

Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme ve Sağlık
Beyanlarına İlişkin Türkiye ve AB'deki
Yasal Düzenlemeler

Konferans Notları
2 Haziran 2006 İstanbul

Gıda Ürün
Etiketlerinde
Beslenme ve
Sağlık
Beyanlarına
İlişkin
Türkiye ve
AB'deki
Yasal Düzen-
lemeler

Konferans Notları
2 Haziran 2006
İstanbul

Copyright ©



TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ DERNEKLERİ FEDERASYONU

Bu kitabın tüm hakları Gıda Dernekleri Federasyonu'na aittir. Kaynak gösterilmeksizin kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir yöntemle kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

www.gdf.org.tr

Yayıncı:

COMART

ULUSLARARASI ORGANİZASYON VE TANITIM HİZMETLERİ

Comart Uluslararası Organizasyon ve
Tanıtım Hizmetleri

Düzenleme: Dr. İsmail Mert

Editör: İlker Özdemir

Tercüme: Keyhan Tercüme Bürosu

Tasarım: Murat Alioğlu

Basım ve Cilt: Nural Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.

Birinci Basım: Temmuz 2006 - Ankara

gıdahattı

özel ek

İçindekiler

Önsöz	4
Şemsi KOPUZ	7
<i>Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Başkanı</i>	
Mehmet Mehdi EKER	11
<i>Tarım ve Köyişleri Bakanı</i>	
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	21
<i>Oturum Başkanı</i>	
Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN	23
<i>Hacettepe Üniversitesi</i>	
FONKSİYONEL BESİNLER - YAŞAM KALİTESİNİ YÜKSELTMESİNDEKİ ROLLERİ	
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	34
<i>Oturum Başkanı</i>	
Dr. Hans VERHAGEN	35
<i>Ulusal Halk Sağlığı ve Çevre Enstitüsü (RIVM), Hollanda</i>	
GIDALARA İLİŞKİN SAĞLIK BEYANLARININ BİLİMSEL KAPSAMI	
Dr. Basil MATHIOUDAKIS	45
<i>Bölüm Başkanı, AB Komisyonu, Gıda Kanunu Beslenme ve Etiketleme Bölümü, DG Sanco, Brüksel</i>	
BESLENME VE SAĞLIK BEYANLARI KONUSUNDA AB'DEKİ YASAL ÇERÇEVE	
Prof. Dr. Nevzat ARTIK	57
<i>Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü</i>	
BESLENME VE SAĞLIK BEYANLARI KONUSUNDA TÜRKİYE'DEKİ DÜZENLEMELER	
Ersin TARANOĞLU	71
<i>Türkiye Gıda ve İçecek Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri</i>	
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	74
<i>Oturum Başkanı</i>	



TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ DERNEKLERİ FEDERASYONU

Önsöz

İnsanlık tarihi boyunca tüm reformların ve yeniliklerinin arkasında büyük bir emek mücadele ve azim yattığını görmekteyiz. Tüm yenilikler büyük sancılar , tartışmalar sonucunda gerçekleşir. Bu noktadan hareketle ülkemizde gıda ürün etiketlerinde sağlık beyanlarında bildirim izin veren yasal düzenlemeleri bu yönü ile sektörümüz açısından ciddi bir reform niteliğindedir. Bu reform kamu otoritesi , siyasi otorite , gıda sektörü ve Türk bilim dünyasının birlikteliğinde ve elele sonuçlanmış olup yarınlarda örnek alınacak yenilik olarak hep hatırlanacaktır.

Dünyanın geldiği noktayı görmezden gelmek ve gelişmeleri en az 20 yıl geriden takip etmek başta tüketicimize ardından da her sektördeki üreticilerimize kuşkusuz büyük haksızlıktır. Bu vesile ile 5 Ocak 2006 'da Federasyon olarak , Tarım ve Köyişleri Bakanımız Sayın Methi EKER'i ziyaretimizde bu konuda sektörün taleplerini iletmemizin ardından ilgili bürokratlara dönüp ; "Yolumuz AB, yönümüz bilimsel kriter ve ölçütlerdir. Sektörden bu iki temel prensiple gelen talepleri karşılamak başta şahsımın ardından bu bakanlığın her bir çalışanın en temel görevidir. Bu konuyu her boyutuyla derhal irdeleyelim ve bu iki temel kriteri baz alan düzenlemeyi en kısa zamanda yapalım" diyerek başlattığımız süreç ; 25 Mayıs 2006'da Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu'nda kabulünün ardından " Gıda Maddelerinin Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kural-

ları Tebliği”nin 7 Temmuz 2006’da yayınlanmasıyla gıda sektöründe yepyeni bir dönem başlatılmıştır.

Tüm bu süreçteki çalışmalarda sektörümüzün duayenlerinden ve Etiketleme Alt Komisyonu Başkanımız Prof. Dr. Aziz EKŞİ ve komisyon üyemiz Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN’ın bilimsel önderliğinde ilerlenmiştir. Öncelikle bu çalışmanın hayat bulmasındaki katkılarından dolayı tüm gıda sanayimiz adına iki değerli akademisyenimize teşekkürü borç biliriz.

Bununla birlikte gelinen noktada çok büyük katkıları olan başta Müsteşarımız Sayın Nihat Pakdil olmak üzere bütün UGKK üyeleri Prof. Dr. Nevzat ARTIK, Prof. Dr. Fatih Yıldız, Prof. Dr. İrfan Erol, Şenel Kuyucu, Ersin Taranoğlu, Dr. Cihanser Erel ile komisyon sekreteryasına teşekkürü borç biliyoruz.

Federasyon olarak konunun her boyutu ile tartışılması amacıyla 2 Haziran 2006’da düzenlediğimiz “Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme ve Sağlık Beyanlarına İlişkin AB ve Türkiye’deki Yasal Düzenlemeler” konulu konferansa sponsorluk desteği veren UNILEVER – PINAR – NESTLE – DANONE – ULKER’e katkılarından dolayı federasyonumuz adına teşekkür ederiz.

Şemsi KOPUZ

Yönetim Kurulu Başkanı

Şemsi KOPUZ

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Başkanı

Sayın Bakanım, Değerli Konuklar, Sektörümüzün Kıymetli Temsilcileri, Saygıdeğer Basın Mensupları...

Müsaade ederseniz öncelikle şu konunun altını çizmek istiyorum; yıllardan bu yana gerek gıda sektöründe bir üretici olarak, gerekse de Federasyon Başkanı olarak yıllardır sayısız toplantıya ve konferansa katıldım. Ama biz bu toplantılara bir sorunu dile getirmek için katılır, çözüm arayışlarımızı ve önerilerimizi politikacılarımızla ve bürokratlarımızla paylaşırdık.

Oysa bugün bunun çok dışında bir sebeple buradayız. Bundan beş ay önce Sayın Bakan'ın huzuruna fonksiyonel gıdalar konusunu görüşmek üzere çıktık. Sektörün sorunlarını ve Fonksiyonel Gıdalar konusunda ülkemizin çok geri bırakıldığını anlattık. Yolumuzun ve yönümüzün Bilimsel Kurallar çerçevesinde Avrupa Birliği'ne eşdeğer bir yol olduğunu ifade ettik. Kendisi de bize bu iki temel şartta olan her şeye bizimle birlikte var olduğunu, siyasi iradesini bu iki kriter yerine geldiği sürece kullanacağını söyledi ve bu konuda hızlı bir atım atılması için talimat vererek düğmeye bastı.

Sayın konuklar bu bir devrimdir. Kafalarda zihinlerde oluşmuş bütün önyargılara meydan okuyan, sanayicimizin önünü açmak adına yapılmış **örnek** bir çalışmadır. Sayın Bakanımızı huzurunuzda bir kez daha tebrik ediyor ve hepimiz adına

Sayın konuklar bu bir devrimdir.

Kafalarda zihinlerde oluşmuş bütün önyargılara meydan okuyan, sanayicimizin önünü açmak adına yapılmış örnek bir çalışmadır.

Kayıt dışı ile yol alan gemi hedefine asla ulaşamaz. Böyle bir gemi gitmez. Hepimiz bu geminin yolcusuyuz ve kayıt dışına bir çare bulamadığımız takdirde hepimiz bu geminin içinde beraberce batacağız.

teşekkür ediyorum. Tüm gıda sektörünü Sayın Bakanı ve bürokratlarını ayakta alkışlamaya davet ediyorum.

Ancak bu bir başlangıçtır. Hem Bakanlığımız açısından, hem de sektörümüz açısından önemli ve büyük bir başlangıçtır. 5179 sayılı kanun gereği çıkması gereken yönetmeliklerin süratle tamamlanarak, Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu'nun çalışma hızının daha da artırılması hepimizin önceliği olmalıdır. Gıda sektörü olarak hepimizin beklentisi bu yöndedir. Zira yasal alt yapı ne denli hızlı oluşturulur ise AB ile entegrasyon da o denli hızlandırılacaktır.

Aslında bugün sorunlardan konuşmak istemiyorum, ama birkaç hayati konu var ki bunların altını çizmeden geçmek mümkün değil. Bunların başında “Kayıt dışı ekonominin yarattığı haksız rekabet” geliyor. Ne yazık ki bu sadece gıda sektörünün değil, tüm ekonomimizin önündeki en ağır sorun olarak durmakta. Aslında ne kadar utanç verici bir durum aramızda AB'den gelen konuklar var ve biz 21. yüzyılın eşliğinde hala “kayıt dışı ekonomi”den konuşuyor ve çözüm yolları arıyoruz. Kayıt dışı ile yol alan gemi hedefine asla ulaşamaz. Böyle bir gemi gitmez. Hepimiz bu geminin yolcusuyuz ve kayıt dışına bir çare bulamadığımız takdirde hepimiz bu geminin içinde beraberce batacağız.

Bu konuyla mücadele sadece devletin değil, bizler gibi kurumların, şirketlerin hatta her bir vatandaşın en temel sorumluluğudur. Bizim vatandaşımız belgeli alışveriş yapmadığı sürece ekono-

miyi kayıt altına almak son derece güç. Çünkü en büyük denetici, en büyük itici güç, aslında bizahiti vatandaşı olarak bizleriz, sokaktaki tüketiciler...

Değerli Konuklar,

Burada bir müjdeli haberi daha sizlerle paylaşmak istiyorum: Federasyonumuzun, kısa adı CIAA olan Avrupa Birliği Gıda ve İçecek Federasyonu'na üyeliği kabul edilmiştir. Bu üyeliği doğru algılamak gerekli. Bu, Türk Gıda sektörünün aslında Avrupa Standartlarında olduğunun en önemli göstergesidir. Federasyon olarak bundan sonraki süreçte sektörümüzün Avrupa Birliği pazarlarında daha da güçlenmesi için yapacağımız çalışmalarda CIAA en büyük destekçimizdir. Bu yönüyle Gıda sektörü Türkiye'den önce Avrupa Birliği'ne girdi dememiz mümkündür.

Ve tabii bir güzel haber daha: Sektörümüzün süreli kurumsal yayını GIDAHATTI haziran ayından itibaren yayın hayatına başlıyor. Sektörün en önemli kurumsal iletişim platformu olacağına inandığımız GIDAHATTI'na hepinizin görüş ve önerilerini bekliyoruz.

Değerli Konuklar;

Bugün bir bayramı kutluyoruz. Bu konuda emeği geçen başta Sayın Müsteşarımız Nihat Pakdil olmak üzere bütün UGKK üyeleri Prof. Dr. Nevzat ARTIK, Prof. Dr. Fatih Yıldız, Prof. Dr. İrfan Erol, Şenel Kuyucu, Dr. Cihanser Erel ile tabii bilimsel destek ve katkılarıyla sektörün sorunlarına çözüm üreten Prof. Dr. Aziz Ekşi ve

Federasyon olarak bundan sonraki süreçte sektörümüzün Avrupa Birliği pazarlarında daha da güçlenmesi için yapacağımız çalışmalarda CIAA en büyük destekçimizdir. Bu yönüyle Gıda sektörü Türkiye'den önce Avrupa Birliği'ne girdi dememiz mümkündür.

Prof. Dr. Sevinç Yücecan Hanımefendi'ye ve komisyon sekreteryasına ayrıca teşekkürü bir borç biliyoruz.

Bu toplantı bilimsel bir konferans olmakla birlikte katılan herkesin, Bakanlığımızın ve sektörümüzün bundan sonra elele vererek yapacağı çalışmalara yön verecek yol haritamızı çıkaracak bu konferansa katılarak bizi onurlandıran Sayın Bakanımıza ve yerli yabancı konuklarımıza teşekkür ediyorum.

Mehmet Mehdi EKER

Tarım ve Köyişleri Bakanı

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu çok değerli başkanı ve üyeleri, değerli konuklar, öncelikle hepinizi saygıyla selamlıyorum.

İnsanoğlu yaşamak için gıda tüketmek zorunda. Bu hayatta kalmanın, varlığını devam ettirmenin olmazsa olmaz şartı. Hepimiz az veya çok, her gün, bir şekilde belli aralıklarla bazı gıda maddelerini tüketmek zorundayız. Tabii eskiden, yani çok eskiden insanlar bu ihtiyaçlarını avcılıkla, toplayıcılıkla giderirlerdi. Ama yerleşik hayata geçip üretim faaliyetine geçince gıda ile ilgili çalışmaları farklı bir boyut kazandı. Daha çok üretmek, yani sadece kendi tüketecekleri kadar değil, kendi ihtiyaçlarının dışında da bunu üretmek, bunu işlemek bir uğraş haline geldi ve şehirleşme oranı arttıkça bu bir sanayiye dönüştü. Bu faaliyet bundan sonra da devam edip gidecek. Tabii bu karşımıza bir takım sorunlar çıkarıyor. Beraberinde birtakım başka meseleler de getiriyor.

Bunun bir boyutu gıdanın, gıda maddelerinin hammaddesini temin etmektir, bunu yetiştirmektir, bunu sağlamaktır veya buna ulaşmaktır bir şekilde. Öteki boyutu da bunu muhafaza ve işlemektir. Özellikle şehirlerde insanlar artık daha çok gıda ile, yani beslenme ile sağlık arasında daha çok ilişki kurmaya başlıyorlar. Çünkü her tüketici, yani her gıda maddesi tüketicisi bir gıda maddesini tüketirken bir yandan bunu tüketecek, bununla beslenecek; ama aynı zamanda bunun güvenli ol-

Özellikle şehirlerde insanlar artık daha çok gıda ile, yani beslenme ile sağlık arasında daha çok ilişki kurmaya başlıyorlar.

Hem tüketicinin haklarını ve dolayısıyla toplumun bu alanda endişesini giderecek, bunu tatmin edecek, gerekli bilgileri sağlayacak bir düzenleme olmalı, onun sağlığını koruyacak bir standart ortaya konmalı.

duğundan, sağlıklı olduğundan da emin olmak istiyor ve bu konuda bilgi sahibi olmak istiyor. Bu da bireyin en doğal hakkıdır. Şimdi esasen bizim konumuz da tam burada. Çünkü bu bilgileri temin etmek, bu bilgileri sağlamak, tüketiciye bunu sunmak gıda maddeleri ile birlikte bizim toplumsal kurumların veya sanayicilerin, bu işle ilgili olanların temel görevidir, olmazsa olmaz görevidir. Ve bunun için de toplumun farklı kesimlerinin bu alanla ilgili standartlar konusunda bir mutabakat varması gerekiyor. İşin temel noktası bu.

Hem tüketicinin haklarını ve dolayısıyla toplumun bu alanda endişesini giderecek, bunu tatmin edecek, gerekli bilgileri sağlayacak bir düzenleme olmalı, onun sağlığını koruyacak bir standart ortaya konmalı. Hem de sektörün gelişimini temin edecek, gelişmesini sağlayacak, sektörü büyütecek ve böylece daha çok insana hizmet edecek hale getirecek bir takım düzenlemeler yapılması gerekiyor. Bizim de üzerinde durduğumuz mesele bu.

Tabi işin Türkiye ile ilgili boyutu, yani bizim sektörle ilgili, Tarım Bakanlığı ile ilgili boyutu biraz daha farklı. Çünkü bizim sosyoekonomik yapımız, sosyokültürel yapımız, hem bize hammadde, yani gıda sektörüne hammadde sağlayan tarım sektörünün yapılanması, üretim biçimi, üretim deseni, buradaki verimlilik, buradaki oluşmuş kültür ve gelenek, hem de gıda sektörünün bununla ilişkili olarak yapısı kendimize mahsus özellikler arz ediyor, öyle söylüyor. Ama Türkiye bir yandan şehirleşme oranı hızla artarken, öte yandan ekonomik olarak büyürken, sektörlerini de, hem gıda sektörünü, hem tarım sektörünü paralel

şekilde düzeltmek, geliştirmek, hem üretim anlamında daha rasyonel, daha verimli hale getirmek, hem daha yüksek standartta bir hizmet sunma görevi ile karşı karşıya. Ve Türkiye son yıllarda böyle bir hamlenin içerisinde. Hem tarım sektörü ile ilgili yapısal sorunlarını Türkiye çözüyor, bu alanda çok ciddi adımlar atıyor, çok temel mevzuatlar oluşturuyor, çıkarıyor, yani tarım sektörünü daha verimli kılma ve buna ait düzenlemeler konusunda önemli gelişmeler kaydediliyor. Hem de tabi buna paralel olarak da gıda sektörü genişiyor.

Tarımla ilgili ben size birkaç tane temel nokta söylemek istiyorum. Son birkaç yılda veya içinde bulunduğumuz yıl atılan adımları, bir örnek bakımından, söylemek istiyorum. Mesela Türkiye’de biz bir Tarım Kanunu çıkardık bu sene. Birçoğumuz için belki bu çok fazla bir şey ifade etmiyor, çok fazla bir anlamı yok. Ama Türkiye’de tarım kanunu bugüne kadar yoktu. Bu şuna tekabül ediyor. Tarımla ilgili çok temel kavramlar tanımlanmamıştı. Buna dair yasal bir metin elimizde yoktu. Bu hem üretime ait, hem pazarlamaya ait, hem örgütlenmeye ait, hem desteklenmeye ait, daha birçok alanda, yaygın hizmetlerine ait, danışmanlık hizmetlerine ait bütün bu alanlarda bir düzenleme getiriyor ve yeni tanımlar getiriyor.

Çağdaş dünyanın, dünyadaki tarımı, gelişmiş ülkelerin sahip olduğu mekanizmaları düzelterken, onları düzenleyen kavramlar, bizde de bu konuda ihtiyaç olan düzenlemeler bu kanunda yer aldı, uygulamaya girdi. Çağdaş risk yönetim araçları, mesela biz bunları devreye koyduk. Dün itibarıyla Türkiye’de ilk defa tarım ürünleri sigorta uygu-

Türkiye son yıllarda böyle bir hamlenin içerisinde. Hem tarım sektörü ile ilgili yapısal sorunlarını Türkiye çözüyor, bu alanda çok ciddi adımlar atıyor, çok temel mevzuatlar oluşturuyor, çıkarıyor, yani tarım sektörünü daha verimli kılma ve buna ait düzenlemeler konusunda önemli gelişmeler kaydediliyor.

Tarım dünyanın her yerinde büyük ölçüde tabiat şartlarına bağlı ve eğer bunun bir sigorta mekanizmasını, bir risk yönetimi mekanizmasını oluşturmamışsanız burada bir sıkıntı ile karşılaşabilirsiniz.

laması başladı. Tarım sigortası başladı. Türkiye Cumhuriyet tarihinde ilktir bu, ilk defa oldu ve 6 Haziran'da biz bunu, bir törenle poliçeleri kamuoyuna tanıtacağız, anlatacağız. Ama dün, 1 Haziran tarihi itibarıyla başladı. Çünkü tarım dünyanın her yerinde büyük ölçüde tabiat şartlarına bağlı ve eğer bunun bir sigorta mekanizmasını, bir risk yönetimi mekanizmasını oluşturmamışsanız burada bir sıkıntı ile karşılaşabilirsiniz.

Kırsal kalkınma, yani tarımı bir sektör bütünlüğü içerisinde ele alacaksa muhakkak bir kırsal kalkınma konsepti içerisinde tarımsal desteklemelerin uygulanması gerekiyor ve biz bu sene bir kırsal kalkınma destek fonu başlattık. Bir strateji hazırladık, hükümet olarak kırsal kalkınma stratejisi ve buna paralel olarak da biz Tarım Bakanlığı'nda bir proje başlattık. Kırsal alanda, tarımsal ürünlerin ve hayvansal ürünlerin muhafazasına, işlenmesine, ambalajlanmasına, paketlenmesine dair yapılacak ve hatta çok modern altyapı yatırımlarına, mesela damla sulama gibi bu tür tesisler yapıldığında, bunları çiftçilerin örgütleri yaptığında, yani kooperatifleri, birlikleri, üretici birlikleri vesaire yaptığında biz kırsal kalkınma desteği adı altında toplam tarımsal destek bütçemizden buraya çok önemli bir para ayırdık ve bunları yüzde elli oranında hibe ile destekliyoruz. Çünkü amacımız burada sadece fiyat ve girdi yoluyla destek yapıp piyasayı olumsuz etkileyecek mekanizma yaratmak değil.

Sektörü daha yüksek düzeyde bir verimlilik ile üretim sağlayacak ve pazarlama boyutunu da hesaba katacak bir anlayışı hakim kılmaya çalışıyor-

ruz. Bu da yine Türkiye’de ilktir ve bu sene uygulanıyor. Buna benzer tarım sektörü ile ilgili çok sayıda adımlar atıldı, hamleler gerçekleştirildi. Bunu şununla ifade etmek istiyorum. Mesela Türkiye bir yandan şehirleşiyor ve tarım nüfusu azalıyor. 2005 yılı içerisinde 1 milyon insan tarım sektörünün dışına çıktı. Ama tarımda çalışan insan sayısı 1 milyon insanın azaldığı halde, tarım sektörü geçtiğimiz yıl tarım sektörü rekor denilebilecek %5,6 bir büyüme gerçekleştirdi. Bu şu demektir, verimlilik arttı, verimlilik oranı yükseldi demektir.

Değerli arkadaşlar, şimdi işin hammadde ile ilgili kısmı, tarımsal üretimle ilgili kısmı bu boyutta geliyor. Ama kuşkusuz ikinci boyutu olan, yani şehirlerde yaşayan on milyonlarca insanı doğrudan ilgilendiren gıda sektörü boyutunda da çok önemli gelişmeler var. Biraz önce değerli başkan sektörün büyüklüklerini, sayısal verilerini bize anlattı, ne kadar kişi istihdam edildiğini, ne kadar ciro yaptığını, ne kadar alanı ilgilendirdiği hususunda. Ama iş tabii bundan sonra küresel rekabette gıda sektörünün çok daha iyi bir noktaya gelmesi bizim amacımız, hedefimiz, vizyonumuz bu ve bunun için de biz dünyada tartışması bitmemiş konularda bile, mesela sağlıkla ilgili beyanlar etiketlemede, üzerine henüz tartışmalar bitmiş değildir.

Biz burada da sektörün beklentilerine ve taleplerine pozitif cevap vermek suretiyle onlarla, bu manada, sektörün geliştirilmesi yönünde paralel düşündüğümüzü ortaya koymak bakımından mevzuat oluşturma konusunda cesur ve ciddi

Kuşkusuz ikinci boyutu olan, yani şehirlerde yaşayan on milyonlarca insanı doğrudan ilgilendiren gıda sektörü boyutunda da çok önemli gelişmeler var.

Tabi her ihtiyaç
bir sorun da
getiriyor
beraberinde. Bu
sorunları da
zamanı içerisinde,
eş zamanlı olarak
eğer biz çözersek
olayların önünde
gitmiş oluruz.
Yoksa olaylar
gider, biz
arkasından
gideriz.

adımlar attık. İş bununla bitiyor mu, hayır bitmiyor. Daha atılacak çok adımlar, gidilecek çok yol var, kat edilecek çok mesafe var. Çünkü bu sektör dinamik bir sektördür. Toplumsal ihtiyaçlar değiştikçe, geliştikçe gıda sektörü de gelişecek ve yeni ihtiyaçlar ortaya çıkacaktır.

Tabi her ihtiyaç bir sorun da getiriyor beraberinde. Bu sorunları da zamanı içerisinde, eş zamanlı olarak eğer biz çözersek olayların önünde gitmiş oluruz. Yoksa olaylar gider, biz arkasından gideriz. Sürekli olayları izlediğiniz zaman da işiniz rekaktif olarak da yanlışları düzeltmek olur veya yanlışları düzeltme çabası olur. Olayların önüne geçemezsiniz. Bizim buradaki tutumumuz, mümkün ölçüde preaktif bir tutum içerisinde olmaktır. Olayın önünde gitmektir, arkasında değil.

Avrupa Birliği ile ilişkilerimizde bizim toplumumuzda şöyle bir kanı var: tarım çok zor bir sektördür, tabi tarım deyince içinde gıda da var ve hayıflanır insanlar, endişelenir, kaygılanır. Ben doğrusu şu şekilde düşünüyorum: AB'nin ilk 6 üyesi dışında, sonradan üye olan 19 ülkenin tamamında AB'ne katılım sürecinde tarım sektörü sorunlu olmuştur. Sorunlu olması da son derece doğaldır. Çünkü tarım hem tanımı gereği, hem tabiatı gereği ülkelere göre farklılık arz eden bir sektördür.

Tarım dediğimiz sektör bir kültür meselesidir. Zaten tarımın latinedeki karşılığı da cultura köküdür, yani ekip biçmektir. Ekip biçtiğiniz şey sizin kültürünüzdür. Ne ekip biçiyorsanız onu yiyip içiyorsunuz, o da sizin gıdanızdır. Dolayısıyla her coğrafyanın, her ülkenin kendine mahsus bir kül-

türü var, kendine özgü bir tarımsal deseni var ve o tarımsal desenin ürettiği gıda sektörü var. Bu nedenle de bütün ülkeler Avrupa Birliği ile entegrasyon sürecinde bu sektör bakımından bu sorunu hissetmişlerdir. Ama hiçbir ülke tarım sektöründe sorunla karşılaşacağız diye Avrupa Birliği ile entegrasyon sürecinde müzakereden uzak kalmamıştır. Hiçbirisi bu süreçte bu bizim işimize gelmiyor deyip tarım sektörü bakımından Avrupa Birliği yolunda geri dönmemiştir. Biz de dönmeceğiz. Sorunlar varsa sorunları çözeceğiz. Bu nedenle de biz bu konuda son derece kararlı olarak tarım sektörünün gerek mevzuat yönünden uzlaştırılması, gerekse yapısal reformların gerçekleştirilmesi konusunda çok ciddi adımlar attık ve bundan sonra da bu adımlarımızı sürdüreceğiz.

Burada AB ile entegrasyon sürecinde bizi doğrudan ilgilendiren başlıkların gerek tanıtıcı taramaları, gerek ayrıntılı taramalarını da biz geçtiğimiz aylarda tamamladık ve bu doğrultuda bazı kanunlarla ilgili, uyumla ilgili çalışmalarımızı da başlattığımızı ifade etmek istiyorum. Özellikle Veteriner Hizmetleri Çerçeve Kanunu, Temel Gıda ve Hijyen Paketi ve Yem Tasa Teklifleri hazırlandı. Bu arada görüşe bunlar açıldı. Bunlar üzerinde bir kurumlararası görüş birliği oluştuğunda da bunları biz meşruiyete koyup buralarla ilgili gerekli çalışmalarını sürdüreceğiz. Onu da ben sizlerle paylaşmak istiyorum.

Bizim gıda ile ilgili olarak beslenme beyanları konusunda herhangi bir sorunumuz yok. Buradaki kurallarımız genel olarak AB ile uyumlu. Sağlıkla ilgili attığımız adımları biliyorsunuz. Dolayısıyla

Bizim gıda ile ilgili olarak beslenme beyanları konusunda herhangi bir sorunumuz yok. Buradaki kurallarımız genel olarak AB ile uyumlu.

Kayıt dışı üretim
hepimizin sorunu.

Bu da
sosyokültürel
yapımızın bir
gerçeği. Bu
kısmen ekonomik
sebeplere
dayanıyor,
sosyoekonomik
yapıyla ilgilidir.

sıyla burada da, bizim sizden daha önce olduğu gibi bundan sonra da sektörün beklentilerini karşılayacak, sektörü geliştirecek şekildeki çalışmalarını sağlayacağız. Ama tabii bir yandan da elbirliğiyle bunun da çalışmasını yapmamız gerekiyor: kayıt dışı üretim hepimizin sorunu. Bu da sosyokültürel yapımızın bir gerçeği. Bu kısmen ekonomik sebeplere dayanıyor, sosyoekonomik yapıyla ilgilidir. Kısmen bazı kültürel alışkanlıkların gereğidir. Bunlarla da biz sadece yasa çıkarmakla, sadece mevzuat düzenlemekle bütünüyle önüne geçemeyeceğimizi bilmemiz gerekiyor. Bir toplumsal bilinç uyandırma, bu alanda bir kamuoyu oluşturma çabası içerisinde olmalıyız.

Gerek biz Bakanlık olarak, gerek sizler hem kitle iletişim araçları, hem diğer eğitim araçlarından istifade ile bizim bu konu ile mücadele etmemiz gerekiyor. Keza tüketici sağlığını temin etme konusunda da bizim azami dikkati göstermemiz gerekiyor. Tabii işini doğru ve düzgün yapan saygıdeğer işletme sahiplerini, onları elbette ki tenzih ediyorum. Ama zaman zaman üretim yapılırken birtakım küçük hesaplarla olayı bir şekilde, tüketici sağlığını tehdit edecek boyutta, ki üretimi yapan şahısları bizim yine de kendi içimizde denetleyip engel olmamız lazım.

Biz gıda güvenliği ile ilgili denetim hizmetlerini mümkün mertebe hızla bir şekilde yapıyoruz. Dört beş bin civarında bizim bu işle ilgili elemanımız var. Biz mesela denetim sayılarını gittikçe artırıyoruz. 2002 yılında 2.000'e yakın noktada denetim yapılırken, 2003 yılında 40.000 yakın, 2004 yılında 190 bin, 2005 yılında yaklaşık 325

bin tane denetim yapılmış. Bu tabii nisbi olarak baktığımızda çok büyük bir artış var. 40 binden 325 bine çıkılıyor iki üç yıl içinde. Ama bizim denetimle ilgili olarak da daha etkin, daha kolay, daha iyi etki alan birtakım yöntemleri uygulayıp bunları benimseyip uygulamamız ve en önemlisi de bir otokontrol mekanizması ile kendi içimizde bu tür denetimleri sağlamamız gerekiyor.

Değerli katılımcılar, ben bu duygularla toplantının ve toplantılarda yapılacak tartışmaların, konuşmaların sektör için hayırlı olmasını diliyorum. Bakanlık olarak, hatta hükümet olarak, sadece Tarım Bakanlığı değil, çünkü bizim ulusal konseyimizde sadece Tarım Bakanlığı değil, Sağlık Bakanlığı da diğer ilgili kuruluşlarımız da var. Bizim, hepimizin gayesi, Türkiye'yi bütün sektörler itibariyle daha iyiye götürmek, daha yüksek standartta, daha yüksek kalitede ve daha profesyonel, daha yüksek düzeyde bir verimlilikle çalışan bir sektör oluşturmaktır. Biz de size yardımcı olacağız, sizin ufkunuzu açacağız, sizlere yardımcı olacağız.

Bu arada dört ay önce Gıda Dernekleri Federasyonu yetkilileri ile yaptığımız bir görüşmedeki bir hususu hatırlıyorum. Arkadaşlarımız bana “bu tebliği çıkarın, sektörün önünü açın, göreceksiniz ki daha çok yatırım olacak, bu bağlamda daha çok insan istihdam edilecek, yeter ki siz bu adımı atın, sektörün önünü açın” demişlerdi. Biliyorum ki biz üzerimize düşeni yaptık, sektörün önünü açtık, yolunuz açık olsun ve Türkiye'ye daha çok yatırım yapmanızı bekliyorum. Saygılar sunuyorum.

Bizim, hepimizin gayesi, Türkiye'yi bütün sektörler itibariyle daha iyiye götürmek, daha yüksek standartta, daha yüksek kalitede ve daha profesyonel, daha yüksek düzeyde bir verimlilikle çalışan bir sektör oluşturmaktır.

Prof. Dr. Aziz EKŞİ

Oturum Başkanı, Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi

Teşekkürler, herkese günaydın. Sayın başkan, değerli konuklar. Sayın Başkanım ve Sayın Bakanımın belirttikleri gibi gıda sanayinin kendi açısından önem verdiği, sevinç duyduğu bir günü yaşıyoruz. Bildiğiniz gibi gıdalardan iki tür beklenti var: 1. beklenti, gıdaların besin ögesi beklentisini karşılaması, yani besinsel beklentiler; 2. beklenti, duysal beklentiler, yani tadlarıyla, dokularıyla, renkleriyle bize keyif veren özellikleri; 3. beklenti, yeni bir beklenti, özellikle 1990 yılında sonra önemli olan fonksiyonel beklenti adını veriyoruz. Buna gıdanın üçüncü boyutu da diyebiliriz; yani besinsel, duysal boyuttan sonra üçüncü bir boyut olarak fonksiyonel boyutu ekleyebiliriz. Bu konuyu tartışacağız; ama kısaca bu boyut gıdanın kendisinden kısaca beklenenler dışında ek yararlar sağlamasıdır.

Hem hastalıklardan koruma açısından, hem hastalık risklerini koruma açısından, hem vücut fonksiyonlarını geliştirme açısından önem taşımaktadır. Ama bu aynı zamanda gıdada bazı modifikasyonların yapılmasını gerekli kılmaktadır. Dediğim gibi 1930'lu yıllarda daha çok gıdaların besin modifikasyonları ile ilgili düzenlemeler yapıldı, besin öğeleri eklendi vitamin ve mineral eksikliği karşılandı diye. Yetmişli yıllarda sağlığa aykırı bazı bileşiklerin gıdadan uzaklaştırılması eğilimi ağır bastı. Diyet ve diyabetik gıdalar gündeme geldi. Doksanlı yıllarda da bu fonksiyonel gıdaları tartışıyoruz. İlk adımı, en önemli adımı

Japonya attı. Türkiye de bu tartışmaların içerisinde yer aldı. Türkiye de dünyadan geri kalmadığını gıdaların etiketlenmesi ile ilgili tebliği değiştirerek en azından bugün endüstrinin minimum taleplerini karşılayarak dünyadan geri kalmadığını kanıtlamış bulunuyor.

Şimdi ben daha fazla sözü uzatmadan birinci oturumdaki iki konuşmacıyı buraya davet etmek istiyorum. Birinci konuşmacı, Prof. Dr. Sevinç Yücecan. Sevinç Hanımı anlatmaya gerek yok, hepimiz tanıyoruz artık; ama gerçekten bilimselliği ile gıda sanayinin gelişmesine, insanların dengeli beslenmesine katkıda bulunan önemli bilim insanımızdan birisidir. Ben de arkadaşı olmanın büyük gurur duyarım. İkinci konuşmacımız, Dr. Hans Verhagen. Hans da konuyla öteden beri ilgileniyor. Şu anda Hollanda'da Ulusal Tüketici Sağlığı ve Çevre Enstitüsü'nde çalışıyor. Bana göre de en önemli çalışması da Avrupa Birliği'ndeki sağlık beyanları ile ilgili düzenlemenin yapılmasına neden olan ve kısaca PASSCLAIM olarak bilinen dokümanın hazırlanmasında önemli katkıda bulunan bilim adamlarından birisidir, kendisine Türkiye'ye hoş geldiniz diyorum ve sözü birinci konuşmacıya, yani Prof. Sevinç Yücecan'a veriyorum. Takdim edeceği konu, fonksiyonel besinler. Buyurun Sayın Yücecan.

Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN

*Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetik Bölümü
Beslenme Bilimleri ABD Başkanı*

Fonksiyonel Besinler: Yaşam Kalitesini Yükseltmesindeki Rollerini

Teşekkür ederim Sayın Başkan. Değerli konuklar sizlere bugün fonksiyonel besinler kapsamında hangi besinler değerlendiriliyor, o konuda bilgi vermeye çalışacağım.

İlk defa konuyla ilgili olarak global gerçeklerden bahsetmek istiyorum. Şu anda dünyada sağlık sorunları çerçevesinde neleri yaşıyoruz. Bugün için gerçekten de diyetle bağlı kronik hastalıklar günümüzde % 60 gibi bir potansiyel gösterirken, 15 yıl sonra %73 gibi bir orana çıkacağı belirtiliyor. Bugün dünyada 1 milyarı aşkın bireyin hafif şişman, 300 milyonun ise şişman olduğunu görüyoruz.

Bugün Avrupa'da 18 yaş altı 8 erkekten ve 17 kadından biri kardiovasküler hastalıklar sonucu ölüyor. Ama dünyadaki toplam ölümlerin 1/3'ü yine kardiovasküler hastalıkları sonucu olduğunu biliyoruz. Bugün için yine prematür koroner kalp hastalıklarının nedenini %80 sağlıksız beslenme oluşturuyor. Tabii bunu tetikleyen en önemli iki faktör, hareketsiz yaşam ve sigara kullanımı. Kansere gelince, yine önümüzdeki 15 yıl içerisinde bizim gibi gelişmekte olan ülkelerde %23 oranında artacağı öngörülüyor. Bunu %30'unun diyetle

Bugün dünyada 1 milyarı aşkın bireyin hafif şişman, 300 milyonun ise şişman olduğunu görüyoruz.

Bugün dünyada 1 milyarı aşkın bireyin hafif şişman, 300 milyonun ise şişman olduğunu görüyoruz.

bağlı sağlıksız beslenmeden kaynaklandığı Dünya Sağlık Örgütü'nün raporlarında belirtiliyor. Osteoporozla gelince biz kadınların en önemli sorunlarında biri ve 2050 yılında yaşlı insan nüfusunun artması nedeniyle dört misli artacağı belirtiliyor.

Şimdi biz genel olarak çok fazla hareket eden bir toplum değiliz. Dünyada da hareketsiz yaşamın her geçen gün arttığı belirtiliyor. Bu hareketsiz yaşam nedeniyle ölümlerin %10-16'si bazı kanser türleri, diyabet ve %22'inin kalp hastalıkları nedeniyle olduğu belirtiliyor. Şimdi biz 21. yüzyılda artık optimal beslenme kavramından bahsediyoruz. Optimal beslenme maksimum iyi hal ve minimum hastalık riski demek. Yani Bugün dünyada 1 milyarı aşkın bireyin hafif şişman, 300 milyonun ise şişman olduğunu görüyoruz. Şimdi fonksiyonel besin bilimine baktığımız zaman hipotezin birebir örtüştüğünü görüyoruz. Burada da iyi hal ve sağlığı geliştirmek, hastalık riskini azaltmak en önemli hedefler arasında yer alıyor. O halde nedir fonksiyonel besinler? Genel olarak bir tanım vermeye çalışırsam, "hem sağlıklı beslenmeye bir katkıda bulunacak, ama bu arada iyi hal ve sağlığı geliştirip hastalık riskini azaltıcı potansiyel bir etkiye sahip olacak". Şimdi bu çerçevede baktığımız zaman besin bileşenlerinin, göstergelerin son derece önemli olduğunu görüyoruz ve bu besin bileşenlerinin göstergelerinde, özellikle kan, idrar, doku gibi göstergelerine bakılıyor, besin öğelerinin veyahut da besin bileşenlerinin ne ölçüde olduğunu belirten, hedef işlevlerin göstergelerinde enzim gibi birtakım parametrelere bakılıyor. Ara basamak, son nokta göstergelerinde biyolojik doku materyali önem arz ediyor ve buradan da iki

tane hedefimiz var. Şimdi bu göstergelerin tekrarlanabilir, son derece objektif ve aynı zamanda bilimsel kriterlere uygun olması lazım. Elde ettiğimiz verilerin sonuçların birbirleri ile paralel sonuçları olması lazım. Mutlaka insan çalışmalarını kapsamaması lazım ve bunun sonucundaki iddiaların da iyi hal ve sağlığı geliştirmesi, hastalık oluşumunda azalmayı sağlaması lazım. Besinlerin bileşiminde bulunan proaktif besin bileşenleri bizim vücudumuzda ne gibi etkilere haiz? Buna baktığımız zaman hormon regülasyonundan tutun, hücre farklılaşması, DNA tamiri, programlı hücre ölümü, hücre büyüme signusu ve implamituaal yanıtta besin bileşenlerinin etkili olduğunu görüyoruz. Şimdi son yayınlardan bir tanesi ve son derece kapsamlı, besinin içerisinde bulunan bileşenlerin etkinlik mekanizmalarını görüyoruz. Biz bunların çoğunu, ne çeşitte etkenlik gösterdiğini, o besine özgü veyahut o iddia ile ilgili neler yapabildiğini bilemiyoruz; çünkü şu an 8.000'den fazla bileşen var. Ve biz bunları tanımaya çalışıyoruz ve etkinlik mekanizmasını incelemeye çalışıyoruz. Bu nedenden de ben bunlara çok dikkat ederek anlatmaya çalışacağım. Burada likopenle betokarotenin molekül ağırlığının aynı olduğunu görüyoruz, tabi kimyasal yapıları farklı; ama likopenin betokarotene kıyasla antioksidan özelliğinin çok daha fazla olduğunu söylemek mümkün. Domates ve ürünlerinde bulunuyor, antioksidan özelliğine bağlı olarak özellikle prostat, meme ve akciğer gibi bazı kanser türlerinde gerçekten riski azaltıcı potansiyel bir etkiye sahip olduğu belirtiliyor. Son yıllarda 47.000 kişi üzerinde yapılan bir çalışmada, domates ve ürünlerini haftada on porsiyon ve daha fazlasını tüketenlerde prostat kanser

Göstergelerin tekrarlanabilir, son derece objektif ve aynı zamanda bilimsel kriterlere uygun olması lazım. Elde ettiğimiz verilerin sonuçların birbirleri ile paralel sonuçları olması lazım.

Literatür çalışması sırasında hergün yeni şeyler öğreniyorum. Burada da daha ileri çalışmaların yapılması gerekli olduğu vurgulanıyor, özellikle potansiyel etkinlik mekanizmaları açısından.

riskinin %35 oranında azaldığı, metaanaliz çalışmalarında da bunlarla karşılaşılabiliyoruz. Yine koroner kalp sağlığı açısından kolesterol potansiyelini azaltıcı, kan basıncını düşürücü bir etkiye sahip olduğu belirlenmiş. Burada da kanıt gücünün orta olduğunu görüyoruz. Ne demek orta, daha bilmediğimiz şeyler var. Mesela bir tane örnek vereyim: mademki bu kadar yüksek antioksidan aktiviteye sahip, o halde sigara içen bireylerde plazma likopen konsantrasyonunun aşağı çekilmesi lazım. Ama yapılan çalışmalarda karotenoik düzeyi düşüyor, yani alfabeta karoten düzeyi düşüyor. Ama likopen konsantrasyonunun da bir azalma yok. O zaman deniliyor ki bu antioksidan mekanizmasını farklı yollardan gösteriyor. Daha henüz hangi yollardan gösterdiğini bilemiyoruz. Onun için buradaki kanıt gücünü o şekilde değerlendirmek lazım, yani bu konuda daha ileri çalışmaların yapılması gerekir. Beni çok heyecanlandıran bir konu, fonksiyonel besinler. Literatür çalışması sırasında hergün yeni şeyler öğreniyorum. Burada da daha ileri çalışmaların yapılması gerekli olduğu vurgulanıyor, özellikle potansiyel etkinlik mekanizmaları açısından.

Çaya gelince, biz hem yeşil, hem siyah çay kullanıyoruz. Yeşil çayda kateşinler, siyah çayda teafavinler bulunuyor. Şimdi farklı görüşler var, antioksidan aktivitesi yeşil çayda daha fazladır, ben ona inanıyorum. Siyah çayda daha azdır. Bazı görüşlerde deniyor ki epigallocatechin gallate'in siyah çayda bulunan kateşin türü ile antioksidan aktivitesi aynıdır. Bazı kanser türlerinde riski azaltıcı potansiyel etkiye sahip olduğu belirtiliyor. Japonya'da bu konuda hepsi birbirinden değerli çok

önemli çalışmalar var. Daha henüz mekanizması açısından bilemediğimiz, bu nedenden dolayı da orta olarak değerlendirilen veriler var elimizde. Madem ki antioksidan aktivitesi yüksek, biz bunu bir şekilde kullanalım, burada deniyor ki bir fincan kaynar suda iki dakika tutarak siz bunu sağlayabilirsiniz. Vitamin eşdeğeri yeşil çayda siyah çaya göre daha fazla, onun için de antioksidan aktivitesi yeşil çayın daha fazla olduğunu söylemek mümkün. Antisyonidinlere gelince, bunlar bazı kanser türlerinde, toksin etki yapabilecek olan bileşenleri temizleme özelliği olan, programlı hücre ölümünü artırıcı potansiyel bir etkisi var. Klinik bilgilere dayanması önemli, benim size getirdiklerim hep insanlar üzerinde yapılan çalışmalara dayanıyor. Sadece bir çalışmada deney hayvanları üzerinde yapıldığı belirtiliyor. Burada da üzümü meyvelerin filavanovidlerden antisyonidinlerin böyle bir etkinlik gösterdiğini görüyoruz. Üzüme gelince, üzüm kırmızı şarapta bulunan resveratrol biyoaktif bileşenlerden bir tanesi ve buradaki kanıtlar çok güçlü. Kan basıncını azaltıcı bir etkiye sahip olduğu belirtiliyor. Epidemolojik ve invitro çalışmalara göre, kalp sağlığı ve bazı kanser türleri açısından önemli olduğunu görüyoruz. Mekanizmalar gittikçe bilinir hale geliyor. Örneğin 2006'daki çalışmalarla, 2002'deki çalışmalar kıyaslandığında bilinmeyen birçok şeyin ortaya çıktığı görüyoruz. Onun için her geçen gün besinler konusunda, yeni keşifler yapılıyor. 21. yüzyılda, delillerin çok daha güçlendiğini söylemek mümkün. Yapılan çalışmaların birinde resveratrolün, programlı hücre ölümünü artırdığı, hücresel yayılmayı azalttığını çok net olarak görebiliyoruz.

Her geçen gün besinler konusunda, yeni keşifler yapılıyor. 21. yüzyılda, delillerin çok daha güçlendiğini söylemek mümkün.

Soya ile ilgili, kemik sağlığından tutun, kanser, hatta bilinçsel gelişme ve kadınlarda özellikle vajinal kuruluk üzerine yapılan çalışmalar var. Bu çalışmalar fonksiyonel bileşikler açısından değerlendirildiğinde soyada daha çok koroner kalp sağlığı açısından elde edilen verilerin önemli olduğunu görüyoruz.”

Soya ile ilgili, kemik sağlığından tutun, kanser, hatta bilinçsel gelişme ve kadınlarda özellikle vajinal kuruluk üzerine yapılan çalışmalar var. Bu çalışmalar fonksiyonel bileşikler açısından değerlendirildiğinde soyada daha çok koroner kalp sağlığı açısından elde edilen verilerin önemli olduğunu görüyoruz. Östrojen ve antiöstrojen özellik gösterdiği için böyle bir etkisinin olabileceği gösteriliyor literatürlerde. Osteoporozdan korunma deniliyor, asla tedavi değil; çünkü kemik döngüsü, kemik mineral içeriğini, kemik yoğunluğunu etkilemiyor. Ama kemik yıkımını azaltıp kemik yapımını artırıcı bir potansiyel etkiye sahip olduğu belirtiliyor. Yapılan çalışmalar toplam kolesterolü %30, LDL kolesterolü %13, trigliseridleri %11 düzeyinde düşürdüğü belirtiliyor. Soya FDA tarafından sağlık beyanı kabul edildi biliyorsunuz. Eğer diyet doymuş yağdan ve kolesterolden fakir ise günde alınan 25 gram soya proteini koroner hastalık riskini azaltabilir. Klinik çalışmalara dayalı bir kanıt türü çok kuvvetli. Artık şüphemiz yok. FDA tarafından kabul edildiği için bu da bizi rahatlatıyor. Ne şekilde bir mekanizması var, ne şekilde bir etkinlik gösteriyor biliyoruz.

Kükürtlü bileşenlere baktığımız zaman ki bunlar soğan, sarımsak, pırasa çerçevesinde değerlendiriliyor. Burada da gerçekten de kanserojen detoksifikasyon mekanizmasında etkili olduğunu belirten çok fazla sayıda çalışmalar var. Yine bazı kanser türlerine karşı koruyucu, riski azaltıcı potansiyel etkiye sahip. Programlı hücre ölümünü artırıyor. Koroner kalp sağlığı açısından bizi sevindirici bulgular var. Kan basıncını düşürücü potansiyel etkiye sahip olduğu belirtiliyor. Kanıt türü

linik çalışmalara dayalı ve kanıt gücü orta; çünkü mekanizma açısından bilemediğimiz, bazı çalışmalarda çelişkili veriler elde ettiğimiz durumlar söz konusu.

İzotiyosinatlara baktığımız zaman burada su teresi, brokoliyi görüyoruz. Brokoli, lahana, karnabahar ve Brüksel lahanasında görmüş olduğumuz gibi gerçekten bu konuda çok iyi veriler var, her geçen günde artarak devam ediyor. Kanserojen detoksifikasyon mekanizmasında etkili, programlı hücre ölümünü artırıcı, hep kanserle ilgili ve fiziki enzimlerin aktivasyonunu da biliyoruz. Biraz sonra göstereceğim, epidemolojik ve invitro çalışmalara dayalı, kanıt gücü orta olarak gösteriliyor, ama en azından şöyle bir tablomuz var. İndol 3 karbinolün, yani biyolojik aktif bileşenin anti kanser özelliği gösterebilmek mekanizması ile ilgili elimizde veriler var. Buna yönelik çalışmalar her geçen gün devam ediyor.

Omega3 yağ asitlerine baktığımız zaman, en önemli kaynaklardan biri balık, sonra ceviz, fındık. Omega3 koroner kalp sağlığı açısından fevkalade önemli. Kan basıncını düşürücü, bilinçsel gelişim ve görme keskinliğini artırıcı potansiyel etkisi olduğu belirtiliyor. Buradaki delillerin artık kuvvetliden çok kuvvetliye doğru gittiğini söylemek mümkün. Bilimsel çalışmalar bunu gösteriyor, hem epiyodemolojik, hem klinik çalışmalar bu etkileri yaptığını ve kanıt gücünün çok kuvvetli olduğunu altını çizerek belirtiyorlar.

Posa konusunda artık hiçbir şüphemiz yok. Biz beslenmeciler sağlık önerilerinde mutlaka günde-

Brokoli, lahana, karnabahar ve Brüksel lahanasında görmüş olduğumuz gibi gerçekten bu konuda çok iyi veriler var, her geçen günde artarak devam ediyor.

Günlük diyetinizi mutlaka en az beş, hatta bu 9 porsiyona kadar da çıkabilir. sebze meyve tüketimini artırın, kuru baklagiller ve tam tahıl ürünlerini tüketin diyoruz.

lik posa tüketimini artırın diyoruz. Diyet ve glükon açısından önemli. Betaglukon açısından çok güzel çalışmalar var, kanıtlar da çok kuvvetli. Günlük diyetinizi mutlaka en az beş, hatta bu 9 porsiyona kadar da çıkabilir. sebze meyve tüketimini artırın, kuru baklagiller ve tam tahıl ürünlerini tüketin diyoruz. En önemli nedenlerinden bir tanesi bu. Kan şekerini ayarlıyor., kolesterolü düşürücü, kolon kanserine karşı potansiyel bir etkisi var. Klinik çalışmalara dayalı veriler ve kanıt gücü çok kuvvetli. Özellikle betaglukon konusunda birbirinden değerli çalışmalar var.

Bitki sterollerine gelince, kolesterol açısından, kimyasal yapı açısından son derece fevkalade yakın olduğunu görüyoruz. Burada artık hiç şüphemiz yok, kanıtlarımız çok kuvvetli. Kolesterol emilimini düşürücü potansiyel bir etkiye sahip olduğu, hem kolesterol atımını artırarak, hem emilimini düşürerek gerçekten kolesterolü düşürdüğü konusunda yapılan çalışmalar var. Bu çalışmaların çoğu, klinik çalışmaları ve kanıt gücü çok kuvvetli. Bu konuda bir şüphemiz yok. Bitkisel sterollerin toplam kolesterolü %7, LDL kolesterolü ise %10 oranında düşürdüğü konusunda çok fazla çalışma var. Özellikle hiper kolesterolün tedavisi ile ilgili bir çalışmada toplam kolesterolün kontrol grubuna kıyasla %11, LDL kolesterolü ise %12 oranında düştüğünü bize gösteriyor. Yapılan çalışmalarda serum kolesterol düzeyini %15 oranında düşürdüğü görülüyor. Kolesterol miseller vasıtasıyla taşıyor. Yapı olarak çok benzediği için bitki sterollerini de burada kendine yer açmaya çalışıyor ve bunun sonucunda da kolesterol bu misel yapıdan ayrılıp gidiyor, dolayısıyla yine de kole-

terol emilimini azaltıcı potansiyel bir etkiye sahip. Hiçbir şüphemiz yok, bu konu, FDA'nın 2000 yılında yayınlanan raporların kolestrolü düşürücü ve koroner kalp riskini azaltıcı etki olarak ne şekilde tüketilmesi gerektiği belirtiliyor.

Probiyotikler bağırsak mikrofloramızı olumlu yönde etkileyen canlı mikroorganizmalar. Genel olarak üç konuda etkinlik mekanizması gösterdiğini söylemek mümkün. Normale çevirme açısından fevkalade önemli. Ayrıca metabolik etkinlikleri de var. Bu konuda yapılan çalışmalarda, invitro ve klinik çalışmalar kanıt türü olarak, daha bilemediğimiz, mesela benim katıldığım toplantılarda daha normal mikrofloramızı daha nedir diye tartışılıyor. Çünkü bağırsak bilinmeyen bir organ olarak değerlendiriliyor. Çocuklarda, bebeklerde fevkalade önemli. Diyaliz süresini azaltıcı potansiyel bir etkiye sahip. Ama diğer etkileri açısından daha ileri, kontrollü, kapsamlı, bilimsel çalışmaların yapılmasının önemli olduğu belirtiliyor. Prebiyotikler ile probiyotikler ikisi bir arada kullanıldığında sinerjik etki de yapıyor. Prebiyotikler sindirilemeyen besin bileşikleridir. Bakterilerin gelişmesini veya aktivitesini artırarak sağlık aktivitesini olumlu yönde etkiliyor. Bunlar fermente oluyorlar. Bu fermentasyon sonucunda da kısa zincirli yağ asitleri açığa çıktığı için bir gramındaki enerji değerleri 2.5 kalori kadar, bu nedenden dolayı farklı amaçlar için kullanılabilir. Bu fermentasyon hızının farklı bir hız gösterdiğini belirtiyor, inülin ve oligofruktozda farklı. Bir gram yağ yerine 0.25 gram inülin kullanılabilir ki enerji değerinin düşürülmesinde fevkalade önemli. Şeker yerine kullanılması mümkün. Bifidojenik

Prebiyotikler ile probiyotikler ikisi bir arada kullanıldığında sinerjik etki de yapıyor.

Fonksiyonel besin biliminde gördüğünüz gibi daha etkinlik mekanizmalarını çok fazla bilemiyoruz.

aktivitesi ve posa içeriğinin artırılması açısından da yine kullanılması mümkün. Kalsiyum emilimini, hatta magnezyum emilimini de artırdığı belirtiliyor. Bu konuda daha fazla çalışma yapılması gerekli. Deney hayvanları üzerinde yapılan çalışmalar ve klinik çalışmalar var, ama kanıt gücünün zayıf olduğu belirtiliyor.

Fonksiyonel besin biliminde gördüğünüz gibi daha etkinlik mekanizmalarını çok fazla bilemiyoruz. Sadece fenolik bileşikler açısından baktığımız zaman besinlerin yapısında 8.000'den fazla bileşen olduğunu daha önce söylemiştim. Bunların bir kısmını da bilmiyoruz henüz. Bunların etkinlik mekanizmaları konusunda bilimsel çalışmalara devam edilmeli. Bunların invitro ve epidomolojik çalışmalara, mutlaka insan çalışmalarını kapsamı ve o çerçevede elde edilen verilerin mutlaka birbirine paralel olması ve bu sonuçlar çerçevesinde o besine fonksiyonel besin denilmesi gerekli. Mutlaka kontrollü çalışmalar yapılması lazım ve güvenliğinin artırılması lazım. Bu çalışmalar 1980'li yıllarda Japonya'da başladı ve 90'lı yıllarda Sağlık Bakanlığı kabul etti, FOSHU lisansı alabildi besinler. Amerika'da 90'lı yıllarda başladı, 1998 yılında FDA 11 tane beyanı kabul etti. Avrupa'da yine 90'lı yıllarda başladı, 1996 yılında FUFOS Projesi başladı. Onun için geçmişi çok yeni. Bu nedenden dolayı da araştırmaları devam ettirmek için destek sağlanmalı ve mutlaka uluslararası bir görüş birliğine varılması lazım. Gelecekteki hedeflerin çoğu fitokimyasallar, gerçekten kapsamlı olduğunu görüyoruz bu FUFOS Projesi, ki benden sonraki değerli konuşmacı bunlar üzerinde duracaktır, hangi kriterler çerçevesinde bakılabile-

ceği bile belli. Bunların mutlaka moleküler düzeyde çalışmalarını kapsaması lazım. Mutlaka, olmazsa olmaz dediğimiz bir şart var ki, bunun topluma çok iyi anlatılması lazım. İyi hal ve sağlığı geliştirme, hastalık riskini azaltmakla ilgili iddialar, topluma bu konudaki araştırmacıların anlaşılabilir bir dille, doğru olarak mesajı verilmesi lazım. Basın mensuplarına bence çok fazla iş düşüyor. Her geçen gün gazetede farklı şeyler görebiliyoruz. Kafamızı karıştırıyor doğrusu, çoğu da bilimsel kanıtlardan uzak. O yüzden basın mensuplarının bu konuda çok iyi eğitilmesi lazım. Topluma verilen mesajlarda, bir kez daha altını çizerek söylüyorum, çok dikkatli ve aynı zamanda anlaşılabilir mesajların verilmesi, bilimsel temele dayalı araştırma sonuçlarının aktarılmasının fevkalade önemli olduğu görüşündeyim. Çok teşekkür ediyorum.

Topluma verilen mesajlarda, bir kez daha altını çizerek söylüyorum, çok dikkatli ve aynı zamanda anlaşılabilir mesajların verilmesi, bilimsel temele dayalı araştırma sonuçlarının aktarılmasının fevkalade önemli olduğu görüşündeyim.

Prof. Dr. Aziz EKŞİ

Oturum Başkanı,

Ankara Üniversitesi Gıda Mübendisliği Öğretim Üyesi

Şimdi ikinci tebliğe geçeceğiz. Biliyorsunuz bu fonksiyonel gıdalar esas tüketicinin ilgisi ile başlıyor. Daha sağlıklı, daha uzun yaşam herkesin hedefi. Tüketicinin bu ilgisini elbette gıda üreten firmalar karşılamak istiyor. Hükümet de ilgi duyuyor, çünkü tedavi masraflarının azaltılacağını düşünüyor. Ama kuşkusuz çok önemli sorunlar da var. Birincisi, biraz önce Sayın Yücecan'ın da belirttiği, etki doğru mu, yani söylenen sağlık etkisi gerçekten doğru mu? İkincisi, biz bu etkiyi tüketicie nasıl yansıtacağız? Yani yaptığımız beyan doğru mu? Üçüncüsü de, tabi analitik açıdan bakmamız lazım, gıda gerçekten bu bileşenleri içeriyor mu? Çok boyutlu bir konu, akşama kadar tartışacağız. Ben şimdi Dr. Verhagen'e sözü veriyorum. Buyurun efendim.

Gıdalara İlişkin Sağlık Beyanlarının Bilimsel Kapsamı

Fonksiyonel gıdalar, ilgili sağlık beyanları ve farkına vardığımız bazı eksik noktalar konusunda bize kısa bir konuşma sunduğum için çok mutluyum. Bu konuşmayı benim için kolaylaştıran giriş konuşmalarından çok memnun oldum. Ben Hollanda'da Milli Toplum Sağlığı ve evre Enstitüsü'nde çalışıyorum ve size nereden geldiğim konusunda kısa bir giriş konuşması yapacağım. Hollanda'da Sağlık Bakanlığı ve Tarım Bakanlığı deniz kıyısındaki Hake şehrinde bulunmakta ve ben Sağlık Bakanlığı bünyesindeki Araştırma Enstitüsü'nde çalışıyorum. Enstitü 1500 insanı bünyesinde barındıran bir kuruluş ve toplum sağlığı, evre güvenliği ve ilaçlar konusunda çalışmalar yapıyoruz.

Her neyse, beni konuşmak için çağırduğınız konulara geelim. Sabahki sunum genel olarak gıda sağlığı hakkındaydı, öyleyse ben de sağlık beyanlarından önce gıdaların fonksiyonlarından bahsedeyim. Önceki sunumunu özeti gelişmiş veya gelişmekte olan ülkeleri kapsamına alıyor. Resim birçok kelimedenden daha çok şey anlatıyor. ABD'deki adını unuttuğum ama böyle bir konferansta karşılaştığım bir kişiden duyduğum bir sözü hep takdir ederim. Bu kişi hiçbir şey ani bir kalp krizi

Fonksiyonel gıdalar, ilgili sağlık beyanları ve farkına vardığımız bazı eksik noktalar konusunda bize kısa bir konuşma sunduğum için çok mutluyum.

Çocuklarımız çok
şişman olmaya
başladılar.

kadar hazırlık dönemine sahip değildir demişti. Daha da kötüsü bu sadece yetişkinlere seslenmiyor, gençlere de sesleniyor, çocuklarımız çok şişman olmaya başladılar.

Fonksiyonel gıdalar alanında light gıdalar, kalsiyumlu süt gibi işlenmiş gıdalar da vardır. Marketlerde katkılı bir çok gıdaya rastlayabilirsiniz. İlginç olan o ki, fonksiyonel gıdalar alanında bu gıdalar beyanlarla yan yana bulunurlar, çünkü sektör tüketiciye bir mesaj vererek satış gerçekleştirme için gıda ürünleri üzerine beyanları yerleştiren bir rekabetçi perspektif oluşturmuştur ve bu alanda beni sunumumun ikinci kısmını ilgilendiren bir konu oluşmuştur. Fonksiyonel gıdalar ve beyanlar. Beyan nedir?

1979'da gerçekleştirilen bir sunumda ortaya konmuş çok mild bir tanım vardır, buna göre bir beyan bir gıdanın belli özelliklerini ima eder veya bunu vaat eden bir tanıtım ortaya koyar. Gıdaların üzerinde yer alan beyanları göz önünde tutarak üzerinde çalışılabilecek iyi bir tanımdır. İki kategori vardır. İlki gıdanın ne muhteva ettiği ile ilgilidir, bunlar besin beyanıdır. Bunlar ya ürün C vitamini kapsar gibi kapsamla ilgili beyanlardır ya da bu ürün diğer üründen daha fazla kalsiyum ihtiva eder gibi karşılaştırmalı beyandır. Beslenme yönlendirmelerine göre örneğin Akdeniz beslenmesi veya sağlıklı kalp beslenmesi gibi beyanlar da vardır.

Sağlık beyanlarını önümüze getiren geniş bir gıda kategorisi vardır. Sağlık beyanlarında fonksiyonel beyanlar ile üniversitelerde ve beslenme

okullarında anlatılan ders kitaplarındaki bilimsel datalara dayanan fonksiyonel beyanlar gibi bazı altkategoriler vardır.

Ve son olarak, bazı yanlış veya tıbbi beyanlar da vardır ve bunlar dünyada hiçbir yerde kabul edilmemektedir. Genel olarak tüm gıda beyanları göz önüne alındığında ben ne zaman bir toplantıda bulunursam bilim adamları, tüketiciler, sektör arasında iyi bir görüş birliği oluşur. Bir gıda ürünü üzerine herhangi bir şey yazdığınızda bu doğru olmalı, müşteri belirtilen şeyin doğruluğuna güvenmeli. Bu konuda yüzyılın ilk yarısında PASSCLAIM adında büyük bir AB projesi gerçekleştirildi ve gıdaların üzerinde yer alan beyanlar için bilimsel bir katkı amaçlayan bir yöntem oluşturmaya çalışılıyordu. Bu proje 2001-2005 yılları arasında Uluslar arası Hayat Sağlığı Enstitüsü (ILSI) tarafından yürütüldü.

Proje kamu, özel sektör, akademi ve tüketici örgütleri temsilcilerinden oluşan 200 uzman tarafından gerçekleştirildi. Temel amaçlarından biri, bir sağlık beyanı oluşturmak veya gıda üzerinde yer alan bir sağlık beyanı için gerekli kanıtları sağlamak için oluşturulması gereken kriterleri belirlemektir. Bu projenin ana mesajını size sunmaktan çok mutlu olacağım. Bu projede dört yıl yer almaktan çok gurur duyuyorum. Buraya davet edilme nedenim de bu. Her neyse, size bu projenin dört ana maddeye indirilebilecek ana sonuçlarını getirdim.

Bir gıda ürünü üzerine herhangi bir şey yazdığınızda bu doğru olmalı, müşteri belirtilen şeyin doğruluğuna güvenmeli.

Çok önemli beyanlar insan araştırmalarına dayanmalıdır. İnsan faktörü hayatidir.

Birincisi, gıdada bir sağlık beyanı bulunması için gıdanın ne olduğu ve neler ihtiva ettiği açık bir şekilde belli olmalı. Bu gıdayı ve gıda bileşenlerini tanımlamalı. Örneğin bu beyan diyelim ki bir margarinini tanımlıyorsa tüm margarinlerde bulunmamalıdır. Beyan sadece bu gıda ürünü ile ilgili olmalıdır. Bu basit olanı. Kanıtlar tüm datalara dayanarak hazırlanmış olmalıdır ve kanıtın ağırlığını karşılamalıdır. Sadece beklenen etkileri ortaya koyan çalışmalar seçilmemeli, olumlu, olumsuz veya tarafsız tüm datalar bu data tabanının bir parçası olmalıdır. Kanıtların önemini karşılayabilecek uzmanlar veya bir komite ile hazırlanmış olmalı ve bu beyanın kullanılıp kullanılmayacağına dair bir sonuca ulaşılmalıdır.

Çok önemli beyanlar insan araştırmalarına dayanmalıdır. İnsan faktörü hayatidir. Eğer siz fareler üzerinde denenmiş bir bilgiye sahipseniz, bu bilimsel açıdan ilginç bir noktadır ve basılmalıdır. Böyle bir çalışma sağlık beyanlarını oluşturmak için yeterli değildir. İnsanlardan elde edilen bilgiler hayatidir. Eğer insanlar üzerinde araştırmalar yapılmışsa araştırmada kullanılan gruplar hedef kitleden olmalıdır. Eğer kolesterol düşürücü bir gıda için araştırma yapıyorsanız yüksek kolestrollü insanlar üzerinde çalışmalısınız. Gerçekte bu iyi bir bilimsel çalışma gerçekleştirmek için gereklidir.

Her neyse, hedef kitleye geri dönelim. Kontrolleri gerçekleştirmelisiniz. Kontroller olmadan etkileri belirleyemezsiniz. Kontrol süresi gıdanın üzerindeki beyanla uyumlu olmalıdır. Beslenmede sınırlayıcı bir etmen oluşursa geçmişteki beslen-

meyi kontrol etmelisiniz. Dozajın minimum etkilerini belirtmelisiniz.

Açıktır ki bir parça aspirin baş ağrınızı geçirmez, bir tablete ihtiyacınız vardır ve bu anlaşılır bir şekilde belirtilmelidir. Çalışmayı gerçekleştirirken beslenme etkilerini gözlemlemelisiniz. Araştırmada yer alan ürünlerin satın alındığından emin olmalısınız. Şüphesiz gerekli istatistiksel güce sahip olmalısınız, çalıştığınız grup etkileri ortaya koymak için çok küçük olabilir.

Yukarıda gözlemsel veya epidemik olarak adlandırılan bazı alt kategorilere sahip çalışmalarını görebilirsiniz. Ve kanıtları destekleyen, hayvanlar üzerindeki çalışmalarını oluşturan mekanizmayı belirlemek için bir kırmızı çizgi vardır ve üniversitelerdeki bizim ilgimizi çeken çalışmalara rağmen gereksiz sağlık beyanlarımızı araştırırken bilgi toplamının bir parçası olabilirler. Özellikle insan üzerinde elde edilen bilgileri kullanan araştırma çalışmaları altın standartları oluşturmaktadır.

Belirleyicilik iki yolla değişti: ilk olarak açık şekilde dikkat çekici olmalı çünkü eğer dikkat çekici değilse etkili değil demektir. Ayrıca biyolojik olarak alakalı olmalı. Sağlık beyanlarının bilimsel kanıtlanması için dört ana kategori vardır. Ve AB düzenleme taslağının oluşturulmasında bu kriterlerin kendi yollarını bulacağını umuyorum. Bu Temmuz'daki sağlık beyanlarının kanıtlanması için işleyişin bir kısmını oluşturacak, en azından Avrupa ülkelerinde ve ben daha ötelere de uzanacağını umuyorum.

Özellikle insan üzerinde elde edilen bilgileri kullanan araştırma çalışmaları altın standartları oluşturmaktadır.

Tüketici besin içeriği beyanları ile sağlık beyanlarını ayıramaz.

Projenin sonuçları basıldı ve bunun iyi bir resmi-ne sahibiz ve bir yıl önce Avrupa Besin Dergisi'nde, Haziran 2005'te basıldı. Websitesinden ücretsiz indirilebilir, böylece herkes bu projenin sonuçlarına ulaşabilir. Böyle bir projeye sahip olmak bilim için büyük bir başarıdır ve buna katkıda bulunmaktan çok mutluyum. Sağlıkbeyanları hakkında bir çok ilgi olduğunu biliyoruz ve sağlık beyanlarının nasıl kanıtlandığını ve ne olması, ne olmaması ve bazı işaretlere sahip olması gerektiğini biliyoruz. Ben bunları tuzaklar olarak adlandırıyorum.

Üç tuzak var. Bunları zamanı değerlendirmek için en sonda sunacağım. İlki, beyanların anlaşılması konusunda tüketicilerdir. Şüphesiz biz bilim adamıyız ve kriterlerin nasıl kanıtlanacağını, gıdalara nasıl uygulanacağı konusunda iyi bir sistem geliştirebiliriz. Fakat sonraki süreç vardır. Tüketiciler bilim adamı değildir. Tüketiciler gıdaların üzerindeki beyanları nasıl anlayacaklar? Ben sadece bir kısmını anlatacağım çok fazla data var. Sola baktığımızda birçok besin beyanı kategorisini, beyanın neler ihtiva ettiğini göreceksiniz. Aşağıya indikçe beyanlar bilimsel olarak daha güçlü hale geliyor. Güçlü olarak kanıtlanmış veya ABD'den önemli bilimsel uzlaşma sağlayan kanıtlar, daha az kanıtlanmış ve belki çok düşük kanıtlar vardır.

Tüketici besin içeriği beyanları ile sağlık beyanlarını ayıramaz. İnsanlar ayırt edemez. Başka bir deyişle ABD'de FDA bazı çalışmalar yaptı ve tüketicilerin çok güçlü beyanlarla zayıf kanıtlı beyanları ayırt edemediği ortaya çıktı. Üç ayrı ülkeden üç çalışmayı özetlediğimizde tüketicilerin zo-

runlulukla ayırt ettiklerini görürüz. Tüketiciler besin bilimci değildirlir. Bu ilk tuzaktır. İkincisi ise izlemedir. Fonksiyonel gıdalara geldiğimizde markette yer alan gıdalara besin beyanları konulduğunda insanlar satın alır.

İzlemeden bahsedildiğinde dikkate alınması gereken birçok konular vardır. İlk olarak ne kadar tüketimde bulunulması gerektiği belirlenmeli. Bu, bizim Hollanda'da gerçekleştirdiğimiz gıda tüketimi araştırmaları ile sağlanabilir ve eminim ki benzer çalışmalar da Türkiye'de gerçekleştirilecektir. İnsanların tükettikleri ürüne ne şekilde reaksiyon göstereceklerini bilmemiz gerekiyor.

Ne kadar tüketildiğinde dikkatli olmalıyız veya yararlı olması için ne kadar tüketmeliyiz? Ürün insan sağlığına faydalı olmadığında oluşacak tepkileri önceden bilmemiz gerekiyor.

Bu hafta margarinlerde bulunan sterol ve stenol konusunda basılan bir örneği anlatmak istiyorum. Bu ürün beş yıldır Hollanda'da satılıyor ve biz normal margarinle sterol ve stenol ihtiva eden margarin arasında bir fark olup olmadığını araştıran bir çalışmayı beş yıldır sürdürüyoruz. Pazar öncesi araştırmada kolestrol oranında yüzde on miktarında fark oluştuğunu tesbit ettik. Pazara sürüldükten sonra bu düşük kolestrolün etkisinin devam ettiğini gördük. Bu zor bir çalışmaydı fakat bunu başardık ve geçen pazartesi bunu açıkladık.

Size sunacağım son tuzak, gıdaların yararlıdır. Fonksiyonel gıda alanında eğer sağlıklı olmamızı

Ne kadar tüketildiğinde dikkatli olmalıyız veya yararlı olması için ne kadar tüketmeliyiz?

Medya bir gıdayı
sağlıklı olarak
tanıtığında fazla
tüketimi sağlık
için zararlı
olabiliyor.

sağlıyorsa gıdaların yararlarından bahsediyoruz. Tabi ki sağlığa zararlı gıda bileşenlerinin farkında olmalıyız. Bu nedenle ürünler pazara sürülmeden gerekli testleri yapmalıyız. Bu amaçla birbuçuk hafta önce enstitü olarak “Gıdalarımız sağlığımız” adlı kitabı ingilizceye çevirerek bastık. 2004’de Hollanda’da basılan bu kitap beslenmenin yararları hakkında idi.

Bu kitabı pdf formatında internetten indirebilirsiniz ve faydalı olacağını düşündüğünüz herkese gönderebilirsiniz. Yaklaşık üçyüzelli sayfa. Beslenmenin yararları ve zararları nedir? Ben bu kitaptan örnekler vermeyeceğim, sadece beş ana sonucu ortaya koyacağım. Kitap 2004’de Hollanda’da çok iyi tepkiler aldı ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi tarafından ingilizceye çevrilmesi istendi. Bu çeviriyi birbuçuk hafta önce tamamladık. Ben size bu kitaptan beş ana mesaj vereceğim.

İlki, Hollandalıların gittikçe daha az sağlıklı olduğu ve zararlı gıdaları çok fazla tükettiği. Bu belki sizi şaşırtmadı fakat Dünya Sağlık Örgütü de ülkemiz hakkında benzer bir karara vardı.

İkincisi, mevcut durum devam ederse Hollanda’da yaşam süresi azalacak. Bizim yaptığımız araştırmalara göre balık tüketimi artarsa sağlıklı olma olasılıkları da artacak.

Üçüncüsü, Hollanda gıdaları kimyasal ve mikrobiyolojik olarak daha güvenli hale gelmeye başladı. Gıda güvenliği konusunda ülkemizde çok iyi durumdayız. Bu medyanın kullanım alanında negatif etkilere sahip olabiliyor. Medya bir gıdayı

sağlıklı olarak tanıttığında fazla tüketimi sağlık için zararlı olabiliyor. Tüketiciler bu yaklaşımdan yanlış olarak etkileniyorlar. Bir diğer mesajımız, sağlıklı beslenmenin teşvik edilmesi ve gıda güvenliğinin sağlanması için daha güçlü sağlık beyanlarına ihtiyaç var.

Sağlık açısından düşünüldüğünde beslenme alışkanlıklarının değiştirilmesi belli ürünlerin tüketilmesinden daha önemli.

Son mesaj ise, fonksiyonel gıdalar konusunda. Fonksiyonel gıdalar yanlış beslenme sonucu oluşan sağlık problemlerini çözemezler. Fonksiyonel gıdalar tabii ki faydalıdır, ama sağlıklı beslenmenin getirdiği zararları ortadan kaldıramazlar. Öncelikle sağlıklı beslenme alışkanlıkları değiştirilmeli, sonra fonksiyonel gıdalara yönelinmelidir.

Gıda ve sağlık alanında birçok gelişmeler oldu. Fonksiyonel gıdalar konusunda olumlu çalışmalar var. Sağlık beyanlarına gerekli önemi göstererek herkese bu durumun devam etmesini istiyor, fakat yine de bazı tuzaklar var.

Tüketicilerin besin beyanları ile sağlık beyanlarını ayıramadığını gördük. Ayrıca güçlü kanıtlarla desteklenen ve desteklenmeyen beyanları da ayıramıyorlar. Ürünün pazara sürülmeden önceki yararları ile tüketildikten sonraki etkileri tam olarak araştırılmadı. Beslenme ve sağlık, gıda ve sağlık konularında bütünsel bir bakışa ihtiyacımız var. Bu bilgilerin ışığında ilginiz için size Türkçe “teşekkür” etmek istiyorum.

Sağlık açısından düşünüldüğünde beslenme alışkanlıklarının değiştirilmesi belli ürünlerin tüketilmesinden daha önemli.

Dr. Basil MATHIOUDAKIS

*AB Komisyonu, Gıda Kanunu,
Beslenme ve Etiketleme Bölümü Başkanı*

Beslenme ve Sağlık Beyanları Konusunda AB'deki Yasal Çerçeve

Bayanlar ve baylar, iyi öğleden sonralar. Öğle yemeğinden sonra konuşan tüm konuşmacılar gibi benim de sizleri uyanık tutmak gibi farklı görevlerim olduğunu düşünüyorum. Sunum sonunda hala uyanık olup olmadığınızı anlamak için bazı sorular soracağım. Bu toplantıda yer almam için beni davet eden kuruluşa teşekkür ederim.

Emin olabilirsiniz ki Almanların dediği gibi bir faaliyet alanına sahipsiniz, çünkü yapılan ilk sunum, birazdan bahsedeceğim, Avrupa Parlamentosu'nda üzerinde anlaşmaya varılan beyanlar konusundaydı. Bu nedenle bazı bilgilere sahipsiniz. Bu sabahki sunum fonksiyonel gıdalarla ilgili benim kısımına kısa bir giriş oluşturdu. Hatırladığım kadarıyla yıllardır fonksiyonel gıdalar konusunda konuşuyoruz. Kişi ve kuruluşlara gıdaların kapsamı konusunda tanım metinleri hazırlıyorum. Komisyon da fonksiyonel gıdaları belli bir kategoride sınıflandırmaya karşı bir miktar direnç gösteriyor.

Bay Verhagen'in konuştuklarını duydunuz, fakat bence fonksiyonel gıdalar özel üretilmiş gıdalardan daha fazla bir kapsama sahiptir. Bence bir portakal da fonksiyonel bir gıdadır. Lif ve C vita-

Bence bir portakal da fonksiyonel bir gıdadır.

Tüm gıda çeşitlerinin ne tür olurlarsa olsun üretilmesine izin verilmeli.

mini ihtiva eder. Birçok normal gıda da fonksiyonel gıdadır. Komisyonunda diyetetik gıdalar olarak adlandırdığımız bir kategori var. Bazı kişiler için çok fonksiyonel olan gıdalar da vardır. Sonunda komisyonunda vitamin ve mineral katkılı gıdalar üzerinde bir uzlaşmaya vardık. Bu nedenle fonksiyonel olan gıdalar ile bazı bileşenlerin ve katkı maddelerinin katıldığı gıdaları birbirinden ayırdık. Sonunda beslenme destek ürünleri konusunda bir kategori elde ettik. Gıda katkıları, biliyorsunuz, 2002'den beri gıda olarak düzenleniyorlar ve gıda olarak adlandırıyoruz. Gıda hukuki yapısında ve şimdi Komisyonunda birçok alt kategori var ve biz fonksiyonel gıdaları tanımlamakta zorlandığımız özel bir kategori olarak görüyoruz. Bu nedenle ne yapacağız? En azından beyanların nasıl olması konusunu ortaya koyduk.

Gıdalar ve bu beyanlar böyle bir kategoriye ayrılmamalı, fakat tüm gıda çeşitlerinin ne tür olurlarsa olsun üretilmesine izin verilmeli. Bu nedenle özel olarak besin ve sağlık beyanları konusunda Avrupa Parlamentosu'nun düzenleme teklifi konusunda konuşmak istiyorum ve bazı şeylerin nasıl uyarlandığı, düzenleme Topluluk içinde nasıl uyarlanıyor ve teklifin geçmişi ile ilgili yaşadığımız zorluklar konusunda size bir fikir vermek için kısa bir özetle başlamak istiyorum.

Eğer başlangıçtan başlarsak Komisyon teklifi 2003 Temmuz'undaydı ve komisyonun Topluluk içinde teklif öneren tek kuruluş olduğuna dikkatinizi çekmek istiyorum. Bu nedenle Komisyon bir düzenleme yapmak için gerekli süreci başlatabilir ve hiçbir başka kuruluş hukuki prosedürü başlata-

maz. Komisyondan bir teklif oluşturulmasını isteyebilirler, fakat Komisyon bunun gerçekleşip gerçekleşmeyeceğine karar veren tek kuruluştur. Fakat Avrupa Parlamentosu ve Konsey birbiri ile sıkı ilişkileri olan bağımsız kuruluşlar. Bu olayda Komisyon teklifi 2003 Temmuz'unda yapıldı, Avrupa Parlamentosu Mayıs 2005'de görüşünü sundu ve bir gecikme oluştu, çünkü Parlamento'da seçim vardı. Parlamento teklifi aldığı halde konuyla ilgilenen yeni parlamentonun seçilmesini bekledi. Bu ilk görüşün ardından Komisyon Avrupa Parlamentosu'nun görüşleri doğrultusunda yeni bir teklif oluşturdu ve geçen Aralık normal prosedür uyarınca Konsey'e yolladı. Teklif Parlamento'ya gitti ve iki hafta önce, 16 Mayıs'da oylandı. Parlamento'nun görüşleri üzerinde bir uyum sağlamak için Parlamento, Komisyon ve Konsey arasında kurumlar arası toplantı yapıldı. Eylül veya Ekim'de sonuca ulaşılması bekleniyor, çünkü son onay için metnin diğer dillere tercümesi gibi idari bir bürokratik işleme ihtiyaç duyuluyor.

Gıda alanındaki tüm düzenlemelerde amaçlar aynı, ilk olarak tüketicinin etiket üzerinde doğru bilgileri almasını sağlayarak yüksek seviyede tüketici korumasını sağlamak, ikinci olarak şüphesiz ürünlerin iç pazarda serbestçe dolaşımını sağlamak, biliyorsunuz ürünlerin üye devletler arasında serbestçe dolaşımı Topluluğun temel ilkesi ve çok önemli. Amaçlardan biri de sektörün idari otoritelerle karşı karşıya kaldığından hukuki güvenliğini sağlamak. Eğer ekonomik aktörler yeni bir ürüne yatırım yaptıklarında faaliyet gösterecekleri alanın hukuki alanını ve ne zaman ürünlerini üretebileceklerini bilmeliler. Bizim kabul etmeyeceğimiz

Gıda alanındaki tüm düzenlemelerde amaçlar aynı, ilk olarak tüketicinin etiket üzerinde doğru bilgileri almasını sağlayarak yüksek seviyede tüketici korumasını sağlamak.

Eğer bir ticari
işaret bir beyan
olarak
oluşturulmuşsa
üretici tarafından
kanıtlanmalı.

faaliyetler konusunda bilgi alacak başka otoriteler aramamalıdır. Harmonizasyon bugün 420 milyon insana doğru genişleyen ve **siz üye olursanız** yarım milyara ulaşacak büyük bir pazardan faydalanma imkanına sahip olmak isteyen aktörler için çok önemli. Bu gıda alanındaki aktörler arasında bir rekabete yol açacak. Biliyorsunuz ciddi üreticilerin art niyetli üreticiler tarafından kuralların bozulmasını engelleyecek şekilde korunması gerekiyor. Bu nedenle ortak kurallara ihtiyacımız var. Düzenleme etiketleme, tanıtım ve reklamı kapsıyor. Etiketle, tanıtımda ve reklamdaki beyanlar tüm gıdaları kapsıyor, paketlenmemiş gıdalar bile beyanda bulduklarında kurallara uymak zorundalar. Son olarak düzenlemeler hazır yemek tedariklerini de kapsıyor, eğer restoran veya sattıkları ürün hakkında beyanda bulunan kişiler tedarikçilerinden gerekli bilgileri alabilmeliler.

Gönüllü beyanları da konuşmalı mıyız? Zorunlu hiçbir şeyden bahsetmedik, tümü gönüllü beyanlar. Bu nedenle bu kurallar gönüllü olarak beyan kullananları ilgilendiriyor. Bilimsel terimlerle yapılan besin tanımları ve besin olarak adlandırılmayacak katkıları arasında ayırım yapmalısınız. Bu düzenlemeler tüm marka ve ticari işaretleri kapsıyor. Eğer bir ticari işaret bir beyan olarak oluşturulmuşsa üretici tarafından kanıtlanmalı. İşaretin ne olduğunu açıklayabilmelisiniz, bunu için ürün beyanı düzenleme tarafından izin verilmek için kanıtlamalı. Aksi takdirde bunu yapamayanlar 15 yıl sonra yok olmak zorunda kalacaklar. Şüphesiz düzenleme besin beyanlarını, sağlık beyanlarını, fonksiyon beyanlarını, hastalık azaltma iddiasındaki beyanları, Dr. Verhagen'in sunumunda sı-

raladığı farklı beyanları da kapsıyor, bu nedenle tekrar bunlardan bahsetmeyeceğim. Düzenlemede özel tanımlar da getirildi ve şüphesiz ben bireysel beyanlardan bahsettiğimde bunların ayrıntılarına gireceğim. Beyanlar konusundaki temel prensipler bir beyanın yanlış, anlaşılmaz olmaması ve bir hastalığın engellenmesine veya tedavisine gönderme yapmaması. Hastalık engellemesi veya tedavisi konusundaki beyanlar ilaçlarda kullanılıyor, buna rağmen daha sonra anlatacağım hastalık riskini azaltıcı beyanlar konusunda üretilen terimlerle aralarında ufak farklılıklar var.

Bu nedenle burada daha önce üzerinde fazla konuşmadığımız bazı beyanlara izin verilmesi için gıda kanununda yapılan yeniliklere parmak basmak istiyorum. Beyanlar hiçbir şekilde güvenlik konusunda şüphe uyandırmamalı, gıdaların besinsel yeterliliği dengeli beslenmenin sağlıklı beslenme için yetersiz olduğunu ima etmemeli. Fakat burada bazı ayrıntılar var. Örneğin folik asit dengeli beslenme içinde yer almadığından bu konularda karar almak lazım. Bir besinin dengeli beslenme tarafından sağlanamadığı durumlarda bazı çekinceler olmalı. Hakkında karara vardığımız kısıtlamaların ilki veya en önemlisi %2'den fazla alkol ihtiva eden alkollü içeceklerin sağlık beyanı yapmaması.

Besin beyanlarına ise eğer alkolün azaltılmış, enerji düzeyinin azaltılmış veya bazı ürünlerde düşük alkol bulunduğunu, örneğin düşük alkollü bira gibi, iddia ettiği zaman izin veriliyor. Bu konuda Avrupa Parlamentosu ile büyük bir kavgaya girdik, çünkü Avrupa Parlamentosu kırmızı şarap

Beyanlar hiçbir şekilde güvenlik konusunda şüphe uyandırmamalı, gıdaların besinsel yeterliliği dengeli beslenmenin sağlıklı beslenme için yetersiz olduğunu ima etmemeli.

İyi bir ürününüz
var ve bir beyan
yapabilirsiniz,
fakat besin
profillerini
karşılamsa
beyan
yapmamalısınız.

ve birada besin beyanlarına izin vermek istiyordu, fakat üye devletler, Konsey ve Komisyon hayır dedi ve bu madde yerinde kaldı. Bu noktada gıda katkıları şüphesiz sıvı olarak kabul edilebilir ve bu sıvılar izin verilmeyen miktarda alkol ihtiva edebilir. Bu noktada büyük kırılma, bizim bir ürünün beyanda bulunması için gerekli kriter olarak besin profillerini oluşturmamız. Burada sektörden birçok kişinin bulunduğunu umuyorum ve beyanların çok güçlü promosyon araçları olduğu konusunda hemfikir olacağımızı umuyorum. Yapılan araştırmalar açıkça tüketicilerin bunlardan etkilendiğini gösteriyor. Tüketicinin gıdalar arasında seçim yapmasına neden olan öğelerden biri. Bu nedenle besin profillerinin bu pazarlama etkisini dengeleyecek bir konsept olduğunu düşünüyoruz. İyi bir ürününüz var ve bir beyan yapabilirsiniz, fakat besin profillerini karşılamazsa beyan yapmamalısınız.

Bu gıdanın pazarlanmasını engellemek anlamına gelmiyor. Bu gibi gıdalar zevk için alınır ve verdikleri zevk nedeniyle daima tüketiciler tarafından tercih edileceğini ve tüketileceğini düşünüyorum, ama bu gıdaların sağlık beyanları ile satılmasına izin verilmesinin doğru olmadığını düşünüyorum. Bunun diğer bir etkisi de üreticileri ürünlerini yeniden formüle etmeye zorlaması, böylece daha iyi besinsel tüketime katkıda bulunacaklar.

Bu nedenle Komisyon tarafından ortaya konulan besin profillerine uymayan gıdalar beyanda bulunamayacak. Parlamento'nun istediği bir deregasyon var. İtiraz da bulundular ve eğer sadece bir

bileşen besin profili limitini geçerse beyanda bulunabilir yeter ki bu beyanın yanında o bileşenin yüksek oranda bulunduğunu bildiren bir uyarı konulsun. Tüketici beyanı gördüğünde o bileşenin yüksek oranda olduğunu bilecek. Kaç tane üreticinin bu kuralı uygulamaya koyacağını bilmiyorum, bu konuda anlaştıktan sonra çok fazla yorum dinledim ve bu yorumlardan biri bileşenin yüksek olması için beyanın yapılması ile kazanılacak paranın da yüksek olacağına inanan üreticiler bulunması gerektiği idi, fakat bunu gelecekte göreceğiz.

Besin profillerinin hukuki komite ile beraber Komisyon tarafından belirlenmesi artık Parlamento'nun devre dışı olduğunu anlamına geliyor. Fakat komite üye devletlerden ve bir komisyondan oluşuyor. Bu nedenle çalışma gerçekleştirmek için mutlak çoğunluğa ihtiyaç var. İtiraz edilen konularda görüş bildirecek olan Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'yle de görüşmeler yapılacak. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin vereceği tavsiye düzenlemede az veya çok yer alacak. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin görüşünün sorulduğu konular, gıda profillerinin genel olarak mı, yoksa belli kategorilerde mi oluşturulacağı. Farklı kesimlerden farklı yaklaşımlar var, biliyorsunuz, zeytinyağı örneğinin herkesin bildiği yararlı etkilerine rağmen yağ oranı nedeniyle herhangi bir beyanda bulunabilecek mi, içinde yüksek şeker olduğu bilinen meyveler beyan kullanabilecek mi gibi. Bu konuda yatay kategori profillerinin karışımları olabileceğini söyledik ve inanıyoruz ki meyve, zeytinyağı veya sebze gibi bazı gıdalarda bu profillerin dışına çıkılabilecek. Hangi besinleri bu kapsama alacağız? Bu sistem oluşana kadar çok karışık bir konu olarak kalacak.

Tüketici beyanı gördüğünde o bileşenin yüksek oranda olduğunu bilecek.

Beyana temel oluşturan öz genel olarak kabul edilmiş datalarla belirlenmiş yararlı besinsel etkilere sahip olmalıdır.

Düzenleme örnek olarak doymuş yağ oranı yüksek karbonhidrat şekerleri ve tuzu gösteriyor, fakat eğer yüksek bir şeyden bahsediyorsanız inanıyoruz ki pozitif ve negatif besinlerden bahsediyoruz. Lif, protein, kalsiyum ihtiva eden ve gıdaya bir denge sağlayan negatif besinlere sahip olabiliriz. Neler ortaya çıkabileceğini görmek ilginç olacak. Referans alınacak miktarlar birim başına kalori oranlarına göre belirlenecek. Bu bizim çok dikkat ettiğimiz bir konu. Örneğin bir bileşen çok yüksek iken diğer iki bileşenin düşük olması belli bir değerlendirme sistemi için düzenleyici olup olmayacağın karar vermemiz gereken noktalardan biri. Bu bilinmeyen bir alan ve zamanı geldiğinde Dr. Verhagen'in ilgilenmekten hoşnut olacağı konulardan. Bazı istisnalar var, fakat bunlar çok kesin kriterlere bağlı değil. Hızlı bir şekilde üzerine gitmem gereken bazı genel koşullar var, çünkü profiller üzerinde çok zaman harcadım. Beyana temel oluşturan öz genel olarak kabul edilmiş datalarla belirlenmiş yararlı besinsel etkilere sahip olmalıdır. Dr. Verhagen'in söylediği gibi bir bileşenin bir damlası veya bir veya iki molekül olup olmaması önemli yeterli değildir; öz ürünlerin içinde bahsedilen etkiyi artıracak miktarda olmalıdır.

Öz şüphesiz nötralize edilebilmelidir ve tüketilen ürünün miktarı tüketiciye beyanda belirtilen miktarda öz sağlamalıdır. Demek istiyorum ki, eğer yılda bir kez yediğimiz havyar yarar sağlamadığında havyanın içindeki bir besin için beyanda bulunmak gereksizdir. Genel koşullar vardır ve beyana devam etmemiz için gıdanın tüketime hazır olması ve sıradan müşteri beyanda belirtilen faydalı etkileri anlayabilmelidir.

Eğer indekste bir beyan bulunuyorsa ne anlama geldiğini kaç kişi anlayacak ve sonuç olarak beyanlar genel olarak kabul görmüş bilimsel kanıtlara dayanmalı. Bu sabah söylediğim gibi Parlamento ile büyük bir uyumsuzluk vardı. Biz mevcut bilimsel dataların toplu olarak değerlendirilmesi gerektiğini ve kanıtın beyanı destekleyene kadar bekletilmesi gerektiğini söylüyorduk.

Şimdi vitamin mineralleri ihtiva eden besin beyanları kategorilerine geldik. Bunlar bir liste ile düzenleniyor ve bu beyanları yapmak için gerekli koşulların listesi ile beraber düzenlemenin ekinde yer alıyorlar. Tabi ki liste düzenli olarak güncellenabilir ve zaten şu an listeyi girmeyi bekleyen biri poli ve mono yağ asitleri ve omega 3 yağ asitleri gibi iki beyan mevcut olduğunu söyleyebilirim.

Yeni talepler geldikçe eki güncellemek zorundayız. Bir ürün diğer genel koşulları yerine getirdiğinde hiçbir otoriteden izin almadan beyanda bulunabilmeli. Eğer koşullar yerine getirilmişse ve beyan ekte yer alıyorsa ürün kimseye bildirilmeden pazarda yer almalı. Sağlık beyanlarına gelirse onlarla ilgili bazı genel sınırlamalar var. Dediğim gibi ilki alkollü içecekler ve belirtilen gıda tüketilmediğinde sağlığın bozulacağını iddia eden beyanlara izin verilmeyecek, çünkü bu beyanlar tüketiciyi yanıltabilir.

Kilo kaybı oranından bahseden beyanlara da izin verilmeyecek, gıdayı tükettiğinizde bir haftada beş kilo zayıflayacağınızı iddia eden beyanlara izin verilmeyecek. Sonuç olarak bu sabah açıklandığı gibi doktorlar tarafından bireysel olarak yapı-

Bir ürün diğer genel koşulları yerine getirdiğinde hiçbir otoriteden izin almadan beyanda bulunabilmeli.

Örneğin emniyet kemeri taktığınızda kaza yaparsanız emniyet kemeri ölmenizi engelleyemez, ama bu riski azaltır.

lan tavsiyelere dayanan beyanlara izin verilmezken akademisyenler, doktorlar ve besin bilimciler dernekleri tarafından desteklenen sağlık beyanları ayrı bir kategoride değerlendirilecek.

İnsanlar bana sağlık riskini engellemek ve azaltmak arasındaki farkı sorduğunda genelde araçlardan örnek veriyorum, örneğin emniyet kemeri taktığınızda kaza yaparsanız emniyet kemeri ölmenizi engelleyemez, ama bu riski azaltır. Bunun iyi bir örnek olup olmadığını bilmiyorum. Kalsiyum tüketiminin güçlü kemikler sağlayacağı gibi beyanları ilgilendiren pozitif bir liste üç yıl içinde düzenlenecek. Bu düzenleme içindeki beyanlar psikolojik, davranışsal beyanları da içerecek.

Eğer vitamin ve minareler onaylandığında listede yer alacaklar ve bir kere liste toparlanınca, üye devletlerden ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nden görüşler alındıktan sonra komisyon tarafından toparlanınca listeye girecekler. Bunlar listeye girdikten ve diğer koşullar gerçekleştirildikten sonra bu beyanlar hiçbir onay sürecine ihtiyaç duymadan tüm ürünlerde kullanılabilir.

Hızlı gelişmeler sonucu sektör tarafından oluşturulacak yeni bilimsel verilere dayanan beyanların olduğu bir kategori de var. İnanıyoruz ki eğer bir üretici yatırım yaptığı araştırmalar sonucu diğer rakiplerinin önüne geçeceği durumların yasal olması hakkına sahiptir. Aksi durumda ürünlerini hızlı bir şekilde pazara süremezler.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi ve Komisyon tarafından üzerinde anlaşılmış bir yöntem oluştur-

duk. Eğer Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nden olumlu bir görüş gelirse ve bu görüş beş ay içinde Komisyona iletilirse Komisyon sadece iki ay içinde onaylamak zorunda kalacak. Bunun iki ay sürmesi Avrupa Bürokrasisi içindeki yirmi beş dilin varolması nedeniyledir. Fakat sektörün isteklerini yerine getireceğimizi beyan ediyoruz.

Üye devletlerin bir başvuru süreci olduğuna, fakat oy hakkı olmadığına dikkat çekerim, çünkü üye devletlerden görüş alacak kadar zamanımız yok. Üye devletlere Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin görüşünü aktararak ve eğer uygun bulmuyorlarsa görüşlerini alıp düzenleme yaparak hızlı bir süreç gerçekleştirilecek. Hastalık azaltıcı beyanlar konusundaki onay sürecini de hızlandıracamız, çünkü yine Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi görüş bildirmek için sadece beş aya sahip.

Fakat yine de üye devletlerin onaylaması ve görüş bildirmesi için bir başvuru süreci mevcut. Bu biraz daha uzun olabilir. Onay üzerindeki son yorum beyanı talep eden ve beyanın dayandığı araştırmaları yapan şirkete ait olacak. Şirket izin vermedikçe bu bilimsel datalar şirket dışında başka biri tarafından beş yıl boyunca kullanılamayacak. Bu beyanların taşınması için son özel koşul dengeli beslenmenin ve sağlıklı yaşam tarzının önemini belirtmesi. Beyanlarda gıdanın miktarı ve faydalı olması için ne şekilde tüketilmesi gerektiği belirtilecek.

Onay üzerindeki son yorum beyanı talep eden ve beyanın dayandığı araştırmaları yapan şirkete ait olacak.

Prof. Dr. Aziz EKŞİ

Oturum Başkanı,

Ankara Üniversitesi Gıda Mübendisliği Öğretim Üyesi

Avrupa'da tanımlanan bu konu şu anda yürürlükte olan bir konu değil, biliyorsunuz. Eylül veya sonbaharda Konseyce onaylanacak, ki büyük bir değişiklik olmadan onaylanması bekleniyor. Yayınlanacak, yürürlüğe girecek, dolayısıyla yakın geleceği tanımlayan, AB'nde geçerli olan bir durum değil. Bunu özellikle vurguluyorum, hani bizimki böyle mi değil mi diye tartışmayalım. Ama şu anda AB'ye üye ülkelerde de fonksiyonel gıda uygulamaları var. Şimdi bizde de fonksiyonel gıda uygulaması var. Önemli olan bizim bugünkü uygulamamızın bu Avrupa perspektifi açısından nasıl yönlendirilmesi gerektiğidir. Ben şimdi daha fazla sözü uzatmadan sözü Prof. Dr. Nevzat Artık'a vermek istiyorum. Buyurun Sayın Artık.

Beslenme ve Sağlık Beyanları Konusunda Türkiye'deki Düzenlemeler

Teşekkürler sayın hocam. Öncelikle tüm katılımcıları saygıyla selamlıyorum. En son konuşma sanırım en zor konuşmadır, çünkü herkes o kadar çok şey söyledi ki benim söyleyeceklerimin hepsi söylendi. Ben şimdi bunların içinden eksik kaldığını düşündüğüm veya daha net aydınlatılması gerekenleri kısaltarak söylemek istiyorum.

Bütün dünyada fonksiyonel gıdalar üzerinde çalışmalar var. İlk defa tartışıldığı ülke, Japonya. Ben hayatımda üç seneyi orada geçirdim. İnsanların yaş ortalaması, erkeklerde 85, bayanlarda ise 87 ile 92 arasında değişmekte. Bizim toplumumuzdaki yaş ortalaması daha düşük. O toplumda bu derecede bir kavramın ortaya çıkması çok aşırı derecede ilaç tüketimi oluyor.

Şimdi insanlar belli yaştan sonra aşırı derecede rahatsızlanma nedeniyle Japonya'da FOSHU kavramı ortaya çıkıyor. FOSHU, Food Specialized Health Use anlamında kısaltılmış bir şey. Japonya'da ilaçla ilgili o kadar çok önlemler alınmaya çalışılmış ki bir aspirin yazarsa doktor, size üç gün yazdıysa ambalajı açarlar, size üç tane ambalaj içinden, hergün için naylon torbaya birer tane koyarlar, öyle verirler. İlaçtan tasarruf o kadar önem-

Bütün dünyada fonksiyonel gıdalar üzerinde çalışmalar var. İlk defa tartışıldığı ülke, Japonya.

Değişik alışkanlıkları yerleştirmemiz veyahut yeni tüketim bilinci oluşturmamız gerekiyor.

li. 120 milyon nüfus, o nedenle bu kavram ortaya çıkmıştır.

Bunun tartışılmasında beslenmenin de çok önemli olduğu ve gıdaların bu açıdan çok dikkatli bir şekilde irdelenmesi gerektiği tartışılmış, beslenme bilimcileri ile gıda bilimcileri bu konu üzerinde çalışmışlardır. Bu araştırmalarda daha çok bilinçsel ve fiziksel iyi hissetmeyi sağlayan ve ayrıca hastalık riskini düşüren gıdalardaki biyoaktif maddelerin tanımlanması üzerinde durulmuştur.

Hepimiz biliyoruz, birçok gıda maddesi değişik biyoaktif maddeler içermektedir. Örnek olarak meyveleri, sebzeleri, soya, sütü verebiliriz. Bunlara ek olarak sağlığa yararlı özelliklerinin ve istenilen fizyolojik özelliklerinden dolayı yeni gıda bileşenlerinin oluşturulması, araştırılması ve birleştirilmesi önem taşımaktadır. Ülkemizde nüfus 73 milyon. Bizim ilköğretime giden 14 milyon çocuğumuz var. Bakın ne kadar büyük bir şey. 14 milyon, 7-14 yaş arasında 14 milyon nüfusumuz. Adeta beşte biri gibi bir durum söz konusu. Değişik alışkanlıkları yerleştirmemiz veyahut yeni tüketim bilinci oluşturmamız gerekiyor. Beslenme ile ilgili son zamanlarda yapılmış çalışmalar maalesef yok. Sağlığı teşvik etmek ve hastalık riskini düşürmek için değişik gıdaların üretilmesi veyahut değişik gıda bileşenlerinin tartışılması önem taşımaktadır.

Fonksiyonel gıdaların AB'nde de, biraz evvel benden önceki konuşmacı uzun uzun anlattı. Gıdalardaki değişik mineraller, vitaminler, yağ asitleri, diyet lifleri ve belli kimyasallar ve biyolojik

aktif maddeler ve bunların eklendiği gıdalar antioksidan etkiyi taşımakta ve bunlardan elde edilen gıdalar beslenme açısından önem taşımaktadır. Yeni ürünler üretildikçe yeni mevzuatlar da gerekmektedir. Bakın bir mevzuat çıkıyor. O mevzuat tartışılmaya başladığı anda yeni bir şey çıktığı zaman dinamik bir yapı olduğu için tekrar değişiklik gerekiyor. Bu çok önemli.

Birkaç fonksiyonel gıda ile ilgili örnek verip bunların aktif gıda bileşenlerini ve yaptığı görevleri örnek için vermek istiyorum. Hepimizin bildiği gibi yoğurt ve süt, probiyotikler, fermantasyon sonucu içinde yararlı bakteri bulunan gıdalar, bağırsağın mikrobiyolojik dengesini geliştirmek için gıdalara eklenen yararlı bakteriler, prebiyotikler ise kolondaki yararlı bakterilerin gelişmesini teşvik ederek yararlı etkisi olan bileşikler. Bir de margarinden örnek verelim, bitkisel steroller ve sterol esterlerinin eklenmesi ve bunların kolesterolü düşürücü etkisi söz konusu. Omega3 yağ asitleri ile zenginleştirilmiş gıdalar, bunlara örnek yumurtayı verebiliriz ve lipit metabolizmasının kontrolü gibi, hipertansiyon gibi etkileri söz konusudur.

Avrupa'da ve dünyada fonksiyonel gıdaya ve sağlıkla gıda arasındaki veya diyet ile gıda arasındaki ilişkiye tüketicilerin ilgisi çok artmaktadır. ABD'de üreticiler istediği beyanı etikete yazabilmektedirler. Ancak ülkeler arasındaki farklılık, en önemlisi yaşam tarzı, geçim için bütçeye giren para çok önemlidir. Bakın geliri çok yüksek bir toplumda taleplerin şekli değişecektir. Ancak belli düzeyden düşük olduğunda değişik gıdalara talep

ABD'de üreticiler istediği beyanı etikete yazabilmektedirler.

Fonksiyonel gıdaların sağlığa yararlarının tüketiciler tarafından net şekilde anlaşılması için ve bunlara güvenebilmesi için bir eğitimin de yapılması gerekmektedir.

daha azdır. Yani zengin tüketiciyi tatmin etmek daha güçtür, o nedenle değişik gıdalar üretmek, özellikle fonksiyonlarını ortaya koymak daha iyidir. İnsanların yaş sürelerinin uzaması veya yaşlı insan sayısının artması, hayat kalitesinin artma isteği ve sağlık masrafları, ki çok önemli, değişik konulara yönelmeyi, hastalanmadan insanları sağlıklı olarak yaşatmanın çarelerini bulma fikrini ortaya koymuştur.

Şimdi insanların hastalanmaması için dengeli beslenmesi gerekiyor, dengeli beslenmesi için para gerekiyor, hepsi birbirine bağlı olgular olarak düşünmeliyiz. Değişik mesleklerin çalıştığı bu konuda, fonksiyonel gıdalar konusunda çalışan insanların ortak çalışmasıyla farklı sonuçlar, farklı claimler ortaya konabilmelidir. Sağlık beyanları konusunda bilimsel çalışmalar çok önem taşımaktadır.

Bu bilimsel çalışmalar ile değişik disiplinlerdeki insanların bulunması gereken yapıda gıda ile ilgili olayların çalışılması ve ortaya konması gerekmektedir. Burada en önemli şey, herkesin istediği beyanı yapamamasının oluşacağı bir sistemin oluşmasıdır. Yani tüketicinin aldatılmaması çok önemli bir husus olmaktadır. Fonksiyonel gıdaların sağlığa yararlarının tüketiciler tarafından net şekilde anlaşılması için ve bunlara güvenebilmesi için bir eğitimin de yapılması gerekmektedir. AB'nde bu konuda çalışmalar hızlı bir şekilde devam etmektedir. Uluslar arası bir organizasyon gerekmektedir.

Gıdanın vücuttaki fizyolojik fonksiyonlarına ve yararlarına olan koşulları incelenmeli, buna uygun

gıda ürünlerinin gelişmesi ve bu ürünlerin geliştirilmesinde bilimsel ürünlerin ortaya konması çok önem taşımaktadır. Bu amaçla gelişme, büyüme ve farklılık, substrakt mekanizması, oksidatif bileşenlere karşı savunma, fonksiyonel gıdalar ve kardiyovasküler sistem, gastrointestinal fizyoloji ve fonksiyon, fizyoloji ve davranış performansı önem taşımaktadır.

AB müşterek planında tüm diyet içeriğinde her zaman geçerli olan ve normal tüketilen gıdaların miktarı ile ilgili olan fonksiyonel gıdalar ile ilişkili olarak iki çeşit sağlık beyanı söz konusudur. Avrupa'da bu konudaki mevzuat ülkemizdeki gibi oluşturulmaya çalışılmaktadır. Ülkemizde AB mevzuatları izlenmekte ve uyum sağlanabilmek için sürekli çalışmalar yapılmaktadır. Ben mevzuat numaralarını verip uzun uzun zamanınızı almak istemiyorum.

AB direktiflerinde gıda takviyeleri şu şekilde tanımlanmaktadır: bileşim öğelerini konsantre halde içeren, besleyici ve fizyolojik etkileri olan maddeler şeklinde tanımlanabilmektedir. Sabahki sunumda Sevinç hocam domatesteki likopenle karoteni karşılaştırdı. Her gıda maddesindeki etken bu tip maddelerin etkilerinin tartışılması, incelenmesi veya ortaya konmasını ve o elde edilen etken maddelerin diğer gıdalara katkı olarak kullanılması da tartışılması gereken bir konudur. Yani likopenin ekstrakta edilip başka gıdalarda kullanılması gibi. Ben daha önce söylenen şeyleri özetle geçiyorum, işte AB'deki çalışmalar Temmuz 2003'te müzakereye sunulmuş durumda. Etiketleme, tanııtma ve reklamlarında beslenme ve sağ-

Ülkemizde AB mevzuatları izlenmekte ve uyum sağlanabilmek için sürekli çalışmalar yapılmaktadır.

Tüketici
aldatılmaktadır.
Devlet de bir
şekilde
kandırılmaya
çalışılmaktadır.

lık beyanları konusunda öneriler uygulanmaktadır. Ülkemizde özellikle üreticilerin dikkat etmesi gereken, etiket beyanlarına uyması gereken hususlar çok önemli. AB’nde de buna çok önem veriliyor, ama ülkemizde bazen etiket üzerinde üretim izni aldığı zamanda deklare etmiş olduğu özellikler dışında hususlar yazılabilmektedir. Bu hem üretici için, hem tüketici için problem yaratılmaktadır. Tüketici aldatılmaktadır. Devlet de bir şekilde kandırılmaya çalışılmaktadır. Bunu kimseyi suçlamak için söylemiyorum. Aynı zamanda Sanayi Bakanlığı’nda Reklam Kurulu’nda görev yapıyorum. Size orada rastladığım bir olayı anlatayım: Bildiğimiz gibi taze ceviz reçeli olur, özellikle Kafkasya ve bizim Doğu illerimizde. Ceviz reçelinin üretim iznini ve kontrol belgesini bizden aldıktan sonra etikete hiçbir şey yazmaması söylendiği halde yazdığı şeyi size söylüyorum: “yüz yaşında çocuk yaptırır”. Gülmeniz için söylemiyorum. Bunun Reklam Kurulu’nda tartışıldığını düşünün. Reklam Kurulu Başkanımız çok şakacı bir insandır, “hocam, eğer bu doğruysa üç ton siparişim var” dedi. Yani böyle bir etiketleme mantığının olmaması gerekiyor. Etiketle deklare edilip dosyaya giren bilgilerin daha sonra nasılsa Bakanlık’tan izin aldık, kimse izlemez diye düşününler, daha sonra “aman hocam, yandık” diye konuşanlar var. Sadece bizde değil, Reklam Kurulu’nda da bu şekilde. Bunları, affınıza sığınmıyorum, ortaya koyabilmek için burada direkt mevzuatı, salt anlatmak yerine olaylardan giderek anlatmak daha iyi olur diye düşünüyorum.

Beslenme beyanları ile ilgili, hocalarımız söyledi ama, ben de bazı şeylerden bahsetmek istiyorum.

Bir gıdanın belirli bir beslenme özelliğine sahip olduğunu belirten, öneren veya anlamına gelen beyan şeklinde olur. Bir beyanın aşağıdaki özelliklere sahip olması gerekmektedir: örneğin enerji ile ilgili, kalori değerini düşünerek “enerji sağlıyor”, “düşük ya da yüksek derecede sağlıyor” veya “sağlamıyor” diye bir yaklaşım; besin öğeleri ile ilgili de şu besin öğelerini içeriyor, yüksek ya da düşük seviyede içeriyor veya içermiyor gibi bir yaklaşım söz konusudur. Kabul edilebilir beslenme beyanları ve bunların bir listesini içeren, spesifik kullanım önerileri ile ilgili olarak bir pozitif liste oluşturulmaktadır. Listedeki değişiklikler Komisyon önerisini takiben üç ay sürmekte ve daimi komite kararı ile gerçekleştirilmektedir AB’de. Sağlık beyanı tanımını önerisi, gıda veya gıdanın bir ögesi anlamına gelen gıda kategorisi veya sağlık arasındaki ilişkiyi belirten bir beyan olmaktadır. Sağlık beyanının tanımlanmasında iki öneri geçerlidir: birincisi, genellikle kabul edilen, ki biz buna jenerik diyoruz, gıdada veya başka bir malzemede genel olarak kabul edilebilir bir rolü olan tanımlanabilir sağlık beyanları, işte tuzsuzsa herkes tarafından neyi engelleyebildiği biliniyor veya hastalık riskini düşürücü beyanlar tanımlama çok titiz çalışmalar sonucunda kullanılacak tanımlamanın iyi seçilmesi gerekiyor. Kabul edilebilir beyanlar vücudun büyümesinde, gelişiminde veya normal fonksiyonda rolü olan bileşim ögesinde veya bir diğer madde olarak tanımlanan beyanlar, genellikle kabul edilebilir verilere dayanan, yani bir bilimsel kanıtla tanımlanmış beyanlar ve tüketici tarafından iyi anlaşılabilir beyanlar olarak gruplama yapılabilir.

Komisyonu başvurabilmek için herhangi bir

Kabul edilebilir beslenme beyanları ve bunların bir listesini içeren, spesifik kullanım önerileri ile ilgili olarak bir pozitif liste oluşturulmaktadır.

Mevzuatın her safhasında AB'ye uyumda, hem AB mevzuatını takip etmede çok fazla literatür okumak, taramak, incelemek gerekiyor.

sağlık beyanı ile ilgili bir öneriyi etikete yazabil-
mek için yapılması gereken işleri burada özetle-
dim. Tabi mevzuatın her safhasında AB'ye uyum-
da, hem AB mevzuatını takip etmede çok fazla li-
teratür okumak, taramak, incelemek gerekiyor.
Burada gerekli dokümanlar şöyle: başvuru sahibi-
nin adı, adresi, sağlık beyanının gıda kategorisi ve
bunların belirli özellikleri, sağlık beyanı hakkında
ulaşılabilir, bağımsız dikkatle gözden geçirilmiş,
yönetmelik için gereken kriterlere uyan, kanıtlan-
mış çalışmaların örnekleri, sağlık beyanı ile ilgili
diğer dokümanlar, özel durumlarda kullanılması
gerekli haller için tüm AB ülkelerinin dillerinde
sağlık beyanı önerisi ve dosyanın bir özeti şeklin-
de. Hastalık riskini düşürmek için bir beyan kul-
lanmak isteyen kişinin başvurusu AB Gıda Gü-
venliği Otoritesi'ne başvurduktan itibaren 14 gün
içerisinde dikkate alınmalı. Bunu AB Gıda Gü-
venliği Otoritesi üç ay içinde inceleyip görüşünü
hazırlamak, zaman alıcı bir şeydir, bu konuşmalar
içinde anlatacağım prosedür yaklaşık bir yıl gibi
bir süre almaktadır. Daha sonra üye ülkelerin ilgi-
li kuruluşlarından bahsedilmektedir. Bir komisyo-
numuz var, bu komisyon AB Gıda Güvenliği Ko-
misyonu'na 30 içinde görüşlerini bildiriyor. Eğer
AB Gıda Güvenliği Otoritesi'nden farklı bir kara-
ra varmış ise Komisyon, bunun gerekçeleri de ay-
rıca Komisyona bildiriliyor. Bir daimi komisyonu-
muz var. Üye ülkeler üç ay içinde buraya kararı
onaylamak için görüş bildiriyorlar. Alınan kararlar
hakkında başvuru sahibi gecikmeden bilgilendiril-
yor. Eğer bütün işlemler olumlu geçer ise listede
sağlık beyanının kabulü veya reddi yer almaktadı-
r. Umarım Mr. Mathiodakis'e ters bir şey söyle-
memişimdir.

Biraz evvel sayın konuşmacımız da söyledi, bir sağlık beyanının elde edildikten sonra muhafazası var. Bunun kullanımı ile ilgili, adete bir patent gibi düşünülebilmektedir ve bununla ilgili bir veri koruma sistemi de mevcuttur.

Beyanların kullanılmasındaki kısıtlamalardan biraz bahsetmek istiyorum. Temel şartlara ek olarak bu tür beyanlar yanıltıcı olmamalı. Bunlarla ilgili olan gıdalar güvenilir olmalıdır. Gıda çeşitleri üzerine yapılan kısıtlamalardan biraz bahsetmek istiyorum. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi tarafından yayınlanan besin profilini göz önünde bulundurmeyen gıdalara herhangi bir çeşit sağlık beyanı yapılmasına izin verilmez. Besin profili aşağıda verilen, gıdada bulunan bileşim öğeleri referansı ile oluşturulmalıdır. Bu referanslar besin öğelerinden yağ, doymuş yağ asitleri, transyağ asitleri, şeker, tuz, tabii ki ilişkili olarak sodyum. Bu gıdalar için izin verilen beslenme beyanları sadece yukarıda bahsedilen besin miktarındaki azalışlardır veya düşüşlerdir. Komisyondan gelen öneri dikkate alınarak daimi komite tarafından besin profilleri ile ilgili çalışmalar yapılmakta, besin profillerinin oluşturulması için Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'ne 18 ay gibi bir süre yeterli olmaktadır.

Gıda çeşitlerindeki kısıtlamalardan biraz önce sayın konuşmacımız söyledi, alkolle ilgili bir kısıtlama söz konusu. Şu anda sadece % 1.2'den yüksek alkol içeren alkollü içecekler için bir liste mevcuttur. Alkollü içecekler için herhangi bir sağlık beyanına izin verilmemekte ve sadece alkolün miktarında veya enerji içeriğindeki bir düşüşü be-

Alkollü içecekler için herhangi bir sağlık beyanına izin verilmemekte.

Besin veya gıdanın kesin ve spesifik olmayan yararlarına atıfta bulunan, yani bilimsel verilerle kanıtlanmamış, analizle belirlenmemiş, üzerinde çalışmalar yapılmamış beyanların yapılmaması gerekiyor.

lirten beslenme beyanlarına izin verilmektedir. Hiçbir beyanda veya bildiri de izin verilmeyen hususlar, belirtilen veya ima edilen dengelenmiş veya çeşitli diyetler genel olarak uygun miktarı sağlamıyorsa bedensel fonksiyonel durumlara atıfta bulunan uygunsuz veya kötü terimler, şekiller, grafikler ve sembollerle kısıtlama getirilmektedir. Genel olarak besin veya gıdanın kesin ve spesifik olmayan yararlarına atıfta bulunan, yani bilimsel verilerle kanıtlanmamış, analizle belirlenmemiş, üzerinde çalışmalar yapılmamış beyanların yapılmaması gerekiyor. Daha önce iki kere etiketleme tebliğinde değişiklik yaptık, fonksiyonel gıdalarla ilgili ayrı bir Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu'na bağlı bir alt komisyonumuz var. Ancak alt komisyonda biraz önce söylemiş olduğum uzun işlemler ve bilimsel komitenin henüz oluşturulmamış olması nedeniyle süre uzayacağı için sanayinin ve ülke gerçeklerinin, dünya ve AB gerçeklerinden gidilerek etiketleme tebliğinde bu yılın başlarında bir değişiklik yapılmıştı ve bu sağlık beyanları ile ilgili yazılacak şeyler tartışılmıştı. Düşük kolesterol, düşük yağ, düşük doymuş yağ asidi, düşük sodyum kalp ve damar sağlığına yararlı olur gibi bir tanımlama konulmuş ve bu gıda düşük kolesterol, düşük yağ, düşük doymuş yağ asidi, düşük sodyum içerir gibi bir beyan söz konusuydu. Bu beyana esas olan bileşim öğeleri ise düşük kolesterol, düşük yağ, düşük doymuş yağ asidi ve düşük sodyum olarak tanımlanmıştır.

En son, Mayıs ayının sonunda hazırlanan etiketleme tebliği ile gıda bileşeni olarak yağ, doymuş yağ ve kolesterol. Bunlarla ilgili sağlık beyanı "bu gıda düşük yağ, düşük doymuş yağ, düşük

kolesterol içerir. Düşük yağ, düşük doymuş yağ, düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur”. Bu tanımlar verilirken epey tartışmalar oldu. Dünyada da bunlar tartışılıyor. Bu sağlık beyanı ile ilgili beyan koşulunu da şu şekilde verdik: yağ, doymuş yağ, kolesterol miktarını bizim bir ek 4 listemiz var, Orada bunların yani yağ, doymuş yağ, kolesterol limitleri verilmiş ve tanımlanmıştır. Düşük beslenme beyanı koşuluna uygun olmalıdır. Eğer o koşullara uyuyor ise bu sağlık beyanı yapılabilecektir. Sodyumla ilgili bir tanımlama, gıda bileşeni olarak sodyum sağlık beyanınız “bu gıda düşük sodyum içerir” “düşük sodyum yüksek kan basıncı riskinin azalmasına, kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur”. Beyan koşulu olarak da sodyum miktarının ek 4’deki düşük beslenme beyanı koşuluna uygun olması gerekmektedir.

Daha evvelki etiketleme tebliğinde şekerlerle ilgili konu tartışıldı, ama orada şeker alkollerini veya poliollerin ifadesi de tartışmalarda gündeme geldi. Gıda bileşeni olarak şeker alkol veya polioller “bu gıda şeker yerine şeker alkol veya polioller içerir”. Sağlık beyanımız bu. “Şeker alkoller, polioller dış sağlığının korunmasına yardımcı olur”. “Dış sağlığını korur” ifadesi yerine biraz daha yumuşatıcı ifadelerin kullanılması sağlık beyanı olarak daha tercih edilmektedir. Beyan koşulu şeker yerine şeker alkol veya polioller içermesi ve ek 4’teki şekersiz beyanı koşuluna uygun olması zorunlu olmaktadır.

Gelelim kalsiyuma, hepimiz süt içildiği zaman kalsiyum alınır, tüketici tarafından çok iyi algıla-

Düşük beslenme beyanı koşuluna uygun olmalıdır. Eğer o koşullara uyuyor ise bu sağlık beyanı yapılabilecektir.

nan bir bileşendir. Bunun sağlık beyanının nasıl yapmalıyız? Kalsiyum “bu gıda yüksek oranda kalsiyum içerir”, “kalsiyum kemik ve dişlerin gelişmesine ve kemik sağlığının korunmasına yardımcı olur”, dikkat ederseniz daha yumuşak bir ifade, kalsiyum miktarının ek 4’teki yüksek beslenme beyanına uygun olması gerekmektedir.

Probiyotik bakteri. “Bu gıda probiyotik bakteri içerir”, “probiyotik bakteriler sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olur”. Bu beyanı yapabilmek için 1 çarpı on üzeri altı canlı probiyotik bakteri içermesi gerekmektedir. Prebiyotiklerden ise, “bu gıda prebiyotik bileşen içerir”, “prebiyotikler sindirim ve bağışıklık sistemini düzenleyen ve destekleyen probiyotik bakterilerin bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler”. Beyan koşulu, prebiyotik bileşen miktarının yüz g.da en az 3 g. veya 100 kcal.de en az 1.5 g. olması.

Diğer gıda bileşenimiz, Omega3 yağ asidi, epa ve deha, “bu gıda Omega3 EPA/DHA yağ asidi içerir”, “EPA/DHA kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur” şeklinde bir tanımlama. Beyan koşulu, Omega3 yağ asidi miktarı yeterli tüketim düzeyinin 100 g. katı gıda için en az %15’ini, 100 ml. sıvı gıda için en az % 7.5’ünü ve 100 k.cal için en az % 5’ini karşılamalıdır. Omega3 yağ asitleri için yeterli tüketim düzeyi 1.6 g./gündür. Omega3 yağ asidi deha yine aynı şekilde, buradaki sağlık beyanımız “DHA beynin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur”, bunların da miktarları beyan koşullarında gerekli.

Soya proteini ile ilgili “bu gıda soya proteini içerir” sağlık beyanı “soya proteini kolesterol oranını düşürmeye, düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur”. Beyan koşulu, soya proteinin miktarının en az 6.25 g./porsiyon olması, en az 25 g./gün tüketilmesinin gerektiğinin beyan edilmesi zorunludur. Etki için diyetteki kolesterol ve doymuş yağ miktarının düşük olması da önemlidir.

Sonucu olarak bitkisel sterol ve stanoller. Üzerinde çok tartışmanın olduğu, dünyada da tartışılan, AB’inde de üzerinde çok tartışılan hususlar. 3. madde özellikle gıdanın kolesterol seviyesini düşürmek için üretildiğinin belirtilmesi. 4. koşulumuz, kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastalarımız için doktora başvurmalarının önerilmesi. Yani “ben böyle bir ilaç kullanıyorum, doktora sormadan bu gıdayı tüketemeyeceğim”. 5. karatonait dengesinin korunması için meyve ve sebze tüketimi ile desteklenmesi gerektiğinin belirtilmesi. Sonucu, hamile ve emzikli kadınlar için 5 yaşın altındaki çocuklar gibi, özel beslenme ihtiyaçları olan kişiler için uygun olmayabileceğinin beyan edilmesi gerekmektedir.

Hepinize teşekkür ediyorum, saygılar sunuyorum.

Prof. Dr. Aziz EKŞİ

Oturum Başkanı,

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi

Prof. Dr. Aziz Ekşi: Ama en çok Mathiodakis'i yorduk. Kendisine çok teşekkür etmek istiyorum. Ben kapanış için Gıda Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri Sayın Bakanım, Sevgili Hemşehrim Ersin Taranöğlu'nu kürsüye davet ediyorum. Buyrun Sayın Bakanım.

Ersin TARANOĞLU

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri

Sayın hocam, muhterem hanımefendiler, değerli konuklar. Gıda Dernekleri Federasyonu olarak düzenlediğimiz Gıda Etiketleri Ürünlerinde Beslenme ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye ve AB'deki Düzenlemeler konulu toplantı münasebeti ile yaptığımız çalışma sabah onda başladı, yaklaşık 6,5 saat sürdü ve bu an itibarıyla nihayetleniyor. Ben federasyonum, yöneticilerim ve gıda sektörü adına başta Aziz Ekşi hocama oturumu idare ettiği için, dışarıdan Dr. Mathiodakis'e ve Dr. Verhagen'e katıldıkları ve Türkiye'de bizlere misafir oldukları için, bilim adamlarına fikri katkıları için, diğer konuklara varlıklarıyla burada katkıda buldukları için, Tarım Bakanlığı'nın güzide bürokratlarına bize güç ve destek verdikleri için, basının değerli temsilcilerine çalışmalarımızı aktardıkları için, tercüman bayanlarımıza bu konuda gayret sarf ettikleri için hepsine teker teker teşekkür etmek istiyorum.

Basil'e çok soru soruldu, bizde adettir, birisini ele geçirdik mi böyle hırpalarız. Ama herkes bir şey öğrenmiştir, herkes bir şeyler faydalanmıştır. Ben Dr. Basil'in konuşmasından bir şey öğrendim, bunun altını çok çizmek istiyorum ve unutulmayacak şekilde çizmek istiyorum, hem devlette, hem özel sektörde bulunmuş bir kişi olarak. Dedi ki "her şeyi düzenleyemezsiniz" Hepiniz gelin, bunun altını çizin. "Çünkü piyasa var" dedi. Bu laf, bu çağın lafıdır. Eğer bu çağı yakalamak istiyorsak, eğer hepimiz ilim adamı, sanayici, bürokrat,

"Her şeyi düzenleyemezsiniz"
"Hepiniz gelin, bunun altını çizin."
"Çünkü piyasa var" dedi. Bu laf, bu çağın lafıdır.

Biz Türkiye Gıda
ve İçecek
Federasyonu
temsilcileri olarak
ve bizim
mensuplarımız
olarak Türk ilim
adamlarına
sonuna kadar
güveniyoruz.

basın mensubu, sivil toplum örgütü olarak bir şeyler vermek, ülkemizi bir yerden bir yerlere götürmek istiyorsak, buradaki bütün konuşmaları aslında Türk insanı için yapıyorsak “her şeyi düzenleyemezsiniz, çünkü piyasa var” denen lafın altını çizersek ve buna sımsıkı sarılırsak biz Türkiye’yi sıçratırız.

Değerli dostlar, size iyi bir ev sahipliği yaptığımızı düşünüyoruz. Eğer bundan memnunsanız teşekkürlerinizi beklemiyoruz, eğer bir noksanımız varsa bunu bizim bir hatamız olarak hanemize yazın diyorum. Bir şeyi daha ifade etmek istiyorum müsaade ederseniz. Bazı terimler kullanacağım: siyaset adamları, bürokrasi, sivil toplum kuruluşları, basın mensupları, AB ve bilim adamları. Artık çağ değişti, tepeden aşağıya devir bitti. Devletin yerine yerel yönetimler, kamunun yerine bireyler, devlet sektörü yerine özel sektör geldi, çağ değişti. Çağ değişirken egemenlik kavramları da değişti. Önce kurtarıcı adamlar devri bitti. Sonra onun yerine birlikte yönetim geldi. Birlikte yönetimin içinde sivil toplum örgütleri, siyasetçiler, basın mensupları ve bilim adamları bir araya geldiler. Çağ biraz daha gelişti, globalleşti. Onun yerine büyük bloklar, bizim için AB geldi. Artık ne yaparsak yapalım, kim ne biliyorsa bilsin, sivil toplum örgütleri, bürokrasi, basın ve özel sektör bir araya gelecek, siyasetçi ile gücü paylaşacak.

Bizim için iki tane referans vardır, iki tane çıpa vardır: biri, AB diğeri bilim adamları çıpasıdır. Biz Türkiye Gıda ve İçecek Federasyonu temsilcileri olarak ve bizim mensuplarımız olarak Türk ilim adamlarına sonuna kadar güveniyoruz. Onun için

bu toplantıya katılan yaklaşık 14 ilim adamının ismini yazdım, burada yaklaşık 140 kişilik bir topluluk var. %10'unun ilim adamı olduğu bir tartışmadan bence doğru sonuçlar çıkmıştır. Biz bundan sonra da ilim adamlarına güvenmeye devam edeceğiz. 5 sayın konuşmacı oldu. 40'tan fazla soru soruldu. 40'tan fazla kişi katıldı. 6 saatlik bir çalışma yapıldı. Dolayısıyla bizim açımızdan mesele tamamdır.

Bugün tartıştığımız tebliğ için Tarım Bakanlığı'nın bürokratlarına gıda sanayi olarak teşekkür ediyoruz. Başta Sayın Bakan'a Ocak ayın içinde verdiği sözü gerçekleştirdiği için şükranlarımızı ifade ediyoruz. Bu meselenin çözülmesinde yaklaşık 10 bilim adamının 5 kez çeşitli sebeplerle bir araya gelerek fikirlerini ifade ettiler, tartışmalar oldu. Karar çıktıktan sonra hala tartışma devam ediyor. Bunların hepsini iyi bir katılımcılık, iyi bir yönetim anlamında çok faydalı ve anlamlı buluyoruz. Dolayısıyla bu bir başlangıçtır, bir açılmadır. Biz memnun muyuz? Dün itibarıyla şükranlarımızı ifade ederken yarın için memnuniyetsizliğimizi ifade etmek istiyoruz. Çünkü gerçekleşen geçmişte kalmıştır, yarın için Türk gıda sanayisinin daha büyük özlemleri vardır. Bu mesele daha derinlemesine, daha genişlemesi lazım. O açıdan bu toplantıyı buna açılış olarak görüyoruz.

Sözlerimin sonunda Federasyon adına hepinize şükranlarımızı sunuyor, yine böyle güzel bir toplantıda bir arada olmak üzere hepinize sevgi ve saygılar sunuyorum.

Gerçekleşen geçmişte kalmıştır, yarın için Türk gıda sanayisinin daha büyük özlemleri vardır.

Prof. Dr. Aziz EKŞİ

Oturum Başkanı,

Ankara Üniversitesi Gıda Mübendisliği Öğretim Üyesi

Evet arkadaşlar, girişte söylediğim gibi gıdanın 3. boyutunu tartıştık. Bu kısmen yeni ve güzel bir boyut. Doğru kullanırsak yaşamımızı uzatacak, yaşam kalitesini yükseltecek bir boyut. Ben tekrar Gıda Dernekleri Federasyonu'na, İlknur Menlik'e özellikle bu organizasyon için teşekkür ediyorum. Konuşmacılara değerli bilgilerini paylaştıkları için teşekkür ediyorum. Bütün katılımcılara teşekkür ediyorum. Mutlu, sağlıklı günler diliyorum fonksiyonel gıdalarla.

