

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

Gıda güvenliği Avrupada öncelikler ~~sırasında~~ üst sırada önemli alıyor.
Avrupalıların bütün gıdalarının olabildiğince daha güvenli olmasını sağlamak için AB'nin katı kuralları

2000 yılından gittikçe daha da sertleştiriliyor. Yeni tasarım, üretim basamakları arasındaki bağlantıyı kuruyor: Gıda maddeleri ve hayvan yemleri üreticiden tüketiciye kadar

dikkatle izleniyor. AB makamları, bir gıda maddesi bileşenine ve katkı maddesine ya da gen teknolojisiyle üzerinde oynanmış bir organizmaya izin verilmeden veya bunlara tam yasak

konulmadan önce kendilerine ulaşan risk değerlendirmelerini inceliyor ve her zaman mümkün olan en iyi bilimsel tüm bilirkişi raporlarını edinmeye çalışıyorlar. Bu, ister AB ülkeleri

menşeli olsun, ister üçüncü ülke menşeli olsun, tüm gıda maddeleri ve hayvan yemleri için geçerlidir. Güvenlik tek çeşitlilik anlamına gelmiyor. AB, çoğulculuğu kalite

temelinde destekliyor. Avrupa hukuk kuralları özel bazı bölgelere özgü geleneksel gıdaları ve gıda ürünlerini koruyor. Tüketicinin bütün bunları taklitlerinden ayırt edebilmesini

— kalın
— listesinde en bir yer

— çok
— Avrupa Birliği

— beri

— bu

— kalın
— büyük bir

— Avrupa Birliği

— ortali

— altı çizili

— kalın

— themen

— Arial

— şekilde

— Avrupa Birliği

— bütün /e

— y

— kalın tamamen

— Avrupa Birliği kalitesinin

— belli

— altı çizili

— tamamen

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

sağlıyor. ~~AB~~ kaliteyi ön sıraya çıkartmaları giderek çiftçileri konusunda daha da ~~fazla~~ özendiriyor - yalnızca gıda maddeleri için değil, çevre bakımından da. Avrupa Birliği,

tüketicinin bilgi alma hakkına ve karar verme özgürlüğüne de saygı gösteriyor. Bu konuda kamuoyunda tartışmaları başlatıyor ve böylece, anlaşılabilirliği yüksek işaretlerin

kullanılmasını istiyor. ~~AB~~ kendisine ulaşan bilimsel bilirkişi raporlarını yayınlıyor. Böylece tüketiciler de tükettiklere gıda maddelerine sağlam güvenebiliyorlar. Avrupalı tüketiciler

gıda maddelerinin güvenli ve sağlıklı olmasını istiyor. Birlik tükettiğimiz gıda maddelerinin, bunlar ister yurtiçi, ister ~~AB~~, ister başka ülke menşeli olsun, tüm vatandaşlar için

bu yüksek standartlara ~~müsaide~~ olması yönünde çaba gösteriyor. Gıda ürününün sağlamlığının iyileştirilmesi üzerinde sürekli çalışılıyor; bunun ötesinde gıda maddeleri hukuku son ~~senelerde~~

kapsamlı biçimde güncellendi. ~~AB~~ 90'lı yıllarda deli dana hastalığı, diyoksini yiycekler ve yabancı madde katkılı zeytinyağı gibi tüm gazete manşetlerine yansıyan gıda maddeleri

→ Avrupa Birliği

↳

→ çok

↳ bu

— italik

} — Times New Roman

— altı çizili

→ Avrupa Birliği

1/3

1/2

↳ daha

→ Avrupa Birliği

— altı çizili

Huygun

→ güvenliğinin

1/3 → Arial → yıllarda

1/3

→ Avrupa Birliği

— italik

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

skandallarına bir tepki olarak gerçekleşti. Birliğin gıda güvenliğine ilişkin hukuk kuralları yalnızca en son bilgilere uygun olmakla kalmamalı, aynı zamanda hangi risklerin var

olduğu ve bunların olabildiğince düşük tutulması için, AB'nelerin yapıldığı konusunda ~~tüketicinin hemen eline~~ ~~elabildiğince~~ çok bilgi verilmelidir. Sıfır risk diye bir şey yoktur, fakat

Birlik riskleri daha kapsamlı bir gıda güvenliği stratejisiyle ~~ve en~~ son bilimsel bilgilere dayanan modern gıda maddeleri hijyeni standartlarıyla en azla ~~sınırlandırmak~~ için elinden

geleni yapıyor. Gıda güvenliği başta tarımcılık işletmesinde başlar. Söz konusu ~~kurallar~~ gıda maddelerinin ~~AB'de~~ mi üretildiğine başka dünyanın yoksa bir yerinden mi ithal edildiğine

bakmaksızın, üreticiden tüketiciye kadar ~~uzanan~~ üretim ve dağıtım gibi zincirin tümünü kapsar. AB'nin gıda maddeleri güvenliği stratejisinin dört ayağı bulunuyor. Gıda maddeleri ve

hayvan yemlerinin güvenliği için bu temeller, bağımsız ve de halka açık bütün bilimsel bilirkişi raporları, kuralların uygulanması ve tam süreç kontrolünün yapılması için önlemlerin

Doğru durumda

— altı çizili Çok

— kalın ↗

→ Avrupa Birliği

} → 19

— italik

— Arial

H → 19

sağlam Çok

leri

H → 19 /n

→ Ten

Themen

H → 19

→ Avrupa Birliği

H → 19

H → 19

→ Avrupa Birliği

— altı çizili

→ Ten

— kalın ↗

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

alınması, gıda bütün tüketicinin maddelerinin kaynağı ve içerdiği maddeler konusunda tam bilgilendirilmiş olarak seçim yapma hakkına saygı gösterilmesi. Gıda maddesi güvenliği

tek çeşit olmak anlamına gelmez. Gıda maddesi güvenliğinin sağlanması AB izlenen yol üyesi ülkelerin hepsinde aynı, çeşitlilik elbette fakat için ABnde esneklik var. Geleneksel gıda

maddelerine ve yerel özel yiyeceklere de yer veriliyor. Birlik çeşitliliği ve kaliteyi etkin biçimde özendiriyor. Bazen, bölgelerden gelen iyi belli veya üretim yöntemleriyle üretilen

karakteristik ya da geleneksel gıda maddelerini taklide karşı koruyor ve biyolojik tarımı özendiriyor. Bir ülke AB'de katılım için hazırlanıyorsa, kurallarını AB'ye uydurmak, üretim ve

dağıtım yollarını en güncel duruma getirmek için çoğunlukla geniş kapsamlı ve masraflı çabalar göstermek zorunda kalıyor. AB düzenlemeleri de kısa zamanda gerçekleştirilebilmesi için, çok

kez Birlikten mali destek de alınıyor. Ayrıcalıklı durumlarda AB'ye katılımın ardından söz konusu olan ülkeye uyum çalışmalarını tamamlaması için bir geçiş süresi tanıyabiliyor. Bu nedenle

bu
} - kalın

pek net olarak
- altı çizili
} Avrupa Birliği
} - altı çizili
} Avrupa Birliği - altı çizili

- Arial
- Times New Roman

} - kalın

çok
- kalın
- ortali
} uzun zamandan beri
} - Avrupa Birliğine

} - hiyerikli

} bir iki - fazla

- kalın

} olarak - italik

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

şu an ⁴Çek Cumhuriyeti'nde, ²Letonya'da/
Litvanya'da, ³Macaristan'da,
¹Polonya'da, ve Slovakya'da (özellikle
et ve balık işleyen işletmeler için)
uygulamaları vardır. Aralık 2007'ye

kadar uzanan uyum çalışmalarının
tamamlanmış olması gerekiyor. ~~Lüzumlu~~
standarda hiç uygun olmayan ürünler
üretildikleri şehirde o tarihe kadar
satılabilir. Söz konusu ülkenin

tüketicileri şu ürünleri ~~AB~~ kolaylıkla
ayirt edebilirler. ~~Ancak~~ bu ürünlerin
kurallarına gerçekte uygun olmayan
işletmelerde üretildiğini gösteren
mühür taşınması ~~mutlaka~~ gerekiyor. Gıda

güvenliğinin sağlanması: Kapsamlı bir
kurallar dizgesidir. Gıda güvenliğine
ilişkin ilk kurallar daha ~~AB~~ çok
başlardayken getiril~~miş~~ 90'lı yılların
gıda maddeleri skandalı AB'nde bölük

pörçük getirilmiş olan bu tek tek
kuralların kolay bir genel tasarımla
değiştirilmesinin zamanının geldiğini
göstermişti. Bu yeni tasarım, zararlı
maddeler içeren yemleri de daha büyük

ölçüde dikkate aldı. Bunların kontrolü
gün geçtikçe daha da zorlaşan ~~daha güç~~
~~durumlar~~ ortaya çıkarabilirdi. Ancak
sonraları daha dikkatli izlenip bun
durumların ~~meydana~~ çıkması önlenir.

} altaizili 1/19 1-4
— kalın

oldukça
Gerekli
bu

} italik
— 1/19
Günlük
asıl
AB
kesinlikle

Önemli olan
bu Birlik
di. /n
— ortali

şekilde bu duruma
— kalın
öncelikli
Avrupa Birliği

} — 1/19
— Arial 1/19
— ortaya

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

Buradan, genel Gıda Maddeleri Hukuku olarak bilinen ~~ve~~ 2002'den 2005'e kadar adım adım yerleştirilen çok yeni bir üst hukuk oluştu. Hukuk ~~sadece~~ gıda ürünleri maddelerinin sağlık

ve de güvenliği ilkelere ayrıca kalmıyor, içermekle bu önlemler için de bir zemin oluşturuyor: "Geriye doğru izlenebilirlik" kavramının iyi yerleştirilmesi: Başka bir ifadeyle,

gıda maddesi ve ~~yem~~ ~~mahsul kurumları~~ (bunlar ister üretici, işleyici ya da ithalâtçı olsun) gıda maddelerinin yemlerin bileşenlerinin üretimde de zincirinin tamamı boyunca ~~(satıcıdan~~

tüketicisiye kadar) izlenebilmesini güvence için almak zorundalar. Her ~~kurum~~ ürünü kimden aldığına kime sattığını belirtebilmek zorundadır; böylece önceki sonraki üretim

basamağı belirlenebilmektedir. Avrupa

Gıda Güvenliği Kurumu'nun (EFSA) kurulması: Böylece daha önce ~~çok~~ ~~numarada~~ bilimsel komisyon tarafından yapılmakta olan çalışmalar, tek bir

çatı altında toplandı. Bilimsel risk değerlendirmesi kamuoyu için daha şeffaf hale getirildi. Hızlı uyarı

sisteminin güçlendirilmesi: Bu yöntem yardımıyla Avrupa Komisyonu ve

— ortali
— bu yılların
— Arial — yalnızca
— bu

— lini
— /y /e
— kalın

— üretim şirketleri

— tüm önemli olan

— üreticiden

— de
— altına
— kuruluş

— ve

— kalın ve italik

— fazla
— sayıda
— yürütölmekte

— y
— duruma — kalın
— sistem
— Altı çizili

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

hükümetleri makamları bir gıda maddesi ya da hayvan durumunda krizi yemi acil önlem alabilmektedir. Üretim ve işleme kuruluşları ayrıca çok sayıda özel hukuk kaidesine uymak zorunda; bu

kuralların amacı, gıda maddelerinin teknolojik anlamda mümkün olduğunca güvenli hale getirilmesini sağlamak, tüketicilerin sürekli olarak düzgün bilgilendirilmesini ve en büyük seçim

özgürlüğüne kavuşmalarını da mümkün kılmaktır. Duruma göre bu, AB'nin tek bir kapsamlı kurallar dizgesini kabul etmesi anlamına gelebileceği, gibi üye devletlerin karşılıklı olarak hepsi

birbirlerinin standartlarını kabul etmek için anlaşmaları anlamına da gelebilir. Aynı sonuç elde edildiği önem taşıyor. sürece ayrıntıdaki farklılıklar Ekme/ üretme ve işleme

sırasında gıda maddelerimize nelerin karışabileceği dikkatle izleniyor. Bu izleme yemlerde, yani gıda hemen hemen maddelerimizi üreten hayvanların ya da tükettiğimiz hayvanların çok iyi

beslenmesinde başlıyor. Son on yılda çok sayıda gıda skandalı belli yem türlerinin (özellikle de büyük çapta yürütülen hayvancılık alanında) hangi kirlilik risklerine yol açtığını

— Arial

— kuralına

— yetiştirilen tüm
— y
— duruma

— kalın

— fazla
— Avrupa Birliği
— ortalım tamamen
—

— tümünün — altı çizili

— burada
— 1-5
— /y

— Arial

— daha çok
— veya hepsi bizim

— hemen hemen
— y

— kalın
— italik

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

gösterdi. Bu nedenle Birlik politikası artık insan ve hayvan sağlığının da korunmasına büyük bir önem veriyor. Bu bağlamda, ~~mesela,~~ insan ya da hayvan sağlığı veya çevre için herhangi bir

şekilde yem oluşturabilecek tehlike bileşenlerini satmak yasaktır. Besici, neyi satın aldığını etiketlerde ~~açıkça~~ görebilmelidir. Aynı şekilde kimyasal katkı maddeleri de, gıda maddelerinde

kullanılmalarına açık şekilde izin verilmediği sürece de yasaktır. İzin verilmesi, Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu tarafından da kapsamlı bir uygunluk kontrolünden geçirilmiş

olmaları ~~manasına~~ gelir. Fakat Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu bunları sağlık açısından zararsız olarak bunları sınıflandırsa bile, ~~bunlara~~ izin verilmiş sayılmaz. Ancak bu katkı

maddesinin anlamlı bir amacı yerine getirdiği ve kullanılmasının hiçbir şekilde tüketiciyi yanıltmadığı kanısına varınca ~~AB~~ yeşil ışık yakıyor. Renklendirici bazı maddeler,

tatlandırıcılar ⁵ emülgütörler, ⁶ stabilizatörler, kıvam ve jöle maddeleri için özel kurallar da geçerlidir ¹ vitamin ² mineral ³ Ayrıca gıda ⁴ destek maddelerindeki

— kalın
Γ çok
↳ örneğin
— Arial

Γ
↳ M
Γ fazla

— kalın

} — kalın
Γ şekilde

↳ anlamına } — kalın

↳ M

— altı çizili

↳ Avrupa Birliği

Γ,

Γ. 1-6

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

içerikleri, maden sularındaki azami mineral konsantrasyonları ve bebek mamaları ile zayıflamak tıbbi ya da için amaçla tüketilen veya sporcular tarafından kullanılan bazı diyet

besinlerinin bileşimleri için özel kurallar var. bu yalnızca kurallar sayesinde gıdalardaki bileşenler düzenlenmekle de kalmıyo bunların amacının etiketlerinde belirtilmesin

zorunlu kılınıyor. AB, her türlü sağlık riskini önlemek için, tüketici tarafından satın alındığı esnada gıda da, şu anda bulunan tarım ilaçları miktarı ve hayvan yemlerinin artıkları

konusunda da aynı katılığı gösteriyor. Hormonların hayvanlarda büyümeyi desteklemek için kullanılması da yasaktır. Ayrıca gıdalarla temas eden maddeler (özellikle de plâstikler)

için de standartlar var. Böylece bu gıdalara zararlı maddelerin bulaşması engellenmeye çalışılıyor. Birliğin hukuk kurallarına göre yiyeceklerde kullanılan otları ve baharatları,

mikrobiyolojik bakımdan AB hepsinin güvenilirliğini sağlamak üzere bazen ışınlamalarına izin veriliyor. Bazı üye ülkeler dayanıklılık süresinin sağlık ya da uzatılması risklerinin

— ortalı
— Arial
□

de
1-4
bütün
r,
acıkca 1/8

— Avrupa Birliği
— kalın

— Sırada
— altı çizili

— İlaçların kalıntıları

— italik
— ok
□

— kalın keskinlikle

le
tamamen fazla →

— Avrupa Birliğine
— arada
— altı çizili

□

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

azaltılması amacıyla da başka gıda maddelerinin ışınlanmasına da izin veriyor. Fakat bu iyi teknolojinin kullanımı çok katı kurallara bağlanmış durumda ve en azından ~~çok~~ fazla yaygın

değil. Gıda maddeleri ~~ancak~~ sağlıklı hayvanlardan üretildiklerinde, sağlık bakımından sakıncasız sayılabilirler. ~~AB~~, hayvanları ~~uygun~~ veterinerlik yöntemleriyle sağlıklı tutma ve şap,

domuz vebası ya da kuş gribi gibi salgın hastalıkların yayılmasını önleme zorunluluğunu çok ciddiye alıyor. Böyle ~~bir~~ salgın hastalık buna rağmen ortaya çıkacak olursa, çok

dikkatli şekilde kontrol altında tutulur ve hastalığın daha ~~çok~~ yayılmaması için ~~tedbirler~~ alınır. Hastalıklı hayvanların gıda zincirine girmemesi için, tüm hayvan ve

hayvanlar ürünleri AB'ye sokulmadan, AB içerisinde pazarlanmadan önce katı sağlık koşullarını yerine getirmek zorundadır. AB kuralları tarımsal alanda kullanılan iş hayvanlarının

işaretlenmesinde zorunlu kılıyor. Böylece bunların ~~menşei~~, güvence altına alınıp geriye doğru daha iyi izlenebiliyor. Hayvan ~~çesidine~~ bağlı olarak ~~mesela~~, sicil kayıtlarının

— Times New Roman
┌ — Times New Roman

┌ y

┌ y

┌ onlar

┌ çok daha

┌ Avrupa Birliği ┌ y

} — kalın
} — kalın
} — kalın

┌ y

┌ themen

┌ bir

┌ fazla

┌ önlemler

┌ bütün

┌

— Arial

┌

┌ i

┌ kaynağı

┌ çok oldukça

┌ ürüne

┌ örneğin

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

tutulması, dikkatli bir kulak işareti
taşımaları ya da ~~bir~~ hayvan kimlik
kartına sahip olmaları isteniliyor.
Bilgisayar destekli bir ağ üzerinden AB'nin veterinerlik yerindeki her

maçamları gönderilen tarafından hep
canlı hayvan, embriyo, sperm, hayvani
ürünler ve hayvan atıkları hakkında
bilgi alışverişinde bulunabiliyor. AB
politikasının bir hayvanların tüm

ilkesi önlenemez acılara ya da
istiraplara maruz bırakılmamasıdır.
Hayvanlar üzerinde yapılan bütün
araştırmalar, tarımsal alanda
çalıştırılan hayvanların kendilerine

iyi davranıldığında ve ~~türlerinin~~
gerektirdiği bakımı gördüklerine daha
sağlıklı ~~olduğunu~~ ve daha iyi gıda
maddeleri ürettiklerini gösterdi.
Bedensel yüklenmeler (örneğin kötü

bakım, nakliye ya da kesim koşulları
nedeniyle) yalnızca hayvan sağlığını
değil, et kalitesini de daha ~~olumlu~~
etkileyebilir. Avrupalı tüketiciler
kendilerine ⁴ et/ ² yumurta ve ³ süt ¹ gibi

ürünleri sağlayan hayvanların sağlığı
konusunda giderek daha çok endişe
gösteriyor. Bu endişe, tavukların,
domuzların ve danaların bakım bu
koşulları, ayrıca tarımsal alanda

— altıgizili
H y

Hepp
~

1-3
— daha çok
— Avrupa Birliği

~
— daha çok

— Arıal
— kalın
— çoğunluk — de

— çeşitlerinin

H y
— italik
— altıgizili

— Avrupa Birliği

— olumsuz

1/2 3 1-4

le

~
— altıgizili

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

çalıştırılan hayvanların ~~taşıma~~ ve kesim koşulları için açık kuralların konulmasıyla ~~giderilmeye çalışılıyor~~.

Bu kurallar en son bilimsel veriler ışığında daha düzenli aralıklarla

güncellenmektedir. Gıda maddelerinin üretiminde ya da işlenmesinde gerekli hijyen ~~maddeleri~~ gıda sağlanmadığında, ve yem standartlarına uymak belki çok anlamsızdır. Gıda maddesi hijyenindeki

düşük standartlar, gıda ~~çok kötü~~ zehirlenmelerine ~~yol açabilen~~ salmonellaların ve listeriaların yayılmaları için adeta davet ediyor. Salmonellaların ~~oluşturduğu sağlık~~

riskin çok daha büyük olmasına rağmen, bunlar hakkında kamuoyunda ~~deli dana~~ hastalığına göre ~~daha~~ az konuşuluyor. Salmonel (çiğ yumurta, kanatlı hayvan, domuz ve dana eti gibi birçok fazlaca

dizi gıda maddesine bulaşabiliyor. Her yıl yüzlerce ölüm olayına ve binlerce insanın da enfeksiyon kapmasına yol açıyor. ~~AB~~ bu sağlık tehditlerinden bazıları için özel ~~kaideler~~ ve tüm

gıda maddeleri ve yemler için de genel önemli hijyen kuralları koydu. Gıda güvenliğine ilişkin bu kuralların üzerinde çalışılması sırasında bunlar da son yıllarda güncellendi. Gıda

→ nakliye
— altı çizili
→ daha fazla

1/3

→ daha çok

— altı çizili

→ çok ciddi
→ 1/3
— Arial

→ 1/3

1/3
→ yayılmış
→ çok
— italik

— altı çizili
— ortali
→ Avrupa Birliği
→ kurallar

— kalın
→ sağlık
→ önemli ölçüde in

— altı çizili

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

maddesi üretimi kuruluşları üretim zamanının gıda güvenliği bakımından kritik olan noktayı kayıt altına almak zorundadır. Bu yapıldıktan oluşturmak, önlemleri sonra güvenlik bunları

sürekli uygulamak ve devamlı kontrol etmek zorundalar. Daha da küçük üreticilere ya da yerel pazarlara ürün sağlayan uzak bölgelerdeki bütün üreticilere, bu önlemlerin maliyeti

işletmelerin varlığını önemli ölçüde tehdit edebileceğinden dolayı, bazı ayrıcalıklar tanınıyor. Fakat hijyen kuralları ayrıcalıklara bağlı olarak üreticiler, ürünlerini yalnızca yerel

olarak ve etiketin üzerinde, bunlar için normal kuralların böyle geçerli olmadığı ve belirtildiği takdirde, satabilirler Risk değerlendirmesi: güvenilir son bilimsel verilere

dayalı stratejiler. AB gıda güvenliği stratejisi üstündeki çalışırken ve hangi risklerin belki kabul edilebilir olduğunu belirlerken, daha uygun bilirkşi raporlarına dayanan ve en

son teknolojik olan uygun gelişmeye kararları veriyor. Avrupa Komisyonu buna ilişkin AB olarak tüm ülkelerinin temsil edildiği Gıda Hayvan Sağlığı ve Maddeleri Zinciri Daimi Komisyonu'ndan

→ sürecinin — altı çizili
→ güvenliği

□□□

→ ciddi →

— Arial Tuzaklardan

→ → /

→ birtakım alanlarda da
→ olabilir

— kalın

→ sadece bilinen

— Arial Böylece

— altı çizili

→ — kalın

→ ve

— kalın

→ üzerinde

— Arial

→ bilimsel

□□□

→ → Avrupa Birliği

□□□

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

görüŖ alıyor. Piyasaya sürekli yeni gıda maddeleri ve üretim yöntemleri çıktığından, yeni böyle çeŖit gıda maddelerinden kaynaklanan ~~risklere~~ ilişkin olarak AB'de devamlı

yeniden bu tür değerlendirmeler yapılmaktadır. 2002 Avrupa kurulan yılında Gıda Güvenliği Kurumu burada merkezi bir rol oynuyor. ~~AB~~ bir gıda maddesinin ya da yem ürününün güvenli

olup olmadığını karar vermeden ve belli bir gıda bileŖenine ya da katkı maddesine onay vermeden önce bilimsel bilirkiŖi raporları hazırlatır. ~~AB~~ risk yönetiminin önleyicilik ilkesini

uygular: Risk ~~hususunda~~ gerekçelere dayanan bir kuŖku varsa, komisyon ~~bu~~ risk sınırlama için önlemler alır. Fakat gerçekten önemli bir riskin var olduğuna ~~ait~~ olduğu kanıtlarının

sağlanmasını beklemek zorunda değ değildir. Bu ilke elbette ~~diŖ~~ pazara yönelik koruyuculuk önlemleri için bir gerekçe ~~olarak~~ kullanılmamalıdır. Bilim, riskin türünü açık Ŗekilde

kanıtlayamamıŖsa, en azından birikim etkilerin tehlikeli olarak saptanmıŖ ~~olması~~ gerekir; komisyon ancak bunun ~~ardından~~ ~~tedbir~~ ilkesine başvurup bir gıda ~~Ŗekline~~ ya da yeme karŖı

} - Times New Roman

Hör
H tehlikelere
ve

z

- kalın H Avrupa Birliği
- kalın

bü Ŗekilde /a

H Bu
H riziko tde - Arial

H konusunda

H H
H rizikoyu ik

H ilişkin

/a

H ig

H H
- kalın

z

H H Çok
H önleyicilik
H maddesine

WM 2009 Peking Textkorrektur - Turkish

önlemler alabilir. Komisyondun aldığı tüm önlemler yalnızca birikim riskini önlemeye yönelik de olabilir. Bunlar yani olamaz, ayrımcı tüm üreticileri aynı şekilde bağlamalıdır. Ayrıca

müdahale etmenin ~~ya da~~ yetersiz müdahalenin beraberinde hangi maliyeti ve hangi yararı getireceği kontrol edilmek ~~me~~ me ~~zorunludur~~; ayrıca bunlar ancak geçici önlemler olabilir ve daha

kesin bilimsel verilere ulaşmak için ⁴ bir sürdürülmelidir. ³ yandan ¹ çalışmalar AB Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu kurumlarına ve özellikle Avrupa Komisyonu'na gıda maddelerinin ve

yemlerin üretimi, işlenmesi ve pazarlanması konularında danışmanlık yapmakla görevlidir. Bu vazifeyi, aralarında beslenme, var olan gen teknolojisiyle üzerinde değişiklik

yapılmış organizmalar, hayvan sağlığı, çeşide uygun bakım ve bitki sağlığının da olduğu geniş bir yelpazeyi kapsıyor. Bu kurum, AB'deki karar vericilere eskisinden daha verimli ve

şeffaf bir şekilde bilimsel görüşler sunuyor.

— Arial

— kalın

— veya

— de []
— 2004'dedir []
} — alttaizili

— AB
— AB
} — kalik

— kalın
— görevi
□

— Arial

— bulunduğu

} — kalın

