

**T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**AB UYUM SÜRECİNDE ŞANLIURFA İLİ BULGUR SANAYİNİN MEVCUT  
DURUMU VE GELECEĞE YÖNELİK BEKLENTİLERİ ÜZERİNE BİR  
ARAŞTIRMA**

**Cemgil POLAT**

**GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI**

**ŞANLIURFA  
2010**

Yrd. Doç. Dr. A. Sabri ÜNSAL danışmanlığında, Cemgil POLAT'ın hazırladığı “AB Uyum Sürecinde Şanlıurfa İli Bulgur Sanayinin Mevcut Durumu ve Geleceğe Yönelik Beklentileri Üzerine Bir Araştırma” konulu bu çalışma 22.01.2010 tarihinde aşağıdaki juri tarafından Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Danışman : Yrd. Doç. Dr. A. Sabri ÜNSAL

Üye : Prof. Dr. Ayhan ATLI

Üye : Doç. Dr. Mustafa BAYRAM

**Bu Tezin Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında Yapıldığını ve Enstitümüz Kurallarına Göre Düzenlendiğini Onaylarım.**

**Prof. Dr. Mehmet CİCİ**  
**Enstitü Müdür V.**

**Not:** Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.

# İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
ÖZ .....	i
ABSTRACT .....	ii
TEŞEKKÜR .....	iii
ÇİZELGELER DİZİNİ .....	iv
ŞEKİLLER DİZİNİ .....	v
SİMGELER DİZİNİ .....	vi
1. GİRİŞ .....	1
2. KURAMSAL TEMELLER .....	3
2.1. Türkiye’de ve Dünya’da Bulgur Üretimi .....	3
2.2. Bulgur Yapımı .....	5
2.3. Bulgurun Besin Değeri .....	8
2.4. Türkiye’de Buğday Üretimi .....	9
2.4.1. Şanlıurfa’da buğday üretimi .....	10
3. MATERYAL ve YÖNTEM .....	12
3.1. Materyal .....	12
3.2. Yöntem .....	12
3.2.1. Veri analizleri .....	12
4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA .....	13
4.1. İşletme Yöneticisine İlişkin Bilgiler .....	13
4.1.1. İşletme yöneticisinin konumu .....	13
4.1.2. İşletme yöneticisinin öğrenim durumu .....	13
4.1.3. İşletme yöneticisinin yabancı dil bilgisi .....	14
4.2. İşletme Hakkında Genel Bilgiler .....	15
4.2.1. İşletmenin bulunduğu bölge .....	15
4.2.2. İşletmelerin hukuki yapısı .....	15
4.2.3. İşletmelerin kuruluş şekli .....	16
4.2.4. İşletmelerin faaliyet süreleri .....	17
4.2.5. İşletmelerin genel personel yapısı .....	17
4.2.6. İşletmelerde çalışan personelin eğitim durumu .....	18
4.2.7. İşletmelerin kapasite kullanım oranları .....	19
4.2.8. İşletmelerin kurulu güçleri .....	19
4.2.9. İşletmelerin kullandıkları yakıt türü .....	20
4.2.10. İşletmelerin mülkiyet durumu .....	21
4.2.11. İşletmelerin bilişim altyapısı .....	21
4.2.12. İşletmelerin üretim teknoloji tipi .....	21
4.2.13. İşletmelerin kullandıkları kurutma sistemleri .....	21
4.2.14. Bulgura uygulanan KDV oranı ile ilgili görüşler .....	22
4.2.15. Bulgurdaki sarı renk sorunu .....	22
4.2.16. Parlatılmamış bulgurun talep oranı .....	23
4.2.17. Sektörde boya kullanımı hakkında görüşler .....	24
4.2.18. İşletmelerin ihracat yapıları .....	24
4.2.18.1. İhracat faaliyetinde bulunma durumu .....	24
4.2.18.2. İhracat faaliyetinde bulunmama nedeni .....	28
4.2.19. İşletmelerin iç pazardaki satış durumu .....	29
4.2.20. İşletmelerin sahip olduğu belge, sertifika ve tescilli markalar .....	29
4.2.21. İşletmelerde üretilen ürün çeşitleri .....	30
4.2.22. İşletmelerin yeni yatırım durumları .....	30
4.2.23. İşletmelerde laboratuvar varlığı .....	31
4.2.24. Sektör sorunlarıyla ilgilenen kuruluşlar .....	31
4.2.25. Hammadde temin kaynakları .....	32
4.2.26. Hammadde alımını etkileyen faktörler .....	33
4.2.27. Gaziantep bulgur sektörünün etkisi .....	33
4.2.28. Fabrikanın Şanlıurfa’ya kuruluş nedeni .....	34

4.3. İşletme Yöneticisinin AB'ye Bakışına İlişkin Bilgiler.....	34
5. SONUÇLAR ve ÖNERİLER.....	39
KAYNAKLAR .....	43
ÖZGEÇMİŞ.....	45
EK-1 Anket.....	46
EK-2 İllerin Ülkelere Göre Yapmış Oldukları İhracat Değerleri .....	55
EK-3 Bulgur Tebliği.....	59
EK-4 İstatistikî Bölge Birimleri Sınıflaması Düzey-1.....	62
ÖZET.....	63
SUMMARY.....	64

## **ÖZ**

**Yüksek Lisans Tezi**

### **AB UYUM SÜRECİNDE ŞANLIURFA İLİ BULGUR SANAYİNİN MEVCUT DURUMU VE GELECEĞE YÖNELİK BEKLENTİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

**Cemgil POLAT**

**Harran Üniversitesi  
Fen Bilimleri Enstitüsü  
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı**

**Danışman: Yrd. Doç. Dr. Sabri ÜNSAL  
Yıl: 2010, Sayfa: 70**

İçerdiği besin değerleri, gelişen teknolojisi ve büyüyen pazar payı ile her geçen gün önemi artan bulgur, sektörel anlamda önemli sorunlar yaşamaktadır. Avrupa Birliği (AB) sürecinde geleneksel üretimden endüstriyel üretime geçilme zorunluluğu, artan enerji maliyetlerinden dolayı özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki bulgur sektörünü sıkıntılara sokmaktadır. Bu çalışmada, Şanlıurfa'da bulunan bulgur sanayinin AB uyum sürecindeki mevcut durumu ve geleceğe yönelik beklentileri ile AB'nin sektörü nasıl etkileyeceği tam sayım yöntemiyle yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak niceliksel ve niteliksel olarak araştırılmış, bulgur sanayinin yaşadığı sorunlar belirlenerek çözüm önerileri sunulmuştur.

**ANAHTAR KELİMELER:** AB, bulgur, buğday, ihracat

## **ABSTRACT**

**MSc Thesis**

**A RESEARCH ON CURRENT STATUS AND FUTURE EXPECTATION OF BULGUR  
INDUSTRY IN SANLIURFA PROVINCE DURING THE ADAPTATION PROCESS TO EU  
Cemgil POLAT**

**Harran University  
Graduate School of Natural and Applied Sciences  
Department of Food Engineering**

**Supervisor: Assist.Prof. Dr.Sabri ÜNSAL  
Year: 2010, Page:70**

Bulgur, whose importance is increasing each day by its nutritional values, developing technology and growing market share, is experiencing significant problems in sectoral terms. Obligation of transition from traditional manufacturing to industrial production in bulgur industry, in the process of EU, has caused some problems to bulgur industry of the Southeastern Anatolia Region. In this study, current situation and future expectation of bulgur industry in Sanliurfa in the integration process of EU and how EU will affect the industry has been researched by census method and face to face interview by using quantitative and qualitative researches. With those researches problems of the industry has been determined and solutions have been presented.

**KEYWORDS :** EU, bulgur, wheat, export

## TEŞEKKÜR

Tez konumun seçiminden araştırmanın yürütülmesi ve değerlendirilmesine kadar, bana her konuda çok yardımcı olan değerli danışmanım Yrd. Doç. Dr. Sabri ÜNSAL'a, alan çalışmalarında bana destek olan TÜİK personellerine, tez çalışmasının yürütülmesi esnasında düşünce ve önerileriyle de bana yol gösteren sayın Doç. Dr. Mustafa BAYRAM'a, istatistik uygulamalarında desteğini benden esirgemeyen TÜİK Uzmanı Özgür POLAT'a, çevirilerde ki emeği için TÜİK Uzmanı Fırat EZİN'e, beni çalışmam konusunda destekleyen Özlem YAPICI ve TÜİK Uzmanı M. Doğu KARAKAYA'ya, tüm çalışmalarım sırasında verdiği desteği unutamayacağım başta eşim Yasemin POLAT, oğlum Yusuf Mirbejan ve kızım Stran'a teşekkürü bir borç bilirim.

## ÇİZELGELER DİZİNİ

	<b>Sayfa No</b>
Çizelge 2.1. Bulgur ve/veya diğer tahıl ürünlerinin bazı kimyasal özellikleri bakımından karşılaştırılması .....	9
Çizelge 2.2. İBBS'ye göre yıllar itibariyle düzey 1 bazında durum buğdayı üretimi.....	10
Çizelge 2.3. İllere göre durum buğdayı üretimi.....	11
Çizelge 2.4. Şanlıurfa ili merkez ve ilçeleri durum buğday üretimi .....	11
Çizelge 4.1. Şanlıurfa ili ülkelere ve yıllara göre bulgur ihracatı verileri.....	26
Çizelge 4.2. Kilogram bazında illerin Irak'a yapmış oldukları bulgur ihracat miktarı .....	27



## ŞEKİLLER DİZİNİ

	<b>Sayfa No</b>
Şekil 2. 1. Yıllar itibarıyla bulgur üretimi.....	4
Şekil 2. 2. Bulgur üretim şeması .....	6
Şekil 4. 1. İşletme yöneticisinin konumu.....	13
Şekil 4. 2. İşletme yöneticisinin öğrenim durumu.....	14
Şekil 4. 3. İşletme yöneticisinin bildiği yabancı diller.....	14
Şekil 4. 4. İşletmenin bulunduğu bölge .....	15
Şekil 4. 5. İşletmelerin hukuki yapısı .....	16
Şekil 4. 6. İşletmelerin kuruluş şekli .....	16
Şekil 4. 7. İşletmelerin faaliyet süreleri .....	17
Şekil 4. 8. İşletmelerin genel personel yapısı .....	18
Şekil 4. 9. İşletmelerde çalışan personellerin eğitim durumu.....	18
Şekil 4.10. Kapasite kullanım oranları.....	19
Şekil 4. 11. İşletmelerin kurulu güçleri.....	20
Şekil 4. 12. İşletmelerin kullandıkları yakıt türü.....	20
Şekil 4. 13. İşletmelerin üretim teknoloji tipi.....	21
Şekil 4. 14. İşletmelerin kullandıkları kurutma sistemleri.....	22
Şekil 4. 15. Sarı renk sorunundan etkilenme oranı.....	23
Şekil 4. 16. Parlatılmamış bulgur talep oranı.....	23
Şekil 4. 17. İhracat faaliyetinde bulunma durumu.....	24
Şekil 4. 18. İhracat yapan firmaların ihracat şekli.....	25
Şekil 4. 19. İhracatta kullanılan marka .....	25
Şekil 4. 20. İhracat yapılan ülkeler.....	26
Şekil 4. 21. Yıllar itibarıyla bulgur ihracatı.....	27
Şekil 4. 22. 2009 yılı illerin yapmış olduğu bulgur ihracatı.....	28
Şekil 4. 23. İhracat yapmama nedeni.....	29
Şekil 4. 24. İşletmelerin sahip olduğu belge ve sertifikalar.....	30
Şekil 4. 25. İşletmelerin yeni yatırım durumları.....	31
Şekil 4. 26. İşletmelerin laboratuvar durumu.....	31
Şekil 4. 27. Sektör sorunuyla ilgilenen kuruluşlar.....	32
Şekil 4. 28. Hammadde temin kaynakları.....	32
Şekil 4. 29. Hammadde alımını etkileyen faktörler .....	33
Şekil 4. 30. Antep bulgur sektörünün etkisi.....	34
Şekil 4. 31. AB ülkelerine seyahat etme durumu.....	35
Şekil 4. 32. İşletmecilerin AB mevzuatı hakkındaki bilgileri .....	35
Şekil 4. 33. İşletmecilerin AB hibelerinden yararlanmama nedeni.....	36
Şekil 4. 34. İşletmelerin kurumsal iletişimi.....	36
Şekil 4. 35. AB sürecinde sektörün en önemli sorunu.....	37
Şekil 4. 36. AB'ye tam üyelik sektörü nasıl etkiler.....	37

## SİMGELER DİZİNİ

AB	Avrupa Birliği
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
ADNKS	Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi
GAP	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
GTO	Gaziantep Ticaret Odası
İBBS	İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflaması
KDV	Katma Değer Vergisi
OSB	Organize Sanayi Bölgesi
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu

## 1. GİRİŞ

Dünyada ilk işlenen gıda maddelerinden biri olan bulgur, Moğol İmparatoru Cengiz Han'ın seferlerinde ordu erzakları arasında yer almaktaydı. MÖ 2800'de Çin İmparatoru Shen Nung, bulgurun ana maddesi olan buğdayı pirinç, darı, arpa ve soya fasulyesiyle birlikte beş kutsal bitkiden biri olarak belirlemiştir. Hıristiyanların kutsal kitabı İncil de, eski Babil, Hitit ve İbrani halkları ile Mısırlıların 4 bin yıl önce, son yıllarda Şanlıurfa Göbeklitepe ve Diyarbakır Çayönü kazılarındaki arkeolojik bulgular ise Doğu Akdeniz'de Dicle ve Fırat nehirleri çevresindeki kurulu diğer uygarlıkların da neolitik dönemde pişirilip kurutulmuş buğdayı kullandıklarını göstermektedir. Tarihte bulgur çeşitli isimlerle anılmıştır. Romalılar "Cerealis", İsrailoğulları "Dagan", diğer Ortadoğu halkları da "Arisah" olarak adlandırmış, "Arisah" ismi yine İncil de bu adla anılmaktadır. İncil araştırmacılarına göre bulgur, yarı kaynatılıp güneşte kurutulmuş buğdaydan elde edilen ve "burghul", "burghoul", "balgour", "boulgur" gibi çeşitli şekillerde yazılan gıda maddesidir. Bulgurun, kendisi gibi adı da binlerce yıl öncesinden bugüne kadar gelmektedir. Birçok Batı dilinde de bulgur, Ortadoğu halklarının kullandığı şekliyle, yani "bulgur" olarak geçmektedir. Arapça telaffuzdan dolayı, Arap ülkelerinde "burgul" olarak adlandırılmaktadır. Ermeni yemek kültüründe bulgurdan yapılan pilava altın pilav denmektedir. Yine bazı bölgelerde bulgur, "ala, birghil, pourgoun (Cypriot)" olarak da bilinmektedir (Bayram ve Öner 2002, Haley ve Pence 1960, Kent 1975).

Anadolu ve Mezopotamya'da doğup, dünyaya yayılan bulgur evrensel bir damak tadı olma yolundadır. Bulgur belki de insanoğlunun M.Ö.2000'li yıllarda keşfettiği olağanüstü bir işlenme özelliğine sahiptir. Üretimi sürecinde temizlenen, pişirilen, kurutulan ve kırılarak sınıflandırılan bulgur, pişme suyuna çözülen vitamini ve diğer besin maddeleri tekrar buğday tanesinin içerisine emilerek, besin kaybı engellenmiş olur. Bunun yanı sıra, proteinler ısının etkisi ile basit formlara dönüşerek, vücut da çok çabuk metabolize olmaktadır. Nişasta ise jelleşerek yapıyı korumakta ve karmaşık karbonhidratlar basitleşmektedir. Yani, kabaca ön bir

sindirimden geçmekte, pek çok işlem vücut için önceden gerçekleştirilmiş olmaktadır. Bu işlemlerden geçen bulgurun raf ömrü ise tüm hububat ürünlerinden daha fazladır. Bir nevi pastörize edildiğinden (mikrobiyal ve enzimatik aktiviteler durdurulduğundan) sağlıklı olarak uzun bir süre saklanabilmektedir. Bulgur, böcek ve haşarata karşı dayanıklıdır. Ekmek, makarna ve pirinçle kıyaslandığında, kilo bazındaki fiyatı bu ürünlerden daha ucuz durumdadır. Türkiye pirinç ithal eden bir ülke durumunda iken, bulguru ihraç etmektedir. Bulgur, gıda sektöründe nadir rastlanan yarı mamul ürünler arasında yer almaktadır (Bayram ve ark., 1996).

Bu çalışma ile Şanlıurfa'da bulunan bulgur sektörünün mevcut durumunun tespiti, sektörün yaşadığı sıkıntıları, pazar durumları ve Avrupa Birliği sürecinde sektör ile ilgili yaşanan gelişmeler ile sektör yöneticilerinin bakış açıları ve değerlendirmeleri araştırılmıştır.

Çalışmanın 2. Bölümünde bulgur ile ilgili genel bilgiler verilmiştir. Bulgurun Türkiye'de ve Dünya'daki genel durumu değerlendirilmiş bulgur üretiminde geleceğe yönelik beklentiler aktarılmıştır. Bulgurun hammaddesi olan buğdayın Türkiye ve Şanlıurfa'daki üretim durumu ayrıca tablolar halinde verilmiştir.

3. bölümde araştırma kapsamında bulunan işletmelerin sayıları, araştırma ve değerlendirme yöntemleri aktarılmıştır.

4. bölümde araştırma bulguları değerlendirilerek sektörün mevcut yaşadığı sıkıntılar, eksiklikler ve beklentileri ortaya konulmuştur.

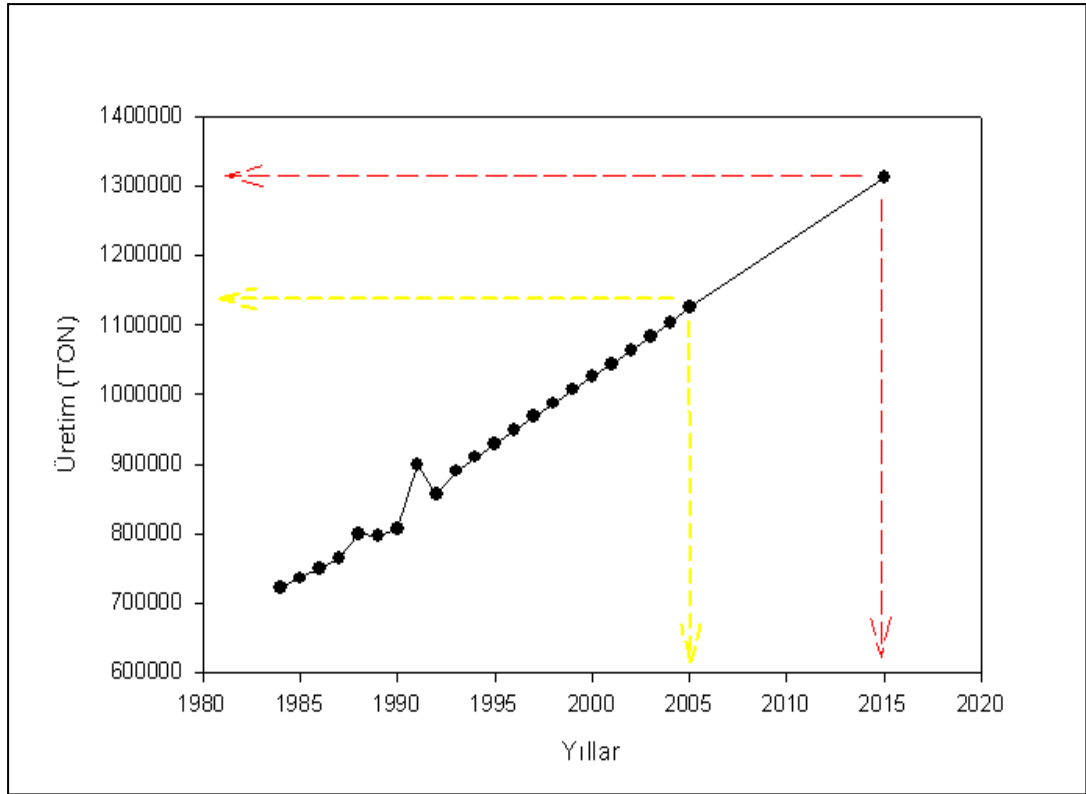
Son bölümde ise sektörün gelişimi için alınması gereken öncelikli tedbirler sıralanmıştır. Sektör yöneticilerine çeşitli tavsiyelerde bulunulmuştur.

## 2. KURAMSAL TEMELLER

### 2.1. Türkiye’de ve Dünya’da Bulgur Üretimi

Köy yaşamından kentleşmeye geçiş ile birlikte, fabrikasyon üretimde de artma meydana gelmiştir. İlk fabrikasyon üretim Karaman'da I. Dünya Savaşında ordu ihtiyacını karşılamak amacıyla Rıza Küçükkoğlu tarafından kurulmuş, ilerleyen yıllarla devlet okul ve kurumlarının gıda ihtiyacını karşılamak için alımlar devam etmiştir. Yine o yıllarda devlet kurumlarının en fazla alım yaptıkları gıda ürünü sınıfına girmiştir. En fazla üretim sırası ile Gaziantep, Karaman, Mersin ve Çorum'da yapılmaktadır. Yöresel tüketimin ve hammadde kalitesi ve maliyetlerin düşük olmasından dolayı fabrikasyon üretim son yıllarda Şanlıurfa, Mardin ve Diyarbakır illerine doğru kaymaya başlamıştır. Yüksek besinsel değeri, kolay depolanması, uzun raf ömrü ve böcek zararlarına karşı oldukça dayanıklı olan bulgur dünya ülkelerinin dikkatini üzerine çekmektedir. Amerika'da ülke buğdayını değerlendirmek ve geri kalmış ülkelere gıda yardımında bulunmak için bulgur üretimi fabrikasyon usullerle yapılmaktadır. Ayrıca, radyasyona dayanıklılığı ve beslenmede tek başına kullanılabilirliği sebebi ile Amerika'da stoklanan gıdalar arasında yer almaktadır. Aynı tüketim alanında bulunan makarna ve pirinçle karşılaştırıldığında, tüketici fiyatları bakımından diğerlerine göre daha ucuz olduğu görülmekte ve gelir durumu düşük olan tüketiciler için iyi bir beslenme kaynağı teşkil etmektedir (Bayram ve Öner 2002).

Türkiye’de bulgur üretimi Şekil 2.1. de görüldüğü gibi 1984 yılından bu yana düzenli olarak artış göstermiştir. Trend’in artış güvenilirliği ( $r^2$ )=0.892 olarak hesaplanmış olup, yıllık ortalama % 2,5 oranında bir artış göstermiştir. Bu artış trendini değiştirecek bir sebep ortaya çıkmadığı sürece 2015 yılına kadar Türkiye bulgur üretiminin 1.311.700 ton düzeyine ulaşması beklenmektedir (Bayram, 2005).



Şekil 2.1. Yıllar itibariyle bulgur üretimi (Bayram, 2005)

Bulgur'un Türkiye'de yıllık tüketimi ise ortalama kişi başı 12 kg düzeyindedir. Tüketim miktarı doğu bölgelerinde daha fazla, batı bölgelerinde daha düşüktür, Ege ve Marmara bölgelerinde kişi başı tüketim miktarı 7-8 kg seviyelerindedir. Ortadoğu ülkelerinde ise kişi başı yıllık tüketim miktarı 25-30 kg'ı bulmaktadır, bu açıdan Ortadoğu bulgur için önemli bir pazar konumundadır. Türkiye'de yaklaşık 500 adet bulgur fabrikası bulunmakta olup, bu rakam ABD ve Kanada toplamı için 20, AB genelinde 6, Ortadoğu bölgesinde ise 15 fabrikadır (Bayram,2005).

Üretim hacmi bakımında Türkiye'nin mevcut yıllık üretim miktarı 1.125.000 ton seviyesinde olup, bu rakam ABD ve Kanada toplamı için 300.000 ton, AB toplamı için 80.000 ton ve Ortadoğu bölgesi toplamı için 120.000 ton'dur. Bu rakamlarda gösteriyor ki; Türkiye bulgur üretiminde Dünya'nın en büyük üretici ülkesi konumundadır ve özellikle Ortadoğu ve Avrupa'ya bulgur ve ürünleri olarak yılda 120 milyon ABD\$'ının üzerinde ihracat gerçekleşmektedir (Bayram, 2005).

A.B.D.’de “Kamu Yararına Bilimsel Araştırmalar Enstitüsü”nün yayınladığı raporda bulgurun tüm tahıl ürünleri arasında en yüksek besin değerine sahip olduğunu açıklamış ve bulgurun özellikle en önemli folik asit ve lif kaynağı olması sebebi ile tahılların altın standardı olarak nitelendirmiştir. Dünya’da son dönemde sağlıklı ürünlere doğru ciddi bir eğilim olduğu da göz önünde bulundurulduğunda, bulgurun pirinç ve makarna’ya alternatif olarak, dünya bulgur üretimi ve ticaretinde son derece önemli artışlar olacağı beklenmektedir (Bayram, 2005).

## 2.2. Bulgur Yapımı

Geleneksel Türk mutfağının en eski ve temel besin maddelerinden birisi olan bulgur, buğdayın kuru ve ıslak temizleme aşamalarından geçirilmesinin ardından iki ya da üç katı su ilave edilerek pişirilmesi, kurutulması, kabuğunun (kepek) ayrılması, kırılması ve boya göre sınıflandırılması sonucu elde edilen yarı mamul bir gıda maddesidir (Anonymous, 1994). Değişik ülkelerde bulgur üretimi, ülkelerin teknolojik düzeyine bağlı olarak farklı yöntemlerle gerçekleştirilmektedir. Ülkemizde ise bulgur üretiminin % 60’ lık kısmının halen geleneksel yöntemlerle yapıldığı tahmin edilmektedir (Bayram ve Öner 2002).

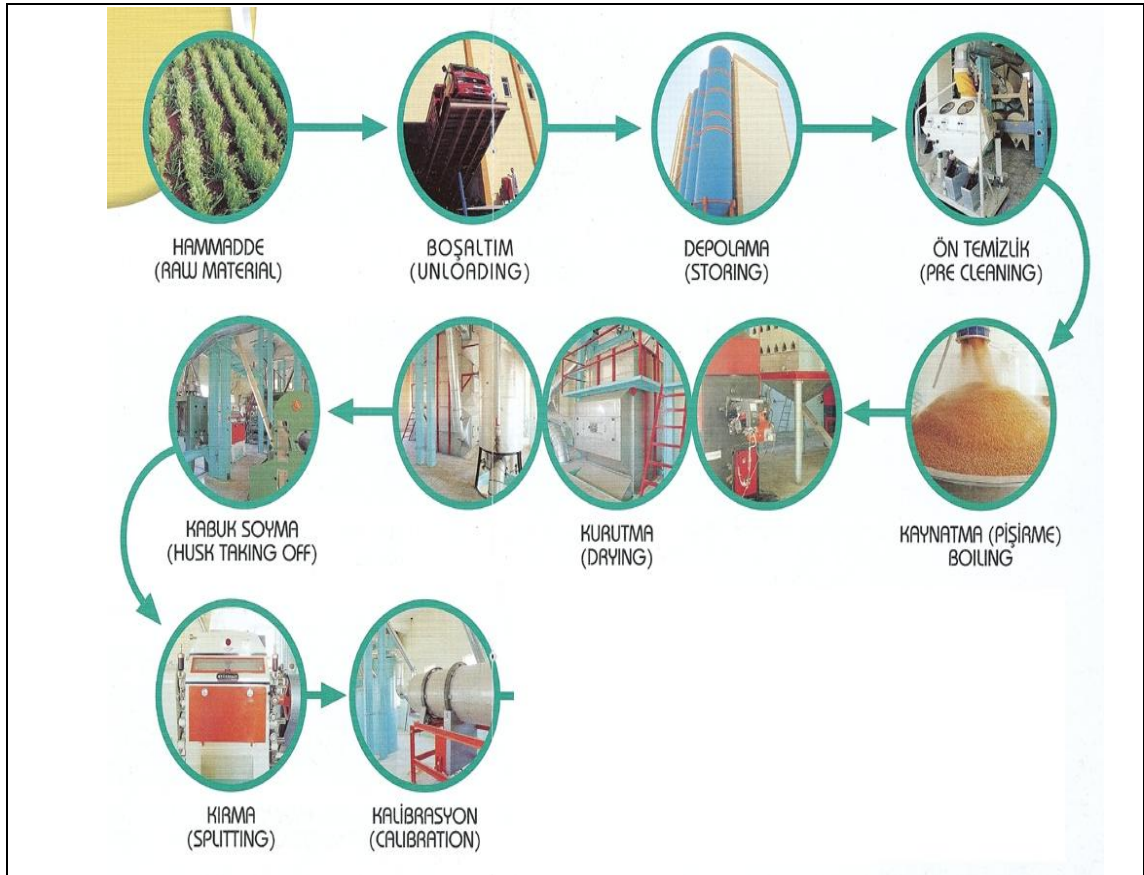
şekil 2.2.’de üretim şeması verilen bulgurun üretiminde esas olarak *Triticum durum* buğday çeşitleri kullanılır. *Triticum aestivum* buğday çeşitleri de bulgur yapımında kullanılabilir. Kuru ve ıslak temizleme yapılarak buğday içindeki taş, yabancı madde ve kırık taneler; yıkama ünitesinde ise yapışmış halde toz ve toprak uzaklaştırılır. Geleneksel yolla üretimde bulgur 1,5-2,0 katı su ile 85-90°C sıcaklıkta kaynatılır. Fabrikasyon üretimde ise önceden ıslatılan buğday sürekli yöntemle yüksek sıcaklıkta ve basınç altında buharla pişirilir. Pişme suyunun sıcaklık derecesi ile bulgur rengi arasında ters bir orantı söz konusu olduğu, geleneksel yöntemle bulgurun parlak sarı rengi korunurken, otoklavda pişirilen bulgurlarda rengin koyulaştığı ifade edilmektedir (Özboy,1998).

Kurutma işlemi sadece tanenin nem içeriğini azaltmakla kalmayıp, tanenin lezzet, renk, yapı ve besin değerine de önemli oranda etki etmektedir. Pişme sonucunda % 45-50 oranında rutubet içeren buğday, rutubeti % 10 dolayına ininceye kadar kurutulur. Geleneksel yöntemle kurutma açık havada güneş altında serme yolu

ile gerçekleştirilirken, fabrikasyon üretimde ise kule tip kurutucularda hava akımı yardımıyla yapılmaktadır (Hayta, 2001).

Haşlanmış ve kurutulmuş buğday, su ile (~ %2 su eklenerek) nemlendirilerek kabuğunun yumuşatılması ve taneden ayrılması sağlanır. Bulgur üretim prosesinde taş değirmen valsi veya disk değirmenler kullanılmaktadır. Kırma sırasında kabuk ayırma da gerçekleşmiş olur (Türksoy ve Özkaya, 2004).

2009/24 no'lu Bulgur Tebliğine göre bulgur, pilavlık ve köftelik bulgur olarak ikiye ayrılır. Pilavlık bulgur tane iriliğine göre; tane bulgur, iri pilavlık, pilavlık ve ince pilavlık olmak üzere dört, köftelik bulgurlar ise tane iriliğine göre; köftelik ve ince köftelik olmak üzere iki gruba ayrılarak pazarlanmaktadır (Anonymous, 2009).



Şekil 2.2. Bulgur Üretim Şeması (Bayram ve Öner 2002)

Az rastlanmakla birlikte; arpa, mısır vb. diğer tahıllardan da bulgur üretilebilmektedir. Özellikle Doğu Karadeniz bölgesinde mısırdan bulgur benzeri bir ürünün hazırlanarak pilav, çorba, bazı sulu yemek ve köftelerde kullanıldığı da



bilinmektedir. Proses aşamaları aynı olmakla beraber, mısırdan bulgur üretiminde sadece işlemlerin yoğunlukları farklıdır. Mısırın bulgur olabilmesi için tane suyunun % 40-45' lere kadar çıkarılması gerekmektedir. Ancak bu yolla mevcut nişasta çirşlenerek arzu edilen camsı, parlak, sert tane iç yapısı oluşturulabilir (Certel, 1998; Bayram, 2000).

Son yıllarda bulgur üretiminde kullanılan değişik hammaddelerden birisi de arpadır. Zayıf ekmeklik kalitesine bağlı olarak tat ve görünümdeki yetersizlik arpanın insan gıdalarındaki kullanımını kısıtlamaktadır. Ancak yüksek oranda içerdiği çözünür lif sayesinde insan sağlığına olan katkısı göz önüne alındığında gıdalarda tek başına olmasa bile bir bileşen olarak kullanımını teşvik etmektedir. Bu bağlamda arpadan bulgur yapımı, bu geleneksel gıdanın besleyici değerini daha da arttırmak için iyi bir alternatif sunmaktadır. Bulgur üretim prosesinin aşamaları arpadan bulgur üretiminde de geçerlidir (Köksel ve ark., 1999).

Türkiye'de genel olarak iki tür bulgur üretim sistemi kullanılmaktadır. Bu sistemlerden ilki Antep Tipi üretimdir. Bu sistemde ön temizlikten geçirilen bulgur, pişirilip, kurutulduktan sonra diskli veya çekiçli değirmenlerde kırılmaktadır. İkinci sistem Karaman (Mut) tipi üretim sistemidir. Bu sistem Antep tipi üretim sisteminden daha zordur. Bulgur kurutulduktan sonra tavlama ve daha sonra taş değirmenlerde hem kabuğu soyulmakta hem de kırılmaktadır. Antep tipi ile Karaman tipi arasındaki en önemli fark bulgurun kırılması aşamasında meydana gelmektedir. Önceleri bu fark, Karaman tipi bulgura renk ve oval kırım şekli üstünlüğü sağlamakta iken, bugün, Antep tipi üretim teknolojisindeki gelişmelerden dolayı ortadan kalkmıştır. Karaman tipinde üretim maliyetleri, Antep tipinden daha yüksektir. Ayrıca, Karaman tipinde tavlama yapıldığı için ileriki aşamalarda ek kurutma işlemi yapılmadığı zaman üründe nem sorunu yaşanmaktadır (Bayram ve Öner 2002).

Türk Gıda Kodeksinde yer alan Bulgur Tebliğinden önce Türkiye'de bulgur, TS 2284 Türk Standartları Enstitüsünün belirlediği çerçevede üretilmekteydi.

Bulgur Tebliği ve TS 2284'ün yanı sıra HACCP, ISO 9000 ve ISO 22000 gibi kalite kontrol ve gıda güvenliği sistemleride birçok firma tarafından maksimum kalite elde etmek için kullanılmaktadır.

### **2.3. Bulgurun Besin Değeri**

Üretim prosesi özellikle de pişirme sürecinde, pişme suyuna geçen vitamin ve diğer besin maddelerinin tekrar buğday tanesi içine emilmesi sonucu besin kaybının engellendiği bulgur (Öner, 2002), esas besin ögeleri bakımından buğdaya yakın ve besleyici değerleri oldukça yüksek olan bir gıdadır. Hatta bulgur proteininin biyolojik değerinin buğdaydan daha yüksek olduğu, özellikle baklagil ve hayvansal gıdalarla birlikte tüketildiğinde bunun daha da yükseldiği ifade edilmektedir (Adolph ve ark., 1955; Seçkin, 1968). Bulgurun diğer tahıl ürünleri ile bazı kimyasal özellikleri bakımından karşılaştırılması Çizelge 2.1.'de verilmektedir. Çizelgedeki değerler incelendiğinde bulgurun makarna, ekmek ve diğer tahıl ürünlerine göre üstünlüğu görülmektedir. Aynı zamanda bulgurun protein miktarı bakımından pirince oranla 1,4 kat, toplam mineral madde miktarı bakımından 3,75 kat, demir miktarı bakımından 3,1 kat, riboflavin miktarı bakımından 10,5 kat, tiamin miktarı bakımından da 39,3 kat daha zengin olduğu anlaşılmaktadır (Özkaya, 1997).

Çizelge 2.1. Bulgur ve/veya diğer tahıl ürünlerinin bazı kimyasal özellikleri bakımından karşılaştırılması

Ürün	Protein Mik. (%)	K.hidrat Mik. (%)	Kül Mik. (%)	RiboFlavin Mik. (mg/100g)	Tiamin Mik. (mg/100g)	Ca (mg/100g)	P (mg/100g)	Fe (mg/100g)
Pirinç	7,6	79,4	0,40	0,03	0,07	24	136	0,8
Çavdar unu	9,4	77,9	0,70	0,07	0,15	22	185	1,1
Buğday unu*	10,5	76,1	0,43	0,05	0,06	16	87	0,8
Çavdar ekmeği	9,1	52,4	2,00	0,08	0,18	72	147	1,6
Ekmek**	8,5	51,8	1,80	0,11	0,05	79	92	0,6
Makarna	12,8	76,5	0,70	0,06	0,09	22	165	1,5
Buğday	10,9	-	1,65	0,87	3,57	69	284	2,9
Bulgur M ***	10,5	-	1,50	0,32	2,75	61	325,4	2,5
Bulgur L ***	10,8	-	1,42	0,72	3,04	61	332,6	2,5

\* Patent un, \*\*%4 yağsız süt katılmış, \*\*\*Beş örnek ortalamasıdır (Özkaya ve ark., 1993), M Mahalli koşullarda yapılan, L Laboratuvar koşullarında yapılan.

#### 2.4. Türkiye’de Buğday Üretimi

Türkiye’de tahıl üretimi, tarım sektörünün olduğu kadar genel ekonominin de temelini oluşturmaktadır. Tahılın insan beslenmesinde temel gıda maddesi olarak önemli bir yere sahip olması, milyonlarca üreticinin yıllık gelirini sağlayan önemli bir kaynak olması ve çok sayıda sanayi kuruluşunun hammaddesi olması özelliklerinden dolayı ekonomik ve sosyal yaşantımızda diğer tarım ürünlerine göre önemi büyüktür. Türkiye’de tahıl üretiminin tarımsal gelire katkısı bitkisel ürün türleri içerisinde en yüksek düzeydedir. Bu yönüyle tarım ürünleri bakımından milli gelire katkısı da büyüktür. Tahıl dünyada da en çok tüketilen ürün grubunu oluşturduğu için ihracat yönünden de önem taşımaktadır. 1980’li yıllarda %78,7’lik bir paya sahip olan tahıl ekim alanları alternatif ürünlere yönelişle birlikte günümüzde %73 düzeylerine düşmüştür. Türkiye sahip olduğu iklim ve toprak özellikleri bakımından bir çok ürünün yetiştirilmesine uygundur. Bitkisel üretim tarım sektörü içerisinde yaklaşık %65’lik bir pay ile önemini korumaktadır (Anonymous, 2000).

Türkiye’de durum buğdayı üretim miktarları İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflaması (İBBS)’ye göre yıllar itibariyle Düzey 1 bazında Çizelge 2.2’de verilmiştir (Anonymous, 2008b). Düzey 1’de yer alan bölgelere bağlı iller Ek-4’te tablo halinde verilmektedir.

Çizelge 2.2. İBBS’ye göre yıllar itibariyle Düzey 1 bazında durum buğdayı üretimi (Anonymous, 2008b)

		<b>Durum Buğdayı Üretimi (ton)</b>				
<b>Düzey1 kod</b>	<b>Düzey1 adı</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>
TR1	İstanbul	2 511	2 203	1 591	1 600	506
TR2	Batı Marmara	560	0	0	0	0
TR3	Ege	564 908	482 109	396 450	241 503	436 376
TR4	Doğu Marmara	91 602	78 421	17 905	13 928	22 618
TR5	Batı Anadolu	863 182	711 367	630 898	380 671	465 270
TR6	Akdeniz	704 232	635 984	405 609	243 709	427 472
TR7	Ortaanadolu	401 178	404 321	282 694	147 970	196 483
TR8	Batı Karadeniz	364 443	320 334	221 273	153 459	244 818
TR9	Doğu Karadeniz	4 182	3 224	2 511	1 935	3 625
TRA	Kuzeydoğu Anadolu	31 009	28 997	21 785	44 912	84 186
TRB	Ortadoğu Anadolu	411 527	292 824	193 342	180 800	132 339
TRC	Güneydoğu Anadolu	1 560 666	1 540 216	1 325 942	1 298 513	768 307
<b>TR</b>	<b>TÜRKİYE</b>	<b>5 000 000</b>	<b>4 500 000</b>	<b>3 500 000</b>	<b>2 709 000</b>	<b>2 782 000</b>

#### 2.4.1. Şanlıurfa’da buğday üretimi

18 765 km<sup>2</sup>’lik yüzölçümü, Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS)’ne göre 1 574 224 kişilik nüfusu ile dünyanın en büyük entegre bölgesel kalkınma projelerinden biri olan Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP)’ın merkezinde yer alan Şanlıurfa bu projenin hayata geçmesiyle birlikte özellikle 1995 yılından sonra, sanayi tarım ürünlerine dayalı olarak hızla gelişmeye başlamıştır (Anonymous, 2008a).

Şanlıurfa’nın ekonomik yapısı ağırlıklı olarak tarım sektörüne dayanmaktadır. Buğday, arpa, antepfıstığı, kırmızı mercimek, nohut, yaş üzüm ve susam üretiminde ülke genelinde önemli yere sahiptir. Çizelge 2.3.’de durum buğday üretiminin en

yoğun olduğu iller yıllar itibariyle verilmektedir. Çizelgede de görüldüğü üzere Şanlıurfa, durum buğday üretiminde ülke genelinde önde yer almaktadır.

Çizelge 2.3. İllere göre durum buğday üretimi (ton), (Anonymous, 2008b)

İl adı	2004	2005	2006	2007	2008
Denizli	136 683	99 461	116 677	53 456	91 990
Kahramanmaraş	406 074	329 263	168 053	74 981	185 514
Konya	622 539	520 453	484 643	251 202	312 621
Gaziantep	140 853	143 968	123 119	80 214	78 790
Adıyaman	53 995	79 36	61 147	56 523	46 486
Kilis	31 682	41 113	25 042	23 298	9 749
Şanlıurfa	494 056	540 151	440 351	362 215	228 701
Diyarbakır	377 169	334 343	327 416	354 628	99 866
Mardin	351 949	287 883	262 447	312 074	296 327
Batman	47 385	67 918	64 484	27 880	2 070
Siirt	-	-	-	2 769	1 008

Çizelge 2.4.'de ise Şanlıurfa il merkezi ve ilçelerindeki durum buğdayı üretimi verilmektedir. Rakamlardan da görüldüğü gibi Şanlıurfa il merkezi ve Harran ile Ceylanpınar ovaları önemli ve verimli buğday üretim alanlarıdır. 2007 yılına kadar Akçakale ilçesinde yüksek oranda durum buğdayı ekilirken, 2007 yılından sonra çiftçi tercihini başka ürünlerden yana kullanmıştır.

Çizelge 2.4. Şanlıurfa ili merkez ve ilçeleri durum buğday üretimi (ton), (Anonymous, 2008b)

İlçe Adı	2004	2005	2006	2007	2008
Merkez	66 855	85 508	66 091	59 730	32 550
Akçakale	67 175	101 870	86 199	5 498	5 911
Birecik	-	-	-	-	-
Bozova	13 755	19 647	16 031	15 669	13 626
Ceylanpınar	175 934	139 080	107 865	105 655	60 455
Halfeti	-	-	-	-	-
Harran	23 991	37 107	36 138	35 231	80 255
Hilvan	23 991	41 841	32 342	30 033	14 740
Siverek	86 368	80 989	71 216	88 242	7 635
Suruç	35 987	34 109	24 469	22 157	13 529
Viranşehir	-	-	-	-	-

### **3. MATERYAL ve YÖNTEM**

#### **3.1. Materyal**

Araştırmanın temel materyalini, Şanlıurfa ilinde faaliyet gösteren “Bulgur Sanayi İşletmelerinden” anket yoluyla elde edilecek birincil veriler oluşturmaktadır.

Ayrıca Şanlıurfa Sanayi ve Ticaret Odası ve Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerinden yararlanılmıştır.

#### **3.2. Yöntem**

Şanlıurfa il ve ilçelerinde faaliyet gösteren ve Şanlıurfa Sanayi ve Ticaret Odasına kayıtlı toplam 25 adet Bulgur Sanayi İşletmelerinin tamamı araştırma kapsamına alınmıştır. Ancak yapılan alan çalışmasında 5 adet bulgur işletmesinin tamamen kapalı olduğu tespit edilmiş, geriye kalan 20 adet bulgur işletmelerine gidilerek, işletme yetkilisi olan kişilere Ek-1’de yer alan anket uygulanarak bilgiler derlenmiştir.

##### **3.2.1. Veri Analizleri**

Araştırma kapsamındaki sanayi işletmelerine uygulanan toplam 20 adet anket için Excel 7.0 paket programında genel bir veri tabanı oluşturularak, sorulan sorulara göre genel bir kodlama planı yapılmıştır. Anketler bu kodlama planına göre bilgisayara girilerek, istatistiksel bir işleme gerek duyulmadan tabloların yorumu yapılmıştır.

## 4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

### 4.1. İşletme Yöneticisine İlişkin Bilgiler

Bu bölümde işletme sahibine ilişkin genel bilgiler sorgulanmıştır.

#### 4.1.1. İşletme yöneticisinin konumu

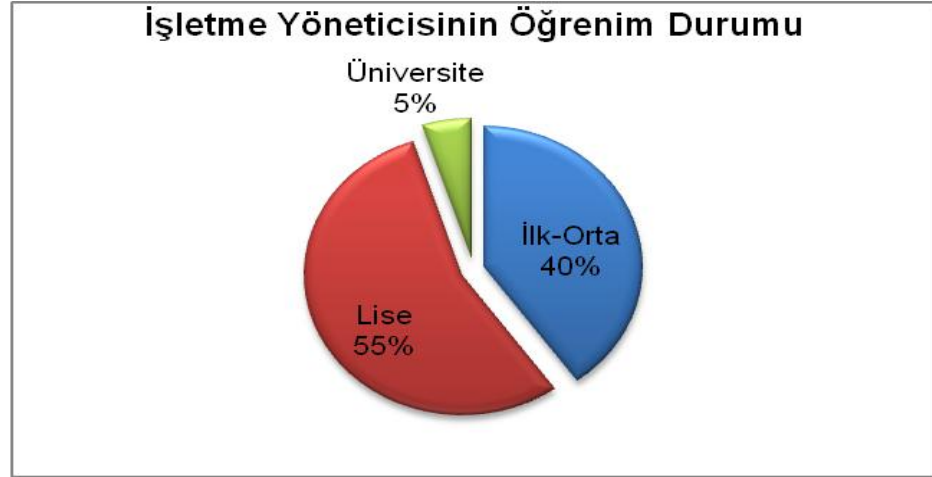
Şanlıurfa'da faaliyet gösteren bulgur fabrikalarının Şekil 4.1.'de de görüldüğü gibi %90'ı ortaklık geriye kalan %10'luk kısım ise şahıs işletmesidir. Genelde ortaklar aile bireyi olmaktadır.



Şekil 4.1. İşletme yöneticisinin konumu

#### 4.1.2. İşletme yöneticisinin öğrenim durumu

Araştırma kapsamındaki işletmelerin yöneticilerinin %40'ı ilkokul veya ortaokul, %55'i lise ve %5'i ise üniversite mezunudur. Yöneticilerin eğitim seviyeleri sektörün gelişimi ve sorunların çözümü için yeterli düzeyde değildir. Babadan oğula devr olan işletmeler profesyonel yöneticiler tarafından yönetilmesi gerekirken tamamen çekirdekten yetişme alaylı elemanlarla yönetilmektedir. Şekil 4.2.'de grafiksel dağılım verilmektedir.



Şekil 4.2. İşletme yöneticisinin öğrenim durumu

#### 4.1.3. İşletme yöneticisinin yabancı dil bilgisi

Şekil 4.3.'de de görüldüğü gibi Şanlıurfa'da bulunan bulgur işletmecilerinin %80'i herhangi bir yabancı dil bilmemektedir. %10'luk kısmı İngilizce ve Arapça dillerinin her ikisini de bilmekte, %5'i İngilizce, geri kalan %5'i ise sadece Arapça dilini bilmektedir. Aslında Harran ve Akçakale ilçeleri Arap kökenli vatandaşların yoğun olarak yaşadıkları coğrafya olduğu için yöre halkı Arapça dilini bilmektedir. İşletmecilerin İngilizce dil bilgileri ise orta seviyededir.



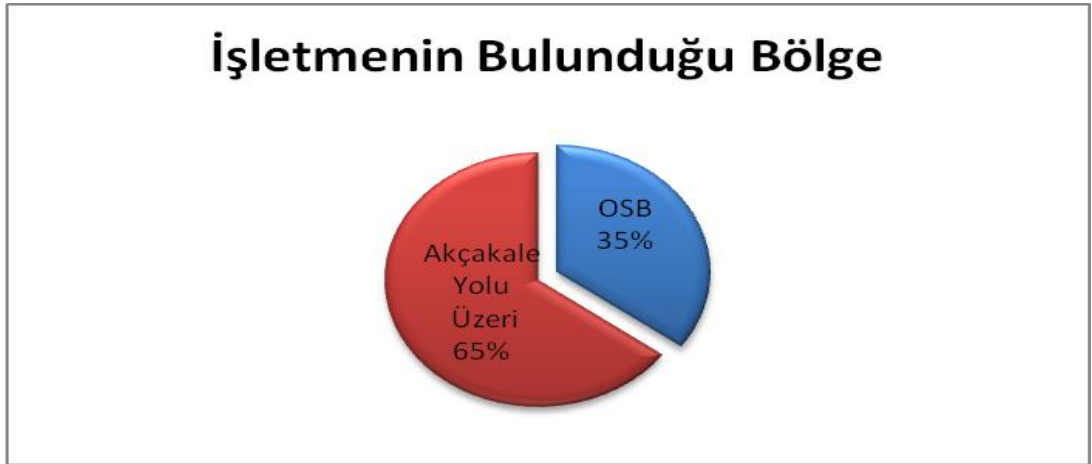
Şekil 4.3. İşletme yöneticisinin bildiği yabancı diller



## 4.2. İşletme Hakkında Genel Bilgiler

### 4.2.1. İşletmenin bulunduğu bölge

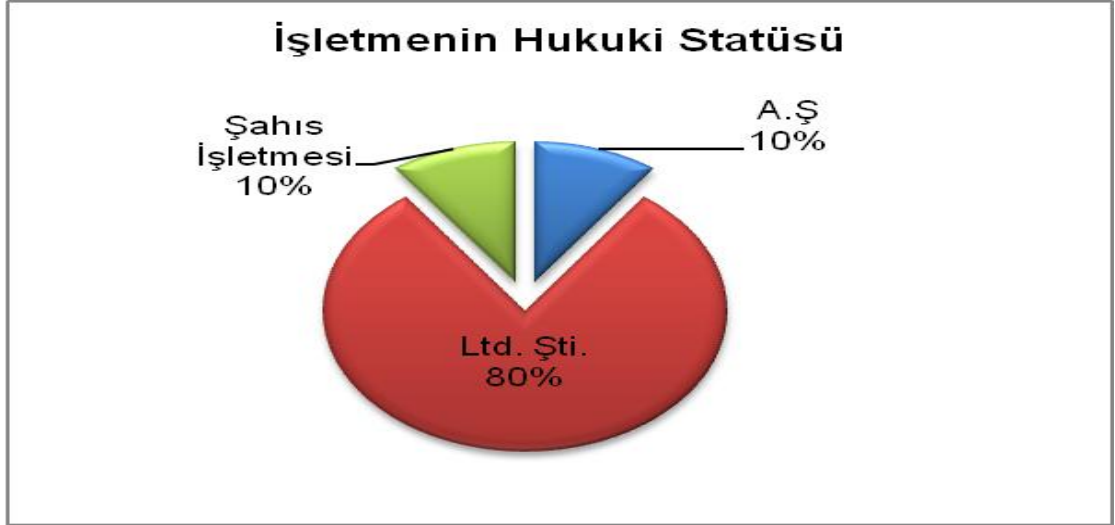
Bulgur fabrikalarının %65'i Akçakale yolu üzerine geri kalan %35'i ise Organize Sanayi Bölgesine (OSB) kurulmuştur. İşletmelerin Akçakale yolu üzerinde yoğunlaşmaların en önemli nedeni Ticaret Borsasının yine bu yol üzerinde kurulu olmasıdır (Şekil 4.4.).



Şekil 4.4. İşletmenin bulunduğu bölge

### 4.2.2. İşletmelerin hukuki yapısı

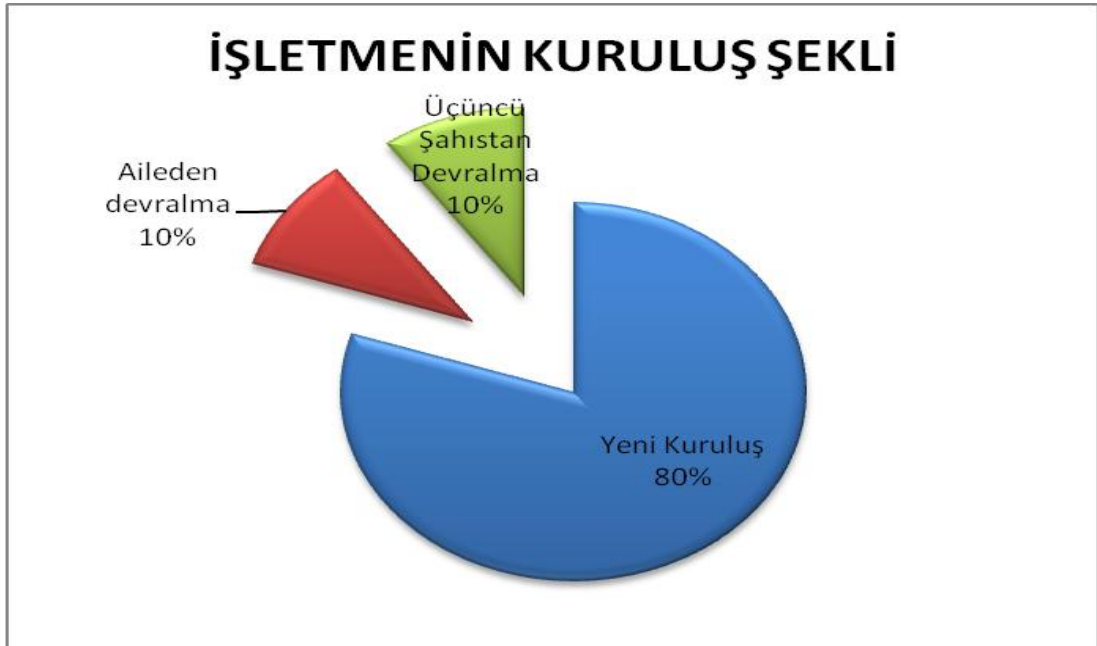
Araştırma kapsamındaki işletmelerin hukuki yapılarına bakıldığında; %80'inin Limited Şirket (Ltd. Şti.), %10'unun Şahıs Şirketi (Ferdî Mülkiyet), %10'unun da Anonim Şirket (A.Ş.) olduğu görülmüştür. Şekil 4.5.'te dikkati çeken nokta Şanlıurfa'daki bulgur işletmelerinin önemli bir kısmının aile şirketleri olması nedeniyle Limited Şirket şeklinde örgütlenmiş olmasıdır.



Şekil 4.5. İşletmelerin hukuki yapısı

#### 4.2.3. İşletmelerin kuruluş şekli

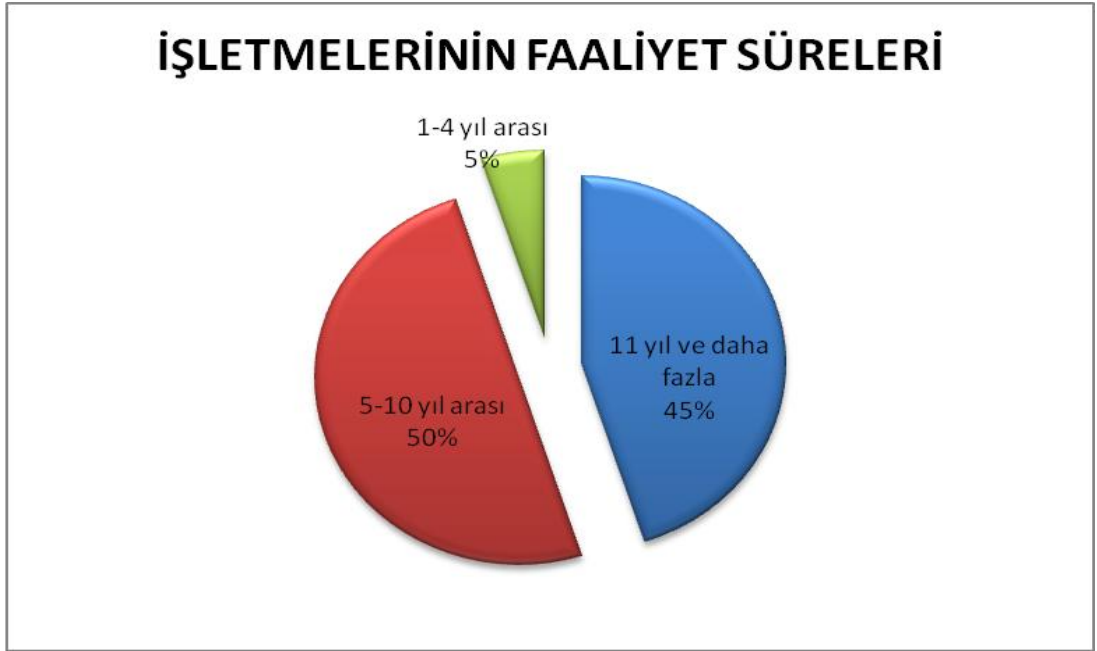
Şekil 4.6.'da görüldüğü gibi işletmelerin %80'i yeni kuruluş, %10'u aileden devralma ve diğer %10'u ise üçüncü şahıslardan devralmadır.



Şekil 4.6. İşletmelerin kuruluş şekli

#### 4.2.4. İşletmelerin faaliyet süreleri

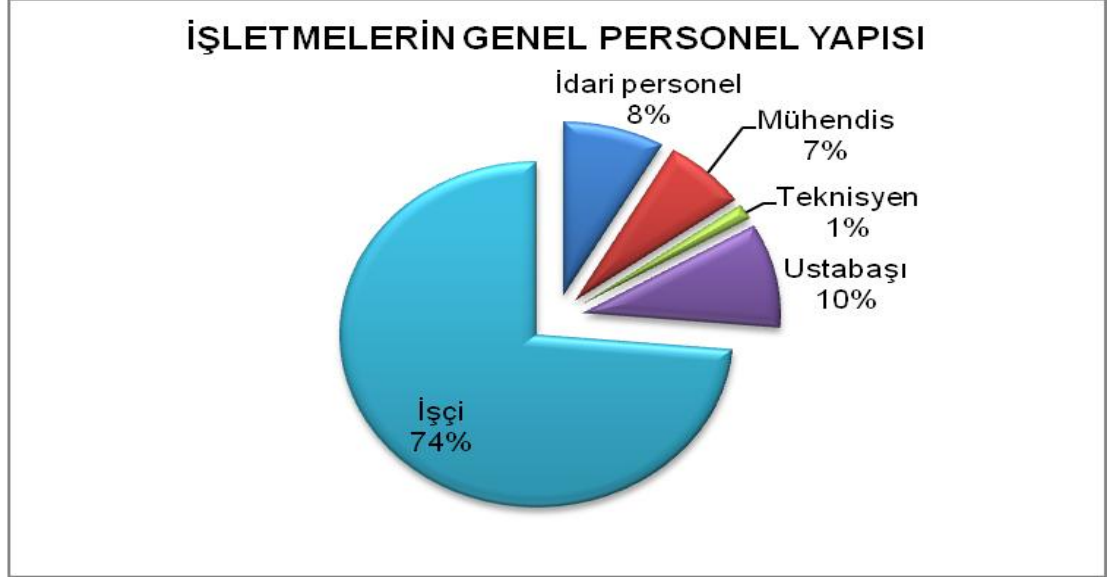
Ankete katılan işletmelerin, %45'i 11 yıl ve daha fazla süredir, %50'si 5-10 yıl arası, %5'i de 1-4 yıl arasında faaliyetlerini sürdürmektedir. Şekil 4.7.'de dikkati çeken nokta işletmelerin yarıya yakın kısmının 11 ve daha üzeri süredir faaliyet göstermesidir. Böylelikle işletmelerin belli bir olgunluğa ulaştığı görülmektedir. Son 10 yıl içinde Şanlıurfa'da işletme sayısı bir kat daha artmıştır.



Şekil 4.7. İşletmelerin faaliyet süreleri

#### 4.2.5. İşletmelerin genel personel yapısı

Şanlıurfa'da faaliyet gösteren bulgur fabrikalarında çalışan personellerin %74'ü işçi, %8'i İdari Personel, %7'si Mühendis, %1'i Teknisyen ve %10'u ustabaşıdır. Her işletme mutlaka bir mühendis çalıştırmaktadır (Şekil 4.8.). Ancak, mühendisler sadece yasal sorumluluğu yerine getirmek amacıyla çalıştırılmaktadır.



Şekil 4.8. İşletmelerin genel personel yapısı

#### 4.2.6. İşletmelerde çalışan personelin eğitim durumu

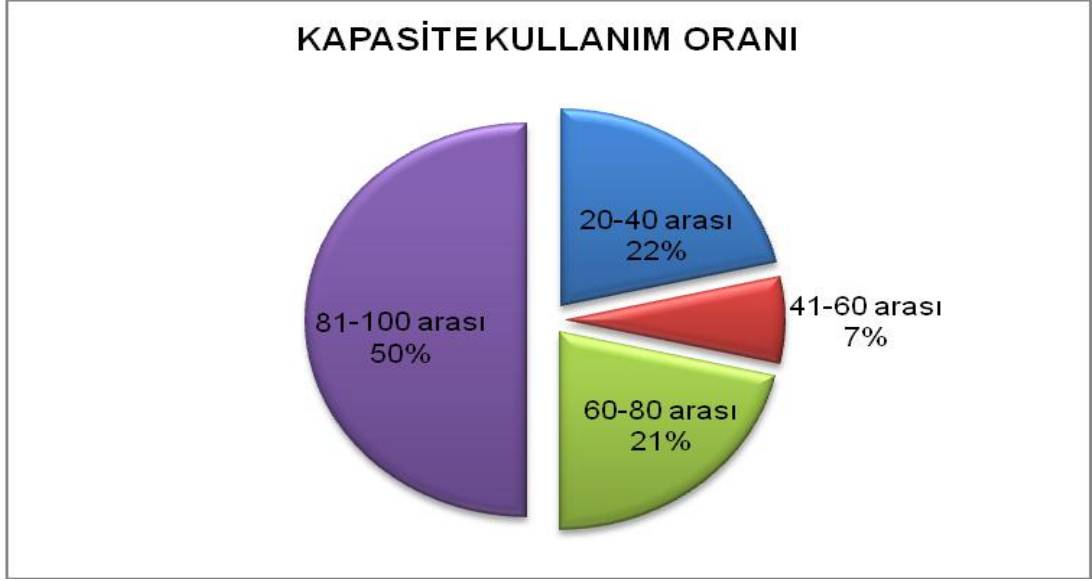
İşletmelerde çalışan personellerin %8'i üniversite, %1'i yüksekokul, %2'si meslek lisesi, %10'u lise ve %79'u ise ilköğretim mezunudur (Şekil 4.9.).



Şekil 4.9. İşletmelerde çalışan personelin eğitim durumu

#### 4.2.7. İşletmelerin kapasite kullanım oranları

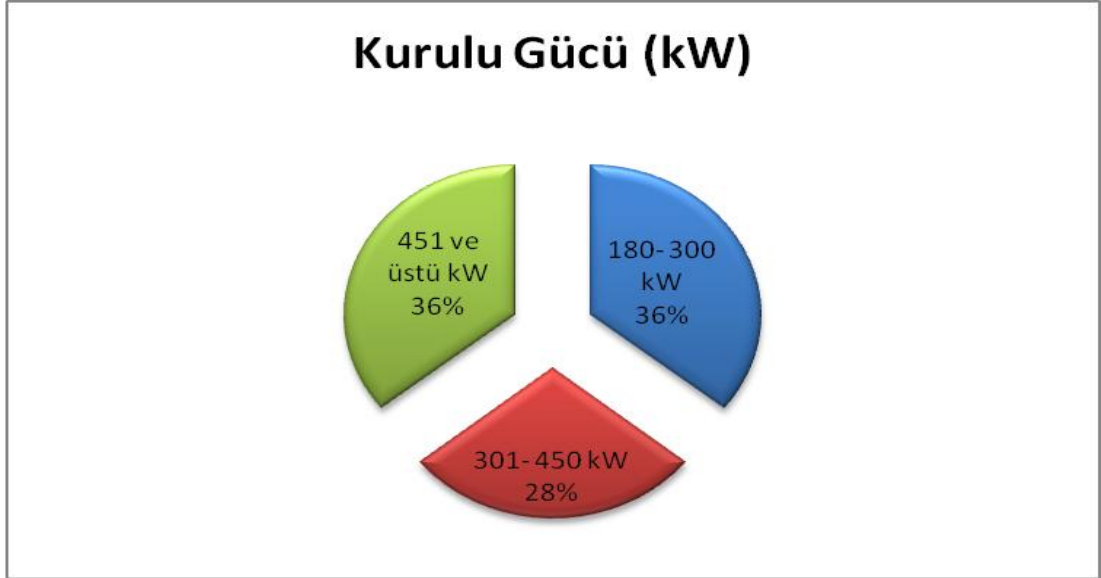
İşletmelerin kapasite kullanım oranlarını belli yüzdelerle ayırdığımızda, %50'sinin kapasite kullanımını %81-100 arasında olmasına karşın bu oranlar, %21'inde %60-80, %7'sinde %41-60 ve %22'sinde %20-40 arasında yer almaktadır. İşletmelerin yarısı kapasitelerin çok altında üretim yapmaktadır (Şekil 4.10.).



Şekil 4.10. Kapasite kullanım oranları

#### 4.2.8. İşletmelerin kurulu güçleri

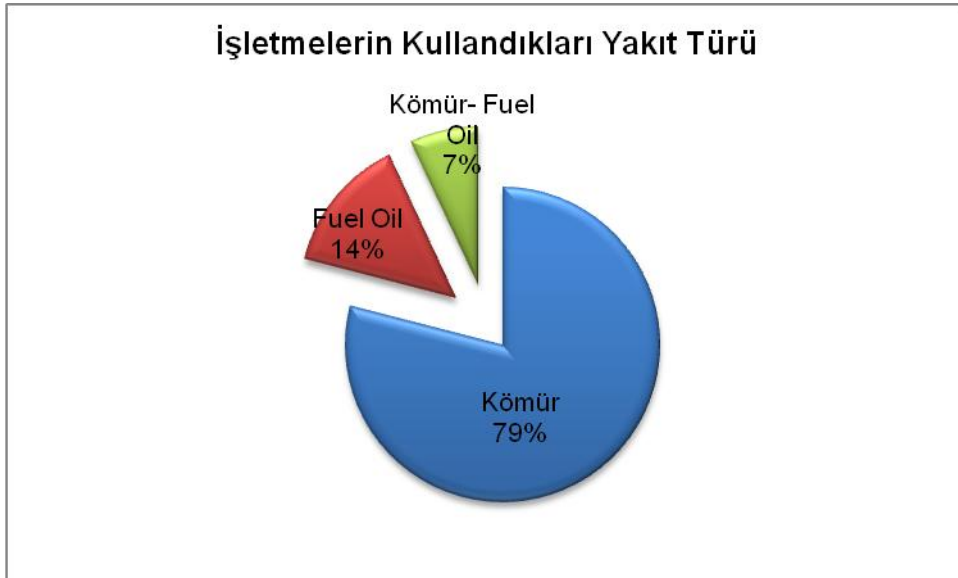
Şekil 4.11.'de Şanlıurfa'da ki işletmelerin kurulu güçleri verilmektedir. Buna göre işletmelerin %36'sının kurulu gücü 180 ile 300 kW arasında, %28'nin 301-450 kW arasında değişmekte ve geri kalan %36'sının kurulu gücü ise 451 kW ve üstündedir. Özellikle geleneksel yöntemle kurutmanın yanında kule tipi kurutma sistemi kullanan işletmelerin kurulu güçleri daha fazladır. Dolayısıyla işletmelerin elektrik giderleri de kurulu güçlerine göre değişmektedir. Ayrıca elektrik fiyatlarının yüksek oluşu ve sık sık artması maliyetleri arttırmaktadır.



Şekil 4.11. İşletmelerin kurulu güçleri

#### 4.2.9. İşletmelerin kullandıkları yakıt türü

İşletmelerin %79'u kömür, %14'ü fuel oil ve %7'si de Kömür ve fuel oil'i bir arada kullanmaktadır (Şekil 4.12.). Kömür diğer enerji kaynaklarına göre daha ucuz olduğu için işletmeler tarafından en çok tercih edilen enerji kaynağı olmaya devam etmektedir.



Şekil 4.12. İşletmelerin kullandıkları yakıt türü

#### 4.2.10. İşletmelerin mülkiyet durumu

İşletmelerin tamamı şirketin mülküdür.

#### 4.2.11. İşletmelerin bilişim altyapısı

İşletmelerin tamamında en az 1 adet bilgisayar ve internet bağlantısı mevcuttur. İşletmeler, bilgisayarı muhasebe işlemleri ve internette bilgi araştırma amacıyla kullanmaktadır. Hiçbir işletme E-ticaret yapmamaktadır. Ayrıca işletmelerin %57'sinin web sitesi bulunmamakta, geriye kalan %43'ünün web sitesi bulunmaktadır.

#### 4.2.12. İşletmelerin üretim teknoloji tipi

Şekil 4.13.'de görüldüğü gibi Şanlıurfa'da ki işletmecilerin %93'ü Antep tipi üretimi %7'si ise Karaman (Mut) tipi üretim şeklini seçmişlerdir. İşletmecilerin Antep tipini tercih etme nedenleri olarak; üretim sistemlerinin daha sağlıklı olması, nem oranı az ve daha uzun ömürlü ürün sağlaması, Antep'in yakın olması ve yedek parça sıkıntısının olmaması ve ayrıca bölgede tüketilen bulgurun Antep tipi olmasıdır.



Şekil 4.13. İşletmelerin üretim teknoloji tipi

#### 4.2.13. İşletmelerin kullandıkları kurutma sistemleri

İşletmelerin %70'i sadece yere serme (güneşte kurutma) yöntemini kullanmaktadır. Özellikle Şanlıurfa'da yaz ayları sıcaklığın gölgede 45°C civarında

olması ve kurutma maliyetinin çok düşük olması nedeniyle üreticiler tarafından vazgeçilmez bir yöntem olarak uygulanmaktadır. Yılda ortalama 5-6 ay kullanılmaktadır. %25'i yere serme yönteminin yanı sıra kule tipi kurutma sistemini de kullanmaktadır. Özellikle kış aylarında kullanılan bu sistem enerji maliyetlerini arttırdığı için üretici tarafından en az seviyede kullanılmaktadır. %5'i ise sadece kule tipi kurutucu sistemini kullanmaktadır (Şekil 4.14.).



Şekil 4.14. İşletmelerin kullandıkları kurutma sistemleri

#### 4.2.14. Bulgura uygulanan KDV oranı ile ilgili görüşler

İşletmecilerin tamamı %8'lik KDV oranının sektörü olumsuz yönde etkilediğini ifade etmişlerdir. Bulgurun hammaddesi olan buğdaya uygulanan KDV oranı %1 iken mamül ürüne uygulanan KDV oranı %8'dir.

#### 4.2.15. Bulgurdaki sarı renk sorunu

İşletmecilerin %43'ü ürettikleri bulgurun renginden kaynaklı problemler yaşamadıklarını ifade etmişlerdir. Ancak geri kalan %57'lik kısım ise sarı rengin satışlarını etkilediğini ifade etmişlerdir (Şekil 4.15.). Bunun çözümü için tüketicinin bilinçlendirilmesi, bulgur standardının değişmesi, sarı renk elde etmek için boya kullananların ağır bir şekilde cezalandırılması ve köy tipi üretime geçilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Üreticilerden bir kısmı sarı renk bulgur elde etmek için parlatici kullanmakta, bazıları ise Karaman (Mut) tipi üretim şeklini kullanarak, sarı renkli



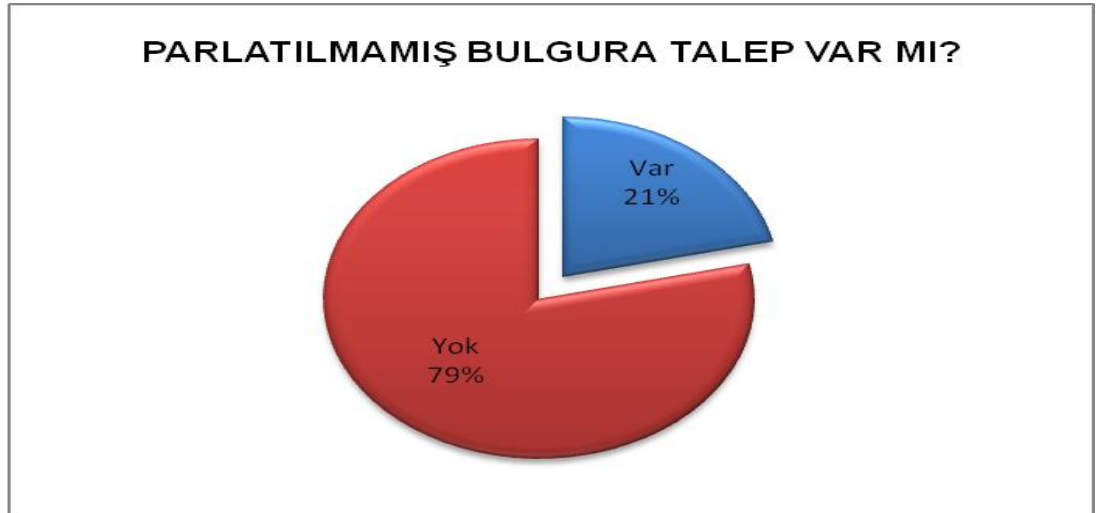
bulgur elde etmektedir. Bütün üreticilerin ortak görüşü ise sarı pigment içeren hammaddenin kullanılması yönündedir.



Şekil 4.15. Sarı renk sorunundan etkilenme oranı

#### 4.2.16. Parlatılmamış bulgurun talep oranı

Şekil 4.16.'da görüldüğü gibi işletmelerin %21'ine parlatılmamış bulgur talebi gelmektedir. Parlatılmamış bulgur talebinin ise batı da yaşayan tüketicilerden geldiği ifade edilmiştir. İşletmelerin %79'una ise bu yönde bir talep gelmemiştir.



Şekil 4.16. Parlatılmamış bulgur talep oranı

#### 4.2.17. Sektörde boya kullanımı hakkında görüşler

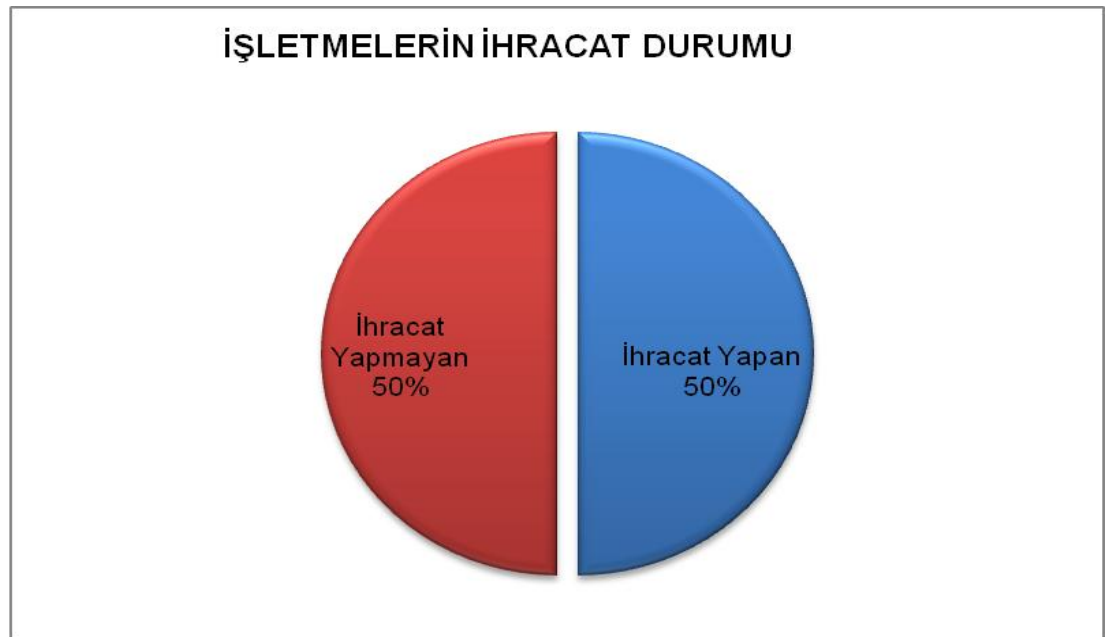
Bütün işletmeciler bulgur sektöründe boya kullanımını olumsuz olarak değerlendirmişlerdir. Bulgurun doğal renginde olması gerektiği, tüketiciyi aldatmaya ve onun sağlığı ile oynamaya yönelik bir işlem olduğu genel görüşler arasındadır.

#### 4.2.18. İşletmelerin ihracat yapıları

Araştırmanın bu bölümünde; işletmelerin ihracat faaliyetinde bulunup bulunmadıkları, ihracat yapan işletmelerin hangi ülkelere ihracat yaptıkları, ihracat yapmayan işletmelerin ise yapmama nedenleri ile ilgili veriler incelenmiştir.

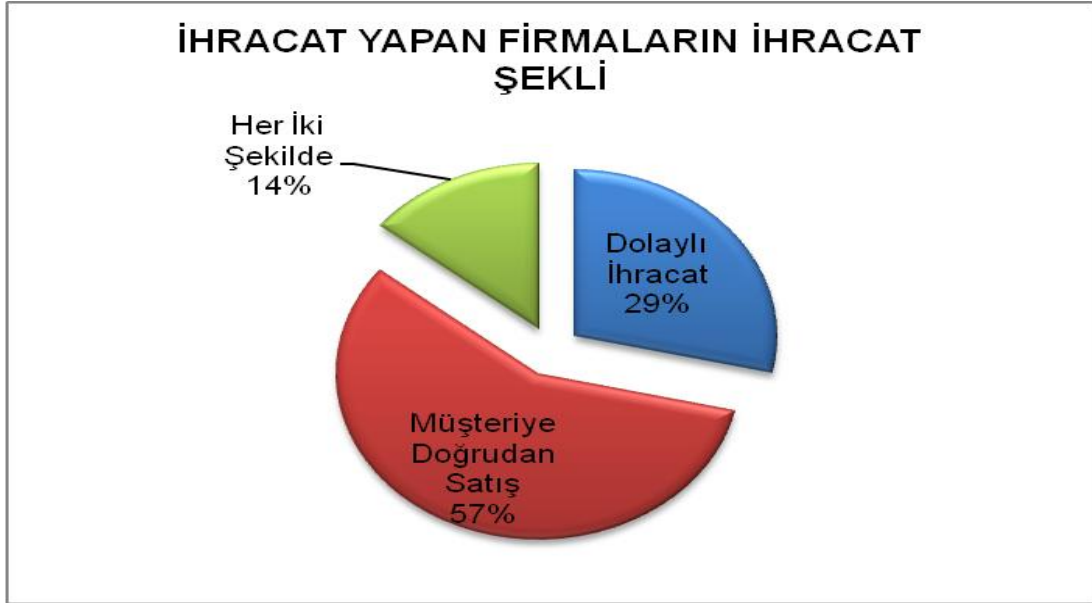
##### 4.2.18.1. İhracat faaliyetinde bulunma durumu

Araştırmaya katılan işletmelerin % 50'sinin ihracat yapmadıkları, % 50'sinin ise ihracat yaptıkları belirlenmiştir (Şekil 4.17.).



Şekil 4.17. İhracat faaliyetinde bulunma durumu

Şekil 4.18.'de ise ihracat yapan işletmelerin ihracatı ne şekilde yaptıkları verilmektedir. İşletmelerin %57'si müşteriye doğrudan satış yapmakta, %29'u aracı firma kullanarak dolaylı ihracat yapmakta ve %14'ü ise her iki yöntemi beraberinde kullanmaktadır.



Şekil 4.18. İhracat yapan firmaların ihracat şekli

İhracat yapan işletmelerin %43'ü müşterinin istediği markaya göre satış yapmakta, %43'ü kendi markası ile geri kalan %14'lük kısım ise her iki şekilde satış yapmaktadır (Şekil 4.19.).



Şekil 4.19. İhracatta kullanılan marka

İşletmeler ürünlerini ağırlıklı olarak Ortadoğu ülkelerine ihraç etmektedirler. Şekil 4.20.'de ki verilere bakıldığında %57'si sadece Irak'a, %29'u Irak ve Suriye'ye geri kalan %14'lük kısmı ise AB ülkelerine satış yapmaktadırlar. Ancak AB

ülkelerine yapılan satış direkt olmayıp, dolaylı yoldan ve başka ülke üzerinden yapılmıştır.



Şekil 4.20. İhracat yapılan ülkeler

Çizelge 4.1.'deki TÜİK'in bulgur ile ilgili ihracat verilerine baktığımızda Şanlıurfa en çok Irak'a bulgur ihraç etmektedir. 2009 yılında sektör yeni dış pazarlara açılmıştır.

Çizelge 4.1. Şanlıurfa ili ülkelere ve yıllara göre bulgur ihracatı verileri, (Anonymous, 2008c)

Yıllar	Suriye		Irak		Ürdün	
	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg
2004	-	-	215 205	695 300	-	-
2005	-	-	1 366 245	4 389 000	-	-
2006	-	-	1 126 850	3 336 600	-	-
2007	-	-	243 780	497 500	-	-
2008	-	-	109 266	152 380	-	-
2009*	326 750	658 500	1 585 344	3 099 500	12 500	25 000

\*2009 yılı verileri ilk 11 ayın toplamını kapsamaktadır.

En çok ihracatın yapıldığı Irak'ta ise Şanlıurfa'lı ihracatçıların durumu çok daha kötü durumdadır. Çizelge 4.2.'de bulgur sektörünün gelişmiş olduğu illerin yıllar itibarıyla Irak'a yapmış oldukları ihraç bilgileri yer almaktadır.

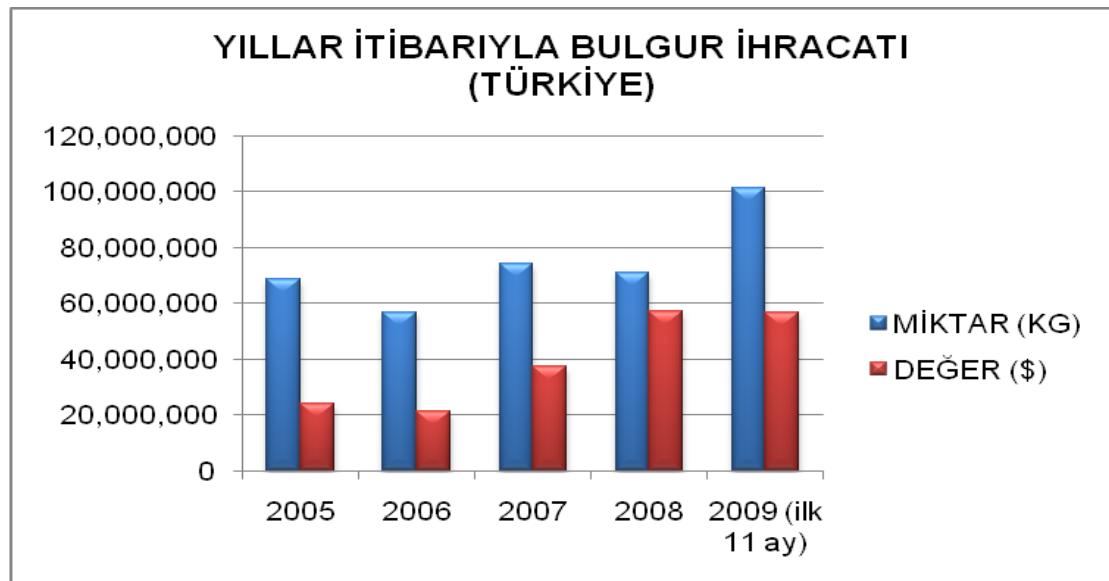
Çizelge 4.2. Kilogram bazında illerin Irak'a yapmış oldukları bulgur ihracat miktarı (Kg), (Anonymous, 2008c)

İl Adı	2004	2005	2006	2007	2008	2009*
Gaziantep	1 091 421	3 602 299	4 659 498	6 270 854	7 920 950	5 578 811
İçel		25 500	173 008	127 469	307 014	1 323 651
Karaman					24 900	25 000
Mardin	1 367 300	3 680 000	5 493 500	11 204 055	10 689 640	32 603 715
Şanlıurfa	695 300	4 389 000	3 336 600	497 500	152 380	3 099 500

\*2009 yılı verileri ilk 11 ayın toplamını kapsamaktadır.

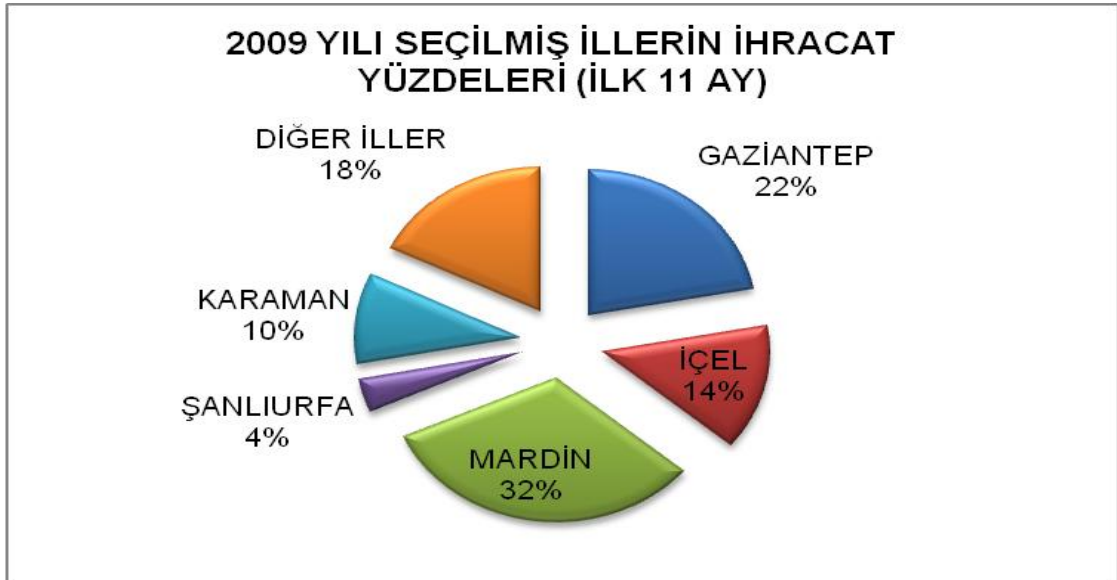
Mardin iline kayıtlı bulgur işletmecileri ve ihracatçıları 2009 yılında Irak pazarının %77'sini ele geçirmiş durumdadır. Bunu %13 ile Gaziantep, %7 ile Şanlıurfa illeri takip etmektedir. Özellikle 2005 yılında Irak pazarında birinci konumda olan Şanlıurfa giderek bu konumunu yitirmiştir. 2007 ve 2008 yıllarında pazar payı ortalama %2'ye düşerken, 2009 yılında bu payını artırmıştır. Ek-2'de bulgur sektörünün yoğun olduğu illerin yapmış oldukları bulgur ihracat miktarı ve değerleri ile ihracatın yapıldığı ülkeler bulunmaktadır. TÜİK'in bu verileri özellikle Gaziantep, Mersin ve Karaman illerindeki bulgur işletmecileri ve ihracatçıların Avrupa Birliği ülkelerine yoğun bir ihracat yaptığını göstermektedir (Anonymous, 2008c).

Şekil 4.21.'de de görüleceği üzere bulgur ihracatı özellikle 2009 yılında 100.000 tonun üzerine çıkarak ilk onbir ay için ülkeye 56 532 178 \$ girdi sağlamıştır.



Şekil 4.21. Yıllar itibarıyla bulgur ihracatı, (Anonymous, 2008c)

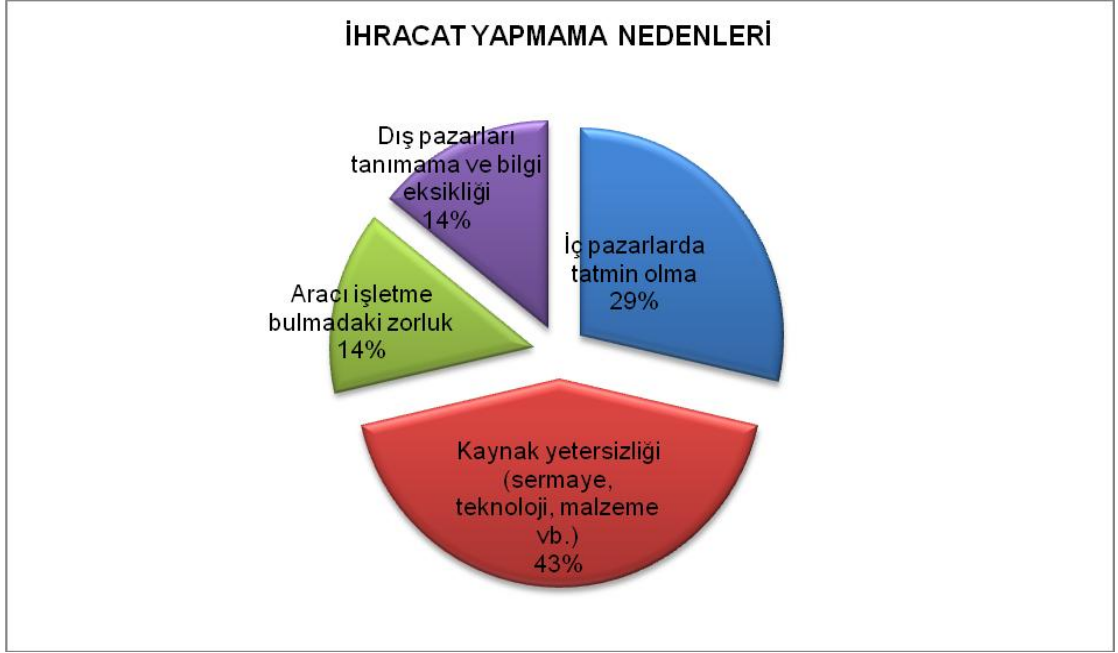
Şekil 4.22. bulgur sektörünün yoğun olduğu illerin ihracat içindeki yüzdelerini göstermektedir. %32'lik pay ile en çok ihracatı yapan Mardin 13.688.798 \$ girdi sağlamıştır. Şanlıurfa ise %4'lük pay ve 1.924.594 \$ girdi ile çok gerilerde kalmaktadır. Şanlıurfa bulgurda 2008 yılında %0.21, 2007 yılında %0.67, 2006 yılında %0.25'lik bir ihracat payına sahiptir.



Şekil 4.22. 2009 yılı illerin yapmış olduğu bulgur ihracatı yüzdeleri, (Anonymous, 2008c)

#### 4.2.18.2. İhracat faaliyetinde bulunmama nedenleri

İhracat yapmayan işletmelerin %43'ü kaynak yetersizliğinden %29'u iç pazarlarda tatmin olduklarını, %14'ü dış pazarları tanımadıklarını ve geri kalan %14'lük kısım ise ihracat yapmak istediklerini ancak aracı firma bulmakta sıkıntı çektikleri için ihracat yapamadıklarını ifade etmişlerdir (Şekil 4.23.). Şanlıurfa'lı işletmecilerin ihracata sıcak bakmamalarının en büyük nedeni aslında özgüven eksikliğidir. Önemli sayıda bulgur fabrikasının olduğu Şanlıurfa'da teşvik yasası kapsamında olmasının avantajını kullanarak bir miktar yatırım ile bulgur ihracatında birinci sıraya yükselebilecekken, sektör sorumluları iç pazarlarla yetinerek dış pazar paylarını azaltmışlardır.



Şekil 4.23. İhracat yapmama nedeni

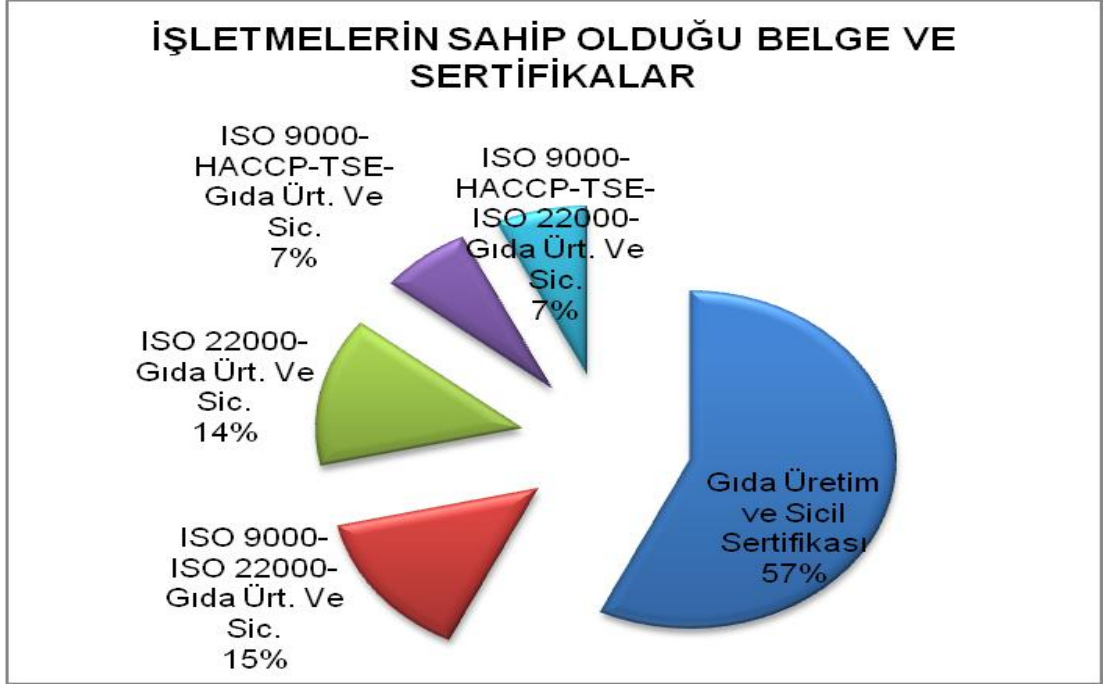
#### 4.2.19. İşletmelerin iç pazardaki satış durumu

İşletmelerin tamamı ürünlerini iç pazarda satarken kendi markalarını kullanmaktadır.

Ürün satışlarını işletmelerin tamamı toptancıya satarak yapmaktadırlar. Bazı işletmeler bir kısım toptancılara bayilikler vermişlerdir.

#### 4.2.20. İşletmelerin sahip olduğu belge, sertifika ve tescilli markalar

İşletmelerin tamamı Tarım Bakanlığının vermiş olduğu Gıda Üretim ve Sicil sertifikasına sahiptir. Ancak işletmelerin %57'si sadece Gıda Üretim ve Sicil sertifikasına, %15'i ISO 9000-ISO 22000-Gıda Üretim ve Sicil sertifikasına, %14'ü ISO 22000-Gıda Üretim ve Sicil sertifikasına, %7'si ISO9000-HACCP-TSE-ISO 22000-Gıda Üretim ve Sicil sertifikasına, geri kalan %7 ise ISO9000-HACCP-TSE-Gıda Üretim ve Sicil sertifikasına sahiptir (Şekil 4.24.).



Şekil 4.24. İşletmelerin sahip olduğu belge ve sertifikalar

İşletmelerin tamamında en az bir tane tescilli marka bulunmaktadır.

#### 4.2.21. İşletmelerde üretilen ürün çeşitleri

İşletmelerin tamamı aşağıda maddeler halinde sıralanmış ürünleri üretmektedir.

- İri pilavlık bulgur
- Orta pilavlık bulgur
- İnce pilavlık bulgur
- Köftelik (normal)
- Köftelik (simit veya çiğköftelik)

#### 4.2.22. İşletmelerin yeni yatırım durumları

İşletmelerin %57'si yeni yatırım düşünmekte, %43'ü ise yeni yatırım düşünmemektedir. Yeni yatırım düşünen işletmeciler ise yatırımın tamamını üretimi artırmaya ve kule tipi kurutucu sistem kurmaya yönelik yapacaklarını ifade etmişlerdir (Şekil 4.25).





Şekil 4.25. İşletmelerin yeni yatırım durumları

#### 4.2.23. İşletmelerde laboratuvar varlığı

İşletmelerin %36'sında laboratuvar mevcuttur. Geri kalan %64'lük kısımda ise laboratuvar bulunmamaktadır (Şekil 4.26). Laboratuvarı olmayan işletmelerin %67'si dış laboratuvarlarda analiz yaptırmakta geri kalan %33'ü ise herhangi bir laboratuvarında analiz yaptırmamaktadır. Üretimin çeşitli aşamalarında ve üründe kalite kontrollerin yapıldığı ve yüksek kalitede üretimin parçası olan laboratuvarın %64'lük kısmında olmaması sektörün kalite kontrol noktasındaki eksikliklerinin olduğunu göstermektedir.

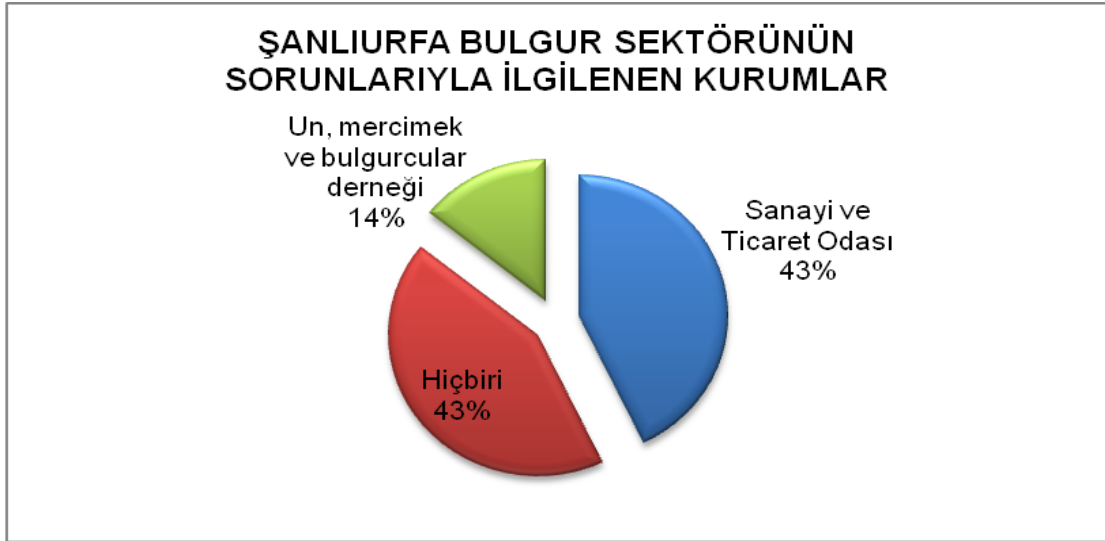


Şekil 4.26. İşletmelerin laboratuvar durumu

#### 4.2.24. Sektör sorunlarıyla ilgilenen kuruluşlar

İşletme sahipleri sektörün sorunlarıyla ilgilenen ciddi bir organizasyona ihtiyaç olduğunu belirtmişlerdir. Araştırma kapsamındaki işletmelerin %43'ü Sanayi ve Ticaret Odasının, %14'ü Un, Mercimek ve Bulgurcular Derneği'nin kısmen de olsa

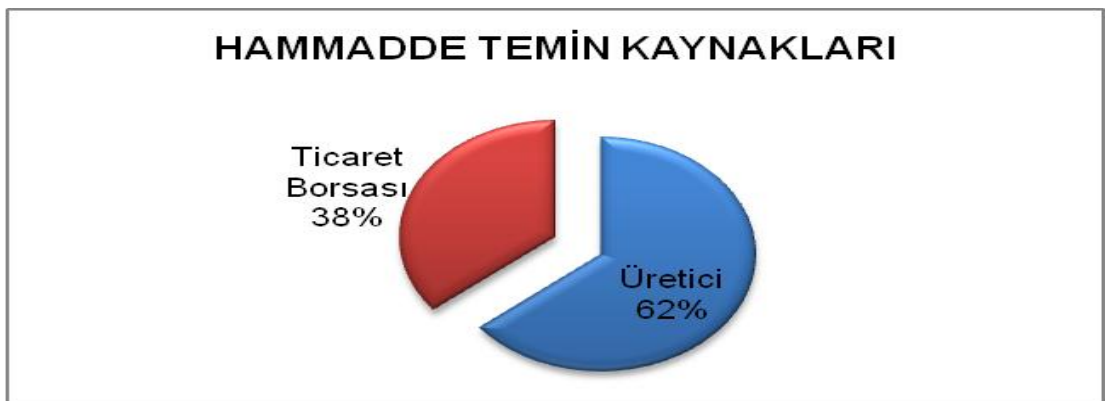
sorunlarıyla ilgilendiğini ancak %43'lük kesim ise hiçbir kuruluşun sorunlarıyla ilgilenmediğini ifade etmiştir.



Şekil 4.27. Sektör sorunuyla ilgilenen kuruluşlar

#### 4.2.25. Hammadde temin kaynakları

Bulgur fabrikalarında işlenen buğdayın %62'si üreticiden doğrudan temin yoluyla geri kalan %38'lik kısmı ise Ticaret Borsasından almaktadır. Az miktarda da olsa işletme sahiplerinin bir kısmı kendi arazilerinde de buğday ekimi yaparak işletmelerinde kullanmaktadırlar (Şekil 4.28). Hammaddeyi temin etme noktasında ise herhangi bir sorun yaşamadıklarını belirtmişlerdir.

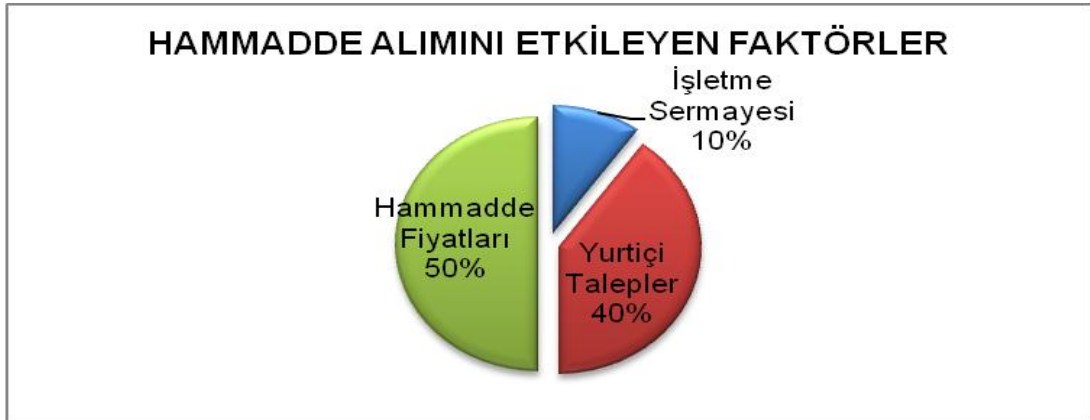


Şekil 4.28. Hammadde temin kaynakları

#### 4.2.26. Hammadde alımını etkileyen faktörler

İşletme sahipleri hammadde alımında %50 oranında hammadde fiyatının, %40 oranında yurtiçi taleplerin ve %10 oranında ise işletme sermayesinin etkili olduğunu ifade etmişlerdir (Şekil 4.29).

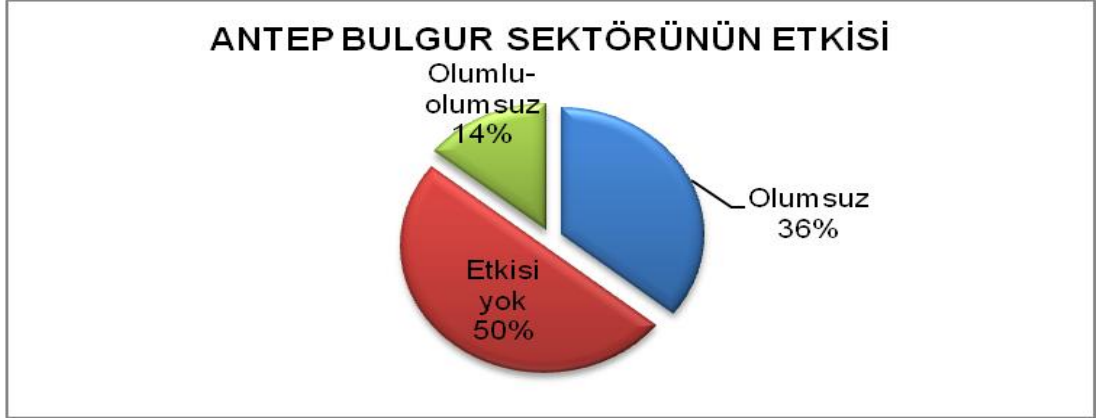
İşletmeciler durum buğdayı tercih etmektedirler. Fabrikalarda en çok tercih edilen buğday çeşidi sırayla Svevo, Fuatbey, Zenit, Sarıçanak ve Amanos çeşitleridir.



Şekil 4.29. Hammadde alımını etkileyen faktörler

#### 4.2.27. Gaziantep bulgur sektörünün etkisi

Gaziantep bulgur sektörünün Şanlıurfa'daki bulgur sektörüne olumlu ve olumsuz yönlerden etkileri bulunmaktadır. Güçlü bir örgütlenme ağının olduğu ve özellikle teknolojik gelişmenin merkezi olması ve pazar payını azaltmasıyla Gaziantep bulgur sektörü Şanlıurfa'daki bulgur sektörünün gelişimini etkilemektedir. Ancak Gaziantep'in teşvik yasası kapsamında olmaması Şanlıurfa'lı işletmeciler için bir avantaj konumundadır. Bazı cevaplayıcılar teknolojik gelişmeleri Şanlıurfa'da yapmak için girişimlerde bulunmuşlardır. Şekil 4.30'da görüldüğü gibi işletmecilerin %50'si etkilenmediklerini, %36'sı olumsuz etkilendiklerini ve %14' ü ise hem olumlu hemde olumsuz yanlarının olduğunu belirtmişlerdir.



Şekil 4.30. Antep bulgur sektörünün etkisi

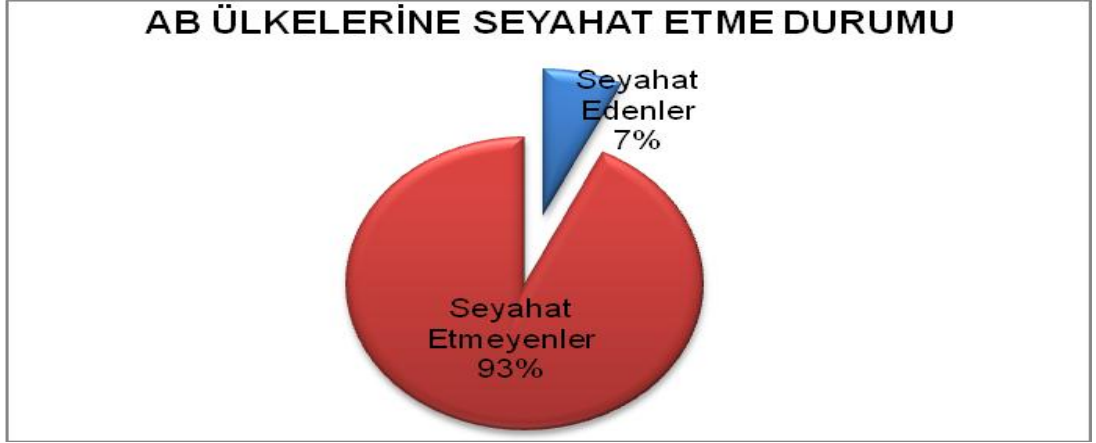
#### 4.2.28. Fabrika'nın Şanlıurfa'ya kuruluş nedeni

İşletmecilerin tamamı birinci neden olarak Şanlıurfa'lı oldukları için buraya kurduklarını belirtmektedir. Bunu hammaddenin yakın oluşu, gayrimenkullerinin ve çevrelerinin burada olması ve küçük bir nedende olsa sıcak bölge olması fabrikanın Şanlıurfa'ya kurulmasında etken roller oynamıştır.

#### 4.3. İşletme Yöneticisinin AB'ye Bakışına İlişkin Bilgiler

Şekil 4.31'de görüleceği üzere sanayicilerin %93'ü AB ülkelerinden hiçbirine seyahat etmemiş sadece %7'lik kısmı seyahat etmiştir.

AB'ye entegrasyon sürecinde Şanlıurfa'daki bulgur işletmecilerinin iş hayatlarını ilgilendiren değişiklikler konusunda %14'ünün bilgisi oldukça yeterli, %50'sinin yeterli, %14'ünün ise yetersiz olduğu ve %22'sinin ise fikrinin olmadığı Şekil 4.32.'de görülmektedir. Aslında AB'nin işletmecilerin gündemine girmesi, yere serme yönteminin yasaklanmasıyla girmiş bu yönde kendilerini geliştirmeye çalışmışlardır. AB'ye bu yasaklanmadan dolayı tamamen tepkisel yaklaşmakta, üretimlerinin sağlığa zararlı olmadığını iddia etmektedirler.



Şekil 4.31. AB ülkelerine seyahat etme durumu

İşletmecilerin %50'si kendilerine AB süreci ile ilgili herhangi bir resmi kuruluş tarafından bilgilendirme yapıldığını, geri kalan %50'sine ise herhangi bir bilgilendirme yapılmadığı ifade edilmiştir. Bilgilendirme almayanların %57'sinin bilgi sahibi olma yönünde herhangi bir girişimi olmamış, geri kalan %43'ünün ise AB süreci ile ilgili kendi çabaları doğrultusunda bilgi edindikleri ifade edilmiştir (Şekil 4.32).



Şekil 4.32. İşletmecilerin AB mevzuatı hakkındaki bilgileri

Sanayicilerin %79'u iş hayatlarına yönelik olarak AB'nin sunduğu kredi, hibe veya proje desteği gibi imkânlardan yararlanmamış, geri kalan %21'i ise yararlandığını belirtmiştir.

AB hibelerinden yararlanmama nedeni olarak %28'i ihtiyaç duymadığını, %27'si teknik yetersizlikten, %18'i yeterli bilgisinin olmadığı ve geri kalan %27'si

ise diğer seçeneklerin dışında “başvurularının olduğunu ancak kabul edilmediğini” ifade etmişlerdir (Şekil 4.33).



Şekil 4.33. İşletmecilerin AB hibelerinden yararlanmama nedeni

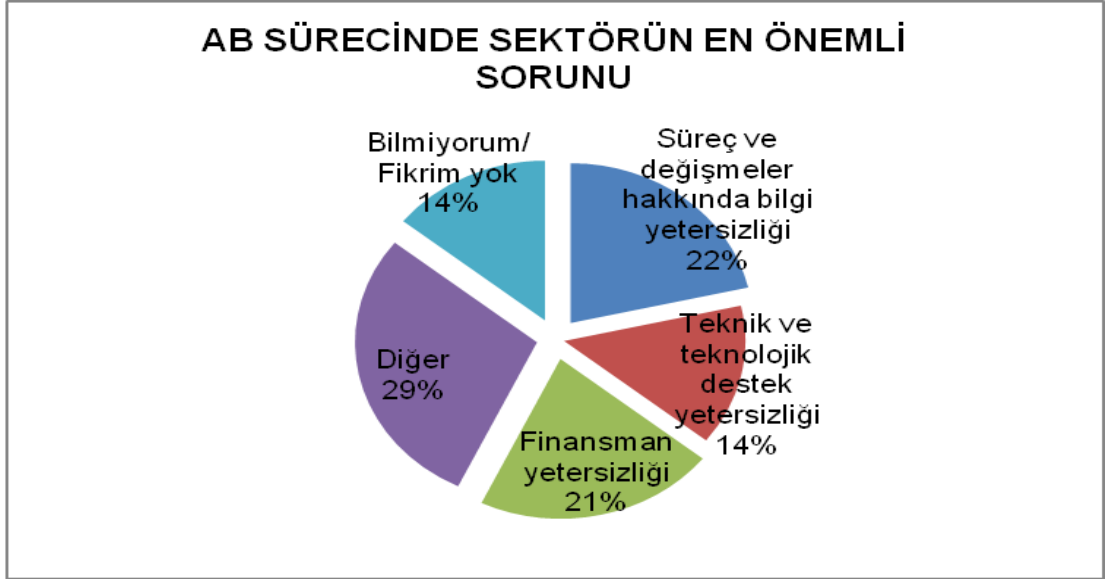
İşletme sahiplerinin AB'ye entegrasyon sürecinde, bulgur sektörünü ilgilendiren konularla ilgili görüş ve şikâyetlerini yetkili kişilere %50'si hiç iletememekte, %29'u rahatlıkla iletmekte, %14'ü kısmen iletebilmekte ve %7'si ise fikir beyan etmemektedir (Şekil 4.34.).



Şekil 4.34. İşletmelerin kurumsal iletişimi

İşletmeciler AB'ye entegrasyon sürecinde Şanlıurfa'daki bulgur sektörünün en önemli sorunu olarak %22 ile süreç ve değişimler hakkında bilgi yetersizliği, %21 ile finansman yetersizliği, %14 ile teknik ve teknolojik destek yetersizliği olarak görmektedir. %29'u ise bunların dışında kalifiye eleman yetersizliği, hammadde

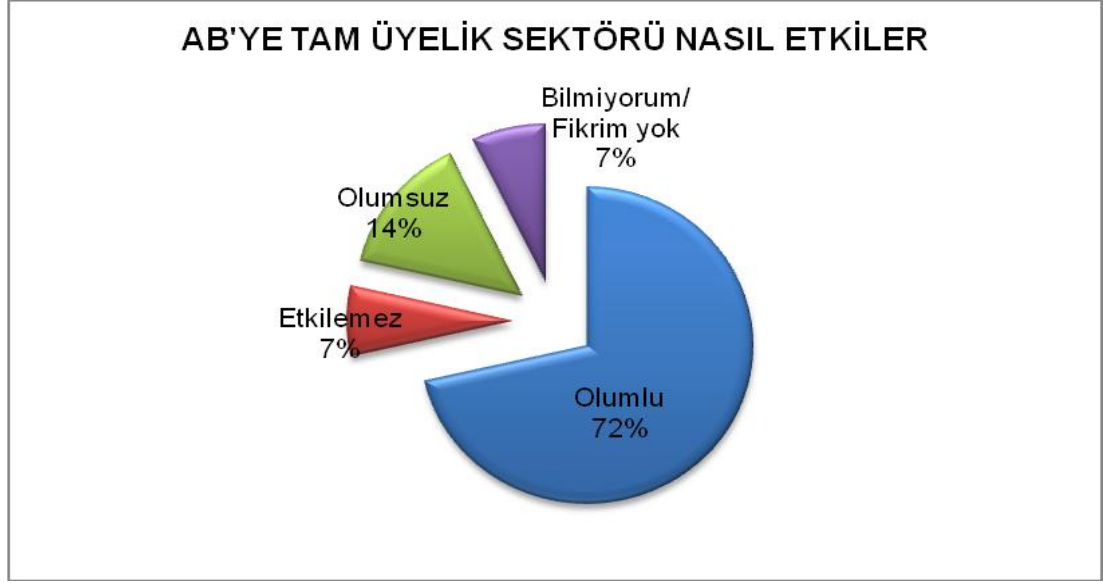
kaynaklarının azalması ve pazarlama eksikliği olarak ifade etmiştir. Geriye kalan %14'ünün ise konuyla ilgili herhangi bir görüşü bulunmamaktadır (Şekil 4.35).



Şekil 4.35. AB sürecinde sektörün en önemli sorunu

Aslında işletme sahiplerinin tamamı süreç ve gelişmeler hakkında yeterli düzeyde bilgilerinin olmadığını ifade etmektedir. Sektör yöneticilerinin ciddi bir eğitim sürecinden geçmeleri AB'ye bakış açılarını da değiştirecektir.

Şekil 4.36.'da görüleceği üzere Türkiye'nin AB'ye tam üye olmasıyla Şanlıurfa'da ki bulgur sektörünün işletmecilere göre %72'si olumlu, %14'ü olumsuz etkileneceği, %7'si sektörün etkilenmeyeceği geri kalan %14'lük kısmın ise fikrinin olmadığını beyan etmişlerdir.



Şekil 4.36. AB'ye tam üyelik sektörü nasıl etkiler

İşletmecilerin %64'ü AB'ye entegrasyona hazır olduklarını geri kalan %36'sı ise hazır olmadıklarını ifade etmişlerdir.



## 5. SONUÇLAR ve ÖNERİLER

Bu çalışmada, Şanlıurfa ilinde faaliyet gösteren ve Şanlıurfa Sanayi ve Ticaret Odasına kayıtlı bulgur fabrikalarının AB'ye uyum sürecinde yaşadıkları sorunlar tespit edilmiş ve değerlendirilmiştir. Değerlendirme sonuçları aşağıda özetlenmiştir:

İncelenen işletmelerin %80'i limited şirket olmasından dolayı iki ve daha fazla ortakla yönetilmektedir. Genelde ortaklar aile içinden seçilmektedir.

İşletme yöneticilerinin genel eğitim profili ilkökul ve lise düzeyindedir. %80'inin yabancı dil bilmemesi sektörün dışa açılımını olumsuz yönde etkilemektedir. İşletmeciler geleceğe yönelik büyük düşünmemektedirler. Gaziantep'ten sonra en fazla üretimi yapan Şanlıurfa'nın sınır şehri olmasının yanısıra, ayrıca ilde sınır kapısının olması, teşvik yasası kapsamında olması ve buğday üretiminde 1. sırada yer almasına rağmen sektörün yurtiçi pazarlarla yetinmesi ve dışa açılım noktasında yetersiz kalması eğitimin önemini bir kez daha vurgulamaktadır.

Ticaret Borsasının Akçakale yolu üzerinde kurulu olması bulgur işletmecilerinin fabrikalarını ağırlıklı olarak yine bu yol üzerine kurmalarında etkili olmaktadır.

Her işletme yasal zorunluluktan dolayı bir mühendis çalıştırmaktadır. Ancak bu mühendislerin bilgilerinden yararlanmak yerine sadece yasal prosedürü yerine getirmek adına diplomaları kullanılmaktadır.

İşletmelerin sadece %50'si kapasitelerini üst seviyede kullanmaktadırlar. Yakıt kullanımını açısından kömür, sektör içinde kullanılan en önemli enerji kaynağıdır. İşletmelerin kurulu güçleri 180 ila 650 kW arasında değişmektedir. Kurulu gücün yüksek olması aynı zamanda elektrik tüketiminide artırmaktadır. Dolayısıyla, elektrik fiyatlarının yüksek olması ve yüksek oranda artışların olması bulgurun

maliyetinide artırmaktadır. Artan bu maliyet pazar payının kaybolmaması için ürün fiyatlarına yansıtılmamaktadır.

İşletmelerin %93'ü Antep tipi üretim teknolojisini kullanmaktadır. Antep tipi üretimde nem sorunu yaşanmamakta ve raf ömrü daha uzun olmaktadır. Ayrıca teknolojik gelişmenin Antep orjinli olması sonraki süreçlerde teknolojik adaptasyon sorunu yaşatmaması açısından önemlidir.

İşletmeler ucuz enerji olması nedeniyle yere serme yönteminin vazgeçilmez olduğunu ifade etmektedir. İşletmeciler yüksek enerji maliyetlerinin sektörün yeni yatırımlar yapmasının önünde engel olduğunu ifade etmelerine karşın, enerji (yakıt) maliyetin sadece %7'lik kısmını oluşturmaktadır. Ayrıca işletmeciler, yasal zorunluluktan dolayı (gıda güvenliği) yere serme yöntemi ile kurutmanın yasaklanmasının Şanlıurfa bulgur sektörünü olumsuz etkileyeceğini ifade etmektedirler. Özellikle iklim koşullarına bağlı olarak Nisan ayından başlayarak Ekim ayının sonuna kadar yere serme yöntemi ile kurutma yapabilen üreticiler bu sayede enerji maliyetlerindeki düşürdüklerini belirtmektedirler.

Bulgur gibi yere serilerek kurutulan üzüm, incir ve biberin kurutma şeklinin yasaklanmaması ise sektörü rahatsız etmektedir. Bulgur işletmecileri bu tavrın çifte standart olduğunu, bulgur sektörü üzerindeki bu yasağın kaldırılması gerektiğini ifade etmektedirler. Ancak güneşte kuruturken hijyenik koşulların (kuş, böcek, toz, kuruma hızı gibi) sağlanması durumunda bu yöntemin bulgur içinde kullanılmasında herhangi bir engelleme söz konusu değildir. İşletmelerin sürekli ve daha hijyenik ürün elde etmeleri için kule tipi kurutucu sistemini kullanmaları, ayrıca yere serme yöntemini kullanırken yukarıda belirtilen hijyenik koşulların mutlaka sağlanması teşvik edilmelidir. Hijyenik koşulların gerekliliği ve sağlanma yöntemleri konusunda sektörün bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Sadece yere serme yöntemini kullanan işletmeler ayrıca depolama sorunu ile karşılaştıklarını bununda beraberinde ek bir maliyet oluşturduğunu ifade etmektedirler.

Bütün firmaların ortaklaştığı en önemli sorun bulgura uygulanan yüksek KDV oranıdır. Buğdayda KDV oranı %1 iken bulgurda %8 olması sektörü ciddi anlamda maliyet artışıyla karşı karşıya bırakmakta bu da kayıt dışı ekonomiye neden

olmaktadır. Sanayi ve Ticaret Odasına kayıtlı firmalar hammaddeyi satın alırken stopaj ve borsa tescil ücretleri ödeyerek %4'lük bir ek maliyet oluşurken merdivenaltı diye tabir edilen kayıtdışı işletmeler bu tür ek ödemeleri yapmamaktadır. Haksız rekabet hammadde alımında başlamaktadır.

Gaziantep ve Karaman'da, Şanlıurfa'ya göre daha örgütlü bir yapının olması sektörün nicel ve niteliksel gelişiminde sağlamıştır. Sektör yöneticileri bir an önce örgütlenmeli, sağlam bir örgüt yapısı oluşturmalı ve sektör adına gerekli çalışmaları yapmalıdırlar. Oluşturulacak yapı sektörün teknolojik gelişimine, dış pazarlara açılmasına ve AB'nin istediği koşullarda üretim yapmasına öncülük etmelidir.

Dikkat çeken bir diğer nokta ise, işletmelerin %57 gibi önemli bir oranında hiçbir kalite belgesinin olmamasıdır. Avrupa Birliği sürecinde ülkemiz ile yapılan müzakerelerde gıda güvenliği önemli bir yer tutmaktadır. Bunun için Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından gıda firmalarının alt yapılarını düzenlemesi ve hijyen kurallarına uyarak üretim yapmaları için bir çok kanun ve yönetmelik yayınlanmaktadır. Bu yönetmelik ve tebliğlerde devletin kontrol mekanizmalarını azaltmak amacıyla da gıda üreticilerini ve gıdayla ilgili olan kurum ve kuruluşları ISO 22000 gıda güvenliği belgesini almaya teşvik etmektedir. Çünkü AB ülkeleri tükettikleri gıdaların güvenli olmasını önemsemektedir. Şanlıurfadaki işletmelerin ancak %36'sı ISO 22000 belgesine sahiptir. Bu durum sektörün AB'ye yönelik çalışmalar yapması gerektiğini ortaya koymaktadır.

AB'nin sunduğu kredi, hibe veya proje desteğinden yararlanmama yüzdesinin çok yüksek oluşu aslında sektörün AB ile ilgili çok fazla bilgi sahibi olmadığını göstermektedir. Bu konuda resmi veya özel kuruluşların Şanlıurfa'daki bulgur sektörünü bilgilendirme çabalarının yetersiz veya hiç olmaması ise yaşanan eksikliklerdendir.

Araştırmanın son kısmında işletmecilerin %64'ü AB'ye entegrasyona hazır olduklarını ifade etmişlerdir. Ancak genel olarak değerlendirme yapıldığında ve işletme ve ileriye yönelik yatırımlar da göz önünde bulundurulduğunda,

Şanlıurfa'lı bulgur işletmecilerinin ürünlerini iç pazarda sattıkları görülmektedir. Özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde irili ufaklı yüzlerce bulgur işletmecisinin varlığı, iç pazarda rekabeti artırmakta fiyatları daha da düşürmektedir. Ayrıca üretim fazlalığına neden olmaktadır. Bu durum Şanlıurfa'lı bulgur üreticilerine dış pazarlara açılma zorunluluğu getirmektedir.

Bu nedenle işletmelerin,

- Üretim hatlarını sürekli sisteme geçirecek önlemler almaları,
- Kalite belgelerini arttırmaları,
- Dış pazarlara açılımı sağlayacak üst düzey personeller istihdam etmeleri,
- Çok acilen sorunları çözebilecek bir örgüt yapısı oluşturmaları gerektiğini göstermektedir.

## KAYNAKLAR

- ADOLPH, W.H., SHAMMES, E.I., HALABY, S.H., 1955. The Nutritive Value of Legume Proteins and Legume Wheat Mixed Proteins in Near East Diets. *Food Research* 30:31-34.
- ANONYMOUS, 1994. TS 2284, Bulgur, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara.
- ANONYMOUS, 2000. "Zirai ve İktisadi Rapor 1999-2000", Türkiye Ziraat Odaları Birliği, Yayın No:204, Ankara.
- ANONYMOUS, 2008a. TÜİK Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi verileri, [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr).
- ANONYMOUS, 2008b. TÜİK Buğday Üretimi verileri, [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr).
- ANONYMOUS, 2008c. TÜİK Bulgur İhracatı verileri, [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr).
- ANONYMOUS, 2009. Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği, Tebliğ No: 2009/24.
- BAYRAM, M., ÖNER, M.D., 1996. Bulgur Üretiminde Bugünkü Durumu ve Sorunları, *Gıda Teknolojisi*, 1(8),39-45.
- BAYRAM, M., 2000. Bulgur Around The World. *Cereal Foods World*. Vol.45 No.2. 80-82.
- BAYRAM, M., ÖNER, M.D., 2002. Bulgur Üretiminde Renk Ayıklama (Sorting) Sisteminin Kullanımı. Bulgur Sanayi, Sorunları Ve Çözüm Önerileri. Hububat Ürünleri Tekn. Kongre Ve Sergisi, 3-4 Ekim, G.Antep.
- BAYRAM, M., ÖNER, M.D., 2002. Bulgur, World-Grain.
- BAYRAM, M., ÖNER, M.D., 2004. 2003' de Bulgur Sektörü (2). *Unlu Mamuller Teknolojisi*. Yıl13. Sayı 62. 20-30.
- BAYRAM, M., 2005. Bulgur.
- CERTEL, M., 1998. Farklı Çeşit ve Pişirme Yöntemlerinin Mısır Bulgurlarının Çirşlenme Özellikleri Üzerine Etkileri. *Gıda*. 23 (4) : 267-277.
- HALEY, W.L., PENCE, J.W., 1960. Bulgur, An Ancient Wheat Food, *Cereal Science Today* vol.5, no.7, 203-7.
- HAYTA, M., 2001. Bulgur Quality as Affected by Drying Methods. *Journal of Food Science*. Vol 67. No.6. 2241-2244.
- KENT, 1975. *Technology of Cereals with Special Reference to Wheat*. 2nd Edition, Pergamon Press, NY, 223p.
- KÖKSEL, H., EDNEY, M. J., ÖZKAYA, B., 1999. Barley Bulgur: Effect of Processing and Cooking on Chemical Composition. *Journal of Cereal Science*. 29. 185-190.
- ÖNER, M.D., 2002. Bulgur Sanayi, Sorunları ve Çözüm Önerileri. Hububat 2002. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi. Gaziantep.39-48.
- ÖZBOY, Ö., 1998. Bulgur Üretiminde Verim ve Kalite Belirlemede Kullanılabilecek Testler ile Üretim Nişasta ve Protein Özelliklerine Etkisi (Doktora Tezi). Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara.
- ÖZKAYA, B., 1997. Bulgur İşleme Tekniğinin Besleme Kalitesi Açısından Önemi. 2. Un-Bulgur ve Bisküvi Sempozyumu. Karaman. 153-164.
- ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., KÖKSEL, H., 1993 Bazı Buğday Çeşitlerinden Farklı Yöntemlerle Üretilen Bulgurların Bazı Vitamin ve Mineral İçerikleri ile Proteinlerinin Elektroforetik ve Nişastalarının "Briefingence" Özellikleri Üzerinde Araştırmalar. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*.2(4)36-56.

- SEÇKİN, R., 1968. Bulgurun Terkip ve Yapılışı Üzerinde Araştırma. A.Ü.Ziraat Fakültesi Yayınları 320/199.
- TÜRKSOY, S., ÖZKAYA, B., 2004. Bulgurun Besin Değeri ve Prosesin Bileşim Üzerine Etkileri, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı, 23-24 Eylül, Van.

## ÖZGEÇMİŞ

1974 yılında Adıyaman'da doğdu. İlk ve orta okulu Ankara'da; Liseyi Adana'da tamamladı. 1991 yılında Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümüne girdi. 1998 yılında aynı bölümden mezun oldu. 2001 yılı Mart Ayı'na kadar Gaziantep'te un ve bisküvi sektörlerinde çalıştı. 2004 yılında Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans öğrenimine başladı. 2001 yılından bu yana Türkiye İstatistik Kurumu Diyarbakır Bölge Müdürlüğünde görev yapmakta olan Polat evli ve iki çocuk babasıdır.

**EK-1****ŞANLIURFA BULGUR SEKTÖRÜ  
DEĞERLENDİRME FORMU****1.İŞLETME YÖNETİCİSİNE İLİŞKİN BİLGİLER (Görüşülen Kişi)**

Adı – Soyadı: \_\_\_\_\_

1.1 Konumu:  Sahip  Ortak  Profesyonel Yönetici  Diğer1.2 Öğrenim Durumu:  İlk-Orta  Lise  Üniversite(Lisans)  Yüksek Lisans Doktora

1.3 Yaşı : \_\_\_\_\_

1.4 Yabancı Dil:  Bilmiyor  İngilizce  Almanca  Fransızca Arapça  Rusça  Diğer \_\_\_\_\_**2.İŞLETME HAKKINDA GENEL BİLGİLER**

2.1 Kayıtlı Unvanı: \_\_\_\_\_

2.2 Adresi: \_\_\_\_\_

**2.3 İletişim Bilgileri**

a) Telefonu : ( ) \_\_\_\_\_ d) web adresi: www.

b) Faks : ( ) \_\_\_\_\_

c) e-posta : \_\_\_\_\_

2.4 Yeri:  OSB  KSS  Akçakale Yolu  Serbest Bölge  Diğer \_\_\_\_\_

2.5 Kuruluş Yılı: \_\_\_\_\_

2.6 Hukuki Statü :  A.Ş.  Kolektif  Komandit Ltd. Şti.  Şahıs İşletmesi  Kooperatif  Diğer \_\_\_\_\_

2.7 Ortak Sayısı : ..... Adet

**2.8 Kuruluş Şekli:** Yeni Kuruluş  Aileden devralma  Üçüncü Şahıstan Devralma Çalışanlar Olarak Devralma  Diğer \_\_\_\_\_**2.9 İşletmenin Kapasitesi:**

- İlk kuruluş kapasitesi .....

- Fiili üretim kapasitesi .....



## 2.10 Sermayesi:

(Halen mali tablolarda görünen **yatırılmış toplam sermaye** ve **yılı** belirtilecek.)

Toplam Sermaye Miktarı :----- TL

Yılı :-----

2.10.1 Kuruluş Sermayesi : \_\_\_\_\_ TL

2.10.2 İşletme Sermayesi : \_\_\_\_\_ TL

(Firmanın işletme sermayesi **halen kullandığı miktar** olarak anlaşılmalıdır.)

- a) 50 Milyar <
- b) 51 – 150 Milyar
- c) 151 – 300 Milyar
- d) 301 Milyar >

## 2.11 İşletmede Çalışanların Sayısı:

	Yönetici	İdari Personel	Mühendis	Teknisyen	Ustabaşı	İşçi	Kısmi Zamanlı
Daimi Personel							

## 2.12 Çalışanların Öğrenim Durumu:

sayısı

Kişi

- a) Üniversite \_\_\_\_\_
- b) Yüksekokul(İki Yıllık) \_\_\_\_\_
- c) Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi \_\_\_\_\_
- d) Lise \_\_\_\_\_
- e) Çıraklık Okulu \_\_\_\_\_
- f) İlköğretim \_\_\_\_\_
- g) Okur Yazar Değil \_\_\_\_\_

## 2.13 Üretim, Satış, Büro vb. İşlerde Aylık Kullandığı Ortalama Yakıt Miktarı:

(Yanıtlarken dikkat edilecek husus, sarf edilen miktarın **aylık bazda** olmasıdır. Buraya herhangi bir ortalama ayın değeri girilebileceği gibi, bir yıllık tüketimin 12'ye bölünmüş miktarı da kullanılabilir.)

- Motorin (ton) :-----  Fuel Oil (ton):-----  LPG (m<sup>3</sup>):-----
- Doğalgaz (m<sup>3</sup>):-----  Kömür (ton):-----

## 2.14 Aylık Kullandığı Elektrik Miktarı ( kw-saat ): \_\_\_\_\_

(Burada da maksat ortalama **bir aylık** elektrik tüketiminin miktarını belirlemektir.)

**2.15 Kurulu Gücü ( kw ) :** \_\_\_\_\_

**2.16 Bugün İtibariyle Makina Parkı Değeri :** \_\_\_\_\_ milyar TL.

(Makina parkının değeri olarak bugünkü **rayiç değeri** alınabilir.)

**2.17 Normalde Kaç Vardiya Çalışıldığı:** 1  2  3  (sadece biri işaretlenecek)

**2.18 Üretim Yeri Alanı :** Toplam Alan ..... m<sup>2</sup> Kapalı Alan ..... m<sup>2</sup>

(Burada ‘kapalı alan’ tanımına sadece imalatın yapıldığı yer değil, bürolar, depolar ve diğer **kapalı tüm hacimler** dahil edilecektir.)

**2.19.1 Üretim Yeri Mülkiyeti:**

Kira  Kendi Mülkü  Diğer

**2.19.2 Kira ise;** \_\_\_\_\_ TL/Aylık

**2.20 Bilişim Alt Yapısı:**

(Halen aktif olarak kullanılan bilgisayar adedi not edilecek. ‘Network’ ile kastedilen bilgisayarların birbirleri ile bağlantılı olup olmadığı. **Satış** anlamında e-ticaret yapıyorsa internet üzerinde mallarını satıyor anlamına gelmektedir. **Tedarik** anlamında e-ticaret ise temin ettiği ürünler internet üzerinden alıp almadığı ile ilgili. Web tanıtım sayfası varsa not edilecek. İhtiyaç hissedilirse “bir görebilir miyim” diye sorulacak ve tanıtım sayfasına bakılacak.)

a) Bilgisayar adedi \_\_\_\_\_

**Var**

b) İnternet Bağlantısı

c) Network (Yerel Ağ)

d) E-ticaret (satış)

e) E-ticaret (Tedarik)

f) Web Tanıtım Sayfası

**2.21 Bilgisayarı Hangi Amaçla Kullanıyorsunuz? (Birden Fazla Seçenek İşaretlenebilir)**

(Üretim sürecinde kullanım varsa bunun mahiyeti sorulacak ve gerçekten üretimde kullanıp kullanmadığı anlaşılacak. İnternette bilgi araştırması yaptığını söylüyorsa son zamanlarda **ne tür bir araştırma yaptığı sorularak** doğru yanıt elde edilecek.)

Üretim sürecinde  Muhasebede  Tasarımda

İnternette bilgi araştırması  Diğer

**2.22 Üretim teknoloji tipi hangisidir?**

- Antep Tipi  Karaman Tipi

2.22.1 Neden bu tipi tercih ettiniz?

**2.23 Kurutma sistemlerinden hangilerini kullandığınızı kullanım süresi ve yüzdeleriyle belirtiniz.**

- I. Yere serme yöntemi \_\_\_\_\_ ay \_\_\_\_\_ %  
II. Kule tipi kurutucu \_\_\_\_\_ ay \_\_\_\_\_ %  
III. Tünel tipi kurutucu \_\_\_\_\_ ay \_\_\_\_\_ %

**2.24 Bulgura uygulanan %8 KDV oranı sektörü nasıl etkilemektedir.**

- Olumlu  Olumsuz

2.23.1 Olumsuz ise nedenleri nelerdir?

.....  
.....  
.....

**2.25 Bulgurdaki sarı renk sorunundan etkileniyor musunuz?**

- Evet  Hayır

2.24.1 Evet ise çözüm önerileriniz nelerdir?

.....  
.....  
.....

**2.26 Sarı renkli bulgur elde etmek için hangi yöntemleri uyguluyorsunuz?**

.....  
.....  
.....

**2.27 Parlatılmamış bulgura talep var mı?**

- Evet  Hayır

**2.28 Sektörde boya kullanımı hakkında ne düşünüyorsunuz?**

.....  
.....  
.....

## 2.29 Firma İhracat Yapıyor mu?

- Evet (Evet ise en yoğun hangi kanalı kullanıyorsunuz? 2.28.1)  
 Hayır(2.30 dan devam edin)

### 2.29.1 İhracat Şekli:

(Müşteriye doğrudan satış ile kastedilen ürünü kullanan firmaya satıştır. **Komisyoncu** firma, belli bir yüzde karşılığı ürüne müşteri bulan firmadır. **Toptancı** ise işin ticaretini yapan yani ürünleri alıp bunlara yurtdışında müşteri bulan firmalardır.)

- a) Komisyoncu / Mümessil firma ile   
b) Dolaylı İhracat (Aracı Firma İle)   
c) Müşteriye Doğrudan Satış

### 2.29.2 İhracatı (Sadece en yoğun olan seçenek işaretlenecek)

- a) Kendi Markası ile   
b) Müşterinin İstedığı Marka ile

### 2.29.3 İhracatın Satışlara Oranı (Yıllık) \_\_\_\_\_ %

## 2.30 AB Ülkelerine İhracat yapıyor musunuz?

- Evet (En fazla hangi ülkeye ihracat yapıyor 2.29.1)  Hayır(2.30 dan devam edin)

### 2.30.1 Ürünlerini İhraç Ettiği Ülkeler:

1. \_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_  
3. \_\_\_\_\_  
4. \_\_\_\_\_

### 2.30.2 AB Ülkelerine ihracatta ne tür sorunlarla karşılaşıyorsunuz?

- Gümrük Vergisi   
Hijyen   
Sarı renk   
Kalite   
Diğer (Belirtiniz)   
.....

### 2.31 İhracat Yapmama Nedenleriniz Nelerdir?

(İşaretlenecek şıklar kendi aralarında önem sırasına göre yandaki paranteze 1,2 ya da 3 diye işaret edilecektir.)

	<u>Önem sırası</u>
a) İç pazarlarda tatmin olma	( )
b) Kaynak yetersizliği (sermaye, teknoloji, malzeme vb.)	( )
c) Aracı işletme bulmadaki zorluk	( )
d) Dış pazarları tanımama ve bilgi eksikliği	( )
e) Talep edilen kalite ve miktarda mamul sunamama	( )
f) Uygun fiyatta mamul sunamama	( )
g) Yabancı dil yetersizliği	( )
h) Diğer .....	( )

### 2.32 Ürün ve Hizmetleri İç Pazarda

- 2.32.1 a) Kendi Markası ile Satıyor   
b) Müşterinin İsteddiği Etiketle Satıyor

(Eğer tüketiciyi kendisi bulup müşteriye satıyorsa **kendisi satıyor** anlamına gelmektedir. Bu ürünleri alıp pazarlayan şirkete satıyorsa **toptancıya satıyor** kutusu işaretlenecek. Belli bir prim ya da komisyon karşılığı müşteri bulan bir firma aracılığıyla satıyorsa **komisyoncu** ile satılıyor anlamına geliyor. **Perakende** kanal ise doğrudan tüketiciye hitap eden mağaza ya da dükkanlar anlamına geliyor. Zaman zaman açılan ihalelere teklif verip o şekilde satıyorsa **ihale usulü** satıyor anlamına gelir.)

- 2.32.2. a) Kendisi Satıyor   
b) Toptancıya Satıyor   
c) Komisyoncu ile Satılıyor   
d) Perakende Kanala Satıyor   
e) İhale Usulü Satıyor   
f) Diğer ( \_\_\_\_\_ )

### 2.33 Sahip Olduğu Belge Ve Sertifikalar:

(Belgenin ne olduğu yanlışlığa mahal vermeyecek şekilde not edilecek.)

- ISO 9000  ISO 22000  HACCP  TSE  
 CE İŞARETİ  GIDA ÜRETİM VE SİCİL SERTİFİKASI  DİĞER ....

### 2.34 Tescilli Markanız var mı?

- Evet :  Hayır  Çalışmalar sürüyor

2.33.1Evet ise ; Tescilli Marka Sayısı \_\_\_\_\_

**2.35 Ürettiğiniz ürün çeşitlerini iriliklerine göre belirtiniz?**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

**2.36 Yeni Yatırım Düşünüyor Musunuz?**

Evet  Hayır

2.36.1 Evet İse, Ne Miktarda: \_\_\_\_\_ TL  
(Yeni yatırım düşünüyorsa bunun hangi amaçla, örneğin **kapasite arttırımı**, kalite ya da **teknoloji** geliştirme veya **ürün geliştirme** alanlarından hangisi ile ilgili olduğu not edilecek.)

2.36.2 Hangi Amaçla;

Üretim  Pazarlama  Bilgi İşlem  
 Yeni Sektör  Tasarım  Ar-Ge

**2.37 Laboratuvarınız Var mı?**

Evet  Hayır

2.36.1 Hayır ise; Dış Laboratuvarlarda Test Yaptırıyor musunuz?  Evet  Hayır

2.36.2 Yapılan analizleri belirtiniz?

.....  
.....

**2.38 Şanlıurfa'da bulgur sektörünün sorunlarıyla ilgilenen kurum ve kuruluşlar hangisidir?**

Valilik  Sanayi ve Ticaret Odası  OSB  
 Üniversite  KOBİ   
Diğer.....

**2.39 Hammaddenin sağlandığı kaynakları yüzdeleriyle belirtiniz?**

I. Üretici \_\_\_\_\_ %  
II. Tüccar \_\_\_\_\_ %  
III. Ticaret Borsası \_\_\_\_\_ %  
IV. Toprak Mahsulleri Ofisi \_\_\_\_\_ %  
V. Diğer (Belirtiniz)..... \_\_\_\_\_ %

**2.40 Hammadde çeşitleriniz nelerdir?**

.....  
.....  
.....

**2.41 Hammadde alımını etkileyen faktörler nelerdir?**

- Fabrikanın işleme kapasitesi       İşletme sermayesi       Yurt içi talepler  
 Yurtdışı talepler       Hammadde fiyatı       Diğer.....

**2.42 Antep sanayisi sizi etkiliyor mu?**

- Olumlu       Olumsuz       Etkisi yok       Olumlu- Olumsuz

**2.42.1 Olumlu veya Olumsuz ise nedenleri nelerdir?**

.....  
.....  
.....

**2.43. Fabrikayı neden Şanlıurfa'ya kurdunuz?**

.....  
.....  
.....

**2.44. Daha önce hiçbir AB ülkesine seyahat ettiniz mi? Ettiyseniz hangi ülke(ler)?**

- a. Evet.....  
b. Hayır

**2.45. AB'ye entegrasyon sürecinde, iş hayatınızı ilgilendiren değişiklikler hususunda (kurutma, hijyen ve gümrük vergisi) bilginiz hangi düzeyde?**

- a. Oldukça yeterli  
b. Yeterli  
c. Yetersiz  
d. Bilmiyorum/Fikrim yok

**2.46. AB süreci ile ilgili herhangi bir resmi kuruluş tarafından sizlere yönelik bilgilendirme yapıldı mı?**

- Evet       Hayır

Evet ise hangi kuruluşlar:.....

**2.47. Sizin bu konuda girişiminiz var mı?**

- Evet       Hayır

**2.48. İş hayatınıza yönelik olarak AB'nin sunduğu kredi, hibe veya proje desteği gibi imkânlardan yararlandınız mı?**

- a. Yararlandım  
b. Yararlanmadım

**2.49. Şayet önceki soruya “yararlanmadım” demişseniz, bunun en önemli sebebi nedir?**

- a. İhtiyaç duymadım  
b. Söz konusu imkanlar hakkında yeterli bilgim yok  
c. İmkanlar hakkında bilgim olmakla birlikte, proje ve başvuru belgeleri hazırlama gibi konularda teknik yetersizlik  
d. Diğer (belirtiniz).....

**2.50. AB entegrasyon sürecinde, sektörünüzü ilgilendiren konularla ilgili görüş ve şikâyetlerinizi yetkili kişilere iletebilme imkânınız oluyor mu?**

- a. Rahatlıkla iletebiliyoruz
- b. Kısmen iletebiliyoruz
- c. Hiç iletemiyoruz
- d. Bilmiyorum/Fikrim yok

**2.51. AB entegrasyon sürecinde Şanlıurfa'daki Bulgur Sektörünün en önemli sorunu sizce nedir?**

- a. Süreç ve değişmeler hakkında bilgi yetersizliği
- b. Teknik ve teknolojik destek yetersizliği
- c. Finansman yetersizliği
- d. Diğer .....
- e. Bilmiyorum/Fikrim yok

**2.52. Türkiye AB'ye tam üye olursa, bu Şanlıurfa'daki Bulgur Sektörünü nasıl etkileyecektir?**

- a. Olumlu
- b. Etkilemez
- c. Olumsuz
- d. Bilmiyorum/Fikrim yok

**2.53. Söylemek veya eklemek istediğiniz, yaşadığınız başka sorunlar var mı? Sektörün gelişimi için düşünce ve önerileriniz nelerdir?**

.....

.....

.....

**2.54. AB ye entegrasyona hazır mısınız?**

- Evet    Hayır

**\*\*\*TEŞEKKÜRLER\*\*\***



**EK-2**

<b>GAZİANTEP FİRMALARININ ÜLKE VE *TARİFE'LI BAZDA DIŞ TİCARETİ, TÜİK</b>								
<b>Not:2009 yılı bilgileri 11 aylık geçici bilgilerdir.</b>								
ÜLKE ADI	2006		2007		2008		2009	
	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg
FRANSA	110.076	253.314	161.258	252.334	395.350	378.617	492.930	620.774
HOLLANDA	41.307	86.952	47.901	65.084	69.556	71.584	127.937	127.740
ALMANYA	140.295	312.365	238.318	377.272	398.730	411.948	481.533	615.865
İTALYA	33.188	67.000	54.832	80.000	50.704	60.000	52.815	60.000
İNGİLTERE	93.810	208.660	279.730	510.000	366.557	361.000	287.754	425.990
DANİMARKA					21.171	20.500	36.879	42.140
YUNANİSTAN	31.121	76.000	79.637	126.000	139.721	142.000	120.003	186.500
İSPANYA								
BELÇİKA	64.819	131.054	103.742	159.868	2.829	2.148	266.829	369.848
İSVEÇ	323.374	536.476	691.165	942.054	470.094	491.181	317.159	484.180
AVUSTURYA	2.474	5.000	3.325	4.000	33.076	30.354	31.137	43.105
İSVİÇRE	42.475	88.152	44.608	69.276	96.392	95.435	39.770	49.094
MALTA	14.214	33.500	17.850	34.000	58.579	68.000	3.900	6.000
ÇEK CUM.	2.094	4.000	14.764	21.500			5.520	4.000
ROMANYA			1.796	3.000				
RUSYA								
AZERBAJCAN	5.360	10.000	7.301	9.000	46.012	52.000	16.140	32.000
KAZAKİSTAN							3.480	6.000
TÜRKMENİSTAN	8.846	20.000	10.290	21.000	25.492	21.600	29.124	42.800
ÖZBEKİSTAN	1.552	3.000	1.883	2.500				
KIRGIZİSTAN			610	1.000			241	500
TUNUS							9.540	18.000
LIBYA	15.120	36.000					14.965	25.000
MİSİR							25.789	48.000
MORİTANYA	445.596	1.491.500	426.365	1.067.500	1.058.254	1.692.000	187.013	540.500
SIERRA LEONE	819.504	2.825.500	3.112.335	7.480.000	3.583.055	6.408.800	1.292.747	3.213.500
LIBERYA	1.924.146	6.804.000	7.394.343	17.119.000	10.268.691	16.483.500	1.931.069	5.358.000
KENYA	132.078	394.000						
GÜNEY AFRİKA			8.640	11.000	1.232	1.000	1.796	2.000
A.B.D.	42.211	86.868	66.468	103.022	133.472	126.182	77.990	98.562
KANADA	33.819	53.629	83.298	141.026	106.430	98.698	90.551	119.560
DOMİNİK CUM.					62.400	60.000		
K.K.TURK CUM.	84.026	209.500	244.848	469.000	262.412	284.050	114.702	192.500
SURİYE			3.780	6.000				
İRAK	1.804.704	4.659.498	2.797.345	6.270.854	6.192.239	7.920.950	2.955.645	5.578.811
İRAN	3.399	9.000						
İSRAİL	781.350	2.278.426	900.563	2.100.489	1.063.718	1.301.395	1.199.645	2.115.260
FİLİSTİN					65.484	64.200		
URDUN	13.760	37.848					89.387	182.625
SUUDİ ARAB.	554.041	1.686.637	261.553	553.728	537.662	608.700	561.003	1.035.135
KUVEYT	5.522	11.505	78.879	156.945				
B.A.E.	28.344	72.414	61.846	108.145	39.555	46.280	106.689	196.710
HİNDİSTAN			7.950	14.940				
SİNGAPUR	125	200						
JAPONYA			496	900				
AVUSTRALYA	142.874	325.517	210.982	330.906	337.336	338.642	337.913	479.622
YENİ ZELANDA	4.800	12.000			13.770	13.500	40.043	52.630
EGE SER.B.			14.916	23.600	71.490	80.925	27.223	29.500
<b>TOPLAM</b>	<b>7.750.424</b>	<b>22.829.515</b>	<b>17.433.617</b>	<b>38.634.943</b>	<b>25.971.463</b>	<b>37.735.189</b>	<b>11.376.861</b>	<b>22.402.451</b>

\*TARİFE 6: Birleşmiş Milletler Ürün Sınıflaması Alt Ürün Grubu

<b>MERSİN FİRMALARININ ÜLKE VE TARİFE'LI BAZDA DIŞ TİCARETİ, TÜİK</b>								
<b>Not:2009 yılı bilgileri 11 aylık geçici bilgilerdir.</b>								
<b>ÜLKE ADI</b>	<b>2006</b>		<b>2007</b>		<b>2008</b>		<b>2009</b>	
	<b>Dolar</b>	<b>Kg</b>	<b>Dolar</b>	<b>Kg</b>	<b>Dolar</b>	<b>Kg</b>	<b>Dolar</b>	<b>Kg</b>
FRANSA	17.360	33.504	55.234	86.675	8.761	8.000	91.401	129.832
HOLLANDA	10.043	26.990	16.164	20.094	58.426	48.404	67.786	82.928
ALMANYA	106.923	207.859	163.127	240.890	205.527	191.017	682.441	804.945
İTALYA	10.200	25.950	40.778	60.435	17.534	16.966	11.044	15.992
İNGİLTERE	193.711	421.395	70.051	111.120	100.583	102.434	176.111	255.451
DANİMARKA	93.039	201.827	74.910	133.015	110.138	96.556	50.679	70.471
YUNANİSTAN	14.032	34.992	45.979	58.972	22.145	21.500	42.138	72.500
BELÇİKA	78.805	188.720	103.709	175.204	151.942	147.500	97.865	153.400
NORVEÇ					8.016	8.346	20.407	26.480
İSVEÇ	98.995	176.507	206.617	297.570	148.438	122.534	362.271	442.134
AVUSTURYA	9.484	17.944	24.144	35.774	34.367	31.515	53.501	65.727
İSVİÇRE	5.043	11.470	29.074	39.278	70.614	62.676	104.260	116.292
LETONYA			3.920	7.000				
MACARİSTAN	7.445	16.808	13.810	19.016	25.299	24.208	20.236	31.724
MOLDOVA							1.320	2.000
RUSYA	77.019	146.500	167.966	170.600	226.799	145.190	20.420	32.000
GÜRCİSTAN							2.881	4.529
AZERBAYCAN	2.850	6.492	11.500	22.000	35.100	39.000	13.459	20.920
KAZAKİSTAN			3.480	5.250				
TÜRKMENİSTAN							30.350	53.431
KIRGIZİSTAN							3.747	6.838
CEZAYİR			6.324	10.990	9.500	10.000		
LİBYA	9.400	18.499					14.875	25.000
MISIR	17.340	46.000	10.810	22.954	64.741	75.449	188.508	319.469
SUDAN							2.950	5.000
MORİTANYA							23.156	64.500
SENEGAL	4.287	8.250	4.000	6.250	4.201	3.750	5.785	7.125
GİNE								
SİERRA LEONE	708.710	2.438.000					1.113.259	3.101.000
LİBERYA	342.200	1.160.000					1.398.915	3.925.500
FİLDİSİ								
MAURİTUS							96.750	258.000
A.B.D.	40.710	87.591	84.307	135.844	276.820	266.235	213.420	303.952
KANADA	15.009	36.665	26.119	45.576			29.880	49.987
DOMİNİK CUM.							25.828	44.000
K.K.TURK CUM.	207.150	516.896	344.457	527.440	321.965	348.450	347.772	546.367
SURİYE					63.869	88.020		
İRAK	71.080	173.008	67.176	127.469	263.240	307.014	766.502	1.323.651
İRAN	4.455	9.000						
İSRAİL	175.707	474.368	62.691	107.454	199.367	297.414	441.950	729.312
FİLİSTİN	7.740	21.500	20.253	43.000				
URDUN	3.420	8.440			15.378	22.000	105.396	178.000
SUUDİ ARAB.	508.737	1.400.071	14.195	28.985	68.764	75.015	242.360	397.528
KUVEYT	82.159	211.860	74.875	135.814	170.674	185.915	79.587	142.110
KATAR	1.504	4.032	3.213	5.400	46.927	49.040	7.492	11.040
B.A.E.	55.056	159.015			23.014	31.993	68.264	125.025
AVUSTRALYA	16.032	27.976					13.161	20.500
MARSHALL ADALARI							10.978	22.000
EGE SER.B.	2.150	3.600	23.120	39.794	20.994	18.296	78.475	95.924
MERSİN SER.B.	3.530	7.000	39.280	70.966	60.232	63.164	102.506	144.945
<b>TOPLAM</b>	<b>3.001.325</b>	<b>8.328.729</b>	<b>1.811.283</b>	<b>2.790.829</b>	<b>2.833.375</b>	<b>2.907.601</b>	<b>7.230.086</b>	<b>14.227.529</b>

<b>MARDİN FİRMALARININ ÜLKE VE TARİFE'LI BAZDA DIŞ TİCARETİ, TÜİK</b>								
<b>Not:2009 yılı bilgileri 11 aylık geçici bilgilerdir.</b>								
ÜLKE ADI	2006		2007		2008		2009	
	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg
ALMANYA							11.091	18.000
BELÇİKA							2.942	3.640
İSVEÇ	9.562	25.440	44.607	92.351			16.658	20.000
ESTONYA	25.709	72.400	20.624	46.000				
A.B.D.	19.918	52.981						
K.K.TURK CUM.	12.128	33.000						
IRAK	1.684.343	5.493.500	3.971.244	11.204.055	6.674.301	10.689.640	13.631.427	32.603.715
İSRİL							26.680	46.000
	1.751.660	5.677.321	4.036.475	11.342.406	6.674.301	10.689.640	13.688.798	32.691.355

<b>ŞANLIURFA FİRMALARININ ÜLKE VE TARİFE'LI BAZDA DIŞ TİCARETİ, TÜİK</b>								
<b>Not:2009 yılı bilgileri 11 aylık geçici bilgilerdir.</b>								
ÜLKE ADI	2006		2007		2008		2009	
	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg
SURIYE							326.750	658.500
IRAK	1.126.850	3.336.600	243.780	497.500	109.266	152.380	1.585.344	3.099.500
URDUN							12.500	25.000
<b>TOPLAM</b>	<b>1.126.850</b>	<b>3.336.600</b>	<b>243.780</b>	<b>497.500</b>	<b>109.266</b>	<b>152.380</b>	<b>1.924.594</b>	<b>3.783.000</b>

<b>KARAMAN FİRMALARININ ÜLKE VE TARİFE'LI BAZDA DIŞ TİCARETİ, TÜİK</b>								
<b>Not:2009 yılı bilgileri 11 aylık geçici bilgilerdir.</b>								
ÜLKE ADI	2006		2007		2008		2009	
	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg	Dolar	Kg
FRANSA	75.100	139.320	549.475	690.342	1.082.406	883.140	876.818	958.710
HOLLANDA	412.562	809.200	784.690	1.200.325	1.011.140	815.080	649.381	671.546
ALMANYA	1.027.803	2.004.352	2.625.907	3.368.716	4.994.311	4.051.938	4.475.345	4.578.796
İNGİLTERE	33.116	65.000	204.006	266.830	429.296	353.100	338.363	352.400
DANİMARKA	43.555	82.040	134.134	174.600	248.498	193.950	188.542	176.240
YUNANİSTAN							4.061	3.840
BELÇİKA	12.104	22.480	134.296	185.680	301.405	240.080	2.182.672	2.416.740
NORVEÇ	65.755	113.592	70.100	90.240	150.701	119.120	112.484	117.120
İSVEÇ			32.763	44.000	53.325	43.000	112.012	125.340
AVUSTURYA			57.203	64.440	241.784	190.920	151.758	145.640
İSVİÇRE	30.309	54.400	57.142	73.360	145.255	116.030	92.391	99.710
ROMANYA							564	940
ARNAVUTLUK	491	960	5.358	4.920	13.876	11.360	19.269	19.880
LİBYA	28.809	57.600	26.815	54.960				
MISIR			7.260	13.200	44.100	36.000	34.384	35.124
LİBERYA	10.250	24.000						
A.B.D.	51.990	93.735	120.030	153.195	292.421	224.840	71.986	71.315
KANADA							6.510	7.715
ARJANTİN							13.466	12.825
K.K.TURK CUM	54.024	92.400	64.864	83.780	110.090	92.550	84.879	98.235
IRAK					16.434	24.900	12.500	25.000
İRAN	24.080	41.000	88.435	138.000	18.000	18.000	13.650	21.000

İSRAİL							17.327	22.950
URDUN							17.410	22.908
AVUSTRALYA	65.262	122.290	57.052	84.590	163.225	127.720	217.866	225.290
YENİ ZELANDA					16.039	16.500		
EGE SER.B.			3.391	6.300				
MERSİN SER.B.	244.412	510.760	85.054	111.040	20.264	18.520	54.678	65.935
<b>TOPLAM</b>	<b>2.179.622</b>	<b>4.233.129</b>	<b>5.107.975</b>	<b>6.808.518</b>	<b>9.352.570</b>	<b>7.576.748</b>	<b>9.748.316</b>	<b>10.275.199</b>

## EK-3

### TÜRK GIDA KODEKSİ BULGUR TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2009/24)

#### Amaç

**MADDE 1 – (1)** Bu Tebliğin amacı, bulgurun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesini, muhafaza edilmesini, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak üzere taşıması gereken özelliklerini belirlemektir.

#### Kapsam

**MADDE 2 – (1)** Bu Tebliğ, buğdaydan yapılan bulguru kapsar.

#### Dayanak

**MADDE 3 – (1)** Bu Tebliğ, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un 7 nci ve 8 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

#### Tanımlar

**MADDE 4 – (1)** Bu Tebliğde geçen;

a) Bulgur: Buğdayların (*Triticum durum*, *Triticum aestivum*, *Triticum monococcum*, *Triticum dicoccon*) tekniğine uygun olarak temizlenmesi, pişirilmesi, kurutulması ve istendiğinde kabuğundan ayrılarak kırılması ile elde edilen ürünü,

b) Çeşni maddesi: Bulgura katılan sebze ve işlenmiş sebze ürünleri, baklagil ve tahıl ürünleri ve bunların lifleri, baharat ile tat vericiler ve benzerlerini,

c) Çeşnili bulgur: Çeşni maddelerinin katılması ile elde edilen bulguru,

ç) Esmer bulgur: Kırmızı ekmeçlik buğdaydan elde edilen bulguru,

d) Kusurlu tane: Aşağıda tanımı verilen,

1) Beyazlı bulgur tanesi: İç kısmı beyaz renkte olan ve yeterince pişmemiş bulgur tanesini,

2) Kızıl bulgur tanesi: Esmer bulgur dışındaki bulgurlarda, kızıl ve kırmızı renkte olan bulgur tanesini,

3) Bozuk tane: Küflenmiş, çürümüş, ekşimiş, acımış, topaklanmış, böcek yenikli, lekelenmiş ve kendine özgü pişmiş buğday kokusunu kaybetmiş taneyi,

e) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun ore o tüketim amaçlı suları,

f) Yabancı madde: Bulgur tanesi dışındaki yabancı tohumlar, saman gibi ore ol maddeler ile taş, kum gibi ore ol c maddeleri, ifade eder.

#### Ürün özellikleri

**MADDE 5 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Bulgur kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olmalı, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yumurtaları, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir.

b) Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri Ek-1' de verilmiştir.

c) Bulgur, pilavlık ve köftelik bulgur olarak ikiye ayrılır. Pilavlık bulgur tane iriliğine ore; pilavlık tane bulgur, iri pilavlık bulgur, pilavlık bulgur ve ince pilavlık bulgur olmak üzere dört, köftelik bulgurlar ise tane iriliğine ore; köftelik bulgur ve köftelik ince bulgur olmak üzere iki gruba ayrılır. Bulgurların tane irilikleri Ek-2' ye uygun olmalıdır.

#### Katkı maddeleri

**MADDE 6 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, katkı maddesi ve renklendiriciler kullanılmaz.

#### Bulaşanlar

**MADDE 7 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları, 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ hükümlerine uygun olmalıdır.

#### Pestisit kalıntıları

**MADDE 8 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/7/2008 tarihli ve 26951 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

#### Hijyen

**MADDE 9 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni

bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve 6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’ne uygun olmalıdır.

#### **Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme**

**MADDE 10** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Ambalajlama ve Etiketleme – İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

a) Ürüne ait çeşit adı ve bu Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (c) bendinde belirtilen tane iriliğine ore isimlendirme, etiket üzerinde belirtilmelidir. Köftelik bulgurlar için “kısırlık”, köftelik ince bulgurlar için ise “çiğ köftelik” ifadeleri etiket üzerinde yer alabilir.

b) Çeşni ilavesiyle üretilen bulgurlarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilmelidir.

c) Ürün etiketi üzerinde, ürün adı ile aynı yüzde, ürüne ait çeşit adıyla en az aynı puntoda olmak üzere; bulgurun elde edildiği buğday türü (Durum buğdayı, beyaz ekmeçlik buğday, kırmızı ekmeçlik buğday, kaplıca buğdayı) belirtilmelidir.

ç) Kırmızı ekmeçlik buğdaydan elde edilen bulgurlarda, “esmer” ifadesi ürün adı ile birlikte kullanılabilir.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

#### **Numune alma ve analiz yöntemleri**

**MADDE 12** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı, ulusal veya uluslararası ore görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

#### **Tescil ve denetim**

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, ore ol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim ve hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanuna ore Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılır.

#### **Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ ile, 14/2/1995 tarihli ve 22202 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren TS 2284 Bulgur Standardı mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

#### **Yürürlük**

**MADDE 15** – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 16** – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

#### **EK-1**

#### **BULGURUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

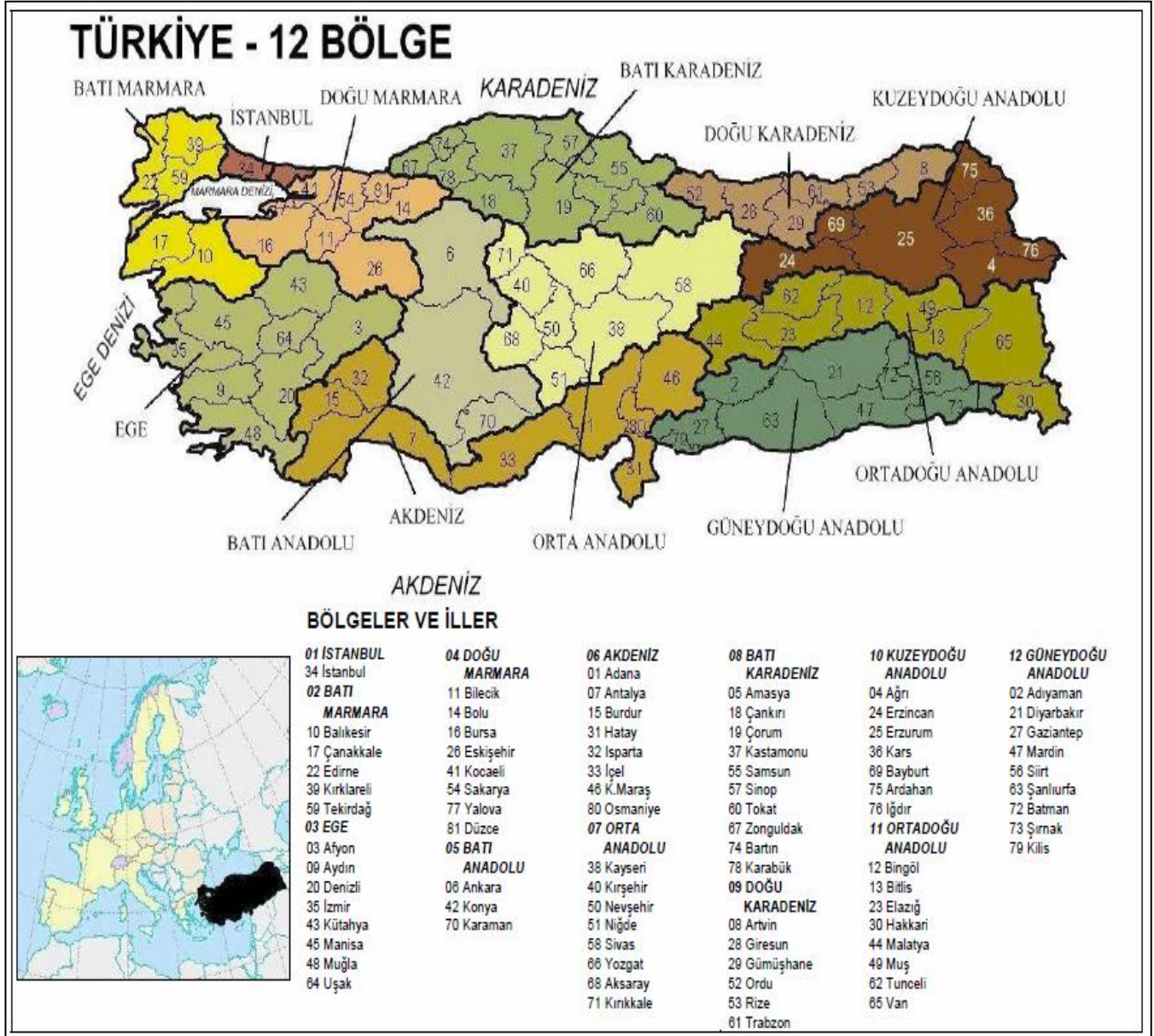
Özellikler	Değer					
	Pilavlık			Köftelik		
	Bulgur	Çeşnili Bulgur	Esmer Bulgur	Bulgur	Çeşnili Bulgur	Esmer Bulgur
Kusurlu tane	1	1	1	1	1	1
Beyazlı bulgur tanesi, %	1	1	Aranmaz	1	1	Aranmaz
(m/m), en çok	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır
Kızıl bulgur tanesi, %	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
(m/m), en çok	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Bozuk tane, %						
(m/m), en çok						

Toplam yabancı madde % (m/m), en çok -Taş, kum gibi inorganik maddeler % (m/m), en çok						
Rutubet, % (m/m), en çok	13	13	13	13	13	13
Toplam kül*, % (m/m), en çok	2,0	2,5	2,0	2,0	2,5	2,0
Suya geçen madde*, % (m/m), en çok	10	12	10	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz
Protein*, % (m/m), en az	11	11	11	11	11	11
* Değerler kuru madde üzerinden verilmiştir.						

**EK-2**  
**BULGURUN TANE İRİLİKLERİ**

Özellikler	Değer					
	Pilavlık Bulgurlar				Köftelik Bulgurlar	
	Tane Bulgur	İri Pilavlık	Pilavlık	İnce Pilavlık	Köftelik	İnce Köftelik
3,50 mm'lik kare delikli tel elek altına geçen kısım % (m/m)	En az %80	En az %80				
3,00 mm'lik kare delikli tel elek altına geçen kısım % (m/m)			En az % 90			
2,80 mm'lik kare delikli tel elek altına geçen kısım % (m/m)	En çok %10					
2,50 mm'lik kare delikli tel elek altına geçen kısım % (m/m)				En az %80		
2,00 mm'lik kare delikli tel elek altına geçen kısım % (m/m)		En çok %10			En az % 90	
1,60 mm'lik kare delikli tel elek altına geçen kısım % (m/m)			En çok % 10	En çok % 20		En az % 90
0,50 mm'lik kare delikli tel elek altına geçen kısım % (m/m)	En çok % 0,5	En çok % 0,5	En çok %0,5	En çok % 1	En çok %2	En çok %2

**İSTATİSTİKİ BÖLGE BİRİMLERİ SINIFLAMASI**  
**DÜZEY 1**





## ÖZET

Avrupa Birliği (AB) sürecinde geleneksel üretimden endüstriyel üretime geçilme zorunluluğu, artan enerji maliyetlerinden dolayı özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki bulgur sektörünü sıkıntılara sokmaktadır.

Bu çalışmada, Şanlıurfa'da bulunan bulgur sanayinin AB uyum sürecindeki mevcut durumu ve geleceğe yönelik beklentileri ile AB'nin sektörü nasıl etkileyeceği tam sayım yöntemiyle yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak niceliksel ve niteliksel olarak araştırılmış, bulgur sanayinin yaşadığı sorunlar belirlenerek çözüm önerileri sunulmuştur.

Dış pazarlara açılımı sağlayacak üst düzey personeller istihdam etmeleri, üretim hatlarını sürekli sisteme geçirecek önlemler almaları, kalite belgelerini arttırmaları gerekliliği ortaya çıkmıştır.

Ayrıca, sorunları çözebilecek güçlü ve etkili bir örgüt yapısının oluşturularak, belirtilen sorunların, yakın zamanda belli bir program dahilinde çözülmesi gerekmektedir.

## SUMMARY

Obligation of transition from traditional manufacturing to industrial production in bulgur industry, in the process of EU, has caused some problems to bulgur industry of the Southeastern Anatolia Region.

In this study, current situation and future expectation of bulgur industry in Şanlıurfa in the integration process of EU and how EU will affect the industry has been researched by census method and face to face interview by using quantitative and qualitative researches. With those researches problems of the industry has been determined and solutions have been presented.

Necessities for Employment of higher levels of personnel, who will achieve opening out foreign markets, taking measures to put production lines into continuous systems and increasing quality certification requirements has emerged.

Also by establishing strong and effective organization structure that will be able to solve problems, the problems must be solved within a particular program in the near future.