

**Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi  
Sektörü Rekabet Gücü zerine Etkisi**

*Yrd. Doç. Dr. Savaş Alpay, Bilkent Üniversitesi*

*İsmet Yalçın, Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri*

*Türker Dölekoğlu, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü*

*Proje Raporu 2001-10*

*Mart 2001  
Ankara*

**YAYIN NO: 59**  
**ISBN 975-407-078-4**

## ÖNSÖZ

Son yıllarda gelişen Türk gıda sanayi ürünleri ihracatında Avrupa Birliği pazarı önemli bir paya sahiptir. Halen dünyanın en büyük ve yüksek gelirli tüketim bölgesi olan AB pazarı, üzerinde önemle durulması gereken, pazarın isteklerine hemen cevap verilmesi icap eden bir konumdadır. Bu nedenle, AB pazarında gelecekte meydana gelecek değişimleri şimdiden görüp ona göre tedbir almakta ülkemiz tarım ve sanayisi açısından büyük faydalar vardır.

Bu gelişmeler arasında en başta geleni; yakın zamanlarda Avrupa Birliği'nde insan sağlığını tehdit eden gıda kaynaklı tehlikelerin ortaya çıkması ve bu alanda alınan ciddi tedbirlerdir. Beyaz Kitap adıyla kendini duyuran bu son düzenlemelerde, ana hedef AB üyesi ülkelerdeki tüketicilere sunulan gıda ürünlerinin her yönden güvenli ve kaliteli olmasını temin etmektir. Bu amaçla pazara sunulan gıda ürünlerini bilimsel risk analizi yöntemleriyle denetleyecek Avrupa Gıda Otoritesi'nin kuruluşuna, ilgili AB Komisyonu tarafından, Kasım 2000'de onay verilmiştir. "Tarladan Sofraya" prensibinin benimsendiği yeni yaklaşımda sadece son ürün değil, ürünün oluştuğu üretim zinciri de denetime tabi tutulabilecektir. Diğer önemli bir nokta da, yapılan yeni düzenlemelerle gıda güvenliğinde sorumluluğun tamamen sanayiciye kaydırılmasıdır. Belirlenen eylem takvimi çerçevesinde 2003 yılına kadar kalite, sağlık ve çevre standartlarıyla ilgili çok sıkı tedbirler planlanmaktadır.

Bu gelişmelerin gıda sanayii firmalarımızca çok dikkatle izlenmesi gerekmektedir. Beyaz Kitap'ta, Birliğin gelecekteki genişleme sürecinde, yeni katılacak ülkelerin gıda sağlık güvenliği ile ilgili temel prensiplere uyma zorunlulukları ve bu ülkelerin yasalarını ve kontrol sistemlerini de uyumlaştırma gereklilikleri vurgulanmaktadır. Katılım gerçekleşirse bile, AB standartlarının bu pazara ihracat yapan üçüncü ülke firmalarına da aynen uygulanmasının planlanması, bu gelişmelerin gıda sanayii firmalarımızca yakından izlenmesini zorunlu kılmaktadır.

Türk gıda sanayiinin mevcut rekabet gücünü koruması ve AB pazarında mevcudiyetinin artırılmasına yönelik politikalar konusunda araştırmacılar tarafından ortaya konulan çalışmanın büyük bir boşluğu dolduracağına ve bu çalışmanın, gıda sektörüne yol gösterici önemli bir kaynak olacağına inanıyorum.

**Prof. Dr. Hüsnü Yusuf GÖKALP**  
**Tarım ve Köy İşleri Bakanı**



## İÇİNDEKİLER

|   |     |
|---|-----|
| Önsöz   | i   |
| Yönetici Özeti  | iii |
| 1. Giriş  | 1   |
| 2. Literatür Taraması   | 2   |
| 2.1. Kalite ve Güvenlik Standardları  | 2   |
| 2.2. Çevre Standardları   | 7   |
| 3. Avrupa Birliği Gıda Maddeleri Kalite, Güvenlik ve Çevre Politikası                                 | 9   |
| 3.1. Avrupa Birliğinde Gıda Kanununun Genel Prensipleri<br>( AB Komisyonu Yeşil Kitap)                | 9   |
| 3.2. Ortak Tarım Politikası (OTP) ve Gıda Yasası  | 10  |
| 3.3. Tarım Politikasındaki Değişim: Miktardan Kaliteye Yönelim  | 11  |
| 3.4. Tüketiciler, Gıda Sağlık Güvenliği ve Halk Sağlığı   | 11  |
| 3.5. Mevzuatta sadeleştirme   | 12  |
| 3.6. Gıda Hijyeni   | 13  |
| 3.7. Avrupa Birliği'nde Gıda Kalitesi   | 14  |
| 3.8. Organik Tarımın Yaygınlaşması  | 15  |
| 3.9. Gıda Sağlığı ve Kalite Konusunda Mevzuat   | 15  |
| 3.10. Gıda Sağlık Güvenliği Kontrollerinin İzlenmesi;<br>Gıda ve Veteriner Ofisi                      | 15  |
| 3.11. Gıda Kalitesi ve Uluslararası Ticaret   | 16  |
| 3.12. Avrupa Birliğinde Tarım ve Çevre İlişkileri   | 17  |
| 3.13. Gelecek Mevzuat Düzenlemeleri   | 17  |
| 4. Türkiye'de Durum   | 19  |
| 4.1 Gıda Kontrol Hizmetleri Dairesi Başkanlığı  | 20  |
| 4.2 Bağlı Şube Müdürlükleri ve Görevleri  | 20  |
| 4.3. AB ile Uyum  | 24  |
| 5. Yöntem   | 26  |
| 5.1. Anket  | 27  |
| 5.2. Anket Değerlendirmesi  | 27  |
| 6. Bulgular   | 32  |
| 6.1. İhracat Performansı  | 33  |
| 6.1.1 1997 YILI   | 33  |
| 6.1.2. 1998 YILI  | 34  |
| 6.1.3 1999 YILI   | 34  |
| 6.1.4. Alt Sektörler  | 35  |
| 6.1.5. Zeytinyağı   | 35  |
| 6.1.6. Balık Ürünleri   | 36  |
| 6.1.7. Sebze Konserveleri   | 36  |
| 6.1.8. Domates Salçası Ve Ürünleri  | 37  |
| 6.1.9. Meyve Suları   | 37  |
| 6.2. Non-Parametrik Regresyon   | 38  |
| 6.2.1. Lokal Doğrusal Non-parametrik Regresyon  | 39  |
| 6.3. Non-parametrik Regresyon Sonuçları   | 39  |
| 7. Beyaz Kitap (Gıda Sağlık Güvenliği)  | 46  |
| 7.1. Giriş  | 46  |
| 7.2. Gıda Sağlık Güvenliğinin Prensipleri   | 47  |
| 7.3. Gıda Sağlık Güvenliği Politikasının Temel Elementleri: Bilgi<br>Toplama ve Analiz-Bilimsel Görüş | 48  |
| 7.4. Avrupa Gıda Otoritesi Kurulması  | 49  |
| 7.5. Düzenleyici Yaklaşım   | 51  |
| 7.6. Kontrol  | 52  |
| 7.7. Tüketicinin Bilgilendirilmesi  | 53  |
| 7.8. Uluslararası Boyut   | 53  |

|  |    |
|--|----|
| 8. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME                                    | 54 |
| EKLER  |    |
| Ek 1. Anket  | 57 |
| Ek 2. Anket Analizi ile İlgili Tablolar                      | 61 |
| Ek 3. Beyaz Kitap , Gıda Sağlık Güvenliği İçin Çalışma Planı | 84 |
| EK 4. HACCP Prensipleri                                      | 93 |
| KAYNAKLAR  | 97 |

## Yönetici Özeti

Avrupa Birliği pazarı Türk Gıda Sanayinin ihracatında önemli bir paya sahiptir. Yakın zamanda insan sağlığını tehdit eden gıda kaynaklı tehlikeler AB'nin bu alanda ciddi tedbirler almasına sebep olmuştur. Beyaz Kitap adıyla kendini duyuran bu son düzenlemelerde, ana hedef AB tüketicilerine sunulan gıda ürünlerinin her yönden güvenli ve kaliteli olmasını temin etmektir. Bu amaçla pazara sunulan gıda ürünlerini bilimsel risk analizi yöntemleriyle denetleyecek Avrupa Gıda Otoritesinin kuruluşuna Komisyon Kasım 2000'de onay vermiştir. Tarladan sofraya prensipinin benimsendiği yeni yaklaşımda sadece son ürün değil, ürünün oluştuğu üretim zinciri de denetime tabi tutulabilecektir. Diğer önemli bir nokta da yapılan yeni düzenlemelerle gıda güvenliğinde sorumluluğun tamamen sanayiciye kaydırılmasıdır. Belirlenen eylem takvimi çerçevesinde 2003 yılına kadar kalite, sağlık ve çevre standartlarıyla ilgili çok sıkı tedbirler planlanmaktadır.

Bu gelişmelerin gıda sanayi firmalarımızca çok dikkatle izlenmesi gerekmektedir. Beyaz Kitap'ta, Birliğin gelecekteki genişleme sürecinde, yeni katılacak ülkelerin gıda sağlık güvenliği ile ilgili temel prensiplere uyma zorunlulukları ve bu ülkelerin yasalarını ve kontrol sistemlerini de uyumlaştırma gereklilikleri vurgulanmaktadır. Katılım gerçekleşirse bile, AB standartlarının bu pazara ihraç eden üçüncü ülke firmalarına da aynen uygulanması planlanları, bu gelişmelerin her halükarda gıda sanayi firmalarımızca yakından izlenmesini zorunlu kılmaktadır.

Bu gelişmeler karşısında, Avrupa Pazarına ihracat yapan firmalarımızın bir an önce gerekli yatırımları ve firma içi düzenlemeleri yaparak kalite, güvenlik ve çevre standartları ile ilgili problemlerini halletmeleri uygun olacaktır. Firmalar yeni standartlara uyum sağlama süreci içinde, bazı yenilikler yapabilirler ve daha önce farkedemedikleri düzenlemelerle (ürün spesifikasyonu veya üretim süreci ile ilgili) rekabet güçlerinde artış oluşturabilirler. Kritik noktalardan birisi zamanında tedbirlerin alınmasıdır; bu bağlamda devlet, sektör ve firma işbirliği sağlanarak, AB'nin Beyaz Kitap ile getirmek istediklerine karşı en iyi adımların şimdiden planlanması ve atılması için yapılması gerekenler analiz edilmelidir.

Çalışmamızda bu doğrultuda atılacak adımların olumlu sonuçlar vereceğine dair bulgular mevcuttur. Gıda sanayinin beş önemli alt sektöründe (zeytinyağı, balık ürünleri, sebze konserveleri, domates salçası ve meyve suları), kaliteli üretim anlayışının ve çevreye duyarlı üretimin ihracat performansı üzerindeki etkisi, firma seviyesinde toplanan verilerle analiz edilmiştir. İndeks şeklinde oluşturulan kalite ve çevre bilinçli üretim değişkenlerinin, ihracat seviyesine etkisi daha önceki çalışmalarda ele alınmadığından yaptığımız analiz bu literatüre önemli bir ampirik katkı sağlamaktadır. Diğer bir yenilik de dikey entegrasyon değişkeninin firma ihracatına olan etkisinin saptanmasıdır; bu değişken, firmaların hammadde aşamasından başlayıp malın alıcıya teslimine kadar geçen süreçte, kendi kontrollerinin derecesini gösterir. Yapılan parametrik ve non-parametrik analiz sonucunda hem gıda sanayi genelinde ve hem de alt sektörler bazında kaliteli ve çevreye duyarlı üretim anlayışının ihracat performansını olumlu olarak etkilediği görülmüştür. Yine benzer şekilde dikey entegrasyonu kuvvetli olan, yani üretim zincirlerindeki kontrolü yüksek olan firmaların daha fazla ihracat yaptıkları bulunmuştur. Tecrübenin de ihracat üzerinde önemli bir pozitif etkisi olduğu tespit edilmiştir. HACCP sisteminin uygulanması ihracatı pozitif etkilese de bu etkileşim istatistiksel olarak anlamlı değildir. Çalışmamızın ekonometrik sonuçları ihracatçı firmaların ürünlerini kalite-sağlık ve çevre standartlarına daha uygun hale getirmelerinin teşvik edilmesini desteklemektedir.

İhracatta karşılan problemler için devletin alması gereken önlemlerin en başta geleni, devletin teşvik ve destek vermesi olarak ortaya çıkmaktadır. Üzerinde ihracatçı tarafından önemle durulan ikinci önlem ise bürokrasinin azaltılması gereğidir. En fazla üzerinde durulan üçüncü konu ise tarım politikasında yapılması gereken değişikliklere ilişkindir. İhracatta karşılaşılan problemlerin firmalar cephesinden görünümü ise bütün üretici ve ihracatçıların kaliteli üretim yapması noktasında düğümlenmektedir.

Beyaz Kitapta bildirilen Avrupa Gıda Otoritesinin kurulması ile ilgili Komisyon kararının, öngörüldüğü gibi Kasım 2000'de onaylanması aslında çok önemli bir sinyal vermektedir: Avrupa

Birliği Beyaz Kitap'ta bahsedilen değişiklikleri hızla yürürlüğe sokma eğilimindedir. Bu sinyalin zamanında algılanması ve gerekli düzenlemelerin yapılması hususunda politika yapıcılar ve firma sahiplerinin bir an önce işbirliğine gitmesi faydalı olacaktır.



## 1. Giriş

Türkiye'nin 1980 yılından itibaren, piyasa ekonomisine, serbest rekabete ve dışa açılmaya yönelik bir sisteme geçiş çerçevesinde izlediği politikaların ana hedeflerinden birisi de ihracatı arttırmak olmuştur. Bu süreç içinde ihracat artışıyla birlikte ihracatın yapısı da tamamen değişmiş ve sanayi ürünlerinin ihracat payları önemli ölçüde artarak, 1998 yılında %88.5 seviyesine çıkmıştır. Toplam ihracat 1988 yılında 11,662 milyon dolar iken, 1993 yılında %31.5'lik artışla 15,345 milyon dolara ulaşmış, 1998 yılında ise 1993 yılına oranla %75.1 artarak 26,974 milyon dolar olmuştur. Gıda Sanayi ürünleri ihracatı tekstil ürünleri, giyim eşyaları ve ana metal sanayi mallarından sonra sanayi malları ihracatında dördüncü sırada gelmektedir. Oransal olarak bakıldığında, sanayi malları ihracatının %7.63'ünü gıda sektörü gerçekleştirmektedir (1998 yılı rakamlarına göre).

Ekonomik kalkınma sonrası gelir seviyesinde meydana gelen artışlar, tüketicileri kullandıkları ürünler konusunda daha seçici olmaya yöneltmekte ve kullanılan ürünlerin çevre, sağlık ve kalite standartları yükselmektedir (Mahe ve Ortalo 1998, Roberts, Josling ve Orden 1999). Örneğin, Amerika'da 972 kişi üzerinde Blend ve von Ravenswaay (1999) tarafından yapılan bir çalışmada çevre-etiketli (ecolabelled) elmalara yüksek bir talep olduğu tespit edilmiştir. İngiltere'de 1990 yılında Gıda Sağlık Kanunu çıkarılmış, yakın zamanda da Gıda Standartlar Kurumu kurulmuştur. Avrupa Birliği, benzer bir uygulamayla AB gıda standartlarının yükseltilmesi için gerekli çalışmaların başlatılması takvimini Beyaz Kitap'ta (2000) belirlemiştir ve Kasım 2000'de Avrupa Gıda Otoritesinin kurulması onaylanmıştır.

AB pazarına ihracat yapan firmaların pazar paylarını yitirmemeleri, ürünlerinin belirlenen standartlara uygunluğuna bağlı olacaktır. Gümrük vergilerinin karşılıklı olarak azaltıldığı bir dönemde bu standartların tarife dışı engeller olarak kullanılması ihtimalini gözden kaçırmamak gerekir. Kramer (1988), Hooker ve Caswell (1996) ve Henson ve Loader (1998) standartların bu boyutunu ortaya koyan çalışmalardan bazılarıdır. Dünya Ticaret Örgütü, bu bağlamda oluşturulan anlaşmalarla standartların esas amaçları dışında kullanılmasını önlemeye çalışmaktadır (Sanitary and Phytosanitary, Technical Barriers to Trade Agreements). Bununla birlikte Henson ve Loader (1998) özellikle gelişmekte olan ülkelerdeki firmaların pazar girişlerinin pratikte zorlaştığını belirlemiştir. Nimon ve Beghin (1999) standartlara uygunluğun lisans yoluyla (certification) belirlendiği durumu incelemişler ve AB'nin 249 farklı mal için çıkarmış olduğu çevre standartları ile ilgili 48 lisanstan hiçbirinin gelişmekte olan ülkelerdeki firmalara verilmemesiyle, bu firmaların rekabet güçlerini kaybetmekte olduklarını ileri sürmüşlerdir. Benzer gelişmeler küreselleşmeyle birlikte ivme kazanan uluslararası üretim zincirlerinde (supply chain) de görülmektedir. Kalite veya sağlık standartlarının yüksek olduğu ülkelerdeki firmalar zincirin alt ucundaki firmalara da benzer standartların mallarında olmasını şart koşmaktadırlar (Spriggs 1999). Görüldüğü üzere çevre, sağlık ve kalite standartları artık firmaların rekabet güçleri üzerinde belirleyici faktörler arasına girmişlerdir. Bunun göz ardı edilmesi telafisi mümkün olmayan kayıpları beraberinde getirecektir.

Bu çalışmada, dış ticaretimizde önemli bir rol oynayan gıda sanayiinin, Avrupa Birliği kalite, çevre ve sağlık standartları göz önüne alındığında mevcut durumu analiz edilecek ve daha rekabetçi bir yapıya kavuşarak pazar payını artırması için alınması gerekli tedbirler araştırılacaktır<sup>1</sup>. Bu çerçevede gıda sektörünü temsil eden ve en fazla ihracat gerçekleştirilen gruplardan olan sebze konserveleri (151 milyon dolar), domates salçası ve domates ürünleri (124 milyon dolar), meyve suları (69 milyon dolar), zeytin ve zeytinyağı (172 milyon dolar), balık ve balık müstahzarları (42 milyon dolar) seçilmiştir. Çalışmamızın ilk bölümünde konuyla ilgili literatür taraması sunulacak, onu izleyen bölüm ise Avrupa Birliği gıda maddeleri kalite, güvenlik ve çevre politikası ile ilgili genel prensipleri ortaya koyacaktır. Daha sonra Türk Gıda Mevzuatını, kalite, güvenlik ve çevre standartları boyutuyla ele alacağız. Bunu izleyen bölümde izlediğimiz yöntem ve firmalardan toplanan bilgilerin ekonometrik analizi sunulacaktır. Avrupa

<sup>1</sup> Hedef pazar olarak AB'nin seçilmesi oldukça önemlidir. Toplam ihracatımızda, AB ülkeleri % 50 gibi yüksek bir orana sahiptir. Diğer taraftan Türkiye yakın zamanda AB'ye aday ülkeler arasına dahil edilmiştir.

Birliğinde gıda sanayinin yakın gelecekteki alt yapısını oluşturan Beyaz Kitap ile ilgili ayrıntılı bilgiler sunulduktan sonra sonuç ve değerlendirmelerle çalışmamızı noktalayacağız.

## 2. Literatür Taraması

### 2.1. Kalite ve Güvenlik Standartları

Ekonomik kalkınmayla orantılı olarak kalite ve güvenlik standartları gıda sektöründe vazgeçilmez unsurlar olarak ön plana çıkmaya başlamışlardır. Güvenlik (safety) üretilen malın kullanıcı ve/veya kullanılan ortama hiçbir zarar vermemesi olarak düşünülebilir; tabii ki tüketicinin sağlığı ile ilgili oluşabilecek istenmeyen yan etkiler burada en önemli unsur olarak değerlendirilmelidir. Güvenliği daha spesifik olarak, gıda maddelerinin kimyasal (pestisit, gıda katkı maddeleri, toksikler gibi) ve biyolojik (bakteri, virüs, parazit gibi) tehlikelerden uzak olması olarak tanımlayabiliriz (Unnevehr 2000). Kalite ise tanımlama açısından oldukça detaya inilebilecek bir kavramdır; hem üretime ve hem de ürüne yönelik boyutları vardır; son ürünün kalitesinin üretim aşamalarının kalitesine bağlı olduğu hususunu gözden kaçırmayarak kalite kavramını, ürün bazında müşterinin her yönden memnun edilmesi şeklinde tanımlamak uygun olabilir. Her ne kadar güvenlik ve kalite ayrı boyutlar olarak düşünülebilirse de, pratik olarak, güvenlik kalitenin bir ön koşulu olmak zorundadır; insan sağlığına zarar veren bir ürünün müşteri gözünde kaliteli olarak algılanması çok zordur.

Kalite ve güvenlik hususu satıcılar ve alıcılar açısından bir bilgi asimetrisi (information asymmetry) içermektedir: gıda ürünlerinin kalite ve güvenlik hususu satıcılar tarafından iyi bilinmesine rağmen alıcılar için genellikle alım sırasında belirlenmesi oldukça güçtür (Unnevehr 2000). Bu yönüyle Akerlof (1970) tarafından ortaya konulan Ters Seçim (Adverse Selection) olayına örnek teşkil etmektedir<sup>2</sup>. Ters Seçim, anlaşıldığı üzere, farklı kalitelerde olması mümkün olan bir malın, alışveriş yapan taraflar arasında bilgi eksikliği olan tarafın yanlış (yani kalitesiz) malı satın alma ihtimalini ve bu sebeple alışverişin zorlaşması olayını ifade eden bir kavramdır (Kreps 1990). Asimetrik bilgi durumunun varlığı, alım-satım işlemlerindeki maliyeti (transaction cost) arttırmakta ve dolayısıyla bu maliyetin düşürülmesini sağlayan tedbirlerin alınması için özel motivasyonların (private incentive) doğmasına neden olmaktadır (Holleran, Bredahl ve Zaibet 1999). Akerloff (1970) kurumsal garantilerin (kalite güvence standartları ve sistemleri gibi) bu problemin çözülmesinde önemli bir rol oynayacağını göstermiştir.

Holleran, Bredahl ve Zaibet (1999) gıda ile ilgili olarak kalite ve güvenlik standartlarının firmalarca gönüllü olarak benimsenmesi ve uygulanmasının kendi rekabetlerini arttıracaklarını ve dolayısıyla firmaların bu standartlara uygunluk konusunda yeterli motivasyonları olduğu hususunu ayrıntılı olarak ele almışlardır. Bu motivasyon, firmaları kalite güvencesi sağlayan sistemlere (quality assurance systems) dahil olmaya yöneltmektedir. Gıda sektöründe kalite ve güvenlik garantisi sağlayan değişik kurumlardan bahsedilebilir: (1) uluslararası gönüllü kalite standartları (ISO 9000 gibi), (2) ulusal tarım ürünleri kalite güvencesi sistemi ve (3) müseccel kalite güvencesi sistemi (örneğin İngiltere’de büyük market zincirlerinde uygulanan sistemler). Bu sistemlerin hepsinde ortak olan hususlar dökümantasyonun gerçekleştirilmesi ve üçüncü parti kontrolü ve belgelendirme (akreditasyon) hususlarıdır. Kalite güvence sistemleri (KGS) tüketicilerin artan kalite ve güvenlik isteklerini karşılamakla birlikte, esas olarak gıda üretim zincirinde kalite boyutunda farklılaşma oluşturarak rekabet gücünü arttırmayı hedeflemektedir (Morris 2000). Özellikle İngiltere’de hızla gelişen bu yapılanmalar, hem tarım kesiminde faaliyet gösterenlerce ve hem de akademik çevrede önümüzdeki dönemde en önemli iş stratejisi (business strategy) olarak değerlendirilmektedir (Ilberry 1997, Ilbery ve Kneafsey 1997, Gilg ve Battershill 1998, Marsden 1998, Nygard ve Storstad 1998). Bu bağlamda, KGS’lerin firmalar açısından nasıl bir katkı sağladığını kısaca ortaya koymak faydalı olacaktır. Yukarıda da bahsedildiği üzere alıcı—satıcı arasındaki alışverişlerin bir işlem maliyeti boyutu (transaction cost) vardır: (i) bilgi elde

<sup>2</sup> Akerloff kendi çalışmasında bu konuyu ikinci el arabaların alıcı ve satıcılar açısından durumlarını inceleyerek ortaya koymuştur.

etme maliyeti (kalite ve güvenliğin tespiti gibi) (information search cost), (ii) müzakere maliyeti (negotiation cost) ve (iii) anlaşmanın takip ve uygulanmasıyla ilgili maliyet (monitoring and enforcement cost) (Hobbs 1996). İşlem maliyetinin artması tabii ki firmaların satışlarını olumsuz etkilemektedir: malın kalitesinde tereddüd eden bir müşteri, bu tereddünü giderici işlemlerin maliyetini göze almadıkça alım yapmayacaktır. Dolayısıyla, firmalar kalite güvencesi sistemine entegre olarak olası işlem maliyetlerini (transaction cost) azaltmakta ve daha kolay ve daha çok satış yapma imkanı elde etmektedirler. Buna ek olarak, Mazzocco (1996) ve Bredahl ve Zaibet (1995) konuyla ilgili olarak yaptıkları firma görüşmelerinde, kalite güvencesi sistemine entegre olan firmalarda maliyetlerin, bazılarında çok önemli oranlarda olmak üzere, düştüğünü tespit etmişlerdir. Bir üretim zinciri içinde faaliyet gösteren firmalar kalite güvence sistemlerine entegre olarak, kalite kontrol maliyetlerini bir şekilde zincirin alt ucundan gelen mallara olan güvenin artması ile azaltma imkanına kavuşmakta ve bu sisteme dahil olmanın gereklerini yaparken kendi içlerindeki etkinliği de arttırabilmektedirler. Bredahl ve Zaibet'in (1995) çalışmalarında inceledikleri firmalarda, kalite güvence sistemine entegre olmanın getirdiği ek maliyet, kazançların altında kalmış ve toplam maliyetin azalması mümkün olmuştur. Dolayısıyla kalite ve güvenlik standartları göz önüne alındığında bir kalite güvence sistemine entegre olmak firmalar için oldukça önemli bir strateji olarak dikkat çekmektedir. Tabii ki burada entegre olunan kalite güvencesi sisteminin gerek üretim zinciriyle birbirine bağlantılı olan firmalar ve gerekse de alıcılar için güven duyulan bir sistem olması şarttır, aksi takdirde, ne alıcılar için bilgi toplama maliyeti azalacak ve ne de firmalar arasındaki işlemlerin maliyetinde bir düşüş gözlenecektir. Ayrıca, örneğin ISO 9000 belgesinin bir vitrin unsuru olarak elde edilmeye çalışılması ve arka plandaki işlevsel mantığın uygulamaya konulmaması hem firmalar için ve hem de bu belgelendirmeyi yapan kurumlar için dikkatle takip edilmesi ve engellenmesi gereken unsurlardır. Yaptığımız anket çalışmasında, Türk gıda sanayinde ISO 9000 belgesi için benzer şikayetlerin olduğu gözlemlenmiştir; en kısa zamanda bu konuyla ilgili yanlış uygulamaların önlenmesi ve özellikle de belgelendirme yapan kurumların konuyu daha sıkı takip etmeleri gerekmektedir.

ISO 9000 kalite güvence sistemi 10 yılı aşkın bir süredir uluslararası platformda görülmektedir. Özellikle İngiltere, ISO 9000'lerin çok yaygın olarak kullanıldığı ülke olarak dikkat çekmektedir (yaklaşık olarak dünyada verilmiş olan sertifikaların yarısı bu ülkededir.). Gıda sektöründe de bu belgelendirmenin hızla kendine yer bulduğunu gözlemlemekteyiz. Bu trend içinde firmaların neden bu belgelendirmelere yöneldiklerinin analiz edilmesi oldukça önemlidir. Bu konu Holleran ve Bredahl (1997), Lloyds (1995) ve Seddon ve ark. (1993) tarafından detaylı olarak incelenmiştir. Firmaların bu belgelendirmeye iki ana sebepten dolayı yöneldikleri tespit edilmiştir: (1) İçsel (firma kaynaklı) (firm driven), (2) Dışsal faktörler (müşteri ve regülasyon kaynaklı) (customer and regulation driven). Lloyds (1995) çalışmasında gıda sektöründe incelediği firmaların % 82'sinin içsel sebepler (verimliliği arttırmak gibi) sonrasında ISO 9000 belgelendirilmesine yöneldiğini belirlemiştir. Diğer sektörlerde yapılan çalışmalarda da ISO 9000 alınmasında içsel motivasyonların ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Kalite güvencesini oluşturma sürecinde firmaların üretimin diğer aşamalarında da maliyeti azaltıcı yönde değişim beklentileri dikkat çekicidir. Kaliteyi ek maliyet getiriyor düşüncesiyle göz ardı eden yaklaşımın (ne yazık ki firmalarımızda yaygın olan bir görüş) değiştirilmesi gerekmektedir. Tabii ki yüksek kaliteye ulaşmanın masrafsız olacağını düşünmek hatalı olur; ancak bu ek maliyet yukarıda bahsedilen olası kazanımlara karşı değerlendirilmelidir. Firmaların benimseyecekleri kalite seviyesinin müşteri istekleri ve regülasyon derecesiyle orantılı olduğu önceki çalışmalarda bildirilmiştir (örneğin Henson ve Heasman 1998). Firma büyüklüğü, mevcut kalite sistemi, üretim sisteminin kompleksliği gibi firmaya has özelliklerin de bahsedilen hususlarda etkin olduğu bildirilmiştir. Seddon ve ark. (1995) büyük firmaların ISO 9000 belgesini içsel sebeplerle, küçük firmaların ise daha çok müşteri isteği gibi dışsal sebeplerle seçtiklerini bildirmişlerdir. Holleran ve Bredahl (1997) yaptıkları çalışmada ISO 9000 uygulamak isteyen büyük firmaların şu iki açıdan maliyetlerini azaltma potansiyelleri olduğunu öne sürmüşlerdir: (1) firma içi koordinasyonun bütün seviyelerde artırılması ve (2) yönetimin ve bütün personelin üretim süreci ile ilgili olarak daha çok bilgilendirilmelerinin sağlanması. Büyüklükleri itibari ile bu koordinasyonu doğal olarak sağlamış olan küçük ölçekli firmalarda böyle bir potansiyel söz konusu değildir (Noteboom 1993 ve Holleran ve Bredahl 1997 çalışmalarında kalite güvencesinin sağlanması ile ilgili işlemlerin

küçük firmalar için önemli bir maliyet unsuru oluşturduğu belirtilmiştir.) Küçük firmaların kalite güvencesine yönelmelerindeki motivasyon, üretim sürecinde oluşabilecek maliyet azalmalarından ziyade, yeni müşteri kazanılması ve mevcut müşterilerin korunmasını temin etmektedir.

Manchester Business School tarafından 1995 yılında yapılan bir araştırmada kalite güvence sistemlerinin benimsenmesinde rol oynayan başlıca faydalar şu şekilde sıralanmıştır:

- Verimlilik artışı
- Daha iyi yönetsel kontrol
- Müşteri hizmetlerinde artan iyileşmeler
- Yeni personelin firmaya adaptasyonundaki hızlanma
- Üretim sürecindeki mevcut aksamaların tespiti ve elimine edilmesi
- Pazar payının artırılması
- Mevcut müşterilerin muhafaza edilmesi

Machimada (1994), Uzmei ve Tabor (1994) ve Lang (1995) değişik sektörlerde yaptıkları çalışmalarda kalite güvence sistemlerinin benimsenmesi sonucu oluşan bu tür faydaların, sistemi oluşturma maliyetlerinden daha fazla olduğunu bildirmişlerdir. Yakın zamanda İngiltere’de Sanayi ve Ticaret Bakanlığı’nın ISO 9000 belgesi almış firmalar üzerine yaptırdığı bir araştırmada, ISO 9000 sonrası firmaların %89’u üretim işlemlerinde verimlilik artışı olduğunu, %48’i kârda artışlar olduğunu, %76’sı pazar paylarında belirgin bir iyileşmenin olduğunu, ve %26’sı ihracat artışı yaşadıklarını söylemişlerdir (Varzakas ve Jukes 1997). Tabii ki bu ve benzeri faydaların, ISO 9000 gibi sertifikaların firmaya girmesi ile otomatik olarak oluştuğunu düşünmek yanıltıcıdır. Firmaların kalite güvencesini sağlama süreci içinde aktif olarak bu kazançların sağlanması doğrultusunda çalışmaları gerekmektedir; kaliteye giden yolda firmanın üretim felsefesini de yenilemesi, kalite güvence sistemiyle uygun hale getirmesi belki de firma için dönüm noktası olabilecek eğer anlardan birisidir. Yaptığımız anket çalışmalarının ilk göze batan sonuçlarından birisi de gıda sektöründeki firmaların ISO 9000 belgelerini alırken bu felsefe değişimini oluşturmada gerekli adımları atmadıkları olmuştur; “herkesin var, benim de ISO 9000 belgem olsun” anlayışı ile alınan kalite güvence belgeleri potansiyel kazanımların önünde en büyük engeldir, ve ne yazık ki bu tür yaklaşımların sonucu sadece maliyetlerin artması olmaktadır.

Yukarda da belirtildiği üzere kalitenin ön koşullarından en önemlisi gıda maddelerinin güvenliğidir (food safety). Gıda kaynaklı hastalık ajanlarının, bazen ölümlerle bile sonuçlanabilen önemli sağlık problemlerine yol açabilme ihtimali (risk of morbidity and mortality), özellikle gelişmiş ülkelerde güven unsurunu ön plana çıkarmaya başlamıştır ( Antle 1999, Unnevehr ve Jensen 1999). Gıda ürünlerinin güvenliği konusu tüketicilerce alım öncesi tespit edilemeyeceğinden ve firmaların da her yönüyle güvenilirliği garanti etme durumunda olmamaları regülasyon yoluyla devlet müdahalesini zorunlu kılmaktadır. Regülasyonlar birçok biçimde olabilir; bunlar arasından en uygun olanının tespit edilmesi gerekmektedir. Çevre ekonomisi literatüründe, en iyi regülasyon enstrümanının tespiti ile ilgili olarak çok detaylı çalışmalar mevcuttur; bunların sonuçlarından kısaca bahsederek, gıda güvenliği ile ilgili regülasyonların nasıl olması gerektiği hususunu ortaya koyalım.

Devlet müdahaleleri--düzenlemeleri genel olarak doğrudan müdahale (command and control) ve piyasa oluşturuçu—motivasyon tabanlı (market enhancing or incentive-based) müdahaleler olarak iki ana grupta incelenebilir (örneğin Litan ve Nordhaus 1983 ve Ippolito 1984). Doğrudan müdahaleler performans standartları ve proses standartları olarak iki farklı şekilde uygulanabilir. Performans standartları son malın sahip olması gereken nitelikleri belirler ve örnekleme yoluyla ürünün test edilmesini gerektirir (çevre ekonomisi literatüründe performans standartları kirlilik miktarının üst sınırını belirler). Proses standartları ise devlet tarafından tespit edilen teknolojinin veya tekniklerin üretim aşamasında aynen uygulanmasını zorunlu kılar. Diğer taraftan motivasyon tabanlı sistemler ise firmaların en az maliyetle istenilen güvenlik seviyesine ulaşmasını sağlayacak şekilde düzenlenmektedir; amaç bir fiyat mekanizması oluşturularak problemin piyasa (market) yoluyla çözümünü temin etmektir (problemin yapısına göre vergi, satılabilir izin

belgeleri (tradeable permits), sübvansiyon gibi enstrümanlar kullanılabilir). Yapılan çalışmalar piyasa oluşturucu—motivasyon tabanlı düzenlemelerin doğrudan düzenlemelere göre verimlilik (efficiency) açısından daha iyi olduğunu göstermiştir (örneğin Cropper ve Oates 1992). Bununla beraber bu genel yaklaşımın istisnaları da mevcuttur ve motivasyon tabanlı sistemlerin uygulanması bazen mümkün olmamaktadır. Gıda güvenliği regülasyonlarında da böyle bir durum söz konusudur: problemin ana kaynağı güvenlik ile ilgili bilgi toplamanın maliyetinin çok yüksek olmasıdır, dolayısıyla da piyasa oluşturucu--bilgi tabanlı düzenlemelerin uygulanma şansı olmamaktadır (Unnevehr and Jensen 1999). Doğrudan düzenlemelerden performans standartlarının ise uygulama ve denetleme aşamalarında yüksek maliyetli olmaları ve mikrobik patojen standartlarının ölçümlerindeki güçlükler sebepleriyle tercih edilmeleri uygun olmamaktadır. Şu anki ana eğilim üretim aşamasında güvenliğin garanti altına alınmasına yönelik düzenlemelerin benimsenmesi şeklindedir. Gelişmiş ülkelerin çoğunda ve özellikle de Avrupa Birliğinde uygulaması gittikçe yaygınlaşan regülasyon sistemi HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sistemidir.

HACCP sistemi bir proses standardı olmakla birlikte performans standardına yakın boyutları da vardır. İlk olarak, HACCP sistemi kritik kontrol noktalarını ve bunlarla alakalı ölçülebilir göstergelerin tespitini zorunlu kılar ve böylece de pahalı gıda güvenliği ölçüm metodlarının bu göstergeler yardımıyla daha kolay ölçümlerle yapılmasını sağlar (örneğin patojen kültürü tespiti yerine sıcaklık kontrolünün yapılması). İkinci olarak zararlı maddelerin oluşması muhtemel aşamaları belirlemeyi ve bu aşamalarda gerekli koruyucu tedbirlerin alınmasını sağladığı için kaynakların en verimli şekilde kullanılmasını temin eder. Üçüncü olarak da firmalara kontrol sisteminin dizaynı ve uygulanmasında gerekli serbestliği sağladığı için firma spesifik veya ürün spesifik etkilerin göz ardı edilmesini engeller. HACCP'in regülasyon otoritelerince kabul görmesini sağlayan diğer bir özelliği de uygulama aşamasında regülasyon maliyetini önemli ölçüde düşürmesidir (Laffont ve Tirole 1993 regülasyonların uygulanma maliyetinin seçilecek regülasyon biçiminde önemli bir etken olduğunu göstermiştir.). HACCP sisteminin teknik detayları aşağıda Ekler bölümünde (Ek-4) verilecektir.

Yakın zamanlarda sorulmaya başlanan çok önemli bir soru da her piyasa eksikliği (market failure) durumunda müdahalede bulunmanın doğru bir yaklaşım olup olmadığı, yani müdahalenin en iyi strateji olup olmadığının gösterilmesi gereğidir. Bu yaklaşım sonucunda regülasyon etki analizi (regulatory impact assessment) tekniği geliştirilmiş ve bazı ülkelerde (örneğin ABD) uygulanması zorunlu hale getirilmiştir. Bu tekniğin ana mantığı, regülasyonu gerçekleştiren birimin, yapılan regülasyon sonucunda toplam faydanın toplam maliyeti aşacağını sayısal olarak göstermesidir ve bu yönüyle kamu kaynaklarının israf edilmesini engellemede bir ek tedbir olarak düşünülebilir. Şu anda en yaygın kullanılan regülasyon etki analiz tekniği fayda—maliyet analizidir (benefit—cost analysis) (Morall 1997, Antle 1999). Fayda-maliyet analizinin ana mantığı regülasyonla alakalı fayda ve maliyetlerin, ilgili zaman dilimindeki toplam değerlerini bugüne indirgeyerek (present discounted value) karşılaştırmak ve fayda—maliyet oranının birden büyük olup olmadığını kontrol etmektir. ABD'de HACCP sistemi ile ilgili olarak, Food Safety and Inspection Services (FSIS) tarafından 20 yıllık bir süre için regülasyon etki analizi (REA) yapılmıştır (Roberts ve ark. 1996, Crutchfield ve ark. 1997). Fayda—maliyet analizi kullanılarak yapılan bu çalışma, gıda güvenliğinde şu an en yaygın sistem olarak kullanılan HACCP sistemini test etmesi açısından oldukça önemlidir; gıda güvenliği ile ilgili olarak ne tür faydaların nasıl göz önüne alınması gerektiği ve HACCP sisteminin dizayn ve uygulama aşamasında ne tür maliyetleri olduğu hususları ortaya konmuştur ve bu yönüyle de ülkemizde bu politikaları hazırlayanlar için faydalı bilgiler içermektedir. Bunlar hakkında biraz daha detaylı bilgi vermek uygun olacaktır.

Gıda ürünlerinin güvenliğini arttıran regülasyonların sağladığı faydalar genel olarak aşağıda belirtilen fonksiyonel ilişki ile ölçülebilir (Antle 1999):

$$B = e \cdot p \cdot n \cdot (c \cdot s \cdot f_s + v \cdot d \cdot f_d)$$

Yukardaki ifadede B yıllık faydayı (parasal olarak), e regülasyonun gıda kaynaklı patojenleri önlemedeki etkinliğini, p toplam gıda kaynaklı hastalıkların bu ürünle alakalandırılabilen oranını, n toplam nüfusu, c sözkonusu patojenin neden olduğu hastalığın maliyetini (ki bu, bu hastalığa yakalanmamak için kişinin vermeye razı olduğu para ile ölçülebilir), v bir “istatistiksel hayatın” parasal değerini, s bu patojenle alakalı hastalıkların gözlem frekansını, d bu patojenle alakalı ölümlerin gözlem frekansını,  $f_s$  ve  $f_d$  ise bu frekansları toplam nüfustaki oranlara çeviren faktörlerdir.

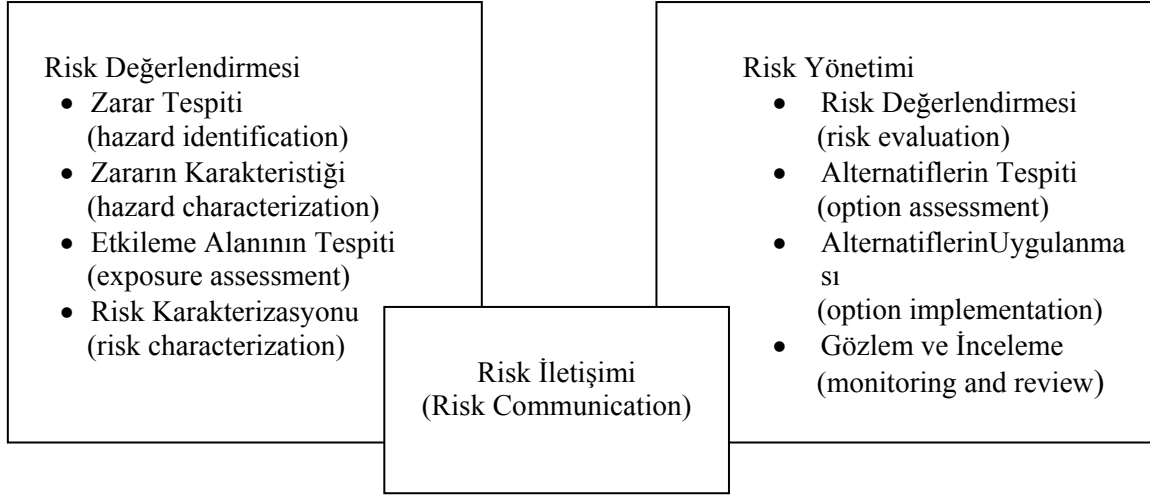
HACCP veya diğer regülasyonların uygulanması sonucu karşılaşılan maliyetler ise genel olarak aşağıda belirtilen fonksiyonel ilişki ile ölçülebilir (Antle 1999):

$$C(y,q,w,k,\alpha,\beta,\gamma) = V(y,q,w,k,\alpha) + Q(q,w,k,\beta) + F(k,\gamma)$$

Yukardaki ifadede C toplam maliyet, V değişken maliyet, Q kalite maliyeti ve F sabit maliyet fonksiyonlarını göstermektedir; y üretimi, q kaliteyi (güvenlikteki artış olarak da düşünülebilir), w input fiyatlarını, k sabit olan kapital stoğu,  $\alpha$ ,  $\beta$  ve  $\gamma$  da maliyet fonksiyonunun herbir parçasıyla ilgili parametreleri temsil etmektedir. Maliyet ile ilgili diğer önemli bir boyut da zaman içinde regülasyonlara olan adaptasyondur ve bu da regülasyonlara uyum maliyetlerini önemli ölçüde azaltabilir. Dolayısıyla yukarda bahsedilen maliyet fonksiyonunun statik olarak hesaplanması hatalı olacaktır. Firma bazındaki maliyetlerin dinamik olarak ölçümü için (i) muhasebe yaklaşımı (accounting approach), (ii) ekonomik-mühendislik yaklaşımı (economic-engineering approach) ve (iii) ekonometrik yaklaşım teknikleri uygulanmakta olup, bunlar içinde ekonometrik yaklaşım pratikte daha uygun sonuçlar vermektedir (Antle 1999).

FSIS tarafından yapılan çalışmanın sonucunda HACCP ve gıda patojenlerini azaltan diğer regülasyonların 20 yıllık dönemdeki bugüne indirgenmiş toplam faydaları 7.13 milyar dolar ile 26.59 milyar dolar arasında, toplam maliyet ise 1 milyar dolar ile 1.2 milyar dolar arasında olduğu hesaplanmıştır (toplam fayda ve maliyet için tek bir değer yerine bir aralık verilmesi, regülasyonların etkinlik derecesi gibi bazı parametrelerin alabileceği farklı değerlerin göz önüne alınması gereğinden kaynaklanmaktadır.). FSIS çalışmasının sonuçları, HACCP ve güvenlik ile ilgili diğer regülasyonların uygulanmasının faydalı olacağı yönündedir.

Son olarak gıda güvenliği ile ilgili bazı genel konulardan bahsetmek faydalı olacaktır. Gıda güvenliğinde bilimsel yaklaşım risk analizi çerçevesinde yapılmalıdır ki bu çerçeve insan sağlığı için olası zararları ortaya koymalı ve bunların en iyi şekilde kontrol altına alınması mekanizmalarının dizaynına uygun olmalıdır (Henson ve Caswell 1999). Aşağıdaki şekilde detaylı olarak gösterildiği gibi bunun da üç önemli ayağı vardır: 1) risk değerlendirmesi (risk assessment): gıda kaynaklı tehlikelerin insan sağlığına verebileceği zararlarla ilgili risklerin değerlendirilmesi; 2) risk yönetimi (risk management): söz konusu risklerin hangi seviyelere kadar müsamaha edilebileceğinin ve hangi yollarla kontrol altına alınması gereğinin tespiti; 3) risk iletişimi (risk communication): risk ve seçilen kontrol metotları hakkında ilgili bütün taraflara bilgi verilmesi (FAO/WHO 1995, 1997).



Risk değerlendirme, uluslararası kuruluşların temel yaklaşımlarında yerini almıştır (Codex Alimentarius, SPS-WTO). Ancak bu yaklaşımın her zaman uygulanması da mümkün olmayabilmektedir. Yakın zamanda gündemde yerini alan genetik dönüşümlü gıda ürünleri (genetically modified products) hakkında sağlıklı bir risk değerlendirme yapılabilecek yeterli bilgi yoktur. Bu durumda ne yapılması gerektiği hususunda ortak bir yaklaşım da mevcut değildir. Bir yaklaşım “ihtiyati tedbir” (precautionary principle) ilkesinin uygulanması yönündedir; bu ilkenin ana hedefi insan sağlığını korumak için olması muhtemel risklere karşı, bilimsel bilgi eksikliğinde, kullanıma kısıtlama getirmektir (Steinz 1998). ABD bu yaklaşımı benimsemekten (Caswell 1999, Agra Europe 1999), Avrupa Birliğinde yoğun olarak uygulanmakta ve uygulamanın daha sıkı yapılmasına ve yaygınlaştırılmasına yönelik çalışmalar sürmektedir (Agra Europe 1999).

## 2.2. Çevre Standartları

Çevresel kirliliğin önlenmesine yönelik taleplerin artması ile birlikte bu alanda da uygulanan yasal düzenlemeler (regülasyonlar) gittikçe sıkılaşmaktadır. Çevre ekonomisi literatüründe ilgi çeken konulardan birisi de artan regülasyonların firmaların uluslararası alandaki rekabetlerini nasıl etkileyeceği olmuştur. Çevresel regülasyonların firmalar için maliyeti arttıran unsurlar olması, regülasyonların sıkı olduğu ülke firmalarının uluslararası rekabet güçlerini, regülasyonların olmadığı veya daha az sıkılıkta olan ülke firmalarına göre olumsuz etkileyeceği sonucu teorik olarak değişik çalışmalarda gösterilmiştir (Pethig 1975, Siebert 1977, Yohe 1979, Simpson ve Bradford 1996). Bu klasik görüşe karşı yakın zamanda alternatif bir yaklaşım ileri sürülmüştür: eğer çevresel regülasyonlar uygun biçimde yapılırsa, bu regülasyonlara uymak durumunda olan firmalar yeni arayışlar içine girecekler ve bu arayış içinde hem çevre performanslarını ve hem de üretimin diğer kademelerini etkileyecek yenilikler yapabileceklerdir. Porter hipotezi olarak da bilinen bu yeni yaklaşım, daha sıkı regülasyonların ulusal ve uluslararası rekabeti arttırabileceğini öne sürmektedir (Porter 1991, Porter ve van der Linde 1995). Bu çalışmalar her ne kadar Porter hipotezini destekleyen teorik alt yapıyı göstermeseler de daha sonra yapılan çalışmalarda teorik destekler ortaya konmuştur (Albrecht 1998, Alpay 2000). Çevresel regülasyonların rekabet gücü üzerindeki etkisiyle ilgili olarak iki farklı teorik görüşün oluşması, bu alanda yapılan ampirik çalışmaların değerini oldukça arttırmıştır. İki tür ampirik yaklaşım söz konusudur: 1) ülkelerin ihracat performansını çevresel regülasyonların sıklığına bağlı olarak analiz eden ekonometrik çalışmalar ve 2) çevresel regülasyonlar sonrası firmanın aldığı tedbirleri ve rekabet gücünü firma bazında inceleyen çalışmalar. Jaffe ve ark. (1995) birinci yaklaşımla bu konuyu inceleyen 100’den fazla ampirik çalışmayla ilgili yaptıkları literatür taramasında yukarıda bahsedilen iki teorik yaklaşım (klasik yaklaşım ve Porter hipotezi) için de yeterli ampirik destek olmadığını bildirmişlerdir. İkinci tür ampirik yaklaşımı kullanan çok fazla çalışma mevcut değildir. Porter ve van der Linde (1995) tarafından yapılan çalışmada ağırlıklı olarak firma bazında ampirik bilgiler görülmektedir. Çalışmamızın ilk kısmında ele aldığımız, “kaliteye yönelen firmaların maliyetlerini azaltma ve daha verimli hale gelme” görüşüyle Porter hipotezi

arasındaki paralellik dolayısıyla bu örnek firma durumlarından bazılarını ele almak faydalı olacaktır.

Öncelikle belirtilmelidir ki Porter hipotezi regülasyonların uygun seçilmesini zorunlu kılmaktadır; uygun regülasyonlar, firmayı yeni arayışlara itecek, yenilik yapmaya (innovation) sevkedecek motivasyonları içermelidir. Kirlilik vergisi (pollution tax), satılabilen emisyon müsaadeleri (tradeable emission permits) bu tür regülasyonlara örnek olarak verilebilir (performans veya proses standartları ise uymayan regülasyon tipleri olarak gösterilebilir). Bu hipotezin anahtar noktası ise firmaların, regülasyon sonrası yenilik yapmaya yönelmesidir. Yenilikle gelen kazanımlar (innovation offsets), regülasyonlara uyum maliyetini (compliance cost) geçebilir. Yenilik kazanımları genelde ürün veya proses ile alakalandırılmaktadır (product offset ve process offset). 1990 yılında Montreal Protokolü ve Amerikan Temiz Hava Düzenlemesi (US Clean Air Act) yaptırımlarına maruz kalan Raytheon firması üretim aşamasında oluşan ozon-tabakasına zarar veren CFC'leri temizlemek zorunda kalınca, bu maddeleri oluşturmamaya yeni temizleyicilerin kullanımına yönelmiş ve bunun sonucunda son ürünün ortalama kalitesinde artış sağlayabilmiştir (product offset'e örnek; Raytheon 1991). Dorfman, Muir ve Miller (1992) tarafından yapılan çalışmada Ciba-Geigy boya firması atık sularını çok daha fazla oranlarda temizlemek zorunda kalınca üretim aşamasında atık suların oluşmasını sağlayan noktaları tekrar incelemiş ve iki aşamada yapılan değişiklikle atık suların oluşması engellenmiştir; bu işlemlerin sonucunda sadece atık su probleminin halli değil aynı zamanda yıllık 740000 dolar maliyet azalması mümkün olmuştur (process offset'e örnek).

Porter hipotezini çevresel düzenlemelerin firmaların rekabetini otomatik olarak arttıracığı şeklinde algılamak hatalı olur. Firmaların bu istenen sonuca ulaşmak için aktif olarak yapması gerekenler vardır. Günümüzde önemli rekabet stratejileri arasında fiyat liderliği ve farklılaşma yer almaktadır. Her iki stratejinin önemli ayaklarından birisi de yeniliklerin (innovation) peşinde olmaktır. Genel olarak firmaların yeniliğe yönelme eğilimleri, maliyetler dolayısıyla, fazla değildir. Porter, yeni çevresel düzenlemeler sonrası oluşan daha zor ortamda, firmaların rekabet güçlerini muhafaza etmek ve/veya arttırmak için atacakları adımlardan birisinin de yenilik yapmaya yönelmek olacağını ileri sürmektedir. Tabii ki, gerekli yatırımların yapılmaması durumunda firmaların rekabet güçlerini muhafaza etmeleri söz konusu olmayacaktır.

Yukarıda bahsedilen farklılaşma rekabet stratejisi doğrultusunda gelişmiş ülkelerde çevreye duyarlı üretim bilinci gittikçe yaygınlaşmaktadır. Firmalar çevresel yönetim sistemlerini gönüllü olarak benimsemeye başlamışlardır. Bu sistemler arasında, ISO 14000 çevre yönetim sertifikasyonu gittikçe yaygınlaşmaktadır (Boudoropoulos ve Arvanitoyannis 2000). 1999 yılında tüm dünyada 10439 firmanın ISO 14000 sertifikasyonu mevcuttur. En fazla ISO 14000 sertifikasyonuna sahip firmaların ülke dağılımları sırasıyla Japonya (2124), Almanya (1400), İngiltere (947), İsveç (645) ve Tayvan (492) şeklinde devam etmektedir (ISO 1999). İlk yirmi ülke arasında 12 Avrupa Birliği ülkesi bulunmaktadır. Türkiye 45 sertifika ile AB ülkelerinin önemli ölçüde gerisinde bulunmaktadır.

ISO 14000 çevresel yönetim sistemlerinin benimsenmesinin firmalar için sağladığı faydalardan bazıları şu şekilde sıralanabilir (Tansey ve Worsley 1995, Goodman 1998):

- Çevresel sorumlulukların yerine getirilmesi ve yasal cezalardan uzaklaşma
- Üretim maliyetlerinde azalma
- Artan verimlilik
- Finansal performansta iyileşme
- Atık azalımı
- Halkla iyi ilişkiler

ISO 14000 ve benzeri çevresel yönetim sistemlerinin maliyetlerinin, bu potansiyel kazanımlara karşı değerlendirilmesi, bu sistemlerin benimsenme oranını arttıracak ve uzun vadede firmaların daha rekabetçi bir yapıya kavuşmalarına katkıda bulunacaktır. Ekonomik kalkınma sonrası çevre



bilincindeki yükselme düşünüldüğünde, çevre yönetimi konusunda erken yatırımda bulunan firmaların, ilk-hareket-etme (first mover) avantajından da yararlanacakları gözden kaçırılmamalıdır.

Bu kısa literatür özetinden sonra, Avrupa Birliği'nde uygulanmakta olan gıda maddeleri kalite, güvenlik ve çevre standartlarının incelenmesine geçebiliriz.

### **3. Avrupa Birliği Gıda Maddeleri Kalite, Güvenlik Ve Çevre Politikası**

Kalite, sağlık ve çevre ile ilgili duyarlılığın artması ve gıda sektöründeki hızlı gelişmeler dünya gıda mevzuatında sürekli bir değişime neden olmaktadır. Ulusal ve uluslararası standartlar, modern endüstriyel üretimin ve küresel ticaretin her geçen gün daha önemli bir parçası haline gelmektedir. Bu anlamda gelişmekte olan bir ülke için organize olmuş, açık ve şeffaf bir standartlar sistemi ülke altyapısının vazgeçilmez bir parçasıdır .

Bu bölümde Avrupa Birliği'nin gıda maddeleri ile ilgili olarak kalite, sağlık ve çevre standartları konusundaki yaklaşımı, mevcut ve yakın gelecekte planlanan düzenlemeler incelenecektir.

#### **3.1. Avrupa Birliğinde Gıda Kanununun Genel Prensipleri ( AB Komisyonu Yeşil Kitap)**

Avrupa Birliği mevcut gıda ürünleri yasaları, katkı maddeleri, gıda çeşnileri, işleme yardımcıları, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, veteriner ilaçları kalıntıları, gıda ürünleri ile temas eden maddeler, etiketleme, besin içeriği ile ilgili etiketleme, gıda ürünlerinin kurumsal kontrolü ve gıda ürünlerinde hijyen gibi çok çeşitli konularda düzenlemeler içermektedir. Ayrıca Birlik veteriner yasasında et, kırmızı et, tavşan eti, çiftlikte yetiştirilen av hayvanlarının etleri, doğada bulunan av hayvanlarının etleri, balık ve ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta, yılan ve hayvansal orijinli diğer gıdalarla ilgili düzenlemeler yer almaktadır.

Gıda kanunlarının genel prensiplerinin vurgulandığı Yeşil Kitap, AB'nin gıda kanunlarının dayandırıldığı altı temel prensip tanımlar. Bu prensipler:

- 1- Tüketicilerin ve halk sağlığının yüksek düzeyde korumasını garanti altına almak.
- 2- İç pazarda malların serbest dolaşımını garanti altına almak.
- 3- Kanunların, bilimsel temellere ve risk değerlendirmelerine dayandırılmış olmasını garanti altına almak.
- 4- Avrupa Endüstrisinin rekabetçi yapısını ve ihracat kabiliyetini geliştirmesini garanti altına almak.
- 5- Etkili bir kurumsal kontrolün oluşturulması ile birlikte hareket eden HACCP tipi sistemleri kullanarak, gıda sağlık güvenliği için temel sorumluluğu endüstriye, üreticilere ve tedarikçilere bırakmak.
- 6- Yasaların tutarlı ve rasyonel olmasını garanti altına almak.

Avrupa Birliği gıda maddelerinin kalitesini koruma konusunda etiketleme sistemini esas alan bir uygulama geliştirmiştir. Bunun da üç temel nedeni vardır.

Bunlar;

- tarım üretimindeki çeşitliliği teşvik etmek,
- ürün isimlerinin yanlış kullanılmasını ve taklit edilmesini önlemek,
- tüketicilere ürünlerin özel karakterlerini anlatabilecek bilgi vermek

olarak belirlenmiştir.

1990'ların başında, AB, tüketicilere tükettikleri ürünlerin yüksek kalitede olduğunu garanti ederek üreticilere daha iyi gelir sağlayacak yasalar oluşturmuştur. Bu başlangıç, Birlik içinde özel bir bölgede üretilen veya üretiminde geleneksel bir yöntem kullanılan ürünlerin korunmasını amaçlar.

Bu sistem AB'nin 1992 yılında yürürlüğe koyduğu (EEC)No 2081/92 ve (EEC)No 2082/92 numaralı Komisyon Regülasyonları ile işlemeye başlamıştır. Bu düzende üç temel kalite damgası bulunmaktadır. Bunlar; orijini koruyan "Protected Designation of Origin" (PDO), coğrafi göstergeyi koruyan "Protected Geographical Indication" (PGI) ve geleneksel üretim şeklinin garanti edildiği "Traditional Speciality Guaranteed" (TSG) damgalarıdır. Bu damgalara sahip ürünler Birlik düzeyinde 500'ün üzerindedir. Komisyon PDO, PGI ve TSG etiketlerinin tüketiciler tarafından tanınmasını sağlamak için çeşitli kampanyalar hazırlamıştır.

Yasalar, tüketicilerin, halk sağlığının ve çevrenin yüksek düzeyde korunmasının devamlılığının sağlanması için halkın katkıda bulunmasını gerektirir. Yüksek düzeyde koruma, tutarlılık ve koruyucu kriterler risk değerlendirmesine, teknolojiyi de içeren ilişkili risk faktörlerinin göz önünde bulundurulmasına, bilimsel kanıtlara, sorgulama, örnekleme ve test yöntemlerinin elde edilebilir olmasına dayanmaktadır. Risk değerlendirmesinin mümkün olmadığı durumlarda ise ihtiyati önlemler oluşturulmuştur.

Kamu yararını gözeterek bağımsız kaynaklı danışmanlık çok önemlidir. Bilimsel komitelerin ve bilimsel danışmanlığın bağımsızlığı ve tarafsızlığı her düzeyde garanti altına alınmalıdır. Komisyon, bilimsel komitelerin merkezi koordinasyonu, izlenmesi, kompozisyonu ve faaliyetleri ve bilimsel danışmanlığının yüksek düzeydeki yeteneği ve kararlılığı için gerekli kaynakların sağlanmasını garanti altına almalıdır. Gösterilen her çaba açık ve ikna edici bilimsel sonuçlara dayanmalıdır. Bilimsel danışmanlık birincil öneme sahiptir. Birlik yasaları, karar alma sürecinde özellikle tüketici ihtiyaçları ve ilgileri gibi faktörleri göz önünde bulunduran bir yapıdadır. AB gıda ürünleri ile ilgili politikaların oluşturulmasında "Bağımsız Bilimsel Görüşten" yararlanır. Halk sağlığının korunmasında doğru kararların alınabilmesi için alanlarında en iyi bilim adamlarının tüm politik kaygılardan bağımsız olması esastır. AB gıda sağlık güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili 9 bilimsel komiteye sahiptir. Bu komitelerin çalışmaları "Bilimsel Yönetim Kurulu" tarafından koordine edilir. Bu komiteler sıra ile:

- a. Bilimsel Yönetim Kurulu
- b. Gıdalar için Bilimsel Komite
- c. Hayvan Besleme için Bilimsel Komite
- d. Hayvan Sağlığı için Bilimsel Komite
- e. Halk Sağlığı ile ilgili Veteriner Kriterleri için Bilimsel Komite
- f. Bitkiler için Bilimsel Komite
- g. Kozmetik ürünler ve gıda dışı ürünler için Bilimsel Komite
- h. Tedavi edici ilaçlar için Bilimsel Komite
- ı. Zehirler ve Çevre için Bilimsel Komite.

Birlik, hayvanlardan kaynaklanan hastalıkların (ortadan kaldırılması, azaltılması ve tedavisinin) kontrolü ve yönetimi için stratejik çeşitliliğe sahiptir. Yasalar, kaliteli, sağlıklı ve insan tüketimine uygun gıdalar için uygun bir kontrol otoritesine sahip olması kadar, üreticilere, imalatçılara, dağıtıcılara ve perakendecilere de sorumluluk yüklemiştir. Son gelişmeler gıda üretim metotlarına olan tüketici ilgisinin altını çizer. Birlik gıda yasası, tamamlanmış gıda ürününün özellikleri ile ilişkili olmayan gıda üretim metodunun etiket üzerinde belirtilmesini zorunlu tutmaz. Ancak hayvansal orijinli ürünlerde son adapte edilen kanunlar etiketlemede üretim sürecini göz önünde bulundurmaktadır.

### **3.2. Ortak Tarım Politikası (OTP) ve Gıda Yasası**

Avrupa Birliği gıda yasasının geliştirilmesinde OTP'nin çok önemli etkisi olmuştur. OTP amaçlarına ulaşılması, tarımsal orijinli gıda ürünlerinin satışlarını da etkileyen yasaların geliştirilmesini de kaçınılmaz olarak etkilemiştir. Özellikle üç temel noktaya işaret edilebilir.

1. OTP'nin temel özelliklerinden birisi Avrupa Garanti ve Yönlendirme Fonu tarafından finanse edilen destekleme ve müdahale fiyatları ile beraber temel tarımsal mallarda pazarın ortak bir organizasyonunun geliştirilmiş olmasıdır. Bunun etkin bir şekilde gerçekleşmesi ve sahtecilikten

kaçınmak için desteklenecek ürünlerde kalite özelliklerinin tanımlanması gerekmektedir. Bu kuralların doğası ve genişletilmesi ilgilenilen pazarın ortak organizasyonuna göre değişir.

2. Temel tarımsal ürünlerin Birlik içinde serbest dolaşımını güvence altına almak için insan, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili kurallar detaylandırılmıştır. Örneğin veteriner hijyeni ile ilgili kurallar, hayvansal kaynaklı gıdaların kullanımı ve pazarlamasında çok büyük etkiye bulunmuştur. Tarımsal üretimde kullanılan tekniğin de halk sağlığı için risk oluşturmaması güvence altına alınmıştır. Veteriner ilaçları veya pestisit kalıntıları için limitler gibi konular bunlara ek olarak detaylandırılmıştır.

3. 1989'da, kırsal kesimin geleceği ile bağlantılı olarak, Avrupa Komisyonu ürün kalitesi politikasını Birlik düzeyinde teşvik etme kararını almıştır. Sonuç olarak özel Birlik yasaları, üretiminde özel kalite şartları gerektiren ürünler, orijinin önemli olduğu geleneksel üretim veya organik (ekolojik) ürünler gibi üretiminde özel metotların kullanıldığı durumlar için marka veya etiketler kullanılmasını benimsemiştir.

### **3.3. Tarım Politikasındaki Değişim: Miktardan Kaliteye Yönelim**

Yüksek gıda standartları ve sağlığı için başlangıç noktası üretimin başladığı yerdir. OTP içinde, Avrupa Birliği et ve süt ürünlerinden, tahıl, meyve ve sebze kadar geniş bir yelpazede üreticileri yüksek kaliteli ürünler için teşvik eder. Geçtiğimiz on yılda OTP, tüketicilerin kalite beklentilerini de göz önünde bulundurarak şekillendirilmiştir.

OTP amaçlarından birisi de üreticilerin ürünleri için dengeli bir pazarı garanti ederek hayat standartlarını daha da iyileştirmektir. OTP ilk oluşturulduğunda bu amacı gerçekleştirecek tek araç olarak fiyat destekleri görülüyordu. Dolayısı ile üreticiler kaliteyi göz önünde bulundurmaksızın üretebildikleri kadar üretiyor ve OTP'nin da teşviği ile satışını garanti etmiş oluyorlardı. Kaliteyi göz önünde bulundurmayan bu anlayış daha sonra ağır eleştirilere neden oldu ve OTP kaliteyi destekleyen bir yapıya kavuşturuldu. Fiyat desteklerinin önemi giderek azaldı ve artık, üreticiler farklı standartlar ve tiplerdeki tarımsal ürünlerin Pazar talebini karşılamaya daha çok önem vermektelerdir. Ürettikleri etin veya tahılın kalitesi ne kadar iyiyse, ürünlerine piyasada daha iyi bir fiyat almaktadırlar.

OTP'nin diğer unsurları üreticileri daha az yoğun üretim yapmaları konusunda destekler. Örneğin canlı hayvan üreticileri eğer hayvan sayılarını belirli limitler içinde tutarlarsa daha yüksek fiyatlar almaktadırlar. OTP arkasında yatan felsefe de oldukça değişmiştir. Savaş sonrası gıda kıtlığını ortadan kaldırmak için dizayn edilmiş olan politika, Avrupa Toplumunda tarımın oynadığı çok fonksiyonlu role bağlı olarak değiştirilmiştir. Çiftçiler artık sadece gıda üreticileri değil aynı zamanda çevreyi koruyan, kırsal mirası zenginleştiren insanlardır. Bu sorumluluklar çiftçiler için toprağın zayıf olduğu durumlarda ek maliyetler getirmektedir. Bu durumda OTP örneğin organik üretimi destekleyerek, durumu çiftçiler için karlı hale getirmiştir.

Çiftçiler Avrupa Birliği Kırsal Kalkınma Politikası çerçevesinde de ürettikleri ürünün kalitesini yükseltmek için ek destekler almaktadır. Bu politika bir yandan kırsal kesimde rekabeti artırırken diğer yandan kırsal kesim için işgücü olanakları yaratmaktadır.

Kırsal kalkınma planı çiftçilere ürün kalitesini artırmak için özel finansal olanaklar yaratmaktadır. Bu finansal kaynaklar aynı zamanda bölgesel karakterli özel ürünlerin pazarlanması için ya da pazarlarının geliştirilmesi için de sağlanabilmektedir. Avrupa Birliği tüketicilerinin satın aldıkları ürünlerin üretim şeklini garantileyen bir etiketleme sistemine ek destekler sağlamaktadır.

### **3.4. Tüketiciler, Gıda Sağlık Güvenliği ve Halk Sağlığı**

BSE (Deli Dana Hastalığı) krizi, pazarda sadece insan tüketimine uygun, sağlıklı gıda ürünlerinin yer almasına izin veren Avrupa Gıda Politikası ihtiyacının altını çizmiştir. Gıda ürünlerinin tüketimi ile ilgili sağlık koruması mutlak önceliğe sahiptir. Komisyon, tüketici ve sağlığının

korunmasını temel alan doğru bir gıda politikası geliştirmektedir. Etkili bir gıda sağlık güvenliği politikası geliştirmek amacıyla:

- Yasal veya diğer kriterler için son gelişmeleri içeren bilimsel veriler göz önünde bulundurulmaktadır.
- Risk değerlendirmesinin olanaksız olduğu durumlarda ihtiyati tedbirler de yasaldir ve uygulanmaktadır.
- Gıda zincirindeki tüm aşamalarda, emniyetli ve sağlıklı gıdanın sağlanması için açık bir sorumluluk bulunmaktadır.
- Gıda zincirinde tüm kritik noktalarda (üretim, imalat, dağıtım ve satış noktaları) kontrol kriterleri bulunmaktadır. Bu kurallar ithal edilen ürünler için de geçerlidir.
- Gıda ürünün içeriği ve doğası ile ilgili tüketicinin doğru bilgilendirilmesini sağlamak için uygun kriterler geliştirilmiştir.
- Hem kontrol acentalarının sorumluluklarının hem de kontrol sisteminin de doğası açık olarak tanımlanmıştır.

Gıda ürünlerine uygulanabilen birlik yasaları, farklı politika amaçlarına hizmet eden çeşitli temeller üzerine oturtulmuştur. Aynı zamanda bu yasalar, Komisyon ve üye ülkeler arasında sorumlulukların karmaşık bir paylaşımına dayanmaktadır. Bu durum yasaları, sadece vatandaşların değil aynı zamanda uzmanların da anlayamayacağı bir karmaşıklığa itmektedir. Bu da Birliğin tüm gıda ürünlerini kapsayan tutarlı bir politika izlemediği şeklinde eleştirilere yol açmaktadır. Dolayısı ile mevzuatta bir takım sadeleştirme gereksinimi ortaya çıkmıştır.

### 3.5. Mevzuatta sadeleştirme

Karar alma süreci öncesi ve boyunca, Birlik yasalarından etkilenen sosyo ekonomik çıkarların uygun müzakeresi şeffaflık ilkesinin ana kaynağını oluşturur. Sürecin etkin olması için, müzakereler sınırlandırılmaz ve ilgili tüm sosyal gruplara teklifle ilgili gerekli bilgiler, yorumlar ve fayda-maliyet kriterleri sağlanır.

Birlik bünyesinde gıda sektörü, tarım, ticaret, tüketiciler, endüstri ve çalışanlarının, ilgili sosyo-ekonomik grupların temsil edilmesi için gıda ürünleri ile ilgili tavsiye komitesi 1975 yılında kurulmuştur. Benzer komiteler veterinerlik sektöründe ve diğer tarımsal sektörlerde de faaliyete geçmiştir. Bu komiteler yasa taslağında farklı kesimlerin de görüşlerinin alınması konusunda değerli olanaklar sağlar. Yasaların hazırlanma sürecindeki farklı sosyal grupların müzakerelerinin geliştirilmesi ve Birlik Resmi Gazetesinde yayınlanması için Komisyon girişimlerini her geçen gün arttırmaktadır.

Tarımsal üretimde üreticilerin uyması gereken en temel mevzuat 1985 yılında çıkarılan 85/374/EEC sayılı direktiftir. Buna göre üreticiler ürettikleri ürünlerin sağlığından sorumludurlar. Gıda sağlık güvenliği ile ilgili olarak ise en temel olarak ifade edilebilecek olan 93/43/EEC sayılı Direktiftir. Bu Direktifte sanayicilerin daha çok gönüllü olarak bazı hijyen kurallarına uymaları ve bunları geliştirmeleri istenmiştir. Ancak temelde uyulması istenen kurallar HACCP sisteminden başka bir şey değildir. HACCP sistemi ise sadece temel prensipleri belirler, detay unsurlar içinde mevcut değildir. Bu Direktifin temel noktaları aşağıdaki gibi özetlenebilir:

- İnsan sağlığını korumak en temel amaçtır.
- Gıda üretim işleminde HACCP sistemi kullanılacaktır.
- Bilimsel prensipler çerçevesinde mikrobiyolojik ve ısı kontrol uygulamaları yapılacaktır.
- İyi hijyen uygulamaları yapılacaktır.
- Üye Devletler gıda hijyenine ilişkin gerekli kontrolleri yapacaklardır.
- Gıda operatörleri piyasaya sadece insan sağlığına uygun olan ürünleri vermekle yükümlüdürler.

1994 yılında mevzuatın basitleştirilmesi çalışmaları çerçevesinde 89/398/EEC sayılı Direktif Komisyon tarafından yeniden düzenlenerek bu konuyla ilgili Direktif sayısı azaltılmıştır. 1996 yılında ise 1970'li yıllarda bal, şeker, pastörize süt, kahve müstahzarları, meyve suları ve nektarlar, reçel ve marmelatlar ve çokolatalar ile kakao içeren gıdalara ilişkin olarak kabul edilen bazı direktifler 7 adetlik bir paket halinde basitleştirilmiştir.

Bu çalışmaların sonunda 2000 yılı başında AB gıda maddeleri ile ilgili olarak Beyaz Kitap yayınlamıştır. Beyaz Kitabın en temel unsuru, Komisyon için en önemli görevin gıda sağlık güvenliğini en üst noktada sağlamak olarak ifade edilmiştir. Komisyon da bu hedefe ulaşmak için Avrupa Gıda Otoritesi (European Food Authority) isimli bir kurum oluşturacaktır. Bu konunun detayları aşağıda Beyaz Kitap bölümünde ayrıntılı olarak verilecektir.

Bağımsız bir Otorite'nin ortaya çıkmasıyla "Tarlardan Sofraya" olarak isimlendirilen politikalar uygulanabilecek ve mevzuatta gerekli sadeleşme yapılabilecektir. Halen Komisyon gıda güvenlik standartlarının yükseltilmesi için Beyaz Kitap'ta açıkladığı ve bir kaç yıl içinde tamamlamayı planladığı 80'den fazla değişiklik önermesine sahiptir.

Komisyonun 1997 yılında yayınladığı Yeşil Kitap'tan sonra gıda üretimi ile ilgili bütün mevzuat yenilenmektedir. Burada politikalarda temel bir değişiklik olmuştur. Buna göre artık gıda üretimi, hayvansal yemleri ve son tüketiciye ulaşımı da içine alan bütün bir zincir olarak değerlendirilmektedir. AB çapında ve daha alt düzeyde ülkeler ölçeğinde de gerekli kontroller standart olarak gerçekleştirilecektir. Gıda Sağlık Güvenliği politikasının esasını bilimsel bilgi oluşturacaktır.

Zaman içinde ortaya çıkan ihtiyaçlara göre hazırlanan mevzuat, bugün için karmaşık ve gıdanın hayvansal ve bitkisel kaynaklı olma durumuna göre oldukça değişen bir yapıya bürünmüştür. Bu durum ise uygulamada çeşitli zorlukları ve tutarsızlıkları meydana getirmektedir. AB'nin yeni yaklaşımı HACCP gibi kontrol sistemleriyle standart, kolay uygulanabilir bir gıda güvenlik mevzuatı ortaya çıkarmaktır. Buraya kadar bahsedilen genel çerçeveye konu olan gıda ürünleri ise şu şekilde tanımlanmaktadır. Kodeks Alimentarius'da önerilen tanıma göre, "Gıda ürünü; insanlar tarafından yenilebilen, işlenmiş, yarı işlenmiş ya da işlenmemiş, içeriği yasa 89/662/EEC'de belirtilen bütün, içeriği yasa 65/65/EEC'de belirtilen ilaçlar, üye ülkeler tarafından kontrol edilen narkotik ve psikoterapik maddeler haricindeki tüm madde ve ürünlerdir." Bu tanım bilerek geniş tutularak içecekler, sakız, gıdaların hazırlama ve işleminde kullanılan maddeler, hammaddeler, katkı maddeleri dahil insan tüketimindeki bütün ürünlerin kapsanması amaçlanmıştır.

### 3.6. Gıda Hijyeni

Gıda hijyeni, Birlik gıda yasasının sadeleştirilmesi ve rasyonalizasyonu için en zor sorunların ortaya çıktığı alandır. AB hayvansal kaynaklı ürünlerde 11 dikey direktifle taze etten kurbağa bacağına kadar olan bütün ürünlere ait hijyen kuralları belirlenmiştir. Ayrıca bu direktiflerle sözkonusu ürünlerin ithalat ve kontrolü de ele alınmıştır. Bu ürünler dışındaki bütün gıda ürünleri 93/43/EEC sayılı Direktifle ele alınmıştır. Bu Direktif yukarıda da belirtildiği gibi genel mahiyette olup HACCP sisteminin uygulanmasını içermektedir. Birbirlerinin konuları içine giren ve mevzuatta tutarsızlık ve uyumsuzluk yaratan böyle Direktifler nedeniyle Komisyon bir çok eleştiri almıştır. Bu nedenle Komisyon bir çok danışma komitesi kurmuş ve Direktiflerin konsolidasyonu ile ilgili çalışmalar başlatılmıştır.

Gıda hijyeni aşağıda belirtilen temel konuları içermektedir.

- Veteriner hijyeni için standartlar ve uygulama ve uygulama kodları gibi gönüllü araçların rolü.
- Isı kontrol gereklilikleri
- Veteriner hijyen kurallarının uluslararası boyutu.
- İmalatçıların kendi içlerindeki kontrolün ve kamu otoritelerinin kontrolünün rolü.
- Ruhsat prosedürleri ve kuruluş onayı için prosedürler
- Uygunluk işaretleri.

Diğer durumlarda HACCP temelli uygulamalar yeterli görülürken, insan sağlığı açısından duyarlı olarak kabul edilen yukarıdaki ürünler söz konusu olduğunda bu kanunlar özel yasa gerekliliklerinin çerçevesini belirler. Yukarıda belirtilen alan dışında kalan gıda ürünleri için genel hijyen yasası (93/43/EEC) uygulanır. Bu yasalar, HACCP temelli uygulamaların prensiplerine ve "iyi hijyen uygulaması kodlarına" (codes of good hygiene practice) dayandırılan daha genelleştirilmiş yasalardır. Burada sözü edilen HACCP sistemini kısaca açıklamak gerekirse:

### **HACCP sistemi yedi temel prensip içerir<sup>3</sup>.**

1. Gıda üretiminin, yetiştirme, işleme, imalat, ve dağıtım gibi son tüketim yerine ulaşıncaya kadar geçtiği aşamalarla birlikte hareket eden potansiyel tehlike noktalarının tanımlanması. Tehlikenin ortaya çıkma olasılığının tayin edilmesi ve kontrolü için kriterlerin tanımlanması.
2. Tehlikelerin ortaya çıkma olasılığını ortadan kaldırmak ya da minimize etmek için noktalar, prosedürler veya operasyonel adımları kontrol eden kritik noktaların belirlenmesi (Critical control point).
3. Kritik kontrol noktalarının denetim altında olduğunu garantileyecek kritik limitlerin belirlenmesi.
4. Sistemik olarak kritik kontrol noktalarını izleyebilecek bir sistem oluşturulması.
5. İzleme sırasında belirli bir kritik noktanın kontrolden çıkması durumunda faaliyete geçebilecek bir düzeltme prosedürünün kurulması.
6. HACCP sisteminin etkin olarak çalıştığını onaylayacak ilave testler ve işlemlerden oluşan prosedür kurulması.
7. Tüm uygulamaların ve kayıtların göz önünde bulundurulduğu ve bu prensiplere uygun olduğunu onaylayacak bir dokümantasyon sisteminin kurulması.

Genel olarak hijyen yasası ilk beş prensibin uygulanmasını zorunlu tutmaktadır. Ancak onaylama ve dokümantasyon aşamaları düşünülmemiştir. Aynı zamanda uygulamada esneklikler söz konusudur. Genel gıda hijyen yasaları tarımsal üretimin yapılmasından sonra gıda üretiminin tüm aşamalarını ve dağıtımını kapsamaktadır. Ancak hayvansal orijinli olmayan gıdalar için tarımsal üretim aşamasını da kapsayan hijyene yönelik genel bir Birlik yasası bulunmamaktadır.

### **3.7. Avrupa Birliği'nde Gıda Kalitesi**

Yirminci yüzyılın son çeyreğinde insanlar gıda sağlık güvenliği ve kalitesine giderek artan bir oranda önem verir oldular. Artık tüketiciler süpermarketten aldıkları veya restoranlarda tükettikleri gıdaların belirli standartlarda üretilmiş olması kadar sağlıklı ve besleyici olmasına da dikkat etmektedirler. BSE ya da deli dana hastalığı ve gıdalardaki dioksin gibi olaylar gıda sağlık güvenliği konusundaki genel endişeyi artırmıştır. Sağlık endişesine ek olarak giderek daha fazla insan, tükettikleri gıdaların kalitesine odaklanmıştır. Artık tüketiciler üreticilerden, gıda firmalarından ve perakendecilerden mümkün olan en yüksek kaliteyi talep etmektedirler. Bunlara ek olarak tüketiciler organik (ekolojik ) ürünlere olan talebin artması ile gıdanın üretim süreci ile de ilgilenir oldular.

Tüketicilerin sağlığı ve kalite beklentileri Avrupa Birliğinin temel sorumluluğudur. Son 40 yıldır AB, gıdaların sağlığı ile ilgili çok geniş yasalar, standartlar ve izleme prosedürleri oluşturmaktadır. AB tüketilen gıdaların sağlıklı olduğundan emin olmak için üretimin yapıldığı çiftlikten tüketicinin masasına ulaşıncaya kadar gıda işleme ve imalat sürecinin her aşaması ile ilgilenmektedir. Bunu gerçekleştirmede görevler gıda endüstrisi, Avrupa Komisyonu, üye ülkeler ve özel acentalar arasında paylaşılmaktadır. Ancak Avrupa Komisyonu, standartların tüm Birlik ülkelerinde eşit olarak uygulanmasının sorumluluğunu taşır.

Sistemin büyük kısmı son on yılda geliştirilmiştir. Birlik içinde gıda ürünleri için tek pazar oluşturabilmek için tüm içsel bariyerler kaldırılmıştır. Şu anda Birlik olarak tüm ithalat için sadece tek bir sınır vardır ve Birlik üçüncü ülkelerden gelen gıda ürünlerinin, Birlik içinde üretilenler kadar güvenli olmasının sorumluluğunu taşımaktadır. Aşağıda Birlik içinde temel gıda ürünlerinin kişi başına yıllık ortalama tüketimleri verilmiştir.

---

<sup>3</sup> HACCP sistemi ile ilgili detaylı bilgiler Ekler kısmında sunulacaktır.

### 3.8. Organik Tarımın Yaygınlaşması

Gelişmiş ülkelerde son yıllarda organik ürünlere olan talep giderek artan bir yapıdadır. Organik ürün, üretiminde kimyasal ilaçlar, herbisitler ve hayvan ilaçları kullanılmayan ürünlerdir. Avrupa Birliğinde organik ürün satışları ortalama yıllık %40 artış göstermekte ve tüm gıda ürünleri satışlarının %3'ünü oluşturmaktadır. 1993-97 arasında organik ürün yetiştirilen alanlar 3 kat artarak 2.2 milyon hektara ulaşmıştır. Tüketiciler, organik ürünler satın almakla hem kendi gıda sağlık güvenliklerini yükseltmekte hem de bu tarz üretimi teşvik etmektedirler. Avrupa Birliği organik ürün üretiminde de bir dizi kurallar oluşturmuştur. Avrupa Birliği tüketicilerin organik ürünleri aldıklarından emin olmalarını sağlamak amacıyla bir etiketleme sistemi kurmuştur. Etiketler Birlik içinde ülkeden ülkeye farklı olmakla birlikte "Organik Tarım, EEC Kontrol Sistemi" (Organic farming-EEC control system) ibaresini taşımak zorundadırlar. Bu ibare üreticinin Avrupa Birliğinin belirlediği gerekliliklere uygun olarak üretim yaptığının bir göstergesidir. Organik üretime geçiş belirli bir süre gerektirdiği için, AB organik tarım yapmak isteyen üreticilere çeşitli destekler sağlamaktadır. Bu destekler AB bütçesinde, çevresel etkileri azaltıcı yönde çalışan çiftçiler için sağlanan agri-environmental bütçesinden sağlanmaktadır. Bu bütçenin %8'i bu türden destekler için kullanılmaktadır. Üreticiler, organik üretimden kaynaklı geçiş sürecinde kısa dönem kayıpları için hektar başına 900 euro alabilmektedirler.

### 3.9. Gıda Sağlığı ve Kalite Konusunda Mevzuat

AB'nin Gıda kalitesini güvence altına alma amacı doğrultusunda uyguladığı iki temel kriter vardır:

1- Gıda ürünleri mikroplar gibi istenmeyen maddeler, kimyasallar veya üretimde kullanılan diğer materyaller açısından zararsız olmalıdır.

Gıda ürünleri için sağlık güvenliği sağlamak amacıyla, gıda ürünlerini, katkı maddelerini, mineral tuzları ve imalat sürecinde gıda ile etkileşimde bulunan tüm diğer maddeleri kapsayan geniş yasalara sahiptir. Sadece veteriner kontrolü ile ilgili 11 yasa vardır. AB kullanım amacına bakılmaksızın üretim sürecinde, gıda ürünlerinde kalıntı bırakabilecek hangi maddelerin insan sağlığı açısından zararlı olduğuna karar veren otoritedir. Bu kural veteriner ilaçları, pestisitler, katkı maddeleri ve patojenler için de geçerlidir. Ulusal hükümetler gıda ürünleri için düzenli örnekler üzerinden laboratuvar testleri yaptırırlar. AB'nin hükümetlerin uyguladıkları bu işlemleri düzenli olarak kontrol eden "Gıda ve Veteriner Ofisi" (Food and Veterinary Office) vardır.

2- Gıda ürünleri lezzet ve diğer kriterler açısından tüketici beklentilerini karşılamalıdır.

AB tüketiciler için ürün çeşitliliği ve güven sunabilen bir politikaya dayalı faaliyet gösterir. Geçmişte AB temel gıda ürünleri için tanımlar üzerinde anlaşmaya çalıştı. Ancak 15 üye ülkedeki farklı gelenekler nedeniyle çok farklı gıda ürünleri için tanımlar üzerinde mutakabat sağlamanın çok güç olduğu anlaşıldı. Bunun yerine "müşterek onay prensibi" temelinde hareket etmeye başlandı. Müşterek onay prensibi; üye ülkeler, aralarında küçük farklılıklar olsa da, farklı ülkelerde üretilen benzer ürünlerde temel kriterlerin sağlanması durumunda müşterek olarak onaylamayı ifade eder. AB bununla birlikte tüketicilerin satın aldıkları ürünün menşei ile ilgili olarak da bilgilendirmek ve tercihlerini bu temelde gerçekleştirmelerini sağlamak amacıyla etiketleme politikası izlemektedir.

Tarım yasası altında, tüketicilerin üretimin kalite ve ölçüsünden emin olabilmeleri için meyve ve sebze kesin kurallar oluşturulmuştur. Aynı yasa, sığır eti ve tahıllar gibi diğer tarımsal ürünlerin AB'inde satışa sunulabilmesi için belirli teknik standartların sağlanmasını zorunlu kılmaktadır. Bu standartların sağlanmasının güvence altına alınması ise Gıda ve Veteriner Ofisi aracılığı ile izlenmektedir.

### 3.10. Gıda Sağlık Güvenliği Kontrollerinin İzlenmesi; Gıda ve Veteriner Ofisi

AB son on yılda gıda sağlık güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı için çok sağlam temelleri olan yasalar oluşturmuştur. Avrupa Komisyonu sorumluluğu paylaşılarak 15 üye ülkede bu kanunların

doğru bir şekilde uygulanıp uygulanmadığını kontrol eder. Bu kontrol merkezi İrlanda Dublin’de bulunan “Gıda ve Veteriner Ofisi” aracılığı ile sağlanır. Bu ofis, gıda zincirindeki tüm halkaları derinlemesine izleyerek mümkün olan en yüksek standartları garanti etme amacını taşır. Ofis müfettiş ve eksperleri, izleme ve kontrollerle Birlik içinde ve Birliğe dışarıdan giren ürünlerde gıda sağlık güvenliğinin sağlanmasını güvence altına alır. Müfettiş raporları da eş zamanlı olarak Avrupa komisyonunun internet sayfasında yayınlanarak geniş halk kitleleri bilgilendirilir.

Hayvan sağlığı, Gıda ve Veteriner Ofisi’nin temel sorumluluklarından birisidir. Bulaşıcı hastalıkların Birlik içinde yayılmasının önlenmesi amacıyla, Komisyon hayvan hareketlerini yasaklayabilir. BSE ya da Deli Dana hastalığında İngiltere ve Portekiz için bu uygulama hayata geçirilmiştir. Bu ofis Birlik üyesi olmayan ülkelerde de veteriner ilaçlarının ve diğer bulaşanların izlenmesi prosedürlerinin geliştirilmesi için de çalışmalarda bulunur.

Gıda ve Veteriner Ofisi bitki sağlığından da sorumludur. Özellikle meyve ve sebze de pestisit kalıntılarının izlenmesi işi gıda sağlık güvenliği açısından son derece önemli görevlerindedir.

AB’de etkili araçlardan birisi de gıda sağlık güvenliğinin “Acil Durum Alarmı” (Rapid Alert System) sistemi ile desteklenmesidir. Halk sağlığını tehdit eden bir hayvan hastalığı veya benzeri ortaya çıktığında komisyon ve diğer üye ülkeler acil olarak haberdar edilmektedir. Bu Komisyona durumu çabucak tahlil etme olanağı sağlayarak hayvan hareketlerinin veya ihracatının yasaklanması gibi acil önlemleri almasını kolaylaştırır. Gıda Veteriner Ofisi müfettişleri önlemlerin kaldırılmasından önce herşeyi kontrol eder.

### **3.11. Gıda Kalitesi ve Uluslararası Ticaret**

1994 Uruguay Çoktarafli Ticaret Görüşmelerinde uluslararası ticareti engelleyen faktörlerin azaltılmasında önemli bir gelişme sayılan “Ticarette Teknik Engeller Anlaşması” (Technical Barriers to Trade Agreement-TBT) imzalanmıştır. Bu anlaşmada uluslararası standartların ve uygunluk değerlendirmesi sistemlerinin üretimi artırma ve uluslararası ticaretin gerçekleşmesini kolaylaştırması, teknik düzenlemelerin ve standartların, ambalajlama, markalama ve etiketleme kurallarının uluslararası ticarete gereksiz teknik engeller oluşturmaması en önemli amaçlardandır.

1994 Uruguay Çoktarafli Ticaret Görüşmelerinde “Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması” (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures- SPS Agreement) imzalanarak 1 Ocak 1995’de yürürlüğe konulmuştur. Bu anlaşma insan, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili önlemlerin hangi koşullarda ve nasıl uygulanacağını düzenlemektedir. Ülkelerin kendi standartlarını oluşturmasına izin verir; ancak ülkeler tarafından alınan önlemler bilimsel temellere oturtulmalıdır. Ticarete olumsuz etkileri en aza indirmek üzere sağlık ve bitki sağlığı önlemlerini geliştirmek, güçlendirmek için çok uluslu bir çerçevede kural ve disiplinler oluşturmak anlaşmanın temel yaklaşımıdır. Anlaşma gıda normları için Dünya Kodeks Komisyonunu referans göstermekte, buna göre WTO üyesi ülkelerin kendi ulusal gıda mevzuatlarını belirlerken söz konusu kodeks komisyonunca hazırlanan normları izlemelerini tavsiye etmektedir. Dünya Ticaret Örgütü SPS anlaşmasının etkinliği hususuna örnek olarak, et üretiminde büyüme hormonlarının kullanımı gösterilebilir. AB, üreticilerine bu hormonların kullanımını yasaklamıştır ve ayrıca üçüncü ülkelere ithal edilen etlerde de aynı kuralları uygulamaktadır. ABD ve Kanada da ise bu hormonların kullanımına bir kısıtlama getirilmemiştir.

Avrupa Birliği ve Üye ülkeler gıda kalite ve sağlık güvenliğinin artırılması için oluşturulan uluslararası organizasyonlarda yer alırlar. Bunlardan en önemlisi “Codex Alimentarius” gıda ürünleri ile ilgili dünya çapında ortak standartlar oluşturulması, tüketicinin korunması ve ticaretin kolaylaşmasını hedefler.

Biyoteknoloji veya belirli özelliklerin geliştirilmesi için canlı organizmalarda genetik yapının manüplasyonu gelecek için büyük olanaklar sunmaktadır. Bu tekniklerle bitkilerin hastalık ve zararlılara karşı dayanıklılıkları veya gıda ürünlerinin besin içerikleri geliştirilebilir. Ancak genel halkın bu konuda bir takım endişeleri mevcuttur. AB, bu gıdaların da geleneksel olanlar kadar



sağlıklı olmasını güvence altına almak için bir dizi yasa oluşturmuştur. Aynı zamanda etiket politikası ile tüketicileri satın aldıkları ürünlerin içerikleri konusunda tam olarak bilgilendirmektedir. Genetik olarak düzeltilmiş ürünler kesinlikle “GMO” etiketini taşımaktadır. Üreticiler aynı zamanda genetik olarak düzeltilmemiş (GMO-free) etiketini de kullanabilmektedirler.

### **3.12. Avrupa Birliğinde Tarım ve Çevre İlişkileri**

OTP reformu çerçevesinde 1999 baharında Berlin’de entegrasyon süreci için somut bir adım atılmıştır. Bu reformun çevresel elementleri ilk olarak “Sürdürülebilir tarım” (COM-22) yasasında belirlenmişti. Tarım Konseyi “Gündem 2000” raporunda OTP çerçevesinde çevresel gerekliliklerin entegrasyonu konusunda strateji belirlemiştir. Bu kapsamda su, tarımsal kimyasallar, arazi ve toprak kullanımı, iklimde değişme, hava kalitesi, peyzaj ve biyolojik çeşitliliğin devamı konularında gerekli düzenlemeler planlanmaktadır. Tarım-çevre yasasının çok önemli bir parçası olan kırsal çevrenin ve peyzajın korunması için tarımsal kalkınma programında çiftçilerin bu hizmetleri için kontrat temelli destekler sağlanmaktadır. OTP içinde çevresel gerekliliklerin genel içeriği yasalarda belirtilmiştir. Bu yasalara göre üye ülkeler çevresel kriterleri dikkate almak zorundadır. Ancak bu zorunlulukların yerine getirilmesi konusunda üye ülkelere iki opsiyon sunulmuştur. Üye ülkelerin kendi tassarruflarına bırakılan ilk opsiyon, tarım-çevre kriterlerinin ve çevre ile ilgili yasaların uygulanması ile özel çevre kriterlerinin tanımlanmasını içine alır. Yasanın ikinci opsiyonu Pazar organizasyonu altında doğrudan ödemelerin azaltılmasını veya tamamen kaldırılmasını içerir. Örneğin AB’de entansif ve topraksız tarım (non-land-using agriculture) uygulamalarının çevre üzerinde etkileri olduğu için doğrudan ödemeler ile desteklenmez.

Entegrasyon stratejisi “kirletici cezaları” (polluter pays) ile uyumludur. Bu kapsamda tarımsal girdilere uygulanabilecek çevre vergileri de araştırılan konular arasındadır. Genel bir kural olarak, çevre yasasına göre çiftçiler, “iyi tarım uygulamaları” (good agricultural practice) sistemine uymak zorundadır. Tarım reformu çerçevesindeki faaliyet programının 5 öncelikli konusu vardır:

1. Gündem 2000’de Pazar entegrasyonu/ kırsal kalkınma ve çevresel politikalar.
2. Çevresel etkilerin rapor edilmesi.
3. Sürdürülebilir tarımın teşvik edilmesi.
4. Kırsal kalkınmanın etraflı şekilde uygulanması
5. Tarım ürünleri üretiminde çevresel maliyetin içselleştirilmesi.

Bu çerçevede, tarım çevre kriterlerinin daha da geliştirilmesi, entegre üretim yöntemleri ve organik tarım konularında araştırmalar sürdürülmektedir.

### **3.13. Gelecek Mevzuat Düzenlemeleri**

AB Komisyonu, mevzuattaki sadeleştirme ve yeniden düzenleme çalışmaları çerçevesinde 14 Temmuz 2000 tarihinde Avrupa Parlamentosuna bir dizi yasal düzenleme iletmiştir. Bunların başında gıda maddelerinin hijyenine ilişkin olan düzenleme gelmektedir. Daha önce 93/43/EEC sayılı Konsey Direktifi ile çok sayıdaki (toplam 17 adet ) başka Direktifler ile düzenlenen gıdalardaki hijyen durumu bu Direktifin kabulü ile yeni Direktif hükümlerince uygulanacaktır.

Bu düzenlemeler üç temel prensibe dayanmaktadır. Birincisi hijyen kurallarının tarladan sofraya kadar olan sürecin tümünde uygulanmasını sağlar. İkincisi, gıda hijyeni konusunda en büyük sorumluluğu gıda zinciri içindeki bütün operatörlere vermektedir. Bununla birlikte gıda üretimi ile ilgilenen herkes HACCP sistemini uygulayacaktır. Üçüncüsü ise üretimde kullanılan bütün gıda ve katkı maddelerinin kontrol edilebilir olmasını zorunlu kılar. Bunun için de bütün gıda zincirine zorunlu kayıt sistemi getirilmektedir.

Bu Direktif ile daha önce ayrı olarak düzenlenen hayvansal ürünler de aynı mevzuat içine alınmaktadır. Ayrıca bütün operatörlere HACCP sistemini uygulama zorunluluğu getirmektedir. Bu sistemde bütün operatörler yaptıkları işlemin kayıtlarını tutmak zorunluluğundadırlar. Bütün işlem süreçlerini devamlı izleyeceklerinden gıda üretiminde kontrol de devamlı olacaktır.

İkinci tasarı ile birinciye ek olarak hayvansal ve hayvansal kaynaklı ürünlerin tamamında ek tedbirler getirilmektedir. Üçüncü tasarı ile Üye Devletlerde veterinerlik ve kontrol hizmetlerinde yeni düzenlemeler getirilmektedir. Bu yasa ile veterinerlik otoritelerine kontrole ilişkin geniş yetkiler verilmektedir. Dördüncü tasarı ise daha önce 7 adet düzenleme ile yapılagelmekte olan hayvan sağlığı ile ilgili işlemlerin daha kolay ve şeffaf yapılmasına imkan verecektir. Beşinci tasarı ise halen yürürlükte olan 17 adet Direktifi yürürlükten kaldırmaktadır.

Avrupa Birliği Gıda Maddeleri ile ilgili en son düzenlemelerin ana taslağını oluşturan Beyaz Kitap (2000) 7. Bölümde detaylı olarak ele alınacaktır.

#### 4. Türkiye’de Durum

Dünya gıda sektöründeki hızlı gelişmeler, mevzuatlarda değişimlere neden olmaktadır. Bu gelişmelerin etkisiyle 1995 yılında Türk gıda mevzuatı güncelleştirilmiştir. Gıda konusunda 1995 yılına kadar olan başlıca mevzuat aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Tablo 1. 1995 yılı öncesi gıda mevzuatı

| Mevzuatın Adı  | Niteliği       | Sayı ve Tarihi         |
|--|----------------|------------------------|
| Umumi Hıfzıssıhha Kanunu   | Kanun          | 1593 /1927             |
| Sular Hakkında Kanun   | Kanun<br>Ekler | 831/1926<br>2634/1934  |
| Ticarette Tağşişin Men’i ve İhracatın Murakabesi ve Korunması Hakkındaki Kanun   | Kanun          | 1705/1930<br>3018/1936 |
| Türk Standartları Enstitüsü Kuruluşu   | Kanun          | 130/1960               |
| Ziraat Vekaleti Vazife ve Teşkilatı  | Kanun          | 3203/1937              |
| Belediye Kanunu  | Kanun          | 1580/1930              |
| İspirto ve İspirtolu İçkilerin İnhisarı  | Kanun          | 4250/1942              |
| Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazım Hususi Vasıfları | Tüzük          | 1952                   |
| Türk Standartlarının Uygulanması   | Tüzük          | 1967                   |
| Kaynak Suları  | Yönetmelik     | 1974                   |
| Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan veya Bulunmak Üzere İmal Edilen Plastikler    | Yönetmelik     | 1980                   |
| Gayri Sıhhi Müesseseler  | Yönetmelik     | 1983                   |
| Gıda Katkı Maddeleri   | Yönetmelik     | 1988                   |
| Maden Suları   | Yönetmelik     | 1988                   |
| İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatları  | Yönetmelik     | 1989                   |

Gerek gıda maddelerinde temizlik ve kalite bilincinin artması ve gerekse uluslararası anlaşmaların bir zorunluluğu olarak 1995 yılında 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair” Kanun Hükmünde Kararname çıkarılmıştır. Bu Kararname, gıdaların hammaddeden başlayarak, üretimden son tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarını disiplin altına alan maddelerden oluşan çerçeve yasa olup gıda maddelerinin teknik ve hijyenik kurallara uygun üretim, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak, üretici ve tüketici çıkarları ile halk sağlığını korumak amacıyla gıda hizmetlerini belirlemektedir.

Bu Kanun Hükmünde Kararname, gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve yardımcı maddelerine, amalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki, görev ve sorumluluklara dair husuları kapsamaktadır.

Sözkonusu KHK’de gıda maddeleri üretmek için işyeri açılmasına esas olan usuller açık olarak ifade edilmiştir. Sorumlu ve yönetici olarak gıda bilimi konusunda eğitim görmüş kişilerin istihdam edilmesi zorunlu kılınmıştır. Ayrıca gıda kodeksine de atıf yapılarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanacağı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından denetleneceği ifade edilmiştir.

Ayrıca özel laboratuvarların kuruluş izinlerinin de yönetmelikle tesbit edileceği bildirilmiştir. Gıda maddelerini üreten ve satan işyerlerinin denetimi de kayıt altına alınmıştır. Dış ticarete konu gıdaların da bağlı olduğu esaslar bu KHK ile açıklanmıştır.

28 Haziran 1995 tarihinde yayınlanan ve Türk gıda mevzuatında devrim sayılabilecek 560 sayılı KHK, 7 Kasım 1995 tarihinde değişikliğe uğramış ve Kanun şekline dönüşmüştür. Bu Kanun ile birlikte gıdaların üretim izinleri, üretim hatlarının denetlenmesi, ithalat ve ihracatlarında belge düzenlenmesi ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve bağlı tebliğlerinin hazırlanması ile ilgili görevler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne verilmiştir. İlgili Genel Müdürlükçe gerekli çalışmalar yapılarak gıda kontrolüne ilişkin olarak, Gıda Kontrol Hizmetleri Dairesi Başkanlığı altında çalışma planları hazırlanarak günümüz ihtiyaçlarına cevap

verir hale getirilmiştir. Buna göre ilgili Daire Başkanlığının görevleri aşağıdaki gibi sıralanmaktadır.

#### **4.1 Gıda Kontrol Hizmetleri Dairesi Başkanlığı**

##### **Görevleri**

- a) Gıdaya ilişkin mevzuatları hazırlamak, gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında, ithalat ve ihracat işlemlerinde denetim ve kontrolün yapılmasını sağlamak.
- b) Gıda ve beslenmeye ilişkin projeler hazırlamak, uygulamak, ayrıca gıda ile ilgili konularda kalkınma ve icra planlarının hazırlanmasına yardımcı olmak, takip etmek.
- c) Kodeks Alimentarius Komisyonunun çalışmalarını takip etmek, toplantılarına katılacak taslak standartlara ülke görüşü bildirmek ve ticari ilişkide bulunduğumuz ülkelerin gıda mevzuatlarını takip etmek.
- d) 560 sayılı KHK kapsamında yer alan tarım ürünleri ve gıda maddelerinin (ham,yarı veya tam işlenmiş her türlü madde) ithalat ve ihracat kontrolleri ve ihracatta da sertifika düzenlemek, uluslararası anlaşmalar çerçevesinde uygulamalar yapmak.
- e)Genel Müdürlükçe verilecek diğer görevleri yerine getirmek.

#### **4.2 Bağlı Şube Müdürlükleri ve Görevleri**

##### **1. Gıda Kodeks Şube Müdürlüğü**

560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname gereği, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğini hazırlamak, takip etmek ve gerektiğinde düzeltmeler yapmak. Ürün tebliğlerini hazırlamak ve gerektiğinde düzeltmeler yapmak. Kodeks Alimentarius Komisyonunun çalışmalarını takip etmek, hazırlanan taslak standartlara görüş vermek. Kodeks Alimentarius Komisyonu toplantılarına katılarak yapılan tartışmalarda ülkemizin ticari çıkarlarını ilgilendiren konularda tartışmalara yerinde katılarak ülkemiz menfaatlerini korumak, Milli Gıda Kodeks Komitesine gereken dökümanları iletmek, toplantıya çağırarak ve bu çalışmaların koordinasyonunu sağlamak, ticari münasebette bulunduğumuz ülkelerin gıda mevzuatlarını sürekli takip ederek gerekli işlemleri yapmak.

##### **2. Yurtiçi Gıda Kontrol ve Beslenme Şubesi Müdürlüğü**

Gıda üretiminin tüm aşamalarında 560 sayılı KHK'ye göre denetim ve kontroller yaparak kaliteli ve güvenilir gıda arzını sağlamak. Bu amaçla da Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) kavramının gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında uygulanmasını sağlamak. Gıda Kontrolör Eğitimleri yapmak ve beslenmeye ilişkin projeler hazırlamak, uygulamak, gıda ile ilgili konularda kalkınma ve icra planlarının hazırlanmasına yardımcı olmak ve takip etmek, Daire Başkanlığınca verilecek benzeri görevleri yapmak.

##### **3. Gıda Dış Ticareti ve Kontrolü Şubesi Müdürlüğü**

560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile tanımlanmış gıda maddelerinin ithalat ve ihracatında belge düzenlemek, gıda güvenliği açısından fiili ithalat kontrollerini yapmak, uluslararası anlaşmalar ile ithalat ve ihracat anlaşma ilkelerine uygunluğunu temin edecek sistem ve yapısal düzenlemenin oluşması için gerekli düzenlemeleri yapmak, ithalat ve ihracatların yapılacağı gümrük kapıları ile ilgili işlemleri yapmak, ikili ve çok taraflı anlaşmalar ile belirlenen görevlerin yapılmasını teminen yurt içinde ilgili kurum ve kuruluşlarla koordinasyonu sağlamak, gıda maddelerinin ithalat ve ihracatında, uluslararası anlaşmaları gözeterek, ulusal gerekliliklerin tespiti, planlanması ve yönetimini yapmak, gıda sektörünün dünya pazarlarında rekabet gücünü artırmak amacı ile uluslararası pazarları izlemek, gerektiğinde pazara giriş araştırmalarını yapmak, Avrupa Birliği (AB), Avrupa Serbest Mübadele Birliği (EFTA), Ekonomik İşbirliği ve Gelişme Teşkilatı (OECD), Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ/GATT) ile bağlantılı anlaşmalar ve önlemler (SPS,TBT) ile ikili veya çok taraflı anlaşma ve görüşmeler veya bölgesel bazda yapılan teknik

anlaşmaları yürütmek ve gerekli koordinasyonu sağlamak, gıda maddelerinin dış ticaretinde dünya fiyat dalgalanmalarından Türk gıda sektörünün olumsuz yönde etkilenmesini önlemek amacıyla, değişen fiyatlar karşısında stratejik hedef formülasyonu, stratejik değerlendirme, uygulama ve kontrolüne ilişkin politika belirlemek ve yürütmek, gıda dış ticaretine ilişkin yurtiçi ve yurtdışı elektronik bilgi ağını yerleştirmek, gıda maddelerinin ithalat ve ihracatına ilişkin projeler hazırlamak ve yürütmek. AB destekli “Gıda Denetim Hizmetlerinin Geliştirilmesi Projesi”nin İthalat ve İhracat Kontrol Hizmetleri ile ilgili çalışmaları koordine etmek ve yürütmek. İthalat ve ihracatta gıda kontrolör eğitimi koordinasyonunu yapmak. Daire Başkanlığınca verilecek görevleri yapmak, olarak belirlenmiştir.

Bu çalışmaları müteakip olarak 1997 yılında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği çıkarılmıştır (TGK). Bu yönetmelik gıda katkı maddeleri, gıda aromaları, bulaşanlar, pestisit kalıntı limitleri, gıda hijyeni, ambalajlama, etiketleme, işaretleme, gıdaların taşınması ve depolanması ile numune alma ve analiz metotlarını kapsamaktadır. Bu Yönetmeliğe ek olarak aşağıda belirtilen Yönetmelik ve Tebliğler de hayata geçirilmiştir. Bunlar;

#### Yönetmelik

- ◆ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (16 Kasım 1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik (31 Mayıs 1998 tarihli ve 23358 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik (9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik (22 Şubat 1999 tarihli ve 23619 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi- Gıda Işınlama Yönetmeliği (6 Kasım 1999 tarihli ve 23868 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik (4 Eylül 2000 tarih ve 24160 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik’te değişiklik yapılmasına dair Yönetmelik (11 Eylül 2000 tarihli ve 24167 sayılı Resmi Gazete)

#### Tebliğ

- ◆ Siyah Çay Tebliği (13 Aralık 1996 tarihli ve 22846 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Hakkında Tebliğ (20 Ağustos 1997 tarihli ve 23086 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Hakkında değişiklik Tebliği (12 Eylül 1997 tarihli ve 23108 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Siyah Çay Hakkında Değişiklik Tebliği (25 Aralık 1997 tarihli ve 23211 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Hakkında Tebliğ (25 Nisan 1998 tarihli ve 23323 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (9 Haziran 1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Tuz Tebliği (9 Temmuz 1998 tarihli ve 23397 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (10 Temmuz 1998 tarihli ve 23398 sayılı Resmi Gazete) Türk Gıda Kodeksi - Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliği (28 Ağustos 1998 tarihli ve 23447 sayılı Resmi Gazete)

- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Alkolsüz İçecekler Tebliği (30 Ekim 1998 tarihli ve 23508 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (17 Aralık 1998 tarihli ve 23556 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi - Buğday Unu Tebliği (17 Şubat 1999 tarihli ve 23614 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi- Sakız Tebliği (24 Temmuz 1999 tarihli ve 23765 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi-Yemeklik Tuz Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (31 Ağustos 1999 tarihli ve 23802 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi-Şeker Tebliği (21 Ekim 1999 tarihli ve 23853 sayılı Resmi Gazete’de) Türk Gıda Kodeksi- Yemeklik Tuz Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (23 Ekim 1999 tarihli ve 23855 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi – Et Ürünleri Tebliği (10 Şubat 2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et karışımları Tebliği (10 Şubat 2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütü Tebliği (14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği (27 Mart 2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği (27 Mart 2000 tarihli ve 24002 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Koyun Keçi Sığır Gövde Yağı ve İç Yağı İthalatında Kontrol Belgesi Alınabilmesi İçin Gerekli Şartlar Hakkında Tebliğ (1 Aralık 1999 tarih ve 23893 sayılı Resmi Gazete)
- ◆ Bedelsiz İthalat Tebliği (8.8 1998 tarih ve 23427 sayılı Resmi Gazete )
- ◆ Avrupa Topluluğu veya İkili ve Çok Taraflı Serbest Ticaret Anlaşmaları Çerçevesinde Bazı Gıda Maddelerine İlişkin Açılan Tarife Kontenjanlarından Faydalanabilmek İçin Tarım ve Köyişleri Bakanlığında Uygunluk Belgesi Alınması Aşamasında Aranacak Şartlara İlişkin Tebliğ (9.12.1998 tarih ve 23548 sayılı Resmi Gazete)

#### Talimatname

- ◆ 03 Ocak 2000 tarihli Gıda Kontrol Talimatı.
- ◆ 25 Mayıs 1999 tarihli Gıda Maddelerinin İthalat Kontrol Talimatı
- ◆ 27 Nisan 1999 tarihli Gıda Maddelerinin İhracat Kontrol Talimatı
- ◆ 15 Şubat 2000 tarihli Yaş Meyve Sebze İthalatı İle ilgili Uygulama Esasları.

Yeni gıda mevzuatı, gıda imal eden, işleyen ve ticaretini yapan kişilere TGK’ne aykırı davranılmasını yasaklamıştır. Gıda sanayii tesisleri üretimleri esnasında Yönetmeliklerde belirtilen gıda kalite kriterleri ve spesifikasyonları, gıda hijyeni, gıda katkı maddeleri, kontaminantlar, etiketleme, ambalajlama ve ambalaj materyalleri ve depolama ile dağıtım ile ilgili özelliklere uymak durumundadırlar. TGK, gıda mevzuatının önemli bir bölümü olup Kodeks Alimentarius, FDA ve AB Direktifleri ile uyumlaştırılmıştır. Diğer yandan günümüzün bilimsel gelişmelerini de yansıtmaktadır. Türk gıda sistemi bu uygulamalarla HACCP ve GMP (İyi İmalat Uygulamaları) gibi kalite güvence programlarını uygulayan gıda güvenilirlik yaklaşımına doğru gitmektedir.

9 Haziran 1998 tarihli “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik” ile HACCP kavramı gıda üretim, tüketimi ve denetlenmesine ilişkin her aşamaya dahil edilmiş olmaktadır.

Tablo2. 1995 yılı sonrası gıda mevzuatı

| <b>Mevzuatın Adı</b>   | <b>Niteliği</b> | <b>Tarihi</b> |
|--|-----------------|---------------|
| Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun   | Kanun           | Mart 1995     |
| Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname  | KHK             | Haziran 1995  |
| Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname Değişikliği  | KHK             | Kasım 1995    |
| Etiket, Tarife ve Fiyat Listeleri Yönetmeliği  | Yönetmelik      | Ağustos 1995  |
| Etiket, Tarife ve Fiyat Listeleri Yönetmelik Değişikliği   | Yönetmelik      | Haziran 1996  |
| Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği  | Yönetmelik      | Eylül 1995    |
| Kanathı Hayvan Eti ve Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik                                      | Yönetmelik      | Haziran 1996  |
| Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik   | Yönetmelik      | Temmuz 1996   |
| Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik Değişikliği   | Yönetmelik      | Temmuz 1998   |
| Kırmızı Et ve Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik  | Yönetmelik      | Ağustos 1996  |
| Kırmızı Et ve Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik Değişikliği                                  | Yönetmelik      | Kasım 1999    |
| Doğal Kaynak, Maden ve İçme Suları ile Tıbbi Suların İstihsalı, Amlajlanması ve Satışı Hakkında Yönetmelik   | Yönetmelik      | Ekim 1997     |
| Yönetmelik Değişikliği I   | Yönetmelik      | Ekim 1998     |
| Yönetmelik Değişikliği II  | Yönetmelik      | Kasım 1998    |
| Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik  | Yönetmelik      | Haziran 1998  |
| Yönetmelik Değişikliği   | Yönetmelik      | Ağustos 1998  |
| Bedelsiz ve Ticari Değeri Olmayan Bazı Gıda Maddeleri İle Ambalaj Malzemelerinin İthaline İlişkin Tebliğ   | Tebliğ          | Ağustos 1998  |
| Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik   | Yönetmelik      | Haziran 1999  |
| Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik   | Yönetmelik      | Haziran 1999  |
| Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik   | Yönetmelik      | Eylül 2000    |
| Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik'te değişiklik yapılmasına dair Yönetmelik | Yönetmelik      | Eylül 2000    |

Bu yönetmeliğin amacı; gıda maddelerinin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleri ile, halkın sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler, mamul ve yarı mamul gıda maddeleri ile yan ürünlerinin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddelerinin Gıda Kodeksine uygunluğunun Bakanlıkça kontrol edilmesi ve denetlenmesi, böylece güvenilir gıdanın arzı, tüketicinin daha iyi bilgilendirilmesi, gıda endüstrisinin gelişmesi ve ticaretinin iyileştirilmesi ile ilgili esas ve usulleri belirlemek olarak ifade edilmiştir. Kapsamında ise gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretimi, tasnifi, işlenmesi, gıda imalinde kullanılan hammadde ile yardımcı madde ile katkı, aroma maddeleri, vitaminler, mineral maddeler, ambalajlama ilgili sicil, tescil, izin istihdam, kontrol ve denetim, reklam, ithalat, ihracat ve gümrük mevzuatlarına dair esas ve usulleri bulunmaktadır.

Yönetmelikte öncelikle sicil, tescil ve izin işlerinin prosedürü ve uyulması gereken esaslar ifade edilmiştir. Daha sonra istihdam ile kontrol ve denetime ait esaslar ve işyerinin sorumlulukları sıralanmıştır. Daha sonra da dış ticarete uyulması gereken esaslar ile reklamlara ilişkin esaslar yer almıştır. Burada anlatılanlar temelde HACCP prensiplerinin detaylı olarak ortaya konulup uygulanmasından başka bir şey değildir. Dolayısıyla 9 Haziran 1998 tarihli Yönetmelik ile Türkiye aslında mevzuatına HACCP sistemini de dahil etmiş olmaktadır.

Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik ile birlikte özel sektör tarafından kurulacak ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilecek olan Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının faaliyete geçmesiyle, İl Kontrol Laboratuvarlarının iş yoğunluğu nedeniyle analiz raporlarında olabilecek gecikmeler önlenerek analizler daha çabuk

sonuçlandırılacak, özellikle gümrük kapısı bulunan ve yoğun olarak gıda ihracat ve ithalatı yapılan illerde gıda sektörüne daha iyi hizmet verilebilecektir.

Bakanlıktan edinilen bilgilere göre 1989 tarihinde Makam oluru ile uygulamaya konulan “İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerinin Kuruluş ve Görevleri Hakkında Yönetmelik”in; İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerinin günümüze uygun şekilde daha etkin hizmet etmesini sağlayacak yeni bir yönetmelik ile değiştirilmesi çalışmaları sonuçlanmak üzeredir.

Gıda denetim hizmetlerinin iyileştirilmesi kapsamında, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile AB Komisyonu tarafından Gıda Denetim Hizmetlerinin Geliştirilmesi projesi yürütülmektedir. Gıda Denetim Hizmetlerinin Geliştirilmesi projesi kapsamında İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerine laboratuvar alet, ekipman ve cihazları ile, İl Müdürlüklerine denetim alet ve ekipmanı alınması, Bakanlık Merkez ile 15 ildeki Laboratuvar Müdürlüklerinin birbirine bilgisayar ağı ile bağlanması, İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerinde, ilgili analizleri yapan laboratuvar personeli ile İl Müdürlükleri bünyesindeki Kontrol Şube Müdürlüklerinde gıda denetimi yapan kontrolörlerin, çalışma konularına göre eğitimleri sağlanacaktır. Bu proje ile Gıda Kontrol Laboratuvarları dünyaca kabul gören Referans Laboratuvarları haline gelme yolunda mesafe katedeceklerdir.

Yeni gıda mevzuatının getirdiği yeniliklerle üretimin her aşamasında kontrol ve denetimi kolaylaştırma, gıdanın ulusal ve uluslararası serbest ticaretini sağlama ve sanayinin önünü açma hedeflenmektedir. Ancak uygulamaya bakıldığında mevcut mevzuatın yeterince uygulanamadığı görülmektedir. Özellikle denetim ve kontrollerin yasada belirtildiği gibi yapılamadığı üretim sektöründe faaliyet gösterenler tarafından ifade edilmektedir. Kayıt dışı üretim yapılan yerlerin kayıt altına alınamaması da bu sorunların devam etmesine neden olmaktadır. Ancak işletmelerin kısa sürede kayıt altına alınabilmesi için gerekli düzenlemeler yapılmış olup, çalışmaların yoğun bir şekilde devam ettiği gözlenmektedir.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve bazı Ürün Tebliğlerini uygulamaya girmesiyle üretimin ülke içinde belli bir standarda gireceği, tüketicinin kaliteli ve güvenilir gıda tüketebileceği beklentisi henüz tam olarak gerçekleşmemiştir. Gıda sektörünün kendi iç dinamikleriyle yenileşme isteği olmasına karşın mevzuatta yapılan güncel değişikliklerin uygulamaya yansımada yeterli bir düzeye ulaşamamıştır.

### **4.3. AB ile Uyum**

Türkiye ile AT arasında sanayi ürünlerini konu alan bir Gümrük Birliği'nin kurulması 6 Mart 1995 tarih ve /95 sayılı Ortaklık Konseyi kararınca gerçekleştirilmiştir. Bu anlaşma kapsamına sadece bazı işlenmiş tarım ürünleri dahil edilmiştir.

Teknik mevzuat uyumu çerçevesinde yeni gıda mevzuatı büyük ölçüde Avrupa Birliği mevzuatıyla uyum içindedir. Ancak AB de kendi mevzuatını devamlı yenilediğinden Türkiye'nin bu değişiklikleri yakından izleyerek kendi sistemini adapte etmesi gerekmektedir.

Cardiff Zirvesi Kararları gereği ortaya konulan “Avrupa Stratejisi” ni takiben 25 Kasım 1998 tarihinde Avrupa Komisyonu Tarım Genel Müdürlüğüne Türk ve Topluluk tarım politikalarının yakınlaştırılması amacıyla üç aşamalı bir plan ortaya konulmuştur. Plan, Türkiye’de Topluluk karşılığı tarım mevzuatı düzenleme ve uygulamalarının düzenlenmesinin belirlenmesi, karşılıklı teknik diyalog ve uygulama aşamalarından oluşmaktadır. Türkiye'nin AB'nin Ortak Tarım Politikasına uyumu konusundaki sorumluluk Tarım ve Köyişleri Bakanlığına verilmiştir. Ancak bu konudaki çalışmalar yeterli olmaktan uzaktır. Bunun için bir çok neden olmakla birlikte en önemlisi Bakanlığın teknik kadrolarının sayı ve nitelik olarak yetersiz oluşudur.

1995 yılında Gıda Yasası çıkarılmış olmakla birlikte, ilgili yönetmelik ve tebliğlerin hepsi zamanında çıkarılmadığından bir çok eksiklik mevcuttur. Türk Gıda Kodeksi çıkmış ancak



önemli ürünlere ilişkin uygulama tebliğleri çıkarılmamıştır. Ayrıca yönetmeliklerde detaylı olarak bildirilen kalıntı analizlerinin tümünü standart olarak yapabilecek yetkili ve akredite laboratuvarlar bulunmamaktadır. Bakanlık bu konuda girişimlerde bulunarak AB'den sağladığı proje kredisi ile İl Kontrol Laboratuvarları'nı teknik ekipman ile güçlendirerek ve hepsini birbirine elektronik olarak bağlayarak akredite laboratuvarlar haline getirecektir. Ayrıca önümüzdeki günlerde "Özel Gıda Laboratuvarlarının Kuruluşu ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelik" yayınlanarak özel laboratuvarların da hizmet verebilmesine olanak sağlanacaktır.

Mevzuat bakımından AB ile fazla bir uyumsuzluk bulunmamasına karşın, uygulamada çok büyük eksikliklerin bulunduğu görülmektedir. Gıda kontrolüne yönelik olarak yeni yapılanmaya gidilerek, yeterli sayıda ve bilgiye sahip personelin yetiştirilmesi acilen gerekmektedir. AB'nin yukarıdaki bölümlerde açıklanan ve temelde her türlü gıda üretiminde HACCP gibi sistemlerin uygulandığı yeni düzenlemeleri uygulamaya başlaması halinde Türk gıda sektörü bundan büyük oranda etkilenecektir. Bunun için gerekli çalışmaların yapılmaması durumunda Türk gıda ürünlerinin AB pazarına girme şansı kalmayacaktır.

## 5. Yöntem

İhracat performansını etkileyen faktörlerin tespiti ile ilgili olarak çok sayıda çalışma yapılmıştır. Yakın zamanda Katsikeas ve ark. (1996) ve Zou ve Stan (1998) konuyla ilgili oldukça kapsamlı literatür taramaları yapmışlardır. Zou ve Stan'ın çalışması 1987 ile 1997 yılları arasında yapılmış olan bütün ampirik çalışmaları meta analiz yoluyla incelemiş, ve firmaların ihracat performansını belirleyen değişkenlerle ilgili olarak ulaşılan noktayı sistematik bir şekilde özetlemiştir. Meta analiz aynı konu üzerinde yapılan farklı çalışmaların ulaştığı sonuçların ortak olarak değerlendirilmesine olanak sağlar; ancak çalışmalar arasında, bağımlı ve bağımsız değişkenlerin ölçümü hususunda heterojenlik söz konusu ise meta analizi tam olarak uygulamak mümkün olmamakta ve onun yerine daha zayıf bir teknik olan oy sayımı—vote counting—kullanılmaktadır (Hedges ve Olkin 1980). Esas olarak oy sayımı tekniğinde ihracatı etkilediği düşünülen her bağımsız değişken için kaç çalışmada pozitif, kaç çalışmada negatif (istatistiksel olarak anlamlı) ve kaç çalışmada anlamlı bir etkisinin olmadığı tespit edilmekte ve daha sonra toplam sayılar kullanılarak bu bağımsız değişkenin istatistiksel olarak anlamlı (pozitif veya negatif) bir etkisinin olup olmadığı test edilmektedir.

Zou ve Stan'ın (1998) incelediği çalışmalarda ihracat performansı 7 farklı biçimde ölçülmüştür. Bunlar ihracat seviyesi, kar seviyesi, büyüme oranı (finansal göstergeler), hedeflerin gerçekleşme oranı (goal achievement), memnuniyet oranı (satisfaction), gözlemlenen başarı (perceived success) (finansal olmayan göstergeler) ve bileşik (composite) göstergelerdir. İncelenen çalışmalarda ihracatı etkileyen faktörler olarak çok fazla sayıda değişken ele alınmıştır; Zou ve Stan bunları firma tarafından kontrol edilebilen ve edilemeyen ve firma açısından içsel ve dışsal olarak ana gruplara ayırmış ve 33 farklı bağımsız değişkenin ihracat performansı üzerindeki etkisini incelemiştir. Kontrol-edilebilen ve içsel değişkenlere örnek olarak ihracat planlaması, genel ihracat stratejisi, ürün adaptasyonu, ürün özellikleri, fiyat rekabet gücü, dağıtım şekli sayılabilir. Kontrol-edilemeyen ve içsel faktörlere, yönetimin uluslararası tecrübesi ve eğitimi, firma büyüklüğü ve firma yaşı örnek olarak verilebilir. Bu gruplamalardan sonra Zou ve Stan (1998) oy sayımı tekniği ile yapılan ampirik çalışmaları değerlendirmişler ve literatürde genel olarak ihracat performansını belirleyen faktörler konusunda bir görüş birliğinin (ampirik olarak) kısıtlı olduğunu bildirmişlerdir. Örneğin, firma büyüklüğü bazı çalışmalarda ihracatı olumlu etkilerken bazı çalışmalarda anlamlı bir etkisinin olmadığı gösterilmiştir; benzer sonuçlar diğer bağımsız değişkenler için de söz konusudur.

Biz bu çalışmamızın ana konusu olan kalite, sağlık ve çevre standartlarının Türk gıda sanayinin Avrupa pazarındaki rekabet gücünü nasıl etkilediği/etkileyebileceği sorusuna yukarıda kısa bir özetini verdiğimiz ihracat performansının firma bazında belirleyicileri literatürü kapsamında cevap aradık. İlk önce firmaların kalite—sağlık ve çevre standartları ile ilgili performanslarını karşılaştırmalı olarak belirledik; daha sonra bunların, firmaların ihracatlarını nasıl etkilediğini tespit etmeyi amaçladık (kalite—sağlık ve çevre standartları ile ilgili performansların nasıl belirlendiği aşağıda detaylı olarak anlatılacaktır). Bu şekilde yapılan bir analizde eğer standartlara uygunluk Avrupa Pazarında daha çok ihracat yapmaya olanak sağlıyorsa bahsedilen standartların dikkatle takip edilmesi ve bütün firmaların bu standartlar ile ilgili performanslarının yükseltilmesi gereği ortaya çıkacaktır. ( Diğer bir yol ise Avrupa Birliği standartlarının yıllar boyunca değişimini tespit ederek, bunun Türk gıda sektörü ihracatını nasıl etkilediğinin analiz edilmesidir. Özellikle standartlarla ilgili zaman serisini oluşturmak çok güç olduğundan ve böyle bir veri kümesi mevcut olmadığından bu ikinci yol denenememiştir. Bununla beraber böyle bir çalışmanın gıda sanayi seviyesinde bilgilerin ortaya konmasını sağlayacağı ve firma seviyesinde sonuçların elde edilemeyeceği de gözden kaçırılmamalıdır.)

Çalışmamızda ele alacağımız kalite ve çevre performansını ölçen indekslerin ihracat üzerindeki etkileri literatürde daha önce direk olarak ele alınmamıştır. Yukarıda bahsedilen Zou ve Stan'ın gruplamasında yer alan 'ürün özellikleri' bir miktar yakınlık gösterse de birebir eşleme kurmak söz konusu değildir. Yine çalışmamızda ihracat performansını etkileyeceği öne sürülen, firmanın üretim zincirindeki hakimiyetini ölçen dikey entegrasyon değişkeni (aşağıda detaylı olarak tarif

edilecektir) daha önce incelenmemiştir. Son olarak da günümüzde sık sık gündeme gelen HACCP sisteminin uygulanıp uygulanmamasının ihracat performansı üzerindeki etkilerini de ele alacağız. Bu yönleriyle çalışmamız önemli yenilikler getirmekte ve literatüre katkıda bulunmaktadır. Tabii ki bu analizlerin pratik sonuçları da oldukça önemli olacaktır. Aşağıda ilk önce analizlerimizin temel verisini oluşturan anket ve anket bilgilerinin değerlendirilmesini ve daha sonra da bahsettiğimiz ekonometrik analizleri ve bulgularımızı sunacağız.

### **5.1. Anket**

Çalışmamızda Avrupa Pazarına önemli miktarlarda ihracat yapan gıda sektörlerinden zeytinyağı, balık ürünleri, sebze konserveleri, domates salçası ve ürünleri ve meyve suları incelenmiştir. Bu sektörler Dış Ticaret Müsteşarlığından alınan ihracat rakamlarına göre belirlenmiştir. Sektörlerin tespiti konusunda Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü uzmanlarıyla da görüş birliği sağlanmıştır. Daha sonra bu sektörlerde en yoğun ihracat yapan firmalar tespit edilmiş ve kendilerinden randevu alınarak yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Gerek sektörler arasında ihracat yapan firma sayısı ve büyüklüğü yönünden dengesiz bir dağılımın bulunması ve gerekse de görüşmeyi kabul edenlerin sektörler arasında farklılık göstermesi sebebiyle firma sayıları homojen olarak seçilememiştir. Zeytinyağında 14, balık ürünlerinde 14, sebze konservelerinde 35, domates salçası ve ürünlerinde 31, ve meyve sularında 7 firma ile görüşme yapılmıştır. Bu firmalar seçilirken ihracat yapan firma listeleri elde edilmiş, bunlar arasında gerçek işte çalışmaları söz konusu ürünleri üreten ve/veya ihraç eden ve bu ihracat değeri sektörler için normal bir değeri geçen firmalara dikkat edilmiştir. Bu durumda anket örneklem hacmi zeytinyağında 23 firma, balık ve ürünlerinde 31 firma, sebze konservelerinde 40 firma, domates salçasında 41 firma ve meyve suyunda ise 10 firma olarak ortaya çıkmıştır. Anket yapılan firmalar sektörlerinin en çok ihracat yapan firmaları ile üretim bölgelerini coğrafi olarak dengeli dağıtacak şekilde seçilmişlerdir.

Bir örneği eklerde sunulmuş olan anketimizde, firmalardan ihracat performansı, üretimin alt yapısı, kalite, güvenlik ve çevre standartlarına uygunluk konularında bilgi toplanması hedeflenmiştir. Ankette, firmaların dikey entegrasyonunu ölçen sorular (1-4); firmaların üretim sürecinde kalite ve sağlık standartlarına uygunluk ile ilgili performansını ölçen sorular (8. Soru ve alt soruları); yine aynı şekilde firmaların çevre standartlarına uygunluk ile ilgili performansını ölçen sorular (10. soru ve alt soruları); önümüzdeki dönemde AB pazarında rekabetin nelere bağlı olduğu konusunda firmaların subjektif beklentileri (6. ve 7. soru), yapmış oldukları yatırımların ihracatlarını nasıl etkilediği (9. Soru), ihracat miktarları (11. Soru) ve son olarak da firmaların konuyla ilgili şikayet, öneri ve beklentilerinin belirlenmesine yönelik açık uçlu sorular (17. Soru ve alt soruları) yer almıştır. Önce ankette toplanan bilgilerin geniş bir özetini sunduktan sonra, bu bilgilerin ekonometrik analizini bulgular bölümünde inceleyeceğiz.

### **5.2. Anket Değerlendirmesi**

Gıda sanayiinin beş alt sektörünü kapsayan bu çalışmada, firma sayılarının çokluğu nedeniyle en fazla sebze konserveleri ile domates ürünleri ve salça ihracatçıları ile görüşme yapılmıştır. En az olan grup ise balık ve balık ürünleri ihracatçılarıdır. İhracatı yapılan ürünlerin tedarik kanalları sektörler itibarıyla farklılıklar göstermektedir. İhracatını yaptığı ürünü kendisi üreten alt sektörlerin başında balıkçılık gelmektedir. Meyve suyu ihracatçıları ise ürünün çoğunluğunu küçük üreticilerden almaktadır. Zeytinyağı, domates konservesi ve domates salçası ihracatçıları hatırı sayılır miktarda ürünü büyük üretici firmalardan sağlamaktadır.

Pazarlama ile ilgili faaliyetler ise büyük oranda firmaların kendisi tarafından gerçekleştirilmektedir. Ancak ürün dağıtımında firmalar başkalarına da yönelmektedirler. Dağıtım faaliyetlerini başkalarına yaptıran sektörler arasında sebze konserveleri en yüksek başkasına dağıtım yaptıran sektör olarak öne çıkmaktadır.

Hammaddelerin tedarik kaynaklarında da sektörlere göre farklılıklar bulunmaktadır. Kendi işletmesinde hammadde üreten firma sayısı doğal olarak çok küçük miktardadır. Küçük üreticilerden en fazla ürün tedarik edenlerin başında meyve suyu sektörü gelmektedir. Bu da ülke tarımı gözönüne alındığında son derece normaldir. Meyve üretimi genelde küçük üretim birimlerinde ve çok sayıda üretici tarafından gerçekleştirilmektedir. Sebze konservesi ve domates ihracatçıları da ürünlerinin yaklaşık yarısından fazlasını küçük üreticilerden sağlamaktadırlar. Sözleşmeli üretim ise en fazla balıkçılık sektörü ile domates salçası ve sebze konserveleri sektöründe görülmektedir. Zeytinyağı ise en fazla araçlardan temin edilmektedir. Sektör firmalarının ihracat yaptıkları yıl ortalaması ise 10-15 yıl arasında değişmektedir.

Firmaların subjektif değerlendirmelerine göre, Avrupa pazarında ihracatı artırmak için önemli faktörlerin başında sırasıyla; birim maliyeti düşürmek, kaliteli mal üretimi ve emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk gelmektedir. Reklamın ise belirtilen seçenekler arasında en az öneme sahip olduğu anlaşılmıştır.

İhracatçı firmaların genellikle ambalaj konusunda problemleri olmadığı görülmüştür. Hammadde aşamasında kalite kontrol sistemi ise yıllar içinde bütün ihracatçılarda yerleşmiş durumdadır. Aynı şekilde imalat aşaması ile nihai ürün aşamasında da kalite kontrol sisteminin büyük bir oranda yerleşmiş olduğu görülmektedir. Kalite yatırımları ise son yıllarda artmış ve başta balık sektörü olmak üzere meyve suyu ve domates salçası sektörlerinde yatırımlar gerçekleştirilmiştir. Dikkat çeken bir konu ise zeytinyağı sektörünün diğer sektörlerden daha fazla olarak 1999 yılında kalite yatırımlarına gitmesi olmuştur.

Sektör firmalarının çoğunluğu personeline hizmet içi ve genel olmak üzere eğitim verildiğini ifade etmiştir.

HACCP uygulamalarında ise balıkçılık sektörünün diğer sektörlerden çok büyük farkla önde olduğu görülmektedir. Diğer sektörlerde, HACCP uygulamalarının son yıllarda artmaya başladığı ancak sektörlerin tümüne yayılmadığı görülmektedir. Bununla beraber henüz uygulamayanların yarısından fazlası HACCP uygulamayı düşündüklerini bildirmişlerdir.

İhracatçıların yaklaşık üçte birinin, başta balık ve domates salçası olmak üzere kaliteli hammadde bulmakta güçlükler yaşadıkları anlaşılmıştır. ISO 9000 standartlarının ise yıllar itibarıyla giderek artan bir oranda firmalar tarafından uygulanmaya başladığı ancak henüz genele yayılmadığı ortaya çıkmıştır. Ancak ISO 9000 standardını henüz uygulamayanlar ise bu standardın gerekli olduğu konusunda hemfikirdirler. Tüketici istekleri ise giderek artan bir oranda kontrol edilmektedir.

Ürünlerin reddedilme oranlarının düşük olmakla birlikte en fazla balık ürünleri sektöründe ortaya çıktığı anlaşılmaktadır. Laboratuvar yatırımları ise bütün sektörlerde yarısından fazla firmada bulunmakla birlikte en fazla %80 ile meyve suyu sektöründedir.

Toplam kalite yönetimi konusunda ise hızla yol almaya başlayan firmalar bütün sektörlerde bu oranı %60'ın üzerine çıkartmışlardır. Benzer şekilde bütün firmaların yarısına yakınının TSEK sahibi olduğu anlaşılmıştır. Arge bölümünün ise sadece firmaların üçte birinde bulunduğu bildirilirken not edilmesi önemli bir nokta ise balıkçılık sektörü firmalarında, 1997 yılında %8 olan arge bölümü bulunan firma oranının 1999 yılında %31'e çıkmasıdır.

Nakliye sırasında bozulmaya karşı önlemlerin çoğu yüksek bir oranda firmalar tarafından alınmaktadır. İyi Üretim Teknikleri (GMP) ile ilgili olarak ise yeterli oranda uygulama örneği bulunamamıştır.

Ürün kalitesinin artırımı ile standartlara uygunluk konusunda hemen tüm firmaların yatırımları bulunduğu anlaşılmıştır. Bu yatırımların sonunda ise elde edilen sonuçlardan en önemli üçü sırasıyla (i) firmaların güvenilirliğinin, (ii) teknik, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluğun ve

(iii) firmaların rekabet gücünün artması olarak ortaya çıkmıştır. Ancak bu çalışmalar sonunda firmalar maliyetlerinin arttığını not etmişlerdir.

Firmaların çoğunluğunda ISO 14000 olmadığı ancak bunların yarısının bu standardın alınmasını gerekli gördükleri anlaşılmıştır. Bunun istisnası ise zeytinyağı sektörü olup, bu sektör firmalarının %10 gibi küçük bir bölümü sözkonusu standardın alınması gerekliliği konusunda görüş bildirmiştir.

Ürünlerin üretimi esnasında yarıdan fazla firma çevre kirliliği oluşturulduğunu ifade etmiş, bunların yaklaşık %60'ında ise arıtma tesisi bulunduğu bildirilmiştir. Firmaların çoğunluğunda ECO label bulunmadığı öğrenilmiş ancak bunların sadece yarısı Eco label almamanın rekabeti olumsuz etkilediğini söylemiştir. Ancak işletmelerin çevreye daha duyarlı hale gelmelerini sağlayacak yatırımlarının son yıllarda giderek artmakta olduğu ve ortalama olarak firmaların %45'inin çevre yatırımı yaptığı anlaşılmıştır.

Pestisit sorunlarının ise domates salçası ve sebze konserveleri sektörlerinde daha fazla bulunduğu (%24) anlaşılmıştır. Alıcıların da çevreye duyarlı olduğu anlaşılmış ve %60'tan fazlasının çevre dostu ürün tercih ettikleri ortaya çıkmıştır.

Avrupa Birliğine ihracat yapan firmaların bütün ihracatlarının yaklaşık %70 civarını AB'ye gerçekleştirdikleri, bunların %20'sinin kendisini küçük, %40'ının orta ve %40'ının ise büyük olarak tanımladıkları anlaşılmıştır. Küçük şirketlerin AB'ne ortalama ihracat miktarı 700 bin ABD doları, orta büyüklükteki ihracatçıların 2.6 milyon ABD doları ve büyük ihracat firmalarının ise ortalama 10.5 milyon ABD dolarıdır. Firma başına ortalama ihracat ise 5.5 milyon ABD doları olarak bulunmuştur.

Sektörler itibarıyla bakıldığında ise 1999 yılında firma başına düşen en düşük ortalama ihracat miktarı 3 milyon dolarla domates salçası sektöründe gerçekleşirken, en fazla ortalama ihracat 12 milyon dolarla zeytinyağı sektöründedir. Ancak 1999 yılının zeytinyağı için olağandışı bir yıl olduğu göz önüne alınırsa, 1998 yılı rakamlarına göre bu ihracat miktarı yaklaşık 6 milyon dolardır.

İhracat için gerekli olan analiz belgeleri yurtiçinden sağlanabilme konusunda sektörlerden genellikle bir problem gelmezken, balıkçılık sektörünün %50 ye yakın oranda yurt dışından belgeye ihtiyaç duyduğu anlaşılmıştır. Bu belgelerin ise maliyetlerinin ihracatçıları için oldukça yüksek olduğu bildirilmiştir. Türk ihracatçılarının yarısından fazlası kalite, çevre, sağlık standartlarının AB tarafından tarife dışı engel olarak kullanıldığını düşünmektedir.

Türk ihracatçılarının karşılaştıkları problemler önem sırasına göre aşağıdaki tabloda belirtilmiştir. En başta gelen sorunun domates salçası ve zeytinyağı sektörleri tarafından özellikle vurgulanan kota sorunu olduğu ortaya çıkmıştır. Buna karşın balık ve ürünleri sektöründe ise en önemli sorunun, AB kalite, çevre ve sağlık standartlarına uymanın zorluğu olduğu anlaşılmıştır. İhracatta bürokrasinin çokluğu ve dağınıklığı da yine çeşitli sektörler tarafından üzerinde önemle durulmuştur. Zeytinyağı ihracatçılarının %38 gibi yüksek bir bölümü ise problemleri bulunmadığını ifade etmiştir.

İhracatta karşılaşılan problemler? (%)

| Problemler                            | Zeytinyağı | Balık Ürünleri | Sebze Konserveleri | Domates Salçası | Meyve Suları | Toplam |
|---------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Kota ve gümrükler yüksek              | 25         | 0              | 4                  | 29              | 0            | 14     |
| AB çevre sağlık st. uymak zorunluluğu | 0          | 22             | 15                 | 13              | 17           | 14     |
| Problem yok                           | 38         | 0              | 12                 | 4               | 33           | 12     |
| Bürokrasinin çokluğu                  | 0          | 11             | 8                  | 17              | 17           | 11     |
| Mal arzı problemleri                  | 13         | 11             | 15                 | 4               | 0            | 10     |
| Tarım politikasındaki yanlışlıklar    | 0          | 11             | 15                 | 8               | 0            | 10     |
| Akreditasyon                          | 13         | 11             | 4                  | 4               | 0            | 5      |
| Teşvik verilsin                       | 13         | 11             | 0                  | 4               | 17           | 5      |
| Makroekonomik istikrar                | 0          | 11             | 8                  | 0               | 0            | 4      |
| Finansman                             | 0          | 0              | 4                  | 4               | 0            | 3      |
| Pestisit                              | 0          | 0              | 4                  | 4               | 0            | 3      |
| Çiftçi eğitilsin                      | 0          | 0              | 4                  | 4               | 0            | 3      |
| Sektördeki yönetim kötülüğü           | 0          | 0              | 4                  | 4               | 0            | 3      |
| Ambalaj                               | 0          | 0              | 0                  | 0               | 17           | 1      |
| Denetim ve kontrol eksikliği          | 0          | 11             | 0                  | 0               | 0            | 1      |
| İthalatçı ülke mevzuatını bilmemek    | 0          | 0              | 4                  | 0               | 0            | 1      |
| Toplam                                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                     | 8          | 9              | 26                 | 24              | 6            | 73     |

Not: Tabloların son satırında bulunan N ile o sütuna ait cevap veren firma sayısı ifade edilmiştir.

İhracatta karşılan problemler için devletin alması gereken önlemler bölümünde en başta gelen konu Devletten teşvik ve destek verilmesi olmuştur. Özellikle meyve suyu ihracatçıların hepsi de bu konuyu gündeme getirmişlerdir. AB'nin kendi üreticilerine destek verdiği ve özellikle çevre ve sağlık standardı yatırımlarında uzun süreli destekler sağladığı ifade edilmiştir.

Üzerinde ihracatçı tarafından önemle durulan ikinci konu ise bürokrasinin azaltılması gereğidir. Ülkemizde tarım ve tarım ürünleri ile ilgili olarak çok çeşitli birimler görevli olup, ihracat ve üretim için çok sayıda ve değişik yerlerden sağlanması gereken evraklara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu durum ihracatta rekabet gücünü etkilemektedir.

En fazla üzerinde durulan üçüncü konu ise tarım politikasında yapılması gereken değişikliklere ilişkindir. Üretim cephesinde büyük miktarda ve aynı kalitede ürün bularak her yıl devamlılığı sağlamak büyük sorun oluşturmaktadır. Bunun yanında çiftçilerin bilinçsizce kullandığı ilaç ve diğer kimyasal maddeler, ürünlerde kalıntı oranlarının yüksek çıkmasına neden olmaktadır.

Makroekonomik istikrarsızlık ise ekonomik cepheden ihracatçıyı güç durumda bırakmakta ve uzun vadeli ticari ilişkilere girmeyi zorlaştırmaktadır. Firmalar arasında haksız rekabete konu olan bir diğer husus ise çevre, sağlık ve kalite standartlarına uyarak üretim yapan üreticilerin, bunlara uymadan yapanlara göre daha fazla maliyete katlanmak zorunda olmalarıdır. Bu durumun ise devletin yeterli miktarda ve periyodik olarak işletmeleri denetlemeleri ile önüne geçilebilecektir.

İhracatta karşılan problemler için devletin alması gereken önlemler? (%)

| Devletin alması gereken önlemler                  | Zeytinyağı | Balık Ürünleri | Sebze Konserveleri | Domates Salçası | Meyve Suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Teşvik ve destek                                  | 0          | 36             | 38                 | 35              | 100          | 36     |
| Bürokrasi azaltılsın                              | 0          | 9              | 19                 | 30              | 0            | 18     |
| Tarım politikası düzeltilmeli                     | 43         | 27             | 12                 | 0               | 0            | 13     |
| Makroekonomik istikrar                            | 14         | 0              | 15                 | 10              | 0            | 10     |
| Üretimde çevre, sağlık koşullarını kontrol etmeli | 14         | 18             | 4                  | 10              | 0            | 9      |
| Kota problemini çözsün                            | 14         | 9              | 0                  | 10              | 0            | 6      |
| AB ile standartlar uyum sağlasın                  | 14         | 0              | 8                  | 5               | 0            | 6      |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 7          | 11             | 26                 | 20              | 3            | 67     |

İhracatta karşılaşılan problemlerin firmalar cephesinden görünümü ise bütün üretici ve ihracatçıların kaliteli üretim yapması noktasında düğümlenmektedir. Sektörlerde kalite standartlarına uymadan üretim yapan ve bunu ihraç eden firmaların bulunduğu, ancak bu durumun bütün sektörü etkilediği firmalar tarafından ifade edilmiştir. Buna paralel olarak sektör firmalarının kalite ve sağlık standardına ilişkin belgeleri almaları gerektiğinin de altı çizilmiştir. Firmaların üzerinde durduğu diğer bir konu aynı sektördeki firmaların ortak çıkarlar çerçevesinde daha fazla bir araya gelmeleri gerektiğidir.

İhracatta problemlere karşı firmaların yapması gerekenler ? (%)

| Firmaların yapması gerekenler       | Zeytinyağı | Balık Ürünleri | Sebze Konserveleri | Domates Salçası | Meyve Suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Kaliteli üretim yapmalı             | 25         | 22             | 33                 | 46              | 67           | 36     |
| Kalite ve teknik st. almalı         | 0          | 44             | 28                 | 23              | 33           | 28     |
| Diğer firmalarla sektörel işbirliği | 0          | 22             | 17                 | 31              | 0            | 19     |
| Gerekeni zaten yapıyorlar           | 0          | 11             | 17                 | 0               | 0            | 9      |
| Dış tanıtıma önem verilmeli         | 25         | 0              | 0                  | 0               | 0            | 2      |
| Çevreye duyarlı olmalı              | 25         | 0              | 0                  | 0               | 0            | 2      |
| Ambalaj iyi olsun                   | 25         | 0              | 0                  | 0               | 0            | 2      |
| Entegrasyon                         | 0          | 0              | 6                  | 0               | 0            | 2      |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                   | 4          | 9              | 18                 | 13              | 3            | 47     |

İstatistik olarak grupların cevabı birbirinden farklı. X= 43.350, 0,032

Sektörel olarak yapılması gerekenlerle firmaların yapmaları gerekenler arasında paralellikler bulunmaktadır. Burada en başta gelen istek, sektöre dış pazarlarda ortak hareket etme imkanını verecek bir işbirliği modelinin geliştirilmesi gerektiğidir. Özellikle aynı alıcılara çok sayıda Türk firmasının teklif vermesi ürünlerimizin fiyatlarını düşürmektedir. Bunun da düşük kaliteli ihracat yapan az sayıdaki firma ile beraber Türk malı imajının kötü olarak yerleşmesine neden olduğu ifade edilmektedir.

İhracatta karşılaşılan problemler için sektörün yapması gerekenler ? (%)

| Sektörün yapması gerekenler                  | Zeytinyağı | Balık Ürünleri | Sebze Konserveleri | Domates Salçası | Meyve Suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Sektörel işbirliği, birlikte hareket         | 0          | 89             | 41                 | 53              | 50           | 51     |
| Kaliteli üretim felsefesi yerleşsin          | 67         | 0              | 27                 | 29              | 50           | 27     |
| İmaj problemi                                | 33         | 0              | 14                 | 0               | 0            | 7      |
| Çiftçi ile organizasyon                      | 0          | 0              | 9                  | 12              | 0            | 7      |
| Yeni pazarlama yöntemleri                    | 0          | 0              | 5                  | 6               | 0            | 4      |
| Haksız rekabet önlemleri                     | 0          | 0              | 5                  | 0               | 0            | 2      |
| Devletin AB ile ilgili birimleri etkin olsun | 0          | 11             | 0                  | 0               | 0            | 2      |
| Toplam                                       | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N  | 3          | 9              | 22                 | 17              | 4            | 55     |

Anket sorularıyla ilgili detaylı tablolar Ekler bölümünde (Ek 2) sunulmuştur.

## 6. Bulgular

Çalışmamızın bu bölümünde anketler aracılığıyla firmalardan toplanmış olan bilgilerin ekonometrik analizini ortaya koyacağız. Yöntem bölümünde belirtildiği üzere, kalite—sağlık ve çevre standartlarının ihracat performansını nasıl etkilediğini belirlemek üzere firmalardan toplanan bilgilerle aşağıdaki değişkenler oluşturulmuştur:

- Dikey entegrasyon: Firmanın ihracat yaptığı malın üretiminden alıcıya ulaşıncaya kadar geçen süreçteki kontrolünü ölçen bir değişken. Bu değişken ankette 1. Soru (ihraç edilen malın firma tarafından üretilip üretilmediği), 2. Soru (pazarlamanın firma tarafından yapıp yapılmadığı), 3. Soru (dağıtımın firma tarafından yapıp yapılmadığı), ve 4. Soru (hammaddenin nasıl temin edildiği) kullanılarak oluşturulmuştur. İndeks olarak hazırlanan bu değişkende ağırlık, malın bizzat firma tarafından üretilmesine verilmiştir. Her sorunun cevabına belli bir puan verilmiş (örneğin firmanın üretimi kendisi yapması 10 puan, büyük üreticilerden alması 5 puan, küçük üreticilerden alması 2 puan gibi; pazarlama tamamen firma tarafından yapılıyorsa 3, kısmen yapılıyorsa 2, başkasına yaptırılıyorsa 1 puan gibi.) daha sonra toplam bir değer oluşturulmuştur. Aşağıdaki tablolarda DİKENT olarak kısaltılmış olan dikey entegrasyon indeks değeri büyüdükçe daha fazla entegre halini göstermektedir.
- Kaliteli Üretim: Firmaların kalite ve sağlık (güvenlik) standartlarına uygun üretime verdikleri önemi ölçmek üzere oluşturulan bu değişken ankette 8. soruya verilen cevaplardan elde edilmiştir. Yirmiiki alt başlıktan oluşan bu soruda firmaların hammadde, üretim, son ürün aşamalarındaki kalite kontrol sistemlerinden toplam kalite yönetimlerinin olup olmamasına, çalışan elemanların standartlar hususunda eğitim almalarından yeni yatırımların olup olmamasına, ISO 9000, HACCP gibi sertifikasyonların bulunmasından araştırma geliştirme bölümlerinin bulunup bulunmamasına gibi değişik alanlarda firmanın davranışı tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu sorulara verilen cevaplar evet hayır şeklindedir ve bunlardan yararlanılarak kaliteli üretim indeksi (KALİTE) türetilmiştir. (Olumlu cevap 1 olumsuz cevap 0 olarak değerlendirilmiştir; benzer indeksler için Dasgupta ve ark. (1995), Eliste ve Fredriksson (1998) bakılabilir.) Kalite indeks değerinin artması, firmanın kaliteli üretim bilincinin daha fazla olduğunu göstermektedir.
- Çevresel Bilinç: Firmaların çevre standartlarına ne kadar önem verdikleri, ne kadar çevre ile dost bir üretim anlayışına sahip olduklarını ölçmek üzere oluşturulan bu değişken 10. Sorudaki alt başlıklar kullanılarak türetilmiştir. Kalite indeksine benzer bir şekilde, verilen evet—hayır cevaplarının (olumlu veya olumsuz olmalarına göre) 1 ve 0 olarak değerlendirilip daha sonra bunların toplamından ÇEVRE indeksi elde edilmiştir.
- Tecrübe: Firmaların Avrupa pazarına kaç yıldır ihracat yaptıklarını ölçen bir değişkendir. Ankette 5. soruda direk olarak sorulmuştur.
- HACCP: Ekler bölümünde detaylı olarak anlatılan HACCP sistemi özellikle Avrupa pazarında oldukça hızlı bir şekilde benimsenmektedir. 8. sorunun alt başlıklarından birisi de firmaların HACCP sistemini uygulayıp uygulamadığını sormaktadır. HACCP değişkeni, bu soruya evet cevabı verenler için 1, hayır cevabı verenler için 0 olacak şekilde tanımlanmıştır.

Öncelikle bu oluşturulan değişkenlerin ihracat performansını nasıl etkilediğini, (i) bütün veri kümesinde, (ii) yıllar bazında ve (iii) alt sektörler bazında doğrusal regresyon analizi ile tespit edeceğiz. İkinci bölümde ise alt sektörler bazında karşılaştığımız yetersiz gözlem sayısı sorununu çözmek üzere kullanacağımız non-parametrik analiz metodunu tanıtır bununla ilgili sonuçları ortaya koyacağız.



## 6.1. İhracat Performansı

Anket soruları 1997, 1998 ve 1999 olmak üzere 3 yıllık dönemi kapsayacak şekilde sorulmuştur. Bu üç yıllık firma verilerini birleştirilerek, ihracat seviyesi ile dikey entegrasyon, kaliteli üretim anlayışın, tecrübe, çevre bilinçli üretim yaklaşımı ve HACCP sisteminin benimsenmesi arasındaki ilişki doğrusal regresyon analizi ile tahmin edilmiştir. Tablo I. bu regresyon analizinin sonuçlarını vermektedir.

Tablo I.

| Bağımlı değişken: | LOG (İhracat) |                    |          |          |        |
|-------------------|---------------|--------------------|----------|----------|--------|
| Gözlem Sayısı:    | 256           |                    |          |          |        |
| Değişken          | Katsayı       | St.Hata            | t-değeri | p-değeri |        |
| SABİT (C)         | 9.286059      | 0.603540           | 15.38600 | 0.0000   |        |
| KALİTE            | 0.103405      | 0.030075           | 3.438281 | 0.0007   |        |
| ÇEVRE             | 0.175316      | 0.060219           | 2.911301 | 0.0039   |        |
| TECRÜBE           | 0.033930      | 0.011207           | 3.027663 | 0.0027   |        |
| DİKENT            | 0.135666      | 0.036654           | 3.701268 | 0.0003   |        |
| HACCP             | 0.227943      | 0.265455           | 0.858687 | 0.3913   |        |
| R-Kare            | 0.227520      | Düzeltilmiş R-Kare | 0.212070 |          |        |
| F-değeri          | 14.72657      | p-değeri (F-için)  |          |          | 0.0000 |

Bütün bağımsız değişkenler ihracat seviyesini pozitif olarak etkilemektedir. HACCP dışında hepsi istatistiksel olarak anlamlıdır. Dolayısıyla, elimizdeki örnek firma kümesinde, daha kaliteli üretim anlayışı, daha çok çevreye duyarlı ve dikey entegrasyonu daha kuvvetli olan firmalar daha fazla ihracat yapmaktadır. Literatürdeki diğer çalışmalarda olduğu gibi tecrübe ihracatı olumlu etkilemektedir. Literatürde, ihracatı etkileyebilecek birçok değişken incelenmiş, ancak bizim çalışmamızda ele aldığımız boyutuyla kaliteli ve çevreye duyarlı üretim ve dikey entegrasyonun olası etkileri incelenmemiştir. Bu değişkenlerin ihracatı anlamlı bir şekilde etkiliyor olduklarını göstererek bu literatürde eksik kalmış olan bir açığı kapatmış olmaktadır.

Tablo I ile ilgili olarak bazı hususların dikkatle ele alınması gerekmektedir. Öncelikle KALİTE, ÇEVRE ve DİKENT indeks türü değişkenler oldukları için katsayıların büyüklüklerinden ziyade işaretlerine bakmak gerekmektedir. İhracat seviyesinin doğal logaritması alınarak regresyona dahil edilmesi toplam hatanın daha küçük olmasını sağlamış ve sonuçlar logaritmanın alınmadığı duruma göre daha anlamlı olmuştur (kısaca logaritmanın alınması teorik değil pratik sebeplerden dolaydır). Hata terimleri ile ilgili olarak standard testler yapılmış ve Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı =24.62118, p-değeri=0.173393) ve normal olmama (Jacque Bera test, hesaplanan katsayı=4.9, p-değeri=0.08) reddedilmiştir ( $\alpha=0.05$ ). Regresyon analizi istatistiksel anlamlılığa sahiptir<sup>4</sup> (F-değeri=14.67, p-değeri=0.0000). Yapılan regresyon analizinin, yıllar ve beş alt sektör bazında tekrarı aşağıda gösterilmiştir.

### 6.1.1 1997 YILI:

Anket çalışmamız sırasında 100 firma ile yüz yüze görüşmeler yapılmış ancak firmaların bazı bilgileri (özellikle ihracat miktarları) vermemesi sebebiyle analize dahil edilebilen firma sayısı daha düşük olmuştur. 1997 yılı için bu sayı 78'dir. Tablo II'de regresyon analizi sonuçları verilmiştir; görüldüğü üzere değişkenlerin ihracat performansı üzerindeki etkileri işaretce yukarıda yapılan genel analiz ile uyum içindedir, ancak sadece dikey entegrasyon ve kalite değişkenleri istatistiksel olarak anlamlılığa sahiptir. Hata terimleri ile ilgili olarak standard testler yapılmış ve

<sup>4</sup> Analiz edilen veri kümesi üç yıllık bir dönemi kapsadığı için yıllar arasında olabilecek farklılıkları yakalamak amacıyla yukarıda yapılan regresyon analizi yıl dummy değişkenleri eklenerek tekrarlanmış, ancak bu değişkenler istatistiksel olarak anlamlı çıkmamışlardır.

Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı=12.67, p-değeri=0.85) reddedilirken Jacque Bera testinde normal olmama reddedilememiştir (hesaplanan katsayı =6.77, p-değeri=0.033).

Tablo II.

| Bağımlı değişken: |          | LOG (İhracat)      |          |          |  |
|-------------------|----------|--------------------|----------|----------|--|
| Gözlem Sayısı:    |          | 78                 |          |          |  |
| Değişken          | Katsayı  | St.Hata            | t-değeri | p-değeri |  |
| C                 | 9.685378 | 1.166.457          | 8.303242 | 0.0000   |  |
| KALİTE            | 0.098229 | 0.053098           | 1.849961 | 0.0684   |  |
| ÇEVRE             | 0.075736 | 0.134443           | 0.563335 | 0.5750   |  |
| TECRÜBE           | 0.028097 | 0.018528           | 1.516448 | 0.1338   |  |
| DİKENT            | 0.155783 | 0.067918           | 2.293685 | 0.0247   |  |
| HACCP             | 0.215321 | 0.623446           | 0.345372 | 0.7308   |  |
| R-Kare            | 0.164215 | Düzeltilmiş R-Kare | 0.106174 |          |  |
| F-değeri          | 2.829    | P-değeri (F-için)  | 0.021762 |          |  |

### 6.1.2. 1998 YILI:

Bu yıl için gözlem sayısı 87'dir. 1997 yılına göre gözlem sayısındaki artış bazı firmaların ihracat rakamlarını 1997 yılı için vermezken 1998 yılı için vermesinden ya da ihracata 1998 yılında başlamış olmasından kaynaklanmaktadır. Veri kümesindeki bu asimetrik dağılım diğer değişkenlerden de (örneğin kalite indeksi) kaynaklanmaktadır. 1998 yılı regresyon analiz sonuçları Tablo III.'de verilmiştir. 1998 sonuçları Tablo I'deki genel analiz ile hem işaret hem de anlamlılık yönünden daha uyum içindedir; sadece tecrübenin istatistiksel olarak anlamlılığı sınırların biraz dışında kalmıştır. Hata terimleri ile ilgili olarak standard testler yapılmış ve Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı =23.27, p-değeri=0.22) ve normal olmama (Jacque Bera testi, hesaplanan katsayı =2.27, p-değeri=0.32) reddedilmiştir.

Tablo III.

| Bağımlı değişken: |           | LOG (İhracat)      |           |          |  |
|-------------------|-----------|--------------------|-----------|----------|--|
| Gözlem Sayısı:    |           | 87                 |           |          |  |
| Değişken          | Katsayı   | St.Hata            | t-değeri  | p-değeri |  |
| C                 | 8.139.000 | 1.061.063          | 7.670.609 | 0.0000   |  |
| KALİTE            | 0.130547  | 0.052530           | 2.485175  | 0.0150   |  |
| ÇEVRE             | 0.271706  | 0.108410           | 2.506283  | 0.0142   |  |
| TECRÜBE           | 0.036572  | 0.019965           | 1.831798  | 0.0707   |  |
| DİKENT            | 0.146614  | 0.065854           | 2.226343  | 0.0288   |  |
| HACCP             | 0.224455  | 0.454016           | 0.494377  | 0.6224   |  |
| R-Kare            | 0.302045  | Düzeltilmiş R-Kare | 0.258961  |          |  |
| F-değeri          | 7.010659  | P-değeri (F-için)  | 0.000017  |          |  |

### 6.1.3 1999 YILI:

Bu yıl için gözlem sayısı 91'dir. Regresyon analiz sonuçları Tablo IV.'de verilmiştir. 1999 sonuçları istatistiksel anlamlılık yönünden pek iyi gözükmemektedir; sadece tecrübe değişkeninin istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmektedir. Hata terimleri ile ilgili olarak standard testler yapılmış ve Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı =12.23, p-değeri=0.87) ve normal olmama (Jacque Bera testi, hesaplanan katsayı =1.02, p-değeri=0.59) reddedilmiştir.

Tablo IV.

| Bağımlı değişken: |          | LOG (İhracat)      |          |           |          |
|-------------------|----------|--------------------|----------|-----------|----------|
| Gözlem Sayısı:    |          | 91                 |          |           |          |
|                   | Değişken | Katsayı            | St.Hata  | t-değeri  | p-değeri |
|                   | C        | 1.015.175          | 0.904338 | 1.122561  | 0.0000   |
|                   | KALİTE   | 0.081519           | 0.049398 | 1.650237  | 0.1026   |
|                   | ÇEVRE    | 0.160260           | 0.091147 | 1.758258  | 0.0823   |
|                   | TECRÜBE  | 0.035854           | 0.017546 | 2.043.367 | 0.0441   |
|                   | DİKENT   | 0.101132           | 0.057706 | 1.752519  | 0.0833   |
|                   | HACCP99  | 0.341811           | 0.416569 | 0.820541  | 0.4142   |
| R-Kare            | 0.236411 | Düzeltilmiş R-Kare | 0.191494 |           |          |
| F-değeri          | 5.263293 | P-değeri (F-için)  | 0.000293 |           |          |

#### 6.1.4. Alt Sektörler

Yukarda bahsedildiği üzere araştırmamız 5 alt sektörü kapsayacak şekilde yapılmıştır. Tablo I’de yapılan genel incelemenin alt sektörler için ayrı ayrı incelenmesi uygun olacaktır; böylece alt sektörler bazında farklılıkların olup olmadığı da test edilebilecektir. Gıda sektöründe, Avrupa Birliğine yüksek miktarlarda ihracat yapılan bu 5 alt sektörden zeytinyağı, meyve suları ve balık ürünlerinde anket yapılan firma sayısı domates salçası ve sebze konservelerine göre sayıca yetersiz kalmıştır. Dolayısıyla doğrusal regresyon analizleri bu mal grupları için pek güvenilir olmayacaktır. Biz ilk önce herbir alt sektör için regresyon sonuçlarını vereceğiz, ancak bahsedilen problemi göz ardı etmek de uygun olmayacağı için farklı bir ekonometrik analiz yöntemi kullanarak da bu soruna çözüm getireceğiz. Lokal-doğrusal non-parametrik regresyon olarak bilinen bu yöntemi aşağıda detaylı olarak özetleyeceğiz.

#### 6.1.5. Zeytinyağı

Gözlem sayısının (26, üç yıllık dönem için) yetersiz olduğu bu grupta ihracat performansı ile ilgili regresyon Tablo V.’de verilmiştir:

Tablo V.

| Bağımlı değişken: |          | LOG (İhracat)      |           |           |          |
|-------------------|----------|--------------------|-----------|-----------|----------|
| Gözlem Sayısı:    |          | 26                 |           |           |          |
|                   | Değişken | Katsayı            | St.Hata   | t-değeri  | p-değeri |
|                   | C        | 1.506897           | 1.762.098 | 8.551.723 | 0.0000   |
|                   | KALİTE   | 0.339718           | 0.125340  | 2.710368  | 0.0135   |
|                   | ÇEVRE    | -0.311812          | 0.204153  | -1.527340 | 0.1423   |
|                   | TECRÜBE  | 0.028470           | 0.022517  | 1.264390  | 0.2206   |
|                   | DİKENT   | -0.211964          | 0.120863  | -1.753752 | 0.0948   |
|                   | HACCP    | 0.550754           | 0.756530  | 0.728000  | 0.4751   |
| R-Kare            | 0.440429 | Düzeltilmiş R-Kare | 0.300536  |           |          |
| F-değeri          | 3.148332 | P-değeri (F-için)  | 0.029500  |           |          |

Zeytinyağı ile ilgili bulgular, genel gıda sektöründe bulunan sonuçlara (Tablo I.) pek uygun düşmemektedir. Örneğin dikey entegrasyon ve çevre bilinci ihracat performansını olumsuz olarak etkilemektedirler (anlamlılık dereceleri düşük); tecrübe ve HACCP ihracatı olumlu olarak etkilemektedirler, ancak istatistiksel olarak anlamlı değildir. Sadece kaliteli üretim bilincinin ihracat üzerindeki pozitif etkisi istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Hata terimleri ile ilgili

olarak yapılan standard testler sonucunda Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı =15.6, p-değeri=0.62) ve normal olmama (Jacque Bera testi, hesaplanan katsayı =0.87, p-değeri=0.64) reddedilmiştir.

### 6.1.6. Balık Ürünleri

Gözlem sayısının (32, üç yıllık dönem için) zeytinyağı grubunda olduğu gibi yetersiz kaldığı bu grupta ihracat performansı ile ilgili regresyon Tablo VI.'da verilmiştir:

Tablo VI.

| Bağımlı değişken: |          | LOG (İhracat)      |          |           |          |
|-------------------|----------|--------------------|----------|-----------|----------|
| Gözlem Sayısı:    |          | 32                 |          |           |          |
|                   | Değişken | Katsayı            | St.Hata  | t-değeri  | p-değeri |
|                   | C        | 1.164704           | 1.537291 | 7.576345  | 0.0000   |
|                   | KALİTE   | 0.112049           | 0.075161 | 1.490777  | 0.1481   |
|                   | ÇEVRE    | 0.392326           | 0.152174 | 2.578145  | 0.0159   |
|                   | TECRÜBE  | -0.078189          | 0.023843 | -3.279287 | 0.0030   |
|                   | DİKENT   | -0.041125          | 0.072026 | -0.570972 | 0.5729   |
|                   | HACCP    | 1.094165           | 0.790211 | 1.384.649 | 0.1779   |
| R-Kare            | 0.463529 | Düzeltilmiş R-Kare | 0.360361 |           |          |
| F-değeri          | 4.492970 | P-değeri (F-için)  | 0.004392 |           |          |

Dikey entegrasyon, kalite ve HACCP değişkenleri ihracatı anlamlı olarak etkilememektedirler; çevre bilincinin ihracatı anlamlı ve pozitif yönde, tecrübenin ise anlamlı ve negatif yönde etkilediği görülmektedir. Daha fazla tecrübe sahibi firmaların daha az ihracat yapmaları, Tablo I.'de verilen genel gıda sektörü sonuçlarıyla uyum içinde değildir. Hata terimleri ile ilgili olarak yapılan standard testler sonucunda Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı =27.11, p-değeri=0.10) reddedilirken, normal olmama (Jacque Bera testi, hesaplanan katsayı =12.57, p-değeri=0.0018) reddedilememiştir.

### 6.1.7. Sebze Konserveleri

Anket yapılan firma sayısının en fazla olduğu bu alt sektörde doğrusal regresyon analiz sonuçları Tablo VII'de verilmiştir. Bağımsız değişkenlerin hepsinin katsayıları işaret olarak Tablo I'de verilmiş olan genel gıda sektörü sonuçlarıyla uyum içindedir. Bununla birlikte istatistiksel anlamlılık sadece Kalite değişkeni tarafından sağlanmıştır. Hata terimleri ile ilgili olarak yapılan standard testler sonucunda Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı =22.65, p-değeri=0.25) ve normal olmama (Jacque Bera testi, hesaplanan katsayı =3.11, p-değeri=0.21) reddedilmiştir.

Tablo VII.

| Bağımlı değişken: |          | LOG (İhracat)      |          |           |          |
|-------------------|----------|--------------------|----------|-----------|----------|
| Gözlem Sayısı:    |          | 97                 |          |           |          |
|                   | Değişken | Katsayı            | St.Hata  | t-değeri  | p-değeri |
|                   | C        | 9.749507           | 0.936749 | 1.040781  | 0.0000   |
|                   | KALİTE   | 0.155761           | 0.053035 | 2.936.953 | 0.0042   |
|                   | ÇEVRE    | 0.022249           | 0.092074 | 0.241644  | 0.8096   |
|                   | TECRÜBE  | 0.009810           | 0.022715 | 0.431884  | 0.6668   |
|                   | DİKENT   | 0.112784           | 0.062130 | 1.815284  | 0.0728   |
|                   | HACCP    | 0.818877           | 0.478954 | 1.709721  | 0.0907   |
| R-Kare            | 0.224777 | Düzeltilmiş R-Kare | 0.182182 |           |          |
| F-değeri          | 5.277101 | P-değeri (F-için)  | 0.000266 |           |          |

### 6.1.8. Domates Salçası ve Ürünleri

Bu alt sektörde toplam 84 firma sayısı (3 yıllık dönem) yapılan doğrusal regresyon analizi genel gıda sektörü sonuçlarıyla büyük bir uyum göstermektedir. Tablo VIII.'de verilen sonuçlar sadece kalite değişkeninin istatistiksel olarak anlamlı olmaması yönüyle Tablo I.'deki sonuçlardan farklıdır. Domates salçası alt sektöründe dikey entegrasyon, tecrübe ve çevre bilinçli üretim ihracatı pozitif olarak etkilemektedir. Hata terimleri ile ilgili olarak yapılan standard testler sonucunda Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı =7.13, p-değeri=0.62) ve normal olmama (Jacque Bera testi, hesaplanan katsayı =0.94, p-değeri=0.62) reddedilmiştir.

Tablo VIII.

| Bağımlı değişken: |          | LOG (İhracat)      |          |          |  |
|-------------------|----------|--------------------|----------|----------|--|
| Gözlem Sayısı:    |          | 84                 |          |          |  |
| Değişken          | Katsayı  | St.Hata            | t-değeri | p-değeri |  |
| C                 | 7.646589 | 1.013290           | 7.546297 | 0.0000   |  |
| KALİTE            | 0.068864 | 0.040740           | 1.690350 | 0.0950   |  |
| ÇEVRE             | 0.422214 | 0.115805           | 3.645910 | 0.0005   |  |
| TECRÜBE           | 0.055470 | 0.015036           | 3.689074 | 0.0004   |  |
| DİKENT            | 0.152739 | 0.062128           | 2.458466 | 0.0162   |  |
| HACCP             | 0.437271 | 0.469898           | 0.930566 | 0.3549   |  |
| R-Kare            | 0.450122 | Düzeltilmiş R-Kare | 0.414874 |          |  |
| F-değeri          | 1.276995 | P-değeri (F-için)  | 0.000000 |          |  |

### 6.1.9. Meyve Suları

En az bilgi toplayabildiğimiz bu sektörde (gözlem sayısı 17), ihracatı anlamlı olarak etkileyen faktörler kalite, dikey entegrasyon ve HACCP olarak bulunmuştur (Tablo IX). HACCP değişkeni beklentilerin aksine meyve suları sektöründe ihracatı negatif olarak etkilemektedir. Bu bulgu gözlem sayısının yeterli olmamasından kaynaklanmış olması kuvvetle muhtemeldir. Hata terimleri ile ilgili olarak yapılan standard testler sonucunda Heteroskedasticity (white test, hesaplanan katsayı =19.08, p-değeri=0.45) ve normal olmama (Jacque Bera testi, hesaplanan katsayı =1.47, p-değeri=0.47) reddedilmiştir.

Tablo IX.

| Bağımlı değişken: |           | LOG (İhracat)      |           |          |  |
|-------------------|-----------|--------------------|-----------|----------|--|
| Gözlem Sayısı:    |           | 17                 |           |          |  |
| Değişken          | Katsayı   | St.Hata            | t-değeri  | p-değeri |  |
| C                 | 3.847341  | 1.891891           | 2.033595  | 0.0668   |  |
| KALİTE            | 0.178517  | 0.061927           | 2.882689  | 0.0149   |  |
| ÇEVRE             | 0.012625  | 0.077860           | 0.162149  | 0.8741   |  |
| TECRÜBE           | 0.028619  | 0.036669           | 0.780478  | 0.4516   |  |
| DİKENT            | 0.531548  | 0.101799           | 5.221555  | 0.0003   |  |
| HACCP             | -2.941645 | 0.510207           | -5.765595 | 0.0001   |  |
| R-Kare            | 0.968839  | Düzeltilmiş R-Kare | 0.954675  |          |  |
| F-değeri          | 6.840180  | P-değeri (F-için)  | 0.000000  |          |  |

Alt sektörler bazında yaptığımız bu doğrusal regresyon analizlerinin gözlem sayısındaki yetersizlikler dolayısıyla (özellikle zeytinyağı, balık ürünleri ve meyve suları için) fazla güvenilir olmadığı aşikardır. Non-parametrik regresyon yöntemiyle bu sorunu çözmek mümkün olmuştur. Bu aşamada, yaygın olarak bilinmeyen non-parametrik regresyon yöntemi hakkında tanıtıcı bilgi vermek faydalı olacaktır; bu bilgilerin akabinde bu yöntemin kullanılmasıyla yapılan analiz sonuçları verilecektir.

## 6.2. Non-Parametrik Regresyon

Non-parametrik regresyonun doğrusal regresyona göre üstün olan yanlarını öncelikli olarak ele almak faydalı olacaktır. Non-parametrik regresyon yönteminde, bağımlı değişken ile bağımsız değişkenler arasında önceden farzedilmiş herhangi bir fonksiyonel ilişki kısıtlaması söz konusu değildir; bu noktayı biraz daha açmak gerekirse, klasik regresyon yaklaşımında bağımsız değişkenler ile bağımlı değişken arasında doğrusal bir ilişki olduğu (arka planda herhangi bir teorik dayanak olmamasına rağmen) kabulü vardır. Bu da elde edilen sonuçların biraz kuşkuyla karşılanmasına neden olmaktadır. Eğer tahmin edilmeye çalışılan fonksiyonel ilişki doğrusal olmayan (non-linear) bir ilişki ise doğrusal regresyon ile ancak çok kısıtlı bir tahmin söz konusudur. Non-parametrik regresyon başlangıçta herhangi bir fonksiyonel ilişkiyi zorunlu kılmadan analize müsaade etmesi yönüyle doğrusal regresyona göre daha iyi sonuçlar verebilmektedir. İkinci önemli bir husus ise non-parametrik regresyon yöntemiyle her bir gözlem noktası için bağımsız değişkenlerin bağımlı değişken üzerindeki etkisini (türev veya gradient olarak) hesaplamak mümkündür. Doğrusal regresyon analizi bize her bir değişken için tek bir katsayı hesaplarken, non-parametrik regresyonda böyle bir hesaplamayı o değişken için bütün gözlem noktalarında yapmak mümkündür. Dolayısıyla bağımlı değişkenin herhangi bir bağımsız değişken ile olan ilişkisini, tercihe bağlı olarak gruplamak söz konusudur. İşte bu özellik yukarıda karşılaştığımız alt sektörlerdeki yetersiz gözlem sayısı sorununu çözmemizi sağlamaktadır; şöyle ki, ihracat seviyesini ve bağımsız değişkenlerimizi ilk önce alt sektörler bazında sıralarsak ve daha sonra bu sıralanmış data kümesini non-parametrik regresyon ile analiz edersek her bir alt sektör için ihracatın bağımsız değişkenlere nasıl bağlı olduğunu ayırt etmemiz mümkün olacaktır. Non-parametrik regresyon bütün data kümesini kullandığı için elimizdeki bütün veriler kısıtlama olmadan analize dahil edilmekte ve bu toplam analiz sonucunda alt sektörler için bilgiler de ortaya konmaktadır. Örnek olarak 1999 yılı veri kümesini (91 gözlem), ilk önce zeytinyağı (10 gözlem), ondan sonra balık ürünleri (11 gözlem), daha sonra sebze konserveleri (34 gözlem), sonra domates salçası (30 gözlem), ve en son meyve suları (6 gözlem) olacak şekilde sıralarsak, non-parametrik regresyon sonucunda elde edilen ilk 10 sonuç zeytinyağı, sonra ki 11 sonuç balık ürünleri, daha sonra ki 34 sonuç sebze konserveleri, sonraki 30 sonuç domates salçası ve en son 6 sonuç da meyve suları sektöründe, ihracatın ele aldığımız beş bağımsız değişkene nasıl bağlı olduğunu gösterecektir. Bu sonuçlar tüm gözlemler kullanılarak hesaplandığı için doğrusal regresyonda karşılaştığımız yetersiz gözlem sayısı problemi ortadan kalkmış olacaktır. Non-parametrik regresyon sonucunda ihracatın herhangi bir değişkene bağlılığının (ihracatın o değişkene göre türevi) herhangi bir değişkene göre nasıl hareket ettiğini bulmak mümkündür; örneğin ihracatın kalite indeksine göre türevinin kalite indeksine göre grafiğini çizerek bu türevin kaliteye az, orta ve çok önem veren firmalar arasında nasıl değiştiğini görebiliriz, ya da bu türevin zeytinyağı, meyve suları, domates ürünleri vs. alt sektörleri bazında grafiğini alabiliriz. Çalışmamızda non-parametrik regresyonun özel bir uygulaması olan Lokal Doğrusal Non-parametrik regresyon kullanılmıştır; bu regresyon yönteminin kısaca tanıtılması ile yaptığımız analizlerin sonuçlarını incelemeye başlamak uygun olacaktır. Non-parametrik regresyon analizi ile ilgili detaylı bilgi Pagan ve Ullah'da (1999) verilmiştir. Pagan ve Ullah (1999)'da detaylı olarak açıklanan lokal doğrusal non-parametrik regresyon yöntemi aşağıda gösterileceği üzere Yücel ve Mahmud (2000)'de sadeleştirilmiş bir biçimde açıklanmıştır.

### 6.2.1. Lokal Doğrusal Non-parametrik Regresyon

$y_t$  bir skalar ve  $x_t = (x_{t1}, x_{t2}, \dots, x_{tq})$  bir  $(1 \times q)$  vektör olmak üzere  $\{y_t, x_t\}$ ,  $t = 1, 2, \dots, n$  stokastik prosesini alalım ( $x_t, y_t$ 'nin önceki—lag hallerini içerebilir).  $m(x_t) = E(y_t | x_t)$  ve  $u_t$ , ortalaması sıfır varyansı sabit, hata terimi olmak üzere ( $E(u_t | x_t) = 0$  ve  $Var(u_t | x_t) = \sigma^2$ ),  $y_t = m(x_t) + u_t$  istenilen regresyon modeli olsun. Burada  $m(x_t) = E(y_t | x_t)$  fonksiyonu  $y_t$  ile  $x_t$  arasındaki bilinmeyen bağlantıyı göstermekte ve başlangıçta bu fonksiyonla ilgili herhangi bir öngörüm bulunmamaktadır.

Bağımsız değişkenin Lokal Doğrusal En Küçük Kareler (Local Linear Least Squares--LLLS) yöntemiyle hesaplanması için ilk önce  $m(x_t)$  ifadesinin  $x$  etrafında Taylor Serisi açılımını yapalım:

$$y_t = m(x_t) + u_t = m(x) + (x_t - x)m^{(1)}(x) + v_t \quad (1.a)$$

$$= \alpha(x) + x_t \beta(x) + v_t = X_t \delta(x) + v_t, \quad (1.b)$$

yukarda  $\alpha(x) = m(x) - x\beta(x)$ ,  
 $\delta(x) = [\alpha(x) \beta(x)']'$ , ve  
 $\beta(x) = m^{(1)}(x)$ .

Yukarıda (1.b)'de belirtilen eşitlikte hata teriminin karesini minimize edersek:

$$\min \sum_{t=1}^n v_t^2 K_{tx} = \min \sum_{t=1}^n (y_t - X_t \delta(x))^2 K_{tx} \quad (2)$$

LLLS tahmincisi (estimator) şu şekilde bulunur:

$$\bar{\delta}(x) = (X' K(x) X)^{-1} X' K(x) y \quad (3)$$

$\alpha(x)$  ve  $\beta(x)$ 'in LLLS yaklaşımına göre değerleri ise,  $\bar{\alpha}(x) = [1 \ 0] \bar{\delta}(x)$  ve  $\bar{\beta}(x) = [0 \ 1] \bar{\delta}(x)$ . Kernel fonksiyonu  $K_{tx} = K((x_t - x)/h)$   $x_t$  ile  $x$  arasındaki mesafenin azalan bir fonksiyonudur. Pencere genişliği,  $h$ ,  $n$  sonsuza giderken, sıfıra gider;  $h$ ,  $x_t$  ve  $x$  arasındaki mesafe arttıkça, ağırlıklardaki azalışın hızını ayarlayan yumuşatıcı--smoothing bir parametredir.

### 6.3. Non-parametrik Regresyon Sonuçları

Bu yöntemle önce üç yıllık veri kümesinin hepsini daha sonra da yıllar bazında 1999 ve 1998 yılları veri kümesini analiz ettik (1997 yılı gözlem sayısı yeterli olmadığı için analiz edilmedi). Bu analizler sonucunda istatistiksel olarak anlamlılık bakımından diğerlerinden çok daha iyi sonuçlar alınan 1999 yılı ile ilgili bulgular, aşağıda Tablo X'da sunulmuştur.

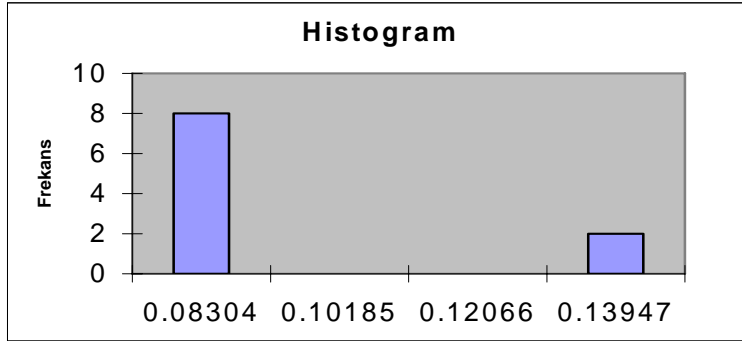
Yukarda da bahsedildiği üzere non-parametrik regresyon sonucunda her bir gözlem noktası için ilgili bağımsız değişkenin ihracat performansını nasıl etkilediği tespit edilmiştir; bir başka deyişle her bir veri için bir katsayı bulunmuştur. Bunlardan yararlanılarak alt sektörler için bağımsız değişkenlerin ihracat performansı üzerindeki ortalama etkileri hesaplanmış ve sonuçlar Tablo X.'da gösterilmiştir:

Tablo X.

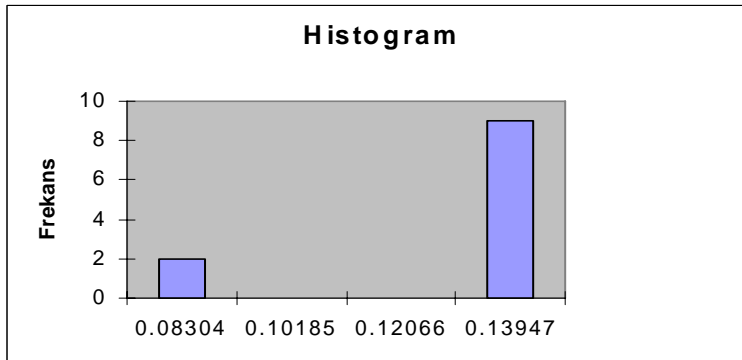
|         | Zeytinyağı | Balık Ürünleri | Sebze Konserveleri | Domates Salçası | Meyve Suları |
|---------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|
| KALİTE  | 0.094      | 0.129          | 0.093              | 0.096           | 0.092        |
| ÇEVRE   | 0.113      | 0.099          | 0.114              | 0.113           | 0.114        |
| TECRÜBE | 0.037      | -0.013         | 0.039              | 0.035           | 0.040        |
| DİKENT  | 0.104      | 0.045          | 0.106              | 0.101           | 0.107        |
| HACCP   | 0.305      | 0.425          | 0.300              | 0.311           | 0.298        |

Tablo X’de Kalite değişkenine ait satır  $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Kalite})$  ifadesinin<sup>5</sup> ortalama değerini, Çevre değişkenine ait satır  $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Çevre})$  ifadesinin ortalama değerini, Tecrübe değişkenine ait satır  $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Tecrübe})$ , Dikey entegrasyon (Dikent) değişkenine ait satır  $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Dikent})$  ifadesinin ortalama değerini, ve HACCP değişkenine ait satır  $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{HACCP})$  ifadesinin ortalama değerini sektörler bazında vermektedir. HACCP dışındaki bütün değerler istatistiksel olarak anlamlıdır. Görüldüğü gibi Tablo I’de verilen beş sektörünün toplamına ait genel sonuçlar alt sektörlerde de geçerlidir. Kaliteli üretim, dikey entegrasyonun fazlalığı, çevreye duyarlı üretim ve tecrübe bütün alt sektörlerde ihracat performansını olumlu olarak etkilemektedir. Non-parametrik regresyonun çok önemli bir avantajı, bu ortalama değerlerin yanı sıra bize gözlem bazında verdiği detaylardır. Aşağıda sektörler bazında herbir değişkenin ihracat performansı üzerindeki etkisinin frekans dağılımları verilmiştir. Tablo XI’den Tablo XV.’e görüldüğü üzere, kaliteli üretim anlayışının ihracatı bütün sektörlerde pozitif yönde etkilediği ve Balık Ürünlerinde bu pozitif etkinin diğer 4 sektöre nazaran daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

Tablo XI. Kalite değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Kalite})$ ) -- Zeytinyağı sektörü



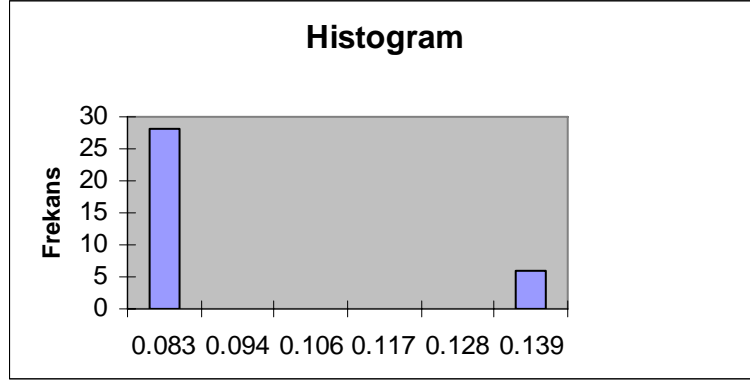
Tablo XII. Kalite değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Kalite})$ )---Balık Ürünleri



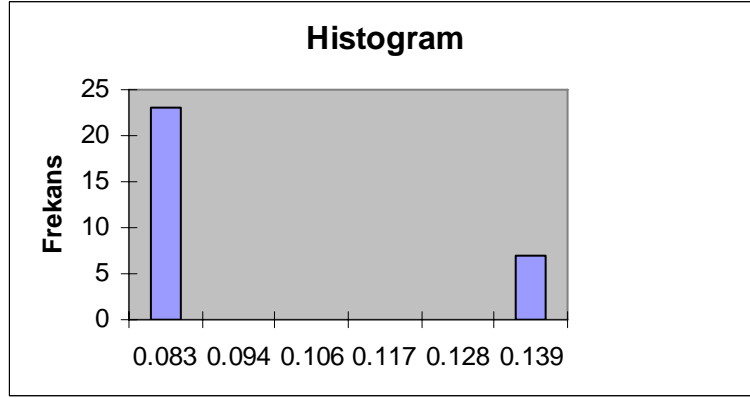
<sup>5</sup>  $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Kalite})$  ifadesi, ihracat performansının kaliteye göre türevini göstermektedir.



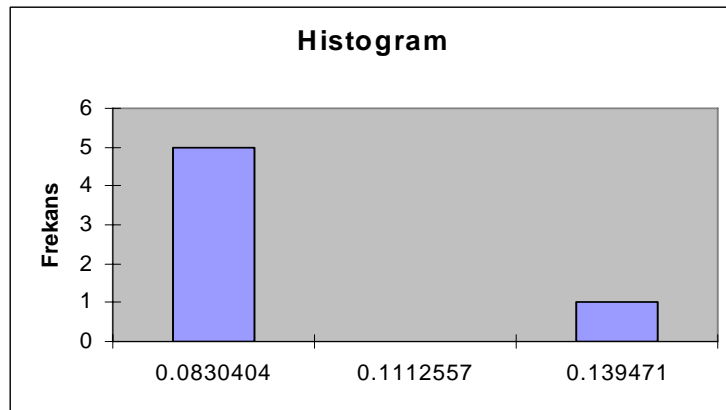
Tablo XIII. Kalite değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Kalite})$ )---Sebze Konserveleri



Tablo XIII. Kalite değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Kalite})$ )---Domates Salçası



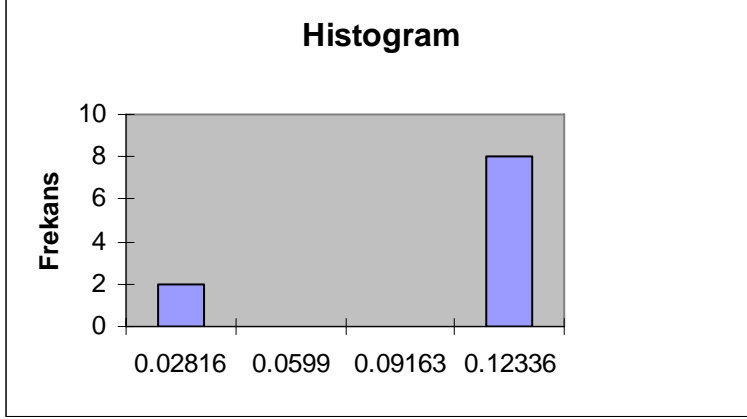
Tablo XV. Kalite değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Kalite})$ )---Meyve Suları



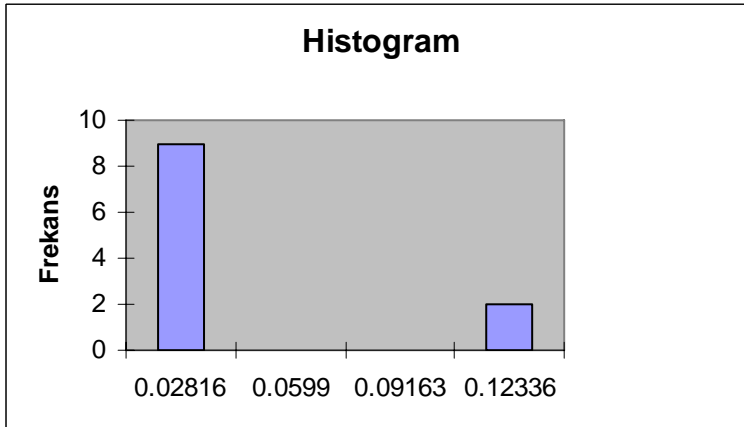
Dikey entegrasyon değişkeninin ihracat performansına olan etkisi ile ilgili frekans dağılımları Tablo XVI – Tablo XX’da gösterilmiştir. Burada ise yukarıda kalite değişkeninde gözlemlenen durumunun hemen hemen tersi söz konusudur. Dikey entegrasyonun ihracatı bütün sektörlerde

pozitif yönde etkilediği ve Balık Ürünlerinde bu pozitif etkinin diğer 4 sektöre nazaran daha az yoğunluklu olduğu tespit edilmiştir.

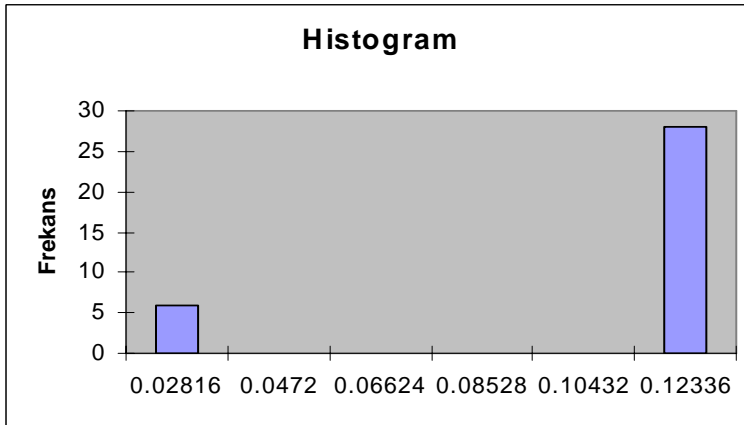
Tablo XVI. Dikey Entegrasyon değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi ( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Dikey Entegrasyon})$ ) -- Zeytinyağı sektörü



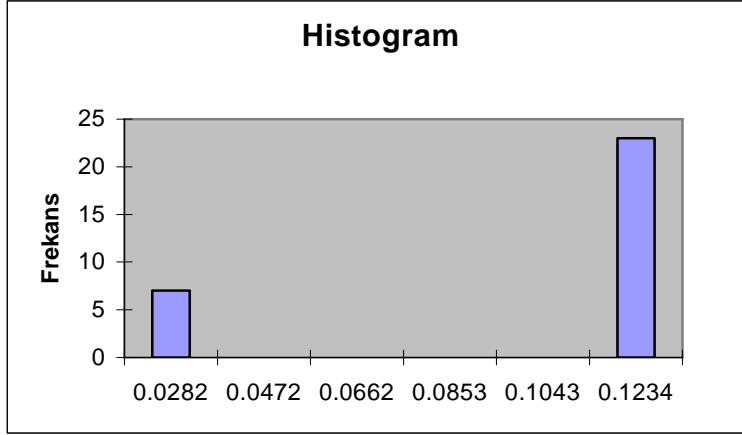
Tablo XVII. Dikey Entegrasyon değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi ( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Dikey Entegrasyon})$ ) --- Balık Ürünleri



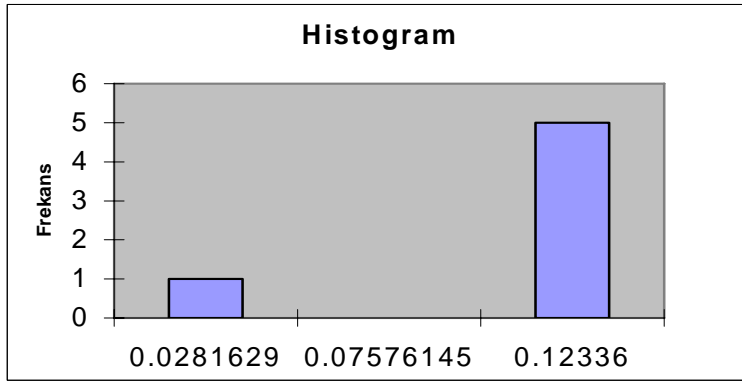
Tablo XVIII. Dikey Entegrasyon değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi ( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Dikey Entegrasyon})$ )—Sebze Konserveleri



Tablo XIX. Dikey Entegrasyon değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Dikey Entegrasyon})$ )—Domates Salçası

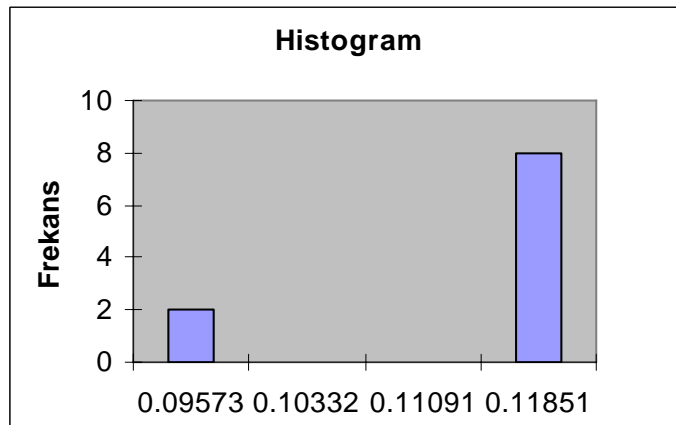


Tablo XX. Dikey Entegrasyon değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Dikey Entegrasyon})$ )—Meyve Suları

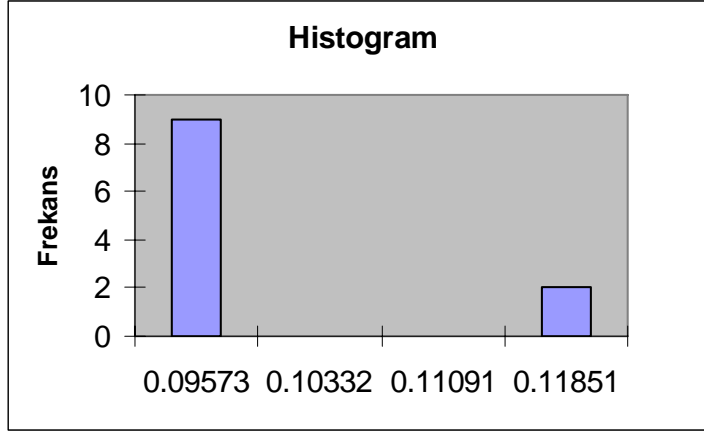


Son olarak çevre değişkeni ile ilgili frekans dağılımlarını göstermek uygun olacaktır. Tablo XXI—Tablo XXV arasında görüldüğü gibi çevresel standartlara uygun üretim ihracatı bütün sektörlerde pozitif yönde etkilemekte ve Balık Ürünlerinde bu pozitif etkinin diğer 4 sektöre nazaran daha az yoğunlukta olduğu gözlemlenmektedir.

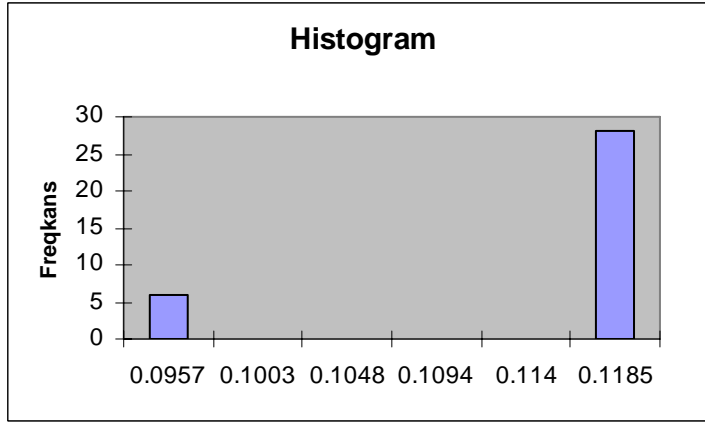
Tablo XXI. Çevre değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Çevre})$ )—Zeytinyağı



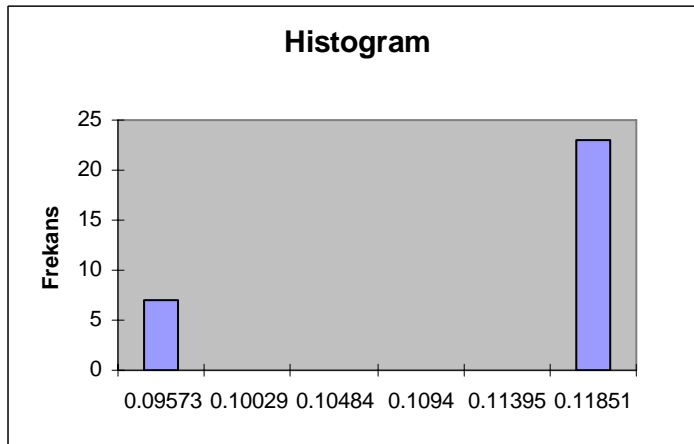
Tablo XXII. Çevre değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Çevre})$ )—Balık Ürünleri



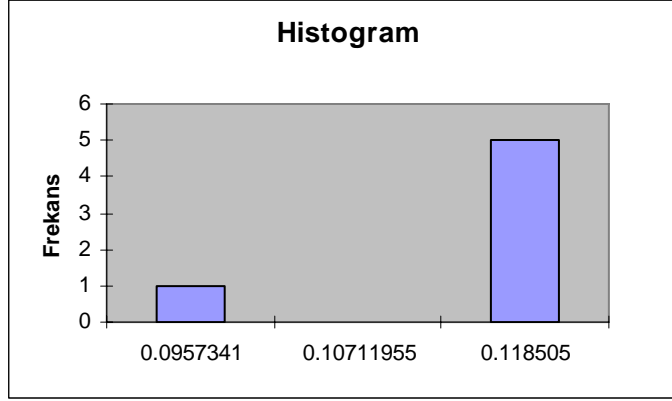
Tablo XXIII. Çevre değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Çevre})$ )—Sebze Konserveleri



Tablo XXIV. Çevre değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Çevre})$ )—Domates Salçası



Tablo XXV. Çevre değişkeninin ihracat performansı üzerindeki etkisi  
( $\partial(\text{İhracat Performansı})/\partial(\text{Çevre})$ )—Meyve Suları



Firmaların AB pazarındaki tecrübelerine ait frekans dağılımı yukardaki dağılımlarla paralellik arz etmektedir; sadece balık ürünleri sektöründe ortalama etki ve dağılımın ağırlığı negatif olarak bulunmuştur. Diğer sektörlerde hem ortalama ve hem de dağılım pozitif tarafta gerçekleşmiştir. HACCP ile ilgili bulgular istatistiksel olarak anlamlı değildir.

Yukardaki dağılımların uç noktalarda yoğunlaşmış olması dikkat çekicidir, ancak tüm veri kümesi kullanılarak yapılan non-parametrik regresyon analizinde de nitelik bakımından benzer dağılımlar gözlemlenmiştir.

Son olarak da anketin 6. ve 7. sorularında bahsi geçen önümüzdeki dönemde Avrupa Pazarında rekabetin belirleyicileri ile ilgili olarak bazı detayların verilmesi faydalı olacaktır. Yakın zamanda sıkça bahsi geçen bir görüş, firmaların rekabetlerini arttırmaya yönelik olarak farklılaşmaya gittikleri ve özellikle de maliyeti düşürmek yerine kaliteyi arttırmayı ön plana çıkardıklarını ileri sürmektedir. Literatür taraması kısmında bahsi geçen kalite güvence sistemlerine (Morris 2000) dahil olmak isteyen firma sayılarındaki artış bunun bir göstergesi olarak düşünülebilir. Bu yaklaşımın gıda sanayinde faaliyet gösteren firmalarımızda henüz kabul görmediği anketimizin ilgili sorularının analizi sonucu ortaya çıkmıştır. Öncelikle firmaları kaliteyi arttırmayı ön plana alanlar ve birim maliyeti düşürmeyi ön plana alanlar olarak ikiye ayırdığımızda bunların her üç yıldaki ihracat seviyelerinin anlamlı olarak birbirlerinden farklı olmadığı Mann Whitney testi sonucu ortaya çıkmıştır (p-değeri=0.76 (1997); p-değeri=0.974 (1998); p-değeri=0.237 (1999) ).

Yukarda sektörler bazında yaptığımız non-parametrik analizi bu kez önümüzdeki dönemde rekabetin belirleyicileri bağlamında tekrarlayabiliriz; burada üç grup söz konusudur: birim maliyetin düşürülmesini öngören firmalar, kaliteyi öngören firmalar ve diğer değişkenleri (makroekonomik stabilite gibi) öngören firmalar. Firmaları bu şekilde grupladığımızda 1999 yılına ait veri kümesinin nonparametrik regresyon ile analizi sonucunda aşağıdaki sonuçlar bulunmuştur:

Tablo XXVI.

|         | Birim Maliyet | Kalite   | Diğer    |
|---------|---------------|----------|----------|
| KALİTE  | 0.102791      | 0.097671 | 0.092446 |
| ÇEVRE   | 0.110535      | 0.112601 | 0.11471  |
| TECRÜBE | 0.025507      | 0.033004 | 0.040653 |
| DİKENT  | 0.090041      | 0.098679 | 0.107494 |
| HACCP   | 0.334425      | 0.316853 | 0.298924 |

Tablo XXVI.'de Kalite, Çevre, Tecrübe, Dikey Entegrasyon ve HACCP bağımsız değişkenlerinin ihracat üzerindeki bütün gözlem noktalarındaki etkilerinin ortalama değerleri verilmiştir; HACCP

dışındaki bütün değerler istatistiksel olarak anlamlıdır. Genel olarak etkiler incelenen üç firma grubunda birbirlerine çok yakındır. Daha detaylı olarak frekans dağılımlarına baktığımızda da, bu gruplar arasında önemli bir fark gözlenmemektedir.

## **7. Beyaz Kitap (Gıda Sağlık Güvenliği)**

Bu bölümde AB Komisyonu tarafından hazırlanan ve AB'nin Gıda Sağlık Güvenliği ile ilgili yeni yaklaşımlarının ortaya konduğu Beyaz Kitap raporunda yer alan önemli başlıklar özetlenmeye çalışılmıştır. Bu bölümde söz edilen Avrupa Gıda Otoritesinin kuruluşu ile ilgili karar 8 Kasım 2000 tarihinde Brüksel'de alınmış ve süreç başlatılmıştır.

### **7.1. Giriş**

Avrupa Birliği gıda politikası tüketici sağlığını korumaya ve iyileştirmeye hizmet edecek şekilde yüksek gıda sağlık güvenliği standartları göz önünde bulundurularak oluşturulmalıdır. Gıdanın üretim ve tüketimi her toplumda merkezde yer alır ve sosyal, ekonomik ve çevresel etkileri vardır. Sağlığın korunmasının her zaman öncelikli olması gıda politikasının geliştirilmesinde de göz önünde bulundurulmasını gerektirir. Buna ek olarak çevresel durum ve özellikle çevre kalitesi gıda zincirinin farklı aşamalarına etkiye bulunabilir. Dolayısı ile gıda sağlık güvenliğini garanti altına almada çevre politikası da çok önemli bir rol oynar.

Avrupa ekonomisi için gıda sektörünün bir bütün olarak öncelikli önemi vardır. Gıda ve içecek endüstrisi toplam yıllık imalat sanayi üretimindeki %15'lik payı ile lider konumundadır (600 milyar Euro). AB uluslararası bir karşılaştırma açısından gıda ve içecek üretiminde birinci sırada yer almaktadır. Gıda ve içecek endüstrisi aynı zamanda 2.6 milyon kişiye iş sağlamaktadır. Tarım sektörü de ayrıca 7.5 milyon kişiye tam gün iş sahası yaratmaktadır. Tarım ürünleri, gıda ve içecek ihracatı yıllık 50 milyar Euro'ya yaklaşmaktadır. Gıdaların yaşamdaki vazgeçilmezliği ve ekonomik önemi düşünüldüğünde bir bütün olarak gıda sağlık güvenliği kamu otoritesi ve prosedürler açısından birinci sıradadır.

Tüketicilere tüm üye ülkelerden yüksek kaliteli ve sağlıklı ürünler sunulmalıdır. Bu iç pazarın vazgeçilmez bir unsurudur. Gıda üretim zinciri giderek daha karmaşık hale gelmektedir. Tüketici sağlığının korunması için bu zincirde her halkanın diğerleri kadar sağlam olması gerekir. Bu prensip gıdanın AB içinde üretilen ya da üçüncü ülkelerden ithal edilen gıdalar için aynen uygulanmalıdır. Etkili bir gıda sağlık güvenliği politikası, gıda üretiminin doğasını göz önünde bulundurmalıdır. Tüketici sağlığı ile ilgili risklerin izlenmesinde hammadde, tarımsal üretim teknikleri ve işleme sürecini de içine almalıdır. Bu risklerin yönetimi içinse etkili bir yasal dayanağa ihtiyaç duyar. Bu yasaların gerektirdiği etkili bir kontrol sistemi de kurulmalıdır. Herbir element çemberin bir parçasını oluşturur. Diğer yandan gıda işleme tekniklerindeki gelişmeler mevcut yasalarda değişiklikler gerektirir.

Bu gerçekler gıda sağlık güvenliği konusunda geniş ve entegre yaklaşımlar talep eder. Dolayısı ile gıda sağlık güvenliği ile ilgili olarak üye ülkeler sadece kendi vatandaşları için ulusal sorumluluğa değil tüm AB vatandaşları için ortak sorumluluğa sahiptirler.

AB gıda zincirinin dünyada genel olarak iyi işleyen ve güvenli zincirlerden biri olduğunun altı çizilmelidir. Tarihsel olarak gıda sağlık güvenliği yasaları kuruluşundan beri AB yasalarının içinde yer almaktadır ve bu yasalar genel olarak sektörel bazda geliştirilmiştir. Ancak Tek Pazar içinde ulusal ekonomilerdeki entegrasyonun artması, tarım ve gıda işleme tekniklerindeki gelişmeler ve yeni taşıma, yükleme ve dağıtım yapısı bu raporda yer alan yeni yaklaşımların oluşturulmasına neden olmuştur.

Birlik ve üye ülkeler gıda sağlık güvenliği sistemi, son zamanlarda yem ve gıdalarla ilgili acil gelişmeler (BSE) nedeni ile daha öncelikli bir hale gelmiş, mevcut sistemdeki zayıflıkların

sorumlu otorite (Komisyon, Üye Ülkeler ve Parlamento) tarafından bir an önce giderilip daha da geliştirilmesi gerektiğini doğurmuştur.

Gıda sağlık güvenliği koordineli ve entegre bir şekilde organize edilmelidir. Ancak en organize sistem bile sistemdeki tüm tarafların tam katılımı sağlanmadan çalışamaz. Sistemin doğru olarak çalışması kesin olarak gıda imalatçıların, üye ülkelerin ve üçüncü ülkelerin kararlılığına bağlıdır.

Avrupa Birliği'nin, gıda arzı, gıda bilimi, gıda yasaları ve kontrolü konusunda halkın güvenini yeniden kazanması gerekmektedir. Gıda Sağlık Güvenliği üzerine Beyaz Kitap, mevcut Birlik gıda yasasının eksiklerinin giderilerek modernize edilmesi için gerekli çalışmaların ana hatlarını ortaya koyar.

Komisyon tarafından hazırlanan Beyaz Kitabın ekler kısmında üç yıl sürecek daha ayrıntılı bir çalışma planı verilmiştir. Bu çalışma planı içinde yer alan Avrupa Gıda Otoritesinin kuruluşunda ilk somut adım 8 Kasım 2000 tarihinde Brüksel'de atılmıştır.

Yeşil Kitap'da (1997) AB Gıda Yasasının Genel Prensipleri ile ilgili geniş bir tartışma zemini oluşturulmuştur. Beyaz Kitap'da ise yakın zamandaki gelişmelerle ilgili olarak yapılması gereken son değişiklikler ortaya konmaktadır.

## **7.2. Gıda Sağlık Güvenliğinin Prensipleri**

İnsan sağlığının ve tüketicinin yüksek düzeyde korunmasının garanti altına alınması için Beyaz Kitap, AB gıda politikasını aktif, dinamik, uygun ve uyumlu bir araç haline getirmeyi amaçlar.

Gıda sağlık güvenliği politikası ile ilgili olarak Beyaz Kitap'a rehber olan prensip, politikanın geniş kapsamlı ve entegre bir yaklaşımla oluşturulması gereğidir. Burada tüm gıda zinciri (tarladan sofraya), tüm gıda sektörüne ek olarak üye ülkeler arasında, iç ve dış sınırlarda, uluslararası ve AB politika karar verme sürecini de içeren politika oluşturma döngüsünün tüm aşamaları kastedilmektedir.

Gıda zinciri içinde tüm paydaşların (yem imalatçıları, çiftçiler, gıda imalatçıları, Üye Ülkelerin ve üçünü ülkelerin yetkili otoriteleri, Komisyon ve tüketiciler) rolleri açık bir şekilde tanımlanmalıdır. Yem üreticileri, çiftçiler ve gıda imalatçıları gıda sağlık güvenliği ile ilgili birincil sorumluluğa sahiptirler. Yetkili otoriteler, bu sorumluluğun yerine getirilmesi ve izleme görevlerini ulusal teftiş ve kontrol sistemleri ile gerçekleştirirler. Komisyon, yetkili otoritelerin çalışma kapasitelerini teftiş ve izleme yöntemi ile değerlendirir. Tüketiciler ise gıdaları uygun saklama, taşıma ve pişirme koşullarından sorumludur. Bu sayede tarladan sofraya politikası gıda zinciri içinde tüm sektörleri kapsamış olur.

Başarılı bir gıda politikası için temel gerekliliklerden birisi yem, gıda ve içeriklerinin izlenebilir olmasıdır. İzlenebilirliği kolaylaştırmak için uygun bir prosedür oluşturulmalıdır. Bu prosedür tüketici sağlık riskinin ortaya çıktığı anda yem veya gıdanın piyasadan çekilmesi aşamasını da kapsar.

Geniş kapsamlı ve entegre yaklaşım daha tutarlı, etkin ve dinamik gıda politikasına neden olur. Ek olarak insan sağlığı ile ilgili acil riskler sözkonusu olduğunda politikada sorunu çözecek bazı kısa yollar bulunması çok önemlidir. Aynı zamanda tüm paydaşların politika geliştirme sürecine etkili katılımının sağlanması şeffaf bir yaklaşımı gerektirir.

Gıda sağlık güvenliği politikası risk analizine dayanmaktadır. AB gıda politikasını risk analizinin üç önemli bileşenine dayandırmalıdır. Bu bileşenler; risk değerlendirmesi (bilimsel görüş ve bilgi analizi), risk yönetimi (düzenleme ve kontrol) ve risk bilgilendirmesidir. Gerekli olduğunda risk yönetiminde ihtiyat prensibi uygulanacaktır.

### **7.3. Gıda Sağlık Güvenliği Politikasının Temel Elementleri: Bilgi Toplama ve Analiz-Bilimsel Görüş**

Bilgi toplama ve bilimsel görüş gıda sağlık güvenliği politikasının vazgeçilmez unsurudur ve özellikle yem ve gıda ile ilgili potansiyel tehlikelerin tanımlanmasında önemlidir.

Problemleri tanımlamak için kullanılan göstere ve yöntemler çok çeşitlidir. Yem ve gıda zinciri boyunca yapılan kontrollerden elde edilen verileri, hastalık taramalarını ve laboratuvar analizlerini içerebilir. Verinin doğru analizi gıdadan kaynaklanabilecek tehlikelerin değerlendirildiği ve yenilerinin ortaya çıkarıldığı çalışmaları kolaylaştırır.

Bilimsel veriler gıda sağlık güvenliği politikasını destekler. Gıda sağlık güvenliği konusunda bilimsel görüşün mümkün olan en yüksek kalitede olması gereği açıktır. Tüketici sağlığını korumak için karar alıcılara zamanında ve en doğru yolla bilimsel görüş sağlanmalıdır.

#### *İzleme ve teftis*

Komisyon gıda sağlık güvenliği ile ilişkili konularda çok geniş bilgiler toplamaktadır. Başlıca bilgi kaynakları, halk sağlığı izleme ve teftiş ağı (özellikle bulaşıcı hastalık rapor sistemi, 2119/98 sayılı karar), hayvan teftişleri, acil alarm sistemi, tarımsal sektör bilgi sistemi, çevresel radyoaktivite izleme ve araştırma çalışmalarıdır. Ancak mevcut sistemde bu bilgi kaynakları birbirlerinden bağımsızdır ve aralarında koordinasyon eksikliği bulunmaktadır. Buna ek olarak elde edilen bilgilerin büyük kısmı kullanılmamaktadır. Veri toplama sisteminin entegrasyonu ve veri analizi mevcut sistemden maksimum faydanın sağlanmasının iki önemli koşuludur.

#### *Acil Alarm Sistemi*

Gıda ürünleri ile ilgili acil alarm sistemi genel olarak iyi çalışmaktadır. Farklı alanlarda bir çok haber verme sistemi de mevcuttur. Fakat bu alanlarda çalışma amaçlarının farklılığı bilginin entegre olarak kullanımına engel olmaktadır. Ek olarak hayvan yemi gibi bazı alanlar da kapsamamıştır. Mevcut acil alarm sisteminin tüm yemleri ve gıdaları kapsayacak şekilde genişletilerek uyumlu bir yasal çerçeveye oturtulması gerekmektedir. Buna ek olarak bu sistemin diğer sistemlerle ilişkilendirilmesi de sağlanmalıdır. Üçüncü ülkelerden gelen ve giden bilgileri de içermesi gerekir.

#### *Araştırma*

Gıda sağlık güvenliğinin bilimsel temellere oturtulması için araştırma ve geliştirme yatırımları gereklidir. "Araştırmada Beşinci Çerçeve Programı (Fifth Framework Programme for Research)" altında Birlik gıda sağlık güvenliği ile ilgili araştırma ve geliştirme projeleri için çok yıllık çalışma programları oluşturmuştur. Bu programlar, maliyeti paylaşılan dolaylı çalışmalar ve Komisyon Araştırma Merkezi tarafından yürütülen doğrudan çalışmalardan oluşur. Programların genel amacı bilimsel faaliyetleri geliştirmek ve politika ve yasalar için bilimsel temeller oluşturmaktır. Araştırma faaliyetleri daha çok yeni gıda teknolojisi, gıda üretim ve dağıtımında en güvenli yöntemler, bulaşan tayininde yeni metotlar, kimyasal riskler, sağlığın korunmasında gıdanın rolü ve gıda analizleri için uyumlu sistemler üzerine yoğunlaşacaktır.

#### *Bilimsel İşbirliği*

Bilimsel işbirliği çerçevesinde gıda sağlık güvenliği ile ilgili bilimsel çalışmaların sonuçları, Birlik içinde ulusal enstitü ve organizasyonlar tarafından toplanır. Sadece sınırlı bir kaç alanda Avrupa'nın genel görünümünün ortaya çıkarılması için bilimsel çalışma sonuçlarının koordinasyonu gereklidir. Birlik Bilimsel Komitelerinin çalışma programı ile öncelikli olarak bu bilgilerin derlenmesi koordine edilmelidir.



### *Tahlil Desteği*

Birlik Referans Laboratuvarları sistemi özellikle hayvansal orijinli ürünler için Komisyona ve üye ülkelere tahlil desteği vermek için kurulmuştur. Etkili bir merkezi yönetim AB gıda politikasına hizmet eden Birlik laboratuvarlarının iletişim ağı içinde olmasını gerektirir. Bilimsel kapasitesi ve altyapısı ile Ortak Araştırma Merkezi (Joint Research Center) bu görevi üstlenebilir. Ek olarak yeni alanlarda hizmet verecek Birlik Referans Laboratuvarları kurulması gözden geçirilmelidir.

### *Bilimsel Görüş Sistemi*

Kamu yararını gözeterek bağımsız bilimsel görüş çok önemlidir. Birlik bünyesinde bağımsız görüş sistemi 1997 yılında üstünlük, şeffaflık ve bağımsızlık prensipleri göz önünde bulundurularak yeniden düzenlenmiştir. Bilimsel komitelerin ve bilimsel görüşün bağımsızlığı ve tarafsızlığı her düzeyde garanti altına alınmalıdır. Komisyon, Bilimsel komitelerin merkezi koordinasyonu, izlenmesi, kompozisyonu ve faaliyetleri ve bilimsel danışmanlığının yüksek düzeydeki yeteneği ve kararlılığı için gerekli kaynakların sağlanmasını garanti altına almalıdır. AB'nin gıda ürünleri ile ilgili politikaların oluşturulmasında "Bağımsız Bilimsel Görüş" ten yararlanır. Halk sağlığının korunması için doğru kararların alınabilmesi, alanlarında en iyi bilim adamlarının tüm politik kaygılardan bağımsız olması esastır. AB gıda sağlık güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili 9 bilimsel komiteye sahiptir. Bu komitelerin çalışmaları "Bilimsel Yönetim Kurulu" tarafından koordine edilir.

Bu komiteler sıra ile:

- a. Bilimsel Yönetim Kurulu
- b. Gıdalar için Bilimsel Komite
- c. Hayvan Besleme için Bilimsel Komite
- d. Hayvan Sağlığı için Bilimsel Komite
- e. Halk Sağlığı ile ilgili Veteriner Kriterleri için Bilimsel Komite
- f. Bitkiler için Bilimsel Komite
- g. Kozmetik ürünler ve gıda dışı ürünler için Bilimsel Komite
- h. Tedavi edici ilaçlar için Bilimsel Komite
- ı. Zehirler ve Çevre için Bilimsel Komite.

### *Bağımsız Bilimsel Komitelerin Sınırlılıkları*

Bağımsız bilimsel komiteler 1997 yılından bu yana çok sayıda maddenin değerlendirildiği 256 adet görüş bildirmişlerdir. Ancak açıktır ki bu talep giderek artmaktadır ve mevcut sistem bir takım kapasite sorunları ile karşı karşıyadır. En son dioksin krizi hem diğer alanlarda yapılması gereken çalışmaların ertelenmesine neden olmuştur hem de hızlı ve esnek bir sisteme olan gereksinimi açığa çıkarmıştır. Bu kapasite eksikliği aynı zamanda Komisyonun yasal programında da gecikmeye neden olmuş ve tüketici sağlığı açısından önemli konularda yanıt verebilme gücünün de sorgulanmasına yol açmıştır. Ek olarak endüstrinin başvuru dosyaları da yanıt almakta gecikmiştir.

## **7.4. Avrupa Gıda Otoritesi Kurulması**

Komisyon gıda sağlık güvenliği ve risk değerlendirmesinde özel sorumluluğa sahip bağımsız bir Avrupa Gıda Otoritesi kurulmasını planlamaktadır. Komisyon için birincil öncelik tüketici güvenini yeniden sağlamak ve sürdürmek için yüksek düzeyde korumayı garanti altına alacak etkin yasaların oluşturulmasıdır. Beyaz Kitapta teklif edilen çok sayıda yasaya ek olarak Komisyon, Avrupa Gıda Otoritesinin de kurulmasını planlamaktadır. Bu anlamda ilk adım daha öncede belirtildiği gibi 8 Kasım 2000 tarihinde Brüksel'de atılmış ve süreç başlatılmıştır.

### *Otoritenin Potansiyel Çalışma Alanı*

Otoritenin çalışma alanı, risk analiz süreci ile ilgili risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk bilgilendirmesi olarak tanımlanmaktadır.

Risk değerlendirmede amaç bilimsel grŖten yararlanmadır. GeniŖ bir yelpazede bilginin toplanması ve analizi, doğru ve güncel bir bilimsel yaklaŖım için n gerekliliklerdir. Bilimsel bilginin oluŖturulmasında insan ve hayvan sağlığı alanında izleme ağı ve teftiŖ, tarım sektöründe bilgi sistemleri ve acil alarm sistemi ile araŖtırma ve geliŖtirme önemli rol oynar.

Yasa ve kontrol risk yönetiminin iki önemli bileŖenidir. Komisyonun rolü, yasaların Birlik ülkelerine uygun bir Ŗekilde adaptasyonunun sağlanması garanti altına almaktır. Kontrol fonksiyonu Gıda ve Veteriner Ofisi tarafından yerine getirilir. Ayrıca Komisyon nc ülkelerle ilgili gıda sağlık güvenliği uygulamaları ile ilgili olarak Gıda ve Veteriner Ofisinden grŖ alır.

Avrupa Gıda Otoritesinin kontrolü altında alıŖacak risk yönetimi ile ilgili  önemli sorun vardır. İlk olarak yasal gücün bağımsız bir otoriteye transferi demokratik sorumluluğun yıpratılmasına yol açabilir. Mevcut karar alma süreci yüksek düzeyde sorumluluk ve Ŗeffaflık sağlamaktadır ki bunlar bağımsız bir kuruluŖ tarafından kolayca gerekleŖtirilmesi mümkün değildir. İkinci olarak, kontrol fonksiyonu, srec etkin bir Ŗekilde iŖledięinde Komisyon risk yönetim prosesinin kalbi durumundadır. Son olarak yasal gücü elinde bulunduran bir Otorite mevcut AB anlaŖması ile kurulamaz, dolayısı ile mevcut anlaŖmada ek düzenlemeler gerektirir.

Risk bilgilendirmesi, tüketicilerin sürekli olarak haberdar edilmesinde anahtar unsurdur. Ticari güvenilirlik gereği geniŖ bir alanı kapsaması ve acil Ŗekilde uygulanması için bilimsel grŖe dayanmalıdır. Ek olarak tüketiciler için sadece bu grŖler değil tüketicisi sağlığı ile iliŖkili diğer konular da anlaŖılır ve ulaŖılabilir olmalıdır.

#### *Otoritenin Avantajları*

Bilimsel risk değerlendirmesinin en yaygın biçimde kabulü için alıŖmaların etkin, uygun ve hızlı olmasının garanti altına alınması gerekir.

Otoritenin sorumluluğu, bilimsel grŖn oluŖturulmasında hazırlık ve tedarik, Birlik karar verme süreci için dayanak oluŖturacak bilgilerin toplanması ve analizi, gıda sağlık güvenliği ile ilgili konularda izleme ve teftiŖin geliŖtirilmesi ve bulguların tüm ilgili taraflara ulaŖtırılması alanlarını kapsar.

Otorite bağımsız, bilimsel ve Ŗeffaf bir niteliğe sahip olacaktır. Sadece bilimsel alanda değil aynı zamanda tüketiciler için ulaŖılabilir olacak gıda sağlık güvenliği ile ilgili tavsiyeler ve son geliŖmeler için de rehber olacaktır.

Bunlara ek olarak otoritenin gıda sağlık güvenliği ile ilgili konularda, ulusal bilimsel kuruluŖ ve enstitülerle de yakın iliŖkide olması gerekir. Avrupa düzeyinde bilimsel ağın kurulmasında Otorite merkez olacaktır. Komisyon ve diğer AB kurumları otoritenin kaynak ve eleman açısından desteklenmesinde ve grŖ oluŖturmasında yaŖamsal önem taŖıyacaklardır.

#### *Avrupa Gıda Otoritesinin Amaçları*

Avrupa Gıda Otoritesinin birincil amaı gıda sağlık güvenliği alanında tüketicisi sağlığının yüksek düzeyde korunmasına, tüketicisi güveninin yeniden kazanılmasına ve bu güvenin sürdürülebilir olmasına katkıda bulunmaktır. Üstlendiği misyonda baŖarılı olması için bağımsızlık, üstünlük ve Ŗeffaflık uygulayacağı temel prensiplerdir. Bu anlamda amaçlar;

- en son bilimsel geliŖmelerle yönlendirilmek,
- endüstriyel ve politik taraflardan tamamen bağımsız olmak,
- kamuoyunun detaylı incelemesine açık olmak,
- bilimsel olarak yetkili olmak ve
- diğer ulusal bilimsel kuruluŖlarla yakın alıŖmak olarak belirtilmiŖtir.

Komisyon, risk değerlendirme ve bilgilendirme misyonu ile tüketicisi sağlığının korunması ve güveninin oluŖturulmasında en yüksek etkinliği sağlaması için bağımsız bir Avrupa Gıda Otoritesinin yasal varlığının ve yapısının mevcut Birlik kuruluŖlarından farklı olması gereğine inanmaktadır.

Daha önce söz edildiği gibi mevcut Birlik anlaŖması bu Ŗekilde bir otoritenin iŖleyiŖinde kısıt olarak dŖnlmektedir ancak bu anlaŖma üzerinde durumun gerektirdiği deęiŖikliklerin yapılamayacağı anlamına gelmez.

#### *Otoritenin Çalışma Konuları:*

Otoritenin çalışma konuları bilimsel görüş oluşturma, bilgi toplama ve bu bilgilerin analizine ek olarak risk bilgilendirmesi olarak planlanmıştır.

#### *Üyelik Statüsü Tanınmış Ülkeler:*

AB'ne önümüzdeki yıllar içinde dahil olması planlanan ülkeler, Lüksemburg'da alınan Avrupa Konseyi kararları doğrultusunda Avrupa Gıda Otoritesi ile çalışma yöntemlerine ve Birlik politikalarına uyumlu bir şekilde hareket edeceklerdir.

#### *Uygulama Planı:*

Komisyon otoritenin kuruluşu ve faaliyete geçirilmesinin en kısa sürede gerçekleştirilmesi gereğine inanmaktadır. Bu amaçla aşağıda belirtilen çalışma planı Beyaz Kitap'a eklenmiştir.

- Beyaz Kitap'ın basımı: Temmuz 2000,
- Müzakere süreci: Nisan 2000 sonu,
- Komisyon teklifi: Eylül 2000,
- Yasanın oluşturulması: Aralık 2001
- Otoritenin çalışmalarına başlaması: 2002

### **7.5. Düzenleyici Yaklaşım**

Avrupa Gıda Otoritesinin kuruluş teklifine rağmen yasa hazırlık ve oluşturmada sorumluluk Komisyon, Parlamento ve Konsey'de olacaktır. Yeşil Kitap'ta (1997) Avrupa Birliği gıda kanununun genel prensipleri belirlenmiştir. Gıda üretim teknolojisinde son gelişmeler, bu prensipler göz önünde bulundurularak, uyumlu ve şeffaf gıda sağlık güvenliği yasalarının oluşturulmasını gereklilik haline getirmiştir. Ekler kısmında ayrıntısı verilen yasa ve değişiklik teklifleri ile Komisyon yeni bir yasal çatı oluşturarak bu prensiplerin kalıcı yaklaşımlara dönüştürülmesini sağlamak amacındadır. Bu sayede 1997 yılında başlatılan süreç tamamlanacak ve gıda kanununun genel prensipleri içinde gıda sağlık güvenliği AB gıda yasasının birincil unsuru haline getirilecektir.

Beyaz Kitap'ın ekler kısmında yer alan yeni yasa ve mevcut yasalarda değişiklik tekliflerinde özellikler hayvan yemleri ile ilgili kısım dikkat çeker. Bu yaklaşım hayvansal orijinli gıdalarda sağlık güvenliğini yemlerden başlatır. Özellikle hayvan yemlerinde kullanılabilir veya kullanılamayacak maddeler açıkça tanımlanmaktadır. İnsanlar tarafından tüketilmesinde problem olmayan maddelerin hayvan yemlerinde de sorun yaratmayacağı anlayışı temel bir yaklaşım olarak görülmektedir. Farklı (novel), özellikle de genetik olarak modifiye edilmiş ürünler kullanılarak üretilen yemlerin değerlendirilmesi, onay ve etiketleme prosedürleri ilgili yasal düzenleme teklifleri ön plandadır. Son dioksin krizi kaynağı ve sonuçları ile göstermiştir ki yem imalat sanayi de gıda imalat sanayi kadar insan sağlığı ile ilişkilidir. Bu nedenle gıda sektöründe uygulanan acil alarm sistemi yem imalat sektörüne de uygulanacaktır.

Hayvan sağlığı ve hayvanlardan üretilen gıdalar insan sağlığı ile de doğrudan ilişkilidir. Salmonella gibi hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıkların insan sağlığı için büyük tehlikeler oluşturması nedeni ile Birlik izleme ve rapor prosedürleri uyumlulaştırılacaktır. BSE/TSE ile ilgili yasalar da güncelleştirilecektir.

#### *Hijyen*

Gıdalarda hijyenle ilgili olarak Birlik, çok geniş gereklilikler geliştirmiştir. Yeşil Kitap'da AB hijyen yaklaşımı genel hatları ile belirtilmişti. Beyaz Kitap'ta ise mevcut yasal zorunlulukların gıda üretim zinciri boyunca uyumluluk ve açıklık göz önünde bulundurularak yeniden düzenlenmesi teklif edilmektedir. Beyaz Kitap'ta üzerinde önemle durulan temel bir prensip olarak gıda sağlık güvenliği açısından sorumluluk tamamen gıda imalatçısıdır. Tehlike analizleri ve kontrol prensiplerinin uygulanması ve hijyen kurallarına uyum gıda zincirinin her halkasında gıda sağlık güvenliğini garanti altına almalıdır düşüncesi ön plandadır.

### *Bulaşanlar ve Pestisit ve Veteriner İlaçları Kalıntıları*

Bulaşanlar ve pestisit kalıntıları için limitler belirlenmeli ve kontrol edilmelidir. Üye ülkelerin ayrı ayrı yasalarında bulunmasına rağmen sadece az sayıda bulaşanla ilgili şartlar Birlik düzeyi için belirlenmiştir. Bu durum tüketici sağlığının korunmasını engellemekle kalmaz aynı zamanda kontrol otoritesi ve endüstri açısından da pratikte güçlükler yaratır. Bu boşluk dioksin krizinde ortaya çıkmıştır. Dolayısı ile Komisyon tarafından bulaşanlar listesinin Birlik düzeyinde yeniden gözden geçirilerek genişletilmesi teklif edilmiştir.

Bitkisel kaynaklı ürünlerde pestisit kalıntıları ve hayvansal kaynaklı ürünlerde veteriner ilaçları kalıntıları için Birlik yasalarında maksimum limitler belirlenmiştir. Ancak Birlik düzeyinde piyasada mevcut pestisitlerin çoğu henüz bir değerlendirmeden geçirilmemiştir. Aynı zamanda pazara yeni giren pestisitler de mevcuttur. Beyaz Kitap'ta bu boşluğun doldurulması için yasaya ilaveler teklif edilmektedir.

Yemlere ve gıdalara radyoaktif bulaşanlarla ilgili yasada temel olarak Euratom anlaşmasının 31. fıkrası ile ithalata ilgili 133. fıkrası alınacaktır. Post-Çernobil yasası aynen korunacaktır.

### *Yeni (Novel) Gıdalar*

Yeni gıdalarda (özellikle insan tüketiminde daha önce kullanılmamış genetik olarak modifiye edilmiş ürünlerden üretilen gıdalar ve gıda katkı maddeleri) onay prosedürü açıklanmalı ve daha şeffaf hale getirilmelidir. Bu gıdaların etiketleme gereklilikleri de düzenlenerek uyumlulaştırılmalıdır.

### *Katkı Maddeleri, Çeşniler, Paketleme ve Radyasyon*

Beyaz Kitap'ta katkı maddeleri, çeşniler, paketleme ve radyasyon ile ilgili mevcut Birlik yasaları tamamlanarak güncelleştirme teklif edilmiştir. Onay almış katkı maddeleri listesi aynen korunacaktır. Renklendiriciler, tatlandırıcılar ve diğer katkı maddeleri için güncellemeye gerek vardır. Aynı zamanda sayılan bu maddelerle özellikle de yeni kaynaklar kullanılarak elde edilenlerle ilgili olarak saflık kriterlerinin belirlenmesi gerekmektedir. Beyaz Kitap ekler kısmında bu konuyla ilgili olarak geniş bir teklif grubu yer almaktadır. Komisyon aynı zamanda gıda ile temas eden materyalle ilgili olarak da bu sektörde yönetim ve etiketleme gerekliliklerini kapsayan Birlik yasalarının değiştirilmesi teklifinde bulunmuştur. Bunlara ek olarak Komisyonun, üretiminde röntgen ışınlarına maruz kalan gıdaların listesinin tamamlanması için de bir yasa teklifi vardır.

### *Acil Durum Kriterleri*

Gıda sağlık güvenliğinde acil durum yönetimi için ihtiyat tedbirlerinin alınması önemli bir araçtır. Dioksin krizi tanımlanmış insan sağlığı risklerine karşı Birlik mevcut sisteminin yanıt vermede geç kaldığını göstermiştir. Aynı zamanda krizin olduğu sektörün özelliği de kriterlerin oluşturulmasında önemli rol oynar. Tüm gıda ve yem sektörüne uygulanabilecek tek bir yöntem mevcut değildir. Dolayısı ile Komisyon göreceli olarak daha geniş kapsamlı bir yasa teklifi yapmaktadır.

## **7.6. Kontrol**

Beyaz Kitap'ta, gıda yasasının geniş bir bölümü için farklı kontrol gerekliliklerinin yeniden düzenlenmesi amacı ile değişiklikler teklif edilmiştir. Değişiklik tekliflerinde göz önünde bulundurulacak genel prensip gıda üretim zincirinde her halkanın kurumsal kontrol altına alınmasıdır. Bu amaçla Birlik düzeyinde kontrol kalitesini artıracak ve gıda sağlık güvenliği standartlarını yükseltecek ulusal kontrol sistemlerine gereksinim vardır. Bu kontrol sistemlerinde ulusal sorumluluk ön planda tutulacaktır. Ulusal kontrol sistemlerinin üç temel elementi vardır.

- İlk olarak ulusal otorite tarafından karşılanması beklenen faaliyet kriterleri Birlik düzeyinde oluşturulacaktır ve "Gıda ve Veteriner Ofisi" tarafından izlenecektir.
- İkinci element Birlik kontrol tüzüğüne geliştirilmesidir. Bu tüzük ulusal stratejileri destekleyecek, risk temelli öncelikleri tanımlayacak ve en etkin kontrol prosedürünü belirleyecektir.

- Ulusal kontrol sistemlerinin üçüncü elementi ulusal otoriteler arasında genişletilmiş yönetimsel işbirliğidir.

## 7.7. Tüketicinin Bilgilendirilmesi

### *Risk Bilgilendirmesi*

Risk bilgilendirmesi sadece bilgilerin pasif olarak tüketicilere aktarılması değil aynı zamanda tüm paydaşların karşılıklı olarak katılımının sağlandığı bir süreci ifade eder. Gıda sağlığı ile ilgili olarak halka danışmanlık yapmak, bilim adamları ve tüketiciler arasındaki tartışmaya taban oluşturmak ve ülkelerarası ve global düzeyde tüketici diyaloguna olanak sağlamak risk bilgilendirmesinin temel unsurlarıdır.

### *Etiketleme ve Reklam*

Tüketiciler gerekli ve doğru bilgilerle bilinçli tercih yapabilirler prensibi etiketleme ve reklamlarla ilgili olarak göz önünde bulundurulur.

Dünya Ticaret Örgütü içinde de SPS ve TBT anlaşmaları çerçevesinde gıda sağlık güvenliği dahil bir çok farklı alanda etiketleme bir ticaret politikası konusu haline gelmiştir. Bu nedenle Birlik etiketleme ile ilgili olarak çok taraflı bir tüzük oluşturma yolunu izlemektedir.

Aynı zamanda etiketleme ile ilgili yönetmeliği kanun haline getirme sürecinde Komisyon, son ürünün içeriğinde %25'den daha az olan maddelerin etikette belirtilmeme olasılığının da değişiklik teklifi ile ortadan kaldırma amacındadır.

Gıdaların etiketleme yaklaşımına ek olarak yanlış yönlendirici reklam mesajları ile ilgili değişiklik teklifleri görüşülecektir.

## 7.8. Uluslararası Boyut

İthal edilen gıda ürünleri ve hayvan yemleri en azından Birlik içinde üretilenler kadar sağlık gereklerini karşılamalıdır prensibi vardır. AB gıda ürünlerinde dünyanın en büyük ithalatçısı ve ihracatçısıdır. Bu açıdan gıda sağlık güvenliği politikası sadece iç politika sorunu olarak düşünülemez.

Gıda sağlık güvenliği ile ilgili Dünya Ticaret Örgütü, Codex Alimentarius, OIE (Office of Epizootics) ve SPS anlaşması, Dünya Sağlık Örgütü ve FAO'nun artan önemi Birlik yasalarına da yansıtılır. Komisyon uluslararası yapının gıda sağlık güvenliği ile ilgili insan sağlığı standartlarının devamlılığının sağlanması için SPS Komitelerinde ve diğer Dünya Ticaret Örgütü Komitelerinde aktif rol oynar.

Birliğin gelecekteki genişleme sürecinde, yeni katılacak ülkeler gıda sağlık güvenliği ile ilgili temel prensiplere uymak zorundadır. Bu ülkeler aynı zamanda yasalar ve kontrol sistemlerini de uyumlulaştırmak durumundadırlar. Birlik gerekli olduğunda bu durumdaki ülkelere yasaların oluşturulmasında ve gerekli enstitülerin kurulmasında yardımcı olacaktır.

## 8. Sonuç ve Değerlendirme

Avrupa Birliği pazarı Türk Gıda Sanayinin ihracatında önemli bir paya sahiptir. Yakın zamanda insan sağlığını tehdit eden gıda kaynaklı tehlikeler AB'nin bu alanda ciddi tedbirler almasına sebep olmuştur. Beyaz Kitap adıyla kendini duyuran bu son düzenlemelerde, ana hedef AB tüketicilerine sunulan gıda ürünlerinin her yönden güvenli ve kaliteli olmasını temin etmektir. Bu amaçla pazara sunulan gıda ürünlerini bilimsel risk analizi yöntemleriyle denetleyecek Avrupa Gıda Otoritesinin kuruluşuna Komisyon Kasım 2000'de onay vermiştir. Tarladan sofraya prensipinin benimsendiği yeni yaklaşımda sadece son ürün değil, ürünün oluştuğu üretim zinciri de denetime tabi tutulabilecektir. Çarpıcı olması bakımından, Beyaz Kitabın getirdikleri arasında insanlar tarafından yenilemeyen ürünlerin hayvanlara besin olarak verilmesi de yasaklanmaktadır. Diğer önemli bir nokta da yapılan yeni düzenlemelerle gıda güvenliğinde sorumluluğun tamamen sanayiye kaydırılmasıdır. Detayları ekler bölümünde verilmiş olan eylem takvimi çerçevesinde 2003 yılına kadar kalite, sağlık ve çevre standartlarıyla ilgili çok sıkı tedbirler planlanmaktadır.

Bu gelişmelerin gıda sanayi firmalarımızca çok dikkatle izlenmesi gerekmektedir. Beyaz Kitap'ta, Birliğin gelecekteki genişleme sürecinde, yeni katılacak ülkelerin gıda sağlık güvenliği ile ilgili temel prensiplere uyma zorunlulukları ve bu ülkelerin yasalarını ve kontrol sistemlerini de uyumlaştırma gereklilikleri vurgulanmaktadır. Avrupa Birliği'ne katılımın gerçekleşmemesi durumunda bile, AB standartlarının bu pazara ihraç eden üçüncü ülke firmalarına da aynen uygulanması planlanmaktadır. Her ne kadar bazı ülkeler böyle bir uygulamanın tarife dışı engel oluşturacağı ve böylece Dünya Ticaret Örgütüncü engelleneceği beklentisi içinde olsalar dahi, biz bunun pratikte mümkün olmayacağını düşünüyoruz. GATT antlaşmasının XX. Maddesi g fıkrası uyarınca kendi vatandaşlarının sağlığını koruma amacıyla bu kuralların konulduğunu, AB'nin DTÖ panelinde kabul ettirmesi zor olmayacaktır; kaldı ki aynı kuralları kendi firmalarına da uygulamaktadır.

Bütün bunların sonucunda, Avrupa Pazarına ihracat yapan firmalarımızın bir an önce gerekli yatırımları ve firma içi düzenlemeleri yaparak kalite, güvenlik ve çevre standartları ile ilgili problemlerini halletmeleri uygun olacaktır. Literatür taraması kısmında belirttiğimiz Porter Hipotezini burada hatırlamakta fayda vardır. 'Yeni yasal düzenlemeler (regülasyonlar) firmaların her zaman maliyetlerini artırır ve rekabetini azaltır' yaklaşımı doğru değildir. Firmalar yeni standartlara uyum sağlama süreci içinde, bazı yenilikler yapabilirler ve daha önce farkedemedikleri düzenlemelerle (ürün spesifikasyonu veya üretim süreci ile ilgili) rekabet güçlerinde artış oluşturabilirler. Kritik noktalardan birisi zamanında tedbirlerin alınmasıdır; bu bağlamda devlet, sektör ve firma işbirliği sağlanarak, AB'nin Beyaz Kitap ile getirmek istediklerine karşı en iyi adımların şimdiden planlanması ve atılması için yapılması gerekenler analiz edilmelidir.

Çalışmamızda bu doğrultuda atılacak adımların olumlu sonuçlar vereceğine dair bulgular mevcuttur. Gıda sanayinin beş önemli alt sektöründe (zeytinyağı, balık ürünleri, sebze konserveleri, domates salçası ve meyve suları), kaliteli üretim anlayışının ve çevreye duyarlı üretimin ihracat performansı üzerindeki etkisini firma seviyesinde topladığımız bilgilerle analiz ettik. İndeks şeklinde oluşturulan kalite ve çevre bilinçli üretim değişkenlerinin ihracat seviyesine etkisi daha önceki çalışmalarda ele alınmadığından yaptığımız analiz bu literatüre önemli bir ampirik katkı sağlamaktadır. Yine diğer bir yenilik olarak dikey entegrasyon değişkeninin firma ihracatına olan etkisinin saptanmasını söyleyebiliriz; bu değişken, firmaların hammadde aşamasından başlayıp malın alıcıya teslimine kadar geçen süreçte, kendi kontrollerinin derecesini gösterir. Yapılan parametrik ve non-parametrik analiz sonucunda hem gıda sanayi genelinde ve hem de alt sektörler bazında kaliteli ve çevreye duyarlı üretim anlayışının ihracat performansını olumlu olarak etkilediği görülmüştür. Yine benzer şekilde dikey entegrasyonu kuvvetli olan, yani üretim zincirlerindeki kontrolü yüksek olan firmaların daha fazla ihracat yaptıkları bulunmuştur. AB'nin geliştirmekte olduğu tarladan sofraya prensipine uygun üretim anlayışının (ki dikey entegrasyonun yüksek olması bu politikaya uyumu kolaylaştıran bir unsurdur) Türk firmalarının ihracatında olumlu etki yapabileceği düşünülebilir. Tecrübenin de ihracat üzerinde önemli bir

pozitif etkisi olduğu tespit edilmiştir. HACCP sisteminin uygulanması ihracatı pozitif etkilese de bu etkileşim istatistiksel olarak anlamlı değildir. Çalışmamızın ekonometrik sonuçları ihracatçı firmaların ürünlerini kalite-sağlık ve çevre standartlarına daha uygun hale getirmelerinin teşvik edilmesini desteklemektedir.

Firmalarla yaptığımız anket çalışmasının çarpıcı yanlarını kısaca özetlemek faydalı olacaktır. İhracatı yapılan ürünlerin tedarik kanalları sektörler itibarıyla farklılıklar göstermektedir. Pazarlama ile ilgili faaliyetler ise büyük oranda firmaların kendisi tarafından gerçekleştirilmektedir. Sektör firmalarının ihracat yaptıkları yıl ortalaması 10-15 yıl arasında değişmektedir.

Avrupa pazarında önümüzdeki dönemde ihracatı artırmak için önemli faktörlerin başında sırasıyla; birim maliyeti düşürmek, kaliteli mal üretimi, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk gelmektedir (firmaların subjektif değerlendirmeleri).

HACCP uygulaması yaygın durumda değildir. HACCP sistemini benimseyen ve uygulayan firma oranlarında, balık ürünleri sektörünün diğer sektörler nazaran belirgin bir üstünlüğü gözlemlenmektedir. Firmaların bir kısmı HACCP sistemini daha önce hiç duymadıklarını bildirmişlerdir. Avrupa Birliğinde gıda sanayinin her sektöründe zorunlu hale getirilmek üzere olan HACCP sisteminin yaygınlaştırılması gerekmektedir. Bu arada HACCP'i henüz uygulamayanların yarısından fazlası HACCP uygulamayı düşündüklerini bildirmişlerdir.

İhracatçıların yaklaşık üçte birinin başta balık ve domates salçası olmak üzere kaliteli hammadde bulmakta güçlükler yaşadıkları anlaşılmıştır. ISO 9000 standartlarının ise yıllar itibarıyla giderek artan bir oranda firmalar tarafından uygulanmaya başladığı ancak henüz genele yayılmadığı ortaya çıkmıştır. Ancak ISO 9000 standardını henüz uygulamayanlar ise bu standardın gerekli olduğu konusunda hemfikirdirler. Burada gözlemlenen önemli bir husus, ISO 9000 alan firmaların bir kısmının sırf vitrin için bu belgelere yönelmesidir. Böyle yapan firmalar, ISO 9000 sisteminin arka planındaki felsefeyi üretimlerine yansıtamadıkları için tam anlamıyla sistemin faydalarını görememektedirler.

Tüketici istekleri ise giderek artan bir oranda kontrol edilmektedir. Toplam kalite yönetimi konusunda ise hızla yol almaya başlayan firmalar bütün sektörlerde bu oranı %60'ın üzerine çıkartmışlardır. Benzer şekilde bütün firmaların yarısına yakınının TSEK sahibi olduğu anlaşılmıştır.

Avrupa Birliği'ne ihracat yapan firmaların bütün ihracatlarının yaklaşık %70 civarını AB'ye gerçekleştirdikleri, bunların %20'sinin kendisini küçük, %40'ının orta ve %40'nın ise büyük olarak tanımladıkları anlaşılmıştır. Küçük şirketlerin AB'ne ortalama ihracat miktarı 700 bin ABD doları, orta büyüklükteki ihracatçıların 2.6 milyon ABD doları ve büyük ihracat firmalarının ise ortalama 10.5 milyon ABD dolarıdır. Firma başına ortalama ihracat ise 5.5 milyon ABD doları olarak bulunmuştur.

Türk ihracatçıların karşılaştıkları problemlerden en başta gelen sorunun domates salçası ve zeytinyağı sektörleri tarafından özellikle vurgulanan kota sorunu olduğu ortaya çıkmıştır. Buna karşın balık ve ürünleri sektöründe ise en önemli sorun AB çevre ve sağlık standartlarına uymamanın zorluğu olduğu anlaşılmıştır. İhracatta bürokrasinin çokluğu ve dağınıklığı hususu da, firmaların en çok şikayet ettikleri konular arasındadır.

İhracatta karşılan problemler için devletin alması gereken önlemlerin en başta geleni, devletin teşvik ve destek vermesi olarak ortaya çıkmaktadır. Üzerinde ihracatçı tarafından önemle durulan ikinci önlem ise bürokrasinin azaltılması gereğidir. En fazla üzerinde durulan üçüncü konu ise tarım politikasında yapılması gereken değişikliklere ilişkindir.

İhracatta karşılaşılan problemlerin firmalar cephesinden görünümü ise bütün üretici ve ihracatçıların kaliteli üretim yapması noktasında düğümlenmektedir. Firmaların üzerinde durduğu diğer bir konu aynı sektördeki firmaların ortak çıkarlar çerçevesinde daha fazla bir araya gelmeleri gerektiğidir.

Beyaz Kitap'ta bildirilen Avrupa Gıda Otoritesinin kurulması ile ilgili Komisyon kararının, öngöröldüğü gibi Kasım 2000'de onaylanması aslında çok önemli bir sinyal vermektedir: Avrupa Birliğı Beyaz Kitap'ta bahsedilen değışiklikleri hızla yürürlüğe sokma eğilimindedir. Bu sinyalin zamanında algılanması ve gerekli düzenlemelerin yapılması hususunda politika yapıcılar ve firma sahiplerinin bir an önce işbirliğine gitmesi faydalı olacaktır.



## KAYNAKLAR

- Agra Europe, 1999, "The Precautionary Principle," *EU Food Law Monthly*, 85, 3-4.
- Akerloff, G., 1970, "The Market for Lemons: Quality Uncertainty and Market Mechanism," *Quarterly Journal of Economics*, 84, 488-500.
- Albrecht, J.A.E., 1998, "Environmental Regulation, Comparative Advantage and the Porter Hypothesis," *FEEM Working Paper*, No 59.98.
- Alpay, S., 2000, "Environmental Regulations, Innovation and International Competitiveness: Some New Insights," mimeo, Bilkent University.
- Antle, J.M., 1999, "Benefits and Costs of Food Safety Regulation," *Food Policy*, 24, 605--623.
- Blend, J.R. and E.O. von Ravenswaay, 1999, "Measuring Consumer Demand for Eco-labelled Apples," *American Journal of Agricultural Economics*, 81(5), 1072-1077.
- Bredahl, M., and L. Zeibat, 1995, "ISO 9000 in the UK Food Sector," *The Complete European Food Digest*, 3( 2), 29-31.
- Caswell, J.A., "An Evaluation of Risk Analysis as Applied to Agricultural Biotechnology," Paper presented at NE-165 Conference on Transitions in Agbiotech: Economics of Strategy and Policy, Washington, DC, June.
- Cropper, M. and W.E. Oates, 1992, "Environmental Economics: A Survey," *Journal of Economic Literature*, 30, 675--740.
- Crutchfield, S.R, J.C. Buzby, T.Roberts, T. Ollinger, M.Lin, 1997, "An Economic Assessment of Food Safety Regulations: The New Approach to Meat and Poultry Inspection," ERS, US Department of Agriculture, Washington, DC.
- Dasgupta S., A. Mody, S. Roy, and D. Wheeler, 1995, "Environmental Regulation and Development: A Cross-Country Empirical Analysis" *Policy Research Working Paper* 1448, Policy Research Department, World Bank Washington, DC.
- Dorfman, M.H., W.R. Muir, C.G. Miller, 1992, *Environmental Dividends: Cutting More Chemical Wastes*, INFORM: New York.
- Eliste, P., and P.G. Fredriksson, 1998, "Does Open Trade Result in a Race to the Bottom? Cross-Country Evidence", mimeo, The World Bank.
- FAO/WHO, 1997, *Risk Management and Food Safety*, FAO, Rome.
- FAO/WHO, 1995, *Application of Risk Analysis to Food Standards Issues*, WHO, Geneva.
- Gilg, A. and M. Battershill, 1998, "Quality Farm Food in Europe: Lessons from France," *Food Policy*, 23(1), 25—40.
- Hedges, L.V. and I. Olkin, (1980), "Vote-counting Methods in Research Synthesis," *Psychological Bulletin*, 88(2), 359-369.
- Henson, S., and J. Caswell, 1999, "Food Safety Regulation: An Overview of Contemporary Issues," *Food Policy*, 24, 589-603.

- Henson, S. and R. Loader, 1998, "Impact of Sanitary and Phytosanitary Standards on Developing Countries and the Role of the SPS Agreement," presented at the Food Quality and Safety Standards in Trade in Agricultural and Food Products, London.
- Henson, S., and M. Heasman, 1998, "Food Safety Regulation and the Firm: Understanding the Compliance Process," *Food Policy*, 23, 9-23.
- Hobbs, J., 1996, "Transaction Cost and Slaughter Cattle Procurement: Processors' Selection of Supply Channels," *Agribusiness*, 12(6), 509-523.
- Holleran, E., M.E. Bredahl, L. Zeibat, 1999, "Private Incentives for Adopting Food Safety and Quality Assurance," *Food Policy*, 24, 669-683.
- Holleran, E., M.E. Bredahl, 1997, "Food Safety, Transaction Costs and Institutional Innovation in the British Food Sector," in Schiefer, G., R. Hilbig (eds) *Quality Management and Process Improvement for Competitive Advantage in Agriculture and Food*. University of Bonn, Bonn.
- Hooker, N.H., and J.A. Caswell, 1996, "Regulatory Targets and Regimes for Food Safety: A Comparison of North America and European Approaches," in J.A. Caswell (ed.) *The Economics of Reducing Health Risk from Food*, University of Connecticut.
- Ilbery, B., 1997, "If the CAP Doesn't Fit—Change It," Inaugural Lecture, Coventry University.
- Ilbery, B., M. Kneafsey, 1997, "Regional Images and the Promotion of Quality Products and Services in the Lagging Regions of the European Union," paper presented at third Anglo-French Rural Geography Symposium, Nantes.
- Ippolito, P.M., 1984, "Consumer Protection Economics: A Selective Survey," in *Empirical Approaches to Consumer Protection Economics* (eds. P.M. Ippolito, and D.T. Scheffman), Bureau of Economics, Washington, DC.
- Jaffe, A.B., S.R. Peterson, P.R. Portney, and R. N. Stavins, 1995, "Environmental Regulation and the Competitiveness of US Manufacturing: What Does Evidence Tell Us," *Journal of Economic Literature*, XXXIII, 132-163.
- Katsikeas, C.S., N.F. Piercy and C. Ioannidis, 1996, "Determinants of Export Performance in a European Context," *European Journal of Marketing*, 30(6), 6-35.
- Kramer, C.S., 1988, "Harmonizing Health and Sanitary Standards in the GATT: Proposals and Issues," *Discussion Paper Series* No: FAP88-02, National Center for Food and Agricultural Policy, Washington, DC.
- Kreps, D. M., 1990. *A Course in Microeconomics Theory*, Princeton, New Jersey.
- Laffont, J., and J. Tirole, 1993, *A Theory of Incentives in Procurement and Regulation*, MIT Press, Cambridge.
- Lang, R., 1995, "Making ISO 9001 the foundation of Our Business System," *Cereal Foods World*, 40, 23-25.
- Litan, R.E. and W.D. Nordhaus, 1983, *Reforming Federal Regulation*, Yale University Press, New Haven, Connecticut.
- Lloyds Register Quality Assurance, 1995, *ISO 9000: Setting Standards for Better Business*, Hoboken, NJ.

- Machimada, J., 1994, "Multiattribute Analysis of ISO 9000 Registration: An Analytical Hierarchy Process Based Approach," M.A. thesis, University of Missouri.
- Mahe, L.P. and F. Ortalo-Magne, 1998, "International Cooperation in the Regulation of Food Quality and Safety Attributes," paper presented at the OECD Workshop on Emerging Trade Issues in Agriculture, Paris.
- Manchester Business School, 1995, *ISO 9000 – Does It work?*, SGS Yarley, Surrey.
- Marsden, T., 1998, "New Rural Territories: Regulating the Differential Rural Spaces," *Journal of Rural Studies*, 14, 107-117.
- Mazzocco, M., 1996, "HACCP as a Business Management Tool," *American Journal of Agricultural Economics*, 78, 770-774.
- Morall, J.F. III, 1997, "An Assessment of US Regulatory Impact Analysis Program," in *Regulatory Impact Analysis, Best Practices in OECD Countries*, OECD, Paris.
- Morris, C., 2000, "Quality Assurance Schemes: A New Way of Delivering Environmental Benefits in Food Production?" *Journal of Environmental Planning and Management*, 43(3), 433-448.
- Nimon, W. and J. Beghin, 1999, "Ecolabels and International Trade in Textile and Apparel Market," *American Journal of Agricultural Economics*, 81(5), 1078-1083.
- Noteboom, B., 1993, "Firm Size Effects on Transaction Costs," *Small Business Economics*, 5, 283—295.
- Nygaard, B., and O. Storstad, 1998, "De-globalisation of Food Markets? Consumers Perception of Safe Food," *Sociologia Ruralis*, 38, 35--53.
- Özel A., 1998, *ISO 9000 Standardları Uluslararası Rekabet ve Kobiler*, İzmir Ticaret Odası, İzmir.
- Pagan, A., and A.Ullah, 1999, *Nonparametric Econometrics*, Cambridge University Press, New York and Melbourne.
- Palmer, K. P., W. E. Oates, P.R. Portney, 1995, "Tightening Environmental Standards: The Benefit-Cost or No-Cost Paradigm," *Journal of Economic Perspectives*, 9(4), 119-132.
- Pethig, R., 1975, "Pollution, Welfare and Environmental Policy in the Theory of Comparative Advantage," *Journal of Environmental Economics and Management*, 2, 160-69.
- Porter, M. E., C. van der Linde, 1995, "Toward a New Conception of the Environment-Competitiveness Relationship," *Journal of Economic Perspectives*, 9(4), 97—118.
- Porter, M. E., 1991, "America's Green Strategy," *Scientific American*, 264,168.
- Raytheon Inc., 1991, "Alternate Cleaning Technology," Technical Report Phase II.
- Roberts, D., T.E. Josling and D. Orden, 1999, "A Framework for Analyzing Technical Trade Barriers in Agricultural Markets," Technical Bulletin No. 1876, Economic Research Service, US Department of Agriculture.

- Seddon, J., R. Davis, M. Loughran, R. Murrell, 1993, "BS 5750 Implementation and Value Added: A Survey of Registered Companies," Vanguard Consulting Ltd., Buckingham.
- Siebert, H., 1977, "Environmental Quality and Gains From Trade," *Kyklos*, 30 (4), 657-73.
- Simpson, R. D., and R. L. Bradford, 1996, "Taxing Variable Cost: Environmental Regulation as Industrial Policy," *Journal of Environmental Economics and Management*, 30, 282-300.
- Steinz, R., 1998, "The Precautionary Principle in Food Law," *European Food Law Review*, 4, 413-432.
- United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service, Principles of HACCP, September, 1999
- Unnevehr, L.J., and N. Hirschborn, 2000, *Food Safety Issues in the Developing World*, World Bank.
- Unnevehr, L.J., 2000, "Food Safety in the Changing World Food System," paper presented at the American Agricultural Economics Association Meeting, Florida .
- Unnevehr, L.J., and H.H. Jensen, 1999, "The Economics Implications of Using HACCP as a Food Safety Regulatory Standard," *Food Policy*, 24, 625-635.
- Unnevehr, L.J., and H.H. Jensen, 1996, "HACCP as a Regulatory Innovation to Improve Food Safety in the Meat Industry," *American Journal of Agricultural Economics*, 78, 764-769.
- Uzmei, M., and R. Tabor, 1994, "The ISO 9000 Experience in the Southeastern U.S.," *The Southern Business and Economics Journal* (October), 35-49.
- Varzakas, T., D. Jukes, 1997, "Globalisation of Food Quality Standards: The Impact in Greece," *Food Policy*, 22(6), 501-514.
- White Paper (2000), European Commission Publication, Brussels.
- Yohe, G. W., 1979, "The Backward Incidence of Pollution Control-Some Comparative Statics in General Equilibrium," *Journal of Environmental Economics and Management*, 6 (3), 187-98.
- Yücel, E.M., and S. Mahmud, 2000, "Testing Marshall-Lerner Condition: A Non-Parametric Approach," manuscript, Bilkent University.
- Zou, S., and S. Stan, 1998, "The Determinants of Export Performance: A review of the Empirical Literature between 1987 and 1997," *International Marketing Review*, 15(5), 333-356.

## EKLER

### Ek 1. Anket

#### Araştırma Formu

Firma İsmi:.....

Telefonu:..... Faks:.....

Ürün adı ve G.T.İ.P. Kodu İşaretleyiniz (Yanına çarpı koyabilirsiniz):

1) Zeytinyağı 1509 2) Balık Ürünleri 1604 3) Sebze Konserveleri 2005

4) Domates Salçası ve Ürünleri 2002 5) Meyve Suları 2009

(Bu ürünlerden birden fazlasını ihraç ediyorsanız, lütfen herbir ürün için ayrı bir form doldurunuz)

1- İhracatını yaptığınız ürünü nereden tedarik ediyorsunuz? Eğer birden fazla kanaldan tedarik yapıyor iseniz % dağılımını da belirtiniz.

- Kendi fabrikamızda veya işletmemizde üretiyoruz (%.....)
- Küçük Üreticilerden alıyoruz (%....)
- Büyük Üretici firmalardan (%....)
- Aracılardan (%....)
- Diğer (belirtiniz:.....) (%...)

2- Pazarlama ile ilgili faaliyetleri siz mi yapıyorsunuz? (Uygun Olanın Yanına çarpı koyabilirsiniz)

- Tamamen
- Kısmen
- Başkasına Yaptırıyoruz

3- Dağıtım ile ilgili faaliyetleri siz mi yapıyorsunuz? (Uygun Olanın Yanına çarpı koyabilirsiniz)

- Tamamen
- Kısmen
- Başkasına Yaptırıyoruz

4- Hammaddeyi nereden sağlıyorsunuz? Eğer birden fazla kanaldan tedarik yapıyor iseniz % dağılımını da belirtiniz.

- Kendi işletmemizde üretiyoruz (%....)
- Küçük Üreticilerden alıyoruz (%....)
- Büyük Üretici firmalardan alıyoruz (%....)
- Aracılardan sağlıyoruz (%.....)
- Sözleşmeli üretim yaptırıyoruz (%.....)
- Diğer (belirtiniz:.....) (%...)

5- Kaç yıldır bu ürünü ihraç ediyorsunuz?

6- Önümüzdeki dönemde Avrupa pazarında, aşağıdaki faktörleri, ihracatınızı arttırmadaki önemine göre gruplayınız.

| Faktör                                    | Çok Önemli | Önemli | Az Önemli | Önemsiz |
|---|------------|--------|-----------|---------|
| Birim Maliyeti Düşürmek                   |            |        |           |         |
| Pazarlama Etkinliği                       |            |        |           |         |
| Kur Dalgalanmaları                        |            |        |           |         |
| Kaliteli Mal Üretimi                      |            |        |           |         |
| Emniyet ve Sağlık Standartlarına Uygunluk |            |        |           |         |
| Çevreye Zararsız Üretim Yapmak            |            |        |           |         |
| Reklam                                    |            |        |           |         |
| Teknoloji                                 |            |        |           |         |
| Kaliteli Hammadde Bulunabilirliği         |            |        |           |         |
| Makroekonomik Stabilite                   |            |        |           |         |
| ISO 9000, 14000 belgelerinin alınması     |            |        |           |         |
| Teknik Standartlara Uygunluk              |            |        |           |         |

7- 6. Soruda bahsedilen faktörler arasında rekabet gücünü arttırmada en önemli 3 faktörü sıralayınız:

1. 2. 3.

8- Aşağıdaki sorularda uygun olan kutuları, her üç yıl için işaretleyiniz.

|   | 1997 |       | 1998 |       | 1999 |       |
|---|------|-------|------|-------|------|-------|
|   | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır |
| 1- İyi Bir Ambalaj kullanıyor musunuz?  |      |       |      |       |      |       |
| 2- Rakip Firmalarla karşılaştırıldığında kullandığınız Ambalaj en iyisi mi?                                       |      |       |      |       |      |       |
| 3- Hammadde aşamasında kalite kontrol sisteminiz var mı?  |      |       |      |       |      |       |
| 4- İmalat aşamasında kalite kontrol sisteminiz var mı?  |      |       |      |       |      |       |
| 5- Nihai üründe kalite kontrol sisteminiz var mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 6-Emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk için yatırım yaptınız mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 7-Ürün Kalitesini arttırmak için yatırım yaptınız mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 8-Çalışanlarınızı kalite, teknik ve sağlık standartlarına uygunluk ile ilgili hizmet içi eğitimden geçirdiniz mi? |      |       |      |       |      |       |
| 9-Çalışanlarınızı herhangi bir eğitimden geçirdiniz mi?   |      |       |      |       |      |       |
| 10- HACCP uyguluyor musunuz?  |      |       |      |       |      |       |
| 11-10. soruya cevabınız hayır ise, HACCP uygulamayı düşünüyor musunuz?  |      |       |      |       |      |       |
| 12- Kaliteli hammadde bulabiliyor musunuz?  |      |       |      |       |      |       |
| 13- ISO-9000 belgeniz var mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 14- ISO-9000 belgesinin alınması sizce gerekli mi?  |      |       |      |       |      |       |
| 15- Tüketici istekleri araştırma ya da başka yollarla kontrol ediliyor mu?  |      |       |      |       |      |       |
| 16- Kalite veya sağlık standartları sebebi ile ihraç edilen malların reddedilmesi olayı ile karşılaştınız mı?     |      |       |      |       |      |       |
| 17- Laboratuvar iyileştirmesi için yatırım yaptınız mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 18- Toplam kalite yönetimi uyguluyor musunuz?   |      |       |      |       |      |       |
| 19- TSEK belgeniz var mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 20- AR-GE bölümünüz var mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 21-Nakliye sırasında ürününüzü bozulmaya karşı koruyor musunuz?   |      |       |      |       |      |       |
| 22- GMP (Good Manufacturing Practice) uyguluyor musunuz?  |      |       |      |       |      |       |

9- Ürün Kalitesinin arttırımı veya standartlara uygunluk ile ilgili yapmış olduğunuz yatırımların (örneğin ISO-9000 belgesinin alınması vb.), ne gibi sonuçlarını aldınız?

Yatırım Alanını seçiniz: 1)Ürün Kalitesi 2) Standartlara uygunluk 3) Her ikisi

|   | Fazlasıyla | Biraz | Hiç |
|---|------------|-------|-----|
| a) Rekabet gücümüzü arttırdı                                |            |       |     |
| b) Toplam ihracat miktarımızı arttırdı.                     |            |       |     |
| c) Güvenilirliğimizi arttırdı.                              |            |       |     |
| d) Dış pazarda, pazar payımız arttı.                        |            |       |     |
| e) İhracatımız daha istikrarlı yapıya kavuştu.              |            |       |     |
| f) Firma içi etkinliği arttırdı.                            |            |       |     |
| g) Maliyetleri azalttı.                                     |            |       |     |
| h) Teknik, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk arttı. |            |       |     |
| i) Üretiminden kaynaklanan çevre problemleri azaldı.        |            |       |     |
| j) Uluslararası işbirliği sağladı.                          |            |       |     |

10- Aşağıdaki sorularda uygun olan kutuları, her üç yıl için işaretleyiniz.

|  | 1997 |       | 1998 |       | 1999 |       |
|--|------|-------|------|-------|------|-------|
|  | Evet | Hayır | Evet | Hayır | Evet | Hayır |
| 1-ISO-14000 belgeniz var mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 2-ISO-14000 belgesinin alınması rekabet açısından önemli mi?                               |      |       |      |       |      |       |
| 3-Ürün, üretim ya da kullanım aşamasında çevre kirliliği oluşturuyor mu?                   |      |       |      |       |      |       |
| 4- 3. Soruya cevabınız evet ise, Arıtma tesisiniz var mı?                                  |      |       |      |       |      |       |
| 5- Eco label (çevre dostu etiketi) var mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 6- Eco label alınması rekabet gücünüzü artırır mı?   |      |       |      |       |      |       |
| 7- Ürününüzü Çevreye daha duyarlı bir hale getirmeye yönelik yatırımlarınız oldu mu?       |      |       |      |       |      |       |
| 8- İşletmenizde, üretimin herhangi bir aşamasında, Kömür veya Fuel-oil kullanıyor musunuz? |      |       |      |       |      |       |
| 9- Kullandığınız hammaddede pestisit kalıntısı sorunu var mı?                              |      |       |      |       |      |       |
| 10- Alıcılar için çevre ile dost ürün, bir tercih nedeni midir?                            |      |       |      |       |      |       |

11- Firmanızın son üç yılda Avrupa Birliği Pazarına yaptığı ihracat ne kadardı? (Sadece değer kısmını ve yüzde payını doldurabilirsiniz)

| Yıllar | Miktar (Ton) | Değer (Milyar TL) | Değer (1000 ABD doları) | Yapılan Üretiminizin Yüzde Olarak Payı | Toplam İhracatta Kendi Payı |
|--------|--------------|-------------------|-------------------------|--|-----------------------------|
| 1997   |              |                   |                         |  |                             |
| 1998   |              |                   |                         |  |                             |
| 1999   |              |                   |                         |  |                             |

12- Son üç yılda gerçekleştirdiğiniz toplam ihracatta Avrupa Birliği ülkelerinin payları yüzde olarak ne kadardı?

| Yıllar | AB % payı |
|--------|-----------|
| 1997   |           |
| 1998   |           |
| 1999   |           |

13- Firmanız Türkiye’de bu ürünü ihraç eden firmalar arasında yapılan ihracatın toplam değerine göre hangi kategoridedir? (Lütfen geçerli olan şıkkı işaretleyiniz)

|                              | 1997 | 1998 | 1999 |
|------------------------------|------|------|------|
| Büyük firmadır               |      |      |      |
| Orta büyüklükte bir firmadır |      |      |      |
| Küçük firmadır               |      |      |      |

14- Avrupa Birliği ülkelerine ihracat yapabilmek için, kalite, çevre, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk için istenen analiz veya belgeler nelerdir?

15- 13. soruda bahsedilen analiz veya belge işlemlerini Türkiye’de yaptırmak mümkün mü?  
1) Tamamen mümkün 2) Kısmen mümkün 3) Mümkün değil

16- 13. soruda bahsedilen analiz veya belge işlemlerinin toplam maliyetteki payı yüksek midir?  
Evet Hayır

17- Sizce kalite, çevre, sağlık-emniyet standartları Avrupa Birliği ülkeleri tarafından kendi firmalarını korumak için tarife dışı ticari engellemeler olarak kullanılıyor mu?

- 1) Tamamen Kullanılıyor      2) Kısmen Kullanılıyor      3) Kullanılmıyor

18- Avrupa Birliği'nin çevre, sağlık-emniyet ve kalite ile ilgili standartları göz önüne alındığında, ihracatta karşılaşılan problemler nelerdir? İhracatı arttırabilmek için, kalite, çevre, sağlık-emniyet standartlarıyla ilgili olarak neler yapılmalıdır? Önerileriniz nelerdir? Avrupa Birliğine İhracatla ilgili her türlü istek ve şikayetlerinizi burada belirtebilirsiniz. Bu bilgiler kesinlikle saklı tutulacaktır. Gerekirse ek sayfa kullanabilirsiniz.

- a) Problemler
- b) Devletin alması gereken ekonomik ve diğer önlemler?
- c) Firmaların yapması gerekenler?
- d) Sektörün yapması gerekenler?

**Gösterdiğiniz ilgi ve duyarlılık için teşekkür ederiz.**



## Ek 2. Anket Analizi sonucu Elde Edilen Tablolar

### Anket yapılan alt sektör firma sayıları ve yüzdesi.

|                    | Frekans | Yüzde |
|--------------------|---------|-------|
| Zeytinyağı         | 12      | 12    |
| Balık ürünleri     | 13      | 13    |
| Sebze konserveleri | 34      | 35    |
| Domates salçası    | 31      | 32    |
| Meyve suları       | 7       | 7     |
| Toplam             | 97      | 100   |

### İhracatı yapılan ürünün nereden tedarik edildiği. (%)

|                                | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Kendi fabrikasında üretir      | 38,9       | 61,1           | 46,7               | 38,9            | 16,2         | 38,3   |
| Küçük Üreticiden alır          | 16,7       | 22,2           | 22,2               | 19,4            | 64,9         | 31,2   |
| Büyük Üretici firmalardan alır | 27,8       | 2,8            | 26,7               | 30,6            | 5,4          | 20,1   |
| Aracılardan alır               | 11,1       | 5,6            | 2,2                | 2,8             | 13,5         | 6,5    |
| Diğer                          | 5,6        | 5,6            | 2,2                | 8,3             | 0,0          | 3,9    |
| Toplam                         | 100,0      | 100,0          | 100,0              | 100,0           | 100,0        | 100,0  |

### Pazarlama ile ilgili faaliyetleri siz mi yapıyorsunuz? (%)

| Pazarlama ile ilgili faaliyetleri siz mi yapıyorsunuz? | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Tamamen  | 92         | 100            | 82                 | 83              | 100          | 88     |
| Kısmen   | 8          | 0              | 15                 | 13              | 0            | 10     |
| Baskasına  | 0          | 0              | 3                  | 3               | 0            | 2      |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N  | 12         | 12             | 34                 | 30              | 8            | 96     |

Not: Tabloların son satırında bulunan N ile o sütuna ait cevap veren grubun sayısı ifade edilmiştir.

### Dağıtım ile ilgili faaliyetleri siz mi yapıyorsunuz ? (%)

| Dağıtım ile ilgili faaliyetleri siz mi yapıyorsunuz? | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Tamamen  | 75         | 58             | 32                 | 50              | 63           | 49     |
| Kısmen   | 25         | 33             | 50                 | 40              | 13           | 39     |
| Başkasına  | 0          | 8              | 18                 | 10              | 25           | 13     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N  | 12         | 12             | 34                 | 30              | 8            | 96     |

### Hammaddeyi nereden sağlar? (%)

|                           | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Kendi işletmesi           | 10         | 6              | 0                  | 2               | 4            | 4      |
| Küçük Üreticiden          | 29         | 10             | 50                 | 45              | 59           | 37     |
| Büyük Üretici firmalardan | 14         | 6              | 2                  | 2               | 11           | 7      |
| Aracılardan               | 38         | 6              | 8                  | 7               | 15           | 13     |
| Sözleşmeli üretim         | 5          | 55             | 34                 | 38              | 4            | 30     |
| Diğer                     | 5          | 16             | 6                  | 5               | 7            | 8      |
| Toplam                    | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                         | 21         | 31             | 50                 | 55              | 27           | 134    |

Not: Cevaplar birden fazla seçeneğe sahip olduğu için firma sayısı 97'den büyüktür.

### Kaç yıldır bu ürünü ihrac ediyor

| Sektör             | Ortalama yıl | N  |
|--------------------|--------------|----|
| Zeytinyağı         | 15,0         | 11 |
| Balık ürünleri     | 13,8         | 13 |
| Sebze konserveleri | 13,0         | 34 |
| Domates salçası    | 12,4         | 30 |
| Meyve suları       | 10,0         | 7  |
| Ortalama           | 12,9         | 95 |

### Avrupa pazarına ihracattaki önemli faktörler (Önem sırasına göre)

|   |    |
|---|----|
| Birim maliyeti düşürmek                   | 1  |
| Kaliteli mal üretimi                      | 2  |
| Emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk | 3  |
| Teknik standartlara uygunluk              | 4  |
| Kaliteli hammadde bulunabilirliği         | 5  |
| Pazarlama etkinliği                       | 6  |
| Makroekonomik stabilite                   | 7  |
| Teknoloji                                 | 8  |
| Kur dalgalanmaları                        | 9  |
| Çevreye zararsız üretim yapmak            | 10 |
| ISO 9000, 14000 belgelerinin alınması     | 11 |
| Reklam                                    | 12 |

### Rekabet gücünü artırmada en önemli 1. Faktör (%)

| 1. faktör                                 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Birim maliyeti düşürmek                   | 50         | 62             | 45                 | 45              | 57           | 49     |
| Kaliteli mal üretimi                      | 25         | 15             | 27                 | 34              | 43           | 29     |
| Kur dalgalanmaları                        | 0          | 15             | 9                  | 3               | 0            | 7      |
| Pazarlama etkinliği                       | 13         | 0              | 6                  | 7               | 0            | 6      |
| Makroekonomik stabilite                   | 0          | 8              | 3                  | 7               | 0            | 4      |
| Kaliteli hammadde bulunabilirliği         | 0          | 0              | 6                  | 0               | 0            | 2      |
| Teknik standartlara uygunluk              | 13         | 0              | 3                  | 0               | 0            | 2      |
| Emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk | 0          | 0              | 0                  | 3               | 0            | 1      |
| Toplam                                    | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 8          | 13             | 33                 | 29              | 7            | 90     |

### Rekabet gücünü artırmada en önemli 2. Faktör (%)

| 2. faktör                                 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Birim maliyeti düşürmek                   | 25         | 8              | 33                 | 29              | 14           | 26     |
| Kur dalgalanmaları                        | -          | 23             | 18                 | 25              | 29           | 20     |
| Kaliteli mal üretimi                      | 25         | 38             | 18                 | 7               | 29           | 19     |
| Kaliteli hammadde bulunabilirliği         | -          | 8              | 15                 | 18              | 14           | 13     |
| Pazarlama etkinliği                       | 13         | 15             | -                  | 7               | -            | 6      |
| Emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk | -          | 8              | 3                  | 4               | -            | 3      |
| Reklam                                    | 25         | -              | -                  | 4               | -            | 3      |
| Teknoloji                                 | -          | -              | 6                  | -               | 14           | 3      |
| Makroekonomik stabilite                   | -          | -              | 3                  | 4               | -            | 2      |
| Çevreye zararsız üretim yapmak            | 13         | -              | -                  | -               | -            | 1      |
| ISO 9000, 14000 belgelerinin alınması     | -          | -              | 3                  | -               | -            | 1      |
| Teknik standartlara uygunluk              | -          | -              | -                  | 4               | -            | 1      |
| Toplam                                    | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 8          | 13             | 33                 | 28              | 7            | 89     |

Rekabet gücünü artırmada en önemli 3. Faktör (%)

| 3. faktör                                 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Birim maliyeti düşürmek                   | -          | 15             | 12                 | 21              | 14           | 15     |
| Pazarlama etkinliği                       | 14         | -              | 21                 | 18              | -            | 15     |
| Kaliteli mal üretimi                      | -          | 15             | 21                 | 14              | -            | 15     |
| Emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk | 14         | 15             | 15                 | 7               | 43           | 15     |
| Makroekonomik stabilite                   | 14         | 15             | 3                  | 7               | -            | 7      |
| Teknik standartlara uygunluk              | 14         | 23             | 3                  | 4               | -            | 7      |
| Kur dalgalanmaları                        | 14         | -              | 6                  | 7               | -            | 6      |
| Teknoloji                                 | -          | 8              | 6                  | -               | 29           | 6      |
| ISO 9000, 14000 belgelerinin alınması     | -          | -              | 6                  | 11              | -            | 6      |
| Reklam                                    | 14         | -              | 3                  | 7               | -            | 5      |
| Kaliteli hammadde bulunabilirliği         | 14         | 8              | 3                  | -               | 14           | 5      |
| Çevreye zararsız üretim yapmak            | -          | -              | -                  | 4               | -            | 1      |
| Toplam                                    | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 7          | 13             | 33                 | 28              | 7            | 88     |

İyi bir ambalaj kullanıyor mu? 1997 (%)

| İyi bir ambalaj kullanıyor mu? 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                               | 36         | 8              | 3                  | 11              | 20           | 11     |
| Evet                                | 64         | 92             | 97                 | 89              | 80           | 89     |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                   | 11         | 13             | 32                 | 28              | 5            | 89     |

İyi bir ambalaj kullanıyor mu? 1998 (%)

| İyi bir ambalaj kullanıyor mu? 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                               | 36         | 8              | 3                  | 10              | 33           | 12     |
| Evet                                | 64         | 92             | 97                 | 90              | 67           | 88     |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                   | 11         | 13             | 34                 | 29              | 6            | 93     |

İyi bir ambalaj kullanıyor mu? 1999 (%)

| İyi bir ambalaj kullanıyor mu? 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                               | 27         | 8              | 3                  | 10              | 29           | 11     |
| Evet                                | 73         | 92             | 97                 | 90              | 71           | 89     |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                   | 11         | 13             | 34                 | 30              | 7            | 95     |

Rakibe göre ambalaj iyi mi? 1997 (%)

| Rakibe göre ambalaj iyi mi? 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                            | 40         | 31             | 19                 | 34              | 17           | 28     |
| Evet                             | 60         | 69             | 81                 | 66              | 83           | 72     |
| Toplam                           | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                | 10         | 13             | 32                 | 29              | 6            | 90     |

Rakibe göre ambalaj iyi mi? 1998 (%)

| Rakibe göre ambalaj iyi mi? 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                            | 40         | 31             | 15                 | 34              | 29           | 27     |
| Evet                             | 60         | 69             | 85                 | 66              | 71           | 73     |
| Toplam                           | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                | 10         | 13             | 34                 | 29              | 7            | 93     |

Rakibe göre ambalaj iyi mi? 1999 (%)

| Rakibe göre ambalaj iyi mi? 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                            | 40         | 23             | 15                 | 34              | 25           | 26     |
| Evet                             | 60         | 77             | 85                 | 66              | 75           | 74     |
| Toplam                           | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                | 10         | 13             | 34                 | 29              | 8            | 94     |

Hammadde de kalite kontrol sistemi var mı? 1997 (%)

| Hammadde de kalite kontrol sistemi var mı? 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | 0          | 23             | 9                  | 15              | 17           | 12     |
| Evet  | 100        | 77             | 91                 | 85              | 83           | 88     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 11         | 13             | 32                 | 27              | 6            | 89     |

Hammadde de kalite kontrol sistemi var mı? 1998 (%)

| Hammadde de kalite kontrol sistemi var mı? 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | -          | 15             | 9                  | 14              | 14           | 11     |
| Evet  | 100        | 85             | 91                 | 86              | 86           | 89     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 11         | 13             | 33                 | 28              | 7            | 92     |

Hammadde de kalite kontrol sistemi var mı? 1999 (%)

| Hammadde de kalite kontrol sistemi var mı? 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|
| Hayır   | -          | 15             | 9                  | 14              |              |
| Evet  | 100        | 85             | 91                 | 86              | 100          |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          |
| N   | 11         | 13             | 33                 | 29              | 8            |

İmalat aşamasında kalite kontrol var mı? 1997 (%)

| İmalat aşamasında kalite kontrol var mı? 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | -          | 8              | 6                  | 7               | -            | 6      |
| Evet  | 100        | 92             | 94                 | 93              | 100          | 94     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 11         | 13             | 32                 | 28              | 6            | 90     |

İmalat asamasında kalite kontrol var mı? 1998 (%)

| İmalat asamasında kalite kontrol var mı? 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | -          | 8              | 6                  | 7               |              | 5      |
| Evet  | 100        | 92             | 94                 | 93              | 100          | 95     |
| N   | 11         | 13             | 33                 | 28              | 7            | 92     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

İmalat asamasında kalite kontrol var mı? 1999 (%)

| İmalat asamasında kalite kontrol var mı? 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | -          | 8              | 6                  | 7               | -            | 5      |
| Evet  | 100        | 92             | 94                 | 93              | 100          | 95     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 11         | 13             | 33                 | 28              | 8            | 93     |

Nihai üründe kalite kontrol sistemi var mı? 1997 (%)

| Nihai üründe kalite kontrol sistemi var mı? 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | -          | 8              | 3                  | 7               | 17           | 6      |
| Evet   | 100        | 92             | 97                 | 93              | 83           | 94     |
| N  | 12         | 13             | 31                 | 28              | 6            | 90     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Nihai üründe kalite kontrol sistemi var mı? 1998 (%)

| Nihai üründe kalite kontrol sistemi var mı? 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | -          | 8              | 6                  | 3               | -            | 4      |
| Evet   | 100        | 92             | 94                 | 97              | 100          | 96     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N  | 12         | 13             | 33                 | 29              | 7            | 94     |

Nihai üründe kalite kontrol sistemi var mı? 1999 (%)

| Nihai üründe kalite kontrol sistemi var mı? 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | 0          | 8              | 6                  | 3               | 0            | 4      |
| Evet   | 100        | 92             | 94                 | 97              | 100          | 96     |
| N  | 12         | 13             | 33                 | 30              | 8            | 96     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Emniyet ve sağlık standartları için yatırım yaptı mı 1997? (%)

| Emniyet ve sağlık st için yatırım yaptı mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | 60         | 31             | 55                 | 56              | 40           | 51     |
| Evet  | 40         | 69             | 39                 | 37              | 60           | 44     |
| Üretici değil                                   |            |                |                    | 3               | 7            | 3      |
| N   | 10         | 13             | 31                 | 27              | 5            | 86     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Emniyet ve sağlık standartları için yatırım yaptı mı 1998? (%)

| Emniyet ve sağlık st için yatırım yaptı mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | 40         | 23             | 61                 | 44              | 50           | 47     |
| Evet  | 60         | 77             | 36                 | 48              | 50           | 49     |
| Üretici değil                                   | 0          | 0              | 3                  | 7               | 0            | 3      |
| N   | 10         | 13             | 33                 | 27              | 6            | 89     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Emniyet ve sağlık standartları için yatırım yaptı mı 1999? (%)

| Emniyet ve sağlık st için yatırım yaptı mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | 30         | 23             | 55                 | 39              | 43           | 42     |
| Evet  | 70         | 77             | 42                 | 54              | 57           | 55     |
| Üretici değil                                   | 0          | 0              | 3                  | 7               | 0            | 3      |
| N   | 10         | 13             | 33                 | 28              | 7            | 91     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Ürün kalitesi artırmak için yatırım yaptı mı? 1997 (%)

| Ürün kalitesi artırmak için yatırım 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                    | 78         | 15             | 58                 | 41              | 40           | 47     |
| Evet                                     | 22         | 85             | 39                 | 52              | 60           | 49     |
| Üretici değil                            | 0          | 0              | 3                  | 7               | 0            | 4      |
| N  | 9          | 13             | 31                 | 27              | 5            | 85     |
| Toplam                                   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Ürün kalitesi artırmak için yatırım yaptı mı ? 1998 (%)

| Ürün kalitesi artırmak için yatırım 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                    | 78         | 8              | 55                 | 33              | 50           | 43     |
| Evet                                     | 22         | 92             | 42                 | 59              | 50           | 53     |
| Üretici değil                            | 0          | 0              | 3                  | 7               | 0            | 3      |
| N  | 9          | 13             | 33                 | 27              | 6            | 88     |
| Toplam                                   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Ürün kalitesi artırmak için yatırım yaptı mı ? 1999 (%)

| Ürün kalitesi artırmak için yatırım 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                    | 56         | 8              | 55                 | 29              | 43           | 39     |
| Evet                                     | 44         | 92             | 42                 | 64              | 57           | 58     |
| Üretici değil                            | 0          | 0              | 3                  | 7               | 0            | 3      |
| N  | 9          | 13             | 33                 | 28              | 7            | 90     |
| Toplam                                   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çalışanlara hizmet içi eğitim 1997? (%)

|        | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | 40         | 31             | 39                 | 37              | 40           | 37     |
| Evet   | 60         | 69             | 61                 | 63              | 60           | 63     |
| N      | 10         | 13             | 31                 | 27              | 5            | 86     |
| Toplam | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çalışanlara hizmet içi eğitim 1998? (%)

| Çalışanlara hizmet içi eğitim 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 40         | 15             | 39                 | 30              | 50           | 34     |
| Evet                               | 60         | 85             | 61                 | 70              | 50           | 66     |
| N                                  | 10         | 13             | 33                 | 27              | 6            | 89     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çalışanlara hizmet içi eğitim 1999? (%)

| Çalışanlara hizmet içi eğitim 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 40         | 8              | 39                 | 32              | 29           | 32     |
| Evet                               | 60         | 92             | 61                 | 68              | 71           | 68     |
| N                                  | 10         | 13             | 33                 | 28              | 7            | 91     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çalışanlara herhangi bir eğitim 1997 ? (%)

| Çalışanlara herhangi bir eğitim 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                | 50         | 31             | 45                 | 41              | 40           | 42     |
| Evet                                 | 50         | 69             | 55                 | 59              | 60           | 58     |
| N                                    | 10         | 13             | 31                 | 27              | 5            | 86     |
| Toplam                               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çalışanlara herhangi bir eğitim 1997 ? (%)

| Çalışanlara herhangi bir eğitim 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                | 50         | 15             | 45                 | 33              | 50           | 38     |
| Evet                                 | 50         | 85             | 55                 | 67              | 50           | 62     |
| N                                    | 10         | 13             | 33                 | 27              | 6            | 89     |
| Toplam                               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çalışanlara herhangi bir eğitim 1999 ? (%)

| Çalışanlara herhangi bir eğitim 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                | 50         | 8              | 45                 | 36              | 43           | 37     |
| Evet                                 | 5          | 12             | 18                 | 18              | 4            | 57     |
| Evet                                 | 50         | 92             | 55                 | 64              | 57           | 63     |
| N                                    | 10         | 13             | 33                 | 28              | 7            | 91     |
| Toplam                               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

HACCP uyguluyor mu 1997 ? (%)

| HACCP uyguluyor mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 90         | 54             | 87                 | 87              | 83           | 82     |
| Evet                    | 10         | 46             | 13                 | 13              | 17           | 18     |
| N                       | 10         | 13             | 31                 | 23              | 6            | 83     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

### HACCP uyguluyor mu 1998 ? (%)

| HACCP uyguluyor mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 89         | 31             | 85                 | 71              | 71           | 72     |
| Evet                    | 11         | 69             | 15                 | 29              | 29           | 28     |
| N                       | 9          | 13             | 33                 | 24              | 7            | 86     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

### HACCP uyguluyor mu 1999 ? (%)

| HACCP uyguluyor mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 80         | 31             | 85                 | 71              | 71           | 71     |
| Evet                    | 20         | 69             | 15                 | 29              | 29           | 29     |
| N                       | 10         | 13             | 33                 | 24              | 7            | 87     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

### HACCP düşünüyor mu 1997? (%)

| HACCP düşünüyor mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 75         | 50             | 39                 | 31              | 50           | 44     |
| Evet                    | 25         | 50             | 61                 | 69              | 50           | 56     |
| N                       | 8          | 4              | 23                 | 16              | 4            | 55     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

### HACCP düşünüyor mu 1998? (%)

| HACCP düşünüyor mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 75         | 50             | 39                 | 29              | 40           | 42     |
| Evet                    | 25         | 50             | 61                 | 71              | 60           | 58     |
| N                       | 8          | 4              | 23                 | 17              | 5            | 57     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

### HACCP düşünüyor mu 1999? (%)

| HACCP düşünüyor mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 75         | 50             | 35                 | 22              | 40           | 38     |
| Evet                    | 25         | 50             | 65                 | 78              | 60           | 62     |
| N                       | 8          | 4              | 23                 | 18              | 5            | 58     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

### Kaliteli hammadde bulabiliyor mu 1997 ? (%)

| Kaliteli hammadde bulabiliyor mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                 | 33         | 46             | 33                 | 52              | 20           | 40     |
| Evet                                  | 67         | 54             | 67                 | 48              | 80           | 60     |
| N                                     | 12         | 13             | 30                 | 27              | 5            | 87     |
| Toplam                                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

### Kaliteli hammadde bulabiliyor mu 1998 ? (%)

| Kaliteli hammadde bulabiliyor mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                 | 42         | 38             | 25                 | 29              | 33           | 31     |
| Evet                                  | 58         | 62             | 75                 | 71              | 67           | 69     |
| N                                     | 12         | 13             | 32                 | 28              | 6            | 91     |
| Toplam                                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |



**Kaliteli hammadde bulabiliyor mu 1999 ? (%)**

| Kaliteli hammadde bulabiliyor mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                 | 25         | 31             | 31                  | 31              | 43           | 31     |
| Evet                                  | 75         | 69             | 69                  | 69              | 57           | 69     |
| N                                     | 12         | 13             | 32                  | 29              | 7            | 93     |
| Toplam                                | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

**ISO 9000 var mı 1997 ? (%)**

| ISO 9000 var mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                | 91         | 92             | 78                  | 68              | 67           | 78     |
| Evet                 | 9          | 8              | 22                  | 32              | 33           | 22     |
| N                    | 11         | 13             | 32                  | 28              | 6            | 90     |
| Toplam               | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

**ISO 9000 var mı 1997 ? (%)**

| ISO 9000 var mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                | 82         | 85             | 70                  | 59              | 71           | 70     |
| Evet                 | 18         | 15             | 30                  | 41              | 29           | 30     |
| N                    | 11         | 13             | 33                  | 29              | 7            | 93     |
| Toplam               | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

**ISO 9000 var mı 1999 ? (%)**

| ISO 9000 var mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                | 82         | 85             | 61                  | 50              | 63           | 63     |
| Evet                 | 18         | 15             | 39                  | 50              | 38           | 37     |
| N                    | 11         | 13             | 33                  | 30              | 8            | 95     |
| Toplam               | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

**ISO 9000 gerekli mi 1997? (%)**

| ISO 9000 gerekli mi 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                    | 45         | 58             | 32                  | 32              | 20           | 37     |
| Evet                     | 55         | 42             | 68                  | 68              | 80           | 63     |
| N                        | 11         | 12             | 31                  | 28              | 5            | 87     |
| Toplam                   | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

**ISO 9000 gerekli mi 1998? (%)**

| ISO 9000 gerekli mi 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                    | 45         | 58             | 30                  | 28              |              | 33     |
| Evet                     | 55         | 42             | 70                  | 72              | 100          | 67     |
| N                        | 11         | 12             | 33                  | 29              | 7            | 92     |
| Toplam                   | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

**ISO 9000 gerekli mi 1999? (%)**

| ISO 9000 gerekli mi 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                    | 45         | 50             | 30                  | 23              | 0            | 30     |
| Evet                     | 55         | 50             | 70                  | 77              | 100          | 70     |
| N                        | 11         | 12             | 33                  | 30              | 8            | 94     |
| Toplam                   | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

Tüketici istekleri kontrol ediliyor mu 1997? (%)

| Tüketici istekleri kontrol ediliyor mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                       | 8          | 31             | 26                 | 25              | 33           | 24     |
| Evet  | 92         | 69             | 74                 | 75              | 67           | 76     |
| N   | 12         | 13             | 31                 | 28              | 6            | 90     |
| Toplam                                      | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Tüketici istekleri kontrol ediliyor mu 1998? (%)

| Tüketici istekleri kontrol ediliyor mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                       | 0          | 23             | 24                 | 21              | 29           | 20     |
| Evet  | 100        | 77             | 76                 | 79              | 71           | 80     |
| N   | 12         | 13             | 33                 | 29              | 7            | 94     |
| Toplam                                      | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Tüketici istekleri kontrol ediliyor mu 1999? (%)

| Tüketici istekleri kontrol ediliyor mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                       | 0          | 23             | 21                 | 20              | 25           | 19     |
| Evet  | 100        | 77             | 79                 | 80              | 75           | 81     |
| N   | 12         | 13             | 33                 | 30              | 8            | 96     |
| Toplam                                      | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Mallarınız reddedildi mi 1997 ? (%)

| Mallarınız reddedildi mi 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet                          | 8          | 31             | 17                 | 18              | 17           | 18     |
| Hayır                         | 92         | 69             | 83                 | 82              | 83           | 72     |
| N                             | 12         | 13             | 29                 | 28              | 6            | 88     |
| Toplam                        | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Mallarınız reddedildi mi 1998 ? (%)

| Mallarınız reddedildi mi 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet                          | 8          | 31             | 22                 | 24              | 0            | 20     |
| Hayır                         | 92         | 69             | 78                 | 76              | 100          | 80     |
| N                             | 12         | 13             | 32                 | 29              | 7            | 93     |
| Toplam                        | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Mallarınız reddedildi mi 1999 ? (%)

| Mallarınız reddedildi mi 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet                          | 17         | 23             | 16                 | 20              | 13           | 18     |
| Hayır                         | 83         | 77             | 84                 | 80              | 88           | 82     |
| N                             | 12         | 13             | 32                 | 30              | 8            | 95     |
| Toplam                        | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Labaratuvar yatırımı yaptı mı 1997? (%)**

| Labaratuvar yatırımı yaptı mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 70         | 58             | 50                 | 52              | 40           | 54     |
| Evet                               | 30         | 42             | 47                 | 48              | 60           | 45     |
| N                                  | 10         | 12             | 30                 | 25              | 5            | 82     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Labaratuvar yatırımı yaptı mı 1998? (%)**

| Labaratuvar yatırımı yaptı mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 70         | 38             | 34                 | 41              | 17           | 40     |
| Evet                               | 30         | 62             | 66                 | 59              | 83           | 60     |
| N                                  | 10         | 13             | 32                 | 27              | 6            | 88     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Labaratuvar yatırımı yaptı mı 1999? (%)**

| Labaratuvar yatırımı yaptı mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 60         | 31             | 41                 | 43              | 14           | 40     |
| Evet                               | 40         | 69             | 59                 | 57              | 86           | 60     |
| N                                  | 10         | 13             | 32                 | 28              | 7            | 90     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Toplam Kalite Yönetimi uyguluyor mu? 1997 (%)**

| TQM uyguluyor mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 60         | 54             | 42                 | 35              | 57           | 45     |
| Evet                  | 40         | 46             | 58                 | 65              | 43           | 55     |
| N                     | 10         | 13             | 31                 | 26              | 7            | 87     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Toplam Kalite Yönetimi uyguluyor mu? 1998 (%)**

| TQM uyguluyor mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 60         | 46             | 42                 | 33              | 57           | 43     |
| Evet                  | 40         | 54             | 58                 | 67              | 43           | 57     |
| N                     | 10         | 13             | 33                 | 27              | 7            | 90     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Toplam Kalite Yönetimi uyguluyor mu? 1999 (%)**

| TQM uyguluyor mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 60         | 38             | 44                 | 32              | 50           | 42     |
| Evet                  | 40         | 62             | 56                 | 68              | 50           | 58     |
| N                     | 10         | 13             | 32                 | 28              | 6            | 89     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**TSEK var mı 1997? (%)**

| TSEK var mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır            | 50         | 77             | 50                 | 37              | 57           | 51     |
| Evet             | 50         | 23             | 50                 | 63              | 43           | 49     |
| N                | 10         | 13             | 30                 | 27              | 7            | 87     |
| Toplam           | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

TSEK var mı 1998? (%)

| TSEK var mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır            | 50         | 77             | 53                 | 32              | 57           | 50     |
| Evet             | 50         | 23             | 47                 | 68              | 43           | 50     |
| N                | 10         | 13             | 32                 | 28              | 7            | 90     |
| Toplam           | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

TSEK var mı 1999? (%)

| TSEK var mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır            | 50         | 69             | 53                 | 31              | 57           | 48     |
| Evet             | 50         | 31             | 47                 | 69              | 43           | 52     |
| N                | 10         | 13             | 32                 | 29              | 7            | 91     |
| Toplam           | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Arge bölümü var mı 1997? (%)

| Arge bölümü var mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 70         | 92             | 71                 | 74              | 71           | 75     |
| Evet                    | 30         | 8              | 29                 | 26              | 29           | 25     |
| N                       | 10         | 13             | 31                 | 27              | 7            | 88     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Arge bölümü var mı 1998? (%)

| Arge bölümü var mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 70         | 85             | 73                 | 68              | 71           | 73     |
| Evet                    | 30         | 15             | 27                 | 32              | 29           | 27     |
| N                       | 10         | 13             | 33                 | 28              | 7            | 91     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Arge bölümü var mı 1999? (%)

| Arge bölümü var mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                   | 70         | 69             | 67                 | 59              | 57           | 64     |
| Evet                    | 30         | 31             | 33                 | 41              | 43           | 36     |
| N                       | 10         | 13             | 33                 | 29              | 7            | 92     |
| Toplam                  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Nakliye sırasında bozulmaya önlem var mı 1997? (%)

| Nakliye sırasında bozulmaya önlem var mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | 58         | 8              | 26                 | 25              | 17           | 27     |
| Evet  | 42         | 92             | 74                 | 75              | 83           | 73     |
| N   | 12         | 13             | 31                 | 28              | 6            | 90     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Nakliye sırasında bozulmaya önlem var mı 1998? (%)

| Nakliye sırasında bozulmaya önlem var mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | 58         | 8              | 30                 | 28              | 17           | 29     |
| Evet  | 42         | 92             | 70                 | 72              | 83           | 71     |
| N   | 12         | 13             | 33                 | 29              | 6            | 93     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Nakliye sırasında bozulmaya önlem var mı 1999? (%)**

| Nakliye sırasında bozulmaya önlem var mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır   | 67         | 8              | 31                 | 27              | 14           | 30     |
| Evet  | 33         | 92             | 69                 | 73              | 86           | 70     |
| N   | 12         | 13             | 32                 | 30              | 7            | 94     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Good Manufacturing Practices uyguluyor mu? 1997 (%)**

| GMP uyguluyor mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 100        | 69             | 86                 | 73              | 83           | 81     |
| Evet                  | 0          | 31             | 14                 | 27              | 17           | 19     |
| N                     | 10         | 13             | 29                 | 26              | 6            | 84     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Good Manufacturing Practices uyguluyor mu? 1998 (%)**

| GMP uyguluyor mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 90         | 69             | 87                 | 70              | 86           | 80     |
| Evet                  | 10         | 31             | 13                 | 30              | 14           | 20     |
| N                     | 10         | 13             | 31                 | 27              | 7            | 88     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Good Manufacturing Practices uyguluyor mu? 1999 (%)**

| GMP uyguluyor mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 90         | 62             | 87                 | 64              | 86           | 76     |
| Evet                  | 10         | 38             | 13                 | 36              | 14           | 24     |
| N                     | 10         | 13             | 31                 | 28              | 7            | 89     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Ürün kalitesini artırmak ve/veya standartlara uymak için yatırım yaptınız mı?**

| Yatırım alanı         | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Ürün kalitesi         | 22         | 8              | 8                  | 13              | 0            | 11     |
| Standartlara uygunluk | 11         | 0              | 20                 | 22              | 17           | 16     |
| Her ikisi             | 67         | 92             | 72                 | 57              | 83           | 71     |
| Üretici değil         | 0          | 0              | 0                  | 9               | 0            | 3      |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                     | 9          | 12             | 25                 | 24              | 5            | 75     |

**Ürün kalitesini artırmak ve/veya standartlara uymak için yapılan yatırım sonucu? (önem sırasına göre)**

|   |    |
|---|----|
| Güvenilirliğimizi artırdı                               | 1  |
| Teknik, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk arttı | 2  |
| Rekabet gücümüzü artırdı                                | 3  |
| Firma içi etkinliği artırdı                             | 4  |
| Toplam ihracat miktarımızı artırdı                      | 5  |
| Uluslararası işbirliği                                  | 6  |
| Ihracatımız daha istikrarlı oldu                        | 7  |
| Üretimden kaynaklanan çevre problemleri azaldı          | 8  |
| Dis pazarda pazar payımızı artırdı                      | 9  |
| Maliyetleri azalttı                                     | 10 |

**Yapılan yatırımın etkisi? (%)**

| Rekabet gücümüzü artırdı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla               | 44         | 50             | 46                 | 35              | 67           | 45     |
| Biraz                    | 22         | 25             | 38                 | 55              | 33           | 38     |
| Hiç                      | 33         | 25             | 15                 | 10              | 0            | 16     |
| N                        | 9          | 12             | 26                 | 20              | 6            | 73     |
| Toplam                   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Yapılan yatırımın etkisi? (%)**

| Toplam ihracat miktarımızı artırdı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla                         | 56         | 33             | 28                 | 15              |              | 26     |
| Biraz                              | 22         | 42             | 64                 | 60              | 67           | 54     |
| Hiç                                | 22         | 25             | 8                  | 25              | 33           | 19     |
| N                                  | 9          | 12             | 25                 | 20              | 6            | 72     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Yapılan yatırımın etkisi? (%)**

| Güvenilirliğimizi artırdı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla                | 56         | 91             | 67                 | 55              | 67           | 66     |
| Biraz                     | 33         | 9              | 29                 | 30              | 33           | 27     |
| Hiç                       | 11         |                | 4                  | 15              |              | 7      |
| N                         | 9          | 11             | 24                 | 20              | 6            | 70     |
| Toplam                    | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Yapılan yatırımın etkisi? (%)**

| Dis pazarda pazar payımızı artırdı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla                         | 33         | 50             | 15                 | 10              | 33           | 23     |
| Biraz                              | 56         | 25             | 58                 | 50              | 33           | 48     |
| Hiç                                | 11         | 25             | 27                 | 40              | 33           | 29     |
| N                                  | 9          | 12             | 26                 | 20              | 6            | 73     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Yapılan yatırımın etkisi? (%)**

| İhracatımız daha istikrarlı oldu | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla                       | 33         | 45             | 28                 | 15              | 20           | 27     |
| biraz                            | 56         | 36             | 52                 | 60              | 40           | 51     |
| Hiç                              | 11         | 18             | 20                 | 25              | 40           | 21     |
| N                                | 9          | 11             | 25                 | 20              | 5            | 70     |
| Toplam                           | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Yapılan yatırımın etkisi? (%)**

| Firma içi etkinliği artırdı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla                  | 22         | 33             | 38                 | 30              | 50           | 34     |
| Biraz                       | 67         | 58             | 50                 | 50              | 33           | 52     |
| Hiç                         | 11         | 8              | 12                 | 20              | 17           | 14     |
| N                           | 9          | 12             | 26                 | 20              | 6            | 73     |
| Toplam                      | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Yapılan yatırımın etkisi? (%)

| Maliyetleri azalttı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla          | 22         |                | 12                 | 20              | 33           | 15     |
| Biraz               | 56         | 67             | 24                 | 25              | 33           | 36     |
| Hiç                 | 22         | 33             | 64                 | 55              | 33           | 49     |
| N                   | 9          | 12             | 25                 | 20              | 6            | 72     |
| Toplam              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Yapılan yatırımın etkisi? (%)

| Teknik, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk arttı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla  | 56         | 50             | 58                 | 40              | 67           | 52     |
| Biraz   | 33         | 50             | 42                 | 55              | 33           | 45     |
| Hiç   | 11         |                |                    | 5               |              | 3      |
| N   | 9          | 12             | 26                 | 20              | 6            | 73     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Yapılan yatırımın etkisi? (%)

| Üretimden kaynaklanan çevre problemleri azaldı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla                                     | 22         | 33             | 31                 | 25              | 17           | 27     |
| Biraz  | 44         | 58             | 38                 | 45              | 50           | 45     |
| Hiç  | 33         | 8              | 31                 | 30              | 33           | 27     |
| N  | 9          | 12             | 26                 | 20              | 6            | 73     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Yapılan yatırımın etkisi? (%)

| Uluslararası işbirliği sağladı | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Fazlasıyla                     | 56         | 36             | 23                 | 20              | 40           | 30     |
| Biraz                          | 33         | 45             | 46                 | 50              | 40           | 45     |
| Hiç                            | 11         | 18             | 31                 | 30              | 20           | 25     |
| N                              | 9          | 11             | 26                 | 20              | 5            | 71     |
| Toplam                         | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Ürün kalitesine yatırım yapanların sonuçları (önem sırasına göre, küçükten büyüğe)

|   | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------|
| Güvenilirliğimizi artırdı                               | 1,50       | 1,00           | 2,00               | 1,67            | 1,63   |
| Teknik, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk arttı | 2,00       | 1,00           | 1,50               | 2,00            | 1,75   |
| Rekabet gücümüzü artırdı                                | 2,00       | 2,00           | 2,00               | 2,00            | 2,00   |
| Toplam ihracat miktarımızı artırdı                      | 1,50       | 2,00           | 2,00               | 2,33            | 2,00   |
| Firma içi etkinliği artırdı                             | 2,00       | 1,00           | 2,50               | 2,33            | 2,13   |
| Dis pazarda pazar payımızı artırdı                      | 1,50       | 2,00           | 2,50               | 2,67            | 2,25   |
| Uluslararası işbirliği sağladı                          | 2,00       | 2,00           | 2,50               | 2,33            | 2,25   |
| Ihracatımız daha istikrarlı oldu                        | 2,00       | 3,00           | 2,50               | 2,33            | 2,38   |
| Maliyetleri azalttı                                     | 2,00       | 3,00           | 2,50               | 2,67            | 2,50   |
| Üretimden kaynaklanan çevre problemleri azaldı          | 2,00       | 3,00           | 2,50               | 2,67            | 2,50   |

Ürün standartlarına yatırım yapanların sonuçları (önem sırasına göre, küçükten büyüğe)

|   | Zeytinyağı | Sebze konserveleri | Domates salçası | Toplam |
|---|------------|--------------------|-----------------|--------|
| Güvenilirliğimizi artırdı                               | 3,00       | 1,20               | 1,40            | 1,45   |
| Firma içi etkinliği artırdı                             | 3,00       | 1,40               | 1,60            | 1,64   |
| Teknik, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk arttı | 2,00       | 1,80               | 2,00            | 1,91   |
| Uluslararası işbirliği sağladı                          | 2,00       | 1,60               | 2,20            | 1,91   |
| Rekabet gücümüzü artırdı                                | 3,00       | 1,80               | 2,00            | 2,00   |
| Üretimden kaynaklanan çevre problemleri azaldı          | 2,00       | 2,00               | 2,20            | 2,09   |
| Ihracatımız daha istikrarlı oldu                        | 3,00       | 1,60               | 2,40            | 2,09   |
| Toplam ihracat miktarımızı artırdı                      | 3,00       | 1,80               | 2,40            | 2,18   |
| Maliyetleri azalttı                                     | 3,00       | 2,00               | 2,40            | 2,27   |
| Dış pazarda pazar payımızı artırdı                      | 3,00       | 2,20               | 2,60            | 2,45   |

Ürün kalitesine ve standartlarına yatırım yapanların sonuçları (önem sırasına göre, küçükten büyüğe)

|   | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Güvenilirliğimizi artırdı                               | 1,33       | 1,10           | 1,38               | 1,69            | 1,20         | 1,38   |
| Teknik, emniyet ve sağlık standartlarına uygunluk arttı | 1,33       | 1,55           | 1,33               | 1,46            | 1,20         | 1,40   |
| Rekabet gücümüzü artırdı                                | 1,67       | 1,73           | 1,67               | 1,62            | 1,20         | 1,62   |
| Firma içi etkinliği artırdı                             | 1,67       | 1,82           | 1,72               | 1,92            | 1,60         | 1,77   |
| Ihracatımız daha istikrarlı oldu                        | 1,50       | 1,60           | 1,94               | 2,00            | 2,00         | 1,84   |
| Toplam ihracat miktarımızı artırdı                      | 1,50       | 1,91           | 1,76               | 2,00            | 2,20         | 1,87   |
| Üretimden kaynaklanan çevre problemleri azaldı          | 2,17       | 1,64           | 1,89               | 1,92            | 2,00         | 1,89   |
| Uluslararası işbirliği sağladı                          | 1,33       | 1,80           | 2,17               | 2,08            | 1,50         | 1,92   |
| Dış pazarda pazar payımızı artırdı                      | 1,67       | 1,73           | 2,06               | 2,15            | 1,80         | 1,94   |
| Maliyetleri azalttı                                     | 1,83       | 2,27           | 2,67               | 2,31            | 1,80         | 2,32   |

ISO 14000 alınması rekabet için önemli mi 1997 ? (%)

| ISO 14000 alınması rekabet için önemli mi 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | 89         | 50             | 56                 | 46              | 57           | 56     |
| Evet   | 11         | 50             | 44                 | 54              | 43           | 44     |
| N  | 9          | 12             | 32                 | 26              | 7            | 86     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

ISO 14000 alınması rekabet için önemli mi 1998 ? (%)

| ISO 14000 alınması rekabet için önemli mi 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | 89         | 50             | 50                 | 48              | 50           | 53     |
| Evet   | 11         | 50             | 50                 | 52              | 50           | 47     |
| N  | 9          | 12             | 32                 | 27              | 8            | 88     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

ISO 14000 alınması rekabet için önemli mi 1999 ? (%)

| ISO 14000 alınması rekabet için önemli mi 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | 89         | 42             | 50                 | 46              | 50           | 52     |
| Evet   | 11         | 58             | 50                 | 54              | 50           | 48     |
| N  | 9          | 12             | 32                 | 28              | 8            | 89     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |



Ürün, üretim aşamasında çevre kirliliği oluşturuyor mu 1997? (%)

| Ürün, üretim aşamasında çevre kirliliği oluşturuyor mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet  | 78         | 69             | 53                  | 50              | 71           | 58     |
| Hayır   | 22         | 31             | 47                  | 50              | 29           | 42     |
| N   | 9          | 13             | 32                  | 28              | 7            | 89     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

Ürün, üretim aşamasında çevre kirliliği oluşturuyor mu 1998? (%)

| Ürün, üretim aşamasında çevre kirliliği oluşturuyor mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet  | 63         | 69             | 55                  | 48              | 75           | 57     |
| Hayır   | 38         | 31             | 45                  | 52              | 25           | 43     |
| N   | 8          | 13             | 33                  | 29              | 8            | 91     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

Ürün, üretim aşamasında çevre kirliliği oluşturuyor mu 1999? (%)

| Ürün, üretim aşamasında çevre kirliliği oluşturuyor mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet  | 67         | 69             | 55                  | 50              | 75           | 58     |
| Hayır   | 33         | 31             | 45                  | 50              | 25           | 42     |
| N   | 9          | 13             | 33                  | 30              | 8            | 93     |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

Aritma tesisi var mı 1997? (%)

| Aritma tesisi var mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                     | 67         | 50             | 32                  | 32              | 60           | 40     |
| Evet                      | 33         | 50             | 68                  | 68              | 40           | 60     |
| N                         | 9          | 6              | 25                  | 22              | 5            | 67     |
| Toplam                    | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

Aritma tesisi var mı 1998? (%)

| Aritma tesisi var mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                     | 63         | 50             | 31                  | 30              | 50           | 38     |
| Evet                      | 38         | 50             | 69                  | 70              | 50           | 62     |
| N                         | 8          | 6              | 26                  | 23              | 6            | 69     |
| Toplam                    | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

Aritma tesisi var mı 1999? (%)

| Aritma tesisi var mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                     | 67         | 33             | 27                  | 26              | 50           | 34     |
| Evet                      | 33         | 67             | 73                  | 74              | 50           | 66     |
| N                         | 9          | 6              | 26                  | 23              | 6            | 70     |
| Toplam                    | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

ECO label var mı 1997? (%)

| ECO label var mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleeri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 89         | 92             | 93                  | 93              | 86           | 92     |
| Evet                  | 11         | 8              | 7                   | 7               | 14           | 8      |
| N                     | 9          | 13             | 29                  | 27              | 7            | 85     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                 | 100             | 100          | 100    |

ECO label var mı 1998? (%)

| ECO label var mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 89         | 92             | 93                 | 93              | 88           | 92     |
| Evet                  | 11         | 8              | 7                  | 7               | 13           | 8      |
| N                     | 9          | 13             | 30                 | 28              | 8            | 88     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

ECO label var mı 1999? (%)

| ECO label var mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                 | 89         | 92             | 90                 | 90              | 88           | 90     |
| Evet                  | 11         | 8              | 10                 | 10              | 13           | 10     |
| N                     | 9          | 13             | 30                 | 29              | 8            | 89     |
| Toplam                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

ECO label rekabeti etkiler mi 1997 ? (%)

| ECO label rekabeti etkiler mi 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 50         | 38             | 46                 | 52              | 40           | 47     |
| Evet                               | 50         | 62             | 54                 | 48              | 60           | 53     |
| N                                  | 8          | 13             | 26                 | 25              | 5            | 77     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

ECO label rekabeti etkiler mi 1998 ? (%)

| ECO label rekabeti etkiler mi 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 50         | 38             | 48                 | 54              | 33           | 48     |
| Evet                               | 50         | 62             | 52                 | 46              | 67           | 53     |
| N                                  | 8          | 13             | 27                 | 26              | 6            | 80     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

ECO label rekabeti etkiler mi 1999 ? (%)

| ECO label rekabeti etkiler mi 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 38         | 31             | 48                 | 56              | 33           | 46     |
| Evet                               | 63         | 69             | 52                 | 44              | 67           | 54     |
| N                                  | 8          | 13             | 27                 | 27              | 6            | 81     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çevreye duyarlı yatırım oldu mu 1997? (%)

| Çevreye duyarlı yatırım oldu mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                | 56         | 46             | 75                 | 83              | 75           | 71     |
| Evet                                 | 44         | 54             | 25                 | 17              | 25           | 29     |
| N                                    | 9          | 13             | 28                 | 24              | 4            | 78     |
| Toplam                               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çevreye duyarlı yatırım oldu mu 1998? (%)

| Çevreye duyarlı yatırım oldu mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                | 44         | 46             | 73                 | 76              | 60           | 66     |
| Evet                                 | 56         | 54             | 27                 | 24              | 40           | 34     |
| N                                    | 9          | 13             | 30                 | 25              | 5            | 82     |
| Toplam                               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Çevreye duyarlı yatırım oldu mu 1999? (%)

| Çevreye duyarlı yatırım oldu mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                                | 44         | 31             | 67                 | 58              | 60           | 55     |
| Evet                                 | 56         | 69             | 33                 | 42              | 40           | 45     |
| N                                    | 9          | 13             | 30                 | 26              | 5            | 83     |
| Toplam                               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Kömür--fuel oil kullanıyor mu 1997? (%)

| Kömür--fuel oil kullanıyor mu 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 44         | 46             | 77                 | 76              | 71           | 68     |
| Evet                               | 56         | 54             | 23                 | 24              | 29           | 32     |
| N                                  | 9          | 13             | 31                 | 25              | 7            | 85     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Kömür--fuel oil kullanıyor mu 1998? (%)

| Kömür--fuel oil kullanıyor mu 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 44         | 46             | 78                 | 81              | 75           | 70     |
| Evet                               | 56         | 54             | 22                 | 19              | 25           | 30     |
| N                                  | 9          | 13             | 32                 | 26              | 8            | 88     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Kömür--fuel oil kullanıyor mu 1999? (%)

| Kömür--fuel oil kullanıyor mu 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır                              | 44         | 46             | 78                 | 78              | 75           | 70     |
| Evet                               | 56         | 54             | 22                 | 22              | 25           | 30     |
| N                                  | 9          | 13             | 32                 | 27              | 8            | 89     |
| Toplam                             | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Pestisit kalıntı sorunu var mı 1997? (%)

| Pestisit kalıntı sorunu var mı 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet                                | 0          | 0              | 20                 | 23              | 14           | 15     |
| Hayır                               | 100        | 100            | 80                 | 77              | 86           | 85     |
| N                                   | 9          | 12             | 30                 | 26              | 7            | 84     |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

#### Pestisit kalıntı sorunu var mı 1998? (%)

| Pestisit kalıntı sorunu var mı 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet                                | 0          | 0              | 23                 | 23              | 13           | 16     |
| Hayır                               | 100        | 100            | 77                 | 77              | 88           | 84     |
| N                                   | 9          | 12             | 31                 | 26              | 8            | 86     |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

#### Pestisit kalıntı sorunu var mı 1999? (%)

| Pestisit kalıntı sorunu var mı 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet                                | 0          | 0              | 23                 | 25              | 13           | 17     |
| Hayır                               | 100        | 100            | 77                 | 75              | 88           | 83     |
| N                                   | 9          | 12             | 31                 | 28              | 8            | 88     |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

#### Alıcılar çevre dostu ürünü tercih eder mi 1997? (%)

| Alıcılar çevre dostu ürünü tercih eder mi 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | 67         | 31             | 45                 | 37              | 43           | 43     |
| Evet   | 33         | 69             | 55                 | 63              | 57           | 57     |
| N  | 9          | 13             | 31                 | 27              | 7            | 87     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

#### Alıcılar çevre dostu ürünü tercih eder mi 1998? (%)

| Alıcılar çevre dostu ürünü tercih eder mi 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | 50         | 31             | 44                 | 37              | 43           | 40     |
| Evet   | 50         | 69             | 56                 | 63              | 57           | 60     |
| N  | 8          | 13             | 32                 | 27              | 7            | 87     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

#### Alıcılar çevre dostu ürünü tercih eder mi 1999? (%)

| Alıcılar çevre dostu ürünü tercih eder mi 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Hayır  | 44         | 31             | 41                 | 32              | 43           | 37     |
| Evet   | 56         | 69             | 59                 | 68              | 57           | 63     |
| N  | 9          | 13             | 32                 | 28              | 7            | 89     |
| Toplam   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

#### İhracatta AB payı (%)

| Sektör             | İhracatta AB payı 1997 | İhracatta AB payı 1998 | İhracatta AB payı 1999 |
|--------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Zeytinyağı         | 63                     | 59                     | 59                     |
| Balık ürünleri     | 66                     | 67                     | 71                     |
| Sebze konserveleri | 83                     | 83                     | 84                     |
| Domates salçası    | 53                     | 57                     | 61                     |
| Meyve suları       | 75                     | 71                     | 74                     |
| Ortalama           | 69                     | 69                     | 71                     |
| N                  | 68                     | 77                     | 81                     |

Firma büyüklüğü 1997 (%)

| Firma büyüklüğü 1997 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Büyük                | 33         | 54             | 36                 | 32              | 43           | 38     |
| Orta                 | 42         | 31             | 39                 | 50              | 14           | 39     |
| Küçük                | 25         | 15             | 24                 | 18              | 43           | 23     |
| N                    | 12         | 13             | 33                 | 22              | 7            | 87     |
| Toplam               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Firma büyüklüğü 1998 (%)

| Firma büyüklüğü 1998 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Büyük                | 33         | 54             | 38                 | 28              | 50           | 38     |
| Orta                 | 58         | 38             | 41                 | 52              | 13           | 43     |
| Küçük                | 8          | 8              | 21                 | 20              | 38           | 18     |
| N                    | 12         | 13             | 34                 | 25              | 8            | 92     |
| Toplam               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Firma büyüklüğü 1999 (%)

| Firma büyüklüğü 1999 | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Büyük                | 50         | 54             | 38                 | 27              | 50           | 40     |
| Orta                 | 42         | 38             | 44                 | 54              | 13           | 43     |
| Küçük                | 8          | 8              | 18                 | 19              | 38           | 17     |
| N                    | 12         | 13             | 34                 | 26              | 8            | 93     |
| Toplam               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

Firma büyüklüğü ve firma başına ortalama ihracat (USD)

| firma büyüklüğü | 1997      | 1998      | 1999       |
|-----------------|-----------|-----------|------------|
| Büyük           | 9.291.611 | 8.660.390 | 10.522.351 |
| Orta            | 1.978.452 | 1.670.034 | 2.611.659  |
| Küçük           | 597.071   | 494.981   | 718.993    |
| Ortalama        | 4.766.526 | 4.228.712 | 5.581.385  |
| N               | 77        | 86        | 89         |

İhracat için gerekli olan analiz belgeleri yurtiçinden sağlanabiliyor mu? (%)

| Türkiye de mümkün mü | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|----------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Tamamen              | 91         | 54             | 87                 | 81              | 100          | 82     |
| Kismen               | 9          | 46             | 13                 | 15              | 0            | 17     |
| Mümkün değil         | 0          | 0              | 0                  | 4               | 0            | 1      |
| N                    | 11         | 13             | 31                 | 26              | 7            | 88     |
| Toplam               | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**İhracat için gerekli olan analiz belgelerinin maliyeti yüksek mi?**

| Analiz belge maliyet payı yüksek mi | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet                                | 0          | 54             | 6                  | 0               | 0            | 10     |
| Hayır                               | 100        | 46             | 94                 | 100             | 100          | 90     |
| N                                   | 11         | 13             | 32                 | 25              | 7            | 88     |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Kalite, çevre, sağlık standartları AB tarafından tarife dışı engel olarak kullanılıyor mu?**

| Tarife dışı engel olarak kullanılıyor mu | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Evet tamamen                             | 18         | 8              | 3                  | 14              | 0            | 9      |
| Kısmen                                   | 36         | 38             | 41                 | 52              | 71           | 46     |
| Hayır kullanılmıyor                      | 45         | 54             | 56                 | 34              | 29           | 46     |
| N  | 11         | 13             | 34                 | 29              | 7            | 94     |
| Toplam                                   | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |

**Sektörlere göre AB ülkelerine yapılan firma başına ortalama ihracat (USD)**

|                    | 1997      | 1998      | 1999       |
|--------------------|-----------|-----------|------------|
| Zeytinyağı         | 6.223.000 | 6.176.300 | 12.827.273 |
| Balık ürünleri     | 5.014.049 | 4.692.548 | 3.813.250  |
| Sebze konserveleri | 4.895.804 | 4.736.992 | 5.143.982  |
| Domates salçası    | 2.726.000 | 2.354.481 | 3.044.507  |
| Meyve suları       | 7.273.400 | 5.328.000 | 8.768.150  |
| Ortalama           | 4.518.919 | 4.120.227 | 5.437.618  |
| N                  | 83        | 90        | 93         |

**İhracatta karşılaşılan problemler? (%)**

| Problemler                            | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Kota ve gümrükler yüksek              | 25         | 0              | 4                  | 29              | 0            | 14     |
| AB çevre sağlık st. uymak zorunluluğu | 0          | 22             | 15                 | 13              | 17           | 14     |
| Problem yok                           | 38         | 0              | 12                 | 4               | 33           | 12     |
| Bürokrasinin çokluğu                  | 0          | 11             | 8                  | 17              | 17           | 11     |
| Mal arzı problemleri                  | 13         | 11             | 15                 | 4               | 0            | 10     |
| Tarım politikasındaki yanlışlıklar    | 0          | 11             | 15                 | 8               | 0            | 10     |
| Akreditasyon                          | 13         | 11             | 4                  | 4               | 0            | 5      |
| Teşvik verilsin                       | 13         | 11             | 0                  | 4               | 17           | 5      |
| Makroekonomik istikrar                | 0          | 11             | 8                  | 0               | 0            | 4      |
| Finasman                              | 0          | 0              | 4                  | 4               | 0            | 3      |
| Pestisit                              | 0          | 0              | 4                  | 4               | 0            | 3      |
| Çiftçi eğitilsin                      | 0          | 0              | 4                  | 4               | 0            | 3      |
| Sektördeki yönetim kötülüğü           | 0          | 0              | 4                  | 4               | 0            | 3      |
| Ambalaj                               | 0          | 0              | 0                  | 0               | 17           | 1      |
| Denetim ve kontrol eksikliği          | 0          | 11             | 0                  | 0               | 0            | 1      |
| İthalatçı ülke mevzuatını bilmemek    | 0          | 0              | 4                  | 0               | 0            | 1      |
| Toplam                                | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                     | 8          | 9              | 26                 | 24              | 6            | 73     |

**İhracatta karşılan problemler için devletin alması gereken önlemler? (%)**

| Devletin alması gereken önlemler                  | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|---|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Teşvik ve destek                                  | 0          | 36             | 38                 | 35              | 100          | 36     |
| Bürokrasi azaltılsın                              | 0          | 9              | 19                 | 30              | 0            | 18     |
| Tarım politikası düzeltilmeli                     | 43         | 27             | 12                 | 0               | 0            | 13     |
| Makroekonomik istikrar                            | 14         | 0              | 15                 | 10              | 0            | 10     |
| Üretimde çevre, sağlık koşullarını kontrol etmeli | 14         | 18             | 4                  | 10              | 0            | 9      |
| Kota problemini çözsün                            | 14         | 9              | 0                  | 10              | 0            | 6      |
| AB ile st. uyum sağlasın                          | 14         | 0              | 8                  | 5               | 0            | 6      |
| Toplam  | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N   | 7          | 11             | 26                 | 20              | 3            | 67     |

**İhracatta problemlere karşı firmaların yapması gerekenler ? (%)**

| Firmaların yapması gerekenler       | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|-------------------------------------|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Kaliteli üretim yapmalı             | 25         | 22             | 33                 | 46              | 67           | 36     |
| Kalite ve teknik st. almalı         | 0          | 44             | 28                 | 23              | 33           | 28     |
| Diğer firmalarla sektörel işbirliği | 0          | 22             | 17                 | 31              | 0            | 19     |
| Gerekeni zaten yapıyorlar           | 0          | 11             | 17                 | 0               | 0            | 9      |
| Dış tanıtıma önem verilmeli         | 25         | 0              | 0                  | 0               | 0            | 2      |
| Çevreye duyarlı olmalı              | 25         | 0              | 0                  | 0               | 0            | 2      |
| Ambalaj iyi olsun                   | 25         | 0              | 0                  | 0               | 0            | 2      |
| Entegrasyon                         | 0          | 0              | 6                  | 0               | 0            | 2      |
| Toplam                              | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N                                   | 4          | 9              | 18                 | 13              | 3            | 47     |

İstatistiksel olarak grupların cevabı birbirinden farklı. X= 43.350, 0,032

**İhracatta karşılaşılan problemler için sektörün yapması gerekenler ? (%)**

| sektörün yapması gerekenler                  | Zeytinyağı | Balık ürünleri | Sebze konserveleri | Domates salçası | Meyve suları | Toplam |
|--|------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------|--------|
| Sektörel işbirliği, birlikte hareket         | 0          | 89             | 41                 | 53              | 50           | 51     |
| Kaliteli üretim felsefesi yerleşsin          | 67         | 0              | 27                 | 29              | 50           | 27     |
| İmaj problemi                                | 33         | 0              | 14                 | 0               | 0            | 7      |
| Çiftçi ile organizasyon                      | 0          | 0              | 9                  | 12              | 0            | 7      |
| Yeni pazarlama yöntemleri                    | 0          | 0              | 5                  | 6               | 0            | 4      |
| Haksız rekabet önlemleri                     | 0          | 0              | 5                  | 0               | 0            | 2      |
| Devletin AB ile ilgili birimleri etkin olsun | 0          | 11             | 0                  | 0               | 0            | 2      |
| Toplam                                       | 100        | 100            | 100                | 100             | 100          | 100    |
| N  | 3          | 9              | 22                 | 17              | 4            | 55     |

### EK 3. Beyaz Kitap (White Paper)

#### Gıda Sağlık Güvenliği İçin Çalışma Planı

| No                           | Çalışma   | Amaç  | REF in WP | Komisyon'da Kabul | Konsey/Parlamento'da Kabul |
|------------------------------|---|---|-----------|-------------------|----------------------------|
| <b>I. Öncelikli Kanunlar</b> |   |   |           |                   |                            |
| 1                            | “Avrupa Gıda Otoritesi” kuruluşu için teklif                                  | Bağımsız bir “Avrupa Gıda Otoritesi” kuruluşu   | 29        | Eylül 2000        | Aralık 2001                |
| 2                            | Gıda sağlık güvenliği için uygulama prosedürü için teklif                     | -Tohumdan başlayarak tüm gıda zincirini kapsayan geniş koruma kriterlerinin hayata geçirilmesi<br>-Tohumdan başlayarak tüm gıda zincirini ve üçüncü ülkeleri de içine alan geniş bir “Hızlı Alarm Sistemi” oluşturulması  | 80<br>18  | Eylül 2000        | Aralık 2001                |
| 3                            | “Genel Gıda Kanunu” teklifi   | -Gıda sağlık güvenliğini Avrupa Birliği Gıda Yasası'nda öncelikli hale getirmek<br>-Gıda yasasının genel prensiplerini oluşturmak (özellikle; bilimsel temel, üretici ve tedarikçi sorumluluğu, tüm gıda zincirinde izlenebilirlik, yeter düzeyde kontrol ve etkin bir uygulama<br>- Şeffaflık, uygunluk ve yasal güvenliğin artırılması  | 67        | Eylül 2000        | Aralık 2001                |
| 4                            | Kurumsal gıda ve tohum sağlık güvenliği kontrolü için yasal düzenleme teklifi | -Birlik düzeyinde tohumdan başlayarak tüm gıda zincirini içine alan kurumsal bir kontrol mekanizması oluşturmak için;<br>-Sınırlar ve üçüncü ülkeler de gözönüne alınarak ulusal düzeyde ve Birlik düzeyinde kontrol için mevcut yasaları tamamlamak ve birleştirmek,<br>-Mevcut izleme ve teftiş sistemini genişleterek üretimin yapıldığı tarladan tüketim noktasına kadar geniş ve etkin bir sistem haline dönüştürmek<br>-Gıda ürünlerinin kontrolünde yıllık programlar oluşturmak<br>-Mevcut Birlik yasalarını müşterek ve yönetimsel olarak birleştirmek<br>-Kurumsal kontrole finansal destek sağlamak amacı ile Birlik düzeyinde bir yaklaşım oluşturmak | Ch.6      | Eylül 2000        | Aralık 2001                |
| 5                            | Tohum yasası için teklif  | -AB yem yasasında hayvan ve insan sağlığının öncelikli hale getirilmesi   | 69        | Aralık 2001       | Aralık 2002                |



|    |   |   |    |                         |              |
|----|---|---|----|-------------------------|--------------|
|    |   | -Yem yasaşı için genel prensiplerin oluşturulması (özellikle; bilimsel temel, üretici ve dağıtıcı sorumluluğu, HACCP analizlerinin sistematik şekilde uygulanması, etkili kontrol ve uygulama)<br>-Yemlerle ilgili mevcut yasanın genişletilerek şeffaflığın, uygunluğun ve yasal güvenliğin artırılması                              |    |                         |              |
| 6  | “Genetik olarak modifiye edilmiş materyalden üretilen yemler için yasa” teklifi   | -Genetik olarak modifiye edilmiş materyalden yapılan yem kullanımının merkezi bir sistemin onayına bağlanması   | 69 | Eylül 2000              | Aralık 2001  |
| 7  | Yem materyalinin dolanımı ile ilgili 96/25/EC yasada değişiklik teklifi   | Yem üretiminde kullanılan maddelerin tanımlarına ekler, özellikle yağlar ve hayvansal ürünler için  | 69 | Eylül 2000              | -            |
| 8  | Hijyen yasaşı için teklif   | -Bitkisel ve hayvansal kaynaklı ürün hijyeni için yatay ve dikey yaklaşımla oluşturulan yasaların yeniden düzenlenmesi<br>-Gıda imalatçıların HACCP sistemini kullanmalarında sorumluluğun kendilerinde olduğunun açıklığa kavuşturulması<br>-Hammaddeden başlayarak hijyen kurallarının tüm gıda zincirine uygulanmasının sağlanması | 72 | Haziran 2000            | Haziran 2002 |
| 9  | Hayvanlarda görülen TSE hastalığı ile ilgili 98/272/EC kararda değişiklik teklifi   | -Büyükbaş hayvanlarda TSE teftişlerinin zorunlu testler haline getirilmesi<br>-Küçükbaş hayvanlarda TSE teftişlerinin zorunlu hale getirilmesi  | 71 | Mart 2000<br>Eylül 2000 | -<br>-       |
| 10 | Üye ülke ve üçüncü ülke kalıntı programı hakkında karar   | Üye ülkelerde ve üçüncü ülkelerde kalıntı testlerinin etkinliğinin sağlanması   | 74 | Aralık 2000             | -            |
| 11 | Gıda katkı maddeleri ile ilgili olarak 88/107/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi  | -Kullanımına izin verilen gıda katkı maddeleri listesinin devamlılığının sağlanmasında yasal zorunluluğun gücünü tartışmaya açmak ve enzimler için özel yasalar oluşturmak  | 77 | Aralık 2000             | Aralık 2001  |
| 12 | Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışında kalan gıda katkı maddeleri için düzenlenen 95/2/EC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi | Renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışında kalan gıda katkı maddeleri listesini güncelleştirmek ve gözden geçirmek   | 77 | Aralık 2000             | Aralık 2001  |
| 13 | Gıda ürünlerinde kullanılan çeşniler ile ilgili 88/388/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi                                     | Sınırları belirlemek, tanımları güncelleştirmek, toksik maddeler için maksimum limitler belirlemek ve Komisyona uygulama gücü hakkında fikir vermek   | 77 | Aralık 2000             | Aralık 2001  |
| 14 | Yeni geliştirilen gıdalarla ve gıda katkı maddeleri ile ilgili 258/97 sayılı yasada değişiklik teklifi                                | Yasanın getirdiği zorunlulukları gözönünde bulundurarak gerekli uyarlamaları yapmak ve yasayı 90/220/EEC sayılı yönetmelikle uyumlaştırmak  | 76 | Aralık 2001             | Aralık 2002  |

|                   |   |   |           |   |             |
|-------------------|---|---|-----------|---|-------------|
| 15                | Genetik olarak modifiye edilmemiş gıda ürünleri ile ilgili yasa teklifi   | İmalatçılara; gıda ürününü, genetik mühendisliği tekniklerini kullanmadan üretmenin etikete yansıtılması olanağını sunmak   | 76<br>103 | Eylül 2000  | -           |
| 16                | Gıda ürünlerinde etiketleme, sunum ve reklam ile ilgili 79/112/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi           | Ürün bileşiminde %25 den az olan katkı maddelerinin etikette gösterilmemesini engellemek ve alerji meydana getiren maddelerin listesini oluşturmak  | 100       | Aralık 2000   | Aralık 2001 |
| 17                | Tarım ve gıda ürünlerinde pestisit artışı düzeyleri için Komisyon yönetmeliği oluşturulması için teklif             | -Gıdada maksimum pestisit artışı sınırlarının belirlenmesi<br>-Yasada halihazırda açık pozisyonda bulunan 36 adet pestisit 2000 temmuz ayında Komisyon tarafından yeni değerler belirlenmeksizin izin verilen kalıntı düzeyleri sıfıra indirilecektir.<br>-91/414/EEC sayılı yönetmeliğin 1 numaralı ekinin dışında kalmış 8 adet pestisit için izin verilen kalıntı düzeyini sıfıra indirmek<br>-91/414/EEC sayılı yönetmeliğin 1 numaralı ekindekiler de dahil olmak üzere yeni aktif maddeler için maksimum kalıntı düzeyleri belirlemek | 74        | Haziran 2000<br><br>Aralık 2000-12-03<br><br>Devam eden süreç |             |
| 18                | Gıda politikası ile ilgili çalışma planı  | Geniş kapsamlı ve tutarlı bir gıda politikası geliştirmek   | 106       | Aralık 2000   |             |
| <b>II. Yemler</b> |   |   |           |   |             |
| 19                | Yemlerde kullanılan katkı maddeleri ile ilgili 70/524/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi                    | Yönetmeliği bütünleştirmek, katkı maddeleri için maksimum kalıntı limitleri belirlemek, izin prosedürünü açıklığa kavuşturmak (değerlendirme raporları)   | 69        | Temmuz 2001   | Aralık 2002 |
| 20                | Yem üretiminde kullanımı yasak olan maddelerle ilgili 91/516/EEC sayılı karara değişiklik teklifi                   | Yem üretiminde kullanılan maddelerin listesinde gerekli değişikliklerin yapılması, özellikle yağ işlemeden gelen yan ürünlerin kullanımı ile ilgili referansların belirlenmesi  | 69        | Temmuz 2001   | Aralık 2002 |
| 21                | Hayvan beslemede arzu edilmeyen maddeler ve ürünlerle ilgili 1999/20/EC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi      | Yem üretiminde kullanılan yağlar için maksimum dioksin limitleri belirlemek   | 69        | Aralık 2000   |             |
| 22                | Yem katkı maddelerinin dolaşımı ile ilgili 96/25/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi                         | Kullanımında sakınca bulunmayan liste dışında kalmış maddeleri belirlemek   | 69        | Aralık 2002   | Aralık 2003 |
| 23                | Hayvan besleme alanında kurumsal teftiş organizasyonunun yönetimi ile ilgili 95/53/EEC yasasında değişiklik teklifi | -Yemlerle ilgili insan sağlığına zararlı olabilecek tehlikelerin önceden belirlenmesi için koruyucu yasal temel oluşturmak<br>-Yemlerde insan sağlığına zarar verebilecek   | 69        | Mart 2000   | Mart 2001   |

|                                 |   |   |    |              |              |
|---------------------------------|---|---|----|--------------|--------------|
|                                 |   | bulaşanların sorumluluğunun Üye ülkelere yüklenmesinin zorunlu hale getirilmesi<br>-Yemle ilgili Hızlı Alarm Sisteminin gıda ile ilgili Hızlı Alarm Sistemine entegrasyonu  |    |              |              |
| 24                              | Yem materyalinin pazarlanması ile ilgili 79/373/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi  | Yem içeriğinin etikette belirtilmesi  | 69 | Ocak 2000    | Mart 2001    |
| 25                              | Yem sektöründe faaliyet gösteren araçların kayıt altına alınması, düzenlemeler ve şartlarla ilgili 95/69/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi | -Yem imal edenlerin kayıt ve uygunluk koşullarının belirlenmesi<br>-Yem materyali imal edenlerin uygunluk koşullarının belirlenmesi<br>-Yem materyalinde izlenebilirliğin artırılması ve kritik noktaların tanımlanması<br>-Hayvan beslemede iyi imalat uygulamaları prosedürü kodlarının oluşturulması | 69 | Aralık 2000  | Aralık 2001  |
| <b>III. Zoonoses</b>            |   |   |    |              |              |
| 26                              | Zoonoses ile ilgili 92/117/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik   | Hayvanlardan insanlara geçen hastalıklarla ilgili izleme ve raporlama sistemini geliştirmek, salmonella gibi hastalıkların yayılmasını engellemek   | 70 | Haziran 2000 | Haziran 2002 |
| 27                              | Üye ülkeler ve üçüncü ülkeler için hayvansal ürünlerin Birlik içine ihracatı ile ilgili firmaları kontrol kararı                                    | -Üye ülkelerin hayvansal ürün ihraç eden firmaları kontrol için uygun kriterler kullanmasını garanti altına almak<br>-Üçüncü ülkelerden gelen ürünlerin de Birlik içinde üretilen ürünler kadar güvenilir olmasını sağlamak   | 70 | Aralık 2002  |              |
| <b>IV. Hayvan Sağlığı</b>       |   |   |    |              |              |
| 28                              | Hayvansal orijinli ürünlerde üretimin kaynağı olan hayvan sağlığı ile ilgili gereklilikler yasası teklifi   | Hayvansal orijinli ürünler için mevcut hayvan sağlığı kurallarını yeniden düzenlemek  | 70 | Haziran 2000 | Haziran 2002 |
| 29                              | Veterinerlik alanındaki harcamalarla ilgili 90/424/EEC sayılı konsey kararında bütçenin artırılması ile ilgili değişiklik teklifi                   | -Hayvan hastalıklarının ortadan kaldırılmasına yönelik çalışmaların artırılması<br>-Üye ülkelerde hayvan hastalıklarının izlenmesi ile ilgili çalışma planı oluşturmak  | 70 | Mayıs 2000   | Aralık 2000  |
| <b>V. Hayvansal Yan Ürünler</b> |   |   |    |              |              |
| 30                              | Hayvansal atıklar ve bunlardan türetilen ürünlerle ilgili 90/667/EEC ve 92/118/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi                           | -İnsanlara yönelik olmayan hayvansal yan ürünlerle ilgili halihazır kriterlerin yeniden düzenlenmesi<br>-İnsanlar tarafından tüketilmesinde de sakınca bulunmayan hayvansal yan ürünlerin hayvan yeni içeriğine katılabilesini garanti altına almak   | 69 | Haziran 2000 | Aralık 2001  |
| <b>VI. BSE/TSE</b>              |   |   |    |              |              |
| 31                              | BSE statüsünün sınıflandırılması ile ilgili karar   | Ülkelerin BSE statüsünün  | 71 | Haziran 2000 |              |

|   |   |  |    |              |             |
|---|---|--|----|--------------|-------------|
|   |   | sınıflandırılması(ölüm sonrası testler)  |    |              |             |
| 32  | Kullanımı yasak olan yemlerle ilgili 94/381 sayılı yasanın değişikliği<br>Tanımlanmış risklerle ilgili kararın 97/534/EEC sayılı kararla yer değiştirmesi                 | -Son bilimsel gerçeklerin ışığında karar vermek<br>-TSE hastalığı risklerinden dolayı kullanımı yasak olan maddelerle ilgili kuralları içeren 97/534/EEC sayılı kararda değişiklik yapmak                      | 71 | Mart 2000    |             |
| 33  | Üçüncü ülkelerden canlı hayvan ve hayvansal ürünler ithalatı ile ilgili kuralların belirlenmesi için teklif   | Üçüncü ülkelerden ithalat kurallarının uyumlulaştırılması  | 71 | Eylül 2000   |             |
| <b>VII. Hijyen</b>                          |   |  |    |              |             |
| 34  | Üye ülkeler ve üçüncü ülkeler için kalıntı testi raporları  | Üye ülkeler ve üçüncü ülkelerin kalıntı programlarının performanslarının değerlendirilmesi   | 74 | Aralık 2000  |             |
| 35  | Kalıntı izleme ile ilgili 96/23/EC sayılı yönetmelikte yeniden düzenleme  | Hayvansal orijinli gıdalarda PCB ve dioksin izlemesi ve taramasını yeniden zorunlu hale getirmek   | 74 | Haziran 2000 |             |
| 36  | Hayvanlar ve etler için ölüm öncesi ve sonrası prosedürünün gözden geçirilmesi için teklif  | Canlı hayvan ve hayvansal ürünlerde risk temelli ölüm öncesi ve sonrası tetkikler yapmak ve tetkik yöntemlerini gözden geçirmek  | 72 | Eylül 2001   | Aralık 2002 |
| 37  | Gıdalarda mikrobiyolojik standartların gözden geçirilmesi ile ilgili karar  | Gıda ürünlerinde risk değerlendirmesi sonrası, arzu edilmeyen mikro organizmalar için maksimum limitlerin belirlenmesi   | 72 | Aralık 2001  |             |
| <b>VIII. Bulaşanlar</b>                     |   |  |    |              |             |
| 38  | Belirli bulaşanların maksimum limitleri ile ilgili 194/97 sayılı yasanın değişikliği teklifi  | Oktratoksin A, kadmiyum, kurşun, 3-MCPD, dioksin gibi bulaşanlar için limitler belirlemek  | 73 | Aralık 2000  |             |
| <b>IX. Gıda Katkı Maddeleri ve Çeşniler</b> |   |  |    |              |             |
| 39  | İnsanlar tarafından yenilebilen gıda katkı maddeleri ile ilgili rapor   | AB'de yenilebilen gıda katkı maddelerinin gözden geçirilmesi   | 77 | Haziran 2000 |             |
| 40  | Tatlandırıcılarla ilgili 94/35/EC sayılı yönetmelikte değişiklik  | Gıdalarda kullanılan tatlandırıcılar listesini gözden geçirmek ve güncelleştirmek  | 77 | Aralık 2000  | Aralık 2001 |
| 41  | Tatlandırıcılar ve renklendiriciler dahil olmak üzere gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin saflık düzeyi ile ilgili 95/45/EC sayılı yönetmeliklerin değişiklik teklifi | -Mevcut yönetmelikteki eksikleri tamamlamak ve güncelleştirmek<br>-Yeni yöntemler kullanılarak elde edilen ve kullanımına izin verilen katkı maddelerinin kullanımları ile ilgili gerekliliklerin belirlenmesi | 77 | Eylül 2000   |             |
| 42  | Saflık kriterleri için analiz metotları ile ilgili 81/712/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi  | Genel prensiplerin gözden geçirilmesi ve benzer durumlara referans oluşturulması   | 77 | Haziran 2001 |             |
| 43  | Gıdalarda kullanılan ve AB'nde kayıt almış çeşnilerle ilgili kararda değişiklik   | Kayıt edilen maddelerin güncelleştirilmesi   | 77 | Aralık 2000  |             |
| 44  | Çeşni maddeleri için değerlendirme programı   | Önceliklerin belirlenmesi ve değerlendirme   | 77 | Haziran 2000 |             |

|   |   |   |           |              |              |
|---|---|---|-----------|--------------|--------------|
|   | oluşturulması ile ilgili yasa   | süreci için zaman sınırlarının oluşturulması  |           |              |              |
| 45  | Çeşnilerde kullanılan katkı maddeleri için yasa teklifi   | Çeşnilerde kullanılan onaylı katkı maddeleri için bir liste oluşturmak  | 77        | Haziran 2001 | Aralık 2002  |
| 46  | Proposal for a regulation on smoke flavourings  | To lay down the conditions for the production of smoke flavourings  | 77        | Haziran 2001 | Aralık 2002  |
| <b>X. Gıda ile Temas eden Materyal</b>                        |   |   |           |              |              |
| 47  | Gıda ile temasta bulunan materyaller ile ilgili 89/109/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi     | Gıda ile temasta bulunan materyalin etiketlenmesinde değişiklik yapmak, özel prosedür ve yönetmelik oluşturmak  | 78        | Aralık 2000  | Aralık 2001  |
| 48  | Gıda ile temasta bulunan plastik materyalle ilgili 90/128/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi  | Gıda ile temasta bulunan ve kullanımı onay almış plastiklerin listesinde güncelleme   | 78        | Aralık 2000  |              |
| 49  | Gıda ile temasta bulunan materyalle ilgili pratik bir rehber oluşturma teklifi                        | Gıda ile temasta bulunan materyaller için Birlik uygulamaları ile ilgili bir rehber oluşturmak  | 78        | Aralık 2000  |              |
| <b>XI. Farklılaştırılmış gıdalar ve /GMO</b>                  |   |   |           |              |              |
| 50  | Farklılaştırılmış gıdalar ve içerikleri ile ilgili onay prosedürünü açıklığa kavuşturan yasa          | Farklılaştırılmış gıdalar ve içerikleri ile ilgili onay prosedürü ile ilgili 258/97 sayılı yasanın daha şeffaf hale getirilmesi   | 76        | Eylül 2000   |              |
| 51  | Farklılaştırılmış gıdalar ve içerikleri ile ilgili 258/97 sayılı yasanın uygulanması ile ilgili rapor | Farklılaştırılmış gıdanın onay prosedürünün uygulanışını test etmek ve halk sağlığı, tüketicinin korunması ve bilgilendirilmesi ve iç pazardaki işleyişi değerlendirmek | 76        | Aralık 2001  |              |
| 52  | Genetik olarak modifiye edilmiş ürünlerden elde edilen gıdaların etiketlenmesi ile ilgili yasa        | Genetik olarak modifiye edilmiş ürünler kullanılarak üretilen gıdaların, katkı maddelerinin ve çeşnilerin etiketleme prosedürünü uyumlulaştırmak                        | 76<br>103 | Eylül 2000   |              |
| <b>XII. Irradiation of food</b>                               |   |   |           |              |              |
| 53  | Radyasyona maruz kalmış olabilecek gıdalarla ilgili 1999/3/EC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi  | Radyasyona maruz kalmış olabilecek gıdalar ve gıda katkı maddelerinin Birlik listesinin tamamlanması  | 79        | Aralık 2000  | Haziran 2002 |
| 54  |   |   | 79        | Aralık 2000  |              |
| <b>XIII. Diet Gıdalar/İlave gıdalar/Kuvvet Verici Gıdalar</b> |   |   |           |              |              |
| 55  | Kas geliştirici gıdalarla ilgili yönetmelik   | Özellikle sporculara yönelik kas geliştirici gıdalar için özel kurallar oluşturmak  | 105       | Aralık 2001  |              |
| 56  | Diyabetliler için kullanılan gıdalarla ilgili rapor   | Karbonhidrat metabolizma düzensizliği yaşayanlar için üretilen gıdalarda temel gerekliliklerin oluşturulması  | 105       | Aralık 2001  |              |
| 57  | Diyet gıdalarla ilgili 89/398/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi                              | Düşük sodyumlu, sodyumdan arındırılmış ve şekersiz ürünler için şartların oluşturulması   | 105       | Aralık 2001  | Aralık 2002  |
| 58  | Özel beslenme kürleri için üretilen gıdalarda kullanılan maddelerin saflığı ile ilgili yönetmelik     | Normal gıdalara özel beslenme kürü için eklenen katkı maddeleri ile ilgili saflık kriterlerinin belirlenmesi  | 105       | Aralık 2002  |              |

|                              |  |  |     |                           |              |
|------------------------------|--|--|-----|---------------------------|--------------|
| 59                           | Besleyici değerini artırmak amacı ile gıdaya eklenen maddelerin saflıkları ile ilgili yönetmelik                   | Gıdanın besleyici değerini artırmak amacıyla kullanılabilen maddelerin listesinin oluşturulması  | 105 | Haziran 2000              |              |
| 60                           | Gıda katkı maddeleri ile ilgili yönetmelik teklifi   | Vitamin ve minerallerin pazarlanmasına yönelik genel kriterler belirlemek  | 105 | Mart 2000                 | Mart 2001    |
| 61                           | Kuvvet verici gıdalarla ilgili yasa teklifi  | İlave vitamin ve minerallerle zenginleştirilmiş gıdaların pazarlanmasına yönelik şartlar belirlemek  | 105 | Eylül 2000                | Eylül 2001   |
| 62                           | 91/321/EEC nolu yasaya bebek maması ve daha sonraki mamalarla ilgili ek  | Bu amaçla üretilen tarımsal ürünlerde kullanılmayacak pestisitlerin listesini oluşturmak   | 105 | Kasım 2000                |              |
| 63                           | İşlenmiş bebek gıdaları ile ilgili 96/5/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi                                 | Bebek ve çocuklara yönelik üretilen tarımsal ürünlerde kullanılmayacak pestisitlerin listesini oluşturmak  | 105 | Kasım 2000                |              |
| 64                           | Su ile ilgili 80/777/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik  | Sudaki minerallerin ve zenginleştirilmiş sularda kullanılabilen maddelerin listesini oluşturmak  | 79  | Eylül 2000                |              |
| <b>XIV. Gıdalarda Etiket</b> |  |  |     |                           |              |
| 65                           | Gıdalarda etiketleme ve reklam ile ilgili 79/112/EEC sayılı yasada değişiklik teklifi                              | Fonksiyonel taleplerin ve besleyici taleplerin şartlarının belirlenmesi  | 101 | Temmuz 2001               | Temmuz 2002  |
| 66                           | Besin içeriği etiketlemesi ile ilgili yasa teklifi   | Tüketici ihtiyaçlarına ve beklentilerine yanıt verecek bir etiketleme sisteminin oluşturulması   | 101 | Temmuz 2001               | Temmuz 2002  |
| 67                           | Yanlış yönlendiren reklamlarla ilgili yasada değişiklik teklifi  | Yasayı gıda, sağlık ve çevreyi birlikte dikkate alacak şekilde açıklığa kavuşturmak  | 102 | Aralık 2000               | Temmuz 2002  |
| <b>XV. Pestisitler</b>       |  |  |     |                           |              |
| 68                           | Gıdalarda pestisit kalıntılarının izlenmesi ile ilgili yasa teklifi  | Gıdalarda pestisit kalıntısı izlenmesini geliştirmek ve koordine etmek   | 74  | Mart 2000                 |              |
| 69                           | 2001 yılında üretilen gıdalarda Birlik pestisit kalıntısı izleme programı ile ilgili görüş                         | 2001 yılında üretilen gıdalarda Birlik pestisit kalıntısı izleme programı ile ilgili görüş oluşturmak  | 74  | Aralık 2000               |              |
| 70                           | Pestisit aktif maddeleri ile ilgili 91/414/EEC sayılı yasanın 1 numaralı ekinde verilen liste için Komisyon kararı | Pestisit aktif maddelerinin değerlendirildiği 91/414/EEC sayılı yasanın yeniden gözden geçirilmesi ile ekler yapmak veya piyasadan tamamen çekilmesi gereken maddelerin listesinin oluşturulması | 74  | Devam eden süreç          |              |
| 71                           | Mevcut pestisit aktif maddelerinin değerlendirilmesi ile ilgili yasa teklifi                                       | Birlik düzeyinde bir değerlendirme için öncelikli aktif madde listesinin oluşturulması, maddelerin kullanımı için bildirim prosedürünün oluşturulması ve temel kuralların belirlenmesi           | 74  | Aralık 2000<br>Eylül 2001 |              |
| 72                           | 91/414/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi  | -Genetik olarak modifiye edilmiş organizmaları da dahil etmek için içeriğin  | 74  | Haziran 2002              | Haziran 2003 |

|                                     |   |   |          |   |              |
|-------------------------------------|---|---|----------|---|--------------|
|                                     |   | geniştirilmesi<br>-Birlik düzeyinde uyumlu bir tarımsal ilaç rejimine olanak sağlamak için yeni geliştirilen pestisit aktif maddelerinin değerlendirilmesini kolaylaştıracak parasal kesintiler uygulanması<br>-Kullanım riski düşük olan maddeler için hızlı bir prosedür geliştirilmesi<br>-Veri saklama, iş paylaşımı, paralel ithalat, sınıflandırma ve etiketleme ile ilgili problemleri açığa kavuşturmak |          |   |              |
| 73                                  | 91/414/EEC sayılı yönetmeliğe ek yapılması  | -Genetik olarak modifiye edilmemiş ürünlerin bitki koruma ilaçları için Birlik veri gereklilikleri belirlenmesi<br>-Uyumlu bir risk ve güvenlik seti geliştirmek<br>-Bitki koruma ürünlerinde sağlık emniyetinin belirlenmesi için değişmez prensipler oluşturulması  | 74       | Aralık 2000<br>Aralık 2001<br>Aralık 2001 |              |
| <b>XVI. Beslenme</b>                |   |   |          |   |              |
| 74                                  | Avrupa diyet tüzüğünde Konsey görüşü için teklif  | -Ulusal düzeyde beslenme politikalarını geliştirmek için üye ülkelerin desteklenmesi<br>-Tüketicilerin bilinçli tercih yapmaları için bilgi akışını düzenli hale getirmek   | 107      | Aralık 2000                               | Aralık 2001  |
| <b>XVII. Tohumlar</b>               |   |   |          |   |              |
| 75                                  | Genetik olarak modifiye edilmiş bitki çeşitleri için çevresel risk değerlendirmelerini de göz önüne alan bir yasa için teklif   | Genetik olarak modifiye edilmiş bitki çeşitlerinin risk değerlendirmesinde kullanılacak özel şartlar belirlenmesi (98/95/EEC)   | 69<br>76 | Mart 2001                                 | Mart 2002    |
| 76                                  | Genetik olarak modifiye edilmiş bitki çeşitleri için 258/97 sayılı yasanın çevresel riskleri ve değerlendirme prensiplerini de göz önünde bulunduracak hale getirilmesi | Genetik olarak modifiye edilmiş tarımsal ürünler için değerlendirme yönetimine teknik ve bilimsel temel sağlamak  | 69<br>76 | Haziran 2001                              |              |
| 77                                  | Tohum pazarlaması ile ilgili yasadaki değişiklik teklifi  | -Genetik olarak modifiye edilmiş tohumlarda etiketleme ilgili 98/95/EC sayılı Konsey yönetmeliğinin detaylarının oluşturulması  | 69<br>76 | Aralık 2000                               |              |
| 78                                  | Şaraplık üzümün bitkisel yayılması ile ilgili materyalin pazarlaması ile ilgili 68/193/EEC sayılı yönetmelikte değişiklik teklifi                                       | Genetik olarak modifiye edilmiş üzüm çeşitlerinden üretilen şarapların etiket ve değerlendirme prosedürünün oluşturulması   | 69<br>76 | Ocak 2000                                 | Haziran 2001 |
| <b>XVIII. Destekleyici Ölçütler</b> |   |   |          |   |              |
| 79                                  | Birlik düzeyinde gıda sağlık güvenliği çalışmaları için finansal destekle ilgili yasa teklifi   | Gıda sağlık güvenliğinin artırılması için Birlik düzeyindeki çalışmalara finansal destek sağlayacak yasal çatının oluşturulması   | Ch.3     | Aralık 2000                               | Aralık 2001  |
|                                     |   |   |          |   |              |

|   |   |  |     |                  |             |
|---|---|--|-----|------------------|-------------|
| 80  | AB populasyonunun beslenmesi ile ilgili veri tabanının kurulması ile ilgili karar teklifi | Risk değerlendirmesi ve beslenme için kullanılan veri tabanı oluşturma   | 74  | Aralık 2000      | Aralık 2001 |
| 81  | Gıda sağlık güvenliğinde danışma komitesi oluşturma kararı teklifi                        | Mevcut danışma komitesinin devamlılığının sağlanarak, Birlik gıda sağlık güvenliği politikasında tüm tarafların (paydaşların) katılımının geliştirilmesi | 11  | Aralık 2000      |             |
| XIX. çc lke Politikaları/Uluslararası İlişkiler |   |  |     |                  |             |
| 82  | çc ülkelerle yapılan anlaşmalarla ilgili teklif  | Veterinerlik alanında çc ülkelerle yapılan anlaşmaların geliştirilmesi  | 113 | Devam eden süreç |             |
| 83  | AB'nin tüm üyelerini gıda kodeksi şartlarına ulaştırma                                    | AB yelerinin uluslararası gıda standartlarına katılımının zorlanması  | 111 | Mayıs 2000       | Aralık 2000 |
| 84  | AB'nin OIE'ye dahil olması konusunda öneri  | AB yelerinin uluslararası hayvan sağlığı standartlarına katılımının zorlanması  | 111 | Aralık 2000      | Aralık 2002 |



## EK 4. HACCP Prensipleri

### HACCP Prensipleri

United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service, September 1999'dan faydalanılarak hazırlanmıştır.

#### Prensip 1: Tehlike Analizlerinin Yürütülüşü (Conduct a hazard analysis.)

A) HACCP analizinde ilk prensip tehlike analizlerinin yürütülüşüdür. Tehlike analizlerinin yürütülüşü iki adımlı bir süreçtir. İlk adım ürünün üretilmesi ile ortaya çıkması muhtemel, insan sağlığı için tehlikeli durumların belirlenmesi. Bu tehlikeler genel olarak üç grup altında toplanır. Biyolojik (mikrobiyolojik tehlikeler dahil), kimyasal ve fiziksel tehlikeler.

##### 1. Biyolojik tehlikeler:

Biyolojik tehlikeler gıdaları insan sağlığı açısından zararlı hale getirebilen canlı organizmalardır. Bunlar bakteriler, parazitler veya virüsler olabilir. Genellikle kanatlılar ve canlı hayvanları da içeren hammadde ile birlikte hareket ederler. Ancak bu organizmalar ürünün işlenmesi sırasında dahil olan insan faktörü, çevresel etkiler veya ürün içindeki katkı maddeleri ile de ortaya çıkabilmektedir.

##### 2. Kimyasal tehlikeler:

Gıdalarda çeşitli kimyasallar işleme sürecinde kendiliğinden ortaya çıkabilir. Tehlikeli kimyasallar akut ya da kronik hastalıklara neden olabilir. Gıdada ortaya çıkan kimyasallar çevresel veya endüstriyel etkilerden değil gıdanın doğal özelliğinden dolayı kaynaklanabilir. Gıdaya hammadde aşamasında, işleme, paketlenme, depolama ya da taşıma sırasında çeşitli kimyasallar eklenmiş olabilir. Bu çeşit kimyasallara ek olarak pestisit artıkları ve hammaddede üretim aşamasından kalan çeşitli kimyasallar veya laboratuarda kullanılan kimyasallar, temizlik maddeleri veya boyalar da eklenebilir.

##### 3. Fiziksel tehlikeler:

Fiziksel bir tehlike gıdanın fiziksel içeriğinden kaynaklanan, tüketim anında hastalık veya yaralanmalara yol açan tehlikelerdir. Örneğin iyi dizayn edilmemiş cam ya da metal ambalajlar kullanım sırasında bu türden tehlikeler oluşabilir. Gıdalarda fiziksel hatalar; hammaddedeki bulaşıklar, iyi dizayn edilmemiş materyal, ambalaja bulaşanlar, imalatta çalışanların gerekli dikkati göstermemesinden kaynaklanabilir.

B) Üretim sürecinde tehlike noktalarının belirlenmesinde ilk adım "beyin fırtınası" olarak düşünülür. Süreçteki tüm aşamaları içeren bir diyagram üzerinde sistematik olarak düşünülerek neler oluşabileceği tek tek gözden geçirilir. Kontrol listesinde yer alabilecek sorular aşağıda genel olarak belirtilmiştir.

- gıdada mikrobiyolojik ya da fiziksel tehlikelere yol açabilecek katkı maddeleri var mı,
- gıdanın fiziksel özellikleri veya üretim ya da depolama sürecindeki tehlikeler için koruyucular içeriyor mu,
- sağlık güvenliği ile ilgili olarak hangi doğal özellikleri kontrol edilmeli,
- üretim, depolama ya da tüketim aşamalarında patojenlerin çoğalmasına olanak sağlıyor mu,
- piyasada benzer ürünler mevcut mu ve bu ürünlerin geçmiş gıda sağlık emniyeti kayıtları neler,
- üretim süreci patojen oluşumuna engel olucu aşamalar içeriyor mu,
- ürün, üretim ve paketlenme aşamaları arasında herhangi bir işlemde geçiyor mu, (örneğin pişirme)
- ticari olarak steril mi
- uygun koşullarda depolanan gıdanın normal mikrobiyal içeriği nedir,
- mikrobiyal popülasyon depolama süresince değişiyor mu,
- paketlenme sırasında belirli bir hava basıncı gerektiriyor mu,
- taşıma sırasındaki faaliyetler bulaşmalara yol açıyor mu,
- ambalaj asgari limitleri sağlıyor mu,
- ambalaj uygun büyüklükte dizayn edilmiş mi,

- ambalaj yeterli korumayı sağlıyor mu,
- paketlenme süreci mikrobiyal patojenlere veya toksinlere izin veriyor mu,
- paket çeşitli zararlara dayanıklı mı,
- ambalaj üzerinde soğuk yerde saklayınız gibi ürünü bozulmaya karşı koruyucu yazılar var mı,
- işçi sağlığı ya da hijyen uygulamaları yeterli mi,
- işçiler üretim sürecini tam olarak anlamışlar mı,
- uygun şartlarda saklamamanın sonuçları neler olabilir,
- ürün tüm tüketicilere mi hitap ediyor,
- yaşlı ve çocukların kullanımı problem yaratıyor mu.

C) İkinci aşama gıdayı her tehlike noktasında koruyucu kriterlerin belirlenmesidir. Koruyucu kriterler fiziksel veya kimyasal olabilir. Yine üretim sürecinin tüm aşamalarını göz önünde bulunduran bir kontrol listesi oluşturularak sistematik bir şekilde her aşamada ortaya çıkabilecek tehlikeler için azaltıcı veya ortadan kaldıracı koruyucu kriterler belirlenir. Bazı durumlarda aynı noktada birden fazla koruyucu kriter gerekli olabilir.

D) Tehlike analiz şeması geliştirirken, destekleyici dökümanlara ve yasal zorunluluklara dikkat edilmelidir. Kritik limitler yasalara, bilimsel makalelere veya çalışmalara ya da kurum içi çalışmalara dayanabilir. Üretim süreci ile ilgili geçmişe yönelik veriler de kullanılabilir. Bu aşama genel olarak zaman alıcı, zor, teknik ve bilimsel verilere gerek duyulan bir süreci kapsar.

### **Prensip 2: Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi (Identify the critical control points)**

HACCP analizinde ikinci prensip üretim sürecinde kritik kontrol noktalarının belirlenmesidir. Kritik kontrol noktası, tehlikenin ortaya çıkabileceği ve tehlikenin tamamen ortadan kaldırılabilirdiği veya önlenerek kabul edilebilir düzeylere indirildiği böylece gıdanın sağlık emniyetinin sağlandığı bir süreci ifade eder. Bu aşamada, belirlenen tehlike önleyici kontrol kriterlerinin üretim süreci içinde hangi noktalarda uygulanması gerekir sorusuna yanıt verilir.

### **Prensip 3: Her Kritik Nokta için Kritik Limitlerin Belirlenmesi (Establish critical limits for each critical control point)**

Kritik kontrol noktalarının belirlenmesinden sonra, HACCP analizinde üçüncü prensip bu noktalar için önleyici kritik limitlerin belirlenmesidir. Bu aşamada belirlenen kritik limitler, kritik kontrol noktaları ile birlikte hareket eder. Kritik limit; fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler için maksimum ve minimum değerleri içerir. Bu değerler, gıda sağlık emniyeti için tehlikeyi önlemek, ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir sınırlara indirmek için mutlaka uygulanmalıdır. Kritik limit genellikle, ısı, zaman, ürün özellikleri veya kimyasal özellikler gibi okunabilen ya da gözlenebilen değerlerden oluşacaktır. Üretim sürecinde belirlenen kritik kontrol noktaları için oluşturulan bir çok kritik limit, yasal gereklilikler veya bilimsel ve teknik gerçeklere dayanır. İki çeşit kritik limit vardır, en yüksek ve en düşük değerlerin belirlenmesine dayanır. Ürünün bozulmadan saklanması taşınması ve sergilenmesi için kullanılan metal ambalajın minimum kalınlığı, yada ürünü bozulmadan koruyabildiği maksimum sıcaklık bunlara örnek olarak verilebilir.

### **Prensip 4: İzleme Prosedürlerinin Oluşturulması (Establish monitoring procedures).**

HACCP analizinde dördüncü prensip izleme prosedürleri oluşturulmasıdır. İzleme prosedürleri; üretim süreci içinde verilen kritik kontrol noktaları için işçiler tarafından ya da mekanik olarak rutin bir şekilde yapılan ve geleceğe yönelik kullanım için kaydedilen işlemlerdir. Sürekli izleme eğer ekonomik ise daima tercih edilir. Eğer bu mümkün değilse Firma kesikli bir izleme prosedürüne ve ne sıklıkta uygulanacağına karar verir. Bu işlemin sıklığına uzman görüşü ve istatistik veriler ile karar verilir. Aynı zamanda işyerinde kullanılan teknolojinin hata düzeltme kapasitesi de göz önünde bulundurulmalıdır. Genel olarak fiziksel ve kimyasal izleme prosedürleri geri beslemenin (feedback) daha hızlı olmasından dolayı mikrobiyel uygulamalara tercih edilir. Bu aşama çok iyi planlanmalıdır, çünkü potansiyel olarak büyük kayıplar ortaya

çıkabilir. Kritik kontrol noktalarında işçiler yardımı ile yapılan izlemenin daha etkili olması için çalışanlar eğitim sürecinden geçirilmelidir. Çalışanlar bu aşamanın önemini, amacını ve sonuçlarını tam olarak kavramalıdır. Kritik kontrol noktalarının tam olarak izlenebilmesi için çalışanların yeterli ekipmana da sahip olmaları gerekir.

#### **Prensip 5: Düzeltme Hareketlerinin Belirlenmesi (Establish corrective actions.)**

HACCP analizinde beşinci prensip düzeltme işlemlerinin oluşturulmasıdır. Düzeltme işlemleri kritik limitlerden sapma olduğunda hayata geçirilmelidir. Bu işlemlerde dikkat edilmesi gereken dört temel konu vardır.

- 1- Kritik limitten sapma tanımlanmış ve ortadan kaldırılabilir mi?
- 2- Düzeltme işleminden sonra kritik kontrol noktaları denetim altına alınabilir mi?
- 3- Kritik değerden yeniden sapmanın oluşmasını engelleyici bir sistem kurulmuş mu?
- 4- Düzeltme prosedürü kritik değerlerden sapma ile oluşan hatalı ürünlerin piyasaya sunulmamasını garanti altına alıyor mu?

HACCP gıdanın tüketilmesinden önce oluşabilecek tehlikeleri önleyici bir sistemdir. Kritik değerlerden sapmalar ortaya çıkabilir ancak bu sapmalarla birlikte üretilen ürünlerin pazara sunulmaması için bu aşama çok iyi planlanmalıdır. Kritik kontrol noktalarında sapmalar gözlemlendiğinde firma çalışanları düzeltme prosedürünü standart olarak uygulamalıdır. Düzeltme prosedürü oluşturulurken genel olarak şu sorular göz önünde bulundurulmalıdır.

- Kritik değerlerden sapmalar ortaya çıktığında insanlar nasıl haberdar edilecek?
- Sapmadan etkilenmiş olması muhtemel ürünün kontrolünden kim sorumlu olacak ve bu kişi ne miktarda ürünün yeniden kontrol edilmesi gerektiğine nasıl karar verecek?
- Sapmadan etkilenmiş olması muhtemel ürünün ne yapılacağına kim karar verecek ve bu karara kimler dahil edilmeli?
- Sapmanın nedenine kim karar verecek ve firma dışından eksper gerekirse nasıl temin edilecek?
- Sapma doğrultusunda HACCP nin yeniden düzenlenmesi gerekiyor mu?
- Düzeltme prosedürünü her durumda uygulama olanağı var mı?

#### **Prensip 6: Kayıt Tutma Prosedürünün Oluşturulması (Establish record keeping procedures)**

Altıncı prensip HACCP sistemini belgeli hale getirecek kayıt tutma prosedürünün oluşturulmasıdır. Bu prosedür çoğunlukla sıkıcı bulunmasına rağmen en az diğer aşamalar kadar önemlidir. Genel olarak sistemin geliştirilmesi ve işleyişi ile ilgili kayıtların devamlılığını sağlamayı içerir. Üretim süreci karmaşıklıktıkça tutulan kayıtların da karmaşık olması kaçınılmaz olacaktır. Kayıt prosedürü oluşturmanın en genel yöntemi halihazırda tutulan kayıtların uygun olup olmadığının ya da küçük bir düzenleme ile kullanılıp kullanılmayacağını araştırılmasıdır. En iyi kayıt tutma, mevcut sürece en kolay entegre edilebilen yöntemle gerçekleştirilebilir. Kayıt sistemi oluşturulurken bu kayıtlar en iyi kim tarafından tutulur, en iyi saklama koşulları nedir, çalışan bu işin öneminin farkında mı gibi sorular göz önünde bulundurulmalıdır.

#### **Prensip 7: Değerlendirme Prosedürünün Oluşturulması (Establish verification procedures).**

HACCP analizinde yedinci prensip, sistemin etkin çalışıp çalışmadığını sorgulayan prosedürün oluşturulmasıdır. Bu prosedürün hangi sıklıkta uygulanması gerektiğine de bu aşamada karar verilir. Onaylama, sürekli değerlendirme ve genel değerlendirme aşamalarını içerir. Onaylama bu sürecin başlangıç aşamasıdır ve plan test edilir ve gözden geçirilir. HACCP uygulamasının ilk adımları ile birlikte prensipler tekrar tekrar gözden geçirilmeli ve gerçek dünyada tanımlı tehlikelerin önlenmesi veya kontrolü gösterilmelidir. Bu aşamada üretim sürecinin kontrol altında tutulduğunu ve kabul edilebilir ürünler üretildiğini onaylayan mikrobiyel testler veya kalıntı testleri etkin bir şekilde kullanılabilir. Bu çeşit testler, tehlike kontrolü için

işletme tarafından kullanılan tekniğin ve uygulanan yontemin sadece açık bir kanıtı değil aynı zamanda söz konusu işletme için etkin bir Şekilde çalıştığının göstergesidir.

Sürekli değerlendirme, HACCP planının etkin bir Şekilde işleyip işlemediğini günlük olarak sorgular. Bu sorgulama, izleme araçlarının kalibrasyonunu, izleme faaliyetlerinin gözlenmesini, düzeltme işlemlerini ve HACCP kayıtlarının gözden geçirilmesini içerir.

Genel değerlendirme, en azından yılda bir kez ya da gerek duyulduğunda yapılması gereken genel bir gözden geirmediir. HACCP konusunda yetiştirilmiş uzman kişilerce yapılmalıdır.

## TEAE Yayın Listesi

### **Kitaplar**

- T. Dölekoğlu, **Türkiye I. Yağlı Tohumlar, Bitkisel Yağlar ve Teknolojileri Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 107, Ağustos, 2003
- T. Özüdoğru, Y.E. Ertürk, 2003, **Türkiye VI. Pamuk ve Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 106, Ağustos. 2003, Ankara
- T.Özüdoğru, E. Ertürk, 2002, **Türkiye V. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildiriler**, Yayın No: 87, Ekim, Ankara
- N.Akyıl, T.Özüdoğru, 2001, **Yeni Gelişmeler Işığında Pamuk Sektörü, IV. Türkiye Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 77, Aralık, Ankara.
- N.Akyıl, 2000, **Pamuk Endüstrisinde Pazar Merkezli Bilgi Akışı, Türkiye III. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildiriler Tartışmalar**, Yayın No: 47, Ekim, Ankara.
- S. Tan, Y. E. Ertürk, 2000, **Türkiye'de Hayvancılık Sektörü: Üretici, Sanayici ve Politika Yapıcılar Açısından Sektörün Değerlendirilmesi, Türkiye I. Besi ve Süt Hayvancılığı Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 46, Temmuz, Ankara.
- A. Bayaner, H. Bozkurt, 1999, **Türk Tarımında Bilim ve Araştırma Politikaları** (İngilizce), Yayın No: 30, Ekim, Ankara.
- N. Akyıl, A. Bayaner, 1999, **Pamukta Tarım ve Sanayi Entegrasyonu, Türkiye II. Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu Bildirileri**, Yayın No: 27, Ağustos, Ankara.
- A. Bayaner, G. Nevruz, N. Akyıl, 1998, **I. Türkiye Pamuk, Tekstil ve Konfeksiyon Sempozyumu: Bildiriler, Tartışmalar**, Yayın No: 12, Ekim, Ankara.
- O. Aydoğuş, G. Nevruz, 1998, **I. Türkiye Buğday Sempozyumu: Bildiriler, Tartışmalar**, Yayın No: 11, Temmuz, Ankara.
- T. Yıldırım, A. Schmitz, W.H. Furtan, 1998, **Dünya Tarım Ticareti** (İngilizce), Westview Press, USA.

### **Çalışma Raporları**

- C. (Özçiçek) Dölekoğlu, 2003, **Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği)**, Yayın No: 105, Temmuz, Ankara
- S. Tan, İ. Dellal, 2003, **Avrupa Birliği'nde Ortak Tarım Politikasının İşleyişi ve Türk Tarımının Uyum Süreci**, Yayın No: 100, Mayıs Ankara.
- R.Yeni, C.Ö. Dölekoğlu, 2003, **Tarımsal Destekleme Politikasında Süreçler ve Üretici Transferleri**, Yayın No: 98, Nisan, Ankara.
- T. Binici, A. Koç, A. Bayaner, 2001, **Üretici Risk Davranışları ve Etkileyen Sosyo-ekonomik Faktörler: Adana Aşağı Seyhan Ovası Örneği** (İngilizce), Çalışma Raporu 2001-1, Yayın No:61, Nisan, Ankara.
- F. Fuller, A. Koç, H. Şengül and A. Bayaner, 2000, **Türkiye'de Çiftlik Düzeyinde Yem Talebi** (İngilizce), Çalışma Raporu 99WP226, CARD, Ekim, Iowa.
- S. Tan, B. Şener, S. Aytüre, 1999, **Feoga ve Türkiye'de Uygulanabilirliği**, Çalışma Raporu 1999-3, Yayın No: 38, Aralık, Ankara.
- A. Şener, A. Koç, 1999, **Türkiye'de Kimyasal Gübre Talebi**, Çalışma Raporu 1999-2, Yayın No: 25, Ağustos, Ankara.
- A. Bayaner, V. Uzunlu, 1999, **Türk Baklagil Pazarlama Politikalarının Dünya Ticaretine Etkileri**, Çalışma Raporu 1999-1, Yayın No: 20, Nisan, Ankara.
- T. Yıldırım, W. H. Furtan, A. Güzel, 1998, **Türkiye Buğday Politikasının Teorik ve Uygulamalı**

**Analizi**, Çalışma Raporu 1998-4, Mayıs, Ankara.

- E. H. Çakmak, H. Kasnaoğlu, T. Yıldırım, 1998, **Fark Ödeme Sisteminin Ekonomik Analizi**, Çalışma Raporu 1998-3, Nisan, Ankara.
- A. Bayaner, 1998, **Türkiye Makarnalık Buğday Sektörü ve Uluslararası Pazardaki Rekabet Gücü**, Çalışma Raporu 1998-2, Yayın No: 8, Nisan, Ankara.
- M. Fisunoğlu, M. Pınar ve O. Aydoğuş, 1998, **Türkiye'nin Orta ve Doğu Avrupa Ülkeleri ve Rusya Federasyonu ile Tarımsal Ticaret Olanakları**, Çalışma Raporu 1998-1, Mart, Ankara.

#### **Monograf**

- H. Tanrıvermiş, 2000, **Orta Sakarya Havzası'nda Domates Üretiminde Tarımsal İlaç Kullanımının Ekonomik Analizi**, Yayın No: 42, Mayıs, Ankara.

#### **Proje Raporları**

- C. (Özçiçek) Dölekoğlu, 2003, **Tüketicilerin İşlenmiş Gıda Ürünlerinde Kalite tercihleri, Sağlık Riskine Karşı Tutumları ve Besin Bileşimi Konusunda Bilgi Düzeyleri (Adana Örneği)**, Yayın No: 105, Temmuz, Ankara
- Aysel (Özdeş) Akbay, 2003, **Türkiye'de Şeker Üretiminin Ekonomik ve sosyal Karlılığının Değerlendirilmesi**, Yayın No: 104, Temmuz, Ankara
- U. Özkan a. Erkuş, 2003, **Bayburt İlinde Sığır Yetiştiriciliğine Yer Veren tarım İşletmelerinin Ekonomik Analizi**, Yayın No: 103, Temmuz, Ankara
- S. Demirci, **Şeker Kanunundaki Değişiklikle Olası Etkilerin Ekonomik Analizi**, Yayın No: 102, Haziran, Ankara.
- T. Dizdaroğlu, B. Aksu, S. Dönmez. 2003, **Ege ve Güney Marmara Bölgelerinde Yağlık ve Sofralık Zeytin Yetiştiriciliğinin Ekonomik Analizi**, Yayın No: 101, Haziran, Ankara
- Karlı, B. 2003, **Gap Alanındaki Tarım Kooperatifleri ve Diğer Çiftçi Örgütlerinin Bölge Kalkınmasındaki Etkinliği**, Yayın No: 97, Mart, Ankara.
- A. Gül, A. Özdeş Akbay, C. Özçiçek Dölekoğlu, R. Özel, C. Akbay, **Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Ev Dışı Gıda Tüketimlerinin Belirlenmesi**, Yayın No: 95, Ocak, Ankara.
- R. Tunahoglu, O. Gökçe, 2002, **Ege Bölgesinde Optimal Zeytin Yayılış Alanlarının Tespitine Yönelik Bir Araştırma**, Yayın No: 90, Aralık, Ankara.
- Karlı, B. 2002, **GAP Alanındaki Tarıma Dayalı Sanayi İşletmelerinin Gelişimi, Sorunları ve Çözüm Yolları**, Yayın No: 88, Eylül, Ankara.
- S. Tan, Y.E. Ertürk, **Türkiye'de Süt Tozu Üretimi ve Dünyadaki Rekabet Şansı**, Yayın No: 86, Ekim, Ankara.
- S. Tan, İ. Dellal. 2002, **Kırmızı Et Üretim ve Tüketim Açığını Kapatmak İçin Alternatif Bir Yaklaşım: Hindi Üretimi ve Sözleşmeli Yetiştiricilik Modeli**, Proje Raporu 2002-3. Yayın No: 85, Temmuz, Ankara.
- İ. Dellal, G. Keskin, G. Dellal. 2002, **GAP Bölgesinde Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliğinin Ekonomik Analizi ve Hayvansal Ürünlerin Pazara Arzı**, Proje Raporu 2002-2. Yayın No: 83, Temmuz, Ankara.
- G. Dellal, A. Eliçin, N. Tekel, İ. Dellal, 2002, **GAP Bölgesinde Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliğinin Yapısal Özellikleri**, Proje Raporu 2002-1. Yayın No: 82, Temmuz, Ankara.
- T. Özüdoğru, H. Tatlıdil, 2001, **"Bu Toprağın Sesi" Televizyon Programının Polatlı İlçesinde Çiftçi Davranışlarına Etkileri Üzerine Bir Araştırma**, Proje Raporu. Yayın No: 78, Aralık, Ankara.
- P. Karahocagil, 2001, **Yeter Gelirli İşletme Büyüklüğü: Literatür İncelemesi**, Proje Raporu 2001-24, Yayın No: 76, Ekim, Ankara.
- G. Malorgio, A. Koç, A. Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Türkiye'de Gıda Sektörünün Yapısı ve Performansı (İngilizce)**, Proje Raporu 2001-23, Yayın No: 75, Ekim, Ankara.

- S. Tan, 2001, **Türkiye’de Sütçülük Sektöründe Bölgeler Arası Yapısal Değişimin Spatial Denge Modeli İle Analizi**, Proje Raporu 2001-22, Yayın No: 72, Ağustos, Ankara.
- C. Abay, S. Sayan, B. Miran, A. Bayaner, 2001, **Türkiye’de Tarıma Yapılan Transferlerin Enflasyon Üzerine Etkileri: Bir Nedensellik Araştırması**, Proje Raporu 2001-21, Yayın No:71, Haziran, Ankara.
- M. Sarımeşeli, F. Tatlıdil, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği ve Kayıt Sistemi Pilot Uygulaması ve Orman İçi Köyler Açısından Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-20, Yayın No:70, Nisan, Ankara
- B. Saraçoğlu, O. Aydoğuş, N. Köse, D. İşören, 2001, **Türkiye’de Su Ürünleri Sektörü: Üretim, Talep ve Pazarlama**, Proje Raporu 2001- 19, Yayın No:69, Nisan, Ankara.
- E. Çakmak, H. Kasnakoğlu, 2001, **Tarım Sektöründe Türkiye ve Avrupa Birliği Etkileşimi**, Proje Raporu 2001-18 , Yayın No:68, Nisan, Ankara.
- S. Demirci, 2001, **Şeker Fabrikalarının Performans Analizi ve Toplam Faktör Verimliliklerinin Ölçümü: Dea ve Malmquist İndeks Yaklaşımı**, Proje Raporu 2001-17, Yayın No:67, Nisan, Ankara.
- O. Zaim, A. Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Tarımda İller ve Bölgeler Düzeyinde Üretkenlik ve Etkinlik: Farklar ve Nedenler**, Proje Raporu 2001-16, Yayın No:66, Nisan, Ankara.
- A.Koç, A.Bayaner, M.U. Kandemir, 2001, **Gümrük Birliği ve DTÖ’nün Tarımsal Ticaret Üzerine Etkisi**, Proje Raporu 2001-15, Yayın No:65, Nisan, Ankara.
- TEAE personeli **Türkiye’de Bazı Bölgeler için Önemli Ürünlerde Girdi Kullanımı ve Üretim Maliyetleri**, 2001, Proje Raporu 2001-14, Yayın No:64, Nisan, Ankara.
- A. Koç, H. Tanrıvermiş, F. Budak, E. Gündoğmuş, H. İnan, A. Kubaş, B. Özkan, 2001, **Türkiye Tarımında Kimyasal İlaç Kullanımı: Etkinsizlik, Sorunlar ve Alternatif Düzenlemelerin Etkileri**, Proje Raporu 2001-13, Yayın No:63, Nisan, Ankara.
- E.İşıklı, A. Koç, B.Miran, N.Akyıl, C.Abay, S.Güler, C.Günden, 2001, **Türkiye’de Tütünde Arz Kontrolü ve Ekonomik Etkileri**, Proje Raporu 2001-12, Yayın No:62, Nisan, Ankara.
- Ş. Akdemir, T. Binici, H. Şengül, vd. 2001, **Bölge Bazlı Tarım Sigortasının Türkiye’de Seçilmiş Bölgeler İçin Potansiyel Sigorta Talebinin ve Talebinin Karşılabilirliğinin Belirlenmesi**, Proje Raporu 2001-11, Yayın No:60, Nisan, Ankara.
- S. Alpay, İ. Yalçın, T. Dölekoğlu, 2001, **Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayi Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi**, Proje Raporu 2001-10, Yayın No:59, Nisan, Ankara
- A.Bayaner, A. Koç, H. Tanrıvermiş, E.Gündoğmuş, N. Ören, B.Özkan, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği Pilot Uygulamasının İzleme ve Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-9, Yayın No:57, Mart, Ankara
- D. Ediz, A. Ş. İntişah, R. Özlü, 2001, **Doğrudan Gelir Desteği Pilot Uygulaması** (Türkçe ve İngilizce), Proje Raporu 2001-8, Yayın No:56, Mart, Ankara.
- F. Yavuz, Ş.Aksoy, S. Tan, V. Dağdemir, A. Keskin, 2001, **Türkiye’de Süt Pazarlama Sisteminin İyileştirilmesi İçin Kurumsal Yapılanma İhtiyacı Üzerine Bir Araştırma**, Proje Raporu 2001-7, Yayın No:55, Mart, Ankara.
- A. Koç, V. Uzunlu A. Bayaner, 2001, **Türkiye Tarımsal Ürün Projeksiyonları 2000-2009**, Proje Raporu 2001-6, Yayın No:54, Şubat, Ankara.
- A.Koç, A. Bayaner, S. Tan, Y.E. Ertürk, F. Fuller, 2001, **Türkiye’de Destekleme Politikaları ve Programlarının Hayvancılık Sektörünün Gelişmesi Üzerine Etkisi** (İngilizce), Proje Raporu 2001-5, Yayın No:53, Ocak, Ankara.
- Y.E. Ertürk, 2001, **Ankara İli Kızılcahamam İlçesinde Köy-Tür’e Bağlı Olarak Faaliyet Gösteren Broiler İşletmelerinin Ekonomik Analizi**, Proje Raporu 2001-4, Yayın No:52, Ocak, Ankara.
- S. Akgüngör, F. Barbaros, N. Kumral, 2001, **Türkiye’de Meyve ve Sebze İşleme Sanayinin Avrupa Birliği Piyasasında Sürdürülebilir Rekabet Gücü Açısından Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-3, Yayın No: 51, Ocak, Ankara.
- Y. Z. Özcan, 2001, **Türkiye’de Fındık, Çay, Şeker Pancarı ve Tütün Tarımında Hızlı Kırsal Değerlendirme** (ingilizce), Proje Raporu 2001-2, Yayın No: 50, Ocak, Ankara.

- H. Şengül, A. Koç, N. Akyıl, A. Bayaner, F. Fuller, 2001, **Türkiye’de Pamuk Pazarı: Gelecekteki Talebi Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2001-1, Yayın No: 49, Ocak, Ankara.
- M. Sarımeşeli, O. Aydoğuş, 2000, **Dünya Fındık Piyasasının Ekonomik Analizi ve Türkiye için Optimum Politikaların Saptanması**, Proje Raporu 2000-6, Yayın No: 45, Temmuz, Ankara.
- I. Dellal, 2000, **Antalya İlinde Kıl Keçisi Yetiştiriciliğine Yer Veren Tarım İşletmelerinin Ekonomik Analizi ve Planlanması**, Proje Raporu 2000-5, Yayın No: 43, Haziran, Ankara.
- H. Tanrıvermiş, E. Gündoğmuş, V. Ceyhan, H. Fidan, H. Özudoğru, 2000, **Türkiye’de Özelleştirme Uygulamalarının Tarım Kesimine Etkilerinin Değerlendirilmesi**, Proje Raporu 2000-3, Yayın No:41, Mayıs, Ankara.
- S. Demirci, 2000, **Doğrudan Gelir Sistemi ve Uygulamalar: Literatür İncelemesi**, Proje Raporu 2000-1, Yayın No: 40, Mayıs, Ankara.
- B. Saraçoğlu, N. Köse, 2000, **Bazı Gıda Sanayilerinin Uluslararası Rekabet Gücü: Makarna, Bisküvi ve Un Sanayi**, Proje Raporu 2000-2, Yayın No: 39, Mayıs, Ankara.
- T. Kıral, H. Kasnakoğlu, 1999, **Tarımsal Ürünler İçin Maliyet Hesaplama Metodolojisi ve Veri Tabanı Rehberi**, Proje Raporu 1999-13, Yayın No: 37, Aralık, Ankara.
- S. Demirci, 1999, **Destekleme Alımı ve Fark Ödeme Sisteminin Refah ve Dağılım Etkilerinin İncelenmesi**, Proje Raporu 1999-12, Yayın No: 36, Aralık, Ankara.
- J. Brooks, A. Tanyeri, 1999, **Tarımsal Politika Reformu: Sosyal Hesap Matriksi Yaklaşımı (İngilizce)**, Proje Raporu 1999-11, Yayın No: 35, Aralık, Ankara.
- E. H. Çakmak, H. Akder, 1999, **Dünya Ticaret Örgütü-Tarım Anlaşması'nın Yeni Görüşme Dönemi ve Türkiye: Olanaklar, Kısıtlar ve Stratejiler**, Proje Raporu 1999-10, Yayın No:34, Aralık, Ankara.
- A. Özçelik, H. Tanrıvermiş, E. Gündoğmuş, A. Turan, 1999, **Türkiye’de Sulama İşletmeciliğinin Geliştirilmesi Yönünden Şebekelerin Birlik ve Kooperatiflere Devri ile Su Fiyatlandırma Yöntemlerinin İyileştirilmesi Olanakları**, Proje Raporu 1999-9, Yayın No: 32, Kasım, Ankara.
- A. Koç, J. Beghin, F. Fuller, Ş. Aksoy, T. Dölekoğlu, A. Şener, 1999, **Türkiye’de Yağlı Tohumlar Pazarı: Uluslararası Fiyatlar ve Alternatif Politikaların Arz, Talep ve İkame Ürünler Üzerine Etkileri (Türkçe ve İngilizce)**, Proje Raporu 1999-8, Yayın No: 31, Eylül, Ankara.
- A. Bayaner, 1999, **Çorum İlinde Yumurta Tavukçuluğunun Ekonomik Analizi**, Proje Raporu 1999-7 Yayın No: 23, Haziran, Ankara.
- E. Çakmak, H. Kasnakoğlu, H. Akder, 1999, **Türk Tarımında Destekleme Alımları ve Pazar Girişi Etkileri: Tarımsal Sektör Modeli Analizi, (İngilizce)**, Proje Reponu 1999-6 Yayın No: 22, Mayıs, Ankara.
- W. H. Furtan, A. Güzel, G. Karagiannis, A. Bayaner, 1999, **Türkiye’de Tarımsal Araştırmaların Getirisi ve Tarımsal Verimlilik (İngilizce)**, Proje Raporu 1999-5, Yayın No: 21, Mayıs, Ankara.
- O. Yurdakul, v.d., 1999, **Türkiye’de Hayvansal Ürünler Arzı ve Yem Talebi: Mevcut Durumun Değerlendirilmesi ve Alternatif Politika Senaryoları (Türkçe ve İngilizce)**, Proje Raporu 1999-4, Yayın No: 17, Mart, Ankara.
- S. Akgüngör, B. Miran, C. F. Abay, E. Olhan, N.K. Nergis, 1999, **İstanbul, Ankara, ve İzmir İllerinde Tüketicilerin Çevre Dostu Ürünler Yönelik Potansiyel Talebinin Tahminlenmesi**, Proje Raporu 1999-3, Yayın No: 15, Şubat, Ankara.
- A. Özçelik, A.Turan, H. Tanrıvermiş, 1999, **Türkiye’de Tarımın Pazara Entegrasyonunda Sözleşmeli Tarım ve Bu Modelin Sürdürülebilir Kaynak Kullanımı ile Üretici Geliri Üzerine Etkileri**, Proje Raporu 1999-2, Yayın No: 14, Şubat, Ankara.
- A. Schmitz, E. Çakmak, T. Schmitz and R. Gray, 1999, **Türk Tarımında Devlet Eliyle Ticaret (Türkçe ve İngilizce)**, Proje Raporu 1999-1, Yayın No: 13 Şubat, Ankara.

*Durum ve Tahmin Raporları*



- T. Dölekoğlu, **Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Durum ve Tahmin 2003-2004**, Yayın No: 110, Ağustos 2003, Ankara
- C. (Özçiçek) Dölekoğlu, F. Uysal, **Yemelik Kuru Baklagil Durum ve Tahmin 2003-2004**, Ağustos, 2003 Ankara
- G. Keskin, F. Pezikoğlu, U. Gül, **Sebze Durum Raporu 2002-Domates**, Yayın No: 108, Temmuz, 2003, Ankara
- İ. Dellal, U.Gül, H. Anaç. 2003. **Buğday Durum ve Tahmin: 2003/2004**, Durum ve Tahmin 2003-2, Yayın No: 99, Ankara.
- R. Tunalıoğlu, P. Karahocagil ve M. Tan, **Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Durum ve Tahmin:2003**, Durum ve Tahmin:2003-1,Yayın No:96, Mart, Ankara.
- Y. E. Ertürk, S. Tan, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-5, Yayın No: 94, Aralık, Ankara.
- S. Tan, Y. E. Ertürk, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-4, Yayın No: 93, Aralık, Ankara.
- Y. E. Ertürk, S. Tan, **Kümes Hayvanları ve Yumurta Durum ve Tahmin: 2003**, Durum ve Tahmin 2003-1, Yayın No: 92, Aralık, Ankara.
- H. Ege, P. Karahocagil 2002, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve tahmin 2002-2, Yayın No: 91, Aralık, Ankara
- T. Özüdoğru, 2002, **Pamuk Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve Tahmin 2002-1, Yayın No:89, Ekim, Ankara.
- İ. Dellal, R. Tunalıoğlu 2002, **Buğday Durum ve Tahmin: 2002/2003**, Durum ve Tahmin 2002-1, Yayın No: 84, Ankara.
- H.Ege, P.Karahocagil 2001, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-7, Yayın No: 82, Aralık, Ankara.
- Y.E. Ertürk, S.Tan, **Kümes Hayvanları ve Yumurta Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-6, Yayın No: 81, Kasım, Ankara.
- Y.E. Ertürk, S.Tan, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-5, Yayın No: 80, Kasım, Ankara.
- Y.E. Ertürk, S.Tan, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 2002**, Durum ve Tahmin 2001-4, Yayın No: 79, Kasım, Ankara.
- İ. Dellal, 2001, **Buğday Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-3, Yayın No: 74, Eylül, Ankara.
- T. Dölekoğlu, 2001, **Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-2, Yayın No:73, Ağustos, Ankara.
- T. Özüdoğru, N. Akyıl, 2001, **Pamuk Durum ve Tahmin: 2001/2002**, Durum ve Tahmin 2001-1, Yayın No:58, Eylül, Ankara.
- İ. Dellal, H. Ege, 2000, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 2000/2001**, Durum ve Tahmin 2000-2, Yayın No: 48, Aralık, Ankara.
- H. Ege, İ. Dellal, 2000, **Buğday Durum ve Tahmin: 2000/2001**, Durum ve Tahmin 2000-1, Yayın No: 44, Temmuz, Ankara.
- N. Akyıl, 1999, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-8, Yayın No: 33, Aralık, Ankara.
- H. Ege, 1999, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-7, Yayın No: 29, Eylül, Ankara.

- Y.E. Ertürk, S. Tan, 1999, **Et ve Et Mamülleri Durum ve Tahmin: 1999**, Durum ve Tahmin 1999-6, Yayın No: 28, Ağustos, Ankara.
- S. Tan, Y.E. Ertürk, 1999, **Süt ve Süt Mamülleri Durum ve Tahmin: 1999**, Durum ve Tahmin 1999-5, Yayın No: 26, Ağustos, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, N. Köse, 1999, **Buğday Durum ve Tahmin: 1999/2000**, Durum ve Tahmin 1999-4, Yayın No: 24, Haziran, Ankara.
- H. Ege, Y.E. Ertürk, 1999, **Yemlik Tahıllar Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1999-3, Yayın No: 19, Mart, Ankara.
- Ş. Aksoy, A. Şener, 1999, **Yağlı Tohumlar ve Bitkisel Yağlar Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1999-2, Yayın No: 18, Mart, Ankara.
- N. Akyıl, 1999, **Pamuk Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1999-1, Yayın No: 16, Mart, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk, 1998, **Buğday Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1998-5, Aralık, Ankara.
- N. Akyıl, Y.E. Ertürk, 1998, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1998/99**, Durum ve Tahmin 1998-4, Eylül, Ankara.
- H. Ege, Y.E. Ertürk, 1998, **Yemlik Tahıllar Durum ve Tahmin: 1998/99**, Durum ve Tahmin 1998-3, Temmuz, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk, 1998, **Buğday Tahmin: 1998/99**, Tahmin 1998-2, Temmuz, Ankara.
- M. Pınar, N. Akyıl, S. Er ve Y. E. Ertürk, 1998, **Pamuk Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1998-1, Ocak, Ankara.
- O. Aydoğuş, H. Ege, Y. E. Ertürk ve N. P. Zöğ, 1997, **Buğday Durum ve Tahmin: 1997/98**, Durum ve Tahmin 1997-1, Aralık, Ankara.