

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Hakan ÖZKARA

AB GIDA MEVZUATINA UYUMUN
TÜRKİYE GIDA İMALAT SANAYİ ÜZERİNE OLASI ETKİLERİ

Danışman
Prof.Dr. A. Ali KOÇ

İktisat Anabilim Dalı

Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı

Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2006

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Bu çalışma, jürimiz tarafından İktisat Anabilim Dalı, Gıda Ekonomisi ve İşletmeciliği Programı YÜKSEK LİSANS TEZİ OLARAK kabul edilmiştir.

İmza

Başkan: Prof. Dr. Muharrem CERTEL

Üye (Danışman): Prof. Dr. A. Ali KOÇ

Üye: Prof. Dr. Şafak AKSOY

Üye:.....

Üye:.....

Onay: Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

30/06/2006

İmza

.....

Müdür

Prof. Dr. Nevzat ÇEVİK

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
TABLULAR LİSTESİ.....	v
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	viii
GRAFİKLER LİSTESİ.....	ix
KISALTMALAR LİSTESİ.....	x
ÖZET.....	xii
SUMMARY.....	xiv
ÖNSÖZ.....	xvi
1.GİRİŞ.....	1
2.MATERYAL ve YÖNTEM.....	12
2.1 Materyal.....	12
2.2 Yöntem.....	12
3.ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA.....	14
3.1 Mevzuat Karşılaştırmaları.....	14
3.1.1 Kodeks Alimentarius Komisyonu.....	14
3.1.1.1 Daimi Uzman Grupları/Komiteleri.....	17
3.1.1.1.1 Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Ortak Uzman Komites (JECFA).....	17
3.1.1.1.2 Pestisit Kalıntıları Ortak Uzman Komitesi (JMPR).....	18
3.1.1.1.3 Gıda Işınlaması Ortak Uzman Komitesi (JECEF).....	18
3.1.1.2 Ad-Hoc Uzman Grupları/Komiteleri.....	18
3.1.2 AB Gıda Mevzuatı.....	19
3.1.2.1 Beyaz Doküman.....	21
3.1.2.2 178/2002/EC Sayılı Regülasyon.....	22
3.1.2.3 AB Gıda Hijyeni Mevzuatı.....	25
3.1.2.4 AB Gıda Güvenliğine Yönelik Kontrol Mevzuatı.....	25
3.1.2.5 Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü.....	26
3.1.2.6 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA).....	26
3.1.2.7 Ulusal Program.....	28
3.1.2.8 Ortaklık Konseyi.....	30
3.1.3 Türkiye’de Gıda Mevzuatı.....	30

3.1.4 Ana Gruplar İtibariyle Yönetmelikler.....	37
3.1.4.1 AB – Türkiye Et ve Süt Ürünleri Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmalar.....	37
3.1.4.2 AB – Türkiye Meyve Sebze İşleme Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları.....	39
3.1.4.3 AB – Türkiye Zeytinyağı Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları.....	40
3.1.4.4 AB – Türkiye Değirmencilik Ürünleri Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları	41
3.2 Ana Gruplar İtibariyle Sorunlar.....	42
3.2.1 Türkiye Gıda İmalat Sanayinin Temel Sorunları.....	42
3.2.1.1 Türkiye Et – Süt Ürünleri Sektörü Genel Durum ve Sorunlar	42
3.2.1.2 Meyve Sebze İşleme Sektörü Genel Durum ve Sorunlar.....	46
3.2.1.3 Zeytinyağı Sektörü Genel Durum ve Sorunları	48
3.2.1.3.1 Fidan Aşamasından Hasata Kadar Olan Süreçte Karşılaşılan Sorunlar.....	50
3.2.1.3.2 Hammadde (Periyosite) Sorunu.....	51
3.2.1.3.3 Zeytinyağı Sanayi Sorunları.....	54
3.2.1.4 Değirmencilik Ürünleri Sektörü Genel Durum ve Sorunları.....	57
3.3 Firmaların Uyguladıkları Kalite Güvence Sistemleri.....	58
3.3.1 Standart, Standartlaştırma ve Spesifikasyonlar.....	62
3.3.1.1 Tarım ve Gıda Sektöründe Gıda Güvenliği	63
3.3.1.1.1 İyi Tarım Uygulamaları (EUREGAP).....	63
3.3.1.1.2 HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Önleme Analizi)...	65
3.3.1.1.3 BRC	66
3.3.1.1.4 IFS.....	68
3.3.1.2 Tarım ve Gıda Sektöründe Yönetim Sistemleri	68
3.3.1.2.1 ISO.....	68
3.3.1.2.2 OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı.	70
3.3.1.2.3 BS 7799 ISMIS.....	70
3.3.2 Gıda Firmalarının Belgelendirilmeleri ve Finansmanı.....	71
3.3.3 Türk Gıda ve Tarım Sektöründe Standartlar ve Kalite Sistemleri	71
3.3.3.1 Et – Süt Ürünleri Sanayinde Gönüllü Uygulamalarda Tercihler.....	73
3.3.3.2 Meyve - Sebze İşleme Sanayide Tedarikçiler ve Firmaların Gönüllü Uygulamalarda Tercihleri.....	82

3.3.3.3 Zeytinyağı Sanayide Firmaların Gönüllü Uygulamalarda Tercihleri....	85
3.3.3.4 Değirmencilik Ürünleri Sanayide Firmaların Uyguladıkları Gönüllü Uygulamalar.....	86
3.4 Firma Sektör Karşılaştırmaları.....	88
3.4.1 Gıda İmalat Sanayinde AB Uyumun Değişime Etkileri.....	90
3.4.1.1 Türkiye'nin AB Üyeliğinin Et-Süt Ürünleri Sektörüne Etkileri.....	92
3.4.1.2 Türkiye'nin AB Üyeliğinin İşlenmiş Meyve – Sebze Ürünleri Sektörüne Etkileri.....	98
3.4.1.3 Türkiye'nin AB Üyeliğinin Zeytinyağı Sektörüne Etkileri.....	99
3.4.1.4 Türkiye'nin AB Üyeliğinin Değirmencilik Ürünleri Sektörüne Etkileri.	102
3.5 Tartışma.....	103
3.5.1 Teknolojik Yatırımlar.....	109
3.5.2 Kobilerdeki Değişim.....	112
3.5.3 Ölçeklerdeki Değişim.....	113
4 SONUÇ ve ÖNERİLER	115
5 KAYNAKÇA.....	122
Ek-1 Yönetmelikler Tablolar.....	131
Ek-2 İller Üzerinden Belediye Mezbaha ve Kombinalarının Sayısı, Kapasitesi (Baş/gün) ve Personel Sayıları.....	142

TABLOLAR LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 1.1	İmalat Sanayi Üretiminde Başlıca Sektörlerin Payları 3
Tablo 1.2	İmalat Sanayi İhracatında Temel Sektörlerin Payları Cari Fiyatlarla..... 3
Tablo 1.3	Faaliyet Kollarına Göre Gıda İmalat Alt Sektörlerine Göre İstihdam Sayıları 2005..... 4
Tablo 1.4	Gıda Sanayinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Dağılımı %..... 4
Tablo 1.5	Gıda Sanayinde Üretim Miktarı (1000 Ton)..... 5
Tablo 1.6	Gıda Sanayinde İhracat Miktarı (1000 Ton)..... 7
Tablo 3.1	AB Gıda Güvenliği ve Kontrolü Mevzuatı..... 30
Tablo 3.2	Türkiye Zeytinyağı Üretiminin Dünya Zeytinyağı Üretimindeki Payı.(84/85-04/05)..... 50
Tablo 3.3	Zeytinyağı Sektörü Sorunları..... 56
Tablo 3.4	Beyaz Et Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri..... 74
Tablo 3.5	Kırmızı Et ve Et Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri..... 75
Tablo 3.6	Süt ve Süt Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri 78
Tablo 3.7	Meyve Suyu Marka ve Kalite Güvence Belgeleri 83
Tablo 3.8	Zeytinyağı Marka ve Kalite Güvence Belgeleri..... 85
Tablo 3.9	Makarna Marka ve Kalite Güvence Belgeleri..... 87
Tablo 3.10	AB-Türkiye Karşılaştırması Hayvansal Ürün Parametreleri..... 92
Tablo 3.11	Rakamlarla Hollanda Gıda Sektörü, Et Ürünleri ve Süt Ürünleri Sektörü..... 93
Tablo 3.12	Türkiye-İspanya Karşılaştırılması Zeytinyağı Parametreleri..... 101
Tablo 3.13	AB Makarna Endüstrisi Verileri (1993-2004)..... 103
Ek Tablo 1	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar..... 131
Ek Tablo 2	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler..... 131
Ek Tablo 3	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler..... 132
Ek Tablo 4	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar..... 133
Ek Tablo 5	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Genelge ve Duyurular..... 133
Ek Tablo 6	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri..... 133
Ek Tablo 7	Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri..... 134
Ek Tablo 8	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar..... 134
Ek Tablo 9	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler..... 135

Ek Tablo 10	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Önergeler.....	135
Ek Tablo 11	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler.....	136
Ek Tablo 12	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar.....	136
Ek Tablo 13	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri.....	136
Ek Tablo 14	İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri.....	137
Ek Tablo 15	Zeytinyağı Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar.....	137
Ek Tablo 16	Zeytinyağı Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler.....	138
Ek Tablo 17	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Önergeler.....	138
Ek Tablo 18	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Tebliğler.....	138
Ek Tablo 19	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Talimatlar.....	138
Ek Tablo 20	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri.....	139
Ek Tablo 21	Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri.....	139
Ek Tablo 22	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar.....	139
Ek Tablo 23	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler.....	140
Ek Tablo 24	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Önergeler.....	140
Ek Tablo 25	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler.....	140
Ek Tablo 26	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar.....	140
Ek Tablo 27	Değirmencilik Ürünleri Sektörü Türk Gıda Kodeksi Ekleri.....	141
Ek Tablo 28	Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri.....	141
Ek Tablo 29	İller Üzerinden Belediye Mezbaha ve Kombinalarının Sayısı, Kapasitesi (Baş/gün) ve Personel Sayıları.....	142

ÇİZELGELER LİSTESİ

		Sayfa
Çizelge 3.1	Ege Bölgesinde Kır ve Taban Arazideki Zeytin Yetiştiriciliğinde İnsan İşgücü Gereksinimi ve Toplam İşgücü Gereksinimi İçindeki Payları (%).....	53
Çizelge 3.2	Zeytinyağı Sektörü SWOT Analizi	55
Çizelge 3.3	Tarımsal Üretim ve Gıda Üretim Şirketlerinde Yaygın Olarak Uygulanan Belgelendirme ve Sistemleri.....	59
Çizelge 3.4	Gıda güvenlik risklerinin sıralamasında gerçek ve halk tarafından algılanan risk faktörlerinin değerlendirmesi.....	63
Çizelge 3.5	Zeytinyağı Çeşitlerinin Türkçe ve Yabancı Dillerdeki Karşılıkları....	100

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 3.1. Uluslararası Gıda Mevzuatı Kodeks Alimentarius ve Komiteleri.....	16
Şekil 3.2. AB Gıda Mevzuatının Türkiye İçin Bağlayıcı Yasaları ve Organları.....	20
Şekil 3.3. Risk Analizi.....	23
Şekil 3.4. Risk Değerlendirme ve Yönetimi.....	24
Şekil 3.5. Sektörün çevreye ve insan haklarına saygılı üretim için uyguladığı yasal zorunluluklar ve standartlar.....	32
Şekil 3.6. İş hukuku için yasal zorunluluklar.....	36
Şekil 3.7. Gıda Ürünlerinin Kalite Karakteristikleri.....	61
Şekil 3.8. Firmaları Etkileyen Dinamikler.....	89

GRAFİKLER LİSTESİ

	Sayfa
Grafik 3.1 Türkiye’de Zeytin Üretimini Değerlendirilmesi (95/96-04/05 ortalama değer).....	49
Grafik 3.2 Zeytincilik Maliyet Girdileri	52

KISALTMALAR LİSTESİ

BSE	Bovine Spongiform Encephalopathy (Deli Dana Hastalığı)
FLEP	Food Law Enforcement Practitioners (Gıda Mevzuatı Uygulayıcıları Derneği)
WTO	World Trade Organization (Dünya Ticaret Örgütü)
AB	Avrupa Birliği
OECD	Organisation for Economic Co-operation and Development (Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü)
CAC	Codex Alimentarius Commission (Kodeks Alimentarius Komisyonu)
FAO	Food and Agriculture Organization (Gıda ve Tarım Teşkilatı)
WHO	World Health Organization (Dünya Sağlık Teşkilatı)
GSYİH	Gayri Safi Yurt İçi Hasılası
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
JECFA	Joint Expert Committee on Food Additives (Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Ortak Uzman Komitesi)
ADI	Acceptable Daily Intake (Günlük Kabul Edilebilir)
PTWI	Provisional Tolerable Weekly Intake (Haftalık Tolere Edilebilir Doz)
PTDI	Provisional Tolerable Daily Intake (Günlük Tolere Edilebilir Doz)
JMPR	Joint Meeting on Pesticide Residues (Pestisit Kalıntıları Ortak Uzman Komitesi)
GMP	Good Manufacturing Processes (İyi Üretim Uygulamaları)
JECEF	Joint Expert Committee Effect Food Irradiation (Gıda Işınlaması Ortak Uzman Komitesi)
AGO	Avrupa Gıda Otoritesi
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point (Kritik Kontrol Noktası Tehlike Analizi)
FVO	Food and Veterinary Office (Gıda ve Veterinerlik Ofisi)
EFSA	European Food Safety Authority (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi)
KOB	Katılım Ortaklığı Belgesi
UP	Ulusal Program
ISO	International Standards Organization (Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı)
IFS	International Food Standard ((Uluslararası Gıda Standartları)
BRC	British Retail Consortium (İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı)
Q&S	Qualität & Sicherheit (Kalite ve Güvenlik)

QM	Qualitätsmanagement (Kalite Yönetimi)
MRLs	Minimal Risk Levels for Hazardous Substances (Maksimum Kalıntı Limitleri Seviyesi)
FSİS	Food Safety and Inspection Service (Gıda Güvenliği ve Denetimi Birimi)
USDA	United States Department of Agriculture (Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı)
FDA	Food and Drug Administration (Amerika Birleşik Devletleri Gıda ve İlaç Dairesi)
SSOP	Sanitation Standard Organisation Procedures (Standart Sanitasyon Uygulama Prosedürleri)
CCRVDF	Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (Gıdalardaki Veteriner İlaç Kalıntıları Kodeks Komisyonu)
CCFAC	Codex Committee on Food Additives and Contaminants (Gıda Katkıları ve Kontaminantlar Kodeks Komitesi)
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
IOOC	International Olive Oil Council (Uluslararası Zeytinyağı Konseyi)

ÖZET

Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne katılım ortaklığı sürecinde tarım ve gıda politika ve uygulamaları konusunda uyum sağlama çalışmaları, 2006 yılında ve gelecek on yıl içinde en sıklıkla üzerinde duracağımız konulardan biri olacaktır.

Gıda ürünlerini bilimsel risk analiz yöntemleriyle denetleyecek Avrupa Gıda Otoritesi "Tarladan Sofraya" prensibini benimsediği yeni yaklaşımda, sadece son ürün değil, ürünün oluştuğu üretim zinciri de denetlenecektir. Son düzenlemelerle yayımlanan Beyaz Kitap'ta Birliğin gelecekteki genişleme sürecinde, yeni katılacak ülkelerin gıda sağlık güvenliği ile ilgili temel prensiplere uyma zorunlulukları ve bu ülkelerin yasaları ve kontrol sistemlerine de uyumlaştırılmaları istenmiştir.

Son yıllarda insan sağlığını tehdit eden gıda kaynaklı tehlikelerin ortaya çıkmasıyla, bu alanda ciddi tedbirlerin alınması gerekliliği iyice artmıştır. "Deli dana" BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) (1996), dioksin ve nitrofen krizi (1999-2000), şap hastalığı krizi (2001) ve son olarak kuş gribi krizleri (2006-) gıda kaynakları güvenliğinin kontrol altına alınması ve aynı zamanda gıda sektörleri için ciddi ekonomik krizlerin engellenmesi anlamını taşır. Bunun bilincinde olan gıda sektörü yöneticileri tüm firma çalışanlarını kapsayacak şekilde uluslararası geçerliliği olan bazı gıda güvenlik ve kalite sistemleri oluşturarak gönüllü uygulamalar yapmaktadır.

Türkiye'nin Tarımsal yapısı, tarım nüfusu, işletmelerin küçüklüğü ve dağınıklığı, üreticilerin örgütlenmesi, tarıma verilen destekler, verimlilik, teknoloji kullanımı, kurumsal organizasyon, bitki ve hayvan sağlığı şartları ve ürün kalite ve standartları açısından AB'den büyük farklılıklar göstermektedir.

Bu çalışmada, gıda ürünlerinde tüketiciler için giderek önemli olan gıda ürünlerinde güvenlik ve kalite uygulamaları regülasyonlarının AB gıda mevzuatında nasıl ele alındığı ve Türkiye'nin önemli gıda imalatı sanayi alt gruplarından, et-süt ürünleri sanayi, meyve suyu-konsantre sanayi, makarna sanayi ve zeytinyağı sanayi işletmelerinin gönüllü uygulamaları incelenerek araştırılmıştır.

Türk gıda imalat sanayinin içerisinde bulunduğu mevcut durum, AB gıda mevzuatı uyumlaştırma çalışmalarıyla, ileride daha iyi bir noktaya gelmesi için bugünlerden yapısal ve organizasyonel bir dizi çalışmalarda bulunması gerekmektedir. Güvenli, kaliteli ve çevreye zarar vermeyen gıda üreten firmalar bir takım kalite ve güvenlik sistemleri oluşturmuş ve belgelendirmişlerdir.

İkincil verilere dayalı olarak yapılan bu çalışmada, Türk gıda imalat sanayi de önemli yere sahip olan et-süt ürünleri sanayi, işlenmiş meyve sebze sanayi, değirmencilik ürünleri sanayi ve zeytinyağı sanayi ile ilgili mevcut durumları ve AB gıda mevzuatı uyumu için yasal zorunlulukları ile teknolojik yatırımlar, kobi işletmelerinin yapması gerekenler, işletmelerin ölçek değiştirme gereklilikleri gibi konularda bilgilendirilmesi açısından yol gösterici olacaktır.

SUMMARY

Agricultural and food politics and their application matter in the unision acquisition of Turkey will be one matter on which there will be made emphasise on the year 2006 and the following ten years.

The European Food Authority will check with the new adoptad aproach “from field to board”.not only the last product but also the consistence of the production chain of the food products with scientific risk analyze system . With the latest regulations published in the white book it is emphasized about the adaptation to the main principles and the need to unify their control systems for the new joining countries in the broadening process of the union.

In recent years with the threat of humans which are food sourced let make them taking serious precautions against it. Bovine Spongiform Encephalopathy “BSE” (1996) dioxin and nitrogen crises (1999-2000), şap illness crises (2001) and at last bird influenza crises (2006-) taking food sources under control means a huge crises in the food sector and at the same time that they can face economical crises. Being aware of this ;food sector managers make some security and quality applications with the whole company employees which are internationally accepted .

Turkey’s agricultural constitution ,agricultral population ,the smallness of the companies and their outlying,producers being organized ,the advances given to agriculture,fertility,usage of technology,institutional organisation ,plant and animal health conditions and product quality and the standarts shows differences related to the EU.

This study shows how safety and quality regulations in the EU food regulations are accepted which are taking greater importance for the consumers and Turkey’s important food producing industry sub groups such as meat-dairy productindustry, fruit juice- consantration industry, pasta industry and olive oil industry companies in which volunteered applications are examined.

Turkey’s position in fabrication industry must make some more organisational actions nowadays toreach a beter position with the union to the regulations of the EU. Food

producing companies have established some quality and safety systems which are secure and of good quality and have no harm to the environment.

Having done this study in a literary way, Things such as meat and milk products industry ; refined fruit and vegetables;mill products industry and oliveoil industry which take an important role in Turkey's food fabrication industry must make the essential changes for the unison to the EU food regulations in terms of laws, technological investments ,the things which the kobi's must do , and in changing their scale of the operating will be indicative.

ÖNSÖZ

İnsanlığın gelmiş olduğu son gelişmişlik seviyesinde birçok alanda hissedilir olan değişim dinamiklerinin çeşitliliği ve hızından gıda imalat sanayi de hakkına düşen payı almaktadır. İnsanoğlunun doğası gereği kendisini güvende hissetme ihtiyacı son yıllarda giderek artmakta ve bu ihtiyacı karşılamak amacıyla çeşitli araçlara başvurumaktadırlar. Gıda güvenliği konularında yaşanan son yıllarda ki olumsuzluklar, giderek uluslar arası boyutta tüm gıda kaynaklarının korunması, insanlığın ortak paydası haline gelmiştir. Bu amaçla uluslar arası gıda, sağlık örgütleri ve toplulukların gıdanın güvenliği, dünya gıda ticareti, gıda üretim teknolojileri, çevrenin korunması, gb. konularda yeni düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Yaptığım çalışmada, bu değişimlere Türkiye'nin Avrupa Birliği katılım sürecinde gıda imalat sanayiye yansımalarını belirlenmeye çalışılmıştır.

Bu tez çalışmasını gerçekleştirirken değerli fikirlerini, zamanını ve yardımlarını benden esirgemeyen Sayın Prof. Dr. A.Ali KOÇ'a teşekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca bana öğretim hayatım da olduğu kadar bu tezimde de bana moral ve desteklerinden dolayı sevgili aileme teşekkür ederim.

Hakan ÖZKARA

1 GİRİŞ

Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO), ve Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO)'nun gıda sanayine rehberlik etmek ve tüketici sağlığını korumak amacıyla 1963 yılında müştereken oluşturduğu “Gıda Standartları Programını” yürütmek üzere kurdukları uluslararası kuruluşa Türkiye 01 Ekim 1963 yılında üye olmuştur. Aynı yıl Türkiye'nin Avrupa Ekonomik Topluluğu (o zamanki adı ile Economic Community) ile bir Gümrük Birliğini amaçlayan Ankara Antlaşması (1963) imzalandı. AB tarafından 10-11 Aralık 1999 tarihindeki Helsinki Zirvesi sonrasında ülkemize Adaylık süreci verilmesinin ardından AB tarafından ülkemiz için 08 Mart 2001 tarihinde “Katılım Ortaklığı Belgesi” (KOB) onaylanmış ve buna göre ülkemizde de “AB Müktesabatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı” hazırlanmış ve ilk olarak 24 Mart 2002 tarih ve 24352 mükerrer sayılı resmi gazetede yayımlanarak uyum çalışmaları belirlenen programa göre yürütülmüştür (Kayahan,2004:20).

Avrupa Birliği bir yandan yeni üyelerin katılımı ile genişlerken diğer taraftan uluslar arası ticarete olağan üstü bir büyüme göstermiştir. Uluslar arası ticari ilişkiler; gümrük vergisi oranları dışında, bankacılık sistemi, rekabet hukuku, standardizasyon başta olmak üzere bir çok faktörden etkilenmeye başlamış ve Roma Antlaşması ile kuralları belirlenen “Ortak Pazar” ın yeni şartlarda yeterli olmadığı görülerek, 1985 yılında yeni bir hedef olarak “Tek Pazar”ın oluşturulması hedeflenmiştir (Akgüngör,2001:4).

Türkiye üyelik sürecinde Ulusal Programı, KOB'nde gerçekleştirilen revizyonlar paralelinde güncelleştirmektedir. Son olarak da 24.07.2003 tarih ve 25178 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmış olup uyum çalışmaları bu kapsamda yürütülmektedir. Ayrıca, doğması muhtemel sorunların çözümüne yönelik olarak doğru tespitlerde bulunulmasını teminen kurumsal ihtiyaçlar ve bütçe planlamasına yönelik gerçekçi ifadeler içermesi gerekmektedir. AB'nde gıda güvenliği yüksek önceliğe haiz konulardan olup tam üyelik sürecinde aday ülkelerden bunun gereğini istemektedir. UP, adaylık sürecinde gıda kontrol sistemlerinin geliştirilmesini ve bununla ilgili alt yapının güçlendirilmesini gerekli kılmaktadır (Kayahan,2004:20).

Avrupa Birliği'nin kuruluşundan bu yana ülkelerin gıda mevzuatı konusundaki görüşleri, “mevcut ülkeler mevzuatında uyum çalışmaları yapmak, temel kuralları tüm ülkelerde

uygulanabilir hale getirmek, ülkeleri beslenme alışkanlıkları ve üretim biçimlerinde serbest bırakıp, topluluk içi gıda ticaretini arttırıcı ve tüketiciyi koruyucu önlemler almaktır”, şeklinde özetlenebilir (www.europa.eu.int).

Türkiye’de 2002-2003 yıllarında gıda mevzuat uyumunda dikkate değer gelişmeler sağlanmış ancak idari yapıların güçlendirilmesi anlamında ise istenen ilerlemeler sağlanamamış ve gıda konusundaki yapısal bozukluklar giderilememiştir. Alt yapının güçlendirilmesi amacıyla da Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca “Türkiye’de Gıda Güvenliği İdaresinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” Projesi hazırlanmış ve AB tarafından desteklenmesi kabul edilmiştir. Ancak Türkiye’de ki gıda idaresinin iki başlılığı nedeniyle son iki yıldır proje uygulamaya sokulmamış; 5179 sayılı Kanunun yasalaşması sonucu gıda konularında Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tek yetkili kurum haline gelmesiyle Proje’de “eşleştirme” (twinning) aşamasına gelinmiştir (Kayahan,2004:21).

Adaylık sürecinde AB Müktesabatına uyum sağlanmasında karşılaşılan güçlüklerin aşılması için yardımda bulunmak amacıyla AB’nin TAEIX Bürosu teknik yardım ve eğitim amaçlı kısa süreli destek programları yürütülmektedir. Ayrıca, yukarıda belirtilen AB destekli uyum projelerinde uyumlaştırılan mevzuatın uygulanmasını kolaylaştırmak için üye ülkelerin bir birleriyle müştereken yürütmek üzere “eşleştirme” (twinning) prosedürü devreye sokulmaktadır (Kayahan,2004:21). 2004 Yılı Türkiye-AB Mali İşbirliği Kapsamında Eşleştirme (Twinning) İçeren Projeler kapsamında “Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi (standart eşleştirme)” Lider ülke Almanya ve ortak ülke Litvanya olarak belirlenmiştir.

Dünya Bankası verilerine göre Türkiye 2004 yılında kesinleşen rakamlarla 302.8 milyar dolarlık GSYİH’nın %12.9’u Tarım, %22.4’ü Sanayi, %64.7’sini de Hizmetler sektörü oluşturmaktadır. Sanayi içinde %13.9’luk imalat sanayi payının yaklaşık 1/5’ini gıda imalat sanayi oluşturmaktadır. Tablo 1.1’de İmalat Sanayi üretiminde başlıca sektörlerin payları gösterilmektedir.

DPT verilerine göre imalat sanayi içinde gıda sanayi, üretim değeri olarak %18-20’lik paya sahiptir (DPT,2006a:3). Toplam değer olarak 2005 yılında 5.900.000 dolarlık üretim değerine ulaşan Gıda İmalat sanayi son dört yılda ortalama %5.5 oranında büyümüştür. İmalat sanayi sektörlerinde ihracatta aldıkları paylara göre dağılımları tablo 1.2’de verilmiştir.

Tablo 1.1: İmalat Sanayi Üretiminde Başlıca Sektörlerin Payları

ÜRETİMDE PAY (%) (*)	2000	2002
Gıda	20,1	20,9
Tekstil-Giyim	20,2	21,5
Kimya	7,2	6,9
Otomotiv	6,5	4,8
Petrol Ürünleri	5,9	6,9
Demir-çelik	4,6	4,9

(*) 1998 yılı fiyatlarıyla Kaynak: DPT,2003

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü verilerine göre 1994-2000 yılları arasında gıda sanayi işyeri sayısı 22.243'den 27.543'e artış göstermiştir. Bu sayı DİE (yeni adıyla TÜİK) geçici sanayi sayımı sonuçlarında 30 bini aşkın olarak verilmiştir. Hatta bazı kayıtlara göre 40 bini bulan işyeri sayısı, sektörden ayrılmalarla 30-35 bin aralığına tekrar düşmüştür (DPT,2006a:3). Türkiye'de 24.000 dolayında (10 işçi ve fazlasını çalıştıran) gıda işletmesi bulunmaktadır. Modern teknolojileri uygulayan büyük kapasiteli tesislerin sayısı fazla olmayıp yaklaşık 2.000 adettir. Kurulu kapasitenin büyük oranı modern tesislere aittir (Özdemir,2004:138).

Tablo 1.2: İmalat Sanayi İhracatında Temel Sektörlerin Payları Cari Fiyatlarla

İHRACATTA PAY (%)	2000	2002
Tekstil-Giyim	39.5	36.9
Demir-çelik	7.4	8.1
Otomotiv	6.4	10.7
Gıda	6.0	4.9

Kaynak: DPT, 2003

Türkiye sanayileşme süreci, etkisini istihdam yapısı üzerinde de göstermiştir. Toplam istihdam, 2000 yılında 21,7 milyona ulaşmış ve istihdam içerisinde sanayinin payı 1980 yılında % 11,6'dan, 1990 yılında % 15,6'ya ve 2000 yılında da % 17,8'e yükselmiştir. 2002 yılında ise ortalama 20,3 milyon olarak gerçekleşen istihdamın % 19,5'i sanayi sektöründe gerçekleşmiştir (DPT,2003:3). TÜİK verilerine göre 2005 yılında gıda imalat sanayinde toplam 247.769 kişi istihdam edilmiştir. Tablo 1.3'de Gıda İmalat Sanayi alt kollarında istihdam edilen kişi sayısına göre en yüksek oran %31.5 ile ekmek, taze fırın ürünleri ve kek imalatı alanındadır.

Tablo 1.3: Faaliyet Kollarına Göre Gıda İmalat Alt Sektörlerine Göre İstihdam Sayıları 2005

Faaliyet Kolları	İşyeri Sayısı	Çalışan Sayısı	İşyeri İçindeki Oranı	Çalışanlar İçindeki Oranı
Et imalatı ve saklanması	224	4.094	0,73	1,65
Kümes hayvanları etlerinin imalatı ve saklanması	71	3.643	0,23	1,47
Et ve kümes hayvanları ürünlerinin imalatı	141	1.888	0,46	0,76
Balık ve balık ürünlerinin işlenmesi ve saklanması	70	2.324	0,23	0,94
Patatesin işlenmesi ve saklanması	35	2.172	0,11	0,88
Sebze ve meyve suyu imalatı	116	2.526	0,38	1,02
Başka yerde sınıflandırılmamış sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	1.192	19.623	3,89	7,92
Ham, sıvı ve katı yağların imalatı	425	5.178	1,39	2,09
Rafine sıvı ve katı yağların imalatı	432	7.383	1,41	2,98
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı	20	1.430	0,07	0,58
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	1.154	12.718	3,77	5,13
Dondurma imalatı	396	1.202	1,29	0,49
Öğütülmüş tahıl ürünleri imalatı	4.446	19.842	14,51	8,01
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	17	820	0,06	0,33
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	632	6.035	2,06	2,44
Ev hayvanları için hazır yem imalatı	7	61	0,02	0,02
Ekmek, taze fırın ürünleri ve kek imalatı	17.157	78.121	55,98	31,53
Peksimet, bisküvi imalatı, dayanaklı pastane ürünleri ve kek imalatı	2.506	18.512	8,18	7,47
Şeker imalatı	226	16.605	0,74	6,70
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	822	14.950	2,68	6,03
Makarna, şehriye, kuskus ve benzer unlu mamullerin imalatı	30	1.824	0,10	0,74
Kahve ve çayın işlenmesi	217	21.906	0,71	8,84
Baharat, soslar, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	137	1.286	0,45	0,52
Hazır, homojenize gıda maddeleri ile diyet yiyecekleri imalatı	32	663	0,10	0,27
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddeleri imalatı	144	2.963	0,47	1,20
TOPLAM	30.649	247.769	100,00	100,00

Kaynak: TÜİK 2005.

Tablo 1.4: Gıda Sanayiinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Dağılımı (%)

Gıda Sanayi Alt Dalları	1994	1996	1998	2000
Et ve Et Ürünleri	2,06	1,83	1,76	1,07
Süt ve Süt Ürünleri	14,58	13,68	14,12	11,06
Meyve ve Sebze İşleme	13,94	14,33	9,78	11,42
Su Ürünleri	0,14	0,11	0,16	0,20
Un ve Unlu Ürünler	57,60	59,27	62,67	65,44
Bitkisel Yağ ve Margarin	3,98	3,66	3,71	3,40
Şeker ve Şekerli Ürünler	3,56	3,26	3,62	3,15
Tasnif Dışı Ürünler	4,14	3,86	4,18	4,25
Toplam	100,00	100,00	100,00	100,00
Toplam (İşletme Sayısı: Adet)	22.243	23.654	23.951	27.543

Kaynak: TKB, 2002.

Türkiye’de gıda sanayinde alt sektörler açısından sayısal dağılıma bakıldığında; sanayinin %65’ini un ve unlu mamuller, %11’ini süt ve süt mamulleri %12’sini meyve-sebze işleme, %3,5’ini bitkisel yağ ve margarin, %3’ünü şekerli mamuller, %1’ini et mamulleri ve %4,5’luk kısmını tasnif dışı gıdalar, alkolsüz içecekler, su ürünleri sanayi oluşturduğu görülür (Tablo 1.4).

Tablo 1.5:Gıda Sanayinde Üretim Miktarı (1000 Ton)

	Yıllar							Yıllık Artış (%)					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005 (t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Kırmızı Et BB	274	300	222	266	221	267	270	9,5	-26,0	19,6	-16,8	20,8	1,1
Kırmızı Et KB	84	83	39	54	47	52	55	-1,2	-52,9	37,3	-13,0	11,3	5,8
Kümes Hayvanları Eti	662	702	633	665	804	983	1.100	6,1	-9,8	5,1	20,9	22,3	11,9
İşlenmiş İçme Sütü	345	370	365	415	457	485	510	7,2	-1,4	13,7	10,1	6,1	5,2
Yoğurt	810	870	890	910	940	975	1.010	7,4	2,3	2,2	3,3	3,7	3,6
Beyaz Peynir	204	220	224	230	240	250	265	7,8	1,8	2,7	4,3	4,2	6,0
Tereyağı	126	133	132	134	143	150	158	5,2	-0,4	1,5	6,7	4,9	5,3
İşlenmiş Balık Ürün.	37	39	50	53	57	61	70	4,3	29,5	6,0	7,5	7,0	14,8
Pirinç	214	221	272	223	234	309	331	3,3	23,1	-18,0	4,9	32,1	7,1
Buğday Unu ve İrmik	10.450	10.710	10.670	10.870	11.450	11.800	12.500	2,5	-0,4	1,9	5,3	3,1	5,9
Bulgur	938	947	965	978	992	1.010	1.025	1,0	1,9	1,3	1,4	1,8	1,5
Kepek	2.508	2.570	2.561	2.609	2.748	2.832	3.000	2,5	-0,4	1,9	5,3	3,1	5,9
Makarna	371	373	388	414	438	512	550	0,5	4,0	6,7	5,8	16,9	7,4
Ekmek	9.825	9.940	10.140	10.250	10.370	10.490	10.650	1,2	2,0	1,1	1,2	1,2	1,5
Bisküvi	425	420	456	475	530	550	580	-1,2	8,6	4,2	11,6	3,8	5,5
Nişasta	58	64	62	66	75	91	98	10,3	-3,1	6,5	13,6	21,3	7,7
Nişasta Bazlı Şekerler	306	356	438	394	366	433	365	16,3	23,0	-10,0	-7,1	18,3	-15,7
Meyve-Sebze Konserveleri	210	220	242	230	235	320	310	4,8	10,0	-5,0	2,2	36,2	-3,1
Dondurulmuş Meyve Sebze	95	100	98	105	125	170	150	5,3	-2,0	7,1	19,0	36,0	-11,8
Çekirdeksiz Kuru Üzüm	255	214	265	226	231	250	242	-16,1	23,8	-14,7	2,2	8,2	-3,2
Domates Salçası	305	260	240	265	320	260	265	-14,6	-7,7	10,4	20,8	-18,8	1,9
Meyve Su-Konsantre	315	305	315	320	350	355	370	-3,2	3,3	1,6	9,4	1,4	4,2
Salamura Zeytin	225	125	200	160	200	150	220	-44,4	60,0	-20,0	25,0	-25,0	46,7
Meyve-Sebze Konserveleri	190	220	242	230	235	320	310	15,8	10,0	-5,0	2,2	36,2	-3,1
Kurutulmuş Sebze	7	7	9	10	13	16	20	0,0	28,6	11,1	25,0	24,0	29,0
Kuru Kayısı ve Zerdali	60	85	68	90	70	95	80	41,7	-20,0	32,4	-22,2	35,7	-15,8
Fındık Mamulleri	62	62	64	75	86	92	100	0,0	3,2	16,4	15,4	7,0	8,7
Zeytinyağı	210	54	215	75	140	80	145	-74,3	298,1	-65,1	86,7	-42,9	81,3
Prina	420	108	430	150	280	160	290	-74,3	298,1	-65,1	86,7	-42,9	81,3
Bitkisel Ham yağlar	825	851	688	709	864	874	972	3,2	-19,2	3,0	21,9	1,2	11,2
Margarin	562	500	491	506	544	542	565	-11,0	-1,8	3,1	7,5	-0,4	4,2
Yağlı Tohum Küspeleri	1.287	1.308	1.023	1.368	1.610	1.559	1.744	1,6	-21,8	33,7	17,7	-3,2	11,9
Şeker	1.989	2535	1652	2.157	1.762	1.940	2080	27,5	-34,8	30,6	-18,3	10,1	6,7
Melas	744	763	544	690	529	565	650	2,6	-28,7	26,8	-23,3	6,8	1,1
Yaş Küspe	5.706	6350	4116	5243	4286	4269	5000	11,3	-35,2	27,4	-18,3	-0,4	1,2
Şekerlemeler	134	138	142	147	156	175	180	3,0	2,9	3,5	6,1	12,2	2,9
Çikolata ve Kakaolu Mam.	108	118	123	131	157	173	182	9,3	4,2	6,5	19,8	10,2	5,2
Karma Yem	6.035	6.662	5.170	5.180	5.850	6.900	8.000	10,4	-22,4	0,2	12,9	17,9	15,9

(t): Tahmin

Not: Şeker ve NBS için 1 Eylül-31 Ağustos pazarlama yılı üretim miktarlarıdır.

Kaynak: DPT 2005 ve Sektör Temsilcileri Raporları.

Türkiye’de son yıllarda gerçekleşen sanayi yatırımları ile gıda sanayinde özellikle makarna sanayi ve meyve suyu-konsantre sanayi sektörlerinde kapasite ve üretim artışlarına sebep

olmuştur. Makarna ve meyve suyu-konsantre sektörlerinde üretim değeri olarak son yedi yıl içerisinde sırasıyla %48 ve %17.5'lik bir artış göstermiştir (Tablo 1.5).

Bu sektörlerin ülke içi tüketim fazlası ihracat konusudur. DPT 2005 yılı verilerine göre Makarna ve meyve suyu – konsantre ihracatında sırasıyla 170 bin ton ve 72 bin ton olarak ihracat gerçekleştirilmesi tahmin edilmektedir (Tablo 1.6).

Türkiye dünya makarna ürünleri ihracatında söz sahibi ülkelerden birisidir. Ülkemizin dünya makarna ihracatından aldığı pay 1992-1997 yılları arasında devamlı artarak 1996 yılında % 2,9 ve 1997 yılında da % 3,5'a ulaşmış ve ülkemiz, 1996 ve 1997 yıllarında İtalya ve Çin'in ardından en büyük 3. ihracatçı ülke konumuna yerleşmiştir. Ancak uygulanan anti dumping ve dış ticaret kotalarıyla 2002 yılı itibariyle dünya makarna ihracatçıları içerisinde 26. sıraya gerilemiştir (Özden,2005:7).

Meyve- Sebze İşleme Sanayi; Türkiye 43 milyon ton yaş meyve ve sebze üretimi ile dünyanın önemli üretici ülkelerinden birisi konumundadır (Koç,D.,2005:2). Türkiye'de tarıma dayalı sanayi içinde gıda sanayinin yeri ve önemi; üretim, katma değer, istihdam ve dış ticaret gibi kriterlere göre diğer sektörlerle oranla daha yüksektir. Toplam gıda sanayi üretimi içinde aldığı pay bakımından ikinci sırada yer alan meyve ve sebze işleme sanayi, Türkiye'nin gıda sanayi ihracatının yaklaşık yarısını oluşturmaktadır. Meyve ve sebze işleme sanayi, gıda sanayi üretim ve ihracat bakımından stratejik bir öneme sahiptir (Akgüngör,2001:1).

Türkiye'de meyve suyu üretimi 1994-2003 yılları arasında yaklaşık %90 oranında artış kaydederek 185 bin tondan 350 bin tona ulaşmıştır (Göksu, 2005a:1). Türkiye işlenmiş meyve-sebze ürünleri sanayide önemli bir sektör olan meyve suyu üretimi 2003 yılında aromalı içecek hariç toplam 258,9 milyon litre, aromalı içecek dahil 357,3 milyon litre üretim 2004 yılında aromalı içecek hariç 329,9 milyon litre (%27 artış), aromalı içecek dahil 459,3 milyon litre (%28 artış) olarak gerçekleşmiştir (www.meyved.org). Türkiye'de 1970'li yılların başlarında kişi başına 0,4 litre olan meyve suyu tüketimi 2004 yılına kadar olan dönemde 16 katına çıkarak 6,4 litre olmuştur (Göksu, 2005a:1).

Türkiye'nin meyve suyu ve konsantresi ihracatı 1970 yılında 6 ton gibi sembolik bir miktarla başlamış ve 2004 yılına gelindiğinde ihracat yaklaşık 80 bin ton ve 64 milyon Dolar'a ulaşmıştır. 2005 yılı itibariyle ise ihracatımız 97 bin ton ve 92 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir (Göksu, 2005a:2). Meyve ve sebze işleme sanayinde işgücü ve hammaddeden

kaynaklanan maliyet düşüklüğü önemli bir avantaj olarak değerlendirilmektedir (Akgüngör,2001:25).

Tablo 1.6: Gıda Sanayinde İhracat Miktarı (1000 Ton)

	Yıllar							Yıllık Artış (%)					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005 (t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Kümes Hayvanları Eti ve Sakatata	9,9	10,5	19,4	19,7	25,9	29,2	50,0	6,1	84,8	1,5	31,5	12,7	71,2
Ham deri KB	6,8	15,5	14,7	14,7	14,1	10,8	7,3	128,6	-5,5	0,3	-4,1	-23,4	-32,4
Süt ve Krema	0,3	0,3	0,5	0,9	2,1	3,0	3,2	-23,8	92,3	80,0	127,8	46,3	6,7
Kaşar Peyniri	0,1	0,2	0,3	0,5	0,6	0,9	1,0	134,7	39,1	56,3	10,0	63,6	11,1
Beyaz Peynir	0,3	0,2	0,4	1,0	0,7	1,4	1,7	-35,1	100,0	150,0	-30,0	100,0	21,4
Diğer Peynirler	4,3	4,3	4,0	6,0	7,5	9,4	11,0	0,1	-6,3	50,0	25,0	25,3	17,0
Dondurma	1,6	1,6	3,2	3,5	3,8	2,8	5,0	0,0	100,0	9,4	8,6	-26,3	78,6
İşlenmiş Balık Ürün	21,3	25,7	14,5	17,8	20,8	22,3	20,0	20,9	-43,6	22,8	16,9	7,2	-10,3
Buğday Unu	219,8	358,1	171,8	253,0	593,3	786,0	1.250,0	62,9	-52,0	47,3	134,5	32,5	59,0
İrmik	7,5	13,1	10,2	18,0	13,0	21,0	25,0	75,6	-22,1	76,5	-27,8	61,5	19,0
Bulgur	14,0	5,1	18,4	19,9	30,5	35,7	38,0	-63,6	260,8	8,2	53,3	17,0	6,4
Makarna v.b.	24,0	25,8	34,3	49,1	69,1	125,1	170,0	7,7	32,7	43,1	40,7	81,0	35,9
Bisküvi	75,5	61,1	92,4	113,5	150,5	147,7	160,0	-19,1	51,2	22,8	32,6	-1,9	8,3
Nişasta	6,8	10,9	3,5	1,9	1,8	3,3	3,0	60,7	-67,9	-45,7	-5,3	83,3	-9,1
Nişasta Bazlı Şekerler	16,8	20,0	17,3	27,5	41,0	43,4	48,0	19,1	-13,5	58,9	49,1	5,9	-20,1
Dondurulmuş Meyve Sebze	56,5	58,5	70,0	75,9	89,7	125,5	110,0	3,6	19,7	8,4	18,2	39,9	-12,4
Salamura Zeytin	20,3	21,2	36,7	41,5	44,0	55,3	47,0	4,6	73,1	13,1	6,0	25,7	-15,0
Kurutulmuş Sebze	4,3	4,6	6,6	9,4	11,2	11,3	13,0	7,3	43,5	42,4	19,1	0,9	15,0
Kuru Kayısı ve Zerdali	55,4	70,0	85,4	69,5	73,0	81,3	70,0	26,4	22,0	-18,6	5,0	11,4	-13,9
Çekirdeksiz Kuru Üzüm	188,8	201,5	225,7	287,9	196,0	211,9	240,0	6,7	12,0	27,6	-31,9	8,1	13,3
Domates Salçası	171,8	172,7	123,3	124,1	149,8	183,4	175,0	0,5	-28,6	0,6	20,7	22,4	-4,6
İncir Ezmesi	4,3	5,3	7,4	4,9	7,5	4,9	8,0	22,5	39,6	-33,8	53,1	-34,7	63,3
Meyve Sebze Konserveleri	180,3	177,6	208,3	192,2	195,2	298,7	270,0	-1,5	17,3	-7,7	1,6	53,0	-9,6
Meyve Su-Konsantre	72,6	47,5	71,3	54,8	84,8	79,6	72,0	-34,6	50,1	-23,1	54,7	-6,1	-9,5
Reçel Marmelat v.b.	2,1	3,3	12,0	6,1	8,5	6,7	6,5	54,6	263,6	-49,2	39,3	-21,2	-3,0
Fındık Mamulleri	52,4	56,2	58,1	67,8	77,0	79,9	85,0	7,2	3,4	16,7	13,6	3,8	6,4
Zeytinyağı	97,8	14,9	94,5	25,4	75,2	49,5	70,0	-84,8	534,2	-73,1	196,1	-34,2	41,4
Rafine Bitkisel Yağlar	16,8	88,3	50,9	61,6	98,1	98,7	95,0	426,0	-42,4	21,0	59,3	0,6	-3,7
Margarin	90,8	73,9	71,6	61,0	67,0	59,3	75,0	-18,6	-3,1	-14,8	9,8	-11,5	26,5
Yağlı Tohum Küspeleri	11,4	13,0	39,4	37,3	47,1	34,5	45,0	14,5	203,1	-5,3	26,3	-26,8	30,4
Şeker	508,9	578,5	894,5	90,8	191,9	120,8	0	13,7	54,6	-89,9	11,3	-37,1	-100,0
Melas	142,5	78,3	43,3	0,0	0,0	0,0	0,0	24,2	17,7	-100,0	-55,0	-44,4	100,0
Çiklet	40,5	27,1	27,7	25,8	28,4	30,4	31,0	-33,1	2,2	-6,9	10,1	7,0	2,0
Şekerlemeler	13,6	12,9	11,8	15,7	21,5	36,8	40,0	-4,9	-8,5	33,1	36,9	71,2	8,7
Çikolata ve Kakaolu Mam.	30,3	31,7	35,8	41,2	61,6	71,2	72,0	4,5	12,9	15,1	49,5	15,6	1,1
Karma Yem	14,8	27,2	1,1	2,0	1,7	2,0	1,5	84,2	-96,0	81,8	-15,0	17,6	-25,0

(t): Tahmin

Kaynak: DPT 2005 ve Sektör Temsilcileri Raporları.

Türkiye'nin meyve suyu ihracatında Almanya en önemli pazardır. Son beş sezon incelendiğinde meyve suyu ihracatımızın yarısından fazlasının Almanya'ya yapıldığı görülmektedir. İhracat daha çok konsantre meyve suları şeklinde olmaktadır. 2004 yılı itibariyle meyve suyu ihracatımızda Almanya'nın %53, Hollanda'nın %12 ve İngiltere'nin %5'lik payları bulunmaktadır (Göksu,2005a:3). İhracatın gerçekleştirildiği ülkeler ve mevcut

taleplerin varlığı hem kalite hem miktar olarak meyve suyu-konsantre sanayi sektörünün önünün açık olduğu söylenebilir.

Ülkemiz zeytinciliği ve zeytinyağı sektörü, tarımdan sanayi ve pazarlamaya kadar olan zincir içerisinde ana veya yan ürünleri ile birlikte doğrudan veya dolaylı olarak, 8-10 milyon kişinin geçimine katkıda bulunan önemli bir tarım sanayi, ticaret ve istihdam alanı (Denk, 2004:2). Ülkemiz net zeytinyağı ihracatçısı ülkeler arasında bulunmaktadır. İhraç pazarlarımızın genişlemesinin de etkisiyle son on sezon ihracat ortalaması 100 milyon doların üzerinde gerçekleşmiştir. 1998/99 sezonunda 103 bin ton ihracat karşılığı 172 milyon \$ gelir ile tüm sezonların en büyük ihracat rakamlarına ulaşılmıştır (Göksu, 2005b:3). Türkiye; dünya zeytin ağacı varlığında 4'ncü, zeytinyağı üretiminde de 5. sıradadır (Altıntaş,2005:2).

Bir diğer büyüyen gıda alt sektörü de Kümes hayvanları eti üretimleridir. Bu alanda kaydedilen son yedi yıldaki üretim artışları (tablo 1.5) yanı sıra, 2003 tarihinde AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi (SANCO) yetkililerinin incelemeleri sonucunda hazırlanan ön raporda Beyaz et ihracatına ön izin alan beş adet firma belirlenmiştir. Kümes hayvanları eti ihracat değeri son yedi yılda beş kat artarak 50.000 ton seviyelerini geçmiştir (tablo 1.6).

Türkiye'de üretilen beyaz etin yaklaşık yüzde 80'i, son derece modern tesislerde gerçekleştirilmektedir ve çoğu gelişmiş ülkelerdeki benzerlerinden yaklaşık 20 yıl daha gençtir. Bu tesislerin bazılarında piliç kesim kapasiteleri 6.000 ila 9.000 adet / saat, hatta birkaç kesimhanede 15.000 –17.000 adet / saate ulaşmaktadır (Akgün,2004:8). Dünya piliç eti üretimi 60 milyon ton Türkiye piliç eti üretimi 875.000 ton (2004 yılı). Dünya üretiminin %1.46'sını Türkiye gerçekleştirmektedir.

Yapılan literatür çalışmasında karşılaşılan konuların başında, Gıda imalat sanayi için AB üyeliğine yönelik alınan hukuki tedbirlerdir. 12 Haziran 2006 tarihinden itibaren dönemsel olarak tarama süreci tamamlanmıştır.

Ulusal Program -2003 müktesabat programında bazı gıda sektörlerinin AB yasal normlarına uygunlukları belirtilmiş ve bunlardan örneğin süt sektörü için AB'ye sürdürülebilir ihracat imkanlarının sağlanması için Süt Uyum Eylem Planı hazırlanarak AB Komisyonuna gönderildiğinden bahsedilmektedir. Yine 2003 yılında AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi (SANCO) yetkilileri bazı tesisleri yerinde inceleyerek, hazırlanan ön raporda 5 firmaya beyaz et ihracatına ön izin belgesi verilmiştir (İTO,2005:13). Ancak komisyon ihracatın

yapılabilmesi için, Türkiye'ye yönelik sağlık sertifikası sınıflandırması ve ithalat yapılabilecek işletmelere ilişkin kararını henüz bildirmemiştir.

DPT'nin "2006 yılı Gıda Sanayi İhtisas Komisyonu Raporu" nda, toplam gıda firmalarında gıda güvenlik, kalite yönetim sistemi, çevre etki değerlendirme belgelendirmelerinde firma sayısının azlığı belirtilmektedir. Uluslararası bir makalede Türkiye'de yiyecek içecek firmaları temsilcileriyle yapılan bir çalışmada; HACCP belgeleri alan firmaların kuralları uygulamadaki yetersizlikleri ve kısa zaman sonra denetimlerde belgelerini kaybettiklerinden söz edilmektedir (Baş, 2006:1). Dünyada toplam ISO 9000 belgesinin %54'ü AB ülkelerine aittir (Gündüz 2002:15). Gelecek yıllarda kalite yönetim sistemine sahip firmaların ayrıcalıklı bir pazar konumuna sahip olmaları beklenmektedir.

Meyve sebze işleme sanayi 67 firma ile yapılan bir saha çalışmasında hem yenilikçi kültüre sahip, hem de network ilişkisi içinde olan firmaların payının ancak %30 olduğu belirtilmektedir (Akgüngör,2001:7). Gelecekte gıda ürünleri piyasa rekabeti koşullarının boyutlarının değişeceği, rekabeti sürdürebilmek için; güvenli, sağlıklı, kaliteli gıda üretme zorunluluğu yanında, kalite yönetim sistemlerini oluşturmuş, modern teknolojileri uygulayan bir endüstriyel gelişim içinde olunması gerektiği belirtilmektedir (Halaç,2002:108).

Yapılan diğer bir çalışmada (Baş,2006:125), Avrupa Birliğinde gıda güvenliğinin ilerlemesinin temelleri, bilgilenme toplantıları, analizler, bilimsel öneri-referanslar, kontrol, kalıntıların izlenmesi ve erken uyarma sistemleri olduğu belirtilmiştir. Yapılan diğer bir inceleme sonucunda Japon kalite bilincinin mükemmel ve kalitenin de yönetimde bir kilit eleman olduğu, Avrupa'da ise aynı oranda bir bilince sahip olunmadığı ortaya çıkmıştır (Burgess,1996:134).

Profesör Yavuz Tekelioğlu'na göre ise Gümrük Birliği'nin artı ve eksileri şöyle belirtilmektedir: Dinamik nüfus yapısı ile batılı bir tüketim toplumu olma yolundaki Türkiye'nin, Gümrük Birliği ile Avrupa Birliği için önemli bir potansiyel Pazar olma niteliğine sahip görünmektedir. Bununla birlikte, düşük hammadde ve işgücü maliyeti, güçlü tarımı, özgün ürünleri ve mutfak geleneği ile Avrupa normlarında ürün üretebilecek Türk Gıda Endüstrisi AB pazarlarını zorlayacaktır (Tekelioğlu ve Perez, 1996).

Dünya gıda ürünleri piyasasında korumacılık uygulamalarının önemi her geçen gün artmaktadır. İthalatı engelleyici olarak kullanılan teknik ve idari önlemlerde Dr. Arıkbay'a

(2004) göre; ambalajlama ve etiketlemeyle ilgili düzenlemeler, endüstriyel standartlar, gıda ürünlerinde hijyen, güvenlik ve sanitasyon düzenlemeleri, ISO 9000, ISO 14000 gibi kalite ve çevre yönetimi standartları, Avrupa Topluluk Markası, CE işareti, ECO-TEX, ECO-LABEL, Yeşil Nokta gibi ekolojik etiketler, gümrük prosedürleri, ithalat formaliteleri, ticari markaların korunması ve taklit ürünlerin ithalatının önlenmesi, patent, marka ve endüstriyel tasarım hakları, medya – iletişim kısıtlamaları çerçevesi içinde gıda ürünlerine yönelik beklentilerin konumu belirtilmiştir.

Bir çalışmada temel ekonomik ve kurumsal teşviklerle işletilen daha büyük OECD gıda perakendecilerine ait özel ihtiyari standart uygulamaları ve agro gıda sistemlerini şekillendirmelerindeki artan rolleri tartışılarak incelenmiştir (Fulponi,2006:1). AB’nde pazar konumu giderek daha fazla üreticilerin bu standartlardan en azından birisinin sertifikasının alınmasına zorlamaktadır. Hangisinin olacağı sıklıkla tüketicilerin tercihlerine bağlıdır. Hemen hepsinin birer kalite işletim sistemleri mevcuttur (www.internationalfoodstandardIFS.htm).

Tüketiciler, geçmiş yıllardan farklı olarak, medyadaki kapsamlı haberlere duyarlılaştılar ve giderek artan alerjik hastalıklara hassaslaştılar. Gıda maddelerine karşı tüketicilerin davranışları giderek eleştirel olmaktadır. Uygulamada, hangi üreticilerce kontrol edildiği, daha fazla sayıda kişilerce sorumluluk kapsamına alınmaktadır. Satış noktası ve toplu alışveriş zincirleri, üreticilere karşı giderek daha yüksek oranda baskılar uygulamaktadır. AB’nin genişleyecek yasaları ve emirleri sertleşecek (ör; geçmiş izlenebilirliği 178/2002), böylece tüketicilerin imkanları dahiline, kesintisiz takip, üretim zincirinin hangi aşamasında üretim hatası gerçekleştiği ve standartları belirlenecektir ki bu standartlarla hata oluşma ihtimalleri minimum olacak ve tüketicilere güven verebilecek (İSO 22000, IFS, BRC, Q&S,...) (www.internationalfoodstandardIFS.htm).

Literatür çalışmaları kapsamında karşılaşılan konularda hukuki düzenlemelerin son yıllarda artması, tüketici gıda ürünleri bilgilenme isteklerinin giderek artması ve firmaların gıda ürünleri piyasasında yurtiçi/yurtdışı ticaretinde kalite işletim sistemleri gereklilikleri vurgulanmıştır.

Türkiye gıda ürünleri piyasası için önemli bir yere sahip olan Et-Süt ürünleri, meyve suyu-konsantre ürünleri, makarna ve zeytinyağı ürünleri için gönüllü uygulamalarından hangilerinin tercih edildiği konusunda literatür bilgisine ulaşılmamıştır.

Türkiye gıda üretimi aşamaları ve piyasa gözetimi - denetlemeleri kısaca ürün hasatından sofraya kadar olan gıda işlemleri aşamalarında uymakta zorunlu olunan yasal zorunlulukları incelenmiştir. Bu konuda KOB ve Ulusal program'da belirtildiği gibi öncelikli Codex Alimentarius ve AB gıda mevzuatı uyumlaştırma çalışmaları konuları incelenmiştir.

Yapılan bir çalışmada dünya üzerinde son yıllarda yaşanmak zorunda kalınan kötü tecrübeler; mevcut gıda güvenliği sistemlerinin güvenilir olmadığını, yönetimin mutlaka merkezi otorite tarafından yürütülmesi gerektiğini, gıda denetiminin tek başına yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilemeyeceğini ortaya koymuştur (Demirözü,2005a:24).

Türkiye Gıda İmalat Sanayinde önemli alt sektörlerinden olan Et-Süt ürünleri sanayi, meyvesuyu-konsantre sanayi, makarna sanayi ve zeytinyağı sanayi firmaları kuruluşları, üretim kapasiteleri, üretim değerleri, uyguladıkları gönüllü uygulamaları bu tez çalışması kapsamında ele alınan konulardır.

Kalite ve güvenlik yönetiminin genel kapsamlı açıklamalarının yanında, gıda sektörü içerisindeki uygulamalardaki çeşitli gereklilikler, Dünya'da, AB ve Türkiye'de bu konudaki gelişmeler ve son yasal düzenlemeler nelerdir ve Türkiye tarım – gıda sektörlerinde son zamanlarda gıda güvenliği, gıda kalite güvence sistemleri, çevre yönetim standartları, işçi sağlığı ve iş güvenliği standartları ve uygulanmakta olan çeşitli kalite yönetim sistemleri seçilen ilgili sektörlerdeki gönüllü uygulamalarını belirlemek bu çalışmanın amaçlarından biridir.

2 MATERYAL ve YÖNTEM

2.1 Materyal

Bu araştırma, CAC (Kodeks Alimentarius Commision), FAO (Gıda ve Tarım Örgütü), ISO (Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı), WTO (Dünya Ticaret Örgütü), Avrupa Birliği resmi siteleri, gibi Uluslararası ve Avrupa Birliği resmi sitelerinden elde edilen ikincil veri ve bilgilere dayalı olarak yapılmıştır.

Ayrıca araştırmada IOOC (International Olive Oil Council) Uluslararası Zeytinyağı Konseyi, ZAE (Zeytincilik Araştırma Enstitüsü), İGEME (İhracatı Geliştirme Merkezi), KKGGM (Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü), DPT (Devlet Planlama Teşkilatı), TEAE (Tarımsal Ekonomik Araştırma Enstitüsü), IFS (Uluslararası Gıda Standartları), DTM (Dış Ticaret Müsteşarlığı), TSE (Türk Standartları Enstitüsü), ABGS (Avrupa Birliği Genel Sekreterliği) İTO (İstanbul Ticaret Odası), EBSO (Ege Bölgesi Sanayi Odası), Afyon Ticaret Sanayi Odası, ATSO (Antalya Ticaret Sanayi Odası) gb. çeşitli uluslararası ve ulusal kayıtlarından elde edilen ikincil veriler de kullanılmıştır.

2.2 Yöntem

Araştırmada düzenleyici etki analiz yöntemi kullanılmıştır. Tüm düzenleyici etki analizleri ile; amaçların belirlenmesi, riskler için çözüm önerileri ve risklerin miktarını belirlemek, kanunlardaki seçenekleri ve alternatifleri değerlendirmek, iş sektörü etkilerini belirlemek, hakkaniyet ve istenilir sonuçlar var ise belirlemek, çıkar gruplarının ve maliyetlerin her seçeneği dikkate alarak kısmen etkili olan düzenleyici etki analizlerini karşılaştırmak, dağıtım etkileri, sektörlerin hangisinin maliyetleri üstleneceği ve her seçeneğin yararları, varsa istemsiz yapılan işlemlerin sonuçları ve dolaylı masrafların özetle nasıl yöneltildiği incelenir (Cabinet-Office, 2003:2-3).

Düzenleyici etki analizi, önerilen politikaların, programların, planların ya da projelerin değerlendirilmesi ve geliştirilmesi amacıyla karar alıcıları bilgilendirmek için kullanılan bir yöntemdir. Etki analizi ile uygulanabilecek politika seçenekleri belirlenmekte, bunlar arasında bir karşılaştırma yapılabilmekte ve her seçeneğin faydaları ve sakıncaları ortaya koyulmaktadır. Bu nedenle etki analizleri, başta siyasi karar alıcılar olmak üzere büyük şirketlerden KOBİ'lere, sivil toplum örgütlerinden, çeşitli çıkar gruplarına iş dünyası temsilci

örgütlerine kadar toplumun pek çok kesimi tarafından kendi faaliyet alanlarında meydana gelen değişimlerin etkilerini incelemek için kullanılmaktadır (Solak,2006:1).

Gıda güvenliği mevzuatlarının karşılaştırılmasında öncelikle Gıda İmalat Sanayi mevcut yapısı ortaya konulmuştur. Türkiye'nin Et-Süt Ürünleri İmalat Sanayi, Meyve Sebze İşleme Sanayi, Zeytinyağı Sanayi, Değirmencilik Ürünleri Sanayi gruplarında yönetmelikler, sektör sorunları incelenmiştir. Bu bağlamda Türkiye'de çıkarılmış olan yönetmeliklerin AB uyumlaştırılma çalışmaları ve firmaların gönüllü uygulamaları konusuna yer verilmiştir.

AB uyum çalışmaları sürecinde ele alınan gıda sektörlerinin bu süreçten nasıl etkilenecekleri önceki dönemlerde AB'ye üye olan ülkelerden örnekler de ele alınarak incelenmiştir. Sektörlerin AB uyum süreci içerisinde firmaların yapması gereken konular, yasal uyum süreçleri, rekabet sağlanması için teknolojik yatırımlar, firma ölçeklerinin değişimi, kobiler'deki diğer değişim konuları incelenmiştir. Çalışmanın son bölümünde sektör temsilcilerine, firmalar bazında uyum süreci için önerilere yer verilmiştir.

3 ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

3.1 Mevzuat Karşılaştırmaları

3.1.1 Kodeks Alimentarius Komisyonu

Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO), ve Dünya Sağlık Teşkilatının (WHO) gıda sanayine rehberlik etmek ve tüketici sağlığını korumak amacıyla 1963 yılında müştereken oluşturduğu Gıda Standartları Programını yürütmek üzere kurdukları uluslararası bir kuruluştur. Kodeks Alimentarius'un amacı, kaliteli ve güvenli ürünlerin üretilmesi ve tüketicilere sunulmasının sağlanması yanında dünya gıda ticaretinde yer alan gıda maddelerinin kalite ve hijyen kriterlerinin belirlenmesidir (Kayahan, 2004:12).

Kodeks Alimentarius Komiteleri Yürütücü Komite yanında yatay ve dikey olarak iki grupta toplanmaktadır:

- Yürütücü Komite
- Genel Konu Komiteleri – Yatay
 - Genel Prensipler Komitesi, (ev sahibi Fransa)
 - Gıda Etiketleme Komitesi, (ev sahibi Kanada)
 - Numune Alma ve Analiz Metodları Komitesi, (ev sahibi Macaristan)
 - Gıda Hijyeni Komitesi, (ev sahibi ABD)
 - Pestisit Kalıntıları Komitesi, (ev sahibi Hollanda)
 - Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Komitesi, (ev sahibi Hollanda)
 - Gıda İthalat/İhracat Denetimi ve Sertifikasyon Sistemleri Komitesi, (ev sahibi Avustralya)
 - Beslenme ve Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Komitesi, (ev sahibi Almanya)
 - Gıdalarda Veteriner İlaç Kalıntıları Komisyonu, (ev sahibi ABD)
- Ürün Komiteleri – Dikey
 - Katı ve Sıvı Yağlar Komitesi, (ev sahibi İngiltere)
 - Balık ve Su Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Norveç)
 - Süt ve Süt Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Yeni Zelanda)

- Taze Sebze ve Meyveler Komitesi, (ev sahibi Meksika)
- Kakao Ürünleri ve Çikolata Komitesi, (ev sahibi İsviçre)
- Şekerler Komitesi, (ev sahibi İngiltere) Şimdilik durduruldu.
- İşlenmiş Meyve ve Sebzeler Komitesi, (ev sahibi ABD)
- Bitkisel Proteinler Komitesi, (ev sahibi Kanada) Şimdilik duruduruldu.
- Hububat ve Baklagiller Komitesi, (ev sahibi ABD)
- İşlenmiş Et ve Kanatlı Etler Komitesi, (ev sahibi Denimarka)
- Çorba ve Et Suyu Komitesi, (ev sahibi İsviçre) Kaldırıldı.
- Et Hijyeni Komitesi, (ev sahibi Yeni Zelanda)
- Doğal Mineral Sular Komitesi, (ev sahibi İsviçre) şimdilik durduruldu.
- Yenilebilir Buzlar Komitesi, (ev sahibi İsveç) Kaldırıldı.
- Dondurulmuş Ürünler, (ev sahibi Kodeks Alimentarius) Kaldırıldı.

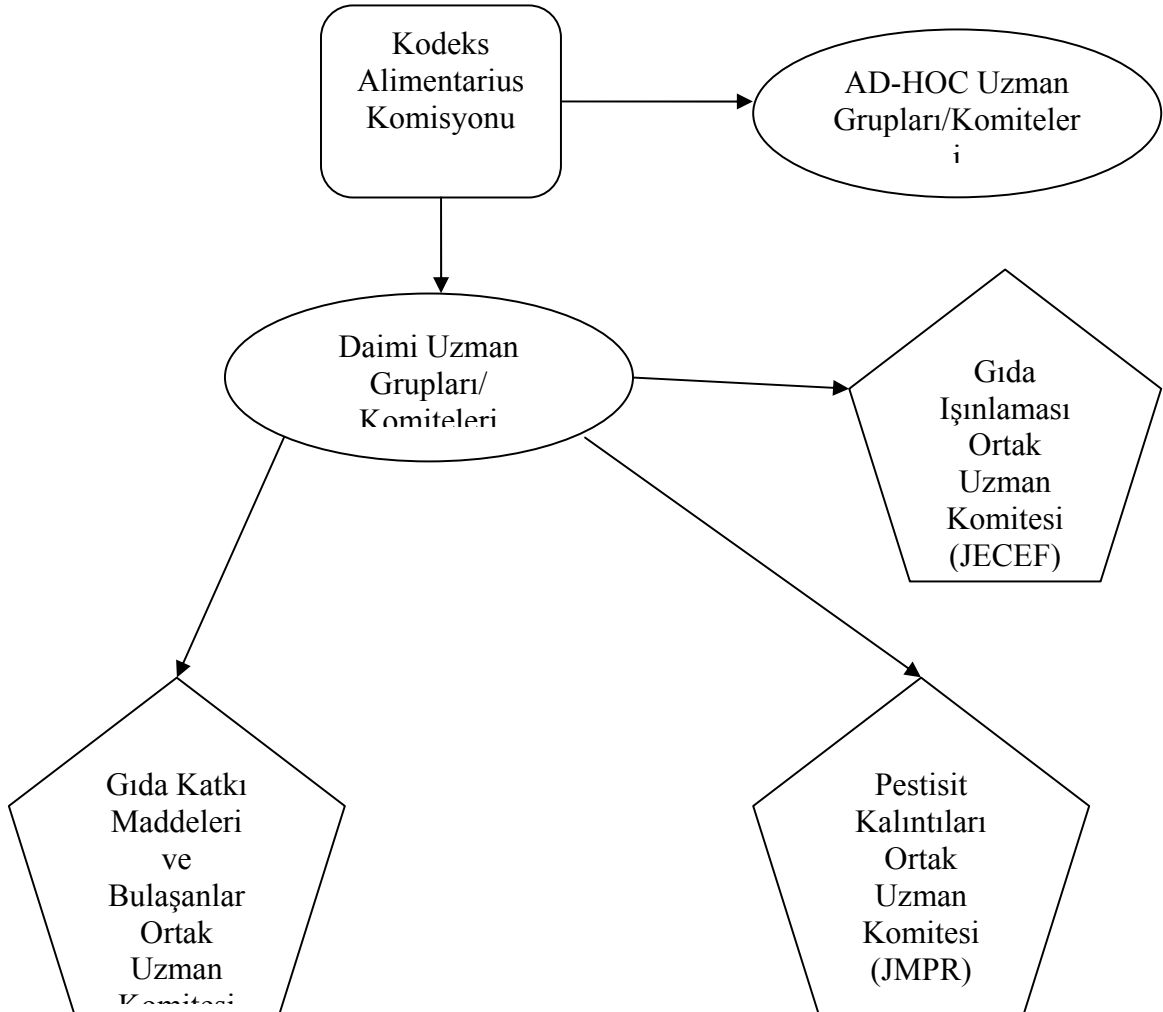
➤ Yardımcı Birimler (Bölgesel Komiteler)

- Afrika FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Asya FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Avrupa FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Yakındoğu FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Latin Amerika ve Karayipler FAO/WHO Kordinasyon Komitesi
- Kuzey Amerika ve Pasifik FAO/WHO Kordinasyon Komitesi

Kodeks Standartlarının hazırlanmasında uyulması gereken kurallar komisyon tarafından belirlenmiş ve bir “El Kitabı” (Procedural Manual) şeklinde yayınlanmış olup zaman zaman güncelleştirilmektedir. Komisyonun “Yürütme Komitesi” (Excutive Committee) komisyon çalışmalarına genel yönetim için tavsiyelerde bulunmakta olup komisyonun yürütme organı olarak faaliyet gösterir ve kararları alır. Kodeks komiteleri bu prensipleri dikkate alarak iş programlarını ve öncelik gerekçelerini hazırlarlar. Yukarıda belirtilen komite grupları, buna göre her yıl belirli programlarda toplanır ve kabul edilen çalışmaları yürütür. Komite grupları, standart tasarısı teklifini hazırlar ve üye ülkelere ve uluslar arası kuruluşlara gönderir. Standartlar çeşitli aşamalardan geçip hükümetler ve diğer ilgili gruplar (Üniversiteler, gıda üreticileri, ticaret grupları, tüketici örgütleri gibi) incelemelerine aşamalı olarak sunulur ve sekiz aşamayı geçiren tasarı, sekreteryaya tarafından yazılı olarak komisyona sunulur ve “Kodeks Standardı” olarak yayımlanır. Bugün 300’ün üzerinde kodeks standardı bulunmaktadır (Kayahan,2004:12).

“Kodeks Alimentarius Komisyonu” yapısı içerisinde risk analizi prosedürü; incelenen maddeye göre farklı komisyonlar tarafından yürütülür. Bu kapsamda; ağır metaller, organo-halojen bileşenler ve mikotoksinler gibi doğal olarak oluşan toksikantların dahil edildiği kimyasal kontaminantlar ile gıda katkıları için “Gıda Katkıları ve Kontaminantlar Kodeks Komitesi” (CCFAC) risk analiz prosedürünü başlatır. Pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları için ise sırasıyla “Pestisit Kalıntıları Kodeks Komitesi” (CCPR) ve “Gıdalardaki Veteriner İlaç Kalıntıları Kodeks Komisyonu” (CCRVDF) risk analiz prosedürünü başlatır (Demirözü,2006:37).

Kodeks Alimentarius’a sadece ülkeler üye olabilmekte ancak çeşitli organizasyonlar ve sivil toplum örgütleri gözlemci statüde toplantılara katılabilmektedir. Türkiye 01 Ekim 1963 tarihinde Kodeks Alimentarius’a üye olarak katılmıştır. Türk hükümetini “Tarım ve Köyişleri Bakanlığı” temsil etmekte ve ülkemiz kodeks kontakt noktası da Tarım ve Köyişleri Bakanlığının “Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüdür”. Halen 163 ülke CAC’ye üye bulunmaktadır (Kayahan,2004:12). Kodeks Alimentarius Komisyonu, daimi uzman grupları ve diğer organları şekil 3.1’de gösterilmiştir.



Şekil 3.1. Uluslararası Gıda Mevzuatı Kodeks Alimentarius ve Komiteleri

3.1.1.1 Daimi Uzman Grupları/Komiteleri

3.1.1.1.1 Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Ortak Uzman Komitesi (JECFA)

FAO ve WHO tarafından müştereken oluşturulan JECFA (Joint Expert Committee on Food Additives), gıdalarda belirlenen maddelerle ilgili risk değerlendirmesini gerçekleştirir. Tehlikenin tanımı ve karakterizasyonu, maruz kalma ve son olarak risk karakterizasyonu aşamalarını kapsayan risk değerlendirme çalışmaları sonucunda JECFA tarafından, çalışma yapılan maddeye göre değişmekle birlikte, o madde için hiçbir etkinin görülmediği doz (NOEL: No Observed Effect Level), günlük kabul edilebilir (ADI: Acceptable Daily Intake) veya maksimum tolere edilebilir doz (MTD: Maximum Tolerated Dose) ile vücutta birikme yapan maddeler için haftalık tolere edilebilir doz (PTWI: Provisional Tolerable Weekly Intake), vücutta birikme yapmayan maddeler için maksimum tolere edilebilir günlük doz (TMDI: Theoretical Maximum Tolerable Daily Intake) gibi değerler belirlenir (Demiröz,2006:37). JECFA değerlendirmeleri, bu kontaminantların alımının kabul edilebilirliği yönünden değil izin verilebilirliğini belirlemek için kullanılmaktadır.

Bu değerler ile diyet çalışmaları ve gıda tüketim verileri gibi bilgilerden hareketle her bir madde ve/veya her bir gıda veya gıda grubu için maksimum kalıntı limitleri (MRL: Maximum Residue Limit) oluşturulur. Risk karakterizasyonu tamamlayan eksperler komitesi (JECFA) bu verileri içeren bilimsel raporunu risk analizini başlatan komitesine raporlar ve bu komite; JECFA'nın önerdiği MRL değerleri üye ülkelere göndermekte ve ülke tavsiyelerini almaktadır. Ülkelerden gelen tavsiyeler komite tarafından risk yönetim seçeneklerinin tartışılmasında kullanılmaktadır (Demiröz,2006:37).

JECFA gıdalarda katkı maddeleri kullanımlarıyla ilgili bilimsel toksikolojik değerlendirmeler yapmakta ve gıda katkı maddelerinin kimyasal spesifikasyonlarını belirlemektedir. Ayrıca akut, genetik ve farmokinetik çalışmalar ile mutagenik ve teratogenik ve kanserogjenik araştırmalarda yürütmektedir. Bu çalışmalar kapsamında, önce deney hayvanlarından ve mümkün olduğunda insanlardan elde edilen veriler toplanmakta; ikinci aşamada elde edilen veriler değerlendirilerek söz konusu maddelerin gıda maddelerinde bulunmasına izin verilen limitlerine yönelik tavsiye kararları alınmaktadır. JECFA, 1300'den fazla gıda katkı maddesi, 25 kadar bulaşan ve doğal olarak oluşan toksik bileşik, 80 kadar da veteriner ilaç kalıntısı üzerine değerlendirmeler yapmıştır (Kayahan,2004:15).

Veteriner ilaçları açısından da JECFA tavsiyeleri, hayvansal orjinli gıdaların alımı ve yenilebilir hayvan dokularının tüketilmesi sonucu kalıntı miktarlarının toksikolojik çalışmalarına dayanmaktadır. Veteriner ilaçları için MRLs, pratik geri alma zamanlarında ulaşılabilecek seviyelerde önerilmektedir (Kayahan,2004:15).

3.1.1.1.2 Pestisit Kalıntıları Ortak Uzman Komitesi (JMPR)

FAO “Pestisit Residu Uzmanlar Paneli” ile WHO “Çekirdek Değerlendirme Grubu” bir araya gelerek JMPR komitesini oluşturmaktadır. Bu komite, ADI değerleri ile sonuçlanacak şekilde pestisit kalıntılarının toksikolojik değerlendirmelerini yapmaktadır. Ayrıca “İyi Tarım Uygulamalarına” (GMP) bağlı olarak uygulanan pestisitler için tarla denemeleri spesifik ürün gruplarına yönelik MRLs seviyelerini teklif etmektedir. ADI değerinin aşılması durumunda ise ülkelere, ulusal gıda tüketim verileri ve pestisit kalıntı izleme programlarının dikkate alınabileceği tavsiye edilmektedir (Kayahan,2004:15).

3.1.1.1.3 Gıda Işınlanması Ortak Uzman Komitesi (JECEF)

JECEF komitesi, tüketicilerin güvenliğini ve gıdanın sağlığa yararlılığını sağlamak ilkesini göz önüne alarak gıda ışınlama yöntemiyle belirli gıdaların korunması ve raf ömrünün artırılması açısından gıda ışınlamasının güvenliğini değerlendirmektedir (Kayahan,2004:15).

3.1.1.2 Ad-Hoc Uzman Grupları/Komiteleri

Bu tip uzman grupları/komiteleri, yürütücü organları CAC olmak üzere, FAO üyesi ülkelerin talebi üzerine spesifik konularda bilimsel tavsiyeler elde edilmesi için toplanmaktadır. Yalnızca FAO veya diğer “Birleşmiş Milletler Kuruluşları” ve “Uluslararası Organizasyonlar”, aşağıdaki konularda teknik danışma toplantıları yapmaktadır:

- Risk Analizlerinin Gıda Standartlarına Uygulanması ile ilgili FAO/WHO Ortak Danışma Toplantısı
- Risk Yönetimi ve Gıda Güvenliği Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı
- Gıda Tüketimi ve Risk Değerlendirme Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı
- Meyve/Sebze Suları ile ilgili Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı
- Biyoteknoloji ve Gıda Güvenliği Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı
- Hayvan Besleme Uygulamaları Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı

- Gıda Kontrolünde Analitik Metodların Validasyonu Ortak FAO/WHO Danışma Toplantısı

Bakteri, virüs ve helmintlerin de içinde yer aldığı biyolojik ajanlarda komisyonun sistematik bir risk analiz prosedürü yoktur. Bununla birlikte, uluslar arası ticarete ve halk sağlığı konularında potansiyel bir patojenin varlığı belirlendiğinde bu patojene özgü çalışmalar yürütülür. Biyolojik ajanlarla ilgili olarak 1970’li yılların ortalarında “Gıda Hijyeni Kodeks Komitesi” gıda kaynaklı tehlikeleri tanımlamak için çalışmıştır. Bu komisyonun tavsiyeleri ile hijyen uygulama kodları oluşturulmuştur. “Kritik Kontrol Noktası Tehlike Analizi” (HACCP) kodeks dokümanı bu komitenin kritik kontrol noktalarında kritik limitleri oluşturmak ve gıda üretim zincirinde farklı noktalardaki önemli tehlikeleri tanımlamada risk esaslı kararlarda kullanmak için hazırlanmıştır (Demiröz,2006:37).

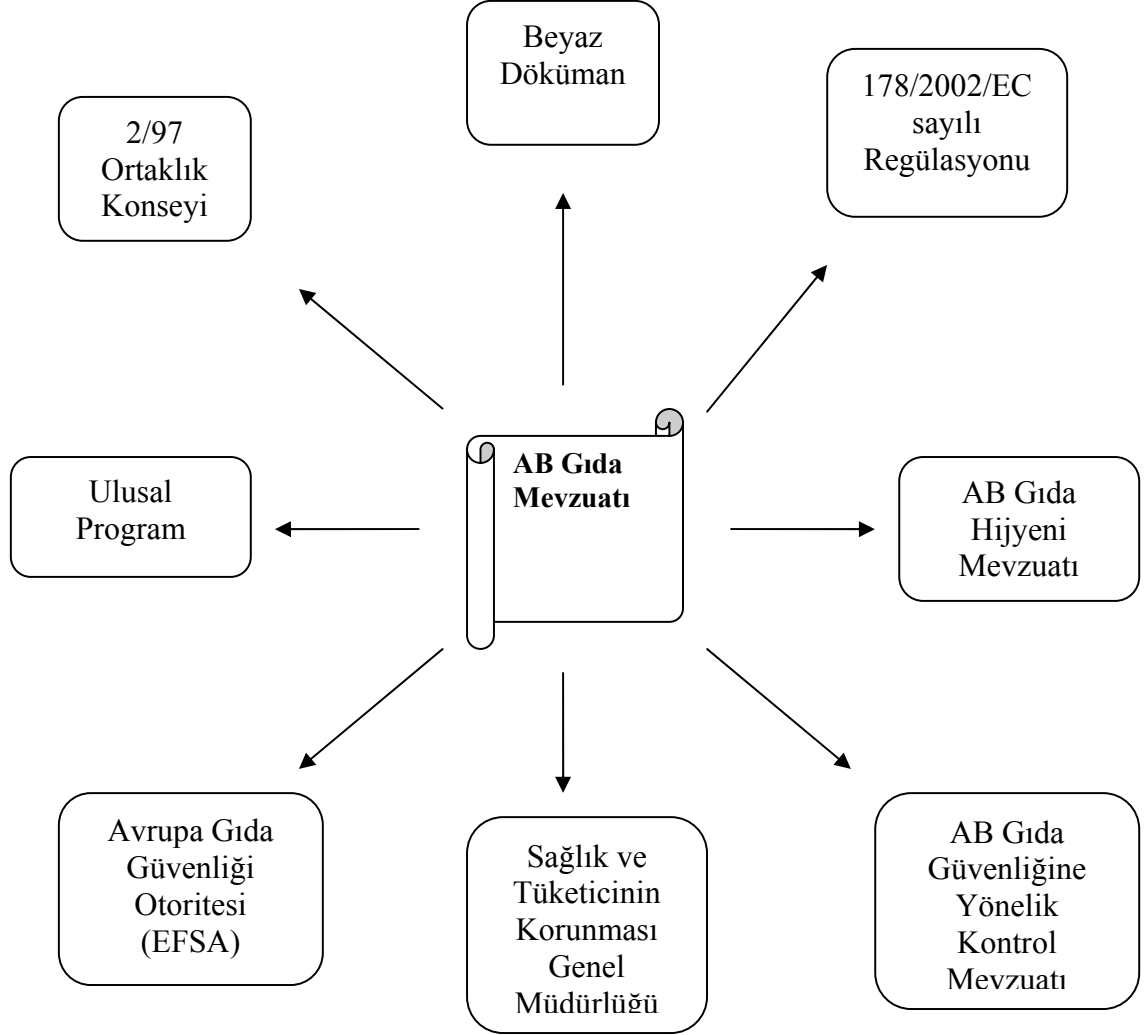
3.1.2 AB Gıda Mevzuatı

Türkiye ile Avrupa Birliği (AB) arasındaki ilişkilerin geçmişi, iki taraf arasında ortaklık kuran 1963 tarihli “Ankara Anlaşması” na kadar uzanmaktadır. 1973 yılında yürürlüğe giren “Katma Protokol”, taraflar arasında tarım ürünleri ticaretinde tercihli rejimi genişleten “1/80 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı”, “Gümrük Birliği Anlaşması” olarak bilinen ve işlenmiş tarım ürünlerini de gümrük birliğine dahil eden “1/95 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı” ve tarım ürünlerinde tercihli rejimi geliştiren “1/98 sayılı Ortaklık Konseyi Kararı”, Türkiye AB arasında tarım alanındaki ilişkilerde önemli kilometre taşlarıdır (Çakmak ve Kasnakoğlu,2001:1). Türkiye’nin de sorumlu olduğu AB gıda mevzuatı yasaları ve organları şekil 3.2’de gösterilmiştir.

AB’de Yeni yaklaşım çerçevesinde, bütün sektörlerde olduğu gibi gıda sektöründe de ürünün belirlenmiş ihtiyaçlara cevap verebilmesi anlamını taşıyan kalite, hem kamu düzenlemeleri hem de gönüllü girişimler ile sağlanabilmektedir. Gıda ürünlerinde kalite konusundaki çalışmalarını ilgili çevrelerle işbirliği içinde yürüten AB komisyonu, 1985 tarihli Beyaz Kitap’dan bu yana gıda konusunda yetki ikamesi (subsidiarity) ilkesine de uygun olarak minimalist bir yaklaşım içindedir (Arıkbay,2004:85).

İlk toplantısını 19 Ekim 1990 yılında yapan FLEP “gıda mevzuatı uygulayıcıları derneği” Avrupa komisyonuna yazılı tavsiyelerde bulunmakta, AB içerisinde gıda mevzuatı uygulamaları bilgi kaynağı konumundadır. FLEP üyeleri prosedürlerde, operasyonel

kritiklerde ve uygulamalardaki geçerlikleri paylaşmaktadırlar. Üye organizasyonlarda, gıda mevzuatı konularında her yönüyle uzmanlar bulunmaktadır. Bundan dolayı toplantılarda ve çalışma gruplarında birliktir görüşleri, bilimsel ve gıda mevzuatı uygulamaları ile ilişkili konular da tartışılmaktadır (www.flep.org).



Şekil 3.2 AB Gıda Mevzuatının Türkiye İçin Bağlayıcı Yasaları ve Organları

Beyaz kitapta, yaşanan son krizlerin (Dioksin, deli dana,vs...) AB'nin mevcut gıda güvenliği politikasının eksik yanlarını ortaya koyduğundan hareketle, tutarlı ve şeffaf kurallar yoluyla gıda mevzuatının modernizasyonu, gıda zincirinin her aşamasında kontrollerin artırılması, insan sağlığı ve tüketicinin korunması amacıyla bilimsel tavsiye sisteminin güçlendirilmesini amaçlayan yeni bir gıda politikasının oluşturulmasına yönelik önerilerde bulunmuştur. Komisyon, yeni gıda politikasının üç strateji üzerine kurulmasını önermiştir. Bunlar:

- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) kurulması,
- Gıda mevzuatının “çiftlikten sofraya” yaklaşımı çerçevesinde uygulanması,

- Yem ve Gıda alanında faaliyet gösteren kişilerin gıda güvenliğinden öncelikli olarak sorumlu tutulması ve Üye Ülkelerin bu kişilerin faaliyetlerinin gözetim ve kontrolünü sağlaması, Komisyonun ise Üye Ülkeler nezdinde gerçekleştirdiği denetim ve kontroller vasıtasıyla Üye Ülkelerin kontrol kapasitesi ve performansını test etmesi prensibinin oluşturulmasını teşvik etmektedir (EU Commission, 08.11.2000:13).

AB’de gıda kontrol yaklaşımı tüketici sağlığı ve gıda güvenliğine odaklanmaktadır. AB komisyonu tarafından yayımlanan “Green Paper”, AB içerisindeki gıda mevzuatının genel prensiplerini çizmektedir. “Green Paper” ile çizilen topluluk gıda mevzuatının altı temel amacı aşağıda gösterilmektedir: (Arıkbay,2004:85).

- Halk sağlığı, güvenliği ve tüketici bakımından yüksek düzeyde koruma sağlamak,
- İç pazarda malların serbest dolaşımını sağlamak,
- Mevzuatın bilimsel gerekçelere ve risk değerlendirmesine dayalı olmasını sağlamak,
- Avrupa endüstrisinin rekabet edebilirliğini sağlamak ve ihracatı artırmak,
- Gıda endüstrisinde güvenli gıda için, üretici ve ürün arz edenlerin HACCP gibi sistemler kullanmasını yerleştirmek,
- Gıda mevzuatının kolay anlaşılır, uygulanabilir bir rasyonel olmasını sağlamak,

3.1.2.1 Beyaz Doküman

Beyaz Doküman ile gıda mevzuatı ve gıda güvenliğine ilişkin yeni ve radikal bir yaklaşım ortaya konulmuştur. AB komisyonu, yüksek seviyede gıda güvenliğinin sağlanması için 12.01.2000 tarihinde “Beyaz Döküman” ı (White Paper) kabul etmiştir. Pro- aktif, dinamik, etkin ve kapsamlı bir yaklaşım öngörerek merkezi yapıda “Avrupa Gıda Otoritesi” nin kurulmasını benimsemiş ve bu otoritenin temel görevleri ile yürütülmesi gereken gıda güvenliğinin temel prensiplerini ortaya koymuştur. Buna göre; gıda zincirinin tüm aşamalarında bilgi toplama ve bilimsel tavsiyeler oluşturulması, risk analizleri, hızlı alarm sistemlerinin işletilmesi, tüketiciler ve bilimsel kuruluşlarıyla ilişkilerin geliştirilmesi, gıda kontrolüne katılımlarının sağlanması prensiptir. “Çiftlikten sofraya” gıda güvenliği yaklaşımının benimsenmesi, gıda katkı maddeleri ve novel gıdalara yönelik kontrol sistemlerinin geliştirilmesi, gıda zincirinde izlenebilirliğin sağlanması, etkin mevzuat hazırlama gibi 80 den fazla eylemin ve bu amaçla gerekli önlemlerin uygulanmasına yer vermiştir. (Kayahan,2004:16).

Beyaz Doküman, temel olarak, gıda güvenliğinin sağlanması için organize, koordineli, entegre ve etkin bir yaklaşım öngörerek tüketici güveninin kazanılması ve toplum katmanlarının sağlıklı beslenmesini hedeflemiştir. Ayrıca AB'nin bir bütün olarak gıda güvenliği politikasına güvenin sağlanmasına cevap verebilmek için güçlü sistemlere ihtiyaç duyulduğu ve izleme, hızlı alarm sistemi, bilimsel işbirliği, gıda güvenliği araştırmaları ve risk analizleri gibi alanlarda gelişmeler sağlanması öngörülmüştür (Kayahan,2004:16).

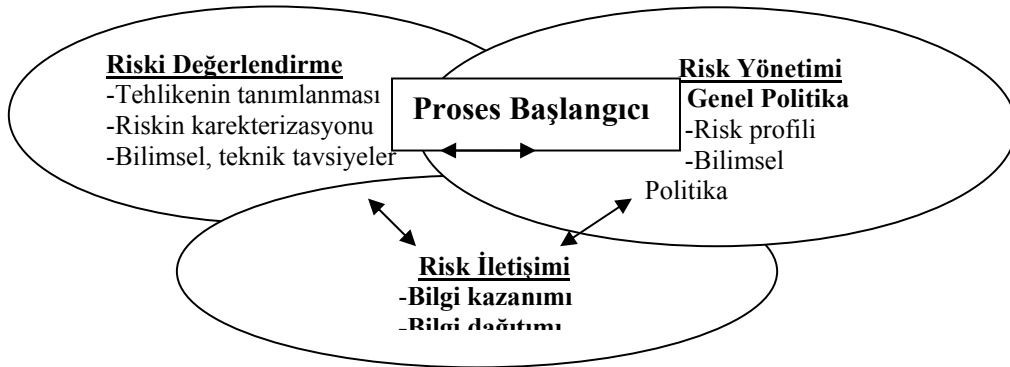
3.1.2.2 178/2002/EC Sayılı Regülasyon

178/2002/EC sayılı ve 28 Ocak 2002 tarihli “Gıda yasasıyla ilgili genel ilke ve şartları belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’ni kuran ve gıda güvenliği konularıyla ilgili işlemleri belirleyen Regülasyon”, gıda ile ilgili olarak insan sağlığı ve tüketici haklarının yüksek bir düzeyde korunmasının, özellikle gıda arzının geleneksel ürünleri de içeren çeşitliliği dikkate alınarak gıda güvenliğine ilişkin konularda karar verme sürecine temelden destek sağlamak üzere, ortak ilke ve sorumlulukları, güçlü bilimsel dayanak sağlayacak araçları, etken örgütsel düzenleme ve işlemleri ortaya koymaktadır. Gıda regülasyonu, genel anlamda gıda ve yem ile özellikle gıda güvenliği konusundaki genel ilkeleri AB topluluğu ve ulusal düzeyde belirlemekte ve merkezi “Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini” de kurmaktadır (Kayahan,2004:16).

Regülasyon genel anlamda, gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda ve yem güvenliği üzerine doğrudan veya dolaylı etkileri olan tüm işlemleri konu almakta; ancak birincil üretim aşamasında ve evsel üretim veya hazırlanma aşamasında uygulanmamaktadır. Regülasyonun en önemli amaçlarından bir tanesi de; iç pazarın etkin olarak işleminin sağlanması ve insan sağlığının ve tüketici menfaatlerinin yüksek seviyede korunması özellikle de geleneksel ürünler dahil olmak üzere gıda arzındaki çeşitliliği de dikkate alarak, güvence altına alınması için bir temel oluşturulmasıdır.

178/2002/EC sayılı regülasyonun en önemli getirilerinden birisi halk sağlığının korunması ve gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli rol oynayacak bağımsız yapıda “Avrupa Gıda Otoritesi”nin kurulmasıdır. Buna nedenlerden bir tanesi, geçmişte yaşanan tecrübelerin, risk değerlendirmesi ve risk yönetimi konularının işlevsel olarak birbirinden ayrılması ve gıda zincirindeki olabilecek risklerin bağımsız bir kurum tarafından yürütülmesinin ve bilimsel tavsiyeler oluşturulmasının gerekliliğidir (Kayahan,2004:17).

Risk, istenmeyen bir oluşumun (çıktının) olma olasılığını ve olması durumunda negatif etkilerini içeren bir terimdir. Risk değerlendirmeyi, risk yönetimini ve risk haberleşmesini kapsayan ve birbirini takip eden uygulamalar dizisi olarak tanımlanabilen risk analizi ise; bilimsel değerlendirmeyi, pratikteki yönetimi ve süregelen haberleşmeyi bir arada kapsar ve bağımsız olmayan her bir bileşen birbiri içine geçer ve biri diğerine katkıda bulunur (Şekil 3.3) (Demirözü,2006:34).



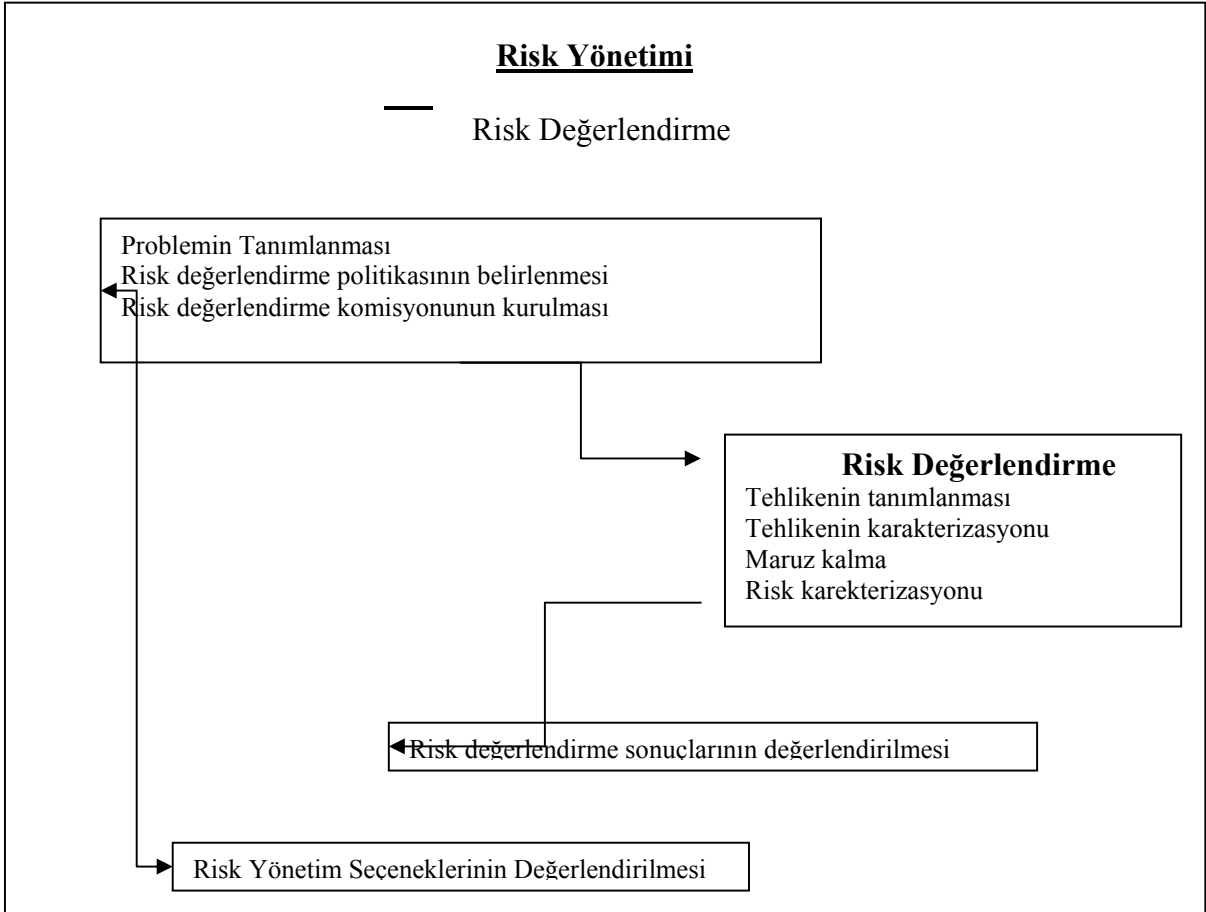
Şekil 3.3. Risk Analizi
Kaynak: Demirözü, 2006.

Risk değerlendirmeleri farklı sebeplerle başlatılabilir:

- Yeni bir mal veya ürünün endüstriye girdirilmek istendiğinde;
- Daha önceden bilinmeyen bir zararlı veya patojenin ticarete önemli olan bir bölgede tespit edildiğinde;
- İnsan, bitki veya hayvan sağlığına riskli olduğu anlaşılmış olan bir durumda spesifik bir tehlikenin (zararlı, patojen, toksin veya prosedür) belirlendiğinde;
- Piyasaya sunulan bir ürünün mevcut veya potansiyel piyasaya önemli bir risk getirmeyeceğini Bakanlık olarak ortaya koymak istediğinde;
- Yasal mevzuatta değişim veya ortadan kaldırma isteklerine cevap vermek gerektiğinde;
- Potansiyel bir tehlike ile ilgili önemli yeni bilgilerin açığa çıktığında.

Gıda analizinin öncelikle uygulandığı alanlar; gıda katkıları, kimyasal kontaminantlar, pestisit kalıntıları, veteriner ilaç kalıntıları ve biyolojik ajanlardır. Bu maddelerle ilgili risk analiz prosedürü genellikle “Kodeks Alimentarius Komisyonu” tarafından başlatılmaktadır. Bu prosedür; yeni bir maddenin piyasaya girmek istemesi, kullanılan bir madde ile ilgili yeni gelişmelerin olması veya insan sağlığı üzerinde potansiyel tehlikelerinin belirlenmesi gibi nedenlerle başlatılmakta ve çalışmalar sistematik olarak yürütülmektedir. Bu konuda

çalışmaların başlatılması talebi üye ülkelerden de gelebilir. Bazı durumlarda üye ülkeler belli bir konuda risk analizini yürütebilir (Demirözü,2006:37). Risk analizlerinin (risk değerlendirme, risk yönetimi ve risk iletişimi) geliştirmek için uluslar arası kuruluşlardan FAO ve WHO tarafından yapılan çalışmalarda Türkiye'nin katılımı zayıf kalmaktadır (TKB,2004:10). Risk Yönetimi ve risk değerlendirme etkileşimleri şekil 3.4'de gösterilmektedir.



Şekil 3.4 Risk Değerlendirme ve Yönetimi
Kaynak: Demirözü, 2006.

Türkiye Tarım sektörünün en önemli yapısal sorunlarından biri iyi bir “Risk Yönetim” sisteminin kurulamamış olmasıdır. Tarım sektörü söz konusu olduğunda risk, önlemek mümkün değildir, ancak risk yönetimi yapmak yani oluşabilecek hasarlara karşı önceden önlem almak söz konusudur (İgeme,2004:3). Gıda güvenliği ile ilgili konularda eğitici amaçlı seminer, panel ve sempozyumların vb. düzenlenmesi risklerin geniş toplum kesimlerine aktarılmasında ve bilgilendirilmesinde önem taşımakta, ancak mevcut yapı içerisinde koordinasyon yetersizliği, bilimsel verilere dayanmadan yapılan iletişimler gıda güvenliği zincirinde zayıf noktalarından birini oluşturmaktadır.(TKB,2004:11).

3.1.2.3 AB Gıda Hijyeni Mevzuatı

AB’de gıda hijyeni 93/43/EC Regülasyonu ile düzenlenmekte idi. Konunun kapsamlı olması ve alt sektörlerinin hijyen gerekliliklerinin farklılık arz etmesi nedeniyle son olarak 29 Nisan 2004 tarihinde gıda hijyeni konularına iki ayrı regülasyon ile düzenleme getirilmiştir (Kayahan,2004:17).

Bunlar;

- 852/2004/EC sayılı Gıda Maddelerinin Hijyeni Regülasyonu: Bu mevzuat, genel olarak gıda güvenliğinin sorumluluğunu birincil aşamadan başlayarak gıda zincirinde yer alan işyerlerine vermekte olup bu sorumluluğun yerine getirilmesinde HACCP prensipleri ve iyi hijyen uygulamalarının gerekliliği ifade edilmektedir.
- 853/2004/EC sayılı Gıda Maddeleri ile İlgili Spesifik Hijyen Kurallarını Belirleyen Regülasyon: Bu mevzuat ise hayvansal orijinli gıda maddeleri için uygulanacak spesifik hijyen kurallarını belirlemektir.

3.1.2.4 AB Gıda Güvenliğine Yönelik Kontrol Mevzuatı

Beyaz doküman ve 178/2002/EC sayılı regülasyon, topluluk bazında kontrollerin etkinliğini artıracak ve AB çapında gıda güvenliği prensip ve kriterlerinin uygulanmasıyla AB’nde gıda güvenliği sağlanacaktır. 178/2002/EC gıda yasası ile hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanmasını sağlamaya yönelik gerçekleştirilen resmi kontrollere ilişkin olarak “29 Nisan 2004 tarih ve 882/2004/EC sayılı gıda yasası” ile “Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahı Kurallarına Uyumun Doğrulanmasını Sağlamaya Yönelik Olarak Geliştirilen Resmi Kontroller Regülasyonu”; aşağıdaki hususları hedefleyen kurallara uyumun doğrulanmasına yönelik resmi kontrollerin gerçekleştirilmesi için genel kuralları ortaya koymaktadır:

- a) Doğrudan veya çevre aracılığıyla, insan ve hayvanlara yönelik riskleri önlemek, yok etmek veya kabul edilebilir seviyelere indirmek.
- b) Gıdanın etiketlenmesi ve tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri dahil, gıda ticaretinde adil uygulamaları temin etmek ve tüketici çıkarlarını korumak.

Bu regülasyon, tarımsal ürünlerin ortak piyasa düzenleri için uygulanmamakta; yürütülecek resmi kontroller, 178/2002/EC sayılı regülasyonda ortaya konulan gıda

güvenliğinin temin edilmesinde gıda işyerleri birincil yasal sorumlu olarak kabul edilmektedir. Bunun yanında “854/2004/EC sayılı insan tüketimine uygun hayvansal orijinli gıda maddeleri ile ilgili Resmi Kontrollerin Düzenlenmesine ilişkin Spesifik Kuralları Belirleyen Regülasyon”,25.06.2004 tarihinde değiştirilerek yeniden yayımlanmıştır (Kayahan,2004:18).

3.1.2.5 Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü

“Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü” (SANCO- General Directorate of Consumer Protection and Health), Avrupa vatandaşlarının hayat kalitesini arttırmak ve tüketici sağlığının yüksek seviyede korunması için Avrupa Komisyonu’na bağlı olarak faaliyet gösteren Brüksel’de kurulan bir merkezi organdır. SANCO’nun halk sağlığı, gıda güvenliği ve tüketici ilişkileri olarak üç temel görevi bulunmakta olup bunlarla ilgili mevzuatı hazırlamakta ve güncellemektedir. SANCO, gıda ile ilgili olarak da “çiftlikten sofraya gıda güvenliği” prensibini kabul ederek tüketici sağlığı, gıda güvenliği, bitki sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı konularında çalışmaktadır (Kayahan,2004:18).

SANCO ile Tarım Köyişleri Bakanlığı görev ve yetkileri gereği sık sık birlikte çalışmak durumundadır. Türkiye’den AB ülkelerine ihraç edilen gıda maddelerinde tespit edilen gıda güvenliği olumsuzluklarını içeren “Hızlı Alarm Mesajlarını” Tarım ve Köyişleri Bakanlığı muhatap alınarak AB komisyonu tarafından doğrudan gönderilmekte ve ilgili firma ve ürün bazında önlemler alınmasını talep edilmektedir.

- Gıda ve Veterinerlik Ofisi

Gıda ve Veteriner Ofisi (FVO, Food and Veterinary Office), SANCO Genel Müdürlüğüne bağlı olarak gıda güvenliği hizmetlerini yürütmek üzere Dublin’de kurulmuştur. FVO, üye ülkeler ve AB’ye gıda maddeleri ihraç eden ülkelerde gıda güvenliği kontrolleri yapmakta; bu denetimlerden elde edilen verilere göre gıda ithalatına karar vermekte ve denetim sonuçları AB idarecileri ile denetim yapılan birimlere iletmektedir.

3.1.2.6 Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)

Otorite, topluluğun yasalarına/mevzuatına bilimsel tavsiyeler, bilimsel ve teknik destek ve gıda ve yem güvenliği konularında doğrudan veya dolaylı etki ve sonuçları olan bütün alanlarda politikalar üretmek üzere Brüksel’de (geçici adres) kurulmuştur. Bu alanlardaki

bütün konularla ilgili bağımsız bilgi ve riskler konusunda iletişimi de sağlayacaktır. Otorite, insan sağlığının yüksek bir düzeyde korunmasına katkıda bulunacak ve bu açıdan, iç pazarın işleyişinde bitki sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı, çevreyi dikkate alacaktır(Kayahan,2004:18).

Otorite, gıda ve yem güvenliği üzerinde doğrudan veya dolaylı etkileri olan risklerin niteliklerinin belirlenmesi ve izlenmesi için veri toplayacak ve analiz edecektir. Otoritenin misyonu aşağıdakiler hizmetlerin sağlanmasını içermektedir:

- Topluluk yasalarıyla ilgili olarak insan beslenmesi konusunda bilimsel tavsiye ve bilimsel ve teknik destek ve Komisyonunu isteği üzerine Topluluğun sağlık programı çerçevesinde beslenme konularıyla ilgili iletişim;
- Hayvan sağlığı ve refahı ve bitki sağlığı konularında bilimsel görüş;
- 2001/18/EC sayılı Direktif’de tanımlanan şekilde ve orada belirlenen saklı kalmak kaydıyla, genetik yapısı değiştirilmiş organizmalarla ilgili olarak gıda ve yemin dışındaki ürünler konusunda bilimsel görüşler, Otorite, bu misyon kapsamındaki alanlarda gerekli önlemlerin Topluluk tarafından tasarlanması ve kabul edilmesine bilimsel dayanak hizmetinde bulunacak bilimsel görüşleri sağlayacaktır.
- Otorite görevlerini, bağımsızlığı, yayımladığı bilimsel görüş ve bilgilerin bilimsel ve teknik kalitesi, işlemlerinin ve uygulamalarının şeffaflığı ve kendisine verilen görevleri yerine getirmedeki ihtimamı sayesinde bir başvuru merkezi olmasını sağlayacak koşullar altında yapacaktır.
- Otorite, Üye Devletlerde kendisiyle benzer konularda görev yapan etkin organlarla yakın bir işbirliği içinde hareket edecektir.
- Otorite, Komisyon ve Üye Devletler, risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi fonksiyonları arasındaki etkiliği ve tutarlılığı daha üst düzeye çıkarmak için işbirliğinde bulunacaklardır.
- Üye devletler, misyonunda başarılı olmasını güvence altına almak için Otorite ile işbirliği yapacaklardır.

Otorite;

- Yönetim Kurulu;
- İdari Müdür ve ekibi;
- Danışma Forumu;
- Bilimsel Komite ve Bilimsel Panellerden Oluşmaktadır.

Bilimsel Komite ve Bilimsel Paneller: Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, bilimsel görüş ve tavsiyeler üretilmesi için en etkin organı Bilimsel Komite ve Bilimsel Paneller olup çalışma

prensipleri şunlardır: Bilimsel Komite ve Daimi Bilimsel Paneller, Otoritenin bilimsel görüşlerinin sağlanmasından sorumlu olacak ve bunlardan her biri kendi görev alanı içinde halka açık toplantılar düzenleyebilecektir. Bilimsel Komite, Bilimsel Panellerin Başkanları ile hiçbir Bilimsel Panele mensup olmayan altı bağımsız bilim uzmandan oluşurken Bilimsel Paneller bağımsız bilim uzmanlarından oluşmaktadır (Kayahan,2004:19). Otoritenin kuruluşuyla birlikte aşağıdaki bilimsel paneller kurulmuştur:

- Gıda katkı maddeleri, tatlandırıcılar, gıdanın işlenmesinde yardımcı maddeler ve gıda ile temas eden maddeleri ile ilgili Panel;
- Hayvan yeminde kullanılan katkı maddeleri, ürün/maddeleri ile ilgili panel;
- Bitki sağlığı, bitki koruma ürünleri ve bunların kalıntıları ile ilgili panel;
- Genetik olarak değiştirilmiş organizmaları ile ilgili panel;
- Diet ürünleri, beslenme ve allerji ile ilgili panel;
- Biyolojik zararları ile ilgili panel;
- Gıda zinciri içinde kirletici maddeleri ile ilgili panel;
- Hayvan sağlığı ve refahı ile ilgili panel.

AB, merkezi yapıda gıda güvenliği kurumlarını kurmuş üye ülkelerin de buna uygun olarak kendi idari yapılarını oluşturmaları istenmiştir. Bu durum, bazı Avrupa ülkelerinde meydana gelen dioksin krizi ve nitrofen krizi gibi olayların ortaya çıkmasıyla gündem oluşturmuş ve özellikle Belçika ve Almanya gıda ilgili idari yapılarını yeni baştan oluşturmuşlardır.

3.1.2.7 Ulusal Program (Türkiye)

AB tarafından 10-11 Aralık 1999 tarihindeki Helsinki Zirvesi sonrasında ülkemize Adaylık süreci verilmesinin ardından AB tarafından ülkemiz için 08 Mart 2001 tarihinde “Katılım Ortaklığı Belgesi” (KOB) onaylanmış ve buna göre ülkemizde de “AB Müktesabatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programı” hazırlanmış ve ilk olarak 24 Mart 2002 tarih ve 24352 mükerrer sayılı resmi gazetede yayımlanarak uyum çalışmaları belirlenen programa göre yürütülmüştür (Kayahan,2004:20).

Türkiye Adaylık sürecinde UP’ı KOB’nde gerçekleştirilen revizyonlar paralelinde güncelleştirmektedir. Son olarak da 24.07.2003 tarih ve 25178 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmış olup uyum çalışmaları bu kapsamda yürütülmektedir. Ayrıca, doğması muhtemel sorunların çözümüne yönelik olarak doğru tespitlerde bulunulmasını

teminen kurumsal ihtiyaçlar ve bütçe planlamasına yönelik gerçekçi ifadeler içermesi gerekmektedir. AB’nde gıda güvenliği yüksek önceliğe haiz konulardan olup tam üyelik sürecinde aday ülkelerden bunun gereğini istemektedir. UP, adaylık sürecinde gıda kontrol sistemlerinin geliştirilmesini ve bununla ilgili alt yapının güçlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

UP’da gıda mevzuatı ve kontrolü ile ilgili uyum çalışmaları “Malların Serbest Dolaşımı”, “Tarım” ve kısmi olarak da “Tüketicinin Korunması” ve “Sağlık” başlıklarında kısa, orta ve uzun vade olarak yürütülmekte olup bu amaçla kurulan 8 alt komiteden “Tarım ve Balıkçılık” ile “İç Pazar ve Rekabet” alt komitelerince ele alınmaktadır. Bu kapsamda; Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca oluşturulan “Gıda Kontrol Alt Çalışma Grubu” tarafından gıda mevzuatı ve gıda kontrolü uyum çalışmaları yürütülmektedir (Kayahan,2004:20).

Malların Serbest Dolaşımı başlığında gıda ürünleri için en önemli konu; mevzuat uyumu, gıda denetim ve laboratuvar alt yapısının güçlendirilmesi, ürün güvenliğinin ülke çapında sağlanması ve hızlı alarm sistemi ile merkez ve taşra teşkilatı arasında enformasyon teknolojisinin kurulması gerekmektedir.

Tarım başlığında ise “gıda güvenliği ve denetim sistemlerinin yeniden düzenlenmesi ve teknik, mali ve insan kaynaklarının iyileştirilmesi ile gıda işleme tesislerinin modernizasyonu” bulunmaktadır (www.abgs.gov.tr)

2002-2003 yıllarında gıda mevzuat uyumunda dikkate değer gelişmeler sağlanmış ancak idari yapıların güçlendirilmesi anlamında ise istenen ilerlemeler sağlanamamış ve gıda konusundaki yapısal bozukluklar giderilememiştir. Alt yapının güçlendirilmesi amacıyla da Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca “Türkiye’de Gıda Güvenliği İdaresinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” Projesi hazırlanmış ve AB tarafından desteklenmesi kabul edilmiştir. 5179 sayılı Kanunun yasalaşması sonucu gıda konularında Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tek yetkili kurum haline gelmesiyle Proje’de “eleştirme” (twinning) aşamasına gelinmiştir (Kayahan,2004:21).

Adaylık sürecinde AB Müktesabatına uyum sağlanmasında karşılaşılan güçlüklerin aşılması için yardımda bulunmak amacıyla AB’nin TAEIX Bürosu teknik yardım ve eğitim amaçlı kısa süreli destek programları yürütülmektedir. Ayrıca, yukarıda belirtilen AB destekli uyum projelerinde uyumlaştırılan mevzuatın uygulanmasını kolaylaştırmak için üye

ülkelerin biriyle müştereken yürütmek üzere “eşleştirme” (twinning) prosedürü devreye sokulmaktadır (Kayahan,2004:21). 2004 Yılı Türkiye-AB Mali İşbirliği Kapsamında Eşleştirme (Twinning) İçeren Projeler kapsamında “Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi (standart eşleştirme)” Lider ülke Almanya ve ortak ülke Litvanya olarak belirlenmiştir. Türkiye’nin AB gıda güvenliği ve kontrolü konularında bulunan mevzuatın uyumlaştırılma çalışmaları tablo 3.1’de verilmiştir.

Tablo 3.1: AB Gıda Güvenliği ve Kontrolü Mevzuatı

Konu Başlığı	Toplam Mevzuat	Yürülmekte Olan	Türkiye İle İlgili	Uyumlaştırılan
Bitkisel Kökenli Gıda Maddelerinde Gıda Güvenliği	6	2	4	2
Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği	3	2	-	-
Et ve Et ürünlerinde Gıda Güvenliği	4	1	2	-
Diğer Tarımsal Ürünlerde Gıda Güvenliği	2	2	-	-
Alkollü İçkilerde Gıda Güvenliği	5	5	5	2
Dikey Mevzuat	8	7	3	-

Kaynak: www.abgs.gov.tr

3.1.2.8 Ortaklık Konseyi

Ortaklık Konseyi Türkiye- AB ilişkilerinin şekillendirilmesi ve yönlendirilmesi açısından en etkin kuruluş olup amacı, siyasi, ekonomik ve ticari konularda ortaklık rejiminin uygulanması ve gelişmesini sağlamaktır. 2/97 sayılı Ortaklık Konseyi kararlarına göre gıda maddelerine yönelik “Teknik Mevzuat Uyumu” çalışmaları yürütülmektedir. Ancak, bu çalışmalar Ulusal Program gereği uyumlaştırılması gereken mevzuat ile örtüşmektedir (Kayahan,2004:21).

3.1.3 Türkiye’de Gıda Mevzuatı

Mevzuat genel olarak, mal ve hizmet üretimi ve dağıtımı ile sosyal ve ekonomik ilişkilerde, ilgili tüm tarafların hak ve çıkarlarının korunmasını, dolayısıyla zararların önlenmesini ve bunların bir denge içerisinde tutulmasını sağlayan idari ve hukuki metinlerin tümünü ifade etmektedir.

Türkiye’de anayasadan ve ilgili mahkeme kararlarından başlayarak, yaptırım gücüne göre; milletler arası anlaşmalar, kanunlar, içtihatî birleştirme kararları, kanun hükmünde kararnameler, bakanlar kurulu kararları, tüzükler, yönetmelikler, ferdi-idari işlemler ve

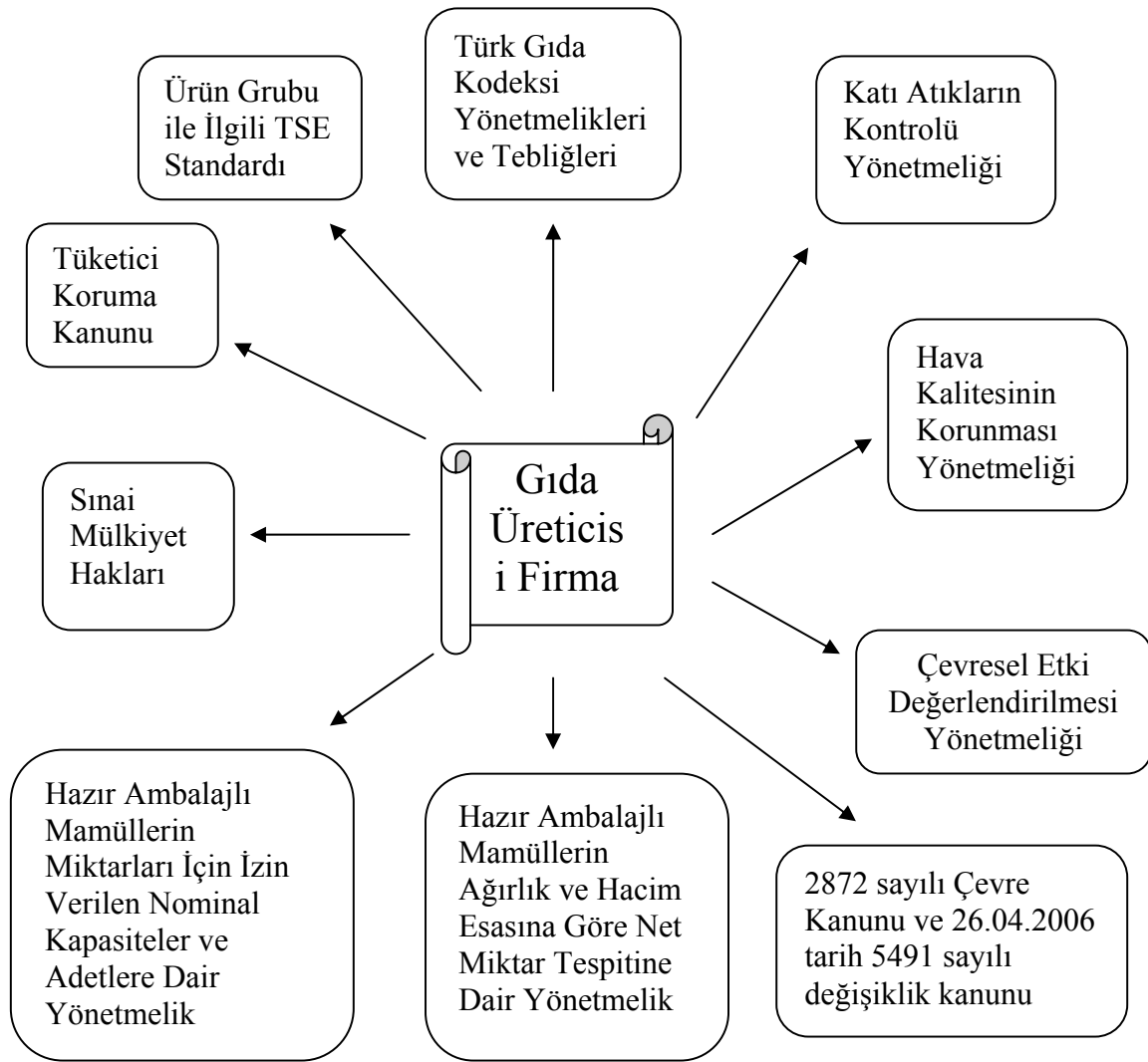
talimatlar şeklinde sıralanan bir zincirle hiyerarşisi teşekkül eden mevzuat düzenine sahiptir. Bu temel yapı gıda mevzuatı konusunda geçerlidir.

Anayasamızın 172. maddesinde, tüketicinin korunması ve aydınlatılması konusunda önlemler alma görevi devlete verilmiştir. Türkiye’de 1995 yılına kadar, gıda kontrolü çeşitli tüzük, yönetmelik ve genelgelerle düzenlenen bir sistem içinde ve öncelikle 24.04.1930 tarih ve 1593 sayı ile yürürlüğe konulan “Umumi Hıfzısıhha Kanunu”yla yürütülmekteydi. Bu kanun geniş kapsamlı bir genel sağlık kanunu niteliğinde olup, gıda kontrolü bu kanunun beraberinde diğer kurum ve kuruluşlarca çıkarılmış, 25 kanun, 6 tüzük, 10 yönetmelik, çeşitli genelgeler, tebliğler ve standartlarla gerçekleştirilmekteydi. Her ne kadar genel prensip olarak; 27.09.1984 tarih ve 3046 sayılı “Bakanlıkların Kuruluş ve Görev Esasları” hakkındaki kanun, “Aynı ve benzer hizmet veya görevlerin tek bir bakanlık tarafından veya sorumluluğunda yürütülmesi ...” ilkesini getirmişse de, Türkiye’de gıda kalite kontrol görevi; çeşitli yasa, tüzük ve yönetmeliklerin yetki verdiği bir çok farklı kamu kuruluşu tarafından yürütülmeye çalışılmaktaydı. Kalite kontrolü yapmaya doğrudan veya dolaylı yoldan yetkili ve görevli 7 kuruluş bulunmakta ve yetki aldıkları Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ile kontrol görevlerini sürdürmekteydiler (Topal,1992:431-432).

Ancak 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” ile, özgün bir yasal düzenleme getirilmiştir. Bu çerçevede “gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve yardımcı maddelerine, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki görev- sorumluluklarına dair hususlar” kapsayan bir yasal düzenlemeye gidilmiştir. Bu uygulamayla, KHK çerçevesinde öngörülen yönetmeliklerin çıkarılması ve uygulanması 1 yıl içinde gerçekleştirilmek üzere, Sağlık ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlıklarına görev ve yetki verilmiştir. Belediyelerin gıda kontrolündeki yetkileri, bu KHK ile kısıtlanmıştır.

Yine bu çerçevede 7 Kasım 1995 tarih ve 22456 sayılı resmi gazete’de, 560 sayılı KHK de değişiklik yapan 4128 nolu kanun yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu kanunun 6 ve 7. maddeleriyle, 560 sayılı KHK’nın 4.,5.,10. maddelerine bazı eklentiler yapılmış ve 4.Bölüm başlığı değiştirilerek 18A ve 18B maddeleri ilave edilmiştir. Böylece de 560 sayılı KHK’ye uymayanlar için “Ceza hükümleri” ve “Ceza tahsili” hususları getirilmiştir.

Aslında 560 sayılı KHK çok genel hükümleri içeren bir çerçeve kanundur. Gıda işletmeleri ve gıdaların kontrol ve denetiminden sorumlu Bakanlıkları, bunların denetim yapacakları hususları, yetki ve görevlerini belirleyecek şekilde düzenlenmiştir. Genel çerçevede ilgili KHK, gıda sanayinde izin ve tescil işlerini, istihdamı gıda kodeksini, laboratuvar kuruluş iznini, gıda üreten işyerleri ve satış yerlerinin denetimini, itiraz hakkını, sağlığın korunmasını, ihracatı, reklamları, ithalat kısıtlamalarını hükme bağlamıştır. Ayrıca yasaklama dışı birimleri, gümrük merkezlerini, su üretim-satış, et kesim yerlerini de hükme bağlamıştır. Genel sağlığın korunması hususunda diğer mevzuat hükümlerini saklı tutmuş ve diğer bazı kanunlar veya ilgili maddelerini yürürlükten kaldırmıştır. Bazı kanunlara da eklemeler ve değişiklikler getirmiştir.



Şekil 3.5: Sektörün, çevreye ve insan haklarına saygılı üretim için uyguladığı yasal zorunluluklar ve standartlar

Bunun yanında 1994 yılından bu yana tüketicinin korunması, temel tüketim maddeleri, üretim ve tüketicinin denetlenmesi ile ilgili hususlarda bir dizi yasal düzenlemeler getirilmiştir.

Bunlar doğrudan veya dolaylı olarak gıda kalitesi ve kalite kontrolünü etkileyen olumlu gelişmelerdir. Bu gelişme ve düzenlemeler ile pazar ekonomisinin kurumsal alt yapısını oluşturmak ve rekabet mekanizmalarının daha iyi işlemlerini sağlamak amaçlanmaktadır.

Bu çerçevede 13.12.1994 tarihli Resmi Gazetede yayınlanan 7.12.1994 tarih ve 4054 sayılı “Rekabetin Korunması Hakkındaki Kanun” değişik 5388 sayılı “Rekabetin korunması hakkında kanun bazı maddelerinin değiştirilmesine dair kanun” 13.07.2005 tarihli 25874 sayılı resmi gazete yayınlanmıştır, 27.06.1995 tarihli Resmi Gazetede yayınlanan 24.06.1995 tarih ve 552 sayılı KHK, değişik 4367 sayılı “Yaş Sebze ve Meyve Ticaretinin Düzenlenmesi ve Toptancı Halleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin Bazı Maddelerinin Değiştirilmesine Dair Kanun”, 14.06.1998 gün ve 23372 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir ve 09.04.2005 tarihli “556 sayılı Markaların Korunması Hakkında KHK Uygulanmasına Dair Yönetmelik” ile 556 sayılı KHK’nin hükümlerinin yanı sıra TRIPS, Nice Anlaşması, Madrid Protokolü gibi uluslar arası düzenlemeler de dikkate alınarak düzenlenmiştir. Bütün bunlara ilaveten; tüketicinin sağlık ve güvenliği ile ekonomik çıkarlarını koruyucu, aydınlatıcı, eğitici, zararları tazmin edici, çevresel tehlikelerden korunmasını sağlayıcı önlemler almak ve tüketicinin kendilerini koruyucu girişimlerini özendirme ve bu konuda politika oluşturulmasında gönüllüleri örgütlemeye teşvik etmek hususlarını, ekonominin gereklerine ve kamu yararına uygun olarak düzenlemeyi amaçlayan “Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun” kabul edilmiştir. 4077 sayılı kanun değişik, kanun 06.03.2003 tarih 4822 sayılı kanun ile 14 Mart 2003 tarihli Resmi Gazetede yayınlanmıştır.

Birçok gıda tesisinin kuruluş, yer seçimi, kullanılacak teknoloji seçimleri gıda mevzuatı dışında belirleyici yönetmelikler bulunmaktadır (Şekil 3.5). Çevre Bakanlığının çıkarmış olduğu “Hava kalitesinin korunması yönetmeliği”, “su kirliliği yönetmeliği”, “katı atıkların kontrolü yönetmeliği”, “2872 sayılı çevre kanunu” ile “çevresel etki değerlendirmesi yönetmeliği” gıda firmalarının sanayi bölgelerinde kurulum avantajlarını da pekiştirmektedir. Bayındırlık ve İskan Bakanlığının “imar kanunu” gıda tesislerinin seçici bölgelerde kurulmalarına imkan vermektedir (Akgün,2004:14).

28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” yasal dayanağı ile bugüne kadar “Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik” ler çıkarılmıştır. Yerine 05.06.2004 tarihinde çıkarılan 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında

Kanun” 25483 sayılı resmi gazetede yayınlanmıştır. Bu kanunun Onuncu bölümünde yürürlükten kaldırılan hükümler kısmında 1 Geçici maddesinde; - Bu kanunda öngörülen yönetmelikler ve uygulamaya ilişkin sair usul ve esaslar yürürlüğe girinceye kadar 24.06.1994 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnameye göre çıkarılan yönetmeliklerin bu kanuna aykırı olmayan hükümleri uygulanmasına devam edilir. Bu kanunda öngörülen yönetmelikler, kanun yürürlüğe girdiği tarihten itibaren bir yıl içerisinde çıkarılır, hükmü bulunmaktadır. 2 Geçici maddesinde; - Halen faaliyet gösteren, gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerleri, bu kanun ile getirilen yeni yükümlülüklerle, kanunda belirtilen yönetmeliklerin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde uyum sağlamak zorundadır.

Gıda mevzuatı içerisinde kuşkusuz gıda maddeleri özelliklerini belirlemek ve uygun bir sınıflandırmaya tabi tutmak önemlidir. Bu amaçla ilki 11.06.1997 tarih 231172 nolu resmi gazete de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hazırlanmıştır. Bu yönetmeliğin amacı; üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığını korumak, gıda maddelerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere gıda maddelerinin özelliklerini belirlemektir. Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği bu güne kadar 12 kez değişikliğe uğrayarak 30.06.2005 tarihinde 25861 nolu resmi gazete de yayınlanmıştır. Bu yönetmelik; gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özelliklerini, katkı maddelerini, aroma maddelerini, pestisit ve veteriner ilaç kalıntılarını, gıda bulaşanlarını, ambalaj ve işaretleme, depolama ve taşıma kurallarını, numune alma ve analiz metotlarını kapsamaktadır.

5179 sayılı Kanun ile üretim,ithalat ve ihracat safhalarındaki denetim ile gıda satış noktalarındaki denetim görevi Tarım ve Köyişleri Bakanlığına verilmiştir. Ürünün spesifikasyonlarına uygun üretildiğini kanıtlamak işyeri sorumluluğu olarak belirlenmiştir. İthalat ve ihracat safhalarındaki denetim ile gıda satış noktalarındaki denetim görevi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkili kılınmakla birlikte, usul ve esasları belirleyen yönetmeliğin hazırlanmasında Dış Ticaret Müsteşarlığının görüşü alınacak hükmü getirilmiştir. Suların denetimi Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında paylaştırılmıştır. Bunun yanı sıra Bakanlık dışındaki diğer kamu ve özel kuruluşlarına kontrol ve sertifikasyon yetkisi verilerek ürün kalitesi, risk analizi ve benzer konularda kalite ve sertifikasyon hizmeti yapabilirler hükmü getirilmiştir (Demiröz,2005b:21).

Yeni gıda yasasının getirdiği yenilikler;

-5179 sayılı Gıda Yasası ile sektör, yasasına kavuştu.

-Sektördeki tüm yetkiler Tarım Bakanlığı'na devredildi. Sağlık Bakanlığı ve yerel yönetimler devreden çıkarıldı.

-Denetimler üç farklı listeden yapılacak ve sadece Tarım Bakanlığı denetçileri yetkilendirilecek.

-Yasaya bağlı olarak çıkarılan yönetmeliğe göre, tüm gıda işletmelerinde işyerinin niteliğine göre gıda ve ziraat mühendisleri ve veteriner hekim istihdam edilecek.

-Yasa ilk kez Ulusal Gıda Komisyonu, Gıda Bankası gibi organların kurulmasının önünü açtı.

-Yeni yasa ve yönetmeliklere göre, işyerinin hijyeni çalışma ruhsatı almak ve üretim için yeterli olmayacak. Faaliyet yürütülen binanın imar yasasına uygun olması ve kat mülkiyeti sorununun da bulunmaması gerekiyor.

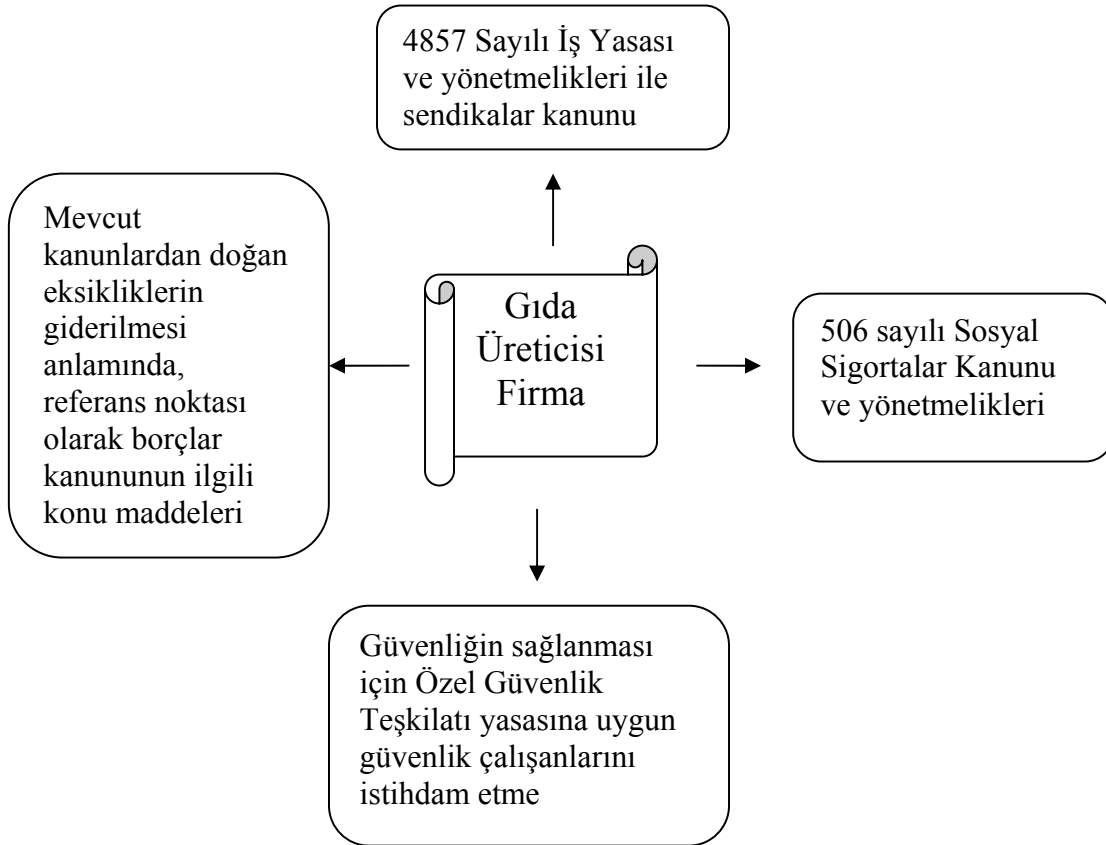
-Yasaya bağlı "Gıdaların ve Gıda ile temasta Bulunan Malzemelerin Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik" e göre, hiçbir gıda açıkta satılamayacak, yaş sebze ve meyve hariç, tüm gıdalar ambalajlı olacak.

-Yasa tüketicinin sofrasına gelen her gıda maddesinin kayıt altına alınmasını sağlayarak; 'tarladan sofraya izlenebilirliği' sağlayacaktır.

Gıda denetiminde doğrudan görev almamakla birlikte, gıda kalite ve standartlarını belirlemede ve belgelendirmede yetkili kuruluş olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) 132 sayılı Kanunla kurulmuştur. TSE, standartlarla ilgili araştırma maksadıyla ve ihtiyari standartların tatbikatında kontrol için laboratuvarlar kurmak, muayene, analiz ve deneyleri, resmi veya hususi sektörün talep edeceği teknik çalışmaları yapmak ve rapor vermek görevlerini üstlenmiştir. TSE' ye bağlı Ankara –Merkez, İzmir, Kayseri, Denizli ve Çorum olmak üzere 5 ayrı Müdürlükte TSE uygunluğu test etmek üzere çalışmalar yapılmaktadır.

Ayrıca TÜBİTAK- Marmara Araştırma Merkezi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Araştırma Enstitüsü; gıda bilimi ve teknolojisi alanında, ulusal kalkınma hedefleri doğrultusunda, gıda sanayinin teknolojik yönden gelişmesine, ihracatta rekabet gücünün artırılmasına, beslenme sorunlarının giderilmesine yönelik AR-GE çalışmaları yapmaktadır. Ankara ATAL, Bursa BUTAL ve MEGALAB gıda analizleri yapmak üzere TÜBİTAK tarafından kurulmuş olan diğer laboratuvarlardır. TÜRKAK veri tabanına göre; gıda denetiminde görev alan İstanbul, Ankara, Bursa, Giresun, Kocaeli, Manisa ve Antalya'da belediyelere bağlı olarak hizmet veren 10 laboratuvar Müdürlüğü vardır ve bu laboratuvarlarda piyasa denetimi ve gözetimine yönelik çalışmalar yürütülmektedir.

Üniversite Laboratuvarları gıda denetiminde kısmen görev yapan, ancak daha çok gıda üreticilerinin talepleri ve otokontrol ile ürün geliştirme çalışmalarında görev alan laboratuvarlardır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş, Aralık 2004 tarihi itibariyle İstanbul, İzmir, Antalya, Aydın, Ankara, Erzurum, Nevşehir, Gaziantep, Samsun ve Ordu'da toplam 22 adet Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı vardır. Bakanlıkça izin verilen faaliyet alanları içerisinde ithalat, ihracat denetimlerinde ve özel istek analizlerinde görev almaktadırlar (Demirözü,2005b:21).



Şekil 3.6: İş hukuku için yasal zorunluluklar

Ayrıca Gıda Üretici Firmalarının faaliyette buldukları süre içerisinde uymakta zorunlu oldukları iş hukuku düzenlemeleri şekil 3.6'da gösterilmektedir. Firmalar aynı zamanda bünyelerinde istihdam ettikleri çalışan sayısı bakımından da çalışma hayatı ve sosyal haklar konusunda bir takım düzenlemeleri bulunmaktadır. İşçi- işveren arasında 506 sayılı Sosyal Sigortalar Kanunu ve yönetmelikleri uygulanmaktadır. Bir çok modern gıda tesisi bu düzenlemelere ilave olarak (OHSAS) ISO 18001 "İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri Belgelendirmesi" uygulamaktadır.

Aynı zamanda firmaların bulundukları makine parkı, depo, çeşitli değerli evrak ve finansman belgelerini koruma altında bulundurma zorunluluklarından kendi güvenlik birimlerini de bulundurmaktadırlar.

Nihayetinde ticari faaliyetlerin sürekliliği, istihdamın güvence altına alınması, ülke menfaatlerini göz önünde bulunduracak şekilde firmanın başka firmalarla, ithalat ve ihracatta diğer ülke mevzuatlarıyla olan ilişkilerde, işçi ve işveren arasında doğabilecek her türlü anlaşmazlıklar borçlar kanununun ilgili maddeleri de geçerlidir.

3.1.4 Ana Gruplar İtibariyle Yönetmelikler

3.1.4.1 AB-Türkiye Et- Süt Ürünleri Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmalar

Gıda güvenliğini sağlayarak tüketici sağlığının korunmasını temin etmek için, canlı hayvan ve hayvansal birincil ürünlerde belirli maddeler ve bunların kalıntılarının izlenmesi ile ilgili usul ve esasları belirlemek, hayvanlardan ve hayvan maddelerinden insan ve hayvanlara geçebilen hastalıklardan korunulmasını ve bulaşıcı hayvan hastalıkları ile mücadele esas ve usullerinin tespiti ile ilgili yönetmelikler Türk Gıda Mevzuatı yönetmeliklerinde mevcuttur.

178/2002/EC sayılı ve 28 Ocak 2002 tarihli Gıda Yasası; EFSA'nın kurulması ve gıda güvenliği ilgili işlemleri belirleyen direktifi, 29 Nisan 2004 tarih ve 882/2004/EC sayılı Gıda Yasası ile Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahı Kurallarına Uyumun Doğrulanmasını Sağlamaya Yönelik Olarak Gerçekleştirilen Resmi Kontroller direktifi, 854/2004/EC sayılı insan tüketimine uygun hayvansal orijinli gıda maddeleri ile ilgili Resmi Kontrollerin ilişkin Spesifik Kuralları Belirleyen Direktif 25.06.2004 tarihinde değiştirilerek yeniden yayımlanmıştır.

AB Mevzuatında “Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği” konularında toplam 4 adet mevzuatın bir tanesi yürürlüktedir. Türkiye’de konu ile ilgili 2 adet mevzuat bulunmaktadır. “Türk Gıda Kodeksi- Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümü” ile “Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik” . Bu mevzuatların uyumlaştırılma zamanı belirlenmemiş ve uyum düzeyleri tamdır (www.abgs.gov.tr). AB mevzuatında konuyla ilgili, birlik dışı ülke menşeli kanatlı hayvan etleri için tadı ve sağlık uygunluğu birlikçe en üst seviyede talep edilir. Bunun için

gerekli muayeneleri veteriner hekimlerce gerçekleştirilir, son teslimat noktasına kadar güvenilirliği yasal sınırlamalara uymak üretici ve ithalatçı firmaların sorumluluğundadır.

AB Mevzuatında “Sığır ve Dana Eti” konularında çıkarılmış toplam 10 adet mevzuat bulunmaktadır. Bunların 8’i yürürlükte ve Türkiye’de konu ile ilgili 10 adet mevzuat bulunmaktadır. “Sığır karkaslarında Türk standartlarını ortaya koyan KKG:89/6 sayılı Tebliğ”, “Et ve Balık Kurumunun Kuruluşuna İlişkin K/871 sayılı Kanun Hükmünde Kararname 34192 sayılı Yönetim Kurulu Kararı ile değiştirilmiştir”, “Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik”, “Sığır Cinsi Hayvan Karkaslarının Fiyatlarının Takibine İlişkin Yönetmelik Taslağı”, “Sığır Cinsi Hayvan Karkaslarının Sınıflandırılmasına İlişkin Yönetmelik Taslağı”, “Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Tasarısı”, “132 sayılı Türk Standartları Enstitüsü Kuruluş Kanunu TS 669”, “132 sayılı Türk Standartları Enstitüsü Kuruluş Kanunu TS 383” (www.abgs.gov.tr).

AB Mevzuatında Süt ve Süt Ürünleri alanında bir adet mevzuat aynı zamanda yürürlükte. Türkiye’de konuyla ilgili “Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Taslağı” AB’ne tam üyeliğe geçince yürürlüğe girecektir (www.abgs.gov.tr). Üçüncü dünya ülkeleri ile ticaret, ithalat lisansına bağlıdır ve ihracat lisansı şartlarıyla eş tutulmaktadır.

Türk Gıda Kodeksi Tebliği içeriği son yıllarda tekniğine uygun ve hijyenik olarak üretilmesi, hazırlanması, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere, et, süt ürünleri özelliklerini belirlemek üzere hazırlanmıştır.

Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik, HACCP yönünden et ve et ürünü işleyen işletmelerde 31 Mart 2006 tarihinden itibaren zorunlu olarak uygulamaya girecektir.

Son yıllarda insan sağlığı üzerinde olumsuz etkileri giderek daha fazla oranda tespit edilen hayvansal kaynaklı virüs, veteriner ilaç kalıntıları, bazı yem rasyolarında kullanılan ajanların tespiti amaçlı tebliğler Türk Gıda Kodeksi Tebliğlerinde yer almaktadır. Et ve süt ürünleri kaynağı olan canlı hayvanların izlenebilirliği, uygulanan veteriner ilaçlarında bulunan farmakolojik aktif maddelerin et,süt, yumurta ve bal gibi hayvansal kökenli tüm gıdalarda maksimum kalıntı limitlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. (Ek-2 tablolar)

3.1.4.2 AB-Türkiye Meyve Sebze İşleme Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları

AB Mevzuatında İşlenmiş Meyve Sebze konularında toplam 12 mevzuatın 11 tanesi yürürlüktedir. Türkiye’de konuya karşılık gelen 12 adet mevzuat bulunmakta ve henüz hiçbir tanesi uyumlaştırılmamıştır(www.abgs.gov.tr). Türkiye’de işlenmiş tarım ürünü kabul edilen domates salçası, meyve ve sebze konserveleri, meyve suları, dondurulmuş ve kurutulmuş her tür gıda maddeleri, diğer gıdalar AB tarafından tarım ürünü olarak kabul edilmektedir. Türk Gıda mevzuatında, 30.03.2005 tarih 25771 nolu resmi gazetede yayınlanan “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik” tanımlar kısmında toplama, hasat ürünleri birincil üretim, birincil üretimden elde edilen ürüne hammadde ve hammaddelerin işlenmesi sonucu elde edilen ürünler işlenmiş gıdalar grubuna girmektedir.

Domates standardı“TS 794 nolu Domates Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ”, “Revize Edilen TS 794 nolu Domates Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı”iki adet TSE standardı bulunmaktadır (www.abgs.gov.tr).

Meyve ve Sebze Mamulleri ile ilgili “TS 4890 nolu Meyve ve Sebze Mamulleri Çözünür Katı Madde Miktar Tayini –Refraktometrik Metot Standardının Zorunlu uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı”, “TS 541 nolu Kuru İncir Standardının Zorunlu Uygulamaya konulmasına İlişkin Tebliğ”, “Revize Edilen TS 541 nolu Kuru İncir Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı”, “Kuru Üzüm ve Kuru İncir İçin Depolama ve Stoklamaya İlişkin Yönetmelik Taslağı”, “TS 3410 nolu Çekirdekli kuru üzüm Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ”, Revize Edilen “TS 3410 Nolu Çekirdekli Kuru Üzüm Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı”, “TS 3411 nolu Çekirdeksiz Kuru Üzüm Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ”,“Revize Edilen TS 3411 nolu Çekirdeksiz Kuru üzüm Standardının Zorunlu Uygulamaya konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı” (www.abgs.gov.tr).

Meyve Sebze Üreticileri ile İlgili “ Üreticilere Kaliteli Kuru Üzüm Elde Edilmesi Konusunda Eğitim Verilmesine İlişkin Genelge Taslağı”, “Kurutulmak Üzere Üzüm Yetiştirilen Alanların Belirlenmesine İlişkin Yönetmelik Taslağı” (www.abgs.gov.tr).

Türkiye’de üretilen tohumlukların sertifikalandırılmaları ve sertifikalandırılan tohumluklara verilen sertifika sınıflarını belirten etiketlerin bağlanması “Sertifikalı Tohumluk Etiketleri İle İlgili Genelge” ile esastır.

Meyve ve Sebze piyasa düzenlemesi ve dış ticareti ile ilgili “Dış Ticarete Teknik Mevzuat ve Standardizasyon Yönetmeliği Taslağı”, “Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Tasarısı”, “İç Piyasada Taze Meyve ve Sebzelerin Kalite Standartlarına Uygunluk Denetimlerine ilişkin Yönetmelik Taslağı”, “Tarımsal Üretici Birlikleri Kanun Tasarısı” (www.abgs.gov.tr).

Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliğ (Tebliğ No:1998/9), meyve suyu ve benzeri ürünlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir. Bu Tebliğle; TS 1535 Portakal Suyu, TS 3631 Vişne Suyu, TS 3632 Üzüm Suyu, TS 3633 Elma Suyu, TS 3986 Mandarin Suyu, TS 3984 Çilek Nektarı, TS 3985 Erik Nektarı, TS 3684 Vişne Suyu Konsantresi, TS 3685 Üzüm Suyu Konsantresi, TS 3686 Elma Suyu Konsantresi standartları mecburi uygulamadan kaldırılmıştır (Avcı,2003:20).

Gün geçtikçe gelişen laboratuvar çalışmaları ile meyve sebze işleme ürünleri ile ilgili yeni sınırlamalar, standartlar mevzuata ilave edilmektedir. Sanayi kuruluşları bu standartları ve yasal zorunlulukları yakından takip ederek bu standart ve zorunlulukları sağlamak için kendilerine uygun olan spesifikasyonlar geliştirmeleri gerekmektedir.

3.1.4.3 AB-Türkiye Zeytinyağı Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları

Zeytinyağı konusunda, 12 adet hazırlanmış AB mevzuatının 4 adeti yürürlükte ve bunlara karşın Türkiye’de hazırlanmış, uygulanmakta 10 adet mevzuat bulunmaktadır (www.abgs.gov.tr).

Zeytinyağı üreticileri ilgilendiren “Tarımsal Üretici Birlikleri Kanun Tasarısı”, “Coğrafi bilgi Sistemi ile Uyumlu Zeytincilik Sicilinin Oluşturulmasına Dair Yönetmelik Taslağı” (www.abgs.gov.tr).

Zeytinyağı piyasası ve dış ticareti ilgilendiren, “Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Tasarısı”, “Zeytinyağı Sektöründe Kontrol Kuruluşu Kurulmasına İlişkin Kanun Tasarısı Taslağı” (www.abgs.gov.tr).

Uluslararası Zeytinyağı Konsey, zeytinyağı konusunda dünyanın en büyük örgütü. Uluslararası zeytinyağı ticaretinin kurallarının belirlenmesinden, teknik çalışmalar yaparak yüksek kalitede zeytinyağı üretiminin gerçekleştirilmesinin garantiye alınmasına, kalite kontrollerindeki standartların belirlenmesinden, zeytinyağı konusunda uluslar arası promosyonların düzenlenmesine kadar hemen her konuda söz sahibi olan bir örgüttür.

Zeytinyağı mamulleri ile ilgili “TS 342 nolu Yemeklik Zeytinyağı –Muayene ve Deney Yöntemleri Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ”, “Revize Edilen TS 342 nolu Yemeklik Zeytinyağı – Muayene ve Deney Yöntemleri Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı”, “Zeytinyağı Üretim Kalitesini Geliştirmeye Yönelik Önlemlere İlişkin Tebliğ Taslağı”, “TS 341 nolu Yemeklik Zeytinyağı Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ”, “Revize Edilen TS 341 nolu Yemeklik Zeytinyağı Standardının Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ Taslağı” (www.abgs.gov.tr).

3.1.4.4 AB-Türkiye Değirmencilik Ürünleri Sektörü Yönetmelikleri Karşılaştırmaları

Hububat ve Çeltik alanında AB hazırlanmış toplam 10 adet mevzuatın 5 tanesi yürürlüktedir. Türk gıda mevzuatıyla ilgili 10 adet konu işlenmiştir. Hububat ve Çeltik alanında Türk mevzuatında aşağıdaki konular bulunmaktadır (www.abgs.gov.tr).

Hububat ve Çeltik üreticileriyle ilgili, “15.06.2001 tarih, 24433 sayılı Resmi gazetede yayınlanan 2000/2001 Dönemi Hububat ürünü Destekleme Alımı ve Satımı Hakkındaki 2001/2556 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı Madde 2 (D), 3,4,6 ve 7 (Alım Kararnamesi)”, “Çeltik Uygulama Yönetmeliğı”, “Hububat Uygulama Yönetmeliğı” (www.abgs.gov.tr).

Hububat ve Çeltik piyasası ile ilgili, “Kamu İktisadi Teşebbüsleri hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname, Madde 35 (4)”, “DTÖ Antlaşması”, “ Kamu İktisadi Teşekküllerine İlişkin 233 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname”, “Toprak Mahsülleri Ofisi Ana Statüsü”, “15.06.2002 tarih, 24786 sayılı Resmi Gazetede Yayınlanan 2002/2003 Dönemi Hububat Ürünü Destekleme Alımı ve Satımı Hakkındaki 2002/4199 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı”, “Ortak Piyasa Düzeni Çerçeve Kanunu Tasarısı” (www.abgs.gov.tr).

Hububat ve Çeltik mamulleri ile ilgili, “Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğı (Tebliğ No: 2001/10)”, “Türk Gıda Kodeksi Çeltik Tebliğı (Tebliğ No:2002/11)”, “Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğı’nde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No 2002/12)”, “11.06.1936 tarih, 3039 sayılı Çeltik Ekim Kanunu” (www.abgs.gov.tr).

3.2 Ana Gruplar İtibariyle Sorunlar

3.2.1 Türkiye Gıda İmalat Sanayinin Temel Sorunları

Modern teknolojileri uygulayan büyük kapasiteli tesislerin sayısı fazla olmayıp yaklaşık 2.000 adettir (Özdemir,2004:138). Mikro ölçekli işletmeler ile birlikte gıda sanayi işletmelerinin toplam sayısı 35.796 dır Türkiye’de gıda sanayi işletmelerinin sayıca %95’ini küçük ve orta ölçekli işletme (KOBİ)’ler oluşturmaktadır. (Kemer ve Gültaş, 2004:20).

Türkiye’de TS-İSO 9000 belgesi alan gıda işletmesi sayısı 2286’dır. HACCP belgesi alan 106, ÇED raporu alan gıda sanayi proje sayısının 51 olduğu belirtilmektedir (DPT,2006a:50).

3.2.1.1 Türkiye Et-Süt Ürünleri Sektörü Genel Durum ve Sorunlar

Türkiye’de ilk mezbaha Fatih Sultan Mehmet’in İstanbul’u almasından sonra açılmıştır. O zamana kadar İstanbul’da sokaklarda yapılan kesim bir ferman ile yasaklanmış ve kasaplık hayvanların etlerinin bir yerden başka yere taşınması ve dağıtılması bir düzene sokulmuştur. Bu ferman üzerine surlar dışında Yedikule’de 33 adet kesim salonu yapılmıştır. Bu ferman mezbahaların kuruluşunun başlangıcı olarak kabul edilir (DPT, 2001b:4). Osmanlılar zamanında şehir içinde kesim faaliyetlerine müsaade edilmemiş, şehir dışındaki kesimhaneler numaralanmış ve şehir bölgelere ayrılmıştır. Bu bölgelerdeki kasapların en kısa yoldan et nakli için, yalnız en yakın kesimhanede hayvan kestirmelerine müsaade edilmiş, bölgelerdeki kasap sayıları sınırlı tutulmuştur. 1859’da tartı aletleri, hayvan kesimi, kesimlik hayvan ve mezbaha tarifi yapılmıştır. 1923’de İstanbul’da Alman mühendislerle mezbaha inşa ettirilmiş, takip eden yıllarda Ankara ve Adana’da benzeri mezbahalar kurulmaya başlanmıştır (Gökalp,1997:9).

Cumhuriyet döneminin üç devrede incelenmesi daha uygun olmaktadır. 1923-1952 devresi; gün aşırı kesim, satış ve stoksuz taze et düzeni içinde geçmiştir. Şehirlerde zaman zaman et sıkıntısı olmuş belediyeler narh koymuş, gizlice et satılmıştır. Hayvancılık sektörünün sanayi yönüyle ele alınması ilk kez 1936 yılında düzenlenen Sanayi Kongresi’nde karara bağlanmış; et sanayini kurmak gayesi ile 1949’da Amerikalı uzmanlar çağırılmış ve raporlar hazırlanmıştır. Modern anlamda ilk et sanayi 1952 yılında K/871 sayılı Kararname (Koordinasyon Kurulu Kararı) ile Ticaret Bakanlığına bağlı bir İktisadi Devlet Teşekkülü olarak faaliyete geçen “Et ve Balık Kurumu” (EBK) ile başlamıştır. EBK’lı et sanayi de 30 yıl

kadar sürmüştür. 1982 yılında çıkarılan 2678 sayılı Kanun ile özel sektöre kombina kurma yetkisi verilmiştir (DPT, 2001b:5, Gökalp,1997:10). Günümüzde, et ve kesim sanayinin temel yapısı şöyledir:

a. Yönetmeliğe Uygun Kesimler

- Belediye mezbahaları
- Et ve Balık Kurumu kombinaları
- Özel et sanayi tesisleri
- Et ürünleri üretim birimleri

b. Mezbaha Dışı Kesimler

- Mezbaha olmayan belediye ve köy kesimleri
- Kurban kesimleri
- Kaçak kesimler

Türkiye’de üretilen sütün büyük bir kısmı modern teknolojik işlem görmemektedir. Üretilen sütün sadece % 60’ı pazarlanmakta olup, bunun % 40’ına yakın kısmı işlem görmeden tüketiciye ulaşmakta, % 10’u modern işletmelerde işlenmekte, %50 ‘si ise mandıralarda değerlendirilmektedir (www.tarim.gov.tr). 1995 yılı DPT verilerine göre, süt sanayinde yer alan işletmelerin % 91,51’i özel sektöre, % 4,82 si kooperatiflere ve %3,67’si ise kamuya aittir. SEK’in özelleştirilmesi ile kamunun payı ortadan kalkmıştır. Genel olarak Et ve Süt Ürünleri Sanayi sorunları ise;

Ekonomik büyüklükteki süt ve et hayvancılığı işletmeleri sayısal olarak çok azdır. Bu konuda son yıllarda özel sektör et entegre tesisi sahibi firmaların yatırımlarıyla Şanlıurfa, Yozgat, Adapazarı, Çankırı, Denizli ve İzmir illerinde AB ölçeklerinde işletmeler kurulmuştur. Diğer işletmeler hem kapasite bakımından hem de üretim bakımından yetersiz kalmaktadır.

Süt sanayi, iç piyasadaki nüfus ve tüketim artışını karşılayacak miktarda ve kalitede ham madde sağlayamamaktadır. Türkiye’de üreticilerin çok az bir bölümü birlik-kooperatif çatısı altında örgütlüdür.

Büyük kapasiteli süt üretim tesislerinin sayıca azdır; ülkemiz gıda sanayini genel olarak ele aldığımızda kayıtlı; toplam 24.000 adet dolayında olan gıda maddesi üreten tesisin bulunduğu ve bu tesislerin yaklaşık %16’sının süt ve ürünleri üreten tesisler olduğu bildirilmektedir. Bu işletmelerden 1300 adedinin üretimlerinin yılda 1000 ton kapasitenin

üzerinde oldukları ve (yani yaklaşık %33'ü) söz konusu bu işletmelerden sadece 12 adedinin Avrupa Birliği ülkelerine ihracat onayı alabildiği görülmektedir (DPT, 2001a:12). Sektörde sayıca fazla olan finansman düzeyleri düşük küçük kapasiteli firmalarla rekabet piyasası olumsuz etkilenmektedir, haksız rekabet devam etmektedir.

Yetersiz çiğ süt üretim miktarı ve toplumda yetersiz süt ürünleri tüketimi bulunmaktadır. T.E.A.E. verilerine göre 2005 yılında tahmini 10.6 milyon ton toplam süt tüketilmiştir. DPT verilerine göre 2005 yılı işlenmiş içme sütünde, beyaz peynir ve kaşar peynirinde kapasite kullanım oranları sırasıyla %15, %25 ve %25 dir.

Üretilen sütün sadece % 60'ı pazarlanmakta olup, bunun % 40'ına yakın kısmı işlem görmeden tüketiciye ulaşmakta, % 10'u modern işletmelerde işlenmekte, %50'si ise mandıralarda değerlendirilmektedir (www.tarim.gov.tr).

Devletin, verdiği maddi destekleri yeteri kadar takip etmemesi, bu tür desteklerin bazen gerçek hak sahiplerine verilmemesi ve üreticilerin de aldıkları bu parasal yardımları doğrudan süt hayvancılığında kullanmamaları, kısaca birtakım suistimallerin olması da yine süt sektörünün önemli sorunlarından birisidir.

Uygun teknoloji kullanımı ve yeterli hijyen uygulamaları eksikliği bulunmaktadır. Standartlara uygun olmayan, hijyenik kalitesi düşük olan süt ürünleri ne yazık ki, kolaylıkla pazarlanabilmektedir. Modern süt ve et ürünleri tesisleri hammadde-ürün lojistik masraflarını da karşılamak durumundadır. Pazarlama zinciri uzunluğu örgütlenme eksikliği ve sütteki KDV oranı halen % 8 olması bir sorundur.

Çevre kirliliğine de neden olan sütçülük yan ürünlerini işleyebilen yeterli tesisin bulunmayışı, örneğin peynir altı suyu tozu ithalatı yapılmasına neden olmaktadır. Bisküvi sanayi teşvikle ithal edilen süttozlarının, amaçlanan konuların dışında yoğurt üretiminde kullanılması haksız rekabet getirmektedir.

Yem fiyatları ve süt fiyat paritesi çok dalgalıdır ve oynaktır. Yem girdisi düşürücü alternatifi olan meralar ölçsüz kullanılmaktadır. Türkiye'nin kaba yem ihtiyacı 50 milyon ton'dur ve bunun yaklaşık 1/5'i (11 milyon ton) çayır-mera alanlarından sağlanmaktadır (Karakuş,2001:30). Yem bitkileri ülkemizde toplam ekim alanları içinde %3'lük bir paya sahiptir. Bu oran AB ülkelerinde %30 civarındadır

Türkiye'deki hayvan ırklarının çoğunun istenilen verimler bakımından yetersizdir. AB (25) ortalama süt verimi 5.880 lt Türkiye ortalaması 1.709 lt dir. Hayvan karkas ağırlığı ortalama AB (25) 268 kg, Türkiye 175 kg dır. (Sapan ve Etiler, 2005:8).

Pazar organizasyonsuzluğu kırmızı ette çok fazla aracıdan sonra tüketiciye ulaşmaktadır. Tüketicinin ödediği paranın ancak %30-35 üreticiye ulaşmaktadır. Halen kesimlerin büyük çoğunluğu (yarısına yakın) kaçak, halk kesimi (adak), kurban yoluyla gerçekleşmektedir.

Kırmızı et sektöründeki üretim açığı ve fiyatlardaki sürekli artış, et kaçakçılığını cazip kılmakta, kurulum maliyeti yüksek kombinalar yerine hijyenik koşulları yetersiz firmaların üretimleri haksız rekabeti ortamı oluşturmaktadır. Et ve işlenmiş et ürünleri, nüfus artışı, gelirin artışı, mevsimsel ve devresel etkiler ile talep artışı giderek kaliteli ucuz dış alım baskısı yaratmaktadır.

Hayvan hastalıkları ile ilgili kayıt ve mücadelelerde eksiklikler görülmektedir. Et ve et ürünlerinden kaynaklanan sağlık problemlerinin %10'unun hayvanların taşıdıkları hastalıklardan kaynaklanmakta, %90'nın ise kesim mezbaha ve sonrasındaki (ürüne işleme) işlemlerde hijyen ve sağlık prosedürlerinin yeterince yerine getirilmeyişinden kaynaklanmaktadır (Özgün, 2006:3). Kesim sonrası olgunlaştırma, depolama, şehirler arası nakliye uygun soğutucu sistemlerinde gerçekleşmemekte ya da iyi takip edilmemektedir (Kemer ve Gültaş, 2004,:22).

Karkas etleri derecelendirilmesi, buna uygun teknolojik üretimlerin seçilme işlemi birçok tesiste gerçekleştirilmemektedir. Mevcut standartların uygulanmayışından ticari kayıplar ile üretim kayıplarına yol açmaktadır.

Türkiye'de 6-7 adet karkas standardı mevcuttur (dana, sığır, koyun, kuzu, kıl keçi, kıl keçi oğlağı, manda gibi) bu standartlar küçükbaş ve büyükbaş karkas standardı olarak ayrılıp daha çok kalite ve hijyen kriterine önem verilmesi gerekmektedir. Ayrıca bu standartların uygulanabilir nitelikte olması mecburi uygulamaya konulması açısından önem taşımaktadır.

Türkiye'de gelir grupları arasında önemli tüketim farklılıkları olduğu ve et tüketiminin gelir düzeyi artışı ile artacağını göstermektedir (Koç,A vd.,2000:10). Gelirdeki ve fiyatlardaki değişmelerin düşük gelir grubunda gıda talebini daha kuvvetli olarak etkilediği, yüksek gelir

grubunda etkilenmenin az olduğu, tüketici tercihlerinin ise düşük gelir grubunda küçük, yüksek gelir grubunda kuvvetli olduğu belirlenmiştir (Albayrak,2000:95).

3.2.1.2 Meyve Sebze İşleme Sektörü Genel Durum ve Sorunlar

Meyve- Sebze İşleme Sanayi; Türkiye 43 milyon ton yaş meyve ve sebze üretimi ile dünyanın önemli üretici ülkelerinden birisi konumundadır (Koç,D.,2005:2). Türkiye’de tarıma dayalı sanayi içinde gıda sanayinin yeri ve önemi; üretim, katma değer, istihdam ve dış ticaret gibi kriterlere göre diğer sektörlere oranla daha yüksektir. Toplam gıda sanayi üretimi içinde aldığı pay bakımından ikinci sırada yer alan meyve ve sebze işleme sanayi, Türkiye’nin gıda sanayi ihracatının yaklaşık yarısını oluşturmaktadır. Meyve ve sebze işleme sanayi, gıda sanayi üretim ve ihracat bakımından stratejik bir öneme sahiptir (Akgüngör,2001:1). Meyve ve sebze işleme sanayinde işgücü ve hammaddeden kaynaklanan maliyet düşüklüğü önemli bir avantaj olarak değerlendirilmektedir (Akgüngör,2001:25).

Ülkemiz yaş meyve üretimi 4 ana grup altında incelenmektedir. 2003 yılı itibariyle yaklaşık 11,5 milyon ton meyve üretimi içinde üzüksü meyveler %37 ile en önemli paya sahiptir. Sofralık üzüm bu grubun ticari önemi en fazla olan meyvesidir. İncir bu grubun gerek üretim gerekse ihracat açısından ikinci önemli ürünüdür. Yumuşak çekirdekli meyveler yaş meyve üretimimizin %27’sini oluştururken elma bu grubun en önemli meyvesidir. Turunçgil meyveleri, yaş meyve üretiminde %21 pay almaktadır. Taş çekirdekli meyve grubunun meyve üretimi içindeki payı %14 olup kayısı, kiraz, erik ve şeftali bu grubu temsil eden meyveler olarak dikkat çekmektedir (Koç,D.,2005:2).

Soğan, patates, sarımsak gibi yumru bitkiler hariç tutulduğunda, ülkemiz sebzeler üretiminin %47’si meyvesi yenen sebzelere ait olup domates, kavun, karpuz, patlıcan, hıyar ve biber ekonomik anlamda bu grubu temsil eden en önemli sebzelerdir (Koç,D.,2005:2).

Büyük gelişmeler kaydedilen meyve-sebze işleme sanayinde turşu, konserve sebze ve meyve, meyve suyu ve dondurulmuş meyve-sebze üretilmektedir. Dondurulmuş meyve ve sebze üretimi Türkiye’de yeni olmasına rağmen hızla gelişen gıda sanayi ürünleri arasındadır. Konserve işleme sanayinde ağırlıklı olarak bezelye, fasulye, bamya ve karışık sebzeler ile şeftali, kayısı ve vişne kullanılmaktadır. İşlenmiş tarım ürünleri arasında domates salçası farklı bir yere sahiptir. Türkiye’de üretilen domatesin %25-30’u işlenmektedir. İşlemeye alınan toplam miktarın %80’i salça, kalan kısım ise konserve, ketçap, domates suyu gibi

ürünlerde kullanılmaktadır. Üretilen toplam domates salçasının %50-60'ı ihraç edilmektedir (Eker,2005:15).

Türkiye'nin işlenmiş meyve-sebze ürünleri sanayi sorunları ise;

Türkiye'de meyve sebze işleme sanayinin talep ettiği hammadde düzeyi, miktar, kalite, tasnif edilmiş standartların eksikliğini halen çekmektedir. Birçok meyve sebze ürününde alım zamanları fiyat istikrarsızlıkları yaşanmaktadır. İşletmeler bazı stratejik ürünler için alım öncesi çiftçi grupları ile karşılıklı anlaşarak hammadde teminini güvence altına almaktadır.

Birçok meyve sebze işleme tesisleri kurulumlarında kapasite fazlalığı ya da eksikliği, mevsimsellik değişim etkisinde bulunmaktadır. Türkiye coğrafyasında yetişen dış satıma dönük üretilebilen işlenmiş meyve-sebze ürünleri imkanları bulunmaktadır. Ekolojik şartlar bakımından organik tarıma elverişlidir.

Taze meyve-sebzelerin topraktan fabrikaya kadar olan aşamalarda fiziksel kayıplara uğramaktadır. Bu da işletmelerin kalite kaybına neden olmaktadır. Birçok meyve sebzelerin işlemeye alınmadan mikrobiyolojik bozulmalarından kaynaklanan kalite kayıpları vardır. Bu kayıplar işletme yer seçimindeki hatalar, nakliye koşullarının zorluğu ve uygun nakliye araçlarının kullanılmamasından ileri gelmektedir. Bölgesel tarım ürünleri alanlarının eksik planlamaları yıllar itibariyle ürünlerde aşırı rekolte, kıt üretim sezonları görülmektedir.

Birçok sebzelerin üretiminde kullanılan pestisitlerin, zamanlama, dozaj, uygun olmayan pestisit seçimi uygulamalarından işleme esnasında aşırı maliyet, laboratuvar gereksinimi, son üründe bulunma riski sorunlarını getirmektedir. Gerek hammadde gerekse işleme aşamalarında ve son üründe analiz için yeterli kurulu laboratuvar eksiklikleri bulunmaktadır.

Meyve –sebze işleme tesislerinde standartların tespiti için özgün kalite kriterleri eksikliği bulunmaktadır. Birçok iyi kalitede hammadde işletme içerisinde bu sebepten kaliteli son ürün ayrımı oluşmamaktadır. Diğer taraftan modern meyve-sebze işleme tesislerine yeterli ve kaliteli hammadde temininde güçlükler vardır. Birçok meyve-sebze ürünü katma değeri düşük taze tüketime gitmektedir.

Türkiye'de yetiştirilen yaklaşık 9,5 milyon ton domatesin işlenmeyen kısmı taze tüketime gitmektedir. İşlenen toplam miktarın %80'i salça, %15'i konserve domates imalatı için, kalan

kısım ise ketçap, domates suyu vs...domates ürünlerinin imalatı için kullanılmaktadır. Domates yetiştiriciliği Türkiye'nin tümünde mümkün olmakla birlikte, sanayi tipi domates üretimi iklimin üretim için çok daha fazla uygun olduğu Marmara ve Ege Bölgelerinde özellikle de Balıkesir, Bursa ve Çanakkale illerinde yoğunlaşmıştır (Sarısacılı,2005:2).

Türkiye'de ilk domates salçası üretim tesisi 1955 yılında Bursa'da kurulmuştur. Bugün 60'ın üzerinde işletme ve tesiste konserve sanayinin diğer ürünleri, reçel-marmelat, turşu, vb... mamullerin yanı sıra, ağırlıklı olarak domates salçası üretilmektedir. Sektör üretiminin hammaddeye bağlı olması nedeniyle üretimde kimi yıllar dalgalanmalar görülebilmektedir. Sektörde kurulu işletmelerin büyük bir kısmı özel sektöre ait anonim şirketlerdir. Tesisler, hammadde teminindeki kolaylık nedeniyle önemli ölçüde Marmara bölgesinde kuruludur. Türkiye sahip olduğu yıllık 600.000 tonu aşan domates salçası üretim kapasitesiyle, İtalya'dan sonra Avrupa'da ikinci sırada, dünya'da ise ABD ve Çin Halk Cumhuriyeti'nin ardında dördüncü sırada bulunmaktadır. Üretim girdilerinde yerli hammadde oranı yüksektir. Yedek parça ve makine dışında ambalaj malzemesi olarak teneke levha ile aseptik torba ve işleme sırasında kullanılan koyulaştırıcı ithalatı yapılmaktadır. Üretimin düşük olduğu zamanlarda, ihracat maksadı ile yüksek konsantrasyonda salça ithalatı da görülebilmektedir. Sektörde katma değer yüksek olup, orta büyüklükte üreticiler faaliyette bulunmaktadır (Sarısacılı,2005:2).

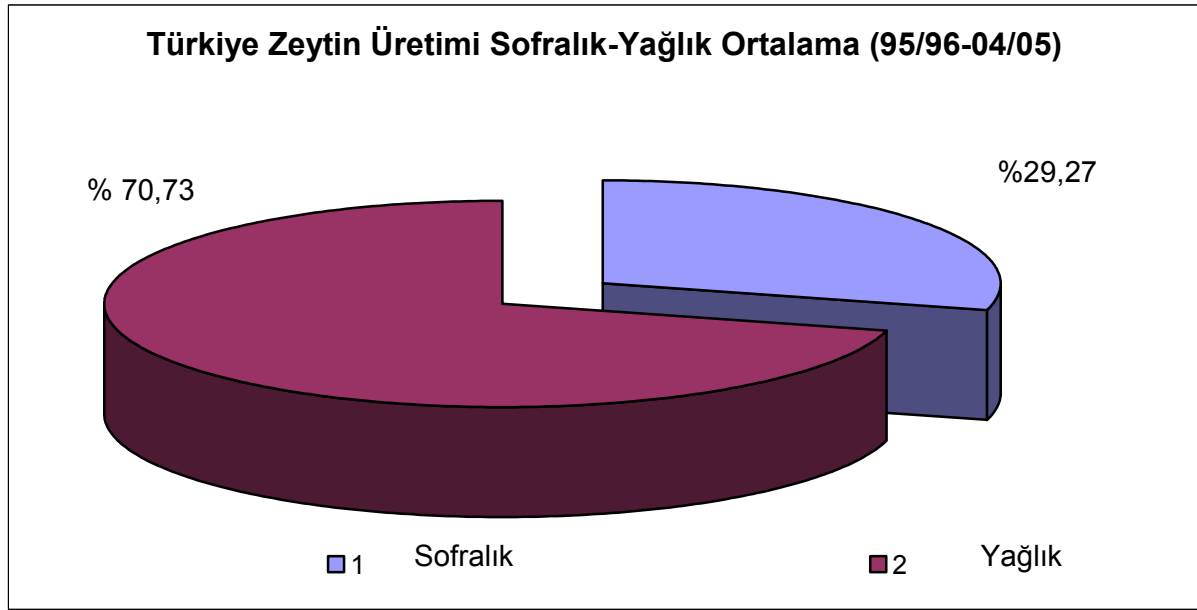
Roma anlaşmasının II sayılı ekinde tarım ürünü olarak yer almayan ve bünyesinde temel tarım ürünlerini içeren ürünler, işlenmiş tarım ürünü olarak kabul edilmiştir. Ancak GATT çerçevesinde Armonize Sistem mal sınıflandırmasının ilk 24 faslında konu edilen ürünler tarım ürünüdür ve işlenmiş tarım ürünleri de bu grubun içindedir. Yani, GATT çerçevesinde ve Türkiye'de işlenmiş tarım ürünü kabul edilen domates salçası, meyve ve sebze konserveleri, meyve suları, dondurulmuş ve kurutulmuş her tür gıda maddeleri, diğer gıdalar AB tarafından tarım ürünü olarak kabul edilmektedir. Bu ürünlerin AB pazarında serbest dolaşımı ancak Türkiye'nin tam üyeliği ile dolayısıyla ortak tarım politikasına adaptasyonu ile mümkün olabilecektir (Akgüngör,2001:5).

3.2.1.3 Zeytinyağı Sektörü Genel Durum ve Sorunları

Zeytin herdemyeşil, genetik olarak periyodisite eğilimi gösteren, uzun yıllık bir meyve ağacıdır. Meyvesi doğasından gelen acılık maddesi nedeniyle doğrudan değil mutlaka işlenerek tüketilmektedir. Bu nedenle de zeytin meyvesi yağlık ve sofralık olarak ayrılır

(grafik 3.1). Yağlık zeytinin işlenmesi ile elde edilen bitkisel yağa “Zeytinyağı” denir. Zeytin ağacının meyvesinin (zeytin meyvesi yaklaşık ağırlığının %20-30’u kadar yağ içerir) normal iriliğini aldığı ve yağ teşekkülünün en yüksek seviyeye ulaştığı dönemde hasat edilerek çeşitli fiziksel metodlarla yağın çıkarılması “Zeytinyağı Sektörünü” oluşturur. Bitkisel yağlar içerisinde sadece fiziksel metodlarla üretilebilen tek yağ olması zeytinyağına verilen bir ayrıcalıktır. (Tunalıoğlu,2002:1). Zeytinyağı sektörü sorunları, yetiştiricilik, hasat süreci sorunları ile zeytinyağı eldesi, pazarlama süreci sorunları olarak iki grupta ele alınabilir.

Grafik 3.1: Türkiye’de Zeytin Üretiminin Değerlendirilmesi (95/96-04/05 ortalama değer).



Kaynak:Koç,A. 2005a

Türkiye’nin genelinde kurum ve özel fidanlıkların %80’i köklenmesi kolay olan Gemlik çeşidi çoğaltılmaktadır. Oysa bu çok kaliteli siyah sofralık çeşidin her ekolojide istenen verim ve kaliteyi vermesi mümkün değildir. Genelde standart olarak kabul edebileceğimiz Gemlik, Domat, Ayvalık, Memecik gibi çeşitlere ait ismine doğru ve talebi karşılayacak düzeyde fidan bulabilmek oldukça güçtür. Yöresel çeşitlere ait fidanları bulmak mümkün olmamaktadır (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>). Türkiye Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, zeytin fidanı üretimi, generatif üretim metotlarından, tohumla üretim, delice ile fidan üretimi işletme çalışmaları ile vegetatif üretim metotlarından, yumru ile üretim, kanırtmaçlarla üretim, çelikle üretim işletme çalışmalarıyla, verim artırma çalışmaları gerçekleştirilmektedir (www.zae.gov.tr).

3.2.1.3.1 Fidan aşamasından hasada kadar olan süreçte karşılaşılan sorunlar

Türkiye Zeytinlikleri %75 oranında engebeli meyilli sahalarda olup kendi kendine çıkmış yabancı zeytin (delice) üzerine yapılan aşılamalarda verimli hale getirilmiş, gayri muntazam aralık ve mesafelerde ulaşım imkanları yetersiz durumdadır. Zeytinliklerimiz genel görünüş itibarıyla tüm teknik kültür tedbirlerini uygulamada zorluk arz eder (Aksu,2000:510). Meyve veren yaklaşık 95 milyon zeytin ağacı ve ortalama 95 milyon kg'a yakın zeytinyağı üretimi ağaç başına yıllık verimin 1 kg olduğunu göstermektedir (tablo 3.2). Bu rakam Akdeniz'in zeytin ülkelerinde 2-3 kg arasındadır.

Tablo 3.2:Türkiye Zeytinyağı Üretiminin Dünya Zeytinyağı Üretimindeki Payı (84/85-04/05)

KAMPANYALAR	DÜNYA ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ (TON)	TÜRKİYE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ (TON)	ORAN (%)
1984/85	1.780.000	80.000	4.5
1985/86	1.668.500	70.000	4.2
1986/87	1.535.700	120.000	7.8
1987/88	2.016.200	55.000	2.7
1988/89	1.442.100	90.000	6.2
1989/90	1.792.600	35.000	2.0
1990/91	1.406.500	80.000	5.7
1991/92	2.181.500	60.000	2.7
1992/93	1.794.000	56.000	3.1
1993/94	1.799.500	48.000	2.7
1994/95	1.825.500	160.000	8.8
1995/96	1.718.500	40.000	2.3
1996/97	2.572.000	200.000	7.8
1997/98	2.448.000	40.000	1.6
1998/99	2.381.500	170.000	7.1
1999/00	2.355.000	70.000	3.0
2000/01	2.550.000	175.000	6.9
2001/02	2.805.500	65.000	2.3
2002/03	2.470.500	140.000	5.7
2003/04	3.146.000	79.000	2.5
2004/05	2.970.000	145.000	4.9
21 Yıllık Ortalama	2.126.624	94.190	4.5

Kaynak: Uluslar arası Zeytinyağı Konseyi

Zeytincilikte yetiştiricilik aşamasında karşılaşılan sorunlar ise genellikle ülkenin meyveciliğinde karşılaşılan sorunlarla aynıdır. Bunlar genel olarak kültürel işlemlerin eksikliğinden dolayı meydana gelen verim ve kalite düşüklüğüdür (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>).

500-1000 yıl yaşayabilme özelliğine sahip olduğu halde, 3 veya 4 yaşında verime başlayan zeytin ağacı, 12-20 yaşlarında tam verime ulaşmakta ve ekonomik olarak 80-100 yaşına kadar yaşayabilmektedir. Türkiye’de, mevcut ağaç varlığının yaklaşık % 75’i sulama imkanının olmadığı, çorak ve engebeli kır arazilerde yer almaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nden Doğu Karadeniz Bölgesi’ne kadar olan kıyı boyu, yaklaşık 870 bin ha alanda, yetişen zeytin ağaçlarının % 9’u 10 yaşın altında, % 59’u 10-80 yaşında ve % 32’si 80 yaşın üzerindedir (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>).

3.2.1.3.2 Hammadde (Periyodisite) Sorunu

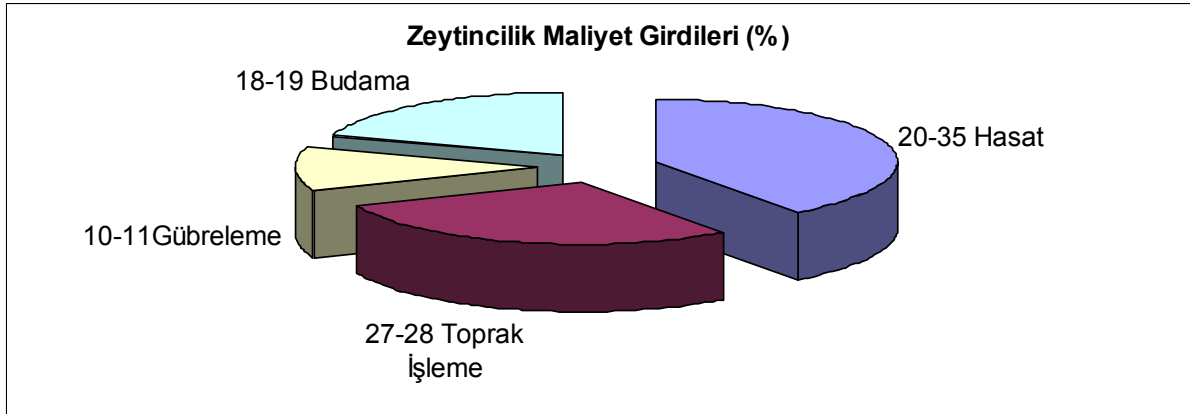
Zeytin ağacının özelliğinden kaynaklanan periyodisiteden dolayı zeytin üretimi yıllara göre inişli çıkışlı bir grafik izlemekte ve üretime bağlı olarak bir yıl düşük (yok yılı) bir yıl yüksek (var yılı) ürün alınmaktadır. Yine de var yıllarında ağaçların çok mahsullü bir yıl geçirmelerinden dolayı hasatın uzaması sebebiyle zeytin ağaçlarının vejetasyon periyodunu tam olarak tamamlayamaması ve halen sıırıkla hasat yapılan yerlerde ağaçlardaki yeni ürün verecek olan sürgünlerin zarar görmesi gibi sebeplerden dolayı var ve yok yılları arasındaki makas büyük olmaktadır (Göksu,2005:1).

Zeytin ağacında görülen periyodisiteden doğal olarak zeytinyağı üretimi de etkilenmektedir. Toplam üretimdeki artış daha çok var yıllarındaki üretim artışlarından kaynaklanmaktadır. Üretimdeki artışın sürekli kılınması, var ve yok yıllarındaki makasın azaltılmasına bağlıdır (Göksu,2005:2). Üretimdeki dalgalanma üreticinin iki yılda bir para kazanmasına imkan vermektedir. Üretici her yıl bakım işlemleri uyguladığı takdirde elde edeceği gelir giderlerini karşılayamamaktadır. Yarı yarıya veya dörtte bir oranında azalan ürün, pazarlama imkanlarını da etkilemektedir. Depolama masrafı da eklenerek pazarı koruma yoluna gidilmelidir. Ancak depolama koşulları uygun olmazsa bu durum zeytinyağında azalmasına neden olacaktır. Sonuçta hem maliyeti yüksek hem de kalitesi düşük ürün elde edilecektir. (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>).

Modern Zeytincilikte Kültürel İşlemler’i 4 ana grupta toplayabiliriz. Sulama, budama, gübreleme, hasat işlemlerindeki farklı uygulamalardır (grafik 3.2). Zeytin danesinin aktif gelişme periyodu boyunca uygulanan yeterli bir sulama programı periyodisiteyi azaltma eğilimindedir. Yüksek verim için, bitkinin çekirdek sertleşmesi aşamasından başlayarak meyve oluşumu aşamasının sonuna kadar olan periyot içinde suya gereksinim vardır. Zeytinin suya en duyarlı olduğu zaman çiçeklenme ve çekirdek sertleşmesi aşamalarıdır

(www.zae.gov.tr). Zeytin ağacının vegetatif ve generatif gelişmesinde fizyolojik bir dengeyi kurabilmek ve ekonomik ömrünü uzatabilmek amacıyla, var veya yok yılları da dikkate alınarak farklı şiddetlerde budamaya ihtiyacı vardır. Mevcut ağaçlarımızın büyük çoğunluğunun yaşlı olduğu da göz önünde bulundurulursa bu ağaçların her iki yılda bir, ancak geri kalanın yaklaşık % 50'sinin ise hemen hemen her yıl budama ihtiyacı vardır. Oysa budanan zeytin ağacı oranı ancak % 15-20 düzeyindedir. Zeytinlikler genellikle meyilli arazilerde yer alması ve bakım tedbirlerinin tam olarak uygulanmaması gibi problemlere sık rastlanmaktadır (www.zae.gov.tr). Zeytinliklerin % 31'i her yıl, % 19'u ise yalnızca var yılında gübrenilmektedir. Zeytin üreticilerinin toprak ve yaprak analizlerini mutlaka yaptırmaları ve buna göre gübre uygulamaları gerekmektedir. Zeytinliklerde genellikle azot ağırlıklı gübrelerin veya kompoze gübrelerin kullanımı yetersizdir. Bahçelerde azot yanında potasyum eksikliği de sıklıkla görülmektedir. Oysa azot ve özellikle de potasyum, verim ve kalitenin sağlanmasında en önemli faktörlerden biridir. Diğer yandan bor, demir gibi diğer bazı besin maddelerinin eksikliğine de dikkat edilmelidir.

Grafik 3.2 Zeytincilik Maliyet Girdileri (2001)



Kaynak: www.zae.gov.tr.

Kültürel işlemler yanında zeytin için önemli olan bir diğer nokta ise hasattır (Grafik 3.2). Zeytin hasadı hem üretim maliyetinin % 20-35'ini oluşturmakta hem de verim ve kalite yanında ağacın özellikle çiçeklenme fizyolojisini etkilemektedir. Sırıkla yapılan hasat sonucunda hem meyveler, hem de bir sonraki yılın ürününü verecek olan gözleri taşıyan yıllık sürgünler zarar görmektedir. Bu durum hem meyvenin kalitesini düşürmekte hem de periyodisitenin şiddetini daha da artırmaktadır. İtalya ve İspanya gibi modern yetiştiriciliğin yapıldığı ülkelerde kullanılan hasat makinelerinin kullanımı arazi yapısından dolayı uygun değildir. (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>).

Zeytin hasat masrafları tüm zeytinci ülkelerde olduğu gibi, Türkiye’de de en yüksek paya sahiptir. Yağlık zeytinin en uygun hasat zamanı; ağaçta yeşil meyvenin kalmadığı, tüm meyvelerin karardığı zaman, yağ oranı maksimumdur. Kabuk etten kolayca ayrılır, meyve iki parmak arasında sıkıldığında çekirdek kolayca ayrılır ve sap çukurundan meyve suyu çıkar. Geleneksel hasat yöntemleri, bölge halkının sosyo- ekonomik koşulları, çeşit özellikleri, ağaç ölçüleri gibi faktörlere bağlı olarak farklılıklar gösterir. Mevcut uygulamalar, yerden toplama, doğrudan ağaç üzerinden toplama, sılıkla silkererek toplama şeklindedir. Hasat yöntemlerinde karşılaşılan problemler, meyvedeki zararlanma ile ölçülür. Meyvedeki zararlanma; hasat sırasında vurma, çarpma ve darbelerden dolayı meyvede oluşan yaralanmalar, kayıplardır. Sırıklama ile hasatta hem periyodisite daha sert bir şekilde görülmekte, hem de çeşitli hastalıklar bir ağaçtan diğerine bulaşmaktadır. Kısa bir zaman dilimine sıkıştırılması gereken yoğun işçilik faaliyetlerinin hem maliyeti yüksek olmakta hem de iş gücü temini zorlaşmaktadır. Çalışma koşulları zorlu, işgücünün pahalı ve teminin güç olması, ayrıca elde edilen ürünün kalitesi ve ağaç üzerinde olumsuz etkileri nedeniyle klasik hasat yöntemleri isteklere yeteri kadar cevap vermemektedir (www.zae.gov.tr).

Çizelge 3.1 Ege Bölgesinde Kır ve taban Arazideki Zeytin Yetiştiriciliğinde İnsan İşgücü Gereksinimi ve Toplam İşgücü Gereksinimi İçindeki Payları (%)

İŞLEMLER	KIR ARAZİ		TABAN ARAZİ			
	Kuru Koşullar		Kuru Koşullar		Sulu Koşullar	
	BİİG h/da	%	BİİG h/da	%	BİİG h/da	%
Toprak İşleme	5.04	15.8	5.49	16.3	12.24	22.9
Gübreleme	0.95	3.0	1.00	3.0	0.85	1.6
Sulama	-	-	-	-	7.56	14.1
Mücadele	0.62	2.0	0.82	2.4	1.69	3.2
Budama	6.44	20.3	4.28	12.7	5.96	11.1
Hasat	18.72	58.9	22.05	65.6	25.15	47.1
Toplam	31.77	100.0	33.63	100.0	53.42	100.0

(*) BİİG: Birim İnsan İşgücü – Saat , Kaynak: www.zae.gov.tr

Kültürel işlemlerin büyük bir kısmı sofralık yetiştiriciliğin yoğun olduğu Marmara bölgesinde uygulanmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesinde tamamen susuz koşullarda yetiştiricilik yapıldığı halde, toprak işleme ve budama uygulaması mutlaka vardır. (<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>). Yapılan bir

çalışmada, Ege Bölgesinde, kır ve taban arazideki zeytin yetiştiriciliğinde, insan gücü gereksinimi ve bunun toplam işgücü gereksinimi içerisindeki payı belirlenmiştir.(Çizelge 3.1).

3.2.1.3.3 Zeytinyağı Sanayi Sorunları

Zeytinden elde edilmesinde kullanılan ilk yöntem, zeytinlerin önce ayakla ezilmesi ve sıcak su ile yağının alınması şeklinde oldu. Bugün için dünya üstünde bulunmuş en eski zeytinyağı tesisi, M.Ö. 6. yüzyıla ait ve İzmir'in Urla ilçesi yakınlarındaki antik Klazomenia kentinde bulunuyor. Daha sonraları Romalılar zeytinin iki taş arasında ezilmesine dayanan yöntemi buldu. İlk zamanlarda taşın dönmesi insanlar tarafından sağlanırken, daha sonra bu iş için hayvan gücünden yararlandı. Zamanla ezilen zeytin hamurunun sıkıştırılması için Arşimet vidasının döndürülmesi ile oluşturulan basınçtan faydalandı. Mengene tabir edilen bu usul günümüzde de halen kullanılıyor (Denk,2004:1).

XIX. yüzyılda buharın kullanılmaya başlanması ile zeytinyağı sanayinde yeni bir döneme girildi ve daha yüksek basınçla daha fazla zeytin işleme olanağı doğdu. Bu iş için kullanılan hidrolik presler teknolojik gelişmelere paralel olarak dizel motoru ve elektrikle çalışabilecek biçimde geliştirildi ve zamanla günümüzde kullanılan en modern sistem olan kontinu tesislere dek gelindi (Denk, 2004:1). Türkiye'de zeytinyağı sanayi; 1984 yılına kadar sulu ve torbalı hidrolik presler ve bir kısım süper presler ile Türkiye'de üretilen zeytin danesini işleyen tesislere, yeni modern kontinu santrifuj sistemleri eklenmeye başlamış ve zeytinyağı sanayimiz bugün yüzde yetmişbeş oranında kendisini yenilemiştir (Aksu,2000:525). 1982 yılında kontinu sistemle çalışan 1 yağhane mevcut iken 1996 yılında bu sayı 154 olmuş ve 1998/99 sezonu itibariyle de 400'e ulaşmıştır (Şengül,2003:3). Hidrolik presli yağ-hanelerin yapısı iyi kalitede zeytinyağı elde etmeye yardımcı olamamışlardır. Uzun süre elde edilen zeytinyağlarının %90'nı ham, yenebilirlik kazanması için ikinci işlemle rafine ihtiyacı olan ve %10'u naturel yemekliğe elverişli üretilmiştir. Bugün Türkiye'de 200 adedi ithal ve 150 adedi yerli toplam 350 adet kontinu santrifuj sistemi tesis ülkemiz zeytin danesi üretiminin dörtte üçünü işlemektedir ve zeytinyağı sağlıklı üretilmektedir (Aksu,2000:525).

Zeytinyağı üreticisi ülke arasında en az zeytinyağı Türkiye'de tüketilmektedir. Yıllık insan başına zeytinci ülkelerden Yunanistan 21, İspanya 12, İtalya 11, Tunus 9 kg Zeytinyağı tüketirken; Türkiye yıllık 0,9 kg tüketmektedir. 15 yıllık ortalamaya göre Türkiye üretiminin %67'si olan 59.000 tonu tüketilmektedir: Üretimin %67'si tüketimde %33 ihracatta sarf edilmektedir. Üretimin 200.000 ton olduğu bol ürünlü kampanyalarda dahi tüketimde bir

gelişme görülmemektedir. Artan nüfusun zeytinyağı tüketimine olumlu bir etkisi olmamaktadır. Türkiye’de insan başına yıllık 15 kg’a yakın tüketilen yağların büyük çoğunluğunu bitkisel yağlar (Ayçiçeği, Mısırözü, Soya, Kanola), çeşitli margarinler oluşturmaktadır. Hayvansal yağların pahalı olması nedeniyle talep düşüktür. Fiyat makası bitkisel yağlar lehine işlemekte, tercih ucuz yağlara yönelik olmaktadır (Aksu,2000:526). Zeytinyağı sektörü swot analizi ile değerlendirmesi çizelge 4.2’de verilmiştir.

Çizelge 3.2: Zeytinyağı Sektörü SWOT Analizi

	Güçlü	Zayıf	Fırsat	Tehdit
İçsel Faktörler				
Kontinü Sistem yaygın olarak kullanımı	X			
Türkiye Zeytin Ağacı Sayısı	X			
Türkiye’de Geniş bir Coğrafyada Yetiştiriciliği Yapılmakta	X			
Türkiye’de coğrafi hasat güçlükleri		X		
Türkiye’de periyodisite şiddeti yüksektir		X		
Ciddi anlamda Karasu arıtımı yapılmamaktadır		X		
Pazarlama faaliyetleri dağıtım kanalı		X		
Dışsal Faktörler				
İhracat yapılan ülkelerde artış			X	
Dünya zeytinyağı fiyatları artışı			X	
Dünya zeytinyağı talep artışları			X	
Ambalajlanmış markalı tüketimlerde artış			X	
Türkiye zeytinyağı tüketimi sabit				X

Tablo 3.3: Zeytinyağı Sektörü Sorunları

SORUNLAR	ÇEŞİDİ
Yetiştiricilik Sorunları	Mevcut ağaçların %32'si 80 yaş üzeri, ağaç cinsi %75 delice. Dünya ortalama verim 1.704 kg/ha iken Türkiye'de 1035 kg/ha'dır. %40 düşük. Türkiye ağaç başına ortalama yağ verimi 1kg, zeytin ülkelerinde 2-3 kg Yağlık cins fidanların yörelere uygun, talebi karşılayamaması. Çalışma koşulları zor, işgücü pahalı ve temini güç olması. Ürün kalitesi, ağaçta olumsuz etkileri nedeniyle klasik hasat yöntemleri başarısız. Budama yetersiz yapılmakta. Sulama, budama, gübreleme, hasat kültürel işlemleri eksik uygulanmakta. Zeytinliklerin %75'i engebeli arazide delice cinsi ağaç, gayri muntazam mesafelerde ve ulaşım imkanı güçtür.
Periyodisite Sorunları	Periyodisite yanlış hasat uygulamalarıyla artmaktadır. Verim düşmektedir. Üretici iki yılda bir para kazanmaktadır. Yarı yarıya, dörtte bir azalan üretimler pazarlamayı da olumsuz etkilemektedir.
Zeytinyağı Üretim Sorunları	Üretilen toplam zeytinin dörtte biri çoğunluğu hidrolik presli işletmelerde, iptidai koşullarda işlenmektedir. İptidai koşullarda üretilen yağlar %90 rafinelik yağ olmakta ve tekrar işlenmekte Sektör 813 adet çoğunluğu klasik yöntemle üretim yapan, küçük ölçekli dağınık işletmelerden oluşmaktadır. İşletmelerde iyi kalite zeytin ile kötü kalite zeytin paçalları kötü ürün çıkışına neden olmaktadır. İşletmelere bilinçsizce hasat edilmiş, uzun süre bekletilmiş, özensiz nakil edilmiş, havasız bırakılmış, zeytinlerin işlenmesi kötü kalitede yağ ve düşük miktarda yağa sebeptir. İşletmelerin yetersiz hijyen uygulamaları, zeytin yıkama sularının temiz olmaması, zeytinyağında da hastalık yapıcı mikroorganizmalar oluşturmaktadır. Fabrikada işlenen zeytinyağının çoğu tasniflenmeden, filtrelenmeden, süzülüp dinlendirilmeden, uygun ambalajlama yapılmadan çiftçiye oradan da tüketiciye gitmektedir. Tenekeme maliyetleri kg başına 0,2 euro'yu bulmaktadır. Birçok firma için ambalaj yenileme her sezon mümkün olmamaktadır.
Depolama Sorunları	Zeytinyağı değerli ürün olduğu için uzun süre depolamada kalite düşüşü ve kayıplar oluşmaktadır. Özellikle uygun olmayan kazan ve depolarda depolanmaktadır.
İç Tüketim	İç tüketim 0,9 kg/kişi seviyelerinde. Zeytin ülkelerinden Yunanistan'da 21 kg/kişi ulaşmaktadır. Zeytinyağının ulaşılabilirliği düşük. Özellikle yok yıllarda fiyatların çok artması tüketimi düşürmektedir.
Karasu- Pirina Sorunu	Yan ürünler pirina ve karasu çevreyi kirletmeden arıtımı ve bertarafı yapılmazsa ciddi çevre sorunları oluşturmaktadır. Çevre standartları uygunluk belgeleri eksik.
Dış Ticaret	Özellikle son düzenlemelerle dünya zeytinyağı standartlarındaki değişime uyulması zorunluluğu vardır. İhracat yaptığımız ülkeler diğer ihracat potansiyeli ülkelerde rakip oluyorlar. AB ülkelerine yapılan ihracat için kg başına 1,2 euro vergi yükü bulunuyor.

AB ülkeleri, Türkiye için hem büyük bir Pazar oluşturuyor, hem de diğer pazarlarda en büyük rakip oluyor. Üretimlerinin düşük olduğu yıllarda ihracatımız artıyor, ancak bu ülkelere dökme formda ihraç ettiğimiz zeytinyağı daha sonra ambalajlanarak diğer pazarlarda İspanyol

ve İtalyan markaları altında rakip olarak karşımıza çıkıyor (Denk,2004:7). Zeytinyağı sektörü Sorunları aşama aşama tablo 3.3’de gösterilmiştir.

3.2.1.4 Değirmencilik Ürünleri Sektörü Genel Durum ve Sorunları

Sektör kapsamlı alt sektörlerden oluşmaktadır. AB’de 3 ayrı başlık (Grain millig, industrial baking, miscellaneous food) altında verilen alt sektörlerin tanımları ayrı ayrı yapıldığı halde, birbirine yakın (hepsinin hammaddesi genellikle buğday olduğu için) maddeler olması nedeniyle Türkiye’dekine - bazı küçük farklılıklar hariç- yaklaştırılmıştır. Sektörün tanımında başlıca olarak buğday unu, bulgur, irmik, kepek, ekmek, makarna, pasta (taze, kuru), bisküvi, kek, gofret, peksimet vb... ürünler yer almaktadır (Karabağlı ve AlpKent, 1998:10).

2005 yılı verilerine göre Türkiye’de tarla ürünleri (hububat, bakliyat, endüstriyel bitkiler ve yumru bitkiler) ekilen alan 18.500 bin hektar olup bunun %73’ünü oluşturan 13 500 bin hektarlık alanda hububat üretimi yapılmaktadır. Bu rakamlar tarla ürünleri içerisinde hububatın dörtte üçlük bir paya sahip olduğunu göstermektedir. Hububat ekili alanların %67’ini buğday, %26’sını arpa, %4,5’ini mısır, %2,5’sini de çavdar, yulaf, kaplıca, darı, pirinç, kuşyemi ve mahlut oluşturmaktadır (TMO,2005:28).

Ülkemiz hububat üretimi 2005 yılında yaklaşık 36 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Üretim miktarı açısından da bitkisel ürünler içerisinde en önemli yeri tutan hububat grubu ürünlerin üretiminde en önemli yeri %60 lık paya sahip olan buğday tutmakta, %26 lık payı ile arpa ikinci sırada, %11 ile mısır üçüncü sırada yer almaktadır. Geri kalan %3 lük kısmı da diğer ürünlerin üretimi oluşturmaktadır (TMO, 2005:29-34). Gerek üretim gerekse ekiliş alanı bakımından serin iklim tahılları sıcak iklim tahıllarına oranla daha büyük önem taşımaktadır (Akova,2005:2). Değirmencilik ürünleri sektörü genel sorunları ise;

- Buğday, mısır, arpa, yulaf zararlıları (süne, kımıl,vs..) ile ilgili TMO uyguladığı mücadeleler zaman zaman yetersiz kalmaktadır.
- Değirmenlerin toplam kurulu kapasite artışlarından ötürü atıl kapasite artmaktadır.
- Bisküvi sanayinin kaliteli hammadde temininde, ithalat vergi ve kota uygulamaları.
- Ekmeklik için belirlenen un tipleri standardı kaliteyi temsil etmekten uzak.
- Ekmekçilik sektörü için un fabrikalarının “zengin un” çeşit ve farklılaştırılmış un üretimlerinde artışlar vardır.
- Türkiye’nin Makarna ihracatında, AB ülkelerinin uyguladığı kota olumsuz etkilemektedir.

Türkiye yıllık yaklaşık 36 milyon tonluk buğday işleme kapasitesi mevcuttur. Sektörde yaklaşık 1100 firma faaliyet göstermekte olup, en fazla un üretim tesisinin bulunduğu illerimiz Konya, İstanbul, Ankara ve İzmir'dir. Ancak, sektördeki hızla artan tesis sayısı ve üretim kapasitesine paralel olarak sektörün atıl kapasite sorunu da büyümüştür. Sektörün genelinde kapasite kullanım oranı %40-50 civarındadır. Türkiye'nin buğday unu üretimi 2002 yılı itibariyle 10,6 milyon tondur. 2003 yılı için üretimin 10,8 milyon tona ulaşmış olduğu tahmin edilmektedir (Çağatay, 2005:2).

Ülkemizdeki mevcut tarımsal yapı ve işletme büyüklüğü ile tarımda istenilen ölçüde teknoloji kullanılamamakta ve kullanılan girdilerden de istenilen verimlilik sağlanamamaktadır (Özdemir,2004:138).

Kurulu Kapasitesi yüksek olan Makarna sektörüne son yıllarda yeni fabrika kurulması için yatırım teşvikleri verilmesiyle KKO yıllar itibariyle azalış göstermiştir.1996 yılında % 66.0 olan KKO'nı, 2001 yılında ise % 40,2'e gerilemiştir. Sektörde yeni fabrikaların kurulmasına yönelik yatırım teşviklerinin verilmesine devam edildiği takdirde atıl kapasite sorununun giderek artacağı ve ortalama Kapasite Kullanım Oranının gelecek yıllarda % 25.0'a kadar düşeceği tahmin edilmektedir (Usta,2002:9). Atıl kapasite sorunu firmaların iç piyasada "hiper rekabet" oluşumuna neden olmaktadır. TMO verilerine göre Türkiye'de 24 adet makarna fabrikası aylık kurulu kapasitesi 159.376 tondur.

Makarna sektöründeki son 30 yıldaki olumlu gelişmeler ve teşviklerle üretim fazlası ihracatımızda yüksek değerlere ulaşmıştır. Ancak 1995 yılında ABD antidamping ve telafi edici vergiler ile AB gümrük antlaşması (1996) sonrasında GATT antlaşmasının Türkiye'den tarım ürünleri ithalatında vergi oranlarını yükselterek bu ülkelere ihracat durma noktasına gelmiştir.

3.3 Firmaların Uyguladıkları Kalite Güvence Sistemleri

Firmaların gıda ürünleri üretimleri; uyguladığı hijyen, sanitasyon uygulamaları, çevre kirliliğine duyarlılık ölçüsü, işyeri çalışanları ve bulunduğu çevreye karşı sosyal sorumlulukları, için gıda sektörü resmi mevzuat zorunlulukları harici uyguladıkları tüm artı değerlere firma gönüllü uygulamaları diyebiliriz. Tüm bu faaliyetlerin firmalar için anlamlı olabilmesi için belirli kaidelere bağlı ulusal-uluslar arası kuruluşların denetimleriyle belgelendirilmeleri gerekmektedir (çizelge 3.3).

Çizelge 3.3: Tarımsal Üretim ve Gıda Üretim Şirketlerinde Yaygın Olarak Uygulanan Belgelendirme ve Sistemleri

BELGELENDİRME	AÇIKLAMA
ISO 9001:2000	Kalite Yönetim Sistemleri Belgelendirmesi
CE	Avrupa Uygunluk Belgesi Belgelendirmesi (TÜV,SİQ,SZU;NKİP;SLG;ZGA;İCMT)
HACCP/TS 13001	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelendirmesi
ISO 22000	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelendirmesi
(OHSAS) ISO 18001	İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri Belgelendirmesi
ISO 14001	Çevre Yönetim Sistemi Belgelendirmesi
SA/SRM 8000	Sosyal Sorumluluk Standardı Belgelendirmesi
Organik Gıda, BRC, IFS, GMP	Gıda ve Tarım Sektörü Belgelendirmesi
EUREPGAP	Sertifikalandırılması
ISO 11799, İT	İş Güvenliği
BS 7799/İSO 17799	Bilgi Güvenliği
TSE,TSEK	Türk Standardları uygunluk Belgesi
TSE-HYB	Hizmet Yeterlilik Belgesi
ISO 15161	Gıda ve İçecek Sanayinde ISO 9001:2000'nin uyulması rehberi
ISO 17025	Laboratuvar Akreditasyonu Belgelendirmesi

Gıda firmalarının gönüllü uygulamaları alanında “Gıda Güvenliği Sistemi”, “Kalite Güvence Sistemi”, “Çevre Yönetim Sistemi”, “İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Standardı”, Sosyal Sorumluluk Standardı” araçları mevcuttur. Kuşkusuz bu araçlar firmalarca “Toplam Kalite Yönetimi” stratejileri için kullanılmaktadır. Firma stratejileri, bu araçlarla fark yaratma isteklerini ortaya koymaktadırlar. Gıda firmaları için ve toplum sağlığı açısından önemli olan ürün gıda güvenliği standartlarıdır. Ayrıca gıda kalite güvence standartları olan yönetim standartları da, firmalar ve toplum için kazançlı sonuçlar vermektedir.

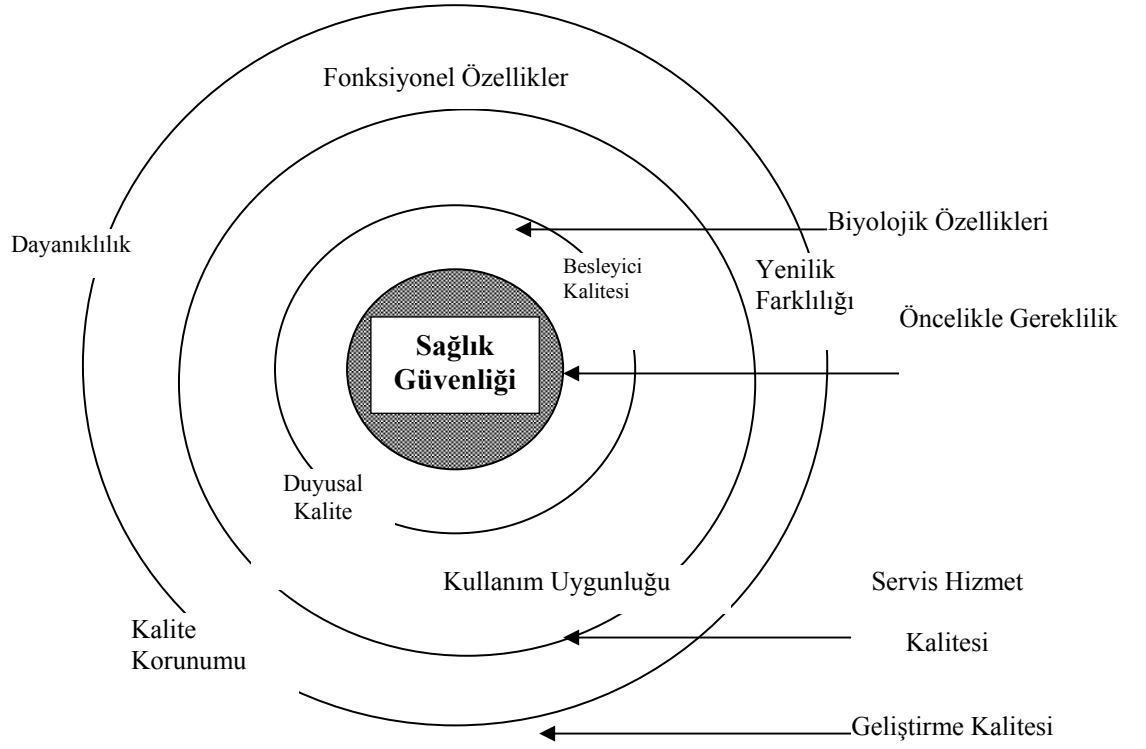
Tüketicilerin önemli bir bölümünde yeterli bilgi birikimi olmayışı, alışkanlıkları, davranışları, eğitim düzeyleri, gıda kontrol sistemlerindeki eksiklikler nedeniyle, konuyla

ilgili beklentiler ülkelerdeki organize tüketici hareketleriyle yönlendirilebilir. Tüketicilerin en önemli beklentileri aşağıdaki gibi gruplandırılabilir (www.fao.org).

- Standartlar; Tüketiciler bozuk veya kalitesiz ürünler nedeniyle, lezzet, aroma ve damak zevklerinden ödün vermekten hoşlanmamaktadırlar. Ayrıca paralarının karşılığını almak beklentisi de, standartlara duyduğu gereksinimi arttırmaktadır.
 - Besin Değeri Kalitesi; Ürünün etiketi üzerinde besleyici değerlerle ilgili açıklamalar ve bilgilendirmeler gelişmiş ülkelerde tüketiciler için çok önem taşırken, geri veya gelişmekte olan ülke tüketicileri bu haktan mahrumdur.
 - Gıda Kontrol İşlemleri; tüketicilerin bir bölümü gıda kontrolüne ilişkin kuralların varlığından haberdarken, bunların etkin bir şekilde uygulanıp-uygulanmadığını konusunda kuşku taşıtmaktadırlar. Bazı gıda üreticileri ve satıcıları da yasalardan cezasız olarak kaçabileceğini düşünmektedirler.
 - Bilgi-Danışma; Tüketiciler devletin veya endüstrinin yeterli bilgi ve açıklamadan kaçındığını düşünmektedir. Etiketler sıklıkla kolay okunmayan veya uygun olmayan yetersiz bilgiler vermektedir. Çeşitli kaynaklardan alınan bilgiler ise çoğunlukla çelişkili veya yeterince açık değildir.
 - Çevresel Bulaşmalar; Üretim-yetiştirme, hasat-kesim, işleme, depolama ve dağıtım evrelerinin farklı dönemlerinde gıda kaynaklarının, çevresel bulaşmalara açık olduğu tüketicilerin diğer bir kuşkusudur. Bunun önlenmesine yönelik alınacak önlemler, güvenilirliği etkileyecektir.
- Işınlama ve Biyoteknoloji; Tüketiciler genellikle yeni teknolojiler ve uygulamaların uygunluğu konusunda kuşkuludurlar. Açıklayıcı bilgiler bir süre için de olsa tatminsizlik yaratabilir, ancak bilgilendirmeyi sürdürmek gerekmektedir.

Ürün kalitesinin insan sağlığı açısından önemi düşünüldüğünde en önemli kriterin güvenliği olduğu tartışılmaz. Gıda ürünlerinin güvenliğinden bahsedildiğinde ilk akla gelen, hijyen ve sanitasyondur. Hijyen ve sanitasyon prosedürü her türlü kaynağın (insan, hammadde, malzeme) tesise girişinden başlar ve ürünün tüketimine kadar sürer (Arıkbay,2004:32).

Şekil 3.7’de görüldüğü gibi gıdalarda sağlık açısından güvenlik en fazla istenen özelliktir. Sağlık güvenliğinden sonra besin değeri, duyuşal kalite (yani biyolojik kalite) tüketici için ikinci önemde gelmekte, daha sonra sırasıyla kullanım kolaylığı, fonksiyonel özellikler ile kalite tekdüzeliği, yüksek kalite, uygun fiyat ve yenilik farklılaşması şeklinde sıralanmaktadır



Şekil 3.7 Gıda Ürünlerinin Kalite Karakteristikleri

Şirketler bir taraftan ürün ve sistem standartlarını kullanırken, diğer taraftan rekabet üstünlüğünü sağlamak için kalite, hız ve maliyet faktörlerini optimize etmeye çalışarak müşteri / pazar ihtiyaçlarını karşılamaya çalışmaktadırlar.

Toplam Kalite Yönetimi (TKY) felsefesinin uygulamada ölçümü olan EFQM iş mükemmelliği modeli günümüzde en üst seviyede referans olarak kabul edilmektedir. Bunun yanı sıra iş mükemmelliği yolculuğunda bir çok teknik veya yönetim felsefesi diyebileceğimiz sistemler de kullanılmaktadır. Örneğin süreç mükemmelliğine dayalı Altı Sigma, Toplam Üretken Bakım için TPM, Performansa dayalı yönetim için Balanced Score Card (BSC), vb yönetmeler günümüz **Global Referans Modelleri (GRM)** arasında sayılabilir. Bunun yanı sıra uluslararası düzeyde kabul görmüş ISO standartları ise (ISO 9001, ISO 14001, ISO 17799 vb) **Global Yaklaşım Yönetim Sistemleri (GYYS)** olarak karşımıza çıkmaktadır (Onur ve Gündüz,2004:5).

Dünya ticaretinde uygulanan yeni korumacılık önlemleri, uluslar arası düzeyde ortak bir güvenlik ve kalite politikası izlenmesini zorlayıcı etki yapmaktadır. Bütün bunların sonucu

olarak gıda sektöründe standartlar ve kalite güvencesi alanında önemli gelişmeler kaydedilmiştir (Arıkbay,2004:35).

3.3.1 Standart, Standartlaştırma ve Spesifikasyonlar

Uluslar arası Standardizasyon Teşkilatı (İSO) tarafından yapılan tarifeye göre Standartlar; maddelerin, ürünlerin, proseslerin ve hizmetlerin amaçlarına uygun olmasını sağlamak için teknik özellikler veya tam olarak yöntemine veya tanımlanan özelliğine göre tam uygun kullanılması için belgelendirilmiş anlaşmalardır (www.iso.org).

Türk Standartları Enstitüsü ise Standardları; insan sağlığı can ve mal güvenliğini ön planda tutan, ürünlerin bir örnek, kaliteli, kullanım amacına elverişli ve bilhassa ekonomik olarak üretilmelerini öngören, bilimsel, teknik ve deneysel çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını esas alan doğrulukları ispatlanmış dokümanlardır (www.tse.org.tr) şeklinde tanımlamaktadır. Spesifikasyon, bir işin nasıl yapılacağını belirten ayrıntılı bir talimat şeklinde tanımlanabilir. Spesifikasyon standartlaştırmada kullanılan bir araçtır (Kobu,1999:477).

Standardizasyon; belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir. Standardizasyon işlemi ile öncelikli olarak can ve mal güvenliği hedeflenirken aynı zamanda kalitenin alt sınırı tespit edilmek suretiyle belirlenen düzeyin altında mal ve hizmet üretimine müsaade edilmemektedir (www.tse.org.tr). Endüstri kolu, tüm ülke veya dünya çapında olmak üzere önceden saptanmış değerlerine standart, bu amaca yönelmiş çalışmalara da standartlaştırma denir (Kobu, 1999:64).

Standartlaşmanın başlıca yararları şunlardır (Kobu,1999:477):

- Çeşidi azaltarak üretim maliyetini düşürmek,
- Makine ve işçilik verimini artırmak,
- Tedarik olanaklarını geliştirmek,
- Stok düzeyini düşük tutmak,
- Tamir-bakım, yedek parça masraflarını düşürmek,
- Kontrol ve muayene işlemlerini kolaylaştırmak

Bazı durumlarda kalite analizinin yetersizliği yüzünden standartlar kalite özelliklerini belirleyemiyor, ya da eşdeğer özelliklere yeterince değinilmiyor. Belirlenen kalite düzeyi

tüketicinin isteklerini karşılamıyor olabilir. Ulusal ve hatta uluslar arası standartlar dikkate alınabilir, ancak bunun ötesinde kalite kontrol tüketici isteklerini karşılamak ve onları memnun edecek kaliteyi yaratmak gibi yüksek idealler peşinde olmalıdır (İshikawa,1997:14).

3.3.1.1 Tarım ve Gıda Sektöründe Gıda Güvenliği

Günümüzde tarım ve gıda sektörlerinde artan müşteri bilinci, üretim ve dağıtımda bu sektörleri daha titiz ve dikkatli çalışmaya mecbur kılmaktadır. Firmaların sistemlerini standartlara uydurabilmeleri ve bu sayede hem müşteri memnuniyeti sağlamak hem de sürekli iyileşme elde etmek ve rekabette avantaj sağlamak mümkün olmaktadır.

ABD’de yapılan bir çalışmada gıda tüketiminde gerçek risk faktörleriyle, halk tarafından algılanan risk faktörleri arasında yanlış bilgilenme ve şartlanmalardan kaynaklanan önemli farklılıklar bulunduğu belirlenmiştir (çizelge 3.4) (www.fao.org).

Çizelge 3.4: Gıda güvenlik risklerinin sıralamasında gerçek ve halk tarafından algılanan risk faktörlerinin değerlendirilmesi

Gıda Güvenliğindeki Riskler	Öncelik Sıralaması	
	Gerçek Durum	Halk Tarafından Algılanan
Mikrobiyolojik	1	5
Beslenmedeki Dengesizlikler	2	2
Çevresel Bulaşıcılar	3	6
Doğal Toksik Maddeler	4	3
Tarım İlaçları Artıkları	5	1
Gıda Katkıları	6	4

Kaynak: www.fao.org

3.3.1.1.1 İyi Tarım Uygulamaları (EUREPGAP)

Türkiye son yıllarda bahçe ürünleri ihracatında özellikle tarımsal ilaç kalıntıları bakımından önemli sorunlar ile karşılaşmaktadır. Bu durum, Türk bahçe ürünlerinin imajını olumsuz bir şekilde etkilemekte ve ülkemizin gelişmiş Avrupa ülkelerine bahçe ürünleri satabilmesini zorlaştırmaktadır. Avrupa Birliği ülkelerindeki büyük perakendeci kuruluşlar, kendi toplumlarının sağlıklı tarımsal ürünler tüketimini temin etmek için bu ülkelerde

yetiştirilen ve dışarıdan ithal edilen tarımsal ürünlerde aranan minimum standartları yeni bir düzenleme yaparak belirlemişlerdir.

EUREPGAP Avrupa Perakende Sektöründe İyi Tarım Uygulamaları Standardı, Avrupa Perakendecileri Tarım Ürünleri Çalışma Grubu'nun (EUREP: Euro Retailer Produce Working Group), İyi Tarım Uygulamaları (GAP: Good Agriculture Practice) protokolüdür. Bu protokole ilişkin çalışmaların yapılabilmesi için 1999 yılında , kar amacı gütmeyen merkezi Almanya'da olan özel bir dernek kurulmuştur. Bu derneğin amacı, Avrupa Birliği ülkelerindeki büyük perakendecilerin, kendi toplumlarının sağlıklı tarım ürünü tüketimini sağlayabilmeleri için, kendi ülkelerinde yetişen ve dışarıdan ithal edilen tarım ürünlerinde aranan minimum standartları yeni bir düzenleme yaparak belirlemektir.

EUREPGAP Sertifikası alan üretici kuruluş yada firmalar, bu düşünceden yola çıkarak, ürettikleri tarım ürünlerinin daha kaliteli, ürettiği ve ihracat yaptıkları ülke pazarlarında öncelikli olmalarını sağlarlar. Özellikle son yıllarda ülkemizde tarım ürünleri ihracatında tarımsal ilaç kalıntıları bakımından önemli sorunlar yaşanmıştır. Bu durum, Türk tarım ürünlerinin imajını olumsuz yönde etkilemiş, yurtdışına ihraç edilen pek çok ürünümüz geri dönmüştür. EUREPGAP Sertifikası, bu tip olumsuzluklarla karşılaşma riskini ortadan kaldırdığı için pek çok üretici firma tarafından tercih edilmeye başlanmış ve Türkiye için önemli bir adım atılmıştır.

EUREPGAP, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP), Zararlılarla Entegre Mücadele (IPM: Integrated Pest Management) ve Entegre Ürün Yetiştiriciliği (ICM: Integrated Crop Management) ilkelerini baz alarak, tarım ile ilgili metotların ve teknolojilerin sürekli gelişmesini desteklemektedir.

EUREPGAP Sertifikası ile; insan sağlığına zararlı kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik kalıntılar içermediği, çevreyi kirletmeden ve doğal dengeye zarar vermeden üretildiği, üretim sırasında, üretimle ilgili insanları veya diğer canlıları olumsuz olarak etkilemediği, üretim sırasında, tüketicinin bulunduğu ülkenin ve ürünün yetiştirildiği ülkenin tarım mevzuatlarına uygun işlemler yapıldığı belgelenmiş olur.

Avrupa'daki perakendecilerin dünyanın her yerinden ithalat yaptıkları göz önünde bulundurulduğu zaman, kendi aralarındaki rekabetin de yükselmesine bağlı olarak, gıda güvenliğinin önemi daha çok artmıştır. Bu yüzden pazarda kalıcı olabilmeleri için, raflarına

koydukları ürünlerin zararlı olmayacağına dair müşterilerine garanti ve güvence vermeleri gerekmektedir. HACCP, BRC, IFS, EUREPGAP Sertifikaları, perakendecilere ihtiyaç duydukları garantiyi ve güvenceyi sağlamış olur.

Bu tür standardının ortaya çıkış nedenlerinin altında “marka değerinin” korunması konusundaki önem yatmaktadır. Bu konu perakendeciler açısından; müşteri baskısı ve algısı, medya baskısı ve analizler, yasal yükümlülükler ve satışlardaki azalış sonucunda daha önemli hale gelmiştir.

HACCP, BRC, IFS, EUREPGAP Sertifikaları, birçok firmanın tedarikçisi olabilmek için ön koşul olması ve genel itibariyle de istenilen minimum gıda güvenliği şartlarını içermesi bakımından ticari bir “bilet” haline gelmiştir (<http://www.tarimsal.com/eurepgap.htm>).

3.3.1.1.2 HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Önleme Analizi)

HACCP Standardı, 1970 yılında Amerikan Kimya Endüstrisinde ortaya çıkmıştır. 1971 yılı Ulusal Konferansında Gıda Güvenliği için tanıtımı yapılmıştır. 1972 yılında NASA tarafından “Sıfır Hatalı” astronot yiyeceği üretiminde kullanılmıştır. Pek çok gelişmeden sonra, 1993’ de Avrupa Birliği balık ürünleri ve gıda hijyeni için HACCP’ i zorunlu hale getirmiş ve 1996 yılında Avrupa’ da tüm gıda endüstrisinin uygulaması gereken yasal bir zorunluluk olmuştur. Türkiye’de ise 16 Kasım 1997 tarihli resmi gazetede yayınlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” ve 09 Haziran 1998 tarihli resmi gazetede yayınlanan “Gıda Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik” ile, gıda işletmelerinde HACCP sisteminin uygulanmasını zorunlu hale getirmiştir (İgeme, 2004:9).

HACCP’in Faydaları;

- Gıdaya kontamine olabilecek zararlıları tanımlama ve engelleme
- Bilimsel bir yöntem
- Data tutma zorunluluğu dolayısıyla firma şeffaflığı ve hükümetlerin firmaları izleme kolaylığı
- Güvenli gıda üretimi
- Dış pazarda daha etkin pazarlama
- Uluslararası ticarete genel bir yaklaşım nedeniyle uygulamada homojenlik (tarife dışı engeller)

HACCP Ortaya Çıkışı;

- Gıda güvenliği
- Gıdaya kontamine olan patojenler ve gıda zehirlenme vakalarında artış
- Gıda koruyucularının (ürünün raf ömrünü uzatmaya yönelik kullanılan gıda katkılarının) kullanıldığı ürün çeşidinde artış
- Uluslararası gıda ticaretinin artması

Codex HACCP;

- HACCP, 1960 yılında Pilsburg Organizasyonu ve Nasa tarafından Nasa'ya '0' riskli gıda sunmak üzere geliştirilmiştir.
- Codex Alimentarius Komisyonu Codex HACCP metodolojisinin ilk temellerini atmıştır.
- Gıda güvenliğini sağlamak üzere geliştirilmiştir

3.3.1.1.3 BRC

BRC İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı (British Retail Consortium Standard), İngiliz perakendecilerinin oluşturmuş olduğu bir standarttır. İki yıllık bir çalışma sonunda, Ekim 1998' de BRC- Global Standart-Food adı altında gıda, müşteri ürünleri ve ambalaj malzemeleri için gerekli şartları içeren bir standart olarak yayımlanmıştır.

BRC' nin Gelişimi;

1998- BRC Standard denetim standardı olarak yayınlandı

1999- EN 45004 akrediteli ilk Denetim Kuruluşları onayladı

2000- 2. versiyon Hazıranda biraz değiştirilerek yayınlandı

2000- CIES (Ticaret Odası CIES – The Global Food Business Forum) tarafından Global Gıda Güvenliği ile ilgili ilk adım atıldı ve BRC Standardı, IFS Standardı ve HACCP Standardı GFSI Global Food Safety Initiative ile kıyaslandı

2002- 3. versiyon BRC standardı belgelendirme için yürürlüğe girdi

2003- BRC, GFSI (Global Food Safety Initiative) tarafından onaylı bir standart olarak kabul etti

BRC' nin başlıca amacı, uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği standartlarını kapsayıcı bir çerçeve oluşturmak ve gıda güvenliğinin gelişmesine yardımcı olmaktır. Biçim ve içerik açısından standart, gıda üreticilerinin çalışma sistemleri hakkında fikir verebilecek şekilde tasarlanmıştır. Böylece gıda güvenlik kriterleri ve takip prosedürlerinin standardizasyonu sağlanmıştır.

BRC – Global Gıda Standardı Sertifikasına sahip olmayı isteyen firmalar; tedarikçi taleplerine uygunluk, gıda güvenliğinin İngiliz tedarikçiler tarafından kabulü, tedarikçi denetim sayısında azalma, ürün güvenlik ve kalitesinde gelişim, verimli çalışmada gelişim ve rekabetçi pazar yapılanması gibi kazançlar sağlayacaklardır.

Müşteri Ürünleri BRC (Customer Products); Özel markalı ürünlerle ilgili yasal yükümlülükler tedarikçilerin teknik yeterliliklerinin onaylanmasını da içeren faaliyetleri kapsar. Bu standart tüketici ürünleri tedarik eden firmaların belgelendirilmelerinde genel bir temel sağlayarak perakendecilerin yasal yükümlülüklerini yerine getirebilmelerine ve tüketicilerin korunmasına yardımcı olur. Müşteri ürünleri ile ilgili olan BRC Standardının bazı bölümleri genel olarak uygulanabildiği gibi bazı bölümleri ürüne özel uygulanır.

Genel bölümler; imalat, ham madde alımı, hazırlık, geliştirme, paketlenme ve depolama alanları, personel alanları, fiziksel, kimyasal ve biyolojik ürün kontaminasyonu riski, tehlike ve risk yönetim sistemi, ürün dizayn/geliştirme, personel hijyeni ve eğitim

BRC / IOP Teknik Standardı- Ambalaj Malzemeleri;BRC ve IOP (Ambalajlama Enstitüsü) standardı perakendecilere ve gıda üreticilerine yasal yükümlülüklerini yerine getirme hususunda yardımcı olması amacıyla hazırlamıştır. Standart perakendecilere gıda ürünleri için ambalaj tedarik eden firmaların denetlenmesi için genel bir temel oluşturarak tüketicilerin korunmasını sağlamaktadır.

BRC - Gıda Standardı; Gıda üretim tesislerinde minimum hijyen standardının sağlanması amacıyla BRC büyük İngiliz perakendecileriyle “BRC- Gıda Standardını” yayınladı. Bu standarda uygunluğun sağlanabilmesi için gıda endüstrisi (tedarikçiler) altı temel kriteri yönetim sistemlerine adapte etmelidirler.

BRC Gıda Standardı, gıda işlenmesini kategorize ederek 6 başlık altında inceleyip yayınlamaktadır. Firmalar belgelendirme başvurusu yaparlarken bu kategorilerden kendileri için uygun olan kategoriye seçerler. (<http://www.tarimsal.com/brc.htm>).

1. İşlenmemiş et ve balık ürünleri (Kırmızı ve beyaz et- balık, işlenmemiş et ve balık ürünleri)
2. Üretim (Taze ve dondurulmuş meyve ve sebze)
3. Günlük Yiyecekler(süt ve süt ürünleri, yumurta)
4. Pişirilerek dondurulmuş, yemeğe yada pişirmeye hazır et ve balık ürünleri
5. Çevre koşullarına dayanıklı, ısı korumalı, paketli gıda ürünleri

6. Çevre koşullarına dayanıklı diğer gıda ürünleri (içecekler, unlu mamuller, kurutulmuş gıdalar, hafif gıda ürünleri ve kahvaltı tahılları, sıvı ve katı yağlar, gıda katkı maddeleri)

3.3.1.1.4 IFS

IFS (International Food Standard), çıkış noktası Global Food Safety Initiative (GFSI)'dir. Diğer büyük Avrupalı Perakendeciler de benzer şekilde tedarikçilerinin denetiminde İngiliz modelini kullanarak 3. taraf denetim kuruluşlarıyla çalışmaya başlamışlardır. Örneğin Alman ve Fransız perakendeciler IFS standardını şart koşmaya başlamıştır. Bunun gibi çalışmalar ve kooperasyonlar Amerika'da da ortaya çıkmaya başlamıştır. 2000 yılında, gıda güvenliğinin, Ticaret Odası CIES – The Global Food Business Forum- tarafından iyileştirilmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Avrupa, Kuzey Amerika ve Avustralya' da başlangıçta 40 ticari işletmenin katılımı ile oluşmuştur. GFSI', global bir gıda güvenlik standardı hazırlayıp işletmelerin kendi pazarlarında daha güvenli gıda ürünü satmalarını sağlamayı amaçlar. Buna istinaden GFSI, anahtar kriterler ortaya çıkartarak, gıda güvenlik standardını ölçülebilir hale getirmiştir. ISO 9000:2000'den farkı, HACCP içermesidir (<http://www.tarimsal.com/kalitesistemleri.htm>).

IFS, 5 bölümde kendini sınıflandırır,

1. QMS' e talepler
2. Yönetim Sorumluluğu
3. Kaynak Yönetimi
4. Üretim Süreçleri
5. Ölçme, analiz, iyileştirme

3.3.1.2 Tarım ve Gıda Sektöründe Yönetim Sistemleri

3.3.1.2.1 ISO

ISO 9000 standartlarının doğuşu II. Dünya Savaşı yıllarına kadar uzanır. Ortak bir düşmana karşı kısıtlı kaynaklarını birleştirmek zorunda kalan değişik kültür, dil ve endüstriyel yapıya sahip ülkeler doğal olarak önce askeri standartlar üzerine anlaştılar. Savaşın baskısı ortadan kalkınca ülkeler, meslek kuruluşları ve endüstri sektörleri kendi standartlarını geliştirme yolunu seçtiler. Zamanla uluslar arası ticaretin ve mübadele imalatının (=interchangeable manufacturing) hızla gelişmesi karşısında dünyadaki tüm standartları bir çatı altında toplama ihtiyacı belirdi. Bu amaçla merkezi İsviçre de bulunan 91 ülkenin üye olduğu IOS (=international Organization for Standarts) kuruldu (Kobu,1999:501).

ISO belgelendirilme esaslarından biri de üretici-tüketici arasında kalite güvencesi (=quality assurance) yaratma amacını taşımaktır. ISO 9001:2000 ürün ya da hizmetlerinizin sürekli kaliteli olmasını güvence altına alabilmek için atılan bir adımdır. ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi Standardı; bir ürünün üretiminden ya da hizmet sunumundan, müşteriye ulaştığı yere kadar her süreçte müşterisinin beklenti ve gereksinimlerini karşılayarak kalite güvencesi altına alan, tüm bu süreçlerin sürekli olması gerekliliğini ve müşteri memnuniyetini ön planda tutan bir standarttır.

ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Standardı; tüm kuruluşlara, tipine, büyüklüğüne ve ürün cinsine bakılmaksızın uygulanabilen etkin bir kalite yönetim sistemidir. Bu sistemi kurmakla, kuruluşunuzda çalışma ilkeleri oluşturmaya ve geliştirmeye yönelik bir yolda ilk adımı atmış olursunuz. Firmanın ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistem Belgesi'ni almaya hak kazanması, kalitenizin güvence altında olduğunun garantisidir. Belgeli firmaların büyük çoğunluğu, belgelendirme için yaptıkları yatırımın üç yıldan az bir süre içinde işletme kârı olarak kendilerine geri döndüğünü belirtmektedir. Çünkü yüksek masraflara yol açan hatalar yok edilerek üretimin ve hizmetin kalitesi hızla yükselmekte, devamlı artan müşteri memnuniyeti sayesinde de etkin rekabet önceliği elde edilmekte, zaman ve malzeme kayıpları azalmaktadır.

ISO 14001 doğal yapı ve çevre özelliklerinin korunması için atılan bir adımdır. ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Standardı; kuruluşların faaliyetleri nedeniyle çevreye verdiği zararları en aza indiren, hammadde ve enerji tüketimini azaltarak finansal açıdan yarar sağlamalarına destek olan bir standarttır. Çevre Yönetimi Sistemi, çevreyi ve kaynaklarını tahrip etmeyen gelişmiş teknolojilerin kullanılmasını teşvik eder, tüketiciyi bu yönde bilinçli ve duyarlı hale getirir, çevreye zararlı ürünlerin ve hammaddelerin yerine ürünün ömrü boyunca çevreye etkilerini değerlendirerek zararlı olanların elenmesini sağlar.

Çevre kirliliği uluslar arası ticarete önemli sorunlar doğurabilir. Çünkü ticari mal ve hizmetlerin piyasa fiyatları, çoğu kez çevreye verilen zararları (sosyal çevre maliyetini) yansıtmamaktadır. Uygulamada ülkeler arasında önemli farklılıklar vardır. Çevre standardı düşük olan bir ülke, gerçekte çevreyi serbest bir faktör gibi, ya da bol olarak sahip olunan bir faktör donatımı aracı biçiminde kullanmış olmaktadır. Bu ülke örneğin, kirlitici üretim yapan firma doğal çevreyi bozan mal ve hizmetlerde bir tür “karşılaştırmalı üstünlük” elde eder (Seydioğlu,2001:94).

ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi'nin yürütülmesiyle;

- Atıkların sistematik olarak azaltılıp kontrol altına alınması sağlanır.

- Üretim sürecinin sistematik olarak geliştirilmesi ile enerji tüketimini azaltılır.
- Çevre koşullarına katkıda bulunan kuruluş; toplum, müşteri ve yatırımcılar üzerinde sağlam bir güven duygusu yaratılmış olur.
- Çalışanlar topluma ve çevreye yararlı bir kuruluşta çalışmanın gururu ile motive olurlar.

ISO 22000 uluslararası bir standarttır. Gıda zinciri içerisindeki çiftçiden/üreticiden başlayarak catering hizmetine kadar ambalaj dahil tüm bileşenlerin Gıda Güvenliği sistemini kapsamaktadır. •Codex HACCP kuralları ile uyumludur. •Tüm gönüllü uluslararası standartları harmonizasyonu sağlamaktadır. •Ulusal, firma içi ve 3. şahıslar kontrolü kullanılabilir dokümandır. •Yapı ISO 9001:2000, 15161 ve 14001;1996 ile paralellik arz etmektedir. •Uluslararası HACCP kavramı ile uyumludur. Kalite Yönetim Sistemi içinde HACCP(7) sistemi ve belgelendirme için global kabul gören kurallar bütünü ISO 22000'de tanımlıdır. ISO 22000; ISO 9001 ISO 15161 ve ISO 14001'e entegrasyon sağlanacaktır.

3.3.1.2.2 OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı

İş kazası ve meslek hastalığını en aza indirmek, işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili yasal yükümlülükleri yerine getirmek isteyen işyeri için karşılanması gereken şartları içerir. İyi bir İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi'nin varlığı, iş yeri kaynaklarınızın en verimli şekilde kullanıldığından emin olmanızı sağlar ve şu avantajları sunar:

- İş yerinde sağlık ve güvenlikle ilgili çabalarda artış
- İş kazaları ve meslek hastalıkları sayısında azalma
- Daha düşük sigorta primi
- Çalışanlarda motivasyon
- ISO 9000 veya ISO 14001 yönetim sistemlerine kolay ve hızlı uyum

OHSAS 18001 ile ihracatta Avrupa Birliği'nin mevzuat dışı engellemelerine mani olunabilir. Bu da, gerektiğinde rakiplere karşı üstünlük sağlamak demektir. Resmi makamlar önünde, kuruluşun iş güvenliğine olan duyarlılığı kanıtlanır.

3.3.1.2.3 BS7799 ISMIS

Günümüzde sistem kalitesi ve güvenlik, şirketler için oldukça önemli kriterlerdir. Bu yüzden şirketler (kurumlar) bilgi varlıklarını tespit edip, bu varlıklara yönelik tehditler ve bu varlıkların eksik taraflarını değerlendirebilmek hangi kontrolleri uygulayacaklarını ve

hangilerini uygulamayacaklarını belirlemelidir. Bilgi Güvenliği yönetim Sisteminde güvenlik denetimi, kurumların yapılarının dinamizmi ve ortam koşullarının değişimi nedeniyle önem kazanır. Denetlenmeyen, güncellenmeyen bir güvenlik sistemi uygulanamaz. Politika prosedür ve ürünlerin sürekli olarak güncellenmesi gerekir.

3.3.2 Gıda Firmalarının Belgelendirilmeleri ve Finansmanı

Bugün dünya ticaretine konu olan gıda güvenliği ve standartlar gibi tarife dışı engellerin bilinmesi ve buna karşın kontrol, belgelendirme, akreditasyon sistemi kurulması çok ciddi kurumsal alt yapı gerektirmektedir. Bu kurumlara gerekli alt yapı sağlanmalı, gerekirse teknoloji transferi yapılarak teknik destek sağlanmalı ve varolan ekipler güçlendirilmelidir. Ancak bunun dışında firmalarımızın da kendi içinde uluslar arası ve ulusal düzenlemeleri takip ederek gerekli yatırımları yapması şarttır.

Türkiye’de İyi Tarım Uygulamaları (GAP) ile ilgili Tarım Bakanlığı TÜGEM koordinasyonunda bir çalışma yapılmakta olup, çalışmanın kısa sürede sonuçlanması ve akredite edilmiş sertifika kuruluşlarının sayısının artırılarak bu konuda firmalarımıza eğitim programları uygulanması gerekmektedir (İgeme, 2004:8).

3.3.3 Türk Gıda ve Tarım Sektörlerinde Standartlar ve Kalite Sistemleri

Türkiye’de halı hazırda tarım ve gıda sanayi ürünlerinde çözüm bekleyen ve sonuçlarının kısa/orta dönemde sektöre artı değer getirisi oluşturacak konular; gıda güvenliği ve kalite sistemlerinin kurulmasıdır. Bu kavramların gelişmiş ülkeler tarafından birer tarife dışı engel olarak ülkemize dayatılması şeklinde değil, tüm gıda sektörlerimizde üretim felsefesi olarak benimsenmesi ihracatımızda kaliteye odaklanan stratejiyle etkin konumlandırma yapılmasına ve böylelikle imaj probleminin ortadan kalkmasına hizmet edecektir (İgeme, 2004:7). Belgelendirmenin firmalara faydaları:

- Ürün ve hizmet kalitesinde ölçülebilir düzelme
- Standart dışı üretimde azalma dolayısıyla ürün geri dönüşlerinin ortadan kalkması ve imaj korunması
- Pazarda güven kazanma
- Uluslar arası ilişkilerde artış
- Rekabet gücü kazanma
- Üretim ve işlemlerde disiplin oluşturma

- Yönetim etkinliğini artırma
- Uluslar arası pazarlara girişte ilk gereksinimi sağlama
- Kalite kültürüne sahip olma ve geliştirme
- Daha etkin karar mekanizması oluşturmak için data toplama ve kontrol

Ayrıca;

- Etkin zaman yönetimi
- Zarar gören madde miktarında azalma
- Tüketiciyi bilinçlendirme
- Etkin stok kontrolü ve data sağlama
- Etkin müşteri hizmeti Tedarik zincirinde iyi bir yer edinme/güven oluşturma

Bu rekabet unsurları tarımsal üretimde çok geniş uygulama alanı bulmaktadır. Arz kaynağının izlenebilirliği (traceability) gibi. Hasatın verimliliği ve kalitesi, pestisit ve diğer kimyasallar kullanımı ve GAP uygulaması ile kontrol altına alınmaktadır. Dünyada tarımsal ürünler ticaretinin geleneksel ürünlerin yanı sıra diğer gıda ürünleri çeşitlenmesi nedeniyle hacim olarak önemli düzeylere ulaşmasıyla, standartlar, hijyen, gıda güvenliği, kalite ve belgelendirme uluslar arası arenada en önemli tarife dışı engeller olarak dikkat çekmeye başlamış ve rekabet gücünün en olmazsa olmaz unsurları haline gelmiştir (İgeme, 2004:7).

TOBB kayıtlarına göre ülkemizde tütün ve alkollü içkiler hariç olmak üzere toplam 16.780 gıda üretim kuruluşu bulunmaktadır. Bu kuruluşların ancak 2000 tanesi modern teknoloji kullanan büyük ölçeklidir ve geri kalan 14.780 kuruluşun gıda güvenliği konusunda yapılanmalarını, eksikliklerini tamamlayıcı yatırımları gerçekleştirmeleri gerekmektedir (DPT,2006a:44).

Türkiye’de TS-ISO 9000 belgesi alan gıda işletmesi sayısı 2286’dır. HACCP, gıda kodeksiyle zorunlu kılınca da yaygınlaşmamıştır. HACCP belgeli işletme sayısı yalnızca 106’dır. ÇED raporu alan gıda sanayi proje sayısının ise 51 olduğu belirtilmektedir (DPT,2006a:50). Toplam gıda firmaları düşünüldüğünde, belgeli firma sayısının azlığı daha da göze çarpmaktadır. TSE’den kalite yönetim sistemi belgesi almış gıda firmalarından yaklaşık %17’si süt ve ürünleri, (%16’sı yemek sektörü), %14’ü meyve sebze işleme sanayinde ağırlıklı olarak yer alırken; yem sanayi, çay sanayi, alkollü ve alkolsüz içkiler sanayinde bu oranlar oldukça düşüktür (Albayrak ve Güneş 2004:25). Dünyada ise toplam ISO 9000 belgesinin %54’ü AB ülkelerine aittir (Gündüz 2002:15). Bu nedenle, gelecek

yıllarda kalite yönetim sistemine sahip firmaların ayrıcalıklı bir pazar konumuna sahip olmaları beklenmektedir.

HACCP, ISO 22000, GMP, EUREPGAP v.b. gıda güvenliği sistemlerinde kurum ve kuruluşlar arasında koordinasyon sağlanmalıdır. Bu sistemin denetiminde belge ticaretine yönelik sapmalar önlenmelidir. Sertifikasyon sisteminin prensipleri yasal bir düzenleme ile belirlenmelidir. Denetçilerin bu gibi özel konularda eğitimi sağlanmalıdır. Son olarak da tüketicinin gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi sağlanmalıdır (DPT, 2006a:96).

3.3.3.1 Et-Süt Ürünleri Sanayide Gönüllü Uygulamalarda Tercihler

Türkiye’de üretilen beyaz etin yaklaşık yüzde 80’i, son derece modern tesislerde gerçekleştirilmektedir ve çoğu gelişmiş ülkelerdeki benzerlerinden yaklaşık 20 yıl daha gençtir. Bu tesislerin bazılarında piliç kesim kapasiteleri 6.000 ila 9.000 adet / saat, hatta birkaç kesimhanede 15.000 –17.000 adet / saate ulaşmaktadır (Akgün,2004:8). Dünya piliç eti üretimi 60 milyon ton Türkiye piliç eti üretimi 875.000 ton (2004 yılı). Dünya üretiminin %1.46’sını Türkiye gerçekleştirmektedir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığının uyguladığı kontrolleri yeterli bulmayan AB denetçileri Türkiye’ye geçer not vermiyorlardı. Fakat Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın yoğun çalışmaları sonucu 15-26 Eylül 2003 tarihinde AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi (SANCO) yetkilileri bazı tesisleri yerinde incelemiştir. İncelemeler sonucu hazırlanan ön raporda 5 firmaya geçer not vermiştir (İTO, 2005:13). Beyaz et ihracatına ön izin alan firmalar; Keskinoglu, Banvit, Beypiliç, Şeker Piliç, Pınar Et’dir. Türkiye’de üretimin yarısına yakını bu firmalarca gerçekleştirilir. Bu firmalar bazı Asya Ülkelerine İhracat da gerçekleştirmektedirler.

Ürün Standartları; kanatlı etleri sektöründe TSE standartları uygulanmakta olup, sektörde yüksek miktarlarda ihracat söz konusu olmadığı için ANFOR, DIN ve SAE gibi standartlarla ilgili bir çalışma yapılmamaktadır (İTO,2005:15). Türkiye’nin üretim miktarları bakımından 2004 yılında %70’ini karşılayan ilk on beyaz et ürünleri üretim tesislerinde ki gıda güvenliği standartları ve kalite yönetimi belgelendirmeleri tablo 3.4’de verilmiştir.

Tablo 3.4: Beyaz Et Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite (adet/gün)	İstihdam	Üretim Ton (2004)	
CP	1986	Erzurum, Adana, Bolu, Kocaeli, Manisa	200.000	1850	105.000	Euro-Cert HACCP, ISO 9001:2000, ISO 14001, OHSAS 18001
Banvit	1968	Bandırma	240.000	2000	95.127	HACCP, ISO 9001 BVQI, ISO 14001,
Beypiliç	1986	Bolu	150.000		89.232	TUV HACCP, TUV ISO 9001-2000
Er Piliç	1969	Bolu	120.000	1045	74.200	SGS HACCP, KALİTE ST ISO 9001:2000
Şen Piliç	1978	Adapazarı	135.000	800	70.250	TSE- EN-ISO 9001:2000, HACCP TS 13001
Keskinoğlu Piliç	1963	Manisa	90.000	2000	43.887	TÜV ISO 9001, EFSIS, HACCP, OHSAS 18001
Pak Piliç	1955	Kocaeli	80.000	550	42.036	TQCSI ISO 9001:2000, TQCSI HACCP
Emek Tavukçuluk Şeker Piliç	1960 1999	Bandırma	250 (ton/gün)	950	40.576	SGS ISO 9001-2000, C E TSE-ISO-EN 14001,
Köy-Tür, Lades	1985	İzmir Manisa Konya			24.990	TS-EN-ISO 9001:2000, TSE-13001 HACCP
Emre Piliç	1984	Kocaeli	50.000	400	22.372	TQCSI ISO 9001:2000, TQCSI HACCP
Lezita	2002	İzmir	75.000	300		TÜV CERT DIN EN ISO 9001:2000,

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Dünya ülkelerinde standartlar incelendiğinde tek tek ürün bazında standartlara rastlanamamıştır. Örneğin; DIN, ANSI, AFNOR, BSI, NEN gibi standartların metot ve analiz standartları incelendiğinde bunların kalite yönetimi ve kalite güvencesi standartlarını içerdiği görülmüştür. Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) ile Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun müşterek hazırladıkları "CODEX ALİMENTARIUS" komisyonunun standartları ve hijyenik kodları

incelendiğinde, standart olarak sayıları 6, hijyenik kod olarak 4 adet gibi belli başlı konuları kapsamaktadır. Dünya artık kalite ve hijyenik kriterlere önem veren standartlara yönelmektedir. Örnek verilecek olursa, Türkiye’de 6-7 adet karkas standardı mevcuttur (dana, sığır, koyun, kuzu, kılkeçi oğlağı, manda gibi) bu standartlar küçükbaş ve büyükbaş karkas standardı olarak ayrılıp daha çok kalite ve hijyen kriterine önem verilmesi gerekmektedir. Ayrıca bu standartların uygulanabilir nitelikte olması mecburi uygulamaya konulması açısından önem taşımaktadır (Çapraz,2004:16).

Türkiye 1998 yılı toplam kırmızı et üretiminin % 58’i belediye mezbahalarında, %34’ü özel sektör mezbahalarında ve %8’i de Et ve Balık Ürünleri A.Ş.’ne ait kombinalarda gerçekleşmiştir (DPT,2001b:16). Gerçekleşmiş olan bu verilere kayıt dışı halk kesimi ve kurban kesimleri dahil edilmemiştir. Toplam üretim değerleri açısından Türkiye’nin büyük et işleme tesislerinin kalite güvence belgeleri tablo 3.3’de gösterilmektedir.

Süt endüstrimizin gelişim süreci içerisinde, ülkemiz gıda sanayini genel olarak ele aldığımızda kayıtlı; toplam 24.000 adet dolayında olan gıda maddesi üreten tesisin bulunduğu ve bu tesislerin yaklaşık %16’sının süt ve ürünleri üreten tesisler olduğu bildirilmektedir. Bu işletmelerden 1300 adedinin (yani yaklaşık %33’ü) üretimleri yılda 1000 ton kapasitenin üzerindedir (DPT,2001c:5). Türk Standartları Enstitüsü tarafından bugüne kadar çiğ süt ve süt ürünlerini ilgilendiren 112 adet standart çıkarılmıştır. Bu standartlarda 5 adedi zorunlu uygulamada olup, diğerleri ihtiyari olarak uygulanmaktadır (Çapraz,2005:21).

Tablo 3.5: Kırmızı Et ve Et Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite	İstihdam	Üretim	
Pınar Et	1985	İzmir	31.500 ton işlenmiş et ürünü, 67.500 ton taze et	500	(2005) 22.861 ton et ürünleri, 9.400 ton taze et	TS 13001 HACCP, TS-EN-ISO 9001:2000, TS EN ISO 14001
Aytaç	1993	Çankırı	20.000 ton/yıl 750 büyükbaş/gün 2500 küçükbaş/gün	600		TUV ISO 9001:2000, HACCP, IFS

Et Balık Kurumu	1953	Adana, Bingöl, Diyarbakır Erzurum, Sakarya, Sincan, Van	104.250 ton/yıl taze et 2.307 ton/yıl şarküteri 5.250.000 ton/yıl et konservesi			TS-EN ISO 9002
Maret	1987	İstanbul	500 000 küçükbaş/yıl 80.000 büyükbaş/yıl	470	(2005) 5.800 ton taze et	TS EN-ISO 9002, HACCP,
Tansaş	1986	İzmir	700 büyükbaş, 7000 küçükbaş	347	(2005) 5.600 ton sığır	ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Van Et	1988	Van	250 büyükbaş, 1250 küçükbaş	200	(2004) 3.462ton sığır eti 102 ton koyun eti	TSE-ISO-EN-9001:2000, TSE HACCP TS 13001,
Kayarlar Et		Adapazar 1	50 ton/gün taze et işleme, 10 ton/gün ileri işleme	300	(2005) 40.755 ton	TÜV SÜD ISO 9001:2000, HACCP, 2005 Altın marka tüketici Ödülü
Bursa Et,	2003	Bursa,	500 Büyükbaş/gün 3.000 küçükbaş/gün	120		TÜV SÜD ISO 9001:2000, HACCP, 2005
Namet	1925	İstanbul	3.000 ton/yıl ileri işlem	180	(2005) 2.018 ton	TÜV SÜD ISO 9001:2000, HACCP, 2005 Altın marka tüketici Ödülü
Al-Et	1992	Alanya	150 büyükbaş/gün 300 küçükbaş/gün, 7 ton donuk, 5 ton ileri işlem	40		K-Q TSE-EN-9001:2000, SGS HACCP,
Sultan Et, Anadolu, Serdar	1973	Ankara				TSE ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Ahmet İpek	1956	Afyon	250 büyükbaş/gün 5 ton/gün	40		JAS-ANZ ISO 9001:2000, HACCP, ISO 22000

Oruçoğlu Et	2004	Afyon	300 ton/ay			URS ISO 9001:2000, URS HACCP, URS ISO 14001, UKAS QM
Alp, Asil	1988	Afyon	50 büyükbaş/gün 10 ton et işleme	25	(2005) 1.200 ton	Çalışmalar devam ediyor
Cumhuriyet	1927	Afyon	70 büyükbaş/gün 20 ton/gün	60	(2005) 1.500	ISO 22000 çalışmaları sürüyor
İkbal Et	1990	Afyon	80 büyükbaş/gün 15 ton/gün	120	(2005) 2.000 ton	BVQI ISO 9001:2000, HACCP
Özlem Et	1996	İstanbul	200 büyükbaş/gün, 50 ton/gün ileri işlem	250	% 30 (Kapasite Kullanım Oranı)	PQS ISO, HACCP
Emin Et, Etçii	1996	İstanbul	7 ton/gün işlenmiş, 4 ton/gün karkas	50		TSE- HACCP- TS 13001,K-Q TSE- ISO TS-EN 9001:2000
Etsan- Apikoğlu	1910 (kayseri), 1920	İstanbul				ORION HACCP,ORION ISO 9001:2000
Şahin - Melek Et	1923	Kayseri	10 ton/gün	75	(2005) 200 ton	TSE ISO 9001:2000,TS 13001 HACCP
Altın Et	1997	Antalya	20 ton/gün taze et, 2 ton/gün işlenmiş et	60		TSE- HACCP- TS 13001,K-Q TSE- ISO -EN 9001:2000
Bereket Döner	1999	İstanbul	5 ton/gün	70		URS HACCP, URS ISO 9001:2000,
Zafer Sucukları	1991	Afyon	50 büyükbaş/gün, 1 ton/gün sucuk	25	300 ton	Prosert ISO, 9001:2000 HACCP
Erciyes Sucukları	1986	Kayseri	20 ton/gün et işleme			TSE ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP,

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Almanya “DLG” (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.v.) özel kalite denetleme kuruluşu “biz neler yiyoruz” sözüyle, bilim heyetleri, özel denetleme laboratuvarlarıyla, birçok gıda sektöründe çeşitli ürünleri denetleyip ödüllendirmektedir. Altın-gümüş-bronz ödülleri ile

firmalar ürün etiketlerinde bir yıl süreyle bu logoyu kullanabilme hakkı kazanmaktadır. Tüketiciler için etiket bilgileri, fiziksel ve duyuşsal olarak belirlenmesi mümkün olmayan gıda kalite kriterlerini seçen kuruluş bu yolla tüketicileri de aydınlatmaktadır. Örneğin Kırmızı et ürünlerinde su tutma kapasitesini arttırıcı tuzların kullanımı, diyet ürün kriterleri ve organik ürün özelliklerinin ortaya çıkarılmasını sağlayıp belgelendirilmesi konularında çalışmalar yapmaktadır (www.dlg.org).

Türkiye’de standart bir üretim yöntemine, üretim öncesi ve sonrası sanitasyon alışkanlığına, standart ürün için otokontrol sistemine ve kullanılan ekipmanların sanitasyon standartlarına uygunluğuna dikkat eden işletme sayısında artış gözlenmektedir. Bu işletmelerden AB ülkeleri gibi hijyenik normlara uygun, kaliteli üretim yapılmaktadır. Ancak, küçük işletmelerin çoğunda, üretimde uygulanan teknolojiye kaynaklanan çeşitli kalite sorunları bulunmakta ve ekonomik kayıplar meydana gelmektedir (DPT,2001a:9). Türkiye’de süt ürünleri işleme sanayide bulunan büyük kapasiteli marka oluşturmuş firmaların kalite güvence belgeleri tablo 3.6’te verilmektedir.

Konu ile ilgili olarak ülkemiz sütçülüğü olgusunda yıllardan beri değişmeyen son derece önemli bir oransal kavramın bulunduğu da yapılan tespitler ile sabitleşmiştir. Sütün %40’ının kaynaktan tüketilmesi ve %60’ının da pazarda değerlendirilmesi şeklinde açıklanmaktadır. Bununla birlikte söz konusu tespitlere ilave olarak, pazara inen sütün de % 45’inin mandıralarda, %15’inin modern işletmelerde ve geri kalan %40’lık bölümünün ise; süt sektörünün kanayan yarası olan sokak sütçülüğünde değerlendirilmesidir. Bu anlamda gelişmiş ülkelerde üretilen sütün %90’ının modern fabrikalarda işlenmesi bu konuda verilebilecek en çarpıcı örnektir.

Tablo 3.6: Süt ve Süt Ürünleri Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite (ton/gün)	İstihdam	Üretim	
Ak Gıda Ülker İçim Süt	1996	Adapazarı	1.600			BRC, ISO 9001:2000, HACCP
Sütaş	1974	Bursa	1200	1138		K-Q TSE-ISO-EN 9000:2001, ISO 15161, TS 13001 HACCP

Pınar Süt	1975, 1997	İzmir, Eskişehir	600, 500	1000 300	(2005) %50 kapasite kullanımı oranı	TS-EN-ISO 9001:2000, ISO 13001, HACCP, ISO 14001, Çalışmalar devam eden. ISO 22000, TS 18001 OHSAS
Dimes	1958	Tokat, İzmir	100 milyon lt./yıl UHT Süt	600	(2005) 55 milyon lt. UHT Süt	TS-EN-ISO 9001:2000, ISO 22000, ISO 14001, ISO 18001, BRC
Tıkveşli		Lüleburgaz , Balıkesir				
Sek		İstanbul				SGS ISO 9002, C-E TS- EN ISO 9002
Teksüt	1950	Balıkesir	200	150	150 ton/gün mayıs 2006	TS- EN –ISO- 9001:2000, HACCP TS 13001
Aytaç	1975, 1975	Çankırı, Tokat	24, 40 (peynir)	45, 50	(2005) 6.5 milyon lt süt, 7 milyon lt süt	ISO 22000 çalışması sürüyor
Yörsan	1979	Balıkesir				TS-EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Yörükoğlu	1977	Antalya	120			TS-EN-ISO 9000, TS 13001 HACCP
Ekici		Antalya	110			K-QTS-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Sakıpağa	1958	İzmir				TS- EN ISO 9001:2000
Tahsildaroğlu		Çanakkale	200 (peynir)			TS-EN-ISO 9000, TS 13001 HACCP

Eker	1981	Bursa	135			TS-EN-ISO 9001:2000
Aynes	1997	Denizli	300	148		Ukas QM, AJA ISO 9001:2000, HACCP
Can Tereyağları	1955	İzmir	10 (tereyağ)			
Çiftlikköy	2003	Mersin	10			TS EN ISO 9001:2000
Güngör Çiftliği	1972	Ankara	50			TS EN ISO 9002
Kars Karper	1964	Çorlu				TS EN ISO 9002, TS 13001 HACCP,
Sanlılar Gıda	1978	Gaziantep		25		TS EN ISO 9002
Osman Güroğlu		Kırklareli				TS EN ISO 9002
Birsen Güven		Kayseri				TS EN ISO 9002
Bayram Vakum	1982	Trabzon	240			TS EN ISO 9002
Balkan Süt	1991	İzmir	500			TS EN ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Akova Süt		Konya				TS EN ISO 9002
Güney Süt	1984	İçel	400	150		TS EN ISO 9001:2000
Muş Ovası Süt		Muş				TS EN ISO 9002
Denizhan		Bursa				TS EN ISO 9002
Yayla Süt Fabrikası		Isparta				TS EN ISO 9002
Enka Süt	1985	Konya	600			TS EN ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Torunoğlu Süt	1995	Konya	100	50		TS EN ISO 9002
Ayyıldız Süt	1974	Balıkesir	50	15		TS EN ISO 9002

Algida	1990	Tekirdağ				TS EN ISO 9001:2000, TS 14001, OHSAS 18001
Gülsüt	1994	Konya	200	93		TS EN ISO 9001:2000
Mar		Balıkesir				TS EN ISO 9002
Akbel	1973	Konya	500			TS EN ISO 9002, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği
Kuzucu		Konya				TS EN ISO 9002
Ketaş	1924	Trabzon				TS EN ISO 9002
S.S.Tonya		Trabzon				TS EN ISO 9002
Kayserilioğulları	1980	Ankara				TS EN ISO 9002, TS 13001 HACCP
Çukurova Süt		Adana				TS EN ISO 9002
Özgöçerler	1983	Adana	100			TS EN ISO 9001:2000
Haktok İnş.		Batman				TS EN ISO 9001:2000
Okuyucu Süt	1965	Balıkesir				TS EN ISO 9002
Güven Süt	1959	Ankara	40			TS EN ISO 9001:2000
İzi Süt	1991	Konya	300	65		WCS ISO 9001:2000, HACCP
Çaycuma Süt	2001	Zonguldak	150	80		TSE Uygunluk, ISO 9001:2000, HACCP
Beyazsüt		İzmir				TS EN ISO 9002
İtimat Peynircilik	1949	Bursa	150			TS EN ISO 9001:2000
Er Et Süt Hayvancılık	1995	Sivas				TS EN ISO 9001:2000
Sütman Süt	1950	Aydın				TS EN ISO 9002
Tokgöz Gıda	1956	Ankara				TS EN ISO 9002
Özsüt	1938	İzmir	5			WCS ISO

			dondurma			9001:2000, HACCP
Okçular		Osmaniye				TS EN ISO 9002
Geye Dondurma	1927	Bursa	1.5 ton/saat dondurma			TS EN ISO 9001:2000
Mudurnu Seben Süt	1995	Bolu	60			TS EN ISO 9002
Büyük Aygın	1980	Konya	70			TS EN ISO 9001:2000
Divan Pastacılık		Kayseri				TS EN ISO 9002
Ömür Süt		Aydın				TS EN ISO 9001:2000
Uğrak Süt		Eskişehir				TS EN ISO 9002
Sütaş Süt	1999	Diyarbakır	50 ton/ay	11		TS EN ISO 9002
Mercan Su		İstanbul				TS EN ISO 9002

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Süt işleme tesislerinin büyük çoğunluğu geniş kapsamlı sıkı yasal mevzuatın yanında kendi güvenlik kontrol sistemleri bulunmaktadır. Ticaret organizasyonları ve müşteriler gıda endüstrisi işletmelerinin, üretimlerini ve kontrol uygulamalarını, bir kalite yönetim sistemi altında onaylanmış ve böylece kalite güvenliğini daha şeffaf görmek istiyorlar Gıda maddelerinin üretilmeleri, ürün ve üretim uygulamalarında kalite ve güvenliklerinde yüksek sorumluluk içermektedir. Kalite güvenlik sistemlerinin var olma ve geliştirilme sebeplerinden, süt ve süt ürünlerine tüketicilerin gayet olumlu bakış açıları sürekli iyileşmektedir. Süt üretimleri ve süt işlemleri alanlarındaki kalite güvenliği geniş yasal düzenlemeler ve kontrollerle, birlik üyelerinin gönüllü kalite programlarıyla tamamlanmaktadır. Son yıllardaki oluşturulan kalite güvenliği ve işletim sistemleri, kendi sorumluluk ve kontrollerinde yapılandırılmıştır (www.milchindustrie.de).

3.3.3.2 Meyve –Sebze İşleme Sanayide Tedarikçiler ve Firmaların Gönüllü Uygulamalarda Tercihleri

Türkiye’ de başlıca meyve suyu yatırımları 1970’ li yıllarda gerçekleşmiştir. 1980’ li yıllarda sektör bir dalgalanma dönemi yaşamıştır. 1990’ lı yıllar sektörün büyüme dönemidir. 2000’ li yıllar ise yenilenme arayışları ile başlamıştır. MEYED, 1993 Yılında kurulmuştur ve

üye firmaların sayısı 40'dır. Sektördeki firmaların 33'ü MEYED' in üyesidir. MEYED 1997 yılından bu yana IFU (Uluslararası Meyve Suyu Üreticileri Federasyonu) nun üyesidir.

Tablo 3.7: Meyve Suyu Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite	İstihdam	Üretim	
Cappy	1994	İstanbul				ISO 9001:2000, TCCQS Kalite Sertifikaları
Dimes	1958	Tokat	160 milyon lt./yıl meyve suyu	600 sürekli, 170 sezonluk	(2005) 80 milyon lt.	Det Norske Veritas HACCP, TS-EN-ISO 9001:2000, ISO 22000, ISO 14001, ISO 18001, ISO 9002, BRC
Tamek	1955	Bursa	100.milyon lt/yıl meyve suyu	128 sürekli	(2005) 51 milyon lt	K-Q TSE-EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP çalışmaları süren ISO 22000 ve BRC
Aroma	1968	Bursa	100.000 ton/yıl meyve	600	(2005) 140.000 ton meyve	ISO 22000 çalışmaları sürüyor.
Meysu	2000	Kayseri	310 bin lt./gün Dolum			K-Q TSE-EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP 2005 Altın Marka Ödül Sertifikası
Ersu	1969	Konya	200.000 ton/yıl		(2005) 5.173 ton konsantre	K-Q TSE-EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Morello	1991	Akşehir	2.500 ton/yıl	35		K-Q TSE-EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Aksu	1998	Niğde	25.000 ton/yıl			
Golden	1988	Antalya				ISO 22000 çalışmaları sürüyor

Pınar	1997	Eskişehir	250 ton/gün	300	150 ton/gün	K-Q TS-EN-ISO 9001:2000, ISO 14001, TS 13001 HACCP,
Sunpride, Joyful, Joy	1984	Bursa	15.000 ton/yıl	500		Lawlabs, BRC Global Standart, TS 13001 HACCP, TS-EN ISO 9001:2000
Fruit Drops	1997	Niğde	10 ton/saat	100	2004/2005 50.000 ton meyve	QS Türk ISO, 9000:2001
Asya		Isparta				TS ISO 9001:2000
M-Drink	2000	Kayseri				
Deha	2000	Kayseri				
Gülsan	2000	Kayseri				TS EN ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Netto, Laida	1973	Niğde	13.800 paket/saat	60		DNV ISO 9001:2000, HACCP
Bani	1996	Adana				K-Q TS-EN-ISO 9001:2000
Çardak		İstanbul				TÜV ISO 9001:2000, HACCP
Tunay	2004	Erzincan	30.000 ton/yıl			DQS IFS, HACCP, ISO 9001:2000, SGF üyesi
Yummy	1995	Mersin	10.000ton/yıl konsantre, 20.000 ton/yıl meyve suyu	65		K-Q TS-EN-ISO 9001:2000, ISO 22000 çalışması sürüyor
Merko		Denizli				NFPA, BRC ISO 9001:2000, HACCP
Penkon	1996	Denizli	15.000 ton/yıl konsantre	55		BVQI ISO 9001:2000, HACCP
Yörsan	2002	Balıkesir				

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Türkiye işlenmiş meyve-sebze ürünleri sanayide önemli bir sektör olan meyve suyu üretimi 2003 yılında aromalı içecek hariç toplam 258,9 milyon litre, aromalı içecek dahil 357,3 milyon litre üretim 2004 yılında aromalı içecek hariç 329,9 milyon litre (%27 artış),

aromalı içecek dahil 459,3 milyon litre (%28 artış) olarak gerçekleşmiştir (www.meyed.org). Meyve suyu sektörü büyüklerinin kalite güvence belgeleri tablo 3.7’te verilmektedir.

3.3.3.3 Zeytinyağı Sanayide Firmaların Gönüllü Uygulamada Tercihleri

Türkiye ortalama 70 bin ton zeytinyağı üretiminin 25 bin tonu zeytin üreticisi tarafından kendi ihtiyacı için üretiliyor. Buna ilave olarak 15 bin ton “beyaz teneke” denilen markasız ürünler oluşturuyor. Geri kalan 30 bin tonluk bölümü ise Tariş, Komili (Unilever), Kristal, Lio, Kırlangıç, Ekiz gb markalar arasında bölüşülüyor (Oral,2004:4). Zeytinyağı markaları ve kalite güvence belgeleri tablo 3.8’de gösterilmektedir.

Tablo 3.8: Zeytinyağı Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite	İstihdam	Üretim	
Komili	1878	Balıkesir				TS EN ISO 9001:2000, ISO 14001
Tariş	1943	İzmir	28 adet kontinü pres değirmen	94		OQS HACCP, TS ISO EN 9002, TSE Uygunluk belgesi
Kristal	1938	İzmir	25.000 ton/yıl	220		
Lio	1991	İzmir	210 ton/gün yağ rafine etme	96	(2005) Toplam satış 57.4 ton	ISO 9002, TSE Kalite sistem belgesi, National Britannia HACCP, Alman BSC EKO GARANTİ GmbH
Marda-Kırlangıç	1990	Kocaeli	350 ton/gün dolum			TS EN ISO 9001:2000
Ekiz	1946	İzmir		48		
Montolivia	1999	Aydın, Balıkesir	4.000 ton, 1.500 ton depolama			
Marmarabirlik	1954	Bursa	100 ton/gün zeytinyağı			TS EN ISO 9001:2000
Orkide	1978	İzmir		113		Moody International ISO 9001: 2000

Cavallo D'oro	1985	Muğla	2.500 ton/ay dolum	47		Kuzey Amerika Zeytinyağı Birliği Üyesi
Bereket-Şirince	1999	İzmir				
Dizem	2004	Çanakkale				Eco-Cert Organik üretim
Tolia		Tekirdağ				
Kızıklı		Balıkesir	100 ton/gün			
Midas	1899	Balıkesir				TS 13001 HACCP, AQA ISO 9001:2000
Ege	1996	İzmir				
Olivos	1981	İzmir	130 ton/gün			ISO 9000:2001, HACCP, Star-K Kosher ve Halal
Oro	1916	İzmir				TNO ISO 9001-2000, HACCP, Kosher ve IMO Organic sertifika
İçme	1785	Balıkesir				ISO 9001:2000, HACCP
Yakatarla		Muğla				
Semercioğlu		Balıkesir				
Laleli		Balıkesir				
Solive	1950	Bursa				
Biryağ	1976	Bursa	27.936 ton/yıl rafinasyon			
Yudum	1878	İstanbul	80.000 ton/yıl			ISO 9001:2000, ISO 14001, TS 13001 HACCP
Fora	1998	Balıkesir	85.000 ton işleme, 60.000 ton depolama			SGS BRC, TÜV HACCP, ISO 9001:2000
Milas	2000	Muğla				
Adatepe	1997	Çanakkale				
İzorya		Mersin				
Karabelen	2003	Antalya	60 ton/gün	5		

Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

3.3.3.4 Değirmencilik Ürünleri Sanayi de Firmaların Uyguladıkları Gönüllü Uygulamalar

Makarna sektöründe 19 firma faaliyet gösterirken, Pazar payının büyük bölümünü dört firma (Nuh'un Ankara, Filiz, Piyale, Pastavilla) elinde bulundurmaktadır. Söz konusu firmalar 2001 yılında üretim değerinin % 72,2 sini gerçekleştirmiştir. Kurulu kapasiteleri fazla

olmasına rağmen birkaç firmamızın pazar paylarının düşük olması, bu firmalarımızın ihracata yönelmelerinden kaynaklanmaktadır.

Tablo 3.9: Makarna Marka ve Kalite Güvence Belgeleri

Marka	Firma Bilgileri					Kalite Sistemleri
	Kuruluş Tarihi	İli	Kapasite (ton/gün)	İstihdam	Üretim	
Oba	1966	Gaziantep	1.000 ırmik 300 makarna	90	(2005) % 70 Kapasite kullanım oranı	K-Q EN-ISO 9001:2000, TS 22000 çalışmaları
Nuh'un Ankara	1950	Ankara, Çankırı	10.000 ton/ay makarnalık ırmik kırma			TS ISO EN 9001:2000 & BS ISO EN 9001:2000
Golda	1997	Konya	260 makarna	200	(2005) 40.000 ton	TS EN ISO 9002
Besler	2004	Gaziantep	175 makarna	119	(2005) 150 ton/gün	K-Q EN-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Beslen	1978	Gaziantep	400 buğday, 175 makarna	100	(2005)	TS EN ISO 9001:2000
Mutlu	1972	Gaziantep	300 ırmik 150 makarna			
Pastavilla, Kartal	1928	İzmir	4.300 ton/ay makarna	270		K-Q TSE-ISO-EN-9002
Selva	1988	Konya	300 ırmik 130 makarna			TS-EN-ISO 9001:2000
Doğa	1956	Gaziantep	120 makarna			TS-EN ISO-9002
Filiz	1974	Bolu				TS-EN ISO 9001:2000, Det Norske Veritas HACCP
Piyale	1922	İzmir	110 makarna			TS-EN ISO 9001:2000
Tat	1980	Gaziantep	150 ırmik, 100 makarna	70		TSE ISO 9001:2000, TS 13001
Türkmen	1996	Çankırı	250 ırmik	72		K-Q TS EN-ISO 9001:2000
Yayla	1938	Ankara	200 ırmik			URS ISO 9001:2000, TSE Marka Tescili
Öğün, Hakan, Ova, Pastavalore	1972	Gaziantep	450 ırmik 90 makarna			TS EN ISO 9001:2000, TSE 13001 HACCP

Doyum	1983	Burdur	120 buğday, 60 makarna	45		K-Q TSE-ISO 9001:2000, TS 13001 HACCP
Berrak	1995	Çankırı	12.000 ton/yıl makarna	55	(2005) 10.040 ton makarna	Benchmark ISO 9001-2000, Benchmark HACCP
Arbel Gold		Gaziantep				K-Q TSE-EN- ISO 9001:2000
Can	1972	Burdur	10.530 ton/yıl ırmık, 9.504 ton/yıl makarna	22	(2005) 601 ton	K-Q TSE-EN- ISO 9002
Olimer	2000	Mardin				

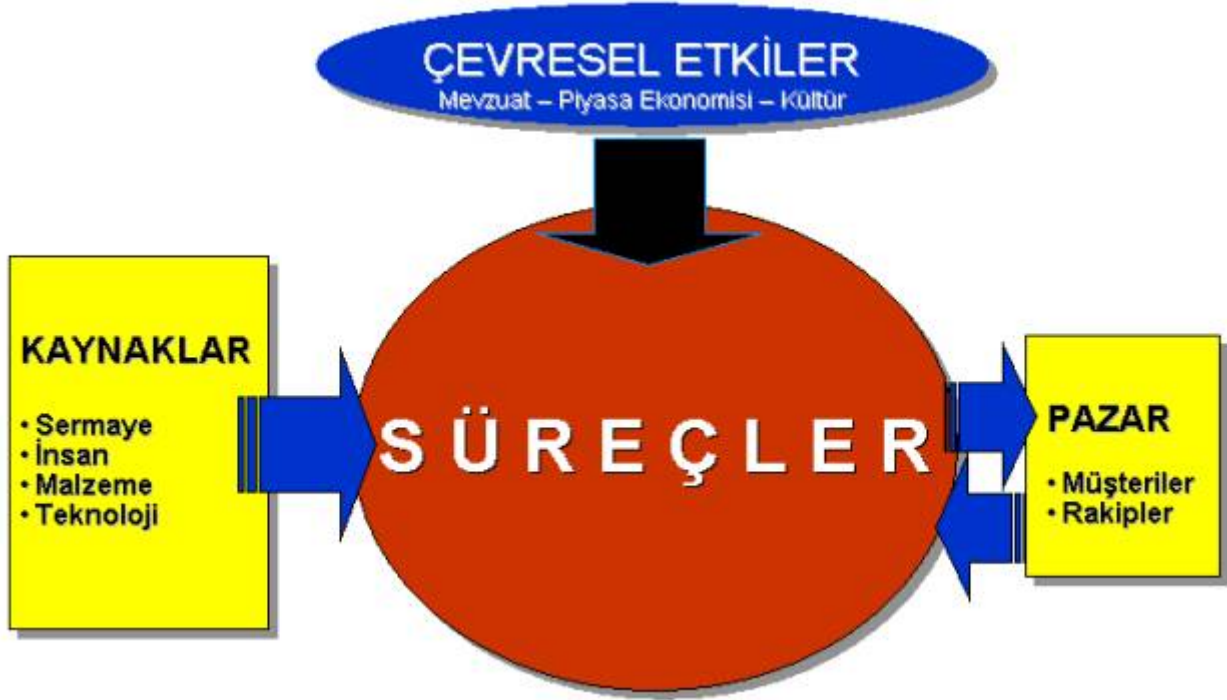
Kaynak: Web Sitelerinden ve Telefon ile Görüşme Yöntemiyle Hazırlanmıştır

Türkiye dünya makarna ürünleri ihracatında söz sahibi ülkelerden birisidir. Ülkemizin dünya makarna ihracatından aldığı pay 1992-1997 yılları arasında devamlı artarak 1996 yılında % 2,9 ve 1997 yılında da % 3,5'a ulaşmış ve ülkemiz, 1996 ve 1997 yıllarında İtalya ve Çin'in ardından en büyük 3. ihracatçı ülke konumuna yerleşmiştir. 1998 yılında, İtalya ve ABD'nin ardından 3. önemli ülke konumunu sürdüren Türkiye, bu yıldan itibaren ihracatımızda kaydedilen düşüşlerle birlikte dünya makarna ürünleri ticaretindeki yerimizde önemli ölçüde gerilemiştir (Özden,2005:7). Yaşanan olumsuzluklar nedeniyle sektörde yeni pazar arayışlarına girildi. 2001 yılı makarna ihracatı 36 bin ton olarak gerçekleşti ve Gürcistan, Lübnan, Japonya gibi yeni pazarlara ihracat yapıldı. 2002'de 49 bin ton olan ihracat, 2003 yılında 68 bin 450 ton seviyesine yükseldi. 2004 yılında ulaşılan ihracat rakamı ise yaklaşık 127 bin ton oldu. 2005 yılında, 109 ülkeye 170 bin tonun üzerinde makarna ihracatı gerçekleşeceği tahmin ediliyor (TMSD, 2005). Tablo 3.9'da makarna üretici marka ve kalite güvence belgeleri yer almaktadır.

3.4 Firma Sektör Karşılaştırmaları

Ulusumuzun toplumsal ve tutumsal, kısacası, bütün uygarlıkla ilgili iş ve ilişkilerinde verimli sonuçlar sağlayan yeni yasalarımız Cumhuriyeti'mizin ilk yıllarında yapılmıştır. "Şunu söylemeliyim ki biz, her araçtan, yalnız ve ancak bir ülkü için yararlanırız. O ülkü şudur: Türk ulusunu, uygar toplumlar içinde yaraştığı oruna yükseltmektir". (Gazi Mustafa Kemal,2003:618).

AB uyumda gerçekleştirilen görüşmelerin siyasi karar alıcıları, kamu kuruluşu temsilcileri, meslek odaları temsilcileri, sanayiciler, bilim heyeti yetkilileri, tüketici dernekleri temsilcileri geniş tabanlı katılımların sağlanması ile uyumlaştırmadan toplum refahını en üst düzeye taşıyacak sonuç sağlanmalıdır.



AB uyumda gıda sektörü için öngörülen ve öngörülemeyen etkilerin değerlendirilmesinde kuşkusuz sektör yapısı, firmaların sermaye yapıları, bilgi düzeyleri, deneyimleri gibi firma içi düzenlemeleri ile firmalar içinde buldukları geçerli ekonomik ve sosyal sistemin yasalarla değişikliğe uğraması yani yasal gıda mevzuatı değişikliklerine uyum sağlama becerileri etkili olacaktır. AB uyumda yaşanması öngörülen etkilerin değerlendirilmesinde AB katılan ülkelerde yaşanmış deneyimlerden (=benchmarking), faydalanılmaktadır.

Şirketler çevresel faktörlerden etkilenirler, kendilerini ilgilendiren yasa ve mevzuatları bilmeli, bunları takip etmeli, piyasa ekonomisini yakından izlemeli ve kültürel yapıdaki değişimleri de dikkate almalıdırlar (şekil 3.8). Tüm bu süreçlerin müşteri için katma değer yaratabilmesi için “Kalite–Maliyet–Zaman” özellikleri etkin ve verimli bir şekilde sonuç üretmesi gerekir. Süreç hedefleri de bu üç madde altında tariflenmeli ve bireysel performans ölçümlerine kadar indirgenmelidir (Onur ve Gündüz, 2004:4).

Şekil 3.8: Firmaları Etkileyen Dinamikler Kaynak: Onur ve Gündüz (2004).

Avrupa Birliği bir yandan yeni üyelerin katılımı ile genişlerken diğer taraftan uluslar arası ticarete olağan üstü bir büyüme göstermiştir. Uluslar arası ticari ilişkiler; gümrük vergisi oranları dışında, bankacılık sistemi, rekabet hukuku, standardizasyon başta olmak üzere bir çok faktörden etkilenmeye başlamış ve Roma Antlaşması ile kuralları belirlenen “Ortak Pazar” ın yeni şartlarda yeterli olmadığı görülerek, 1985 yılında yeni bir hedef olarak “Tek Pazar”ın oluşturulması hedeflenmiştir (Akgüngör,2001:4).

3.4.1 Gıda imalat Sanayinde AB Uyumun Değişime Etkileri

Firmalar açısından AB uyumu değerlendirildiğinde, Türkiye Gıda Sektöründe maliyetlerle açıklanmaya çalışılan rekabet gücü, kısa dönemli bir rekabet gücü yaratmaktadır. Oysa uluslar arası piyasalarda sürdürülebilir bir rekabet gücü yaratılmasının temel koşulu, fiyat dışı unsurlarla (yenilik yaratma kapasitesi) rekabet kapasitesi yaratılmasıdır (Akgüngör,2001:1).

AB müzakerelerinin devamı süresince gıda sektörü genelinde çeşitli gelişmeler beklenebilir:

- Üretim maliyetlerinin düşürülmesi: Bu geçiş sürecinde üretim maliyetlerimizi AB ülkelerindeki seviyeye düşüremediğimiz takdirde sektörün ayakta kalması mümkün olmayacaktır.
- Gıda güvenliği, ürün kalite düzeylerinde iyileşmeler beklenen gelişmeler arasındadır.
- Üretimin her aşamasında kayıt tutulması ve “Çiftlikten sofraya” sloganıyla ifade edilen izlenebilirliğin sağlanması giderek yaygınlaşacaktır.
- Hayvan refahı konusundaki esasların ülkemizde uygulanmasına başlanılacaktır.
- Tarımsal üretim unsurlarının envanterinin çıkarılması, işletmelerin ve hayvan sicillerinin oluşturulması konusunda ciddi çalışmalar yapılacaktır.
- Hayvan hareketlerinin kontrol altına alınması ve kaçak girişlerin önlenmesi disiplin altına alınabilecektir.
- Gıda üreten işyerlerinin üzerindeki resmi kontrollerin daha etkinleşmesi, yasal olmayan yollardan yapılan üretimlerin miktar ve sayısında büyük düşüşler beklenmektedir.
- AB Ortak Tarım Politikaları doğrultusunda ürün deseni ve üretim planlaması yönünde gelişmeler olacaktır.
- AB Ortak Piyasa Düzenine uyum konusunda, hem üretim standartlarına, hem de piyasa düzenine entegrasyonu sağlayacak mevzuatın hazırlanması ve tatbikata konulmasında gelişmeler yaşanacaktır.

- Modern gıda tesisleri, uluslar arası şirketler ile ortaklık kurmaları ve yabancı sermayenin gıda sektörüne ortaklık yoluyla girişi hızlanacaktır.
- Gıda imalat sanayiye hammadde oluşturan hayvansal üretimde standartlara bağlı üretim düşüşleri kalite artışları görülecektir.
- Hijyen şartları yetersiz firmaların, maliyetlerin aşırı artışını öngören şirketlerin kademeli olarak üretimden çekilmesi.
- Daha küçük ölçekli firmalar lojistik, hammadde, tedarikçi, pazarlama konularında yatay entegrasyonlarını hızlandıracaklardır.
- Birçok küçük ölçekli firmalar imkanlarını birleştirerek, bir araya gelerek ölçek ekonomisinden faydalanacaklardır. Gıda sektörünün birçok alt dallarında konsantrasyon artışı yaşanması beklenmektedir.
- Özellikle hayvansal üretimde kaynakların daha rantabl kullanmak için kaçak kesimler, kurban, adak kesimleri için yeni düzenlemeler uygulanmaya konulacaktır.

Belirtilen gelişmeler yanında bazı sorunların yaşanması kaçınılmazdır. Bunları şu şekilde özetlemek mümkündür:

- AB Ortak tarım politikasına uyumda, ürün deseni konusunda çeşitli zorluklarla karşılaşılması söz konusu olacaktır. Bir kısım geleneksel ürünlerden maliyetlerimizin yüksekliği nedeniyle vazgeçmek ve AB'nin tercih ettiği dallarda üretim yapmak zorunda kalmamız kaçınılmaz görülmektedir.
- Topluluk ülkelerine AB fonlarından yapılan desteklerden sektör olarak yararlanılması müzakere sürecinde mümkün olmayacaktır. Bu kaynaklardan ancak kesin üyelik kazanıldığında yararlanılabilecektir. Bunu dikkate alındığında, maliyetlerin düşürülmesi ve iç ve dış ticaretin geliştirilmesi konusunda daha uzun bir süre kendi imkanlarımızla yetinmek zorunda kalınacağı ve mevcut sorunların büyük oranda devam edeceği anlaşılmaktadır.
- Kayıt dışı yapılan üretimler tarımsal konularda AB'ye uyum sağlayabilmenin önündeki en büyük engellerden biridir. Müzakere süresince bu konuda sağlanabilecek gelişmeler oranında sorunun küçülmesi mümkün olacaktır.
- Tarımsal üretim de uyum aşamasında birlik ölçeklerine yaklaştıkça, özellikle tarımsal mekanizasyonun etkin kullanımıyla, tarım çalışanları istihdam sorunu konusu hissedilir derece de artacaktır.

3.4.1 Türkiye'nin AB Üyeliğinin Et-Süt Ürünleri Sektörüne Etkileri

AB üyeliğinin konusunda uyumun beklendiği neticeleri vermesi açısından mevcut durumun değerlendirilmesinde fayda vardır (tablo 3.10). Geniş kapsamlı teşvik ve yatırımlar ile ürünlerin mevcut miktar ve fiyatlarda oluşması sağlanmaktadır.

Tablo 3.10: AB - Türkiye Karşılaştırılması Hayvansal Ürün Parametreleri

	AB (25)	TÜRKİYE Ortalaması
Karkas Ağırlığı (Kg)	268,4	175,8
Süt Verimi (Kg/Baş)	5.880	1.709
Süt Tüketimi (Kg/Kişi)	90	30
Sığır Eti Tüketimi (Kg/Kişi)	27,1	5,5
Çiğ Süt Fiyatı (€ Cent/Kg)	0,26 – 0,36	0,25
Karkas Et Fiyatları (TL/Kg) (2004)	4.750.580	6.835.610

Kaynak: Sapan ve Etiler, 2005

Avrupa Birliği üye ülkelerinin tarım politikalarını siyasi ve ekonomik anlamda bütünleştiren Ortak Tarım Politikası, Birlik içerisinde belirlenen ortak fiyatların korunması amacıyla oluşturulmuş çeşitli kurallar çerçevesinde işleyen geniş kapsamlı bir mekanizmadır. Halen Birliğin bütçesinin yarısı, ekonomisinin yüzde 5'ine karşılık gelen bütçe kaynakları tarım ve hayvancılık sektörlerine aktarılmaktadır (Sapan ve Etiler, 2005:8).

Yem sektörü açısından konu değerlendirildiğinde; Türkiye'de kurulu yem fabrikalarının ortalama kapasiteleri AB'ye üye ülkelerdeki yem fabrikalarının kapasitelerine yakın düzeydedir. AB ülkelerinde tek vardiya kapasitenin üzerinde üretim yapıldığı halde Türkiye'de kurulu tek vardiya kapasitenin yarısı kadar karma yem üretimi yapılmaktadır.

Türkiye'deki yem fabrikaları teknolojileri ile AB ülkeleri yem fabrikaları teknolojileri arasında büyük farklılıklar bulunmamasına rağmen, ekstruder, ekspender, granül, flaket (pul yem) v.b. yeni teknolojiler henüz yaygınlaşmamıştır. Ayrıca pelet yem üretim düzeyi AB ülkeleri seviyesine henüz ulaşmamıştır. Rasyonların hazırlanmasında bilgisayar kullanımı ve üretimin otomasyonla yapılması konusunda Türkiye ile AB arasında önemli farklılıklar bulunmamaktadır. AB üyelik müzakere sürecinde, hayvancılık ile ilgili uyum paketinde karma yem ön plana çıkmaktadır. Hayvancılık işletmelerinde girdilerin %70'inin yem olması nedeniyle, karma yemin sektörle entegrasyonunda yoğun ve etkili çalışmalara gerek duyulmaktadır (DPT,2006a:70).

Türkiye Et ve Süt ürünleri sektörü, yapısında küçük, orta ve büyük ölçekli işletmeleri barındırmaktadır. Her iki sektörün temel hammadde kaynakları hayvancılık işletmeleridir. Buradan elde edilen sütün %40'lar seviyesinde “sokak sütçülüğü” kayıpları bulunmaktadır. Hayvan kesimlerinin yarıya yakınına da “halk-adak kesimi”, “kurban bayramı kesimleri” ve “kaçak kesimler” oluşturmaktadır. Birçok modern sanayi tesisi atıl kapasitelerde çalışmayı sürdürmek durumundadır. Sanayinin işleyeceği hammadde kaynaklarının AB uyum yasalarında etkin kontrol mekanizmalarının devreye girmesi ile bu yapının sanayinin lehine dönmesi beklenmektedir.

Et-Süt ürünleri sanayi tesislerinin AB asgari hijyen şartlarını sağlamaları için zorlayıcı etkilerin hissedilir derece de artmasıyla beraber kendilerini yenilemeyecek tesisler kapanacaktır. Giderek kaynakları, yeni duruma adapte olmaya yeten şirketler topluluğu zamanla ölçek ekonomilerinden AB olduğu gibi faydalanmaya başlayacaktır.

Hollanda AB (15), ülkeleri içerisinde gıda ürünleri üretiminde, özellikle de et-süt ürünleri üretim sektöründe güçlüdür. Hollanda, 2002 yılı AB (15) et ve et ürünleri ihracatının % 19,4'ünü, süt ürünleri ve yumurta ihracatının %18,7'sini tek başına gerçekleştirmiştir (LNV,2004:14).

Hollanda gıda sektörü üretim değerleri, değerlendirildiğinde et-süt ürünleri sektörlerinin üretim değerleri ve ihracat paylarının yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Bu üretim değerlerine ulaşmasında birçok etken sayılabilir (tablo 3.11).

Tablo 3.11: Rakamlarla Hollanda Gıda Sektörü, Et Ürünleri ve Süt Ürünleri Sektörü

Ülke Hollanda	Et Sektörü	Pay %	Süt Ürünleri Sektörü	Pay %	Toplam Gıda Sektörü
Üretim Değeri (milyon euro)	6.873	17	5.750	14	40.093
Fabrika Sayısı Adet	820	17	240	5	4.825
İhracat Değeri (milyon euro)	5.000	29	3.900	23	17.000
Çalışan İşçi Kişi	23.500	17	11.300	8	140.400

*Fabrikalarda çalışan işçi sayısı en düşük 20 kişi.

Kaynak: LNV, 2004

Hollanda bu üretim değerlerini 79.250.000 tavuk, 11.170.000 domuz, 3.800.000 büyükbaş, 1.185.000 koyun, 1.112.000 hindi, 274.000 keçi varlığı ile sağlamıştır. Holstein Frisian ırkı inekten 2003 yılında %4,34 yağ, %3,43 protein ortalama değerlerinde yıllık 8.343 lt süt verimi hesaplanmıştır (LNV,2004:40).

Türkiye’de 2004 yılında en yüksek süt verimi veren kültür melezi ırkların yıllık 4.608 lt süt verdiği belirlenmiştir (TEAE,2005:61).

AB’ne sonradan üye olan bazı merkez ve doğu Avrupa ülkeleri (MDA), et ve süt ürünleri sanayine hammadde temininde bulunan hayvancılık işletmeleri yapılarında ne gibi değişim ve değişim baskıları uygulanmıştır. Bunu irdelemekle Türkiye’nin AB üyeliğinin etkileri hakkında fikir sahibi olmamıza yardımcı olacaktır.

Birçok kaynak, AB’ne katılım sürecinde devletlerin canlı hayvan sayılarında ve ürünlerinde düşüşler yaşadığını bildirmektedir (USDA, 2002, FAO,...vd). Yapısal değişimler ülkelerin hayvansal üretim ve ticaret düzeninde değişimlere öncülük eden alt yollardır. Merkez ve Doğu Avrupa Ülkeleri et sektöründeki baskıların da etkisiyle yoğunlaşma da yüksek artışa neden olmaktadır (USDA,2002:17).

Kesimhanelerde % 50 randımanlı bir sığırdan elde edilebilecek insan gıdasının hayvan canlı ağırlığına oranı toplam %55’dir (Gökalp,1997:16). Modern ve teknolojik koşullara göre kurulmuş ve çalışan bir kesimhanede, insan gıdası olarak değerlendirilen kısmın dışında kalan kan, et-kemik unu, rendering yağları, tırnak boynuz unu, bağırsaklar, deri, çeşitli tıbbi ve biyoteknolojik preparatlar değerlendirilip ekonomiye kazandırılmaktadır.

Kasaplık hayvan canlı ağırlığının 1/13’ü kandır. Taze yaş kan %80 su %18 protein ve %2 inorganik madde içermektedir. Türkiye’de kesilen hayvanların bu kıymetli ürünün çok büyük bir kısmı (yaklaşık %90) zayi olmakta kalanı uygun olmayan teknolojiler ile hayvan yem maddesi olarak kan ununa işlenmektedir (Gökalp, 1997:27).

Merkez Doğu Avrupa ülkelerinde bir tek “Deli Dana” vakası görülmemiş iken Nisan 2001 tarihinde AB tüm Merkez Doğu Avrupa ülkelerini risk taşıyor ifadesi ile test prosedürü uygulama zorunluluğu baskısı ile ayrıca bu ülkelerin hayvancılık sektörüne ek maliyetler getirmiştir (USDA, 2002:17).

Merkez ve Doğu Avrupa (MDA)' da komünizmin çöküşünden 12 yıl sonra, MDA ülkelerindeki et ve süt üretimi sektörleri, hızlı bir yoğunlaşma ve modernizasyon süreci yaşamıştır. Bu yapısal değişim, AB sanitasyon standartlarını kabul etme baskısı ve AB'nin gıda işleme endüstrilerine sağladığı büyük yardımlar sebebiyle oluşan AB'ye katılım süreçleriyle hızlanmıştır.

Değişimlerin arkasındaki ana yönlendirici güç AB' ye üyelik hazırlığıdır. Önce MDA ülkeleri AB' ye üye olurlar, sonra tüm MDA ülkelerindeki et ve süt ürünleri fabrikaları AB standartlarının sınırlamalarını uygulayacak ya da kapanacaktır. Yabancı yatırımlar ve AB yardımlarıyla daha büyük MDA fabrikaları giderek bu standartları uygulamaya yönlendirilecektir. Daha küçük fabrikalar şimdiden kapanmaktadır (USDA,2002:17).

Türkiye'de hayvancılık işletmelerinin yapısı itibariyle küçük ölçekli ve dağınık olmaları yanı sıra ortalama karkas ağırlığı ve süt verimi düşüktür (tablo 3.9). Ancak yetiştirici birlikleri suni tohumlama uygulamaları, özel sektör teşebbüslerinin dikey organizasyon yapılarındaki artışlar, organik tarım uygulamaları girişimleri ve devlet teşvikleri yardımıyla verimlilik artışı çalışmaları hızlanmaktadır. Bu alanda hayvancılık işletmelerinin karlılıkta gösterdiği başarıyı temsil eden 2005 yılı Bursa ili vergi rekortmeni "Sütaş" gösterilebilir.

Bir çok işletme, partnerleri ile oluşan yapı içerisinde; ana veya müşteri firma, taşeron firma ve tedarikçi firmaları içeren belirli bir coğrafyada oluşan sanayi kümeleri, tam zamanında üretim sistemiyle birlikte önem kazanmaktadır (Akgüngör,2001:9). Bu yapı özellikle üretim yapısı organik ürünler ile ilgili ise zaman ve lojistik kolaylıklar sağlamaları bakımından da rekabet avantajları sağlayacaktır. Kaçak kesimler, adak ve kurban kesimleri ile dağınık kesimlerin kaldırılması ve hayvanların büyük ve modern işletmelerde kesilerek her türlü ürünün en etkin şekilde değerlendirilmesi sağlanmalıdır.

Sığır karkaslarının değerlendirilmesi için özel proses rendering fabrikalarının kurulumu ihtiyacı belirlemiştir. Bu düzenlemelere razı gelmek üretim masraflarını önemli ölçüde arttıracaktır ve birçok küçük üretici ticaret dışına itilecektir. Bu yeni düzenlemeler proses sektörünün yoğunlaşmasını hızlandıracak, halbuki daha küçük işletmeler için bu fiyatlar engelleyicidir. Uygulamalar daha büyük yoğunlaşmaya ve hayvancılıkta dikey organizasyona yönelimi hızlandırmaktadır.

Türkiye’de et-süt işletmeleri uygulamalarına kısaca bakıldığında; hayvancılık işletmelerin de yem girdilerindeki yüksek maliyetler, yem fabrikalarını bünyelerine almaları (dikey entegrasyon), işletmelerin anlaşmalı yetiştiricilik modeli uygulamaları (yatay entegrasyon), yem girdilerini ucuz temin etme yolları, ithal hububat alımları ve nihayet yurt dışından yem ithali ya da yem fabrikasını yurt dışında kurmaya yöneltmiştir.

Hayvancılık işletmeleri üretim ve verimlilik sorunları, et-süt ürünleri üretici firmaların hammadde miktar ve kalite sorunlarına yol açmaktadır. Ayrıca üretici firmalar yeni belirlenecek olan AB hijyen standartları uyumu için üretim yönetimi, teknoloji uyumu, eğitilmiş personel istihdamı, sermaye yapısı ve tedarigi konularında kendilerini hazırlamaları gerekmektedir. Aşağıda AB uyumu kapsamında Slovakya’da çeşitli et ve balık işleme tesislerinin, durumu açıklanmaktadır.

· 77/99/EC sayılı et ürünlerinin Topluluk içi ticaretini etkileyen sağlık problemlerine ilişkin Direktif, 64/433/EEC sayılı taze etin Topluluk içi ticaretini etkileyen sağlık problemlerine ilişkin Direktif, 91/493/EEC sayılı balık ürünlerinin üretilmesi ve piyasaya sunulması ile ilgili hayvan sağlığı koşullarına ilişkin Direktif kapsamında ortaya konan 3 hijyen koşullarının tamamen yerine getirebilmeleri için 31 Aralık 2006’ya kadar geçiş süreci istenmiştir. Slovakya müzakere pozisyon belgesinde, halihazırda AB hijyen standartlarına az sayıda gıda işleme tesisinin uyum sağladığını; işletmelerin temel sorunlarının yapısal ve teknik koşullar ile bazı ekipmanın eksikliği olduğunu, bu sorunların çözümü için ise yatırım gerektiğinin altını çizmiştir. Geçiş süresinde talebinde bulunduğu işletmelerin yeniden yapılandırılması için gerekli olan yatırım miktarları şu şekilde sıralanmıştır.

- 25 kırmızı et işletmesi-2003- 380 Milyon SKK; 2006- 324 Milyon SSK
- 5 balık üretim ve işleme tesisi- 2003 – 250 Milyon SSK; 2006 – 180 Milyon SSK

Sonuçta Katılım Anlaşması’nda, ancak 1 et 1 de balık işleme tesisinin, 77/99/EC sayılı et ürünlerinin Topluluk içi ticaretini etkileyen sağlık problemlerine ilişkin direktifin A ve B ekleri, 64/433/EEC sayılı taze etin Topluluk içi ticaretini etkileyen sağlık problemlerine ilişkin Direktifin 1. eki, 91/433/EEC sayılı balık ürünlerinin üretilmesi ve piyasaya sunulması ile ilgili hayvan sağlığı koşullarına ilişkin Direktifin eki kapsamındaki yapısal zorunluluklardan 31 Aralık 2006 tarihine kadar muaf tutulmasına karar verilmiştir. Bu işletmelerin üreteceği ürünlerden sadece ülke içinde pazarlanabileceği ve özel bir işaret taşıması gerektiği belirtilmiştir. 31 Aralık 2006’ya kadar bu şartlarda üretim yapmalarına izin verilmiş olan bu 2 işletme, bu tarihe kadar yapısal eksikliklerini gidermezse kapatılacaktır.

Slovakya 2 işletmenin her biri hakkında yıllık raporlar yayınlamaya gerekli yapısal zorunlulukları yerine getirip getirmediğini komisyona bildirecektir (Solak,2006:2).

Türkiye'de halen faaliyette bulunan 803 adedi Belediyelere, 96 adet özel sektöre ve 9 tane EBÜAŞ'ye ait toplam 908 mezbaha, kombina ve parçalama tesisinden yaklaşık 800'ü, asgari teknik ve hijyenik şartları sağlayamadığı için ruhsatlandırılmıyor. Söz konusu mezbaha ve kombinaların, yıllık 1 milyon 370 bin 430 ton büyükbaş, 691 bin 165 ton küçükbaş hayvan kesim kapasitesi bulunuyor. Tesislerin ortalama kapasite kullanım oranı, büyükbaşta yüzde 20.4, küçükbaşta ise yüzde 12.2 düzeyinde. Sektörde ayrıca 205 tane depolama, sucuk, salam-sosis gibi mamul madde üretim tesisleri var. Bu tesislerden de 50'si kapatıldı (<http://arsiv.hurriyetim.com.tr/hur/turk/01/03/07/turkiye/74tur.htm>).

Kümes hayvanı eti sektöründe kesim hanelerin bir çoğunda baca gazları kontrol altına alınmış ve atık sular arıtma sisteminden geçirilmektedir. Kümes hayvanları kesimi sırasında ortaya çıkan kafa, ayak, tüy ve iç organlar yine entegre tesiste kurulmuş olan rendering tesislerinde tavuk ununa dönüştürülmektedir. Böylece söz konusu atıklar sorun olmaktan çıkmaktadır. Halen Türkiye'de tavukunun karma yem üretiminde kullanılması serbesttir. Ancak, yakın bir gelecekte AB'ye uyum kapsamında, tavukunun da yemlerde kullanılmasının yasaklanması ihtimali vardır. Böyle bir uygulamaya geçilmesi durumunda ortaya çıkacak binlerce ton atığın çevreye zarar vermeden nasıl yok edileceği henüz belli değildir (DPT,2006a:70).

Tarım Bakanlığı, AB'ne kümes hayvanları eti ihracatı yeterlilik belgesi verilen 6 adet işletme bulunmaktadır. AB standartlarında üretim yapabilen bu kesimhaneler ulkesel sınırlamalar, kuş gribi vakalarının olumsuzlukları kalktığında ihracat yapabilir pozisyonunda bulunan Türkiye'nin hayvansal ürünlerdeki bu avantajını arttırması beklenmektedir. Teknolojisini yenileyemeyen, düşük kapasiteli kesimhanelerin üretimden çekilmesi kaçınılmaz gözükmektedir.

AB'ne girildiği takdirde uygulanacak süt kotaları mevcut üretimin yapısını tamamen değiştirerek, tüketim için gerekli olan sağlıklı ürünlerin ithali yolu açılacaktır. Diğer yandan bir çok küçük ölçekli işletmenin kapanması gerekecektir (TEAE,2005:26). Halihazırda işlenmiş süt ürünleri üreten işletmelerin AB hijyen standartları bakımından yetersizlikleri mevcuttur. Bu konuda AB'ye tam üye olmaya hak kazanan Bulgaristan örneğini incelemek yararlı olacaktır.

Birçok süt işleme tesisi Avrupa Birliği hijyen standartlarına ulaşabilmeleri için teknik engellerle karşılaşılıyor. Bunlardan bir tanesi de Bulgaristan. Bulgaristan da 300 süt işleme tesisinin 148 tanesi ulusal veteriner ve sağlık dairesi hijyen prosedürlerine uyumlu olduğu belirlenmiştir. Sözü edilen 148 işletmeden 45 tanesi AB standartları kategori 1 mertebesinde tam uyum sağlamışlardır. Diğer işletmeler için ise iki aylık ek süre içerisinde AB uyumlaştırılması için modernleştirme şartlarını iyileştirilmeleri beklenmiştir <http://www.cce-foodindustry.com/news/ng.asp?id=65849-dairy-bulgaria-eu-accession>.

Uygulamanın başladığı 1995 yılından bugüne kadar işletmeler tarafından üretilmekte olan 2000 adet süt ve süt ürününe üretim izni verilmiştir. Avrupa Birliğine ihracatta üçüncü ülkeler C grubunda bulunan ülkemizde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından Avrupa Birliği'ne ihracat yapmak isteyen ve Avrupa Birliği komisyonu 92/46/EEC no.lu Temel Süt Direktifi ve Eklerinin teknik ve hijyen istemlerini yerine getiren süt sanayi tesisleri kontrol edilmekte ve onay numarası verilmektedir. Türkiye'de AB ihracat numarası almış 13 tesis bulunmaktadır. 22 Ocak 1998 tarihli AB Resmi Gazetesinde 98/87/EC Komisyon kararı ile yayınlanan ülkemiz ihracat onayı almış tesislerdir (DPT,2001c:6). AB süt standardı yeterlik belgesi alan firmaların sayısında artışlar beklenmektedir.

AB Komisyonu, 2004 eylül ayında yaptığı denetimlere istinaden, Türkiye'yi kümes ve av hayvanı ithalatı yapılabilecek 3. ülkeler listesine aldı. Ancak komisyon ihracatın yapılabilmesi için, Türkiye'ye yönelik sağlık sertifikası sınıflandırması ve ithalat yapılabilecek işletmelere ilişkin kararını bildirmedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın girişimleri sonucu FWO, Türkiye'deki beyaz et kalıntısıyla ilgili son raporunu Nisan 2005'te Türkiye'ye gönderdi. Raporun çevirisini yapan Tarım Bakanlığı yetkilileri, genel anlamda raporun 'olumlu' olduğunu; ancak laboratuvarların akreditasyonu ile ilgili eksikliklerin bulunduğunu söyledi. Laboratuvar akredite işlemlerinin 2 ay içerisinde tamamlanabileceğini belirten yetkililer, 2006 haziranında beyaz et ihracatı yapılmaması engel kalmadığını, bundan sonra son sözün birlikte olduğunu bildirdi. (<http://zaman.com.tr/?bl=ekonomi&alt=&trh=20050504&hn=170425>).

3.4.2 Türkiye'nin AB Üyeliğinin İşlenmiş Meyve- Sebze Ürünleri Sektörüne Etkileri

Kaliteli hammadde temini için de şart olan Bitki Sağlığı hususlarında ilerlemeler görülecektir. Birçok kere taze meyve sebzelerde aflotoksin, pestisit kalıntısı gb konulardan ihracat sıkıntıları bulunan Türkiye'nin bu sıkıntısını aşması halinde işlenmiş ürün olarak da daha fazla miktarda ihracat gerçekleşecektir. AB Türkiye'den işlenmiş meyve sebze ürünleri

dış alımının Türkiye'nin ve rakip ülkelerin ihraç fiyatları arasındaki oran ile belirlenmesi, ölçülen rekabet gücünün maliyet avantajına bağlı bir rekabet gücü olduğuna işaret etmektedir (Akgüngör,2001:26).

Toplam gıda sanayi üretimi içinde aldığı pay bakımından ikinci sırada yer alan meyve sebze işleme sanayi, Türkiye'nin gıda sanayi ihracatının yaklaşık yarısını oluşturmaktadır. Meyve sebze işleme sanayi, gıda sanayi kapsamında üretim ve ihracat bakımından stratejik bir öneme sahiptir (Akgüngör,2001:1).

Meyve sebze işleme sanayi 67 firma ile yapılan bir saha çalışmasında hem yenilikçi kültüre sahip, hem de network ilişkisi içinde olan firmaların payının ancak %30 olduğu belirtilmektedir (Akgüngör,2001:7).Bu sonuç, sektörün sürdürülebilir rekabet şartlarına uyumlama açısından düşük bir kapasiteye sahip olduğuna işaret etmektedir.

AB içecek sektörü 2003 yılı verileriyle 4.1 milyon çalışan, 799 milyar euroluk bir sektördür. AB'de 41 milyon nüfuslu İspanya'nın yaklaşık 1.2 milyar litre meyve suyu tüketimi bulunmaktadır (<http://stats.ciaa.be>). Türkiye'nin 2005 yılı meyve suyu – konsantre üretimi 370 bin tondur. İspanya'nın kişi başı meyve suyu tüketimi 30 litreyi bulurken Türkiye için aynı değer 5 litre seviyelerindedir.

3.4.3 Türkiye'nin AB Üyeliğinin Zeytinyağı Sektörüne Etkileri

Zeytinyağı Sınıflandırma zeytinyağı, sadece zeytin ağacı (*Olea europaea sativa* Hoffm. Et Link) meyvelerinden elde edilen, hiçbir kimyasal işlem görmeden doğal hali ile tüketilebilen, oda sıcaklığında sıvı olan bir yağdır (<http://www.zae.gov.tr/zeytinyagi/1.asp>). Zeytinyağı çeşitlerinin Türkçe ve yabancı dillerdeki karşılıkları çizelge 3.5'de toplu olarak verilmiştir.

Naturel Zeytinyağları: Zeytin ağacı meyvesinden, doğal özelliklerini değiştirmeyecek bir sıcaklıkta sadece mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır. Naturel Zeytinyağları kendi içinde 3 grup altında piyasaya verilirler.

- a) Naturel Sızma Zeytinyağı: Kokusu ve tadında kusur olmayan, serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok %1 olan naturel zeytinyağıdır. Naturel sızma zeytinyağı her tür yemeklere uygun olmakla beraber salatalar için idealdir.

- b) Naturel Birinci Zeytinyağı: Kokusu veya tadında çok hafif kusurları bulunabilen, serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok %2 olan naturel zeytinyağıdır.
- c) Naturel İkinci Zeytinyağı: Kokusu veya tadında tolere edilebilen kusurları bulunan, serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok %3,3 olan naturel zeytinyağıdır.

Rafine Zeytinyağı: Zeytin ham yağının yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilmesi sonucu elde edilen, sarının değişik tonlarında rengi olan kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok %0,3'tür. Bu yağ piyasada, "kızartma yağı" olarak da pazarlanmaktadır.

Riviera Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile doğal halinde gıda olarak tüketilebilecek naturel zeytinyağlarının karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok %1,5'tur. Zeytinyağının canlı kuvvetli kokusuna pek alışık olmayanlar bu tip zeytinyağını tercih edebilirler (<http://www.zae.gov.tr/zeytinyagi/1.asp>).

Çizelge 3.5: Zeytinyağı Çeşitlerinin Türkçe ve Yabancı Dillerdeki Karşılıkları

TÜRKÇE	FRANSIZCA	İNGİLİZCE	İTALYANCA	İSPANYOLCA
Naturel Sızma Zeytinyağı	Huile d'olive vierge extra	Extra virgin olive oil	Olio d'oliva vergine extra	Aceite de Oliva virgen extra
Naturel Birinci Zeytinyağı	Huile d'olive vierge	Virgin olive oil	Olio d'oliva vergine	Aceite de oliva virgen
Naturel İkinci Zeytinyağı	Huile d'olive vierge courant	Ordinary virgin olive oil	Olio d'olivavergine corrente	Aceite de oliva virgen corriente
Rafine Zeytinyağı	Huile d'olive raffinee	Refined olive oil	Olio d'olivaraffinato	Aceite de oliva refinado
Riveria Zeytinyağı	Huile d'olive	Olive oil	Olio d'oliva	Aceite de oliva

Kaynak: Zeytincilik Araştırma Enstitüsü

Son yıllarda özellikle ekstra naturel ve naturel zeytinyağının toplam zeytinyağı ihracatındaki paylarının artış sağladığı görülüyor. Ekstra naturel zeytinyağının 1996 yılında toplam zeytinyağı yüzde 5 iken yıllar itibariyle artarak 1999 yılında yüzde 24'e, 2000 yılında yüzde 32'ye, 2001 yılında da yüzde 35'e ulaşmıştır. Dünyada zeytinyağına yönelik talebin artması Türkiye için yeni ihraç pazarlarının ortaya çıkmasını sağladı ve son yıllarda daha önce

zeytinyağı ihracatı yapılmamış ülkeler Türkiye'ye yeni olanaklar sundu. Türk zeytinyağı başta İspanya, İtalya, Amerika olmak üzere Japonya, Kanada, Avustralya, BDT, Ortadoğu ve Güney Amerika ülkeleri ile birlikte son üç sezonda yaklaşık 100 ülkeye ihraç edilmiştir (Denk, 2004:7).

Zeytinyağı Üretiminde Yan Ürün Pirina ve Karasu; zeytinyağı üretiminde bir yan ürün olarak ortaya çıkan "karasu" zeytinden zeytinyağı elde etme esnasında oluşan bir üründür. Bileşimi, içerisindeki yağ ve etrafa yaydığı koku sebebiyle çevre açısından önemli bir kirlilik potansiyeli oluşturmaktadır. Bu karasuların bilinçsizce göl, akarsu ve denizlere verilmesi (deşarjı), çevreye son derece zararlıdır. AB'de üzerinde durulan önemli konuların başında çevrenin korunması gelmektedir. Bu nedenle zeytinyağı üretimi sırasında oluşan karasuyun ve pirinanın çevreyi kirletmeden arıtımı ve bertarafı Türkiye açısından çok önemli bir problem oluşturmaktadır. Türkiye'nin AB'deki zeytinyağı üreticisi ülkelerle rekabetinde gelecekte büyük bir engel teşkil edecektir (Şengül,2003:7).

Karasuların uygun toplama havuzlarında depolanıp birkaç tutulması ve buharlaştırılması, karasuların bertaraf edilmesinde en çok uygulanan yöntemlerinden birisidir. Bu uygulama İspanya'da yaygındır (Şengül,2003:18)

Zeytinyağı üretiminin lideri İspanya dünya üretiminin %45,5'ini tek başına üretmektedir. Tablo 3.12'de İspanya ile Türkiye karşılaştırmalı olarak verilmiştir.

Tablo 3.12: Türkiye – İspanya Karşılaştırılması Zeytinyağı Parametreleri

	İspanya	Türkiye
Ağaç Varlığı (milyon adet)	308	100
Üretim Miktarı (Kg)	980.300	145.000
Presleme Sanayi Sayısı	1777	813
Markalı Dolum Tesisi	500	
İhracat (Kg)	500.000	84.700
İhracat Değeri	410 euro/100kg*	102.2 milyon euro

Kaynak: IOOC (2004/2005 üretim yılı) * IOOC üretici fiyatlarıyla

İspanya'nın zeytin ağacı varlığı Türkiye zeytin ağacı varlığının 3 katı iken, İspanya zeytinyağı üretimi ve zeytinyağı ihracatı miktarları 6 kat daha fazladır. İspanya IOOC üretici fiyatlarıyla zeytinyağı ihracat değeri Türkiye zeytinyağı ihracat değerinin 20 kat fazlasıdır. Buna karşılık presleme sanayi sayısı sadece 2 katından biraz fazladır.

3.4.4 Türkiye'nin AB Üyeliğinin Değirmencilik Ürünleri Sektörüne Etkileri

Dünya makarna üretimi 10 milyon ton'dur. Makarna üretimi birkaç ülkede yoğunlaşmıştır. İtalya 3.100.843 ton ve % 32 pay ile dünyanın en büyük üreticisidir. İtalya'yı %12 ile A.B.D.,%11 ile Brezilya ve % 6 ile Rusya Federasyonu izlemektedir. Türkiye, 512.000 ton üretim ile dünya makarna üretiminde 5.nci sırada olup, üretimdeki payı % 4.3 dür. Sektörde dış pazarlarda pay sahibi olan entegre tesislerin yanı sıra, mahalli özellik arz eden tesislerle birlikte 26 fabrika bulunmaktadır. Halen 22 fabrika faal olarak çalışmaktadır. Sektörde 3000 kişi istihdam edilmektedir. Bunun %10'u yüksek okul mezunudur. (www.makarna.org.tr).

Makarna sanayii açısından durum değerlendirildiğinde ise; AB makarna pazarı, dünya makarna pazarları içerisinde yıllık 800 bin tonluk bir payla en büyük pazar konumundadır. Türkiye ile AB arasında imzalanan ve 01.01.1996 tarihinde uygulamaya giren Gümrük Birliği Kararı ile; Avrupa Birliği, Türkiye kaynaklı makarna ürünlerine 7,46 Euro/100 kg.lık vergi, Türkiye ise AB'den gelen makarna ürünlerine 10,67 Euro/100 kg.lık bir vergi uygulama konusunda anlaşmışlardır. Ancak, AB, Uruguay Round görüşmelerinde öngörülen işlenmiş tarım ürünlerinde tarım paylarına uygulanan gümrük vergilerinin artırılması ve bunun sonucu olarak makarna yapımının ana girdisi olan buğdayın koruma oranının %6'dan %36'ya çıkarılması ile tarife dışı engellerin tarifekasyonu süreci kapsamında koruma oranlarını yükseltmiştir. Türk makarna ürünlerine uygulanan vergi 36 Euro/100 kg.a çıkmıştır. Bu durum, AB ülkelerine makarna satan ihracatçılarımızın bu pazarda rekabet edilebilirliğini önemli ölçüde etkilemiştir. 1996 yılı itibariyle, Türkiye'nin AB'ye yaptığı ihracat, bir önceki yıla göre miktar bazında,%60 ve değer bazında da %56'lık bir düşüş göstermiştir. Ancak AB ile yapılan görüşmelerde bu yeni gümrük vergisinin düşürülmesi talep edilmiş ve sonuçta taraflar 10,67 Euro/100 kg'luk tarım payı adı altında bir verginin karşılıklı olarak uygulanması konusunda görüş birliğine varmışlardır. Ancak, makarna ihracatımıza 2,5 milyon Euro'luk değer kotası çerçevesinde ve Topluluk menşeli bazı işlenmiş tarım ürünlerine uygulanmak üzere aynı değer seviyesinde kota tavizi karşılığında, bir tarife kontenjanı açılmıştır. Tüm bu gelişmeler sonucunda, Topluluğa olan makarna ihracatımızda 1997 yılında miktar bazında %21, 1998 yılında da %33'lük artışlar sağlanmıştır. Topluluktan ülkemize yapılan makarna ithalatı çok azdır. DPT 2005 yılı verilerine göre Makarna ihracat miktarı 170 bin ton dur.

Aradan geçen zaman zarfında ülkemiz menşeli makarnaların AB pazarında beklenildiği gibi pay alamadığı gözlenmektedir. Bu durumun düzeltilmesi en azından ihracatın eski seviyesine çıkabilmesi için öncelikle 2,5 milyon Euro tutarındaki değer kotasının kaldırılması

ve tarım payının (10,67 Euro/100 kg) da karşılıklı olarak sıfırlanması için AB nezdinde gerekli girişimlerde bulunulması talep edilmiş olup, bu konuda AB ile görüşmeler sürdürülmektedir. AB ile ülkemiz arasında ticaretin geliştirilebilmesi için uygulanmakta olan değer kotası gibi ticari sınırlamaların ortadan kaldırılması gerekmektedir. Değer kotasının karşılıklı olarak kaldırılması diğer bir ifadeyle sıfırlanması halinde Türk makarna sektörü AB pazarında İtalya ile beraber en büyük paya sahip olacak bilgi, deneyim ve kapasiteye sahiptir.

Tablo 3.13'den anlaşıldığı üzere AB makarna endüstrisi yaklaşık 12 bin çalışan ile, 198 fabrika'da 4 milyon ton makarna üretmektedir. Türkiye'nin ise 3 bin çalışan, 22 faal makarna fabrikası ile 512 bin tondur. Türkiye'de fabrika başına fazla çalışan olması tesislerin aynı zamanda irmik üretimini de yapmalarından kaynaklanmaktadır.

Tablo 3.13: AB Makarna Endüstrisi Verileri (1993-2004)

	1993	1998	2003	2004*
Fabrika Sayısı	248	215	210	198
Çalışan Kişi	15.930	12.890	13.713	11.745
Üretim (ton)	3.455.571	3.875.982	3.965.795	4.106.375
Tüketim (ton)	2.439.845	2.992.778	3.030.259	3.121.414

* Veri: Austurya, Fransa, Almanya, Yunanistan, İtalya, Portekiz, İspanya, İsveç (2003) ve Birleşik Krallık

Tek başına İtalya'nın üretimi 2004 yılında 3.023.598 tondur. Kişi başına 28 kg tüketimi olan ülkenin toplam tüketimi 1.591.540 kg olarak gerçekleşmiştir. Toplam 152 adet makarna fabrikasında toplam 8.119 işçi çalışmaktadır. İtalyan makarna sektörü toplam cirosu 2004 yılında 2.9 milyar euro olarak gerçekleşmiştir. (www.unipi-pasta.it).

3.5 Tartışma

Yapılan değerlendirmeler, çoğunluğu modern tesislerin teknoloji yatırım, çevresel değerlendirme, firma içi re-organizasyonu, firma düzenleyici etki alanları kapsamında kalan konulardır. Ancak Türkiye'de ciddi anlamda piyasa düzenlemeleri alanında ki eksiklikler üreticiler tarafından daha fazla miktarda hissedilmektedir. Piyasa düzenlemelerinde hammadde kalitesi ve miktarında belirleyici rol alan kamu teşekküllü iktisadi firmaların birer birer özelleştirilmeleri, kapatılmaları neticesinde bazı ürünlerde fiyatlar tarım üreticisi aleyhinde gelişmelere sahne olmaktadır.

Gıda Kontrol sistemimizi, son ürün kontrolüne dayalı sistemden, üretim hattında kritik kontrol noktalarında ve bu noktalarda oluşabilecek riskleri belirleyerek önlemleri zamanında alan böylece tüketiciye kabul edilebilir düzeylerde risk taşıyan, daha sağlıklı ve kaliteli gıda sunma imkanı veren kontrol sistemine geçirmek için yoğun çalışmalar yapılmaktadır (www.abgs.gov.tr).

Mevcut düzenlemeler, kritik kontrol noktalarındaki gıda güvenliğini riske eden durumların laboratuvar analiz sonuçlarıyla tespitini sağlayan yapıya kavuşturulmasını sağlayacaktır.

Türkiye’de Sanayi Odaları Meslek Komiteleri, TOBB Gıda Sektör Kurulu, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası ve TİSK, YASED, Gıda Dernekleri Federasyonu, TÜSİAD vs. gıda konusunda önemli çalışmalar yapan kamu ve sivil toplum örgütleridir. Toplumun farklı kesimleriyle işbirliğinde bu kurum ve kuruluşların etkin faaliyetlerinden yararlanmak mümkündür (DPT,2006a:79).

Gıda sektöründe faaliyet gösteren 20 ayrı üye derneğin ve bu derneklere üye 1000’in üzerinde gıda işletmesiyle; Türk Gıda Sektörü’nün en büyük sivil toplum örgütü olan “Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu” Türk Gıda, “Avrupa Gıda İçecek Konfederasyonu” CİAA’nın üyesidir (www.gdf.org.tr).

Sivil toplum örgütlerinin AB kaynaklarından-fonlarından yararlanmaları günümüzde gündemdedir. Yararlanıcılara yönelik proje yönetimi eğitim programları için AB fonlarından öncelikle sivil toplum kuruluşlarının yararlandırılması sonucunda hem topluma yönelik bilgilendirme süreci artacak, hem de sivil toplum örgütlerinin güçlülüğü ve gerekliliği daha somut olarak belirecektir. Dış ülkelerdeki benzer örgütlerle birliktelik, etkin faaliyet ve işbirliği bu süreçte önemlidir (DPT,2006a:79). Yazılı-görsel medya desteğinin sağlanmasıyla tüketici bilincinin oluşturulması sağlanabilir. Bu amaçla Radyo Televizyon Üst Kurulu çalışmalarda bulunmalıdır.

Firmalarda üretim yönetiminin finans görevleri içerisinde, parasal kaynaklar, kredi olanakları, yatırımlar, alacaklar vs... bilgileri ile kaynakların üretim faaliyetlerine bölüştürülmesi, parasal kaynakların tesis, makine veya mamule dönüştürülmesi planlamalarını yaparak bunların etkin bir şekilde finansal kontrol mekanizmalarını yürütmektir (Kobu,1999:20). Bu konuda birçok büyük ölçekli gıda işletmeleri, SPK’ya kayıtlı, İMKB

borsa’da işlem gören kurumsal şirketlerin tamamı bağımsız muhasebe denetçilerine düzenli bir şekilde bilançolarını, faaliyet raporlarını denetlemeden geçiriyorlar.

ÖTV ve diğer vergilerdeki oranların tahsil edilebilir seviyeye düşürülmesiyle verginin tüm kazançlara uygulanması ve bu suretle kayıt dışının zamanla yok edilmesi, gıda sanayi içinde haksız rekabetin önlenmesi açısından önemlidir. Bu alanda Maliye Bakanlığı tarafından yürütülecek etkin piyasa denetimleri, politikaların sürekli uygulanabilirliği açısından önem taşımaktadır (DPT,2006a:80).

AB ile yapılacak müzakerelerde Türkiye gıda sanayinin olası katılım öncesi mali yardım kaynaklarından etkin yararlandırılmasının sağlanmasına yönelik çalışmalara ağırlık vermek gerekir. Bu durum yatırım maliyetlerinin düşürülmesini sağlayabilir. Bu alanda AB fonları, Ar-Ge ve gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik yatırımlarda kullanılabilir.

Dünya gıda ürünleri piyasasındaki yeni rekabet ve gelişme stratejileri iki şekildedir. Rekabet stratejilerinden ilki maliyet liderliği stratejisi diğeri farklılaştırma stratejisidir (Akgüngör,2001:36). Yıllardır Türkiye maliyet liderliği stratejisiyle üretim fazlası gıda ürünlerini ihracata yönlendirmiştir. Son yıllarda gıda ürünlerinde de farklılaştırma stratejisi ile ihracata yönelik üretim planlamaları, hatta firma kurulum ve üretim amaçları ihracat olan firmalar sayıca artmaktadır.

AB ile entegrasyonda et ve süt gibi stratejik önemi olan sektörlerde faaliyette bulunan Türk gıda sanayi firmalarının Birlik ile malların serbest dolaşımına geçilmesinden sonra, olası zararlarını telafisine yönelik mekanizmaların önceden planlanması ve etkin bir şekilde uygulanması gerekmekte, bu açıdan yasal olarak DTM aracılığıyla devletin ihracatı teşvikte pazar araştırmaları yapan firmalara desteğinin öncelikli ele alması gerekmektedir. Bu sektörler dışında stratejik önemi bulunan sektörlerin AB ile müzakerelerde başarı yol haritalarının çıkartılması ve bu amaca uygun stratejilerin belirlenmesi gerekmektedir. Bu konuda siyasetçilere büyük rol düşmektedir.

Türkiye, ihracat potansiyeli bulunan geleneksel ürünleri, coğrafi işaretleme ve markalaşma yoluyla dünya pazarlarına satışının desteklenmesine yönelik çalışmalarda bulunmalı, bu amaçla AB’ye uyum yasaları çıkartmalıdır. Bu çalışmalardan sorumlu TKB, DTM, İhracatçı Birlikleri, Dış Ticaret Ataşelikleri’nin koordineli çalışmalarda bulunması gerekmektedir. Özellikle de üzüm, fındık, kayısı, incir, zeytin gibi potansiyeli büyük, geleneksel ve dış satım

şansı yüksek ürünlerden katma değeri yüksek, işlenmiş yeni ürünlerin üretimi teşvik edilmeli ve bu ürünlerde markalaşma hedeflenmelidir.

Türkiye’de gıda endüstrisi açısından son yıllarda hızlı gelişmeler kaydedilmiştir. Ancak güncel değişiklikler, bu gelişmelerin daha da ileri götürülmesini zorunlu kılmaktadır. Gümrük birliği çerçevesinde Türkiye’yi, iç ve dış pazarlarda önemli piyasa rekabeti koşulları beklemektedir. Bu boyuttaki bir rekabeti sürdürebilmek için; güvenli, sağlıklı, kaliteli gıda üretme zorunluluğu yanında, kalite yönetim sistemlerini oluşturmuş, modern teknolojileri uygulayan bir endüstriyel gelişim içinde olunması gerekmektedir. Aksi halde gerekli rekabet gücünü bulamamaktan dolayı ürünlerimiz, iç ve dış pazarlarda önemli ölçüde zorlanacaktır. Bunun sonucu olarak gelişmiş ülke ürünleri, tüketim piyasalarımızda egemenliğini artıracaktır (Halaç,2002:108).

Türk gıda sanayi firmalarının uluslararası pazarlama konusunda işbirliklerini geliştirecek platform ve mekanizmaların desteklenmesi de gerekmektedir.

Türk gıda sanayi için ihtiyaç duyulan insan kaynaklarının ve yönetim kalitesinin geliştirilmesi, bu alanda yasal olarak kalıcı eğitim politikalarının oluşturulması ve bu alanda sivil toplum örgütleri, sanayi temsilcilikleri ve üniversitelerin geniş katılımlarıyla çalışmalara ihtiyaç bulunmaktadır. İhtiyaç analizlerinde devlet, üniversite ve özel sektör üyelerinden oluşan takımlar kurulmalı, gerçek ihtiyaçlar ve etkili eğitim planları oluşturulmalıdır. İşletme yönetim çalışmalarının desteklenmesi, Ar-Ge birimlerinin etkinliği, üniversite sanayici işbirliği ile mümkündür.

CE işaretlemesi ile ilgili mevzuat gereklilikleri (teknik dosya, standartlara maksimum derecede uyumluluk vb.) , özel istemler (ISO 9000 vb.) ve ihracat yapılacak ülkedeki diğer teknik mevzuata dair zorunluluklar teknik eleman istihdamı da gerektirecektir. İhracat çetin ve zor bir yoldur. Bu zorlukların aşılması güçlü bir finans yapısı ve doğru adımlar gerektirir. Avrupalı bir çok firmada yıllar önce başlayan “Şirket Birleşmeleri” er yada geç ülkemizde de yaşanacaktır. Ülkemizde kayıtlı ve kayıtsız yüzlerce firmanın yeni nesil temsilcilerinin önümüzdeki dönemlerde bu adımları atacağı görülecektir (Eker,2005:6).

Kısaca bu alanda; ticaretin geliştirilmesinde sektörel dış ticaret firmalarının kurulması, ürün konseylerinin düzenlenmesi ve özel sektör-üretici organizasyonlarının ürün tanıtım gruplarının oluşturulması oldukça önemlidir. Özellikle ihracata yönelik ürünlerde

standartların sağlanması ve kalitenin geliştirilmesi ve tarladan sofraya kadarki zincirde dağıtım ve satış koşullarını yeniden düzenleyerek fiyatların makul düzeylere çekilmesi, sürdürülebilir bir rekabet politikasının temelini oluşturacaktır (DPT,2006a:82).

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 16.02.2005 tarihli ve 727 sayılı yazısı üzerine Bakanlar Kurulu'nca 21.02.2005 tarihli ve 8305 sayılı karar ile Hayvancılığın desteklenmesi kabul edilmiştir. Bu kararın ilk maddesine göre; bu karar 2005-2010 yılları arasında kalan 6 yıllık süreyi kapsamaktadır.

KOSGEB, TÜBİTAK gibi teknolojik gelişme ve yönlendirmelerle ilgili kurumların, teknopark (teknoloji geliştirme bölgeleri) ve teknolojik serbest bölgelerde gıda sanayinin daha fazla yer almasının özendirilmesi gerekmektedir. Sanayiye yönelik bilgilendirme çalışmaları, üretimin bilimsel ölçütlerle yapılmasını destekler. Çeşitli fonlardan yararlanılarak araştırma alt yapısının geliştirilmesi, üniversitelerde ortak araştırma laboratuvarları kurulması ve tüm birimlerin kullanımına eşit olarak açılması ile bu konuda hizmet içi eğitimlerin yaygınlaştırılması önemlidir.

TÜBİTAK-TİDEB verilerine göre sanayiye verilen devlet teşviklerinden en az faydalanan sektör gıda sektörüdür. Devletin araştırmacılara yönelik verdiği teşviklerden faydalanabilmek için, genelde hazırlanan projelere sanayinin ortak olması gerekliliği vardır. Sanayinin katılımı sınırlı olduğundan verilen teşvikler gıda konusunda gerektiği gibi kullanılamamaktadır (Özdemir,2004:139).

Halen var olan kamu denetim sistemi tek merkezli, etkin ve güçlü bir biçime getirilmeli ve Bakanlık bünyesindeki elektronik ortam bilgi akış sistemi geliştirilmelidir.

Kurumlar arası koordinasyon ve işbirliği sağlanmalı, yürürlükte olan 5179 sayılı yasa ile Büyükşehir Belediye Yasası, Belediye Yasası ve hatta kamu temel yasa tasarısı arasındaki çelişkiler giderilmeli, yetkili birim açık olarak gösterilmelidir. Yürürlükteki 5179 sayılı yasanın yeniden düzenlenmesi aşamasında gıda yasasında bütünsel yaklaşım sağlanmalı ve AB'de olduğu gibi yem ve gıda birlikte disipline edilmelidir. Bu konuda TKB, Maliye Bakanlığı, Gümrük Müsteşarlığı ve Dış Ticaret Müsteşarlığı etkin olarak çalışması gereken kurumlardır.

Şirketlerin kayıtdışı faaliyetlerinin büyüklüğü arttıkça ölçeklerini büyütmeleri ve verimli çalışmalarını zorlaşmaktadır. Çünkü düzgün tutulmuş bir muhasebe sistemlerinin olmayışı, büyümeleri için kredi kaynaklarına ulaşmalarını imkansız kılmaktadır. Ayrıca, işgücü kayıt dışında olduğu sürece sirkülasyonu çok yüksek olmakta, çalışanların işi yaptıkça öğrenmeleri güçleşmekte, hizmet-içi eğitim gibi işgücü verimliliğini artıracak uygulamalara önem verilmemektedir (DPT,2006b:66).

Gıda sicil kayıtları, arazi kayıt sistemi ve hayvan tanımlama ve kimliklendirme etkin hale getirilmeli, rutin denetimleri yapılmalıdır. Gıda sanayine hammadde üreten işletmeler ve %40'ları bulan kayıt dışı çalışan gıda işletmelerinin kayıt altına alınması öncelikler içinde olmalıdır. TKB ve diğer ilgili kuruluş denetimleri aylar ve yıl bazındaki rakamsal hedeflere dayanmalı, kuruluş performansları ulaşılan hedeflerle değerlendirilmelidir. Ayrıca, kayıt dışılık Maliye Bakanlığı çalışmaları ile önlenmeli, kurumlar arası koordinasyon sağlanmalıdır. Kayıtlarda izlenebilirlik Maliye ve TKB tarafından yasal platforma oturtulmalıdır.

Sanayideki her hammaddenin geldiği noktadan nihai noktaya kadar kayıtlarının tutulması mümkün olmalıdır. Gıda denetiminden sorumlu bakanlığa; var olan işletme ve satış noktalarını etkin biçimde denetleyecek sayıda resmi denetçi istihdamı sağlanmalıdır. Bakanlık bünyesindeki denetçiler bilimsel temellerle bakanlık, üniversite, sivil toplum örgütü işbirliği ile eğitilmeli, bilgileri güncellenmelidir. Denetime yönelik alet, ekipman, araç-gereç eksiklikleri giderilmeli, laboratuvar kapasitesi ve alt yapıları geliştirilmelidir. Bu alanda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, üniversite, sivil toplum örgütlerinin çalışmaları gerekmektedir.

ISO serisi Global Yaklaşım Yönetim Sistemlerini (GYYS) uygulayan ve bunları birbirlerine entegre etmek isteyen şirketlerde kaynakların optimum kullanımı ve yapısal değişimler gerekmekte, bunun sonucunda genele uygulanabilir “Jenerik Yönetim Sistemleri” kurma ve bunları sürdürmek için örgüt yapısında organizasyonel düzenlemelere gidilmektedir. Değişimin gerektirdiği bu GYYS içinde sistemin uygunluk kontrolü, kuruluşların performanslarının birbirleriyle karşılaştırılması ve işlerliğinin izlenmesi bazı ortak ölçüm değerlerinin (metrics) belirlenmesine yol açmış, bunun sonucunda global düzeyde herkes tarafından kabul gören “Referans Modeller” ortaya çıkmıştır (Onur ve Gündüz,2004:1).

Türkiye’de büyük holdinglerin öncülüğünde üretim tesisleri, büyük perakendecilik şirketlerine yabancı sermaye girişleri, uluslar arası gıda şirketleriyle ortaklık kurulumlarında son yıllarda hızlı artışlar bulunmaktadır. Bu yabancı şirketlerin ülkemize girişi ileride deneyimleriyle Türk şirketlerinin dışa açılmalarında etkili olacaktır.

3.5.1 Teknolojik Yatırımlar

AB üyeliği sürecinde birçok alanda gıda firmalarının re-organizasyon ve yeni ürün standartları için teknolojik yatırımlara gereksinim duyulacaktır.

Yatırımlar genel olarak sermayenin mal ve hizmet üretimine yarayan tesislerin kurulmasına tahsisini içermektedir. Yatırımlar; bir tesisin kurulması, yeni üretim tekniklerinden yararlanmak, üretimde darboğazı gidermek, üretimi arttırmak, kalite yükseltimini gerçekleştirmek şeklindeki amaçlar için yapılabileceği gibi, kurulu olan tesislerin tahsis edilen organize sanayi bölgelerine naklinin yapılarak tekrar kurulması amacıyla da gerçekleştirilebilir (Büker,1997:244).

Gıda İşleme, ekonomik açıdan uygun yöntemleri kullanarak tarım ürününü yapısal, duyuşsal ve besleyici özellikleri olan maddelere dönüştürmektir. Bu işlem içinde kullanılan tüm makinalar ve ekipman gıda işleme makinaları olarak tanımlanabilir. Gıda işleme makinaları, gıda işlemede işgücü verimliliğini arttıran; maliyetleri düşüren; modern üretim teknolojilerinin kullanılmasını, işlemlerin zamanında ve insan sağlığına uygun şekilde yapılmasını sağlayarak ürün kalitesini ve verimini arttıran önemli bir makina grubudur (Köse,2005:2).

Yatırım masraflarını azaltan kullanılmış makine ithali iyi bir alternatif olabilir. Uygun fiyatta satın alınabilen makinalar gelecekteki daha ileri teknoloji transferi için gerekli sermaye ve tecrübe birikimini de sağlar (Kobu,1999:119).

Türk gıda işleme makinaları ve ekipmanı sanayi, gıda işleme sanayi için gerekli her tür makina ve ekipmanı yedek parçaları üretmektedir. Gıda işleme makinaları ve ekipmanı üretici firmaların çoğu İstanbul, Konya, Ankara, Gaziantep ve İzmir’de yerleşiktir. Firmalar, elle kullanılabilen temel modellerin yanısıra yüksek teknoloji, otomatik makinalar ve ekipman da üretebilmektedirler. Gıda maddelerine artan talep nedeniyle gıda üreticisi firmalar üretim hatlarına yeni teknoloji ürünü daha verimli makinalar ekleyerek üretimlerini artırmaktadırlar.

Gıda işleme makinaları ve ekipmanı üretici firmalar daha karmaşık makinalara olan bu talebi karşılamak için ortak yatırımlara ve AR-GE faaliyetlerine odaklanmaktadır (Köse,2005:3).

Yöneticiler ücretlerin yüksek ve işçi-işveren ilişkilerinin problemlili olduğu ortamlarda emek yoğun sistemlerin aleyhine bir tutum takınırlar. İstikrarlı bir toplumda düşük ücret avantajından yararlanmak rekabet açısından çok önemlidir. Son yıllarda Singapur, Tayland, Tayvan gibi ülkelerin gösterdiği başarı büyük ölçüde bu faktörlere bağlanabilir (Kobu,1999:119).

Prof Gümüsel'e göre Çiftçilik ve Gıda alanlarında yakın gelecekte etkin olacağı tahmin edilen teknolojiler aşağıda sıralanmıştır;

1. Bitki ve hayvanların yeni soylarını üretmek üzere Gen Mühendisliği tekniklerinin rutin olarak kullanılması.
2. Kimyasal fertilize ediciler ve pestisit kullanımının yarıya düşürülmesi.
3. Endüstrileşmiş ülkelerde çiftçiliğin önemli bir bölümünde, alternatif/organik çiftçilik tekniklerinin geleneksel yöntemlere eklenmesi.
4. Tüketilen deniz ürünlerinin büyük kısmının su kültürü kullanılarak üretimi.
5. Robotik teknolojileri gibi makinaya dayalı tarımsal yöntemlerin yaygın kullanımı (%30).
6. Kusursuz tarımsal uygulamaların (bilgisayarla kontrol edilen pestisitler, fertilize ediciler, tohumlama, sulama vb) yaygınlaşması (%30).
7. Seralar ve/veya diğer yoğun üretim sistemlerinin; meyve ve sebzelerin kentsel üretiminde yaygın kullanımı (%30+).
8. Topraksız bitki yetiştirme tekniklerinin kullanımının yaygınlaşması (%30+).
9. Yapay et, meyve, ekme vb. besinlerin yaygın tüketimi (%30)

Türk gıda firmaları çok sayıda olmasına rağmen önemli bir bölümü küçük ölçeklidir ve çoğu yeni teknolojilerden haberdar değildir. Bununla birlikte büyük gıda firmaları da biyoteknoloji gelişmelerine ilgisizdir ve girdi olarak kullandıkları kültürler ve endüstriyel biyoteknolojik enzimleri ithal etme yolunu seçmektedir (Gümüsel,2002:115).

Çeşitli teknolojik uzgörü raporları, uluslar arası makalelerde yakın gelecekte kullanımı artacak teknolojik uygulamalar gıda sektöründe şöyle sıralanabilir;

- Günümüzde bitkilerin, hayvanların ve mikroorganizmaların genlerinin modifiye edilerek yeni gıda maddelerinin üretilmesine başlanmıştır.
- Düşük yağ seviyesine sahip kolesterolü azaltılmış et ürünleri.
- Patates veya yağ bitkilerinin bileşimlerindeki nişasta ve yağ oranlarının artırılması bu bitkilerin gıda sektöründe kullanımlarındaki ekonomik değerlerini yükseltmektedir.
- A vitamini içeren pirinç veya insan vücudunda çeşitli hastalıklara karşı antikor üretimini başlatıcı aşular içeren patates ve muz gibi gıdalar
- Renkli pamuk bitkisinin büyük ölçeklerde yetiştirilmesi sonucu ayrıca boyamaya gerek duyulmayacak, insan sağlığına ve doğaya zararlı kimyasal boyaların kullanımını azaltacaktır.
- Gıdaları taze özelliklerinde, sağlıklı ve uzun süre muhafaza edebilecek teknolojiler
- Çoklu doyurulmamış yağ asitleri ve linoleik asitler açısından zengin olan yumurtalar, özel bir diyet ile beslenmiş tavuklar tarafından sağlanacaktır.
- Biyoteknoloji, osmotik esasa dayalı membran teknikleri, enzim ve genetik bilimlerinin hizmetindeki teknolojileri üreten sanayi devrimi dönemindeyiz.
- Ortaya çıkan yeni gıda ürünlerinin klasik muhafaza yöntemleri ile muhafazası ürün kalitesini olumsuz olarak etkileyeceğinden, bu ürünlerin yeni ve daha güvenli gıda teknolojileri ile muhafaza edilmesi gerekliliği doğmaktadır.
- “**aseptik gıda işleme teknolojisi**”, gıda maddesi ve ambalaj materyalini ayrı olarak sterilize etmekte ve daha sonra her ikisini steril ortam şartlarında bir araya getirmektedir.
- “**dondurarak kurutma teknolojisi**”, ilk önce gıda dondurulur ve daha sonra yapısındaki su vakum ortamında bulunan gıda maddesinden süblimasyon ile buhar olarak ayrıştırılır.
- “**halojen ısıtma sistemleri**”, tükettiğimiz gıdalar besin değerlerini, renklerini ve tatlarını daha iyi muhafaza edeceklerdir.
- “**yüksek basınç uygulaması**”, gıdalardaki mikroorganizmaların etkisiz hale getirilmesiyle duyuşal özellikleri hemen hemen tazeye yakın gıdalar üretilebilmektedir.
- “**süperkritik ekstraksiyon teknolojisi**”, gıdalardaki yağları ve aroma maddelerini kolay ve verimli bir şekilde ayırmak mümkün olmaktadır.
- “**rasyon menüsü**”, uzun süre dayanıklı pişmiş ve tüketime hazır gıdalardır. Bu gıdalar özel bir işleme teknolojisi ve özel bir ambalaj içerisinde 10 yıla kadar bozulmadan oda sıcaklığında muhafaza edilebilmektedir.
- “**tablet gıdalar**”, içerisinde konsantre edilmiş gıda özleri bulunan, vitamin ve minerallerce desteklenmiş gıdalardır.

- “**Probiyotik gıdalar**”, insan bağırsaklarındaki yararlı bakterilerin sayısını artırarak bağırsak florasını düzenlerler.
- “**Minimal işlenmiş gıdalar**”, tazeye yakın özelliklerde ve teneffüs edebilen özel ambalajlar içerisinde paketlenen gıdalardır.
- “**Akıllı ambalajlama teknolojisi**”, oksijen emici ve bakterisavar sistemler son yıllarda gıda muhafazasında ve ambalajlamasında önemli bir yere sahip olmuş ve kullanımları özellikle, Japonya ve ABD olmak üzere gelişmiş ülkelerde artmaktadır.
- “**Elektronik burun (e-burun)**”, gıda analizlerinde ve özellikle şarap gibi fermente ürünlerdeki aroma maddelerini tespit ederek gıda kalite kontrol analizlerinde kullanılmaya başlanmıştır.

Tüm bu ve benzeri teknolojik gelişmeler yakın zamanda Türkiye’de de uygulanması için teknolojik yatırımlar şarttır. Gıda firmalarında HACCP uygulama şartı getirilmesi, soğuk hava deposu kapasitelerinde artışların olması, yeni gıda paketlenme malzemelerinin gelişmesi ve tüm bu yeni teknolojik gıda ürünlerine talebin artması gerekmektedir.

3.5.2 KOBİlerdeki Değişim

Günümüzde işletmeler, en azından kendine özgü bir teknolojik çaba ve ürün tasarımında asgari bir beceriyi sağlamak zorundadırlar. Bu zorunluluk, işletmelerin üretim yönetimi ve organizasyon şeklinde, girişimcinin ve işgücünün bilgi, beceri ve yaratıcılığında en iyi biçimde yararlanılması ve bununla birlikte, aynı sektördeki işletmeler ve değişik sektörler arasında işbirliğini özendirilen, merkezi olmayan daha yatay bir yapı söz konusudur (Akgüngör,2001:8).

2003 tarihli ÇED yönetmeliğine göre; entegre et, entegre yağ, entegre süt ve şeker fabrikaları ÇED raporu hazırlaması zorunlu olan gıda işletmeleridir. Seçme ve eleme kriterlerine göre ÇED kapsamına girmesi söz konusu olabilen gıda işletmeleri ise; bitkisel yağ, hayvansal yağ, nişasta, fermantasyon ve içki, süt işleme, kırmızı et tesisleri ve maya fabrikalarıdır (DPT,2006a:50).

Son yıllarda global ticaretteki önemli gelişmeler üretim yönetiminin amaçlarını da bir ölçüde etkilemiştir. Uluslararası ticaretin yoğunlaşması, hızlı teknoloji transferi ve modern haberleşme teknikleri beraberinde bir de esneklik (=flexibility) unsurunu katmıştır. Esneklik

bir firmanın hızlı talep değişmesine ve yeni ürün rekabetine hızlı reaksiyon gösterebilmesi olarak tanımlanabilir (Kobu,1999:9).

İşletme ve partnerlerinden oluşan networkler ana veya müşteri firma, taşıyon firma ve tedarikçi firmaları içermektedir. Belirli bir coğrafyada oluşan networklar, sanayi kümeleri olarak adlandırılmaktadır. Sanayi kümeleri tam zamanında üretim sistemiyle birlikte önem kazanmıştır (Akgüngör,2001:9).

AB'ye uyum sağlama süresinde gıda sanayiinin dikkat etmesi gereken diğer önemli bir konu, 4857 sayılı İş Kanununun işçi sağlığı ve güvenliği konularında yaptırımlarıdır. Bu yaptırımların bir kısmı organizasyon, ilave kadrolar v.b. gibi istihdama yönelik yatırımlar iken, bir kısmı da işletme içi havalandırma, klimatizasyon, ses standardı v.b. yatırımları içermektedir (DPT,2006a:44).

Teknik mevzuat uyumu kapsamında KOSGEB faaliyetleri yasal alt yapı ve yönetmelikler konusunda kobilere “piyasa gözetimi” ve “uygunluk değerlendirme kuruluşu hazırlık çalışmaları” konularında başkanlık yapmaktadır (www.kosgeb.gov.tr).

3.5.3 Ölçeklerdeki Değişim

Artık bir firma açısından sorun; üretim hattını mümkün olduğunca hızlı hale getirmek için ne kadar işgücüne ihtiyaç olduğu değil, talebi karşılaması için hattın ne kadar hızlı çalışması gerektiği ve bunu gerçekleştirmek için ne kadar işgücü istihdam edilmesi gerektiğidir. Bu ihtiyaç firmaların üretimlerini JİT (Just In Time) ilkelerine göre re-organize ederken, esnek istihdam stratejisi uygulanması zorunlu hale getirmektedir (Akgüngör,2001:17).

Firmaların büyümesi hem ölçek ekonomilerinden faydalanmalarını ve daha verimli çalışmalarını, hem de değer zincirinde üst seviyelere tırmanırken büyük yabancı rakipleriyle rekabet edebilmelerini sağlayacaktır. Burada ölçek büyütülmesinden kast edilen ölçeğin optimal ölçeği yakalayacak şekilde büyütülmesi olup, kuşkusuz şirketlerin verimsiz bir şekilde büyütülmesi savunulmamaktadır (DPT,2006b:65).

AB uyum için Gıda sektörünün yapması gerekenler başlığında işlenen; uyum için aşamalar, teknolojik yatırım, kobilerdeki değişimler, firma ölçeklerindeki değişim mutlak olarak uyumlaştırma etkisinde kuşkusuz rolü vardır. Ancak daha önemli bir husus firmaların

değişim zamanında kendilerini hazırlamalarıdır. Rekabet gücü, nispi bir üstünlüğü, regülasyon gücü ise mutlak bir yeteneği ifade etmektedir.

Verimli çalışan firmaların verimsiz çalışan firmaların yerine alacağı yaratıcı yıkım süreci imalat sanayinde verimliliğin artırılmasına büyük katkı sağlayacaktır (DPT,2006b:9). Rakipler mutlak performansı yüksek değilse, rekabet gücünün varlığı önemli bir gösterge olmaktan çıkacaktır. Regülasyon gücü, mevcut tehdit ve fırsatlara göre tanımlanabilen evrensel olarak anlamlı bir performansın varlığını ifade eder. Vizyon oluşturma gücü ise bir anlamda geleceğe yönelik regülasyon gücünü ifade eder. Vizyon oluşturma gücü, mevcut tehdit ve fırsatlardan çok, muhtemel tehditlere ve öngörülen fırsatlara yöneliktir (Türkkan,2001:25).

4 SONUÇ VE ÖNERİLER

Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne katılım ortaklığı sürecinde tarım ve gıda politika ve uygulamaları konusunda uyum sağlama çalışmaları, 2006 yılında ve gelecek on yıl içinde en sıklıkla üzerinde duracağımız konulardan biri olacaktır.

Süt işleme sektöründe gerek üretim ve gerekse sanayi kesimindeki kayıt dışılığı ortadan kaldıracak ekonomik, örgütsel ve idari tedbirler alınmalıdır. İstatistik verilerin sağlıklı ve gerçeğe yakın olarak sağlanması konusundaki çabalara hız verilmelidir. (TEAE,2005:26). Bu sayede piyasalarda firmaların karşılıklarına rakip olarak çıkan merdiven altı üreticileri ve sokak sütü uygulamalarına karşı başarı sağlanmış olacaktır.

Gıda alanında önemli sorunlardan birisini, KDV oranlarının yeniden düzenlenmesi oluşturmaktadır. Gıda sanayi ürünlerinde %18 olan KDV oranının %8 ve daha altına çekilmeli, bu amaçla Maliye Bakanlığı tarafından önlemlerin alınması gerekmektedir. Özellikle stratejik ürünlerde (et, süt, yumurta) genç nüfusun yeterince beslenmesinin teşviki açısından bu oran azaltılmalıdır. Üç farklı KDV oranının (%1, %8 ve %18) düzenlenmesi, sanayici ve tüketici için yararlar sağlayacaktır. KDV oranının düşürülmesi, gıda ürünlerinin tüketici tarafından daha çok tüketilmesini ve bu arada kayıt dışı satışların asgariye indirilmesini sağlayabilecektir.

Yurt içi üretimi yetersiz gıda kökenli ürünlerin ithalatındaki vergilerin gözden geçirilerek düşürülmesi, yurt içi üretimi yeterli ve fazla olan gıdalardaki gümrük vergilerini tarımsal destekleme sağlanamama durumunda korunması gerekmektedir. Yurtiçi üretimi fazla olan gıdalarda vergilerin korunması ve tüketiciye yüksek fiyatlarda satılması yerine etkin planlama ve verimlilik artışı odaklı projeler uygulanmalıdır.

İşletmelerde üretim girdileri önemli maliyet kalemlerini oluşturmaktadır. Bunlar içerisinde enerji maliyetlerinin düşürülmesi ve belli bölgelerde doğalgaza geçişin özendirilmesi, maliyetleri azaltabilecektir. Enerjide vergi indirimi ile bu tedbir alınabilir.

Ürün maliyeti içinde önemli yer alan hammadde maliyetinin azaltılması ve bunun için TKB, Ziraat Odaları ve Temsilcileri, DPT, HM, sanayi temsilcilerinin birlikte yer alacakları ve tarım politikalarının sürekliliğini mümkün kılan ve sanayi ile tarımı karşılıklı menfaat

amacıyla bir araya getiren çalışma ve uygulamalara gerek vardır. Sözleşmeli üretim modeli için mevzuatın düzenlenmesi, tarım politikalarında değişiklik yapılması ve diğer önlemlerin alınmasında bu kurulun yön verici planlama çalışmaları gerekmektedir.

Örneğin yağlı tohum ürünleri doğrudan gıda tüketimi (bitkisel yağ) ve yem kaynağı (küspe) olarak temel bir üretim girdisidir. Ulusal hayvansal ürünlerin üretim maliyetlerini ve tüketici fiyatlarını belirleyen önemli bir unsurdur. Türkiye'nin yağlı tohumlar sektörü, 2001-2003 döneminde yıllık ortalama 506 milyon dolar dış ticaret açığı gerçekleştirmiştir (Koç,A. 2005b:112-113). Gıda tüketimi değeri bakımından yurt içi zeytinyağı tüketimleri arttırıcı tedbirler alınmalı aynı zamanda zeytinyağı dış ticaret için dengeleyici bir unsur teşkil etmektedir.

İhracata yönelik devlet desteklerinin DTÖ kurallarına uygun olarak kapsamının etkin bir şekilde geliştirilmesi ve gıda sanayi firmalarının zamanında yararlandırılması, rekabette başarı için şarttır. Bu alanda DTM, DPT, HM sorumlu kuruluşlar olarak çalışmalarda bulunmalıdırlar.

Sanayide sözleşmeli tarım yoluyla ham madde temini sağlayan firmalara ayrıcalık ve teşviklerin tanınması, yüksek verimli işletmecilere daha fazla teşvik vererek bu alanda özendirici faaliyette bulunmak önemlidir.

Maliyetlerin düşürülmesi kadar, gıda sanayi firmalarının ölçek ekonomisine uygun faaliyette bulunmalarını sağlayacak düzenlemelerin yapılması gerekmektedir. İşletmelerin ölçek ekonomisi ile verimlilikte başarı şansı artacaktır. Verimlilik konusunda başarılı ülkelerin uygulamaları model olarak alınmalıdır.

Türkiye'de bisküvi-çikolata sanayi, salça üretimi, dondurulmuş gıda sektörü ve makarna sektöründe atıl kapasitenin varlığı kısa sürede hızlı büyüme stratejisi güden firmaların arasında aşırı rekabeti körüklemesi hiper rekabet olgusunu oluşturmaktadır. Bu gibi ölçek ekonomilerinden tam olarak faydalanılamayan sektörlerde iyi bir üretim planlamasının yapılması şarttır.

Üretim maliyetlerinin düşürülmesi devletin teşvik politikaları yanında özellikle işletmelerin üretim ve yönetim politikalarıyla ilgilidir. Tarımsal iadelerin üreticilere zamanında verilmesi bile hammadde piyasa fiyatlarını azaltıcı etkiye sahip olabilecektir.

Tarım ve hayvancılığın özel sektör tarafından verimli bir şekilde yapılabilmesi için arazi temini konusunda teşvik edici düzenlemeler yapılması, üretim maliyetini özellikle de hammadde konusunda uygun ve kaliteli ürün elde edilmesi, verimli ürün elde olanaklarını mümkün kılacaktır. Diğer yandan, yerli ve yabancı yatırımcıların gıda, tarım ve hayvancılık konularında yatırım yapmaları için teşvik edici düzenlemelerin yapılması, sanayinin gelişmiş ülke standartlarına ulaşmasını sağlayabilir (DPT,2006a:81).

Gıda sanayi firmalarının sürekli ve üstün bir rekabette faaliyette bulunabilmesinde, iç ticaret özellikle de dış ticarete ürün-pazar bağımlılığının aşılmasına yönelik faaliyetlerin desteklenmesi önemlidir. Amaç sanayinin iç ve dış pazarlarda tutunmasını desteklemektir. Yasal olarak firma düzeyinde çalışmaların desteklenmesi (Ar-Ge ve yeni ürün çalışmalarının teşviki) ve bu arada dış ülkelerde ticari ataşeliklerin ve temsilciliklerin etkinliğinin artırılması gerekmektedir.

Gıda sanayinin ihtiyacı olan hammadde için güvenilir veri tabanı oluşturulması gerekir. Tarımsal alanların ve üretim deseninin doğru ve güvenilir tespitine yönelik yasal platform tamamlanmalı, bu amaca uygun olarak TKB, sivil toplum örgütleri, TÜİK'in etkin çalışması gerekmektedir.

Sanayinin ihtiyacına cevap verecek ve sağlıklı beslenmeyi temin edecek organizasyonları düzenleyecek kurumlar oluşturulmalıdır. Burada AB örneklerinden yararlanılmalı, devlet kurumları özellikle STK'lar ile olan işbirliğini artırıcı yönde teşvik edici stratejilerde bulunmalıdır.

Üretici desteklerinin AB'ye uyumu gelir ödemesi ve prim sistemi (ürüne özel veya kalite veya ihtiyaca göre) ile yapılmalı, iç fiyatların oluşumunda serbest piyasa koşulları sağlanmalıdır. Sözleşmeli tarım ile ilgili hukuki boşluklar doldurulmalı, destekleme sistemine yönelik mevzuatın AB'ne uyumlu hale getirilmesi sağlanmalıdır. Bu alanda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, DPT, Hazine Müsteşarlığı, TOBB, vadeli ve opsiyon borsalarından yararlanılmalıdır.

İnsan sağlığına ve tarımsal kaynaklara zarar vermemek için Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ve benzeri verim-kalite artırıcı yeniliklerde gerekli düzenlemelerin ve kontrolün yapılması oldukça önemlidir. Yasal açıdan Biyogüvenlik Kanununun çıkarılması

son derece önemlidir ve TKB, Üniversiteler, TÜBİTAK ve Sağlık Bakanlığı birlikte bu alanda çalışmalarda bulunmalıdır (DPT,2006a:83).

Üniversite ve bilimsel kuruluşlarda nitelikli uzman ve ara elaman sayısının artırılarak, sanayinin eleman gereksiniminin karşılanması, üretimin kalitesini artıracaktır. Bu anlamda üniversitelerde insan kaynakları politikalarının oluşturulması ve bu kaynağın sanayinin gereksinimine yanıt verecek sürekli ve istenilen nitelikte olması sağlanmalıdır. Bu açıdan insan kaynağı portföyü oluşturmalı, sanayi-üniversite iletişimi artırılmalıdır.

Ayrıca, fikri mülkiyet hakları, lisans ve royalti gibi araçların kullanıldığı ve bilimsel bilgi\teknolojinin kullanıcılarına ulaştırıldığı kurumsal yapılar oluşturulmalı, üniversitelerde, araştırma merkezinde iş geliştirme ofisleri kurulması desteklenmelidir.

KOBİ'lerin çeşitli destek ve teşviklerle Ar-Ge'ye özendirilmesi, bu yönde yasal düzenlemelerin KOSGEB, TÜBİTAK tarafından yapılması sağlanmalıdır. Sanayinin stratejik Ar-Ge ve önceliklerini belirleyerek ülkesel teknoloji platformları oluşturması ve AB fonlarından bu öncelikler çerçevesinde yararlanılması, yapılan Ar-Ge çalışmalarının elektronik ortamda paylaşılması ve Ar-Ge kültürünün toplumda geliştirilmesi sağlanmalıdır. Bu kültürden gıdanın ilişkili olduğu tüm sektör ve kesimlerin yararlanmasını sağlamak önemlidir (DPT,2006a:83).

Tarım Köyişleri Bakanlığı bünyesinde yapılan analizlerin güvenilirliğinin uluslararası düzeyde kabul görmesi sağlanmalıdır. Bakanlığın yetkili birimleri arasındaki yetki karmaşası ve koordinasyon sorunu önlenmelidir. Bakanlık organizasyonu yeniden sağlanarak yetki yasasında yer almalı, gıda üretiminde çiftlikten sofraya izlenebilirliği sağlayacak biçimde gıda sanayi özendirilmeli ve kamu otoritesi güçlendirilmelidir.

Denetime esas olacak mevzuat eksiklikleri acilen tamamlanmalıdır. Yürürlükteki 5179 sayılı yasanın yayımlanmasını öngördüğü yönetmelik ve Türk gıda kodeksi kapsamında hedeflenen ürün tebliğleri TKB tarafından bir an önce hazırlanmalı ve yayınlanmalıdır. Sektör ihtiyaçları öngörüsü ile ihtiyaçlara cevap verecek düzenlemeler daha önce tamamlanmalı ve AB uygulamaları ile paralellik tam olarak sağlanmalıdır.

Yurt içi ve yurt dışı denetimlerde gıda güvenliği kriterleri esas alınmalıdır. Dahilde işleme rejimi kapsamında ithal edilen ürünler ile ihraç dönüşü yurt içi edilen ürünlerin gıda güvenliği

açısından mevzuata uygunluğu etkin biçimde denetlenmelidir (Ataman, 2005:18). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Dış Ticaret Müsteşarlığı tarafından 5179 sayılı yasanın ilgili maddesi açıklığa kavuşturularak yoruma yer bırakılmayacak şekilde uygulanmalıdır.

HACCP, ISO 22000, GMP, EUROGAP v.b. gıda güvenliği sistemlerinde kurum ve kuruluşlar arasında koordinasyon sağlanmalıdır. Bu sistemin denetiminde belge ticaretine yönelik sapmalar önlenmelidir. Sertifikasyon sisteminin prensipleri yasal bir düzenleme ile belirlenmelidir. Denetçilerin bu gibi özel konularda eğitimi sağlanmalıdır. Son olarak da tüketicinin gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi sağlanmalıdır (DPT,2006a:85).

AET'yi oluşturan Roma Antlaşması'na göre, ithalata ilişkin her türlü miktar kısıtlamaları ve eş etkili tüm tedbirler yasaklanmış olmasına karşın, bunun istisnaları 36. maddede açıklığa kavuşturulmuştur. Bu maddeye göre, genel ahlak, kamu güvenliği, insan, hayvan ve bitki sağlığı ve güvenliği ve kamu düzeni gibi nedenlerle haklı kılınan ithalat ya da ihracat yasaklamaları ve kısıtlamalarına engel olunamayacaktır (Arıkbay, 2004:34).

FSIS - ABD Tarım Bakanlığının Gıda Güvenliği ve Denetimi Birimince, HACCP'in daha küçük ölçekli işleme tesislerinde daha etkili bir şekilde ve etken maliyetle uygulanabilmesi için gerekli düzenlemeleri yapmak üzere aşamalı bir uygulama yapmaya karar vermiştir. Ocak 1997 tarihinden itibaren tüm federal fabrikalarda büyüklükleri dikkate alınmaksızın SSOP'ler zorunlu hale getirilmiştir. FSIS, bu sanitasyon sistemlerindeki hatalarla ilgili önlemler alabilir (Arıkbay, 2004:124).

FSIS, HACCP'in tüketiciye olan etkisi konusunda; Bilimsel temele dayanan bu yeni sistem, gıda güvenliğini arttıracak ve et ve tavuk ürünlerine ilişkin gıda kaynaklı hastalık riskini azaltacaktır. Bunun et ve tavuk ürünlerini satın almaları dolayısıyla bireysel tüketici üzerinde yol açacağı maliyetin 454 gr. için yaklaşık 0.1 cent kadar olacağı tahmin edilmektedir (Arıkbay, 2004:124).

Türk Gıda İmalat Sanayi son yıllarda göstermiş olduğu gelişmelerden birisi de ürün kalitesindeki gelişmelerdir. Bu gelişmelere, yurt içi rekabet koşullarının artması, gümrük birliği uygulamalarının piyasaya baskıları, geleneksel ürün çeşitliliğinin sanayide başarılı şekilde uygulanmasının etkileri büyüktür.

Kuşkusuz gıda mevzuatının gıda güvenliği konularındaki yaptırımları bu süreçte önemli rolü bulunmaktadır. AB gıda mevzuatı uyum çalışmaları kapsamında gıda güvenliği ve insan sağlığı konularında öne çıkan konular; bitkisel birincil ürünlerde ürün orjin belgesinin, sağım ve kesim öncesi hayvanların çiftlik kayıt belgelerinin düzenlenme zorunluluklarının getirilmesidir.

Avrupa Birliği uyum sürecinde günlük yaşama yansiyacak en önemli kesitler, açıkta gıda satışı ya da kokoreçin satılıp satılmayacağı değil, “**satışa sunulan her gıdanın güvenliğinin sağlanmış**” olmasıdır. Bir satıcı yığın olarak da bir gıda maddesini pazarda ya da sokakta satıyorsa, mutlaka etiket bilgilerini kanıtlamalı, kaynağını gösterebilmeli, uygun sıcaklık ve hijyen koşullarında satışa sunulmalıdır. Gıda işinde yer alan herkes sattığı gıda maddesinin kaynağını belgelemek zorundadır.

Gıda İmalat Sanayi firmalarının göstermiş oldukları başarılı performansta piyasa gerekliliklerini yerine getirmelerinin büyük rolü vardır. Birçok gıda işletmesi alanıyla ilgili gıda güvenliği sistemlerini kurmuş ya da kurma çalışmaları devam etmektedir.

İhracatın AB ülkelerine yetersiz hammadde kalite kriterleri dolayısıyla gerçekleştiremediğimiz süt ürünleri ve et ürünleri sektörlerinde kalite güvence sistem ve belgelerinin yaygın olarak bulunduğu tespit edilmiştir. Bu sektör firmalarının orta ve büyük ölçekli firmalarında gıda güvenlik, kalite yönetim sertifikaları bulunmaktadır. Sektörün lider kuruluşlarında çevre standardı, iş sağlığı ve güvenliği sertifikaları ve perakendeci birliklerinin (BRC,IFS,...) yurt dışı standartları dahi bulunmaktadır.

AB kota sınırlamaları ve yüksek vergileri, ABD anti dumping uygulamaları, yüksek üretim kapasitesi bulunan makarna sanayi firmalarını alternatif dış pazarlara yöneltmiştir. Bu sektörde son yıllarda büyük kapasiteli fabrikaların yabancı ortaklıkları göze çarpmaktadır. Uyguladıkları Kalite Güvence Sistemleri, daha ziyade belgelendirmelerde kalite yönetim sistem belgelendirmelerinden ISO 9001:2000 olarak öne çıkmaktadır.

Türkiye'nin zeytinyağı var/yok yılları ayırmaksızın iç tüketim değeri 70.000 ton civarındadır. Üretimin çok olduğu yıllarda Türkiye zeytinyağında önemli ihracat değerlerine ulaşmaktadır. Türkiye'de son yıllarda kurulan zeytinyağı işletmeleri ihracata yönelik, yabancı ortaklı firmalar ulaştıkları ihracat değerleri bakımından öne çıkmaktadır. Bu işletmelerin başarıyla uyguladıkları dış ticaret stratejileri ürün kalite güvence sistemlerinden bağımsız

olarak gerçekleştirdikleri dikkat çekicidir. Firmalar ihracatlarını, herhangi bir kalite güvence belgelendirmeleri olmaksızın gerçekleştirdikleri gibi yurt içi tüketimleri için sundukları markalarda Tarım Bakanlığı üretim izin belgeleri mevcuttur.

Yurtiçi piyasasında önde gelen marka komili ve tarış pazarın %60-70'lere ulaşmaktadır. Bu firmaların uyguladıkları gıda güvenliği ve kalite yönetimi sertifikaları yanı sıra zeytinyağı üreticileri için önümüzdeki yıllarda önemli bir sorunsal olacak olan karasu arıtlmaları için üretimde çevre standardı sertifikası alarak öncü olmaktadırlar.

Meyve suyu-konsantre sanayi, Türkiye'nin meyve potansiyeli, kurulu modern tesislerin varlığı, 100 milyon dolarları bulan ihracat değeriyle kalite ve değer bakımından önemli bir sektördür. Bu sektörün üretici firmaları farklı belgelendirme kuruluşlarından gıda güvenlik ve kalite yönetim sistemleri sertifikaları vardır. Q-S, BRC, IFS, HACCP ve ISO gibi çeşitli kalite güvence belgelerine sahip Alman SGF üyesi olan sektör temsilcileri, TCCQS, Det Norske Veritas, BRC Global Standart, QS Türk, Lawlabs, DNV, DQS, NFPA, TÜV ve BVQI gibi çok çeşitli akredite kuruluşlarca alınmış sertifika sahibi meyve suyu ve konsantre üretici firma bulunmaktadır. Bu kalite güvence sistemleri sektörün uluslar arası piyasalardaki rekabet gücünü yansıtmaktadır.

5. KAYNAKÇA

- AKGÜN,Cem, (2004), “Piliç Sektörü Etüdü” İstanbul Ticaret Odası Dış Ticaret Şubesi Araştırma Servisi, 2004, İstanbul.
- AKGÜNGÖR, Sedef, BARBAROS, Funda ve KUMRAL, Neşe, (2001), “Türkiye’de Meyve ve Sebze İşleme Sanayinin Avrupa Birliği Piyasasında Sürdürülebilir Rekabet Gücü Açısından Değerlendirilmesi” Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ocak 2001, Ankara.
- AKOVA,Yücel, (2005), “Hububat”, T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracat Geliştirme Etüd Merkezi, 2005, Ankara.
- AKSU, Süleyman, (2000), “Türkiye’de Zeytinyağı Üretimi, Tüketimi ve Dışsatımı” Türkiye Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, İzmir, 2000.
- ALBAYRAK, Mevhibe, (2000), Türkiye’de Hayvansal Ürünlerde Tüketim Şekillerindeki Değişimin İncelenmesi “Uluslar arası Hayvancılık ’99 Kongresi 21-24 Eylül 1999 İzmir” Tarımsal Ekonomik Araştırma Enstitüsü Yayını, Yayın No: 46 Temmuz 2000, Ankara.
- ALBAYRAK, Mevhibe ve GÜNEŞ, Erdoğan. (2004), “AB’ye Uyum ve Rekabet Açısından Türkiye Gıda Sanayinde Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları” VI.Tarım Ekonomisi Kongresi, 2004, Tokat.
- ARIKBAY, Canan, (2004), “Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve HACCP” Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları No: 660 Ankara, 2004.
- ATAMAN, R, Petek, (2005), “Gıdada Dış Ticaret Sancısı, Türk Gıda Mevzuatına Uygun Olmayan Ürünlerin Yurtiçi Edilmesi Kabul Edilemez” Gıda Mühendisliği Dergisi, Haziran 2005, Yıl: 9, Sayı: 20, Sayfa: 18, Ankara, 2005.
- AVCI, Goncagül, (2003), “Meyve Suyu Sektör Profili” İstanbul Ticaret Odası Etüt ve Araştırma Şubesi, Mayıs 2003, İstanbul.

- BAŞ,Murat, ERSUN, Azmi, Şafak, KIVANÇ, Gökhan, (2006), “İmplementation of HACCP and Prerequisite Programs in Food Businesses in Turkey” Food Control 17 (2006), 118-126.
- BURGESS, Norton., (1996), “The Problems With Using İSO 9000 and The Relationship With Total Quality, Ekonomik ve Teknik Dergi, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara, 1996.
- BÜKER, Semih, AŞIKOĞLU, Rıza ve SEVİL, Güven, (1997), Finansal Yönetim, Anadolu Üniversitesi Kütüphanesi ve Dökümantasyon Merkezi, Şubat 1997, Eskişehir.
- CABİNET-OFFİCE, (2003), “A Quick Guide To Regulatory İmpact Assessment” Regulatory İmpact Unit Cabinet-Office London, March 2003.
- ÇAĞATAY, Özden, (2005), “Buğday Unu” T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 2005, Ankara.
- ÇAKMAK, Erol H. ve KASNAKOĞLU, Haluk, (2001), “Tarım Sektöründe Türkiye ve Avrupa Birliği Etkileşimi: Türkiye'nin AB'ye Üyeliğinin Analizi” Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Nisan, 2001, Ankara.
- ÇAPRAZ, İlkay, (2004), “Kırmızı Et Sektör Profili” İstanbul Ticaret Odası Etüt ve Araştırma Şubesi, Haziran 2004, İstanbul.
- ÇAPRAZ, İlkay ve YILMAZ Vildan, (2005), “Süt ve Süt Ürünleri Sektör Profili” İstanbul Ticaret Odası Kobi Araştırma ve Geliştirme Şubesi, Ekim 2005, İstanbul.
- DEMİRÖZÜ, Bediha, (2005a), “Dünya’da ve Türkiye’de Yeniden Yapılanan Gıda Otoritesi” Gıda Mühendisliği Dergisi, Haziran 2005, Yıl 9 Sayı:20, Sayfa: 33-37, Ankara, 2005.
- DEMİRÖZÜ, Bediha, (2005b), “Türkiye ve Dünyada Gıda Denetim ve Laboratuarlar” Gıda Mühendisliği Dergisi, Ocak 2005, Yıl 9 Sayı:19, Sayfa: 19-25, Ankara, 2005.

- DEMİRÖZÜ, Bediha, (2006), “Risk Analizi ve Gıda Güvenliğindeki Uygulaması” Gıda Mühendisliği Dergisi, Ocak 2006, Yıl 10 Sayı:21, Sayfa: 34-38, Ankara, 2006.
- DENK, Gülhan, (2004), Zeytinyağı Sektör Profili” İstanbul Ticaret Odası Etüt ve Araştırma Şubesi, Haziran 2004, İstanbul.
- DPT, (2001a), “Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu” İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, 2001, Ankara.
- DPT,(2001b), Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı “Gıda Sanayii (Et ve Et Ürünleri Sanayii) ÖİK Raporu” Yayın No: 2635 – ÖİK:643, 2001, Ankara.
- DPT,(2001c), Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı “Süt ve Süt Ürünleri Sanayi Alt Komisyon Raporu” Yayın No:2636 – ÖİK:644, 2001, Ankara
- DPT, (2003), Türkiye Sanayi Politikası (AB Üyeliğine Doğru), Ağustos 2003 Ankara.
- DPT, (2005), T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, Gıda Sanayii Üretim ve Dış Ticaret Verileri (Yayınlanmamış), Ankara, 2005.
- DPT, (2006a), Dokuzuncu Kalkınma Planı “Gıda Sanayi (2007-2013) Özel İhtisas Komisyonu Raporu”, 2006, Ankara.
- DPT, (2006b), Dokuzuncu Kalkınma Planı “Sanayi Politikaları Özel İhtisas Komisyonu Raporu”17 Nisan, 2006, (Taslak), Ankara.
- EKER, Bülent, (2005), “Tarım Sanayi Etkileşimleri” Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi, 2005, Tekirdağ.
- EUROPEAN COMMISSION, (08.11.2000), Regulation of the European Parliament and of the Council laying down the General Principles and Requirements of Food Law, Establishing the European Food Authority, and laying down Procedures in Matters of Food, Brussels.
- FULPONI, Linda, (2006), “Private Voluntary Standards in The Food System: The Perspective of Major Food Retailers in OECD Countries” Food Policy 31 (2006) 1-13.

- GAZİ Mustafa Kemal, (2003), “Nutuk” (Söylev), Örgün Yayınevi Onbirinci baskı, 2003, İstanbul.
- GÖKALP, H.Yusuf., KAYA, Muharrem, ZORBA, Ömer,(1997), “Et Ürünleri İşleme Mühendisliği” Atatürk Üniversitesi Yayınları: 786 Ziraat Fak. Yay:320, Ders Kitap. Ser:70,1997, Erzurum.
- GÖKSU, Çağlar, (2005a), “Meyve Suları” T.C. Başbakanlık Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi, 2005, Ankara.
- GÖKSU, Çağlar, (2005b), “Zeytinyağı” T.C. Başbakanlık Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi, 2005, Ankara.
- GÜMÜŞEL, Fusun, (2002), “Biyoteknoloji, Genetik ve Sağlık Sektörü” Kocaeli Sanayi İçin Teknolojik Uzgörü Raporu, Kocaeli, Kasım 2002.
- GÜNDÜZ, Meral.(2002), “Türk Gıda Sanayinin Dış Satımda Rekabet Gücü Kazanması Açısından Toplam Kalite Yönetimi (TKY) Sisteminin İncelenmesi” Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, s.207, 2002, Ankara.
- HABLEMİTOĞLU, Şengül, “Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Hakları” Standart Dergisi, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Ankara, 2000.
- HALAÇ, Eyüp, (2002), “Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı ile İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması” Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi 4 (2002), 107-131. Antalya, 2002.
- İGEME, 2004: “Tarım ve Gıda Sektörü İhracat Potansiyeli”, İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi Araştırma ve Geliştirme Başkanlığı Tarım Dairesi, Kasım 2004, Ankara
- İSHİKAWA, Kaoru, (1997), “Toplam Kalite Yönetimi” Kalder Yayınları No:7 2. Baskı Mayıs 1997, İstanbul.
- İTO, (2005), “Tavukçuluk Sektörü Profili” İstanbul Ticaret Odası Etüt ve Araştırma Şubesi, Haziran 2005, İstanbul.

KARABAĞLI, Arslan ve ALPKENT, Nurettin, (1998), “Türkiye ve AB’de Un ve Unlu Mamuller Sanayii’nin Durumu ve Dış Ticaretinde Gelişmeler” Milli Produktivite Merkezi Yayınları No: 629 1998, Ankara.

KARAKUŞ, Ülkü, “2000 Yılı Karma Yem Üretimi Karma Yem Fabrikalarının İllere Göre ve Bölgesel Dağılımı” Hollanda Besi ve Süt Hayvancılığı Sempozyumu. 11-12 Haziran 2001 Ankara.

KAYAHAN, Muammer, ARTIK, Nevzat, ERCAN, Recai, İLBEĞİ, İbrahim, SEVAL, Sibel, (2004), Türkiye Ziraat Mühendisliği 6. Teknik Kongresi, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Ankara, 2004, 3.

KEMER, Barbaros, GÜLDAŞ, Metin, (2004), “Türk Gıda Sanayinin Uluslar arası Rekabet Gücü” Atatürk Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi Cilt:18, Sayı:1-2, 2004:26) Erzurum, 2004.

KOÇ, Ali., BAYANER, Ahmet., TAN, Sibel., Ertürk, Y.Erdal, (2000), Türkiye’de Hayvansal Ürünler Tüketimi ve Talep Projeksiyonu “1. Besi ve Süt Hayvancılığı Sempozyumu Bildirileri 2-3 Aralık 1999 İzmir” Tarımsal Ekonomik Araştırma Enstitüsü Yayını, Yayın No: 46, Temmuz 2000, Ankara.

KOÇ, Ali (2005a), “Türkiye Zeytin-Zeytinyağı Pazarının Durumu ve Avrupa Birliğine Üyeliğin Sektöre Etkileri”, Mut I. Zeytincilik Sempozyumu 17 Ekim 2005 Mut/Mersin.

KOÇ, Ali, (2005b), “Yağlı Tohum Sektörünün (Tohum, Küspe ve Yağ) Durumu: Gümrük Tarife Oranlarının Düşürülmesi ve Prim Desteklerinin Etkileri” Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Yayın No: 7, Mayıs, 2005, Ankara.

KOÇ, Dilek, (2005), “Yaş Meyve-Sebze” T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 2005, Ankara.

KOBU, Bülent, (1999), Üretim Yönetimi, 10. baskı, 1999, İstanbul.

- KÖSE, Hasan, (2005), “Gıda İşleme Makinaları ve Ekipmanı” T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 2005, Ankara
- LVN, (2004), Ministerie Van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality), “Facts and Figures of the Dutch Agri-sector 2004/2005”, Department of Trade and Industry, P.O. Box 20401 2500 EK The Hague The Netherlands, July 2004. Netherland.
- ONUR, Altay ve GÜNDÜZ, Tevfik, (2004), “Rekabet ve Verimlilik İçin Global Referans Modeller ve Global Yaklaşım Yönetim Sistemleri” Bilgi Yönetimi, 19.04.2004, İstanbul.
- ORAL, Necdet, (2004), “Türkiye’de Gıda Sektörü Tekellerin Denetimine Giriyor” www.Sendika.org
- ÖZDEMİR, Murat, ŞEKER, Mahmut ve Taşçı, Ömer, (2004), “Kocaeli Sanayi İçin Teknolojik Uzgörü Raporu” Kocaeli Sanayi Odası, Eylül, 2004, Kocaeli.
- ÖZDEN, Çağatay, (2005), “Makarna” T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 2005, Ankara.
- ÖZGÜN, Osman, (2006), “Ülkemizde Kırmızı Et Sağlığı” Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı ve Çankaya Belediyesi II. Ulusal Çevre Hekimliği Kongresi, 18-21 Ocak 2006, Ankara
- SARISAÇLI, İsmail, Erkan, (2005), “Salça” T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 2005, Ankara.
- SAPAN, Veysel ve ETİLER, Deniz, (2005), “Türkiye’de Hayvancılık (Büyükbaş-Küçükbaş) Sektörü Değerlendirme Raporu” Tarım Şubesi, İstanbul, 2005.
- SEYDİOĞLU, Halil, (2001), Uluslar arası İktisat Teori Politika ve Uygulama, Geliştirilmiş 14. Baskı, Güzem Yayınları, Ocak 2001, İstanbul.

- SOLAK, Zeynep, (2006), Müzakere Sürecinin Olmazsa Olmaz Aracı “Düzenleyici Etki Analizleri” Semineri Toplantı Raporu, İzmir Ticaret Odası, 08.02.2006, İstanbul.
- ŞENGÜL, Füsün ve arkadaşları (2003), “Zeytin Karasuyu Arıtımı Projesi: EBSO projesi kapsamındaki zeytinyağı işletmeleri için durum tespiti karasu karakterizasyonu, karasu artılabilirlik çalışmaları ve sonuçları”, T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Çevre Mühendisliği Bölümü, Kasım 2003, İzmir.
- TEAE, (2005), Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü “Süt ve Süt Ürünleri Durum ve Tahmin: 2005-2006” Ekim 2005, Ankara.
- TEKELİOĞLU, Yavuz ve PEREZ, Roland, (1996), “Gümrük Birliği ve Türk Gıda Endüstrisi” Akdeniz Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi CIHEAM Institut Agronomique Mediterranee de Montpellier, Nisan 1996, Antalya.
- TKB, (2004), Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, II. Tarım Şurası “Gıda Güvenliği Komisyonu Çalışma Belgesi”, 2004, Ankara.
- TKB, (2002), Gıda Envanteri, Ankara, 2002.
- TMO, (2005), 2005 yılı Hububat Raporu, Ankara 2006
- TOPAL, Şeminur, (1992), “Gelişen Gıda Sanayimizde Gıda Yasasının Gerekliliği”, Gıda, 17,(6), 431-436, 1992.
- TUNALIOĞLU, Renan, (2002), “Zeytinyağı” Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü T.E.A.E. –Bakış, Sayı:1, Nüsha: 4, Aralık 2002, Ankara.
- TMO, (2005), “2005 Tahıl Raporu” Toprak Mahsülleri Ofisi , 2005, Ankara.
- TÜRKKAN, Erdal, (2001), “Rekabet Teorisi ve Endüstri İktisadı” Turhan Kitabevi, Birinci Basım, Ocak 2001, Ankara.
- TÜİK, 2005, T.C. Devlet İstatistik Enstitüsü (DİE). “2004 Yılı Tüketim Harcamaları Hane Halkı Anket Sonuçları” Bülten No:128, Ankara, 2005.

USDA, (2002), United States Department of Agriculture, Economic Research Service, World Agriculture&Trade “Pressures for change in Eastern Europe’s Livestock Sectors” Agricultural Outlook January-February 2002.

USTA, Hilal, (2002), “Makarna” Sektör Profil Araştırması, İstanbul Ticaret Odası Etüt ve Araştırma Şubesi, Aralık 2002, İstanbul.

WHITE Paper, (2000), European Commission Publication, Bruxelles.

www.europa.eu.int

www.internationalfoodstandardIFS.htm

www.milchindustrie.de

(<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/sorunlar.htm>)

<http://www.bahce.biz/hukuk/kooperatif/zeytincilik.htm>

<http://www.zae.gov.tr/ekonomi/2.asp>

<http://www.zae.gov.tr/bitkisagligi/>

<http://www.zae.gov.tr>

www.tse.org.tr

www.flep.org

www.abgs.gov.tr

www.tarim.gov.tr

www.kkgm.gov.tr

www.tarimsal.com/kalitesistemleri.htm

<http://www.tarimsal.com/eurepgap.htm>

www.tarimsal.com/brc.htm

www.fao.org

<http://www.cee-foodindustry.com/news/ng.asp?id=65849-dairy-bulgaria-eu-accession>

<http://arsiv.hurriyetim.com.tr/hur/turk/01/03/07/turkiye/74tur.htm>

www.gdf.org.tr

www.dlg.org

www.kosgeb.gov.tr

www.iso.org

www.meyed.org

<http://zaman.com.tr/?bl=ekonomi&alt=&trh=20050504&hn=170425>

<http://stats.ciaa.be>

www.makarna.org.tr

www.unipi-pasta.it

www.kosgeb.gov.tr

EK-1Yönetmelikler Tablolar

Tablo 1 Et-Süt Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar

1380- Su Ürünleri Kanunu, 04.04.1971 Resmi Gazete No: 13799
1734- Yem Kanunu, 07.07.1973 Resmi Gazete No: 14557
3285- Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu 08.05.1986, Resmi Gazete No: 19109
4631- Hayvan Islahı Kanunu 28.02.2001, Resmi Gazete No: 24338
5179- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun 05.06.2004, Resmi Gazete No: 25483

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 2 Et-Süt Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler

Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ve Bunların Kalıntılarının İzlenmesi için Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik 19.01.2005, Resmi Gazete No:25705
Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik 30.03.2005, Resmi Gazete No: 25771
Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik 27.08.2004, Resmi Gazete No: 25566, Değişik 24.02.2006, No:26090
Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği 15.03.1989, Resmi Gazete No: 20109
Hayvancılık İşletmelerinin Kuruluş, Çalışma, Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik 05.03.2004, Resmi Gazete No: 25393
Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik 08.01.2005, Resmi Gazete No: 25694
Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik 05.01.2005, Resmi Gazete No: 25691
Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Çalışma ve Sağlık Kontrol Yönetmeliği 18.06.2004, Resmi Gazete No: 25496
Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği 28.07.2002, Resmi Gazete No: 24829
Su Ürünleri Yönetmeliği 10.03.1995, Resmi Gazete No: 22223
Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği 19.06.2002, Resmi Gazete No: 24790, Değişik 14.07.2004, No: 25522
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 16.11.1997,Resmi Gazete No:23172,Değişik 30.06.2005 No:25861

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 3 Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler

2000/467 Sayılı Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkında Bakanlar Kurulu Kararının Uygulama Esasları 28.06.2003 Resmi Gazete No: 25132
2005/8503 Sayılı Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkında Bakanlar Kurulu Kararının Uygulama Esasları Tebliği 17.12.2005, Resmi Gazete No:8503
Et Teşvik Primi Tebliği 15.05.2004, Resmi Gazete No: 25463
Gıda Değeri Olan Hayvanlara Uygulanması Yasak Olan Maddeler Hakkında Tebliğ 19.12.2002, Resmi Gazete No: 24968
Gıda Değeri Olan Hayvanlara Uygulanması Yasaklanan ve Belli Şartlara Bağlanan Hormon ve Benzeri Maddeler Hakkında Tebliğ 19.06.2003, Resmi Gazete No: 25143
Hayvan Pazarlarının Ruhsatlandırılma ve Denetleme Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ 15.09.2000 Resmi Gazete No: 24171
İhbarı Mecburi Hayvan Hastalıkları Hakkında Tebliğ 01.04.2004, Resmi Gazete No: 25420
İlaçlı Yem Tebliğ 24.03.2005, Resmi Gazete No: 25765
Karma Yemlere Katılması ve Hayvanlara Yedirilmesi Yasak Olan Maddeler Hakkında Tebliğ 16.06.2005, Resmi Gazete No: 25847
Karma Yemlerin Beyan ve Tescil İşlemleri Sırasında uygulanacak Hususlar Tescile Tabi Yemlerin İsim ve Özellikleri ile Karma Yemler ve Yem Hammaddelerinde Bulunabilecek Zararlı Maddelerin En Çok Miktarları Listesi 20.09.1991, Resmi Gazete No: 20997
Kasaplık Canlı Tavuk Etleri ve Yumurtalarının İthalatında Kontrol Belgesi Alınabilmesi İçin Gerekli Şartlar Hakkında Tebliğ 12.02.2000, Resmi Gazete No: 23962
Küspe Normları Tebliğ 06.05.2004, Resmi Gazete No: 25454
Serbest Bölgelerde Sağlık Sertifikalarının Düzenlenmesine Dair Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ 30.06.2002, Resmi Gazete No: 24780
Sığır Somatotropin Hormonunun Yasaklanması Hakkında Tebliğ 26.07.2003, Resmi Gazete No: 25180
Sığır, Koyun ve Keçi Etlerinin ithalatında Kontrol Belgesi Alınabilmesi İçin Aranacak Şartlarla İlgili Tebliğ 24.05.1996, resmi Gazete No: 22645
Yem Yönetmeliği İle İlgili Uygulama Tebliğ 25.12.1997, Resmi Gazete No: 23211
Yemlerde İstenmeyen Maddeler Hakkında Tebliğ 05.02.2005, Resmi Gazete No: 25718
Yemlerde Kullanılacak Yağlar Hakkında Tebliğ 17.09.2004, Resmi Gazete No: 25586
Yemlerin İthalatında İstenecek Belgeler Hakkında Tebliğ 10.02.2003, Resmi Gazete No:25020
Yem Katkıları ve Premikslerin Üretimi, İthalatı, İhracatı, Satışı ve Kullanımı Hakkında Tebliğ 18.12.2002, Resmi Gazete No: 24967, Değişik 21.01.2006, No: 26056
Yumurtacı Çıkma Tavukların Kesilmesi, Rendering Tesisleri Değerlendirilmesi İle Yetiştiricilerinin ve Tesis Sahiplerinin Desteklenmesine Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2006/14) 30.03.2006, Resmi Gazete No: 26124

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 4 Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar

Bulaşıcı Hayvan Hastalıkları ile Mücadelede Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulama Talimatı
Canlı, Taze, Soğutulmuş ve Dondurulmuş Su Ürünleri İthalatına İlişkin Uygulama Talimatı
Etlerin Teftiş Talimatı
Et Teşvik Primi Uygulama Talimatı
Hastalık Çıkış ve Sönüş Raporu Düzenleme Talimatı
Hayvan ve Hayvan Maddelerinin İhracatı ve Transit Geçiş Talimatı
Hayvan Sağlığı Danışma Kurulu Talimatı
Hayvan Hastalıklarıyla Mücadele Çerçevesinde Programlı Aşılmalarda uygulayıcılarının Desteklenmesi Talimatı
İhbarı Mecburi Olmayan Hastalıklarla Mücadele Talimatı
Kırmızı Et/Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğe Ait Talimat (1)
Kırmızı Et/Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğe Ait Talimat (2)
Kırmızı Et/Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğe Ait Talimat (3)
Kuluçkahane ve Damızlık İşletmelerinin Çalışma ve Sağlık Yönetmeliği Uygulama Talimatı
Su Ürünleri İşleme ve Değerlendirme Tesislerine Onay Numarası Verilmesi Ve Denetim Talimatı
Şap Hastalığı Mücadele Talimatı
Tavuk Vebası Hastalığına (Avian İnfluenza) Karşı Korunma ve Mücadele Talimatnamesi
Tavuk Vebası (Avian İnfluenza) Hastalığına Karşı Alınması Gereken Önlemler

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 5 Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Genelge ve Duyurular

Canlı Çift Kabuklu Yumuşakçaların Arındırılması
Gıda Olarak Değerlendirilen Hayvanların Bulundurulduğu Hayvancılık İşletmelerinde İlaç Kullanımı Kontrolleri
Etlik ve Ticari Yumurtacı Kanatlı Kümeslerinde Yapılacak Kontrollerle İlgili Uygulama Prensipleri
Su Ürünleri İşleme ve Değerlendirme Tesislerine Çalışma İzni Verilmesine İlişkin Genelge
Karma Yemlerde Tolerans Değerleri
Yemlerde Kullanımı Yasaklanan Katkı Maddeleri
Su Ürünleri, Kanatlı Hayvan ve Etleri, Bal ve Çiğ Sütte Kalıntı İzleme Genelgesi 2006/5

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 6 Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri

Aroma Maddelerinin Kullanımı Nedeniyle Gıdalarda Bulunabilen Maddelerin Kabul Edilebilir En Yüksek Değerleri
Mikrobiyal Toksinler
Veteriner Hekimlikte Kullanılan İlaçlar İçin Kabul Edilen Tolerans Düzeyleri
Besin Öğelerinin Etiketle Bildirilmesi
Beslenme Referans Değerleri
Besin Öğeleri İle ilgili Beyan Tablosu
Gıda Maddelerinin Net Miktarlarına Ait Tolerans Değerleri
Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 1
Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 2

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 7 Et-Süt Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri

Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği 14.02.2000, Resmi Gazete No: 23964
Dondurma Tebliği 13.01.2005, Resmi Gazete No: 25699
Et Ürünleri Tebliği 10.02.2000, Resmi Gazete No: 23960, Değişik 17.03.2001, No: 24345
Fermente Sütler Tebliği 03.09.2001, Resmi Gazete No: 24512
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği 10.04.2002 Resmi Gazete No: 24722, Değişik 06.04.2005 No: 25778
Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ 23.09.2002 Resmi Gazete No: 24885
Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Seviyelerinin Resmi Kontrolleri İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliğ 25.03.2002 Resmi Gazete No: 24706
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği 25.08.2002, Resmi Gazete No: 24857
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Saflık Kriterleri Tebliği 10.04.2002 Resmi Gazete No: 24722
Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği 28.04.2002 Resmi Gazete No: 24739, Değişik 06.06.2005 No: 25837
Koyulaştırılmış Süt ve Süttozunun Analiz Metodu Tebliği 20.03.2002 Resmi Gazete No: 24701
Koyulaştırılmış Sütlerden ve Süttozundan Numune Alma Metodu Tebliği 20.03.2002 Resmi Gazete No: 24701
Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği 12.04.2005 Resmi Gazete No: 25784
Krema ve Kaymak Tebliği 27.09.2003 Resmi Gazete No: 25242
Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği 22.12.2003 Resmi Gazete No: 25324, Değişik 13.01.2005 Resmi Gazete No: 25699
Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği 10.02.2000 Resmi Gazete No: 23960, Değişik 17.03.2001 No: 24345
Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği 12.04.2005 Resöi Gazete No: 25784
Yumurta Ve Yumurta Ürünleri Tebliği 27.03.2000 Resmi Gazete No: 24002

Kaynak: www.kkqm.gov.tr

Tablo 8 İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar

308- Tohumlukların Tescil, Kontrol ve Sertifikasyonu Hakkında Kanun 29.08.1963 Resmi Gazete No: 11493
5042- Yeni Bitki Çeşitlerine ait İslahçı Haklarının Korunmasına İlişkin Kanun 15.01.2004 Resmi Gazete No: 25347
5179- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun 05.06.2004 Resmi Gazete No: 25483
6968- Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu 24.05.1957 Resmi Gazete No: 9615

Kaynak: www.kkqm.gov.tr

Tablo 9 İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler

Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik 30.03.2005 Resmi Gazete No: 25771
Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik 27.08.2004 Resmi Gazete No: 25566, Değişik 24.02.2006 No: 26090
Bitki Koruma Ürünlerinde Kalite Kontrol Analizlerini Yapacak Laboratuvarlar Hakkında Yönetmelik 23.09.2002 Resmi Gazete No: 24885
Metil Bromür'ün Tarımda Kullanımının Azaltılması Hakkında Yönetmelik 23.06.2000, Resmi Gazete No: 24088, Değişik 08.04.2004 No: 25427
Tohumluk Kontrolör Yönetmelik 17.02.2004 Resmi Gazete No: 25376
Tohumlukların Perakende Satacakların Uyacağı Esaslar Hakkında Yönetmelik 03.07.1988 Resmi Gazete No: 19861, Değişik 09.02.2002 No: 24666
Tohumlukların Ambalajlanması İlişkin Yönetmelik 01.02.1964, Resmi Gazete No: 11622
Tohumlukların Sertifikasyonuna İlişkin Yönetmelik 01.02.1964, Resmi Gazete No: 11622
Tohumlukların Tescil, Kontrol ve Sertifikasyonu Hakkındaki Kanunun Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik 01.02.1964, Resmi Gazete No: 11622
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 16.11.1997, Resmi Gazete No: 23172, Değişik 30.06.2005 No:25861
Türk Gıda Işınlama Yönetmeliği, 06.11.1999, Resmi Gazete No: 23868, Değişik 19.12.2003 No: 25321
Zirai Karantina Fümigasyon Yönetmeliği 24.08.2005 Resmi Gazete No: 25916
Zirai Karantina İnceleme Yönetmeliği 11.07.2004 Resmi Gazete No: 25519
Zirai Karantina Numune Alma ve Analiz Yönetmeliği 14.10.2004 resmi Gazete No: 25613
Zirai Karantina Tüzüğü 02.08.1964 Resmi Gazete No: 11796
Zirai Karantina Yönetmeliği 06.07.2003 Resmi Gazete No: 25160
Zirai Mücadele İlaçlarının Toptan ve Perakende Satılması ile Depolanması Hakkında Yönetmelik 21.08.1996 Resmi Gazete No: 22734, Değişik 19.04.1999 No: 23671
Zirai Mücadele İlaçları Etiket Yönetmeliği 01.09.1983 Resmi Gazete No: 18152
Zirai Mücadele İlaçları Kontrol Yönetmeliği 22.06.1995 Resmi Gazete No: 22321
Zirai Mücadele İşlerini Ücret Karşılığında Yapmak İsteyenler Hk. Yönetmelik
Zirai Mücadelede Kullanılan Pestisit ve Benzeri Maddelerin Ruhsatlandırılması 17.02.21999 Resmi Gazete No: 23614, Değişik 02.09.2004 No: 25571

Kaynak: www.kkkm.gov.tr

Tablo 10 İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Önergeler

Zirai Mücadele İlaçlarının Toksikolojik Sınıflandırılmasına Ait Yönerge
Zirai Mücadele İlaçları Prospektüs Yönergesi

Kaynak: www.kkkm.gov.tr

Tablo 11 İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler

Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği 31.12.2003 Resmi Gazete No: 25333 (Tebliğ No: 2004/5)
Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temas Eden Ambalaj Materyallerinin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ 01.09.2003 Resmi Gazete No: 25216
İç Karantinaya Tabi Bitki Hastalık ve Zararlıları Hakkında Tebliğ 17.08.1995 Resmi Gazete No: 22377
İthal ve İhraç Edilecek Gıdaların Giriş ve Çıkış Kapılarının Tespit ve İlanına Dair Tebliğ 01.03.2001 Resmi Gazete No: 24333
Meyve ve Asma Çeşit / Anaç Damızlığı Fidan Üretim Materyali ve Fidanlar Sertifikasyonuna Ait Genel Esaslar Tebliği 05.01.1995 Resmi Gazete No: 22868
Patates Halka Çürüklüğü Hastalığı ile Mücadele Hakkında Tebliğ 28.09.2002 Resmi Gazete No: 24890
Patates Kanseri ile Mücadele Hakkında Tebliğ 29.09.2002 Resmi Gazete No: 24891
Patates Kist Nematodları ile Mücadele Hakkında Tebliğ 29.09.2002 Resmi Gazete No:24891
Ralstonia solanacearum (Smith) Yabuuchi et al. İle Mücadele Hakkında Tebliğ 29.09.2002 Resmi Gazete No: 24891
Serbest Bölgelerde Sağlık Sertifikasyonlarının Düzenlenmesine Dair Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ 30.06.2002 resmi Gazete No: 247801
Tohumluk Yetiştiricileri Tarafından 2006 Yılı İçin Ödenecek Tarla ve Depo Kontrol, Laboratuvar Analiz ve Test Ücretleri Hakkındaki Tebliğ 10.02.2006 Resmi Gazete No: 26076
Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 12 İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar

Entegre Zirai Mücadele Projelerinin Yürütülmesi Hakkında Talimat
Tohumluk Sertifikasyonu Uygulama Esasları Hakkında Talimat 23.12.2003 Resmi Gazete No: 1437
Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 13 İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri

Aroma Maddelerinin Kullanımı Nedeniyle Gıdalarda Bulunabilen Maddelerin Kabul Edilebilir En Yüksek Değerleri
Mikrobiyal Toksinler
Pestisit Kalıntı Limitleri
Mikrobiyal Toksinler
Metal ve Metaloidler
Yabancı Madde ve Bileşikler
Besin Ögelerinin Etiketle Bildirilmesi
Beslenme Referans Değerleri
Beslenme Referans Değerleri
Besin Ögeleri İle ilgili Beyan Tablosu
Gıda Maddelerinin Net Miktarlarına Ait Tolerans Değerleri
Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 1
Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 2
Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 14 İşlenmiş Meyve Sebze Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri

Alkolsüz İçkiler Tebliği 30.10.1998 Resmi Gazete No: 23508, Değişik 11.08.2001 No: 24490
Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Analiz Yöntemleri Metodları Tebliği 17.01.2001 Resmi Gazete No: 24643
Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği 11.01.2005 Resmi Gazete No: 25697
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği 10.04.2002 Resmi Gazete No: 24722, Değişik 06.04.2005 No: 25778
Gıda Maddeleri ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ 06.02.2002 Resmi Gazete No: 24663
Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi hakkında Tebliğ 23.09.2002 Resmi Gazete No:24885
Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Seviyelerinin Resmi Kontrolleri İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliğ 25.03.2002 Resmi Gazete No:24706, Değişik 17.07.2003 No:25171
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği 25.08.2002 Resmi Gazete No: 24857
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Saflık Kriterleri Tebliği 10.04.2002Resmi Gazete No:24722
Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcıların Saflık Kriterleri Tebliği 04.12.2001 Resmi Gazete No: 23367
Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği 25.08.2002 Resmi Gazete No: 24857 Değişik 11.10.2002 No: 24903
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği 10.04.2002 Resmi Gazete No: 24722 Değişik 06.04.2005 No: 25778
Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına Ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ 06.02.2002 No: 24663
Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği 13.01.2005 Resmi Gazete No: 25699
Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ 06.02.2002 Resmi Gazete No:24663
Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliğ 17.01.2002 Resmi Gazete No: 24643
Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliğ 09.06.1998 Resmi Gazete No: 23367 Değişik 16.08.2002 No:24848
Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ 02.09.2001 Resmi Gazete No: 24511
Reçel, Jöle, Mermelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği 16.02.2002 Resmi Gazete No: 24673
Turunçgil Meyvelerinde Yüzeyde Kullanılan Koruyucu Maddeler ve Bu Koruyucuların Kalitatif ve Kantitatif Analiz Metotları Tebliğ 05.03.2002 Resmi Gazete No: 24686

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 15 Zeytinyağı Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar

5179- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun 05.06.2004 Resmi Gazete No: 25483

6968- Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu 24.05.1957 Resmi Gazete No: 9615

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 16 Zeytinyağı Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler

Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik 30.03.2005 Resmi Gazete No: 25771
Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik 27.08.2004 Resmi Gazete No:25566 Değişik 10.09.2005 No:25932, Değişik 24.02.2006 No:26090
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 16.11.1997, Resmi Gazete No: 23172, Değişik 30.06.2005 No:25861
Zeytin Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Birliklerinin Kuruluş ve Çalışma Esaslarına Dair Yönetmelik 31.03.1996 Resmi Gazete No: 22597
Zirai Karantina Yönetmeliği 06.072003 Resmi Gazete No: 25160
Zirai Mücadele İlaçları Etiket Yönetmeliği Resmi Gazete No: 6968
Zirai Mücadele İlaçlarının Toptan ve Perakende Satılması ile Depolanması Hakkında Yönetmelik 21.08.1996 Resmi Gazete No: 22734 Değişik 08.05.1998 No: 23336
Zirai Mücadele İlaçları Kontrol Yönetmeliği 22.06.1995 Resmi Gazete No: 22321
Zirai Mücadelede Kullanılan Pestisit ve Benzeri Maddelerin Ruhsatlandırılması Hakkında Yönetmelik 17.02.1999 Resmi Gazete No: 23614 Değişik 02.09.2004 No:25571

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 17 Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Önergeler

Zirai Mücadele İlaçlarının Toksikolojik Sınıflandırılmasına Ait Yönerge
Zirai Mücadele İlaçları Prospektüs Yönergesi

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 18 Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Tebliğler

Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği 31.12.2003 Resmi Gazete No: 25333
308 Sayılı Tohumlukların Tescil, Kontrol ve Sertifikasyonu Hakkında Kanuna Tabi Tohumluk Çeşitleri Hakkında Tebliğ 11.08.2005 Resmi Gazete No: 25903

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 19 Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Talimatlar

Entegre Zirai Mücadele Projelerinin Yürütülmesi Hakkında Talimat
--

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 20 Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri

Mikrobiyal Toksinler
Pestisit Kalıntı Limitleri
Mikrobiyal Toksinler
Metal ve Metaloidler
Yabancı Madde ve Bileşikler
Besin Öğelerinin Etiketle Bildirilmesi
Beslenme Referans Değerleri
Beslenme Referans Değerleri
Besin Öğeleri İle İlgili Beyan Tablosu
Gıda Maddelerinin Net Miktarlarına Ait Tolerans Değerleri
Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 1
Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 2

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 21 Zeytinyağı Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliği

Bitki Adı İle Anılan Yemelik Yağlar Tebliği 13.10.2001 Resmi Gazete No: 24552
Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına Ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ 06.02.2002 Resmi Gazete No: 24663
Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği 25.08.2002 Resmi Gazete No: 24857
Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Prina Yağı Hakkında Tebliğ 25.04.1998 Resmi Gazete No: 23323 Değişik 01.12.2000 No: 24247
Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği 02.09.2001 Resmi Gazete No: 24511

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 22 Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Kanunlar

5179- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun 05.06.2004 Resmi Gazete No: 25483
6968- Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu 24.05.1957 Resmi Gazete No: 9615

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 23 Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile Doğrudan İlişkili Yönetmelikler

Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik 30.03.2005 Resmi Gazete No: 25771
Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik 27.08.2004 Resmi Gazete No:25566 Değişik 10.09.2005 No:25932, Değişik 24.02.2006 No:26090
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 16.11.1997, Resmi Gazete No: 23172, Değişik 30.06.2005 No:25861
Zirai Karantina Fümigasyon Yönetmeliği 24.08.2005 Resmi Gazete No: 25916
Zirai Karantina İnceleme Yönetmeliği 11.07.2004 Resmi Gazete No: 25519
Zirai Karantina Numune Alma ve Analiz Yönetmeliği 14.10.2004 Resmi Gazete No: 25613
Zirai Karantina Tüzüğü 02.08.1964 Resmi Gazete No: 11796
Zirai Karantina Yönetmeliği 06.07.2003 Resmi Gazete No: 25160
Zirai Mücadele İlaçlarının Toptan ve Perakende Satılması ile Depolanması Hakkında Yönetmelik 21.08.1996 Resmi Gazete No: 22734
Zirai Mücadele İlaçları Etiket Yönetmeliği
Zirai Mücadele İlaçları Kontrol Yönetmeliği 22.06.1995 Resmi Gazete No: 22321
Zirai Mücadele İşlerini Ücret Karşılığında Yapmak İsteyenler Hk. Yönetmelik
Zirai Mücadelede Kullanılan Pestisit ve Benzeri Maddelerin Ruhsatlandırılması Hakkında Yönetmelik 17.02.1999 Resmi Gazete No: 23614 Değişik 02.09.2004 No: 25571

Kaynak: www.kkkm.gov.tr

Tablo 24 Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Önergeler

Zirai Mücadele İlaçlarının Toksikolojik Sınıflandırılmasına Ait Yönerge
Zirai Mücadele İlaçları Prospektüs Yönergesi

Kaynak: www.kkkm.gov.tr

Tablo 25 Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Tebliğler

Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği 31.12.2003 Resmi Gazete No: 25333
İç Karantinaya Tabi Bitki Hastalık ve Zararlıları Hakkında Tebliğ 17.08.1995 Resmi Gazete No: 22377
İthal ve İhraç Edilecek Gıdaların Giriş ve Çıkış Kapılarının Tespit ve İlanına Dair Tebliğ 01.03.2001 Resmi Gazete No: 24333
Tohumluk Yetiştiricileri Tarafından 2006 Yılı İçin Ödenecek Tarla ve Depo Kontrol, Laboratuvar Analiz ve Test Ücretleri Hakkındaki Tebliğ 10.02.2006 Resmi Gazete No: 26076

Kaynak: www.kkkm.gov.tr

Tablo 26 Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Talimatlar

Entegre Zirai Mücadele Projelerinin Yürütülmesi Hakkında Talimat
Tohumluk Sertifikasyonu Uygulama Esasları Hakkında Talimat

Kaynak: www.kkkm.gov.tr

Tablo 27 Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Ekleri

Mikrobiyal Toksinler

Pestisit Kalıntı Limitleri
Mikrobiyal Toksinler
Metal ve Metaloidler
Yabancı Madde ve Bileşikler
Besin Öğelerinin Etiketle Bildirilmesi
Beslenme Referans Değerleri
Beslenme Referans Değerleri
Besin Öğeleri İle ilgili Beyan Tablosu
Gıda Maddelerinin Net Miktarlarına Ait Tolerans Değerleri
Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 1
Üretim Yerlerinden Numune Alma Planı 2

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 28 Değirmencilik Ürünleri Sektörü ile İlgili Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri

Buğday Unu Tebliği 17.02.1999 Resmi Gazete No: 23614
Çeltik Tebliği 15.02.2002 Resmi Gazete No: 24672
Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği 11.01.2005 Resmi Gazete No: 25697
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği 10.04.2002 resmi Gazete No: 24722 Değişik 06.04.2005 No: 25778
Gıda Maddeleri ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ 06.02.2002 Resmi Gazete No: 24663
Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ 23.09.2002 Resmi Gazete No: 24885
Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Seviyelerinin Resmi Kontrolleri İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliğ 25.03.2002 Resmi Gazete No: 24706
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği Değişik 17.07.2003 No: 25171
Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Saflık Kriterleri Tebliği 10.04.2002 Resmi Gazete No: 24722
Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcıların Saflık Kriterleri Tebliği 04.12.2001 Resmi Gazete No: 23367
Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği 25.08.2002 Resmi Gazete No: 24857 Değişik 11.10.2002 No: 24903
Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına Ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ 06.02.2002 Resmi Gazete No: 24663
Glutensiz Gıdalar Tebliği 27.03.2003 Resmi Gazete No: 25242
Kilo Verme Amaçlı Enerjisi kısıtlanmış Gıdalar 24.12.2001 Resmi Gazete No: 24620
Makarna Tebliği 05.03.2002 Resmi Gazete No: 24686
Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği 02.09.2001 Resmi Gazete No: 24511
Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği 22.04.2002 Resmi Gazete No: 24734

Kaynak: www.kkgm.gov.tr

Tablo 29: İller Üzerinden Belediye Mezbaha ve Kombinalarının Sayısı, Kapasitesi (Baş/gün) ve Personel Sayıları

İli	Mezbaha Sayısı	Kapasitesi		Personel Sayısı	İli	Mezbaha Sayısı	Kapasitesi		Personel Sayısı
		BB	KB				BB	KB	
Adana	12	212	4395	102	Kocaeli	8	845	2960	
Adıyaman	8	310	220	-	Konya	18	129	318	78
Afyon	2	1050		37	Kütahya	10	129	652	31
Ağrı	6	276	46	-	Malatya	16	112	520	25
Amasya	7	395	1020	83	Manisa	14	251	1385	110
Ankara	20	355	995		K.Maraş	16	223	1305	66
Antalya	21	471	4157	129	Mardin	6	158	780	30
Artvin	9	90	135	12	Muğla	13	180	305	41
Aydın	30	180	322	92	Muş	4	25	145	19
Balıkesir	28	410	4565	195	Nevşehir	8	180	350	11
Bilecik	7	160	440		Niğde	5	98	350	15
Bingöl	4	240		9	Ordu	22	460	0	81
Bitlis	4	12	150	24	Rize	7	130	0	40
Bolu	17	153	221		Sakarya	11	210	320	28
Burdur	7	29	81	11	Samsun	23	280	0	115
Bursa	12	185	500	69	Siirt	1	20	100	0
Çanakkale	14	251	742	59	Sinop	8	133	564	46
Çankırı	7	80	395	14	Sivas	13	285	705	69
Çorum	10	312	998	70	Tekirdağ	10	560	0	88
Denizli	29	291	695	59	Tokat	11	342	1093	65
Diyarbakır	5	22	142	22	Trabzon	13	189	0	29
Edirne	10	106	246	36	Tunceli	8	236	0	19
Elazığ	8	30	660	11	Şanlıurfa	9	103	960	31
Erzincan	4	85	295	31	Uşak	6	40	155	
Erzurum	12	24	48		Van	3	210	920	42
Eskişehir	13	196	373	82	Yozgat	12	20	100	15
Gaziantep	9	207	3560	116	Zonguldak	11	185	295	35
Giresun	14	510	2125	0	Aksaray				
Gümüşhane	5	95	225	29	Bayburt	1	20	100	11
Hakkari	3	170	350		Karaman	1	100	300	11
Hatay	16	150	500	48	Kırıkkale	3	14	28	39
Isparta	15	156	220		Batman				
İçel	15	272	1385	83	Şırnak	1	60	0	6
İstanbul	10	107	272	25	Bartın	5	95	60	16
İzmir	42	627	1616	140	Ardahan	2	50	120	5
Kars	8	104	340	19	Iğdır	3	75	370	11
Kastamonu	19	303	636	9	Yalova				
Kayseri	12	87	170	31	Karabük	3	250	570	11
Kırklareli	16	302	945	32	Kilis	1	300	2000	14
Kırşehir	3	90	450	22	Osmaniye	4	90	705	46
TOPLAM	493	9105	34635	1701		310	6787	18535	1299

Kaynak:DPT,2001b

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı :Hakan Özkara

Doğum Tarihi ve Yeri :07.07.1976 Gescher (Almanya)

Medeni Durumu :Bekar

Eğitim Durumu

Mezun Olduğu Lise :Çağlayan Lisesi

Lisans Diploması :Pamukkale Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Yabancı Diller :Almanca, İngilizce

İş Deneyimi

Stajlar :Antbirlik Pamuk Yağı Kombinasyonu ANTALYA
ANET Et Kombinasyonu ANTALYA

Projeler :

Çalıştığı Kurumlar :Banvit, Antalya Şubesi, Yönetim Temsilcisi,
ANTALYA
Özel Anadolu Gıda Laboratuvarı Sorumlu Müdür,
ANTALYA

Adres :Fabrikalar Mah. 3008 sok. No: 8
07050 ANTALYA

Tel No : 0 242 346 18 40
0 533 357 36 50