

## 4. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU ADANA'DA GERÇEKLEŞTİRİLDİ

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014 tarihlerinde, Odamız, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası ile birlikte Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün yürütücülüğünde ve ev sahipliğinde Adana'da gerçekleştirildi.



Ülkelerin tarihsel izleri nasıl mimari yapılarında gözlenebilirse, geleneksel gıdalar da ülkelerin kültürel izlerini taşır. Odamız, geleneksel ürünlerimizin gıda güvenliği kriterlerinin belirlenmesi ve bu ürünlerin özelliklerini azami ölçüde koruyarak sanayi tipi üretimine geçilmesi yönünde çalışmalar yürütülmesine büyük önem vermektedir. Bu konudaki hassasiyetlerin vurgulandığı ve değerlerin belirginleştiği, sorunların tartışılıp, çözüm önerilerinin oluşturulmaya çalışıldığı sempozyumda Yönetim Kurulu Başkanımız Yusuf SONGÜL ve Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Murat ŞANLI da hazır bulundu ve Başkanımız Sempozyumda bir açılış konuşması gerçekleştirdi.

Başkanımız açılış konuşmasında; binlerce yıldır Anadolu'da hüküm sürmüş medeniyetlerin mirasının günümüze taşınmasında ve bir sonraki nesle aktarılmasında en büyük faktörün insan olduğunu, bir şeyin geleneksel olmasının kökünün çok eskilere dayanmasından geldiğini, gıdanın da kültür olmasının bu yolculuğun bir parçası olduğunu belirterek, bu kültürün yaşatılması, yaşatılmakla kalmayıp zenginleştirilmesi ve geliştirilmesi için endüstriyel boyutlara taşınması gerektiğini vurgulamış ve "Endüstriyel boyut kazanmış bir ürünün günümüz dünyasında ulaştığı kitlenin ne kadar büyük olduğunu düşünecek olursak; artık o yöresel ürünün tüm insanların ve insanlığın tüketimine sunulmuş bir gıda maddesi olduğunu unutmamak gerekir. Bu aşamadan sonra geleneksel bir ürünün taşınması gereken kalite ve gıda güvenliği kriterlerinin sorgulanır hale geldiğini görmekteyiz", "Geleneksel Gıdalar Sempozyumunun çıktıkları ve sonuç bildirgesi tarihe bir not düşülmesi anlamında önemlidir" dedi.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, açılış konuşmalarının ardından, "Anadolu'da Gıda Kültürünün 3500 Yıllık Geçmişi" adlı açılış konferansı ve Çukurova Üniversitesi Devlet Konservatuarı Senfoni Orkestrası Öğretim Elemanlarından oluşan "Academic Quartet" sanatçılarının mini konserinin ardından devam etti. Yaklaşık 600 kişinin katıldığı Sempozyumda 428 poster bildiri yer aldı, yapılan 6 oturumda 24 sözlü sunum gerçekleştirildi.

## 4. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU SONUÇ BİLDİRGESİ

17–19 Nisan 2014

**G**eleneksel gıdalar, her kültürde olduğu gibi Türkiye’de de coğrafya, iklim, tarımsal üretim imkanları ve hepsinin üzerinde de geleneksel yaşam tarzının etkisi ile şekillenmiş ve yüzlerce yıldır üretimleri süregelen gıda maddeleridir. Bu gıda maddelerinin her biri, yüzlerce yıllık deneyimle biçimlenmiş, hiçbir modern teknoloji olmaksızın, sadece mevcut imkanlarla gıda muhafazasının temel faktörlerini sanatsal bir incelikle kullanarak oluşturulan son derece özgün ürünlerdir.

Geçmişten gelen önemli sosyal ve kültürel miraslarımızdan biri olan geleneksel gıda ürünlerimizin korunması ve devamlılığının sağlanması; ülkesel ve bölgesel ölçeklerdeki geleneksel gıda ürünlerin belirlenerek, envanterlerinin çıkarılmasının yanı sıra hijyenik koşullarda ve modern endüstriyel yöntemlerle üretilerek tüketiciye güvenli gıda olarak sunulmasının sağlanması ve geleceğe taşınması amacıyla düzenlenmekte olan Geleneksel Gıdalar Sempozyumu’nun IV. sù Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ev sahipliğinde Adana’da gerçekleştirilmiştir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası işbirliği ile düzenlenen sempozyuma yoğun bir katılım sağlanmıştır.

Açılış konferansında, “Anadolu’da Gıda Kültürünün 3500 Yıllık Geçmişi” ile ilgili bilgiler aktarılan sempozyumda, 24 sözlü, 428 poster olmak üzere toplam 452 bildiri sunulmuştur. Sempozyumu 600’ü aşkın akademisyen, sanayici, gıda sektörüne katkı sağlayan diğer meslek grupları ve öğrenciler takip etmiştir.

Sempozyum süresince gerçekleştirilen sunuş ve tartışmalardan süzölen tespit ve öneriler aşğıda tüm ilgililerle paylaşılmaktadır. Sürekliliğı olan Sempozyumun çıktılarının takipçisi olmak temel hedefler arasındadır.

- Gıdalar, ulusal kimliklerin yaşatılmasında ve ölkelerin tanıtımında önemli bir yer tutmaktadır. Geleneksel gıdalar, toplumların hem yeme alışkanlıklarını ve hem de kültürel özelliklerini nesiller boyunca aktarmaktadır. Turizm sektörünün gelişmesine paralel olarak, geleneksel gıdalara ilgi de, dünya genelinde giderek artmaktadır. Kültürel zenginliğinin varlığı ölkelerinde üretilen geleneksel gıda ürünleri üzerinde oldukça etkili olmaktadır.
- Gastronominin, ölkelerin turizmine katkısı tartışılmaz bir konudur. Türkiye’de, gıda ve içecek kültürü açısından zengin ölkeler arasındadır.
- Tüketicilerin yaşam biçimlerinin değişmesine bağılı olarak, yeni tatlar, yeni ürünler, güvenli gıda, daha az işlenmiş ve daha az katkı içeren gıdalar talep etmeleri nedeniyle, gerek ulusal ve gerekse uluslararası pazarlarda, geleneksel gıdaların önemi giderek artmaktadır.

- İçinde bulunduğumuz yüzyılda kırsal kalkınma gıda ve tarım sektörünün en önemli konu başlıklarından biri haline gelmiştir. Geleneksel gıdaların gereği gibi üretimi ve pazarlanmasının sağlanması kırsal kalkınmanın sağlanması açısından da son derece önemlidir. Geleneksel ürünler bulunduğu bölgede veya yörede üretilmesi sonucu, burada yaşayan ve üretimin içerisinde yer alan insanların yaşam koşullarını iyileştirmesi, kırsal kalkınmanın önemini ortaya çıkarmaktadır.
- Geleneksel ürünler açısından zengin ve önemli avantajlara sahip olan ülkemizde bu ürünlerin doğru kullanımı ve bozulmadan değerlendirilmesi önem arz etmektedir. Nesiller boyunca yapımların teknikleri ve tüketim şekilleri aktarılan geleneksel gıdalarımızın değişen yaşam biçimleri nedeniyle unutulması ve yok olması söz konusu olabilmektedir. Diğer önemli bir zorluğu ise geleneksel ürünlerin, üretim miktarlarının az ve belli yörelerle kısıtlı olmasıdır.
- Geleneksel gıdaları, özelliklerini bozmadan endüstriyel üretime adapte etmek; risk ve olmazsa olmaz kriterlerini belirlemek, bu konudaki mevzuatı oluşturmak ve mevzuata uygun şekilde ve geleneksel tat ve görünümü bozmadan üretmek oldukça güçtür. Bu nedenle, günümüzde tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de bu zorlukların aşılması için sarf edilen çaba artarak devam etmelidir.
- Geleneksel gıdaların yerinde endüstriyel üretimini sağlamak için özendirici politikalar oluşturulmalıdır. Gelişmiş ülkelerde, yöresel ve geleneksel özelliği olan ürünlerin en iyi ve güvenli şekilde üretilmesi amacıyla, bilimsel yöntemlerle belirlenmiş kurallar söz konusudur. Türkiye’de bu tür bir sistemin, bilimsel ve yasal bazda oluşturulması ve sistemin belli otoritelerce kontrol edilmesi ve denetlenmesi, ürünlerimizin tanıtımı açısından önemlidir.
- Geleneksel gıdalarımızı korumanın ve dünyaya tanıtımının en önemli yolu, bu ürünlerin kayıt altına alınması ve güvenilir şekilde üretilmeleridir. Geleneksel gıdalarımızın envanterinin çıkarılması, ürün özelliklerinin belirlenmesi, muhafaza ve işleme yöntemlerindeki yöresel farklılıkların ortaya konması ve izlenmesi ile bu gıdalar koruma altına alınabilecektir.
- Coğrafi işaret, ürünün kendine has özelliklerini koruyarak, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmasını ve korunmasını sağlamaktadır. Ayrıca coğrafi işaret, geleneksel gıdaların üretiminde sürdürülebilirliğin en önemli teminatlarından biridir. Ülkemizde bu sistemin önemli eksikleri bulunmaktadır. Coğrafi işaretleme ve denetimi konusunda ulusal ve uluslararası düzeyde gereken adımlar atılmalıdır.
- Artan rekabet ve değişen tüketici gereksinimlerine yanıt verebilmek için profesyonel bir yaklaşım olarak günümüzde markalaşma ön plana çıkmaktadır. Markalaşma ile kalitede süreklilik, erişebilirlik, yenilikçilik, satış sonrası hizmet ve en önemlisi gıda güvenliği sağlanmış olacaktır. Dış pazarlarda ürünlerimizin kendi markalarımızla yer almasını sağlamak hedeflerimiz arasında olmalıdır.
- Diğer yandan, bilgi ve iletişim teknolojileri tabanlı modern izlenebilirlik sistemleri ile geleneksel gıdaların izlenebilirliğini sağlamak ve tüketiciye bilgiye dayalı gıda tercihi olanağı sunmak kolaylaşmaktadır. Son yıllarda etik izlenebilirlik ve coğrafi izlenebilirlik gibi kavramlarla bilgiye dayalı gıda ter-

cihi de öne çıkmaktadır. Bilgiye dayalı gıda tercihi özellikle gıdanın menşeyinin ve kalitesinin bilinmesi, etkili kazanç ve risk yönetimi sağlanması, çevresel etkinin gözlenmesi ve nihai olarak sürdürülebilir üretimin sağlanmasında tüketicinin rolünü güçlendirmektedir.

- Kırsal kalkınmada anahtar role sahip olan kadınlar, çoğunlukla yöresel ürünler ve geleneksel lezzetlerin üretimi ve sunumlarında aktif rol almaktadır. Kadınların geleneksel gıda üretiminde ve kırsal kalkınmadaki bu rolleri ortaya konulmalı ve güçlendirilmelidir. Bu amaçla, eğitim, sağlık, tarımsal üretim, girişimcilik, pazarlama, örgütlenme, sosyal güvenlik gibi birçok faktörler dikkate alınarak, bu konuda yeni stratejiler geliştirilmelidir.

**Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA**  
Çukurova Üniversitesi  
Sempozyum Başkanı

**Yusuf SONGÜL**  
TMMOB  
Gıda Mühendisleri  
Odası

**Dr. Mustafa ÇETİNDAG**  
TC Gıda Tarım ve  
Hayvancılık Bakanlığı  
TAGEM

**Özden GÜNGÖR**  
TMMOB  
Ziraat Mühendisleri Odası