



DOSYA Nar



Türkiye
YÖREX'e
hazırlanıyor



YÖREX

Yöresel Ürünler Fuarı

28 Nisan - 1 Mayıs 2011
Antalya Expo Center

- EXPO 2016 Antalya için yer netleşti
- Komisyoncular, Hal Yasası'ndan umutsuz
- TUMEM'de mesleki eğitimler devam ediyor...

İŞ SİZİN

adresi

www.bagevkariyer.com

İş fırsatlarını
Bagev kariyer ile yakalayın

bagevkariyer 



BAGEV

Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı

Cumhuriyet Cad. Borsa İşh. Kat:3 07040 ANTALYA Tel: (0242) 241 11 25 Faks: (0242) 241 11 58

info@bagev.com www.bagev.com



agtohum
sanayi ticaret ltd.şti.



geleceğimiz için;

www.agtohum.com.tr



Mehmetçik Mahallesi Aspendos Bulvarı Nar Plaza No.113 A Blok No.2 Kat 4 ANTALYA/TURKEY
Tel:+90.242.321 20 18 (pbx) Fax:+90.242.321 88 60 Santral Gsm :+90 533 928 02 24 /+90.541.321 20 18
E-mail: agtohum@agtohum.com.tr



08

BORSA'DAN

- Yöresel ürünlerin ticaretle buluşma noktası YÖREX 2011
- Türkiye YÖREX'e hazırlanıyor
- "YÖREX uluslararası olsun!"
- "Anadolu'dan Geldik" YÖREX'in türküsü oldu!
- Temel hedefimiz sulanabilir alanı genişletmek
- Yöneticiler için "İyi Tarım Uygulamaları"
- Ziraat öğrencilerine mesleki-kavramsal eğitim
- TUMEM'de tarımsal muhasebe kursu
- ATB Korosu'ndan Zeytinköy yararına konser
- "Güvenlik olmazsa refah da olmaz"



18

TOBB'DAN

- Hisarcıklıoğlu, ara malı ithalatındaki artışa dikkat çekti
- Çin'den sonra dünyada ekonomisi büyüyen 2. ülkeyiz
- Beceri'10 ile hedef hem işsizliği, hem mesleksizliği ortadan kaldırmak
- Altın kural, belli standarda göre üretim yapmak



20

BÖLGE DEN

- Batı Akdeniz, BAGEV şemsiyesi altında buluşacak
- Burdur'da İstihdamı Geliştirme Protokolü imzalandı
- Kepez Belediyesi ve BAGEV'den işsizliği önleyecek işbirliği
- Kentteki işsizliğe çözüm için önemli bir işbirliği daha
- EXPO 2016 Antalya'nın yeri netleşti



26

SEKTÖRDEN

- 'Türk tohumculuğuna haksızlık'
- "Türkiye tekstilde ikinci baharını yaşıyor" EXPO 2016 Antalya'nın yeri netleşti

**DOSYA**

- Nar

36

DÜNYADAN

- Rusya'da yaş sebze meyve pazarı

KONUK YAZAR

- Bölgenin zeytini: Tavşan yüreği



KOMİTELERDEN

- Komisyoncular, Hal Yasası'ndan umutsuz

GÖRÜŞ

- Yeni hal yasaının üretimden tüketime taze sebze ve meyve sektörüne getirdiği yenilikler

42

PORTRE

- Bilgiyi paylaşan Korkuteli, mantarda marka oldu
- "Böyle devam ederse ülkemizde et üretimi de süt üretimi de bitme noktasına gelir"

46

ATB GENÇLİK

- Geleceğin mühendis adayları Akdeniz Üniversitesi Tarım Topluluğu etrafında buluşuyor

52

MAKALE

- Antalya'da buğday ve kalitesi
- Gıda ve tarım sektöründe gıda güvenliği

60

SAĞLIK

- Şekerde tartışılan gerçekler ve NBŞ

İNSAN KAYNAKLARI

- "Bu takımın başında iyi bir antrenör var"



Antalya Ticaret Borsası
Yayın Organı
Sayı: 31 Ocak & Şubat 2011

SAHİBİ

Ali ÇANDIR

Antalya Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu Başkanı

YAYIN KURULU

Halil BÜLBÜL**İbrahim YILMAZ****Adnan İNGEÇ**YAZI İŞLERİ
MÜDÜRÜ**Ahmet Erol KÖKSALAN**

YAYINA HAZIRLIK

Ziraat Ajansı

Tel: (242) 312 14 40

www.ziraatajansi.com.tr

BASKI

Ada Ofset İstanbul

0212.567 12 42

İLETİŞİM

Cumhuriyet Cad. Borsa İşh. Kat:2

(PK 101) 07040 ANTALYA

Tel: (242) 244 26 70 - 241 28 28

Faks: (242) 241 11 58

e-mail: info@antalyaborsa.org.trwww.antalyaborsa.org.tr



2. Yöresel Ürünler Fuarı

28 Nisan
01 Mayıs
2011

Antalya Expo Center

**GİRİŞ
ÜCRETSİZDİR**

**Ziyaret Saatleri:
10.00 -20.30**

Sizin oraların nesi meşhur?

DESTEKLEYENLER



SPONSORLAR



Tel: (242) 312 14 40 - Faks: (242) 312 14 70 - www.mskfuarcilik.com.tr

www.yorexturkiye.com • info@yorexturkiye.com

Ali ÇANDIR

ATB Yönetim Kurulu Başkanı



2011 yılı ve beklentiler

Değerli okuyucular, bir önceki sayımızda sizlerle 2010 yılı değerlendirmesini paylaştım. Küresel ve ulusal bir değerlendirmeden sonra Antalya Ticaret Borsası'nın 2010 yılı faaliyet özeti bu değerlendirmede yer aldı.

Bu sayıda sizlerle 2011 yılından beklentilerimizi, özellikle tarım sektörü ağırlıklı olarak paylaşmak arzusundayım.

Bildiğiniz gibi gelişmiş dünyanın üzerini bir kâbus gibi saran ve birçok entelektüele göre büyük dünya buhranı ile karşılaşılan küresel finansal kriz, 2011 yılı itibarıyla olumsuz etkilerini sınırlı hale düşürürken bazı uzmanlar çift dip riskinden de hala bahsetmektedirler. Bu krizin bizim açımızdan en önemli iki olumsuz etkisi; ihracat ve işsizlik üzerinde olmuştur. Özellikle işsizlik üzerindeki olumsuz etki, bilinen tarihimizin en kötü gerçekleştirmelerini bizlere yaşatmış ve yaşatmaya da devam etmektedir.

2010 yılını büyük bir ihtimalle % 6'nın üzerinde bir büyümeyle kapatmış olacağız. Ancak burada kötü olan, böylesine hızlı bir büyümenin, üretimin temelini oluşturan reel sektörlerde değil de bankacılık, finansman ve türev ürünler gibi piyasalarda gerçekleşmiş olmasıdır. Üstelik stratejik bir sektör olduğunu her zaman dile getirdiğimiz ve pozitif ayrımcılık talebimiz olan tarım sektörü, bu büyüme koşullarında bile eksi büyüme göstermiştir. 2010 yılını tarımsal üretim ve ticaret açısından şöyle bir hatırlarsak, domates başta olmak üzere sebze piyasasında ciddi üretim ve ticaret sorunları yaşadık. Diğer taraftan olumsuz etkisi hala devam eden canlı hayvan, et ve süt üretim ve ticaretin-

de ise tam bir yapısal kriz ile baş başa kaldık.

Tarım sektörü 2011 yılında, geometrik artan girdi maliyetleri yüzünden, tam bir dumura uğrama sorunu ile karşı karşıyadır. Bitkisel ürün üretimi ve ticaretindeki sorunların yanına, artık üstü örtülemez bir hayvansal ürün üretimi ve ticareti sorunuyla da karşı karşıyayız. Tarımın ithalatla terbiye edilemeyeceğini her fırsatta dile getiriyoruz ama maalesef, kısa vadeli hesaplara dayalı bu yöntem, piyasaları terbiye etmek amacıyla ısrarla kullanılıyor. Üstelik yasal zeminde ve ticaret ahlakına uygun davranarak çalışanlar, bu süreçte sanki cezalandırılan taraf olarak, sıkıntıya sokuluyor. Son 6 yıldır uygulanan yanlışlıkların sorumlusu, sektörde çalışanlar-
mış gibi, yaşanmakta olan krizin faturasına muhatap ediliyorlar. Maalesef karar vericiler, emeği-bilgisi-tecrübesi-serveti ile sektörde var olmaya çalışanları zan altında bırakmaktadırlar.

Tarım sektörünün yapısal çıkmazlardan, bu anlayışla kurtulması olanaksızdır. Dolayısıyla karar vericilerin ve idarecilerin, tarım sektörünün yapısal sorunlarını ortadan kaldıracı politikaları, tedbirleri ve işlemleri; bilgi temeline dayalı olarak uygulamaya koyması zorunluluğu vardır.

Sektörü sırtında taşıyanları töhmet altında bırakarak değil; sorunlara bilgili, deneyimli ve donanımlı bir ekip çalışmasıyla, sürdürülebilir çözümler üreterek, sektörümüzü yeniden ayağa kaldırmak mümkündür.

Aksi halde, tarımsal üretim ve ticaretimiz, 2011 yılında geçmişimiz özlediğimiz bir yıl olarak geçebilir...



Yöresel ürünlerin ticaretle buluşma noktası **YÖREX 2011**



“YÖREX 2011, ikinci Yöresel Ürünler Fuarı'nın hazırlık çalışmalarına başlayan organizasyon komitesi, fuarın geçen yıl katılımcılara sağladığı faydayı ölçme şansını da buluyor. YÖREX'e katılan birçok küçük üretici, beklenenin çok ötesinde başarılı iş bağlantıları gerçekleştirdi”

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) ve Türk Patent Enstitüsü (TPE) öncülüğünde düzenlenen YÖREX Fuarı, üretildiği veya yetiştirildiği yörenin adıyla anılan ürünlerin sergilendiği özel bir organizasyon. Geçen yıl katılan birçok kurum, kuruluş ve firma YÖREX'te perakende firmaları, oteller ve süpermarketlerin yöneticileri ve satıncılarıyla ile buluşma fırsatını buldular.

Sayırsız başarı öyküsü...

Bu buluşmalardan bazıları başarılı iş bağlantılarına vesile oldu. YÖREX 2011'in hazırlık çalışmaları kapsamında bütün Türkiye'yi dolaşmaya çıkan YÖREX organizasyon komitesi, gittiği her yer-

den katılımcıların elde ettiği birçok başarı hikâyesiyle dönüyor.

Ticari anlam çok değerli

YÖREX Projesi'nin öncü kuruluşu Antalya Ticaret Borsası'nın Başkanı Ali Çandır, "YÖREX projesine hem sektöre ticari katkı sağlaması hem de kültürel değerleri koruma ve geliştirme anlamında fayda vermesi düşüncesiyle başlamıştık. Takdir edersiniz ki fuarların asıl ve nihai amacı katılımcılarına yeni ticari olanaklar yaratmaktır. Bugün YÖREX'in ticari anlamda sağladığı avantajların her şeyin önüne geçtiğini görüyoruz. Örneğin Çanakkaleli küçük bir tatlı üreticisi Türk Hava Yolları ile anlaşma aşamasında. Arkadaşlarımız geçen hafta Van'daydı. Bir lokum üreti-

cimiz, Akdeniz bölgesinde faaliyet gösteren tam 80 otelle anlaşma yaptıklarını söylüyor. Yine geçen yıl YÖREX'e katılan bir reçel üreticisi Kipa ile anlaşmıştı. Genpa ile ve diğer süpermarketlerle anlaşılan üreticiler oldu. Bayilik verenler, şube açtıranlar ve birbiriyle çıkar birliği oluşturma yoluna giden üreticiler oldu." diye konuştu. Çandır, "Geçen yıl YÖREX'te binlerce sipariş toplandı, alışveriş sözleşmeleri yapıldı. Bunlar tam da böyle bir fuarın amaçladığı sonuçlardır. YÖREX hedefe tam 12'den isabet eden bir organizasyon. Bu sene çok daha etkin bir ticari buluşma ortamı yaratmayı hedefliyoruz. Bizim amacımız bu ticari başarıya paralel olarak bu değerlerin tescil altına alınması konusunu da gün-

deme getirmektir. Tescil konusu yöresel ürünler ile ilgili en hayati konudur. Coğrafi işaret tescili ve menşe adı koruması hakkında Türk Patent Enstitüsü'nün destekleri ile yürüttüğümüz çalışmalar 2. Yörex Fuarı'nda da devam edecek." dedi.

Kültürel yanıyla çekici

YÖREX bu sene kültürel yanılla da daha dikkat çekici olacak. Sanatçı Sümer Ezgü'nün bir konserle katkıda bulunacağı YÖREX Fuarı, Anadolu kültürünün en bilinen yansıması olan halk oyunlarıyla da süslenecek.





Yörex'in Van ve çevre iller tanıtım toplantısı yapıldı

Türkiye YÖREX'e hazırlanıyor

“YÖREX İkinci Yöresel Ürünler Fuarı'nın bölge tanıtım toplantılarının ilki Van'da gerçekleştirildi.”

Antalya Ticaret Borsası, Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı (DAKA), Erciş Ticaret ve Sanayi Odası, Van Ticaret Borsası, Van Belediyesi, Muş Ticaret ve Sanayi Odası'ndan birer temsilci ile MSK Fuarcılık'tan 2 temsilcinin katıldığı Van bölge toplantısında, bölgeden fuara gerçekleştirilecek katılımlar görüşülürken, katılacak ürün sayısının çeşitlendirilmesi gündeme geldi.

D.Anadolu'dan katılım artacak

Van Ticaret Borsası Başkanı Feridun Irak, YÖREX'e geçen yıl katılım gösteren bölge ürünlerinin çok büyük ticari başarıyla döndüklerini belirterek bu yıl hem katılımcı sayısını hem de sergilenecek ürün sayısını arttıracaklarını bildirdi.

YÖREX'le ticari başarı arttı

Feridun Irak, “Geçen yıl bir lokum üreticimiz Yöresel Ürünler Fuarı sayesinde 80 ayrı otelle sözleşme yaptı. Fuarda organik sertifikalı bal markası gören Muşlu bir balı üreticilerimiz, olayı örnek ala-

rak Muş balına organik ürün sertifikası aldı. Yine Muş'ta çıkarılan maden tuzumuz için uluslararası ticaret bağlantısı gerçekleştirildi. Bunlar çok önemli ticari başarılar” diye konuştu.

Geleneksel Van kahvaltısı

YÖREX'in geleneksel kültürel değerleri de bir çatı altında buluşturduğunu belirten Feridun Irak, fuarın kültürel yönüne katkı yapmayı istediklerini vurguladı. Geleneksel hale gelen Van kahvaltısını YÖREX'e taşımak istediklerini belirten Irak, “Üreticilerimiz şimdiden bunun hazırlıklarını yapıyorlar. Binlerce insanın katılacağı bir kahvaltı sunumu gerçekleştirmek istiyoruz. Fuar firmasıyla bu konuda görüşmeye başladık” dedi.

Jağ Otu YÖREX'te

Fuarda, bölgede yetişen Jağ otunun tanıtımını da yapmak istediklerini kaydeden Feridun Irak, fuar sayesinde Jağ otunun coğrafi işaret tescilini almayı planladıklarını söyledi.

Feridun Irak



“YÖREX uluslararası olsun!”

Yöresel Ürünler Fuarı'nın (YÖREX) hazırlık çalışmaları tüm hızıyla devam ediyor. YÖREX bölgesel tanıtım toplantılarının ikincisi Gaziantep'te gerçekleştirildi. Gaziantep Ticaret Borsası'nın ev sahipliğinde gerçekleşen toplantıya kentteki tüm resmi kurum ve kuruluşlar ile sivil toplum örgütlerinden temsilciler katıl-

dı. Toplantıya İpekyolu Kalkınma Ajansı ile Kahramanmaraş, Şanlıurfa, Kilis ve Nizip Ticaret Borsaları temsilcileri de katıldı.

Dostluğun gelişmesi için önemli

Toplantıda bir konuşma yapan Gaziantep Ticaret Borsası Başkanı Ömer Çelik, Yöresel Ürünler

Fuarı'na geçen yıl katıldıklarını ve fuardan önemli kazanımlarla döndüklerini söyledi. Çelik, “Geçen yıl fuara borsa olarak kendi imkânlarımızla katıldık. Fakat bu yıl bütün Gaziantep'i temsil edecek şekilde katılmayı planlıyoruz. Fuara tüm kurumları bir araya getirerek katılacağız” dedi.

Fuara sadece gıda veya tarım ürünlerini değil, yöre kültürünü ve turistik değerlerini de taşıyacaklarını kaydeden Çelik, “Bu fuardan beklentilerimiz, öncelikle iç pazarın gelişmesi. Daha sonra YÖREX'in uluslararası boyutlara taşınacağına inanıyoruz” dedi. Ömer Çelik, YÖREX'e Diyarbakır ve Mardin'in de katılmasını arzu ettiklerini belirterek, “Çünkü bu fuar dostluğun ve ilişkilerin gelişmesine de vesile olacak” dedi. Kahramanmaraş Ticaret Borsası yetkilileri, geçen yıl fuara katılamadıklarını fakat bu yıl mutlaka katılmak istediklerini söyledi.



“Anadolu’dan Geldik” YÖREX’in türküsü oldu!

“ Halk müziği sanatçısı Sümer Ezgü, kendisine ait olan “Anadolu’dan geldik” adlı türküyü YÖREX Yöresel Ürünler Fuarı’na armağan etti. ”

ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) Başkanı Çetin Osman Budak ile Sümer Ezgü, İkinci Yöresel Ürünler Fuarı ile ilgili bir basın toplantısı düzenledi.

Anadolu’nun 10 bin yıllık geçmişi Antalya’da topladıklarını vurgulayan Çandır, bu yıl 28 Nisan-1 Mayıs tarihleri arasında düzenlenecek fuarın kültürel boyutta gelişmesini sağlamak için de halk müziği sanatçısı Sümer Ezgü ile temasa geçtiklerini anlattı. Çandır, “Bu yıl ve sonraki yıllarda Sümer Ezgü bizim sanat yüzümüz olacak. Özellikle bizim projemizle de örtüşen ‘Anadoludan geldik’ türküsü bizi çok heyecanlandırıyor. Bu türkü Anadolu’nun kültürel hoşgörü ortamını vurgulayan yaklaşımıyla fuarımıza renk katacak” dedi. Çandır, fuara 60 bin kişinin ziyaretçi olarak katılmasını beklediklerini söyledi.

YÖREX kıvılcımını yakan ve fuarı düzenleyenlere teşekkür eden Sümer Ezgü, “Ben de bu bölgeden, bu ülkeden yetişmiş bir sanatçı olarak, varlığımla bu anlayışa; YÖREX fuarındaki çalışmalara katkı sağlayacağım. Başından sonuna kadar her zaman varım. ‘Anadoludan geldik’ türkümü bu fuarın müziği ola-



rak kullanılmasına gönüllü olarak izin veriyorum ve bu fuarın müziği olarak armağan ediyorum” diye konuştu. “Değer yaratmak zor ve zaman alan bir şey” diyen Ezgü, Burdur’un Büğdüz halılarının köylülerce üretildiğini ancak pazar bulunamadığına dikkat çekti. Ezgü, şunları söyledi, “Yerel köftenin yerini McDonalds’ın alması bir değişimdir. Yeni değerlere dönüşüm olduğuna göre ekonomik döngü de başlıyor. Öyleyse bir karar almak gerekiyor. Yüzyıllardır oturmuş değerleri niye bu kadar kolayca harcıyoruz acaba? Bence böyle bir fuar böyle bir bir refleks geliştirecek önemli bir girişimdir. Bize ait değerlerin kültürel ve ekonomik değeri olduğunu kabul etmek açısından YÖREX’in bir ivme kazandıracağını düşünüyorum. Üreticinin büyük marketlere, yurtdışına açılmasına bu fuarın ivme kazandıracağını düşünüyorum.”

Kaybolmaya yüz tutan ürünler gün yüzüne çıkıyor

Türk Patent Enstitüsü’nün YÖREX’e destek verdiğini kaydeden Çandır, “TPE çalışmasına göre Türkiye’de coğrafi işaret alabilecek yaklaşık 2 bin 500 tane ürün var. Biz bu fuara başlamadan önce 116 tane coğrafi işaretli ürün vardı. Fuar sonrası sayı 136’ya yükseldi. Müracaatlarda da ciddi bir artış oldu” dedi. Fuarın tanıtımı için illerde toplantılar düzenlendiğini kaydeden Çandır, “Çalışmalar coğrafi işaretle kalmayacak. Bu ürünlerin markalaşması sürecinde de TPE ile birlikte çalışacağız. Başından beri TPE bizi bu fuarda destekliyor” dedi. Fuarda sadece ürünlerin sergilenmeyeceğini, bazı yöresel ürünlerin yapılışının da fuarda gösterileceğini belirten Ali Çandır, “Kaybolmaya yüz tutmuş yüzlerce ürünümüz var. Bu fuar onları üretkenleri cesaretlendirecek” dedi.



ATB Meclisi'ne konuk olan Cavit Arı:

Temel hedefimiz sulanabilir alanı genişletmek

Antalya Ticaret Borsası (ATB) Ocak ayı meclis toplantısının konuğu İl Genel Meclisi Başkanı Cavit Arı oldu.

Zeytinlik için teşekkür

ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, İl Genel Meclisi'nin devlet kaynaklarını kırsal bölgelere hizmet olarak götüren, kentle ilgili aktif rol alan bir yapıda olduğunu belirtti ve bu dönemde gayet aktif çalıştığını söyledi. Ali Çandır, "Bu da başkanımızın orkestra şefi gibi meclis üyeleri ve diğer kurumlarla sağlıklı iletişim kurmasından kaynaklanıyor" dedi. Vakıf Zeytinliği'ne il genel meclisinin ortak olma kararını mutlulukla karşıladıklarını kaydeden Çandır, "Başkan'ın bu konuda verdiği katkı gerçekten takdire şayandır. Başkan nezdinde tüm meclis üyelerine teşekkür ediyorum" dedi.

Sulu tarıma önem veriyoruz

İl Genel Meclisi Başkanı Cavit Arı, çalışmaları hakkında bilgi verirken, meclis üyelerinin sorularını yanıtladı. Arı, 75 üye ile parti ayrımı gözetmeden Antalya'nın sorunlarına eğilmeye çalıştıkları-



Cavit Arı

ni kaydetti. Kırsal bölgelere yaptıkları altyapı çalışmaları hakkında bilgi veren Arı, şehir merkezinde de eğitim, sağlık, sporla ilgili hizmetleri vermeye çalıştıklarını belirtti. Kırsala yol, kaldırım, köy konaklarının yapımının özel idarenin rutin görevi içerisinde olduğunu belirten Arı, "Bunlar bizim asli görevimiz. Biz ulaşamayan köyün yolunu açmak zorundayız. Ama bunun ötesinde sulu tarıma dönük olarak yörelerimize nasıl katkı koyabiliriz bu çalışma içerisindeyiz. Ekim alanı dar bölgelerde sulanabilir alanı ne kadar genişletirsek, altyapıyı ne kadar güçlendirirsek orada

yaşayanların ekonomik hayatına o kadar katkı koyabileceğimizi düşünüyoruz. 2010- 2011 bütçesini yaparken sulu tarıma özen gösterdik" diye konuştu.

BAKA desteğinden yararlanın

Özel İdare olarak BAKA'ya 500 bin TL ödenek ayırdıklarını söyleyen Arı, "BAKA'nın proje teklifleri Mart ayına kadar toplanacak. Sizler de bu destekten yararlanabilirsiniz" dedi. Batı Akdeniz'e tarımsal üretimle ilgili OSB kurulmasına ciddi katkı koyduklarını; Antalya Tanıtım A.Ş'ye kurucu ortak olma kararı aldıklarını, Vakıf Zeytinliği'ne ortak olmaya karar verdiklerini ve ne kadar ödenek ayrılacağı konusunda karar alacaklarını anlatan Arı, "Döşemealtı Karataş Köyü ve Elmalı Akçaeniş Köyü'ne toplu bakım ve sağıım ünitesi kurulması konusunda karar aldık, ödenek ayırdık. Projemizde başarılı olursak hayvancılık konusunda bölgedeki yatırımlarımıza devam edeceğiz" dedi. Mikro kredi için de ödenek ayırdıklarını söyleyen Arı, "Önümüzdeki dönemde mikro kredinin dağıtımı söz konusu olacak" dedi.

Yöneticiler için “İyi Tarım Uygulamaları”

“Antalya Ticaret Borsası (ATB), TUMEM bünyesindeki eğitim çalışmaları kapsamında ‘Yöneticiler için İTU’ programı düzenledi.”

ATB tarafından düzenlenen ‘İyi Tarım Uygulamaları ve GLOBALGAP Temel Eğitimi’ Altınova’daki Tarımsal Uygulamalı Mesleki Eğitim Merkezi’nde (TUMEM) gerçekleştirildi. 2 gün süren eğitimde katılımcılara, Avrupa perakende sektöründe iyi tarım uygulamaları standardı, kapsamlı olarak anlatıldı. Katılımcılara, eğitmen Hasan Mordeniz tarafından, GLOBALGAP yaş meyve-sebze üretimi standartlarına genel bakış, dünyadaki durumu, GLOBALGAP yaş meyve-sebze kapsamındaki ürünler, GLOBALGAP yaş meyve-sebze uygulaması maliyeti diğer sistemlerle ilişkileri, GLOBALGAP

yaş meyve-sebze standart maddelerinin yorumu ve detayı, GLOBALGAP belgelendirme süreci, GLOBALGAP yaş meyve-sebze harici modüller hakkında genel bilgiler verildi.

Tarımsal üretim işletmelerinin yöneticileri, ihracat şirketlerinin yöneticileri, tarımsal ürün pazarlaması yapan şirketlerin yöneticileri ile idari ve teknik personel, ziraat mühendisleri, gıda mühendisleri, veteriner hekimler ile halk sağlığı uzmanlarının katıldığı eğitimde katılımcılar sertifika almaya hak kazandı.



Ziraat öğrencilerine mesleki-kavramsal eğitim

Antalya Ticaret Borsası ve Tarım İl Müdürlüğü işbirliğiyle düzenlenen eğitim programında ziraat fakültesi öğrencileri, iyi tarım uygulamaları, zirai ilaç kalıntısı ve bitki korumada entegre mücadele yöntemleri hakkın-

da bilgilendirildi. Antalya Ticaret Borsası’nın Altınova’da bulunan Tarımsal Uygulamalı Mesleki Eğitim Merkezi’nde (TUMEM) Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerine yönelik düzenlenen eğitim programı 2 gün

sürdü. Eğitim programında Tarım Müdürlüğü Bitki Koruma Şube Müdürü Mehmet Şen, bitki korumada entegre mücadele, zirai ilaçların etki ve güvenli kullanım ilkeleri, bitkisel üretimde kullanılan kimyasalların kayıt altına alınması ve izlenmesi konularında öğrencilere bilgi verdi.

Kontrol Şube Müdürlüğü’nde görevli Ayşe Yılmaz da bitkisel üretimde zirai ilaç kalıntısı ve MRL kavramı, taze sebze ve meyve ticaretinde kalıntı ve kalite sorunu ve çözüm yolları, taze meyve ve sebzede kalıntı denetimi ve analiz işlemleri hakkında bilgiler verdi. Çiftçi Eğitim ve Yayın Şube Müdürlüğü’nden ziraat mühendisi Menderes Kasap ise İyi Tarım Uygulamaları (İTU) kavramı hakkında bir ders verdi.





TUMEM'de tarımsal muhasebe kursu

“ Antalya Ticaret Borsası, TUMEM bünyesinde düzenlediği tarım sektörüne yönelik eğitim programlarını ‘tarımsal muhasebe ve finansman’ kursuyla sürdürdü ”

Antalya Ticaret Borsası ve Antalya Serbest Muhasebeci Mali Müşavirler Odası'nın işbirliğiyle Tarımsal Uygulamalı Mesleki Eğitim Merkezi'nde (TUMEM) düzenlenen ‘Tarımda Muhasebe ve Finansman Eğitimi’ tamamlandı.

Eğitim programının ilk haftasında, tarım sektöründe faaliyet gösteren firmaların muhasebe departmanlarında ve finansman alanında görev yapan yönetici ve yönetici adaylarına temel muhasebe kav-

ramları anlatıldı. Programda, eğitmen Osman Ali Özkan tarafından, yöneticiler için finansal muhasebe temel eğitimi, maliyetlendirme ve maliyet muhasebesi eğitimi, faaliyet tabanlı maliyetleme eğitimleri verildi. Eğitim programının ikinci haftasında ise finansçı olmayanlar için finans eğitimi, işletme bütçeleri hazırlama ve bütçe kontrol, mali tablolar analizi, dönem sonu muhasebe işlemleri konularında bilgi verildi.

ATB Korosu'ndan Zeytinköy yararına konser

Hayati Göver yönetimindeki koro, Yeni Mahalle Kültür Merkezi'nde dinleyicilere unutulmaz bir gece yaşattı. Antalya Zeytinköy Dayanışma ve Kalkınma Derneği yararına düzenlenen konseri, Birsen Şule Özaydın sundu. Kanunda Levent Alibaşoğlu, Handan Aydoğdu, kemanda Canan Yılmaz, Reha Çifter, Selahattin Dermut, Metin Çiçek, udda Remzi Özkefe, İsa Metli, ritim sazda İzzet Akpınar, bendirde Canan Soydaş, mızraplı tanburda Ergun Şimaylı'nın bulunduğu koro, hicaz makamı ve kürdîlihicazkâr makamında eserler seslendirdi.

Antalya Ticaret Borsası (ATB) Türk Sanat Müziği Korosu yeni yıl münasebetiyle bir konser verdi





Antalya Emniyet Müdürü Ali Yılmaz:

Güvenlik olmazsa refah da olmaz

“ Şubat ayında Antalya Emniyet Müdürü Ali Yılmaz’ı ağırlayan Antalya Ticaret Borsası Şubat ayı meclis toplantısı Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan başkanlığında yapıldı. ”

Hüseyin Cahit Kayan, Yılmaz’a meclise katılımından dolayı teşekkür ederken, ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, Antalya Emniyet Müdürlüğü’nün başarılı çalışmalarını nedeniyle kentte güvenliğin sağlandığını söyledi. Çandır, “7 gün, 24 saat esasıyla çalışan Emniyet Müdürlüğümüze teşekkür ediyoruz” dedi. Ali Yılmaz, müdürlüğün yürüttüğü projeler ve çalışmalar hakkında meclis üyelerine bilgi verdi.

Kent güvenliği önemli

Kent güvenliğinin önemini vurgulayan Ali Yılmaz, “Güvenlik olmazsa üretim olmaz, üretim olmazsa ticaret olmaz, ticaret olmazsa refah olmaz. Milli geliri yüksek, refah içindeki toplumlarda güvenlik sendromunun çok fazla yaşanmadığını görüyorsunuz” dedi. Türkiye’nin önemli turizm merkezi olan ve tarımda, ticarete adından söz ettiren Antalya’nın güvenliğini sağlamak için emniyet teşkilatı olarak ellerinden geleni yaptıklarını kaydeden Yılmaz, polisin toplu-

mun ve dünyanın gösterdiği değişime ayak uydurarak başarı sağlayabildiğini vurguladı. Antalya Emniyet Müdürlüğü olarak hukukun üstünlüğü, insan haklarına saygı gösterdiklerini; temel hak ve özgürlüklerin korunmasına büyük önem verdiklerini ifade eden Yılmaz, bunu yaparken kamu düzenini sağlamayı da ihmal etmediklerini söyledi.

Suç, oluşmadan önlemek

Sorunların çözümünde toplum destekli polislik anlayışına önem verdiklerini kaydeden Yılmaz, asayişte önemli olanın ‘suçu henüz oluşmadan önlemek’ olduğunu ifade etti. Yılmaz, “Siz ne kadar suçlu yakalarsanız, yakalayın, eğer bir şehirde çok suç işleniyorsa, siz eşinizi çocuklarınızı parkta dolaştıramıyorsanız, işe giderken malıma, canıma herhangi bir saldırı mı olacak diye endişe içerisindeyseniz, o şehirde güvenlik yok demektir. Önemli olan toplumdaki insanların kendini güvende hissetmesidir. Bunu da güvenlik güçleri sağlayacaktır” diye konuştu.

192 çocuk normale döndü

Sokak çocuklarının da önemli bir sorun olduğunu belirten Yılmaz, "Geçmişte her köşe başında, çalışan bir çocuk, ya da tinerici, balıcı çocukları gördünüz. Geleceğin teminatı çocukları sokağa mahkûm edersek ya suçun faili olacaktır; gasp, cinsel taciz, adam öldürme gibi suçları işleyecektir ya da suçun mağduru olacaktır. Bunu önlemek için 'çiçekleri soldurmamalım projesi' başlattık. Sokakta yaşayan ya da çalışan 192 çocuk bu proje sayesinde olağan bir hayat tarzına döndürüldü" dedi.

Yaya Öncelikli Kent Antalya Projesi

Toplunun diğer bir sorununun da trafik olduğunu kaydeden Yılmaz, "Motosikletlerin denetlenmesi ve trafik kurallarına uyulması konusunda yeni proje başlatıyoruz. Valimizin talimatıyla 'Yaya öncelikli kent Antalya Projesi' başlatıyoruz. Bizde aracına binen (ben güçlüyüm) diyor, yayanın hakkını hiçe sayıyor. Gelişmiş ülkelerde yayalar önceliklidir. Bizim yapmamız gereken konulardan biri bu. Bunu çıkıp Don Kişot gibi benim yapmam mümkün değil. Bunu kamu kurumları ile beraber yapacağız. Bu projemiz AB projesidir" dedi.

Yüzde 75 güvende hissediyor

Turistlerin yüzde 80'inin Antalya'ya güvenli kent olduğu için geldiğini, üniversite ile yaptıkları bir araştırmaya göre, halkın yüzde 75'inin Antalya'nın asayiş sendromu ile karşı karşıya olmadığını ve kendilerini güvende hissettiğini söylediğini bildiren Ali Yılmaz, "Bu güzel bir rakam ama yeterli değil. Biz sizlerle güvenlik hizmet kalitesinin artırılmasını istiyoruz" dedi.

Türkiye'de toplumla iş üreten ikinci il biziz

Gelinen noktada komşuluk ilişkilerinin zayıfladığına dikkat çeken Ali Yılmaz, "Komşuluk ilişkilerimiz ölmüş ve zayıflamış bu nedenle 'komşum polis' diye bir projemiz var. Vatandaş da dahil edip sorunu birlikte çözmek istiyoruz" dedi. Yılmaz, gazetecilerin sorularını da yanıtladı. Antalya'da Emniyet Müdürlüğü'nün 42 projesi olduğunu bildiren Yılmaz, bunlardan 3'ününün AB projesi olduğunu, AB'ye 2 proje ile daha müracaat ettiklerini bildirdi. Yılmaz, "Türkiye'de proje anlamında çok iyi konumdayız. Toplum destekli polislik projesiyle Türkiye ikincisi olduk. Toplumla iş üreten ikinci il biziz" dedi.

Borsa ile iyi ilişkiler içindeyiz

Borsadaki yönetim kurulunda görev alan meclis üyelerinin çoğuyla sürekli görüşme içerisinde olduklarını kaydeden Ali Yılmaz, "Borsa ile çok iyi ilişkiler içerisindeyiz. Kendileriyle sosyal sorumluluk bilinci gereği toplumu ilgilendiren konularda işbirliği yapmaktan mutluluk duyarız. Arzu ederlerse sosyal projeleri birlikte yürütmek isteriz" dedi.

Zabıta yetersiz kalıyor

Kavşaklarda dilencilikle mücadelelenin Belediye Kanuna göre zabıtanın görevi olduğunu belirten Yılmaz, "Ama zabıta sayısal ve teknolojik olarak bu konuda yetersiz kalıyor. Bunu gündeme getireceğiz. Çünkü bu toplumun sorunu, buna duyarsız kalamayız" diye konuştu. Antalya'nın güvenli bir kent olduğunu vurgulayan Yılmaz, "Şu anda burada asayişle ilgili çok önemli bir konu konuşmuyoruz, 'çocuklarımız okula gidemiyor, aileler tacize uğruyor, gasp sokakta kol geziyor, çete bize baskı yapıyor ey müdür' demiyorsunuz. Demek ki Antalya'da ciddi boyutta asayiş olayı yok. İnşallah daha iyiye ve güzele gider" dedi.



Daha sonra Hüseyin Cahit Kayan ile Ali Çandır, Ali Yılmaz'a bir plaket takdim etti.

Hisarcıkloğlu, ara malı ithalatındaki artışa dikkat çekti

İstanbul Ticaret Odası (İTO) Meclis toplantısında konuşan TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıkloğlu, ara malı ithalatındaki artışa işaret ederek, "Ara malı ithalatının artması Bursa'daki Ahmet'in, Konya'daki Hasan'ın, Kayseri'deki Ayşe'nin işsiz kalması, ara malı imal eden sanayilerin kapanması demektir. Bizim en önemli yapısal sorunumuz burası" dedi.

Türkiye'de sanayi üretiminde yüzde 14'lük bir artış gerçekleşirken, ara malı ithalatının artışının enerji hariç yüzde 35 oranında olduğuna dikkati çeken Hisarcıkloğlu, şunları kaydetti:

"İşte 'buraya dikkat' diyorum. Ara malı ithalatı arttığı sürece Bursa'daki Ahmet'in, Konya'daki Hasan'ın, Kayseri'deki Ayşe'nin işsiz kalması demektir. Ara malı

imal eden sanayilerin kapanması demektir. Bizim esas en önemli yapısal sorunumuz burası. Buraya odaklanmak İstanbul sanayicisinin, TOBB'un birinci gündemi olması lazım. Bunun zaman zaman çözümünde şunu da söylüyorlar; döviz kuru tabii ki çok önemli, döviz kuru



9 yıldır söyledik değiştirebildik mi? 'Merkez Bankası kuru artırsın' dedik, artırabildik mi, soruyorum size? Ben şikayetçiyim, Türkiye'de herkes de şikayetçi ama acaba bu döviz kuru bize bir cambaz işi mi? Biz hepimiz oraya odaklanırken, başka yerlere gözümüzü dikmiyor muyuz?

Döviz kuru ihracatta ara malı ithalatında önemli unsurlardan bir tanesi ama ara malı imal eden, sanayi için başka girdiler de var. Su fiyatları 2009 yazının başından itibaren yüzde 15 artmış. Elektrik fiyatları yüzde 40 artmış, doğalgaz yüzde 30 düşmüş, benzin yüzde 28, LPG yüzde 19, mazot yüzde 35 artmış. Arkadaş değiştiremeyeceğin yerle uğraşma, senin esas değiştirebileceğin yer burası, hep beraber odaklanmamız gereken yer burası. Yapabileceğiniz işlerle uğraşın"

Çin'den sonra dünyada ekonomisi büyüyen 2. ülkeyiz

TOBB Başkanı Rifat Hisarcıkloğlu, "Çin'den sonra dünyada ekonomisi büyüyen 2. ülkeyiz. Türkiye 9 ayda

yüzde 8.9 büyümüştür, bu büyümede özel sektörün çok katkısı vardır" dedi. Hisarcıkloğlu, Karabük'te Vali Nafiz Kaya Gençlik Merkezi'ndeki

"Ekonomiye Değer Katanlar" plaket töreninde yaptığı konuşmada, zengin olmak, ekonomiyi yükseltmek için ülkedeki girişimci sayısının artırılması gerektiğini söyledi.

Ülke nüfusunun yarısının kadın olmasına karşın bunun 70 bininin girişimci olduğunu, 72 milyonluk nüfusa karşın ise 1 milyon 300 bin girişimcinin bulunduğunu anlatan Hisarcıkloğlu, şöyle konuştu: "Japonya'da bu sayının 3 katı mevcut. Girişimci oranı dünyada yüzde 45, AB'de de yüzde 55, bizde ise yüzde 28. Çok gerideyiz.

2023 yılında dünyanın ilk 10 ekonomisi arasında olmak. Hedefimiz, iddiamız varsa önümüze bakmalıyız. 'Ben önümdekileri nasıl geçirim' diye çalışmalıyız. Çin'den sonra dünyada ekonomisi büyüyen 2. ülkeyiz. Türkiye 9 ayda yüzde 8.9 büyümüştür. Bu büyümede özel sektörün çok katkısı vardır."



Beceri'10 ile hedef hem işsizliği, hem mesleksizliği ortadan kaldırmak

Uzmanlaşmış Meslek Edindirme Merkezleri (UMEM) Beceri'10 Projesi'ni anlattı. Projenin hem işsizliği, hem mesleksizliği ortadan kaldırmayı amaçladığına işaret eden Hisarcıklioğlu, "Hem altın bilezik veriyorsunuz, hem cep harçlığı veriyorsunuz. Bugüne kadar böyle bir proje olmadı. Devrim niteliğinde bir hadise bu" dedi.



TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu, Ali Kırca'nın sunduğu Show TV Ana Haber'de Uzmanlaşmış Meslek Edindirme Merkezleri (UMEM) Beceri'10 Projesi'ni anlattı. Projenin hem işsizliği, hem mesleksizliği ortadan kaldırmayı amaçladığına işaret eden Hisarcıklioğlu, "Hem altın bilezik veriyorsunuz, hem cep harçlığı veriyorsunuz. Bugüne kadar böyle bir proje olmadı. Devrim niteliğinde bir hadise bu" dedi.

5 yılda 1 milyon işsiz genci iş sahibi yapmayı hedefleyen UMEM Beceri'10 projesi hakkında bilgi veren TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu, işsiz gençlere başvuru çağrısı yaparak, "Müracaat edin, sizi meslek sahibi yapalım, meslek sahibi olurken cep harçlığını alınız ve daha sonrasında işinize kavuşun" ifadesini kullandı.

Önce kurs, sonra staj ve iş

Piyanın iş gücü ihtiyaçlarına göre, işsizlerin önce kurstan geç-

ceğini, sonra staj yapma imkânına kavuşacağını belirten TOBB Başkanı şunları söyledi: "Bunu kamu bürokrasisinde de bir zihniyet devriminin başlangıcı olarak görüyoruz. 3 aylık kursu var. Kabul görmüş olan eleman hem kursa gidiyor, hem de günlük 15 TL cep harçlığı alıyor. Ve aynı zamanda genel sağlık sigortası da çalışmaya başlıyor. 3 ay okulda okuduktan sonra, 3 ay da iş yerinde staj yapıyor. 3 ayın sonunda, staj da bittikten sonra işverenlerimiz arkadaşlarımızı işe alıyorlar"

Altın kural, belli standarda göre üretim yapmak

Türk Standartları Enstitüsü'nün (TSE) Olağanüstü Genel Kurulu'nda konuşan TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu, sanayi ve ticaret için 'standart'ın gerekliliğine işaret ederken, "Japonya'nın teknolojisi, Almanya'nın

mühendisi, Çin'in ucuz işgücü varsa, Türkiye'nin de müteşebbisi var. Müteşebbise göz bebeğiniz gibi bakın, bu ülkeyi zengin edecek, müteşebbislerdir" dedi.

Sınırlar kalktı, kurallar ortaklaştı

Hisarcıklioğlu, küreselleşme ile sınırlar ortadan kalkarken, kuralların ortak hale geldiğine işaret etti. Önceden "ne üretirsen satılır" zihniyeti hakimken, artık tüketicinin görüp, araştırıp satın aldığı, beğenmediği ürünü şikayet ettiğini veya iade ettiğini anlatan Hisarcıklioğlu, sanayicinin de tüketicinin de mal alırken belirli standartlar aradığını belirterek, şöyle devam etti: "Altın kural, belli bir standarda göre üretim yapmak... Namaz kılmak için abdest ne kadar farz ise sanayi ve ticaret için de standart o kadar farz oldu. Bu standartların dünya standartları ile örtüşmesi gerekir. Ekonomide güçlü olan, bu standartları belirleyen ülke haline geliyor. TSE'de yeni oluşacak yönetimin, standartların konduğu merkezlerde, kuruluşlarda, daha etkin ve yetkin, standartları koyan hale gelmesi lazım."





Batı Akdeniz, BAGEV şemsiyesi altında buluşacak

“ Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV), bölgedeki belediyeler başta olmak üzere üniversiteler, sanayi odaları ve işadamları derneklerini de bünyesine katarak genişliyor ”

Mikro hemşericilikten çıkıp bölgesel olarak ekonominin değerlendirilmesi gerektiğini vurgulayan BAGEV Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, “BAGEV bünyesinin genişlemesiyle bölgedeki hareketliliği sağlamak adına önemli bir rol alacağımıza inanıyorum” dedi.

Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) Mütevelli Heyeti, BAGEV Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır başkanlığında Antalya Ticaret Borsası toplantı salonunda toplandı. Toplantıya, Burdur Ticaret Sanayi Odası Başkanı Yusuf Keyik, Deniz Ticaret Odası Başkanı Ahmet Erol, ATSO Yönetim Kurulu Üyesi Levent Yiğiter, MATSO Meclis Başkanı Selçuk Senirli, Yalvaç Ticaret Sanayi Odası Başkanı Nuri Dirik, Dinar Ticaret Odası Başkanı Mehmet Yüksel, Akdeniz Üniversitesi'nden Ahmet Şahin, Isparta Ticaret Odası Başkan Yardımcısı Ahmet Tahir Bakal, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası'ndan Namık Şenli katıldı. Divan başkanlığını Süleyman Demirel Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Murat Ali Dulupçu'nun yaptığı mütevelli



heyette 2011 yılı tahmini bütçesi onaylandı.

Üyeleri, istihdam ofisi, ürün portalı, proje pazarı hakkında bilgilendiren Çandır, BAGEV'in bölge için önümüzdeki dönemde daha etkin çalışmalara imza atacağını kaydetti. BAGEV kariyer firmaların üyeliğinin ücretsiz olduğunu belirten Ali Çandır, BAGEV kariyerle ilgili önemli yol aldıklarını ifade etti. Çandır, tüm kurumları BAGEV kariyer şemsiyesinde toplamayı hedeflediklerini anlattı. Ali Çandır, BAKA'nın hibe programını

açmasıyla proje vererek bölge ekonomisini canlandırmayı amaçladıklarını da söyledi.

Yönetime yetki

Üyelerin yönetime görev vermesi halinde başta belediyeler olmak üzere, işadamları dernekleri ve üniversiteleri BAGEV'in bünyesine almak istediklerini kaydeden Ali Çandır, “BAGEV'in üstlendiği görev gereği şemsiyesinin genişletmek gerektiğini düşünüyorum. BAGEV bünyesinin genişlemesiyle bölgedeki hareketliliği sağlamak adına önemli bir rol alacağımıza inanıyorum” dedi.

Mikro hemşericilikten çıkıp bölgesel olarak ekonominin değerlendirilmesi gerektiğini vurgulayan Çandır, “İşadamları ve belediyelerle olan diyaloglar bölge ekonomisine katkı sağlayacaktır. Bölge esaslı çalışmalar yapar hale gelmezi lazım. Üniversitelerin kampustan çıkıp, işadamlarıyla buluşması gerektiğini düşünüyorum” dedi.

Yapılan oylamada BAGEV yönetimine üniversiteler, sanayi odaları, belediyeler ve işadamları derneklerinin katılımı konusunda yönetime yetki verildi.

Burdur'da İstihdamı Geliştirme Protokolü imzalandı

“ Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) bünyesinde faaliyet gösteren BAGEV Kariyer Ofisi, Burdur Belediyesi ile işbirliği protokolü imzaladı. Daha önce Antalya Belediyesi ile de protokol imzalayan Kariyer Ofisi faaliyetlerinin, bölge çapında yaygınlaşması için çalışmalar sürüyor. ”

Burdur Belediyesi ile Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) arasında İstihdam ve Eğitimi Geliştirme İşbirliği Protokolü yapıldı. Sözleşmeyi Burdur Belediyesi adına Belediye Başkanı Sebahattin Akkaya, BAGEV adına Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Burdur Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Yusuf Keyik imzaladı. İmza törenine BAGEV Genel Sekreteri Ufuk Karakoç, İnsan Kaynakları Yönetim Danışmanı ve Proje Direktörü Reşat Güney ile Burdur Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreteri Sedat Öz de katıldı.

Yusuf Keyik, BAGEV Kariyer'in bölgedeki oda, borsa ve üniversite-lerden sonra belediyelerle de işbirliği yaparak bölgenin istihdam soru-



nunu çözdüğünü, Türkiye'de bir ilk olan bölgesel istihdam ofisi ile bölgenin toplam işgücü profilini ortaya koyarak yatırımcılara referans olabilecek bir sistem geliştirdiklerini kaydetti.

BAGEV olarak daha önce de Antalya Büyükşehir Belediyesi ile protokol imzaladıklarını belirten Keyik, belediyelerle ortak çalışmak

için işbirliklerine devam edeceklerini kaydetti. Keyik, "BAGEV Kariyer firmalara ücretsiz hizmet vermeye devam etmektedir" dedi.

Burdur Belediye Başkanı Sebahattin Akkaya ise belediye bünyesinde BAGEV Kariyer temsilcisi olacağını ve beyaz masaya yapılacak iş müracaatlarının değerlendirileceğini belirterek, "Belediye olarak üzerimize düşeni yapmaya hazırız" dedi. Proje Danışmanı Reşat Güney, www.bagevkariyer.com web ortamı sayesinde işverenlerle iş arayanların bir araya getirildiğini belirtti. Konuşmalardan sonra İstihdam ve Eğitim Geliştirme İşbirliği Sözleşmesi Burdur Belediye Başkanı Sebahattin Akaya ile BAGEV Başkan Yardımcısı Yusuf Keyik tarafından imzalandı.





Kepez Belediyesi ve BAGEV'den işsizliği önleyecek işbirliği

“ Kepez Belediyesi ve BAGEV arasında işsizliğin önlenmesi ve istihdamın sağlanması amacıyla, eğitim ve işbirliği protokolü imzalandı. ”

Protokol, Kepez Belediye Başkanı Hakan Tütüncü ile Antalya Ticaret Borsası (ATB) ve Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) Başkanı Ali Çandır arasında imzalandı. Protokol ile Kepez Belediyesine gelen iş başvuruları, BAGEV tarafından oluşturulan istihdam bankasına (bagevkariyer.com) aktarılacak. İş başvuruları burada değerlendirilerek sektörün, ihtiyacına göre iş gücü talebi karşılanacak.

Kepez Belediyesi hizmet binasındaki imza töreninde BAGEV Yönetim Kurulu Üyeleri ve Başkan Yardımcısı Gürsel Kaya da hazır bulundu.

Başkan Tütüncü, imzalanan bu protokolle, Antalya ve Kepezin önemli problemlerinden olan işsizliğin önlenmesi ve istihdamın sağlanması konusunda ciddi bir adım attıklarını söyledi. Tütüncü, üç kurumun güçlerini birleştirerek, iş ve işsizlik problemine çare arayacağını belirterek, Bu protokolle, vatandaşlarımızın önemli



isteği olan iş talebini karşılamaya dönük önemli bir adım attık dedi. Başkan Hakan Tütüncü, BAGEV ve ATB'ye bu işbirliği çalışmasından dolayı da teşekkür etti.

ATB ve BAGEV Başkanı Ali Çandır da, kurumlarla işbirliği yaparak, iş ve işsizlik havuzu oluşturulması için bir istihdam ofisini kurduklarını kaydetti. Çandır, imzaladıkları bu protokolle, en çok göç alan ve genç nüfusun en fazla olduğu Kepezdeki iş arayanlara kariyer ofisinden yararlanma imkanı sunduklarını belirtti.

İşbirliğinin, işsizlikle mücadele çalışmalarına katkı sağlayacağına işaret eden ATB Başkanı Çandır, Kariyer ofisinde hem iş gücümüzün profilini çıkaracağız hem sektörlerin iş talebini karşılayacağız. İşverenlerin talepleri doğrultusunda gerçekleştireceğimiz eğitim çalışmaları ile işsizleri meslek sahibi yapacağız. diye konuştu.

Protokole desteğinden dolayı Tütüncüye teşekkür eden Çandır, Kepez Belediyesinin, Altınovada ATB'ye tahsis ettiği binada da Tarımsal Uygulamalı Meslek Eğitim verdiklerini de sözlerine ekledi.

İmzalanan bu protokolle, BAGEV kariyer portalı ile diğer kurumların veri tabanlarının işbirliği içinde kullanılması, bilgi paylaşımının gerçekleştirilmesi, iş gücü talebinin doğması durumunda, bu ihtiyacın giderilmesinde ortaklaşa çalışılması ve istihdam konusunda eğitim ve çalışma şartlarının oluşturulmasına katkıda bulunulması amaçlanıyor.

Kentteki işsizliğe çözüm için önemli bir işbirliği daha

“ Kentteki işsizlik sorununun çözümü için Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) ile Muratpaşa Belediyesi arasında da işbirliği protokolü imzalandı ”

Muratpaşa Belediye Başkanı Süleyman Evcilmen ile Antalya Ticaret Borsası (ATB) ve BAGEV Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır arasında, iki yıllık işbirliğini öngören bir protokol imzalandı. İmza töreninde konuşan Belediye Başkanı Evcilmen, ülkenin en önemli sorunlarından işsizliğe çözüm üretmeyi amaçladıklarını ve bunun için işbirliğine gideceklerini söyledi.

Bu protokol ile işsizlik sorununa belli ölçüde nasıl çözüm bulabilmek için ilk somut adımı attıklarını anlatan Evcilmen, “Yurttaşlarımızdan belediyemize verilen özgeçmişlerini içeren başvurular BAGEV

Bölgesel İstihdam Ofisi’ne aktarılacak. Ne yurttaşlardan ne de işverenlerden hiçbir ücret alınmayacak. Süreçte, nitelikli işgücü yaratmak için verilecek eğitimler bu çalışmayı daha da anlamlı kılıyor” dedi.

Evcilmen’e teşekkür

ATB Başkanı Çandır, Antalya, Burdur ve Isparta’yı kapsayan bölgenin istihdam profilini çıkardıklarını kaydetti. Çandır, “İş ve işgücüne katkı sağlamayı planlıyoruz. İşsizliğe karşı kurumların ayrı ayrı enerji harcamaları yerine, potansiyelin birleştirilip daha verimli hale getirileceğine inanıyoruz. Protokol için Muratpaşa Belediye Başkanı Süleyman Evcilmen’e teşekkür ediyorum” dedi.





EXPO 2016 Antalya'nın yeri netleşti

“Antalya’da 2016 yılında düzenlenecek EXPO’nun yeri netleşti. EXPO İcra Kurulu, organizasyon için Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü (BATEM)’nün Aksu’daki arazisini belirledi.”



18-21 Şubat tarihleri arasında, Uluslararası Bahçe Bitkileri Üreticileri Birliği (AIPH) yetkilileri; AIPH Başkanı Doeke Faber, AIPH Genel Sekreteri Sjaak Langeslag ve AIPH Pazarlama ve Sergiler Komitesi Başkanı Shinya Wada, EXPO’nun düzenleneceği yeri incelemek üzere Antalya’ya geldi. EXPO organizasyonunun düzenlenmesi için belirlenen alternatif alanlarda incelemelerde bulunan AIPH Heyeti, incelemelere başlamadan önce EXPO İcra Kurulu ile bir araya geldi. Antalya Vali Yardımcısı Mehmet Seyman başkanlığında ATSO Konferans Salonunda düzenlenen toplantıda konuk heyete BATEM arazisinde yapılacak etkinlikler hakkında sunum yapıldı.

Toplantıda konuşan Vali

Yardımcısı SEYMAN botanik EXPO’nun dünyanın en önemli organizasyonlarından birisi olduğunu söyledi. SEYMAN: “Başta Antalya Valiliği olmak üzere Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO), 30’u aşkın sivil toplum kuruluşu, Antalya Büyükşehir Belediyesi ve Antalya milletvekillerinin de içinde yer aldığı özenli ve arzulu çalışma ile dünyanın önemli organizasyonunun Antalya’da layığı ile gerçekleştirilmesi konusunda sevindirici bir aşamaya ulaştık” dedi.

Antalya’nın dünyanın en önemli turizm destinasyonları içerisinde yer almasının yanında Türkiye’nin tarım ürünleri ihracatında da ön sıralarda yer aldığını belirten SEYMAN: “Genel olarak insana, insan mutluluğuna ve insan ilişki-

lerine önem veren ilimiz, bu ilişkiler içerisinde 2016 EXPO'yu "çocuk ve çiçek" teması üzerine inşa etmeyi hedeflemiştir. Antalya, 4 saat uçuş mesafesinde yaklaşık 2 milyar nüfusa hitap eden bir bölgedir. Bu özelliği dolayısı 2016 yılında gerçekleştirilecek EXPO'da 6 ayda 8 milyon konuga ev sahipliği yapmayı hedeflemektedir" diye konuştu.

SEYMAN, bu organizasyonun yerel ve küresel çevre sorunlarını tartışarak gelecek nesillere aktarmak ve bütün dünyayı ekolojik tarımın önemine dikkat çekmek açısından da büyük önem taşıdığını vurguladı. Antalya'nın "Çocuk ve Çiçek" temasıyla da çocuk dostu bir şehir olarak anılacağını dile getiren SEYMAN, şöyle devam etti: "30 yıldır yaptığımız etkinlikleri bütün dünyaya duyurmak istiyoruz. Dünyanın en önemli en güzel en muhteşem sahne etkinliklerini Aspendos'ta sergilendiği gibi 2016'da da bu tarihi güzelliğimizi ve sanatsal zenginliğimizi çeşitli etkinliklerle gelen konuklarımıza sunmayı hedefliyoruz."

Seyman, EXPO'nun Antalya'da şimdiye kadar düzenlenen ülkelerden çok daha etkin ve coşku dolu bir şekilde gerçekleştirileceğinin de altını çizdi. EXPO Komitesi olarak etkinlikler için 90 hektarlık bir alanın tahsis edilmesini hedeflediklerini aktaran Vali Yardımcısı, "Amacımız EXPO 2016'nın içereceği tüm etkinlikleri, gelecek konuklarımızın ihtiyaç duyacağı gereksinimlerine cevap verecek bir tesis gerçekleştirmektir" ifadelerini kullandı.

"Antalya çok istekli"

AIPH Başkanı Doeke C. Faber de Antalya'daki tüm resmi ve sivil toplum kuruluşlarının EXPO'yu yapmak için istekli olduğunu söyledi. Antalya'ya 2016 yılında düzenlenecek EXPO'nun yerini incelemek için geldiklerini belirten Faber: "2016 için son kararı Paris'teki ilgili kuruluş olan Uluslararası Sergiler Bürosu (BİE) verecek. Biz kendi testitlerimizi ve önerilerimizi sunacağız. Öncelikle etkinlik alanının erken hazır olması gerekir. Ancak bu şekilde Paris'teki kuruluştan destek alabiliriz" dedi.

"Bizim rüyamız dünyada yeşil şehirler kurmak"

Bu organizasyon için şehrin, devletin ve hükümetinin desteğinin çok önemli olduğunu vurgulayan Faber: "Çünkü EXPO'ya yapılacak olan davetlerde, devletin ön planda olması ve davetlerin çoğunu hükümetin yapması gerekir" diye konuştu. EXPO'nun sadece gelecek ziyaretçi için değil, ekonomik, istihdam, turizm ve tarım için de çok önemli bir organizasyon olduğunu vurgulayan Faber, şöyle devam etti: "Antalya'ya gelecek ziyaretçiler Türk bahçelerini görme fırsatı da yakalayacak. Ayrıca organizasyonunuzun ana temasını çocuklar ve çiçeklerin oluşturması çevreye verilen önemli göstermekte. Bizim rüyamızda dünyada yeşil şehirler kurmak. Dünyanın nüfusunun yarısından fazlası şehirlerde yaşıyor. Bu vesile ile şehirlerde yeşil alanlar, parklar ve yaşlıların rahat dolaşabi-

leceği temiz sağlıklı alanlar oluşturmak istiyoruz".

Antalya halkına hediye

Geçen sene Güney Kore'de, 2016 Botanik EXPO'sunun Antalya'da düzenlenmesine karar verdiklerini hatırlatan Faber, EXPO için kullanılacak yerin daha sonra yeşil bir alan olarak devam ettirilmesinin ve Antalya halkına hediye edilmesinin verecekleri kararda etkili olacağını kaydetti. Faber, BATEM'in EXPO alanı olarak seçilmesinden de memnun olduklarını, AIPH olarak her türlü desteği vereceklerini de sözlerine ekledi

Her türlü desteği vermeye hazırız"

Antalya Milletvekili Sadık Badak, hükümetin EXPO'nun Antalya'da gerçekleştirilmesi konusunda her türlü desteği vermeye hazır olduğunu bildirdi. Organizasyonun liderliğini henüz kesinleşmemekle birlikte Çevre ve Orman Bakanlığı'nın yapacağını kaydeden Badak, "Çevre ve Orman Bakanlığımız ile birlikte 8 ayrı Bakanlığın koordinasyonunda devlet desteği bu organizasyonun arkasında olacak" dedi.

Türk halkının ve hükümetinin arzusunun sadece 2016 bahçecilik sergisiyle sınırlı olmadığını, olimpiyatlar içinde çalışmaların yapıldığını dile getiren Badak "2020 World EXPO'ya İzmir ve Ankara da aday olmak istiyor. EXPO 2016'nın da Antalya'da başarı ile gerçekleşeceğine inanıyorum" dedi.





‘Türk tohumculuğuna haksızlık’

“ Tarım ve Köyşleri Bakanı Eker, Tohum Sanayii ve Üreticileri Birliği yönetici ve üyelerinin katılımı ile Antalya’da tohumculuk sektörünün faaliyetlerinin anlatıldığı toplantı ve inceleme gezilerine katıldı. Bakan Eker, “Türk tohumculuğuna haksızlık yapılıyor” dedi ”

Türkiye’de tohumculuk sektörü üzerine bazı efsaneler ve kısırdöngüler oluşturulduğunu belirten Bakan Eker, tohum üzerinde başta tohum üreticilerine olmak üzere araştırmacılarına, sanayicilerine, Türk çiftçisi ve tarım sektörüne yanlış bilgiler ve efsaneler üzerinden haksızlık yapıldığını açıkladı. Tohumculuğun tarımsal üretimi esas aldığını ve genetik kaynağı olduğunu dile getiren Bakan Eker, tohum olmadan tarımsal üretimden söz etmenin mümkün olamayacağını kaydetti.

40 yıl önceki kanun değiştirildi

Türkiye’nin 40 yıl önceki tohumculuk kanununu kullanırken bugün bu kanunda yapılan değişikliklerle Türk tohumculuğunun ciddi gelişme gösterdiğini dile getiren Eker, “Türkiye 63 tarihli kanunla yapılan tarifle ve orada belirtilen kavramlarla bu sektörü yönlendirmeye çalıştı. Böyle bir durumda siz dünyadaki gelişmeyi elbette ki takip edemezsiniz. Son 8 yılda arpada yüzde 6’lık bir gelişme sağladı, çeltikte mısırdaki yüzde 82, ayçiçeğin-

de yüzde 103, sebze tohumlarında yüzde 121 oranında artış sağladı. Bunlar çok önemli gelişmeler. Türkiye bundan 8 yıl önce 1200 ton sebze tohumu üretirken bugün 2750 ton üretiyor” diye konuştu.

Yerli tohum endüstrisinin Türkiye’de 20 yıl kaybettiğini aktaran Bakan Eker, “Bugün bize muhalefet edenler aslında Türkiye’nin gelişmesine, büyümesine, bu tip projeleri kullanabilme kabiliyetine muhalefet ediyor. İslahçılar kanunu çıkarılarak Türkiye’de hibrit tohum

faaliyetleri hızlandı. Mesela hububat, bakliyat tohumculuğunda hep haksızlık yapılır. Halbuki bilmezler ki Türkiye’de kullanılan çeltik, mercimek, buğday, arpa bu ürünlerin birçoğunun neredeyse yüzde 100’ünün tohumu Tarım Bakanlığı enstitülerinin geliştirdiği çeşitlerdir ve piyasada bunlar kullanılıyor” diye konuştu.

Türk tohumculuk sektörünün 2009’da 71 milyon dolar ihracat yaptığını kaydeden Bakan Eker, “İlk 6 ülke İtalya, Ukrayna, Rusya, İspanya, Almanya ve Fransa. Türkiye bu ülkelere tohum ihraç ediyor. 30 ülkeye ihracat yapılıyor” dedi.

MAY Tohumculuk Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ali Yormazoğlu, Türkiye’de GDO’lu tohum bulunmadığını, üretimi, geliştirilmesi, araştırılması gibi her türlü çalışmanın da yasak olduğunu aktardı. Yormazoğlu, ancak bütün bunlara karşın sanki GDO’lu tohum varmış gibi spekülasyonlar yapılmasından yakındı.



Mehmet Ali Yormazoğlu

“Türkiye tekstilde ikinci baharını yaşıyor”

Antalya Tekstil ve Hammaddeleri İhracatçı Birliği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Halil Bülbül, Antalya’da 2010 yılında 110 milyon dolar civarında ihracat yapıldığını kaydetti ve “Türkiye tekstilde ikinci baharını yaşıyor” dedi.

Tekstil sektöründe 8 yıl önce büyük gerileme yaşandığını kaydeden Halil Bülbül, gerilemenin sebebini de Avrupa’da bulunan büyük pazarın Uzak Doğu’da bulunan büyük ve ciddi işler yapan firmalarla yaptığı uzun zamanlı kontratlı alımlar olduğunu belirtti. Dünyadaki global gelişmeleri tam ve zamanında takip edemedikleri için de piyasanın dışında kaldıklarını ifade eden Bülbül, son iki yılda Avrupa’da yaşanan krizin de etkisiyle Uzak Doğu’daki firmalarla uzun kontratlar yerine kısa vadeli kontratlarla ürün alımına başladığını, Türkiye’nin ise bu süreyi iyi değerlendirerek kısa vadeli tüm kontratları topladığını kaydetti. Bülbül, Türkiye’nin coğrafi konum bakımından Uzak Doğu ülkelerine göre şanslı olduğunu ve ulaşımın daha kısa sürede sağladığını belirterek, “Türkiye tekstil sektöründe ikinci baharını yaşıyor” dedi.



110 milyon dolarlık ihracat

Halil Bülbül, tekstilin emek yoğun bir sektör olduğuna dikkati çekerek, Türkiye’de merdiven altı üretim dahil olmak üzere 3,5 milyon kişiye sektörde istihdam sağladığını bildirdi. Tekstilin istihdam dışında katma değer yönünden de vazgeçilmez bir sektör olduğunu söyleyen Halil Bülbül, sadece

Antalya’da 2010 yılında 110 milyon dolar civarında ihracat yapıldığını kaydetti.

Tekstil sektöründeki en büyük sıkıntılardan birinin moda ve tasarım boyutuna geçilememesi olduğunu anlatan Bülbül, tekstilde tam olarak bir marka olmadığını kaydetti. Bülbül, Türkiye’deki en büyük şirketlerin ilk olarak iş sektörüne tekstille girdiğini belirtti.

Pamuk fiyatı ve üretimi arttı

Türkiye’de pamuk fiyatlarının ve üretimin arttığını belirten Bülbül, fiyatın artmasının nedeninin Güney Afrika ülkelerinde üretilen pamukta çıkan hastalıklar olduğunu kaydetti.







Nar

“

Antalya'nın ekolojisinin nar yetiştiriciliği için uygun olması, narın toprak ve iklim özellikleri yönünden fazla seçici olmaması, ürünün pazarda iyi fiyat bulması nar üretim alanlarının hızla artmasına neden oldu. Antalya, bin tonun üzerinde üretimi bulunan Türkiye'deki 13 il arasında, 52 bin 953 ton üretimi ile birinci sırada yerini aldı

”

Anavatanı Ortadoğu ve Kafkasya olan nar, geçmiş binlerce yıla dayanan en eski meyve türlerinden biridir. Bu meyveye ait bulunan ilk fosillerin birkaç milyon yıl öncesine ait olduğu söyleniyor. İklim bakımından yetişme koşullarının uygun olduğu birçok ülkede yetişmekle birlikte tropik ve subtropik iklim meyvesi olarak biliniyor ve sıcak ve ılıman iklim bölgelerinde de sınırlı da olsa yetiştiriliyor.

Nar, içermiş olduğu antioksidanlar, polifenolik maddeler ve C vitamini içeriğinden dolayı fonksiyonel gıdalar grubuna dâhil. Narın içermiş olduğu bu maddelerin de özellikle kanser ve kalp damar hastalıklarını önlemede etkili olduğu, ayrıca bu maddelerin yüksek tansiyonlu hastalarda kan basıncını düşürerek hastalığı önleyebildiği belirtiliyor. Taze olarak tüketilebildiği gibi meyve suyu, nar ekşisi, gıda, kozmetik, ilaç ve boya sanayinde kullanılabilir olması nedeniyle de kullanım alanı oldukça geniş bir meyve olarak karşımıza çıkıyor. Tüm bu nedenler doğrultusunda özellikle son yıllarda narın hem ülkemizde hem de ilimizde üretimi ve tüketimi arttı. Türkiye İstatistik Kurumu'nun verilerine göre 1999

yılında 46 bin 80 dekar olan Türkiye nar üretimi, yıllık ortalama yüzde 16 artış hızıyla 2008 yılında 176 bin 197 dekar olarak kayıtlara geçmiş. Bu alanlarda 1999 yılında 58 bin ton nar üretilirken; 2008 yılında bu rakam yüzde 9 oranında artarak 127 bin 760 tona yükselmiş.

Nar, Türkiye'de olduğu gibi Antalya bölgesinde de çiftçiler için önemli bir gelir kaynağı haline geldi. Uygun iklim koşulları, geniş ve verimli toprakları ile Türkiye'nin sebze meyve üssü olarak anılan Antalya'nın ekolojisinin nar yetiştiriciliği için uygun olması, narın toprak ve iklim özellikleri yönünden fazla seçici olmaması, ürünün pazarda iyi fiyat bulması nar üretim alanlarının hızla artmasına neden oldu. Antalya, bin tonun üzerinde üretimi bulunan Türkiye'deki 13 il arasında, 52 bin 953 ton üretimi ile birinci sırada yer alıyor. Antalya'yı ise sırasıyla Muğla, Denizli, Gaziantep, Mersin, Aydın ve Hatay illeri izliyor. Antalya, Türkiye nar üretiminin yüzde 44'lik kısmını karşılıyor. 2008 yılında Antalya'da 52 bin ton 953 ton üretildiği TÜİK verilerde yer alırken, merkez ilçede (Muratpaşa, Kepez, Konyaaltı, Aksu ve Döşemealtı ilçelerinde) 33

Bedrullah Erçin



bin 834 ton, Serik'te 4 bin 944 ton, Kumluca'da 3 bin 200 ton, Finike'de 3 bin 75 ton, Manavgat'ta 2 bin 718 ton, Alanya'da 2 bin 300 ve Kaş'ta bin 80 ton nar üretildiği de TÜİK verilerinde yer alıyor.

İhracatın yarısı Antalya'dan gerçekleşiyor

Türkiye genelinde 2000 yılında 46 bin 750 dekar alanda nar üretimi yapılırken, Antalya'da bu alanın 6 bin 340 dekar olduğunu söyleyen Antalya Tarım Müdürü Bedrullah Erçin, bu tarihten sonra Antalya ve Türkiye'de nar üretiminin çok hızlı geliştiğine dikkati çekiyor. Erçin'in verdiği bilgilere göre, Antalya'da son yıllarda yurt dışından nar talebinin artması, hem üretici hem de yaş meyve sebze ihracatçı firmalarını büyük bahçelere yöneltti ve üretim artmaya başladı. Antalya'da da bir çok şirketin 2000 yılından sonra nar bahçesi kurmaya başladığına işaret eden Erçin, Türkiye'nin, 2005 yılında 11 bin 296 ton olan nar ihracatının geçen yıl 41 bin 918 tona çıktığını, elde edilen gelirin de 9 milyon 285 bin 254 dolardan, 40 milyon 24 bin 761 dolara ulaştığını söylüyor. 'Türkiye nar ihracatının yarısı Antalya'dan gerçekleşmektedir' diyen Erçin, şu bilgileri veriyor: "Türkiye toplam nar alanı, 2008 yılında 176 bin 197 dekara ulaşmıştır. Üretim miktarı da toplam alana bağlı artış göstermiş ve 2008 yılında 127 bin 760 ton olmuştur.



Ülkemizde gerek alan ve üretim miktarları, gerekse verim ve toplam ağaç sayıları bakımından Antalya ilk sırada yer almaktadır.

Antalya'da 2004-2008 yılları arasında gerek toplam nar üretim alanında, gerekse üretim miktarında istikrarlı bir artış kaydedilmiştir. 2004 yılında 18 bin 820 dekar olan nar üretim alanı 2008 yılında 32 bin 685 dekara ulaşmıştır. Üretim miktarı ise 2004 yılında 28 bin 53 ton iken 2008 yılında 55 bin 739 ton olmuştur. Antalya ilinde üretim miktarı bakımından merkez ilçelerde, il üretiminin yaklaşık yüzde 64'ünün karşılandığını, bunu sırasıyla yüzde 9,3 ile Serik, yüzde 6 ile Kumluca, yüzde 5,8 ile Finike, yüzde 5,1 ile Manavgat ve yüzde 4,3 ile Alanya ilçelerinin takip ediyor."

BATEM'den tescilli çeşitler

Tarım ve Köyşleri Bakanlığına bağlı Batı Akdeniz Araştırma Enstitüsü (BATEM) de piyasaya sürdüğü virüssüz ve erkenci nar çeşitleri ile hem Türkiye'deki hem de Antalya'daki nar üretimine yön veren en önemli kurumlardan biri. BATEM'de yaklaşık 20 yıldır nar çeşitleri konusunda araştırma yapıldığını söyleyen BATEM Müdürü Dr. Suat Yılmaz, Türkiye'nin halen ihraç edilen en önemli nar çeşidi olan hicaz narının BATEM'in tescilli ürünü olduğunu söylüyor. 2009 tarihinde de BATEM Esinnar, BATEM Hicrannar, BATEM Yılmaznar ve BATEM Onurnar isimli 4 yeni nar çeşidini Enstitüleri adına tescil ettirdiklerini hatırlatan Yılmaz, narın geleceğinin çok iyi olduğunu düşünüyor. Narın iyi gelir getirmesi için doğru çeşitlerin dikiminin yapılması ve nar işleme tesisleri kurulmasını öneren Yılmaz, narın ekonomik kazanç getirisi yönünden daha en az 50 yılı olduğunu düşünüyor.

likten geçtiğini kaydeden Yılmaz şu bilgileri veriyor; "Meyvecilik aynen moda gibidir. Tüketicilere alternatifler sunmak gerekir. Nar iyi para kazandırır. Avrupalı tüketici son yıllarda narı keşfetti. Nar, Avrupa'da zengin insanların sofrasını süslüyor. Pahalı bir meyve çeşidi. Uzak Doğu ülkeleri Japonya, Güney Kore ve Çin gibi ülkelerde nar 'kutsal meyve' olarak biliniyor. Bereket ve güzellik vereceğine inanılıyor. Bu nedenle Uzak Doğu pazarında da var olmalıyız."

"Narın en az 50 yılı var"

Nardaki en büyük sıkıntının çeşit seçimi olduğunu söyleyen Suat Yılmaz şu bilgileri veriyor; "Dünyanın yaklaşık 70 milyon ton elma üretimi var, 120 milyon ton narenciye üretimi var. Bunları üst üste koyduğunuz zaman çok büyük rakamlar karşımıza çıkıyor. Ama narın daha dünyadaki üretimi 2 milyon tonu bile bulmadı. Elma ile 40 kat bir fark söz konusu örneğin. Narenciye ile kıyaslarsak 60 kat fark var. Meyveleri birbiri ile kıyaslamak doğru değil. Ama narın diğer meyvelere göre üstünlükleri var. Narın bana göre gelecek bir 50 yılı var. Bir kere narın her şeyini sanayide kullanabiliyorsunuz. Diğer ürünlerde bu kadar şansınız yok. Böyle bir avantajı var. İkincisi, dünya narı yeni tanıyor. Narın

Suat Yılmaz



içerisinde olan antioksidan maddeler nedeniyle sağlık yönünden çok faydalı. Bir kat daha bu narın önemini arttırıyor. Nar, en kötü olduğu dönemde 50 kuruş yapıyor. Narı diğer meyvelerle karşılaştırdığınız zaman bakımı oldukça kolay bir meyvedir. Toprak ve iklim yönünden fazla seçici bir meyve değildir. Nardaki en büyük hata çeşit seçiminde. Vatandaş çeşit seçimine dikkat etmiyor. Vatandaş herhangi bir yerden bir dal buluyor, kesiyor, üretim yapıyor. Tüketime uygun mu, ihracata gider mi bunları göz ardı ediyor. Tadı, kullanım özelliklerine bakmazsan istediğiniz kadar nar yetiştirin kim alır onu. Bunları bilmeden rastgele yapılan üretim, nardaki en büyük sıkıntı bugün bana göre."



Meyveciliğin temelinin çeşitli-

Kontrolsüz ve denetimsiz fidanlar tehdit unsuru

BATEM Meyvecilik Bölümü'nden Ziraat Yüksek Mühendisi Alpaslan Şahin'in Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nden Yrd. Doç. Dr. Şadiye Gözlekçi ile birlikte hazırladığı nar üretimini ve pazarlaması ile ilgili swot analizi ise bölgedeki nar üretiminin güçlü ve zayıf yönlerini yansıtmaları bakımından önemli bir çalışma. Bugünkü durumun tespiti ve geleceğe dair perspektifin oluşabilmesi açısından önemli bulgular içeriyor. Antalya'nın ekolojisinin nar yetiştiriciliği için uygun olması, toprak ve iklim özellikleri yönünden narın fazla seçici olmaması ve ürünün pazarda iyi fiyat bulması nedeniyle nar alanlarının son dönemde hızla arttığının vurgulandığı çalışmada, son yıllarda düzenli kapama bahçeler şeklinde yapılan nar yetiştiriciliğinde Antalya'nın Türkiye üretiminin yüzde 44'lük kısmını karşıladığı belirtiliyor.

Bölgede nar suyu eldesine yönelik nar işleme sanayinin yeterince gelişmemesi; derimden tüketiciye ulaşınca kadar olan aşamada muhafaza ve taşıma şartlarının uygunsuzluğundan kaynaklanan kayıpların görülmesi; budama, sulama gübreleme gibi kültü-

Alpaslan Şahin



rel işlemlerdeki yanlışlıkların yanı sıra erken-geç hasatta karşılaşılan sorunların verim ve kalitede kayıplara neden olması ise tespit edilen zayıf yönler.

İlimizde turizmin gelişmesi ve bölgedeki yatırımların artması ile birlikte tarım arazilerinin imara açılmasıyla azalan tarımsal arazi varlığı nar üretimini de tehdit eden bir unsur olarak karşımıza çıkıyor. Üretimdeki bir diğer önemli tehdit ise, özellikle fidan üretiminin kolay olması nedeniyle piyasada kontrolsüz ve denetimsiz olarak fidan üreten çok sayıda kişi ve kuruluşun varlığı. Nar üretimi ile ilgili fırsatlar ve yapılması gerekenler ise şu şekilde sıralanmış:

- Subtropik meyveler, hem arz eksikliği hem de egzotik görünümünden dolayı fazla talep görmektedir.
- İlimizde bulunan Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü ve Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nin ilgili bölümlerinden "Nar yetiştiriciliği" konusunda teknik bilgi desteği sağlanmaktadır.
- Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından, yüksek kaliteli, hastalıklardan arı, iç ve dış pazar taleplerini karşılamaya yönelik yeni nar çeşitleri üretilip, tescil ettirilerek piyasaya sunulmuştur.
- Araştırma-yayım kuruluşları arasındaki koordinasyon artırılarak yeni kurulan bahçelerde modern üretim teknikleri kullanımına önem verilmelidir.
- İl Tarım Müdürlüğü ve Batem ile işbirliği halinde organik nar yetiştiriciliği ve iyi tarım uygulamaları konularında üreticilerin bilgilendirilmesi sağlanmalı ve böylece pazarlama imkânları genişletilmelidir.
- İlimizde faaliyet gösteren nar üretici birlikleri çalışmalarını modern teknolojileri takip ederek tüm üreticilere ulaştırmalıdır.
- Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı kapsamında, nar işleme, paketlenme ve muhafaza tesislerinin kurulması sağlanmalıdır.



BATEM Hicran Nar



BATEM Hicaz Nar



BATEM Esin Nar

- Üretim planlaması yapılarak, bölgelere uygun standart çeşitlerle kurulu kapama bahçeler artırılmalıdır.

Meyvecilik Master Planı

Antalya Valiliği İl Tarım Müdürlüğü Antalya Meyvecilik Master Planı'nda nar yetiştiriciliğinde karşılaşılan sorunlar ve gelecekteki durumla ilgili olarak ise, nar yetiştiriciliğinin çok kolay olduğu ve kısa sürede ürün eldesi ile yüksek kazanç sağlanabileceği düşüncesi ile çiftçi dışında (tarımla doğrudan ilgisi olmayan) araziye sahip olan birçok kişinin bilinçsizce nar bahçesi kurma eğiliminde olduğu belirtiliyor. Bu durumun, Antalya yöresinde birçok yetiştiricilik sorununu da beraberinde getirdiği ifade ediliyor. Ayrıca, nar meyvelerinin çatlamaya ve güneş yanıklığına karşı hassas olduğu ve bunun da bölgedeki pazarlanabilir ürün miktarını düşürdüğü bilgisi veriliyor. Bu nedenle çeşitlerin; çatlama, güneş yanıklığı, hastalık (*Alternaria*, *botrytis* vs.) ve zararlılara dayanıklı (Akdeniz meyve sineği, harnup güvesi, sarı ağaç kurdu vs.) depolamaya uygun çeşitler olması gerektiği vurgusu yapılıyor. Ayrıca nar bahçelerinin, iç tüketim ve ihracatta uygun, albenisi yüksek, kırmızı kabuklu ve daneli, yumuşak çekirdekli, meyve suyu ve dane randı-



manı yüksek, iri daneli, tatlı, mayhoş ve ekşi tada sahip olan, geniş bir derim periyodunu kapsayan (erkenci-orta mevsim-geçci), farklı kullanıma yönelik (taze tüketim ve sanayiye uygun), verimli çeşitlerle tesis edilmesi; narda verim ve kalite artışına yönelik uygulamaların (döllenme biyolojisi çalışmaları), sulama, gübreleme, budama, hastalık ve zararlılarla savaşım gibi teknik ve kültürel önlemlerin uygun zaman ve şekilde bilinçli olarak

yapılması; önemli üretim bölgelerinde nara uygun depolama olanaklarının ve modern soğuk depo teknolojilerinin geliştirilmesi; çeşit özelliğine uygun olgunluk kriterlerine göre ve yeme olumunda ve dikkatlice derilip, paketlenme evlerinde tasnif edilmesi; nara uygun paketlenme ve depolama koşullarında muhafazaya özen gösterilmesi ve narın ürün olarak işleme olanaklarının artırılarak sanayiye yönelik de üretimin yapılması gerektiği



BATEM Onur Nar



BATEM Yılmaz Nar



Ömer Faruk Çobanoğlu



de gelecekteki durumla ilgili master planında yer alan diğer başlıklar olarak karşımıza çıkıyor.

Finike narı da coğrafi işaret almak istiyor

2008 TÜİK verilerine göre 3 bin 75 ton nar üretimi ile Serik ve Kumluca ilçelerini takip eden Finike ilçesi de nar üretiminin son yıllarda artarak devam ettiği ilçelerden biri. Nar, narenciye'nin merkezi konumundaki ilçede meyveciliğe yatırım yapmak isteyenlerin birinci tercihi haline gelmiş durumda. Narenciye bahçelerinin sökülerek, yerine alternatif ürünlerin dikildiği ilçede sahil bölgesinde olmasa da ilçenin kuzeyinde yer alan köylerde nar bugün için birincil ürün konumunda. Finike'ye bağlı Arif, Yalnız, Alasın, Gökçeyaka ve Gökbük köylerinde tesis edilen nar bahçeleri

“ Finike’de portakal dışında ikinci sırada gelen en önemli meyve çeşidi nardır. Finike’ye bağlı Arif, Yalnız, Alasın, Gökçeyaka ve Gökbük Köyleri narın cennetidir. ”

ile nar yükselen bir ürün olarak ilçede dikkat çekmekte. Tarım İlçe Müdürlüğü verilerine göre 2010 yılında ilçede 4 bin 110 dekar alanda, 6 bin 75 ton nar üretilmiş.

Finike’de 2006 yılında Türk Patent Enstitüsü’ne başvurarak Finike portakalına coğrafi işaret tescili almayı başaran Finike Meyve Üreticileri Tarımsal Birliği

Başkanı Ömer Faruk Çobanoğlu da Finike’nin narının da aroması ve kokusu ile diğer bölgelerden ayrı özelliklere sahip olduğunu söylüyor ve narın da mutlaka coğrafi işaret tescilinin alınması gerektiğini düşünüyor. Çobanoğlu, “Finike’de portakal dışında ikinci sırada gelen en önemli meyve çeşidi nardır. Finike’ye bağlı Arif, Yalnız, Alasın, Gökçeyaka ve Gökbük Köyleri narın cennetidir. Finike nasıl narenciye'nin cenneti ise Finike’ye bağlı bu köyler de narın cennetidir. Verdiği aroması, kokusuyla harika olan ve diğer bölgelerde yetişenlerden ayrılan narımızın da patentinin alınması gerektiğine inanıyoruz. Bu anlamda da köylümüzü, üreticilerimizi bilinçlendirip gelişmelerini sağlamamız gerektiğini düşünüyoruz.” diye konuşuyor.

Recep Özkul



Erdoğan Ekinci



Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Recep Özkul, 2010 sezonunda hasat edilen narın hava şartları nedeniyle kalite kaybına uğradığını söyledi. Kalite kaybı nedeniyle narın depolamadan pazarlamaya başarısız bir sezon geçirdiğini söyleyen Özkul, "Hava şartlarından dolayı nar, geçtiğimiz yıl kötü bir sezon yaşadı. Geçen yıl 25 Eylül'de yapılan nar hasadı bu yıl 8 Ekim'de gecikmeli olarak yapıldı. Hava şartları, hasadın gecikmesi gibi nedenlerle narda kalite kaybı meydana geldi. Narda daneler yeterli olgunluğa erişemedi, aşırı giden sıcaklar ve ardından gelen yağışlar nedeniyle narda çatlama oldu. Narların dış kabuğunda lekeler oluştu. Tüm bu nedenlerle de narı ihracatçı da değerlendirmede" diye konuştu.

2010-2011 ihracat sezonunda Antalya'dan gerçekleştirilen yaş sebze meyve ihracatında; domates, biber, hıyar ve kornişondan sonra yerini alan nar, ihracatçı için de önemli bir ürün. Özellikle sanayide kullanılabilmesi nedeniyle narın avantajlı bir ürün olduğunu söyleyen ihracatçılar, hem Avrupa'da hem de Rusya'da narın büyük talep gördüğünü dile getiriyor. Genel olarak iyi değerlendirmeler yapmakla birlikte narda 2010 yılında kalite kaybı yaşandığını da ekliyorlar.

Kalitesiz ürün zarar veriyor

Özkul Tarım Ürünleri Sanayi Ticaret Ltd. Şti. Yönetim Kurulu Başkanı ve

Bu yılki yaşanan olumsuz gelişmelere rağmen narın sanayide kullanılabilir bir meyve olması nedeniyle yine de değerlendirilebildiğini ve meyve suyu sanayinde kullanıldığını söyleyen Özkul "Bu yılki kalite kaybına rağmen yine de sanayici narı aldı ve değerlendirdi. Zaten konsantre meyve suyu sanayicileri de olmasa üreticinin zararı daha da artardı" dedi.

Sektöre yeni girenlerin kalitesiz ürünleri olarak ve pazarlayarak sektöre ciddi zararlar verdiğini de söyleyen

Özkul, kalite kaybını önlemek için üretimden, pazarlamaya dikkatli davranmak gerektiğini vurguladı.

'Bu yıl herkes zarar etti'

Erdoğan Ekinci Meyve Sebze İhracat Ltd. Şti Yönetim Kurulu Başkanı ve Antalya Ticaret Borsası Meclis Üyesi Erdoğan Ekinci de 2010 yılında aşırı sıcaklar nedeniyle narda çatlama meydana geldiğini ve üreticiden ihracatçıya herkesin zarar ettiğini söyledi. Narda şeker oranının yüksek olması nedeniyle de alıcısının olmadığını vurgulayan Ekinci, "Narda 2010 sezonunda üreticiden tüketiciye herkes zarar etti. Narın tadı, albenisi istenen kalitede değildi" diye konuştu.





Rusya'da yaş sebze meyve pazarı

“139 milyon nüfusu ile dünyanın en kalabalık 9'uncu ülkesi olan Rusya Federasyonu, her yıl ortalama yüzde 6,5 artış gösteren GSYİH'sı ile sadece ülkemiz için değil İspanya, Mısır, Fas ve İtalya gibi rakiplerimiz için de önemli bir pazar konumunda.”

Rusya Federasyonu'nda ülke nüfusunun yüzde 70'i kentlerde yaşıyor ve özellikle kentsel alanda yaşayan Rus tüketicilerin tüketim tercihlerinde yaş meyve ve sebzelerin payı her geçen yıl önemli ölçüde artıyor. Sebze ve meyveler, Rus tüketicilerin günlük beslenme programlarının geleneksel bir parçası. Rusya Federasyonu'nda kişi başı meyve tüketimi Mayıs-Ekim ayları arasında 45,6 kg, Kasım-Nisan ayları arasında ise 27,7 kg düzeyinde. Ancak, Rus tüketicilerin meyve sebze tüketimi AB tüketicilerin yine de çok gerisinde.

Sebze meyve üretimi

Rusya Federasyonu soğuk iklim yapısına rağmen 53 milyon ton sebze (patates dâhil), 4 milyon ton meyve üretimi gerçekleştiriyor. Sebze üretiminin yaklaşık yüzde 70'ini patates oluşturuyor. Meyve üretiminde en önemli ürün ise üretimin yüzde 54'ünü oluşturan elma. Rusya Federasyonu, meyve sebze üretimi yapmasına rağmen kalabalık nüfusunun ihtiyacını ancak ithalat yoluyla karşılayabiliyor.

Rusya Federasyonu'nda tüketilen narenciye ürünlerinin tama-



mı ithal ediliyor. Portakal yüzde 42 payla narenciye pazarına hâkim durumda. Mandalinalar ise özellikle Noel zamanında oldukça popüler.

Ülkede üzüm tüketiminin yaklaşık yarısı yerli üretimden karşılanıyor. Özellikle Eylül-Ekim döneminde Türk ve Özbek üzümleri pazarda yoğunlaşıyor.

Kayısı ve kiraz gibi meyvelerin de dâhil olduğu taş çekirdekli meyvelerin ithalatı ise ülkede son 5 yılda her yıl ortalama olarak yüzde 20 artış gösterdi. Bu ürünlerin ithalatı yine en çok Türkiye ve Özbekistan'dan tedarik ediliyor. Taş çekirdekli meyveler ülkede yaz mevsiminde tüketiliyor.

Rusya Federasyonu, 2009 yılında 3,7 milyar dolarlık meyve ithalatı gerçekleştirmiş. Meyve ithalatında en çok tercih edilen ürün-



ler; muz, elma, üzüm ve mandalina. İthalattaki en önemli ülkeler ise Türkiye, Arjantin, Güney Afrika, Mısır, Fas ve Özbekistan.

Türkiye'nin rolü

Ülkemiz, Rusya'nın limon, greyfurt, incir ve üzüm ithalatında ilk sırada yer alıyor. Limon ithalatının yarısı, incir ithalatının ise yüzde 92'si ülkemizden sağlanıyor. Ayrıca, ülkemiz Rusya Federasyonu'nun ithalatında hıyar-kornişonda % 29, kirazda % 22, greyfurtta % 41, üzümde % 38, mandalinada % 22, portakalda % 19 ve çilekte ise % 44 pay alıyor. Ancak kalabalık nüfusu, yüksek gelir düzeyi ve yakın pazar durumu da göz önüne alındığında ülkemiz yaş meyve sebze ihracatının Rusya pazarındaki payının daha fazla artırılması mümkün görünüyor.

Rusya Federasyonu'nun sebze ithalatı ise meyve ithalatına göre

değer olarak daha düşük. Örneğin, ülkemizden gerçekleştirilen domates ihracatı, Rusya Federasyonu'nun 1,4 milyar dolar değerindeki ithalatının yüzde 22'sini oluşturuyor. Ülkemiz, Rusya Federasyonu'nun hıyar kornişon ithalatında ise İran'ın ardından 2'nci sırada yer alıyor. Rusya Federasyonu'nun sebze ithalatında Türkiye, Hollanda, İsrail

ve İspanya ilk sıralarda yer alıyor.

Rusya Federasyonu'nda bulunan ithalatçıların çoğunluğu, dağıtıcı veya toptancı halinde komisyoncu konumunda. İthalatçıların bir kısmı telefon siparişleri ile bazıları ise firmalar aracılığıyla ürün temin ediyor.

Büyük süpermarketler ile hipermarket zincirlerinin ise Rusya Federasyonu'nda gıda dağıtımını konusunda büyük etkisi bulunuyor. Rusya Federasyonu'nda mağaza ağıları oluşturan Almanya, Hollanda, Türkiye ve Fransa menşeli büyük perakendecilerin Moskova, St.Petersburg ve diğer büyük şehirlerde büyüme planları bulunuyor. Bunun yanı sıra yerli süpermarketler de ülkede hızla büyüme gösteriyor.

Pazar avantajı

Rusya yaş meyve sebze pazarı fiyat odaklı bir pazar. İthal edilen ürünlerin çoğunluğu kentte yaşayan tüketiciler tarafından talep görmekle birlikte bu tüketici-





“ Rusya, AB ülkeleri ile de aynı şekilde memorandum imzaladı. Ancak, Avrupa Birliği bilimsel çalışmaları kanıt göstererek ihracatını gerçekleştirdiği ürünler için MRL değerlerinin arttırılmasını sağladı. Bu açıdan, Avrupa Birliği üyesi İspanya, Hollanda ve İtalya gibi rakip ülkeler Rusya yaşı meyve sebze pazarında büyük avantaj elde etti. ”

ler fiyat konusunda oldukça hassas. Komşumuz Rusya Federasyonu'na düşük navlun maliyetleri ile ucuz ürün sunabildiğimiz için bu açıdan pazarda iyi bir avantaja sahibiz. Ayrıca, pazara yakın olmamız nedeniyle ürünlerimiz taze olarak kısa tedarik süreleri ile ithalatçı firmalara ulaştırılıyor.

Rusya Federasyonu'na yapılan yaş meyve sebze ihracatımızın yüzde 40'a yakın bölümü Sochi Limanı'na gerçekleştiriliyordu. Ancak, Sochi Limanının 1 Eylül 2010 tarihi itibarıyla yük trafiğine kapatılması ile Novorossiysk Limanı'nın yoğunluğu ve ülkemiz açısından önemi arttı.

Birçok ülkeden gıda sektöründeki distribütörlerin, üretici, ihracatçı, perakendeci ve toptancıları buluşturan ve her yıl eylül ayında düzenlenen World Food Moscow Uluslararası Gıda Fuarı, Türk firmaları için Rusya pazarına girişte önemli fırsatlardan biri olarak görülüyor. Söz konusu fuara katılım ile Rusya pazarındaki ticari ortaklara

ulaşılabilirken; ithalatçılarla da ticari ilişkiler geliştirilebiliyor.

Ayrıca, Rusya Federasyonu'nda Rostov'da Türk-Rus ortak girişimi ile inşa edilen ve Mart 2011 tarihinde yaş meyve sebze satışının başlaması beklenen Rostov Yaş Meyve Sebze Halinin (F.O.R.T.) de Türk yaş meyve sebze ihracatçılarına yeni fırsatlar sunacağı düşünüyor.

İhracat kriterleri

Ülkemizden Rusya Federasyonu'na yaş meyve sebze ihracatı, 02 Temmuz 2008 tarihinde imzalanan memorandum ve 09-10 Nisan 2009 tarihinde imzalanana ek memorandum koşullarında gerçekleştiriliyor.

Rusya Federasyonu'na ülkemizden ihraç edilen yaş meyve sebze ürünleri için 2006 yılından bu yana Gıda Güvenliği/Sağlık Sertifikaları düzenleniyor. İhraç edilecek ürünlerden alınan numunelere analiz yapıp, analiz sonuçları uygun bulunan ürünler için ser-

ÜLKE PROFİLİ



Nüfus	141,8 milyon
Yüzölçümü	17 075 400 km2
Başkent	Moskova (10,1 milyon)
Kişi Başına Düşen Milli Gelir	15.963 Dolar
Büyüme Oranı	% 5,6
Döviz Kuru	1 \$: 24,85 Ruble (ortalama)
Başlıca Şehirler	St. Petersburg (4,7 milyon), Novosibirsk (1,4 milyon), Nizhny Novgorod (1,3 milyon), Yekaterinburg (1,3 milyon)
Telefon Kodu	+ 7

tifikalar düzenleniyor. Bu açıdan Rusya Federasyonu, ülkemiz yaş meyve sebze ihracatında ayrı bir statüye sahip.

Rusya Federasyonu'nu ile ülkemiz yaş meyve sebze ürünleri ihracatında Haziran 2008'de yaşanan son krizin ardından Rusya Federasyonu'na ihracatta izlenebilirlik ve kontrollü üretim daha önemli bir konu haline geldi. Rusya Federasyonu, sadece izlenebilirliği olan yaş meyve ve sebze ürünlerini talep ediyor.

Rusya Federasyonu'nun maksimum kalıntı limitleri, ülkemiz ve

Avrupa Birliği ülkelerinin değerlerinden çok düşük. İhracatımızda bir zorluk olarak karşımıza çıkan bu durum zaman zaman ülkemiz ihracatında sorun yaşanmasına da sebep olabiliyor.

Rusya Federasyonu, AB ülkeleri ile de aynı şekilde memorandum imzaladı. Ancak, Avrupa Birliği bilimsel çalışmaları kanıt göstererek ihracatını gerçekleştirdiği ürünler için MRL değerlerinin arttırılmasını sağladı. Bu açıdan, Avrupa Birliği üyesi İspanya, Hollanda ve İtalya gibi rakip ülkeler Rusya yaş meyve sebze pazarında büyük avantaj elde etti.

Türkiye geneli yaş meyve sebze ihracatının % 36'sı Rusya Federasyonu'na gerçekleştiriliyor. Ülke tüketimindeki artış da göz önüne alındığında Rusya Federasyonu'nun yaş meyve sebze ithalatının ve ülkemizin bu ithalatın payının daha da artması bekleniyor. Ancak, ülkede tüketicilerin gelir düzeyi arttıkça tüketicilerin daha kaliteli ve daha geniş çeşitte ürün talebi de artıyor. Bu açıdan Rusya yaş meyve sebze pazarında ortaya çıkacak fırsatların iyi değerlendirilmesi ile kaliteli Türk ürünleri pazardan daha fazla pay alabilecektir.



KAYNAKLAR

- BENLİ, Ayşe Oya, Rusya Ülke Profili, İGEME Yayınları, 2010
- www.austrade.gov.au/Food-and-beverage-to-Russia/default.aspx
- <http://comtrade.un.org/db>



“ Batı Akdeniz bölgesi zeytin yetiştiriciliği için uygun bir coğrafya olmasına rağmen maalesef zeytine olan ilgi belli bir düzeyin üstüne çıkmamış ”



Bölgenin zeytini: Tavşan yüreği

Bunun çeşitli nedenleri var. Bunların başında sebzeçilik olmak üzere diğer yetiştiricilik faaliyetlerinin daha cazip olması geliyor.

Ancak zeytin ve zeytinyağı çok önemli ürünler ve bol yetiştirildiği ülkelerde çok önemli bir ekonomik değer yaratıyorlar. Dolayısıyla iklim şartlarınız uygunsa mutlaka zeytin yetiştirmeniz gerekir. Tabi, zeytin, yetiştiricisinin bütün yılını dolduran bir bitki olmadığı için çiftçi giderek başka meşgaleler arayıp, belki de bu nedenle zeytincilikten uzaklaşmaya başlıyor.

Bu durum yetiştiricinin verimli ve düzayak arazileri başka ürünlerle tahsis etmesine yol açıyor. Bu da zeytin bahçelerinin verimsiz, yüksek eğimli, dağlık kesimlere kurulmasına neden oluyor. Baktığınız zaman ağaç varlığı açısından çok yoksul bir ülke değil Türkiye ama

ağaçlardan elde edilen verim itibarıyla zeytinci ülkelerin çok gerisindeyiz. Verim düşüklüğü özellikle Antalya yöresinde daha da göze batıyor.

Atıl kapasite çok yükseldi

Son dönemde Antalya bölgesinde; yeni ekilen fidanların pazara henüz tam anlamıyla katkıda bulunamaması ve yağhane sayısının aşırı hızlı artışı, faaliyet gösteren yağhanelerin kapasite kullanım oranlarını oldukça düşürmüştür. Bir sıkma tesisinin yaklaşık 90 günlük zeytin sezonunda en az 60 gün 24 saat esasıyla çalışması gerekir ki yatırım anlamlı olsun. Bugün bölgede toplam 5 gün tam kapasiteyle çalışan yağhane yok.

Bu ne demektir? Mevcut rekoltenin en az 12-13 kat artması lazım ki bu tesislerin hakkı verilsin. Artış için öncelikle mevcut zeytin ağaçlarının iyi bakılması bunun için de

çiftçilerimizin bu konuda iyi eğitilmesi ve aynı zamanda “optimum büyüklükte” yeni zeytinliklerin bölgeye uygun çeşitlerle tesis edilmesi gerekmektedir.

Geçtiğimiz yıllarda zeytinciliği geliştirmek amacıyla devlet eliyle çok sayıda fidan dağıtıldı. Antalya civarında dağıtılan fidanların büyük çoğunluğu Gemlik çeşidiydi. Bu bize göre bölge zeytinciliği açısından maalesef olumlu bir şey olmamıştır. Gemlik çeşidinin, Antalya bölgesinde sergileyeceği performans orta ve uzun vadede yetiştiricileri düş kırıklığına uğratacaktır. Çünkü Antalya’da yetişen Gemlik zeytini sofralık olarak Gemlik Bölgesi’ne göre ne yazık ki daha düşük kalitededir. Yağ olarak ise, yüksek verimli dönemi sezon içinde geç başlamakta ve yağ nefaseti olarak da tüketiciye cazip gelmemektedir.



Zeytincilik araştırma enstitüsü

Zeytincilikten gelir elde etmek için ürünü hem sofralık hem de yağlık olarak değerlendirmek şarttır. Burada verim (ağaç başına zeytin miktarı, yağ oranı, zayıt oranı, vb.) kadar kalite de önemlidir. Sofralık zeytin fiyatları düştüğü zaman yağlık olarak da değerlendirilmek gerekir. Ya da bunun tersi olacak şekilde yağlık zeytin fiyatı düştüğünde, ürün sofralık olarak işlenebilmelidir.

Ayrıca nadir çeşitler daha değerlidir. Bu yüzden bölgeye has, verimli, kaliteli çeşitlere yönelmek daha doğrudur.

Yanlış seçim sonucunda ağaç-



Mustafa Fettahoğlu

Kara Belen Zeytinyağları
Fettahoğlu Ulu Zeytinyağı Fabrikası,
Yönetim Kurulu Başkanı

lar yetiştikten sonra çeşit değişimi yapmak, zaman ve maliyet olarak ciddi zararlara yol açacaktır. Bu sebeple bölgeye uygun çeşitleri belirlemek, gerekli araştırmaları yapmak ve çiftçilerimizi bilinçlendirmek için Antalya'da acilen bir "Zeytincilik Araştırma Enstitüsü" kurulmalıdır.

Zeytincilik alanındaki uzun süreli gözlemlerimiz ve tecrübemizden yola çıkarak bölgemize özgü bir çeşit olan ve sofralık olarak bilinen Tavşan Yüreği çeşidinin değerine inanıyoruz. Bu çeşit, sofralık olarak iyi fiyatlarla alıcı bulmasının yanında yağ kalitesi, verimi, bakım zorluk derecesi faktörlerine göre de bölgede yetişen diğer sofralık çeşitlere göre öne çıkıyor. Son senelerde özellikle "Tavşan Yüreği zeytininin yağı"nı isteyen ve sipariş verirken fiyat sormayan müşteriler edinmeye başladık. Çünkü ihrac ettikleri yerlerde tek kriter, yağın kalitesi. Kalite iyiye, alıcı bulmak kolaylaşıyor ve alıcılardaki fiyat duyarlılığı azalıyor.

Yağlık çeşit olarak da yine bölgeye has ve ismi bile olmayan birkaç çeşit var ve bunların mutlaka araştırılması ve bilinçli fidan üreti-

mi ile çoğaltılmaları gerekmektedir.

Batı Akdeniz'in uyuyan aslanı

Son dönemde zeytinyağı tüketicileri oldukça bilinçlendi. Artık, üretildiği yörenin adıyla tanınan ürünlerin satışı giderek kolaylaşıyor. Ürünlerin hasat zamanına, gördüğü işleme ve kalitesine göre çeşitlendirilmesi (erken hasat, soğuk sıkma, filtre edilip edilmeme vb.) ve bu doğrultuda sunum yapılması da yaygınlaşıyor.

Bir süre sonra zeytinyağı tüketicileri, kendi damak tadına ve kullanım alanına göre; yöre, hasat zamanı, işlem şekli ve üretici seçmeye başlayacak ve mümkün olduğu kadar ilk üreticiden ve senelik toptan taze ürün alacaklar.

Zeytin konusunda bugün pamukta gerçekleşen çıkışa benzer bir çıkış gerçekleştirmek mümkün. Bölgemizde altyapısı var. Bunun için sivil toplum kuruluşları başta olmak üzere bölgemize özgü nitelikli çeşitler üzerinde durarak, çiftçiye bilgilendirerek işin üstüne gitmeliyiz. Zeytin bölgemizin atıl zenginliğidir; uyuyan aslanıdır. Onu uyandırmak ve avucumuzdaki zenginlikten faydalanmak elimizde.





Komisyoncular, Hal Yasası'ndan umutsuz

“ Kamuoyunda Yeni Hal Yasası olarak adlandırılan 5957 sayılı “Sebze ve Meyveler ile Yeterli Arz Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun” 26 Mart 2011 tarihinden itibaren yürürlüğe girecek. Türkiye Büyük Millet Meclisi Genel Kurulu’nda 11 Mart 2010’da kabul edilen kanun, yürürlüğe girmesine az bir zaman kala komisyoncu esnafı için belirsizliğini koruyor. ”

Antalya Ticaret Borsası (ATB) Belirli Ürünlerin Satışı İle Uzmanlaşmış Aracılar Meslek Komitesi Üyeleri, Yeni Hal Yasası’nın orta ve küçük ölçekli üreticilerin güvencesi durumunda olan hal sistemini zayıflatacağı görüşünde. Komisyoncular ucuz yaş sebze meyve için de umut vermiyor. Komisyoncu esnafı, ilgili tarafların uzun süre tartıştığı yeni düzenlemenin uluslararası hipermarketlerin sektörde tekelleşmesini kolaylaştıracağını ve sorunları çözmeye yetmeyeceğini söylüyor.

Fatih Ekinci

ATB Belirli Ürünlerin Satışı İle Uzmanlaşmış Aracılar Meslek Komitesi Başkanı

Yeni yasa ile yaş sebze meyvede bir ucuzlama olmayacak. Böyle



bir düzenleme getirmiyor yeni yasa. Bu beklenti neden oluşuyor anlamak mümkün değil. Nakliye, ambalajlama ve çeşitli belgelerin maliyetlerinden dolayı herhangi bir ucuzlama olması da söz konusu değildir. Yeni yasanın amacı özellikle tarladan pazara sunulan kayıt dışı satışı engellemektir. Hal kayıt sistemi, ürün künyesi, bildirimi ve standardizasyon gibi olumlu yönleri vardır. Fakat eksik yönleri de bulunmaktadır. En önemli eksikliği zincir marketler lehine tekelleşmeyi kolaylaştıracak düzenlemeler getirmesidir. Hal yasası ile birlikte üreticinin pazardaki müstahsil satışları artacaktır. Zincir marketlerde fiyat belirlenmesi konusundaki çalışmalar ne olacak, fiyatlar nasıl belirlenecek; bu konuda belirsizlik vardır. Taleplerimizi Sanayi Bakanlığı’na yazılı olarak illettik. Fiyatların oluşturulacağı bir mekân olacaksa, bunun tek adresi hallerdir.



Ali Demir

**ATB Belirli
Ürünlerin Satışı
İle Uzmanlaşmış
Aracılar Meslek
Komitesi Başkan
Yardımcısı**



Bizi en çok endişelendiren maddelerden biri, hallerdeki işyerlerinin işletilmesiyle ilgili madde. Hallerdeki işyerlerinin 10 yıllık süre ile kiralama ve satış yoluyla işletilmesinin önünü açan bu madde bizleri kaygılandırıyor açıkçası. Dükkânların değer limiti ortadan kalkıyor. Yeni yasa ile marketler istediği fiyata mal alıp satabilecekler. Oysa haller günlük arz talebe göre sebze meyvenin fiyatının belirlendiği yerler. Medyada yer aldığı gibi sebze meyvenin bu yasayla ucuzlaması söz konusu değil.

Yeni yasa esasen üretim bölgelerini etkiliyor. Tüketim bölgelerindeki hallerin bu yasadaki etkilenmesini düşünmüyoruz. Rüsumun yüzde 50'si tüketim bölgesine gidecek. Yasayı yapmak kolay, asıl iş uygulamada. O nedenle pilot bir bölgede örneğin Antalya gibi üretimin merkezinde pilot uygulama ile başlanabilirdi. Yasanın uygulanabilmesi için tarım politikası şart.

20 yıldır bu işi yapıyorum, ihracat da yapıyorum. Üretimin sorunlarını biliyorum. Öncelikle üretimdeki sorunların halledilmesi gerekiyor. Üretim kontrol edildiği takdirde yaş sebze meyve ticaretinin de yoluna gireceğini düşünüyorum. Altyapı hazırlanabilirse hal kayıt sistemi gibi çok önemli yenilikler de getireceğini biliyoruz. Ticari sorgulama imkânına kavuşacağız. Bunlar olumlu yanlar ama yine de yasanın uygulanabilmesi için en az 1 yıl ertelenmesi talebimizi de bir kez daha yinelemek istiyorum.

Cüneyt Doğan

**ATB Belirli
Ürünlerin Satışı
İle Uzmanlaşmış
Aracılar Meslek
Komitesi Üyesi**



Yeni yasa olumlu olumsuz yönleri ile yürürlüğe girecek. Ancak hiçbir hazırlık yok. Yasanın en temel amacı kayıtdışını engellemek. Eğer kayıtdışını engellemek istiyorlarsa teşvik, çiftçiye verilecek. Ceza ya da ödül sistemi hayata geçirilecek. Çiftçi iyi üretim yapıyorsa, doğru ticaret yapıyorsa bunun karşılığını alabilmeli. Bir de sebze meyvenin ucuzlayacağı beklentisi var. Üretici direkt satış yapacak bu da sebze meyvede ucuzlamaya yol açacak deniyor. Çiftçi yine bakacak; halde fiyat ne ona göre o da fiyat verecek. Çünkü fiyatlar arz talebe göre hallerde belirlenir. Çiftçi de haldeki fiyatları baz alacaktır. O nedenle bir fark olacağını düşünmüyorum. Yaş sebze meyve halleri dünyanın her yerinde var. Hallerin, ortadan kalkacağına inanmıyorum. Haller varlığını sürdürecektir.

Ali Çetin

**ATB Belirli
Ürünlerin Satışı
İle Uzmanlaşmış
Aracılar Meslek
Komitesi Üyesi**

1973 yılından beri komisyoncu-



luk yapıyorum. Komisyonculuk, babadan oğla devam eden bir meslek. Yıllardır bu halde çalışan insanlar var. 10 yıllığına haldeki işyerlerinin kiraya verilmesi söz konusu. Bunun olumsuz yansımaları olacağı görüşündeyim. Elbette yaşamadan bir şey göremeyeceğiz. Ama şu an için bir belirsizlik söz konusu. Ne olacağını biz de bilmiyoruz.

Sebze meyvenin ucuzlaması için bir kere üretim girdilerinin ucuzlaması gerekiyor. Yaş sebze meyve günlük olarak hasad ediliyor ve günlük olarak fiyatlar belirleniyor. Diyelim ki bir üretici o gün 5 ton domates topladı. Bunu nereye, ne şekilde, hangi fiyata satabilecek.

Üretici, marketlerin insafına bırakılmamalı. Hallerin, hiçbir zaman ortadan kalkacağını düşünmüyorum. Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de haller hayatına devam edecektir.

Fevzi Atşan

**ATB Belirli
Ürünlerin Satışı
İle Uzmanlaşmış
Aracılar Meslek
Komitesi Üyesi**



Üretici hallerinde komisyoncu ile çiftçi et ile tırnak gibidir. Devletin odaklanması gereken konu kayıt dışı üretim olmalıdır. Yeni kanunun işleyişi sıkıntılı olacak. Türkiye'deki ulusal medyanın ve devletin komisyoncunun ne yaptığını bilmediğini düşünüyorum.

Komisyoncular çiftçilerin garantörüdür. Ürünlerin kayıt altına alınmasını sağlarlar ve bu işleyiş iç piyasada ki ürünlerin kalitesini artırır. Ürünlerin kayıt altına alınabilmesi için cezaların da caydırıcı olması gerekmektedir. Önemli olan kararların alınması değil kararların uygulanabilirliğidir.

Ceza kesiliyor, uygulama yok; bir anlamı olmuyor. Bu nedenle bazı yönlerini desteklemesek de yeni yasanın eksiklerine rağmen uygulanmasını istiyoruz.

Yeni hal yasasının üretimden tüketime taze sebze ve meyve sektörüne getirdiği yenilikler

“Yeni hal yasasıyla birlikte tarım ürünleri ile arz ve talep derinliğine göre diğer malların ticaretinin kaliteli ve gıda güvenilirliğine uygun olarak serbest rekabet şartları içinde yapılması, malların etkin şekilde tedarikini, dağıtımını ve satışını, üretici ve tüketicilerin hak ve menfaatlerinin korunması, meslek mensuplarının faaliyetlerinin düzenlenmesi, toptancı halleri ile pazar yerlerinin çağdaş bir sisteme kavuşturulması ve işletilmesi amaçlanıyor.”

Yasanın getirmiş olduğu yeniliklerin en önemlisi, ulusal hal kayıt sisteminin kurulacak olması. Ulusal hal kayıt sistemi ile birlikte, sektörle ilgili kayıt dışılığın azaltılmasının yanı sıra ülkemizde üretilen ve ticarete konu edilen tarımsal ürünlerin miktar ve fiyatlarına ulaşılabilmesi hedefleniyor. Bu sistem sayesinde meslek mensupları kayıt altına alınarak sektörel ticaretin daha güvenli ortamlarda yapılması; üreticilerin, ürünlerini satacakları tüccarların irtibat bilgilerine erişmeleri ve onlar hakkında bilgi sahibi olmaları düşünülüyor.

Bu otomasyon ağı kuşkusuz faydalı olacak ancak sektör paydaşları, bu sistemin işletilmesinde güçlük yaşayacaklardır. Bu güçlüklerin yaşanmaması için ısrarla pilot uygulama talebimiz Bakanlık yetkililerince dikkate değer bulunmuştur.

Ticaretin kolaylaştırılması için bildirim esası getirilmektedir. Toptancı hale bildirimde bulunmak kaydıyla tüccarlar, hal dışında da toptan alım satım yapılabilecekler, böylece tarımsal ürün ticaretindeki kısıtlamalar sona erecektir. Ticaret hacminin artmasının yanı sıra kayıt dışılığı önlemek hedeflenmiştir. Sayın Bakanın bu sektörle ilgili açıkladığı kayıt dışılık oranının %70'lerde olduğunu belirtmesi konunun nedenli önemli olduğunu göstermektedir. Bu hükümler de aslında yerinde bir uygulama ama ülkemizdeki nüfus kitlesi içinde okuma yazma oranı en düşük

grubun çiftiler olduğu düşünüldüğünde beyan esnasında da çiftçilerimizin sorun yaşayacağı malumdur.

Ürünlerin analizini yaptıranlardan alınacak rüsum yarıya indirilmiş böylece üreticilerin ürünlerini gönüllü olarak analizinin yaptırmaları teşvik edilmiş, üreticilerin insan ve çevre sağlığına daha duyarlı olmaları hedeflenmiştir.

Sebze ve meyvenin kaliteli ve standartlara uygun olarak ticarete sunulması hedeflenerek ürünlerin ayıklanması, sınıflandırılması, ambalajlanması ve etiketlenmesi ile taşıma ve muhafazasına ilişkin standartların belirlenip 3 yıllık süre içinde mecburi uygulamaya konulması büyük oranlara varan ürün kayıplarının önlenmesi ve tüketicilerimizin korunması hedeflenmiştir.

Üreticilere yönelik hükümler

Eski yasada üreticilerden alınan hal rüsumunu yeni yasa ile üreticilerden değil, malı satın alanlardan (tüccarlar v.b.) alınması öngörülmüştür.

Yeni yasa ile üretici alacaklarının 15 iş günü içinde ödenme zorunluluğu getirilmiş, ürün bedelini üreticiye zamanında ödemeyen komisyoncu ve tüccarların üreticilere olan borçlarına karşılık teminatlarının paraya çevrilerek ödenmesi öngörülmüştür. Bu hükmün fiilen uygulanması pek olası görünmemektedir, komisyoncuların satmış oldukları ürün bedelini tüccarlardan en erken 2 ay içinde aldığı unutulmuş görünüyör.



Rıza Uysal

Antalya Töptancı Hal Müdürü

Töptancı hallerde bulunan işyerlerinin en az %20'si üretici örgütlerine ayrılmıştır. Ülkemizde üretici örgütlerinin idari ve mali yönden güçlü olmaması nedeniyle oran belirlemenin pek anlamı yok.

Tüketicilere sağlayacağı faydalar

Biz tüketicilerin Satın almış oldukları ürünleri (künye) üretim aşamasından satın aldıkları aşamaya kadar izleyebilmeleri hedeflenmiş, satın aldığımız ürünün nerede ve kimin tarafından üretildiğini, ürünlerin gıda güvenilirliğine uygun üretilip üretilmediğini izleyebileceğiz.

Üretim bölgesi töptancı hallere zararları

Üretim bölgelerinde bulunan töptancı hallerin almış olduğu rüsum oranı % 2'den 0,25 düşürülmüştür. Yani bu yasanın üretim bölgeleri töptancı halleri için faydasından çok zararının olacağı aşikâr olup yasa koyucuların bu hükmü verirken sağduyulu olmadıkları akla gelmektedir.

Üretim bölgesinde bulunan belediyelerin, tarımsal üretim yapılan belediye / belde veya köy sınırlarına çeşitli alt ve üst yapı yatırımları yapmasına rağmen bu bölgelerden üretilen ürünler üzerinden alınan %1'lik rüsumun 0.75'ni üretim bölgesinde hiçbir şekilde yatırım yapma zorunluluğu bulunmayan tüketim bölgesi haline aktarılması tamamıyla üretim bölgeleri hallerinin kaynak yetersizliğine sürüklen-

mesidir.

Bu hükümlerle üretim bölgesi töptancı hallerinin gelirlerinin kısılarak tüketim bölgesi hallerine kaynak aktarma amacını gütmektedir. Yapılan rüsum paylaşımındaki yanlışlığın Bakanlar Kurulu kararıyla düzeltilebileceğinin ifade edilmesi olayın vahametini açıklamaktadır.

Töptancı hallere fayda veya zararları

Kanunda, faaliyette bulunan töptancı hallerin modernize edilerek daha iyi hizmet sunmaları öngörülmüş, yeni töptancı hal kurabilmek için belediye ve özel girişimcilere zorunlu alt ve üst yapı yatırımları yapma zorunluluğu getirilmiş olması, hallerin insan sağlığına yakışır şekilde faaliyette bulunmalarının hedeflendiğini göstermektedir.

Bu çerçevede, halen faaliyette bulunan töptancı hallerin yasayla öngörülen asgari koşulları sağlamaları için 3 yıl süre verilmiş, asgari koşulları sağlamayan töptancı hallere idari para cezası uygulanması, bu cezayı takip eden 1 yıl içinde halen eksikliklerini gidermemele-ri halinde ise faaliyetlerinin durdurulması öngörülmüştür.

Töptancı halleri, halin sınıfına, büyüklüğüne ve işlem hacmine göre belirlenecek müzayede, depolama, tasnifleme ve ambalajlama tesisleri ile laboratuvar ve soğuk hava deposu gibi üniteleri bulunması zorunlu kılınmıştır.

Sonuç olarak bu yasanın çoğu

hükümleri kuşkusuz ulusal ekonomiye, sektör paydaşlarına ve tüketicilere faydalıdır. Yasanın, ülkemiz ekonomisi, üreticiler ve tüketicilere daha fazla faydalı olabilmesi için, halen ülkemizde adı var kendileri yok idari ve mali yapıları son derece zayıf olan üretici birliklerinin (çeşitli teşviklerle) güçlendirilmesi; geçimlik çiftçilik yapan küçük çiftçilerin işletme çiftçiliğine özendirilmesi gerekir. Geçimlik çiftçilik yapan nüfus, tarım sektöründe istihdam edilen nüfusun önemli bir bölümünü oluşturduğuna göre hükümetler, üretim yapma arzusunda bulunan bu çiftçileri üretim maliyetleri ve girdilere verdiği destek miktarlarını daha cazip hale getirerek mutlaka desteklemelidir.

Böylece ülkemiz tarımının baş aktörleri olan geçimlik üretim yapan küçük çiftçileri, uluslararası sermaye grupları ve büyük işletmelere karşı korumuş ve üretime devam etmeleri sağlanmış olacaktır. Aksi takdirde işsiz kalan küçük çiftçi ve ailelerinin şehirlere göçü engellenemeyecek bu durum ülkemiz taze sebze ve meyve sektörünün şu an ülkemiz içinde bulunduğu hayvancılık sektörünün karşılaştığı sorunlara yol açacaktır.

Yabancı ülke çiftçilerini, ithalat yoluyla destekleyeceğimize kendi üreticilerimizi destekleyelim.

Son olarak şunu da belirtmeliyim ki, son günlerdeki yazılı ve görsel basındaki yeni hal yasanın sebze ve meyveyi % 25 daha ucuzlatacağı iddiası ise tamamen yanlıştır.



Bilgiyi paylaşan Korkuteli, mantarda marka oldu

“ Biz, Korkuteli’de bilgiyi sır olarak saklama alışkanlığını yıktık. Ve insanlar öğrendikçe, üretti, ürettikçe zarar etmedi ve büyük bir pazar oluştu. Bilgi saklanmış olsaydı insanlar ilk başka zarar eder, bırakırdı. Herkes imece usulüyle bu işi yaptı.” ”

Antalya Ticaret Borsası Meclis Üyesi ve SMS Eranlar Tarım Madencilik Sanayi ve Ticaret Lmt. Şti. Sahibi Süleyman Eran, 1988 yılından bu yana mantarcılık sektöründe faaliyet yürütüyor. Bugün Türkiye’nin mantar üretiminin yüzde 65-70’ini karşılayan Korkuteli’nde sektörün başlamasına öncülük eden Eran, “İnsanlar öğrendikçe üretti, ürettikçe büyük bir pazar oluştu” diye konuşuyor.

Bize kendinizden bahseder misiniz?

1959 yılında Korkuteli’de doğdum. İlkokulu, ortaokul ve liseyi Korkuteli’de tamamladım. 1981 yılında Eskişehir İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü’nden (Anadolu Üniversitesi) mezun oldum. 1983 yılında muhasebeciliğe başladım, 1999 yılına kadar mali müşavir olarak çalıştım.



Mantar sektörüne girişiniz nasıl oldu?

Mantar sektöründe çalışmaya 1988 yılında başladım. Korkuteli'ne mantarı ilk getiren; mantar üretimi konusunda ilk adımı atan kardeşle-
rimle birlikte benim. Mantar sektö-
rü o dönem çok bilinmiyordu ama
çok da yüksek kârlar ihtiva eden bir
sektördü. Sistemi oturtana kadar
uzun uğraşlar verdik. Mantar konu-
sunda araştırma geliştirme çalışma-
ları yaptık. Hollanda teknolojisini
ithal ettik. Şu anda ilçede man-
tar sektörü belli bir seviyeye geldi;
birçok işletme Hollanda, Almanya
seviyesine geldi.

Peki, nasıl yaygınlaştı bir anda?

Türkiye genelinde mantar sek-
töründeki bilgi sır olarak saklanır-
dı. Biz, Korkuteli'nde bilgiyi sır ola-
rak saklama alışkanlığını yıktık. Ve
insanlar öğrendikçe, üretti, üret-
tikçe zarar etmedi ve büyük bir
pazar oluştu. Bilgi saklanmış olsay-
dı insanlar ilk başka zarar eder,
bırakırdı. Herkes imece usulüyle
bu işi yaptı. İnsanlara mantarın
nasıl yetiştireceğini, nasıl hava-
landırılacağını, nasıl toplanacağını
tek tek anlattık. Onlar da başka-
larına öğretti ve sektör bu şekilde
çok gelişti.

Aslında Korkuteli mantar sek-
törünün kurulabileceği en ters yer.
Pazara uzak, hammaddeye uzak.
Ama bilgi birikimi, tecrübe, yar-
dımlaşma ve maliyetlerin düşük
olmasından dolayı Korkuteli man-
tarı markasını yarattık.

Mantar ilçede kaç kişinin geçim kaynağı?

Doğrudan bu işten geçinen insan
sayısı 7 bin civarında. Dolaylı olan-
lar hariç. Üretimi yapan ve çalışan
kişi sayısı. Nakliyesi, pazarlaması-
nı saymıyoruz.

Krizler mantarcılık sektörünü etkiliyor mu?

Ekonomik krizden Korkuteli asla
etkilenmedi. Korkuteli'deki mantar
fiyatı Avrupa'da birinci sınıf man-
tarın fiyatına eş seviyede. İspanya,

Hollanda,
Almanya'da
üretimin birinci
sınıf mantarın
satışı 1.7 cent-
tir, Korkuteli'de
1.5- 1.30 cent ara-
sında. Fiyat olarak
sıkıntımız yok.

Mantarcılık sektörünün en büyük sıkıntısı ne?

En büyük sıkıntımız kom-
postta. Son sisteme uygun,
modern depolar olmadığı için
iklimlendirme ve klima kontrol sis-
temleri düzenli çalışmadığı için en
büyük sıkıntımız örtü toprağın-
da. Mantarda kullanılan örtü top-
rağı belli bakterilerden arındırıl-
mış olması lazım, su tutma kapa-
sitesinin çok yüksek olması lazım.
Ama Türkiye'de böyle kalitede torf
yok. Olan yerlerde de doğal haya-
tı koruma nedeniyle çıkarma şan-
sımız yok. En büyük verim kaybı
topraktan kaynaklı oluyor.

EN BÜYÜK RAKİP YİNE ÇİN

Mantarın ihracat hacmi nedir?

Mantarın ihracatı çok fazla yok,
yurtdışına gönderiliyor ama kayıtlar-
a geçecek kadar yok. Konserve
olarak ihraç ediliyor ama burada da
en büyük sıkıntımız Çin. Konserve
ve salamura Çin'in fiyatı çok
düşük, rekabet etmeye çalışıyoruz.
Biz konservede kalite isteyen yer-
lere satabiliyoruz, fiyata bakan yer-
lerde satma şansımız az.

Antalya Ticaret Borsası'na kaç yıldır üyesiniz, kaç yıldır mecliste görev alıyorsunuz?

Yaklaşık 7 yıldır Borsa üyesi-
yim, 2 yıldır da meclis üyeliği yapı-
yorum.

Borsa'nın çalışmalarını nasıl buluyorsunuz?

Borsanın çalışmalarını başarı-
lı buluyorum, yerinde girişimler-
de bulunuluyor. Mecliste kararların
ortak çıkması büyük avantaj, bun-

dan
büyük

zevk alıyoruz.

Meclis olarak her konuda yönetime
güveniyoruz, yaptığı her türlü giri-
şimi destekliyoruz. Meclis olarak
yönetimin arkasındayız.

Borsa mantarcılık sektörüyle ilgili ne tür çalışmalar yapmalı?

Komposttaki KDV oranı bizim
en büyük sıkıntımız. Çin'de bu
yüzde 0, Almanya'da yüzde 6,
Hollanda'da yüzde 8, İrlanda'da
yüzde 0, İngiltere'de yüzde 7,
Türkiye'de ise yüzde 18. Kompost,
mantarın ana hammaddesi, bu
olmazsa mantar olmaz. KDV konu-
sunda borsamız girişimde bulun-
malı. Ucuz kredi uzun vadeli kre-
diler konusunda mantar üreticisi-
nin desteklenmesi için borsa bakan-
lıklar nezdinde çalışma yürütebilir.
İhracata destek sağlanmalı. Uluslar
arası rekabet şansımız artırılmalı.

Önümüzde Yöresel Ürünler Fuarı var...

Evet, Yöresel Ürünler fuarı çok
iyi bir organizasyon, hem ülkenin
kültürünün tanıtılması hem yöre-
sel ürünlerin tanıtılması için büyük
bir organizasyon. Antalya turizm
kenti bu fuarı turizmin yoğun oldu-
ğu döneme taşıyıp turistlerin de
ilgisini çekebiliriz. Dünyaya açılan
bir kentiz. Yabancı misafirleri yöre-
sel ürünlerle tanıştırdığınız zaman
tanıtımına daha fazla katkısı olu-
yor.



Antalya Ticaret Borsası Meclis Üyesi Hüseyin Simav:

“Böyle devam ederse ülkemizde et üretimi de süt üretimi de bitme noktasına gelir”

“Bölgelere farklı teşvik verilmesi, sadece bölgemize değil yurdumuzun batısında gerçek işi hayvancılık olan bütün üreticilerimize de ciddi sıkıntılar yaşatmaktadır. Bölgeler arası farklı teşvik uygulanması gerçek işi hayvancılık olmayan birçok insanı, hayvancılık yatırımı yapmaya yönlendirdi. Bu durum ise zaten sıkıntılı olan süt sektörünün sıkıntısını yeni yılda daha da artırdı.”

Antalya Bölgesi Hayvancılık Kooperatifleri Başkanı Hüseyin Simav, hayvancılık sektörünün en önemli sorununun girdi maliyetlerinin yüksekliği olduğunu söylüyor. Aynı zamanda ATB Meclis Üyesi olan Simav, üretim maliyetleri göz önüne alınarak fiyatlar belirlenmezse hayvancılık sektörünün bitme noktasına geleceği uyarısında bulunuyor

Bize kendinizden bahseder misiniz?

1965 yılında Korkuteli'nin Yelten Beldesi'nde doğdum. Evliyim. 3 çocuk babasıyım. İlk ve orta öğrenimimi Yelten'de tamamladım.

Hayvancılık sektörüne nasıl girdiniz?

Yelten'de kuru bakliyat ve yün ticareti ile uğraştım. 1985- 1987 yılları arasında askerlik görevimi tamamladıktan sonra bakliyat ve yün ticareti ile birlikte nakliyecilik yaptım. 2000 yılında S.S. Yelten Sulama Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkanlığına seçildim halen bu göreve devam ediyorum. Babam hayvancılıkla uğraşıyordu. Hayvancılığı, yağmış olduğum

daha önceki işlerimden daha çok sevdiğim için 2000 yılından sonra bu sektörde araştırma ve geliştirme yapmaya başladım. Bunun sonucu olarak da hem kendimiz için güzel bir tesis, hem de çevremiz için örnek olabilecek bir yatırım gerçekleştirerek sektörde ilerledim.

Hayvancılık sektöründe ne tür çalışmalar yapıyorsunuz?

2002 yılında bölgemizde yedi kooperatif başkanımızla birlikte Antalya Bölgesi Hayvancılık Kooperatifleri Birliğini kurduk. Amacımız bölgemizde üretilen sütün pazarlanması ve pazarlanan sütün ödemelerini garanti altına almaktır. 2005 yılında birliğin yönetim kurulu başkanlığına seçildim. Halen de görevime devam etmekteyim. Şu anda birliğe üye kooperatiflerden günlük 85 bin litre sütü soğuk zincirde toplayıp sanayiye ulaştırıyoruz. Sütü üçer aylık periyotlar halinde ihale yolu ile pazarlıyoruz. Ayrıca sütlerin hijyen koşullarına uygun olarak sağılıp, işleme-ye ulaşıncaya kadar geçen sürede mobil laboratuvarımızla soğuk zincir ve hijyenik şartların korunması konusunda eğitim ve denetimlerini gerçekleştiriyoruz.

Size göre sektörün en önemli sıkıntısı ne?

Bana göre sektörün en önemli sorunu girdi maliyetlerinin yüksekliğidir. Ayrıca işletmelerin yüzde 85'inin ev altı işletmesi olması, işletmelerdeki hayvan varlıklarının üç ila beş adet arası olması, beş ila on adet olanların ise alt yapısının olmamasından dolayı kaliteli ürün elde edememeleri sektörün başlıca sıkıntıları arasında yerini alıyor.

Bölgesel olarak farklı teşvik verilmesini nasıl değerlendiriyorsunuz, bölge hayvancılığını bu uygulama nasıl etkiliyor?

Bölgelere farklı teşvik verilmesi, sadece bölgemize değil yurdumuzun batısında gerçek işi hayvancılık olan bütün üreticilerimize de ciddi sıkıntılar yaşatmaktadır. Bölgeler arası farklı teşvik uygulanması gerçek işi hayvancılık olmayan birçok insanı, hayvancılık yatırımı yapmaya yönlendirdi. Bu durum ise zaten sıkıntılı olan süt sektörünün sıkıntısını yeni yılda daha da artırdı. Hayvancılıkta teşvik uygulamasının bölgelere göre farklılık göstermesine son verilmeli.

Et ve süt fiyatlarını nasıl değerlendiriyorsunuz, bu ürünlerin fiyatı gerçek değerinde mi?

Et ve sütün gerçek değerinde olup olmadığını size kısaca şöyle açıklayabilirim; 1 kilogram etin Türk üreticisine girdi maliyetiyle bedeli 12,5 TL'dir. Karkas et fiyatı ise 13,00 TL'dir. Bir hayvanın kesim yaşı 15 ve 16. aylarında olur. Bu süre içerisinde bir hayvan 300 ila 320 kilogram karkas ağırlık elde edilebilir. Gerçek değerini sizler değerlendirin.

Süt ise çok daha acı bir durumda. Bunu da şöyle açıklamak istiyorum; normal şartlarda 1 litre süt ile 1.5 kilogram kesif yem alınabilirse üreticisine hayatını idame ettirebilecek şekilde bedel bırakır. Ama bugün itibarıyla 1 litre süt 0,60 kuruş 1 kilogram kesif yem ise 0,75

kuruş. Bu durumda konuyu çok iyi değerlendirmek gerekir. Çünkü böyle devam ederse ülkemizde et üretimi de süt üretimi de bitme noktasına gelir.

Hayvancılık sektörüyle ilgili kurum ve kuruluşlardan beklentileriniz neler?

Bence hayvancılık sektöründe karar alıcılar önce girdi maliyetlerini çok dikkatli bir şekilde gözden geçirmeliler. Üretim maliyetlerini iyice irdeleyip fiyatların oluşumunda taban ve tavan fiyatın belirlenmesini sağlayıp sektördeki yatırımcıların önlerini görmelerine yardımcı olmalılar.

Antalya Ticaret Borsası'nın çalışmalarını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Borsamızın Vakıf Zeytinliği konusundaki çalışmaları gerçekten tüm sivil toplum örgütlerine örnek olması gereken bir çalışma. Bu çalışma yoğun emeğin sarf edildiği örnek bir proje. Bu konuda Borsamızın Başkanı Ali Çandır, yönetimi ve meclisine Antalyamızın akciğerleri konumundaki Vakıf Zeytinliğinin doğal haliyle kente kazandırılması ve korunmasındaki gayretleri nedeniyle teşekkür ediyorum.

Yöresel Ürünler Fuarı ise Başkanımız Ali Çandır'ın yaratıcılığının en güzel örneklerinden birisidir. YÖREX, Anadolu'muzun gün yüzüne çıkarılmamış birçok değerinin piyasaya tanıtılmasında sadece ulusal değil uluslararası örnek bir projedir. Bu konuda da emeği geçen borsa personeli, yönetim kurulu ve meclis üyelerine teşekkür ediyorum.

Size göre borsa ne tür çalışmalara daha imza atmalı?

Antalya Ticaret Borsası benim sektörümü de yakından ilgilendiren canlı hayvan borsası kurulmasına öncülük ederek, çalışmalara hız verilmesini sağlamalı.

Borsa hayvancılık sektörüyle ilgili ne tür projeler yürütebilir?

Borsa, hayvancılıkla ilgili olarak bölgemizde organize hayvancılık alanlarının oluşturulması konusunda öncülük yapabilir ise hem bölge hayvancılığının birçok sıkıntısını ortadan kaldırmış olur hem de bölgemizde kaliteli süt ve kaliteli et üretimine büyük oranda katkı sağlamış olur.





Geleceğin mühendis adayları Akdeniz Üniversitesi Tarım Topluluğu etrafında buluşuyor



“Akdeniz Üniversitesi Tarım Topluluğu, geleceğin ziraat mühendisi adaylarını sektörle buluştururken, sosyal ve kültürel çalışmalara da ağırlık vermek istiyor ve öğrencilerden daha fazla destek bekliyor”

Akdeniz Üniversitesi Tarım Topluluğu, ziraat mühendisliği adayları başta olmak üzere üniversitede tarıma ilgi duyan öğrencilerin sosyal olmaları amacı ile 2009’da kurulmuş. Topluluk çalışmalarının amacı, öğrencileri tarımla buluşturmak ve daha yakından inceleme fırsatı sunmak. Antalya Ticaret Borsası Gençlik Grubu’ndan Çetin Baver Salman da Akdeniz Üniversitesi Tarım Topluluğu Başkanı Hakan Yılmaz ile görüşti. Topluluğun kuruluş aşamalarından ve yapısından söz eden Hakan Yılmaz, Antalya Ticaret Borsası koordinasyonunda yapılan iş geliştirme toplantılarının kendileri için çok faydalı olduğunu vurguluyor ve Borsa’ya desteklerinden dolayı teşekkür ediyor.

Tarım Topluluğu’nu neden ve nasıl kurdunuz?

Çevremdeki arkadaşlarım, kendi

alanları ile ilgili sosyal ve kişisel gelişimleri için etkinliklerde bulunuyorlardı; bunlardan etkilendim. Fakat etrafıma dönüp baktığımda ziraat ile alakalı çalışmalarda bulunan herhangi bir topluluğun olmadığını gördüm. Antalya’nın ziraatın başkenti olması nedeniyle fakülte öğrencilerinin mezun olmadan önce sektörle tanışmalarına ve ileride uyum sürecini kolay atlatmalarına katkısı olacağını düşündüğüm için böyle bir topluluğun kurulması önerisinde bulundum. Üniversite içerisinde bulunan tüm birimler bunun bir öğrenciden gelmesinden memnun olduklarını belirttiler ve yoğun bir çalışma sonucunda üç aylık bir süreç içerisinde topluluğumuzu resmi olarak kurmuş olduk.

Topluluğunuzun yapısından bahsedebilir misin?

Topluluğumuz bir danışman öğretim görevlisi, başkan ve başkan yardımcıları olmak üzere



sekiz yönetim kurulu üyesinden oluşmaktadır. Buradan bu vesile ile de iki yılı aşkın süredir danışmanlığımızı yürüten sayın Prof. Dr. Hamide Gübbük hocamıza ve yönetim kurulunda bulunan arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Topluluğunuzun düzenlediği teknik gezilerden ve bu çalışmaların sonuçlarından söz edebilir misin?

Öncelikle şunu belirtmek isterim topluluğumuzun tarımla ilgili olması nedeniyle çoğunlukla fakülte düzeyinde etkinlikler düzenliyoruz. Tarımla alakalı yapılan her türlü etkinliğe derslerimizden vakit buldukça katılıyoruz. Birlikte fuarlara gidiyoruz, özel şirketlerin bizi kabul etmeleri halinde teknik geziler düzenliyoruz. En son bir fide sektörünün öncü bir firmasına gezi düzenlemiştik. Özellikle teknik gezilerin bizler için çok fayda

lı olduğuna inanmaktayız, çünkü deneyerek ve ellerimizin toprağa teması ile yapılan çalışmaların asla unutulmadığı kanaatindeyim.

Akdeniz Üniversitesi'nde topluluk ve kulüplere öğrenci katılımları ne düzeyde?

Üniversite, bünyesinde 30 bin öğrenciyi barındırmakta ve her amaca uygun kulüplerin olması için çaba göstermektedir. Öğrenciler ilgi duydukları alanlarda istekleri doğrultusunda etkinliklerin içerisinde bulunabilmektedirler. Tarım topluluğu olarak yaklaşık 500 üyemiz bulunmaktadır. Özel bir alana hitap eden topluluk olmamıza rağmen bu sayının kuruluşunun ikinci yılını tamamlamış bir topluluk için olumlu bir gelişme olduğunu düşünmekteyim. Yani her geçen gün ayakları üzerinde durmayı becerebilen bir topluluk olma yolunda olduğumuzu görmektedirim.

Topluluğunuzun yaşadığı sıkıntılar neler?

Bir öğrenci kulübü olarak derslerin etkinliklerle çakışması en büyük sıkıntımız. Bir de yeteri kadar yaratıcı fikirlerimizin olmaması ya da bunların paylaşılmaması da en büyük sıkıntılarımız olarak gösterilebilir.

Topluluk olarak Antalya Ticaret Borsası ile ilişkilerinizden söz edebilir misiniz?

Borsa yönetiminin gençlere önem ve değer vermesi bizleri çok memnun ediyor. Birlikte hareket etmekten mutluluk duyuyoruz. Antalya Ticaret Borsası koordinasyonunda yapılan iş geliştirme toplantılarının Biz gençlere her fırsatta destek olan, sorunlarımıza kulak veren başta Başkan Ali Çandır olmak üzere, yönetim kurulu üyesi Halil Bülbül'e ve sayın Deniz Tolga Yılmaz'a teşekkürlerimizi sunarız.

Antalya'da buğday ve kalitesi



“Dünyada buğday üretiminde 1. Sırayı Çin üretimi almaktadır. İkinci sırada ABD gelir. Türkiye, buğday üretiminde 9. veya 10. sırada yer alır. Ülkemiz dünya üretiminin % 1,3'ünü temin etmektedir.”

Ülkemizde buğdayın son yıllardaki üretim miktarı 16 ila 20 milyon ton arasında değişmektedir. Artan nüfusun beslenmesini karşılayabilmek için gerekli olan üretim artışını, ekim alanlarını artırarak çözmek mümkün olmadığı için, birim alandaki ürün veriminin artırılması gerekmektedir. Birim alandaki ürün veriminin artırılmasının yollarından biri ise, buğday yetiştirilecek olan çevrenin şartlarına uygun olan çeşitlerin belirlenmesidir.

Tahıllar dünya çapında stratejik önemi olan bitkilerdir. Bu ürün grubunda buğday, ilk sırada yer alırken; buğdayı, mısır ve çeltik takip etmektedir.

Buğday ürününden elde edilen un, bulgur, makarna, nişasta insan beslenmesinde; buğday bitkisinin sapları ise kağıt-karton sanayinde ve hayvan beslenmesinde

kullanılmaktadır. Bunun yanında son yıllarda biyoetanol üretiminde; ABD'de artan oranlarda mısır; AB'de ise buğday kullanılmaktadır.

Batı Akdeniz Bölgesi, 2,2 milyon dekar buğday ekim alanı ile ülkemiz buğday alanlarının yaklaşık % 2,8'ini oluşturmaktadır. Pamukta yaşanan ekonomik üretim darboğazı nedeniyle buğdaya doğru büyük yönelme olmuştur. Bölgede var olan un fabrikalarının çoğu, ekmeklik buğday ihtiyaçlarını Orta Anadolu'dan karşılamakta gitmektedir. Bu durum üreticiyi son zamanlarda ekmeklik buğday yetiştiriciliğine yöneltmiş ve uygun çeşit arayışı hız kazanmıştır.

Bölgemizde buğday Kasım ayı başında ekilmeye başlar ve Aralık ayı sonuna kadar devam eder. Batı Akdeniz Bölgesi'nde 220.000 hektarlık alanda ekim yapılır, 570.000

**Ali Koç**

Ziraat Mühendisi
BATEM/ANTALYA

tonluk buğday üretimi yapılmaktadır.

Üretimi yapılan buğdayların ekmeklik kalitesinin düşük olmasından dolayı üretici iyi fiyata alıcı bulamamaktadır. Üretilen buğday, un fabrikaları tarafından ya paçal yapılarak ya da yemlik olarak değerlendirilmektedir. Buğday kalitesini artırabilmek için;

1) Sertifikalı tohumluk kullanımı özendirilmelidir.

Çiftçi, sertifikalı tohumluk kullanması için özendirilmelidir. Çiftçinin ulaşabileceği yerde tohum bulunmalı ve tohum fiyatı nihai ürün olan buğdayın fiyatının % 150'sini geçmemelidir.

2) Zararlılarla mücadele edilmelidir.

Süne: Zararlının erginleri, genel olarak toprak renginde, bazen siyah, kırmızımtırak, kirli beyaz ya da alacalı renkte olabilir. Vücut yassı ve oval, 10 ila 12 mm uzunluğundadır. Erginler kışı uyusuk halde, genellikle dağların yüksek yerlerinde geçirir. Buralardaki bitkilerin veya dökülmüş yapraklarının altlarına ya da yumuşak toprağın 2 ila 4 cm altına gizlenerek kışlaklarında beklerler.



	Ekim alanı (ha)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/da)	Alan (%)	Üretim (%)
Dünya	225.437.694	681.915.838	302,4	100	100
Türkiye	8.026.898	20.600.000	256,6	3,6	3,0
Antalya	113.201	298.411	263,6	1,4	1,4
Burdur	57.730	57.341	250	0,70	0,75
Isparta	50.411	116.265	210	0,60	0,55
Batı Akdeniz toplamı	227.342	572.017		2,7	2,8

İlkbaharda havaların ısınmaya başlaması ile birlikte, uyusuktan çıkan kışlanmış erginler, toprak sıcaklığı 12 ila 15o C'ye ulaştığında, hububat alanlarına doğru göç etmeye başlarlar. Göç, iklim koşullarına göre değişmekle birlikte, ilimizde genellikle Nisan ayının ilk haftasında başlamakta ve 1 ila 4 hafta içinde tamamlanmaktadır. Hububat tarlalarına göç eden kışlanmış erginler, bir taraftan beslenirken, diğer taraftan da çiftleşmeye ve yumurta bırakmaya başlarlar. 2,5-3 ay içinde de faaliyetlerini tamamlarlar ve doğal olarak ölürlar. Yumurtalarını, genellikle, beslendikleri bitkilerin yapraklarının alt yüzeyine 12-14 adetlik 2-3 sıralı paketler halinde bırakırlar.



Süne yumurtası (solda) ve süneli tarla

Yumurtadan çıkan nimfler, genellikle 5-6 gün ara ile 5 gömlek değiştirerek 5 nimf dönemi geçirirler. İlk dönem nimfler beslenmezler. İkinci dönemde beslenmeye başlarlar ve dördüncü dönemden itibaren oburca beslenirler. Beşinci nimf döneminden sonra "yeni nesil erginler" ortaya çıkar. Bunlar, kışlama sırasında gerekli olan yağı depolayabilmek için hububatta 15-20 gün süreyle oburca beslenirler. Bu nedenle de yeni nesil erginler hububata çok zarar verirler. Havaların iyice ısınması ve hububatın hasat olgunluğuna gelmesiyle birlikte, yeni nesil erginler bulundukları tarlalardan daha yüksekteki hububat alanlarına göç etmeye başlarlar. Bu sırada belirli tarlalarda toplanarak kalabalık gruplar oluştururlar. Bu tarlalarda % 100'e varan oranlarda zarar oluşur. Daha sonra havaların soğumaya başla-





Süneli Buğday



Kimil



Süne

ması ile birlikte kışlama yerlerine çekilirler.

Yine kışlamış erginler, başaklanma dönemindeki bitkinin sapını emmek suretiyle "akbaşak" zararını meydana getirirler ki, böyle bitkilerin su ve besin iletimi kesildiğinden, başakları dane bağlayamaz. Bitkilerin süt olumu döneminde, kışlamış erginler büyük oranda doğal ölüme geçmiştir. Ancak nimfler ve yeni nesil erginler, dane-leri delip emmek suretiyle büyük oranda ağırlık kaybına neden oldukları gibi diğer taraftan sertleşen danele-ri yumuşatabilmek için sal-

gıladıkları bazı protein parçalayıcı enzimlerle, dane içeriğindeki gluteni tahrip ederler. Özellikle protein miktarı düşük olan bazı buğday çeşitlerinde emgili danelerin oranı % 2 dahi olsa, protein parçalayıcı enzimler aktif duruma geçtiğinden, böyle buğdaylardan elde edilen unların ekmeklik ve makarnalık özellikleri büyük ölçüde kaybolur.

Kimil: Süneye benzer, ancak vücudu süneye göre dar ve başı iridir. Vücudun üstü esmer, sarı ve hafif açık beneklerle bezenmiştir. 4 halkalı bir hortumu vardır. Buğdayın yapraklarını ve daneyi emer. Mücadele yöntemleri şöyledir; kışlamış erginlerde, nimf ve yeni nesil erginlerde olmak üzere iki dönemde ilaçlama mücadelesi yapılır. Hububat ürünlerine zarar veren kimil zararlısı kışlaklardan inişlerinin başlaması nedeniyle üreticilerimizin tarlalarını kontrol etmeleri ve toplu inişler görüldüğünde insektisitlerden biri ile ilaçlama yapmalarıdır.

gerekir. Süneden ve kımıldan kurtulmak için çiftçilerin İl Tarım Müdürlüğü'nün uyarı zamanlarına dikkat edip, zirai mücadele tarihlerini kaçırmamalıdır.

3) Hastalıklarla mücadele edilmelidir.

Sarı Pas (Kınacık): Yapraklar üzerinde sarı, dar, uzunca, birbirine paralel noktalı çizgiler halinde sap ve başakta meydana gelirlerse de genellikle yaprak ve kavuzlarda görülür.

Kahverengi Pas: Sarı pasın sonra görülür. Püstülleri sarı pasınkinden koyu, kara pasınkinden daha açıktır. Püstüller dairevi yığınlar meydana getirir.

Kara Pas: En geç görülen pas türüdür. Püstüller rastgele dağılmışlardır. Püstüllerin üzerindeki epidermisin yırtılması ile bariz olarak tanınır. Bu hastalıklar, yöremizde verime fazla etki etmemektedir.

4) Zararlı otlarla mücadele edilmelidir.

Herbisit kullanılarak yapılan mücadele: Yabani hardal ve adi fiğ gibi geniş yapraklı yabancı ot mücadelesinde 2-4 D Amin terkipli ilaçlar kullanılmalıdır.

Dar Yapraklı Yabani Yulaf, İtalyan çimi, İnce delice, Tilki Kuyruğu, Papatya, Krizantem, Çayır Otu, Kuş Yemi gibi yabancı otların mücadelesinde dekara 6-8 TL/da maliyetli ilaçların kullanılması verim ve kaliteyi artıracaktır.

Hasat, harman ve ürünün depolanması

Hasat zamanının seçiminde dane dökme, hasat edilecek ürünün su oranı ve makinelerin çalışabilme durumu göz önüne alınmalıdır. Hasat, orak ve tırpanla yapılacaktır; sarı olum devresi uygundur. Biçerdöverle yapıldığında biraz daha geç olarak yapılmalıdır. Biçerdöverle yapılan hasatta dane su oranı % 13-15 arasında olmalıdır. Hasat erken yapıldığında saplar henüz nemli olduğundan makinenin çalışması ve danelerin kavuzlardan ayrılması güçleşir. Süt olumunda hasat edilen danelerde 1000 dane ağırlığı düşer ve danelerde matlaşma görülür. Geç hasatta ise, özellikle dane dökülmesi fazla olur ve dolayısıyla ürün miktarı düşer. Makarnalık buğdaylar geciktirildiğinde, dane parlaklığını kaybeder. Tırpan veya orakla biçilen buğdaylarda harman, harman makinesi (patoz) veya dövenle yapılır.

Buğday tohumunu yabancı ot tohumlarından, taş veya topraktan arındırmak için hasat mutlaka selektörden geçirilmelidir. Bu işlem esnasında tohumluk olarak ayrılanların da ilaçlanması sağlanmış olur.

Buğdayın depolanması (saklanması): Ambar olarak kullanılacak bina; rutubet almayan, kuru, havadar ve aydınlık bir yer olmalıdır.

Bir ton ürün için en az 1,5 m2 alan hesap edilmelidir. Saklama yerine getirilen buğdayın su oranının % 12-14'ün altında bulunması gerekir. Depo için en iyi ısı derecesi +4°C'tir. Ambara koyulacak buğdayın içerisinde yabancı tohum bulunması gerekir, çünkü bunların vereceği yaşlık, hububatın kızışmasına neden olur. Kızışma buğday kalitesinin düşmesine neden olur.





Gıda ve tarım sektöründe gıda güvenliği

Günümüzde gıda maddeleri üretimi bölgesel veya ulusal düzeyde yapılmakla birlikte tüketimi uluslararası çapta gelişiyor. Ticaret sürecindeyse, dünyanın bir ucundaki; belki üreten ülkenin adını bile duymamış tüketiciye ulaşabiliyor. Bu durum gıdaların daha kaliteli üretilmesini, işlenmesini, tüketime sunulmasını ve kontrolünün önemini arttırmaktadır. Ülkemizde “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” çıkarılmış; bunu izleyen yıllarda söz konusu kararname kapsamında gıda güvenliğine ilişkin çeşitli yönetmelikler ve ürün tebliğleri çıkarılmıştır. Bunun dışında “Dünya Ticaret Örgütü”, “Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemleri” gerekliliklerini yerine getirirken “Avrupa Birliği”

ve “Gümrük Birliği” kapsamında yapılan çalışmalar önem kazanmıştır. Tarım ve gıda sektörünün her geçen gün kendini geliştirerek uluslararası ölçekte ve dış pazar standartlarına uygun üretim yapma çabası kalitenin her noktada önemli hale gelmesine neden olmuştur.

Tarımsal ürünler ve işlenmiş gıdaların insan ve çevre sağlığına duyarlı bir şekilde üretilmesi gıda güvenirliliği ve izlenebilirliğinin sağlanması amacıyla oluşturulan İyi Tarım Uygulamaları’nın tüm sektör çalışanları tarafından benimsenip doğru şekilde uygulanması ülke ve bölge tarımının geleceği açısından önemli olmuştur. Bu gelişmeler sayesinde başta meyve-sebze üretimi olmak üzere tarımsal üretimimizin tamamı iç ve dış pazarda rekabet şansını yakalamaktadır. Üretim

sektöründe kalitenin sağlanması, birçok faktörün birbiri ile bağlantılı şekilde gelişmesini gerektirmektedir. Üretim ve sunum aşamalarında hem çeşitlilik hem de hijyen bakımından yapılan uygulamaların doğruluğu ve etkinliği, laboratuvar çalışmalarının titizlikle yürütülmesi, tarla ve üretim girdilerin kalitesi ve kontrollü olması, çalışan personelin eğitim ve bilinç düzeylerinin yüksek olması gibi faktörler, sektörün arka planının güçlenmesini ve böylece kalitenin yükselmesini sağlamaktadır. Tüm bunların yerine getirilebilmesi profesyonel birimlerin ve eğitilmiş bir ekibin varlığıyla sağlanabilmektedir. Tarım ve gıda sektöründe eğitimin etkin olarak yapılması bu ihtiyaçtan doğmuştur. Tarım ve üretim alanlarının daha kurulum aşamasından itibaren her düzeyde ve


Birsen Torun

Gıda Yüksek Mühendisi

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Baş Denetçisi-TUV Rheinland-Ne

farklı konularda eğitimin verilmesi tüm çalışanların kaliteli bir ürün ya da hammadde üretimi sırasında dikkat edilecek hususlarda bizzat yer alarak, güvenli ve sağlıklı üretim alanlarının oluşturulması açısından önemlidir. Gerekli hijyenik şartların sağlanması, personelin bu konuda eğitilmesi, kalite sistemlerinin işletmelerde kurulumu, geliştirilmesi ve sürdürülmesi sırasında gıda mühendislerine önemli görevler düşmektedir. Dünya nüfusunun artışıyla birlikte, gıda ihtiyacının giderek artması tarımsal üretimlerde hedefin, kaliteden çok miktarsal artışa yöneltmesi, Türk Turizmi'nde her şey dahil sisteme geçilmesiyle birlikte maliyetlerde kısıtlamaya gidilmesi daha ucuz ama aynı zamanda daha kalitesiz hammaddenin, üretimde kullanılmasına neden olmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanması "Tarladan Çatala Gıda Güvenliği" temeliyle mümkünken kaliteli, insan sağlığına olumsuz etkisi olmayan hammadde ile üretilmeyen gıdanın güvenli ve kaliteli olmasından bahsetmek mümkün değil-

dir. Günümüzde bilinçli tüketicinin seçici ve kaliteyi arayan eğilimi, gıdaların güvenliğinin daha fazla sorgulanmasına neden olmuştur. Maliyetleri düşürmek maksadıyla alınan muadil ürünlerin içeriği, hangi koşullarda üretildiği, kullanılan katkı maddelerinin miktarları gibi konular çoğu zaman belirsizliğini korumaktadır. Tüketicilerin seçiciliğinin artması, kaliteyi istemesi ve tercih etmesi tarımsal üretimde tarladan sofraya kadar olan zincirde gıda maddelerinin izlenebilirliğinin her aşamasında gözlemlenmesi hatta tarafsız ve bağımsız kuruluşlarca bu durumun belgelenmesini gerektirmiştir. Tarımsal çalışmalarda kaliteli üretim ve gıda güvenliği konularının önem kazanması İyi Tarım Uygulamaları sonucunu doğurmuştur. İyi Tarım Uygulamaları bireysel çiftçilere olduğu kadar üretici ve çiftçi gruplarına da uygulanabilmekte-

dir. Kontrollü ve izlenebilir güvenilir gıda üretimi çevreyi, işçi sağlığını ve refahını koruyan, bilinçli kaynak kullanımı amaçlayan bir sistem oluşturmaktadır. Çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen tarımsal üretimin yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik ile güvenilir ürün arzının sonucu olarak gıda üretimi ve dağıtımında önemli değişimler yaşanmaktadır. Tarım işletmeleri sayı olarak azalırken, büyüklükleri artmakta ve daha çok tek ürün üretimine yönelmektedirler. Üreticilerin kendilerine girdi sağlayan ve ürettikleri ürünleri satın alan firmalarla ilişkileri de değişmektedir. Bunun yanında tüketici tercihlerinde daha güvenli ve belirli nitelikteki mallara doğru yönelmeye neden olmaktadır. Endüstrileşme gıda güvenli-



ği, su ve toprak kirliliği gibi çevresel sorunları beraberinde getirirken endüstrileşmiş tarımın vazgeçilmez unsuru olan ticari gübre ve kimyasallar çevre kirliliğinin önemli kaynaklarından olmuştur. Kullanılan katkı maddeleri, antibiyotikler gibi ürün ve gıdaların doğallığını ortadan kaldırmıştır. Piyasaya izlenebilir ve kayıt altında kontrollü yetişmiş ürün sağlanması, insan sağlığına zararlı olabilecek düzeyde kimyasal, mikrobiyolojik, fiziksel kalıntılar içermemesi, çevreyi kirlilemeden ve doğal dengeyi bozmadan üretilmesi, üretim sırasında ve sonrasında insanların veya diğer canlıların hayat kalitesi üzerinde olumsuz etkiler yaratmaması, üretim yapılan ve ürünün yetiştirildiği ülkenin tarımsal mevzuatına uygun prosedürlerin uygulanması sertifikalı ürünlerin iç ve dış pazarda tercih edilmesine neden olmuştur. Firmaların üretim standardı uluslararası düzeye yükselmekte, uluslararası standart ve yönetmeliklere uygun kendi markalarını oluşturabilmektedirler. Böylece tüketicinin güvenini sağlayarak ucuz ve etkin reklam yapma fırsatı yakalayan, çevreye duyarlı ve saygılı üreticinin, tüketici gözündeki değeri artmaktadır.

Yaşamımızın temel maddesi olan gıdalar, satın almadan tüketime kadar geçen aşamalarda hijyenik koşulların yeterince sağlanamaması nedeniyle zararlı hale gelebilmekte ve sağlığımız için gizli bir tehlike oluşturmaktadır. Gıda kirliliğine yol açan etmenler gıdanın güvenliğini tehdit etmekte ve böylece sağlığımızı bozucu hale gelmesine neden olabilmektedir. Gıda güvenliği; insan sağlığına zarar vermeyen, hijyenik koşullarda üretilen ve tüketime sunulan fiziksel, kimyasal veya biyolojik (mikrobiyolojik) kirlilik-tehlike içermeyen gıdaların tüketiciye ulaştırılması ile sağlanabilmektedir. Fiziksel tehlikeyi, gıda olmayan yabancı maddeler, cam kırıkları, kıymık, metal parçaları, saç, tırnak, sinek vb. yaratır-

ken, kimyasal tehlikeye saklama ve ambalajlama malzemesinde geçen kimyasallar, tarım ilaçları, iyi durulanmayan kaplardan geçen deterjanlar, önerilen miktarların üzerinde kullanılan gıda katkı maddeleri neden olmaktadır. Bununla birlikte gıdaya bulaşan ve gıdanın uygun koşullarda saklanması, hijyenik koşulların yeterince oluşturulmaması nedeniyle hızla çoğalan mikroorganizmalar (küfler, parazitler, virüsler, bakteriler) biyolojik kirlenmeye neden olmaktadır. Mikroorganizmalar kendi başlarına hareket edemedikleri için gıdalara bulaşabilmeleri için mutlaka bir aracıya gereksinim duyarlar. "Çapraz Bulaşma" adı verilen bu durumda kirliden temize zararlı mikroorganizmaların ve kirliliğin aktarılması söz konusudur. Çapraz bulaşmaya neden olan gıda dışı faktörlere; eller, araç-gereç, kesme doğrama yüzeyleri, çalışma tezgâhları, temizlik ve benzeri işlemlerde kullanılan bez ve malzemeler, giysiler, öksürme-hapsirmeden kaynaklanan damlacıklar örnek verilebilir. Gıdalara zararlı mikroorganizma bulaştıran en önemli kaynaklardan birisi gıdayı hazırlayan kişilerdir. İnsan birçok zararlı mikroorganizmanın kaynağıdır; boğaz, burun, el, deri, barsak ve dışkı bakterilerle yüklüdür. İnsanların; derisinde ki ufak yara, kesik ve çatlaklarında, tuvalet sonrası yıkanmamış ellerinde, saç, giysi ve sakallarında, burun ifrazatında ve öksürme, hapşırma ile havaya dağılan tükürüklerin de çok sayıda zararlı mikroorganizma bulunur. Gıda zehirlenmelerinin önlenmesinde her bireyin tüketici olarak kendi mutfağında yapacağı uygulamalar da son derece önem taşımaktadır. Bu nedenle kişisel hijyen, mal kabul depolama kriterleri, el yıkama, temizlik malzemeleri konularında verilecek eğitimlerle, tabaktaki yemeğimizi, mikrobiyal bulaşmalara karşı koruma altına almak amaçlanmaktadır. Örneğin gıdaların güvenilir yerlerden ve satın alma ilkelerine uygun olarak alınması, daha işin başında

hem gıda güvenliği hem de ekonomik yönden yarar sağlar, gıdaların uygun kaplarda/ambalajlarda, uygun süre ve sıcaklıklarda depolanması büyük önem taşır.

Eğitim düzeyinin düşüklüğü ve katılım eksikliğinden kaynaklı eksiklikler tarım ve gıda sektörünün yapısal sorunlarının başında gelmekle birlikte nüfusun hızla artarak kentlerde yoğunlaşması, plansız şehirleşmeye bağlı alt yapı yetersizlikleri, çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük gıda tüketim alışkanlıklarının değişmesine, toplu tüketim yapılan yerlerin ve sokakta satışların artmasına neden olmaktadır. Toplumda gıda kaynaklı hastalık taşıyıcılarının varlığı, kirlilik ve tehlikenin bulaşması hakkında yeterli bilginin olmaması, eğitim yetersizliği gibi olumsuzluklar gıda dağıtım ve tüketimine yönelik sorunları derinleştirmekte ve güvenli gıda tüketimini zorlaştırmaktadır. Türkiye'de gıda sanayi, çok çabuk gelişen, kendini yenileyen, önemli miktarda ihracat ve ithalat gerçekleştiren, geleneksel yöntemlerle üretim yapan küçük işletmelerin yanında, büyük kapasiteli modern teknolojilerinin kullanıldığı bir sektör haline gelmiştir. Gelişmiş ülkelerdeki gıda sektörü ile karşılaştırıldığında, bazı eksikliklerinin olduğu bilinmekle birlikte gerek üretim kalitesi gerekse çalışan personel yönünden değerlendirildiğinde olumlu gelişmeler gözlenmektedir. Buna karşılık, özellikle geleneksel yöntemlerle üretim yapan küçük işletmelerde, gıda güvenliği kavram ve önlemlerinin yeterince yerleşmemiş olması, bunlara yönelik kontrol ve eğitim programlarının yetersiz kalması, kamu kuruluşları, özel sektör ve tüketici birlikleri arasındaki işbirliği yetersizliği gibi sorunlar üretim aşamasındaki en önemli zorlukları oluşturmaktadır. Güvenli gıda üretimi ve tüketimi için; gıda denetim politikaları "Yüksek Gıda Güvenliği" üzerine kurulmalı ve temel amacı tüketici sağlığının korunması ve

iyileştirilmesi olmalıdır. Gıdaların üretimi ve tüketimi ekonomik, sosyal ve hatta çevresel sonuçlarıyla bir bütündür. Her ne kadar sağlığın korunması öncelikli olsa da iyi bir gıda politikasının oluşturulmasında sözü edilen etkilerin tümünün göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Bununla birlikte ekosistemin durumu ve kalitesi gıda zincirini farklı aşamalarda etkileyebilmektedir. Gıdanın ekonomik önemi göz önünde bulundurulacak olursa toplum içerisinde gıda güvenliğinin ön planda tutulması üreticiler ve denetçilerin üzerinde durması gereken bir husustur.

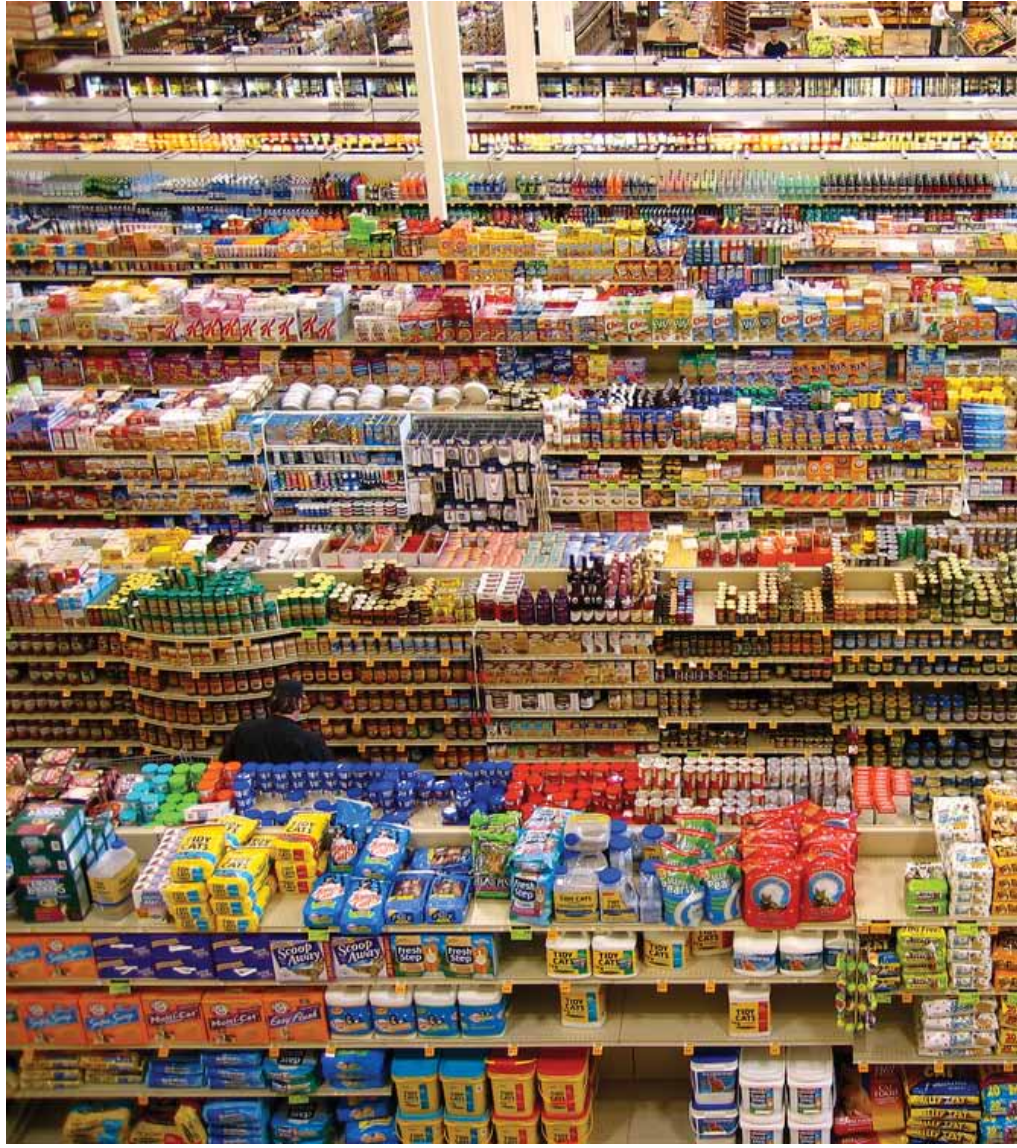
Tüketicie çeşitliliği bol, güvenli ve yüksek kaliteli ürünlerin sunulabilmesi sağlanmalıdır. Küreselleşmenin doğal bir sonucu olarak tüketilecek ürünler ülke içerisinde üretilebildiği gibi farklı ülkelerden de gelebilmektedir, böylece gıda üretim zinciri her geçen gün artarak daha kompleks bir yapıya dönüşmektedir. Tüketici sağlığının yeterince korunabilmesi için bu kompleks yapı içindeki her

bir unsurun sağlam olması gerekliliği söz konusudur. Tüketici sağlığına karşı hammadde, tarım uygulamaları ve gıda işleme aktivitelere bağlı olarak ortaya çıkan riskler tanımlanmalı ve kontrol edilmelidir. Belirlenen risklerin ortadan kaldırılması ya da belirli sınırlarda tutulabilmesi için yeterli düzenleyici uygulamalar yapılmalı, yaptırımlarının sağlanabilmesi-takip edilmesi için kontrol sistemleri kurulmalı ve işletilmelidir. Gıda işletmelerinde gelişmeler var olan düzenlemelere bağlı olarak değişimler göstermekle birlikte kontrol sistemlerinden kaynaklı yetersizlikler hali hazırda var olan veya ortaya çıkabilmesi muhtemel risklerin belirlenmesinde yetersiz kalmaktadır. Bu nedenle ülke içinde Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, belediyeler, üreticiler ve başka ilgili kurum/kuruluşlar gıda güvenliğinin sağlanmasında tek başlarına sorumlu olmaktan öte ortak sorumluluklar taşımaktadırlar. Gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik hizmetlerde; devlet, özel sektör ve sivil toplum örgütleri üzerlerine düşen görevleri işbirliği anlayışı

ile yapmalıdırlar. Gıda kontrol sistemiyle ilgili var olan alt yapının geliştirilmesi için Gıda Kontrol Laboratuvarları'nın geliştirilmesi, test ve teşhis imkânlarının artırılması, analizlerinin doğru ve hızlı bir şekilde yapılabilmesi gerekmektedir. Üretimde, dağıtımda ve tüketimde gıda güvenliğini sağlayarak, toplumun yeterli ve dengeli beslenmesi, gıda ile ilgili hastalıkların önlenmesi, gıda sanayini uluslararası rekabete uygun hale getirmek için önemlidir. Gıda kaynaklı sağlık sorunlarının boyutlarını daha net irdelemeye olanak sağlayacak bilgi sistemleri kurmak, gereğinde bu amaçla araştırmalar yapılması önemlidir. Genetik olarak modifiye edilmiş gıdalar ve benzeri konular hakkında daha fazla bilgiye ulaşımı ve birikimi sağlayacak altyapılar oluşturulmalıdır. Gıdalarda katkı ve kalıntı analizleri sürekli izlenmelidir. Çocuk ve gençlerin gıda güvenliği ve hijyeni konusunda bilinçlendirilmesi amacıyla ilköğretim okullarında eğitim programları oluşturulmalıdır. Toplumda, üretici ve tüketicide "Gıda Güvenliği Bilinci" oluşturulmasına yönelik eğitim çalışmaları etkinleştirilmeli, bu amaçla gıdaların kirlenmesini önleyici uygulamalarla ilgili olarak toplumu aydınlatacak temel rehberler hazırlanmalıdır.



Şekerde tartışılan gerçekler ve NBS



“Özellikle çocukların tükettiği şekerleme, bisküvi, çikolatalar ile pek çok gıda ürününde kullanılan nişasta bazlı şekerlerin (NBS) kansere davetiye çıkardığı yönündeki haberler kamuoyunda korku dalgası yaratırken kafalardaki soru işaretleri de arttı”

Şeker türleri içinde son yıllarda en çok tartışmaya neden olan nişasta bazlı şekerler (NBS) olarak tanımlanan fruktozun zararları kimi bilimsel çevreler tarafından ısrarla vurgulanırken kimi uzmanlar bu konunun çarpıtıldığı görüşünde. Tüketiciler ise sağlıklarını tehdit eden yeni bir konu ile karşı karşıya kalmış olmanın verdiği şaşkınlıkla bir algı karmaşası yaşamakta. Bisküvi, şekerleme, çikolata gibi hazır gıda ürünlerinde kullanılması ve bu gıdaların yoğunlukla çocuklar tarafından tüketilmesi nedeniyle de bu korkuların haklılığını anlamak lazım elbette. Fruktoz ve glikoz tartışmaları her ne kadar işin sağlık boyutunda kilitlense de işin bir de ekonomik ve siyasi boyutu var. Biz

şimdilik sayfalarımızda işin sağlık boyutunu ele almaya çalıştık. Konuyla ilgili diğer tartışma ve bilgilere ise farklı basın yayın organlarından erişmek mümkün.

Kim ne dedi?

Şekerlemelerde, şekerli maddelerde, unlu mamullerde, baklava-da, helvada, dondurmada, reçelde, alkollü alkolsüz içeceklerde ve sakızda kullanılan NBS'ler ile ilgili İstanbul Üniversitesi Onkoloji Enstitüsü öğretim üyesi Uzman Dr. Yavuz Dizdar'ın hazırladığı ve Sağlık Bakanlığı'na gönderdiği raporda, nişasta bazlı şekerin (NBS) kullanıldığı ürünlerin diyabete ve pankreas kanserine neden olduğu vurgulandı. Dizdar, yaptığı açıklamalarda, “Temel bilim araş-



tırmaları früktozdan zengin nişasta bazlı şekerin insan metabolizmasıyla uyumlu olmadığını ortaya koymuştur. Früktoz, şeker metabolizmasını düzenleyen en önemli hormon olan insülinin salınımını uyarmamakta, hızla bir yağ olan trigliseride dönüştürüldüğünden karın içi organların yağlanmalarına neden olmaktadır. Bu durum diyabet başta olmak üzere, metabolik sendrom olarak adlandırılan hastalık tablosunu artırmaktadır. Bununla birlikte çok miktarda früktoz alımı ülkemizde de aşikar olduğu gibi pankreas kanseri başta olmak üzere pek çok organ kanseri gelişmesini tetiklemektedir. Yapılan temel bilim çalışmaları früktozun kanser hücrelerinin çoğalmasında hızlandırdığını göster-

miştir. Başta aspartam (yapay tatlandırıcı) olmak üzere, nişasta bazlı şeker ve çoğunluğunu çocukların tükettiği şekerleme, bisküvi, çikolatalar ile pek çok gıda ürünlerinde kullanılan NBS'ler kansere davetiye çıkarıyor. Sakın 'ben mısır şurubu tüketmiyorum' demeyin. İçtiğiniz kolada, meyve suyunda, gazozda, yediğiniz çikolatada, tatlıda, kek, pastada, dondurmada kısacası yüzlerce üründe mısırdan elde edilen şeker kullanılıyor. Başta çocuklarımız, tüm halkımız kanser riski altında." dedi.

Nişasta ve Glikoz Üreticileri Derneği Başkanı Rint Akyüz ise nişasta bazlı şekerler hakkında son günlerde gündeme gelen ve bilimsel dayanağı olmayan asılsız iddiaların halk sağlığını gözetmediğinin çok açık olduğunu söyledi. İddialara sert tepki gösteren Akyüz, "Sorbitol, maltitol ve aspartam gibi doğal olmayan tatlılık sağlayan yapay tatlandırıcılar, gerek konu hakkındaki bilgi eksikliği gerekse de bu tür manipülatif açıklamalar nedeniyle NBS'ler ile karıştırılıyor ve bu durum tüketicide yanlış algılar oluşmasına neden oluyor." dedi.

Ortaya atılan iddiaların hemen ardından konunun NBS kotalarıyla ilişkilendirildiğini de hatırlatan Akyüz, "Şu çok açık ki bu iddialar halk sağlığını gözetmekten çok uzak. Bilinçli olarak kamuoyunda yaratılmaya çalışılan 'korku' ile

ticari bir manipülasyon yapılmaya çalışılıyor." diyerek, gıdada kullanımı serbest olan ve ticareti hiçbir kısıtlamaya tabi olmayan glikozun da içinde yer aldığı NBS kotasının düşürülmesinin, bu açıklamaların arkasındaki asıl amaç olduğunu ifade etti.

"Ticari bir amaçla sorumsuzca ortaya atılan bu iddialar, bilimsel hiçbir dayanağa sahip değildir." diyen Akyüz, bu iddialara referans olarak gösterilen araştırmaların, iddia edilen aksine "Nişasta bazlı şekerler ile kanser arasında bilimsel ilişki olmadığını" ortaya koyduğunu ifade etti. Gerek nişasta bazlı şekerler (NBS) gerekse NBS kullanılarak üretilen ürünlerin herhangibir sağlık riski taşımadığının altını çizen ve bu ürünlerin dünyada kabul edilen standartlarda üretildiğini kaydeden Akyüz; "Nişasta Bazlı şekerler de en az şeker pancarı kadar sağlıklıdır" dedi.

Biz de Borsanomi dergisi adına Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş ile nişasta bazlı şeker (NBS) konusunu görüştük.

Nişasta bazlı şeker (NBS) nedir?

Nişasta bazlı şeker, hammadde olarak nişastadan elde edilen, işlem sonrasında tatlı özellik kazanmış ve genellikle şurup formunda

olan tatlandırıcılardır. Nişasta kaynağı olarak mısır nişastası kullanılıyor. Uzun glikoz zincirlerinden oluşan nişasta molekülü enzimler vasıtasıyla birimlerine parçalanarak sıvılaştırma işlemine tabi tutuluyor. Bu şekilde öncelikle mısır nişastasından glikoz şurubu elde ediliyor. Glikoz şurubu içinde bulunan şekerin tamamı glikozdan ibarettir. Daha ileri işlemlerle glikoz şurubu dediğimiz mısır şurubu bir enzim kolonundan geçirilip enzimle işlenerek içerisindeki glikozun bir kısmının fruktoza dönüştürülmesi sağlanıyor. Buna da fruktozlu mısır şurubu diyoruz. Bu tür şurupta yaklaşık % 45 - %55 oranla glikoz ve fruktoz bulunur. Bu tür şuruba sanayide fruktoz şurubu dense de içeriğinin tamamı fruktoz değildir.

Nişasta bazlı şeker dediğimizde bizdeki tarif glikoz şurubu ile fruktoz şurubunu tam olarak birbirinden ayırmıyor. Fruktoz şurubu şeklinde anıldığında da bu, yanlış bir algılamaya sebep oluyor. Aslında yüksek fruktozlu şurup demek daha doğru bir ifadedir. Glikoz şurubu yüzde yüz glikoz içerirken, yüksek fruktozlu mısır şurubu %45-55 oranlarında fruktoz ve glikoz içeriyor. Esas itibarıyla yapısı gereği %50-50 fruktoz ve glikoz içeren sakarozu en yakın bileşimdeki alternatif şeker yüksek fruktozlu mısır şurubudur.

NBŞ nasıl elde edilir?

Biraz bahsettim aslında ancak daha ayrıntılı anlatacak olursak mısırın suyla temas etmesi ve nişasta granüllerinin şişmesi, ısıtılarak jelleşmesi sağlanıyor. Bu şekilde, ilave edilen parçalayıcı enzimlerin görevini yerine getirmesi kolaylaştırılmış oluyor. Günümüzde kullanılan enzimler genellikle termofilik (ısıya dayanıklı) enzimlerdir. Daha yüksek verimde parçalamayı sağlayabildiği için bu tip enzimler kullanılıyor. Bu şekilde sıvılaştırma ve sakarifikasyon işlemleri sonucunda glikoz şurubu elde ediliyor. Eğer fruktoz şurubuna dönüştür-



Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Barçın Karakaş

me yapılacaksa glukozu fruktoza dönüştüren glikoz izomeraz enzimi içeren bir sistem kullanılıyor.

NBŞ hangi alanlarda kullanılır?

Şekerin kullanılabilirdiği her türlü alanda kullanılabilir. Meyve suyu, şekerleme sanayilerinde, içecek sanayinde yaygın olarak kullanılıyor. Pancar şekerine alternatif bir üründür. Sıvı formda olması bazı kolaylıklarda sağlıyor işletmeler açısından. Hem ucuzluğu hem de kullanım kolaylığı açısından pancar şekerine alternatif olarak tercih edilebiliyor bu nedenlerle.

Şeker pancarından elde edilen şeker ile nişasta bazlı şekerin farkı nedir?

Şeker pancarından üretilen şeker sakaroz molekülünü içerir. Sakaroz molekülü fruktoz ve glikozdan oluşan disakarittir. Yüksek fruktozlu mısır şurubunda da buna yakın oranda serbest halde glikoz ve fruktoz çözelti şeklinde bulunuyorlar. Bileşim olarak birbirlerine çok benzer olan bu iki şeker arasında bileşim ve metabolik etki olarak fark yoktur denebilir. Her ikisi de doğal şekerdir.

NBŞ'nin dünyada kullanım oranı ve alanları nedir?

Nişasta bazlı şekerin kaynağı

olan mısır için en büyük üretici ülke ABD'dir. Üretiminin büyük bir kısmı GDO mısırdır. NBŞ üretiminde de büyük ölçüde GDO mısır kullanılır. Ancak, GDO kaynaklı hiçbir riskden söz edemeyiz. En büyük üretici olan ABD'de toplam NBŞ üretimi 15 milyon metrik tonun (MMT) üzerindedir.

Türkiye'de nişasta bazlı şeker (NBŞ) üretimi ve kullanımı ne boyuttadır?

Türkiye'de 90'lı yıllarda NBŞ üretimine başlanmıştır. Benim elimdeki bilgilere göre 1995 yılından itibaren sürekli artış gösteren bir sektör. 1995 yılında 66 bin ton olan NBŞ üretimi 2002 yılında 225 bin tona çıkmış. Halen üretimin 0.5 MMT'un altındadır.

Tatlılık sağlayan yapay tatlandırıcılar ile nişasta bazlı şekerin farkı var mıdır? Varsa bu farklar nelerdir?

Yapay tatlandırıcılar daha ziyade düşük kalorili ya da diyabet hastalarına yönelik gıdaların formülasyonunda kullanılıyor. Asesülfam-K, aspartam vb. yapay tatlandırıcıların kalori değeri yoktur. Gerek kimyasal yapı olarak, gerekse köken ve üretim şekliyle şekerden çok farklıdırlar. Nişasta bazlı şeker doğal bir tatlandırıcıdır. Pancar şekeri nasıl doğal bir tatlandırıcıysa nişasta bazlı şeker de kalori değerine sahip bir şeker karışımıdır.

Nişasta bazlı şekerler ile kanser arasında bilimsel bir ilişki var mıdır? Bu ilişki kanıtlanmış mıdır?

Bu bilim dünyasında tartışmalar yaratmış olan bir konudur. Ancak son yapılan yayınlardan anlıyoruz ki tartışmalara neden olan konular yanlış yorumlanabilecek olan çalışmalara dayandırılmış. Daha güncellenmiş, tekrar edilmiş çalışmalar böyle bir etkinin olmadığını gösteriyor. Obeziteye sebep olanın diyetle yer alan şekerden değil tüketilen gıdaların toplam kalori değerinin yüksek oluşundan kaynaklan-

dığı bildirilmektedir. Obezitenin de kanser oluşumuyla ilintili olduğu şeklinde belirtmeler var. Nasıl ki sakarozu (çay şekeri) sınırsız bir şekilde tüketemiyorsak, bu kalori değerine sahip nişasta bazlı şekerleri de sınırsız bir şekilde tüketmemeliyiz.

Peki bu çıkan söylentiler yapay tatlandırıcılarla nişasta bazlı şekerlerin arasındaki farkı ya da ikisi arasındaki insan sağlığı üzerine olan etkilerini tam anlamıyla bilmemekten mi kaynaklanıyor?

Tartışmalar biraz da sektörel baskılar doğrultusunda gelişiyor olabilir. Dünyada sakaroz üretiminde 5. sırada yer alıyoruz ve halen her iki tip şeker ürününü de kapsayacak kota uygulamaları var. Yurt dışında da bazı tartışmalar olabiliyor ve bazen yanlış yorumlamalara sebep olabilecek araştırmalarda bu tip tartışmalarda kullanılabilir. Konu ile ilgili beyanlarda bulunan kişilerin görüşlerini en güncel ve en doğru bilgilerle des-

teklemesi yerinde olur.

Birçok hazır gıda tüketen bizler günlük diyetimizde nişasta bazlı şekerleri çok tüketiyor muyuz?

Sakarozdan ziyade endüstride daha çok tercih edildiğini biliyoruz. Hem uygun fiyatı, hem de kullanım kolaylığı gibi bazı üstünlükleri sebebiyle NBS Türk gıda sanayicileri tarafından hızla benimsenmiştir. İşletmecinin sakarozu katı formda alıp şuruba dönüştürmesi gerekiyor. Çoğu yerdeki özellikle tatlı endüstrisinde bu dönüştürmeyi yapmaya gerek kalmadan direkt nişasta bazlı şekerlerin kullanıldığını biliyoruz. Türkiye’de üretilen NBS’ler yanı sıra sanayiciler 6 bin tonun üzerinde de ithal NBS kullanmaktadır.

Genetiği değiştirilmiş mısırdan elde edilen nişasta bazlı şekerlerin tüketiminin bir riski var mıdır?

Nişasta bazlı şekerler mısırdan elde ediliyor ve bu mısırın genetiğinin değiştirilmemiş olduğunu düşünmemiz çok doğru olmaz. Çünkü ABD ürettiği mısırın %70’i genetiği değiştirilmiştir ve biz ithal ettiğimiz 1 MMT’un üzerindeki mısırın büyük bölümünü ABD veya benzeri şekilde GDO üretim yapan ülkelerden gerçekleştiriyoruz. Hal böyle olunca genetiği değiştirilmiş mısır kullanıldığını düşünemeyiz. Ancak bunun her hangi bir sakıncası var mıdır? Yoktur, bilakis, genetik yöntemlerle geliştirilen tohumlar özellikle üreticiler açısından büyük avantaj sağlar ve yönetmelik kapsamında ithalatına izin verilen ürünlerin beslenme açısından her hangi bir risk oluşturması söz konusu değildir. Ayrıca, NBS üretiminde esas olan mısırın nişasta fraksiyonudur. Bu fraksiyonda ne DNA ne de protein bakımından bir içeriğe sahip olmadığı için GDO burada tartışma konusu edilmemelidir.



“Bu takımın başında iyi bir antrenör var”

“Üç yıldır Borsa’da makam şoförü olarak çalışan Erhan Akın, Borsa’yı futbol takımına benzetiyor ve bu futbol takımının başında iyi bir antrenör var diyor. Akın, “Antrenör iyi olursa ekip de iyi olur” diye konuşuyor”



Erhan Akın, 3 yıldır Antalya Ticaret Borsası’nda makam şoförlüğü yapıyor.

“Takımın başında iyi bir antrenör var”

3 yıldır Borsa’da makam şoförü olarak çalışan Erhan Akın, Borsa’yı futbol takımına benzetiyor ve bu futbol takımının başında iyi bir antrenör var diyor. Akın, “Antrenör iyi olursa ekip de iyi oluyor.” diye konuşuyor

Bize kendinizi tanıtır mısınız?

26 Eylül 1975 yılında Antalya’da doğdum. Evliyim ve iki çocuk babasıyım.

Kaç yıldır Antalya Ticaret Borsası’nda çalışıyorsunuz?

3 yıldır Antalya Ticaret Borsası’nda makam şoförü olarak çalışıyorum. Borsada başka işlerle de uğraşıyorum. Görevim şoförlük ama başkanımızın kendimizi geliştirmekle ilgili telkinleri ve katkıları oluyor. Kendinizi geliştirmeye çalışırsanız önünüze ilgi çekici imkanlar çıkabilir diye düşünüyorum. Bu anlayış ve yöneticilerimizi telkinleri bende farklı bir ufuk yarattı. Olgunlaşmak için insanın kendisini geliştirmesi gerekiyor.

Bu bağlamda neler yapıyorsunuz?

Kendimi fotoğraf ve bilgisayar konusunda geliştirmeye çalışıyorum. Borsa için ihtiyaç olduğunda video kaydı yapıyorum. Yine borsa için 1 yıl önce bir Facebook sayfası oluşturdum. Facebook aracılığıyla daha çok insana ulaşım borsanın tanınırlılığını artırmaya çalışıyorum. Sosyal paylaşım sitesinde, borsanın çalışmaları, toplantılar, TOBB haberlerini duyurma imkânı elde ettik. Bu da iyi bir tanıtım fırsatı oluyor.

Borsanın çalışmalarını nasıl değerlendiriyorsunuz?

ATB’nin çalışmalarında büyük bir atılım söz konusu. Eskiden ‘Borsada çalışıyorum’ deyince insanlar ‘Bu ne borsası, borsa ne iş yapar’ diye sorarlardı. Artık sormuyorlar. Borsayı çok daha iyi tanıyor Antalyalılar. ‘Borsa geçen yıl Yöresel Ürünler Fuarı yaptı’, ‘Vakıf Zeytinliği’ni de borsa aldı, değil mi’ gibi olumlayan tepkiler alıyoruz. Borsanın büyük bir sivil toplum kuruluşu olduğunu ve neler yaptığını daha iyi algıladılar.

Borsa olarak bir takım başarılı işler yapıyoruz. İleride daha güzel işler yapılacağına inanıyorum. Borsa benim gözümde bir futbol takımı gibidir. Takımının başında iyi bir antrenör var. Antrenör iyi olursa ekip de iyi motive oluyor. Bu tür kolektif iş üretilen ortamlarda bireysel yetenekle bir yere varılamayacağına inanıyorum. Başkanımız öncülüğünde Yönetim Kurulumuz ve Meclisimizle, ekip arkadaşlarımızla beraber takımımızın 10 numara işlere imza atacağına inanıyorum.

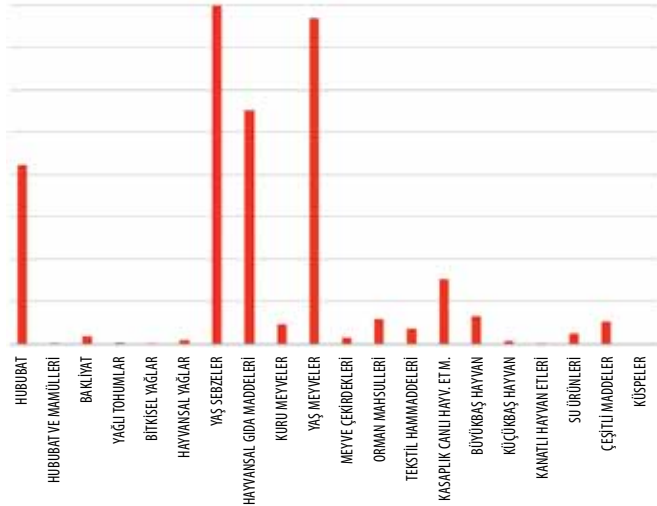
Borsa’nın ne tür projelere daha imza atması gerektiğini düşünüyorsunuz?

Borsanın personeli her hafta bir araya gelip yapılabilecek çalışmalarla ilgili farklı fikirler ortaya atıyor. Hepimizin görüş ve önerileri orada saygı görüyor. Düşüncelerimizi söyleme ve katkıda bulunma konusunda teşvik ediliyoruz. Çalışanlar olarak her kademedeki borsaya nasıl katkı sağlayabileceğimizi masaya yatırıyoruz. Bu yaklaşım sayesinde çok ilginç ve benzersiz proje fikirleri çıkıyor ortaya. Bunları akademisyenlerin de katkılarıyla değerlendirip yapılabilirliğini tartışıyoruz. Gelecekte de muhakkak Antalyamız için çok faydalı işler yapacağız.

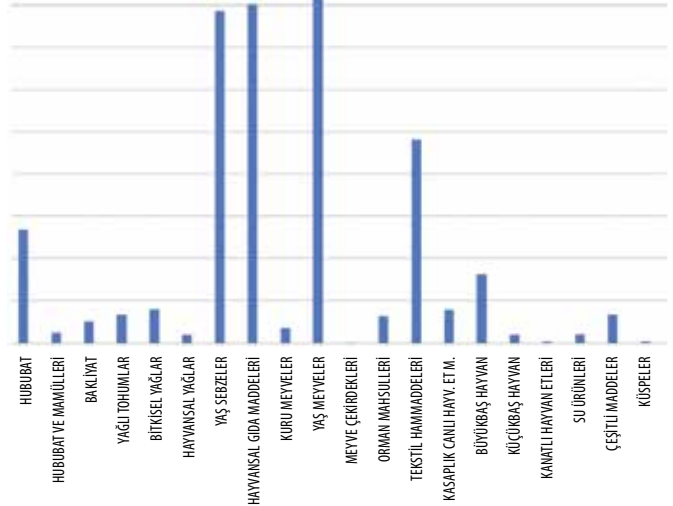
ANTALYA TİCARET BORSASI ANA GRUPLAR İTİBARIYLA 2009-2010 OCAK AYI KARŞILAŞTIRMASI

MADDELER	OCAK 2010 TUTAR (TL)	OCAK 2011 TUTAR (TL)
HUBUBAT	8.473.666	5.378.214
HUBUBAT VE MAMÜLLERİ	37.311	474.511
BAKLİYAT	364.903	1.027.723
YAĞLI TOHUMLAR	66.712	1.329.378
BİTKİSEL YAĞLAR	70	1.598.899
HAYVANSAL YAĞLAR	184.241	381.259
YAŞ SEBZELER	15.978.837	15.733.803
HAYVANSAL GIDA MADDELERİ	11.039.269	16.046.075
KURU MEYVELER	912.804	719.943
YAŞ MEYVELER	15.390.523	18.671.507
MEYVE ÇEKİRDEKLERİ	297.864	2.083
ORMAN MAHSULLERİ	1.190.122	1.276.146
TEKSTİL HAMMADDELERİ	714.806	9.636.684
KASAPLIK CANLI HAYV. ET MAM.	3.059.358	1.573.726
BÜYÜKBAŞ HAYVAN	1.310.856	3.259.977
KÜÇÜKBAŞ HAYVAN	142.597	362.495
KANATLI HAYVAN ETLERİ	4.153	68.841
SU ÜRÜNLERİ	487.647	401.300
ÇEŞİTLİ MADDELER	1.049.283	1.342.103
KÜSPELER		68.746
TOPLAM	60.705.030	79.353.425

OCAK 2010



OCAK 2011



SİCİL NO	UNVAN
2595	YÜKSEL KOÇ
2596	BALCI KARDEŞLER TAR.GIDA TAŞ.TUR.İNŞ.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.
2597	ALİ DUYMAZ
2598	DURMUŞ YILMAZ
2599	SALİH EFİL
2600	MEHMET ÖZGÜR KESKİN
2601	BMZ TARIM ÜR. İNŞ. HAY. NAK. TUR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
2602	S.S. KARATAŞ KÖYÜ TARIMSAL KALKINMA KOOP.
2603	KUZEYCAN YAŞ SEB. MEY. TAR. ÜR. TAŞ. İNŞ. TUR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
2604	MEHMET NİHAT KINCI
2605	ERBAĞ BAĞCILIK TAR. GIDA İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
2606	SEÇİL TARIM HAY. GIDA İNŞ. NAK. TİC. SAN. LTD. ŞTİ.
2607	ERSANLAR KONSERVE İTH. İHR. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
2608	ASIM ADNAN GÜZEL
2609	MUHAMMED YÖRÜK
2610	HARMAN GIDA TÜK. MAL. NAK. TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.
2611	TAHİROĞLU TAR. ÜR. PAZ. SER. İNŞ. TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.
2612	OSMAN ÖZER
2613	FLORATEK DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.
2614	AİM GIDA TEKS. TAR. HAY. LOJ. TAŞ. PET. KUY. TUR. İNŞ. EM. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
2615	TİVAK AR-IŞ GIDA MAD. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
2616	HASAN AÇIKGÖZ
2617	ERDOĞAN ET VE ET ÜR. TUR. TİC. LTD. ŞTİ.
2618	ULAŞ ÇİÇ. TAR. TUR. PAZ. İTH. İHR. SAN VE TİC. LTD. ŞTİ.
2619	S.S.GÜZELBAĞ TARIMSAL KALKINMA KOOP.
2620	S.S.BAYIR TARIMSAL KALKINMA KOOP.
2621	BEKİR ALP SONGUR
2622	SEFA AYDEMİR
2623	HÜSEYİN TOPAL
2624	NURELİ YAŞ SEB. MEY. OTO KİR. TAŞ. TAR. TUR. TEKS. TİC. SAN. İTH. İHR. LTD. ŞTİ.
2625	NESA MANTAR KOM. NAK. İNŞ. TAR. GIDA CANLI HAY. SÜT. ÜRN. TİC. LTD. ŞTİ.
2626	NEŞET BATIR
2627	MATSA TAR. ÜR. GIDA TUR. SAN. LTD. ŞTİ.
2628	HÜSEYİN KORKMAZ
2629	MBM EMLAK OT.TUR.İNŞ.TAR.YAT.TİC.LTD.ŞTİ.
2630	FAHRETTİN ÇAKIR
2631	TAHSİN BÜYÜKGURSAK
2632	MUSTAFA KÜÇÜKKAVUKÇU
2633	GELİ İLETİŞİM ÇİÇ.TAR.MAD.TUR.TİC.LTD.ŞTİ



size yük olmasın

dünyanın neresine, söyleyin yeter.

Avrupa, Uzakdoğu, Rusya, Amerika, Asya, Afrika ve dünyanın her noktasına transferde sorunsuz çözüm ortağınız, siz sadece yükünüz dünyanın neresine onu söyleyin yeter.

pamfilyacargo



T: 0242 243 20 07 - 08

cargo@pamfilyacargo.com

pamfilyacargo.com

Özenli Üretim, Özenli Seçim...



www.erust.com.tr

Toplanıcı Sebze Meyve Hali No: 9 ANTALYA - TÜRKİYE

Tel: +90-242 330 64 55 • Faks: +90-242 330 32 99 e-mail: info@erust.com.tr