

**T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ ANABİLİM DALI
KALİTE YÖNETİMİ PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TARIMDA KALİTE UYGULAMALARI KAPSAMINDA
İYİ TARIM UYGULAMARININ(GAP)
YERİ VE BİR ÖRNEK UYGULAMA**

Merve GÜZEL

**Danışman
Doç. Dr. Özlem İPEKGİL DOĞAN**

İZMİR-2012

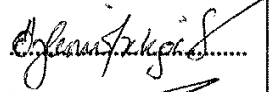
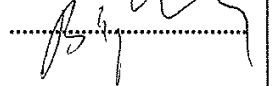
YÜKSEK LİSANS
TEZ/ PROJE ONAY SAYFASI

2008800466

Üniversite : Dokuz Eylül Üniversitesi
Enstitü : Sosyal Bilimler Enstitüsü
Adı ve Soyadı : Merve GÜZEL
Tez Başlığı : Tarımda Kalite Uygulamaları Kapsamında İyi Tarım Uygulamalarının (GAP) Yeri ve Bir Örnek Uygulama

Savunma Tarihi : 16.02.2012
Danışmanı : Doç.Dr.Özlem DOĞAN

JÜRİ ÜYELERİ

<u>Ünvanı, Adı, Soyadı</u>	<u>Üniversitesi</u>	<u>İmza</u>
Doç.Dr.Özlem DOĞAN	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	
Doç.Dr.Cenk ÖZLER	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	
Yrd.Doç.Dr.Bahattin TAYLAN	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	

Oybirliği (X)

Oy Çokluğu ()

Merve GÜZEL tarafından hazırlanmış ve sunulmuş "Tarımda Kalite Uygulamaları Kapsamında İyi Tarım Uygulamalarının (GAP) Yeri ve Bir Örnek Uygulama" başlıklı Tezi (X) / Projesi () kabul edilmiştir.

Prof.Dr. Utku UTKULU
Enstitü Müdürü

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “**Tarımda Kalite Uygulamaları Kapsamında İyi Tarım Uygulamalarının(Gap) Yeri Ve Bir Örnek Uygulama**” adlı çalışmanın, tarafımdan, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

Tarih

.../.../.....

Merve GÜZEL

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

**Tarımda Kalite Uygulamaları Kapsamında İyi Tarım Uygulamalarının (GAP)
Yeri ve Bir Örnek Uygulama**

Merve GÜZEL

Dokuz Eylül Üniversitesi

Sosyal Bilimleri Enstitüsü

Toplam Kalite Yönetimi Anabilim Dalı

Kalite Yönetimi Programı

Tarım sektörü Türk ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Ülke ekonomisinin tarihsel gelişimi incelendiğinde, ihracatı içinde de daha çok tarıma dayalı ürünler yer almaktadır. Bu nedenle tarım ürünleri dış ticareti Türkiye için önemlidir. Avrupa Birliği (AB) ülkelerindeki büyük perakendeci kuruluşlar (süper ve hipermarketler), tüketicilere sağlıklı tarımsal ürün tüketmelerini sağlamak amacıyla AB ülkelerinde yetiştirilen ve dışarıdan ithal edilen tarımsal ürünlerde aranan minimum standartları yeni bir düzenleme yaparak belirlemişlerdir. Bu standartlar, Avrupalı perakendeciler çalışma grubuna bağlı perakendecilerin girişimleri sonucunda oluşturulmuştur. Bu şekilde, iyi tarım teknikleri uygulanarak tarımda kimyasal kullanımının azaltılması ve böylece tüketici sağlığının korunması benimsenmiştir.

AB üyesi ülkelerdeki perakendecilerin GLOBALGAP sertifikalı ürün taleplerinin hızla artmakta olduğu görülmektedir. Bu durum başlıca hedef pazarı AB olan Türkiye için de büyük önem taşımaktadır. Çünkü Türkiye yaş meyve ve sebze ihracatının önemli bir bölümünü AB üyesi ülkelere gerçekleştirmektedir.

Bu çalışma ile Türkiye ve Avrupa Birliği'nde (AB) gıda standartlarının mevcut durumu, gıda güvenliği konuları ve gıda güvenliği yönetim sistemleri

hakkında bilgi sunulmaktadır. Örnek olarak da ALARA'nın GLOBALGAP uygulama başarısı durum çalışması olarak incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Globalgap (Eurepgap) , Gıda Güvenliği, İTU

ABSTRACT

Master's Thesis

**The Importance of Good Agricultural Practices (GAP) in the Context of Quality
Practices in Agriculture and a Sample Application**

Merve GÜZEL

**Dokuz Eylül University
Graduate School of Social Sciences
Total Quality Management Department
Quality Management Program**

Agricultural sector has an important place in Turkey's economy. By looking over the past years in country's history, as most of the country's exports consist of agricultural products. So foreign trade of agricultural products is crucially important for Turkey. Major retailer associations (supermarkets and hypermarkets) determined minimum standards by making regulations for agricultural products grown in the EU (European Union) or imported from other countries in order to provide healthy products for consumers. These standards are constituted as a result of entrepreneurs initiatives depends on European retailer working group. In this context, using fewer chemicals in agriculture sector by applying good agriculture practices and hence protecting consumers' health are appropriated.

Retailer demand is rapidly growing for GLOBALGAP certificated products in the EU. This is very important because of EU is the target market for Turkey. Majority of fresh fruit and vegetable export is exported EU countries.

In this study; the information about the state of art of food standards, food safety issues, food safety management systems in Turkey and European

Union are given. Turkish competitive fresh fig and cherry market power with exporting fresh fruit export success when GLOBALPGAP applications expand searched with ALARA's case study.

Key Words: Globalgap (Eurepgap), Food Safety, GAP

TARIMDA KALİTE UYGULAMLARI KAPSAMINDA İYİ TARIM UYGULAMARININ (GAP) YERİ VE BİR ÖRNEK UYGULAMA

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI.....	ii
YEMİN METNİ.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	vi
İÇİNDEKİLER	viii
KISALTMALAR	xvi
TABLolar LİSTESİ.....	xviii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xix
EKLER LİSTESİ	xx
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRKİYE’DE TARIM VE GIDA GÜVENLİĞİ

1.1. TÜRKİYE’DE TARIM	4
1.1.1. Türkiye’de Tarım Tarihi	5
1.2. TARIM VE ÇEVRE	5
1.2.1. Türkiye’de Tarımın Çevresel Etkileri	7
1.2.1.1. Su Kaynakları Üzerine Etkileri.....	7
1.2.1.2. Toprak Kaynakları Üzerine Etkileri	8
1.2.1.3. Biyolojik Çeşitlilik Üzerine Etkileri.....	10
1.2.1.4. İklim Değişimi Üzerine Etkileri	10
1.3. TÜRKİYE’DE TARIM ÇEVRE POLİTİKALARI.....	11
1.3.1. Çevre Koruyucu Uygulamalardaki Gelişmeler	15
1.3.1.1. Organik Tarım Yasası ve Uygulamaları	15
1.3.1.1.1. Türkiye’de Organik Tarımın Avantajları.....	18
1.3.1.2. İyi Tarım Uygulamaları.....	19
1.3.1.3. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ve Biyogüvenlik.....	20

1.3.2. Tarım-Çevre İlişkisinin Geleceği	21
1.3.3. Tarımsal Yapı, Üretimin Geleceği ve Değerlendirilmesi.....	22
1.4. TÜRK TARIMININ REKABET GÜCÜNÜN ARTMASI İÇİN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER.....	23
1.5. TARIM SEKTÖRÜNÜN DIŞ TİCARETTEKİ YERİ VE TÜRKİYE TARIMSAL KALKINMA STRATEJİSİ.....	25
1.6. AVRUPA BİRLİĞİ (AB) VE ORTAK TARIM POLİTİKASI (OTP)	26
1.6.1. Ortak Tarım Politikasının Amaçları	27
1.6.2. Ortak Tarım Politikasının Sonuçları.....	27
1.6.3. OTP Uygulamalarının Ortaya Çıkardığı Sorunlar ve Reform.....	28
Arayışları	28
1.6.4. Günümüzde OTP Uygulamaları	30
1.6.5. Türkiye'nin AB Sürecinde Yapılması Gerekenler	31
1.7.TÜRKİYE'NİN ULUSAL PROGRAMININ ANA HATLARI	34
1.8. TARIM ÜRÜNLERİ TİCARETİNDE KARŞILAŞILAN SORUNLAR	36
1.8.1. AB' nin Türk Tarım Sektörüne Dair Değerlendirmeleri.....	43
1.9.TÜRKİYE 9. KALKINMA PLANI (2007-2013) VE GIDA GÜVENLİĞİ	44
1.10. DÜNYADA VE AB ÜLKELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİNDE GENEL DURUM.....	46
1.10.1. Dünyada Genel Durum.....	47
1.10.2. Avrupa Birliği Ülkelerinde Genel Durum.....	53
1.11. GELİŞMEKTE OLAN ÜLKELERDE GLOBALGAP UYGULAMALARI..	56
1.11.1. Hayvan Sağlığı	57
1.11.2 Bitki Sağlığı.....	58
1.12. KALİTE VE STANDARTLAR.....	59
1.13. GIDA GÜVENLİĞİ VE STANDARTLARINA DUYULAN İHTİYAÇ.....	60
1.13.1. Yeşil Doküman	67
1.13.2.Beyaz Doküman	68
1.13.3. Gıda Güvenliği'ne İlişkin Tüzük (178/2002/EC).....	73
1.14. TÜRKİYE'DE GENEL DURUMA BAKIŞ.....	78
1.15. TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ, BİTKİ VE HAYVAN SAĞLIĞI	79
1.15.1.Türkiye'de Hayvan Sağlığı.....	84

1.15.1.1. Hayvan Hastalıklarının Mevcut Durumu ve Uygulanan Kontrol Programları	84
1.15.1.2. Karantina Tedbirleri, Hayvan Hareketlerinin Kontrolü ve Kayıt Sistemi.....	85
1.15.1.3. Hayvan Refahı	86
1.15.2. Türkiye’de Bitki Sağlığı	87
1.15.2.1. Zirai Mücadele Yöntemleri.....	87
1.15.2.2. Bitki Koruma Ürünleri.....	88
1.15.3. Gıda Güvenliği	89
1.15.3.1. Gıda Kaynaklı Hastalıklar	89
1.15.3.2. Uluslararası Gıda Ticareti	91
1.15.3.3. Gıda Kaynaklı Alerji Riski	91
1.15.3.4. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ile Üretilen Gıdalar	92
1.15.3.5. Soğuk Zincirin Sağlanması.....	92
1.15.3.6. Gıda-Yem Denetim ve Kontrol Sistemi.....	92
1.15.3.7. Devletin Gıda ve Yeme İlişkin Görevleri	93
1.15.3.8. Türkiye’deki Mevcut Durumun Zayıf Yönleri	94
1.15.3.9. Kontrol Birimleri	96
1.15.3.10. Kontrol Laboratuvarları	96
1.16. GELİŞMİŞ ÜLKELERDE GIDA KALİTE KONTROL UYGULAMALARI.	97
1.16.1. Amerika Birleşik Devletleri’nde Gıda Kontrol Sistemleri.....	98
1.16.2. İngiltere’de Gıda Kontrol Sistemleri.....	99
1.16.3. Fransa’da Gıda Kontrol Sistemleri.....	100
1.16.4. Almanya’da Gıda Kontrol Sistemleri.....	100
1.16.5. Singapur’da Gıda Kontrol Sistemleri	101
1.17. GÜNÜMÜZDE ÜLKELER BAZINDA UYGULANAN İYİ TARIM UYGULAMALARI.....	102
1.17.1. Amerika Birleşik Devletleri’nde İyi Tarım Uygulamaları	102
1.17.2. Kanada’da İyi Tarım Uygulamaları	104
1.17.3. Avrupa Birliği’nde İyi Tarım Uygulamaları	105
1.18. CODEX ALİMENTARIUS KOMİSYONU ÇALIŞMALARI	106
1.18.1. Küresel Gıda Güvenliği Girişimi-GFSI	107

1.19.DÜNYADAN VE ÜLKEMİZDEN BAŞARILI UYGULAMA	
ÖRNEKLERİ	107
1.19.1. İyi Tarım Uygulamaları (GAP)	109
1.19.2. GLOBALGAP Protokolü	112
1.19.2.1.GLOBALGAP Belgesinin Üreticiye Gıda Güvenliği Konusundan	
Sağladığı Yararlar	116
1.19.3. Entegre Mücadele	121
1.19.4 HACCP Uygulama Prensipleri.....	121
1.19.4.1. HACCP Sisteminin Yararları :	124
1.19.4.2.HACCP Uygulamasının Sınırları.....	126
1.19.4.3. ISO Kalite Yönetim Sistemi Standartları.....	126
1.19.6. ISO 14001 Çevre Yönetim Sistem Standardı.....	127
1.19.7. Hızlı Uyarı Sistemi	127
1.19.8. Biyolojik Terör Riski.....	128
1.20. GIDA GÜVENLİK STANDARTLARI	128
1.20.1. Türk Standardı TS 13001	129
1.20.2. IFS – (International Food Standard).....	129
1.20.3.BRC- (British Retail Consortium Global Standard- Food)	131
1.20.4.DS 3027 E (Danish Standard)	132
1.20.5. UNI 10854	132
1.20.6. EUREPGAP (GLOBALGAP)	133
1.21. TÜRKİYE’DE GIDA GÜVENLİK SİSTEMLERİ KONUSUNDA	
UYGULAMALAR	136
1.21.1.Türkiye’de Gıda Mevzuatı	138
1.21.2. Türkiye’de Gıda Standardizasyonu	140

İKİNCİ BÖLÜM

GLOBALGAP

2.1.YÖNETİM	145
2.1.1. Yönetim Kurulu.....	146
2.1.2. Sektör Komiteleri	146

2.1.3 Ulusal Teknik Çalışma Grupları (NTWG).....	147
2.1.4.Paydaşlardan Görüş Alma	148
2.2.GLOBALGAP(EUREPGAP) TİCARİ MARKASI	149
2.2.1. GLOBALGAP Numarası (GGN).....	149
2.2.2.Kayıt Numarası.....	149
2.3. GLOBALGAP HİZMETLERİ.....	150
2.3.1. Etkinlikler Yoluyla Kapasite Geliştirme	150
2.3.2.Sertifikasyon Kuruluşu İdaresi Yoluyla Sistem Bütünlüğü	151
2.3.3. Veritabanı İdaresi Yoluyla Sistem Bütünlüğü.....	152
2.3.4. Kıyaslama Yoluyla Uyum	152
2.4. SERTİFİKASYON KURULUŞLARI	153
2.4.1. Onaylı Sertifikaasyon Kuruluşları.....	153
2.4.2. Geçici Onaylı Sertifikaasyon Kuruluşları	153
2.5. STANDARLARIN GELİŞİMİ	154
2.5.1. Tam Onaylı Standartlar	154
2.6. GLOBALG.A.P STANDARTLARI.....	154
2.6.1. Entegre Çiftlik Güvencesi (IFA)	155
2.6.2.Karma Yem Üreticisi Standardı (CFM)	156
2.6.3. Bitki Üretim Materyali (PPM)	157
2.7. GLOBALGAP ENTEGRASYON PROGRAMI.....	157
2.7.1. Denetleme Faaliyetlerinin Yapısı.....	158
2.7.2. Marka Entegrasyon Programı (BIPRO)	158
2.7.3. Belgelendirme Entegrasyon Programı (CIPRO)	159
2.8. DENETİM SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ VE İHLAL MÜEYYİDESİ.....	160
2.8.1. Sertifikaasyon Kuruluşları için Yaptırım Adımları.....	160
2.8.1.1. Birinci.Adım 1. Uyarı:	161
2.8.1.2. İkinci Adım 2. Uyarı	161
2.8.1.3. Üçüncü Adım Sarı Kart	161
2.8.1.4. Dördüncü Adım Kırmızı Kart.....	162
2.8.1.5. Beşinci. Adım Sözleşme İptali.....	163

2.9. ÜYELİK.....	164
2.9.1. Üreticiler ve Tedarikçiler	165
2.9.2. Perakendeci ve Gıda Hizmetleri Kuruluşları Üyeleri.....	165
2.9.3. Ortak Üyeler	166
2.10. SERTİFİKASYON SÜRECİ (EK 21)	166
2.11. DENETİM ZAMANLAMASI.....	167
2.11.1. Ürün Sertifikasyonu	167
2.11.1.1. İlk (Birinci) Denetim	167
2.11.2. Çoklu Ürün Sertifikaları	168
2.11.3. Sertifikasyonun Geçerlilik Süresinin Uzatılması	168
2.12. GLOBALG.A.P. KONTROL NOKTALARI	169
2.12.1. Kontrol Noktaları ve Uygunluk Kriterleri.....	170
2.12.2. Uygunluk Seviyeleri.....	170
2.12.2.1 Majör Zorunluluklar	171
2.12.2.2. Minör Zorunluluklar	171
2.12.3. Uygunluğun Doğrulanması ve Yorumlar	172
2.12.4. Uyumsuzluklar ve Cezalar	173
2.12.4.1. Majör Zorunluluk Uyumsuzlukları.....	173
2.12.4.1.1. Alt-Kapsam Derecesi	173
2.12.4.1.2. Kapsam Esaslı Derece.....	174
2.12.4.2. Minör Zorunluluk Uyumsuzlukları.....	174
2.12.4.3. Sözleşmeye Dayalı Uyumsuzluk	174
2.12.4.3.1 Sözleşmelerin İhlali.....	174
2.12.4.3.2 Sözleşmeye Teknik Uyumsuzluk.....	174
2.13. YAPTIRIM TİPLERİ	174
2.13.1. Uyarı	175
2.13.2. Ürünün Askıya Alınması.....	175
2.13.2.1. Kendinden Beyanlı Ürün Askıya Alma.....	175
2.13.2.2. Sertifikasyon Kuruluşu / Üretici Grubu Tarafından Beyan Edilmiş Askıya Alma	176
2.13.2.3 İptal	176
2.14. GLOBALGAP (EUREPGAP) SERTİFİKASYON GEÇERLİLİĞİ.....	176

2.15. SERTİFİKASYON SEÇENEKLERİ.....	177
2.15.1. Seçenek 1	178
2.15.2. Seçenek 2.....	178
2.15.3. Seçenek 3 ve 4	178
2.15.3.1. Seçenek 3	179
2.15.3.2. Seçenek 4	179
2.16. GLOBALG.A.P KATILAN KÜÇÜK ÖLÇEKLİ ÇİFTÇİLERİN AVANTAJLARI.....	179
2.17. GLOBALGAP UYGULAYAN ÜRETİCİLERİN HAK VE SORUMLULUKLARI	180
2.18. GLOBALGAP ARAZİ PASAPORTU	182
2.19. GLOBALGAP'DE ENTEGRE MÜCADELE YÖNTEMİ.....	186
2.19.1. IPM Teknikleri	187
2.19.1.1.Önleme.....	187
2.19.1.2.Gözetim ve İzleme	188
2.19.1.3.Müdahale	188
2.20. GLOBALGAP DOKÜMANLARI	189
2.20.1.Genel Düzenlemeler	189
2.20.2. Kontrol Noktaları ve Uygunluk Kriterleri.....	189
2.20.3.Kontrol Listesi (KKN).....	193
2.21. GLOBALGAP (EUREPGAP) PROTOKOLÜ	194
2.22. TÜRKİYE'DE GLOBALGAP	213
2.22.1.Türkiye'deki Başlıca Sağlık ve Hijyen Bulguları	217
2.22.2. AB'nde ve Türkiye'deki GLOBALGAP Uygulama Olanaklarının Karşılaştırılması.....	222
2.22.3. Türkiye Yaş Meyve ve Sebze Sektöründe GLOBALGAP'in Uygulanabilirliği SWOT Analizi.....	224
2.22.4. GLOBALGAP (EUREPGAP) Kapsamına Giren Ürünler	231
2.22.5.Türkiye'de İyi Tarım Uygulamaları	232
2.23. ÜRETİMDE DİKKAT EDİLECEK TEMEL HUSUSLAR.....	235
2.24. İYİ TARIM SERTİFİKASININ ÜRÜNLERE VERİLME SÜRECİ.....	236
2.24.1. İzlenebilirlik ve Kayıt Tutma	236

2.24.2. Üretim Yapılacak Alan.....	237
2.24.3.Toprak ve Yetiştirme Yöntemi.....	237
2.24.4. Çeşit veya Anaç Seçimi.....	238
2.24.5. Gübreleme	238
2.24.6. Sulama	240
2.24.7. Bitki Koruma.....	241
2.24.8. Hasat	244
2.24.9.Atık ve Kirlilik Yönetimi, Yeniden İşleme ve Kullanma	246
2.24.10. İşçi Sağlığı, Güvenliği ve Hakları	246
2.25. İZLENEBİLİRLİK.....	247
2.25.1.Birincil Üretim (Çiftçiler)	248
2.25.2.Paketleme Tesisi.....	249
2.25.3. Toplu Satış Yerleri (Marketler)	250

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TARIMDA KALİTE UYGULAMALARI ALANINDA BİR ARAŞTIRMA: ALARA

3.1.MATERYAL	252
3.2.UYGULANMANIN AMACI VE YÖNTEMİ	252
3.3.VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ.....	253
3.4.ALARA	254
3.4.1. Şirket Vizyonu.....	254
3.4.2. Şirket Profili	254
3.5.ALARA’NIN ÜRETİCİLERİNE YOL GÖSTERMEK İÇİN HAZIRLADIĞI GLOBALGAP ÜRETİCİ ŞARTLARI VE HARCAMA TUTARLARI.....	264
3.6. İHRACATÇI FİRMANIN DENETİM HAZIRLIKLARI.....	266
3.7.DENETİM.....	267
SONUÇ	268
KAYNAKÇA.....	272

KISALTMALAR

AB Avrupa Birliği

BM Birleşmiş Milletler

BRC İngiliz Perakendecilik Konsersiyumu Standardı

BSE Deli Dana Krizi

BYKP Beş Yıllık Kalkınma Planı

CAC Kodeks Alimentarius Komisyonu

CCP Kritik Kontrol Noktaları

CIPRO Sertifikasyon Entegrasyon Programı

CPCC Kontrol Noktaları ve Uygunluk Kriteri

CPM Bitki Sağlığı Önlemleri Komisyonu

ÇED Çevresel Etki Değerlendirme

ÇP Çevre Programı

DAP Alman Akreditasyon Kurumu

DPT Devlet Planlama Teşkilatı

DTÖ Dünya Ticaret Örgütü

EAN Uluslararası Mal Numaralandırma Birliği

EAN-UCC Uluslararası Mal Numaralandırma Birliği-Amerikan Numaralama Kuruluşu

FAO Gıda ve Tarım Örgütü

FDA Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi

FEOGA Avrupa Tarımsal Garanti ve Yönlendirme Fonu

FMI Gıda Pazarlama Enstitüsü

FVO AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi

GDP İyi Dağıtım Uygulamaları

GFSI Küresel Gıda Güvenliği Girişimi

GGN Globalgap Numarası

GHP İyi Hijyen Uygulamaları

GMP İyi Üretim Teknikleri

IAF Uluslararası Akreditasyon Formu

ICM Entegre Ürün Yönetimi
IFA Entegre Çiftlik Güvencesi
IFAD Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu
IFS Uluslararası Gıda Standardı
IPPC Uluslararası Bitki Koruma Anlaşması
IPM Zararlılarla Entegre Mücadele
IPRO Entegrasyon Komisyonu
ISC Entegrasyon Denetim Komitesi
ISPM Uluslararası Bitki Sağlığı Önlemleri Standartları
JAS- ANZ Avusturya ve Yeni Zelanda Ortak Akreditasyon Sistemi
JRC Avrupa Birliği Ortak Araştırma Merkezi
MRL Maksimum Kalıntı Seviyesi
NTWG Ulusal Çalışma Grupları
OIE Uluslararası Salgın Hastalıklar Ofisi
OPD Ortak Piyasa Düzeni
OP OGP Operasyonel Ön Gereksinim Programı
OTP Ortak Tarım Politikası
SQF Güvenli Kaliteli Gıda
SPS Sağlık ve Bitki Sağlığı
TBT Ticarete Teknik Engeller
TNT(TBT) Ticarete Teknik Engeller
TKB Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
UNDP Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı
UNEP Birleşmiş Milletler Çevre Programı
UNO Birleşmiş Milletler Örgütü
USDA Amerika Tarım Bakanlığı
WHO Dünya Sağlık Örgütü

TABLÖLER LİSTESİ

Tablo 1: Dünyada GLOBALGAP(EUREPGAP) Sertifikalı Alanlar	s. 52
Tablo 2: Ülkelere Göre GLOBALGAP Sertifikalı Tarımsal Ürün İsteyen Perakendeciler	s. 55
Tablo 3: Standartların Temeli, Uygulandıkları Sektör ve Uygulandıkları Aşamalar	s. 108
Tablo 4: GLOBALGAP Sertifikalı Üretici Sayısı	s. 118
Tablo 5: Sertifikasyon Kuruluşlarının Yerli Olmasının Avantaj ve Dezavantajları	s. 120
Tablo 6: Dünyadaki GLOBALGAP Üreticileri	s. 143
Tablo 7: Dünyada Faaliyet Gösteren Sertifikasyon Kuruluşlarının Sayıları.....	s. 159
Tablo 8: Sertifikasyon Kuruluşları İçin Ceza Aşamaları	s. 160
Tablo 9: GLOBALGAP Protokolünde Yer Alan Ve Sertifikalı Üretimde Bulunan Üreticinin Uymak Zorunda Olduğu Minimum Standartlar	s. 194
Tablo 10: Tarım Ürünleri Dış Ticareti (Milyon \$).....	s. 215
Tablo 11: mAB ve Türkiye Arasında GLOBALGAP(EUREPGAP) Karşılaştırılması	s. 222
Tablo 12: Türkiye’de GLOBALGAP Uygulanabilirliği SWOT Analizi.....	s. 225

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: 2006 Yılı Tarım Arazilerinin Durumu	s. 7
Şekil 2: Dünyada GLOBALGAP Sertifikalı Üreticilerin Ürün Çeşidine Göre Dağılımları	s. 53
Şekil 3: GLOBALGAP Organizasyon Yapısı	s. 115
Şekil 4: GLOBALGAP Kapsamında Yer Alan Üretim Aşamaları-Standart Yapı.....	s. 144
Şekil 5: Daima İlerleme Politikası.....	s. 145
Şekil 6: GLOBALGAP Yönetim Organizasyonu.....	s. 145
Şekil 7: GLOBALGAP Ticari Marka İşareti.....	s. 149
Şekil 8: Yıllara Göre Sertifikalı Üretici Artışları	s. 165
Şekil 9: GLOBALGAP Kontrol Noktaları Dağılım Yüzdeleri	s. 169
Şekil 10: Kontrol Noktalarının Gıda Güvenliği, Çevre, İşçi Sağlığı ve Güvenliği, Hayvan Refahı Alanındaki Ortalama Değerleri.....	s. 171
Şekil 11: GLOBALGAP Sertifikasyon Seçenekleri.....	s. 177
Şekil 12: Arazi Risk Değerlendirmesi	s. 183
Şekil 13: GLOBALGAP(EUREPGAP)' in Türkiye'deki Organizasyon Yapısı.....	s. 213
Şekil 14: Türkiye İhracat Değerinde Payı Olan Meyve ve Sebzeler	s. 214

EKLER LİSTESİ

EK 1: OTP Reformları

EK 2: Sektör Komite Üyeleri Listesi

EK 3: Kuruluşu Komitesinin Seçilmiş Üyelerinin Listesi

EK 4 : Dünyadaki Ulusal Teknik Çalışma Gruplarının Listesi

EK 5 : Tam Onaylı Standartlar

EK 6 : Türkiye’deki Meyve Ve Sebze İçin GLOBALG.A.P Onaylı Belgelendirme Kuruluşlarının Listesi

EK 7: IPRO Yaptırım Prosedürü Akış Şeması

EK 8: Üretici/Tedarikçi Üyeler

EK 9 : Perakendeci ve Gıda Hizmetleri Kuruluşlarından Üyeler

EK 10: GLOBALGAP Ortak Üyeleri

EK 11: Türkiye’deki GLOBALG.A.P Ortak Üyeler

EK 12: İTU Kontrol Noktaları

EK 13: Dünyadaki Farklı Standartlar

EK 14: Sektör Düzeyinde Tespit-GZTF (SWOT) Analizi

EK 15: İyi Tarım Uygulamalarında Alan Bazlı Desteklemelerde Desteklenen Ürünler

EK 16 : MİGROS

EK 17: Arazi Denetleme Formu

EK 18: Üretici Sertifika İşlemleri Akış Şeması

EK 19: Yaptırımlar ve Uygun Olmayan Durumlarda Uygulamalar

EK 20: İşletmelerde Denetleme Formu

EK 21: İTU Sertifikasına Başvuru ve Alınma Süreci Akış Şeması

EK 22: GLOBALGAP Kontrol Noktaları

EK 23: ALARA Dosyası

GİRİŞ

‘‘Millî ekonominin temeli ziraattır. Bunun içindir ki, ziraatta kalkınmaya büyük önem vermekteyiz. Köylere kadar yayılacak programlı ve pratik çalışmalar, bu maksada erişmeyi kolaylaştıracaktır.’’

1937 Mustafa Kemal ATATÜRK

Artan dünya nüfusu ile birlikte kısıtlı kaynakların önemi daha iyi anlaşılmaya başlanılmıştır. Bunların başında yaşamı idame ettirebilmek için gerekli olan birincil koşul olarak gıda maddeleri gelmektedir. 3.Dünya Savaşı'nın petrol kısıdından çıkacağı varsayılmaktadır. Çünkü petrol, ulaşım ve teknolojik ilerleme demektir. Göz ardı edilen nokta ise; aç kalmış insan toplulukları için teknolojinin çok bir şey ifade etmeyeceği gerçeğidir. Artık daha da iyi anlaşılmıştır ki; dünya bir savaşa daha şahit olacak olursa bu, ufak tefek şeyler bahane edilerek açılan; asıl amacın su kaynaklarına sahip olunmak istenmesi üzerine olacaktır. Su demek; tarım ürünlerini yetiştirilebilme potansiyeli demektir.

Günümüzde toprak ve su kısıdı olan ve teknolojiyi sonuna kadar kullanan bazı ülkelerde, gerektiğinde bitki için lüzumlu olan besin maddeleri eklenerek topraksız bitki yetiştirilebilmesine rağmen susuz yetiştirme olanağı henüz yoktur. Az miktarda da olsa su gerekli koşuldur. Bu yüzdendir ki; ellerindeki kısıdın farkına vararak, bunu en iyi şekilde değerlendirmeyi bilip damla sulama sistemlerini geliştirerek bütün dünyaya pazarlamaya başlanarak dünya çapında söz sahibi olunmuştur.

Türkiye'nin söz sahibi olması gereken alanlardan biri mutlaka ki; tarım sektörüdür. Türkiye coğrafi ve iklimsel konumu ile toprakları üzerinde her türlü bitkisel üretimi yapabilecek kapasiteye, verimliliğe ve su kaynaklarına sahip, ayrıca; yüzyıllardır var olan üretim ile birikmiş tecrübeye rağmen hâlâ daha dışa bağımlı konumda kalabilmektedir. Sanayi alanındaki ilerleme ne olursa olsun, hammadde ihtiyacını karşılayamayan sanayinin günün birinde tıkanma noktasına geleceği kaçınılmazdır. Paranın alabilecekleri sınırlıdır. Ödeme gücü artsa da, hammadde satın alınan ülkeler ile ilişkiler kötüleştiği takdirde hammadde satımının durdurulması ile büyük bir açmaza girilerek üretimin durdurulabilecek olması göz önünde

bulundurulmalıdır. Bu da göstermektedir ki; günümüzde, eski kölelik sistemine ne kadar kınanarak bakılırsa bakılsın; yeni kölelik sistemleri doğmuştur. Güçlünün zayıfı sömürmesi üzerine kurulu olan düzeni modern kölelik olarak adlandırmak mümkündür. Türkiye’de üretebilecek ürünlerin ithali ile modern kölelik artmakta, bu da; ülkenin el ve ayaklarına takılan prangaları çoğaltmakla birlikte var olan güveni azaltmaktadır.

Başarı için gerekli koşullara sahip olmak işlerin yolunda gideceği anlamına gelmez. Üzerinde durulması gereken; karşılaşılan problemlerden yeni fırsatlar üretebilecek konuma gelmektir. Mevlana’nın da dediği gibi *‘Hayatta her hatayı yapabilirsin sadece bir kez olmak şartı ile’* felsefesi benimsenerek, karşılaşılan sorunlara hayıflanmak yerine yeni fırsat kapıları olarak bakmak öğrenilebilir, öğretilir.

Lale denildiğinde dünya üzerinde pek az kişinin aklına Türkiye gelmekle birlikte; kişilerin zihinlerinde lale, Hollanda ile özdeşleşmiştir. Osmanlı döneminde, Lale Devri’nde hediye olarak yollanan bir kasa lale soğanının buna sebep olabileceği bilinemezdi. Problemlerin çözümleri bünyelerinde barındırmaları ve büyük fırsatlara çevrilmeleri an meselesidir.

Artan dünya nüfusunu doyurabilmek adına tarım alanında 60’lardan itibaren yeşil devrim olarak adlandırılan birim alandan alınan ürün sayısını arttırmak adına uygulanan tekniklerin uzun vadede yarardan çok zarar sağladığı görülmüştür. Kimyevi maddeler, hesapsızca harcanan doğal kaynaklar kalıcı olarak doğal dengeyi bozmuş, her türlü canlının hayatını ciddi şekilde tehdit eder konuma gelmiştir. Bu sebeple yetiştirilen ürünün nicelik olarak değil, nitelik olarak değer kazandığı bir dönemde bulunmaktadır.

Türkiye’de ihraç edilen ürünlerin bir kısmı olması gerekenden fazla miktarda tarımsal ilaç kalıntısı barındırdığı için geri gönderilecek duruma gelmiştir. Bu da; Türkiye’nin ihracatını kötü olarak etkilemekte, ticari imajını yıpratmaktadır. Buna dur diyebilmek adına gıda güvenlik standartlarının dikkatle üzerinde durulması gerekli hale gelmiştir. Ayrıca; Avrupa Birliği Ülkeleri dışarıdan ithal edecekleri ürünlerde

bulunması zorunlu olan standartlar belirlemiştir. Bunlara uyulmadığında satın alma işlemi gerçekleşmemektedir.

Türkiye, ihracat ürünlerinin gümrüklerde geri çevrilmemesi ve imajının sarsılmaması için belirlenen kalite kriterlerine uymak zorundadır. Ayrıca; dışa satımı iptal olan, gerekli kalite kriterlere uymayan ürünlerin iç pazarda satışının da durması gerekmektedir. Önemli bir nokta da; ülkenin vatandaşlarını sağlık açısından tehdit eden ürünlerden kurtarmaktır. Uzun vadede düşünüldüğünde, ne ile besleniliyorsa bir süre sonra o olunacağı için gelecek nesillerin sağlık ve başarısı bugün bu işi yönetenlerin ellerindedir.

Bu konuda yapılması gereken; dünyadaki kısıtların neler olduğu ile birlikte, Türkiye'nin bu kısıtların yüzde kaçına hakim konumda olduğunu idrak etmek olmalıdır. Farkına varıldıktan sonra üzerinde durulacak konuları belirlemek daha kolay olacaktır. Zayıf ve güçlü olunan yanların belirlenmesi ile takviye yapılarak, dünya ekonomisinde daha çok söz sahibi olunabilecek alanlar ortaya çıkacaktır.

Problemleri fırsatlara çeviren, okuduğunu ezberlemekle yetinmeyen, düşünen, üzerine yeni cümleler ekleyebilen genç nesillerin yetişebildiği, Türkiye Cumhuriyeti'nin kendi kendine yetebildiği ve hatta dünyada söz sahibi olduğu sektörlerin sayısının artacağı günlerin geleceğine inanılmaktadır.

Dünyada gün ve gün artan talep ile hızla gelişmekte olan iyi tarım uygulamaları (İTU) Türkiye için henüz yeni bir kalite sistemidir. Bu konuda çok az Türkçe kaynak olduğu ve konu hakkında yeterince bilgi sahibi olunmadığı fark edilerek eksik olan kaynak kısıtı bir nebze de olsa bu çalışma ile giderilmeye çalışılmış, İTU alanında çalışacak olanlara fikir verecek bir tez hazırlanmaya çalışılmıştır. Gıdada ve tarımda kalite konularında kapsamlı bir ön çalışma sonucunda sistemi düzgün uygulayan dünya çapında bir Türk firması incelenmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRKİYE'DE TARIM VE GIDA GÜVENLİĞİ

1.1. TÜRKİYE'DE TARIM

Tarım sektöründe geçmişten bu yana politik, ekonomik ve sosyal nedenlerle çeşitli yapısal sorunlar olduğu görülmektedir. Nitekim bu sorunlar, geçmişten bu yana süregelen ve Türk tarım politikasında devamlı olarak revizyona gidilmiştir. Bu çerçevede, cumhuriyetin kuruluşundan bu yana tarım sektörü için çeşitli destekleme politikaları uygulanmış, fakat fazla bir ilerleme kaydedilmemiştir. Diğer yandan, Türk tarım sektörünün mevcut yapısı, AB ile yapılacak olan tam üyelik müzakereleri için de önemli bir sorun teşkil etmektedir. AB, her defasında önemli sorunları olan Türk tarım sektörünü bu konumuyla Birliğe dahil etmesinin mümkün olamayacağını her platformda dile getirmiş, hatta tarımın hariç tutularak şartlı üyelik teklifinde bile bulunmuştur. Bütün bu gelişmeler karşısında, Türk tarım politikasının AB'ne uyumu için gerekli olan ne varsa, yapılması için önemli bir gayretin gösterilmesinin kaçınılmaz olduğu herkes tarafından bilinmektedir (Ege, 2005: i).

Tarım sektörü, Türk ekonomisinde de özel bir yere sahiptir. Tarihsel gelişimi incelendiğinde, ekonomisinde tarım sektörünün büyüklüğü ve istihdam edilenlerin sayısı açısından, Türkiye'nin hâlâ tarım ülkesi olduğunu söylemek mümkündür. Türkiye tarımsal üretim bakımından kendi kendine yeterli bir ülke olmasına karşın, bu potansiyelini kaybetme tehlikesi ile karşı karşıyadır. İhracatı içerisinde ise daha çok tarıma dayalı sanayi malları bulunduğu için, tarım ürünleri dış ticareti, Türkiye için büyük öneme sahiptir ve sektöre etkin politikalar vasıtasıyla rekabet gücü kazandırılmalıdır. Bunun yanında politikaların belirlenmesi süreci ise; küreselleşme ve bölgeselleşme eğilimlerinden etkilenecektir (Özkan, 2008: i).

1.1.1.Türkiye’de Tarım Tarihi

Türkiye, özellikle Anadolu tarih boyunca çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmış bir coğrafyadır. Bu uygarlıklarda tarımsal faaliyetler, bölgenin iklim çeşitliliği nedeniyle çok çeşitli alanlarda yoğun bir şekilde yapılmıştır. Bu uygarlıkların en önemlileri, Asurlar, Hititler, Selçuklular, Anadolu Selçukluları ve Osmanlılar olmuştur. Eski bir coğrafya olan Anadolu’da, eski dünyanın ticaret merkezi olmasının da verdiği canlılıkla, çok çeşitli tarımsal faaliyetler eski devirlerden beri sürdürülmüştür. Özellikle Osmanlılardaki toprak düzeni, tarımsal faaliyetlere önemli ölçüde yön vermiştir (Yavuz ve Çağlayan, 2005: 1).

Türkiye’de tarım sektörü, Cumhuriyetin kuruluşundan bu yana farklı tarım politikası araçları ile desteklenmiştir. Destek programlarının genel amacı, nüfusun besin ihtiyacının karşılanması, üretimin kötü hava koşullarından daha az etkilenmesi, tarım gelirlerinin artırılması ile kendi kendine yeterliliğin ve kırsal kalkınmanın gerçekleştirilmesi şeklinde belirlenmiştir (Olgun, 2005: 22).

Türkiye’de modern anlamda kalite faaliyetlerine Cumhuriyet’in kurulması ile başlanmış, dünyada meydana gelen gelişmelere paralel olarak gelişerek bugünkü durumuna gelmiştir. Türkiye’deki kalite tarihinde kurumsal anlamda atılan en önemli adım ise 1964 yılında 132 Sayılı Kanun ile kurulan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) olmuştur. TSE kuruluşu ile birlikte başta ülke ihtiyacı olan standartları hazırlamanın yanında, test ve belgelendirme alanlarında da yetkili kılınmıştır (Kuş, 1999: 61).

1.2. TARIM VE ÇEVRE

Türkiye yüzölçümünün % 36.0’sını işlenen tarım alanları oluşturmakta, nüfusun önemli bir bölümü (%34.3) de geçimini tarımsal faaliyetlerden sağlamaktadır. Bu yönüyle tarım sektörü tüm sektörlerle etkileşim içerisinde. Tarım sektörünü ilgilendiren bir politika veya uygulama çevreyi etkileyeceği gibi, çevreye ilişkin alınacak kararlar da tarımı doğrudan etkileyebilecektir. Bu etkileşim çerçevesinde, tarımsal faaliyetlerden kaynaklanan çevresel etkiler ve bu etkilerin

giderilmesine yönelik tedbirler her ülkede olduğu gibi Türkiye için de oldukça önemlidir.

Tüm dünyada olduğu gibi, tarım sektöründe kimyasal gübre ve ilaçların kullanımı, sulama ve mekanizasyon uygulamaları, ıslah çalışmaları gibi entansifleşmeye dönük uygulamalar tarımsal üretimde önemli artışlara yol açmıştır. Ancak, bu gelişme, aynı zamanda ekosistemi olumsuz etkileyerek çevre kirliliğine neden olan etkenlerden birini oluşturmuştur.

Türkiye'nin tarımsal üretiminde, özellikle 1960'lardan sonra önemli gelişmeler olmuştur. Üretim, birim alandan daha yüksek verim almayı hedefleyen entansif üretime kaymış ve yoğun kimyasal gübre ve ilaç ile teknolojik yeniliklerin kullanımına dayalı bir tarımsal üretim şekli ortaya çıkmıştır. Bu gelişmeler, bir yandan ürün verimlerini önemli ölçüde artırırken, diğer yandan tarımsal faaliyet kaynaklı bazı çevre sorunlarının da ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu üretim sürecine hükümetler de uyguladıkları politikalarla katkıda bulunmuştur. Türkiye'de, özellikle, gübrede 1970'li yılların sonunda, tarımsal ilaçlarda ise 1980'li yılların sonunda başlayan girdi sübvansiyonlarının herhangi bir denetime ve kritere bağlı olmadan verilmesi bu çevresel sorunlarının artmasına katkıda bulunmuştur. Ancak, bu uygulamalar 2001'de son bulmuştur. Son dönemde hedeflenen tarım politikaları içerisinde de çevreye özel bir önem verilirken, çiftçi düzeyinde de sürdürülebilir tarımsal uygulamalar konusunda gelişmeler kaydedilmiştir (Atış, 2005: 161).

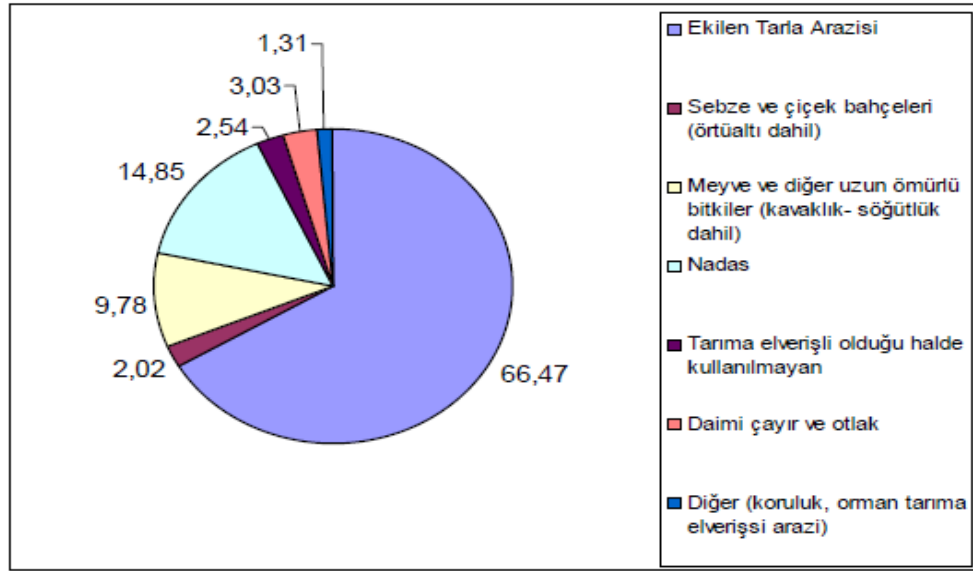
1940'lı yıllarda 14,8 milyon hektar olan ekili ve dikili alan 2005 yılı itibarı ile 26,6 milyon hektara çıkarılmıştır (Yavuz,2006: 11). Böylelikle, ekilebilir alanların tamamına yakını kullanılır hale getirilmiş ve nitelikli alanların artırılabilmesi olanağı kalmamıştır (Uzunoğlu ve diğerleri, 2000: 29).

2005 yılında Türkiye'de ekili alanların yüzde 68,21'i işlenen tarım alanı, yüzde 18,32'si nadasa bırakılan alan, yüzde 3,03'ü sebze alanı, yüzde 6,01'i meyve alanı, yüzde 1,94'ü bağ alanı, yüzde 2,49'u zeytin alanıdır. Tarımsal üretimi artırmak amacıyla, ekilebilir alanlar genişletilmeye çalışılmış olmasına karşın,

arazinin yapısından ve toprak problemlerinden kaynaklanan kayıplar söz konusudur. Türkiye’de, 7 milyon dekar arazi çoraklaşma tehdidi ile karşı karşıyadır. Bunun yanında 9,5 milyon dekar arazi eğimli ve taşlı yapısı nedeniyle tarımsal üretimin yapılmasını güçleştirmektedir (Özkan, 2008: 78-79).

2006 yılında ise tarım arazilerinin durumu incelendiğinde, ilk sırayı yüzde 66,47 ile ekilen tarla arazileri almaktadır. Bunu sırasıyla yüzde 14,85 ile nadasa bırakılan, 9,78 meyve ve uzun ömürlü bitkiler, 3,03 daimi çayır ve otlak, 2,54 tarıma elverişli olduğu halde kullanılmayan araziler, 2,02 sebze ve çiçek bahçeleri ve 1,31 ile diğer araziler takip etmektedir (TÜİK, 2006) .

Şekil 1: 2006 Yılı Tarım Arazilerinin Durumu



Kaynak: TÜİK

1.2.1. Türkiye’de Tarımın Çevresel Etkileri

1.2.1.1. Su Kaynakları Üzerine Etkileri

Mevcut büyümemiz, su tüketim alışkanlıklarının değişmesi gibi faktörlerin etkisiyle su kaynakları üzerine çeşitli baskılar olabilecektir. Bu nedenle, Türkiye’nin gelecek nesillere sağlıklı ve yeterli su bırakabilmesi için kaynaklarını çok iyi

koruyup, akılcı kullanması gerekmektedir. Su kaynaklarının kısıtlı oluşu, sulama dışında çeşitli maksatlar için kullanımı ve bunlar için talebin devamlı artışı, suyun sulama amacıyla kullanımında tasarrufa gidilmesini zorlamaktadır. Klasik sulama yöntemleri yerine yağmurlama ve damlama sulama metotlarının kullanılması halinde randıman %80 ve %90'a çıkarılabilmekte, bu da %20 ile %30'luk su tasarrufu sağlamaktadır.

Su kaynakları açısından önemli çevre sorunlarından birisi yeraltı ve yer üstü sularının kirlenmesidir. Türkiye'de su kirliliğinin başlıca etkenleri kentleşme, sanayileşme ve bazı tarımsal uygulamalardır. Özellikle, sanayinin çevre üzerindeki olumsuz etkisi diğer faktörlerden çok daha fazla olmakla birlikte, tarım da kirlilikte rol oynamaktadır. Özellikle, entansif tarımın yaygınlaşması ile kullanılan kimyasal gübre ve pestisit kalıntıları yeraltı ve yüzey sularına karışarak kirliliğe neden olmaktadır.

Tarımsal üretimde kullanılan tarım ilaçları, genellikle çok dayanıklı olduklarından, ayrışmaları yıllarca sürebilmektedir. Bunlar hem toprak, hem de dolaylı olarak su kaynaklarının önemli ölçüde kirlenmelerine yol açmaktadır. Türkiye'de gerek ruhsatlı pestisit sayısı, gerekse kullanılan miktarların giderek artması sorunun boyutunu artırmaktadır (Atış, 2005: 161).

1.2.1.2. Toprak Kaynakları Üzerine Etkileri

Türkiye'de toprak kaynaklarına ilişkin sorunlar arasında yaklaşık 57 milyon hektarda görülen erozyon en önemli çevre sorunlarından birisini oluşturmaktadır. Erozyonun oluşumunda; iklim, topografik yapı ve toprak özellikleri gibi doğal etkiler rol oynamakta ve en önemli etmenleri oluşturmaktadır.

Erozyona neden olan bir diğer faktör, uygun olmayan tarımsal uygulamalardır. Erozyonda etkili olan tarımdan kaynaklanan sorunlar arasında, arazilerin doğal nitelik ve yeteneklerine göre işletilmemesi, meyilli arazilerde korumasız tarım yapılması, anız yakılması, meralarda otlatmanın kontrolsüz ve

kapasitenin üzerinde yapılması, tarımda sulamanın zaman zaman plansız ve kontrolsüz yapılması sayılabilir. Bitki örtüsünün çeşidi, sıklığı, nöbetleşmedeki yeri ve zamanı erozyonda etkili olan faktörlerdir. Erozyona karşı en iyi koruma çayır ve orman örtüsünde olmaktadır. En az koruma çapa bitkileri tarımındadır.

Erozyon yanında, tarımsal faaliyetin etkilediği toprak kaynaklarına ilişkin bir diğer sorun da toprak kirliliğidir. Tarımsal üretimde kullanılan pestisitler, yağmur, rüzgar gibi çeşitli etkenlerle toprağa dolaylı olarak ulaşabilmektedir. Zararlı böceklerle, nematodlara ve tohuma uygulanan pestisitler ise direkt olarak toprağa karışmaktadır. Bu şekilde pestisitler toprakta birikmekte ve kalıcı olmaktadır.

Tarımsal alanlarda kullanılan gübrelerin aşırı miktarda ve yanlış kullanımı da toprak kaynaklarını etkilemekte; toprak reaksiyonu, strüktürü ve topraktaki canlılar üzerine etkide bulunmaktadır.

Sulama da zaman zaman toprağa ilişkin çevre sorunlarının yaşanmasına neden olmaktadır. Bu sorunlara yol açan etmenler; sulamanın tekniğine uygun yapılmaması, gereğinden fazla sulama suyu uygulanması, sulama suyunun iletimi, dağıtımı ve toprağa uygulanması sırasında su kayıplarının yüksek olmasıdır. Bu durumlarda, bir yandan fazla su topraktaki besin ve mikro besin iz elementlerini yıkayarak toprak verimliliğini azaltırken, diğer yandan fazla su miktarının toprağın drenaj kapasitesinin üzerine çıkması durumunda toprakta taban suyu yükselmesi ve buna bağlı olarak tuzluluk ve sodyumluluk sorunları ortaya çıkabilmektedir.

Drenaj olanaklarının yetersizliği ve yüksek taban suyu gibi altyapı sorunları yanında, bilinçsiz ve aşırı sulama toprak tuzluluğuna neden olan tarımsal etkenlerden birisini oluşturmaktadır. Aşırı sulama nedeniyle, toprakların tuzlu ve alkali hale dönüşmesi, sulu tarımın uygulandığı bölgelerde önemli bir sorundur (Atış,2005:163).

1.2.1.3. Biyolojik Çeşitlilik Üzerine Etkileri

Bitki genetik kaynakları bakımından dünyada çok önemli bir konumda bulunan Türkiye, jeomorfolojik, topografik ve iklimsel çeşitlilikleri nedeniyle olağanüstü habitat zenginliğine sahiptir.

Türkiye’de her biri kendi endemik türlerine ve kendi doğal ekosistemlerine sahip olan birkaç farklı biyo-coğrafik bölge bulunmaktadır.

Türkiye’de biyolojik çeşitliliği tehdit eden çeşitli faktörlerden birisinin de tarım olduğu söylenebilir. Tarım alanlarının uygun olmayan kullanımı, kimyasal ilaç ve gübre kullanımı gibi etkenler biyolojik çeşitliliği olumsuz etkilemektedir. Tarım sektöründe, anız ve ot yakılması da, özellikle, omurgasız hayvanların yok olmasına neden olmaktadır. Tarım alanlarının sulanması amacıyla, suyu çekilen bazı sulak alanlarda da biyolojik etkinlik ve aktiviteler azalmaktadır.

Türkiye tarımında, özellikle, giderek artan kimyasal gübre ve pestisit kullanımı bio çeşitliliği etkilemiştir. Geçmişte, detaylı bir çalışma yapılmadığından bugün hangi türlerin kaybolduğu bilimsel olarak ifade edilememektedir. Pestisitlerin toprağa ve süzülerek suya karışması bu ortamlardaki çeşitliliği etkilemektedir (Atış, 2005: 165).

1.2.1.4. İklim Değişimi Üzerine Etkileri

Küresel ısınmaya yol açan sera gazları, tarım sektöründe, anız yakma, çeltik üretimi, hayvancılık ve gübreleme faaliyetlerinden kaynaklanmaktadır. Türkiye’de sera gazı üreten tarımsal etkinlikler; hayvancılık, azotlu gübre kullanımı, anızların yakılması ve çeltik üretiminden oluşmaktadır. Hayvancılıkta sera gazı salımları iki şekilde oluşmaktadır. İlki ve en önemlisi, hayvanların tükettiği besinlerin sindirimi sırasında ortaya çıkan metan (CH₄) salımıdır. İkincisi, hayvansal gübrelerin özellikle oksijensiz ortamlarda depolanmaları sonucunda bozuşmayla ortaya çıkmaktadır.

Tarımsal faaliyetler, çeşitli etkenlerle yol açtığı tüm bu çevresel sorunlardan aynı zamanda etkilenen sektör durumundadır. Su ve toprak kaynakları, biyolojik çeşitlilik ve iklim değişikliği konusunda ortaya çıkan olumsuz gelişmeler tarım sektörünü de olumsuz yönde etkilemektedir. O nedenle, bu konuda etkin politikaların seçilmesi ve uygulanması önem taşımaktadır (Atış, 2005: 167).

1.3. TÜRKİYE’DE TARIM ÇEVRE POLİTİKALARI

Türkiye’de çevre konusuna ilgi ve bu ilginin ulusal politikaların oluşturulması yönünde belirginleşmesinde, bir yandan ortaya çıkan çevre sorunları rol oynarken, diğer yandan 1972 yılında düzenlenen BM Çevre Konferansı etkili olmuştur.

Türkiye’de çevre koruma konusu ilk kez 1982 Anayasasında yerini almıştır. Anayasanın 56. maddesi *“herkesin sağlıklı ve dengeli bir çevrede yaşama hakkına sahip olduğundan”* söz etmekte ve çevreyi geliştirmek, çevre sağlığını korumak ve çevre kirlenmesini önlemek devletin ve vatandaşların ödevi olarak tanımlanmaktadır.

Türkiye’de diğer alanlarda olduğu gibi, tarım-çevre politikasına yön veren önemli kaynak, DPT tarafından beş yılda bir hazırlanmakta olan beş yıllık kalkınma planlarıdır. Türkiye çevre politikasına ilişkin gelişmeler 1970’li yılların ortalarında III.Beş Yıllık Kalkınma Planı (BYKP) ile başlamış, 1980’lerden sonra hızlanmıştır. İlk iki plan döneminde çevre ile ilgili herhangi bir hüküm bulunmamaktadır. Çevre konusunda politikaların geliştirilmesi, 1972 yılında düzenlenen BM Çevre Konferansı sonrası ortaya çıkmıştır. Bu konferans sonrasında, ilk kez III. BYKP’da (1974-1978), çevre konusu ele alınmıştır. IV. BYKP’da (1979–1983) ise çevrenin; sanayileşme, tarımda modernleşme ve kentleşme sürecinde önemli bir etkisi olduğunu ve çevre sorunlarının henüz ortaya çıkmadan önlenmesine öncelik verilmesi gerektiği belirtilmiştir.

V. BYKP’da (1985–1989) Türkiye’nin şehirleşme, erozyon ve tabii afetlerin sonucu olan çevre kirlenmeleri ile hızlı sanayileşmenin ve tarımda modernleşmenin

getirdiği çevre sorunları ile karşı karşıya olduğu ifade edilmektedir. Böylece ilk kez bu planda tarımın çevresel etkilerinden söz edilmektedir. Ayrıca, planda, çevre konusunda sadece mevcut kirliliğin ortadan kaldırılması değil, kaynakların gelecek nesillerin de yararlanabileceği en iyi şekilde kullanılması, muhafazası ve geliştirilmesi temel yaklaşım olarak benimsenmiştir.

VI. BYKP’ da (1990–1994), bütün ekonomik politikalarda çevre boyutunun dikkate alınması esası benimsenmiştir. Ancak, bu plan döneminde bu alanda yetersiz kalınmıştır.

Sürdürülebilir kalkınma yaklaşımının esas alındığı VII. BYKP’ da (1996-2000), her ne kadar bir önceki plana ilave olarak, çevre politikalarının ekonomik ve sosyal politikalara entegrasyonunda ekonomik araçlardan yararlanılacağı belirtilmiş olsa da, tarım–çevre bağlantısının dikkate alınmadığı görölmektedir.

Tarımın çevre üzerinde etkili olduğu ifadesinin yer aldığı VIII. BYKP’ da (2001-2005) tarım–çevre politikaları ilk kez bu kadar ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Planda, tarıma ilişkin amaç, ilke ve politikalarda, doğal kaynakların sürdürülebilir biçimde kullanılması, gen kaynaklarının korunması ve saklanması sisteminin kurulmasının sağlanması üzerinde durulmaktadır. Tarımsal politikalar doğrultusunda dengeli ve çevreyle uyumlu tarımsal kalkınmanın sağlanması yönünde davranılacağı da belirtilmektedir.

VIII. planda, tarımsal üretimin çevre üzerindeki olumsuz etkilerini azaltmanın esas alınacağı ifadesi yer almaktadır. *“Bu kapsamda alınacak önlemlere ilaveten, gübre, ilaç ve sulama girdilerinde doğal kaynaklar ve çevre ile uyumlu kullanımların yaygınlaştırılması sağlanacak, girdi desteklerinden gübre ve ilaç desteği azaltılarak zaman içerisinde kaldırılacak, ekolojik ürünlerin üretimi özendirilecek”* ifadesi yer almaktadır.

Entegre zararlı yönetimi ve biyolojik mücadele başta olmak üzere alternatif mücadele yöntemlerine öncelik verileceği, bu çerçevede zirai mücadelede uluslar

arası taahhütler, gıda güvenliği, ekolojik denge ile çevre boyutunun göz önünde bulundurulacağı ifade edilmektedir.

Tarımsal ürünlerin ekolojik yöntemlerle üretilmesine ilişkin kanun çalışmalarına başlanacağı, transgenik bitkilere ilişkin yönetmelik hazırlanacağı belirtilmektedir. Türkiye’de, ilk kez bir kalkınma planında, tarımın çevresel boyutu bu kadar ayrıntılı olarak ele alınmış ve tarımdan kaynaklanacak çevre sorunlarına yönelik olarak, girdi sübvansiyonlarının azaltılması, ekolojik üretimin özendirilmesi, biyolojik mücadele yöntemlerine öncelik verileceği gibi somut öneriler getirilmiştir.

Türkiye çevre mevzuatı, dolayısıyla tarım-çevre politikasının hukuki yönü Çevre Kanunu ve bu kanun çerçevesinde hazırlanan tüzük, yönetmelik ve tebliğlerden oluşmaktadır. Ayrıca, bu amaçla hazırlanmış ve yürürlüğe girmiş uluslararası anlaşmalar da politikalara hukuki zemin hazırlamaktadır.

Türkiye’de, 1983 yılında çıkarılan 2872 sayılı Çevre Kanunu çevre mevzuatının çerçevesini oluşturmaktadır. Çevre Kanunu, çevre korunması konusunda “kirlenme yasağı”, “Çevresel Etki Değerlendirme (ÇED)”, “Denetim”, “Kirlenenin Sorumluluğu”, “İdari Makamlara Başvurma”, “Cezalar” ve “Çevre Kirliliğini Önleme Fonu” gibi araçlar getirmiştir.

Yönetmelik çeşitli tarihlerde değişikliğe uğramış, özellikle AB uyum çalışmaları çerçevesinde 2003 tarihinde son şeklini almıştır. Bu yönetmeliğe dayanılarak 2004 yılında ÇED Raporu hazırlayacak kurum ve kuruluşlarda Yeterlik Belgesi şartı getirilmiştir. Türkiye’de uygulanan ÇED prosedürü yasal mevzuat ve kullanılan araçlar yönünden yurt dışı mevzuat ile benzerlik göstermesine rağmen, uygulamada farklılıklar göze çarpmaktadır.

Çevre Kanunu dışında tarım-çevre politikalarını yönlendiren pek çok hukuki düzenleme de bulunmaktadır. Bunlar arasında; Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu, Umumi Hıfzısıhha Kanunu, Yeraltı Suları Hakkında Kanun, Milli Parklar Kanunu gibi çok sayıda kanun sayılabilmektedir.

Türkiye’de son yıllarda, tarım kaynaklı çevresel etkilerin azaltılmasına dönük çeşitli yasal düzenlemeler yapılmıştır. Bunların bazıları şunlardır:

- Mera Kanunu (25.02.1998 tarih ve 23272 sayılı Resmi Gazete),
- Toprak Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği
(10.12.2001 tarih ve 24609 sayılı Resmi Gazete),
- Hayvan Gen Kaynaklarının Korunması Hakkında Yönetmelik
(21.06.2003 tarih ve 25145 sayılı Resmi Gazete)
- Tarımsal Kaynaklı Nitrat Kirliliğine Karşı Suların Korunması Yönetmeliği
(18.02.2004 tarih ve 25377 sayılı Resmi Gazete),
- Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği
(31.12.2004 tarih ve 25687 sayılı Resmi Gazete).
- Tarım Arazilerinin Korunması ve Kullanılmasına Dair Yönetmelik
(25.03.2005 tarih ve 25766 sayılı Resmi Gazete).

Tüm çevre sorunlarında olduğu gibi, tarımsal kaynaklı çevre sorunları da ulusal olduğu kadar uluslararası bir nitelik taşımaktadır. Dolayısıyla, bu alanda uygulanacak politikaların da bu özellikte olması gerekmektedir. Bu nedenle, Türkiye’nin tarım-çevre sorunlarının çözümüne yönelik olarak ülke içi önlemler yanında, uluslararası gelişmelerle bağlantılı uygulamalara gitmesi gerekmektedir.

Türkiye, tarım ve çevre konusunda pek çok uluslararası anlaşmaya da taraf olmuştur. Türkiye’ nin taraf olduğu bazı uluslararası sözleşmeler arasında:

- İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi -Rio 1992 (2003)
- Avrupa Peyzaj Sözleşmesi (2000)
- Çölleşmeyle Mücadele İçin Birleşmiş Milletler Sözleşmesi (1998),
- Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi -Rio 1992 (1996),
- Özellikle Su Kuşları Yaşama Ortamı Olarak Uluslararası Öneme Sahip Sulak Alanlar Hakkında Sözleşme –Ramsar Sözleşmesi (1994),
- Soyu Tehlikede Olan Yabani Bitki ve Hayvan Türlerinin Uluslararası Ticaretini Denetleme Sözleşmesi (CITES-1994),

- Ozon Tabakasının Korunmasına Dair Viyana Sözleşmesi 1985 (1990)
- Akdeniz’de Özel Çevre Koruma Alanlarına İlişkin Protokol (Barselona-1988)
- Avrupa Yaban Hayatı ve Doğal Yaşam Alanlarının Korunması- Bern Sözleşmesi(1984)
- Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme1982 (1983)
- Kuşların Korumasına İlişkin Paris Sözleşmesi (1966) bulunmaktadır.

Ancak, Türkiye’de bu çok taraflı sözleşmelerin uygulanabilmesi için gerekli kanun ve düzenlemelerin yapılmamış olması, uygulamanın istenilen düzeyde olmasını engellemektedir (Atış, 2005: 167).

Diğer ülkelerde olduğu gibi Türkiye’de de “hayvan ve bitki sağlığı” konusu önemsenmekte ve bu durum, uluslararası kabul görmüş çeşitli standartların izlenmesini ve uygulanmasını zorunlu hale getirmektedir. Yeni uygulamayla birlikte Türkiye’nin Avrupa ülkelerine bahçe ürünleri ihracatının kolaylaşması ve aynı zamanda bu ürünlerin ihracat gücünün uzun dönemde artış göstermesi amaçlanmaktadır (Sayın, 2002).

1.3.1. Çevre Koruyucu Uygulamalardaki Gelişmeler

1.3.1.1. Organik Tarım Yasası ve Uygulamaları

Organik tarım topraktaki biyolojik dönüşümü içeren, kimyasal ilaç ve gübre kullanımının yasak olduğu bir üretim biçimidir. Dünyada organik tarım 1980’li yıllarda deli dana hastalığı, çevre kirliliği ve sağlıklı gıda talebinin artması gibi nedenlerle daha da önem kazanmıştır. Bunun sonucunda Avrupa Birliği’nde ise insanların sağlığını bozan ve aynı zamanda büyük mali yardımlarla desteklenmiş tarım politikaları değişmiş, yerini çevre ve insan sağlığını temel alan organik tarıma bırakmıştır.

Türkiye iklim yapısı ve toprağıyla organik tarım alanında önemli bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin değerlendirilmesi için tüketicinin ve üreticinin eğitimi ve bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Öncelikle organik tarım ürünleri üretiminin yaygınlaştırılması ve de bu üretime bir pazar yaratılması gerekmektedir. Avrupa Birliği ise en önemli potansiyel pazarı oluşturulmaktadır. Hedef pazarlardaki boşluklar belirlenerek, ivedilikle doldurulmalıdır (Özdemir, 2007: 48).

AB’ de, genelde ithalatı yapılan organik tarımsal ürünler; tahıllar, meyveler, sebze, patates, süt ürünleri, yağlı tohumlar, yumurta ve şaraptır. En fazla ithalat yapan ülkeler; Almanya, Danimarka ve Lüksemburg’dur. İthalat büyük çoğunlukla üye ülkeler arasında gerçekleştirilmektedir. Üçüncü ülkelerden alınan ürünlerin başında ise; yağlı tohumlar, patates, sebze ve meyve gelmektedir. İthalat yapılan ülkeler ise genelde; ABD, Avustralya, Kanada, Macaristan ve İsrail gibi önemli üreticilerdir. Türkiye’den ise çoğunlukla meyve grubu ürünler alınmaktadır (Sayın ve diğerleri, 2001: 37) .

Türkiye’de organik tarım uygulamaları, ilk kez Ege Bölgesinde 1984-1985 yıllarında çekirdeksiz kuru üzüm ve kuru incirle başlamıştır. Türkiye’de organik olarak yetiştirilen ürünler, pazarlayıcı firmalar ile üreticiler arasında yapılan “sözleşmeli üretim” çerçevesinde üretilmekte ve pazarlanmaktadır. Yurtdışından gelen talep doğrultusunda, son yıllarda organik olarak üretilen ürün yelpazesinde hızlı bir artış görülmektedir. 1990 yılında organik olarak yetiştirilen bitkisel ürün sayısı 8 iken, 2003 yılında 174’e yükselmiştir. Organik tarım yapan üretici sayısı 1990 yılında 313 iken, 2003 yılında yaklaşık 42 kat artarak 13044 'e ulaşmıştır.

Türkiye’de organik tarımla ilgili kontrol ve sertifikasyon faaliyetinde bulunmak isteyen firmalar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bağlı Organik Tarım Komitesine başvurmaktadır. İç ve dış piyasalarda ürünlerin organik olarak satılabilmesi için kontrol ve sertifikasyon kuruluşu tarafından belgelendirilmesi gerekmektedir.

6 Ocak 1996 tarihinden itibaren organik tarım ürünleri sertifikaya tabi ürünler listesinde yer almıştır. 11.07.2002 tarihli 24812 sayılı Resmi Gazetede “Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik” yayınlanmıştır. Türkiye’de, 01.12.2004 tarihinde ise tüketiciye güvenilir, kaliteli ürünler sunmak üzere organik ürün ve girdilerin üretiminin geliştirilmesini sağlamak için gerekli tedbirlerin alınmasına yönelik olarak 5262 sayılı Organik Tarım Kanunu yürürlüğe girmiştir. Bu kanuna dayanarak da, 10 Haziran 2005 tarihinde “Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik” AB mevzuatına uygun olarak yenilenmiş, 2002 tarihinde yayınlanan yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır. (Atış, Tarım ve Çevre, 2005) Hazırlanan yönetmelik; bir önceki yönetmeliği yürürlükten kaldıracak nitelikte düzenlenmiştir. Bu yönetmelikte ekolojik kavramı yerine uluslararası kurum ve kuruluşlarda, daha yaygın olan ‘‘organik’’ kavramının kullanılması nedeniyle, ‘‘Organik Tarım Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik’’ olarak düzenlenmiş ve kimi ülkelerde; ekolojik, biyolojik ve işlenmiş ürünlerde doğal kelimeleri de kullanılmakta olduğundan bu üç kelimeyi de kapsayan bir yapıda düzenlenmesi yoluna gidilmiştir (Kirazlar, 2001: 11).

Son yönetmelik, ekolojik dengenin korunması, organik tarımsal faaliyetlerin yürütülmesi, organik tarımsal üretim ve pazarlamanın düzenlenmesi, geliştirilmesi yaygınlaştırılmasına ilişkin usul ve esasları belirlemektedir. Yönetmelikte, her türlü bitkisel, hayvansal ve su ürünleri üretimi ile kullanılacak girdilerin organik tarım metoduna uygun olarak üretilmesi veya temini, orman ve doğal alanlardan organik tarım ilkelerine uygun olarak ürün toplanması, bu ürünlerin işlenmesi, ambalajlanması, etiketlenmesi, depolanması, taşınması, pazarlanması, kontrolü, sertifikalandırılması, denetimi ile cezai hükümlere ilişkin teknik ve idari hususlar yer almaktadır.

Türkiye’de, organik tarım felsefesine inanan üretici, tüketici, işleyici, ihracatçı, kontrolör, araştırmacı ve teknik elemanların katılımıyla kurulmuş bulunan şemsiye organizasyon niteliğindeki Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneği (ETO) de 1992 yılından bu yana organik tarım konusundaki faaliyetlerine devam etmektedir (Atış, 2005: 173).

1.3.1.1.1. Türkiye’de Organik Tarımın Avantajları

- Ülkemizde sentetik kimyasallar çiftçilerimizin büyük bir kısmı tarafından ya çok az kullanılmakta, ya da hiç kullanılmamaktadır. Bu nedenle ekolojik tarıma geçişin kolay olması beklenebilir.
- Üretici geliri ürüne bağlı olarak artmaktadır. (Ortalama %10 artış olduğu tahmin edilmektedir.)
- Fiyatı hızla artan kimyasal gübre, pestisit ve enerji girdilerinden tasarruf edilmektedir.
- Sözleşmeli tarımla üreticinin tüm ürününün alınması garanti edilmektedir. Ekolojik ürünlerin ihrac fiyatı diğer ürünlerden %10- 20 oranında daha yüksektir.
- Ekolojik ürünlerin ihracatı ile ülkemiz tarım ürünleri için ilave bir kapasite yaratılmaktadır. Dolayısıyla ihrac edilen her ton daha önce ulaşılamayan tüketici kitlesine gitmektedir.
- Ülkemizde kimyasal maddeler çiftçilerimizin büyük bir kısmı tarafından maliyetli olduğu için ya çok az kullanılmakta, ya da hiç kullanılmamaktadır. Bu nedenle ekolojik tarıma geçiş kolay olmaktadır.
- Fiyatı hızla artan yapay maddelerden kimyasal gübre, pestisit ve biyolojik dönüşümden yararlanmak yoluyla enerji girdilerinden de tasarruf edilmektedir.
- Sözleşmeli tarımla üreticinin tüm ürününün alınması garanti edilmektedir. Bazen firmalar sorun çıkarsa da iç pazarda da tüketim artarsa üretici kendisini daha da güvende hisseder.
- Organik ürünlerin ihrac fiyatı diğer ürünlerden %10 -20 oranında daha yüksektir. İç pazarda ise % 25-30 arasındadır.
- Organik ürünlerin ihracatı ile ülkemizde yeni bir sektör yaratılmaktadır.
- Detaylı teknik bilgi isteyen organik tarım modeli ziraat mühendisleri için yeni istihdam sahası yaratmaktadır (Gül ve diğerleri, 2004: 56).
- Doğayı kirletecek kimyasal maddelerin kullanılmaması, böylece çevre kirliliğinin önlenmesi sağlanmaktadır.
- Mikroorganizmaların toprak flora ve faunasının bitki ve hayvanların yardımı ile biyolojik devrini sağlayarak toprak yapısının geliştirilmesi ve verimliliğinin artırılması sağlanmaktadır.

- Mümkün olduğu kadar yenilenebilir kaynaklardan yararlanılması, böylece olabildiğince doğanın yok edilmesi engellenmektedir.
- Yetiştiricilik sonunda ortaya çıkan atıklar çevreyi kirletmeden, enerjiye dönüşümünü sağlayarak, yeniden üretimde kullanılması ve bunun sürekliliği sağlanmaktadır (Yanmaz, 2001: 43).

1.3.1.2. İyi Tarım Uygulamaları

İyi tarım uygulamaları, çevreye duyarlı ve asgari hijyen ve hayvan refahı standartlarını karşılayan ve yaygın olarak kabul gören bir tarım biçimidir. Türkiye’de

2004 yılında uygulamaları başlayan Eurepgap (GLOBALGAP) protokolü Türk yaş meyve ve sebze üreticisi ile ihracatısını doğrudan etkilemektedir.

Türkiye, yaş meyve sebze ihracatının önemli bir bölümünü, Almanya, Hollanda, Fransa ve Yunanistan gibi çoğunluğu AB yesi ülkelere yapmaktadır. Dolayısıyla konu Türkiye açısından değerlendirildiğinde, özellikle ihracata yönelik olarak yetiştirilen yaş meyve ve sebze üreticileri ve ihracatçıları GLOBALGAP (EUREPGAP) sertifikası alma süreci içerisine girmiştir. Bu noktada Tarım Bakanlığı GLOBALGAP protokolünün incelenmesi ile üretici ve ihracatçılarının bilgilendirilmesine yönelik bir Teknik Komite oluşturmuş ve konuyla ilgili bir yönetmelik yayınlanmıştır.

İlk olarak 8.9.2004 tarih ve 25577 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan İyi Tarım Uygulamalarına İlişkin Yönetmelik, evre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretim yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla hazırlanmıştır. Yönetmeliğe göre, İyi Tarım Uygulamalarını uygulayan üreticiler ve üretici birlikleri tarımsal desteklemelerden öncelikli olarak faydalanacaklardır (Atış, 2005: 174).

1.3.1.3. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ve Biyogüvenlik

Türkiye’de modern biyoteknoloji ve bu kapsamda yer alan bitkisel biyoteknoloji çalışmaları başlangıç aşamasında olup, yasal olarak transgenik bitkilerin ticari olarak üretilmeleri söz konusu değildir. Türkiye, transgenik bitki geliştiren değil, geliştirilmiş transgenik çeşitleri satın alıp kullanma potansiyeli olan ülke durumundadır. Ancak, Türkiye’de ithal edilen bazı ham ve işlenmiş ürünlerin GDO içerip içermediği gıda güvenliği açısından fiilen denetlenememektedir. GDO’lu tohumların Türkiye’de satışı yasaklansa da, bu tip ürünlerin ithalatının kontrolü yapılamamakta, girişler sadece beyana dayalı olarak ve kontrolsüz olarak cereyan etmektedir (Talu, 2005: 11).

Türkiye’de tüm ürünlerin dışalımını, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ndan kontrol belgesi alınması koşuluyla serbesttir. Türkiye ABD ve Arjantin’den gıda ve yem amaçlı kullanılmak üzere önemli miktarda mısır ve soya fasulyesi dışalımını yapmaktadır. Ancak, bu ürünlerin alındığı ülkelerde GDO üretiminin çok yaygın olması, dışalımını yapılan bu ürünlerin de GDO olabileceğini akla getirmektedir. Türkiye’de transgenik ürün analizi yapabilecek laboratuvarların bulunmaması ve dışalımının tamamen satan ülkenin bildirimine göre yapılması, dışalımını yapılan özellikle mısır ve soya başta olmak üzere bazı ürünler hakkında kuşku bir ortam oluşturmaktadır (Özgen, 2005: 315).

Türkiye’de GDO tarımı ile doğrudan ilgili bakanlık olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın yanı sıra, konunun çevresel riskleri, gıda güvenliği ve halk sağlığı boyutları açısından, Çevre ve Orman Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı da aynı ağırlıkta sorumlu bakanlıklardır.

Türkiye’de GDO üretimi, pazara sürülmesi ve gıda olarak kullanılması ile ilgili hukuki düzenleme ihtiyacı, Türkiye’nin BM Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi ve bu sözleşmenin eki Protokolü olan Cartagena Biyogüvenlik Protokolü’ne taraf olması ve AB adaylık sürecinin başlaması ile birlikte hız kazanmıştır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca, GDO’ların çevreye bilinçli salımı ve pazara sürülmesi

hakkında başlatılan hukuki düzenleme çalışmaları, başlangıçta bir yönetmelik çerçevesinde hazırlanmış, ancak daha sonra (cezai müeyyideleri de içermesi bakımından) düzenleme “Ulusal Biyogüvenlik Kanun Taslağı”na dönüştürülmüştür (Talu, 2005: 23).

1.3.2. Tarım-Çevre İlişkisinin Geleceği

20. yüzyılda, dünya tarım ve gıda ürünleri talebinde genel eğilim, ileri teknoloji ile katma değer eklenmiş, çeşitli işlemlere tabi tutulmuş, paketlenmiş ve ambalajlanmış ürünlere yöneliktir. Kendilerine yetecek gıda maddelerinin üretimine yönelen gelişmekte olan ülkeler yerine, gıda sanayi dünya ticaretinde söz sahibi gelişmiş ülkelerin tercihleri doğrultusunda şekillenmektedir.

Gıdaların ve tarımsal ürünlerin kalitesinin insan sağlığı üzerindeki etkilerinin yanı sıra günümüz ticaret hacmini etkileyen en önemli unsur haline gelmiştir. Özellikle AB ülkelerindeki tüketiciler insan sağlığı ve çevre konularında hassas olduklarını dile getirerek pazarın yapısını ve tercihleri etkilemektedirler. Türkiye’nin gerek dünya piyasalarında ihracatta söz sahibi olabilmesi, gerek de tam üyelik uyum çabaları çerçevesinde Türkiye’nin gelecekteki modern tarım ve gıda sektörünü oluşturması açısından kaliteli üretime geçmesi büyük önem arz etmektedir. Türkiye’nin gıda sektörünün küresel bazda rekabetçi olabilmesi için üretim zincirinin tüm halkalarında, tarımsal ürün girdilerinde kalite sağlanması gerekmektedir (Oğuz, 2005: 54).

Türkiye’de son yıllarda bir yandan ülke gerçeklerinin ve sorunlarının etkisiyle, diğer yandan AB’ye uyum çalışmaları çerçevesinde ve taraf olunan uluslararası anlaşmalar nedeniyle ortaya çıkan gelişmelere ilave olarak tarım-çevre konusunda yapılmış başka çalışmalar da bulunmaktadır. Türkiye’de tarım-çevre konusunda önemli adımların atıldığı, ciddi yasal düzenlemelerin yapıldığı ve bu gelişmelerin AB ile uyumlu olarak gerçekleştirildiği görülmektedir. Ancak, bu olumlu adımlara rağmen Türkiye’de tarımsal kaynaklı çevre sorunlarının çözümlenmesinde hala tarımın kendisinden kaynaklanan bazı sorunların var olduğu

ve öncelikle bu sorunların çözülmesi gerektiği görülür. Ayrıca, bu gelişmelerin tarıma ve çevreye olumlu olarak yansıtılması için uygulamaların denetlenmesi ve yaptırımların işletilmesi de zorunludur.

Türkiye'nin diğer sektör politikaları kadar tarım politikaları da çevresel politikalarla uyumlu olmak durumundadır. Türkiye'de tarım-çevre konusunun hukuki boyutuna ilişkin bu gelişmelere rağmen, uygulama ve yaptırım konusunda halen zayıf noktaların olduğu görülmektedir. Tarım-çevre politikalarının uygulanması konusunda faaliyet gösteren uygulayıcı kurumlar arasında koordinasyonun sağlanmasında halen eksiklikler bulunmaktadır (Atış, 2005: 176).

1.3.3. Tarımsal Yapı, Üretimin Geleceği ve Değerlendirilmesi

Türk tarımının yapısal problemlerinin temelinde yer alan geleneksel arazi kullanım şekli ve çağdaş üretim tekniklerinin kullanım biçimi, yasal düzenlemeler ve çiftçi bilinçlendirme çalışmalarıyla giderilmektedir. İletişim olanaklarının ve hızının artması, yasal düzenlemelerin başarısını kolaylaştırmaktadır. Tarım havzalarının oluşturulması, ihtisas işletmelerinin özendirilmesi, optimum ölçekli işletme büyüklüğüne ulaşma çabaları, yüksek kaliteli tohumluk, fide ve fidan ihtiyacının öncelikle yurt içi üretimle karşılanması ve kullanımının teşvik edilmesi ve toplulaştırma çalışmaları bunu destekleyici niteliktedir.

Ekolojik ürünlere talebin artması, hem çiftlikten-sofraya gıda zincirinin gıda güvenliğini sağlayacak mevzuat düzenlemelerini hızlandırmış hem de çiftçilerin bu yönde üretimlerini artırmıştır. Ekolojik tarım, iyi tarım uygulamaları ve GLOBALGAP geleceğin baskın ve yaygın üretim teknikleri olarak görünmektedir.

Et ve süt ürünlerinin kalite standartlarının belirlenmesi ve bu standartlara uygun üretiminin sağlanması, hayvan sağlığı ve refahı için gerekli mevzuat düzenlemeleri, gelecekte daha sağlıklı et, süt ve ürünlerinin üretilmesini sağlayacaktır (Miran, 2005: 4

1.4. TÜRK TARIMININ REKABET GÜCÜNÜN ARTMASI İÇİN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

AB'ne tam üyelik gerçekleşsin ya da gerçekleşmesin, Türk tarımının gelişmesi ve dünya piyasalarında rekabet edebilmesi için üzerinde durulması gereken konular şöyle özetlenebilir:

Yapısal Bakımdan Uyumda: Arazi kayıt sistemi ile birlikte, arazi toplulaştırması, toprak reformu, asgari işletme büyüklüğü, yeni teknoloji yayımı, verimliliği artırma, nüfusun diğer sektörlere aktarımı,

Ortak Piyasa Düzenlerine Uyumda: Fiyatlar, müdahale sistemleri, piyasaya yönelik düzenlemeler, dış piyasalar ve üçüncü ülkeler ile ticaret konuları,

Rekabet Politikasına Uyumda: Ülkeler arasında tarımsal ürünlerin dolaşımında rekabet, standartlar, gıda güvenliği, pazarda rekabet olanakları, teknoloji, kaliteli üretim, pazarın işleyişi, yapısı, aracı sayısı ve organizasyonları, örgütlenme düzeyleri,

Finansman Politikasına Uyumda: Gerekli idari ve kurumsal yapı yanında, tarıma kaynak aktarımı,

AB Tarım Hukukuna Uyumda: Arazi kullanımına ve mülkiyetine yönelik hukuk sistemi, medeni kanunda tarımla ilgili konular, sular hukuku, mera hukuku, borçlar kanununda tarımla ilgili olarak kiracılık ve ortakçılık ilişkilerinin düzenlenmesi, miras hukukunda tarım işletmesi ile ilgili düzenlemeler, özellikle işletmelerin parçalanmasını önleyici, zorlayıcı hükümler, tarımsal işletme kavramları büyük önem taşımaktadır.

Bu durumda yapılması gerekenler; altyapının geliştirilmesi, üretimin organizasyonu, yönlendirilmesi, planlanması, pazarlama sisteminin geliştirilmesi,

tarım politikalarının belirlenmesi ve yürütülmesinde tarım sektöründe yer alan tüm aktörlerin katılımının sağlanması önem arz etmektedir.

Altyapının geliştirilmesi açısından öncelikle, arazi kullanım, sulama, ulaşım, haberleşme, enerji v.b tarıma yönelik altyapı yatırımlarına kaynak aktarımı gerekmektedir. Diğer yandan eğitilmiş insan gücünden yararlanmak gerekmekte, ziraat mühendislerinin tarıma aktif olarak katkı sağlamalarına yardımcı olmak, üreticilerin bilinç düzeylerinin artırılması, teknoloji kullanımı açısından çiftçi düzeyinde mesleki eğitimin ve yayımın geliştirilmesi, ayrıca tarıma hizmet götüren kurumlar arasında koordinasyonun güçlendirilmesi, bu kurumların etkinliğinin düzenlenmesi ve AB kurumlarına uyumlu bir organizasyonun oluşturulması gerekmektedir.

Üretimin organizasyonu açısından da doğal ve tarımsal kaynakların belirlenmesi, toprak, iklim, sulama, enerji kaynaklarının ortaya konması, ürün desenlerinin belirlenmesi, bölgelere göre ürün desenleri, potansiyellerin belirlenmesi gerekmektedir. Ulusal programda yer alan Entegre İdare ve Kontrol Sisteminin oluşturulması, Çiftlik Muhasebe Veri Ağının kurulması ve uygulamaya geçirilmesi, girdi kullanımında bilinç düzeyinin artırılması önem arz etmektedir.

Pazarlama organizasyonu açısından öncelikle pazarlama altyapısının geliştirilmesi hal sistemi ve borsa sistemine etkinlik kazandırılması, tarımsal müdahale yapısının AB ile paralel ve ulusal programda yer aldığı gibi ortak piyasa düzenleri çerçevesinde kurulması ve tarım piyasalarının etkin biçimde izlenmesine yönelik idari yapılar ve uygulama mekanizmalarının oluşturulması, üretim tüketim zincirinin etkin olarak izlenmesi, özellikle üretimin yönlendirilmesi açısından tüketim desenlerinin belirlenmesi, pazarlama sistemi içerisinde üreticilerin etkinliğinin artırılması açısından üretici birliklerinin oluşturulması ya da üretici örgütlenmesinin sağlanması gerekmektedir (Işın, 2005: 3).

1.5 TARIM SEKTÖRÜNÜN DIŞ TİCARETTEKİ YERİ VE TÜRKİYE TARIMSAL KALKINMA STRATEJİSİ

Ülkemiz AB ülkeleri ve ABD başta olmak üzere birçok ülkeye; fındık, kuru incir, çekirdeksiz kuru üzüm, Antep fıstığı, kuru kaysı, tütün, zeytinyağı, pamuk, bakliyat, yaş meyve-sebze ihracatı yapmakta ve bu ürünlerin ihracatında dünyanın önde gelen ülkeleri arasında yer almaktadır.

Genel ihracat dengesi yönünden, son yıllarda tarım sektörünün, net ihracatçı konumundan belli ürünlerde ithalatçı konumuna geçtiği görülmektedir. Bu ise hem üretimde azalmaya hem de istihdamda daralmaya sebep olmaktadır. Zamanla tüketim alışkanlığının değişmesi ile eğitim ve gelir artışında gözlenen farklılıklar, tarım ürünleri ithalatında artışlara neden olmuştur.

Toplam ithalatı 1980 yılında % 0.6 olan tarım ürünleri ithalatı, 2000’de gıda ve içecekler dâhil % 8’e yükselmiştir. Bu tempo artarak devam etmektedir. İthal ettiğimiz ürünlerin başlıcaları; buğday, mısır, pirinç, yağlı tohumlar pamuk, canlı hayvan ve ettir.

Ülkemiz nüfus artış hızı oldukça yüksektir. Yüksek oranda nüfus artışının yanı sıra çevresel faktörler, katma değer düşük bulunduğu tarım sektöründe fert başına düşen yıllık tarımsal gelirin ortalama gelire göre düşüklüğü ve sosyo-ekonomik beklentiler kırdan kente göçü tetiklemektedir. Tarım sektöründe istihdam; küçük işletmelerde aile bireyleri, orta ve büyük işletmelerde ise mevsimlik olarak sağlanmaktadır. Son yıllarda işgücünün sanayi ve hizmet sektörlerine aktarılması ile tarımsal işgücünün toplam sivil istihdam içindeki oranı ve ağırlığı azalmıştır.

Tarım sektörü; gıda güvenliği, kırsal kalkınma, yapısal uyum, gelir ve çevre hedeflerine yönelik çok fonksiyonlu genel yapısıyla sosyal ve ekonomik açıdan stratejik öneme sahip bir sektör olarak değerlendirilmektedir.

Tarım politikaları, geniş bir etki alanına sahip olması nedeniyle, ülkelerin ekonomik, sosyal ve siyasal politikalarının en önemli parçalarından birisidir. Tarım

sektörü yapısı gereği, devlet müdahalelerini zorunlu kılmaktadır. Bu müdahaleler ülkelere göre, farklılık göstermekle birlikte, nihai hedef; üreticilere adil ve yeterli bir yaşam standardı sağlamak ve tüketicilere uygun fiyatlarla ürün arzını garanti etmektir.

Türkiye’de Beş Yıllık Kalkınma Planlarında ana hedefleri belirlenen bir çerçeve içerisinde yer alan tarım politikaları; ana hedefler değişmeksizin kapsamı, niteliği, etki alanı ve yoğunluğu azaltılarak veya arttırılarak sürdürülmüştür.

Ana hedefleri; artan nüfusun beslenme ihtiyacının karşılanması, üretimde riskin azaltılması, tarımda çalışanlara yeterli ve düzenli gelir temin edilmesi, kırsal kesimin kalkındırılması, ihracatın geliştirilmesi ve kendine yeterlilik oranının yükseltilmesi şeklinde belirlenmiştir (Olgun, 2005: 13).

1.6. AVRUPA BİRLİĞİ (AB) VE ORTAK TARIM POLİTİKASI (OTP)

AB tam üyelik için Türk tarımının Ortak Tarım Politikasına uyumunu şart koşmaktadır. Ortak Tarım Politikası, AB’nin en eski ve kapsamlı politikası olup, tarım alanında üye ülkelerin ekonomilerini bütünleştirmek amacıyla oluşturulmuştur. (Olgun, 2005: 17)

Avrupa Birliği (AB) uyum sürecinde, Türkiye’nin en çok zorlanacağı sektör olarak tarım sektörü gösterilmektedir. Bu nedenle, tarım sektörü ve sektörü oluşturan alt sektörlerde AB’ye uyum açısından gerekli çalışmaların hızlı bir şekilde yapılması önem arz etmektedir. AB’nin tarımda kendine yeterli olmadığı alt sektörlerin başında meyve ve sebze alt sektörü gelmektedir. Bu alt sektörde AB net ithalatçı konumundadır ve sektör önemli ölçüde desteklenmektedir.

Dünya meyve ve sebze ticaretinin giderek arttığı bir dönemde, Türkiye, ekolojik koşulları gereği meyve ve sebze alt sektöründe önemli bir potansiyele sahiptir. Net ihracatçı konumundaki Türkiye’de bu alt sektöre yönelik desteklemelerin çok sınırlı olduğu ifade edilebilir. Bu yönüyle, AB ve Türkiye

meyve ve sebze sektörü açısından önemli farklılıklara sahip bir yapı gözlenmektedir. Bu farklı yapıların tam üyelik sürecinde uyumlaştırılması son derece önemlidir. (Atış ve Artukoğlu; 2005: 43)

AB’de pazarlama standartlarına konu olan yaş meyve ve sebzeler; elma, armut, badem, fındık, kayısı, enginar, kuşkonmaz, patlıcan, avokado, fasulye, Brüksel lahanası, lahana, havuç, kiraz, karnabahar, kereviz, soğan, sarımsak, bezelye, kabak, mantar, hıyar, ıspanak, tatlı biber, domates, pırasa, marul, kıvırcık, hindiba, ceviz, turunçgiller, kavun, karpuz, şeftali, nektarin, erik, çilek, kivi ve sofralık üzümden oluşmaktadır (EC, 2003) .

1.6.1. Ortak Tarım Politikasının Amaçları

1957 yılındaki Roma Anlaşmasında yasal çerçevesi belirlenen OTP, 1962 yılında ilk ortak piyasa düzeninin oluşturulması ile resmen hayata geçmiştir. Roma Antlaşmasının 39. maddesine göre ortak tarım politikasının amaçları aşağıda belirtilmiştir:

- Üretim faktörlerinin verimliliğini ve üretimi artırmak,
- Tarımsal üretimde kendi kendine yeterli hale gelmek,
- Üreticilerin gelir ve yaşam düzeylerini yükseltirken tüketicilerin de uygun fiyatlarla tarım ürünlerini alabilmelerini sağlamak,
- Arzda ve üretimde sürekliliği sağlamak,
- Fiyat istikrarı sağlayarak, piyasalarda kararlılığı temin etmek.

1.6.2. Ortak Tarım Politikasının Sonuçları

Ortak Tarım Politikası'nın kuruluş aşamasında tarım ürünlerinde dışa bağımlı olan Avrupa Birliği, 1970'li yıllardan itibaren pek çok üründe verimlilik artışı ile kendi kendine yeter hale gelmiş ve buna bağlı olarak başlangıçta belirlediği hedeflere önemli ölçüde ulaşmıştır (EK 1). Ortak Tarım Politikasının sonuçlarını şu şekilde belirtmek mümkündür:

- Verimlilik artışları,
- Üretim artışı,
- Üretici gelir artışı,
- Birçok üründe kendi kendine yeterli hale gelme ve üretim fazlasına ulaşma,
- Kişi başına tüketim artışı,
- Net ithalatçılıktan, dünyanın en büyük ihracatçılarından biri olma

1.6.3. OTP Uygulamalarının Ortaya Çıkardığı Sorunlar ve Reform Arayışları

AB, uyguladığı Ortak Tarım Politikası ile amacına ulaşırken, bazı önemli sorunlarla karşılaşmıştır. Bu sorunlar;

- Üretim artış hızının tüketim artış hızını geçmesi,
- Birçok üründe üretim fazlalıklarının oluşması,
- Desteklemelerin büyük çiftçilere yaraması ve büyük işletmeler ile küçük işletmeler arasındaki gelir farkının açılması,
- Dünya tarım ürünleri ticaretinin tarım ürünleri ihracatçısı ülkeler aleyhine gelişmesi ve DTÖ kanalıyla yapılan baskı,
- Bütçe yükünün artmasıdır.

İşte bu nedenle AB, çeşitli dönemlerde reform çalışmaları yapmıştır. Bu reform çalışmaları kronolojik olarak şu şekildedir:

- 1968-Mansholt planı
- 1973-Ortak sorumluluk vergisi
- 1980-Garanti eşiği
- 1984-Kota uygulaması
- 1988-Maksimum garanti edilmiş miktarlar
- 1992-Mac-Sharry reformu

Yukarıda belirtilen bu reform çalışmalarının ortak amaçları esas olarak:

- Üretim alanlarının daraltılarak veya boş bırakılarak üretimin azaltılması
- Destekleme fiyatlarının düşürülmesi,
- Bütçe yükünün azaltılması,
- Çiftçilerin rekabet gücünün artırılması,
- Çevre uygulamalarıdır.

Yapılan bu reform çalışmaları neticesinde bazı sonuçlar elde edilmiştir. Bu sonuçlar;

- Fiyat desteklerinden doğrudan ödemelere geçiş,
- Sığır eti ve tahıllar başta olmak üzere iç fiyatların düşmesi ve dünya fiyatlarına yaklaşması,
- Arz yönetim politikaları ve kırsal gelişme önlemlerinin uygulanması,
- Üretim fazlalarının azalmasıdır.

Ancak, son yapılan Mac-Sharry Reformlarına rağmen, FEOGA' nın Birlik bütçesinin halen yarısını oluşturması, tarımın çevre üzerindeki olumsuz etkisi, BSE krizinin (deli dana hastalığı) ürün güvenliği ve tüketici hakları konularını gündeme getirmesi yeni bir tarım reformu düşüncesini doğurmuştur. Bu sebepler neticesinde Aralık 1995 Madrid Zirvesi'nde Konsey'in isteği üzerine Komisyon tarafından hazırlanan ve 21. yüzyılda AB'nin karşılaşacağı sorunları saptayarak, çözüm önerileri içeren Gündem 2000 metninde, MacSharry reformlarının devamı niteliğinde hazırlanan bir dizi reforma yer verilmiştir. GÜNDEM 2000'de planlanan bu reformlar kapsamında;

- Çevre korumanın OTP ile bütünleştirilmesi,
- Fiyat desteğinden kırsal kalkınma ve doğrudan ödemelere geçiş,
- Tarımsal üreticilere alternatif iş olanakları yaratılması,
- Ürün güvenliğinin sağlanması ve insan sağlığı,
- Kalite artışı,
- Rekabet gücünün artışı, amaçlanmaktadır.

1.6.4. Günümüzde OTP Uygulamaları

AB, Ortak Tarım Politikası kapsamında, yukarıda da belirttiğimiz gibi birçok reform gerçekleştirmiştir. Birlik, en son reformu 2003 yılının Haziran ayında yapmıştır. Böyle bir reformun bir nedeni, AB'nin Dünya Ticaret Örgütü ile yapılan tarım müzakerelerinde durumunu güçlendirmek istemesidir. Bir diğer neden ise, AB'ne 2004 yılında katılan 10 yeni ülke ile bütçe yükünün daha da çoğalması ile gıda güvenliği ve kalitesi konusunda endişe ve beklentilerin artmasıdır. Bu reform paketinde yer alan hususlar aşağıda belirtilmiştir.

- **Tek ödeme planı :** AB çiftçileri için üretimden bağımsız, tek bir çiftlik ödemesinin getirilmesi.
- **Çapraz uyum :** Bu ödeme, çevre, gıda güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı ile hayvan refahı standartlarının yanı sıra, bütün çiftlik arazilerinin iyi durumda muhafaza edilmesi koşuluna bağlanması.
- **Modülasyon :** Yeni kırsal kalkınma politikasını finanse etmek için, büyük çiftliklere yapılan doğrudan ödemelerde indirim.
- **Kırsal kalkınma politikaları**
 - Kalite teşvikleri,
 - Çiftlik danışma sistemi,
 - Standartları karşılama,
 - Hayvan refahı

Türkiye'nin mevcut tarımsal yapısı, AB ile yapılacak olan tam üyelik müzakereleri için önemli bir sorun teşkil etmektedir. Nitekim Türkiye'de:

- Girdi kullanımı yetersiz, verimlilik düşük, üretim düşük ve maliyetler yüksek,
- Teknoloji kullanımı yetersiz,
- Rekabet gücü düşük,
- Örgütlenme oranı düşük,
- Pazarlama sorunları çözülmemiştir.

- Tarımsal nüfus fazla,
- İşletmeler küçük ve parçalı,
- Toprak mülkiyet yapısı adaletsiz,
- Tarımsal ve kırsal altyapı sorunları hala devam ediyor,

Bu sorunlar, Türkiye'nin AB'ne uyumunu güçleştirmektedir. (Olgun, 2005:22)

1.6.5. Türkiye'nin AB Sürecinde Yapılması Gerekenler

Türk tarımının OTP' ye uyumu genel ekonomik ve sosyal yapı yanında tarım ile doğrudan ilgili şu alanlarda değişime sebep olacaktır : işletme yapılarının değişimi, tarım ürünlerinin üretim ve tüketiminin değişime uğraması, fiyat ve pazar politikalarının yeniden yorumlanması, dış ticaret, tarıma dayalı sanayiler, rekabet politikası, teknoloji kullanımı, üretici ve tüketici refahı konularında iyileşmeye, sosyal, bölgesel ve mali politikalar ve mevzuatta değişmelere sebep olacaktır. Kurumsal yapı yeniden organize edilecektir.

Türkiye'nin adaylık sürecini en iyi şekilde değerlendirerek tarımsal yapısını geliştirecek ve güçlendirecek tedbirleri alması, reformları gerçekleştirmesi ve tarımını rekabet ortamına hazırlaması gerekmektedir. Bu anlamda Türkiye'nin tarımsal alanda yapması gerekenler şunlardır:

- 1) AB'de olduğu gibi tarımla ilgili kuruluşların bir çatı altında toplanarak
- 2) kalıcı, etkin ve kapsamlı bir tarım politikasının tek elden belirlenerek uygulanması,
- 2) Tarım sektöründe istihdam edilen nüfusun azaltılması,
- 3) Türkiye'de AB' de uygulanan benzer tarımsal destekleme sistemlerinin uygulanması,
- 4) AB' deki Tarımsal Garanti ve Yönlendirme Fonu (FEOGA) benzeri bir fonun kurulması ve AB'de olduğu gibi tüm desteklerin bu fondan yapılması,
- 5) AB'de ki Üretici Birlikleri' ne benzer yapıda Üretici Birlikleri'nin kurulması ve örgütlenmesi,
- 6) Tarımsal işletmelerin ekonomik olarak optimal büyüklüğe kavuşturulması,

- 7) Hayvan ve bitki sağlığı şartlarının AB Mevzuatında öngörölen seviyeye çıkarılması,
- 8) Gıda ve tarım ürünlerinin kalite ve standartlarının AB seviyesine yükseltilmesi,
- 9) Müdahale alımları yapacak olan kurumların belirlenmesi,
- 10) İç ve dış pazarlama hizmetlerinin geliştirilmesi,
- 11) Bilgi ve teknolojiye erişim ve teknoloji kullanımıyla verimliliğin artırılmasına önem verilmesidir (Şemsettinoğlu, 2007).

AB' nin Türkiye' nin Katılımına yönelik 2004 Yılı İlerleme Raporunda, Gıda güvenliği konusu ilk madde olarak işlenerek, bu konuya verilen önem yinelenmiştir. Özellikle, fındık ve kuru incir gibi Türkiye'nin önemli ihraç ürünlerine dikkat çekilerek, bu ürünlerdeki aşırı aflatoksin ve bazı meyve ve sebzelerdeki sülfite kontaminasyonunun önlenmesine yönelik önlemlerin alınması belirtilmiştir. Tavsiyeler şu başlıklar altında toplanmaktadır :

- Personel ve eğitim konularına önem verilmesi
- Numune alma ve test prosedürlerinin standardizasyonu alanında ilave personel
- Denetim tekniklerine ve HACCP ve İyi İmalat Uygulaması ilkelerine ilişkin ileri eğitimler
- Gıda ve Yemler için Hızlı Alarm Sistemi
- Laboratuvarların akreditasyonu
- Işınlama tesislerinin iyileştirilmesi
- Genetik olarak değiştirilmiş gıdalar için analiz metotları oluşturulması

Raporda fındıkta ve kuru incirde aşırı aflatoksin kontaminasyonu ile bazı meyve ve sebzelerde sülfite kontaminasyonu ile ilgili önlemlerin alınması gerekliliğine dikkat çekilmiştir. Ayrıca pestisit kalıntı kontrolleri, AB uygulamalarına uymamaktadır.

DTP tarafından 2001 yılında hazırlanan ‘‘Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi’’ belgesinde gıda güvenliği ile ilgili olarak Türkiye’de yaşanan sorunlar:

- Denetim yetersizliği ,
- Eğitimi personel istihdamının yetersizliği,
- Gıda güvenliğinin çok başlı uygulanması,
- Cezai işlem yetersizliği,
- Mevcut yetkilerin kullanılamaması,
- Yasaların güncelleştirilmesi ihtiyaı,
- Risk analizi yapılamaması ,
- Kayıt dışılık,
- Akredite olmuş laboratuvarların bulunmayışı,
- Denetim elemanlarının nitelik ve niceliğinde yetersizlik

Olarak tespit edilmiş, bunlara ilişkin olarak AB İlerleme Raporunda çözüm nerileri şu şekilde sıralanmıştır:

- Kontrol ve sertifikasyon kurumlarının akreditasyonu ve güçlendirilmesi
- Laboratuvar kapasitesinin iyileştirilmesi
- Kalite politikasının etkin biıimde yürütülmesi
- İdari ve kontrol kapasitesini güçlendirme
- Sektörü kayıt altına alma
- Numune alma ve analiz yöntemlerinin AB uygulamaları ile uyumlu hale getirilmesi
- Risk analiz sistemi kurma
- Gıda işleme tesislerindeki teknik ve hijyen koşulları iyileştirilmesi
(AB Komisyonu, 2004)

Belirtilen bu sorunlar ve çözüm nerileri göz önüne alınarak, oluşturulan ve 2006-2010 yılları iıin iıeren Tarım Stratejisinde (Tarım Bakanlığı, 2011) stratejik amaılardan bir tanesi ‘‘Sürdürülebilirlik ilkesi çerıevesinde kaliteye dayalı üretim

artışı ile gıda güvenliği ve gıda güvencesinin sağlanması’’ olarak belirlenmiştir. Bu amaca yönelik olarak işleme sanayinin öncelikleri şu şekildedir :

- Ürün, üretim ve satış yerlerinin norm ve standartlarının iyileştirilmesi
- Gıda kodekslerinin uygulamaya konulması
- Gıda imalat tesislerinin denetiminin etkinleştirilmesi (Oğuz, 2005: 61)

1.7.TÜRKİYE’NİN ULUSAL PROGRAMININ ANA HATLARI

Türkiye topluluk mevzuatına uygun olarak ulusal programını hazırlayıp bunu topluluğun onayına sunduktan sonra uyum çalışmalarına başlamıştır. Ulusal program ana hatlarıyla şöyledir:

1) Kaynakların etkin kullanımı ilkesi çerçevesinde ekonomik, sosyal, çevresel ve uluslararası gelişmeler boyutunu bütün olarak ele alan örgütlü rekabet gücü yüksek, sürdürülebilir bir tarım sektörünün oluşturulması,

2) Gıda güvenliği ilkesi çerçevesinde artan nüfusun dengeli ve yeterli beslenmesi,

3) Piyasa fiyat oluşumu üzerinde olumsuz etkileri olan ürün fiyatlarına devlet müdahaleleri yerine, üretimin piyasa koşullarında talebe uygun olarak yönlendirilmesini sağlayacak politika araçları devreye sokularak, üretici gelir düzeyinin yükseltilme ve istikrarı,

4) İnsan kaynakları başta olmak üzere, üretim faktörlerinin daha etkin kullanılması, verimliliğin artırılması, tarımla ilgili kuruluşlarda kurumsal kapasitenin güçlendirilmesi, kurumsal hizmet akışında gözlenen sorunların kapasitenin güçlendirilmesi, kurumsal hizmet akışında gözlenen sorunların giderilmesi, sektör içi kaynak dağılımında etkinlik ve rasyonel kullanımın sağlanması, üretici örgütlerinin güçlendirilmesi, tarımsal işletmelerin rekabet güçlerinin artırılması ve pazarlama ağlarının geliştirilmesi,

5) Çiftçi Kayıt Sistemi, Tapu-Kadastro Sistemi ve Çiftlik Muhasebe Veri Ağının Geliştirilmesi, tarımsal veri tabanını kullanan tarım bilgi sisteminin kurulması,

6) Üretici ve üretim düzeyini risklere karşı korumak amacıyla risk yönetimi araçları (sigorta sistemi, vadeli işlemler borsası vb.) geliştirilmesi,

7) Tarımsal gelişmede bölgesel nitelikli programların önemi neredeyse tarımda sorunlu ve öncelikli üretim alanlarının tespit çalışmaları çerçevesinde bölgesel özel programlar geliştirilmesi,

8) Üreticilerin katılımını ve sorumluluğunu esas olan ve doğrudan üreticilere finansman sağlayan Kırsal Kalkınma Projelerine ilişkin çalışmaların sürdürülmesi,

9) Kırsal alanda tarım-dışı sektörlerle destek verilmesi ve kırsal sanayinin yaygınlaştırılmasının sağlanması ve tarımdan çekilecek nüfusa yeni istihdam imkânları yaratılması,

10) Tarımsal araştırma kurumları etkili bir yapıya kavuşturularak, çeşitli kurum, kuruluş ve üniversiteler tarafından yapılan araştırma faaliyetlerinde koordinasyon sağlanması,

11) Tarım-sanayi entegrasyonunun geliştirilmesi, işleme sanayinin rekabet edebilirliğini artırıcı nitelikte uygun ve kaliteli hammaddenin temini ile tarımsal sanayiye dönük sözleşmeli üretimin yaygınlaştırılmasının sağlanması,

12) Tarım Satış Kooperatifleri ve Birliklerinin, Kooperatifçilik İlkeleri doğrultusunda özerkleştirilmesi ve yeniden yapılandırılması,

13) Kamu tarafından yapılmakta olan bir kısım görevlerin üretici organizasyonlarına devredilmesi,

14) Tarımsal politikalar doğrultusunda dengeli ve çevreyle uyumlu tarımsal kalkınmanın sağlanması,

15) Detaylı toprak etütlerinin ve toprak haritalarının yapılması ile toprakların kullanım ve korunmasına ilişkin bir kanunun çıkarılması, kadastro çalışmalarının tamamlanması ve toprak ve tabanının oluşturulması sağlanarak Arazi Kullanım Planı hazırlanması,

16) Hayvansal ürünler üretimi geliştirilerek, toplumun hayvansal protein bakımından dengeli ve yeterli beslenmesini sağlamak amacıyla hayvan ıslah hayvan hastalık ve zararlılarıyla mücadele ile kaliteli kesif yem ve yem bitkileri üretiminin artırılmasına, meraların ıslahına ve yayım hizmetlerine ağırlık verilmesi,

17) Su ürünlerinde sürdürülebilir üretimin artırılması amacıyla; doğal kaynakların rasyonel kullanımının sağlanması, yetiştiricilik ve açık deniz

balıkçılığının geliştirilmesi, araştırma ve geliştirme faaliyetlerine önem verilmesi ve kamuda etkin kurumsal bir yapının oluşturulması için gerekli düzenlemelerin yapılması,

18) Türkiye’de ormansızlaşma, çölleşme, toprak erozyonu, sel, heyelan ve çığ gibi afetleri önlemek amacıyla, ağaçlandırma, erozyon kontrolü, mera ıslahı ve sosyal ormancılık faaliyetleri geliştirilerek, gerçek ve tüzel kişilerin orman yetiştirme konusundaki faaliyetlerinin desteklenmesidir.

Türkiye’de konuyla ilgili mevzuat hazırlık çalışmaları Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından yürütülmekte, çalışmaların izlenmesi ile gerekli koordinasyonun sağlanması ise AB Genel Sekreterliği tarafından yapılmaktadır (Şemsettinoglu, 2007).

1.8. TARIM ÜRÜNLERİ TİCARETİNDE KARŞILAŞILAN SORUNLAR

Son yıllarda; ürünlerin ve hizmetlerin ilgili standartlara ve teknik düzenlemelere uygunluğunu tespit etme çalışmaları, modern ekonomilerin birbirleri ile olan ilişkilerinde önem kazanan bir konu haline gelmiştir.

Bu gelişmeye paralel olarak; uygulamada olan kota, gümrük vergisi vb. şeklindeki ticaret engelleri gibi kısıtlamaların ortadan kaldırılmasına ilaveten, ülkelerin tüketici güvenliği ve çevre koruma amaçlı olarak hazırladıkları standartlar ve teknik düzenlemelerin, tarife dışı engeller şeklinde uluslararası ticareti olumsuz etkilemesi, önlenmesi gereken bir olgu şeklinde ortaya çıkmıştır.

Teknik engellerin ortaya çıkmaması için; uluslararası standart kuruluşları, aynı ürünler için farklı standartlar ve teknik düzenlemelerin hazırlanmasını önleyici tedbirler ve politikalar geliştirmektedirler. Diğer taraftan; ürünlerin ilgili standartlara uygunluğunu tespit etmek, tüketici beklentilerini karşılar nitelikte olduğunu ortaya koymak için yapılan deney, muayene ve belgelendirme çalışmalarının nitelik itibarıyla ülkeden ülkeye farklılık göstermeden yürütülmesini sağlayan düzenlemeler gündemde yer almaktadır (TÜRKAK, 2011).

Ülkelerin uluslararası ticarete temel gereklilikleri (sağlık, güvenlik, çevre ve tüketicinin korunması) gerekçe göstererek aldıkları önlemlerin (standartlar, teknik düzenlemeler) amacı dışında ticari kısıtlayıcı bir nitelik kazanmasına ‘Teknik Engeller (Technical Barriers)’ denir.

Uluslar arası ticarete olduğu gibi ülkemizin AB’ ne gerçekleştirdiği tarım ürünleri ihracatında da karşılaştığı tarife dışı engellerden en önemli grubu teknik engeller oluşturmaktadır. Söz konusu engellerin sürekli artmasının nedenini; sağlık, güvenlik, çevre ve tüketicinin korunması gibi haklı gerekçelere dayandırılması ve tespit edilmelerinin son derece güç olmasıdır. Buradaki güçlük, teknik engellerin hangi amaçlarla uygulamaya konulduklarının belirlenmesinde ve dış ticaret akımlarının üzerindeki olumsuz etkilerinin ölçülmesinde yatmaktadır.

Kalite konusunda gelişmiş ülkelerde 1960’lı yıllarda yapılan anketlerde, ürünlerin satın alınmasında ilk dikkat edilen faktör fiyat olmuş, kalite konusu sıralamada son sıralarda yer almıştır. Aynı anket aynı ülkelerde 1990’lı yıllarda tekrar gerçekleştirildiğinde sıralamanın değiştiği görülmüştür. Tüketiciler üründe ilk olarak kaliteye bakarken, fiyat faktörü son sıralarda yer almıştır. Tüketici tercihlerindeki bu değişiklik Türk firmalarını da kaliteli mal üretimine yönleltmeye zorlamıştır. Ancak özellikle işlenmiş tarım ürünleri sektöründe faaliyet gösteren firmaların çoğunda kalite ve standardizasyon konusunda problemler aşılammıştır. Sonuç olarak kalite ve standardizasyon konusunda her geçen gün artış gösteren uyulması zorunlu kural ve düzenlemeler tüm firmalar (özellikle ihracat yapan firmalar) için bir engel oluşturmakta ve ek maliyet getirmektedir (Kızmaz, 2005: 25).

Ticarete konu olan meyve ve sebzeler aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır :

Ürünler bütün, sağlıklı, temiz olmalı, anormal nem, yabancı koku ve tat taşınamamalıdır; taşıma ve alıcıya tesliminin, normal şartlarda gerçekleşmesine imkan verecek bir olgunlukta olmalıdır. Ekstra sınıfı, yüksek kaliteli ve kusursuz ürünleri kapsamaktadır. Bu ürünler, çeşidin tipik renk, gelişme ve şekline sahip olmalıdır:

I. Sınıf, önemli kusurları olmayan iyi kalitedeki ürünleri kapsamaktadır.

II. Sınıf, üstün nitelikleri bulunmamakla beraber, asgari gereklere uygun iyi kaliteli ürünleri kapsamaktadır.

III. Sınıf, 2. Sınıf kalitenin içinde yer alan ürünlerle aynı özellikleri gösteren, ancak daha önemli kusurları olan ürünlerdir.

Boylama: Ürünlerin, çeşit ve sınıflara göre ağırlık, irilik, çap ya da uzunluk gibi belli kriterlere cevap vermesi gerekmektedir (Karabağlı, 1990: 41).

AB’de olduğu gibi DTÖ Anlaşmaları içerisinde de insan, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili önlemlerin hangi koşullarda ve nasıl uygulanacağına ilişkin Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemlerine İlişkin Anlaşma (SPS Anlaşması) ile gıda ticareti ile ilgili olarak ülkelerin aldıkları önlemleri bilimsel bir temele oturtmak amaçlanmaktadır.

Bilimsel bir zemin sağlamak ve ticarete olumsuz etkileri en aza indirmeye yönelik olarak, bu anlaşmada gıda normları için FAO ve WHO işbirliğinde çalışan Kodeks Alimentarius Komisyonuna atıfta bulunmaktadır. DTÖ üyesi ülkeler kendi ulusal gıda mevzuatlarını belirlerken söz konusu normları izledikleri takdirde anlaşmanın yükümlülüklerini yerine getirmektedirler.

Türk Gıda Kodeksi ve Ürün Normları hazırlanırken bu normlar temel olarak alınmıştır fakat uygulamaya dönük olarak 1995 yılından günümüze değin tarımsal ürünler ihracatımızda uluslararası limitlere uymamaktan kaynaklanan problemler yaşanılmıştır. Özellikle; kırmızı biber, kuru üzüm ve yer fıstığı ihracatları sırasında sorun çıkan hatta geri gönderilen ürünler arasında yer almaktadırlar. Bunun en büyük nedeni ise, anlaşmaya göre, her ülke “uygun koruma düzeylerini kendileri belirleme ve buna göre önlemler alma” kuralını uygulamaktır.

Bu nedenle, bu önlemlerin ticareti bozucu unsur olarak kullanılabilmesi gündeme gelmektedir. Bu hususun da önünü kesmek için, Ticarete Teknik Engeller (TNT) Anlaşması ile SPS Anlaşmasında yer almayan gıda standartları konusunda düzenlemeye gidilmiştir. Bu anlaşma paketleme, etiketleme ve markalama gibi

teknik düzenlemelerin uluslararası gıda ticaretine herhangi bir engel yaratmaması amaçlanmaktadır. Bu kapsamda TBT çerçevesinde;

- Ürünlerin bileşimleri,
- Kalite öğeleri,
- Etiketleme,
- Beslenme ve analiz metotları yer almaktadır.

AB’de ilgili olarak, İyi Tarım Uygulamaları (Good Agricultural Practice-GAP) GLOBALGAP (EUREPGAP) gıda ticareti söz konusu olduğunda çok fazla kullanılan bir kavram olmuştur. Buna göre, hem üretim hem tüketimle ilgili taraflar, hükümetlerinden, üretici çiftçilere, gıda işleme firmalarından perakendecilere kadar konu ile ilgili taraf olan herkes iştirak ederek,

- Gıda Güvencesi
- Gıda Güvenliği
- Kalite ve Çevre

Tarımsal üretimin sürdürülebilirliği (çevresel, ekonomik ve sosyal) sağlaması gerekmektedir. GLOBALGAP (EUREPGAP) uygulaması iyi tarım uygulamalarını belgelendiren bir disiplin sistemi olarak düşünülmüştür (Oğuz, 2005: 208).

Gümrük Birliği’nin 1 Ocak 1995 tarihinden itibaren yürürlüğe girmesi ile AB Türkiye’nin en büyük ticari ortağı haline gelmiştir. Bu ortaklık Türkiye’nin ithalat ve ihracatının yaklaşık yarısını AB ülkeleri ile gerçekleştirmesi sonucunu doğurmuştur. Ancak bu yüksek ticaret hacmine rağmen Türkiye’nin AB ile ticaretinde bazı sorunlar yaşadığı da bir gerçektir.

Gelecekte uygulanmadığı takdirde problem olarak karşımıza çıkabilecek bir konu ise ‘GLOBALGAP(EUREPGAP) Protokolü’dür. Avrupalı 14 gıda perakendecisi Kasım 1999’da bir araya gelerek Avrupa Perakendeci Üretici Çalışma

Grubu (The Euro Retailer Produce Working Group-EUREP) olarak adlandırılan bir oluşumu başlatmış ve İyi Tarım Teknikleri (Good Agricultural Practices-GAP) olarak adlandırılan uygulamayı başlatmıştır. AB'ye yaş meyve ve sebze ihraç etmek isteyen ihracatçı firmalar ürünlerini GLOBALGAP (EUREPGAP) kriterlerine göre ürettiklerini belgelemek zorunda kalacaklardır. Uygulamanın amacı, tarımsal kimyasalların kullanımının azaltılması olup, kayıt tutma, türler ve anaçlar, yetiştiricilik yapılan alanın tarihçesi ve idaresi, toprak ve yetiştirme yöntemi, gübre kullanım, sulama, bitki koruma, hasat, hasat sonrası uygulamalar, atık ve kirlilik yönetimi, yeniden işleme ve yeniden kullanma, işçi sağlığı ve güvenliği ve hakları, çevreyle ilgili konuları açıklığa kavuşturmakta ve minimum standartları açıklamaktadır (Topluk, 2007: 62).

GLOBALGAP (EUREPGAP) standartları çerçevesinde, gümrük kapılarında kontrolden geçirilen sebze ve meyvelerde sakınca bulunduğu takdirde geldiği ülkeye iade edilmektedir.''Sebzeye meyveye pasaport''olarak da adlandırılan GLOBALGAP(EUREPGAP) Uygulamaları, tarlaya ve bahçeye dikilen fidan ya da fideden hasat edilen ürüne kadar her şeyin sağlıklı olmasını hedefleyen bir dizi kurallar toplamı olarak değerlendirilebilir. AB, ithal ettiği tüm tarım ürünlerinde GLOBALGAP(EUREPGAP) uygunluk belgesi istemektedir.

Ciddi sonuçlar ve ekonomiye olumsuz yansıtacak uygulamalardan zarar görmemek için, AB'deki tüm tarım-gıda zincirinin izlenebilirliği için Türk çiftçilerinin tüm faaliyetlerini kayıt altına alması en iyi çıkış yolu olarak çıkmaktadır. Ancak bu kurallar çerçevesinde tarımsal ilaç satışının da reçeteye bağlanması ve ilaçta olduğu gibi gübrelerin de satışının kontrol edilmesi zorunlu hale gelebilecek ve denetlenir olması sağlanacaktır.

İşleme sürecine bağlı gıda güvenliğinin sağlanmasına odaklanan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sistemi ile söz konusu riskler önceden tespit edilerek belirli aşamalardaki kritik kontrol noktaları belirlenmektedir. Gıda güvenliği konusunda kullanılan HACCP standardı AB de esas alınmaktadır ve uluslararası

niteliğe sahip değildir. ISO Standartları ile HACCP metodolojisini birleştirecek olan ISO 22000 standartlarına uyum sağlamak önem kazanmaktadır (Oğuz, 2005: 62).

Tarım ürünleri ticaretinde özellikle Türkiye'den topluluğa yapılan ihrac ürünlerinde Türkiye üçüncü ülkelere nazaran daha avantajlı konumdadır. Ancak topluluğun beklentilerinin aksine kalite standartları ve koşulları ile sağlık açısından tarım ürünlerinde mevcut eksiklikler, taraflar arasında tarım ürünleri ticaretinde sorunlar yaşanmasına neden olmaktadır. Söz konusu koşulların yerine getirilememesi nedeniyle karşılaşılan sorunlar, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, kuru incir, Antep fıstığı, yeşil biber, kanatlı eti, fındık gibi tarım ürünlerinde görülmektedir. Bu sorunlar süt ve süt ürünlerinde, et ve et ürünlerinde ve kanatlı etli ihracatında ihracat yapmayı engellerken, diğer ürünlerde sevkiyat açısından bazı problemler yaşanmasına neden olmaktadır (Anonim, 2003: 13).

Ayrıca; transit ticarete dahi bazı AB ülkelerinin Türkiye'yi kendilerine rakip gördükleri sektörlerde gönderilen malları beklettikleri görülmektedir (Külünk, 2004: 44).

AB, 2003 yılından itibaren 1148/2001/EC sayılı karar ile taze meyve ve sebze konusunda gümrüklerde gerçekleştireceği kontrol ve analizleri sistematik bir hale dönüştürmüştür. Bu sistematik denetim ile taze meyve ve sebze ihracatında problemler yaşanmaya başlanmıştır (Topluk, 2007: 66).

Önemli tarımsal girdilerden olan kimyasal ilaç ve gübre kullanımı, birim alana kullanılan miktar açısından genel olarak gelişmiş ülkelere göre Türkiye'de düşüktür. Ancak Akdeniz ve Ege gibi entansif tarımın yapıldığı bölgelerde ilaç ve gübre kullanımının oldukça yüksek olduğu bilinmektedir, Türkiye'deki toplam kimyasal ilacın %40'ı Adana, İçel ve Antalya'da tüketilmektedir. Tarım ilaçları sektörünün en önemli bölümü olan insektisitlerin % 47'si pamuk, % 20'si ise meyvecilikte kullanılmaktadır. Fungusitlerin ise % 43 'ü meyve ve % 24'ü ise sebze yetiştiriciliğinde kullanılmaktadır (Sayın ve diğerleri, 2005) .

Koçer (2003), Antalya ilinde ihracatçılar ile birlikte yürüttüğü anket çalışmasında ihracatta en fazla yaşanan sorunu gönderilen ürünlerde maksimum kalıntı sınırlarının aşılması olarak saptamıştır (Koçer,2003).

Türkiye'nin tarım ürünleri ticaretinde karşılaştığı bazı sorunlar şunlardır:

Aflatoksin Sorunu :

2002 yılından itibaren Türkiye'den AB'ye ithal edilen kuru incir, Antep fıstığı, fındık ve fındık mamulleri açısından 80/2002/EC sayılı AB Komisyonu Kararı ile özel şartlar getirilmiştir. Bu özel şart kapsamında Mart 2002 tarihinden itibaren Türkiye'den AB'ye yapılan ürünlere ilişkin ithalatlar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünce fiili ihracattan önce düzenlenen özel sağlık sertifikası ile beraber yapılmaya başlanmıştır. AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi (FVO) yetkililerince Mart 2003 tarihinde kuru meyvelerde aflatoksin¹ kontrol sistemi ve aflatoksinin önlenmesine ilişkin incelemelerde bulunulmuş ve kontrol alt yapısında eksikliklerle beraber sertifikasyonlarla yetkilendirilmiş özel laboratuvarların yetersiz olduğuna işaret edilmiştir. Bu konuda 26.07.2003 tarih ve 552/2003/EC sayılı Komisyon Kararı ile yeniden bir düzenleme yapılmış ve fındık, incir, antep fıstığından elde edilen un ve tozlar hakkında AB'ye üye ülkelere 3 aylık dönemler halinde Türkiye'den gerçekleştirdikleri ürünler hakkında kontrol yapmaları ve bu konudaki raporlarını Komisyona sunmaları istenmiştir.

Türkiye Kaynaklı Yeşil Biberlerde Karşılaşılan Methamidophos Sorunu :

Türkiye'den gerçekleştirilen tarım ürünü ihracatı ürünün insan sağlığına zararlı olmadığı ve insan tüketimine uygun olduğunu gösteren gıda sağlığı sertifikası ile yapılmaktadır ancak bu gıda sertifikası tarım ürünlerinde bulunan kimyasal kalıntılara ilişkin ayrıntılı bilgi içermemektedir. 2002 yılında yapılan Alman Baden-Württemberg Eyaleti Gıda Sağlığı Bakanlığı tarafından yapılan denetimler neticesinde

¹ Her yerde karşılaştığımız küflerden bazılarının , ürettikleri birçok kimyasal maddelerden biridir.Bu kimyasal maddeler arasında bazıları insanlarda ve hayvanlarda hastalığa neden olduğu için bir tür zehir özelliği taşımaktadır ve aflatoksin de bunlardan biridir. Bu madde, bir çok organın yanısıra esas olarak karaciğer üzerinde etkili olmakta ve giderek karaciğer kanserine yol açmaktadır.

Tarım Kütüphanesi, "Aflatoksin Nedir?",
http://www.tarimkutuphanesi.com/AFLATOKSIN_NEDIR?_00152.html

01.12.2011,

yeşil biberde görülmesi gereken methamidophos² limitinin 4 katına çıktığı görülmüş ve bu ürün üzerinde sıklıkla analizler ve denetimler gerçekleştirilmiştir. Bu sorun kalıntı ile ilgili olarak limitin düşürülmesi sonucunda Şubat 2003 tarihinden sonra yeşil biberlerden numune alınması uygulamasına son verilmiştir ancak; son zamanlarda bu konuda yeniden sıkıntılar yaşandığı bildirilmektedir (Topluk, 2007: 67).

1.8.1. AB’ nin Türk Tarım Sektörüne Dair Değerlendirmeleri

AB Komisyonu’nun 6 Ekim 2004 tarihli İlerleme Raporunda;

- Türkiye’de tarım sektöründe çalışan nüfusun fazla olduğu,
- İşletmelerin küçük ölçekli olduğu ve bunların bir kısmının pazarla entegre olmadığı,
- Üreticilerin örgütlenmesinin yetersiz kaldığı,
- Tarım ürünleri ticaretinde yüksek gümrük vergileriyle korumanın devam ettiği,
- Bitki- hayvan sağlığı şartları ve gıda kontrolünün istenilen düzeyde olmadığı vurgulanmaktadır.

AB ile temel farklılıkları oluşturan bu yapının iyileştirilmesi amacıyla, geçmiş yıllarda bazı olumlu adımların atıldığının altı çizilirken, özellikle;

- Ürün kalitesinin iyileştirilmesi,
- Organik tarım,
- Hayvan kimlik sistemi ve hayvan hareketlerinin kontrolü çalışmalarında başarı sağlandığı,
- Tarım politika reformunun başlatıldığı,
- Gıda mevzuatının yeniden düzenlendiği,
- Üretici örgütleri yasasının çıkarıldığı vurgulanmakta,
- AB projeleri ile, bitki ve hayvan sağlığı ile balıkçılık konularında idari kapasitenin geliştirilmesi yönünde çalışmaların başlatıldığı belirtilmektedir.

²Bir çeşit insektisit.

İlerleme raporunun devamı niteliğindeki tavsiye metninde ise, tarım sektörüne önümüzdeki dönemde özel dikkat verilmesi gereken bir alan olduğu kabul edilerek;

- Kırsal kalkınma çabalarının devamı
- Hayvan sağlığı şartlarının iyileştirilmesi, doğu sınırlarında hayvan sağlığı kontrollerinin güçlendirilmesi,
- Tarımda rekabet gücünü artırıcı düzenlemelerin yapılması ve bunun sonucunda çiftçilerinin olası gelir kayıplarının önlenebilmesi bakımından, bu düzenlemelerin uzun bir süreye yayılması
- Üretici örgütlenmesini teşvik edici programlar,
- Kırsal altyapının ıslahına ilişkin projeler ve yasal düzenlemeler,
- Verimliliği artırmak- işletme yapılarının iyileştirilmesi,
- Kırsal sanayinin geliştirilerek, tarım nüfusunun sanayi ve hizmetler sektörlerine kaydırılması,
- Tarımla ilgili güçlü idari yapıların oluşturulması gerekli olduğuna dair görüş birliğine varılmaktadır. (Oğuz, 2005: 62)

1.9.TÜRKİYE 9. KALINMA PLANI (2007-2013) VE GIDA GÜVENLİĞİ

Son yıllarda, yoğun girdi ve teknoloji kullanımının bulunduğu tarımsal üretimde yaşanan ve sağlığı olumsuz etkileyen sorunlar nedeniyle, gelişmiş ülkeler, çevre, bitki, hayvan ve insan sağlığına zarar vermeyen bir üretim modeli arayışına girmişlerdir. Bu çerçevede, çevre ve canlılara dost, güvenli bir şekilde üretilen ürünlere talep artmaya başlamıştır. Bu talebe uygun olarak, tüketicileri korumak, çevre kirliliğini önlemek, bitki ve hayvan sağlığını gözeterek gıda güvenliğini sağlamak amacıyla mevzuat ve politika çalışmaları yoğunlaşmıştır.

Dokuzuncu Kalkınma Planı çalışmalarında bitkisel üretim, hayvancılık, su ürünleri ve gıda sanayi konuları ayrı ayrı komisyonlarca incelenirken gerek insan sağlığı ve gerekse uluslararası ticaret açısından vazgeçilmez bir unsur olması

bakımından Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı başlığı ayrı bir komisyon tarafından incelenmiştir (DPT, 2006).

Gıda güvenliği, Dünya Sağlık Örgütü (WHO, 1984) tarafından, gıdaların üretim, işleme, depolama, dağıtım ve hazırlama aşamalarında güvenli, sağlıklı ve insan tüketimine uygun olması için gereken koşullar veya ölçüler olarak tanımlanmaktadır (Knight ve diğerleri, 2003: 309) .

Gıda güvenliği; tüketime sunulan gıdalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütününü ifade etmektedir.

Güvenli gıda üretiminin sağlanabilmesi için ilk şart güvenli hammadde temini olmasına rağmen bu konuda önemli sorunlar bulunmaktadır. Bitkisel ve hayvansal hammaddelerde veya sonraki işleme safhalarında meydana gelen fiziksel, kimyasal ve biyolojik olumsuz etmenler insan sağlığı açısından da tehlike oluştururken, yem maddelerinden kaynaklanan olumsuz etmenler hayvan sağlığını tehdit edebilmektedir.

Son yıllarda, gıda sektöründe uluslararası standartlarda, modern işleme teknik ve teknolojileriyle güvenli ambalajlarda kaliteli ve güvenli ürünler üreten ve pazarlayan şişletmeler hızla artmakta ve gelişmektedir. Ancak, çiftlikten-sofraya gıda güvenliği yaklaşımı ile gıda zincirinde üretimin ilk aşamasından sofraya kadar olan tüm aşamalarda izlenebilirliğin sağlanması konusunda eksiklikler fazladır. Ülkemizde tarım kesiminden işleme sanayine kadar teknik altyapı yetersizlikleri, teknik personel noksanlığı, üretici ve tüketicilerin yeterince eğitilememesi ve bilinçlendirilememesi, genel olarak tüketicilerin satın alma gücünün düşüklüğü, tarımsal şişletmelerin yanında gıda şişletmelerinin çok dağınık ve küçük kapasiteli olması ile teknoloji kullanımının zayıflığı, gıda şişletmelerinin bir bölümünün zorunlu olmasına karşın çalışma izni ve gıda siciline kayıtlarının bulunmaması, yasal olmayan üretimin haksız rekabeti, piyasa denetimlerindeki etkinsizlik, yetersizlik ve

benzeri nedenler “Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği” hedefine ulaşmada başlıca sorunları oluşturmaktadır.

Türk mevzuatının bitki sağlığı ile ilgili bölümleri önemli ölçüde Topluluk mevzuatı ile uyumludur. Bu konuda yapılması gereken çalışmalar esas itibariyle tespit edilmiş olup, bunların mevzuata dahil edilmesi gerekmektedir. Bitki sağlığı alanında, AB ve Türkiye arasındaki farklılık mevzuattan çok uygulamadan kaynaklanmaktadır.

Hayvan sağlığı alanında hayvancılık sektörü için önemli sorun oluşturan hastalıkların mümkün olabildiğince kısa süre içinde kontrol altına alınarak bertaraf edilmesi hedefi çerçevesinde, Topluluğun hayvan sağlığı ve refahı mevzuatına uyum sağlanması ve salgın hayvan hastalıklarıyla mücadeleye ilişkin AB uygulamalarının üstlenilmesi gerekmektedir.

1.10. DÜNYADA VE AB ÜLKELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİNDE GENEL DURUM

Dünyanın her geçen gün artan nüfusuna yeterli gıdanın temin edilmesi konusundaki endişeler giderek artmaktadır. Dünya nüfusu yılda ortalama 70 milyon artar ve 2050’de 9,1 milyara çıkması beklenirken, sürdürülebilir tarım da daha önemli bir hale gelmektedir. Bu nedenle, küresel ısınma, iklim değişikliği, erozyon, gıda güvenliği gibi tarım sektörünü doğrudan ilgilendiren meseleler ön plana çıkmıştır. Doğal kaynakların kullanılabilirliği, üretimin doğal olaylardan ne derece etkilendiği ve bu gelişmelerin geleceği nasıl şekillendireceği en çok endişe veren konular arasındadır. Hava şartlarından kaynaklanan bozulmalar ve jeopolitik belirsizlikler ile uzun süre varlığını sürdürmüş olan yatırım eksikliklerinin çoğalması da tedarik artışına ket vurmuştur.

Gıda güvenliği 2007-08 Gıda Krizi ile 2009-10 Mali Kriz yıllarından bu yana gündeme damgasını vuran en önemli konulardan biri haline gelmiştir. Gıda güvenliğini sağlamak birçok ülkenin meselesi olmuştur.

Gıda güvenliğinin ele alınması için disiplinlerarası bir yaklaşımın benimsenmesi gerekmektedir. Tarımsal üretim, ticaret, gelir, gıda kalitesi, temiz su, sağığın korunması, yönetim ve siyasi istikrar gıda güvenliğı gibi unsurların tümü gıda güvenliğı ile ilişkilidir; bu nedenle ortak çözümlerin geliştirilmesini gerektirir.

Gıdaya erişim gıda güvenliğinin en önemli unsurlarından biridir. Gıdaya ticaret, takas, ham gıdaların toplanması ve topluluk destek ağıları ile erişilebilir. Gıdaya erişim piyasa şartları, gıda fiyatları ve istihdam ile geçim şartlarına bağılı olarak bir bireyin satın alma gücü tarafından şekillenir.

Gıdaya erişim, bir bireyin yiyeceğı çeşitli, dengeli ve iyi hazırlanmış bir gıda yelpazesine sahip olması anlamına gelir. Yani bu, büyümek, üremek ve sağıklı bir hayat sürdürmek için gerekli kalori ve besin maddelerinin yeterli miktarlarda tüketildiğı durum olarak tanımlanır. Genel hijyen ve sağığın korunması, su kalitesi, sağık uygulamaları, gıda güvenliğı ve kalitesi vücudun gıdadan ne kadar iyi yararlanacağını belirleyen faktörlerdir. Bireylerin yeterli enerji ve gıda alması, iyi bakım ve beslenme uygulamaları, gıda hazırlığı, diyetin çeşitliliğı ve gıdanın hane içerisinde eşit dağılımının sonuçlarıdır. Tüketilen gıdanın biyolojik olarak iyi şekilde kullanıldığında ise bireylerin beslenme durumu şekillenmiş olur. Gıda güvenliğı tarihe bakıldığında yeterli protein ve enerji (gıda miktarı) tüketimi olarak algılanmıştır. Dengeli ve besin değeri açısından yüksek bir diyetin (gıda kalitesi) önemi ise yeni yeni fark edilmektedir (Anonim,2011).

1.10.1. Dünyada Genel Durum

Dünya nüfusundaki hızlı artışla birlikte gıda maddelerine duyulan ihtiyaç da yoğun bir şekilde artmıştır. Gıda maddelerine olan talebin karşılanabilmesi amacıyla; birim alandan daha fazla ürün alabilmek için tarımsal alanlarda kimyasal girdilerin kullanıldığı konvansiyonel üretime başlanmıştır. Yeşil devrim olarak adlandırılan ve verim ve üretimde önemli artışların olduğu 1960'larla başlayan dönemde bilinçsiz ve yanlış ilaç uygulamaları, kimyevi gübrelerin bilinçsiz ve aşırı kullanılması sonucunda ekolojik denge bozulmaya başlamış, çevre ve insan sağığı üzerinde olumsuz etkiler ortaya çıkmıştır. Bu nedenle, gelişmiş ülkelerde artan tüketici bilinci

ile birlikte sürdürülebilir tarım ve gıda güvenliği kavramları tartışılmaya başlanmıştır.

Gıda güvencesi sorununu çözümlemiş ülkelerde, gıda üretim ve ticaretinin küresel ölçekte insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen, güvenli ve kaliteli şekilde yapılması için büyük bir titizlik gösterilmektedir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği endişelerini:

1. Mikrobiyolojik tehlikeler,
2. Kimyasal tehlikeler
3. Gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi
4. Yeni teknolojiler
5. Ülkelerde mevcut idari ve beşeri kapasitenin geliştirilmesi başlıkları altında sınıflandırmıştır.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik uluslararası uygulamaya baktığımızda, Birleşmiş Milletler kuruluşlarının kendi görev alanları çerçevesinde öncelik verdiği konuların başında gıda güvenliğinin geldiği anlaşılmaktadır. Bu çerçevede, 1997 yılında BM İdari Koordinasyon Komitesi bünyesinde, 1996 Dünya Gıda Zirvesi Eylem Planı'nın uygulanmasını izlemekle görevli bir "Gıda Güvenliği ve Kırsal Kalkınma İletişim Ağı" oluşturulmuştur. Küresel düzeyde ve tüm Birleşmiş Milletler kuruluşlarının katılımıyla oluşturulan söz konusu İletişim Ağı'nın sekretarya görevi Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) tarafından üstlenilmiştir. İletişim Ağı çalışmaları, diğer ülkelere benzer olarak, Türkiye'de de, Birleşmiş Milletler Daimi Koordinatörlük sistemi çerçevesinde ve FAO ülke ofisinin liderliğinde, ilgili hükümet ve sivil toplum kuruluşlarının katkı ve katılımları ile yürütülmektedir.

Birleşmiş Milletler FAO/WHO tarafından kurulan “Kodeks Alimentarius Komisyonu” gıda maddelerine yönelik asgari kalite ve güvenlik kriterlerini belirlemekte ve dünya ülkelerine tavsiyelerde bulunmaktadır. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) tarafından Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS), Ticarete Teknik Engeller

Anlaşması (TBT) ile güvenli, kaliteli ve çevreye zarar vermeyen gıda ürünleri ticaretinin kurallarını yönlendirmektedir. AB ise, çiftlikten sofraya yaklaşımı ile gıda güvenliği, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan refahını sağlamaya yönelik gelişmiş oldukça geniş bir mevzuata sahiptir (DPT, 2006).

Tarım ve gıda ürünlerinin ticaretindeki engellerin kaldırılmasını kendine amaç edinen Komisyon, tüketici sağlığını korumaya ve adil bir ticaretin gerçekleşmesine yönelik gönüllü standartların kullanılmasını teşvik etmiştir. Bu kapsamda, Komisyon ''uluslararası Gıda Ticareti Etik Kanunu''nu (Code for International Trade in Food) yayınlamıştır. Bu kanunun başlıca amacı düşük kaliteli ve güvenilir olmayan gıdaların uluslararası ticarete konu olmasını engellemektedir (Babadoğan, 2000: 56).

Uluslararası alanda özellikle ticaretin gelişmesi sonucunda daha belirgin olarak ortaya çıkan ve insan sağlığını, dolayısıyla ticareti, tehdit eden hayvan hastalıklarına karşı etkin mücadelede karşılaşılan sorunların bertarafı için kurulan Uluslararası Salgın Hastalıklar Ofisi (OIE) de, başta zoonoz hastalıklar³ ve gıdadan insana geçen hastalıklar olmak üzere, halk sağlığı ve tüketicinin korunması alanında daha aktif bir rol almaya başlamıştır. Bunun sonucunda OIE başta hayvansal üretimde gıda güvenliği olmak üzere çeşitli gruplar oluşturmuş, Kodeks Alimentarius Komisyonu ile daha etkin bir işbirliği ortamına girmiştir.

Bitki koruma alanında bitki ve bitkisel ürünlerden yayılan zararlı ve hastalıkların önlenmesi ile bunlarla mücadele yöntemlerinin belirlenerek uygulanması FAO Uluslararası Bitki Koruma Anlaşması (IPPC) çerçevesinde yürütülmektedir. Bitki Sağlığı Önlemleri Komisyonu (CPM) tarafından yürütülen uluslararası düzeydeki çalışmalar sonucu Uluslararası Bitki Sağlığı Önlemleri Standartları (ISPMs) belirlenmektedir. Dünya Ticaret Örgütü Anlaşması çerçevesinde yapılan bitkisel ve hayvansal ürünlerin gıda güvenliğine uygunluğunu

³ Zoonoz hastalıklar doğal olarak omurgalı hayvanlardan insanlara, insanlardan da hayvanlara geçebilen hastalıkların tümü olarak tanımlanabilir. Örnek: Kuş gribi, deli dana, kuduz gibi.
01.12.2011 <http://www.abveteriner.org/dosyalar/zoonoz.pdf>

öngören SPS Anlaşması ile uluslararası standartların oluşturulması IPPC sekretaryası tarafından koordine edilmektedir (DPT, 2006).

Özellikle 1997 yılında EUREP adı altında biraraya gelerek 1999 yılında yayınladıkları öncelikle yaş meyve sebze de iyi tarım uygulamaları esaslarını belirleyen EUREPGAP adındaki protokol yaygınlaşıp dünya geneline genişlemiştir. Yaşanan bu gelişmeler neticesinde İyi Tarım Uygulamaları ChileGAP, ChinaGAP, KenyaGAP, MexicoGAP, JGAP (Japon) ve en son ThaiGAP'ın oluşması ile dünya geneline yayılmıştır. 7 Eylül 2007 tarihinden itibaren EUREPGAP artık GLOBALGAP olarak tanımlanmıştır. 2007 yılı itibarıyla, bu organizasyon içerisinde yaklaşık 80 ülkede 80.000 sertifikalı üretici iyi tarım uygulamaları yapmaktadır (Baerdemaeker, 2008).

GLOBALGAP dışında, dünya genelinde perakendeciler tarafından talep edilen SQF ve BRC gibi iyi tarım uygulamalarına konu farklı sertifikasyon sistemleri de bulunmaktadır. İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı (BRC), İngiliz perakendecilerinin oluşturmuş olduğu bir standarttır. SQF ise Amerika Birleşik Devletleri merkezli olan ancak dünya genelinde faaliyette bulunan gıda perakendecileri ve toptancıların oluşturduğu Gıda Pazarlama Enstitüsü (FMI) tarafından geliştirilen bir sertifikasyon sistemidir (Baerdemaeker, 2008) .

Perakendeciler tarafından talep edilen sertifikasyon sistemi içerisinde, yaş meyve sebze sektöründe talep edilen en yaygın sertifikasyon sistemi GLOBALGAP (EUREPGAP)'dir (Baerdemaeker, 2008).

Dünya Ticaret Örgütü tarafından hazırlanan “Sağlık ve Bitki Sağlığı” (SPS) anlaşmasıyla, Türkiye'nin de aralarında bulunduğu DTÖ' ne üye ülkeler, gıda güvenliği hakkındaki yerel önlemlerini uluslararası standartlara ve ilkelere göre almak zorunda kalmışlardır (Poyraz, 2009:2) .

ABD'de geliştirilen İTU, 2 ana bölüm ve 6 alt bölüme ayrılmıştır:

I.Yetiştiricilik

1-Arazi kullanımı ve yerleşim

- 2- Kompost ve gübre
- 3- Su
- 4- I.Pestisitler
- II. Hasat, Kurutma ve Ayıklama
- 5- İşçilik
- 6- Hasat Ekipmanlarıdır.

FAO tarafından ortaya konulan GAP ise 11 ana başlık altında toplanmıştır.

Bunlar:

- 1- Toprak,
- 2- Su,
- 3- Bitkisel üretim ve yem bitkileri üretimi,
- 4- Bitki koruma,
- 5- Hayvansal üretim
- 6- Hayvan sağlığı,
- 7- Hayvan refahı,
- 8- Hasat, çiftlik içi işleme ve depolama,
- 9- Enerji ve atık yönetimi,
- 10- İnsan refahı, sağlığı ve güvenliği,
- 11- Doğal hayat ve çevredir .

GLOBALGAP (EUREPGAP), şu anda Avrupa'daki bir kısım perakendeciler tarafından talep edilmektedir. Ancak ABD' de taze ürünlerin tüketimine bağlı olarak gıda kaynaklı hastalıkların artmasıyla, yakın gelecekte Kuzey Amerika'daki süper marketlerin de GLOBALGAP (EUREPGAP) talep edilebileceğine ilişkin güçlü göstergeler bulunmaktadır.

Hassas olan Japonya ve Kore pazarları, er ya da geç GLOBALGAP(EUREPGAP) uygunluk talebinde bulunacaklardır. Bu yüzden, dünyanın birçok yerine (Avrupa, Kuzey Amerika ve Uzak Doğu) taze ürün ihraç eden üreticilerimizden de GLOBALGAP(EUREPGAP) gerekliliklerini yerine getirmiş olmasını talep edeceklerdir.

Bu belgeler insanların sağlıklı gıdalar ile beslenmesi noktasında çok önemlidir. Soframıza misafir gelen ürünlerin tohumdan ürüne kadar güvenilir şekilde kontrol edilip belgelendirilmesi, elbette hepimizin iini rahatlatacak ve daha sağlıklı ürünler tketmemize olanak verecektir (Sayın, 2007).

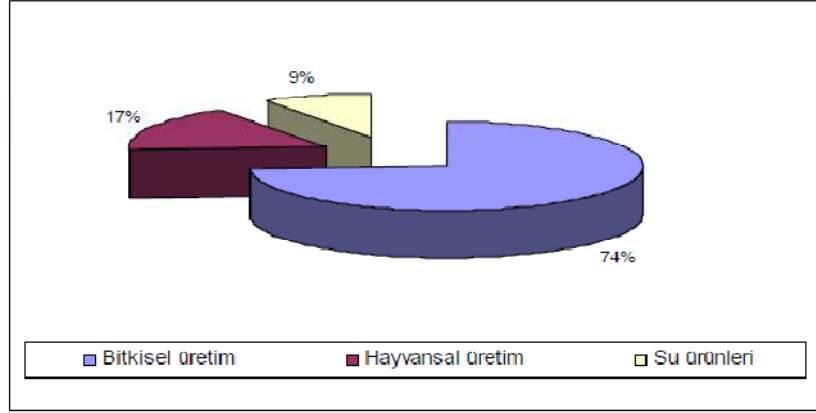
Tablo 1: Dünyada GLOBALGAP(EUREPGAP) Sertifikalı Alanlar

lkeler	Sertifikalı Alan(Ha)
Britanya (UK)	230.000
Gnc Afrika	110.327
Hollanda	81.978
Yeni Zelanda	16.506
İspanya	66.721
Almanya	9.490
Diğer	209.225
Toplam	724.247

Kaynak: Sayın 2007: EUREPGAP-GLOBALGAP Uygulamalarına Dünya, AB ve Türkiye Perspektifinden Genel Bir Bakış

Dünyada kayıtlı GLOBALGAP işletmelerinin ürün çeşidine göre dağılımına bakıldığında %74'nin bitkisel üretim, %17'sinin Hayvansal retim ve %9'unun ise Su rnleri yetiştiriciliği yaptığı görülmektedir. Aynı sertifikalı işletmelerin sektörel pozisyonları itibarı ile incelendiğinde ise %49'luk kısmının tedarikçilerden, %37'lik kısmının birliklerden ve %14'lk kısmının ise perakendecilerden oluştuğu görülmektedir (GLOBALGAP, 2009).

Şekil 2: Dünyada GLOBALGAP Sertifikalı Üreticilerin Ürün Çeşidine Göre Dağılımları



Kaynak: GLOBALGAP 2008: 9. GLOBALGAP Konferansı ve Sekreterlik Raporu sayfa 8, ağustos 2009)

1.10.2. Avrupa Birliği Ülkelerinde Genel Durum

AB'nin gıda mevzuatı çerçevesinde yıllar içinde bilimsel, sosyal, politik ve ekonomik tarafların arasında denge oluşturacak şekilde ve özellikle de AB'nin Ortak Tarım Politikasının amaçlarından biri olan İç Pazarın oluşturulması doğrultusunda ulusal gıda güvenliği politikalarının birbirine yakınlılaştırılması çalışmaları hızlandırılmıştır. Bu aynı zamanda AB düzeyindeki gıda denetimlerinin güçlendirilmesi ihtiyacını da ortaya koymuştur. Gıda güvenliği ve halk sağlığı politikalarının yönetimi konusundaki sorumluluklar da bu dönemde Komisyonun kendi içerisinde dahi oldukça dağınık bir yapı sergilemiştir. Bu durumun düzeltilmesi ve gıda güvenliğinin entegre bir yaklaşımla ele alınmasına yönelik çabalara rağmen, uzun yıllar ciddi bir ilerleme kaydedilememiştir.

Zaman içinde sektörel bazda gelişen gıda mevzuatında değişen koşullar doğrultusunda değişiklikler yapılmış, çeşitli eklemeler ile ihtiyaçlar karşılanmaya çalışılmıştır. Ancak mevzuat, sonunda hantal ve ihtiyaçlara cevap veremeyen bir hal almıştır. AB'nin bu ihtiyacın farkına varması ve gıda güvenliğine ilişkin konuları gündemine almasını hızlandıran birkaç faktör vardır. Bunlardan ilki, 1990'lı yıllarda yaşanan deli dana (BSE) krizidir. Bu kriz, tüketicinin korunması ve gıda güvenliği

politikaları açısından bir dönüm noktası oluşturmuştur. BSE krizi, gerek AB mevzuatı gerekse Komisyon ve üye devletlerdeki kurumsal yapıların yetersizliklerini ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla, bu kriz genelde AB gıda güvenliği mevzuatında, özelde ise gıda denetim sistemlerinde çok sayıda reformu tetiklemiştir. Gıda maddelerine ilişkin Topluluk kuralları, kurucu antlaşmada belirlenen farklı yasal temeller esas alınarak oluşturulmuş ve sorumluluk Komisyon ile Üye Devletler arasında karmaşık bir şekilde dağılmıştır. Özellikle, Üye Devletlerin ilgili direktifleri kendi hukuk sistemine aktarmalarında farklı yaklaşımlar ve uygulama yöntemleri ortaya koymalarına, bazı alanlarda yasal boşluklar doğmasına neden olmuş ve uygulamada etkinlik sağlanamamıştır.

Diğer taraftan, özellikle hayvanların beslenmesinde kullanılan yemlerin içeriğinde bulunan maddeler (kalıntılar) ve kemik unu gibi hayvansal ürünlerden elde edilen yemlerin hijyeninin doğrudan elde edildikleri hayvanların sağlığı ile bağlantılı olması, bunların ve hayvan hastalıklarının tedavisinde kullanılan veteriner tıbbi ürünlerin kalıntılarının doğrudan gıda zincirine geçme riski bulunması Topluluğu gıda zincirini bir bütün olarak ele almaya, gıda mevzuatına ilişkin yasal bir çerçeve oluşturmaya ve mevcut mevzuatı yeniden gözden geçirmeye itmiştir. Bu bağlamda oluşturulan 178/2002 sayılı Tüzük, gıda ve yem konusunun bir bütün olarak ele alınması gerektiğinin altını çizerek genel bir çerçeve oluşturmuştur (DPT, 2006).

Avrupalı perakendeciler tarımsal ürünlerini dünyanın birçok ülkesindeki firmalarından ithal etmektedir. Bununla birlikte gıda güvenliği Avrupa Birliğine gıda tedarik eden firmalar arasında rekabet üstünlüğü yaratan bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Avrupalı gıda ithalatçıları raflarındaki ürünlerin müşterileri için sağlıklı ve zararsız olduğunu kanıtlamak için tedarikçilerden güvence istenmekte, bu kapsamda HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi), ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri), BRC (İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı, IFS (Uluslararası Gıda Standardı) ve EUREPGAP (yeni adıyla GLOBALGAP) standartları Avrupalı gıda ithalatçıları tarafından talep edilmektedir (Serin, 2006).

Ulusal ve uluslararası platformda tüketiciyi koruma altına almak, gıda güvenilirliğinin şartlarını belirlemek (HACCP), tüketicinin satın alacağı ürünlere karşı güveni artırmak, arz zinciri boyunca en yüksek verimi elde etmek, amacıyla bir takım girişimlerde bulunmaktadır (Serin, 2006).

Avrupa’ da bu girişimleri; Tarım, İmalat ve Dağıtım konusundaki İyi Uygulamalar ve Kalite Yönetimi konusundaki İyi Uygulamalar olmak üzere iki alt başlıkta toplayabiliriz. Kalite Yönetimi Uygulamaları için verilen sertifikalar arasında; ISO 9001-9002, İngiliz Perakendeci Birliği Teknik Standardı (BRS) ve Uluslararası Gıda Standartları (IFS) bulunurken, İyi Tarım Uygulamalarında ise; EUREPGAP (yeni adıyla GLOBALGAP) karşımıza çıkmaktadır (AİB, 2004).

Avrupa'daki yaş meyve ve sebzenin % 90’ı büyük marketlerde satılmaktadır. Bu durum da tüketicisine sağlıklı ve güvenilir tasdik edilmiş ürünler sunan perakendeci kuruluşlar açısından ticari kazanç açısından büyük önem arz etmektedir (Poyraz, 2009: 12).

AB üyesi ülkelerdeki perakendecilerin GLOBALGAP sertifikalı ürün talepleri hızla artarken, bu konuda, ilk sırayı %90 ile Hollanda almakta, bunu sırasıyla İngiltere, Belçika ve İsveç izlemektedir (Sayın ve diğerleri, 2004: 38)

Tablo 2: Ülkelere Göre GLOBALGAP Sertifikalı Tarımsal Ürün İsteyen Perakendeciler

ÜLKELER	Oran (%)
Hollanda	%90
İngiltere	%65
Belçika	%51
İsveç	%43
Finlandiya	%41
İspanya	%23

Kaynak: Sayın 2007: EUREPGAP-GLOBALGAP Uygulamalarına Dünya, AB ve Türkiye Perspektifinden Genel Bir Bakış

Ayrıca Dünyada Sertifikalı Üretim alanlarını oluşturan 724.247 ha'lık alanın 388.189 ha'lık kısmı Avrupa Birliğine üye 4 ülkede bulunmaktadır. Bunlar sırasıyla 230.000 Ha alanla İngiltere, 81.978 Ha alanla Hollanda, 66.721 Ha alanla İspanya ve 9.490 Ha alanla Almanya'dır (GLOBALGAP, 2008).

AB ülkeleri içerisinde Almanya lider ithalatçı ülkedir. Mevcut nüfus özelliklerine göre oldukça az alanda sertifikalı tarımsal ürün yetiştiriciliği yapılmaktadır. Almanya'yı İngiltere ve Fransa izlemektedir. Meyve ithalatı daha çok birlik dışı ülkelere yapılmasına karşı, sebze ithalatı daha çok birlik içi ülkelere yapılmaktadır. Yeni üye ülkelere ise Polonya en fazla meyve ithalatı yapmakta iken Çek Cumhuriyeti en fazla sebze ithal eden ülkedir. Gıda güvenliği hareketinin başlaması İngiltere'deki yaş meyve sebze gıda zincirinin üzerinde yönlendirici etkisi olmuştur. Perakendeciler, ürün yönetimini ilgilendiren her alanda sözleşme; hazırlamıştır. Büyük ölçekli süpermarketlerin tamamına yakını tedarikçilerinden sağladıkları ürünlerde gıda güvenliği ve kalitesini talep etmeye başlamışlardır (Sayın ve diğerleri, 2004:39).

1.11. GELİŞMEKTE OLAN ÜLKELERDE GLOBALGAP UYGULAMALARI

Gelişmekte olan ülkelere büyük ölçekli tarım işletmeleri GLOBALGAP (EUREPGAP) standartlarına daha rahat koşullarda uyum sağlayabilmektedir. İzlenebilirliğin kontrol edilmesinin güç olması, gıda güvenliği, hijyen standartları nedeniyle ihracatçılar üretimin sorumluluğunu almak istememektedirler. Bu durum, GLOBALGAP(EUREPGAP)'in temel amacı olan dünyadaki tüm üreticilere ulaşmayı sağlayan global standartları geliştirmek ile uyumlanmamaktadır. GLOBALGAP(EUREPGAP), Batı Avrupa ülkelerinde ve Avrupa dışındaki bazı ülkelere yetiştiricilere uygulanan kalite yönetim sistemi ile uyumlanmamaktadır. Uyum kriterleri özellikle gelişmekte olan ülkelerdeki küçük ölçekli üreticiler ve ihracatçılar için engel olarak düşünülmektedir. Bu amaçla gelişmekte olan ülkelere projeler kapsamında yürütülmektedir (Poyraz, 2009: 13).

1.11.1. Hayvan Sağlığı

AB’nde hayvan sağlığı konusu gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli unsurlardan birini oluşturur. Özellikle, gıda hammaddesi sağlayan hayvanların sağlık koşullarının korunarak geliştirilmesi, Birlik içinde canlı hayvan ve bunlardan elde edilen ürünlerin ticareti ile bunların ithalatına yönelik kuralların belirlenmesi öncelikli bulunmuştur.

Hayvansal ürünlerin zoonoz hastalıklar ya da çabuk bozulma riskleri nedeniyle insan sağlığı açısından yakından izlenmesi gerekli görülmektedir. Bu kapsamda, hayvanların kayıt altında tutulması, hastalıklarının izlenmesi, hayvan hareketlerinin kontrol altında tutulması ve gıda ürünlerine işlenmeden önce kontrolü, bunları işleyecek tesisler hakkında kriterlerin belirlenmesi, iç ticaret ve ithalat kuralları mevzuatla saptanmaktadır. Bu konularda genel çerçeve belirlenirken OIE (Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü) kuralları esas alınmaktadır.

AB’de şap gibi hayvan hastalıkları ile BSE ve kuş gribi gibi insanları da etkileyebilen riskler büyük bir öncelikte ele alınmaktadır. Hayvan hastalıkları ve kontrol tedbirleri konusunda mevzuat çerçevesinde izleme ve hastalıkların ortadan kaldırılması amaçlanmaktadır. Hayvanların izlenebilirliğinin artırılması ile tanıma sistemleri kullanılarak hastalık kontrol tedbirleri etkileştirilmektedir.

Hayvansal ürünlerin sağlık ve hijyen koşullarının gıdaların riskini önemli oranda etkilemesi nedeniyle, hayvansal ürünlerin işlendiği tesislerin hijyen koşullarında farklılaştırmaya gidilmiş, AB’nin, kontrollerin kaynağında yapılması ilkesi kapsamında bu tesislerin kaydı ilkesi getirilmiş ve buralardaki kontroller daha kapsamlı düzenlemelere tabi tutulmuştur. Bu kurallar sadece üye devletlerde üretilen ürünleri değil, aynı zamanda da ithalatı da kapsayacak biçimde genişletilmiştir. Buna göre, AB’ye hayvansal ürünler ihraç etmek isteyen ülkelerin, AB’dekine benzer kuralları uygulaması gerekmektedir.

Yine insan sağlığı açısından önem taşıyan bir başka konu ise, hayvansal kökenli ürünlerde yürütülecek kalıntı kontrollerine ilişkindir. Söz konusu resmi kontroller 2002/63/EC sayılı Komisyon Direktifinde ortaya konulan kurallar çerçevesinde yürütülmektedir. Bu ürünlerde bulunabilecek maksimum kalıntı seviyeleri (MRL) ile ilgili olarak 396/2005 sayılı Yönetmelik yürürlükte bulunmaktadır.

Bu noktada, hayvan beslenmesi ile doğrudan ilişkili olan hayvansal yan ürünler konusu da önemlidir. Zira, hayvansal yan ürünlerin yemde kullanılması BSE hastalığının diğer hayvanlara geçmesi riski nedeniyle, AB’de bu tür yemlere karşı tedbirler alınmasını gerektirmiştir. Bu tedbirlerin en önemlisi, bir hayvan türünün yan ürünlerinden elde edilen yemlerin, aynı türün beslenmesinde kullanılmaması kuralıdır. Yani balık artıklarından elde edilen balık unu gibi yemlerin, balıklara ya da rendering ürünlerinin büyükbaş hayvanlara yedirilmemesi kural olmuştur.

1.11.2 Bitki Sağlığı

AB bitki sağlığı mevzuatının temel hedefi, toplulukta bitkilere zararlı organizmaların ortadan kaldırılması, bunların topluluk içinde yayılmasının önlenmesi, toplulukta bulunmayan zararlı organizmaların ithalat yoluyla girişini engellemek amacıyla karantina tedbirleri alınması, bitkisel kaynaklı gıdaların güvenliğini korumak, AB yesi ülkelerdeki bitkilerin sağlık ve kalite düzeyinin güvenliğini sağlamaktır. Aynı zamanda bu mevzuat uluslararası bitki sağlığı standartları ve kuralları uyarınca dünyanın diğer bölgelerinden yapılan ithalat da dahil olmak üzere, AB sınırları dahilinde gerçekleştirilen bitki ve bitkisel ürün ticaretini de düzenlemektedir.

Bitki sağlığı mevzuatı kapsamında önemli olan diğer bir husus ise zirai mücadele ilaçları (bitki koruma ürünleri) ile ilgili düzenlemelerdir. Yeni mevzuat ile geçmişten itibaren ye devletlerde ruhsatlandırılmış olan ilaçların hepsinin yeniden değerlendirmeye tabi tutulması gerektiğinden, bu ilaçların kalıntılarına ilişkin

düzenlemeler konusunda hâlihazırda çok karmaşık bir yapı bulunmaktadır. Bu yapı üye devletler arasındaki ticarete de birtakım sorunlara yol açmaktadır.

Bitki sağlığı konusunda gıda güvenliğine ilişkin en önemli sorun kalıntıların kontrol edilmesi ve bunların belli bir seviyenin üzerinde bulunarak hayvan ve insan sağlığını tehdit etmesinin önlenmesidir.

Bitki sağlığı alanındaki diğer mevzuat ise temel olarak tohum ve fide kalitesi ile bitki çeşidi haklarına ilişkindir. Tohum ve fide kalitesi kapsamında, üreticilere sertifikalı ve kaliteli tohumluk sunulmasını hedefleyen düzenlemeler yer almaktadır (DPT, 2006).

1.12. KALİTE VE STANDARTLAR

Kalite standartları ile ilgili ilk belge M.Ö. 2150 yıllarında ünlü Hammurabi Kanunları arasında yer almıştır. Bu kanunların 229. Maddesi kalite kontrolün toplum yaşantısına girişini simgeler ve şöyle der; “ *Eğer bir inşaat ustası bir adama ev yapar ve yapılan ev yeterince sağlam olmayıp ev sahibinin üstüne çökerek ölümüne neden olursa o inşaat ustasının başı uçurulur.*” (Alkanlı, 2003).

Avrupa Topluluğu standart kuruluşları tarafından hazırlanan bir standardın özellikleri aşağıda sıralanmaktadır: (Mendes, 1993)

- Açık ve ihtiyari katılımı öngörmek
- Kamu incelemesine tabi olmak
- Tanınan bir kuruluş tarafından benimsenmek
- Doğrulanabilir olmak
- Kamu dökümanı hüviyetini taşımak
- Esnek olmak ve değişime açık olmak

Standartlar, temel olarak ürünlerin veya üretim sistemlerinin belli kalıplara uygunluğunun denetlenmesi amacıyla oluşturulan kalıplar ve şablonlardır.

Standardizasyonun faydaları:

- Ticareti engelleyici problemleri ortadan kaldırmak,
- Üretim sistemlerinde akışkanlığın sağlanması,
- Sağlık, güvenlik ve çevre koşullarının iyileştirilmesi, korunması,
- Uygun kalite seri imalatını mümkün kılmak,
- Tüketici bilincini arttırmak,
- Rekabetin gelişmesini sağlamak,
- Sanayiye kalite hedefine yönlendirmek olarak sıralanabilir

(TSE,2003:2).

Standartların doğru olarak uygulanıp uygulanmadıklarının bağımsız kuruluşlar tarafından kontrol edilmesi gerekmektedir. Bu kuruluşlara ‘Belgelendirme Kuruluşları’ denir.

Belgelendirme işlemleri temel olarak dört unsurdan oluşmaktadır :

- Kalibrasyon, analiz ve test hizmeti veren laboratuvarlar : Bunlar üretim veya ticarete konu olan her türlü ölçümü yapan laboratuvarlardır.
- Ürün veya hizmet sertifikası veren kuruluşlar :Bunlar tüketiciye sunulan her ürün veya hizmetin çeşitli standart, direktif veya kurala uygun olarak üretilip, pazarlandığını onaylayan bağımsız kuruluşlardır.
- Sistem belgelendirmesi yapan kuruluşlar : Üretim veya hizmet sektöründe faaliyet gösteren bir kuruluşun belli bir kalite güvence modeline uygun faaliyet gösterdiğini onaylayan kuruluşlardır.
- Personel belgelendirmesi yapan kuruluşlar : Yukarıda belirtilen her üç konuda faaliyet gösteren kuruluşlarda çalışan teknik kişileri eğitip, sertifika veren kuruluşlardır (Uğur, 1997).

1.13. GIDA GÜVENLİĞİ VE STANDARTLARINA DUYULAN İHTİYAÇ

Gıda, insan ihtiyaçlarının birinci basamağı olan fizyolojik ihtiyaçlar arasında yer almaktadır. Dolayısıyla insan yaşamı için vazgeçilmez bir öneme sahiptir. Ancak

bu kaynağın varlığının yanında güvenirliliğinin de büyük önemi vardır (Gözener ve diğerleri, 2009: 45).

Gıda güvenliğinin sağlanması ilk olarak tarımsal üretim ile başlamaktadır. Tarla ve çiftlik bazlı üretim süreçleri gıda güvenliği açısından pek çok riski de bünyesinde barındırmaktadır. Bu risklerin azaltılması için üretim aşamalarında kullanılan yöntemler maliyeti artırmakta ve her zaman etkili olamamaktadır. Üretim sürecindeki risklerin önlenmesi veya en aza indirilmesi için gerekli stratejilerin belirlenmesi yoluyla kalite ve gıda güvenliğinin sağlanması ve maliyetlerin azaltılmasının hedeflendiği bir yaklaşımda tarladan tüketiciye izlenebilirlik sistemlerinin uygulanması önem taşımaktadır (AİB, 2003).

Tarımda teknoloji kullanımının artması ve dağıtım teknolojilerinin ileri düzeye gelmesi ve ürünlerin işlenmesine ait yeni düzenlemelerin getirilmesi ile birlikte ürün ve gıda standartları, uluslararası ticaret sistemi içerisinde yerini almaya başlamıştır. Tüketici gelirlerinin ve eğitim düzeylerinin yükselmesi ile birlikte tüketiciler gıda ürünleri konusunda bilinçlenmeye başlamıştır. Gıda zinciri ve tedarik sistemi içerisinde yer alan en etkin belirleyici role sahip faktör tüketicinin kendisidir. Bunun yanında perakendeciler arasında yükselen rekabet düzeyi de gıda güvenliğinin önemini giderek arttırmıştır. Tarımsal ürünlere ilişkin konularda bilgiye ulaşmanın daha kapsamlı ve erişilebilir olması tüketicilerin davranışlarında birtakım değişikliğe neden olmuştur. Önceleri tüketici kaygıları ürünlerin ağırlık, hacim, yanıltıcı etiketleme gibi görünümüne ilişkin konular üzerinde iken günümüzde mikro organizmalar, ilaç kalıntıları, çevresel zehirler katkı maddeleri ve üretim, işleme yöntemleri gibi görünmeyen kriterlere yönelmiştir (Mencet, 2005).

Artan tüketici bilinci, perakendecileri yönlendirerek gıda ürünlerinin herhangi bir sağlık zararı oluşturmada tüketiciye ulaştırılması yönünde yeni girişimlerin oluşmasına yol açmıştır. Buna karşılık üreticiler ise tedarik zincirinin ilk aşamasından itibaren tüketici odaklı bir üretim yöntemini benimsemiş ve ürünlerini bu yolla perakendecilere sunmaya başlamışlardır. Tüketicilere ulaşan son ürünün kalitesinden, hammaddesinden ve işleme koşullarından perakendeciler de sorumlu tutulmaya başlanmıştır. Bu zincir dahilinde kalite ögesi ise birçok kaynakta üretici ve

tüketici açısından memnuniyet ve tatmin yaratacak nitelikleri ve fiyat üstünlüğünü sağlayan bir ölçüt olarak tanımlanmaktadır.

Tarım ürünleri dış ticaretini etkileyen en son gelişme Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) tarafından gerçekleştirilen ve "hayvan ve bitki sağlığı" konusunda yapılan uluslararası anlaşma olmuştur. Bu anlaşma ile uluslararası standartların korunması amacıyla gıda güvenliğine ilişkin bazı düzenlemelerin yapılması öngörülmüştür. Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS)' nin ilki gıdalarda Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP) iken diğeri yaş meyve ve sebze de uygulanan 'İyi Tarım Uygulamaları (İTU)" anlamına gelen GAP'tir (Sayın, 2002).

Uluslararası ticareti yapılan ürünlerin miktar ve çeşitliliğindeki artış, dünyadaki tüm ülkeler ve bölgeler tarafından kabul edilen gıda standartlarının oluşturulmasına neden olmuştur. Gıda üretimi ve dağıtımının ileri düzeye gelmesi ile birlikte, dünyadaki bölgeler arasında uyumlu gıda standartları ticaret sistemi içerisindeki yerini almaktadır. Ayrıca, tüketicilerin harcanabilir gelir seviyelerinin artması, eğitim düzeylerini yükselmesi ile birlikte bilinçlenme ve perakendeciler arasındaki rekabetin yükselmesine bağlı olarak gıda güvenliğinin önemi giderek artmaktadır (Altunlu, 2006) .

Perakendeciler, satışa sunulan ürünlerin tüketicilere herhangi bir zararı olmaması yönünde ürün tedarik etmeyi amaç edinmektedirler. Buna bağlı olarak üreticiler de üretimin ilk aşamasından itibaren tüketici odaklı bir üretim yöntemini benimsemeye başlamışlardır.

Dünyada beslenme ile ilgili üzerinde durulan iki konu bulunmaktadır. Bunlardan birincisi gıda güvencesi diğeri ise gıda güvenliğidir. Her insanın sağlıklı yaşayabilmesi ve faaliyetlerini sürdürebilmesi için her zaman yeterli ve dengeli gıdaya erişme hakkı olarak tanımlanan gıda güvencesi; gıdaların arz edilmesi, erişilmesi ve kullanımı kavramlarını içermektedir (Dölekoğlu, 2003).

Gıda güvenliği ise; güvenilir gıda üretimini sağlamak amacıyla hammadde temini, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması aşamalarında gerekli tedbirlerin alınması olarak tanımlanmaktadır. Gıda güvenliğinin başlangıç noktası çiftlik, son noktası ise tüketicidir. Dolayısıyla gıda güvenliği, tüketime sunulan gıdaların “çiftlikten sofraya” gelinceye kadar geçirdikleri sağlıklı hammadde temini, gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve sunulması aşamalarının tümünü kapsamaktadır (Giray ve Soysal 2007: 485).

Gıda güvenliği kapsamında tüketime sunulan gıdaların geçirdikleri aşamalarda maruz kalabilecekleri fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli risklerin bertaraf edilmesi için bir dizi önlemler alınmaktadır. Bu riskler fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak 3 grupta incelenmektedir. Fiziksel riskler; cam kırıkları, plastik, taş, toprak, tahta, metal parçaları, saç, tırnak, sigara külü, sinek, böcek, radyoaktivite vb. risklerden oluşurken, kimyasal riskler; doğal toksinler (mikotoksinler⁴), çevresel metaller (civa, kurşun, dioksin, kadmiyum vb), bitkilerdeki doğal kimyasallar (patateste bulunan glikoalkoloid vb.), tarım ilaçları ve veterinerlik ilaçları kalıntıları, gıda katkı maddeleri gibi risklerden oluşmaktadır. Biyolojik riskler ise mikrobiyolojik kirlenme kapsamında bakteri, virüs ve parazitlerin neden olduğu kirlenmelerden kaynaklanmaktadır (Giray ve Soysal 2007: 487).

Gıda, tüketildiğinde gıda kaynaklı herhangi bir hastalığa neden olmuyorsa güvenli olarak tanımlanmaktadır. Tüketicilerin, gıda üreticilerinden bekledikleri ana unsur güvenli gıda üretmeleridir. Güvenli olmayan gıda; israflara, ekonomik kayıplara ve müşteri kayıplara neden olur. Gıdaların güvenli olmasını sağlamak demek, mutlu müşteriler ve yüksek kârlılık demektir (Loken, 1995).

Gıdaların güvensiz hale gelmesinin en önemli nedeni kontaminasyonlar yani bulaşmalardır. Araştırmalar geçen on yılda gıda bulaşmaları için elverişli koşulların arttığını göstermektedir. Bunun, insanların hijyen kurallarına dikkat etmemeleri gibi geleneksel nedenleri yanında gıda işleme tekniği ve gıdaların dağıtım şeklindeki veya müşterilerin beğenilerindeki değişim gibi nedenleri vardır.

⁴ Mikotoksinler bazı küfler (ipliksi mantarlar) tarafından üretilen toksik (zararlı) maddelerdir.
<http://www.food-info.net/tr/qa/qa-saf1.htm>

Bakteri, virüs veya parazit içeren gıdaların oluşturduğu hastalıklar, özellikle gelişmemiş ülkelerde, çok önemli sağlık tehlikesini oluşturur. Bu nedenle hijyenik uygulamalar, gıda üretimi ve işleminin tüm aşamaları için çok önemlidir. Bunun yanında büyüyen uluslararası ticaret ve yabancı ülkelere yapılan yolculuklar sonucu, patojen yani hastalığa neden olan mikroorganizmaların yayılması daha kolay hale gelmiştir. Bunun sonucu olarak risk altındaki insan sayısı da artmıştır.

Özellikle gelişmiş ülkelerdeki müşteriler, yıl boyunca daha az koruyucu madde içeren çok çeşitli taze sebze ve meyve talep etmektedir. Aynı zamanda giderek daha çok insanın ev dışında yemek yemesi, restoranlarda uygun olmayan hazırlama sonucu oluşabilecek hastalık riskinin artmasına neden olmaktadır.

Günümüzde genetik olarak modifiye edilmiş gıdalar da, alerjilerin artması gibi istenmeyen gıda kaynaklı vakaların oluşmasına neden olabilir. Katkı maddeleri veya kullanılan koruyucu maddeler gibi kimyasallar da aynı istenmeyen sonuçları oluşturabilir.

Tüm bunlara ek olarak yasal zorunluluklar, artan rekabet, ihracat kolaylığı, müşterilerin bilinç düzeyi arttıkça firmalardan beklentilerinin artması ve gıda kaynaklı hastalıkların neden olduğu ekonomik kayıplar da düşünüldüğünde gıda güvenliği ile ilgili standartların ilgili otoriteler tarafından oluşturulması şaşırtıcı değildir.

Gıda güvenliğinin önemi dünya genelinde anlaşılmaya başlanmıştır. Örneğin Avrupa Birliği'nde 'gıda güvenliği ve tüketiciyi koruma' öncelikli politikalar arasındadır. Çiftlikten sofraya tamamlayıcı ve etkin bir gıda kontrolü ile güvenilir gıda amaçlanmaktadır. Buna ek olarak, gıda kontrolünden sorumlu resmi otorite, sektörler, araştırma kuruluşları, sivil toplum örgütleri ve medya arasında işbirliği gıda kontrol sistemlerinin dinamik bir hale gelmesini sağlamaktadır. Avrupa Komisyonu tarafından 12 Ocak 2000 tarihinde kabul edilen Gıda Güvenliği Beyaz Kitap çalışması Avrupa Gıda Rejimi'ndeki gelişmeleri ortaya koymaktadır. Avrupa Komisyonu'nun hazırladığı Beyaz Kitap, yüksek düzeyde insan sağlığı ve tüketici

korumasını sağlamak üzere AB gıda politikalarını aktif ve uyumlu bir belgeye dönüştürecek teklifler içermektedir. Esas prensip, kapsamlı bir yaklaşım ile gıda güvenliğinin yerleştirilmesidir. Beyaz Kitap'ta önerilen tüm tedbirlerin uygulanması durumunda mümkün olduğu kadar en yüksek düzeyde sağlık korumasının sağlanması, böylece gıda güvenliğinin daha koordineli ve entegre şekilde organize olması hedeflenmektedir (Soydal, 2000: 94.). Ayrıca Avrupa Birliği 6. Çerçeve Programı'nın yedi tematik alanından birisi 'Gıda Kalite ve Güvenliği'dir.

Son yıllarda dünya ticaret hacminde gıda ürünlerinin payının giderek artması müşteri konumundaki firmaların ve tüketicilerin bilinçli bir şekilde tercihlerini güvenli üründen yana kullanmalarına neden olmuştur. Bu nedenle birçok ulusal standart ortaya çıkmıştır ve bu da karışıklığa yol açmaktadır (Yılmaz, 2007).

Tüketici taleplerini karşılamak üzere perakendeci ve uluslararası alanda faaliyet gösteren tedarikçiler özel birtakım çiftlik sertifikasyon kuralları uygulamaya başlamışlardır. Amaç, uluslararası tarım standartlarının uyumunu, şeffaf olmasını ve bütünlüğünü sağlamaktır. Bölgesel bir girişim olarak başlayan ancak dünyadaki uygulamaları giderek artan ve kendi içerisinde bir takım kuralları olan bu eğilim GLOBALGAP(EUREPGAP) uygulaması olup yaş meyve ve sebzeyi konu almaktadır (Altunlu, 2006: 75) .

AB Komisyonu; ayrıca 2006 yılında hijyen ile ilgili HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) gibi bir takım zorunlulukların getirilmesini hayata geçirmiştir. Bu standartlara ek olarak, 2000 yılında uluslararası platformda faaliyetlerde bulunan perakendeciler; gıda güvenilirliği standartlarına ilişkin konuları takip edecek Küresel Gıda Güvenliği İnsiyatifi, GFSI, adında bir oluşum meydana getirmişlerdir. GFSI; hiçbir sertifikasyon veya akreditasyon faaliyeti taahhüt etmemektedir. Bunun yerine; benchmarking (karşılaştırılmalı değerlendirme) standartlarını denetleyen üçüncü partilerin işlerliğinin artırmasını desteklemektedir (Serin, 2006).

Bütün bu gelişmeler; artan tüketici bilinciyle birlikte var olan standartların sürekli olarak güncelleştirileceği ve değişen şartlara göre yerlerine yenilerinin ekleneceği konusunda ip ucu vermektedir (AİB, 2004).

Tüketiciler, son on yıl içerisinde gıda ürünlerinde yüksek kalite, çevreye duyarlılık, fiyat-miktar ilişkisinin istikrarı gibi konulara ilgi göstermeye başlamışlardır. Bu durum, tüketicilerin belirli ürünlere olan talep yapısının harcanabilir gelir artışıyla ve hayat standartlarının yükselmesiyle birlikte değiştiğini göstermektedir. Günümüzde "buyer driven" olarak adlandırılan alıcıların yönlendirdiği gıda zinciri modelleri ön plana çıkmaktadır. Gıda zincirinde üreticilerin pazara girişi derinden etkileyen "tarife dışı engelleri", "isteğe bağlı standartlar", "numaralandırma ve barkod" sistemlerini de beraberinde getirdiği ifade edilmiştir. Özellikle yaş meyve sebze gibi ürünlerin çabuk bozulabilir olması nedeniyle yüksek oranda kalite gerekmektedir, aynı zamanda yıl içerisinde istenilen zamanda turfanda olarak bulunabilirliği nedeniyle bu sektör için alıcılar tarafından gıda zincirleri daha fazla önem taşımaktadır (GLOBALGAP, 2008) .

Uluslararası standartları belirlemek ülkelerin farklı yapıya ve çeşitliliklere sahip olmasından dolayı oldukça zordur. Bu durum, özellikle tarım sektörü açısından ele alındığında çeşitli ürün, toprak ve ekosistemler nedeniyle daha da güçleşmektedir. Tarım sektöründe yer alan sosyal ve çevresel standartlar genellikle standardizasyonu tek başına amaçlamaktadır ve bu standartlar tarım-gıda sistemlerindeki çevresel ve sosyal sürdürülebilirliği geliştirmektedir (Poyraz, 2009: 21).

Sonuç olarak; kalite, firmaların ulusal ve uluslararası rekabette başarıya ulaşabilmeleri için gerekli en önemli kriterlerden biridir. Gıda sektöründe, kalite ve sağlık güvencesi konusunda gelişmiş ülkeler ve sayısı gün geçtikçe artan bilinçli tüketiciler büyük bir duyarlılığa sahiptir. Gelişen teknolojinin de yardımıyla kalite güvence ve gıda güvenliği için yeni sistemler ve bunlarla ilgili standartlar oluşturulmaktadır (Tiryakioğlu, 2005: 6).

1.13.1. Yeşil Doküman

Avrupa Gıda Mevzuatının değiştirilmesine ilişkin ilk adım, Komisyonun 1997 yılında AB’nde Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Doküman’ı yayımlaması ile atılmıştır. Yeşil Doküman, mevcut mevzuat ve bu mevzuatın geliştirilmesine ilişkin kapsamlı bir tartışma başlatmıştır.

Yeşil Doküman 4 temel hedefi kapsamaktadır:

- Mevzuatın; tüketici, üretici, imalatçı ve tüccarların ihtiyaç ve beklentilerini ne derece sağladığını belirlemek,
- Gıda maddelerinin denetim ve kontrollerine ilişkin resmi sistemler ile ilgili önlemlerin, gıdaların sağlıklı ve güvenli olmasını ve tüketici çıkarlarının korunmasını ne derece sağladığını belirlemek,
- Gıda mevzuatına ilişkin kamuoyu oluşturmak,
- Komisyonun gerekli hallerde Topluluk Gıda Hukukunu geliştirici uygun önlemler teklif etmesini sağlamak.

Komisyon bu dönemde, politik seçeneklerden önce Topluluk Gıda Hukukunun temel amaçlarının belirlenmesi üzerinde durmuş ve tüm gıda zincirini kapsayan düzenleyici bir yaklaşımın kabul edilmesi gerekliliğini ortaya koymuştur. Buna göre şu hedefler belirlenmiştir;

- Halk sağlığının ve tüketicinin en üst seviyede korunmasının sağlanması,
- Tek Pazar içinde malların serbest dolaşımının sağlanması,
- Bilimsel kanıt ve risk değerlendirmesine ilişkin temel bir mevzuat oluşturulması,
- AB’de sanayinin rekabet gücünün ve ihracat hacminin artırılması,
- Gıda güvenliği için birincil sorumluluğun sanayici, üretici ve tedarikçiler ile oluşturulması,
- Mevzuatın basit, tutarlı, rasyonel ve açık olmasının sağlanması.

Yeşil Doküman ile, oldukça kapsamlı olan gıda mevzuatının şeffaflık ve tutarlılık bakımından yetersiz olduğu, Topluluk içinde henüz uyumlaştırılmamış alanların ticarete engel teşkil edecek şekilde farklılık göstererek zorluklara yol açtığı ve Topluluk mevzuatının ulusal düzeyde uygulanması ile yürürlüğe konulmasında farklar olduğu ortaya çıkmıştır. Bu sebeple gıda mevzuatının basitleştirilmesi ve daha rasyonel hale getirilmesi konusu gündeme gelmiştir.

BSE krizinden sonra ortaya çıkan dioksin krizi de Topluluk içinde endişelere yol açmıştır. Kriz, hayvan yemlerine kanserojen dioksin içeren hayvansal yağ karışmasıyla ilk kez Belçika’da ortaya çıkmış ve kısa sürede Topluluk içinde yayılmıştır.

1.13.2.Beyaz Doküman

1811 ve 1911 yıllarında Avusturya-Macaristan İmparatorluğu sırasında standartların oluşturulup düzenlenmesiyle ilgili olarak ilk defa “Codex Alimentarius”, yıllar sonra UNDP/FAO ve WHO teşkilatlarının ortak çabalarıyla gıda maddelerinin asgari kalite ve güvenlik kriterlerini belirlenebilmesi amacıyla 1963 yılında “Codex Alimentarius Komisyonu” kurulmuş ve çok sayıda ülke üyedir. Uluslararası alanda ticaretin gelişmesine bağlı olarak belirgin bir şekilde ortaya çıkan, insan sağlığını ve dünya ticaretini tehdit eden hayvan hastalıkları, başta zoonozlar olmak üzere gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak Codex Alimentarius ile etkin bir iş birliğine gitmiştir. AB Codex Alimentarius’da yer alan tavsiye niteliğindeki gıda ve gıda güvenliği kriterlerini birliğin yapısına uygun kanunlar haline dönüştürüp yasallaştırarak hukuki geçerlilik kazandırmaktadır. Dolayısıyla AB ’nde Gıda ve Gıda Güvenliğini ilgilendiren tüm yasal prosedürler kanun haline getirilip onaylanmasına müteakip uygulamaya konulmuş ve hepsi beyaz kitap halinde yayınlanmıştır (Serpen, 2007: 107).

AB Komisyonu tarafından 12 Ocak 2000 tarihinde kabul edilen Genel Gıda Güvenliği Kurallarının yer aldığı Beyaz Kitap, gıdaların üretimi, tüketimi ve ticareti ile tüketicilerin korunması ve gıda güvenliği konularında AB gıda politikalarını eylem planına dönüştürecek önerileri içermektedir. Beyaz Kitabın yayınlanmasına müteakip Avrupa Gıda Güvenliği Kuruluşu (EFSA) tarafından 28 Ocak 2002 tarihinde yayınladığı 178/2002/EC sayılı Tüzük ile Gıda Kanununun Genel Prensiplerini ortaya koyan karar

uygulamaya konuldu. AB'nin Gıda Yasasının genel prensip ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği otoritesini kuran ve gıda güvenliği konularında prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/ 2002(EC) sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğünde, antlaşmanın 251 Maddesine dayanılarak yapılan açıklamaların 2.inci maddesinde “İnsan hayatının ve sağlığının yüksek düzeyde korunması topluluk politikalarına uygun olarak güvence altına alınmalıdır” şeklinde belirtilmektedir. Dolayısıyla bu açıklamalarla çiftlikten sofraya kadar uluslararası standartlara uygun bir şekilde gıda güvenliğinin olması şartı mecbur kılınmaktadır. AB'nin 26 Haziran 2003 tarihli Konsey Kararı ile Ortak Tarım Politikasında (OTP) yapılan değişikliklerde belirlenen öncelikli alanların önemli bir kısmını gıda güvenliği ve kalitesinin artırılması, hayvan sağlığı ve refahı standartlarının yükseltilmesi, iyi tarım tekniklerinin uygulanması olmuştur.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri” olarak adlandırılan bir dizi araç dünyada uygulamaya girmiştir. İyi Tarım Uygulamaları (GAP), İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyenik Uygulamalar (GHP), İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP) ile Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) gibi uygulamalar gıda güvenliğini sağlamaya yönelik araçlar olarak uluslararası boyutta kabul görmüş ve yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu uygulamalar uluslararası boyutta kabul görmüş ve yaygın kullanılmaya başlanmış uygulamalardır. O nedenle AB dünyanın en yüksek gıda standardı uygulamalarının geçerli olduğu bir bölge olarak dikkat çekmektedir.

BSE ve dioksin krizlerinin yönetimindeki başarısızlık, tüketicinin Topluluk içindeki ürünlerin kalite ve güvenliğine olan güvenini sarsmıştır. Bu sebeple, Komisyon, tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması ve tüketici güveninin yeniden sağlanması amacıyla 14 Ocak 2000 tarihinde yeni bir düzenleyici yaklaşım getiren Gıda Güvenliğine ilişkin “Beyaz Doküman”ı yayımlamıştır.

AB’de yüksek gıda güvenliği standartlarının sağlanması Beyaz Dokümanda Topluluk önceliğini yansıtmaktadır. Beyaz doküman ile gıda mevzuatı ve gıda güvenliğine ilişkin yeni ve radikal bir yaklaşım ortaya konulmaktadır.

Beyaz Doküman, gıda zincirinde, hijyen hükümlerinden, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda güvenliğine ilişkin tüm konuların ilk kez bir arada ele alındığı bir belgedir.

Kapsamlı ve bütünlük şeklinde sektörde geriye dönük izlemeyi içeren, tutarlı, etkin ve dinamik bir yaklaşım, şeffaflık, risk analizi, ihtiyatlılık gıda güvenliği uygulamalarında temel alınmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanmasında;

- Bilimsel veri toplanması,
- Bilgilerin analizi
- Bilimsel tavsiye yoluyla temel felsefeyi oluşturmak amaçlanmaktadır.

AB gıda güvenliği politikasının uluslararası boyutuna ait yaklaşım ise şöyledir:

- Hayvan ve bitki sağlığı konularında üçüncü ülkeler ile yeni anlaşmalar yapılması,
- Uluslararası gıda standartlarının hazırlanmasında söz sahibi olunabilmesi için AB'nin Kodeks Alimentarius komisyonuna etkin katılımı için bir teklif hazırlanması,
- Uluslararası hayvan sağlığı standartlarının hazırlanmasında söz sahibi olunabilmesi için AB'nin OIE'ye etkin katılımı için bir teklif hazırlanması.

Beyaz Doküman; AB'nin “çiftlikten sofraya gıda güvenliği” yaklaşımını destekleyici mevzuat reformları ile gıda güvenliğini doğrudan veya dolaylı ilgilendiren pek çok konuya ilişkin önlemleri kapsamaktadır.

Kapsamlı ve bütünlük yaklaşım ilkesi; gıdaların birincil üretiminden tüketimine kadar tüm aşamaları içine alan ve gıda güvenliğinin temel unsurları olan bilimsel tavsiye, veri toplama ve analiz, düzenleyici hususlar ile halkın bilgilendirilmesi gibi konuların bütünlük olarak ele alındığı kapsamlı bir yaklaşımın bir ifadesidir.

Sorumluluk İlkesi; yem imalatçıları, çiftçiler, gıda imalatçıları/işletmecileri, tüketiciler, üye devletlerdeki ve üçüncü ülkelerdeki yetkili merciler, Komisyon gibi gıda zincirinde yer alan tüm paydaşların rolünün açık olarak belirlenmesi gerekliliği ortaya konulmaktadır. Bu kapsamda;

- Yem imalatçıları, çiftçiler, işletmeciler gıda güvenliği konusunda birinci derecedeki sorumludur,
- Yetkili merciler bu sorumluluğu ulusal gözetim ve kontrol sistemlerinin işletilmesi yolu ile izler ve yürütürler,
- Komisyon, yetkili mercilerin bu sistemlerin kullanımlarını ulusal seviyede gerçekleştirdiklerinin teftiş edilmesinden ve denetimlerin değerlendirilmesinden sorumludur,
- Tüketicilerin ise, güvenli gıdaları satın alması gıdaların uygun koşullarda saklanması ve değerlendirilmesinden sorumlu olduklarını bilmeleri gereklidir.

Bu şekilde, yem üretimi, birincil üretim, gıda işlenmesi, depolanması, nakliyesi ve perakende satışı da dahil olmak üzere gıda zincirindeki tüm sektörleri kapsayan çiftlikten sofraya politikası sistematik ve tutarlı bir şekilde uygulanmış olacaktır.

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

Tutarlı, Dinamik ve Etkin Yaklaşım İlkesi; mevcut sistemin ortaya çıkacak risklere hızlı bir şekilde yanıt verebilecek ve üretim zincirindeki gelişmeleri takip edebilecek bir yapıya kavuşturulması, etkili ve dinamik bir gıda güvenliği politikası oluşturulması gerekliliğini ortaya koyar. Bu yaklaşımın tüm üye ülkelerde uygulanabilir olması ile Topluluk içinde de tutarlılık sağlanmış olacaktır.

Şeffaflık İlkesi; Topluluk içinde ortaya çıkan risklerin ve bunlara ilişkin olarak alınan önlemlerin halka açık ve ulaşılabilir olmasını kapsamaktadır. Kamuoyunun tam ve doğru bir şekilde bilgilendirilebilmesi için bilimsel veri, analiz ve tavsiyelerin halka açık bir şekilde yayınlanması gerekmektedir.

Risk Analizi İlkesi; gıda güvenliği politikasının temelini oluşturmaktadır ve risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olmak üzere üç unsuru kapsamaktadır. Risk değerlendirmesi; geniş kapsamlı bilimsel bilgi toplanması ve bu bilgilerin analizini, bu analizler sonucunda da doğru ve güncel bir bilimsel tavsiye oluşturulmasını kapsar. Risk yönetimi; risk değerlendirmesi ve bilimsel tavsiyeler dikkate alınarak politik alternatifler ile uygun önleyici ve kontrol seçeneklerinin belirlendiği süreçtir. Risk iletişimi ise; risk analizi sürecinde risk değerlendiricileri, risk yöneticileri, tüketiciler, gıda ve yem işletmecileri, akademik topluluk ve diğer ilgili taraflar arasında tehlikeler, riskler, riskler ile bağlantılı faktörlerle ilgili olarak risk değerlendirmesine ilişkin bulgular ve risk değerlendirmesi kararları da dahil olmak üzere bilgi ve görüş alışverişinde bulunulmasıdır.

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

Dokümanda aynı zamanda izleme ve takip, hızlı alarm sistemi, gıda güvenliği araştırması, bilimsel işbirliği, analitik destek ve bilimsel tavsiyenin elde edilmesi gibi alanlarda iyileştirmeler yapılması öngörülmüştür.

Beyaz Doküman ile teklif edilen en önemli konulardan birisi de bilimsel tavsiyelerin hazırlanması ve toplanması, hem bu tavsiyeleri hem de Topluluk karar alma sürecini destekleyecek bilgilerin toplanması ve analizi, gıda güvenliğine ilişkin konuları ilgilendiren gelişmelerin izlenmesi ve takibi ve bulguların tüm ilgili taraflara iletilmesi

gibi konularda faaliyet gösterecek bağımsız bir Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin kurulmasıdır. (DPT, 2006)

AB Komisyonunun hazırladığı 'Gıda Güvenliği ile ilgili Beyaz Kitapta Gıda Güvenliği Otoritesinin oluşturulmasına ek olarak aşağıdaki hususlar yer almaktadır: (Oğuz, 2005)

- Gıda Güvenliği Mevzuatı
- Gıda Güvenliği Kontrolü
- Tüketici Bilgilendirilmesi
- Uluslararası boyutu

1.13.3. Gıda Güvenliği'ne İlişkin Tüzük (178/2002/EC)

Beyaz Doküman'ın yayımlanmasından iki yıl sonra, 28 Ocak 2002 tarihinde 178/2002/EC sayılı Gıda Kanununun Genel Prensiplerini Ortaya Koyan, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini (EFSA) Kuran ve Gıda Güvenliğine İlişkin Konulardaki Usulleri Belirleyen Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü kabul edilmiştir.

Bu tüzük ile, Beyaz Doküman ile tavsiye edilen önlemlerden pek çoğu somutlaştırılmış ve Avrupa'da gelecekte oluşturulacak tüm gıda mevzuatı için esas teşkil edecek önde gelen prensipler, tanımlar ve gereklilikler ortaya konmuştur.

EFSA Yönetim Kurulu, Yürütme Amiri, İstişari Forum, Bilimsel Komite ve Bilimsel Panellerden oluşmaktadır.

Tüzük ile Avrupa'da gelecekte oluşturulacak tüm gıda mevzuatı için esas teşkil edecek prensipler, tanımlar ve gereklilikler ortaya konulmuştur.

Tüzüğün en önemli amaçlarından bir tanesi, sağlığın üst seviyede korunması için, gıdanın tanımı da dahil olmak üzere ortak tanımlar oluşturmak, gıda hukukunun önde gelen prensipleri ile yasal hedeflerini belirlemek ve mevcut ulusal mevzuatı uyumlaştırmaktır.

Tüzüğün Hedefleri;

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

Gıda kontrol sistemleri gıda güvenliğinin en önemli unsurudur. Gıdaların üretimden tüketime kadar her aşamada denetim ve kontrol altında olması gerekmektedir. AB’de kontrol sistemlerinin etkinleştirilmesine yönelik atılan ilk adım, 1999 yılında yem ve gıda güvenliği konularından sorumlu tüm birimlerin Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü bünyesinde bir araya getirilmesi olmuştur. Bu yolla, mevcut tüm kaynakların güçlü ve etkin bir şekilde Topluluk seviyesinde gıda güvenliğinin sağlanmasına odaklanması amaçlanmıştır. Böylelikle komisyonun kontrol ve yasama birimleri, gıda güvenliği mevzuatının güncel, kapsamlı ve uygulanabilir olmasının sağlanması için yakın işbirliği içinde çalışarak, bu düzenlemeleri düzgün bir şekilde uygulayıp yürütmektedir. Yeni kurumsal düzenlemeler Üye devletlerde de yürürlüğe konulmaktadır. Tüketicilerin gıda güvenliğine ilişkin endişelerini karşılamak için birkaç üye ülkede gıda güvenliği ajansları kurulmuştur veya kurulmaktadır.

Son yıllarda AB’de bazı kontrol sorumlulukları hem ulusal seviyede hem de Topluluk seviyesinde giderek genişlemektedir. Topluluk kontrolleri geçmişte özellikle hayvansal orijinli gıdalar için gıda üretiminin ilk aşamalarına yoğunlaşma eğiliminde olmuştur. Gıda güvenliğine ilişkin mevcut detaylı mevzuatın pek çoğu bu alanlardaki kontrollere ilişkindir. Ancak kontrol mercileri giderek artan sayıda ürün ve sektörler için gıda zincirini bir bütün olarak kapsamalıdır. Gıda üretim zinciri de mevcut mevzuatta öngörülme­yen yeni işlemlerle, imal edilen gıdalar ile birlikte gün geçtikçe daha karmaşık bir hal almaktadır. Bu sebeple AB’de kontrol sistemlerinin değiştirilmesi ve kontrollerin her bir seviyesinde (Topluluk, ulusal, bölgesel, yerel ve bireysel uzmanlık seviyesinde) kritik kontrol noktalarının hedef alınması yaklaşımı esas olarak kabul görmektedir.

AB Komisyonu üçüncü ülkelerden ithal edilen tüm gıda, bitki ve bunların ürünlerinin Topluluk gerekliliklerini yerine getirilmesini sağlamakta artan bir sorumluluğa sahiptir. AB bu tür ürünleri 200’ün üzerinde dünya ülkesinden ithal etmektedir. Bu ülkelerde de çok farklı kontrol yöntemleri bulunmaktadır. Topluluğun gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığına ilişkin konulardaki mevzuatının gerekliliklerinin birçok ülkeyi ilgilendiren Topluluk ticareti ve insani yükümlülük­lere karşı dengelenmesi oldukça karmaşık ve hassas bir konudur. Komisyon, bu ülkelerin kontrol sistemlerini Topluluk içinde istenen standartlara getirmesi için gerekli yardımları sağlamaktadır. Komisyonun Gıda ve Veterinerlik Ofisi (FVO) aday ve üçüncü ülkelerde denetimlerini sürdürmekte ve bu ülkelere teknik destek sağlamaktadır.

Kontrollere ilişkin çerçevenin üç önemli unsuru kapsamı beklenmektedir :

İlk unsur; Topluluk seviyesinde işletim kriterlerinin belirlenmesi olacaktır. Bu kriterler FVO tarafından denetlenecek olan ulusal merciler için en önemli referansları oluşturmaktadır.

İkinci unsur; Topluluk kontrol rehberlerinin oluşturulmasıdır. Bu rehberler, tutarlı ulusal stratejileri destekleyecek ve risk esaslı öncelikleri ve en etkili kontrol

prosedürlerini belirlemektedir. Bu rehberler, aynı zamanda, kontrol faaliyetlerinin sonuçlarını ve performansını kayıt altına alacak bir sistem kurulması ve Topluluk performans göstergelerinin belirlenmesine ilişkin kriterleri belirlemektedir.

Üçüncü unsur ise; kontrol sistemlerinin oluşturulması ve işletilmesinde idari işbirliğinin artırılmasıdır. Ulusal merciler arasındaki deneyimlerin karşılıklı değişimi sağlanmaktadır. Bu aynı zamanda, mevcut yasal çerçevenin entegrasyonu ve tamamlanması ile üye ülkeler arasındaki karşılıklı yardımlaşmayı destekleyecektir. Bu durum Topluluk seviyesinde eğitim, bilgi değişimi ve uzun vadeli stratejik düşünme konularını kapsayacaktır.

Bu çerçevede AB Komisyonu 5 Şubat 2003 tarihinde yem ve gıdaların resmi kontrollerine ilişkin COM(2003)52 final sayılı Tüzük teklifini AB Parlamentosu ve Konseyine sunmuş, teklif kabul edilmiş ve 882/2004/EC Tüzüğü olarak yürürlüğe girmiştir.

Bahsi geçen Tüzüğün amacı, AB içinde sınır noktalarında ve üçüncü ülkelerde mevcut Topluluk ve ulusal kontrol kurallarının birleştirilmesi ve tamamlanması ile ulusal kontrol sistemleri için bir topluluk çerçevesi oluşturmaktır. Gıda ve yemlerin resmi kontrollerine ilişkin bu Tüzük ile resmi kontroller için yürürlükte olan mevcut topluluk kurallarının yeniden gözden geçirilmesi amaçlanmaktadır. Bu yaklaşımın, Topluluk mevzuatının farklı parçaları arasındaki tutarsızlıkları ve farklılıkları ortadan kaldırması, gıda ve yem mevzuatının belirli alanlarında boşlukları gidermesi, gıda ve yem mevzuatının kapsadığı tüm sektörleri uyumlaştırılarak şeffaflığı artırması beklenmektedir. 178/2002 sayılı Tüzüğün kabul edilmesi ile gıda ve yem kontrollerine ilişkin genel çerçeve belirlenmiş olup, söz konusu prensipler, genel olarak tüm yem ve gıda yasası ile hayvan sağlığı ve hayvan refahı mevzuatı ve bitki sağlığı mevzuatının bir kısmı için geçerlidir. Ancak, gıda mevzuatında belirli alanlarda halihazırda kapsamlı ve spesifik kontroller yürürlükte, mevcut Tüzük bu alanları dikkate almaktadır. Bu sebeple, kendi içinde iyi işleyen kontrol sistemlerine sahip belirli tarımsal ürünlere ilişkin ortak piyasa düzenlerini kapsamamaktadır.

Bu yeni kontrol sistemi, bazı hükümleri hariç 1 Ocak 2006'dan itibaren uygulamaya girmiştir.

Yeniden düzenlenen mevzuat mevcut hijyen mevzuatını revize etmiş ve yeni mevzuat, şimdiye dek gıda hijyeni ile hayvansal gıdaların üretim ve pazarlamasına yönelik hijyeni kapsayan birkaç Konsey direktifinde belirtilmiş olan karmaşık hijyen gereksinimlerini birleştirerek uyumlaştırmış ve daha basit şekilde detaylandırmıştır. Bu sayede tek ve şeffaf bir hijyen politikası oluşturulmuş ve gıda zincirinde gelecekte meydana gelebilecek herhangi bir krizi yönetebilecek etkili araçlar geliştirilmiştir.

Hijyen Paketi olarak adlandırılan yeni hijyen kuralları, 852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC sayılı Tüzükler ile 2004/41/EC sayılı Direktiften oluşmaktadır. Buna ek olarak, 882/2004 sayılı Tüzük bir tamamlayıcı mevzuat olarak gıda kontrollerinin yürütüleceği çerçeveyi oluşturmaktadır.

Bunun yanında, 96/61/EEC direktifi, çeşitli faaliyetlerden kaynaklanan havaya, suya ve toprağa verilen kirliliğin bütüncül bir yaklaşımla önlenmesi ve kontrolü amacıyla yayımlanmıştır

AB, dünyanın en yüksek gıda standartlarına sahip bölgesi olarak dikkat çekmektedir. Nitekim, oluşturduğu ve seri halde sürdürdüğü Çerçeve Programları'nın 2002-2006 yılları arasında sürdürülen altıncısında (6. ÇP) "Gıda Kalitesi ve Güvenliği" öncelikli alanlardan birisi olarak belirlenmiş olup, bu konuda yürütülecek projelere önemli oranda finansal destek sağlanmıştır. 2007-2013 yıllarını kapsayan 7. Çerçeve Programında da "Gıda, Tarım ve Biyoteknoloji" konusu öncelikli alanlar arasında belirlenmiş durumdadır (DPT, 2006).

1.14. TÜRKİYE’DE GENEL DURUMA BAKIŞ

Türkiye ‘de gıda kuruluşları, günümüzde gıda güvenlik ve kalite yönetim sistemlerine giderek daha çok talep göstermektedir. Bunun birçok nedeni vardır. En önemlisi tüm dünyada olduğu gibi müşteri bilincinin artmaya başlamasıdır. Basında yer alan olumsuz gıda haberleri tüketiciyi etkilemekte ve aldıkları ürünün kalitesinden emin olabilecekleri ürünlere yönelimi arttırmaktadır.

Türkiye’de son birkaç yılda görülen olumsuz örneklerin arasında; beyaz etlerin bayatladıktan sonra tekrar beyazlatılması için klora bastırılması, kıymanın içerisine beyaz et sakatatlarının katılması, kaşar ve tereyağı içine patates püresi katılması, peynirlerin küflenmiş kısımlarının eritme peynir yapımında tekrar kullanılması, zeytinin kumaş boyası ile siyah renk almasının sağlanması, mısır şurubundan sahte bal elde edilmesi ve zeytinyağına ayçiçeği ve fındık yağı eklenmesi yer almaktadır. Örnekler incelendiğinde bazı uygulamaların insan sağlığını etkileyebileceği ve bazı uygulamaların ise ürünün kalitesinin düşmesine neden olacağı görülmektedir. Bunun yanında, Türkiye son yıllarda bahçe ürünleri ihracatında özellikle tarımsal ilaç kalıntıları bakımından önemli sorunlar ile karşılaşmaktadır. Bu durum, Türk bahçe ürünlerinin imajını olumsuz şekilde etkilemekte ve ülkemizin gelişmiş Avrupa Birliği ülkelerine bahçe ürünlerini satabilmesini zorlaştırmaktadır. Avrupa Birliği ülkelerindeki büyük perakendeci kuruluşlar kendi ülkelerinde yetiştirdikleri ve ithal ettikleri tarım ürünlerinde aranan minimum şartları belirlemek için EUREPGAP (yeni adı ile GLOBALGAP) protokolünü oluşturmuşlardır (Tiryakioğlu, 2005: 7).

Toplumlarının tümünde, yem ve gıdaya ilişkin hizmetler devletin insanlara sunduğu temel hizmetler kapsamında kabul edilmektedir AB ülkeleri ile kıyaslandığında Türkiye'nin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, sıcak iklim kuşağında yer alması, tarımsal işletmelerin küçük ve dağınık yapıda bulunması, yine fazla sayıda gıda işletmesinin küçük çaplı üretim yapması ve bir kısmının kayıt ve kontrol dışı olması, gıda kontrol hizmetlerinin etkin şekilde ve tek merkezden yürütülmemesi, gerek tarım üreticisinin gerekse sanayide çalışan

elemanların eğitim seviyesinin düşüklüğü, toplumun ekonomik ve sosyal yapısı ile bazı alışkanlıkları gıda güvenliğini etkileyen olumsuzluklar arasında yer almaktadır.

Tarımsal işletmelerin büyük kısmı bitkisel üretimle uğraşmaktadır. Ayrıca Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Çalışma izni ve Gıda Siciline kayıtlı gıda işletmelerinin yanında merdiven altı tabir edilen teknik ve hijyenik şartlara uygun üretim yapmayan işletmeler bulunmaktadır. Bu husus üretim safhasında denetimi imkansız kılmakta, pazarlama safhasında ise piyasanın yeterince düzenli ve etkin denetlenmemesi nedeniyle özellikle kayıt dışı işletmelerde üretilen gıdanın başta gelir ve eğitim düzeyi düşük tüketicilerin sağlığını olumsuz etkileme riski bulunmaktadır.

Söz konusu işletmelerin kontrol altında bulundurulması ve tüketiciye güvenli gıda temini için denetim ve kontrol çalışmalarının birincil üretim aşamasından başlayarak tüketime kadar olan tüm aşamalarda uygulanması büyük önem arz etmektedir. (DPT, 2006).

1.15. TÜRKİYE’DE GIDA GÜVENLİĞİ, BİTKİ VE HAYVAN SAĞLIĞI

Özel İhtisas Komisyonu çalışmasında gıda güvenliği, bitki ve hayvan sağlığı konusunda ortaya konulan güçlü, zayıf yönler ile fırsat ve tehditler şu şekilde sıralanabilir:

Türkiye’de Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Alanındaki Güçlü Yönler

1. Güçlü bir gıda üretim potansiyeli, gelişen gıda sanayi ve tarım sektörünün çekim gücü
2. Hayvansal varlığımızı niceliksel ve niteliksel olarak geliştirmeye uygun coğrafi koşullar ve çeşitliliğin bulunması
3. İhracat olanaklarının bulunması
4. Organik tarım yapabilecek altyapının bulunması
5. Kamuda araştırma altyapısının olması
6. Akredite olmuş gıda ve yem laboratuvarlarımızın olması
7. Hayvan sağlığı ile ilgili laboratuvarlarımızın bulunması

8. Zirai Mücadele teknik talimatların mevcudiyeti ve günün şartlarına uygun hale getirilmesi
9. AB gıda güvenliği mevzuatına uyum çalışmalarının devamlılığı
10. AB modelinin örnek alınması sistemin buna göre yerleştirilmesi
11. AB'nin konuya verdiği önem nedeniyle hedef için maddi kaynak bulma kolaylığı
12. Evde yemek hazırlama ve yeme alışkanlığının yaygınlığı
13. Konunun sahibi mesleklerin altyapısının bulunması ve meslek mensuplarının istihdamına fırsat verilmiş olması
14. Yetişmiş işgücü (genç-dinamik)
15. Gelişmek arzu ve isteği
16. Hayvan sağlığı-laboratuvar teşhis, kontrol ve araştırmada yetişmiş eleman potansiyeli
17. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda tedirgin-hassas olması
18. Tüketicilerin kolay bilinçlendirmeye açıklığı
19. Temizlik ve hijyenin sosyal hayat, kültür, dindeki ayrıcalıklı yeri
20. Gıda sektörünün tüketici taleplerini dikkate alması
21. Girişimci sayısının artması
22. Hayvan hastalıklarına karşı aşı ve biyolojik madde üretiminde kamu ve özel sektördeki gelişmeler

Türkiye'de Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Alanındaki Zayıf Yönler

1. İşletmelerin tescillenmemiş olması (tarım ve gıda sektöründe kayıt dışılık)
2. Kayıt dışı üretim ve tüketim
3. Yüksek girdi maliyetleri
4. Kişi başına düşen milli gelirin düşüklüğü
5. İşletme sayılarının fazlalığı ve küçük ölçekli oluşları
6. Uzakdoğu ve Güney Amerika ülkelerinin ucuz üretimi
7. Tarım ve gıda sektörü (işlenmiş ve işlenmemiş) arasında entegrasyon ve koordinasyonun kurulmamış olması
8. Kaliteye göre fiyat belirlenmemesi

9. Sektördeki idari, teknik ve mali yetersizlik
10. Standart kalite üretim yapılmaması
11. Birincil üretimde birim üretici başına düşen hayvan sayısı ve tarla büyüklüğünün azlığı
12. Kaliteli ham ve yardımcı madde temininde güçlükler
13. İdari sorunlar nedeniyle dış pazarlarda güvensizlik yaşanması
14. İş hayatındaki disiplinsizlik ve iş ahlakı yetersizliği
15. Yetkinin tek elde toplanamaması
16. Kontrol personelinin hijyen ve sanitasyon konusunda eğitim yetersizliği
17. Bitki sağlığı ile ilgili yeterli kontrol ve yaptırımın olmaması
18. Gıda ve yeme ilişkin davaların görüleceği ihtisas mahkemelerinin olmaması
19. Kamu denetim sistemi ve otokontrol anlayışının yetersizliği
20. Denetimde ve araştırmada çalışan personelin özlük hakları yetersizliği
21. İzlenebilirliğin sağlanamaması
22. İşletmelerde GMP ve HACCP kontrolünde kamu kurumlarının yetersizliği ve etkinsizliği
23. Devlet adına gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapan birimlerin dağınık olması aralarında yeterli koordinasyon olmaması
24. Üretici ve tüketicilerde örgütlenememe
25. GDO gıdaların ithalatı, üretimi kontrolündeki belirsizlikler ve kontrollerde akredite olmuş laboratuvar eksikliği
26. Çevre ülkelerden yapılan ithalatlar gıda güvenliği olmayan ürün ve materyal girişi
27. Politik kaygılar (yetki paylaşımı açısından) belediyeler sorunu
28. Gıda kaynaklı hastalıklara ait ulusal veri tabanı bulunmaması ve bilgi ağı sistemi olmaması
29. Gıda güvenliğine ilişkin parametrelerden oluşan bir veri tabanı eksikliği
30. Yalnız gıda güvenliği ile ilgili üst bir kurumun bulunmaması
31. Coğrafi bilgi sistemleri kullanımının yetersizliği

32. Yerel ürünlerle yönelik mevzuatın yetersizliği
33. Ambalaj ve etiket bilgilerindeki belirsizlik
34. Kontrol personelinin sayıca yetersizliği
35. Kontrol personelinin eğitim aldıkları alanda görevlendirilmemeleri,
36. Denetim ve kontrol araç ve malzemelerinin yetersizliği ,
37. Denetim ve kontrol için ayrılan bütçenin yetersizliği ve zorunlu tasarruf tedbirleri,
38. Denetim ve kontrol personelinin can güvenliğinin sağlanmaması
39. Kontrol ve denetim için araba sayısı yetersizliği,
40. Kontrol ve denetim birimlerine ve personeline politik baskı yapılması,
41. Birincil üretim (yetistircilik) aşamasında hijyen uygulamalarında ve sisteminde eksiklik,
42. Personelde yabancı dil, bilgi eksikliği,
43. Denetim ve kontrolde kalite alt yapısının yetersizliği,
44. Gıda işletmelerinin bağlı bulundukları meslek odası, dernek vb. kuruluşların sektörü ve işletmecileri yeterince bilgilendirmemesi, eğitim faaliyetlerinde yetersizlikler,
45. Birincil üretim aşamasında kamu tarafından denetim ve kontrol olmaması
46. Bitki ve hayvan hastalıkları eradikasyon projelerinin uygulama sürecinde görülen aksamalar
47. Biyolojik mücadele ve entegre mücadeleye önem verilmemesi
48. Bitki sağlığının sadece kimyasal mücadele olarak görülmesi
49. Hayvan hareketlerinin kontrolünde yetersizlik (kaçak hayvan girişleri)
50. Türkiye'nin doğu komşularından hayvan hastalıklarının yayılma riski
51. Genel hayvan kayıt sisteminin yetersizliği
52. Bitkisel üretimde kayıt sisteminde yetersizlik
53. Ülke genelinde ilişkili mesleklerin eğitim programında gıda güvenliğinin yeterince ele alınmaması
54. Mesleki kaygılar nedeni ile çiftlikten sofraya gıda güvenliği yaklaşımına uzak kalınması

55. Üreticilerin bilinçli ve eğitilmiş olmaması
56. Nitelikli uzman eksikliği
57. Tüketici eğitiminde eksiklik
58. Uygulamalı ar-ge çalışmalarının eksikliği (altyapı + bütçe)
59. Araştırmada usta çırak ilişkisinin olmaması (istihdamda sürekliliğin olmaması)
60. Ulusal gıda güvenliği araştırmalarının tek elden izlenememesi
61. Gıda kaynaklı hastalıklara ait ulusal veri tabanının bulunmaması
62. Eğitilmiş nitelikli personelin yetersiz istihdam olanakları ve uzmanlık alanı dışında çalışmaları

Türkiye’de Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Alanındaki Fırsatlar

1. Genç ve eğitilmiş bir nüfusun yetişmesi
2. Tüketicilerin kolay bilinçlendirmeye açıklığı
3. Toprak büyüklüğü, iklim çeşitliliği, genetik zenginlik
4. Coğrafi koşullarımızın hayvan popülasyonu çeşitliliği yönünden uygun oluşu ve yeni yetiştirme teknikleri
5. Hayvan sağlığında Türkiye’nin bölgesinde ürün ve hizmet sağlayıcı potansiyeli
6. Organik tarım yapabilecek altyapının bulunması
7. Girişimci sayısının artması
8. Dünya pazarlarında kaliteli gıda isteğinin sürekli büyümesi

Türkiye’de Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Alanındaki Tehditler

1. Yerleşmiş olan tüketim alışkanlıklarının (sokak sütü ve açıkta satılan yiyeceklerin satın alınması gibi) değiştirilmesinin zaman alıcı olması
2. Üretici ve Tüketicilerin örgütlenme konusundaki çekimserliği
3. Kontrolsüz üretim yapan yerlerin sayıca fazla olması ve coğrafi büyüklük nedeni ile kayıt dışı üretime devam edebilme olasılıklarının yüksek olması.
4. Sektördeki idari, teknik ve mali yetersizlik
5. Çevre ülkelerden yapılan ithalat, güvenli olmayan ürün ve materyal

giriş

6. Politik kaygılar (yetki paylaşımı ve denetimin sağlıklı olması açısından)
7. Hayvan hareketlerinin kontrolünde yetersizlik (kaçak hayvan girişleri)
8. Türkiye'nin doğu komşularından hayvan hastalıklarının yayılma riski
9. Üreticilerin bilinçli ve eğitilmiş olmaması
10. Tüketici bilinçliliğinde eksiklik (DPT, 2006)

1.15.1.Türkiye’de Hayvan Sağlığı

1.15.1.1.Hayvan Hastalıklarının Mevcut Durumu ve Uygulanan Kontrol Programları

Hayvan hastalıkları, meydana getirdikleri kısıtlamalar nedeni ile ülkemiz hayvancılığının en önemli problemlerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Süt, et, yumurta verimindeki kayıplar, hayvanlarda görülen ölümler, hayvan hareketlerine getirilen sınırlamalardan doğan ekonomik kayıplar hayvan hastalıklarının neden olduğu önemli sorunlardır.

Ülkemizde, salgın hayvan hastalıklarının insan ve hayvan sağlığı açısından önemi ve ticarete olan etkileri değerlendirirken 3285 sayılı Hayvan sağlığı ve Zabıtası Kanununa dayanılarak hayvanlarda görülen ihbarı mecburi hastalıklar tespit edilmektedir. Bu hastalıklarla ilgili kontrol ve mücadele programları Tarım ve Köyşleri Bakanlığınca yürütülmektedir.

Ülkemizde, hem hayvansal üretimi etkileyen ve hem de ticari potansiyeli yok eden, önemli hastalıkların mutlaka kontrol altına alınması ve uzun dönemde de eradike edilmesi kaçınılmazdır. 2003 yılında ülke genelinde tespit edilen ihbarı mecburi hastalıklar incelendiğinde; şap hastalığının ülkenin her tarafında yaygın olarak seyrettiği, Kuduz hastalığının özellikle İstanbul, Bursa ve İzmir illeri çevresinde, Koyun-Keçi Çiçeğinin Orta Anadolu ve Batı Anadolu bölgesinde yoğunlaştığı, Sığır ve Koyun Brusellozu, sığır Tüberkülozu ve Koyun-Keçi Vebası

gibi hastalıkların ülke genelinde görüldüğü anlaşılmaktadır. Ayrıca, hastalık bildirimlerinin Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde gerçeği yansıtmadığı dikkati çekmektedir.

Türkiye’de her yıl hazırlanan programlar çerçevesinde; Şap, Sığır Vebası, Koyun-Keçi Vebası, Sığır-Koyun Brusellozu, Şarbon, Kuduz, Mavidil, tek tırnaklı hayvanlarda Ruam, kanatlı hayvanlarda Newcastle gibi birçok hayvan hastalıklarla mücadele çalışmaları yanında hastalık taramaları da yapılmaktadır. Son dönemde ülkemizde görülen kuş gribi (tavuk vebası) nedeniyle kanatlılara yönelik önlem ve uygulamalar başlatılmıştır. Kuduz, Bruselloz, Tüberküloz, Ruam v.b. hastalıklar hayvanlardan insanlara bulaşmakta ve insan sağlığı da tehdit altında kalmaktadır.

1.15.1.2. Karantina Tedbirleri, Hayvan Hareketlerinin Kontrolü ve Kayıt Sistemi

Salgın ve parazitler hastalıklardan sağlam hayvanların korunması yani karantina tedbirlerinin iyi uygulanabilmesi, hayvan sevklerinin sıkı bir şekilde kontrolü ve denetimi ile mümkündür.

Hayvancılıkta yaşanan sorunlar, hayvansal ürün talebinin uygun fiyatla yurtiçi kaynaklardan karşılanamaması, sınırlarımızdaki yetersiz denetim, komşu ülkelerden özellikle İran’daki hayvan fiyatlarının ülkemizden çok daha ucuz olması nedeniyle kaçak yollarla ve sınır ticareti kapsamında ülkemize hayvan girişleri olmakta ve beraberinde hastalık etkenleri taşınmaktadır.

Yurdumuza ithal edilecek hayvanlarla hastalık bulaşmasının önlenmesi için ithalata ilişkin sağlık şartları, özellikle AB kriterlerine uygun şekilde belirlenmektedir. Dış ticarete konu hayvan ve hayvan maddelerinin sağlık muayene ve kontrolleri ithal ve ihraca yetkili İl müdürlükleri ile Tahaffuzhane ve Gümrük Veteriner Müdürlüklerince yapılmakta, canlı hayvan ve et ithalinde sağlık ve kalite kontrolleri ile birlikte anabolizan kontrolleri yapıldıktan sonra kesin ithalleri gerçekleştirilmektedir.

Salgın ve parazitler hayvan hastalıklarıyla mücadele etmenin bir başka yolu da hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların alım ve satımlarını engellemek ve alım ve satım için hayvan pazarlarına getirilen hayvanlara buralarda hastalık etkenlerinin bulaşmasını önlemektir. Ancak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının yerel düzeyde yeterli altyapısı olmaması nedeniyle çoğu ruhsatsız olan hayvan pazarlarının kontrollerinde yetersizlikler söz konusudur.

1.15.1.3. Hayvan Refahı

AB'ye giriş sürecinde hayvan refahı önlemleri ciddi bir yaptırım olarak ortaya çıkmaktadır. AB'de bu kavram öncelikle ticarete konu olan ve beraberinde ticari kısıtlamaları da getiren önlemleri ve çiftlik hayvanlarına yönelik bir dizi yasal düzenlemeyi kapsamaktadır.

Çiftlik hayvanlarının korunmasında ön plana çıkan ve yasal zemine oturtulan üç temel kavram; bakım ve besleme şartları, nakliyyede koruma ve kesim esnasında korumadır.

Çiftlik hayvanlarının bakım ve beslenmesinde hayvanların ahır, kümes gibi barınma şartlarının doğal davranışlarına ve rahatına yönelik olarak düzenlenmesi istenmektedir. Yine bu hayvanların yeterli ve kaliteli su, yem, havalandırma şartlarına sahip olması ve seksüel davranışlarını ve aktivitelerini kendi doğal hayatına özgü sergileyebilmesi için gerekli alt yapının oluşturulması beklenmektedir.

Ülkemizde Çevre ve Orman Bakanlığınca, hayvanların rahat yaşamlarını ve hayvanlara iyi ve uygun muamele edilmesini temin etmek, hayvanların acı, ıstırap ve eziyet çekmelerine karşı en iyi şekilde korunmalarını, her türlü mağduriyetlerinin önlenmesini sağlamak amacıyla 01.06.2004 tarih ve 25509 sayılı Resmi gazete'de 5199 sayılı 'Hayvanları Koruma Kanunu' yürürlüğe konulmuştur.

1.15.2. Türkiye’de Bitki Sağlığı

Farklı agro-ekolojik bölgelere ve buna bağlı olarak çok zengin bir bitki çeşidine sahip olan ülkemizde, ekonomik önemi olan 60'ın üzerinde kültür bitkisi yetiştirilmektedir. Bu kültür bitkilerinde ekonomik düzeyde zarar oluşturan 475'in üzerinde hastalık, zararlı ve yabancı ot türü bulunmaktadır. Bunların 265'i zararlı (böcekler, akarlar, nematodlar, kemirgenler, kuşlar, yumuşakçalar vb.), 140'ı hastalık etmeni (fungus, bakteri, virüs, mikoplazma) ve 70'ten fazlası da yabancı ot türüdür.

Tarımsal faaliyet içerisinde, ürünlerin üretim veya depolanması sırasında onlara zarar veren zararlılar, hastalık etmenleri, yabancı otlar ve diğer canlıların meydana getireceği zararı önlemek veya azaltmak amacı ile onların popülasyonlarını ekonomik zarar seviyesinin altına düşürebilmek için zirai mücadele yöntemleri uygulanmaktadır.

1.15.2.1. Zirai Mücadele Yöntemleri

Bitki Koruma ya da Zirai Mücadele diye tanımladığımız işlemler bütünü içinde birçok yöntem kullanılmaktadır. Bunlar; kültürel önlemler, fiziksel ve mekanik mücadele, karantina önlemleri, biyolojik, biyoteknolojik, kimyasal mücadele ve entegre mücadeledir.

Ülkemizde ekonomik düzeyde önem arz eden hastalık, zararlı ve yabancı ot konularında kullanılabilecek mücadele yöntemleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bağlı Zirai Mücadele Araştırma Enstitüleri tarafından hazırlanan Zirai Mücadele Teknik Talimatlarında yer almaktadır. Ayrıca, 1995 yılından beri bu enstitülerin koordinatörlüğünde sürdürülen ve Ülkemiz tarımı ve ekonomisi için önem arz eden 16 ürün (Turunçgil, Elma, Bağ, Pamuk, Patates, Nohut, Zeytin, Şeftali, Kiraz, Örtü altında yetiştirilen sebzeler, Fındık, Mercimek, Buğday, Antepfıstığı ve Kayısı) dahil olmak üzere toplam 26 konuda Entegre Mücadele programları oluşturulmuş ve 11 konunun teknik talimatı hazırlanarak uygulamaya geçilmiştir.

Entegre mücadele çalışmaları, Türkiye’de yetiştirilen kültür bitkilerindeki hastalık, zararlı ve yabancı otların mücadelesinde ekonomi, insan sağlığı, çevre ve biyolojik çeşitliliğin korunması esas alınarak, sürdürülebilir tarım amaçlarına uygun mücadele programlarının ve projelerinin hazırlanmasını, aksatılmadan yürütülmesini ve yaygınlaştırılmasını sağlama faaliyetlerini kapsar.

Ülkemizde entegre mücadele uygulanan ürünlerde pestisit kullanımının %48 oranında azaldığı belirlenmiştir. Dolayısı ile gıda güvenliği bakımından da entegre mücadele büyük bir öneme sahiptir.

1.15.2.2. Bitki Koruma Ürünleri

Bitkisel ürünlerin üretiminde ve depolama aşamasında onların besin değerini bozan ve onları tahrip ederek kalite ve ürün kaybına neden olan hastalık, zararlı ve yabancı otlara karşı mücadele ve korunma amacıyla kullanılan her türlü kimyasal maddeye bitki koruma ürünü adı verilmektedir.

Yurdumuzda hastalık, zararlı ve yabancı otlara karşı daha çok kimyasal mücadele uygulanmaktadır. 2005 yılı ilk yarısında Bakanlıkça ruhsat verilen bitki koruma ürünü sayısı 3.221 civarında olup, preparat olarak yılda ortalama 30-32 bin ton (10-13 bin ton aktif madde içeriğiyle) tarım ilacı kullanılmaktadır. Bunun parasal değeri yaklaşık 150 milyon ABD Doları olup, etkili maddelerin yaklaşık yüzde 80’i ithal edilmektedir. Ülkemizde hektara ortalama 598 gr aktif madde kullanılmaktadır. Bu değer gelişmiş ülkelere göre oldukça düşüktür. Hollanda’da 13,8, Yunanistan’da 13,5 , İtalya’da 9,3 , İrlanda’da 8,0 Kg/ha aktif madde kullanılmaktadır. Ancak, ülkemizin bazı bölgeleri ile bazı ürünlerde gereğinden fazla ve bilinçsiz olarak ilaç kullanımı olduğu da bilinmektedir. Dolayısıyla hatalı ilaç kullanımının insan sağlığı, hayvanlar, çevre ve doğal yaşam üzerine pek çok olumsuz etkileri ortaya çıkmaktadır.

Bitki koruma ürünlerinin insan, çevre ve doğal denge üzerine olumsuz etkileri doğrudan ve dolaylı olmak üzere iki şekilde olabilir. İnsanlar, uygulama

anında pestiside maruz kalıp temas veya solunum yoluyla doğrudan veya kalıntı içeren besin ya da ilaçlarla bulaşık yemlerle beslenmiş hayvanların et, süt ve yumurta gibi ürünlerini tüketmeleri neticesinde dolaylı olarak almaktadır. Bu maruz kalmalarla, akut ve kronik zehirlenmeler ortaya çıkabilmektedir. Kronik zehirlenmeler sonucu, yaşamın ileriki dönemlerinde geriye dönüşü olmayan hastalıklar, anomalili doğumlar, ani ölümler meydana gelebilmektedir. Bu durum diğer canlılar için de söz konusudur. Yoğun ve/veya yanlış pestisit uygulamaları doğal dengeyi bozmakta ve toprak, su ve hava kirliliğine neden olmaktadır.

Pestisitlerin kullanıldıkları tarım ürünleri ve gıda maddeleri üzerinde veya içinde kalan etkili madde ve parçalanma ürünlerine pestisit kalıntısı, gıda maddeleri üzerinde veya içinde bulunmasına izin verilen pestisit kalıntı miktarına da tolerans (maximum residue limit, MRL) denilmektedir. Bazı uluslararası kuruluşlar ile ülkeler ürünler bazında tolerans listeleri oluşturmaktadır. Kodeks Alimentarius kapsamında düzenlenen ulusal tolerans listemiz ilk kez 1990 yılında yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Daha sonra bu liste daha fazla etkili madde ve ürünü içerecek şekilde hazırlanarak, 1997 yılında ve sonra 2005 yılında yayımlanmıştır. Bu liste, AB nin yayınladığı listenin bir kopyası biçimindedir.

1.15.3. Gıda Güvenliği

Gıda güvenliği konusu bu bölümde gıda üretim-tüketim zinciri, dış ticaret, gıda kontrolleri kapsamında ülkemizdeki durumu itibariyle değerlendirilecektir.

1.15.3.1. Gıda Kaynaklı Hastalıklar

AB ve ABD’nde başlıca gıda kaynaklı enfeksiyon etkenleri tanımlanmış olmakla birlikte Türkiye’de etkenler konusunda sağlıklı bilgi bulunmamaktadır.

Çeşitli klinik çalışmalar gıda kaynaklı enfeksiyon etkenlerinde çoklu antimikrobiyel direncinin geliştiğini göstermektedir. Bu nedenle hastalıkların tedavi olanakları azalmakta ve tedavi masrafları artmaktadır. Antimikrobiyellere karşı

direncin önemli boyutu ise bu özelliğe sahip patojenlerin insanlara gıdalar yoluyla aktarılmasıdır. İnsan ve hayvanlarda antimikrobiyel direncin mevcut durumunun ve gelişiminin tanımlanması ve takip edilmesi ilgili kuruluşlarca planlanmamıştır.

Ülkemizde gıdaların hazırlanması ve muhafazası uygulamalarında gerek hazır yiyecek satılan noktalarda, gerekse evlerde gıda güvenliği açısından önemli hatalar yapılmaktadır.

Tüketilen gıdaların önemli bir bölümü evlerde hazırlanmaktadır. Evde hazırlanan gıdalardan kaynaklanan enfeksiyonlardan tüketicinin korunabilmesi açısından gıdanın hazırlanması ve tüketilene kadar muhafazası koşullarının geliştirilmesi zorunludur. Ayrıca, ev dışı hazır yiyecek sunan işletmelerde var olan olumsuz koşullar için denetim ve yaptırım koşullarının hızla yerleşmesi de zorunludur. Sosyal yapıda yaşanan gelişmelerle birlikte kadın nüfusun çalışma hayatına katılımının artması hazır yiyecek sektörünün toplam hane halkı tüketim harcamaları içinde payı artmaktadır. Okul, işyeri, hastaneler ve askeri birlikler gibi toplu tüketimlerin olduğu kurumlar da dikkate alındığında ev dışı gıda tüketiminin gıda güvenliğinde önemli bir paydaş olduğu gözden kaçırılmamalıdır.

Küçük ölçekli üretim yapan işletmelerde büyük bir işçi kitlesi çalışmaktadır. Yetersiz ısıtma işlem uygulamaları, yetersiz personel hijyeni, patojenle bulaşmış cihazlar ve güvenilir kaynaklardan elde edilmeyen gıdalar gıda kökenli hastalıkların salgın şeklinde görülmesine sebep olmaktadır. Gelişmiş ülkelerde ‘Ulusal Gıda Güvenliği’ çerçevesinde, gıda güvenliği sistemleri epidemiyolojik ve bilimsel verilere dayanılarak halk sağlığını korumaya yönelik stratejilerle geliştirilmektedir. Ulusal gıda güvenliği ve gıda güvenliği değerlendirme stratejilerinin geliştirilmesi konularında uluslararası kuruluşlardan FAO ve WHO tarafından yapılan epidemiyolojik çalışmalarda Türkiye’nin katılımının yetersiz olduğu görülmektedir.

Türkiye’de gıda kaynaklı hastalıklara ait epidemiyolojik veri tabanının bulunmayışı da ‘Ulusal Gıda Güvenliği’ strateji planlarının yapılmasını güçleştirmektedir.

1.15.3.2. Uluslararası Gıda Ticareti

Uluslararası gıda ticareti hızla artmaktadır. Çeşitli ülkelerde, farklı işleme teknikleri ve standartlarda üretilen gıda maddelerinin uluslararası dolaşımı gıdaların bulaşma riskini artırmakta ve patojen yelpazesini genişletmektedir. Ayrıca, gıdalardaki kimyasal bulaşı etkenleri arasında pestisitler, toksik maddeler, doğal olarak bulunan toksinler (örn; mikotoksinler ve fitotoksinler) hayvansal ürünlerde antibiyotik kalıntıları, endokrin engelleyici bileşikler ve diğer iz miktarda bulunan maddeler ticarete sorun yaratabilmektedir.

İthalat yoluyla ülkeye getirilen ve yurt içinde üretilen gıdalarda pestisit kalıntılarının uluslararası kurallar çerçevesinde düzenli olarak izlenmesi öncelik taşımaktadır. Mikotoksinlerin gıdalardan ve yemlerden tamamen uzaklaştırılması mümkün olamamaktadır. Zira, küfler doğal olarak hububatlarda ve diğer gıda gruplarında bulunmaktadır. Aflatoksinler için geliştirilen iyi üretim uygulamaları yanında hasat, kurutma ve depolama teknikleri ile GMP, GHP gibi tekniklerin de riski azaltmak amacıyla ülkemizde uygulamaya geçirilmesi ihraca ürünleri açısından önem taşımaktadır. Mikotoksin ve pestisit riskinin azaltılması, kontrolü ve mevcut durum hakkında bilgi sağlayacak verilerde eksiklik bulunmaktadır. Bu verilerin sağlanması riske dayalı kontrol sistemlerinin çalıştırılmasında önemli görülmektedir.

1.15.3.3. Gıda Kaynaklı Alerji Riski

Gıda kaynaklı hastalıkların çoğu mikrobiyel ya da kimyasal bulaşmalardan kaynaklanmakla birlikte gıdanın kendisi de bazı reaksiyonlara yol açabilmektedir. Gıda alerjileri her geçen gün büyüyen önemli bir problemdir. En fazla alerji yaratan gıdalar arasında süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri, fındık ve ceviz gibi sert kabuklu gıdalar, soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri, balık ve balık ürünleri, kabuklu deniz hayvanları ve ürünleri, gluten içeren hububatlar ve bazı tohumlar yer almaktadır. Riskin büyüklüğü alerji etkeni olan gıdaların, çeşitli gıda ürünleri içinde yer alması ve bunların çok düşük düzeylerde dahi anafilaksiye yol açmasından kaynaklanmaktadır. Bu kapsamda, gıda

kaynaklı alerjilerin araştırılması, gıda kaynaklı alerjiler hakkında eğitim çalışmalarının yapılması ve gıda ambalajı üzerinde etiket bilgilerinin tam olarak verilmesi yönünde gerekli düzenlemelerin tamamlanmaması eksiklik yaratmaktadır.

1.15.3.4. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ile Üretilen Gıdalar

Son yıllarda dünyanın bir kısım ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de genetiği değiştirilmiş organizmalardan kaynaklanan riskler konusunda tartışmalar yaşanmaktadır. Risk faktörleri dikkate alınarak gelişmelerin araştırmalarla desteklenmesi ve mevzuat konularında yetersizlikler bulunmaktadır.

1.15.3.5. Soğuk Zincirin Sağlanması

Üretici ve tüketici bilinçsizliği ve kaynakların yetersizliğinden kaynaklanan soğuk zincir ile ilgili sorunlar gıda güvenliğinde zaafiyet yaratmaktadır. Çiftlikten sofraya soğuk zincirin sağlanmasında gelişmiş ülkelerde de bazı sorunlar yaşanmaktadır. Ancak, soğuk zincirin devamlılığı önemli ölçüde sağlanmıştır. Gıda ürünlerini taşımaya uygun araç seçimi, elektrik arzının devamlılığı, satış yerlerinde gıdaların doğru yöntemlerle korunması için gıda işletmelerinde çalışanlara eğitim verilerek bilinç kazandırılması hususlarında eksiklikler görülmektedir.

1.15.3.6. Gıda-Yem Denetim ve Kontrol Sistemi

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üretenlerin çalışma izni alması ve gıda siciline kaydolması gerekmektedir. Bu işlemler mahalli idarelerle ilgili olarak çıkartılan kanunlar çerçevesinde belediyeler ve belediye sınırları dışında il özel idareleri tarafından yapılmaktadır. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, üretilen, satan ve sadece satan perakendeciler ile toplu tüketim işyerlerine üretim izni verilmesi, denetimi, ürünlerin dış ticaret kontrolleri ile üretilen ürünler için üretim izni verilmesi ve ürünlerin resmi denetim ve kontrol görevleri 5179 sayılı Gıda Kanunu ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yetki ve sorumluluğuna verilmiştir. Yem üreten işletmeler ise, 1734 sayılı Yem Kanunu ile

üretim ruhsatlarını aynı Bakanlıktan almakta, denetim ve kontrol işlemleri de yine Bakanlıkça yürütülmektedir (DPT, 2006).

1.15.3.7. Devletin Gıda ve Yeme İlişkin Görevleri

Günümüz gelişmiş yada gelişmekte olan toplumların tümünde yem ve gıdaya ilişkin hizmetler devletin insanlığa sunduğu temel hizmetler kapsamında kabul edilmektedir. Bu nedenle devletin insan ve hayvan sağlığını ilgilendiren gıda ve yem güvenliği ile ilgili topluma karşı sunmakla yükümlü olduğu hizmetler ile ilgili bazı hususlar :

1. Devlet, vatandaşlarına daima yeterli miktar ve çeşitlilikte gıda sağlamakla yükümlüdür.
2. Sağlanan gıdalar, toplumun alım gücüne uygun, insan sağlığını hiçbir şekilde tehdit etmeyecek nitelikte ve kaliteli olmak zorundadır.
3. Çiftlikten sofraya gıda güvenliği için gerekli altyapılar oluşturmalıdır.
4. Gıda arzı ve beslenme düzeyine ilişkin politikalarının isabet derecesini saptamak üzere, periyodik olarak gıda tüketim ve beslenme araştırmalarını, sağlık parametreleri ile bağıntılı olarak yapmak ya da yaptırmak durumundadır.
5. Gıda ve yem kayıplarını en az düzeye indirgeyecek, üretim ve işleme teknolojilerini geliştirici araştırmaları, ilgili tarafların katılımını teşvik etmektedir.
6. Tüm genel devlet hizmetlerinde olduğu gibi, toplumun katılımını sağlamak üzere, fertlerin gıdaya ilişkin hukuki hakları ve beslenme ilkeleri konusunda bilgilendirmesini ve eğitilmesini sağlamak maksadıyla, tüketiciyi bilinçlendirecek tedbirleri almak zorundadır.
7. Ticarete konu olan (iç piyasa-ithal-ihraç) gıda ve yem maddelerinde kontrol görevini etkin olarak sürdürmesi gereklidir. Aynı titizlikle seçilen kontrol yöntemlerini tüm ilgili birimlerde aynen uygulatmak ve kontrolün sürdürülebilir ve güvenli olması için kamu ve yetkilendirilmiş özel laboratuvarların akreditasyonunun gerçekleştirmesini zorunlu kılmalıdır.

8. Özgün gıda politikaları sağlamalıdır; hammadde üretim bazında iyi tarım uygulamalarını, ürün işlemede HACCP kurallarını uygulayıcı tedbirleri almalı, pazarlamada gerekli ekonomik politikalarla desteklenmelidir.

9. Özel sektörün yatırım profili ulusal gereklilikler çerçevesinde devlet tarafından yönlendirilmelidir,

10. Gıda ve yemle ilgili araştırma, denetim ve kontrol hizmetlerinde bütünlüğü ve koordinasyonunu sağlayarak işlevlerini en iyi şekilde yapacak tedbirlerini almak zorundadır.

11. Yeni teknolojiler (gen teknolojisi) ile elde edilmiş ürünler, gıda kaynaklı salgınlar, patojenler gibi gıda güvenliğini gündeme getiren konularda bilimsel verilere dayanan risk değerlendirmesinin yapılabilmesi için Ulusal Gıda Güvenliği Stratejileri'ni oluşturmalıdır. Bu stratejilerin geliştirilmesinde WHO, FAO, UNEP, OECD ve Dünya Bankası ile ortak çalışmalar yürüterek uluslararası prensipleri göz önünde bulundurmalıdır.

12. Ülkemizde AB'ye paralel bir standardizasyon sistemini oluşturmak üzere, ürünlere ilişkin teknik mevzuatın hazırlanması ve uygulanması hakkında, kanun ve diğer mevzuatları çıkarmak ve etkin olarak uygulamak zorundadır.

13. Toplumun bilinç düzeyini artıracak tedbirleri almalıdır.

1.15.3.8. Türkiye'deki Mevcut Durumun Zayıf Yönleri

1. Devlet adına gıda kontrol ve denetim hizmetlerini veren birimlerin dağınık olması ve aralarında yeterli koordinasyonun sağlanamaması nedeniyle bu konuda etkinlik ve disiplin sağlanamamaktadır. Araştırma, kontrol ve denetim bir bütünlük içine değildir.

2. Uluslararası kuruluşlarla (WHO, FAO, JRC) gıda güvenliği stratejilerini geliştirme konusunda mevcut ilişkiler yetersizdir.

3. Gıda ve yeme ilişkin davaların görüleceği İhtisas Mahkemelerinin bulunmayışı nedeniyle yargı kararlarının güvenilirliğine gölge düşürmektedir.

4. Sınır kontrollerine ilişkin yetersizlik (kaçak hayvan, tohum, gıda hammaddeleri v.b.) gıda güvenliğinin sağlanmasını güçleştirmekte ve ekonomide önemli kayıplara neden olmaktadır.

5. Özellikle düşük kapasiteli ve gelişmiş teknoloji uygulamayan gıda ve yem işletmelerinde otokontrol gereğince uygulanamamaktadır.
6. Gıda ve yem sektörü içinde, çalışma izni olmaksızın ve denetimsiz çok sayıda işletme olması, parasal kaynak ve alt yapı sıkıntısından dolayı gıda ve yem kontrolünü güçleştirmektedir. Bu durum iç ve dış ticarete ekonomik kayıplara da yol açmaktadır.
7. Gıda sanayi kuruluşlarında kapasite kullanımının yetersiz olmasının en büyük nedeni küçük ölçekli işletme sayısının fazla olmasıdır.
8. Tarıma dayalı sanayide yeterli, kaliteli ve düzenli hammadde sağlanamaması sektörün en önemli sorunlarından biridir. Hammaddenin mevsimsel değişiklik göstermesi, mevcut üretimin miktar ve kalitesinin yetersizliği nedeniyle, işletmeler düşük kapasite ve yüksek maliyetle çalışmaktadır.
9. Hammadde teminindeki sorunlar ve bazı yem hammaddelerinin (özellikle balık unu, mısır, soya küspesi, arpa, v.b.) ithal edilme zorunluluğunun bulunması karma yem sanayinin en önemli sıkıntıları arasında yer almaktadır.
10. Gıda ve yemlerin depolanması ve nakliyesinde yetersizlikler bulunmaktadır.
11. Ülkemizde iyi tarım uygulamaları yaygın değildir.
12. Ülkemizde tarımsal mücadele ve veteriner ilaçları ile gübre ve diğer verim arttırıcıların yaygın olarak kullanılmasına karşın mevcut mevzuatın AB mevzuatı ile uyumlu olmaması ve kontrolünün de yetersiz olması nedeniyle, insan ve hayvan sağlığını tehdit edecek şekilde kontamine gıdalar ve yemler sıkça piyasaya sürülmektedir.
13. Üniversiteler ile gıda sanayi arasında yeterli işbirliği bulunmamaktadır.
14. Risk durumlarında etkin bir risk yönetiminin sağlanması için, gıda kaynaklı hastalıklar ile ilgili epidemiyolojik araştırmalar ve veri tabanı yetersizdir.
15. Türkiye’de gelir dağılımının dengesizliği, halkın alım gücünün düşük olması, riskli tüketim alışkanlıkları(kokoreç, beyin salatası, çiğ köfte v.b.) ve tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgilerinin yeterli olmaması önemli toplumsal zayıflıklar olarak görülmektedir.

16. Sağlıklı içme suyu temini ve kanalizasyon sularının tarımsal sulamalarda kullanılması gibi alt yapı yetersizlikleri ve kişisel hijyene ilişkin eksiklikler sistemin önemli zayıflıkları arasındadır (Tarım Bakanlığı, 2004).

1.15.3.9. Kontrol Birimleri

Gıda ve yem güvenliğine yönelik resmi denetim ve kontrol hizmetleri ilgili mevzuat çerçevesinde İl Müdürlüklerinde Kontrol Şube Müdürlükleri ve İlçelerde İlçe Müdürlükleri tarafından yürütülmektedir. Bu hizmetler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilen ve Gıda Kontrol kursuna tabi tutularak adına kimlik kartı düzenlenen Gıda Kontrolörleri ve Gıda Kontrolör Yardımcıları ile İl Müdürlüklerince görevlendirilen yem kontrol elemanları tarafından verilmektedir. 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ile 5393 sayılı Belediye Kanunu ve 5197 sayılı İl Özel İdaresi Kanunu gereği gıda üretenler dahil gıda sicili kaydı ve çalışma izinleri, belediyeler ve il özel idarelerince verilmektedir. Öte yandan, verilen izinlerin denetiminin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılması söz konusu olduğundan denetim sisteminde dağınıklık yaşanmaktadır.

1.15.3.10. Kontrol Laboratuvarları

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde 39 İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, 8 Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü gıda ve yem kontrol hizmeti vermektedir. Ayrıca, TKB tarafından yetkilendirilen 26 özel gıda kontrol laboratuvarı faaliyet göstermektedir. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı ve Refik Saydam Merkez Hıfzıssıhha Enstitüsü'nün, Üniversitelerin, TSE'nin, TÜBİTAK'ın, Türk Silahlı Kuvvetleri Gıda Kontrol Müfreze Komutanlıkları'nın ve Belediyelerin gıda konusunda hizmet veren laboratuvarları mevcuttur. Söz konusu laboratuvarların çalışmalarının daha etkin ve güvenilir bir şekilde yürütülebilmesi için yapılan çalışmalar arasında laboratuvar akreditasyon çalışmalarına öncelik verilmiştir.

Gıda ve yem kontrol hizmetlerinde etkinliğinin sağlanması için AB destekli ‘‘Türkiye’de Gıda Denetim Hizmetlerinin Desteklenmesi Projesi’’ kapsamında 15 laboratuvar alet ekipman yönünden güçlendirilmiştir. Ayrıca, bölge laboratuvarı olarak Ankara, İstanbul, İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri ve Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü TÜRKAK’ dan belirli ürün ve analizlerde akreditasyon belgesi almışlardır.

Ülkemizde üretilen ve riskli ürün grubunda yer alan et, süt, bal ve su ürünlerinde kalıntı izleme programları, yaş sebze-meyvelerde pestisit izleme ve kuru meyvelerde, baharat ve peynirde mikotoksin, sudan boyası ve mikrobiyolojik etkenlerin izlenme çalışmaları kontrol laboratuvarlarında sürdürülmektedir.

Gıdaların kontrolü ile ilgili yıllık programlar Bakanlığın taşra teşkilatı ile laboratuvar müdürlüklerinde hazırlanmaktadır. Bunların sonuçları ise daha sonra Bakanlığa gönderilmektedir (DPT, 2006).

1.16. GELİşMİş ÜLKELERDE GIDA KALİTE KONTROL UYGULAMALARI

Kalite kavramı öteden beri dünyanın gündeminde kalmış bir konudur. Gerek lke içinde ve gerekse lkelerarası ticarete kalite ve kalite kontrolü giderek önem kazanmış ve bu uygulamalar belli kurallara bağlanmıştır. Burada tüketicisi istekleri gelişen teknoloji ve analiz yöntemlerindeki duyarlılığın artması sonucu kalite kontrolü artık vazgeçilmez bir dayanak olmuştur. Her lke kendi kontrol sistemini kurarken uluslararası ticarete uygulanacak kalite kontrollerinin de belli kurallarla belirlenmesine gerek duymuştur (Pala, 1992: 53).

Kalite güvence teknikleri, üretim biriminin tasarımı ve işletilmesi bütünün bir parçasıdır. Modern yönetim tekniklerinde bir yatırım olarak, kalitesiz ürünlerin sayısının azaltılması ve bundan dolayı üretim hattı sonundaki red sayısının azaltılmasında önemli bir rol oynayabilirler. Bu durum üretici ve ürünü için daha iyi kalite imajına ve maliyetin azalmasına yol açmaktadır (DPT, 2006b).

Gelişmiş ülkelerde gıda kontrol sistemleri incelendiğinde, genelde hepsinde geçerli olan konular şöyle özetlenmektedir: (Aydın, 1973: 184)

- 1) Gelişmiş ülkelerde gıda kontrolü bağımsız bir kanunla yapılmaktadır.
- 2) Bu konudaki temel yetkiler genellikle, Tarım ve Sağlık olarak iki bakanlıkta toplanmış olup, diğerleri sadece danışmanlık görevi üstlenebilirler.
- 3) Bu ülkelerdeki kalite kontrol, teknolojik araştırma kurumları ile desteklenerek ve sektörün çeşitli sorunlarını kapsayan idari üniteler içinde yürütülmektedir.
- 4) Gıda standardizasyonu, merkezi hükümet tarafından yürütülen bir kamu görevi olarak değerlendirilmektedir.

Bu konuda ilk Gıda Kanunu 1860 yılında İtalya'da, 1871 yılında Almanya'da, 1885 yılında Avusturya'da, 1905 de ise Almanya'da çıkarılmıştır. İleriki yıllarda güncel gereksinimler doğrultusunda söz konusu ülkeler yeni gıda kanunları düzenlemişlerdir. (Pala, 1992: 54)

Avrupa sisteminde kalite stratejilerinin pazarla birlikte uygulanmasının temel olgusu bilgilendirmek ve teşvik etmektir, kalite için herhangi bir kamu baskısı mevcut değildir. Öne çıkan bir başka özellik ise insan faktörüdür. Rekabet, sosyal politikalar açısından yurttaşın, tüketicilerin ve çalışanların faydasını da gözetmektedir (European Commission, 1996).

Geçmişte; 90'lı yılların başına kadar olan dönemde diğer ülkelerdeki gıda kontrol sistemlerindeki gelişmeleri inceleyecek olursak; (Tekeli, 1975: 134; Öztan, 1990: 25)

1.16.1.Amerika Birleşik Devletleri'nde Gıda Kontrol Sistemleri

Amerika Birleşik Devletleri'nde 110 teknik ve meslek birliğinin oluşturduğu bir federasyon olan ' American Standart Assosiation' konuyla ilgili hazırlanan standartları onaylama görevini üstlenmiştir. Ölçme ve fiziksel kontrol alanında ulusal

standartların saptanması ve geliştirilmesini de Ticaret Bakanlığı üstlenmekle birlikte, gıda standartlarıyla bu bakanlığın ilgisi yoktur. Bu görevi sağlık, eğitim ve refah bakanlığının ‘Gıda ve Ecza İdaresi’ (Food and Drug Administration - FDA) sürdürmektedir.

A.B.D.’de gıda kalite standartları Tarım Bakanlığı’nın ‘Tüketici ve Pazarlama Servisi’ tarafından saptanmakta, uygulanmakta ve kontrol edilmektedir. Bu servisin; meyve-sebze, hububat, pamuk, tütün, sütçülük, hayvancılık, tavukçuluk olmak üzere 7 ayrı dairesinde gıda ve tarım ürünlerinin standardizasyon kalite kontrol, denetim yetkisi bulunmaktadır. Bu kalite standartlarının bir bölümü mecburi, bir bölümü ihtiyaridir. Buna göre firmaları teknik ekspert talebi ile Tarım Bakanlığı’na başvurabilirler. Bu durumda bakanlık firma tesislerini teknolojik yönden standartlara uygun bulursa, belli bir ücret karşılığı teknik eleman sağlar, üretim bu eleman gözetiminde gerçekleştirilmektedir. Buna göre de firma malının üzerine ‘Tarım Bakanlığı’nın devamlı kontrolünde hazırlanmıştır.’ ibaresini yazabilme hakkı elde eder. Bu husus uygulamada firmanın itibarı bakımından çok önem taşımaktadır ve bir sertifikasyon uygulamasıdır (Pala, 1992: 60).

1.16.2. İngiltere’de Gıda Kontrol Sistemleri

İngiltere’de gıda kontrolü konusundaki ilk çalışmalar 15. Yüzyıl öncesinde başlatılmış ve belirli yasal düzenlemelere gidilmiştir. Ancak 1860’da genel yasa parlamentodan geçerek ‘Gıda ve Ecza Satış Kanunu’ çıkarılmıştır. Bu kanun ziraat, balıkçılık, ormancılık ve Gıda Bakanlığı ile bu bakanlığa bağlı Gıda Standartları dairesi tarafından hazırlanmış, bununla beraber Tarım Bakanlığı’nda Müsteşar Yrd.’lığına bağlı Gıda Standartları Teknik ve Çiftlik Güvenliği Dairesi kurulmuştur. Bugün ise İngiltere’de gıda mevzuatına ilişkin tüm yetkiler Tarım ve Sağlık Bakanlıkları’nda toplanmış olup, ‘Gıda ve Ecza Yasası’ adıyla genel bir yasa uygulanmaktadır. Bu yasaya göre gıda zehirlenmeleri ihbarı mecburi bir hastalık olup, satıcı hakkında genel bilgi verilmesini zorunlu koşturmaktadır.

İngiliz Gıda Kanunu'nun, en önemli özelliği, üretim ve satış anında güvenilirlik ve hile unsurlarını açık olarak ayırmakta ve belirlemektedir.

1.16.3. Fransa'da Gıda Kontrol Sistemleri

Fransa'da diğer ülkelerden biraz farklı olmak üzere özgün bir kanunu yoktur ancak, bütün yetkiler Tarım Bakanlığı'na verilmiştir. Bu bünyede 'Hileleri Önleme ve Kalite Kontrol Servisi' kurulmuştur.

1.16.4. Almanya'da Gıda Kontrol Sistemleri

1974 yılında çıkarılan ve 1975'de yürürlüğe giren Alman Gıda ve Tüketim Maddeleri Yasası'na göre, kontrol eyaletlerinin sorumluluğuna verilerek, özel hükümler çıkarabilmesi serbestliği getirilmiştir.

Gıda kontrolü büyük yerleşim merkezlerinde özel daireler ve bölge müfettişlikleri, kırsal bölgelerde ise eyalet polisi tarafından sürdürülmekte ve iyi eğitilmiş gıda deneticileri (gıda polisi) periyodik olarak tesis, depo, satış yerleri ve seyyar satıcıları kontrol etmektedir. Gümrüklerde de benzeri yetki ve görevlerle gümrükçüler çalışmaktadır.

Almanya'da uygulanan gıda mevzuat ve standartlarından esinlenerek Avrupa Topluluğu Gıda Mevzuatı hazırlanmıştır. Alman gıda kanunda gıda maddelerinin tanım, işleme ve satış kuralları, özellikleri sağlığa zararlı olma, bozuk, hileli, taklit sayılma durumları, belirtilmiş olup gıda kontrollerinin bu konuda ihtisas sahibi kişilerce zorunlu olarak yapılması şart koşulmuştur. Kontrol edilen gıda maddelerinin mevzuata uymaması halinde uygulanacak cezalar, para, hapis, satıştan alıkoyma, mallara el koyma şeklinde belirlenmiştir (Pala, 1992: 59).

1.16.5. Singapur’da Gıda Kontrol Sistemleri

Bu ülkenin gıda kontrol sistemlerinde bazı farklılıklar bulunmaktadır (Anonim, 1989a: 110). Kontrol sistemi Çevre Bakanlığı’nın yetki ve sorumluluğundadır. Bütün lisanslı gıda işletmecileri ve onların topluma karşı bazı sorumlulukları vardır. Sattıkları gıdalar temiz ve sağlıklı olmalıdır.

Puan ihtar sisteminde, ihtar puanları mahkemece suçlu bulunan halk sağlığını tehlikeye atanlara verilmektedir. 12 ay içinde veya üzerinde ihtar puanı alan lisans sahibinin lisansı, ya 2 ile 4 hafta elinden alınmakta, veya geçmiş suçlarına göre lisansı iptal edilmektedir.

Ceza puanları 2 kategoride verilir :

- A) Çok ciddi suçlar : (6 puan)
 - Kirli, kontamine, uygunsuz gıdalar satmak.
 - Gıdaları yerde veya kirli mekanlarda hazırlamak v.b.
- B) Büyük suçlar : (4 puan)
 - Gıdaların hatalı muhafazası
 - Çıplak elle pişmiş gıdalara dokunmak v.b.
- C) Küçük suçlar : (2 puan)
 - Malın fiyat etiketinin olmaması veya etiket fiyatından satılmaması
 - Satışın gıda merkezinde bir dükkanda yapılması

Singapur’da, Çevre Bakanlığına bağlı ‘Gıda Kontrol Bölümü’; süpermarket v.b. perakende gıda satış mağazalarını da, gıda yasalarına uygun depolama ve satış yapıp yapmadığı konularında kontrol eder (Anonim, 1989b: 19).

Diğer ülkelerden Kanada, Danimarka, İrlanda, İtalya, Hollanda, Yeni Zellanda, İsveç, İsviçre, Tunus, Yunanistan, ve Macaristan’da da gıda mevzuatı ve kontrolü esas olarak tarım bakanlıklarınca hazırlanmış ve yapılmaktadır (Pala, 1992).

Şüphesiz bir çok ülkenin gıda güvenliği tedariği için farklı standartlara sahip olması, dünya çapında gıda güvenliği riskleri oluşturmuştur ve karışıklığa yol açmıştır (Anonim, 2005)

1.17. GÜNÜMÜZDE ÜLKELER BAZINDA UYGULANAN İYİ TARIM UYGULAMALARI

1.17.1. Amerika Birleşik Devletleri'nde İyi Tarım Uygulamaları

ABD'ye ithal edilen ve ülke içinde üretilen yaş meyve ve sebzelerin güvenilirliğini garanti altına almak için 1997 yılında FDA (Amerika Gıda ve İlaç Dairesi) ve USDA (Amerikan Tarım Bakanlığı) tarafından yaş meyve ve sebzelerdeki mikrobiyolojik riskleri minimize etmek için bir direktif hazırlanmıştır.

Yaş meyve ve sebzeler sağlıklı beslenmenin önemli bir parçası olarak görülmektedir. Amerikalılar, 30 yıl öncesine göre %20 daha fazla meyve ve sebze tüketmektedirler. Bu artış, beslenme uzmanlarının meyve ve sebze ağırlıklı beslenmenin kanser, kalp hastalıkları, şeker ve yüksek tansiyon gibi hastalıkları önlediği yönündeki görüşlerinden kaynaklanmaktadır.

Ürünün yetiştirilmesinden tüketimine kadar bütün aşamalarda bakteri, virüs ve parazitler ürüne bulaşabilmektedir. Tarlalarda, toprak, hayvan gübresi, su, hayvanlar, kullanılan araç ve gereçler ve çalışanlar yoluyla zararlı organizmalar yayılabilmektedir. Yaş Meyve ve Sebzelerde Mikrobiyal Gıda Güvenliği Tehlikelerin Azaltılması Rehberi ile aynı paralelde Cornell Üniversitesi tarafından hazırlanmış olan GAP programında açıklanan üreticilerin bu tür riskleri azaltmak için yapması gerekenler kısaca özetlenmektedir :

Temiz Toprak ; gübrenin yanlış kullanımı gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasında büyük bir risk faktörüdür. Gübrenin kompost yapılması, dikimden önce toprağa katılması ve en üste taze gübre koyulmasından kaçınılması, toprak için çok

yararlı olan bu kaynağın kullanımı sırasında ürünlerin kirlenmesinin azalması açısından çok önemlidir.

Temiz Su; tarlada sulamada kullanılan suyun temiz olması gerekmektedir. Ürünün soğutulmasından, yıkanmasına kadar kullanılan suyun içme suyu olması gerekmektedir.

Temiz Eller; tarlada ve paketleme evinde çalışanların temizliğine dikkat etmek gerekmektedir. Ürünleri toplayan, sınıflandıran, dizen veya paketleyen işçilerin tuvaletten sonra mutlaka ellerini yıkamaları gerekmektedir. Hepatit A virüsünün neden olduğu salgınların enfekte olmuş çalışanlar ile bağlantılı olduğu düşünülmektedir. Tarlada; sabun, temiz su ve tek kullanımlık havlular bulundurulması istenmektedir.

Temiz Yüzeyler; hasat veya paketleme işleminden önce ve her günün sonunda kullanılan bütün kutular ve yüzeyler temizlenmelidir. Tavsiye edilen kimyasallar prosedürlerine göre uygulanmalıdır (Subaşı, 2009: 44).

Yaş meyve ve sebze üretimi ve hasat süresince patojen bulaşmasını en aza indirmek için ekim öncesi aşamasında, üretim aşamasında, hasat aşamasında ve hasat sonrası aşamada dikkat edilmesi gereken hususlar aşağıda özetlenmiştir.

Ekim öncesi aşama;

- Üretim yapılacak alanın dikkatli seçilmesi,
- Gübrenin muhafazası,
- Gübrenin uygulama zamanı ve gübrenin karıştırılmasına dikkat edilmesi,
- Tohumların dikkatli seçilmesi gerekmektedir.

Üretim aşaması;

- Gübre ile bitkinin kenarlarına koyulan gübrelerin beraber kullanılmaması,
- Hayvanların tarlaya girmesinin engellenmesi,
- Tarlada çalışanların hijyeninin sağlanması,
- Sulama suyunun kalitesinin test edilmesi,
- Sulama metodunun seçilmesi gerekmektedir.

Hasat aşaması;

- Hasat gereçlerinin temiz olması,
- Çalışanların hijyeninin sağlanması,
- Ürünün soğuk tutulması,
- Ürünün dikkatli taşınması,
- Tüketicilerin ürünleri kendilerinin toplayabildiği çiftliklerde, tüketicilerin toplarken hijyenik olmaları gerekmektedir.

Hasat sonrası aşama;

- Çalışanların hijyeni ve sağlığına dikkat edilmesi,
- Yıkama suyunun denetlenmesi,
- Paketleme evinin dezenfekte edilmesi,
- Taşıma ve soğutma araçlarının kontrol edilmesi gerekmektedir (Subaşı, 2009: 48).

1.17.2. Kanada’da İyi Tarım Uygulamaları

Kanada Bahçe Bitkileri Konseyi (Canadian Horticultural Council)’nin 7 Mayıs 2002 tarihindeki toplantısında tarlada gıda güvenliği konusunda ulusal bir strateji geliştirme ve uygulama kararı almıştır. Bu kapsamda, tarlada gıda güvenliği rehberi hazırlanarak üreticilere dağıtılmıştır. Bu programı uygulamak tamamiyle gönüllü yapılmaktadır.

Kanada Guelph Üniversitesi bünyesinde yer alan Food Safety Network’ün tanımladığı tarlada gıda güvenliği sistemi HACCP’i temel alan bir sistem olup, gıda ile ilgili riskleri açıklamakta ve tarlada bulaşan bakterileri azaltmayı hedeflemektedir. Çiftliklerden toplanan veriler analiz edilmekte olup, önlem ve kontrolleri kapsayan stratejiler geliştirilmektedir. Program su (sulama ve yıkamada kullanılan), araçlar (tahta kutular gibi), taşıma, genel ve çalışanların hijyeni (el yıkama gibi) konularını kapsamaktadır. Üreticiler ve paketleyiciler için 7 gün 24 saat hizmet veren gıda güvenliği koordinatörü bulunmaktadır. Ayrıca, söz konusu program ürün örneklerinin ve suyun mikrobiyolojik analizini de kapsamaktadır (Subaşı, 2009: 49).

1.17.3. Avrupa Birliği'nde İyi Tarım Uygulamaları

1 Ocak 2005 tarihinde yürürlüğe girmiş olan 178/ 2002 sayılı yeni AB Gıda Kanunu Düzenlemesi ile Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, kurulmuş ve gıda güvenliği konuları ile ilgili prosedürler ortaya konulmuştur. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, yeni gıda güvenliği politikasının temellerini oluşturma, bilimsel tavsiyelerde bulunma, gerekli verilerin toplanması ve analizi, kontrol ve ortaya çıkan riskler konusunda tüketicinin bilgilendirilmesi işlevlerinin Avrupa Birliği düzeyinde yerine getirme gibi görevleri olan bağımsız bir kurumdur. Bu yönetmeliğin çıkarılma nedeni son dönemlerde önemi giderek artan gıda güvenliği ile ilgili kaygılardır. Ürünlerin tedarik zinciri boyunca nerede güvenli olma özelliğini yitirdiği; yani ürünün izlenebilirliğinin tam olarak yapılamadığı ve tüketiciye doğru bilginin zamanında iletilemediği durumlar nedeniyle böyle bir yönetmeliğe ihtiyaç duyulmuştur.

Yönetmelik hem ithal edilen ürünlere, hem de AB içinde ihraç edilen ürünlere uygulanacaktır. Yönetmeliğe göre gıda güvenliği gereklilikleri aşağıdaki gibidir;

1. Ürün güvenli değilse piyasaya sunulmamaktadır.
2. Ürünün sağlığa zararlı olduğu ve tüketime uygun olmadığı düşünülüyorsa ürünün güvenli olmadığı varsayılmaktadır.
3. Güvenli olmadığı düşünülen bir ürünün yer aldığı partideki tüm ürünlerin de güvenli olmadığı kabul edilmektedir.

“Tarladan-Çatala” gıda güvenliği kavramı; yem üretimi, temel maddelerin üretimi, gıda maddelerinin işlenmesi, depolama, taşıma ve perakende satış dahil olmak üzere gıda üretimi zinciri içinde faaliyet gösteren tüm sektörlerin gıda güvenliği kriterlerine uyumlu bir şekilde hareket etmeleri, böylece zincirin başından sonuna kadar gıda güvenliği ve kalitesinin güvence altına alınması anlamına gelmektedir. “Tarladan-Çatala” kavramı AB’nin gıda güvenliği ve hijyeni için benimsediği yeni yaklaşımı özetlemektedir.

Aday ülkelerin üyeliklerinin gerçekleşmesiyle birlikte bu ülkelerde üretilen gıda maddelerinin AB iç pazarında serbest dolaşımından faydalanacak olmaları

nedeniyle, AB içerisinde uygulanmakta olan gıda güvenliği önlemlerinin aynı şekilde ‘‘Aday Ülkeler’’ tarafından da uygulanmaya konulması gerekmektedir. Bu nedenle AB yasalarına uyum çerçevesinde ülkemizde de 27 Mayıs 2004 tarihinde ‘‘Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun yürürlüğe girmiştir (Subaşı, 2009: 52).

1.18. CODEX ALIMENTARIUS KOMİSYONU ÇALIŞMALARI

Birleşmiş Milletler Örgütü (UNO)’ya bağlı olarak çalışmakta olan FAO (Food and Agricultural Organization) örgütleri, gıda maddelerinde ülkeler arası standardizasyonu ve uluslararası ticarete bir örnekliği sağlamak, tüketicinin sağlığının ve ekonomik çıkarlarını korumak amaçlarıyla ortak bir gıda kanunu geliştirmek ve birleştirici faaliyetler bulunmak üzere biraraya gelmiş, 1962’ de ‘Codex Alimentarius Comission’u’ kurmuşlardır.

Ülkemizin de dahil olduğu 5 kıtadan 180 den fazla ülkenin üye olduğu komisyon, üye ülkelerin ulusal ekonomik çıkarlarına uygun düşmek üzere standartlara şekil vermeye çalışmaktadır. Bu komisyona ülkemiz 1963’te üye olmuş, 1964’ de Türk Milli Gıda Komitesi için bir yönetmelik yayınlanmıştır. Komisyonun kuruluş amaçları aşağıdaki gibi özetlenmektedir: (Öztan, 1990: 30)

1. Uluslararası gıda standartları ile ilgili çalışmaları entegre etmek, basitleştirmek dublikasyon ve sürtüşmeleri önleyerek iş tasarrufu sağlamak.
2. Tüketici ve üreticileri korumak amacıyla gıda standartlarını bir araç olarak kullanmak.
3. Uluslararası ticaretteki engelleri azaltmak.
4. Bölgesel pazarların uluslararası ticarete yer alan diğer pazarlarla uyumunu sağlamak (Pala, 1992: 58).

Haziran 1999 tarihinde IFOAM / WHO Codex Alimentarius Heyeti tarafından ekolojik ürünlerin üretilmesi, işlenmesi, paketlenmesi ve pazarlanması ile

ilgili esasları belirleyen kılavuz düzenlenmiştir. Haziran 2000 tarihinde ise kılavuza ekolojik hayvan ile ilgili esaslar eklenmiştir (Demirer, 2002: 25).

1.18.1. Küresel Gıda Güvenliği Girişimi-GFSI

2000 yılında uluslararası platformda faaliyette bulunan perakendeciler; gıda güvenliği standartlarına ilişkin konuları takip edecek Küresel Gıda Güvenliği Girişimi (GFSI)' ni oluşturmuşlardır. GFSI; hiçbir sertifikasyon veya akreditasyon faaliyeti taahhüt etmemektedir. Bunun yerine; benchmarking standartlarını denetleyen bağımsız sertifika kuruluşlarının işlerliğinin artırılmasını desteklemektedir. Benchmarking işlemi gıda güvenliği yönetim sistemleri, GAP, GMP (iyi üretim uygulamaları), GDP (iyi dağıtım uygulamaları) ve CODEX' in HACCP prensiplerine göre yapılmaktadır. Gıda güvenliği standartları tedarik zincirinin sadece perakende aşamasına değil, tamamına uygulanmaktadır.

Bu girişimin amacı, küresel boyutta gıda güvenliğini sağlamak, tüketicilerin güvenliğini temin etmek, tüketici güvenliğini sağlamak, gıda güvenliği ile ilgili kuralları oluşturmak ve tedarik zinciri boyunca verimliliği arttırmaktır.

GFSI üyesi 38 perakende firmasının çoğunluğu Avrupa Birliği menşeli olup, İsrail, ABD, Kanada gibi ülkelerdeki perakende firmaları da üyeler arasındadır. GFSI logosu sadece firmadan firmaya işlemlerde kullanılmakta olup, tüketici etiketlerinde yer almamaktadır.

GFSI' nin faaliyet alanı GLOBALGAP' in faaliyet alanından daha geniş olup, tüm gıda zincirini kapsamaktadır (Subaşı, 2009: 53).

1.19.DÜNYADAN VE ÜLKEMİZDEN BAŞARILI UYGULAMA ÖRNEKLERİ

Gıdaların neden olduğu zararlar büyük ölçüde hijyenik olmayan gıda üretiminden kaynaklanmaktadır. Günümüzde son ürün kontrolünün ürün güvenliğini garanti etmediği anlaşılmıştır. Bu nedenle tüketiciler gıda zincirindeki güvenlik sistemleri konusunda güvence istemektedirler.

Gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili bir çok uygulama mevcuttur. Dünya ticaretine yön veren uluslararası ve bölgesel kuruluşlar gıda güvenliğini sağlamaya yönelik Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri olarak bir dizi araç uygulamaya koymuşlardır (DPT, 2006).

Tablo 3: Standartların Temeli, Uygulandıkları Sektör ve Uygulandıkları Aşamalar

Standart	Sektör	Temeli	Tedarik Zincirindeki Uygulandığı Aşama
GLOBALGAP	Tarım ürünleri, Hayvansal ürünler ve su ürünleri	GAP	Üreticiler
HACCP	Tüm sektörler	Risk değerlendirmesi	İşleyici firmalar
BRC	Meyve ve sebze, balık, et ürünleri	HACCP ve ISO	İşleyici firmalar
IFS	Meyve ve sebze, balık, et ürünleri	HACCP ve ISO	İşleyici firmalar
SQF	Meyve ve sebze, balık, et ürünleri	HACCP ve ISO	Üreticiler ve İşleyici firmalar
ISO 9000	Tüm sektörler	Kalite sistemleri için genel gereklilikler	İşleyici firmalar
ISO 22000	Tüm sektörler	HACCP ve ISO	İşleyici firmalar

Kaynak: Subaşı, D. K. (2009). *Tarım Dairesi Araştırma ve Geliştirme Başkanlığı Tarım Ürünleri İhracat Rehberi*. Ankara: Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi.

1.19.1. İyi Tarım Uygulamaları (GAP)

İyi tarım uygulamaları, çevreye duyarlı ve asgari hijyen ve hayvan refahı standartlarını karşılayan, verimliliği ve kaliteyi artıran ve yaygın kabul gören tarım birimini tanımlamakta kullanılmaktadır. İyi tarım uygulamaları çevre, hijyen, hayvan refahı, hayvan kimlik ve kayıt sistemi ile hayvan sağlığı konularındaki kurallara da riayet eder. İyi Tarım Uygulamaları artan çevresel bilinç, tüketici taleplerini cevaplayabilmek ve gıda güvenliğini sağlayabilmek gibi çeşitli nedenlerle başlatılmıştır. Bu uygulamada, tarımsal kimyasalların uygun zamanda ve dozda konu uzmanı denetiminde kullanılması, pazara arz edilen ürünlerin geriye dönük olarak (ekim, üretim, hasat, nakliye, işleme, pazarlama) izlenebilirliğinin sağlanması, işçilerin sağlığı ve güvenliği gibi konuların dikkate alınması amaçlanmaktadır (DPT, 2006).

Tarımsal kaynaklı kirleticilerin kullanımı ile doğal dengeyi bozucu tarım teknikleri uygulamalarının azaltılması gerekliliği sonucunda FAO, Amerika Birleşik Devletleri ve AB tarafından 1997’de çevreyle uyumlu tekniklerin ve tarım sistemlerinin geliştirilmesi, kimyasal girdi kullanımının azaltılması, toprak ve su kaynaklarının gelecek nesillere iyileştirilerek ve korunarak bırakılmasını amaçlayan “sürdürülebilir tarım” kavramı geliştirilmiştir. Ayrıca, bu kavramın ilkeleri “İyi Tarım Uygulamaları” olarak adlandırılmıştır. AB’de iyi tarım uygulamaları, tarımsal işletmelerde HACCP ilkelerini temel alan Sistem Kalite Güvence Belgesi şeklinde bir standart olarak yayımlanmıştır (Yüksel ve diğerleri, 2005: 53).

FAO tarafından İyi Tarım Uygulamaları (İTU), tarımsal üretim sisteminin sosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan kârlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlık ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirmek için uygulanması gereken işlemler olarak tanımlanmaktadır.

Üretim sonrası hasat ve depolamada hijyenik koşulların sağlanması amacıyla Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) ilkelerinden yararlanılmaktadır. Bu ilkeler, hasat edilen tarımsal ürüne kimyasal, fiziksel ya da

mikrobiyolojik bulaşma olmamasını sağlamaya yönelik standartlardır (Serin,2006). GHP (iyi hijyen uygulamaları) içeren GAP uygulamaları, hasadı yapılan ve üretilen gıdaların tüketiciler için tehlike taşımadığının bir kanıtıdır (FAO/IAEA,2001).

İyi Tarım Uygulamaları ile tarımsal üretimin yapıldığı çevre ve üretimde çalışanların refahı da amaçlandığından iyi tarım uygulamalarında kalite sistemleri hayata geçirilmelidir. Bu amaçla kullanılan Yönetim Sistemleri aşağıda gösterilmiştir (Poyraz, 2009: 15):

- TS EN ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi,
- TS EN ISO 22000:2006 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri,
- TS EN ISO 14001:2005 Çevre Yönetim Sistem – Şartlar ve Kullanım Kılavuzu
- TS 18001:2004 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi,
- OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi (Poyraz, 2009: 16)

Her Ticari faaliyette olduğu gibi Tarımsal üretimde de kalitesizliğin hem üreticiye hem de tüketiciye getirdiği bazı riskler mevcuttur. Bu şekilde İyi Tarım Uygulamaları prosedürüne uygun standartlarda elde edilen ürünün, insan sağlığına zararlı kimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel kalıntılar içermediği, çevreyi kirletmeden ve doğal dengeye zarar vermeden üretildiği, üretim sırasında insan ve diğer canlıların olumsuz etkilenmediği ve ülkenin tarımsal mevzuatına uygun olarak üretildiği belge ile garanti altına alınmış olmaktadır (Serin, 2006)

İTU, tarımsal üretim sisteminin sosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlık ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirilmesi amacıyla uygulanması gereken işlemlerdir. İTU' nun amacı güvenli ve sağlıklı gıdaların sürdürülebilir bir şekilde üretilmesini sağlamaktır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), İTU'yu sürdürülebilir tarım ve kırsal kalkınmanın başarılabilmesi yönünde somut eylemlerin uygulanması için gerekli bir mekanizma olarak tanımlamaktadır. FAO'ya göre İTU'nun amacı;

reticileri, gıda işleyicilerini, gıda perakendecilerini, tüketicileri ve devlet yönetimlerini üstlerine düşen tüm görevlerini ve sosyal olarak uygulanabilir, ekonomik anlamda kârlı ve üretken bir sürdürülebilir tarımsal üretim sisteminin araştırılması ile ilgili sorumluluklarını yerine getirmeleri konusunda yönlendirmek ve teşvik etmektir. Bunu yaparken vrenin, insan sağlığının ve refahının, hayvan sağlığı ve refahının korunması da amaçlanmaktadır.

ICM (Entegre rn Yönetimi) uzun dönemde sürdürülebilirlik şartlarını kapsayan, yerel toprak, iklim ve ekonomik koşullar gibi çevresel şartlarla uyumlu ürün karşılığını içeren bütün bir tarım stratejileri sistemidir.

IPM (Entegre Zararlı Yönetimi), tarımsal ürünlerde zararlı türlerinin populasyonunu ve evre ile ilişkilerini dikkate alarak, uygun olan mücadele metodlarını ve tekniklerini kullanarak ekonomik zarar seviyesini en aza indiren mücadele sistemidir.

İTU, IPM ve ICM sistemlerinin tarım ürünlerinin ticari olarak üretimi için birleştirilerek uygulanmasını da amaçlamaktadır. İyi tarım uygulamaları, söz konusu tarafların bir araya gelmesiyle ifti ve hkmetlerin ihtiyaçlarının giderilmesi ve gıda işleme zincirinde uygulanması gereken işlemler üzerine odaklanmıştır.

İTU, küçük, orta ve büyük ölçekli çiftçilerin ürünlerine katma değer eklemek ve pazara girişi kolaylaştırması gibi faydaları bulunurken tüketiciler açısından da daha kaliteli ve güvenli ürünlere sürdürülebilir şekilde ulaşabilmeyi sağlamaktadır. Tüketicilerin güvenli gıda talebi doğrultusunda perakendeciler ve gıda işleyen firmalar tarafından GAP' in uygulanması teşvik edilmektedir.

İTU' nun yaş mevt ve sebzeler üretiminde uygulanması için en önemli koşullardan biri üreticilere ve çalışanlara eğitim verilmesi olup, her iki grubun da meyve ve sebzeleri kontaminasyondan (bulaşmalardan) koruma konusunda sorumlu olduklarını bilmeleri çok önemlidir.

İTU ‘ nun tedarik zincirlerindeki üyeler için pek çok faydası bulunmaktadır. Üreticiler, ihracatçılar ve ithalatçılar açısından İTU’ nun faydaları kısaca aşağıdaki gibi özetlenebilir (Subaşı, 2009: 47).

İTU’ nun üreticiler açısından faydaları;

- Kaynakların iyi kullanımını sağlamakta,
- Çalışma koşullarını iyileştirmekte,
- Pazara girişi kolaylaştırmakta,
- Yönetim becerilerini geliştirmekte,
- Hasat sonrası kayıpları azaltmakta,
- Ürün kalitesini yükseltmektedir.

İhracatçılar açısından faydaları;

- Pazara girişi kolaylaştırmakta,
- Alıcılarla aralarındaki ticari ilişkiyi güçlendirmekte,
- Alıcıların güvenini kazanmaya yardımcı olmakta,
- Hasat sonrası kayıpları azaltmaktadır.

İthalatçılar açısından faydaları;

- Süpermarket zincirleri marka imajlarını korumak için tedarikçilerine kalite ve güvenlik sorumluluğunu aktarmakta,
- Tüketicilerin ürünlerine olan güvenlerini sürdürmekte,
- Tedarikçileri ile aralarındaki ticari ilişkiyi güçlendirmekte,
- Tüketicilerin güvenini kazanmaya yardımcı olmakta,
- Rekabet avantajı sağlamakta,
- Hasat sonrası kayıpları azaltmaktadır (Subaşı, 2009: 48).

1.19.2. GLOBALGAP Protokolü

Avrupalı hipermarket ve süpermarketlerin üreticilerden istediği, uluslararası alanda kabul edilen ve iyi tarım uygulamalarına uyulması esasına dayanan bir tarımsal üretim standardı olan Globalgap, meyve ve sebze yetiştiriciliği faaliyetinde standart uygulama ve disiplinleri belirten bir protokoldür. Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu (EUREP) tarafından 1997 yılında ortaya konan protokol, İyi

Tarım Uygulamaları (GAP) esaslarını tanımlamaktadır. Avrupa'daki yaş meyve, sebze pazarının yüzde 70-80'lik kısmına hakim olan hipermarket ve süpermarketler tüketicilerine arz ettikleri yaş meyve sebze ürünlerinde son yıllarda gündeme gelen insan sağlığını tehdit eder nitelikteki belli bazı riskleri en aza indirmek amacı ile protokol ortaya konulmuştur. Ürünlerini dünyanın dört bir yanından ithal eden bu kuruluşlar arasında artan rekabet ortamı gıda güvenliği konusunu her zamankinden daha önemli hale getirmiştir. Bunun sonucu olarak süpermarketler tedarikçi ve dolayısı ile üreticilerden “raflarına koydukları ürünün müşterilerine zarar vermeyeceği” konusunda güvence istenmektedir (DPT, 2006).

GAP, İyi Tarım Uygulamaları; (tarımsal faaliyetlerin çevreye ve doğaya en az zarar verecek şekilde yapılması ve dolayısıyla tüketicilere ‘güvenilir’ ürünleri sunmak amacıyla getirilen minimum şartlardır (AİB, 2004) ve GLOBALGAP(EUREPGAP), Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Önleme Analizi (HACCP), Zararlılarla Entegre Mücadele (IPM) ve Entegre Ürün Yetiştiriciliği (ICM) ilkelerini temel alarak, çiftçilikle ilgili metotların ve teknolojilerin sürekli gelişmesini destekler (Serin, 2006) .

GLOBALGAP, IPM ve ICM adaptasyonlarını uzun dönemde bir iyileşme ve tarımsal üretimin sürdürülebilirliği için gerekli görmektedir. GLOBALGAP protokolü bir “ kontrol listesi” olarak geliştirilmiştir (Subaşı, 2009: 52).

GLOBALGAP(EUREPGAP) protokolünün dayandığı standartlar ve kullanılan terimler GLOBALGAP(EUREPGAP) Genel Yönetmeliği'nde tanımlanarak açıklanmıştır. Bu terimler, aşağıda belirtildiği üzere 4 başlık altında incelenmektedir (Hofmans, 2008) .

- a. Gıda güvenliği: Bu standart, genel HACCP prensiplerinin uygulamalarından türetilmiş gıda güvenliği esaslarına dayanmaktadır.
- b. Çevre koruma: Bu standart, tarım ürünlerinin çevre üzerindeki negatif etkilerini azaltan, çevre koruma uygulamalarını içeren standarttır.
- c. Çalışanların sağlık, güvenlik ve refahı: Standart, sosyal konularla ilgili

olarak gösterilen bilinç ve sorumluluğun yanı sıra üretim yerleri hakkında mesleki sağlık ve güvenliklerini belirler.

- d. Hayvan refahı: Çiftliklerdeki hayvan refahı kriterlerinin, tüm dünyayı kapsayan seviyelerini saptamaktadır (Hofmans, 2008) .

GLOBALGAP(EUREPGAP) protokolünü oluşturan başlıca 3 belge vardır. Aşağıda belirtilen bu belgeler GLOBALGAP(EUREPGAP) üyeleri, kontrol kuruluşları ve üreticiler arasındaki bir anlaşmanın parçalarıdır. Avrupa'daki lider perakendeci organizasyonların kabul ettikleri minimum standartları içermekle birlikte bazı bireysel perakendeciler ve üreticiler tarafından kabul edilen standartlar bu belgede sözü edilenleri aşabilir veya bunlardan farklılık gösterebilirler.

1.Protokol: Üretim için referans olan standartlardan oluşan ve üreticinin uymak zorunda olduğu protokol,

2. Genel Yönetmelik: Sertifikasyon aşamalarını ve belirli bir denetimin gereklerini belirtir. Birinci versiyonu 2003 yılında hazırlanmış olup diğeri ise 2004 Ocak ayında güncellenerek uygulanmaya başlanmıştır

3. Kontrol Noktaları ve Uyum Kriterleri: Üreticinin uymak zorunda olduğu standartlar ve ayrıntılardır. Bu doküman 14 farklı bölüm ve 2 ek halinde bölünmüştür (Sayın ve diğerleri, 2005) .

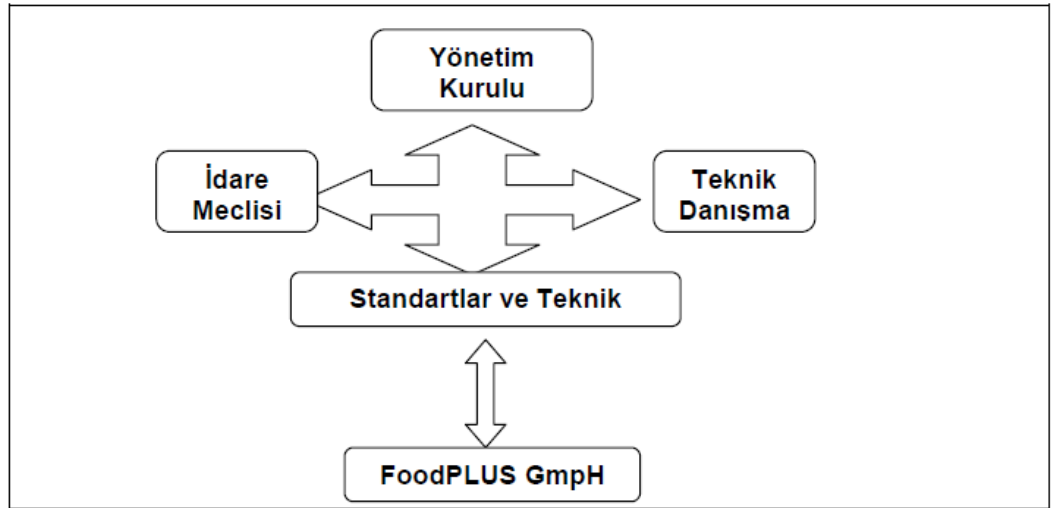
Bu kapsamda GLOBALGAP (EUREPGAP)'in amacı kalite yönetim sistemi ilkeleri çerçevesinde tarım ürünleri üretim sürecinin çevresi ve çalışanlarıyla birlikte sürdürülebilirlik koşullarında kontrolüne, korunmasına ve tüm süreçlerin kayıt altına alınmasına dayanmakta, kırsal kesimde gıda yönetimi, çayır mera alanları yönetimi, su yatakları ve kuyuların, orman ve av hayvanlarının, tarihi ve arkeolojik eserlerin, çiftlik dış sınırları ve görünüşünün korunması ile pestisit ve kimyasalların kullanım yöntemleri, tüm kayıtların tutulması ve hayvan refahı ve sağlığının sağlanması kurallarını tanımlamasıdır (Delice, 2006).

EUREPGAP Sekreteryasının 7 Eylül 2007 tarihinde Tayland'da yapılan 8. yıllık konferansında EUREPGAP' in isim ve logosunun GLOBALGAP olarak

değiştirildiği duyurulmuştur. Bu karar, perakendeciler ve tedarikçileri arasındaki karşılıklı anlaşmalar çerçevesinde İyi Tarım Uygulamalarının sağlanmasındaki uluslararası rolü yansıtmak için alınmıştır. EUREPGAP'ın başlangıcından itibaren 10 yıl içerisinde gönüllü organizasyonun etkisi yayılmış olup, Güney ve Merkez Amerika, Afrika, Avusturalya, Japonya ve Tayland'da benzer kriterler oluşmuştur. ChileGAP, KenyaGAP, MexicoGAP, JGAP(Japonya) ve ThaiGAP gibi eşdeğer kriterler hükümetler, perakendeciler, üreticiler ve ihracatçılar tarafından desteklenmektedir (Poyraz, 2009).

GLOBALGAP(EUREPGAP) 'in organizasyon yapısı Şekil 3' de belirtildiği gibi başlıca 4 bölümden oluşmaktadır:

Şekil 3: GLOBALGAP Organizasyon Yapısı



Kaynak: Sayın 2007

a. **Yönetim kurulu:** GLOBALGAP(EUREPGAP) politikaları ile ilgili son kararları veren birimdir.

b. **İdare meclisi:** Yönetim kurulunun, teknik danışmanın ve diğer ilgili grupların temsil organıdır.

c. **Standartlarve teknik danışman:** GLOBALGAP(EUREPGAP) standartları ve genel düzenlemeler ile ilgili düzenlemeleri yapmaktadır. Tüccarlar ve üretici üyelerden oluşur. GLOBALGA ile ilgili etkin değişiklikleri ve iyileştirmeleri yapmaktadır.

d. **FoodPLUS GmbH:** Dünya çapında GLOBALGAP standartlarının yönetiminden sorumludur ve GLOBALGAP Sekreterliği'ni yönetmektedir. Sorumluluğu; GLOBALGAP satışlarını etkinleştirmek, normatif belgelerin yasal sorumluluğunu üstlenmek olarak belirtilmiştir (Mencet, 2005) .

GLOBALGAP' e aday üreticiler, ürettikleri ürünlerin bulunduğu tüm üretim alanlarından ya da mülkiyetleri altındaki tüm alanlardan sorumludurlar. GLOBALGAP'e aday üretici veya üretici grubu kayıt esnasında sertifikasyon kuruluşlarına hangi ülke ya da ülkelerle ticaret yapacağını belirten resmi bir bildirimde bulunmak zorundadır. Eğer ürün işlenmeyecek ise aday üretici bunu sertifikasyon kuruluşlarına resmi olarak bildirmek zorundadır. Çünkü GLOBALGAP sadece taze ürünleri kapsamaktadır (Poyraz, 2009).

GLOBALGAP' in Temel Prensipleri

- Yüksek gıda kalitesi sağlamak
 - Üretim verimini yükseltmek
 - Çevreyi korumak
 - Doğal kaynakların kullanımını optimize etmek
 - Geleneksel tarım yöntemleri ile mevcut en iyi teknolojiyi kombine etmek
 - Üreticilerin, yerel halkın ve toplumun yaşam kalitesini yükseltmek
- (Poyraz, 2009).

1.19.2.1.GLOBALGAP Belgesinin Üreticiye Gıda Güvenliği Konusundan Sağladığı Yararlar

- Pazara katılımın kolaylaşması,
- Müşteriler, perakendeciler ile daha iyi ticari ilişkiler kurulması,

- Kalite ve üretim veriminde yükseliş sağlanması,
- Uzun vadede üretim maliyetlerinin azalması,
- Daha etkili ve dinamik gıda güvenliği tehlike kontrolü ve gıda kaynaklı hastalıkların azaltılması,
- Bu sayede artan müşteri sadakati ve memnuniyeti,
- Ön koşul programlarının sistematik yönetimi ve kontrolü,
- Ürün geri toplama riskinin azaltılması,
- Proses kontrolü ile hatalı ürün üretme riskinin azaltılması,
- Kanunlara uyumluluğun sağlanması,
- Gıda endüstrisi zincirinin tüm halkaları arasında iletişimin desteklenmesi ve organizasyonu,
- Kaynak optimizasyonu, personel yeterliliğinin artışı,
- Dokümantasyonun iyileştirilmesi ve izlenmesinde kolaylık,
- Daha iyi planlama, daha az süreç sonrası (post-process) doğrulama,
- Belgelendirilmiş sistem sayesinde, gıda güvenliğine gösterilen özenin müşterilere kanıtlanması ve pazar payının artırılması,
- Uluslararası bir sistem uygulamasının kuruluş entegrasyonu ile tedarikçi olarak yurtdışı pazarlarda diğer kuruluşlarla uyumluluk, dış pazarda daha etkin pazarlama,
- Ekonomik büyüme ve kalkınma için potansiyel artış.
- Gıda zinciri içerisindeki çiftçiden/üreticiden başlayarak yemek firmaları, nakliye, depolama hizmetine kadar ambalaj dahil tüm bileşenlerin gıda güvenliği sistemini kapsamaktadır.
- Yapısının ISO 9001:2000 ve 14001:2004 ile paralellik göstermesi ve bu sistemlere entegre edilebilmesi,
- Uluslararası HACCP kavramı ile uyumluluk (Anonim, 2008c)

EUREP tarafından ilk sertifika 2001 yılında Bologna'daki bir üreticiye muz için verilmiştir. GLOBALGAP uygulanması konusunda hiçbir yasal zorlama olmayan, gönüllük esasına dayalı özel bir standarttır. Avrupa ülkeleri ile ticaret yapan pek çok tarım ürünleri ihracatçısı ve üreticisi kuruluş, pazarda tercih edilebilmek ve rekabet şansını artırmak için bu standartları gönüllü olarak kabul etmişlerdir (Mencet, 2005).

AB’de 1782002 sayılı Gıda yönetmeliği ile 1 Ocak 2005 tarihinden itibaren gıda izlenebilirliği yasal bir nitelik kazanmıştır. Yönetmelik, İyi Tarım Uygulamalarını ve Kalite Yönetim Uygulamalarını kapsamaktadır. Avrupa Birliğine üye 15 ülkede GLOBALGAP Sertifikalı Üretici sayısı (GLOBALGAP, 2009) tabloda gösterilmiştir.

Tablo 4:GLOBALGAP Sertifikalı Üretici Sayısı

Ülke	Üretici Sayısı	Ülke	Üretici Sayısı
İtalya	12875	Macaristan	1465
Yunanistan	13967	Avusturya	880
İspanya	9113	Malta	775
Almanya	5464	Güney Kıbrıs	506
Hollanda	4774	Polonya	351
Belçika	3366	Portekiz	243
Fransa	2278	Çek Cumhuriyeti	19
Danimarka	18		

Kaynak: GLOBALGAP 2008, 9. GLOBALGAP Konferansı Kurul ve sekreterlik Raporu 11. Ağustos 2009

GLOBALGAP Protokolünün ilk maddelerinde yer alan izlenebilirlik ilkesi AB'nde 178/2002 sayılı yeni Gıda Kanunu Yönetmeliğinde açıklanmıştır. Bu yönetmelik, 1 Ocak 2005 tarihinde gıdaların izlenebilirliği yasal bir nitelik kazanmış olup iyi tarım uygulamalarını ve kalite yönetimi uygulamalarını kapsamaktadır. Madde 11 ve Madde 18'de gıda izlenebilirliği ile ilgili şu ifadeler almaktadır:

Madde 11: "AB'ye ihraç edilecek bütün tarım ürünleri AB tarafından tanınan gerekli görülen bütün şartlara uymak zorunluluğundadır".

Madde 18: "AB'ye ihraç edilecek gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için üretimin işleme ve dağıtım ile ilgili tüm aşamalarında izlenebilirlik tesis edilmesi zorunludur" (GLOBALGAP, 2009).

İzlenebilirlik standardı, dünyanın birçok ülkesinde EAN yönetiminde geliştirilen tanımlama ve numaralandırma standardı olan EAN-UCC (Uluslararası Mal Numaralama örgütü) Sistemi ile sağlanmaktadır. EAN-UCC Sistemi yerel uygulamaları, EAN'a bağlı yerel EAN Numaralama Organizasyonları tarafından gerçekleştirilmektedir. Ancak bu sistem, GLOBALGAP için gerekli olmamakla birlikte GLOBALGAP uygulamalarını yerine getirmekte etkili olmaktadır. Bu sistem, bilgi standardı tanımlama ve uygulama sistemi anlamına gelmektedir. EAN 'ın yönetiminde geliştirilen tanımlama ve numaralandırma standardı tüm dünyada elektronik ticaretin altyapısını oluşturmaktadır.

Temel amacı, ticari ve endüstriyel ortamlarda hareket gören ticari ürünler (mal ve hizmetler) ile taşıma birimlerinin tanımlanmasını sağlamak olarak belirlenmiştir . Diğer yandan, AB'nin kurumları ve politikaları sivil organizasyonlara büyük önem vermekte ve desteklemektedir. Bu kapsamda düzenlenen sempozyumlar ve projeler ile kamuoyu bilinçlendirilmektedir (Poyraz, 2009).

GLOBALGAP; İTU ve HACCP sistemini temel almakta ve prensiplerini desteklemektedir. Ayrıca, GLOBALGAP, İTU' nun uluslararası sertifikasyonu için kabul edilebilir standartları ve prosedürleri geliştirmeyi amaçlamaktadır. GLOBALGAP Belgesi, uluslararası sertifikasyon için kurallar oluşturan bir belgedir. Bu nedenle ISO 65 (EN 45011)' e göre akredite edilmiş sertifikasyon kuruluşları tarafından sertifika verilmektedir. Böylece tüm dünyada aynı profesyonel düzeyde uygulanabilmektedir (Subaşı, 2009: 46). Ayrıca yerel sertifikasyon kuruluşlarını seçmenin avantaj ve dezavantajları bulunmaktadır. Kısaca ne oldukları tablo5'de (Er, 2009: 300) özetlenmiştir.

GLOBALGAP sertifikasının alınması zorunlu olmamakla birlikte, tüketici talepleri doğrultusunda süpermarket zincirleri satın alma stratejilerini ürünleri GLOBALGAP sertifikası olan üreticilerden ve tedarikçilerden temin etmek şeklinde belirlemektedir(Subaşı, 2009).

EUREP'in AB' deki lider gıda perakende zincirlerini temsil etmesi nedeniyle, GLOBALGAP'in gelecek yıllarda önemli bir uluslararası standart olacağı düşünülmektedir. GLOBALGAP Protokolü, perakendecilerin gıda zincirinde yavaş yavaş "yönetici" pozisyonuna geldiğinin altını çizmektedir. Perakendeciler artık dağıtım merkezlerine ulaşan gıda ürünlerinin yalnızca fiziksel kriterleri karşılama taleb etmemekte olup, üretim işlemi boyunca neler yapıldığını bilmek istemekte hatta bazen üretim aşamasına karışabilmektedirler (Subaşı, 2009).

Tablo 5: Sertifikasyon Kuruluşlarının Yerli Olmasının Avantaj ve Dezavantajları

AVANTAJLARI	DEZAVANTAJLARI
Daha düşük üretim maliyeti	Bazı bilgi ve yetkilerin düşük olması
Yerel dil ve şartlardan dolayı daha iyi bilgilendirme	Uluslararası kabul görmüş bilgi ve Belgeleri bulmada zorlanma(EN 45011)
Sertifikasyon kuruluşu ve üretici arasında daha iyi bilgi akışı	Başlangıçtaki yüksek yatırım maliyetleri diğer faaliyetlere yatırımı engelleyebilir
Sertifika kuruluşu ve üretici arasında güven oluşumu	
Para (döviz) yerel ekonomide tutulur	
Daha çok habersiz afiş yapabilme olanağı	

Kaynak: Er, C. (2009). *Organik Tarım Bakımından Türkiye'nin Potansiyeli, Bugünkü Durumu ve Geleceği*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.

1.19.3. Entegre Mücadele

Entegre mücadele, Entegre Zararlı Yönetimi (IPM) veya Entegre Zararlı Kontrolü (IPC) olarak da bilinmekte ve kısaca “Zararlıların Yönetim Sistemi” olarak ifade edilmektedir. Bu çerçevede, Entegre Mücadele, “kültür bitkilerindeki zararlı türlerin popülasyon dinamikleri ve çevre ile ilişkilerini dikkate alarak, uygun olan bütün mücadele yöntemlerini ve tekniklerini uyumlu bir şekilde kullanarak, zararlıların popülasyon yoğunluklarını ekonomik zarar seviyesinin altında tutan bir zararlı yönetim sistemi” olarak ifade edilmektedir.

Entegre Mücadele Projelerinin ana hedefleri:

- 1.Bitkisel üretimin arttırılması, kaliteli ve pestisit sorunu bulunmayan ürün elde edilmesi,
2. Doğal düşmanların korunması ve desteklenmesi,
3. Tarla, bahçe ve bağların periyodik olarak kontrol edilmesi,
- 4.Çiftçilerin kendi tarlası, bahçesi ve bağının uzmanı haline getirilmesi
5. Pestisitlerin çevreye bulaşmasının önlenmesidir.

1.19.4 HACCP Uygulama Prensipleri

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP), Gıda ve Gıda Ambalajı üretiminde hammaddeden başlayarak tüketime kadar her bir aşama veya noktada tehlike analizi yaparak kritik kontrol noktaları belirleyen, izleyen ve sorunun henüz daha oluşmadan önlenmesini amaçlayan ve belirlenmiş normlara uyan gıdanın üretilerek tüketiciye sunulmasını sağlayan koruyucu – önleyici bir gıda güvenliği sistemidir.

HACCP sistemi bir gıda işleme operasyonunun herhangi bir yerinde oluşabilecek tehlikeleri belirlemek ve kontrol etmek için düzenlenmiştir. (DPT, 2006) HACCP sisteminin en belirgin ve yararlı özelliği, tüketici sağlığını korumada çok önemli bir araç olmasıdır (Karaali, 2003: 96).

HACCP, problemlerin önlenmesine yönelik mantıksal bir sistem ve gıda güvenliğinin yönetilmesinde kullanılan sağduyusal bir yaklaşımdır. Ürün güvenliği ile ilgili olası problemleri önler, son ürün muayenesinin önemini azaltır, etkin kontrol geliştirmeye sistematik olarak yaklaşır, gıda zincirinin her aşamasında kullanılabilir, her büyükteki gıda işletmesine uygulanabilir, hata yaparak kazanılan deneyime güvenmek yerine potansiyel tehlikeleri önceden haber verir, uluslararası kabul görmüştür, yasal muayene ve dış denetimleri kolaylaştırır (Arıkbay, 2002: 37).

İnsan sağlığı açısından güvenli ve yüksek kalitede gıda ürünleri üretme arayışları, gıda sektöründe İyi Üretim Uygulamaları (Good Manufacturing Practices GMP), Sanitasyon Uygulamaları ve HACCP gibi çeşitli uygulamaların ortaya çıkması sonucunu doğurmuştur. Bunlarda GMP ve sanitasyon HACCP için ön hazırlık programları olarak görünürken, HACCP sistemi tamamıyla gıda güvenliği riskini azaltmaya yönelik bir sistemdir (Linton, 2001: 1).

HACCP bir sistemdir ve bilimsel çalışmalara dayanır: Üretilen ürün ile ilgili spesifik tehlikeler ve onları önlemek için gerekli faaliyetler belirlenir. Amaç; gıda güvenliğini sağlamaktır. Geleneksel ‘‘son ürün kontrolüne dayanan’’ yaklaşımdan farklıdır. (Mahmutoğlu, 1999) Sistemi klasik kontrol yöntemlerinden farklı kılan, her bir üretim basamağında sistematik bir şekilde tanımlanmış olan tehlikelerin ve risklerin kontrol altına alınabilecekleri kontrol yöntemlerinin net olarak belirlenmiş olmasıdır (Aran, 1998: 66).

HACCP sisteminin temel yararlarını sistematik ve bilimsel olması, optimal fiyat-fayda ilişkisini gözetmesi, kritik etkinliklerin teknik kaynaklarına odaklanmış olması, gerekli özenle donatılmış olması, önleyici/kayıpları azaltıcı bir sistem olması, uluslararası kabul görmüş organizasyonlara (FAO, WHO, CODEX Alim.vb.) uyumlu olması, pro-aktif ve önleyici olması, olası tüm tehlikeleri belirlemesi, diğer kalite yönetim sistemlerinin tamamlayıcısı olması, gıda zincirine uyarlanabilmesi, ürün güvenliğini arttırması, tanımlanan ürün gelişiminde güvence sağlaması, eğitilmiş ve yetişmiş eleman sağlanmasına ağırlık veren bir sistematik uygulama olması şeklinde özetlemek mümkündür (Topal, 2001: 172).

TS 13001 Standartlarında HACCP sisteminde kullanılan terminoloji ile ilgili temel kavramların bazıları aşağıdaki şekilde açıklanmıştır (TSE, 2003: 2):

GMP (İyi üretim uygulamaları) : Ürünün iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek veya azaltmak amacıyla, kuruluşla ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemlerdir.

Kontrol Önlemi(önleyici faaliyet) : Tehlikelerin önlenmesi, giderilmesi veya oluşunun kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi için gerekli davranış ve faaliyettir.

Kontrol Noktası: Biyolojik, kimyasal veya fiziksel faktörlerin kontrol edilebileceği herhangi bir adımdır (Arıkbay, 2002: 37) Yapılmaması durumunda sağlıkla ilgili risklerin ortaya çıkmayacağı, yalnızca kalite kontrol, estetik görünüş ve duysal özellikler açısından ürünlerin değerlendirildiği kontrollerin yapıldığı noktadır (Delice, 2006).

Kritik Kontrol Noktası (KKN) : Gıda zincirinde, bir gıda tehlikesini önlemek, gidermek veya kabul edilebilir bir düzeye indirmek için kontrolün uygulanabilirliği ve gerekli olduğu bir yer, prosedür, proses basamağı veya bağlantıdır.

Buna bağlı olarak üç tip KKN'dan bahsedilebilir (Topoyan, 2003: 7) :

Önleyici Kritik Kontrol Noktası: Tehlike oluşması potansiyeline sahip bir noktada, bunun oluşmasını engellemek amacıyla belirlenmiş kritik kontrol noktasıdır.

Azaltıcı Kritik Kontrol Noktası : Tehlike oluşturulan durumun kabul edilebilir bir düzeyde indirilmesini sağlayan kritik kontrol noktasıdır.

Ortadan Kaldırıcı Kritik Kontrol Noktası: Tehlike oluşturan durumun tamamen ortadan kaldırılabilirdiği kritik kontrol noktasıdır.

Kritik Sınır : Kabul edilebilirlik ile kabul edilemezliği birbirinden ayıran bir değer / ölçüttür.

İzleme: Bir kritik kontrol noktasının kontrol altında olup olmadığını veya bir GMP prosedürüne uyulup uyulmadığını saptamak için, kontrol parametrelerinin gözlemlerinin veya ölçümlerinin planlı dizisidir (Bağıran, 2004: 5).

Doğrulama : HACCP planının geçerliliği ve sistemin plana göre işlediğini belirlemek için oluşturulan izleme dışındaki faaliyetlerdir (NACMCF, 1998).

HACCP sistemi ile ilgili yayınlanan uluslararası bir standart yoktur. Danimarka, İtalya, ve Hollanda gibi ulusal standartlar ile NACMFC, CAC ve WHO gibi kuruluşların yayınladığı prensipler mevcuttur (Çengeler, 2004: 58).

1.19.4.1. HACCP Sisteminin Yararları :

Gıda işletmelerinde yapılan geleneksel test ve muayene metotları, son üründe kontroller gıdada sınırlı güvenlik sağlamaktadır:

- 1) Gıda maddelerinde tehlikeler düzenli olarak dağılmadığı için son üründe yapılan analizler ürünlerin tamamının güvenli olduğunu kanıtlamaz. Son ürünün tamamının kontrol edilmesi de pratikte masraflı olduğu için mümkün değildir.
- 2) Son üründe yapılacak olan mikrobiyolojik analizler zaman almaktadır. Tüketime uygun olmayan bazı ürünler bu süre içerisinde pazara sunulabilmektedir.
- 3) Muayene ve deney sonuçları problemlerin tam olarak nereden kaynaklandığını her zaman göstermez.
- 4) Üründe geri dönüşü olmayan bozulmalar işletmelerde ekonomik kayıplara neden olur.

HACCP, belirlenen tehlikelerin kontrolünü geleneksel kalite kontrolünden daha sistematik bir şekilde üretim aşamasında yapan bir yöntem aracıdır. Tehlikelerin, risklerin meydana çıkmadan önlenmesini, engellenmesini ve elimine edilmesini sağlamaktadır (Çengeler, 2004: 60).

Sistemin avantajları,

1. Firmanın gıda güvenlik spesifikasyonlarına ve yasal mevzuatlara uyum içerisinde çalışıldığını kanıtlar.
2. Tehlike önlemeye dayandığı için ürün kayıplarını azaltarak hatalı ürün riskini elimine eder ve maliyetleri düşürür.
3. İşlemin kritik yerlerinde kontrolün çok iyi yapılmasını sağlar.
4. Kontroller zaman, sıcaklık, görsel muayene gibi ucuz ve hızlı parametreler ile kolayca yapılır, kalite kontrol maliyetleri azalır.
5. Olası bütün tehlikeleri belirleyici özelliktedir.
6. Kontaminasyona uğramış gıdalarda tehlikelerin tanımlanması ve engellenmesine odaklanmıştır.
7. Bilimsel temele dayanır, kuruluşların bilimsel bir yöntem kurmalarını sağlar.
8. Güvenli gıda üretmede sorumluluk dağıtır. Teknik personel kadar teknik olmayan personel de ürün güvenliğinde rol oynar.
9. Kontrol sonuçları kullanılarak hızlı çözümler bulunabilir.
10. ISO 9000 gibi kalite yönetim sistemlerini tamamlayıcı niteliğe sahiptir.
11. Ürünün pazarlama gücünü artırır ve müşteri güvenini kazandırarak pazarda rekabet avantajı yaratır.
12. Firmalara uluslararası pazarlarda avantaj sağlar, ülke ekonomisine katkıda bulunur.
13. Uluslararası ticareti hızlandırır ve kolaylaştırır (FDA, 2001(a); FDA, 2001(b)).

1.19.4.2.HACCP Uygulamasının Sınırları

HACCP sistemi uygulanırken bazı zorluklar yaşanabilmektedir. Bu zorluklar aşağıdaki gibi özetlenebilir (Göktan ve Tunçel, 1992):

1. HACCP uygulaması her işletme için çok özeldir.
2. İyi eğitilmiş, gerekli bilgiye sahip personele ihtiyaç duyulmaktadır.
3. HACCP ‘in anında çözüm isteğinin her zaman uygulanabilir olmamasıdır.

1.19.4.3. ISO Kalite Yönetim Sistemi Standartları

Günümüzde, tarımsal ürünlerle işlenmiş ürünlerde kalite kavramı önem kazanmaya başlamış ve rekabet üstünlüğü elde etmede önemli bir faktör haline gelmiştir. Buna bağlı olarak kaliteyi sağlamada kullanılan kalite güvence sistemlerinin geliştirilmesi önem kazanmıştır.

Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO) tarafından 1987 yılında uygulamaya konulan ISO 9000 serisi standartlar ile uluslararası platformda geçerli kalite güvence sistemleri oluşturulması hedeflenmiştir. ISO 9000 kalite sistemi, toplam kalite yönetimi kültürü oluşturmak için temel sunmaktadır. ISO 9001 standardı ise uluslararası geçerliliği olan belgelendirme modelidir.

Bir diğer gıda güvenliği yönetim sistemi ise, ISO (Uluslararası Standart Organizasyonu) tarafından HACCP taban alınarak ve kapsamı genişletilerek hazırlanan ISO 22000 standardıdır. ISO 22000’in hazırlanma amacı gıda kaynaklı hastalıkların ve bunlarla ilgili maliyetlerin azaltılması ile tüketici ve alıcı firma-ülkelerin güvenli gıda talep etmeleri nedeniyle tüm dünyada kabul görececek genel bir standart oluşturmaktır (Kaptan, 2007: 10)

ISO 22000 gıda zincirindeki (girdi temini, üretim, dağıtım) boyunca mevcut ve potansiyel tehlikelerin tehlike analizi ile belirlenmesi, kontrol önlemlerinin (ön koşul ve/veya kritik kontrol noktaları) belirlenmesi, uygulanmasını, izlenmesini,

sonuçlarının değerlendirilmesini ve analizini, iyileştirilmesini ve iç ve dış şartlardaki değişiklikler doğrultusunda güncellenmesini öngörür.

Gıda güvenliği yönetim sistemi ISO 22000:2005' in gerekliliklerine göre belgelendirilmenin kuruluşlara faydalarından biri; uluslararası ve ulusal standartları (IFS, GMP, CMO, BRC-Food, ISO 9001, SQF, ISO 14001,GTP, Kraft food system, Mestle NQS, GloGap, GFSI Guide, HACCP, DS 3027, EFSIS, BRC-IOP,) harmonize etmek için potansiyel sağlar (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 2004).

1.19.6. ISO 14001 Çevre Yönetim Sistem Standardı

ISO 14001 standardı, her sektörden ve her büyüklükteki işletme için uygulanmaktadır. ISO 14001 belgelendirmesinin faydaları, çevreyi korumak, rekabet gücünü artırma, yasalara uygunluğunu gösterme, etkili yönetim sisteminin kurulması olarak sıralanabilir. Kuruluşlar, ISO 14001 sistemi ile atık ve kirleticileri daha verimli bir şekilde uzaklaştırabilmekte, enerji ve hammadde verimliliği ile rekabet güçleri artmakta, tüketicilerin çevre ile ilgili beklentilerine cevap verebilmektedirler. Son yıllarda, çevre koruma bilincinin artmasına bağlı olarak tüketiciler ve ithalatçı firmalar üretici firmalardan ISO 14001 belgesini isteyebilmektedir.

Yukarıda incelenen gıda güvenlik sistemleri dışında, dünyada farklı ülkelerce uygulanan farklı güvenlik sistemleri mevcuttur. Türkiye tarım ürünleri ihracatının yaklaşık yüzde 50'sinin AB'ne ve yaklaşık yüzde 10'unun ABD'ne olduğu göz önüne alındığında bu ülkelerce uygulanan güvenlik sistemlerinin izlenmesi önem taşımaktadır.

1.19.7. Hızlı Uyarı Sistemi

Güvenli olmadığı kesinleşen gıdanın tüketiciye ulaşmaması için oluşturulan bir hızlı iletişim (bildirim) sistemidir. Bu sistemin amacı, gıda güvenliği açısından ortaya çıkabilecek olan potansiyel ve tüm tehlikelere karşı tüketiciyi korumak ve üye ülkeler arasında hızlı bilgi alışverişi sağlamaktır. Hızlı uyarı sistemi yoluyla ürün

pazara girdiği esnada, tüketicici için bir risk içermesi durumunda bütün üye ülkelere ve ilgili mercilere bu konuda alarm yapılmaktadır. Ürün pazara girmeden, risk içeren ürünün sınırda durdurulması açısından da tüm üye ülkelere alarm sistemi ile bilgi verilmektedir. Böylece sorunlu ürünle ilgili bütün topluluk tüketicileri korunmuş olmaktadır.

1.19.8. Biyolojik Terör Riski

Biyolojik terör (biyoterörizm) kişiler, gruplar ya da hükümetler tarafından gerek ideolojik, gerekse politik veya finansal kazanç sağlamak amacıyla hastalık yaratıcı patojenlerin açık veya gizli şekilde yayılmasıdır.

Biyoterörizm, gıdalara belli bakterileri bulaştırarak veya insanlarda da hastalık yapan hayvan hastalık ajanlarını kullanarak kitlelerin sağlığını hedef almaktadır. ABD’de posta yoluyla gönderilen şarbon sporları tüm dünyada biyoterör olgusunu yeniden gündeme getirmiştir. Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi, bu gelişmeler sonucu, gıda ürünleri girişinde uygulanan prosedürleri ve önlemleri arttırmıştır. Biyoterörizm yasasının yürürlüğe girmesi ile birlikte, gümrüklerde denetimler artmakta, en küçük bir prosedür hatasında bile ürünün reddedilmesi söz konusu olmaktadır (DPT, 2006).

1.20. GIDA GÜVENLİK STANDARTLARI

Gıda üreten firmalar ve bu firmaların tedarikçileri, gıda güvenliği üzerinde etkisi olan şartların kontrol edildiğinin gösterilmesine ve bunların yazılı hale getirilmesine ihtiyaç duymaktadır. Bu da ancak standardizasyon ile mümkün olabilmektedir. Bu ihtiyacın karşılanabilmesi için otoriteler tarafından çeşitli standartlar oluşturulmuştur. Firmalar ise sistemlerini bu standartlara uygun hale getirerek, güvenli gıda ürettiklerini belgelendirme şansına sahip olmaktadır.

Değişik ülkelerdeki yetkili kurumlar, HACCP prensiplerini temel alarak değişik gıda güvenlik standartları oluşturmuşlardır. TS 13001, BRC, IFS, DS 3027 E,

UNI 10854 ve GLOBALGAP bu gıda güvenlik standartlarına örnek olarak verilebilir.

1.20.1. Türk Standardı TS 13001

Bu standart, tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına (HACCP) göre gıda güvenliği yönetimi ve gıda üreten kuruluşlar ve tedarikçileri için yönetim sistemine ilişkin kurallar içerir. TS 13001; YÖNETİM, HACCP sistemi ve iyi üretim uygulamaları (GMP) olmak üzere üç ana unsurdan oluşan bir HACCP yönetim sistemi kurallarını kapsar. Bu standart, gıda güvenliğinin kanıtlanması amacıyla bir HACCP yönetim sistemi oluşturmak ve sürekliliğini sağlamak isteyen ve HACCP yönetim sistemi belgelendirilmesi için başvuran kuruluşlara uygulanabilir.

Standartın içindeki ana başlıklar şu şekildedir;

0 Giriş

1 Kapsam

2 Atıf yapılan standart ve/veya dokümanlar

3 Terimler ve tarifler

4 HACCP için ön koşullar

5 HACCP sistemi kuralları (TSE 13001, 2003)

1.20.2. IFS – (International Food Standard)

IFS, 2002 yılında özel markaları denetlemede bir temel oluşturulması için Alman perakendeciler tarafından geliştirilmiş ve Alman Ticaret Ortaklığı Federal Derneği tarafından çıkartılmıştır. 2003 yılında Fransız perakendecilerin de Uluslararası Gıda Standardı Çalışma Grubuna katılımı ile IFS' in dördüncü versiyonu oluşturulmuştur.

Bu standart, gıda güvenliğini sağlamak ve markalı gıda ürünü perakendecilerinin, üreticilerinin kalite seviyelerini izlemek için dizayn edilmiştir. IFS, gıda işlemede tarımsal üretimden sonraki tüm basamaklarda uygulanabilir.

Başta Almanya ve Fransa'daki perakendecilerine ve marka sahiplerine olmak üzere tüm perakendeci ve marka sahiplerine kendi "teknik yeterliliğini" ispatlama aşamasında genel kabul edilebilirlik şartlarını sağlamaktadır. IFS' in amacı, Global bir gıda güvenlik standardı hazırlayıp işletmelerin kendi pazarlarında daha güvenli gıda ürünü satmalarını sağlamaktır.

Gıda Tedarikçileri için Uluslararası Denetim Standardı esas alınarak denetim faaliyetlerinde yer alan kurumlar için belirli şartlar ortaya konmaktadır. Perakende satış ve gıda sektöründe, tüketicilerin gitgide daha titiz olmaları ve tazminat riskinin artması karşısında, mamul ürün ve hammadde tedarikçilerinden gitgide daha fazla şartı yerine getirmeleri beklenmektedir. Bu şartlar her alıcıya göre önemli ölçüde değişebilmekle beraber, genel olarak bakıldığında, bunların hepsi tedarikçisinin şartname gereklerini yerine getirmesini ve uygun güvenli ürünler tedarik etme yeteneğine sahip olmasını bekler.

IFS standardı bu Almanya ve Fransa'ya gıda ürünlerini satabilmenin anahtarlarından biri haline gelmiştir IFS'in amacı, markalı gıda ürünü perakendecilerinin tedarikçisi olan işletmeler için tek tip formülasyonla, tek tip denetim prosedürü ve denetimin karşılıklı kabulü ile tedarik zinciri boyunca yüksek seviyede saydamlığı sağlayacak düzenli bir değerlendirme sistemi yaratmaktır ' (Uzeken, 2008: 18).

IFS ' in içeriği ana başlıklar halinde şu şekildedir;

- 1 Kalite Sistemine Gereksinimler
- 2 Yönetimin Sorumluluğu
- 3 Kaynak Yönetimi
- 4 Ürün Gerçekleştirme
- 5 Ölçümler, Analizler, İyileştirmeler (IFS,2003)

1.20.3.BRC- (British Retail Consortium Global Standard- Food)

İngiliz Perakende Topluluğu, 1998’de gıda ürünleri için BRC Gıda Teknik Standardı’nı geliştirmiştir. İlk olarak perakendecilerin markalı ürünleri için geliştirilen bu standart, son yıllarda gıda endüstrisinin yiyecek hizmetleri gibi diğer birçok sektöründe de yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. BRC standardı, birçok şirket için tedarikçilerini değerlendirme programlarında genel bir çerçeve oluşturduğu için İngiltere dışında da geniş bir kullanım alanı bulmuştur (BRC, 2003).

Standart, perakende markalı gıda ürünlerini tedarik eden firmalar için genel bir denetim çerçevesi oluşturarak, perakendecilere yasal zorunlulukları yerine getirmede ve müşteriye korumada yardım etmek için geliştirilmiştir (BRC, 2003).

Standart, HACCP sisteminin kabul edilmesini ve uygulanmasını; dokümanite edilmiş etkin bir kalite yönetim sistemini; işletmenin çevresinin, ürünün, sürecin ve personelin kontrol edilmesini istemektedir.

Gıda üreticilerinin kendi tedarikçilerinin iyi hijyen uygulamalarına uyduklarından ve kendi teknik yeterlilik zincirini tamamladıklarından emin olmalarına imkan verir. Standardın sürekli denetim ve düzeltici faaliyetler için olan şartları vasıtasıyla sürekli iyileştirmeyi destekler (Uzeken, 2008: 20).

BRC’ in içeriği ana başlıklar halinde şu şekildedir;

- 1 HACCP Sistemi
- 2 Kalite Yönetim Sistemi
- 3 İşletme Çevre Standartları
- 4 Ürün Kontrolü
- 5 Süreç Kontrolü
- 6 Personel
- 7 Terimler Sözlüğü

1.20.4.DS 3027 E (Danish Standard)

Danimarka Standartlar Kurumu tarafından oluşturulmuş bir standarttır. Bu kurum kar amacı gütmeyen ulusal bir standardizasyon kuruluşudur ve Danimarka’da lider belgelendirme girişimcilerindendir.

Bu standart, HACCP sistemine göre gıda güvenliği yöntemini ve gıda üreten kuruluş ve tedarikçileri için yönetim sistemine ilişkin kuralları içermektedir. DS 3027 E, üç elemandan oluşan bir HACCP yönetim sistemi kurallarını belirler. Bu üç eleman; yönetim, HACCP sistemi ve GMP yani iyi tarım üretim uygulamalarıdır. Bu elemanlardan yönetim, HACCP sisteminin etkin şekilde çalışması ve kuruluştaki bütünsel yönetim anlayışı ile ortak bir noktada buluşabilmesi için önemlidir. HACCP sistemi ise uluslararası kabul görmüş prensiplere dayanır ve kuruluşun, gıda güvenliğini etkileyebilecek tehlikelere ve kritik kontrol noktalarının sistematik bir yaklaşımla tanımlanmasına ve uygulanmasına odaklanmasını sağlar. Son olarak GMP uygulamaları ise kuruluş içi ve kuruluş dışı ortamları belirlemede kullanılır (DS, 2002) .

DS 3027 E’ nin içeriği ana başlıklar halinde şu şekildedir:

Önsöz

Giriş

1 Kapsam

2 Referanslar

3 Tanımlar

4 HACCP Sistemi Kuralları

1.20.5. UNI 10854

UNI 10854, İtalyan Ulusal Standartlar Kuruluşu tarafından hazırlanmıştır. Tarımsal gıda endüstrisi için HACCP metodunu temel alarak tehlikelerden korunmak için bir sistemin dizaynı ve uygulamasını içeren bir rehber olarak oluşturulmuştur. Bu standart, tarımsal gıda endüstrisinde hijyen kontrol sistemlerinin kullanılmasının

önemini vurgular ve bir kontrol sistemi dizaynı ve uygulaması için rehberlik eder. Ayrıca HACCP metodunun ISO 9000 serisi standartlar ile bütünleşmesini sağlar.

Standart, tehlikelerin tanımlanması ve bunların önlenmesi için gerekli ölçümlerin oluşturulması ve gıda maddelerinin hijyenik açıdan güvenli olduğuna inanmak için tehlikelerin azaltılması veya ortadan kaldırılmasını kapsar (UNI,1999).

UNI 10854 ‘ ün içeriği ana başlıklar halinde şu şekildedir:

- 0 Giriş
- 1 Kapsam
- 2 Referanslar
- 3 Tanımlar
- 4 Kontrol Sisteminin Önkoşulları
- 5 Tehlike Analizi
- 6 Kontrol Sisteminin Tanımlanması
- 7 Sistem Yönetim Unsurları

1.20.6. EUREPGAP (GLOBALGAP)

EUREPGAP, Avrupa Birliği’ndeki süpermarketlerin bir araya gelerek oluşturdukları, uluslararası alanda kabul edilen ‘İyi Tarım Uygulamaları’ ile meyve ve sebze yetiştiriciliği faaliyetlerinde standart uygulamaları ve disiplinleri belirten, 1999 yılında hazırlanan, bir protokoldür ve açılımı; Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu İyi Tarımsal Uygulamalarıdır.

EUREPGAP standardı, ürün güvenliği, çevre ve kirlilik, çalışanların sosyal ve ekonomik hakları, mesleki sağlık ve güvenlik konularından oluşmaktadır.

Avrupa Birliği, bütün dünyadan belli şartlarda ürün istemektedir. Bu şartlar, ‘İyi Tarım Uygulamaları’ ve tüketicilerine satacakları ürünün garanti altında ve güvenilir olmasıdır. Fakat Türkiye son yıllarda bahçe ürünleri ihracatında özellikle tarımsal ilaç kalıntıları bakımından önemli sorunlar ile karşılaşmaktadır. Bu durum,

Türk bahçe ürünlerinin imajını olumsuz şekilde etkilemekte ve ülkemizin gelişmiş Avrupa ülkelerine bahçe ürünleri satabilmesini zorlaştırmaktadır. Avrupa Birliği lkelerindeki büyük perakendeci kuruluşlar kendi toplumlarının sağlıklı tarımsal ürünler tkutilmesini temin etmek için bu ülkelerde yetiştirilen ve dışarıdan ithal edilen tarımsal ürünlerde aranan minimum standartları EUREPGAP ile belirlemişlerdir. Bu protokol; her ne kadar gıda güvenliği sağlamak amacıyla üreticileri bir standart altında üretim yapmaya davet etse de, bugün belli başlı süpermarket ve hipermarket zincirleri tarafından kabul edilmekte ve istenmekte olup çok kısa bir süre sonra Avrupa Birliği ülkelerine ithal edilecek tüm bahçe ürünlerinde uyulması gereken bir ön koşul haline getirilecektir (Ağar, 2002; 51). .

İyi Tarım Uygulamaları (GAP); tarımsal faaliyetlerin çevreye ve doğaya en az zarar verecek şekilde yapılması ve dolayısıyla tüketicilere “güvenilir” ürünleri sunmak amacıyla getirilen minimum şartlardır. Protokol tohumun toprağa ekilmesinden son ürünün paketlenmesi aşamasına kadar gelen tarımsal üretim sürecini kapsar ve temel aldığı konular HACCP ve evre korumadır .

EUREPGAP genel olarak üç standarttan meydana gelmektedir:

1. Teknik Standartlar
2. Hijyenik Standartlar
3. Çalışma Ortam Standardı

EUREPGAP, iyi tarım uygulamalarının (GAP) esasları ile gıda güvenlik sisteminin temel prensiplerini bir araya getirerek evre, insan ve gıda temeline dayanan bütünleşmiş bir sistem haline gelmiştir. Avrupa Birliği lkelerindeki büyük perakendeci kuruluşlar (süper ve hipermarketler) kendi toplumlarının sağlıklı tarımsal ürünler tüketimini sağlamak amacıyla kendi ülkelerinde yetiştirilen ve dışarıdan ithal edilen tarımsal ürünlerde aranan minimum standartları yeni bir düzenleme yaparak belirlemişlerdir. Bu anlamda ürünün tohum aşamasından ekimde kullanılan zirai ilaçlara, hangi üretici tarafından hangi tarlada ekildiğine kadar bütün bilgilerini içeren bir izlenebilirlik oluşturulması gerekmektedir. Böylece rnler;

üretimden tüketime kadar tüm aşamalarıyla kontrol altına alınmış olmaktadır (Anonim, 2005).

EUREPGAP, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP), Zararlılarla Entegre Mücadele (IPM) ve Entegre Ürün Yetiştiriciliği (ICM) ilkelerini baz alarak, tarım ile ilgili metotların ve teknolojilerin sürekli gelişmesini desteklemektedir.

EUREPGAP(yeni adıyla GLOBALGAP) belgesi ile; insan sağlığına zararlı kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik kalıntılar içermediği, çevreyi kirletmeden ve doğal dengeye zarar vermeden üretildiği, üretim sırasında, üretimle ilgili insanları veya diğer canlıları olumsuz olarak etkilemediği, tüketicinin bulunduğu ülkenin ve ürünün yetiştirildiği ülkenin tarım mevzuatlarına uygun işlemler yapıldığı belgelenmiş olur. EUREP, gıdaların tarımsal üretimiyle ilgili çeşitli konularda standartlar yayınlamakta veya standartlar oluşturmaktadır.

Buna göre 5 kapsamda belgelendirme yapılmaktadır (Uzeken, 2008: 18):

1. Yaş Meyve-Sebze
2. Kesme Çiçek
3. Entegre Çiftlik Yönetimi (Hayvancılık)
4. Entegre Su Ürünleri Yönetimi (Balıkçılık)
5. (Yeşil) Kahve Üretimi

EUREPGAP(GLOBALGAP)'in içeriği ana başlıklar halinde şu şekildedir (Tiryakioğlu, 2005: 6):

- 1 İzlenebilirlik
- 2 Kayıt Tutma
- 3 Türler ve Anaçlar
- 4 Yetiştiricilik Yapılan Alanın Tarihçesi ve İdaresi
- 5 Toprak ve Yetiştirme Yönetimi
- 6 Gübre Kullanımı

- 7 Sulama
- 8 Bitki Koruma
- 9 Derim
- 10 Derim Sonrası Uygulamalar
- 11 Atık ve Kirlilik Yönetimi, Yeniden İşleme ve Yeniden Kullanma
- 12 İşçi Sağlığı, Güvenliği ve Refahı
- 13 Çevre ile ilgili Konular

1.21. TÜRKİYE’DE GIDA GÜVENLİK SİSTEMLERİ KONUSUNDA UYGULAMALAR

Türkiye’de de, dünyada gıda güvenlik sistemlerinde ortaya çıkan gelişmelere paralel biçimde, değişimler yaşanmaktadır. Bir taraftan AB ile Gümrük Birliği Kararı diğer taraftan Türkiye’nin de taraf olduğu DTÖ kapsamında imzalanan Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) kapsamında gıda güvenliği konusunda yükümlülüklerin artmasına bağlı olarak yasal düzenlemelere gidilmiştir.

Bilindiği gibi ülkemiz halihazırda tarım ülkesi kimliğini korumakta, tarım ve tarım dayalı sanayi ürünleri ihracatı ülke ekonomisi için önem arz etmektedir. Ayrıca, tarım ürünleri ihracatının yaklaşık yüzde 50’si gıda güvenlik sistemleri konusundaki önlemleri en yaygın ve katı biçimde uygulayan AB’ne yapmaktadır. Konu bu boyuttan ele alındığında, Türkiye’nin gıda güvenlik sistemleri konusundaki gelişmeleri oldukça yakından izlemesi ve uygulamasının zorunluluğu ortaya çıkmaktadır.

Ülkemizde 2000’li yıllarda yaş meyve-sebze ve işlenmiş meyve-sebze ürünlerinin ihracatından sağlanan döviz getirisi 2 milyar ABD Doları seviyesindedir. GLOBALGAP disiplini tarımsal üretimin ülkemizde uygulanabilme oranı doğrultusunda ihracatımız devam edebilecek veya uygulamaların hayata geçirilmesindeki gecikmeler ihracatımız için sınırlayıcı bir faktör oluşturabilecektir. Türkiye’de “İyi Tarımsal Uygulamalar” daki gecikme ülke üretim ve ihracatını sıkıntıya sokabilecektir. Ülkemizde GLOBALGAP standartlarına uygun ürün

üretilmesi yönünde çalışmalar başlamıştır. İyi Tarım Uygulamalarına İlişkin Yönetmelik 08.09.2004 tarih ve 25577 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanmıştır.

27 Aralık 2003 tarih ve 25329 sayılı “Kontrollü Örtü Altı Üretimin Uygulamasına İlişkin Yönetmelik” hükümlerinin üreticiler tarafından yerine getirilmesiyle de daha bilinçli ve sağlıklı bir üretim gerçekleştirilmesi söz konusu olmaktadır.

İyi Tarım Uygulamaları yanında güvenli ham madde temini bakımından bir diğer alternatif üretim metodu ise organik tarımdır. Bilindiği üzere organik tarım; ekolojik sistemde hatalı uygulamalar sonucu kaybolan doğal dengeyi yeniden kurmaya yönelik, insana ve çevreye dost üretim sistemlerini içeren, kimyasal ilaç ve gübrelere kullanmaksızın izin verilen girdilerle yapılan, organik ve yeşil gübreleme, münavebe, toprağın muhafazası, bitkinin direncini artırma, doğal düşmanlardan faydalanmayı tavsiye eden, bütün bu olanakların kapalı bir sistemde oluşturulmasını öneren, üretimde sadece miktar artışının değil aynı zamanda ürün kalitesinin de yükselmesini amaçlayan alternatif bir üretim sistemidir. Bu üretim sisteminde her aşama kontrol altında olup, elde edilen ürün de sertifikalandırılmakta ve bu yöntemle de ürünlerin güvenilirliği kanıtlanmış olmaktadır.

Türkiye’de Organik Tarımın Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik 11.07.2002 Tarih ve 24812 Sayılı Resmi Gazetede, bu yönetmeliğin son değişikliği 14.08.2004 tarih ve 25553 Sayılı Resmi Gazetede, 5262 Sayılı Organik Tarım Kanunu 3.12.2004 tarih ve 25659 Sayılı Resmi Gazetede, yönetmeliği ise 10.06.2005 tarih ve 25841 sayılı Resmi Gazetede yayımlanmıştır. Bu çerçevede, üretimde tarladan tüketiciye ulaşmaya kadar geçen süreç kurala bağlanmaktadır.

Türkiye’de de HACCP belgeli gıda firma sayısı giderek artmakta olup, firmaların dağılımı en yoğun bulundukları sektörler itibariyle; yüzde 36,6’sı yemek, yüzde 15,5’i meyve sebze işleme, yüzde 9,9’u süt ve ürünleri sanayi şeklindedir. Çok uluslu gıda firmaların çoğunluğu HACCP sistemini uygulamaktadır.

HACCP konusunda yetki TKB'dadır. HACCP tetkiki gıda güvenliği kontrol sisteminin ve hijyen kontrollerinin temelini oluşturduğundan bu konudaki denetimler TKB tarafından mevzuata uygun olarak sürdürülmektedir. Herhangi bir kuruluşa yetki verilmemiştir. Öte yandan, AB ülkelerinden sık sık hızlı alarm mesajı alan bazı firmalara bir tedbir olarak alarma konu tehlikeyi baz alarak HACCP uygulama zorunluluğu getirilmiştir.

TSE'den kalite yönetim sistemi belgesi almış gıda firmalarından yüzde 16,9'unu süt ve ürünleri, yüzde 15,9'unu yemek sektörü, yüzde 13,6'sını meyve sebze işleme sanayi, yüzde 11,2'sini şeker ve şekerli ürünler ve yüzde 11,0'ını un ve unlu ürünler oluşturmaktadır. Türkiye'de hızlı uyarı sistemine ilişkin çalışmalar 2000 yılında başlamış olup, 5179 sayılı Kanunda bu husus yer almaktadır (DPT, 2006).

1.21.1.Türkiye'de Gıda Mevzuatı

Gıda mevzuatı, gıda maddelerinin taşınması gereken asgari kalite ve sağlığa uygunluk kriterlerini belirleyen bir kurallar dizisidir. Gıda mevzuatının hazırlanmasındaki temel amaç, gıda güvenliğinin sağlanarak hijyenik ve ekonomik açıdan tüketicinin korumasıdır.

Ülkemizde hâlihazırda gıda mevzuatının temelini 27.05.2004 tarihli ve 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun oluşturmaktadır. Bu yasa ile gıda alanındaki tüm denetim yetkisi Sağlık Bakanlığı'ndan alınarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na aktarılmıştır. 5216 Sayılı Büyükşehir Belediye Yasası ile de gıda maddeleri üretimi yapan gayrisihhî müesseselerin ruhsatlandırma yetkisi belediyelere bırakılmıştır (Özbek & Fidan, 2010: 92).

5179 sayılı Kanunun amacı şu şekilde ifade edilmektedir; gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici

menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir. Bu kanun ile üretim izni, gıda sicili ve tescil işleri, laboratuvar kuruluş izni, sorumlu yönetici istihdamı, gıda kodeksi, Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu, risk analizi, ihtiyatî tedbirler bilimsel komiteler ulusal gıda meclisi ve gıda bankaları birliği, bildirimler, acil durumlar, krizler, izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu, sağlığın korunması, dış ticaret, reklam ve tanıtım, tüketici haklarının korunması, piyasa gözetimi, denetim, kontrol ve sertifikasyon, itiraz hakkı, su, takviye edici gıdalar, bebek mamaları, özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar, tıbbî amaçlı bebek mamaları ile ilgili hükümler, serbest bölgelerle ilgili hükümler ve ceza hükümleri düzenlenmektedir (Anonim, 2004b).

Üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak, gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere gıda maddelerinin özelliklerini belirlemek amacıyla hazırlanan bir yönetmelikle Türk Gıda Kodeksi oluşturulmuştur.

Ülkemizde gıda üretimi yapan işletmeler Türk Gıda Kodeksine uymakla mükelleftirler. İşletmelerin Gıda Kodeksine uygunluğu TKB tarafından denetlenmektedir. 16 Kasım 1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde” şu hususlar düzenlenmiştir; Gıdalarda Katkı Maddelerinin Kullanımı, Katkı Maddelerinin Etiketlenmesi, Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri, Gıdalarda Aroma Maddelerinin Kullanımı, Aroma Verici Maddelerin Etiketlenmesi, Gıda Maddelerindeki Kabul Edilebilir En Yüksek Bulaşan Değerleri, Pestisit Kalıntı Limitlerinin Uygulama Esasları, Veteriner İlaçları İçin Tolerans Düzeyleri Ve Yasal Arınma Sürelerine Ait Değerler, Hammaddenin Sağlandığı Alanlarla İlgili Kurallar, Gıdaların İşlenmesi İle İlgili Kurallar, Gıda Üretim Alanlarının Kontrolü, Kontrol Sisteminin Uygulama Aşamaları, Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler, Ambalajlama Ve

Etiketleme-İşaretleme, Ambalaj Materyalleri, Etiketleme Ve İşaretleme, Dökme Gıdalar Gıdalar,Taşıma Ve Depolama Kuralları, Numune Alma Ve Analiz Metotları (Anonim, 1997).

1.21.2. Türkiye’de Gıda Standardizasyonu

Türkiye’de, belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemi anlamına gelen standardizasyondan sorumlu kuruluş Başbakanlık’a bağlı olarak çalışan TSE’dir. TSE; her türlü madde ve mamüller ile usul ve hizmet standartlarını yapmak amacıyla 18.11.1960 tarih ve 132 sayılı kanunla kurulmuştur. Enstitünün ilgili olduğu bakanlık Sanayi ve Ticaret Bakanlığıdır. TSE’nin hizmetleri arasında personel ve sistem belgelendirme, ürün belgelendirme, personel belgelendirme, laboratuvar, metroloji ve kalibrasyon, standart hazırlama gibi faaliyetler yer almaktadır. AB’de olduğu gibi ülkemizde de, standartlar ihtiyaridir. Fakat standart, ilgili bakanlığın onayı ile mecburi kılınabilir. Bir standardın mecburi kılınabilmesi için Türk Standardı olması şarttır. Mecburi kılınan standartlar Resmi Gazete’de yayımlanır.

TSE bünyesinde standart hazırlama faaliyetleri kapsamında; bilgi teknolojileri ve iletişim, çevre, elektrik, elektronik, hizmet, inşaat, kimya, maden, makine, mamul gıdalar, metalürji, millî savunma sanayi, mühendislik hizmetleri, orman ve orman ürünleri, petrokimya, petrol, sağlık, tekstil, yetkili servis standartları ve ziraat olmak üzere 20 adet ihtisas grubu yer almaktadır (Anonim, 2007b).

TSE tarafından çıkartılan gıda ile ilgili standartları sistem ve ürün standartları olarak iki kısımda incelemek mümkündür. Gıda güvenliği yönetim sistemleri ile ilgili TSE tarafından yayımlanan standartlar tüm kuruluşlar için geçerli olan genel kuralları içermektedir. Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin yanı sıra TSE’de gıdaların tümüne uygulanabilecek çeşitli standartlar bulunmaktadır. Bu standartları; gıda maddeleri imal eden, hazırlayan, depolayan ve satan yerler için standartlar; gıda ve gıda katkı maddelerinde bulunan çeşitli maddelerin ölçülmesi ile ilgili standartlar,

gıdalarla temas eden maddelerle ilgili standartlar olarak sıralamak mümkündür. Bunların yanı sıra, TSE’de gıdalarla ilgili ürün ayırımında standartlar bulunmaktadır. Bu standartları; ilgili gıdanın üretiminde, depolanmasında ve dağıtımında kullanılan alet ve makinelerle ilgili standartlar, gıdanın mikrobiyolojik yapısını tayin etmeye yönelik standartlar, gıdanın içerisinde yer alan ve her gıda için farklılık arz edebilen maddelerle ilgili standartlar ve gıda ile temasta bulunan maddelerle ilgili standartlar olarak sınıflandırmak mümkündür (Özbek ve Fidan, 2010: 94).

İKİNCİ BÖLÜM

GLOBALGAP

EUREPG.A.P, 1997 yılında Avrupa Perakendeci Ürün Çalışma Grubu (Euro-Retailer Produce Working Group-EUREP) kapsamındaki perakendeciler tarafından bir girişim olarak başlatılmıştır. Avrupa Kıtası'ndaki süpermarketler ile birlikte İngiliz perakendeciler, bu oluşumun itici güçleri olmuşlardır. Tüketicilerin ürün güvenliği, çevre ve iş standartlarına yönelik artan ilgilerine karşılık vermişler ve çoğunlukla oldukça farklı olan kendi standartlarını uyumlu hale getirmeye karar vermişlerdir.

Ortak sertifikasyon standartlarının gelişimi de ayrıca üreticilerin menfaatine olmuştur. Muhtelif perakendecilerle akdi ilişki içerisinde bulunanlar, her yıl farklı kriterler kapsamında çoklu denetimler geçirmek zorunda olduklarını açıklamışlardır. Bu noktadan hareketle, EUREP, Entegre Ürün Yönetimi'nin önemini vurgulayarak ve işçi refahına yönelik sorumluluk sahibi bir yaklaşım benimseyerek, geleneksel tarımda İyi Tarım Uygulamaları (İTU)'nın gelişimi için uyumlu hale getirilmiş standartlar ve prosedürler üzerinde çalışmaya başlamıştır.

Sonraki 10 yıl içerisinde, tüm dünyada, artan sayıda üretici ve perakendeci, yükselen küresel ticaret modeliyle uyum sağladığı için bu fikre katılmışlardır: EUREPG.A.P, küresel önem kazanmaya başlamıştır. EUREPG.A.P.' in adını, üstün uluslararası İyi Tarım Uygulamaları (Good Agricultural Practice-GAP) standardı şeklindeki yeni teklif ile uyumlu hale getirmek ve artan sayıda özel sektör alanları ve sivil toplum paydaşlarıyla karışıklığı önlemek amacıyla, Yönetim Kurulu, yeni bir isimle bu oluşumu yeniden sunmak için önemli adımı atmaya karar vermiştir. EUREPG.A.P'in GLOBALG.A.P. haline gelmesi, doğal bir yön ve değişimdir. Karar, Eylül 2007'de Bangkok'taki 8. Küresel Konferans'ta ilan edilmiştir.

GLOBALG.A.P, tüm dünyada tarımsal ürünlerinin sertifikasyonu için gönüllü standartlar koyan özel bir sektör kuruluşudur. Bu kuruluşun amacı, farklı ürünlerde küresel tarımın bütününe uyum sağlayabilecek İyi Tarım Uygulamaları ile ilgili standart oluşturmaktır.

GLOBALG.A.P, bir ön-çiftlik giriş standardıdır. Sertifika, ürünün elde edilmesi için yem ve fide gibi çiftlik girdilerinin kullanımından başlayarak, ürünün çiftlikten ayrılmasına kadar gerçekleştirilen tüm tarımsal faaliyetlere ilişkin süreci kapsamaktadır. GLOBALG.A.P. “işletmeden-işletmeye” etiketidir ve dolayısıyla da tüketici tarafından doğrudan görülemez.

Küreselleşen pazarın en çok etkilediği sektör, temel gıda sektörüdür. GLOBALG.A.P (daha önceki adıyla EUREPGAP), tüketici gereksinimlerini tarımsal üretime aktararak, küresel pazarda İyi Tarım Uygulamaları (İTU) için anahtar bir referans olacak şekilde yapılandırılmıştır. GLOBALGAP (EUREPGAP), İyi Tarım Uygulamaları (GAP) için sertifikasyon standartları ve prosedürler kurmak isteyen tarımsal üreticiler ve perakendeciler için eşit bir ortaklıktır.

Tablo 6: Dünyadaki GLOBALGAP Üreticileri

Ülkeler	Üretici Sayısı	Ülkeler	Üretici Sayısı	Ülkeler	Üretici Sayısı
İtalya	12875	Tayland	1084	Portekiz	243
Yunanistan	13967	Brezilya	927	Avustralya	205
İspanya	9113	Peru	923	Gana	144
Türkiye	6905	Avusturya	880	Kenya	133
Almanya	5464	Malta	775	Meksika	99
Hollanda	4774	Güney Kıbrıs	506	İrlanda	49
Belçika	3366	Kolombiya	467	Panama	38
Fransa	2278	Ekvator	448	Guetamala	33
Yeni Zelanda	1653	Polonya	351	Kanada	24
Hindistan	1637	Mısır	298	Çek Cumhuriyeti	19
Güney Afrika	1555	Dominik Cumhuriyeti	287	Danimarka	18
İsrail	1537	ABD	279	Martinik	16
Macaristan	1465	Kosta Rika	273	Kamerun	11
Şili	1294	Çin	271	Etopya	8
Arjantin	1204	Cote d'Ivoire	264	Diğerleri(46 ülke)	3003

Kaynak: TSE Dergisi Yıl: 48 Sayı: 565 s: 36-39, Haziran 2009

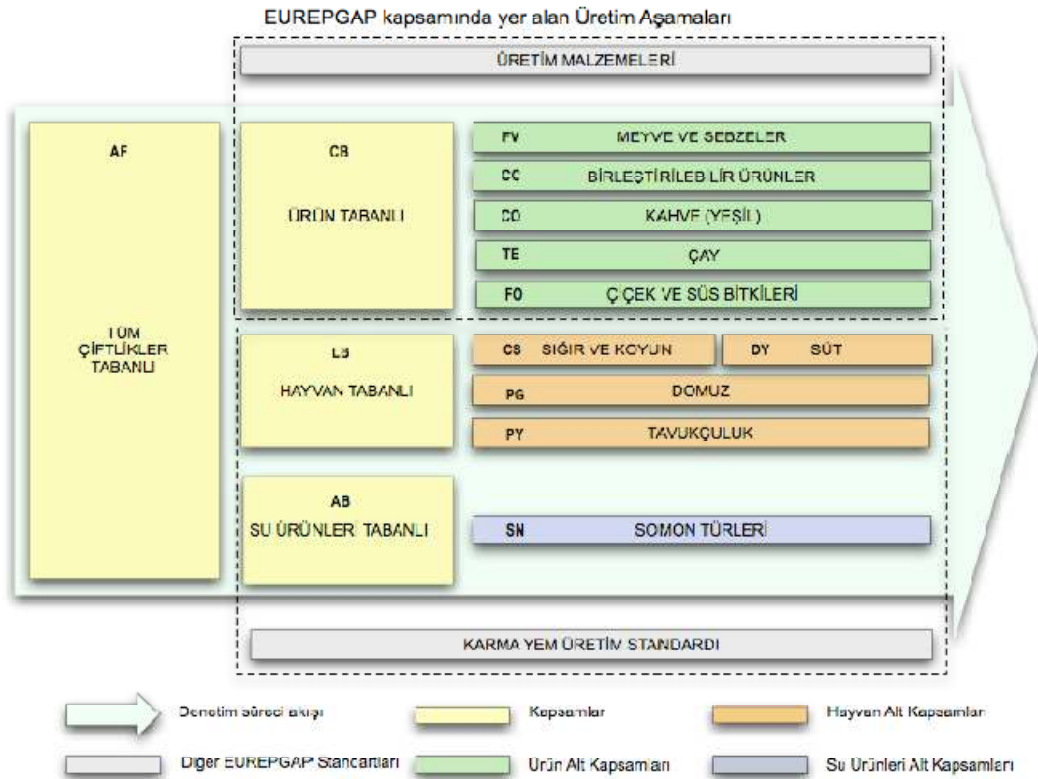
GLOBALG.A.P standardı sektör tarafından geliştirilmektedir. Perakendeci ve tedarikçilerin temsilcileri, GLOBALGAP komitelerinde alınan kararlarda eşit sorumluklara sahiptir. GLOBALG.A.P 100 den fazla ülkede 100.000 den fazla çiftlikte uygulanmaktadır. Bu sonuçlar GLOBALG.A.P'in ne kadar yaygın ve geçerli olduğunun göstergesidir. GLOBALG.A.P sertifikasyonu, 100'den fazla ülkede,

130'dan fazla bağımsız ve akredite Sertifikasyon kuruluşu tarafından uygulanmaktadır. Dünyanın her yerindeki üreticilere açıktır.

GLOBALG.A.P sertifikasyon sistemi, yıllık denetimlerinin yanında ayrıca habersiz denetimleri de içermektedir. Doğrulama sertifikasyonu için standartların oluşturulması, GLOBALG.A.P bünyesinde oluşturulan Doğrulama Programları tarafından yürütülmekte, sertifikasyon sorumlularının GLOBALG.A.P sertifikasının doğruluğu için sürekli olarak en yüksek performansta olmaları temin edilmektedir. (İyi Tarım Uygulamaları Perakendeci Seti, Meyve ve Sebze -Tedarikçi Seti,Üretici Seti, 2009)

Şekil 4: GLOBALGAP Kapsamında Yer Alan Üretim Aşamaları-Standart Yapı

Standart Yapı:



Kaynak: www.globalgap.org

Meyve ve sebze kapsamı, sertifikasyon için GLOBALG.A.P tarafından önerilen geniş ürün kapsamaları arasında en başta gelmektedir. Ancak diğer

kapsamların da hızla büyüdüğü gözlenebilmektedir. Örneğin spesifik bitkisel ürün kategorileri, hayvancılık ve özellikle su ürünleridir.

Ayrıca daima ilerleme politikası ile çalışmaktadır GLOBALGAP. Bu politikanın uygulanmasına ait şekil aşağıdaki gibidir.

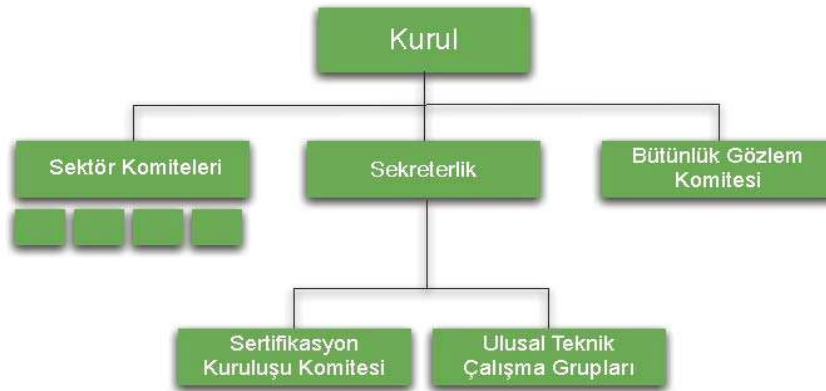
Şekil 5: Daima İlerleme Politikası



Kaynak:: www.globalgap.org

2.1.YÖNETİM

Şekil 6: GLOBALGAP Yönetim Organizasyonu



Kaynak: www.globalgap.org

Yönetim, kararları yapısal bir danışma sürecine dayanmakta olan bir Yönetim Kurulu tarafından yürütülmektedir. Sektöre özgü çıkarlar ve çoklu-paydaş girdisi, küresel çapta kabul görmeyi sağlamak için bir araya getirilmektedir. Sektör

Komiteleri, ürün ve sektöre özgü hususlar üzerinde tartışmakta ve karara varmaktadırlar. Tüm komiteler, %50 oranında perakendeci ve %50 oranında üretici/tedarikçi temsilcilerinden oluşmaktadır ve bu bağlamda etkin bir ortaklık yaratmaktadır. GLOBALGAP 3 düzenli üye atar. (bir GLOBALGAP perakendeci üyesi, bir GLOBALGAP tedarikçi üyesi ve bir bağımsız üye).

Yönetim Kurulu ve Komitelerin çalışmaları, Almanya'nın Köln şehri merkezli kâr amacı gütmeyen bir limited şirket olan ve GLOBALG.A.P. için bir sekreterlik fonksiyonu gören FoodPLUS GmbH tarafından desteklenmektedir.

2.1.1. Yönetim Kurulu

Yönetim Kurulu, eşit sayıda seçilmiş üretici ve perakendeci temsilcilerden oluşmakta ve bağımsız bir oturum başkanı tarafından başkanlık edilmektedir. Köln'de operasyonel GLOBALG.A.P. Sekreterliği ile oldukça yakın bir şekilde çalışmaktadır.

2.1.2. Sektör Komiteleri

GLOBALG.A.P Sektör Komiteleri, Mart 2006'da, GLOBALG.A.P Yönetim Kurulu'nun mutabakatıyla kurulmuştur. 2007'de, Sektör Komiteleri (SC), Teknik ve Standartlar Komitesi (TSC)'nin yerini almıştır. Sektör Komitesi üyeleri, emsalleri (Tedarikçi ve Perakendeci GLOBALG.A.P. üyeleri) tarafından üç yıllık bir süre için seçilmektedirler. Sektör Komiteleri, genellikle Yönetim Kurulu'ndan bağımsız; ancak onun belirlemiş olduğu politika çerçevesi dâhilinde çalışmaktadırlar. Sektör Komiteleri, GLOBALG.A.P. Sekreterliği tarafından tutarlılık ve uyumluluğa yardım etmek için desteklenmekte ve yönlendirilmekte olup, kendi sektörleriyle ilgili teknik karar almaktan sorumludurlar. Son olarak, Yönetim Kurulu, Sektör Komiteleri tarafından geliştirilen veya gözden geçirilen standartları kabul etmektedir.

Sektör Komitesi, ayrıca, bir istişari kuruluş olarak görev yapmaktadır ve zaman zaman GLOBALG.A.P. Yönetim Kurulu tarafından ürün veya sektör girdisi

gerektiren herhangi belirli bir meseleyi halletmesi istenebilmektedir. Sektör Komiteleri'ne ait örnek EK 3'de yer almaktadır.

2.1.3 Ulusal Teknik Çalışma Grupları (NTWG)

Ulusal ve uluslararası ticarete “Küresel düşün, Yerel hareket et” ilkesi kapsamında, İTU standartları için yerel çoklu paydaş desteği ve adaptasyonu ile GLOBALG.A.P, bir yandan küresel olarak varolan farklı yasal ve yapısal koşullarla ilgili olarak ulusal uzmanlar ve diğer paydaşlardan nitelikli girdi sağlamaya çalışırken, diğer taraftan da küresel uygulama faaliyetleri ile üretici ihtiyaçlarını daha yakından birleştirmeye başlamıştır. GLOBALG.A.P yerel paydaşların desteğine çok önem vermektedir. Ayrıca İTU standartlarının ulusal ve uluslar arası ticaret kuralları ile uyumuna kesinlikle inanmaktadır. Bu konudaki düşüncesini; “Global Düşün, Yerel Hareket Et” prensibi ile açıklamaktadır.

Bu hedefe, Ulusal Teknik Çalışma Grupları'nın kurulması ile giderek artan oranda ulaşılmıştır. Oluşturulan Ulusal Teknik Çalışma Gruplarının (NTWG) rolü, standartların çevirilerin hazırlanmasını sağlamanın yanında, yöresel şartları dikkate alarak Ulusal Yorumlama Rehberleri geliştirmektir. Ayrıca tanımlanmış belirli yerel adaptasyon ve uyarlama çağrıları yöneltmenin yanı sıra, bir dizi ulusal bilgilendirme ilkeleri oluşturmaktır.

Ulusal Teknik Çalışma Grupları, GLOBALG.A.P.'in yerel bazda uyarlanmasının açıklığa kavuşturulmasına ihtiyaç duyulan ülkelerdeki GLOBALG.A.P üyeleri tarafından gönüllü olarak kurulmuşlardır. Bu artan miktardaki gruplar tarafından oluşturulan ilkeler, Sektör Komiteleri tarafından onaylanmış ve GLOBALG.A.P'in web sitesinde yayınlanmıştır. Gruplar, GLOBALG.A.P Sekreterliği ve Sektör Komiteleri ile yakın işbirliği içinde kurulmuş ve çalışmaktadırlar. Ayrıca, GLOBALG.A.P uyarlamasını ve belirli alanlardaki ihtiyaçlara dayanarak sürekli iyileştirmeyi desteklemektedirler.

Halen 24 den fazla ülkede oluşturulan NTWG'ler çalışmaları desteklemektedir. Örneğin; Arjantin, Belçika, Brezilya, Bulgaristan, Chile, Kolombiya, Çek Cumhuriyeti, Danimarka, Fransa, Almanya, Yunanistan, Hindistan, İtalya, Malezya, Hollanda, Polonya, İspanya, Güney Afrika, Tayland, Türkiye, Ukrayna ve Uruguay.(EK 4)

2.1.4.Paydaşlardan Görüş Alma

GLOBALG.A.P, küresel bir benimsenme sağlamak için, tüm dünyada aktif olarak çok sayıda farklı paydaşlarla bağlantılı durumdadır. GLOBALG.A.P tüm ilgili taraflardan gelebilecek ve standart geliştirmesine katkıda bulunabilecek öneri ve tavsiyelere açıktır.

Spesifik teknik geri bildirimlerin büyük çoğunluğu, dünya çapında yapılan 100,000'den fazla denetimden gelir.GLOBALG.A.P, dünya çapındaki faaliyetlerini, onaylı Sertifikasyon Kuruluşları'nın danışmanlığı ve katılımıyla birleştirmektedir. Sertifikasyon Kuruluşu Komitesi'nin kuruluşu, bu hedefe ulaşmaya yönelik önemli bir adımdır. Bu komitenin temel görevi, Sertifikasyon Kuruluşu faaliyetini GLOBALG.A.P sistemi içerisinde temsil etmenin yanı sıra, GLOBALG.A.P uyarlama sorunlarını tartışmak ve geribildirim sağlamaktır. SKK, GLOBALG.A.P ortak üyeleri ve en az bir GLOBALG.A.P alanına akredite olan ISO Kılavuz 65'ten oluşan Sertifikasyon Kuruluşları tarafından çalıştırılan uzmanlardan oluşmaktadır.

Sertifikasyon Kuruluşu Komitesi (SKK), GLOBALG.A.P Sekreterliği tarafından desteklenmekte ve yardım görmektedir. SKK tarafından ortaya konulan herhangi bir değişim teklifinin, kesin olarak Sektör Komiteleri tarafından onaylanması gerekmektedir.

Kuruluş Komitesinin seçilmiş üyelerinin listesi EK 4'de yer almaktadır.

2.2.GLOBALGAP(EUREPGAP) TİCARİ MARKASI

GLOBALGAP (EUREPGAP) Ticari markası ne üründe, ne tüketiciye ulaşan ürün ambalajında, ne de tek ürünlerle bağlantı halinde olan satış noktalarında görünmeyecektir. Üreticiler, GLOBALGAP (EUREPGAP) ticari marka işaretlerini paletler üzerinde yalnızca GLOBALGAP (EUREPGAP) sertifikalı ürünler üzerinde kullanabilir ve satış noktalarında görülmeyecektir.

Şekil 7: GLOBALGAP Ticari Marka İşareti



Kaynak: www.globalgap.org

2.2.1. GLOBALGAP Numarası (GGN)

GLOBALGAP Numarası (GGN); GLOBALGAP (EUREPGAP) ticari markasını içermeyen 13 basamaklı nümerik sayıdır, bu numara her bir üretici ve GLOBALGAP (EUREPGAP) sistemindeki diğer tüzel kişilikler için tektir.

GGN satış noktasındaki üründe ve/veya ambalajlarda kullanılabilir. GGN'i etiketleyen tüzel kişilik , izlenebilirlik için, GLOBALGAP veya GFSI tarafından tanınmış çiftlik sonrası standardı veya GLOBALGAP tarafından tanınmış diğer bir standardın sertifikasına sahip olmalıdır.

2.2.2.Kayıt Numarası

Kayıt numarası, Sertifikasyon Kuruluşu tarafından üreticiyi tanımlamak için verilen bir numaradır. Numara şu şekilde yazılır: sertifikasyon kuruluşunun ismi (CB kısaltılmış ismi ve GLOBALGAP yönetimi arasında varılan anlaşmaya göre), izleyen bir boşluk, izleyen sertifikasyon kuruluşu tarafından verilmiş üretici veya

grup numarası. GLOBALGAP (EUREPGAP) Ticari Markası bu numarada görülmez.

Örn: CBXYZ 12345.

Kayıt numarası, müşterinin isteği üzerine sertifikayı düzenleyen CB' nin öncelikli izni ile ürün üzerinde veya satış noktasındaki paketlerde kullanılabilir. GLOBALGAP (EUREPGAP), söz konusu bu numara ile etiketlenen ürünlerde izlenebilirlik ve ürünün orjini hakkında hiçbir sorumluluk almaz. (GLOBALG.A.P., 2009)

2.3. GLOBALGAP HİZMETLERİ

GLOBALG.A.P Sekreterliği, bir hizmet teşkilatıdır. Almanya'nın Köln şehrinde bulunan kâr amacı gütmeyen bir limited şirket olan FoodPLUS GmbH tarafından desteklenmektedir. Temel hedefi, GLOBALG.A.P.'in sertifikasyon ve kıyaslama sistemini yürütmek için gerekli olan prosedürleri başlatmak ve yürütmek ve tüm ortak süreçlerin bütünlüğünü sağlamaktır.

Küresel hizmet paketleri şu konular üzerinde odaklanmaktadır:

- Etkinlikler ve eğitim faaliyetleri yoluyla kapasite geliştirme,
- Sertifikasyon kuruluşu ve veritabanı idaresi yoluyla sistem bütünlüğü,
- Kıyaslama (benchmarking) faaliyetleri yoluyla uyum yönetimi,
- Ve kişiye özel araç setleri yoluyla tüketici bilgisi.

2.3.1. Etkinlikler Yoluyla Kapasite Geliştirme

GLOBALG.A.P Sekreterliği bütün kıtalarda bir dizi etkinlikler organize etmektedir. Bu etkinlikler, farklı dinleyicilere hitap etmekte ve temel dillerde yürütülmektedir.

Her yıl tüm ilgili katılımcıların network etkinliği olarak ana bir küresel konferans düzenlenmektedir. Temsilciler, önemli güncellemeleri edinmekte, ilgili alanlarda paylaşılan en iyi uygulamalar hakkında emsallerinden bilgi almakta ve çoklu paydaşlardan görüş alma süreçlerinde yer almaktadırlar. 2007'de Bangkok'ta

gerçekleştirilen 8. Küresel Konferans'ta standardın tüm dünyaca önemi, GLOBALG.A.P olarak yeniden isimlendirilmesiyle ortaya konmuştur.

Küresel konferansların arasında, GLOBALG.A.P, belirli ürün ve bölgesel unsurlar üzerine odaklanan bölgesel iletişim ve ağ etkinlikler organize etmekte ve yürütmektedir. Hem halka açık hem de şirket içine yönelik, kapsamlı bir online eğitim kursuyla birlikte Sertifikasyon kuruluşları için çalıştaylar ve “eğitmeni eğit” seminerleri, GLOBALG.A.P kapasite geliştirme konseptinin temel taşlarıdır. Onaylanmış eğitmenler, kendi dillerinde bu işe hâkim olarak kendi “Halk Eğitimi” kurslarını yürütmeye hak kazanmaktadır.

GLOBALG.A.P’de eğitim, iyi tarım uygulamalarının uygulanmasına çalışan uzmanlara dünya çapında ulaşmak için çok önemli bir araçtır. GLOBALG.A.P. nedir, sertifikasyon sistemi nasıl çalışır, gereksinimleri nelerdir, kimler katılmalıdır, farklı durumlarla karşılaşıldığında nasıl çözülür gibi sorulara cevaplar denetim programı yöneticileri yanı sıra teknik danışmanlar ve danışmanlık şirketleri tarafından gerekli tüm malzeme ve pratik vaka çalışmaları ile eğitimlerin içeriği, çiftliklerde uygulanacak sistem kuralları (genel yönetmelik) ve gereksinimleri (kontrol noktaları) katılımcılara sağlanır.

2.3.2.Sertifikasyon Kuruluşu İdaresi Yoluyla Sistem Bütünlüğü

GLOBALG.A.P, bağımsız denetim şirketleri olarak görev yapan bağımsız sertifikasyon kuruluşları ile hizmet anlaşmaları yapmaktadır. Bu anlaşmalar, standartlaşmış bir yüksek kalite ve bütünlüğü temin etmektedir.

GLOBALG.A.P, tüm Sertifikasyon Kuruluşları’nın kontrol edildiği küresel bir bütünlük programı kurmuştur. Sertifikasyon Kuruluşları’nın, kontrol ve sertifikasyonu yapılan çiftliklere danışmanlık yaparak desteklemesine izin verilmemekte ve gıda sanayinde en az üç yıllık bir ürün deneyimine sahip olmaları gerekmektedir. GLOBALG.A.P Sertifikasyonu, dünyanın her yerindeki üreticilere, standarda uygunluklarını gösterme imkânı tanımaktadır.

2.3.3. Veritabanı İdaresi Yoluyla Sistem Bütünlüğü

GLOBALG.A.P dünyanın her yerindeki tüm belgelenmiş üreticilerin içinde bulunduğu bir veritabanını yönetmektedir. GLOBALG.A.P. standardı içerisindeki bütünlüğün kilit ögesi, bu üreticilere kendilerine özgü bir kimlik tayin etme ve tüm ilgili ürün ve Sertifikasyon bilgilerini kaydetme prensibidir. Piyasa iştirakçileri, verilerinin anında onaylanmasından yarar sağlamaktadırlar.

Geçerlilik denetimi herkese açıktır ve veritabanına doğrudan GLOBALG.A.P. kayıt numarası girilerek online olarak erişilebilmektedir.

2.3.4. Kıyaslama Yoluyla Uyum

Tüm dünyadaki İyi Tarım Uygulamaları (İTU) standartlarının sahipleri bağımsız bir kıyaslama yoluyla GLOBALG.A.P ile denklik göstermeye yönelebilmektedirler. İlgili katılımcılar, "Avustralya ve Yeni Zelanda Ortak Akreditasyon Sistemi (Joint Accreditation System of Australia and New Zealand / JAS-ANZ)" ve Almanya'nın akreditasyon sistemi bürosu "Alman Akreditasyon Kurumu (Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH/DAP)" tarafından bağımsız olarak değerlendirilebilirler.

GLOBALG.A.P kıyaslama süreci, dünyanın her yerinde farklı standartları (EK5) sınıflandıran ve uyumlaştıran bir filtre sistemine benzetilmektedirler. Kıyaslama prosedürü 7 basamaktan oluşur. Sürecin bir kısmı, üye ortak incelemesidir ki bununla birlikte üyeler herhangi bir itirazda bulunmak için 6 haftalık bir sürece sahiptirler.

Onay işleminin sonucunda, ayrıca, bağımsız bir tanık değerlendirmesi vardır. Değerlendirme kapsamındaki çiftlikler, hem daha önceki hem de GLOBALG.A.P standardının koşullarını yerine getirmelidir. Bu durum, çiftlik koşullarının dikkate alındığı paralel denetimlerle güvence altına alınmaktadır.

Dünya genelindeki İyi Tarım Uygulamaları (İ.T.U./G.A.P) standardı sahibi bir kimse, GLOBALG.A.P bağımsız kıyaslama prosesi vasıtasıyla diğer standartlarla eşdeğerlik sağlayabilir. Ayrıca bu sayede hem ulusal hem de uluslararası pazarların

talep ettiği uyumun kontrolüne yönelik ayrı ayrı yapılan denetimlerin maliyetlerini azaltma imkanını sunar.

GLOBALG.A.P Kıyaslama Süreci, tüm dünyadaki farklı standartların harmonizasyonu ve değerlendirilmesine ilişkin şeffaf bir süreç olarak tanımlanabilir.

Kıyaslama (eşdeğerlik) sürecini tamamlamış dünya genelinde birçok ülke bulunmaktadır. Örneğın; Avusturya, Chile, Kolombiya, Almanya, Japonya, Kenya, Meksika, Hollanda, Yeni Zelanda, İspanya, İsveç, İsviçre, Birleşik Krallık, Uruguay.(EK 12)

2.4. SERTİFİKASYON KURULUŞLARI

2.4.1. Onaylı Sertifikasyon Kuruluşları

Onaylı sertifikasyon kuruluşları, GLOBALG.A.P ve uygulanabildiğı yerlerde kıyaslama yapılmış standart sahibi tarafından onaylanmış kuruluşlardır. Bu kuruluşlar ilgili standardın kapsamına yönelik akreditasyon almıştır veya alma sürecindedir. GLOBALGAP logosunu kendi sertifika ve reklam malzemelerinde yalnızca onaylı Sertifikasyon kuruluşları kullanabilmektedir.

Türkiye’deki mevcut onaylı sertifikasyon kuruluşlarının listesi örneğı EK 6’da yer almaktadır.

2.4.2. Geçici Onaylı Sertifikasyon Kuruluşları

Geçici onaylı sertifikasyon kuruluşları, akreditasyon alma sürecindeki kuruluşlardır. GLOBALG.A.P. Sekreterliğı ile bir sözleşme imzalamışlardır ve bağı oldukları akreditasyon kuruluşlarından akreditasyon almak için başvuru sürecinden geçmektedirler. Ancak, bu Sertifikasyon Kuruluşları, GLOBALG.A.P. üyeleri tarafından kabul edilen akredite olmamış sertifikalar düzenleyebilmektedirler. Pratik bir uygulama olarak her başvuru sahibine gerekli akreditasyonu tamamlaması için altı aylık bir süre tanınmakta olup bu süre içerisinde akredite olmamış sertifika düzenleme yetkisi de verilmektedir. Bu tip akredite olmamış sertifikalar, ayrıca, işletmeden-işletmeye iletişimde de kabul görmektedir.

Sertifikasyon kuruluşları, ilgili akreditasyonun olabildiğince kısa zamanda almaları için teşvik edilmekte; ancak çok fazla akredite olmamış sertifika vermeleri yönünden teşvik edilmemektedirler. Akreditasyon reddedilirse, sertifika sahibi, üretici veya üretici kurum, sözleşmesini bir başka akredite olmuş sertifikasyon kuruluşuna transfer etmek zorundadır. Bu durumda, sertifikasyon kuruluşları üreticinin sertifikasyon durumunun geçerlilik süresini teyit etmek için ek kontrol ve sertifikasyon faaliyetleri üstlenmek durumunda kalacaklardır.

2.5. STANDARLARIN GELİŞİMİ

GLOBALG.A.P standartları sürekli bir şekilde geliştirilmiş ve hitap ettiği alan ise genişletilmiştir. IFA Standardının tamamının düzenli aralıklarla güncellendirilmesinin yanında geliştirilmekte olan yeni standart ve modüller de bulunmaktadır. Ayrıca üyeler ve GLOBALG.A.P ortaklarının standartların geliştirilmesinde katılabilecekleri değişik fırsatlar bulunmaktadır.

2.5.1. Tam Onaylı Standartlar

Akredite olmuş Sertifikasyon Kuruluşları (CBler) tarafından yürütülen tüm kıyaslama prosedürünü tamamlamış olan standartları anlarız. Bu standartların, GLOBALG.A.P'e denklik gösterdiği tam olarak kabul edilmektedir. Tam onaylı standartlara ait liste EK 5'de yer almaktadır.

2.6. GLOBALG.A.P STANDARTLARI

GLOBALG.A.P Standartları :

- 1.Entegre Çiftlik Güvencesi (IFA)
- 2.Karma Yem Üreticisi Standardı (CFM)
- 3.Bitki Üretim Materyali (PPM)
- 4.GRASP

2.6.1. Entegre Çiftlik Güvencesi (IFA)

GLOBALGAP, bitki ve hayvansal üretimden bitki üretim materyalleri ve karma yem üretimine kadar uzanan farklı ürün grupları için modüler uygulamalar içeren tek entegre standarttır.

Bu standart, diğer mevcut standartlar için küresel bir referans sistemi görevini görmekte ve ayrıca temel gıda sektöründeki tüm kurumlar tarafından kolaylıkla ve doğrudan uygulanabilmektedir. Diğer bir deyişle, GLOBALGAP, bir uydu yönlendirme (navigasyon) sistemi gibi işlemektedir. Üyelerini, müşteri ihtiyaçlarını göz önüne alarak, tedarik zincirindeki her ortağın küresel pazarda kendine yer bulmasına olanak sağlayan güvenilir bir alet takımı ile donatmaktadır.

GLOBALGAP (EUREPGAP) üyeleri, en iyi uygulamaların yer aldığı tarım sistemlerinin geliştirilmesinde ve uygulanmasında bir çok üretici, üretici grubu, üretici organizasyonu, yerel proje ve ulusal proje tarafından hali hazırda kabul edilmiş olan bu önemli gelişmeyi tanımak istemektedirler. GLOBALGAP (EUREPGAP) üyeleri ayrıca üreticilerin bu alandaki kabiliyetlerini arttırmak amacıyla ayrıntılı çalışmaları teşvik etmek istemektedirler. Bu bakımdan, mevcut güvenilir en iyi tarımsal uygulamaların tanımlandığı GAP planı, mevcut uygulamaları değerlendirmek ve bundan sonraki gelişmelere önderlik etmek amacıyla bir referans noktası olarak kullanılmaktadır.

Entegre Çiftlik Güvencesinin modüler yapısı sayesinde üreticiler çoklu ürünler için yapılan birçok denetimi tek bir denetim içerisinde birleştirebilmektedir.

GLOBALGAP (EUREPGAP) Entegre Çiftlik Güvencesi Üreticilere Birçok Avantaj Sunmaktadır:

- 1 Globalgap üretimin büyük bir bölümünde gıda güvenliği risklerini azaltır.
- 2 Ulusal ve bölgesel çiftlik güvence projelerinin geliştirilmesini ve benimsenmesini teşvik eder.
- 3 Tüketici ve gıda zincirine hizmet eden açık risk değerlendirmesi yapılmış HACCP esaslı referans standart sağlar.

- 4 Tüm gıda zincirine danışmanlık yaparak sürekli gelişim ve şeffaflık için teknik bir iletişim platformu sunar.
- 5 Uygunluk maliyetinin azaltılmasını sağlar.
- 6 Karma üretim tesislerinde çoklu hizmet uygulaması sayesinde farklı ürün denetimlerini önler.
- 7 Çiftlik Güvence Planlarının Bütünlüğünü artırır.
- 8 Ortak bir denetçi uzmanlık seviyesi belirler ve uygular.
- 9 Ortak bir durum değerlendirme raporu seviyesi belirler ve uygular.
- 10 Uygunsuzluk durumları için ortak bir eylem planı belirler ve uygular.
- 11 Uygunluk kriterlerinin uyumlu bir şekilde yorumlanmasını sağlar.

Tüm çiftlik tabanlı kontrol noktalarına ait soru kriterleri eklerde yer almaktadır.

2.6.2.Karma Yem Üreticisi Standardı (CFM)

Hayvana uygun beslenme, besin zincirinin ayrılmaz bir parçasıdır. Nitelikli karma yem, güvenceli hayvansal üretiminin temelini oluşturmaktadır. Dolayısıyla, karma yem üreticilerinin gereksinimlerini tam olarak belirlemek şarttır.

GLOBALG.A.P, Karma Yem Üreticileri'nin (CFM'ler) kurulmuş bir güvence sistemini kabul etmesi için kurallar ve yönetmelikler ortaya koymuştur. Bu, çiftlik hayvanları üreticilerinin, karma yem tedarikçileri için uygun ve güvenceli kaynakları seçmelerine yardımcı olmaktadır. GLOBALG.A.P modülü, GLOBALG.A.P koşullarını takip ettiklerini göstermek için, karma yem üreticileri ve karma yem üreticileri güvence tasarılarının kullanımı için bir referans standardı görevini görmektedir. GLOBALG.A.P, mevcut Karma Yem Üreticileri CFM-standartlarını ve karma yem üreticilerinin kalite güvence sistemlerini kabul etmektedir.

2.6.3. Bitki Üretim Materyali (PPM)

Güvenceli çiftlik üretim materyali, sağlam ve güvenceli çiftlik bitki üretimi için iyi bir temel oluşturmaktadır. GLOBALG.A.P Bitki Üretim Materyali standardı V2.0, Mart 2008'den itibaren onaylanmış Sertifikasyon Kuruluşları tarafından sertifikasyon için uygun hale getirilmiştir. Standardın uygulanması ve belgelendirilmesi isteğe bağlıdır. Türkiye' de meyve ve sebze için onaylanmış sertifikasyon kuruluşları EK 6'da yer almaktadır.

2.7. GLOBALGAP ENTEGRASYON PROGRAMI

GLOBALG.A.P, 85 ülkede 93.000'den fazla belgelendirilmiş üretici ile gerçek bir uluslararası standart esasında dünyanın lider bir ön-çiftlik giriş standardı olmaya devam etmektedir. Plan, 130 GLOBALG.A.P onaylı belgelendirme kuruluşunun 1400'den fazla denetçi/ kontrolörü tarafından kontrol edilmektedir. Başlıca amaç, GLABALG.A.P entegrasyon belgelendirme sisteminin entegrasyonunu muhafaza etmek ve belgelendirme proseslerinde daimi gelişme sağlamaktır.

GLOBALG.A.P önemli oranda entegrasyon programına yatırım yapmaya devam etmektedir. Bu kapsamda, belgelendirme entegrasyon değerlendirmeleri, sertifika geçerli kılma aracı, GLOBALG.A.P veri tabanının geliştirilmesi ve desteklenmesi, CB'lerin onay ve tescili ve bağımsız bir Entegrasyon Denetim Komitesinin faaliyeti, online eğitim ve sınavların geliştirilmesi ve eğitimler ile kapasite geliştirilmesi yer almaktadır.

Entegrasyon her zaman GLOBALG.A.P'in birincil önceliği olmasının yanı sıra önemli destek ayaklarından birini oluşturmaktadır. Son yıllarda, GLOBALG.A.P bu konsepti proseslerine entegre etmiş ve çok daha bütünleyici bir yaklaşıma yönelmiştir. Bu da geliştirme, uygulama ve denetim faaliyetlerinin birbiriyle bağlantılı olduğu daimi bir ilerleme süreci kurduğu anlamına gelmektedir.

2.7.1. Denetleme Faaliyetlerinin Yapısı

Belgelendirme entegrasyon program kapsamında tarafsızlığın sağlanması için :

- Program, GLOBALG.A.P Kurulunun Entegrasyon Politikası ile yönetilmekte ve kontrol edilmektedir.

- Pratik uygulaması GLOBALG.A.P Sekreterliği Entegrasyon Ekibince yürütülmektedir. GLOBALG.A.P Sekreterliğinin rolü, denetimleri organize etmek ve yürütmek ISC'nin kararlarını uygulamak ve plan geliştirmesini sağlamaktır.

Belgelendirme Kuruluşlarının entegrasyon ve faaliyetlerine ilişkin bağımsız hareket etmeleri ve faaliyetlerini yönlendirmeleri için 2009 yılında Entegrasyon Denetim Komitesi (ISC) devreye sokuldu. ISC; GLOBALG.A.P Sekreterliği Entegrasyon Ekibinin sunduğu raporlar esasında cezai müeyyidelere ilişkin hususlarda nihai kararı vermektedir. ISC üyeleri GLOBALG.A.P Kurulu tarafından görevlendirilmekte ancak bağımsız çalışmaktadırlar ve yılda en az 3 kez bir araya gelmelidirler.

GLOBALG.A.P Uluslararası Akreditasyon Forumunun (IAF) üyesi oldu Mayıs 2009'dan beri GLOBALG.A.P, Uluslararası Akreditasyon Forumunun (IAF) ortak üye organı olarak hareket etmekte ve Uluslararası Akreditasyonun amaçlarını desteklemektedir. Ortak Üyeler, belgelendirme/tescil sistemlerinin kullanımı veya yürütülmesi kapsamında yer almaktadırlar.

Entegrasyon programının 2 temel direği bulunmaktadır:

2.7.2. Marka Entegrasyon Programı (BIPRO)

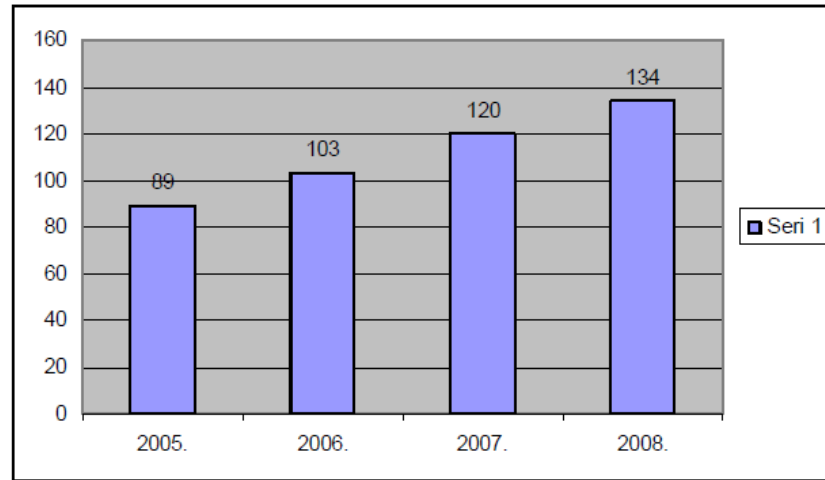
Marka Entegrasyon program (BIPRO) ve GLOBALG.A.P veri tabanı GLOBALG.A.P veritabanının en önemli özelliklerinden bir tanesi, şu an günlük olarak bayi ve tüccarlar tarafından kullanılan Online sertifika doğrulama sistemidir. Bir sertifikanın halka açık bir arama motorunda bulunamaması durumunda, bu hemen geçersiz olarak düşünülmektedir. Sistem, standardı şeffaf hale getirecek tüm seçenekler için her ürün ve üreticinin statü ve tescil verilerine hemen ve tam erişimini garanti etmektedir.

Veri tabanı destek ekibi, Belgelendirme Kuruluşlarını destek için bayi ve tüccarların isteklerini cevaplandırmaktadır. Herhangi bir şekilde GLOBALG.A.P logosunun, mali ve sözleşmeden doğan hükümlerin, belgelendirme kuruluşu tescili ve akreditasyon statüsünün kullanımına ilişkin uygunsuzluğun tespit edilmesi; Marka Entegrasyon programına aittir.

2.7.3. Belgelendirme Entegrasyon Programı (CIPRO)

Belgelendirme entegrasyon programının amacı, belgelendirilmiş her üreticinin her belgelendirme kuruluşunun GLOBALG.A.P kurallarını aynı şekilde uyguladığını ve tüm bu üreticilerin kontrollerinin aynı tutarlılıkta yapıldığından emin olunmasını sağlamaktır.

Tablo 7: Dünyada Faaliyet Gösteren Sertifikasyon Kuruluşlarının Sayıları



Kaynak: GLOBALGAP 2008, 9. GLOBALGAP Konferansı Kurul ve Sekreterlik Raporu sayfa 10 Ağustos 2008

Belgelendirme kuruluşlarının ve GLOBALG.A.P belgelendirme sisteminin onaylanması ISO 65 (EN 45011) akreditasyon esasıdır ve bu esasta olacaktır. Belgelendirme entegrasyon programı, belgelendirme ve akreditasyon kuruluşlarının yaptığı işi tamamlamaktadır. Akreditasyon kuruluşları entegrasyon değerlendirmesinin sonucuna erişebilir. Bu da Akreditasyon Kuruluşlarının denetçilerine büyük miktarda girdi sağlamak ve işlerine destek oluşturmaktadır.

Uluslar arası Akreditasyon Forumu (IAF) üyesi olarak, GLOBALG.A.P, uygulamalar ve toplantılar organize ederek akreditasyon kuruluşları arasında işbirliği tesis etmektedir.

2.8. DENETİM SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ VE İHLAL MÜEYYİDESİ

Yeterli performansa sahip bir belgelendirme kuruluşu, ISC'e bildirilmektedir. Belgelendirme entegrasyon programı, ihlal cezasından ziyade belgelendirme kuruluşlarının performanslarının geliştirilmesine odaklanmaktadır ancak uygunluğun sağlanması için de gerekli bir araç olarak göz önüne alınmaktadır.

ISC ilk olarak, gelişmelerin gözlemlenmesi gerektiği yeniden değerlendirmeye ilişkin kısmen veya tamamen masrafların ödenmesini talep eder. Bunun yerine getirilmemesi üzerine, cezaları uygular. IPRO yaptırım prosedürünü gösteren akış şeması EK 7' de yer almaktadır.

2.8.1. Sertifikasyon Kuruluşları için Yaptırım Adımları

Yaptırımlar 5 aşamadan oluşmaktadır. Kısaca özetlenecek olursa ;

Tablo 8: Sertifikasyon Kuruluşları İçin Ceza Aşamaları

Ceza aşamaları
1. Uyarı
2. Uyarı
Sarı Kart (Web sitesinde yayınlanır)
Kırmızı kart (Web sitesinde yayınlanır ve belgelendirme kuruluşu 1-6 ay arası yeni sertifika tanziminden men edilir)
Sözleşme iptali (Lisans ve Belgelendirme Anlaşmasının iptali)

Kaynak: www.globalgap.org

2.8.1.1. Birinci.Adım 1. Uyarı:

GLOBALGAP Sekreterliği tarafından karar verilir ve uygulanır. BIPRO uyumsuzlukları yüzünden verilen 1. Uyarıyı ISC onayı olmadan verilen 2. uyarı izler.

1. uyarı şu durumlarda verilir:

- Uyumsuzluklar tespit edildiğinde.
- CB'nin GLOBALGAP Sekreteryası tarafından kendisine bildirilen yazılı isteklere cevap vermemesi veya bildirimde bulunmaması durumunda.
- Eksik veya yanlış veritabanı girdileri ve/veya hazırlanmış sertifikalar tespit edildiğinde.

2.8.1.2. İkinci Adım 2. Uyarı

Dürüstlük Gözetim Komitesi veya GLOBALGAP Sekreteryası tarafından karar verilir ve uygulanır.

2. uyarı şu durumlarda verilir:

- Belirtilen son tarihten sonra 1. uyarının gereğinin yapılmamış olması durumunda.
- CB'nin GLOBALGAP Sekreterliği tarafından kendisine bildirilen yazılı isteklere cevapvermemesi veya bildirimde bulunmaması durumunda.
- Eksik veya yanlış veritabanı girdileri ve/veya hazırlanmış sertifika sayısı 5 GLOBALGAPNumarasını (GGN) bulduğunda, veya bir CB üzerine kayıtlı toplam GGN sayısının %1ine ulaştığı zaman (hangisi fazla ise).

2.8.1.3. Üçüncü Adım Sarı Kart

Dürüstlük Gözetim Komitesi tarafından değerlendirilir ve karar verilir, GLOBALGAP Sekreterliği tarafından uygulanır. Sarı Kart GLOBALGAP web sitesinde yayınlanır.

GLOBALGAP Sekreteryası bir veya daha fazla doğrulama (yeniden) değerlendirmeleri sırasında gelişmeyi doğruladığı ve bunu tatmin edici bulduğu zaman, Sarı kart ISC tarafından kaldırılabilir.

Sarı kart şu durumlarda verilebilir:

- CB'nin CIPRO değerlendirmesi sonucu nedeniyle iyileştirme önlemleri uyguladığı dönem için. İyileştirme için verilen zaman maksimum 8 aydır. GLOBALGAP ilerlemeyi değerlendirmek için bir takip değerlendirmesi planlar.

- Yeniden değerlendirmelerde gözlenen ilerlemeler yeterli olmadığı zaman.

- Adım 2- 2. Uyarı üzerine GLOBALGAP tarafından gönderilen yazılı taleplere karşılık verilmemesi halinde.

- Adım 2- 2. Uyarı'dan sonra yine eksik veya yanlış veritabanı girdileri ve/veya hazırlanmış sertifika sayısı 5 GLOBALGAP Numarasını (GGN) bulduğunda, veya bir CB üzerine kayıtlı toplam GGN sayısının %1 ine ulaştığı zaman (hangisi fazla ise).

2.8.1.4. Dördüncü Adım Kırmızı Kart

Dürüstlük Gözetim Komitesi tarafından değerlendirilir ve karar verilir. GLOBALGAP Sekreteryası tarafından uygulanır. Kırmızı Kart GLOBALGAP web sitesinde yayınlanır.

GLOBALGAP (EUREPGAP) lisansının kullanımının geçici bir süre için tamamen veya kısmi olarak yasaklanması. Örn. CB'nin yeni veya yeniden sertifika hazırlamasına 1'den 6 aya kadar izin verilmez. ISC bu yaptırımını ancak CB'nin çalışmalarının güvenilirliğinden emin olduğu zaman kaldırabilir.

Doğrulama (yeniden) değerlendirmeleri CB tarafından gerçekleştirilecektir. CB yaptırım ile ilgili bütün sertifikalı üreticilerini (yazılı mektup şeklinde) bilgilendirecektir.

Kırmızı kart şu durumlarda verilebilir:

- CB performansının, sonra tekrarlanan yeniden değerlendirmelerde yeterli ilerlemeyi kaydedememesi halinde.
- Belirtilen son tarihten sonra Sarı kartın kaldırılmamış olması durumunda.
- AB nin akreditasyonu askıya almış olması durumunda.
- Adım 3 - Sarı Kart sonrasında eksik veya yanlış veritabanı girdileri ve/veya hazırlanmış sertifika sayısı 5 GLOBALGAP Numarasını (GGN) bulduğunda, veya bir CB üzerine kayıtlı toplam GGN sayısının %1 ine ulaştığı zaman (hangisi fazla ise).

2.8.1.5. Beşinci. Adım Sözleşme İptali

Dürüstlük Gözetim Komitesi tarafından değerlendirilir ve karar verilir. GLOBALGAP Sekreteryası tarafından uygulanır. Sözleşme iptali GLOBALGAP web sitesinde yayınlanır.

Lisans ve Sertifikasyon Anlaşması'nın iptali en az iki yıl süreyle geçerlidir. Bu yaptırımın GLOBALGAP eşdeğeri bir sistem işleten CB' lere uygulanmasından ECSO sorumludur. CB yaptırım ile ilgili olarak bütün sertifikalı üreticilerini (yazılı mektup şeklinde) bilgilendirmek zorundadır. CB'nin bütün sertifikaları kabul edilmiş bir CB'ye transfer etme insiyatifi bulunmaktadır CB'nin transfer insiyatifi verilen son tarihe kadar kullanmaması halinde, sözleşme iptali sonrasında, CB tarafından yayınlanmış tüm belgeler geçerliliklerini kaybeder.

Sözleşme iptali şu durumlarda uygulanabilir:

- Kanıtlanmış sahtekarlık durumlarında.
 - Kırmızı Kart yaptırımının kabul edilen son tarihte kaldırılamaması halinde.
- (GLOBALG.A.P., 2009)

GLOBALG.A.P için 130'u aşkın Belgelendirme Kuruluşu onaylandı. Türkiye'deki GLOBALG.A.P Onaylı Belgelendirme Kuruluşlarını listesi EK 6'da yer almaktadır.

2.9. ÜYELİK

GLOBALG.A.P, tüm dünyada İyi Tarım Uygulamaları (İTU)'nı düzenlemeye yönelik ortak görüşe sahip hemfikir tarafları bir araya getiren, gönüllü üyelerin küresel bir ortaklığıdır. Üyelik, Katılım Talimatı'nı kabul eden tüm kurumlara açıktır. Gıda güvenliği, hayvan refahı, çevre koruma ve işçi refahı konularında tüketicinin endişelerine aşağıdaki uygulamalarla yanıt vermeyi üstlenmekte:

- Avrupa'da ve tüm dünyada tarım kimyasalları girdilerinin en aza indirgenmesini destekleyen ticari olarak gerçekleştirilebilecek Çiftlik Güvence Projeleri'nin kabul edilmesini teşvik ederek.

- İzlenebilirliğini de göz önüne alarak mevcut Çiftlik Güvence Projeleri'ni kıyaslamak için bir İyi Tarım Uygulamaları (İTU) çerçevesi oluşturarak.

- Sürekli iyileştirme ve en iyi uygulamanın gelişimi ve kavranması için yol göstererek.

- Bağımsız denetim için genel olarak kabul edilmiş tek bir çerçeve oluşturarak.

- Üretici, ihracatçı ve ithalatçıların da içinde bulunduğu tüketici ve kilit ortaklar ile açık bir şekilde iletişim kurarak ve onlara danışarak.

GLOBALG.A.P üyeleri birçok yönden kendilerine yarar sağlamaktadırlar: GLOBALG.A.P'in yönetimine katkıda bulunmakta, standart oluşturma ve karar verme sürecinde yer almakta ve diğer standartlarla kıyaslama yapmanın uygun görülen prosedüründe söz sahibi olmaktadır.

Üretici/tedarikçi, perakendeci ve ortaklar için ayrı üyelik tipleri bulunmaktadır.

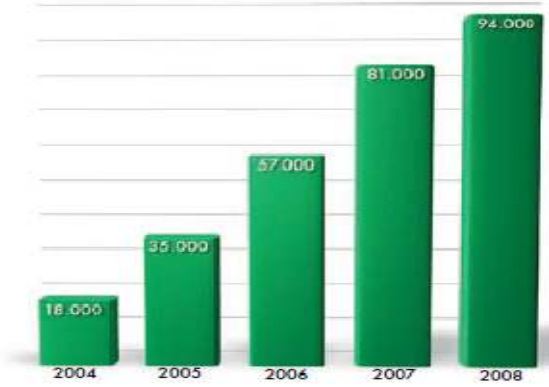
Üyelik çeşitleri:

1.Perakendeci Üyeliği 2.Bireysel Tedarikçi Üyeliği 3.Grup Üyeliği 4.Ortak Üyelik

2.9.1. Üreticiler ve Tedarikçiler

Üretici üyeler, GLOBALG.A.P standardına tümüyle uyma yönündeki hedef ve bağlılıklarını göstermekte ve İyi Tarım Uygulamaları'nda (İTU) endüstri liderleri olarak hareket etmektedirler. Bir kez belgelendirildikten sonra, GLOBALG.A.P logosunu kullanma ve yönetim yapısı içerisinde kendi üretici çıkarlarını temsil etme yetkisine sahip olmaktadır. Bu pozisyonda, kendi pazarlarında yenilik için bir sürücü görevini görebilir veya ilk olma avantajından kar sağlayabilirler. (EK 8)

Şekil 8: Yıllara Göre Sertifikalı Üretici Artışları



Kaynak: www.globalgap.org

2.9.2. Perakendeci ve Gıda Hizmetleri Kuruluşları Üyeleri

Perakendeci üyeler (EK 9), izledikleri politikanın GLOBALG.A.P öz değerleri ile aynı doğrultuda olduğunu göstermektedirler. Üyelik, onlara, kendi kurumsal iletişim stratejilerinde GLOBALG.A.P markasını kullanma olanağını tanımaktadır. Perakendeci üyelere, kendi müşteri tabanlarına gerekli güvenceyi sağlarken onlara yol gösteren GLOBALG.A.P veri tabanına öncelikli erişim hakkı verilmektedir.

2.9.3. Ortak Üyeler

Ortak üyeler (EK10), GLOBALG.A.P ağının ayrılmaz bir parçası konumundadırlar. Yaygın uzmanlık bilgileri ile Ulusal Teknik Çalışma Grupları'na ve diğer paydaşlardan görüş alma süreçlerine önemli katkılarda bulunmaktadır. Bu yolla, ortak üyeler, karar verme sürecine doğrudan katılmaksızın GLOBALG.A.P standart oluşturma sürecine önemli ölçüde etki etmektedirler. Türkiye'de de GLOBALG.A.P ortak üyesi 2 ayrı kuruluş çıkmaktadır.(EK 11)

2.10. SERTİFİKASYON SÜRECİ (EK 21)

Kontrol Noktaları ve Uygunluk Kriterleri (CPCC) dokümanı(EK 22), GLOBALGAP (EUREPGAP) IFA CPCC dokümanı değişik modüllere ayrılmıştır, her biri üretim alanındaki aktivitelerin dereceleri ve alanlarını kapsar. Bu bölümler aşağıdaki gibi gruplanmıştır:

1.Üretimle ilgili daha genel hususları kapsayan ‘‘Alanlar’’ geniş olarak sınıflandırılmıştır (Bütün Çiftlik Tabanı, Bitkisel Üretim Tabanı, Çiftlik Hayvanı Tabanı ve Su Ürünleri Tabanı, 2009).

2.Üretimle ilgili daha özel detayları kapsayan ‘‘alt-alanlar’’ her ürün tipi için sınıflandırılmıştır. (Meyve ve Sebzeler, Birleştirilebilir Ürünler, Kahve(yeşil), Çay, Çiçek ve Süs Bitkileri, Sığır, Koyun, İnek, Domuz, Süt Sığırcılığı, Kümes Hayvanları, Hindi, Somon, Alabalık, Karides, Tilapia, Kedi Balığı ve bu dokümanın geçerlilik süresince eklenebilecek tüm alt-alanlar).

Uygulanabilir alt-alan modülleri başvuru alanına bağlıdır. Söz konusu alt alanı, uygulanan alana uygunluğu doğrulanmadıkça sertifikalandırmak mümkün değildir. Alanın uygunluk kriterinin kontrolü başvuru alanına göre yorumlanmalıdır. Mevcut bir sertifikaya ilave edilecek alt alanları da kapsayan herhangi bir sertifikasyon başvurusunda, söz konusu ilave alt-alan da denetlenmiş bir alana sahip olmalıdır.

2.11. DENETİM ZAMANLAMASI

Bir üreticinin denetimi kayıtlara bağlıdır (CB, üreticinin yıllık olarak yapması gereken kaydını ya da yeniden kaydını kabul edinceye kadar bir denetim söz konusu olamaz) Sertifikasyondan önce ilk defa kaydedilmiş ve kabul edilmiş ürünlere ait her üretim işlemi sertifika verilmeden önce tamamen denetlenmelidir. (bütün uygulanabilir kontrol noktaları doğrulanmalıdır.) (EK 19)

2.11.1. Ürün Sertifikasyonu

2.11.1.1. İlk (Birinci) Denetim

İlk yılda harici olarak denetlenen tüm kayıtların , kayıttan sonraki ilk hasat zamanından önce olan üç ay ya da üreticinin GLOBALGAP (EUREPGAP) a ilk kaydolmasına kadar hangisi daha uzunsa geri dönmesi gerekmektedir. Hasat ve ürün işleme GLOBALGAP (EUREPGAP) kaydolma işleminden sonra olmalıdır. Üreticinin GLOBALGAP (EUREPGAP) e kayıt olmasından önceki hasat ve ürün işleme ile ilgili kayıtları geçerli değildir.

Eğer düzeltici faaliyetlere ait kanıtlar ilk denetimden sonra üç (3) ay içerisinde Sertifikasyon Kuruluşuna sunulamamış ise, sertifika düzenlenmeden önce tam bir denetim gerçekleştirilmelidir.(EK 20)

Zamanlama: İlk denetim sertifikasyona dahil olan her ürünün hasat faaliyetlerini içerecektir, veya ürün işleme de dahilse, ürünlerin işlenmesi esnasında, bütün kontrol noktaları ve ürün ve işlemlerin güvenliği ile ilgili yeterli kayıt/kanıtlar hazır bulundurulmalıdır. Arazideki faaliyetler uygun olan farklı bir zamanda kontrol edilebilir, fakat bu zorunlu değildir.

Alternatif Zamanlama :

Alternatif zaman seçenekleri hasat zamanı denetimin mümkün olmadığı durumlarda takip edilebilir. Böylece ilk denetim hasattan önce ya da sonra olabilir (daima çiftçinin kaydından sonra. Böyle durumlarda, alternatif zaman için gerekçe CB tarafından verilmelidir ve denetleme raporunda belirtilmelidir. Verilen gerekçelerin devamlılığı olmalıdır, üretici ya da hasat tarihindeki değişim nedeniyle

denetim yapacak olan kişi tarafından özellikle istenebilir, çok yıllık bir bitkinin henüz ürün vermemesi vs gibi.

2.11.2. Çoklu Ürün Sertifikaları

Üretici birden fazla ürün (aynı anda olan veya ardışık ürünler) için sertifika almak istiyor olabilir ve ürünlerin hepsi aynı mevsimsel zamanlamaya sahip olmayabilir, örneğin bir ürünün hasatı, diğer bir ürünün hasat zamanına denk gelmeyebilir.

CB, ürünün sertifikaya eklenmesinden önce her ürünün kapatılmamış herhangi bir kontrol noktasının uygunluğunun kanıtlarını toplayacaktır.

GLOBALGAP (EUREPGAP) ile uyumlu olan, kayıtlı başka bir ürünün o sırada üretimde bulunmaması durumunda CB ye güvence verebilmek için kaydı mevcut söz konusu ürün ile ilgili olan zirai faaliyetlerin bulunduğu yetiştirme döneminde yer alan en azından bir tane alt-ürünün arazide bulunması gerekir.

Ürün işleme gözlem altında tutulmak zorunda olup ürün işleme üniteleri çalışır durumdayken risk değerlendirmesine göre sıklıkla denetlenmelidir, ancak en azından, 3 yılda bir kez ve daima Kontrol noktaları ve Uyum Kriterleri'nin her yeni versiyonu yayınlandığında denetlenmelidir. Risk değerlendirmesinde paketlenen ürünlerle ilgili bilinen gıda güvenliği vakalarının oluş sıklığı göz önünde tutulmalıdır.

2.11.3.Sertifikasyonun Geçerlilik Süresinin Uzatılması

Yıllık kontrollerin yapılması gerektiği zamanlarda kontrol edilecek herhangi bir ürün veya üretimin olmaması gibi (örn: kayıt edilmiş bir ürünün hasatı önceden gerçekleştirildi ve çiftlikte hiç stok yok) durumlar ortaya çıkabilir. Bu gibi durumlarda, üreticinin önceki sertifikasyon geçerlilik süresi bitiminde yeniden kayıt olması şartıyla ve çiftçinin daha önceki sertifikasyonunun söz konusu CB tarafından yapıldığı göz önüne alınarak, ürünün üretim yerinde mevcut olduğu bir durumda kontrol etme hususunu zamanında sağlayabilmek için, önceki sertifikasyonunun geçerlilik süresini 12 aydan sonra 3 ay daha (toplam 15 ay) uzatılmasına karar verilebilir. Süre uzatmak ancak üreticinin belge geçerlilik bitiminden önce yeni

kaydını yaptırması durumunda kabul edilebilir. Böylece, bir sonraki kontrol, 9 ay süre bir kontrol penceresinde herhangi bir zamanda yapılabilir; sertifikanın orijinal bitiş tarihinden 6 ay önce (sadece eğer CB, GLOBALGAP veri tabanında bu süreyi uzatırsa) ve orijinal bitiş tarihinden 3 ay kadar sonra uzar.

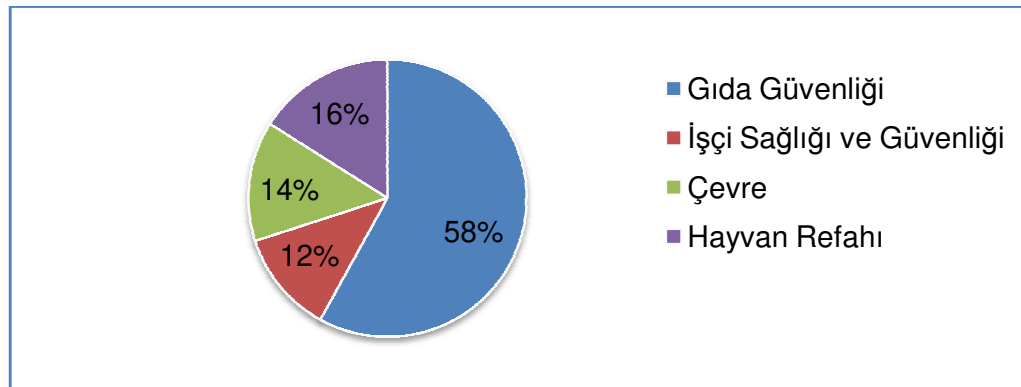
Örn: Birinci sertifikasyon tarihi:14/ şubat/2007 (geçerlilik süresi 13/şubat/2008) Eğer sertifika geçerlilik süresi uzatılmışsa, ikinci kontrol, 14/ Ağustos/2007 den 13/Mayıs/2008 e kadar herhangi bir tarihte olabilir. Sonraki düzenlenen sertifikaların geçerlilik tarihi her halükarda orijinal sertifikasyon tarihine bağlanarak dönecektir. (13/şubat/2009, 13/şubat/2010 vs.).

Kayıtlı üreticiler ve/veya sertifikalı ürüne sahip üreticiler geçerlilik süresinin bitiminden önce her yıl yeni kayıtlarını yaptırmak zorundadırlar aksi halde ürün statüsü “sertifikalı” dan “sertifika yenilenmedi veya yeniden kayıt edilmedi”şeklinde değişecektir.

2.12. GLOBALG.A.P. KONTROL NOKTALARI

Çiftliklerde uygulanan tüm kontrol noktalarının üçte ikisi gıda güvenliğiyle doğrudan ilgilidir. Gıda güvenliğine ilişkin kriterler jenerik HACCP konseptinden gelmektedir. Geriye kalan diğer kriterler ise çevre, işçi sağlığı ve güvenliği ile hayvan refahı arasında yaklaşık olarak eşit oranlarda paylaştırılmıştır.

Şekil 9: GLOBALGAP Kontrol Noktaları Dağılım Yüzdeleri



Kaynak: www.globalgap.org

2.12.1. Kontrol Noktaları ve Uygunluk Kriterleri

GLOBALPGAP kontrol noktaları ve uygunluk kriterleri, üreticinin uymak zorunda olduğu standartları ve ayrıntılı kuralları kapsamaktadır. Bu kriterler yaptırım gücüne ve kuralların gerekliliklerine göre Mutlak Zorunluluk (Majör Must), Tercihli Zorunluluk (Minör Must) ve Tavsiyeler (Recommendations) olarak 3 farklı sınıflandırmadan oluşmaktadır.

Bunlardan Majör Must kriterlerine, sertifika almak için %100 uygunluk zorunludur. Minör Must kriterlerine uyum konusunda biraz daha esnek davranılarak %95 düzeyinde uyum zorunluluğu aranmaktadır. Tavsiyeler ise, uygulanması isteğe bağlı olan kurallardır. Tavsiye niteliğindeki kriterlerin de kontrolleri yapılmakta ancak bunların sertifika verilmesine herhangi bir etkisi bulunmamaktadır.

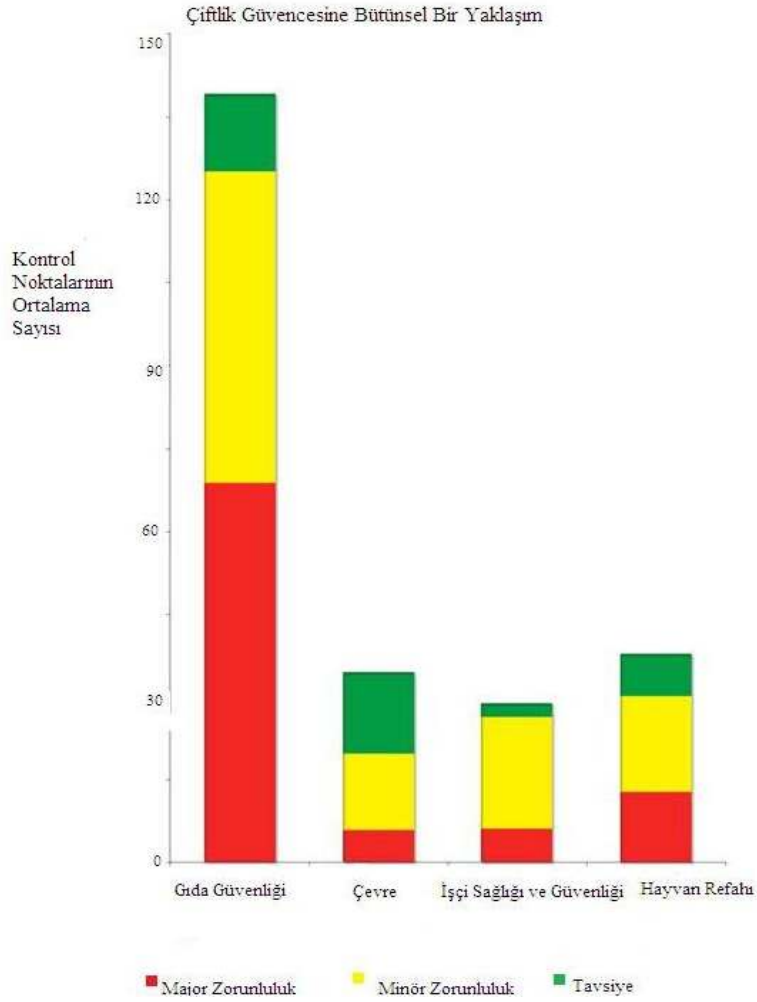
Bütün kontrol noktalarının denetlenmesi ve cevapların; uygun (evet), uygun değil (hayır) ve uygulanamaz şeklinde yanıtlanması gerekmektedir. Kontrol listesi kayıtlı işletmenin GLOBALPGAP standartlarına uygunluğunu doğrulamak için kullanılır. Toplam 214 kontrol noktası, 49 Majör, 98 Minör Zorunluluk ve 66 adet Tavsiye maddesi bulunmaktadır. 214 kontrol noktasını ortalamaya vurduğumuzda en fazla majör kontrol noktası gıda güvenliği alanında yer almaktadır. Bunların dağılımlarına ait grafik şekil 9'dadır.

Kontrol sonucunda işletmenin GLOBALPGAP koşullarını taşıdığını ve kriterlere uygun olup olmadığını belirlemek için listedeki her maddenin karşısına işaret konulmakta ve sayıları hesaplanmaktadır. Son olarak ise kontrol noktalarına uyum gösterilmediği saptandığı takdirde GLOBALPGAP Genel Yönetmeliği'nde belirtilen bir takım yaptırımlar uygulanmaktadır (Mencet, 2005).

2.12.2. Uygunluk Seviyeleri

GLOBALGAP (EUREPGAP) IFA üç tip kontrol noktası içermektedir ve üretici GLOBALGAP (EUREPGAP) sertifikasını alabilmek için bu kriterlere uygunluk sağlamak zorundadır. Bunlar Majör Zorunluluklar, Minör Zorunluluklar ve Tavsiye kriterleri olup aşağıda belirtildiği gibi yerine getirilmelidir.

Şekil 10: Kontrol Noktalarının Gıda Güvenliği, Çevre, İşçi Sağlığı ve Güvenliği, Hayvan Refahı Alanındaki Ortalama Değerleri



Kaynak : www.globalgap.org

2.12.2.1 Majör Zorunluluklar

Tüm uygulanabilir Majör zorunluluklara ve QMS kontrol noktalarına %100 uygunluk gösterilmesi zorunludur.

2.12.2.2. Minör Zorunluluklar

Tüm alanlar için uygulanabilir Minör Zorunluluk kontrol noktalarında, uygulanan modüller içindeki söz konusu toplam kontrol noktaları için % 95 uygunluk zorunludur. Hesaplama kolaylığı için her bir modül kombinasyonunda aşağıdaki formüle başvurulacaktır:

{(Minör zorunluluklar kontrol noktaları) - (Belirlenen, uygulanmayan Minör zorunluluk kontrol noktaları)} x 5% = (Toplam Minör kontrol noktaları uyumsuzluk mümkündür)

Örn:

Bir üretici meyve ve sebze için belge almak istiyor; üreticinin uygulanabilir Minör Zorunluluklarına, Bütün Çiftlik (AF), Bitkisel Üretim Esaslarında (CB) ve birleştirilmiş Meyve ve Sebze modüllerinde %95 uygunluk göstermesi gerekmektedir.

Örn:

(Minör zorunluluk kontrol noktaları toplam sayısı- NA Minör zorunluluklar)x 5%
(122 – 52) x 0.05 = 70 x 0.05 = 3.5.

Bu da demektir ki Minör Zorunluluk kriterlerine uygunsuzluk miktarı 3,5 olup aşağıya yuvarlanmalıdır. Böylece bu üretici sadece uygun olmayan 3 Minör Zorunluluk kontrol noktasına sahip olabilir.

70 uygulanabilir Minör Zorunluluk kontrol noktasından 3 uygun olmayan Minör Zorunluluk kontrol noktası çıkarıldığında sonuç 67 olur. Bu da %95.7 oranında bir uygunluk derecesi gösterir, ama halbuki 3.5 yerine 4 olsa idi %94.2 olacağı için sertifikasyon kurallarına uygun olmayacaktı. ⁵

2.12.3. Uygunluğun Doğrulanması ve Yorumlar

Her bir kontrol noktası için kanıtlar (yorumlar) bulunması tavsiye edilmektedir; bunlar, olaydan sonra denetim bulgularının gözden geçirilmesine olanak sağlayacaktır, ve denetim süresince alınan referans detaylarını içerecektir. Bununla birlikte, bütün iç denetimlerde, öz değerlendirmelerde ve harici denetlemelerde, kontrol edilen/denetlenen bütün Majör Zorunluluklar ve QMS noktaları için kanıtlar (yorumlar) gösterilmek zorundadır. Hangi dokümanların örneklendiği, görüşülen işçiler vs. gibi yorumlar ve delillerin eklenmesi önerilir.

⁵ %94.8 oranındaki sayı %95 e yuvarlanamaz (devir yüzdesi)

Bunlar ürüne spesifik olacaktır ve bütün kontrol noktalarının düzgünce her bölge ve ürün için değerlendirildiğine emin olmak için kontrol listesinde yer alacaktır.

İlave olarak, harici denetimler/kontroller (CB tarafından) ve dahili denetimler ve denetim/kontroller (grup sertifikasyonu) sırasında uygunsuzluk veya geçerli değil olarak tespit edilen bütün Minör Zorunluluk ve QMS kontrol noktalarına dair yorumlar, kontrol listesine girilmelidir.

Uyumsuzluk: Kontrol noktaları listesindeki GLOBALGAP (EUREPGAP) kontrol noktaları uygunluk kriterlerine göre yerine getirilmemiştir.

Uygunsuzluk: Belge almak için gerekli GLOBALGAP (EUREPGAP) kuralı ihlal edilir.

2.12.4. Uyumsuzluklar ve Cezalar

GLOBALGAP (EUREPGAP) te üç çeşit uyumsuzluk vardır; Majör zorunluluk, Minör zorunluluk ve Sözleşmeye bağlı. Bunlar, kontrol noktaları uyumlarını ve aşağıda açıklanmış olan sözleşme konularını kapsar:

2.12.4.1. Majör Zorunluluk Uyumsuzlukları

2.12.4.1.1. Alt-Kapsam Derecesi

Bu tip uyumsuzluk, üretici, bir alt-kapsam modüllerinden bir tanesinde veya QMS kontrol noktalarında Majör zorunluluklara % 100 uyum göstermediği zamanlarda olur.

Örn: Bir üretici yeşil fasulye için sertifika istiyor, Meyve ve Sebze alt kapsamlarından birinde Major Zorunluluklardan birinde uygunsuzluk tespit ediliyor. Yeşil fasulye sertifikalandırılmaz ve askıya alma uygun görülür.

Örn: Bir üretici yeşil fasulye ve kahve için sertifika istiyor. Kahve alt-kapsamındaki Majör Zorunluluklardan bir tanesinde uygunsuzluk görülüyor. Kahve için sertifika verilmez ve alt kapsam için bir uyarı uygulanır. Eğer, sorumlu CB, kahve alt-alanındaki Major Zorunluluk uygunsuzluğunun sadece üretici ve üretimin

bir bütün olarak uygunluğu açısından endişe verici bir durum olmadığını doğrularsa yeşil fasulye için sertifika verilebilir.

2.12.4.1.2. Kapsam Esaslı Derece

Temel Kapsamların Majör Zorunluluklarında % 100 uyum olmadığı zaman kapsam esaslı uyumsuzluk söz konusudur.

Örn:Üretici, domuz ve sebze için sertifika istiyor. Tüm Çiftlik Alanına dayalı Majör Zorunluluklarda bir uyumsuzluk tespit edildi; ne domuzlar, ne de sebzeler için sertifika verilir.

2.12.4.2. Minör Zorunluluk Uyumsuzlukları

Bir üretici, uygulanabilir kontrol noktalarının Minör Zorunluluklarına % 95 den daha az bir uyum gösterirse bir Minör Zorunluluk uyumsuzluğu düzenlenir.

Örn : Bir üretici, sığır için sertifika istiyor ve Majör Zorunlulukların %100 üne uygunluk sağlıyor, ama geçerli olan Minör Zorunlulukların % 90'nına uygunluk sağlayabiliyor bu durumda, sertifika verilmeden önce düzeltme yapılması istenir.

2.12.4.3. Sözleşmeye Dayalı Uyumsuzluk

2.12.4.3.1 Sözleşmelerin İhlali

CB ve üretici arasında GLOBALGAP (EUREPGAP) konularıyla ilgili olarak imzalanan herhangi bir sözleşme kurallarına uymama durumu.

2.12.4.3.2 Sözleşmeye Teknik Uygunsuzluk

CB ve üretici arasında imzalanmış sözleşmenin herhangi bir anlaşmasına uymamak veya denetim sırasında üreticinin izlemiş olduğu yöntem hakkında teknik şüphe uyandıran konular.

2.13. YAPTIRIM TİPLERİ

GLOBALGAP (EUREPGAP) kapsamında üç çeşit yaptırım vardır; Uyarı, Askıya Alma, ve İptal. Bunlar, CPCC ve KYS Kontrol Listelerindeki kontrol noktalarına ve aynı zamanda sözleşmeye dayalı uygunsuzluklardır. Üreticiler,

yaptırım uygulanmasına neden olan uyumsuzluğu tatmin edici bir şekilde gidermeden CB lerini değiştirmelerine izin verilmez.

2.13.1. Uyarı

Tespit edilen tüm uyumsuzluk tipleri için bir uyarı düzenlenir. Düzeltmeler için izin verilen süre, üretici ve CB arasında karara bağlanacaktır. Maksimum uyumsuzluk düzeltici faaliyet süresi uyarı düzenlendiği tarihten itibaren 28 günlük bir süredir. Eğer yaptırım gerektiren sebepler, verilen zaman süresi içerisinde çözümlenmezse (maksimum 28 gün), askıya alma uygulanacaktır.

2.13.2. Ürünün Askıya Alınması

Askıya alınma süreci boyunca üreticinin GLOBALGAP (EUREPGAP) logo/ticari markasını, Lisans/sertifikasını veya diğer herhangi bir belgeyi askıya alınan ürünle ilişkili olarak kullanması engellenir.

Etkin veya zamanında düzeltici faaliyet kanıtları (üreticiye ek masraf ile yapılan bir takip ziyareti veya diğer yazılı veya görsel kanıt) gösterildiğinde askıya alma sadece düzenleyen CB veya üretici grubu tarafından kaldırılır.

İki tip askıya alma vardır ve bunlar:

2.13.2.1. Kendinden Beyanlı Ürün Askıya Alma

Bir üretici veya üretici grubu gönüllü olarak CB'den ürününü/ürünlerini geçici olarak askıya almasını talep edebilir. Uygunsuzluğun kaldırılması için son tarih üretici/üretici grubunun kendisi tarafından, ilgili CB(ler) tarafından da üzerinde anlaşarak belirlenecektir, fakat CB'nin askıya almayı kaldırmasından önce kapatılmış olması gerekmektedir.

Aynısı, ürünlerinin geçici olarak askıya alınmasını isteyen bir üretici grubu üyesi için de geçerlidir. Burada da uygunsuzluğun kaldırılması için son tarih üreticinin kendisi tarafından, ilgili üretici grubu KYS'leri tarafından da üzerinde anlaşarak belirlenecektir fakat üretici grubunun askıya almayı kaldırmasından önce kapatılmış olması gerekmektedir.

2.13.2.2.Sertifikasyon Kuruluşu / Üretici Grubu Tarafından Beyan Edilmiş Askıya Alma

•CB'ler Seçenek 1 ve Seçenek 2 Üretici gruplarının ürünlerine askıya alma uygulayabilirler veya kaldırabilirler.

•Üretici grupları kendi kabul edilmiş üyelerine askıya alma ve kaldırma uygulayabilirler.

•Bir Uyarı verildikten sonra düzeltici faaliyet kanıtını gösteremeyen üretici/üretici grubu olduğunda, CB/Üretici grupları, askıya alma prosedürünü uygulayacaklardır.

•CB/üretici grupları sertifikalı bir ürün kapsamında belli ürünler için veya tüm ürünler için askıya alma uygulayabilir.

•Askıya alma işlemi uygulandıktan sonra, CB/üretici grubu, düzeltme için bir süre belirler. Bu süre en fazla bir sonraki yeniden-sertifikasyon denetimine kadar olmalıdır.⁶

2.13.2.3 İptal

• Sözleşmenin İptali, CB'nin dolandırıcılık veya GLOBALGAP gerekliliklerine uyum hakkında gözlemlediği hile ve/veya güven eksikliği durumunda uygulanır.

•Kontratin iptali GLOBALGAP(EUREPGAP) logosu/markası, Lisansı/sertifikası veya GLOBALGAP (EUREPGAP) ilgili olabilecek her türlü donanım ve dokümanın tamamıyla kullanımdan men edilmesi ile sonuçlanır.

•İptal cezası verilen bir üretici, İptal tarihinden 12 ay sonrasına kadar GLOBALGAP (EUREPGAP) sertifikası için tekrar başvuru yapamaz.

2.14. GLOBALGAP (EUREPGAP) SERTİFİKASYON GEÇERLİLİĞİ

Sertifikasyon döngüsü, tanımlanan kapsamdaki yaptırımlara ve uzatmalara bağlı olarak 12 ay olacaktır. Bir sertifika ilk geçerlilik süresi 12 ay olacak şekilde

⁶ Bir ürün kısmen askıya alınamaz. Tüm ürün askıya alınmalıdır.

düzenlenmelidir. CB sertifikasyon döngüsünü ve geçerliliğini kısaltabilir, fakat uzatamaz. Geçerlilik ancak 12 aydan sonra uzatılabilir. (Bir sonraki döngü yeniden kabul edildikten sonra Bitkisel Ürünler için en çok 3 ay ve Çiftlik Hayvanları için en çok 6 ay olmak koşuluyla) Bu, ancak ürünün orjinal sertifikasyon geçerlilik süresince (genellikle 12 ay) tekrar kabul edilmesi durumunda mümkündür. Sertifika üzerinde görülen ilk geçerlilik tarihi, tüm uygunsuzlukların giderilmesinden sonra CB tarafından alınan sertifikasyon kararının tarihi olacaktır.

Uzatılmamış ve yeniden-kabul edilmemiş bir sertifikanın süresi dolduğunda, geçerlilik süresinin dolmasının ardından 12 aydan az bir süre içerisinde gerçekleştirilecek bir sonraki denetim (aynı CB tarafından gerçekleştirilecek), geçerli bir haklı gerekçe sunulması ile yeni bir belgelendirme döngüsünü başlatacaktır. Geçerlilik süresini önceki ile aynı tarihe ayarlayarak eski döngü yeniden geçerli durumuna getirilebilir. Eğer ürün eski döngü sırasında yeniden-kabul edilmiş ve sertifika uzatılmış ise, mevcut döngü değiştirilemez. CB, eğer sertifika geçerlilik süresinden 12 aydan fazla geçmişse ilk (birinci) denetim ile aynı kuralları uygulayacaktır.

2.15. SERTİFİKASYON SEÇENEKLERİ

Üreticiler, GLOBALGAP (EUREPGAP) Sertifikasyonunu aşağıda açıklanan 4 seçenekten herhangi birisi altında elde edebilirler.

Şekil 11: GLOBALGAP Sertifikasyon Seçenekleri



Kaynak: Sayın 2007

2.15.1. Seçenek 1

Bireysel üretici, GLOBALGAP (EUREPGAP) Sertifikasyonu için başvurur. Bireysel üretici sertifikalandırıldığında sertifikanın sahibi olacaktır. Dahili öz-denetim yılda en az bir kez yapılmalıdır. Bu dahili denetim üreticinin kendi sorumluluğu altında yapılacaktır. GLOBALGAP (EUREPGAP) onaylı CB tarafından kayıtlı üreticiye yılda bir kez harici denetim haber verilerek yapılır. CB geçerli olan kapsam(lar) ve alt-kapsam(lar)'ın kontrol listelerinin tamamına karşılık denetim yapılacaktır (Majör - Minör Zorunluluklar ve Tavsiyeler). Sertifikasyonu veren CB (ya da onun taşeron temsilcisi) ek olarak seçenek 1 altında sertifikalı tüm üreticiler arasında yıllık %10 oranında bir habersiz takip denetimi gerçekleştirecektir. Bir GLOBALGAP (EUREPGAP) denetçisi ya da kontrolörü kontrolleri yapabilir.

2.15.2. Seçenek 2

Bir üretici grubu (Üretici Grup Sertifikasyonu) GLOBALGAP (EUREPGAP) grup sertifikasyonu için başvurur. Üretici grubu, tüzel bir kişilik olarak, sertifikasyon gerçekleştiğinde sertifikanın sahibi olacaktır. Sertifikanın geçerlilik süresi (12 ay) boyunca, faaliyet alanı başına, sertifikasyon veren CB (veya taşeron kuruluşu), kapsam başına yıllık olarak bütün Seçenek 2 ye kayıt yaptırmış ve sertifikalı üretici gruplarının minimum %10 una ek habersiz gözetim denetimleri düzenleyecektir. Bu ek habersiz gözetim denetimleri sadece Üretici Grubu Kalite Yönetim Sistemini (KYS) kapsayacaktır.

2.15.3. Seçenek 3 ve 4

Eşdeğerlik için başvuru yapılan proje denklik için GLOBALGAP (EUREPGAP) ile içerik ve performans açısından değerlendirilir."Bireysel/Grup Benchmarking (Kıyaslama-Eşdeğerlik) Sertifikasyonu" uygulanmaktadır. Bu kapsamda GLOBALGAP sertifikası almak isteyenler için bu seçenek GLOBALGAP' a benzer veya denk standartları olan, ulusal kuruluşlar veya norm belge veren özel firmalar tarafından verilen sertifikaların GLOBALPGAP sertifikasıymış gibi işlem görmesini sağlamak için düzenlenmiştir. Her işletme ve işletme grubunun GLOBALGAP Benchmark sertifikası programına uyması gerekmektedir (Poyraz, 2009).

2.15.3.1. Seçenek 3

Üretici onaylanmış durumda olan bir GLOBALGAP Eşdeğerlik projesi altında belgelendirme için başvurur. Bireysel üretici sertifikalandırıldıktan sonra sertifika sahibi olabilir. Seçenek 3 sertifikasyonunun onaylanması için, üreticiler GLOBALGAP veritabanına kayıtlı olmalıdır.

2.15.3.2. Seçenek 4

Üretici onaylanmış durumda olan bir GLOBALGAP Eşdeğerlik Projesi altında sertifikasyon için başvurur. Üretici grubunu temsil eden tüzel kişilik sertifikalandırıldıktan sonra sertifikanın sahibi olacaktır. Seçenek 4 sertifikasyonunun onaylanması için, tüzel kişilik ve her üye üretici GLOBALGAP veritabanına kayıtlı olmalıdır.

Genel Yönetmelik' de uyulması gereken kurallar ve yaptırımlar bakımından, tercihler arasında fark bulunmamaktadır. Ancak üreticiler grup olarak GLOBALGAP sertifikası almak için başvurduğunda herhangi bir üreticinin uyumsuzluğu saptandığı takdirde uygulanan yaptırımlar ve cezalar grup dahilindeki tüm üreticileri kapsamaktadır. 2008 yılı itibarı ile Dünyada GLOBALGAP sertifikalı üreticilerin sertifikalarının %29'luk kısmı Tercih 1 ve Tercih 3 den yani Bireysel sertifikasyondan, %71'lik kısmı ise Tercih 2 ve Tercih 4 yani grup Sertifikasyondan oluşmaktadır (GLOBALGAP, 2009).

2.16. GLOBALG.A.P KATILAN KÜÇÜK ÖLÇEKLİ ÇİFTÇİLERİN AVANTAJLARI

Birçok gıda ürünü, gelişmekte olan ülkelere gelenler dâhil olmak üzere küçük tarım çiftliklerinden gelmektedir. GLOBALG.A.P standardı koşulları, tüm dünyada eşit olarak uygulanmaktadır. Yapısal nedenlerden ötürü, küçük ölçekli çiftçiler, koşulları aynı seviyede yerine getirme konusunda genellikle daha çok sorunla yüz yüze gelmektedirler. Geçmişte bu durum, standardın uyarlanmasıyla daha fazla zaman almasına yol açmıştır. Sonuç olarak, küçük ölçekli çiftçiler, pazara girişi kaybetme riskiyle karşı karşıya gelmişlerdir.

Küçük ölçekli çiftçiler, bir grup oluşturabilmekte ve birlikte Sertifikasyon alabilmektedirler. Grup sertifikasyonunda yer almak, cazip pazar fırsatlarından ulusal ve dünya çapında- yararlanmaya yönelik olarak birçok küçük ölçekli çiftçi için belki de tek olanaktır. Bu yolla, denetim ücretleri ve genel giderler gibi dış Sertifikasyon masraflarını önemli ölçüde azaltabilmektedirler. Buna ek olarak, GLOBALG.A.P sertifikasyonu için gerekli olan birçok koşul merkezileştirilebilmektedir (örneğin, pestisit kontrolü); bu da, çiftçi gruplarının, grubun sağladığı ölçekten yararlanmalarını sağlamaktadır. Grupsal yapılanma, ayrıca, çiftçilere, standardın uyarlanmasına yönelik tavsiye verilmesini de kolaylaştırmaktadır. Grup üyeleri üzerindeki eş baskı, onların birbirlerine uyum sağlama motivasyonunu artırmakta ve Kalite Yönetim Sisteminin işlerliği grubun yaşamsal bir parçası olması nedeniyle KYS den kaynaklanacak bir uygunsuzluk bütün grubun sertifikasyonunu olumsuz bir etkileyecektir.

Bugün itibariyle, sertifikalı üreticilerin % 70'i grup sertifikası kapsamındadır. Grup sertifikası bireysel sertifikadan daha hızlı büyümektedir. Grup sertifikasyonu kapsamındaki üreticilerin ortalama işletme büyüklüğü, bireysel sertifikasyondaki işletmelerden daha küçük olmasına rağmen, küçük işletmelerin gün geçtikçe GLOBALG.A.P sertifikasyonunu daha kolay başardığı görülmektedir.

GLOBALG.A.P, küçük ölçekli çiftçilerin ihtiyaçlarını, standardın daha da geliştirilmesi ve uygulanması ile birleştirmek istemektedir. Dolayısıyla, küçük ölçekli çiftçiler, sistematik geribildirim vermek için daha çok imkâna sahiptirler.

2.17. GLOBALGAP UYGULAYAN ÜRETİCİLERİN HAK VE SORUMLULUKLARI

GLOBALGAP sertifikasyon sistemini uygulayan üreticilerin hak ve sorumlulukları GLOBALGAP Genel Yönetmeliği'nde belirtilmiştir. Buna göre üreticilerin sorumlulukları aşağıda maddeler halinde sıralanmıştır:

- Sertifika sahipleri sertifikalı ürünlerin belirlenen sertifika alanları içindeki GLOBALGAP protokolüne uygunluğu ile sorumludur. Aday üreticiler ya da üretici grupları GLOBALGAP sertifikası almak için ilk olarak sertifikasyon kuruluşuna kayıt olmalıdır. Kayıt işlemleri ise sertifikasyon kuruluşlarının ilk denetimlerinden önce bitmesi gerekmektedir.

- Sertifikasyon kuruluşunu değiştirecek olan kayıtlı üretici ya da üretici grupları önceki sertifikasyon kuruluşu tarafından verilen kayıt numarasını yeni kayıt olduğu sertifikasyon kuruluşuna bildirmek durumundadır. Üreticiler ya da üretici grupları, aynı anda birden fazla seçeneklerin olduğu durumlarda birden fazla sertifikasyon kuruluşuna kaydettirmek zorunda değildir.

- Önceden birinci seçenek kapsamında olan bireysel üretici olarak kayıt yaptıran daha sonra ikinci seçenek olan üretici grubu olarak kayıt yaptırmak durumunda kalındı ise birinci tercihte alınmış olan kayıt numarası iptal edilmektedir.

- GLOBALPGAP' e kayıtlı üreticiler, kayıtlı oldukları sertifika kuruluşlarına; işletme, üretim alanı ya da üretici grupları için üye listeleri gibi firma içi değişiklikleri bildirmek zorundadırlar. Bu üreticiler, GLOBALPGAP tarafından belirlenmiş olan kayıt ücreti ödemesini de kapsayan Genel Kurallar dokümanındaki işlemlerden sorumlu olup ve bunu sertifikasyon kuruluşları ile tutanak haline getirmelidirler.

Diğer yandan, üreticilerin, GLOBALPGAP sertifikası alma sürecinde bir takım hakları da bulunmaktadır. Bu haklar, üreticilerin sertifikasyon kuruluşlarına karşı ilişkilerini düzenleyici nitelikte hazırlanmış olup GLOBALPGAP Genel Yönetmeliği'nde aşağıdaki şekilde belirtilmiştir (Anonim, 2008c).

- Üreticiler, sertifikasyon kuruluşları ve adaylar karşılıklı olarak sertifikasyon kuruluşları tarafından onaylanan ve taahhütleri içeren bildirimlere uymak zorundadırlar ve resmi başvuruların kayıttan sonra ilk 14 gün içerisinde onaylatılması gerekmektedir. Ayrıca denetim sonrasında, üreticiler sertifikasyon kurallarına uyumsuzluğu olmadığı saptandıktan sonraki ilk 28 gün içerisinde sertifikalarını onaylatabilmektedirler.

- Sertifikasyon kuruluşlarına karşı herhangi bir şikayet ya da onlardan herhangi bir şey talep edilmesi durumunda üreticiler tüm sertifikasyon kuruluşları ve yetkilileri ile iletişim kurabilmektedirler. Sertifikasyon kuruluşlarından tatmin edici bir sonuca ulaşılmazsa, şikayet formu doldurularak GLOBALPGAP Sekreterliği'ne bildirilmekte ve davacı olabilmektedirler.

- Üreticiler, kayıtlı olduğu sertifikasyon kuruluşunu sertifikasyon yetkisinin iptal edilmesi durumunda ya da kendi isteği doğrultusunda değiştirebilmektedirler.

- Aday üreticiler veya üretici gruplarına ait tüm bilgiler ürün, üretim işlemleri, raporlar ve ilgili dokümanlar GLOBALPGAP tarafından gizli tutulmak durumundadır (Anonim, 2008c).

2.18. GLOBALGAP ARAZİ PASAPORTU

Tarım ilaçlarının kullanımı ve bunların insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkileri konusunda artan bilinçlenme, dünya çapında kalite standartlarına ve pazarlarda şeffaflığa olan ihtiyacı artırmıştır. Avrupa Parlamentosu ve Konsey'insunduğu öneri ile kontrollerin verimliliğinin ve takip sisteminin geliştirilmesi amacıyla Pestisit Pasaportu (05/10/2007) oluşturulması önerilmektedir. Tedarik zincirindeki ürünün sorumluluğu söz konusu olduğunda, kayıtlı arazi / parsel ve bahçelerden elde edilen ürünlerin pestisit analiz sonuçlarına ulaşıp referans olarak kullanılabilmesi amacıyla, güvenli ve bağımsız bir kayıt tutma alanına ihtiyaç duyulmaktadır.

GLOBALGAP, dünya çapında arazi kayıt verisi ile birlikte arazi bloklarını ve parselleri tanımlayabilen ve bellekte saklayabilen bir uygulama geliştirdi. GLOBALGAP Arazi Pasaportu gönüllülük esasına dayanan katma değer bir servis olup ortak bir anlaşma ile üretici, tedarikçi ve perakendeciler arasında kullanılabilir.

Arazi Pasaportu güvenli ve merkezi olarak saklanan bir elektronik arazi kayıdır ve bir tarımsal alana veya araziye, fotoğraflı bir kimlik ve pasaport gibi, ayırt edici özgün bir tanımlamayla verilmektedir. Kaydı yapılan veya iptal edilen herhangi bir ürünün çeşidi ve alanın coğrafi konumu gibi bilgiler ile izlenebilirlik arasında bağlantı kurulabilir ve talep edildiğinde tedarik zinciri ortaklarının erişimine sunulabilir.

Ağırlıklı olarak Alman perakende üyeleri, tedarikçileri ile birçok ülkede uygulamaların denemektedir. GLOBALGAP Yönetim Kurulu, bu uygulamanın dünya çapındaki kullanım potansiyelini değerlendirmek için düzenli performans geri bildirimlerini almayı talep etmektedir.

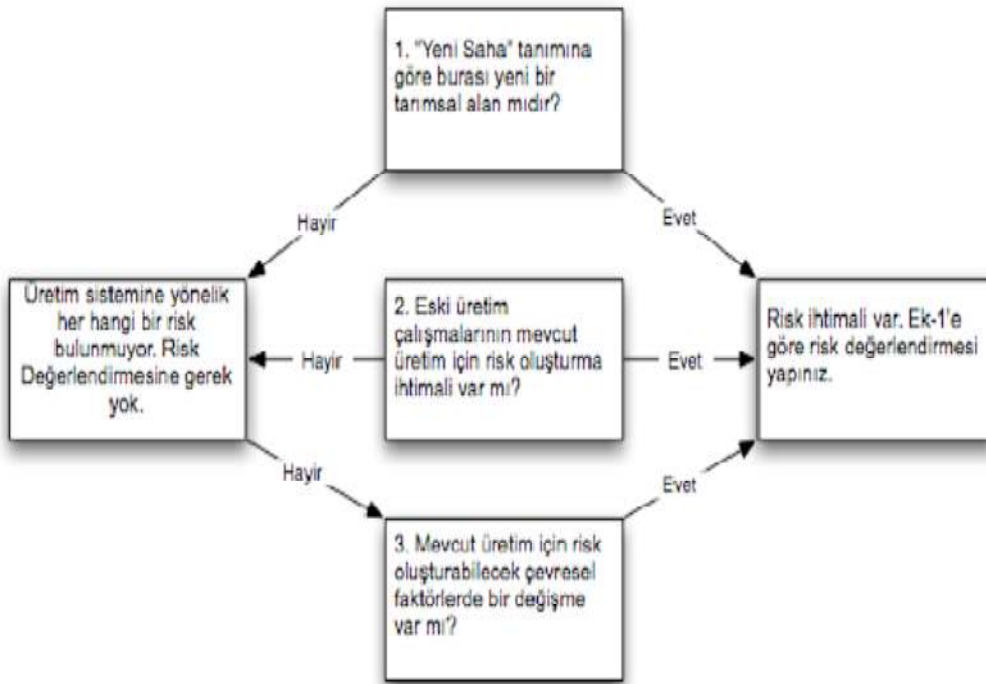
Ayrıca GLOBALGAP' de gıda güvenliği, operatör sağlığı, duruma göre çevre ve hayvan sağlığı ile ilgili olarak yeni tarımsal sahalar (örn; ürün, hayvan ve su

ürünleri işletmeleri) için veya risklerin değiştiği mevcut sahalar için bahse konu olan sahaların üretime uygunluğunu gösteren bir risk değerlendirmesi bulunuyor mu diye bakılır.

Ürün, büyükbaş hayvan veya su ürünleri işletmelerinin yeni sahalar taşınması gerektiğinde belgeli bir risk değerlendirmesi yapılmalıdır. Risk değerlendirmesi güncel gıda güvenliği riskleri de ele alınarak revize edilmelidir. Risk değerlendirmesinde sahanın geçmişi (ürünler/hayvanlar) hesaba katılmalı ve bahse konu işletmenin komşu çevre/hayvan/ürün tesislerine olan etkisi dikkate alınmalıdır.

Yasalara uygunluğun doğrulanması için ilk olarak mevzuatın incelenmesi gerekmektedir. Bu değerlendirmede bakılacak konular;

Şekil 12: Arazi Risk Değerlendirmesi



Kaynak: www.globalgap.org

Yukarıdaki üç sorudan birisine verilen yanıt evet ise; bir Risk Değerlendirmesi yapılması gerekmektedir.

- Arazinin önceki kullanımları kapsamında yer alan hususlar;

Önceki bitkisel ürünler

Örneğin; pamuk yetiştiricileri, tahıl ve diğer ürünler üzerinde uzun vadeli etkiler oluşturabilecek ot ilaçlarını yoğun şekilde kullanmaktadır.

- Endüstriyel ve Askeri Kullanım;

Örneğin eski araç parklarında önemli ölçüde petrol kirliliği bulunabilmektedir.

- Toprakla doldurulmuş veya maden ocaklarının bulunduğu yerler.

Bu tür arazilerin alt katmanları ürünler için kabul edilemez atıklar içerebilmekte ve arazi üzerinde çalışanlar için ani çökme riski taşımaktadır.

- Doğal Bitki Örtüsü

Bu tür alanlar zararlıları, hastalıkları ve yabancı otları barındırabilmektedir.

- Toprağın türü kapsamında yer alan hususlar:

Hedeflenen ürünler için yapısal uygunluk

Erozyona yapısal yatkınlık

Hedeflenen ürünler için kimyasal uygunluk

- Erozyon:

Bu çalışmada ürün verimini, araziye ve su akışını etkileyebilecek düzensiz üst katman kayıplarının olup olmadığı veya oluşup oluşmayacağı konuları değerlendirilmelidir.

Arazi Şekli

Drenaj Şekilleri

Taşkın ve/veya erozyona karşı güvenlik

Biçim ve eğimi

Toprak erezyonu

- Makine kullanıcılarının güvenliği:

Hasat edilen ürünlerin taşınması

Rüzgara maruz kalma:

Aşırı rüzgar hızları ürün kayıplarına neden olabilmektedir.

- Su değerlendirmesi kapsamında yer alan hususlar;

Su Kalitesi

Uygunluğun yerel yetkililer tarafından kontrol edilmesi gerekir; yerel bir standart bulunmaması durumunda ISO 17025 seviyesine veya eşdeğeri bir standarda kadar kimyasal ve/veya mikrobiyolojik analizler yapmaya yetkili uygun laboratuvarlarda yapılmalıdır.

- Elde Edilebilirlik

Yıl boyunca veya en azından amaçlanan üretim sezonunda yeterlilik

- Kullanım Ruhsatı:

Üründen beklenen miktarların elde edilmesine dair verilen güvence

- Diğer kullanıcıların hakları;

Zaman zaman tarımsal üretimde ihtiyaç neticesinde kullanmak zorunda kalan diğer üreticileri yöresel kanun veya gelenekler tanıyabilmektedir.

- Çevresel etkiler;

Yasal olmasına karşın; bazı su çıkarma oranları su kaynağına bağımlı veya ihtiyaç yaşayan hayvan ve bitki türlerini olumsuz yönde etkileyebilmektedir.

- Etki analizi kapsamında yer alması gereken hususlar;

Dahili:

- Tarım makinelerinin kullanımından kaynaklanan toz, duman ve gürültü problemleri
- Aşağı kesimlerde kalan sahaların çamur ve kimyasal madde karışımı akıntılarla kirlenmesi
- Püskürtülen ilaçların yayılması
- Bitkiler tarafından barındırılan zararlılar, kalıntıları, veya hayvan gübresi kullanımı

Harici:

- Civardaki sanayi veya taşıma tesislerinden ve yoğun trafiğin yaşandığı yollardan gelen duman, egzoz ve tozlar
- Yukarı kesimlerde yer alan tarımsal çalışmalardan kaynaklanan çamur ve kimyasal madde karışımı akıntılar
- Civardaki doğal veya koruma alanlarından gelen zararlıların yol açtığı tahribat
- Civar sakinlerinin yaptığı hırsızlıklar
- Komşu çiftlik faaliyetleri
- Pazarlara yeterli ulaşımın bulunması
- Yeterli işgücünün bulunması
- Girdilerin bulunması (GLOBALG.A.P., 2007)

2.19. GLOBALGAP'DE ENTEGRE MÜCADELE YÖNTEMİ

Entegre Mücadele Yöntemi (IPM), mevcut tüm zararlı kontrol tekniklerinin dikkatli bir biçimde değerlendirilmesi ve zararlı popülasyonlarının oluşumunu önleyen bitki koruma maddelerini ve diğer müdahaleleri ekonomik açıdan uygun seviyelerde tutan ve insan sağlığı ve çevre üzerindeki riskleri azaltan veya asgari seviyelere indiren uygun tedbirlerin entegrasyonu konularını kapsamaktadır. IPM'de tarımsal ekosisteme mümkün olan en az seviyede zarar vererek sağlıklı ürünlerin

yetiştirilmesine önem verilmekte ve doğal zararlı kontrol mekanizmalarının kullanımı teşvik edilmektedir.

GLOBALGAP (EUREPGAP), IPM'yi gıda kalitesine, güvenli gıdaya, çiftçilerin ve çalışanların sağlığına ve çevrenin kalitesine katkıda bulunan önemli bir stratejik bilim dalı olarak değerlendirmektedir. IPM, zararlıların yerel koşullara uygun olarak etkin bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacıyla birçok yöntemin ve yöntem aracının yer aldığı planlı bir bitki koruma yaklaşımının ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır.

2.19.1. IPM Teknikleri

IPM teknikleri, üç genel başlık altında ele alınmaktadır (GLOBALGAP (EUREPGAP) standartları açısından;

2.19.1.1.Önleme

Zararlı saldırılarının meydana gelmesini ve bunların yoğunluğunu azaltabilen, bu sayede müdahale ihtiyacını asgariye indiren iyileştirme yöntemlerinin benimsenmesidir.

Ürün rotasyonu, zararlılarla mücadele ve toprak yönetimi: zararlı oluşumunu asgariye indirmek amacıyla uygun ürün rotasyonu, zararlı oluşumunu önlemek amacıyla uygun saha seçimi ve fiziksel ve biyolojik bariyerlerin kullanılması gibi zararlıların üremesini azaltıcı, toprak yapısını geliştirici, malçlama teknikleri kullanarak, termal (kimyasal olmayan) tekniklerle (örn; buhar, solarizasyon) toprağı ve substratları sterilize ederek organik madde içeriğini arttırıcı bir dizi tekniğı kapsar.

Uygun bitki türlerinin ve üretim malzemelerinin seçimi: mümkün olduğu takdirde ve ticari olarak kabul edilebilir ölçüde, zararlılara dayanıklı veya duyarlı bitki türlerinin kullanımı, sağlıklı üretim malzemelerinin (örn; hastalıksız onaylı) tanınmış tedarikçilerden alınması konularını içerir.

Sağlıklı ürün hijyeni; zararlı ve hastalıklı bitkilerin ve ürün kalıntılarının temizlenmesini, ürün zararlılarını barındıran yabancı otların kontrol edilmesini, makine ve ekipmanların temizlenmesini ve dezenfekte edilmesini kapsar.

2.19.1.2.Gözetim ve İzleme

Zararlıların ne zaman ve ne ölçüde oluştuğunu belirlemek ve bu bilgilerden faydalanarak ne tür zararlı yönetim tekniklerine ihtiyaç duyulduğunun planlanmasıdır.

Ürünün izlenmesi; ürünlerde zararlı oluşumunun rutin ve düzenli bir şekilde kontrol edilmesini, zararlıların doğal düşmanlarının varlığının belirlenmesi ve kontrol edilmesini ve zararlıların izlenmesine yönelik olarak feromonların ve diğer gerekli tuzak sistemlerinin kullanılmasını kapsar.

Müdahale stratejilerine duyulan ihtiyacı ve bu müdahalelerin zamanlamasını belirlemede bir araç olarak karar-destek sistemlerinin kullanılması: zararlı oluşumunun ekonomik eşik değerlerine ait verilerin, karar alma sürecine bir esas teşkil edecek şekilde kullanılması, olası müdahale ihtiyacını belirlemede ısı, nem, yağmur, dolu, don, vb. fenomenlere ait verilerin kullanılması.

2.19.1.3.Müdahale

Zararlı saldırısının, ürünün ekonomik değerini olumsuz şekilde etkilediği durumlarda; bitki koruma maddelerinin kullanımını içeren özel zararlı kontrol yöntemleri ile müdahalede bulunulması gerekli olabilmektedir. Bununla birlikte, mümkün olması durumunda kimyasal olmayan yaklaşımlara yer verilmelidir.

Onaylı kimyasal karışimli bitki koruma maddeleri, zararlılarla mücadelede son derece etkin olabilmekte ve ihraç ürünleri üzerindeki karantina zararlılarının kontrol edilmesi gibi bazı durumlarda zorunlu hale gelebilmektedir. Ancak, mümkün olduğu takdirde aşağıda belirtilmiş olan müdahale stratejilerine yer verilmelidir:

Pestisitlerin, direnç artması riskini azaltacak şekilde ve seçilerek kullanılması; kapsam dışında kalan türler üzerindeki olumsuz etkileri minimum seviyeye indiren onaylı özel pestisitlerin kullanılması (örn; böcek gelişimi düzenleyicileri, böcek sabunları mineral ve sebze yağları, bitki özütleri); pestisitlerin seçilerek kullanılması (örn; tohum işleme, uygulamanın geniş ürün yüzeylerinden ziyade sadece belirli noktalarda yapılması); uygun olan yerlerde yem (kapan) uygulamalarına yer verilmesi; dirence karşı etkin bir mücadele sağlamak amacıyla

bitki koruma maddelerinin sistematik olarak farklı kimyasal gruplarından seçilerek değiştirilmesini içermektedir.

Doğal düşmanların ve ticari olarak mevcut diğer biyolojik kontrol yöntemlerinin kullanılması; doğal düşman seviyelerinin arttırılmasına yönelik olarak (örn; faydalı habitatların oluşturulması) yetiştirme alanlarının işlenmesini; uygun olduğu durumlarda zararlı böceklerin kontrolüne yönelik olarak avcı ve parazitlerin kullanımını (örn; *Bacillus thuringiensis*, böcek-parazit nematodları, böcek mantarları ve viral ürünler) ve diğer uygun kontrol yöntemlerinin kullanımını (örn; Hayvan salgıları kullanarak çiftleşmenin kullanılması, böcek kısırlaştırma yöntemleri) içermektedir.

Zararlıların kontrolünde mekanik yöntemlerin kullanılması, biçme ve/veya mekanik iyileştirme yöntemleriyle yabancı otların kontrol edilmesini, zararlı böcek kontrolünde kapanların kullanılmasını kapsamaktadır (GLOBALG.A.P., 2009).

2.20. GLOBALGAP DOKÜMANLARI

3 temel dokümandan oluşur:

2.20.1.Genel Düzenlemeler

Sertifikası alınması için izlenmesi gereken prosedürleri açıklayan doküman olup, kılavuz niteliği taşır.

2.20.2. Kontrol Noktaları ve Uygunluk Kriterleri

Yasaklı Kimyasallar Standardı Üretimle ilgili kritik kontrol noktalarda uyumu sağlayacak şartları içerir. Sertifikalı bir ürün aşağıdaki konularda kontrolden geçmiş ürünü ifade eder. Bunlar;

1-İzlenebilirlik,

2-Kayıt Tutma ve İç Denetim,

Ürünlerin, üretim yerinden son tüketiciye kadar olan zinciri incelemeye imkan verecek şekilde kayıt tutulması esastır. Kayıtlar 5 yıl saklanır.

3-Alan Yönetimi, (Ürün Yetiştirilen Alan Seçimi)

Yetiştiricilik Alanının Geçmişi

Her Arazinin Özel Kodlarla Belirlenmesi

Yeni Ekilecek Alanlarda Risk Değerlendirilmesi

Ürün Rotasyonu

4-Çeşitler ve Anaçlar,

Tür ve Anaç Seçimi

Tohum Kalitesi

Zararlı ve Hastalıklara Dayanıklılık

Tohum Uygulamaları

Fidan Materyali

Tohum Satın Alınıyorsa Sağlık Sertifikası

Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar

Yetiştiricilik Yapılan Alan Tarihçesi ve İdaresi

5-Toprak ve Yetiştirme Yönetimi;

Toprak Haritasının Çıkarılması

Toprak İşlemenin Mekanik Olarak Yapılması

Erozyon Tedbirlerinin Alınması

Toprak Fumigasyonundan Kaçınma Gerektiğinde Güneş Enerjisi ile

Sterilizasyonu

Yetiştirilme Ortamı Kimyasal Sterilizasyonu Kayıtları (yer,tarih,ilaç vs.)

6-Gübre Kullanımı;

Toprağın Verimini Arttırmak

Gübre Türü ve Miktarı Önerileri

Uygulamanın Kaydedilmesi

Uygulama Sıklığı ve Zamanı

Uygulamada Kullanılan makineler

Gübrelerin Depolanması

Organik Hayvan Gübresi

7-Sulama,

Sulama İhtiyaçlarını Tespit Edilmesi

Sulama Metotları

Sulama Kalitesi

Su Kaynağı

8-Bitki Koruma,

Kültürel Önlemler, Biyolojik, Mekanik, Kimyasal, Entegre Mücadele

Metodları

Kimyasalların Seçimi

İlaç Kullanım Bilgi ve Yeterliliğinin İspatı

Uygulama Kayıtları

Güvenlik Eğitim ve Kayıtlar

Koruyucu Elbise ve Ekipmanlar

Son İlaçlama – Hasat Arasında Bekleme Süresi

İlaçlama Alet- Makine ve Ekipman Kontrolü

Artan İlaç Karışımların İmha Tedbirleri

Pestisit (Zirai Kimyasal) Kalıntı Analizi

Pestisitlerin Depolanması

Boş Pestisit Kutu Depolama Kuralları

Son Kullanım Tarihi Geçmiş Pestisitlerin Kuralları

9-Hasat,

Hijyen (sağlık ve Temizlik)

İşçilere Altyapı Donanımları

Hijyen Eğitimleri

Ambalaj

Ambalaj Malzeme Depolama Standartları

Açık Alanda Paketleme Standartları

Tekrar Kullanılabilir Plastik Kasa Temizlik Standartları

10-Ürün İşleme (Çiftlik içi)

Hasat Sonrası Kimyasallar

Kullanılacak Kimyasal Standartları

Ruhsatlı Kimyasal Kullanımı

Ürünler İçin Geliştirilen Güncellenmiş Kimyasal Listesi

Kimyasal Kullanım Bilgi ve Beceri Standardı

Kimyasal Kullanım Kayıt Tutma Standardı

Hasat Sonrası Yıkama

Yıkamada Kullanılacak Suyun Standardı

Su Kullanım Standartları

Su ve Kaynağının Fiziksel Kimyasal Mikrobiyolojik Analizi

11-Atık ve Kirlilik Yönetimi, Geri Dönüşüm,

Atık ve Kirlilik Tanımı

Atık ve Kirlilik İş Planı

Atıkların Geri Dönüşüm Planı

12-İşçi Sağlığı, Güvenliği ve Refahı,

Risk Değerlendirme ve İş Planı

Resmi Eğitim Standardı

İlk Yardım Ve Tehlike Tanımları Standardı

Pestisit Uygulayan Çalışanların Sağlık Kontrolü

Hijyen

Haklar

13-Çevre,

Tarımın Doğaya Etkisi

Yaban ve Doğal Yaşamı Koruma Politika ve Standardı

Verimsiz Alanlara İlişkin Düzenlemeler

14-Şikayet Formu.

Ana başlıklarında İncelenen ve yeterliliği objektif delillerle ispat edilen işletmelerin ve çiftçinin uyması gereken standartlardır.

2.20.3.Kontrol Listesi (KKN)

Kritik Kontrol Noktalarının yazılı olduğu üreticilerin ve denetçilerin her bir KK noktasına uyumunun kontrol edilerek işaretlenmesi için kullanılan bir kontrol

listesidir. Üreticilerin zorunlu uyması gereken koşulları yerine getirmesi halinde sertifikayı almaya hak kazanırlar.

2.21. GLOBALGAP (EUREPGAP) PROTOKOLÜ

Tablo 9: GLOBALGAP Protokolünde Yer Alan Ve Sertifikalı Üretimde Bulunan Üreticinin Uymak Zorunda Olduğu Minimum Standartlar

STANDARTLAR	KAPSADIĞI ALANLAR
İzlenebilirlik	
Kayıt tutma ve iç denetim	
Türler ve anaçlar	Tür veya anaç seçimi, tohum kalitesi, zararlı ve hastalıklara dayanıklılık/tolerans, tohum uygulamaları, fidan materyali, genetik olarak değiştirilmiş türler
Yetiştiricilik Yapılan Alanın Tarihçesi ve İdaresi	Yetiştiricilik alanının geçmişi, döndürülmüş yetiştiricilik (rotasyonlar)
Toprak ve yetiştirme ortamı	Toprak tipi haritalandırması, toprak işleme, toprak erozyonu, toprak fumigasyonu (zararlılardan arındırma), toprak yetiştirme ortamları
Gübre kullanımı	Gübre gereksinimi, gübre çeşidi ve miktarı üzerine öneriler, uygulama kayıtları, uygulama sıklığı ve zamanı, taban suyundaki nitrat ve fosfat düzeyleri, uygulama ekipmanları, gübre depolanması, organik gübre
Sulama/fertigation	
Bitki Koruma	Bitki korumanın temel elemanları, kimyasalların seçimi, pestisitlerin miktarı ve çeşidi hakkında öneriler, uygulama kayıtları, güvenlik eğitimi ve uyulacak kurallar, koruyucu giysiler ve ekipmanlar, ilaç uygulaması yapıldıktan sonra derim öncesi bekleme süresi, sprey ekipmanı, artan ilaç karışımının yok edilmesi, pestisit kalıntı analizleri vb.
Derim	Hijyen, sağlık ve temizlik, ambalaj
Üretim Kontrolü	
Atık ve kirlilik yönetimi, yeniden işleme ve yeniden kullanma	
İşçi sağlığı, güvenliği ve refahı	Eğitim, kuruluş ve ekipmanlar, pestisit kullanımı, hijyen-sağlık, refah içinde yaşama
Çevre ile ilgili konular	Tarımın doğaya etkisi, doğal yaşamını ve doğal kaynakları koruma politikası, verimsiz alanlar

Kaynak: Anonim, 2004. (www.eurep.org).

GLOBALGAP (EUREPGAP) komisyonu tarafından hazırlanan bu protokol aşağıda maddeler halinde sunulmuştur. Buna ait özet tablo EK 12’ da, yer almaktadır.

T:Tavsiye Edilen Uygulama **Z:** Zorunlu Uygulama

1. KAYIT TUTMA⁷

1.a. Kayıt Tutma

1. Üreticiler, ürünlerin üretim yerinden son tüketiciye kadar olan zinciri incelemeye olanak verecek şekilde yaptıkları tüm faaliyetlerinin bu protokolde belirtilen şekilde İyi Tarım Uygulamaları' na (İTU) uyduğunu kanıtlayabilecek şekilde kayıt tutmalıdırlar. Usulüne uygun olarak hazırlanmış kayıtlar aksi istenmediği takdirde, en az 5 yıl saklanmalıdır. Kabul için başvurudan önceki kayıtlar gerekli değildir. (Z)

2. TÜRLER VE ANAÇLAR

2.a. Tür veya Anaç Seçimi

1. Üreticiler etkin ürün yetiştiriciliğinin ana ürün ile ilişkili olduğunun önemini kavramalıdırlar. Örnek olarak tohumluk patates üretiminde pestisit kullanımının azaltılmasının sağlayacağı yararlı sonuçlar, ancak bundan sonra yetiştirilen ürünlerde görülebilecektir. (T)

2. Çeşit ve anaç seçiminde üreticiler ve potansiyel müşteriler arasında anlaşmaya varılan gerekli kalite standartları (örnek; tat, albeni, raf ömrü, tarımsal performans, çevre etkisi, tarım kimyasallarına en az bağımlılık) sağlanmalıdır. (Z)

2.b. Tohum Kalitesi

1. Tohum kullanımından önce tohum kalitesi ve çimlenme oranları kontrol edilmelidir. Çeşit ismi, parti numarası, tohum şirketine ait bilgiler ürün kayıtlarında bulunmalıdır. Olası durumlarda tohum sertifikası saklanmalıdır. (T)

2.c. Zararlı ve Hastalıklara Dayanıklılık/Tolerans

1. Çeşitlerin ticari açıdan önem taşıyan zararlı ve hastalıklara karşı belirli dayanımları/toleransı olmalıdır. (T)

⁷ Protokol kendi içinde maddelendirilmiştir, tez başlıklarının numaralandırılmasına dahil değildir.

2. Üreticiler yetiştirdikleri çeşidin zararlı ve hastalıklara karşı olan duyarlılığının bilincinde olmalıdırlar. (Z)

2.d. Tohum Uygulamaları

Tohum uygulamaları, hastalık ve zararlıların kontrolünde çok etkin bir yöntem olarak kullanılabilmektedir. Tohum ilaçlaması yöntemi ile hem daha az ilaç kullanımı, hem de daha az ilaç aktif maddesinin kullanılması sağlanabilir. Bunun yanında tohum ilaçlaması yapraktan ilaçlamanın etkin olmadığı durumlarda tercih edilen bir seçenek olarak değerlendirilebilir.

1. Tohum uygulamaları mutlaka değerlendirilmelidir. Bir hastalık veya zararlıının kontrolünde tohum uygulaması veya yapraktan uygulama seçenekleri bulunduğunda, tohum uygulaması tercih edilen alternatif olmalıdır. (Z)

2.e. Fidan Materyali

1. Satın alınan fidan'ın Avrupa Birliği Bitki Koruma Dairesi veya Avrupa Ekonomik Topluluğu dışındaki ülkelerde benzer kuruluşlar tarafından tanınan resmi bitki sağlığı kalite sertifikasına yani bitki pasaportlarına sahip olması gerekmektedir. (Z)

2. Fidanlar gözle görülür hastalık ve zararlılarından temiz olmalıdır. (T)

3. Kalite garantisi veya üretim sertifika garantisine ait belgeler ürün kayıtlarında saklanmalıdır. (Z)

4. Bitki sağlığı kalite kontrol sistemleri çiftlik dışı (özel) veya çiftlik içi bitki materyallerinin çoğaltılması için geçerli olmalıdır. (Z)

5. Fidanların büyüme aşamalarında uygulanan pestisitlerin kayıtları tutulmalıdır. (Z)

2.f. Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar (GDO)

1. Herhangi bir GDO üretiminde üretici ülkedeki ve son tüketicinin olduğu ülkelerde varolan tüzüklere mutlaka uyulmalıdır. (Z)

2. GDO çeşitlerinin ekiminden veya dikiminden önce bireysel olarak müşteriler ile mutlaka bir anlaşmaya varılmalıdır. (Z)

3. Satıcılar, bütün potansiyel müşterilerini, genetik olarak değiştirilmiş ürünlerin üretimi veya kullanımı ile ilgili gelişmelerden bilgilendirmek zorundadırlar. (Z)

3. YETİŞTİRİCİLİK YAPILAN ALAN'IN TARİHÇESİ VE İDARESİ

3.a. Yetiştiricilik Alanının Geçmişi

1. Her arazi, her bahçe veya her serayla ilgili olarak, buralarda yetiştirilen ürünler ve tarımsal faaliyetler ile ilgili bilgileri içeren kalıcı bir kayıt sistemi mutlaka tutulmalıdır. (Z)

2. Her arazi, her bahçe veya her serayla ilgili görsel bir kimlik veya referans sistemi geliştirilmelidir. (Z)

3. Tüm yeni alanlar için, bu arazilerin daha önce kullanım amaçları da göz önüne alınarak, benzer veya başka ürünler için bir risk değerlendirmesi yapılmalıdır. (Z)

4. Tanımlanan riskleri asgariye indirmek için uygulanacak stratejileri gösteren bir yönetim planı geliştirilmelidir (Örnek: uygulanan tarım ilaçlarının taban suyunu kirletmesi). Bu analizlerin sonuçları mutlaka kayıtlara geçirilmelidir; söz konusu alanın neden tarım arazisi olarak kullanılmaya elverişli olduğu sorgulandığında sağlıklı ve doyurucu nedenler ortaya konulabilmelidir. (Z)

3.b. Dönüşümlü Yetiştiricilik (Rotasyonlar)

1. Toprak sağlığının korunması, tarım ilaçlarına bağımlılığın azaltılması ve bitki sağlığının maksimum düzeyde sağlanabilmesi için, üreticiler dönüşümlü yetiştiriciliğin gerekliliğini kavramalı ve uygun durumlarda uygulamalıdır. (Z)

2. Dönüşümlü yetiştiriciliğin yapılmadığı durumlarda, yetiştiriciler geçerli bir neden gösterebilmelidirler. (Z)

4. TOPRAK VE YETİŞTİRME (SUBSTRAT) YÖNETİMİ

4.a. Toprak Tipi Haritalandırılması

1. Çiftlik arazisi için toprak haritaları hazırlanmalıdır. Bu haritalar dönüşümlü yetiştiriciliğin planlanmasında, ürün ekim ve yetiştiricilik programlarında kullanılabilir. (T)

4.b. Toprak İşleme

1. Toprağın sıkışmasını önlemek ve toprak yapısını korumak veya iyileştirmek için toprak mümkün olduğunca mekanik olarak işlenmelidir. (T)

4.c. Toprak Erozyonu

1. Toprak erozyonunu azaltıcı arazi işleme teknikleri kullanılmalıdır. (Z)

4.d. Toprak Fumigasyonu

1. Mümkün olduğunca toprakların kimyasal fumigasyonundan kaçınılmalıdır. Eğer uygulanabilirse, ürün rotasyonu, hastalıklara dayanıklı çeşitlerin kullanılması, buhar veya güneş enerjisi ile sterilizasyon, topraksız yetiştiriciliğe dönüşüm ile ilgili alternatifler mutlaka kimyasal fumigantların kullanılmasından önce alternatif olarak değerlendirilmelidir. (Z)

4.e. Toprak Dışında Yetiştirme Ortamları (Substratlar)

1. Etkisiz (İnert) olmayan yetiştirme ortamları kullanıldığı durumlarda bunların uygunluğunu gösterir kayıtlar olmalıdır. (Z)

2. Etkisiz olan yetiştirme ortamları (Kayayünü, vb.) için üreticiler olanaklar ölçüsünde geriye dönüşüm (recycle) uygulamalarına geçmelidirler. (T)

3. Eğer tekrar kullanım için yetiştirme ortamları kimyasallar ile sterilize edilecekler ise bu işlemin yapıldığı yer, tarih, kullanılan kimyasal madde çeşidi, sterilizasyon yöntemi ve operatör bilgileri kayıtlara geçirilmelidir. (Z)

4. Yetiştirme ortamı yeniden kullanılacaksa, ortamın buharla muamelesi tercih edilmelidir. (T)

5. GÜBRE KULLANIMI

5.a. Gübre Gereksinimi

1. Gübre kaybını en aza indirmek için ürün yetiştiriciliği veya toprak bakım ve koruma planları geliştirilmelidir. (T)
2. Gübre uygulaması, ürünün gübre gereksinim hesaplarına ve üründe, toprakta ve gübre çözeltisinde yapılacak olan rutin analizlere göre yapılmalıdır. (T)
3. Mineral veya organik olarak yapılacak gübreleme uygulaması, ürünün gereksinimini karşılama yanında aynı zamanda toprak verimliliğini de korumalıdır.(Z)

5.b. Gübre Çeşidi ve Miktarı Üzerine Öneriler

- 1.Yetiştiriciler ve danışmanları bu konuda bilgili ve yeterli olduklarını kanıtlayabilmelidirler. (Z)
2. Gübre kullanımını önerecek danışmanların ulusal olarak kabul edilen sertifikalara sahip olması gerekmektedir. Böyle danışmanların bulunmaması durumunda, gübre kullanımı ve uygulaması konusunda bir eğitim programı uygulanmalıdır. (T)

5.c. Uygulama Kayıtlar

1. Topraktan veya yapraktan yapılan bütün gübre uygulamaları ürün kayıtlarında yer almalıdır. Kayıtlarda, ürünün yetiştirildiği arazinin yeri, uygulamanın tarihi, uygulanan gübrenin cinsi ve miktarı, uygulama yöntemi ve uygulamayı yapan operatörün ismi yer almalıdır. (Z)

5.d. Uygulama Sıklığı ve Zamanı

1. Uygulama yapılırken, en fazla yarar sağlaması ve gübrenin besleyicilik kaybının en aza indirilmesi için kullanılan gübre miktarı ve gübre uygulamasının zamanı kayıtlara geçirilmelidir. (T)
2. Uygulanan gübre miktarının ulusal ve uluslararası limitlerin üstüne çıkması engellenmelidir. (Z)

3. Uygulanacak azot miktarı azot uygulama planına göre hesaplanmalıdır. (T)

5.e. Taban Suyundaki Nitrat ve Fosfat Düzeyleri

1. Gübre kullanımı sonucunda taban suyundaki nitrat veya fosfat düzeylerinin ulusal ve uluslararası limitleri aşmasının önlenmesi, üretici veya üretici organizasyonlarının sorumluluğundadır. (Z)

2. Organik gübrelerin kullanımından ve topraktaki organik maddelerden oluşan mineralizasyonun yanısıra, yüzey sularının fazla besin maddelerini taşıma potansiyeli, taban suyuna karışabilecek olan nitrat miktarını en aza indirmek için göz önünde bulundurulmalıdır. Üreticiler özellikle taban suyuna nitrat karışabilecek duyarlı bölgeleri önceden bilmelidirler. (T)

5.f. Uygulama Ekipmanları

1. Gübreleme ekipmanı söz konusu arazi için uygun olmalı ve istenen miktarda gübreyi araziye verebilmek için ekipmanın yıllık kalibrasyonunun ve bakımının yapılmış olması gerekir. (Z)

5.g. Gübre Depolanması

1. Gübreler uygun koşullarda depolanmalıdır. (Z)

2. Gübreler pestisitler ile aynı odada depolanmamalıdır. Eğer bu olanaksız ise gübreler ve pestisitler fiziksel olarak ayrı ayrı depolanmalı ve uygun şekilde etiketlenmelidir. (T)

3. Gübreler su kaynaklarına bulaşma tehlikesi olmayan temiz ve kuru bir alanda depolanmalıdır. (Z)

4. Gübreler fidan materyali veya taze meyve sebze bulunan yerlerde depolanmamalıdır. (Z)

5. Tüm tehlike ve risk noktaları açıkça belirtilmelidir. (Z)

5.h. Organik Gübre

Organik gübre veya kompost kullanımı, toprakta organik madde ve besin maddesi miktarı ile su tutma kapasitesini artırmakta, buna karşın erozyonu azaltmakta ve böylece toprak verimliliğini artırmaktadır. (T)

1. Organik çiftlik gübresi çevrenin kirlenmemesi için uygun bir şekilde depolanmalıdır. (T)
2. İşlenmemiş ham insan dışkısı içeren kanalizasyon suyunun kullanımı yasaktır. Tarım alanlarında kullanılmak üzere işlenmiş insan dışkısı içeren atık suların taşıyacağı ve insan hayatını olumsuz etkileyebilecek patojen organizmaların ve diğer bileşenlerin yaban hayatına ve yer altı sularına zarar verme riskleri mümkün olabilecek en düşük düzeylerde tutulmalıdır. (Z)
3. Ağır metaller veya nitrat sızması nedeni ile oluşabilecek kirliliği önlemek için bitki besin elementleri, ağır metaller ve ahır gübresi içerisinde kirlenmeye neden olan öteki maddelerin analizleri uygulama yapılmadan önce yapılmalıdır. (T)
4. Çiftlik gübresinin açık arazilerde kullanımı gübreleme planlarının bir parçası olarak yapılmalıdır. (T)

6. SULAMA

6.a. Sulama Gereksiniminin Tahmin Edilmesi

1. Yanlış sulamanın ürün kalitesine zarar veren bir etkisi vardır. Aşırı veya eksik sulama yapmamak için, sistematik olarak ürünün su gereksimini belirleyecek yöntemler kullanılmalıdır. Sulama hesapları tahmini, mümkünse yağmur, bitki su gereksinimi ve buharlaşmaya göre yapılmalıdır. (T)

6.b. Sulama Metodu

1. Su kaynaklarını en iyi şekilde değerlendirebilmek için ticari olarak en kullanışlı ve en etkin sulama sistemi kullanılmalıdır. Aşırı su kaybına neden oldukları için salma sulama uygulamalarından olanaklar ölçüsünde vazgeçilmelidir. (T)

2. Su kaybının azaltılması ve su kullanımının optimize edilebilmesi için sulama programlarına önem verilmelidir. (örnek: fazla sulama suyunun tekrar kullanımı, gece sulaması, deliklerden kaynaklanabilecek sulama kayıplarının önlenmesi için sulama ekipmanının bakımı, kışın su toplama, seralardan yağmur suyunun toplanması, vs.). (T)

3. Bütün yetiştiriciler sulama suyu kullanımı ile ilgili kayıt tutmalıdırlar. (T)

6.c. Sulama Suyunun Kalitesi

1. Sulama için asla atık su (kanalizasyon suyu) kullanılmamalıdır. (Z)

2. Risk değerlendirme esaslarına bakılarak, sulama suyu kaynağı yılda en az bir kez mikrobiyal, kimyasal ve mineral kirleticiler bakımından analizlenmelidir. Analiz sonuçları kabul edilebilir standartlar ile karşılaştırılmalı ve ters sonuçlar için önlemler alınmalıdır. (T)

6.d. Sulama Suyu Kaynakları

1. Çevreyi korumak için sulama suyu yetersiz kaynaklardan sağlanmamalıdır. Sulama suyunun yetersiz kaynaklardan sağlanma zorunluluğu olduğunda mutlaka gerekli makamların onayı alınmalıdır. (T)

7. BİTKİ KORUMA

7.a. Bitki Korumanın Temel Elemanları

1. Ürünlerin zararlı, hastalık ve yabancı otlardan korunmasında kimyasal olmayan yöntemler de (biyolojik, kültürel ve mekanik) değerlendirilmeli, pestisit uygulamaları çevreye en az zarar verecek şekilde (hacim/aktif madde), yapılmalıdır. (Z)

2. Yetiştiriciler mümkün olduğunca tedavi edici olarak tanınmakta olan IPM tekniklerini kullanmalıdırlar. Kimyasal olmayan zararlılarla savaş yöntemleri, kimyasal yöntemlere tercih edilmelidir. (Z)

3. Yetiştiriciler, bitkisel üretimi koruyan ve kontrol eden, pestisitlerin çevre üzerine olan potansiyel etkilerini en aza indirebilecek IPM tekniklerini anlamaya ve

uygulamaya özendirilmelidir. Bu sistemlerin uygulanabilmesi için gerekli eğitim ve yardım, yetiştirici organizasyonları, araştırma ve yayım kuruluşları, danışmanlar ve kimyasal madde dağıtıcılarınca sağlanmalıdır. (T)

7.b. Kimyasalların Seçimi

1. Bitki ve ürünü korumada kullanılacak olan kimyasallar arzu edilen kontrol için uygun olmalıdır. (Z)

2. Zararlı, hastalık ve yabancı otların kontrolünü hedef alan, faydalı organizmalara, su hayatına, işçilere, ürünü tüketecek insanlara ve ozon tabakasına zarar vermeyen seçici kimyasal ürünler kullanılmalıdır. (T)

3. Bir kimyasal maddeye bağımlılığı engellemek için anti-dayanıklılık stratejisi kullanılmalıdır. (T)

4. Yetiştiriciler ülkelerinde sadece resmi olarak ruhsat almış ve ayrıca kullanılacak ürün için ruhsat almış kimyasalları kullanmalıdırlar. Kullanılan ve yetiştiriciliği yapılan ürünler için onaylanan kimyasalların bir listesi mutlaka bulundurulmalıdır. Bu listede pestisit yasalarında yapılan yeni düzenlemeler de dikkate alınmalıdır. Avrupa Birliğine satılacak ürünlerde bu ülkelerde kullanılması yasaklanmış olan ilaçlar kullanılmamalıdır. Bunlara ek olarak üreticiler, bireysel ülkelerin bazı kimyasallara karşı olan kısıtlamalar konusunda bilgi sahibi olmalıdırlar. (Z)

5. Üreticiler müşterileri ile bağlantı kurarak başka ticari kısıtlamaların olup olmadığını da öğrenmelidirler. (T)

6. Etiket üzerinde bulunan talimatlar başarılı bir uygulama, operatörlerin müşterilerin ve çevrenin tehlikeye sokulmaması için dikkatle uygulanmalıdır. Koşullar elverirse, üreticiler etikette önerilen uygulama sıklığını düşürebilirler. (T)

7.c. Pestisitlerin Miktarı ve Çeşidi Hakkında Öneriler

1. Pestisit uygulama önerileri ulusal sertifika veya benzeri bir belgesi olan yeterli ve uzman danışmanlar tarafından yapılmalıdır. (Z)

2. Bu tip danışmanların temin sağlanamadığı durumlarda, üreticiler kendi bilgi ve yeterliliklerini kanıtlayabilmelidirler (örnek: pestisit uygulaması ve kullanımı hakkında yeterli eğitim). (Z)

7.d. Uygulama Kayıtları

1. Bütün pestisit uygulamaları ürün kayıtlarında yer almalıdır. Kayıtlar ürün çeşidini, ürünün bulunduğu coğrafik bölgeyi, uygulama zamanını, uygulama nedenini, teknik izni, kullanılan kimyasalın ticari ismini ve miktarını, uygulama aletini, operatörün ismini ve uygulama zamanından kaç gün sonra derim yapılması gerektiği gibi bilgileri içermelidir. (Z)

7.e. Güvenlik, Eğitim ve Uyulacak Kurallar

1. Pestisitleri uygulayan işçiler beceri ve bilgilerini gösterebilmelidirler. (Z)

2. Her uygulama için talimatlar çok açık ve anlaşılabilir bir şekilde uygulama alanını, kullanılacak kimyasalın dozunu ve gerekli uygulama tekniğini belirtecek şekilde düzenlenmelidir. (T)

7.f. Koruyucu Giysiler ve Ekipmanlar

1. İşçiler güvenlik tehlikesi ve sağlık problemlerine karşı etiketteki kurallar uyarınca uygun koruyucu giysiler giymelidirler. (Z)

2. Yetiştiriciler etikette önerilen koruyucu giysi ve ekipmanlarla ilgili kuralları uyguladıklarını ispat edebilmelidirler. (Z)

3. Koruyucu giysi ve ekipmanlar pestisitlerden ayrı bir yerde muhafaza edilmelidir. (Z)

7.g. İlaç Uygulaması Yapıldıktan Sonra Derim Öncesi Bekleme Süresi

1. Derim öncesi bekleme aralığına mutlaka uyulmalı ve ilaç uygulaması yapıldıktan sonra önerilen bekleme zamanından önce ürün derimi kesinlikle yapılmamalıdır. (Z)

2. Uzun bir zaman diliminde derim yapılan ürünler için derim öncesi zaman aralığını sürekli olarak göz önünde bulunduran bir bitki koruma planı olmalı ve bu

programdan ödün verilmemelidir. Yani ürünler bekleme süresi bitmeden derilmemelidir. Bu amaçla derimi yapılabilecek bitkiler öteki bitkilerden kolayca görülebilecek işaretler ile ayrılmalıdır. (Z)

7.h. Sprey Ekipmanı

1. İlaçlama ekipmanı, söz konusu arazi için uygun ve iyi ve bakımlı olmalı ayrıca doğru miktarda ilaç atabilmesi için yıllık kalibrasyonu yapılmış olmalıdır. (Z)
2. Bağımsız bir firma tarafından yapılan ve sertifika verilebilen bir ilaçlama aleti kalibrasyonu teşvik edilmelidir. (T)
3. İlaç karışımları hazırlanırken etikette yazılı talimatlar doğrultusunda ilaç hazırlama ve doldurma işi doğru yapılmalıdır. Uygulama yapılacak ürün için önerilen uygulama şekli dikkate alınarak doğru miktarda ilaç karışımı hesaplanmalı, hazırlanmalı ve kaydı tutulmalıdır. (Z)

7.i. Artan İlaç Karışımlarının Yok Edilmesi

1. Gerekli ilaç karışımının miktarı karışım hazırlanmadan hesaplanmalıdır. Bu hesaplama, ilaçlama makinasının uygulama hızı, kaplanacak yüzey alanı ve uygulama sisteminin basıncı dikkate alınarak yapılmalıdır. (Z)
2. Eğer ilaç karışımı artarsa veya tankın yıkanması sırasında ilaçlı su karışımı meydana gelirse, bu karışım, ürünün daha önce ilaçlanmamış bir kısmına veya nadas yapılmakta olan bir araziye atılmalı ve ileriye dönük ışık tutması bakımından mutlaka kayıtlara geçirilmelidir. (T)

7.j. Pestisit Kalıntı Analizleri

1. Pestisit kalıntı analizlerinin sıklığı risk değerlendirmelerine göre yapılmalıdır. Ancak derim öncesi örnek alma ve analiz en etkin yöntemdir. (T)
2. Kalıntı analizleri raporlarında üretici ismi ve ürünün üretildiği bölge bulunmalıdır. (T)
3. Yetiştirici ve /veya satıcılar kalıntı analizlerinin yapıldığı laboratuvarların yetkili ulusal makamlar tarafından onaylanmış olduğunu kanıtlayabilmelidirler. (Z)

4. Maksimum kalıntı düzeylerinin aşılması durumunda bir acil eylem planı mevcut olmalıdır. (T)

7. k. Pestisit Depolaması

1. Pestisitler ulusal kanun ve kurallara uygun bir şekilde aşağıda yazılı minimum standartlara uyarak depolanmalıdır: (Z)

2. Pestisitler öteki materyallerden uzak, sağlam, güvenli, dona ve yangına dayanıklı, iyi havalandırılan ve yeterli ısklandırılmış bir yerde depolanmalıdır. (Z)

3. Pestisitlerin konulduğu raflar emici olmayan maddeden yapılmalıdır. (T)

4. Pestisitlerin depolandığı yerlerde dökülen ilaçlar dışarıya sızmamalıdır (Örneğin, su kaynaklarının kirletilmemesi için önlem alınmalıdır.). (Z)

5. Pestisitlerin ölçümü ve hazırlanması için yeterli düzenekler bulunmalıdır. (Z)

6. Kaza ile dökölme ve operatöre ilaç bulaşması durumunda kullanılacak ilk yardım olanakları (örneğin, göz yıkama düzeneği, bol miktarda temiz su, bir kova kum) mutlaka bulunmalıdır. (Z)

7. Anahtar bulundurma ve depoya girebilme yetkisi pestisit kullanımı konusunda yeterli eğitim almış olan işçilerle sınırlı olmalıdır. (Z)

8. Deponun en merkezi yerinde en yakın telefonun konumunu gösteren açık işaretler olmalıdır Ayrıca en yakın telefonun yanında ilk kaza durumunda izlenecek yazılı kurallar ve acil başvurulacak telefon numaraları bulunmalıdır. (Z)

9. Depoda saklanan kimyasalların envanterine ait kayıtlar hazır bulunmalıdır. (Z)

10. Bütün pestisitler orijinal ambalajında saklanmalıdır. (Z)

11. Dönüşümlü yetştiricilikte kullanılmak üzere onaylanan ilaçların dışında herhangi bir ilaç çiftlikte depolanmamalıdır. (Z)

12. Toz ilaçlar raflarda sıvı ilaçların üzerinde saklanmalıdır. (Z)

13. Giriş kapılarında olası tehlikelere karşı uyarı işaretleri bulunmalıdır. (Z)

7.1. Boşalan Pestisit Kutuları

1. Boşalan pestisit kutuları herhangi bir amaçla tekrar kullanılmamalı ve bu kutuların çevreyi kirlletmesi ve insanların bu kutulara dokunması engellenmelidir. (Z)
2. Boşalan pestisit kutularının resmi olarak toplanması ve yok edilmesini sağlayacak sistemler olmalıdır. (T)
3. Boşalan pestisit kutuları, pulverizatöre bağlı bir basınçlı yıkama ekipmanı ile veya en az 3 kez suyla yıkanmalı ve kutuyu yıkamada kullanılan su tekrar pulverizatör tankına geri konulmalıdır. (Z)
4. Pestisit kutuları yıkandıktan sonra tekrar kullanmayı engellemek için delinmeli veya ezilmeli veya toplama sisteminde belirtilen kurallara uygun olarak etiketlenmelidir. (Z)
5. Boş kutular imha edilene kadar güvenli bir şekilde saklanmalıdır. (Z)
6. Boş kutuların yok edilmesi konusunda bütün yerel kurallara uyulmalıdır. (Z)

7. m. Son Kullanma Tarihi Geçmiş Pestisitler

1. Son kullanma tarihi geçmiş pestisitler sertifikalı ve onaylı kimyasal atık yok edici firmalar veya satıcı firma tarafından çevreye zarar vermeyecek güvenilir bir yöntem kullanılarak imha edilmelidir. (Z)

8. DERİM

8.a. Hijyen (Sağlık ve Temizlik)

1. Fiziksel, mikrobiyolojik ve kimyasal bulaşmaları engellemek için risk analizlerine dayanan bir personel hijyen protokolü oluşturulmalıdır. (T)
2. İşçilerin çalıştıkları bölge yakınında tuvalet ve el yıkama yerleri olmalıdır. (Z)
3. İşçiler taze ürün işlemesine geçmeden önce hijyen konusunda temel bir eğitim almalıdırlar. İşçiler ayrıca kendilerinin insanlarca tüketilmek üzere hazırlanan ürünlerle temasları için uygunsuz olan bulaşıcı hastalıklarını yönetime bildirmeleri gerektiğini bilmelidirler. (Z)

8.b. Ambalaj

1. Ambalaj malzemeleri zararlı ve hastalıkların bulaşmasını engellemek için depolarda saklanmalıdır. Açık alanlarda paketleme yapıldığında, bulaşma tehlikesini ortadan kaldırmak amacıyla ambalaj malzemeleri geceleri tekrar depolara taşınmalı, arazide bırakılmamalıdır. (Z)
2. Tekrar kullanılabilir plastik kasalar temiz olmalı veya ürün ve tüketici sağlığını tehdit edebilecek yabancı maddelerden arındırmak amacıyla gerektiğinde tekrar temizlenmelidir. (Z)

9. DERİM SONRASI UYGULAMALAR

9.a. Derim Sonrası Kimyasalları

1. Derim sonrası kullanılacak kimyasallar amaca uygun olmalıdır. (Z)
2. Derim sonrası kimyasal kullanımı en aza indirilmelidir. (Z)
3. Derim sonrası ilaç uygulaması iyi kalite elde etmek için başka hiçbir seçenek kalmadığı zaman uygulanmalıdır. (Z)
4. Derim sonrası kimyasallar ürün etiketlerine uygun olarak kullanılmalıdır. (Z)
5. Yetiştiriciler ülkelerinde sadece resmi olarak ruhsat almış ve ayrıca kullanılacak ürün için ruhsat almış kimyasalları kullanmalıdırlar. Avrupa Birliğine satılacak ürünlere bu ülkelerde kullanılması yasaklanmış olan ilaçlar kullanılmamalıdır. (Z)
6. Kullanılan ve yetiştiriciliği yapılan ürünler için onaylanan kimyasalların bir listesi mutlaka bulundurulmalıdır. Bu listede pestisit yasalarında yapılan düzenlemeler dikkate alınmalıdır. Bunlara ek olarak üreticiler bireysel ülkelerin bazı kimyasallara karşı olan kısıtlamaları konusunda bilgi sahibi olmalıdırlar. Üreticiler müşterileri ile bağlantı kurarak başka ticari kısıtlamaların olup olmadığını da öğrenmelidirler. (Z)
7. Üreticiler derim sonrası ilaç uygulamaları konusunda kendi bilgi ve yeterliliklerini kanıtlayabilmelidirler. (Z)

8. Bütün derim sonrası uygulamalara ait kayıtlar ürün çeşidini, ürünün yetiştirildiği bölgeyi, uygulama nedenini, uygulama nedenini, kullanılan kimyasalın ticari adını ve miktarını, uygulama aletini, operatörün ismini içermelidir. (Z)

9. b. Derim Sonrası Yıkama

1. Ürün yıkamada kullanılan su kaynağının suyu içilebilir olmalı ve eğer geri dönüşümlü olarak kullanılacak ise bu su filtre edilmelidir. (Z)

2. Risk değerlendirme esaslarına bakılarak, derim sonrası işlemlerde kullanılacak olan su kaynağı yılda en az bir kez mikrobiyal, kimyasal ve mineral kirleticiler bakımından analizlenmelidir. Analiz sonuçları kabul edilebilir standartlar ile karşılaştırılmalı ve ters sonuçlar için önlemler alınmalıdır. (T)

10. ATIK VE KİRLİLİK YÖNETİMİ, YENİDEN İŞLEME VE YENİDEN KULLANMA

10.a. Atık ve Kirlilik Oluşturan Maddelerin Tanımı

1. Çiftlikte bütün olası atık ürünler tanımlanmalıdır (örneğin: kağıt, karton, plastik, ürün kalıntısı, yağ, kaya yünü ve öteki yetiştirme ortamları). (T)

2. Kirlilik kaynakları çiftliğin her yerinde tanımlanmalıdır (örneğin: kimyasallar, yağ, yakıt, ses, ışık kalıntı, paketleme evinden çıkan akıntılar.) (T).

10.b. Atık ve Kirlilik İş Planı

1. Atık ürünler ve kirlilik ayrıca kaynakları tanımladıktan sonra kirliliği ve atıkları en aza indirecek veya önleyecek, atık yakmayı veya araziye gömmeyi mümkün olduğunca önleyecek, bir geriye dönüşüm planı (recycle) yapılmalıdır. Organik ürünlerin kalıntıları çiftliklerde kompost yapılabilir veya hastalık taşıma riski olmayan durumlarda toprağın iyileştirilmesi için kullanılabilir. (T)

11. İŞÇİ SAĞLIĞI, GÜVENLİĞİ VE HAKLARI

11.a. Risk Değerlendirmesi

1. Güvenli ve sağlıklı çalışma koşulları için bir risk değerlendirmesi ve buna bağlı bir iş planı geliştirilmelidir. (T)

11.b. Eğitim

1. Tarımsal kimyasalları kullanan taşıyan ve uygulayan işçiler ile tehlikeli ve karmaşık alet ve ekipman kullanan bütün işçilere resmi eğitim verilmelidir. (Z)

2. Operatör güvenliği bakımından her işçiye eğitim verildiğine ilişkin kayıtlar ayrı ayrı tutulmalıdır. (T)

3. Hem arazide hem de paketleme evinde ilk yardım eğitimi alan kişiler bulunmalıdır. (T)

4. Kaza ve acil durumlarda uyulacak kurallar bulunmalı ve bu talimatlar bütün işçilerce çok iyi bir şekilde anlaşılmalıdır. (Z)

5. Kaza durumunda uyulacak kurallar görsel olarak hazırlanmalı ve işçilerin konuştuğu dilde olmalıdır. (T)

11. c. Kuruluş ve Ekipmanlar

1. İşçilerin çalıştığı alanlarda ve bütün önemli yerlerde ilk yardım kutuları olmalıdır. (Z)

2. Tehlikenin olabileceği yerlerde kalıcı ve kolay anlaşılabilir işaretler olmalıdır. (T)

11. d. Pestisit Kullanımı

1. Çiftlikte pestisit uygulaması yapan işçiler ulusal, bölgesel ve yerel çalışma kanunlarına uygun bir şekilde yıllık sağlık kontrollerinden geçirilmelidirler. (T)

11. e. Hijyen (Sağlık)

1. Bütün paketleme ve depolama alanlarında, özellikle gıda, ambalaj malzemeleri, pestisit ve gübre depolarında, zararlılar (fare dahil) ile yeterli düzeyde kontrol önlemleri alınmalıdır. (Z)
2. İşçiler yaş meyve sebze ürün işlemede uyulması gereken temel hijyen (sağlık) kuralları ile ilgili eğitimi almış olmalıdırlar. Bu eğitim, el yıkama, deri kesiklerinin örtülmesi, ve sadece izin verilen mekanlarda sigara içme ve yeme-içme gibi ana hijyen (sağlık) kurallarını içermelidir. (T)
3. Zararlı ve hastalıkların çoğalmasına engel olmak için, tüm çalışma alanları atık ve çöplerden arındırılmalı ve yeterli çöp kutusuna sahip olmalıdır. (T)

11.f. Haklar-Gönenç (Bolluk, varlık ve rahatlık içinde yaşama)

1. Ücretlendirme, işçi yaşı, çalışma saatleri ve koşulları, iş güvenliği, sendika, emeklilik sağlık ve diğer kanuni uygulamalar gibi tüm iş verme koşulları, yerel ve ulusal düzenlemeler ile uyumlu olmalıdır. (Z)
2. Yetiştirici ve paketlemeciler işçi gönenci ile ilgili müşterilerine danışarak şirketlere özel bazı düzenlemelerde uyum sağlamalıdırlar. (Z)
3. İşletme içerisindeki alanlar, yaşamaya elverişli olmalı ve temel hizmet ve olanakları sunmalıdır. (Z)

12. ÇEVREYLE İLGİLİ KONULAR

12.a. Tarımın Doğaya Etkisi

1. Tüketicilerin bakış açısına göre, üreticiler yaptıkları tarımsal faaliyetlerin çevre üzerine olan etkisini değerlendirebilmeli ve yerel toplum, doğal bitki ve hayvan dokusunu göz önünde bulundurarak çevreyi nasıl koruyabileceklerini düşünmelidirler. (T)

12.b.Yaban Yaşamını ve Doğal Kaynakları Koruma Politikası

1. Ana hedef çiftliklerde bir doğal kaynakların korunması politikası ile çevresel biyo-çeşitliliğin artırılması olmalıdır. Bu bireysel bir faaliyetten ziyade bölgesel bir faaliyet olmalıdır. (Z)

2. Her üreticinin kendi mülkü içinde yerel ve doğal hayatı koruma planı olmalıdır. Bu plana göre ticari tarımsal faaliyetlerin içeriği ticari tarımsal üretim ile uyum içerisinde olmalı ve çevresel faktörlerin tarımsal faaliyet üzerine etkileri en düşük düzeye indirilmelidir. Bu planın ana hatları: (T)

Koruma planında gerekli işlemlerin yapılabilmesi ve fauna ve floranın mevcut yerleri, düzenleri ve durumlarını anlamak için yapılacak denetlemeyi yazan kesin kararlar bulunmalıdır.

Çiftlikteki varolan bitkisel ve hayvansal çeşit varlığının anlaşılabilmesi için bir ana denetleme tasarlanmalıdır.

Hareket planı doğal hayatın zararlı olmasını veya ortadan kalkmasını engellemelidir.

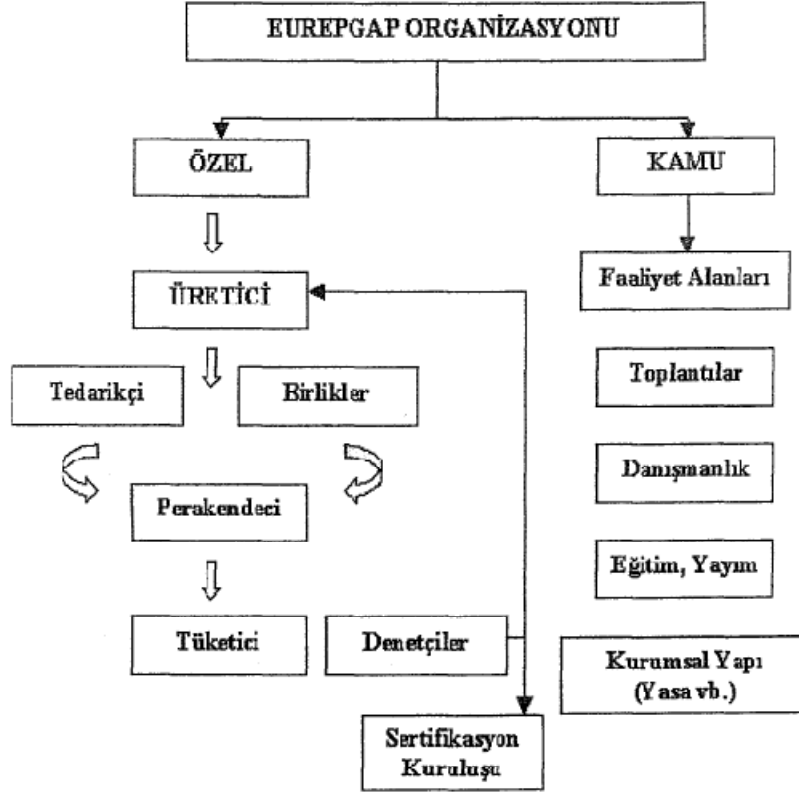
Çiftliklerde doğal biyoçeşitliliğin artırılması ve doğal hayatın zenginleştirilmesi için planlamalar yapılmalıdır.

12.c. Verimsiz Alanlar

1. Verimsiz alanların (bataklıklar, koru ve ormanlıklar, fakir topraklar) doğal bitki ve hayvan dokusunu geliştirecek doğal hayatı koruma yerlerine dönüştürülmesi düşünülmelidir. (T) (www.tarimsal.com)

2.22. TÜRKİYE'DE GLOBALGAP

Şekil 13:GLOBALGAP(EUREPGAP)' in Türkiye'deki Organizasyon Yapısı

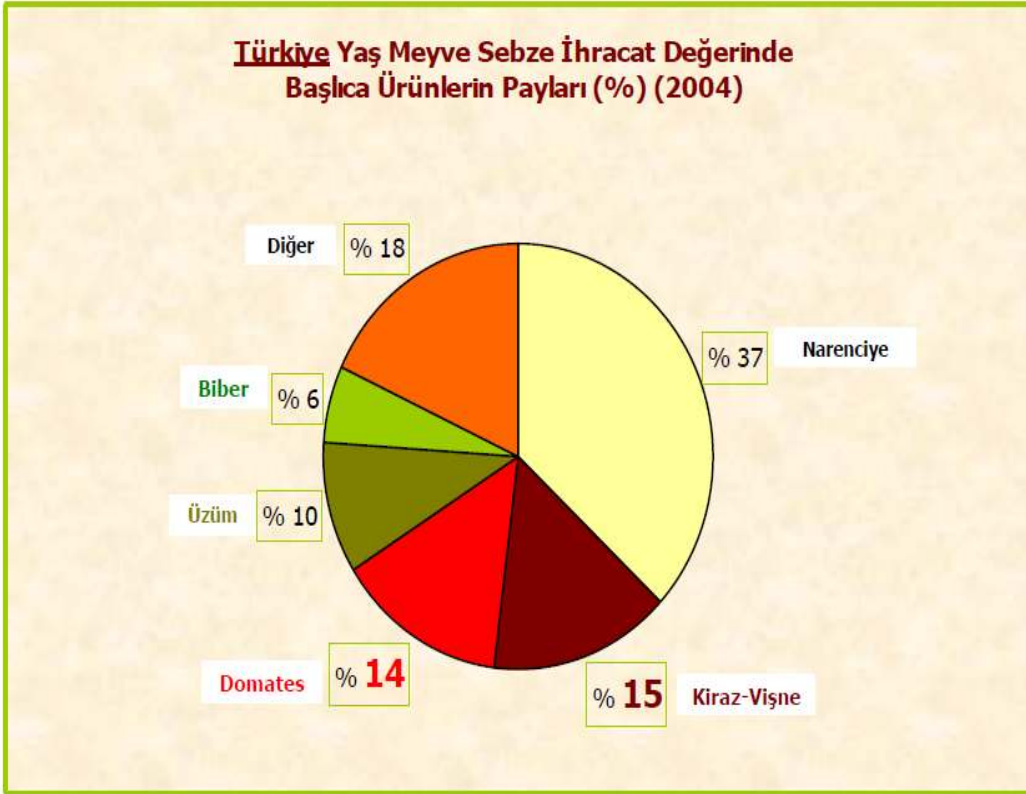


Kaynak: Sayın 2007

Türkiye, 43 milyon ton yaş meyve ve sebze üretimi ile dünyanın önemli üretici ülkelerinden birisi konumundadır. Ülkemiz yaş meyve üretimi 4 ana başlık altında incelenmektedir. Bunlar sırasıyla; üzünsü meyveler, yumuşak çekirdekli meyveler, turunçgil meyveleri, taş çekirdekli meyvelerdir. Sofralık üzüm bu grubun ticari önemi en fazla olan meyvesidir. İncir, bu grubun gerek üretim gerekse ihracat açısından ikinci önemli ürünüdür. Yumuşak çekirdekli meyveler yaş meyve üretimimizin % 27'sini oluştururken elma bu grubun en önemli meyvesidir. Turunçgil meyveleri, yaş meyve üretiminden % 21 oranında pay almaktadır. Taş çekirdekli meyve grubunun meyve üretimi içindeki payı % 14 olup kayısı, kiraz, erik ve şeftali bu grubu temsil eden meyveler olarak dikkat çekmektedir. Muz, üzüm, portakal, elma, mandarin, armut, şeftali-nektarin, limon ve erik dünyada en fazla üretilen meyvelerdir. Dünya toplam üzüm üretiminin % 6'sı, portakal üretiminin

%2.2'si ve elma üretiminin % 4.3'ü ülkemiz tarafından karşılanmaktadır (Ekinci ve diğerleri, 2008).

Şekil 14: Türkiye İhracat Değerinde Payı Olan Meyve ve Sebzeler



Kaynak: C.Sayın "Türkiye Yaş Meyve Sebze Raporu". ATSO, Antalya
<http://www.akdeniz.edu.tr/ziraat/bolumler/ekonomi/CSAYIN/csayineserler.htm>.RP
R

Ülkemiz, dünyanın önemli yaş meyve ve sebze üreticilerinden biri olmasına rağmen, 2003 yılı itibari ile ihracatın üretime oranı çok düşük düzeydedir ve bu oranın % 3,5'i geçmediği tahmin edilmektedir. İhracata konu olan meyve ve sebze çeşitlerinin, uluslararası piyasalarda talep edilen çeşitlere uygun olmayışı, üretimden tüketime kadar geçen süreçte miktar ve kalite kayıplarının yüksekliği, bu düşüklüğün en önemli nedenleri arasındadır. Türkiye yaş meyve ve sebze ihracatının % 26'sını Almanya'ya, %12'sini Hollanda'ya, %9'unu Fransa'ya, diğer %9'unu da Yunanistan'a, dolayısı ile çoğunluğu AB üyesi ülkelere yapmaktadır. Türkiye'nin akreditasyon işlemlerini uluslararası normlara uygun olarak yürütmesi ve Avrupa Akreditasyon Birliği'ne üye olması, ülkemizde verilen sertifikaların uluslararası

alanda tanınması ve ihraç ürünlerimizin önünde teknik engellerin kaldırılması açısından önemli bir avantajdır (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2007).

Türkiye AB'nin en büyük sebze üreticisi İspanya ve İtalya'nın ardından 3. meyve üreticisidir. AB ithalatı; ithalat miktarı 7 milyon ton, ithalat değeri ise 15 milyar avro meyve, 8.5 milyar avro sebzedir (Sayın, Türkiye Yaş Meyve Sebze Raporu, 2004). GLOBALGAP standardını benimsemiş ve bir çok çiftçisiyle uygulayan İspanya 2005 yılı itibarı ile 17 milyon ton yaş meyve sebze ihracatından 7 milyar Euro kazanmıştır; diğer yandan Türkiye 27 milyon ton ihracatla 0.8 milyon Euro kazanabilmiştir (www.csi-turkey.com.tr).

Türkiye tarım ürünleri Dış Ticaretinin son 5 yılı incelendiğinde tarım ürünleri ihracatımızın 2003 yılından itibaren istikrarlı bir şekilde artış içerisinde olduğu, ihracatın ithalatı karşılama oranının ise 2003-2004 yıllarında eksi, 2005-2006 yıllarında artı olduğu görülmektedir.

Tablo 10: Tarım Ürünleri Dış Ticareti (Milyon \$)

Yıllar	İhracat	İthalat	Denge
1998	2.357	2.125	+232
1999	2.058	1.649	+409
2000	1.659	2.123	-464
2001	1.976	1.409	+567
2002	1.754	1.703	+51
2003	2.121	2.535	-414
2004	2.542	2.757	-215
2005	3.329	2.801	+528
2006	3.481	2.902	+579
2007	3.724	4.640	-916
2008	3.928	6.392	-2.464

Kaynak: (TÜİK 2009) 2009 yılı 10 yıllık dış ticaret raporu

Fakat 2007 ve 2008 yıllarına gelindiğinde, tarım ürünleri ihracatımızdaki artışa rağmen, tarım ürünleri ithalatımızın çok daha yüksek oranda artması ihracatın ithalatı karşılama oranının 2007 yılında -916 milyon dolar olması, 2008 yılında ise bu oranın tarihe bir rekor olarak geçen -2.464 milyon dolara çıkması ile sonuçlanmış ve Türkiye 2008 yılında ortaya çıkan bu oran ile tam anlamıyla tarım ürünleri ithalatçısı konumuna gelmiştir.

Ülkemizde GAP uygulamaları 08.09.2004 Tarihinde “İyi Tarım Uygulamalarına ilişkin Yönetmelik” ile başlatılmış ise de temelleri çok daha eskilere dayanmaktadır. Cumhuriyet dönemi öncesinde bir kısım üretim parselleri ve ürünler (zeytin vb.) kayıt altına alınarak, izlenebilirlik ve kayıt sistemlerinin oluşturulması iyi tarım uygulamalarına köken olarak kabul edilebilir. Buna ilaveten 1957 yılında yürürlüğe giren 6968 sayılı “Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu” ve bunlara ilişkin çıkarılan mevzuatlar İTU’nın ülkemizde ki temellerini oluşturmuştur (Poyraz, 2009).

Türkiye de İyi Tarım Uygulamaları ile İlgili Mevzuatlar sırasıyla ;

- 6968 Sayılı Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu
- 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun
- 5200 Sayılı Tarımsal Üretici Birlikleri Kanunu
- 5403 Sayılı Toprak Koruma ve Arazi Kullanımı Kanunudur.

Türkiye dünyanın önemli yaş meyve ve sebze üreticilerinden birisidir. Ancak, Türkiye’de yaş meyve ve sebze üretimi miktar itibariyle önemli olmasına karşın ihracatın üretime oranı düşüktür. Bunun en önemli nedeni en büyük hedef Pazar olan Avrupa Birliği ülkelerinin giderek artan oranda sertifikalı ürün talep etmeleridir. Ayrıca İhracata konu olan meyve ve sebze çeşitlerinin uluslararası piyasalarda talep edilen çeşitlere uygun olmayışı, üretimden tüketime kadarki süreçte miktar ve kalite kayıplarının yüksekliği bu düşüklüğün en önemli nedenleri arasındadır.

Ayrıca, Türkiye’nin akreditasyon işlemlerini uluslararası normlara uygun olarak yürütmesi ve Avrupa Akreditasyon Birliği’ne üye olması, ülkemizde verilen sertifikaların uluslararası alanda tanınması ve ihraç ürünlerimizin önünde teknik engellerin kaldırılması açısından önemlidir. Bu durum Türkiye’nin AB ülkelerine ihraç ettiği ürünlerin maliyetini azaltacak ve böylece Türk ürünlerin rekabet gücü artacaktır (Mencet, 2005).

Türkiye’de GLOBALGAP’in uygulanabilirliğini kısıtlayan bir takım kısıtlar ve zorluklar da bulunmaktadır. Türkiye’deki ortalama işletme ölçeği Avrupa’dakilerden daha küçüktür. Türkiye’deki tarımsal arazilerin yapısı incelendiğinde, küçük ölçekli işletmelerin (0-5 hektar) toplam işletmelerin %65’ini oluşturduğu görülmektedir. İşletmelerin %94’ü de 20 hektar’dan daha düşük bir büyüklüğe sahiptir (Mencet, 2005).

2.22.1.Türkiye’deki Başlıca Sağlık ve Hijyen Bulguları

Türkiye’deki başlıca sağlık ve hijyen bulguları şunlardır:

•Hasat sonrası sorunlar

İki tür hasat sonrası sorun bulunmaktadır: yaş meyve ve sebzeler için ve işlenmiş ürünler için.

•Yaş meyve ve sebzeler için:

-Yeterli depolama tesisinin bulunmamasının doğurduğu sonuçlar üreticiler açısından önemlidir. Çünkü ürünlerini, fiyat iyi bir düzeyde olmasa dahi, hasattan hemen sonra satmak zorundadırlar.

-Çiftlik düzeyinde yetersiz ön soğutma tesisleri vardır, fakat aynı durum toptancı düzeyinde de geçerlidir. Yakın geçmişte yapılan bir çalışmada, binlerce tescilli manav olmasına rağmen, sadece yedi manav, kendi soğutmalı depolama tesislerine sahip olduğunu beyan etmiştir.

-Ön soğutma, yeni hasat edilmiş olan mahsulden ısıнын hızlı bir şekilde giderilmesidir. Bu süreç tipik olarak mahsulün hale gönderilmesinden veya soğuk depoya yerleştirilmesinden önce yapılmaktadır.

-Ön soğutma olmaksızın, taze mahsul, hasatın hemen ardından bozulmaya başlayacaktır. Büyüyen üründe enzimatik oksidasyona bağlı respirasyon, hasattan sonra da devam etmektedir. Bu süreç, bitki tarafından yenileme olmaksızın şeker, nişasta ve nemin tüketilmesiyle sonuçlanmaktadır.

-Bunun sonucunda, doku, sertlik, renk, tat, görünüm ve su kaybı olmaktadır.

-Aflatoksin içeren meyvelerin tedarik edilmesinden kaçınmak amacıyla, işleme sanayileri, kontamine meyvelerin kontrol edilmesinde nispeten yüksek bir maliyet oluşturmuştur (250 US \$ / ton).

-İşleme fabrikalarının çoğunluğu (özellikle küçük olanlar) AB standardını karşılayamayacaktır.

Yeni AB Gıda ve Yem Kanunu, tüm işleme şirketlerinin AB Tüzüklerine uygun olmasını gerektirmektedir. Şu anda, bu yükümlülükler sadece AB ile ticarete bulunan şirketlere yöneliktir fakat, Türkiye de AB Üyesi olacağından dolayı, tüm şirketler (yerel piyasa için üretim yapanlar da dahil olmak üzere) gıda güvenlik tedbirleri koymak zorunda kalacaktır.

GZFT analizi (EK 14), 1 Eylül 2006 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığında meyve ve sebze sektörü için düzenlenen bir paydaş toplantısında sunulmuş ve tartışılmıştır. Toplantıda meyve ve sebze sektörünün geliştirilmesine ilişkin olarak dört kilit unsur değerlendirilmiştir:

Çiftlik boyutunun artırılması:

- 1.Meyve çiftlikleri arazi toplulaştırması konusuna dahil edilmemiştir, dolayısıyla bunların da dahil edilmesi için kanunda değişikliklerin yapılması gerekmektedir.
- 2.Veraset kanununda değişiklikler yapılmalıdır.
- 3.Kooperatifler, çiftliklerin daha büyük işletmeler olarak faaliyet göstermeleri için gruplanmalarında yardımcı olabilir.
- 4.Toplulaştırma bir önceliktir ve desteklenmelidir. İnsanlara bunun getireceği sonuçlar hakkında danışmanlık sağlamak amacıyla bilinçlilik eğitimi sağlanmalıdır.
- 5.Şehirlerde yaşayan arazi sahipleri, istihdam sağlamak üzere arazilerini yerel halka kiralamaya teşvik edilmelidir.
- 6.Yardımcı olmak üzere Coğrafi Bilgi Sistemlerinin kullanılması.
- 7.İletişim ve bilinçliliğin yanı sıra alternatif işler için de eğitim sağlanması.

8.Kiralama ve satışın kolaylaştırılması amacıyla arsa ofislerinin kurulması.

9.Çiftliklerin optimum boyutunun belirlenmesi. Bu durum, boyut sorunu değil teknoloji sorunudur.

Üretici örgütleri:

1.Gerektiği taktirde, yapılar, yaş meyve ve sebzelerin pazarlanması üretici örgütleri ve altyapı kurulması amacıyla yenilenmelidir.

2.Hasat sonrası soğuk zincirin kurulması için kaynaklar sağlanmalıdır.

3.Sınıflandırma ve paketleme standartları uygulamada da geçerli olmalı ve yürütülmesi sağlanmalıdır. Kanunların takip edilmesi gereklidir. Şu anda standartlar izlenmemektedir.

4.Hububatta olduğu gibi fiyatların izlenmesi için bir borsanın oluşturulması gerekmektedir

5.Mevcut pazaryerleri, üreticilere ve çiftçilere yardımcı olmamaktadır. AB standartlarına uygun yeni bir ortak pazar yerleri kanunu gerekmektedir. Soğuk hava bulunan kapalı pazaryerleri, tek çözümdür.

6.TÜSEMKOM, toptancı hallerinin meyve ve sebze sektöründeki rolünü vurgulamaktadır, ve makul mali destek ile, toptancılar ürün kalitesini hız bir şekilde iyileştirebilecektir.

7.IPARD⁸ Planı, soğuk depolamanın kurulmasını planlayan toptancı hali özel üyeleri ile desteklenebilir.

8.Üretici örgütleri toptancı pazarında yer almak üzere teşvik edilmeli ve soğuk depolamaya yatırım yapma konusunda desteklenmelidir.

⁸ Türkiye için IPA Kırsal Kalkındırma Planı

Strateji:

- 1.Araştırmalar talep odaklı olmalı ve üretim ekonomisini iyileştirmeyi amaçlamalıdır. Şirketlerin zararları azaltmada yardıma ihtiyacı vardır ve odak noktası bu olmalıdır. Sektör analizleri yapılmalıdır.
- 2.Yeni fikirlerin iletilmesi sağlanmalıdır.
- 3.Akreditasyon, belgelendirme ve standardizasyon gerekmektedir.
- 4.Çiftçiler, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı teknik bilgilerinden faydalanmamaktadır.
- 5.İzlenecek iyi örnekler vardır, örn. çiçek pazarları.
- 6.Kooperatiflerin, araştırmaları yaymak için altyapı iyileştirmelerine ihtiyaçları vardır.

İşleme:

- 1.Çiftçilerin eğitime ihtiyacı vardır, ayrıca ürünlerin belgelendirilmesi, destek ve tanıtım gereklidir.
- 2.İzlenebilirlik, gıda zincirinin tümünde uygulanmalıdır.
- 3.Soğuk depolama ve ambarlar gerekmektedir.
- 4.Fiyat belirleme önemli bir husustur– her bir ürün için borsalar olmalı.

Ziraat Bankası dışında yeni finansman yolları bulunmalıdır, özel bankalar gibi (AgrinaLivestock Consultants Ltd, WDC World Development Consultants S.A., AgrisystemsnaLed Konsorsiyumu Üye Şirketi, 2006).

Ayrıca EK 15’de yer alan bazı ürünler, alan bazında devletin tarım politikası kapsamında desteklenmektedir. (Örtü altı üretimde ürün ayrımı yapılmamaktadır) Devletin desteklemede bulunduğu bu ürünleri yetiştirilerek çiftçi; ihtiyaçları doğrultusunda, üretimi iyileştirme konusunda az da olsa daha rahat harcama yapabilecek konuma gelebilir. Bütün bunlara ek olarak devlet politikası iyi tarım uygulamaları için kredi alan çiftçilere Ziraat Bankası’nda düşük faiz ile kredi

vermekte (<http://www.ziraatbank.com.tr>), böylece iyi tarım uygulamaları alanında çiftçileri hareket etme konusunda teşvik etmektedir.

AB'nde ve Türkiye'deki GLOBALGAP Uygulama Olanaklarının Karşılaştırılması:

AB'nde tüketilen yaş meyve sebze miktarının yarısından fazlası İtalya, Almanya ve Fransa'ya ait olup bu ülkeler AB yaş meyve ve sebze pazarında önemli yer tutmaktadır. Batı Avrupa ülkelerinin nüfusu son yirmi yıl içerisinde giderek artmasına karşın tahminlere göre nüfusun bundan daha fazla artmayacağı öne sürülmektedir.

Diğer yandan, AB vatandaşlarının refah seviyesinin yükselmesiyle birlikte, gelir seviyelerinde artış ve yaşam tarzlarında değişiklikler olmuş ve böylece beslenme alışkanlıkları da değişmiştir. Refah seviyesinin ve harcanabilir gelirin artması AB gıda pazarındaki yüksek rekabet koşullarını daha da artırmıştır.

AB'nde tüketiciler, gıda alışverişlerinde pek çok çeşit içerisinde seçim yapmak istemektedir. Satın aldıkları gıdanın lezzetli ve sağlığa yararlı olmasına özen göstermektedirler. Son dönemde, tüketici tercihlerini etkileyen konulardan birisi de gıdaların üretim koşulları olmuştur. AB sınırları içerisinde yaşayan tüketiciler için, satın aldıkları gıdanın, üretim ve işlenme aşamalarında sağlık ve çevrenin korunmasına duyarlı olması büyük önem taşımaktadır.

Ülkemizde gıda denetimleri ve analiz sayıları Avrupa Birliği ülkeleri seviyesine yükseltilmiştir. Ülkelerin gıda güvenilirliğinin sağlanmasında temel kriterlerden biri yaptıkları analiz sayılarıdır. Ülkedeki her 100.000 nüfus için 15-45 arası analiz yeterli kabul edilmektedir. Ülkemizdeki “Risk Esaslı Gıda Denetim Analizleri”, Avrupa Birliği’ne Uyum kapsamında ilk defa 2006 yılında 13.000 analiz ile başlatılmış ve 2009 yılında 22.172’ye ulaşmıştır. 2010 yılı hedefi ise 30.000’dir. 2009’da 100 bin kişi için 32 analiz gerçekleştirilmiştir. AB ülkelerinden, 82 milyon nüfuslu Almanya’da analiz sayısı 12.000 ile 37.000 arasındadır.

2.22.2. AB'nde ve Türkiye'deki GLOBALGAP Uygulama Olanaklarının Karşılaştırılması

Tablo 11: mAB ve Türkiye Arasında GLOBALGAP(EUREPGAP) Karşılaştırılması

EUREPGAP UYGULAMALARININ KARŞILAŞTIRILMASI		
	AB	TÜRKİYE
Üretim Alanı	Ort. >290 dekar	Ort. 3-5 dekar
Maliyetler (Sabit M., Sertifikasyon, Kayıt)	Grup avantajı Alt yapı avantajı Teknik destek	Gerekli fiziki Altyapı maliyetleri yüksek Sertifikasyon, Döviz kuru 2000-4000 EURO
Pazar Kanalı (yaş meyve-sebze)	%90 süpermarketler	%10 süpermarketler
Örgütlenme Düzeyi	Üretici Birlikleri Danışmanlık sistemi	Gelişmekte (Üretici, ihracatçı bir., kooperatifler) ve dağınık yapıda
Devlet desteği	Özel bir destek mevcut değil	Yasal Dayanak (İTU), Modern Seralara Yönelik Düşük Faizli Kredi,

Kaynak: Sayın, C., M.N. Mencet, ve Y. Taşçıoğlu, “Avrupa Birliği’nde EUREPGAP Uygulamaları ve Yaş Meyve Sebze İhracatımıza Olası Etkileri” Türkiye VI. Tarım Ekonomisi Kondresi, 16-18 Eylül, Tokat, 2004.

2009 yılı denetim sonuçları 2008 yılı ve AB üyelerinin üyelerinin bazı verilerinden daha iyi durumdadır. 2009 yılında, bir önceki yıla göre 2000 analiz daha fazla yapılmasına rağmen olumsuz ürün oranı bir yıl içerisinde yüzde 6,3’ten yüzde 5,3’e düşmüştür. Bazı AB ülkelerinde mikrobiyolojik olumsuzluk tespitleri yüzde 17 iken, ülkemizde ise bu oran 2009 verilerinde yüzde 5 seviyesindedir. Almanya’da denetim analizleri yapılan ürün adeti 30 iken 2009 yılında ülkemizde 48 üründe

denetim yapılmıştır. Yine, üzümde okratoksin oranı bazı AB ülkelerinde yüzde15 iken ülkemizde üzümde okratoksin⁹ tespit edilememiştir (Tarım Bakanlığı, 2011).

Yaş meyve ve sebze konusunda ise ürünlerin özelliğinden dolayı tüketicilerin talep yapısı diğer ürünlerden farklıdır. Bu özellikler;

- Çabuk bozulabilir olması, sınırlı depolama olanakları, günlük hasat ve ulaştırma gerektirmesi,
- İklim koşullarına bağlılık nedeniyle talep ve aran sürekli olarak değişmesi,
- Bu ürünlerde oluşan fiyat dalgalanmaları nedeniyle spot (peşin) piyasaların yaygınlığı olarak sıralanmaktadır (Mencet, 2005).

Türkiye'nin GLOBALGAP Sertifikalı üretim alanlarının ortalama büyüklüğü 3-5 dekar arasında değişmekte iken; AB'nde bu ortalama 290 dekadır. Bu nedenle Türk üreticilerin kalite yönetim sistemini uygulayarak grup sertifikasyonuna başvurması maliyet yönünden daha avantajlı bir uygulamadır. AB'nde üreticiler büyük ölçekli tarım işletmelerine sahip olduğu halde grup sertifikasyonunu tercih etmektedirler (Sayın, 2007) .

Türkiye'de son 15 yıl içerisinde özellikle büyük şehirlerde perakende sektörü büyük bir değişime uğramıştır. Yaş meyve ve sebzenin pazarlanması için tercih edilen halk pazarları önemini sürdürse de son yıllarda modern manavlar ve süpermarketler yerleri tüketiciler tarafından tercih edilen satış yerleri olmaya başlamıştır. Tüketicilerin tercihlerinde modern manavlara ve süpermarketlere yönelmesi, bu satış yerleri arasında rekabet ortamını da beraberinde getirmiştir. Türkiye'de yaş meyve ve sebzeler genellikle semt pazarlarında ve büyük marketlerde satılmaktadır. Ancak, süpermarketlerde bu ürünlerin satılma oranı sadece % 10 seviyelerindedir. Toplumsal değişim ile birlikte, tüketicilerin satın alma yerlerine ilişkin eğilimleri de değişmektedir. Nitekim, GLOBALGAP' in ortaya çıkışında en büyük etken perakendecilerdir. GLOBALGAP'e olan talep, perakendeci büyük

⁹ Okratoksin-A, toprak patojeni olan küf mantarlarından aspergillus ve penicillium türlerinin ürünler üzerinde gelişmeleri ve çoğalmaları sırasında oluşturdukları kimyasal maddedir. **Avrupa Birliği (AB)** , bazı küf mantarlarının üzüm üzerinde oluşturduğu **okratoksin-A** değerine standart getirdi. Avrupa ülkelerinin, karaciğere ve beyne zarar veren, böbreküstü bezlerini olumsuz etkileyen okratoksin içeren ürünleri satın almayacaklarını açıkladı.

<http://bianet.org/bianet/bianet/3729-uzumdeki-okratoksin-beyine-zararli>

süpermarketlerden gelmektedir. Süpermarketlerin, üreticilerden, GLOBALGAP sertifikasına sahip ürünler tedarik etmek istemesi o ülkedeki tüketicilerin yaş meyve ve sebze ürünlerini süpermarketlerden karşıladıklarını da göstermektedir. Türkiye'de süpermarketlerin yurt içinde satışa sundukları ürünler için yeterince GLOBALGAP talebi bulunmamaktadır (Altunlu, 2006). Ancak yurtdışından isim hakkını alan Migros, Carrefour gibi yurtdışı orijinli büyük ölçekli süpermarketlerin diğer ülkelerdeki aynı isimli süpermarketleri yurtiçi tüketim için de GLOBALGAP standardına uyumu aramaya başlamışlardır. Migros'un bu alanda yaptığı projenin özeti, MİGROS ile yapılan görüşmeler sonucunda; tezin uygulama kısmında örnek olması açısından talep edilmiştir ve EK 16'da yer almaktadır.

Avrupa'daki perakendecilerin dünyanın her yerinden ithalat yaptıkları göz önünde bulundurulduğu zaman, kendi aralarındaki rekabetin de yükselmesine bağlı olarak, gıda güvenliğinin önemi daha çok artmıştır. Bu yüzden pazarda kalıcı olabilmeleri için, raflarına koydukları ürünlerin zararlı olmayacağına dair müşterilerine garanti ve güvence vermeleri gerekmektedir. GLOBALGAP Sertifikası, perakendecilere ihtiyaç duydukları garantiyi ve güvenceyi sağlamış olmaktadır (Sayın,2007).

Ayrıca taze gıda ürünleri (yaş meyve ve sebze) çabuk bozulabilir ürünler olduğu için taşınırken soğuk zincirin ve ürün muhafaza sistemlerinin Türkiye'de geliştirilmesi gerekmektedir.

2.22.3. Türkiye Yaş Meyve ve Sebze Sektöründe GLOBALGAP'in Uygulanabilirliği SWOT Analizi

Çalışmanın bu bölümünde, yaş meyve sebze sektöründeki iç ve dış etkenleri dikkate alarak, var olan güçlü yönler ve fırsatlardan en üst düzeyde yararlanmak, tehditler ve zayıf yanların ise etkisini en aza indirecek plan ve stratejiler geliştirmek amacıyla GLOBALGAP' in uygulanabilirliği araştırılmıştır (Mencet, 2005).

Tablo 12: Türkiye’de GLOBALGAP Uygulanabilirliği SWOT Analizi

GÜÇLÜ YANLARI ♦ MEVCUT AB TİCARET KANALI ♦ GEREKLİ YASAL DÜZENLEMELER HIZLA YAPILMAKTADIR ♦ SEZON DIŞI ÜRÜNLER ♦ ÖRTÜALTI ÜRETİM POTANSİYELİ ♦ YENİLİKLERE AÇIK GENÇ NÜFUS VARLIĞI ♦TARIMSAL ÜRETİM POTANSİYELİNİN YÜKSEK OLUŞU ♦KALİTELİ ÜRÜN YETİŞTİRME OLANAKLARI ♦KOOPERATİFLEŞME VE ÖRGÜTLENME	FIRSATLAR ♦ AB’NİN SAĞLIKLI ÜRETİLEN YAŞ MEYVE SEBZEYE OLAN ARTAN TALEBİ VE AB’NİN GENİŞLEMESİ ♦ PAZAR GARANTİSİ ♦ ÇEVRE DUYARLILIĞININ ÖN PLANA ÇIKMASI ♦ HİPER VE SÜPERMARKETLERİN SAYICA ARTMASIYLA EUREPGAP’IN UYGULAMA OLANAKLARININ ARTMASI
ZAYIF YÖNLERİ ♦ ARAZİLERİN PARÇALI VE İŞLETMELERİN KÜÇÜK ÖLÇEKLİ OLUŞU ♦ ALTERNATİF TARIM ÜRÜNLERİ PAZARLARININ ARAŞTIRILMASINDAKİ YETERSİZLİK ♦ SERMAYE YETERSİZLİĞİ VE BİLEŞİMİNDEKİ DENGESİZLİK ♦ ÜRÜN BAZINDA ÖRGÜTLENME YETERSİZLİĞİ ♦ İÇ PAZARDA STANDART UYGULAMASI YOK ♦ ÜRÜNLERİN ANALİZİ İÇİN LABORATUAR OLANAKLARININ KISITLI OLMASI ♦ TÜRKİYE’DE KURUMLARLA İLGİLİ EKSİKLİK	TEHDİTLER ♦ GIDA VE TARIM ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONUSU VE TÜKETİCİ TERCİHLERİ GÜNDEME GİRMIŞTİR ♦ TARİFE DIŞI BENZERİ ENGEL OLMASI ♦ TARIM ÜRÜNLERİNİ TEDARİK EDEN FİRMALARIN BİRLEŞEREK TEKELCİ GÜÇ OLUŞTURMALARI ♦ TARIM ÜRÜNLERİNE GETİRİLEN STANDARTLARIN DAHA KARMAŞIK HALE GELMESİ, TÜRK ÜRETİCİLERİNİN ANLAYAMAYACAKLARI ŞEKİLDE OLMASI. ♦ ALT YAPI YATIRIMLARININ GEREKLİLİĞİ ♦ SERTİFİKASYON VE KONTROL MASRAFLARININ YÜKSEKLİĞİ

Kaynak: Poyraz, 2009

Türkiye için ihracat potansiyeli AB’nde üretim yapılamayan veya yetersiz üretimin yapıldığı sezon dışı zamanlarda daha çok ortaya çıkmaktadır. Örtü altında yapılan mevsim dışı üretim erkencilik avantajı sağlamakla birlikte kontrollü üretim yapılmasını da gerektirmektedir. Türkiye’nin ihracatta karşılaştığı sorunlardan biri olan maksimum kalıntı seviyeleri GLOBALGAP Genel Yönetmeliğinde belirtilmiş ve kullanımına mutlak uyum getirilmiştir. Bu seviyelere uyum gösterilmesi ihracatta

karşılaşılan engellerin en önemlilerinden birinin aşılmasına olanak sağlamaktadır (Mencet, 2005) .

GLOBALGAP Genel Yönetmeliği farklı sayıda birçok teknik konuyu kapsamaktadır. Türk çiftçilerinin hepsinin getirilen kuralları uygulayabilmesi güçtür. Kayıt tutma ve her türlü tarımsal faaliyetin kayıt altına alınması ise oldukça zor olup bilgi gerektirmektedir. Bu durum, ancak danışmanlık sistemi ile çözülebilecek niteliktedir. Türkiye'deki ziraat mühendisleri ve üreticilerin bu konulara yönlendirilmesiyle, hem çiftçilere danışmanlık yapabilecek düzeyde teknik personel potansiyeli değerlendirilmiş olunacak, hem de GLOBALGAP kurallarına daha kolay uyum sağlamasına katkı sağlamış olunacaktır. Uygulamanın ilk aşaması olarak, devlet tarafından danışmanlık desteğinin verilmesi, üreticilerin uygulamayı benimsemelerini sağlamak için en önemli adım olarak görülmektedir (Mencet, 2005).

Ülkelere ve bölgelere göre kontrol ve denetim, sertifikasyon ve belgelendirme ücretleri değişmektedir. Örneğin İspanya'da 8\$/hektar, İtalya'da 20\$/hektarlık ücretler bildirilmektedir. Etkin ve ülke koşullarına uygun fiyat politikalarının uygulandığı kontrol ve sertifikasyon, GLOBALPGAP uygulamasını kolaylaştırmaktadır. Türkiye'de sertifikasyon ve danışma hizmetlerine ilişkin ücretlendirme konusunda açık bir politika izlenmemektedir. Kontrol ve sertifikasyon kuruluşları kamuoyuna fiyat tekliflerini sunmaları halinde bu konudaki bilgi karışıklığı giderilebilecektir. Diğer yandan, ülkemizde kalıntı, katkı, mikotoksin vb. analizleri yapacak akredite laboratuvarların az sayıda olması da önemli bir eksiklik olarak görülmektedir.

Türkiye'de gıda güvenliğine yönelik kalite sistemlerinin oturmamış olması yeni sistemleri uygulamaya başlamak için engel oluşturmaktadır. Ancak GLOBALGAP, tarımda işleyişle ilgili konulara düzenleme getirdiği ve kural koyduğu için HACCP ve ISO gibi diğer kalite yönetim sistemleriyle de uyum içerisindedir. Böylece GLOBALGAP bir yandan tercihli bir uygulama olurken diğer yandan ilkelerinin AB'ndeki perakendeciler tarafından istenmesi durumu uygulamanın zorunlu hale gelmesine yol açmaktadır (Poyraz, 2009).

Türkiye ile AB gıda mevzuatları arasındaki uyum sorunlarından birisi Türkiye'de kurumlarla ilgili eksikliklerin olmasıdır. AB'nde "Gıda ve Veteriner Ofisi" adlı bir kurum bulunmaktadır. Kurum içinde yer alan müfettiş ve uzmanların görevleri Birlik içinde ve birliğe dışarıdan giren ürünlerde gıda sağlık güvenliğini güvence altına almaya çalışmaktır. Yürütülen çalışmaların sonuç raporları da internette yayınlanmaktadır. Türkiye'de ise AB'ndeki gıda sağlık güvenliğini kontrol eden ayrı bir kurum bulunmamaktadır. Bütün denetleme işlemleri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı bünyesinde yer alan Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmelidir. AB'nde bulunan bir diğer kurum ise Avrupa Gıda İdaresi'dir. Bu kurumun amacı ise gıda ve sağlık güvenliği alanında tüketici sağlığının yüksek düzeyde korunmasına, tüketici güveninin yeniden kazanılmasına olumlu katkıları olmaktadır. Ayrıca bu kurumda gıda ilgili politikaların oluşturulmasında bilimsel görüşlerden faydalanılmaktadır (Anonim, 2004).

Türkiye'de iyi tarım uygulama hedeflerinin elde edilmesi için Hükümet tarafından yönlendirilebilecek ve özel sektör tarafından uygulanabilecek başlıca tavsiyeler şunlardır:

- Diğer şeylerin yanı sıra doğal kaynaklar (sulama suyu, iklim, toprak türü) ekonomik ve sosyal çevre değerlendirmeye alarak, sektör için şeffaf bir uzun vadeli plan hazırlanması amacına yönelik, AB Üniversiteleri ve Enstitüleri ile işbirliği içerisinde, örn. lineer programlama teknikleri kullanılarak, tüm sektörü kapsayan bir tarım planı hazırlanmalıdır.
- Meyve ve sebze çiftliklerinin optimum boyutu ve bunların işbirliği, yasal destek (Üretici Örgütü kanunu, tapu, arazinin veraset kanununda bölünmesi), yatırım desteği (iş planı) ve eğitim desteği sağlayarak teşvik edilmelidir. Arazi toplulaştırma için gerekli kuruluşun yeniden örgütlenmesi desteklenmelidir.
- Sulama sistemlerinin geliştirilmesi, yüksek değerdeki meyve ve sebze alanlarının genişletilmesine yönlendirilmelidir (yani, su sınırlı bir kaynaktır ve en kârlı faaliyetler için kullanılmalıdır).
- Kırsal kalkınma, kurulmuş olan Üretici Örgütlerinin desteklenmesi, iş planlarının ve altyapılarının geliştirilmesi (hasat sonrası altyapı) ile teşvik edilecektir. Eğer iş planları kırsal kalkınmaya yüksek ölçüde katkıda bulunuyorsa (istihdam,

topluluk desteği, pazarlama, çevre, eğitim, öğretim, cinsiyet, iletişim) münferit işletmeler desteklenebilir.

- Hasat sonrası altyapı (soğuk depolar, sınıflandırma/ayırma/paketleme/etiketleme hatları), köy haneleri, köy yolları, elektrik, eğitim, iletişim ve hizmetler, yani, sağlık ve sosyal güvenlik, kanalizasyon sistemi, vb. gerekli olan üretim alanlarında iyileştirilmeli veya sağlanmalıdır.
- Anaçlarla bağlantılı olarak yüksek verim veren meyve çeşitlerinin geliştirilmesi için uygulamalı araştırma teşvik edilmelidir, bunun sonucunda, taşınabilir, yüksek verim veren ve lezzetli bodur habitat çeşitleri ortaya çıkacaktır. AB'deki ilgili araştırma istasyonları ve enstitüleriyle işbirliği arttırılmalıdır.
- Uygulamalı araştırma bulguları, çiftçi topluluklarına sergileme noktaları, kitle iletişim sistemleri TV/radyo) ve yayım hizmetleri yoluyla duyurulmalıdır. Bu yayım hizmetleri özel sektör (danışmanlar) yoluyla da sağlanabilir, fakat danışmanların eğitimine yönelik eğitim imkanları Devletin Yayım Hizmetleri Birimleri tarafından yapılabilir.
- Mali sorunların çözülmesi ve çiftçilere pazarlama fırsatlarının sağlanması, kırsal alanlardaki istihdam olanaklarını iyileştirecektir.
- Bir borsa veya açık arttırma sisteminin kurulması teşvik edilebilir ve fiyat oluşumunun eksik veya şeffaflığının yetersiz olduğu (örn. Ordu'da fındık) durumlarda internette yayınlanabilir. Bir açık arttırma sistemi üyelerinin %100 ürün tedariki zorunluluğunun, başarı için bir ön koşul olduğu hatırlatılmaktadır.
- Kırsal alanlarda eğitim ve öğretimin hayati önemi vardır. Bu, kırsal alanlardaki kişilerin sanayi ve hizmetler sektörlerine geçebilmesini sağlamaktadır. Tarımsal ve endüstriyel entegrasyon istihdam fırsatlarını arttıracaktır. Kapasitenin arttırılması ve bakanlık personelinin bilgisinin arttırılması için, AB ve dünya çapındaki üniversitelerle işbirliği içerisinde eğitimcilerin eğitimi gerçekleştirilmelidir.
- Meyve ve sebze mahsullerinin çeşitlendirilmesi desteklenmelidir, bir marka ismi geliştirilmeli ve turizm faaliyetleri teşvik edilmelidir.
- Küçük ve orta büyüklükteki tarımsal sanayiler, iş planlarının geliştirilmesi, standardizasyon, belgelendirme, gıda güvenliği ve Avrupalı ortaklarla ağ oluşturulması (işletmeler arası gelişim) konularında desteklenebilir.

- Meyve ve sebze ürünlerinin işlenmesinde tarımsal endüstri, uzak kırsal alanlarda desteklenmelidir. Bu süreçte, bu sektörde çalışacak olan işçilerin yeni meslekleri hakkında eğitim ve öğretim görmesi gerekmektedir.
- Ticari sera sektörü, plastik seralar yerine cam seraların kullanılması ve ısıtma maliyetlerinin azaltılması ve böylece CO₂ emisyonunun düşürülmesi yatırımlarına destek verilmesi gibi çevresel tedbirlerle desteklenebilir. Bir cam seranın yıllık maliyetleri (25 yıl amortisman, daha yüksek yatırım) plastikten seranın yıllık maliyetlerinden (10 yıl amortisman, her 3 ile 4 yıl arası hem materyal açısından hem de işçilik açısından yenileme maliyetleri yüksektir) çok fark göstermemektedir.
- Türkiye imajının, yurtdışında, özellikle AB’de, kaliteli taze ve işlenmiş meyve ve sebze ürünleri sağlanması açısından desteklenmesi gerekmektedir

Durum Analizi ve Modernizasyon İhtiyaçlarının Tanımlanması:

- Arazi parçalanması, aile gelirinin düşük olması ve modernizasyon ve genişleme için birikimin yetersiz olması nedeniyle çiftçiliğin gelişmesine zarar vermektedir. Veraset Kanununun ve Devlet bütçesinin yetersizliği, sorunun çözülmesini engellemektedir.
- Düşük verimlilik, üretim maliyetlerinin daha yüksek olmasıyla sonuçlanmaktadır, bu da Türkiye’nin komşu ülkelere göre, özellikle de işçilik maliyetleri arttığında, rekabet gücünü düşürmektedir. Sınırlar açıldığında AB orijinli ürünler Türkiye ürünlerinden daha ucuz olabilir, bu da Türkiye’ye şu anda verimliliği arttırması konusunda baskı sağlamaktadır.
- Meyve ve sebze ürünlerinin işleme sanayine satışı, iyi bir şekilde organize olmuştur. Ancak, yaş meyve ve sebzelerin pazarlaması, milyonlarca çiftçinin bağlı olduğu ve üzerinde etki sahibi olamadığı taşeronların bulunduğu karmaşık bir pazarlama zincirinden geçmektedir. Çiftçilere çok az bilgi verilmektedir ve çiftçilerin üretim faaliyetlerini yönlendirme ve pazarlamayı organize etme konusunda rehberliğe ihtiyaçları vardır. Meyve ve sebze işletmelerinin sadece yaklaşık %1,3’ü Üretici Örgütü altında örgütlenmiştir, fakat tam olarak mali imkanlara sahip olma konusunda eksikleri vardır, ve Üretici Örgütleri konusundaki kanun da onların

istediği ticari faaliyetleri kapsamamaktadır (alım satım, ön soğutma, ayırma/sınıflandırma/paketleme).

- Yaş meyve ve sebze pazarlama zincirinde genellikle zincirde herhangi bir türde, örneğin çiftçi düzeyinde ön soğutma, soğutmalı kamyonlarda nakliye, toptan ve perakende zincirinde soğutma gibi soğuk depolama bulunmamaktadır. Bu, sebzelerin yaklaşık %32'sinin israf olmasına yol açmaktadır. Özellikle, Üretici Örgütleri, toptancılar, ürünlerin raf ömrünü arttırmak ve ülkedeki israfın azaltılması amacıyla ön soğutma ve soğuk depolama konusunda desteklenmelidir. Pazardan gelen talep ile hammaddenin bulunabilirliği ve depolardan sağlanmasının koordinasyonu için çalışmalara ihtiyaç vardır.
- Her ne kadar birçok ürünün uzun mesafelere nakledilmesi gerekiyorken, mevcut çeşitler taşınabilirlik düşünülerek üretilmemiştir. Meyve sektöründe, ağaçlar uzundur ve kolayca hasat yapılmasını engellemektedir. Dolayısıyla, meyveler düşene kadar dallar sarsılmakta, meyveler düşerken aşağıya kadar diğer dallara çarpmakta ve büyük bir hızla (taşlı) toprağın üzerine düşmektedir. Normalde, zarar gören meyve sadece işleme sanayine satılabilir, fakat bunlar halen taze meyve pazarında yerini bulmaktadır. Çeşitlerin seçimi konusunda daha fazla araştırma yapılmalıdır, nakledilebilirlik açısından iyi özelliklere sahip, bodur habitat fakat halen lezzetli olan çeşitler araştırılmalıdır. Sertifikalı bitkilerin kullanımı artırılmalıdır. DNA etiketleme teknikleri, yeni çeşitlerin seçilmesini hızlandırabilir. Bazı Türk teknisyenler bu teknik hakkında yurtdışında eğitim almıştır, fakat uluslararası araştırma enstitüleri ile işbirliğine ihtiyaç vardır.
- Yayım Dairesinin kapasitesi ve teknik bilgisi de sınırlı olduğundan, çiftçiler en iyi ve en son üretim teknolojileri hakkında bilgilendirilmemektedir. Özel danışmanlık sektörü gelişmektedir, fakat desteğe ve tercihen Yayım ve Araştırma Birimleri tarafından, uluslararası gelişmeler tarafından bilgilendirmeye ihtiyaçları vardır. Eğiticilerin eğitimine dikkat gösterilmesi gerekmektedir.
- Yeni geliştirilen çeşitler çiftçi toplumunda tanıtılmalıdır ve yetiştirme teknikleri kitle erişim medyası (TV/radyo) ve sergileme noktaları ile gösterilmelidir.
- Çiftçiler ürünlerini toptancı halleri, ihracatçılar veya işleme sanayi aracılığıyla pazarlamaktadır, fakat AB'in gerektirdiği standartlar bulunmamaktadır. AB tüzükleri, çiftçilerin ürünlerinin standardize olmasını ve Türkiye'nin toptancı

halleri aracılığıyla değil üretici örgütleri aracılığıyla satılmasını gerektirmektedir. Toptancı halleri hakkındaki kanunda değişiklik yapılmalıdır.

- Meyve ve sebzedeki küçük ve orta ölçekli işleme sanayileri, AB standartlarının altında faaliyet göstermektedir. Bu küçük ve orta ölçekli işletmeler gelişmelidir çünkü aksi takdirde Türkiye'ye AB'ye katıldığında sahip oldukları potansiyel kaybedilecektir.
- Fiyat oluşturma, başlıca ihraç ürünü olan fındıkta zayıftır ve milyonlarca kişi bu ürüne bağlı olduğundan dolayı iyileştirilmelidir.
- Fiyat konusunda bilgilendirme, fiyatların günlük esasta yayınlanması (internet üzerinden) ile güçlendirilebilir (AgrinaLivestock Consultants Ltd, WDC World Development Consultants S.A., AgrisystemsnaLed Konsorsiyumu Üye Şirketi, 2006).

2.22.4. GLOBALGAP (EUREPGAP) Kapsamına Giren Ürünler

Tablo 13: GLOBALGAP Kapsamında Seçilmiş Ürünlerin Listesi

Badem	Rezene	Palmiye	Yabani Marul
Elma	incir	Kavun	Vişne
Kayısı	Sarımsak	Maydanoz	Yerfıstığı
Enginar	Bektaşı üzümü	Yabani Havuç	Kızılçik
Kuşkonmaz	Su kabağı	Şeftali	Tatlı Patates
Patlıcan	Greyfurt	Mısır	Hıyar
Avokado	Üzüm	Armut	Kiraz
Paksoi	Şifalı otlar	Bezelye	Kestane
Muz	Bamya	Biber	Hindibağı
Fasulye	Kırmızı Turp	Pitaya	Frenk Soğanı
Pancar	Devedikeni	Erik	Domates
Üzümsüm.	Cennet m.	Ananas	Şalgam
Böğürtlen	Soğan	Nar	Trabzon Hurması
Lahana	Patates	Acı biber	Yer elması
Kırmızı biber	Dikenli incir	Satsuma	Çilek
Havuç	Bal Kabağı	Taze Soğan	Şeker pancarı
Karnabahar	Ayva	Soya	Sultani Üzüm
Kök kerevizi	Kırmızı Turp	Ispanak	Sarı şalgam
Sap kerevizi	Frambuaz	Kabak	Nektarın
Pazı	Hardal		

Kaynak: (GLOBALGAO 2008) 9. GLOBAGAP Konferansı Kurul ve Sekreterlik Raporu 2009

GLOBALGAP (EUREPGAP) kapsamında 2004 yılı itibariyle yaş meyve ve sebze grubuna ait ürünlerin bazıları Tablo 10'da gösterilmiştir. Bu ürünler taze olarak tüketilebilecek nitelikte olup dünyanın birçok yerinde üretilebilmektedir. Listedeki ürünlere sürekli yenileri eklenerek ürün sayısı ve çeşidi arttırılmaktadır. Bu ürünlerin tamamına yakını Türkiye'de yetiştirilmektedir. Ancak, Türkiye'de GLOBALGAP standartları henüz yurt içinde pazarlanan ürünlerde talep edilmeyip yalnızca ihracata yönelik yetiştirilen ürünlerde aranmaktadır. GLOBALGAP kapsamında yaş meyve ve sebze grubuna ait ürünler aşağıda belirtilmiştir. Türkiye'de ise GLOBALGAP sertifikası üzerinde genellikle meyvelerde kiraz, incir ve narenciye, sebzede ise domates ve biber çalışmaları yapılmaktadır (Mencet, 2005).

2.22.5.Türkiye’de İyi Tarım Uygulamaları

Gıda güvenliği, çevrenin korunması ile işçi sağlığı, güvenliği ve refahı gibi önemli alanlardaki mevzuatlara uyumla birlikte, çiftlik yönetiminin geliştirilmesine yardımcı olmaktadır. Türk tarımının yapısal problemlerinin temelinde yer alan geleneksel arazi kullanım şekli ve çağdaş üretim tekniklerinin kullanım biçimi, yasal düzenlemeler ve çiftçi bilinçlendirme çalışmalarıyla giderilmektedir. İletişim olanaklarının ve hızının artması, yasal düzenlemelerin başarısını kolaylaştırmaktadır. Tarım Havzalarının oluşturulması, ihtisas işletmelerinin özendirilmesi, optimum ölçekli işletme büyüklüğüne ulaşma çabaları, yüksek kaliteli tohumluk, fide ve fidan ihtiyacının öncelikle yurt içi üretimle karşılanması ve kullanımının teşvik edilmesi ve toplulaştırma çalışmaları bunu destekleyici niteliktedir. Ekolojik ürünlere talebin artması, hem çiftlikten-sofraya gıda zincirinin gıda güvenliğini sağlayacak mevzuat düzenlemelerini hızlandırmış hem de çiftçilerin bu yönde üretimlerini artırmıştır. Ekolojik tarım, iyi tarım uygulamaları ve Globalgap geleceğin baskın ve yaygın üretim teknikleri olarak görünmektedir (Atış, 2005:161).

Gelişmekte olan ülkelerde sadece büyük ölçekli tarım işletmeleri GLOBALGAP standartlarına kolaylıkla uyum sağlayabilmektedir. İzlenebilirliğin, gıda güvenliği ve hijyen standartlarının uygulamasının güç olması nedeniyle ihracatçılar küçük ölçekli işletmelerce yapılan ürünleri almaktan vazgeçmektedirler.

Bu uygulamalar, tüm üreticilere ulaşmayı sağlayarak herkes tarafından uygulanabilen global bir standart olmayı hedefleyen GLOBALGAP amaçları ile örtüşmemektedir.

Türkiye’de GLOBALGAP uygulamasını kısıtlayan birtakım sorunlar mevcuttur. Türkiye’deki ortalama işletme büyüklüğü yaklaşık 6.1 hektar olup, Avrupa ülkelerinden daha küçüktür. Oysa, GLOBALPGAP sertifikası almış olan dünya üreticilerinin ortalama arazi büyüklüğü ise 29 hektarın üzerindedir. Bununla birlikte uygulama ek bir maliyet getirmekte olup, bu küçük işletmelerin kendi başlarına GLOBALGAP sertifikası ve denetim maliyetleri için gereken mali yükü kaldırmaları güçtür.

Bu zamana kadar her türlü örgütlenmeden mahrum küçük üretici grubunun tek başına pazarın bu yeni talebine entegre olması beklenemez. Bu konuda şimdiye kadar önemli mesafeler kaydetmiş olan İspanyol ve İtalyan çiftçiler bu yeni sistemin gerektirdiği yeni modern üretim tekniklerini öğrenmek, uygulamak, ürünlerini ortak paketlemek ve ortak pazarlamak için üretici birlikleri ve kooperatifler bazında örgütlenmişlerdir. Bu örgütlenmenin boyutu, marka ve pazarda süreklilik sağlayacak ürün miktarı ile belirlenmektedir. Dolayısıyla bu tür üretici birlikleri 10-15 üreticinin bir araya gelmesi ile oluşabildiği gibi 100-150 üreticiden oluşan birlikler de vardır. AB ülkeleri genelinde toplam yağ sebze-meyvenin %40’ı üretici birlikleri tarafından üretilmektedir. Belçika ve Hollanda’da bu oran% 70’lerde seyrederken üretimin İspanya’da %50’si, Fransa’da % 55’i ve İtalya’da % 30’u üretici birlikleri tarafından gerçekleştirilmektedir.

Türk üreticisinin pazarın bu yeni taleplerine cevap verebilmesi için öncelikle belli bir ortaklık statüsü içerisinde örgütlenmesine gereksinim vardır. Ancak bu yolla bahsedilen üretici grubunun yeni teknikleri uygulayacak ve ürününü pazarın taleplerine uygun olarak paketleyecek ve ihraç edebilecek konuma gelmesi mümkün gözükmemektedir (İçel, 2007:98) .

GLOBALGAP disiplini tarımsal üretimin ülkemizde uygulanabilme oranı doğrultusunda ihracatımız devam edebilecek veya uygulamaların hayata geçirilmesindeki gecikmeler ihracatımız için sınırlayıcı bir faktör oluşturabilecektir.

Türkiye’de İyi Tarım Uygulamaları’ndaki gecikme ülke üretim ve ihracatını sıkıntıya sokabilir. Dış ticaretin yanında ülkemiz insanların da güvenilir ürün tüketmeleri en doğal haktır. Bu amaca yönelik olarak Tarım Bakanlığımız İTU kriterlerini ortaya koymuştur. Dünya ülkelerinden Şili ve İsrail ülkesel bazda geliştirdikleri ‘’ Ulusal Tarımsal Üretim Standartları’’ ile İyi Tarım Uygulamalarını ülkelerindeki tarımsal üretimde kullanmaktadırlar. Ülkemizde de Tarım Bakanlığımız öncülüğünde ortaya konan İTU kriterlerinin küreselleştirilmesi çalışmaları hızla devam etmektedir (Balcı, 2008).

Ülkemizde güvenli tarımsal üretim ve ürün işlemede sağlanacak olan gelişmeler sayesinde meyve sebze üretimi ve ihracatımız ivme kazanacak, dış ve iç pazarlarda güvenli ürün eldesi ve işleme mümkün hale gelecektir. Avrupa’ya gönderilebilecek ve pasaport sahibi ürünler ilaç kalıntı riski taşımayan, güvenilir ürünler olarak seçkin marketlerdeki yerini alabilecektir. Ülkemizde faaliyet gösteren süpermarketler de konuya her geçen gün artan titizlikle yaklaşmakta ve raflarda yer alan ürünlerin üretim ve işleme aşamalarında güvenilir olduğunu gösterir sistemleri müşterilerine sunmaktadır (Balcı, 2008).

İTU’nun amacı tarımda minimum düzeyde kimyasal kullanımı için daha çok biyolojik mücadele yöntemlerinin tercih edilmesi, kullanılan kimyasalların mutlaka ruhsatlı olması, üretim yapılırken çevre sağlığının, çalışanların refahının da düşünülmesi gerekmektedir. Bu amaçla mutlaka ziraat mühendisleriyle çalışılmasının sağlanması gerekmektedir (<http://www.etko.org/>).

İyi Tarım Uygulamaları topraktan sofraya kadar uzanan bütün üretim ve pazarlama aşamalarını kapsar. Karar vermeden önce üretim alanında daha önce yetiştirilen ürün veya tarımsal faaliyetler bilinmeli, insan sağlığı ve çevreye olan etkileri değerlendirilmeli, kontrol altına alınamayacak riskler söz konusu ise bu alanlar iyi tarım uygulamalarında kullanılmamalıdır.

Üreticiler üretim kararını vermeden önce risk değerlendirmesi yapmalıdır. Risk değerlendirmesi; toprak tipi, erozyon, taban suyu seviyesi ve kalitesi, sürdürülebilir su kaynaklarının varlığı, arazinin ilk kullanımı, parazit ve diğer

asalaklarla bulaşıklık olması ve bitişik alanlara etkisi göz önünde tutularak yapılmalıdır. Toprak sağlığının korunması, tarım ilaçlarına bağımlılığının azaltılması ve bitki sağlığının maksimum düzeyde sağlanabilmesi için dönüşümlü üretim yapılmalıdır. Üretim sırasında yapılan bütün işlemler çiftçiler tarafından kayıt altına alınmalı ve bilahare yapılacak kontroller için saklı tutulmalıdır. Bu kayıtlarda, ürün çeşidi, ürünün bulunduğu coğrafi bölge, gübre uygulama zamanı, uygulama nedeni, teknik izin, kullanılan kimyasalın ticari ismi ve miktarı, uygulama aleti, operatörün ismi ve uygulama zamanından kaç gün sonra hasat yapılması gerektiği, sulama zamanı, yöntemi ve miktarı gibi bilgileri içermelidir.

2.23. ÜRETİMDE DİKKAT EDİLECEK TEMEL HUSUSLAR

- Toprağın işlenmesinde erozyonu azaltacak ve toprağın fiziksel yapısını koruyacak teknikler kullanılmalı
- Seçilen çeşitler virüsten ari, hastalık ve zararlılara karşı dayanıklı olmalı.
- Sertifikalı tohum, fide veya fidan kullanılmalı.
- Uygun zamanda ve miktarda gübre kullanımı için toprak analizleri yılda en az bir defa, yaprak analizleri ihtiyaç duyulduğunda yaptırılmalı.
- Gübreleme toprak yapısına göre hangi gübrenin uygun olduğunu belirledikten sonra, bitkinin ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda yapılmalıdır.
- Su kaynaklarını en iyi şekilde değerlendirebilecek ve bitkinin ihtiyaç duyacağı suyu temin edebilecek sulama sistemleri kurulmalı.
- Sulama için asla atık su (kanalizasyon suyu) kullanılmamalıdır.
- Risk değerlendirme esaslarına bakılarak, sulama suyu kaynağı yılda en az bir kez mikrobiyal, kimyasal ve mineral kirleticiler bakımından analiz ettirilmeli.
- Hastalık ve zararlılarla mücadelede “Entegre Mücadele Teknik Talimatları” doğrultusunda öncelikle kültürel tedbirler, mekanik mücadele, biyolojik mücadele veya biyoteknik yöntemler uygulanmalı.
- Son çare olarak kimyasal mücadele yapılmalıdır.

- Bütün pestisit uygulamaları ile ilgili kayıtlar tutulmalı. Pestisit kalıntı analizlerinin sıklığı risk değerlendirmelerine göre yapılmalı. Maksimum kalıntı limitlerinin aşılması durumunda ise bir acil eylem planı mevcut olmalıdır. Hasat hijyenik koşullarda yapılmalı.

- Tarım işletmesindeki bütün olası atık ürünler (Kağıt, karton, plastik, ürün kalıntısı, yağ, kaya yünü vb.) ile muhtemel kirlilik kaynakları (kimyasallar, yağ, yakıt, ses, ı ışık kalıntı, paketlenme evinden çıkan akıntılar) belirtilmelidir.

- Tarımsal kimyasalları kullanan, taşıyan ve uygulayan iflçilere bu konuda eğitim verilmeli; işletmede ilk yardım eğitimi alan kişiler bulunmalıdır (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2006).

2.24. İYİ TARIM SERTİFİKASININ ÜRÜNLERE VERİLME SÜRECİ

İyi Tarım Uygulamaları Sertifikası, tarımsal üretim yapan ve bu sertifika için Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca çalışma yetkisi verilen kontrol ve sertifikasyon kuruluşlarına başvuruda bulunanlara verilir. Başvuruda bulunan üreticilerin üretim süreci bu kuruluşlar tarafından denetlenerek, iyi tarım uygulamaları kriterlerine uygun olarak üretildiği anlaşılan ürüne/ürünlere “İyi Tarım Sertifikası” verilir. (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2006)

İyi Tarım Uygulamaları kapsamında üretim yapmak isteyen çiftçiler, yetkilendirilmiş kuruluşlar ile anlaşma yapmak ve tarımsal faaliyetlerinin tüm aşamalarında aşağıdaki şartları yerine getirmek suretiyle iyi tarım uygulamalarına başlar.

2.24.1. İzlenebilirlik ve Kayıt Tutma

İyi Tarım Uygulamaları sistemi, ürünün çiftlikten sofraya kadar izlenebilir olmasına dayalıdır. Bu nedenle üreticiler yapmış olduğu tüm uygulamaları kayıt altına almalı ve ürünün tüketilinceye kadar izlenebilmesi sağlanmalıdır.

İyi tarım uygulamalarında her yıl iç denetim yapılacağından çiftçilerin, üretimin her aşamasında yaptıkları işleri kayıt altına alarak 2 yıl bu kayıtları

saklamaları gerekmektedir. Yeni müracaatlarda ise, inceleme tarihinden en az 3 ay öncesine ait tüm bilgiler kayıtlı olmalıdır.

Yetiştirme dönemindeki uygulamalar eksiksiz ve zamanında, kolayca görülebilen bir yere asılmalıdır. Ayrıca, kayıtları tutulan ürün hasat aşamasında da İlçe Tarım Müdürlüklerine onaylatılmalıdır. Bir örneği muhafaza edilmelidir.

2.24.2. Üretim Yapılacak Alan

Üretim alanının tarihçesi: Arazi veya serada daha önce yetiştirdiğimiz ürünler veya tarımsal faaliyetler bilinmeli, insan sağlığı ve çevreye olan etkileri değerlendirilmelidir.

Bu değerlendirmeler neticesinde, uygun bulunan alanlarda üretim yapılmalıdır. Kontrol altına alınamayacak riskler söz konusu ise bu alanlar iyi tarım uygulamalarında kullanılmamalıdır.(EK 17)

Her arazi özel kodlar ile belirlenmeli: Herhangi bir karışıklı olmaması için iyi Tarım Uygulamaları yapmak istediğimiz arazilerimizi ve seralarımıza farklı numaralar vererek kodlamalıyız.

Yeni ekilecek alanlarda risk değerlendirmesi: Risk değerlendirmesi; toprak tipi, erozyon, taban suyu seviyesi ve kalitesi, sürdürülebilir su kaynaklarının varlığı, arazinin ilk kullanımı, nematodla bulaşık olması ve bitişik alanlara etkisi göz önünde tutularak yapılmalıdır. Kayıtlar, analizler ve yazılı gereçler ulaşılabilir olmalıdır. Üretim yapılan alandaki yerüstü ve yeraltı sularının analizleri yapılmalı.

Ürün rotasyonu: Toprak sağlığını korunması, tarım ilaçlarına bağımlılığın azaltılması ve bitki sağlığının maksimum düzeyde sağlanabilmesi için üreticiler dönüşümlü üretim yapmalıdır

2.24.3. Toprak ve Yetiştirme Yöntemi

Toprak haritası çıkarılması: Dönüşümlü yetiştiriciliğin planlanmasında, ürün ekim ve yetiştiricilik programlarında kullanılmak üzere üretim yapılacak arazinin toprak haritaları hazırlanmalıdır.

Toprak işlemenin mekanik olarak yapılması: Toprağın sıkışmasını önlemek ve toprak yapısını korumak veya iyileştirmek için toprak, arazi yapısına göre uygun aletlerle mekanik olarak işlenmelidir.

Erozyon tedbirleri alınması: Toprak erozyonunu azaltıcı arazi işleme teknikleri kullanılmalıdır.

Toprak sterilizasyonu: Öncelikle buhar veya güneş enerjisi ile sterilizasyon yapılmalıdır. Kimyasal uygulamalardan kaçınılmalıdır.

2.24.4. Çeşit veya Anaç Seçimi

Çeşit veya anaç seçimi: Gübre ve pestisit uygulamalarını asgari düzeye indirecek işleme teknikleri ile üretilen tohum ve fideler tercih edilmelidir.

Tohum kalitesi: Sertifikalı tohum kullanılmalı ve bu sertifika saklanmalıdır.

Hastalık ve zararlılara dayanıklılık: Çeşitlerin hastalık ve zararlılara karşı belirli dayanımları/toleransı olmalıdır.

Tohum ilaçlaması: Tohum veya diğer üretim materyali ilaçlandığında, kullanılan ilaçlar, hedef alınan hastalık veya zararlıların isimleri kayıt altına alınmalıdır.

Fide: Üretim amacına uygun seçilen fidelerin kalite özelliği ve hastalıklardan arı ismine doğruluğunu kanıtlayacak sertifikalarının olması gereklidir. Ayrıca fide üretim aşamasında yapılan tüm tarımsal uygulamalara (gübreleme, ilaçlama vb.) ait bilgiler istenerek kayıt altına alınmalıdır.

2.24.5. Gübreleme

Toprağın verimini artırmak: Mineral veya organik olarak yapılacak gübreleme uygulaması, ürünün gereksinimini karşılama yanında aynı zamanda toprak verimliliğini de korumalıdır.

Bu amaçla mutlaka toprak analizi yapılmalı ve sonuçları kayıt altına alınmalıdır. Ayrıca, bu analizlere göre ürün yetiştiriciliği veya toprak bakım ve koruma planları geliştirilmelidir.

Uygulama sıklığı ve zamanı: Uygun zamanda ve miktarda gübre kullanımı için toprak analizleri yılda 1 defa, yaprak analizleri ihtiyaç duyulduğunda yaptırılmalıdır. Gübreleme toprak yapısına göre hangi gübrenin uygun olduğunu belirledikten sonra, bitkinin ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanında yapılmalıdır. Uygulanan gübre miktarının belirlenen limitlerin üstüne çıkması engellenmelidir.

Uygulamanın kaydedilmesi: Toprakta veya yaprakta yapılan bütün gübreleme uygulamaları ürün kayıtlarında yer almalıdır. Kayıtlarda, ürünün yetiştirildiği arazinin yeri, uygulamanın tarihi, uygulanan gübrenin cinsi ve miktarı, uygulama yöntemi ve uygulamayı yapan kişinin ismi yer almalıdır.

Uygulamada kullanılan makineler: Gübreleme ekipmanı söz konusu arazi için uygun olmalı ve istenen miktarda gübreyi araziye verebilmelidir. Bunun için ekipmanın yıllık ayarı ve bakımı yapılarak, kayıt altına alınmalıdır.

Gübrelerin depolanması: Gübreler ürün, üretim materyalleri ve pestisitler ile birlikte depolanmamalıdır.

Toz, granül ve sıvı vb. inorganik gübreleri güneş ışığı, don ve yağmur gibi iklimsel olaylardan korumak için kapalı alanlarda depolanmalıdır. Bu depoların havalandırılması iyi olmalı ve ayrıca, yağmur suyunun girmesine ve nem oluşmasına imkan vermemelidir.

Organik hayvan gübresi: Toprakta organik madde ve besin maddesi miktarı ile su tutma kapasitesini arttırmak, buna karşın erozyonu azaltmak ve böylece toprak verimliliğini arttırmak için organik gübre veya kompost kullanılmalıdır. Organik çiftlik gübresi çevrenin kirlenmemesi için uygun bir şekilde depolanmalıdır. Çiftlik gübresinin açık arazilerde kullanımı, gübreleme planlarının bir parçası olarak yapılmalıdır. Uygulamalar kayıt altına alınmalıdır.

İnsan dışkısı ve bunu içeren kanalizasyon suyu kullanılmamalıdır. Gübrelemeden önce toprak analizleri yaptırmak ve bu sonuçlara göre gübreleme yapmak gerekir.

2.24.6. Sulama

Sulama ihtiyaçlarının tespit edilmesi: Sulama aralığı ve miktarı; yağmur, bitki su gereksinimi ve buharlaşmaya göz önüne alınarak hesaplanmalıdır.

Sulama metotları: Su kaynaklarını en iyi şekilde değerlendirebilecek ve bitkinin ihtiyaç duyacağı suyu temin edebilecek damlama sulama yöntemi gibi sulama sistemleri kurulmalıdır. Sulama suyu kullanımı ile ilgili kayıtlar tutulmalıdır.

Sulama kalitesi: Sulama için asla atık su (kanalizasyonsuyu) kullanılmamalıdır. Risk değerlendirme esaslarına bakılarak, sulama suyu kaynağı yılda en az bir kez mikrobiyal, kimyasal ve mineral kirleticiler bakımından analiz ettirilmelidir.

Analiz sonuçları kabul edilebilir standartlar ile karşılaştırılmalı ve aksi sonuçlar için önlemler alınmalıdır.

Suyun kaynağı: Çevreyi korumak için sulama suyu yetersiz kaynaklardan sağlanmamalıdır.

Damlama sulama sisteminde su ile birlikte gübrelemenin de yapılması mümkündür.

Damla sulama sisteminin başlıca avantajları şunlardır:

- Aşırı suyun sebep olduğu, bitki besin maddelerinin topraktan yıkanarak uzaklaşması bu sistemle asgariye iner.
- Verilen sudan bitki tam olarak istifade eder.
- Aşırı suyun sebep olduğu aşırı nemden dolayı çoğalan hastalıklar bu sistem azaltılır.
- İstenildiği anda istenildiği kadar su verme imkanı sağlar.
- Su ve işçilikten tasarruf imkanı verir.
- Verim ve kalitede artış sağlanır.

Bitkinin mikro element ihtiyacını karşılamak için mikro element ağırlıklı yaprak gübreleri kullanılmalıdır.

Damla sulama sistemi ile uygulanacak gübreler aşağıdaki özellikleri taşımalıdır.

-Sulama sisteminde aşınmaya sebep olmamalıdır.

-Suda % 100 çözünmeli, memelerin tıkanmasına sebep olacak artık bırakmamalıdır.

-Bitki tarafından kolay alınması için şelatlanmış olmalı ve bünyesinde iz elementleri ihtiva etmelidir.

-Bitkilere zararlı ve toprak bünyesini bozan kimyasal maddeleri (Cl, Fl, Na, HCO₃ ve SO₄) içermemelidir.

2.24.7. Bitki Koruma

Ülkemizde zirai mücadele uygulamaları, Bakanlığımız Zirai Mücadele Teknik Talimatları ve ürün bazında hazırlanan Entegre Mücadele Teknik Talimatları doğrultusunda yapılmaktadır. Bitki sağlığı söz konusu olduğunda öncelikle kültürel tedbirler, mekanik mücadele, biyolojik mücadele, biyoteknik yöntemler uygulanmalı son çare olarak kimyasal mücadele düşünülmelidir.

Entegre mücadele (IPM): Kültür bitkilerinde zarar oluşturan etmenlerin popülasyon dinamikleri ve çevre ile ilişkilerini dikkate alarak uygun olan tüm mücadele metotlarını ve tekniklerini uyumlu bir şekilde kullanarak, bunların popülasyonlarını ekonomik zarar eşiğinin altında tutmaya yarayan bir hastalık-zararlı yönetim sistemidir. Kısaca entegre zararlı yönetimi (IPM) veya Entegre zararlı Kontrolü(IPC) de denilebilir.

Kimyasalların seçimi: Kimyasal mücadelede Bakanlığımızdan ruhsat almış zirai mücadele ilaçlar ile mücadele yapılmalı, bu ilaçlar ruhsat aldığı üründe ve ruhsat aldığı zararlı organizmaya karşı, belirtilen dozda ve zamanda kullanılmalıdır.

Zirai mücadele uygulamalarında; insan, hayvan, çevre sağlığı ve ekolojik dengenin korunması, bitki ve bitkisel ürünlerde kalıntı sorunu olmaması için yukarıdaki kuralların yanı sıra son ilaçlama ile hasat arasında geçmesi gereken sürelerle de mutlaka uyulması gerekmektedir.

Kullanılacak olan ilaçlar ülkemizde ruhsatlı olmasının yanında aynı zamanda alıcı ülkede de o üründe ve zararlı organizmalar için ruhsatlı olmalı ve müşterileri ile bağlantı kurularak başka ticari kısıtlamaların olup olmadığı öğrenilmelidir.

İlaç ambalajı üzerinde bulunan etiketteki talimatlar ve uyarılara dikkat edilmeli, günü geçmiş ilaçlar kullanılmamalıdır.

Pestisit uygulama kayıtları: Bütün pestisit uygulamaları ile ilgili kayıtlar tutulmalıdır. Kayıtlar; ürün çeşidi, ürünün bulunduğu coğrafik bölge, uygulama zamanı uygulama nedeni, teknik izin, kullanılan kimyasalın ticari ismi ve miktarı, uygulama aleti, operatörün ismi ve uygulama zamanından kaç gün sonra hasat yapılması gerektiği gibi bilgileri içermelidir.

Koruyucu giysiler ve ekipmanlar: işçiler güvenlik tehlikesi ve sağlık problemlerine karşı etiketteki kurallar gereğince uygun koruyucu giysiler giymelidirler. Koruyucu giysi ve ekipmanlar kullanımdan sonra mutlaka temizlenmeli ve pestisitlerden ayrı bir yerde muhafaza edilmelidir.

Son ilaçlama ile hasat arası geçmesi gereken süre: Hasat öncesi bekleme süresine mutlaka uyulmalı ve ilaç uygulaması yapıldıktan sonra önerilen bekleme zamanından önce ürün hasatı kesinlikle yapılmamalıdır.

Bu amaçla hasat yapılabilecek bitkiler diğer bitkilerden kolayca görülebilecek işaretler veya levhalar ile ayrılmalıdır.

İlaçlama alet ve ekipmanı: İlaçlama ekipmanı, söz konusu arazi ve pestisit için uygun, iyi ve bakımlı olmalı ayrıca doğru miktarda ilaç atılabilmesi için yıllık kalibrasyonu yapılmış olmalıdır. İlaçlama alet ve ekipmanı, dış ortamlardan gelebilecek; yağmur, dolu, don, toz, aşırı sıcak, kuş pislikleri vb. zararlardan korumak için üstü kapalı uygun ortamlarda muhafaza edilmelidir.

Zirai mücadele teknik talimatlarında tavsiye edilen doz ve etikette yazılı talimatlar doğrultusunda ilaç karışımları hazırlanmalı ve doldurma işi yapılmalıdır.

Artan ilaç karışımlarının yok edilmesi: Kimyasal mücadele için hazırlanan, ilaçlı karışımının artması veya tankın yıkanması sırasında ilaçlı su karışımı meydana

gelirse, bu karışım, ürünün daha önce ilaçlanmamış bir kısmına veya nadasa bırakılan bir araziye atılmalı ve ileriye dönük ışık tutması için mutlaka kayıtlara geçirilmelidir.

Pestisit kalıntı analizleri: Pestisit kalıntı analizlerinin sıklığı risk değerlendirmelerine göre yapılmalıdır. Hasat öncesi örnek alma ve analiz en etkin yöntemdir. Kalıntı analizleri raporlarında üretici ismi ve ürünün üretildiği bölgenin adı bulunmalıdır. Yetiştirici ve/veya satıcılar kalıntı analizlerinin yapıldığı laboratuvarların yetkili ulusal makamlar tarafından onaylanmış olduğunu kanıtlayabilmelidirler. Maksimum kalıntı limitlerinin aşılması durumunda ise bir acil eylem planı mevcut olmalıdır.

Pestisitlerin depolaması: Pestisitler; gübrelere ve diğer materyallerden uzak, sağlam, güvenli, dona ve yangına dayanıklı, iyi havalandırılan ve yeterli ışıklandırılmış bir yerde depolanmalıdır.

Pestisitlerin depolandığı yerlerde dökülen ilaçlar dışarıya sızmamalıdır (Örneğin, su kaynaklarının kirletilmemesi için önlem alınmalıdır.). İlaçlı karışımın hazırlanmasında kullanılacak ölçü kapları olmalıdır.

Kaza ile dökülme ve operatöre ilaç bulması durumunda kullanılacak ilk yardım malzemesi (örneğin, göz yıkama düzeneği, bol miktarda temiz su, bir kova kum) mutlaka bulunmalıdır. Bütün pestisitler orijinal ambalajlarında muhafaza edilmelidir. Anahtar bulundurma ve depoya girebilme yetkisi pestisit kullanımı konusunda yeterli eğitim almış olan işçilerle sınırlı olmalıdır.

Deponun en merkezi yerinde en yakın telefonun konumunu gösteren açık işaretler olmalıdır. Ayrıca, en yakın telefonun yanında ilk kaza durumunda izlenecek yol ile ilgili yazılı kurallar ve acil başvurulacak telefon numaraları bulunmalıdır.

Depoda saklanan kimyasalların envanterine ait kayıtlar tutulmalıdır. Gereğinden fazla ilaç alınıp depoda muhafaza edilmemelidir. Sıvı ilaçlar alt raflarda, diğerleri üstte saklanmalıdır. Giriş kapılarında olası tehlikelere karşı uyarı işaretleri bulunmalıdır.

Boşalan pestisit kutuları: Boşalan pestisit kutuları herhangi bir amaçla tekrar kullanılmamalı ve bu kutuların çevreyi kirletmesi ve insanların bu kutulara dokunmaması için gerekli önlemler alınmalıdır. Boşalan pestisit kutuları, pülverizatöre bağlı bir basınçlı yıkama ekipmanı ile veya suyla en az 3 kez yıkanmalı ve yıkamada kullanılan su ilaçlama aletinin deposuna geri konulmalıdır.

Pestisit kutuları yıkandıktan sonra tekrar kullanmayı engellemek için delinmeli veya ezilmeli veya toplama sisteminde belirtilen kurallara uygun olarak etiketlenmelidir. Boş kutular imha edilene kadar güvenli bir şekilde saklanmalıdır. Boş kutuların yok edilmesi konusunda bütün yerel kurallara uyulmalıdır.

Son kullanma tarihi geçmiş pestisitler: Son kullanma tarihi geçmiş pestisitler sertifikalı ve onaylı kimyasal atık yok edici firmalar veya satıcı firma tarafından çevreye zarar vermeyecek güvenilir bir yöntem kullanılarak imha edilmelidir.

2.24.8. Hasat

Hijyen: Hasatta çalışacak işçiler için üretim yeri yakınında tuvalet ve bağımsız el yıkama yerleri olmalıdır. İşçiler taze ürün işlemesine geçmeden önce hijyen konusunda temel bir eğitim almalıdır. Ürünlerle teması olacak işçilerin bulaşıcı hastalıklarını yönetime bildirmeleri gerekmektedir. İşçilerin rutin sağlık kontrolleri yapılmalı ve mümkünse bir belge ile kayıt altına alınmalıdır.

Hijyen konusunda eğitim: İşçilerin rahatlıkla görüp okuyabileceği bir alana hijyen kuralları yazılarak asılmalı ve ayrıca işletme içerisinde eğitim verilmelidir. Bu eğitimlerin işçilere verildiği imza altına alınmalıdır. Hasat zamanının tespiti çok önemlidir. Hasat erken yapılırsa kalite düşük olur, nakliye ve depolama da güçleşir. Hasadın gecikmesi halinde ise kalite kayıplarının yanında verim de düşer.

Hasat yapan kişiler ellerini iyice sabunlamalı ve bol su ile yıkamalıdır. Ürün hasatı eldiven giyilerek ürüne zarar vermeden yapılmalıdır. Hasat bir defada yapılmadığından üründe kalıntı olmaması için mutlaka uygun bir ilaçlama programının yapılması ve bununla kayıtlara geçirilmesi gerekir. Hasattaki zararlanmalar kaliteyi bozucu, hastalıkları arttırıcı ve olgunluğu hızlandırıcı etki

yaparlar. Çeşitli ezilme, berelenme, çatlama, çizilmeler ve yırtılmaların önlenmesi için hasada gereken özen gösterilmelidir. Ayrıca hasat yapan kişiler ellerini iyice sabunlamalı ve bol su ile yıkamalıdır.

Ambalajlama: Ambalaj malzemeleri hastalık ve zararlıların bulaşmasını engellemek için depolarda saklanmalıdır. Açık alanlarda paketleme yapıldığında, bulaşma tehlikesini ortadan kaldırmak amacıyla ambalaj malzemeleri geceleri tekrar depolara taşınmalı arazide bırakılmamalıdır. Tekrar kullanılabilir plastik kasalar ve hasatta kullanılan diğer malzemeler temiz olmalı veya ürün ve tüketici sağlığının tehdit edebilecek yabancı maddelerden arındırmak amacıyla gerektiğinde temizlenmelidir.

Ambalaj Kaplarının Özellikleri

- İçindeki ürünü ezilmeye karşı korumalıdır.
- Sallanma ve üzerindeki istif basıncından koruyacak derecede sağlam ve sert olmalıdır.
- Temiz, kokusuz, gösterişli ve hafif olmalıdır.
- Havalanmaya ve soğutulmaya uygun olmalıdır.
- Boşken kolay taşınmalıdır.
- Az yer kaplamalıdır.
- İstifleme ve taşıma gibi işlemlere uygun olmalıdır.
- Genellikle bir defa kullanılacak ambalaj kapları tercih edilir. Ancak, gidiş-dönüş mesafesi ve süresi kısa ise çok kere kullanılacak tipler seçilir.

Depolama: Ürün depoları; gübre, ilaç ile alet ve makinelerin depolandığı kısımlardan bağımsız olmalıdır. Depo içerisinde ürüne temas edecek, karışacak ve ürünün hijyenini etkileyecek unsurlara yönelik tedbirler alınmalıdır. Ayrıca, bu depolar zararlıların çoğalıp yayılmasını en az düzeye indirecek kontrol tedbirlerini almaya imkan verecek şekilde inşa edilmelidir. Depo içindeki havanın hareketi sıcaklık, nem ve uçucu maddelerin depo içinde homojen dağılımını sağlar. Deponun

havalandırılması ise depo içindeki pis havanın dışarı atılarak temiz havanın depoya alınması için gereklidir.

2.24.9. Atık ve Kirlilik Yönetimi, Yeniden İşleme ve Kullanma

Atık ve kirlilik oluşturan maddeler: Tarım işletmesindeki bütün olası atık ürünler belirtilmelidir. (Örneğin: kağıt, karton, plastik, ürün kalıntısı, yağ, kaya yünü ve diğer yetiştirme ortamları) Kirlilik kaynakları olması durumunda belirtilmelidir. (Örneğin: kimyasallar, yağ, yakıt, ses, ışık kalıntı, paketlenme evinden çıkan akıntılar)

Atıkların geriye dönüşüm planı yapılmalı: Atık ürünler ve kirlilik ayrıca kaynakları tanımladıktan sonra kirliliği ve atıkları en aza indirecek veya önleyecek, atık yakmayı veya araziye gömmeyi mümkün olduğunca önleyecek, bir geriye dönüşüm planı yapılmalıdır. Organik ürünlerin kalıntıları çiftliklerde kompost yapılabilir veya hastalık taşıma riski olmayan durumlarda toprağın iyileştirilmesi için kullanılabilir.

2.24.10. İşçi Sağlığı, Güvenliği ve Hakları

İşçilerin eğitimi: Tarımsal kimyasalları kullanan, taşıyan ve uygulayan iflçiler ile alet ve ekipman kullanan bütün işçilere bu konuda eğitim verilmelidir. Bu tür eğitimler belgelendirilmelidir.

İlk yardım çantası ve tehlike işaretleri bulunmalı: Hem arazide hem de paketlenme evinde ilk yardım eğitimi alan kişiler bulunmalıdır. Kaza ve acil durumlarda uyulacak kurallar herkesin görebileceği yerlere asılmalı ve bu durumlarda yapılacak işlemler bütün işçilere çok iyi anlatılmalıdır. Kaza ve acil durumlarda temasa geçilecek kifiler, polis, ambulans, hastane ve itfaiye gibi yerlerin telefon numaraları güncel olarak listelenmelidir.

Pestisit kullanan işçilerin yıllık sağlık kontrolü: Çiftlikte pestisit uygulaması yapan işçiler, ilgili mevzuata uygun şekilde yıllık sağlık kontrollerinden geçirilmelidir.

Koruyucu elbise ve ekipman: İşçiler işin durumuna göre koruyucu elbise (lastik çizme, su geçirmez elbise, lastik eldivenler, yüz maskeleri vb.) kullanma

zorundadır. Ayrıca kullanımdan sonra elbiseler ve ekipmanlar temizlenerek ilaçlardan ve gübrelerden ayrı uygun bir ortamda depolamak zorundadır. Üreticiler koruyucu elbise ve aletler ile ilgili kullanım talimatlarına uymalıdır.

Hijyen (sağlık ve temizlik): Bütün paketleme ve depolama alanlarında, özellikle gıda, ambalaj malzemeleri, pestisit ve gübre depolarında, zararlılara (fare dahil) karşı gerekli önlemler alınmalıdır.

İşçiler yaş meyve-sebze ürün işlemede uyulması gereken temel hijyen kuralları ile ilgili eğitimi almış olmalıdırlar. Bu eğitim, el yıkama, deri kesiklerinin örtülmesi ve sadece izin verilen mekanlarda sigara içme ve yeme-içme gibi ana hijyen kurallarını içermelidir. Zararlı ve hastalıkların çoğalmasına engel olmak için, tüm çalışma alanları atık ve çöplerden arındırılmalı ve yeterli çöp kutusuna sahip olmalıdır.

Ürün Orijin Belgesi

Hasat edilen ürün, uygun ürün orijin belgesine sahip olmalıdır. Ürün orijin belgesi üretici tarafından doldurularak İl/ilçe Tarım Müdürlüklerine onaylatıldıktan sonra tarafından ürünü alan kişi, kurum, kuruluş veya firmaya verilmelidir. Ayrıca ürününü perakende satmak isteyenler tüketicinin talebi halinde, ürün orijin belgesini ibraz etmekle yükümlüdür (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2006). İyi tarım uygulamaları sertifikası başvuru ve alım sürecine ait akış şeması EK 18’de yer almaktadır.

2.25. İZLENEBİLİRLİK

Birincil Üretim, İşletme ve Pazarlama ile ilgili sürecin her aşamasında, gıda maddesine karıştırılması tasarlanan veya muhtemelen ortaya çıkabilecek istenilmeyen herhangi bir maddenin izlenmesini, sağlamak amacıyla 5179 SAYILI GIDALARIN ÜRETİMİ, TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR KANUN HÜKMÜNDE KARARNAMENİN DEĞİŞTİRİLEREK KABÜLÜ HAKKINDA KANUN gereği zorunludur.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla rutin olarak yapılan denetimlerin yanı sıra spesifik olarak bazı gıda maddelerinde risk

bazında denetim programları hazırlanmaktadır. Bu kapsamda özellikle yaş meyve sebzelerde yaşanan sorunlardan dolayı pestisit denetim programları yürütülmektedir.

Kanun No:5179

Kabul Tarihi: 27.5.2004

MADDE 16. – Gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için üretim, işletme ve dağıtım ile ilgili tüm aşamalarda izlenebilirlik tespit edilir.

Gıda işletmecileri; gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıda maddelerine karıştırılması tasarlanan herhangi bir maddeyi, kimden aldıklarını belirleyebilecek sisteme sahip olmak zorundadır. Gerekğinde denetim sonucu oluşan bilgiler ilgili mercilere verilir.

Piyasaya sürülen gıdaların, izlenebilirliğini kolaylaştırmak amacıyla, gerekli bilgileri içerecek şekilde etiketlenmesi ve tanımlanması zorunludur.

Denetim Programı gereği pestisit kontrolü için Birincil Üretim, Paketleme Tesisi ve Marketlerden numune alınmaktadır.

2.25.1.Birincil Üretim (Çiftçiler)

Tarımsal üretimin başlangıç noktası ürünün yetiştirildiği tarla, sera, bahçe gibi yetiştirilme alanlarıdır. Genel anlamda meyve sebze işletme tesisleri bu alanlarda yetiştirilen ürünü son tüketiciye ulaştırmak için çalışmaktadır. Bu nedenle ürün kalitesi ve gıda güvenliği açısından çiftçilerimize de sorumluluklar düşmektedir.

Taze meyve ve sebzeler, değişik büyüklükteki çiftliklerde farklı tarımsal girdiler ve teknolojiler kullanılarak çeşitli coğrafi ve iklim koşullarında yetiştirilir ve hasat edilir. Bu nedenle biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler birinden diğerine farklılıklar gösterebilir. Her bir birincil üretim alanında, birincil üretim alanında özel koşullar dikkate alınarak güvenli taze ve meyve üretimi sağlayan özel tarımsal uygulamaların göz önüne alınması gerekmektedir. Birincil üretimler ilgili işlemler,

iyi hijyen koşullarında yürütülmeli ve taze meyve ve sebzelerin sağlığa zararlı potansiyel bulaşmalarını en aza indirilmelidir.

Birincil üretime dair sorumluluklar aşağıda yer almaktadır:

-Birincil üretim yapan işletmeler, Birincil Üretim ve İlgili İşletmeler için Genel Hijyen Kurallarını yerine getirmekle,

-İzlenebilirliğin sağlanması amacıyla zirai ilaç ve gübre kayıtlarını tutmakla,

-İlaçlama ile hasat arasındaki süreye dikkat etmekle,

-Birincil üretimde elde edilen yaş meyve ve sebzeleri birincil ürünlerin üretim yerinden başka bir tesise taşınmasın da Ürün Bilgi Kartını doldurarak sevk etmek, ile yükümlüdür.

2.25.2.Paketleme Tesis

Paketleme tesisleri yaş meyve ve sebzeyi yetiştiren veya yetiştirilmiş ürünü alıp belli işlemler uygulayarak tüketiciye ulaştıran kuruluşlardır. Bu kuruluşların mevzuatlar dahilinde dikkat etmeleri gereken hususlar aşağıda açıklanmaktadır:

- Yaş Meyve Sebze Paketleme Tesisleri Gıda Üretim İzni Belgesi almak zorunda olup, aynı zamanda; Gıda, gıdanın elde edildiği bitki ya da gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için hammadde temini, üretim, işletme, depolama, dağıtım, satış ve tüketim ile ilgili tüm aşamalarda izlenebilirliği tesis etmek ve işletmede asgari teknik ve hijyenik şartları taşımak,

- Gıda, gıdanın elde edildiği bitki ya da gıdanın içeriğinde bulunabilecek herhangi bir madde ile gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi temin ettiği kaynağı, dağıtım ve satışını yaptığı yerleri belirleyebilecek ve takibini yapabilecek sisteme sahip olmak, konu ile ilgili tüm bilgileri kayıt altına almak ve bu bilgileri talep üzerine ilgili mercilere vermek,

- En az yılda bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, sistemin çalıştığını doğrulamak ve kayıt altına almak,

- Piyasaya arz ettiği gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin izlenebilirliğini kolaylaştırmak amacıyla, Türk gıda mevzuatına uygun olmak koşulu ile, parti no ve/veya seri no ve/veya/üretim no ve/veya kod no ve diğer bilgileri içerecek şekilde etiketlemek ve tanımlamak, ile yükümlüdür.

2.25.3. Toplu Satış Yerleri (Marketler)

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri satan işyerleri ile toplu tüketim yerleri aşağıda belirtilen sorumlulukları yerine getirir.

- Sattıkları tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerde gıda güvenliğinin sağlanmasından müteselsilen sorumludur ve T.K.B. Üretim İzinli olan ürünleri satmak zorundadırlar.

- Gıda kontrollerine kontrol ve denetim sırasında yardımcı olmakla yükümlüdür .

- Sunduğu bilgi, belge ve kayıtların doğruluğundan sorumludur.

- Üretilen gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemede, işleme yöntemi veya üretimin herhangi bir aşamasında bir değişiklik yapıldığu zaman, prosedürün gözden geçirilmesi, üzerinde gerekli değişikliklerin yapılması ve bu değişikliklerin kayıt altına alınması zorunludur.

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri satan işyerleri, aşağıda belirtilen hijyen tedbirlerini uygulamakla yükümlüdür;

1.Gıdalar için ilgili mevzuatında belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uymak,

2.Bu Yönetmelik çerçevesinde ilgili prosedürleri uygulamak,

3.Gıdalar için ısı kontrolü gerekliliklerine uymak,

4.Ürünün özelliğine göre gerekli olan soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak,

5.Yeterli sıklıkta numune almak ve analiz etmek/ettirmek.

- Uygun numune alma ve analiz metotları kullanarak aldığu numunelere ait kontrol, denetim ve/veya analiz sonuçlarını en az iki yıl muhafaza etmekle yükümlüdür.

- Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için geri toplama ve şikayet değerlendirme prosedürlerini bulundurmakla yükümlüdür (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2007).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TARIMDA KALİTE UYGULAMALARI ALANINDA BİR ARAŞTIRMA: ALARA

3.1.MATERYAL

Bu araştırmanın ilk bölümü geniş ölçüde ikincil verilerden sağlanan bilgiler doğrultusunda bir literatür taraması şeklinde sürdürülmüştür. İkinci bölümde ise; konu Türkiye’de yeni ve önemli olduğu için GLOBALGAP yapısı nedir, nasıl uygulanır ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır. Üçüncü bölümde de araştırmanın uygulama kısmı olan; incir ihracatında dünyada bir numara, kiraz ihracatında da Avrupa’da bir; dünyada ikinci sırada yer alan ALARA’nın GLOBALGAP uygulama başarısı incelenmiştir.

Araştırma; dünyada gıda güvenliği alanında yapılanlar, GLOBALGAP uygulamalarına ilişkin gelişmeler ve bunların Türkiye’ye yansımalarıyla birlikte bu alanda söz sahibi olan Alara’nın başarısını, uygulamada karşılaştıklarının ortaya konması olarak tamamlanmıştır.

3.2.UYGULANMANIN AMACI VE YÖNTEMİ

Uygulama alanı dünyanın en büyük taze incir, Avrupa’nın en büyük kiraz ihracatçısı; Türkiye’deki ilk GLOBALGAP sertifikalı şirket olan Alara’nın, tarımda kalite uygulamaları kapsamında başarısının örnek oluşturmasıdır.

Bu uygulama çalışmasının amacı, yapısı önceki bölümlerde teorik olarak ele alınan GLOBALGAP uygulama koşullarını incelemek, bu koşulları gerçekleştirmede karşılaşılan pürüzlerle nasıl başa çıkıldığını, uygulama sonucunda elde edilen avantajlar ve sistemli olarak GLOBALGAP yönetiminin nasıl sağlandığını gözlemlemektir.

Çalışmanın yöntemi; firmaya yapılan ziyaret ile ALARA’da GLOBALGAP alanında uzman DR. Belit BALCI ile birebir görüşülerek ardından da kalite departmanından mühendisler ile görüşülerek soru cevap şeklinde gerekli bilgi ve dokümantasyon evraklarının temini, ardından da üretim bantlarının izlenmesi, hasat

sonrası fabrikaya gelen mahsullerin prosedüre uygun şekilde nasıl işlem gördüğü, kategorize edildiği ve ihracat için ne şekilde paketlenip depolandığının gözlemlenmesi şeklinde gerçekleştirilmiştir.

Bu araştırma durum çalışması yöntemi ile yapılmıştır. Araştırma yapılan konu, kendi gerçek yaşam çerçevesi içinde gözlenmiş, bu sebeple de görgül bir araştırma yöntemi olan durum çalışmasından faydalanılmıştır.

İlk aşamada, araştırmanın başında sorulan ve yanıtı aranacak sorular hazırlanmış, son aşamada ise; başlangıçta sorulan sorulara ilişkin alınan yanıtlar ve sonuçların değerlendirilmesi yer almaktadır.

3.3. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ

İncelenen bu durum çalışmasında veri toplama yöntemi olarak gözlem ve araştırmaya katılan kişilerle yüz yüze görüşme kullanılmıştır.

İlk olarak Migros süpermarketler zincirini belgelendiren ve merkezi Antalya’da yer alan ECAS Belgelendirme firmasına gidilerek iyi tarım kontrolörü ve ziraat mühendisi olan Esra İlhan ile görüşülmüş, iyi tarım uygulamaları ile bilgi alınmış ve Migros ile görüşülebilecek gerekli bağlantılar sağlanmıştır.

Migros’tan Dr. Meltem Kayhan ile görüşmeler sonucunda, gerekli sebepler neticesinde şirketin gizlilik politikasına dahil olduğundan iyi tarım uygulamaları ile ilgili yapılan projenin sadece sonuç bilgileri elde edilebilmiştir.

Son olarak da Migros’un iyi tarım uygulamaları sertifikasına sahip üreticilerinden olan ve incir, kiraz ihracatında Dünya ve Avrupa birincisi olan ALARA’dan Dr. Belit Balcı ile iletişime geçilip, kendisinin ilgi ve alâkası ile tezin uygulama kısmı gerçekleştirilmiştir.

Şirket ile iletişime geçiş tarihi Temmuz 2011’dir. Yoğun iş temposu, yurtiçi, yurtdışı seyahatlerin yoğunluğu ve hasat döneminin aynı tarihlere gelmesi haklı sebebiyle 15.09.2011 tarihinde Alara’nın Gürsu Bursa’da yer alan ana merkezinde Globalgap Ulusal Teknik Çalışma gruplarında da yer alan, Alara’dan Dr. Belit Balcı ve kalite departmanından; Globalgap ve bitki koruma sorumlusu, ziraat mühendisi

Cemil Işık ve kalite departmanından işçi sağlığı ve güvenliği uzmanı ziraat mühendisi Recep Çarkıcı ile görüşülmüştür.

3.4.ALARA

3.4.1. Şirket Vizyonu

Alara Agri'nın vizyonu; taze kiraz ve incir sektöründe küresel lider olmaktır. Alara profesyonel ve verimli bir şekilde en rekabetçi maliyet yapısı, gıda güvenliği standartlarına uygun olarak en kaliteli ürünlerin temini ile hedefini gerçekleştirir. Amacı, dünya çapında, farklı kaynaklardan gelen 365 günlük tedarik zinciri kurmaktır. Alara'da müşteri ihtiyaçları ilk gelir. Alara kendi ihtiyaçlarını ve gelecek beklentilerini yeniliklerle yerine getirmeye bağlıdır.

3.4.2. Şirket Profili

Alara Tarım 1986 yılında kurulmuştur ve Bursa'da yer alır. Şirket dünyanın en büyük taze incir ve Avrupa'nın en büyük kiraz ihracatçısıdır. Şirket, son derece sofistike olan kiraz ve incir hattı süreçleri sayesinde güçlü marka bilinirliği ile son 10 yılda yaşanan büyümesini devam ettirmektedir.

Alara tarım uygulamalarındaki devrim ve gelişmiş meyve teknolojilerini kullanarak Dünya'nın en büyük taze kiraz ve incir üreticisi ve ihracatçısı olarak küresel bir liderdir. Alara ürünleri 5 kıtada 22 ülkede büyük perakendecilere dağıtılır. Dünya çapındaki en büyük kiraz fidanı iş geliştirme şirketi olan Alara; son on yılda yaşanan yüzde 1000 büyümesini her yıl şirkete yeni girişimciler ve işler ekleyerek devam etmesine borçludur. Alara'da 10.000'den fazla yetiştirici ve çalışan ile 2.500'den fazla işçi sezon boyunca istihdam edilir.

Çekirdek işler:

- Taze siyah incir ve kiraz yetiştirme, paketleme ve ihracatı yapılıyor.
- Türkiye'nin 3 farklı bölgesinde 225 ha kiraz plantasyonları var.
- Alara bahçelerinde erken ve geç patentli çeşitler hasat sezonunu uzatmak için ekilir.

- Günlük 450 ton kiraz işleme kapasitesine sahip.
- Günlük 100 ton incir işleme kapasitesine sahip.
- Türkiye’de taze ürünlerin ithalat ve dağıtımı yapılıyor.
- Yetiştirici bazında 2000 e yakın yetiştirici ve 2000 den fazla işçi bulunuyor sezon boyunca
- Ürünler; Avrupa, İngiltere,Kanada, Uzak Doğu, Güney Afrika ve Amerika’ya dağıtılıyor.

Aynı zamanda Alara;

- Dünya’nın en büyük incir ihracatçısı.
- Avrupa’nın en büyük kiraz ihracatçısı ve dünyada ikinci.
- Dünya’nın en büyük kiraz fidanlıklarına sahip
- Dünya’nın en büyük ‘yüksek-yoğunluklu dikim’ bahçelerine sahip.
- Türkiye’nin en büyük meyve ihracatçısı.
- Arjantin’in en büyük kiraz ihracatçısı olan Rioalara, Dünya’nın en büyük Globalgap Projesini yönetiyor.
- Bursa, Çanakkale, Manisa ve Eskişehir’de olmak üzere dört ayrı bahçesi bulunmaktadır. Toplam ekili alan 490 hektardır. Hasat dönemi, Türkiye genelindeki yedi farklı bölgede Ağustos gibi olur. Hasat sezonu; erken ve geç çeşitlerin farklı enlem ve yüksekliklerde bulunmalarına göre uzayabilir. Alara’nın bahçeleri GLOBALGAP ve TNC (altın) (nature’s choice)¹⁰ sertifikasına sahiptir.

¹⁰ TNC (Tesco Natures Choice) :Nature’s Choice Tesco ile bütünleşmiş tamamen tarımsal şemadır. İlk olarak 1992 de tanıtılan bu sistem çevre standartlarını ve ürünün belirli şekil, ölçü, tat, çeşit ve raf ömrü özelliklerini içerir. Nature’s Choice çevre standardıdır. Doğru oranlı ilaç ve gübre kullanımı, kirliliği önleme, insan sağlığını koruma, enerji, su ve diğer doğal kaynakların kullanımı, yeniden işlenebilen, kullanılabilen materyaller, doğal hayatı, çevreyi koruma, çiftçilerin doğal hayatı koruma ve güzelleştirme için detaylı planları gibi konuları bünyesinde bulundurur. Bu sertifikasyonda belirli kontrol noktaları yardımı ile gerçekleştirilen çevre kirliliği ve enerji kontrolü önemli yer almaktadır. Bağımsız yapıya sahip olan Nature’s Choice kurulu Tesco yöneticileri ve denetçileri tarafından yönetilir.

(<http://www.ecas.com.tr/urun.htm>)

- Türkiye’de TNC ‘ye altın (gold) sahip olan tek firma Alara’dır.
- Alara kendi bahçeleri için 2003 yılında GLOBALGAP sertifikası almıştır.
- 2004 yılında yetiştiricileri için GLOBALGAP sertifikası alınmıştır. (PMO)
- Ayrıca, merkezi Belçika’da, UNIVEG grubun üyesidir. UNIVEG 4 kıtada 25 ülkede taze meyve ve sebze alanında da faaliyet gösteren dünya çapında bir tedarikçidir.
- Alara güçlü marka bilinirliği oldukça sofistike kiraz ve incir hattı süreçleri ile birleştiğinde, şirketin son 12 yıl içinde önemli bir büyüme sağladı
- ALARA UNIVEG’in internet sayfasında vaka çalışması olarak örnek olarak gösterilmektedir. Kullandığı son teknoloji ile Türkiye’den Avrupa’ya kiraz ve incir gönderimi sırasında karşılaşılan sıcaklık, bağıl nem gibi problemlerden kaynaklanan sorunları en aza indirmek adına Xsense teknolojisinden faydalanmıştır. Böylece GPS ile gerçek zamanlı olarak donma, bozulma risklerine uyarı olarak düzeltici önlemleri anında alabilmektedir. Bu da ürünün raf ömrünü uzatarak kalite kaybını engellemekte, müşteri memnuniyetini sağlamaktadır. Xsense bozulabilir izleme sistemi ile rekabet avantajı sağlamaktadır.

Alara, GLOBALG.A.P.’ in yerel bazda anlaşılmasının ve uygulanmasının ihtiyaç duyulduğu ülkelerde GLOBALG.A.P. üyeleri tarafından gönüllü olarak kurulan Ulusal Teknik Çalışma Grupları’nda yer alan Türkiye’deki ilk ve tek firmadır. Buradan da, Türkiye’de GLOBALG.A.P çalışmalarında aldığı rol görülebilmektedir. Aynı zamanda GLOBALG.A.P Ulusal Teknik Çalışma Grupları’nda yer alan Türkiye’deki tek firma olması ile şirket profiliyle birlikte Türkiye’yi temsil etmektedir.

İyi tarım uygulamaları (İTU) GLOBALGAP ‘in Tarım Bakanlığı tarafından Türkçeleştirilmiş halidir. Bu yüzden dış pazar satışları için (ihracat) İTU sertifikası yerine GLOBALGAP sertifikasına ihtiyaç duyulmaktadır ki diğer ülkeler tarafından da kabul görebilsin. Alara ihracatta öncü bir firma olduğu, GLOBALGAP sertifikası ile ön plana çıktığı için tezin uygulama kısmında GLOBALGAP sertifikası üzerinde çalışılmıştır. Zaten ilk cümlede de belirtildiği gibi İTU GLOBALGAP’ in

Türkçeleştirilmiş halidir. Alara iç pazarda sunduğu mahsulleri için, Migros gibi İTU sertifikası talep eden perakendeciler ile anlaşmalı olarak İTU sertifikasına sahip üretim de yapmaktadır. Fakat ihracat yapabilmek için özellikle GLOBALGAP sertifikası aranmaktadır.

- Müşteri taleplerine, uygun iklim şartlarıyla birlikte; ürün kalitesi ve fiyat uygunluğunun etkisi ile incir için ortalama 2 bin ton, kiraz için ortalama 8 bin ton yıllık kapasite ile ihraç yapabilmektedir.
- 2011 yılı itibari ile Alara'nın bünyesinde 811 tane kiraz üreticisi bulunmaktadır. Ayrıca Alara'nın 3 tane kendi bahçesi 1-Çanakkale 2-Manisa 3-Eskişehir'de yer alır.
- Alara 811 sözleşmeli üretici ve kendine ait 3 bahçesi ile pazarının taleplerine cevap vermektedir.
- 811 sözleşmeli üreticisinin mahsullerini ihraç ettiği için onlarda Globalgap sertifikası bulunurken; bahçelerindeki ürünleri Türkiye içine de sattığı için kendi bahçelerinin İTU sertifikası da bulunmaktadır.
- 811 üreticisi Globalgap'te yer alan ve önceki bölümlerde açıklanan seçenek 2 sertifikasyonuna dahildir. Bu 811 üretici Alara ile sözleşmeli üretici olduğu için Alara'dan başka herhangi bir firmaya Globalgap sertifikasını kullanarak satış yapamaz. Ücrette anlaşılmadığı takdirde üretici mahsulünü başka bir alıcıya verebilir lakin Globalgap sertifikasını kullanamaz.
- 811 üretici Globalgap'te seçenek 2 ile sertifikalandırılırken, kendine ait bahçesi seçenek 1 sertifikasına sahiptir.
- Alara'nın incir için kendine ait bahçesi bulunmayıp; 308 adet seçenek 2'ye dahil üreticisi bulunmaktadır.
- 30.000 m2 alan içinde üretim yapılmakta olup bunun 15.000m2 si kapalı alandır.
- Şirkette devamlı olarak 39 kişi çalışıyor, kiraz üretimi ve hasatında 1500 sözleşmeli işçi çalışırken; incirde ise 300 kişi çalışmaktadır.

- Müşteri şikayet formu doldurma işleminde ise; ilk önce müşteri mail yoluyla şirkete ulaşıyor.(EK: ALARA dosyası) Şikayet formu ilgili bölümlere (pazarlama, kalite departmanı) iletiliyor. Ardından da neden sonuç ilişkileri belirtilerek firma içinde form doldurularak cevaplanıyor.
- Aynı durumun tekrarlanmaması için düzeltici faaliyet yazılır. (DÖF) Şikayet meydana gelme sıklıklarıyla da ilgileniliyor ve tüm departmanlar toplanarak çözüm aranılıyor. Ayrıca müşteri memnuniyeti için dış müşteri anketi de uygulanıyor.
- Bazı durumlarda şikayetler tekrarlanabiliyor. Fakat kalite kriteri olarak aynı müşteride aynı hatanın tekrarlanmamasına dikkat ediliyor.
- Müşterilerden geri besleme alımı ile yönetim gözden geçirme toplantıları yapılıyor. Ayrıca hataların bir kısmı doğal koşulların sonucu oluşmaktadır. Örnek olarak; incirde çatlama sorunu verilebilir. Aşırı soğuk havalarda yollarda incir çatlama problemi gözlemlenebilmekte ve müşteri tarafından şikayet edilmektedir. Tekrarlanabilen şikayetlerden biridir. Bir başka örnek ise; incirde bal akması. İncirde bal akması müşteri tarafından bozulmuş olarak nitelendirilebilmekte ve tekrarlanabilen şikayetler arasında yer almaktadır.
- Pestisit kalıntısı şikayeti gelecek olursa; önce pazarlama bölümüne oradan da kalite departmanında bitki koruma ile ilgilenen mühendise iletilir. AB standardına bakılır .
- Alara'da gönderilen her tır için şahit numune alınır. Bir tırda 33 palet bulunur. Bu paletlerde büyük, orta ve küçük olarak ayrılmış incirlerden örnekler alınarak müşteri şartlarına uygun olarak saklanır. Marketlerde de hangi ortamda sakladığı bilinmektedir. Büyük marketlerde 2-6 C iken bazılarında oda sıcaklığında saklanmaktadır. Tırlar 5 günde 0-2 C gidiyor. Ürün varana kadar şahit numuneler bekletilir ve ardından atılır. Şikayet şirkete iletildiğinde müşteriye araştırılacağı belirtilir, ardından da; şahit numunelere bakılır ve ondaki değerler ile karşılaştırılır.
- Kalıntıdaki etkili madde araştırılır. Örneğin etkin madde elma ağacına atılan bir ilaca aitse bu araştırılır. Genellikle üreticinin bahçesinin yan tarafında elma ağaçlarının yer aldığı bir başka bahçe olduğu fark edilir. Sonuç şikayeti yapan

firmaya iletilir. Ardından da üreticiye uyarı mektubu yazılarak beklenen değerlerin üzerinde kalıntı çıkması durumunda malının alınmayacağı belirtilir. Uyarı mektubunun ardından 5-6 gün içinde üreticiden dikkat edeceğine dair cevap mektubu gelir.

- Alara'da şikayet kategorileri 2'ye ayrılmaktadır :

1.Ürün Kalite : Renk, ebat, mekanik hasar, iklimsel hasar...

2. Pestisit : MRL üzeri analiz saptanması, yasak pestisit saptanması, müşterinin istemediği kalıntı saptanması

- Alara ile çalışan 811 üretici yıl boyunca önemli satın alma kriterleri olan Globalgap kriterleri doğrultusunda (ürün kalitesi, uygulanan pestisitler, gübreleme...), tüm tarımsal uygulamalar konusunda yetkili kişilerce (ziraat mühendisleri) eğitim alırlar. Böylece karşılaşılan ve tekrarlanan problemlerin azalması sağlanır.

- Üreticiler eğitim aldığı için tarımsal sezonun başından sonuna karşılaşılan problemler azalmıştır. Azalmayanlar problemler ise; iklimsel olanlardır.

- Alara oluşturduğu örnek alma ekibi ile hasattan 1-2 gün önce tüm üreticilerinin bahçesinden 24 saat içinde numune alıp numune sonuçlarını alıyor. Numunelerin analizi sonucunda değerlendirme yapıp temiz çıkan üreticinin ürünleri satın alınıyor.

- Numune analizi pahalı bir işlemdir ve İTU(standardı %2 üreticiden örnek almayı yeterli bulurken, dünyada sadece Alara bütün üreticilerinden örnek almak ve bu maliyetli işlemi gerçekleştirmektedir.

- Globalgap öncesi üretici problemleri vardı ve üretici kitlesi dağınık olduğu için üreticiler çıkarlarını düşünüyorlardı. Sertifikanın varlığı ürünlerin ihracatı için pasaport varmışçasına pazara girişi sağladı. Ayrıca sertifika ile üretici biraraya toplandı ve istihdam sağlandı.

- Şirket üretici kayıtlarını tutuyor. (Örneği ekler listesi üretici grubu bahçe kayıt defterinde yer almakta)

- Alara'da dış denetçiler herhangi bir uygunsuzluk bulamıyor ve sonucu derecelendirerek müşterilere yolluyor. Bu yüzden Türkiye'de Globalgap en üst düzeyde Alara'da uygulanmaktadır. Tesco'nun vermiş olduğu sistemde gold derecelendirme de Türkiye'de sadece Alara'da bulunmaktadır.
- Atık ve kirlilik yönetiminde boş ilaç kutularını belediye toplayıp imha ediyor.
- Üreticilerinin Globalgap numarası, ismi, telefon numarası, sulama şekli, bahçelerinin genişliği, gps kayıtları, iç denetim tarihleri, ürünün üretim şekli (açık kapalı alan), ürünün ismi, hasat çeşidi, 2 yıl geriye dönük kayıtlarının yer aldığı bir liste sistemleri bulunmaktadır.
- Üreticilerin Alara ile aldıkları sertifikasyonun dışında başka bir sertifikasyon ile çalışmaları etik değildir. Gerekli duyulursa Globalgap merkezi aranılarak Globalgap numaraları kontrol ettirilebiliyor yurt dışından Alara'nın isteği ile.
- Alara bünyesinde denetleme sistemlerine bakacak olursak; bünyesinde 12 adet iç denetçi bulunmakta ve denetçilerin yılbaşında şirkette toplanarak Globalgap üst yönetimi tarafından eğitim verilmesi sağlanmaktadır. Globalgap eğitimcileri yurtdışından veya yurt içinden gelebilmektedir. Eğitimin ardından denetçilerle plan yapılarak Alara'nın ürün satın aldığı Bursa, Çanakkale, İzmir, Manisa, Denizli, Isparta, Afyon, Eskişehir illerindeki üretici bahçelerine dağıtım yapılmaktadır.
- Şubat- Nisan aylarında kiraz için denetim yapılırken; Nisan-Mayıs aylarında incir için denetim yapılır. Temmuz- Ağustos arası tekrar iç denetim yapılır.
- Ayrıca her ay üretici bahçeleri ziyaret edilir, gözlem yapılır ve üreticilere verilen eğitim devam eder. Tüm tarımsal uygulamalar hakkında bilgi alışverişi şartlara uygun şekilde birebir olarak, nerede toplanmaları mümkünse orada verilmektedir(düğün salonu, kahvehane, arazi).
- Hasattan önce yapılan iç denetimde bir uygunsuzluk ile karşılaşırsa üreticiye 28 gün süre verilerek uygunsuzluğu düzeltmesi için zaman verilir. 28 gün sonra aynı denetçi giderek kontrol eder ve düzeltilmişse alım için onay verir.

- Alara GLOBALGAP ve İTU sertifikaları için herhangi bir devlet desteği almaksızın sertifikalarını kendi almıştır. Fakat günümüzde sertifikasyonu kolaylaştırmak, uygulanabilirliğini arttırmak için uygun faizle Ziraat Bankası tarafından verilen krediler bulunmaktadır.
- Alara'nın 811 üreticisi her yıl toprak analiz yaptırmak zorundadır. Sonuçları Alara alır ve toprak analizi tavsiyesi sonucunda gübreleme yapılır. Alara'da bu miktar laboratuvardaki profesör tarafından belirlenir ve onun belirttiği miktar uygulanır. Ayrıca gübreleme veya pestisit analizi yapan laboratuvar ISO 17025 akreditasyonuna sahip olmalıdır.
- Her yıl sulama kaynaklarından su örneği alınarak analiz yapılır. Sondajsa ayrı ayrı örnek alınır. Bir sorun çıktığı takdirde, su kaynağı değiştirilir.
- Su analizi kimyasal, fiziksel ve bakteriyolojik olarak yapılır. Kiraz için her yıl usulüne uygun olarak mayıs ayında yapılır. Önce analiz yapılır ardından sulamaya geçilir.
- Alara'da her konuyla ilgili (tehlike) risk denetleme formu bulunmakta.(EK ALARA dosyası)
- İş sağlığı ve güvenliğiyle ilgili üreticilere eğitim veriliyor. Ayrıca Alara bünyesinde gerektiğinde yer almak üzere bulunan doktor bulunmakta ve sağlıkla ilgili konularda çalışanlara yok göstermektedir.
- Alara tarafından iş sağlığı ve güvenliğiyle ilgili bastırılan talimatlar üreticilere veriliyor. Üreticiler, yazılı prosedür ve eğitim alıyorlar ardından da eğitimi aldıklarına dair belge imzalıyorlar.
- Pazarlama safhasında gerekli koşul sertifikasyonu geçtikten sonra Avrupa ve yurtdışındaki diğer müşterilerin ürün talebini arttıracak fiyat belirleniyor. İhracat olduğu iç pazardakinden daha yüksek oluyor bu fiyat.
- Alara'da atık ve kirlilik yönetiminde; bahçelerdeki boş bitki koruma kutuları, gübreleme çuvaları belediye tarafından toplanıp imha ediliyor, geri dönüşüme

katılabilecek maddeler var ise ayrılıyor, budama artıkları ise; üreticiler tarafından yakılıyor.

- Verimsiz alanlara dair düzenlemede ise; uygulanabilecek 3 adım bulunuyor :

1.Toprak taşıma (verimli toprak)

2. Toprak analizi neticesinde eksik saptanan minerallerin verilmesi

3.Yeşil ve kompost gübreleme yapılabiliyor.

- İzlenebilirlik aşamasında; her üreticiye ait kod numarası verilmektedir. Ayrıca her köyün, her ilin kod numarası bulunmaktadır. Üretici ürününü getirirken kendi kod numarasını her seleye koyar. Tüm üreticilerin ürününün taşındığı paletlerde ürünün geldiği ilin ve köyün kodu paletlerin önünde yazar.

- Son ürün izlenebilirlik aşamasında ise şu sorulara cevap aranır :

-Ürün hangi vardiya da üretildi?

-Hangi üretim bandında üretildi?

- Hangi ebatta ürün olduğu

-Hangi tarihlerde paketlenildiği

-Hangi köy ve ilden satın alındığı

- İncir ve kiraz üretiminde zararlılara karşı kültürel ve mekanik mücadele yöntemleriyle savaşılr. Önce entegre mücadele ile müdahale edilir, en son planda pestisit kullanımı uygulanır. Üreticilere kullanım miktarı ve kullanabilecek ilaçların isimlerinin yer aldığı bir liste verilir. Listede belirtilen ilaçlar dışında ilaç ve doz aşımı saptanırsa pestisit analizi sonucu mahsul üreticiden kesinlikle alınmaz. Üreticiye öncelikli olarak uyarı mektubu yollanır. Dikkate alınmadığı takdirde iptal mektubu ile üreticinin sözleşmesi iptal edilir.

- Globalgap ihtiyacı; müşteri talebi yani Avrupa'nın alacağı ürünlerde sertifika şartı zorunlu tutması ile doğmuştur. Ayrıca; dağınık üretici kitlesini toparlayabilmek,

eğitebilmek ve bunun sonucunda üreticilerin yaptığı uygulamaların istenilen kalite, uygun görülen pestisit kalıntı düzeylerine olması için sisteme oturtulmuş oluyor.

- Globalgap de İTU de ihracatçı firmaların talebi ve pazar payını arttırmak için alınmıştır. Ayrıca üretici portföyünü güçlendirmek de planlanmıştır.
- Alara 2004 yılı ile GLOBALGAP, 2007-2008 yıllarında da İTU sertifikasına sahip olmuştur.
- 7 yıldır uygulanan sertifikasyon sonucunda fark edilen; üreticilere aşılana doğa bilinci ile olumlu anlamda ilerleme kaydedilmiştir.

Alara'ya ait belgelerde tehlike analizleri ve doğrulama dokümanında da görüldüğü gibi gerekli proseslerde oluşabilecek potansiyel tehlikeler belirlenerek, olabirne olasılıkları, şiddetleri ve riskleri hesaplanır. Uyulması gereken hedef kritik değere göre önleyici faaliyetler yazılır. Ardından karar ağacı ile sorulan 3 sorunun cevapları aranır. Sorular:

1-Kontrol önlemi yeterli mi?

2- Diğer kontrol önlemleri ile sinerji var mı?

3- Kontrol edilmek istenen tehlike sürekli kontrol altında tutulabilmekte midir?

Sorulara verilen cevaba göre ön gereksinim programları ya da kritik kontrol noktaları ile çözüm üretilebilmektedir.

Alara üretici grubu kayıt defterinde ise; yetiştiriciye ait kişisel bilgilere, araziye ait bilgilere, ilaçlama, gübreleme kayıt formuna, sulama formuna, toprak işleme, budama bilgilerine, enerji kullanım çizelgesine, kesici materyal takip formuna, tuvalet temizlik kontrol formuna, ürün hasat ve teslimat formuna ve genel tehlike çizelgesine yer verilmiştir. Tüm bunları not ederek, işini şansa bırakmadan yapmaktadır. Bütün üreticiler ayrı ayrı bu formları doldurmakta ve Alara'ya teslim etmektedir.

Alara'ya ait ekler ALARA dosyasında; incir, kiraz pestisit kalıntı laboratuvar sonuçları, kiraz gübrelem sonuçları, trasgenetik bitki olduklarına dair belge, yeni

Üretim alanları için risk değerlendirmesi, ürün hasat ve sevkiyat hijyen risk değerlendirmesi, işçiler,ziyaretçiler için zararlı materyal risk değerlendirmesi,tüm su kaynakları risk analizlerine ait tehlike analizleri ve doğrulamasına ait tablolar, Globalgap prensiplerine uygun olan kiraz hastalıkları ve zararlıları için ilaç listesi, düzeltici faaliyet raporu(DF), tarım ilaçlarına ait durum raporu yer almaktadır.

Ayrıca Alara'ya kapıdan girişte ziyaretçilere verilen kimlik kartında da fabrikanın gıda güvenliği kurallarına tabi olduğunu, bu yüzden belirtilen kurallara uyulması gerektiğine dikkat çekilmiştir.

3.5.ALARA’NIN ÜRETİCİLERİNE YOL GÖSTERMEK İÇİN HAZIRLADIğI GLOBALGAP ÜRETİCİ şARTLARI VE HARCAMA TUTARLARI

1.Globalgap sertifikasyonuna dahil olmak isteyen bir üretici öncelikle bir sertifikasyon kuruluşuna başvurmalı. Sertifikasyon kuruluşuna bir dilekçe yazarak veya direk kendisi konuşarak isteğini belirtir.

2.Sertifikasyon kuruluşu talebi kabul etmeden önce sertifikasyon şartlarını ,yapılması gerekenleri belirtir ve üreticiye bunları karşılayıp karşılayamacağını danışır.

Fiziksel yapı değişiklik şartları:

a)İlaç ve Gübre deposu: Beton ve yanıcı bir madde bulunmamalı

b)Bahçe tuvaleti beton,fayans veya mobil 1000-1500 TL arasında.

c)Koruyucu ekipmanlar 500 -800 TL .

d)İlaç hazırlama platformu ve üstten dolum sisteminin kurulması 2000 TL.

e)Toprak analizi 80 TL

f)Su analizi 60 TL eğer ağır metal analizi yaptırıcaksa 250- 500 TL arasında değişir.

g)Tarımsal ekipmanların ve araçların bakım masrafları 300 -400 TL arasında değişir.

h)Sertifikasyon kuruluşu hizmet bedeli yıllık 500-1500 TL arasında değişir.

I)Uyarı levha tabelaları 50-100 TL arasında değişir.

Eğer üretici kendi başına GLOBALGAP (Seçenek 1) almayı kabul ederse yukarıdaki belirtilen masrafları karşılayabilmelidir. Bu masraflar başlangıç, zemin hazırlık masraflarıdır ve ortalama 7000-10000 TL arasında değişir.

Ülkemizde bu masrafları karşılayabilecek çok az üretici olduğundan üreticiler birlik olarak veya herhangi bir ihracat firmasının şemsiyesi altına girerek (Seçenek 2) masrafların %70 kadar düşmesini sağlarlar. Çünkü ihracatçı firma sertifikasyon kuruluşu masraflarını ,denetim,dokümantasyon ,teknik yetkili,analiz masraflarını karşılayabilir. Globalgap sertifikasyonuna dahil olmak isteyen üretici Seçenek 1 veya Seçenek 2 den birini seçer ve denetim hazırlıklarına başlar.

Denetim hazırlıkları :

1.Üretici kayıt defteri veya formları oluşturulur :

a)Üretici kişisel bilgi formu

b)Arazi bilgi formu da. Vb.

c)Arazi tarihçesi

d)Dikim ve çeşit bilgileri

e)Arazi planı

f)Ekipman kalibrasyon ve bakım kayıtları

g)İlaçlama kayıtları,bitki koruma tavsiyeler çizelgesi ve programı

h)Gübreleme Kayıtları

ı)Sulama kayıtları

j)Toprak işleme Kayıtları

k)Budama kayıtları

l)Ekstra uygulama kayıtları

m)Ürün hasat ve teslimat kayıtları yukarıda belirtilen kayıtlar denetçinin veya teknik yetkilinin isteğine göre artırılabilir. (boş örnekler tez sonunda yer almakta)

Seçenek 2 de ihracatçı irket bu hazırlıkları yapar:

1. Üreticiye GLOBALGAP kriterlerine uyacağına dair özel sözleşme imzalatılır.
2. İlaç ve gübre deposu inşa edilir veya var ise boş bir depoda kullanılabilir. Deponun içine metal, demir dolap koyulur,gübre ve ilaçların karışmaması için fiziksel ayırım yapılır. Ayrıca depoya yangın söndürücü ve koruyucu ekipmanlar ilave edilir. Depoda mutlaka ışık ve havalandırma olmalı. Depo ya giriş ve çıkışlar anahtar ile olmalı. Ecza dolabı olmalı portatif.
- 3.İlaç hazırlama platformu inşa edilmeli, 3x4 ebatlarında beton zemin ve üstten dolum sistemi inşa edilmeli. Boş kutu yakma bidonu bulunmalı.
- 4.Arazi temiz ve çöp kovası bulunmalı.
- 5.Araziye yakın veya 400 m uzaklıkta tuvalet bulunmalı içi fayans ve lavabolu olmalı. Mutlaka içinde su bulunmalı. Portatif tuvalet de olabilir.
- 6.Üretici kendi iç denetimini yapar bunu da internetten indirdiği globalgap satndardı kontrol listesini kullanarak yapar. Uygunsuzluklarını ve geliştirme önerilerini belirten bir form hazırlar.

Tüm bu hazırlıklar yapıldıktan sonra denetim tarihi belirlenir ve sertifikasyon kuruluşuna haber verilir, denetim genelde hasattan 1 veya 2 ay öncesinden yapılmalıdır. Denetim zamanı teknik yetkili mutlaka üreticinin yanında bulunmalıdır.

3.6. İHRACATÇI FİRMANIN DENETİM HAZIRLIKLARI

- 1.İhracatçı firma yetkilisi üretici bazında yukarıda belirtilen hazırlıklar takip eder ve eksiklikleri giderir.
- 2.Firma yetkilisi denetimi organize eder ve denetçi ile üretici arasındaki diyalogu sağlar.
- 3.Arazi denetimi sonrası yapılacak olan paketleme evi ve sistem denetimi hazırlıklarını ilgili kişilerle birlikte yapar.Sistem denetiminde işletmenin tüm prosesleri irdelenir bunu kalite temsilcisi yönetim temsilcisi ünvanı ile yapar.

4.Üreticilere bitki koruma, gübreleme,sulama,hasat ve hijyen,çevre koruma,ilk yardım eğitimleri vermekle yükümlüdür.

5.Firma yetkilisi denetçinin konaklama, yemek, ulaşım gibi konforlarını organize eder.

6.Üretici grubunu denetler. Tüm hazırlılar yapılır ve denetim günü beklenir.

3.7.DENETİM

1. Denetim genelde üretici bazında başlar ve üretici deposu, ilaç hazırlama platformu, kayıtlar irdelenir.

2. Üreticiye tarımsal teknik bilgiler sorulur.

3. Üreticinin çevre koruma ile ilgili yaptıkları ve bildiklerini inceler.

4. Üreticinin bitki koruma koruyucu ekipmanlarını kullanıp kullanmadığı kontrol edilmektedir.

5. Denetçi denetim sonunda üreticinin uygunsuzluklarını belirtir ve bunları en geç 28 gün içersinde düzeltilmesini ve kendisine fotoğraf veya maille bildirilmesini ister.

6. Daha sonra ihracatçı firma paketleme evine geçilir ve orada üretici eğitim notları, kayıtları ve şirket sistem denetimi yapılır.

7. Sistem denetimine Globalgap ile ilgili tüm kişiler katılmalıdır.

8. Arazi ve fabrika denetiminden sonra denetçi uygunsuzluk, geliştirme önerilerini belirtir ve denetim sona erer.

9. Daha sonra denetçi sertifikasyon kuruluşuna raporunu gönderir .

SONUÇ

Gelişen teknoloji ve bilim; insanlığa pek çok alanda ilerlemeye fırsatı verirken; birçok alanda da kısıtlı kaynakları sınırsızmışçasına kullanarak, geri dönüşü olmayan zarar verme yöntemleri sunmuştur.

Bilim, insanlığa zarar verme amacıyla yola çıkmamıştır, lâkin tarihte de görüldüğü üzere bazen geri dönüşü olmayan, büyük kayıp ve zararlara yol açabilmiştir. Einstein atomu parçalarken atom bombası olarak insanların üzerine yağabileceğini düşünememiş, 1939 yılında keşfedilen ve tüm dünyada en yaygın olarak kullanılan, böcek öldürücü ilaç DDT' nin; böcekleri öldürsün derken insanların da dahil olduğu tüm canlı türleri üzerinde kalıcı zarar verebileceği bilinmiyordu. Bu sebeple, doğa üzerine etki edecek her adımı atarken bir kere daha düşünmeli, doğal dengeyi bozucu ve kalıcı zararlar verici davranışlardan sakınmalıyız. Sakınmadığımız takdirde gazabının acı verici olduğunu, patlamasının üzerinden yıllar geçmesine rağmen Çernobil'in olumsuz etkilerinin insan sağlığı ve doğa üzerinde yeni yeni çıkan sonuçlarından görebilmekteyiz.

Endüstriyel gelişimle birlikte artan tüketim ihtiyaçlarını ve dünya nüfusunu doyurabilmek, birim alandan daha fazla ürün elde edebilmek adına kontrolsüzce kullanılan tarım ilaçları başlarda kazandırmış gibi gözükse de, uzun vadede maddi manevi çok büyük kayıplara yol açmaktadır.

Gıda ürünlerinin tüketimi ile ilaç kalıntıları insan vücudunda birikme yaparak ölümcül hastalıklara, sulara ve toprağa karışan fazla ilaç artıkları doğal hayatları içinde yaşayan canlı türlerinin hayatını etkilemektedir.

Mümkün olsa, sıfır ilaç kullanımı ile üretilerek, organik tarım yapılarak dünya nüfusunun doyurulabilmesi ilk tercih edilen olmalıydı. Fakat dünya nüfusunun çokluğu, organik tarıma uygun arazi yapısının azlığı ve düşük ama kaliteli verim ile alınan az ürün miktarının yüksek maliyetli olması yüzünden bu üretim biçiminin tüm dünya adına uygulanabilirliği ve kabul edilebilirliği mümkün değildir. Daha çok, maddi geliri yüksek olan küçük bir kesimin ilk tercih sırasında yer almaktadır.

Avrupa Birliği Ülkeleri ile ilk adımı atılan, ardından tüm ülkeler tarafından zamanla kabul gören GLOBALGAP standardı ile insanlar, tükettikleri gıda ürünlerinin kontrol altında üretildiklerinden emin olmakta, bu sebeple de satın alacakları ürünlerde bu standardı taşıma koşulunu aramaktalar.

Sadece tükettikleri gıdanın kalitesinden emin olmamakla birlikte; hayvan refahı koşulu ile hayvanlara nasıl muamele edildiğinden, bu sektörde çalışan işçilerin çalışma şartlarından, işçi sağlığı ve güvenliğinin sağlanmasından, çevreye kalıcı hasarlar verilmemesi konusundan da emin olabilmektedir. İnsana yaraşır şekilde, duyarlı bir üretim aşamasının ardından yapılan tüketim yaşama duyulan saygıyı göstermektedir.

Organik tarım ile doyuramadığımız dünyayı kontrollü tarımsal üretimi ile doyurabilmek adına GLOBALGAP, günümüzde uygulanan tarımda kalite standartlarının öncüsü ve başta gelenidir.

Türkiye'deki uygulama ise henüz başlangıç aşamasında, deneme sürecindedir. GLOBALGAP standartlarının Tarım Bakanlığımız tarafından Türkçeleştirilmiş şekli İyi Tarım Uygulamaları (İTU) olarak adlandırılmaktadır. İhracat potansiyeli yüksek olan Türkiye, ihracat yaptığı ülkelerin GLOBALGAP sertifikasını şart koşması üzerine GLOBALGAP sertifikasını almaya başlamıştır. Fakat üzerinde durulması gereken; bu şekilde üretim yapan tarımsal işletmelerin sadece dış pazar için değil, iç pazar için de aynı özeni göstermesi gerekmektedir. Burada devletin tarım politikası devreye girmekte, iyi tarım uygulamalarını teşvik etmesi ve üreticiyi bilgilendirmesi gerekmektedir. Bunun için verilen düşük faizli iyi tarım uygulamaları kredileri bulunmakta, bakanlığın bastırıldığı bilgilendirici üretici kitapları bulunmaktadır. Bunlar gerekli fakat yeterli değildir.

Türk çiftçisi; kendi bildiği gibi ekip biçmeyi, ziraat mühendislerinin vereceği bilgidan ve yönlendirmedense kendi başına edindiği tecrübelerden yola çıkarak hareket etmeyi, karar vermeyi âdet edinmiştir. Öncelikle bu noktadaki olumsuzluklar kırılmalı, çiftçilerin ziraat mühendisine olan güveni artırılmalı, mühendisin amacının üreticinin para, zaman ve emek kaybetmesinin engellenmesi olduğu ifade edilmelidir.

Üniversite ve enstitülerin yaptığı projeler ve sonuçları anlaşılabilir şekilde uygulama sahalarına yani çiftçilere ulaşılabilir hale getirilmeli, son gelişmeler ve teknikler sadece akademisyenler ve öğrenciler arasında kalmamalı üretici ile paylaşılmalıdır. Akademik bilgi ve çiftçi arasında köprü görevi gören ziraat mühendislerinin eğitime daha fazla önem verilerek çiftçiye güven aşılanmalıdır.

İyi tarım uygulamaları için küçük ve parçalı arazi yapısına sahip olan Türkiye'deki arazilerin sertifikalandırılması daha maliyetli olacağından, çiftçi başlangıçta buna sıcak bakmayabilir, fakat gerekli bilgilendirmeden sonra grup sertifikasyon ile bu problemin de üstünden kalkılabilir. Ayrıca tek başına ekip biçmeye alışmış olan üreticimize sertifikasyon için gerekli olan kayıt tutma işlemleri angarya ve zor gelebilmekte; grup sertifikasyon ile bütün bunlar genel olarak düzene oturtulduğu için yapacakları iş en basite indirgenmektedir.

Bunun başarılı bir örneği ALARA'dır. 811 küçük ve yerel üreticiyi bir araya getirerek, sertifikasyon 2 seçeneği dahilinde grup sertifikasyon almış; bu üreticilerin mahsullerinin AB standartlarına uymasını sağlayarak mahsullerinin ihraç edilebilir özellikte olmasına önayak olmuştur. Bu sayede ekonomi canlanırken bir yandan da; bilinçsizce üretim yapılarak pestisit kalıntılı, sağlığa zararlı ürünlerin üretimi azalmış, üretici bilinçlendirilmiştir. İhraç edilen kaliteli ürünlerin üretimi ile iç pazara çıkacak olan ilaç kalıntılı ürünlerden de kurtulmuş olunmaktadır. Tâbi ki; bu dolaylı bir iyileştirme biçimidir. Bundan sonra önemli olan; iç pazarda da İTU sertifikalı ürünlerin talebinin artması ile ülke vatandaşlarının güvenilir gıdaya en az AB ülkeleri vatandaşları kadar rahat ulaşabilmesidir.

İç pazara mahsul yetiştiren üretici için sertifikasyon alımı zor ve pahalı gelebilmektedir. Ülkemizde kalite sistemlerinin kurulmasını istediğimiz her alanda ilk önce karşılaştığımız gibi, tarımda da maliyet hesapları ile karşılaşmaktayız. Bu noktada üretici bilinçlendirilmeli, başlangıçta kalite sistemlerine, sertifikasyona yapacağı yatırım ile uzun vadede çok daha fazla kâr edeceği anlatılmalı ve ikna edilmelidir. İTU sertifikasını alan üreticilerin hikayeleri, elde ettikleri kazanç bilgileri paylaşılarak sertifikasyon özendirilmelidir.

Üzerinde durulması gereken ve ileride çiftçiler tarafından karışıklığa sebep olabilecek bir önemli nokta ise; daha önce de bahsedildiği gibi GLOBALGAP 'in Türkçeleştirilmiş versiyonuna İTU denilmektedir, lâkin İTU sertifikasına sahip bir üretici sadece iç pazara ürünlerini sunabilmekte, bu sertifika ile ihracat yapamamaktadır. Bunun için GLOBALGAP sertifikasına sahip olması gerekir. Bu noktada kafa karışıklığı ile karşı karşıya kalan üreticiyi zora sokmamak için İTU olarak geçen ülkemizin yayınladığı iyi tarım uygulamaları sertifikasının GLOBALGAP tarafından kıyaslama yöntemi ile denklik sağladığının ispatlanması, sağlamıyor ise denklik sağlar hale getirilmesi gerekmektedir.

İyi tarım uygulamalarında unutulmaması gereken bir nokta da ilaç kullanımının sıfır olmadığı fakat olabildiğince az, gerekmediği takdirde kullanılmadığı, kullanılan kısmının da üreticinin kafasına göre değil laboratuvarda yapılan testler neticesinde yazılan reçeteye göre kontrollü uygulandığıdır. ALARA'da bu uygulama çok ciddiye alınarak sadece profesör tarafından yazılan ilaç ve miktarı uygulanmaktadır. Laboratuvar analizleri, örnek alma, örnek saklama işlemlerinde çok hassas davranılarak kirazda Avrupa birincisi, dünya ikincisi; incirde de dünya birincisi olunmuştur. Bu örnek uygulama ile, sertifikasyon için gerekli olan aşamaları yapmış olmak için yaparak değil de; bu işi gerçekten sindirerek, çevreye, çalışana, insan sağlığına değer vererek yapıldığı takdirde ne derecede başarılı olunabileceği görülür kılınmıştır.

Bu noktada ülkemizde yapılması gerekenler listesi kabarık olmasına rağmen; olumsuz olmamakla birlikte, genç ve dinamik olan nüfusa kaliteyi hayatın her alanında talep etmesi aşılmalı, bu felsefe mantığıyla birlikte öğretilmelidir. Tükettikleri besinlerden zarar yerine yarar sağlamak adına; sorgulamaları ve kaliteli olanı talep etmeleri sağlanarak başarılı olunabilir.

KAYNAKÇA

Anonim. (1989a). *Points Demerit System for Licensed Food Handlers in Eating Establishments and Food Centres*. Singapore: Ministry of the Environment.

Anonim.(1989c). *Inspection Manual For Food Retail Outlets*. Singapore: Ministry of the Environment.

Anonim. (2005). *New Global Standard for Safer Food Supply Chain*. Food Engineering

Anonim. (2003). *Türkiye-AB Tarım ve Gıda Sanayi Ürünleri Dış Ticaretinin Geleceğine Yön Veren Gelişmeler*. İzmir: Ege İhracatçı Birlikleri İhracatı Geliştirme ETÜD Merkezi.

Anonim. (2011). <http://www.tarimsal.com/eurepgap.htm> (15.08.2011).

Anonim. (2005). *Akademik Gıda Dergisi* (13) .

Anonim.(2004b). *5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun*.

Anonim.(1997). Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği. T.C.Resmi Gazete,

<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.5003&MevzuatIliski=0&sourceXmleSearch=kodeksi> (27.03.2009).

Anonim.(2007b). *Ayna Komiteler 2. Genel Toplantısı*. Türk Standartları Enstitüsü. www.tse.org.tr/Turkish/standard/aynakomitesunum.pdf. (16.04.2009)

Anonim (2008c). İyi Tarım Uygulamalarının Belgelendirilme Süreci (www.crt.com.tr) (11.08.2011)

Anonim, (2004). *EUREPGAP General Regulations and Control Points & Compliance Criteria Fruit and Vegetables*. (www.eurep.org)

AB Komisyonu. (2004). *Türkiye'nin Katılımına Yönelik İlerlemeye İlişkin 2004 Düzenli Raporu*.

Ağar, Tayfun(2002). ‘‘EUREPGAP : Avrupa’daki Lider Yaş Sebze ve Meyve Parekendeci Organizasyonlarının Kabul Ettikleri Minimum Standartlar Protokolü’’. Dünya Gıda Dergisi. 4(51).

AİB. (2004). *Avrupa Perakendecileri Ürün Çalışma Grubu İyi Tarım Uygulamaları*. Antalya: Antalya İhracatçı Birliği Araştırma Serisi.

- Alkanlı, B. (2003). *Kalite, Firma İçi Kalite Kontrol ve Kalite Güvence Çalışmaları*. İzmir.
- Altunlu, S. (2006). *Tarım Ve Mühendislik* . 75-79.
- Antalya İhracatçı Birlikleri İzlenebilirlik Raporu www.aib.org.tr (05.06.2011)
- Aran, N. (1998). Gıda Güvenliği Sağlanmasında HACCP Yaklaşımı. *Gıda Teknoloji Dergisi* (5), 66.
- Arıkbay, C. (2002). *Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve HACCP*. Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları
- Atış, E. (2005). Tarım ve Çevre. *Türkiye'de Tarım* (s. 161-176). İzmir Ege Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı.
- Atış, E., Artukoğlu, M. (2005). AB'de Meyve-Sebze Ortak Piyasa Düzenleri ve Türkiye'nin Uyumu Açısından Değerlendirilmesi. *Türk Tarım Politikasının Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikasına Uyumu* (ss. 43-55). Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü.
- Aydın, M. (1973). *Dünya'da ve Türkiye'de Gıda Kontrolü ve Standartları*. Ankara: Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği Matbaası.
- Babadoğan, G. (2000). *Tarım ve Gıda Ürünleri İhracatında Karşılaşılan Tarife Dışı Teknik Engeller*. Uzmanlık Tezi. Ankara: İGEME-İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi Tarım Dairesi
- Baerdemaeker, J.(2008). 9. *Globalgap Konferansı Kurul ve Sekreterlik Raporu*. www.globalgap.org (12.11.2011)
- Bağır, D. (2004). *ISO 9001:2000 Kalite Yönetim ve HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin Entegrasyonu*. Yayınlanmamış Tezsiz Yüksek Lisans Projesi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Balcı, B. (16 Ağustos 2008). *Tarımsal Ürünlerin Üretim ve İhracatında Bir Zorunluluk*. <http://www.ggd.org.tr/icerik.php?id=198> . (15.07.2011)
- BRC. (2003). *BRC Global Standard- Food*. British Retail Concoortium: Londra.

Çengeler, D. (2004). *Zeytinyağ Sanayiinde ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi ve HACCP Entegrasyonunda Karşılaşılan Sorunlar*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Delice, A. (2006). *HACCP, 13001 ve Eurepgap Uygulamalarının Türkiye Taze Meyve-Sebze Dış Ticaretine Olası Etkileri*.

Demirer, F. Ç. (2002). *Ekolojik Tarım Üretiminin Türkiye'deki Gelişim Sürecinin İşletmeler Bazında İncelenmesi ve İhracat Performanslarının Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir : Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Dölekoğlu, C. Ö. (2003). *Gıda güvenesi. Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü-Bakış*.

<http://www.aeri.org.tr/PDF/Bks-4-4.pdf> (26.03.2009).

DPT. (2006b). *Türk-AT Mevzuat Uyumu Sürekli Özel İhtisas Komisyonu 9 Nolu Sınai Mevzuat Alt Komisyonu*. DPT Basımevi.

DPT. (2006). *9. Kalkınma Planı (2007-2013) Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu*. Ankara: Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı.

DS 3027 E. (2002). *Management Of Food Safety Based On HACCP*. Danish Standards Association : Danimarka.

EC.(2003). *The Horticulture Sector in the European Union. General for Agriculture*. EC Directorate.

Ege, H. (2005). Türk Tarım Politikasının Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikasına Uyumu. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü* (134), s. i(önsöz).

Ekinci, N., Egesel, B., Tan, S. (2008). *Türkiye'de İyi Tarım Uygulamaları ve Çanakkale*.

Er, C. (2009). *Organik Tarım Bakımından Türkiye'nin Potansiyeli, Bugünkü Durumu ve Geleceği*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.

European Commission. (1996). *Background Document for the Communication on The Competiveness of European Industry*. DG-III. Industry.

FAO/IAEA.(2001).*Manual An The Application Of The HACCP System in Mycotoxin Prevention and Control*. FAO: Italy.

FDA. (2001(a)). *HACCP Guideliness*. USA: U.S. Department of Health and Human Service Public Health Service .

FDA. (2001(b)). *HACCP: A state of the Art Approach to Food Safety*. USA: U.S. Department of Health and Human Service Public Health Service.

Giray, H., Soysal, A. (2007). Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*. 6 (6): 485-490

GLOBALGAP 2008 9.Globalgap Konferansı Kurul ve Sekreterlik Raporu, Agustos 2009) www.globalgap.org

Göktan, D., Tunçel, G. (1992). *Gıda Sanayiinde HACCP Uygulamaları ve Bazı Örnekler*. İzmir: Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Çoğaltma Yayınları.

Gözener, B., Büyükbay, E., Sayılı,M. (2009).’’Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi’’. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 26(2): 45-53.

Gül, U., Kurtar, E. S.,Ayan, A. K. (2004). ‘’Organik Tarım ve Türkiye’deki Durumu’’. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bafra Meslek Yüksek Okulu Ziraat Fakültesi Dergisi*. (19): 56-84.

HACCP ile İlgili Tanım’’, [http: // www.haccp9000.com/tanimlar.htm](http://www.haccp9000.com/tanimlar.htm) (10.06.2011)

Hofmans, W.(2008). *Continuous Improvement in Fruit and Vegetable, Learn About the Main Issues Discussed to be Revised for the Next Version* www.globalgap.org (05.11.2010)

IFS. (2003). *International Food Standard*. Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände: Berlin.

Işın, F. (2005). AB- Türkiye Tarımsal İlişkilerinin Gelişim Süreci. *Türk Tarım Politikasının Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikasına Uyumu* (ss. 3-14). Ankara: Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü.

İçel, C. D. (2007). Avrupa Birliği Ülkelerinde İyi Tarım Uygulamaları ve Türkiye İle Karşılaştırılması. *AB Uzmanlık Tezi* .Ankara: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı.

İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi. (2004). *Tarım ve Gıda Sektörü İhracat Potansiyeli*. Araştırma ve Geliştirme Başkanlığı Tarım Dairesi.

İyi Tarım Uygulamaları Perakendeci Seti, Meyve ve Sebze -Tedarikçi Seti,Üretici Seti. (2009). www.globalgap.org. (11.09.2011)

Kaptan, M. (2007). *Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi . Çanakkale: Onsekiz Mart Üniversitesi.

Karaali, A. (2003). *Gıda işletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi*. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayınları.

Karabağlı, A. (1990). *Avrupa Topluluğu Karşısında Türkiye Meyve ve Sebze Alt Sektörünün Durumu ve Rekabet Şansı*. Ankara: Milli Prodüktivite Yayınları.

Kızmaz, U. (2005). *Avrupa Birliği'ne Yönelik Tarım Ürünleri İhracatında Karşılaşılan Tarife Dışı Engeller ve Bunların Aşılmasında Alternatif Bir Uygulama Örneği Olarak Ekolojik Tarım*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kirazlar, N.(2001). Ekolojik(organik) Tarım Mevzuatı. *Türkiye 2. Ekolojik Tarım Sempozyumu* (ss.11) Antalya. Kasım 2001.

Knight, P.G., Jackson, J.C., Bain, B. ve Eldemire-Shearer, D. (2003). "Household Food Safety Awareness of Selected Urban Consumers in Jamaica". *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 54(4), 309-320.

Koçer, A. (2003) *Türkiye ve AB'de Gıda Güvenlik ve Kalite Regülasyonları Yaş Meyve Sebze Örneği*.

Kuş, M. (1999). *Kalite Kavramı, AB Kalite Politikaları ve Türkiye'deki Kalite Faaliyetleri*. Ankara: T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Avrupa Topluluğu Kordinasyon Genel Müdürlüğü.

Külünk, M. (2004). *Uluslararası Ticarete Tarife Dışı Engeller ve İhracatımızın Karşılaştığı Zorluklar*.İstanbul: İnanç Dış Ticaret Araştırmaları Merkezi.

Linton, R. H. (2001). *Controlling Food Safety Using the HACCP Approach and Prerequisite Programs*. Food Safety Issues. Perdue University.

Loken, Joan K. (1995). *The HACCP Food Safety*. New York: Manual. Joan Willey & Sons Inc.

Miran, B. (2005). Tarımsal Yapı ve Üretim. *Türkiye'de Tarım* (ss. 41).İzmir Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı.

Mahmutoğlu, T. (1999). HACCP Sisteminin Sertifikalandırılması. *Gıda Teknoloji Dergisi* (2), 38.

Mendes, A. S. (1993). *European Quality Policy*. European Institute of Public Administration.

Miran, B. (2005). Tarımsal Yapı ve Üretim. *Türkiye'de Tarım* (ss. 41).İzmir Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı.

NACMCF. (1998). Hazard Analysis and Critical Control Point Principles And Application Guidelines. *Journal of Food Protection* (vol:61).

Oğuz, B. (2005). *AB ile Müzakere Sürecinde Tarım ve Gıda Sanayinin Rekabetliliği*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.

Olgun, A. (2005). AB' de Ortak Tarım Politikasının Geçmişi, Reformlar, Mevcut Durum,Geleceği ve Türkiye'nin Uyumu Açısından Değerlendirilmesi. *Türk Tarım Politikasının Avrupa Birliği Ortak Tarım Politikasına Uyumu* (ss. 17-24). Ankara: Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü.

Özbek, F. Ş., Fidan, H. (2010). ‘‘Türkiye ve Avrupa Birliği'nde Gıda Standartları’’. *Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi* (24), 92-99.

Özdemir, N. (2007). *Avrupa Birliği Ülkelerine Tarımsal Ürün İhracatının Arttırılmasında Tarım Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Tezsiz Yüksek Lisans Projesi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Özgen, M.(2005). Tarım Teknolojilerinde Yeni Yaklaşımlar ve Uygulamalar: Bitki Biyoteknolojisi. *Türkiye Ziraat Mühendisliği VI. Teknik Kongresi* (ss.315-346), TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası. Ankara. 3-7 Ocak 2005.

Özkan, L. (2008). *Küreselleşmenin Tarım Ürünleri Dış Ticareti Üzerine Etkileri: Türkiye Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, i,78-79. Edirne: Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Öztan, A. (1990). *Dünyada Gıda Kontrolü*. Ankara: TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yayınları.

Pala, M. (1992). *Gıda Kalite Kontrolü ve Yasal Düzenlemeler* İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.

Poyraz, K. (2009). *Türkiye'de Tarımsal Üretimde Kalitenin Gelişimi ve Tarımsal Sertifikasyon Uygulamalarında EUREPGAP*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Sayın, Cengiz ve Özkan(2001). *Burhan Avrupa Birliğinde Organik Tarım Uygulamaları, İzlenen Politikalar ve Avrupa Birliğine Organik Ürün Dış Satım Olanakları*, Türkiye Ekolojik Tarım Sempozyumu, Antalya, 14-16 Kasım 2001, s.49-58

Sayın C, (2002). *Yaş Meyve-Sebze Dış Ticaretinde Sağlık Düzenlemeleri ve EUREPGAP Uygulamaları*

Sayın, C. (2004). *Türkiye Yaş Meyve Sebze Raporu*.

<http://www.akdeniz.edu.tr/ziraat/bolumler/ekonomi/CSAYIN/csayineserler.htm#R>
R (05.07.2011)

Sayın, C., Mencet, M. N., Taşcıoğlu, Y. (2004). Avrupa Birliği'nde EUREPGAP Uygulamaları ve Yaş Meyve Sebze İhracatımıza Olası Etkileri (ss.37-43), *Türkiye VI. Tarım Ekonomisi Kongresi*. Tokat. 16-18 Eylül 2004.

Sayın, C.(2007). *EUREPGAP-GLOBALGAP Uygulamalarına Dünya, AB ve Türkiye Perspektifinden Genel Bir Bakış*.

Serin, N.(2006). *Türkiye'de Kalitenin Gelişimi Ve Tarımsal Sertifikasyon*.

Serpen, A. (2007). ‘‘AB Sürecinde Türkiye'de Gıda Güvenliğinin Dünü Bugünü ve Yaşanmakta Olan Kargaşanın Değerlendirilmesi’’. *Hayvancılıkta Performans Dergisi*.(9), 107-108.

Subaşı, D. K. (2009). *Tarım Dairesi Araştırma ve Geliştirme Başkanlığı Tarım Ürünleri İhracat Rehberi*. Ankara: Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi.

Şemsettinoglu, T. (2007). *Türkiye ve AB Tarım Sektöründe İzlenen İstihdam Politikaları ve Üyelik Yolunda Türkiye'nin İzlemesi Gereken Olası Stratejiler*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi . Şanlıurfa: Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Talu, N.(2005). Biyogüvenlik (Cartagena) Protokolü ve Türkiye’de Durum, *Biyogüvenlik Protokolü ve Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi’nde Teşvikler* (ss.11-29). Ankara: TCV

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. (2007). *Antalya İl Müdürlüğü Çiftçi Serisi No:17* . Ankara.

Tarım Bakanlığı. (2004). 2. *Tarım Şurası Gıda Güvenliği Komisyonu Çalışma Belgesi*. Ankara: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı.

Tarım Kütüphanesi. ‘‘Aflatoksin Nedir?’’.

http://www.tarimkutuphanesi.com/AFLATOKSIN_NEDIR?_00152.html
(01.12.2011) .

T.C. Resmi Gazete,

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/main.aspx?home=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2004/06/20040605.htm&main=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2004/06/20040605.htm>. (13.03.2009)

Tekeli, S. T. (1975). *Türkiye’de Gıda Mevzuatı ve Kontrolünün Esasları*. Ankara: Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Yayınları.

Tiryakioğlu, Z. (2005). *Kalite Yönetim Sistemleri İçinde Gıda Güvenlik Standartlarının Yeri*. Yayınlanmamış Tezsiz Yüksek Lisans Projesi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Topal, Ş. R. (2001). *Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları*. İstanbul: Taç Oset Matbaacılık.

Topluk, S. (2007). *Türkiye- Avrupa Topluluğu Gümrük Birliği'nde Tarım Ürünlerinin Tabi Olduğu Hukuki Rejim*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Topoyan, M. (2003). *Gıda Sektöründe Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizleri(HACCP) ve ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi İlişkisinin İncelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir : Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

TSE. (2003). TS 13001. *Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına(HACCP) Göre Gıda Güvenliği Yönetimi- Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçileri İçin Yönetim Sistemine İlişkin Kurallar*. Ankara: Türk Standartları Enstitüsü.

TÜİK. (2006). *Tarım İstatistikleri Özeti 1986-2005*. Ankara: Türkiye İstatistik Kurumu Yayınları.

Uğur, H. (1997). Gümrük Birliği Aşamasında Türkiye'de Akreditasyon. *Sertifikasyon Yapılarının ve Test Laboratuvarlarının Akreditasyonu Semineri Bildiriler El Kitabı*. TÜBİTAK Matbaası.

UNI. (1999). *UNI 10854 Guidelines to Design and Apply A System For The Prevention Of Hazards Based On HACCP Method*. Ente Nazionale Italiano di Unificazione: İtalya.

Uzeken, S. (2008). *ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Tedarik Zinciri Yönetimi Açısından Değerlendirilmesi ve Güçlendirilmesi Gereken Ortak Noktaların Konması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Uzunoğlu, S., Alkin, K., Gürlesel, C. F., Civelek, U. (2001). *Tarım Kesiminde Yeniden Yapılanma*, İstanbul: İTO, Prive Grafik ve Matbaacılık

Yavuz, F., Çağlayan, T. (2005). Türkiye'de Tarım Tarihi. *Türkiye'de Tarım* (s. 1). Erzurum Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü: Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı.

Yavuz, F. (2006). *Türkiye'de Tarım*. Ankara: T. C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı.

Yılmaz, G. Ş. (2007). *ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı: Gıda Ambalajı Üreten Bir Firma Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yüksel Delice, N., Delice A., (2005). ‘‘Uyum Çalışmaları Çerçevesinde İyi Tarım Uygulamaları Standardının Değerlendirilmesi’’. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 9(3). 53-62.

<http://www.ziraatbank.com.tr/tr/p/n/ContentMain.aspx?id=206> (06.09.2011)

<http://www.abveteriner.org/dosyalar/zoonoz.pdf> (1.12.2011)

<http://www.food-info.net/tr/qa/qa-saf1.htm> (1.12.2011).

www.globalgap.org (14.07.2011)

http://www.etko.org/Globalgap_12.aspx (27.08.2011)

<http://www.csi-turkey.com.tr/Gda-Sektrnde-Belgelendirme-G43/BRC-belgesi-BRC-gida-standardi-F93.html> (05.11.2010)

www.ecas.com.tr (10.02.2011)

www.etko.com (23.01.2011)

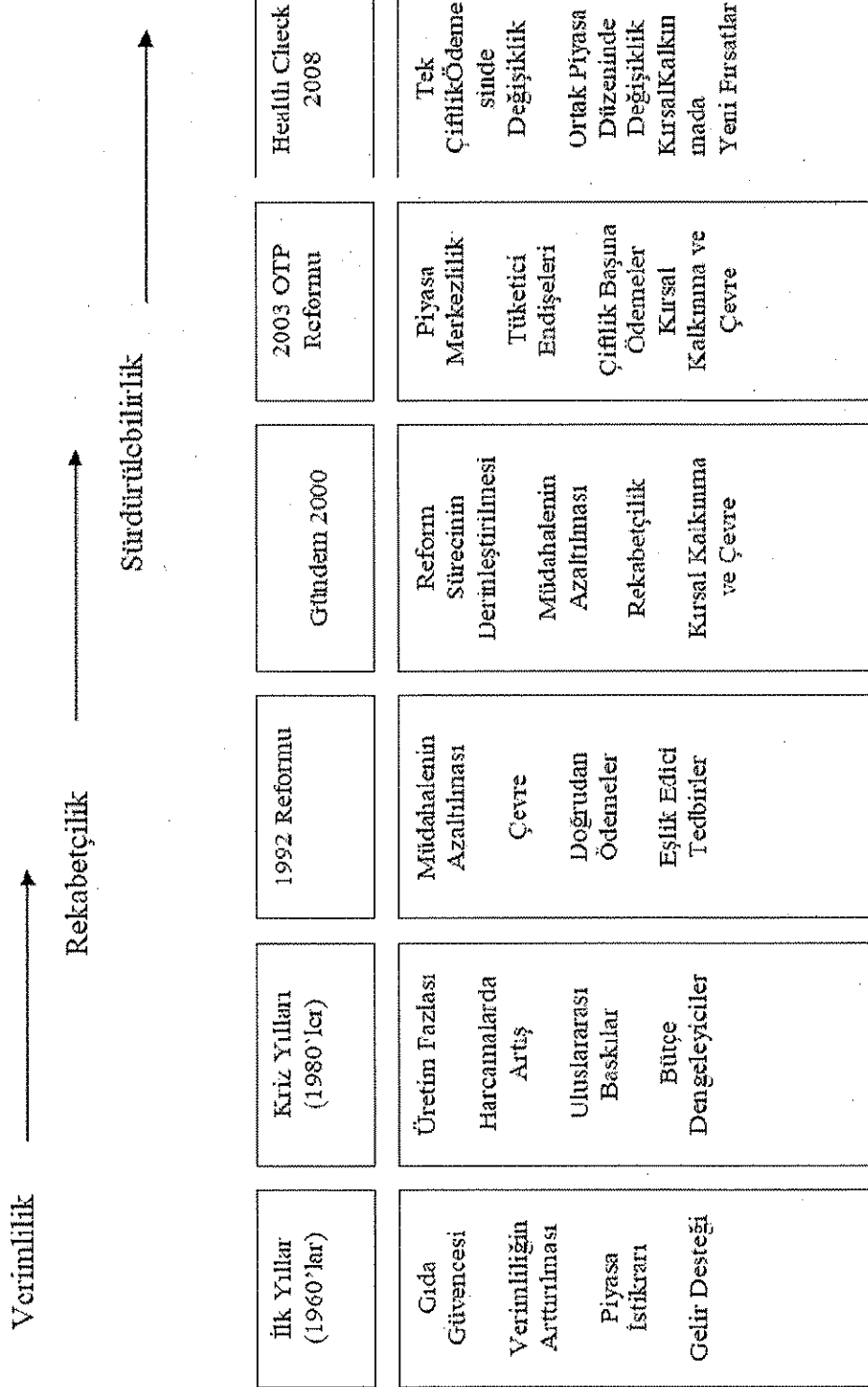
http://www.tarimsalbilgi.org/forums/ataturkun_ciftci_ile_ilgili_soyledigi_sozler-t2964.0.html (24.11.2010)

.

EKLER

EK 1 : OTP Reformları

OTP Reformları



EK 2 : Sektör Komite Üyeleri Listesi

CROPS

LIVESTOCK

NAME	ORGANISATION	COUNTRY	CONSTITUENCY	SUB - SCOPE(S)
<u>Stephaan de Bie</u>	VLAM	Belgium	Supplier	Pigs
<u>David Mainon</u>	ASDA	United Kingdom	Retailer	Chairman
<u>Felipe D'Albora</u>	INAC	Uruguay	Supplier	Cattle & Sheep
<u>Judith Dietvorst</u>	PVE	Netherlands	Supplier	Poultry
<u>Aldin Hilbrands</u>	Ahold	Netherlands	Retailer	Cattle & Sheep, Dairy, Pigs, Poultry
<u>Keith Kenny</u>	McDonald's Europe	Sweden	Retailer	Cattle & Sheep, Dairy, Pigs, Poultry
<u>Heidie Klingenberg Jorgensen</u>	Danish Agriculture & Food Council	Denmark	Supplier	Cattle & Sheep, Pigs
<u>Anne-Corine Vlaadingerbroek</u>	CBL	Netherlands	Retailer	Cattle & Sheep, Dairy, Pigs, Poultry
<u>Jürg von Niederhäusern</u>	MIGROS	Switzerland	Retailer	Poultry, Turkey, Pig
<u>Jim O'Toole</u>	Bord Bia	Ireland	Supplier	Cattle & Sheep, Pigs,

Poultry				
<u>Hans Schouwenburg</u>	PVE	Netherlands	Supplier	Pigs
<u>Hans Swinkels</u>	LTO	Netherlands	Supplier	Cattle & Sheep, Dairy, Pigs, Poultry

AQUACULTURE

NAME	ORGANISATION	COUNTRY	CONSTITUENCY	SUB - SCOPE(S)
<u>John Barrington</u>	Scottish Sea Farms	Scotland	Supplier	Aquaculture Base; Salmonids
<u>Trygve Berg Lea</u>	Skretting/Nutreco	Norway	Supplier	Aquaculture Base; Salmonids
<u>Nigel Edwards</u>	Seachill	United Kingdom	Supplier	Aquaculture Base; Salmonids
<u>Jos Exters</u>	Anova Food BV	Netherlands	Supplier	Aquaculture Base; Pangasius
<u>Aldin Hilbrands</u>	Ahold	Netherlands	Retailer	Aquaculture Base; Salmonids; Chairman
<u>Jodie Johnston</u>	Tesco	United Kingdom	Retailer	Aquaculture Base
<u>Jan Kranghand</u>	METRO Group	Germany	Retailer	Aquaculture Base; Shrimp
<u>Anje Mattheeuws</u>	Marine Harvest Pieters	Norway	Supplier	Aquaculture Base; Salmonids
<u>Ian Michie</u>	Findus Sverige AB	Sweden	Supplier	Aquaculture Base; Salmonids

<u>Mark Nijhof</u>	Heiploeg BV	Netherlands	Supplier	Aquaculture Base; Shrimp
<u>Oyvind Oaland</u>	Marine Harvest	Norway	Supplier	Aquaculture Base; Salmonids
<u>Alex Olsen</u>	A.Espersen	Denmark	Supplier	Aquaculture Base; Pangasius (tbc)
<u>Stuart Smith</u>	ASDA	United Kingdom	Retailer	Aquaculture Base

GRASP TECHNICAL COMMITTEE

NAME	ORGANISATION	COUNTRY	CONSTITUENCY	REPRESENTING
<u>Claire Bierbach</u>	Metro Group	Germany	Retailer	Sector Committee Fruit and VEgetables
<u>Jürg van Niederhäusern</u>	Migros	Switzerland	Retailer	Sector Committee Livestock
<u>Mark Nijhof</u>	Heiploeg BV	Netherlands	Supplier	Sector Committee Aquaculture
<u>Jacques Wolbert</u>	MPS	Netherlands	Supplier	Sector Committee Flowers and Ornaments

EK 3: Kuruluğu Komitesinin Seçilmiş Üyelerinin Listesi

İSİM	ORGANİZASYON	ÜLKE
<u>Stephen Cox</u>	NSF-CMi Certification	United Kingdom
<u>Angela Filotico</u>	Det Norske Veritas Italy	Italy
<u>Ivan Savov</u>	Moody International Certification Ltd.	United Kingdom
<u>Josef Raffalt-Gfrerer</u>	Intertek Food Services GmbH	Germany
<u>Zoel Varcia</u>	LSQA (Latu Sistemas S.A.)	Uruguay

EK 4 : Dünyadaki Ulusal Teknik Çalışma Gruplarının Listesi

ÜLKE	İSİM	İLETİŞİM	WEBSITE	ÜRÜN ÇEŞİDİ
Argentina	IRAM	Enrique Kurincic	www.iram.org.ar	All Sub-Scopes
Belgium	Verboond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)	Ann de Craene	http://www.veiling.be	All Sub-Scopes
Brazil	Instituto Agrotecnologia	Daniel Velloso	http://www.agrotecnologia.org.br	Fruit and Vegetables
Brazil	Instituto Genesis	Marcelo Rocha Holmo	http://www.institutogenesis.org.br	Coffee, Livestock
Bulgaria	Moody International Ltd	Kliment Petrov	http://www.moody.bg	All Sub-Scopes
Chile	Fundation para el Desarrollo Fruticola	Ricardo Adonis	http://www.fdf.cl	Fruit and Vegetables
Colombia	Corporación Colombia Internacional	Catalina Giraldo de los Rios	http://www.cci.org.co	Fruit and Vegetables
Colombia	Acuanal	Sara Patrizia Bonilla	http://www.ceniaqua.org	Aquaculture
Costa Rica	Cámara Nacional de Agricultura y Agroindustria	Martin Calderon	http://www.cnaacr.com	Fruit and Vegetables
Czech Republic	Czech Society for Quality	Katerina Myskova	http://www.csq.cz	All Sub-Scopes
Denmark	Bureau Veritas Certification A/S, Denmark	Inge Bodil Jochumsen	http://certification.bureauveritas.dk	All Crops
France	CNIPT	Aymard de Montigny	http://www.cnipt.com	Fruit and Vegetables
Germany	Agrar Control GmbH	Carsten Everink	www.agrar-control.de	Fruit and Vegetables

ÜLKE	İSİM	İLETİŞİM	WEBSITE	ÜRÜN ÇEŞİDİ
Greece	Novacert	Giannis Evagelopoulos	http://www.novacert.gr	Fruit and Vegetables
Guatemala	Fundacion Agil	Jorge Mendez	http://www.fundacionagil.com	Fruit and Vegetables
India	Quality Council of India (QCI)	Gridhar J. Gyani	http://www.qcin.org	Fruit and Vegetables
Italy	Centro Servizi Ortofruticoli (CSO)	Simona Rubbi	http://www.csoservizi.com	Fruit and Vegetables
Kenya	FPEAK	Stephen Mbithi	http://www.fpeak.org	Fruit and Vegetables
Malaysia	qa plus asia pacific sdn.bhd.	Christie F. Robert	http://www.qaplusasia.com	All Sub-Scopes
Netherlands	Productschap Tuinbouw	Danielle Vreedzaam - van Dijk	http://www.tuinbouw.nl	Fruit and Vegetables
Poland	Metro Group Buying GmbH	Aleksandra Tokarz	http://www.metrogroup.de	All Sub-Scopes
South Africa	Capespan South Africa	Sarah Le Grange	http://www.capespan.co.za/	Fruit and Vegetables
Spain	FEPEX	Miguel Vela	http://www.fepex.es	Fruit and Vegetables
Thailand	KC Fresh	Chusak Chuenprayoth	http://www.kcfresh.com	Fruit and Vegetables
Turkey	ALARA	Dr. Belit Balci	http://alaraagri.com	Fruit and Vegetables
Ukraine	Kyiv National University of Trade and Economics (KNUTE)	Nataliya Pritulska	http://www.knteu.kiev.ua	Fruit and Vegetables

ÜLKE	İSİM	İLETİŞİM	WEBSITE	ÜRÜN ÇEŞİDİ
Uruguay	INAC (Instituto Instituto Nacional de Carnes de Uruguay)	Felipe D'Albora	http://www.inac.gub.uy	Cattle and Sheep

EK 5 : Tam Onaylı Standartlar

STANDART ADI	ÜLKE	SUB-KAPSAMI (S)
<u>AMAGAP</u>	Avusturya	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>ÜRÜNLER emin</u>	Büyük Britanya	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>BANAGAP</u>	Fransa	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>SERTİFİKALI DOĞAL ET PROGRAMI</u>	Uruguay	IFA 3.0 Sığır ve Koyun
<u>CHILEGAP</u>	Şili	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>CHINAGAP STANDART VE BELGELENDİRME KURAL</u>	Çin	IFA 3.0 Meyve ve Sebze - Tarla Bitkileri
<u>FLORVERDE</u>	Kolombiya	IFA 3.0 Çiçek ve Süs Bitkileri
<u>IP SIGILL GAP</u>	İsveç	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>MEXICOGAP</u>	Meksika	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>MPS-GAP</u>	Hollanda	IFA 3.0 Çiçek ve Süs Bitkileri
<u>NATURANE</u>	İspanya	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>NATURSENSE</u>	İspanya	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>YENİ ZELANDA GAP</u>	Yeni Zelanda	IFA 3.0 Meyve ve Sebze
<u>QS-GAP</u>	Almanya	IFA 3.0 Meyve ve Sebze

SWISSGAP HORTİKULTUR

İsviçre

IFA 3.0 Çiçek ve Süs Bitkileri

UNE 155000

İspanya

IFA 3.0 Meyve ve Sebze

EK 6 : Türkiye'deki Meyve Ve Sebze İçin GLOBALG.A.P Onaylı Belgelendirme Kuruluşlarının Listesi

ACERTA TURKEY - CTR	ACERTA Certificacion, S.L.	5.Sok. N° 47 Gaziosmanpasa ANKARA Tel: (+90) 0312 4361460 Fax: (+90) 0312 4361470	www.ctr.com.tr Gürcan Gürsu ctr@ctr.com.tr
BCS Turkey	BCS Öko-Garantie GmbH	Organik tarım Sertifikalandırma Hizmetleri Ltd. Sti. Kazım Dirik Mah. Gediz Cad. Kadri Dagüstü Apt. No:2 B Blok D:2 35040 Bornova, İzmir Tel: +90 (232) 3390581 Fax: +90 (232) 3390591	Mr. Suat Celebi turkey@bcs-ocko.com
Bureau Veritas Gözetim Hizmetleri Ltd. Sti. (Turkey)	Bureau Veritas Certification S.A.U. (Spain)	Centrum is Meskezi Aydınevler Sanayi Cad., n° 3 34854 İstanbul Tel: 90.216.518.38.60 Fax: 90.216.518.38.70	http://www.bureauveritas.com.tr Mr. Mahmut Genç bv.troffice@tr.bureauveritas.com
CERES-Turkey	CERES - Certification of Environmental Standards GmbH	İnönü Cad. Yunus Emre, Apt. No:705 K:1 D:1 35290 Poligon İzmir Tel: 0090 232 2472022 Fax: 0090 232 2477001	www.ceres-cert.com Mr. Ümit Cevik info@ceres-cert.com.tr
C.U. Sertifikasyon Ltd. Sti.	Control Union Certifications B.V.	Mansuroğlu Mah. 286 Sok. No:16 Kat:1 D:3 Ali Colakoglu Sitesi A-1 Blok 35060 Bornova, İZMİR Tel: 0232.347 07 04 Fax: 0232.347 06 93	www.controlunion.com/certification Salih Gecikmiş sgecikmis@controlunion.com
DQS Turkey	DQS GmbH	Kutay-Han Prof. Dr. Ali Nihat Tarlan Cad. No: 103 / Kat: 4 / Daire: 10 81110 Üst-Bostancı-İstanbul Tel: +90 (2 16) 5 75 19 -42 or -40 or -25 Fax: +90 (2 16) 5 75 16 27	www.dqs.de Mr. Namik Sczgin dqs@dqs.com.tr
ECOCERT DENETİM VE	ECOCERT SA	184 Sok. No. 60 Hasan Bey Apt. Kat.2 D.3	www.ecocert.com

BELGELENDİRME Ltd Sirketi		35030 Bornova - İzmir Tel: 232 343 4360 Fax: 232 343 3959	Mustafa Avcı office.turkey@ecocert.com
IMO-CONTROL Sertifikasyon Tic. Ltd. Sti.	IMO - Institute for Marketecology	225 Sokak Dündar Apt. No 29 Kat 7 Daire 7 TR 35040 Bornova/İzmir Tel: +41 (0) 71 626 0 626 Fax: +49 (0) 3212 1229690	www.imo.ch Mrs. Sonja Huigen globalgap@imo.ch
IQS	INTERNATIONAL QUALITY SERVICES	Tekstil Kent Sitesi A12 Blok No:8 Esenler İSTANBUL İstanbul Tel: 212 438 25 98 Fax: 212 438 63 69	Süreyya Çorbacıoğlu sureyya@inspect.com.tr
Intertek Turkey	Intertek Food Services GmbH	Fatih Caddesi Dereboyu Sokak No. 4/2 Halkalı 34303 İstanbul Tel: +90 212 4710065 Fax:	www.intertek.com Evren Efe evren.efe@intertek.com
IMC Limited Sirketi	Istituto Mediterraneo di Certificazione s.r.l.	İzmir Cad. 3/17 Kızılay Ankara Tel: + 90 312 2325432 Fax: + 90 312 2325000	www.imcert.it Yıldız Levent info@imcturkiye.com
etko (lacon) 	Lacon - Privatinstitut für Qualitätssicher. und Zert.	160 sokak 13/7 Bornova 35040 izmir Tel: +90-232-3397606 Fax: +90-232-3397607	www.etko.org Mustafa AKYUZ ma@etko.org
MOODY INTERNATIONAL KAL. SERV. LTD. STI.	Moody International Certification Ltd	Kozyatađy Hüseyin Çelik Sokak Topalođu Ýp Merkezi No:9 Kat:3 Kadyköy 34742 İSTANBUL Tel: +90 216 445 00 00 Fax: +90 216 445 00 20	www.moodyint.com Mr Mustafa TEMİZ m.temiz@moodyint.com
ECAS TR	MPS-ECAS B.V.	Çaybaşı mah. Ali Çetinkaya cad. Kayhan apt. 146/6 Antalya-Türkiye Antalya Tel: +90.242 321 55 56	www.ecas-tr.com Özlem Tekinarslan info@ecas-tr.com

Fax: +90.242 311 62 00

NSF-CMi Turkey USB

NSF-CMi Certification

Sinanpasa Mah. Sair Leyla Sok. no. 41/5,

www.usb.tr-com

34353, Besiktas

Ozan Erzincanli

Istanbul

oerzincanli@usb-tr.com

Tel: 0212 259 57 14

Fax: 0212 259 83 24

SGS Turkey

SGS Australia PTY LTD

Abide-i Hurriyet Caddesi, Gecit Sokak No 10

sgs.com

Kat 1,2,3,4 Sisli 34381, Istanbul, Turkiye

Ceren Aksak

34381 Istanbul

ceren.aksak@sgs.com

Tel: +90 212 368 4000

Fax: +90 212 296 4782

TÜV SÜD Teknik Güvenlik ve

TÜV SÜD Management

Yildiz Posta Dac. No: 35 Bulvar Palas A Blok

www.tuv-tgk.com

Kalite Denetim Ticaret Limited

Service GmbH

D:5

Mrs Nil Allahverdi

Şirketi

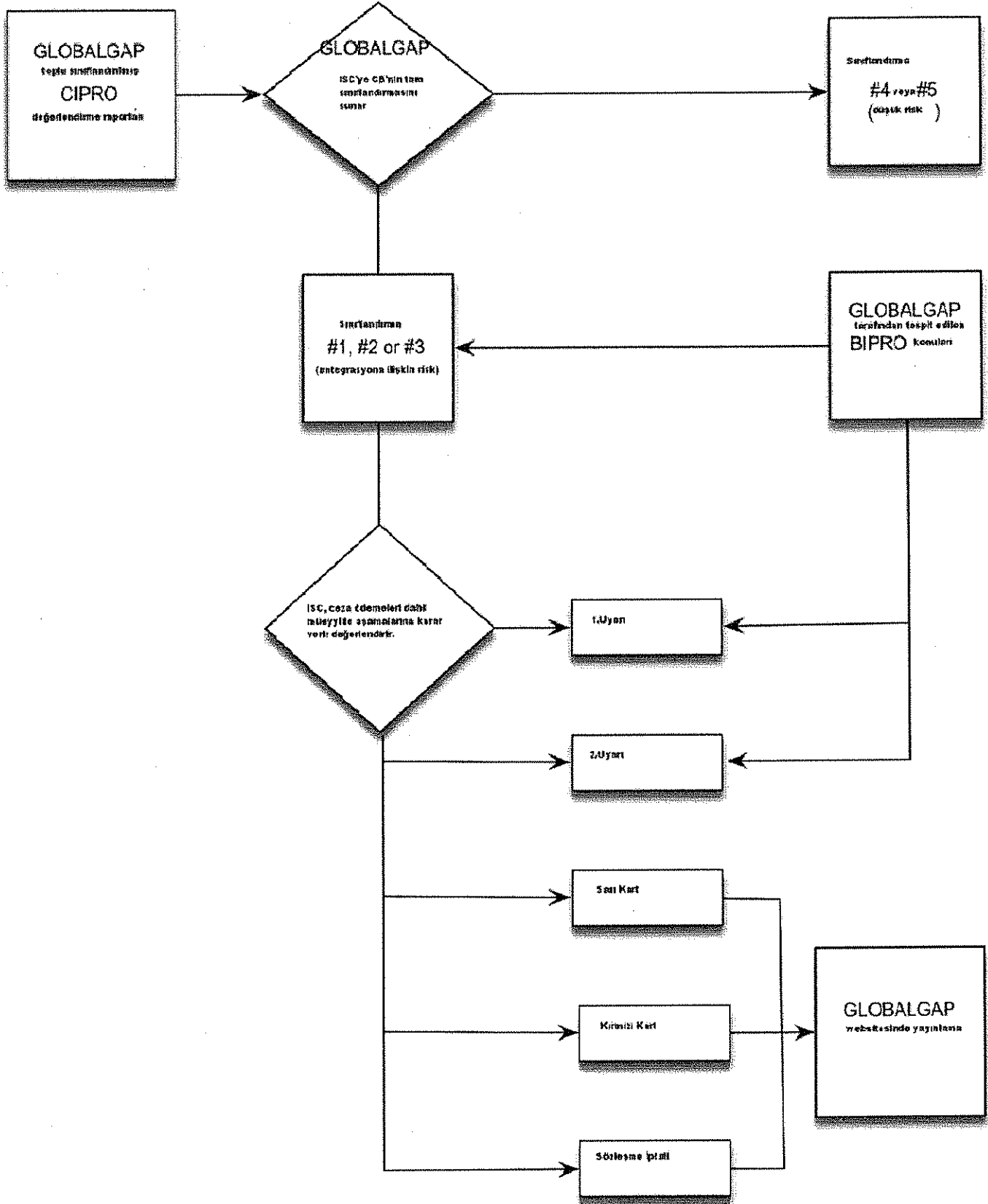
34728 Istanbul

nil.allahverdi@tuv-tgk.com

Tel: 0090 212 347 98 10 223

Fax: 0090 212 347 98 11

EK 7: IPRO Yaptırım Prosedürü Akış Şeması



IPRO Yaptırım Prosedürünü gösteren Akış Şeması

EK 8: Üretici/Tedarikçi Üyeler



www.globalgap.org

EK 9 : Perakendeci ve Gıda Hizmetleri Kuruluşlarından Üyeler

GLOBALG.A.P. PARTNERSHIP Retail & Food Service Members



www.globalgap.org

EK 10: GLOBALGAP Ortak Üyeleri



www.globalgap.org

EK 11: Türkiye'deki GLOBALG.A.P Ortak Üyeler

ETKO	Turkey	www.etko.org	
TMMOB Ziraat Mühendisleri ODASI	Turkey	www.zmo.org.tr	

EK 12: İTÜ Kontrol Noktaları

İYİ TARIM TEKNİKLERİ KOŞULLARI	MEVCUT DURUM	İHTİYAÇLAR/YAPILMASI GEREKENLER
1.İZLENEBİLİRLİK 1.a. İzlenebilirlik Kayıtlı çiftlikte yetiştirilen EUREPGAP kayıtlı ürün, yetiştirildiği yerde izlenebilmelidir. (Z)		EUREPGAP'e kayıtlı ürün yetiştiren çiftçiler üretim yerlerini ve üretim şekillerini hem belgelemek hem de müşteriler için izlenebilir kılmak zorundadırlar. Her müşterisi çiftliği rahatlıkla görüp gezebilmelidir.
2. KAYIT TUTMA 2.a.Kayıt Tutma Üreticiler, ürünlerin üretim yerinden son tüketiciye kadar olan zinciri incelemeye olanak verecek şekilde yaptıkları tüm faaliyetlerinin bu protokolda belirtilen şekilde İyi Tarım Uygulamaları'na (İTÜ) uyduğunu kanıtlayabilecek şekilde kayıt tutmalıdırlar. Usulüne uygun olarak hazırlanmış kayıtlar aksi istenmediği takdirde, en az 5 yıl saklanmalıdır. Kabul için başvurudan önceki kayıtlar gerekli değildir. (Z)		Çiftçilerin üretimin her aşamasında yaptıkları işleri kayıt altına almaları mecburidir. EUREPGAP iç kişisel-inceleme her yıl yapılacakından bu kayıtlar gereklidir. Ortaya çıkan eksiklikler devamında yine bu kontrol listesi ile takip edileceğinden çiftçiler kayıtlarını en az saklamalıdırlar. Yeni müracaatlar için, inceleme tarihinden 3 ay önceki tam kayıtlar gereklidir.
3. TÜRLER VE ANAÇLAR 3.a. Tür veya Anaç Seçimi 1. Üreticiler etkin ürün yetiştiriciliğinin ana ürün ile ilişkili olduğunun önemini kavramalıdırlar. Örnek olarak tohumluk patates üretiminde pestisit kullanımının azaltılmasının sağlayacağı yararlı sonuçlar, ancak bundan sonra yetiştirilen ürünlerde görülebilecektir. (T)		Özellikle tohum üretilen ürünlerde, gübre ve pestisit uygulamalarını asgari düzeye indirecek işleme teknikleri ve önlemleri uygulanmalıdır.

EK 12: İTU Kontrol Noktaları

İYİ TARIM TEKNİKLERİ KOŞULLARI	MEVCUT DURUM	İHTİYAÇLAR/YAPILMASI GEREKENLER
2. Çeşit ve anaç seçiminde üreticiler ve potansiyel müşteriler arasında anlaşmaya varılan gerekli kalite standartları (örnek; tat, albeni, raf ömrü, tarımsal performans, çevre etkisi, tarım kimyasallarına en az bağımlılık) sağlanmalıdır. (Z) 3.b. Tohum Kalitesi 1. Tohum kullanımdan önce tohum kalitesi ve çimlenme oranları kontrol edilmelidir. Çeşit ismi, parti numarası, tohum şirketine ait bilgiler ürün kayıtlarında bulunmalıdır. Olası durumlarda tohum sertifikası saklanmalıdır. (T)		
3.c. Zararlı ve Hastalıklara Dayanıklılık / Tolerans 1. Çeşitlerin ticari açıdan önem taşıyan zararlı ve hastalıklara karşı belirli dayanımları/toleransı olmalıdır. (T)		Çiftçilerimiz kontrol neticesi ortaya çıkması durumunda hastalıklara dayanıklı veya tolerans gösteren tohumdan üretim yaptığını kanıtlayabilmelidir.
2. Üreticiler yetiştirdikleri çeşidin zararlı ve hastalıklara karşı olan duyarlılığının bilincinde olmalıdırlar. (Z)		

EK 12: İTÜ Kontrol Noktaları

İYİ TARIM TEKNİKLERİ KOŞULLARI	MEVCUT DURUM	İHTİYAÇLAR/YAPILMASI GEREKENLER
3.d.Tohum Uygulamaları (Tohum İlaçlaması) Tohum uygulamaları, hastalık ve zararlıların kontrolünde çok etkin bir yöntem olarak kullanılabilmektedir. Tohum ilaçlaması yöntemi ile hem daha az ilaç kullanımı, hem de daha az ilaç aktif maddesinin kullanılmasını sağlayabilir. Bunun yanında tohum ilaçlaması yapraktan ilaçlamanın etkin olmadığı durumlarda tercih edilen bir seçenek olarak değerlendirilebilir. 1. Tohum uygulamaları mutlaka değerlendirilmelidir. Bir hastalık veya zararlının kontrolünde tohum uygulaması veya yapraktan uygulama seçenekleri bulunduğu anda, tohum uygulaması tercih edilen alternatif olmalıdır. (Z) 3.e. Fidan Materyali 1. Satın alınan fidanın Avrupa Birliği Bitki Koruma Dairesi veya Avrupa Ekonomik Topluluğu dışındaki ülkelerde benzer kuruluşlar tarafından tanınan resmi bitki sağlığı kalite sertifikasına yani bitki pasaportlarına sahip olması gerekmektedir. (Z) 2. Fidanlar gözle görülür hastalık ve zararlılarından temiz olmalıdır. (T) 3. Kalite garantisi veya üretim sertifikası garantisine ait belgeler ürün kayıtlarında saklanmalıdır. (Z) 4. Bitki sağlığı kalite kontrol sistemleri çiftlik dışı (özel) veya çiftlik içi bitki materyallerinin çoğaltılması için geçerli olmalıdır. (Z) 5. Fidanların büyüme aşamalarında uygulanan pestisitlerin kayıtları tutulmalıdır. (Z) 3.f. Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) 1. Herhangi bir GDO üretiminde üretici ülkedeki ve son tüketicinin olduğu ülkelere varolan tüzüklere mutlaka uyulmalıdır. (Z)		Tohumun hangi ilaçla muamele görüldüğü ve amacı kayıt defterine yazılmalıdır. Satın alınan fidanın Bitki Sağlık Sertifikaları AB direktifleri, ulusal mevzuat veya sektör düzenine uygun olarak mevcut olmalıdır. Olası pestisit ve hastalık zarar emareleri mevcutsa açıklaması olmalıdır. (örn: muamele esigi) Fidan üretim tesislerinde kayıtlar amaca uygun olmalıdır. Örn. Kalite Sertifikası, dağıtım şartları veya imzalanan yazışmalar ispat edilmelidir. Fidan üretim tesislerinde pestisit ve hastalıkları da kapsayan kalite kontrol sistemi oluşturulmalı ve bu sistemin izlenebilir kayıtları tutulmalıdır. Bitki yetiştirme aşamasında uygulanan pestisit kayıtları bulunmalı ve bu kayıtlar ürün adı, uygulama tarihi ve dozunu kapsamalıdır. Çiftçilerimiz konuyla ilgili ülke mevzuatının bir kopyasına sahip olmalı ve buna uymalıdır.

EK 12: İTÜ Kontrol Noktaları

İYİ TARIM TEKNİKLERİ KOŞULLARI	MEVCUT DURUM	İHTİYAÇLAR/YAPILMASI GEREKENLER
2. GDO çeşitlerinin ekiminden veya dikiminden önce bireysel olarak müşteriler ile mutlaka bir anlaşmaya varılmalıdır. (Z)		Tüketici tarafından imzalanan GDO yetiştiriciliğinin kullanımı ile ilgili yazılı anlaşma bulunmalı ve bu anlaşma üretilen toplam hacim/hacim alanı belirtmelidir.
3. Satıcılar, bütün potansiyel müşterilerini, genetik olarak değiştirilmiş ürünlerin üretimi veya kullanımı ile ilgili gelişmelerden bilgilendirmek zorundadırlar. (Z)		Genetik modifikasyondan elde edilen ürünler ile ilgili kayıtlı belge bulunmalıdır.
4. YETİŞTİRİCİLİK YAPILAN ALAN'IN TARİHÇESİ VE İDARESİ 4.a. Yetiştiricilik Alanının Geçmişi 1. Her arazi, her bahçe veya her serayla ilgili olarak, buralarda yetiştirilen ürünler ve tarımsal faaliyetler ile ilgili bilgileri içeren kalıcı bir kayıt sistemi mutlaka tutulmalıdır. (Z)		Alanın kullanımı, toprak türü, erozyon, toprağın kalitesi ve düzeyi, su kaynaklarının sürekli mevcut olması, yetiştiriciliğin bitişikteki alanlara etkisi gibi konular üretim öncesi araştırılarak kayıt altına alınmalıdır. Değerlendirmeler neticesi sağlığa ve çevreye zararlı etkisi kontrol altına alınamayacak riskler belirlendiğinde bu alan kullanılmamalıdır.
2. Her arazi, her bahçe veya her serayla ilgili görsel bir kimlik veya referans sistemi geliştirilmelidir. (Z)		
3. Tüm yeni alanlar için, bu arazilerin daha önce kullanım amaçları da göz önüne alınarak, benzer veya başka ürünler için bir risk değerlendirilmesi yapılmalıdır. (Z)		Risk değerlendirilmesi; toprak tipi, erozyon, taban suyu seviyesi ve kalitesi, sürdürülebilir su kaynaklarının varlığı, arazinin ilk kullanımı, nematod ve bitişik alanlara etkisi göz önünde tutularak yapılmalıdır. Kayıtlar, analizler ve yazılı gereçler ulaştırılabilir olmalıdır.
4.b. Dönüşümlü Yetiştiricilik (Rotasyonlar) 1. Toprak sağlığının korunması, tarım ilaçlarına bağımlılığın azaltılması ve bitki sağlığının maksimum düzeyde sağlanabilmesi için, üreticiler dönüşümlü yetiştiriciliğin gerekliliğini kavramalı ve uygun durumlarda uygulamalıdır. (Z)		Nadas döneminde 1:3 yada 1:4' e dayanarak yapılan belgelenmiş rotasyon kayıtları mevcut olmalıdır. Ancak çok yıllık ürünlerde (meyve,gül) ürün rotasyonu olası değildir.

EK 12: İTU Kontrol Noktaları

İYİ TARIM TEKNİKLERİ KOŞULLARI	MEVCUT DURUM	İHTİYAÇLAR/YAPILMASI GEREKENLER
2. Dönüşümlü yetiştiriciliğin yapılmadığı durumlarda, yetiştiriciler geçerli bir neden gösterebilmelidirler. (Z)		Ürün rotasyonu uygunsa ancak kullanılmıyorsa sebebi belgelenmelidir.
5. TOPRAK VE YETİŞTİRME (SUBSTRAT) YÖNETİMİ 5.a. Toprak Tipi Haritalandırılması 1. Çiftlik arazisi için toprak haritaları hazırlanmalıdır. Bu haritalar dönüşümlü yetiştiriciliğin planlanmasında, ürün ekim ve yetiştiricilik programlarında kullanılabilir. (T)	Mevcut veri tabanı bu tür haritaların çıkarılması için yeterli değil. Detaylı toprak etüdlerin yapılması ve arazi kullanım planlarının hazırlanması gerekiyor.	KH G M-Ulusal Bilgi Merkezince mevcut veriler (1/25000 ölçekli Toprak haritaları, 1/100000 ölç.il arazi varlığı ve 1/200000 öl.havza Haritaları) sayısal olarak bilgisayar ortamına aktarılmaktadır.Bu veri girişinin tamamlanması ve bilgilerin güncellenmesi ve dinamik bir veri tabanının hazırlanması ile istenilen nitelikteki toprak haritaları hazırlanabilir ve üreticilerimizin ve karar vericilerin hizmetine sunulabilir.Mevcut veri tabanımızın güncellenmesi için AB Mali yardımları programı kapsamında bir proje hazırlanmış olup(top.maliyet 4 milyon euro) kbgm 2004 yatırım yılı bütçesinde 800 milyar TL ayrılmıştır.
5.b. Toprak İşleme 1. Toprağın sıkışmasını önlemek ve toprak yapısını korumak veya iyileştirmek için toprak mümkün olduğunca mekanik olarak işlenmelidir. (T)	El broşürü hazır.	Çalışmalar İyi Tarım Uygulamaları Çiftçi Rehberi adı altında hazırlanacak çalışmaya konulmalı.
5.c. Toprak Erozyonu 1. Toprak erozyonunu azaltıcı arazi işleme teknikleri kullanılmalıdır. (Z)	Broşür ve yayınlar var.	İTU Çiftçi Rehberinde yer almalı. Ulusal Erozyon Master Planı ve eylem planı hazırlanmalı, yayın broşür, sempozyum , ulusal erozyonla mücadele günleri, erozyonu önlemede bir eğitim seferberliği başlatılmalı.

EK 13: Dünyadaki Farklı Standartlar



JGAP



Kenya-GAP®



ChileGAP®



MPS
MILIEU PROGRAMMA LIEFERT



naturane



SwissGAP

EK 14: Sektör Düzeyinde Tespit-GZTF (SWOT) Analizi

Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
1. Meyve ve sebze sektörü, kırsal kalkınma ve çeşitlilik için yapı taşıdır 1.1. Meyve ve sebze sektörü, toplam tarım işletmeler ve değerinin %50'sinden fazlasını temsil etmektedir 1.2. Çevre: Siberya, Akdeniz ve Yakın Doğu'nun gen orijinlerinde merkezi konum 1.3. Kırsal alanlardaki turizm, son yıllarda tüketim ve ihtiyaçlara bağlı olarak çeşitlilik göstermiştir. 1.4. Ormancılık, doğal kaynakları ve çiftlik çeşitlendirme fırsatları açısından önemlidir 1.5. İçsu balıkçılığı sektörü, bir çiftlik çeşitlendirme seçeneğidir 1.6. Temel hizmetleri içeren altyapı desteği, kırsal ekonominin gelişmesi. Merkez dışı düzeyde güçlü idari yapıları ve yönetimi 2. Üretim bazı alanlarda yoğunlaşmıştır 2.1. Bunlar, üretime ilişkin teknik bilgi (know-how) ve yerel ve dış piyasaya pazarlama açısından uzmanlık merkezleridir (seralar (Antalya, incir (İzmir), kuru üzüm (Manisa), turuncgiller (Akdeniz kıyıları), kayısı (Malatya), fındık (Karadeniz) dünya ticaretinin ~%75'i, domates (Tokat, işleme/taze/ihracat/yerel) 3. Çeşitli ürünler için iyi mevsim koşulları 3.1. Yerel piyasa (sebze ve meyve) 3.2. Yeni ürünler (kivi, nar) 4. 1000 Köye 1000 tarımcı kapsamında uzmanlar çiftçilere yeni üretim teknikleri göstererek ve üretici örgütleri oluşturmalarına yardımcı olarak tarlada destek olmak üzere tüm Türkiye'ye dağılmıştır.	1. Türkiye'nin her yerinde çiftliklerin küçük olması 1.1. Ortalama çiftlik büyüklüğü, çiftlik başına 50 dekarlık toplam kullanılabilir alan içerisinde, meyve çiftlikleri için 11 da. Ve sebze çiftlikleri için 4 da, (düşük hane geliri) 1.2. Modernizasyon için yetersiz tasarruf (çeşitler, anaç, gübre, fertigasyon, izolasyon, gece donundan (Geç İlkbahar donundan) korunma, <u>düşük verimlilik</u>) 1.3. Yarı zamanlı çiftçilik (kalite düşmesi) 1.4. Çiftçilerin yaşlı olması (modernizasyon yok, kalite düşmesi) 1.5. Yeterince uygulanmayan izlenebilirlik 1.6. Tek ürün ekme 1.7. Çok düşük kapasiteli yayım & araştırma (sınırlı ve geç bilgi akışı, yetersiz planlama) 2. Taze meyve & sebzede yeterince örgütlenmeyen çiftçiler 2.1. 17 birlikten 8'inde işleme ünitesi vardır 2.2. 17 birlikten 1'i turuncgiller ve çekirdekli üzümle ilgilidir 2.3. Kooperatiflerde çiftçi katılımı yok (sahiplik yok ve %100 tedarik zorunluluğu yok) 2.4. Sebze 31 Üretici Örgütü (işletmelerin ~%1'i) 2.5. Meyvede 74 Üretici Örgütü (işletmelerin ~%0,3) 2.6. Üretici Örgütleri Kanununun ticari faaliyetleri kapsamaması

5. Önemli sayıda büyük işleme şirketi, birçok yıldır yüksek kalite ve gıda güvenliği düzeyindedir 5.1. AB'ye ve uluslararası markalara (Kellogg, Nutella...) ihracattan ve büyük perakendecilere satıştan (Carrefour, Migros...) dolayı birçok yılın deneyimi 5.2. İzlenebilirlik ve HACCP kurulumu 5.3. Kalite sisteminin bulunması 5.4. Özel standartlar BRC (İngiltere pazarı), IFS (Alman ve Fransıız pazarları) sertifikasyonu 5.5. Deneyimli Türk özel ve kamu belgelendirme kuruluşları 6. Farklı pazarlara deneyimli ticaret: AB, Rusya, Orta Doğu, ABD, Japonya; Türkiye'nin ticaret açısından stratejik konumu 6.1. AB: taze meyve ve sebzelerin %33'ü, Meyve suyunun %80'i, Domates salçasının %18'i, Fındığın %80'i, Kuru üzümün %80'i, kurutulmuş incirin %56'sı, kurutulmuş kayısının %40'ı 6.2. Rusya: taze meyve ve sebzelerin %25'i, Domates salçasının %20'si, kurutulmuş kayısının %10'u 6.3. Orta Doğu: taze meyve ve sebzelerin %7'si, Domates salçasının %23'ü 6.4. Uzak Doğu: Domates salçasının %40'ı 7. Birçok ürün için dünya pazarında hakimiyet veya güçlü konum 7.1. Fındık: dünya ihracatının %80'i 7.2. Domates: dünya çapında üretimin %8'i 7.3. Üzüm: dünya çapında üretimin %5'i 7.4. Kurutulmuş incir: dünyadaki toplam üretimin %55'i, ihracatın %60'ı 7.5. Kurutulmuş kayısı: dünyadaki toplam üretimin %86'sı. Yüksek sayıda et tesisi vardır 8. Meyve ve sebzede güçlü iç piyasa	2.7. Çiftçiler kendi taze ürünlerini pazarlamakta sıkıntı çekmektedirler 3. Bazı işleme fabrikaları için ürün bulunmaması 3.1. Tokat'ta meyve suyu için hammadde 4. Hasat sonrası meseleler 4.1. Soğuk depolama zor bulunmaktadır, büyük israfa yol açmaktadır (~%22) 4.2. Sınıflandırma/ayırma/paketleme hatları çok azdır 4.3. İzlenebilirlik çok az uygulanmaktadır 4.4. Standartlar yerel piyasada uyumlaştırılmamıştır 4.5. İncirde aflatoksin (İzmir – Manisa) 4.6. Bazı çiftliklerde (Malatya) kurutulmuş kayısıda SO2 kalıntı limitlerinin aşılması 5. İşleme fabrikalarının çoğunluğu (özellikle küçük olanlar) AB standartlarını karşılayamayacaktır 5.1. AB düzeyindeki işleyiciler: %20 AB düzeyinde (İzmir), kırıcıların %30'u ve işleyicilerin %40'ı (Ordu) 5.2. Hiçbir izlenebilirlik kurulmamıştır 5.3. Hiçbir HACCP sistemi kurulmamıştır 5.4. Beceri eksikliği 5.5. İşleme tesisinin adapte edilmesi için mali fırsatların yetersiz olması 6. Doğru fiyatların belirlenmesinde şeffaflığın yetersiz olması (çiftçiler, işleme fabrikaları, tüccarlar,... arasında) 6.1. İyi örnek : İzmir'deki kuru üzüm borsası 6.2. Sorun: fındık fiyatı 7. Markalaşma konusunda yabancı ülkelerdeki

8.1. meyve üretiminin %70'i Türkiye'de tüketilmektedir 8.2. sebzelerin %61'i Türkiye'de tüketilmektedir 8.3. Toptancı halleri tüm Türkiye'de güçlü bir şekilde kurulmuştur 9. Türk kanunları AB düzenlemeleri ile hemen hemen tamamen uyumludur veya uyumlaştırma süreci devam etmektedir 9.1. Antalya'da Ortak Pazar Örgütü ve Kontrol oluşturulması için Eşleştirme Projesi 9.2. AB Tüzüklerine uygun Gıda ve Yem Kanunu, 2006 sonunda Meclise sunulacaktır	Türkiye imajı yeterli şekilde oluşturulamamıştır. 7.1. İyi Türk ürünleri 7.2. Fakat AB tüketicileri Türkiye ve ürün kalitesi arasında bağlantı kurmuyor 7.3. Başarı örneği: Kolombiya kahvesi (Cafe de Colombia) 7.4. sebzelerin %61'i Türkiye'de tüketilmektedir
Fırsatlar	Tehditler
1. Hem tarlada hem de seralarda üretimin genişletilmesi 1.1. Yüksek talepli yerel piyasa, ihracat ve işleme 2. Çeşitlendirme için yeni ürünler 2.1. Nar, şaraplık üzüm, dut, kivi... 3. Üretimin modernizasyonu 3.1. Çeşitler; anaçlar, 3.2. Analiz/danışmanlık/izleme unsurlarını içeren gübre uygulaması; fertigasyon (fındıkla dağlık alanlarda damla fertigasyon) 3.3. Enerji maliyetlerini azaltmak için seraların izolasyonu; 3.4. Gece donundan (Geç İlkbahar donundan) koruma 3.5. Tarım teknikleri eğitimi 3.6. Yaşlı çiftçileri emekli olmaları için destekleme; 3.7. Danışmanlık hizmetlerinin kullanılması 3.8. Hasat sonrası tesislerde çiftçilerin koordinasyonu ve üretici örgütleri aracılığıyla AB gıda	1. Yetersiz Modernizasyon => Yüksek üretim maliyetle => Türkiye dünya pazarındaki payını kaybedecek 1.1. düşük üretim kalitesi = Pazar payının kaybı (Türkiye: fındıkta dünya pazarının 75%'ini.) 1.2. Düşük aile geliri, yalnız yaşlı insanlar(tarımla iştigal ediyor) 1.3. Kırsal kesimde gelir yaratma kaybı (fakirleşme) 1.4. Döviz kaybı 2. Kritik miktarın altında ham madde temini => fabrikaların kapatılması 2.1. kırsal kesimde işsizlik (fakirleşme), büyük ithalat (meyve suları), ödemeler dengesinin bozulması 3. Kurumsal reaksiyon ve kurumsal destek yetersiz 3.1. Üretici örgütleri desteğe gerek duyar

güvenliğini karşılayan kaliteli ürünlerin pazarlanması

3.9. Piyasanın şeffaflığı için bir piyasa bilgi sistemi kurmak; seralarda ısıtmadaki yakıtı azaltmak için enerji perdeleri,seralarda plastik yerine dönüştürülebilir cam gibi temiz üretim yöntemlerini teşvik etme.

3.10. Modernizasyonda tüm bu aktiviteler, Türkiye'nin meyve ve sebze sektörlerinde artan verimlilik, rekabetçi konum,

3.11. sürdürülebilirlik sağlamada fırsatları güçlendiriyor

4. Piyasa ve üreticinin bütünleşmesi

4.1. Üretici örgütlerinin hipermarketler ve dış piyasaların ihtiyacını etkin şekilde karşılaması için çeşitli kolaylıklarla teşvik edilmesi

5. İç pazar için daha çok işlenmiş ürün

5.1. Büyüyen ekonomi ve artan gelir seviyeleri

5.2. Hızlı kentleşme ve değişen yaşam biçimleri

5.3. Çalışan kadın sayısında artış

5.4. Tüketim kararlarını etkileyecek şekilde eğitim seviyelerinde artış

5.5. Modern ve organize ticarete gelişme

5.6. Türkiye'nin AB'ye katılım sürecinde gelişme

5.7. Yiyecek imalatçıları için AB kalite standartları

5.8. Hükümet tarafından yapılan rutin kontroller

5.9. 1998 - 2006 yılları arasında süpermarket/hipermarket satış noktaları üçe katlandı.

6. Doğu Avrupa, Rusya, Orta Doğu'da büyük talep

6.1. Pazar: Rusya : 150 Milyon nüfus. 57 Kg meyve / kişi / Yıl (2003)

Doğu Avrupa : 140 Milyon nüfus : 43 Kg meyve / kişi / Yıl (2003)

Orta Doğu : 280 Milyon nüfus

(hukuki, mali, idari)

3.2. Araştırma (lezzetli ve nakledilebilir yüksek verimli türlerin geliştirilmesi)

3.3. Danışmanlık (deneme amaçlı üretimin araştırma sonuçları, danışma servisinin eğitimi)

3.4. Lineer programlamayla ürün optimizasyonu (meyve ağaçları gibi yüksek katma değerli ürünler karşısında ekilebilir ürünler)

3.5. Yüksek değerli ürünler için sulama sistemleri planlama

3.6. Modernizasyon için kredi desteği

4. AB ve özel standartlara uymayan küçük ve orta ölçekli şirketler, beceri eksikliği ve mali imkanların eksikliğinden dolayı ortadan kaybolabilir:

4.1. Sonuçları : kapasite kaybı, istihdam kaybı, satış noktası kaybı

5. Yabancı büyük ölçekli modern üreticiler

=> Dünya pazarını ele geçirmesi:

5.1. Almanya'da fındık sübvansiyonu

5.2. ABD ve İtalya'da büyük incir ekim alanları

Çin'de büyük elma ekim alanları, bunu hangi ürün takip edecek (incir, kayısı, kuru üzüm, fındık)

6. Türk rakiplerinin daha düşük kaliteli ürünleriyle karıştırılması

6.1. Kuru üzümde İran (örneğin)

6.2. Ürünler : Kış / ilkbaharda Rusya ve Doğu Avrupa için, Yaz aylarında Orta Doğu için

7. AB desteği, meyve ve sebze sektöründe kalite ve gıda güvenliğinin iyileştirilmesine yardımcı olabilir

7.1. AB standartları çok yüksek düzeyde olarak değerlendirilmektedir ve müşteriler, ürünlerin kalitesine daha fazla güvenmektedir

7.2. AB ve özel standartları karşılama potansiyeli olan küçük ve orta ölçekli işleme fabrikalarına destek

7.3. Türk markalarının geliştirilmesine destek

8. Meyve ve sebze için güçlü iç pazar

8.1. Meyve üretiminin %70'i Türkiye'de tüketilmektedir

8.2. Sebzelerin %61'i Türkiye'de tüketilmektedir

8.3. Toptancı halleri Türkiye'nin tümünde güçlü bir şekilde kurulmuştur

9. Doğrudan yabancı yatırım, meyve ve sektöründe hızlı artış sağlayabilir

9.1. 2004 : 2.7 Milyar US \$

9.2. %25 imalat sektörü için

9.3. Yiyecek, içecek ve tütün: ikinci önem sırasında

Kaynak: AgrinaLivestock Consultants Ltd, WDC World Development Consultants S.A., AgrisystemsnaLed Konsorsiyumu Üye Şirketi, 2006)

EK 15 : İyi Tarım Uygulamalarında Alan Bazlı Desteklemelerde Desteklenen Ürünler

MEYVE		SEBZE	
Ahududu	Nar	Acur	Lahana (Brüksel)
Altın Top (Greyfurt)	Nektarin	Bakla (taze)	Lahana (Kara yaprak)
Antep fıstığı	Papaz Eriği	Balkabağı	Lahana (kırmızı)
Armut	Portakal (Diğer)	Bamya	Mantar (Kültür)
Avakado	Portakal (Washington)	Barbunya fasulye (taze)	Marul (aysberg)
Ayva	Şeftali	Bezelye	Marul (göbekli)
Badem	Trabzon hurması	Biber (dolmalık)	Marul (kıvırcık)
Böğürtlen	Turunç	Biber (salçalık)	Maydanoz
Ceviz	Üzüm (Şaraplık)	Biber (sivri, çaliston)	Nane
Çilek (örtü altı dahil)	Üzüm Kurutmalık (Çekirdekli)	Börülce	Patlıcan
Dut	Üzüm Kurutmalık (Çekirdeksiz)	Brokoli	Pazı
Elma (Amasya)	Üzüm Sofralık (Çekirdekli)	Çay	Pırasa
Elma (Diğer)	Üzüm Sofralık (Çekirdeksiz)	Dereotu	Roka
Elma (Golden)	Vişne	Domates (Salçalık)	Sarmısak (taze)
Elma (Grannysmith)	Yenidünya	Domates (Sofralık)	Semizotu
Elma (Starking)	Zerdali	Enginar	Soğan (taze)
Erik	Zeytin (Sofralık)	Fasulye (taze)	Şalgam
Fındık	Zeytin (Yağlık)	Havuç	Tere
İncir	Zeytin-Üzüm	Hıyar	Turp (bayır)
Kayısı		İspanak	Turp (kırmızı)
Keçiboynuzu (Harnup)		Kabak (bal)	Turp (Siyah)
Kestane		Kabak (sakız)	Yerelması
Kızılcık		Karnabahar	
Kiraz		Karpuz	
Kivi		Kavun	
Limon		Kereviz (kök)	
Mandalina (Diğer)		Kereviz (sap)	
Mandalina (Satsuma)		Kırmızı Biber	
Muşmula		Kuşkonmaz	
Muz (örtü altı dahil)		Lahana (beyaz)	
		Lahana (Brüksel)	

Kaynak : <http://iyi.tarim.gov.tr/>

EK 16 : MİGROS

YILIN SOSYAL SORUMLULUK PROJESİ İYİ TARIM UYGULAMALARI PROJE ÖZETİ

Türkiye çapında önemli bir sosyal sorumluluk projesi olarak görülen “İyi Tarım Uygulamaları”; tarımsal üretimin sürdürülebilir ve izlenebilir olmasını sağlayan, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan ve hayvan sağlığını, yaşadığımız çevreyi, toprağı koruyan ve iş güvenliği ile işçilerin refahını sağlayan işlemler olarak tanımlanmaktadır. 1997’de Avrupa Birliği ülkelerinde Europegap adı ile başlamış, ardından Globalgap adını almıştır. İTU standartında ürün yetiştirmesi için 236 kriterde denetim yapılmakta ve tüm üretim süreci kayıt altına alınmaktadır.

İyi Tarım Uygulamalarının başlıca faydaları aşağıda gibidir:

- Çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması
- Doğal kaynakların korunması
- Tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik
- Gıda güvenliğinin sağlanması
- Artan verimlilik
- Bilinçli uygulamalarla düşen maliyetler
- Avrupa pazarlarında yer bulma

Migros Ticaret A.Ş., her ürün çeşidinde İyi Tarım Uygulamalarını teşvik etmek amacıyla üreticilere sadece İTU’lu ürünler satma kararını açıklamıştır. Uygulama dahilinde hızlıca Migros ve Macrocenter mağazalarında İyi Tarım Uygulamaları sertifikalı ürünlere geçilmiştir. Yetkilendirilmiş kuruluşlarca kendi adına sertifikasyon alma kararlılık ve iradesini gösteren ilk parakende kuruluşudur. Migros’un yıllık 270 bin ton olan meyve sebze alım ve pazar gücü sayesinde, İTU sertifikalı üretici sayısının hızla artması öngörülmektedir.

Projenin yararları,

- İyi Tarım Uygulamaları (İTU) ile yaşadığımız çevreyi ve toprağı koruruz. Ancak bu duyarlılıkla gelecek nesillere kirletilmemiş bir çevre ve toprak bırakmak mümkün olabilecektir.
- İTU’lu üretim yapan üretici hem kendisinin ve çalışanlarının sağlığını hem de sunduğu güvenilir tarım ürünleriyle tüketicinin sağlığını korur.
- İyi tarım uygulamaları ürünleri, halkın sağlıklı yaşam ve sağlıklı tüketim yapma bilincini geliştirir. Bu bilinç geliştikçe iyi tarım ürünleri giderek daha fazla talep edilecektir. Artan taleple birlikte, iyi tarım uygulamaları tüketicilere güvenilir gıdanın arzında en önemli unsurdur.

- Dış pazarlarda ürünlerin fiyatı kadar kalitesi ve güvenilirliği de önemlidir. İyi tarım uygulamaları ürünün güvenilirliğini ve kalitesini artırdığı için dış pazarlara ihraç etme gücünü artırır.
- Yapılan bilinçli uygulamalarla verimliliği artırır.
- Rekabet gücünün artması, pazarlama imkânlarının gelişmesi ve artan verimlilik sayesinde üretici daha fazla kazanç elde etmeye başlar.

Ayrıca İTU, tarımsal üretimde iş ve iş güvenliği ile işçilerin refahına ilişkin tedbirlerin alınmasını öngörmekte, böylece tarımda çalışan işçilerin sosyal haklarında da iyileşme sağlanmaktadır.

Yapılan lansman ile proje Migros ve Macrocenter formatlarımızda hayata geçirilmiştir. Uygulama ile oluşturulan yüksek standartlar, tüketicilerde farkındalık yaratmak için mağaza içi iletişimde yalın bir dille anlatılmıştır. Sertifika çalışmalarının da bir adım ötesine geçerek Kalite Kontrol birimlerimizce düzenli olarak aylık denetimler ve laboratuvar analizleri ile kontroller sağlanmaktadır.

Başarılı olacağının göstergeleri;

- Müşterilerimizin İyi Tarım Uygulamalı ürünlere olan talebi, aldığımız olumlu tepkiler ve mesajlar.
 - Üreticilerimizin Migros'un verdiği güven doğrultusunda projeye göstermiş oldukları ilgi, İTU'lu ürün üretimine geçişle birlikte gelen talep artışı.
 - Hem tedarikçi hem de Migros grup sertifikasyonunda yer alan denetimlerde başarılı olan üretici sayısı sürekli artmaktadır. Bugün bu rakam 2000'in üzerindedir.
 - Lansman sonrası ilk hafta içinde mağazadaki tüketiciler arasında yapılan anket sonuçlarına göre, 10 kişiden 6'sı İTU'nun faydasını net olarak ifade edebilmiştir.
 - Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarım Kredi Kooperatiflerinin ve Üretici Birliklerinin projeye vermiş oldukları destek.
 - Üreticilerimizin tarımsal danışmanlar ve ziraat mühendisleri gözetiminde sertifikasyon hazırlıklarını tamamlaması; geleneksel metodlarla değil, teknik destekle bilime dayalı tarımsal üretimle daha az maliyetlerle daha yüksek verim gücüne kavuşulması.
 - Üreticilere modern ve güvenilir metodların sağladığı artan dış pazar güvencesi ve rekabet üstünlüğü.
 - Toplumun giderek daha ağırlıkla üstünde durmaya başladığı sağlıklı gıda = sağlıklı yaşam konusu.
- Hedef, projenin Türkiye'de tarımsal üretim yapılan tüm alanlara yayılması ve üreticilerin çoğalması böylelikle sadece Migros ve Macrocenter formatlarında değil; tüm formatlarda sertifikalı ürün bulunurluluğunun sağlanmasıdır.

Ayrıca;

- Türkiye çapında çok önemli bir sosyal sorumluluk projesidir.

Bu proje ile giderek artan çevre ve gıda kirliliği önlenerek, gelecek nesillere sağlıklı bir yaşam sunulabilmektedir.

- İzlenebilirliğin tarladan sofraya kadar olduğu bu projede; kontrollü üretim ile sağlıklı ürün elde edilmesi sağlanmaktadır.
- Oluşturulan yüksek standartlardaki gıda üretimi sayesinde hem tüketicinin sağlığının korunduğu hem de artan verimlilik ve rekabet gücü ile üreticinin kazandığı bir sistem kurulmuştur.
- Günümüzde bilinçli tüketicinin seçici ve kaliteyi arayan eğilimi gıda güvenliğinin daha fazla sorgulanmasını gerektirmektedir. Bu proje bu bilincin etkin yayılımı ve artan farkındalık için önemli bir adımdır.

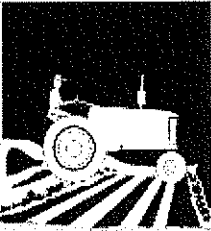
İyi tarım nedir?



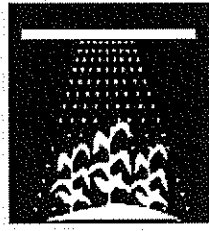
Analizleri yapılmış toprağa kayıt altına alınmış fideler ekilir.



Ziraat mühendisleri takibinde sadece gerektiğinde yeterli miktarda reçeteli zirai ilaçlama yapılır.



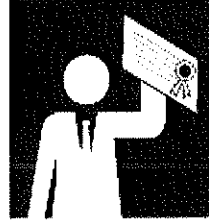
Ruhsatlı gübreler gerektiği kadar kullanılır.



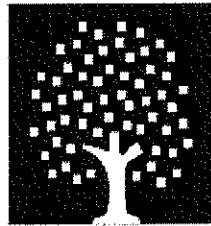
Analizi yapılmış su kullanımı ile ürünün ihtiyacı kadar sulama yapılır.



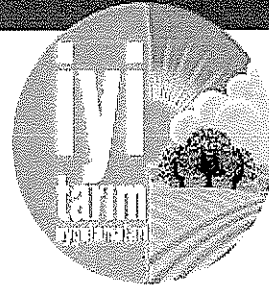
Hasat esnasında ilaç kalıntı analizi yapılır. Hasat zamanında temizlik ve hijyen kurallarına uyulur.



Tarladan rafa kadar kayıt altına alınan her üretim aşaması yetkili kurumlar tarafından denetlenir ve belgelendirilir.



Tüm üretim süresince çevre ve insan sağlığına duyarlılık esastır.



- * Sertifikalı ürün sayısını ikiye katlıyoruz.
- * Sürdürülebilir yöntemlerle insan sağlığına yatırım yapıyoruz
- * Hem üretici hem tüketiciye çift yönlü fayda sağlıyoruz.

İyi tarım iyi gelecek!

(Bitkisel, Hayvansal veya Su Ürünleri Birincil Üretim Alanları)

A-DENETİME KONU OLAN ÜRETİCİ	
Üretici Adı-Soyadı	
Üretici Grubu	
İTU Kod No	
İli / İlçesi	
Belde/Köy-Mah	
Telefon No	

B-ÜRETİCİYE AIT İYİ TARIM UYGULAMALARI TARIMSAL FAALİYETİN KAPSAMI				
1-Bireysel üretici (Kontrol-sertifikasyon hizmetini kendi adına alıyor.)				☐
2-Üretici grubu				☐
Üretici Birliği	☐	Kooperatif	☐	Diğer:.....
Üye Sayısı	...	İTU Sistemine Dahil Üye sayısı:.....		
3-İlgili Yetkilendirilmiş Kuruluş Adı				
Yukarıdaki kapsamda ilgili sözleşmeler üretici ile yapılmış mı?		Evet (ibraz edildi)	Belirsiz (ibraz edilemiyor)	Hayır (Yapılmamış)
		☐	☐	☐

C-İYİ TARIM UYGULAMALARINA DÂHİL FAALİYETLER				
Bitkisel Üret.	☐	Hayvansal üretim	☐	Su Ürünleri
Ürün Adları	Tahmini Üretim Miktarı (ton)		Alanı(da)	

D-YETKİLENDİRİLMİŞ KURULUŞ KONTROLÜNÜN DEĞERLENDİRMESİ (Lütfen üretici beyanını esas alınız)			
İlgili kontrolün genel özellikleri	Evet	Hayır	AÇIKLAMA
1-Kontrol tarihi ve kapsamı konusunda üretici önceden bilgilendirildi mi?	☐	☐	
2-Üretici ile ilgili üretim sezonunda şahsen ya da vekaleten görüşülmüş mü? (Tarih belirtiniz)	☐	☐	
3-Vekil ile görüşülmüş ise, üretici vekilin görüşmesini sözlü yada yazılı teyit ediyor mu?	☐	☐	
4-Olağan haberli kontrol dışında habersiz kontrol yapıldı mı?	☐	☐	
5-Üretici kontrol kuruluşu ve kontrolörü ismen veya şahsen tanımlayabiliyor mu?	☐	☐	
6-Kontrolör kontrol formunu üreticiye veya vekiline imzalattı mı?	☐	☐	
7-Kontrol formunun bir nüshası veya bir görüşme tutanağı üreticiye teslim edildi mi?	☐	☐	
8-Üreticinin kontrol sonrası YK' un bilgisi dışında bir ihlal yaptığını düşündürecek bir durum gözlemlendi mi? (Ruhsatsız Bitki Koruma Maddelerinin kullanımı vb.)	☐	☐	
9-Birinci kontrol sonrası uygunsuzluk görülmüş mü, düzeltici faaliyet istenilmiş mi?	☐	☐	
9. Soru Evet ise <u>Uygunsuzlukların Nedenleri:</u> <u>Uygunsuzluğun Kapatılma Süresi:</u>..... Gün			

E- ÜRETİCİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ (üreticinin faaliyet alanı ile ilgili sorular cevaplanacaktır)	Evet	Hayır	AÇIKLAMA
1-Çevreyi koruyucu tedbirler alınmış mı?	☐	☐	
2-Üretici çevre koruma konusunda bilinçli mi?	☐	☐	

BITKİSEL ÜRETİM			
1-Üreticinin tüm tarımsal uygulamaları kayıt altında mı?	☐	☐	
2-Üretici, entegre mücadele veya entegre ürün yönetimini sürdürmekte mi?	☐	☐	
3-Üretici bitki koruma ürünlerini talimatlara uygun kullanmakta mı?	☐	☐	
4-Gübreleme analiz sonuçlarına göre yapılmakta mı?	☐	☐	
5-Üretici Grubu söz konusu ise kalite yönetim sistemi uygulanmakta mı?	☐	☐	
6-İyi tarım uygulamaları için kullanılan tohum, fide, fidan vb. girdiler sorgulandı mı?	☐	☐	
7-İyi tarım uygulamaları alanlarında sulama faaliyetleri (metot ve sulama suyu kaynağı) sorgulandı mı?	☐	☐	
8-Ürünlerde pestisit analizi yapılmakta mı?	☐	☐	

HAYVANSAL ÜRETİM			
	Evet	Hayır	Açıklama
1-Çiftlik bünyesindeki hayvansal varlık (sayı, cins, yaş, orijin, üreme vb.) sorgulandı mı?	☐	☐	
2-Hayvansal varlığın resmi kayıt ve sicilleri (kulak numarası, vb.) sorgulandı mı?	☐	☐	
3-Çayır mera alanı olarak kullanılan kamusal kullanım alanları (Köy merası, orman, vb.) sorgulandı mı?	☐	☐	
4-Hayvanlar için alınan özel ve resmi veterinerlik hizmetleri sorgulandı mı?	☐	☐	
5-Hayvanların beslenme yöntemleri, (emzirme, hangi yem, ne zaman, ne kadar?) sorgulandı mı?	☐	☐	
6-Çiftlik bünyesinde yapılan yem üretim ve işleme yöntemleri, (silaj, vb.) sorgulandı mı?	☐	☐	
7-Çiftlik dışından sağlanan hayvansal yemlerin özellikleri (ne, nereden, ne kadar, vb.) sorgulandı mı?	☐	☐	
8-Hayvanların kapalı ve açık alanlarda bulunma dönemleri, mevsimsel-iklimsel durum sorgulandı mı?	☐	☐	
9-Verim ve hasat (hangi ürün, ne zaman, ne kadar, vb) sorgulandı mı?	☐	☐	
10-Hayvan sağlığı ürünleri tavsiyesine uygun kullanılmakta mı?			
11-Hayvanların ya da hayvansal ürünlerin	☐	☐	

satış ve pazarlanma şekilleri sorgulandı mı?			
12-Çiftlik bünyesinde tutulan kayıtlar görüldü mü? (Veterinerlik,satış, satın alma, fatura, sevk irsaliyesi vb)	☐	☐	
13-Gereğinde yaptırılmak üzere su, yem veya üründen numune alındı mı?	☐	☐	

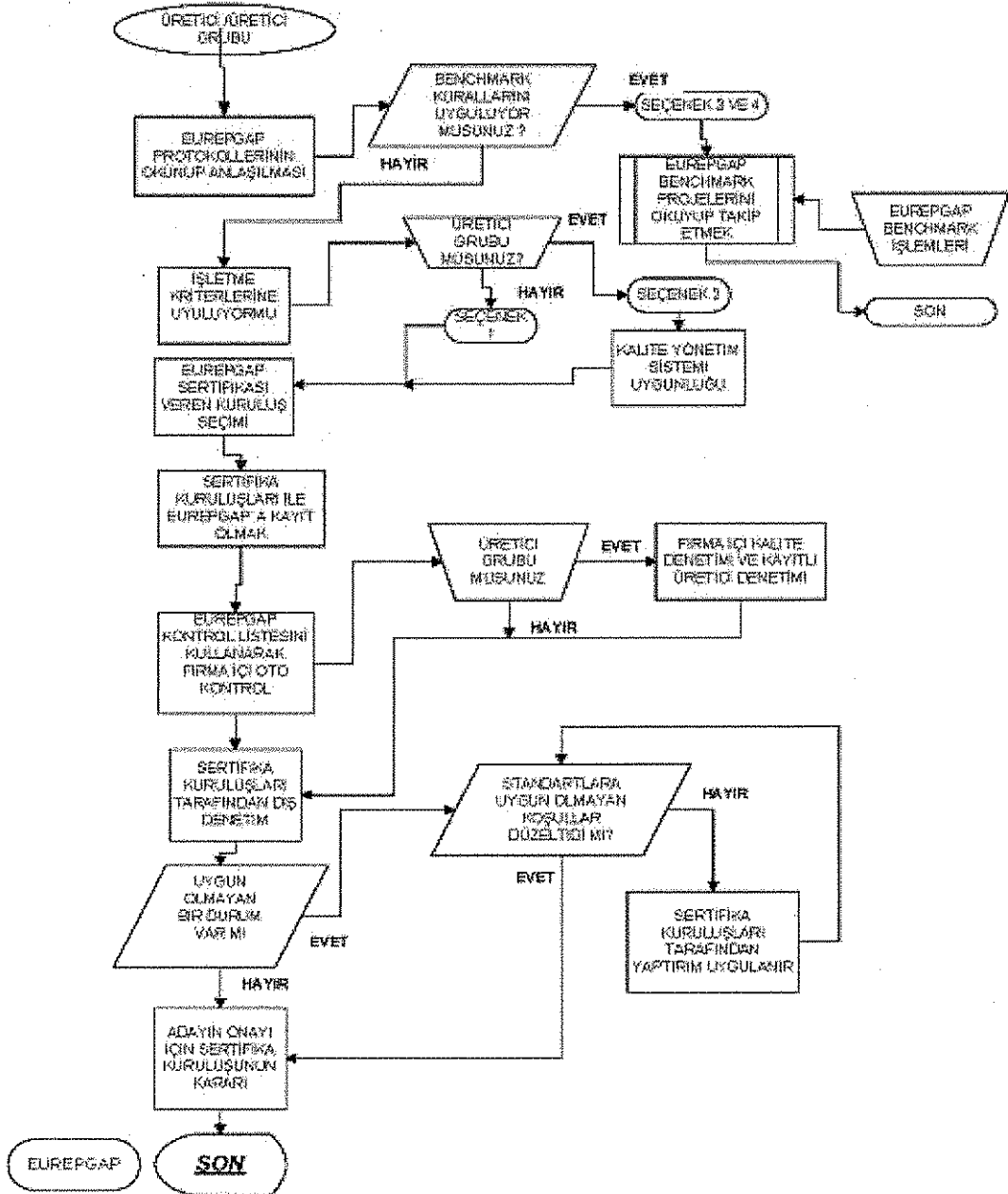
F- İSTATİSTİKİ AMAÇLI GENEL DEĞERLENDİRME	Evet	Hayır	AÇIKLAMA
1-Üretici, tarımsal faaliyetlerini bir tarım danışmanı gözetiminde yapmakta	☐	☐	
2-Üretim daha çok ihracat amaçlı mı?	☐	☐	
3-Yetkilendirilmiş Kuruluş(Kontrol ve/veya Sertifikasyon Kuruluşu), kontrolör ve yapılan kontrole ilişkin üreticinin varsa görüş ve önerileri:			

G- KONTROL SONUCUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ	Evet	Hayır	AÇIKLAMA
1-Kontrolde tespit edilen eksiklik veya uygunsuzluklar konusunda üretici uyarıldı mı?	☐	☐	
2-Öngörülen yaptırım ve cezalar konusunda üretici bilgilendirildi mi?	☐	☐	

H- DENETİM SONUÇLARI		
	Evet	Hayır
Denetim sırasında denetimcilerin “acil önlem alınması konusunda” bir duyum yada gözlemleri oldu mu?	☐	☐
Denetim sırasında ilgili YK'un “acil tedbir almak üzere” ivedilikle bilgilendirilmesi gereken bir durum saptandı mı? (Üreticinin uygunsuz eylemi, vb.)	☐	☐
Kısaca özetleyiniz ve ilgili kişi, kurum ve otoriteleri bilgilendiriniz;		
Denetim sırasında ilgili mülki idare veya Bakanlığın “acil tedbir almak üzere” ivedilikle bilgilendirilmesi gereken bir durum saptandı mı? (YK'un uygunsuzluğu)	☐	☐
Kısaca özetleyiniz ve ilgili kurum ve otoriteleri bilgilendiriniz;		

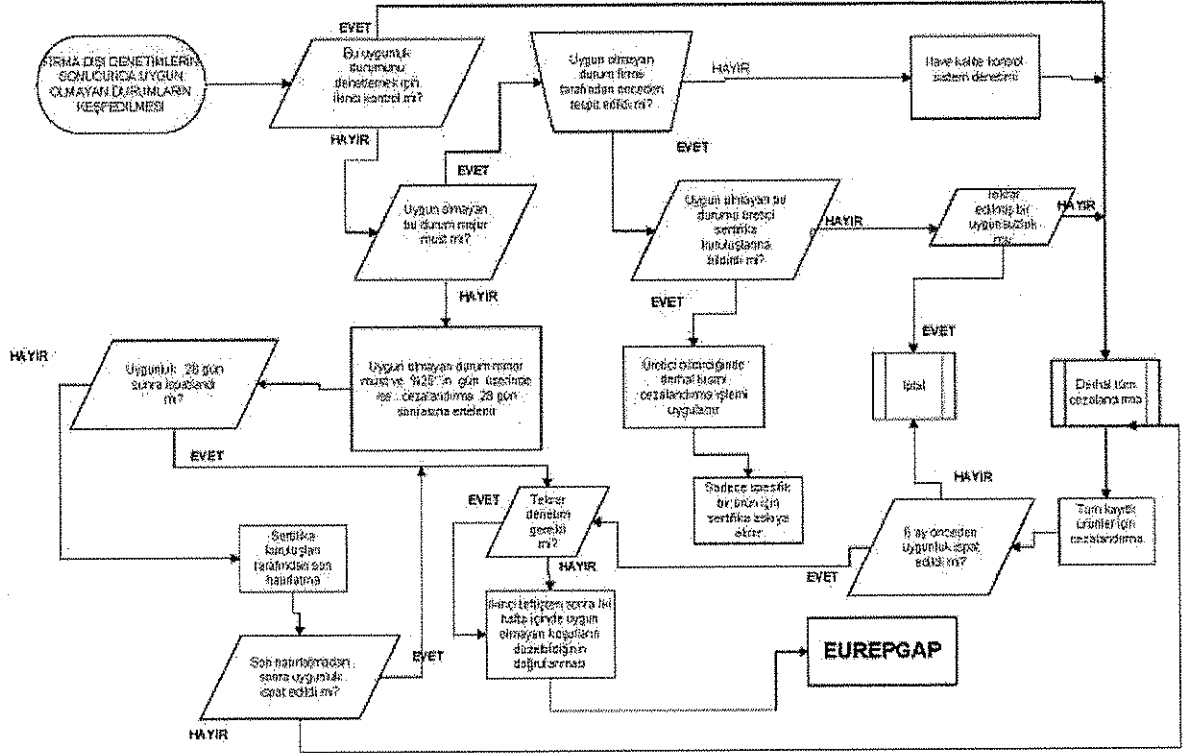
Ek 18: ÜRETİCİ SERTİFİKA İŞLEMLERİ AKIŞ ŞEMASI

ÜRETİCİ SERTİFİKA İŞLEMLERİ AKIŞ ŞEMASI



EK 19: YAPTIRIMLAR VE UYGUN OLMAYAN DURUMLARDA UYGULAMALAR

YAPTIRIMLAR VE UYGUN OLMAYAN DURUMLARDA UYGULAMALAR



EK 20: İşletmelerde Denetleme Formu

(İşleme, depolama, paketlenme, etiketlenme, vb. faaliyetlerin yürütüldüğü tüm birimler)

DENETİME KONU OLAN İŞLETME	
İŞLETMENİN TAM ADI	
GIDA ÜRETİM SİCİL NO	
İTU KOD NUMARASI	
ADRESİ	
TELEFON	
FAKS	
E-POSTA	
VERGİ DAİRESİ VE NO	
İŞLETME SAHİBİ	
TC KİMLİK NUMARASI	
SORUMLU YK	

DENETLEMeye KONU OLAN İŞLETMENİN NİTELİĞİ			
Kendi hesabına faaliyet yürütüyor. (YK ile yapılmış sözleşmesi olmalıdır)			☐
Sözleşmesi var mı? (YK - firma)	Evet ☐ Hayır ☐	Geçerlilik tarihi	
Başka firmalar adına fason çalışıyor. (Firma ile fason işletme arasında sözleşme olmalıdır)			☐
Sözleşmesi var mı? (Firma – İşl.)	Evet ☐ Hayır ☐	Geçerlilik tarihi	
Yalnızca iyi tarım uygulamaları faaliyeti yürütülüyor.			☐
Geleneksel uygulamalar ve iyi tarım uygulamaları faaliyeti birlikte yürütülüyor.			☐

İŞLETME BÜNYESİNDE YÜRÜTÜLEN İYİ TARIM UYGULAMALARI FAALİYETLERİ		
(Varlığını sorgulayınız ve var olanları görerek tespit ediniz)		
FAALİYET	EVET	AÇIKLAMA
Ham madde satın alımı	☐	
İşleme	☐	
Paketleme (toptan)	☐	
Paketleme (perakende)	☐	
Etiketleme (ticari markalı)	☐	
Depolama (kuru)	☐	
Soğuk hava depolama	☐	
Soğuk şoklama	☐	
Sterilizasyon	☐	
Dahili satış	☐	
İhracat	☐	
DİĞER	☐	

KONTROLÖRÜN YAPTIĞI İNCELEME VE GÖZLEMLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ				
(İşletmenin ilgili personelinin beyanına göre doldurunuz)				
Evet: İlgili işletme personeli tarafından faaliyetin yapıldığı sözlü olarak teyit ediliyor.				
Belgesi var: "Evet" beyanı YK'un kaşe, paraf, vb işaretiyle veya bir tutanakla belgelenmiş.				
Hayır : İlgili işletme personeli tarafından sözlü olarak faaliyetin yapılmadığı ifade ediliyor.				
KONTROLÖR;	Evet	Belgesi var	Hayır	AÇIKLAMA
Üretimle ilgili tutulan tüm kayıtları inceledi mi?	☐	☐	☐	
İşletme yönetici ve personelinin ilgili yasa ve yönetmelikler konusunda yeterliliğini sorguladı mı?	☐	☐	☐	
İşletmenin fiziki ve idari kuruluşuyla ilgili bilgi belgeleri derledi mi?	☐	☐	☐	
İşletme ilgili tüm birimleri gördü mü?	☐	☐	☐	
İlgili tüm personel ile görüştü mü?	☐	☐	☐	
Ürün akışını eksiksiz izledi mi?	☐	☐	☐	

İşletme kayıtlarını kontrol etti mi? (satın alma, satış, işleme günlüğü vb)	☐	☐	☐	
Stok tespiti ve sayımları yaptı mı?	☐	☐	☐	
Etiketler ve etiketlemeyi kontrol etti mi?	☐	☐	☐	
İşlemlerde kullanılan katkı maddeleri, vb girdileri sorguladı mı?	☐	☐	☐	
İşletmedeki temizlik, dezenfekte vb faaliyetleri sorguladı mı?	☐	☐	☐	
Karışma ve bulaşmaya karşı alınmış önlemleri sorguladı mı?	☐	☐	☐	
İşletmede kullanılan enerji kaynaklarını sorguladı mı?	☐	☐	☐	
İşlemlerde açığa çıkan katı ve sıvı atıkları sorguladı mı?	☐	☐	☐	
İşletme bünyesinde ürün, su, atık, vb. numuneler aldı mı?	☐	☐	☐	
Yukarıda yürütülen faaliyetlere sorumlu personel eşlik etti mi?	☐	☐	☐	
Yapılan kontrol için bir tutanak düzenledi mi?	☐	☐	☐	
Bu tutanak sorumlu personele imzalatılarak bir nüshasını teslim etti mi?	☐	☐	☐	

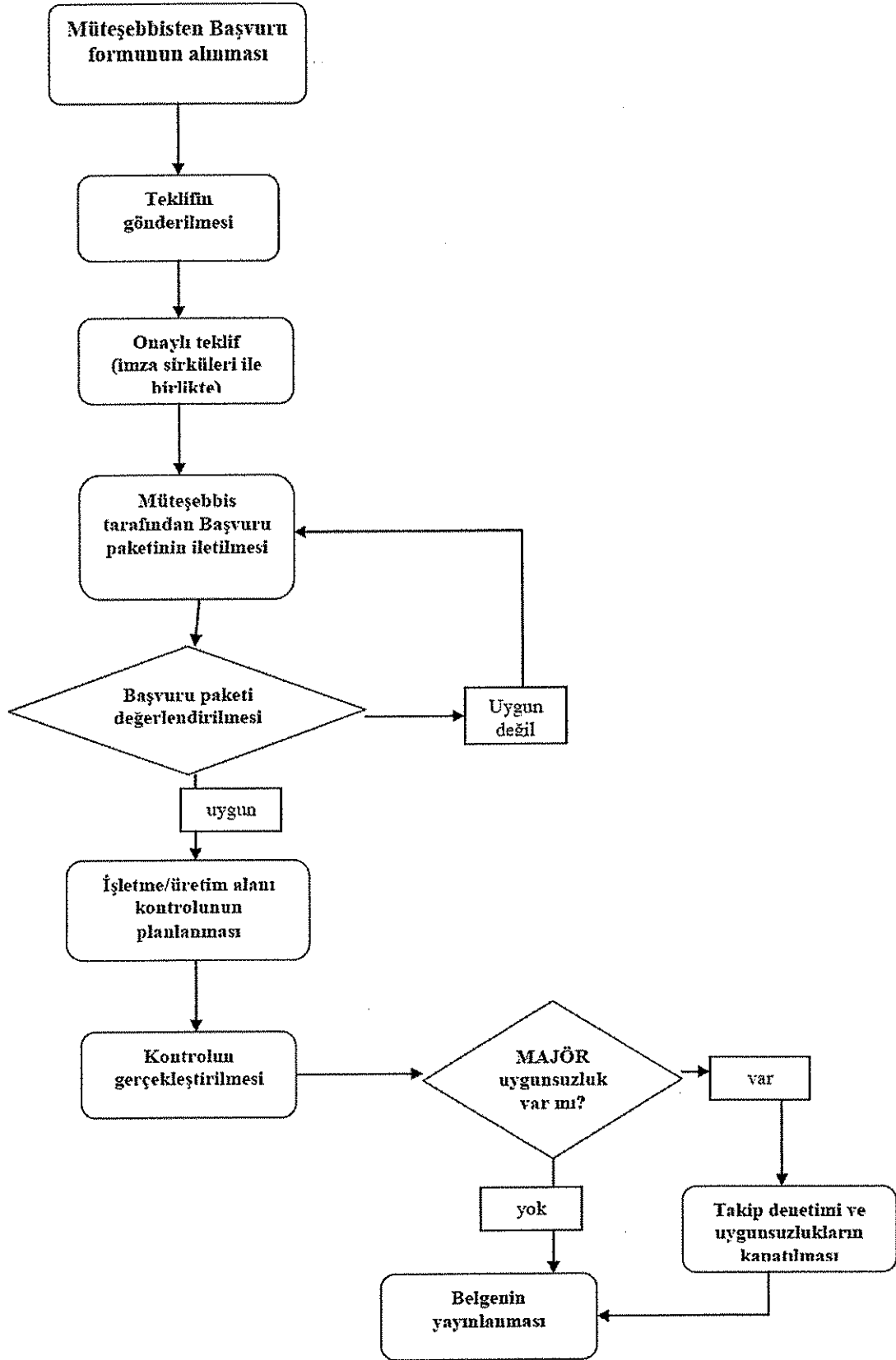
KONTROL SONUCUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ				
İLGİLİ KONTROLÜN SONUCUNDA	Evet	Belgesi var	Hayır	AÇIKLAMA
Kontrolde tespit edilen eksiklik, veya uygunsuzluklar konusunda sorumlu personel uyarıldı mı?	☐	☐	☐	
Öngörülen yaptırım ve cezalar konusunda işletme bilgilendirildi mi?	☐	☐	☐	
Yapıldıysa analiz	☐	☐	☐	

sonuçları işletmeye teslim edildi mi?				
Kontrol ve sertifikasyon belgeleri işletmeye teslim edildi mi?	☐	☐	☐	
Kontrol ve sertifikasyon sonrasındaki süreçte, YK ya güncel bilgi akışı sağlanıyor mu?	☐	☐	☐	

MÜTEŞEBBİS FAALİYETİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	Evet	Hayır	AÇIKLAMA
1-Üretici, üretici birlikleri ile bunların ürününü satın alan müteşebbisler İTU kriterlerine karşılıklı uyulacağına dair sözleşme imzalamış	☐	☐	
2-Üretime girdi temin eden özel ve tüzel kişiler kayıt tutmuş	☐	☐	
3-Müteşebbisler üreticiden üretimle ilgili kayıtları almış	☐	☐	
4-Müteşebbisler ürünlerle ilgili kayıtları ve uygulanan işlemleri bir kayıt sistemi haline getirmiş	☐	☐	

DENETİM SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ			Evet	Hayır
Denetim sırasında denetimcilerin “acil önlem alınması konusunda” bir duyum yada gözlemleri oldu mu?		☐	☐	
Denetim sırasında ilgili YK'nın “acil tedbir almak üzere” ivedilikle bilgilendirilmesi gereken bir durum saptandı mı? (İşletmenin uygunsuz eylemi, vb.)		☐	☐	
Kısaca özetleyiniz ve ilgili kişi, kurum ve otoriteleri bilgilendiriniz;				
Denetim sırasında ilgili mülki idare veya bakanlığın “acil tedbir almak üzere” ivedilikle bilgilendirilmesi gereken bir durum saptandı mı? (YK'nın uygunsuzluğu)		☐	☐	
Kısaca özetleyiniz ve ilgili kurum ve otoriteleri bilgilendiriniz;				

EK 21 : İTÜ Sertifikasına Başvuru ve Alınma Süreci Akış Şeması



Kaynak : www.etko.com.tr

EK 22: Kontrol Noktaları

N°	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV .	MEYVE VE SEBZELER		
FV . 1	ÜRETİM MATERİYALLERİ		
FV . 1 . 1	Tür ve Anaç Seçimi		
FV . 1 . 1 . 1	Üretici, tescilli ürüne ait "anaç ürünlerle" (örn; ürünü oluşturan tohum) ilgili etkin ürün ziraatının önemi konusunda bilinçli mi?	"Anaç ürünlerle" ilgili olarak tescilli mahsul üzerindeki bitki koruma ürünleri ve gübre gibi girdileri asgariye indirebilen yetiştirme teknikleri ve tedbirleri benimsenmelidir.	Tavsiye
FV . 2	TOPRAK VE SUBSTRAT YÖNETİMİ		
FV . 2 . 1	Toprak Fumigasyonu (toprak fumigasyonu yoksa G/D)		
FV . 2 . 1 . 1	Toprak fumigantlarının (toprağı verimli hale getirmek için kullanılan maddeler) kullanımıyla ilgili yazılı bir gerekçe bulunuyor mu?	Toprak fumigantlarının kullanımıyla ilgili olarak, korum, tarih, aktif içerik, doz, uygulama yöntemi ve kullanıcı bilgilerini içeren yazılı bir kanıt ve gerekçe bulunmalıdır. toprak fumigantı olarak Metil Bromit'in kullanımına izin verilmemektedir.	Minör Zorunluluk
FV . 2 . 1 . 2	Dikim öncesi süreler riayet ediliyor mu?	Dikim öncesi süreler kaydedilmelidir.	Minör Zorunluluk
FV . 2 . 2	Substratlar (substrat yoksa G/D)		
FV . 2 . 2 . 1	Mevcut olması durumunda; üretici, substratlara yönelik olarak substrat dönüşüm programlarına katılıyor mu?	Üretici, dönüşümü yapılan miktarların ve tarihlerin kaydını tutmalıdır. Faturalar/yükleme defterleri kabul edilmektedir. Geni dönüşüm programına her hangi bir katılım yok ise gerekçelerin sunulması gerekir.	Tavsiye
FV . 2 . 2 . 2	Yeniden kullanım maksadıyla substratları sterilize etmek için kimyasalların kullanılması durumunda; sterilizasyon yeri, tarihi, kimyasalın türü, sterilizasyon yöntemi, uygulayıcının adı ve dikim öncesi süreler kaydediliyor mu?	Çiftlikte substratlar sterilize edileceği zaman tarih, bahçe veya seranın adı veya yeri kaydedilmelidir. Sterilizasyon işleminden sonra bu işlemi uygulayan şirketin adı ve adresi kaydedilmelidir. Aşağıdaki bilgilerin tümü doğru bir şekilde kaydedilmelidir: Sterilizasyon tarihi (gün/ay/yıl), isim ve aktif içerik, makineler (örn; 1000 lt'lik tank, vb.), yöntem (örn; ısıtma, dumanlama), uygulayıcının adı (kimyasalları uygulayan ve sterilizasyonu gerçekleştiren kişi) ve dikim öncesi süreler.	Majör Zorunluluk
FV . 2 . 2 . 3	Doğal substratlarla ilgili olarak, bunların özel koruma alanlarından getirilmediğine dair kanıtlar bulunuyor mu?	Kullanılan doğal substratların orijini gösteren belgeler bulunmalıdır.	Tavsiye

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 3	SULAMA/SULU GÜBRELEME		
FV . 3 . 1	Sulama Suyunun Kalitesi		
FV . 3 . 1 . 1	Risk analizine göre (CB.6.3.2) analizde mikrobik kirlenmeler inceleniyor mu?	Risk analizine uygun olarak (mikrobik kirlenme riski bulunması halinde) laboratuvar analizi yapılarak mikrobik kirlenmelerin kaydı tutulmalıdır.	Minör Zorunluluk
FV . 3 . 1 . 2	Risk analizi gereği, ortaya çıkan olumsuz sonuçlar için gerekli işlemler yapılıyor mu?	Düzenli işlemler ve alınan kararlarla ilgili kayıtlar tutulmalıdır.	Minör Zorunluluk
FV . 4	HASAT		
FV . 4 . 1	Genel		
FV . 4 . 1 . 1	Hasat ve nakliye işlemleriyle ilgili olarak bir hijyen risk analizi yapılıyor mu?	Ürünler özü, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kirlenmeler ve bulaşıcı insan hastalıklarını kapsayan güncel bir risk analizi yapılıyor mu ve belgeleniyor mu? (yılda 1 kez gözden geçirilmeli) Ayrıca, FV.4.1.2 – FV.4.1.9 arası hususları içermelidir. Risk analizi, çiftlik, mahsul ve işletmenin teknik seviyesine göre yapılmalıdır. G/D Yok.	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 1 . 2	Hasat işlemi için hazırlanmış olan hijyen prosedürleri uygulanıyor mu?	Çiftlik müdürü veya atanmış diğer bir kişi hijyen prosedürlerinin uygulanmasından sorumlu olmalıdır. G/D Yok.	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 1 . 3	İşçiler, ürün üzerinde çalışmaya başlamadan önce hijyen konusunda temel eğitim alıyor mu?	İşçilerin şahsi temizlik, kıyafet, el yıkama, takı kullanımı, tımak kullanımı ve temizliği, hareket tarzları, sigara içme, tükürme gibi konularda eğitim aldığına dair belgeler bulunmalıdır (AF.3.1.1'e bakınız).	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 1 . 4	Ürünün kirlenmesini önlemek amacıyla ürünün işlenmesi konusundaki hijyen talimatları ve prosedürleri uygulanıyor mu?	Çalışanların hijyen talimatlarına ve prosedürlerine riayet ettiklerine dair emareler bulunmalıdır. Ambalajlar, ürünün paketlenme sırasında fiziksel (salyangoz, taş, böcek, bıçak, meyve artıkları, saat, cep telefonu, vb.), mikrobiyolojik ve kimyasal açıdan kirlenmesini önlemek amacıyla yazılı (uygun ise) ve/veya resim, yazılı talimatlar kullanılarak eğitilmelidir.	Majör Zorunluluk

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 4 . 1 . 5	Hasat sırasında kullanılan taşıma ekipmanları ve aletler temiz mi, bakımlı mı ve kirlenmeye karşı korunuyor mu?	Hasatta yeniden kullanılabilir taşıma ekipmanları, hasat aletleri (örn; makas, bıçak, budama makası, vb.) ve hasat ekipmanları (makineler) temiz olmalı ve bakım yapılmalıdır. Ürünün kirlenmesini önlemek amacıyla bir temizleme ve dezenfeksiyon takvimi uygulanmalıdır (yılda en az bir kez).	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 1 . 6	Hasat edilen ürünün taşınmasında kullanılan araçlar temiz mi ve bakımlı mı?	Hasat edilen ürünün taşınmasında kullanılan ve ayrıca hasat edilen ürünün taşınmasından başka amaçlarla kullanılan çiftlik araçları temiz ve bakımlı olmalı ve ürünün kirlenmesini önlemeye yönelik bir temizleme programı bulunmalıdır (örn; toprak, kir, organik gübre, döküntüler, vb.).	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 1 . 7	Ürünlerle temas halinde olan hasat işçileri, el yıkama birimlerini kullanıyor mu?	Ellerin yıkanması ve dezenfekte edilmesi için kullanılan sabit veya seyyar el yıkama üniteleri hasat işçilerinin kullanımına açık olmalıdır. GvD Yok.	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 1 . 8	Hasat işçilerinin çalışma bölgelerindeki tuvaletler temiz mi?	Tarlada kirlenme oluşumunu önlemek amacıyla temizlemesi kolay ve biriktirme çukurlu olarak inşa edilmiş sabit veya seyyar tuvaletler (hele çukurları dahil) hasat işçilerinin ulaşabileceği şekilde 500 m ² 'lik bir mesafe dahilinde olmalı ve hijyen açısından temiz olmalıdır. İşçilerin bağımsız olarak çalıştığı durumlarda; mesafenin uzamasına bağlı olarak 500 m ² 'lik mesafe yeniden düzenlenebilmektedir. Bu durumda çalışana makul ve yeterli bir araç imkanı sunulmalıdır.	Minör Zorunluluk
FV . 4 . 1 . 9	Ürün taşıma ekipmanları yalnızca ürün için kullanılıyor mu?	Ürün taşıma ekipmanları sadece ürünün muhafaza edilmesinde kullanılmalıdır. (örn; tarımsal kimyasallar, yağlar, temizlik maddeleri, bitki artıkları veya diğer kalıntılar, yemek poşetleri, aletler, vb. malzemeler için kullanılmamalıdır.) Ürün taşıma ekipmanları olarak çok amaçlı römork, el arabası vb.'nin kullanılması halinde bunlar kullanım öncesinde temizlenmelidir.	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 2	Hasat Noktasında Son Ürün Ambalajlaması (Hasat sırasında son insan temasında son ambalajlama ve ürünle son insan temasının tarlada olması durumunda uygulanır.)		
FV . 4 . 2 . 1	Hasat işlemi hijyen prosedürlerinde, hasat edilen ürünün taşınması, mahsulün doğrudan tarlada, bahçede veya serada ambalajlanması gibi hususlar ele alınmış mı?	Doğrudan tarlada, bahçede veya serada ambalajlanan ve işlenen tüm ürünler, hasat risk değerlendirmesi sonuçları çerçevesinde bir gün içerisinde tarladan kaldırılmalıdır. Tarlada ambalajlanmış tüm ürünler, ambalajlama işleminden sonra kirlenmeye karşı örtülmelidir.	Majör Zorunluluk

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 4 . 2 . 2	Tanımlanmış kalite kriterlerine uygunluğun sağlanması amacıyla belgeli bir kontrol işlemi bulunuyor mu?	Ürünlerin, belirlenmiş kalite kriterlerine uygun olarak ambalajlanmasını temin etmek amacıyla bir kontrol işlemi bulunmalıdır.	Minör Zorunluluk
FV . 4 . 2 . 3	Ambalajlanmış olan ürünler kirliliğe karşı korunuyor mu?	Tarlada ambalajlanmış olan tüm ürünler kirliliğe karşı korunmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 2 . 4	Tarlada ambalajlanmış olan ürünün toplandığı/depolandığı ve dağıtım yapıldığı yerler temiz ve hijyenik mi?	Ambalajlanan ürünlerin çiftlikte depolanması halinde; depolama alanları temiz olmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 2 . 5	Tarlada yapılan ambalajlamada kullanılan ambalajlama malzemeleri kirliliğe karşı korunacak şekilde depolanıyor mu?	Ambalajlama malzemeleri, kirliliğe karşı korunacak şekilde depolanmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 2 . 6	Tarlada kalan ambalajlama malzemesi parçaları ve diğer ürün dışı atıklar temizleniyor mu?	Tarlada kalan ambalajlama malzemelerinin kınımları ve ürün dışı atıklar temizlenmelidir.	Minör Zorunluluk
FV . 4 . 2 . 7	Ambalajlanan ürünün tarlada kalması durumunda; ısı ve nem koşullarına riayet ediliyor mu? (Uygulama durumuna göre)	Ambalajlanan ürünlerin tarlada depolandığı durumlarda; ısı ve nem koşulları (uygulama durumuna göre) hijyen risk değerlendirmesi sonuçlarına ve kalite gereksinimlerine uygun olarak sağlanmalı ve belgelenmelidir.	Majör Zorunluluk
FV . 4 . 2 . 8	Hasat noktasında buz veya su kullanılması durumunda; ürünün kirlenmesini önlemek amacıyla içme suyu kullanılıyor mu ve sağlık kurallarına riayet ediliyor mu?	Hasat noktasında kullanılan buz veya su için içme suyu kullanılması ve ürünün kirlenmemesi amacıyla sağlık kurallarına dikkat edilmelidir.	Minör Zorunluluk

N°	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 5	ÜRÜNÜN İŞLENMESİ (Çiğniliği ambalajlama tesisinde ürün işlemleri sertifikasyona dahil değilse uygulanmaz; Genel Yönetmelik Bölüm 1.4.9.6.3'e bakınız.)		
FV . 5 . 1	Hijyen Kuralları		
FV . 5 . 1 . 1	Hasat edilen ürünlere uygulanan süreçle ilgili olarak, ürün işleme çalışmalarının hijyen ilkelerini kapsayan bir hijyen risk analizi ve risk değerlendirilmesi yapılıyor mu?	Ürünlerde ve ambalajlama ünitesinin işletimiyle ilişkili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kirlenici içeren risklerin olasılığı ve şiddetine dair bir değerlendirme ve olası risklerin ele alındığı belgeli ve güncel bir risk analizi bulunmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 1 . 2	Hasat edilmiş olan ürünün işlenmesi sürecinde belgeli hijyen prosedürleri uygulanıyor mu?	Çiftlik, müdürü veya atanmış bir kişi, ürün işleme hijyen risk analizinin doğrudan bir sonucu olarak hijyen prosedürlerinin uygulanmasından sorumludur.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 2	Kişisel Hijyen		
FV . 5 . 2 . 1	İşçiler, ürün üzerinde çalışmaya başlamadan önce hijyen konusunda temel eğitim alıyor mu?	Bulaşıcı hastalıkların yayılması, kişisel temizlik, kıyafet, el yıkama, tıbbi kullanımı, tıbbi boyu ve temizliği, hareket tarzları, sigara içme, tükürme, yeme, içme ve parfüm kullanımı gibi konularda çalışanların eğitim aldığına dair belgeler bulunmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 2 . 2	Çalışanlar ürün işleme konusunda hijyen talimatlarını uyguluyor mu?	Çalışanların hijyen talimatlarına riayet ettiklerine dair kanıtlar bulunmalıdır. Ürüne uygulanan işlemler maddesinden çıkartılmadıkla süreçte her bir tescilli ürün için bu beyan geçerlidir. G/D Yok.	Minör Zorunluluk

N°	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 5 . 2 . 3	Tüm çalışanlar, uygulamaya uygun ve temiz dış kıyafetler giyor mu ve ürünleri kirlenmeye karşı koruyabiliyor mu?	Tüm çalışanlar, risk analizine göre uygulamaya uygun ve temiz dış kıyafetler giymelidir. Bu uygulama, ürün ve işleme tarzına göre belirlenmelidir.	Tavsiye
FV . 5 . 2 . 4	Sigara içme, yeme, içme ve işleme için ürünlerden ayrı olarak tahsis edilmiş alanlar kullanılıyor mu?	Sigara içme, yeme, içme ve işleme için tahsis edilmiş alanlar kullanılmalı ve ürün işleme veya depolama alanlarının bu maksatlara kullanılmasına müsaade edilmemelidir. (su içme ihtiyacı hariç)	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 2 . 5	Ambalajlama ünitelerinde çalışanlara ve ziyaretçilere yönelik olarak üzerinde temel hijyen talimatlarının yer aldığı tabelalar görülecek şekilde sergileniyor mu?	Üzerinde temel hijyen talimatlarının yer aldığı panolar ambalajlama tesisinde görülecek şekilde sergilenmelidir.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 3	Sanitary Facilities		
FV . 5 . 3 . 1	Paketleme tesisinde çalışan işçilerin çalıştıkları yerlerde temiz tuvalet ve el yıkama ünitelerine ulaşmaları mümkün mü?	Hijyenik açıdan temiz tuvaletlerin kapıları kendiliğinden kapanır olmadıkça, doğrudan ürün işleme alanlarına açılır şekilde olmamalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon için elleri yıkama suyu, kurulum birimleri bulunmalı ve parfümlü sabun kullanılmamalı ve bu birimler tuvaletlere yakın olmalıdır (karşılıklı kirlenme oluşturmayacak şekilde mümkün olduğunca yakın).	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 3 . 2	Çalışanları, iş başına dönmeye önce ellerini yıkamaları konusunda uyararak tabelalar mevcut mu?	Özellikle tuvalet ve yemeklerden sonra ürün üzerinde çalışmaya başlamadan önce çalışanları ellerini yıkamaları konusunda uyararak tabelalardaki talimatlar açıkça okunacak şekilde olmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 3 . 3	Çalışanlar için uygun soyunma yerleri bulunuyor mu?	Kıyafetlerin değiştirilmesi ve gerektiğinde koruyucu giysilerin giyilmesinde soyunma yerleri kullanılmalıdır.	Tavsiye
FV . 5 . 3 . 4	Çalışanlar için kilitlenebilir dolaplar var mı?	Çalışanların şahsi eşyalarını korumak amacıyla soyunma yerlerinde enmnyetli dolaplar bulunmalıdır.	Tavsiye
FV . 5 . 4	Paketleme ve Depolama Alanları		
FV . 5 . 4 . 1	Ürün ambalajlama ve depolama üniteleri ve ekipmanları kirliliğin önlenmesi amacıyla temizleniyor mu ve bakım yapılıyor mu?	Kirlenmenin önlenmesi amacıyla ürün işleme ve depolama birimleri ve ekipmanları (örn; işlem hatı ve makineleri, duvarlar, zemin, depolama alanları, paketler, vb.), temizlik ve bakım programına uygun olarak belirlenmiş minimum sıklıkla temizlenmeli ve bakım yapılmalıdır. Temizleme ve bakım kayıtları belgeli şekilde tutulmalıdır.	Minör Zorunluluk

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 5 . 4 . 2	Temizlik maddeleri ve yağlar, ürünün kimyasal açıdan kirlenmesini önleyecek şekilde muhafaza ediliyor mu?	Temizlik maddeleri ve yağlar, ürünün kimyasal açıdan kirlenmesini önleyecek şekilde ürünlerin ambalajlandığı birimlerden ayrı olarak tahsis edilmiş yerlerde saklanmalıdır.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 4 . 3	Ürün ile temas halinde olabilecek temizlik maddeleri ve yağlar, gıda endüstrisinde kullanımı onaylı mı? Dozaj miktarlarına riayet ediliyor mu?	Ürün ile temas halinde olabilecek temizlik maddeleri ve yağların, gıda endüstrisinde kullanımını onaylayan belgeler bulunmalıdır (örn: özel etiketler veya teknik bilgi evrakları).	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 4 . 4	Tüm forkliftler ve diğer motorlu taşıma araçları temiz ve bakımlı mı ve egzoz dumanlarından kaynaklanabilecek kirlenmeleri önleyecek türde mi?	Kapalı alanlarda kullanılan taşıma araçları, egzoz dumanından kaynaklanabilecek kirlenmeleri önleyecek şekilde olmalıdır. Forkliftler ve diğer motorlu taşıma araçları elektrikli veya gazlı olmalıdır.	Tavsiye
FV . 5 . 4 . 5	Iskartaaya ayrılan ve ambalajlama alanında kalan atık malzemeler, rutin olarak temizlenen ve/veya dezenfekte edilen özel alanlarda depolanıyor mu?	Iskartaaya ayrılan ürünler ve atık malzemeler, ürünlerin kirlenmesini önlemeye yönelik olarak tahsis edilmiş ve ayrılmış alanlarda depolanmalıdır. Bu alanlar, temizlik programına göre rutin olarak temizlenmeli ve/veya dezenfekte edilmelidir.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 4 . 6	Tashiileme, tartma ve depolama alanlarında kırılmaya karşı korumalı veya koruyucu kapağı bulunan lambalar kullanılıyor mu?	Ürün işleme sırasında ürün veya malzemelerin üst kısımlarında kullanılan ampuller ve elektrik teçhizatı emniyetli tip olmalı veya kırılma durumunda ürünün kirlenmesini önleyecek şekilde korunmalı ve siperlik kullanılmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 4 . 7	Cam ve şeffaf sert plastiklerin kullanımıyla ilgili yazılı bir prosedür var mı?	Ürün işleme, hazırlama ve depolama alanlarında cam veya şeffaf sert plastiklerin kullanılması durumunda yapılacak işlemleri kapsayan yazılı bir prosedür bulunmalıdır.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 4 . 8	Ambalajlama malzemeleri temiz mi ve temiz ve hijyenik koşullarda depolanıyor mu?	Ambalajlama malzemeleri (yeniden kullanılabilir sandıklar dahil) kullanılıncaya kadar kirlenmemeleri için temiz ve hijyenik ortamlarda muhafaza edilmelidir.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 4 . 9	Hayvanların tesislere girişi engelleniyor mu?	Hayvan girişini önlemeye yönelik tedbirler mevcut mu?	Minör Zorunluluk

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 5 . 5	Kalite Kontrol		
FV . 5 . 5 . 1	Tanımlanmış bir kalite kontrol standardına uygunluğun sağlanması amacıyla belgeli bir denetim süreci bulunuyor mu?	Ürünlerin, belgeli kalite standartlarına uygun olarak ambalajlanmalarını sağlamak amacıyla bir denetim süreci bulunmalıdır.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 5 . 2	Ürünün çözümlü ambalajlandığı ve/veya depolandığı durumlarda, ısı ve nem koşulları sağlanıyor mu ve belgeleniyor mu?(duruma göre)	Ambalajlanan ürünün çözümlü depolanması halinde; hijyen risk değerlendirmesinin sonuçlarına uygun olarak ısı ve nem koşulları (duruma göre ve kontrollü ortamda depolama yapılmasına yönelik olarak) sağlanmalı ve belgelenmelidir.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 5 . 3	İşçi duyarlı ürünler için (örn; patates) uzun dönemli depolama testlerinde güneş ışığı girişi kontrol ediliyor mu?	Güneş ışığının girmedğini kontrol ediniz	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 5 . 4	Stok rotasyonu yapılıyor mu?	Maksimum ürün kalitesi ve emniyeti elde etmek için stok rotasyonu yapılmalıdır.	Tavsiye
FV . 5 . 5 . 5	Ölçüm ve ısı kontrol cihazlarının kalibrasyonu ile ilgili bir prosedür bulunuyor mu?	Tartıma ve ısı kontrol işlemlerinde kullanılan cihazlar, risk analizine göre kalibre olup olmadıklarını görmek amacıyla rutin olarak kontrol edilmelidir.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 6	Kemirgen ve Kuş Kontrolü		
FV . 5 . 6 . 1	Pratik açıdan mümkün olduğu derecede kemirgenlerin ve kuşların girişini engellemek amacıyla binaların tüm giriş noktaları veya hayvanların içine girebilecekleri cihazlar uygun bir şekilde korunuyor mu?	Görsel değerlendirme. G/D Yok.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 6 . 2	Yem noktaları ve/veya kapılara ait saha planları mevcut mu?	Yem noktalarını (tuzak) gösteren saha planları bulunmalıdır. Yoğun üretim durumları dışında G/D Yok.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 6 . 3	Yemler, amaç dışında kalan hayvan türlerinin ulaşamayacağı yerlere konuyor mu?	Görsel kontrol. Amaç dışında kalan hayvan türleri, yemlere ulaşamamalıdır. Yoğun üretim durumları dışında G/D Yok.	Minör Zorunluluk

N°	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 5 . 6 . 4	Zararlıların kontrolü amacıyla yapılan denetimler ve uygulanan işlemler detaylı bir şekilde kaydediliyor mu?	Zararlı kontrolü için yapılan denetimler ve uygulanan işlemlere ait planlar kaydedilmelidir. Üretici, kendi kayıtlarını tutabilir. Zararlıların oluştuğuna dair belirlenmiş görüldüğü her durumda denetimlerin yapılması gerekir. Haşarlarla ilgili olarak üreticiden zararlılarla mücadele uzmanlarının telefon numaraları bulunmalı veya tesis içerisinde zararlıların kontrol edilmesine yönelik uygulamaların yapılabileceği kanıtlanmalıdır.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 7	Hasat Sonrası Yıkama (hasat sonrası yıkama yoksa G/D)		
FV . 5 . 7 . 1	Son ürün yıkaması için kullanılan su içilebilir mi veya uzman birimlerce uygunluğu bildirilmiş mi?	Uzman birimlerce suyun uygunluğu bildirilmiş olmalı ve/veya son 12 ay içerisinde yıkama makinesine giriş noktasında bir su analizi yapılmış olmalıdır. Analiz edilen parametre seviyeleri, WHO'nun kabul edilmiş eşik değerleri dahilinde olmalı veya uzman birimlerce gıda endüstrisinde kullanımına uygunluğu onaylanmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 7 . 2	Son ürün yıkaması için su sirkülasyonu yapılıyor mu, su filtreleniyor mu ve PH, konsantrasyon ve dezenfektan maruz kalma seviyeleri rutin olarak izleniyor mu?	Suyun son ürün yıkama işlemi için devir daim edildiği durumlarda, su filtrelenmeli, dezenfekte edilmeli ve PH, konsantrasyon ve dezenfektana maruz kalma seviyeleri rutin olarak kontrol edilmeli ve bunların kayıtları tutulmalıdır. Filtreleme işlemi, kullanım ve su hacmine uygun olarak hazırlanmış rutin bir temizleme takviminin kullanıldığı, katı maddeler ve süspansiyonlar için etkili bir sistem kullanılarak yapılmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 7 . 3	Su analizini yapan laboratuvar uygun mu?	Ürün yıkama işlemine yönelik olarak yapılan su analizi, ISO 17025 veya bunun ulusal eşdeğeri standarda göre yetkili veya yetkilendirme sürecinde olduğunu belgeleyen bir laboratuvar tarafından yapılmalıdır.	Tavsiye
FV . 5 . 8	Hasat sonrası işlemler (Hasat sonrası işlem yoksa G/D)		
FV . 5 . 8 . 1	Tüm etiket talimatları uygulanıyor mu?	Uygulanan kimyasallara ait etiket talimatlarının uygulandığını gösteren prosedürler ve belgeler bulunmalıdır (örn: hasat sonrası biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünleri)	Majör Zorunluluk

N°	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 5 . 8 . 2	Hasat edilen ürünün hasat sonrasında korunmasında kullanılan tüm biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünleri kullanıldıkları ülkede resmi olarak tescil edilmiş mi?	Hasat edilmiş olan ürün üzerinde kullanılan tüm hasat sonrası biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünleri uygulamanın yapıldığı ülkede resmi olarak tescil edilmiş olmalı veya devlet kuruluşları tarafından kullanımlarına izin verilmiş olmalıdır. Bu ürünlerin, biyosit, mum ve bitki koruma ürünlerinin etiketlerinde belirtildiği şekilde hasat edilen ürün üzerinde ve uygulamanın yapıldığı ülkede kullanımı onaylı olmalıdır. Her hangi bir resmi tescil programının bulunmaması durumunda; bu konuyla ilgili olarak GLOBALGAP (EUREPGAP) Yönetmeliği (CB EK 2 PPP) ve pestisitlerin dağıtımı ve kullanımıyla ilgili olarak FAO Uluslar arası tüzüğüne bakınız.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 3	Avrupa Birliğinde yasaklanmış olan her hangi bir biyosit, mum veya bitki koruma ürünü, Avrupa Birliğinde satılması planlanan mahsul üzerinde kullanılmıyor mu?	Belgeli hasat sonrası biyositler, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında, EU bünyesinde satılması planlanan, GLOBALGAP (EUREPGAP) gereğince yetiştirilmiş mahsul üzerinde son 12 ay içinde kullanılmış olan hiçbir biyosit, mum ve bitki koruma ürününün EU tarafından yasaklanmış olmadığı (EU Yasaklamalar Yönetmeliği – 79/117/EC gereğince) belirtilmiş olmalıdır	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 4	Yetiştirilen ürünler üzerinde kullanılan ve kullanımı onaylanmış hasat sonrası bitki koruma ürünlerine ait güncel bir liste tutuluyor mu?	GLOBALGAP (EUREPGAP) gereğince son 12 ay içerisinde çiftlikte yetiştirilen veya yetiştirilmekte olan ürünler üzerinde hasat sonrası koruma amacıyla kullanılan ticari markalara (aktif içerik kompozisyonu içeren) yönelik olarak biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünleri konusunda yerel ve ulusal mevzuatta meydana gelen değişikliklerin yer aldığı güncel bir yazılı belge bulunmalıdır. G/D Yok	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 5	Hasat edilen ürün işleme sürecinden teknik açıdan sorumlu kişi, biyositlerin, mumların ve bitki koruma ürünlerinin uygulanması konusunda uzman ve bilgili mi?	Hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarından teknik açıdan sorumlu kişi yeterli teknik uzmanlığa sahip olmalı ve ulusal olarak tanınmış bir sertifikası bulunmalı veya resmi bir eğitim almış olmalıdır.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 6	Hasat edilen ürünün türü (örn; ürün grubu veya partisi) dahil olmak üzere hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamaları kaydediliyor mu?	İşlenmiş olan mahsulün grubu veya partisi tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Majör Zorunluluk

N°	Control Point	Compliance Criteria	Level
FV . 5 . 8 . 7	Hasat sonrası biyositler, mumlar ve bitki koruma ürünlerinin konumları belirtiliyor mu?	İşlemin uygulandığı çiftliğin veya malsul işleme sahasının coğrafi konumu, adı ve adresi tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 8	Hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama tarihleri kaydediliyor mu?	Tüm uygulama tarihleri (gün/ay/yıl), tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 9	Hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamaların yönelik olarak uygulamanın türü kaydediliyor mu?	Ürün uygulamalarında kullanılan işlem türü (örn; püskürtme, islatma, gazlama, vb.) tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 10	Hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarındaki ürünün markası kaydediliyor mu?	Tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında, uygulanan ürünün markası belirtilmelidir.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 11	Hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarında kullanılan ürünün miktarı kaydediliyor mu?	Tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında, bir litre suda ve diğer taşıyıcı araçlarda kullanılan ürünün miktarı, hacim veya ağırlık cinsinden belirtilmelidir.	Majör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 12	Hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamaların gerçekleştirilen operatörün adı kaydediliyor mu?	Bitki koruma ürünü hasat edilen ürüne uygulayan operatörün adı tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 13	Hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamaların gerekçeleri kaydediliyor mu?	İşlem yapılan zararlıların, hastalığın genel adı tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulama kayıtlarında belirtilmelidir.	Minör Zorunluluk
FV . 5 . 8 . 14	Tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamaları, bu belgenin CB.8.6 başlıklı maddesi gereğince yapılıyor mu?	Üreticinin, tüm hasat sonrası biyosit, mum ve bitki koruma ürünü uygulamalarını CB.8.6 no'lu Kontrol Noktasına uygun olarak yaptığını ve buna göre hareket ettiğini gösteren belgeleri kayıtlarında bulunmalıdır.	Majör Zorunluluk

2010 KIRAZ MÜŞTERİ ŞİKÂyetLERİ

TARİH	MÜŞTERİ	ŞİKÂyet	AÇIKLAMA	AKSIYON
21 HAZİRAN	xxxxxxx	Hi This is a really disappointed start to the season !! We may need some help with waste this week for the poor quality fruit? Why did you deliver code 174? Please check a higher sample of fruit and send us the codes to be delivered in advance each day. Many thanks Rachel	GENEL OLARAK KALİTEDEN ŞİKÂyet EDİLMEKTE EK OLARAK KULLANILAN KODLARDA YANLIŞLIK OLDUĞU DÜŞÜNÜLMEKTE	HEM KALİTE HEM KODLAMALAR DAKI HATA ÜRETİME İLETİLMİŞ GEREKLİ KONTROLLER ARTIRILMIŞTIR