

GIDADA TAĞŞIŞIN TARİHİ VE POLİTİK EKONOMİSİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

Orkun DOĞAN*

Öz: Bu makale son yıllarda ülkemizde ve uluslararası kamuoyunda sıkça gündeme gelen gıda ürünlerinin konu olduğu skandallardan yola çıkarak gıda güvenliğini tehdit eden meselelerin başında gelen gıda dolandırıcılığına, Türkiye’de anıldığı şekliyle taklit ve tağşış meselesine odaklanmaktadır. Yazıda tağşış basit bir suç kategorisi veya uluslararası gıda sistemi içerisinde bir anomali olarak ele alınmamıştır. Gıdanın ve tağşışın sosyal tarihine ve politik ekonomisine dair bir tartışma yürütülerek, bugünkü hâliyle tağşışın küresel tedarik zincirleri kadar karmaşık, çok aktörlü ve çok boyutlu bir mesele olduğu ve kapitalist gıda üretim biçiminin yapısal bir dinamiği olduğu ortaya konmuştur. Bu bakış açısıyla, gıdada tağşışe dair yürütülen hâkim mücadele yaklaşımı eleştirel olarak incelenmiştir.

Anahtar sözcükler: gıda dolandırıcılığı, taklit, tağşış, gıda mevzuatı, gıda güvenliği, gıda güvenliği, gıda terörü, gıda egemenliği

An Inquiry on the History and Political Economy of Food Adulteration

Abstract: This article focuses on food fraud, a leading threat to food safety. More specifically, it focuses on counterfeiting and adulteration, two types of food fraud, known by the concepts taklit and tağşış in Turkish. These two categories of food fraud became the subject of several high-profile food scandals in Turkey and internationally. The article does not treat adulteration merely as a category of criminal conduct or an anomaly vis-à-vis the international food system. Instead, the article takes a social historical and political economic angle on food and food adulteration and argues that adulteration is as complex and multidimensional as the global supply chains are and must be understood as a structural dynamic internal to the capitalist mode of food production. Approaching food fraud from this structural perspective, the article critically examines the existing struggles against food adulteration.

Key words: food fraud, counterfeiting, adulteration, food laws, food security, food safety, food terror, food sovereignty

Giriş

Gıda ve beslenme ile ilgili meseleler Türkiye’de son yıllarda kamuoyunu meşgul eden gündemlerin başını çekiyor. Bitkisel ve hayvansal gıda ürünlerinin üretimi, işlenmesi, paketlenmesi, ticareti ve en nihayetinde tüketimi sırasında, yani tarladan sofraya olan zincirin farklı halkalarında, yakın zamanda gündeme taşınan sorunlar, bunların sıklığı ve toplumsal sonuçları gıda ve beslenme hususunda yapısal bazı sorunlara işaret ediyor. 2018 yılında Türkiye ekonomisinin yaşadığı döviz krizinin tetiklediği ekonomik gelişmeler, tarımsal üretim ve gıda fiyatlarında hâli hazırdaki sorunları pekiştirerek temel gıda ürünlerinin erişiminde sıkıntıların yaşanmasına neden olacak bir gıda krizinin taşlarını döşedi. Gıda enflasyonu, toplumun önemli bir kesiminin yeterli gıdaya erişimini zora sokan bir durum olarak daha ciddi bir boyut kazandı. Öte yandan, gıda ürünlerinin üretimi ve satışında yapılan mevzuat dışı uygulamalar sebebiyle ortaya çıkan besin zehirlenmeleri, taklit, tağşış, ihracat iadeleri gibi olaylar erişilebilen ürünlerin güvenilirliği ve

besleyiciliği ile ilgili soru işaretlerini de arttırdı. Gıda ve beslenme ile ilgili bu sorunların deneyimlenmesi ve etkileri sınıfsal olarak farklılık göstermekle birlikte, gıda güvenliği ve beslenmeye bağlı hastalıklar toplumun tüm kesimlerinin öncelikli gündemlerinden biri hâline geldi.

Türkiye’de yakın zamanda gıda ve beslenmeyle ilgili ana akım medyada yer alan haberler en çok okunan ve izlenenler konular arasında. Gıda ve beslenme konularının kamuoyu nezdindeki etkisinin farkında olan medya kuruluşları, televizyonun en çok izlendiği saatlerde bazı popüler beslenme uzmanlarını davet ettikleri tartışma programlarını yayın akışına eklediler. Bu programlara çıkan uzmanlar insanlara ne yemesi, ne yememesi hususunda tavsiyelerde bulunuyorlar. Sağlık ve beslenme ile ilgili meseleler, skandallar ve komplo teorileri arasında bir infial içinde tartışılıyor.

Bu haberlerle bugünlerde daha sık karşılaşmamızın sebebi nedir? Gıdayla ilgili meseleler kamuoyunun

*Arş. Gör., İstanbul Bilgi Üniversitesi İşletme Fakültesi Ekonomi Bölümü
(ORCID No: 0000-0002-7661-9251)

Geliş Tarihi / Received : 17.04.2019

Kabul Tarihi / Accepted : 16.06.2019

daha çok dikkatini çekmesi sebebiyle haber ajansları bu konuları daha mı çok gündemine almaya başladı? Yoksa Dünya’da ve Türkiye’de gıdada tağşiş, hileli üretim ve ticaret eskiye göre artış mı gösterdi? Veya gıda ürünlerinde yapılan tağşişi tespit etmek daha kolay hâle mi geldi, bu alanda yetkili devlet kurumları tağşişle mücadele anlamında daha mı hassas davranıyorlar? Bu soruların cevaplarını net olarak ortaya koymak ve Türkiye’de gıdada tağşiş vakalarının günümüzde artıp artmadığını ampirik olarak incelemek bu yazının kapsamını aşmaktadır. Ancak iddia edilebilir ki, tüm bu gelişmeler Türkiye’de son yıllarda gıda güvencesi ve gıda güvenliği açısından belirli yapısal sorunların bir göstergesidir. Ben bu yazıda tağşişle ilgili güncel gelişmelerden yola çıkarak bu olguyu farklı açılardan tartışmak istiyorum. Bu makalede, gıda güvenliğine dair kaygıları pekiştiren ve önemli bir sorun olan gıda ürünlerinde yapılan tağşiş sorununu farklı boyutları ile ele alacağım. İlk olarak Türkiye’de gıda üzerine yapılan tartışmalarda birbirini yerine kullanılabilen gıda güvencesi ve gıda güvenliği kavramlarını gıdalla ilgili küresel sorunlar çerçevesinde ele alacağım. İkinci bölümde gıda dolandırıcılığı ve tağşişin bu kavramlara referansla ne olduğunu açıkladıktan sonra tağşişin ve gıda mevzuatının ortak tarihi üzerine bir değerlendirmede bulunacağım. Sonraki bölümde bu tarihsel referans ile tağşişin kapitalist gıda üretimindeki yerini politik ekonomik bir yaklaşımla tartışacağım. Son olarak Türkiye’de gıda mevzuatı içerisinde tağşişin nasıl ele alındığını ortaya koyarak tağşişle mücadele yaklaşımını eleştirel olarak inceleyeceğim.

1. Gıdalla ilgili küresel sorunlar, Gıda güvencesi ve gıda güvenliği

1970’li yılların başında Dünya’nın farklı bölgelerinde yaşanan kıtlıkların ve gıda krizlerinin ardından 1974 yılında Birleşmiş Milletler (BM) tarafından organize edilen Dünya Gıda Konferansı Roma’da yapıldı. Konferansın ana gündemi dünyanın farklı bölgelerinde yaşanan doğal afetler ve ortaya çıkan olumsuz hava koşullarına bağlı olarak küresel tahıl arzında yaşanan gerileme ve bunun sonucunda yaşanan gıda kriziydi. 2. Dünya Savaşı sonrasında kurumsallaşan uluslararası sistem açısından “Açlık” ilk olarak bu konferansta küresel bir sorun ve tehdit olarak ortaya kondu. Katılımcı devletler şu hedefi ortaya koyarak konferanstan ayrıldılar. “10 yıl içerisinde hiçbir çocuk yatağa aç girmeyecek, hiçbir aile yarın ne yiyeceğim korkusu taşımayacak ve hiçbir insanın yetenekleri ve geleceği eksik beslenme sebebiyle tehlike altında olmayacak” (UN, 1975). Gıda güvencesi (*Food Security*), bugün sahip olduğu anlam ve kurumsal çerçevesi ile olmasa

da küresel olarak yeterli gıda arzının ve gıda fiyatları istikrarının sağlanması koşulu olarak ilk kez bu konferans ile uluslararası kamuoyunun gündemine girdi. Kavramın içeriği, yıllar içerisinde yaşanan kıtlıklar, gıda krizleri ve açlık sorununun uluslararası kurumlar nezdinde ele alınışına bağlı olarak güncellendi. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’nün (FAO), gıda güvencesini insanların, her zaman, aktif ve sağlıklı bir hayat sürebilmeleri için beslenme rejimlerine ve gıda tercihlerine uygun yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel, [sosyal¹] ve ekonomik olarak erişebilme koşulu olarak tanımlanıyor (FAO, 1996).

Dünya Açlık İstatistikleri’ne göre, dünya genelinde üretilen gıdanın üçte birinin tüketilemeden çöpe gittiği günümüzde her 9 insandan 1’i aktif bir hayat sürmesi sağlayacak yeterli besine erişemiyor. Buna bağlı olarak dünya genelinde her sene yaşanan 5 yaş altı ölümlerin hemen hemen yarısı yetersiz beslenmeden kaynaklanıyor.² Gıda güvencesinin hiçbir çocuğun yatağa aç girmemesini sağlayacak koşulları ihdas etmek amacıyla uluslararası karar alıcılar tarafından ilk kez bir ilke olarak telaffuz edildiği 1974 yılından bu yana 40 yıldan fazla zaman geçmesine rağmen mevcut durum bu hedefin hâlâ çok uzağında olduğumuzu göstermektedir.

Açlık ve küresel ölçekte insanlığı tehdit eden sorunlara karşı yürütülen mücadelede Birleşmiş Milletler’in yeni yaklaşımı, Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, 2016 yılı itibarıyla yürürlüğe girdi. Küresel açlık sorunu ile ilgili olan 2. Hedef (Sıfır Açlık) şunu söylüyor: “2030 yılına kadar açlık ve yetersiz beslenmenin her biçimini sona erdirmeyi, başta çocuklar olmak üzere tüm insanların yıl boyunca yeterli besine sahip olmasını sağlamak.” Bilim insanları ve sosyal bilimciler bu kez önümüzde sonuç getirmeyen adımlarla heba edilecek 40 yıllık bir sürenin olmadığı konusunda dünya kamuoyunu uyarıyor. Bu anlamda, BM’nin Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, gezegeni korumak ve tüm insanların barış ve refah içinde yaşamasını sağlamak için son deneme ve evrensel bir eylem çağrısı olarak düşünmek gerekiyor.

Açlık ve yetersiz beslenme günümüzde küresel ölçekte gıdanın erişimine dair en temel problemler olarak varlığını sürdürürken, gıdaya erişebilenler açısından gıda kaynaklı rahatsızlıklar ve obezite gibi günden güne büyüyen ve yaygınlaşan yeni sorunlar karşımıza çıkmaktadır. Açlığın kronik bir sorun hâline geldiği son 40 yılda dünya genelinde aşırı kilolu ve obez olan çocuk ve ergenlerin sayısı 10 kat arttı. Bugün her 5 çocuk ve ergenden 1’inin

aşırı kilolu veya obez olduğu ifade ediliyor³. Genetik faktörlerin etkisi olsa da, sosyoekonomik ve kültürel koşulların etkili olduğu hayat tarzı obezitenin ortaya çıkmasında önemli bir etkidir. Küresel gıda sistemi içerisinde şekillenen gıda ürünlerinin konu olduğu piyasa ve toplumsal ilişkilerin sonucunda erişilebilir gıda ürünleri, bu ilişkiler ve ürünlerin etrafında oluşan beslenme alışkanlıkları küresel ve yapısal bir sağlık sorunu olarak obeziteyi doğurmuştur (**Şık, 2018**).

Obezite gıda kaynaklı rahatsızlıklar arasında ilk aklı gelen olsa da, buzdüğünün görünen kısmı olarak düşünülebilir. Dünya genelinde insanların büyük çoğunluğu hayatlarının bir döneminde çeşitli mikroorganizmalar ve kimyasal maddelerle kontamine olmuş gıda ürünlerine maruz kalarak sağlık sorunları yaşamaktadır. Yaşanan sağlık sorunlarının çeşitleri, yaygınlığı ve etkileri zaman içerisinde ülkelere ve topluluklara göre farklılıklar göstermektedir. Bugün gıdalar sebebiyle hasta olan insanların sadece bir bölümü bununla ilgili olarak tıbbi tedaviye başvurmaktadır. Sağlık kurumlarına başvuranlardan da ancak bir bölümünün rahatsızlığının doğru teşhis edilebildiği ve uygun bir tedavi alabildiği söylenebilir. Yani gıda ile ilgili rahatsızlıkların ancak bir kısmı kamu otoritelerine bildirilmekte ve resmi sağlık istatistiklerine girebilmektedir. Öte yandan, gıdalara bulaşan bazı toksik kimyasal maddelerin örneğin ağır metallerin neden olduğu rahatsızlıklar uzun vadede açığa çıkmaktadır. Bu nedenle, küresel ölçekte gıda kaynaklı hastalıklar ve ölümlerin net bir şekilde istatistiğini çıkarmak mümkün değildir. Ancak, Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) çalışmaları güvenli olmayan gıdaların taşıdıkları zararlı bakteriler, parazitler, virüsler veya kimyasal maddelere bağlı 200'den fazla farklı hastalığın olduğunu ortaya koyuyor. Buna ek olarak, her yıl yaşanan genç ölümlerin yaklaşık %2'sinin gıda kökenli rahatsızlıklardan kaynaklandığı belirtiliyor (**WHO, 2015**).

Tüm bu veriler mevcut küresel gıda sistemi içinde bir yanda açlığın ve obezitenin, diğer yanda kıtlığın ve israfın eş anlamlı bir şekilde yaşandığını göstermektedir. Öte yandan bu süreç halklar ve toplumsal sınıflar arasında eşitsiz bir şekilde yaşamakta ve sonuçları adil olmayan bir şekilde paylaşılmaktadır. Uluslararası devletler sisteminin gıda ve beslenmeyle ilgili küresel sorunlara karşı ortaya koyduğu gıda güvenliği kavramı ve onun getirdiği kurumsal yaklaşım tarihsel süreçte gıda üretiminde değişen koşullara, küreselleşen gıda tedarik zincirinde ortaya çıkan yeni piyasa ilişkilerine göre güncellenirken; bugün açlık sorunu, onun tetiklediği ve

onu besleyen yeni küresel sorunların da eklenmesi ile katmanlaşmış ve daha yakıcı hâle gelmiştir. Açlığın ve yetersiz beslenmenin nihayete erdirilmesi açısından tüm toplumlar için gıda güvenliğinin sağlanması küresel bir hedef olarak uluslararası kamuoyunun en önemli gündemlerinin başında gelmektedir. Öte yandan, erişilen gıdaların sağlıklı ve besleyiciliğinin sağlanmasını amaç edinen gıda güvenliği yaklaşımı bu küresel hedefin gerekli koşuludur. İyi ve temiz gıda sağlıklı beslenmenin temelidir. İyi ve temiz gıda, gıda ürününün besleyici niteliklerini, bütünlüğünü kaybetmemesi ve hastalığa yol açacak canlı organizmalarla veya cansız maddelerle bulaşık olmaması yani güvenli olması demektir. Tüketiciler açısından satın aldıkları ve tükettikleri gıda ürünlerinin besleyici ve sağlıklı olması temel bir insan hakkıdır. Gıda güvenliği (*food safety*) bu hakkın tesisi ve garanti altına alınmasını sağlayan bilimsel yöntemleri, hukuki altyapıyı ve siyaseti oluşturan kurumsal yaklaşımdır.

Tüm halklar için gıda güvenliğinin sağlanabilmesi ancak herkesin güvenli gıdaya erişebildiği bir düzenin garanti altına alınması ile mümkündür. Yukarıda aktarıldığı gibi gıda kaynaklı rahatsızlıklarda yaşanan artış küresel olarak gıda güvenliği ile ilgili önemli tehditlere işaret etmektedir. Neoliberal politikaların belirleyiciliğinde ve çok uluslu şirketlerin kontrolünde, tarım ve gıda sektöründe finansallaşma, tekelleşme ve metalaştırma süreçlerinin hız kazandığı neoliberal gıda rejimi döneminde küresel gıda endüstrisinin nüfuz alanı genişlemiş ve gıda ve tarım ürünleri üretiminde kapitalist üretim ilişkileri derinleşmiştir (**McMicheal, 2009**). Bu dönemde gıda ürünlerinin üretimi ve tedarik zincirinde yaşanan gelişmeler neticesinde üretim ve tüketim arasındaki mesafenin artması, tüketici davranışlarındaki değişim ve yeni tüketim alışkanlıkları, ekolojik varlıkların tahribatı ve kirlilik gıda güvenliğini tehdit eden temel sorunlar olarak karşımızda durmaktadır. Öte yandan, küresel ölçekte gıda güvenliği için artan bir risk hâline gelen bir diğer konu gıda dolandırıcılığı ve tağşiştir. Gıda dolandırıcılığı, gıda ürünleri ticareti tarihinin ayrılmaz bir parçası olsa da neoliberal gıda rejimi içerisinde gıda tedarik zincirlerinin küreselleşmesi ve karmaşık bir yapıya bürünmesine bağlı olarak son 30 yıllık süreçte hiç olmadığı kadar artmış ve sistemik bir hal almıştır (**Moore ve ark. 2012**).

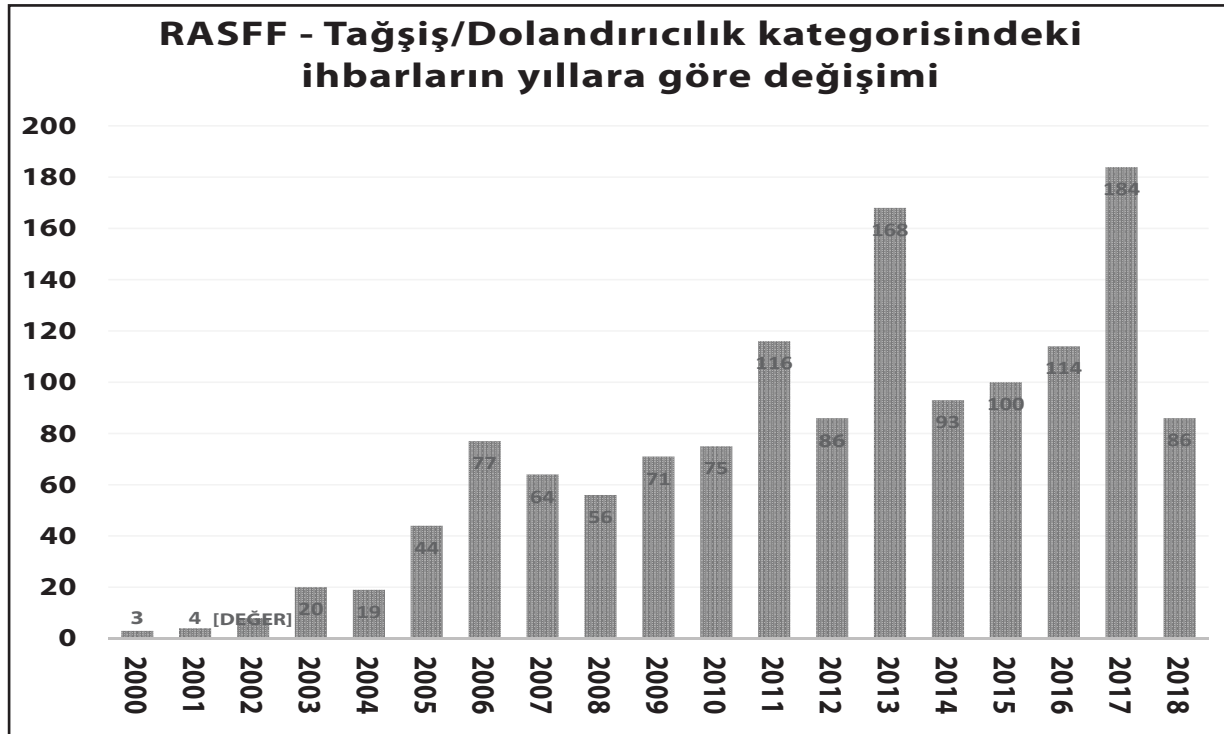
2. Gıda dolandırıcılığı, gıdada tağşiş ve taklit

Her geçen yıl farklı gıda ürünlerinin konu olduğu ve insanların gıda güvenliğine dair kaygılarının artmasına neden olacak uluslararası çapta skandallara bir

yenisi ekleniyor. 2008 yılında Çin'de bebek mamalarında kullanılan süt tozlarına karıştırılan melamin sebebiyle 300 bin bebek zehirlenmiş, 6 bebek hayatını kaybetmişti⁴. 2011'de California'da yapılan bir araştırma, Amerika'da süpermarketlerde en çok satılan 5 yağ markasının natürel sızma zeytinyağlarından alınan örneklerden %70'nin Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin natürel sızma zeytinyağı için belirlediği tadım kriterlerini sağlamadığını ortaya koyuyordu (Frankel ve ark., 2011). 2013'te "At Eti Skandalı" olarak anılan olay Avrupa'da tüketiciler nezdinde bir infiale sebep olmuştu. İrlanda'da yapılan gıda denetimleri sonucunda süpermarketlerde satılan dondurulmuş lazanya, hamburger köftesi gibi etiketlerinde sığır etinden üretilmiş olduğu belirtilen gıda ürünlerinde yüksek oranda domuz eti ve at eti tespit edilmesinden sonra denetimler tedarik zincirinde geriye doğru işletilmiş ve Avrupa'da farklı ülkelerde faaliyet gösteren bazı zincir marketlerde satılan ürünlerde de benzer bir durum olduğu ortaya çıkmıştı⁵. Benzeri olayların Türkiye'de de yaşandığı özellikle et ürünlerinde ve zeytinyağlarında yapılan tağşişlerin basında sıklıkla yer aldığı söylenebilir.

Dünyada tarım ürünleri ve gıda ticareti açısından serbest piyasa işleyişinin sınırlarının en belirginleştiği yer Avrupa Birliği (AB) sınırlarıdır. AB'nin dünyada

en sıkı gıda güvenliği standartlarına sahip olduğu bilinmektedir. Kapsamlı ve güncel gıda mevzuatının yanı sıra 1979 yılında üye devletler -ve onlarla birlikte Norveç, İzlanda, İsviçre-, Avrupa Komisyonu ve Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu'nun (EFSA) ortaklığında, Gıda ve Yem Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) oluşturulmuştur. Bu kurum, Avrupa'da ticarete konu olan gıda ve yem ürünlerinde insan ve hayvan sağlığını tehdit edecek riskleri ve dolandırıcılık faaliyetlerini ortaya çıkarmak, bir bilgi havuzu oluşturmak ve önleyici tedbirler almak amacıyla faaliyet göstermektedir. RASFF katmanlı bir alarm sistemidir; AB'ye giren gıda ve gıdayla ilişkin ürünlerin farklı kademelerde yapılan kontrollerinden gelen bilgilerin derlendiği, mevzuat dışı olası bir durumun tespit edilip yetkililerin uyarıldığı bir sistem. RASFF ve AB Gıda Dolandırıcılığı Ağı'nın (FFN) başvurduğu İdari Yardım ve İşbirliği Sistemi'nin (AAC) yayınladığı aylık ve yıllık raporlar, yukarıdaki örnekleri verildiği gibi gıda güvenliğine dair kaygıları arttıracak bu ve benzeri birçok olayın kaydını tutmakta ve bunlarla ilgili verileri paylaşmaktadır⁶. Bu raporlar göstermektedir ki gıda güvenliğini tehdit eden olaylardaki artış bu husustaki kaygıları, kaygılar da alttan gelen bir baskı ile düzenleyici kurumların kontrollerini arttırmış; kontrollerin artması son yıllarda gıda riskleri ile ilgili olayların görülme sıklığını arttırmıştır (Şekil 1).



Şekil 1. Avrupa Gıda ve Yem Hızlı Alarm Sistemi verilerinden gıda ve yem ürünlerindeki riskli durumlara dair kayıt altına alınan farklı tür ihbar sınıflandırmaları içerisinde "tağşiş/dolandırıcılık" kategorisindeki ihbarların yıllar içerisindeki gelişimi (2000-2017) Kaynak: RASFF Portal

Son yıllarda gıda dolandırıcılığının etrafında oluşan suç ekonomisinin geldiği boyut ve aralarında bazı çok uluslu şirketlerin belirli markalarının da adının karıştığı gıda ürünleri ile ilgili skandallar, gıda dolandırıcılığını küresel gıda endüstrisinin öncelikli gündemlerinden biri hâline getirdi (Olmsted, 2016). Tedarik zincirlerinin ulus devlet sınırlarını aşarak çok uluslu şirketlerin denetiminde küresel olarak örgütlendiği günümüzde bu suç ekonomisinin aktörleri olan dolandırıcılar da ulus devlet sınırlarının ötesinde faaliyet göstermektedirler. Gıda dolandırıcılığının tanımının ve dolayısıyla sınırlarının net olmayışı ve dolandırıcılık faaliyetlerinin tespit edilmesinin zor ve maliyetli olması sebebiyle, bu suç ekonomisinin büyüklüğünü net olarak ortaya koymak mümkün olamamaktadır. Var olan verilerden yola çıkarak yapılan çalışmalarda gıda dolandırıcılığının küresel gıda sistemine maliyetinin her yıl 30 ila 40 milyar Amerikan doları arasında olduğu tahmin edilmektedir (Pwc ve SSAFE, 2015).

Küresel Gıda Güvenliği İnisiyatifi (GFSI), gıda dolandırıcılığını (food fraud) gıda ürünlerinin üretimi, işlenmesi, paketlenmesi veya pazarlanması aşamalarında ekonomik kazanç elde etmek amacıyla kasten ve tasarlanarak yapılmış ikâme etme, katıştırma, seyreltme, tahrif etme, yanlış tanıtmaya gibi birçok farklı yasadışı işlemi kapsayan genelleyici bir terim olarak tanımlamaktadır (GFSI, 2017). Buradan hareketle bir eylemin gıdada dolandırıcılık faaliyeti olarak sayılabilmesi için, gıda üretimi, ticareti ve saklanmasına dair kuralları belirleyen mevzuatta belirtilen kurallara aykırı olması veya o kurallarda belirtilen sınırların ötesinde bu işlemlerin yapılıyor olması, buna ek olarak bunun kasten ve ekonomik çıkar sağlamak amacıyla yapılması ve en nihayetinde bu işlemin tüketiciyi yanıltarak yapılıyor olması gerekmektedir.

Gıda dolandırıcılığı literatüründe gıda dolandırıcılığı ve tağşiş terimleri çoğu zaman birbiri yerine kullanılmaktadır. Gıda dolandırıcılığı teknik ve hukuki açıdan şemsiye bir terimken, tağşiş dolandırıcılık faaliyetleri olarak sayılan eylemlere gönderme yapan ve tarihsel referansları olan bir terim olarak kullanılıyor⁸. Tağşiş genel olarak bir şeyin içine başka bir madde karıştırarak, ayarını, değerini düşürmek demektir. Gıda ve beslenme alanının dışında iktisat tarihinde sadece altın, gümüş gibi emtia paralarının kullanıldığı parasal sistemlerde paranın içindeki değerli maden oranını düşürme işlemine de tağşiş denmektedir. Gıdalar açısından bunun karşılığı tam olarak gıda ürününün içeriğini seyrelterek veya içine daha değersiz bir madde karıştırarak ürünü

değersizleştirmektir. Türkiye’de gıda mevzuatında gıdada yapılan hilelere referans verilirken “taklit ve tağşiş” terimleri genellikle bir arada kullanılır. Buradaki anlamıyla taklit ise bir gıda ürününü şekil, bileşim ve nitelik açısından -mış gibi gösterme veya başka bir (markanın) ürününün aynısıymış gibi gösterme olarak tarif edilmektedir. Gıda koruma ve gıda güvenliği perspektifinden taklit ve tağşiş, gıda dolandırıcılığının bir alt kategorisi olarak da ele alınmaktadır. Gıda dolandırıcılığı yukarıda tanımlandığı gibi tağşiş ve taklit faaliyetlerini de içeren ancak bunun ötesinde gıda ürünleri ile ilgili vergi kaçırma, kaçakçılık gibi faaliyetleri de kapsayan daha geniş bir kavramsallaştırma⁹.

Gıdada taklit ve tağşiş, ticaret ilişkileri açısından “adil” rekabeti bozan ve uygulayanlar için haksız ticari kazanç doğuran uygulamalardır. Örneğin tağşişe başvuran firmalar kırmızı et ürünlerine kanatlı eti katıp üretim maliyetini düşürerek, bir rekabet avantajı sağlamaktadır. Tağşiş ticari açıdan bir dolandırıcılık faaliyeti olmasının ötesinde beslenme ya da gıda güvenliği açısından da risk oluşturan, gıda zehirlenmelerine ya da hastalıklara neden olabilen bir halk sağlığı sorunudur. Bazı gıda ürünlerinin işlenme aşamasında tatlandırma, renklendirme, aroma verme, raf ömrünü uzatma gibi amaçlarla mevzuatta olmayan ya da gıdalarda kullanılması yasak olan kimyasal maddelerin kullanılması da sağlık açısından olumsuz sonuçlar doğurabilmektedir. Özetle tağşiş, hem halk sağlığı açısından bir tehdit, hem de ticari bir sahtekârlık olarak düşünülebilir. Bu iki düzlemin kesiştiği ve farklılaştığı alanların netleşmesi açısından şu bağlantı akılda tutulmalıdır. Her tağşişli ürün insanın sağlığını bozmayabilir ancak her tağşiş bir hiledir çünkü her koşulda bilgi sahibi olmayan tüketici kandırılmış, dolandırılmış olur.

Küresel gıda piyasalarında karşılaşılan dolandırıcılık faaliyetleri farklı başlıklarla kayıt altına alınmakta, takip edilmektedir (Tablo 1). Buna bağlı olarak her bir dolandırıcılık faaliyeti için farklı teknik kontrol yöntemleri ve hukuki önlemler tasarlanmaktadır.

RASFF’in üye ülkelerdeki yetkili kurumların kontrolleri üzerine bildirdiği ihbarları derlediği kayıtlar gıda ve yem ürünlerinde insan ve hayvan sağlığı için risk oluşturabilecek durumlardan, örneğin gıdalarda kimyasal bulaşma, pestisit kalıntıları, patojen mikroorganizmaların varlığı gibi gıda güvenliğini tehdit eden olaylardan oluşmaktadır. Gıda dolandırıcılığı/tağşiş olarak değerlendirilen olaylar da bu kategorilerden bir tanesidir. Yukarıda aktarılan Çin’de yaşanan bebek mamalarındaki süt tozlarına melamin

Tablo 1. Gıda dolandırıcılığı terminolojisi

Seyreltme (dilution):	Sıvı bir gıda ürününü daha düşük değerli bir sıvı ile karıştırmak, (değer olarak) seyreltmek.
İkame etme (substitution)	Bir ürünün bir içeriğini veya parçasını, daha değersiz bir ürün içeriği ya da parçası ile değiştirme, ikâme etme.
Gizleme (concealment)	Bir ürünün veya ürün içeriğinin (düşük) kalitesini saklamak.
Yanlış etiketleme (mislabelling)	Paketleme esnasında ürünün ve içeriklerinin niteliği ve/veya niceliği hakkında doğru olmayan bilgilere yer verilen etiketlerin yerleştirilmesi.
Onaysız pekiştirme, eşik aşma (unapproved enhancement, over-run)	Ürüne belirli özellikler kazandırmak (kalitesini arttırmak, farklılaştırmak, raf ömrünü uzatmak vb.) maksadıyla bilinmeyen veya etikette açıklanmayan içeriklerin katılması, veya izin verilen içeriklerin eşik değerlerinin aşılması.
Taklit (counterfeiting / simulation)	Bir şirkete ait marka ismini, paketleme tasarımını, tarifi, işleme yöntemini vb. kopyalamak, izinsiz kullanmak.
Kayıt dışı piyasa (gri pazar ⁹) / hırsızlık / yanılmaca (Grey market / theft / diversion)	Kayıt altına alınmamış, denetlenmemiş ürünlerin satılması.

Gıda Dolandırıcılığı Türleri ve Tanımları, Yazar tarafından (Küresel Gıda Güvenliği İnisiyatifi'nin (GFSI) Tanımlamalarından derlenmiş ve çevrilmiştir.
Kaynak: FFI Report: Glossary of Food Fraud Related Terms (Spink, 2018)

katılması örneğinde olduğu gibi gıda dolandırıcılığı faaliyetlerinin gıda güvenliğini doğrudan ilgilendiren bir boyutu vardır. Ancak, gıda dolandırıcılığı faaliyetlerinin ölçeğini, kapsamını ve yarattığı sonuçları değerlendirdiğimizde, dolandırıcılık faaliyetlerinin halk sağlığı ve gıda güvenliğinin ötesinde kriminoloji ve dolayısıyla hukuki başka boyutları da söz konusudur.

Gıda güvenliği ve gıdada dolandırıcılık arasındaki ilişkiyi anlayabilmek için Şekil 2'de gösterilen Spink ve Moyer'in (2011) **gıda risk matrisi** yaklaşımına başvurabiliriz.

Bu yaklaşım, gıda dolandırıcılığını davranışsal bir bakış açısıyla ele alarak, psikoloji ve kriminolojinin kavramlarını işe katarak sorunun nedenlerini ve etkilerini farklı boyutlarıyla ortaya koymaya çalışmaktadır.

Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi'nin (FDA) son yıllarda benimsediği bu yaklaşımın kurumsal yansıması, meselenin sonuçlarına odaklanan ve müdahaleci (reaktif) geleneksel gıda güvenliği yaklaşımından önleyici (proaktif) ve bütünsel bir yaklaşıma geçiş ifade etmektedir. Gıda koruma konsepti, gıda kalitesi, gıda güvenliği, gıda dolandırıcılığı ve gıda savunması kavramlarını içeren şemsiye bir terimdir. Bu kavramları ve dolayısıyla bu kavramlar altında değerlendirilecek faaliyetleri birbirinden ayıran meselenin davranışsal boyutu yani edime dair *güdü* ve *kasıt* ve aynı zamanda bu edimin sonuçlarıdır (Şekil 2). Matrisin yatay eksenini kasıt değişkeni oluştururken, düşey eksen de edimin ekonomik motivasyonu ve halk sağlığı açısından yarattığı tehdit değişkeni bulunmaktadır. Bu yaklaşıma göre, her ne kadar ikisi de halk sağlığı açısından bir risk

	Kasıt		
		Kasıtlı olmadan	Kasıtlı
Güdü			
Kazanç: Ekonomik		Gıda Kalitesi	Gıda Dolandırıcılığı
Zarar: Halk Sağlığı, Ekonomik, Terör		Gıda Güvenliği	Gıda Savunması

Şekil 2. Gıda risk matrisi (Spink ve Moyer, 2011)

teşkil etse de bir olayın gıda güvenliği değil de gıda dolandırıcılığı çerçevesinde incelenmesi olaya sebep olan aktörlerin *kastına* bağlıdır. Gıda savunması terimi, kastı verili alır ve güdü olarak ekonomik kazancın ötesinde bir boyutu vardır. Örneğin bir şehrin içme suyu şebekesine toksik kimyasal bir madde karıştırılarak yapılan bir sabotaj eylemi kamu sağlığına tehdit oluşturan kasıtlı bir edim olarak gıda savunmasıyla ilgili bir risk olarak değerlendirilir. Gıda kalitesine dair bir risk ekonomik bir güdü ile ancak kasıt olmadan yapılan bir faaliyete işaret eder.

Spink ve Moyer'in ortaya koyduğu bu yaklaşım her ne kadar gıda güvenliği açısından risk oluşturan faaliyetleri sınıflandırmak, kayıt altına almak ve ona göre bir kurumsal çerçeve oluşturmak anlamında bir kolaylık sağlasa da, bir faaliyetin hangi güdü ile gerçekleştirildiğini anlamak ve başvuran tüzel veya gerçek kişilerin kasıtlarını net bir şekilde ortaya çıkarmak kolay değildir. O nedenle yukarıda bir matris içerisinde ve birbirini dışlayan şekilde gösterilen bu kavramları kesişen kümeler şeklinde düşünmenin daha doğru olacağı ve taşıyıcı faaliyetlerini de bu kesişim kümesinin içerisinde tarif etmenin, kavramsallaştırmanın ve onlarla bu kavrayış içerisinde mücadele etmenin faydalı olacağı kanaatindeyim. Halk sağlığı için risk oluşturabilecek bir eylemin kasıtlı olup olmadığı, ekonomik kazanç sağlamak mı yoksa doğrudan insanlara veya hayvanlara zarar vermek amacıyla mı yapılıp yapılmadığı bilimsel ve teknik bir tartışmanın ötesinde öncelikle hukukun konusudur. Ve bilim ve hukukla ilgili olduğu için de siyasetin konusu olarak düşünülmelidir. Bu kavram ve faaliyet kümeleri ve onların kesişiminin sınırları toplumsal ve ekonomik güç ilişkilerinin sonucunda belirlenir. O yüzden taşıyıcının sınırı gıda mevzuatının da sınırıdır. Taşıyıcının tespiti anlamında bilimsel yöntem şart olsa da, taşıyıcı tanımlayan kasıtlı eylem ve kandırmaca kültürel ve hukuki kodlar kesişiminde belirlenir; ve o yüzden normatiftir. Bu belirlenim aynı zamanda gıdanın ne olup olmadığıyla, hangi gıdanın "iyi" sayılacağıyla; yani gıdayı iyi ve temiz yapan minimum standartların belirlenmesiyle ilgilidir.

Taşıyıcı, gayri ahlakilik ve yasa dışılık üzerinden tanımlama mantığı aynı zamanda standartların belirlendiği yasal sınırları varsayar ve bu sınırların içerisini iyi, temiz ve sağlıklı ürünlerin dolaşımında olduğu –güvenli ve dürüst- bir gıda sistemi olarak kurgular. Rioux (2019) gıda üretimi ve ticaretinde yasal olan ile yasa dışı olanı ayıran bu sınırın nasıl çizildiğini ve kapitalist gıda sisteminin tarihi içerisinde nasıl bir değişime konu olduğunu incelediği makalesinde, gıda ürünlerinin üretimi ve ticaretine ilişkin kural ve

standartların –gıda kodeksinin- bu tarihsel süreçte taşıyıcısı en aza indirmek için sürekli olarak yeniden düzenlendiğini söyler. Ancak uzun erimde taşıyıcının azaltılması standartların oluşturulması, devletlerin ve kurumların mücadelesinin ötesinde bilimsel gelişmeyle birlikte taşıyıcı uygulamalarının daha karmaşık hâle gelmesi ve bu karmaşanın bir bölümünün, "yasal" taşıyıcı olarak tanımlanarak piyasa sınırlarına dâhil edilmesi ile mümkün olabilmektedir.

Gıda ürünlerinin raf ömürlerinin uzatılması ve bozulmadan kat edebildiği mesafenin artırılması kapitalist gıda üretim biçiminin tarihsel ön koşulu olmuştur. Tarım ve gıda sistemlerinin kapitalist sermaye birikim rejimine tabi olmasıyla birikim yasaları bu ön koşulu artan ölçekte yeniden üretmiştir. Gıda meta-laştıkça ve meta sınırları genişledikçe, gıdanın ömrü daha da uzamış, gıda ürünlerinin bozulmadan kat edebildiği mesafe artmıştır. Bugün endüstriyel gıda sisteminin temel unsurları hâline gelen renklendiriciler, tatlandırıcılar, kıvam arttırıcılar ve koruyucular olarak anılan kimyasal katkı maddelerin kullanımı ve yaygınlaşmasını bu şekilde de anlayabiliriz. Kapitalist tarım ve gıda üretimi derinleştikçe ve nüfuz alanı arttikça, gıda ürünleri daha çok işlem görmeye başlamış, gıdalara dâhil edilen katkı maddeleri de artmış ve çeşitlenmiştir. Katkı maddelerinin kullanımı ve yaygınlaşması insanların gıda ve beslenmeye dair algılarını yeniden şekillendirmiştir. Buna paralel olarak gıda mevzuatı ve gıda kodeksleri bu dönüşümü yansıtmak şeklinde güncellenmiştir. Rioux'un yasal taşıyıcı dediği bu alan kapitalist gıda üretiminin derinleştiği ve gıda güvenliği yaklaşımı çerçevesinde taşıyıcı ile mücadele edildiği tarihsel süreçte genişlemiştir. Yasal olan ile olmayanın sınırının toplumsal güç ilişkileri mücadelesine bağlı olarak sürekli değiştiği bu süreçte, gıda üretiminde gıdayı ucuzlatmak, gıdanın bozulmasını engellemek, raf ömrünü uzatmak, depolama ve taşıma maliyetlerini düşürmek amacıyla başvurulan belirli faaliyetler yasal addedilerek "standart"laşmış, bazıları ise yasa dışı ilan edilerek piyasandan dışlanmış ve suç unsuru hâline gelmiştir. Bu doğrultuda taşıyıcı statik bir olgu olarak düşünmemek gerekir. Hangi gıda ürününün hangi özellikleri taşıması gerektiği, ne gibi koşullar altında üretildiği, ticarete nasıl konu olduğu, hangi sofralara hangi aşamalar sonucunda ulaştığı, hangilerine ise hiç ulaşmadığı toplumsal güç ilişkilerinin bir yansımasıdır.

3. Taşıyıcı ve gıda mevzuatının tarihi

Son yıllarda uluslararası kamuoyunun gündemi daha çok meşgul etse de taşıyıcı, sadece asri bir mesele değildir. Taşıyıcının tarihini gıdanın işlenmesi

ve bir meta olarak ticarete konu olmasının tarihi ile birlikte düşünmek gerekir. Tarihçiler gıda ürünlerinde taşışın izini eski medeniyetlerin ilkel anlamda tüketici koruma kanunları içerisinde sürmüşlerdir. Bu kanunlarda hileli ürün satan kişilerin cezalandırılmasına yönelik referansların taşışla ilgili ilk düzenlemeler olduğunu varsayabiliriz. Günümüzde gıda mevzuatında ifade edildiğine benzer şekilde, Antik Mısır'da şarapların üretildiği yerin ve üreticinin isminin, üzümün cinsinin ve şarabın kalitesini gösterir etiketlerin kullanıldığı bilinmektedir. Eski Roma'da hileli ve kalitesiz ürünlerin satışını azaltmak amacıyla çıkartılan tüketiciyi koruma kanunlarından bahsedilmektedir (**FAO ve WHO, 2016 ve Foster, 2011**). Semavi dinlerde helal ve haram kavramları, toplumsal yaşamı düzenleyecek ahlaki kuralları belirlediği gibi gıdaların hangi şartlarda üretilmesi gerektiği, hangi gıdaların yenilip yenilmeyeceği hakkında düzenleyicidirler. Yine kutsal kitaplarda ticarete hileli yöntemlere başvurma, aldatmanın yerildiği referanslar mevcuttur (**Fischer, 2016**).

Ancak, bugün karşı karşıya olduğumuz boyutta ve sistematik bir şekilde taşış endüstri toplumlarına ve kentsel hayata has bir olgudur. Bu nedenle kökenini modern zaman kentlerinde aramak daha yerinde olacaktır (**Rioux, 2019**). Kentli tüketiciler ve kırdaki üreticilerin toplumsal kategoriler olarak tarihin sahnesine çıkmasına neden olan tarihsel süreç taşış de kapitalist gıda üretiminin kurucu bir unsuru olarak çok daha yaygın ve sistematik hâle getirmiştir.

3.1 Taşışın kitabı ve Friedrich Accum

Taşış ve gıda mevzuatını birlikte inceleyen çalışmalar, tarihsel referanslarını genellikle kapitalist üretim biçiminin ilk olarak kurumsallaştığı 19. yy. İngiltere'sinden almaktadır (**Hutt ve Hutt, 1984; Rowlinson, 1982; Fisher, 2012**). Ben Wilson (2008), 1820 yılının gıdada taşışın tarihinde bir kırılma noktası olduğundan bahseder. Bunu da Alman kimyager Friedrich Accum'un (1769-1838) "Gıda'da Taşış ve Mutfaktaki Zehirler Üzerine bir Deneme" (*A Treatise on Adulterations of Food, and Culinary Poisons*) başlıklı çalışmasının o yıl İngiltere'de yayınlanmış olmasına bağlar. Yukarıda da değinildiği üzere devletler nezdinde tarihsel süreçte birikerek gelen ve gıda mevzuatına konu olan gıdalarda yapılan dolandırıcılık veya hilelere karşı tespit, denetim ve yaptırım mekanizmaları olsa da, gıdalardaki taşış Batı'da ancak 19. yüzyılın başlarında kapsamlı bir şekilde üzerine gidilen, yasal düzenlemeler nezdinde ele alınan ve kurumsal olarak mücadele edilen bir problem hâline gelmiştir.

Accum'un çalışması, insanların sanayileşmeyle günden güne büyüyen modern kentlerde yiyecek ve içecek diye satılan şeylerin gördükleri gibi olmadığını fark etmeleri hususunda gözlerini açmıştır. Hatta, gördükleri gibi olmamalarının ötesinde onları öldürebileceği gerçeğini yüzlerine vurmuştur. Accum çalışmasında, o günlerde piyasada bulunan en temel gıda ürünlerindeki katkı maddelerini (örneğin turşulardaki bakır, sirkelerdeki sülfirik asiti, şekerlemelerdeki kurşunu) ortaya koymuştur. Accum'un kitabının, İngiltere'de kimya disiplininin popülerliğinin zirvesinde olmasının sağladığı rüzgarı da arkasına alarak herkesin malumu olan gıdadaki hileleri bilimsel olarak ortaya koymak suretiyle daha önce hiçbir kimya kitabının yol açmadığı ölçüde bir tartışmaya zemin oluşturduğu söylenebilir. Wilson'a göre Accum'un çalışmasının çıkır açıcı tarafı, ilk kez taşışın ortaya çıkartılması değildir. Taşış bu tarihten önce de vardı, hepimizin bildiği üzere sonrasında da olmaya devam etti. Ancak, Accum'un çalışmasının öneminin, taşışın endüstriyel bir boyutta ciddi bir problem hâline geldiği yıllarda aydınlanma ile gelen bilim(sel bilgin)in "kutsal" iktidarını ve kimyanın popüleritesini¹⁰ kuşanarak, bu meseleyi somut kanıtlarla ortaya koyabilen ilk çalışma olduğu söylenebilir. Accum kimya alanındaki gelişmelerin taşış meselesini daha çetrefil hâle getirdiğinin farkındadır fakat ona göre, kimya aynı zamanda artan taşış uygulamaları ile savaşmanın yegâne yoludur da. Dolandırıcılar, en basit kimya bilgisini işe koşup tespiti neredeyse imkânsız karışım- taşış- yolları buluyorsa, yapılan taşışın tespitinde de ancak kimyasal yöntemlere başvurulmalıdır. Accum çalışmasında çok basit bazı kimyasal analiz yollarını listelemiştir. O yıllardan sonra, taşışın tespitinde, bugün de hâlâ önemini koruyan duyuşal analize dayalı "organoleptik" yaklaşıma ek olarak kimyasal analizler önem kazanmaya başlamıştır.

Accum bir kimyager gözüyle zamanın bilimsel metotları çerçevesinde gıda ürünlerindeki zehirleri titizlikle anlatsa da, bir yandan da ortaya koyduğu dolandırıcılıkla ilgili olarak ahlaki saptamalarda da bulunur. Kitabın kapağında İncil'deki bir pasaja gönderme vardır ve "Tabakta ölüm var" yazar. Yazara göre bazıları taşış iten motivasyon insan hayatını ikincil önemde gören doyumsuz bir açgözlülük ve daha çok kazanma güdüsüdür. Ancak, insanların bile isteye taşışlı ürünleri tercih etmelerine de tam anlam veremez. Zenginlerin şapla beyazlatılmış ekmekleri yemeleri, çocuklarını kurşun ve bakır ile renklendirilmiş şekerlemelerle beslemelerini cehalete bağlar. Biraz kurnazlık, biraz cehalet taşış kaçınlmaz bir sorun olarak ortaya çıkarmaktadır.

Öte yandan, Accum, gıda üretiminde uyulması gereken standartları belirleyecek ve hile yapanlara caydırıcı yaptırımlar uygulayacak bir otoritenin olmamasından yakındır. Onun zamanında yürürlükte olan liberal doktrinler geleneksel merkantilist anlayışa oldukça zıttı. Serbest ticaretin önündeki engeller, gümrük uygulamaları, korumacı politikaları yeni yasal düzenlemelerle kaldırılmaktaydı. O zamanlar geçerli olan anlayışa göre hileli ürünler pazarda satılıyorsa talep ediliyor demektir ve serbest ticaretin kutsallarına devlet müdahale etmemelidir. Hatta, bazılarına göre, belirli ürünlerde başvuru hilelerinin birincil sebebi devletin korumacı politikaları ve yüksek gümrük vergileriydi. Çin'den gelen çay piyasada yüksek gümrük vergileri sebebiyle hiçbir ülkede olmadığı kadar yüksek bir fiyata satılıyordu. Piyasada satılan çayın içinde çayın dışında her türlü bitkinin yaprağı bulunuyorsa, bu serbest piyasanın kurallarının yeterince işletilememesi sebebiyle yaşanmaktaydı. Piyasaya girişin ve rekabetin önündeki engellemeler kaldırılırsa, çayda tağşiş yapanlar piyasa işleyişi içinde elenecekti. Ayrıca, çaydaki suni fiyatlar rekabet sonucunda olması gereken düzeyde dengeye gelecek ve tağşiş yapmaya dair motivasyon da ortadan kalkacaktı. O zamanın liberal ekonomi ve serbest piyasa fikirlerini savunular, bugün gıda ürünlerinin serbestçe hareket ettiği neoliberal gıda sistemi içerisindeki sistematik tağşiş vakaları hakkında ne düşünüyorlardı acaba?

Accum'un kitabı ve sonrasında çıkan tartışmalar tağşişle ilgili önemli bir farkındalık ortaya koyarsa da bu hususta yasal düzenlemelerin oluşması, *laissez-faire*'ci doktrinlerin ekonomik krizler ve politik mücadele ile birlikte hegemonyasının sarsılması sonucunda, 19. yy'ın ikinci yarısında mümkün olabilmektedir. Accum'un kitabının yarattığı infial sonucunda Avam Kamarası da Kraliyet Akademisi de gıdada yapılan hilelerle ilgili daha fazla kayıtsız kalamamış ve konuyla ilgili komisyonlar kurarak tağşiş sorununu araştırmak üzere bilim insanlarını görevlendirmişlerdir. Böylece gıda üretimi ve ticaretinde ayyuka çıkan hilelerin engellenmesi amacıyla yasal düzenlemeler hazırlanmış ve bugünkü gelişmiş hâliyle yürürlükte olan gıda ürünlerinin üretimi ve ticareti ile ilgili standartların ve gıda kontrolü yaklaşımının temelleri atılmıştır (**Hutt ve Hutt, 1984**).

4. Tağşişin politik ekonomisi

Rioux (2018), 19. yy'ın sonunda İngiltere'deki tağşiş ve gıda mevzuatındaki düzenlemeleri incelediği makalesinde -Accum'un örtük olarak savunduğu

gibi- tağşişi bir piyasa anomisi veya gayri ahlaki bir sapma olarak değil kapitalist gıda üretiminin oluşma sürecinde kapitalist birikimin yeniden üretimini sağlayan yapısal bir unsur olarak tarif eder. Yazar, İngiltere'de sanayi devrimi sonrasında İngiltere kırsalındaki çitleme hareketleri sonucu köylerin boşalıp şehir nüfusunun patladığı dönemde ekmek, bira, kahve, çay, peynir, şekerlemeler ve yemişler gibi birçok temel gıda ürününde tağşişin ne kadar yaygın olduğunu dönemin raporlarından alıntılarla ortaya koyar. Bu hızlı dönüşüm sonucunda tarım sektörü, hızla büyüyen sanayi sektöründe çalışan ve temel geçim ürünleri için piyasaya bağlı şehirli nüfusun gıda talebini karşılamakta zorlanmaktadır. 20.yy'a girerken İngiltere'de yetersiz beslenme sorununun Ortaçağdaki büyük açlık dönemleri ile kıyaslanmayacak ölçüde yaygın olduğu ifade edilmektedir (**Gazeley ve Newell, 2012**). Tağşiş, bu yıllarda bir gıda krizi olarak tarif edilebilecek arz açığı, yüksek enflasyon ve yetersiz beslenme şartlarında gıda fiyatlarının yapay bir şekilde düşürülmesi açısından herkesin bildiği ve göz yumduğu bir zorunluluk hâline gelmişti (**Rowlinson, 1982**). Öte yandan, ürün standartlarının belirlenmesi, ticaret kurallarının düzenlenmesi ve denetiminden sorumlu olan geleneksel kurumların (odalar, loncalar) düzenleme ve kontrol kapasitelerinin gerilediği, buna ek olarak önü açılan serbest ticaret düzeninde rekabet koşullarını düzenleyecek yasaların ve kurumların henüz yerleşmediği bir piyasa sisteminde birçok üretici için tağşiş haksız rekabet sağlayan bir istisna değil, doğrudan rekabet oyununun bir kuralı hâline gelmişti (**Rioux, 2019**).

Özetle, 19. yüzyılın sonlarında kapitalizmin şafağının attığı İngiltere'de tağşiş bir istisna değil, (emekleme aşamasında olsa da) kapitalist gıda üretim sisteminin kurucu bir ögesi idi. Böylesi bir pencereden bakarak tağşiş meselesi sınıf temelli bir okuma ile incelenebilir. Tağşiş mümkün kılan dinamiklerin sınıfsal güç eşitsizliklerinden beslendiği ve tağşişin sonuçları itibarıyla de bu eşitsizliği yeniden ürettiği söylenebilir. İlk bakışta, tağşişin dolaylı bir yoldan gıda fiyatlarının düşmesine neden olarak emekçilerin geçim masraflarının değerini de düşürdüğü iddia edilebilir ki, tağşişin hem kamu otoriteleri, hem sermayedarlar ve hem de işçiler tarafından bilinip göz yumulması da bu durumla ilişkilidir. Ucuz gıda, sermaye birikimi açısından ucuz emek gücü anlamına gelmektedir ve bu açıdan hayattır. Bu kısmı biraz daha açmak gerekirse; Marx kapitalist birikimin temelinde bulunan (el konulan) artık değeri mutlak ve nispi olarak iki şekilde ele alır. Buna göre, kapitalist

daha fazla artık değere el koyabilmek için iş gününü uzatmak için mücadele verir. Emekçinin kendi emek gücünün değerini ürettiği çalışma süresinin dışında yasal olarak kapitalistin hesabına çalıştığı zamanı uzatarak daha fazla (mutlak) artık değere el koymaya çalışır. Öte yandan, emekçinin kendi emek gücü değerini yani kendini yeniden üretmek için satın almak zorunda olduğu metaların -gıdalar- üretilmesi için gerekli olan toplumsal emek zamanını düşürerek, el koyduğu (nispi) artık değeri arttırır. Yani, kapitalist mutlak artık değer sömürsü açısından çalışma saatlerini uzatmak için çabalarken, nispi artık değer için işçilerin kendilerini yeniden üretmeleri için gerekli olan ürünlerin değeri düşürmek ya da "ucuzlatmak" durumundadır (Moore, 2010). Bu doğrultuda, süte su katmak veya una tebeşir katmak, yani tağşiş, bu ucuzlatmanın bir yoludur; gıda ürününün muhteva ettiği değer, soyut toplumsal emeğin düşürülmesidir. Geçim ve üretim araçlarından koparılmış ve yaşamak için emek gücünü satmak zorunda olan bir işçi, ertesi gün kalkıp işe gidebilmesi ve ailesini geçindirebilmesi için bu ucuzlatılmış gıda ürünlerine mecbur kalır/bırakılır. Hem kapitalist birikimin hem de toplumun yeniden üretimi için gerekli olan ucuz emek gücü ve ucuz gıdanın temini açısından tağşiş kapitalist gıda üretiminin bir sonucu ve zorunluluğudur. Engels (2010) 19. yy'ın sonunda İngiltere'de işçilerin bir toplumsal sınıf olarak ortaya çıkmasını ve özneleşmesini ortaya çıkaran koşulları tartıştığı eserinde emekçilerin sefalet içindeki yaşamlarını ve kötü çalışma şartlarını uzun uzun betimler. Bu kısımda işçilerin kötü, sağlıksız, tağşişli gıdalara mecbur olması da bir sınıf deneyimi olarak tarif edilmiştir.

"...Ve insan her ana caddenin önünde uzanan büyük pazarlarda Pazar müfettişlerinin nazik denetiminden kaçan böylesine daha birçok olayı düşündükçe, bu durumlarda kesilen cezaların önemsizliğine bakarak bu tür satıcılığın nasıl tahrik edildiği göz önünde bulundurulunca bir parça etin sağlığa zararlı sayılıp müfettişlerin eline düşmesi için ne hâle gelmesi gerektiğini anlayınca, işçilerin iyi ve besleyici bir gıdayı (eti) satın alabildiklerini düşünmek olanaksız gibi görünüyor. Ayrıca işçiler orta sınıfın para hırslı insanlarının bir başka biçimde de kurbanları oluyorlar. Satıcılar ve imalatçılar, tüketicilerin sağlığını hiç düşünmeden en gaddarca bir biçimde her türlü erzağın saflığını bozuyorlar. (...) Ama bu dolandırıcılıkların kötü sonuçlarının aslan payı işçilere düşüyor. Zenginler daha az kandırılırlar, çünkü onlar kaybedilecek bir şöhretleri olan ve karışık ya da kötü mal bulundurarak müşterilerinden çok kendilerine zarar vereceklerini bilen

büyük mağazaların yüksek fiyatlarını ödeyebilirler. Durmadan iyi yediklerinden zenginler şımarmışlardır ve karışık olan bir yiyeceği hassas tadalma duygularıyla kolayca ayırt edebilirler. Ama bir çeyrek penny'e bile büyük önem veren, az bir parayla çok şey satın almak zorunda olan, satın aldıkları malların kalitesini yakından inceleme olanağı ve hakkı olmayan, zaten zevklerini daha fazla inceltmek fırsatını ellerine geçiremediklerinden bunu yapacak durumda bulunmayan yoksul işçilerin payına ise karışık ve zehirli erzak düşer." (Engels 2010).

4.1 Tağşiş ve bilgi asimetrisi

Tağşiş aynı zamanda bir bilgi ve güç asimetrisi problemidir. Bilgi asimetrisi piyasada değişime konu olan bir metanın niteliğine, kalitesine dair bilginin taraflar arasında eşit düzeyde olmamasından kaynaklanır. Tağşişin sürekliliği, neoklasik iktisadın ütopyası olan mükemmel piyasa sisteminin bir kurgudan öte bir şey olmadığını bir kanıttır. Bilgi, verili olan güç asimetrisine bağlı olarak piyasada her daim asimetrikdir. O yüzden piyasa sistemi denen kurguda malların değış tokuşu ne tam bilginin olduğu bir düzende ne de verimlilik ilkesiyle gerçekleşmektedir. Daha çok gözlenen gücü gücü yetenden istediği kalitede malı, istediği fiyattan alması, gücü gücü yetene de istediği kalitede malı istediği fiyattan satması şeklinde gerçekleşen bir oyun durumudur. Tağşiş daha geniş bir çerçevede dolandırıcılık oyununun sahnelendiği bir alanda oynanan oyunlardan biridir ve belki de en çok bilinenidir. Bir ürünün değer zinciri ne kadar uzarsa ürünün üretilme, işlenme, paketlenme, taşınma ve satışa sunulması koşullarına dair olan bilgi katmanlaşmakta ve doğal olarak değer zincirinin halkaları arasında aktarılması güçleşmektedir. Bu durum sonucunda zincirin sonunda bulunan tüketiciye ürün bilgisi, kulaktan kulağa oyununda olduğu gibi ya eksik ya da hatalı ulaşmaktadır. Birçok iktisatçının ortaya koyduğu gibi, bilgi asimetrisinin olduğu ortamda, piyasalar etkin çalışmaz ve verimsiz sonuçlar üretir. İyi ve kaliteli ürünler için alıcı bulunamazken, daha kötü ve tağşişli ürünler değerlerinin üstünde bir fiyatla alınıp satılabilirler.

Bilgi asimetrisi toplumsal iş bölümünün doğal bir sonucudur. Üretim araçlarının gelişmesi neticesinde üretimde uzmanlaşmanın artması ve meta değer zincirlerinin uzaması bilgi asimetrisini arttırmaktadır. Üretimde iş bölümünün ve uzmanlaşmanın derinleşmesi üreticinin hem emeğine hem de ürüne yabancılaşmasını arttırır. Tağşişin pek tartışılmayan bir boyutu da bu yabancılaşmayla ilgilidir. Geleneksel gıda üretim bilgisi ve doğal, temiz ve

besleyici bir gıda ürününün kokusu ve tadının bilgisi geleneksel tarım ve gıda sisteminin ihdası ve artan yabancılaşma ile kaybolmaktadır. Bu da tağış uygulamarının artmasını ve normalleşmesini getirmektedir.

Kamunun, sivil toplum kuruluşlarının veya gıda endüstrisinin kendi kurumlarının gıda güvenliği ve tağış dair yaptığı bilgilendirme faaliyetleri ve farkındalık yaratma çabaları bu bilgi asimetrisini azaltmaya yönelik olarak düşünülebilir. Gıda mevzuatının zorunlu tuttuğu, gıda ürünlerinin üzerindeki içerik, besin değerleri, işleme yöntemi, menşei, üretim ve tüketim tarihleri bilgilerinin yer aldığı etiketler de bu açıdan tüketiciler lehine bilgi eksikliğinin azaltılmasına yöneliktir. Türkiye’de tüketicileri kandırarak tağış başvuran firmaların bakanlıkça teşhir edilmesi yine bu çerçevede bir bilgilendirme çalışması olarak düşünülebilir. Özetle tağışın varlığı piyasadaki aktörler arasındaki bilgi asimetrisine dayanır. Tüketiciyi korumak ve halk sağlığını gözetmek amacıyla tağışın azaltılması için bilgi asimetrisini tüketiciler lehine azaltılması gerekmektedir. Küresel tedarik zincirleri etrafında sayısız aktörün etkileşimde olduğu mevcut gıda sistemi bu bilgi asimetrisini arttırarak yeniden üretmektedir. Böylesi bir üretim sistemi ve piyasa ortamında tüm aktörlerin tam bilgiye sahip olmasının imkânsızlığını baştan kabul etmek gerekir. Bilginin ortaya çıkartılması ve adaletli paylaşımı her alanda ve her zaman maliyetli olmuştur. Önemli olan bu maliyetin taraflar arasında nasıl paylaşılacağıdır. Gıda mevzuatının ve kodekslerle ilgili düzenlemelerin tarihini bu gözle de okumak mümkündür.

4. Türkiye’de gıda mevzuatının gelişimi, taklit ve tağış

Yukarıda aktardığım üzere, pazarda veya süpermarkette yiyecek alırken dolandırılmanın veya kazıklanmanın gıdanın ticarete konu olduğu tarih boyunca tüm toplumlar için evrensel bir deneyim olduğunu söylemek çok da yanlış olmayacaktır. Tarih boyunca tüm devlet formlarında hileli gıda üretimi ve ticareti yapanları cezalandıracak kural ve yaptırımlar var olmuştur. Bu düzenlemeler gıdanın kalitesini ve sağlık açısından uygunluğunu belirlemenin ötesinde, tüketicileri kandırılmaktan ve kazıklanmaktan korumayı da amaçlamaktadır. Siyasal iktidar halkın yeterli ve sağlıklı beslenmesini ve var olan güç asimetrisi içinde adil ticaretin gerçekleşmesini mümkün kılarak meşruiyetini sağlayabilir. Gıda mevzuatı ve bağlı yönetmeliklerle, tağış en aza indirmek ve tağış sonucunda haksız kazanç sağlayanları cezalandırmak amaçlanmaktadır. O yüzden gıda mevzuatının

tarihsel gelişimi, tağışın zaman içinde değişen niteliğiyle paralel düşünülmelidir.

Temel amacı gıda güvenliğinin sağlanması suretiyle hijyenik ve ekonomik açıdan tüketicinin korunması olan gıda mevzuatı gıda maddelerinin taşınması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirleyen kurallar dizisidir. Bir gıda ürününün tağışlı olması o ürünün sahip olması gereken (toplum tarafından veya bir otorite tarafından belirlenen ve kabul gören) asgari özelliklerini taşımaması anlamına gelmektedir. Tağışın ortaya çıkması da ancak o ürünün ticarete konu olması ve belirtilen asgari özellikleri taşımadığının yine bir otorite tarafından tespit edilmesi sonucunda gerçekleşir. Mevcut küresel gıda sisteminde, Birleşmiş Milletlere bağlı FAO ve WHO tarafından kurulan “Kodeks Alimentarius Komisyonu” gıda maddelerine yönelik asgari kalite ve güvenlik kriterlerini belirlemekte ve dünya ülkelerine tavsiyelerde bulunmaktadır. Ayrıca Dünya Ticaret Örgütü de gıda ve tarım ürünleri uluslararası ticaretinde bu komisyonun belirlediği (Kodeks) kriterleri esas almaktadır.

Gıda Kanunu tarihsel gelişim sürecini incelediğimizde, dikey bir anlayıştan yataya doğru bir yaklaşımın geliştiğini söyleyebiliriz. Eski mevzuatta daha çok belirli bir ürün için ürünün muhteviyatı, üretim şekli, ambalajlanması gibi standartlarının belirlendiğini bir durum söz konusuysen, uluslararası ticaretin gelişimi ve küreselleşme sonucunda küresel pazarın dışında kalan hiçbir coğrafya ve hiçbir ürünün kalmadığı noktada gıda mevzuatı yatay olarak tüm gıda ürünleri açısından üretim şartlarının, etiketleme kurallarının düzenlediği bir anlayış ile yeniden düzenlenmektedir.

Türkiye’de de gıda hukukunun gelişimi Osmanlı’dan bu yana incelendiğinde benzer bir değişim evresi görülebilir. Fatih döneminde narh kontrollerine ilişkin kanunlarda belirli ürünlerin satış fiyatları hakkında düzenlemeler getirilmeye çalışılmıştır. Daha sonra 2. Beyazıt döneminde (1502) çıkartılan “Kanunname-i İhtisab-ı Bursa” gibi kanunlar tarım ürünleri ve mevcut sanayi mamulleri için ayrı ayrı kalite, boyut, ambalaj gibi konularda standartlar belirlenmiştir. Bu standartlarda ürünlerin fiyatlandırılması ve hileli satış yapanların cezalandırılması hakkında belirli esaslar ortaya konmuştur. Bu düzenlemeler bugün yürürlükte olan gıda mevzuatının temellerini oluşturmaktadır (TSE, 1990).

Cumhuriyet döneminde gıda mevzuatı ile ilgili düzenlemeler üç dönemde incelenebilir. Cumhuriyet’in ilk yıllarında yapılan düzenlemeler

gıda ve beslenmeyle ilgili alanların idaresi açısından modern devlet kurumlarının oluşturulması, teşkilatlanması şeklinde düşünülebilir. 1930'da çıkartılan (1593 sayılı) Belediye Yasası'yla belediyelerin gıda üretim, depolama ve satış yerlerinin denetlemesindeki görevleri belirlenmiştir. Buna bağlı olarak belediyelerin bünyesinde Sağlık, Veterinerlik ve Zabıta Müdürlükleri oluşturulmuş ve gıda denetim hizmetleri için ödenekler ayrılmıştır. Aynı yıl (1580 sayılı) Umumi Hıfzısıhha Yasası çıkartılmış halk sağlığı ve beslenme arasındaki ilişkinin kurumsal çerçevesi çizilmiştir. Sonraki yıllarda, gıda ürünlerine ilişkin değerlendirme, denetim ve yasaklara dair hükümleri içeren, gıda ürünlerin taşıyacağı nitelikleri belirleyen ve dolayısıyla taklit ve tağşiş sınırlarını çizen Gıda Nizamnamesi (1942) ve Gıda Maddeleri Tüzüğü (1952) yürürlüğe konulmuştur. 1991 yılına gelindiğinde ise Tarım Orman ve Köyleri Bakanlığı altında faaliyet gösteren gıda ve yem ürünlerine dair tescil ve kontrol görevlerini yürüten, bitki ve hayvan sağlığı alanında faaliyet gösteren farklı müdürlükler kapanmış ve tümü "Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü" adı altında toplanarak, bu alandaki yetki ve görev karmaşası azaltılmaya çalışılmış ve tüm bu görevlerin daha etkin yürütülmesi hedeflenmiştir. 1990'lı yılların ikinci yarısından itibaren taraf olunan uluslararası ticaret anlaşmalarının ve Avrupa Birliği ile imzalanan Gümrük Birliği Anlaşması'nın gerektirdiği ürün standardizasyona ve AB üyelik anlaşması kapsamında diğer alanlarda olduğu üzere gıda mevzuatının AB mevzuatına uyumlulaştırılmasına yönelik yasal düzenlemeler hayata geçirilmiştir. Bu kapsamda yürürlüğe konan kanun ve yönetmelikler yine uluslararası gıda rejimindeki dönüşümlere bağlı olarak güncellenmektedir.¹¹

Türkiye'de gıdada yapılan dolandırıcılık faaliyetleri genel olarak "gıdada tağşiş ve taklit" başlığı altında mevzuata girmiştir. 2010 yılında çıkartılan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'na (5996) göre, tağşiş ilgili kanun kapsamındaki "ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılmasını veya miktarının değiştirilmesini veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılması" olarak belirtilmiştir. Bu tanıma göre tağşiş, gıda maddesinin üretim aşamasında mevzuata aykırı olarak üretilmesi, aynı değeri taşımayan başka bir maddenin o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılması veya üretildikten sonra üzerinde değişiklik yapılması hâlinde söz konusu olmaktadır. Bu eylemlere konu olan öğeler ve besin değerleri açısından bir nicelik tanımlanmamıştır. Yani mevzuata aykırı

olarak katıştırılan maddenin azlığı veya çokluğu tağşişin oluşmasına etki etmez. Bu tanımda bahsi geçen eylemler açısından herhangi bir amaç ve kasıt şartı özellikle belirtilmemiştir. Bu nedenle, giriş bölümünde verilen gıda dolandırıcılığı tanımından farklı olarak Türkiye'deki mevzuata göre tağşiş kasten veya taksirle işlenebilir. Taklit ise yine aynı kanundaki hükümlere göre "ürünlerin şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi gösterilmesi" olarak ifade edilmiştir. Taklitte, insan sağlığına zararlı veya tehlikeli bir gıda ürününün üretilmesi söz konusu değildir. Buradaki esas, tüketicilerin aldatılmasıdır. Türkiye'de kamuoyuna en sık yansıyan tağşiş vakaları zeytinyağı, süt ve süt ürünleri, bal, et ve et ürünleri ile gıda takviyelerinde yaşanmaktadır. Örnek olarak, peynire nişasta, bala glikoz şurubu, zeytinyağına başka bitkisel yağların katılarak satılması tağşiş örnekleridir. Yine, zeytinyağı piyasasında taklit faaliyetleri çok yaygındır.

Tağşiş ve taklit tanımına yer verilen 5996 sayılı Kanunu'na gıda ürünlerinde tağşiş ve taklit bakımından cezai sorumluluk düzenlenmemiş yalnızca bu faaliyetlere başvuranlar için (on bin TL) idari para cezasının uygulanacağı ve söz konusu ürünlere el konulacağı hükmedilmiştir. Yine aynı Kanun kapsamında yapılan denetimler neticesinde laboratuvar sonucu ile taklit ve tağşiş yapıldığı kesinleşen gıda maddelerini üreten veya ithal eden firmalar ve ürün bilgileri Tarım ve Orman Bakanlığı'nın internet sitesinde kamuoyunun bilgisine sunulabilmektedir¹². Öte yandan, tağşiş TCK Madde 185'de verilen "Zehirli Madde Katma" suç tipi¹³ altında değerlendirilip suçun kasten ve taksitle işlenmesine göre farklı oranlarda hapis ve adli para cezasıyla cezalandırılmaları söz konusudur. Taklit ve tağşiş ayrıca haksız rekabet doğurabilecek fiiller olması sebebiyle 6102 sayılı Türk Ticaret Kanunu'nun haksız rekabet hususundaki hükümleri çerçevesinde değerlendirilip tazminat davasının konusu olabilir (Özen, 2016).

Devleti, ticareti düzenleyecek kuralları koyan ve mübadele sistemini denetleyen toplumun yetkiledirdiği bir kurum olarak da soyutlamak mümkündür. Böyle bir açıdan, devlet gıda üretenlerle gıda tüketicileri arasındaki ilişkileri düzenleme rolünü, yasal ve yasal olmayan tağşiş arasındaki sınırı belirleyerek icra etmektedir, devlet formlarının bu alandaki yaklaşımlarını ayıran fark bu sınır politikaları, sınır kontrolü uygulamaları ve sınır aşımını cezalandırma yöntemleridir. Günümüz uluslararası ticaret sisteminde, ulus devletlerin temsil edildiği uluslararası kuruluşlar gıdanın üretimi ve ticareti

ile ilgili regülasyonları belirlemekte, devletler ise ülke içinde denetimi sağlamaktadır. Neoliberal gıda rejimi altında kamu sorumlu olduğu denetim ve kontrol hizmetini özelleştirerek bu alanı özel sektöre açmaktadır. Sivil toplum örgütleri ve sivil inisiyatifler de kamunun eriş(e)mediği alanlarda kendi denetim mekanizmalarını kurmaya çalışmaktadırlar. Devletin gıda güvenliğine yönelik üstlendiği tüm roller (hijyen düzenlemeleri, kalite kontrolleri, sertifikasyon uygulamaları, yasaklamalar ve gıda standartları vb.) halk sağlığını ve tüketicileri koruma ilkelerine dayanır. Ancak, bu ilkeler mevcut kapitalist gıda sistemi içerisinde serbest ticareti garanti etmek ve sermaye birikimini yeniden üretmek gibi kısıtlar altında işletilmektedir.

Türkiye’de taklit ve tağşiş vakalarını ve bunlarla ilgili tartışmaları incelediğimizde tağşişle mücadele edilmesi ve tağşiş vakalarının azaltılması ile ilgili iki görüş ön plana çıkmaktadır. Bir görüş tağşişle ilgili caydırıcı önlemlerin yetersizliğini ön plana çıkartırken, diğeri taklit ve tağşiş ile ilgili denetim ve kontrollerin eksik olduğundan ve bu alanda tüketiciler nezdinde bir farkındalığın olmadığından dem vurmaktadır. Türkiye’de mevcut gıda mevzuatı uluslararası gıda mevzuatında yapılan değişikliklere göre güncellenmektedir. Taklit ve tağşiş ile ilgili denetim, kontrol ve cezalandırma yaklaşımı da yine bu kapsamda günceldir. Bu anlamda, halk sağlığı ve gıda güvenliği açısından tağşişle mücadele hususundaki sorunun yasa eksikliği olmadığı söylenebilir. Gıda sektörü temsilcilerine göre taklit ve tağşiş ile ilgili sorun çoklukla kuralları koyan, uygulayan ve denetleyen kurumlar arasındaki koordinasyon problemidir. Devletin bu alanda denetleme kapasitesinin yetersizliği, piyasa aktörlerinin gıda üretimi ve ticaretiyle ilgili mevzuata veya tağşişe karşı var olan caydırıcı mekanizmalara dair bilgi eksikliğidir. Diğer yanda, gıda mevzuatının güncellenmesi önerilerinin yanısıra tağşişle ilgili cezaların arttırılması gerekliliği de birçok kesim tarafından dile getirilmektedir. Bakanlığın tağşişe başvuran firmaları teşhir etmek amacıyla sitesinden duyurduğu taklit ve tağşiş listeleri incelendiğinde belirli firmaların birden çok kez bu listelerde yer aldığı görülmektedir. Bu da tağşiş yapanlar için uygulanan cezaların yetersiz olduğunu göstermektedir. Tağşişe başvuranların bu işlem sonucunda elde edeceği kazancı, denetlenme ve yakalanma ihtimalini ve bu durumda uygulanacak cezayı düşünerek tağşiş yapmanın olası maliyeti ile karşılaştırdıkları ve tağşiş yapmayı rasyonel olarak tercih ettikleri çok açıktır. Bu firmalar açısından tağşişi rasyonel bir tercih olmaktan çıkarmak için cezaların arttırılması işe yarayabilir.

Ancak bunun ötesinde gıda kontrolü ile ilgili etkin bir işleyişin de sağlanması gerekmektedir.

Sonuç yerine

Tağşişle mücadele ve yüz numaralı adam

(Spiker) Biraz da ailenizi tanıyalım, mesela babanız. O ne iş yapar?

(Şaban) Sütçü, iki ineği var, günde 30 litre süt alıyor, 100 litre satıyor.

(Spiker) Anlamadım? 30 üretiyor, 100 satıyor. Nasıl oluyor?

(Şaban) Su kesilmezse bal gibi oluyor. (Kemal Sunal gülüşü... Seyirci kahkahalarla güler ve alkışlar.)

(Devam eder) Yok abiler yok. Hiç alkışlanacak şey değil. Babam da olsa halkı kazıklayanın alkışlanmasını istemem. Bakın, bizim mahallenin başında, köşede Papağan Rüştü’nün benzin istasyonu var, benzine su katıyor. Demin bahsettim Kasap Hayri var ya, ete neler katıyor neler... Bakkal Hacı Rüstem var, hacı oldu dalavereyi bırakır dedik, şimdi her şeye bir şeyler katıyor. Hava gazını açıyorsun içine hava katmışlar. İlaç alıyorsun kireç katmışlar. Efkârlanıyorsun rakı alıyorsun, rakı yok. Diyeceğim herkes herkese bir kazık atıyor. Sonra kendi canı şu kadcırcık yandı mı ver yansın ediyor, basıyor yaygarayı. Hepimiz birbirimize bir kazık atarsak nasıl düzeler bu işler? Ben derim ki karşılıklı olarak saygılı olalım haklarımıza. (Alkışlar...) (Dakika 41-42)

Yukarıdaki sekans Osman Seden’in yazıp yönettiği ve Kemal Sunal’ın oynadığı “100 Numaralı Adam” (1978) filminden. Kemal Sunal’ın o yıllarda oynadığı toplumsal gerçekçi-komedi filmlerinde canlandırdığı Şaban karakteri bu filmde de en tipik özellikleriyle karşımıza çıkar. Bu film(ler)deki Şaban(lar) gelir, statü, sınıf olarak toplumsal sıralamanın en ortasındaki çoğunluğun bir temsilcisi (medyanı) gibidir. Fakirlik – Orta direklik arası inip çıkan, müzmin işsiz, beceriksiz, dönemin iş piyasasının gereklerini yerine getiremeyen, her daim sınıf atlamanın bir yolunu arayan, saf, kolay kandırılan, utangaç ve adil (Sunal, 1998). Bu filmde konu edilen o dönemin toplumsal sorunlarından biri de piyasada satılan gıda ve birçok farklı temel tüketim ürünlerinde yapılan yasal ve yasal olmayan tağşiş vakalarının yaygınlığıdır. Filmde bahsi geçen tağşiş örneklerinin bazılarında bugün de başvuranlar oluyordur kuşkusuz ama önemli bir kısmının geçmişte kaldığına dair bir kuşku yok. Bugün herhangi bir gıda ürününün üretiminden ve satışından bahsederken yukarıda sayılan mekan ve aktörlerin birçoğu

akla gelmeyecektir. Bugün gıda alışverişi ile ilgili zihnimizde canlanan ilk imge market arabası içindeki paketli ürünler ve bireysel bir müşteri deneyimidir. Bakkal, manav ve kasap artık birer nostaljik unsurlardır. Bugün pazar yerleri, cadde ve sokaklarda açık gıda satışı yaşı sebze ve meyve dışında yasal mevzuat gereği yasak. Dünyada üretilen ambalajların yarısına yakını gıda sektöründe kullanılıyor. Gıda tedarik zincirleri daha entegre hâle geldi. Gıda kontrolleri daha sıkılaştı. Ancak tüm bu gelişmelere rağmen, gıda dolandırıcılığının ve taşışın bu süreçte azaldığını iddia etmek mümkün gözüküyor. Neoliberal gıda rejiminde taşış kamunun yokluğunda piyasanın gri alanlarında gerçekleşen bir anomali değil aksine devletin aktif denetiminde, küresel gıda güvenliği yönetimi ile kontrollerin ve yaptırımların arttığı bir sistemde piyasanın muğlak sınırlarında gerçekleşen faillerinin de kurbanlarının da ortada olduğu bir olay hâline dönüşmüştür. Bu olaylara ve sonuçlara baktığımızda, daha çok kural, daha çok kontrol, daha çok ambalaj ve daha çok bilginin daha güvenli bir gıda sistemini tesis ettiğini iddia etmek güçtür. Piyasa güdümlü gıda güvenliği yönetim ve söylemi zaman içinde belirli faaliyetlerin taşış olarak kodlanmasını ve onların piyasa sisteminden dışlanmasını sağlamış ancak yasal taşış uygulamalarını da normalleştirilmiş ve yasallaştırmış oldu. Filmin çekildiği dönemden bu yana gıda üretimi ve ticaretindeki gelişmelerin, gıda mevzuatının dönüşümünün, gıda endüstrisinin ve devletin taşışla mücadele yaklaşımındaki değişimin ve tüketicinin gıda güvenliği ve taşışla dair farkındalığındaki artışın taşış vakalarının çeşidini, niteliğini ve ölçeğini de değiştirdiği söylenebilir.

Bu yazıda gıdanın ve taşışın sosyal tarihine ve politik ekonomisine dair bir incelemede bulunarak aktarmaya çalıştığım üzere, taşış bugün kapitalist gıda sistemi kadar küresel bir olgu ve küresel tedarik zincirleri kadar karmaşık, çok aktörlü ve çok boyutlu bir meseledir. Taşış kapitalist gıda sistemini yeniden üreten dinamiklerden biri ve onun bir sonucu olarak da görülebilir. Dolayısıyla taşışın yapısal karakterini ortaya koymadan, yasal ve yasal olmayan taşış arasındaki diyalektiği anlamadan onu tespit etmek ve önlemek adına yapılan mevzuat düzenlemeleri, geliştirilen bilimsel yöntemler ve uygulamaya geçirilen kontrol mekanizmaları sorunun kaynağına yönelmeyecektir.

Taşış de gıda kadar politik bir meseledir. Ve bu politika boyutunun medyada –kamuoyunda- terör ve güvenlik söylemlerinin boca edildiği skandallar ve komplo teorileri ile örülmüş tartışmalardaki hamasetin çok ötesinde olduğu söylenebilir. Medyada

yaygın olarak gözlenen hamasete ve tüketici tercihlerini yönlendirmeye dayalı, gerçek faillerden söz etmeyen bu tartışma biçimi gıda ve taşışın sosyal tarihini, politik ekonomisini görmezlikten gelerek ya da görmeyerek meselenin idelojik ve etik boyutunu dar ve indirgemeci bir yaklaşımla ele alarak aslında siyasete alan bırakmamaktadır. Gıda terörü kavramında ifadesini bulan bu tartışma tarzı milliyetçi, ulusalcı ve ahlakçı bir söylemden de beslenerek gıda ve beslenme ile ilgili sorunlara genellikle komplo teorileri üretmek yaklaşmaktadır. Bu komplo teorilerine göre belirsiz bir takım aktörler (baronlar, deccaller, siyonistler, emperyalistler, güç sahibi aileler) gıdamızı bozarak, kirleterek, bize (Türkler, müslümanlar, halk, garibanlar...) zarar verirler (zehirlerler, hasta ederler, genetiğimizi bozarlar, soyumuzu kuruturlar...). Gıda ve beslenme ile ilgili sorunlar bu şekilde ortaya konulduğunda tüketicilerin de, çiftçilerin de, bakkalların da, hatta tekil olarak firmalar ve devletlerin de çaresiz kalacağı gözden kaçırılmaktadır. Oyunun kuralları bizden habersiz çok önceden belirlenmişse ve bu sistemi değiştirmek için ne yapsak gücümüz yetmeyecekse o zaman bireysel olarak daha az zarar görmenin ve imkânlar ölçüsünde kendini (aileni) kurtarmanın yollarını aramak akıllıca görünecektir çünkü. Bu akıllıca yolların neler olduğuna dair yanıtları ise genellikle bireysel beslenme reçeteleri oluşturur. Artık sahne beslenme ve diyet uzmanlarıdır ve "Onu yeme bunu ye!" faslı başlar¹⁴. Gıda ve beslenme ile ilgili sorunlarda odak noktasını bulandıran, faileri gizleyen, meseleleri komplo teorileri ile açıklayan yaklaşımların tüketiciyi paralize ve pasifize ettiğini, sorunların çözümüne dair umutları körelttiğini ve siyasete de alan bırakmadığını düşünüyorum.

Taşışla ilgili mesele sadece tüketicilerin bilgi eksikliğine, firmaların irrasyonel veya gayri ahlaki tercihlerine ve devlet(ler)in denetim ve yaptırım eksikliğine dayandırılmaz. Söylediklerime açıklık getirmek için açlık ile ilgili olarak uluslararası kurumların bugüne dek ortaya koyduğu gıda güvencesi yaklaşımının temel eksikliğinin, taşışla mücadele anlamında ortaya konan gıda güvenliği yaklaşımınca da paylaşıldığını belirtmek istiyorum. Bugün küresel meseleler olarak tartışılan açlık, obezite, gıda kaynaklı rahatsızlıklar ve taşış endüstriyel gıda sisteminin bizzat yaratmadığı ama yaygınlaştırdığı, çetrefilleştirdiği ve derinleştirdiği problemlerdir. Bu problemlerin kökenine işaret eden somut bağlantıları ve ilişkileri göstermek bir gerekliliktir. Problemlerin çözümü kökten ve yapısal olmak zorundadır. Yukarıda "100 Numaralı Adam" filminden alıntılıdığım diyalogta Kemal Sunal'ın canlandırdığı Şaban

karakteri tağışın normalleştiği düzene dair itirazını naifçe dile getiriyor ve soruyor: Hâli hazırda herkes herkesi kazıkıyor ise bu işler nasıl düzeler? Ancak bu sorunun daha ötesi de var: Gıdada tağış bitirmek mümkün müdür? Mümkünse bu hangi yolla yapılabilir? Filmde tağış sorununun çözümü için Şaban'ın ortaya attığı naif öneriyi yani bizi birbirimize saygılı olmaya davet eden öneriyi herkesin birbirinin (iyi ve temiz gıda) hakkını gözettiği yeni bir toplumsal etiğe çağrı olarak okumak da mümkündür ve gereklidir.

Bu çağrıyı dikkate alan bir etiğin tesisi gıda güvenliği ve güvenliği kavramlarını birlikte ve sistematik bir yaklaşımla ele alan, endüstriyel gıda sistemine karşı halkların gıda egemenliğini savunan politik bir yaklaşımla mümkün olabilir ancak. Bu yaklaşım, çözümü ne daha fazla kamuda, ne daha fazla piyasada arayacaktır. Aktif bir kamusal ve gıda etrafında örülen bir müşterekliği hedefleyecektir. Yeni bir gıda sisteminin tesisi için küresel ölçekte bu yeni etiğin kurulması için mücadele eden hareketlerin, inisiyatiflerin bir parçası olacak, kamuyu daha aktif denetleyecek, yerel idareleri bu alanda sorumluluk alması için mobilize edecek, firmaların iş etiğini bu yeni toplumsal etik doğrultusunda değiştirmeye zorlayacak bir siyasete ihtiyacımız var. Çözümü bireysel tercihlere indirgemeyen; kolektif ve tüketicileri güçsüz ve atıl kılacak söylemlerden beslenmeyen; umut veren bir siyasetten ve onun gıda etiğinden bahsediyorum; yani bir gıda devriminden.

Dipnotlar

1. Geleneksel kalkınma yaklaşımına getirilen eleştirilerin sonucunda sosyal eşitsizlik ve sosyal dışlanma gibi konuların kurumsal kalkınma paradigması tarafından içerilmesiyle birlikte 2002 yılında Gıda güvenliği tanımında yeterli gıda üretimine vurgu yapan [gıdaya] fiziksel erişim ve gelir ve gıda fiyatlarına vurgu yapan [gıdaya] ekonomik erişimine ek olarak gıdaya erişimi belirleyen sosyal yapılar, normlar geleneklere vurguya [gıdaya] sosyal erişim de eklendi.
2. Dünya Gıda Programı (WFP) web sayfası (2019). Erişim Tarihi 10 Mart 2019, <https://www.wfp.org/hunger/stats>.
3. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) web sayfası (2018). Erişim Tarihi 10 Mart 2019, <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>.
4. BBC (2010) "China dairy products found tainted with melamine" Erişim tarihi 11 Mart 2019, <https://www.bbc.com/news/10565838>.
5. Guardian (2013) "Horsemeat scandal: the essential guide" Erişim tarihi 11 Mart 2019, <https://www.theguardian.com/uk/2013/feb/15/horsemeat-scandal-the-essential-guide>
6. Avrupa Birliği'nin gıda güvenliği riski ve gıda dolandırıcılığı vakalarını kayıt altına almak için oluşturduğu RASFF ve ACC veritabanlarının dışında, Amerika'da EMA (Economically Motivated Adulteration – EMA) veritabanı, Amerika Birleşik Devletleri Farmakope Konvansiyonu'nun (U.S. Pharmacopeial Convention, USP) geliştirdiği Gıda Dolandırıcılığı Veritabanı ve İngiltere'de HorizonScan veritabanı farklı tanımlar ve sınıflandırmaları baz alarak küresel ölçekte gıda dolandırıcılığı vakalarını kayıt altına almaktadır (Bouzembrak ve ark., 2018).

7. RASFF'ın uyarı kayıt sisteminde uygulanan tehlike sınıflandırma mantığına göre tağış ve gıda dolandırıcılığı aynı kategori içerisinde değerlendirmekte ancak farklı uluslararası kuruluşlarının gıda dolandırıcılığı olarak tanımladığı faaliyetler RASFF sınıflandırması içerisinde ayrı kategoriler olarak değerlendiriliyor. O yüzden grafikte yer verilen tağış ve gıda dolandırıcılığına kategorisine ait sayıların düşük yansıtıldığını varsayabiliriz.

8. Türkiye'de gıda mevzuatında gıda dolandırıcılığı kapsamındaki faaliyetler taklit ve tağış kavramları ile mevzuatta tartışıldığı ve kamuoyunda bu mesele etrafındaki tartışılarda daha çok tercih edildiği için için yazının devamında literatürde "gıda dolandırıcılığı" ve "ekonomik motivasyonla yapılan tağış" kavramları yerine doğrudan tağış terimini kullanacağım.

9. Beyaz Tenekeler: Türkiye'de genellikle yol kenarlarında ve pazar yerlerinde markasız ve etiketsiz olarak satılan zeytinyağları için kullanılan tabir

10. Wilson kitabında bir gazetecinin kimya ile ilgili şu ifadesine yer verir: "Kimya, çağımızın ruhu olan doğanın nimetlerinin keşfetmenin takdire şayan tutkusunu heves ile bir araya getirmektedir. Kimya bizim zamanımızın temel bilimi hâline gelecektir."

11. Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO) web sayfası (2004). "Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı". Erişim Tarihi: 12 Mart 2019.

12. Bakanlığın resmi internet sayfasında bu kapsamda 2012-2018 yılları arasında değişik dönemlerde 20 defa kamuoyuna açıklama yapılmış olup toplamda 769 firmanın 1605 farklı parti ürünü tüketicinin bilgisine arz edilmiştir.

13. TCK m. 185: "(1) İçilecek sulara veya yenilecek veya içilecek veya kullanılacak veya tüketilecek her çeşit besin veya şeylere zehir katarak veya başka suretlerle bunları bozarak kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşüren kimseye iki yıldan onbeş yıla kadar hapis cezası verilir. (2) Yukarıdaki fıkrada belirtilen fiillerin dikkat ve özen yükümlülüğüne aykırı olarak işlenmesi hâlinde, üç aydan bir yıla kadar hapis cezasına hükmolünür."

14. Bülent Şık, haber, tartışma ve yorum programlarında gıda meselelerine dair çözümlerin bireysel tercihlere indirgenerek tartışıldığı bu tarzı "Onu yeme bunu ye" olarak adlandırıyor.

Kaynaklar

- Bouzembrak, Y., ve ark.** (2018) Development of food fraud media monitoring system based on text mining. *Food control* 93: 283-296.
- Engels, F.** (2010). İngiltere'de emekçi sınıfın durumu. Sol Yayınları.
- Türk Standartları Enstitüsü** (1990) Kanunname-i İhtisab-ı Bursa (Bursa Belediye Kanunu)
- FAO.** (1996), *World Food Summit: Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action*, Rome, 1996.
- FAO ve WHO** (2016), *Understanding the Codex Alimentarius*. Publications of the World Health Organization, Rome.
- Fischer, J.** (2016) "Markets, religion, regulation: Kosher, halal and Hindu vegetarianism in global perspective", *Geoforum*, 69, ss: 67-70.
- Fisher, J.** (2012) "Tea and Food Adulteration, 1834-75." BRANCH: Britain, Representation and Nineteenth-Century History. Erişim tarihi 8 Mart 2019. http://www.branchcollective.org/?ps_articles=judith-l-fisher-tea-and-food-adulteration-1834-75
- Foster, S.** (2011) A brief history of adulteration of herbs, spices, and botanical drugs. *HerbalGram*, 92, 42-57.
- Frankel, E. ve ark.** (2011) Evaluation of Extra Virgin Olive Oil Sold in California. UC Davis Olive Center.
- Gazeley, I., Newell, A.** (2015) Urban working-class food consumption and nutrition in Britain in 1904. *The Economic History Review*, 68(1), 101-122.
- GFSI, Global Food Safety Initiative** (2018) Benchmarking Requirements Glossary, GFSI Guidance Documents, Version 7.2, Erişim tarihi 12 Mayıs 2018, https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/BR%20_FinalVersion_12122018/Part_4/Benchmarking_Requirements_Glossary.pdf
- Hutt, P. B., Hutt, P. B. I.** (1984) A history of government regulation of adulteration and misbranding of food. *Food Drug Cosm. LJ*, 39, 2.
- McMichael, P.** (2009) A food regime genealogy. *J. Peasant Stud.* 36 (1), 139-169.
- Moore, J. C., Spink, J., Lipp, M.** (2012) Development and application of a database of food ingredient fraud and economically motivated adulteration from 1980 to 2010. *Journal of Food Science*, 77(4), R118-R126.
- Moore, J. W.** (2010) Cheap food & bad money: Food, frontiers, and financialization in the rise and demise of neoliberalism. *Review (Fernand Braudel Center)*, 225-261.
- Olmsted, L.** (2016) *Real food, fake food: Why you don't know what you're eating & what you can do about it*. New York: Algonquin Books.
- Özen, M.** (2016) Gıdada Sahtekarlık, Cezai ve Hukuki Sorumluluk. *Ankara Barosu Dergisi*, (2).
- PwC, SSAFE.** (2015) *Food Fraud Vulnerability Assessment*. Retrieved from <https://www.pwc.nl/nl/assets/documents/pwc-food-fraud-vulnerability-assessment.pdf>
- RASFF** (2018) *The Rapid Alert System for Food and Feed 2017 Annual Report*. Luxembourg: Publications Office of the European Union.
- Rowlinson, P. J.** (1982) Food adulteration its control in 19th century Britain. *Interdisciplinary Science Reviews*, 7(1), 63-72.
- Spink, J.** (2018) *FFI Report: Glossary of Food Fraud Related Terms*, Erişim tarihi 8 Mart 2019, <http://foodfraud.msu.edu/wp-content/uploads/2018/09/FFIR-Glossary-2018-Sept-v14.pdf>.
- Rioux, S.** (2019) Capitalist food production and the rise of legal adulteration: Regulating food standards in 19th-century Britain. *Journal of Agrarian Change*, 19(1), 64-81.
- Sunal, K., Seden, O.** (1978) 100 Numaralı Adam. İstanbul. Can Film.
- Sunal, A. K.** (1998) TV ve sinemada Kemal Sunal güldürüsü. Yüksek Lisans Tezi. Marmara Üniversitesi, Radyo, Televizyon ve Sinema Anabilim Dalı.
- Spink, J., Moyer, D. C.** (2011). Defining the public health threat of food fraud. *Journal of Food Science*, 76(9), R157-R163.
- Şık, B.** (2018) *Mutfaktaki Kimyacı: Yiyip İçtiklerimiz Ne Kadar Güvenli? (1. Baskı)*. İstanbul: Doğan Kitap.
- UN.** (1975) *Report of the World Food Conference*. United Nations Publications, E/Conf. 65/2.
- WHO.** (2015). *WHO estimates of the global burden of foodborne diseases*. Publications of the World Health Organization.
- Wilson, B.** (2008) *Swindled: The dark history of food fraud, from poisoned candy to counterfeit coffee*. Princeton University Press.