



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD

time

Gastronomik Geçmiş
Nüvizmatik ile Belgelemek;

**Antik
Anadolu'da
Arı ve Bal**

**Yeni Normal
Restoran
Tasarımları**

**Gastro Show'da
Dünyadaki Gastronomik
Lokasyonlar Belirlendi**

**Gastronomi Hukuku,
"Gastrohukuk"**

**Lezita'dan
1.35 milyar TL'lik
yatırım**

10
Enerjinizi
Yükseltecek
Besin

EZGİ AYÇE

Fiyatı: 15,00 ₺



Gastronomi Hukuku, “Gastrohukuk”



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orhun@klemantin.com

Ülkeler İkinci Dünya Savaşından bugüne kadar en büyük işsizlik ve ekonomik krizi yaşamaktadır. CoVID19 salgın hastalığı sırasında ve sonrasında tarım konusunda kendi kendine yeten, temeli sağlığa dayalı tarım ve mutfakları olan ülkeler avantajlı oldular. Bunu bozulmadan, bozulana da düzelterek nasıl koruyabiliriz? Nereden başlamalıyız?

Eğer tabaktaki seçiminizi değiştirebilerseniz, dünyayı değiştirebilirsiniz. Tüketici olarak “biz” yani “tüketici kategorisinde olan insan” bu konudaki anahtar noktayız.

Tarım, Gıda hukukumuz var ama tabağımızdaki ürünün bizimle ilişkisini gösteren gastronomi hukuku var mı? Neden böyle bir hukuka ihtiyaç var? Tarım ve Gıda hukukunun bir alt kolu hatta bileşkesi olarak işleyebilir miyiz? Zehirlendiğiniz, bir salına yakalandınız, içkiyi fazla kaçırıp kendi arabanızla eve giderken yolda kaza yaptınız restaurant sahibi sorumlu mu? Yurt dışında içkiyi fazla kaçırdığınızda, kendi arabanızla eve giderken kaza yaparsanız restaurantın sahibi kazaya sebebiyet vermekten, size fazla içki satmaktan dolayı sorumlu tutulmaktadır. Gastronomi hukuku yani gastrohukuk nedir?

Tüm bunları analiz edebilmek için bazı temel bilgileri gözden geçirmek gerekir. Gastronomi Hukukunun, gastronomi eğitimi alan kişilerin ve bu konuyla ilgilenenlerin mutlaka bilmesi, öğrenmesi gereken bir konu olduğuna inanıyorum. Bu alan gastronomi dalına ve hukuk bilimine istihdam alanı açacak bir konudur.

Sağlıklı reçeteler üretebilmek için tarım ürünlerini iyi tanımak gere-

kiyor. Tarım ve gıda politikalarına tabağınıza seçeceğiniz malzemelerle yön verebilirsiniz. Gastrohukuk açıkta kalan alanlarda bizlere, doğaya ve firmalara kanunlarıyla denge kurup yardımcı olacaktır. Denge kurulduğunda, her yönde fayda sağlayan sürdürülebilir döngü sağlanır.

Bir örnek daha vermek gerekirse; şu an tüm çikolata, cips ve hazır kek gibi işlenmiş atıştırmalıkların hepsinin içindekiler etiketinde “hurma yağı” olarak adı geçen katı bitkisel yağ bulunmaktadır. Ancak bu hurma bizim bildiğimiz Ramazan ayında yediğimiz Kudüs ya da Medine hurması değil, “palm oil” olarak geçen, latincesi Elaeis guineensis olan bitkidir.¹ İşlenmiş haliyle palmye yağının insan sağlığına zarar verdiğine ilişkin çalışmalar bulunmaktadır.² Katı bitkisel “palmye yağı”, yanlış

“Eğer tabaktaki seçiminizi değiştirebilerseniz, dünyayı değiştirebilirsiniz.”



tercüme sonucu "hurma yağı" olarak geçmiştir. Hurmanın latincesi *Phoenix dactylifera*'dır ve yağı insan sağlığı için faydalı bir bitkidir. Gastrohukuk bu alanda da tarım ve gıda hukukunda detaylandıramadığımız alanlarda bizlere ışık tutacaktır.

Dünyada çoklu besin değerine sahip, tek başına yeten tek gıda, anne sütüdür. Büyüdükten sonra hala başka canlıların sütünü içen "insan" dışında başka bir canlı büyük olasılıkla yer-yüzünde yok. Belki de uzun süre süt içmek, kutu sütü tüketmek faydalı değil!

Sütteki Kalsiyum/Fosfor oranı 1:1 civarında, oysa bu oranın, anne sütüne benzer şekilde 2:1 ya da daha fazla olması gerekiyor. Kısaca bu oran şu nedenle önemli; kanda fosfor oranı yükseldiğinde, Ca emiliminde görev yapan D vitaminin işlevi azalmakta ve dolayısıyla kalsiyum emilimi de azalmaktadır. Osteoporoz, "kemik erimesi" hastalığına sahip bireylerin besinlerinden "(Ca) kalsiyumca zengin "süt" içilmesi kalsiyum alımı anlamına gelmiyor, önerilmiyor. Hatta osteoporozu neden olan ajan olarak karşımıza çıkmaktadır.³ Tarım ve sağlık konularının detaylarını bilemeyiz. Ancak reklam ve genel ağızdan ağıza olan sponsorlar karşılığı yapılan

programlardaki reklam amaçlı yanlış beslenme bilgilerini dinlememizi "gastrohukuk", "gastrohukuk" engelleyecektir.

Yiyeceklerin besin değerlerinin vücudumuzun kullanabileceği biçimde olması önemlidir. Mesela dünyada en çok yetiştirilen tahıl olan mısır ("Zea Mays", "Maize"), yetiştirilmesi kolay ve maliyeti düşük bir üründür. Mısıra kabak türü ve fasulye ile birlikte yetiştirdiğinizde, kabağın tüylü, dikenli gövde ve yaprak yapısı genç mısır için tehlikeli olan avcı organizmaları uzak tutar. Geniş kalın yaprakları yabancı otların büyümesini engeller. Nitrojen dengesini dengeleyen köklere sahip fasulye, mısır için gerekli olan topraktaki nitrojeni, mısırın kullanabileceği hale getirir. Fasulye gövdesi sayesinde destek bularak uzayacağı gibi hasattan sonra sırayla yenen mısır, kabak ve fasulye besinsel değeri yüksek bir besin profili sağlar. Doğadaki bu düzen tabağınızdaki dengeli ve sağlıklı ürünleri biraya toplayarak yapacağımız tarifler için bir ipucudur. Tarım ürünlerini iyi bilmek, tüketici olarak tariflerinizi uygularken yanıltılmamanızı sağlar. Gastronomi Hukuku yani "gastrohukuk" ise bilmiyorsanız da kurallarıyla gıda üreten firmaların insan sağlığına ve doğaya yönelik daha kaliteli ürünler yapması için Tarım Hukukuna destek olacaktır.

Ülkede olan ama sadece belli bölgelerin kullandığı gıda ürünlerini ya da tarifleri tüm ülkeye ve uluslararası ticarete açmanın bir diğer yolu da coğrafi işaretli ürünlerdir. Coğrafi işaretli tarım ürünleri ticaret dünyasında büyük marketler için ticaret yapılacak yeni malzeme olarak görülürken, lokal bölgede üreticinin



ekonomik kalkınması için çok önemli bir kalemdir. Ancak bunların doğru şekilde tüketilmesi için gastronomi bilgisinin devreye girmesi gerekmektedir. Örneğin siyah havucun sağlık besin değerlerini kaybetmeden işlenmesi, pişirilmesi ve yemekte kullanımı özelliklerinin bilinmesi, gastronomi alanının sorumluluğundadır. Bu nedenle ürünleri iyi değerlendirebilmek için, ürünlerle ilgili yapılmış bilimsel çalışmaları araştırmak, gerekirse yapmak ve yaptırtmak gereklidir.

Tarım ve gıda politikalarına tabağınıza seçeceğiniz malzemelerle yön verebilirsiniz.

Kaynaklar:

1. Reeves, James B.; Weihrauch, John L.; Consumer and Food Economics Institute (1979). Composition of foods: fats and oils. Agriculture handbook 8-4. Washington, D.C.: U.S. Dept. of Agriculture, Science and Education Administration. p. 4.
2. Bull World Health Organ. 2019 Feb;97(2):118-128. doi: 10.2471/BLT.18.220434. Epub2018Jan. The palm oil industry and noncommunicable diseases. Kadandale S1, Marten R2, Smith R3. United Nations Children's Fund, World Trade Centre Block 6 (10th Floor), Jalan Jenderal Sudirman Kav. 29-31, Jakarta 12920, Indonesia. Department of Global Health and Development, The London School of Hygiene & Tropical Medicine, London, England. College of Medicine and Health, University of Exeter, Exeter, England.
3. Kronik Hastalıklarda, Beslenmenin Kırmızı kitabı, 4. Cilt, sayfa 116, Nisan 2018, Doç Dr. Nuri Haksever, Endokrinolog Hekimi

Coğrafi işaretli ürünler belirlenirken, “sürdürülebilir tür” sıfatına uygun olarak davranılıp davranılmadığını “gastronomi hukuku” “gastrohukuk” takip edebilir. Bu akılcı tüketimin bir parçasıdır. Örneğin: bu durumu Coğrafi işaretli ürünlerimizden biri olarak düşündüğümüz Finike Portakalında inceleyelim. 2020 Mayıs ayında tescil belgesine baktığımızda, ürünün diğer ürünlerden ayırt edici özelliklerinden biri çekirdek olmaması olarak belirtiliyor.⁴ Çekirdek olmaması anaç bitki olarak Washington Navel’i akla getiriyor. Tescil belgesi “Finike Portakalı” olarak isimlendirilmiş ancak ayırt edici özellikler bölümünde “Finike Washington Navel Portakalı” olarak belirtiliyor.⁴ Yerli Portakalı TAGEM ve BATEM 2020 Mayıs belgesinde çekirdekli bir ürün olduğu kayıtlardadır. Çekirdeksiz olan Washington Navel Portakalı da Brezilya’nın Bahia yöresinde Celesta portakal çeşidinden doğal mutasyon sonucu oluşmuş, 1945 yılında Kaliforniya’dan Antalya Narenciye Araştırma İstasyonuna getirilmiş ve buradan Türkiye’ye yayıldığı belirtilmektedir.⁵

Çekirdeksiz bir ürünün orijinal olarak tohumdan üretilmesi ve



hastalıklarla mücadelesinin incelenmesi sürdürülebilir tarım çerçevesinde yoktur. Vejetatif çoğaltma ya da klon anaç kullanımı, ürünün çoğaltılmasında başka bitki köküne bağımlı olması dışa bağımlılığı anlamına mı gelir? İşte bu konuları da içine alacak olan Gastronomi Hukuku etik değerler, doğa dengesi ve sağlık açısından ürünlerin incelenmesinde Tarım hukukunun bir alt kolu olarak işlenebilir.

Yemek kültürünü, global olarak ticarete konu etmek istediğimizde gastronomi hukuku tarım ürünlerine ve yemeklere koruma sağlayacağı için UNICEF ya da UNESCO gibi uluslararası organizasyonların bu konularda yapmış olduğu aktivitelerle ihtiyaç duyulmadan koruma altında olacaktır. Birbirini tanıyarak bir araya gelen küçük toplulukların, gazeteci gruplarının yaptığı lokantalarla ilgili derecelendirme gastronomi hukukuyla toplulukların elinde olmadan bireylere tanınmış haklar şeklinde düzene girmiş olacaktır.

Bugün Gastronomi Hukuku güzel bir tampon görevi görecek bir

“

İleri teknolojik ürünleri kullanırken, tüketim şekillerini, saklama koşullarını ve pişerken gösterdiği özellikleri çok iyi bilmek gerekir.

”

alandır. Tarım hukuku ya da gıda hukukuyla üretici açısından alacağınız kararları da tüketiciye veya insan hayatını kullanmaya yönelik olacak aşamalarını gastrohukuk ile engelleme şansımız olacaktır. Bu yıl çok fazla 4 ayaklı hayvan ölüm haberini duymamız sayacağım sebeplerden dolayı büyük bir olasılıktır; ıslah konusunda yapılan yanlış çalışmalar, bilgisizlik, aç gözlülük, cahillik, tarım ve gıda hukukundaki eksiklikler, açıklar, ırk, coğrafya ve mevsim nedenleriyle gelen hastalıklar, bölgesel uyumsuzluklar... Bu durum gıda sektörüne yansiyacaktır ve bu noktada “gastronomi ve tarım hukuku” insan ve hayvan sağlığını korumada destektir.

Doğal ve Organik ürünler bakanlıktan sertifika almaktadırlar. Ürünün üretim yeri ve şekli, kontrol edildiğini gösterir. Sentetik pestisit (zirai ilaç), gübre, hormon ya da genetiği değiştirilmiş tohum (GDO) gibi unsurların kullanılmaması gerekmektedir. Bir ürünün “organik” veya “doğal” etiketli olması, bu terminolojinin kullanılması her zaman ürünün sağlıklı olduğu anlamına gelmez. Organik malzemelerle yapılmış bir kurabiye ya da işlenmiş, paketlenmiş ürün, iyi incelenmelidir. Malzeme doğal olsa bile, çok fazla işlenmiş ürün, insan

4. Mayıs 2020 Coğrafi İşaretli Ürünler Finike Portakalı Tescil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/106.pdf>
Güncel Coğrafi işaretli ürünler listesine www.turkpatent.gov.tr’den ulaşabilirsiniz.
<https://www.ci.gov.tr/sayfa/coğrafi-isaret-nedir>

5. TAGEM BATEM, Mayıs 2020 Dr. Zeynep Eryılmaz
<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/batem/Belgeler/Kutuphane/Teknik%20Bilgiler/Portakal%20Yetistirciligi.pdf>

6. Prof.Dr. M.Adam 2019, Stanford School of Medicine

sağlığı için önerilmemektedir. ⁶

Fazla işlenmiş ürünlere örnek⁷:

Mısır: işlenmiş hali “konserve mısır”,
ultra-işlenmiş hali “mısır cipsi”
Elma: işlenmiş hali “elma suyu”,
ultra-işlenmiş hali “elmalı pay”
Patates: işlenmiş hali “fırında patates”,
ultra-işlenmiş hali “fast food patates kızartması”
Buğday: işlenmiş hali “un”, ultra-işlenmiş hali “kurabiye”

Mayıs 2020’de yayınlanan BMJ ultra işlenmiş gıdaların tüketimini azaltmanın, fazla şeker alımını azaltmanın etkili bir yolu olabileceğini belirtiyor.⁸ Temmuz 2019’da yayınlanan Cell Metabolism dergisinde yayınlanan yazıda ise ultra işlenmiş ürünlerin kilo alımı, obezite ve kalp hastalıkları üzerine olan olumsuz etkileri işleniyor.⁹

Hayvanlarda olduğu gibi bitkilerde de seri üretime geçince kullanılan hormonlar ve zirai ilaçlar, insan sağlığı açısından önerilmemektedir. Çoklu seri üretimde pestisitlere dayanıklı böcekler oluşabilmekte ve bunlar bizleri de hasta edecek kadar güçlenebilmektedirler. Gastronomi dalında ilgili kişiler gıdaları kullanırken insan sağlığını ön planda tutmalı, kültür ile yoğurmalı, teknoloji ve bilgi ile beslemelidir. Temizleme ya da bunların sebep olduğu hastalıklarla ilgili kanunlar tarım hukuku altında gastrohukuk ile işlenebilir.

İslah edilen ürünler ile genetiği değiştirilmiş ya da laboratuvar ortamında üretilen etler gibi ürünleri iyi ayırt etmek gerekmektedir. İleri teknolojik ürünleri kullanırken, tüketim şekillerini, saklama koşullarını ve pişerken gösterdiği özellikleri çok

iyi bilmek gerekir. Yapacağınız bir tarifte probiyotik yoğurdu ısıtarak kullanmak, meşrubat sınıfından şekerli bir meyve suyunu ısıtmak gibi işlemlerin uygulanmaması gerektiğini bilmelisiniz. Tariflerin, eldeki teknolojik tarım ürününün yapısına uygun olarak, insan sağlığı açısından zararlı olabilecek tekniklerin gıda ürününe uygulanmayacağı şekilde geliştirilmesi ya da var olanların değiştirilmesi gerekmektedir. 2011 yılında Journal of Experimental Botany’de yayınlanan bilimsel araştırmada melatonin olarak bilinen uyku hormonunun bitkilerde köklerin büyümesini, fotosentez yapımını artırma yönünde tetiklemesini ve ürünlerin büyümesini sağladığı ispatlanmıştır. Bu şekilde melatonin miktarı artırılmış ürünleri yiyen insanlarında uyku problemlerine çözüm olabileceğine göre insan sağlığına faydasının olabileceği belirtilmiştir. Gastronomi dalıyla ilgilenen bir bireyin araştırmaları takip etmesi, reklamlarla hareket etmemesi, bu şekilde üretilen gıda ürünlerinin gerçekte insan sağlığını nasıl etkileyeceği yönünde de araştırmalara bakarak tariflerini düzenlemeyi, ne kadar süreyle tüketilmesi gerektiğini bilmesi gerekmektedir. Bunun yanında bu tarz tarımsal ürünlerin kullanım süreleri ve insan sağlığına olan etkilerini piyasaya çıkma şartlarını belirtir kuralları gastronomi hukuku incelemelidir. Günümüzde CoVID19 gibi salgın hastalıklarla savaşta bağışıklık sistemimizi desteklemesi, aldığımız dengeli besinlerin doğru şekilde, besin değerlerini kaybetmeden soframıza gelmesiyle direkt ilgilidir. Soframıza gelen genetiği değiştirilmiş bitkisel ve hayvansal ürünlerin insan sağlığını nasıl etkileyeceğini her zaman araştırmak gerekmektedir. Bu tür bilgilerin herkes tarafından paylaşılmaması ve

gereken kuralların Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gastrohukuk uygulamalarıyla konması, sağlığı ve ticareti ilgilendiren bir adım olur. Yine sağlık hukuku yönünden bakıldığında da gıdaların ilaç gibi kullanıldığı Geleneksel Tamamlayıcı Tıp uygulamalarında kısa isimlerle GETAT, bu ürünlerin gastronomiyle ilişkilendirilerek medya ve basında kuralısızca bilgilerin verilmesi, gastronomi hukukunun sağlık hukuku ile ilişkisini de göstermektedir.

Gastronomi dalıyla ilgilenen kişiler tarım ve gıda mevzuatlarını “bilinçli üretim” ve “düşünerek, akılcı, dikkatli yemek yeme” davranışlarını içeren “Yedikleriniz Davranışlarınız Olur” sosyal hareketleri için bilmeleri gerekmektedir. Bunun yanında uygun maliyetli üretim, lezzeti yakalamak, sağlıklı reçeteler için tarım ürünlerinin özelliklerini bir gastronomi ilgisinin bilmesi gerekmektedir. Gıda turizmini gerçekleştiren gastronomi sektörünün hukuka dayalı kurallarının belirlenmesi kültürü, turizmi, çevreyi, bilinçli üretimi ve dikkatli tüketimi sağlayacaktır. Malzemeler doğal olsa bile, çok fazla işlenmiş ürün doğal sayılır mı ve insan sağlığı için uzun süreli tüketim risk teşkil eder mi? Gelecek yüzyılın gıdaları olarak üretilen fonksiyonel zenginleştirilmiş gıdaların piyasaya çıkmadan önce uzun süreli tüketimlerde insan sağlığına verebileceği zararlar ve yan etkiler konusunda test edilmesi ve hukuka uygunluğu sağlanmalıdır. Sonuç olarak; Gastronomi sektörünün “Gastronomi Hukuku” “Gastrohukuk” gibi bir hukuka ihtiyacı bulunduğundan hem konunun daha detaylı çalışılması hem de eğitim programına alınması, sektör için güzel bir adım olur.

7. What are ultra-processed foods and are they bad for our health? Katherine D. McManus, MS, RD, LDN, Harvard Health <https://www.health.harvard.edu/blog/what-are-ultra-processed-foods-and-are-they-bad-for-our-health-2020010918605>, Ocak 2020

8. Ultra-processed foods and added sugars in the US diet: evidence from a nationally representative cross-sectional study, 6May 2020, The BMJ Euridice Martinez Steele, Larissa Galastri Baraldi, Maria Laura da Costa Louzada, Jean-Claude Moubarac, Dariush Mozaffarian, Carlos Augusto Monteiro

9. Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake Kevin D. Hall, Alexis Ayuketah, Robert Brychta, Hongyi Cai, Thomas Cassimatis, Kong Y. Chen, Stephanie T. Chung, Elise Costa, Amber Courville, Valerie Darcey, Laura A. Fletcher, Ciaran G. Forde, Ahmed M. Gharib, Juen Guo, Rebecca Howard, Paule V. Joseph, Suzanne McGehee, Ronald Ouwerkerk, Klaudia Raisinger, Irene Rozga, Michael Tagliano, Mary Walter, Peter J. Walter, Shanna Yang, and Megan Zhou National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases, Bethesda, MD, USA. National Institutes of Health Clinical Center, Bethesda, MD, USA. National Institute of Nursing Research, Bethesda, MD, USA. Singapore Institute for Clinical Sciences, Singapore, Singapore