

**Avrupa Birliğine Giriş Sürecince Geleneksel Gıdalarımızın Bilimsel,
Sosyolojik ve Ekonomik Açından Değerlendirilmesi**

Oğuz Gürsoy*, Harun Kesenkaş, Özer Kınık

Ege Üniversitesi, İzmir

*ozek.kinik@ege.edu.tr

Özet

Geleneklerin, tarihin ve kültürel mirasın bir parçasını oluşturan geleneksel gıdalar; spesifik özelliklere sahip, üretiminde geleneksel hammadde ve bileşenlerin kullanılması, kendine özgü kompozisyona sahip olması, üretiminde veya işlenmesinde geleneksel metotların kullanılması nedeniyle benzer diğer gıdalardan açık bir şekilde ayrılan gıda maddeleridir. Hızla küreselleşen dünyada ülkeler arasındaki beslenme farklılıklarının anahtar bileşenlerinden biri olan geleneksel gıdalar ile ilgili olarak Avrupa Birliğindeki (AB) kapsamlı mevzuat çalışmalarına, 14 Temmuz 2002’de 2081/92 ve 2082/92 sayılı yönetmeliklerle başlanmıştır. Yine aynı yıl gıda maddelerinin üretim çeşitliliğinin korunması, ürün adlarının doğru kullanımının temin edilmesi ve ürünlerin taklitlere karşı korunması gibi amaçlarla “Orijinin Korunmuş Adı” (Protected Designation of Origin, PDO), “Korunmuş Coğrafi Gösterge” (Protected Geographical Indication, PGI) ve “Geleneksel Özelliği Garanti Edilmiş” (Traditional Speciality Guaranteed, TSG) olarak bilinen sistemler oluşturulmuştur. Ülkemizde konu ile ilgili çalışmalara ise 27 Haziran 1995’de yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile başlanmıştır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na bağlı Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü tarafından 2004 yılında başlatılan ve 2010 yılında tamamlanması planlanan “Türkiye’nin Geleneksel Ürünleri Projesi” kapsamında günümüze kadar 500’e yakın geleneksel gıda bildirilmiştir. Yine Türk Patent Enstitüsü kayıtlarında ülkemizde aralarında geleneksel gıdaların da bulunduğu 93 adet tescilli coğrafi işaret bulunduğu görülmektedir. Ayrıca TÜBİTAK Marmara Araştırma Enstitüsü’nün de partnerleri arasında bulunduğu 6. çerçeve programı Gıda Kalitesi ve Güvenliği Programı projesi dahilinde yürütülen Geleneksel Gıdalar çalışma paketi (WP2.3.1) kapsamında; ülkemizdeki seçilmiş bazı geleneksel gıdaların değerlendirilmesi ve kompozisyonlarının belirlenmesi gibi çalışmalar yapılmaktadır. Geleneksel gıdalarımız içinde son derece önemli bir yere ve çeşitliliğe sahip olan geleneksel süt ve süt ürünlerimiz (özellikle peynirlerimiz) üzerine çok sayıda araştırma bulunmasına karşın; konu ile ilgili olarak yapılan çalışmaların sistematik ve kapsamlı bir yaklaşımla yürütülmediği görülmektedir. Bununla birlikte birçok geleneksel süt ve süt ürünü konusundaki bilimsel çalışmalar yok ya da oldukça yetersiz düzeydedir. Ülkemizdeki geleneksel süt ürünlerinin hammadde, üretim

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

metodu, major ve minor besin öğelerinin belirlenmesi, fonksiyonel özelliklerinin ortaya konulması, tüketim-sağlık ilişkilerinin değerlendirilmesi ve endüstriyel üretim potansiyellerinin ülke düzeyinde oluşturulacak geniş bir “Geleneksel Süt ve Süt Ürünleri Çalışma Grubu” ve buna bağlı bölgesel çalışma grupları ile sistematik olarak araştırılması gerekmektedir. Ayrıca konu ile ilgili potansiyel projelerin milli kaynaklar tarafından desteklenmesi zorunlu görülmektedir. Bu çalışmada mevcut yasal düzenlemeler, araştırma projeleri ve tartışmalar ışığında, geleneksel gıdalarımız özellikle de süt ve süt ürünlerimiz değerlendirilmektedir. Konunun yasal boyutu kadar bilimsel, sosyolojik ve ekonomik boyutu da irdelenerek konu ile ilgili olarak yapılacak çalışmalara ışık tutulmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel gıda, Süt ürünleri, Avrupa Birliği