

ULUSLARARASI HELAL ÜRÜN EKONOMİSİ SEMPOZYUMU

(19-21 Mart 2015, Sakarya Üniversitesi)

Merve ÖZDEMİR*

Helal gıda sektörü, gerek dünyada gerekse ülkemizde helal ve temiz ürün ihtiyacına binaen gün geçtikçe büyümektedir. Üretim aşamasından tüketim aşamasına kadar İslamî kurallara riayet edilerek hazırlanmış ürünleri ifade eden “helal gıda” bilincinin yaygınlaşması sonucu helal ürün ekonomisinin hacmi bugün 3,5 trilyon dolara ulaşmıştır. Ancak bu durum, helal gıda kriterlerindeki karmaşa ve belirsizlik, bazı helal gıda sertifikası veren kuruluşların güvensizliği, helal ürün sektörünün istismarı gibi pek çok sorunu da beraberinde getirmiştir. Dünya ekonomisinde önemli bir yer işgal eden ve 1.7 milyar Müslümanı ilgilendiren bu sektörün doğru bir yöne kanalize edilmesi hem helal gıda sektörünün hem de İslam ekonomisinin geleceği açısından önem arz etmektedir. İşte bu farkındalıkla ve helal ürün sektörünün büyümesinin fikhî ve bilimsel araştırmalarla birlikte gerçekleşmesi gerektiği inancıyla, bu sektördeki problemleri tartışıp çözüm önerileri sunmak ve helal ürün standartlarını belirleyebilmek için Suudi Arabistan Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finans Kurumu (*Islamic International Foundation for Economics & Finance*) ve Sakarya Üniversitesi işbirliği ile Uluslararası bir “Helal Ürün Ekonomisi Sempozyumu” düzenlenmiştir.

Hedefleri “Müslümanlar arasında tükettikleri her şeyde, helal olmasını arama hassasiyetini yerleştirmek ve güçlendirmek, ekonomik ürünlerde bağımsızlık ve farklılık oluşturmaya müsait bir ortama sahip İslam ülkelerinde helal üretimle ilgili yatırımları teşvik etmek, helal gıda akreditasyon kurumları için takip ve kontrolle ilgili kuralları ve temel prensipleri belirlemek, helal ürünlerin pazarlanması alanındaki çağdaş deneyimleri ortaya koymak ve değerlendirmek” olarak belirlenen sempozyum, 19-21 Mart 2015 tarihlerinde Sakarya Üniversitesi Kültür ve Kongre Merkezi’nde gerçekleştirildi. Bilim Kurulu başkanlığını Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Hacı Mehmet Günay’ın üstlendiği, Düzenleme Kurulu başkanlığını ise Suudi Arabistan Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finans Kurumu’ndan Dr. Yusuf b. Abdullah ez-Zâmil’in yürüttüğü sempozyumun Sakarya Üniversitesi adına koordinasyonu ise İlahiyat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ahmet Bostancı tarafından sağlandı.

* Arş. Gör., Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İslam Hukuku Anabilim Dalı, (merveozdemir@sakarya.edu.tr).

Sırasıyla açılış konuşmaları, giriş mahiyetindeki ana oturum, altı bilimsel oturum, kapanış konuşmaları ve iki adet eğitim kursu ile üç gün süren bu yoğun ve verimli programı kısaca tanıtacağız.

Açılış Konuşmaları ve Sempozyum Ana Oturumu

Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. H. Mehmet Günay, Suudi Arabistan Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finans Kurumu Genel Sekreteri Dr. Abdurrahman Salih el-Atrâm, Sakarya Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Muzaffer Elmas ve Sakarya Valisi Hüseyin Avni Coş'un konuşmalarından oluşan açılışın ardından, sempozyum ana oturumu başladı. Bilimsel oturumlara giriş mahiyetindeki bu oturum Prof. Dr. Faruk Beşer başkanlığında icra edildi. İlk konuşmacı Prof. Dr. Fatih Gültekin gıda katkı maddeleri açısından helal gıdanın ve sertifikasyon çalışmalarının öneminden bahsetti. İkinci konuşmacı Dr. Hâlid el-Cenâhî, müsteşarlığını yürüttüğü Dubai İslam İktisadî Geliştirme Merkezi'ni tanıttı. Ardından Dr. Sâlih Huseyn el-Âyid, genel sekreterliğini yürüttüğü Dünya İslam Birliği Uluslararası Helal Konseyi'nin helal gıda çalışmalarından bahsetti. Son konuşmacı olan TSE Helal Belgelendirme Akademik Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Orhan Çeker ise "Niçin Helal Gıda?" sorusuna cevap olarak helal gıda ihtiyacının iktisadî ve dinî sebepleri üzerinde durdu.

I. Oturum: Helal Ürünlerin Pazarlanması

Açılış oturumunun ardından başlayan bilimsel oturumların ilki "Helal Ürünlerin Pazarlanması" konusuna tahsis edilmiş olup oturum başkanlığını Prof. Dr. Ahmet Yaman üstlenmişti. Oturumun ilk konuşmacısı Yrd. Doç. Dr. İsmail Yalçın "*Helal Ürün Ekonomisini Olumsuz Etkileyen Gelişmeler*" başlıklı tebliğinde helal belgelendirmenin ortaya çıkışı ve mevcut uygulama hakkında bilgi verdikten sonra, helal belgelendirme hususunda hem dünyada hem de Türkiye'de ciddi sorunların ve sömürülerin olduğuna dikkat çekti. Buna göre helal belgelendirmeden rant elde etmek isteyen kişi ve gruplar helal gıda sektörünü istismar ederek güveni zedelemektedir. Diğer yandan gayrimüslimlerin veya İslami ilkelerden uzak olan Müslümanların sağladığı helal belgelerine de şüphe ile yaklaşılmalıdır. Samimi ve dindar Müslümanların sağlam bir helal belgelendirme sistemi kuramamış olması sorununa da vurgu yapan Yalçın, İslam dünyasında ortak bir helal ürün sistemi geliştirilmemesi ve Müslümanların kendi pazarlarına sahip çıkması halinde bu durumdan yine Müslümanların zararlı çıkacağını ve istismaların devam edeceğini belirtti.

Ardından oturumun ikinci konuşmacısı Dr. Suûdî Abdülkerim "*Helal Ürün Pazarlanmasında Psikolojik Etkenler*" başlıklı sunumunu gerçekleştirdi. Tüketicinin helal ürünleri kabullenmesi ve tercih etmesine etki eden faktör-

lerden ve bu faktörleri ön plana çıkarmak suretiyle tüketicinin helal ürün satın almaya nasıl teşvik edilebileceğinden bahseden Abdulkerim; ihtiyaçlar, dürtüler, algı, eğitim ve kişilik gibi faktörlerin dikkate alınarak tüketicinin psikolojik olarak bu ürünleri satın almaya hazırlanabileceğini belirtti. Ayrıca yalnızca psikoloji biliminden değil, iktisat ve sosyoloji gibi ilimlerin sunduğu verilerden de istifade edilerek ve bu alanların uzmanları ile işbirliği yapılması suretiyle helal ürün ticaretinin artmasının mümkün olduğunu söyledi.

Oturumun son konuşmacısı Dr. Tâfir Zuheyr ise “Fransa’da Helal Ürün Talebinin Belirleyicileri-Bir Alan Araştırması” isimli çalışmasını sundu. Konuşmacı sunumunda Fransa’daki Müslümanlara geniş bir helal ürün pazarı imkanı sunulduğunu, bu pazarda Müslümanlar kadar bazı diğer büyük şirketlerin de aktif olduğunu, “helal ticaret” adı altında helal ürün sektörünün yaygınlaştığını belirtti. Fakat araştırmanın sonucuna göre, hem çok sayıda helal damgalı ürünün bulunması hem de şeffaflığın az olması sebebiyle Müslüman tüketiciler arasında bu sektöre güven düşüktür. Diğer yandan helal ürünler, Fransa’daki ve Batı’daki Müslümanların kimliklerini ifade etmelerini ve dinleri ile bu şekilde de irtibat kurmalarını sağladığı için yine de tercih ediliyor. Helal ürünlerin fiyatlarının nispeten yüksek olması gayrimüslimlerin bu ürünleri satın alma oranlarını düşürüyor olsa da Müslümanlar güvendikleri helal ürünlere yüksek meblağlar ödemeye hazır görünüyor. Özellikle de buraya göç etmiş birinci nesil Müslümanlar ve sonradan Müslüman olmuş Avrupalılar helal ürünleri tercih ediyor.

II. Oturum: Helal Ürünlerin Kalite ve Standartları

Bilimsel oturumların ikincisi ise “Helal Ürünlerin Kalite ve Standartları” başlığını taşımaktaydı ve Prof. Dr. Kâşif Hamdi Okur’un başkanlığındaki bu oturumda üç tebliğ sunumu gerçekleştirildi. Oturumun ilk konuşmacısı Prof. Dr. Talat Sakallı idi. “Helal Ürün ve Hizmet Ekonomisinde Hukuki Altyapı ve Resmîyet Problemleri” isimli sunumunda Sakallı, gün geçtikçe büyüyen helal ürün sektöründe Müslüman ülkelerin aktif olduğunu hatırlatarak standart ve belgelendirme ile ilgili hukuki zeminin, önce her devletin kendi içinde, ardından da BM Gıda Teşkilatı benzeri bir yapılanma ile hazırlanması gerektiğinden bahsetti. Diğer yandan bu amaca hizmet edecek akademik enstitülerin veya dini eğitim veren kurumların bu sorumluluğun fikir üretme, bilinçlendirme ve eğitim yönünü üstlenmesi gerektiğini söyledi. Belgelendirme, pazarlama, reklam hizmetlerini ise tek bir resmi kuruma bağlı kuruluşlar yerine getirmelidir. Bunun için ise uzmanlık alanlarının belirlenmesi ve teşkilatlanması gerektiğinden bahseden Sakallı; verilecek hizmet-

ler, denetlenecek ürünler, kurulacak enstitülerin amaç ve görevleri gibi hususlar üzerinde ayrıntısıyla durdu.

İkinci konuşmacı Dr. Muhammed Ali Ba'yû ise “*Gıda Ürünlerine Helal Logosu Konulması*” başlıklı tebliğinde öncelikle helal gıda kavramı ve sınırları üzerinde durdu. Helal gıda üretiminin kriterlerinden ve pazarlanmasında izlenecek yöntemlerden bahsettikten sonra kalite kontrolü sistemlerinin geliştirilmesi gerektiğinden söz etti ve bazı tavsiyelerde bulundu. Son olarak ise helal gıda tüketiminin bireysel ve toplumsal faydalarından bahsederek konuşmasını sonlandırdı.

Bu oturumun son tebliğcisi Dr. Suleyman Mahmûd eş-Şiyâb “*Helal Ürün Kalitesi ve Ekonomik Gelişmeye Etkisi*” başlıklı konuşmasını yaptı. Helal ürün ekonomisinin İslam iktisadının bir parçası olduğunu ve bu sektörü geliştirmek ve helal gıda ekonomisinde başarı elde edebilmek için güven temini, müesseseleşme, ürün kalitesini arttırma, düşük maliyetli gıdalar üretmek için projeler geliştirme, hizmet kalitesini yükseltmeye yönelik girişimlerde bulunma gibi faaliyetlerin gerçekleştirilmesi gerektiğini söyledi. Ayrıca helal ürün işletmelerinin arttırılmasının, üretici ve tüketicileri bu alana çekebilmek için helal pazarına yatırım yapılmasının, toplum bireylerinin helal ürün tüketmenin zaruri oluşu konusunda bilinçlendirilmesinin büyük önem ifade ettiğini belirtti.

III. Oturum: Helal Ürün Güvencesi

“Helal Ürün Güvencesi” konulu günün son oturumu Dr. Sâlih Huseyn el-Âyid başkanlığında icra edildi. İlk konuşmacı Dr. Abdulhak Himmîş “*Helal Logosu Standartlarında Birliğe Doğru*” başlıklı tebliğinde, helal sertifikası veren evrensel bir kurum oluşturulması, Müslüman devletlerde helal gıda üretimi yapan kurumların ortak standart geliştirmesi gerektiği ve helal üretim için özel araştırma merkezlerinin kurulması hususları üzerinde durarak bazı önerilerde bulundu. Helal ürün yelpazesinin tıp, eczacılık ve kozmetik sahalarına da genişletilmesi, necis ve haram maddelerin tespitinde nanoteknoloji gibi modern gelişmelerden yararlanılması, helal üretim konusunda bilimsel gelişmeleri dikkate alarak hazırlanmış akademik çalışmalardan ve fetvalardan istifade edilmesi, Müslüman azınlıkların yaşadığı ülkelerde Müslüman tüketicinin haklarını koruyan kuruluşlar oluşturulmasının sağlanması gibi öneriler bunlar arasındadır.

“*Helal Belgelendirme Sürecinde Güvenilirlik*” tebliğinin sahibi Türk Standartları Enstitüsü Helal Belgelendirme Müdürü Muhammed Özhan Gündüz, sunumunda öncelikle helal gıda uygunluk belgesine neden ihtiyaç duyulduğunu anlattıktan sonra uluslararası helal ticareti ve Türkiye'nin helal ürün ticaretindeki yerinden bahsetti. TSE'nin İslam İşbirliği Teşkilatı İslam

Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayınlanan helal gıda standartlarına göre helal belgelendirmesi yaptığını belirttiğinden sonra Gündüz, SMIIC'in tarihçesi, bu kuruma üye ülkeler, SMIIC standardizasyon çalışmalarının mahiyeti ve akreditasyon komitesi hakkında malumat verdi. Ardından TSE'nin helal belgelendirmede izlediği yöntemler, SMIIC standartlarını kabulü ve uygulaması, helal belgelendirmede görev alan uzmanlar, helal gıda kapsamındaki ürünler ve SMIIC helal gıda genel kılavuzu hakkında özet bilgiler sundu.

Dr. Mes'ûd Şerîf ise "*Helal Ürünlerde Güvenilirlik Etkeni -İzlenen Yöntemler Üzerine Bir Araştırma-*" başlıklı tebliğinde, helal üründe güvenilirliğin öneminden bahsetti ve bu sektörde halkın güveninin alınması için bazı tavsiyeler sundu. Helal ürün tanımının net bir şekilde yapılması, helal üretiminde ilke ve düzenlemelerin ortaya konması, ürünlerin piyasaya sürülmeden önce helal tasdik komitesi tarafından onaylanması, hayvan kesimlerinin ve özellikle de ithal etlerin ciddiyetle kontrol edilmesi gerektiğini vurgulayan konuşmacı, İslam Konferans Teşkilatı'na da helal ürün faaliyetlerinde aktif olmaları tavsiyesinde bulundu.

Ardından Öğr. Gör. Züleyhan Baran, Prof. Dr. Orhan Batman ile ortak hazırladıkları "*Gıda Sektöründe (Tüketici Beklentilerini Karşılama) Helal Gıda Güvencesinin Önemi*" başlıklı bildiri sundu. Sunumunda Baran, dünyada ve Türkiye'de yapılmış helal gıda çalışmalarına dair verileri betimsel analiz tekniğiyle değerlendirdikleri araştırmalarının sonuçlarını aktardı. Buna göre ülkemizde helal sertifikalı ürünlere güven hususunda tüketicilerin tereddütleri bulunmaktadır. Birçok tüketici helal sertifikasını gereksiz görmektedir ve bunun arkasında yatan temel neden Müslüman bir ülkede satılan ürünlerin zaten helal olacağı düşüncesidir. Diğer yandan bazı tüketiciler, helal sertifikasına sahip olmayan ürünlerin helal olmayacağı düşüncesini ortaya çıkardığı için helal sertifikasına olumsuz bakmaktadır. Ülkemizdeki helal gıda farkındalığının eksikliğine çözüm önerisi olarak ise Baran, yetkili mercilerin helal gıda konusunda toplumu bilinçlendirmesi, tanınırlık için stratejiler üretilmesi ve uluslararası düzeyde ortak bir helal ürün logosu geliştirilmesi gerektiğini belirtti.

Bu oturumun son konuşmacısı Dr. Saîd bin Mer'î bin Muhammed es-Serhânî ise, "*Helal Gıda Ürünleri Reklamlarının Ölçüleri*" adlı tebliğinde öncelikle bir gıdanın helal sayılması için taşıması gereken sıfatlardan bahsetti. Ardından helal ürün reklamlarının, tüketiciyi helal tüketime sevk edip helal olmayanlardan uzaklaştırma, bu ürünlerin pazarda yer almalarına katkıda bulunma, Müslüman tüketicilerin tercih edebileceği ürün sayısını sınırlı tutarak tüketim bağımlısı olunmasını engelleme, Müslüman üreticileri Ba-

tı'ya bağıllıktan kurtarma gibi faydaların elde edilmesine yardımcı olacağını ifade etti. Reklam filmi, afiş, broşür gibi araçların helal ürünleri tanıtırken helal çerçevede nasıl kullanılabileceğinden söz etti. Ayrıca her ülkede reklamları denetleyen, bu konuda fetvalar sunan bir şer'î heyet ve gıda güvenliğinden sorumlu kurumların bulunması gerektiğini vurgulayarak sözlerini sonlandırdı.

IV. Oturum: Helal Kesim ve Gıdalara İlişkin Hükümler

"Helal Kesim ve Gıdalara İlişkin Hükümler" başlığını taşıyan sempozyumun ikinci gününün ilk oturumu, Dr. Hâlid bin Abdurrahman el-Muhennâ başkanlığında gerçekleşti. İlk konuşmacı olan Dr. Mansûr bin Abdurrahman el-Akîl "*Gayrimüslimlerin Yiyecekleri Hakkında Kütüb-i Sittede Yer Alan Hadisler ve Bunların Güncel Meselelere Uyarlanması*" hakkındaki tebliğini sundu. el-Akîl, gayrimüslimlerin yiyeceklerine dair Kütüb-i Sitte'de geçen dokuz hadisi incelediğini ve bunlardan ikisinin zayıf olduğunu, geri kalan yedi hadisin ise ehl-i kitabın kestiklerinin helal oluşunu ikrar eden hadisler olduğunu belirtti. Buradan ehl-i kitabın dışındakilerin kestikleri hayvanları yemenin haram olduğu sonucunun çıkacağını belirten tebliğci, Rasulullah'ın ve ashabın uygulamalarında Yahudi ve Hıristiyanların gönderdiği etlerin sorgulanmadan yenmiş olmasından, besmelesiz veya helal kesim usulüne aykırı olsa dahi ehl-i kitabın kestiklerinin yeneceği sonucunun açıkça çıktığını ifade etti.

Bir sonraki tebliğ olan "*Hayvan Kesiminde Besmele*" başlıklı tebliğde Dr. Yahya Şenol, hayvan kesiminde besmelenin hükmü ile ilgili klasik görüşleri aktardıktan sonra konuyla ilgili ayetleri değerlendirerek kendi kanaatini serdetti. Çalışması sonucunda kesim esnasında besmele çekmenin farz olmayıp sünnet olduğu, bu nedenle besmele çekilmeden kesilen hayvanların da yenebileceği sonucuna ulaştığını belirten Şenol, görüşünü ayet ve hadislerle destekledi. Ayrıca kesim esnasında besmele çekilmesinin sünnet kabul edilmesinin, toplu hayvan kesimleri hususunda ve gayrimüslim ülkelerde yaşayan veya geçici olarak buralarda bulunan Müslümanlar açısından da pratik kolaylıklar sağlayacağını dile getirdi.

"*Kur'ân'ın 'Tayyib' Talebi ve Modern Dönem Sorunları*" başlıklı sıradaki sunumda Kemal Özer, Kur'ân'da "tayyib" rızıkların yenmesine dair emirdeki "tayyib" kavramının yalnızca temiz şekilde anlaşılmasını eleştirerek bu kavramın fitratı bozulmamış, orijinal, zararsız, tabîi, besleyici ve sağlıklı şekilde anlaşılması gerektiği üzerinde durdu. Günümüzde liberal kapitalizmin sınırsızlığı nedeniyle gıdanın küresel ticaret metasına dönüştüğünden ve bunun sonucunda beslenmenin ciddi bir problem haline geldiğinden bahsederek sağlığa zararlı ve fitratı bozucu olarak gördüğü bazı uygulama-

lara değindi. Bu bağlamda Özer, pet ambalajlardaki kanserojen olan ve kısırlığa yol açan fitalatın kullanımı, genetik müdahaleye uğramış ve hormonlu gıda ve hayvanların üretilmesi, tarımda kimyasalların kullanımı, gıdalara radyasyon (ışınlama) uygulanması, gıdalarda ağır metallerin yer alması gibi olumsuzluklar hakkında bilinç uyandırmaya çalıştı.

Okt. Ahmet Selman Baktı ise *“Komşuluk ve Ticaret Hukuku Bağlamında Gayri Müslimlerin Kestikleri”* başlıklı sunumunda özetle, Müslüman olmayanlar tarafından kesilen hayvanı yemenin helal sayılması için ehl-i kitap tarafından kesilmesinin gerekli olmayıp kesimin Allah’tan başkası adına gerçekleşmemiş olmasının yeterli olduğuna dair kanaatini aktardı. Bu şartı taşıması halinde tüm gayrimüslimlerin kestiklerinin yenebileceğini, zira helal kesim için koşulan şartların Müslümanları bağlayıcı olduğunu belirterek, özellikle de komşuluk, akrabalık, dostluk ilişkilerinde sorgulamadan gayrimüslimlerin kestiklerinin tüketilebileceği, ancak bunun kural haline getirilmeyip özellikle ticari ilişkiler söz konusu olduğunda helal kesim şartlarının aranması gerektiğini ifade etti.

Oturumun son konuşmacısı Dr. Süleyman bin Muhammed en-Necrân *“Hayvan Kesimi Konusunda Dinin Ana Gayeleri ve Gayri Müslimlerin Kestiklerine Etkileri”* başlıklı sunumunu gerçekleştirdi. en-Necrân, hayvan kesiminin kulluk, temizlik ve ihsan maksatlarını taşıması gerektiğinden ve hayvan kesiminde tıbbî ve bilimsel olarak tespit edilen neticeler ile İslam’ın belirlediği maksatlar arasındaki bağlantının ortaya çıkarılmasının lüzumundan bahsettikten sonra kesim ile ilgili fikhî ilkeleri anlattı. Buna göre kitabî olmayan kafirlerin kestiklerinin haram oluşunda ittifak vardır. Alimlerin, kestiklerinin kesin olarak helal olduğunu belirttikleri “ehl-i kitap”, tahrif olmadan önce Hz. Musa ve Hz. İsa’nın şeriatına inanan kimseler olup tahriften sonra bu şeriatlara iman edenlerin ehl-i kitap kapsamında olup olmadığında ihtilaf vardır. Yine irtidad ederek Yahudilik veya Hıristiyanlığı benimseyenler ehl-i kitap kapsamında değerlendirilmez. Ehl-i kitabın, üzerine Allah’ın adını açıkça zikrederek kestikleri hayvanların yenebileceğinde ise ittifak varken, Mesih adına kestiklerinde ihtilaf vardır.

V. Oturum: Gıda Katkı Maddelerinin Dinî Hükümleri

Bir sonraki bilimsel oturum “Gıda Katkı Maddelerinin Dinî Hükümleri” konusuna hasredilmişti. Başkanlığını Dr. Râşid bin Ahmed el-Alîvî’nin yaptığı bu oturumda ilk konuşmacı Dr. Yüksel Çayıroğlu, *“İslam Hukukuna Göre Gıda Katkı Maddeleri”* başlıklı bildirisini sundu. Özetle ifade etmek gerekirse Çayıroğlu, öncelikle gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, kaynakları, “e” kodları ve izin süreçlerinden bahsettikten sonra bu maddelerin fikhî hükmünü tespit etmeye çalıştı. Bu amaçla fikhî hükmü tespit için kriter

olarak belirlediği; katkı maddelerinin elde edildiği kaynağın mahiyeti, köken maddede istihâle (bir çeşit kimyasal değişim) gerçekleşip gerçekleşmediği, maddenin katıldığı ürün içinde istihlâkının gerçekleşmesi (renk, tat ve koku özelliklerinin kaybolması) ve sağlığa zararları olmak üzere dört unsur sırasıyla ele aldı. Buna göre istihlâk gerçekleşse dahi haram gıdaların katkı maddesi olarak kullanıldığı ürünleri tüketmek caiz değildir. Diğer yandan istihâle sonucu haram olan bir madde helale dönüşebilir.

Oturumun ikinci konuşmacısı Dr. Emel Kavâsimî, “Gıda ve İlaç Ürünlerinde Kullanılan Hayvan Jelatinlerinin Şer’î Hükümleri Üzerine Bir Araştırma” konusundaki sunumunu gerçekleştirdi. Kavâsimî piyasada kaynağı helal ve temiz olmayan jelatinlerin bulunduğunu hatırlattıktan sonra bu tür ürünlerde istihâlenin gerçekleşip gerçekleşmediğine dair tartışmalara değindi. Hanefî, Malikî ve Zâhirîlerden oluşan cumhurun, necis maddelerin istihâle yoluyla temiz hale geleceği görüşünü benimsedikleri, ancak bu kimyasal değişimin necis maddenin vasfının hiçbir eseri kalmayacak ölçüde tam ve kesin olması gerektiğini şart koştuklarını ifade etti. Günümüz kimyacıları arasında ise jelatinde istihâlenin gerçekleşmesi hususunda ihtilaf ve hatta zıt görüşler olduğunu hatırlatarak, bu yüzden bu konuda kesin bir yargıya varmanın zorluğunu belirtti. Helal kaynaklı jelatin alternatifinin bulunması halinde haram kaynaktan elde edilmiş jelatin içeren ürünleri kullanmanın caiz olmadığını, ancak gayrimüslim ülkelerde yaşayan Müslüman azınlıkların, alternatif bulamamaları halinde, zorluğu giderme ve zaruret ilkelerine dayanarak, kaçınılması zor olan jelatinli ürünleri tüketebileceklerini söyledi.

Sıradaki tebliğ “Gıda Maddelerine Eklenen Jelatin Emülsiyonu, Alkol ve Kaynağı Bilinen ve Bilinmeyen Çeşnilerin Hükümü” başlığını taşımaktaydı. Konuşmacı Dr. Abdurrahman b. Abdullah el-Muhaysin sunumunda, jelatin ve alkol başta olmak üzere çeşitli katkı maddelerinin elde edilme biçimlerine göre hükümlerini müstakil olarak değerlendirdi. Jelatinin hükmünün; leşten veya yenmesi haram olan bir hayvandan elde edilmesi, eti helal bir hayvandan üretimi, ölü hayvanın kemiğinden veya derisinden elde edilmesi, elde edildiği kaynağın bilinmemesi gibi farklı durumlara göre değişiklik göstereceğini belirterek bu durumları açıkladı. Alkol içeren ürünleri ise; doğal olarak alkol içeren, üretiminde çözücü olarak eser miktarda alkol kullanılan ve ciddi oranda alkol içeren ürünler şeklinde sınıflandırarak anlattı. Yine maya, lesitin gibi maddeleri tüketmenin hükmünden bahsederek konuşmasını sonlandırdı.

Bir sonraki konuşmacı Dr. Âide Ğânim Hanım ise “Bilimsel ve Dinî Açından Gıda Katkı Maddeleri” başlıklı tebliğinde genel olarak gıda ve daha özelde helal gıda sektöründeki sorunlara değindikten sonra jelatin, alkol gibi

gıda katkı maddelerinde istihâlenin gerçekleşip gerçekleşmediğine dair bilimsel ve fikhî tartışmalardan söz etti. Gıda katkı maddelerinin kaynağının bilinmemesi sebebiyle gayrimüslimlerden satın almak zorunda kalınmayacak şekilde Müslümanlar tarafından üretilmesinin gereği üzerinde durdu. Helal ürün sektörüne özel reklamcılık faaliyetleri yapılması, helal gıda ve helal üretim eğitimlerinin verileceği enstitüler kurulması, halkın helal gıda konusunda bilinçlendirilmesi, tüketilmesi caiz olmayan gıdalar hususunda verilmiş fetvalardan da istifade edilerek halkın uyarılması tavsiyelerinde bulunarak konuşmasını sonlandırdı.

Son olarak ise Salih Şengezer “*Bazı Katkı Maddelerinin Gıdaların Dini Hükmüne Etkisi*” başlıklı sunumunu gerçekleştirdi. Gıda katkı maddesinin tanımı ve özelliklerinden bahsettikten sonra Şengezer, üzerinde tartışmaların bulunduğu bazı gıda katkı maddelerini temel alarak sunumunu yaptı. Bu bağlamda özel olarak dactylopius coccus adlı bir böcekten elde edilen ve gıdalara kırmızı renk veren karmin (E 120), sentetik bir tatlandırıcı olan aspartam (E 951), glutamik asit (E 620) ve tuzlarından (Monosodyum Glutamat-MSG) bahsetti. Sağlığa zararları bulunduğu dair iddialara rağmen bu maddeler hakkında alanın uzmanları arasında ihtilaf bulunması nedeniyle bunların kesin olarak haram olduğunu söylemenin mümkün olmadığını belirten Şengezer, bu konuda zihinleri karışmış olan halkın teskin edilmesi, üreticilerin ise uyarılması gerektiğini ifade etti.

VI. Oturum: GDO’lu Gıdaların Hükümleri

Sempozyumun son bilimsel oturumu “GDO’lu Gıdaların Hükümleri” başlığını taşımaktaydı ve Prof. Dr. Mustafa Tayar başkanlığında icra edildi. İlk konuşmacı Arş. Gör. Ravza Aydın “*GDO’lu Ürünlerin Yahudilikteki Hükmü*” konusundaki sunumunu gerçekleştirdi. Aydın, Yahudi din adamlarına göre GD ürünlerin durumunu ele aldığı sunumunda öncelikle Yahudilikteki koşer algısından bahsetti. Sonrasında Mişna Tora, Tractate Kilayim kitabını esas alarak karışım yasakları üzerinde durarak GDO’lu ürünler hakkındaki görüşleri özellikle bu kitaptaki bilgileri esas alarak aktardı. Kilayim’de karışım yasakları açık bir şekilde belirtiliyor olmasına rağmen gerek İsrail hükümetinin GDO tanımı gerek din adamlarının GDO’lu ürünlerin koşer olup olmadığı meselesinde fikir birliğine sahip olmamasından hareketle bu ürünlere tam bir yasaklama getirilmediğini ifade etti. Sonuç itibarıyla koşer kurallarına aşırı dikkat eden ve aynı zamanda GDO’lu ürünlerin sağlığa zararları konusundaki şüphelerinden ötürü bu tür ürünlerin koşer olmadığını iddia ederek bunları tüketmeyenler olduğu gibi, bunların çok ufak mikroorganizmalar olup Kilayim kapsamından değerlendirilemeyeceğini dolayısıyla

tüketiminde herhangi bir sakınca görülemeyeceği kanaatinde olan Yahudilerin de var olduğunu zikretti.

Ardından Arş. Gör. Merve Özdemir “*Genetik Modifikasyon ve Helal Gıda*” başlıklı tebliğini sundu. Özdemir, genetik modifikasyon ve GD ürünlerin dünyadaki ve Türkiye’deki durumu hakkında genel bilgiler verdikten sonra bu ürünleri fikhî açıdan ele aldı. Bu konuda verilen fetvalarda yalnızca tüketim boyutunun temel alındığını, halbuki meselenin üretim ve tüketim boyutlarının ayrı ayrı incelenmesi gerektiğini belirttikten sonra; maslahat-mefsedet dengesi, zarûrat-ı hamse, fitrata müdahale ve tüketici hakları gibi kavram ve ilkeleri dikkate alarak konuyu değerlendirdi. Gen aktarımının yapıldığı kaynak doğrudan haram bir madde olmadığı veya GDO’lu ürünlerin açıkça sağlığa zararlı olduğu bilimsel olarak ispat edilmediği müddetçe bu ürünleri tüketmenin haramlığını söylemenin mümkün olmadığını ifade etti. Üretim açısından ise sağlığa, doğaya ve ekonomiye muhtemel zararları sebebiyle Müslümanların bu gıdaları üretmekten ihtiyaten geri durmaları gerektiğini belirtti. Diğer yandan, haram olduğu için değil fakat helalliğinde şüphe olduğu gerekçesiyle ve siyaseten bu ürünlere helal sertifikası verilmemesi gerektiği şeklindeki kanaatini de dile getirdi.

Oturum Prof. Dr. Hamdi Döndüren’in “*Kur’an ve Sünnete Göre Helal-Haram Standardı*” başlıklı bildirisi ile sonlanmış oldu. Döndüren tebliğinde Kur’ân ve Sünnet’te helal gıdaların “tayyibât”, haram gıdaların ise “habâis” terimiyle ifade edildiğini ve gıdalarla ilgili helal-haram standardının genel olarak “def-i mefâsid ve celb-i menâfi (yarar sağlama ve zararı önleme)” prensibine dayandığını belirtti. Ardından sırasıyla Kur’ân ve Sünnet tarafından yasaklanan hayvansal ve bitkisel ürünlerden, deniz hayvanlarının helal-haram standartlarından, hayvan kesim şeklinin hükme etkisinden, gıda maddelerinde istihâlenin hükme etkisinden, maya, jelatin gibi bazı özel katkı maddelerinin durumlarından ve son olarak da genetiği değiştirilmiş ürünlerin dini hükmünden bahsetti. Böylece bilimsel oturumların sonuncusu da sona ermiş oldu.

Kapanış Bildirileri ve Eğitim Kursları

Sempozyumun bilimsel oturumların tamamlanmasının ardından gerçekleşen kapanış oturumunda Suudi Arabistan Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finans Kurumu Genel Sekreteri Dr. Abdurrahman Salih el-Atrâm sempozyumun genel bir değerlendirmesini yaptıktan sonra ev sahipliği ve işbirliği sebebiyle Sakarya Üniversitesi’ne teşekkürlerini sundu. Ardından sempozyum koordinatörü Prof. Dr. Ahmet Bostancı, sunduğu kapanış bildirisinde sempozyumun değerlendirmesini yaptı ve sempozyum sonucunda ulaşılan

kararları özetle aktardı. Böylece sempozyum programının iki gün süren bilimsel oturumları ve kapanış oturumu tamamlanmış oldu.

21 Mart Cumartesi günü ise Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi toplantı salonunda yine sempozyum kapsamında bir eğitim semineri ve bir atölye çalışması gerçekleştirildi. Seminer “Üretim ve İslamî Finans Alanında Helal Ürünler” konuluydu ve Suudi Arabistan el-Kassîm Üniversitesi öğretim üyesi Dr. Râşid bin Ahmed el-Alivî tarafından verildi. Ardından daha ziyade lisansüstü öğrencilerine hitap eden bir atölye çalışması gerçekleştirildi. el-Kassîm Üniversitesi Şeria ve İslami İlimler Fakültesi Öğretim Üyesi Dr. Abdullah bin Ahmed er-Rumeyh başkanlığındaki bu çalışmada, tez ve makale hazırlarken istifade edilmesi gereken Arapça online ve dijital kaynakların tanıtılmasının yanı sıra akademik yazım tekniklerine dair bir eğitim verildi. Ardından, eğitim kurslarının katılımcılarına sertifikalarının verilmesiyle program sonlanmış oldu.

Arap dünyasından bir kurul ile ortak bir çalışmanın ürünü olması sayesinde dünyanın çeşitli ülkelerinden panelist ve dinleyicileri ve iki dilli (Arapça ve Türkçe) sunumlarıyla gerçek anlamda uluslararası bir nitelik taşıyan ve farklı disiplinlerdeki akademisyenleri bir araya getirip helal ürün standartlarını tartışmaya açan bu sempozyumun, İslam dünyasında helal ürün standartlarının belirlenmesine ve helal belgelendirme süreçlerinin düzenlenmesine katkıda bulunacağını ümit ediyoruz.