

TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI PAZARLAMASINDA GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE GÜVENCE SİSTEMLERİNİN UYGULANMASI VE GELİŞMELERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Renan TUNALIOĞLU¹

Özet

Dünya nüfus artışına paralel tarım ve gıda ürünleri pazarlamasında gıda güvenliği ve kalite güvence sistemlerinin uygulanması geçen her yıl daha da fazla önem kazanmaktadır. Bu uygulamalar zeytinyağı pazarlamasında da geçerlidir. Nitekim dünya ticaretinde söz sahibi ülkeler konuyla ilgili olarak oluşturulan uluslar arası yasal düzenlemelere hızla uyum sağlamaya çalışmakta ve bu yasal düzenlemelere Dünya Ticaret Örgütü/Gıda ve Tarım Örgütü (Codex Alimentarius) ve Avrupa Birliği öncülük etmektedir.

Bu makalede, ülkemizde zeytinyağı pazarlamasında uygulanan gıda güvenliği ve kalite güvence sistemleri, mevzuat ve sorumlu kurumların yaptırımları esas alınarak incelenmiştir. Türkiye'nin dünya zeytinyağı pazarında rekabette önceliğinin kaliteli ve güvenli üretimde sürekliliğin sağlanması olduğu, bunun yasal düzenlemeler ve üretici birliklerinin etkin çalışması ile desteklenebileceği belirtilmiştir. Bu konuda önemli bir tespit ise Tarım Kanunu içerisinde yer alan lisanslı depoculuk sisteminin zeytinyağında bir an önce uygulanmaya başlanmasının gerekliliğidir. Türkiye'nin Avrupa Birliği ya da yeni edinilecek pazarlarda zeytinyağındaki rekabet gücü uygulanan bu gıda güvenliği ve kalite güvence sistemlerindeki mevzuatlarının yaygınlaştırılması ile mümkün olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Zeytinyağı Pazarlaması, Gıda Güvenliği, Kalite Güvencesi, Türkiye, Üretici Birlikleri

Implementation of the Olive Oil Food Safety and Quality Assurance in the Marketing System in Turkey and Evaluation of Developments

In the market of agricultural and food products, the implementation of food safety and quality assurance systems in accordance with the increase in world population has become more important every year. These implementations are valid for olive oil marketing. Thus, the countries which have major weights in the world trade, would be able to ensure coherent with international regulations, consisted of on that subject, and World Trade Organization/Food and Agricultural Organization (Codex Alimentarius) and European Union would be leading for those legislations.

In that article, food safety and quality assurance systems implemented in olive oil marketing in our country, were investigated bases on sanctions of the regulations and responsible authorities. It would be explained that priorities of Turkey competitiveness in global olive oil marketing were enable to sustain of production, showing quality and safety. To be able to accomplish that event, legal regulations and producer organizations should work more efficiently and regularly. The establishing of the storage systems with licensed within the Law of Turkish Agriculture on olive oil would be crucial value. The power of efficient competitiveness for Turkey on olive oil in the markets of EU and new achieved would be able to ensure with generality of the regulations of food safety and quality assurance systems.

Key words: Olive oil Marketing, Food Safety, Quality Assurance, Turkey, Producer Organizations

1.GİRİŞ

Dünyada 20. yüzyılın son çeyreğinde tarım tekniklerinin gelişmesi ve tarımsal üretimin artması tüketicilerin sosyal, ekonomik ve kişisel tercihlerini değiştirmiştir. Tüketiciler, ürünlerin fiyatları yanında sağlık risklerini ve kalitesini sorgulamaya başlamışlardır. Bu nedenle dünya pazarından büyük pay alan gelişmiş ülkeler, insan sağlığının devamlılığı için güvenilir gıda temini ve dengeli beslenmenin sağlanması yanında tüketicilerin kalite algılarındaki değişimleri de dikkate almaya başlamışlardır. Bu ülkeler ürünün kalite güvencesini amaç edinen uygulamalar başlatmanın yanında, sağlık riskleriyle ilgili bir dizi önlemler olarak gıda güvenliği ile ilgili yasaları yeniden düzenlenmişlerdir.

Güvenli gıda, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibarıyla tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş olarak hazırlanan gıda maddesidir. Gıda güvenliği tüketilen gıdanın sağlığa zarar vermesinin engellenmesi ve gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirlerin bütünüdür (Çobanoğlu, 2007). Bu nedenle güvenli gıda üretimi ve pazarlamasında oluşturulacak politikalarda devletin rolü çok önemlidir.

Kaliteli gıda ise tüketici tarafından belirlenen özellikler ile genel kabul görmüş standartlara uygun özelliklerin tümünü ifade eden bir kavramdır. Kalite aynı zamanda tüketiciye iki alım süreci içinde aynı tatmin düzeyini sağlayan bir olgudur. Bir başka ifade ile kalite, ürünün tüketicinin ihtiyaçlarını karşılayan

¹Adnan Menderes Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü 09100 AYDIN

ve kabul edilen bazı objektif (ürünün enerji, vitamin, mineral, toksin madde içeriği ve tazeliği) ve sübjektif (ürünün rengi, şekli, tat ve kokusu vb.) değerlere sahip özellikler setidir (Dölekoğlu, 2003). Kalitenin objektif değerlerini laboratuvar koşullarında ölçmek mümkün olmakla birlikte duyuusal özelliklerini içeren sübjektif değerlerinin ölçümü ancak tüketici düzeyinde gerçekleştirilebilmektedir. Bu nedenle ürün ya da gıda güvenliği ülkelerin yasal mevzuatlarıyla, kalite ise tüketicilerin istekleri ve beklentileriyle doğrudan ilişkilidir (Aşçı ve diğ., 2009).

Tüketicinin bireysel olarak maksimum faydaya ulaşması için ürün ve pazar hakkındaki tüm bilgilere sahip olması gerekmektedir. Diğer yandan ürünün pazarlanmasında kalitenin rekabet aracı olabilmesi için de sağlık riski taşımaması ve uluslar arası kabul görmüş kalite güvence sistemlerine uygun olarak üretilmesi gerekmektedir. Günümüzde uluslar arası ürün pazarlamasında temel kısıtlayıcılar gümrük tarifeleri, kotalar, ihracat sübvansiyonları vb. iken gıda güvenliği ile kalite güvence sistemlerinin uygulanması tarife dışı engeller kapsamında değerlendirilmektedir (WTO, 2009)

Yukarıda da bahsedildiği gibi günümüzde sağlıklı ve uzun yaşamı ideal edinen bilinçli tüketiciler, güvenli ve kaliteli gıda tüketmek istemektedirler. Bu ideal çerçevesinde insanların daha uzun ve sağlıklı yaşama isteği Akdeniz beslenme kültürünü ve beslenme piramidinin en önemli ürünü zeytinyağının üretim ve tüketimini her geçen yıl artırmaktadır. Nitekim bu ilgi, günümüz pazarlama koşullarında zeytinyağının güvenilir, kaliteli ve yüksek katma değer ile tüketime sunulmasını gerektirmektedir.

Bu makalede, ülkemizde zeytinyağı pazarlamasında uygulanan gıda güvenliği ve kalite güvence sistemleri mevzuatlar ve sorumlu kurumlar açısından değerlendirilmiştir.

2. TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI PAZARLAMASINDA GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE GÜVENCE SİSTEMLERİNİN UYGULANMASI

2.1. Pazarlama

Zeytin, dünyada Akdeniz havzasında yer alan ya da Akdeniz iklim özellikleri gösteren 25 ülkede ekonomik anlamda tarımı yapılan bir meyvedir (FAO, 2009; IOC, 2009). Akdeniz'e kıyısı olan Avrupa Birliği ülkeleri (İtalya, İspanya, Yunanistan, Portekiz ve Fransa) ile Tunus, Türkiye, Suriye, Fas ve Mısır vb. diğer ülkeler, dünya zeytinyağı piyasasında üretimin %98'ine, ihracatın %90'ına sahiptirler. Avrupa Birliği ülkeleri başta olmak üzere bu ülkelerin hepsi dünya zeytinyağı piyasasında söz sahibidirler. Türkiye halen zeytinyağı üretim ve ihracatı ile dünya zeytinyağı piyasasında beşinci sırada yer almaktadır (TBMM, 2008).

Zeytin meyvesi doğrudan tüketilemediği için

sofralık zeytin ve zeytinyağına işlenmek zorundadır. Zeytinyağı, zeytin meyvesinin en önemli ürünü olan, tamamen fiziksel yöntemlerle üretilen, insan sağlığına olan yararları nedeniyle tüketiciler tarafından tercih edilen bitkisel bir yağdır. Zeytinyağının güvenli ve kaliteli üretimi için ilk adım zeytin ve zeytinyağı işletmelerinde başlamaktadır. Fakat Türkiye'deki zeytin ve zeytinyağı işletmeleri sayıca çok, dağınık ve ciddi anlamda örgütlü olmadıklarından, güvenli ve kaliteli üretimi sağlayacak nitelikte değildiler. Nitekim zeytin üreticilerinin %10'unu üç büyük üretici kooperatifi; İzmir'de Tariş, Bursa'da Marmara Birlik ve Gaziantep'te Güneydoğu Birlik'e üyedirler. Bunlar içerisinde iki büyük kooperatiften biri olan Marmarabirlik'e oransal olarak sofralık zeytin, Tariş'e ise zeytinyağı üreticileri üyedir (TBMM, 2008). Türkiye'de zeytinyağı pazarlaması, özel sektör tarafından toptancılar, kooperatifler tarafından ise bölge bayilikleri vasıtasıyla perakendecilere ulaşan farklı bir yapı göstermektedir. Mevcut zeytinyağı işletmelerinin, 1990'lı yıllardan bu yana teknik ve teknolojik olarak gelişmesine rağmen, çok sayıda küçük zeytin üreticilerinin yeterince örgütlenmemiş olması ve bu üreticilerin zeytinyağını kendi imkânlarıyla depolamaları sonucunda ürün güvenliği ve kalitesinde sorunlar yaşanmaktadır.

Bugün dünya pazarında Türkiye, zeytinyağını üreten fakat düşük katma değerle pazarlayan ülke konumundadır. Çünkü uzun yıllardan beri zeytinyağının %70'ini dökme ve varilli geri kalan %30'nu ise ambalajlı ve markalı olarak ihracat edilmektedir (EİB, 2009).

Türkiye'nin en fazla zeytinyağı ihracatı yaptığı ülkeler Avrupa Birliği ülkeleridir. Avrupa Birliği, Ortak Piyasa düzeni içerisinde zeytinyağının üretim ve ihracatını uzun süre teşvik etmiş fakat (AT) 865/2004 sayılı tüzük ile zeytinyağında ihracat ve üretim iadesi uygulamasına son vermiştir. Dünya zeytinyağı piyasaları ve Topluluk arasında oluşan fiyat farkının kapatılarak ihracatın artırılmasına yönelik olarak yapılan önceki uygulamalar, yeni desteklemelerin üretimden bağlantısız olması nedeniyle kaldırılmıştır (Güldoğan, 2006). Bu bağlamda Avrupa Birliği'nin zeytinyağında ithalat rejimi, birçok ülkeye muhtelif preferanslar tanınmasına rağmen ciddi bir biçimde korumacıdır. Nitekim 119/2005 sayılı Tüzük (28.10.2005, OJL) kapsamında hâlen AB'nin Türkiye'den zeytinyağı ithalatına 100 ton kota hakkı tanınmıştır. Bu kota doluncaya kadar değer üzerinden %7.5 oranında vergi alınmakta ve kota dolduktan sonra ton başına 1120.50 Euro gümrük vergisi uygulanması başlamaktadır (EU, 2009).

AB'nin Türkiye'ye uyguladığı gümrük tarifelerine karşın devlet, markalı- ambalajlı zeytinyağı ihracatına, 1997 yılından bu yana kesintisiz olarak teşvik vermektedir. Bu teşvike ve markalı-ambalajlı ihracattan yüksek katma değer elde ediliyor olmasına rağmen ambalajlı ihracatın artmamasının iki

temel nedeni vardır. Birincisi üretim miktar ve kalitesinde yaşanan süreklilik sorunu, diğeri ise Türkiye'nin geçmiş yıllarda karışım (tağışlı) zeytinyağı ihracatı ile dünya zeytinyağı piyasasında oluşturduğu kötü imajdır.

2.2. Gıda Güvenliği ve Kalite Güvence Sistemleri

Gıda güvenliği ve kalite güvencesi, gıda zincirinin her aşamasında " bahçeden-sofraya" kadar "Toplam Kalite Yönetim Sistemleri"nin uygulanması ile sağlanmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanmasında temel tanımlamalar, GAP (İyi Tarım Uygulamaları), Organik Tarım, GlobalGAP (Avrupa Perakendecileri İyi Tarım Uygulamaları Standardı), ISO Serileri (Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistem Standardı) ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı) / HACCP (Tehlike Analizinde Kritik Kontrol Noktaları) ve sistem tamamlayıcıları olarak, BRC (Britanya Perakende Konsorsiyumu), IFS (Uluslar arası Gıda Standardı), OHSAS (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistem Standardı), ISO 14001 Çevre Yönetim Sistem Standardı vb. uygulamalar ile kombine edilmiştir (Çizelge 1).

Bu çerçevede tamamlayıcı uygulamalar, hammadde ve son ürünün mevcut standartlara uygunluğu, işletme ve takım tasarımı, süreç hattı düzenlemesi, iyi uygulama faaliyetleri gibi çok geniş bir cepheden gerçekleştirilen uygunluk kontrolleri olarak da adlandırılmaktadır (Dalgıç ve Belibağlı, 2006). Gıda güvenliği ve kalite güvencesinin sağlanması, bu sistemlerin işletmelerde uygulanmasıyla birlikte sistem etkinliğini azaltan ve potansiyel başarısızlıklara neden olan sebeplerle, uygulamada yaşanan sorunların belirlenerek sektörel bazda tespit edilebilmesiyle mümkün olacaktır. Tüm gıdalar için geçerli olan bu sistemler zeytinyağı pazarlamasında da geçerlidir

Zeytinyağı üretimi zeytin üretimi ile doğrudan ilişkili olduğu için geleneksel tarım teknikleri dışında yer alan organik tarım ve iyi tarım uygulamaları gibi yeni tarım tekniklerinin kullanılması güvenli ve kaliteli zeytinyağı üretiminde ilk adımdır (Çizelge 1). Zeytinyağı kalite sınıflandırılmasında ulusal ve uluslar arası pazarda kullanılan diğeri bir kalite kriteri ise kimyasal analizlerle asitlik tayinidir. Bu sınıflandırma ile zeytinyağı, natürel zeytinyağı, rafine zeytinyağı, riviera zeytinyağı ve çeşnili zeytinyağı olarak adlandırılmaktadır. Son yıllarda gıda güvenliği ve kalite güvencesinin önem kazanmasıyla bu sınıflandırmaya ilaveten, duyuusal analizlerin önemsendiği tadım panelleri oluşturulmuştur. Nitekim bu paneller zeytinyağlarının duyuusal özelliklerine ilişkin kriterleri kapsayan 2007/36 sayılı "Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği" ile Türk Gıda Kodeksi mevzuatında da yer almaktadır (KKG, 2010). Türkiye'nin 1998 yılında Uluslararası Zeytin Konseyi'nden ayrılma kararının ardından ara verilen

tadım paneli eğitimlerine, sivil toplum örgütleri tarafından oluşturulan iki tadım paneli ile tekrar başlanılmıştır. Bu paneller, mevzuatın üç yıllık geçiş süresinin sonunda (Ağustos 2010 tarihine kadar) uygulamaya girmesi ve panellerin Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından da onaylanmasının ardından AB ülkelerinde olduğu gibi destekleyici bir kalite kriteri olarak değerlendirilecektir.

Zeytinyağının coğrafi kökenine göre kalitenin belirlenmesi ise bir başka sınıflandırma biçimidir. Nitekim Avrupa Birliği'nde coğrafi işaret uygulamaları Komisyon tarafından kalite politikası olarak adlandırılmaktadır (Güldoğan, 2006) Uygulamada üye devletler tarafından farklılıklar olmakla birlikte coğrafi işaret, üreticiler ve kırsal kalkınma açısından yararlı görülmekte olup, AB'de zeytinyağında kullanılan 88 adet coğrafi işaret vardır (Tekelioğlu ve Demirer, 2008). AB'de kalite garanti sertifikaları içerisinde bulunan PDO, (Protected Designation of Origin) menşe işareti olarak adlandırılan en önemli sertifikadır. Bu sertifika için belirlenen bölgeler içerisinde elde edilen yağlar otuzdan fazla kimyasal analize tabi tutulmakta ve tadım panellerinde koku ve lezzet tanımı yapılmaktadır. Kullanım alanı yaygın olan menşe işareti için aynı bölge ve coğrafi alanda üretilen zeytinden elde edilmesi ve işlenmesi şartı gerekmektedir. Diğeri kalite sertifikası ise coğrafi köken garantisi olan ve PGI (Protected Geographical Indication) olarak adlandırılan mahreç işaretidir. Mahreç işareti verilmiş zeytinin ait olduğu coğrafya dışında da üretilip işlenmesi mümkündür (Ritson, 2006). Türkiye'de, zeytinyağı coğrafi işaret tescilinde bu güne kadar sadece PDO (menşe işareti) kullanılmıştır. Halen tescilli menşe işareti alan üç, başvuruda bulunan iki zeytinyağı mevcuttur. Bunlardan ikisi Tariş tarafından 2004 yılında alınan Güney Ege Zeytinyağları ve Edremit Körfez Bölgesi Zeytinyağları ile Ayvalık Ticaret Odası tarafından 2005 yılında alınan Ayvalık Zeytinyağı'dır (Gönenç, 2007) (Çizelge 1). Nizip Zeytinyağı için 2009, Aydın Zeytinyağı için 2010 yılında başvuru yapılmıştır.

2.3. Mevzuat ve Sorumlu Kurumlar

Son yıllarda Türkiye'de gıda güvenliği ve kalite çalışmaları, Dünya Ticaret Örgütü-Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşmasının gereklilikleri ve Avrupa Birliği'ne uyum nedeniyle önem kazanmıştır. Bu nedenle Türkiye şartlarını göz önünde bulunduran ve uluslararası kuruluşların çalışmaları ve tavsiye kararlarını inceleyen temel bir yasa çalışması yapılmıştır. Bu amaçla 1995 yılında 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair" Kanun Hükmünde Kararname yürürlüğe girmiştir. Bu kararnamenin yayınlanmasının ardından Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili tebliğler ile denetim yönetmelikleri yayımlanmıştır. Ardından 2004 yılında 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi

Çizelge 1. Türkiye'de Zeytinyağı Pazarlamasında Uygulanmakta Olan Gıda Güvenliği ve Kalite Güvencesi Yönetim Sistemleri ve Sorumlu Birimler

Sistem/Mevzuat Adı ve Belge Geçerlilik Süresi	Oluşumda Yer Alan Kurumlar	Kapsamda Uygulanan Ürün	Uygulanma Alanı	Sorumlu Birimler
GAP (İyi Tarım Uygulamaları) (Türk Gıda Kodeksi: İyi Tarım Uygulamaları Yönetmeliği: 8.09.2004) 1 yıl	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı	Dane Zeytin	Zeytin Yetiştiriciliği	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından Yetkilendirilmiş Özel veya Kamu Sertifikasyon Kuruluşları
Organik Tarım (Organik Tarım Kanunu: 3.12.2004) 2-12 ay	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı	Dane Zeytin	Zeytin Yetiştiriciliği	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından Yetkilendirilmiş Özel veya Kamu Sertifikasyon Kuruluşları
Coğrafi İşaret (Menşe/Mahreç) Denetimli-Süresiz	Türk Patent Enstitüsü	Zeytinyağı	Zeytin ve Zeytinyağı Üreten İşletmeler/Sivil Toplum Kuruluşları/Kamu Kurumları	Türk Patent Enstitüsü
Türk Gıda Kodeksi: "Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği": 2007/36(2009/63) Denetimli-Tebliğ yürürlükte olduğu sürece (Mevzuat)	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı	Zeytinyağı	Zeytinyağı İşletmeleri, Rafineri ve Dolum Tesisleri ve diğer firmalar	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
TS 341 Denetimli Süresiz Yemeklik Zeytinyağı Standartı	Türk Standartlar Enstitüsü	Zeytinyağı	Zeytinyağı İşletmeleri, Rafineri ve Dolum Tesisleri ve diğer firmalar	Türk Standartlar Enstitüsü
TS EN ISO 22000:2008 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (HACCP: Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları) TSE tarafından uygulanan bu sistem Türk Gıda Kodeksinin 2004 yılında yürürlüğe girmesinden sonra bu bölümde değerlendirilmektedir) 3 yıl	ISO Uluslar arası Standardizasyon Örgütü	Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten İşletmeler Toptancılar, Perakendeciler, servis sağlayıcıları ve hazır yemek firmaları, Ambalaj, makine Temizlik malzemeleri vs.	Türk Standartlar Enstitüsü ve Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
TS EN ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi 3 yıl	ISO Uluslar arası Standardizasyon Örgütü	Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten İşletmeler Toptancılar, Perakendeciler, servis sağlayıcıları ve hazır yemek firmaları, Ambalaj, makine Temizlik malzemeleri vs.	Türk Standartlar Enstitüsü ve Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
BS EN ISO 22000:2005 3 yıl	ISO Uluslar arası Standardizasyon Örgütü	Zeytinyağı	Zeytinyağı İşlenmesi ve Paketlenmesi	Özel Sertifikasyon Kuruluşları
GlobalGAP:1997 Avrupa Perakendecileri İyi Tarım Uygulamaları Standardı En fazla 1 yıl	Avrupa Perakendecileri	Zeytin	Zeytin Yetiştiriciliği	Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları

Avrupa Birliği Zeytinyağı Standardı EU-Regulation (EC) 1019/2002- Marketing Standards Regulation Denetimli (Mevzuat)	Avrupa Birliği	Zeytinyağı	Zeytinyağı İşletmeleri ve ilgili işletmeler	Avrupa Birliği
Uluslararası Zeytinyağı Standardı IOOC-1996- IOC Trade Standards. Denetimli (Mevzuat)	Uluslararası Zeytinyağı Konseyi	Zeytinyağı	Zeytinyağı İşletmeleri ve ilgili işletmeler	Uluslararası Zeytin Konseyi
BRC:2005 İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı 1 yıl	BRC İngiliz Perakendeciler Birliği	Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten ve Pazarlayan İşletmeler, Perakendeciler, Toptancılar vb.	Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
IFS:2000 Uluslararası Gıda Standardı 1yıl	IFS Avrupa Ülkeleri (Almanya, Fransa, İspanya, İsviçre vb. Perakendeciler Birliği)	Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten ve Pazarlayan İşletmeler, Perakendeciler, Toptancılar vb.	Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
SQF:2004 Güvenli Kaliteli Gıda Programı 1 yıl	SQF Amerikan Perakendeciler Birliği	Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten ve Pazarlayan İşletmeler, Perakendeciler, Toptancılar vb..	Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
FDA Registrar Corp 1 yıl	ABD Gıda ve İlaç Yönetimi	Zeytin ve Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten ve Pazarlayan İşletmeler, Perakendeciler, Toptancılar vb..	Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
TS OHSAS 18001:2004 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi 3 yıl	TSE Türk Standartları Enstitüsü	Zeytin ve Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten ve Pazarlayan İşletmeler, Perakendeciler, Toptancılar vb.	TSE ve Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
TS EN ISO 14000:2004 Çevre Yönetim Sistemi 3 yıl	ISO Uluslar arası Standardizasyon Örgütü	Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten İşletmeler Toptancılar, Perakendeciler, servis sağlayıcıları ve hazır yemek firmaları, Ambalaj, makine Temizlik malzemeleri vs.	TSE ve Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
TS ISO/IEC 27001:2006 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi 3 yıl	ISO Uluslar arası Standardizasyon Örgütü	Zeytin ve Zeytinyağı	Zeytinyağı Üreten ve Pazarlayan İşletmeler, Perakendeciler, Toptancılar vb.	TSE ve Özel Sektör Sertifikasyon Kuruluşları
ISO/IEC 17025:2005 Deneysel ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Akreditasyonu 3 yıl	ISO Uluslar arası Standardizasyon Örgütü	Zeytin ve Zeytinyağı	Sofralık Zeytin, Zeytinyağı, Pirina Yağın da Kimyasal ve Fiziksel Analizler yapan analizleri Laboratuvarlar	Türk Akreditasyon Kurumu

Kaynak: Yazar tarafından özel görüşmeler den yararlanılarak hazırlanmıştır.

ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun” kabul edilmiştir. Türkiye halen gıda ve kalite güvencesi çalışmalarını, 5179 sayılı Gıda Kanunu çerçevesinde yayımlanan yönetmelik ve tebliğlerle, Dünya Ticaret Örgütü (WTO)/ Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)/ Codeks Alimentarius ve Avrupa Birliği (EU) gereklilik/şartları ile uyumlaştırarak sürdürmektedir.

Zeytinyağında gıda güvenliği diğer tarım ürünlerinde olduğu gibi ilk kez 1995 tarih ve 560 Sayılı Kararname ile yasallaştırılmıştır. Bu mevzuat gereği zeytini yağa işleyen işletmelere çalışma izinlerinin verilmesi ve bu ürünlerin satıldığı satış noktalarındaki denetimler Sağlık Bakanlığı tarafından, üretim yerlerinin denetimi, üretim izinlerinin verilmesi, ithalat ve ihracat kontrolleri ise Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülmüştür. Fakat yetki ve denetimin farklı iki Bakanlık tarafından yürütülmesi zaman ve finansal açıdan kayıplara neden olmuş ve bu kararname yetersiz kalmıştır (Süslü, 2004). Son uygulama, 2004 tarih ve 5179 sayılı Kanun gereği, üretim ve denetimin çok disiplinli bir konu olması ve uluslararası değişimlere uyum sağlanması için sular hariç olmak üzere gıda maddeleri (sofralık zeytin/zeytinyağı) ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretildiği, satışa ve toplu tüketime sunulduğu iş yerlerinin denetim ve kontrolü ithalat ve ihracat kontrolleri olmak üzere tüm denetimler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı sorumluluğunda toplanmaktadır. Ayrıca zeytinyağı ihracatında Dış Ticaret Müsteşarlığı TS 341 “Yemeklik zeytinyağı standart” belgesini zorunlu olarak istemektedir (TBMM, 2008)

Zeytinyağı üretiminde gıda güvenliği ve kalite güvence uygulamaları zeytinyağı işletmelerindeki üretim ile başlamaktadır. Bu nedenle işletmelerin üretime başlamaları için 2004 tarihli 5179 sayılı Gıda Kanun gereği alınması gereken dört belge vardır. Bunlardan ikisi Tarım ve Köyişleri Bakanlığının izni ile alınan “Çalışma İzni ve Gıda Sicil Belgesi ile Gıda Üretim İzin Belgesi” diğerleri ise eğer işletme il sınırları içerisinde ise Belediye, ilçede ise Özel İdare Müdürlüğü, Organize Sanayi bölgelerinde ise Organize Sanayi Müdürlükleri'nden alınan “Gıda Üreten İşyerlerine Ait Çalışma İzni”/Gayri Sıhhi Müessese yani iş yeri açma ve çalışma ruhsatı (GSM) belgesi ile Türk Patent Enstitüsü'nden alınan “Marka Tescil Belgesi”dir. Bu dört belge zeytinin yağa işlenmesinde işletmenin gıda güvenliğine uygun üretim yapacağına teminatını/garantisini veren ve alınması zorunlu belgelerdir. Bu belgeler dışında TSE tarafından verilen “İmalatta Yeterlilik Belgesi” ile Tarım ve Köyişleri tarafından verilen “Gıda Sağlığı İthalat ve İhracat Kontrol Belgesi” ise işletmenin/firmanın iç piyasada alım ihalelerine katılıyor olması ya da dış piyasaya ürün vermesi durumunda isteğe bağlı olarak alınan belgelerdir. Bahsedilen bu belgelerin hepsi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı -5179 Sayılı Kanun, İçişleri Bakanlığı 5393

Sayılı Belediye Kanunu ve 5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ile 5302 Sayılı İl Özel İdare Kanunları çerçevesinde geçerlilik kazanmaktadır.

Zeytinyağı, işlenmiş tarımsal ürünler içerisinde yer alan bir ürün olduğu için zeytinyağı üreten işletmeler için gıda güvenliği kalitenin; kalite de iç ve dış piyasada rekabetin garantisidir. TS 341 “Yemeklik Zeytinyağı Standardı”, 1967 yılından bu yana uygulamada olan kalite standardıdır (TSE, 2010). Bu standart, 1998 yılından itibaren Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından iç piyasada uygulanmaya başlanılan Türk Gıda Kodeksi 2007/36 tebliğine kadar, kalite anlamında kullanılan tek ulusal belge olmuştur (TBMM, 2008) (Çizelge 1). Türk Gıda Kodeksi mevzuatı kapsamında yer alan 2007/36 no'lu “Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği” ürün tanımlamaları ve gıda güvenliği kriterlerini içermektedir.

Halen Türkiye'de zeytinyağının iç piyasada gıda güvenliği ve kalitesi, Türk Gıda Kodeksi 2007/36 sayılı “Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği” ve TS 341 “Yemeklik Zeytinyağı Standardı” belgeleri ile sağlamaktadır. Türk Gıda Kodeksi kapsamında yer alan 2007/36 nolu “Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği” Avrupa Birliği mevzuatı gereği, AB direktifleri ile sürekli olarak yenilenmektedir. Nitekim “2007/36 nolu Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği” 2009 yılı haziran ayında tekrar görüşe açılmış, 08.01.2010 tarih ve 27456 sayılı Resmi Gazete'de yapılan değişiklik ile 2009/63 no ile yayımlanmıştır.

Türkiye'nin zeytinyağı dış satımında gıda güvenliği ve kaliteyi belirleyen üç standart vardır. Bunlardan biri Türkiye'den ihraç edilen zeytinyağlarında alıcı ülkenin talebine bağlı olmaksızın ihracatçılardan zorunlu olarak istenilen TS 341'dir. Diğerleri ise alıcı ülke taleplerine bağlı olarak kullanılan IOC (Uluslararası Zeytin Konseyi) ve AB (Avrupa Birliği) zeytinyağı standartlarıdır. IOC ile AB standartları birbirleri ile bütünleşmiş standartlar olmakla birlikte, IOC standardı AB standardına göre daha çok tercih edilen ve dünyada kabul görmüş bir standarttır (Tunahoğlu, 2009).

Türkiye'nin zeytinyağı dış ticaretinde gıda güvenliği ve kalite güvence standartlarının uygulanmasında temelde iki kurum sorumludur. Bunlardan, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı; zeytinyağının iç ve dış pazarda ticaretini yapan şahıs/firmanın gıda güvenliği uygulamalarının kontrol, analiz ve denetiminde yetkili kurum iken, Dış Ticaret Müsteşarlığı-Dış Ticarete Standardizasyon Genel Müdürlüğü tarafından Dış Ticarete Teknik Düzenlemeler ve Standardizasyon Yönetmeliği dikkate alınarak zorunlu standart denetimleri yapılmaktadır. Dış Ticaret Müsteşarlığı aynı zamanda kalite belgesi olarak kabul edilen, TS 341 “Yemeklik Zeytinyağı Standardı”nı, ihracatta zorunlu olarak talep etmektedir. Bu zorunlu uygulamanın amacı geleneksel tarım ürünlerinin dış ülkelerdeki itibarını muhafaza etmek ve istikrarlı pazarlar yaratmaktır.

DTM, başka yağların zeytinyağına karıştırılarak (tağşiş), yağ kalitesi ve sağlıklı tüketimin engellenmesi dahası da ülke itibarı zedelenmemesi gerekçesi ile ihracatta alıcı ülke isteğine bağlı olmaksızın zorunlu kalite denetimini üstlenmiştir.

3. SONUÇ VE TARTIŞMA

Günümüzde tarım ve gıda ürünleri pazarlamasında gıda güvenliği ve kalite güvencesi oldukça önemsenen bir konudur. Çünkü bir yandan dünya nüfusu, bir yandan da gelir düzeyi yüksek, sağlıklı ve uzun yaşam istekliliği olan insan sayısı artmaktadır. Bu insanların güvenli ve kaliteli beslenme talepleri ancak yasal düzenlemelerle sağlanmaktadır. Dünya Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Ticaret Örgütü başta olmak üzere Avrupa Birliği tarafından oluşturulan bu yasal düzenlemelere, ülkesel bazda uyum kuşkusuz uzun ve zor bir süreç gerektirmektedir. Ancak dünya ticaretinde söz sahibi ülkeler, uluslar arası rekabetin ancak bu şartlarla mümkün olduğunun bilinciyle bu düzenlemelere hızlı bir şekilde uyum göstermektedirler.

Zeytinyağı, Akdeniz beslenme piramidinin en önemli unsurlarından biri olması nedeniyle ve söz konusu yasal düzenlemelere uyum sağlamakta olan bir üründür. Türkiye, dünyanın önemli zeytin üreticisi ülkelerinden biri olarak dünya zeytinyağı pazarındaki rekabet gücünü, farklılaşan tüketim eğilimlerini dikkate alarak değerlendirmek zorundadır.

Bu konuda en olumlu yaklaşım zeytinyağının, AB müzakereleri, DTÖ taahhütleri/FAO (Codex Alimentarius) kapsamında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından uygulanmaya başlanılan "Ulusal Türk Gıda Kodeksi" mevzuatı kapsamında değerlendirilmesidir. Nitekim ulusal kodeks kapsamında güvenli ve kaliteli zeytinyağı üretimi için esas alınan 'Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği' Codex Alimentarius kapsamında, AB ve IOC standartları çerçevesinde sürekli yenilenmektedir. Diğer yandan uzun yıllar zeytinyağı üretim ve pazarlamasında tek kalite belgesi olarak kullanılan TS 341 "Yemeklik Zeytinyağı Standardı" da aynı mevzuat ve standartlarla uyumlaştırılmaktadır. Bu uyum çalışmaları sonucunda zeytinyağının gıda ve kalite güvence kriterleri sadece kimyasal analizlerle değil, duyu analizlerle de (tadım panelleri) desteklenmektedir.

Önemli bir konu ise daha önce farklı kurumlar tarafından yürütülen gıda güvenliği çalışmalarında sorumluluğun tek bir adreste yani Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkisinde, kalite güvence sistem belgelerinin uygulanması ve denetlenmesinin ise Türk Standartlar Enstitüsü, Türk Patent Enstitüsü ve Türk Akreditasyon Kurumu vb. özel belgelendirme kuruluşları arasında paylaşılmış olmasıdır.

Gıda güvenliğinin yasalara zorunlu, kalitenin müşteri beklentisi ve ihtiyaçlarına uygun olarak değişen bir olgu olduğu bilinmektedir. Fakat günümüz

pazarlama koşullarında özellikle de markalı ve ambalajlı üründe ikisinin birlikte değerlendirilmesinin satış güvencesi olduğu kabul edilmektedir. Türkiye, zeytinyağı pazarlamasında (iç/dış) rekabet edebilmek için güvenli ve kaliteli üretim yanında bu üretimde süreklilik ile yüksek katma değer sağlanacak bir yaklaşımı benimsemek zorundadır. Türkiye'nin bu yaklaşımı benimsemekte gecikmesi demek, iç pazarda diğer bitkisel yağlarla olan rekabeti kaybetmesi, dünya piyasasında ise Tunus, Suriye vb. ülkeler gibi Avrupa Birliği'nin dökme zeytinyağı kurumu olmaya devam etmesi demektir. Türkiye'nin en büyük dış satım piyasası olan Avrupa Birliği kendi pazarını, markalı-ambalajlı Türk zeytinyağlarına karşı yüksek orandaki gümrük vergileri ve kota ile sıkı bir biçimde korumasına karşılık ve Türkiye'de devletin markalı-ambalajlı zeytinyağı ihracatını teşvik etmesine rağmen hala dökme zeytinyağı ihracatına devam edilmesindeki en önemli neden zeytinyağının miktar ve kalitesinde yaşanan süreklilik sorunudur. Türkiye maalesef bugün aynı kalitede ve yeterli miktarda zeytinyağını depolayarak ve sürekli olarak piyasaya arz edememektedir. Bu şartların düzeltilmesi ancak AB'nin önemli zeytinyağı üretici ülkelerinde olduğu gibi zeytin üreticilerinin etkin olarak örgütlenmeleri gibi yapısal iyileştirmelerle mümkündür. Bu konuda en doğru yaklaşım Tarım Kanunu içerisinde yer alan Lisanslı Depoculuk sisteminin bir an önce zeytinyağında uygulanmasıdır.

Diğer yandan Türkiye dünya zeytinyağı pazarında hak ettiği konuma değildir. Türkiye zeytinyağı sektörü gelecek yıllarda ya yeni pazarlar edinmeli ya da AB üyeliği ile elde edilecek ulusal garanti kotasından yararlanmalıdır. Türkiye, AB üyeliği ile birlikte artan talep ya da yeni pazarlar karşısında, rekabet gücünü devam ettirebilmek için bugün uygulamakta olduğu gıda güvenliği mevzuatları ve kalite güvence sistemlerini daha yaygın ve sürekli bir biçimde uygulamak zorundadır.

Türk zeytinyağının uluslararası piyasada gıda güvenliği ve kalite güvence sistemleri uygulanarak üretilmesi, katma değer oluşturmasında kuşkusuz en önemli dayanak olacaktır.

KAYNAKLAR

- Aşçı, S., Giray, F.H., Koç, A. 2009. AB Üyeliğinde Türkiye'nin Zeytinyağı Sektöründe Kalite Açısından Rekabet Gücü, Tarım 2015: Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu. Yaşar Üniversitesi, 29 Mayıs 2009. İzmir, s.7
- Çobanoğlu, F., 2007. Türkiye Kuru ve Taze İncir Üretim, İç ve Dış Pazarlamasında Bazı Kalite Güvence Sistemlerinin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma. Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, s.52
- Dalgıç, A., C. Belibağlı, K.B. 2006. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Entegrasyonu: ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9000: 2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları. Türkiye 9.Gıda Kongresi Kitabı, Gıda Teknolojisi

- Derneği Yayın No:33, syf.7-14.
- Dölekoğlu, Ö. C. 2003. Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite Tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri: Adana Örneği, TEAE. Yayın No:105. Temmuz. 2009, Ankara
- EİB, 2009. www.egebirlık.com. (Erişim: 30 Temmuz 2009)
- EU, 2009. http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/cgi. (Erişim:14 Aralık 2009)
- FAO, 2009. www.fao.org, (Erişim: 8 Nisan 2009)
- Gönenç. S., 2007. Gıda ve Tarım Sektöründe Coğrafi İşaret Korumasını Etkileyen Faktörler. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl: 10, Sayı: 25, 4554, Ankara.
- Güldoğan, E., 2006. Avrupa Birliği'nde Zeytin ve Zeytinyağı reformu ve Türkiye'nin Topluluk Müktesebatına Uyumu, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi. TMMOB. Kimya Mühendisleri Odası. Ege Bölge Şubesi, İzmir s:121-147.
- IOOC, 2009. www.internationalolive.org, (Erişim 8 Nisan 2009)
- Ritson, C.Q.2006. Eyewitness Companions Olive Oil "A.Dorling Kinderley Book. 2006 İngiltere
- Süslü, A.H. 2004. Türkiye'de ve Dünyada Gıda Denetim Sistemleri ve Yeni Yaklaşımlar. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi Paneller. Şubat 2004-Ankara
- Tekelioğlu, Y., Demirer, R., 2008. 'Küreselleşme, Demokratikleşme ve Türkiye" Uluslararası Sempozyumu Bildiri Kitabı, Akdeniz Üniversitesi, İ.İ.B.R, Gazi Kitabevi, Ankara, s. 715-730.
- TBMM, 2008. 23. Dönem. (11.03.2008- 11.07.2008). Türkiye Büyük Millet Meclisi Zeytin ve Zeytinyağı İle Diğer Bitkisel Yağların Üretiminde ve Ticaretinde Yaşanan Sorunların Araştırılarak Alınması Gereken Önlemlerin Belirlenmesi Amacıyla Kurulan (10/27, 34,37, 40,102) Esas Numaralı Meclis Araştırması Komisyon Raporu -Ankara
- Tunalıoğlu, R., 2009. Quality and Food Safety of Turkey's Olive Oil Exports by the Role of Institutional Structure. 12-16 Mayıs 2009- Expoliva XIV Scientific-Technical Symposium. Jaen-İspanya
- WTO, 2009. www.wto.org, (Erişim: 25 Mayıs 2009)
- KKGM, 2010. www.kkgm.gov.tr, (Erişim: 6 Mart 2010) Türk Gıda Kodeksi 'Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ' 2009/63-08.01.2010-27456 sayılı resmi gazete
- TSE, 2010. www.tse.org.tr, (Erişim: 5 Mart 2010) TS 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı (TST 341 olarak 04.03.2010-.05. 2010 tarihleri arasında görüşe açılmıştır)
- Özel Görüşmeler
- Ataman, P, 2010. Gıda Mühendisleri Odası Önceki Başkanı, Ankara
- Eken, Ş. 2010. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara
- Gürel, A. N. 2009. Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkan, İzmir
- Karaman, A. D. 2010. ADÜ. Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Aydın
- Özkan, N. 2009. Verde Yağ ve Besin Maddeleri. Sanayi ve Ticaret A.Ş. Kalite Güvence Müdürü, İzmir

Sorumlu Yazar

Renan TUNALIOĞLU

rtunalioğlu@adu.edu.tr

Geliş Tarihi :19.09.2009

Kabul Tarihi :19.04.2010