

Organik Gıda İşleme Prensipleri ve Denetlenmesi

Hasan Vardin^{1*}, A.Coşkun Dalgıç² ve K.Bülent Belibağlı²

¹Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şanlıurfa

²Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü,
Gaziantep

*hvardin@harran.edu.tr

Özet

Organik ürünler belirli prensip ve kanuni standartlar çerçevesinde yetiştirilmektedir. Organik olarak gıdaların işlenmesi bu prensip ve standartlar çerçevesinde, organik olarak üretilen tarımsal ürünlerin tüketiciler tarafından kabul edilen-istenilen organik zincire uygun üretim ve ürüne dönüştürülmesini kapsar. Organik üretim zincirine uygunluk, hammaddeden son ürüne kadar diğer gıda ve kimyasallar tarafından karışım-çapraz kontaminasyondan uzak ve üretim hattı boyunca doğal organik besin özelliklerinin korunmasını ifade etmektedir.

Anahtar kelime: Organik Gıda, Sertifikasyon

Giriş

İletişim çağında, tüketici bilinçlenmekte ve gıda ürünlerinde istenilen özellikler artmaktadır. Ürünlerde hormon, ilaç kullanımı ve genetiğinin değiştirilmesi istenmemektedir. Organik gıda üretimi sadece organik olmayan hammadde ve katkıları yerine, organik olanların kullanılması değildir. Organik gıda üretimi çiftlikte üretilen üründen, ambalajlanan son ürüne kadar değerlendirilmeli ve denetlenmelidir[1]. Organik tarım, zirai ilaçlar, hormon ve kimyasal gübreler kullanmadan üretimden tüketime kadar her aşaması kontrollü ve sertifikalı tarımsal üretim biçimidir. Organik ürün ise, sentetik girdi kullanılmayan, toprağın doğal zenginliğini artıran bir ekim nöbetinin esas alındığı, insan ve çevre sağlığı üzerine zararlı etkileri olmayan, doğal girdilerin kullanıldığı bir üründür[2]. Organik tarımsal ürünler; organik özellikleri değişmeden, uygun gıda işleme yöntemleri ve katkıları kullanılarak, sertifikalı son ürünlere işlenip, organik gıda etiketi altında organik gıda raflarında yer bulmaktadır.

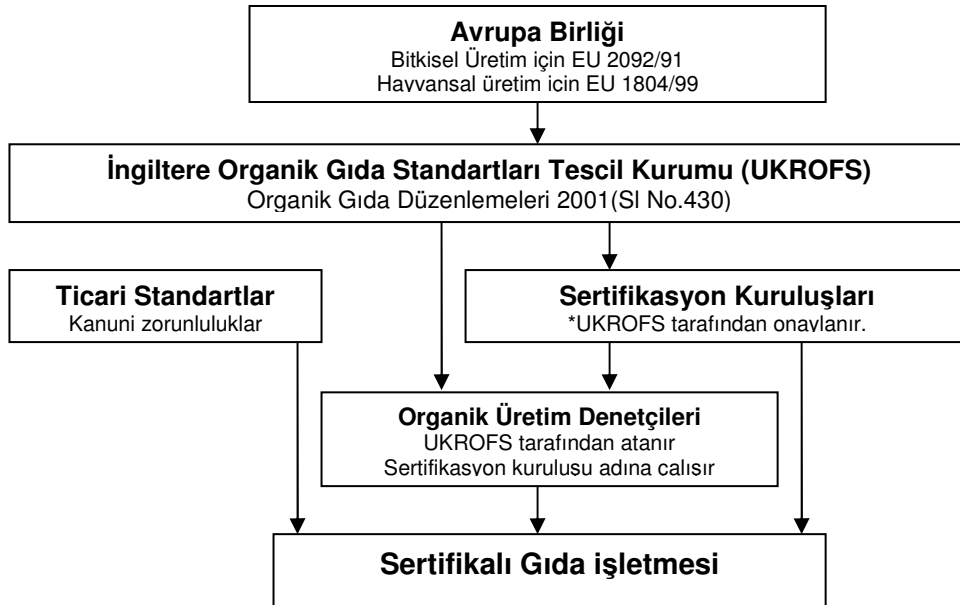
Genel Prensipler ve Etik Kurallar

Organik gıda üretiminde en az gıda katkısı, en yüksek gıda güvenliği standartları ve mümkün olan en yüksek çevre koruma gereksinimleri dikkate alınmalıdır. Bu konuda uluslar arası Organik Tarım Kuruluşları Federasyonu (IFOAM) tarafından Organik Tarım Ürünleri ve Bunların İşlenmesi Hakkında Prensipler (3) yayınlanmıştır. Bunlar; yüksek besin içerikli yeterli miktarda gıda üretimi, çok

geniş sosyal ve ekolojik koşullara uygun organik ürünlerin üretilmesi ve işlenmesi, su ve su kaynaklarının sağlıklı kullanımı ve mümkün olan en fazla yenilenebilir tarımsal kaynakların ve diğer materyallerin kullanılarak organik ürünlerin üretilmesi-işlenmesi, her türlü kirliliğin azaltılması ve organik üretimde görev alan herkes için, yaşam kalitesinin ve temel ihtiyaçlar ile güvenli çalışma ortamı ve memnuniyetlerinin sağlanması, biyolojik olarak tam parçalanabilen ürünler üreterek, organik üretim, işleme ve dağıtım ağının sosyal ve ekolojik sorumluluklar çerçevesinde geliştirilmesidir.

Mevzuat ve Düzenlemeler

Organik gıda üretimi, AB içerisinde sertifikasyon sistemi kapsamında kontrol edilmektedir. Mevzuat, organik olarak, her türlü üretim, işleme, ithalat, ürün ve ara ürün paketlemesi, etiketlemesi yapan kişi, kurum ve kuruluşların yetkili sertifika kuruluşu tarafından belgelenmesi gerektiğini belirtmektedir. Organik standartlar tarımsal üretim ve depolama, dağıtım, ithalat, işleme ve satışın içinde bulunduğu geniş organik gıda zincirini kapsar(4). Hatta, diğer yardımcı-tamamlayıcı tarımsal işletmeleri de (hayvan yemi, gübre vb.) kapsamaktadır. Sertifikasyon kuruluşu belirli kontrolleri yaparak işletmeye “organik birim” sertifikası verir, yılda en az bir kez inceleme yaparak sertifikasyonun devamını sağlar. İngiltere’de sertifikasyon yapısı Şekil.1 de gösterilmektedir. Türkiye’de, bu işlemler Tarım Bakanlığı tarafından düzenlenmekte, illerde Organik Tarım Timleri tarafından denetlenmektedir.



Şekil 1. İngiltere’de organik üretim sertifikasyon yapısı

Organik Gıda Üretimi

Organik gıda üretimi, sadece uyulması gereken temel prensipler ve standartların sağlanması ile değil, üretimde tüketici güveni ve onların sağlık ve çevre beklentilerini dikkate alarak, aynı zamanda zirai kalıntı ve kimyasal gıda katkısı olmayan üretimle gerçekleştirilebilmektedir. Organik gıda üretimi; uygun olmayan pratik uygulama ve proses işlemlerinin kullanılmadığı, en az işlem gören ürün ve en uygun ambalajlama yapılan üretimdir. Organik ürün tüketicileri, organik gıdaların en az olmayan gıdalar kadar güvenilir olmasını ister, organik olmayan eşdeğer ürünlere göre organik ürünlerin daha pahalı olduğunu kabul ederler. Birçok gıda için belirli fiyat farkı olmasına rağmen, son yıllarda, özellikle süt ürünlerinde organik ürün fiyatının diğerlerinin fiyatına yaklaştığı gözlenmektedir. Daha geniş sosyo-ekonomik tüketicilere ulaşmak için organik ürün fiyatının aşağı çekilmesi yönünde baskılar vardır.

Ürün Formülasyonları: AB organik standartları gıda üretiminde gıda içeriği maddelerine zorunlu kısıtlamalar getirmektedir. Organik gıdalar; %100, %95, %70 organik içerikli gıdalar olarak başlıca üç gruba ayrılmaktadır. Kullanılan içerik maddelerinin organik olduğu etikette belirtilse dahi ürünün organik olduğunu ifade etmez. Şayet üretilen ürün organik olarak tanımlanıyorsa kullanılan ingredientlerin de organik çiftliklerden elde edildiğini taahhüt eder. Örneğin; organik olarak üretilen süttten yapılan yoğurt. Organik gıdalarda kullanılan ingredientler *organik-zirai*, *organik olmayan zirai*, *zirai olmayan* ve *proses amaçlı* olmak üzere dört kategoriye ayrılır. Kullanılabilecek organik olmayan zirai ingredientler belirli listeler halinde standartlarda verilmektedir. Bunlar; örn. nişastalar, bitkisel yağlar (ayçiçeği ve zeytinyağı organik olmalıdır) ve bazı diğer minor ingredientlerdir. Zirai olmayanlar ise su, tuz ve belirli sayı ve miktardaki koruyucu (nitrat ve nitritler hariç) ve renklendirici gıda katkılarıdır. Proses yardımcı maddeleri ise çok sınırlı listeler halinde verilmektedir. Formülasyonda kullanılabilecekler sertifikasyon kuruluşu (Örn. ETKO Ekolojik Tarım Org. Ltd. Şti., İzmir) tarafından organik üretim yapacak işletmelere listeler halinde sertifikasyon ön değerlendirmeleri sırasında bildirilmektedir.

Organik Ürün Prosesleri: Üretimin tamamen organik ürünlerin işlendiği proses hatlarında gerçekleştirilmesi tavsiye edilmektedir. Özellikle un, mama gibi toz ürünlerin üretiminde, üretimin tamamen sürekli organik olması kontrol, kayıt-dokümantasyon ve kalite yönünden tercih edilmelidir. Sürekli organik ürün üretilmeyen proses hatlarında da, belirli parti üretimleri için, belirli işlemler ve dokümantasyona dikkat edilerek organik ürünler üretilebilmektedir. Gıda üretiminde işlemler birbirlerinden teknik olarak belirli farklılıklar gösterdiğinden, organik ürünlerin üretiminde belirli gıda işlemlerine izin verilmezken, sadece çok

iyi standardize olmuş gıda üretim temel işlemlerinin uygulanmasına izin verilmektedir.

Organik Üretimin Denetlenmesi: Denetçi için en önemli problem, organik gıdanın organik olmayanlardan ayırt edilmesinin güçlüğüdür. Gıdalarda kullanılan birçok bitkisel-hayvansal kimyasal kalıntı ve katkıların analizlerinin yapılması maliyetleri yönünden pratik değildir. Organik standartlar bu kimyasalların kullanımını yasaklar fakat son ürünlerde bulunmayacağı garantisini veremez. Organik sertifikasyon başvurusunda işletmenin hazırlayacağı başlıca dokümanlar; Organik üretim planı, üretim ve depolamada karışmayı engelleyici ve zararlı mücadelesi dokümanlarıdır. Organik Üretim Planı gerekli en önemli belgedir. Üretim sorumlusu yapmış olduğu üretimle ilgili bütün detaylı bilgileri vermekle yükümlüdür. Denetimden önce sertifikasyon kuruluşu bu planı inceler, iç denetimdeki tespit edilen bütün eksiklik ve uygunsuzlukların giderilmesini ister. İlgili bütün dokümanlar en az 5 yıl denetlemeye hazır bir şekilde saklanmalı, sertifikasyon kuruluşu ve bakanlık yetkililerine her zaman açık olmalıdır. İşletme organik ürün statüsünün korunmasından, fason işletme ve sözleşmeli üreticilerin yaptıkları uygulamalardan sorumludur(6). Gıda işlemlerini kapsayan bir yönetim sistemi (TQM, HACCP, ISO etc..) olmazsa olmazlardandır.

Sonuç

Son yıllarda organik ürün pazarında gelişme, buna paralel olarak bu ürünleri işleyenlerin sayısında da artışlar gözlenmektedir. Bu kapsamda Organik Üretim Sertifikasyonu alan bir işletme rekabetçi ortamda kendisine yeni bir açılım, yeni bir tüketici portföyü kazandıracaktır.

Kaynaklar

- 1.Vardin H, Candaş B, Dalgıç AC. 2001. *Organik Tarım ve GAP Bölgesindeki Uygulamaları*. GAP II.Tarım Kongresi, 24-26 Ekim, S:411-418, Şanlıurfa.
- 2.Vardin H. 2007. *Organik Tarım*. GapEkoDer Yayını (Ekolojik Tarım ve Sosyal Dayanışma Derneği-Şanlıurfa), Aylık Bilgi formu, Sayı 3.
- 3.Anon. 2000. *IFOAM Basic Standarts*, Basel, Switzerland.
- 4.Anon, 1999. *The Organic Food and Farming Report 1999*, Soil Association, Bristol,UK.
- 5.Browne AW, Harris PJC, Hofny-Collins AH, Pasiecznik N, Wallace R. 2000. *Organic production and ethical trade: definition, practice and links*. Food Policy; 25 (1) 69-89.
- 6.Organik Sertifikasyon www.info@Etko.org (10.11.2007)