

# YUMURTA VE TAVUK ETİNİN İNSAN BESLENMESİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

Dr. Birsen İPEK

Yumurta, tarih boyunca insanlar için önemli bir gıda kaynağı olarak yerini her zaman muhafaza etmiştir. Cansız gibi görünen dömlü bir yumurta müsait ortamda 21 gün sonra canlı bir civiv meydana getirir. Bazı ilkel kabileler bu hassadan dolayı yumurtalara sihir veya ilahi kuvvet gibi şeyler atfederler. Hatta bazı Afkika ve Güney Amerika kabilelerinin, yumurtaları ilk bahar festivallerinde put yaptıkları ve ona ibadet ettikleri görülmüştür. Eski zamanlarda bir çok yerlerde yumurta iyi şansın sembolü olmuştur. Mısırlılar büyük tufandan sonra insanlığın yeniden ihya olmasını yumurtaya bağlamışlar, Yahudiler yumurtayı esarettten kurtuluşun sembolü yapmışlardır. Diğer taraftan Hindular yumurtaları hayatın kaynağı sayar ve onu yemekten kaçınırlar. Hristiyanların bazı sayılı günlerinde yumurtaya verdikleri önem de, çok eskiden kalma adetler halindedir.

Bütün bunların yanında yumurta insanlığın çok eskiden tanıdığı ve kıymetini çok öncelerden keşfettiği bir madde olup, her zaman büyük istek ve alaka ile karşılanmıştır. İhtiva ettiği besin maddeleri ile çok çeşitli kullanılma sahası, yumurta üretimine ayrı bir hız kazandırmış, ve günümüzde yumurta yetiştiriciliği büyük endüstriler haline gelmiştir.

25-30 sene önce bazı memleketlerde, çiftliklerin elinde bulunan mak-

Doç. Dr. Halûk İPEK

simum tavuk sayısı 2500 iken, günümüzde yumurta yetiştiriciliği için kurulan orta büyüklükteki işletmelerde 5-10000 adet yumurta tavuğu beslenmektedir.

Bilhassa son teknolojik ilerlemelerin tavukçuluk alanında da uygulanması, ziraatın bu sahasında geniş imkânlarla ve ilerlemelere vesile olmuştur. Ayrıca devamlı çalışmalar neticesinde, birim yeme ve tavuğa isabet eden ürünlerde de önemli artışlar kaydedilmiştir. 30 sene önce tavuk başına ortalama yumurta verim 121 ikin, günümüzde aşağı yukarı bu miktar % 100 e yakın bir artışla 225-240 civarına ulaşmıştır. 1940-44 seneleri arasında 100 yumurta elde edebilmek için 28,5 kg. yem sarfedilirken, bu gün aynı miktar yumurta için ortalama 17,5 kg. yem sarfedilmektedir.

Yapısı: Yumurta; kabuk, kabuğun hemen altında oldukça kalın bir çift zar, yumurta akı, yumurta sarısı zarı, yumurta sarısı ve tohum kısmından müteşekkildir.

Yumurtanın görünen en bariz kısımları; kabuk, yumurta beyazı ve yumurta sarısıdır. Genel olarak bir yumurtanın % 57 sini beyaz, % 32 sini sarı ve % 11 ini de kabuğu teşkil eder. Yumurtanın ortalama % 74,0 ü sudur. Bu nisbet beyaz ve sarıda değişik olup, sarının % 49,4 ü, beyazın ise % 87,8 i sudur. Yumurta sarısı beyazına nisbetle daha konsantre

bir gıda olup, aynı zamanda içerisinde 1/3 nisbetinde yağ ve benzeri maddeler taşır ve beyazdan daha fazla mineral maddeler ihtiva eder.

Yumurta içerisinde çeşitli proteinler bulunmaktadır. Yumurta beyazının proteinlerini, esas ovalbumin ol-

mak üzere, ovoglobulin ve ovomücin teşkil eder. Yumurta sarısının proteini ise esas olarak ovovitellindir.

Yumurta içerisindeki bazı önemli besin maddeleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

	Bütün Y. %	Y.Sarı %	Y.Beyazı %
Su	74.0	49.4	87.8
Protein	12.8	16.3	10.8
Yağ	11.5	31.9	0.0
Kül	1.0	1.7	0.6
Ca	0.054	0.147	0.006
Fe	0.0027	0.0072	0.0002

Yumurtalar ayrıca ovoflavin ve karotinoid pigmenti ihtiva ederler. Ovoflavin yumurta akına hafif yeşilimsi rengi verir. Karotinoit pigmenti ise yumurta sarısının sarı rengini verir. Tavuklara verilen yemlerle yumurta sarı renginin yakın alakası vardır. Yeşil yemler ve sarı mısır gibi karotin bakımından zengin maddeler ve az miktarda kırmızı ince biber verildiği nisbette yumurta sarısının rengini muhtelif tonlarda koyulaştırmak mümkündür.

Gıda değeri : Yumurta ihtiva ettiği gıda maddeleri bakımından süttten sonra gelen en iyi kaynak olarak bilinir. Protein, mineraller, ve vitaminler bakımından zengindir. Yumurtalar, lezzetli, kolay hazmedilir olup insan beslenmesinde çokçeşitli yerlerde kullanılmaktadır. İnsan beslenmesi ile uğraşanlar 2 yumurtanın bir servis et yerine geçeceğini kabul eder ve her insanın günde bir yumurta veya en az haftada 3-4 yumurta yemesini hâzretle tavsiye ederler.

Aynı miktar süt ve yumurtanın ihtiva ettiği bazı gıda maddeleri (453 gr. içerisinde)

Gıda maddeleri	Bütün Y.	Y.Beyazı	Y.Sarı	Süt
Enerji (cal).	655	227	1640	309
Protein (gr.)	51.7	49	74	15.9
Yağ (gr.)	46.5	...	144.8	17.7
Total Karbon hidrar (gr.)	2.8	3.6	3.2	22.2
Calcium(gr.)	218	27	667	536
P (gr.)	848	77	2660	422
Fe (gr.)	10.9	0.9	32.7	0.3
Vitamin A (IU)	4590	...	14590	720
Thiamine (mg.)	0.39	...	1.24	0.16
Riboflavin (mg.)	1.17	1.17	1.58	0.78
Niacine (mg.)	0.3	0.5	eseri	0.5
Ascorbic acit (mg.)	...	...	0.	6.0
Artık (%)	11.0	...	0.	0.

temel mikroorganizma v.s. ile karşılaşması tehlikesi mevcuttur. Araştırmalar dondurulmuş yumurtalarda, bir sene hatta 2.5 sene bazı bakterilerin sayısının değişmediğini göstermiştir. Bu bakımdan bir çok yerlerde, yumurtalarındondurulmadan önce pastörize edilmesi tavsiye edilir. Pastörizasyonun, pişme niteliğine tesiri bakımından henüz bir mutabakat hasıl olmamakla beraber şimdilik kötü bir etkisi görülmemiştir. Dondurulan yumurtaların iç kaliteleri yüksek olmalıdır. Kazara kötü bir yumurtanın ilavesi bütün bir kutu ve kova içerisindeki yumurtaların bozulmasına sebep olabilir.

Dondurulmuş yumurtalar, ticari maksatla, mayonez, erişte, sabun, şampuan sanayiinde ve pastahçılıkta ve buna benzer birçok yerlerde kullanılmaktadır.

Bugün bir çok memleketlerde ticari maksatlarla kurutulmuş bütün yumurta veya ayrı ayrı yumurta sarısı ve beyazı bulunmaktadır. Kurutulacak yumurtalar, aynen dondurulan yumurtalar gibi temizliğe riayet edilerek hazırlanmalıdır. Kuruma esnasında yumurtalar, sularının ortalama % 90'ını kaybeder. Aşağı yukarı 80-85 adet normal yumurtadan 1 Kg. kurutulmuş yumurta elde edilebilmektedir. Yumurtaların bütün halde veya sadece beyazı kurutuluyorsa, fermentasyon veya enzim reaksiyonları ile bünyedeki glikoz'un yok edilmesi lazımdır. Glikoz yok edilmesi, kuruma esnasında meydana gelen kötü kokuya ve bütün haldeki yumurtaların kurutulmasında görülen kahverengine dönüşme durumuna mani olur. Glikoz yok edilmesi aynı zamanda gerek kalite muhafazası ve gerekse dövülme niteliği ba-

kımından kurutulmuş yumurta akına değer kazandırır.

Yumurtalar sprej metodu ile kurutulur. Bu metod da sıvı material ısıtılmış bir çember üzerine püskürtülür Böylece kurutma çabuk olduğu gibi alt kısımdan toplanma kolay olur. Kurutma anında yumurtaların bünyesinde değişiklikler olmakta fakat sukroz ilavesi buna mani olmaktadır. Şekerle kurutulmuş yumurtalar ortalama % 20-30 sukroz ihtiva etmekte ve geniş şekilde kullanılmaktadır. Glikozu alınmış yumurta akı sprej metodunun yanında, tablalarda, kabinetler içerisindeki kayışlarda, kurutma tünellerinde kurutulmaktadır. Bununla beraber halâ yumurta akının kurutulmasında bazı problemlerin mevcut olduğu görülmektedir. Kurutulmuş yumurta ürünleri en iyi neticeyi, içerisinde az rutubet kalınca ve nitrojen gazı ile paketlenince vermektedir.

Tavuk ürünlerinin diğer önemli kısmı ettir. Et kaynakları içerisinde kümes hayvanları, özellikleri olan bir hayvancılık dalıdır. Tavuk yetiştiriciliği daha az zaman ve sermayeye ihtiyaç gösterdiği gibi, diğer büyük baş hayvan yetiştiriciliğine nazaran, kısa fasıllarla geniş popülasyonlar halinde üretilmeleri imkân dahilindedir.

Bilhassa iklim ve arazi bakımından büyük baş hayvan yetiştiriciliği kısıtlanmış olan memleketlerde, et ihtiyacını karşılamak için, tavukculuk hızla inkişaf ettirilmeğe çalışılmaktadır.

Büyük baş hayvanlara nazaran daha elverişli laboratuvar hayvanı olma niteliklerine sahip olan tavuklar üzerinde, çeşitli alanlarda araştırmalar yapılmakta ve bu araştırmaların neticeleri tavukculuk endüstrisine büyük

Yumurtada 100 gr. yenebilir kısımda bulunan gıda maddeleri

Çiğ Y.	Ortalama Muhtevası		Mineraller						Vitaminler			Ortalama Pot. Ölçü gr. olarak				
	Kal.	Su	Prot.	Yağ	Kül	Totl. karhid	Ca	P	Fe	Na	K		A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	Nico. C
	g.	g.	g.	g.	g.	g.	mg.	mg.	mg.	mg.	mg.	IU	mg.	mg.	mg.	mg.
Beyazı	50	87.8	10.8	0	.6	.8	6	17	.2	110	100	0	0	.26	.1	0
Sarı	361	49.4	16.3	31.9	17	.7	147	386	7.2	26	100	3210	27	.35	eseri	0
Bütün	162	74.0	12.8	11.5	1.0	.7	54	210	2.7	81	100	1140	.1	.29	.1	0

Kızarmış, Pişmiş, çiğ yumurtada gıda maddeleri.

Kal.	Prot. g.	Yağ g.	Kar. g.	Ca	P	Fe	Vit. A	Vit. C	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	Niacine	
												hid. g.
Çiğ yumurta (50 gr.)	80	6.5	6	—	3	10	1.4	570	—	.05	.14	.1
Çok pişmiş Y. (54 g.)	77	6.1	5.5	.3	26	101	1.3	550	—	.04	.13	eseri
Kızarmış Y. (62 g.)	106	6.8	7.9	1.4	120	1.3	640	—	.05	.17	eseri	

hamleler yaptırmaktadır. Böylece tavukçuluk gün geçtikçe daha kârlı bir iş haline gelmekte, gerek kalite ve gerekse kantite olarak daha fazla ve kaliteli tavuk ürünleri pazarlara arz edilmektedir.

Son senelerde Dünya nüfusunun hızla artışı karşısında, gititıkçe artan protein ihtiyacını karşılamak için, tavukçuluk, bütün dünyanın ümit bağladığı kaynaklardan biri olmuş ve bir çok memleketler bu hususta yeni programlar uygulamaya başlamışlardır.

Bu meyanda, Varşova paktına bağlı memleketler; Rusya, Bulgaristan, Macaristan, Romanya, Polonya ve Çekoslovakya, tavukçuluklarını bakım, yetiştirme, besleme ve pazarlama bakımından müşterek bir plân içerisine almış ve geniş programlar halinde uygulamaya başlamışlardır.

Fransa hükümeti, muayyen kapasitenin üzerinde yetiştiricilik yapan kimseleri, Ziraat Vekâletinden müsaade almağa icbar etmekte, her bakımdan programlı ve kontrollü tavukçuluğun inkişafı için çaba sarfetmektedir.

Batı Almanyada son 6 sene içerisinde tavukçuluk alanında büyük hamleler olmuş, bu ülkede tavuk eti istihlâki; 1960 ta 232000 ton iken 1966 da % 70 bir artışla 390.000 ton'a ulaşmıştır. Diğer taraftan son senelerde İtalyada ihracat karşılığı daha fazla tavuk ürünü ithal edilmeğe başlanmış, İsveçte senede 12.000 ton'un üzerinde tavuk eti istihlak edilmiştir.

Bunların yanında diğer bir çok Avrupa, Asya, Afrika ve Amerika ülkelerinde,tavukçuluk alanında hissedilir ilerlemeler kaydedilmiştir. Amerika Birleşik Devletlerinde sadece 1962 yı-

linda 105 milyon kilogram tavuk eti gıda sanayiinde kullanılmıştır.

Gelişmiş ülkelerin bir çoğunda, temizlenmiş çiğ tavuk etlerinin satışı yanında, çeşitli konserve, dondurulmuş mamuller, tavuklu börekler, çorbalar ve kurutulmuş tavuk ürünleri olarak tavuk etleri, gün geçtikçe önemini daha çok hissettiren bir besin durumundadır.

Son senelerde memleketimizde, bilhassa büyük istihlak merkezlerinin civarında, tavukçuluk alanında hissedilir inkişafolar olmaktadır. Türkiye şartlarında, tavukçuluk için çok çeşitli limitleyici faktörler olmasına rağmen, başlangıç sayılabilecek bu hamlelerin ümit verici olduğunu söylemek yerinde olur kanaatindeyiz. Diğer bir çok yerlerde olduğu gibi memleketimizde de tavukçuluk alanında daha ciddi tedbirlere gidilmesi, bu hayvancılık kolunun daha sür'atle inkişafına vesile olmaktadır.

*Tavuk Etinin Besi Değeri:* Pismiş tavuk etinin insan beslemesindeki yerini ve önemini tayinin eden faktörleri şu şekilde sıralamak mümkündür.

1- Tavuk etlerinin ihtiva ettiği proteinler tam proteinler olup, insanlar için fekalade bir kaynaktır. Ortalama 115 gr. lık bir porsiyonu, bir insanın ihtiyacı olan 8 esas amino asitinden 5 tanesini tam, 3 tanesini de kısmen karşılamaktadır. Günlük ihtiyaç olarak tam karşılananlar; leücine, isoleucine, lysine, threonine ve valin'dir. Diğer üçü ise methionine, phenylalanine ve tryptophan dir.

2- Tavuk etlerinin yağ ve protein balansı gayet iyidir. Pismiş tavuk eti, yetişkin bir insanın günlük protein ihtiyacını karşılarken, günlük kalori ih-

tiyacının sadece % 17 sini temin eder. Bu durum bilhassa zayıflama diyetlerinde tavuk etine verilen değeri izah etmektedir. Tavuk eti yüksek proteinli ve düşük yağlı bir gıda maddesi olarak bilinir. 100 gr. pişmiş tavuk eti ortalama 200 kalori, % 25 protein ve % 10 yağ ihtiva eder.

3- Tavuk etleri fevkalade bir fosfor ve demir kaynağı olup, B kompleksleri ve vitamin A bakımından oldukça zengindir.

*Protein ve Amino asitleri :*

Yiyecek maddelerinde en az 18 değişik amino asiti mevcuttur. Bun-

ların bir kısmı vucutta sentezlenemediğinden, diğerinden çok daha önemlidir. Bunlara esas amino asitleri denir. İnsanlar için esas amino asitleri miktarı 8 dir. Normal vucut fonksiyonları için esas amino asitlerinin mutlaka dışarıdan alınması lazımdır. Bunların dışında bulunan amino asitlerini vucut alınan diğer maddelerden yeteri kadar sentezleyebilmektedir. Tavuk etleri esas amino asitleri bakımından oldukça zengin olan besinlerdir. Bu bakımdan ayrı bir değer taşırlar.

Pişmiş tavuk etinde bulunan esas amino asitleri ve insanlar için tesbit edilen ihtiyaç miktarları

Esas Amino asitler	Tavuk eti 100 g. proteinde g.	İnsan ihtiyacı g./gün	Bir servisin (ortalama 115 g.) temin ettiği % mik.
Isoleuçin	4.1-5.2	1.4	117
Leucin	6.6-7.8	2.2	114
Lysine	7.5-8.8	1.6	176
Methionine	1.8-2.7	2.2	38
Phenylalanine	3.7-4.0	2.2	58
Threonine	3.5-4.5	1.0	133
Tryptophan	0.8-1.0	0.5	66
Valine	4.7-6.7	1.6	100

Eğer bir besin maddesi, vucuttaki oranda esas amino asitlerini ihtiva ediyorsa, o besine tam proteinli besin maddesi denir. Tavuk eti bu bakımdan yüksek dozajda tam protein ihtiva eden bir besin maddesidir.

Diğer amino asitleri de normal hayat ve sıhbat için esastır. Bunlar yeteri kadar vucutta sentezlenebildiği için genellikle problem olmamaktadır.

*Mineraller :* Tavuk eti kalsium, fosfor ve demir bakımından oldukça zengindir. Kalsium ve fosfor, adelerin çalışması, Kemik ve diş teşekkülü

sinir sisteminin normal fonksiyonları için esas olan minerallerdir.

Büyüme esnasında, vucuttaki kalsium ve fosfor nisbetleri artar. Vucuttaki fosfor miktarı doğuştan % 0,4 tür. Bu miktar % 0.8 e ve yetişkinlerde % 1.1 e yükselir. Genel sıhhatlilik için elzem olan fosfor'u iyi bir şekilde temin edebilmesi bakımından tavuk etleri önemli kaynaklardan biridir.

Tavuk etleri aynı zamanda iyi denecek şekilde demir ihtiva etmektedir. Demir, kan teşekkülü için elzem olan bir maddedir.

100 g. pişmiş kümes hayvanı etinde bulunan amino asitleri

	Tavuk (%21.3 prot.) g.	Kızartmalık horoz(%20.6 prot.) g.	Hindi (%24 Prot.) g.
Isoleucine	1.13	1.09	1.26
Leucine	1.54	1.49	1.84
Lysine	1.87	1.81	2.17
Methionine	.56	.54	.66
Phenylalanine	.84	.81	.96
Threonine	.91	.88	1.01
Tryptophan	.26	.25	—
Valine	1.05	1.01	1.19
Arginine	1.35	1.30	1.51
Aspartic acid	2.09	2.20	2.43
Cystine	.29	.29	.33
Glumatic acid	3.42	3.31	4.27
Glycine	1.43	1.38	1.30
Histidine	.61	.59	1.65
Tyrosine	.75	.73	—

Pişmiş Tavuk Etinde bulunan Bazı Esas Mineraller

	Ca	P mg./100 g. ette	Fe
Tavuk Konserve	14	149	1.8
Tavuk Kızarmış	20	280	2.1
Tavuk Pişmiş	16	260	1.6

*Yağ ve Yağ Asitleri :*

Et içerisinde bir miktar yağın bulunması, onu daha lezzetli ve yararlı kılar. Yağlar, proteinlerden istifa-deyi kolaylaştırdığı gibi, içerisinde eriyen vitaminler bakımından da ayrı bir değer kazanır.

Tavuk etleri total yağ muhtevası bakımından düşüktür. Doymuş ve doymamış yağ asitleri nisbetleri bakımından mükemmeldir. Esas yağ asitleri bakımından oldukça iyi bir kaynaktır.

İnsan beslenmesinde, doymamış

yağ asitlerinden; linoleic, linolenic ve arachidonic asitler esas yağ asitleridir. Vucudun normal fonksiyonları için bu yağların muayyen dozajlarına mutlaka ihtiyaç vardır. İnsanlar için bilhassa linoleic asit, mutlaka dışarıdan alınmalıdır. Bu madde hiç bir zaman insan vücudunda sentezlenememektedir. Bunun yanında linolenic asit daha az önemlidir. Diğer taraftan, kâfi derecede Vitamin B<sub>6</sub> alınmış ise normal şartlarla bir miktar arachidonic asit vucut tarafından sentezlenebilmektedir. Tavuk etleri linoleic asit bakımından çok zengindir.

100. gr. Pişmiş Tavuk Etinde Bulunan Yağ Asitleri

Yağ Asitleri	Tavuk % g.	Total Yağ içerisinde %
Doymuş Y.A.	5.94	25
Doymamış Y.A.	17.81	75
Oleic A.	11.16	47
Linoleic A.	6.18	26
Linolenic A.	0.19	0.8
Arachidonic A.	0.14	0.6

Vitaminler :

A.B.D. Mili Araştırma Konseyi, İlimler Akademisi, İnsanlar için aşağıdaki bazı vitaminlerin ihtiyaç listesini vermiştir :

	Vit. A (IU)	B <sub>1</sub> mg.	B <sub>2</sub> mg.	Niacine mg.
Erkek 45	5000	1.0	1.6	17
Kadın 45	5000	0.8	1.2	13
Çocuk 6-9	3500	0.8	1.3	14

Tavuk etleri bazı vitaminler bakımından oldukça değerlidir. Pişme esnasında bir miktar vitamin kaybı olmaktadır. Daha iyi pişirme tekniği ile vitamin-kaybını asgariye indirme üzerinde bazı çalışmalar yapılmaktadır.

Tavuk etlerinde muhtelif kısımların vitamin muhtevası

Ortalama servis	g.	Vit.A I. V.	B <sub>1</sub> mg.	B <sub>2</sub> mg.	Niacine mg.
<b>Kızarmış Tavuk</b>					
Göğüs (yarım kemikli)	94	60	.03	.06	9.4
Göğüs(yarım Kemiksiz deri ile)	79	60	.03	.06	9.4
But kızarmış(kemikli)	121	220	.05	.18	4.7
But kızarmış (kemiksiz deri ile)	89	220	.05	.18	4.7
Kemiksiz konserve	85	160	.03	.14	5.4

Tavuklarda pişirme ile meydana gelen ağırlık kaybı daha ziyade rutubet ve yağ kaybından olmaktadır. Pişirme ile protein kaybı olmamaktadır.

Boyun, Sırt-kanatlar, Butlar ve Göğüslerin Et, Deri, Su ve Kemik Muhtevaları

Kısımlar	Pişmiş kısımlar				Et suyu		
	%et	% deri	% kemik	% Su	% yağ	% tortu	% sıvı
<b>A Kaliteli (ağır tip) tavuk</b>							
Boyun	28.0	24.3	18.3	28.2	17.5	1.0	81.5
Sırt	21.2	4.2	24.7	43.9	44.3	1.9	53.8
Kanatlar	22.4	15.3	22.7	40.6	19.6	1.9	78.5
Butlar	35.6	8.6	11.9	39.4	24.3	0.7	75.0
Göğüsler	46.0	6.2	7.2	39.8	11.6	0.9	87.5



teşmil ederek tam bir entegrasyona gitmek istemeleri Ortak Pazarı doğurmuştur. Diğer bir adıda Avrupa Ekonomik Topluluğu olan Ortak Pazar 25 Mart 1957 de Roma'da Altı devlet dışişleri bakanları tarafından imzalanan Roma Anlaşması ile kurulmuşsa da yürürlüğe ancak bir sene sonra (1 Ocak 1958 de) konabilmiştir.

Bilahare üye memleketlerin deniz aşırı müstemlekeleri ile Yunanistan'ında birliğe ortak üye olarak kabulü ile birliğin sahası birhayli genişlemiş, memleketimizden başka İngiltere, Danimarka, İrlanda, İsveç, Norveç, Avusturya, İsviçre ve İsrail'de birliğe girmek için müracaat etmişlerdir. Bilindiği üzere bunlardan İngiltere'nin tam üyelik için yaptığı müracaat Fransanın itirazı ile karşılandığından müsbet sonuçlanmamıştır.

## 2. Birliğim Gayesi ve Mahiyeti

Ortak Pazarın gayesi, üyeleri arasındaki mübadele hacmini geliştirmek, üretimlerini derinliğine artırmak ve tam istihdamı temin etmek suretiyle küll olarak topluluğun ekonomik gücünü artırmak, fertlerinin hayat standardını yükseltmek ve istikrarlı bir kalkınma sağlamaktır. Bu maksatla üye devletler arasında serbest mübadeleye mani olan her türlü engellerin kaldırılması, iç piyasa şartlarının yaratılması ve bir ekonomik birliğin gerçek-

leşmesine çalışılmaktadır. Kısaca Ortak Pazar üye memleketlerin birbirleriyle serbestçe alışveriş yapabilmelerini sağlayacak bir teşekküldür.

Ortak Pazar ekonomik maksatlarla kurulmuş bir teşekkül olmakla beraber esas gayesi, ekonomik birlik temeli üzerinde üyeleri bir siyasi bütün haline getirerek Avrupa'nın birleşmesini temin etmek ve bu suretle ikinci Dünya Harbi sonunda Winston Churchill tarafından ortaya atılan Avrupa Birleşik Devletleri fikrini gerçekleştirmektir(3). Nitekim 1950 de Ortak Pazar ve ekonomik birleşme fikrini ortaya atan Fransa dışişleri bakanı Schuman'ın esas gayesinde bir Avrupa Birliğinin kurulması idi. Schuman böyle bir birliğin bir anda kurulamayacağını bildiği için Avrupa devletleri arasında evvela ekonomik bir birliğe gidilmesini savunmuştur. Yani ekonomik birliği, siyasi birliğin bir merhalesi olarak görmüştür.

Altılar 1961 Bonn Deklerasyonu ile siyasi birliği de gerçekleştirme konusunda karara varmışlar, ancak ayrıntılar üzerinde henüz anlaşmamışlardır. Bu bakımdan siyasi birlik halen askıdadır. Fakat ekonomik birliğin er geç siyasi birliğe ortam hazırlayacağı muhakkaktır.

## 3- Ortak Pazar Anlaşmasının Esasları

Ortak Pazar Anlaşmasının esasları şu şekilde özetlenebilir :

(3) Böyle bir birliğin ehemmiyetine işaret eden Winston Churchill meşhur Zürih nutkunda (1946) şöyle demiştir. "Uçsuz bucaksız boşluklar üzerinde, ızdırıpçinde aç, endişe ve yürek çırpıntısı içinde yığınlarla insan yıkılmış şehirlerini ve yuvalarını şaşkın şaşkın seyretmekte ve yeni yeni tehlikeler bekliyerek karanlık ufukları araştırmaktadır. Galiplerden falsolu sesler yükseliyor. , mağluplar arasında yeisin kasvetli sessizliği hüküm sürüyor. Halbuki bu durumu mucize gibi değiştirecek bir çare vardır. Bu Avrupa ailesini yeniden diriltmek, hiç değilse onu imkân nisbetinde yeniden kurmak ve ona barış içinde, emniyet ve hürriyet içinde yaşama imkânını sağlayacak bir satatü vermektir. Avrupa Birleşik Devletlerini şu veya bu şekilde kurmak zorundayız.

- a) 12 senelik bir geçiş dönemi (1959-1970) zarfında tedrici olarak aralarında mevcut gümrük vergilerini ve ithalata konan miktar tahditlerini kaldırmak suretiyle gümrük birliğini gerçekleştirmek(4).
- o) Dış aleme karşı müşterek bir ticaret politikası ve dış gümrük tarifesi uygulamak(5).
- c) Geçiş döneminde alınacak tedbirlerle üye memleketler arasında işgücü, hizmet ve sermaye hareketlerini serbest kılmak.
- d) Müşterek bir ziraat, para, ulaştırma ve sosyal politikanın inkişafına çalışmak ve ekonomik politikada koordinasyonu sağlamak(6).
- e) Üye devletlerdeki yatırımların finansman ihtiyacını karşılamak için bir Avrupa Yatırım Bankası kurmak(7).
- f) Uzun bir dönem sonunda üye memleketlerin kanunlarında bir ahenk temin etmek.

g) İşçi istihdam şartlarının ıslahı, hayat seviyelerinin yükseltilmesi ve bu maksatla bir Avrupa Sosyal Fonu tesisi.

#### 4. Tatbik Şekli ve Süresi

Anlaşma dörder senelik üç geçiş dönemini ihtiva etmektedir. Birinci dönemde (1958-1961) bir gümrük birliğinin kurulması, ikinci dönemde (1962-1965) tarım, imalat, bankacılık alanlarında birliğe doğru gidilmesi ve üçüncü dönemde de (1966-1970) ekonomik birleşme gerçekleştirilerek siyasi birliğin tahakkukuna çalışılması ön görülmüştür. Bir dönemden diğer bir döneme geçiş taahhütlerin yerine getirildiğinin birliğin icra organları tarafından tesbiti ile mümkün olmaktadır.

#### 5. Ortak Pazarın Organları

Topluluk, Meclis, Konsey, Komisyon ve Adalet Divanı olmak üzere dört organdan meydana gelmiştir.

a) *Meclis*. Üye devletlerin parlamentolarının kendi içlerinden seçeceği

- (4) Bu, topluluk içinde üye devletlerin mallarının daha ucuz diğer devletlerin mallarının daha pahalı satılmasını ifade eder. Meselâ: Son safhada gümrük tamamen kalktığında bir Opel taksinin Almanya'daki orijinal fiyatı ne ise üye devletlerde de aynı olacaktır.
- (5) 1957 yılında cari millî gümrük tarifelerindeki hadlerin ortalaması olarak tesbit edilen müşterek dış tarifeye 1 Temmuz 1963 de üçte iki nisbetinde yaklaşmış olacaktır.
- (6) Tek bir para birimine gitmek, ziraî maddeler için tek bir pazar kurulmasını sağlamak, yeknesak bir ulaştırma sistemine kavuşmak ve müşterek bir ekonomik politika ilede topluluk çapında tek bir ekonomi k bütçe ve plânın gerçekleştirilmesine çalışmak. Sosyal politika ile güdülen hedeflerde; Çalışanları daha iyi bir hayat standardına kavuşturmak, işçilerin diledikleri işi tutmalarını kolaylaştırmak, sosyal sigorta rejimlerini yeknasaklaştırmak, kadın ve erkek işçi ücretleri arasındaki farkın giderilmesine ve iş saatlerinin ahenkleştirilmesine çalışmak ve bu maksatla sosyal bir fon kurulmasıdır.
- (7) Halen bu banka kurulmuştur. Banka 1966 sonuna kadar, Ortak Pazar içinde 3/4 ü Güney İtalyaya olmak üzere 520 milyon dolar, 90 milyonda Türkiye ve Yunanistana kredi açmıştır. Bankanın sermayesi bir milyar dolardır.

kısıtlayan bazı hükümlere yer verilmiştir. Bu rejime göre, hiç bir üye devlet, ne kadar pahalıya mal ederse etsin, hiç bir tarım ürününün dış rekabetten zarar görmesini istememektedir.

Ziraî nüfusun seyyaliyetsizliği ve ananelere fazla bağlılığından sanayi sahasındaki ilerleme ve teknik sahada kaydedilen terakkilere paralel olarak yeter sayıda nüfusun ziraatten çekilmemesi ve bunun neticesi olarak ziraî nüfusun gelirinin diğer sektörlerdeki nazaran düşük oluşu ziraatin himayesini icabettirmektedir.

### 7. Ortak Pazarın Üyelerine Sağlayacağı Başlıca Ekonomik Menfaatler

Birliğin üyelerine sağlayacağı ekonomik menfaatleri şu şekilde sıralayabiliriz :

1. Üye memleketler arasındaki gümrük vergileri ve ticari tahditlerin kaldırılması üye devletler arasındaki ticaret hacmini artıracak.

2. Gümrük hadlerinin indirilmesi ve ticari tahditlerin kaldırılması ve serbest rekabet iç fiyatlarda bir düşme ve mallarda çeşitlilik yaratacak.

3. Serbest rekabet müstahsili kamçılayacak, istihsalı artıracak ve sağlam temellere dayanmayan teşebbüsleri kendi kendilerini islah etmeye zorlayarak kalitenin düzeltilmesine yardım edecek,

4. Ticaretin artması neticesinde iş bölümünün gelişmesi, milletler arası taahhütlerin istikrara kavuşması ve artan rekabetin ve geniş çaptaki istihsalin istihsal metodları, satış usulleri ve maliyetler üzerindeki tesirleri üretimin artmasına yardım edecek.

5. Kaynakların birleştirilmesi neticesinde istihdam seviyesi yükselecek ve işsizlik azalacak.

6. Temin edilecek yardım fonları ile istihsal kaynaklarının daha iyi kullanılması neticesinde gelişme hızı artırılabilir.

### 8. Ortak Pazar ve Az Gelişmiş Memleketler

Yukarıda saydığımız faydalar üye memleketlerin hepsinin gelişmiş ekonomiler olması halinde mevzubahistir. Hakikaten Ortak Pazar memleketlerinin hepsi gelişmiş ekonomiler olup istihsallerinin bünyesi bakımından birbirlerine benzemektedirler. Nitekim tablo 1 Ortak Pazar memleketlerinin hepsinin sanayileşmiş memleketler olduğunu ve memleketlerin çoğunda ziraî istihsalin yekûn istihsalin üçte biri oranında kaldığını göstermektedir.

Memleketimiz az gelişmiş bir ekonomik bünyeye sahip olduğuna göre birleşmenin ekonomimiz üzerindeki muhtemel tesirlerini daha iyi anlayabilmek için birleşen memleketlerin bir kısmının tam gelişmiş bir kısmının da az gelişmiş olması halinde birleşmenin az gelişmiş üye memleketler üzerindeki muhtemel tesirleri üzerinde de duralım

Az gelişmiş bir memleket ileri memleketlerin kurmuş olduğu bir birliğe eşit hak ve vecibelerle girdiği takdirde bu birlikten daha ziyade sanayileşmiş devletler faydalanır. Az gelişmiş bir devlet hiç değilse uzun bir müddet bu birleşmeden fayda sağlayamayıp bilakis zarar görebilir. Zarar miktarı az gelişmiş devletin tam manası ile geri bir ekonomi veya gelişmekte olan bir ekonomiye sahip olup olmadığına göre değişecektir.

Eğer bu memleket tam manası ile geri bir memleket ise yani; kalkınmak için hiç bir ciddi gayret sarfetmemiş,

Tablo 1. Ortak Pazar memleketlerinde istihsalin bünyesi (muhtelif ürünlerin toplam istihsal içindeki hissesi)

Memleketler	Zirai Mahsuller	Madencilik	Sınai mamuller	Toplam
Hollanda	28	5	67	100
İtalya	30	6	64	100
Fransa	30	9	61	100
Batı Almanya	21	11	68	100
Belçika-Lüksemburg	15	8	77	100

sosyal sabit sermaye yatırımlarını yapmamış, sadece ham madde ve iptidai metodlarla zirai maddeler istihsal eden bir memleketse, bu devletin gelişmiş ekonomilerin kurduğu birliğe katılması kendisi için hiç bir fark yaratmaz, bilakis bu memleket zengin memleketlerin hakiki bir kolonisi haline gelebilir.

Birliğe girmekle bu memlekete bir miktar sermaye akını olması muhtemelse bu sermayeler memleketi kaldırmak için değil mevcut tabii kaynakların istismarı için geleceğinden geri kalmış memleket birliğe girmekle iktisadi kaynaklarının en ekonomik bir şekilde kullanılmasını uzun bir müddet tehir etmek zorunda kalabilir.

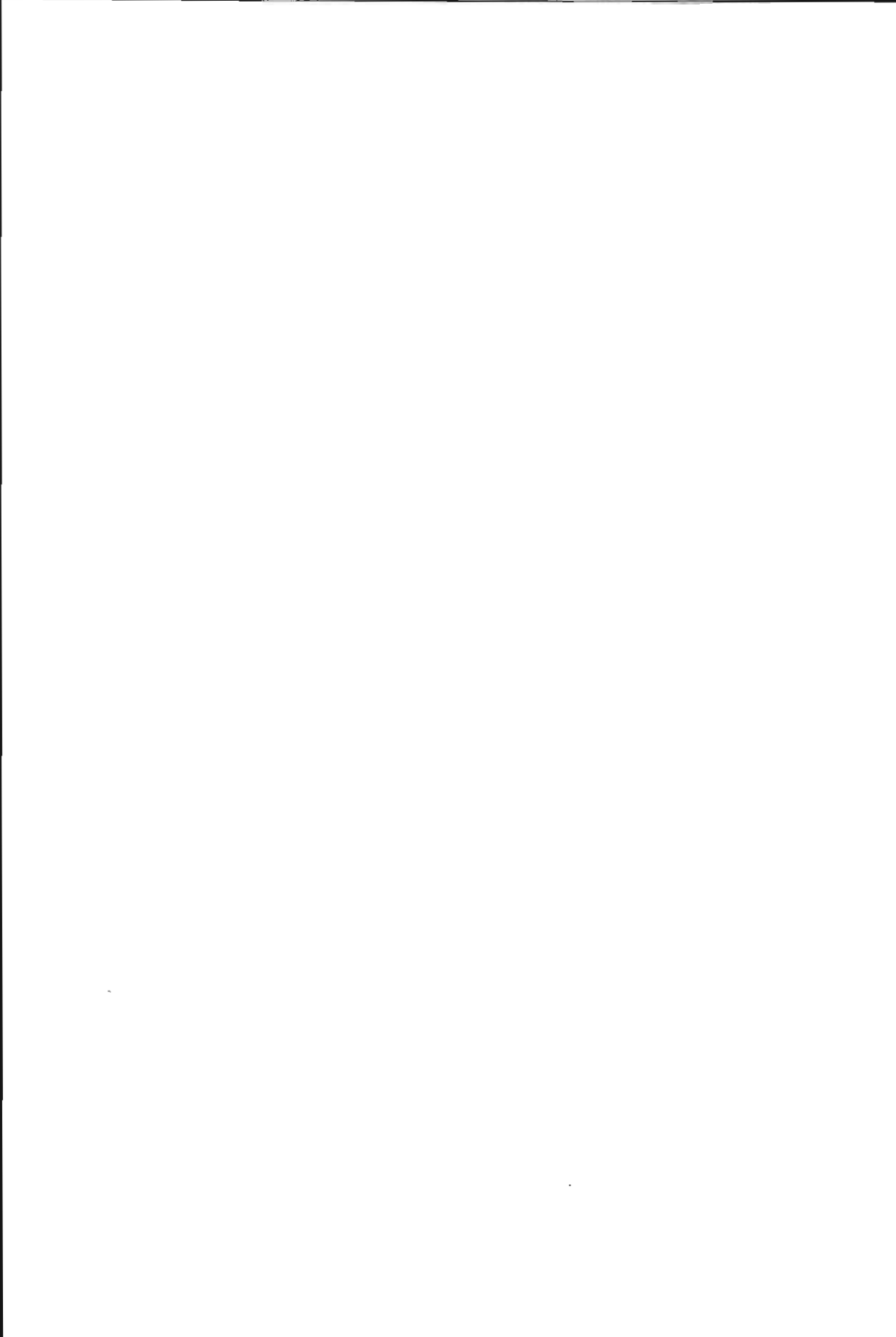
Eğer birliğe giren memleket gelişmekte olan bir memleketse yani, iktisadi kalkınma yolunda hamleler yapmış, sosyal sabit sermaye yatırımlarının büyük bir kısmını tamamlamış, ziraatini ve bir miktarda hafif sanayiini geliştirmiş bir memleketse ekonomik birleşmenin geriye itme tesiri bu memleket için mühim bir tehlike teşkil edebilir.

Zira büyük fedakârlıklar pahasına elde edilmiş dahili sanayi diğerleri ile rekabet edemeyip yıkılır. Bunun neticesi olarak yatırım şevkinin kırılması ve

tasarruf arzusunun azalmasından bu memleketteki sermaye terakümü ve yatırımın hızı yavaşlar. Ters yönde yani, gelişmiş ekonomiler istikametinde mütehasıs eleman, sermaye ve işçi hareketi başlar ve neticede ticaret hadleri az gelişmiş ekonominin aleyhine döner.

Nitekim İtalyan Prenslikleri birleştikleri zaman nisbeten gelişmiş olan Kuzey İtalya Bölgesi Güney İtalyadaki kaliteli işçiyi ve sermayeyi kendisine çekerek zaten geri olan Güney Bölgesinin daha da gerilemesine sebep olmuştur. Aynı hal aşağı yukarı Amerika Birleşik Devletlerindedeki vuku bulmuş birleşme neticesinde fakir güney eyaletleri daha fazla fakirleşmiştir.

Onun için az gelişmiş memleketler birliğe başlangıçta eşit haklarla girmeyip ilkin ortak üye olarak girerek muayyen bir hazırlık ve geçiş döneminde ekonomilerini ıslah edip ekonomik bakımdan üye devletler seviyesine geldikten sonra asil üye olarak girmek zorundadırlar. Bu yüzden Yunanistan ve Türkiye Ortak Pazara şimdilik sadece ortak üye olarak katılmış olup Yunanistan 22 yıllık bir geçiş Türkiye de 5-9 senelik bir hazırlık ve 12 senelik bir geçiş döneminden yani 17-21 yıllık bir himaye safhasından sonra birliğe asil üye olabileceklerdir.











*b-Ortaklık Komitesi.* Ortaklık Komitesi, Anlaşmanın 24 üncü maddesine istinaden, Ortaklık Konseyi'nin bir kararı ile kurulmuştur. Müsteşar ve müşavirler seviyesinde toplanan Komite'nin karar yetkisi olmayıp, görevi Ortaklık Konseyi'nin çalışmalarına yardımcı olmak, Konseyin toplantılarını hazırlamak ve Konsey tarafından kendisine verilen vazifeleri yerine getirmektir. Komite, bir taraftan üye memleketler, Topluluğun Bakanlar Konseyi, Komisyon temsilcileri ve öte taraftan Türk Hükümeti temsilcilerinden müteşekkildir.

*c- AET -Türkiye Ortaklık Parlamento Komisyonu:* Bu Komisyon, Anlaşmanın 27 nci maddesine istinaden Ortaklık Konseyi tarafından kurulmuştur.

Parlamento Komisyonu 15 Türkiye Büyük Millet Meclisi üyesi ve 15 Avrupa Parlamento Meclisi üyesinden müteşekkildir.

Ortaklık Konseyi, Parlamento Komisyonu'na her sene bir faaliyet raporu vermekle görevlidir.

Bu komisyon, henüz bir defa toplanmıştır.

Bir karar ve idare organı olmadığı için, ortaklığa ait meselelerin, herhangi bir karar alıp tatbik etme sorumluluğu olmadan, en rahatlıkla ortaya atılıp münakaşa edilebileceği organın Parlamento Komisyonu olması gerekmektedir.

Bu itibarla, Türkiye temsilcileri, Parlamento Komisyonunda, Ortaklığın daha iyi işlemesine ve içinde bulunduğumuz Hazırlık Devresi zarfında Türkiye ekonomisinin gücünün artırılmasına matuf olarak üye memleketlerce sarfedilmesi gereken gayretler hakkın-

da rahatlıkla temennilerde bulunabilirler.

### *5.Ortak Pazardan Sağlanan Haklar*

a) *Hazırlık dönemindeki haklarımız*  
*Bunlar:*(1)-Topluluğa müteveccih ihracatımızın başlıca kalemlerini teşkil eden 4 maddemiz (tütün, kuru üzüm, kuru incir ve fındık) için üye memleketlerce tarife kontenjanları tanınması ve bu kontenjanların anlaşmanın yürürlüğe girmesini takip eden ikinci yıldan itibaren arttırılması imkânı,

(2)- Ortaklık Anlaşmasının yürürlüğe girmesinden itibaren üçüncü yılın sonunda diğer bazı ihraç maddelerimizin sürümlerinin kolaylaştırılmasını temin edici tedbirlerin alınmasının talep edilebilmesi,

(3)- Avrupa Yatırımlar Bankası kanaliyle Türkiye'ye mali yardım yapılması

*b-Gümrük Birliği'ne geçiş dönemindeki haklarımız :*(1)- Ortak Pazar üyesi memleketler ihraç maddelerimizle ilgili gümrük resimlerini tesbit edilecek Karma Protokol esaslarına göre 12 yıl zarfında kademeli olarak indirerek sifıra eşit kılacaklar ve yine aynı müddet zarfında ihraç maddelerimize uyguladıkları miktar tahditlerini tedricen azaltmak suretiyle tamamen kaldıracaklardır.

(2)- Topluluktan Türkiye'ye doğru sermaye akımını teşvik edici tedbirler alınacaktır.

(3)- Türkiyeden Topluluğa doğru hizmet ve kişi akımını serbestleştirici tedbirler alınacaktır.

Hazırlık-ve Geçiş Dönemi boyunca Türkiye'ye sağlanacak olan bu hakların, topluluğa müteveccih an'anevi ilkel maddeler ihracatımızı hacim iti-

bariyle artırmayı yanında, Topluluğa bugüne kadar ihracında çektiğimiz diğer ilkel maddelerimize (yaş meyve ve sebzeler , balıklar v.s...) ve ayrıca sınai mamûl ve yarı mamûllerimize de ihraç imkânı sağlaması beklenir.

#### 6. Anlaşmanın Türkiye'ye Yüklediği Vecibeler

Anlaşmada belirtilen dönemlerin (hazırlık, geçiş ve son dönem) birinden diğerine geçiş bazı vecibelerin yerine getirilmesine bağlıdır. Nitekim anlaşmanın 3. maddesinde Türkiye'nin Topluluğun yardımı ile geçiş dönemi ve son dönem zarfında uhdesine düşecek vecibeleri yerine getirebilmesi için ekonomisini kuvvetlendirmesinin gerektiği açıkça belirtilmiştir.

Hazırlık Dönemindeki tek mükellefiyetimiz ekonomimizi güçlendirmekten ibarettir.

Gümrük Birliğine geçiş dönemi ise son dönem boyunca devamlı olarak yükleneceğimiz mükellefiyetlere tedricen intibak safhasıdır.

Bu mükellefiyetler şöylece özetlenebilir:

(1)-Türkiye ile Topluluk arasında mal, hizmet, sermaye ve kişi akımının serbestiyete kavuşturulacağı bu dönem zarfında, Ortak Pazar'a müteveccih gümrük vergileri kademeli bir şekilde indirilerek sifıra eşit kılınacaktır.

(2)- Ortak Pazar'dan vâki ithalat, kotalarımız tedricen genişletilmek suretiyle, libere edilecektir.

(3)- Üçüncü memleketlere tatbik olunan gümrük tarifemiz tedricen Ortak Pazarın dış gümrük tarifesine intibak ettirilecektir.

(4)-Mali, zirai, ticari ve ulaştırma alanlarında takip olunan politikalar Topluluğun aynı alandaki ortak politikalarına yaklaştırılacaktır.

(5)- İleride tesbit edilecek esaslar çerçevesinde Topluluktan memleketimize müteveccih hizmet ve kişi akımının serbestleştirilmesini sağlayacak tedbirler alınacaktır.

Vecibelerin yerine getirilmesi, ekonomimizin süratle kalkınmasına bağlı olduğundan şimdiden çok çalışmamız ve bilhassa Hazırlık döneminde lehimize tanınan avantajlardan azami derecede istifade etmemiz gerekmektedir.

Topluluğun tarım maddeleri pazarı halinde kalmamak için sanayimizin, rekabet kuralları içinde, bir taraftan seleksiyona giderek diğer taraftan yeni metodlardan faydalanarak maliyet ve kalite unsurlarını ayarlamak suretiyle ileri bir seviyeye ulaşmak yolunda çaba göstermesi lazımdır.

#### 7. Hazırlık Döneminin İki Yıllık Tatbikatı

Hazırlık döneminde Topluluğun memleketimize yaptığı yardımı ticari kolaylıklar ve mali yardım olmak üzere iki kısımda incelemek mümkündür.

a) Ticari kolaylıklar:

(1)- Tarife kontenjanları. Protokolün yürürlüğe girişi ile birlikte, Topluluk üyesi memleketler, başlıca 4 ihraç malımız tütün, kuru üzüm, kuru incir, fındık (Bunlar topluluğa olan ihracatımızın % 40 ını teşkil eder) için yıllık tarife kontenjanları tanımlıdır (tablo 7).

(2) Tarife kolaylıkları. Kontenjan miktarları dahilinde kalmak üzere (1). maddede belirtilen ürünler için bazı tarife kolaylıkları tanınmıştır.