



T.C.

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

BURSA İLİ YAŞ MEYVE İHRACATI ve STANDARDİZASYON

EMRAH YILDIRIM

DOÇ. DR. SERTAÇ DOKUZLU
(DANIŞMAN)

YÜKSEK LİSANS TEZİ
BURSA - 2017

TEZ ONAYI

Emrah YILDIRIM tarafından hazırlanan “ Bursa İli Yaş Meyve İhracatı ve Standardizasyon” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından oy birliği/oy çokluğu ile Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı’nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Danışman : (Doç. Dr. Sertaç DOKUZLU)

Başkan: Doç. Dr, Sertaç DOKUZLU
U.Ü. Ziraat Fakültesi, Tarım
Ekonomisi Anabilim Dalı

Üye : Prof. Dr. Hasan VURAL
U.Ü. Ziraat Fakültesi, Tarım
Ekonomisi Anabilim Dalı

Üye : Doç.Dr ,Ferit ÇOBANOĞLU A.D.Ü.
Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi
Anabilim Dalı

Yukarıdaki sonucu onaylarım

Prof. Dr. Ali BAYRAM

Enstitü Müdürü

.../... /...

BİLİMSEL ETİK BİLDİRİM SAYFASI

U.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- tez içindeki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,

- görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,

- başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,

- atıfta bulunduğum eserlerin tümünü kaynak olarak gösterdiğimi,

- kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,

- ve bu tezin herhangi bir bölümünü bu üniversite veya başka bir üniversitede başka bir tez çalışması olarak sunmadığımı

beyan ederim.

../../....

Emrah YILDIRIM

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

BURSA İLİ YAŞ MEYVE İHRACATI ve STANDARDİZASYON

Emrah YILDIRIM

Uludağ Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman: Doçent Dr. Sertaç DOKUZLU

Yüksek lisans tez çalışması olarak hazırlanan bu çalışmada Bursa ilinin yaş meyve üretimi ile ihracatının genel durumu, ihracatçı firmaların yapısı, ihracatta yaşadıkları sorunlar ve yaş meyve ihracatında standardizasyon konusunun önemi incelenmiştir.

Türkiye önemli bir yaş meyve üreticisi ve ihracatçısı bir ülke konumundadır. Bursa ilinin de ülke genelinde hem üretim hem de ihracat bakımından önemli bir yeri bulunmaktadır. Ancak, yaş meyve ihracatımız üretimimiz ile kıyaslandığında oldukça düşük oranlarda kalmaktadır.

Türkiye'nin yaş meyve ihracatının yarısından fazlası Avrupa Birliği (AB) ülkelerine yapılmaktadır. Ancak, AB ülkeleri ihracatta yüksek standartlar uygulamakta olup, aynı zamanda kalite güvence belgeleri talep etmektedir. Zaman zaman bu talepler tarife dışı teknik engeller boyutuna gelmektedir.

Çalışmada 2016 yılında yaş meyve ihracat sezonunda faaliyette bulunan ve anket yapmayı kabul eden 21 firma ile yüz yüze görüşülmüştür. İthalatçı firmalar yaş meyve ihracatında en fazla GlobalGAP belgesi talep etmektedirler. Ancak yapılan araştırmanın sonuçlarına göre GlobalGAP sertifikalı bazı ürünlerde de katkı – kalıntı sorunu yaşandığı ve ürünlerin iade/imha edildiğini göstermektedir.

Bursa ilinde faaliyet gösteren ihracatçı firmaların en önemli sorunlarından birinin yurt dışı pazarlara girişin ve kalıcı olarak yerleşmenin zorluğu olduğu belirlenmiştir. İhracatçılar bu sorun ile başa çıkabilmek için genellikle hedef pazarlarında kendi şirketlerini kurmakta, bir anlamda karşılıklı olarak kendi şirketleri arasında ticaret gerçekleştirmektedir. Ancak, ihraç olanaklarımızı genişletmek ve ihraç pazarlarında kalıcı olabilmek için en önemli konuların başında standart ürünlerin üretimi ve güvenin sağlanması gelmektedir.

Anahtar kelimeler: Bursa, Yaş Meyve, İhracat, Standardizasyon

ABSTRACT
MSc Thesis
BURSA FRESH FRUIT EXPORT AND STANDARDIZATION
Emrah YILDIRIM
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Agricultural Economics
Supervisor: Associate professor Sertaç DOKUZLU

In this study which is prepared as a master thesis study, the importance of the standardization of fresh fruit production and export in Bursa, the structure of exporting firms, the problems they have experienced in exports and the export of fresh fruit are examined.

Turkey is an important fresh fruit producer and exporter country. Bursa province has an important place both in terms of production and export in the whole country. However, compared to our production of fresh fruit, our exports remain at a very low rate.

More than half of Turkey's fresh fruit exports are made to the European Union (EU) countries. However, EU countries are applying high standards in exports and demanding quality assurance documents at the same time. From time to time these demands come to the extent of technical barriers other than tariffs.

The study was conducted by face-to-face interview with 21 companies who accepted to survey that operating in the fresh fruit export season in 2016. Importers are demanding the most GlobalGAP certification for fresh fruit exports. However, according to the results of the research, some GlobalGAP certified products also show that the additive - residue problem and the products are returned / destroyed.

It has been determined that one of the most important problems of exporting firms operating in Bursa is the difficulty of entering into foreign markets and permanently settling. In order to cope with this problem, exporters usually establish their own companies in their target markets and trade in their own companies in a sense. However, in order to expand our export opportunities and to be permanent in export markets, the most important issue is the production and trust of standard products.

Keywords: Bursa, Fresh Fruit, Exportation, Standardization

TEŞEKKÜR

Tez çalıőmamın seçiminden, araştırmanın yürütölmesi ve tamamlanmasına kadar her türlü desteğini gördüğüm danıőmanım değerli hocam Sayın Doç. Dr. Sertaç DOKUZLU'ya, katkı ve eleőtirileriyle bu çalışmanın son halini almasında emeği geçen Sayın Prof. Dr. Hasan VURAL 'a teőekkürlerimi sunarım.

Tez çalıőmamda yardımlarından dolayı Münevver KILINÇ'a, Dilek AŐKAR'a destek ve sabrından dolayı, eőim hayat arkadaőım Hasibe YILDIRIM'a teőekkürlerimi sunuyorum.



İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
TEŞEKKÜR.....	iii
İÇİNDEKİLER	iv
SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ.....	vi
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	vii
ÇİZELGELER DİZİNİ	viii
1. GİRİŞ.....	1
2. KURAMSAL TEMELLER ve KAYNAK TARAMASI.....	3
2.1. Standardizasyon Kavramı	5
2.2. Kalite Olgusu	16
2.3. Gıda ve Ürün Güvenliği Kavramı, Standart ve Sertifikasyon Sistemleri	18
2.4. Yaş Meyve Sebze Sektörünün Gıda Zinciri İçerisindeki Konumu.....	20
2.5. Yaş Meyve Ürünlerinde Uygulanan Kalite Güvenlik Standartları	21
2.5.1. ISO Standartları Serisi	22
2.5.2. İyi Tarım Uygulamaları (İTU)	25
2.5.3. BRC (British Retail Council) Global Gıda Standardı	29
2.5.4. Uluslararası Gıda Standardı (IFS).....	30
2.5.5. Business Social Compliance Initiative (BSCI) Standartı.....	31
2.6. Türkiye’de Tarımsal Üretimde Kalitenin Gelişimi ve Sertifikasyon.....	33
3. MATERYAL ve YÖNTEM.....	37
3.1. Materyal	37
3.2. Yöntem.....	39
4. BULGULAR ve TARTIŞMA	40
4.1. Dünya Yaş Meyve Üretimi ve Dış Ticareti	40
4.1. Türkiye Yaş Meyve Üretimi ve Dış Ticareti	45
4.3. Bursa İli Yaş Meyve Üretimi ve İhracatı	51
4.3.1. Siyah incir Üretimi ve İhracatı	55
4.3.2. Kiraz Üretimi ve İhracatı	61
4.3.3. Şeftali Üretimi ve İhracatı	69
4.3.4. Armut Üretimi ve İhracatı	75

4.4. Bursa İli Yaş Meyve İhracatçılarının Görüş ve Sorunları.....	80
4.4.1. Meyvelerin standardizasyonu, depolanması ve paketlenmesi	80
4.4.2. Bursa ili yaş meyve ihracatçılarının genel durumu	84
4.4.3. Bursa ilinde yaş meyve ihracatı yapan firmaların sorunları	92
4.4.4. Firma ve Firma sahiplerinin özellikleri ve ihracat ilişkileri	93
5. SONUÇ	95
KAYNAKLAR DİZİNİ	98
EKLER.....	103
EK 1. RASFF Bildirim Örneği.	104
EK 2. İhracatçı Firmalarda Doldurmaları İstenilen Anket Formu.	106
EK 3. Gazete Haberleri	108
EK 4. Hasat ve İhraç Tarihlerini Belirleme Komisyonlarının Kuruluş ve Faaliyet Esaslarına Dair Genelge.....	117
EK 5. Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği Sayfası Üzerinden Hasat Dönemi Web Sayfası Görseli.	121
ÖZGEÇMİŞ	122

SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ

Simgeler	Açıklama
\$:Amerikan Doları
m.	:Metre
kg	:Kilogram
da	:Dekar
°C	:Santigrat Derece
mm	:Milimetre
%	:Yüzde

Kısaltmalar	Açıklama
AB	:Avrupa Birliği
ABD	:Amerika Birleşik Devletleri
AİB	:Akdeniz İhracatçı Birlikleri
BRC	:İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı
BTSO	:Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
ÇHC	:Çin Halk Cumhuriyeti
DTÖ	:Dünya Ticaret Örgütü
EB	:Ekonomi Bakanlığı
EUREPGAP	:Avrupa Perakendecileri İyi Tarım Uygulamaları
FAO	:Food and Agriculture Organization
FDA	:Food and Drug Administration
FDA	: Amerikan Gıda ve İlaç İdaresi
FOB	:Free On Board
FTA	: Foreign Trade Association
GLOBALGAP	:Avrupa birliği İyi Tarım Uygulamaları Standardı
GMP	:İyi üretim uygulamaları
GTHB	:Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
GTİP	:Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon
HACCP	:The Hazard Analysis and Critical Control Point
IFS	:Uluslar Arası Gıda Standardı
ISO	:International Standard Organization
ITU	:İyi Tarım Uygulamaları
MRL	:Maximum Residue Limit
RASSF	:Food and Feed Safety Alerts
TSE	:Türk Standartları Enstitüsü
TÜİK	:Türkiye İstatistik Kurumu
UİB	:Uludağ İhracatçı Birlikleri
USD	:Amerikan Doları
USDA	:Amerikan Tarım Bakanlığı
YMS	:Yaş Meyve ve Sebze

ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa
Şekil 2.1. Gıda Zinciri.....	19
Şekil 2.2. Yaş Meyve ve Sebzeler için Gıda Güvenliği Önlemleri ve Düzenlemeleri ...	34
Şekil 2.3. Meyve İhracatı Kamusal İşlemleri Akış Diyagramı	36
Şekil 4. 1. Bursa Samanlı'da Kivi Bahçesi.....	52
Şekil 4. 2. Bursa Yaş Meyve İhracatının Yıllara Göre Değişimi (\$)	53
Şekil 4. 3. İlekleme Hatası Görüntüsü	57
Şekil 4. 4. Çalışma Bölgesinde yetiştirilen Dürdane İncir çeşidi	59
Şekil 4. 5. Bursa Gündoğdu'dan Bursa Siyahı İncir çeşidinin bahçesinden görünüm....	60
Şekil 4. 6. 0900 Ziraat çeşidi diğer adıyla Napolyon Kirazı.....	66
Şekil 4. 7. Bodur kiraz ağaçlarında hasat işlemi kolaylığı.....	68
Şekil 4. 8. Çalışma Bölgesinde yetiştirilen şeftalinin ağaçtaki görünümü	70
Şekil 4. 9. Bursa Ovasından Santa Maria ve Deveci armut bahçesi	79
Şekil 4. 10. Firma Merkezleri	84
Şekil 4. 11. Görüşme Yapılan Firmaların Hukuki Statüsü	85
Şekil 4. 12. Firma Sorumlularının Yaş Dağılımı	86
Şekil 4. 13. Firmalardaki sorumlu kişilerin eğitim durumu.....	86
Şekil 4. 14. Kalite Sistemi Kullanımı	87
Şekil 4. 15. Firmaların Kalite Sistem Belge Sayısı.....	87
Şekil 4. 16. İhracatta Kullanılan Ambalaj Tipleri.....	89
Şekil 4. 17. Ambalaj Seçme Kriterleri	90
Şekil 4. 18. İhracatta Geri Dönen (ret olan) ürün	91

ÇİZELGELER DİZİNİ

	Sayfa
Çizelge 2. 1. Standartların Olumlu ve Olumsuz Etkileri/Riskleri	7
Çizelge 2. 2. Gıda Zincirinde Rol Alan ve Etkileyen Faktörler.....	19
Çizelge 3. 1. Ticari Kalite Denetimine Tabi Yaş Meyve ve Sebzeler	38
Çizelge 4. 1. Dünya Yaş Meyve Üretiminde İlk 10 Ürün (Ton)	40
Çizelge 4. 2. Yaş Meyve Üreticisi Ülkeler (Ton) (2013)	42
Çizelge 4. 3. Dünya Yaş Meyve İhracatı Ülkeler Sıralaması (Bin \$).....	43
Çizelge 4. 4. Dünya Yaş Meyve İhracatı (Ürün Bazında)(1000 \$)	43
Çizelge 4. 5. Dünya Yaş Meyve İthalatı Ülkeler Sıralaması (Bin Dolar).....	44
Çizelge 4. 6. 2015 yılı Türkiye Yaş Meyve Üretim Miktarları	45
Çizelge 4. 7. Türkiye’de İlk Sıralarda Gelen Meyve İhracat Miktarları (Ton).....	46
Çizelge 4. 8. Türkiye’de İlk Sıralarda Gelen Meyve İhracat Değeri (Bin Dolar)	46
Çizelge 4. 9. Türkiye Yaş Meyve İthalat Miktarları İlk On (Ton)	47
Çizelge 4. 10. Türkiye Yaş Meyve İthalatında İlk On Ürün Değer (Bin Dolar)	48
Çizelge 4. 11. Türkiye Ülkelerine Göre İthalat Değerleri (Bin Dolar)	48
Çizelge 4. 12. Türkiye Ülkelerine Göre İhracat Değerleri (Bin Dolar)	49
Çizelge 4. 13. En Fazla İhraç Edilen Ürün ve Ülke Matrisi (Bin \$) (2015)	50
Çizelge 4. 14. Bursa Ovasında Yetiştirilen Meyve Çeşitleri ve Ekiliş Alanları (2016) .	51
Çizelge 4. 15. Bursa İlinde Önemli Türler İtibariyle Meyve Üretimi ve Verimleri	52
Çizelge 4. 16. Bursa İli 2016 Yılı İhraç Edilen İlk On Ürün.....	54
Çizelge 4. 17. Yıllara Göre Bursa İli İncir İhracat Miktarı ve Değeri.....	61
Çizelge 4. 18. Bursa ilinde Yetiştirilen Kiraz Çeşitleri ve Özellikleri.....	63
Çizelge 4. 19. Yıllara Göre Kiraz İhracat Miktarı ve Değeri.....	69
Çizelge 4. 20. Yıllara Göre Şeftali İhracat Miktarı ve Değeri	75
Çizelge 4. 21. Bursa ilinde Yetiştirilen Armut Çeşitleri ve Özellikleri.....	76
Çizelge 4. 22. Yıllara Göre Armut İhracat Miktarı ve Değeri	79
Çizelge 4. 23. Firmaların Daimi ve Sezonluk Personel Sayısı	85
Çizelge 4. 24. Ülke veya Firmaların Özel İstekleri	91
Çizelge 4. 25. Firma ve firma sahibi özellikleri ile ihracat miktarı arasındaki ilişki.....	93

1. GİRİŞ

Yaş meyve ve sebze sektörü dünyada tarım ticaretinin başladığı ilk dönemden bu yana önemli bir yer tutmaktadır. Bazı dönemlerde dalgalanma yaşansa da tarım ürünleri ticareti dünya ulusları açısından da önemli olup; hem kendi halkının tüketim ihtiyaçlarını gidermekte hem de dış ticaret ile ülkeye kaynak sağlamaktadır. Dış ticarete konu olan tarım ürünlerinin ülke içinde gerçekleştirilen üretim faaliyetleri ve ilgili diğer sektörlerle iş gücü sağlaması açısından da büyük faydaları söz konusudur.

Türkiye coğrafi konumu ve iklim koşulları nedeniyle pek çok ürünün yetiştirilmesine elverişli bir ülkedir. Yaş meyve ve sebze sektörü, insan beslenmesi ve değişik kullanım imkânlarının yanı sıra yaygın tüketime bağlı olarak önemli bir sektör olarak genel ekonomi içerisinde yer almaktadır. (Gürbüzer 2008).

Türkiye önemli bir yaş meyve üreticisidir. Ancak yeterli altyapı ve organizasyonun olmayışı %25'lere varan bir üretim kaybına yol açmaktadır. Söz konusu bu kayıplar ekolojik şartların uygunluğu nedeniyle meyve yetiştiriciliğinde kaliteli üretim yapacak şartlara sahip olmasına rağmen Bursa ili için de geçerlidir.

Tarım ürünleri içinde dünyada ticareti yapılan ürün guruplarından, yaş meyvelerin insan sağlığı ve beslenmesi açısından önemi büyüktür. Yaş meyvelerin taze olarak tüketime sunulması ve uluslararası ticarete sıklıkla konu olması bu ürünlerin kalite ve standartları konusuna ayrı bir hassasiyet gösterilmesine neden olmuştur. Bu konudaki standardizasyon faaliyetleri pazar isteklerine göre şekillenmektedir. Yaş meyve dış ticaretinde ülkemiz açısından en önemli ülkelerin Avrupa Birliği ülkelerinin olması araştırma sırasında bu ülkelerin ön plana çıkmasına neden olmuştur. Nitekim yaş meyve dış ticaretinde son dönemde Avrupa Birliğine (AB) yapılacak olan tarım ürünleri dış ticaretinde hızlı alarm sistemleri kurulmuş olup, bu sistemler sayesinde raporlamalar kaynak ülke ve sebepleri de görülebilmektedir. Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (Rapid Alert System for Food and Feed Safety Alerts (RASSF)) isimli bu sistemler ile gıda güvenliği konusunda malların kontrolü sağlanabilmekte, insan ve hayvan sağlığı ile çevrenin korunması yönünden gözlem yapılabilmektedir. Aynı zamanda Globalgap, BRC

vb. uygulamalar da dünya yaş meyve ticaretine yön veren kalite güvence sistemleri arasında bulunmaktadır. Söz konusu sistemler bazı durumlarda gerçek anlamda gıda güvenliğini sağlamak amacıyla kullanılırken, bazı durumlarda da birer tarife dışı teknik engel halini alabilmektedir.

Günümüzde ticari hayatın sınırların ötesine geçmesi ile birlikte, ticari hayatın içerisinde yer alan alıcıların ve satıcıların ürünlere değer biçilmesi için onları tanımlatabilmeleri gerekmektedir. Aynı arazide, aynı üretici tarafından aynı uygulamalar yapılarak üretilen ürünler içerisinde bile farklı kalite ve sınıfa sahip ürünler bulunmaktadır. Her kalite ve sınıfın değeri farklı olduğu gibi, tüccarların, ihracatçıların, perakendecilerin ve tüketicilerinin istek ve beklentileri farklı olmaktadır. Bu nedenle ürünlerin, üretildikleri andan itibaren belli kriterlere göre sınıflandırılmaları gerekmektedir. Sınıflandırma ve ürün özelliklerinin belli gruplar altında tanımlama ve talep edilen ürün kalite kriterlerini karşıladığını gösterme pazarda değer oluşması için son derece önemlidir. Dünya genelinde ticarete ortak kabul görmüş bazı kalite kriterlerinin, sınıflandırmaların ya da derecelendirmelerin kullanılması ticari hayatta ürünlere değer biçmek için ortak bir dayanak oluşturmaktadır (Shepherd 1965).

Tüketicilerin gıda güvenliği ve kalite konusundaki hassasiyetlerinin artması ile birlikte tüm tarımsal ürünler için yapılması beklenen basit sınıflandırma ve derecelendirme faaliyetleri yerini daha detaylı ve karmaşık ürün kalite güvence sistemlerine bırakmıştır. Araştırmanın amacı ülkemizde yaş meyve üretimi ve dış ticareti açısından önemli bir yeri olan Bursa ilinin yaş meyve ihracatının genel görünümünü ortaya koymak ve Bursa ilinden yaş meyve ihracatı gerçekleştiren firmaların özellikle standardizasyon konusundaki durumlarını ve sorunlarını belirleyerek, bunlara çözüm önerileri üretmektir.

2. KURAMSAL TEMELLER ve KAYNAK TARAMASI

Araştırma konusu ile ilgili olarak yapılan bazı çalışmalar aşağıda kısaca özetlenmiştir.

Mencet (2005), Avrupa Birliğinde uygulanan eski adı ile Eurepgap uygulamalarının ülkemizdeki yaş meyve ve sebze ihracatı üzerine olan etkilerini incelemiştir. Sonraki dönemde GLOBALGAP adını alan kalite sistem belgelendirmesinin ihracatımızı etkilediğini belirtmiştir. Ayrıca EUREPGAP uygulamasının başlangıçtaki politikaları ve kaynak konuları tartışılmıştır.

Vorley (2006), Gıda zincirindeki değişimi anlatan çalışmasında alıcıların yönlendirdiği gıda zinciri modellerini, kurallar ve yasalarla daha fazla düzenlemekte olan ve uzun dönemde üretici, tedarikçi işleyiciler ve perakendeciler arasında dikey entegrasyonları öngören modeller olarak tanımlanmaktadır. Bunun sonucunda gıda zincirinde üreticilerin pazara girişini engelleyen “tarife dışı engelleri”, “isteğe bağlı standartlar” “numaralandırma ve barkod” sistemlerini de beraberinde getirdiği ifade edilmektedir.

Gürbüzer (2008), “Türkiye’de Yaş Meyve ve Sebze Üretimi, İhracatı, Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri” Yüksek Lisans tezinde yaş meyve ihracatındaki makro ölçekli sorunların neler olduğu kendi döneminde tartışılmıştır. Bazı sorun ve çözüm önerilerinin hayata geçirilip geçirilmediği incelenmiştir.

Özdemir (2008), ülkemizin AB ülkelerine yapmış olduğu yaş meyve ve sebze ihracatını tarife dışı teknik engeller kapsamında incelemiştir. Araştırmacı, yüksek lisans tezinde AB ülkelerinin ihracatta en fazla Globalgap sertifikasını talep ettiklerini ve AB’ne ihracat yapan firmaların büyük bir çoğunluğunun da bu sertifikaya sahip olduğunu belirtmiştir.

Ertürk (2008) “Bursa Ovası ve Çevresinin Ziraat Hayatı” üzerine yapmış olduğu doktora tezinde, Bursa ilinin tüm coğrafik özelliklerini ve ziraat hayatının nasıl şekillendiğini incelemiştir. Zirai faaliyetlerin iktisadi iş ve işlemlere etkileri, Bursa ilinin zirai ekonomik faaliyetlerdeki görünümü ve jeopolitik durumunun etkileri tartışılmıştır.

Ertürk'ün bulgularına göre Bursa Ovası 1970'li yıllardan itibaren sanayileşme sürecine bağlı olarak plansız bir şehirleşmeye maruz kalmıştır. Söz konusu sanayileşme ve şehirleşme süreci nedeniyle verimli tarım arazilerinin önemli bir kısmı yok olmuştur. Bu durum sadece ülke genelindeki üretime zarar vermekle kalmayıp, aynı zamanda ihrac potansiyeli yüksek ürünlerden elde edilebilecek gelirden de yoksun kalınmasına neden olmaktadır.

Yıldırım (2012), “Yaş Sebze ve Meyve Ticaretinde Kalite Sistem Belgeleri Uygulamaları (Globalgap)” çalışmasında kalite sistem belgelerinin gelişimine neden olan faktörleri ve Türkiye'deki uygulamaları incelenmiştir. Yıldırım'ın bulgularına göre ülkemizdeki kalite sistemlerinin neredeyse tamamı ihrac pazarlarının istekleri doğrultusunda şekillenip gelişmiştir. Ülkemizin kendi ihtiyaçlarından kaynaklanan bir kalite belgelendirme hareketinin olmaması, bu sistemlerin yeterince benimsenememesi ve uygulamadaki güçlükler ile kendini göstermektedir.

Dumanoglu ve ark. (2015), yapmış oldukları çalışmada ülkemizin meyve üretimindeki yeni arayışları, iç tüketimin karşılanması ve istikrarlı pazarlar ile ihracatın geliştirilebilmesi için pazarın isteklerine uygun çeşitlerle, verimin ve kalitenin yüksek olduğu, maliyeti düşürülmüş, geniş bir zaman diliminde süreklilik arz eden, sertifikalı üretim modellerinin (iyi tarım uygulamaları (İTU), Global GAP, organik tarım) tüm türlerde yaygınlaştırılmasını araştırmıştır. Bu kapsamda meyve alanlarımızın, mekanizasyonun da etkin olarak kullanılabileceği yoğun ve modern bahçeler şeklinde yeniden yapılandırılması gerekliliğinin olduğu savunulmuştur.

Yanmaz ve ark. (2015) yapmış oldukları çalışmada Türkiye'de üretilen sebze türlerindeki çeşitlilik ve üretim miktarının yeterli olduğu tespit edilmiştir. Ülke üretiminin gereksinimin üzerinde olduğu bununla birlikte, girdilerde dışa bağımlığın sürdüğü tespit edilmiştir. Yaşanan en önemli problemin pazarlama aşamasında olduğu gösterilmiştir. Sebzeçilik gelecek için rekabet gücü yüksek olan bir sektör olup, sorunların çözülmesi ile dış pazarlardaki yerimizin garanti altına alınmasının sağlanabileceği savunulmuştur.

Çalı ve Güngör (2015), “Yaş Meyve Sebze İhracatında Kalıntı ve Diğer Sorunlar İle Çözüm Önerileri” konulu çalışmalarında yaş meyve-sebze sektörünün genel özellikleri ile ihracat sorunları incelenmiştir. Sektörün en önemli kalite sorunu olarak kalıntı problemi tanımlanmış bu ana sorun etrafındaki diğer sorunlar belirtilerek çözüme yönelik öneriler sıralanmıştır. Kalite sistemlerinin takibi konuları da ele alınarak genel sorunlar üzerindeki etkileri tartışılmıştır.

Türkiye Ziraat Mühendisleri Odası (2016) Yaş Meyve ve Sebze Sektör Raporu’na göre ülkemiz yaş meyve-sebze üretiminde uzun yıllardan beri ilk 5 sırada gelmesine rağmen ihracatta aynı başarıyı gösterememektedir. Yaş meyve-sebze ihracatımızda Rusya, Irak, Ukrayna ve AB ülkeleri ilk sırada yer almaktadır. En fazla ihracat yapılan sebze domates iken, en fazla ihracat yapılan yaş meyve limondur. Ayrıca raporda yaş meyve-sebze sektörünün güncel sorunları ve çözüm önerileri raporlanmıştır.

Ekonomi Bakanlığı Yaş Meyve ve Sebze Sektör Raporu (2017) Ekonomi Bakanlığı tarafından yayınlanan yaş meyve ve sebze sektör raporunda Dünya yaş meyve ve sebze üretimi ve ticareti incelenerek ülkemizin yaş meyve ve sebze ticaretinin miktarı ve dünya ticaretindeki yeri ve sektörün rekabetçiliği analiz edilmiştir. 2015 verileri ile 2016 yılı verilerinde yaş meyve ihracatında ilk sırayı Rusya Federasyonunun aldığı gösterilmiş. 2016 yılı itibariyle Rusya Federasyonu ile yaşanan kısıtlamaların etkisi gösterilerek daha sonraki dönemlerde sorunların giderilmesinin ihracat gelir ve miktarını arttırmakta olumlu olacağı belirtilmektedir.

2.1. Standardizasyon Kavramı

Ülkemizin tarımsal üretim potansiyeli son derece yüksek olmasına rağmen ihracatta arzu edilen düzeylere henüz ulaşamamıştır. Bunda birçok faktör etkilidir. Bunların arasında ülkemizde üretilen ürünlerin ithalatçı ülkelerin isteklerine uygun kalite ve miktarda üretilmemesi, üretimde belli standartların yakalanamamış olması gibi faktörler ilk sıraları almaktadır. Son yıllarda ambalajlama konusunda önemli gelişmeler olmasına rağmen özellikle standardizasyonda olması gereken düzeylere ve sürekliliğe ulaşamamıştır.

Uluslararası Standardizasyon Örgütü (International Standard Organization-ISO) tarafından standartların tanımı "belirli bir faaliyetten ekonomik fayda sağlamak üzere, bütün ilgili tarafların katkı ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve kuralları uygulama işlemidir" şeklinde yapılmaktadır. Standardizasyonun birincil amacı genellikle herkesin aynı ürün ve aynı işleme gibi standartlara sahip olarak ticareti kolaylaştırmak, tüketicilerin yanılmasını önlemek, kaliteyi artırmak olarak tanımlanmıştır. Günlük hayatta kullanılan farklı ağırlık sistemlerinin yarattığı karmaşık yapıya bakılarak bile standardizasyonun ticareti nasıl kolaylaştırdığı anlaşılabilmektedir (Yıldırım 2012).

Genel olarak "standart" kavramı ise standardizasyon çalışmaları sonucunda yetkili kurum ve kuruluşlar tarafından hazırlanarak onaylanan, yerine getirilmesi gereken koşulları kapsayarak, uygulanması genellikle tarafların isteğine bırakılan teknik özellik veya belgelerdir Diğer bir ifade ile standart kavramı; imalatta, anlayışta, ölçümde ve test işlemlerinde birlik ve beraberlik anlamına da gelmektedir (Sayın 2004).

Diğer bir tanıma göre ise standart; tanınmış bir kuruluş tarafından yaygın olarak ve tekrar kullanılmak üzere kabul edilen, ürün veya ilgili işlem ve üretim yöntemleri için kurallar, rehberler ya da özellikler temin eden ve uyulması bazı durumlarda zorunlu olmayan belgedir. Söz konusu belge, bir ürüne, işlem veya üretim yöntemine uygulanan terminoloji, semboller, ambalajlama, işaretleme veya bu konuları tek tek de ele alabilir (Yıldırım 2012).

Standartların çeşitli ekonomik ve sosyal fonksiyonu vardır. Standartlar kaynakların daha etkin kullanılmasını sağlayarak sektördeki karlılığı artırmaktadır. Aynı zamanda standartlar, daha kaliteli mal ve hizmetleri görece daha düşük fiyattan alabilecek olan tüketicilere de fayda sağlamaktadır. Bunların yanı sıra standardizasyonun uygulanması ile üretim aşamasında meydana gelebilecek zarar ve riskler en aza indirilerek, işgücüne, çevreye ve tüketicilere daha fazla koruma sağlanmış olmaktadır. Standartlar genel anlamda toplum refahını yükseltmekle birlikte, söz konusu refahın sektördeki tüm aktörler arasındaki dağılımını değiştirebilmektedir. Örneğin standartlara uyum ek bir maliyet gerektirdiğinden ürün arzında bulunanların karlılığında bir azalma meydana gelecektir (Blind 2013).

Bu nedenle arz zincirinin aktörleri yasal düzenlemeler ve/veya pazar taleplerinin zorlamasının dışında genellikle standartlara uyum konusunda isteksiz olmaktadır.

Üreticileri/imalatçıları standartları uygulamaya iten ana nedenler;

- Yasal düzenlemelerin zorunlu kılması
- Müşteri talepleri
- Firmaların ihracat yapmak istemeleri
- Rekabetin zorlaşmasıdır (Işığışok 2013).

Standartların amaçları ile bu amaçların olumlu ve olumsuz etkileri/riskleri aşağıdaki çizelgede gösterilmiştir.

Çizelge 2. 1. Standartların Olumlu ve Olumsuz Etkileri/Riskleri

Standardın Amacı	Olumlu Etkiler	Olumsuz Etkiler/Riskler
Minimum Kalite/Güvenliğin Sağlanması	<ul style="list-style-type: none">• Düşük kaliteli mal ve hizmet sunan tedarikçilerin seçiminin engellenmesi• İşlem maliyetlerinin düşürülmesi• Negatif dışsallıkların azaltılması	<ul style="list-style-type: none">• Rekabetin kısıtlanması
Çeşitliliğin Azaltılması	<ul style="list-style-type: none">• Ölçek ekonomilerinin yaratılması• Belli ürün/hizmetlere odaklanma ve kitlesel üretim	<ul style="list-style-type: none">• Farklı ürün/hizmet seçeneklerinin azalması• Pazar konsantrasyonunun artması• Tekelleşme sorunu yaratması
Bilgi Sağlanması	<ul style="list-style-type: none">• Ticaretin kolaylaştırılması• İşlem maliyetlerinin azaltılması	<ul style="list-style-type: none">• Rekabetin kısıtlanması

Kaynak: Blind, 2013'ün çalışmasından değiştirilerek kullanılmıştır.

Eğer standardizasyon süreci Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) tarafından benimsenen prensipleri takip ederse negatif etkileri ya da riskleri azalacaktır. Bu prensipler;

- Şeffaflık; hazırlanan tüm uluslararası standartlarla ilgili teklifler, gerekli bilgiler, rehberler ve tavsiyeler en azından tüm DTÖ üyelerinin açık erişimine sahip olmalıdır.

- Açıklık; uluslararası standardizasyon kurumları ve bu kurumların üyeleri arasında en azından DTÖ üyeleri kapsamında ayırıcı uygulamalar yapılmamalıdır. Tüm üye ülkelerin temsilcileri standart geliştirmenin her aşamasında yer alabilirler. Özellikle gelişmekte olan üye ülkeler kendilerini yakından ilgilendiren ve bazı fırsatlar yaratabilecek standardizasyon faaliyetlerinin geliştirilmesinin her aşamasında bulunabilirler.
- Tarafsızlık ve mutabakat; DTÖ üyelerinin her biri geliştirilen uluslararası standartlardan çeşitli fırsatlar elde etmelidir. Hiçbir standart geliştirme süreci belli bir ülke, bölge ya da grubu kayıracak şekilde ya da çıkarına olacak şekilde geliştirilmemelidir. Tüm üyeler geliştirilen standarttan benzer faydaları elde edebilmelidir.
- Tutarlılık; Geliştirilen uluslararası standartların bir diğeri ile çakışmaması, tekrarlanmaması ya da birbiri ile çelişmemesi gerekmektedir. Bunun engellenmesi için uluslararası standardizasyon kurumları bir arada çalışmalıdır. Söz konusu ortak çalışma, geliştirilen standardın tüm ilgili kurumların işbirliği ve koordinasyonu ile yürütülmelidir.
- Kalkınma; Standart geliştirme sürecinde, ortaya konulacak standartların özellikle gelişmekte olan ülkeler üzerinde sınırlılıklara neden olup olmayacağı dikkate alınmalıdır. Standartların geliştirilmesi sürecinde gelişmekte olan ülkelerin gerçek anlamda sürece katılması sağlanmalıdır. Tarafsızlık ve açıklık prensiplerinin gelişmekte olan ülkeler için fiilen uygulanması gerekmektedir. Gerektiği durumlarda söz konusu ülkelerin standart geliştirme sürecine katılmaları için teknik destek sağlanması öngörülmüştür (Wijkström and McDaniels 2013).

Dünyada ticareti yapılan tarım ürünlerinin miktar ve çeşitliliğindeki artış ile birlikte tüm ülkeler ve bölgeler tarafından kabul edilen tarım ürünleri ve gıda standartları oluşturulması zorunluluk olmuştur. Tarımda kalite olgusu bu zorunluluk neticesinde beyinlere yerleşmiş ve geliştirilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Tarımda teknoloji kullanımının artması, dağıtım teknolojilerinin ileri düzeye gelmesi ve ürünlerin işlenmesine ait yeni düzenlemelerin getirilmesi ile birlikte ürün ve gıda standartları, uluslararası ticaret sistemi içerisindeki yerini almaya başlamıştır (Karaaslan, 2005).

Dünyada, çeşitli ülkeler ve ülke grupları arasında gerçekleştirilen değişik kapsamdaki tarım anlaşmaları nedeniyle tarımda serbest piyasaya geçiş süreci yaşanmaktadır. Piyasa koşullarının düzenlenmesini sağlamak amaçlı olarak uluslararası kurallar ile uygun olarak bazı temel uygulamaları da söz konusudur.

İhracatta Ticari Kalite Denetimlerinin Amaçları;

- Yüksek düzeyde kaliteli üretimin teşvik edilmesi,
- İthalat (varış) noktasında sorun çıkmasının ya da malın reddedilmesinin önüne geçilmesi,
- İhraç ürünlerimizin dünya pazarlarındaki imajının korunması,
- İhraç ürünlerimizin kalitesinin ve rekabet gücünün artırılması.

İthalatta Ticari Kalite Denetimlerinin Amaçları;

- İthal malları ile yerli ürünler arasında farklılık yaratmayacak şekilde düşük kaliteden kaynaklanan haksız rekabetin ve yanıltıcı uygulamaların önlenmesi,
 - Tüketicinin korunması,
 - Piyasaya arz edilen ürünlerin sürekli ve yüksek kalite olmasının sağlanması.
- (Anonim(a) 2017)

Ülkemiz mezkûr mevzuatına göre öncelikli olarak ihracatçı olmak isteyen kişilerin taşınması gereken bazı özellikler vardır. İhraç edeceği mala göre ilgili İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliğine üye olan, vergi numarasına sahip gerçek veya tüzel kişiler ile tüzel kişilik statüsüne sahip olmamakla birlikte yürürlükteki mevzuat hükümlerine istinaden hukuki tasarruf yapma yetkisi tanınan ortaklıklar ihracat yapabilmektedir. İhracatçı olmak için herhangi bir belge veya izin sertifikası sahibi olmak gerekmemektedir. Türkiye’de 22 madde birliği bazında örgütlenmiş 58 ihracatçı birliği bulunmaktadır. Ürünlerini ihraç etmek isteyen gerçek ve/veya tüzel kişilerin ihraç edilecek ürün ile ilgili ihracatçı birliğine üye olması gerekmektedir. Gerçek ve/veya tüzel kişiler üye oldukları zaman ihracatçı sıfatını kazanmış olmaktadır. Bu çerçevede ihracat yapmak için İhracatçı Birlikleri Genel

Sekreterliğine üye olmak isteyenlerden, Ticaret Sicil Gazetesi ve tek vergi numarası sahibi olduğunu tevsik eden belgeler ve noterden tasdikli imza sirküleri istenmektedir. Üyelik işlemini gerçekleştirenler İhracat Yönetmeliği ve uygulama tebliğlerine uygun olarak ihracatlarını gerçekleştirebilmektedir.

Yaş meyve ihracatı yapmak isteyen kişiler ürünleri ile temel dış ticaret işlemlerinin yanı sıra, bir tarım ürünü olan yaş meyve ihracatında bazı belgeleri de sağlamaları gerekmektedir. Tarım ürünleri ihracatı için gerekli olan belgelerin bazıları “bitkisel ürünler” ve “hayvansal ürünler” için farklılık göstermektedir. Bitkisel ürün olan yaş meyve ihracatında mezkûr ülke mevzuatlarımız gereği;

Bitki Sağlık Sertifikası (Phytosanitary Certificate): İşleme tabi tutulmamış bitkisel ürünlerin (temel tarım ürünleri) ihracatında Bitki Sağlık Sertifikası düzenlenmektedir. 1951 Roma Uluslararası Bitki Koruma Anlaşmasıyla düzenlenen ve Zirai Karantina Tüzüğü'nün Örnek 6'sında yer alan sertifika örneği kullanılmaktadır. Bu sertifika ürünün bitkisel hastalıklardan arı olduğunu belgelemektedir. Fiziksel işlemlere tabi tutulmuş bitkisel ürünlerde ise Bitki Sağlığı Sertifikası aranmamaktadır.

Sağlık Sertifikası (Health Certificate): Hali hazırda geçerli olan mevzuat kapsamında, tüm tarım ürünlerinde işleme tabi tutulup tutulmadığına bakılmaksızın alıcı ülkenin talebi doğrultusunda Sağlık Sertifikası düzenlenmektedir. Bu çerçevede ihracatçının ya da temsilcisinin ürünün denetlenmesini isteyen bir beyanname vermesi üzerine, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca (GTHB) gıda güvenliğine yönelik olarak sertifika düzenlenmesi amacıyla yapılan denetim esnasında muayene ve analiz etmek üzere gerektiğinde numune alınarak denetim raporu ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesinde alıcı ülke talebi ve/veya Türk Gıda Kodeksi esas alınmaktadır.

Üretim izni prosedürü kapsamında tesisleri 3 ayda bir olmak üzere denetlenen ve ürünleri analiz edilen firmaların ihracat amaçlı sertifika taleplerinde ürünleri kontrol edilmeksizin Sağlık Sertifikası düzenlenmektedir. Tesisleri 3 ayda bir kontrol edilmeyen ihracatçıların yapacağı ihracatlar ise tesadüfi seçilen partilerin tesadüfi örnekleme (random sampling) metoduyla kontrol edilmesi suretiyle sertifikalandırılmaktadır.

Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından ülkemizden ihraç edilen ürünlerde tespit edilen olumsuzluklar Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF-Hızlı Alarm Sistemi) kapsamında bu konuda iletişim noktası olan GTHB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne bildirilmektedir. Bildirim alan firmaların takip eden 5 ihraç partisi analize tabi tutulmaktadır. Olumsuz bir durumla karşılaşılmadığı takdirde tesadüfi örnekleme metoduna dönülmektedir. (Ek: 1 RASFF Bildirim örneği)

Kontrol Belgesi (Conformity Certificate)/TAREKS (Risk Esaslı Kontrol Sistemi)

Referans Numarası: TAREKS güvenlik, teknik mevzuata ve standartlara uygunluk ile kalite açısından tüketicileri ve üreticileri korumak amacıyla gerçekleştirilen ithalat ve ihracat denetimlerinin risk esaslı olarak elektronik ortamda yapılmasına imkân veren web tabanlı bir uygulamadır (Anonim(b), 2017.).

TAREKS ile ihracat ve ithalatta gerçekleştirilen denetimlerin, ekonomik ve ticari hayatın gereklerine uygun, en son teknolojinin imkânlarından yararlanarak çağdaş bir hizmet anlayışıyla yürütülmesi amaçlanmaktadır. Böylece, kaynakların etkin ve verimli bir şekilde kullanılması, maliyetlerin azaltılması, denetim başvuru ve işlemlerinin kolaylaştırılması ve yeknesaklaştırılması sağlanmaktadır (Anonim(b), 2017.).

TAREKS çerçevesinde yürütülen denetimler yoluyla, ihracat ve ithalata konu olan her ürün partisinin denetlenmesi anlayışı değiştirilmiş, ithalat ve ihracata konu ürünlerden belirlenen kriterler çerçevesinde riskli olduğu tespit edilenler TAREKS üzerinden belirlenerek, fiili denetimler bu ürünler üzerine yoğunlaşmıştır.

TAREKS'in hem ithalat hemde ihracat modülü bulunmaktadır. İthalatta ürün güvenliği denetimine tabi tutulan kişisel koruyucu donanım, oyuncak, yapı malzemeleri, tıbbi cihaz, telsiz ve telekomünikasyon terminal ekipmanı, pil ve akümülatör gibi sanayi ürünleri ele alınmaktadır. Tarım ürünleri ise hem ihracatta hemde ithalatta ticari kalite denetimine tabi tutulan tarım ürünlerini kapsamaktadır (Anonim (b) 2017.).

İthalatta Ürün Güvenliği Denetimlerinin temel hedefi, ithal yolla piyasaya arz edilecek ürünlerin, insan, bitki ve hayvan sağlığı, can ve mal güvenliği ile çevrenin ve tüketicilerin korunması bakımından sahip olması gereken en düşük güvenlik koşullarını taşıyıp taşımadığının kontrol edilmesidir. Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler mevzuatı kapsamında yürütülen ithalatta ürün güvenliği denetimlerinde, 2005 yılından beri ilgili kuruluşlarca Avrupa Birliği teknik mevzuatı esas alınarak uyumlaştırılmış ve iç piyasada yürürlüğe konulmuş olan teknik mevzuat kapsamına giren ürünlerin ithalatta denetlenmesi amaçlanmaktadır. Söz konusu mevzuat çerçevesinde, yerli ve ithal tüm ürünlerin aynı kurallara tabi olması, üretime ve yatırıma giden ham ve ara malların değil, tüketiciye yönelik riskli ürünlerin denetlenmesi, kıt kamu kaynaklarının daha az sayıdaki bu riskli ürünlere yönlendirilmesi hedeflenmektedir. Denetlenecek ürünler ve denetim prosedürleri, yetkili kamu kurumları tarafından iç piyasada yürürlüğe konulmuş olan teknik mevzuata (yönetmeliklere/standartlara) göre belirlenmekte ve her yıl ilgili kamu kurumları ve özel sektör kuruluşlarının da görüşleri alınmak suretiyle Tebliğler halinde yayımlanmaktadır. Ekonomi Bakanlığı tarafından Ürün Güvenliği Tebliğleriyle yapılan mevzuat düzenlemeleriyle birlikte aşamalı olarak TAREKS kapsamına alınan ürün grupları arttırılmıştır (Anonim(b), 2017.).

İhracatta Ticari Kalite Denetimlerine konu ürün grupları ise aşağıdaki gibidir.

- Yaş Sebze ve Meyveler
- Kuru ve Kurutulmuş Ürünler
- Yemelik Bitkisel Yağlar
- Baklagiller

TAREKS'te tarım ürünlerinin kontrolünün tabi olduğu yasal düzenleme “Bazı Tarım Ürünlerinin İhracatında ve İthalatında Ticari Kalite Denetimi Tebliği (Ürün Güvenliği ve Denetimi: 2017/21)’ dir. Tebliğ kapsamında **81** standart kapsamında **164** tarım ve gıda ürünü denetlenmektedir.

Firmaların TAREKS’ i kullanabilmeleri için 2011/53 sayılı Dış Ticarete Risk Esaslı Kontrol Sistemi Tebliğinde belirtilen şartları yerine getirmesi gerekmektedir. Buna göre ilk aşamada, firma bilgileri sistemde tanımlanmaktadır. İkinci aşamada, tanımlaması

yapılmış firma adına TAREKS’de işlem yapacak kişiler kullanıcı olarak yetkilendirilecektir (Anonim(a), 2017).

Bu işlemlerin elektronik kısmı, Ekonomi Bakanlığı web sayfasındaki “E-İmza Uygulamaları” bölümünün “Firma Tanımlama” ve “Yetkilendirme Başvurusu” uygulamaları üzerinden gerçekleştirilmektedir. Başvuru, kullanıcıların Nitelikli Elektronik Sertifikaya¹ ya da Mobil Elektronik İmzaya² sahip olmaları halinde yapılabilmektedir. Kullanıcılar ayrıca, elektronik ortamda yaptıkları başvuruda verdikleri bilgileri doğrulayan belgeleri Ekonomi Bakanlığı Bölge Müdürlükleri bünyesindeki Grup Başkanlıklarına ibraz ederek elektronik ortamda işlem yapar hale gelebilmektedir. Başvuru işlemlerine ilişkin sonuçlar ilgililere e-posta aracılığıyla bildirilmekte ve bu bildirimler resmi olarak kabul edilmektedir (Anonim(a), 2017).

Ekonomi Bakanlığı İhracatta Ticari Kalite Denetimlerinin Risk Esaslı Yapılması yoluyla İhracatçı Firmaları Sınıflandırmış ve bu şekilde denetimde kolaylık sağlamıştır.

Tarım ürünlerinin artan dış ticaretine bağlı olarak, sektör içerisinde belirli maliyetleri karşılayarak tesis kurmuş ve kalifiye personel istihdam ettiği belirlenen firmalara ticari kalite standartlarına uygunluk yönünden özdenetim hakkı sağlanmıştır. Ekonomi Bakanlığının Bölge Müdürlüklerince oluşturulan Sınıflandırma Komisyonları tarafından firmaların işletmeleri ve sınıflandırılmaları koşuluyla özdenetim işlemlerinde tutmakla yükümlü oldukları kayıtlar İhracatta Ticari Kalite Denetimlerinin Risk Esaslı Yapılması Amacıyla Firmaların Sınıflandırılmasına İlişkin Tebliğ (Ürün Güvenliği ve Denetimi: 2017/22) hükmünce yıl içerisinde belirli aralıklarla denetlenmektedir. Bu uygulama ile ihracat denetimlerinin etkinliği artmakta, firmalar tesis ve personeline yatırım yapmakta ve ihracat için gerçekleştirilen işlemlerin süresi kısalmaktadır. Sınıflandırma işlemlerinde işletmelerin işledikleri ürünler ile ilgili olarak uygun kapasiteye sahip olmaları

¹ 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu’nda yer alan şekliyle elektronik imza; başka bir elektronik veriye eklenen veya elektronik veriyle mantıksal bağlantısı bulunan ve kimlik doğrulama amacıyla kullanılan elektronik veriyi yetkilendirilmiş kurumlar aracılığı ile girebilmeyi sağlayan metodu tarif eder.

² 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu’nda yer alan şekliyle elektronik imza; başka bir elektronik veriye eklenen veya elektronik veriyle mantıksal bağlantısı bulunan ve kimlik doğrulama amacıyla kullanılan elektronik veriyi GSM şebekesi ile girebilmeyi sağlayan metodu tarif eder.

gözlenmektedir. Uygun kapasite konusu ürünlere göre farklılık göstermekte olup örnekleme yapılarak açıklanmaya çalışılmıştır.

Örnek 1- Portakal ürünü işlemeye sahip tesislerde sınıflandırma işlemi için öncelikle paketleme tesislerinde paketlemenin yapılması amaçlanmaktadır. Bahçeden toplanarak getirilen turunçgil ürünü ön soğutmaya alınarak soğutmanın yapılması portakalı çaplarına göre ayrılmasını sağlayacak teknik ekipmanın olması şartı aranır. Ayrıca Tesiste ön soğutma işleminin tamamlanması itibariyle ambalajlama aşamasından önce mumlama işlemi yapılmalıdır. Mumlama işlemi ürünün ağırlık kaybını önlemesi, renk konusunda albeni oluşturmaması, raf ömründe uzunluk sağlaması vb. nedenler ile önem arz eden ve sınıflandırmada dikkat edilen iş kapasiteleridir.

Örnek 2- Kiraz ürünü işleme kapasitesi içinde kiraz ürününün hassas bir yapıda olması nedeniyle ön soğutma büyük önem taşımaktadır. İşleme tesisinde ön soğutma mutlak surette aranırken uygun kapasiteli işletmelerde kiraz ürününün taşınması işleminin sulu taşıma bantları ile yapılması istenilmektedir. Su ile yapılan taşıma ile üründe zedelenme oranında ciddi azalma, raf ömrü uzaması aynı zamanda yıkama işleminin yapılması gibi faydalar görülmektedir. Yüksek kapasiteli işletmelerde kiraz ürünü renklere göre ayırmak için optik cihazlarında kullanıldığı görülmektedir.

Örnek 3- Siyah incir ürünü işleme kapasitesi için hasat döneminin sıcak yaz aylarına denk gelmesi nedeniyle işleme tesisinde mutlak surette ön soğutma odaları olması şarttır. Bahçeden sıcak hava koşullarında gelen ürünün merkez sıcaklığı oldukça yüksektir. Ön soğutma işlemi yapılmaksızın paketleme işlemi yapılması durumunda ürün elleçleme işlemlerinin tümünde zarar görecektir. Ekvatorial ekseninin büyüklüğüne göre kalibrasyonu yapılan ürün her koşulda el ile işleme tabi tutulmaktadır. Otomatik kalibrasyon makinaları kullanılması durumunda, merkez ısı yüksek ürün bantlar üzerinden akarken mutlak zarar görecektir veya bant kayıplarının artmasına neden olacaktır. Ayrıca ön soğutma yapılmaksızın ürünlerin ambalajlanmaya çalışılması ürünlerin terleme isimi verilen su evaporasyonu nedeniyle yüksek nemlilik oluşturmada ürünün depolanma süresine olumsuz etkide bulunmaktadır. Özetle söylenebilir ki incir işleme

tesisinde ön soğutma odası olmazsa olmaz şart olup, diğer otomatik makine seçimleri işletmelerin kendi maliyetleri konusunda karar verecekleri bir özellik haline gelmektedir. Yukarıda anılan örnekler çevresinde YMS işletmelerinin sınıflandırmalarında firmaların işleme tesislerinin uygun kapasitesi için zorunlu ve minimum gerekler incelenmektedir. Modern işleme tesislerine geçiş süreci açısından minimum seviye ile işletmelere dış ticaretleri açısından TAREKS sürecinde kolaylıklar sağlanarak destek olunmaya çalışılmaktadır.

Bazı Tarım Ürünlerinin İhracatında ve İthalatında Ticari Kalite Denetimi Tebliği (Ürün Güvenliği ve Denetimi 2017/21) ekinde yer alan tarım ürünleri, ihracatta zorunlu kalite denetimine tabidir. Bu uygulamanın amacı, geleneksel tarım ürünlerimizin dış ülkelerdeki itibarını muhafaza etmek ve istikrarlı pazarlar yaratmaktır.

İhracatta zorunlu denetime tabi maddelerin ihracatında, ihracatçı firmalar Ekonomi Bakanlığına bağlı Ürün Denetmenleri Grup Başkanlığına müracaat etmektedirler. Müracaat sonucu Ürün Denetmenleri tarafından yapılan fiziki denetim sonucunda ürün grubuna göre ürünlerden numune alınarak ya kendi laboratuvarlarına ya da Ekonomi Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş özel laboratuvarlara gönderilmektedir. Yapılan fiziki kontroller ve laboratuvar sonuçları ürün standardına (TSE Standardı) uygun bulunduğu takdirde, gümrüklere ibraz edilmek üzere, Ürün Denetmenleri Grup Başkanlığı tarafından, ihracatçıya elektronik ortamda düzenlenmiş "Kontrol Belgesi" veya TAREKS (Risk Esaslı Kontrol Sistemi) Referans Numarası verilmektedir. İhracatçı firmalar söz konusu referans numarasını Avrupa Birliği üyesi ülkelerin gümrüklerine ibraz ettikleri takdirde, belge kapsamı taze meyve ve sebze ihracat partilerinin Avrupa Birliği ülkelerine denetlenmeden girmesini sağlayabilmektedirler.

Yaş meyve ihracatı yapacak gerçek ya da tüzel kişiler diğer ihracat belgelerini de sağlayarak ihracat işlemlerini tamamlayabilmektedirler. Ancak, tarım ürünleri dış ticaretinde özellikle son yıllarda yoğun olarak yaşanan tarife dışı uygulamalar bu süreçte öne çıkan gelişmeler olarak dikkati çekmektedir. Bir yandan serbest piyasaya geçilmesi ve diğer yandan tarife dışı ticaret uygulamaları ülkelerin tarım sektörlerini yeniden yapılandırması gereğini doğurmuştur. İhracatçı ülkeler öncelikle tarım ürünleri

piyasaşının daha serbest işlemlerini sağlayacak bir yapıya ulaşır pazar paylarını arttırmak için diğer ölkelerle güçlerini artırarak yeni oluşumlar geliştirmeye başlamışlardır. Bu durum standardizasyonda belgelendirmeyi daha da önemli hale getirmiştir.

Malların ölkeler arasındaki hareketini zorlaştıran kısıtlamalar tarifeler ve tarife dışı araçlar olarak iki başlık altında toplanabilir.

Tarifeler veya diğer adıyla gümrük vergileri ithal edilen malların ölkeler sınırlarından giriş sırasında devletçe alınan vergilerdir. Bu tür vergiler değer veya miktar üzerinden alınabilir.

Tarife dışı araçlar:

- Benzer etkili vergiler: Gümrükte alınan test bedelleri, saklama bedelleri ve idari harçlar gibi gizli vergilerdir.
- Miktar kısıtlamaları (kotalar): Belli bir zaman dilimi içinde belli bir malın ithalat hacmi üzerine konulan sınırlardır. Bazen değer cinsinden de ifade edilir.
- Bir kota türü de gümrük tarife kotalarıdır. Gümrük tarife kotaları, belirli bir miktara kadar normal tarife oranının, bu miktarın üzerinde yüksek tarife oranının uygulanmasını sağlar.
- Döviz kontrolleri: bunlar ölkeler sakinlerinin ellerinde döviz tutmalarını engellemektedir. Bu durumda ithalatçıların dövizle ödeme yapmaları ve dolayısıyla ithalat kısıtlanmaktadır.
- Diğer tarife dışı engeller: sağlık, güvenlik ve çevre standartları, kamu ihaleleri, devlet tekellerinin faaliyetleri, demiryolu kuruluşlarının ithal mallar için yüksek, ihraç malları için düşük fiyat alması gibi düzenlemelerdir (Erdem 2015).

2.2. Kalite Olgusu

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanuna göre “Kalite; gıda maddelerinin mevzuatla belirlenmiş kriterlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamı” şekilde tanımlanmaktadır (Anonim, 2004).

Bununla beraber kalite olgusu, insanlığın var oluşundan beri kaliteyi sağlamaya çalışanların rakiplerine karşı üstünlüğünü belgelemek için kullandığı değer yargılarından en önemlisi olmuştur. Maliyet ve üretim hacmi de önemli olmakla birlikte, kalite pazarlarda kalıcı olmanın sağlanması açısından büyük bir öneme sahiptir. Diğer bir ifade ile sadece maliyetlerin kontrol altında tutulması ve yüksek hacimli üretim tek başına bir şey ifade etmemektedir. Kalite olgusunun firmalarda yerleşmesi bir anlamda firma kültürünün yansımasıdır. (Gülse ve ark. 2006).

Kalite artırıldığında hem maliyetleri düşürmekte hem de etkinliği arttırmaktadır. Kalitenin geliştirilmesi belli bir masrafı gerektirse de, bunun gerçekleştirilmesi ile birlikte kalitesizlik maliyetlerinin ve kaçırılan müşterilerin önüne geçmek mümkün olacağından esas olarak maliyetler bir bütün olarak düşürülmüş olmaktadır. Bununla birlikte maliyetleri düşürmek ve firma etkinliğini artırmak amacı ile kalite geliştirme çalışmaları yapılmamalıdır. Kalitenin geliştirilmesi markalaşma, pazarlara yerleşme vb. motivasyonlar ile yapılmalıdır. Bununla birlikte sanayisi geliştirmekte olan toplumlara bakıldığında, genelde ihtiyaç sahibinin maddi gücünün az oluşu ve ürün arzının, talebin çok gerisinde kalması nedeniyle, bir ürünün satın alınmasındaki ilk tercih sebebinin kaliteden ziyade fiyat olduğu görülmektedir (Yıldırım 2012).

Uluslararası ticareti yapılan ürünlerin miktar ve çeşitliliğindeki artış, dünyadaki tüm ülkeler ve bölgeler tarafından kabul edilen gıda standartlarının oluşturulmasına neden olmuştur. Gıda üretimi ve dağıtımının ileri düzeye gelmesi ile birlikte, dünyadaki bölgeler arasında uyumlu gıda standartları ticaret sistemi içerisindeki yerini almaktadır. Ayrıca, tüketicilerin harcanabilir gelir seviyelerinin artması, eğitim düzeylerini yükselmesi ile birlikte bilinçlenme ve perakendeciler arasındaki rekabetin yükselmesine bağlı olarak gıda güvenliğinin önemi giderek artmaktadır (Karaaslan, 2005).

Perakendeciler, satışa sunulan ürünlerin tüketicilere herhangi bir zararı olmaması yönünde ürün tedarik etmeyi amaç edinmektedirler. Buna bağlı olarak üreticiler de üretimin ilk aşamasından itibaren tüketici odaklı bir üretim yöntemini benimsemeye başlamışlardır (Karaaslan, 2005).

Türkiye, 1980'li yıllardan günümüze özellikle alım gücündeki artış ile birlikte, satın almada fiyat odaklı olmaktan kalite odaklı olmaya doğru bir geçiş yaşamaya başlamıştır. İşte ülkemizde de kalite sistem sertifikasyonu bu anlamda 1990'lı yılların başından itibaren önem kazanmış, özel ve kamu sektörleri tarafından benimsenmeye başlanmıştır. Avrupalı perakendeciler tarımsal ürünlerini dünyanın birçok ülkesindeki firmalardan ithal etmektedir. Bununla birlikte gıda güvenliği Avrupa Birliğine gıda tedarik eden firmalar arasında rekabet üstünlüğü yaratan bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Karaaslan, 2005).

Tarım ürünleri dış ticaretini etkileyen gelişmeler arasında en önemlisi de Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) tarafından gerçekleştirilen ve "hayvan ve bitki sağlığı" konusunda yapılan uluslararası anlaşma olmuştur. Bu anlaşma ile uluslararası standartların korunması amacıyla gıda güvenliğine ilişkin bazı düzenlemelerin yapılması öngörülmüştür. Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (Sanitary and Phytosanitary Measure-SPS)'nin ilki gıdalarda Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP- The Hazard Analysis and Critical Control Point) iken diğeri yaş meyve ve sebze de uygulanan "İyi Tarım Uygulamaları (ITU)" anlamına gelen Good Agricultural Practices (GAP)'tir. (Yıldırım, 2012).

Avrupalı gıda ithalatçıları raflarındaki ürünlerin müşterileri için sağlıklı ve zararsız olduğunu kanıtlamak için tedarikçilerden güvence istenmektedir. Bu kapsamda Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP), ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri), İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Standardı (BRC), Uluslar Arası Gıda Standardı (IFS) ve Avrupa birliği İyi Tarım Uygulamaları Standardı (GLOBALGAP) standartları Avrupalı gıda ithalatçıları tarafından talep edilmektedir. (Yıldırım, 2012).

2.3. Gıda ve Ürün Güvenliği Kavramı, Standart ve Sertifikasyon Sistemleri

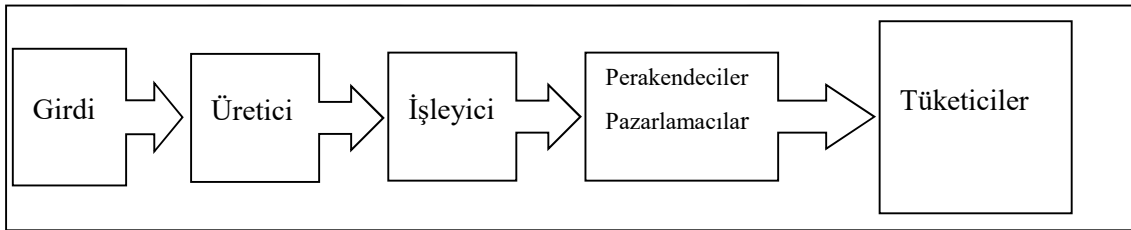
Gıda ve Ürün güvenliği konusu ülkemizin mezkur Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanunda, verilmiş olan tanımlar aşağıdaki şekilde sıralanmıştır.

Güvenli gıda: raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıdalar,

Piyasaya arz: gıda maddelerinin tedarik veya tüketim amacıyla bedelli veya bedelsiz olarak piyasada yer alması için yapılan faaliyet,

Gıda güvenliği: gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü.

Yukarıdaki tanımlardan yola çıkarak gıda maddelerinin üretiminde ham maddeden başlayarak hazırlama, işleme, üretim, paketlenme, depolama, dağıtım ve piyasaya sürme işlemlerinin bütünü gıda tüketimi olarak tanımlanabilir. Şekil 1’de belirtildiği gibi ürünler işlenmiş veya taze olarak üreticiden tüketiciye zincir halinde birçok aşamadan sonra ulaşabilmektedir.



Şekil 2.1. Gıda Zinciri

Gıda zincirinin bünyesinde rol alan ve gıda üretim dağıtım ve satışını etkileyen birçok faktör bulunmaktadır. Gıda zincirinde rol alan aktörler, ürünün tarla öncesi aşamasından nihai ürün olana kadar uzanan süreçte faaliyet göstermektedir. Öte yandan, gıda zincirini etkileyen faktörler ise üretim sürecine dâhil olmayan ancak üretimi gerek tüketici gerekse ticari ilişkilerden kaynaklanan nedenlerle dolaylı olarak etkilemektedir.

Çizelge 2. 2. Gıda Zincirinde Rol Alan ve Etkileyen Faktörler

Gıda zincirinde rol alanlar	Gıda zincirini etkileyen faktörler
Girdi sağlayanlar	Kamusal düzenlemeler
Üreticiler	Tüketici grupları
Kooperatifler, üretici birlikleri	Çevreci gruplar
Gıda işleyicileri	Sanayiciler
Dağıtıcılar, perakendeciler	Medya
Tüketiciler	Tüketiciler

Tüketiciler son on yıl içerisinde gıda ürünlerinde yüksek kalite, çevreye duyarlılık, fiyat-miktar ilişkisinin istikrarı gibi konulara ilgi göstermeye başlamışlardır. Bu durum, tüketicilerin belli ürünlere olan talep yapısının harcanabilir gelir artışıyla ve hayat standardının yükselmesiyle birlikte değişerek gelişmiştir. Günümüzde “buyer driven” olarak adlandırılan alıcıların yönlendirdiği gıda zinciri modelleri ön plana çıkmaktadır (Karaaslan, 2005).

2.4. Yaş Meyve Sebze Sektörünün Gıda Zinciri İçerisindeki Konumu

Gıda zinciri ve tedarik sistemi içerisinde yer alan en etkin belirleyici role sahip faktör tüketicinin kendisidir. Bunun yanında perakendeciler arasında yükselen rekabet düzeyi de gıda güvenliğinin önemini giderek arttırmıştır. Tarımsal ürünlere ilişkin konularda bilgiye ulaşmanın daha kapsamlı ve erişilebilir olması tüketicilerin davranışlarında birtakım değişikliğe neden olmuştur. Önceleri tüketici kaygıları ürünlerin ağırlık, hacim, yanıltıcı etiketleme gibi görünüme ilişkin konular üzerinde iken günümüzde mikro organizmalar, ilaç kalıntıları, çevresel zehirler katkı maddeleri ve üretim, işleme yöntemleri gibi görünmeyen kriterlere yönelmiştir (Yıldırım 2012)

Yaş meyve ve sebze için pazarlama kanalları değişen standartlar ile hemen hemen tüm ülkelerde değişim süreci geçirmiştir. Bu süreçte, kişi başına düşen yaş meyve sebze tüketimi artış göstermiş olup daha fazla ürün tüketicilere sunulmaya başlanmıştır. Gelişmiş ülkelerde firmaların birleşmesi ve perakendecilerin giderek büyümesi ise belli perakendeci grupların pazar paylarını daha çok arttırmalarına neden olmuştur. Perakendecilerin güçlenerek sayıca daha az olmaları üreticileri, nakliyecileri ve toptancıları endişelendirmeye başlamıştır. Ayrıca gıda toptancıları ve küçük ölçekli marketlerin sayısında da düşüş gözlenmiştir. Yaşanan bu gelişmeler çok sayıda küçük ölçekli üreticiyi zor durumda bırakmıştır. Yapısal değişimler sonucunda üreticiler, daha az ürün üzerinde uzmanlaşma yolunu seçmişler ve tüketici istekleri doğrultusunda üretim yapmaya başlamışlardır. (Karaaslan, 2005).

Gıda endüstrisinde de kalite sistemleri anlayışı değişim içerisinde. Dünya’da ve Türkiye’de meyve ve sebzenin satın alınmasında insanların önemli ölçülerde görerek,

dokunarak, tadarak, koklayarak, satın alma eğiliminde oldukları bilinmektedir (Koç 2015).

Bu nedenle ürünlerin fiziksel ve duysal özellikleri önemli kalite faktörleri arasındadır. Diğer kalite öğeleri; besin değeri, kimyasal bileşim ve gıda güvenliği gibi tüketici tarafından test edilemeyen laboratuvar analizleri gerektiren faktörlerdir. Gıdaya özgü kalite faktörlerinden görünüş; büyüklük, şekil, parlaklık, renk ve yüzey dokusu hatalarının olmayışı gibi faktörleri kapsamaktadır. Gıdaların satın alma kararı açısından önemli olan görünüş faktörlerinde tüketiciler homojenlik aramaktadır. Diğer önemli dış kalite öğesi olan renk, çoğu zaman meyve olgunluk göstergesidir. Türe bağlı olarak meyve ve sebze ürünleri için belli doku beklentileri vardır. Ayrıca meyve ve sebzelerde “raf ömrü” oldukça önemli bir kalite unsuru olup ancak hasattan sonrada canlı olan bu ürünlerin raf ömrü oldukça kısadır. Raf ömrünü uzatmak için hasat olgunluğunun ayarlanması, depo sıcaklık, nem ve atmosferinin kontrolü yanında bazı kimyasal bileşenler de kullanılabilir. Tüketiciler iç ve dış kalite faktörleriyle birlikte kimyasalların kontrollü kullanıldığı sağlıklı ürünler talep etmektedir (Yıldırım 2012)

2.5. Yaş Meyve Ürünlerinde Uygulanan Kalite Güvenlik Standartları

Gıda güvenliğinin sağlanması ilk olarak tarımsal üretim ile başlamaktadır. Tarla ve çiftlik bazlı üretim süreçleri gıda güvenliği açısından pek çok riski de bünyesinde barındırmaktadır. Bu risklerin azaltılması için üretim aşamalarında kullanılan yöntemler maliyeti artırmakta ve her zaman etkili olamamaktadır. Üretim sürecindeki risklerin önlenmesi veya en aza indirilmesi için gerekli stratejilerin belirlenmesi yoluyla kalite ve gıda güvenliğinin sağlanması ve maliyetlerin azaltılmasının hedeflendiği bir yaklaşımda tarladan tüketiciye izlenebilirlik sistemlerinin uygulanması önem taşımaktadır (Karaaslan, 2005).

Öte yandan, gıda sanayisi için kaliteli ve kontrollü üretilmiş meyve ve sebze oldukça önemlidir. Üretimden tüketime kadar sağlıklı, kontrollü ve kaliteli nihai ürün elde edinceye kadar olan süreç içerisinde dikey birleşmeye gitmek gerekmektedir. Yaş meyve ve sebze için çok yüksek kalite ve güvenlik standartları dünya yaş meyve ve sebze

ticaretine yön vermekte ve bu kriterlere uygun olarak hazırlanan standartlar ve teknik düzenlemeler tarife dışı engel gibi işlev görmektedir.

Yapılan düzenlemeler çerçevesinde 1990'lı yıllardan itibaren dünya gıda perakendeciliğinde giderek yayılan bir gelişme gözlenmektedir. Bu gelişmeler yasal yapıların da değişimine neden olarak bazı tanımların mevzuatlar içerisinde girmesini sağlamıştır. Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanunda yer alan tanımlarda;

Kalite kontrolü: Tüketime arz edilen gıda maddelerinin mevzuata uygunluğunun tespitini,

İzlenebilirlik: Üretim, işleme ve pazarlama ile ilgili sürecin her aşamasında, gıda maddesine karıştırılması tasarlanan veya muhtemelen ortaya çıkabilecek istenilmeyen herhangi bir maddenin izlenmesini,

Sertifikasyon: GTHB veya Bakanlıkça yetkilendirilen kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından gıda, kalite ve kontrol sistemlerinin belgelenmesini ifade etmektedir.

Kalitenin güvence altına alınmasında genel yaklaşım üreticiden tüketiciye kadar geçen tüm süreçlerin kontrol altına alınmasıdır. Bu bağlamda geleneksel kalite kontrolünün yerini önce toplam kalite Uluslararası Standart Organizasyonu ISO (International Standart Organization), daha sonra HACCP, İTU (İyi tarım Uygulamaları-GLOBALGAP), İyi Üretim Uygulamaları olan GMP gibi sistemler almıştır. Bu sistemler Avrupa Birliği (AB) tarafından pazara giriş talepleri arasında yer almaktadır.

2.5.1. ISO Standartları Serisi

ISO 9000 standartları serisi, ISO tarafından yayınlanan kalite standartları serisidir. ISO 9000 serisi bir ürün standardı olmayıp ürünlerin nihai karakterini belirlemektedir. Bu standartlar, işletmelerin ürünlerini üretme kapasitelerini göstermek için oluşturacakları kalite sisteminin değişik kısımlarını açıklamaktadır. (Anonim(c), 2017)

ISO 9000 serisi standartlar, her türlü süreç ile iş ve işletmecilik alanına uygulanabilecek şekilde tasarlanmış genel kurallardır. Bu standartlar, ISO' ya bağlı değişik iş ve meslek kollarının uluslararası temsilcilerinden oluşan "Kalite Yönetimi ve Kalite Güvencesi" teknik komitesi tarafından sürekli güncellenmektedir. (Yıldırım 2012)

ISO 9001: 2000 standardı serisi daha önceki ISO 9001, 9002 ve 9003 versiyonlarının yerine geçmiştir. Bir kalite yönetim sisteminin, bir kuruluşun müşterilerinin gereksinimlerine uygun ürünler temin edebilme yeterliliğine sahip olduğunu ve müşteri memnuniyetini artırmaya yöneldiğini gösterebilmek için sahip olması gereken konuları belirler. ISO 9000 serisi ürün standartlarını içermemektedir ve bu serideki her bir doküman farklı başvurular için kalite modelini tanımlamaktadırlar. (Anonim(c), 2017)

Çevre yönetim sistemleri konusunda ilk uluslararası standartlar serisi ISO tarafından hazırlanmıştır. ISO 14000 etkin çevre yönetim unsurlarını göstermektedir. Bu sistem, bir kuruluşun çevre politikasını ve çevreyle ilgili hedeflerini ortaya koymasını sağlamaktadır. Türkiye'de bu sistem için başvurulabilecek tek kuruluş Türk Standartları Enstitüsü (TSE)'dür. TSE, kalite güvencesi sistem belgelendirme faaliyetine 1996 yılında başlamıştır. Bu belgeye sahip olmayan firmalar 2003 tarihinden itibaren ihalelere katılamamaktadır (Anonim(c), 2017).

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi; ISO 22000 Standardının amacı gıda tedarik zinciri boyunca gıda güvenliği yönetimi için gerekli olan uygulamaları uyumlaştırmaktır. Söz konusu standart, çiftçiden gıda hizmet sektörüne kadar gıda zincirindeki tüm üyeleri kapsayan gıda güvenliği yönetim uygulamalarını tanımlayan bir standarttır (Özdemir 2008).

Bu standart temelinde Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) uygulamasını kapsamaktadır. HACCP, kalite güvenliğini sağlamak amacı ile tehlike olasılıkları yaratan "kritik kontrol noktalarının" belirlenmesini esas almaktadır. Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP), gıda ürünlerinin güvenliğinde garanti sağlayan sistematik bir işlemdir. Hammaddeden son ürüne kadar bilimsel kontrollerin uygulanmasıyla gıdaların neden olduğu tehlikelerin önlenmesine odaklı bir sistemdir.

Yiyecek ve içeceklerin gıda güvenliği ve güvenilirliğine zarar verecek eksik yönlerini yönetmek için tesis edilmiş olup ilgili üretim sürecinin tamamına uygulanmaktadır. HACCP her üretim dalında uygulanabilir, ancak her ürüne göre ayrı ayrı düzenlenmesi gerekmektedir. (Yıldırım 2012)

HACCP'in ortaya çıkışı birkaç temel ihtiyaca dayanmaktadır. Bunlar; son yıllarda gıda kaynaklı hastalıkların artış göstermesi, gıda sektörünün hızlı ve kontrolsüz büyümesi, ürün çeşitliliğinin artması, işlenmiş gıdaların artması, gıda dış ticaretinin gelişmesi ve ülkelere daha fazla ithal ürün girmesi, bölgesel ve yerel yönetimlerin gıda güvenliğini sağlamada sınırlı kaynağa sahip olmasıdır (Mencet 2005).

Ülkemizde TSE, HACCP uygulamalarını “HACCP Standardı” şeklinde belgelendirmektedir. HACCP standardı, yedi temel ilkeye dayanmaktadır. Bu ilkeler;

1. Tehlike analizi ve risk kategorilerinin belirlenmesi,
2. Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
3. Kontrol karakterleri ve sınırlarının belirlenmesi,
4. İzleme sisteminin belirlenmesi
5. Düzeltici faaliyetler
6. İşlemlerin etkinliği ve doğrulama
7. Kayıt tutmadır (Delice 2006, Özdemir 2008).

HACCP sistemi, hammadde temininden tüketim aşamasına kadar olan gıda üretim zincirinde gıda güvenliğinin sağlanmasını garanti altına alan, ürün güvenliğini etkileyen tehlikelerin önceden bilinmesi ve kontrol altına alınmasını sağlayan sistematik bir yaklaşımdır. HACCP, gıda güvenliği sorunlarının önlenmesini esas alan bir gıda kontrol sistemi olup, uluslararası otoriteler tarafından gıdaların neden olduğu hastalıkların kontrolünde en etkili sistem olarak kabul edilmektedir. Sistem üretimden satışa kadar olan süreçlerin her aşamasında gıda güvenliği risklerini tanımlama ve kontrol etme esasına dayalı temel hijyenik prensipleri kurmayı amaçlamakta olup, bu amaca ulaşmak için HACCP sistemi ile mikrobiyolojik (küf, bakteri vb.), kimyasal (ilaç kalıntıları, ağır

metaller vb.) ve fiziksel (cam parçası, metal parçası, saç vb.) risklerin ortadan kaldırılması hedeflenmektedir (Özdemir 2008).

Bu risklerin elimine edilmesi için ise; hammadde, üretim yöntem ve tekniği, çalışanların hijyeni ve tedarik zincirinde üretimden tüketime kadar olan bütün süreçlerde çeşitli uygulamaların yapılmasını gerekli kılmaktadır. Bu nedenle, HACCP sistemi yaş meyve ve sebze sektörü dahil olmak üzere gıda işleyen, paketleyen, taşıyan ve dağıtan tüm sektörlere uygulanmaktadır. HACCP, sorunların giderilmesine değil, önlenmesine yönelik bir sistemdir. Avrupa Birliği'nde, ithal edilen yaş meyve sebzeler, gıda kontrolörleri tarafından HACCP sistemi açısından kontrol edilmemekle birlikte, bu belgenin olması güçlü bir doküman olarak kabul edilmektedir. HACCP Sistemi, bağımsız sertifika kuruluşlarınca denetlenmekte ve sertifika verilmektedir (Özdemir 2008).

2.5.2. İyi Tarım Uygulamaları (İTU)

İyi Tarım Uygulamalarının temelleri İyi Üretim Uygulamalarından gelmektedir. İyi üretim uygulamaları, gıda güvenliğini sağlayan tüm hijyenik uygulamalar, bunların prosedürleri ve kayıtlarını kapsayan uluslararası geçerliliği olan bir uygulamadır. İyi üretim uygulamaları, işletmelerin sahip olması gereken temel özellikleri tanımlamaktadır. Üretim ortamı ve çevre, süreçler ve ekipmanlar, hammadde ve personel olmak üzere dört ana konunun ürün kalitesi ve güvenliği açısından etkileri tanımlanarak, tüm riskler kontrol altına alınmaya çalışılmaktadır (Özdemir 2008).

Açılımı "Good Manufacturing Practise" olan GMP uygulamaları gıda güvenliğine ilişkin uygulamaların bilenen en eskisidir. Esasen iyi uygulamaların esasları "İyi Laboratuvar Uygulamaları"ndan çıkmış, daha sonra bu iyi uygulamalar üretim alanına da uyarlanmıştır. Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) 1967 yılında iyi laboratuvar uygulamalarının benzerini gıda ürünleri için geliştirilmiş ve önermiştir. Hazırlanan yeni düzenleme de "İyi Üretim Uygulamaları" adını almıştır. 1969 yılında ise bir takım değişiklikler yapılarak tüm gıda endüstrisinde uygulanabilir hale getirmişlerdir. GMP, imalatta bir kalite yaklaşımıdır ve tüm gıda sanayi elemanlarının profesyonel ve etkin çalışmasına olanak sağlamaktadır. Üretimden satışa kadar olan süreçlerin her aşamasında

gıda güvenliği risklerini tanımlamak ve azaltmak, güvenli, kaliteli ve çevreye dost ürünler üretmek, uluslararası sertifikalar sunmak, ürün hareketlerindeki engelleri azaltmakta, iç ve dış pazarlarda yüksek rekabet gücü kazandırmaktadır. İmalatçı üretim sistemini ve teknolojisini yasa gereği güncellemek zorundadır (Mencet 2005).

İyi Tarım Uygulamaları (İTU) 1997’de temelde ülke içinde üretilen ve ithal edilen yaş meyve-sebzelerin güvenilirliğini garanti altına alabilmek için ABD’de hayata geçmiştir. Taze olarak tüketilen ürünlerden kaynaklanan çeşitli salgın hastalıklar nedeniyle tarımsal uygulamalarda güvenliği sağlamak amacıyla, USDA (Amerikan Tarım Bakanlığı) ve FDA (Amerikan Gıda ve İlaç İdaresi) tarafından yaş sebze ve meyvelerdeki mikrobiyolojik gıda risklerini minimize edecek bir direktif hazırlanmıştır. Sözü edilen direktif doğrultusunda hazırlanan İTU, yaş meyve ve sebzelerin mikrobiyolojik gıda zararlarını minimize edecek şekilde üretilmesi ve işlenmesi için izlenmesi gereken işlem ve uygulamaları ortaya koymaktadır. İTU, tarımda kimyasal kullanımının bir program dâhilinde azaltılması, toprak ve çevreye zarar veren uygulamaların minimize edilmesi, verimliliğin artırılması ve böylece tarımın sürdürülebilirliğinin sağlanmasını hedeflemektedir. Bu uygulamanın temel amacı, mevcut tarımsal uygulamalarda yeni ve çevreyle uyumlu tarım tekniklerini sürdürülebilirlik çerçevesi içinde adapte etmektir.

FAO (Dünya Gıda ve Tarım Örgütü), İTU’nı sürdürülebilir tarım ve kırsal kalkınmanın başarılabilmesi için uygulanması gereken bir mekanizma olarak tanımlamaktadır. 2002 yılında Birleşmiş Milletler tarafından düzenlenen Dünya Sürdürülebilir Kalkınma Zirvesi’nde, İTU konusuna yer verilmiş ve bu konuda bir metodoloji geliştirilmeye çalışılmıştır. İyi tarım uygulamaları yoluyla ilk aşamada, tarımsal üretiminin; sosyal olarak yaşayabilir, ekonomik olarak karlı ve verimli, insan sağlığını ve varlığını koruyan, hayvan sağlık ve refahını sağlarken çevreye önem veren bir hale gelmesi amaçlanmaktadır. Ortaya konan metodolojide entegre savaşım yönetimi, entegre yetiştiricilik yönetimi, tarımın korunması ve gıda güvenliği konuları Codex Alimentarius çerçevesinde şekillendirilmiştir. Üretim sistemlerinde uygulanacak olan bir dizi prensip ve strateji hazırlanmış ve bunlar kılavuz niteliği taşıyan bir doküman haline getirilmiştir (Duman ve Sarı 2004).

İTU, tarımsal üretim sisteminin sosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlık ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirilmesi amacıyla uygulanması gereken işlemlerdir. Yaş meyve-sebzelerde gıda güvenliği, İTU uygulanması ile başlamaktadır. İTU; tarımsal üretimin planlanması, geliştirilmesi, pazarlanması, kayıt altına alınarak gıda güvenlik zinciri içinde güvenli ürünlerin tüketicilere ulaştırılması ile ilgili bütün iş ve işlemler olarak tanımlanabilir. İTU bir anlamda, çevreye duyarlı, asgari hijyen standartlarını karşılayan, kimlik- kayıt sistemi olan ve yaygın kabul gören bir tarım biçimidir (Duman ve Sarı 2004; Özdemir 2008).

İTU'nün günümüzdeki en yaygın uygulaması Avrupa Birliği ülkelerinde başlamış ve buradan da dünya geneline hızla yayılarak yaş meyve – sebze dış ticaretine yön verir bir hale gelmiştir. AB ülkelerindeki tedarikçilerin, perakendecilerin ve tüketicilerin gıda güvenliği, kalitesi, çevre kirliliği ve çalışanların sosyal ve ekonomik refahı ile ilgili kaygıları giderek artınca, AB'ndeki büyük süpermarketler “İyi Tarım Uygulamalarına” yeni kurallar getirilmesini ve tedarikçilerden, ihracat yapılan ülkelerde bu kuralların uygulanmasını talep etmişlerdir. EUREP (The Euro Retailer Produce Working Group) tarafından 1997 yılında hazırlanan EurepGAP protokolü bu tür kaygılar sonucu ortaya çıkmıştır (Duman ve Sarı 2004; Özdemir 2008).

EurepGAP'ın daha önce ABD ve FAO tarafından geliştirilen İTU uygulamalarından en önemli farklı İTU uygulamalarını (kalite standartlarını) HACCP gibi bir gıda günce sistemi uygulamaları ile birleştirmiş olmasıdır. Diğer bir ifade ile EurepGAP; İTU + HACCP'den oluşmuş olup, sadece güvenli tarımsal ürünler üretim kriterlerini vermekle kalmayıp, aynı zamanda süreci kritik kontrol noktaları bazında denetlemekte ve sertifikalandırmaktadır. EurepGAP'in yıllar içerisinde tüm dünyada uygulanmaya başlanması ile birlikte adı değiştirilerek GLOBALGAP halini almıştır. EurepGAP Sekreteryası 7 Eylül 2007 tarihinde Tayland'da yapılan 8. yıllık konferansında EurepGAP' in isim ve logosunun GLOBALGAP olarak değiştirildiği tüm dünyaya duyurmuştur. GlobalGAP'ın farklı ülkelerde benchmarking uygulamaları da bulunmaktadır. GlobalGAP'ın başlangıcından itibaren 10 yıl içerisinde gönüllü organizasyonun etkisi yayılmış olup, Güney ve Merkez Amerika, Afrika, Avusturalya, Japonya ve Tayland'da benzer kriterler oluşmuştur. ChileGAP, KenyaGAP,

MexicoGAP, JGAP(Japonya) ve ThaiGAP gibi eşdeğer kriterler hükümetler, perakendeciler, üreticiler ve ihracatçılar tarafından desteklenmektedir.

GlobalGAP uygulamaları 3 temel dokümandan oluşmaktadır.

- a) Genel düzenlemeler: GlobalGAP Sertifikasının alınması için izlenmesi gereken yöntem ve prosedürleri açıklamaktadır. Bu dokümanda GlobalGAP Sekretaryasının, sertifika kuruluşlarının ve üreticilerin hak ve sorumlulukları açıklanmaktadır.
- b) Kontrol noktaları ve uyum kriterleri: Üreticilerin uymak zorunda oldukları standartlardır. Bu dokümanda üreticilerin ürün ve üretim ile ilgili gerekli koşulları nasıl yerine getirecekleri konusunda spesifik detaylar verilmektedir.
- c) Kontrol listesi: Bütün kontrol noktalarının yazılı olduğu, denetçiler tarafından üreticilerin her bir kritik kontrol noktasına uyumun kontrol edilmesini sağlayan listedir (Duman ve Sarı 2004; Özdemir 2008).

Günümüzde GlobalGAP standartları modüler bir şekilde ele alınmaktadır. EurepGAP uygulamaları döneminin başında standartlar sadece Yaş Meyve ve Sebzeler için geçerliyken, günümüzde tüm tarımsal ürünleri kapsar bir hale gelmiştir. GlobalGAP standartlarında tüm çiftliklerin uyum göstermesi gereken genel çiftlik standardı bulunmaktadır. Bunun dışında; bitkisel üretim, hayvansal üretim, su ürünleri ve yem üretimine yönelik ana modüller ve her birinin altında alt modüller yer almaktadır. GlobalGAP'de sertifikasyon işlemleri EN 45011/ISO Kılavuzu 65'e dayanmaktadır. Standartlar, kritik kontrol noktaları ve uyum kriterleri sürekli olarak gözden geçirilerek yenilenmektedir. Eurep, konu ile ilgili olarak bilgi kirliliği yaratılmasını engellemek adına tüm değişiklikler ve yeniliklerin resmi olarak duyurulacağı tek yayın organının GlobalGAP web sitesi olduğunu duyurmuştur. Bu sitedeki duyuruların dışında yayılan bilgi ve belgelerin resmi olarak kabul görmeyeceği belirtilmiştir (FoodPLUS 2004).

Ülkemizde iyi tarım uygulamaları, 07.12.2010 tarih ve 27778 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren “İyi Tarım Uygulamaları Hakkında Yönetmelik”e göre düzenlenmektedir. Ülkemiz için de sertifikasyon ön görülmektedir. Yönetmelik GlobalGAP'in genel düzenlemelerinde yer alan pek çok madde ile uyumludur. Aynı zamanda standartlar, kritik kontrol noktaları ve uyum kriterleri de GlobalGAP'de

belirtildiği gibidir. Ancak, lkemizde verilen İTU sertifikasının yurt dışında tanınırlığı bulunmamaktadır. Buna karşılık, daha önce bahsedildiği gibi KenyaGAP, ThaiGAP gibi benchmarking uygulamaları kapsamında alınan sertifikalar AB ve dünya genelinde de geçerlidir.

2.5.3. BRC (British Retail Council) Global Gıda Standardı

BRC, İlk olarak 1998 yılında İngiliz Perakendeciler Birliği (BRC) tarafından BRC Gıda Teknik Standardı olarak yayınlanmıştır. Standard, dünya çapında gıda tedarikçileri tarafından özellikle de İngiltere perakendecilerine ürün sağlayan kuruluşlar tarafından benimsenmektedir. BRC Global Gıda Standardı ürüne veya menēi ülkesine bakmaksızın İngiliz perakendecilere gıda ürünü tedarik eden satıcılar için tasarlanmıştır. Standarda göre belgelendirme üreticilerin, marka sahiplerinin ve perakendecilerin kendi yasal yükümlülüklerini yerine getirmelerine yardımcı olurken nihai olarak da tüketicileri korumaktadır. (Anonim (), 2017.)

BRC standardının uygulanması sayesinde içinde aşağıda listelenenlerin de bulunduğu birçok fayda sağlanabilir: Akredite edilmiş bir 3. taraf belgelendirme kuruluşu tarafından denetlenmek ve belgelendirilmek sektör içinde belli bir ayrıcalık sağlamaktadır (Anonim, () 2017).

- Hem üreticiler hem de tedarikçiler için geçerli olan ortak lme ve değerlendirme kriterleri, gıda perakendecileri ve tedarik zinciri içindeki diğer organizasyonların değerlendirme yapmasına yardımcı olmaktadır.
- Standard; kalite, hijyen ve ürün güvenliği konularını detaylı bir şekilde kapsadığından bu konulara yönelik başka sertifikasyon hizmeti alınmasına gerek kalmamaktadır.
- Yapılan denetimler ve ortaya çıkan düzeltici faaliyetlerin takip edilmesi ile belgelendirilen firma sürekli gelişen ve iyileşen bir kalite, hijyen ve ürün güvenliği sistemi kurmuş olmaktadır.

BRC, gıdaların işlenmesini kategorize etmiş ve 6 başlık altında inceleyip yayınlamıştır. Firmalar belgelendirme başvurusu yaparlarken bu kategorileri inceleyip kendileri için uygun olan kategori üzerinden başvuru yapmaktadırlar (Anonim (ç), 2017).

1. İşlenmemiş et ve balık ürünleri (Kırmızı ve beyaz et- balık, işlenmemiş et ve balık ürünleri)
2. Tarımsal Ürünler (Taze ve dondurulmuş meyve ve sebze)
3. Günlük Yiyecekler (süt ve süt ürünleri, yumurta)
4. Pişirilerek dondurulmuş, yemeğe ya da pişirmeye hazır et ve balık ürünleri
5. Çevre koşullarına dayanıklı, ısı korumalı, paketli gıda ürünleri
6. Çevre koşullarına dayanıklı diğer gıda ürünleri (içecekler, unlu mamuller, kurutulmuş gıdalar, hafif gıda ürünleri ve kahvaltılı tahılları, sıvı ve katı yağlar, gıda katkı maddeleri) (Anonim (ç), 2017).

Standardın ilkeleri

- Değerlendirmenin tekrarlanmasını en aza indirmek,
- Saydamlığı ve dürüst ticaret mevzuatına uygunluğu temin etmek,
- Standartları ve destek süreçlerini sürekli gözden geçirmek ve iyileştirmek,
- En iyi uygulamaları yaygınlaştırmak (Anonim (d), 2017).

2.5.4. Uluslararası Gıda Standardı (IFS)

Uluslararası Gıda Standardı (IFS) olarak ifade edilen bu standart 2000 yılında, gıda güvenliğinin, Ticaret Odası CIES - The Global Food Business Forum- tarafından iyileştirilmesi sonucu ortaya çıkmıştır (Anonim(e), 2017).

ISO 9000: 2000' den farkı, HACCP içermesidir. Avrupa, Kuzey Amerika ve Avustralya' da başlangıçta 40 ticari işletmenin katılımı ile oluşmuştur. IFS' in amacı Global bir gıda güvenlik standardı hazırlayıp işletmelerin kendi pazarlarında daha güvenli gıda ürünü satmalarını sağlamaktır. Buna istinaden Küresel Gıda Güvenliği İnsiyatifi (GFSI), kilit kriterler ortaya çıkartarak, gıda güvenlik standardını ölçülebilir hale getirmiştir (Anonim(e), 2017).

IFS, 5 bölümünden oluşmaktadır.

1. Quality Management System (QMS)' e talepler,
2. Yönetim Sorumluluğu,
3. Kaynak Yönetimi,
4. Üretim Süreçleri,
5. Ölçme, analiz, iyileştirme (Anonim (f), 2017).

2.5.5. Business Social Compliance Initiative (BSCI) Standartı

Bütün tüketim malları için üretici ülkelerde sosyal standartları izlemek için oluşturulmuş ortak ve standartlaştırılmış bir Avrupa yaklaşımıdır. Bsci; Kuruluş veya işletme Gönüllü Sosyal Uyumluluk kelimesinin İngilizce Business Social Compliance Initiative baş harflerinin kısaltılmışıdır. Bu kuruluşun merkezi Belçika'dır. Merkezi Avrupa olan Foreign Trade Association (FTA) tarafından organize edilen bu girişim şu an Dünya genelinde yüzlerce büyük marka ve kuruluştta bulunmaktadır. Üretim yapan veya tedarik yapılan kuruluşların bulunduğu ülkelerin sosyal şartlarına uyum ve sosyal şartlara ne kadar uyduğunu izleyen bir standardizasyondur.

BSCI dünya çapında fabrikalar ve çiftlikler tedarikinde çalışma koşullarını iyileştirmek için perakendeciler, ithalatçılar ve markaları destekleyen önde gelen iş odaklı girişimdir. BSCI genel olarak dünya çapında tedarik üretim zinciri içerisinde yer alan kurumların çalışma şartlarını daha iyi hale getirebilmek ve açık iş ve üretim taleplerine cevap verebilmek için oluşturulmuştur. (Anonim(g) 2017)

BSCI gibi sosyal sorumluluk standartları tüm dünyada sürdürülebilir ticaret için çıkmış girişimlerdir. Büyük kuruluşlar ve markalar üretim veya tedariklerini sağlam ve sürdürülebilir bir temele oturtmak maksadıyla ve tedarik ettikleri hizmet veya ürünlerin hangi koşullarda ve sürekli alabilecekleri kuruluşlardan temin etmek temel amacı olan bir gayeden yola çıkmıştır. Bu sosyal sorumluluk standartlarını yerine getiren kuruluşlar tedarik kodu almaktadır. (Anonim (ğ), 2017)

BSCI Tedarik Kodu ile katılımcılar tedarik zincirlerinde kendi iş ortakları ile uygulamaya çalıştığı değerleri ve ilkelere uyacağını onaylamış demektir. Bsci Kural ve davranış kodları Uluslararası İş ve İnsan hakları gibi temel bazı kriterleri kapsayan ve bunların da üzerinde temel hakları genişleten kurallar ortaya koymaktadır. Söz konusu kurallar ile Bsci'nin 11 Temel İlkesi aşağıda sıralanmaktadır.

Temel olarak Bsci İlkeleri şunlardır;

Örgütlenme Özgürlüğü ve Toplu Pazarlık Hakkı; Kurumsal birlikleri veya işçi dernekleri gibi organizasyonları kurma ve toplu pazarlık yapmaya ve çalışanların bu haklarına saygı.

Adil Ücret; İşçilerin adil bir ücret alma hakkına saygı.

İş Sağlığı ve Güvenliği; Kurumsal çalışma riskleri değerlendirmek ve ortadan kaldırmak veya azaltmak için gerekli tüm tedbirlerin alınması, sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı sağlamak.

Genç İşçi için Özel Koruma; Henüz yetişkin olmayan işçilere özel bir koruma sağlar.

Zorla çalıştırma; Herhangi bir şekilde gönüllü kişinin rızası dışında işçi çalıştırmamayı sağlar.

Etik İş Davranış; Yolsuzluk, haraç, zimmet veya rüşvet gibi herhangi bir eyleme izin vermez.

Ayrımcılık Yapmama; Eşit fırsatlar sunar ve işçilere karşı ayrımcılık yapmaz.

Uygun Çalışma Saatleri; İlgili yasalar çerçevesinde çalışma saatlerini düzenler.

Çocuk İşçi Çalıştırmama; Yasal asgari yaştaki herhangi bir işçiyi işe almaz.

Sosyal Güvensiz İşçi Çalıştırmama; İş hukukuna göre belgelenmiş sözleşmeler temelinde işçileri işe alır.

Çevre Koruma; Çevresel bozulmayı önlemek için gerekli tedbirleri alır. (Anonim (g) 2017).

BSCI gözetim ve denetim sistemi vasıtasıyla dünya genelindeki üretim yerlerindeki sosyal standartlara yönelik kalıcı iyileştirme sağlanmasını amaçlayan şirketler tarafından yürütülen bir girişimdir. BSCI üyeleri büyük oranla perakendeci sektöründen gelmektedir, fakat aynı zamanda üreticilere ve ithalatçılara da açık bir uygulamadır.

2.6. Türkiye’de Tarımsal Üretimde Kalitenin Gelişimi ve Sertifikasyon

Son yıllarda dünyanın her yerinde piyasaya sürülen ürünlere karşı tüketici bilinci artmaktadır. Günümüzde tüketiciler artık, satın alacağı ürünün çevreye dost, insan sağlığına uygun ve güvenli bir şekilde üretildiğinden emin olmak istemektedir. Bu istekler; pazara sürülecek olan ürünlere standart getirme konusunda üreticileri ve perakendecileri ortak bir noktada birleştirmektedir.

Avrupa’ da bu girişimleri; Tarım, İmalat ve Dağıtım konusundaki İyi Uygulamalar ve Kalite Yönetimi konusundaki İyi Uygulamalar olmak üzere iki alt başlıkta toplayabiliriz. Kalite Yönetimi Uygulamaları için verilen sertifikalar arasında; ISO 9001-9002, İngiliz Perakendeci Birliği Teknik Standardı (BRC) ve Uluslararası Gıda Standartları (IFS) bulunurken, İyi Tarım Uygulamalarında ise; GLOBALGAP (İyi Tarım Uygulamaları Protokolü) karşımıza çıkmaktadır (Karaaslan, 2005).

Asıl amacı tarımsal kimyasalların kullanımının azaltılması olan GLOBALGAP Protokolü; şu anda en fazla Benelux, İskandinavya ülkeleri ve İngiltere’ deki süpermarketler tarafından istenmektedir. 178/2002 sayılı yeni AB Gıda Kanunu Yönetmeliği ile 1 Ocak 2005 tarihinde AB’de yasal bir nitelik kazanmış olan gıda izlenebilirliği (traceability) ise hem İyi Tarım Uygulamalarını hem de Kalite Yönetimi Uygulamalarını bünyesinde barındırmaktadır. AB Komisyonu; ayrıca 2006 yılında hijyen ile ilgili HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) gibi bir takım zorunlulukların getirilmesini hayata geçirmiştir. Bu standartlara ek olarak, 2000 yılında uluslararası platformda faaliyetlerde bulunan perakendeciler; gıda güvenilirliği standartlarına ilişkin konuları takip edecek Küresel Gıda Güvenliği İnisiyatifi, GFSI (the Global Safety Initiative), adında bir oluşum meydana getirmişlerdir. GFSI; hiçbir sertifikasyon veya akreditasyon faaliyeti taahhüt etmemektedir. Bunun yerine; benchmarking (karşılaştırılmalı değerlendirme) standartlarını denetleyen üçüncü partilerin işlerliğinin artırmasını desteklemektedir (Yıldırım 2012).

Bütün bu gelişmeler; artan tüketici bilinciyle birlikte var olan standartların sürekli olarak güncelleştirileceği ve değişen şartlara göre yerlerine yenilerinin ekleneceği konusunda

ipucu vermektedir. Diğer ülkelerde olduğu gibi Türkiye’de de “hayvan ve bitki sağlığı” konusu önemsenmekte ve bu durum, uluslararası kabul görmüş çeşitli standartların izlenmesini ve uygulanmasını zorunlu hale getirmektedir. Yeni uygulamayla birlikte Türkiye’nin Avrupa ülkelerine bahçe ürünleri ihracatının kolaylaşması ve aynı zamanda bu ürünlerin ihracat gücünün uzun dönemde artış göstermesi amaçlanmaktadır (Karaaslan, 2005).

Ülkemizde standartların uygulayıcısı olan kurumlar, yasal yapıları ve ulaşılmak istenen hedefler aşağıdaki çizelgede özetlenmeye çalışılmıştır.

	Kurumsal Yetki	Yasal Yapı	Hedef ve Amaç
I. Yetiştiricilik	GTHB	Gıda Yasası (5179) -İTU Düzenlemeleri -Örtü altı Tarım Düzenlemeleri - Organik Tarım Yasası	-Gıda Hijyenini Sağlama ve Tüketicileri Koruma -Çevre Koruma -Üretim sistemlerini geliştirme -Ekolojik denge, organik üretim
II. Pazarlama a. Yurt içi b. Yurt dışı	-Belediyeler -Sağlık Bakanlığı -GTHB -TSE -EB(Ekonomi Bakanlığı) - Gümrük ve Ticaret Bakanlığı	-Belediye Yasası(5393No) -YMS Toptancı Hali(4367 No) -Türk Gıda Kodeksi -İhracat Rejimi -İthalat Rejimi -Genel Düzenleme	-Ticari düzenleme -Toptancı halinde taze ürünlerin satışı -Çalışma izni verilmesi -Yerel hijyen ve temizlik sağlanması -Ürünlerin denetlenmesi -İhracatın GTHB ve EB İzinleriyle yürütülmesi Maksimum kalıntı düzeyi ve diğer hijyen kurallarının uygulanması
III. Tüketim	- GTHB - Gümrük ve Ticaret Bakanlığı -STK	-Türk Gıda Kodeksi Düzenlemeleri -Tüketici Yasası	-Tüketici Yasası ve Haklarının Korunması

Şekil 2.2. Yaş Meyve ve Sebzeler için Gıda Güvenliği Önlemleri ve Düzenlemeleri (Yıldırım 2012).

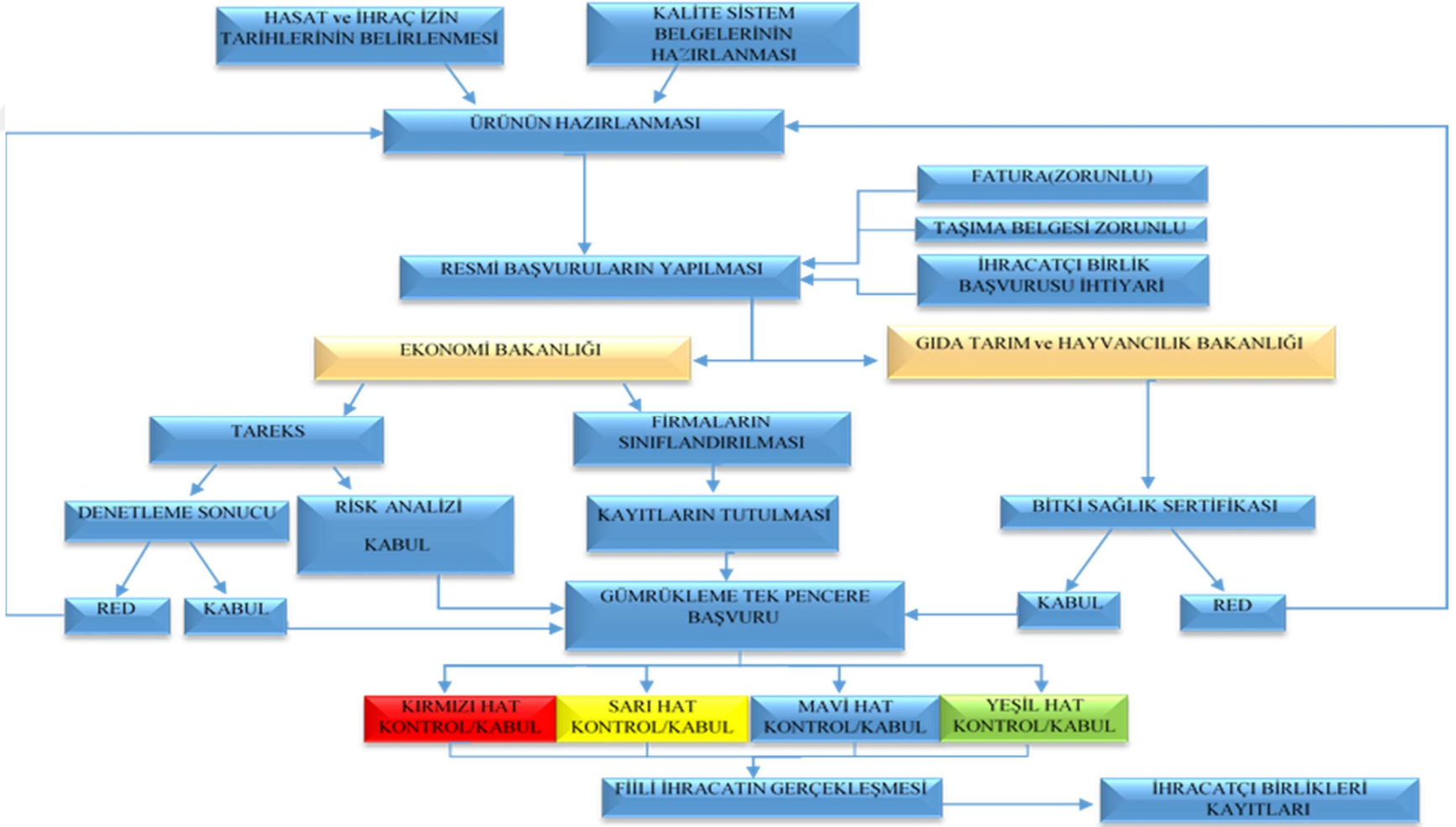
Gıda zinciri içerisinde tarımsal işleme öncesine ait standartlar üretimin ilk aşaması ve öncesinde yapılan hazırlıklara ilişkin standartlardır. (Örn. GlobalGAP). Ürün standartları ürünlerin karakteristikleri için oluşturulan kıstas ve tanımlamalardır. İşlemeye ait standartlar ise ürünlerin hangi metotla üretildiğine ilişkin kriterler olup, bu standartlar; dokümantasyon, izleme veya değerlendirmeye ait standartlardır (HACCP, ISO, GMP

vs.). İşlemeye yönelik standartlarda, arazideki duruma veya paketlemeye ilişkin kurallar bulunmamaktadır (Yıldırım 2012).

Uluslararası standartları belirlemek ülkelerin farklı yapı ve çeşitliliğe sahip olmasından dolayı oldukça zordur. Bu durum, özellikle tarım sektörü açısından ele alındığında çeşitli ürün, toprak ve ekosistemler nedeniyle daha da güçleşmektedir. Tarım sektöründe yer alan sosyal ve çevresel standartlar genellikle standardizasyonu tek başına amaçlamaktadır ve bu standartlar tarım-gıda sistemlerindeki çevresel ve sosyal sürdürülebilirliği geliştirmektedir (Karaaslan, 2005).

Ülkemizde meyve ihracatı kamusal işlemlerine ait akış diyagramı Şekil 2.3'de gösterilmiştir.

Şekil 2.3. Meyve İhracatı Kamusal İşlemleri Akış Diyagramı



3. MATERYAL ve YÖNTEM

3.1. Materyal

Araştırmanın materyalini birincil ve ikincil veri kaynakları oluşturmaktadır. Birincil veri kaynağı olarak Bursa ilinde yaş meyve ihracatında faaliyet gösteren dış ticaret şirketleri dikkate alınmıştır. İkincil veri kaynağı olarak, konu üzerine hazırlanmış lisansüstü tezleri, yurt içi ve yurtdışında yayınlanmış bilimsel makaleler, sektör raporları ve çeşitli istatistiklerden yararlanılmıştır.

Araştırma konusu olan yaş meyve ürünlerinin belirlenmesinde EB Ürün Güvenliği Genel Müdürlüğünce hazırlanan “Bazı Tarım Ürünlerinin İhracatında ve İthalatında Ticari Kalite Denetimi Tebliği (Ürün Güvenliği ve Denetimi:2017/21)” kapsamındaki ürünler incelenmiştir. Bu tebliğdeki yaş meyve ürünleri belirlenerek aşağıdaki çizelgede sunulmuştur.

Çizelgenin incelenmesi ile ülkemizin yaş meyve ve sebze ürünlerinin dış ticaretinde zorunlu standart uygulaması bulunan ürünlerden yaş meyve grubu ayrılmış ve 36 farklı GTİP numarası bulunan çizelge elde edilmiştir. Bu çizelgenin oluşması ile araştırmaya konu olacak ürünler belirlenmiştir.

Araştırmada Bursa ilinin yaş meyve ihracat potansiyelini ve Türkiye içerisindeki önemini ortaya koymak amacı ile yaş meyve dış ticaretinin genel görünümü ortaya konmuş, bu amaçla da Türkiye ve dünya dış ticaret istatistiklerinden yararlanılmıştır.

Uludağ İhracatçı Birlikleri (UİB) kayıtlarına göre 2016 sezonunda Bursa ilinde yerleşik bulunan ve yaş meyve ve sebze ihracatı ile iştigal eden toplam 190 firma bulunmaktadır. Söz konusu firmalardan bir kısmı sadece zeytin ihracatı yaparken, bir kısmı sebze ve dondurulmuş meyve – sebze ihracatı ile ilgilenmekte ve bir diğer kısmı ise aktif olarak çalışmamaktadır. Zeytin, sebzeler ve dondurulmuş ürünler ticareti ile iştigal eden firmalar ile aktif olarak faaliyette bulunmayan firmalar çıkartıldığında toplam 35 firmanın yaş meyve ihracatı ile uğraştığı tespit edilmiştir.

Çizelge 3. 1. Ticari Kalite Denetimine Tabi Yaş Meyve ve Sebzeler

No	GTİP	Madde İsmi
1	0804.20.10.00.00	Taze incir
2	0804.40.00.00.00	Avokado Armudu
3	0805.10.20.00.00	Tatlı, taze portakal
4	0805.20.10.00.00	Klemantin
5	0805.20.30.00.11	Monreale
6	0805.20.30.00.12	Satsuma
7	0805.20.50.00.00	Mandarin ve vilking
8	0805.20.70.00.00	Tanjerin
9	0805.20.90.00.00	Diğerleri (Mandarin [tanjerin ve satsuma dahil]; klemantin, vilking ve benzeri turunçgil melezleri
10	0805.40.00.00.00	Greyfurt (Pomelolar dahil)
11	0805.50.10.00.00	Limon (Citrus limon, Citrus limonum)
12	0805.50.90.00.00	Tatlı limonlar (Citrusaurantifolia, Citruslatifolia)
13	0805.90.00.00.11	Diğer taze turunçgiller
14	0806.10.10.00.00	Sofralık, taze üzüm
15	0807.11.00.00.00	Karpuzlar
16	0807.19.00.00.00	Diğerleri (Kavunlar)
17	0808.10.80.00.11	Golden cinsi elma
18	0808.10.80.00.13	Starking elma
19	0808.10.80.00.14	Starkrimson elma
20	0808.10.80.00.19	Diğerleri (Elma)
21	0808.30.90.00.00	Diğerleri (Armut)
22	0808.40.00.00.00	Ayva
23	0809.10.00.00.00	Kayısı (Zerdali dahil)
24	0809.21.00.00.00	Vişne (Prunus cerasus)
25	0809.29.00.00.00	Diğerleri (Kiraz)
26	0809.30.90.00.00	Diğerleri (Şeftali)
27	0809.40.05.00.11	Can eriği
28	0809.40.05.00.13	Mürdüm eriği
29	0809.40.05.00.19	Diğer erikler
30	0810.10.00.00.00	Çilek
31	0810.50.00.00.00	Kivi
32	0810.90.75.00.11	Nar
33	0803.90.10.00.00	Diğerleri (Taze muz)
34	0810.70.00.00.00	Persimmon (Trabzon hurması)
35	0802.41.00.00.00	Kabuklu kestane
36	0804.30.00.00.00	Ananas

Kaynak: Ürün Güvenliği Tebliği (2017/21) 30.12.2016 tarih ve 29934 sayılı Mükerrer Resmi Gazete.

Yaş meyve ihracatı ile ilgilenen firma sayısının az olması nedeniyle örnekleme yapılmasına gerek duyulmayarak, tam sayım yöntemi ile çalışmanın yürütülmesine karar verilmiştir. Bu kapsamda 2016 yılı yaş meyve ihracat sezonunda faaliyette bulunan ve anket görüşmesi yapmayı kabul eden 21 firma ile yüz yüze görüşerek çalışma gerçekleştirilmiştir. İhracat sezonu yaş meyveler için Mayıs başı – Kasım ortası olarak belirlenmektedir. Çalışma, söz konusu dönem içerisinde özellikle Bursa ili yaş meyve ihracatında çok önemli bir yer tutan siyah incir, kiraz ve armut ihracat dönemine denk getirilmiştir.

3.2. Yöntem

Araştırmanın üreticilerin kalite ve standardizasyon ile ilgili sorunlarının belirlenmesi aşamasında yüz yüze anket uygulaması yapılmıştır. Ankette yarı – yapılandırılmış soru formları kullanılmıştır. Anket sorularının hazırlanması esnasında hem kapalı uçlu hem de açık uçlu sorular sorulmuştur. Anket formunun bir örneği EK 2’de verilmiştir.

Sonuçların değerlendirilmesinde basit aritmetik ortalama ve yüzde hesaplamalarının yanı sıra firmaların ve firma sahiplerinin/yöneticilerinin bazı nitelikleri ile ihracat miktarı ve ihracattan dönen ürünler arasında herhangi bir ilişki olup olmadığı Spearman korelasyonu yardımıyla belirlenmeye çalışılmıştır. Korelasyon; iki veri seti arasında bir ilişki olup olmadığını, eğer bir ilişki varsa bu ilişkinin yönünün ve şiddetinin ne olduğunu belirlemek için kullanılan istatistiksel bir yöntemdir. Verilerin normal dağılım göstermemesi, diğer bir ifade ile non-parametrik olması, durumunda ise Spearman sıra korelasyonu kullanılmaktadır (Snedecor and Cochran 1980).

Araştırmada ilişki kurulacak değişkenlerin normal dağılıma uyup uymadığının belirlenmesinde Kolmogorov – Simirnov testinden yararlanılmış (Green et al., 1988) ve normal dağılım gösterdiklerinin tespit edilmesinden dolayı Pearson korelasyonu kullanılmıştır. Hesaplamalar IBM SPSS Statistic 23 programında yapılmıştır.

4. BULGULAR ve TARTIŞMA

Dış ticarete konu olan yaş meyve üretimi dünya ölçeğinde büyük bir çeşitlilik göstermektedir. Bu durum dış ticareti kolaylaştırma adına tüm ülkelerin gümrük işlemlerinde kullandığı Gümrük Tarife Cetvelinde Bitkisel ürünlerin 6. ve 14. Fasıllarının bitkisel üretim kaynaklı olmasından da anlaşılabilir. Meyveler Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon (GTİP) numaralarını bu fasıllardan 8. Fasıla ait olmaları nedeniyle almaktadırlar. Ülkemizde yaş meyve dış ticareti konusunda ki düzenlemeler ve zorunlu standartların uygulamaya konulması Ekonomi Bakanlığı'na (EB) çıkarılmış olan tebliğlerle yapılmaktadır.

4.1. Dünya Yaş Meyve Üretimi ve Dış Ticareti

Dünya Gıda ve Tarım Organizasyonu'nun (FAO) 2013 yılı verilerine göre; dünyada toplam 60,4 milyon hektarlık arazide 841 milyon ton yaş meyve üretilmiştir. 109 milyon tonluk üretim miktarı ile dünyada en çok yetiştirilen yaş meyve karpuzdur. Karpuzu; muz (105,9 milyon ton), elma (80,8 milyon ton), üzüm (77,1 milyon ton) ve portakal (71,3 milyon ton) takip etmektedir. Dünya yaş meyve üretimi 2013 yılında 2002 yılına kıyasla %34,3 oranında artış kaydetmiştir. Anonim(h) 2017

Çizelge 4. 1. Dünya Yaş Meyve Üretiminde İlk 10 Ürün (Ton)

Sıra	Ürün Adı	2012	2013	Değişim (%)
1	Karpuz	106.193.608	108.932.568	2,5%
2	Muz	104.885.752	105.956.705	1,0%
3	Elma	77.488.544	80.822.520	4,3%
4	Üzüm	68.602.221	77.181.122	12,5%
5	Portakal	68.679.475	71.305.973	3,8%
6	Mango	40.438.890	42.663.769	5,5%
7	Plantain	37.777.153	37.877.805	0,3%
8	Kavun	28.316.234	29.394.542	3,8%
9	Mandarin	27.971.970	28.666.714	2,5%
10	Armut	24.311.085	25.203.754	3,7%
Turunçgil Toplam		131.412.876	135.169.941	2,8%
Diğerleri		95.612.085	98.328.946	2,8%
Genel Toplam		811.689.893	841.504.359	3,7%

Kaynak : FAO 2013.

Dünyada en fazla üretimi gerçekleştirilen yaş meyve olan karpuz en fazla Asya ülkelerinde üretilmekte ve bu kıtayı sırasıyla Amerika, Afrika, Avrupa ve Okyanusya ülkeleri izlemektedir. 2013 yılı verilerine göre dünya karpuz üretim miktarı yaklaşık 109 milyon tondur. Çin Halk Cumhuriyeti (ÇHC) karpuz üretiminde ilk sırada yer almakta olup, 72,9 milyon tonluk üretim miktarı ya da seviyesiyle dünya üretiminin yaklaşık %66'sını tek başına gerçekleştirmektedir. Bu ülkeyi 3,9 milyon tonluk üretim ve % 3,6'lık pay ile İran izlemektedir. Üçüncü sırada ise 3,8 milyon tonluk üretim hacmiyle Türkiye yer alırken, küresel üretimden aldığı pay %3,5 seviyesindedir.

Muz genellikle, tropik ürün yetiştiriciliği gerçekleştirilen, gelişmekte olan ülkelerde üretilmektedir. 2013 yılı verilerine göre dünya muz üretim miktarı 105 milyon tondur. Hindistan muz üretiminde ilk sırada yer almakta olup, 27,5 milyon tonluk üretim seviyesiyle dünya üretiminin yaklaşık %26'sını tek başına gerçekleştirmektedir. Bu ülkeyi 12 milyon tonluk üretim ve % 11,4'lik pay ile ÇHC izlemektedir. Üçüncü sırada Filipinler yer almakta, 8,6 milyon tonluk üretim seviyesiyle küresel üretimden %8,2 pay almaktadır.

FAO'nun 2013 yılı verilerine göre; dünyada yaklaşık 5,2 milyon hektarlık alanda 80,8 milyon ton elma üretimi yapılmaktadır. ÇHC, 39,6 milyon tonluk üretim miktarıyla dünya üretiminden %49,1 pay almaktadır. Bu ülkeyi sırasıyla ABD (4,08 milyon ton, %5,1 pay) ve Türkiye (3,12 milyon ton, %3,9 pay), izlemektedir. Dünyada üretilen elmanın büyük bir bölümü üretici ülkelerde sofralık olarak tüketilmekte ve işleme sanayinde de kullanılmaktadır. Dünyada üretilen elma çeşidi 6.500 civarında olup, en verimli çeşitler Starking, Golden, Starkrimson, Granny Smith ve Amasya olarak sayılabilir. Anonim(h) 2017

Çizelge 4. 2. Yaş Meyve Üreticisi Ülkeler (Ton) (2013)

Sıra	Ülke Adı	2012	2013	Pay (%)
1	ÇHC	233.736.166	242.166.284	28,8
2	Hindistan	78.548.298	85.883.080	10,2
3	Brezilya	43.472.478	43.093.188	5,1
4	A.B.D.	30.733.110	31.313.169	3,7
5	Türkiye	21.567.281	21.789.102	2,6
6	İspanya	18.129.353	21.372.719	2,5
7	Meksika	18.032.706	19.569.732	2,3
8	Filipinler	18.184.348	17.712.185	2,1
9	İtalya	15.097.458	17.617.895	2,1
10	İran	17.584.406	17.610.875	2,1
	Diğerleri	316.604.289	323.376.130	38,5
	Genel Toplam	811.689.893	841.504.359	100

Kaynak: Anonim (h) 2017.

2013 yılı FAO verilerine göre; yaş meyve üretiminde ÇHC yaklaşık %28,8'lik pay ve 242,1 milyon tonluk üretim ile ilk sırada yer alırken, bu ülkeyi sırasıyla Hindistan (85,8 milyon ton), Brezilya (43 milyon ton) ve ABD (31,3 milyon ton) izlemektedir. Ülkemiz yaklaşık 21,7 milyon tonluk yaş meyve üretimi ile dünya genelinde beşinci sırada yer almakta ve küresel üretimden %2,6 pay almaktadır (Anonim (h) 2017).

Küresel Yaş Meyve İhracatı; Dünyada toplam yaş meyve ihracatı 2012 yılında 90 milyar dolar seviyesindeydi. 2015 yılına gelindiğinde bu rakam 102 milyar dolar düzeyine ulaşmıştır. 2015 yılında toplam ihracat 2014 yılına göre % 2,2'lik bir azalma kaydetmiştir. Aşağıdaki çizelgede önde gelen ilk 10 ihracatçı ülke gösterilmiştir. Çizelgeye göre ABD (14,4 milyar \$), İspanya (9 milyar \$) Şili (5,3 milyar \$), Çin (5,2 milyar \$) ve Hollanda (4,7 milyar \$) dünya yaş meyve ihracatında ilk sıralarda gelmektedir. Trademap verilerine göre Türkiye ise 4,3 milyar dolarlık ihracat hacmiyle 2015 yılı itibarıyla dünya yaş meyve ihracatında 7'inci sırada yer almaktadır.

Çizelge 4. 3. Dünya Yaş Meyve İhracatı Ülkeler Sıralaması (Bin \$)

İhracatçı	2012	2013	2014	2015
Dünya	90.017.362	98.770.130	104.683.064	102.217.402
Amerika	13.263.744	14.533.192	14.858.265	14.472.234
İspanya	8.059.034	9.259.817	9.266.517	9.032.635
Şili	4.878.413	5.461.578	5.765.784	5.379.500
Çin	3.771.731	4.171.873	4.318.163	5.210.495
Hollanda	4.649.245	560.300	5.679.320	4.788.933
Meksika	3.071.508	3.401.029	4.082.560	4.616.929
Türkiye	3.806.416	3.969.004	4.327.138	4.355.366
İtalya	3.841.174	4.069.340	4.107.799	3.790.989
Vietnam	1.980.259	2.042.339	2.569.169	3.272.227
Ekvator	2.185.593	2.471.700	2.691.631	2.935.493

Kaynak: TradeMap, 2017. Anonim (i) (2015 verilerine göre sıralama yapılmıştır)

2016 yılı Trademap verilerinde bazı ülkelerin verileri olmaması nedeniyle, burada bütün ülkelerin verilerinin yer aldığı 2015 yılı dikkate alınmıştır. Trademap verilerinde ülkemiz istatistiği olarak 2016 yılı için paylaşılan değer 3,8 milyar \$ olarak görülmektedir. Küresel meyve ihracatının ürünlere göre dağılımı ise aşağıdaki gibi görülmektedir.

Çizelge 4. 4. Dünya Yaş Meyve İhracatı (Ürün Bazında)(1000 \$)

GTİP	ÜRÜN	2012	2013	2014	2015	Değ.(%) (14-15)	Pay (15) %
'080390	Muz	5.332.759	8.470.840	9.329.625	9.569.381	2,6	14,0
'080610	Üzüm	7.222.253	7.812.796	8.056.918	7.770.396	-3,6	11,4
'080810	Elma	7.215.732	8.098.887	7.669.817	7.030.468	-8,3	10,3
'080520	Mandalina	4.253.859	4.648.126	4.688.914	4.564.680	-2,6	6,7
'080510	Portakal	4.650.937	4.856.688	4.440.046	4.453.135	0,3	6,5
'080440	Avokado	2.008.826	2.498.879	3.097.365	3.363.503	8,6	4,9
'080550	Limon	2.100.584	2.479.345	2.883.506	2.821.455	-2,2	4,1
'081090	Diğer Meyve	2.079.824	2.048.748	2.136.495	2.771.532	29,7	4,1
'080830	Armu	2.530.554	2.799.601	2.699.395	2.489.364	-7,8	3,7
'081050	Kivi	2.090.869	2.063.133	2.283.022	2.300.861	0,8	3,4
Dünya Toplamı		59.246.578	60.765.442	67.061.075	69.480.465		

Kaynak: TradeMap 2017. Anonim (i) (2015 verilerine göre sıralama yapılmıştır)

Çizelgeye göre yaklaşık 10 milyar dolarlık bir rakam ile muz ürününün dünya dış ticaretinde baş aktör olduğu görülmektedir. Bu ürünü yaklaşık 8 milyar dolar ile üzüm, 7 milyar dolar ile elma, yaklaşık 4,5 milyar dolar ile turuncgiller içerisinde mandalina

takip etmektedir. Çizelgeler incelendiğinde ürünlerin üretim ve ihracat miktarı sıralamaları ile ihracat değeri sıralamaları arasında fark bulunmamaktadır. Üretim miktarının ya da ihracat miktarının yüksek olması ihracat değerinin de yüksek olacağı anlamına gelmemektedir. İhracat miktarı bakımından 5. sırada bulunan üzüm gelir açısından 2. sırada yer alarak değer üzerine etkili olan başka kriterlerin olduğunu kanıtlamıştır. Dünyanın önde gelen yaş meyve ithalatçı ülkeleri de çizelge 4.5’ de gösterilmiştir.

Çizelge 4. 5. Dünya Yaş Meyve İthalatı Ülkeler Sıralaması (Bin Dolar)

Sıra	İthalatçı	2012	2013	2014	2015
	Dünya	97.838.555	107.158.071	112.416.891	112.438.069
1	Amerika	11.378.334	12.472.835	13.969.901	15.423.004
2	Almanya	8.774.484	10.119.399	10.142.641	10.046.663
3	İngiltere	5.365.610	5.787.561	6.163.969	6.156.978
4	Çin	3.807.879	4.100.716	5.144.096	6.009.606
5	Hollanda	5.324.050	5.950.821	6.251.049	5.456.164
6	Fransa	4.775.395	5.391.453	5.210.715	5.103.397
7	Kanada	4.271.771	4.498.020	4.608.601	4.504.511
8	Rusya Federasyonu	6.279.814	6.401.898	5.479.577	3.944.184
9	Hong Kong	3.479.781	3.675.317	3.901.211	3.760.421
10	İtalya	2.822.354	3.279.466	3.545.445	3.487.482
42	Türkiye	457.223	422.975	415.873	464.566

Kaynak: TradeMap 2017. Anonim (ı) (2015 verilerine göre sıralama yapılmıştır)

Çizelgeye göre ihracatta olduğu gibi dünya ithalatında da Amerika 15 milyar dolarlık ithalat ile ilk sırada yer almaktadır. 10 milyar dolarlık ithalat ile Almanya ikinci, 6 milyar dolarlık ithalat değerleri ile İngiltere ve Çin 3 ve 4. Sıralarda gelmektedir. Türkiye ise ithalat sıralamasında 2015 yılı verilerine göre 42. sırada yer almaktadır. 2016 yılı TradeMap verilerine göre Türkiye’nin yaş meyve ithalat değeri 540 milyon \$’dır. Bu veriler ışığı altında bazı ülkelerin dünya yaş meyve ticaretinde hem ihracat hem de ithalatta ilk sıralarda yer aldığı görülmektedir. Uluslararası standartların ortaya çıktığı ülkeler dikkate alınarak dış ticaret verilerine bakıldığında, ticarete yön veren (özellikle ithalatçı) ülkelerin hem standartların oluşumunda hem de fiyatın belirlenmesinde söz sahibi olabildiği görülmektedir.

4.1. Türkiye Yaş Meyve Üretimi ve Dış Ticareti

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre 2015 yılında ülkemiz yaş meyve üretim miktarı bir önceki yıla göre önemli bir değişiklik göstermemiş ve % 2,25 oranında artarak yaklaşık 20,3 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Meyveler içinde önemli ürünlerin üretim miktarlarına bakıldığında bir önceki yıla göre, kayısı % 152, zerdali % 96, kivi %31, kiraz % 20 oranında artmıştır. Turunçgiller grubunda ise mandalinalarda % 11, greyfurtta ise % 9 oranında artış olmuştur (Anonim(h) 2017).

Yaş meyve üretiminin dünya ölçeğinde incelenmesi bölümünde ülkelerin üretim miktarlarının dış ticaretine de etki ettiği, ancak bu etkinin üretim miktar fazlalığından ziyade ticarete söz sahibi olmalarından kaynaklandığı belirtilmişti. Söz konusu bahsin ülkemiz ölçeğinde irdelenmesi aşağıda yapılmıştır.

Çizelge 4. 6. Yıllara Göre Türkiye Yaş Meyve Üretim Miktarları (ton)

Sıra	Meyveler	1995	2000	2005	2010	2015
1	Karpuz	3.600.000	3.940.000	3.970.000	3.683.103	3.918.558
2	Üzüm	3.550.000	3.600.000	3.850.000	4.255.000	3.650.000
3	Elma	2.100.000	2.400.000	2.570.000	2.600.000	2.569.759
4	Portakal	842.000	1.070.000	1.445.000	1.710.500	1.816.798
5	Kavun	1.800.000	1.076.120	925.430	795.713	1.719.620
6	Mandalina	453.000	560.000	715.000	858.699	1.156.365
7	Limon	418.000	460.000	600.000	787.063	750.550
8	Kayısı	250.000	530.000	860.000	450.000	680.000
9	Şeftali	340.000	430.000	510.000	539.403	642.727
10	Kiraz	186.000	230.000	280.000	417.905	535.600

Kaynak: TÜİK, 2016. Anonim (b) 2016.

Çizelge 4.6. özellikle 2015 yılı üretim miktarları dikkate alınarak sıralanmıştır. Çizelge 4.6' da görüldüğü üzere Türkiye'de ürünler itibariyle üretim miktarı dünya ile paralellik göstererek ilk sırada karpuz karşımıza çıkmaktadır. Karpuzu sırası ile üzüm, elma, portakal ve kavun takip etmektedir. Üretim miktarına bağlı olmaksızın dış ticarete konu olan yaş meyvelerin yapılan ihracat miktarları aşağıda görülmektedir.

Çizelge 4. 7. Türkiye’de İlk Sıralarda Gelen Meyve İhracat Miktarları (Ton)

	GTİP	Ürün Adı	2012	2013	2014	2015	2016
1	'080520	Mandarin	405.893	531.184	633.321	559.787	673.255
2	'080550	Limon	367.217	409.631	408.455	471.096	449.260
3	'080510	Portakal	327.190	280.380	341.677	331.926	403.420
4	'081090	Nar	84.702	135.804	138.164	147.873	184.401
5	'080540	Greyfurt	165.717	137.157	178.312	153.680	182.359
6	'080610	Sofralık, Taze Üzüm	209.396	203.305	257.804	175.189	172.838
7	'080810	Elmalar	68.774	125.495	111.521	142.155	140.595
8	'080929	Kiraz	55.039	53.467	49.758	68.591	79.789
9	'080420	Taze İncir	63.933	76.268	73.457	67.186	69.696
10	'080930	Şeftali	43.540	34.147	39.389	50.490	50.639

Kaynak: TradeMap 2017. Anonim (1), 2017.

Çizelge 4.7’ nin incelenmesi ile ihracat yapılan miktarlarının sıralamasının, üretim miktarları sıralamasından çok farklı bir dağılımda olduğu görülmektedir. İhracat miktarlarında ilk sırayı mandarin, ikinci sırayı limon almakta olup, üçüncü sırada portakal bulunmaktadır. Ürünlerin ihracat değerleri açısından incelenmesi ise aşağıdaki çizelgede gösterilmiştir.

Çizelge 4. 8. Türkiye’de İlk Sıralarda Gelen Meyve İhracat Değeri (Bin Dolar)

GTİP	Ürün Adı	2012	2013	2014	2015	2016
'080520	Mandarin	292.701	356.044	362.824	294.636	322.102
'080550	Limon	266.482	299.300	282.908	293.804	304.648
'080420	Taze İncir	196.611	241.539	280.539	252.180	249.570
'080929	Kiraz	156.394	154.717	145.032	122.672	182.535
'080510	Portakal	230.258	183.690	190.131	166.850	179.813
'080610	Sofralık, Taze Üzüm	162.593	187.678	201.682	141.408	104.607
'081090	Nar	74.027	112.022	108.947	97.028	104.253
'080540	Greyfurt (Pomelolar dâhil)	107.946	92.166	95.945	74.551	87.518
'080810	Elma	28.515	48.900	41.329	50.211	38.531
'080930	Şeftali (Nektarin dâhil)	28.050	27.796	34.937	38.924	25.698

Kaynak: TradeMap 2017. (Anonim (1), 2017.)

Çizelge 4.8' in incelenmesi ile ihracat gelirleri açısından ilk sırayı mandarinin aldığı görülmektedir. İhracat miktarına paralel olarak limon ikinci sırada gelmektedir. İki ürün için elde edilen değer yapılan ihracat miktarlarına paralel bir seyir izlemektedir. Çizelgeden de görüleceği şekilde üçüncü sırayı taze incir, kiraz ve portakal almaktadır. Bu durum ürünlerin miktarı dışında kalitesinin önemini gösteren bir bulgu olarak değerlendirilmiştir.

Türkiye'nin yaş meyve dış ticaretine konu olan ürünlerin ithalat değerleri de önem arz etmektedir. Söz konusu değerler Türkiye yaş meyve ithalat yapısını anlaşılması açısından önemlidir. Aşağıdaki çizelgede ithalatı yapılan ilk on ürün görülmektedir.

Çizelge 4. 9. Türkiye Yaş Meyve İthalat Miktarları İlk On (Ton)

GTİP	Ürün	2012	2013	2014	2015	2016
'080390	Muz	225.100	235.188	207.171	218.548	209.356
'080510	Portakal	30.816	33.472	28.213	45.697	36.797
'080711	Karpuz	17.147	25.316	28.856	27.814	23.974
'080520	Mandarin	9.724	10.696	16.039	19.185	22.435
'080430	Ananas	13.103	14.068	14.771	14.894	15.948
'081050	Kivi	4.873	6.160	3.714	3.754	4.721
'080550	Limon	3.094	1.983	2.419	2.982	3.082
'080540	Greyfurt	3.690	4.908	3.509	2.945	2.123
'081090	Nar	162	403	302	489	913
'080610	Sofralık üzüm	861	705	598	1.099	794

Kaynak: TradeMap 2017. Anonim (i), 2017.

Çizelge 4.9' un incelenmesiyle ithal edilen yaş meyve ürünlerinde ilk sırayı muzun aldığı görülmüştür. Bu ürünü sırasıyla portakal, karpuz, mandalina ve ananas takip etmektedir. Bahse konu ithalat için ürün bazında ödenen döviz değerleri ise aşağıdaki çizelgede görülmektedir.

Çizelge 4. 10. Türkiye Yaş Meyve İthalatında İlk On Ürün Değer (Bin Dolar)

GTİP	Ürün	2012	2013	2014	2015	2016
'080390	Muz	1.10.391	1.15.317	1.02.537	1.08.339	1.032.466
'080510	Portakal	12.022	10.437	7.421	9.858	9.958
'080430	Ananas	5.451	5.871	5.871	5.896	6.258
'080520	Mandarin	3.971	3.784	4.782	6.277	6.056
'080711	Karpuzlar	3.137	4.572	4.315	3.463	4.292
'081050	Kivi	2.949	4.012	2.945	2.896	3.981
'080420	Taze İncir	4.659	2.784	3.072	4.248	2.305
'080550	Limon	2.498	1.971	2.389	2.694	2.090
'081090	Nar	172	643	317	478	832
'080610	Sofralık, taze üzüm	783	637	577	950	706

Kaynak: TradeMap 2017. Anonim (i), 2017.

Çizelge 4.10' nun incelenmesi ile ilk sırada ithalat miktarına paralel olarak muzun geldiği görülmektedir. Bu ürünü sırası ile portakal, ananas, mandarin ve karpuz izlemektedir. Bazı ithal ürünlerinin Türkiye'nin üretim miktarı ve ihracat değerleri açısından da ilk sıralarda yer aldığı görülmektedir. Liste içerisindeki ürünlerin ithalat miktarları ile değer sıralamaları anlamlı dağılım göstermektedir. Ancak miktar açısından ilk onda bulunmayan incir ürünü değer açısından yedinci sırada yer almıştır.

Çizelge 4. 11. Türkiye Ülkelere Göre İthalat Değerleri (Bin Dolar)

Ülkeler	2012	2013	2014	2015	2016
Dünya	457.223	422.975	415.873	464.566	540.776
Amerika Birleşik Devletleri	159.811	136.608	145.288	135.586	164.139
Ekvador	96.930	88.363	78.655	72.041	83.872
Özbekistan	17.522	10.168	6.024	21.730	37.397
İran	17.755	19.000	15.957	19.047	32.416
Şili	17.486	20.622	18.089	19.059	30.538
Ukranya	27.062	9.764	3.262	5.812	20.088
Kıbrıs	18.449	17.067	0	0	15.428
Kosta Rika	13.173	19.853	20.888	20.967	14.729
Filipinler	10.805	11.703	13.966	15.167	12.759
Hindistan	3.617	5.402	6.065	7.932	10.269

Kaynak: TradeMap 2017. Anonim (i), 2017.

İhracatların Avrupa ağırlıklı olması yanında ithalat yapılan ülkeler ve ithalatın değersel miktarları yaş meyve dış ticaretinin önemini göstermektedir. Türkiye'nin dünya

ülkelerinden yapmış olduğu ithalatların dolar değerleri sıralaması ise aşağıda görülmektedir.

Çizelgenin incelenmesi ile Türkiye ithalatında ürünlere göre kaynak ülkeler arasındaki ilişki birbirine paralel bir seyir izlediği görülmüştür.

Çizelge 4. 12. Türkiye Ülkelere Göre İhracat Değerleri (Bin Dolar)

Ülkeler	2012	2013	2014	2015	2016
Dünya	3.806.416	3.969.004	4.327.138	4.355.366	3.873.872
İtalya	405.013	431.916	662.969	647.072	562.522
Almanya	405.871	448.266	478.034	458.675	420.681
Rusya Federasyonu	544.654	614.307	622.404	599.925	344.006
Irak	312.651	268.272	297.356	281.166	299.470
Fransa	278.820	250.430	247.282	325.578	243.020
İngiltere	220.421	214.859	211.701	209.660	186.917
Kanada	102.418	85.226	96.152	139.096	128.691
Polonya	94.911	79.203	96.484	165.679	127.810
Hollanda	129.462	125.555	140.343	127.363	125.553
Suudi Arabistan	69.650	74.241	66.014	79.276	121.162

Kaynak: TradeMap 2017. Anonim (ı), 2017.

Yukarıdaki Çizelge 4. 12' nin incelenmesi ile Türkiye yaş meyve ihracatında ilk on ülke arasında önemli bir kısmının Avrupa Topluluğu ülkeler olduğu gözlenmiştir. Bu durum ülkemiz hem dış ticaret de gelir elde etme konusunda hem de yaş meyve ürünleri dış ticaretinde standardizasyon açısından önemli olarak değerlendirilmektedir. Bahse konu sıralamada birinci sırada İtalya, ikinci sırada Almanya, üçüncülüğü ise Rusya Federasyonu almaktadır. Ülkemizin yaş meyve ihracatı ve bu konuda standardizasyonun önemini göstermesi açısından 2015 yılı ülke ve ürün matrisi önemli olacağı düşünülmektedir.

Ülkeler	Mandarin	Limon	Portakal	Taze Üzüm	Kiraz	Nar	Biber	Greyfurt
Rusya Fed.	144.074	73.204	55.031	97.560	21.452	35.274	11.149	21.148
Irak	65.908	40.912	68.168	65	5.000	13.494	592	3.036
Almanya	4.778	5.165	703	9.484	52.465	10.587	25.176	4.855
Ukrayna	34.748	15.473	13.920	4.511	-	4.745	820	4.608
Romanya	4.964	20.569	2.610	789	36	2.570	7.870	5.983
S.Arabistan	7.932	29.498	1.613	6.203	423	614	-	1.187
Bulgaristan	1.439	10.137	913	273	0	1.225	4.018	4.171
Hollanda	2.096	5.166	203	1.640	8.906	2.673	5.376	5.449
Polonya	26	15.319	297	4.970	9	2.103	41	5.695
İngiltere	7.165	2.939	325	1.570	4.432	2.526	2.559	723
<i>Diğerleri</i>	<i>21.548</i>	<i>75.400</i>	<i>23.062</i>	<i>14.343</i>	<i>29.945</i>	<i>20.875</i>	<i>20.258</i>	<i>17.693</i>
Toplam	294.678	293.782	166.845	141.408	122.668	96.686	77.859	74.548
AB-28 (%)	8,1	38,6	4,0	16,8	68,5	34,3	72,9	45,6

Çizelge 4.13. En Fazla İhraç Edilen Ürün ve Ülke Matrisi (Bin \$) (2015)

Kaynak: TÜİK, Anonim (c), 2016.

Çizelgenin incelenmesi ile 2015 yılında yaş meyve ihracatımızın ürünlere ve ülkelere göre görülmektedir. AB'nin ürünlere göre ihracat payı tablonun sonunda gösterilmiştir.

4.3. Bursa İli Yaş Meyve Üretimi ve İhracatı

Bursa Ovası ve çevresinde ekili-dikili alanlar içinde meyvelikler önemli bir pay oluşturmaktadır. Ekim-dikim alanların %63'ünü meydana getiren meyveliklerin, en geniş yayılımı düz olması nedeniyle ova alanındadır. Bu duruma tarihsel üretim süreci de etkilidir. Meyvelikler, yamaçlarda ve 1000 m. yükseltiye kadar yayılış göstermektedir. Alan genişliğine göre yetiştirilen meyveler sırasıyla şeftali, zeytin, armut, incir, elma, ahududu, kiraz, erik, sofralık üzüm, ayva, çilek olduğu görülmektedir (Çizelge 4. 14).

Çizelge 4. 14. Bursa Ovasında Yetiştirilen Meyve Çeşitleri ve Ekiliş Alanları (2016)

Meyve çeşidi	Ekiliş alanı çeşidi (ha)	Meyve çeşidi	Ekiliş alanı çeşidi (ha)
Şeftali	158,98	Karpuz	1,13
Zeytin	88,87	Kavun	0,96
Armut	48,89	Üzüm (Kurutmalık)	0,81
İncir	22,59	Dut	0,52
Elma	13,99	Kızılcık	0,31
Karışık meyvelik	13,7	Nar	0,21
Ahududu	10,92	Fındık	0,17
Kiraz	9,06	Nektarin	0,1
Erik	6,83	Kestane	0,09
Üzüm (Sofralık)	6,79	Vişne	0,05
Ayva	6,29	Trabzon Hurması	0,04
Çilek	2,98	Kayısı	0,03
TOPLAM		394,31	

Kaynak .TUIK, Anonim (b), 2016.

Bursa Ovası ve çevresinde, ılıman kuşağa ait meyve ağaçlarının çoğunlukta olmasının yanı sıra bölgenin Akdeniz ve Karadeniz iklimleri arasında bir geçiş iklimi özelliğine sahip olması nedeniyle zeytin, incir, üzüm gibi meyvelerin de yetişmesi mümkün olmaktadır. Ayrıca son yıllarda sıcak kuşağa ait bir meyve olan kivinin de, Bursa'da Samanlı isimli bölgede yetiştiriciliği yapılmaya başlanmıştır (Şekil 4. 1.).



Şekil 4. 1. Bursa Samanlı'da Kivi Bahçesi

Bursa'da üretimi yapılan en önemli meyveler şeftali, armut, incir, kiraz, zeytin, çilek, üzüm ve cevizdir. Üretim açısından ilk sırada gelen ürün şeftali, verim açısından ilk sırada gelen ürün ise üzümdür (Çizelge 4. 15.) (Vural ve ark. 2013).

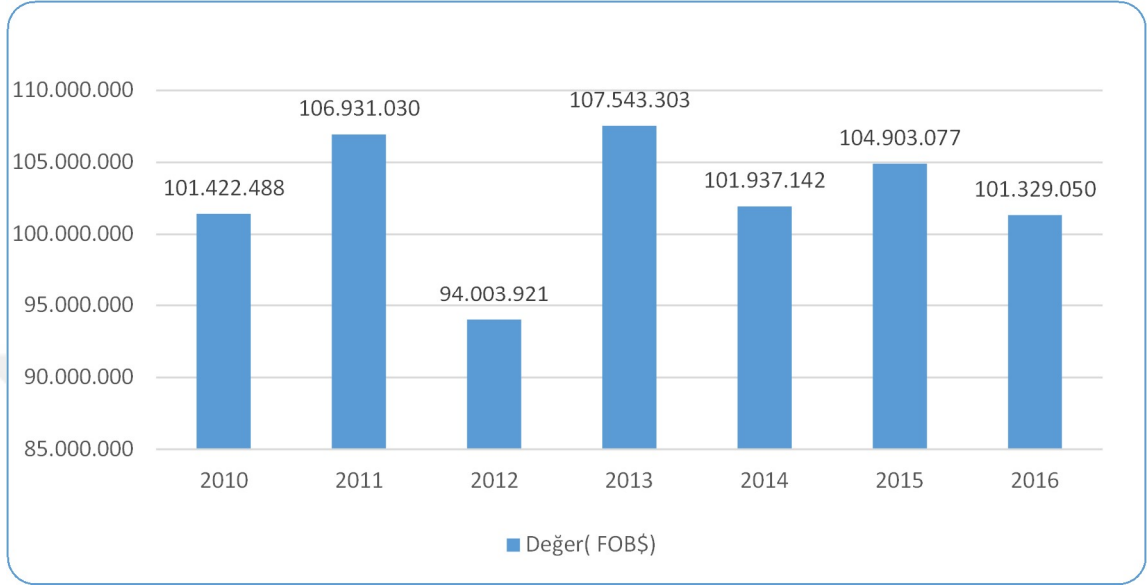
Çizelge 4. 15. Bursa İlinde Önemli Türler İtibariyle Meyve Üretimi ve Verimleri

Ürün	Üretim (ton)	Verim (kg/ağaç)	AB ortalama verim (kg/da)
Şeftali (nektarin hariç)	103.928	46	1.338
Armut	100.568	55	2.438
İncir	15.886	56	841
Kiraz	25.929	30	463
Zeytin (sofralık)	96.240	11	207
Çilek	28.181	-	1.410
Üzüm (sofralık çekirdekli)	75.495	-	586
Ceviz	5.609	37	330

Kaynak: TÜİK 2012

Yukarıdaki çizelgenin değerlendirilmesinde Bursa ilinde üretimi yapılan ürünlerin üretim alanları ile üretim miktarına göre kıyaslama yapılmıştır. Üretim miktarına göre sıralaması yapılan ürünlerin verimlerinin AB ortalama verimine göre düşük olduğu görülmektedir.

Bursa ilinde iklim koşullarından dolayı meyve tür sayısı fazladır. Bursa ilinde üretimi yapılan ürünlerin yıllık ihraç edilen miktar ve değerleri söz konusu ürünlerin kapasitelerini göstermesi açısından önemli görülmektedir. (Vural ve ark. 2013).



Şekil 4. 2. Bursa Yaş Meyve İhracatının Yıllara Göre Değişimi (\$)

Şekil 4.2' nin incelenmesinde Bursa ili ihracat rakamlarının dalgalı bir seyir izlediği görülmektedir. Söz konusu dalgalanmanın birden fazla nedeni vardır. Her şeyden önce bu durum Bursa ilinde aktif ihracat yapılmadığını göstermektedir. Sürekli ve istikrarlı ihraç pazarlarına sahip olan ülkelerde ciddi değer dalgalanmaları yaşanmamaktadır. Tesadüfi ihracat yapan ülkeler ya da bölgelerde ise değer dalgalanmaları daha fazla yaşanmaktadır. Çünkü tesadüfi ihracatta, ihracatçılar kısa dönemli olarak çalıştıkları piyasalar farklı fiyat düzeylerinde ürün göndermektedir. Buna karşılık aktif ihracat olarak adlandırılan, belli pazarlara belli standartta ürünlerin neredeyse sabit müşterilere satılması şeklinde gerçekleşen ihracatta her yıl belli miktar ürün belli değerden gönderilmekte ve ciddi değer dalgalanmaları görülmemektedir. Bununla birlikte, özellikle meyvelerin periyodisite göstermesi nedeniyle miktarsal olarak yıldan yıla dalgalanma görülmesi normaldir. İhracatın sürekli ve istikrarlı bir hale getirilmesi için ürün standardizasyon çok önemli bir konudur.

Üretimi yapılan pek çok tür bulunsa da ticarete konu olabilecek miktar açısından ihracat miktarları ve getiri kıyası yapılması gerekmektedir. Değerlendirme için 2016 yılı değerleri aşağıda gösterilmiştir.

Çizelge 4. 16. Bursa İli 2016 Yılı İhraç Edilen İlk On Ürün

Ürün	Toplam Bursa ili Üretimi (ton)	İhracat miktarı (ton)	İhracat Değeri Fob (000 \$)	İhracatın Üretim İçerisindeki Payı (%)	Birim Değer (\$/kg)
Kiraz, Vişne	32.468,00	10.387,74	38.462,70	31,99	3,70
Siyah İncir	25.734,00	5.073,34	11.914,41	19,71	2,35
Nar	435,00	3.280,70	2.522,51		0,77
Kayısı	18,00	646,26	1.096,80		1,70
Ayva	8.818,00	1.122,74	1.012,12	12,73	0,90
Armut	178.411,00	774,71	542,67	0,43	0,70
Limon	0,00	698,11	532,71		0,76
Mandarin	0,00	676,54	335,17		0,50
Greyfurt	0,00	938,49	330,00		0,35
Şeftali	77.941,00	341,38	307,77	0,44	0,90
Toplam	323.825,00	23.940,00	57.056,85	7,39	
Diğerleri Dâhil Genel Toplam		50.919,63	101.329,05		

Kaynak: Uludağ İhracatçı Birlikleri, <http://www.uib.org.tr/tr/> (Sıralama Dolar değerine göre yapılmıştır)

Çizelge 4. 16' nın incelenmesi ile 2016 yılında Uludağ İhracatçı Birliklerine üye Yaş Meyve Sebze Birliği nezdinde kayıtlı firmaların ihracat miktarları ve FOB değeri gösterilmektedir. Bu verilere göre ilk sırada kiraz gelmekte kirazı sırasıyla incir, nar, kayısı ve ayva takip etmektedir. Uludağ İhracatçı Birlikleri'ne kayıtlı firmalardan bazıları Bursa ili dışında yerleşik olup, bazı ürünlerde ihracatın il genelindeki üretimden fazla olmasının nedeni il dışı üretimin de hesaba katılmış olmasıdır.

Kiraz ihracat miktarının üretim miktarına oranı %32, siyah incirin oranı yaklaşık %20 ve ayva ihracatının üretim miktarına oranı ise %13'dür.

Bursa ili ihracatının incelenebilmesi için araştırmada birincil veri sağlanan ihracatçı firmaların çalışma dönemi boyunca çalışmış oldukları ihraç ürünlerinin yetişme şartları ve türleri ürün standardizasyonu ve pazar özellikleri açısından ayrı ayrı incelenmiştir. Söz konusu incelemede amaç ürünlerin teknik olarak üretim şartlarının verilmesi değil, ihracat kalitesine etki eden üretim şartlarına dikkat çekmektir.

4.3.1. Siyah incir üretimi ve ihracatı

Yetişme şartları: Subtropikal bir meyve olan incir, geniş bir ekolojik uyum yeteneğine sahiptir. İncir ılıman iklimin hâkim olduğu birçok yerde de yetişmektedir. Genellikle kışların ılık, yazların ise, sıcak ve kurak geçtiği yerlerde yetiştirilir. Meyve doğuşundan hasat sonuna kadar olan Mayıs-Ekim aylarında yüksek ortalama sıcaklıklar ve özellikle meyve olgunluğu döneminde (Ağustos-Eylül ayları) 30°C'ye kadar çıkan ortalama sıcaklıklar istenir. Sıcaklığın -9°C'den daha aşağı düştüğü yerlerde incir ziraatı başarılı bir şekilde yapılamaz. İncir ağacının optimal yağış isteği yıllık 625 mm'dir. Yağış miktarının 550 mm.'nin altına düşmesi durumunda mutlaka sulamanın yapılması gerekir. İlekleme döneminde esecek kuvvetli rüzgârlar, ilek arısı uçuşuna ve tozlanmaya engel olacağı için uygun değildir.

İncir ağacı toprak istekleri yönünden fazla seçici değildir. Ancak kireçli topraklarda çok daha iyi yetişir. İncir ağacı, toprak tuzluluğuna az dayanıklı bir ağaçtır ve taban suyu iki metreden daha yakın olan topraklarda kaliteli ürün vermez.

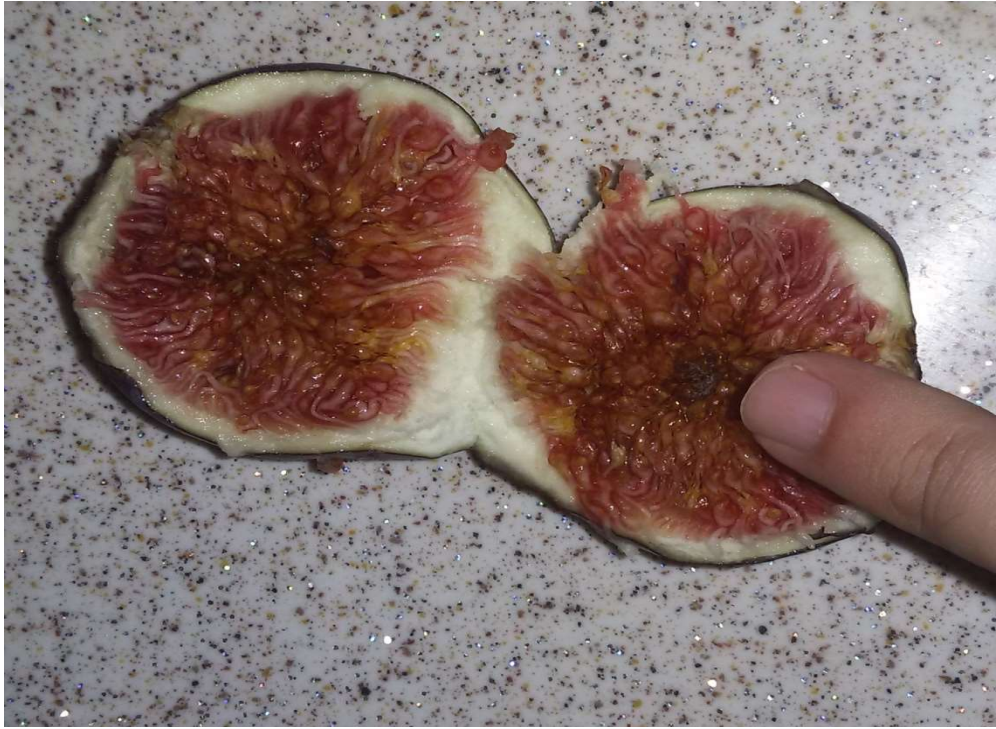
Bursa genelinde incirin yetiştiği sahalara dikkatle incelendiğinde, bu sahalarda genellikle kireçli kahverengi toprakların yaygın olduğu görülmektedir. Bursa Ovası ve çevresinde iklim ve toprak şartları, sofralık incir yetiştiriciliği için çok uygundur. Sofralık çeşitlerden başlıcaları ise, Bursa siyahı (Dürdane), Gklop, Akça Bardaı, Yeşil Göz, Mor Gz, Beyaz Orak ve Siyah Orak eşitleridir. Bursa Siyahı çeşitinin ambalaja ve yola dayanıklılığının iyi olması ve dış pazarda yüksek talep görmesi, Siyah Orak ve Beyaz Orak eşitlerinin ise birinci ürünlerinin ilekleme gerektirmemesi ve erkenci oluşu i ve dış pazarda geniş pazarlama olanağı bulmaları bakımından önemlidir. İncir bahçesi tesisinde, arazinin durumuna göre düz arazilerde kare dikim tercih edilmektedir.

İncir ağacının besin maddesi ihtiyacı en sağlıklı olarak ağaçların gelişme ve ürün durumlarının izlenmesi ve toprak analizleriyle ortaya çıkabilir. Azot, bitkinin vegetatif gelişmesini yani yaprak sayısını, sürgün uzunluğunu ve meyve sayısını artırır. Ancak sadece azotlu gübrelemeyle sürgün uzunluğu ve meyve sayısı artırılır ise, kalitede düşme meydana gelebilir. İncir yetiştiriciliğinde irilik aranan en önemli özelliktir. Fosfor, incirde meyve iriliğini olumlu yönde etkiler. Potasyum ise, meyve kalitesi ve ürün miktarı üzerine etkili olmaktadır. Potasyum, meyvelerin güneş yakmasından zarar görmelerini azaltır ve daha yumuşak bir incir meyvesi elde edilmesine yardım eder. İncir bahçelerinde dengeli suni gübre uygulamasının yanında çiftlik gübresi ve yeşil gübre uygulamasının da çok büyük yararı vardır.

İlekleme: Yaygın olarak yetiştirilmekte olan birçok çeşitte olduğu gibi Dürdane (Bursa siyahı) çeşidinden de meyve elde edebilmek için incirin mutlaka döllenişi gerekmektedir. Erkek incir (ilek) ağaçlarında bir yıl boyunca üç meyve bulunur. Bu meyvelerde "ilek sineği" olarak adlandırılan arıcık (*Blastophaga pneses L.*) hayatını devam ettirir. Haziran-Eylül ayları arasında "Ebe" meyvesi, Eylül-Mart ayları arasında "Boğa" meyvesi, Mart-Haziran ayları arasında "İlek" meyveleri görülmektedir. Meyve vermesi için mutlaka döllenişi gereken dişi incirlerin, döllenişi amacıyla bu incirlerle aynı zamanda olgunlaşan, erkek incirlerin ilek meyvelerinin içlerindeki arılarla birlikte dişi incir ağaçları bırakılması şeklinde yapılan işleme "ilekleme", bu amaçla kullanılan erkek incir meyvelerine "ilek" denir. Arıların erkek incirlerin polen taşıyan ilek meyvelerinden dişi incir meyvelerine polen taşıması şeklindeki gerçekleşen ilekleme işlemi, genellikle Haziran ayı içerisinde yapılır. Yeni doğmuş incir meyveleri yaklaşık 10 mm. çapa geldiklerinde döllenişe uygun (reseptif) haldedirler. Erkek incirler de arı çıkışı başlar başlamaz tozlanmada (ileklemede) kullanılmaya hazır durumdadırlar. Olgun ilek meyvelerinden dört veya altı gün süreyle ilek sineği çıkışı olur. Daha sonra kuruyup buruşan bu ilek meyveleri, incir için birçok zararlı ve hastalık etmenlerin barınmasına yol açacağından mutlaka toplanıp imha edilmesi gerekmektedir. (Anonim, 2013)

İlekleme işlemi sabah erken saatlerde, havanın serin ve sakin olduğu zaman yapılmalıdır. İlekler bataklıklarda yetişen kova (*Cyperaceae*) adı verilen bitkilere dizilerek ağaçlara asılır. Ağaçlara verilecek ilek miktarı ağacın büyüklüğüne göre değişmekle birlikte, 20-

25 kg. incir elde edilen bir ağaca 750-1000 gr. ilek meyvesi asılmaktadır. Sürgünlerde farklı zamanlarda meydana gelmiş meyveleri döllemek üzere normal koşullarda bir hafta arayla iki kez ilekleme yapılması gereklidir. Hava şartlarına ve ilek meyvesine bağlı olarak ilekleme işlemi üç veya dört kez de tekrarlanabilir. İlk ilekleme işleminden 40-42 gün sonra meyvelerde taze olgun meyveler görülmeye başlanır. Bazen ilek sineğinin incir içerisinden çıkamaması sonucu siyah lekelenmeler görülmektedir. Bu durum için ilekleme hatası şeklinde isimlendirilir. (Şekil 4.3.). Söz konusu zarar ihraç kalitesini düşürmektedir.



Şekil 4. 3. İlekleme Hatası Görüntüsü

Hastalık ve zararlılar: Beyaz kök çürüklüğü (rosellinia) hastalığına yakalanmış incir ağaçlarında ilk belirti, yapraklardaki sararmalardır. Ağacın tüm yaprakları veya ağacın bir yönündeki yapraklar sararır. Yapraklarda küçülme de olabilir. Hasta ağaçlarda büyüme durur ve daha sonrasında ölüm söz konusudur. Meyve verimi ve kalitesi düşer, meyveler irileşmeden ve olgunlaşmadan dökülürler. Kök çürüklüğü ağaçların kurumasına neden olduğundan ekonomik kayıp önemlidir. Bu hastalığın incirlerde oluşturduğu zarar, diğer meyve ağaçlarına oranla daha fazladır. Incirlerde çelik marazı hastalığı, incir ağaçlarının önemli bir hastalığıdır.

Bu hastalık, sürgünlerde büyümenin durması ve ağacın zayıf düşmesiyle belli olur. Hasta kısımlarda kabuğun altı normal rengini kaybederek, esmerleşir ve çürür. Hastalığa yakalanan dallar, koyu bir zambak sızarak kurur. Üreticiler, bu hastalığa emzik marazı adı vermektedir. Hastalıklı ağaçlardan aşı kalemi veya çelik alınmamalıdır. İncirde aflatoksin oluşumu, kurutmalık incirler için çok önemli bir sorundur. Aflatoksin oluşumu, taze incir döneminde başlamaktadır. Bulaşma, ilekleme sırasında ilek arıcılığıyla olmaktadır. Bu sorunun önlenmesi için gerekli olan tedbirler alınmalıdır.

Gençer ve diğerleri (2005) tarafından Bursa Siyahı incir çeşidinde bulunan zararlı ve yararlı türlerinin tespit edilmesi için yapılan bir araştırmada toplam 24 zararlı ve 18 yararlı tür tespit edilmiştir. Bu araştırma, Gündoğdu, Çağlayan, Ovaakça, Iğdır ve Karahıdır'daki incir bahçelerinde yürütülmüştür. Zamanından önce yumuşamış ve yere dökülmüş incirlerde de incelemeler yapılmış, bunların sonucunda Gündoğdu ve Çağlayan köylerinde incir meyve nematodu belirlenmiştir (Ertürk 2008).

Ayrıca iki noktalı kırmızı örümcek, Avrupa kırmızı örümceği ve incir mozaik virüsü hastalığına neden olan incir tomurcuk akarı tespit edilmiştir. İncir zararlılarından birisi olan kanlı balsıra zararlısı ağaçların sürgün, yaprak ve meyvelerinde bulunur. Bu zararlı, hücre özsuğunu emerek ağaçların zayıf kalmasına ve verimden düşmesine neden olur. İncir bahçelerinde fiğ, bakla, bezelye gibi baklagillerin ara ziraatının yapılması, toprağın gübrelenmesini sağlamak ve zararlıların çoğalmasını engellemektedir. Potaslı gübreler de kanlı balsıranın üremesini önlemede önemlidir.

Ekşilik böceğinin larvaları beslenerek meyvenin iç kısmını tahrip ederler. Ayrıca bu böcekler meyveye bazı fungusları (mantarları) da bulaştırarak meyvenin ekşimesine ve akmasına neden olurlar. Sirke sinekleri ve ekşilik böcekleri kuru incirde Aflatoksin oluşturan *Aspergillus flavus* mantarını incire bulaştırmaları nedeniyle daha da önemli hale gelmişlerdir. Bu zararlıların incirde beslenmesi sonucunda ürünün kalitesi düşmekte ve tüketimi sağlık açısından sakıncalar yaratmaktadır. İncir bahçelerinde bu zararlıların barınmasını sağlayacak kuru dallar, kullanılmış ilekler ve ürün artıkları toplanıp yakılmalı ve ilkbaharda toprak sürümü yapılmalıdır. Ara konukçuluk yapabilecek, diğer meyve ağaçlarına yer verilmemelidir.

Hasat ve Depolama: Meyvelerde hızlı bir olgunlaşma ve hızlı şeker birikimi, incire has bir özelliktir. Hasatla birlikte taze meyvelerdeki bu değişimler durur. Taze meyvelerdeki bu özellik nedeniyle meyvenin hasadı tüketicinin damak zevkine göre değişmektedir. İç piyasa için taze incir meyveleri tam yeme olgunluğunda hasat edilirken, dış piyasa için ise yola dayanması ve tüketicinin talepleri doğrultusunda tam olgunlaşmadan yani yumuşama başlamadan (ham) hasat edilir. Örneğin Avrupa ülkelerindeki tüketiciler, inciri daha az şeker oranına sahip iken tercih etmektedirler. Buna karşılık Arap ülkelerindeki tüketiciler, incirin şeker oranının yüksek olduğu olgunlaşmış haliyle tüketmeyi tercih etmektedirler. İncir hasadı elle yapılır. Taze incir meyvesi avuç içiyle ezilmeye neden olmayacak şekilde kavranıp, sağa-sola döndürülerek burkma ve çekme hareketiyle koparılır. Koparılan meyvelerin zedelenmemesi ve ezilmemesi için kova veya yayvan kaplar kullanılmalıdır. Ürün, sabah erken saatlerde hava serin iken, güneş ve sıcağa maruz kalmadan hasat edilmelidir. Toplanan ürün kısa sürede ambalajlanıp, pazara sevk edilmelidir. Ambalajlama işlemi soğuk hava koşulları içerisinde ön soğutma yapılarak ürünün merkez ısısının düştüğü bir ortamda yapılmalıdır. İyi bir ambalajlama pazarlama için çok önemlidir. İncirler ezilmemesi için tek sıra halinde viyol kutularda nakledilmelidir “Dürdane (Bursa siyahı)”, uzun raf ömrü, dış görüntüsü, tatlı ve sulu içyapısıyla dünyanın en kaliteli inciri kabul edilmektedir (Şekil 4. 4.).



Şekil 4. 4. Çalışma Bölgesinde yetiştirilen Dürdane İncir çeşidi

Bursa ve çevresinde, bu incir çeşidinin en çok yetiştirildiği sahalara; kuzeydoğuda yer alan Dış Kaya Dağının güney yamaçları ile kuzeybatıda bulunan tepelik sahanın güney yamaçlarıdır (Şekil 4.5.)



Şekil 4. 5. Bursa Gündoğdu'dan Bursa Siyahı İncir çeşidinin bahçesinden görünüm.

İhracat: Ülkemiz yaş incir ihracatında dünyada ilk sırada yer almaktadır. Daha önceki yıllarda incir, daha çok kurutulmuş olarak ihraç edilmekte iken depolama ve pazarlara ulaşım konusundaki gelişmeler, incirin taze olarak ihraç edilmesini de olanaklı hale getirmiştir. Soğuk hava depolarının sayısının artması, bölgeler arası ve uluslararası ulaşım olanaklarının artması, ambalajlamada meydana gelen gelişmeler, incirin iç ve dış pazarlara taze olarak gönderilmesine imkân sağlamaktadır. Araştırma sahasında yetiştirilen Bursa siyah inciri, yurt dışında oldukça fazla talep görmektedir. Bursa siyahı endemik olarak özel yerini Türk Standartları Enstitüsünün TS 1813 incir standardında da ayrı bir çeşit olarak almıştır. Ancak bu standardın 2017 yılı Nisan ayında revize edilmesi ile incir standartları sadeleşmiş ve çeşit isimleri kaldırılarak boylama özellikleri dahil edilen bir standart uygulamasına geçilmiştir.

Çizelge 4. 17. Yıllara Göre Bursa İli İncir İhracat Miktarı ve Değeri

Yıllar	KG Miktar	FOB USD	Birim Değer (\$/kg)
2010	6.639.139,60	13.931.741,05	2,10
2011	6.567.253,61	16.393.141,09	2,50
2012	5.883.169,30	13.346.079,08	2,27
2013	7.202.865,39	16.811.753,38	2,33
2014	7.704.920,94	19.680.861,85	2,55
2015	7.708.442,00	20.396.136,18	2,65
2016	5.073.338,00	11.914.407,80	2,35

Kaynak: Uludağ İhracatçı Birlikleri, Anonim (i), 2017.

4.3.2. Kiraz Üretimi ve İhracatı

Yetiştirme şartları: Kiraz, ılıman iklim meyve türleri içerisinde meyvelerini en erken olgunlaştıran meyvedir. Kiraz yetiştiriciliğinde etkili olan iklim faktörlerinden en önemlisi sıcaklıktır. Kiraz düşük ve yüksek sıcaklıklara dayanamaz. Kiraz, yaz dönemi serin geçen bölgelerde iyi gelişim göstermektedir. Kiraz ağacı düşük sıcaklık düzeylerine dayanabilmektedir. Ancak, kiraz ağacının çiçekleri açtığı zaman bu çiçekler sıcağa dayanamamakta ve -2°C’de donmaktadır. İyi bir ürün almak için kışın kirazların soğuklama ihtiyacı yeteri kadar giderilmelidir. Bu ihtiyaç giderilmez ise, kirazlar tomurcuk silkmesi yapar ve düzensiz çiçeklenirler. Çiçeklenmeye yakın dönemdeki yağışlar döllenmeye engel olduğundan ve olgunlaşmaya yakın dönemdeki yağışlar da meyve çatlaması yaptıklarından zararlıdır. Doğal drenajın iyi olduğu, donların meydana gelmediği ve kuzey rüzgârlarına kapalı olan yerler kiraz yetiştiriciliği için en uygun yerlerdir. Eğimli yerler sulanabildiği takdirde, doğal drenaja sahip olduğundan kiraz yetiştiriciliğine oldukça uygundur. Ancak eğimli yerler, erozyona açık olduğundan, toprak dikkatli bir şekilde işlenmeli ve toprağın verimliliğinin artırılması için gübreleme yapılmalıdır. Drenajı iyi, verimli ve havalanmaya elverişli topraklar kiraz yetiştiriciliğine çok uygundur. Bu özelliklere sahip topraklarda ağaçlar reçinelenmez ve sağlıklı olup, meyveleri de kaliteli ve iri olurlar. Ağır, havalanmayan topraklarda ise, ağaçlar zayıf gelişir, reçine yapar ve meyvelerin yenen kısmı azalır. Ayrıca yaz aylarında sulama imkânının bulunması kiraz yetiştiriciliği için çok önemlidir. Kiraz ağacı 5-6 yaşında verime geçer, tam ve ekonomik olarak verim elde edilmesi 10-12 yıl alır. Kiraz ağacının ömrü 100 yıldır ancak ekonomik ömrü 25-30 yıl arasında değişmektedir. Kiraz

yetiştiriciliğinde dölleme en önemli konuların başında gelmektedir. Dünya’da mevcut 1500 civarındaki kiraz çeşidinden (x) ışınlaması yoluyla elde edilmiş birkaç tanesi dışında, hepsi mutlak kendine kısırdır. Yani kendi kendini tozladığı zaman, bir kiraz çeşidinden meyve alınamaz. Diğer bir ifade ile tek çeşitten kurulmuş kiraz bahçelerinden meyve alınamaz veya çok az (% 1-2) alınabilir. Ekonomik bir kiraz yetiştiriciliği için 100 çiçeğin en az 25-40’ı meyveye dönüşmelidir. Bunun için de bahçe tesisinde, birbirlerini iyi dölleyebilen kirazlar tercih edilmelidir. Bunun yanında tercih edilen çeşitlerin çiçeklenme zamanları birbirine uymalı, birbirlerini dölleyecek olan çeşitler arasında iki sıradan fazla uzak mesafe olmamalı ve bahçede döllemeyi yapacak yeteri sayıda arı olmalıdır. 30-40 dekarlık bir bahçe için 15.000-20.000 arı gerekmektedir. (Anonim(a), 2011.)

Ülkemizde bahçe planlamasında, birbirlerini en iyi dölleyen çeşitler belirlenmiştir. Kirazlarda, birbirlerini döllemeyen çeşitler bir grup meydana getirirler. Buna “uyuşmazlık grubu” denir. Dölleme olabilmesi için ele alınan çeşitlerin aynı uyuşmazlık grubunda olmaması ve ayrı grupta olması gerekir ve bu çeşitler aynı zamanda çiçeklenmelidirler. Türkiye’de yetiştiriciliği tavsiye edilen 24 kiraz çeşidinin en iyi dölleyicileri belirlenmiştir.

Örneğin, yetiştiricilerin Napolyon dedikleri ve araştırma sahasında yetiştirilen çeşit olan 0900 Ziraat çeşidinin en iyi dölleyicileri Lambert, Starks Gold (Sarı kiraz), Merton Late ve Bigarreau Gaucher çeşitleridir. Karabodur kirazının dölleyicileri ise, Van, Merton Late, Bigarreau Gaucher, Edirne ve Merton Bigarreau çeşitleridir. Kirazlarda dölleme, hasat ve pazarlama kolaylığının sağlanması için bahçede erkenciden geççiye doğru olacak şekilde en az 4-5 çeşit olmak üzere 7-8 çeşit dikilmelidir. Ancak son yıllarda ülkemizde ve özellikle de çalışma bölgesinde bodur kiraz yetiştiriciliğine geçiş söz konusudur. Bodur kiraz yetiştiriciliğinde, tam bodur olan Gisela 5 anacı ve yarı bodur olan Gisela 6 anacı kullanılmaktadır. Kiraz çeşitleri ve özellikleri Çizelge 4.18’ de verilmiştir.

Çizelge 4.18. Bursa ilinde Yetiştirilen Kiraz Çeşitleri ve Özellikleri

Adı	Erkencilik	Şekil	Tane Ağırlığı	Renk	Sertlik	Yapı	Verim	Meyve Çatlama Oranı
Edirne	Çok erkenci	Yuvarlak	3,28 Gram ağırlığında	Kahverengimsi-arabi renkte	Orta Sert	Az lifli ve orta kalitededir	Verimli	%10
Turfanda	Çok erkenci	Kalp Şeklinde	3,72 Gram ağırlığında	Morumsu-şarabi renkte	Orta Sert	Orta iri orta sulu, lifli	Çok verimli	%7
Early Burlat	Çok erkenci	Yuvarlak-Yassı, İri	6,38 Gram ağırlığında	Parlak koyu kırmızı renkte	Sert	Çok sulu, ince yapılı ve çok kalitelidir	Çok verimli	%25
Starking Hardy Giant	Erkenci	Kalp Şekline Yakın	5,62 Gram ağırlığında	Parlak koyu kırmızı renkte	Çok Sert	İri, sulu çok kalitelidir	Çok verimli	%9
Durona Di Cesena	Erkenci	Yuvarlakça-Kalp Şeklinde	6,1 Gram ağırlığında	Parlak koyu kırmızı renkte	Sert	İri, sulu ve çok kalitelidir	Çok verimli	%9
Vista	Erkenci	Geniş Kalp Şeklinde	6,31 Gram ağırlığında		Sert	İri, sulu, ince yapılı ve iyi kalitelidir		Meyve Çatlama Yapmaz
Merton Premier	Orta	Kalp Şeklinde	5,27 Gram ağırlığında	Koyu kırmızı-mor renkli	Orta Sert	İri, sulu, ince yapılı çok kalitelidir	Çok verimli	Meyve Çatlama Yapmaz
Merton Bigarreau	Orta	Yuvarlakça Kalp Şeklinde	6,99 Gram ağırlığında	Parlak Koyu Kırmızımsı-Kahve Renkli	Sert	İri, sulu, gevrek çok kalitelidir	Çok verimli	% 1
Larian	Orta	Yuvarlak-Kalp Şeklinde	6,68 Gram ağırlığında	Parlak koyu kırmızı renkte	Orta Sert-Sert	İri, orta sulu, ince yapılı ve çok iyi kalitelidir	Orta-Çok verimli	Meyve Çatlama Yapmaz.
Berryessa	Orta	Kalp Şeklinde	6,84 Gram ağırlığında	Parlak siyaha yakın koyu kırmızı renkli	Orta Sert	İri, sulu, orta lifli ve kalitelidir	Çok verimli	%2

Çizelge 4.18. Bursa ilinde Yetiştirilen Kiraz Çeşitleri ve İzzetlilikleri (devamı)

Adı	Erkencilik	Şekil	Tane Ağırlığı	Renk	Sertlik	Yapı	Verim	Meyve Çatlama Oranı
Noir De Guben	Geç	Yuvarlak Şekli	5,65 Gram ağırlığında	Koyu kırmızıya çalan kahverengi hemen hemen siyah renkli	Sert-Çok Sert,	İri, gevrek ve çok kalitelidir	Çok verimli	%6
Stella	Geç	Fıçı Şeklinde	7,2 Gram ağırlığında	Parlak koyu kırmızı renkli	Çok Sert,	Çok iri gevrek ve çok kalitelidir	Çok verimli	%9
Van	Geç	Yuvarlak-Kalp Şeklinde	7,91 Gram ağırlığında	Çok parlak kırmızı renkte	Çok Sert	Çok iri gevrek, sulu ve çok kalitelidir	Çok verimli	%9
Bing	Geç	Kalp Şeklinde	7,28 Gram ağırlığında	Orta parlak, şarabi-koyu kırmızı renkli	Sert	Çok iri, gevrek, sulu ve çok kalitelidir	Çok verimli	%16
Bigarreau Napoleon	Geç	Kalp Şeklinde	6,27 Gram ağırlığında	Donuk sarı zemin üzerine canlı karmin kırmızısı Renkte	Sert	İri gevrek, sulu ve kalitelidir	Çok verimli	%4
Bigarreau Gaucher	Geç	Yuvarlak Kalp Şeklinde	6,25 Gram ağırlığında	Oldukça koyu kırmızı renkli hemen hemen siyaha yakın	Sert	İri, gevrek, sulu ve çok kalitelidir	Verimli	% 1
Noble	Geç	Kalp Şeklinde	7,41 Gram ağırlığında	Koyu morumsu ve hemen hemen siyaha yakın renkli	Çok Sert	Çok İri gevrek, sulu ve çok kalitelidir	Orta verimli	%5

Çizelge 4.18. Bursa ilinde Yetiştirilen Kiraz Çeşitleri ve özellikleri (devam)

Adı	Erkencilik	Şekil	Tane Ağırlığı	Renk	Sertlik	Yapı	Verim	Meyve Çatlama Oranı
Bella Di Pistoia	Geç	Yuvarlakça	6,11 Gram ağırlığında	Parlak sarı zemin üzeri pembemsi kırmızı renkli	Çok Sert	İri gevrek, sulu ve çok kalitelidir	Çok verimli	%3
Merton Marvel	Çok Geç	Yuvarlakça-Kalp Şeklinde	6,23 Gram ağırlığında	Koyu kırmızı-morumsu renkli	Çok Sert	İri, gevrek, sulu ve çok iyi kalitelidir	Çok verimli	%3
Karagevrek	Çok Geç	Fıçı Şekilli-Hafif Konik	7,78 Gram ağırlığında	Koyu morumsu-kırmızı renkli	Sert	Çok İri gevrek, çok sulu ve kalitelidir	Çok verimli	%11
0900 Ziraat	Çok Geç	Geniş Kalp Şeklinde	8,18 Gram ağırlığında	Parlak koyu kırmızı renkli	Çok Sert	Çok İri gevrek, sulu ve çok kalitelidir	Verimli	Hiç Meyve Çatlama Yapmaz
Lambert	Çok Geç	Kalp Şeklinde	7,6 Gram ağırlığında	Parlak koyu kırmızı renkli	Çok Sert	Çok İri gevrek ve çok iyi kalitelidir	Çok verimli	%18
Merton Late	Çok Geç	Yuvarlakça	5,76 Gram ağırlığında	Donuk sarı zemin üzeri parlak pembemsi-kırmızı renkli	Sert	İri, gevrek, sulu ve kalitelidir	Çok verimli	%4

İhracata uygun olarak pazar taleplerini karşılama konusunda kirazda irilik önemli bir özelliktir. İri taneli kirazın ihracat çeşidi gibi yer alması nedeniyle Bursa'daki bahçelerde de en hâkim tür Ziraat 900'dür.



Şekil 4. 6. 0900 Ziraat çeşidi diğer adıyla Napolyon Kirazı

Meyve yetiştiriciliğinde, damla ve mini sulama sistemlerinden oluşan kontrollü su uygulamaları, meyve verim ve kalitesine büyük ölçüde etki eder. Bundan dolayı kiraz yetiştiriciliğinde, damla ve mini sulama sistemleri oldukça iyi sonuçlar vermektedir. Araştırma sahasında son yıllarda kiraz yetiştiriciliğinde damla ve mini sulama sistemlerinin kullanımı artmaktadır. (Anonim(j), 2017)

Budama: İç ve dış pazarda genellikle iri kirazlar talep görmektedir. Kirazların bu özelliğe sahip olması, kışlık budamanın çok iyi yapılmasına, çiçeklenme döneminde kiraz bahçesine arı kovası koymasına, salma sulamadan mutlaka damla sulamaya geçilmesine, gübreyi ve ilacı zamanında ve kararında verilmesine bağlıdır. Çiftçiler, bu yetiştirme tekniklerini yaptıkları takdirde, ürünlerini çok daha rahat pazarlayabilmektedir. (Anonim (b), 2011)

Hasat: Kiraz hasadı yoğun işçilik gereksinimi olan bir faaliyettir. Kiraz elle hasat edilir. Elle toplama işlemi, meyveye zarar vermeden, kirazı sapıyla birlikte koparılarak, dikkatli bir şekilde yapılmalıdır. Genellikle kirazlar, toplama esnasında bir yere asılmış olan kovaya konmaktadır. Son dönemde kirazı toplayanların, önden askılı toplama sepetleri kullanmalarının, toplama işlemi kolaylaştırdığı belirtilmiştir. Hasat işlemi, 3,5 metre yüksekindeki bodur ve yarı bodur ağaçlarda, geleneksel yetiştiricilikteki 7-10 metre yüksekliğindeki ağaçlara göre daha kolay yapılmaktadır. (Anonim (b), 2011)

Hastalık ve zararlılar: Kirazda, monilya ve yaprakdelen (çil) hastalığı gibi hastalıklar ile kiraz sineği, kiraz sülüşü, fidan dip kurtları, kök-ur nematodları gibi zararlılar görülmektedir. Kiraz sineği kiraz ve vişnelerde zararlıdır. Zararı meyvenin içindeki larvalar yapar. Larvalar meyvenin etli kısmında beslenerek bir kısım meyvelerin zamanından önce olgunlaşarak dökümüne neden olurlar. Kurtlu meyvelerin kalitesi bozuk olduğundan pazar değeri de düşük olur. Kiraz sineği mücadelesinde kültürel önlemler çok önemlidir (Anonim(k) 2017).

Ziraat 0900 diğer adıyla Napolyon kirazı, araştırma sahasında 9,06 ha'lık bir alanda yetiştirilen ve bölge için karakteristik olan meyvelerden birisidir. Bursa ve çevresinde yetiştirilen Ziraat 0900 kiraz çeşidi, yurt içinde ve özellikle de son yıllarda yurt dışında oldukça fazla talep görmektedir. Son yıllarda Bursa ve çevresinde bodur kiraz yetiştiriciliğine geçiş söz konusudur. Çünkü bodur kiraz yetiştiriciliğinde, klasik yetiştiriciliğe göre birim alana daha fazla sayıda kiraz ağacı dikme imkanı bulunmaktadır. Normal yetiştiricilikte genellikle 8m. x 8m. aralıkla, dekara 17 ağaç dikilmekte iken yarı bodur yetiştiricilikte 3m. x 5m. aralıkla, dekara 67 ağaç, bodur yetiştiricilikte 2,5 m.x5m. aralıkla, dekara 80 ağacın dikilmesi mümkün olmaktadır. Aynı zamanda bodur kiraz ağacı, normal ağaca göre daha erken yaşta ürün verdiği için, üretici yatırımının karşılığını daha çabuk alabilmektedir. Klasik üretimle yetiştirilen kiraz ağaçları, ancak beşinci yılda ürün vermekteler. Buna karşılık bodur kiraz fidanları üçüncü, yarı bodur kiraz anaçları ise dördüncü yaşından itibaren dönüme 300-400 kg. ürün vermekteler. Bodur ağaçların bakımı da diğer ağaçlara göre daha kolay olmaktadır. Örneğin budama, ilaçlama ve hasat gibi işlemler daha kolay yapılmakla birlikte, bu işlemlerin yapılması için gerekli işgücü ve masraflar da en aza indirilmektedir.(Şekil 4. 7.)



Şekil 4. 7. Bodur kiraz ağaçlarında hasat işlemi kolaylığı.

Normal kiraz ağaçlarında, bir işçi günde 40-50 kg. ürün toplamaktadır. Bodur anaçlarda ise, bu miktar 150-200 kg'a kadar çıkabilmektedir. Bu yolla kilogram başına işçilik masrafı çok daha az düşmektedir. Klasik yetiştiricilikte yılda 600 kg/da ürün elde edilmesine karşılık, bodur ve yarı bodur anaçlarla kurulmuş kiraz bahçelerinde alınan ürün miktarı yılda 1500-2000 kg/da'a kadar çıkabilmektedir. Bodur ağaçlarda, ürünün ağaç üzerinde olgunlaşması, normal ağaçlarda olduğu gibi farklı zamanlarda değildir. Bodur ağaçlarda aynı zaman içerisinde olgunlaşma sağlandığından hasatta ürün standardizasyonu ve kalitesi artmaktadır. Ülkemizde ziraat yapılan alanlar genellikle dardır. Bu nedenle, bodur meyve yetiştiriciliği, dar alanlarda gelir getiren bahçelerin kurulmasını sağladığı için çok önemlidir. Bodur meyve yetiştiriciliğinde modern sulama ve gübreleme teknikleri kullanıldığından, toprak ve su kaynaklarının korunması sağlanmaktadır. Bodur veya yarı bodur anaçlara aşılı kiraz fidanlarıyla kurulmuş olan modern kiraz bahçelerinde, yoğun bir toprak işleme yapılmasına gerek olmadığı için mazot gibi önemli bir girdinin yükü azaltılmış olmaktadır.

İhracat: Araştırma sahasında yetiştirilen 0900 Ziraat cinsi kiraz, iriliği, rengi, lezzeti, raf ömrünün uzun ve sapının yeşil olması nedeniyle yurt içinde ve yurt dışında çok talep gören bir çeşittir. Kirazın büyüklüğü de talep görmesinde etkin olmaktadır. Genellikle iç

pazarda olduğu gibi dış pazarlarda da 26 kalibre ve üstü yani iri kiraz, en çok tercih edilen kirazdır. Ülkemiz, kiraz üretiminde Dünya’da birinci, ihracatında ise, A.B.D.’nin ardından ikinci sırada yer almaktadır. Özellikle son yıllarda Avrupa ülkelerine başta olmak üzere, Dünya’nın birçok ülkesine yapılan kiraz ihracatında büyük artış görülmektedir. Ayrıca Marmara ve Ege Bölgeleri’nde yetiştirilen erkenci çeşitler, kiraz henüz dünya piyasalarına çıkmadan önce olgunlaştığından, kirazın pazarlanmasında ülkemize büyük avantaj sağlamaktadır. Aşağıdaki çizelgede yıllara göre Bursa ilinde yapılan kiraz ihracatı ve karşılığı elde edilen değer görülmektedir.

Çizelge 4. 18. Yıllara Göre Kiraz İhracat Miktarı ve Değerı

Yıllar	İhracat Miktar	FOB USD	Birim Değer (\$/kg)
2010	6755871,85	26624700,38	3,94
2011	3982787,90	18203004,62	4,57
2012	5063297,30	22753372,50	4,49
2013	5182926,20	25415196,84	4,90
2014	6577667,90	28521595,29	4,34
2015	11350767,80	36207968,61	3,19
2016	10387736,20	38462695,90	3,70

Kaynak: Uludağ İhracatçı Birlikleri, Anonim (i), 2017.

4.3.3. şeftali Üretimi ve İhracatı

Bursa Ovası ve çevresi, şeftali yetiştiriciliği için çok uygun iklim ve toprak özelliklerine sahip olduğundan, ülkemizde şeftalinin en çok yetiştirildiği bölgelerin başında gelmektedir. Ülkemizdeki şeftali üretiminin %23’ü Bursa ve çevresinde gerçekleştirilmektedir. Araştırma sahası, şeftali yetiştiriciliği ile özdeşleşmiş bir bölgedir. (Şekil 4. 8.)



Şekil 4. 8. Çalışma Bölgesinde yetiştirilen şeftalinin ağaçtaki görünümü

Yetiştirme şartları: Kış mevsiminin şiddetli geçmediği ve ilkbahar donlarının çiçeklere zarar vermediği bölgeler şeftali yetiştiriciliği için en uygun yerlerdir. Şeftali ağacı, sıcaklık $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'ye düştüğü zaman zarar görmektedir. Kışın görülen düşük sıcaklıklar, meyvenin kış soğuklama ihtiyacı, ilkbahar donları ve yazın görülen düşük sıcaklıklar, şeftali yetiştiriciliğinde verim ve kalite üzerinde oldukça etkili faktörlerdir. Kış sıcaklığının $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'ye düştüğü yerlerde gözler ve sürgünler donar. Sıcaklık $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'ye düştüğünde ağaçlar donar. Şeftalinin, kış soğuklama isteği 250 saat ile 1250 saat arasında değişmektedir. Şeftali ağacı, kış soğuklama ihtiyacını tamamlayamadığı zaman çiçek tomurcuklarını silker, ilkbaharda çiçeklenme gecikir ve düzensiz olur. Şeftali ağacı erken çiçek açan bir meyve ağacı olduğundan, çiçekler açıldıktan sonra meydana gelen geç ilkbahar donlarından çok zarar görür. Yaz sıcaklığının düşük olduğu bölgelerde ise, meyvelerin olgunlaşması gecikir ve meyve kalitesi düşmektedir. Şeftali kumlu, tınlı, milli, çakıllı, geçirgen, derin ve çabuk ısınan alüvyal toprakları sever. Toprağın pH'sı 6-7 arasında olması gerekir. Kumlu topraklarda yeterli sulama ve iyi gübrelemeyle şeftali yetiştirilebilir (Anonim(k) 2017).).

Bursa iklim ve toprak özellikleri açısından şeftali ağacı ziraatı için çok uygun şartlara sahiptir. Şeftalinin birçok çeşidi bulunmaktadır. Bölgede daha çok yabancı şeftali çeşitleri

yetiştirilmektedir. Bunlar erken olgunlaşan çeşitlerden geçici çeşitlere doğru; Flordasun, Early Amber, Springtime, Precocissima, Early Red, Blazing Gold, Merrill Gem Free, Cardinal, Dixired, Starking Delicious, Coronot, Redhaven, Washington, Glohaven, Redglobe, Loring, Madison, Cresthaven, Blake, J. H. Hale, Shipper's Late Red, Rio-Oso-Gem, Monroe, Cherokee, Independence, Nectared 4, Nectared 6, Cavalier, Nectared 8, Escarolita, Vesuvi, Shasta, Vivian, Andross, Klamt, Sudanella, Corolyn, Sarı papa ve Halford'dur.

Yetiştirme: Düz arazilerde genellikle kare, dörtgen, satranç ve üçgen dikim uygulanır. Eğimli arazilerde ise, tesviye eğrilerine paralel şekilde kontur dikim uygulanır. Bahçe tesisinde, öteki meyvelerde olduğu gibi derin bir toprak işlemesi şarttır. Bahçede ağaçlar arasında anaca ve toprak şartlarına göre 5 m. x 5 m. veya 6 m. x 6 m. mesafe bırakılmalıdır (Anonim(1), 2017).

Bursa ilinde genellikle 4,5 x 4,5 m. ve 5 x 5 m. dikim şekli görülmektedir. Dikim aralıkları özellikle olgunlaşma döneminde meyvelerin güneş alması açısından önemlidir. Meyvelerin güneşi görmesi; renk, aroma ve irilik gibi kalite kriterlerine olumlu etkide bulunmaktadır. (Anonim, 2012.)

Budama: Dikimden sonraki üçüncü ve dördüncü hafta sonuna kadar sürgünler gelişmeye bırakılmaktadır. Bu sürenin sonunda ana gövde üzerinde, birbiri üstüne gelmeyecek şekilde dört veya beş çatı dalının seçimi yapılarak, diğerleri çıkartılmalıdır. 120 cm.'nin sonundaki kuvvetli olan uç dal lider olarak bırakılmalıdır. Diğer yan dallar arasındaki uzaklık 15 cm. olmalıdır. Beş dal seçilirken, en alttaki dalın toprak seviyesinden 40 cm. yukarıda olmasına dikkat edilmelidir. İkinci büyüme mevsiminin sonunda ağaç çok hafif budama yapılmalıdır. Lider dalın gelişmesini tehlikeye atan her yan dal, dışa bakan göz üzerinden kısaltılır. Üçüncü büyüme mevsiminde hafif budama yapılmalıdır. Çatı dallarından, uygun olan iki veya üç tanesi bırakılıp, diğerleri çıkartılmalıdır. Kuvvetli kesim yapılmamalıdır. Birbirlerine giren ve dikey gelişen dal ve dalcıklar da çıkartılmalıdır. Eğer çatı iyi gelişmiş ise, en çok gelişen dalın gelişmesini engellemek için ağaç yana doğru açılır. Dördüncü büyüme mevsiminde de çok az budama yapılmalıdır. Bu dönemde, çiçek ve meyve oluşmasını engellemek için kuvvetli budamadan

özellikle kaçınılmalıdır. Gövdede bulunan kalabalık sürgünler seyreltilebilir. Önceki yıl yapılamamış ise, lider dal bu zamanda zayıflatılır. Verim çağına gelmiş şeftali ağaçlarının her yıl budanması önemlidir. Aksi halde, ağaç yana ve yukarı doğru çabuk ve kuvvetli gelişir. Bodur olarak yetiştirilecek ağaçlarda, gövde yüksekliği ortalama 70-80 cm. yükseklik uygundur. Budama ile meyvelerin güneşi alması kolaylaşacağı için ürün kalitesi üzerine olumlu bir etki yapmaktadır. Uygun budama ile ağacın yukarıya doğru değil, yanlara doğru açılması sağlanmakta bu da hasadı kolaylaştırarak maliyeti düşürmektedir. (Anonim, 2012.)

Seyreltme: Şeftali ağaçlarında meyve tutumu genellikle fazladır. Bu meyveler seyreltilmeyip, olgunluğa kadar ağaçta kalırsa meyveler irileşmez, dal kırılmaları, sürgünlerin yeteri kadar dayanıklı hale gelememesi nedeniyle kış aylarında don zararı ve gelecek yıl meyve miktarında azalmalar görülmektedir. Şeftali ağaçlarında iki seyreltme metodu uygulanır. Bunlardan ilki kimyasal maddelerle seyreltmedir. Bu seyreltme, çiçeklerde stil tepesi yakılarak yapılmaktadır. İlaçlamadan sonra yağış ve sıcaklığın düşmesi veya yükselmesi, bu kimyasalların yakıcı etkisini arttırmaktadır. Son yıllarda işçi ücretlerinin artması ve işçi temininde karşılaşılan güçlükler, çiftçilerin kimyasal maddelerle meyve seyreltmesini daha çok tercih etmesine neden olmuştur. Diğer seyreltme yöntemi ise, elle seyreltme yöntemidir. Bu yöntem eskiden beri uygulanan en iyi metottur. Meyve çekirdeği sertleşmeden yapılması gerekmektedir. Seyreltme 15-20 cm'de bir meyve ve her meyveye kırk ile altmış yaprak düşecek şekilde yapılmalıdır. Seyreltme, erkenci çeşitlerde çekirdek sertleşmeye başladığı zaman, orta ve geç çeşitlerde ise Haziran dökümünden sonra yapılmalıdır. Küçük meyveli çeşitlerde 8-12 cm, orta iri meyveli çeşitlerde 12-15 cm, iri meyveli çeşitlerde 15-20 cm' de bir meyve, dal üzerinde kalacak şekilde seyreltme yapılmaktadır. İrilik pazarda önemli kalite kriterlerinden biridir (Anonim(k) 2017).

Sulama: Sert çekirdekli meyveler arasında en fazla suya ihtiyaç duyan meyve şeftalidir. Meyvelerde çekirdek oluşumundan sonra suya ihtiyaç vardır. Su ihtiyacı ise, iklim ve toprak özelliklerine göre farklılık gösterirler. Meyve hasadından önceki sulamalar meyvelerin irileşmesini, renklerin parlaklaşmasını sağlamaktadır. (Anonim(c), 2011).

Gübreleme: Şeftalide tatlılık ve aroma üzerine çok etkili olan bir uygulamadır. Hem ürünün kalitesinin artırılması hem de maliyetler açısından mutlaka toprak ve yaprak analizlerinin sonucuna göre yapılmalıdır.

Hastalık ve zararlılar: Şeftali ağaçlarında, monilya (mumya), yaprak delen (çil), şeftali küllemesi, şeftali yaprak kıvrıcıklığı, kök kanseri, sarılık (kloroz), kök kanseri, şeftali karalekesi gibi hastalıklar ve kırmızı örümcek, koşniller, dut kabuklu biti, filiz güvesi, meyve güvesi ve yeşil şeftali yaprak biti gibi zararlılar görülmektedir. Söz konusu hastalık ve zararlılar meyve kalitesini ciddi anlamda etkilemektedir. Meyve üzerinde lekeler, şekilsiz ve küçük meyve oluşumu ürünlerin Pazar değerini düşürmektedir. Kimyasal mücadelede katkı – kalıntı problemleri nedeniyle dikkatli olunmalıdır.

Hasat: Şeftali meyvelerinde olgunluk belirtisi olarak genellikle zemin ve üst renk oluşumu ile meyve eti sertliği kullanılır. Olgunlaşma esnasında zemin ve üst renkte değişme, meyve etinde de yumuşama olur. Meyveler avuç içerisine alınıp, sağa sola çevrilerek koparılır. Uzak pazarlara gönderilecek veya soğuk hava deposunda muhafaza edilecek meyveler tam olgunluklarından 24-48 saat önce hasat edilirler. Ağaçtaki meyvelerin tamamı aynı zamanda olgunlaşmadığından meyveler, hava sıcaklık durumlarına göre 2-4 gün arayla 3-5 defada toplanır. Toplanan meyveler ambalaj kaplarına yukarıdan boşaltılmamalıdır. Şeftali meyveleri, soğuk hava depolarında %85-90 nisbi nemde, -5°C ile 0°C derecelerde iki-dört hafta muhafaza edilebilir.

Bursa ve çevresinde en çok yetiştirilen şeftali çeşitleri; Glohaven, J.H.Hale, Creshaven, Blake, Coronet ve Madison gibi çeşitlerdir. Glohaven ve J.H. Hale şeftali çeşitleri, nakliyeye dayanıklı ve lezzetli olmalarından dolayı ihracata yönelik üretimi yapılan çeşitlerdir.

•Glohaven: Bu şeftali çeşidinin ağacı yarı dik ve kuvvetli gelişir, oldukça verimlidir. Meyve sarı zemin üzerine parçalı açık kırmızı renkte, meyve eti sarı, sulu, ince dokulu, lezzetli, çekirdek etten ayrıdır. Kış soğuklama isteği 850 saattir. Orta erkencidir. Nakliyeye dayanıklıdır (Anonim(k) 2017).

•J. H. Hale: Bu çeşidin ağacı yarı dik ve kuvvetli gelişir, verimlidir. Meyvesi yuvarlak, ortalama ağırlığı 227 gramdır. Meyve sarı zemin üzerine sıvama koyu kırmızı renkte, meyve eti sarı, sulu, ince dokulu, aromalı, çekirdek etten ayrıdır. Kış soğuklama isteği 900 saattir. Kendine kısır bir çeşittir. Diğer bütün çeşitler dölleyici olarak kullanılabilir. Geçici bir çeşittir ve nakliye dayanıklıdır.

• Cresthaven: Cresthaven çeşidinin ağacı yarı dik ve kuvvetli gelişir; oldukça verimlidir. Meyve basık, ortalama ağırlığı 248 gramdır. Meyve sarı zemin üzerine akıtmalı koyu kırmızı renkte, meyve eti sarı, sulu, tatlı, lezzetli, çekirdek etten ayrıdır. Kış soğuklama isteği 850 saattir. Geçici bir çeşittir.

• Blake: Ağacı yaygın ve kuvvetli gelişir, çok verimlidir. Meyve yuvarlak, ortalama ağırlığı 186 gramdır. Meyve sarı zemin üzerine akıtmalı kırmızı renkte, meyve eti sarı, sulu, ince dokulu, lezzetli, çekirdek etten ayrı ve ilkbahar geç donlarına karşı oldukça dayanıklıdır. Kış soğuklama isteği 750 saattir (Anonim(c), 2011).

• Coronot: Bu şeftali çeşidinin ağacı yarı dik ve kuvvetli gelişir, verimlidir. Meyve yuvarlak, ortalama ağırlığı 156 gramdır. Meyvesi sarı zemin üzerine sıvama açık kırmızı renkte, meyve eti sarı, sulu, ince dokulu, az ekşi, aromalı, çekirdek etten ayrı, nakliye dayanıklıdır. Kış soğuklama isteği 750 saattir (Anonim(d), 2017).

• Madison: Ağacı yaygın ve orta kuvvette gelişir, çok verimlidir. Meyve basık, ortalama ağırlığı 146 gramdır. Meyve sarı zemin üzerine sıvama koyu kırmızı renkte, meyve eti sarı, sulu, ince dokulu, tatlı, aromalı, çekirdek etten ayrı ve ilkbaharda görülen geç donlara dayanıklıdır. Kış soğuklama isteği 850 saattir (Anonim(d), 2011).

Bursa ve çevresinde toplam 158,98 ha'lık bir alan şeftali yetiştiriciliğine ayrılmıştır.

İhracat: Şeftali üretimi yıllar içerisinde azalma trendine girmiş olup, çalışma sahamızda görüşme yapılan üreticilerin genel olarak gelir azlığı nedeniyle üretimi bıraktıkları ifade edilmektedir. Son yıllar içerisinde hızlı kentleşmenin de tarım alanlarına uyguladığı baskı nedeniyle üretim alanlarında azalma görülmektedir. Bursa ili şeftali üretiminin ağırlıklı

olarak kentin daha çok doğu kesiminde olması ve şehirleşmenin etkisi ile şeftali üretimi yıllar içerisinde azaldığı ve ihracat rakamlarına yansıdığı aşağıdaki çizelgede de görülmektedir.

Çizelge 4. 19. Yıllara Göre Şeftali İhracat Miktarı ve Değeri

Yıllar	KG Miktar	FOB USD	Birim Değer (\$/kg)
2010	1932673	1556811	0,81
2011	1167287	1140205	0,98
2012	1202878	1110429	0,92
2013	683177	837336	1,23
2014	675350	800883	1,19
2015	687557	797248	1,16
2016	341379	307767	0,9

Kaynak: Uludağ İhracatçı Birlikleri, Anonim (i), 2017.

4.3.4. Armut Üretimi ve İhracatı

Yetiştirme şartları: Armut, ılıman iklim meyvesidir. Kış soğuklarına karşı elmaya nazaran daha az dayanıklıdır. Armut ağacı, bol güneşli ve yazları sıcak yerlerden hoşlanır. Sıcaklık yükseltiye bağlı olarak azaldığından, armut ağacı elma ağacı gibi yüksek sahalarda yetişemez. Armut ağacı -25°C ile -30°C dereceye kadar dayansa da, uzun süren şiddetli soğuklarda, özellikle nemli topraklarda ağaçların sürgün uçları donar. Armut çiçekleri -2.2°C, ufak meyveler ise -1.1°C derecede dondan zarar görür. Armut ağacının çiçeklenmesi elmadan 7-10 gün erken olduğundan, ilkbahar donlarına daha çok maruz kalabilir. Bu sebeple armut bahçeleri, don tehlikesi olmayan yerlerde kurulmalıdır. Armut yetiştiriciliğini sınırlayan en önemli faktörlerden birisi de kış soğuklama ihtiyacıdır. Armutlara kış soğuklama ihtiyacı yani 7,2°C altında geçen süre yaklaşık 1200 saattir. Bu ihtiyaç giderilmezse çiçeklenme geç ve düzensiz olmaktadır. Armut, toprak bakımından fazla seçici değildir. Ancak toprağın derin, geçirgen, tınlı, iyi drene edilmiş ve besin maddelerince zengin olması, ağaçların gelişimleriyle verimlerinin yüksek olmasını sağlayacaktır. Çok kuru, az derin ve taşlı topraklarda yetişen armutların meyveleri biçimsiz ve fazla kumlu olmaktadır. Ağır ve nemli topraklarda yetiştirilen armutların etleri ise kaba ve tatları yavan olmaktadır. Bursa ilinde yetiştirilen armutların özellikleri aşağıdaki çizelgede verilmiştir. (Anonim, 2009.)

Çizelge 4. 20. Bursa ilinde Yetiştirilen Armut Çeşitleri ve Özellikleri

Çeşit Adı	Hasat dönemi	Ağaç büyümesi	Meyve yapısı	Olgunluk rengi
Akça	Temmuz'un ilk haftasında toplanır.	Kuvvetli büyür	Meyveleri küçük, sulu ve az kumludur	Yeme olumunda sarımtırak açık yeşildir.
Mustafabey	Temmuz'un ikinci haftasında toplanır	Kuvvetli büyür	Meyveleri küçük, sulu, az kumlu tatlıdır	Güneş gören yüzü bazen kırmızıdır
Wilder	Temmuz'un 2.-3. haftasında toplanır	Kuvvetli büyür	Meyvesi orta irilikte olup, tereyağı tipinde, az sulu	Güneş gören yüzü kırmızıdır
Beurre Precoce Morettini	Temmuz'un 3. haftasında toplanır	Orta kuvvette büyür	Meyveleri iri, ince kabuklu, tereyağı tipinde, çok sulu, hafif ekşimsi	Güneş gören yüzü kırmızıdır
Coscia	Temmuz ayının sonunda toplanır	Kuvvetli büyür	Meyveleri orta irilikte, kabuğu kalın, sulu, tatlı, çok az kumludur	Yeme olumunda açık sarıdır
Santa Maria	Temmuz sonu ve Ağustos başında toplanır	Orta kuvvetle büyür	Meyveleri iri, sulu, tatlımsı, güneş gören yüzü bazen açık kırmızıdır	Yeme olumunda çok açık sarıdır
Dr. Jules Guyot	Ağustos'un 2. haftasında toplanır	Orta kuvvette büyür	Meyveleri iri-çok iri, çok sulu, tatlı, tereyağı tipinde	Yeme olumunda sarı renklidir
Starkrimson	Ağustos'un 2. Haftasında toplanır	Orta kuvvette büyür	Meyvesi iri tereyağı tipinde, sulu ve tatlıdır	Yeme olumu süresi kısa olup, olgunluk ilerledikçe çekirdek evinden başlayarak meyve eti kararmaktadır
Williams	Ağustos'un 3.haftasında (22 Ağustos) toplanır	Orta kuvvette büyür	Meyveleri orta iri, tereyağı tipinde, çok sulu, tatlı ve güzel aromalıdır	Yeme olumunda sarı renklidir
Triumph De Vienne	Ağustos'un 3. haftasında toplanır	Orta kuvvette gelişir	Kısmen paslı olup Meyveleri iri-çok iri, tatlı ve kendisine has aromalıdır	Yeme olumunda koyu sarıdır

Çeşit Adı	Hasat dönemi	Ağaç büyümesi	Meyve yapısı	Olgunluk rengi
Grand Champton	Ağustos sonunda toplanır	Orta kuvvetli büyür	Meyvesi iri, ince kabuklu, çok sulu ve hafif ekşimsidir	
Beurre Hardy	Ağustos sonu ve Eylül başında toplanır	Orta kuvvette gelişir	Meyveleri orta irilikte, çok sulu, tatlı, kumlu ve kısmen pashlıdır	
Abbe Fetel	Eylül'ün ilk haftasında toplanır	Zayıf gelişir	Meyvesi iri ve uzun boyunludur. Çok sulu, tatlı, kısmen pashlı	Yeme olumunda sarıdır
Duchesse D'angouleme	Eylül'ün ilk haftasında toplanır	Orta kuvvette büyür	Meyveleri iri-çok iri, orta derecede sulu, ince kumlu ve tatlıdır	
Beurre Bosc	Eylül'ün ilk haftasında toplanır		Meyvesi iri orta iri, çok sulu ve tamamen pashlıdır	Yeme olumunda altın sarısı renginde
Doyenne Du Comice	Eylül'ün ilk yarısında toplanır	Kuvvetli büyür	Meyveleri iri-çok iri, tereyağı tipinde, çok sulu ve güzel aromalıdır	Yeme olumunda koyu sarıdır
Beurre Clairgeau	Eylül'ün ikinci haftasında toplanır	Kuvvetli büyür	Meyvesi iri, çok iri, mayhoşumsu tatlı, aromalı, az kumlu, kısmen pashlıdır	Yeme olumunda koyu sarıdır
Ankara	Eylül'ün 2. haftasında toplanır	Kuvvetli büyür	Meyveleri orta irilikte, tereyağı tipinde, sulu, tatlı, güzel aromalı. En önemli kışlık yerli çeşidimizdir	Yeme olumunda sarımtırak açık yeşildir
Passa Crassane	Eylül sonunda toplanır	Orta kuvvette gelişir	Meyveleri orta iri, iri, çok sulu, ekşimsi, kumlu, kısmen pashlı	Yeme olumunda koyu sarıdır, uzun süre saklamaya elverişlidir
Deveci	Ekim'in 3. haftasında toplanır	Orta kuvvette büyür	Meyvesi iri, çok iri, basık, alt kısmı geniş ve boyunsuzdur Meyve yüzeyi hafif girintili çıkıntılı olup, kabuğu ince. Meyve eti beyaz, gevrek, sulu ve az tatlıdır. Yeme olumunda fazla yumuşamaz.	Zemin rengi sarı, passız, bazen güneş gören yüzü pembe ve kırmızıdır

Yetiştirme: Armut bahçelerinde ağaçlar arasında bırakılacak aralık ve mesafeler, ekolojik şartlara ve kullanılacak anaca göre değişmektedir. Armut çeşitleri kısmen veya tamamen kendine kısırdırlar. Yani tek başına yeterli miktarda ürün vermezler. Bu sebeple kaliteli ve bol ürün almak için birbirini dölleyen ve aynı zamanda çiçek açan çeşitler bir arada dikilmelidir. Bahçe kurarken tozlayıcılar çeşitli şekilde yerleştirilebilir. Azami ve her yıl devamlı ürün alabilmek için tozlayıcı miktarı % 20-50 olmalıdır. Tozlama işleminin gerçekleştirilmesi için sadece tozlayıcı da yetmemektedir. İyi bir tozlanmanın yapılabilmesi için bahçede arı bulundurmak gerekir. Diğer meyve türlerinden farklı olarak armut çiçeklerinin şeker oranı düşüktür ve nektar miktarı da azdır. Bu sebeple armut bahçelerinde daha çok tozlayıcı çeşit ve arı bulundurulmalıdır. Genel olarak 4-5 dekara kuvvetli bir arı kolonisi uygundur. Kovanlar, çiçeklerin %15-20'sinin açtığı zaman bahçeye konulmalı, taç yapraklarının dökülmesinden sonra ve ilaçlama başlamadan önce kaldırılmalıdır (Anonim (d), 2016).

Hastalık ve zararlılar: Bursa ve çevresinde yaygın olarak yapılan armut yetiştiriciliğini tehdit eden hastalık ve zararlılar; ateş yanıklığı, kloroz, kara leke, monilya, kırmızı örümcek, dut kabuklu biti, yaprak bitleri, yaprak pireleri, akarlar, gövde kurdu, iç kurdu, güve, galeri güveleri, altın kelebek ve psylla'dır. Bu hastalıkların ve zararlıların önlenmesi, tedavi edilmesi tarımsal ilaçlar ile kültürel önlemlerin alınmasıyla mümkün olmaktadır. Bursa ve çevresindeki yerleşmelerin birçoğunda armut yetiştirilmektedir. Araştırma sahasında toplam 48.8 hektarlık bir alanda armut yetiştirilmektedir. En çok yetiştirilen armut çeşitleri, Deveci ve Santa Maria çeşitleridir. Son yıllarda çiftçiler tarafından bodur armut yetiştiriciliğine geçiş yapılmaktadır (Şekil 4. 9.).



Şekil 4. 9. Bursa Ovasından Santa Maria ve Deveci armut bahçesi

İhracatı: Bursa ilinde armut ihracatı son dönemde çok dalgalı bir seyir izlediği görülmektedir. Armut üretim alanları aynı şeftalide olduğu gibi şehirleşmenin baskısı altında yer alan bir konumdadır. Kentin doğu kesimlerindeki tarım alanlarında yaygın olarak yapılan armut tarımı ihracat rakamları ülkemizin ihracatı ile paralellik arz etmektedir. Ayrıca armut ihracatı çalışma sahamızdaki ihracatçılar ile yapılan görüşmelerde, pazar sıkıntıları ve armutta oluşan hastalıkların ihracatta düşüşe neden olduğu belirtilmiştir. Bu durum aşağıdaki çizelgede de gözlemlenmiştir.

Çizelge 4. 21. Yıllara Göre Armut İhracat Miktarı ve Değeri

Yıllar	KG Miktar	FOB USD	Birim Değer (\$/kg)
2010	3946707,00	2849258,14	0,72
2011	1342370,00	898572,74	0,67
2012	1681301,00	1463171,22	0,87
2013	1771882,00	1617947,33	0,91
2014	2352981,00	1858460,91	0,79
2015	1612207,00	1028195,18	0,64
2016	774710,00	542667,82	0,70

Kaynak: Uludağ İhracatçı Birlikleri, Anonim (i), 2017.

Bursa ili armut ihracatı son yıllarda hastalık ve zararlılardan kaynaklanan verim ve kalite düşüklüğünden etkilendiği gibi, aynı zamanda yurt dışı pazar bağlantılarının süreklilik arz etmemesi de ihracatta düşüşe neden olmuştur. Bazı dönemlerde fazla ilaçlama yapılması katkı – kalıntı sorunlarını da beraberinde getirmektedir.

4.4. Bursa İli Yaş Meyve İhracatçılarının Görüş ve Sorunları

Araştırma sahası, meyvecilikte ülkemizin önde gelen bölgelerinden biridir. Bursa Ovası ve çevresindeki çiftçiler, toprak analizi yaptırma, sertifikalı fidan kullanımı, kültürel uygulamaların zamanında ve doğru yapılması, hasat, ambalajlama ve depolama gibi konularda da oldukça bilinçlidirler. Çalışmanın bu aşamasında yaş meyve ihracatına yönelik olarak çalışan firmaların sorunları, pazarlama ve standardizasyon bakımından durumları değerlendirilmiştir.

4.4.1. Meyvelerin standardizasyonu, depolanması ve paketlenmesi

Meyvelerin ihraç edilmesinde Bursa ili ileri düzeydedir. Ancak bazı yıllar, arz ve talep dengesinin sağlanamamasından dolayı yetiştirilen meyveler, üretici ya da ticaret sahiplerinin ekonomik kayıplar yaşamasına neden olmaktadır. Bunun engellenmesi için mutlaka üretim planlaması yapılmalı ve yetiştiricilik uygulamalarının da hem ulusal hem de uluslararası standartlar dikkate alınarak yapılması gerekmektedir. Bursa ili geçmişte bu yönde sıkıntılar yaşayarak hem ulusal hem de yerel medyada armutta amitraz kaynaklı haberlere konu olmuştur. Söz konusu olay standardizasyonun gerek çiftçiler gerekse yaş meyve ticareti yapan firmalarca benimsenmesinde önemli bir dönüm noktası haline gelmiştir (Ek -3).

Uygun çeşitlerle kalitenin devamının sağlanması, sanayi tipi çeşitlerinin yetiştirilmesi ve ihracata yönelik üretimin yapılması meyve yetiştiriciliğini daha kârlı bir duruma getirecektir. Çiftçilerin, hasat ettikleri ürünleri en kısa süre içerisinde satma zorunluluğunu ve kalite kaybını ortadan kaldıran soğuk hava depoları, meyvelerin muhafaza edilmesini sağlamaktadır. Soğuk hava depolarında muhafaza edilme işlemi, meyvelerin satışının daha çok kâr getirecek dönemlerde yapılmasına imkân vermesi

açısından da çok önemlidir. Meyveler hasat ile tüketim arasında yüksek miktarlarda kayba uğramaktadırlar. Bu kayıplar başta depolama olmak üzere hasat, ambalajlama, taşıma ve pazara hazırlamada karşılaşılan birçok sorundan kaynaklanmaktadır (Ertürk, 2008).

Meyvelerin depolanması ve muhafazasının iyi bir şekilde yapılması, meyvelerin soğuk hava deposuna konulmadan önce yapılan hasat, depolamaya hazırlık ve depoya taşıma gibi işlemlerin nasıl yapıldığıyla yakından ilgilidir. İyi bir şekilde büyümüş ve gelişmiş, zamanında toplanmış, hastalık ve zararlıların etkisine maruz kalmamış, fizyolojik bozuklukları olmayan, hasat edildikten sonra kısa bir süre içerisinde depoya taşınmış, dolayısıyla ideal kalitede olan meyvelerin depolanmasından da iyi sonuçlar alınmaktadır. Meyvelerin depolanmasında ve muhafazasında başarıya ulaşmak için meyvelerin en ideal hasat olgunluğunda toplanmaları gerekmektedir. Meyve hasadının erken yapılması, meyvede henüz büyüme tamamlanmadığı için bu meyvelerde depolamada başarı sağlanamamaktadır. Meyveler aşırı su kaybı nedeniyle kısa zamanda buruşmakta, düşük sıcaklıklara karşı daha duyarlı olmakta, depolama sonrası yeme olgunluğu kapasitesini yitirmekte ve meyvelerde depolama sürecinde bazı fizyolojik bozukluklar meydana gelmektedir. Hasadı geç yapılan meyvelerde ise ağaçtan döküm hızlanmakta, depolama ömrü kısaltılmakta, mantar hastalıklarına karşı duyarlılık artmakta ve bazı fizyolojik bozulmalar da çoğalmaktadır (Ertürk, 2008.).

Hasat esnasında meyvelerde oluşacak çizikler, yaralanmalar, düşürme gibi zararlar, daha sonra depo aşamasında çürümelere neden olacaktır. Toplayıcıların eldiven giymeleri meyvelerin zarar görmemesi ve depolanmasında sorun çıkmaması açısından önemlidir. Ayrıca toplama kovası, kasa, makas ile benzeri araç ve gereçler temiz olmalı ve üzerlerinde meyvelere çizik, yaralama veya bereleme gibi zarar verebilecek herhangi bir şey olmamalıdır. Meyveler özelliklerine göre daldan ayrılmalı ve çekerek koparmadan kesinlikle kaçınılmalıdır. Toplamada özel toplama torbalarının kullanılmalıdır. Meyveler toplandıktan sonra serin bir yerde, genellikle ağaçların gölgesinde büyüklüklerine göre ayrılmakta daha sonra kasalara konarak, kısa bir süre içerisinde depolara getirilmekte ve muhafazaya alınmaktadır. Depolamada gecikme, meyvelerin depo ömrünü kısaltmaktadır. Depolama için mekanik soğutmalı depolar ve kontrollü atmosferli depolar

kullanılmaktadır. Bazı tesislerde ön soğutma ünitesi de bulunmaktadır. Ön soğutma işlemi, toplanan ürünün sıcaklığının düşürülmesi için gerekli bir işlemdir. Bu işlemle meyvelerin sıcaklığı yaklaşık 5°C'ye düşmektedir. Meyvelerin depolama sırasında istemiş oldukları sıcaklıklar, meyvelerin türüne ve çeşidine göre değişmektedir. Bu sıcaklık genellikle -1,5°C ile 10°C arasında değişmektedir. Ilıman iklim meyve türleri içinde ayva ile bazı elma ve armut çeşitleri dışında meyvelerin depolama sıcaklığı 0°C'dir. Meyvelerin muhafaza edildiği odalarda ortalama nispi nem %90 ile %95 arasında olmalıdır. Mekanik soğutmalı depolarda etkin bir soğutmanın sağlanması için soğutuculardaki fanların yeterli olması gerekmektedir. Bunun yanında meyve kasalarının da uygun bir şekilde istiflemesi çok önemlidir. İstifleme, soğutucu tarafından üflenen havanın odanın her tarafına engelsiz bir şekilde yayılmasını sağlayacak şekilde yapılmalıdır (Ertürk, 2008.).

Bursa ili merkez ve merkeze yakın araştırma sahasında 28 adet soğuk hava deposu bulunmaktadır. Bu soğuk hava depolarından sekiz tanesi armut yetiştiriciliğiyle öne çıkan Ağaköy'dedir. Osmangazi Merkez'de üç tane, Kumlukalan, Gürsu, Çağlayan, Ahmetköy ve Kestel'de ikişer tane, Turanköy, Kazıklı, Hasanköy, Selçukgazi, Dereçavuş, Ovaakça ve Armutköy birer tane soğuk hava deposu bulunmaktadır. Bazı soğuk hava depolarının kalkınma kooperatiflerine ait olduğu belirlenmiştir.

Meyveler gıda sanayisi için önemli hammadde kaynaklarıdır. Ancak bununla birlikte meyveler dalından koparıldıktan sonra tüketime hazırdırlar ve çabuk bozulurlar. Meyvelerin tüketicinin istediği tazelikte, biçimde ve zamanda pazarda yerini alması, üreticinin birçok girdiyle yetiştirdiği üründen istediği geliri elde etmesini sağlamaktadır. Pazarlama, yetiştirilen ürünlerin üreticiden tüketiciye ulaştırılması aşamasıdır ve ticari tip tarımın amacına ulaşmasını sağlayan çok önemli bir basamaktır.

Bursa ili için 2016 yılında Bursa siyahı incir sezonu takviminde üreticiler ve ihracatçılar ile görüşmeler yapılmıştır. Bursa siyahı incir sezonu takvimi Ekonomi Bakanlığı bünyesinde toplanan bir kesim heyeti komisyonu ile başlamaktadır. Söz konusu komisyon Hasat ve İhraç Tarihlerini Belirleme Komisyonlarının Kuruluş ve Faaliyet Esaslarına Dair Genelge kapsamında oluşmaktadır. Komisyonun katılımcıları genelgeye

göre; Ekonomi Bakanlığı Bölge Müdürlüğü ve bağlı taşra teşkilatı Ürün Denetmenleri Grup Başkanlığından, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden, Zirai Karantina Müdürlüğünden, İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliğinden birer üye ile oluşmaktadır. Bursa siyah incir sezonunda komisyona ayrıca Üretici Birliklerinden bir üye de dâhil edilmiştir (Ek-4).

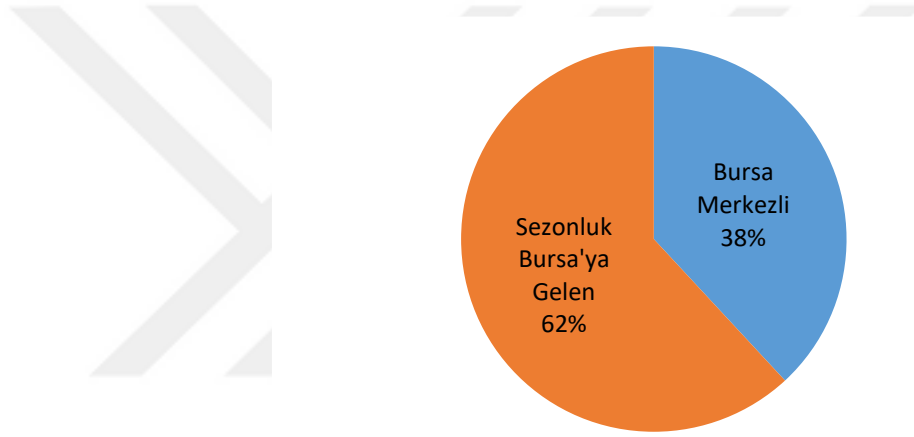
Kesim heyeti 2016 yılı için hasat izni tarihini 7 Ağustos 2016, ihraç tarihini de 9 Ağustos 2016 olarak belirlemiştir. Genelgeye göre komisyonun görevlerinden biri de genelge kapsamındaki ürünler için bir bölgedeki kesim, toplama ve ihraç izin tarihlerini belirlemektir. Komisyon bu tarihleri belirlerken, üretim bölgesini tali bölgelere ayırarak ayrı ayrı değerlendirmekte ve bazı durumlarda tali bölgeler için farklı tarihler belirleyebilmektedir. Söz konusu uygulama, zorunlu standardı olan tarımsal ürünler için geçerlidir. Standardı olan ürünler ve bu ürünlerden sorumlu olan Bölge Müdürlükleri ile Grup Başkanlıkları Ekonomi Bakanlığı web sayfasında hasat dönemi başlığı altında görülebilmektedir (Ek-5).

İhracatçılar, üretici açısından pazarlama kanalının bir üyesi olarak sadece ürünlerin satış kanalı olmaktan ziyade, gelir maksimizasyonu açısından da önemli partnerlerdir. İhracatçılar aynı zamanda pazarlama fonksiyonlarını doğru bir şekilde yerine getirebilmeleri için üreticilerin belli standartta ürün üretmesine ihtiyaç duymakta olup, yurt dışı pazarların ön gördüğü standartları karşılayabilmek için üreticilere yol göstermektedir. Bu açıdan ihracatçılar bir anlamda üreticilerin yetiştirme teknikleri konusundaki yönlendiricileridir.

Bu yönlendirme fonksiyonu faaliyetleri arasında gösterilebilecek önemli bir gelişme de Bursa Büyükşehir Belediyesi'nin 2016 yılı içerisinde tarımsal pazarlama şirketi kurarak Bursa ili ve ilçelerindeki yöreye has ürünlerin ihracatını yapmış olmasıdır. Bu şirket ile ürünlerine uygun pazar ve fiyat bulamayan üreticilerin bu sorunları çözüm bulurken, Belediye hizmeti, AB ülkelerine ihracat için gerekli standartların uygulanması konusunda sadece mevzuat yönüyle değil piyasada aktif rol alarak da düzenleme faaliyetlerine dâhil olmuştur.

4.4.2. Bursa ili yaş meyve ihracatçılarının genel durumu

İhracat yalnızca bir pazarlama organizasyonu olmayıp, öncelikle ihracatı yapan ile başlayıp yaş meyve pazarlamasında üreticiye ve pek çok ara işlemleri gerçekleştiren kurum ve kuruluşu da içine alarak son aşamada tüm ülkeye faydalı olan bir faaliyetler bütünüdür. Çalışma kapsamında görüşme yapılan firmaların büyük bir çoğunluğunun sezonluk olarak Bursa iline gelen ihracatçılar olduğu tespit edilmiştir. Bursa ilinin yaş meyve üretim potansiyeli, il dışındaki ihracatçı firmaları da bölgeye çekmektedir.



Şekil 4. 10. Firma Merkezleri

Bursa'ya sezonluk olarak gelen firmaların büyük bir bölümünü Antalya ve Hatay merkezli firmalar oluşturmaktadır. Bu iki ilin dışında; İzmir, Manisa, Mersin ve Isparta firmalarının da olduğu tespit edilmiştir. Firmaların ihraç ettikleri ürünler aşağıda verilmiştir;

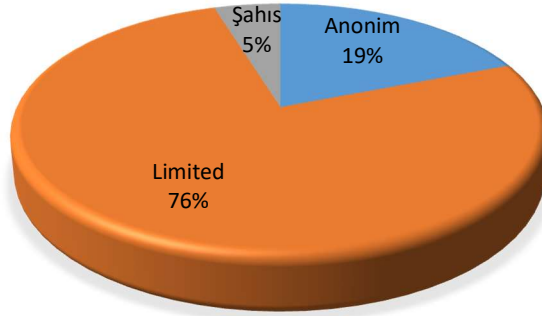
- İncir %53,85
- Armut %10,26
- Kiraz %10,26
- Ayva %7,69
- Nar %5,13
- Şeftali %5,13
- Karpuz %2,56
- Narenciye %2,56
- Üzüm %2,56

Firmaların büyük bir çoğunluğunun hukuki statüsü limited şirkettir. Şahıs şirketlerinin oranı oldukça düşük olup, ikinci sırayı anonim şirketler almaktadır. Firmaların % 47'si 1–10 arasında daimi personele sahiptir.

Çizelge 4. 22. Firmaların Daimi ve Sezonluk Personel Sayısı

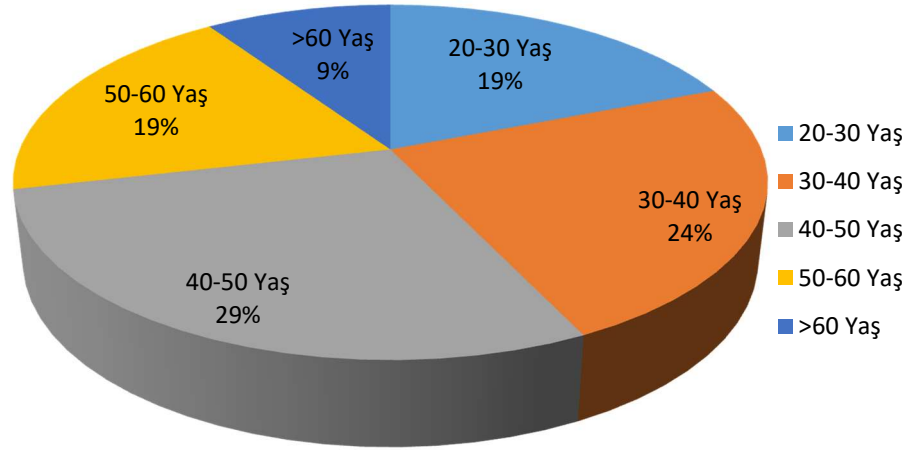
Daimi Personel Sayısı (kişi)	%	Sezonluk Personel Sayısı (kişi)	%
1-10	47,62%	1-50	38,10%
11-20	23,81%	51-100	14,29%
21-30	9,52%	101-150	19,05%
31-40	4,76%	151-200	4,76%
41-50	9,52%	201-250	4,76%
>51	4,76%	>251	19,05%

50 kişiden fazla daimi personele sahip firmaların oranı ise yaklaşık %5'dir. Genel olarak değerlendirme yapılacak olursa, ortalama daimi personel sayısı 19 kişidir. İhracat sezonunda firmaların sezonluk eleman sayısı, daimi eleman sayılarının yaklaşık 10 katına çıkmakta olup, yapılan çalışmada ortalama sezonluk personel sayısı 143 kişi olarak hesaplanmıştır.



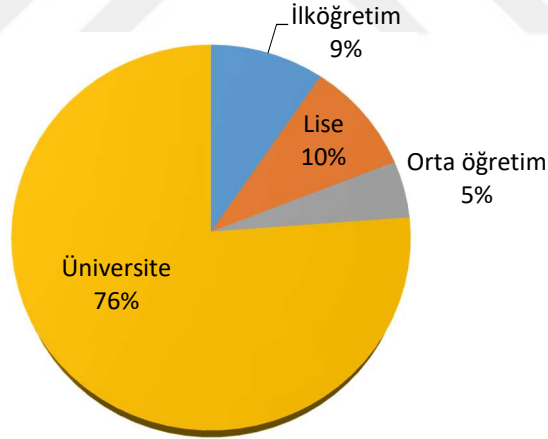
Şekil 4. 11. Görüşme Yapılan Firmaların Hukuki Statüsü

İhracat yapan firmaların sorumlusu olarak ankete cevap veren yetkililerinin yaş dağılımı ise aşağıdaki şekildedir.



Şekil 4. 12. Firma Sorumlularının Yaş Dağılımı

Firma sorumlularının %29' unun 40 – 50 yaş grubu arasında yer aldığı görülmüştür. Firma yetkililerinin mesleki tecrübeleri 5 – 44 yıl arasında değişmekte olup, ortalama 20 yıldır. Firmaların sorumlularının eğitim durumları ise aşağıda gösterilmiştir.

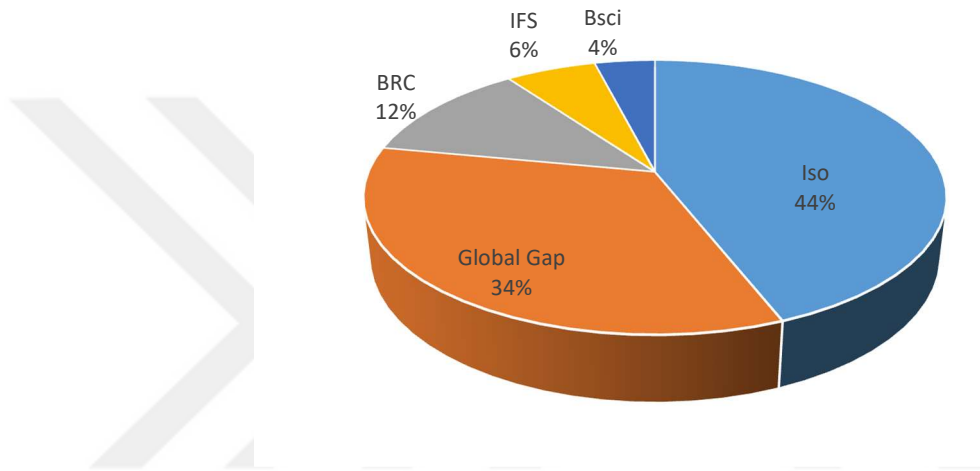


Şekil 4. 13. Firmalardaki sorumlu kişilerin eğitim durumu

İhracat yapan firma sahibi ya da yetkililerinin büyük bir çoğunluğunun üniversite mezunu olduğu tespit edilmiştir. İhracat faaliyetlerinin özel bir bilgi ve yabancı dil gerektirmesi, üniversite eğitimi almış kişilerin sektörde daha fazla yer almasını açıklamaktadır.

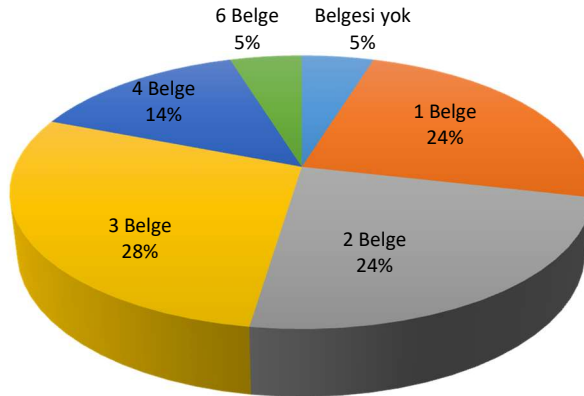
Görüşme yapılan firmaların %38'i kendi soğuk hava deposuna sahipken, %62'si depo kiralamaktadır.

Ankete katılan firmaların herhangi bir kalite sistem belgesine sahip olup olmadıkları sorulmuş, ayrıca sahip oldukları kalite sistem belgelerini de belirtmeleri istenilmiştir. Anket sonuçlarına göre bazı firmaların birden fazla kalite belgesi bulunmaktadır. Tüm kalite sistem belgeleri bir arada değerlendirildiğinde aşağıdaki dağılım elde edilmiştir.



Şekil 4. 14. Kalite Sistemi Kullanımı

Kalite sistemi kullanımında ISO belgelendirmesinin %44, GlobalGap belgelendirmesinin % 34 ve BRC belgelendirmesinin ise % 12 oranında olduğu görülmüştür.



Şekil 4. 15. Firmaların Kalite Sistem Belge Sayısı

Firmaların %5'i herhangi bir kalite belgesine sahip değilken, %5'i 6 farklı kalite sistem belgesine sahiptir. En sık görülen durum bir firmanın 3 farklı kalite sistem belgesine sahip olmasıdır. GlobalGAP ve BRC sertifikalarına bir arada sahip olmak da en yaygın görülen durum olarak tespit edilmiştir.

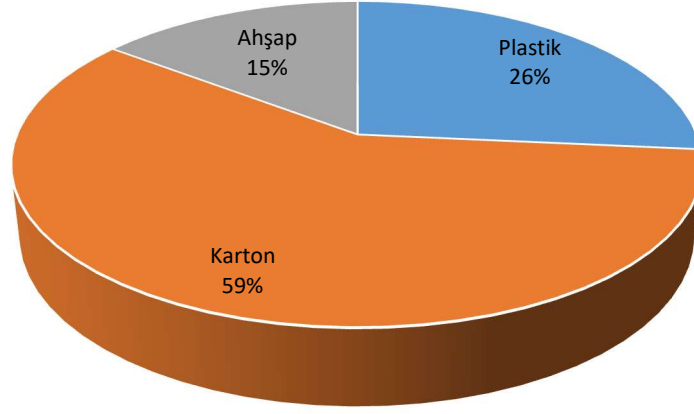
Görüşme yapılan firmaların %70'i Avrupa Birliği (AB) ülkelerine ihracat yapmaktadır. Yaş meyve ihracatı yapılan ülke/bölgelerin dağılımı aşağıdaki gibidir;

- AB %70,00
- Uzakdoğu %8,57
- Ortadoğu %7,14
- Rusya %7,14
- Kanada %2,86
- Türkmenistan %2,86
- Güney Afrika %1,43

Avrupa Birliği ülkeleri içerisinde en fazla ihracat yapılan ülkeler; Almanya (%13), Hollanda (%8), İngiltere (%7), Avusturya ve Fransa'dır (%6).

Firmaların ihracatını yaptıkları yaş meyvelerdeki yıllık alım miktarları 20 – 2.000 ton arasında değişmekte olup, ortalama 700 ton'dur. Yıllık ihracat miktarı ise 15 – 1.900 ton arasında değişmektedir ve ortalama 550 ton'dur. Firmalar tedarik ettikleri yaş meyvenin en az %10 en fazla %100'ünü ihraç etmekte olup, tedarik edilen ürünün ihraç edilen ürüne oranı yaklaşık %80'dir. Fire oranı ise %4 ile % 30 arasında değişmekte olup, ortalama %12'dir.

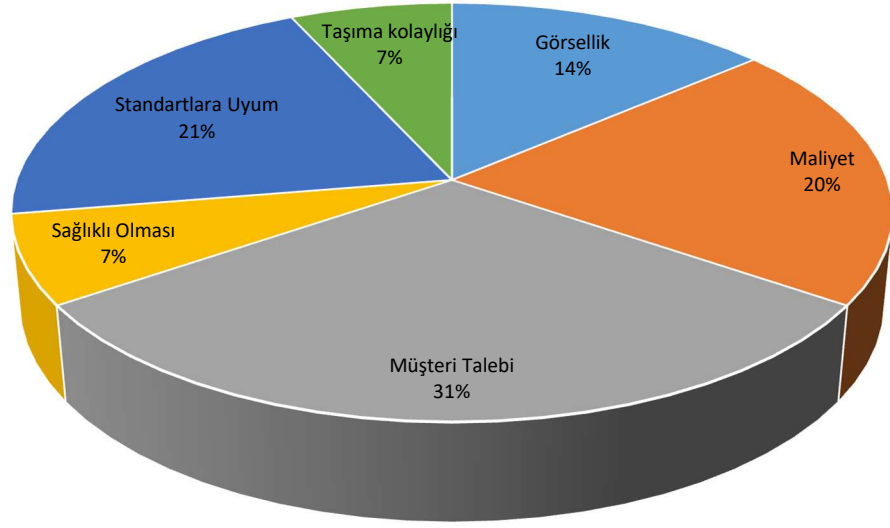
Yaş meyve ihracatçılarının kullandıkları ambalajların oranı aşağıdaki gibidir. Araştırma sonuçlarına göre yaş meyve ihracatında kullanılan ambalajların %59'unu karton ambalaj oluşturmaktadır.



Şekil 4. 16. İhracatta Kullanılan Ambalaj Tipleri

Araştırmamızda firmalar ile yapılan görüşmelerde kullanılan ambalaj tiplerinde ahşap materyalin ithalatçı firma ya da ülkeler tarafından teknik engel olarak kullanılmaya başlanıldığı bildirilmiştir. İthalatçı firma ya da ülkeler söz konusu ahşap materyal için ayrıca sağlık sertifikası zorunlulukları uygulamaya başlanması nedeniyle gelecek birkaç yıl içerisinde bu ambalaj malzemesinin kullanımının da sona ereceği yönünde görüş belirtmişlerdir.

Firmaların ihracat sırasında kullanmış oldukları ambalaj tipini hangi sebeple seçtikleri sorulduğunda aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir.



Şekil 4. 17. Ambalaj Seçme Kriterleri

Ambalaj seçiminde en önemli faktörler; müşteri talebi, standartlara uyum ve maliyettir. Cevaplar incelendiğinde “Müşteri Talebi” ve “Standartlara Uyum” un her ikisinin de esas olarak %52’lik bir oranla standardizasyonla alakalı olduğu; çünkü bu iki seçeneğin pazar içerisindeki müşterinin hem kendi yasal mevzuatı hem de pazar ülkedeki standart seviyesi olarak toplanması gerekliliği kanaati oluşmuştur.

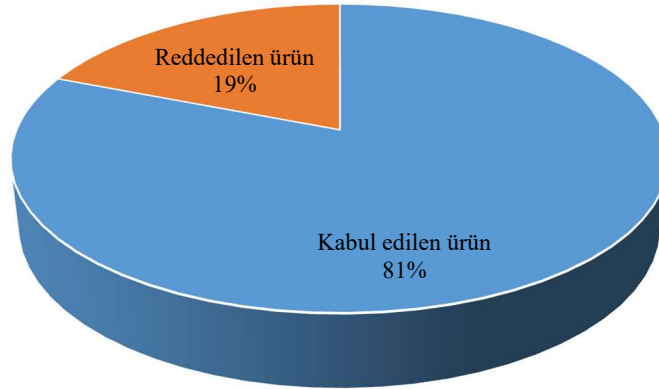
Ankete katılan firmalara ihracatları sırasında ülkelere göre firmaların ya da ülkelerin ihracata konu ürünler üzerinde özel isteklerinin olup olmadığı sorulmuş, özel istekleri ülkelere göre anketteki hazır tabloya doldurmaları istenilmiştir. Ancak firmaların bu soruyu ticari sırları konusu görmeleri ve yanıt vermek istememeleri nedenleriyle cevaplar gruplandırılmamıştır. Bu durum aşağıdaki çizelgede de ülke dağılımlarında da görülmektedir.

Çizelge 4. 23. Ülke veya Firmaların Özel İstekleri

İstekler	AB	Almanya	Hollanda	İngiltere	İsviçre	Kanada	Ortadoğu	Polonya	Rusya	Toplam
Ağır Metal		1							1	2
BRC	1	2							1	4
Bsci		1		1	1					3
Etaphon	4	4		1						9
GlobalGap	6	6	1	1	1			1	1	17
IFS	1	1		1						3
ISO 22000									1	1
Kocher									1	1
Mikrobiyolik analiz									1	1
Pestisit	4	3		1			1		3	12
Bitki Sağlık Sertifikası						1				1
Toplam	16	18	1	5	2	1	1	1	9	54

Ankete katılan firmalara bu tarihe kadar yapmış oldukları bir ihracat ürününün gittiği ülkede ret olup olmadığı sorulmuştur.

Yurt Dışında Reddedilen Ürün



Şekil 4. 18. İhracatta Geri Dönen (ret olan) ürün

Ankete katılan firmaların % 81’inde ihracat yapmış oldukları ülkeden geri dönen ya da imha edilen ürün olmadığı, buna karşılık, %19’luk bir kesim ise ret ile karşılaştığını beyan etmişlerdir. Reddedilen ihraç ürünlerinin %60’ı imha edilirken, %40’ı mahrece

iade edilmiştir. Ürünleri reddeden ülkeler; Rusya, İngiltere, İran ve Bulgaristan olup, iade gerekçelerinin %50'si ilaç kalıntısı, %50'si ise resmi prosedürlere uyum göstermemekten kaynaklanmıştır. Reddedilen ürünleri gönderen firmaların hepsinin kalite sistem belgelerinin bulunduğu görülmüş olup; kalite sistem belgeleri bulunmasına rağmen ret olunması veya firmaların ürünlerinde gerekli şartları sağlayamamış olması söz konusu kalite sistem belgelerinin ne derece doğru alındığı konusunda ciddi bir tartışma yaratacak niteliktedir. Firmaların %75'inin 1 adet, %25'inin ise 3 adet kalite sistem belgesi bulunmaktadır. Bu belgeler içerisinde GlobalGAP'a sahip olan firmaların oranı ise %75'dir. Diğer kalite güvence belgeleri ise; ISO 22000 ve ISO14000'dir. Özellikle GlobalGAP sertifikasına sahip ürünlerin katkı-kalıntı sorunu nedeniyle yurt dışında imha edilmesi ciddi anlamda sorgulanması gereken bir durumdur. Yurt dışında reddedilen ürünlerin gönderildiği firmaların tamamının Bursa ili dışından gelen firmalar olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, bir anlamda Bursa dışındaki firmaların daha kontrolsüz olduğunu göstermekte ve aynı zamanda Bursa menşeli ürünlerin yurt dışındaki itibarını da zedelemektedir.

4.4.3. Bursa ilinde yaş meyve ihracatı yapan firmaların sorunları

Pek çok iş ve işlemleri gerçekleştiren ihracatçılar ile hem yapılan yüz yüze görüşmelerde hem de anketimize verdikleri cevapların toplanması ile öne çıkan sorunları aşağıdaki gibi özetlenebilmektedir.

- 1- Kalite ve gıda standartlarının Avrupa ve diğer ülkelerde farklılık göstermesi sonucu sertifikasyon işlemlerinin ekstra iş yükü getirmesi.
- 2- Uluslararası pestisit uygulamalarının farklılık göstermesi.
- 3- İlaç kalıntı Maximum Residue Limit (MRL) değerlerinin ülkeler arası farklılık göstermesi ve bunun yanında marketlerin kendi MRL limitlerini belirlemesi.
- 4- Tarımsal faaliyetlerde kullanılan bitki koruma ürünlerinin ulusal ve uluslararası ruhsatlandırma koordinasyonunda uyum sorunları.
- 5- Türkiye de çiftçilerin bitki koruma ürünlerini bilinçsiz kullanımı halen bayi yönlendirmesi veya dededen kalma ilaçlama yapılması
- 6- Türkiye de tarımsal faaliyetlerde devletin kontrol sistemin etkin çalışmaması.

7- Türkiye de kapalı bahçe sayısının yeterli olmaması, çok parçalı tarım arazisinden kaynaklı ürün tedarik etmekte zorlanma.

8- Ulaşım olanaklarındaki çeşitli sıkıntıların varlığı, ayrıca fiyatların ve taleplerin üst düzeyde olduğu dönemlerde uluslararası pazarlara girmekte gecikilmesi gibi sebeplerden dolayı da ihracat miktarları ve gelirleri beklenen düzeylere ulaşamamaktadır.

4.4.4. Firma ve Firma sahiplerinin özellikleri ve ihracat ilişkileri

Görüşme yapılan firma sahiplerinin/yöneticilerinin mesleki tecrübeleri, ihracat yapmış oldukları ürün grubundaki tecrübeleri, eğitim durumları vb. özellikleri ile firmaların herhangi bir kalite belgesine sahip olup olmadığı, eğer kalite belgesine sahip ise bu belgelerin sayısı ve ihracat miktarları arasında ilişki olup-olmadığı araştırılmıştır.

Çizelge 4. 24. Firma ve firma sahibi özellikleri ile ihracat miktarı arasındaki ilişki

Pearson Korelasyonu Katsayıları				
	Mesleki Tecrübe	Kalite Belgesi	İhracat Miktarı	Belge Sayısı
Mesleki Tecrübe	1	0,182	0,098	-0,166
Kalite Belgesi	0,182	1	,492*	,585**
İhracat Miktarı	0,098	,492*	1	,672**
Belge Sayısı	-0,166	,585**	,672**	1

** %1 düzeyinde önemli; * %5 düzeyinde önemli

Elde edilen sonuçlara göre firmaların ihracat miktarları ile kalite belgesine sahip olmaları ve sahip oldukları belge sayısının fazlalığı arasında bir ilişki bulunmaktadır. Firmaların ihracat hacimleri arttıkça, kalite belgesi sayısının da arttığı tespit edilmiştir. Firmaların ihracat miktarları ile kalite belgelerine sahip olma arasında pozitif ve istatistiksel olarak önemli ($P < 0,05$) bir korelasyon ilişkisi vardır. Buna karşın firmaların ihracat miktarları ile sahip oldukları belge sayısı oranında negatif ve istatistiksel olarak önemli ($P < 0,01$) bir korelasyon ilişkisi olduğu belirlenmiştir. Her iki değişken için sonuçları yorumlarsak; firmaların sahip olduğu kalite belgesi arttıkça ihracat miktarının arttığı, buna karşın firmaların sahip olduğu belge sayısı arttıkça ihracat miktarının azaldığı anlaşılmaktadır. Bu da önemli bir sonuçtur. Kalite belgeleri, firmaları ihracat yapmak için olumlu yönde motive ederken, sahip olunması gereken diğer belgelerin fazla olması, diğer bir ifade ile

bürokrasinin fazla olmasının firmaları ihracat yapmak için motive etmek yerine, bir engel oluşturduğunu ifade etmek mümkündür.



5. SONUÇ

Bursa ili yaş meyve ihracatı bakımından ülkemizin önde gelen illerinden biri olmasının yanı sıra, mevcut durumda gerçekleştirmiş olduğu ihracattan daha fazlasını gerçekleştirme potansiyeline sahiptir.

Bursa ilinin önemli bir meyve üreticisi konumunda olması sadece il dâhilindeki değil, il dışındaki ihracatçıları da bölgeye çekmektedir. Bu durum bazı dönemlerde ürünlerin ve firmaların kontrol edilebilirliğini azaltmakta, resmi denetleme mercileri ile firmalar arasında sürekli ilişkilerin kurulmasını zorlaştırmaktadır.

Yaş meyve ihracatında gıda güvenliği, kalite ve standardizasyon konuları kritik bir öneme sahip olup, söz konusu hususları güvence altına almanın en etkin yolu olarak kalite güvence belgelerinin alınması görülmektedir. Ancak, araştırmanın sonuçlarına göre kalite güvence belgesine sahip olunması ürünlerde istenmeyen niteliklerin bulunmamasını ve ithalatçı ülkeler tarafından reddedilmemesini garanti altına almadığı görülmektedir. Özellikle GlobalGAP gibi sertifikasyon sürecinin oldukça kapsamlı olduğu bazı kalite güvence belgelerine sahip ürünlerin de katkı – kalıntı vb. nedenlerle iade ya da imha edilmesi ülkemizde sertifikasyon, izleme ve denetleme süreçlerinin daha etkin bir şekilde yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Yaş meyvelerin standart bir kaliteye sahip olması yurt dışı pazarlarda sürekliliği sağlamak açısından son derece önemli bir konudur. Standart ürün elde etmenin ilk şartlarından biri de doğru tarımsal uygulamaların o ürünü üreten tüm üreticiler tarafından benimsenerek, bu konuda benzer uygulamaların yapılmasıdır.

Yaş meyve dış ticareti yapan firmaların ticaretin dinamik süreci içerisinde tüm konular görüşülmeye çalışılmıştır. Dış ticarete konu olan ürünler için firmaların pazar bulma sıkıntısı asıl ve en önemli sorunu olarak karşımıza çıkmaktadır. Pazarlama sorunu aşmak için firmaların büyük bir çoğunluğu dağıtım kanalı üzerinde uzmanlaştığı görülmüştür. Esasen firmaların ihracatı gerçekleştirdikleri ülkedeki alıcılarının da kendileri olduğu görülmüştür. Aracı pazarlama şirketleri kurarak kendi ürünlerini yine kendilerinin

dağıtımını yaparak rekabet etmeye çalıştıkları saptanmıştır. Dış pazarda yer tutmak için büyük uğraşlar veren Bursa ilindeki yaş meyve ihracatçılarının sorunlarına yönelik çözümler ve ihracat miktarını artırma yâda ihracat kaynaklı geliri artırmak için sonucunun iyi olacağı öngörülen iş ve işlemler aşağıda sıralanmıştır.

- Yetiştirilecek meyve çeşitleri özellikle hedef pazarlardaki tüketicilerin beklentisi doğrultusunda belirlenmeli ve bu bilgiler sürekli olarak güncellenmelidir.
- Pazarlama çalışmalarında özellikle AB ülkelerinin büyük önem verdiği coğrafi işaret tescillerini hem yurt içinde hem de yurt dışında yaptırılması gerekmektedir.
- Pazarlama çalışmalarında, ambalaj, marka, tanıtım vb. faaliyetlere daha fazla önem verilmelidir.
- Ortak pazarlama Ajansları kurularak, özellikle küçük ölçekli tarımsal örgütlerin pazarlama çalışmaları daha profesyonel ölçekte desteklenmelidir.
- Standardizasyon çalışmalarının bir pazarlama zorunluluğu olmayıp üretimden tüketime kadar bütüncül bir faaliyet olduğu benimsenmelidir (Anonim(a), 2015).
- Meyvecilik gelecek yıllarda şiddetini artırması beklenen kuraklık sorunu dikkate alınarak planlanmalıdır (Dumanoğlu ve ark., 2015).
- Yaşlanmış ve verimden düşmüş bahçeler çağdaş meyvecilik ilkelerine uygun olarak yenilenmelidir (Anonim(a), 2015).
- Standardizasyona ve ambalajlamaya önem verilmeli; soğuk depolar yaygınlaştırılmalı ve kapasiteleri artırılmalıdır (Anonim(a), 2015).
- Ölçek ekonomilerinden faydalanabilmek amacı ile küçük ölçekli üreticileri bir araya getirecek örgütler kurulmalı ve bu örgütlerin etkin çalışmaları sağlanmalıdır. (Çalı, 2015)
- Kalıntı analiz laboratuvarlarının ve analizi yapılan ürünlerin sayıları artırılmalıdır. (Çalı, 2015)
- Destek ve kredi miktarları artırılmalıdır (Çalı, 2015).
- Meyve yetiştiriciliğinde pazar olanaklarının artırılmalı, küçük çiftçiler desteklenmeli, üreticileri kooperatifleşmeye yönlendirilmelidir (Anonim(a), 2015).
- Dış pazarlarda yerel ürünler daha fazla tercih edilmektedir. Bu avantaj iyi değerlendirilmelidir. Ülkemizin yerel çeşitlerinin ıslah yoluyla kaliteleri artırılmalıdır. Böylelikle gen kaynaklarımız da değerlendirilmiş olacaktır (Yanmaz ve ark., 2015).

- Kalite güvence belgelerinin denetimleri sıklaştırılmalı, ceza ve yaptırımları artırılmalıdır.



KAYNAKLAR DİZİNİ

Anonim, 2004. R.Gazete: 05.06.2004-25483 Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun Kanun No: 5179 Kabul Tarihi: 27.05.2004 Yayımlandığı R.Gazete: 05.06.2004-25483

Anonim, 2009. Armut Yetiştiriciliği http://www.megep.meb.gov.tr/_mte_program_modul/moduller_pdf/Armut%20Yetiştiriciliği.pdf (Erişim Tarihi: 15.01.2017)

Anonim (a), 2011. Meyve Yetiştiriciliği-1 <http://tarimciyiz.blogspot.com.tr/2011/09/meyve-yetistiriciligi-1.html> (Erişim Tarihi: 12.06.2017)

Anonim (b), 2011 Kiraz yetiştiriciliği http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Kiraz%20Yeti%C5%9Ftiricili%C4%9Fi.pdf (Erişim Tarihi: 15.01.2017)

Anonim (c), 2011 Şeftali-Nektarını yetiştiriciliği - Hastalık ve zararlıları, www.bursatarim.gov.tr, http://95.0.50.33:8080/web/catalog/basic_search_now.php?page=2 (Erişim Tarihi: 15.12.2016).

Anonim (d), 2011. Şeftali Yetiştiriciliği http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/%C5%9Eeftali%20Yeti%C5%9Ftiricili%C4%9Fi.pdf (Erişim Tarihi: 15.01.2017)

Anonim, 2012. Şeftali <http://tarimmeyva.blogspot.com.tr/2012/12/seftali.html> (Erişim Tarihi: 12.06.2017)

Anonim, 2013 İncir Yetiştiriciliği http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/İncir%20Yetiştiriciliği.pdf (Erişim Tarihi: 15.01.2017)

Anonim (a), 2015. Yaş Meyve Sebze Raporu. Z.M.O. Genel Merkez http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/b5a3b0088c4bc9e_ek.pdf?tipi=38&turu=D&sube (Erişim Tarihi: 21.04.2017.)

Anonim (b), 2015. Bursa Siyahı'nda ihracat sıkıntısı <http://www.olay.com.tr/bursa-siyahi-nda-ihracat-sikintisi/39898/> (Erişim Tarihi: 10.03.2017)

Anonim (a), 2016. 30.12.2016 tarih ve 29934 sayılı Mükerrer Resmi Gazete Ürün Güvenliği Tebliği (2017/21)

Anonim (b), 2016. Bitkisel Üretim İstatistikleri, <http://www.tuik.gov.tr>

Anonim (c), 2016. Dış Ticaret İstatistikleri 2016. <http://www.tuik.gov.tr>

Anonim (d), 2016. Armut Yetiştiriciliği <http://www.etoprakana.net/bitkisel/armut.htm> (Erişim Tarihi: 15.12.2016)

Anonim (a), 2017. Dış Ticarete Risk Esaslı Kontrol Sistemi <https://eortak.dtm.gov.tr/eortak/login/getPage.htm?page=TAREKSTanim.htm> (Erişim Tarihi 15.01.2017)

Anonim (b), 2017. Bitkisel ve Hayvansal Gıdaların İthalat ve İhracatında Yapılan Kontroller ve Düzenlenen Sertifikalar Hakkında Bilgi Verebilir misiniz <http://www.oaib.org.tr/Sss/182/Bitkisel-ve-Hayvansal-Gidalarin-ithalat-ve-ihracatinda-Yapilan-Kontroller-ve-Duzenlenen-Sertifikalar-Hakkinda-Bilgi-Verebilir-misiniz> (Erişim Tarihi : 02.02.2017)

Anonim (c), 2017. Iso 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi http://www.dasturkey.com/index.php?option=com_content&view=article&id=47&Itemid=54 (Erişim Tarihi:12.06.2017)

Anonim (ç), 2017 BRC belgesi http://www.sinapspatent.com.tr/danismanlik_brc_belgesi-1-1-sayfa_id-01-id-57227-g_id-27992-f-3d1559535b8805859d7f8ac8a2986351 (Erişim Tarihi 15.01.2017)

Anonim (d), 2017. BRC (British Retail Council) Global Gıda Standardı http://www.dasturkey.com/index.php?option=com_content&view=article&id=63&Itemid=70 (Erişim Tarihi:12.06.2017)

Anonim (e), 2017. Ifs-International Food Standarts <https://www.etkinpatent.com/ifs-international-food-standarts/> (Erişim Tarihi 15.01.2017)

Anonim (f), 2017. Ifs Uluslararası Gıda Standardı http://www.dasturkey.com/index.php?option=com_content&view=article&id=64&Itemid=71

Anonim (g), 2017. <http://www.bsci-intl.org/>- <http://www.bsci-intl.org/content/bsci-code-conduct>

Anonim (ğ), 2017. BSCI Belgesi Nedir? <http://www.iso-belgesi.net/bsci-belgesi/>

Anonim (h), 2017. Ekonomi Bakanlığı Yaş meyve Sebze Sektör Raporu 2017 <https://www.ekonomi.gov.tr/portal/content/conn/UCM/uuid/dDocName:EK-235628> (Erişim Tarihi 15.01.2017)

Anonim (ı), 2017. <http://www.trademap.org/Index.aspx>

Anonim (i), 2017. <http://www.uib.org.tr/>

Anonim (j), 2017. Kiraz Yetiştiriciliği <http://www.derecine.tr.cx.tripod.com/derecine/id37.html> (Erişim Tarihi: 15.12.2016)

Anonim (k), 2017. Sert Çekirdekli Meyveler <http://www.cinarfidan.com/meyvecilik/meyvecilik8.asp> (Erişim Tarihi: 15.12.2016)

Anonim(l), 2017. Meyve Bahçesi Tesisi <http://www.kemalcucetarim.com/index.php/fidan-dikim-ve-bakim/119-meyve-bahces-tess-yaparken-nelere-dkkat-edlmel.html> (Erişim Tarihi:12.06.2017)

Blind, K., 2013. The Economic Effects of Standardization on the Global Economy, Standardizasyonun Küresel Ekonomiye Etkileri, Uluslararası Sempozyum, 25 – 26 Kasım 2013, Türk Standartları Enstitüsü, Bildiri Kitabı, s. 26 – 33, Ankara.

Çalı S. Güngör, Ö. 2015. Yaş Meyve Sebze İhracatında Kalıntı ve Diğer Sorunlar İle Çözüm Önerileri. Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı, 12-16 Ocak 2015, s. 673- 684

Duman, S. ve Sarı E., 2004. Bahçe Bitkilerinde İyi Tarım Uygulamaları ve EUREPGAP, *Türktarım Dergisi*, Mayıs-Haziran 2004, Sayı: 157, ISSN:1303-2364 Ankara, s. 32-37.

Delice, A., 2006. HACCP, 13001 ve Eurepgap Uygulamaları, *Tarım ve Mühendislik Dergisi*, 76-77: 51-57.

Dumanoğlu, H., Yeşiloğlu, T., Erdoğan, V., Serçe, S., Demirsoy, H., Akçay, E., Yazıcı, K., Ernim, C., Karabat, S., Özüpek, Ö. , 2015. Meyve Üretiminde Değişimler ve Yeni Arayışlar Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı, 12-16 Ocak 2015, s. 550-579

Ertürk, S. 2008. Bursa Ovası ve Çevresinin Ziraat Hayatı *Doktora Tezi*, İÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, İstanbul

Ereke, Ü., 2009. Almanya yakaladı, bizim bakanlık harekete geçti. <http://www.milliyet.com.tr/bu-armutlara-dikkat--ekonomi-1152748/> (Erişim Tarihi: 10.03.2017)

Erdem, C. 2015. Serbest Ticaret Anlaşmalarının Türkiye'nin Tarımsal Dış Ticaretine Etkileri Ab *Uzmanlık Tezi* T.C. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü Ankara

Foodplus, 2004. Integrated Model Using Fadm Alax Data Bank - Agea, Italy, Official Presentation of Fresh Fruit and Vegetable. Train The Trainer

Green, P.E., Tull D.S. and Albaum G. 1988. Research for Marketing Decisions. Fifth Edition, Prentice-Hall, Englewood Cliffs, NJ. 784 p.

Gülse, S. H., Göktolga Z.G. ve Karkacıer, O. 2006. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği), *Tarım Ekonomisi Dergisi* 2006; 12 (1): 9-18.

Gürbüz, A. 2008. Türkiye'de Yas Meyve Ve Sebze Üretimi, İhracatı, Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Yüksek Lisans Tezi*, SÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı, Konya

Işığçok, E., 2013. Kobilerin Standardizasyon ve İstatistiksel Bakış Açısıyla Yönetimi ve Rekabet Güçlerinin İyileştirilmesi, Standardizasyonun Küresel Ekonomiye Etkileri, Uluslararası Sempozyum, 25 – 26 Kasım 2013, Türk Standartları Enstitüsü, Bildiri Kitabı, s. 583 – 596, Ankara.

Karaaslan, S., 2005 AB Tarım Kalite Sistemi (Eurepgap) ve Türk Tarım Sektörü [www.acikerisim.deu.edu.tr.http://katalog.adm.deu.edu.tr/record=b1553394~S0*tur](http://www.acikerisim.deu.edu.tr/http://katalog.adm.deu.edu.tr/record=b1553394~S0*tur) (Erişim Tarihi: 16.01.2017)

Koç, G., Uzman, A., 2015. Gıda Güvencesi Ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye Tarım Ekonomisi Dergisi 2015; 21(1):39-48

Mencet, N., 2005. Avrupa Birliğinde EUREPGAP Uygulamalarının Yaş Meyve-Sebze İhracatımıza Olası Etkileri. *Yüksek Lisans Tezi*, AÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Antalya.

Özdemir, S. 2008 Türkiye'nin Avrupa Birliği Ülkelerine Yaş Meyve Sebze İhracatı ve Avrupa Birliği Çevre Politikalarından Kaynaklanan Teknik Engeller. *Yüksek Lisans Tezi*, ÇÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Adana.

Özsumer, E., Bozkurt, T., Uzun, S. 2010. İlaçlı meyve sebze Avrupa'ya ayıp, Türkiye'ye değil. <http://www.milliyet.com.tr/ekonomi/1193742/> (Erişim Tarihi 10.03.2017)

Sayın, C., Mencet, M. N., Taşçıoğlu, Y., 2004. Avrupa Birliği'nde EUREPGAP Uygulamaları ve Yaş Meyve ve Sebze İhracatımıza Olası Etkileri. Türkiye VI. Tarım Ekonomisi Kongresi, Tokat.

Shepherd, G. S., 1965. Marketing Farm Products, Economic Analysis, The Iowa State University Press, Fourth Edition, Ames, Iowa, USA, 522 p.

Snedecor, G. and Cochran, W. G., 1980. Statistical Methods, Seventh Edition; The Iowa State University Press, 507p.

Wijkström, E. and D. McDaniels, 2013. International Standards And The WTO TBT Agreement: Improving Governance For Regulatory Alignment, World Trade Organization Economic Research and Statistics Division, Staff Working Paper ERSD-2013-06, pp. 10 – 11, Geneva, Switzerland.

Vural, H., Turhan, Ş., Erdal, B. 2013. Bursa Tarımının Sosyo-Ekonomik Yapısı. Bursa Ticaret Borsası Yayınları. Bursa

Vorley B., 2006. Supermarkets and Agri-Food Supply Chains: Transformations in the Production and Consumption of Foods International Institute for Environment and Development, London

Yanmaz R., Duman İ., Yaralı F., Demir K., Sarıkamış G., Sarı N., Balkaya A., Kaymak H.Ç., Akan S., Özalp R. 2015. Sebze Üretiminde Değişimler ve Yeni Arayışlar, Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi, s. 579-605.

Yıldırım, E., 2012. Yaş Sebze Ve Meyve Ticaretinde Kalite Sistem Belgeleri Uygulamaları (Globalgap), T.C. Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğü Ürün Denetmen Yardımcılığı Yayınlanmamış Yeterlilik Sınavı Tezi, 88 Sy., Ankara.



EKLER

EK 1. RASFF Bildirim örneği

EK 2. İhracatçı Firmalarda Doldurmaları İstenilen Anket Formu.

EK 3. Gazete Haberleri

EK 4. Hasat ve İhraç Tarihlerini Belirleme Komisyonlarının Kuruluş ve Faaliyet Esaslarına Dair Genelge

EK 5. Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği sayfası üzerinden Hasat Dönemi web sayfası görseli.



EK 1. RASFF Bildirim Örneği.

24.01.2017

https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=DetailsToPrint&NOTIF_REFERENCE=2017.ABH

Notification details - 2017.ABH

aflatoxins (B1 = 17.54; Tot. = 18.64 µg/kg - ppb) in pistachios from Turkey

Reference	2017.ABH	Notification type	food - border rejection - border control - consignment under customs
Notification date	13/01/2017	Action taken	placed under customs seals
Last update	13/01/2017	Distribution status	product allowed to travel to destination under customs seals
Notification from	Germany (DE)	Product	pistachios
Classification	border rejection	Product category	nuts, nut products and seeds
Risk Decision	serious	Published in RASFF Consumers' Portal	has never been published

Follow-up

Reference	Follow-up from	Date	Follow-up type	Info
-----------	----------------	------	----------------	------

Hazards

Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
aflatoxins	mycotoxins	B1 = 17.54; Tot. = 18.64	µg/kg - ppb	22/12/2016

Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

France | Germany | Turkey (O)

Notification details - 2016.BNL

chlorpyrifos (0.428 mg/kg - ppm) in lemons from Turkey

Reference	2016.BNL	Notification type	food - border rejection - border control - consignment detained
Notification date	28/11/2016	Action taken	re-dispatch
Last update	01/12/2016	Distribution status	product not (yet) placed on the market
Notification from	Bulgaria (BG)	Product	lemons
Classification	border rejection	Product category	fruits and vegetables
Risk Decision	serious	Published in RASFF Consumers' Portal	has never been published

Follow-up

Reference	Follow-up from	Date	Follow-up type	Info
fup1	Bulgaria	01/12/2016	re-dispatch information	

Hazards

Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
chlorpyrifos	pesticide residues	0.428	mg/kg - ppm	25/11/2016

Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

Bulgaria | Germany | Turkey (O)

EK 2. İhracatçı Firmalarda Doldurmaları İstenilen Anket Formu.

Sayfa:1

Anket No:

1. Şirket Bilgileri

Tüccar Adı - Soyadı		Tel	
Yaş		Şirket Merkezi (İl)	
Eğitim		Şirket Statüsü	
Mesleki tecrübe		Ödenmiş Sermaye	
Çalıştığı ürün grubundaki tecrübe		Daimi Personel Sayısı	
Depo Varlığı	Kendi Kira	Sezondaki Çalışan Sayısı	
Kalite Belgeleri	ISO <input type="checkbox"/> ISO22000 <input type="checkbox"/> ISO14000 <input type="checkbox"/> GLOBALGAP <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> Diğer:		

2. Ürün Bilgileri

Çalıştığı Ürün	Ürünü Aldığı İl	Ürünü Aldığı İlçe	Yıllık Ürün Alım Miktarı	Yıllık İhracat Miktarı	Fire Oranı (%) - Çıkma Miktarı	Gönderdiği Ülkeler

3. Ambalaj Tipi :

Ürün	Plastik	Karton	Ahşap

4. Ambalaj Tercih Nedeni:**5. Ürün gönderdiği ülkenin kalite kriterleri**

Ürün	Ülke	1	2	3

6. Ürün gönderilen ülkelerin özel istekleri (özel analizler, kalite belgeleri vb.)

Ürün	Ülke	1	2	3	Kalite Belgeleri

7. Bugüne kadar ürünü/ürünleri gümrükten çevrildi mi? Neden?

Ürün	Gümrükten çevrilme durumu		Evet ise Hangi Ülke?	Gerekçe	Bu durumda ne yapıldı?
	Evet	Hayır			

8. İhracatta karşılaştığı sorunlar, değerlendirmeler, öneriler, görüşler:

EK 3. Gazete Haberleri

21.10.2009 - 00:28 | Son Güncelleme: 21.10.2009-0:32 ÜNSAL EREKE
<http://www.milliyet.com.tr/bu-armutlara-dikkat--ekonomi-1152748/>

Almanya yakaladı, bizim bakanlık harekete geçti

Almanya, Türk armudunda zararlı ‘amitraz’ tespit etti. Bu ilaç çocuklarda konuşmayı geciktiriyor. Ancak aynı ilaç kullanılmış armutlar iç piyasada satılıyor.

Uzmanlar uyarıyor

Almanya'nın Baden-Wuerttemberg eyaletinde Tarım Bakanlığı, Türkiye'den ithal edilen armutlarda yüksek seviyede böcek ilacı tespit etti ve toplatma kararı aldı. Bu kararın diğer Avrupa ülkelerine de yayılması riski var. Ancak asıl risk Türkiye'de. Bu toplatılan armutlar iç piyasaya giriyor mu? Daha önce kuru üzümde, biberde, domateste olduğu gibi, Almanya'daki armut olayı da aynı soruyu akla getiriyor:

Almanya'nın “Zararlı, çocuklarımızda konuşma bozukluğu yapıyor” diyerek toplattığı bu armutları içeride, Türk çocuklar yiyor mu? Bu konuda denetim, kontrol var mı? Tarım uzmanları bu konuya “maalesef” diyerek yanıt veriyor. Uludağ İhracatçı Birlikleri Başkanı Salih Çalı, “İç kontrol işleminde. Bizde maalesef satılıyor” dedi. Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Gökhan Günaydın, “Hallerde, hatta semt pazarlarında olması gereken laboratuvarlar ne yazık ki yok. Var olanlar da göstermelik”,

TZD Başkanı İbrahim Yetkin de “Standart dışı ilaç zehir gibi bir şey” diyerek konunun önemine dikkati çekiyor. Tarım Bakanlığı, Almanya'nın yasak kararından sonra şu açıklamayı yaptı:

“Bakanlığımıza ulaşan bildirimler (sonrası) bu ürünleri ihraç eden firmalar ve üreticiler takibe alınarak, yurtiçi tüketime sunacakları veya ihracata gönderecekleri ürünler için sıkı tedbirler getirilmiştir” denildi.

Yasak ilaç raflarda

Uzmanların verdiği bilgiye göre Türkiye'de AB'nin yasakladığı tarım ilaçlarının kullanımı devam ediyor. Türkiye, AB'ye uyum için yıl başında 75, daha sonra da 49 etken maddenin kullanımını yasakladı. Ancak içeride daha önce ithal edilmiş ve 2 yıl raf ömrü bulunan ilaçlar satılıyor, kullanılıyor. Almanya'da tespit edilen ilaç da bunlardan biri. ‘Pisilla’ denilen hastalıkla mücadelede kullanılan ‘amitraz’ isimli bir ilaç. Bu ilaç

küçük çocukların konuşmasını geciktirirken, yetişkinlerde de bitkinliğe ve düşük kan basıncına neden oluyor.

Bakanlık: Önlem alıyoruz

Tarım Bakanlığı Almanya'daki armut önlemi ile ilgili olarak şu açıklamayı yaptı:

1. AB Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü (DG-SANCO) tarafından Gıda ve Yemde Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) kapsamında Bakanlığımıza ulaşan bildirimlerde; Alman makamları tarafından 640 kg ve 550 kg olmak üzere iki farklı parti olarak toplam 1.190 kg armutta amitraz kalıntısı tespit edildiği iletilmiştir.
2. AB'ye bu ürünleri ihraç eden ihracatçı firmalar ve bu ürünleri üreten üreticiler takibe alınarak, yurtiçi tüketime sunacakları veya ihracata gönderecekleri ürünler için Bakanlığımızca sıkı tedbirler getirilmiştir. Bu ürünleri üreten üreticilerin hasat etmek üzere oldukları ürünlerden numuneler alınarak analize gönderilmiştir.
3. Vatandaşların güvenilir ürün sağlanması, tarımsal ürünlerde pestisit kalıntılarının önlenmesine yönelik 31 Aralık 2008 tarihinden itibaren (amitraz dahil) 75 adet, 31 Ağustos 2009 tarihinden itibaren 49 adet aktif maddenin ithalatı ve imalatı durdurulmuştur. Ayrıca, 31 Aralık 2009 tarihinden itibaren 3 adet ve 31 Aralık 2010 tarihinde ise 3 adet aktif maddenin de ithalatının durdurulması ve imalatının yasaklanması kararı alınmıştır.”

Türkiye armut liginde altıncı

Türkiye'nin 2008'de gerçekleştirdiği 1.7 milyar dolarlık yaş meyve sebze ihracatının yarısını Avrupa ülkelerine yaptığı düşünüldüğünde, bu sıkıntının yayılmasından endişe ediliyor. Türkiye'de 15 milyon armut ağacı, 413 bin tonluk armut üretimi var. Türkiye, dünya armut üretiminde ABD, Japonya, İspanya, Fransa ve Almanya'dan sonra 6'ncı sırada yer alıyor.

Hangi hastalıklara yol açıyor?

'Kanserojen etkisi var'

Doç. Dr. Fikret Demirci Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Kalıntı limitlerine bakmak lazım. Limitler aşılsa çok değişik, çok sık etkileri olur. Akut pek fazla görülmez ama kronik etkileri var. Kanserojen, mutojen, anne karnında cenine etkileri oluyor. Tek bir şeyde sınıflandırmak mümkün değil. Ancak kronik etki, uzun süre düşük dozlarda alındığında genellikle mutojenik (kimyasal-genetik hasar) etki veriyor.

'İnsan sağlığına zararlı'

Dr. Murat Kantarcı Zirai Mücadele İlaçları Üreticileri Derneği Genel Sekreteri

Almanya’da rastlanan amitraz, Türkiye’de yasaklanmış bir ilaç. Bakanlık ihracatta sorun olanları yasaklıyor. Buna rağmen mevcut satılmış olanların 2 yıl raf ömürleri bulunduğu için bunlar halen dolaşımda. İnsanlar uzun süre ilaca maruz kalırsa, mutlaka sağlıklarına zararlı olacaktır. Armutlarda aşırı amitraz bulunması AB’de diğer ülkelere de bildirilebilir.

‘Bu zehir gibi bir şey’

İbrahim Yetkin Türkiye Ziraat Dernekleri Başkanı

Üreticiler ilacın tesir süresini beklemeden ürünü hasat etmesi, bu tür sorunların yaşanmasına yol açıyor. Her ülkenin ilaç kalıntısını referans kabul ettikleri dereceler var. Referansa göre bu zehir gibi bir şey.

‘Denetim yapılmıyor’

Salih Çalı Uludağ İhracatçı Birlikleri Başkanı

Buradaki sorun uygulamada. Denetleyecek mekanizma Tarım İl Müdürlükleri. Bu mekanizma işlemiyor. AB’de yasaklanan ilaçlar bizde hâlâ kullanılıyor ve kontrolsüz biçimde iç piyasaya giriyor. Bunun önünde engel yok.

‘İç piyasa tüketiyor’

Gökhan Günaydın Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı

İhraç edilen ürünler, gelişmiş standartlarda, titizlikle üretiliyor. Bu ürünlerde bile sorun çıkıyorsa iç piyasada tüketilen ürünler konusunda düşünmeliyiz. Hallerde laboratuvar yok. Olanlar da göstermelik.

İlaçlı Meyve Sebze Avrupa'ya Ayıp, Türkiye'ye Değil

[http://www.milliyet.com.tr/ilacli-meyve-sebze-avrupa-ya-ayip-turkiye-ye-degil-](http://www.milliyet.com.tr/ilacli-meyve-sebze-avrupa-ya-ayip-turkiye-ye-degil-ekonomi-1193742/02.02.2010)

ekonomi-1193742/02.02.2010 - 00:25 | Son Güncelleme: 02.02.2010-0:30

AB, kabak, domates, armut ve biberdeki yüksek ilaç kalıntısını gerekçe göstererek Türk ürünlerine daha sıkı denetim getirdi. Kararı 'haklı' bulan uzmanlar, "Ya Türk tüketicisinin sağlığı ne olacak?" diye sordu

Esra Özsumer / Tuğba Bozkurt / Salim Uzun

Antalya Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği (AYMSİB) Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Satıcı, Türkiye'nin Avrupa Birliği (AB) ülkelerine ihraç ettiği yaş sebze meyve ürünlerindeki kalıntı oranlarının yüksek çıkması üzerine AB'nin yeni denetim yönetmeliği yayınladığını söyledi. Satıcı, yeni uygulamayla Türk ürünlerini taşıyan her 10 TIR'dan birinin denetime tabi tutulacağını belirterek, "TIR'larımız Bulgaristan gümrüklerinde en az 3 gün bekletilecek, kalıntı çıkan ürün imha edilecek" dedi.

AB Resmi Gazetesi'nde yayınlanan Avrupa Birliği Komisyon Yönetmeliği'nin Türkiye'ye yansımalarını değerlendiren Satıcı, "Dünya standartlarında denetim oranı yüzde 1- 2 iken AB'nin yeni yönetmeliğine göre Türkiye'den AB ülkelerine gönderilen taze biber, kabak, domates ve armut ürünlerinin gümrük kapılarında yüzde 10 sıklıkla (Her 10 TIR'dan birinde) zirai ilaç kalıntı analizi yapılmaya başlanacak" dedi.

'AB çok da haksız değil'

Türkiye'den ithal edilen ürünlerde çıkan kalıntı oranının yüksek olması nedeniyle AB'nin böyle bir uygulama içine girdiğini anlatan Satıcı "Biber, armut ve kabakta ortaya çıkan kalıntı oranlarına bakıldığında, AB'nin çok da haksız olmadığını düşünüyoruz" dedi.

Bu uygulamanın ihracat oranlarını olumsuz yönde etkileyeceğini belirten Satıcı şöyle konuştu: "Ürünün analiz sonuçlarının temiz çıkması durumunda bile ciddi sıkıntılara yol açacaktır. Ürünlerin bozulmasının yanı sıra, önemli miktarda Almanya, Avusturya, İngiltere ve Romanya gibi ülkelerde süpermarketlere yapılan ihracatımız durma noktasına gelecek."

Rusya'nın yasağı domatesi vurmuştu

- Rusya, 2006'da Türk tarım ürünlerine analiz zorunluluğu getirmiş, Haziran 2008'de Türkiye'den yaş sebze ve meyve ithalatını durdurmuştu. Bu durum domatesin hallerde yığılmasına ve fiyatının yarı yarıya düşmesine neden olmuştu.

- 2009'da iki ülke arasında yapılan görüşmeler sonucunda 'her ürünün kayıt altına alınması' sistemine geçilmesi şartıyla ihracatın yeniden başlatılması yönünde anlaşmaya varılmıştı.

İlaca en hassas sebze kabak

- Kabak, yapı itibariyle hem zirai ilaçları hem de topraktaki kimyasal maddeleri en fazla bünyesine alan bitki olarak biliniyor.

- Bu özelliğinden dolayı kabak bazı ülkelerde kimyasallarla kirlenmiş toprakları temizlemek için ekiliyor.

- Kabağın bu özelliğinden dolayı bir çok ülke kabak ithalatında denetimi sıkı tutuyor.

Almanya ile armut krizi

- Ekim 2008 ve 2009'da Almanya Baden - Württemberg eyaleti Tarım Bakanı, Türkiye'den alınan armutlarda, amitraz ilacının olması gerekenden 6 kat fazla çıktığını açıklamıştı. İlk yıl Türkiye'den giden 4 ton armut imha edilmiş, ikinci yıl kriz zirveye çıkmıştı.

- 'İlaç kalıntılı armutlar Türkiye'de mi tüketiliyor' şüphesi iç pazardaki armut satışlarını düşürmüştü.

- Tarım Bakanlığı, Almanya'dan geri dönen armutların Türkiye'de satılmadığını açıklarken, uzmanlar, bu armutların iç piyasaya sürüldüğünü iddia etmişti.

Eski sabıkalı biber

- Biberde ilk ilaç kalıntısı krizi 2002'de Almanya ile yaşanmıştı. İlaç kalıntısı gerekçesiyle imha edilen Türk biberlerinin yarattığı tartışmanın ardından 2002'de Antalya'nın biber ihracatını yüzde 80 oranında düşmüştü.

- Avusturya, 1 Mart 2004'ten itibaren Türk biberinin her partisinden kalıntı analizi için numune almaya başlamıştı.

- Rusya'nın 2008 ve 2009'da Türkiye'den yaş sebze meyve alımını durdurma kararından en çok etkilenen ürünlerden biri biber olmuştu.

'AB'ye uyum için 5 yıl gerekiyor' Yavuz Taner-Alara Tarım CEO'su

"Bu tip uygulamalar bizim sık sık yanlış yapmamızdan kaynaklanıyor. AB bu konuda kendince haklı ve sıkı şartlar koymuş ama biz bu şartlara uyum sağlamak konusunda sıkıntı çekiyoruz. AB'nin bu standartlarına uyum sağlamamız da 5 yıl sürer. Tabii o zamana kadar bu tür sıkıntıları da yaşayacağız, ilaç kalıntılı ürünleri de yiyeceğiz. Ama

Avrupalı da bu sıkı standartları getirene kadar ilaç kalıntılı ürünleri yemişti. Sonuçta onların ürettiği ilaçları kullanıyoruz.”

‘Çok manidar bir uygulama’ Salih Çalı - Uludağ Yaş Sebze ve Meyve İhracatçıları Birliği Birliği Başkanı

“Bu uygulama, hiç hoş değil ama son derece manidar ve düşündürücüdür. Bazı çevreler ‘Bu konuyu fazla mı abartıyoruz, fazla mı büyütüyoruz?’ diyordu. Ancak bu tip uygulamalarla karşı karşıya kalmamız gösteriyor ki abartmıyormuşuz. Onların tabiriyle yaşadığımız şey ‘küçük bir trafik kazası’ değildir. AB bu konuda çok hassas ve ‘müşteri daima haklıdır’ prensibiyle bu konuya daha fazla hassasiyet göstermek zorundayız.”

‘Bizim tüketiciyi kim düşünecek?’ Gökhan Günaydın - Türkiye Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı

“AB’ye ihraç edilen 2- 3 milyon ton, iç piyasada 40 milyon ton ürün var. İhraç ürünler daha özenle yetiştirilmesine rağmen yine de ilaç kalıntısı barındırıyor. Türkiye’de ilaçların ruhsatlama, satış ve uygulama sistemi yerine oturmadığı müddetçe, ihracatı olumsuz etkileyecek bu tarz uygulamalara maruz kalınacak. Ama ürünlerde kalıntı fazla çıkarsa iç piyasadaki ürünü tüketen tüketiciyi kim düşünecek?”

‘AB, bakanlığın itirazına aldırmadı’ İbrahim Yetkin - Türkiye Ziraatçılar Derneği Başkanı

“Tarım Bakanlığı yönetmeliğe itiraz etmesine rağmen, AB denetimlerini sıklaştırıyor. Çünkü AB, gelişmekte olan ülkeler için 25 milyon dolarlık pazar. Türkiye, şartları yerine getirebilirse yılda 16 milyar dolar ihracat yapabilir. Türkiye önce zirai ilaç kalıntısı konusunda denetimlerini ve laboratuvarlarını artırmalı. Bakanlık daha ciddi bir çalışma yapılmalı. Sonrada ihracat yapacağımız her ülkeyle ayrı bir sözleşme imzalamalıyız.”

<http://www.olay.com.tr/bursa-siyahi-nda-ihracat-sikintisi/39898/>

'Bursa Siyahi'nda ihracat sıkıntısı

<http://www.olay.com.tr/bursa-siyahi-nda-ihracat-sikintisi/39898/>

Tarih:

19-08-2015 11:19:31 **A+**

A-

İngiliz Kraliyet ailesinin mutfağına kadar giren, uzun raf ömrü, iri dış görüntüsü ve tadıyla "dünyanın en kaliteli inciri" kabul edilen Bursa Siyahi'nın dalında olgunlaşmadan kuruyarak dökülmesi nedeniyle yüzde 30-40 rekolte kaybı bekleniyor



İngiliz Kraliyet ailesinin mutfağına kadar giren, uzun raf ömrü, iri dış görüntüsü ve tadıyla "dünyanın en kaliteli inciri" kabul edilen Bursa Siyahi'nın hasadı "sancılı" başladı.

Ekonomi Bakanlığı Marmara Bölge Müdürlüğüne kurulan "Taze Bursa Siyah İnciri Hasat ve İhraç Tarihlerini Belirleme Komisyonu" nun bahçe incelemeleri sonucu Bursa Siyahi'nın hasadına 18 Ağustos, ihracatına ise 20 Ağustos'tan itibaren izin verildi.

Ekonomik değeri yüksek olan ve 1990 yılında tescil edilen incirin kesimine, il genelinde yetiştirildiği yaklaşık 40 mahallede başladı.

Cambridge Düşesi Kate Middleton'ın hamilelik döneminde tüketmesinin de etkisiyle ihracatında rekorların kırıldığı Bursa Siyahi'nda, ürünün dalında olgunlaşmadan kuruyarak dökülmesi nedeniyle yüzde 30-40 rekolte kaybı bekleniyor.

Sezona ciddi rekolte kaybı endişesiyle başlayan üreticileri, kilogram başına verilen 5 liralık fiyat teselli etti.

Osmangazi Ziraat Odası Başkanı Hakan Ekim, AA muhabirine yaptığı açıklamada, incir bahçelerinde ortalama yüzde 30 ürün kaybı olduğunu, bunun ilekleme (dölleme) veya soğuk hava koşullarından olabileceğini söyledi.

Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesine başvurduklarını, oradaki deneme bahçelerinde de bu durumun söz konusu olduğunu ve konuyu araştırdıklarını ifade eden Ekim, "Şu an 5 lira civarında piyasa açıldı fakat bu, burada gider diye bir şey söz konusu değil. Geçen sene incirdeki yıllık ortalama 2,63'lerdeydi, bu yıl da 1 avro yani 3,00-3,10 gibi ortalamaya gelirse çiftçimizin rahat edeceğini düşünüyorum" dedi.

Ekim, Türkiye Ziraat Odaları Birliğine de konuyu taşıyacaklarını belirtti.

İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünün geçen yıla ilişkin verilerine göre, iç piyasa ve ihracat olmak üzere üretimin 30 bin tonu bulduğunu kaydeden Ekim, "Bu sene yüzde 30'luk kayıp düşünürsek, bu miktar 20 bin tonlara düşer. Kaybı bazı bahçelerde yüzde 60-70, bazı bahçelerimizde daha az yani ortalama yüzde 30 gibi düşünülüyor. Üretici şu anda 5 liradan memnun fakat ürün yok. Henüz tonajlı bir hasat yapılamadı. Bu nedenle çiftçi için sezonun tamamında gerçekleşecek ortalama fiyat önemli" ifadelerini kullandı.

"Rekolte çok düşük"

Gündoğdu Mahallesi Muhtarı ve incir üreticisi Erkan Kötökli de Bursa Siyahı'nda rekolte kaybı yüzünden üreticilerin zor bir dönemden geçtiğini belirtti.

Kötökli, resmi izinlerin verilmesinin ardından çiftçilerin araziye çıktığını dile getirerek, "Ürün bulanlar getirdi, firmalara teslim etti ama çok sıkıntılı bir yıl. Rekolte çok düşük. Bahçe bahçe yüzde 80'lere varan ama bu ortalamada yüzde 30'un altına kesinlikle düşmez, yüzde 30'un üzerine çıkabilecek bir rekolte düşüklüğü var. Bu da ülkemiz için gelir, döviz kaybı, bizler için zaten içler acısı bir durum" şeklinde konuştu.

Rekolte kaybının genelde ileklemeden kaynaklandığını ancak bu yıl farklı bir durumun yaşandığını anlatan Kötökli, İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Ziraat Fakültesi yetkililerinin konuyu araştırdığını bildirdi.

Kötökli, şöyle devam etti:

"İleklerin sağlıksız oluşu söyleniyor ama örneğin 3-4 ayrı mevkide ufak bahçeleri olan bir çiftçiyim. Aydın yöresinden gelen aynı ileği aldım, bakmadan 4 bölgeye de astım. İki bahçe çok kötü, iki bahçe normal yıllardaki gibi iyi. Bu demek ki sadece ilekten değil, bu yoğun bir kış döneminden olabilir, hava akımından olabilir, bölgedeki sanayinin etkisi

olur mu onu bilemiyorum. Bursa artık bir sanayi kenti, her ne kadar tarımda dirensen de kuvvetli bir sanayi kenti. Bunun etkisi mi vardır, bunu bizler bilemeyiz. Ziraat Fakültesi önderliğinde araştırılmasını talep ettik ve araştırılıyor."

"Hesapların altüst olduğu bir yıl"

Bursa Siyahı'nın sadece Bursa için değil, Türkiye için önemli bir ürün olduğunu vurgulayan Kötökli, bundan dolayı çiftçilerin zirai kredi borçlarının ertelenmesini istedi. Bölge çiftçisinin çok kötü durumda olduğuna işaret eden Kötökli, şöyle konuştu:

"Şu anda yüzde 30-40'lara varan bir ürün kaybı var. Zeytincilikte zaten sıkıntılarımız büyüktü. Zeytinde de ürün kayıpları mevcut. Sıfırın altında 9-10'ları gören bir bölgedeyiz şu anda. 'Göz yanığı' dediğimiz hatta ağaç yanıklarına kadar varan ağır kış koşullarından çıktık. Bu koşullardan dolayı mısır incire de bunun yansıması bilemiyoruz ama yani devletten de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden de destek bekliyoruz. Bu yıl köylünün elinden tutulması gerekir. Hakikaten çok zor. Bütün hesapların altüst olduğu bir yıl."



EK 4. Hasat ve İhraç Tarihlerini Belirleme Komisyonlarının Kuruluş ve Faaliyet Esaslarına Dair Genelge

HASAT VE İHRAÇ TARİHLERİNİ BELİRLEME KOMİSYONLARININ KURULUŞ VE FAALİYET ESASLARINA DAİR GENELGE

Amaç ve kapsam

MADDE 1- (1) Bu Genelgenin amacı, Hasat ve İhraç Tarihlerini Belirleme Komisyonlarının kurulması ve faaliyetlerinin yürütülmesine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Dayanak

MADDE 2- (1) Bu Genelge, 13/10/2005 tarihli ve 25965 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 7/9/2005 tarihli ve 2005/9454 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Dış Ticarete Teknik Düzenlemeler ve Standardizasyon Rejimi Kararı’nın 4 üncü maddesinin (1) bendine istinaden düzenlenmiştir.

Tanımlar

MADDE 3- (1) Bu Genelgede geçen;

- a) Bakanlık: Ekonomi Bakanlığını,
 - b) Bölge Müdürlükleri: Bakanlık Bölge Müdürlüklerini,
 - c) Genel Müdürlük: Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğünü,
 - ç) Grup Başkanlıkları: Bakanlığın Bölge Müdürlüklerine bağlı Ürün Denetmenleri Grup Başkanlıklarını,
 - d) Komisyon: Bölge Müdürü veya Yardımcısı başkanlığında, bölgedeki Grup Başkanlığı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliğinin birer temsilcisi ile Bölge Müdürü ve İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterinin ortak kararı ile davet edilecek uzmanlardan oluşan Kesim ve İhraç Tarihlerini Belirleme Komisyonunu,
 - e) Ürün Denetmeni: Grup Başkanlıklarında görevli Ürün Denetmen ve Denetmen Yardımcılarını,
- ifade eder.

Komisyon kurulması

MADDE 4- (1) İhracatta ticari kalite denetimine konu ürünlerden ihtiyaç duyulanların yetiştirildikleri bölge ve çeşidin özelliklerine göre ulaşım durumu da göz önüne alınarak, vardığı yerdeki pazar isteklerini karşılayacak olgunlukta ihraç edilebilmelerini sağlamak için, gerekli görülen yerlerde kesim, toplama ve ihraç tarihlerini belirlemek üzere ilgililerden oluşan bir komisyon kurmaya Genel Müdürlük yetkilidir.

(2) İhracatta ticari kalite denetimine konu ürünlerden ihtiyaç duyulanlar için, ilgili Bölge Müdürünün ve İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterinin ortak önerisi ve Genel Müdürlüğün uygun görüşüyle bir Komisyon kurulur.

Komisyonun çalışma esasları

MADDE 5- (1) Komisyon (gerekli gördüğü takdirde), Genelge kapsamındaki ürünler için (Ek-1) kesim, toplama veya ürünün özelliğine göre gerekirse ihraç tarihi belirlemeye yetkilidir.

(2) Komisyon kesim, toplama veya ihraç tarihi belirlemeye karar vermesi halinde, ürünlerin önceki yıllardaki ortalama hasat tarihinden 15 gün önce (kesim, toplama tarihi hariç) bölgede incelemelere başlar. Bu tarihte olgunlaşma görülmediği takdirde müteakip incelemeler üçer gün arayla devam eder.

(3) Kesim, toplama veya ihraç tarihleri ile alınan diğer kararlar Bakanlık web sayfası üzerinden ilan edilmek üzere Ek-2'de yer alan formata uygun şekilde en geç 3 gün önceden Genel Müdürlüğe iletilir.

(4) Komisyon kesim, toplama veya ihraç tarihlerini kendi bölgesinin tamamı için tespit edebilir. Bunun yanında Komisyon, topoğrafik ve klimatolojik farklılıklar ve çeşit özelliklerini göz önünde tutarak, bulunduğu bölgeyi tali bölgelere ayırmak suretiyle, her tali bölge için ayrı kesim, toplama veya ihraç tarihi belirleyebilir.

(5) Kesim, toplama tarihleri sondaj usulü ile tespit edilir. Bu amaçla, her tali bölgede kesim, toplama tarihi belirlenerek, ürün çeşidi itibarıyla bölgeyi temsil edecek yeteri kadar bahçe incelemeye alınır.

(6) Ürünlerin olgunluğu elle, tadılarak veya cihazla kontrol edilir, ayrıca ihracat denetimi sırasında ürünün standardındaki özelliklere uygun hale gelebilecek bir safhaya ulaşması şartı aranır.

(7) Bölge içinde ürünün genel mahiyette tespit edilen tarihlerden önce olgunlaştığı yönündeki başvurular Komisyon tarafından incelenerek karara bağlanır.

(8) Komisyonca tespit edilen kesim, toplama ve varsa ihraç tarihleri, yapılan ihracat denetimlerinde itiraz sebebi olarak firma tarafından ileri sürülemez.

Firmaların mükellefiyeti

MADDE 6- (1) İhracatçı firmalar komisyon kararlarına uymakla yükümlüdürler.

Yürürlük

MADDE 7- (1) Bu Genelge ... /06/2012 tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 8- (1) Bu Genelgeyi Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü yürütür.

Ek-1
Hasat ve İhraç Komisyonu Oluşturulan Ürünler

Sıra No	Ürün Adı	Koordinatör Bölge Müdürlüğü	Hasat Bölgesi	Açıklama
1	Sofralık Üzüm	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Mersin • Adana • İskenderun • Antakya 	<ul style="list-style-type: none"> • Açıkta Yetişen (Earlyred, Ergin Çekirdeksiz, Musgat, Yalova İncisi, Kardinal, Trakya İlkeren, Perlet) • Açıkta Yetişen (Tarsus Beyazı, Dokuz Tekne) • Serada Yetişen (Kardinal, Yalova İncisi, Ergin Çekirdeksiz, Perlet)
		Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Manisa/Salihli • Manisa/Alaşehir • Denizli/Buldan 	<ul style="list-style-type: none"> • Sultani • Mevlana (Razaki)
2	Taze İncir	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Mersin • Adana • İskenderun • Antakya 	• Siyah
		Marmara Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Bursa 	
3	Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Trabzon (Sahil, Orta Kesim, Yüksek Kesim) • Ordu (Sahil, Orta Kesim, Yüksek Kesim) • Giresun (Sahil, Orta Kesim, Yüksek Kesim) 	• Tüm Çeşitler
		Batı Karadeniz Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Samsun (Sahil, Orta Kesim, Yüksek Kesim) • Tokat/Erbaa 	
4	Limon	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Mersin • Adana • Tarsus 	<ul style="list-style-type: none"> • Mayer • Erterdonat • Lamas
			<ul style="list-style-type: none"> • Hatay 	<ul style="list-style-type: none"> • Lamas
5	Mandarin	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Mersin • Adana • Tarsus 	<ul style="list-style-type: none"> • Okitsu • Marisol • Miho-Wase • Satsuma
		Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • Hatay 	<ul style="list-style-type: none"> • Satsuma
		Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü	<ul style="list-style-type: none"> • İzmir/Narlıdere • Aydın /Söke • Aydın/Davutlar • İzmir/Gümlüdere (Merkez, Payamlı) • İzmir/Ahmetbeyli • İzmir/Selçuk • İzmir/Özdere • İzmir/Güzelbehçe • İzmir Seferihisar (Kavakdere, Düzce, Sığacık, Ürkmez) 	<ul style="list-style-type: none"> • Satsuma

6	Greyfurt	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	• Mersin • Adana • Tarsus	• Altıntop Starruby • Altıntop Rubyred • Altıntop Marcseedless
			• Hatay	• Altıntop Rubyred • Altıntop Marcseedless
7	Portakal	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	• Mersin • Adana • Tarsus • Hatay	• Navelina • Vaşington • Valensiya
8	Karpuz	Darı Anadolu Bölge Müdürlüğü	• Antalya	• Serada Yetişen
		Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	• Mersin • Adana • Antakya • İskenderun	

Ek-2

Hasat ve İhraç Tarihleri

Dönemi:

Sıra No	Ürün Adı	Koordinatör Bölge Müdürlüğü	Hasat İzin Tarihi	İhraç İzin Tarihi	Hasat Bölgesi	Açıklama
1						
2						
3						
...						

EK 5. Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği Sayfası Üzerinden Hasat Dönemi Web Sayfası Görself.

(Erişim Tarihi : 20.07.2017 http://www.ekonomi.gov.tr/portal/faces/home/urun-guvenligi/tarim-urunlerinin-dis-ticaret-denetimleri/hasat-donemi?_afLoop=1775120167626370&_afWindowMode=0&_afWindowId=o0cdedcdl_119#!%40%40%3F_afrWindowId%3Do0cdedcdl_119%26_afrLoop%3D1775120167626370%26_afrWindowMode%3D0%26_adf.ctrl-state%3Do0cdedcdl_173)

Müdürlüğü	Hasat Dönemi	Hasat Dönemi	Hasat Dönemi	Hasat Dönemi	Hasat Dönemi
Mandarin	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	08/10/2016	14/10/2016	Adana, Mersin, Erzin ve Dörtöyl	Satsuma Çeşidi
Greyfurt	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	02/10/2016	06/10/2016	Adana, Mersin	Albntop Starnuby Çeşidi
Mandarin	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	29/09/2016	04/10/2016	Adana, Mersin	Okitsu ve Dobashi Beni Çeşitleri
Mandarin	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	23/09/2016	28/09/2016	Adana, Mersin	Miho Wase Çeşidi
Limon	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	16/09/2016	23/09/2016	Adana, Mersin	Enterdonat Çeşidi
Limon	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	28/08/2016	02/09/2016	Adana, Mersin	Mayer Çeşidi
Fındık	Batı Karadeniz Bölge Müdürlüğü	20/08/2016	27/08/2016	Tokat / Erbaa Yüksek Kesimi (500 metre üzeri rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	15/08/2016	22/08/2016	Trabzon Yüksek Kesimi (500 metre üzeri rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	15/08/2016	22/08/2016	Giresun Yüksek Kesimi (500 metre üzeri rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	15/08/2016	22/08/2016	Ordu Yüksek Kesimi (500 metre üzeri rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Batı Karadeniz Bölge Müdürlüğü	13/08/2016	20/08/2016	Samsun Yüksek Kesimi (500 metre üzeri rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Batı Karadeniz Bölge Müdürlüğü	13/08/2016	20/08/2016	Tokat / Erbaa Orta Kesimi (251-500 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Batı Karadeniz Bölge Müdürlüğü	08/08/2016	15/08/2016	Samsun Sahil Kesimi (0-250 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	08/08/2016	15/08/2016	Trabzon Orta Kesimi (251-500 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	08/08/2016	15/08/2016	Giresun Orta Kesimi (251-500 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	08/08/2016	15/08/2016	Ordu Orta Kesimi (251-500 metre arası rakım)	Tüm çeşitler

Müdürlüğü	Hasat Dönemi	Hasat Dönemi	Hasat Dönemi	Hasat Dönemi	Hasat Dönemi
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	08/08/2016	15/08/2016	Trabzon Orta Kesimi (251-500 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	08/08/2016	15/08/2016	Giresun Orta Kesimi (251-500 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	08/08/2016	15/08/2016	Ordu Orta Kesimi (251-500 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Batı Karadeniz Bölge Müdürlüğü	03/08/2016	10/08/2016	Samsun Orta Kesimi (251-500 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	03/08/2016	10/08/2016	Trabzon Sahil Kesimi (0-250 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Taze İncir	Marmara Bölge Müdürlüğü	07/08/2016	09/08/2016	Bursa	Siyah Çeşidi
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	02/08/2016	09/08/2016	Ordu Sahil Kesimi (0-250 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Fındık	Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü	01/08/2016	08/08/2016	Giresun Sahil Kesimi (0-250 metre arası rakım)	Tüm çeşitler
Sofralık Üzüm	Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü	03/08/2016	05/08/2016	Salihli, Sarıööl, Alaşehir /MANISA Buldan/DENİZLİ	Mevlana (Razaki) Çeşidi
Sofralık Üzüm	Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü	01/08/2016	03/08/2016	Salihli, Sarıööl, Alaşehir /MANISA Buldan/DENİZLİ	Sultani Çeşidi
Taze İncir	Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü	19/07/2016	20/07/2016	Aydın	Siyah Çeşidi
Taze İncir	Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü	16/07/2016	18/07/2016	Aydın	Sarılop Çeşidi
Sofralık Üzüm	Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü	16/07/2016	18/07/2016	Alaşehir ve Salihli / MANISA; Buldan /DENİZLİ	Superior Seedless Çeşidi
Taze (Siyah) İncir	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	08/07/2016	09/07/2016	Bölge Geneli	Genel
Sofralık Üzüm	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	10/06/2016	11/06/2016	Tarsus	Yalova İncisi, Trakya İlkeren, Kardinal
Sofralık Üzüm	Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü	10.05.2016	12.05.2016	Bölge Geneli	Serada Yettiçen: Yalova İncisi, Trakya İlkeren, Kardinal

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Emrah YILDIRIM
Doğum Yeri ve Tarihi : Tavşanlı / 09.01.1979
Yabancı Dili : İngilizce

Eğitim Durumu (Kurum ve Yıl)

Lise : Tavşanlı Atatürk Lisesi
Lisans : Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Yüksek Lisans : Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Tarım Ekonomisi Bölümü

Çalıştığı Kurumlar ve Yıl

: Akaylar Un ve Yem Sanayii A.Ş. 2001
Şirin Et ve Sucuk Ltd Şti. 2002
Martaş Yemek Sanayii A.Ş. 2006
Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği Genel Müdürlüğü 2009

İletişim (e-posta)
Yayımları

:emrahne@hotmail.com
:-