pyometranın tedavisi için, östradiol-17β veya bunun ester-benzeri türevlerini içeren ilaçlara alternatif olabilecek veteriner ilaçlarına ilişkin rapor hazırlayacaktır.

Bu konudaki uluslararası yaklaşımlarla ilgili olarak; Amerika Birleşmiş Devletleri (ABD) ve Kanada, gıda üreten hayvanlarda hormonların büyüme arttırıcı olarak kullanımının yasaklanmasına itiraz etmiştir; ve 1997 yılında DTÖ'nün bir paneli, AB tedbirinin Sağlık ve Bitki Sağlığı Tedbirlerinin (SPS – Sanitary and Phytosanitary Measures) Uygulanmasına İlişkin Anlaşma ile uyumlu olmadığı yönündeki kararını açıklamıştır. AB bu kararın iptalini istemiştir; ve 1998'de DTÖ Temyiz Birimi, panelin çoğu bulgusunu iptal etmiş; sadece, AB'ye hormon muamelesi görmüş hayvan eti ithalatındaki yasağın, "bu tür bir tedbirin insan sağlığına yönelik riskin değerlendirilmesine dayandırılması gerektiği" şeklindeki şarta uymadığını bildirmiştir. Bunun üzerine de zaten, AB, büyüme arttırıcı olarak kullanılan altı hormonla muamele edilmiş büyükbaş hayvan eti ve et ürünlerindeki hormon kalıntılarının insan sağlığına risklerinin değerlendirileceği yeni bir risk değerlendirmesi emri vermiş; akabinde, 96/22/AT sayılı Direktifi değiştirerek 2003/74/AT sayılı Direktifi kabul etmiş ve böylece uluslararası yükümlülüklerini DTÖ bağlamında da yerine getirmiştir (67).

1.8.7. Hileli Uygulamalar

Sık rastlanan hileli uygulamalar, baharatlara katılan endüstriyel bir boya olan "Para Red" ve Worcester sosuna katılan izin verilmemiş bir boya olan "Sudan I"dir. Sudan I, II, III ve IV; normalde plastikleri ve diğer sentetik malzemeleri renklendirmek için kullanılan endüstriyel boyalardır. Sudan boyaları; karsinojen etkiye ve genotoksiklik riskine sahip olup, insanlar için oluşturduğu karsinojen risk açısından Uluslararası Kansere Araştırma Ajansı (IARC – International Agency for Research on Cancer) tarafından 3. grup karsinojen olarak sınıflandırılmıştır. Bu nedenle, kırmızı biber ve kırmızı biber ürünlerinin rengini iyileştirmek için bir hile olarak Sudan boyaları, halk sağlığı için risk oluşturmaktadır.

Gıdalardaki boyalara ilişkin mevcut AB mevzuatı; gıdalarda kullanılmasına izin verilen boyalar için bir izinli madde listesi oluşturmuştur. Sudan boyaları bu listede yer almadığı için, bunların gıdada bulunması AB mevzuatını ihlal etmek anlamına gelmektedir. Komisyon, Haziran 2003'te, "Kırmızı biber ve kırmızı biber ürünleri ile ilgili acil tedbirlere ilişkin 20 Haziran 2003 tarihli ve **2003/460/AT sayılı Komisyon Kararı**" [OJ L 154, 21/06/2003, s.114-115]'ni kabul etmiştir. Bu Karar, girdi olan hammaddeleri test etmek suretiyle gıda ürünlerindeki bulaşmayı önlemeyi amaçlar. Karar; sorunun boyutunu tespit etmek ve değerlendirmek amacıyla, Üye Devletlerden de piyasalarındaki ürünleri test etmelerini istemiştir. 2003/460/AT sayılı Kararın kabulünden sonra RASFF yoluyla alınan bildirimlerden, kırmızı biber ve acı baharat salçası ile bunları içeren pekçok işlenmiş gıda dahil, geniş bir dizi gıda ürününde Sudan I bulunduğu anlaşılmıştır. Ayrıca, Sudan I'in yanısıra, kırmızı biber ve kırmızı biber ürünlerinde başka benzer boyalar (Sudan II, Sudan III, Sudan IV veya Scarlet kırmızısı) da tespit edilmiştir. Bunun üzerine kabul edilen "Kırmızı biber ve kırmızı biber ürünleriyle ilgili acil tedbirlere ilişkin 21 Ocak 2004 tarihli ve **2004/92/AT sayılı Komisyon Kararı**" [OJ L 27, 30/01/2004, s.52-54], yürürlükteki tedbirleri acı baharat salçasına ve diğer Sudan boyalarına (Sudan I, II, III, IV) genişleterek, ilk tedbirleri değiştirmiştir. Böylelikle, Sudan I dışındaki Sudan boyalarının da test edilmesi gerekmektedir. Bu Kararın kabulünden beri, kontrol yetkilileri, bu boyaları, kırmızı biber, acı baharat salçası, kırmızı biber veya acı baharat salçası ürünlerinde tespit etmeye devam etmiştir. Ayrıca, hurma yağı gibi başka gıdalarda da Sudan boyaları bulunmuştur. Komisyon Kararı, SPS ağı ile duyurulmuştur. Bu nedenle, tüm üçüncü dünya ülkeleri sorundan haberdardır. Ayrıca, Komisyon, AB Gıda ve İçecek Sanayileri Konfederasyonu'na (CIAA) ve

Avrupa Baharat Birliği'ne (ESA) yazı yazarak, sorunun tespitinden 18 ay sonra bu boyaların gıdalarda hala bulunduğu gerçeğine dikkat çekmiştir (68).

1.9. GIDANIN BİYOLOJİK GÜVENLİĞİ

Bakteri, virüs veya prion gibi biyolojik tehlikeler; gıdalarda, özellikle hayvansal ürünlerde, bulunmaktadır. Kanatlı etinde *Salmonella*, süt ve et ürünlerinde *Listeria monocytogenes*, canlı yumuşakçalarda biyotoksinler ve sığırdaki BSE; halk sağlığı için ciddi risk oluşturmaktadır. 1990lardaki gıda krizlerinin ardından, Komisyon tarafından yeni tedbirler alınmıştır. Sağlam bilimsel görüşlere dayanan bu tedbirler,

- Gıda hijyenine; gıda zincirinin tüm aşamalarını içine alan ve tüm gıda ve yem operatörlerine şeffaf bir hijyen politikası uygulatan, koordineli ve bütünsel bir yaklaşım getirilmesi;
- Gıda ve yemi zinciri boyunca zoonotik etkenleri izleyerek patojenlerin kaynaklarına ve eğilimlerine ilişkin bilginin artırılması; halk sağlığı riskini azaltmak ve kontrol altına almaya yönelik tedbirlere dayanak oluşturması için *Salmonella* ve diğer gıda kaynaklı zoonotik hastalıklar için kontrol programlarının oluşturulması;
- Hem gıda üretimine hem de piyasadaki ürünlere uygulanabilen mikrobiyolojik kriterlerin belirlenerek, tüm gıda türlerinde güvenliğin ve kalitenin değerlendirilmesi;
- TSE'lerin (BSE, Scrapie gibi) etkin kontrolü. Diğer hayvanlara veya tüketicilere bulaşmasının önlenmesi için tedbirler geliştirilmesi. Üye Devletlerdeki TSE tedbirlerinin ve üçüncü ülkelere uygulanan TSE ithalat kurallarının uyumlaştırılması;
- Belli hayvan yan-ürünlerinin, yeme veya teknik ürünlere geri dönüştürülmesinin yasaklanması ve hayvan atıklarının kullanımı veya atılması için güvenli alternatif metotların belirlenmesi

olarak özetlenebilir.

1.9.1. Gıda Hijyeni

Komisyon; "Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap" [COM(1999)719 final, 12 Ocak 2000]'ta, Topluğun gıda hijyeni kurallarının köklü revizyonunun ana hatlarını çizmiştir. Bu kapsamda

oluşturulan yeni Hijyen Tüzükleri; gıdaların hijyeni ile hayvansal ürünlerin üretimi ve piyasaya sürülmesine ilişkin çok sayıda Direktifte yer alan detaylı ve karmaşık hijyen şartlarını birleştirmiş, uyumlaştırmış ve sadeleştirmiştir. Böylece, gelecekte çıkabilecek gıda krizlerini kontrol altına alacak etkin araçlar sunan, "çiftlikten sofraya" gıda zincirinin tüm aşamalarında tüm gıdalara ve tüm gıda operatörlerine uygulanabilen tek ve şeffaf bir hijyen politikası oluşturulmuştur.

1.9.1.1. Mevcut Hijyen Kuralları

Mevcut mevzuat, insan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin üretimi ve piyasaya sürülmesini ele alır. Toplulukta üretildiğinde ve Üye Devletler arasında ticareti yapıldığında; insan tüketimine yönelik hayvansal ürünler, bir dizi Konsey Direktifi'nde belirlenen halk sağlığı şartlarına uymak durumundadır.

Topluluğun gıda hijyeni mevzuatıyla ilgili bu Konsey Direktifleri; taze et, kanatlı eti, taze etteki hayvan sağlığı kuralları, trichina muayenesi, et ürünleri, et ürünlerindeki hayvan sağlığı kuralları, süt sağma hijyeni, yumurta ürünleri, canlı çiftkabuklu yumuşakçalar, balıkçılık ürünleri, kanatlı etindeki hayvan sağlığı kuralları, tavşan eti ve çiftlikte yetiştirilmiş av hayvanı eti, av hayvanı eti, süt ve süt ürünleri, balık tutma tekneleri, gıda maddelerinin hijyeni, kıyma et ve et preparatları ile ilgilidir. Yeni hijyen tedbirleri 1 Ocak 2006'da uygulanmaya başlanana kadar, bu Direktifler uygulanmaya devam edecektir.

Pekçok kez değiştirilen bu Direktifler, sözkonusu ürünlerin piyasaya sürülmesinde uygulanan kuralları uyumlaştırmakta ve pazarlanması için gerekli halk sağlığı şartlarını belirlemektedir. Bu uyumlaştırmamanın amacı, AB içinde ürünlerin güvenli ve serbest dolaşımını sağlamak için Üye Devletlerde pazarlama konusunda aynı şartların uygulanmasını sağlamaktır. Direktifler, gıdanın ancak ve ancak insan sağlığına zararlı değilse piyasaya sürülmesini sağlamak için, bu ürünlerin üretiminde uyulacak kuralları belirler. Üye Devletler arasındaki hareketlerde sınır kontrolü bulunmadığından, malların halk sağlığı şartlarına uygun olmasını sağlamak için, "İç pazarın tamamlanması için Topluluk-içi ticarette veteriner kontrollerine ilişkin 11 Aralık 1989 tarihli ve 89/662/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 395, 30/12/1989, s.13-22]'ne uygun olarak, malın menşe ülkesinde ve vardığı ülkede kontroller gerçekleştirilmektedir (69).

İthal edildiklerinde ise; hayvansal ürünlerin, hem hayvan sağlığı hem de halk sağlığı şartlarını yerine getirmesi gerekmektedir. Ürünlerin, en azından Üye Devletlerdeki üretim ve ticarete istenen standartlara uyması için bir dizi sağlık ve gözetim şartı getirilmiştir. Uyumlaştırıcı mevzuatın bulunmadığı birkaç alanda ise, üçüncü ülkeler, ulusal ithalat koşullarına ilişkin bilgi almak için Üye Devlet otoriteleri ile temasa geçmelidir. Genel anlamda, insan tüketimine yönelik hayvansal ürünün, ithal edilebilmesi için,

- AB'ye ihracat yapmasına izin verilmiş ülkeler listesinde yer alan bir üçüncü ülke veya üçüncü ülke bölümünden; ya da
- AB'ye ihracat yapması için onaylanmış tesisler listesinde yer alan bir tesisten

gelmesi gerekir. Beraberinde bir sağlık sertifikası sunulmalıdır.

1.9.1.2. Gelecek Hijyen Mevzuatı

Yeni hijyen kuralları; Avrupa Parlamentosu ve Konseyi tarafından Nisan 2004'te kabul edilmiş olup, 1 Ocak 2006'da uygulanmaya başlanacaktır. Bu kurallar,

- "çittikten sofraya" yaklaşımının uygulanması;
- HACCP sisteminin getirilmesi;
- belli gıda tesislerinin kaydı veya onayı;
- İyi Hijyen Uygulamaları (GHPlar – Good Hygiene Practices) ve HACCP ilkeleri için kılavuzlar oluşturulması;
- Uzak bölgelerde (yüksek dağlarda, uzak adalarda) üretilen gıdalar ile geleneksel üretim metotları için esneklik sağlayacak özel bir hüküm oluşturulması

şeklindeki anahtar tedbirlere dayanır.

Yeni hijyen kuralları, şu Tüzüklerle verilmiştir:

- Gıda maddelerinin hijyenine ilişkin 29 Nisan 2004 tarih ve 852/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü (OJ L 139, 30/04/2004, s.1-54),
- Hayvansal gıdalar için spesifik hijyen kurallarını belirleyen 29 Nisan 2004 tarih ve 853/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü (OJ L 139, 30/04/2004, s.55-205),

- İnsan tüketimine yönelik hayvansal gıdaların resmi kontrollerinin organizasyonu için spesifik kuralları belirleyen 29 Nisan 2004 tarih ve 854/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü (OJ L 139, 30/04/2004, s.206-319),
- “Gıda hijyenine ve insan tüketimine yönelik belli hayvansal ürünlerin üretimi ve piyasaya sürülmesi için gereken sağlık koşullarına ilişkin belli Direktifleri yürürlükten kaldıran ve 89/662/AET ve 92/118/AET sayılı Konsey Direktiflerini ve 95/408/AT sayılı Konsey Kararını değiştiren 21 Nisan 2004 tarihli ve 2004/41/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi” [OJ L 157, 30/04/2004, s.33-44]

Bununla ilgili anahtar kurallar ise şunlardır:

- “Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 031, 01/02/2002, s.1-24)
- Yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanması için gerçekleştirilen resmi kontrollere ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve 882/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü (OJ L 165, 30/04/2004, s.1-141)
- “İnsan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve tüketime sunulmasını düzenleyen hayvan sağlığı kurallarını belirleyen 16 Aralık 2002 tarihli ve 2002/99/AT sayılı Konsey Direktifi” [OJ L 18, 23/01/2003, s.11-20] (70).

1.9.2. BSE/Scrapie

Avrupa Komisyonu, 1989’dan beri, Üye Devletlerle yakın işbirliği yaparak, AB’de BSE riskini kontrol altına almak için bir dizi tedbir almıştır. 1 Temmuz 2001’e kadar yürürlükte kalan BSE’ye ilişkin yasal tedbirler, Avrupa Komisyonu tarafından koruyucu tedbirler olarak kabul edilmişti. 1 Temmuz 2001’den itibaren ise; “TSE Tüzüğü” olarak bilinen “Belli bulaşıcı süngerimsi beyin hastalıklarının önlenmesi, kontrolü ve eradikasyonu ile ilgili kuralları belirleyen 22 Mayıs 2001 tarihli ve **999/2001 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**” [OJ L 147, 31/05/2001, s.1-40], BSE’ye ilgili tüm faaliyetler için temel oluşturmaktadır ve böylece koruyucu tedbirlere ilişkin mevcut Komisyon Kararlarının yerini almaktadır (71). TSE Tüzüğü, TSElerden kaynaklanan hayvan ve halk sağlığına yönelik riskleri hedef alan ve

canlı hayvanlar ile hayvansal ürünlerin üretimi ve piyasaya sürülmesiyle ilgili tüm zinciri düzenleyen tedbirleri belirler. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda TSE'nin izlenmesine, özelleştirilmiş risk materyalinin alınmasına ve hayvan yemine getirilen yasaklamalara ilişkin kurallar dahil, BSE veya TSE ile ilgili mevcut mevzuatın çoğunu birleştirir. TSE'nin eradikasyonu, iç pazar, Topluluk-içi ticaret, ithalat ve ihracata ilişkin ticaret kuralları gibi henüz AB kurallarında ele alınmamış alanlar için de yeni hükümler getirir. Ayrıca, BSE statüsüne göre ülkelerin sınıflandırılması için prosedürü, kriterleri ve kategorileri belirler. Tüzük hükümleri, Uluslararası Salgın Hastalıklar Ofisi (OIE – Office International des Epizooties)'nin tavsiyelerini de dikkate alarak oluşturulmuştur.

BSE ile enfekte olmuş hayvanların yeterince işlenmemiş yan ürünlerinin geri dönüşümü, geviş getiren hayvanlardaki BSE salgınının temel nedeni olarak görülmektedir. Bu nedenle, sadece geviş getiren hayvanlara değil, gıda üretimi için yetiştirilen ve beslenen tüm çiftlik hayvanlarına yönelik yemlerde hayvan proteini kullanılmasını yasaklayan AB çapındaki yem yasağı uygulamaya konmuştur.

Keçilerde de; TSE'nin bir türü olan scrapie görülebilmektedir. Scrapie yüzyıllardır bilinen bir hastalıktır. Şimdiye kadar, AB'deki koyun ve keçi popülasyonunda BSE'ye rastlanmamıştır. 2002'de Fransa'da kesilen bir keçide BSE olma ihtimali bulunan bir TSE türü tespit edilmiştir. Tamamlanması iki yıl alan fare biyoassayı dahil geniş çaplı testler yapılmıştır. Fransız araştırma bulguları uzmanlarca değerlendirilmiş ve BSE şüphesi doğrulanmıştır. Avrupa Komisyonu, keçilerin BSE için test edilmesini önermektedir. Sığırdaki BSE tespit edildiğinden bu yana, koyun ve keçi için de scrapie ve BSE'ye yönelik geniş çaplı izleme ve gözetim rejimi yürürlüktedir. Bu gözetim ve izleme faaliyetlerinin yanısıra, tüm geviş getiren hayvanlara (sığır, keçi ve koyun) ayrıca başka güvenlik tedbirleri de uygulanmaktadır. 2002'den beri 1 milyondan fazla hayvan test edilmiştir. Bu geniş çaplı testlere bakıldığında, nadir ortaya çıkan BSE bulguları geniş çaplı bir problem olduğunu gösteremez. Ayrıca, AB'deki keçi nüfusu çok azdır (2003'te 89,2 milyon koyuna karşılık 12,7 milyon keçi). Koyunlar arasında, en yüksek BSE olgusu ortaya çıkan yer olduğu için çoğu Birleşik Krallık'ta olmak üzere geniş çaplı testler yapılmıştır, ve tüm test sonuçları negatif çıkmıştır (72). Ayrıca, sözkonusu keçi ve sürüsü tamamen imha edildiği ve gıda zincirine girmediği için, bu olay halk sağlığı açısından risk oluşturmamıştır. Mevcut durumda, ihtiyati bir tedbir olarak ve bilimsel tavsiyeyi takiben,

TSE'den etkilenmiş keçilerden elde edilen süt ve et kullanılmamaktadır. Hiçbir enfeksiyon tespit edilmemiş olsa bile bütün keçilerin özelleştirilmiş risk materyalleri (SRM) (hastalık mevcut olduğunda enfeksiyonu taşıma olasılığı en yüksek dokular) alınmıştır. Kesin olarak hiçbir risk bulunmadığını söylemek imkansız olmakla birlikte, olası riskler yürürlükteki güvenlik tedbirleriyle hafifletilebilecek durumdadır. Bu sebeplerle, Avrupa Komisyonu, keçi sütü, peyniri ve etinin tüketiminde hiçbir değişiklik tavsiye etmemektedir (73).

FVO, mevzuatın yetkili ulusal otoritelerce doğru uygulanıp uygulanmadığını kontrol etmek için denetimler gerçekleştirmektedir. BSE ile ilgili konularda, FVO; Arjantin, Belçika, Brezilya, Danimarka, Finlandiya, Fransa, Almanya, Yunanistan, İrlanda, İtalya, Lüksemburg, Portekiz, İspanya, İsveç, Hollanda, Birleşik Krallık, Uruguay ve İsviçre'de denetim gerçekleştirmiştir.

TSE Tüzüğü, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların gözetimi ve izlenmesine ilişkin kuralları belirler. Bu kurallar,

- pasif gözetim – 1998'de AB düzeyinde uygulanmaya başlanan ve esasen şüpheli klinik vakalara odaklanan bu gözetim, BSE'ye uygun klinik belirtiler gösteren hayvanlarda uygulanır.
- aktif gözetim (izleme) – 2001'de AB düzeyinde uygulanmaya başlanmış olup, kesim-sonrası hızlı testlerin kullanımına dayanır.

olmak üzere iki unsur içerir (74).

İzleme programı ile, BSE'nin Üye Devletlerde ne derece yaygın olduğuna dair güvenilir bir bakış açısı edinilmesi amaçlanır. Bu program, BSE taşıyan hiçbir hayvanın insan tüketimi için kesilmemesini de temin eder. Bu da, özelleştirilmiş risk materyallerinin alınması ve imhası gibi tedbirlerle birlikte sığır eti güvenliğini artırır. Üye Devlet verilerinin toplanması; TSElerin epidemiyolojisinin daha iyi anlaşılması açısından önemlidir. İzleme,

- aylık raporlar (Üye Devletlerin Komisyon'a aylık olarak gönderdiği BSE ve Scrapieye ilişkin bilgilerdir);
- yıllık raporlar (Üye Devletlerin BSE ve Scrapieye ilişkin yıllık raporları, izleme sonuçlarının genel olarak ele alınmasından oluşur); ve
- üçüncü ülkelere ilişkin bilgiler (Birleşik Krallık hariç dünya çapında rapor edilen BSE vakalarının sayısına ilişkin bilgilerdir) yoluyla sağlanır.

1.9.3. Hayvan Yan-Ürünleri

Her yıl AB’de, çoğu sağlıklı hayvanlardan elde edilen ve insan tüketimine yönelik olmayan 16 milyon tondan fazla hayvansal madde üretilmektedir. Bu maddelerin bir kısmı sonrasında hayvan yeminde, kozmetiklerde, tıbbi ilaçlarda ve diğer teknik ürünlerde (gübre, toprak geliştirici, fotoğraf kağıdı kaplaması) kullanılan çeşitli ürünlere dönüştürülmekte, bir kısmı ise yakılarak atık halinde atılmaktadır. Bundan çok daha fazlası ise, üçüncü ülkelerden AB’ye benzer kullanımlar için ithal edilmektedir.

Hayvan yeminde belli hayvan yan-ürünlerinin (ABPler – animal by-products) kullanımı, BSE ve diğer hayvan hastalıklarını ya da dioksin gibi kimyasal bulaşanları yayabilmektedir. ABPler, doğru şekilde atılmazlarsa, çevre yoluyla da hayvan ve insan sağlığı için tehdit oluşturmaktadır.

Komisyon, "Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap" [COM(1999)719 final, 12 Ocak 2000]’ta, ABPlerin "çiftlikten çatala" düzenlenmesine getirilecek kapsamlı bir yaklaşımın, izlenebilirlik ve AB’de sağlığın korunması için hayati olduğunu belirtmiştir. Hayvan yemi ve ABPler AB’nin iç pazarında serbestçe dolaşabildikleri için, etkin düzenleme ancak AB düzeyinde sağlanabilir.

"İnsan tüketimine yönelik olmayan hayvan yan-ürünlerine ilişkin sağlık kurallarını belirleyen 3 Ekim 2002 tarihli ve **1774/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 273, 10/10/2002, s.1-95]; TSE Tüzüğü’nden sonra Beyaz Kitap’ın ikinci anahtar eylemi olup; BSE, şap hastalığı, domuz vebası ve dioksin bulaşması gibi yem-kaynaklı krizlerle mücadele ve eradikasyona ilişkin Komisyon stratejisinin ana bileşenlerindendir (75). Tüzük, ölü hayvanların yem zinciri dışında tutulmasını ve her yıl AB’de üretilen 16 milyon tondan fazla hayvan yan-ürününün güvenli işlenmesi ve atılmasını sağlar. Tüzüğe göre, sadece ve sadece veteriner kontrolü sonrasında insan tüketimine uygun olduğu belirtilen hayvanlardan türetilen maddeler, yem üretiminde kullanılabilir. Tüzük, "yamyamlık" olarak nitelendirilen türler-içi geri dönüşümü yasaklar. Yem zinciri dışında kalan maddelerle ne yapılması gerektiğine ve ne yapılabileceğine dair açık ve net kurallar koyar. Hileyi ve izinsiz ürünlerin gıda ve yeme girme riskini önlemek için; imha edilecek et, kemik tozu ve yağ gibi belli ürünlere kalıcı olarak

işaretlenme şartı getiren katı bir kimlikleme ve izlenebilirlik sistemi uygular. Tüzük, biyogaz ve kompostlama gibi yeni alternatif atma metotları getirir. Belli hayvan yan-ürünleri ve türev ürünlerinin üye olmayan devletlerden ithalatı ve transit geçişi için şartları belirler. İç pazar gereklerine ve kriz durumlarına cevaben hazırlanmış ve on yıldan fazla zamandır var olan çok sayıda dağınık direktifin yerini alıp sadeleştirerek; yeni şeffaf, kapsamlı ve doğrudan uygulanabilir bir hukuki çerçeve oluşturur.

1.9.4. Salmonella ve Gıda-Kaynaklı Hastalıklar

Hayvan sağlığı gıda güvenliği için önemli bir etkidir; çünkü bruselloz, salmonelloz ve listerioz gibi zoonozlar, insanlara gıda yoluyla geçmektedir. Hayvan sağlığına ilişkin Topluluk mevzuatı, insanlara gıda yoluyla geçen belli zoonotik hayvan hastalıklarını (bruselloz ve tüberküloz gibi) kapsar. Mevzuatta veteriner konularına ilişkin halk sağlığı ile ilgili olarak da, zoonozlara karşı özel tedbirler yer alır.

Komisyon, "Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap" [COM(1999)719 final, 12 Ocak 2000]'ta, mevzuatın bilimsel temele dayalı revizyonunu ilan etmiştir. Bu doğrultuda hazırlanan ve mevcut mevzuatı tekrar incelemeye yönelik iki temel öneri, 29 Eylül 2003'te kabul edilmiştir. AB'de salmonella gibi gıda kaynaklı hastalık vakalarına son vermek için tasarlanmış yeni zoonoz mevzuatı,

- "Salmonella ve diğer spesifik gıda kaynaklı zoonotik etkenlerin kontrolüne ilişkin 17 Kasım 2003 tarihli ve **2160/2003 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü**" [OJ L 325, 12/12/2003, s.1-15], ve
- "90/424/AET sayılı Konsey Kararını değiştiren ve 92/117/AET sayılı Konsey Kararını yürürlükten kaldıran, zoonozların ve zoonotik etkenlerin izlenmesine ilişkin 17 Kasım 2003 tarih ve **2003/99/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 325, 12/12/2003, s.31-40]'nden oluşmaktadır.

Zoonozların izlenmesiyle ilgili olarak, Avrupa Komisyonu, her yıl AB'de hayvanlarda, yemlerde, gıdalarda ve insanlarda zoonotik etkenlerin eğilimlerine ve kaynaklarına ilişkin bir Topluluk raporu yayınlar. 2005'e kadar bu raporlar, Berlin'deki zoonozların epidemiyolojisi ile ilgili CRL tarafından "Gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyon vakalarını önlemek amacıyla

hayvanlarda ve hayvansal ürünlerdeki belli zoonozlardan ve zoonotik etkenlerden korunmaya yönelik tedbirlere ilişkin 17 Aralık 1992 tarihli ve 92/117/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 62, 15/03/1993, s.38-48]'ne göre hazırlanmaktaydı. 2005'ten itibaren ise, 2003/99/AT sayılı yeni Direktif ile yıllık rapor hazırlama görevi EFSA'ya verilmiştir (76). Bu raporlar, Üye Devletlerle Norveç'in sunduğu yıllık raporlara dayanır ve zoonozların Toplulukta ne derece yaygın olduğunu değerlendirmek açısından önemlidir.

Tavuk sürülerinde Salmonellayı kontrol etmek için Topluluğun mali yardımıyla bir dizi çalışma yapılmaktadır. Salmonella'nın kontrolüyle ilgili olarak, AB çapında üretim dönemlerinin sonunda sofralık yumurta üretimi için yumurtacı tavuk (*Gallus gallus*) sürülerinde Salmonella türlerinin ne derece yaygın olduğunu anlamak amacıyla, Topluluğun mali yardımıyla, 1 Ekim 2004'te bir yıllık bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, AB çapında etçi tavuk sürülerinde Salmonella türlerinin yaygınlığını anlamak için de, yine Topluluğun mali yardımıyla, 1 Ekim 2005'te bir çalışma başlatılmıştır. Çalışma sonuçları, Topluluğun hedef belirlemede kullanılacaktır. Geviş getiren hayvanlarda bruselloz ve sığırdaki tüberküloz olmak üzere, gıda yoluyla doğrudan veya dolaylı olarak insanlara geçebilen hastalıkları ele alan kontrol veya eradikasyon programları da Topluluk tarafından desteklenmektedir.

Bunların yanı sıra, hayvansal gıdalardaki biyolojik tehlikelerin tespiti ve izlenmesinde Komisyon'a destek olması amacıyla, biyolojik riskler alanında NRLlerin faaliyetlerini koordine edecek CRLler belirlenmiştir. Ayrıca, mevzuata, başta gıdaların mikrobiyolojik kriterlerinin revizyonu olmak üzere, gıda zincirinde gıda kaynaklı patojenleri kontrol altına almaya yönelik tedbirler dahil edilmiştir.

1.9.5. Mikrobiyolojik Kriterler

Mikrobiyolojik kriterler, gıdaların güvenliği ve kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan araçlardır. Numune alma, metodoloji ve mikroorganizmaların homojen olmayan dağılımlarından kaynaklanan nedenlerden dolayı; nihai üründe yapılan mikrobiyolojik testler, tek başına, gıda güvenliğini sağlamada yeterli değildir. Gıda güvenliği, ancak ve ancak, ürün ve proses tasarımı, GHP, İyi İmalat Uygulamaları (GMP – Good Manufacturing Practices) ve HACCP ilkeleri gibi önleyici yaklaşımlarla sağlanabilir.

Hayvansal ve bitkisel gıdalar, mikrobiyolojik bulaşma nedeniyle ciddi tehlikeler oluşturabildikleri için; Topluluk mevzuatında çok sayıda hijyen tedbiri (HACCP ilkeleri, et denetimleri gibi) oluşturulmuştur. Belli gıdalar (taze et, taze kanatlı eti, kıyma et ve et preparatları, pişmiş kabuklu hayvanlar ve yumuşak kabuklular, çiğ süt, ısıtılmış işlem görmüş süt ve süt ürünleri, canlı çiftkabuklu yumuşakçalar, yumurta ürünleri, doğal maden suları) için mikrobiyolojik kriterler belirlenmiştir. Bu kriterler, hem gıda üretiminde, hem de ithalat kontrolü ve Topluluk-içi ticarete uygulanmaktadır. Mikrobiyolojik kriterlere yönelik uluslararası standartlar, Kodeks Alimentarius çerçevesinde tartışılmaktadır.

1.9.6. Gıda Işınlanması

Işınlama, gıdanın yüksek-enerji (iyonize radyasyon) ile fiziksel işlem görmesidir. Işınlama, gıda ürünlerinin raf ömrünü uzatmak ve belirli ürünlerde patojen mikroorganizmalardan kaynaklanan tehlikeleri azaltmak için kullanılmaktadır. Işınlama;

- patates, soğan ve sarmısağın çimlenme ve filizlenmesini önlemek,
- tahılları, kuru meyveleri, sebzeleri veya sert kabuklu yemişleri istila eden böcekleri öldürerek veya sterilize ederek dezenfekte etmek,
- meyve ve sebzelerin olgunlaşmasını ve yılanmasını geciktirmek,
- et, kümes hayvanları ve deniz ürünlerinde canlı mikroorganizma sayısını düşürerek, raf ömrünü uzatmak ve gıda-kaynaklı hastalıkları önlemek,
- baharat ve şifalı otlardaki mikroorganizmaları azaltmak

gibi değişik amaçlarla uygulanabilmektedir. Bu tekniğin kullanımı; pekçok ülkede izin verilmesine rağmen, uygulamada oldukça sınırlıdır.

Işınlanmış gıdalar ve gıda ingrediyanları;

- **Çerçeve Direktif** olan "Üye Devletlerin ışınlanmış gıda ve gıda ingrediyanları ile ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 22 Şubat 1999 tarihli ve **1999/2/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 66, 13/03/1999, s.16-22] (Direktif; ışınlama işleminin gerçekleştirilmesine ilişkin genel ve teknik konuları, ışınlanmış gıdaların etiketlenmesini ve gıda ışınlaması için izin koşullarını belirler),

- **Uygulayıcı Direktif** olan "Işınlanmış gıda ve gıda ingrediyenlerinden oluşan bir Topluluk listesi oluşturulmasına ilişkin 22 Şubat 1999 tarihli ve **1999/3/AT sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi**" [OJ L 66, 13/03/1999, s.24-25] (AB'nin tümü için ışınlamasına izin verilmiş ürünlerin yer aldığı bu liste, tek bir gıda kategorisini kapsamaktadır: "kurutulmuş aromatik şifalı bitkiler, baharatlar ve sebze çeşnileri")

ile düzenlenir (77).

Çerçeve Direktif'e göre;

- bir gıdanın ışınlamasına, ancak ve ancak,
 - gerçekten teknolojik olarak gerekliyse,
 - sağlık için hiçbir tehlike oluşturmuyorsa,
 - tüketicilerin yararına ise, ve
 - hijyen ve sağlık uygulamalarının ya da iyi imalat veya tarım uygulamalarının yerine kullanılmıyorsa izin verilebilir.
- Işınlanmış gıdaların ve ışınlanmış gıda ingrediyenini içeren gıdaların, bunu belirtecek şekilde etiketlenmesi gereklidir.

CEN, Avrupa Komisyonu'nun mali desteğiyle, ışınlanmış gıdaları tespit etmede kullanılan pekçok analitik metodun standardizasyonunu yapmıştır. Üye Devletlerin, kullandıkları metotların validasyonunun veya standardizasyonun yapıldığına emin olmaları gerekmektedir.

Gıdalar, sadece,

- Üye Devletlerdeki onaylanmış ışınlama tesislerinde, veya
- üçüncü ülkelerdeki Topluluk tarafından onaylanmış ışınlama tesislerinde

ışınlanabilir. Üye Devletlerdeki tesislerin onayları, kendi ulusal yetkili otoriteleri tarafından verilir. Üye Devletlerin, Komisyon'a yetkili otoritelerini bildirirler. Üçüncü ülkelerdeki tesislerin AB tarafından onayına ilişkin kararlar ise, FVO tarafından gerçekleştirilen denetim sonuçlarına dayanır.

1.10. TOPLULUK REFERANS LABORATUVARLARI

Hayvan sağlığı, halk sağlığı ve zootečni alanlarında bilimsel ve teknik uzmanlığı bulunan "Topluluk Referans Laboratuvarları" (CRLler); farklı Topluluk Kararlarında, Direktiflerinde ve Tüzüklerinde belirlenmiştir. "Veteriner alanındaki harcamalara ilişkin 26 Haziran 1990 tarihli ve 90/424/AET sayılı Konsey Kararı" [OJ L 224, 18/08/1990, s.19-28] çerçevesinde, bu laboratuvarlar, mevzuatta belirlenen görevlerini ve işlevlerini yerine getirmek için Topluluk mali yardımından yararlanır (78).

1.10.1. Biyolojik Riskler

Halk sağlığını tehdit eden belli biyolojik tehlikelerin (kanatlı hayvanlarda *Salmonella*, süt ürünlerinde *Listeria monocytogenes*, canlı yumuşakçalarda ASP (Amnesic Shellfish Poison), sığırdada BSE) tespit ve izlenmesini etkili hale getirmek amacıyla; Komisyon, test metotları ve rutin prosedürler için AB çapında standart oluşturmaktan sorumlu ve "Topluluk Referans Laboratuvarları" (CRL) tarafından koordine edilen bir "Ulusal Referans Laboratuvarları" (NRL) ağı kurmuştur. Veteriner halk sağlığı konularındaki biyolojik riskler alanında belirlenen CRLler,

- Süt ve süt ürünleri (Fransa)
- *Salmonella* (Hollanda)
- Deniz biyotoksinleri (İspanya)
- Yumuşakçalardaki bakteriyolojik ve viral bulaşanlar (Birleşik Krallık)
- TSEleri (Birleşik Krallık) ele almaktadır (79).

1.10.2. Kalıntılar

"Belli maddeleri ve bunların canlı hayvanlarda ve hayvansal ürünlerdeki kalıntılarını izlemeye yönelik tedbirlere ilişkin 29 Nisan 1996 tarihli ve **96/23/AT sayılı Konsey Direktifi**" [OJ L 125, 23/05/1996, s.10-32]; hayvansal gıdalardaki istenmeyen kimyasal kalıntıların üç kaynağını;

- Tedavi edici amaçlarla kullanılan maddelerin kalıntıları (antibiyotikler gibi),
- Yasal olmayan yollarla kullanılan maddelerin kalıntıları (hormonlar gibi),
- Çevresel bulaşanların kalıntıları (ağır metaller gibi) olarak belirlemiştir.

AB'nin, 96/23/AT sayılı Direktife göre kalıntı kontrolü için oluşturduğu laboratuvarlar ağı; dört adet CRL (Almanya, Hollanda, İtalya ve Fransa'da) (80), Üye Devlet tarafından belirlenen NRLler ve yine Üye Devletlerin sorumluluğundaki rutin laboratuvarlardan oluşur. Direktife göre; CRLlerin veteriner halk sağlığı alanında kalıntı tespitine yönelik işlevleri;

- yeni analitik metotlar geliştirmek, bunların referans olarak kullanılması için doğrulamak, NRLleri metot ve ekipmanlardaki ilerlemelerle ilgili sürekli bilgilendirmek,
- NRLlere; kalite güvence sistemini uygulamalarında yardım etmek, teknik destek vermek, eğitim faaliyetleri düzenlemek, karşılaştırmalı testler yapmak, Üye Devletler arasında anlaşmazlık çıktığında kalıntıları tespit etmek suretiyle, yardımcı olmak,
- Komisyon'a teknik ve bilimsel tavsiyede bulunmaktır.

1.11. KONTROLLER

Ocak 2000'de "Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap" [COM (1999) 719 final, 12/01/2000]'ta, Avrupa Komisyonu, gıda ve yem kontrollerine ilişkin mevzuatı geliştirmenin önemine vurgu yapılmıştır. Bu doğrultuda, 5 Şubat 2003'te Komisyon tarafından bir öneri kabul edilmiştir. Bu öneri, Üye Devletlerin ve Komisyon'un sorumluluklarını sistemli şekilde belirleyen bir kontrol sistemine yönelik AB çerçevesini oluşturmaktadır. Öneri; gıda üretim zincirinin her aşamasının resmi kontrollere tabi olmasına dikkat çekmekte; üçüncü ülkelerden gıda ve yem ithalatına ilişkin kontrollerle ilgili olarak da ortak bir yaklaşım getirmektedir.

"Yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanması için gerçekleştirilen resmi kontrollere ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve **882/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü** [OJ L 165, 30/04/2004, s.1-141]; Avrupa Parlamentosu ve Konseyi tarafından 29 Nisan 2004'te kabul edilmiş olup, 1 Ocak 2006'da yürürlüğe girecektir.

Yeni sistem 1 Ocak 2006'da uygulanmaya başlanana kadar, mevcut kontrol sistemi uygulanmaya devam edecektir. 1 Ocak 2006'da ise, şu anda yürürlükte olan

- (numune alma ve analiz – yemlerin resmi kontrolleri)
"Yemlerin resmi kontrolünde numune alma ve analizlere ilişkin Topluluk metotları oluşturulmasına ilişkin 20 Temmuz 1970 tarihli ve 70/373/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 170, 03/08/1970, s.2-3],

- (resmi denetimler – hayvan beslenmesi)

"Hayvan beslenmesi alanındaki resmi denetimlerin organizasyonunu düzenleyen ilkeleri belirleyen 25 Ekim 1995 tarihli ve 95/53/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 265, 08/11/1995, s.17-22],

- (gıdaların resmi kontrolleri)

"Gıdaların resmi kontrollerine ilişkin 14 Haziran 1989 tarihli ve 89/397/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 186, 30/06/1989, s.23-26] ile "Gıdaların resmi kontrollerine ilişkin ilave tedbirler konusuna ilişkin 29 Ekim 1993 tarihli ve 93/99/AT sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 290, 24/11/1993, s.14-17]

yürürlükten kaldırılacak ve bunların yerini 882/2004 sayılı yeni Tüzük hükümleri alacaktır (81).

"Gıdaların resmi kontrollerine ilişkin 14 Haziran 1989 tarihli ve 89/397/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 186, 30/06/1989, s.23-26] ile "Gıdaların resmi kontrollerine ilişkin ilave tedbirler konusuna ilişkin 29 Ekim 1993 tarihli ve 93/99/AT sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 290, 24/11/1993, s.14-17], mevcut durumda, gıda kontrollerine ilişkin genel kuralları düzenlemektedir (82). Bu Direktifler, gıda maddeleri ile gıda katkı maddeleri, vitaminler, mineral tuzları ve gıdalarla temas eden malzemeler gibi ürünlerin uyumunun sağlanabilmesi için Üye Devletlerde kontrol servisleri tarafından uygulanması gereken ilkeleri belirler. Bunlar, ayrıca, Üye Devletlerdeki resmi kontrollerin organizasyonuna, numune alma ve analize, resmi kontrolleri gerçekleştiren laboratuvarlar için kalite standartları belirlenmesine ilişkin kuralları da ortaya koyar. Bunlar, 1 Ocak 2006'da yerini 882/2004 sayılı Tüzüğe bırakacaktır.

Mevcut durumda, hayvansal gıda ve yem kontrollerinde bir dizi kapsamlı kural uygulanmaktadır. Bunlar, "İç pazarın tamamlanması doğrultusunda Topluluk-içi ticarete veteriner kontrollerine ilişkin 11 Aralık 1989 tarihli ve 89/662/AET sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 395, 30/12/1989, s.13-22] ile "Üçüncü ülkelerden Topluluğuğa giren ürünlerdeki veteriner kontrollerinin organizasyonunu düzenleyen ilkeleri belirleyen 18 Aralık 1997 tarihli ve 97/78/AT sayılı Konsey Direktifi" [OJ L 24, 30/01/1998, s.9-30]'ni içermektedir. Bu kurallar, hayvansal gıda ve yemdeki resmi kontrollerin organizasyonu için çok spesifik olarak tasarlandıkları için, yürürlükte kalacaktır.

BÖLÜM 2 - TÜRKİYE'DE GIDA POLİTİKASI

Türkiye, yaklaşık 68 milyon nüfusa ve 27 milyon hektarı ekilmiş alanlar olmak üzere 814 000 km² araziye sahiptir. Türk gıda sanayi, imalat sektörünün toplam üretiminde %20'lik bir payla, Gayri Safi Milli Hasıla (GSMH)'ya %5 oranında katkı yapmaktadır. Türkiye, bugün, yaklaşık 150 ülke ile ticaret ilişkileri yürütmekte olup; ülkede 2 000'i nispeten modern ve "büyük sanayi" olarak sınıflandırılabilir 28 000 gıda tesisi bulunmaktadır. Gıda sanayi, istihdama bakıldığında toplam iş gücünün %15'ini temsil etmektedir. Gıda sanayi tarafından yaratılan toplam katma değer, endüstriyel üretimin %13'üdür.

Gıda sanayiinin AB kalite gerekliliklerini sağlayabilme yeteneği her geçen gün gelişmektedir; ancak çok sayıda küçük ve orta ölçekli sanayi AB gıda mevzuatı gerekliliklerine uyum sağlayabilecek yetide değildir. Kontrollere ve mevzuatın uygulanmasına ilişkin yaşanan sorunlar giderilmeye çalışılmakta olup, daha etkin bir gıda kontrol sisteminin oluşturulması gerekmektedir. Uzun coğrafi sınırlar ve komşu ülkelerin farklı ekonomik ve politik yapıları, Türkiye'de etkin gıda kontrol ve denetimini zorlaştıran ve engelleyen etkenlerden bazılarıdır.

2.1. TÜRK GIDA MEVZUATINDA DÜNDEN BUGÜNE

27 Mayıs 2004 tarihli ve 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" [RG, 05/06/2004, 25483] ile yürürlükten kaldırılan 24 Haziran 1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK) [RG, 28/06/1995, 22327], Tarım ve Köyşleri Bakanlığı (TKB) ve Sağlık Bakanlığı'nı (SB) yasal çerçevenin uygulanmasından ve tüm ülkede gıda denetimlerinin yürütülmesinden sorumlu kılmakta idi. KHK'ya göre; gıda sicili, üretim, ithalat ve ihracat kontrolü TKB yetkisindeyken; çalışma izni, satış yerleri denetimi ve sular SB yetkisindeydi. Bu çerçevede; gıda kontrolünü, TKB, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü (KKGM) vasıtasıyla, çiftlikten satış noktalarına kadar yürütmekte iken; SB, Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü vasıtasıyla, perakende satış ve tüketim noktalarında gerçekleştirmekte idi. Bu ciddi boyutlarda yetki karmaşasına ve kontrol sisteminde önemli boşluklara neden olmaktaydı.

“Ticarette teknik engellerin kaldırılmasına ilişkin Topluluk mevzuatının listesi ile bu mevzuatın Türkiye tarafından uygulanma koşul ve kurallarını belirleyen 4 Haziran 1997 tarihli ve 97/438/AT sayılı AT-Türkiye Ortaklık Konseyi’nin 2/97 sayılı Kararı ile uyumlu olarak AB mevzuatı ile uyum temel amaçlardan biri olduğu için; 560 sayılı KHK kapsamında uygulama tüzükleri ve tebliğler şeklinde ikincil mevzuat da kabul edilmişti. Ancak, gıda güvenliği ve kontrol sisteminin AB uygulamalarıyla tam uyumu, yetkideki ikibaşlılıktan dolayı mevcut altyapı ile imkansızdı.

2003 yılında SB’nin gıda güvenliği ve kontrol sistemi konusundaki sorumluluklarının TKB’ye devredilmesi hususunda SB ve TKB arasında bir anlaşmaya varılmıştır ve 28 Ağustos 2003’te TKB ve SB arasında gıda güvenliği ve kontrolü için uygulanabilir prosedürleri TKB sorumluluğunda birleştirmek için bir protokol imzalanmıştır. Bu protokol ve AB ile uyum çerçevesinde, Meclisin alt komitelerinde tartışılmak üzere 560 sayılı KHK’ya getirilecek düzeltmeler de hazırlanmıştır (83).

Sonuçta; ***“Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında 27 Mayıs 2004 tarihli ve 5179 sayılı Kanun” [RG, 05/06/2004, 25483]***, (sular ve tıbbi amaçlı gıdalar hariç olmak üzere) gıda tescil ve kontrolündeki tüm yetki ve sorumluluğu TKB bünyesinde toplamış; böylece TKB gıda güvenliği zincirinde tek yetkili haline gelmiştir. Yıllardır sürekli eleştirilere konu olan ve gıda kontrolü gibi öncelikli bir konudaki bu iki başlılığın giderilmiş olması, yapılacak reformlar için de sağlam bir altyapı teşkil etmektedir.

Ancak; 5 Ağustos 2005 tarihi itibarıyla, Belediye Yasası ile “çalışma izni ve gıda sicili” Belediyeler / İl Özel İdareleri tarafından verilmeye başlanmıştır. Bu durum; geride kalan karışıklıkları ve sorunları yeniden gündeme getirmiştir.

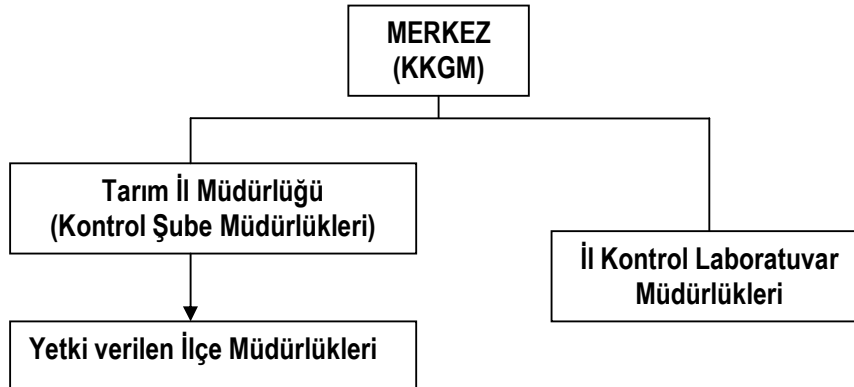
2.2. KURUMSAL YAPI

Türkiye’de gıda ile ilgili konularda sorumlu kurum, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (TKB) dır. “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında 27 Mayıs 2004 tarihli ve 5179 sayılı Kanun” [RG, 05/06/2004,

25483]'un 5 Haziran 2004 tarihinde yürürlüğe girmesiyle (sular ve tıbbi amaçlı gıdalar hariç olmak üzere) gıda tescil ve kontrolündeki tüm yetki ve sorumluluk TKB bünyesinde toplanmıştır. Yetkili otorite, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü (KKGM) dır.

TKB'nin görevi; tüketiciyi, sağlıksız ve güvenli olmayan gıda ürünlerinden ve gıda sanayiini üretimden tüketime kadar gıda zincirinin her evresinde gerekli düzenlemelerle haksız rekabete neden olacak uygulamalardan korumaktır. Bu amaçla, TKB, Türk Gıda Kodeksini (TGK) yürütmekle yükümlüdür. TGK, teknik ve hijyenik olarak gıda işleme, gıda katkıları, numune alma, etiketleme, nakliye, depolama, ambalajlama ve analiz metotlarını ele almaktadır. TKB, ayrıca, toplumun sağlıklı ve dengeli beslenmesi için gıda katkılarında, üretimde, pazarlamada, depolamada ve dağıtımda yerine getirilmesi gereken minimum teknik özelliklere göre izin ve tescil işlemlerini gerçekleştirmektedir.

TKB'nin KKGM şemsiyesi altında, 81 Tarım İl Müdürlüğü, 39 İl Kontrol Laboratuvarı ve bir Gıda Kontrol ve Araştırma Enstitüsü bulunmaktadır. Gıda kontrol ve denetim hizmetleri; KKGM bünyesinde bulunan üç Daire Başkanlığı (6 Şube ve 80 personel) ve illerde Tarım İl Müdürlüklerindeki Kontrol Şube Müdürlükleri ile yetkilendirilmiş İlçe Müdürlükleri (3400 gıda kontrolörü) tarafından yürütülmektedir (Şekil 4). Gıda kontrolörleri; ziraat mühendisi, kimyager, biyolog, veteriner hekim ve gıda mühendisleri olabilmektedir. Bu hizmetler sırasında alınan numunelerin analizleri, 39 İl Kontrol Laboratuvarı ve Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü (1100 laboratuvar personeli) ile TKB tarafından yetkilendirilmiş özel gıda laboratuvarları tarafından yürütülmektedir (84).



Şekil 4. Gıda Denetimlerine İlişkin İdari Yapı

KKGM bünyesinde 11 adet Daire Başkanlığı bulunmakta olup, bunlardan 3 tanesi doğrudan resmi gıda kontrolüyle ilgilenmektedir.

Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanlığı : Teftiş sisteminden sorumludur. Gıda kontrolüyle ilgili 3 Şube Müdürlüğü bulunmaktadır:

- **Gıda Kodeks Şube Müdürlüğü :** Türk Gıda Kodeksinin hazırlanması, takip edilmesi, kodekse bağlı ürün tebliğlerinin hazırlanması ve Kodeks Alimentarius Komisyonlarına katılım sağlanmasından sorumludur.
- **Yurtiçi Gıda Kontrol ve Beslenme Şube Müdürlüğü :** Gıda üretiminin tüm aşamalarında denetim ve kontrolün sağlanması ve koordine edilmesi, gıda kontrolörleri için eğitimler düzenlenmesi, gıda kontrolüyle ilgili yayınlar ve bilgilendirme çalışmalarının yapılması, gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında HACCP sisteminin uygulanmasının sağlanması, Tarım İl Müdürlükleriyle işbirliği içinde yıllık denetim planının hazırlanması, takip edilmesi, uygulanması ve uygulama sonuçlarının değerlendirilmesinden sorumludur.
- **Gıda Dış Ticareti ve Kontrolü Şube Müdürlüğü :** Sınırlarda gıda kontrolünün yapılması, ithal ve ihraç ürünleri kontrolünde görevli gıda kontrolörlerine eğitim programları düzenlenmesi, ithalat prosedürlerinin yürütüldüğü gümrük kapılarının belirlenmesi, DTÖ'nün temas noktası olmak ve ithalat ve ihracat giriş limanları ile ilgili prosedürlerin yürütülmesinden sorumludur ve işinlanmış gıdaların tescil ve sertifikasyon komisyonunda yönlendirici olarak yer alır.

Halk Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı : Laboratuvarlardan ve kırmızı et ile kanatlı etinden sorumludur. Başkanlığa bağlı 3 Şube Müdürlüğü bulunmaktadır. Bunlardan 2 tanesi gıda kontrolüyle ilgilidir:

- **Kontrol Laboratuvarları ve Kalıntı İzleme Şube Müdürlüğü :** İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerinin gözetim ve denetiminin yapılması, laboratuvar elemanları için eğitimler düzenlenmesi, özel gıda kontrol laboratuvarlarının faaliyet izinlerinin verilmesi, canlı hayvan ve hayvansal kökenli gıdalarda ve bitkisel gıdalarda kalıntıların izlenmesi amacıyla yıllık Ulusal Kalıntı İzleme Planını hazırlanması ve izlenmesi ve laboratuvar akreditasyon çalışmalarının yürütülmesinden sorumludur.

- **Tesisler Denetleme ve Ruhsat Şube Müdürlüğü** : Gıda ile ilgili tesislerin çalışma izni için denetimlerinin yapılması ve denetçiler için eğitim programlarının düzenlenmesinden sorumludur ve et ve kanatlı sektörleri için uluslararası temas noktası olarak faaliyet gösterir.

Yem ve Gıda Tescil Hizmetleri Daire Başkanlığı : Gıda sanayinden ve tescilden sorumludur. 3 Şube Müdürlüğünden sadece 1 tanesi gıda kontrolüyle ilgilidir:

- **Gıda Sanayi Üretim ve Tescil Şube Müdürlüğü** : Gıda üretimi ve gıda ile temasta bulunan materyalin TKG'ne uygun üretiminin sağlanması amacıyla tescil ve üretim izni işlemlerinin yapılması ve gıda sanayi ile ilgili envanter çalışmasının yürütülmesinden sorumludur (85).

2.3. MEVZUAT

Temel mevzuat; "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında 27 Mayıs 2004 tarihli ve 5179 sayılı Kanun" [RG, 05/06/2004, 25483]'dur. Bu kanun kapsamında bugüne kadar yayımlanan veya yürürlükte olan yönetmelikler şunlardır:

- 23 Haziran 2005 tarihli ve 25854 sayılı Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Görevleri Hakkında Yönetmelik
- 30 Mart 2005 tarihli ve 25771 sayılı Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik
- 27 Ağustos 2004 tarihli ve 25566 sayılı Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkındaki Yönetmelik
- 13 Eylül 2004 tarihli ve 25582 sayılı Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği
- 16 Kasım 1997 tarihli ve 23172 sayılı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
- 6 Kasım 1999 tarihli ve 22868 sayılı Gıda İşnlama Yönetmeliği
- 560 sayılı KHK çerçevesinde 9 Haziran 1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik (86)

Kanunlar, yönetmelikler, tebliğler, talimatlar, genelgeler, TGK yönetmelikleri ve tebliğleri ile yürürlükteki mevzuat; görüşe açılan veya hazırlanan bazı mevzuat taslakları ile birlikte detaylı bir liste halinde EK 1’de verilmiştir. Mevzuatın AB’de karşılık gelen mevzuatla uyumuna ilişkin listeler EK 2’de verilmektedir.

2.4. YURTIÇİ KONTROL VE DENETİM UYGULAMALARI

Denetimlerde amaç, gıda güvenliğinin sağlanması ve sektörde haksız rekabetin önlenmesidir. 28 000 gıda üretim yeri ile 450 000 civarında toplu tüketim ve satış yeri bu amaçlarla denetlenmektedir. TKB, 2004 yılında 500 yeni gıda denetçisi istihdam etmiştir. TKB’de 2005 yılı başında 1700 civarında olan gıda kontrolörü/gıda denetçisi sayısı düzenlenen eğitim programları ile 3400’e ulaşmış bulunmaktadır (84).

5179 sayılı Kanun gereğince gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, üretip satan, satan ve toplu tüketime sunan işyerlerinin kontrol ve denetimleri TKB’ye bağlı İl Müdürlükleri ve yetkilendirilmiş İlçe Müdürlüklerinde görevli gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı unvanı almış personel tarafından yürütülmektedir. Ancak; 5 Ağustos 2005 tarihi itibarıyla, Belediye Yasası ile “çalışma izni ve gıda sicili” Belediyeler / İl Özel İdareleri tarafından verilmeye başlanmıştır.

Denetimlerde; ildeki mevcut işyerlerinin durumu ve özellikle riskli ürün grupları dikkate alınmaktadır. İl Müdürlükleri ve İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerince ortaklaşa hazırlanan “Yıllık Denetim Programı” dahilinde, gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında veya uygun görülen aşamalarında denetim programına uygun olarak yılda en az iki kez; ayrıca gerekli görüldüğü zamanlarda, şüphe ve şikayet üzerine, ayrıca ithalat ve ihracat sırasında da denetim ve kontroller yapılmaktadır. Yapılan denetimler işyerine önceden uyarı yapılmaksızın gerçekleştirilmektedir.

“Kanatlı Eti-Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesisleri İçin Çalışma İzni” ile “Sicil ve Üretim İzni” Prosedürü, EK 3’te verilmektedir.

2.4.1. Numune Alma

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin yurt içi, ithalat ve ihracat denetimlerinde muayene ve analiz amaçlı numune alma işlemleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümlerine göre yürütülmektedir. Ayrıca, ürün ile ilgili özel mevzuatın bulunması durumunda bu mevzuat hükümlerine göre muayene ve analiz amaçlı numune alınmaktadır.

İl Müdürlükleri ve yetkilendirilmiş İlçe Müdürlüklerinde görevli gıda kontrolörü/gıda denetçisi, gıda denetim programına göre yaptığı tesis kontrolü sırasında, gerekli gördüğünde numune almaktadır. Yapılan denetimlerde iki takım numune alınır. Bir takım numune (ilk numune) usulüne uygun olarak yapılması istenen analizler belirtilerek laboratuvara gönderilir. Laboratuvarında istenen analizler yapılır ve sonuçlar değerlendirilmek üzere rapor halinde numunenin geldiği yere gönderilir. Analiz sonuçları gıda kontrolörü tarafından değerlendirilir. Numunenin muayene ve analiz sonucunun gıda mevzuatı hükümlerine uygun olmaması durumunda, numune sahibine tebliğ edilir. İtiraz süresi 15 gündür. İtiraz halinde, ikinci takım numune (şahit numune) de usulüne uygun olarak yetkili bir diğer laboratuvara gönderilir. Yetkili laboratuvar analiz sonuçları kesin olup; şahit numunenin muayene ve analiz sonucuna göre işyeri hakkında 5179 sayılı Kanun gereği yasal işlem yapılır (87).

2.4.2. Gıda Denetim Sayısı

5179 sayılı Kanun gereğince gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, üretip satan, satan ve toplu tüketime sunan işyerlerinin kontrol ve denetim sayıları Tablo 1 ve Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 1. Gıda üretim yerlerinde yapılan denetimler (88)

| Yıl | Toplam Denetim Sayısı | Toplam İdari Para Cezası (İPC) | Toplam Savcılık Sayısı |
|-------------|-----------------------|--------------------------------|------------------------|
| 2002 | 39646 | 1544 | 551 |
| 2003 | 40558 | 1192 | 503 |
| 2004 | 47624 | 1213 | 512 |
| 2005 (6 ay) | 33513 | 1873 | 84 |

Tablo 2. Gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde yapılan denetimler (88)

| Yıl | Gıda Satış Yeri | | | Toplu Tüketim Yeri | | | Toplam | | |
|---------------|-----------------|-----|----------|--------------------|-----|----------|----------------|-----|----------|
| | Denetim sayısı | İPC | Savcılık | Denetim sayısı | İPC | Savcılık | Denetim sayısı | İPC | Savcılık |
| 2004 | 105561 | 116 | 8 | 37011 | 15 | 4 | 142572 | 131 | 12 |
| 2005 (6ay) | 97382 | 430 | 28 | 49300 | 48 | 30 | 146682 | 478 | 58 |

2.5. İTHALAT DENETİMLERİ

Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden ambalaj materyallerinin ithalat işlemleri; 01/09/2003 tarih ve 25216 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temas Eden Ambalaj Materyallerinin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ” ve bu Tebliğe dayanarak hazırlanan 2 Ekim 2003 tarihli ve 250 10 05 12.GDT/1439-027784 sayılı “Gıda Maddeleri İthalat Talimatı”na göre yürütülmektedir.

İthalatta, Kontrol Belgesi düzenlenen ürünler, Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği’nin EK 6A sayılı listesinde belirlenmiştir. Kontrol Belgesi düzenlenmeyen ürünler ise, DTS Tebliği’nin Ek 6B sayılı listesinde yer almaktadır. Kontrol Belgesi onaylama yetkisi 20 İl Müdürlüğü’ne verilmiştir. Fiili ithalat kontrolleri ise 25 İl Müdürlüğü’nce yapılmaktadır.

“Gıda ve Gıda Ambalaj Maddelerinin İthalatında Kontrol Belgesi Düzenleme Prosedürü”, EK 3’te verilmektedir (89).

2.5.1. İthalat Kontrollerinde Kaşe Uygulaması

Gıda Maddeleri İthalat Talimatı’na göre; “analiz”, “numune” veya “kontrol” kaşelerinden hangisinin uygulanacağına her bir fiili ithalat başvurusu için İl Müdürlüğü tarafından karar

verilmektedir. Bu uygulama performans takibine dayanarak yapılmakta, firma ve ürün performansı göz önüne alınmaktadır.

“Analiz” kaşesi uygulamasında, ürünün etiket ve fiziksel kontrollerini takiben alınan numunenin analiz sonuçları beklenerek sonucuna göre Gümrük Müdürlüğü’ne serbest dolaşıma girip girmeyeceği yazılır. “Numune” kaşesi uygulamasında, ürünün etiket ve fiziksel kontrollerini takiben analiz sonuçları beklenmeksizin ilgisine yeddi emin olarak teslim edilir, ancak analiz sonucuna göre serbest dolaşıma müsaade edilip edilmeyeceği Gümrük Müdürlüğü’ne yazılır. “Kontrol” kaşesi uygulamasında, ürünün etiket ve fiziksel kontrollerini takiben kontrol edilerek numune alınmaksızın serbest dolaşıma müsaade edilip edilmeyeceği Gümrük Müdürlüğü’ne yazılır (84).

2.5.2. İthalatta Referans Dosya Uygulaması

TKB Gıda Maddeleri İthalat Talimatı’na göre; Kontrol Belgesi işlemlerinin daha hızlı uygulanabilmesi amacıyla, aynı ithalatçı firma tarafından ithal edilen, ihracatçısı aynı olan, aynı ülke ve aynı tesiste üretilen, ambalajlı ve markalı ürünlerde ithalatçı firmanın talebi doğrultusunda referans dosya uygulaması yapılmaktadır.

Referans dosya uygulaması için, Gıda Maddeleri İthalat Talimatı’na uygun olarak başvuru yapılır. Daha sonraki başvurularda, referans dosya uygulaması için, ithalatçı firma referans dosya numarasına atıfta bulunarak sadece kontrol belgesi, proforma fatura ve etiket örneği ile müracaat eder. Referans dosyanın süresi üç yıldır (84).

2.6. İHRACAT DENETİMLERİ

İhracat denetimlerinde TKB İl Müdürlükleri yetkilidir. Alıcı ülkenin talepleri doğrultusunda gıda siciline kayıt olan işyerlerine uygulanmaktadır. 57 ilde bulunan gıda ihracatı için yetkili gümrük kapıları vasıtasıyla ihracat işlemleri gerçekleştirilmektedir. İthalatçı ülkenin talep etmesi durumunda ihraç edilecek ürünün gıda güvenliği için “gıda güvenliği sertifikası/sağlık sertifikası” düzenlenmektedir. Ayrıca ihraç edilen ürünün herhangi bir nedenle Türkiye’ye iade edilmesi ve geri dönen ürün ile ilgili gümrük teşkilatının TKB taşra teşkilatını bilgilendirmesi

durumunda, taşra teşkilatı tarafından gümrükte gerekli kontrol ve denetimler yapılmakta olup, ürünün “Türk Gıda Kodeksi” hükümlerine uygun olması durumunda ülkemize girişine veya ürünün uygun olmaması durumunda ise bir başka ülkeye veya serbest bölgeye ihracatı yapılabilmektedir.

Ayrıca, AB Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü (DG-SANCO) tarafından RASFF kapsamında KKGM'ye Türkiye menşeli ürünler ile ilgili bildirimler gönderilmekte olup, bildirim konu işyerleri İl Müdürlükleri tarafından denetlenmektedir.

“Gıdalara İhracat Kontrol Belgesi/Sertifikası Düzenleme Prosedürü”, EK3'te verilmektedir (90).

2.7. İL KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜKLERİ

5179 sayılı Kanuna bağlı olarak çıkarılan “Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Görevleri Hakkında Yönetmelik” [RG, 23/06/2005, 25854] esas alınmaktadır. Merkezde KKGM'ye doğrudan bağlı 12 adet, İl Müdürlüklerine bağlı 28 adet olmak üzere toplam 40 adet İl Kontrol laboratuvarı bulunmaktadır:

- KKGM'ye bağlı: Ankara, İstanbul, Tekirdağ, Çanakkale, Bursa, İzmir, Konya, Antalya, İçel, Samsun, Van, Trabzon İl Kontrol Laboratuvarları
- İl Müdürlüklerine bağlı: Edirne, Kocaeli, Balıkesir, Muğla, Denizli, Burdur, Isparta, Afyon, Eskişehir, Bolu, Kastamonu, Çorum, Amasya, Tokat, Ordu, Kayseri, Adana, Hatay, Gaziantep, Sivas, Giresun, Erzincan, Elazığ, Şanlıurfa, Diyarbakır, Rize, Erzurum, Kars İl Kontrol laboratuvarları.

İl Kontrol Laboratuvarlarında 540 mühendis, 141 veteriner hekim, 45 kimyager, 51 biyolog, 18 diğer meslek gruplarından, 381 laborant ve teknisyen görev yapmaktadır. Dört yıllık üniversite mezunu çalışan sayısı 795'tir (88).

Teknik alt yapı açısından iyi durumda olan laboratuvarlar; Ankara, İzmir, Bursa, İstanbul, Mersin, Samsun ve Antalya İl Kontrol Laboratuvarıdır. Öncelikli olarak güçlendirilmesi gerekenler ise; Gaziantep, Çanakkale, Tekirdağ, Diyarbakır, Adana, Hatay, Van, Trabzon, Konya, Kocaeli, Denizli, Ordu, Edirne İl Kontrol Laboratuvarlarıdır.

TKB İl Kontrol Laboratuvarları, daha gelişmiş analitik usulleri daha az sayıdaki yüksek kaliteli laboratuvarlara yoğunlaştırmak için kendi laboratuvar altyapısını modernleştirme yönünde önemli çabalar sarfetmiştir. Bu, faaliyetlerini koordine etmek için düzenli toplantılar yapan bir Yürütme Kurulu ile altı laboratuvar arasında bir Bölgesel Laboratuvar ağı oluşturmuştur.

TKB genelinde standartlaştırılacak analiz metotları usullerini kararlaştırmak için Teknik Çalışma Grupları oluşturulmuştur. 11 çalışma grubu bulunmaktadır; mikrobiyoloji, mikotoksinler, katkı maddeleri, pestisit kalıntıları, ağır metaller, GDO, fiziksel analiz, kimyasal analiz, paketlenme, yem ve biyotoksinler. Bunlar düzenli olarak toplanmakta ve raporlarını Direktörler Yürütme Kurulu'na sunmaktadır. Şimdiye kadar, üç grup; fiziksel analiz, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz grupları çalışmalarını sonuçlandırmış ve standart analiz metotlarını hazırlamıştır. Sonra, bunlar, gıda kontrolünde kullanılacak standart metotlar olarak 40 laboratuvarın tümüne dolaştırılmıştır.

Laboratuvar personeli, getirilen yeni ekipmanların işletilmesi konusunda ve belirli bazı analizler için eğitim almışlardır. Bunu Birleşik Krallık'taki Merkez Bilim Laboratuvarı (Central Science Laboratory) tarafından verilen bir eğitim izlemiştir. Bunun yanı sıra, laboratuvar personeli, kalite güvence, akreditasyon ISO17025, analiz metotları, metot validasyonu ve belirsizlik ölçümü üzerine eğitim almıştır. Hemen hemen bütün laboratuvar personeli, eğiticilerin eğitimi metodu kullanılarak, bu temel başlıklarda eğitilmiştir.

TKB'nin 15 İl Kontrol Laboratuvarı, MEDA Programı (Avrupa-Akdeniz İşbirliği Programı) kapsamındaki "Türkiye'deki Gıda Denetim Hizmetlerinin Desteklenmesi" Projesi ile desteklenmektedir. Bu çerçevede, 15 laboratuvara, toplamda 9 milyon Euro değerinde, 121 farklı çeşitte toplam 767 adet laboratuvar ekipmanı sağlanmıştır. Özellikle altı bölgesel laboratuvar (Ankara, Bursa, İstanbul, İzmir, Mersin ve Samsun), bu projenin başlıca yararlanıcılarıdır. Bu nedenle, bu laboratuvarların her biri, gereken geniş çaplı analizleri yapabilmek için çok iyi donatılmışlardır (91).

Bütün ekipmanlar, Türkiye'deki gıda güvenliği ve kontrollerine büyük katkı yapmıştır, laboratuvarlara yeni ekipmanların sağlanmasından sonraki gelişmeler üç ana grupta toplanıp özetlenebilir:

- Birinci grup, dioksin ekipmanı (GC-HRMS) ve baldaki C13 için de kullanılan gerçeklik ekipmanı (GC-IRMS) gibi TKB laboratuvarlarında ilk kez kullanılacak olan ekipmanlardır.
- İkinci grup, spesifik laboratuvarlarda ilk kez kullanılacak olan ve sırasıyla pestisit, kalıntı ve ağır metal analizleri için Van'a alınan GC-MS, GC ve AAS gibi bölgeye katkısı olacak olan ekipmanlardır.
- Üçüncü grup, analiz metotlarında ve sonuç doğrulamalarında gelişmeyi mümkün kılan, böylece analizlerin kalite ve güvenilirliğini destekleyen ve analiz edilen parametrelerin sayısını ve laboratuvarların kapasitesini arttıran ekipmanlardır. Ankara'da yapılan pestisit kalıntı doğrulaması, mikotoksin ve malachite yeşil analizi, bu hususta iyi bir örnek olarak verilebilir. Alınan ekipmanlar sadece rutin analizlere katkı yapmakla kalmamış, ayrıca izleme çalışmalarına büyük etki yapmıştır. Ankara laboratuvarında, pestisit kalıntı analizleri için minimum numune sayısı her birinde 50 parametre olmak üzere 600 olarak öngörülmektedir (92).

İl Kontrol Laboratuvarlarında yapılan analizler şöyle sıralabilir:

- Fiziksel analizler – tüm laboratuvarlarda;
- Kimyasal analizler – tüm laboratuvarlarda;
- Mikrobiyolojik analizler – 32 laboratuvarında;
- Pestisit analizleri – Ankara, İzmir, Bursa, İstanbul, Antalya, Samsun, Mersin, Denizli, Hatay, Tekirdağ'da;
- Ağır metal analizleri – Ankara, İzmir, Bursa, İstanbul, Antalya, Samsun, Mersin, Çanakkale, Hatay, Konya, Kocaeli, Van, Sivas, Muğla'da;
- Mikotoksin analizleri – Ankara, İzmir, Bursa, İstanbul, Tekirdağ, Kocaeli, Konya, Mersin, Ordu, Giresun, Trabzon, Hatay, Çanakkale, Bolu, Denizli, Edirne, Gaziantep, Antalya, Samsun, Isparta, Adana, Van;
- GMO analizleri – Ankara ve Bursa'da;
- Ambalaj maddeleri analizleri – Ankara, İzmir, Bursa'da;
- Tohumluk kontrol analizleri – Antalya, Mersin, Samsun'da;

- Hayvan hastalıkları teşhis analizleri – Antalya, Diyarbakır, Hatay, Eskişehir, Balıkesir, Kayseri’de yapılmaktadır.

Yapılamayan analizler ise;

- Dioksin,
- Bazı Katkı ve Kalıntı Madde Analizleri,
- Bazı Vitaminler, Aminoasitler,
- Bazı laboratuarlarda yapılan ancak yaygınlaştırılmayan analizlerdir (88).

Analiz ücretleri her yıl TKB tarafından belirlenmekte olup; ihracatta %50, özel istek amaçlı analizlerde %20 indirim uygulanmaktadır.

Gıda, yem ve su-atık su numunelerinde 2004 ve 2005 yıllarında gelen numune ve yapılan analiz sayıları Tablo 3’te verilmektedir.

Tablo 3. Gıda, yem ve su-atık su numunelerindeki analiz sayıları (84)

| Yıl | Numune Sayısı | Analiz Sayısı |
|--------------------|---------------|---------------|
| 2004 | 88527 | 484926 |
| 2005 (5 ay) | 36544 | 216863 |

Ankara, İzmir, Bursa ve İstanbul laboratuvarları 2004 yılında; Mersin laboratuvarı ise 2005 yılında Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) tarafından akredite edilmiştir. Antalya, Giresun, Ordu, Samsun ve Trabzon laboratuvarları ise; akreditasyon başvurusunda bulunmuşlardır. Akredite olan laboratuvarlar, 32 adet analiz parametresinde akredite olmuşlardır. Numune gönderirken öncelik, akredite olan laboratuvarlara verilmektedir.

İl Kontrol Laboratuvarlarının yanı sıra; TKB’den kuruluş ve faaliyet izni alan 10 ilde toplam 23 Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı bulunmaktadır. Faaliyet izni verilen bu laboratuvarlar, yetki aldıkları konularda ithalat, ihracat ve özel istek amaçlı gıda numunelerinde ücreti karşılığında analiz yapmaktadırlar. Analiz ücretleri her laboratuvarın kendisi tarafından belirlenmektedir. “Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Çalışma İzni Prosedürü”, EK 3’te verilmektedir (93).

Bunlara ek olarak; 2004 Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemini Yeniden Yapılandırma ve Güçlendirme Projesi, TKB'ne ulusal mevzuatın AB mevzuatı ile uyumlaştırılması ve Eşleştirme bileşeni kapsamında uyumlaştırılan mevzuatın yürürlüğe konması ve uygulanması konusunda yardımcı olacaktır.

2004 projesinde öngörülmüş olmasına rağmen, 2005 Katılım-Öncesi Mali Yardımına Ulusal Gıda Referans laboratuvarının kurulması için yeni bir proje dahil edilmiştir. Bu yeni proje 2004 projesini tamamlayacak ve Türkiye'de özellikle gıda kontrol sisteminin güçlendirilmesine katkıda bulunacaktır.

2.8. İZLEME ÇALIŞMALARI

Gıda güvenliği alanında, aşağıdaki denetim ve izleme programları yürütülmektedir:

- Kuru meyvelerde (incir, fındık, Antep fıstığı, yer fıstığı) aflatoksin izlenmesi,
- Kırmızı biberde aflatoksin izlenmesi,
- Çiğ süt ve balda kalıntı izlenmesi,
- Çiğ sütlerde toplam bakteri ve somatik hücre sayımı,
- Kırmızı biberde Sudan-I boyasının izlenmesi,
- Unlarda benzoil peroksit izleme,
- Balda C-13 izotop ve hile/tağşiş izlenmesi; sahteciliğin GC-IRMS ve HPLC kullanılarak tespiti,
- Zeytinyağında hile/tağşiş izlenmesi,
- Bitkisel yağda hile/tağşiş izlenmesi,
- Süt ve süt ürünlerinde hile/tağşiş izlenmesi,
- Et ve et ürünlerinde hile/tağşiş izlenmesi,
- Peynirlerin bakteriyolojik güvenliği ile baharatların bakteriyolojik ve toksikolojik güvenliğinin izlenmesi,
- Sofra tuzunun iyot içeriğinin izlenmesi,
- Pestisit kalıntı izleme ve denetim programları (Mart 2005)
- Kayısının sülfürdiyoksit içeriğinin kontrol edilmesi (Bir eylem planı hazırlanmış ve Malatya'da uygulanmıştır) (92)

2.9. KODEKS ÇALIŞMALARI

Bugüne kadar 2 Yönetmelik ve 81 adet Türk Gıda Kodeksi Tebliği Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Bunlardan 54 adedi AB mevzuatı ile uyumludur.

Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri, Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu ve bu kapsamda oluşturulan Alt İhtisas Komisyonları marifetiyle ilgili kurum, kuruluş ve üniversitelerden görüşleri alınarak hazırlanmaktadır. Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu, 13 Eylül 2004 tarihinden itibaren Gıda Kodeksinin hazırlanması ve denetlenmesinde görevlendirilmiştir. Komisyon; gıda konusunda görevli olmak üzere TKB’den iki, SB’den bir üye, her iki Bakanlıkça ayrı ayrı seçilecek gıda konusunda temayüz etmiş birer bilim adamı, Türk Standartları Enstitüsü (TSE)’nden bir üye ve Gıda Dernekleri Federasyonu (GDF)’nden seçilecek bir üyeden oluşur. Komisyon üyelerinin görev süresi iki yıldır. Komisyon, TKB temsilcisinin başkanlığında toplanır ve sekreteryası TKB tarafından yapılır.

Ayrıca, Kodeks Alimentarius Komisyonu nezdinde irtibat noktası KKGM olup, Türkiye görüşleri iletilmektedir.

2.10. HIZLI ALARM SİSTEMİ

Avrupa Komisyonu DG-SANCO’dan, irtibat noktası olması nedeniyle KKGM’ye, RASFF kapsamında bildirimler ulaşmakta ve bildirime konu ürünleri üreten işyerlerine yönelik gerekli denetimler düzenlenmektedir. Bildirimlerde yer alan gıda güvenliği tehlikelerine bağlı olarak denetim ve izleme programları oluşturulmaktadır. Aralık 2004 tarihinden itibaren RAS bildirimi alınan firmaların AB’ye ihracatında, “Bitki Sağlığı Sertifikası” düzenlenmeden önce gerekli pestisit analizi yapılarak “Gıda Güvenliği/Sağlık Sertifikası” düzenlenmektedir. Bu eylem planı uygulamasından beri 9 adet bildirim alınmıştır.

BÖLÜM 3 – AB-TÜRKİYE ARASINDA KATILIM ÖNCESİ STRATEJİSİ KAPSAMINDA GIDA KONUSUNDAKİ GELİŞMELER

1999 yılında Helsinki’de gerçekleştirilen AB Zirvesi, AB-Türkiye ilişkileri için bir dönüm noktası olmuştur. Bu Zirve’de AB, Türkiye’nin adaylığını resmi olarak kabul etmiş ve bu kararın ardından Türkiye’yi AB üyeliğine hazırlayabilmek için diğer aday ülkelerde olduğu gibi bir katılım öncesi strateji uygulanmaya başlanmıştır. Bu katılım öncesi stratejisi birbirine bağlı birkaç unsuru içermektedir:

- Katılım Ortaklığı Belgesi (KOB)
- İlerleme Raporları
- Tek finansal çerçeve kapsamında yıllık yardım
- Avrupa Topluluğu programlarına ve kuruluşlarına katılım.

Türkiye hükümeti de bu strateji çerçevesinde, Katılım Ortaklığı Belgelerine karşılık, düzenli olarak, AB Müktesebatının Kabulüne ilişkin Ulusal Programlar hazırlamaktadır.

Bu bölümde, AB Komisyonu’nun Türkiye için yayımladığı son üç İlerleme Raporu ve Katılım Ortaklığı Belgeleri ile AB Müktesebatının Kabulüne ilişkin olarak hazırlanan Ulusal Programlarda gıda ve gıda güvenliğine ilişkin kısımlar ele alınacaktır.

3.1. KATILIM ORTAKLIĞI BELGELERİ

Katılım Ortaklığı Belgesi (KOB), üyeliğe hazırlanma sürecinde aday ülkenin kısa ve orta vadede aşama kaydetmesi gereken öncelikli alanları ortaya koymakta ve bu çerçevede gerekli olan mali yardım çerçevesini belirtmektedir. Kısa vadede yerine getirilmesi beklenen öncelikler bir yıllık bir süreyi kapsarken, orta vadeli öncelikler gerçekleşmesi bir yıldan fazla sürecek önceliklerden oluşmaktadır.

KOB, aday ülkenin adaylıktan üyeliğe geçiş sürecinde atması gereken somut adımları, gerçekleştirmesi gereken yasal reformları bir takvim çerçevesinde belirtmesi nedeniyle önemli bir yol haritasıdır. Bu adımları ne hızda gerçekleştireceği aday ülkenin hükümetinin inisiyatifindedir. Uyum hızı, aday ülkenin üyeliğe geçiş hızını da belirlemektedir.

Avrupa Komisyonu tarafından hazırlanan 'Türkiye için Katılım Ortaklığı Belgesi', 8 Mart 2001 tarihinde kabul edilmiştir. Bu belge 2000 yılı İlerleme Raporu'nda belirtilen öneriler esas alınarak hazırlanmıştır.

Türkiye için Katılım Ortaklığı Belgesi, 26 Mart 2003'te gözden geçirilerek yeniden yayımlanmıştır. Avrupa Komisyonu, Ekim 2002'de yayımladığı ve Avrupa Konseyi'nce de kabul edilen İlerleme Raporu'na dayanarak ve Türkiye'nin kriterlere uyumunu kolaylaştırmak amacıyla, Katılım Ortaklığı Belgesi'nde değişiklikler yapmıştır.

3.1.1. 2001 Katılım Ortaklığı Belgesi

2001 Katılım Ortaklığı Belgesinde; kısa vadeli önceliklerde; tarım alanında, hayvan ve bitki hastalıkları ile mücadele için mevzuatın uyumlaştırılması birinci önceliği oluşturacak şekilde, Topluluğun hayvan ve bitki sağlığı mevzuatı için uygun bir uyum stratejisinin kurulması ve laboratuvar testleri, denetim düzenlemeleri ve kurumları başta gelmek üzere uygulama kapasitesinin yükseltilmesine öncelik verilmesi öngörülmüştür.

Orta vadeli hedeflerde ise; gıda işleme tesislerinin (et, süt ürünleri işleme tesisleri) AB hijyen ve kamu sağlığı standartlarına ulaşmak için modernize edilmesi ve daha ileri test ve teşhis ünitelerinin teşkil edilmesi gerektiği vurgulanmıştır (94).

3.1.2. 2003 Katılım Ortaklığı Belgesi

2003 Katılım Ortaklığı Belgesinde ise; kısa vadede;

- gıda mevzuatı alanındaki müktesebata uyumun tedricen geliştirilmesi de dahil olmak üzere, gıda güvenliğine ilişkin çabaların sürdürülmesi ve kurumsal yapılar oluşturulması veya duruma göre mevcut kurumsal yapıların yeniden yapılandırılmasına;
- hayvan sağlığına ilişkin çerçeve bir kanun ve müktesebat ile uyumlu ikincil mevzuatın çıkartılması, ilgili idari ve bilimsel yapıların, test ve kontrolden sorumlu birimlerin beşeri, teknik ve bilgi kaynaklarının güçlendirilmesi, mevzuatın etkili uygulanmasının

sağlanması, hayvan hastalıklarını yok etme çalışmalarının hızlandırılması, muhtemel sorunlara ilişkin planlamanın ve izleme kapasitesinin iyileştirilmesine;

- AT ile uyumlu bir Sınır Kontrol noktaları sisteminin üçüncü ülkelerle birlikte geliştirilmesi ve yürütülmesi amacıyla sözkonusu noktaların belirlenmesine;
- hayvan ve bitki sağlığı müktesebatının iç hukuka aktarılmasına yönelik bir program kabul edilmesi, özellikle laboratuvar testleri olmak üzere bitkilerin korunmasına ilişkin müktesebatın etkili bir şekilde uygulanması için idari, bilimsel ve teknik yapıların güçlendirilmesi, yerli üretime, bitki ve bitkisel ürün ithalatına ve gıda işleme tesislerine ilişkin denetim mekanizmalarının güçlendirilmesine

öncelik verilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Orta vadede ise;

- müktesebata uyumlu olarak, üçüncü ülkelere yönelik sınır kontrol noktalarında uygulanan sistemin iyileştirilmesine ilişkin bir plan ve takvimin sunulması;
- gıda güvenliği ve denetimi sisteminin yeniden düzenlenmesi ve güçlendirilmesi ve AT gıda güvenliği standartlarına uyum sağlanması amacıyla sistemin beşeri, teknik ve mali kaynaklarının iyileştirilmesi;
- AT hijyen ve kamu sağlığı standartlarının karşılanabilmesi için gıda işleme tesislerinin modernizasyonuna yönelik, takvime bağlanmış bir iyileştirme planının oluşturulması ve ayrıca, test ve tanı tesislerinin kurulması

gerektiği ifade edilmiştir (95).

3.2. ULUSAL PROGRAMLAR

Müktesebatın Kabulü için hazırlanan Ulusal Program'da (UP), AB'ye üyelik başvurusu yapmış olan ülkenin, Katılım Ortaklığı önceliklerini yerine getirmeyi ve AB ile bütünleşmeye hazırlanmayı ne şekilde tasarladığı, ayrıntılı biçimde yer almaktadır. UP bu şekilde Katılım Ortaklığını tamamlamakta; öncelikleri ve amaçları yerine getirmek için bir zaman cetveli içermekte; mümkün ve ilgili olduğunda tahsis edilecek insan kaynaklarını ve mali kaynakları belirtmektedir.

Türkiye tüm aday ülkelerde olduğu gibi Müktesebatın Kabulü için Ulusal Program hazırlamış ve 19 Mart 2001 tarihinde Avrupa Komisyonu'na sunmuştur. Türkiye'nin Katılım Ortaklığı Belgesi'nde detaylı olarak belirtilen yükümlülüklerini bir takvime bağlayan Ulusal Program, Mart 2001 tarihinde Bakanlar Kurulu tarafından kabul edilmiştir.

Katılım Ortaklığı Belgesi ve bunu tamamlayan Ulusal Programlar dinamik yapıda olup, Komisyonun her yıl sonunda aday ülkelerle ilgili olarak hazırladığı İlerleme Raporu'na ve yerine getirilen uyum çalışmalarına göre güncellenebilmektedir. Buna göre, Avrupa Komisyonu Türkiye ile ilgili olarak gözden geçirilmiş Katılım Ortaklığı Belgesi'ni 25 Mart 2003'te yayımlamış, Türkiye hükümeti de bunu tamamlayan gözden geçirilmiş Ulusal Program'ı hazırlamıştır. TBMM'de görüşülerek 24 Temmuz 2003 tarih ve 25178 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan gözden geçirilmiş Ulusal Program'da, kısa vadeli (2003) ve orta vadeli (2004 yılı sonuna kadar) hedefler net bir şekilde belirtilmektedir.

3.2.1. 2001 Ulusal Programı

19 Mart 2001 tarihinde yayımlanan AB Müktesebatının kabulüne ilişkin Türkiye Ulusal Programı'nda; Gıda Sanayi bölümünde; Teknik Mevzuat Uyumu çerçevesinde hazırlanan yeni Gıda Mevzuatının Avrupa Topluluğu'nun Gıda Mevzuatı ile büyük ölçüde uyum içerisinde olduğu ve 1995 yılında çıkarılan 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair" Kanun Hükmünde Kararname ile getirilen yeni düzenlemelerin hazırlığında, öncelikle AB Tüzük ve Direktifleri ile Codex Alimentarius Komisyonu tarafından yayınlanan standartların göz önünde bulundurulduğu ifade edilmiştir. Mevzuat düzenlemeleri için gerekli olan kanuni dayanağın hazır olduğu; ürün bazında yapılması gereken düzenlemelerin kısa vadede, gıda analiz metotları, gıda katkı maddelerinin saflık toleranslarının saptanması gibi daha teknik konuların ise orta vadede uyumlaştırılması öngörüldüğü belirtilmiştir.

Ortak Tarım Politikası bölümünde; hayvan ve bitki hastalıkları ile mücadeleyle ilişkin mevzuat uyumlaştırılması birinci önceliği oluşturacak şekilde, Topluluğun hayvan ve bitki sağlığına uyum için uygun bir stratejinin tesisi, laboratuvar testleri, kontrol düzenlemeleri ve ilgili kuruluşların uygulama kapasitelerinin güçlendirilmesi kısa vadede yerine getirilmesi gereken öncelikler olarak belirlenmiştir. Orta vadede ise; gıda işleme kuruluşlarının (et, süt işleme tesisleri) AB hijyen ve kamu sağlığı standartlarına göre modernize edilmesi ve test ve teşhis

imkanlarının daha ileri düzeyde tesis edilmesi ile Topluluk standartlarında Tarım Bilgi Sistemine geçilmesi öngörülmüştür (96).

3.2.2. 2003 Ulusal Programı

26 Mart 2003 tarihli Katılım Ortaklığı Belgesine mukabil hazırlanan ve 24 Temmuz 2003 tarih ve 25178 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı’nda gıda alanında AB müktesebatına uyum konusu, “Bölüm 1: Malların Serbest Dolaşımı” ve “Bölüm 7: Tarım” başlıkları kapsamında ele alınmaktadır.

“Malların Serbest Dolaşımı” başlığı altındaki “Öncelik 1.3 - Gıda Ürünleri” alt başlığı kapsamında; ülkemizde gıda ürünlerinin kontrolünün TKB ile SB tarafından yürütülmekte olduğu; gıda ürünlerinin güvenliliğinin AB kriterleri ile paralel hale getirilmesinin ancak bu konudaki AB düzenlemelerine uyum ve uygulama ile mümkün olabileceği; uygulamaların mevzuat uyumu ile paralel yürütülebilmesi için kontrol laboratuvarlarının fiziki alt yapısının güçlendirilmesinin, ürün güvenliğinin ülke çapında sağlanabilmesi için de Hızlı Alarm Sisteminin kurulmasının gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca ilgili Bakanlıkların fiziki alt yapılarının güçlendirilmesi ve taşra teşkilatları ile merkezi otorite arasında hızlı bilgilendirme sisteminin kurulabilmesi için bir proje hazırlandığı; ancak projenin kabul edilebilmesi için uygulamadan sorumlu iki Bakanlığın katkılarıyla ortak bir “Gıda Güvenliği Koordinasyon Birimi”nin kurulması gerektiği belirtilmiştir. Gıda güvenliği ile ilgili olarak kısa vadede, gerekli tüm mevzuat uyumunun tamamlanması, gıda güvenliği koordinasyon biriminin oluşturulması, denetimler için gerekli alt yapının güçlendirilmesinin hedeflendiği bildirilmiştir.

Gıda ürünleri mevzuatının “Ana Unsur 1.3.1 - Gıda Maddelerinin Resmi Kontrolü ve Hijyen”, “Ana Unsur 1.3.2 - Aroma Maddeleri”, “Ana Unsur 1.3.3 - Gıda Ambalaj Maddeleri”, “Ana Unsur 1.3.4 - Özel Amaçlı Gıdalar”, “Ana Unsur 1.3.5 - Bulaşanlar”, “Ana Unsur 1.3.6 - Yeni Gıdalar ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların Etiketlenmesi”, “Ana Unsur 1.3.7 - Hızlı Dondurulmuş Gıdalar” ve “Ana Unsur 1.3.8 - Mineral Sular” konularında Mevzuat Uyum Takvimi belirlenmiştir.

Ayrıca “Gıda Kontrolü ve Denetimi”, “Resmi Gıda Kontrol Laboratuvarları”, “Yeni Denetim Teknikleri” ve “Diğer Konular”a ilişkin Mevzuatın Uyum ve Uygulanması İçin Kurumsal Yapılanmaya yönelik alınacak önlemler için Bakanlığımız taahhütleri ortaya konmuş ve bu konularda bir takvim belirlenmiştir. Aynı konular ile ilave olarak “Mineral Sular” alanında Sağlık Bakanlığı için de bir takvim belirlenmiştir.

Son olarak da yatırımlarda ve mevzuatın uyumu ve uygulanması çalışmalarında her iki Bakanlık için planlanan finansman ihtiyacı ortaya konmuştur.

“Tarım” başlığı altında yer alan “Öncelik 7.5 - Gıda Güvenliği ve Kontrolü” alt başlığı kapsamında ise; tarımsal ürünlerin çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanması ve kontrol hizmetlerinin etkin bir şekilde yürütülmesinin temini amacı ile, 560 sayılı KHK’nın verdiği görevler çerçevesinde, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı’nın, ilgili AB mevzuatına uyum çalışmalarını yürütmekte ve uyumlaştırılan mevzuatın etkin bir şekilde uygulanmasını sağlamakta olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca, 2003 yılı Katılım Ortaklığı Belgesi’nde belirtildiği üzere, orta vadede gıda güvenliği ve kontrolü sisteminin yeniden organize edilmesi ve güçlendirilmesi ve AB gıda güvenliği standartlarına uyumun sağlanması için teknik, mali ve insan kaynaklarının geliştirilmesinin öngörüldüğü belirtilerek; yine orta vadede, gıda işleme tesislerinin AB hijyen ve kamu sağlığı standartlarını karşılamak için modernize edilmesi ve daha ileri test ve teşhis ünitelerinin teşkil edilmesi için bir gelişim planının hazırlanmasının hedeflendiği ifade edilmektedir. Tarımsal ürünlerde gıda güvenliğinin sağlanmasının; tüketicinin ve halk sağlığının korunmasının yanı sıra, Avrupa Birliği OTP mevzuatına uyum açısından da büyük önem arz ettiği belirtilmekte; bu bağlamda, mevzuat uyum çalışmalarının büyük oranda kısa vadede tamamlanmasının hedeflendiği bildirilmiştir. Katılım Ortaklığı Belgesindeki orta vadeli öncelik doğrultusunda, gıda işleme tesislerinin modernizasyonunun temininin, bu süre içerisinde büyük miktarda finansman kaynağının sağlanmasına bağlı olduğu; ülkemizin de 10 Merkezi ve Doğu Avrupa ülkesinin üyelik öncesinde yararlandığı SAPARD (Tarım ve Kırsal Kalkınma için Özel Katılım Programı) veya benzeri bir programdan yararlandırılması durumunda, modernizasyonun daha kısa sürede tamamlanmasının mümkün olabileceği; bu açıdan gıda işleme tesislerinin modernizasyonu konusunda gerekli planlamanın yapılabilmesi için, finansman ihtiyacının belirlenmesine yönelik çalışmaların alınacak teknik yardım yolu ile gerçekleştirilmesinin öngörüldüğü belirtilmiştir.

Gıda Güvenliği ve Kontrolü mevzuatının “Ana Unsur 7.5.1 - Bitkisel Kökenli Gıda Maddelerinde Gıda Güvenliği”, “Ana Unsur 7.5.2 - Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği”, “Ana Unsur 7.5.3 - Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği”, “Ana Unsur 7.5.4 - Diğer Tarımsal Ürünlerde Gıda Güvenliği”, “Ana Unsur 7.5.5 - Alkollü İçeceklerde Gıda Güvenliği”, ve “Ana Unsur 7.5.6 - Dikey Mevzuat” konularında bir Mevzuat Uyum Takvimi ortaya konmuştur. Ayrıca, Gıda Güvenliği ve Kontrolü hususunda, Mevzuatın Uyum ve Uygulanması İçin Kurumsal Yapılanmaya yönelik taahhütlerimiz ve buna ilişkin bir takvim ortaya konmuştur (97).

3.3. İLERLEME RAPORLARI

Katılım Öncesi Strateji'nin bir başka unsuru da Avrupa Komisyonu'nun her yıl düzenli olarak hazırladığı ve aday ülkelerin kaydettiği gelişmeleri değerlendiren önerilerde bulunduğu İlerleme Raporu'dur. Bu raporlar müzakerelerin yürütülmesi veya katılım kriterlerine göre adaylık sürecine yeni eklenen ülkeleri kapsamaması konusunda karar alınması için Konsey açısından birer dayanak oluşturmaktadır.

Avrupa Komisyonu, Üye Devletler için, 1998'den beri her sonbaharda aday ülkelerin Avrupa Birliği'ne üyeliklerine yönelik ilerlemelerine ilişkin yıllık raporlar hazırlamaktadır. Bu raporlar, genişleme süreci çerçevesinde Üye Devletler tarafından alınacak kararlar için temel oluşturmaktadır. Bu raporlara, bu kararlarla ilgili Üye Devletlere tavsiyelerin yer aldığı bir strateji belgesi eşlik etmektedir.

Avrupa Komisyonu 'İlerleme Raporu'nu hazırlarken Türk hükümetinin sunduğu bilgiler, Avrupa Parlamentosu rapor ve kararları, Avrupa Konseyi, AGİT ve uluslararası finans kuruluşları başta olmak üzere uluslararası örgütler ve sivil toplum örgütlerinin değerlendirmelerinden faydalanmaktadır.

3.3.1. 2002 Strateji Belgesi ve 2002 İlerleme Raporları

2002 yılında Komisyon, 2002 Strateji Belgesini ve 13 aday ülke için 2002 İlerleme Raporlarını yayımlamıştır. 2002 yılındaki raporlar, içerdikleri analizler Komisyon'un bir dizi ülkeyle süren

katılım müzakerelerinin yıl sonuna kadar kapatılmasını önermesini sağladığı için, özellikle önemlidir.

3.3.1.1. 2002 Strateji Belgesi

“Genişlemiş Birliğe Doğru - Strateji Belgesi ve aday ülkelerin herbirinin katılımına yönelik ilerlemelere dair Avrupa Komisyonu Raporu” başlıklı 2002 Strateji Belgesi’nde; gıda maddeleri sektöründe Türkiye’nin uyumlaştırma faaliyetlerini sürdürmesi gerektiği bildirilmiştir. Tarım alanında, Türkiye’nin arazi ve canlı büyükbaş hayvanların kaydına başladığı, bitki pasaport sistemi için hazırlıkların başlamadığı, Katılım Ortaklığının ilgili önceliğindeki diğer elemanlara ilişkin bir bilgi bulunmadığı, veterinerlik ve bitki sağlığı ile ilgili olarak bir uyumlaştırma stratejisinin hazırlanma aşamasında olduğu, uygulama kapasitesinde herhangi bir iyileştirme olmadığı belirtilmiştir; Türkiye’nin veterinerlik ve bitki sağlığı sektörlerindeki AB mevzuatının aktarılması, uygulanması ve yürürlüğe konmasına odaklanması gerektiği vurgulanmış; genel anlamda tarım alanındaki müktesebatın uyumlaştırılmasıyla ilgili ilerlemenin sınırlı olduğu ifade edilmiştir (98).

3.3.1.2. 2002 İlerleme Raporu

3.3.1.2.1. 2002 İlerleme Raporu – Bölüm 1 : Malların Serbest Dolaşımı

Türkiye’nin Katılıma Yönelik İlerlemesine İlişkin 2002 İlerleme Raporu’nun Malların Serbest Dolaşımı başlıklı 1. Bölümü’nde; Türkiye’nin Aralık 2001’den beri, başta paketleme materyalleri ve özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuatı kabul ederek müktesebatın bir kısmını aktardığı, ancak müktesebatın büyük kısmının hala aktarılmayı beklediği belirtilmiştir. Türk mevzuatının Topluluk kanunu ve gıda güvenliği prensipleriyle uyumuna ilişkin bilgilerin daha düzenli aralıklarla sağlanması gerektiği ifade edilmiştir.

‘Gıda denetiminin güçlendirilmesi projesi’nin başlatıldığı ve bu proje ile kontrol hizmetlerinde gerekli gelişmelerin sağlanması gerektiği belirtilmiştir. Denetim, HACCP ve laboratuvar analizleriyle ilgili bazı eğitim programlarının düzenlendiği bildirilmiştir.

Gümrük giriş ve çıkış noktaları ile ilgili olarak, ithal ve ihraç edilen gıda maddeleri için sınır kontrol noktalarının belirlenmesi ve duyurulmasına ilişkin önceki uygulama mevzuatının, daha etkin kontrollere olanak sağlamak amacıyla değiştirildiği ifade edilmiştir (99).

Genel anlamda, gıda mevzuatı ile ilgili olarak, idari kapasitenin güçlendirilmesine halen gerek görüldüğü belirtilmiş; ve laboratuvar ekipmanlarının kalitesinin yükseltilmesi, memurların eğitimi, denetim ve numune alma planlarının ayrıntılı hazırlanması ve idari yapıların yeniden yapılandırılması gibi öne çıkan konulara eğilinmesi gerektiği vurgulanmıştır.

3.3.1.2.2. 2002 İlerleme Raporu – Bölüm 7 : Tarım

Türkiye'nin Katılıma Yönelik İlerlemesine İlişkin 2002 İlerleme Raporu'nun Tarım başlıklı 7. Bölümü'nde; gıda güvenliği uygulama mevzuatının bal, gıda maddelerindeki belirli bulaşanlar için numune alma ve analiz metotları ve hayvan kökenli gıda maddelerinde veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitleri ile ilgili bazı bölümlerinin kabul edildiği belirtilmiştir. Gıda maddelerinin ithalatı ve ihracatı için belirlenen giriş ve çıkış gümrük ofislerinin listesinin değiştirildiği bildirilmiştir.

Hükümetin, fındık, antep fıstığı ve kuru incirdeki aflatoksinle mücadele için bir eylem planı hazırladığı, birçok resmi gıda denetçisinin eğitildiği ve birçok seminer düzenlendiği ifade edilmiştir.

Gıda güvenliğinin kontrolü konusunda bazı ilerlemeler kaydedildiği ve mevcut durumun müktesebat gereklilikleri açısından değerlendirilmesi amacıyla, yurt çapında (süt, et ve et ürünleri ile balık işleme endüstrisini kapsayan) sektör teşhis araştırmaları başlatıldığı bildirilmiştir. 6 adet hizmet-içi eğitim programı düzenlendiği ve 213 gıda denetçisinin gıda kontrolü ve denetimi konusunda eğitildiği ifade edilmiştir. Ayrıca, numune alma cihazları ve ekipmanlarının satın alındığı ve ilgili eğitim programlarının düzenlendiği belirtilmiştir.

Genel anlamda, Türkiye'nin, çoğunluğu Türk Gıda Kodeksinin parçası şeklinde olmak üzere, gıda güvenliği uygulama mevzuatının kabul edilmesinde bazı ilerlemeler kaydettiği belirtilmiş,

müktesebatla tam uyumun sağlanması ve HACCP ve GMP kontrollerine ilişkin mevzuatın kabulünün hızlandırılması yönündeki çabalarını sürdürmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Türkiye'deki gıda güvenliği kontrollerinin daha fazla güçlendirilmesi gerektiği belirtilmiş; mevcut kontrol prosedürlerinin, gıdaların, müktesebat ile belirlenen gıda güvenliği standartlarına uygunluğunu yeterli düzeyde temin edemediği vurgulanmıştır. Sorumlu yetkililerin daha fazla eğitilmesinin, numune alma ve test prosedürlerinin uyumlaştırılmasının ve standardizasyonun gerektiği bildirilmiştir. Türkiye'de gıda güvenliği ve kontrolünde uygulamada gereken ilerlemenin sağlanması için önemli olan anahtar alanların; hızlı uyarı sistemlerinin kurulması ve uygulanması, risk değerlendirmesi, özellikle GMP ve HACCP olmak üzere gıda güvenliği sistemlerinin kurulması yoluyla gıda işleme tesislerinin teknik ve hijyen bakımından geliştirilmesi olduğu ifade edilmiştir. Halk sağlığı laboratuvarlarının ekipmanla donatılması ve akreditasyon için işlemlerin başlatılması gerektiği bildirilmiştir (99).

3.3.2. 2003 Strateji Belgesi ve 2003 İlerleme Raporları

5 Kasım 2003'te Komisyon, bir Strateji Belgesi ile birlikte Bulgaristan, Romanya ve Türkiye'nin katılımına yönelik ilerlemesine ilişkin 2003 yılı için 3 İlerleme Raporu yayınlamıştır.

İlerleme Raporlarıyla aynı anda, Komisyon, temel genel bulguları içine alan bir özet Kapsamlı İzleme Raporu ile birlikte, katılımcı ülkelere ilişkin 10 tane Ülke İzleme Raporu yayınlamıştır.

3.3.2.1. 2003 Strateji Belgesi

"Devam Eden Genişleme - Strateji Belgesi ve Bulgaristan, Romanya ve Türkiye'nin katılımına yönelik ilerlemesine ilişkin Avrupa Komisyonu Raporu" başlıklı 2003 Strateji Belgesi'nde; Türkiye'nin özellikle sektöre özel mevzuatta ilerleme kaydettiği, ancak gıda güvenliğini de içeren endüstriyel ve işlenmiş gıda ürünlerine ilişkin mevzuatın uyumlaştırılması ve uygulanması konusunda önemli çaba göstermesi gerektiği bildirilmiştir. Tarım alanında, özellikle hayvan hastalıklarının kontrolü, büyükbaş hayvanların kimliklenmesi ve kayıt altına alınması ve patateslerdeki zararlı organizmalarla ilgili olmak üzere, veteriner ve bitki sağlığı alanlarında bazı ilerlemeler kaydedildiği belirtilmiştir. Bu sektörlerde tam uyuma erişebilmek

için, idari kapasitenin artırılmasında, kontrol ve denetim sistemlerinin geliştirilmesinde ve gıda işleme tesislerinin iyileştirilmesinde önemli çabalar gerekeceği vurgulanmıştır (100).

3.3.2.2. 2003 İlerleme Raporu

3.3.2.2.1. 2003 İlerleme Raporu – Bölüm 1 : Malların Serbest Dolaşımı

Türkiye'nin katılımına yönelik ilerlemesine ilişkin 2003 İlerleme Raporu'nun "Malların Serbest Dolaşımı" başlıklı 1. Bölümü'nde; özellikle katkı maddeleri, etiketleme ve işinlama alanlarında olmak üzere müktesebatın aktarılmasına devam edildiği bildirilmiştir. Türkiye'nin, müktesebatın uygulanması için idari kapasitenin artırılması konusunda bazı ilk adımlar attığı, örneğin RASFF'i kurmaya başladığı; sistemin tamamlanması ve geliştirilmesi için ilave çabaların gerektiği belirtilmiştir.

Genel anlamda, Türkiye'nin, esas olarak TKG kapsamında olmak üzere, gıda güvenliği mevzuatının kabulünde bazı ilerlemeler kaydettiği belirtilmiş; müktesebat ile tam uyuma ulaşmak ve özellikle HACCP ve GMP kontrolleri olmak üzere gıda mevzuatıyla ilgili tüm alanlarda mevzuatın uygulanmasını sağlamak için çabalarını sürdürmesi gerektiği bildirilmiştir. Tarım ve Sağlık Bakanlıklarının gıda güvenliği faaliyetleri arasında daha iyi bir koordinasyon sağlanması ve gıda güvenliği kontrollerinin güçlendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Türkiye'nin idareyi ve gıda operatörlerini yeni kurallara aşamalı olarak hazırlaması gerektiği belirtilmiştir. İşinlama tesislerini geliştirmesi ve işinlanmış gıda maddeleri alanındaki mevzuatını AT hukuku ile uyumlaştırması gerektiği, fındık ve kuru incirdeki aflatoksin bulaşmasını önlemek için uygun tedbirleri alması gerektiği, laboratuvarların akreditasyonunu hızlandırması ve depolama koşullarını geliştirmesi gerektiği bildirilmiştir. Bölgesel denetim hizmetlerinin, uygun bilgi teknolojileri ile güçlendirilmesi gerektiği ifade edilmiş, genetik olarak değiştirilmiş gıdalar ile yeni gıdalar üzerinde çalışacak bir kontrol ve analiz kapasitesinin faaliyete geçirilmesi gerektiği belirtilmiştir (101).

Sonuç olarak da, gıda güvenliği alanında uyumun ve idari kapasitenin geliştirilmesi için daha fazla çaba gerektiği vurgulanmıştır.

3.3.2.2.2. 2003 İlerleme Raporu – Bölüm 7 : Tarım

Türkiye'nin katılımına yönelik ilerlemesine ilişkin 2003 İlerleme Raporu'nun "Tarım" başlıklı 7. Bölümü'nde; gıda güvenliği denetim ve kontrol kapasitesine ilişkin bazı ilerlemeler kaydedildiği bildirilmiştir. Yeni laboratuvar ekipmanlarının satın alındığı ve laboratuvar kaynaklarının etkin kullanımını arttırmayı amaçlayan yeni bir stratejinin kabul edildiği belirtilmiştir. Resmi gıda kontrollerine ilişkin denetim sayılarının iller arasında farklılık göstermekte olduğuna dikkat çekilmiş, farklı il yetkilileri arasında denetim konusunda standart bir yaklaşım bulunmadığı vurgulanmıştır.

Genel anlamda, Türkiye'nin, başta Türk Gıda Kodeksi ile olmak üzere, gıda güvenliği mevzuatının kabul edilmesinde bazı ilerlemeler kaydettiği belirtilmiştir. Personelin yeterli düzeyde eğitilmesinin, numune alma ve test usüllerinin uyumlaştırılmasının ve standardizasyonunun gerektiği bildirilmiştir. Türkiye'nin, hızlı uyarı sistemlerinin oluşturulması ve faaliyete geçirilmesi, risk değerlendirmesi yapılması, gıda işleme tesislerinin teknik ve hijyen bakımından geliştirilmesi hususlarında teşvik edildiği vurgulanmıştır. Tarım ve Sağlık Bakanlıkları tarafından yürütülen gıda güvenliği faaliyetleri arasında koordinasyon sağlanması gerektiği ifade edilmiştir (101).

Sonuç olarak; özellikle hayvan hastalıklarının kontrolü, büyükbaş hayvanların kimliklenmesi ve kaydı ve patateslerdeki zararlı organizmalarla ilgili olmak üzere, veterinerlik ve bitki sağlığı alanlarının belli bölümlerinde ilerleme kaydedildiği; ancak, bu alanlarda müktesebatın aktarılması ve uygulanmasının başlangıç aşamasında olduğu, bu sektörlerde tam uyumun sağlanması için önemli çabalar gerekeceği belirtilmiştir. İdari kapasitenin artırılması, kontrol ve denetim sistemlerinin iyileştirilmesi ve tarımsal-gıda işletmelerinin geliştirilmesi için özel çaba gösterilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

3.3.3. Türkiye'ye ilişkin 2004 Tavsiyesi, 2004 İlerleme Raporu ve Türkiye'nin üyelik perspektifinden doğan hususlara ilişkin Belge

6 Ekim 2004 tarihinde, Komisyon, Bulgaristan ve Romanya'nın katılıma yönelik kaydettikleri gelişmelere ilişkin bir Strateji Belgesi kabul etmiştir. Bu Strateji Belgesi, Hırvatistan için de

katılım-öncesi stratejisini içermektedir. Komisyon ayrıca, Türkiye'ye ilişkin Tavsiyesini de kabul etmiştir. Önceki yıllarda olduğu gibi, Komisyon ayrıca, 2004 yılı için, Bulgaristan, Romanya ve Türkiye'nin katılıma yönelik kaydettikleri ilerlemelere ilişkin 3 İlerleme Raporu yayımlamıştır. Bu 2004 Genişleme Paketi ayrıca, Türkiye'nin üyelik perspektifinden doğan hususlara ilişkin bir Belgeyi de içermektedir. 2004 yılında, Komisyon, Hırvatistan'a ilişkin bir İlerleme Raporu yayımlamamıştır; ancak 20 Nisan 2004'te Hırvatistan'a ilişkin Görüşü kabul etmiştir.

3.3.3.1. Türkiye'ye İlişkin 2004 Tavsiyesi

Türkiye'ye ilişkin 2004 Tavsiyesi'nde; tarımın, Türkiye'deki en önemli ekonomik ve sosyal sektörlerden biri olduğu ve özel dikkat gerektirdiği belirtilmiş; ortak tarım politikasına başarılı bir şekilde katılım sağlayabilmesi amacıyla mümkün olan en uygun koşulları yaratabilmesi için Türkiye'den, idari kapasitesini geliştirmesi istenmektedir. Türk çiftçilerinin gelir kayıplarının büyük miktarlarda olmasını önleyebilme amacıyla, birçok tarım sektörünü daha rekabetçi duruma getirmek için Türkiye'nin kaydedeğer zamana ihtiyacı olacağına dikkat çekilmiş, mevcut politikalarla önemli desteklere hak kazanabilecek durumda olduğu vurgulanmıştır. Veterinerlik alanında, katılıma yönelik ciddi problemleri önlemek amacıyla, doğu sınırlarındaki hayvan sağlığı koşullarının ve kontrollerinin iyileştirilmesi için önemli çabalar gerektiği ifade edilmiştir.

Yapısal politikalar ve tarım gibi bazı alanlarda, özel düzenlemelerin gerekebileceği bildirilmiştir.

2003 İlerleme Raporu'ndan sonra, tarım alanında az gelişme kaydedildiği ve müktesebatla genel uyumlaştırmanın sınırlı kaldığı bildirilmiştir. Özellikle veterinerlik, bitki sağlığı ve gıda alanında ilerleme kaydedildiği; ancak aktarımın ve idari kapasitenin hala etkin uygulamayı sağlayacak düzeyde yeterli olmadığı vurgulanmıştır. Hayvan hastalıklarının yok edilmesi ve ilgili idarelerin geliştirilmesinin öncelikler olarak belirlenmesi gerektiği ifade edilmiştir (102).

3.3.3.2. 2004 İlerleme Raporu

3.3.3.2.1. 2004 İlerleme Raporu – Bölüm 1 : Malların Serbest Dolaşımı

Türkiye'nin katılıma yönelik ilerlemesine ilişkin 2004 İlerleme Raporu'nun "Malların Serbest Dolaşımı" başlıklı 1. Bölümü'nde; özellikle çikolata ve çikolata ürünleri, gıda katkı maddeleri ve bal için, gıda güvenliği mevzuatının kabulünde sınırlı ilerleme kaydedildiği belirtilmiştir. Genetik olarak değiştirilmiş gıdalar için analiz metotları oluşturulduğu ve bir laboratuvarda uygulanmakta olduğu ifade edilmiştir.

Genel anlamda; fındık ve kuru incirdeki aşırı aflatoksin ile bazı meyve ve sebzelerdeki aşırı sülfite bulaşmasının önlenmesi amacıyla, katkı maddeleri alanında uygun tedbirler alınması gerektiği bildirilmiştir. Numune alma ve test prosedürlerinin standardizasyonunda, hala, ilave personele ve eğitim faaliyetlerine ihtiyaç duyulduğu belirtilmiştir. Denetçiler için HACCP ve GMP ilkeleri konularında bazı eğitimler düzenlenmiş olmasına rağmen, denetim teknikleri konusunda başka eğitimlere hala gerek duyulduğu ifade edilmiştir. Gıda mevzuatının müktesebat ile uyumlaştırılması ve uygulanmasına yönelik çabaların sürdürülmesi gerektiği bildirilmiştir. RASFF'nin gerektiği şekilde izlenebilmesi için, TKB'nin Ankara'daki merkez teşkilatı ile il müdürlükleri arasında daha yakın işbirliğine ve bilgisayar ağı yoluyla sağlanacak veri alışverişine gerek görüldüğü belirtilmiştir. Laboratuvarların akreditasyonuna hız verilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Işınlama tesislerinin geliştirilmesi, bu konudaki mevzuatın müktesebat ile uyumlu hale getirilmesi ve ışınlanmış gıdaların analizlerinin uygun şekilde yapılması gerektiği bildirilmiştir. Gıda alanındaki mevcut pazar-öncesi onay uygulamalarının kaldırılması gerekeceği ifade edilmiştir (103).

Sonuç olarak; gıda güvenliği alanındaki uyumlaştırmanın ve idari kapasitenin geliştirilmesi için daha fazla çaba gerektiği vurgulanmıştır.

3.3.3.2.2. 2004 İlerleme Raporu – Bölüm 7 : Tarım

Türkiye'nin katılıma yönelik ilerlemesine ilişkin 2004 İlerleme Raporu'nun "Tarım" başlıklı 7. Bölümü'nde; gıda güvenliği ile ilgili bazı ilerlemeler kaydedildiği belirtilmiştir. Bitkisel gıdalarda

pestisit kalıntı kontrolleri için laboratuvar kapasitesinin, gerek personel gerekse ekipman bakımından artırıldığı; ancak analizlerin çok sınırlı aralıktaki aktif maddeler için yapılmakta olduğu ifade edilmiştir.

Genel anlamda; uygulama ve özellikle numune alma ve analizlerin AB uygulamaları ile uyumlaştırılması gerektiği ifade edilmiştir. Türkiye'nin, bir risk analiz sistemi kurması konusunda teşvik edildiği vurgulanmıştır. Gıda işleme tesislerindeki teknik ve hijyen koşullarının iyileştirilmesi gerektiği bildirilmiştir.

Yetkilerin, genelde, farklı Bakanlıklar veya TKB içindeki farklı birimler arasında paylaşılmakta olduğuna dikkat çekilmiş; bu durumun, sorumlulukların belirsiz olmasına veya yetki çatışmalarına yol açtığı ve idarenin etkinliğine hiçbir katkıda bulunmadığı belirtilmiş; bu nedenle, TKB'nin Bakanlık içindeki yetkileri açıklığa kavuşturması, reformları ve müktesebatı uygulama kapasitesini güçlendirmesi gerektiği vurgulanmıştır (103).

Sonuç olarak; veterinerlik, bitki sağlığı ve gıda konuları ile ilgili olarak; müktesebatın aktarılması ve uygulanmasında tam uyuma ulaşmak için önemli çabalar gerektiği bildirilmiştir. Hayvan hastalıklarının eradikasyonu ve kontrol sistemlerinin güçlendirilmesi ve iyileştirilmesine ilişkin bir stratejinin hazırlanmasına özel önem verilmesi gerektiği belirtilmiştir.

3.3.3.3. Türkiye'nin Üyelik Perspektifinden Doğan Hususlara İlişkin Belge

"Türkiye'nin Üyelik Perspektifinden Doğan Hususlar" başlıklı Komisyon Personeli Çalışma Belgesi'nde; gıda güvenliği ve hayvansal ürünlerin ve gıda işletmelerinin hijyeni ile ilgili olarak, AB'deki yüksek hijyen standartlarını aşağıya çekecek hiçbir tedbirin kabul edilemeyeceği vurgulanmıştır. Gıda işletmelerinin iyileştirilmesi için katılım-öncesi dönemde önemli çabaların gerekeceği bildirilmiştir. Katılım tarihinde AB gerekliliklerini karşılamayan işletmelerin, on yeni Üye Devlet için de kararlaştırıldığı şekliyle, diğer AB Üye Devletlerine ürünlerinin satışını önleyecek bir geçiş tedbirine tabi olmadıkları sürece, kapatılmak durumunda kalacakları hatırlatılmıştır (104).

BÖLÜM 4 – DİĞER GELİŞMELER

4.1. FVO DENETİMLERİ

Avrupa Komisyonu, Avrupa Toplulukları Antlaşmalarının bekçisi rolüyle, gıda güvenliği, hayvan sağlığı, bitki sağlığı ve hayvan refahına ilişkin Topluluk mevzuatının doğru uygulanmasını ve yürütülmesini sağlamaktan sorumludur. Bir Komisyon servisi olan Gıda ve Veteriner Ofisi (FVO), bu görevi yerine getirmede önemli rol oynamaktadır. FVO'nun görevleri; yaptığı değerlendirmeler yoluyla, gıda güvenliği ve kalitesi, veteriner ve bitki sağlığı sektörlerinde,

- etkin kontrol sistemlerini teşvik etmek;
- AB içinde ve AB'ye ihracat yapan üçüncü ülkelerde mevzuata uyumu kontrol etmek;
- AB politikasının geliştirilmesine katkıda bulunmak;

ve paydaşları değerlendirmelerin sonuçları konusunda bilgilendirmektir. FVO, bu görevi, Üye Devletlerde ve AB'ye ihracat yapan üçüncü ülkelerde denetimler yaparak yerine getirmektedir.

Her yıl, FVO, denetimler için öncelikli alanları ve ülkeleri belirleyerek bir denetim programı ortaya koyar. Programın güncel ve doğru olmasını sağlamak için, yıl ortasında program tekrar gözden geçirilir. Bu programda gerçekleştirilen her denetimin bulguları, sonuç ve tavsiyeleriyle birlikte bir denetim raporunda toplanır. Ziyaret edilen ülkenin yetkili otoritesine, bu raporlar taslak aşamasındayken yorum yapma fırsatı verilir. FVO, denetimler sırasında açığa çıkan eksiklikleri gidermesi için ülkenin yetkili otoritesine tavsiyelerde bulunur. Yetkili otoriteden FVO'ya bu eksiklikleri nasıl gidermeyi planladığını gösteren bir eylem planı sunması istenir. Diğer Komisyon servisleriyle birlikte FVO bu eylem planını değerlendirir ve bir dizi takip faaliyeti ile bunun uygulanmasını izler. FVO, Komisyon'un mevzuatın netleştirilmesine, değiştirilmesine veya yeni mevzuat oluşturulmasına gerek görebileceği alanlara dikkat çeker. Böylelikle, FVO denetim sonuçları, AB mevzuatının geliştirilmesine de katkıda bulunur.

Türkiye'ye düzenlenen FVO misyonları şöyle özetlenebilir:

- Temmuz 1999'da "Çift kabuklu yumuşakça üretimi";
- Nisan 2000'de "Süt ve süt ürünleri";
- Eylül 2000'de "Fındık, antepfıstığı ve incirdeki aflatoksin";

- Ekim 2000'de "Şap hastalığı";
- Kasım 2000'de "Balık ürünleri";
- Kasım 2000'de "Kanatlı eti";
- Ekim 2001'de "Canlı hayvanlarda ve hayvansal ürünlerdeki kalıntılar";
- Mart 2003'te "Gıda ısınlama tesisleri";
- Mart 2003'te "Avrupa Birliği'ne ihracata yönelik fındık ve kuru incirdeki aflatoksin" (Eylül 2000'de düzenlenen denetimin raporundaki tavsiyelerin takibi de yapılmıştır);
- Eylül 2003'te "Kanatlı eti";
- Mayıs 2004'te "Pestisitler" ile ilgili denetimler gerçekleştirilmiştir (105).

4.2. PROJELER

4.2.1. "Türkiye'de Gıda Denetim Hizmetlerinin Desteklenmesi" MEDA Projesi

TKB tarafından Türkiye'deki gıda denetim hizmetlerinin ve gıda kontrol sisteminin geliştirilmesi ve güçlendirilmesi amacıyla hazırlanan proje; AB tarafından kabul edilerek, 36 aylık bir süre için Ağustos 2002 tarihinde uygulanmaya başlanmıştır. Proje; toplam bütçesi 14 139 000 Euro olup, 10 123 000 Euro'su AB hibesi ve 4 016 000 Euro'su da Türkiye tarafından karşılanmaktadır. Projenin ana çıktısı İl Kontrol Laboratuvarlarının (İKL) gıda kalite kontrolü konusunda yaptıkları analitik çalışmaları yürütme yeteneğinin iyileştirilerek AB standartlarına uyumlu hale getirilmesidir. Proje kapsamında güçlendirilecek laboratuvarlar; Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ile Ankara, İstanbul, İzmir, Samsun, Mersin, Adana, Antalya, Erzurum, Gaziantep, Kocaeli, Konya, Tekirdağ, Trabzon ve Van İKL Müdürlükleridir.

Bugüne kadar gerçekleştirilen faaliyetler şöyle özetlenebilir:

- Proje kapsamındaki 15 İKL Müdürlüğü'ne teknik donanım yönünden AB standartlarına uygun hale getirilmesi amacıyla AB'ce 9 milyon Euro tutarında 121 çeşit toplam 767 adet laboratuvar cihazı alınmış ve proje kapsamındaki laboratuvarlarımıza kurulmuştur. Bu, 6 Bölge Laboratuvarının çok gelişmiş analizleri yapabilmesini ve 9 İkincil Laboratuvarın daha rutin analizleri ve mikrobiyolojik testleri yapabilmesini mümkün kılacaktır. Laboratuvar personeli satın alınan cihazların kullanımı, bakımı ve standartlaştırılmış analitik yöntemler konularında firmalarca eğitilmişlerdir. (Bu ekipman; Ulusal Gıda

Referans Laboratuvarına alınacak, fakat kısa dönem için Ankara İKL tarafından kullanılacak olan yaklaşık 1 000 000 Euro'luk ekipmanı içermektedir. Bunlar, Dioksin testleri ve İzotop Oran ölçümü aparatlarını içermektedir)

- Proje kapsamında İKL Müdürlüğünde görevli personel için “Metod Validasyonu” ve “Kalite Yönetimi” konularında İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ)’nce eğitim verilmiştir.
- “AB Gıda Mevzuatı” ve “HACCP sisteminin uygulanması ve denetlenmesi” konularında AB uzmanlarınca eğitimler verilmiştir.
- 6 İKL Müdürlüğü (Ankara, Bursa, İstanbul, İzmir, Samsun, Mersin) bölge laboratuvarı olarak belirlenmiş olup; gerek metot birlikteliğinin sağlanması, gerekse laboratuvarlararası koordinasyonun güçlendirilmesi amacıyla bölge laboratuvarlarının katılımı ile düzenli olarak toplantı yapılmaktadır. Değişik analiz konularında oluşturulan çalışma grupları analiz yöntemlerini tekrar gözden geçirmiştir. Bugüne kadar mikrobiyoloji ve kimyasal analiz grupları çalışmalarını tamamlamış olup, analiz metodları tüm 40 laboratuvara dağıtılmıştır.
- 36 laboratuvar personeli 8 değişik analiz konusunda İngiltere’deki Central Science laboratuvarına eğitime gönderilmiştir.
- İki lot halinde hazırlanan, 30 adet laboratuvar cihazı ve IT ekipman (1 ana server ve 28 bilgisayar) ihalesinin değerlendirmesi tamamlanmıştır (91).

4.2.2. “Türkiye’nin Bitki Sağlığı Sektöründe AB Müktesebatına Uyumunun Desteklenmesi” Projesi

Bu projenin amacı; bitki sağlığı, karantina, pestisit kaydı ve kalıntıları ile ilgili konularda Türk sistemini AB bitki sağlığı mevzuatı ve uygulamalarıyla uyumlaştırmak ve böylece Türkiye’de kalite standartlarını, bitki ve bitki koruma ürünlerinin güvenliğini geliştirmektir (83). Eşleştirme projesi;

- Bitki Karantina (sınır kontrol noktaları (BIP – Border Inspection Post) dahil) bileşeni,
- Bitki Sağlığı (patates hastalıkları dahil) bileşeni,
- Pestisit Kaydı ve Pestisit Kalıntıları bileşeni olmak üzere üç alt projeyi içermektedir.

4.2.3. “Türkiye’nin AB Veteriner Müktesebatı ile Uyumunun Desteklenmesi” Projesi

Projenin amacı, TKB’yi veteriner mevzuatının ilgili AT standartları ve hayvan sağlığı, veteriner halk sağlığı ve hayvan refahı alanlarındaki faaliyetler ile uyumlaştırma konularında desteklemektir. Proje;

- Hayvan Sağlığı Bileşenini
- Denetim Sistemi, Veteriner Bilgi Sistemi, Hastalık Gözetimi, Kontrol ve Eradikasyon
- Veteriner Halk Sağlığı Bileşeni
- Hayvan Refahı Bileşenini içermektedir (83).

4.2.4. MATRA Projesi

Hollanda Hükümeti, o zamanki sistemde SB’nin resmi gıda kontrol ve denetim sistemini güçlendirmek için bir Teknik Destek Projesi başlatmıştır. Bu proje; laboratuvar personelinin analitik laboratuvarlarda kalite güvenceye ilişkin eğitilmesini, Laboratuvar Kalite El Kitabının taslağının hazırlanmasını ve seçilmiş analiz metotları için Standart İşlem Prosedürlerinin oluşturulmasını kapsamaktadır. Bunun yanında, TKB ile işbirliği içinde bir gıda güvenliği strateji belgesi hazırlanmasının, gıda denetçilerinin eğitilmesinin ve gıda mevzuatının uyumlaştırılmasının iki Bakanlık ve özel sektör arasındaki işbirliğini geliştirdiği ifade edilmiştir. “Bakanlığın Resmi Gıda Kontrol ve Denetim Sisteminin Güçlendirilmesi” isimli bu MATRA Projesi, SB’den alınmıştır. Diğer MATRA projeleri de şöyle sıralanabilir:

- “Kayıtlı Süt Üretimi ve Sütte Gıda Güvenliğinin İyileştirilmesi” MATRA Projesi (Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü (TÜGEM) (2005-2007)
- “Pestisit Kalıntıları – Sera Kontrolü” MATRA Projesi (TÜGEM) (2005-2007)
- “Taze ve İşlenmiş Meyve ve Sebze Ürünleri Ortak Piyasa Düzeni” MATRA Projesi(84)

4.2.5. “Gıda Kalitesi ve Güvenliği Sisteminin Güçlendirilmesi” Projesi

FAO; Türkiye Hükümetine, ulusal gıda güvenliği ve gıda kalitesi sistemini, tüketicilerin korunmasını ve Türkiye’nin uluslararası gıda pazarlarına erişimini arttırmak bakış açısıyla, iyileştirmek konusunda yardım etmek amacıyla 2002-2005 dönemi için bir teknik destek projesi başlatmıştır. Bu amaçlara,

- 1) uluslararası kontrol gerekliliklerine, standart uygulamalara ve rehber ilkelere;
- 2) gıda kontrol çerçevesinin geliştirilmesine;
- 3) gıda denetçileri ve sanayi grupları için gıda güvenliği konularında eğitimler hazırlanmasına ve uygulanmasına odaklanılarak ulaşılabileceği bildirilmiştir.

4.2.6. “Türkiye’deki Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemlerinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” Projesi

Bu proje; 2004 yılında 24 aylık bir süre için başlamıştır. Ana hedef; TKB’nin merkez ve taşra düzeyindeki hukuk ve teşkilat yapılarının güçlendirilmesi, Türkiye’de gıda güvenliğini temin etmek ve gıda kontrol sisteminin etkin uygulanmasını sağlamak için özel sektöre işbirliğinin artırılmasıdır. Projenin amacı; “Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” (OJ L 031, 01/02/2002 P, 0001-0024)’nün ulusal mevzuata aktarılması ve mevcut Türk Gıda Kanunu’nun bu Tüzükle uyumlaştırılması için TKB’nin kapasitesini güçlendirmek, ve

- gıda denetçilerinin idari ve teknik kapasitelerini ve kişisel yeteneklerini arttırmak suretiyle gıda denetim ve kontrol hizmetlerini geliştirip yüksek kalitede hizmet sağlayarak
- Hızlı Uyarı Sistemi için bir bilgi teknolojisi sistemi kurup, ulusal düzeyde gıda güvenliğiyle ilgili tüm birimlerin katılımıyla uygulayarak
- Ankara’da Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı ve İl Kontrol Laboratuvarı olarak görev yapacak laboratuvarın tamamiyle donatılması için laboratuvar ekipmanları sağlayarak etkin bir gıda kontrol sistemi tasarlayıp uygulamaktır.

Proje, biri “Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemi”, diğeri “Ulusal Gıda Kontrol Laboratuvarı” olmak üzere iki bileşenden oluşmaktadır:

- Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemi Bileşeni;
 - 1) eşleştirme projesini (Eşleştirme projesi, 3 eşleştirme bileşeni içermektedir. Bunlar,
 - 1- Gıda Güvenliği ve Kontrol Servislerinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi
 - 2- Risk Analizi Sisteminin Kurulması ve Uygulanması

3- Hızlı Uyarı Sisteminin Kurulması ve Uygulanmasıdır.

2) bilgi teknolojisi sisteminin geliştirilmesi için teknik desteği,

3) hem bilgi teknolojisi için hem de denetçiler için ekipman tedarikini içermektedir.

- Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı Bileşeninin; 4 alt bileşenle ("Eşleştirme Light Projesi", "Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının İnşası", "Laboratuvar Ekipmanının Tedariği ve LIMS Sisteminin Kurulması" ve "Kalite Kontrol ve Akreditasyon için Teknik Destek") uygulanması öngörülmüştür. Laboratuvarın hukuki ve kurumsal çerçevesinin yaratılmasına katkıda bulunacak olan Eşleştirme Light 2004 programına dahil edilmiş olup, diğer öğelerin 2005 programına dahil edilmesi öngörülmüştür (83).

Projenin tamamlanmasıyla;

"Gıda güvenliği ve kontrol sistemi bileşeni" ayağında,

- Yeni sistemin kurulmasıyla mevcut gıda güvenliği ve kontrol sisteminin güçlendirilmesi, ilgili mevzuatın ulusal mevzuata aktarılması ve tam olarak uygulanması, iyi eğitilmiş gıda denetçileri bulunması, denetim el kitapları ve rehberler oluşturulması;
- Denetim programları ve bilgisayarlı bir gıda kontrol veritabanının oluşturulması;
- Veritabanı olan bir risk yönetimi sisteminin oluşturulması,
- Ulusal Hızlı Uyarı Sistemi'nin tam işlevsel olması;
- Bilgi teknolojileri sisteminin oluşturulması ve uygulanması

Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı (NFRL) bileşeni ayağında ise,

- Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının kurulması, tam olarak donatılması ve çalışmaya hazır olması;
- Laboratuvar Bilgi Yönetimi Sistemi (LIMS) kurulması;
- NFRL; Aralık 2006ya kadar, Türk Akreditasyon Kurumu'na ISO 17025 akreditasyonu için başvuracaktır. (NFRL; ayrıca, eğer TÜRKAK 2006 sonuna kadar AB Akreditasyon Birimi'nin üyesi olmamış olursa, Üye Devlet Akreditasyon Birimi'ne de ISO 17025 akreditasyonu için başvuracaktır)
- Laboratuvarın, İl Kontrol Laboratuvarlarında gerçekleştirilen tüm ölçümlerin analitik kalitesi için sorumluluğu alması;
- NFRL'in tüm İl Kontrol Laboratuvarları için yeterlilik testi düzenlemesi

- LIMS sisteminin NFRL’de uygulanması ve bunun diğer 5 bölgesel laboratuvara genişletilmesi hedeflenmektedir.

4.2.7. 2005 Yılı Projeleri

4.2.7.1. “Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının Kurulması” projesi

Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi projesi ile birleştirilerek 2004 Mali İşbirliği Programlaması’nda sunulan Ulusal Referans Laboratuvarının Kurulması projesinin Twinning Light (Kısa Süreli Eşleştirme) bileşeni hariç diğer bileşenleri 2005 programlamasına ertelenmiştir. Bu kapsamda 2005 yılında tekrar sunulan sözkonusu projenin toplam bütçesi 6 399 000 Euro’dur. AB katkısı 4 849 000 Euro, yerel katkısı 1.550.000 Euro olan projenin; inşaat, laboratuvar cihazları alımı ve teknik yardım bileşenleri bulunmaktadır. Proje, 2006 yılında başlayacak; bir Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının (NFRL) kurulmasını ve gıda güvenliği ve kontrolünün etkin uygulanması ve yürütülmesi için gerekli kurumsal kapasitenin geliştirilmesini destekleyecektir. Ulusal Referans laboratuvarı Ankara Yenimahalle Eski Tavukçuluk Enstitüsü arazisinde 4 200 m² kullanma alanı olarak yapılacaktır. Proje kapsamında bina inşaatı ve cihaz alımı 2006-2007 yılları arasında gerçekleştirilecektir (106).

4.2.7.2. “Türkiye’de Kuduzun Kontrolü” projesi

Projenin hedefi; kuduz olaylarını Türkiye’de hastalıkların eradikasyonu bakış açısıyla azaltılmak; kuduzu kontrol etmek ve insanlara yönelik zoonotik riskleri azaltmak; kuduz ve ilgili zoonotik hastalıklar için laboratuvar teşhis kapasiteleri dahil bir kontrol ve izleme sistemi getirmek; sokak köpeklerinin makul ve sürdürülebilir kontrolünü (örneğin aşılama, tanımlama, işaretleme, barındırma ve gerektiinde cinsiyetsizleştirme) sağlamaktır. Bu amaçla üç pilot bakım ünitesi inşa edilecek ve tedbirler atık yönetimini geliştirmeye yönelik çabaları tamamlayacaktır (107).

4.2.7.3. “Yeni Sınır Kontrol Noktaları Oluşturulması” projesi

Projenin amacı; Türkiye'nin dış sınırlarında AB direktifleriyle uyumlu yeni bir kontrol rejimi oluşturmak ve böylece hayvan sağlığı durumunu geliştirmek ve insan sağlığını korumak; Türkiye'nin dış sınırlarında 6 Veteriner Sınır Kontrol Noktasının (İzmir ve Mersin (deniz limanları) and Hatay (Cilvegözü), Habur, Gürbulak, and Sarp (sırasıyla Suriye, Irak, İran ve Gürcistan ile toprak sınırları) inşa edilmesine ve ekipmanla donatılmasına ortak finansman sağlamaktır (107).

4.3. GIDA KONTROL MEVZUATI İSTİŞARE TOPLANTILARI

4.3.1. Gıda Kontrol Mevzuatına ilişkin 22-23 Şubat 2005 tarihli İstişare Toplantısı

22-23 Şubat 2005 tarihlerinde DG SANCO işbirliğiyle TAİEX tarafından Brüksel'de düzenlenen Gıda Kontrol Mevzuatına ilişkin İstişare Toplantısı sonucunda Komisyon yetkilileri tarafından getirilen tavsiyeler şu şekilde özetlenebilir:

Servislerin sorumluluğu ve organizasyonu konusunda; TKB'nin gelecekteki reorganizasyonuna ilişkin tartışmayı takiben,

- Gelecek katılım bağlamında, diğer Üye Devletler ve Komisyonla karşı karşıya gelindiğinde, Bakanlığın bir servisinin karşılık gelen AB kurallarını uygulamaktan sorumlu ve görevli olmasının çok önemli olduğu; bunun, sözkonusu servisin, istenen sonuçlara ulaşmak için, uygun kanallar yoluyla yerel birimlere talimatlar verecek gücünün olması anlamına geldiği;
- Gelecek katılım bağlamında, AB müktesebatında öngörülen
 - bir ulusal kalıntı kontrol planının hazırlanması, sunulması ve uygulanması;
 - bir entegre kontrol planının hazırlanması, sunulması ve uygulanması;
 - bir zoonoz planının hazırlanması, sunulması ve uygulanması;
 - ulusal referans laboratuvarlarının kurulması ve faaliyetleri;
 - Türkiye'nin AB müktesebatıyla oluşturulan Komitelerde temsili şeklindeki görevlerin dikkate alınması gerektiği;

- Veterinerlik kontrollerinin finansmanına ilişkin AB müktesebatının, fiyatlara dayanan bir ücretler rejimi istediği; bu bağlamda, toplanan ücretlerin miktarı ile görevli servislerin harcamaları arasında uyum olması gerektiği;
- AB dış sınırlarında, sorumlu otoritelerin AB ithalat kurallarını tamamiyle uygulamalarının zorunlu olduğu

ifade edilmiştir.

Türk mevzuatının AB müktesebatıyla uyumlu şekilde hazırlanması konusunda ise; 'Veterinerlik Kanunu' ve 'Gıda Kanunu'nun hazırlanmasına ilişkin mevcut durumun sunulması ve tartışılmasını takiben,

- AB gereklilikleriyle uyumlu olmayan mevcut gıda kanununun yerini alacak olan ve yeni bir veterinerlik kanunu ve yeni gıda kanununun yer aldığı bir paketin, hazırlanmasının ve üst üste binmeleri ve uyumsuzlukları önlemek için aynı anda sunulmasının zorunlu olduğu; bu paketin, AB müktesebatının bütün ilgili konularını (Veterinerlik mevzuatı, gıda ve yem mevzuatı) kapsamaması gerektiği;
- Paketin kompozisyonu ve özellikle de hazırlanması gereken kanunların sayısı ile ilgili birincil sorumluluğun Türkiye'ye ait olduğu; ancak, basit olan yolun, AB müktesebatının mevcut yapısını izlemek olduğu;
- Bu uygulamada dikkate alınması gereken önemli kriterin, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın reorganizasyonu değil, kapsamlı ve tutarlı bir mevzuata ulaşılması olduğu;
- AB müktesebatıyla öngörülen görevlerin tanımlarına, özellikle de resmi veterinerlere ilişkin olanlara sadık kalmanın zorunlu olduğu belirtilmiştir (108).

Sonuç olarak da; durumun, Kasım 2005'te tekrar gözden geçirilebileceği kararlaştırılmıştır.

4.3.2. Gıda Kontrol Mevzuatına ilişkin 26 Mayıs 2005 tarihli İstişare Toplantısı

26 Mayıs 2005 tarihlerinde DG SANCO işbirliğiyle TAIEX tarafından Brüksel'de düzenlenen Gıda Kontrol Mevzuatına ilişkin İstişare Toplantısı sonucunda Komisyon ve Bakanlık yetkilileri tarafından alınan kararlar şu şekilde özetlenebilir:

Türk Mevzuatının AB müktesebatıyla uyumlu şekilde hazırlanması konusunda; Şubat toplantısının sonuçlarıyla uyumlu şekilde, bir sonraki adım olarak aşağıdaki yaklaşım üzerinde anlaşmaya varılmıştır:

- Bir 'gıda, yem ve veteriner paketi' hazırlanacak ve Türk Parlamentosuna aynı anda sunulacaktır. Bu 'gıda, yem ve veteriner paketi',

- Birinci bölüm : Gıda güvenliği prensipleri

- İkinci bölüm : Gıda hijyen kuralları

- Üçüncü bölüm : Veteriner kuralları

- Dördüncü bölüm : Yem kuralları

olmak üzere dört bölümden oluşacaktır. Bu hususta; TKB yetkilileri her bir bölümün ayrı bir Kanuna tabi olması gerektiğini düşündüklerini ifade etmişler; bununla birlikte, Komisyon tarafı, tek bir Kanun sunma seçeneğinin de hazırlık çalışmaları sırasında göz önünde bulundurulması gerektiğini ve bunun bir dilek olduğunu ısrarla vurgulamıştır.

Bu dördü yasa paketi kapsamında;

- Birinci bölüm (Gıda güvenliği prensipleri) 178/2002 sayılı (AT) Tüzüğün Türk mevzuatına aktarılmasını temin etmek zorundadır. Mevcut 5179 sayılı Türk 'Gıda Kanunu' AB mevzuatıyla tam uyumlu olacak şekilde revize edilecektir.

- İkinci bölüm (Gıda hijyen kuralları) 852/2004, 853/2004, 854/2004 ve 882/2004 sayılı (AT) Tüzüklerin prensiplerini kapsamak zorundadır. Bu bölüm; balık ve balık ürünleri dahil hayvansal ürünleri ve hayvansal olmayan ürünleri düzenleyecektir.

- Üçüncü bölüm (Veterinerlik kuralları) veterinerlik alanındaki 'müktesebatın' diğer bölümlerinin aktarılmasını temin etmek zorundadır. Mevcut taslak veterinerlik çerçeve Kanunu buna göre revize edilecektir.

- Dördüncü bölüm (Yem kuralları) yem sektöründeki AB müktesebatının aktarılmasını temin etmek zorundadır.

Genel olarak Bakanlık yetkililerinin ikincil mevzuatın benimsenmesi için yetkilerin açık bir şekilde temsilini öngörmek zorunda oldukları ifade edilmiş; buna ilaveten, var olan ikincil mevzuatın, bu yeni mevzuat paketiyle uyumlu şekilde yeniden gözden geçirilmesi gerektiği belirtilmiştir.

- KKGM bünyesinde bu paketi hazırlamakla yükümlü Müsteşar başkanlığında bir çalışma grubunun oluşturulması tavsiye edilmiştir. Çalışma grubunun, Tarım ve

Köyşleri Bakanlığı'nın ilgili departmanlarından temsilcileri içereceği ve taslak mevzuatın uyumunu temin etmek zorunda olduğu vurgulanmıştır.

Çalışma grubunun çalışmasını desteklemek amacıyla TAİEX'ten yardım mevcut olacağı da eklenmiştir.

SANCO-TAİEX mevzuat grubunun yeni toplantısının, son taslağı değerlendirmek amacıyla organize edileceği ifade edilmiş; Ekim 2005'te tamamlanmış taslağı değerlendirmek üzere bir toplantı düzenleneceği bildirilmiştir.

Paketin Türk Parlamentosuna sunulması için 22-23 Şubat toplantısında kararlaştırılan tarih (Kasım 2005) yinelenmiştir (109).

Son olarak da; 178/2002 sayılı (AT) Tüzük ile 5179 sayılı Türk 'Gıda Kanunu' arasındaki uyumluluğun detaylı olarak değerlendirildiği belirtilmiş; bu bağlamda, Türk 'Gıda Kanunu'nun revizyonunda AB Tüzüğündeki tanımlarla aynı tanımların kullanılması ısrarla tavsiye edilmiş; bu uyumlaştırmanın, yanlış anlamaları engelleyeceği vurgulanmıştır.

4.4. 178/2002 SAYILI AB GENEL GIDA YASASI TÜZÜĞÜ İLE 5179 SAYILI TÜRK GIDA YASASI'NIN KARŞILAŞTIRILMASI

AB Genel Gıda Yasası'nın "Amaç ve Kapsam"ı (Madde 1) ile Türk Gıda Yasası'nın "Amaç"ı (Madde 1) ve "Kapsam"ı (Madde 2) karşılaştırıldığında;

- AB Genel Gıda Yasası'nda "insan sağlığı ve tüketici çıkarlarının "yüksek düzeyde korunması" ifadesi vurgulanırken, AB'de en çok üzerinde durulan "yüksek düzeyde koruma" olgusuna Türk Gıda Yasası'nın tüm bölümlerinde olduğu gibi burada da yer verilmemektedir. Ayrıca Genel Gıda Yasası'nda "tüketici çıkarlarının korunması" olarak ifade edilen hüküm, Türk Gıda Yasası'nda "üretici ve tüketici menfaatleri" olarak şekillenmiştir.
- AB Genel Gıda Yasası'nda "Geleneksel ürünler dahil gıda arzındaki çeşitliliğin dikkate alınması" ifadesine Türk Gıda Yasası'nda yer verilmemektedir.
- AB Genel Gıda Yasası'nda "gıda" ve "yem" hep birlikte olarak ele almakta iken, Türk Gıda Yasası'nda sadece gıda ele alınmakta, yeme hiçbir bölümde yer verilmemektedir.

- AB Genel Gıda Yasası'nda Tüzüğün uygulanacağı alanlar "üretim, işleme ve dağıtımın her aşaması" olarak belirtilmiş ve bu ifade tüm Tüzük boyunca bu halini korumuştur. Türk Gıda Yasası'nda ise, "Kapsam"da, tüm uygulama alanlarını içine alan bu ifade kullanılmamış, gerektiğinde uygulama alanlarının tek tek sayılması yoluna gidilmiştir. Ayrıca AB Genel Gıda Yasası'nda Tüzüğün uygulanmayacağı alanlar, "evde kullanıma yönelik birincil üretim veya evde tüketime yönelik hazırlama, muamele veya depolama" olarak geçerken, Türk Gıda Yasası'nda kapsam-dışı olarak yer verilmemiştir.

Yasaların amacını, uygulama alanını, kapsamını, sınırlarını belirleyen bu ilk bölümlerin tam olarak birbirine uyması Tüzüğün tümünün uyumunun değerlendirilmesinde önemli ve yönlendirici olmaktadır.

AB Genel Gıda Yasası'nın "Tanımlar"ı (Madde 2) ile Türk Gıda Yasası'nın "Tanımlar"ı (Madde 3) karşılaştırıldığında

- İki yasanın "gıda" tanımlarında farklılıklar vardır. AB Genel Gıda Yasası'nda gıdanın vücuda ağız yoluyla alındığı belirtilirken, Türk Gıda Yasası'nda "yenilen ve/veya içilen" ifadesi kullanılmıştır. Genel Gıda Yasası'nda, belirli şartları sağladığı sürece gıdanın, imalatı, hazırlanması veya muamelesinde istenerek katılan su da gıda tanımına dahil edilirken, Türk Gıda Yasası'nda bu ifade edilmemektedir. "Gıda" tanımı dışında bırakılanlar ise; Genel Gıda Yasası'nda "yem, insan tüketimi için piyasaya sürülmedikçe canlı hayvanlar, hasat öncesi bitkiler, tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün ürünleri ilaçlar iken; Türk Gıda Yasası'nda "tütün ve sadece ilaç olarak kullanılan maddeler"dir ve eksiktir.

Genel Gıda Yasası'nın "Diğer tanımlar"ı (Madde 3), Türk Gıda Yasası'nın "Tanımlar"ı (Madde 3) ile karşılaştırıldığında;

- Genel Gıda Yasası'nda "gıda yasası" tanımı, "gıda üreten hayvanlar için üretilen veya bu hayvanlara verilen yem"i de kapsamına aldığını ifade etmekte; Türk Gıda Yasası'nda bu tanım hiçbir yerde geçmemektedir.
- Genel Gıda Yasası'nda "gıda işletmesi" tanımına kar amacı güden veya gütmeyen, kamu veya özel işletme" ifadesi eklenmiş, Türk Gıda Yasası'nda bu ifade eklenmemiştir.

- Genel Gıda Yasası Tanımlarında “yem”, “yem işletmesi” ve “yem işletme operatörü”ne yer verilirken, Türk Gıda Yasası’nda bunların tanımına da yer verilmemiştir.
- Genel Gıda Yasası’nda “perakende” tanımının son tüketiciye satışla ilgili olduğu belirtilmekte ve perakende tanımı içine giren satış yerleri sayılmaktadır. Türk Gıda Yasası’nda bu yer almamaktadır.
- Genel Gıda Yasası’nda “risk yönetimi” tanımında AB’deki ilgili taraflarla istişare yapılarak politika alternatiflerinin tartışılmasına vurgu yapılırken, Türk Gıda Yasası’nda bu ifade edilmemiştir. Ayrıca Genel Gıda Yasası’nda risk değerlendirmesinin yanında diğer hukuki faktörlerin de dikkate alınmasına yer verilirken Türk Gıda Yasası’nda bu diğer yasal zorunlulukların dikkate alınması olarak geçmiştir.
- Genel Gıda Yasası’nda “risk iletişimi” tanımına tehlikelere ve riski sezmeye ilişkin bilgi alışverişi de dahil edilmiş, Türk Gıda Yasası’nda sadece risk ve riskle ilgili faktörlerle yetinilmiştir. Ayrıca, risk iletişimine konu olan risk değerlendiricileri ve risk yöneticileri dışındaki taraflar, Genel Gıda Yasası’nda “tüketiciler, işletmeler, akademik kesim” şeklinde daha açık belirtilmiş, Türk Gıda Yasası’nda diğer ilgili taraflar şeklinde bırakılmıştır.
- Genel Gıda Yasası’nda “tehlike” tanımında yine yeme yer verilmiş, Türk Gıda Yasası’nda verilmemiştir.
- “İzlenebilirlik” tanımına; Genel Gıda Yasası’nda “yem, gıda üreten hayvan, veya üretim, işleme ve dağıtımın her aşamasında yeme katılan her tür madde” de dahil edilirken, bu hususlar Türk Gıda Yasası’nda dahil edilmemektedir.
- Metin içinde sürekli geçtiği kalıbıyla “üretim, işleme ve dağıtım aşamaları” tanımı Genel Gıda Yasası’nda yapılmışken, Türk Gıda Yasası’nda yapılmamıştır.
- Genel Gıda Yasası’nda “birincil üretim” tanımında “birincil ürünlerin üretimi, büyütülmesi veya yetiştirilmesi” ifadesi geçerken Türk Gıda Yasası’nda geçmemektedir.

Tanımlar’da farklılık olması durumunda yasa içindeki hükümler aynı bile olsa farklı anlamlar içerecekleri için; Komisyon yetkilileri özellikle tanımlardaki farklılıklar üzerinde durmaktadırlar.

AB Tüzüğü’nün ikinci bölümünde yer verilen Genel Gıda Yasası’nın “Kapsam”ına (Madde 4), yine, “gıda üreten hayvanlar için üretilen veya bunlara verilen yem” dahil edilmiştir. Türk Gıda Yasası’nda bu ibare yer almamaktadır.

Genel Gıda Yasası'nın "Genel Hedefler"inde (Madde 5) yine Türk Gıda Yasası'nda geçmeyen "yüksek düzeyde koruma"ya yer verilmektedir. Ayrıca, Genel Gıda Yasası'nda gıda ticaretinde adil uygulamalardan, hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı ve çevrenin dikkate alınmasından bahsedilirken Türk Gıda Yasası'nda bahsedilmemektedir.

"Risk Analizi" başlığı altında Genel Gıda Yasası'nda (Madde 6) yine insan sağlığının ve yaşamının yüksek düzeyde korunması vurgulanırken, Türk Gıda Yasası'nda (Madde 9) "yüksek düzeyde" ifadesi vurgulanmamıştır.

"İhtiyati tedbirler" başlığı altında; Genel Gıda Yasası'nda (Madde 7) yer alan hüküm, Türk Gıda Yasası'na (Madde 10) aynen alınmış olmasına rağmen; "sağlığın yüksek düzeyde korunması ibaresi" Türk Gıda Yasası'nda çıkarılmıştır. Ayrıca Genel Gıda Yasası'nda "sağlığın yüksek düzeyde korunmasının gerektirdiğinden fazla ticareti sınırlayıcı olmamalı ve makul bir zaman sürecinde yeniden incelenmeli" şeklinde tedbirlerin sınırı çizilmiş, Türk Gıda Yasası'nda böyle bir hüküme yer verilmemiştir.

Genel Gıda Yasası'nda "Tüketici çıkarlarının korunması" (Madde 8)'nda gıda yasasının tüketicilerin tükettikleri gıdalar konusunda bilinçli tercihler yapabilmesini sağladığı ifade edilirken, Türk Gıda Yasası'nda "Tüketici haklarının korunması" (Madde 22)'de böyle bir ifade yoktur. Ayrıca Türk Gıda Yasası'nda, "gıdanın içeriğine ve özelliklerine ilişkin bilginin "lüzumu halinde" tüketicilere sağlanır gibi gereksiz bir ifade vardır; "lüzumu halinde" çıkarılmalıdır. Ayrıca Genel Gıda Yasası'nda "hileli uygulamalar"ın ve "tağşiş"in önlenmesi açıkça ifade edilmişken, Türk Gıda Yasası'nda tüketicileri yanıltmama ifadesi içinde verilmiştir.

Genel Gıda Yasası'ndaki "Halk istişaresi" (Madde 9) ve "Halkın bilgilendirilmesi" (Madde 10) başlıkları, Türk Gıda Yasası'na aktarılmamıştır.

"Gıda ticaretindeki genel yükümlülükler" başlığı altında Genel Gıda Yasası'nda (Madde 11 ve 12) herbölümde gıda ile beraber yem de geçmekte iken ve ve gıdanın tabi olduğu her hükme yem de tabi iken, Türk Gıda Yasası'nda (Madde 19) yem geçmemektedir.

Genel Gıda Yasası'nda "Uluslararası standartlar"a ilişkin hüküm (Madde 13) Türk Gıda Yasası'na aktarılmamıştır.

"Gıda güvenliği gereklilikleri" için de Genel Gıda Yasası'nda (Madde 14) olup, Türk Gıda Yasası'nda (Madde 7 ve Madde 17) değinilmeyen hükümler vardır. "Gıda güvenli değilse piyasaya sürülemez" ifadesi Türk Gıda Yasası'nda yer almamakta olup, bunun yerine "piyasaya sürülecek ürünlerin mevzuata uygun olması zorunludur" ifadesi konmuştur. Genel Gıda Yasası'nda, gıdanın hangi durumlarda güvensiz olduğu belirtilmiş, bir gıdanın sağlığa zararı tespit edilirken sadece kısa vadedeki etkileri değil sonraki nesilleri etkileyecek uzun vadedeki etkilerinin, olası toksik etkilerinin de dikkate alınması gerektiği vurgulanmıştır, bir parti gıdanın bir bölümünün güvensiz olduğu tespit edilirse partinin tamamının güvensiz kabul edileceği bildirilmiştir. Bu hükümlere Türk Gıda Yasası'nda da yer verilmelidir.

Genel Gıda Yasası'ndaki "Yem güvenliği gereklilikleri"ne (Madde 15) ve "Yem işletme operatörlerinin sorumlulukları"na (Madde 20) Türk Gıda Yasası'nda yer verilmemiştir.

"Sorumluluklar" için ise Genel Gıda Yasası'nda (Madde 17) her aşamada gıda operatörlerine yüklenen sorumluluklar yem işletme operatörlerine de yüklenirken Türk Gıda Yasası'nda (Madde 17) buna yer verilmemiştir. Ayrıca, gıda ve yem güvenliği ve risklerine ilişkin konularda halk iletişiminden bahsedilmekteyken Türk Gıda Yasası'nda bu geçmemektedir.

"İzlenebilirlik" başlığında ise, Genel Gıda Yasası'nda (Madde 18) izlenebilirlik kapsamına gıdanın yanı sıra yem, gıda üreten hayvanlar ve gıdanın yanı sıra yeme de katılabilen her tür madde girmektedir, Türk Gıda Yasası'nda (Madde 16) sadece gıda ve gıdaya katılabilen maddeler girmektedir. Ayrıca Genel Gıda Yasası'nda operatörlerin izlenebilirliğe ilişkin bilgileri yetkili otoritelerce istendiğinde sağlayabilecekleri yerinde sistem ve prosedürleri olmasından bahsedilmekte, Türk Gıda Yasası'ndaki lüzumu halinde yetkili otoritelere bilgi sunulacağına ilişkin ifade bunun yanında eksik kalmaktadır (5, 110).

"Gıda işletme operatörlerinin sorumlulukları"yla ilgili olarak, Genel Gıda Yasası'nda (Madde 19) operatörün gıdayı geri çekmesi için gıdanın şartlara uymadığını düşünmesinin yanında gıdanın şartlara uymadığına inanmak için bir sebebi olması da ifade edilmiştir. Türk Gıda

Yasası'nda (Madde 17) bu bulunmamaktadır. Ayrıca Genel Gıda Yasası'nda ürünün tüketiciye ulaştığı durumlarda operatörün tüketicileri etkili ve doğru şekilde bilgilendirmesi gerektiğine de vurgu yapılmıştır, Türk Gıda Yasası'nda bu da yoktur.

Tüm bunlara ilaveten, 852/2004, 853/2004, 854/2004 ve 882/2004 sayılı Tüzüklerde oluşan hijyen paketi hükümlerinin gerekli olduğu yerlerde Türk Gıda Yasası'nda özümsemesi veya ayrı bir yasal çerçevede oluşturulması gereklidir.

Görüldüğü üzere, 178/2002 sayılı Genel Gıda Yasası ile 5179 sayılı Türk Gıda Yasası, bazı farklılıklar ihtiva etmektedir ve revize edilmesi gerekmektedir. Mayıs 2005'te gerçekleştirilen İstişare Toplantısı'nda da bu karara varılmıştır. Ayrıca, sözkonusu toplantıda bir "gıda, yem ve veteriner paketi" oluşturulması ve bunun "gıda güvenliği, yem ve veteriner gereklilikleri ile hijyen kuralları" olmak üzere dört bölümü kapsamı yönünde karara varılmıştır. TKB yetkilileri her bir bölümün ayrı bir Kanuna tabi olması gerektiğini belirtmişlerdir. Komisyon tarafı ise; gıda konusunun tek başına düşünülemeyeceği, AB Genel Gıda Yasası'nda da sözkonusu olduğu gibi yemden ayıramayacağı ve AB'deki sistemle ne kadar aynı olursa ilerisi için o derece kolay olacağı düşüncesiyle; tek bir Kanun sunma seçeneği üzerinde durmuştur.

Sonuçta, bu kapsamda; KKG'de bir çalışma grubu oluşturulmuş olup, bu grup ciddi bir çalışmayla yasada gerekli düzeltmeleri yapmıştır. Son durumda, hazırlanan taslak konula ilgili Üst Komisyon'a sunulmuş ve değerlendirilmektedir. Yasa, hazırlanan paket dahilinde, Kasım 2005'te Meclis'e sunulmadan önce; AB Komisyonu'dan bir uzman Türkiye'ye gelecek, yapılan değişiklikler ve yasanın son durumda AB ile uyumu üzerinde çalışılacaktır.

4.5. AB-TÜRKİYE "TARIM VE BALIKÇILIK" ALT KOMİTE TOPLANTISI

11 Nisan 2000 tarihinde Lüksemburg'da toplanan AB-Türkiye Ortaklık Konseyi'nde Türkiye'nin AB adaylığı sürecinde mevzuatın yakınlaştırılmasında gösterilen ilerlemenin izlenmesini sağlayacak sekiz alt komitenin oluşturulması kararı alınmıştır. İşte 11 Nisan 2000 tarih ve 3/2000 sayılı sözkonusu Türkiye-AB Ortaklık Konseyi Kararı ile oluşturulan 8 alt komite arasında yer alan 1 No'lu Tarım ve Balıkçılık Alt Komitesi;

- Tarımsal işbirliği ve kırsal kalkınma,

- Hayvan sağlığı ve bitki sağlığı,
- Gümrük Birliği Ortaklık Komitesi konuları dışında kalan, tarım, balıkçılık ve işlenmiş tarım ürünlerinin ticareti için uygulanacak mevzuat alanları itibariyle Ortaklık Anlaşmasının ve Katılım Ortaklığının önceliklerinin uygulanmasını takip etmektedir; ancak karar alma yetkisine sahip değildir (111).

Tarım ve Balıkçılık Alt Komitesinin görev alanına giren AB mevzuatının çok kapsamlı olması nedeniyle; Tarım ve Balıkçılık Alt Komitesi  er evesinde, Ulusal Programın ilgili bölümlerinde belirtilen mevzuata uyum çalışmalarını planlamak ve gerçekleştirmekten sorumlu 7 Alt  alışma Grubu oluşturulmuştur. Alt  alışma Gruplarınca yürütülen uyum çalışmalarının üst koordinasyonunu Avrupa Birliği Genel Sekreterliği (ABGS), alt koordinasyonunu ise TKB yürütmektedir. Bu Alt  alışma Grupları sırasıyla:

- 1) Yatay Konulara İlişkin Düzenlemelere Uyum Alt  alışma Grubu
- 2) Veterinerlik Alt  alışma Grubu
- 3) Bitki Sağlığı Alt  alışma Grubu
- 4) Balıkçılık Alt  alışma Grubu
- 5) Kontrol Alt  alışma Grubu
- 6) Kırsal Kalkınma ve Ormancılık Alt  alışma Grubu,
- 7) Ortak Piyasa Düzenlerine Uyum Alt  alışma Grubu'dur. Bunlardan Kontrol Alt  alışma Grubu, gıda mevzuatının uyumu ve uygulanmasına ilişkin çalışmaları yürütmektedir.

Tarım ve Balıkçılık Alt Komitesi temel olarak mevzuatın uyumlaştırılması ve uygulanmasında kaydedilen aşamaları takip etmekte ve sorumluluk alanına giren konularda ortaya çıkan sıkıntıların giderilmesine yönelik önerilerde bulunabilmektedir. Alt komite toplantıları bu konuların herhangi biri ya da tümünü kapsayacak şekilde gerçekleştirilmektedir. Gerekli görüldüğü takdirde tek bir konuda toplantı yapılması da mümkün bulunmaktadır. Bu komitelerde hem Türkiye'den hem AB'den uzmanlar biraraya gelmekte ve AB mevzuatına uyum için gerekli çalışmaları yapmaktadırlar.

23-24 Haziran 2005 tarihinde Avrupa Komisyonu tarafından Brüksel'de düzenlenen AB-Türkiye "Tarım ve Balıkçılık" Alt Komite Toplantısı'nda "Tarım" ve "Balıkçılık" başlıkları

yanında, “Veteriner, Gıda Güvenliği ve Bitki Sağlığı” konuları da bir başlık altında ayrı ayrı ele alınmıştır.

Veteriner konuları ile ilgili olarak; Komisyon tarafından, son Alt Komiteden bu yana kaydedilen gelişmeler ifade edilirken; çalışmaların iki ayrı çerçevede gerçekleştirildiği belirtilmiştir. Bu kapsamda:

- 1) Yasal uyuma desteğin TAİEX/SANCO seminerleri çerçevesinde gerçekleştiği bildirilmiştir.
- 2) Son Alt Komiteden bu yana, dört Veteriner Çalışma Grubunun çalışmaları yürüttüğü, bunların katılım ortaklığında belirlenen müktesebatın uygulanmasındaki problemleri alanlarda yoğunlaştığı ve “oda belgeleri” olarak dağıtılan üzerinde anlaşılmış sonuçlar elde ettikleri belirtilmiştir. Çalışma Gruplarının; Türkiye gerçeğini anlamak, müktesebatla uyum konusundaki başlıca problemleri belirlemek ve bunları aşmak için atılması gereken somut adımları kararlaştırmak açısından çok etkili bir araç olduğu belirtilmiştir. Bunun ayrıca katılım öncesi destek için proje hazırlanmasında da pratik bir araç olduğu ifade edilmiştir.

1- Türk yasal uyumu konusunda; 22-23 Şubat 2005 ve 26 Mayıs 2005 tarihlerinde gerçekleştirilen Gıda Yasası ve taslak Veteriner Çerçeve Yasasına ilişkin istişare toplantıları değerlendirilmiştir. Bu çerçevede, istişare toplantılarında Türk gıda yasasının AB gereklilikleriyle (178/2002 sayılı genel gıda yasası) uyumlu olmadığı sonucuna varıldığı ve Türkiye’nin karışıklıkları ve tutarsızlıkları önlemek amacıyla mevcut gıda yasasının yerini alacak yeni bir veteriner yasası ve yeni bir gıda yasası içeren bir paket hazırlaması gerektiği bildirilmiştir. Bu kapsamda, 26 Mayıs tarihli toplantıda gıda güvenliği ilkelerini, gıda hijyeni kurallarını, veteriner kurallarını ve yem kurallarını bünyesinde bulunduran bir “gıda, yem ve veteriner paketinin hazırlanıp Kasım 2005’te aynı anda Meclis’e sunulmasının kararlaştırıldığı bildirilmiştir.

2- Canlı hayvanların tanımlanması ve hayvan sağlığı konularında; 21-22 Şubat 2005 tarihlerinde toplanan “Kuduz Hastalığı ve Hayvan Tanımlanması Çalışma Grubu” ve 15-16 Mart 2005 tarihlerinde toplanan “Hayvan Hastalıkları Çalışma Grubu”nun kararlaştırdığı sonuçlar değerlendirilmiştir.

3- Dış sınırlardaki veteriner kontrolleri konusunda; 30 Kasım - 1 Aralık 2004 tarihlerinde toplanan “Sınır Kontrol Noktaları Çalışma Grubu”nun sonuçları değerlendirilmiştir.

4- Hayvan Refahı konusunda; 22 Haziran 2005 tarihli Çalışma Grubunun sonuçları değerlendirilmiştir.

Gelecek çalışma programına ilişkin tartışmalarda ise; yasal uyumun TAİEX katkısıyla sürdürüleceği ve çalışma gruplarında hayvanların tanımlanması ve hayvan sağlığı (koyun ve keçilerin tanımlanması dahil koyun ve keçi vebası) ile sağlık, veteriner ve bitki sağlığı hususlarındaki ticaret problemlerine eğilineceği belirtilmiştir. Ayrıca, Türk Büyükelçisi ile SANCO Genel Müdürü arasında ve Türk Tarım Bakanı ve Komisyoner Kyprianou arasında gerçekleşen görüşmelerde ticaretteki SPS problemleri konusunun kapsamlı olarak tartışıldığı; ticaretle ilgili (ithalat/ihracat) tüm konularda görevli bir Çalışma Grubunun oluşturulmasının kararlaştırıldığı; bu çalışma grubunun ilk görevinin mevcut tüm problemleri çözecek ve gelecek için de tedbirler öngörecektir şekilde çalışma metodunu oluşturması olacağı; bu Çalışma Grubunun oluşumunu resmileştirmek açısından Alt-Komite'nin şemsiyesi altında olacağı; bunlara ek olarak, 28 Şubat 2005 tarihli Gümrük Birliği Ortak Komitesi sırasında Türkiye'nin sağlık, veteriner ve bitki sağlığı nedenleri ile Türkiye'den AB'ye temel ve tarımsal malların ihracatının önündeki olası ticaret engellerini belirlediği ifade edilmiştir. Bu çerçevede, tarımsal gıda (insan tüketimine yönelik olan ve olmayan ürünler) işletmelerinin durumu, hayvansal ve bitkisel ürünlerdeki kalıntılar ve tohum, fide ve bitki çeşit haklarına ilişkin proje değerlendirilmiştir (107).

DG-SANCO sorumluluğunda Gıda Güvenliği konularıyla ilgili olarak; gıda güvenliği müktesebatının geçmişte “iki müzakere başlığı” altında ve farklı Alt-Komitelerde ele alındığı; ancak Komisyon'un istediği küresel yaklaşıma göre Gıda Güvenliği konularının birlikte ele alınmasının önemli olduğu; bu müktesebatın da “Gıda Güvenliği, Veteriner ve Bitki Sağlığı Politikası” başlıklı yeni bölüme dahil edildiği belirtilmiştir. Bu alandaki çalışmaların rasyonelleştirilmesi bakış açısıyla ve DG SANCO ve DG ELARG (Genişleme Genel Müdürlüğü)'nin yatay birimlerinin kararları doğrultusunda; Komisyon'da bu Alt-Komite'nin gelecekteki gıda güvenliği ile ilgili tüm konuların tartışılacağı bir kurumsal forum olmasının

kararlaştırıldığı; bu hususun Türkiye ile resmi olmayan yollarla tartışıldığı; bu toplantının amacının da Türk yetkilileri ile bu yaklaşımda resmi olarak anlaşmak olduğu; bu Alt-Komite'nin teknik şartnamesinin zaten yeterince kapsamlı olması dolayısıyla değiştirilmesine gerek görülmediği bildirilmiştir.

Bitki sağlığı konuları ile ilgili olarak; özellikle pestisit kalıntıları olmak üzere AB bitki sağlığı alanındaki son gelişmelerden bahsedilmiş; pestisit kalıntıları ile ilgili mevzuatın değiştirilmekte olduğu; mevcut 4 Direktifin yayınlanan 1 Tüzükte birleştirileceği, fakat gerekli eklerin daha kabul edileceği bildirilmiştir.

Türk yasal uyumu konusunda ise; zararlı organizmalara, bitki koruma ürünlerine ve tohum ve çoğaltım materyallerine değinilmiştir. Komisyon tarafından bitki korumaya ilişkin taslak mevzuatın AB müktesebatı ile uyumlu olmadığı görüşü bildirilmiştir.

Katılım-ncesi Desteklerle ilgili olarak ise;

2002 yılında başlayan “Türkiye'nin AB Veteriner Müktesebatına Uyumunun Desteklenmesi” konulu projenin amacının Türk mevzuatının ve hayvan sağlığı, veteriner halk sağlığı ve hayvan refahı alanlarındaki uygulamalarının AB müktesebatı ile uyumunun desteklenmesi olduğu; faaliyetlerin hastalık gözetimi, kontrol ve eradikasyon çalışmaları (bir Veteriner Bilgi Sistemi oluşturulması dahil) için teknik desteği içerdiği; ayrıca, veteriner halk sağlığının ve merkezi ve bölgesel düzeyde ilgili kurumların organizasyonunun geliştirilmesi için tavsiye hizmetlerinin ve ekipmanların sağlanacağı; projenin ayrıca hayvan refahı kavramının ve ilgili yasal çerçevesinin oluşturulmasını da destekleyeceği; çalışmaların finansmanında en az bir sınır kontrol noktasının sınır kontrol sistemindeki olası gelişmeleri test edebilecek düzeyde iyileştirmesinin ngrldğu bildirilmiştir.

2002 yılında başlayan “Türkiye'nin AB Bitki Sağlığı Müktesebatına Uyumunun Desteklenmesi” konulu projenin Türk bitki sağlığı sektörünün AB kuralları ve uygulamalarıyla uyulaştırılmasında yasal sürecin kolaylaştırılması ve idari kapasitenin geliştirilmesinde TKB'nin desteklenmesini amaçladığı; proje kapsamının bitki karantina, bitki sağlığı ve pestisit kayıt ve kalıntı analizleri olmak üzere üç anahtar alanla sınırlı olduğu belirtilmiştir.

2004 yılında başlayan “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” konulu projenin amacının, TKB’nin hukuki yapısının ve teşkilat yapısının merkezi ve yerel düzeyde güçlendirilmesi ve gıda güvenliğini temin etmek ve Türkiye’de gıda kontrol sistemini etkin şekilde uygulamak için özel sektörle işbirliğinin geliştirilmesi olduğu; Bakanlığa AB mevzuatının aktarılmasında, gıda denetim ve kontrolünün geliştirilmesinde ve Hızlı Uyarı Sistemi için bir bilgi teknolojisi sistemi oluşturulmasında destek olunacağı ifade edilmiştir.

2005 yılındaki yeni projelerle ilgili olarak ise; üç projeye değinilmiştir:

“Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının Kurulması” konulu projenin bir Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının (NFRL) kurulmasını ve gıda güvenliği ve kontrolünün etkin uygulanması ve yürütülmesi için gerekli kurumsal kapasitenin geliştirilmesini destekleyeceği belirtilmiştir.

“Türkiye’de Kuduzun Kontrolü” konulu projenin hedefinin kuduz olaylarının Türkiye’de hastalıkların eradikasyonu bakış açısıyla azaltılması olduğu; projenin kuduzun kontrol edilmesini ve insanlara yönelik zoonotik riskleri azaltmayı amaçladığı; kuduz ve ilgili zoonotik hastalıklar için laboratuvar teşhis kapasiteleri dahil bir kontrol ve izleme sistemi getireceği; sokak köpeklerinin makul ve sürdürülebilir kontrolünü (örneğin aşılama, tanımlama, işaretleme, barındırma ve gerektiğinde cinsiyetsizleştirme) sağlayacağı belirtilmektedir. Bu amaçla üç pilot bakım ünitesinin inşa edileceği ve tedbirlerin atık yönetimini geliştirmeye yönelik çabaları tamamlayacağı bildirilmiştir.

“Yeni Sınır Kontrol Noktaları Oluşturulması” konulu projenin amacının Türkiye’nin dış sınırlarında AB direktifleriyle uyumlu yeni bir kontrol rejiminin oluşturulması ve böylece hayvan sağlığı durumunun geliştirilmesi ve insan sağlığının korunması olduğu; Türkiye’nin dış sınırlarında 6 Veteriner Sınır Kontrol Noktasının (İzmir ve Mersin (deniz limanları), Hatay (Cilvegözü), Habur, Gürbulak, ve Sarp (sırasıyla Suriye, Irak, İran ve Gürcistan ile toprak sınırları) inşa edilmesi ve ekipmanla donatılmasına ortak finansman sağlayacağı belirtilmiştir (107).

4.6. MÜZAKERELERE İLİŞKİN GELİŞMELER

4.6.1. Son 10 Üye Devletin Gıda Müzakereleri

“Bölüm 1: Malların Serbest Dolaşımı” Müzakereleri

Malların serbest dolaşımı bölümü, 10 yeni üye devletle Aralık 2002’de ve Bulgaristan ve Romanya ile de Aralık 2004’te kapatılmıştır. AB, beş ülke (Kıbrıs, Litvanya, Malta, Polonya, Slovenya) ile tıbbi ürünler için pazarlama izinlerinin yenilenmesine ilişkin ve bir ülke ile de tıbbi cihazlara ilişkin geçiş düzenlemelerini kabul etmiştir. Gıda ürünlerine ilişkin herhangi bir geçiş düzenlemesi kabul edilmemiştir ve buna ilişkin müktesebatın katılım tarihinden itibaren üstlenilmesi ve uygulanması gerekmektedir.

Ülke bazında bu bölüm müzakerelerinin durumu şöyle özetlenebilir:

- **Kıbrıs** ile Haziran 1999’da başlamış, Kasım 2000’de geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Çek Cumhuriyeti** ile Haziran 1999’da başlamış, Aralık 1999’da geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Estonya** ile Haziran 1999’da başlamış, Aralık 2000’de geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Macaristan** ile Haziran 1999’da başlamış, Mayıs 2001’de geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Letonya** ile Mart 2001’de başlamış, Mart 2001’de geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Litvanya** ile Mayıs 2001’de başlamış, Mayıs 2001’de geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Malta** ile Mayıs 2001’de başlamış, Mayıs 2001’de geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Polonya** ile Haziran 1999’da başlamış, Mart 2001’de geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Slovakya** ile Mart 2001’de başlamış, Mart 2001’de geçici olarak ve Aralık 2002’de ise son olarak kapatılmıştır.

- **Slovenya** ile Haziran 1999'da başlamış, Mart 2001'de geçici olarak ve Aralık 2002'de ise son olarak kapatılmıştır.
- **Bulgaristan** ile Mayıs 2001'de başlamış, Haziran 2002'de geçici olarak ve Aralık 2004'te ise son olarak kapatılmıştır.
- **Romanya** ile Mart 2002'de başlamış, Haziran 2003'te geçici olarak ve Aralık 2004'te ise son olarak kapatılmıştır (112).

“Bölüm 7 : Tarım” Müzakereleri

Tarım bölümünde veterinerlik ve bitki sağlığı alanı dışında kalan bölümün çoğunlukla tüzüklerden oluşması nedeniyle bu bölüme ilişkin mevzuat zaten katılım tarihinde doğrudan uygulanacağı için aday ülkeler tarafına aktarmayı gerektirmemektedir ve katılım hazırlıklarında üstünde durulacak husus esasen aday ülkenin Topluluk müktesebatını uygulama ve yürürlüğe koyma becerisidir. Veterinerlik ve bitki sağlığı alanlarında ise, Topluluk mevzuatı genelde Direktiflerden oluştuğu için, müktesebatın ulusal mevzuata tam olarak aktarılması aday ülkeler için önemlidir.

Kıbrıs, Çek Cumhuriyeti, Estonya, Macaristan, Letonya, Litvanya, Malta, Polonya, Slovakya ve Slovenya ile “Tarım” bölümündeki müzakereler Aralık 2002'de; Bulgaristan ve Romanya ile Haziran 2004'te sonuçlandırılmıştır. Prensip olarak, Bulgaristan ve Romanya ile müzakerelerde de 10 yeni Üye Devletle aynı strateji uygulanmıştır.

Tarımın veterinerlik ve bitki sağlığına ilişkin boyutunda şu geçiş düzenlemeleri verilmiştir:

- AB gerekliliklerini tam olarak karşılamaları için, belirli gıda işletmelerine geçiş dönemleri verilmiştir. Bu geçiş dönemleri; Çek Cumhuriyeti'nde 52, Macaristan'da 54, Letonya'da 97, Litvanya'da 57, Malta'da 7, Polonya'da 721, Romanya'da 56, Slovenya'da 5 ve Slovakya'da 12 işletmeyi kapsamaktadır. Bulgaristan ve Romanya için halk sağlığı sektöründeki geçiş dönemlerinin 31 Aralık 2009'a kadar olması kararlaştırılmıştır. Bulgaristan'a, 100 süt işletmesinin AB ile uyumlu olmayan çiğ sütleri işleyebilmeleri için geçiş dönemi verilmiştir (80 süt işletmesine AB ile uyumlu olmayan çiğ sütleri alması; 20 süt işletmesine de ayrı üretim hatları kullanmak şartıyla hem AB ile uyumlu olan hem de uyumlu olmayan sütleri alması için izin verilmiştir).

Romanya'da ise AB yapısal gereklilikleriyle uyumlu olmayan 28 et işletmesi ve 28 süt işleme tesisine geçiş dönemi verilmiştir; ayrıca 28 süt işletmesine 31 Aralık 2009'a kadar AB ile uyumlu olmayan sütleri alması konusunda izin verilmiştir. Tüm geçiş dönemleri, zaman ve kapsam olarak sınırlıdır ve gıda hijyeni mevzuatından hiçbir muafiyeti içermemektedir. Tüm tesisler, tek tek ve detaylı olarak eksiklikleriyle birlikte açıklanmaktadır. Geçiş dönemi süresince, bu işletmelerden gelen ürünler özel olarak işaretlenmek zorunda olup, diğer AB ülkelerinde hiçbir şekilde pazarlanamazlar.

- Herhangi bir geçiş dönemine tabi olmayan bütün işletmeler, katılım sırasında müktesebatla uyumlu olmak zorundadır ve bunların ürünleri AB içinde serbestçe pazarlanabilecektir.
- Tavuk kümeslerinin yapısal gerekliliklerini (kümeslerin sadece eğimi ve yüksekliği) tam olarak karşılamaları için, belli işletmelere geçiş dönemi verilmiştir. Bu geçiş dönemleri, zaman ve kapsam olarak sınırlıdır ve Çek Cumhuriyeti, Macaristan, Letonya, Malta, Polonya ve Slovenya'da uygulanmaktadır.
- Ayrıca; Litvanya ve Polonya'ya bitki sağlığı mevzuatı alanında (sırasıyla patates halka çürüklüğü hastalığı ve patates siğili hastalığı) ve Malta, Kıbrıs, Letonya ve Slovenya'ya tohum kalitesi mevzuatının belli bölümlerinde geçiş dönemleri verilmiştir. Bu geçiş dönemleri yine zaman ve kapsamla sınırlıdır. Bitki koruma ürünleriyle ilgili olarak, Romanya'ya, bitki koruma ürünlerinde dört aktif maddenin kullanılması için 31 Aralık 2009'a kadar, bir aktif maddenin kullanılması için de 31 Aralık 2008'e kadar (söz konusu aktif madde 91/414/AET sayılı Direktifin Ek I'inde yer aldığı sürece) geçiş dönemi verilmiştir.

Ülke bazında bu bölüm müzakerelerinin durumu öyle özetlenebilir:

- **Kıbrıs** ile Haziran 2000'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Çek Cumhuriyeti** ile Haziran 2000'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Estonya** ile Haziran 2000'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Macaristan** ile Haziran 2000'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Letonya** ile Haziran 2001'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Litvanya** ile Haziran 2001'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Malta** ile Aralık 2001'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Polonya** ile Haziran 2000'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.

- **Slovakya** ile Haziran 2001'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Slovenya** ile Haziran 2000'de başlamış, Aralık 2002'de kapatılmıştır.
- **Bulgaristan** ile Mart 2002'de başlamış, Haziran 2004'te geçici olarak ve Aralık 2004'te son olarak kapatılmıştır.
- **Romanya** ile Kasım 2002'de başlamış, Haziran 2004'te geçici olarak ve Aralık 2004'te son olarak kapatılmıştır (112).

4.6.2. YENİ MÜZAKERE ÇERÇEVESİ

2005 yılına kadar, gıda güvenliğine ilişkin konular müzakerelerde iki farklı başlık altında ele alınmıştır:

- **Bölüm 1: Malların Serbest Dolaşımı** – Gıda maddelerine ilişkin mevzuatı ele almaktadır. Gıda hijyeni ile gıda maddelerinin resmi kontrollerine ilişkin kurallar, paketlenme, katkı maddeleri, aroma maddeleri, bulaşanlar, gıdalarla temas eden maddeler ve GDOlar dahil yeni gıdaların ruhsatlandırılmasına ilişkin kurallar bu başlık altında yer almaktadır.
- **Bölüm 7: Tarım** – Gıda güvenliği ile ilgili konuları (veterinerlik ve bitki sağlığı konuları ile hayvan beslenmesi) ele almaktadır.

Avrupa Konseyi'nin talebi üzerine Avrupa Komisyonu, AB üyesi devletlere Türkiye ile başlatılacak katılım müzakerelerinin çerçevesini çizen ve titizlikle hazırlanan bir müzakere çerçeve belgesini 29 Haziran 2005'te tavsiye etmiştir. Bu belge, Avrupa Konseyi'nin 17 Haziran 2005'te teyit ettiği, Konsey'in Aralık 2004'te açıkladığı sonuç bildirgesiyle uyumlu katılım müzakereleri için gerekli yol gösterici ilke ve usulleri belirlemektedir. Avrupa Komisyonu tarafından önerilen Taslak Müzakere çerçeve belgesinin, müzakereler başlamadan önce üye devletlerce onaylanması gerekmektedir.

Müzakere çerçevesinin yeniden düzenlenmesi ile; bugüne kadar 31 başlık altında ele alınan müktesebat konuları, artık 35 başlık altında incelenecektir. Gıda güvenliğinin çok kapsamlı ve önemli bir konu olması nedeniyle, yeni müzakere çerçevesi yaklaşımında, bugüne kadar iki ayrı bölümde incelenen gıda güvenliğine ilişkin konular tek bölümde birleştirilmiş ve **“Bölüm 12: Gıda Güvenliği, Veteriner ve Bitki Sağlığı Politikası”** başlığı altında toplanmıştır (113).

“Bölüm 12: Gıda Güvenliği, Veteriner ve Bitki Sağlığı Politikası” başlığı altında da; Genel Gıda Politikası, Veteriner Politikası ve Bitki Sağlığı Politikası ayrı ayrı ele alınacaktır. Bu bağlamda, Genel Gıda Politikası alt başlığı kapsamında şu konular yer almaktadır:

- a. Genel Gıda Yasası
- b. Etiketleme, Sunum ve Reklam
- c. Katkı Maddeleri ve Saflık Kriterleri
- d. Ekstraksiyon Çözücüler
- e. Aroma Maddeleri
- f. Gıda ile Temas Eden Malzemeler
- g. Gıda Tamamlayıcıları
- h. Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar
- i. Hijyen ve Resmi Kontroller
- j. Çabuk Dondurulmuş Gıdalar
- k. Bulaşanlar
- l. Yeni gıdalar ve GDÖler
- m. İyonize Radyasyon
- n. Maden Suları

4.6.3. 2005 Yılı İlerleme Raporu’na İlişkin Öngörüler

2005 yılında kaydedilen gelişmeler, aşağıda yeni müzakere başlıkları çerçevesinde ele alınmaktadır. Bu bağlamda, esasen yeni başlıklar altında, 2005 yılında yayımlanması beklenen İlerleme Raporu’nda Türkiye’nin son ilerleme raporundan bu yana kaydettiği ilerlemelere yönelik Avrupa Komisyonu’nun olası ifadeleri için öngörüler sıralanmaktadır. 2005 yılı İlerleme Raporu’nda da müzakere çerçevesinde belirlendiği üzere gıda güvenliği konularının 35 başlıktan biri olan belirlenen 12. başlık’ta “Gıda Güvenliği, Veteriner ve Bitki Sağlığı Politikası” kapsamında “Genel Gıda Politikası” altındaki alt başlıklar halinde sunulması beklenmektedir.

Bölüm 12 : Gıda Güvenliği, Veteriner ve Bitki Sağlığı Politikası

Genel Gıda Maddeleri Politikası

Türkiye, gıda güvenliği müktesebatının aktarılmasında ve uygulanmasında sınırlı ilerleme kaydetmiştir. Şarap üretimi ve piyasaya sürülmesine (Ekim 2004), distile alkollü içkilere (Mart 2005), yoğunlaştırılmış süt ve süt tozuna (Nisan 2005), tereyağı, süt yağı bazlı sürülebilir ürünler ve suyu alınmış süt yağına (Nisan 2005) ilişkin tebliğler yürürlüğe girmiştir. Ancak, gıda güvenliği müktesebatının aktarılması ve doğru şekilde uygulanmasına ilişkin çabalar sürdürülmelidir.

a. Genel Gıda Yasası

Gıda yasası, açık haliyle “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun”, 2004 yılında, SB’nin gıda güvenliği ve kontrolüne ilişkin yetkilerini TKB’ne devretmiştir. Ancak, ilgili uygulayıcı tüzüklerin hazırlanmasındaki gecikmeler nedeniyle, resmi kontrollerde önemli bir boşluk oluşmuştur. Buna ek olarak, Gıda Yasası AB’ninkinden önemli ölçüde farklılık göstermektedir. Bu nedenle, gerekli revizyonlar yapılmalı ve uygulama da AB uygulamalarıyla uyumlaştırılmalıdır.

Türkiye Gıda ve Yem için Hızlı Uyarı Sistemine gönüllü olarak katılmaktadır, ancak uygulamada iyi işleyen bir ulusal sistem bulunmamaktadır. Alınan uyarıların sonuçları, uygun şekilde izlenmemektedir. TKB’nin merkez teşkilatı ile yerel birimler arasında bilgi alışverişi için uygun bir ağ bulunmamaktadır. Bu nedenle, Türkiye, tüm gıda kontrol sistemi için de olumlu etkisi olacak bir ulusal geçici hızlı uyarı sistemi kurması yönünde teşvik edilmektedir. Buna ek olarak, Türkiye, risk analiz sistemi kurması için de teşvik edilmektedir.

b. Etiketleme, Sunma ve Reklam

Bu alandaki mevzuat ve uygulama, müktesebatla uyumludur. Yeni hiçbir ilerleme rapor edilememektedir.

c. Katkı Maddeleri ve Saflık Kriterleri

Gıda katkı maddeleri ve bunların saflık kriterleriyle ilgili olarak, Türkiye, müktesebatla uyumu tamamlamıştır. Son raporlama döneminden bu yana hiçbir değişiklik olmamıştır.

d. Ekstraksiyon Çözücüler

Ekstraksiyon çözücülerine ilişkin AB mevzuatı aktarılmış ve 2002'den beri uygulanmaktadır. Raporlama döneminde başka hiçbir gelişme gözlemlenmemiştir.

e. Aroma Maddeleri

Türkiye, aroma maddelerine ilişkin AB müktesebatının aktarılmasını henüz tamamlamamıştır.

f. Gıda ile Temas Eden Malzemeler

Başta plastik ve seramik maddeler ve rejenere selüloz tabaka malzemeleri ile ilgili olmak üzere, gıdalarla temas eden madde ve malzemelere ilişkin uygulayıcı mevzuat ve diğer ilgili mevzuat yürürlüktedir. Ancak, gıda ile temas eden malzemelere ilişkin yeni AB mevzuatıyla getirilen önemli değişiklikler ve gelişmeler, henüz başlatılmamıştır.

g. Gıda Tamamlayıcıları

Türkiye'de gıda tamamlayıcılarına ilişkin AB müktesebatının aktarılmasına başlanmamıştır.

h. Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar

Türkiye özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuatı uyumlaştırmıştır. Ancak, bu gıdalara ilave edilmesine izin verilen maddelere ilişkin AB mevzuatının hala aktarılması gerekmektedir.

i. Hijyen ve Resmi Kontrol

Kontrol ve hijyen alanındaki AB müktesebatının uygulanması sınırlı düzeydedir. 2005 yılında, sahte rakı, sahte zeytinyağı ve bal hilesi gibi gıda güvenliğine ilişkin pek çok sorun yaşanmıştır.

“Gıdalar ve gıdalarla temas eden madde ve malzemelerde piyasa gözetimi, kontrol, denetim ve üretici sorumluluklarına ilişkin tüzük” Mart 2005’in sonu itibarıyla yürürlüğe girmiştir, ancak bu AB hijyen tüzüklerinde belirlenen gereklilikleri sadece kısmen kapsamaktadır.

Baharatların bakteriyolojik ve toksikolojik güvenliğine ve peynirin bakteriyolojik güvenliğine ilişkin resmi kontroller için koordineli programlar yürütülmüştür. Kırmızı biberde Sudan I ve II boyası için bir denetim programı gerçekleştirilmiştir.

Türkiye gıda tesisleri için bir ön-kayıt sistemi uygulamaktadır, fakat haksız rekabet sağlayan yüksek sayıda kayıtdışı üretim hala mevcuttur.

AB gereklilikleriyle uyumlu olmayan “Kırmızı et ve kırmızı et ürünleri üretim tesisleri ve kümes hayvanı eti ve ürünleri üretim tesislerinin çalışma ve denetim metotları ve ilkeleri”ne ilişkin iki tüzük Ocak 2005’te yayınlanmıştır.

4 il kontrol laboratuvarı, esasen belirli tip aflatoksin ve okratoksin analizleri için Türk Akreditasyon Kurumu’ndan akreditasyon almıştır. Türkiye, laboratuvarların etkin kullanımını arttırmaya yönelik laboratuvar stratejisini uygulamaya devam etmiştir. İl Kontrol Laboratuvarlarından çok sayıda personel, başta akreditasyon, kalite sistemleri, metot validasyonu, farklı analiz metotları ve ekipmanların doğru kullanımı üzerine eğitim almıştır. 15 il kontrol laboratuvarı ekipman bakımından güçlendirilmiştir ve personeli özellikle mikotoksin analizi, dioksin analizi, ileri mikrobiyolojik analizler, pestisit analizi ve GDO analizi üzerine eğitim almıştır. Bu, laboratuvarlarda gerçekleştirilen analizlerin türlerinde ve sayılarında belirli bir artışla sonuçlanmış ve laboratuvarlarda dioksin ve GDO analizlerinin yapılmaya başlanmasını sağlamıştır. Veri akışını ve bilgi alışverişini sağlamak ve faaliyetleri koordine etmek için, 6 bölgesel laboratuvar arasında bir ağ kurulmuştur. AB uygulamalarıyla uyum

sağlamak için il kontrol laboratuvarları arasında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz metotları standartlaştırılmıştır.

TKB'nin idari kısmında ise, 500 daha personel istihdam edilerek ve bölgesel eğitim faaliyetleri gerçekleştirilerek, 2005 yılında gıda denetçilerinin sayısı artırılmıştır.

j. Çabuk Dondurulmuş Gıdalar

Ocak 2005'te ilgili AB mevzuatındaki değişikliklerin getirildiği çabuk dondurulmuş gıdalara ilişkin bir Tebliğ yayınlanmıştır.

k. Bulaşanlar

Ocak 2005'te gıdalarda okratoksin A düzeyinin resmi kontrolleri için numune alma metotlarına ilişkin bir Tebliğ yayınlanmıştır.

Belirli bulaşanların maksimum limitlerini belirlemeye ilişkin tüzük 2002'de beri yürürlüktedir, ancak AB uygulamasını takip etmek için gerekli değişikliklerin yapılması gerekmektedir. Ağır metaller, dioksinler, patulin, kloropropanola ilişkin müktesebatın aktarılmasına henüz başlanmamıştır.

l. Yeni Gıdalar ve GDO'lar

Ulusal Biyogüvenlik Yasa taslağı hazırlanmış ve görüşe sunulmuştur.

Haziran 2004 tarihli Gıda Yasası GDO'lu gıda tanımını getirmiştir, ancak Katılım Ortaklığı'nda belirtildiği gibi bu alandaki müktesebatın aktarılmasına ilişkin hiçbir ilerleme kaydedilmemiştir. Türkiye, GDO analizi gerçekleştirebilmesi için laboratuvar altyapısını güçlendirmesi konusunda teşvik edilmektedir. TKB'nin iki laboratuvarı, şu anda, GDO analizi yapabilecek kapasitededir.

Yeni gıdalara ilişkin hiçbir ilerleme kaydedilmemiştir.

m. İyonize Radyasyon

İşinlanmış gıdalara ilişkin ilgili AB mevzuatı aktarılmıştır ve uygulama devam etmektedir.

n. Maden Suları

Maden sularına ilişkin sorumluluk SB'ne aittir. Etiketleme gereklilikleri dahil ilgili AB mevzuatına uygun olan "Doğal maden suları"na ilişkin bir Tüzük (Aralık 2004) ve "İnsan tüketimine yönelik sular"a ilişkin Tüzük (şubat 2005) yayınlanmıştır. Hiçbir strateji bulunmamasına rağmen, denetim ve kontroller bu tüzüklere dayanarak gerçekleştirilmektedir.

Sonuç olarak ise; Gıda, Veteriner ve Bitki Sağlığı sektörlerinin üçünde de, Türkiye, müktesebatın gerektirdiği idari ve kontrol kapasitesini güçlendirmek için çabalarını sürdürmelidir. TKB'nin, görevlerini AB uygulamalarına uygun şekilde yürütebilmesi için, yeniden yapılandırılması ve güçlendirilmesi gerekmektedir. Kontrol sistemlerinin güçlendirilmesine ve iyileştirilmesine önem verilmeli ve personel sayısı arttırılmalıdır.

Veteriner, bitki sağlığı ve gıda sektörlerinin spesifik bölümlerinde bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. Bununla birlikte, tam uyumun sağlanması için, bu alanlardaki müktesebatın aktarılması ve uygulanması önemli çabalar gerektirmektedir.

Veteriner alanında, uygulama mevzuatının çoğunun taslağı oluşturulmuştur. Ancak hukuki dayanak henüz yürürlüğe konmadığı için, doğru uygulamaya erişilememektedir. Bu alanda gelişmenin sağlanması için Gıda Yasası ile taslak Veteriner Çerçeve Yasası arasındaki tutarsızlığın giderilmesi gerekmektedir.

Ulusal kalıntı izleme planlarındaki gelişmelere rağmen, analitik yapının iyileştirilmesi ve AB mevzuatında istenen tüm aktif maddelerin yıllık planlara dahil edilmesi gerekmektedir.

Gıda işleme tesislerinin teknik ve hijyen koşulları bakımından geliştirilmesi gerekmektedir.

SONUÇ

AB’de, özellikle “Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap”ın ardından “178/2002 sayılı Genel Gıda Yasası”nın getirdiği yeni ilkeler doğrultusunda tüm gıda zincirini içine alan ve oldukça kapsamlı bir yaklaşım sergilendiği açıktır. Gıda güvenliği sistemleri; geleneksel son ürün kalitesine dayalı sistemlerden ziyade, yemlerden başlamak üzere “çiftlikten sofraya” gıda zincirinin her aşamasında, risk analizi, izlenebilirlik, sorumluluk, şeffaflık gibi bir dizi ilkeyi esas alarak, güvenli ve kaliteli üretimi hedeflemektedir. Tüketici sağlığının en iyi şekilde korunup, güveninin kazanılması; AB’nin öncelikli amaçlarındandır.

AB gıda güvenliği mevzuatının önemli bir kısmını oluşturan ve 1 Ocak 2006 tarihinde yürürlüğe girecek olan Yeni Hijyen Paketi ile gıda güvenliğine yönelik bütünsel bir sistem kurulmakta, bu kapsamda gıda güvenliği kontrollerinde geleneksel nihai ürün kontrolünden risk analizi ilkesini esas alan bir sisteme geçilmektedir. Bu kapsamda hayvansal gıda kontrolleri konusundaki düzenlemeler yeni hijyen paketi içerisinde ağırlıklı olarak yer almaktadır. Yeni mevzuat ile gıda güvenliğinin sağlanmasında birincil sorumluluk gıda operatörlerine verilmekte; bu sebeple resmi kontroller, geleneksel kontrol yöntemlerinden gıda işyerlerindeki kontrol sistemlerinin tetkiki yönüne kaymaktadır. Mevcut uygulamada Topluluk içi ticarete yönelik üretim yapan bazı işletmelerin onaylanması gerekirken, iç pazara yönelik üretim yapan işletmelerin ise kayıt altına alınması yeterli olup; 01 Ocak 2006’da yürürlüğe girecek yeni düzenlemeler ile hayvansal gıda üreten tüm işletmelerin onaylanması zorunlu hale gelmiştir.

Türkiye’de son yıllarda gıda güvenliği alanında, gerek AB ile müzakerelerin başlaması için tarih verilmesi, gerekse gıda güvenliği ve halk sağlığı kavramları ile bilincinin hem tüketici hem hükümet hem de sanayi cephesinde oluşması dolayısıyla önemli ilerlemeler kaydedilmiştir.

5179 sayılı Gıda Kanunun 05 Haziran 2004 tarihinde yürürlüğe girmesi üzerine; daha önce SB yetkisinde olan perakende satış ve tüketim noktalarındaki kontroller de TKB’ye geçmiş, böylelikle gıda kontrol sistemi ikibaşlılıktan, yetki karmaşasından ve bunlardan kaynaklanan kontrollerdeki önemli boşluklardan kurtulmuştur. Yıllardır sürekli eleştirilere konu olan ve gıda kontrolü gibi öncelikli bir konudaki bu ikibaşlılığın giderilmiş olması ve gıda zincirinde tek yetkili

belirlenmesi önemli bir gelişme olup, yapılacak reformlar için de sağlam bir altyapı teşkil etmektedir.

Daha önce 560 sayılı KHK gereği yürütülen gıda üretim, ithalat ve ihracat aşamalarındaki izin, tescil, kontrol ve denetim hizmetlerinin yanısıra SB tarafından da yürütülen çalışma izni, toplu tüketim ve satış yerlerinin denetimlerinin TKB yetkisine geçmesi çok olumlu ve isabetli bir gelişme olmakla birlikte, bu durum TKB merkez ve taşra gıda birimlerinin iş yükünü oldukça arttırmıştır. Gerek SB'den yetişmiş personel alınması, gerekse Kamu Personeli Seçme Sınavı ile kontrolör istihdam edilmesi yoluyla, bu yük hafifletilmeye çalışılmaktadır. Bu hususta kısa zamanda önemli adımlar atılmış ve büyük çapta personel alımlarıyla çok sayıda gıda kontrolörü merkez ve taşra birimlerinde göreve başlamış olmasına karşılık; ülkemizin geniş coğrafyası ve gıda sanayindeki heterojen yapıya bakıldığında denetçi sayımızın ülke gerekleriyle doğru orantılı olmadığı görülmektedir. AB ile müzakerelerin eşliğinde gerekliliklerin de bir anda artması dolayısıyla, kapasitenin daha fazla artırılması ve altyapının vakit geçirmeden iyileştirilmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda, şu ana kadar yapılan personel alımları gibi büyük çaplı gıda kontrolörü istihdamına gidilmeli, alınan kontrolörler kapsamlı eğitimlerden geçirilmelidir.

Son dönemdeki bir diğer gelişme de ikibaşlılığa son verilerek TKB'de toplanan yetkilerin, 5393 sayılı Belediye Kanunu ve 5302 sayılı İl Özel İdare Kanunu ile tekrar paylaştırılmaya başlanmasıdır. 5 Ağustos 2005 tarihi itibarıyla, "çalışma izni ve gıda sicili" Belediyeler / İl Özel İdareleri tarafından verilmeye başlanmıştır. Bu durum; geride kalan karışıklıkları ve sorunları yeniden gündeme getirmiştir. Öyle ki, farklı iki kurumdan alınmış izin belgeleri bakanlık yetkililerini de nasıl bir tedbir almaları gerektiği konusunda tereddüte ve umutsuzluğa düşürmektedir. Her platformda önemi vurgulanan gıda kontrol hizmetlerinin altyapısı olmayan kuruluşlar tarafından yerine getirilmesi, mevcut sisteme zarar verdirerek zaman kaybettirmekten öteye gidemeyeceği için bu duruma bir an önce çözüm getirilmesi gerekmektedir.

Tüm bunların yanı sıra; yürürlüğe girmesiyle yetkileri TKB'de toplayan 5179 sayılı Gıda Kanunu, 178/2002 sayılı AB Genel Gıda Yasası ile uyumlu değildir. Yürürlüğe girdiği zamandan beri AB Komisyonu yetkililerince de her fırsatta dile getirilen bu durum, Türk Heyeti

ile Avrupa Komisyonu arasında 2005 yılında iki kez gerçekleştirilen istişare toplantılarında Komisyon yetkilileri tarafından ısrarla vurgulanmıştır. Sonuçta alınan karar uyarınca, Türk Gıda Yasası; AB mevzuatına uygun şekilde revize edilecek, yem kanunu ve veteriner çerçeve kanunu ile gıda hijyeni kurallarını da içeren dördü yasa paketi halinde Kasım 2005'te Meclis'e sunulacaktır. İki yasa arasındaki farklılıklara Bölüm 4'te yer verilmiştir. AB Komisyon yetkilileri tarafından da ısrarla üzerinde durulan farklılıklar tanımlara ilişkindir. Çünkü tanımlar aynı olmadıkça, bu tanımlara konu kelimelerle oluşturulan metin içindeki hükümlerin aynı olması bir şey ifade etmemektedir. Yasa çalışması sırasında, AB Tüzüğü önce Türkçe'ye tercüme edilmekte, tercüme edilmiş metin üzerinde Türkçe olarak çalışılıp, Komisyon yetkililerine iletirken AB Tüzüğü'nün aslına tekrar bakılıp karşılaştırmaksızın İngilizce'ye tercüme edildiği için, zincir tercüme sırasında bazı noktalar kaybolabilmektedir. Ayrıca, bazen aynı husus anlatılmak istenirken dil farklılığından kaynaklanan sebeplerden dolayı farklı kelimeler kullanılmakta, bu da metinlerin uyumu konusunda sıkıntılar yaratabilmektedir. Örneğin, Genel Gıda Yasası'nda "gıda" tanımında geçen "ingest" kelimesi, pek çok kaynakta "vücuda alım" olarak tercüme edilmektedir. 5179 sayılı Türk Gıda Yasası'ndaki "gıda" tanımında ise, "yenilen veya içilen" şeklinde bir ifade kullanılmıştır. Haliyle bu tanım Genel Gıda Yasası'ndaki "ingest" kelimesinin verdiği anlamı karşılamamaktadır ve Komisyon yetkilileri tarafından uyumsuz bulunmaktadır. O nedenle, eğer farklı bir anlam verilmek istenmiyorsa; hazırlanan yasa İngilizce'ye tercüme edilirken Genel Gıda Yasası'ndaki hükümler ve kullanımlar aynen alınmaktadır. Böylece metin karşılaştırmaları da kolaylaşacaktır.

Yeni hijyen paketi kapsamındaki kriterlerin ulusal mevzuatımıza aktararak uygulanmasına yönelik çalışmalara başlanması gerekmektedir. AB ülkelerinde "çiftlikten sofraya gıda güvenliği"nin sağlanması amacıyla bütünleştirilmiş bir yaklaşım getirilerek sistem değişikliğine gidilmektedir. Benzer bir yaklaşımla, ülkemiz gıda güvenliği otoritesi olan TKB'nin de teknik ve idari yapısının geliştirilmesi gerekmektedir. Bir risk analizi sistemi kurulmalı; resmi kontrollerde ve denetimlerde risk değerlendirmesi esas alınmalı ve bu risk değerlendirmesinin yapılabilmesi için 178/2002/EC yasasında öngörüldüğü gibi ayrı ve bağımsız bir birim oluşturulması gerekmektedir. Bilimsel temellere dayalı bir sistem getirmenin başlıca şartı bağımsız bir birim yaratmaktır. Bilimin politikalarından etkilenmemesi ve politikaları etkileyebilecek statüde olması gerekmektedir. Üye Devletlerde bulunan Ulusal Gıda Güvenliği Otoriteleri model alınmalı ve bilimsel araştırmaları değerlendiren ve ortaya bilimsel bulgulara

dayalı savlar koyabilen, görüşler ve tavsiyeler verebilen bir birimin kurulması yararlı olacaktır. Burada konusunda uzman, yetişmiş, kalifiye personelin istihdam edilmesi gerekmektedir.

178/2002/AT sayılı Genel Gıda Yasası dayanak olarak alınarak hazırlanan 852/2004/EC sayılı gıdaların hijyenine ilişkin Tüzük ile 853/2004/EC sayılı hayvansal kökenli gıda ürünlerinin hijyeni ile ilgili spesifik kuralları belirleyen Tüzük, gıda işletmecilerine yönelik olup, sanayimiz tarafından da özümsemi gerekmektedir.

882/2004/EC sayılı yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uygunluğun doğrulanması için gerçekleştirilecek resmi kontrollere ilişkin Tüzük ile 854/2004/EC sayılı insan tüketimine yönelik hayvansal kökenli gıda ürünlerinin resmi kontrollerinin organizasyonuna yönelik spesifik kuralları belirleyen Tüzük yetkili mercilere yönelik olarak hazırlanmış olup, kontrol ve denetim otoritelerimize yönelik kapsamlı eğitimlerin düzenlenmesi yararlı olacaktır.

Resmi gıda ve yem kontrollerine ilişkin 882/2004/EC sayılı Tüzükte belirtilen resmi kontrollerin etkin bir şekilde yürütülebilmesi için tarafsız ve çıkardan uzak personelin, yeterli laboratuvar kapasitesinin, yeterli alet ve ekipmanın, net yasal yetkilerin, acil durum planlarının olması gerekmektedir. Ayrıca kontrollerde koordinasyonun, tarafsızlığın, kalitenin ve tutarlılığın sağlanması, personelin sürekli olarak eğitime tabi tutulması, yazılı prosedürlerin belirlenmesi ve bu prosedürlerin doğrulanması, kontrollerin şeffaf bir şekilde yürütülmesi gerekmektedir. Gıda kontrollerine ilişkin çok-yıllık kontrol planlarının hazırlanması gerekmektedir. Denetçilerin özlük haklarının iyileştirilmesi, görevlerini layıkıyla gerçekleştirmeleri, adil ve tarafsız davranmaları için gerekli tüm imkanlarının sağlanması gerekmektedir.

HACCP sisteminin birincil üretim yapanlar haricindeki tüm gıda işletmelerinde uygulanması gerekmektedir. HACCP sisteminin küçük işletmelerde uygulanmasına yönelik olarak İngiltere'de pilot projeler başlatılmıştır. Pilot projeler kapsamında, küçük işletmelerde günlük kayıtların tutulmasına yönelik bazı formlar geliştirilmiş, bu işletmelerde HACCP prensiplerini esas alan daha basit kuralların yerleştirilmesine çalışılmış, bu tür işletmelerde çalışanların eğitim seviyesinin genellikle düşük olduğu dikkate alınarak resimler ve şekillerle daha kolay anlaşılır hale getirilmiş broşür veya posterlerden faydalanılmıştır. Bu tür işletmelerde HACCP

sisteminin tam olarak yerleştirilmesi çok kolay olmamaktadır. Bu oldukça yavaş işleyen bir süreç olduğu ve adım adım ilerleme kaydedilebileceği için ülkemizde de benzer uygulamalarla ilk adımın atılmasında yarar olacaktır.

Gıda Kalite Güvence (FQA – Food Quality Assurance), GMP, GHP ve HACCP ilkeleri konusunda teorik ve pratik bilgiye sahip eğitilmiş ve yetkin personele ve ilgili tüm kayıtları ve bilgileri kaydedecek iyi işleyen bir sisteme sahip olmak; Türkiye’de gıda güvenliği ve kontrol sisteminin pratik uygulamasını ve etkinliğini güvence altına alacaktır.

Türkiye RASFF’a gönüllü olarak katılmaktadır, ancak uygulamada iyi işleyen bir ulusal sistem bulunmamaktadır. Alınan uyarıların sonuçları, uygun şekilde izlenmemektedir. TKB’nin merkez teşkilatı ile yerel birimler arasında bilgi alışverişi için uygun bir ağ bulunmamaktadır. Bu nedenle, tüm gıda kontrol sistemi için de olumlu etkisi olacak bir ulusal hızlı uyarı sistemi kurulmalıdır. Türkiye’nin tüm kamu kurumlarının yeniden yapılanmasının ve yerel idarelerin güçlendirilmesinin tasarlandığı kamu yönetimi reform sürecinde bulunduğu gerçeğini göz önünde bulundurarak, TKB’nin Türkiye çapında çiftlikten çatala gıda güvenliğini güvence altına almak için bütünleştirilmiş bir ağ oluşturması gerekmektedir. İdarenin farklı servisleri arasında (merkezi idare, yerel idare ve İKL müdürlükleri arasında) daha iyi ve hızlı ilişkilere de imkan verecek böyle bir bilgisayar ağı, internet yoluyla, bilginin daha iyi depolanmasını, işlenmesini ve alışverişini ve diğer ulusal veya yabancı laboratuvarlar arasındaki ilişkiler yoluyla da laboratuvarların ihtiyaçlarına cevap verilmesini sağlayacaktır. Tüm İKL Müdürlüklerini, Kontrol Şube Müdürlüklerini ve KKGİM’i birbirine bağlayan bir bilgisayar ağı, daha fazla etkinlik sağlayacak ve Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanlığının tüm ilgili servislerle iletişim kurma konusundaki ihtiyaçlarına daha iyi cevap verecektir. Mevcut yapı ile tüm Türkiye çapında böyle bir ağ kurulması büyük çaba ve mali imkan gerektirmektedir. Bunun öneminin kavranıp, buna yönelik etkili bir bütçe tahsisi yapılmalı; AB destekli projelerden yararlanılmalıdır. Öncelikle alt yapısı daha elverişli birimlerden başlanmalı, birimler bilgisayarlarla donatılmalı, internet bağlantıları kurulmalı, teknik hizmet sağlayacak bilgisayar operatörlerinin istihdam edilmelidir.

Türkiye’de, gıda güvenliği ve kontrolü alanındaki AT (Avrupa Akdeniz İşbirliği Programı (MEDA) programı) ve Hollanda (Merkezi ve Doğu Avrupa İçin Sosyal Geçiş Programı (MATRA) programı) destekleri bugüne kadar TKB ve SB’ye ekipman ve eğitim konusunda

yardım etmeye odaklanmıştır. Ancak, hem sanayideki hem perakende satış noktalarındaki gıda güvenliği ve kontrolüne ilişkin yeni yaklaşımlara yönelik gerekli kurumsal çerçeveyi oluşturma konusunda az çaba olmuştur. Hükümetler geçmişte sanayi uyumunu değerlendirmeye yönelik bir denetim yaklaşımına dayanmışlardır. Artık gıda denetiminde sistemin tetkiki yaklaşımına doğru ilerlediğimiz için, hükümetin rolü de tek tek üretim lotlarını denetlemekten, Sanayi Kontrol Tedbirlerinin etkinliğini değerlendirmeye doğru yön değiştirmektedir. Bu yaklaşım altında, hükümet denetçilerinin sanayi kontrolünün etkinliğini değerlendirmeleri için pekçok araç uygulamaları gerekmektedir.

2002 yılından bu yana gıda güvenliğine, bitki sağlığı ve veteriner müktesebatına uyumun sağlanmasına ilişkin MEDA ve MATRA projeleri uygulanmaktadır. En son, 2004 Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemini Yeniden Yapılandırma ve Güçlendirme Projesi ise önemli gelişmeler vaat eden bir çalışmadır. Bu proje, TKB'ne ulusal mevzuatın AB mevzuatı ile uyumlaştırılması ile eşleştirme bileşeni kapsamında uyumlaştırılacak mevzuatın yürürlüğe konması ve uygulanması konusunda yardımcı olacaktır.

2004 projesinde öngörülmüş olmasına rağmen, 2005 Katılım-Öncesi Mali Yardımına Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının kurulması için yeni bir proje dahil edilmiştir. Bu yeni proje 2004 projesini tamamlayacak ve Türkiye'de özellikle gıda kontrol sisteminin güçlendirilmesine katkıda bulunacaktır.

Laboratuvarların herbiri fiziksel ve teknik olarak yeterli alt yapıya sahip değildir. Finansman ile nitelikli ve yeterli sayıda uzman ve yardımcı personel yetersizliği bunun başlıca nedenidir. Konusunda uzman personel yeterince teşvik edilmemektedir. Laboratuvarlarda iş kapasitesi ve işlevlerine göre standart kadro oluşturulamamakta, personel dağılımda dengesizlikler oluşmaktadır. İl Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda zaman zaman idari işleyişle ilgili sıkıntılar yaşanmaktadır. Laboratuvarların, gıda güvenliği ve kalite kriterlerinin belirlenmesi için ihtiyaç duyulan tüm analiz taleplerini yerine getirebilmesi ve yapılan analizlerin uluslararası geçerliliğini sağlayan akreditasyonunu gerçekleştirmek hedefleri doğrultusunda; mevcut laboratuvar sayısı gözden geçirilmeli, idari yapı akreditasyon gereği özerk olmalı ve yeterli finansman ve nitelikli personel sağlanmalıdır.

Türk gıda ürünlerinin ihracat programının ve ithal ürünlerin kontrolünün doğru olması; İKLer tarafından gerçekleştirilen yüksek kaliteli analizlere bağlı olacaktır ve bu sonuçların ülke çapında tutarlı olması gerekmektedir. Yüksek kalitede analizler ancak gelişmiş cihazlar ve eğitilmiş analistlerle mümkün olacağından laboratuvar altyapısının geliştirilmesi ve laboratuvarların akredite edilmesi çok önemlidir. Bunların yanında laboratuvarlarda; analiz süresince izleyebilmek için numunelerin geldiklerinde kaydedilmesi ve en sonunda da sonuçların basılması için bilgisayar kullanımını geliştirmek gerekli olacaktır. Ayrıca, hem ithalat durumunda hem de başka ülkelere giden mallar için Türkiye'nin geçiş ülkesi olduğu durumlarda, ürünün menşesini kesin ve doğru şekilde belirleyebilmek gereklidir. Bu nedenle sistemin daha fazla genişlemeye izin vermesi gerekmektedir.

Modern gıda güvenliği ve kalite kontrol sisteminde dikkate alınması gereken diğer bir husus, hem perakende satış noktalarında hem de sınırlarda numune alma işlemidir. Numune alma, tüm analitik işlemin önemli bir bileşeni olup; yeterli şekilde ve doğru araçlarla gerçekleştirilmesi zorunludur. Bu nedenle sadece değişik gıda türlerinde numune almaya ilişkin eğitimler almak değil, ayrıca bunu AB resmi metodlarında istendiği şekliyle yapabilmek için gerekli araçlara da sahip olmak önemlidir.

Türkiye'deki İKL'ler için referans laboratuvar ve koordinatör olarak görev yapacak bir NFRL kurulması ve bu laboratuvarın Ankara'da olması öngörülmüştür. Türk gıda ürünlerinin ihracat programının ve ithal ürünlerin kontrolünün doğru olması; İKLer tarafından gerçekleştirilen yüksek kaliteli analizlere bağlı olacaktır ve bu sonuçların ülke çapında tutarlı olması gerekmektedir. Ülke çapında tutarlılığın sektöre yansıtılması, TKB'nin güvenilirliğini önemli ölçüde artıracaktır.

Üye ülkelerde gerek organizasyon yapısı (risk değerlendirmesi için ayrı birimlerin oluşturulması) gerekse hizmet içi eğitimler ve gıda kontrollerinde yer alacak personelin lisans eğitimleri konusunda değişiklikler yapıldığı görülmektedir. Hizmet içi eğitimlerde risk analizi konusuna ağırlık verilmesi ve bunların epidemiyolojik çalışmalarla birleştirilmesi gerekmektedir. Ayrıca gıda kontrollerinde yer alacak personel yetiştiren fakültelerin müfredatlarında yeni kontrol yaklaşımına yönelik değişiklik yapılması için Yüksek Öğrenim Kurumundan talepte bulunulmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

EKLER

EK I

MEVZUAT LİSTESİ

1. Kanunlar

- 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun (RG, 5.6.2004–25483)
- 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname (RG, 28.6.1995-22327) (5179 sayılı Kanun ile 5.6.2004 tarihinde yürürlükten kaldırılmıştır)

2. Yönetmelikler

- Bitki Koruma Ürünlerinde Kalite Kontrol Analizlerini Yapacak Laboratuvarlar Hakkında Yönetmelik (RG, 23.09.2002-24885)
- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik (RG, 9.6.1998-23367) (“Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik” ve “Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik” ile bazı hükümleri yürürlükten kaldırılmıştır)
- Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik (RG, 30.03.2005-25771)
- Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik (RG, 27.08.2004-25566)

- Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik (RG, 08.01.2005-25694)
- Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik (RG, 05.01.2005-25691)
- Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Görevleri Hakkında Yönetmelik (RG, 23.06.2005-25854)
- Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Çalışma ve Sağlık Kontrol Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (RG, 16.11.1997, 23172)
- Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği (RG, 13.09.2004-25582)
- Gıdaların Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik (Sağlık Bakanlığı; RG, 10.07.1996 - 22692)

3. Tebliğler

- Gıda Değeri Olan Hayvanlara Uygulanması Yasak Olan Maddeler Hakkında Tebliğ (RG, 19.12.2002-24968)
- Gıda Değeri Olan Hayvanlara Uygulanması Yasaklanan ve Belli Şartlara Bağlanan Hormon ve Benzeri Maddeler Hakkında Tebliğ (RG, 19.06.2003-25143)
- Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temas Eden Ambalaj Materyallerinin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ (RG, 01.09.2003-25216)
- İthal ve İhraç Edilecek Gıdaların Giriş ve Çıkış Kapılarının Tespit ve İlanına Dair Tebliğ (RG, 01.03.2001-24333)
- Kasaplık Canlı Tavuk Etleri ve Yumurtalarının İthalatında Kontrol Belgesi Alınabilmesi için Gerekli Şartlar Hakkında Tebliğ (RG, 12.02.2000-23962)
- Serbest Bölgelerde Sağlık Sertifikalarının Düzenlenmesine Dair Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ (RG, 30.06.2002-247801)
- Sığır, Koyun ve Keçi Etlerinin İthalatında Kontrol Belgesi Alınabilmesi için Aranacak Şartlarla İlgili Tebliğ (RG, 24.05.1996-22645)
- Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (Tebliğ No:2004/5) (Dış Ticaret Müsteşarlığı; RG, 31.12.2003 - 25333)

4. Talimatlar

- Etlerin Teftiş Talimatı
- Et, Süt ve Kuru Meyveler Dışında Gıda ve Gıda Ambalaj Maddelerinin İhracatında Gıda Güvenliği Sertifikası / Sağlık Sertifikası Düzenlenmesine Dair Usul ve Esaslar
- Kırmızı Et/Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğe ait Talimat
- Kırmızı Et/Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğe ait Talimat (2)
- Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Çalışma ve Sağlık Yönetmeliği Uygulama Talimatı
- Su Ürünleri İşleme ve Değerlendirme Tesislerine Onay Numarası verilmesi ve Denetim Talimatı

5. Genelgeler

- Su Ürünleri İşleme Ve Değerlendirme Tesislerine Çalışma İzni Verilmesine İlişkin Genelge

6. Türk Gıda Kodeksi

6.1. Türk Gıda Kodeksi Yönetmelikleri

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (RG, 16.11.1997, 23172)
- Gıda İşinlama Yönetmeliği (RG, 06.11.1999-23868)

6.2. Türk Gıda Kodeksi Ekleri :

- 01-11. Renklendiriciler (Yürürlükten kaldırılmıştır, Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği'nde yer almaktadır)
- 12. Aroma Maddelerinin Kullanımı Nedeniyle Gıdalarda Bulunabilen Maddelerin Kabul Edilebilir En Yüksek Değerleri

- 13. Yapay Aroma Maddeleri
- 13A. Aroma Maddelerinin Üretiminde Kullanılan Çözücüler – Taşıyıcılar - Katkı Maddeleri
- 13B.
- 13C.
- 14. Mikrobiyal Toksinler (Yürürlükten kaldırılmıştır, Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ'de yer almaktadır)
- 15. Metal Ve Metaloidler (Yürürlükten kaldırılmıştır, Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ'de yer almaktadır)
- 16. Yabancı Madde Ve Bileşikler (Yürürlükten kaldırılmıştır, Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ'de yer almaktadır)
- 17. Pestisit Kalıntı Limitleri
- 18. Veteriner Hekimlikte Kullanılan İlaçlar İçin Kabul Edilen Tolerans Düzeyleri (Yürürlükten kaldırılmıştır, Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer almaktadır)
- 19. Besin Öğelerinin Etiketle Bildirilmesi (Yürürlükten kaldırılmıştır, Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer almaktadır)
- 20. Beslenme Referans Değerleri (Yürürlükten kaldırılmıştır, Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer almaktadır)
- 21. Besin Öğeleri İle İlgili Beyan Tablosu (Yürürlükten kaldırılmıştır, Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer almaktadır)
- 22. Gıda Maddelerinin Net Miktarlarına Ait Tolerans Değerleri
- 23. Alçak Ve Yüksek Dansite Polietilen İle İlgili Teknik Özellikler
- 24. Stirenin Polimerizasyonu İle Elde Edilen Polistiren Ve Stirenbutadien Kauçukları İle İlgili Teknik Özellikler
- 25. Polipropilen İle İlgili Teknik Özellikler

- 26. Akrilonitril-Butadien-Stiren Polimerleri İle İlgili Teknik Özellikler
- 27. Melamin Formaldehit-Üre Formaldehit Dökümler İle İlgili Teknik Özellikler
- 28. Doymamış Poliester Reçineleri İle İlgili Teknik Özellikler
- 29. Yiyecek Maddeleriyle Temasta Kullanılan Asetal Reçineler İle İlgili Teknik Özellikler
- 30. Gıda Maddeleriyle Temasta Kullanılan Poliviniliden Klorür Reçineleri İle İlgili Teknik Özellikler
- 31. Reçinesel Ve Polimerik Kaplamalar İle İlgili Teknik Özellikler
- 32. Polietilen Ftalat Polimerleri İle İlgili Teknik Özellikler
- 33. Polivinil Klorürler İle İlgili Teknik Özellikler
- 34. Polikarbonatlar İle İlgili Teknik Özellikler
- 35. Poliamitler İle İlgili Teknik Özellikler
- 36. Plastiklerde Kullanılacak Boyar Maddeler İle İlgili Teknik Özellikler
- 37. Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 1
- 38. Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 2

6.3. Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri :

- Alkollü İçkilerde Hacmen Alkol Miktarının Etiketle Bildirilmesi Hakkında Tebliğ (RG, 26.02.2003-25032)
- Alkolsüz İçecekler Tebliği (RG, 30.10.1998-23508)
- Baharat Tebliği (RG, 31.07.2000-24126)
- Bal Tebliği (RG, 22.10.2000-24208)
- Bebek ve Küçük Çocuk Ek Besinleri Tebliği (RG, 02.09.2001-24511)
- Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliği (RG, 28.08.1998-23447)
- Bitki Adı ile Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği (RG, 13.10.2001-24552)
- Buğday Unu Tebliği (RG, 17.02.1999-23614)
- Çeltik Tebliği (RG, 15.02.2002-24672)
- Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği (RG, 14.02.2000-23964)
- Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği (RG, 17.07.2003-25171)
- Devam Mamaları - Devam Formülleri Tebliği (RG, 16.08.2000-24142)
- Distile Alkollü İçkiler Tebliği (RG, 16.03.2005-25757)

- Dondurma Tebliği (RG, 13.01.2005-25699)
- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2002/13) (RG, 15.02.2002-24672)
- Enerji İçecekleri Tebliği (RG, 09.03.2004/25397)
- Et Ürünleri Tebliği (RG, 10.02.2000-23960)
- Fermente Sütler Tebliği (RG, 03.09.2001-24512)
- Gıda Katkı Maddelerinin Safılık Kriterleri Analiz Yöntemleri Metodları Tebliği (RG, 17.01.2002 – 24643)
- Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği (RG, 11.01.2005-25697)
- Gıda Maddeleri ile Temas Eden ve Vinil Klorür Monomer İçeren Madde ve Malzemeler Hakkında Tebliğ (RG, 06.02.2002-24663)
- Gıda Maddeleri ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ (RG, 06.02.2002-24663)
- Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Epoksi Türevi Madde ve Malzemeler Tebliği (RG, 04.07.2005-25865)
- Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği (RG, 04.07.2005-25865)
- Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testinde Kullanılan Gıda Benzerleri Listesi Tebliği (RG, 04.07.2005-25865)
- Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testi İçin Temel Kurallar Tebliği (RG, 04.07.2005-25865)
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddelerinin Safılık Kriterleri Tebliği (RG, 10.04.2002-24722)
- Gıda Maddelerinde Kurşun Kadmiyum Cıva ve 3-Monokloropropan-1,2-diol Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (RG, 04.07.2005-25865)
- Gıda Maddelerinde Okratoksin A Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma Metotları Tebliği (RG, 13.01.2005-25699)
- Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ (RG, 06.02.2002-24663)

- Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği (RG, 22.04.2002-24734)
- Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Rejenere Selüloz Filmlerden Yapılmış Madde ve Malzemeler Tebliği (RG, 4.12.2001-24603)
- Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Seramik Malzemeler Tebliği (RG, 04.12.2001-24603)
- Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ (RG, 23.09.2002-24885)
- Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Seviyelerinin Resmi Kontrolleri için Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği (RG, 25.03.2002/24706)
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (RG, 25.08.2002-24857)
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Sağlık Kriterleri Tebliği (RG, 10.04.2002-24722)
- Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcıların Sağlık Kriterleri Tebliği (RG, 04.12.2001-23367)
- Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği (RG, 25.08.2002-24857)
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (RG, 25.08.2002/24857)
- Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüler Tebliği (RG, 13.02.2002-24670)
- Glutensiz Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2003/33) (RG, 27.09.2003-25242)
- Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği (RG, 28.04.2002-24739)
- Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği (RG, 13.01.2005-25699)
- Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ (RG, 06.02.2002-24663)
- Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü için Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği(Tebliğ No:2001/45) (RG, 17.01.2002-24643)
- İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Yöntemleri Tebliği (RG, 10.04.2002-24722)
- İrmik Tebliği (RG, 05.03.2002-24686)

- Koyulaştırılmış Süt Ve Süttozunun Analiz Metodları Tebliği (RG, 20.03.2002-24701)
- Koyulaştırılmış Sütlerden ve Süttozundan Numune Alma Metodu Tebliği(Tebliğ No:2002/15) (RG, 20.03.2002-24701)
- Kakao Ve Kakao Ürünleri Tebliği (RG, 27.03.2000-24002)
- Kilo Verme Amaçlı Enerjisi Kısıtlanmış Gıdalar (RG, 24.12.2001-24620)
- Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği (RG, 12.04.2005-25784)
- Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No:2003/34) (RG, 27.09.2003-25242)
- Lokum Tebliği (RG, 22.05.2004-25469)
- Madde ve Malzemelerden Gıda Maddelerine Geçen Vinil Klorür Miktarı Analiz Metodu Tebliği (RG, 22.03.2002-24703)
- Madde ve Malzemelerden Gıda Maddelerine Geçen Vinil Klorür Miktarı Analiz Metodu Tebliği (Tebliğ No: 2002/23)
- Makarna Tebliği (RG, 05.03.2002-24686)
- Mercimek Tebliği (Tebliğ No:2003/25) (RG, 26.07.2003-25180)
- Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (Tebliğ No:1998/9) (RG, 09.06.1998-23367)
- Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (RG, 02.09.2001-24511)
- Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği (RG, 22.04.2004-24734)
- Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği (RG, 24.12.2001-24620)
- Pirinç Tebliği (RG, 19.04.2001-24378)
- Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (RG, 16.02.2002-24673)
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (RG, 22.12.2003-25324)
- Sakız Tebliği (RG, 24.07.1999-23765)
- Siyah Çay Tebliği (RG, 13.12.1996-22846)
- Sofra ve Gıda Sanayii Tuz Tebliği (RG, 13.01.2005-25699)
- Sporcu Gıdaları Tebliği (RG, 06.12.2003-25308)
- Şeker Tebliği (RG, 21.10.1999-23863)
- Tahin Tebliği (RG, 22.05.2004-25469)
- Tahin Helvası Tebliği (RG, 22.05.2004-25469)

- Taze Et, Hazırlanmış Et Ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği (RG, 10.02.2000-23960)
- Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (RG, 12.04.2005-25784)
- Turunçgil Meyvelerinde Yüzeyde Kullanılan Koruyucu Maddeler ve Bu Koruyucuların Kalitatif ve Kantitatif Analiz Metodları Tebliği (RG, 05.03.2002-24686)
- Yemeklik Tuz Tebliği (RG, 09.07.1998-23397)
- Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Hakkında Tebliğ (RG, 25.04.1998-23323)
- Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliği (RG, 03.09.2001-24512)
- Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Analiz Metodları Tebliği (RG, 21.03.2002-24702)
- Yenilebilir Kazein ve Kazeinatlardan Numune Alma Metodu Tebliği (Tebliğ No:2002/17) (RG, 21.03.2002-24702)
- Yumurta Ve Yumurta Ürünleri Tebliği (RG, 27.03.2000-24002)

7. Görüşe açılan mevzuat taslakları

- Zeytinyağı ve Prina Yağı Hakkında Tebliğ
- Taze Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği
- Taze Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği

8. Piyasa Gözetimine (Denetimler) ilişkin Taslak Tüzük

Hijyen Tüzüğü (852/2004/AT) ve Resmi Kontrol Tüzüğü (882/2004/AT) dikkate alınarak piyasa gözetimine (denetimler) ilişkin taslak bir Tüzük hazırlanmıştır.

EK 2

MEVZUATIN AB MEVZUATI İLE UYUMU

AB Gıda Mevzuatından Uyumu Tamamlanan Mevzuat

| NO | AB Mevzuatının Adı ve Numarası | Karşılık Gelen Türk Mevzuatının Adı |
|----|--|---|
| 1 | 2377/90/ EEC, hayvansal orijinli gıdalarda bulunana veteriner ilaç kalıntı limitleri üzerine 26 Haziran 1990 tarihli Konsey Yönetmeliği | Türk Gıda Kodeksi – Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği Türk Gıda Kodeksi – Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Türk Gıda Kodeksi – Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ |
| 2 | 74/409/ EEC, Bal ile ilgili Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Bal Tebliği |
| 3 | 79/796/EEC İnsan tüketimine sunulan şekerlerin analiz metotları üzerine 26 Temmuz 1979 tarihli İlk Komisyon direktifi | Türk Gıda Kodeksi - İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Metotları Tebliği |
| 4 | 73/437/EEC: Üye Devletlerin tüketime yönelik belli şekerler ile ilgili çıkardıkları kanunların yakınlaştırılmasına ilişkin 11 Aralık 1973 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Şeker Tebliği |
| 5 | 79/1067/EEC Gıda olarak tüketime yönelik kısmen ya da tamamen de hidrolize edilmiş dayanıklı sütün analizlerine ilişkin yöntemleri belirleyen 13 Kasım 1979 tarihli ilk Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi - Koyulaştırılmış Süt ve Süttozunun Analiz Metotları Tebliği |
| 6 | 87/524/EEC Dayanıklı süt ürünlerinin denetimine ilişkin örnekleme ve kimyasal analizlere yönelik yöntemlerin yer aldığı 6 Ekim 1987 tarihli ilk Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi - Koyulaştırılmış Sütlerden ve Süttozundan Numune Alma Metodu Tebliği |
| 7 | 85/503/EEC Yenilebilir kazein ve kazeinatların analizlerine ilişkin yöntemleri belirleyen 25 Ekim 1985 tarihli ilk Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi - Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Analiz Metotları Tebliği |
| 8 | 86/424/EEC Yenilebilir kazein ve kazeinatların örnekleme ve kimyasal analizlerine ilişkin yöntemlerin yer aldığı 15 | Türk Gıda Kodeksi - Yenilebilir Kazein ve Kazeinatlardan Numune Alma Metodu Tebliği |

| | | |
|----|--|--|
| | Temmuz 1986 tarihli ilk Komisyon Direktifi | |
| 9 | 79/693/EEC Tatlandırılmış kestane püresi, marmelat, jöle ve meyve reçelleri ile ilgili 24 Temmuz 1979 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Reçel Jöle Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği |
| 10 | 73/241/EC İnsan tüketimine sunulan kakao ve çikolata ürünleri üzerine 24 Temmuz 1973 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi 2000/36/EC İnsan tüketimine sunulan kakao ve çikolata ürünleri üzerine 23 Haziran 2000 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği |
| 11 | 83/417/EEC İnsan tüketimine sunulan laktoproteinler(kazein ve kazinatlar) ile ilgili üye ülkelerin mevzuatların uyumlulaştırılması üzerine 25 Temmuz 1983 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Yenilebilir Kazein ve Kazeinatlar Tebliği |
| 12 | 93/77/EEC: Meyve suları ve bazı benzeri ürünler ile ilgili 21Eylül 1993 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi –Meyve suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği |
| 13 | 76/118/EEC İnsan Tüketimine sunulan tamamen veya kısmen koyulaştırılmış süt ile ilgili üye devletlerin kanunlarının yaklaştırılması üzerine 18 Aralık 1975 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi –Koyulaştırılmış süt ve Süttozu Ürünler Tebliği |
| 14 | 94/54/EC 79/112/EEC Direktifinde belirtilmeyen gıdaların etiketlenmesinde zorunlu uygulamalar üzerine 18 Kasım 1994 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği |
| 15 | 2000/13/EC Üye ülkelerin gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklamı ile ilgili kanunlarının yaklaştırılması üzerine Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği |
| 16 | 90/496/EC Gıda maddelerindeki besin değerinin etiketlenmesine ilişkin 24 Eylül 1990 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği |
| 17 | 89/396/EEC Gıda maddelerinin parti numarasının belirtilmesine ilişkin 15 Haziran 1989 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına Ait işaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ |
| 18 | 96/77/EC Gıda katkı maddelerinin boya ya da tatlandırıcılar dışındaki saflık kriterlerini belirleyen 2 Aralık 1996 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği |
| 19 | 89/107/EEC Üye Devletlerin gıda maddelerinde kullanılacak katkı maddelerine ilişkin çıkardıkları kanunların | Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar ve Renklendiriciler Dışındaki Katkı Maddeleri Tebliği |

| | | |
|----|---|--|
| | yakınlaştırılmasına ilişkin 21 Aralık 1988 tarihli Konsey Direktifi | |
| 20 | 94/35/EC Gıda maddelerinde kullanılacak tatlandırıcılara ilişkin 30 Haziran 1994 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği |
| 21 | 94/36/EC Gıda maddelerinde kullanılacak boyalara ilişkin 30 Haziran 1994 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği |
| 22 | 95/2/EC Gıda maddelerinde kullanılan boya ve tatlandırıcıların dışındaki katkı maddelerine ilişkin 20 Şubat 1995 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar ve Renklendiriciler Dışındaki Katkı Maddeleri Tebliği |
| 23 | 81/712/EEC Gıda maddelerinde bulunan katkı maddelerinin saflık ölçütüne uyduğunun belirlemeye ilişkin Topluluğun analiz yöntemlerinin yer aldığı 28 Temmuz 1981 tarihli ilk Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Analiz Metotları |
| 24 | 95/45/EC Gıda maddelerinde kullanılan boyaların saflık kriterlerini belirleyen 26 Temmuz 1995 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Saflık Kriterleri Tebliği |
| 25 | 93/45/EEC Şeker ya da bal katkısı olmadan nektar üretimi ile ilgili 17 Haziran 1993 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ |
| 26 | 67/427/EEC Turunçgillerin dış yüzeyini korumak için uygulanan bazı koruyucular ve meyvenin içinde ve yüzeyinde kullanılan koruyucuların nicelik ve nitelik açısından yapılacak analizlerine yönelik kontrol tedbirlerine ilişkin 27 Haziran 1967 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Turunçgillerde Yüzeyde Kullanılan Koruyucu Maddeler ve Bu Koruyucuların Kalitatif ve Kantitatif Analiz Metotları Tebliği |
| 27 | 95/31/EC Gıda maddelerinde kullanılan tatlandırıcıların saflık kriterlerini belirleyen 5 Temmuz 1995 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcıların Saflık Kriterleri |
| 28 | 88/344/EEC Üye Devletlerin gıda maddesi ve bileşenlerinin üretiminde kullanılan çözücülere dair mevzuatlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 13 Haziran 1988 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücülere Tebliği |
| 29 | 89/109/EEC Üye Devletlerin gıda maddeleri ile temas edecek madde ve ürünlere ilişkin çıkardıkları kanunların yakınlaştırılmasına yönelik 21 Aralık 1988 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri İle temas Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği |
| 30 | 84/500/EEC Üye Devletlerin gıda maddeleri ile temas edecek seramik ürünleri ile ilgili çıkardıkları kanunların yakınlaştırılmasına ilişkin 15 Ekim 1984 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Seramik Malzemeler Tebliği |
| 31 | 80/590/EEC Gıda maddeleri ile temas edecek olan maddelere konulacak işaretin | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri İle Temas Eden Madde ve Malzemelerde |

| | | |
|----|--|--|
| | belirlenmesine ilişkin 9 Haziran 1980 tarihli Komisyon Direktifi | Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliği |
| 32 | 78/142/EEC Üye Devletlerin gıda maddeleri ile temas edebilecek vinil klorid monomer içerikli madde ve ürünler ile ilgili çıkardıkları kanunların yakınlaştırılmasına ilişkin 30 Ocak 1978 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri İle Temas Eden ve Vinil Klorür Monomer İçeren Madde ve Malzemeler Tebliği |
| 33 | 80/766/EEC Gıda maddeleri ile temas edecek olan maddelerin vinil klorid monomer seviyelerinin resmi denetimine yönelik analiz yöntemlerinin yer aldığı 8 Temmuz 1980 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Madde ve Malzemelerdeki Vinil Klorür Monomer Miktarı Analiz Yöntemi Tebliği |
| 34 | 81/432/EEC Gıda maddeleri ile temasta bulunan materyallerde vinil klorid monomer seviyelerinin resmi denetimine yönelik Topluluğun analiz yöntemlerinin yer aldığı 29 Nisan 1981 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Madde ve Malzemelerden Gıda Maddelerine Geçen Vinil Klorür Miktarı Analiz Metodu Tebliği |
| 35 | 93/10/EEC Gıda maddeleri ile temas edecek olan ve yeniden üretilen selüloz filmlerinden mamul maddelere ilişkin 15 Mart 1993 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Rejenere Selüloz Filmlerden Yapılmış Madde ve Malzemeler Tebliği |
| 36 | 89/398/EEC Özel amaçlı gıdalar ile ilgili Üye Ülkelerin kanunlarının yaklaştırılmasına ilişkin 3 Mayıs 1989 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği |
| 37 | 91/321/EEC Bebek ve devam mamalarına (formül) ilişkin 14 Mayıs 1991 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi - Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliğ No: 98/20 Türk Gıda Kodeksi - Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliğ Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 98/28 |
| 38 | 96/5/EC İşlenmiş tahıl ağırlıklı gıda maddeleri ve bebek ve küçük çocuklar için mamalara ilişkin 16 Şubat 1996 tarihli Komisyon Direktifi (Metin AEA ile uyumludur) | Türk Gıda Kodeksi – Bebek ve Küçük Çocuk Ek Besinleri Tebliği |
| 39 | 96/8/EC Kilo vermeye yönelik, enerji kısıtlayıcı diyetlerde kullanılacak gıda maddelerine ilişkin 26 Şubat 1996 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Kilo Verme Amaçlı Enerjisi Kısıtlanmış Gıdalar Tebliği |
| 40 | 1999/21/EC Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalara ilişkin Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği |
| 41 | 92/1EEC Hızlı dondurulmuş ürünlerin taşınması, depolanması ve saklaması esnasındaki sıcaklıkların izlenmesine ilişkin 21 Aralık 1998 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ |
| 42 | 92/2/EEC Gıda maddesi olarak tüketilecek hızlı dondurulmuş maddelerin ısılarının resmi | Türk Gıda Kodeksi – Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune |

| | | |
|----|---|---|
| | olarak kontrolüne yönelik bir analiz metodu ve örnekleme prosedürüne ilişkin kurallar ile ilgili 13 Ocak 1992 tarihli Komisyon Direktifi | Alma ve Analiz Metotları Tebliği |
| 43 | 1999/2/EC İyonize radyasyona maruz kalmış gıda muhteviyatı ile ilgili üye devlet mevzuatlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 22 Şubat 1999 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi | Gıda İşinlama Yönetmeliği Gıda İşinlama Yönetmeliği Değişiklik |
| 44 | 1999/3/EC İyonize radyasyona maruz kalmış gıda muhteviyatı ile ilgili Topluluk listesi oluşturulmasına ilişkin 22 Şubat 1999 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi | Gıda İşinlama Yönetmeliği Gıda İşinlama Yönetmeliği Değişiklik |
| 45 | 3073/95/EEC–Pirinç’ de standart kalitenin sağlanması üzerine Konsey Yönetmeliği | Türk Gıda Kodeksi - Pirinç Tebliği Türk Gıda Kodeksi - Pirinç Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ |
| 46 | 89/437/EEC Yumurta ürünlerinin üretimi ve pazarlanmasını etkileyen hijyen ve sağlık problemleri üzerine 20 Haziran 1989 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi - Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği Tebliğ No:2000/11 |
| 47 | 2001/110 Bal ile ilgili 20 Aralık 2001 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Bal Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ |
| 48 | 98/53/EC Gıda maddelerinde belirli bulaşan limitlerinin resmi kontrolleri için örnek alma ve analiz metotları üzerine 16 Temmuz 1998 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Seviyelerinin Resmi Kontrolleri için Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği |
| 49 | 466/2001/EEC Gıda maddelerinde ki maksimum bulaşan limitlerinin belirlenmesi üzerine 8 Mart 2001 tarihli Komisyon Yönetmeliği | Türk Gıda Kodeksi – Bulaşanlar Tebliği |
| 50 | 87/250/EEC Alkollü içeceklerde hacmen alkol derecesinin belirtilmesine ait 15 Nisan 1987 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Alkollü İçkilerde Hacmen Alkol Miktarının Etiketle Belirlenmesi Hakkında Tebliğ |
| 51 | Gıda mevzuatının genel ilkelerini veren, AB Gıda Otoritesini kuran ve gıda güvenliği konularındaki işlemler üzerine 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü | 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun |
| 52 | 76/895/EEC: Meyve ve sebzelerin içinde ve üzerinde maksimum kalıntı seviyesinin belirlenmesi hakkında 23 Kasım 1976 tarih ve 76/895/EEC sayılı Konsey Direktifi 86/362/EEC: Tahıllar içinde ve üzerinde bulunana maksimum kalıntı seviyesinin belirlenmesi hakkında 24 Temmuz 1986 tarih ve 86/362/EEC sayılı Konsey Direktifi 86/363/EEC: Hayvansal orjinli gıdalar içinde | Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği |

| | | |
|----|---|--|
| | ve üzerinde maksimum kalıntı düzeylerinin belirlenmesi hakkında 27 Temmuz 1986 tarih ve 86/363/EEC sayılı Konsey Direktifi 90/642/EEC: Meyve ve sebzelerde dahil bitki orjinli bazı ürünler içinde ve üzerinde pestisit kalıntı seviyelerinin belirlenmesine ilişkin 27 Kasım 1990 tarih ve 90/642/EEC sayılı Konsey Direktifi | |
| 53 | 2002/26/EC: Gıda maddelerindeki Okratoksin A seviyelerinin resmi kontrolleri için numune alma ve analiz metodu üzerine 13 Mart 2002 tarih ve 2002/26/EC sayılı Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Okratoksin A Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği |
| 54 | 89/108/EEC: İnsan tüketimine sunulan hızlı dondurulmuş gıdalar üzerine Üye ülkelerin kanunlarının yaklaştırılmasına yönelik 21 Aralık 1988 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi- Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği |
| 55 | 1576/89/EEC: Distile alkollü içkilerin sunumu, tanımlanması ile ilgili genel kurallar üzerine 29 Mayıs 1989 tarihli Konsey Yönetmeliği 1014/90/EC: Distile alkollü içkilerin sunumu, tanımlanması ile ilgili detay kurallara ait 03 Kasım 1994 tarihli Komisyon Yönetmeliği | Türk Gıda Kodeksi-Distile Alkollü İçkiler Tebliği |
| 56 | 2991/94/EC: Sürülebilir yağların standardı ile ilgili 5 Aralık 1994 tarih ve 2991/94/EC sayılı Konsey Tüzüğü | Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Sadeyağ ve Diğer Süt Yağları Tebliği |
| 57 | 2001/114/EC: İnsan tüketimine sunulan kısmen veya tamamen dehidrate olarak korunmuş sütlerle ilgili 20 Aralık 2001 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi – Koyulaştırılmış Süt ve Süt tozu Tebliği |

4 Temmuz 2005 Tarihinde Resmi Gazete’de Yayımlanan Mevzuat

| AB Mevzuatı | Karşılık Gelen Türk Mevzuatı: |
|---|--|
| 82/711/EEC: Gıda Maddeleri ile temasta bulunan plastik madde ve malzemelerin bileşenlerinin migrasyon testi için temel kurallar üzerine 18 Ekim 1982 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi- Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testi İçin Temel Kurallar Tebliği |
| 85/572/EEC: Gıda maddeleri ile temasta bulunan plastik madde ve malzemelerin bileşenlerinin migrasyon testinde kullanılan gıda benzerleri listesi üzerine 19 Aralık 1985 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi- Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testinde Kullanılan Gıda Benzerleri Listesi Tebliği |
| 2002/72/EC: Gıda Maddeleri ile temasta bulunan plastik madde ve materyaller üzerine 6 Ağustos 2002 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi- Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği |
| 2002/16/EC: Gıda Maddeleri ile temasta bulunan epoksi türevi madde ve materyaller üzerine 20 Şubat 2002 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Epoksi Türevi Madde ve Malzemeler Tebliği |
| 2001/22/EC: Gıda maddelerinde 3-MPCD, kurşun, civa ve kadmiyum seviyelerinin resmi kontrolleri için örnek alma ve analiz metodlarına yönelik 8 mart 2001 tarihli komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi- Gıda maddelerinde 3-MPCD, kurşun, civa ve kadmiyum seviyelerinin resmi kontrolleri için örnek alma ve analiz metodları Tebliği |

AB Uyum Çalışmaları Kapsamında Halen Devam Eden Mevzuat Çalışmaları

| AB Mevzuatı | Karşılık Gelen Türk Mevzuatı: |
|--|---|
| 71/118/EEC: Taze beyaz et ticaretini olumsuz yönde etkileyen sağlık sorunları ile ilgili 15 Şubat 1972 tarih ve 71/118 sayılı Konsey Direktifi 94/65/EC: Kıyma ve et preparatlarının pazarlanması ve üretimi ile ilgili 14 Aralık 1994 tarih ve 94/65/EC sayılı Konsey Direktifi 83/201/EEC: Az miktarda et ve et ürünleri içeren gıda maddeleri ile ilgili 12 Nisan 1983 tarih ve 83/201/EEC sayılı Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi Taze Kanatlı eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Tebliği |
| 2002/63/EC: Hayvansal ve bitkisel ürünlerde pestisit kalıntılarının resmi kontrolleri için Topluluk örnekleme metodu oluşturan ve 79/700/EEC sayılı direktifi yürürlükten kaldıran 11 Temmuz 2002 tarih ve 2002/63/EEC sayılı Komisyon Direktifi 645/2000/EC: 86/362/EEC sayılı direktifin 7. maddesinin uygulanmasına yönelik 28 Mart 2000 tarih ve 645/2000/EC sayılı Komisyon Tüzüğü | Türk Gıda Kodeksi Bitkisel ve Hayvansal Orijinli Gıda Maddelerinde Bitki Koruma Ürünleri Kalıntılarının Resmi Kontrolü İçin Numune Alma Metotları Tebliği |
| 2001/113/EC: İnsan tüketimine sunulan tatlandırılmış kestane püresi, meyve reçelleri, jöleleri ve marmelatları ile ilgili 20 Aralık 2001 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi-Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği |
| 88/388: Gıda maddelerinde kullanılan aroma maddeleri ve bunların üretiminde kullanılan kaynak maddeler ile ilgili Üye Devletlerin kanunlarının yaklaştırılması hakkında 22 Haziran 1988 tarih ve 88/388/EEC sayılı Konsey Direktifi 2232/96: İnsan tüketimine sunulan gıda maddelerinde kullanılan aroma maddeleri için AB prosedürü üzerine 28 Ekim 1996 tarih ve 2232/96/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü 2232/96: Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü'nün uygulaması için değerlendirme programının adaptasyonuna yönelik gerekli önlemlere dair 18 Temmuz 2000 tarih ve 1565/2000/EC sayılı Komisyon Tüzüğü | Türk Gıda Kodeksi Aroma Maddeleri Tebliği |
| 2001/111/EC İnsan tüketimine sunulan bazı şekerler ile ilgili 20 Aralık 2001 tarihli Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği |
| 2001/112/EC İnsan tüketimine sunulan meyve | Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve |

| | |
|--|--|
| suju ve benzer ürünler ile ilgili 20 Aralık 2001 tarihli Konsey Direktifi | Benzeri Ürünler Tebliği |
| 2001/15/EC: Özel beslenme amaçlı gıda maddelerine eklenebilecek maddeler ile ilgili 15 Şubat 2001 tarihli Komisyon Direktifi | Türk Gıda Kodeksi Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği |
| 1999/4/EC: Kahve ve çöçori ekstraktları üzerine 22 Şubat 1999 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi | Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Çöçori Ekstraktları Tebliği |

AB Uyum Çalışmaları Kapsamında Yapılacak Diğer Çalışmalar

2000/2870/EC Distile alkollü içkilerin analizine yönelik topluluk referans metodlarını belirleyen 19 Aralık 2000 tarih ve 2870/2000/EC sayılı Komisyon Tüzüğü, "Türk Gıda Kodeksi- Distile Alkollü İçkilerin Analiz Metotları Tebliği" çalışması ile uyumlaştırılacaktır.

Ulusal Programda yer alan 2991/94/EC sayılı AB direktifi Mayıs 2005 taahhütlü bir mevzuat olup bu direktifte yer alan bitkisel yağlar ve bitkisel yağ-süt yağları karışımları ile ilgili TGK-Sürülebilir Yağlar Tebliği adı altında çalışılarak hazırlanacaktır. Uzun vade de çalışılacak bir mevzuattır.

258/97/EC Yeni gıdalar ve yeni gıda bileşenleri ile ilgili 27 Ocak 1997 tarihli Avrupa parlamentosu ve Konsey Yönetmeliği, "Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar ve Yeni Gıda Bileşenleri Tebliği"- çalışması ile uyumlaştırılacaktır.

1139/98/EC: 79/112/EEC sayılı direktifte belirtilenler dışında genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen bazı gıda maddelerinin etiketlenmesinde zorunlu bildirimlere yönelik 26 Mayıs 1998 tarihli Konsey Yönetmeliği, "Türk Gıda Kodeksi- Genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen bazı gıda maddelerinin etiketlenmesi Tebliği" çalışması ile uyumlaştırılacaktır.

50/2000/EC Genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen katkı maddeleri ve aroma maddeleri içeren gıda maddeleri ve gıda bileşenlerinin etiketlenmesi üzerine 10 Ocak 2000 tarihli komisyon Yönetmeliği, "Türk Gıda Kodeksi- Genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen bazı gıda maddelerinin etiketlenmesi Tebliği" çalışması ile uyumlaştırılacaktır.

Son Bir Yılda Mevzuat Açısından Kaydedilen Gelişme

Gıda maddeleriyle ilgili olarak, Gıdalarla Temas Edecek Plastik Madde ve Malzemelere İlişkin Tebliğ (2002/72/AT), Gıdalarla Temas Edecek Plastik Madde ve Malzeme Bileşenlerinin Migrasyonunun Test Edilmesi İçin Gerekli Temel Kurallara İlişkin Tebliğ (82/711/AET), Gıdalarla Temas Edecek Plastik Madde ve Malzeme Bileşenlerinin Migrasyonunun Test Edilmesinde Kullanılacak Simulantların Listesine İlişkin Tebliğ (85/572/AET), Gıdalardaki Bulaşanlarda Numune Alma Metotları ve Kurşun, Kadmiyum, Civa ve 3-MCPD Düzeylerinin Resmi Kontrolü İçin Analiz Metotlarına İlişkin Tebliğ (2001/22/AT) ve Gıdalarla Temas Edecek Madde ve Malzemelerde Belirli Epoksi Türevlerinin Kullanımına İlişkin Tebliğ (2002/16/AT), 4 Temmuz 2005 tarih ve 25865 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanmıştır.

Ayrıca, Çabuk Dondurulmuş Gıdalara İlişkin Tebliğ (1989/108/AT) 13 Ocak 2005 tarih ve 25699 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanmıştır ve Doğal Maden Sularının Üretimi, Ambalajlanması, Pazarlanması ve Kontrolüne ilişkin Uygulayıcı Tüzük (80/777/AT) 1 Aralık 2004 tarih ve 25657 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanmıştır.

Tarım alanında ise; şu mevzuat kabul edilmiş ve yürürlüğe girmiştir:

- Türk Gıda Kodeksi – Gıdalardaki bitki koruma ürünlerinin maksimum kalıntı limitlerine ilişkin Tebliğ (11 Ocak 2005 tarih ve 25697 sayılı Resmi Gazete) (AB referansları; meyve ve sebzelerin içinde ve üstündeki pestisit kalıntılarının maksimum düzeylerinin sabitlemesine ilişkin 23 Kasım 1976 tarih ve 76/895/AET sayılı Konsey Direktifi, tahılların içinde ve üstündeki pestisit kalıntılarının maksimum düzeylerinin sabitlemesine ilişkin 24 Temmuz 1986 tarih ve 86/362/AET sayılı Konsey Direktifi, hayvansal gıdaların içinde ve üstündeki pestisit kalıntılarının maksimum düzeylerinin sabitlemesine ilişkin 24 Temmuz 1986 tarih ve 86/363/AET sayılı Konsey Direktifi, ve belirli ürünlerin içinde ve üstündeki pestisit kalıntılarının maksimum düzeylerinin sabitlemesine ilişkin 27 Kasım 1990 tarih ve 90/642/AET sayılı Konsey Direktifi)
- Türk Gıda Kodeksi – Distile alkollü içkilere ilişkin Tebliğ (16 Mart 2005 tarih ve 25757 sayılı Resmi Gazete) (AB referansları; alkollü içkilerin tanımlanması, açıklanması ve

sunumuna ilişkin genel kuralları belirleyen 29 Mayıs 1989 tarih ve 1576/89 sayılı Konsey Direktifi (AET), alkollü içkilerin tanımlanması, açıklanması ve sunumuna ilişkin ayrıntılı uygulayıcı kuralları belirleyen 24 Nisan 1990 tarih ve 1014/90 sayılı Komisyon Tüzüğü (AET))

- Türk Gıda Kodeksi – Yoğunlaştırılmış süt ve süt tozuna ilişkin Tebliğ (12 Nisan 2005 tarih ve 25784 sayılı Resmi Gazete) (AB referansı; insan tüketimine yönelik kısmen veya tamamen dehidre edilmiş korunmuş belirli sütlere ilişkin 20 Aralık 2001 tarih ve 2001/114/AT sayılı Konsey Direktifi)
- Türk Gıda Kodeksi – Çabuk dondurulmuş gıdalara ilişkin Tebliğ (13 Ocak 2005 tarih ve 25699 sayılı Resmi Gazete) (AB referansı; Üye Devletlerin insan tüketimine yönelik çabuk dondurulmuş gıdalarla ilgili kanunlarının yakınlaştırılmasına ilişkin 21 Aralık 1988 tarih ve 89/108/AET sayılı Konsey Direktifi)
- Türk Gıda Kodeksi – Tereyağı, suyu alınmış süt yağı ve diğer sürülebilir süt ürünlerine ilişkin Tebliğ (12 Nisan 2005 tarih ve 25784 sayılı Resmi Gazete) (AB referansı; sürülebilir yağlar için standartları belirleyen 5 Aralık 1994 tarihli ve 2991/94 sayılı Konsey Tüzüğü (AT))
- Türk Gıda Kodeksinin Değiştirilmesine ilişkin Tebliğ – Hayvansal gıdalardaki veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitlerine ilişkin Tebliğ (6 Haziran 2005 tarih ve 25837 sayılı Resmi Gazete) (AB referansı; hayvansal gıdalardaki veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitlerinin belirlenmesi için bir Topluluk usulü belirleyen 26 Haziran 1990 tarih ve 2377/90 sayılı Konsey Tüzüğü (AET), (değişiklikler, 2002, 2003 ve 2004'te yayınlanmıştır)

EK 3

İZİNLER, BELGE/SERTİFİKA DÜZENLEME PROSEDÜRLERİ

1. Gıda ve Gıda Ambalaj Maddelerinin İthalatında Kontrol Belgesi Düzenleme Prosedürü

- İthalatçı firma, 31 Aralık 2004 tarih ve 25687 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2005/5 sayılı Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği’nin Ek 6-A’sında yer alan ürünler için, doldurduğu kontrol belgesi formu ve diğer gerekli belgeler ile Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne ya da yetkilendirilmiş Tarım il Müdürlüklerine başvuruda bulunur. Ek 6-B’de yer alan ürünler için, fiili ithalat işlemleri kontrol belgesi aranmaksızın başlatılır.
- Başvuru sırasında firma sahibine evrak numarası verilir ve firma bu numara ile evraklarının takibini yapabilir
- Evraklar ilgili mühendise havale edilir.
- Dosyalar doküman kontrolü şeklinde ilgili mühendis tarafından incelenir.
- İade: Başvuruda bulunduğu ürünle ilgili mevzuata aykırılık tespit edilmesi durumunda başvuru dosyası firma sahibine iade yazısı ile iade edilir.

Eksiklik: Firma tarafından doldurulan kontrol belgesinde ya da gerekli evraklarda eksiklik olması durumunda firmaya eksiklik yazısı yazılarak belirtilen süre içerisinde eksikliklerini tamamlaması için hak tanınır. Eksiklik yazısında belirtilen eksikliklerin firma tarafından verilen süre içerisinde tamamlanması durumunda onay, tamamlanmaması ya da uygun tamamlanmaması durumunda iade işlemleri yapılır.

Onay: Herhangi bir eksiklik yada mevzuata uygunsuzluk olmaması durumunda firma sahibince doldurulmuş olan kontrol belgesi formu onaylanarak Bir nüshası firmaya, bir nüshası il müdürlüğüne gönderilir. Bir nüshası da bakanlıkta arşivlenir.

- Firma onaylanmış kontrol belgesi ve diğer belgeler ile kontrol belgesi geçerlilik süresince, malı teslim almak için gümrük giriş kapısının bulunduğu il müdürlüğüne, başvuruda bulunur.

2. Gıdalara İhracat Kontrol Belgesi/Sertifika Düzenleme İşlemleri

- İhracatçı firma, alıcı ülke istekleri doğrultusunda TKB'ye başvuruda bulunur.
- TKB başvurusu inceler.
- TKB, ürünün bulunduğu üretim ünitesi/depo/antrepo vb. denetler. (Üretim izni almış ve sürekli kontrolü yapılıyorsa denetim yapılmaz)
- TKB, numune alır ve analiz için laboratuvara gönderir.
- Denetim raporu ve analiz sonucu alıcı ülke talebi ve/veya TGK'ya göre değerlendirilir.
- Analiz sonucu uygun değilse sertifika düzenlenmez. Analiz sonucu uygun ise ihracat gerçekleşir.

3. Kanatlı Eti-Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesisleri İçin Çalışma İzni

- Yönetmeliklerin 5. maddelerinde belirtilen belgelerle il müdürlüğüne müracaat edilir.
- Yetkili merci tarafından tesisin teknik ve hijyenik yönden denetlemesi yapılır.
- Müracaat sırasındaki belgeler arasında GSM (Gayri Sıhhi Müessese) ruhsatı var ise; Denetleme sonucu uygun ise, yetkili merci tarafından Çalışma İzin Belgesi verilir.
Denetleme sonucu uygun değilse, eksiklerin giderilmesi için tesis idaresine süre verilir. Eksikler tamamlanınca, yetkili merci tarafından Çalışma İzin Belgesi verilir.
- Müracaat sırasındaki belgeler arasında GSM ruhsatı yok ise; Denetleme sonucu uygun ise, yetkili merci tarafından Geçici Çalışma İzin Belgesi verilir. GSM ruhsatı getirilirse, yetkili merci tarafından Çalışma İzin Belgesi verilir.
Denetleme sonucu uygun değilse, eksiklerin giderilmesi için tesis idaresine süre verilir. Eksikler tamamlanınca yetkili merci tarafından Geçici Çalışma İzin Belgesi verilir. GSM ruhsatı getirilirse, yetkili merci tarafından Çalışma İzin Belgesi verilir.

Verilen geçici çalışma izin belgeleri yürürlükteki yönetmeliklerin geçici 2. maddeleri kapsamında 27/08/2005 tarihine kadar geçerlidir. Ancak bu sürenin, müracaatlar dikkate alındığında uzatılma ihtiyacı doğduğu için 31/08/2006 tarihine kadar uzatılmasını sağlayacak yönetmelik değişikliği taslağı hazırlanmış ve Bakanlık APK'nca görüldükten sonra incelenmek

üzere Başbakanlığa gönderilmiştir. Bu yönetmelik değişikliği yayımlanacak olursa 31/08/2006 tarihinden sonra yapılacak müracaatlarda artık geçici değil daimi çalışma izin belgesi verilecektir.

4. Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Çalışma İzni

- Faaliyet izni için gerekli belge ve bilgilerle Tarım İl Müdürlüğü'ne müracaat edilir.
- İl Müdürlüğü, belge ve bilgileri KKGM'ye gönderir.
- Gönderilen belge ve bilgiler KKGM'de incelenir. (KKGM görüşü uygun değilse, eksik belge ve bilgiler tamamlanması için özel laboratuvara iade edilir)
- KKGM görüşü uygun ise; özel laboratuvar denetim görevlileri tarafından yerinde incelenir. Görüş olumlu ise Çalışma İzni verilir. Olumsuz ise, eksikler giderilmesi beklenir; giderilince laboratuvar tekrar yerinde incelenip değerlendirilir.

5. Sicil ve Üretim İzni

- Sicil başvurusu için gerekli belgeler ve ürün kodeksleri (tebliğleri) yayınlanmayan ürünlerin/ürün kodeksleri (tebliğleri) yayınlanan ürünlerin/gıda ile temasta bulunan ambalaj materyalinin üretim izin başvurusu için gerekli belgeler hazırlanır.
- İl Müdürlüğüne müracaat edilir.
- Dosya incelenerek hazırlanır ve denetlenir. Eksikler firmaya bildirilir ve dosya tamamlanır.
- KKGM'de dosya değerlendirilir. Eksikler İl Müdürlüğü'ne bildirilir.
- Gıda siciline kaydedilir ve sertifika düzenlenir.
- İl Müdürlüğü'ne gönderilir.

KAYNAKÇA

1. ***“Consolidated Version of The Treaty Establishing The European Community”***, OJ C 325, 24/12/2002, s.33-184.
2. European Commission, Directorate General (DG) for Health and Consumer Protection, ***“Questions and Answers on BSE”***, MEMO/03/3, Brussels, 08/01/2003.
3. European Commission, ***“Commission Green Paper – The General Principles of Food Law in the European Union”***, COM (1997) 176 Final, Brussels, 1997.
4. European Commission, ***“White Paper on Food Safety”***, COM (1999) 719 Final, Brussels, 12/01/2000.
5. ***“Regulation (EC) No 178/2002 of The European Parliament and of The Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety”***, OJ L 031, 01/02/2002 P, s.1-24.
6. European Commission, DG for Health and Consumer Protection, ***“General Food Law –Principles”*** <http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/principles/index.htm>, (15.07.2005)
7. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“The Key Obligations of Food and Feed Business Operators”***, <http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/responsibilities/obligations.pdf>(9/7/2005)
8. European Food Safety Authority, ***“EFSA Structure”***, http://www.efsa.eu.int/about_efsa/structure/catindex_en.html, (19/10/2005)
9. European Commission, ***“European Food Safety Authority (EFSA)”***, http://europa.eu.int/comm/food/efsa_en.htm, (19/07/2005)
10. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“RASFF - Members of Network”***,<http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/members.htm> (30/7/2005)
11. European Commission,DG Health and Consumer Protection,***“RASFF–Notifications”*** http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/notifications_en.htm (25/07/2005)

12. European Commission, Standing Committee on The Food Chain and Animal Health, ***“Guidance on The Implementation of Articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) N° 178/2002 on General Food Law - Conclusions Of The Standing Committee On The Food Chain And Animal Health”***, 20/12/2004
13. ***“Regulation (EC) No 1642/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 July 2003 amending Regulation (EC) No 178/2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety”***, (OJ L 245, 29/09/2003 P, 4-6)
14. DUBY, J.L., ***“Adoption of the New Hygiene Package”***, Powerpoint sunumu, Brussels, 26/05/2005.
15. AYDIN C., ***“AB Gıda Güvenliği”***, Powerpoint sunumu, Avrupa Topluluğu Araştırma ve Uygulama Merkezi, Ankara, 2005
16. HARTIG, M., ***“New Hygiene Package”***, Powerpoint sunumu, Seminar on “New Hygiene Package”, Brussels, 22/04/2005.
17. ***“Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs”*** (OJ L 139, 30/04/2004 s.1-54)
18. ***“Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin”***, (OJ L 139, 30/04/2004 P, s.55-205)
19. ***“Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption”***, (OJ L 139, 30/04/2004 P, s.206-319)
20. ***“Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules”***, (OJ L 165, 30/04/2004, s.1-141)
21. ***“Directive 2000/13/EC Of The European Parliament and of The Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs”***, [OJ L 109, 06/05/2000, s.29-42]

22. ***“Directive 2003/89/EC of The European Parliament and of The Council of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs”***, [OJ L 308, 25/11/2003, s.15-18]
23. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Food Labelling”***, http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm (20/08/2005)
24. European Commission, DGHealth and Consumer Protection, ***“Food Labelling-Price”*** http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/price_en.htm, (15/08/2005)
25. ***“Commission Directive 2002/67/EC of 18 July 2002 on the labelling of foodstuffs containing quinine, and of foodstuffs containing caffeine”***, [OJ L 191, 19/07/2002, s.20-21]
26. ***Regulation (EC) No 1830/2003 of The European Parliament and of The Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC”***, [OJ L 268, 18/10/2003, s.24-28]
27. European Commission, DGHealth and ConsumerProtection, ***“Food Labelling-GMO”***, <http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/labelling.htm>, (20/07/2005)
28. EuropeanCommission, DGHealth and ConsumerProtection, ***“Food LabellingClaims”***, http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/claims/index_en.htm (3/8/2005)
29. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Nutrition Labelling”***, http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/index_en.htm (1/8/2005)
30. ***“Council Directive of 15 July 1980 on the approximation of the laws of the Member States relating to the exploitation and marketing of natural mineral waters”***, [OJ L 229, 30/08/1980, s.1-10]
31. ***“Directive 2002/46/EC of the European Parliament and of the Council of 10 June 2002 on the approximation of the laws of the Member States relating to food supplements”***, [OJ L 183, 12/07/2002, s.51-57]
32. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Vitamins& Minerals”***, http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/vitamins/index_en.htm(5/8/2005)

33. ***“Council Directive of 3 May 1989 on the approximation of the laws of the Member States relating to foodstuffs intended for particular nutritional uses”***
[OJ L 186, 30/06/1989, s.27-32]
34. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Dietetic foods”***,
<http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritional/index.htm> (15/8/2005)
35. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Infant formulae”***,
<http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/children/formulae.htm>(9/8/2005)
36. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Cereals”***,
http://europa.eu.int/comm/food/food/labelingnutrition/children/baby_food.htm(1/8/2005)
37. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Additives”***,
<http://europa.eu.int/comm/food/food/labelingnutrition/children/additives.htm>(24/7/2005)
38. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Weight reduction”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/weight/index_en.htm(29/7/2005)
39. ***“Commission Directive 1999/21/EC of 25 March 1999 on dietary foods for special medical purposes”***, [OJ L 91, 07/04/1999, s.29-36],
40. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Sports people”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/sport/index_en.htm (12/8/2005)
41. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Diabetes”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/labelingnutrition/diabetic/index_en.htm(13/8/2005)
42. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Biotechnology”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/index_en.htm, (17/07/2005)
43. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“GM Food & Feed”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/legisl_en.htm, (22/7/2005)
44. ***“Regulation (EC) No 1829/2003 of The European Parliament and of The Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed”***, [OJ L 268, 18/10/2003, s.1-23]
45. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“GM Plants & Seed”***
http://europa.eu.int/comm/food/plant/gmplants/index_en.htm (23/07/2005)
46. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Co-existence”***
<http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/coexistence/index.htm>,(24/7/2005)
47. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Strategy”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/strategy/index_en.htm, (15/7/2005)

48. ***“Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council of 27 January 1997 concerning novel foods and novel food ingredients”***, [OJ L 43, 14/02/1997, s.1-6],
49. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Novel foods”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm, (1/8/2005)
50. ***“Council Directive of 21 December 1988 on the approximation of the laws of the Member States concerning food additives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption”***, OJ L 40, 11/02/1989, s.27-33
51. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Additives”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/additives/comm_legisl_en.htm,
(28/07/2005)
52. ***“Council Directive of 22 June 1988 on the approximation of the laws of the Member States relating to flavourings for use in foodstuffs and to source materials for their production”***, OJ L 184, 15/07/1988, s.61-66
53. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Flavorings”***
<http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/flavourings.htm>,
(3/8/2005)
54. ***“Council Regulation (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food”***, OJ L 37, 13/02/1993, s.1-3
55. ***“Commission Regulation (EC) No 466/2001 of 8 March 2001 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs”***, OJ L 77, 16/03/2001, s.1-13
56. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Contaminants”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/legisl_en.htm,
(14/08/2005)
57. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Patulin”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/patulin_en.htm,
(14/08/2005)
58. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Ochratoxin A”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/ochratoxin_en.htm,
(14/08/2005)

59. European Commission, DG Health and Consumer Protection, **“Dioxins”**
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/dioxins_en.htm,
(15/08/2005)
60. European Commission, DG Health and Consumer Protection, **“Acrylamide”**
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide_en.htm,
(12/07/2005)
61. **“Council Directive 96/23/EC of 29 April 1996 on measures to monitor certain substances and residues thereof in live animals and animal products and repealing Directives 85/358/EEC and 86/469/EEC and Decisions 89/187/EEC and 91/664/EEC”**, OJ L 125, 23/05/1996, s.10-32,
62. European Commission, DG Health and Consumer Protection, **“Plant production”**
http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/index_en.htm, (17/07/2005)
63. European Commission, DGHealth and ConsumerProtection, **“foodcontact materials”**
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/foodcontact/eu_legisl.htm,
(18/07/2005)
64. **“Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC”**, OJ L 338, 13/11/2004, s.4-17
65. European Commission, DG Health and Consumer Protection, **“Specific directives”**
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec_dirs_en.htm,
(2/7/2005)
66. **“Council Directive 96/22/EC of 29 April 1996 concerning the prohibition on the use in stockfarming of certain substances having a hormonal or thyrostatic action and of β -agonists, and repealing Directives 81/602/EEC, 88/146/EEC and 88/299/EEC”**, OJ L 125, 23/05/1996, s.3-9
67. European Commission, DG Health and Consumer Protection, **“Hormones in bovine meat – Background and History of Bovine Meat”**, 28/09/2001
68. European Commission, DG Health and Consumer Protection, **“Sudan dyes”**
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/fraudulent/sudan_background.htm
(1/7/2005)

69. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Existing legislation”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/comm_rules_en.htm,
(3/7/2005)
70. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Future legislation”***
<http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/legisl.htm>,
(13/7/2005)
71. ***“Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of The Council of 22 May 2001 laying down rules for the prevention, control and eradication of certain transmissible spongiform encephalopathies”*** OJ L 147, 31.5.2001, s.1
72. European Commission, ***“Commission submits French Research Findings on TSE in a goat to Expert Panel”*** Press Release, IP/04/1324 Brussels, 28/10/2004
73. European Food Safety Authority, ***“Statement of the EFSA Scientific Expert Working Group on BSE/TSE of the Scientific Panel on Biological Hazards on the health risks of the consumption of milk and milk derived products from goats”***,
Brussels, 26/11/2004
74. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“BSE-surveillance”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/testing_en.htm, (7/7/2005)
75. ***“Regulation (EC) No 1774/2002 of the European Parliament and of the Council of 3 October 2002 laying down health rules concerning animal by-products not intended for human consumption”*** OJ L 273, 10/10/2002, s.1-95
76. ***“Directive 2003/99/EC of the European Parliament and of the Council of 17 November 2003 on the monitoring of zoonoses and zoonotic agents, amending Council Decision 90/424/EEC and repealing Council Directive 92/117/AET”***, [OJ L 325, 12/12/2003, s.31-40]
77. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“Irradiation”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/irradiation/comm_legisl_en.htm,
(22/7/2005)
78. European Commission, DG Health and Consumer Protection, ***“CRLs”***
http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/laboratories/index_en.htm, (21/7/2005)
79. European Commission, ***“List of CRLs Veterinary Public Health (Biological Risks)”***,
http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/laboratories/list_en.pdf, (3/8/2005)

80. European Commission, **“Community Reference Laboratories for residues(CRLs)”**, http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/residues/crl_resid_labo_list.pdf, (4/8/2005)
81. European Commission, DG Health and Consumer Protection, **“Controls”** http://europa.eu.int/comm/food/food/controls/index_en.htm, (10/8/2005)
82. **“Council Directive 89/397/EEC of 14 June 1989 on the official control of foodstuffs”**, OJ L 186, 30/06/1989, s.23-26
83. “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemlerinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” konulu Proje’ye ilişkin Proje Fişi
84. İLBEĞİ, İ. **“Türkiye’de Gıda Denetim Uygulamaları”** Raporu, Ankara, Ağustos 2005
85. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, **“Hizmet Birimleri ve Organizasyon Şeması”**, <http://www.kkgm.gov.tr/Birimler/BirList.htm>, (19/07/2005)
86. DEMİR N., **“Current Situation in Food Control”** başlıklı Powerpoint sunumu, Workshop on Foodstuffs, Berlin, 2005
87. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, **“Yurtiçi Gıda Denetim ve Kontrol Uygulamaları”**, http://www.kkgm.gov.tr/Birimler/Gida_Kontrol/Gida_Denetim.htm (18/07/2005)
88. İLBEĞİ, İ., **“Gıda Denetimi Uygulamaalrı ve İl Kontrol Laboratuar Müdürlükleri”** başlıklı Powerpoint sunumu, Ankara, Eylül 2005
89. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, **“Gıda ve Gıda Ambalaj İthalatında Kontrol Belgesi”** http://www.kkgm.gov.tr/Birimler/Gida_Kontrol/Kontrol_Belgesi/prosedur.htm, (20/07/2005)
90. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, **“Gıda İhracat Kontrol Belgesi Düzenleme”**, http://www.kkgm.gov.tr/Birimler/Gida_Kontrol/Gida_ihracat_sertifikasi.jpg, (12/7/2005)
91. ALMA, L. **“Türkiye’de Gıda Denetim Hizmetlerinin Desteklenmesi Projesi”** Raporu, Ankara, 12/08/2005
92. Avrupa Birliği Genel Sekreterliği, **“Contribution to 2005 Regular Report on Turkey’s Progress Towards Accession”**, Chapter 7, Ankara, Temmuz 2005
93. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, **“Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Çalışma İzni”** http://www.kkgm.gov.tr/Birimler/Halk_Sagl/Ozel_Gida_Kont_Lab_Calisma_izni.htm, (11/7/2005)

94. European Commission, ***“Council Decision of 8 March 2001 on the principles, priorities, intermediate objectives and conditions contained in the Accession Partnership with the Republic of Turkey (2001/235/EC)”***, OJ L85, 24/3/2001, s.13-23
95. European Commission, ***“Council Decision of 19 May 2003 on the principles, priorities, intermediate objectives and conditions contained in the Accession Partnership with Turkey (2003/398/EC)”***, OJ L 15, 12/6/2003, s.40-56.
96. ***AB Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı***, Ankara, 2001
97. ***AB Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı***, Ankara, 2003
98. European Commission, ***“Genişlemiş Birliğe Doğru - Strateji Belgesi ve aday ülkelerin herbirinin katılımına yönelik ilerlemelere dair Avrupa Komisyonu Raporu”***, Brussels, 09/10/2002.
99. European Commission, ***2002 Regular Report on Turkey’s Progress Towards Accession***, SEC(2002)1412, Brussels, 9/10/2002
100. European Commission, ***“Continuing Enlargement - Strategy Paper and Report of the European Commission on the progress towards accession by Bulgaria, Romania and Turkey”***, Brussels, 5/11/2003
101. European Commission, ***2003 Regular Report on Turkey’s Progress Towards Accession***, SEC(2003)1412, Brussels, 9/10/2003
102. European Commission, ***“Recommendation of the European Commission on Turkey’s progress towards accession”***, COM (2004) 656 Final, Brussels, 6/10/2004
103. European Commission, ***2004 Regular Report on Turkey’s Progress Towards Accession***, SEC(2002)1412, Brussels, 9/10/2002
104. European Commission, ***Issues Arising From Turkey’s Membership Perspective***, SEC (2004) 1202, Brussels, 6/10/2004
105. European Commission, Food and Veterinary Office, ***“Inspection reports”***, http://europa.eu.int/comm/food/fvo/index_en.htm, (16/7/2005)
106. ALMA, L., ***“Ulusal Referans Laboratuvar Kurulması Projesi”*** Raporu, Ankara, 12/08/2005
107. European Commission, DG Enlargement, ***“EU-Turkey Sub-Committee No1 on Agriculture and Fisheries – Annotated Agenda”***, Brussels, 24/06/2005
108. European Commission, TAIEX-DG Enlargement, ***“Conclusions of the Consultation Meeting on Food Control Legislation”***, Brussels, 22-23/02/2005

109. European Commission, TAIEX-DG Enlargement, ***“Conclusions of the Consultation Meeting on Food Control Legislation”***, Brussels, 26/05/2005
110. ***“Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında 27 Mayıs 2004 tarihli ve 5179 sayılı Kanun”***, RG, 25483, 05/06/2004
111. Avrupa Birliği Genel Sekreterliği, ***“Tarım ve Balıkçılık Alt Komitesi Çalışma Alanı”***, <http://www.euturkey.org.tr/abportal/>, 22.08.2005
112. European Commission, DG Enlargement, ***“Enlargement of the European Union - Guide to the Negotiations”***, Brussels, 17/11/2004
113. Council of the European Union, ***“Negotiating Framework for Turkey”***, 2823/1/05, Brussels, 12/10/2005