

**Gıda Mühendisleri Odası Adına Sahibi**

Yaşar Üzümcü

**Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**

Esef Özat

**Yayın Komisyonu**

Arzu Saatçi, Funda Uyar Özpınar, Gamze Atar Kayabaşı, Gülderen Coşgun,  
Kadir Süzme, Muhammed Aslan, Nurcan Özel, Süreyya Kalkan, Umut Ayana,  
Vasıf Kubilay Ayrancı

**Yönetim Yeri/ Yayın İdare Adresi**

Meşrutiyet Mah. Karanfil-2 Sok. No:49/10 Kızılay - Ankara  
Tel: 0 312 418 28 26 - 418 28 46 - 418 28 47 Faks: 0 312 418 28 43

**Reklam Sorumlusu**

Esef Özat  
Buse Yegin

**Banka Hesap Numaraları**

Türkiye İş Bankası - Meşrutiyet Şubesi  
Hesap Numarası: 4213 - 977928  
IBAN: TR86 0006 4000 0014 2130 9779 28  
PTT Posta Çeki: 08768763 (Masrafsız)

**Dizgi – Tasarım ve Baskı**

Aktürk Yayın Matbaa Tasarım - Tel: 0.312 384 04 84

**Yayın Türü: Yaygın Süreli Yayın**

Yayın Şekli: 3 Aylık- Türkçe  
Basım Tarihi: 31 - 01 - 2025  
Dönem : Temmuz - Aralık 2024

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

## Şubelerimiz ve Temsilciliklerimiz

**Adana Şube** / Şehmus Alparslan  
Cemalpaşa Mah. 63005 Sk. Karsal Apt. K:1 D:7  
Seyhan / Adana  
Tel: 0 322 458 69 11  
Fax: 0 322 454 39 71

**Antalya Şube** / Ali Manavoğlu  
Meltem Mahallesi Meltem Bulvarı Kartal Sitesi  
A Blok Kat:7 Daire:27 Muratpaşa / Antalya  
Tel.+Fax : 0 242 322 92 77

**Bursa Şube** / Serkan Durmuş  
Odunluk Mah. Kale Sk. Bursa Akademik Odalar  
Birliği (BAOB) Kat:3 No: B 14/15 Nilüfer / Bursa  
Tel: 0 224 453 47 41  
Fax: 0 224 453 45 00

**İstanbul Şube** / Onur Akbulut  
Mecidiyeköy Mah. Mecidiye Cad. No:14 Kat:1  
Mecidiyeköy Şişli/İstanbul  
Tel: 0 212 211 33 05  
Fax: 0 212 211 33 06

**İzmir Şube** / Ömer Ulaş Kırım  
Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 K:1 D:2  
Bornova / İzmir  
Tel: 0 232 373 94 36  
Faks: 0 232 339 31 12

**Konya Şube** / Hulusi Ada  
Küçük İhsaniye Mah. Dr. Hulusi Baybal Cad.  
Hazım Uluşahin İş Merkezi C Blok K:1 No:105  
Selçuklu / Konya  
Tel: 0 322 234 33 40  
Fax: 0 322 234 33 41

**Mersin Şube** / Yusuf Değirmenci  
Palmiye Mah. 1221 Sk. No:23 Uğraş Apt.  
Zemin Kat D:1 Mersin  
Tel: 0 324 328 97 13  
Fax: 0 324 328 13 55

Aydın İl Temsilciliği  
Nilgün Olan - Telefon: +90 505 205 44 16

Bolu İl Temsilciliği  
Cem Kösemeci - Telefon: +90 538 579 69 00

Denizli İl Temsilciliği  
Umut Ayana - Telefon: +90 536 634 70 50

Diyarbakır İl Temsilciliği  
Nezvat Bayram +90 505 839 48 38

Edirne İl Temsilciliği  
Kadir Süzme - Telefon: +90 533 347 85 06

Erzurum İl Temsilciliği  
M. Murat Karaoğlu - Telefon: +90 546 235 18 65

Eskişehir İl Temsilciliği  
Nida Tokgöz - Telefon: +90 505 287 34 49

Gaziantep İl Temsilciliği  
Gamze Atar Kayabaşı - Telefon: +90 537 342 27 92

Karaman İl Temsilciliği  
Erkan Sunaoğlu - Telefon: +90 533 545 55 08

Kayseri İl Temsilciliği  
Ergül Türkarlan - Telefon: +90 544 774 38 61

Kocaeli İl Temsilciliği  
Sema Olkun Kopal - Telefon: +90 507 615 26 09

Malatya İl Temsilciliği  
Cem Fidan - Telefon: +90 533 512 26 40

Manisa İl Temsilciliği  
Rojda Canbazoğlu - Telefon: +90 533 524 07 44

Mardin İl Temsilciliği  
Muhammed Aslan - Telefon: +90 546 945 73 21

Muğla İl Temsilciliği  
Süreyya Kalkan - Telefon: +90 0537 715 74 90

Ordu İl Temsilciliği  
Ferit Arıcı - Telefon: +90 505 274 61 38

Samsun İl Temsilciliği  
Sebla Uyar - Telefon: +90 0543 876 91 78

Şanlıurfa İl Temsilciliği  
Berat Melik - Telefon: +90 530 327 24 53

Tekirdağ İl Temsilciliği  
İnci Mine İrkin - Telefon: +90 539 376 39 34

Tokat İl Temsilciliği  
Nurcan Özel - Telefon: +90 543 889 29 24

Van İl Temsilciliği  
Ezgi Arslan - Telefon: +90 536 680 81 97

Zonguldak İl Temsilciliği  
Arzu Saatçı - Telefon: +90 530 992 42 54

Dergimiz, İlgili Kamu Kurum ve Kuruluşlarına, Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerine ve Meslek Odalarına ücretsiz olarak gönderilmektedir.

>> Hakemli, mesleki bir dergidir.

>> Yayınlanan yazılardaki düşünce ve görüşler yazarın sorumluluğundadır.

>> Gönderilen yazılar yayınlansın, yayınlanmasın iade edilmez.

>> Dergideki yazı ve haberler, kaynak belirtmek şartıyla yayınlanabilir.

## İÇİNDEKİLER

Türkiye’de Enflasyon ve Gıda Enflasyonu Dinamikleri .....	5
Gıda Enflasyonu Çocuklarımızı Olumsuz Etkiliyor.....	14
Coğrafi İşaretlerde En Etkin Sivil Toplum Örgütü: YüciTA.....	18
6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu: “Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması” .....	21
Afet Dönemlerinde Güvenli Suyun Tüketime Sunulması.....	26
Coğrafi İşaretli Gıdanın Kontrol ve Denetimi: Kim Tarafından, Nerede, Nasıl? .....	30
Kars Peynir Müzesi .....	37
Ekin Gıda / Turgay Kaluç .....	41

## Gıda Mühendisliği Dergisi Yayın Koşulları

Gıda Mühendisliği Dergisi, hayatımız için büyük bir önem taşıyan gıdalarla ilgili bilimsel içerikli yazıları, denemeleri, Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde yapılan ve yapılacak olan faaliyetleri, sektörel haberleri yayınlayan hakemli bir dergidir. Bilimsel içerikli yazıların, dergide yayınlanabilmesi için, yazının dergi ile ilgili kurullarında hakemler tarafından değerlendirilip uygun bulunması gereklidir.

Yayın Kurulu, yazarların onayını almak şartıyla yazı üzerinde düzeltmeler yapmaya yetkilidir.

Yazı hazırlanırken ve gönderilirken dikkat edilmesi gerekenler şunlardır:

1. Yazılar gönderilirken bir kopya ve bir CD kopyası halinde gönderilir.
2. Gönderilen yazı önceden yayınlanmışsa, bu yazının hangi yayında, hangi sayısında ve ne zaman yayınlandığını bildirmek zorunludur.
3. İlk sayfada kısa ve bilgilendirici bir başlık; yazarların tam isimleri, telefon numaraları, mail adresleri yazılmalıdır. Bu sayfa numaralandırılmaz ve hakem kuruluına gönderilmez.
4. Yazının birinci sayfasında yazının başlığı, en az 150 kelimelik özet içermelidir. Bu özet kendi içinde tutarlı ve anlaşılır olmalıdır.

5. Ana sayfa, aşağıdaki düzenlemelere sahip olmalıdır.

**Başlık:** İngilizce ve Türkçe.

**Giriş:** Bu bölüm kısa olmalı ve alanında ilgili olduğu konunun nedenini belirtmeli, tanımlanan konuya ne gibi yeni katkıların yapıldığını göstermelidir.

**Materyal ve Yöntemler:** Diğer araştırmacıların çalışmayı tekrar edebilmeleri ve okurların anlayabilmeleri için yeterli bilgi sağlanmalıdır.

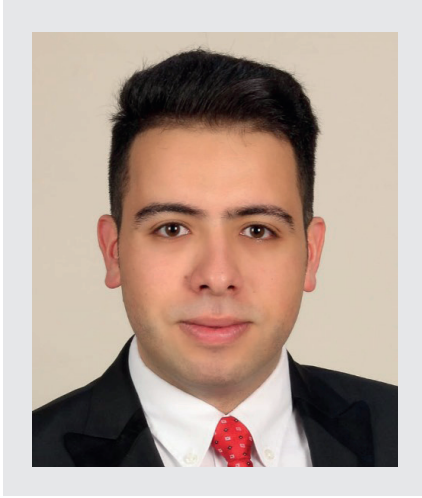
**Araştırma Bulguları ve Tartışma:** Bu bölüm de, araştırmaların sonuçları, bu sonuçların yorumlanması ve açıklanması için kullanılmalıdır.

**Sonuçlar:** Mümkün olan en açık şekilde sunulmalıdır. Bazı durumlarda araştırma bulguları ve tartışma ile sonuçlar bölümlerinin birleştirilmesi istenebilir.

**Referanslar ( Kaynaklar):** Kaynaklar yazarların soyadı ve yılı olarak yazıda verilmelidir. Tüm yazarlar referanslar bölümünde alfabetik sırayla verilmelidir.

6. Araştırma yazıları dışındaki yazılarda, öne çıkarılmak istenen kelimeler, anahtar kelimeler olarak başlığın altında belirtilmelidir ve okuyucunun ilgisini yazıya çekebilecek 50-70 kelimelik bir özet yazılmalıdır

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***



Değerli meslektaşlarımız,

Dergimizin 57.sayısında, son üç yıldır gündemimizden hiç düşmeyen “Enflasyon ve Gıda Enflasyonu” konusunu gündeme taşımak istedik. Değerli ekonomist Prof.Dr. Aziz Konukman ile yaptığımız röportajda çok önemli tespitler ve değerlendirmeleri bulabilir, yanlış ekonomik politikaların tarımı ve gıdaya ulaşımı nasıl zora soktuğunu görebilir, kök nedenleri anlamaya çalışabilirsiniz. Yine çocuklarımızın neden enflasyondan en fazla etkilenen gruplardan biri olduğunu irdelemeye çalıştık. “Kars Peynir Müzesi”, “Afet Dönemlerinde Güvenli Suyun Tüketime Sunulması”, “Coğrafi İşaretli Gıdanın Denetimi ve Kontrolü” ve “Girişimcilik Hikayesi” yazılarımızın da ilginizi çekeceğini umuyoruz.

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde TMMOB Gıda ve Ziraat Mühendisleri Odaları, Mersin Büyükşehir Belediyesi ve TAGEM (Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü) iş birliğiyle düzenlenen 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu “Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması” temasıyla 7-9 Kasım 2024 tarihlerinde Mersin’de gerçekleştirildi. 48 sözlü, 30 poster bildiri olmak üzere, toplam 78

akademik çalışmanın sunulduğu sempozyumda, sektör profesyonellerinin, akademisyenlerin, üreticilerin bilgi, tecrübe ve deneyimlerini paylaştıkları 2 panel oturumu gerçekleştirildi. Sempozyum sonuç bildirgesini dergimizin bu sayısında bulabilirsiniz.

Ülkemizde “Gıda Mühendisi” ünvanı ile ilk diplomanın verildiği tarih olan 25 Eylül, Odamızın almış olduğu karar doğrultusunda, “Gıda Mühendisleri Günü” olarak kabul edildi ve bu yıl ilk kez merkez, şube ve temsilciliklerimizde çeşitli etkinliklerle kutlandı. Meslekte 25 ve 40.yılı dolduran meslektaşlarımıza “Onur Belgesi” takdimi de yapıldı. Bundan sonraki her 25 Eylül’de, Gıda Mühendisleri Günü olarak her yıl kutlanmaya devam edeceğiz.

“TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 10.Yaz Eğitim Kampı”nı 27-31 Ağustos 2024 tarihleri arasında İzmir Selçuk’ta, “Gıda ve Su Hakkı” teması ile gerçekleştirdik. 53 öğrenci üyemizin katıldığı kamp programında 8 sunum, 3 farklı atölye çalışması ve çeşitli sosyal aktiviteler yer aldı. Öğrenciler hem eğlendiler, hem birlikteliğin tadını çıkardılar, hem de farkındalık yarattılar. Konuklarımız ve yöneticilerimiz ile birlikte üretip, birlikte tartışarak dayanışmanın ve örgütlülüğün önemini hissettiler.

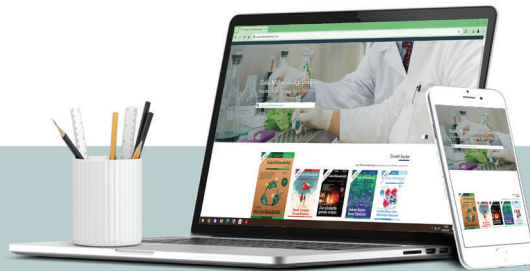
Çatışmaların, ekonomik sorunların, adaletsizliğin, yoksulluğun giderek arttığı günlerden geçerken, meslektaşlarımızla ve öğrencilerimizle birarada olacağımız her etkinliğin çok kıymetli olduğunu düşünüyoruz. Bu bağlamda, 2024 yılının son günlerinde umut dolu bir yeni yıl diliyor, meslektaşlarımızın ve öğrencilerimizin yeni yılını kutluyoruz.

Saygılarımızla...

**Süleyman DEĞERLİ**  
Yönetim Kurulu Yazman Üyesi

Dergimizin içeriğine  
web sitemizden ulaşabilirsiniz.

[gidamuhendisligidergisi.org](http://gidamuhendisligidergisi.org)





# TÜRKİYE'DE ENFLASYON VE GIDA ENFLASYONU DİNAMİKLERİ

Prof. Dr. Aziz Konukman

Röportaj: Funda Uyar Özpınar / Gıda Mühendisi  
Esef Özat / Gıda Mühendisi

Gıda enflasyonuna ayırdığımız bu sayımızda Prof. Dr. Aziz Konukman ile yaptığımız röportajı bulabilirsiniz. Yazımıza değerli hocamızı tanıyarak başlayalım.

Aziz Konukman, ODTÜ İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Ekonomi ve İstatistik Bölümünde 1978 yılında lisans eğitimini tamamladı. Aynı üniversitenin Ekonomi Bölümünden ve Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi İktisat Bölümünden Yüksek Lisans dereceleri aldı. Doktorasını Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümünde 1995 yılında tamamladı. 2002 yılında Doçent, 2007 yılında Profesör oldu. 1986-1990 yılları arasında Devlet Yatırım Bankasında Araştırma Uzmanı, Türkiye İhracat Kredi Bankasında Araştırma Müdürü ve Tetkik Kurulu Müdürü; 1993-1996 yılları arasında İller Bankası Yönetim Kurulu Üyesi, 2003-2008 yılları arasında Türk-İş Genel Merkezi Araştırma Müdürü olarak görev yaptı. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü Öğretim Üyeliğinden emekliye ayrıldı. "Türkiye Üzerine Politik İktisat Yazıları-2022", "Dünya Ekonomisini Anlamak-2021" ve "Alternatif Sanayileşme Önerileri-2009" kitap çalışmalarına imza atmıştır.



Şimdi kıymetli hocamızın anlattıklarına geçebiliriz.

**SORU:** Sayın hocam, öncelikle bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ediyoruz. Gıda Mühendisleri Odası'nın yayınladığı dergimizin bu sayısını enflasyon konusuna ve özellikle gıda enflasyonuna ayırmaya karar verdik. Malumunuz, uzun zamandır bu konu gündemimizden düşmüyor ve her gün artan gıda fiyatları hepimizin temel sorunu haline geldi. Akademik ve profesyonel iş hayatınızda, bu konuda yoğun çalışmalar yapmış bir bilim insanı olarak, bize neler anlatacaksınız?

**CEVAP:** Son beş yıldır, ülkemizde enflasyonist süreç yaşıyoruz, ama gıda enflasyonu başat durumdadır. Maliye Bakanı Mehmet Şimşek'in başından beri savunduğu görüşe göre, talep itişli (veya çekişli) bir enflasyon var. Talebi tetikleyen temel faktör ise emekçilerin artan ücretleridir.

Dolayısıyla enflasyon ücret kaynaklıdır.

Öngörülen enflasyona göre ücret zammı belirlenirse talep kontrol edilir ve enflasyon aşağıya çekilmiş olur. Böyle bir anlayış var. Nitekim bu anlayış yeni yayımlanmış "Orta Vadeli Program (OVP)" da açıkça ifade ediliyor. En son güncel tartışma konusu olan asgari ücret politikasını bu çerçevede değerlendirmek gerekiyor.

Ben bunun doğru olmadığını düşünüyorum. Enflasyonun, iddia edilen aksine, talep yönlü değil arz yönlü faktörlerden kaynaklandığını söyleyebiliriz. Arz kısıtlarından kaynaklanan bir durum var. Eğer talebi karşılayabilecek bir üretim yapısı oluşturulabilseydi, yüksek enflasyonla karşılaşmazdık. Bir de genellikle yüksek kâr marjı ile çalışan işletmelerimiz var, sanayide tekelleri konumdaki firmalar ve tarımda büyük çiftçiler gibi. Ayrıca uzun yıllardır ithal girdilere

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***

bağımlı üretim yapısı da oluştu, maliyetler arttı. Hem yüksek kâr marjları hem de üretimde ithal girdilere olan bağımlılık nedeniyle Türkiye’de fiyatlar alıp başını gidiyor. Dolayısı ile enflasyonun sınıfsal analizini yaparsak, ücretlerin tetiklediği bir enflasyon değil, kâr marjının tetiklediği kâr itişli (itkili) bir enflasyon söz konusu. Özellikle bunun altını çizelim. Bu fiyatlama davranışları maalesef kamuda da değişmiyor, özel sektörde de değişmiyor. Geçenlerde bir işveren temsilcisi ne güzel (!) bir ifade kullandı: ”Emekçiler bundan sonra öngörülen enflasyona göre zam istesinler, geçmişi unutsunlar”. İyi de, emekçilere böyle bir öneri yapıyorsun, ama kendi fiyatlama davranışlarında geçmiş enflasyonu dikkate alıyorsun. Bu bir çelişki ama kaçınılmaz olarak mevcut fiyatlama davranışının bir sonucu. İthal girdilere bağımlı bir üretim yapısı olduğu için, kur kaynaklı ithal girdilerin TL fiyat artışlarını, eğer kurlarda bir istikrar varsa, ithal girdilerdeki yurt dışı fiyat artışlarını gerekçe gösterip ortalama üretim maliyeti üstüne yüksek kâr marjlarını ekleyerek fiyat belirliyorsun. Özellikle tekeli konumdaki şirketler kesiminin artan maliyetleri, kâr marjlarını bu konuları sayesinde artırarak, nihai tüketiciye yansıttıkları gözlenmekte. Nitekim dostum ve meslektaşım Prof. Dr. Erinc Yeldan da aynı görüşte. Yeldan katıldığı 23 Ocak 2024 tarihli BBC Türkçe programında “Ücret maliyetlerindeki artıştan değil, doğrudan doğruya kâr marjlarının şişkinleştirilmesinden kaynaklanan bir enflasyonist süreci gözluyoruz» diyor.



Benzeri fiyatlama davranışı kamuda da geçerli. Kamuda gerçekleşen girdi maliyet artışları dikkate alınarak fiyatlar belirleniyor. Yani öngörülen yerine geçmiş enflasyon belirleyici oluyor.

Her ay TÜİK tarafından yayımlanan TÜFE haber bültenlerinde iki tür enflasyon verisi yer alıyor. İlki manşet enflasyondur. Medyada asıl olarak TÜFE’deki değişimler enflasyon göstergesi olarak kullanılır ve manşete çekilir. O nedenle TÜFE enflasyonu, manşet enflasyon olarak anılmakta. İkincisi ise özel kapsamlı TÜFE göstergeleridir. Bu başlık altında mevsimlik ürünler hariç TÜFE, işlenmemiş gıda ürünleri, enerji, alkollü içkiler ve tütün ile altın hariç TÜFE vb. başlıklarda A’dan E’ye uzanan altı grup göstergeye yer verilmekte. Bu göstergelere Merkez Bankası’nın doğrudan kontrolü altında olmayan gıda, enerji gibi kalemlerin manşet enflasyondan çıkarılmasıyla ulaşıyor ve çekirdek enflasyon olarak da adlandırılıyor. Bu göstergeler enflasyonun geleceğine ilişkin tahmin edici gücü yüksek olan, enflasyon eğilimini gösteren ve para politikasının oluşmasına yardımcı olan göstergelerdir. Bunlar arasında yer alan F grubu yönetilen-yönlendirilen fiyatlar hariç TÜFE’yi veriyor. Tüketici fiyat endeksi içinde yer alan bu ürünler, fiyatı doğrudan kamu ya da kamuya bağlı kurumlar (belediyeler, KİT’ler vb.) tarafından belirlenen ve/veya fiyatı kamunun onayı neticesinde oluşan mal ve hizmet kalemlerini ifade ediyor. F grubu olarak verilen yönetilen-yönlendirilen fiyatlar hariç TÜFE enflasyonunun yıllık oranı izlendiğinde bu oranın sürekli olarak manşet enflasyonun üzerinde seyrettiği görülüyor. Son rakamları verelim de, daha sağlıklı anlaşılın. Ekim’de yıllık TÜFE yüzde 48,58 ; yani manşet enflasyon dediğimiz rakam bu oranda çıkmış. Ama yönetilen -yönlendirilen fiyatlar hariç tutulduğu zaman bu oran yüzde 45,82 olmuş. Demek ki, bu fiyatların dahil edildiği manşet enflasyon, hariç tutulduğu enflasyondan daha yüksek. Peki bu neyi gösteriyor? Yönetilen-yönlendirilen fiyatlar geçmiş enflasyona göre belirlenerek manşet

enflasyonun yüksek düzeyde seyretmesine neden oluyor. İki oran arasındaki fark manşet enflasyon lehine 2,76 puan. Bu fark Kasım'da 0,72 'ye inmiş. Bu olumlu bir gelişme, ancak yeterli değil. Merkez Bankası'nın 21 Kasım 2024 tarihli Faiz Oranlarına İlişkin Basın Duyurusu 'nda dikkat çekildiği üzere "Enflasyon beklentileri ve fiyatlama davranışları iyileşme eğilimi sergilemekle birlikte, dezenflasyon süreci açısından risk unsuru olmaya devam etmektedir." Niye risk unsuru? Çünkü hem özel sektörde hem de kamuda OVP 'de öngörülenin tersine bir fiyatlama davranışı devam ettiriliyor. Bunun altını çizelim.

Ama kamuda ve özel sektörde fiyatlama davranışlarını değiştiremeyen iktidar, nedense emekçilere gelince onların gelirlerini (maaş ve ücretlerini) öngörülen enflasyona göre belirlemeye çalışıyor. Bir kere bu tespitleri yaparak işe başlayalım. Yani bu fiyatlama davranışları böyle olduğu sürece, ne genel enflasyonun OVP 'de öngörüldüğü gibi istenen düzeye çekilmesi mümkün, ne de onun en önemli bileşeni olan gıda fiyatlarının ki, gıda fiyatlarının TÜFE üzerinde hareket ettiği paylaştığımız grafiklerde ve verilerde açıkça görülüyor, düşürülmesi mümkün. Bu yapı varlığını bu şekilde sürdürecektir. Sadece bugüne kadar değil, bundan sonra da sürdürecektir. Orta vadede hangi hedef konursa konsun, hangi politikanın izleneceği söylenirse söylensin, onların kağıt üzerinde kalacağı çok açık şekilde görülüyor.

Peki, niye böyle bir yapı var? Çünkü sizin uzun zamandır yani 22 yıldır uyguladığınız, ufak tefek düzeltmelerle devam eden neoliberal politikalar bunda belirleyici. Siz bu politikalarla vazgeçeceğinize dair herhangi bir sinyal de vermediğiniz için, bu politikalar varlığını sürdürdüğü sürece bu fiyatlama davranışları da değişmeyecektir.

Şimdi gıda özeline gelirsek; siz ne yapmışsınız, neoliberal düzenlemelerle tarımı resmen üretmez hale getirmişsiniz. Tarımda bugün,

inanılmaz şekilde mazot gibi ithal girdilere bağımlı olarak, hiçbir şekilde ürettiği ürünlerin fiyatları maliyetlerin üzerine çıkamıyor. Ve piyasanın bu acımasız ortamında devlet de yeterli desteği vermiyor. Hatırlayalım; Tarım Kanunu 'na göre, milli gelirin en az yüzde 1'i oranında destek verilmesi gerekiyor. Kanun 2006 yılında çıkmış olsa da, kanun öncesi 2000-2006 dönemi için de aynı oran geçerli olmuştur. Sonuç olarak, yalnızca 2002 yılı destekleri yüzde 1 oranının üzerine çıktı, diğer tüm yıllarda yüzde 1'in altında kaldı. Ortalamaya baktığınız zaman, 2006-2024 döneminde destek yüzde 0,5 dolayında kalmıştır. Destek tutarı 2024 'de 91,5 milyar liraydı, 2025'de 135 milyar lira olacak. 2025 yılı için öngörülen pay ise yüzde 0,2 düzeyinde. İktidar destekler anlamında çiftçilere borçludur. Ayrıca hemen belirtelim; devlet çiftçilerin girdi kullanırken ödediği KDV ve ÖTV gelirleriyle eksik verdiği bu desteği geri almaktadır. Çiftçiler de yetersiz desteklerin tetiklemeyle sıkça alınan banka kredileri nedeniyle bankalara borçludur. Çiftçiliği sürdürmek bu koşullarda mucize. Küçük, orta boy çiftçi yok olacak bu süreçte. En son buğdayda üretim maliyetlerinin altında verilen fiyatla çiftçiler çok ciddi şekilde tepki göstermiş, ayağa kalkmıştır, bu durum başka ürünler için de söz konusudur. Dolayısıyla neoliberal politikaların getirdiği yapı, maalesef tarımı acımasız piyasa koşullarına itmiştir. Bu arada desteklemenin kapsamı devleti küçültme adına yapılan uygulamalarla daraltılmıştır; özellikle tarımsal destekler çok ciddi boyutlarda daralmıştır. Düşünün ki; bir devlet kendisini sınırlıyor, diyor ki destek milli gelirin en az yüzde 1'i olacak. Niye yüzde 1, böyle bir sınırlama olur mu? Yeri gelir yüzde 3 olur, yeri gelir yüzde 4 olur. Bununla birlikte destekleme alımı yapan kuruluşların tasfiye edildiği, var olanların da eski işlevinde olmadığı bir durum da söz konusu. Et ve Balık Kurumu'nu hatırlayalım. Çok ciddi anlamda üretim yaparak ve fiyatlama davranışlarıyla piyasaya müdahale ederdi. Şimdi eti budu kalmamıştır. Çok ciddi şekilde

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için* **GıdaMO**

küçültülmüştür. Fiyatları regüle edecek konumda değildir. Şimdi böyle bir yapıda, bunun yanı sıra tarım sektörü neoliberal politikanın dayatması olan terbiyevi (terbiye edici) ithalat politikasına da bağımlı bir sektördür. Bu politikaya içerde fiyatların yükseldiği koşullarda başvuruluyor. Diyelim ki içerde fiyatların yükseldiği endişesi var, ancak bunu çiftçinin kendisi yaratmıyor. Bunun altını çizelim. Bu araçların da olduğu, tarladan tüketiciye uzanan zincirde, araçların müdahaleleri ile çok uluslu şirketlerin de bulunduğu, AVM'lerin de etkisinin olduğu, üreticinin fiyatlarından kopuk, alıp başını giden ve tüketiciye ulaşan fiyatlar var. Tarımın ihmal edilmesi ve tarımsal planlamayı yapacak olan planlama örgütünün tasfiye edilmesi, piyasayı regüle edecek kurumların tasfiye edilmesi ve tarımsal desteklerin de olması gerekenin çok altına düşmesi ile içerde fiyatlar ciddi boyutta artmaya başlıyor. Bu artan fiyatları terbiye etmek (!) için, gümrükleri azaltıp kotaları ve fonları düşürerek bir serbestlik yoluna başvuruluyor; yani biz içerdeki fiyatları böyle terbiye ederiz diyorlar. Ama çok ilginçtir ki, terbiye edelim derken bu fiyat artışlarının sorumlusu olmayan üreticilerin önemli bir kısmı maalesef üretimden çekildi. Bunlar öyle ciddi ve planlı yapının kararlarıyla değil, cumhurbaşkanlığının tek taraflı bir satırlık kararları ile hayata geçti. Tek satırlık kararlarda ifadeler şöyledir ; filan üründe gümrük vergisi sıfırlanmıştır, filan ürün gümrük vergisinden muaftır, filan üründe fon sıfırlanmıştır. Yaratacağı olası iktisadi ve sosyal etkiler düşünülmeden, hesaplanmadan yayımlanan bu kararları her gün Resmi Gazete'de görür olduk. Hatta bir kısmı Resmi Gazete'de de yayımlanmamıştır. Nitekim 15 Temmuz 2018 Tarihli ve 30479 Sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Resmî Gazete Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi (Kararname Numarası: 10) bu tür bir seçeneğe (kararı yayımlamama) olanak tanımaktadır.

Bu tek satırlık kararların, konunun uzmanı meslek kuruluşlarının (Ziraat Mühendisleri Odası, Gıda Mühendisleri Odası vb.) görüşüne başvurulmadan

alınmış olması oldukça manidardır. Fiyatlar düşmüş müdür bu durumda? Tam tersine dikkat edin, en fazla ithalatın yapıldığı ürünlerde fiyatların katlanarak arttığını görüyoruz. Et ve canlı hayvan ithalatını hatırlayın. Yani terbiye edeyim derken üreticiyi öldürüyorsunuz; ama tüketiciye ulaşan fiyatlar tam tersine her bir terbiye edici ithalatın ardından alıp başını gidiyor. Bunun sonucunda gıda enflasyonu yapısal hale geliyor. Mesela ESK (Et ve Süt Kurumu) 2023 yılında et ithalatı ile ilgili bir rapor hazırlamıştı. "İthalat çözüm değil, hatta ciddi bir risk taşıyor" deniyor raporda. Yine raporda şu tespit edilmiş; Fiyatı en çok artan ürünler aynı zamanda devletin ithalat ile müdahale ettiği ürünler olmuştur. Dolayısı ile ithalat tam gaz devam ederken, bunun faturasını geniş halk yığınları ödemiş oluyor. Bunu görmek lazım.

Bir de tarla ve üretim kaynaklı sorunlar var. Tarladan sofraya kadar olan süreç, Türkiye'de iyi yönetilemiyor. Üretilen ürünlerin tüketiciye arzında ciddi sıkıntı ve organizasyon eksikliği var ve bu boşluğu araçlar dolduruyor. Dağıtım sürecinde aracı konumundaki tekelci yapılar fiyatların daha da yükselmesine neden oluyor, yüksek kar marjları ile çalışıyorlar. Tüketiciye gelene kadar herkes üstüne ekliyor ve fiyatlar alıp başını gidiyor. Bu nedenle tüketicideki fiyatlar üreticideki fiyattan göreceli olarak çok daha yüksek düzeylere çıkıyor. Bu makas kapanmadığı için gıda enflasyonu kronik hale geliyor.

Bunların dışında gıda fiyatlarındaki artışa sebep olan diğer başlıklar için Ziraat

Mühendisleri

O d a s ı





Başkanı Baki Remzi Suiçmez'in demeç ve yazılarını salık veriyoruz.

Devlet ise nedenler yerine sonuçlarla ilgileniyor sadece. Bütün derdi market rafları, çalışmalar da bu yönde sınırlı kalıyor. Bu da ne demek; etiketlerle uğraşan, polisiye tedbirlerle denetim yapan bir devlete dönüşüyor. Bakın kamunun yeni işlevi bu oluyor, hatta daha da ileri gidiliyor, marketler açılıyor, daha ucuz ürünlere yer veriliyor.

Bu yapı düzeltilmeden, uluslararası sermaye ile bütünleşik aktörler ciddi olarak regüle edilmeden bu işten çıkmak zor gözüküyor. Çünkü bunun olabilmesi için, Türkiye'yi bu noktaya getiren neoliberal politikaların hemen tasfiye edilmesi gerekiyor. Ama tarım Türkiye'de uygulanan diğer politikalarından bağımsız olmadığı için, çünkü Türkiye'nin bütün iktisat politikaları neoliberal temelli olduğu için, sadece tarımda bunu yapmaları pek mümkün değil. Dolayısı ile o politikalarda bir değişiklik olmadığı sürece bu yapı devam ediyor. Hatta hatırlarsanız fiyat komiteleri oluşturuldu, kurullar oluşturuldu, isimleri değiştirilse de. Bu kurullar hazırladıkları raporlarla alınan tedbirlerin nasıl sonuçlar yaratacağını, yarattığını açıklayacaklardı. Bu raporların hiçbirisi yayınlanmıyor ve bugünkü noktaya gelmiş oluyoruz. Mevcut tekelci yapıların gücü kırılmıyor, bunlar yapılmayınca da Tüketici Fiyatları Endeksi açıklandığında o tablonun değişmeyeceğini görüyoruz. O tedbirler alınmadığında, 2025 yılında da benzer bir tabloyu göreceğiz.

Maalesef manzara bu.



**SORU:** Kooperatifler ve kooperatifleşme bu sürecin neresinde yer alıyor ve çözüm olur mu?

**CEVAP:** Tabii, anlattıklarımıza dikkat ederseniz, aktörler tasfiye edildi, dedik. Planlamanın en önemli örgütlerinden biri neydi, hatırlayalım? Devlet Planlama Teşkilatı (DPT). Sonra bu Kalkınma Bakanlığı oldu; DPT kadar etkin değildi ama yine de bir işlevi vardı. Sonra Stratejik Bütçe Başkanlığı ile birlikte bu kadrolar tasfiye edildi, dağıtıldı ve böylece planlama örgütü olmayan bir yapı ortaya çıktı. Bunun en önemli taşıyıcısı tarımsal KİT'lerdi, onları tasfiye ettiniz, özelleştirdiniz değil mi? Hepsini hatırlayalım TEKEL'den başlayarak. Üretici ayağında da kooperatifler vardı, birlikler vardı, birlikleri de tasfiye ettiniz. Bu konuda meslektaşım ve dostum Prof.Dr. Oğuz Oyan'ın yazılarına bakmanızı tavsiye ederim. Neoliberal politikalarla bu yapıların nasıl tasfiye edildiğini görürsünüz. Az önce de bahsettik, destekleme alımlarında ciddi daraltmaya gittiniz. Böyle bir yapıyı da sürdürüyorsunuz. Yalnız bu sene bir farklılık oldu. Önümüzdeki dönemde havza bazında ürün planlamasına geçeceğiz dediler, yeni bir model açıklaması yapıldı. Ama düşünün, onu açıkladığı zamanlarda ise tarlasına iki yıl ürün ekmeyen tarla sahiplerine Bakanlık müdahale edecek ve kiraya verecek diye söylemde bulundular. İyi de, oldu mu bu şimdi? Siz neden iki yıl o çiftçi o üretimi yapamadı, diye sorgulamıyorsunuz. Sizin tarımsal girdilerle ilgili yayımladığınızı Üretici Fiyat Endeksi'ndeki fiyatlar da alıp başını gidiyor. Enerji fiyatları artıyor, mazot fiyatları artıyor. Çiftçinin girdi fiyatlarının olağanüstü boyutlarda arttığı, gelirin ve elde ettiği fiyatların bunun çok gerisinde kaldığı ve devletin teşvik ve destek veremediği bir durumda, çiftçi üretimden vazgeçiyor, ben üretmeyeceğim diyor. Arada iki yıl boşluk ondan kaynaklanıyor. Yoksa nadasa bıraktığı için o araziler boş kalmıyor, herhalde. Şimdi siz işin özünü bir tarafa bırakıp, sanki çiftçi tembellik yapıyor, ekmiyormuş gibi davranıyorsunuz. Bunun makul bir sebebi daha var, köyde gençler de kalmadı artık. Artık iti, 60 yaş ve üzeri. Onların da takati kalmadı, hem yaşları hem maliyetler sebebi ile bu

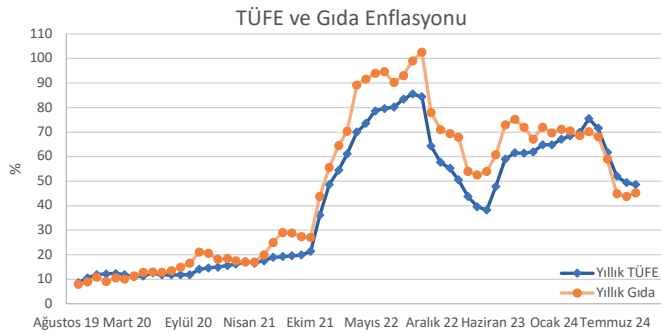
*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için* **GıdaMO**

meşakkatli işeri yapamıyorlar. Eskinin Köy-Kent Projelerini hatırlayın, daha önceki Köy Enstitüleri Projelerini hatırlayın. Köylüyü köyde tutacak hiçbir programınız yok, cazip değil. Gençler de işi hep şehirlerde aramaya çalışıyor, işsizler ordusuna kaydoluyor. Yaşlılar da bu yapıda hem fiziki koşullar hem de maaliyetler sebebi ile üretemediklerinde, siz “Ben size yetişiyorum, ihtiyacınızı karşılayacağım, siz merak etmeyin, burayı kiraliyorum” diyorsunuz. İşin özünü çözmeden, burası iki yıl neden üretimsiz kaldı, onun sorgulamasını yapmadan, ki bu konuda bir Meclis Araştırması yapılması lazım, çözüm bulmak mümkün değil. “Niye ekilen araziler giderek azalıyor?” diye sorgulamak lazım. Bunun dışında bir de parçalı yapılar nedeniyle mülkiyet ilişkileri, geniş kapsamlı aile ilişkileri sebebiyle verimli üretim yapılamıyor. Verimliliği artıracak teknolojik imkanları küçük arazilerde kullanmak da mümkün değil. Büyük arazileri olanların bir kısmı da, bazı çiftçiler tarafından köylere yakın olan kesimlerdeki kişiler tarafından kiralanıyor, hatta satın alınıyor. Geçenlerde çok önemli bir dergide bir dizi yazı yayımlandı, onu da paylaşmak isterim; “Toprak Sömürgeciliği”. Bugün kiralayacaklar, yarın devralacaklar, bunun altını çizelim. Bu bir geçiş dönemi. Monthly Review Türkiye Serisi’nin 13. sayısı bu konuya ayrıldı. Toprak Sömürgeciliği başlığıyla çıkan yeni sayı, ülkemizde ve dünyada kapitalizmin güncel krizini ve tahribatlarını, farklı başlıklar üzerinden inceliyor. İktidarın yönetim anlayışında, yoğunlaşan trendle toprakların doğrudan ve dolaylı biçimde üreticilerden alınıp çok uluslu şirketlere devredilmesi ve çiftçinin sözleşmeli çiftçi konumuna getirilmesi, hatta yerli tohumların kullanılmaması söz konusu. “Sen sözleşmeli çiftçisin, yerli tohum kullanamazsın, ancak sertifikalı tohum kullanabilirsin” dediler. Kredi sistemini de sil baştan buna göre ayarladılar. “Ey çiftçi! Kredi kullanmak istiyorsan annenin tohumunu kullanamayacaksın” dediler. “Sen sertifikalı tohum kullanacaksın”. Sertifikalı tohum dediğin zaman çok uluslu şirketleri zaten işin içine sokuyorsun. Çiftçi krediden yararlanabilmek için bu yola başvurmak zorunda

kalıyor. Bu zorunluluk nedeniyle ata tohumunu kullanmak giderek güçleşiyor. Yine de örgütlü yapılar Ege’de başlatılan tohum takas şenlikleri ile bunu kırmaya çalıştılar. Ama bu çok da fazla Türkiye geneline yaygınlaştırılacak bir durum değil. Dolayısı ile önce kiralama ile başlayan toprakların yarın çok uluslu şirketlerin eline geçmesi ile ciddi bir toprak sömürgeciliğinin Türkiye’de kök salacağını söylemek mümkün. Bu vesile ile ben Monthly Review Dergisi’nin bu sayısının, hem Gıda Mühendisleri Odası hem de Ziraat Mühendisleri Odası üyelerinin başucu kaynağı, dergisi olması gerektiğinin altını çizmek isterim. Çünkü önümüzdeki döneme dair olabileceklerin ipuçlarını veriyor.

**SORU:** Sayın hocam, sizi dinlerken aslında 22 yıldır bunlar rastgele mi yapılmış, yoksa planlı bir şekilde tarımdan el çektirme mi gerçekleştirilmiş diye bir soru geldi aklıma. Siz ne dersiniz?

**CEVAP:** Evet, emin olunuz ki, o politikaların ilmek ilmek örülmesi ve uygulamasıdır bu. Hiç tesadüfi değil. Yine yanlış hatırlamıyorsam, Odanızın düzenlediği Tarım Sempozyumunda ben, sermaye birikim rejimi çerçevesinde bütün bu gelişmeleri anlatmıştım. Tarihsel gelişimi, Türkiye’de tarım nasıl sermaye birikiminin bir parçası olarak bugünkü konuma getirildi, 22 yıldır ülkeyi yöneten iktidarın rolü neydi gibi soruların cevaplandığı uzun bir yazım da var.



Şekil-1: 2019-2024 dönemleri TÜFE ve “Gıda ve alkolsüz içecekler enflasyonu”. (Veriler TÜİK’ten alınmıştır)

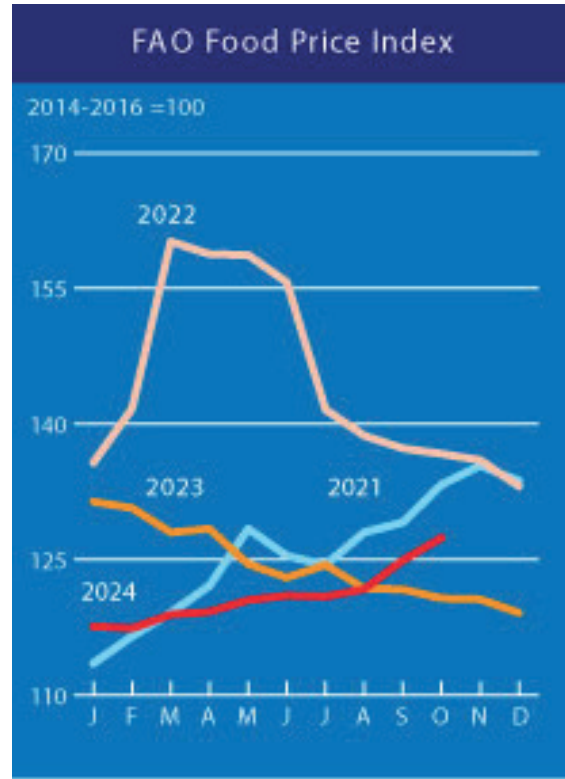
**SORU:** Hocam, konuya gıda güvencesi boyutundan da bakmak isteriz. Türkiye’de gıda güvencesi ile ilgili ne söylersiniz? Market raflarında ürünler olsa da, insanlar satın alamıyor yüksek enflasyonun sebep olduğu yüksek fiyatları yüzünden. Bu da geniş kitleleri gıda güvencesinden yoksun bırakıyor. Asgari ücret artışının düşük kalması ile gıda güvencesi var algısı yıkılıyor mu? Önümüzdeki süreçte gıda güvencesi sorunu emekçi kesim için kendini gösterecek mi?

**CEVAP:** Çok önemli bir konuyu dile getirdiniz. Gıda güvencesi kadar gıda güvenliği de çok önemli. İkisinin birlikte ele alınmasında yarar var. Sizin uzmanlık alanınıza giriyor, gıda güvencesi ve gıda güvenliği kavramları birbiriyle iç içe geçmiş ancak birbirinden farklı kavramlar. Gıda güvencesi; gıdaya ekonomik ve fiziksel erişimin gerçekleşmesi olarak, gıda güvenliği ise; erişilen gıdanın tarladan çatala kadar sağlığa uygunluğu olarak tanımlanabilir. Önce ikincisini ele alalım. Biliyorsunuz, taklit ve tağşiş ürünleri, gıda güvenliği için büyük bir tehdit unsuru. Çünkü bu uygulamalar gıdanın kalite ve güvenliğini düşürürken denetimlerin etkinliğini de zayıflatıyor. Kalitesiz hammaddelerle ve güvensiz kimyasallarla üretilmiş olmaları halk sağlığını tehdit ediyor. Gelir dağılımında dar gelirli ailelerin gıda enflasyonuna daha çok maruz kaldığı biliniyor. Bu da dar gelirli kesimi uygun fiyatlı gıda arayışında sağlıksız bir seçenek olan bu tür ürünlere mahkum ediyor. Böylece gıda enflasyonu ile birlikte gıdada sahte ve merdiven altı üretim giderek artıyor. Tüketiciyi bilinçlendirmek için çeşitli çalışmalar yapılıyor; katkı maddelerinden, işlenmiş gıdalardan uzak durması öğütleniyor. Ancak bu kesim için erişilebilir olan neredeyse her gıda sağlıksız şartlarda üretiliyor. Daha sağlıklı olan gıdalar ise daha pahalı olduğu için tercih edilemiyor ve dolayısıyla bu tür gıdalara erişilemiyor. Dar gelirli aileler için gıda güvencesi sağlanamayınca gıda güvenliği de riske girmiş oluyor. Maalesef çifte sorun yaşanması kronik hale gelmiştir.

Öte yandan yoksul kesimler ise göreceli olarak daha kötü bir konumdadır; gelir yoksunluğu nedeniyle sağlıklı, sağlıksız hiçbir gıdaya erişememektedirler. Gıda ihtiyacını çöpten sağlayan yoksulların sayısı her geçen gün artmaktadır. Yazılı ve görsel basında yer alan insanlık dışı görüntüler sanırım yeterli bir kanıttır.

Bu konular zaten, siz gıda mühendislerinin de üzerinde durduğu konular. İşin sosyolojik boyutu, iktisadı da aşan ciddi bir sorun.

Az önce bahsettiğim yazımda, gıda rejimleri çerçevesinde gıda ve tarımın geldiği konumu ele almıştım. Özellikle 3. gıda rejimi dediğimiz neoliberal politikalarla şekillenen sermaye birikim modeli irdeleniyor bu yazımda. Tarım kongresinde de detaylı anlatmıştım zaten. Okuyucularımızın dikkatini çekelim bu konuda.



Şekil-2: Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından hazırlanmış “Gıda Fiyatları Endeksi/2021-2024”  
(Veriler TÜİK’ten alınmıştır)

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**



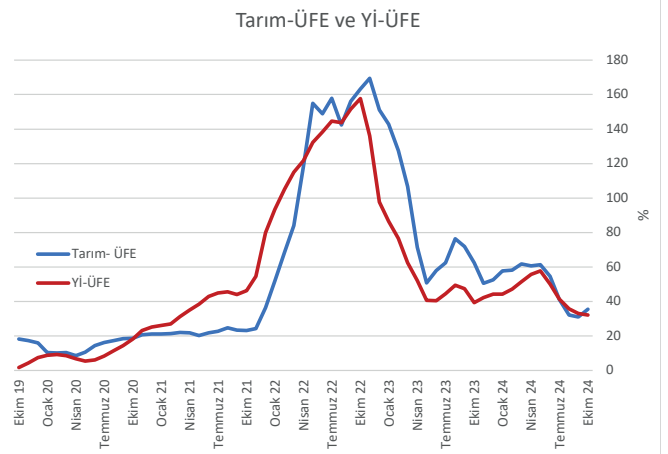
**SORU:** Yıllara yayılan bir planla kademe kademe hayata geçirilen bir hedef olduğunu anlıyoruz aslında sizin anlattıklarınızdan. Herhalde artık son aşamalarına geliyoruz. Başka eklemek istediğiniz, bahsedelim dediğiniz bir konu var mı, sayın hocam?

**CEVAP:** Az önce kooperatifçilik dedik, ama mevcut durum da iyi değil aslında. Bazen işte çözüm kooperatif diyoruz ama, önce mevcut kooperatifçiliğe bakalım. Oranın da yapıları çok sağlıklı değil. Çünkü, 22 yıllık neoliberal politikaların orada sağlıklı bir yapı üretebilmesi mümkün değil, sağlıklı yapıların da zaten tasfiyesi söz konusu oldu. İçi boşaltılmış bir kooperatifçilik düzeni ortaya çıktı. Yani yeniden kooperatifçilik önerilirken lütfen sağlıklı olan bu mevcut yapının savunulması gibi algılanmasın. Aynı KİT örneğinde olduğu gibi. Hani KİT'lerin özelleştirilmesine karşı çıkıyoruz ya biz, o zaman ne deniyordu, iyi de bunlar politikacıların arka bahçesi haline geldi, oraları istihdam deposu olarak kullanıyorlar, siz bunları mı savunuyorsunuz? Bu durumda nasıl KİT reformunu savunduysak, hem de özelleştirmeye karşı çıkarken, şimdi de ciddi bir kooperatif reformu ile birlikte yeni bir yapılanma ile kooperatiflerin etkin olduğu bir üretim planlamasını savunuyoruz. Ama KİT'lerin yeniden etkin olduğu ve ekonominin tümüyle planlandığı bir yapının parçası olarak. Bu çok önemli. Evet öngörülen havza bazında üretim planlaması doğru bir yaklaşımdır. Ama iktidarın izlediği yöntemle değil. Ekonominin tümünü planlamadan sadece tarımın planlanması ile olacak iş değil bu. Planlama bütünsellik anlayışı ile hayata geçirilmelidir. Bundan ilgili yazımda bütüncül planlama (comprehensive planning) olarak bahsediliyor. Bunu yapmadan, sadece havza bazında üretim planlamasıyla sorun çözülmüyor. Bu önerisiyle durumu kurtarmaya çalışmış Bakanlık. Ayrıca tutarlı da değil. Bir yandan çiftçiye yardımcı olacak bir üretim planlaması öngörülürken, öte yandan bu amaçla örtüşmeyen bir yönetmelikle çiftçinin üretim yapacağı toprağın gasp edilmesinin yolu açılmakta. Bu yönetmelikle Tarım Bakanlığı

üst üste 2 yıl ekilmeyen tarım arazilerini kiraya verecek. Konuyla ilgili olarak "İşlenmeyen Tarım Arazilerinin Tarımsal Amaçlı Kiraya Verilmesine İlişkin Yönetmelik" 22 Ağustos 2024 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Üst üste 2 yıl ekilmeyen tarım arazileri gerçekten ciddi bir sorun. Konuşmamın başında çiftçiliği sürdürmenin mucize olduğunu ifade etmiştim. Nitekim de öyle olmuş, çiftçilerin büyük bir çoğunluğu üst üste 2 yıl üretim yapamaz bir konuma gelmiştir. Önemli olan çiftçiyi yeniden üretime yöneltecek ve araçların insafına bırakmayacak politikalar izlemektir. Kamusal sorumluluk bunu gerektirir. Bunu yapmayı uygulanan politikalar sonucu yoksullaştırılmış çiftçileri, toprağını kaybetme riskiyle karşı karşıya bırakmak büyük bir insafsızlıktır. Toprak sömürgeciliğinin Türkiye'de kök salacağından söz etmiştim. Bu yönetmelik yol açacağı toprak gaspıyla tam da buna hizmet ediyor.

Söz konusu yönetmeliğin iptali ve yürütmenin durdurulması talebiyle Danıştay'a iki ayrı (ilki CHP milletvekiline, diğeri üç avukata ait) dava açıldığı belirtiliyor. Umarız bir sonuç alınır. Ziraat Mühendisleri Odası, Gıda Mühendisleri Odası ve çiftçi örgütleri bu haklı davanın takipçisi olmalıdır.



Şekil-3: Tarım-ÜFE ve Yİ-ÜFE verileri Ekim 2019-Ekim 2024. (Veriler TÜİK'ten alınmıştır)

**SORU:** O zaman hocam biz bu durumdan, bu sarmaldan, kötü gidişattan yapısal reformlarla mı çıkabiliriz?

**CEVAP:** Öncelikle bu anlayışın değişmesi gerektiğini düşünenlerdenim. Bu yönetim anlayışı her anlamda sermaye çıkarlarını gözetiyor. Bu anlayışın sermaye birikim süreciyle ilişkisi Ek-1’de ayrıntılı bir şekilde ele alınmıştır. Bu anlayışa sahip bir iktidar tarafından, yaptığımız önerilerin dikkate alınması ve hayata geçirilmesi mümkün değil. Biz bu röportaj ve yazılarla sadece tarihe not düşebiliriz. Bunun yanında, toplumun emekten yana örgütlü kesimlerinin de (demokratik kitle ve meslek örgütleri, sendikalar) konunun takipçisi olmasına katkı koyabiliriz. Bunun ötesinde bir çözüm göremiyorum. Mesela bundan iki yıl önce sanıyorum, Ziraat Mühendisleri Odası tarım reformu, planlama ve kooperatifçiliğin önemini de içeren bir alternatif önerdi. Hangisi hayata geçirildi? Birileri tarafından ciddiye alınıp Meclis’e taşındı? Burada sözümüz demokratik kitle ve meslek örgütlerine, sendikalara gelsin. Mevcut yapıyı yapısal reformlarla dönüştürme konusunda, üretim süreci ve planlaması konusunda bir süreç başlatılmadan, siyasi partiler tarafından ete kemiğe büründürülemez. Sözünü ettiğimiz emekten yana örgütler burada öncü olmalı ve öneriler geliştirmelidir. Benim altını çizdiğim nokta bu.

Son söz olarak şunu söyleyelim, artık enflasyonu sınıfsal bazda açıklama zamanı da geldi. Hem gelir grupları itibari ile, hem sınıf temelli. Ne demek istiyorum, emekçilerin enflasyonu ne? Gıda mühendislerinin çoğu emekçi değil mi? KESK toplu sözleşme pazarlığını TÜFE üzerinden yapıyor ama bugünkü TÜFE sınıfsal enflasyonu temsil etmiyor. Yani emekçilerin enflasyonu değil, her sınıftan insan var bu tabloyu oluştururken. Halbuki Türkiye’de TÜFE’nin esas aldığı bir sepette yaşayan insan yok. Bu yüzden sınıf temelli olursa, toplu sözleşmelerde muhatap alınacak enflasyon bu olur. Ayrıca gelir grupları itibariyle enflasyon oranları da verilmeli. Gıda fiyat artışı enflasyonun en önemli belirleyicisi ise, gıda da sepetin içinde en fazla ağırlığa sahipse,

bu hangi gruptur? Bir tahmin ediniz. Milli gelirden en az pay alan yüzde 20’lik kısımdır. Bu grubun sepeti ne olur sizce? Tamamiyle gıda ağırlıklı olur. Çünkü ikincil ihtiyaçlar çok düşüktür. Yani gıda enflasyonu hangi orandaysa, onların enflasyonu da aşağı yukarı aynı orandadır. Bu vesile ile TÜİK’i de göreve çağırırım, enflasyon rakamlarını hem sınıf temelli hem de gelir grupları itibari ile açıklamaları gerektiğini belirtelim.

Ayrıca ürün fiyat artışları da ısrarla açıklanmıyor. CİMER’e bu yönde yapılan başvurular yanıtız kalıyor. Başvuranlar arasında yer almış olan DİSK ayrıca dava açtı, kazandı, ancak bu veriler yine açıklanmadı. “Biz ürün bazında bilgi vermek zorunda değiliz” dediler. Olacak iş değil. Hala ürün bazında bilgiler yok. Eğer biz gıdada ürün bazında fiyat artışlarını görmek istiyorsak, TÜİK’in bunları açıklaması, yayımlaması gerekiyor. Mahkeme kararına rağmen yayınlamaması da oldukça manidar bir durum. Bunu da tabi, iktidarın güvencesi ile yapıyor. Bunun da altını çizelim.

Paylaştığınız bilgiler eminim, meslektaşlarımız için ufuk açıcı olacaktır.

Sayın Aziz hocamıza görüşlerini bizimle paylaştığı için çok teşekkür ediyoruz.

#### KAYNAKLAR:

- <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=T%C3%BCKeticici-Fiyat-Endeksi-Ekim-2024-53619&dil=1>
- <https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/>



Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

# GIDA ENFLASYONU ÇOCUKLARIMIZI OLUMSUZ ETKİLİYOR

“Sandviçini paylaşabilir miyiz?”

Funda Uyar Özpınar / Gıda Mühendisi MBA,  
Kadir Süzme / Yüksek Gıda Mühendisi  
Umut Ayana / Gıda Mühendisi

Dergimizin bu sayısını “Gıda enflasyonu” konusuna ayırdık. Enflasyon ve gıda enflasyonu konusunda uzun yıllar çalışmış, iktisatçı Sayın Prof. Dr. Aziz Konukman ile yaptığımız röportaj, durumun vahametini gözler önüne serdi. Biz de gıda mühendisleri olarak, özellikle Covid-19 pandemisi döneminde başlayan, pandemi sonunda tüm dünyada düşen ancak ülkemizde sürekli artan gıda fiyatlarının etkisini ve sonuçlarını gıda güvencesi, gıda hakkı, gıda güvenliği, güvenilir gıdaya erişim ve sağlıklı beslenme gibi farklı bakış açılarından değerlendirmeye çalışacağız.

Yazımıza temel ekonomik kavramlarla başlayarak, bilgilerimizi tazelemek istiyoruz.

Enflasyon en basit şekliyle “mal ve hizmet fiyatlarındaki artış” olarak tanımlanır. Gündelik hayatımızda “enflasyon” olarak bahsettiğimiz ise, aslında TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) tarafından resmi olarak hesaplanan “Tüketici Enflasyonu”dur. Diğer bir tanımı da Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası’ndan paylaşalım: **“Enflasyon, fiyatlar genel seviyesinin sürekli olarak artmasıdır”**. Yine Merkez Bankası’nın 2004 yılında “Enflasyon” konusunda yayınladığı raporda dikkat çekici ifadeler rastlıyoruz. “Enflasyonun düşmesi; fiyatların düşmesi, insanların alım gücünün artması,

gelirlerinin yükselmesi demek değildir. Enflasyonun düşmesi, fiyatların daha az artması, insanların alım güçlerinin daha az azalması ve neticesinde istikrar ve refah demektir. Enflasyon, toplumun düşük gelirli kesimine daha fazla zarar verir ve yoksullaşmayı artırır. Enflasyonist ortamda tasarruf edilebilir imkân olan kesim yüksek reel faizlerden yararlanırken, toplumun gelir düzeyi düşük kesiminin bu imkânı olmadığından gelir dağılımı giderek bozulur. İnsanlar günlük hayata giderek daha az oranda katılır, yoksulluk artar.”<sup>[1]</sup> Bu ifadeler şu anda yaşadığımız dönemi anlamlandırma açısından çok önemlidir. Sürekli enflasyona maruz kalan ekonomilerde, insanların alım gücü hızla düşer. Özellikle bizim gibi uzun süre çok yüksek enflasyonla karşı karşıya kalan bir ülke vatandaşsınız yoksullukta eşitlenirsiniz.

Gıda enflasyonu ise yaşamımızı devam ettirmek için ertelenemez beslenme ihtiyacımızı doğrudan etkilediği için, özel ilgi konusudur ve artık can yakıcı seviyelere ulaşmıştır. Dezavantajlı gruplardan özellikle çocuklarımız ve gençlerimiz, bu durumdan daha da olumsuz etkilenmektedir.

Biliyoruz ki çocukluk çağındaki beslenme, çocuk sağlığının en önemli belirleyicisidir. Çocuk gelişiminin ilk 1000 gününe tekabül eden 1-3 yaş döneminde çocuğun sağlıklı gelişmesi ve büyümesi için kaliteli ve dengeli beslenmesi zorunludur. Çocuğun hem fiziksel, hem ruhsal, hem de zihinsel anlamda gelişmekte olduğu bu süreçte, dengeli ve kaliteli beslenme hem beden sağlığına hem de ruhsal gelişimine katkıda bulunur. Daha sonraki dönem okul öncesi döneme denk gelir ve 3-6 yaş grubunu oluşturur. Ancak belirtmek gerekir ki, bu yaş grubundaki çocuk beslenmesi diğer yaş gruplarından büyük bir farklılığa ve öneme sahiptir. Çünkü bu dönemde çocuğun kaslarının, sinir sisteminin, dolaşım sistemi ve diğer pek çok organının sağlıklı bir şekilde



gelişimi için hacim bakımından az ama besin değeri bakımından zengin besinler ile beslenmeye ihtiyacı vardır. Okul öncesi çocukluk döneminde proteince zengin, vitamin ve mineral dengesine sahip, kısaca kaliteli ve dengeli beslenmenin sağlanması ile yetersiz beslenme kaynaklı anemi, şişmanlık, bodurluk, obezite ve diş çürümesi gibi rahatsızlıklara yakalanma riski düşürülmüş olur. Okul dönemine sağlıklı hazırlanıldığı gibi, henüz bu yaşlarda temelleri atılan yetişkin hastalıklarına (hipertansiyon, diyabet, kalp hastalıkları ve osteoporoz gibi) ileriki dönemlerde yakalanma riski büyük ölçüde azaltılır. Belirtmek gerekir ki, özellikle şişmanlık ve obezite problemlerinin temelleri çocukluk dönemlerinde atılmaktadır.

Beslenmenin, daha doğrusu dengeli ve kaliteli beslenmenin zorunluluk olduğu çocukluk döneminde yaşadığımız sürekli ve yüksek enflasyon, özellikle de gıda enflasyonu, bu bağlamda çocuklarımızın ve gençlerimizin sağlığını doğrudan etkilemekte, geleceğimiz olan nesillerin sağlıklı yaşama hakkını elinden almaktadır.



Bu durumun farkına varan ülkeler ise okul öğrencilerine okullarda ücretsiz yemek vererek, soruna çözüm bulma konusunda büyük yol almıştır. Finlandiya 1948 yılında, İsveç 1945 yılında, Japonya 1947 yılında, Estonya 2002 yılında, Güney Kore 2011 yılında, ABD ve İngiltere 2014 yılında, İskoçya 2015 yılında okul beslenme programları başlatmıştır<sup>[2]</sup>. Bu programların hedefleri temel olarak şunlardır:

- 1- Dar ve sabit gelirlili ailelerin çocuklarının sağlıklı beslenmesine katkıda bulunmak,
- 2- Öğrencilerde kahvaltı alışkanlığı oluşturmak,

- 3- Çocuklarda fazla kilo, obezite ve Tip2 diyabeti azaltmak,
- 4- Öğrencilerin okulda ve okul sonrasında enerji dengesini sağlamak,
- 5- Sebze ve meyve tüketimini artırmak,
- 6- Sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırmak.

Programı uygulayan ülkelerin hedefleri genellikle sağlıklı beslenme ile ilgili olsa da, elde edilen sonuçlar oldukça çarpıcıdır. Sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıklarının oluşması yanında, sonuçları birkaç başlık altında toplamak istersek,

- a) Özellikle yoksul bölgelerde okula devam sürelerinin uzadığı,
- b) Okula düzenli olarak gitmeyi ve devam oranını artırdığı,
- c) Kız çocuklarında anemi riskini azalttığı,
- d) Okul başarılarında artış görüldüğü tespit edilmiştir.

Ülkemizde de bazı adımlar atılmış, projeler hazırlanmış ancak devamı gelmemiştir.

- 2004 yılında Sağlık Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı işbirliği ile “Okul Sağlığı Kitabı” konusunda çalıştay gerçekleştirilmiş,
- 2006 yılında Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) ve Sağlık Bakanlığı tarafından “Obesite ile Mücadele Konferansı” düzenlenmiş,
- 2013 yılında Sağlık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi işbirliğinde Türkiye Çocukluk Çağı Şişmanlık Araştırması (Turkey Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI TUR)) 216 okulda 5100 öğrenciye (2.sınıf) ulaşılarak yapılmış,
- 2016 yılında Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı arasında imzalanan protokol ile “Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı” konusunda çalışmalar başlatılmış,
- 2019 yılı Cumhurbaşkanlığı Yıllık Programında, Sağlık Bakanlığı sorumluluğundaki politika ve tedbirler kapsamında “İlkokullarda Okul Yemeği Programı”na başlanacağı belirtilmiş, Milli Eğitim Bakanlığı tarafından “Okulumda Sağlıklı Besleniyorum” programı hazırlanmış<sup>[3,4]</sup>,

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***



- 2019-2023 Sağlık Bakanlığı Eylem Planı'nda başta Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerindeki okullar olmak üzere, "Çocukluk çağına obezitenin engellenmesi" başlığı altında okul yemeğinin yaygınlaştırılması hedeflenmiştir<sup>[5]</sup>.

Ülkemizde 20 yıl önce başlayan çalışmaların uygulamalarının ise yetersiz olduğu bilinmektedir. 2023 yılında sadece 1,8 milyon öğrenciye ulaşabilen ücretsiz okul yemeği uygulaması, 6 Şubat 2023 tarihindeki Kahramanmaraş depremleri sonrasında, deprem bölgesi dışındaki okullarda durdurulmuştur. Şu andaki durum ile ilgili net bir bilgiye sahip olduğumuz da söylenemez.

Sağlık Bakanlığı'nın 2019-2023 Eylem Planı'nda yer alan ve uygulayamadığı okul yemeği programı, 2024-2028 Eylem Planı'nda yer almadı. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından "Okul Gıdası Logosu Uygulaması Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ" Resmi Gazete'de ilk olarak 20 Haziran 2019'da yayımlanmış, 16 Eylül 2019'da da uygulamaya konulması kararlaştırılmıştır. Ancak Okul Gıdası Logosu projesi, gıda üreticisi firmaların hazırlıklarını tamamlayabilmeleri için ve Covid-19 pandemi süreci nedeniyle 7 Eylül 2020 tarihine ertelenmiştir. Ardından, tebliğ yeniden düzenlenerek "Okul Gıdası Hakkında Tebliğ" adıyla 22 Ekim 2020'de Resmi Gazete'de yayımlanmış, ancak çeşitli nedenlerle uygulamaya geçirilmesi, önce 2023 yılına, son olarak da 2026 yılına ötelenmiştir.<sup>[6,7,8]</sup>

Kamunun önemsemediği çocukların sağlıklı beslenmesi konusu, meslek odaları ve demokratik kitle örgütlerinin işbirliği ile ilk olarak 2 Mart 2024 tarihinde bir basın açıklaması ile "Türkiye Okul Yemeği Koalisyonu" tarafından kamuoyuna ilan edilmiş ve dikkat çekilmesi hedeflenmiştir. Başta Edirne, İstanbul, Adana, İzmir ve Denizli olmak üzere, pek çok ilimizde okul yemeği koalisyonları oluşturulmuş, okullarda öğrenim gören çocuklara

ücretsiz bir öğün yemek ve içilebilir temiz su verilmesi ile ilgili olarak kapsamlı çalışmalar yapılmıştır. Son olarak 21-22 Eylül 2024 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilen "Ücretsiz Okul Yemeği Çalıştayı" ile kamuoyunun dikkati çekilmeye çalışılmıştır. Çalıştay raporu<sup>[9]</sup> konuya farklı bakış açıları, çözüm ve önerileri kapsaması açısından kıymetlidir. Öğrencilere ücretsiz okul yemeği ve içilebilir temiz su verilmesine dair hazırlanan rapordan bazı başlıkları sıralamak gerekirse:

- 1- Okul yemeği lütuf değil tüm çocukların, gençlerin kamusal hakkıdır, sosyal devlet olmanın gereğidir.
- 2- Okul yemeği programı devleti yönetenlerin, siyasi iktidarın ve kamu yöneticilerinin yasal, anayasal ve uluslararası sözleşmelerden kaynaklı temel görevidir.

3- Okul yemeği ve içme suyu kamusal eğitim hakkının ve okulun temel öğesidir/bileşenidir.

4- Okul yemeği için kaynak ayrılması tercihten öte bütçe hakkının eğitim hakkının gereğidir.

- 5- Okul yemeği sağlıklı beslenmenin, genel halk sağlığının, akademik başarının ve çocukların ruh sağlığı ve iyilik durumunun ayrılmaz bir parçasıdır.
- 6- Okul yemeği, okullulaşmada ve okul terklerinin önlenmesinde en etkili kamusal önlemdir.
- 7- Okul yemeği, toplumsal cinsiyet eşitliğinin ayrılmaz bir parçasıdır.
- 8- Okul yemeği programları üretimi, üreticileri, istihdamı, sağlıklı gıda üretimini, ekolojiyi destekleyen uygulamalardır.
- 9- Okul yemeği çocukları psikolojik açıdan desteklemektedir.
- 10- Okul yemeği akademik başarı için başlıca kamusal önlemdir.



11-Okul yemeği ile gıda güvenliği ayrılmaz ikilidir.

Rapor, özellikle farklı paydaşların (Öğrenci Veli Derneği (Veli-Der), Türk Tabipler Birliği (TTB), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Çağdaş Yaşamı Destekleme Derneği (ÇYDD), Bir Arada Yaşarız Eğitim ve Toplumsal Araştırmalar Vakfı (BAYETAV), Derin Yoksulluk Ağı (DYA), Eğitim ve Bilim Emekçileri Sendikası (Eğitim-Sen), Eğitimciler Derneği (Eğit-Der), birçok yazar, aktivist ve akademisyen) ortak ve gönüllü çalışması olması açısından da çok kıymetlidir. Koalisyon, hedefine ulaşana kadar çalışmalarına devam etme kararlılığındadır.

Okul Yemeği Koalisyonu'nun yoğun ve etkin kamuoyu çalışmaları sayesinde, bazı yerel yönetimlerin konuya dikkati ve ilgisi çekilmiştir. Bu doğrultuda bazı il ve ilçe belediyeleri tarafından sınırlı sayı da olsa özellikle dezavantajlı bölgelerde öğrenim gören öğrencilere günde bir öğün ücretsiz yemek verilmeye başlanmıştır. İlk olarak Edirne'de olmak üzere İstanbul, Adana gibi birkaç il/ilçede bulunan okullarda su sebilleri yerleştirilerek, öğrencilere içilebilir temiz su temin edilmiştir. Bu konu, özellikle geleceğimiz olan çocuklarımız açısından oldukça önemlidir. Sadece yerel yönetimlerin değil, topyekün çaba göstererek konunun "Memleket Meselesi" olarak görülmesi, özellikle ilgili bakanlıklar ve kamu yöneticileri tarafından, eğitim çağındaki her bir çocuğumuza ücretsiz yemek ve içilebilir temiz su temin edilmesi konusunda bir an önce harekete geçilmesi zorunludur.

Son sözlerimiz olarak belirtmek isteriz ki, gıda enflasyonu ve gıdaya ulaşamama sorunu, çocuklarımızın sağlıklı beslenme, büyüme ve gelişme hakkının ihlalidir. Açlık, gizli açlık ve yoksulluğun yaygınlaştığı son yıllarda, okul çağındaki yeterli ve dengeli beslenme, temel besin grubundan besinleri içeren, gelişimle ilgili tüm ihtiyaçları karşılayan bir beslenme tarzı olup aynı zamanda bireyin sağlıklı yaşamasının da en önemli destekçisidir. Yine okul çağındaki beslenme, doğru yaşam alışkanlıklarının da kazanıldığı dönem olması nedeniyle çocukların sağlıklı yaşam alışkanlığı edinmesi açısından kritiktir.

**Okulda bir öğün ücretsiz sağlıklı yemek her çocuğun hakkıdır.**

**Çocukların sağlığı ve geleceği için hakkımız olanı birlikte kazanalım.**

#### KAYNAKLAR:

- (1) Türkiye Cumhuriyet Bankası, 2004. Enflasyon. Erişim adresi: <https://www.tcmb.gov.tr/wps/wcm/connect/b62e1fb7-ebc1-4922-99dc-b3ba23320b9f/enflasyon.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=ROO> (Son erişim tarihi: 15.12.2024)
- (2) Cohen, J. F., Hecht, A. A., McLoughlin, G. M., Turner, L., & Schwartz, M. B. (2021). Universal school meals and associations with student participation, attendance, academic performance, diet quality, food security, and body mass index: a systematic review. *Nutrients*, 13(3), 911. DOI: 10.3390/nu13030911
- (3) Anonim 1: <https://saglikibesleniyor.meb.gov.tr/> (Son erişim tarihi: 15.12.2024)
- (4) T.C. Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı, 2019 Yılı Cumhurbaşkanlığı Yıllık Planı. Erişim adresi: [https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2022/07/2019\\_Yili\\_Cumhurbaskanligi\\_Yillik\\_Programi.pdf](https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2022/07/2019_Yili_Cumhurbaskanligi_Yillik_Programi.pdf) (Son erişim tarihi: 15.12.2024)
- (5) T.C. Sağlık Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 2019-2023 Stratejik Planı. <https://dosyamerkez.saglik.gov.tr/Eklenti/35748/0/tc-saglik-bakanligi-2019-2023-stratejik-plani-guncellenmis-versiyonupdf.pdf> (Son erişim tarihi: 15.12.2024)
- (6) Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019, Okul Gıdası Logosu Uygulaması Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2019/29). Erişim adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/06/20190620-5.htm> (Son erişim tarihi: 15.12.2024)
- (7) Tarım ve Orman Bakanlığı, 2020. Okul Gıdası Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2020/23). Erişim Adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/10/20201022-23.htm> (Son Erişim Tarihi: 15.12.2024)
- (8) Tarım ve Orman Bakanlığı, 2023. Okul Gıdası Hakkında Tebliğ'de Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2023/34). Erişim Adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2023/09/20230928-6.htm> (Son Erişim Tarihi: 15.12.2024)
- (9) Türkiye Okul Yemeği Koalisyonu, 2024. Erişim Adresi: [https://www.ttb.org.tr/userfiles/files/ucretsiz\\_okul\\_yemeği\\_koalisyonu\\_calistay\\_raporu.pdf](https://www.ttb.org.tr/userfiles/files/ucretsiz_okul_yemeği_koalisyonu_calistay_raporu.pdf) (Son Erişim Tarihi: 15.12.2024)

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

# COĞRAFİ İŞARETLERDE EN ETKİN SİVİL TOPLUM ÖRGÜTÜ: YÜciTA

Cem Kösemeci / Yüksek Gıda Mühendisi

YÜciTA Gıda Kurulu Üyesi

Muhammed Aslan / Gıda Mühendisi

YÜciTA Gıda Kurulu Üyesi



Coğrafi İşaretler (Cİ), bir ürünün, belirli bir coğrafi bölgeye ait olmasından kaynaklanan özgün özellikleri ve kaliteyi temsil eder. Bu işaretler, sadece bir ürünün kökenini belirlemekle kalmaz, aynı zamanda o bölgenin kültürel, ekonomik ve çevresel değerlerini de korur. Türkiye, zengin tarımsal ürün çeşitliliği ve derin köklere sahip geleneksel üretim yöntemleriyle, Coğrafi İşaretler alanında büyük potansiyele sahip bir ülkedir. Ancak, bu potansiyelin en verimli şekilde kullanılması için güçlü bir sistem ve bilinçli bir toplum gereklidir. İşte bu noktada, YÜciTA (Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı), Türkiye’de Coğrafi İşaretler konusunda farkındalık yaratan ve sürdürülebilir kalkınmayı amaçlayan alanının en önemli sivil toplum örgütü olarak ön plana çıkmaktadır.

## YÜciTA

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA), 3. Uluslararası Antalya Coğrafi İşaretler Semineri bitiminde, 15 Ekim 2012 tarihinde Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ve Prof. Dr. Selim Çağatay tarafından kurulmuştur. YÜciTA, kökenleri itibarıyla 1995 Barcelona zirvesi sonrası Akdeniz Üniversitesi bünyesinde faaliyete geçen Akdeniz Ülkeleri Ekonomik Araştırmalar Merkezi’ne dayanmaktadır. Türkiye ve Antalya’nın “Akdeniz kimliği” gözetilerek 23 Ekim 1997 tarihinde Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ve ekibi tarafından kurulan bu Merkez, yöresel ürünler ve coğrafi işaretlerle ilgili araştırmalarını Akdeniz ülkeleri ve Fransa Montpellier Akdeniz Tarım Enstitüsü ile birlikte yürüttüğü projeler çerçevesinde gerçekleştirmiştir.

YÜciTA, gönüllülük esasına dayanan ve Türkiye’nin birçok bölgesinden, farklı kurum ve kuruluşlardan değişik kesim ve profilde 40’ı aktif, 1700’ü aşkın gönüllü üyeden oluşan; 11 farklı uzman kuruluna sahip bir araştırma ağıdır.

## Coğrafi İşaretler ile Sürdürülebilir Kalkınma

YÜciTA’ nın temel misyonu, Türkiye’de yöresel ürünlerin korunması için etkin bir Coğrafi İşaretler sisteminin kurulmasını sağlamak, yöresel ürünlere değer kazandırarak kırsal kalkınmayı desteklemek, kültürel ve biyolojik çeşitliliğin korunması konusunda çaba harcamaktır. Coğrafi İşaretler, sadece yerel ekonomiyi canlandırmakla kalmayan, aynı zamanda o ürünlerin yetiştiği bölgenin kimliğini de koruyan ve dünya çapında tanıtan araçlardır. Bu, özellikle kırsal alanlarda sürdürülebilir kalkınmayı mümkün kılacak önemli bir tarımsal kalkınma politikasıdır. YÜciTA, bu konuda farkındalık çalışmaları yaparak, tescilli coğrafi işaretlerin değerinin artmasına ve doğru tescil süreçlerinin kurgulanmasına büyük katkı sağlamaktadır.

Türkiye’de ideal bir Coğrafi İşaretler sisteminin kurulabilmesinde temel bir sivil aktör olma



vizyonuna sahip YÜciTA, son yıllarda bu vizyonunu önemli ölçüde başarmıştır. Gerek kamu politikalarının oluşmasında gerekse yerelde yürüttüğü işbirlikleri sayesinde bugün Türkiye'nin Coğrafi İşaretlerde en etkin sivil toplum örgütü olmuştur.

### Gönüllü ve Sorumlu Bir Yaklaşım

YÜciTA'nın en önemli ilkelerinden biri, "Her şey Türkiye için" gönüllülük esasıyla çalışmalarını yürütmesidir. Türkiye'nin her yerinde YÜciTA üyeleri, herhangi bir çıkar gütmeyen, sadece Coğrafi İşaretler konusunda farkındalık yaratmak amacıyla çalışmaktadır. Bu çalışma anlayışı, karşılıklı saygı ve güvenle beslenen bir ortamda gerçekleşir. Ayrıca, fikri ve sınaî mülkiyet haklarına büyük saygı gösterilir, çünkü Coğrafi İşaretlerin korunması, aynı zamanda bir kültürün ve emeğin korunmasıdır.

YÜciTA, sorumluluk bilinciyle hareket eden bir ağ oluşturmayı hedefler. Ağ üyelerinin Coğrafi İşaretler konusunda doğru bilgiye sahip olmaları ve yaşadıkları kentlere, görev yaptıkları kurum/kuruluşlara değer katmaları beklenir. Bu, hem ürünlerin korunması hem de sistemin güvenilirliği açısından kritik bir unsurdur.

### Coğrafi İşaretlerin Kültürel ve Ekonomik Boyutu

Coğrafi İşaretler, sadece ürünleri tanımlamakla kalmaz, aynı zamanda o ürünlerin üretimindeki geleneksel bilgi ve kültürel mirası da korur. Türkiye'deki birçok tescilli Coğrafi İşaret, uzun yıllara dayanan bir üretim geleneği ve kültürel bir anlam taşır. Örneğin, Gaziantep Baklavası veya Aydın İnciri gibi Coğrafi İşaret tescilli ürünler, sadece bölge halkı için değil, tüm ülke için kültürel bir değeri simgeler. Bu ürünler, hem iç pazarda hem de dış pazarda büyük talep görmekte, böylece bölgesel kalkınma sağlamaktadır.

2017 yılı verilerine göre Coğrafi İşaretler Avrupa'da 75 milyar Avro, dünyada ise 200 milyar dolarlık bir pazara sahiptir. Coğrafi İşaretlerimizin uluslararası alanda tescili, milli ürünlerimizi daha

geniş bir pazarda tanıtılmasını ve bu pazardan pay almasını sağlar. Bu da yerel üreticilerin gelirlerini artırır, istihdam yaratır ve ulusal ekonomik kalkınmaya katkıda bulunur.

### "Gelecek, Coğrafi İşaretlerle Gelecek"

YÜciTA, ülkemizde Coğrafi İşaretler sisteminin güçlendirilmesi için büyük bir rol üstlenmiştir. Misyonu doğrultusunda, ürünlerin tescil edilmesi, korunması ve tanıtılması için birçok çalıştay, seminer ve eğitim programı düzenlemektedir. Ayrıca, World Gourmand Awards da "Dünyanın En İyi İkinci Dergisi" seçilen YÜciDER-Gİ'nin üçüncü sayısı ile toplamda dört sayılık coğrafi işaretlerde eşsiz bir dergi ülkemize armağan edilmiştir. YÜciTA olarak arzumuz, bu dergilerin, tüm ilgili uzman ve paydaşlar tarafından edinilmesi ve okunmasıdır.



Coğrafi İşaretler, sadece bir ürünün kimliğini değil, bir bölgenin kültürel mirasını, geleneklerini ve üretim yöntemlerini de koruyan bir sistem olması nedeniyle YÜciTA'nın öncülüğünde yapılacak çalışmalar, sadece ekonomi için değil,

Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

aynı zamanda Türkiye'nin kültürel zenginliklerinin korunması için de büyük bir anlam taşımaktadır. Türkiye'nin Coğrafi İşaretler konusunda daha güçlü ve sürdürülebilir bir sistem kurması, hem yerel üreticiler için daha fazla fırsat yaratacak hem de ülkemizin uluslararası alandaki prestijini artıracaktır. Ülkemizin yöresel ürünlerine ve coğrafi işaretlerine gönül veren herkesi [www.yucita.org](http://www.yucita.org) adresinden YÜciTA gönüllüsü olmaya davet ediyoruz.

### YÜciTA' dan Tekir Çiftliği'ne Anlamlı Bir Armağan

7-9 Kasım 2024 tarihlerinde, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası işbirliği ve Mersin Büyükşehir Belediyesi'nin destekleriyle Toros Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirilen 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ardından Silifke'de bulunan Gazi Tekir Çiftliği ziyaret edildi.



Bu ziyarette, Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün Silifkeli köylülerle birlikte kurduğu ve 1 numaralı ortağı olduğu 'Gazi Tekir Çiftliği Tarım Kredi Kooperatifi'ne, Ulu Önderimizin vefatının 86'ncı yılında YÜciTA tarafından anlamlı bir hediye verildi. Ata'nın mirasının Silifkeli vatandaşlara

kazandırıldığı çiftliğe ziyarete gelen YÜciTA Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ve ekibi, 10 Kasım'da "Gazi Tekir Çiftliği Tarım Kredi Kooperatifi Kurucuları"nın yer aldığı tabloyu anlamlı bir günde çiftliğe hediye etti.

Ziyarette konuşan Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu "İki yıl önce ziyaret ettiğim Gazi Tekir Çiftliği'nden son derecede etkilendim. Onunla ilgili izlenim ve duygularımı, araştırma ağımız YÜciTA'nın yayın organı YÜciDER-Gİ' de yazdım. Bu makaleyi yazarken, Tekir Tarım Kredi Kooperatifi'nin 35 kurucu üyesini merak ettim ve yoğun bir araştırma sonucu, heyecanımı doruğa ulaştıran listeye ulaşmayı başardım. Kooperatifte bulunmayan bu tarihi vesikanın, kurucu ortakların torunları ve onların çocuklarının halen yaşadığı yer olan bu topraklara kazandırılmasının çok önemli ve anlamlı olacağını düşündüm. Bunun sonucu olarak da özel bir tasarımın yapıldığı Gazi Tekir Çiftliği Tarım Kredi Kooperatifi Kurucuları Listesi, kendisine yakışan özel bir çerçeveye kavuşturuldu. Ulu Önderimizin ölüm yıldönümü olan 10 Kasım'da da Tekir Çiftliği'ne ulaştığı için çok mutluyum" dedi.



Anlamlı tören; Mustafa Kemal Atatürk'ün bizzat kurduğu ve 1 numaralı ortağı olduğu Tekir Çiftliği Tarım Kredi Kooperatifi'nin 36 kurucu ortağının adlarını taşıyan tarihi belgenin yerine asılması ve hatıra fotoğrafı çekilmesiyle son buldu.





## 6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU “GELENEKTEN GELECEĞE: GIDA MİRASIMIZIN KORUNMASI”

Gamze Atar Kayabaşı / Gıda Mühendisi

Geleneksel, yöresel ve coğrafi işaretli gıdalar, kültürel mirası yaşatan, ekonomik kalkınmayı destekleyen ve sürdürülebilir tarım uygulamalarına olanak tanıyan önemli unsurlardır. Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de bu gıdaların korunması, geliştirilmesi ve ticarileştirilmesi büyük bir önem taşımaktadır. Son yıllarda, konu ile ilgili olarak farkındalıklar ve çalışmalar artarken, geleneksel gıdaların modern teknolojiyle entegrasyonu ve sürdürülebilir üretim yöntemlerinin benimsenmesi için pek çok sempozyum, konferans ve toplantı düzenlenmektedir.

Toros Üniversitesi ev sahipliğinde 7-9 Kasım 2024 tarihlerinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Mersin Büyükşehir Belediyesi, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) iş birliğiyle düzenlenen 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, “Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması” temasıyla gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda sempozyum, geleneksel gıda mirasımızın korunması ve geleceğe taşınması konusunda tartışma zemini sağlaması açısından önemli bir görev üstlenmiştir.

Sempozyumun açılış konuşmaları Toros Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ömer ARIÖZ, Mersin Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı Selçuk ŞAHUTOĞLU, Mersin İl Tarım ve Orman Müdürü Erdem KARADAĞ, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar ÜZÜMCÜ, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Baki Remzi SUIÇMEZ ve Sempozyum Düzenleme Komitesi Başkanı Toros Üniversitesi Öğretim Görevlisi Kamuran ÖZTOP tarafından gerçekleştirilmiş, geleneksel gıda mirasının korunmasının gerekliliğine dair güçlü bir mesaj verilmiştir.

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***

Sempozyumda “Geleneksel Gıdalarda Gıda Güvenliği ve Yasal Düzenlemeler”, “Geleneksel Gıda Üretim ve İşleme Teknolojileri”, “Geleneksel Gıda Ürünlerinin Pazar Potansiyeli ve Ekonomik Yönü”, “Geleneksel İçecekler ve Üretim Yöntemleri”, “Geleneksel Gıdalarda Yenilikçi Yaklaşımlar ve Ürün Geliştirme”, “Coğrafi İşaretler”, “Geleneksel Gıdaların Besin Değeri ve Sağlık Üzerindeki Etkileri”, “Geleneksel Gıda Bileşenleri ve Kimyası” ve “Geleneksel Gıdalarda Mikrobiyoloji” konu başlıkları altında sunumlar gerçekleştirilmiştir. Sektör uzmanları, akademisyenler ve üreticilerin katılımıyla “Kooperatiflerin Geleneksel Gıdaların Sürdürülebilirliğinde Rolü” ve “Geleneksel Gıdaların Geleceğe Uyum Sağlaması” konulu iki panel oturumunun yanı sıra, davetli konuşmacılar Prof. Dr. F. Nafi ÇOKSÖYLER ve Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU’nun değerli paylaşımlarında, geleneksel ve coğrafi işaretli gıdaların tanımlanması, sürdürülebilirliği, katma değerinin artırılması, uluslararası pazarlara ulaşılması konuları yer almıştır.

Sempozyum boyunca, geleneksel gıdaların sadece kültürel bir değer taşımadığının, aynı zamanda ekonomiye olan katkısının da vurgulandığı paneller, konuşmalar ve bilimsel sunumlar yapılmıştır. Geleneksel gıdaların, bölgesel kalkınmaya katkı sağlaması ve coğrafi işaretli ürünlerin, yerel üreticilere rekabet avantajı sunması gibi konular detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Bu bağlamda, coğrafi işaretlerin ekonomiye sağladığı katkı, geleneksel gıdaların değerinin artmasına, yerel ekonomilerin güçlenmesine ve hatta global pazarlarda rekabet edebilirliğin sağlanmasına olanak tanımakta olduğu ifade edilmiştir.

Geleneksel gıdaların, kültürel mirasın korunması



konusundaki öneminin de vurgulandığı sempozyumda, Türkiye’nin farklı illerinden gelen sektör profesyonelleri ve akademisyenler, geleneksel gıdaların sürdürülebilir üretim yöntemleri ile geleceğe taşınmasının yollarını tartışmışlardır. Geleneksel gıda üretiminde modern teknolojilerin entegrasyonu ve yenilikçi yöntemlerin uygulanmasının uluslararası pazarlara açılmanın önünü açacağı ifade edilmiştir.

2022 yılında çevrimiçi olarak gerçekleştirilen 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu’ndan sonra, 7-8-9 Kasım 2024 tarihlerinde tüm paydaşların, uzmanların, akademisyenlerin ve öğrencilerin tekrar biraraya geldiği, yüzyüze sohbet ettiği, tartıştığı, fikir alışverişinde bulunduğu 6. Geleneksel Sempozyumu başarılı bir şekilde gerçekleştirilmiş, iyi dilek ve temennilerle son bulmuştur.

## 6. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU SONUÇ BİLDİRGESİ

2004 yılında Van’da başlayıp 20 yıldır devam eden “Geleneksel Gıdalar Sempozyumu” serimizin 6’ncısı; 7 - 9 Kasım 2024 tarihleri arasında Toros Üniversitesi ev sahipliğinde, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası işbirliği ve Mersin Büyükşehir Belediyesi’nin destekleriyle Mersin’de gerçekleştirilmiştir.

Sempozyum boyunca; 2 çağrılı, 48 sözlü, 26 poster bildiri olmak üzere toplam 76 bildiri sunulmuştur. Sempozyumda “Geleneksel gıdaların sürdürülebilirliğinde kooperatiflerin rolü” ve

“Geleneksel gıdaların geleceğe uyum sağlaması” konulu 2 panel oturumu gerçekleştirilmiştir. Sempozyumu 300’e yakın bilim insanı, kamu ve özel sektör temsilcisi, sektörde çalışan meslek mensupları, STK’lar ve öğrenciler takip etmiştir. Ayrıca sempozyumda farklı yörelere ait coğrafi işaret tescilli geleneksel peynirlerimizden oluşan bir sunum ve tadım gerçekleştirilmiştir.

Düzenlendiği yılda en temel hedefi geleneksel gıda envanterinin çıkarılması olan sempozyum, bu yıl “Gelenekten Geleceğe: Gıda Mirasımızın Korunması” temasıyla düzenlenmiştir. Sempozyumda öne çıkan konular aşağıda yer almaktadır:

Geleneksel gıdalar, her kültürde olduğu gibi ülkemizde de coğrafya, iklim, tarımsal üretim imkânları ve geleneksel yaşam tarzının etkisi ile şekillenmiş, yüzlerce yıldır üretimleri süregelen gıda maddeleridir. Bu gıda maddelerinin her biri, uzun yıllara dayanan deneyimle biçimlenmiş, zamanında hiçbir modern teknoloji olmaksızın, sadece yerel imkânlarla ve gıda muhafazasının temel faktörlerini sanatsal bir incelikle kullanarak oluşturulan son derece özgün ürünlerdir.

Bu özellikleri ile geleneksel gıdalar, kültürel mirasın önemli bir yapı taşı niteliğindedir. Kırsal ekonomiye, iç ve dış turizme, iklim değişikliği ile mücadeleye katkısı, toplumları buluşturması ve kaynaştırması gibi, insan beslenmesinin ötesinde öneme sahip olan ve mutlaka korunması gereken ürünlerdir. Geleneksel gıdalar bu özellikleri ile sadece gıda ve ziraat bilimi açısından ele alındığı takdirde, eksik tanımlama olacaktır. Bu yüzden gastronomi, antropoloji, sosyoloji gibi bilim dalları ile birlikte değerlendirilmesi gereken çok disiplinli bir konudur. İlerleyen yıllarda sempozyumumuzun multidisipliner yapısının daha da zenginleştirilmesi, geleneksel gıdaların incelenmesinde farklı mesleklerin bakış açılarının da sempozyuma dâhil edilmesi hedeflenmektedir.

Sempozyum boyunca, geleneksel gıdaların gastronomi ile ilişkisi üzerine yapılan tartışmalarda, bu ürünlerin kültürel, ekonomik ve sosyal değerlerinin yanı sıra mutfak sanatları ve gastronomik miras

açısından taşıdığı öneme vurgu yapılmıştır. Geleneksel gıdaların pazarlanmasında, gıda güvenliğine uygun işlenmesi, sunulması ve yenilikçi gastronomik yöntemlerle harmanlanması büyük önem taşımaktadır. Geleneksel gıdaların, sadece bir kültürel miras olmaktan çıkıp, modern dünyada sürdürülebilir, besleyici ve lezzetli gıdalar olmasında gastronomi çalışmalarının katkısı yadsınamaz.

Yıllardır dillendirilmesine rağmen, geleneksel gıdalarımızın envanterinin çıkarılması hala sağlanamamıştır. Geleneksel gıdalarımızın özelliklerini sağlamakta vazgeçilmez olan kalite kriterlerinin ve üretim süreçlerinin gerçekçi biçimde tanımlanması, yöresel farklılıklarının tespit edilmesi, her geleneksel gıda ile o yöreyi birbirine bağlayan tarih, coğrafya, sosyolojik ve inançsal nedenlerle birlikte ele alacak bir yapı ile envanterin çıkarılması, besin değerleri, fayda ve riskleri, hikâyeleri ile birlikte ele alınarak künyelerinin oluşturulması son derece önemlidir. Bu çalışmanın, geleneksel gıdaların üretimiyle uğraşan kişilerle yukarıda saydığımız bilim alanı temsilcileri ve gıda bilimi uzmanlarının buluşmasıyla yürütülmesi gerekmektedir. Envanterin oluşturulması, üretim aşamalarının tanımlanması ve gıda güvenliği risklerinin yönetilmesi esas olmalıdır.

Geleneksel gıdalar, diğer gıdalarda olduğu gibi gıda güvenliği risklerini de barındırmaktadırlar. “Risk içermeyen gıda yoktur, önemli olan riski yönetmektir” bakış açısıyla, üniversitelerimizin geleneksel gıdalara yönelik sürdürdükleri çalışmalara mutlaka gıda güvenliği boyutunu da katmaları beklenmektedir. Geleneksel gıdaların kendine has özellikleri, bileşimi ve üretim yöntemlerinin tanımlanması kadar, risklerinin ve bu risklerin hangi yollarla önenebileceğinin belirlenmesi de gerekmektedir. Bu çalışmalar, oluşturulan/oluşturulacak mevzuata temel oluşturacaktır.

Geleneksel gıdaların bir bölgeye/coğrafyaya has olması, benzer geleneksel gıdaların komşu ülkelerde de olduğu anlamına gelmektedir. Bu bağlamda, komşu ülkelerdeki gıdalarla neredeyse

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***



aynı olan pek çok geleneksel gıdamız mevcuttur. Bu gıdaların uluslararası düzeyde de hak ettikleri yeri korumak, çok kapsamlı ve bütünlüklü bir çalışma gerektirmektedir.

Geleneksel gıdaların korunmasında coğrafi işaretler önemli bir rol oynamaktadır. Ancak ülkemizde etkin bir coğrafi işaretler sisteminin henüz kurulmadığı ve tescillerin ürünlere katma değer yaratmadığı görülmektedir. Bu sistemin tamamlayıcısı denetim ve yönetim konusunda III. Tarım ve Orman Şurası kararları arasında yer alan 38. madde (Coğrafi işaretli ürünler, markalaşma ve katma değerli üretim ile pazar çeşitliliğinin artırılması, coğrafi işaretlerin yönetim ve denetleme süreçlerinin gözden geçirilerek mevzuatın tamamlanması) süreci tamamlanmalı ve ivedilikle uygulanmalıdır. Coğrafi işaret sisteminde yönetim ve denetim süreçleri tescilden çok daha önemli ve süreklilik arz eden alanlardır. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın yanı sıra, kamu kurumu niteliğindeki meslek odalarının da denetim sürecinde rol almaları yerinde olacaktır.

Olağanüstü bir kültürel zenginlik ve biyoçeşitliliğe sahip ülkemizde birçok ürünümüzün kaybolmaya yüz tuttuğu da bir gerçektir. Örneğin peynirde 1 Kasım 2024 itibariyle 42 çeşit yerli peynir ulusalda, 1 yerli peynir (Ezine Peyniri) ise AB'de tescillenmiştir. Ancak geleneksel peynir çeşitlerimizin bu sayıdan daha fazla olduğu ve yapılan araştırmalarda 200'den fazla peynir çeşidinin kayıt altına alındığı bilinmektedir. Verilen rakamlardan, yapılması gereken çalışmaların hiç kolay olmadığı açıktır, ancak katma değeri yüksek geleneksel gıdaların varlıklarının sürdürülmesi ve mevzuatın iyileştirilmesi sosyal, kültürel, ekonomik ve politik alanlarda katkı sağlayacaktır.

Coğrafi işaret tescilleri çoğunlukla ilgili ürünün sahibi ve üreticisi sayılacak kurum ve kuruluşlar tarafından alınmamaktadır. Ülkemizde coğrafi işaretleri tescil ettiren kurum ve kuruluşlar incelendiğinde; kooperatif ve birliklerin oranı, tüm tescil ettirenler arasında yaklaşık %4,5'tur. Coğrafi İşaretler, üreticileri korumak için geliştirilmiş bir sistemdir. Geleneksel gıdalarda

yaygın şekilde uygulanmasını sağlamak için gerek tescil sürecinde, gerekse Cİ farkındalığını artırma konusundaki her türlü tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin sürdürülmesinde, üreticilerin en başından itibaren mutlaka süreçlerin içinde yer alması sağlanmalıdır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil ettiren kurum/kuruluşların koordinatörlüğünde yapılan iç denetim sürecinin daha etkin bir şekilde yürütülmesi; üretim/pazarlama/piyasaya arz faaliyetinde bulunanların TÜRKPATENT'e bildirilmesi ve bilgilerin güncel tutulması önemlidir.

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından kayıt/onay kapsamında yer alan işletmeler ile ilgili bilgilerin yer aldığı "Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi"nin altyapısı revize edilmeli, tüketicilerin ve ilgili tarafların coğrafi işaret tescilli ürün ve üreticilere ait bilgilere ulaşabilirliği sağlanmalıdır.

Geleneksel gıdalar ülkemizde de, dünyada da ağırlıkla yerelde küçük aile çiftçileri tarafından üretilmektedir. Bu ürünlerin ekonomik ve sosyal faydalarının da yine üreticilere dönmesi hedeflenmelidir. Ancak bunu yapabilmek ve sürdürebilmek için üreticilerin örgütlenerek kooperatif kurmaları ve güçlü bir yapıya kavuşmaları önemlidir. Kooperatifler bu anlamda geleneksel gıdaların sürdürülebilir biçimde üretilmesine önemli katkıda bulunma potansiyeline sahiptirler ve bu katkıyı sağlayan kooperatiflerimiz bulunmaktadır. Geleneksel gıdalar ile kooperatifçilik felsefesi ve kooperatiflerin varlık nedenleri birbirlerini besleyen değerlerdir. Kooperatiflerin geleneksel ürünlerin güvenli ve aslına uygun şekilde üretilmesini sağlamaları halinde, bir yandan kooperatifler güçlenecek ve kırsalda kalkınmaya fayda sağlayacak; diğer yandan geleneksel ürünlerin yaşatılmasına katkıda bulunulacaktır. Bazı illerimizde bunun örnek uygulamaları gözlenmektedir.

Ancak, kooperatiflerimizin bu önemli işlevi yerine getirebilmesi ve bu süreçte güçlenerek çıkabilmesi için gerçek anlamda bir kooperatifleşme sürecinden geçmeleri gerekmektedir. Türkiye'de çok sayıda kooperatif kurmak gibi bir politika

benimsenmiş ve bu politika doğrultusunda aslında üretimden gelmeyen ortaklar bir araya getirilerek kooperatif kurmaları özendirilmiştir. Bu kooperatiflerin ortakları ne üreteceklerine karar verememekte, pazar potansiyelini bilmemekte ve sürdürülebilir biçimde aynı kalitede ürün üretmekte zorlanmaktadır.



Kooperatif kurucularına, kooperatif kurulmadan önce kooperatifçilik ve uygulamaları konusunda bilgi aktarılmasının sağlanması, kooperatiflerin niteliklerinin artmasına katkı sağlayacaktır. Kooperatiflerin çalışma alanları ve ürün seçimlerine de destekler yoluyla yön vermek, kooperatiflerin birbirini tamamlayan alanlarda faaliyet göstererek aralarında birlikteliği sağlamak da hedeflenmelidir. Böylelikle kültürel mirasımızın önemli öğeleri arasında yer alan geleneksel gıdaların kooperatifler tarafından üretilmesi ve tüketiciye sunulmasına yardımcı olunacaktır.

Tarımsal üretim ve gıda üretimi ile uğraşan küçük aile çiftçileri ve kooperatifler, sıklıkla uzman desteğine ihtiyaç duymaktadır. Bu noktada, gıda

üretimi yapan kooperatiflerin gıda mühendisi, ziraat mühendisi başta olmak üzere teknik uzmana erişimleri kolaylaşmalıdır. Kamu ve yerel idareler kanalıyla kooperatiflerin uzmanlarla buluşmasına destek olunması önem arz etmektedir.

Bütün gıda denetim sisteminde olduğu gibi geleneksel gıdaların da üretimi, satışı ve tüketimi aşamalarında ilgili meslek alanları sürece dâhil edilmelidir. Bu kapsamda kamu kurumu niteliğindeki meslek odalarının sürecin her aşamasında etkin olarak yer alması hem gıda güvenliğinin sağlanması hem de sektörel gelişim için zorunludur. İnsan sağlığı ve gıda sektörünün gelişimi için gıda ve tarım alanında uzman gıda ve ziraat mühendislerinin, istisnasız bütün üretim, tüketim ve denetleme aşamalarında etkin bir şekilde yer aldığı mevzuat değişikliğine gidilmeli ve istihdam olanakları artırılmalıdır.

Son yıllarda kimi illerde, geleneksel tarım ürünleri üreticisi küçük çiftçilere, onları işleyen geleneksel gıda üreticilerine ve kooperatiflere yerel idareler de önemli destekler sağlamaktadırlar. Kırsal alanda yaşayan üreticilere yapılan destekler sayesinde, yöresel ekonominin de ayakta kaldığı çok açık bir gerçektir. Sempozyumlarımız yerel idarelerin bu çabalarına bilimsel destek sağlarken, yerel idarelerin de bu alanda yapılacak bilimsel etkinliklere destek sunmaları önemli bir sinerji yaratacaktır.

Geleneksel gıdaların korunması ve gıda güvenliğine uygun üretilmelerinin sağlanması için katılımcı, uzun soluklu bir stratejiye ve bu strateji doğrultusunda atılacak adımlara ihtiyaç vardır. Bu amaca yönelik olarak başta kamu kuruluşları ve yerel idareler olmak üzere toplumun her kesimine sorumluluk düşmektedir.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumlarını düzenleyen kuruluşlar olarak bizler de, bu konudaki sorumluluğu elimizden geldiğince taşıyacağımız ve yapılanları takip edeceğimiz konusunda kararlılığımızı bildirir, saygılarımızı sunarız.

## 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Düzenleme Kurulu

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***



# AFET DÖNEMLERİNDE GÜVENLİ SUYUN TÜKETİME SUNULMASI

Dr. Mehmet BİNGÖL / Gıda Mühendisi

## ÖZET

Son yıllarda dünya genelinde nüfusun önemli kısmı güvenli bir şekilde yönetilen içme suyuna erişim sağlamasına rağmen 2 milyar insan hala güvenli içme suyundan yoksundur. Su ile bulaşan diyare, malarya, dizanteri gibi hastalıklar özellikle gelişmekte olan ülkelerde her yıl milyonlarca kişiyi etkilemekte ve ölümlere neden olmaktadır. Bu nedenle tüketime sunulan suların güvenli hale getirilmesi için arıtma, dezenfeksiyon vb. işlemler uygulanmalıdır.

Yaşamsal fonksiyonların yerine getirilmesinde bu denli önemli olan su, deprem başta olmak üzere afet dönemlerinde en çok gündeme gelen konulardan biridir. Afet döneminde su kaynakları, su depoları ve şebeke sistemleri olumsuz etkilenebilmekte ve bu durum insanları farklı arayışlara yönlendirebilmektedir. Bu aşamada sağlıklı ve güvenli su tüketimi için öncelikli olarak ambalajlı suların tercih edilmesi, kontrollü ve güvenli yerlerden güvenli araçlarla temin edilen suların tercih edilmesi gerekmektedir.

Ülkemizde 6 Şubat 2023 tarihinde yaşanan deprem felaketinde halk sağlığını olumsuz etkileyen suların kaynaklı herhangi bir salgın yaşanmamış olsa da bir deprem ülkesi olan ülkemizde afet planlarının hazırlanmasına yönelik ilgili tüm kurum ve kuruluşlara gerekli çalışmaların yapılması gerekmektedir.

## GİRİŞ

Son yıllarda dünya genelinde nüfusun önemli kısmı güvenli bir şekilde yönetilen içme suyuna erişim sağlamasına rağmen 2 milyar insan hala güvenli içme suyundan yoksundur. Su ile bulaşan

diyare, malarya, dizanteri gibi hastalıklar özellikle gelişmekte olan ülkelerde her yıl milyonlarca kişiyi etkilemekte ve ölümlere neden olmaktadır. Bu nedenle insan tüketimine sunulan suların güvenli hale getirilmesi için arıtma, dezenfeksiyon vb. işlemlerin uygulanması gerekmektedir.

Suyun kaynaktan tüketim aşamasına kadar sağlıklı ve güvenli şekilde ulaştırılmasında izleme ve değerlendirme çalışmaları büyük öneme sahiptir. Türkiye’de sağlıklı ve güvenli içme-kullanma suyunun dezenfeksiyonunun yapılarak topluma ulaştırılması yerel yönetimler ve mahalli idareler, suyun kalitesinin izlenmesi, sağlıklı olup olmadığının takip edilmesi ve denetlenmesi ise Sağlık Bakanlığı’nın sorumluluğunda bulunmaktadır<sup>2,3</sup>.

## Afet Döneminde Su Güvenliği

Yaşamsal fonksiyonların yerine getirilmesinde bu denli önemli olan su, deprem başta olmak üzere afet dönemlerinde en çok gündeme gelen konulardan biridir. Kaynak, depo ve şebekelerde meydana gelen yıkımlar sonucu su eksikliğinden kaynaklı sorunlar görülebileceği gibi var olan su kaynaklarının kirlenmesi sonucunda da halk sağlığı olumsuz etkilenebilmektedir. Afetlerde su güvenliği ile ilgili yapılması gerekenler afet öncesi ve afet sonrası olmak üzere olarak iki şekilde ele alınabilir: Afet Ortaya Çıkmadan Önce Yapılması Gereken Çalışmalar: öncelikle suya ilişkin çalışmalar yürüten tüm kurum ve kuruluşların afetlere yönelik bir eylem planı olması gerekmektedir. Özellikle yaşanabilecek depremlere yönelik mevcut kaynaklar yanında alternatif su kaynaklarının tespit edilmesi, afet sonrasında tankerle su temin edilebilecek yerlerin belirlenmesi, depoların buna göre hazırlanması gibi eylem planlarının önceden hazırlanması hayati derecede önem arz etmektedir. Diğer tarafta afetlerde su güvenliğine yönelik sahada yapılacak izleme çalışmalarına yönelik de hazırlıkların olması gerekmektedir. Bu kapsamda; saha uygulamalarını gerçekleştirecek personele yönelik hizmet içi eğitimler, su analizlerini asgari düzeyde yapacak kadar gerekli malzeme, araç

ve gereçler, afetlerde su güvenliği hususunda belediye başta olmak üzere ilgili diğer kurumlar ile ortak çalışma alanlarının belirlenmesi gibi hususların da deprem eylem planında yer alması gerekmektedir.

**Afet Olduktan Sonra Yapılması Gereken Çalışmalar:**Afetten hemen sonra yerel idare yetkilileri ve çevre sağlığı ekipleri koordineli şekilde su kaynakları, depoları ve şebeke sistemlerini hızla değerlendirmeli, özellikle depolarda su seviyesinin düşüp düşmediği, hasar durumları ve dayanıklılıkları gözden geçirilmelidir. Kullanılabilecek su kaynaklarının hızla değerlendirilmesi için, alınan su örneklerinde mikrobiyolojik parametreler (koliform ve E. coli) ile nitrit/nitrat, amonyum/amonyak, bakiye klor düzeyi, oksitlenebilirlik/çözünmüş oksijen, toplam çözünmüş katı miktarı, pH, bulanıklık, değerlerinin ölçülmesi gerekmektedir<sup>4</sup>.

Su şebekesinde sızıntı durumu ve hasar tespiti yapıp, kullanım planı doğrultusunda öncelikler belirlenerek onarım işlemleri yapılmalıdır. Su kesintisi yapılması halinde tüketicinin bilgilendirilmesi ve zarar gören veya yenilenen şebekede çevresel etkilerden ve negatif basınçtan dolayı suyun kirlenme ihtimaline karşılık öncelikle şebeke temizliği ve dezenfeksiyonun yapılması gerekmektedir. Tamir ve bakım yapılan şebekede, su verildikten sonra 3 (üç) gün süre ile 0,5-1 ppm arasında bakiye klor bulunacak şekilde dezenfeksiyon sağlanmalıdır.

Tüketime sunulan suyun dağıtım ve kullanımı sırasında suyu kirlenmeye karşı korumak için etkin klorlama yapılmalı, şebeke uç noktada 0,2-0,5 mg/l serbest bir klor kalıntısı elde edilmelidir<sup>5</sup>.

Suyun dezenfeksiyonunda rezidüel etkisi nedeniyle Sodyum hipoklorit (sıvı) veya kalsiyum hipoklorit (tablet) gibi klorlu bileşikler kullanılmalı ancak bunların raf ömrüne dikkat edilmelidir. Bu tür ürünlerin bulunmadığı durumlarda ise kokusuz ve katkısız çamaşır suyu kullanılabilir. Tablet ile klorlama yapıldığı takdirde kullanım talimatına uyulmalıdır. Klorlama sonrası en az 30 dakika temas süresi beklenmeli ve sonrasında su

kullanıma sunulmalıdır. Uzun süre şebeke onarımı sağlanamayacaksa otomatik klorlama sistemleri kullanılmalıdır<sup>4</sup>.

Afet dönemlerinde yüzey suyundan çok yeraltı suyu tercih edilmelidir. İlk olarak, tüm yüzey suyunun kirlendiği varsayılmalıdır<sup>6</sup>.

Su güvenliği ile ilgili topluma yönelik bilgilendirme çalışmaları sürdürülmeli, kontrol altında olmayan halk çeşmeleri, kuyu, vb. kaynağı belirli olmayan noktalardan su temin edilmesi önlenmelidir<sup>7</sup>.

Afetlerde güvenli içme-kullanma suyu temini için tüm alternatifler değerlendirilmelidir. Afet sonrasında şebeke sistemi güvenli hale gelene kadar ambalajlı su kullanılmalıdır. Ülkemizde tüketime sunulan ambalajlı sularla ilgili çalışmalar 17.02.2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik” ile 01.12.2004 tarihli ve 25657 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik” çerçevesinde yürütülmektedir. Her iki Yönetmelikte “...Ancak savaş, deprem ve sel gibi doğal afetlerde Kurumun özel izni ile diğer işlemler uygulanabilir.” ifadesi ile normal koşullarda kaynak ve doğal mineralli sulara izin verilmeyen dezenfeksiyon ve arıtma işlemlerinin afet döneminde ambalajlı sulara uygulanabileceğine hükmetmektedir<sup>5,8</sup>.

Ambalajlı su temin edilemediği durumlarda güvenli bir kaynaktan (düzenli analizleri yapılan) mahalli idare tarafından rutin olarak tankerle su temin edilmelidir. Ancak tankerlerin sadece su taşımak için kullanıldığından emin olunmalıdır. Tankerdeki su kullanıma sunulmadan önce klorlanmalı ve 30 dakika bekletilmiş olmalıdır. Ülkemizde tankerle su sağlanmasına ilişkin 19/8/2014 tarihli ve 29093 sayılı Resmi Gazetede Sağlık Bakanlığı tarafından “Tankerle İçme-Kullanma Suyu Temini ve Nakli Hakkında Tebliği” yayımlanmıştır<sup>9</sup>. Tankerle su temin edilmesinde bu konudaki standartlar ve mevzuattaki hijyenik şartlar sağlanmalıdır.

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için* **GıdaMO**

### İçme Suyu Analizleri

Şebekeden suyun verildiği durumlarda su kalitesi ilgili birimlerce sürekli olarak izlenmeye tabi tutulmalıdır. Şebeke suyunun dışındaki suların güvenli kaynaktan alınması ve analizlerinin düzenli şekilde yapılması gerekmektedir. Buna ek olarak suyun fiziksel özellikleri (koku, tat, bulanıklık) takip edilmelidir. Bulanık ve istenmeyen kokusu olan sular kullanılmamalıdır. Su analiz sisteminin kurulmadığı veya analizlerin uzun zaman aldığı durumlarda eğer ekipman temin edilebilirse fekal bulaşının (koliform ve E.coli) tespiti için ISO 9308-2 En Muhtemel Sayı Yönteminin var/yok testi, pratikliği açısından sahada kullanılabilir<sup>10</sup>.

### Afet Döneminde Bireysel Olarak Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Doğal bir afetten sonra suda mikrobiyolojik ve kimyasal kirlilik olabileceğinden musluk suyunun kullanılması güvenli olmayabilmektedir. Bu durumda en güvenilir su kaynağı ambalajlı sulardır. Bunun yanı sıra suyun kaynatılması ve arıtmadan geçirilerek kullanılması diğer seçenekler olarak öne çıkmaktadır. Var olan suyun güvenli olmasıyla ilgili şüphe varsa o su; içme, bulaşık yıkama, diş fırçalama, gıda maddelerini yıkama, el yıkama, buz yapımı ve bebek maması yapımında asla kullanılmamalıdır.

Bireysel olarak su dezenfeksiyonunda ilk yapılması gereken suyun bulanıklığının giderilmesidir. Bunun için su, temiz bir bez veya benzeri materyalden geçirilerek berrak hale getirilmeli ardından dezenfeksiyon yönteminin uygulanması gerekmektedir.

Suyun Kaynatılarak Kullanılması: Ambalajlı suyun olmaması halinde, suyu güvenli hale getirmenin en iyi yolu suyu kaynatmaktır. Kaynatma işlemiyle patojen mikroorganizmalar etkisiz hale geldiğinden suyu güvenli hale getirmenin en iyi yöntemlerinden biri olarak kabul edilir. Bunun için su bulanıksa, önce temiz bir bez, kağıt havlu veya kahve filtresinden geçirip berrak hale getirmeli, ardından, berrak suyu çekip en az 1 dakika boyunca kaynatmak gerekmektedir. Kaynatılan su soğuduktan sonra içilebilir hale gelmektedir.

Dezenfektan Kullanımı: Temiz, güvenli, ambalajlı

su yoksa ve suyu kaynatmanın mümkün olmadığı durumlarda, genellikle kokusuz (parfümsüz) ev tipi çamaşır suyu, iyot veya klor dioksit tabletleri gibi bir dezenfektan kullanılarak su güvenli hale getirilebilir. Bu maddeler virüsler ve bakteriler gibi zararlı organizmaları öldürebilir ancak, Cryptosporidium paraziti gibi daha dirençli organizmaları kontrol altına almada yalnızca klor dioksit tabletleri etkilidir. Ayrıca suyun bir kimyasalla kirlenmesi durumunda, dezenfektan eklemek suyu güvenli hale getirmez.

Dezenfeksiyon için çamaşır suyu kullanılması durumunda; etiketinde belirtilen konsantrasyonu ve kullanım koşulları incelenmeli ve etikette belirtilen talimatlara uyulmalıdır. Bu durumda da su bulanıksa öncelikle su berrak hale getirilmeli, ardından çamaşır suyu etiketinde belirtilen talimatlar doğrultusunda kullanımına dikkat edilmelidir. Suya katıldıktan sonra da karışım iyice karıştırılıp 30 dakika bekledikten sonra kullanılmalı ve uygun kapta ağzı kapalı tutularak saklanmalıdır.

Suyu güvenli hale getirmenin diğer yollarına bakıldığında; filtrelerden geçirilmesi, UV ile dezenfeksiyon gibi bireysel amaçlı kullanılacak birkaç dezenfeksiyon yöntemi bulunmaktadır. Ancak tüm bunlar içinde en güvenilir, en çok bilinen ve en kolay uygulanabilir yöntem olarak suyun kaynatılarak güvenli hale getirilmesidir<sup>11,12</sup>.

### 6 Şubat Depremlerinde Su Durumu

Ülkemizde en son yaşanan ve gerek şiddeti gerek yol açtığı can ve mal kayıpları, gerekse etkilediği coğrafi alanın büyüklüğü (5 tanesi büyükşehir olmak üzere 11 il) dikkate alındığında büyük bir afet olarak nitelendirilen Kahramanmaraş depremlerinde de su konusu gündeme gelen öncelikli konulardan biri olmuştur.

Depremin yeryüzünde neden olduğu fiziksel deformasyonla birlikte su kaynaklarında bulanıklık görülebileceği gibi su depoları, arıtma tesisleri ve şebeke sistemlerinin zarar görmesi nedeniyle de içme-kullanma suları olumsuz etkilenebilmektedir.

Deprem sonrasında yer hareketliliği nedeniyle sulara fiziksel (suyun bulanıklığı), mikrobiyolojik ve kimyasal uygunsuzluklar gözlenmiştir<sup>13</sup>.

Depremin etkisiyle zarar gören şebeke sistemlerinin onarımı kamu kurumları ve diğer illerden destek sağlayan yerel yönetimlerin çabalarıyla sağlanmış, zaman içerisinde eksiklikler giderilmeye çalışılmıştır. Şebeke sularının içilemez durumda olduğu bu süreçte ambalajlı sular içme amaçlı olarak kullanılmıştır.

### TARTIŞMA

Olağan durumlarda olduğu gibi salgın ve afet durumlarında da su güvenliğinin sağlanması stratejik ve yaşamsaldır.

Afetlerde ihtiyaç duyulan su miktarları iklime, insanların; alışkanlıklarına, iş yüklerine, dini ve kültürel uygulamalarına, pişirdikleri yemek türlerine, giydikleri kıyafetlere vb. göre değişebilir. Su tüketimi genellikle, su kaynağı meskene yaklaştıkça artar. Bu bağlamda bir günde yemek-içmek için 2,5-3 litre, temel hijyen uygulamaları için 2-6 litre ve temel pişirme ihtiyacı için 3-6 litre olmak üzere bir kişi için günlük toplam su gereksinimi 7,5-15 litredir. Mümkün olduğunda, bu standardın daha yüksek olduğu yerlerde yerel standartlara uymak için kişi başına günde 15 litre miktarı aşılmalıdır<sup>4</sup>.

Su güvenliği, insani tüketim ve yeterli hijyeni sağlamak açısından afet dönemlerinde en önemli halk sağlığı gereksinimlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Sağlık yönünden su kaynaklı en büyük risk, yetersiz sanitasyon, yetersiz hijyen ve içme suyu kaynaklarının yetersiz korunmasının bir sonucu olarak fekal patojenlerin bulaşmasından kaynaklanmaktadır.

Ülkemizde 6 Şubat 2023 tarihinde yaşanan deprem felaketinde içme suyu konusunda önemli bir sorun yaşanmamıştır. Bu durum ülkemizdeki toplumsal dayanışmanın ve yardımlaşmanın getirdiği duyarlılıkla birlikte ambalajlı su sektörünün yaygın ve güçlü olmasıyla da açıklanabilir.

Ancak bir deprem ülkesi olan ülkemizde önümüzdeki süreçte yaşanabilecek afetlere

karşı hazırlıklı olmak adına; ilgili tüm kurum ve kuruluşlarca afet planlarının hazırlanmasına yönelik gerekli çalışmaların yapılması, potansiyel deprem bölgelerinde deprem sonrasında yönelik taşınabilir su arıtma sistemlerinin hazır bulundurulması, alternatif içme suyu kaynaklarına yönelik yedek kuyuların mobil bir arıtma sistemine bağlanacak şekilde hazır bulundurulması gibi önlemlerin alınmasına ihtiyaç bulunmaktadır<sup>13</sup>.

### KAYNAKLAR:

- UNICEF 2022. <https://data.unicef.org/resources/state-of-the-worlds-drinking-water/> (Erişim Tarihi: 03.12.2024).
- HSGM 2024. <https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/su-guvenligi/icme-kullanma-sulari.html> (Erişim Tarihi: 05.12.2024).
- Resmi Gazete, Dezenfeksiyon Teknik Tebliği, 2947, 26.08.2015.
- Çankaya S. 2022. Afetlerde Su Güvenliği. Önal AE, Çağlayan Ç, Çamur D, Acımış NM, Yavuz M (Eds), Çevre Sağlığında Güncel Konular, Palme Yayınevi. (s.17-24).
- Resmi Gazete, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik. 25730, 17.02.2005.
- Wisner, B., Adams, J., & Adams, J. (Eds.). (2002). Environmental health in Emergencies and disasters: a practical guide. World Health Organization.
- UN High Comm. Refug. 1992. Water Manual for Refugee Situations. UNHRC, Geneva, 1992.
- Resmi Gazete, Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik, 25657, 01.12.2004
- Resmi Gazete, Tankerle İçme-Kullanma Suyu Temini ve Nakli Hakkında Tebliğ, 29093, 19 Ağustos 2014.
- HASUDER. <https://hasuder.org/Dokumanlar/EkIndir/0150f9f6-ad85-11f3-301f-3a0961ef0bbb> (Erişim Tarihi: 02.12.2024)
- CDC. <https://www.cdc.gov/water-emergency/about/index.html> (Erişim Tarihi: 02.12.2024).
- HASUDER, <https://hasuder.org/Dokumanlar/EkIndir/094e7a47-ef20-9cf9-eaf3-3a095d1f3c9b> (Erişim Tarihi: 02.12.2024)
- Şimşek C, Akıncı G, Fıstıkoğlu O, Canlı K, Sözbilir H, Ayol A and Bilgiç E. Response Of Water Resources To The Kahramanmaraş Earthquakes (MW 7.7 and MW 7.6) That Occurred on February 6, 2023. On the East Anatolian Fault Zone (Türkiye). Turkish Journal of Earth Sciences. 33(1):69-84.

# COĞRAFI İŞARETLİ GIDANIN KONTROL VE DENETİMİ: KİM TARAFINDAN, NEREDE, NASIL?

Dr.Bediha Demirözü<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Sektör Uzmanı, Ankara, Türkiye, e-mail:  
bdemirozu@gmail.com

(Bu makale, 07-08-09 Kasım 2024 tarihlerinde Toros Üniversitesi ev sahipliğinde Mersin’de gerçekleştirilen 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu’na sözlü bildiri olarak sunulmuştur.)

## Özet

Coğrafi işaret tescili ile bir gıda ürününün korunması, o ürünün adının yanı sıra üretim tekniğinin korunması sağlar. Coğrafi işaretli ürünün yüksek değere kavuşabilmesi, bu ürünlerin üretim ve piyasada yer aldığı tüm basamaklarda ürün güvenilirliğinin sağlanmasından geçtiğinden, gıda hijyeninin temel gerekliliklerinin yerine getirilmesi, kalitenin güvence altına alınması, taklit ve tağşişin önlenmesini gerektirir. Tüm bunların yapılmakta olduğunun göstergesi ise kontrol ve denetimden geçmektedir. Ülkemizde geleneksel bir ürünün coğrafi işaret olarak korunması ile ilgili yasal düzenlemeler, ‘kontrol ve denetimlerin ilgili ürünün şartnamesine uygunluğunun doğrulanması’ ve ‘ilgili işaretlerin piyasadaki kullanımının denetlenmesi’ şeklinde temelde iki grupta olması gerektiğini ortaya koyar. Coğrafi işaretli ürünleri ile ünlü seçilmiş ülkelerin sistemlerinde; coğrafi işareti koruma ve yönetiminden sorumlu olan tescil sahibi organizasyonun bu işi coğrafi işaret şartnamesine uygun olarak oluşturarak ilgili tarafların onayladığı bir kontrol planı üzerinden gerçekleştirdiği, kontrol planının da hammadde temin, üretim ve pazar aşamalarındaki kontrolleri içerdiği, kontrol

yöntemlerinin öz kontrol, iç denetim ve dış denetim olarak ayrıldığı izlenebilir. Ülkemizde ise tescilli coğrafi işaretler ve geleneksel ürünlere özgü kontrol planları henüz oluşturulmamıştır. Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde tescilli birçok coğrafi işaretli ürün henüz tam anlamıyla ticarileşmemiştir. 5996 sayılı kanunun uygulayıcısı olan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının bugün itibariyle tescilli coğrafi işaretlere özel kontrol/denetime dair bir yönetmeliği/düzenlemesi bulunmamaktadır. Ülkemizde bazı iyi örnekler olsa da tescilli coğrafi işaretler için etkin bir kontrol ve denetim yapıldığından, her biri ayrı özellikte olan tescilli coğrafi işaretlerin geleneksel özellikli ürünlerin kendine özgü kontrol ve denetiminde esas alınacak olan kontrol planlarının varlığından bugün itibariyle bahsedilememektedir. Ülkemiz kontrol planlarının hazırlanmasında ve onayında hangi tarafın nasıl bir görev üstlenmesi gerektiğine dair bir düzenleme de bulunmamaktadır. Bir diğer önemli konu ise, bu kontrol programlarına tabi olacak gıda üreticilerinin kontrol ve denetimler için ödemesi zorunlu olan ücretlerin karşılanmasıdır. Son olarak, oluşturulacak sisteme katılacak olan tescil sahibi ve üreticilerinin eğitilmesi, kontrol ve denetimde yetki verilecek kuruluşlar yönüyle kontrol programlarının standardize edilmesi önemlidir.

**Anahtar Kelimeler:** Coğrafi İşaret, Gıda Ürünü, Kontrol, Denetim

## Abstract

The protection of a food product with geographical indication registration ensures the protection of the production technique as well as the name of that product. Since the high value of the geographical indication product depends on ensuring product reliability at all stages of production and market, it requires the fulfilment of the basic requirements of food hygiene, assurance of quality, and prevention of imitation and adulteration. The indicator that all these are being done is through control and inspection. In our country, the legal regulations on the protection of a traditional product as a



geographical indication reveal that controls and inspections should basically be in two groups: 'verifying the conformity of the relevant product with its specifications' and 'inspecting the use of the relevant indications in the market'. In the systems of selected countries famous for their geographical indication products, it can be observed that the registrant organization, which is responsible for the protection and management of the geographical indication, carries out this work through a control plan created in accordance with the geographical indication specification and approved by the relevant parties, the control plan includes controls at the raw material procurement, production and market stages, and the control methods are divided into self-control, internal audit and external audit. In Turkey, control plans specific to registered geographical indications and traditional products have not yet been established. Many geographically marked products registered with the Turkish Patent and Trademark Office have not yet been fully commercialized. Law No. 5996. Although there are some good examples in our country, as of today, it cannot be mentioned that there is an effective control and supervision for registered geographical indications and the existence of control plans to be taken as basis in the control and supervision of registered geographical indications, each of which has a different characteristic, specific to traditional products. There is also no regulation on which party should undertake what kind of duty in the preparation and approval of control plans in our country. Another important issue is to cover the fees that food producers who will be subject to these control programs will have to pay for controls and inspections. Finally, it is important to train the registrants and producers who will participate in the system to be established and to standardize the control programs in terms of the institutions to be authorized in control and inspection.

**Keywords:** Geographical Indication, Food Product, Control, Inspection

## 1. GİRİŞ

Sınai mülkiyet hakkı olan ve bilinirlikleri geçmişe dayanan coğrafi işaretler, dünyada olduğu gibi ülkemizde de yüksek değerli ürünlerdendir. Yerellik ve geleneksellik günümüzde ön plana çıkmış, geçmişte gıda sanayi tarafından üretilen ürünlerle rekabet edemeyen geleneksel ürünlerin pazarda yer bulmaları kolaylaşmıştır. Tescille korunmakta olan coğrafi işaretli ürünlerin kontrollü üretim yapılma gerekliliğinin, tescilli coğrafi işaretli ürünlere olan ilginin artmasında önemli rol oynadığı düşünülmektedir.

Coğrafi işaret tescili ile bir gıda ürününün korunması, o ürünün adının yanı sıra üretim tekniğinin korunması sağlar. Böylece, ürün adının yanı sıra orijin aldığı bölgeye ait geleneksel bilginin ve yerel çeşitliliğinin korunması garanti altına alınmış olur. Diğer taraftan, tescille korunan bir coğrafi işaretin yüksek değerini koruması ve üreticisine bu değeri yansıtabilmesi için bu ürünün piyasada var olması ve kontrol-denetim süreçlerinin iyileştirilmesi gereklidir.

## 2. COĞRAFİ İŞARETLİ GIDANIN KONTROL-DENETİM SÜRECİNE BAKIŞ

Tescille korunmakta olan coğrafi işaretli gıda ürünlerinin üretiminde kullanılan hammaddenin üretim miktarları, piyasada bol bulunan alternatif ürünlerin üretiminde kullanılmakta olan hammaddelere kıyasla oldukça sınırlıdır. Coğrafi işaretli ürünlerin üretimi de sanayi tipi üretime kıyasla çok daha yüksek düzeyde elle işleme ve el becerisi gereklidir ve üretilen ürün miktarı, sanayi tipi üretime kıyasla oldukça azdır. Tüm bunlar, üretilen ürünün maliyetini arttıran faktörlerdir. Dolayısıyla bu ürünler, sahip oldukları üne bağlı olarak piyasada yer buluyor olsalar da piyasadaki emsallerine göre daha yüksek fiyatlarla satışa arz ediliyor olmaları, bu ürünleri satın alan tüketici profilini de etkilemekte olup, bu ürünlerin alıcılarının ürün bilgisine dikkat eden, güvenilir ürün tüketme eğilimi olan tüketiciler olduğu değerlendirilmektedir. Gümrükçü ve Kurtuldu

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***

(2023)'da araştırmaların tüketicilerin tercihlerinde gelir, eğitim ve yaş gibi faktörlerin etkin olduğu sonucu ortaya çıkardığını, geliri ve eğitimi yüksek olan kişilerin bir ürün alırken coğrafi işaret etiketine önem verdiklerini belirtmektedir.

Tüketicisinin dikkat düzeyinin yüksek olmasına bağlı olarak, coğrafi işaret almış bir ürünün tercih edilebilir olması; bu ürünün kontrollü üretilmesi, üretimde gıda güvenilirliğinin sağlanması ve kalitesinin sürdürülebilir olduğunun ön plana getirdiğinin gösterilmesi, tüm bunların tüketiciye anlatılması (tanıtılması) gereklidir.

Diğer taraftan, bu ürünlerin üretim basamaklarında hijyen gereklilikleri açasından, sanayide üretilen ürünlerle aynı kefeye konulmamalıdır. Coğrafi işaretle ünlü ülke uygulamalarında, ürün güvenilirliğinde temel kuralların takip edildiği izlenmektedir: Gıda mevzuatının oluşturulmasında esas aldığımız Avrupa Birliği Mevzuatında Çiftlik evi ve esnaf üreticileri tarafından üretilmekte olan ürünler için ayrı rehber dokümanlar oluşturulmuştur. Örnek olarak European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products (FACE network, 2017) verilebilmektedir. Bununla birlikte, bu paragrafta anlatılan, coğrafi işaretli gıda ürünlerinin üretiminde gıda kalite gereklilikleri ve gıda güvenilirliğinin ihlal edilebileceği anlamında değildir. Zira, daha önce belirtildiği üzere, coğrafi işaretli ürünlerin üretiminde temel hijyen gerekliliklerinin yerine getirilmesi esastır. Eğer bu ürün hayvansal bir ürün olan süt ürünü ise, hammadde olan süt hayvan sağlığı ile ilgili temel gerekliliklerin yerine getirildiği hayvandan elde edilmeli, hayvan beslemede coğrafi işaret şartnamesinde tanımlı yemlerle besleme yapılmalı, işletmeye giren süt özellikleri ve ürün üretimi şartnamede tanımlı kurallara uygun olmalıdır.

Coğrafi işaret almış ürünün, yüksek değere kavuşabilmesi, bu ürünlerin üretim ve piyasada yer aldığı tüm basamaklarda ürün güvenilirliğinin sağlanmasıdan geçtiğine göre, gıda hijyeninin temel gerekliliklerinin yerine getirilmesi, kalitenin güvence altına alınması, taklit ve tağşışın

önlenmesi elzemdir. Tüm bunların yapılmakta olduğunun göstergesi ise kontrol ve denetimden geçmektedir.

Değerli olan ürünlerin taklit ve tağşışı dünyada ve ülkemizde sık rastlanmakta olan bir durumdur. Örnek olarak, gıda sahtekarlığı ile ilgili Avrupa Birliği raporları, 2018 yılında %23'lere ulaşan fikri sınai hak ihlalinin olduğunu, gıda sahtekarlığının tüm gıda grupları birlikte ele alındığında fikri sınai hak ihlali bildirimlerinin Avrupa Birliği genelinde 2020 yılı için %4 seviyesinde olduğu bildirilmiştir (European Union, 2018; European Union, 2020). Yüksek değeri olan coğrafi işaretli gıda ürünlerin piyasa kontrolleri ve denetimi de, coğrafi işaretli ürünün korunmasında gerekli olan işlerdendir. Taklit ve tağşış (haksız ve yanıltıcı kullanım/tecavüz) sorununun önlenmesi için, ülkeler; çeşitli düzenlemeler yapmakta ve ülkelerinde korunmakta olan ürünlerin hem kendi ülkelerinde hem de anlaşma yürüttükleri denetimler yapılması için çaba harcamakta, dünya piyasasında yer alması ve korunması için ülkeler arası anlaşmalarla uluslararası korunmasını sağlamaktadır. Örnek olarak, Avrupa Birliğinin gıda sahtekarlığı ile ilgili 2020 yılı raporunda; Avrupa Birliğinde 1996'dan beri tescilli geleneksel ürün adı olarak tanınan Mozzarella peynirinin piyasa kontrolü ile ilgili çalışmayı başarılı işbirliği örneği olarak not edilmiştir. Bu raporda yer alan açıklamaya göre; İspanya'da üretilen "Buffalo mozzarella" olduğu iddia edilen ve "%100 Manda sütü mozzarella" olarak tanıtılan peynirle ilgili bir ihbar mevcuttur. Bu ihbar, tescilli geleneksel ürünün tağşışı ve fikri sınai hakkın ihlali-tecavüzüne dairdir. 'Campania'dan buffalo mozzarella'nın korunması için konsorsiyum'un İtalyan yetkililere yaptığı bir ihbarın ardından başlayan soruşturmada; İtalyan otoritesi durumu Avrupa Birliği İdari Yardım ve İşbirliği Sistemi (Administrative Assistance and Cooperation System AAC-FF System) üzerinden İspanya'ya bildirmiş, İspanya yetkilileri yürüttükleri kontrol ve denetimde şüpheli üründe %22'ye varan inek sütü kullanımının yapıldığını tespit ederek, gıda sahtekarlığı, halk sağlığına karşı suçlar ve yanıltıcı reklam iddiaları nedeniyle üreticiye karşı



yasal işlem başlatmaya karar vermiştir (European Union, 2020).

Avrupa Birliği mevzuatı ile uyumlaştırılmış olan ülkemiz gıda mevzuatında, gıda sahtekarlığı/dolandırıcılığı adı altına açık bir tanımlama yoktur. Bununla birlikte, 5996 sayılı Kanun'daki taklit ve taşış tanımları bizi aynı yer götürmektedir. Bu Kanuna göre; taklit, "Bir maddeyi şekil, bileşim ve nitelikleri itibarı ile yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi göstermeye, başka bir maddeye benzetmeye çalışmaktır (Anonim, 2010). Taşış; "Bir gıda maddesine temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılması, miktarının değiştirilmesi; aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılmasıdır (Anonim, 2010).

Ülkemizde geleneksel bir ürünün coğrafi işaret olarak korunması ile ilgili tepe düzenleme, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunda yer almaktadır (Anonim, 2016). Bu kanun; coğrafi işaretlerin tescile bağlanması ile ilgili kurallara ilaveten, denetimlerle ilgili düzenlemeleri de kapsamaktadır. 6769 sayılı kanun düzenlemelerinde tarif edilen "denetim; başvuru yapan tarafından oluşturulan denetim merciinin yaptığı denetimleri kapsamakta olup, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile diğer kanunlarda yer alan coğrafi işaretlerin ve geleneksel ürün adlarının denetimine ilişkin hükümler saklıdır" 5996 sayılı Kanunda; coğrafi işaretlere dair tek bir madde mevcut olup, bu madde de coğrafi işaret veya geleneksel ürün adlarının kullanımının, tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetiminin yapılmasını kapsamaktadır. Dolayısıyla, coğrafi işaretleri gıda ürünlerinin denetiminde 6769 sayılı kanun ve 5996 sayılı kanun esas alınmaktadır (Anonim,2010; Anonim 2016). 5996 sayılı kanun; gıda etiketleme, sunum ve reklam ile tüketici haklarının korunmasına dair düzenlemeleri de kapsadığından, yetkili otorite olan Tarım ve Orman Bakanlığı gerçekleştirmekte olduğu piyasa kontrolleri aracılığıyla, taklit ve taşışın kontrolü işini de yürütmektedir.

Ayrıca, Ticaret Bakanlığı bünyesinde yer alan Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü de reklam yönüyle denetimlerde görev almaktadır. Bu kapsamda; genel müdürlük bünyesinde Reklam Kurulu oluşturulmuştur ve bu kurul; ticari reklamlarda uyulması gereken ilkeleri belirleme ve haksız ticari uygulamalara karşı tüketiciyi korumaya yönelik düzenlemeleri yapma, bu hususlar çerçevesinde inceleme ve gerektiğinde denetim yapma, inceleme ve denetim sonucuna göre, 6502 sayılı Kanun'un 61 inci madde hükümlerine aykırı reklamlar için durdurma, düzeltme ve/veya para cezası vd. yasal tedbirleri uygulamaktadır. Örnek olarak; Reklam Kurulu 346 sayılı Kurul toplantısında ilgili coğrafi işaret tesciline aykırı biçimde üretim yapan ve reklamlarında "Ayvalık Zeytinyağı", "Ayvalık Organik Zeytinyağı", "Ayvalık Natural Sızma Zeytinyağı" gibi ifadeler kullanan 13 firma hakkında anılan reklamları durdurma kararı verilmiştir. Bu kararlarla birlikte yılın ilk altı ayında Kurul tarafından toplam 931 adet dosya hakkında görüş ve değerlendirmelerde bulunulmuş, aldatıcı reklam veya haksız ticari uygulama olduğu tespit edilen 811 adet dosya hakkında durdurma cezasının yanı sıra toplam 127.433.779-TL idari para cezası uygulanmıştır (Ticaret Bakanlığı, 2024).

Yukarıda açıklanmış olan yasal düzenlemeler, denetimlerin temelde iki grupta olması gerektiğini göstermektedir. Bunlar; 'ilgili ürünün spesifikasyona (şartnamesine) uygunluğunun doğrulanması' ve 'tescilli menşe adı, mahreç adı ve geleneksel ürün adı ile ilgili olarak hükme bağlanmış koruma kapsamı içinde, ilgili işaretlerin piyasadaki kullanımının denetlenmesi' olarak gruplandırılabilir.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Madde 49 unda yer aldığı üzere, coğrafi işaretlerin denetimi; tescilli coğrafi işaretleri taşıyan ürünlerin üretimi, piyasaya arzı veya dağıtımı aşamalarında veya ürün piyasada iken kullanımının tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimine ilişkin her türlü faaliyeti kapsamaktadır. Bahsi geçen kontrol ve denetimlerin yürütülebilmesi için, denetime

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***

konu coğrafi işarete özgü kurallara ihtiyaç vardır. Bunun için de coğrafi işareti tescil ettirenin; tescile konu coğrafi işaret için ürün şartnamesini oluşturmasının yanı sıra ürüne özgü kontrol esaslarını ortaya konulması, belirlediği kontrol esaslarını oluşturacağı denetim planı (kontrol planı da denilebilir) ile uygulanabilir kılması, oluşturduğu planın yasal düzenlemelere uyumunun güvence altına alınması için piyasa kontrolünden sorumlu yasal otoritenin değerlendirmesine sunması, yasal otorite ile işaretin üreticileri arasındaki bağlantının sağlanması da dahil bir çok görevi üstlenmesi gerekmektedir. Dolayısıyla, coğrafi işareti tescil ettiren yapının (grubun), coğrafi işaretin korunması ile ilgili görevleri tam olarak yerine getirebilecek yapıda ve nitelikte olması önemlidir.

Coğrafi işaretli ürünleri ile ünlü seçilmiş ülkelerin örneğin Fransa sistemi incelendiğinde (INAO, 2021, Vivien and Vagneron, 2016); coğrafi işareti koruma ve yönetiminden sorumlu olan tescil sahibi organizasyonun bu işi coğrafi işaret şartnamesine uygun olarak oluşturarak ilgili tarafların onayladığı bir kontrol planı üzerinden gerçekleştirdiği, bu kontrol planının hammadde temin, üretim ve pazar aşamalarındaki kontrolleri içerdiği, kontrol yöntemlerinin öz kontrol (otokontrol), iç denetim ve dış denetim olarak ayrıldığı görülmektedir. Öz kontroller üretici tarafından, iç denetimler ürünü tescil ettiren tarafından, dış denetimler ise yetkili otorite tarafından yetkilendirilmiş üçüncü taraf kuruluşlarca yürütülmektedir. Gıda güvenliğinden sorumlu resmi otoritenin bu aşamada doğrudan denetime dahil olmadığı, bununla birlikte, kontrol planı kapsamında yürütülen dış denetimlerin sonuçlarını kontrol ederek izlediği görülmektedir. Resmi piyasa kontrolünde, genelde coğrafi işaretli ürün kontrolleri yapılmamakla birlikte, böyle bir kontrolün olması ve yürütülen kontrolde bir olumsuzlukla karşılaşılmaması halinde, uygulama; gıda kanununda yer alan geri izleme maddesinin çalıştırılması şeklinde olmaktadır. Avrupa Birliğinin gıda sahtekarlığı konulu 2020 yılı raporundaki mozzarella peyniri vaka örneği (European Union, 2020) de ülkeler arasındaki hızlı

alarm bildirimi ve geri izleme ile ihlalin önlenmesi için alınan tedbire örnektir. Ayrıca, Avrupa Birliğinin ülkesine girişini kabul ettiği coğrafi işaretli ürünlerin ticaretin gerçekleşebilmesi için karşılanması gereken koşullara dair özel düzenlemelerinin bulunduğu, tescilde belirtilen belli şartların mücbir sebeplerle sağlanamaması halinde bahsi geçen şartların sağlanması için geçiş sürecinin tanındığı/uzatıldığına dair kararların da alındığı bilinmekte olup, Kıbrıs'a ait Avrupa Birliği tescilli menşe adı Hellim Peyniri için Komisyon Uygulama Kararları buna örnektir (European Union, 2021; European Union, 2024).

Ülkemiz uygulamasına bakıldığında; tescilli coğrafi işaretler ve geleneksel ürünlere özgü kontrol planları henüz oluşturulmamış olduğu ve Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde tescilli birçok coğrafi işaretli ürünün henüz tam olarak ticarileşmemiş olduğundan bahsedilemeyeceği de bilinmektedir. Dolayısıyla, 6769 sayılı Kanun kapsamında coğrafi işareti tescil ettiren tarafından bugün itibarıyla etkin kontrol ve denetimlerinin yapıldığı ya da yaptırıldığından bahsedilmek mümkün görülmemektedir. 5996 sayılı kanunun uygulayıcısı olan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının da hali hazırda tescilli coğrafi işaretler için özel bir yönetmeliği ya da yayımlanmış bir düzenlemesinin bulunmadığı bilinmektedir. Bununla birlikte, Bakanlığın uygulayıcısı olduğu kanun, gıda etiketleme, sunum ve reklam ile tüketici haklarının korunmasına dair düzenlemeleri de kapsadığından, Bakanlık; kontrolörleri aracılığıyla yürütmekte olduğu piyasa kontrollerinde coğrafi işarete sahip ürünleri de izleyebilmekte olduğu bilinmektedir.

Gıda güvenilirliğinden sorumlu olan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının erişime açık kayıtları (Anonim 2024) ve Bakanlık yetkilileri ile yapılmış olan ikili görüşmelere ilaveten yakın tarihli yayımlanmış röportajlar (Demir, 2023), tescilli coğrafi işaretlerin ve geleneksel ürünlerin denetimlerini yapmak için il bazında ekipler oluşturması için girişimlerin bulunduğu gösterse de coğrafi işaretlerle ilgili denetim yetkisine sahip olan Bakanlığın, bu kontrollerin yürütülmesinde uygulanması gereken

yol ve sistemin tarif edildiği özel bir düzenlemeye sahip olmaması karşısında, coğrafi işaretli ürünlerin şartnameye uygunluk ve taklit/tağşişin kontrolü açısından ayrı bir kontrol programına sahip olduğundan da bahsedilememektedir. Dolayısıyla, bu ürünler, daha önce ifade edildiği şekilde, gıda güvenilirliğine dair genel düzenlemeler kapsamında, piyasaya sunumu yapılan tüm gıda ürünlerinde uygulanmakta olan programlar kapsamında uygunluk denetimlerine konu olmaktadır. Coğrafi işaretli olsun ya da olmasın, piyasaya arzı gerçekleştirilen gıda ürününden kontrol ya da denetim amaçlı numune alındığında, laboratuvar analiz sonucu taklit ve tağşişin tespitine işaret ediyor ise, Tarım ve Orman Bakanlığı yetkililerince yasal işlemler uygulanmakta olduğu, sektör uzmanı olarak bilirkişi incelemesine konu dosyalar üzerinden görülmektedir.

Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, tüketici güvenliği elbette ön planda olmalıdır. Diğer taraftan, 5996 sayılı kanunun ve esas aldığı Avrupa Birliği mevzuatının asli unsurlarından olan bir geri izlemedir. Yapılan ilk kontrolde analiz sonucu, üründe bir sorunun varlığını haber verdiğinde, bu analizin sonucu sadece ihtiyati tedbir amaçlı kullanılabilir bir veridir. Yerinde inceleme-değerlendirme sonrasında kesin kanaate ulaşma unsuru ön plana getirilmelidir. Üretim ayağındaki aktörlerin yaptıkları işte gerçekten kasıt olup olmadığının araştırılmasını sağlayan kanun maddeleri çalıştırılmadan, gıda üretim ayağındaki aktörlere, tek bir analizle yargılamak ve onlara suç isnadında bulunmak doğru bir aksiyon olmadığı gibi, seçilmiş olan bu yol, esas alınan mevzuatın ruhuna da aykırı olabileceği değerlendirilmektedir.

### 3. SONUÇ

Ülkemizde korunmakta olan coğrafi işaretli gıda ürünleri açısından, bazı iyi örnekler vardır. Örneğin, tescilli coğrafi işaret olan Maraş dondurması adının jenerik isim olduğuna dair açılan hukuk davasının reddine dair verilmiş olan mahkeme

kararları (örnek olarak, Yargıtay 11. Hukuk Dairesi 2023/1337E- 2024/4604K sayılı kararı, <https://karararama.yargitay.gov.tr/>), tescilli coğrafi işarete tecavüzün önlenmesi açısından önemlidir. Yine ülkemizde korunan coğrafi işaretlerin Avrupa Birliği nezdinde koruma süreçlerine geçilmiş olması iyi örneklerdendir. Ancak, daha önce ifade edildiği üzere ülkemizde tescilli coğrafi işaretler için etkin bir kontrol ve denetim yapıldığından bugün itibarıyla bahsedilememektedir. Ancak bu ülkemiz yetkili otoritelerinin hiçbir aksiyon almadıkları anlamında anlaşılmalıdır.

Aralık 2021’de tamamlanmış olan, Türk Patent ve Marka Kurumu ile Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütünün iş birliğiyle yürütülen “Sürdürülebilir Coğrafi İşaretleri Yönetmek ve Desteklemek İçin İdari Sistemlerin Güçlendirilmesi Projesi” kapsamında, ülkemizde kontrol ve denetimde izlenen ve izlenmesi gereken yollar ele alınmış (TÜRKPATENT, 2021), proje katılımcılarından olan ve gıda güvenilirliğinden sorumlu Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından Gıda ve Tarım Ürünlerinde “Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adlarının Kullanımının Tescilde Belirtilen Özelliklere Uygunluğunun Denetlenmesine İlişkin Yönetmelik Taslağı” çalışmaları başlatılmıştır. 29.01.2022 tarihi itibarıyla kurumsal görüşe açılmamış olan bu taslağın içeriği hakkında net bir bilgi verilemese de taslakta, organik tarımda olduğu gibi, üçüncü taraf kontrollerinden bahsedildiği bilinmektedir. 2023 tarihinde yapılan röportajda Tarım Reformu Genel Müdürlüğü Tarımsal Pazarlama Dairesi, taslak üzerindeki değerlendirmelerine devam edildiğini bildirmiştir. Bu taslağın son şekli hakkında net bir bilgiye ulaşılamamış olsa da 2022 yılındaki taslağın incelemesinde; her biri ayrı özellikte olan tescilli coğrafi işaretlerin geleneksel özellikli ürünlerin kendine özgü kontrol ve denetiminde esas alınacak olan kontrol planlarından bahsedilmediği bilinmekte, kontrol planlarının hazırlanmasında ve onayında kim nasıl bir görev üstleneceğinin de açıkça düzenlenmesi gerektiğine dikkat çekilmektedir. Bir diğer önemli konu ise, bu kontrol programlarına tabi olacak gıda üreticilerinin kontrol ve denetimler için ödemesi

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***

zorunlu olan ücretleri nasıl karşılayacaklardır. Zira, ülkemizdeki coğrafi işaretli ürün üreticileri genelde küçük üreticilerdir ve tescil ettiren kurumların çoğu yeterli bütçeye sahip olmadıkları gibi, konuda uzmanlaşmış personellere de sahip değildir. Bu nedenle, yürütülen mevzuat çalışmalarında, kontrol sisteminin bütçelendirilmesi ve desteklenmesi konuları mutlaka ele alınmalı ve üst birlik bütçelerinden kaynak ayrılması da dahil yapılabilecekler değerlendirilmelidir. Desteklerle ilgili düzenlemeler yapılırken de sisteme girecek olan üreticilerin sistemde kalmasını güvence altına alması konusu mutlaka ele alınmalıdır. Son olarak, oluşturulacak sisteme girecek olan tescil sahibi ve üreticilerinin eğitilmesi, kontrol ve denetimde yetki verilecek kuruluşlar yönüyle kontrol programlarının standardize edilmesi, başarılı süreç yönetiminde gereklidir.

#### KAYNAKLAR:

Anonim, 2010, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.5996.pdf>, Erişim Tarihi: 29.01.2022.

Anonim, 2016, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu, <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf>, Erişim Tarihi: 29.01.2022.

ANONİM, 2021, NTV Haberler/ Ekonomi Haberleri/ Dondurma devi, “Maraş dondurması coğrafi işareti”nin iptali için açtığı davayı kaybetti. Erişim Adresi: <https://www.ntv.com.tr/ekonomi/dondurma-devi-maras-dondurmasi-cografi-isaretinin-iptali-icin-actigi-davayi-kaybetti>, Erişim Tarihi: 12.02.2022.

Anonim, 2024, <https://www.tarimorman.gov.tr/Konu/1442/cografi-isaretler>, Erişim Tarihi: 09.12.2024

Demir, H. 2023, Tarımsal Pazarlamanın Olmazsa Olmazı Örgütlülük/Röportaj, Türk Tarım Orman Dergisi, Sayı 275, Ocak-Şubat 2023: 54-57. <http://www.turktarim.gov.tr/EDergi/275/mobile/>, Erişim Tarihi: 29.01.2022

European Union, 2018, The EU Food Fraud Network and the System for Administrative Assistance-Food Fraud-Annual Report 2018, [https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/ff\\_fn\\_annual-report\\_2018.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/ff_fn_annual-report_2018.pdf), Erişim Tarihi: 29.01.2022

European Union, 2020, The EU Agri-Food Fraud Network and the Administrative Assistance and Cooperation System 2020 Annual Report, [https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-09/ff\\_fn\\_annual-report\\_2020\\_1.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-09/ff_fn_annual-report_2020_1.pdf), Erişim Tarihi: 29.01.2022

European Union, 2021, Commission Implementing Decision (EU) 2021/586 of 12 April 2021, amending Decision 2007/330/EC lifting prohibitions on the movement of certain animal products on the island of Cyprus under Council Regulation (EC) No 866/2004 and laying down conditions for the movement of those products with regard to ‘Χαλλούμι’ (Halloumi)/‘Hellim’ (PDO), <https://eur-lex.europa.eu>, Erişim Tarihi: 29.01.2022

European Union, 2024, Decision of the Cyprus authorities to extend the transitional period for compliance with the product specification of the protected designation of origin ‘Χαλλούμι / Halloumi / Hellim’ (PDO) (C/2024/5681), <https://eur-lex.europa.eu>, Erişim Tarihi: 09.12.2024

FACE network (Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network), 2017, European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products, [https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en), Erişim Tarihi: 29.01.2022.

Gümrükçü, Ö. B., Kurtuldu, H. (2023). Coğrafi İşaretili Ürün Algısının Tüketici Satın Alma Tercihine Etkisinde Referans Grupları ile Roller ve Statünün Aracılık Rolü. *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*, (38), 37-60.

INAO, 2021, Institut national de l’origine et de la qualité <https://www.inao.gouv.fr>, Erişim Tarihi: 29.01.2022.

Ticaret Bakanlığı, 2024, Haberler, Reklam Kurulu Tüketicilerin Çevreye İlişkin Hassasiyetinin İstismar Edilmesine İzin Vermedi, <https://ticaret.gov.tr/haberler/reklam-kurulu-tuketicilerin-cevreye-iliskin-hassasiyetinin-istismar-edilmesine-izin-vermedi>, Erişim Tarihi: 01.10.2024.

TÜRKPATENT, 2021, Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) Sürdürülebilir Coğrafi İşaretleri Yönetmek ve Desteklemek İçin İdari Sistemlerin Güçlendirilmesi Projesi Kapanış Çalıştayı (22.12.2021), <https://ci.turkpatent.gov.tr/haberler/detay/>, Erişim Tarihi:12.02.2022

Vivien, D.M, Vagneron. I., 2016, One Size Fits All or Tailor-Made? Building Appropriate Certification Systems for Geographical Indications in Southeast Asia, World Food Policy, Vol. 3, No. 2, p.105-126. <https://www.researchgate.net/>, Erişim Tarihi: 29.01.2022





## KARS PEYNİR MÜZESİ

Doç. Dr. Asya ÇETİNKAYA

Kars Peynir Müzesi Proje Danışmanı  
Kafkas Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık  
Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kars

Kars adının kaynağı, Kafkas Dağları'nın kuzeyinden, Dağıstan'dan gelerek bu bölgeye yerleşen Bulgar Türklerinin "Velentur" boyunun "Karsak oymağından" gelmektedir. Adı, "Türkiye'deki en eski Türkçe il adı" olma unvanına sahiptir. Kars, Huriler (M.Ö. 5000-4000) başta olmak üzere, tarihin birçok dönemine ait medeniyetlere beşiklik etmiştir. Selçuklu Sultanı Alparslan 1064 yılında şehir ve civarını fethetmiş, böylelikle Türk kavimlerine Anadolu yolunu açmıştır. Kars, Osmanlı İmparatorluğu'nun topraklarına 1535 yılında katılmıştır. 1853-1856 Osmanlı Rus Savaşında, Kars'ın Rus ordularına karşı kahramanca savunulması sonucunda "1855 Kars Zaferi" elde edilmiş, "Kars Zafer Madalyası" aynı zamanda Anadolu'da bir şehre verilen ilk "Gazilik" madalyası olmuştur.

Kars, 41 yıl boyunca (18 Kasım 1877- 25 Nisan 1918) Rus işgali altında kaldıktan sonra, Türkiye Cumhuriyeti topraklarına katılmıştır. Milli Mücadele döneminde, Karşılılar önce Milli Şura daha sonra Cenub-i Garb-i Kafkas hükümetlerini kurmuşlardır.

Kazım Karabekir yönetimindeki Türk Ordusu 30 Ekim 1920'de Kars'ı Türk topraklarına katmıştır.

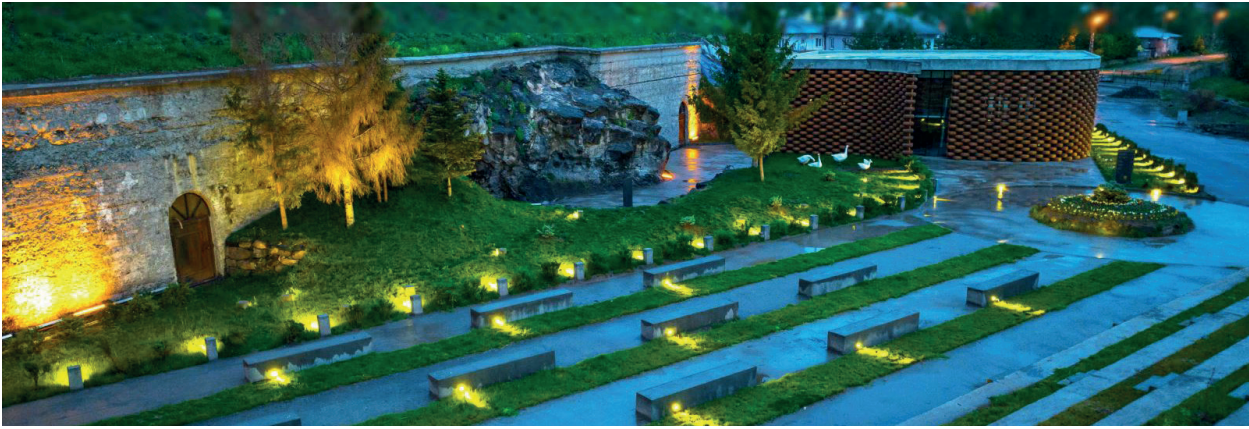
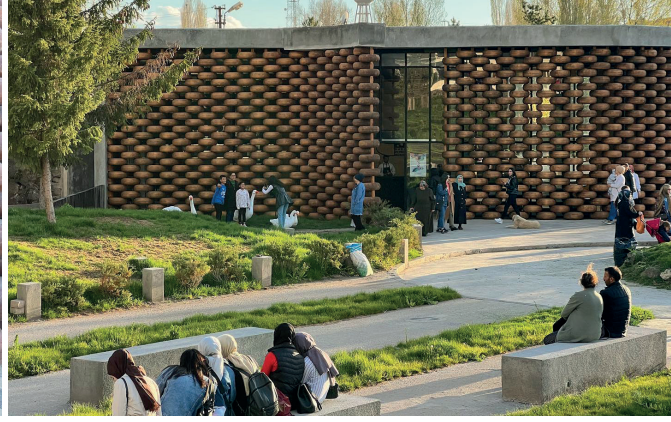
Yüzyıllar boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan Kars, hem tarihsel hem de kültürel açıdan büyük öneme sahiptir. Yıllarca süren Osmanlı-Rus Savaşları sırasında Osmanlılar tarafından 46 adet tabya (Tabya kelimesi; hazırlık, donatma, yığmak, asker yığmak anlamlarında ve Arapça " Tabiye" kelimesinden türemiştir) yapılmıştır.

Bu tabyalardan en önemlisi, Peynir Müzesinin içinde yer aldığı Süvari (Dere) Tabyasıdır. 1734 yılında Rusların saldırılarına karşı inşa edilen Süvari Tabyası, yaklaşık 1100 m2 alana sahip olup içerisinde cephanelik ve sığınak alanları mevcuttur. Cumhuriyet'in ilanı ile birlikte tabya, çok farklı amaçlarla; özellikle 1960-1988 yılları arasında Kars Süt Fabrikası'nın peynir olgunlaştırma deposu olarak kullanılmıştır. Kars Peynir Müzesi Projesi, 2020 yılında Kars Valiliği tarafından başlatılmış, tasarım ve değerlendirmelerden sonra projelendirilmiştir. Restorasyon çalışmaları kapsamında tabya binası Peynir Müzesi olarak işlevlendirilerek turizme kazandırılmıştır. 250 m2 'lik müze mağazası ile birlikte yaklaşık 5000 m2 'lik etkinlik alanına sahip olup bu özelliği ile "Dünya'nın En Büyük Peynir Müzesi"dir.

Kars Peynir Müzesi projesinin kabulü sonrasında, Kars Valiliği Proje Danışmanı görevlendirerek müzenin iç düzenlemesini yaptırmıştır. Bu kapsamda; Kars iline ait yöresel peynirlerin (Kars Gravyer Peyniri, Kars Kaşar Peyniri, Karın

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için* **GıdaMO**





Kaymağı vb.) üretimlerinin tüm prosesi, analiz sonuçları, yayladan köylere kadar üretimi yapılan tüm bölgenin detaylı taraması, çekimleri yapılarak belgelenmesi, peynir ustalarının anlatımı eşliğinde peynir üretimi ile ilgili görsellerin kayıtları oluşturulmuştur. Peynirciliğin tarihçesi, peynirlere ait bileşimlerin tablo olarak düzenlenmesi ve Kars iline ait süt-hayvan ırklarının özelliklerini içeren bilgiler de hazırlanmıştır. Sütçülükte kullanılan eski ekipmanların yerinde tespitlerinin yapılması ve müze bünyesine kazandırılması sağlanmıştır.

Dünyadaki bir çok örneğinden farklı olarak; tarihi, toprak yapısı, bitki ve hayvan çeşitliliği gibi birçok konuyu ve peynirin üretim serüvenini baştan sona işleyen müze, 2022 yılının şubat ayında etkileyici envanter anlatım dili ve mimari özellikleri ile Türkiye'nin ilk ve tek tematik "Peynir Müzesi" olarak ziyarete açılmıştır. Aynı yıl içerisinde tescilli Kars, Peynir Rotasının merkezi olarak belirlenmiştir. Dünyanın 18. Peynir Rotası olarak tescillenen

Kars'ın rota noktası olan Peynir Müzesinde; Kars'ta üretilen Gravyer Peyniri başta olmak üzere, Karın Kaymağı, Çeçil Peyniri, Kars Yağlı Tulumu, Kaşar Loru, Türkmen Saçak Peyniri, Kaşar Örgüsü, Deve Dili ve 2015 yılından beri coğrafi işaret ile tescillenmiş olan Kars Kaşar Peyniri'nin imalat serüveni sergilenmektedir. Ayrıca, Türkiye'nin en uzun süreli yayla hayvancılığının yapıldığı Kars ili yaylalarında yetişen endemik bitki bölümü, bu bitkilerle yetişen hayvan ırklarının sergilendiği "Ahır" bölümü, peynirlerle yapılan farklı lezzetlerin tariflerinin verildiği bölüm, idari müze mağazasında atölye bölümü, peynir satış reyonu ve kafeterya yer almaktadır. Müze, Kars Valiliği tarafından işletilmektedir.

Kars ilinde yer alan Peynir Müzesi'nin kurulmasının temel amacı; ilin hem önemli tarihi eserlerinden olan Süvari Tabyası'nın harabe ve atıl bir durumdan kurtarılıp restore edilmesi, hem de birçok farklı millet ve kültürün iç içe bütünleşmesinden oluşan



Kars Peynir Müzesi'nden Görüntüler



Kars Gravyer Peyniri Üretim Aşamalarından Görüntüler



Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**





Kafeterya Bölümü



Yayla evleri



Ahır bölümü

Kars peynircilik kültürünün unutulmaya yüz tutmuş değerlerinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasıyla yeni bir turizm destinasyonunun oluşturulmasıdır. Ayrıca bölgenin yöresel süt ürünlerinin tanıtımını sağlayarak ticari değerini artırmak ve bu ürünlerin markalaşma süreçlerine katkı sunmaktır. Bölgenin ana geçim kaynağı olan hayvancılığın temel çıktısını oluşturan süt ve süt ürünleri, geçmişten günümüze kadar önemini korumaktadır. Yüzyıllardır devam eden bu serüvenin bölgeye gelen turistlere aktarılması ve bölgenin süt ürünlerinin tanıtımıyla yöresel ürünlerin potansiyelinden faydalanılması, bölgesel kalkınma açısından son derece önemli konulardır.

Kars Peynir Müze'sinin hayata geçirilmesiyle hem Kars ilinde üretilen peynirlerin markalaşmasına katkı sunulması, hem de Kars'a gelen turistlerin konaklama sürelerinin ve yapabilecekleri aktivite sayısının artırılması hedeflenmiştir. Ayrıca yeni oluşturulan ziyaret lokasyonu ile ilde konaklama süreleri artırılabileceği gibi, yöresel bir değer olan

peynir çeşitleri ve bu peynir çeşitlerinin geleneksel üretim zinciri de tanıtılabilecektir.

Peynir Müzesi, Kars İli için yeni bir turizm destinasyonu olarak açıldığı ilk günden itibaren yaklaşık 180 bine yakın yerli ve yabancı turist tarafından ziyaret edilmekle birlikte, hem tarihimizi hem de kültürel değerlerimizi yansıtan yöresel peynirlerimizi tanıtarak geleceğe ışık tutmaktadır.

#### KAYNAKLAR:

- Anonim. (2021). Erişim adresi: Kars ili tarihçe. <http://kars.gov.tr/> Kars ili tarihçesi. Kars Valiliği (2024, 12 Eylül).
- Anonim. (2022). Kars Peynir Müzesi. Kars Valiliği.
- Anonim.(2024). Kars Tarihçe. Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Erişim adresi: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-288195/tarihce.html> (2024, 10 Ekim)
- Çetinkaya, A. (2022). Dünden Bugüne Peynirlerimiz. Süt Dünyası Yayınları, 1. Baskı, İstanbul

## TURGAY KALUÇ

Gıda Mühendisi

**EKİN LABORATUVAR CİHAZLARI  
ve GIDA KATKI MADDELERİ LTD.ŞTİ**

Röportaj

Funda Uyar Özpınar / Gıda Mühendisi

Dergimizin bu sayısında, 2002 yılında Ankara'da kurulan **Ekin Gıda** ve kurucusu **Sayın Turgay Kaluç**'u tanıyacağız. Değerli meslektaşımızın iş hayatı ve girişimcilik hikayesini aşağıdaki röportajda bulabilirsiniz.

**Dergimize ve meslektaşlarımıza sağlayacağınız katkı için çok teşekkür ediyoruz. Öncelikle, kendinizi tanıtır mısınız?**

Rica ederim, meslektaşlarımıza ve öğrenci arkadaşlarımıza tecrübelerimizi aktarmak benim için çok kıymetli, umarım bir faydamız olur. Ben 1998 yılında Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldum. Çalışma hayatına başlamadan önce askerlik görevimi tamamladım ve yaklaşık 1,5-2 yıl kadar Ankara'da "Un Kalite Kontrol Cihazları" üreten ve satışını yapan bir firmada görev yaptım.

**İşinizi kurmaya nasıl karar verdiniz? Hangi faktörler etkili oldu?**

Çalışmaya başladığım ve ilk sorunuzda bahsettiğim firma, bir Gıda Mühendisi tarafından kurulmuştu. Aslında bu durum, benim de kendi firmamı kurabileceğim konusunda biraz cesaret vermiş olabilir. Fakat biliyordum ki yeterli tecrübe, uzmanlık ve bilgiye sahip değildim. İki sene boyunca değirmen ve öğütme teknolojisi, enzimler, un katkı maddeleri, un analizleri ve laboratuvar cihazları konusunda mevcut bilgiyi elde etmeyi hedefleyerek çalıştım. Özellikle un analizleri, katkı maddeleri ve kalite kontrol cihazları konusunda hızla uzmanlaştım, pazara sunulan hizmet ve ürünlerin yanında ihtiyaçları da gözlemlene şansına sahip oldum. Müşteri ve



üreticileri dinledim, tecrübelerinden faydalandım, sorunlarına çözümler bulmaya uğraştım. İşyerinde yaşadığım bazı olaylar sonunda ayrılmaya ve yeni bir yol çizmem gerektiğine karar verdim. Bu süreç sonunda ücretli bir çalışan olmayı terk ederek, şirket kurmaya karar verdiğimi söyleyebilirim.

**İş kurma sürecinde yaşadığınız zorluklar oldu mu?**

Bu soruya cevabım büyük ve içten bir "Evet" olacaktır. 20 yıl geriye dönerek durumu analiz ettiğimde, cevap bulunması gereken çok soru ve problemlerin olduğunu görüyorum. Yeni mezun sayılırsınız, 2001 ekonomik krizinden yeni çıkmış bir Türkiye var, maddi desteğiniz yok, bilginiz var ama yeterli mi emin olamıyorsunuz, birlikte çalışacak ve destek olacak arkadaşlar bulacak mısınız belli değil. Buna benzer cevaplanacak çok zor sorular vardı kafamızda, oldukça sıkıntılı bir dönemdi. Ancak bu zorluklara rağmen, un fabrikalarına katkı maddeleri satmak amacı ile 2002 yılında "Ekin Gıda"yı kurdum, daha sonra ekibimiz ben dahil üç kişi olarak, Batıkent'te 80 m<sup>2</sup>'lik bir yerde çalışmaya devam ettik ve 2003 yılında "Gluten Yıkama" ve "Laboratuvar Değirmeni" ile kalite kontrol analiz cihazları ile üretime başladık. Tasarımını yaptığımız her

*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***



cihazımızın üretimini Ostim’de bulunan makine üreticilerine yaptırdık, üretimini sağladık, atölyemizde birleştirerek, satışına başladık.

### **Ekin Gıda şu anda neler yapıyor?**

Un katkı maddeleri pazarında, iyi bir konumda olduğumuzu söyleyebiliriz, yurtiçinde belirli bölgelerde pazar lideri sayılırız. İstanbul merkezli ve kuruluşu daha eski olan şirketlerle rekabet halindeyiz, ancak bilgi birikimimiz ve yetişmiş ekibimiz ile sürekli müşteri portföyümüzü geliştiriyoruz. Bunun yanında, laboratuvar cihazları satışında ve un analizi laboratuvarı kuruluşunda da başarılı olduğumuzu söyleyebiliriz. Verimli çalışan, kullanıcı dostu cihazlarımız sayesinde, yaklaşık 700 referansa sahibiz. Son beş yıldır da ihracat yapmaya başladık, fuar ve tanıtım programlarına katılmaya devam ediyoruz. Mısır ve İran’da bayilerimiz var, Özbekistan, Azerbaycan ve Rusya’da satışlara başladık. 2 yıl önce bir test firmı kurduk, ekmek çalışmaları da yapıyoruz. Kısacası, hem un katkı maddeleri ve un kalite kontrol cihazları satıyoruz, hem de laboratuvarlar kuruyor ve eğitimler veriyoruz.



### **İşinizi kurarken ulusal veya uluslararası destek programlarından faydalandınız mı?**

2002 yılında bu destekler hem çok bilinmiyordu, hem de çok yaygın değildi. Yani bu sorunuza cevabım “Hayır” olacak. Son on yılda ise bu destekler arttı, bilinir ve ulaşılabilir hale geldi. Şimdi genç meslektaşlarımızın daha şanslı olduğunu söyleyebiliriz. İyi tasarlanmış, yazılmış ve anlatılmış bir proje, doğru kanallara ulaşıldığı takdirde destek alabiliyor. Bu bağlamda, biz de Ekin Gıda olarak, 2019 yılında “Tübitak Kobi Arge Başlangıç Destek Programı” kapsamında, Ekinograf-E ve Ekinograf-F cihazlarımız için Arge ve personel desteğine hak kazandık. Bu projemiz sonucunda un fabrikalarının vazgeçilmez iki cihazını daha etkin ve kullanım kolaylığı ile pazara sunduk. Öncesinde enzimograf, nişasta tayin cihazı, laboratuvar değirmeni, gluten yıkama, sedimentasyon, gluten indeks, çift üniteli değirmen de tasarımını yaptığımız ve üretimini gerçekleştirdiğimiz cihazlarımızdır. Cihazlarımız ile ilgili detaylı bilgiyi firmamızın internet sitesinde bulabilirsiniz. Hala cihazlarımızda pek





çok geliştirme yapıyoruz, hatta bir iki tanesi için proje yazmalıyız diye düşünüyoruz.

### **İşletmenizi rakiplerinden ayıran özellikler nelerdir?**

Bizim en büyük avantajımız ekip olarak, teknik bilgi ve tecrübemizin yeterli ve üst seviyede olmasıdır. Un teknolojisi, öğütme sistemleri, un bileşenleri, enzimler konusunda bilmediğimiz herhangi bir bilgi yok diyebilirim. Bunu yurtdışına gittiğimizde pek çok defa yaşayarak teyit ettik. Yeni müşteri ziyaretlerimizde bu özelliğimizin önemini daha fazla anlıyoruz, sorunu doğru tespit ederek çözüm sunabiliyoruz. Bu sayede yeni müşteri ve pazar bulma konusunda zorlanmıyoruz. Bir diğer özelliğimiz de butik bir katkı maddesi üreticisi olmamız diyebilirim. Her un paçalına, her yıl değişen mahsüle uygun reçete oluşturabiliyoruz. Teori ve pratiğe her anlamda hakim bir firmayız.

### **Başardım diyebiliyor musunuz? Diyorsanız hangi noktalarda başarılı olduğunuzu düşünüyorsunuz?**

Bu sorunuza “Daha fazlasını başarırđım” diye cevap vermek istiyorum. Şaka gibi gelecek ama şirketin daha başarılı olmasının önünde kendimi engel olarak görüyorum bazen. Çok agresif bir büyüme hevesinde olmadım hiçbir zaman, doğal olarak büyüdü Ekin Gıda. Sektörün en büyüğü olmak, rakipleri ezmek, bitirmek, kontrolsüz büyümek, çok para kazanmak hevesinde olmadım. Kaliteli ürün, kaliteli hizmet, sürdürülebilirlik, dürüst ve güvenli müşteri portföyü şirketimizin vizyonu oldu ve olmaya devam edecek. 22 yıldır sektörde ayakta kalmamız ve krizlere rağmen büyümeyi sürdürmemiz de, doğru yolda olduğumuzun en büyük göstergesidir.

### **İşinizde yaşadığınız zorluklar karşısında motivasyonunuzu tekrar nasıl yükseltiyorsunuz?**

Çok güzel bir coğrafyada ve stratejik bir bölgede olmamıza rağmen Türkiye, bir krizler ülkesi. Her 5-10 yılda bir kriz yaşıyoruz, bir kriz bitiyor diğeri başlıyor. Ticaret ve ödemeler her zaman sıkıntılı, şirketler küçük ölçekli, eğitim sistemimizde sorunlar çok fazla. Bu ve diğer sorunları ve gerçekleri kabul edince aslında, her zaman zorluklara hazırlıklı oluyorsunuz, bir çözüm yolu



*Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO***



buluyorsunuz, bulmak zorunda kalıyorsunuz çünkü başka çareniz yok. Her gün yeni bir sorun yaşayabiliyoruz, ama çözüm üretmeyi hedefliyor ve çaba gösteriyoruz.

**Son soru olarak, kendi işini kurmayı planlayan meslektaşlarımıza hangi yönlerini geliştirmelerini önerirsiniz? Tavsiyeleriniz neler olur?**

Kendi işini kurma kararı zor bir karar, öncelikle kendinizi hazır hissetmeniz lazım, üniversite eğitimi çok kıymetli ama sektörde karşılaştığımız sorunlara çözüm üretmek konusunda yetersiz kalabiliyor. Bu sebeple şirket kurmak varsa hedefinizde, işletme ile ilgili bir eğitim, yüksek lisans yapmak, yada KOSGEB eğitimlerine katılmak iyi olabilir. Satış, pazarlama, muhasebe, ürün tutundurma, pazar araştırmaları, rakip analizleri, maliyet hesaplamaları bir şirket sahibinin hakim olması gereken konular arasında sayılabilir. Her konu bir uzmanlık alanı bakarsanız, ancak genel anlamda konuları bilmek, uzmanları ile çalışırken konuyu anlamınıza ve yorum yapmanıza imkan verecektir. Bir diğer tavsiyem de mutlaka bir yabancı dili, tercihen İngilizce'yi çok iyi öğrenmeleri. Konuşmalı ve anlamalıdır. Özellikle

ihracata başladıktan sonra en zorlandığım konu bu oldu, yanımda İngilizce bilen bir çalışanımla bu sorunu çözdüm ama kendim iletişim kurmayı çok isterdim. Keşke dediğim konunun bu olduğunu söyleyebilirim.

Son olarak da sevgili meslektaşlarıma bir ağabeyleri olarak şunu tavsiye edebilirim; hangi konuda çalışmak isterseniz isteyin, o konu ile ilgili tam bilgi ve tecrübe edinin. Çok çalışın, yorulmadan pes etmeden çalışın. Çalışınca başarıyorsunuz mutlaka. Ekip arkadaşlarınızı, birlikte çalışacağınız herkesin dürüst olduğundan emin olun.

**Sayın Kaluç, bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ediyoruz. Sevgili gıda mühendisi meslektaşlarımıza ve öğrencilerimize zor ama örnek alınacak bir yol gösterdiğinizizi düşünüyorum.**

Ben de değerli meslektaşlarıma başarılar diliyorum, hepimizin yolu açık olsun.