

# **TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI**

## **TMMOB SANAYİ KONGRESİ 2003**

**"Küreselleşme ve AB Süreçlerinin Ülke Sanayii ve  
Mühendislerine Etkileri"**

### **GIDA SANAYİ RAPORU**

**Hazırlayan: Taylan KIYMAZ**

**Katkıda Bulunanlar:**

**Yrd. Doç. Dr. Murat ÖZDEMİR**

**Mehmet TARAKCIOĞLU**

**Esef ÖZAT**

**ANKARA**

## 1. Giriş ve Çalışmanın Kapsamı

Gıda Mühendisleri Odası olarak "Küreselleşme ve AB Süreçlerinin Ülke Sanayii ve Mühendislerine Etkileri" konulu 2003 TMMOB Sanayi Kongresi için, öncelikle gıda sanayiinde 1995 yılından bu yana yaşanan gelişmeleri ele alınması, sektördeki sorunları irdelenmesi ve bu sorunların önümüzdeki dönemde etkilerinin daha fazla hissedileceği düşünülen küreselleşme ve AB süreçlerinde çözümüne yönelik bir çalışma yapılması öngörülmüştür.

Ülkemizde 1990'lı yıllarda kaydadeğer bir büyüme yakalayarak ciddi bir katmadeğer ve istihdam katkısı yaratan gıda sanayiinde, tarımdan kaynaklanan altyapı sorunlarının yanısıra, kayıtdışılık, güçsüz küçük işletmelerin yoğunluğu ve teknik personel istihdamının yetersizliği gibi bir dizi sorun yaşanmakta, bu da son yıllardaki gıda sanayiinin büyüme performansını olumsuz yönde etkilemektedir. Öte yandan, 1999 yılı ve sonrasında yaşanan ekonomik krizlerin getirdiği ortamda, sözü edilen tüm sorunlar artarak devam etmiştir.

Gıda sanayii tarıma dayalı bir sanayi dalı olarak ülkemizde çok önemli bir yere sahiptir. İmalat sanayii üretimi içindeki ortalama yüzde 20'lik payı ve yaklaşık kayıtlı 100 bin kişiye sağladığı istihdamla gıda sanayiinde toplam katmadeğerin ortalama yüzde 5'i üretilmektedir.

Üretim kapasitelerinin yanlış yatırımlar nedeniyle ihtiyaç fazlası arttığı sektörde kapasite kullanımının düşüklüğü ileriye dönük olarak değerlendirilebilecek iyi bir potansiyel gibi görünse de hammadde ve pazarlama sorunları nedeniyle bunun avantaja çevrilmesi zor görülmektedir.

AB ile Gümrük Birliği Kararı sonrasında AB gıda mevzuatına uyum gereği ortaya çıkmıştır. Uyum çalışmalarında büyük bir ilerleme sağlanmış ancak personel ve kamu denetim altyapısındaki eksiklikler ve daha da önemlisi yeni sistemleri tanımama ve yeni yaklaşımları algılamada yaşanan gecikmeler ve nitelikli işgücü açığı ülkemizin bu konuda gerçek bir ilerleme göstermesini önlemektedir. Bu çalışmada, AB'ye uyum konusunda sergilenmesi gereken yaklaşım ve gıda mevzuatında yapılması gereken değişiklikler hakkındaki görüşler sunulmaya çalışılmıştır.

Küreselleşmenin etkileri olarak yorumlanabilecek bazı konular gıda sanayii kapsamında değerlendirilebilecektir. Sektörel politikalar oluşturulup altyapı güçlendirilmeden başlatılan özelleştirme uygulamaları ve ileriye yönelik özelleştirme çabaları ile ülkemizde özellikle tarımda olgunlaşmamış politika seçeneklerinin yarattığı uygun ortamda yabancı sermayeli girişimler tarım üreticisi ve tüketici aleyhine yüksek kar marjları ile çalışma olanağı bulmuşlardır. Ayrıca, süper ve hipermarket şeklinde piyasada pazarlama konusunda dünyanın diğer ülkelerinde olduğu gibi oligopolleşme yaratılması, bunların bir kısmında ürünü satılan üreticilere ödenecek bedellerin geciktirilmesi yoluyla ek gelir elde edilmesi sorun olarak ortaya konulan konular olmuştur.

Sektörde çalışan meslektaşlar ile diğer çalışanların durumlarına bakıldığında, Türkiye’de yaşanan ekonomik krizlerin tüm sektörlerde olduğu gibi olumsuzluklar yarattığı söylenebilecektir. Reel ücretler düşmüş, buna karşılık, sektörün ihtiyaçları nedeniyle istihdam edilen gıda mühendisi sayısında büyük bir değişiklik yaşanmamıştır. Ancak, yeni mezunların iş olanakları yeni yatırımların kısıtlanması ve sektörde kapanan işletmeler nedeniyle azalmıştır.

Gıda sanayii ile ilgili önemli görülen konular itibariyle raporumuz onbeş bölümde toplanmaktadır. Çalışmada, sektörün kapsamı, mevcut durumu ve sorunlar, dış ticaret durumu, rekabet gücü, fiyatlar ve tüketim yapısı, yabancı sermaye izinleri, gıda mühendislerinin konumu, sektörde teknoloji gelişim öngörüsü, Gümrük Birliği ve AB ile ilişkiler, Dünya Ticaret Örgütü ve özelleştirme ile ilgili kısa değerlendirmeler ve geleceğe yönelik yorumlar sunulmaktadır.

## 2. Sektörün Tanımı ve Sınırlanması

Gıda sanayii sektörü başlıca sekiz alt sektörden oluşmaktadır. Uluslar arası standart sanayi sınıflaması-3 (ISIC-3) sistemine göre, gıda sanayii tarımsal hammaddelerin bir ya da birden birden fazla işleme tabi tutulması ile elde edilen ürünleri kapsamaktadır. Bahsi geçen sekiz alt sektör; mezbaha ürünleri, süt ve süt mamulleri, su ürünleri mamulleri, tahıl ve nişasta mamulleri, meyve-sebze işleme, bitkisel yağ, şeker ve şekerli mamuller ile diğer mamuller ve yem sanayileridir.

Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu (GTİP) kodlamasına göre, 01-24 arası mallar tarım ve gıda ürünleridir. Bunlardan özellikle 01, 05, 06, 09, 10, 11, 13, 14, 22 ve 24 kodlu ürünler dışında kalanların hemen tümü gıda sanayii kapsamında bulunmaktadır.

Bu çalışmada üretim, tüketim ve dış ticaret konusundaki değerlendirmeler yukarıda belirtilen sınırlar içerisinde yapılmaktadır.

Tablo-1: Gıda Sanayii Alt Sektörleri İtibariyle Önemli Ürünler

<b>MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ</b> Kırmızı Et BB Kırmızı Et KB Kümes Hayvanları Eti Et Mamulleri
<b>SÜT VE SÜT MAMULLERİ SANAYİİ</b> İşlenmiş İçme Sütü Yoğurt Beyaz Peynir Kaşar Peyniri Tereyağı Süttozu Dondurma
<b>SU ÜRÜNLERİ MAMULLERİ SANAYİİ</b> İşlenmiş Balık ve Kabuklu Ürünler Balık Unu Balık Yağı
<b>TAHIL VE NİŞASTA MAMULLERİ SANAYİİ</b> Pirinç Buğday Unu ve İrmik Diğer Hub. ve Baklagil Unları Bulgur Makarna v.b.

Ekmek  
Bisküvi  
Nişasta  
Nişasta Tabanlı Tatlandırıcılar

### **MEYVE VE SEBZE İŞLEME SANAYİİ**

Meyve-Sebze Konserveleri  
Dondurulmuş Meyve Sebze  
Kurutulmuş Sebze  
Domates Salçası  
Meyve Su-Konsantre  
Salamura Zeytin  
Fındık Mamulleri  
Reçel Marmelat v.b.

### **BİTKİSEL YAĞ VE MAMULLERİ SANAYİİ**

Zeytinyağı  
Bitkisel Ham ve Rafine Yağlar  
Margarin  
Yağlı Tohum Küspeleri

### **ŞEKER, ŞEKERLİ MAMULLER SANAYİİ VE DİĞER GIDALAR**

Şeker  
Helva  
Lokum  
Çiklet  
Şekerlemeler  
Çikolata ve Kakaolu Mam.  
Kakao Tozu  
Diğer Gıdalar

### **YEM SANAYİİ**

Karma Yem

### **3. Mevcut Durum**

#### **3.1. Gıda Sanayiinin Ekonomi İçindeki Yeri ve İşletmelerin Genel Durumu**

Türkiye'nin ihracata yönelik büyüme sürecinde gıda sanayii hızlı bir gelişme içerisine girmiştir. Gıda sanayiinin GSYİH içindeki payı son onbeş yıllık dönemde yüzde 4,6'dan yüzde 4,8'e yükselmiştir. Bu değişim küçük gibi görülmekle birlikte ekonominin diğer sektörlerindeki büyümenin bunda etkili olduğu ifade edilmelidir.

Diğer taraftan, gıda sanayiinin 1995-2002 döneminde sabit fiyatlarla üretim değeri artış ortalamasına bakıldığında, ekonominin genelinde üretim artış oranı yüzde 2,8 civarındayken, gıda sanayiinde bu oranın yüzde 3,2 olduğu görülmektedir.

Gıda işletmesi sayısı 1994 yılından bu yana yüzde 24 artarak 2000 yılında 28.000'e yaklaşmıştır. Gıda işletmelerinin yüzde 65'ini un ve unlu mamüller, yüzde 11'ini süt ve süt mamülleri yüzde 12'sini meyve-sebze işleme, yüzde 3,5'ini bitkisel yağ ve margarin, yüzde 3'ü şekerli mamüller, yüzde 1'i et mamülleri ve yüzde 4,5'lük kısmını tasnif dışı gıdalar, alkolsüz içecekler, su ürünleri sanayi oluşturmaktadır. Un ve unlu mamüller, süt ve süt mamülleri, meyve-sebze işleme gibi alt sektörlerdeki oranların yüksek olması, halkın tüketim alışkanlıklarının yanısıra gelişmiş teknoloji uygulamayan (değirmen, mandıra, zeytin salamura işleme vb.) işletmelerin sayısal fazlalığından da kaynaklanmaktadır (Tablo-2).

Gıda sanayiinde istihdam edilenlerin toplam sayısı DİE istatistikleri temel alındığında ortalama 105 bin kişiyi bulmaktadır.

#### **3.2. Üretim Kapasitesi ve Kullanımı**

Ülkemizde, modern teknolojileri uygulayan büyük kapasiteli tesislerin sayısının yaklaşık 2000 olduğu kaydedilmektedir. Kurulu kapasitenin büyük oranı modern tesislere aittir. Gıda sanayiinde uzun yıllar kapasite kullanımı DİE verilerine göre ortalama yüzde 70 olup, bu oran gıda alt sektörlerine göre değişmektedir. VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı öncesi hazırlanan Özel İhtisas Komisyonu çalışmalarına göre ise, özellikle, işletme sayılarının fazla olduğu et ve süt işleme, un, zeytinyağı ve bitkisel yağlar gibi sektörlerde kapasite kullanımı

yüzde 50'nin altında kalmaktadır (Tablo-3). Fazla kapasite gıda sanayii alt sektörleri itibariyle önemli bir sorun olarak dile getirilmektedir.

Kapasite kullanımının düşük olmasında; mevsimsel dalgalanmalara bağlı kullanım dışı kalan kapasiteler kadar, ülkemizin ihracata yönelik gelişme politikası paralelinde yeni ancak uzun vadeli ve istikrarlı olmayan ihracat pazarlarına yönelmesi nedeniyle ortaya çıkan atıl kapasitelerin etkisi bulunmaktadır. Diğer taraftan, alt sektörlerin önemli bir kısmında, işlenen ürün miktarı yıllara göre değişiklik göstermekte, bazı alt sektörlerde uygun hammadde teminindeki güçlükler nedeniyle ürünlerin işlenme oranı düşük kalmaktadır.

Tablo-2: Gıda sanayiinde işletme sayısının alt sektörlerle dağılımı (yüzde)

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

Kaynak: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2002.

**Tablo-3: Bazı Ürünler İtibariyle Kapasite Bilgileri**

	<b>Kapasite (Ton/yıl)</b>	<b>Kapasite Kullanım Oranı</b>
<b>MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ</b>		
Kırmızı Et BB*	1.370	%21
Kırmızı Et KB*	690	%15
Kümes Hayvanları Eti *	1.000	%57
<b>SÜT VE SÜT MAMULLERİ SANAYİİ</b>		
İşlenmiş İçme Sütü	2.215	%15
Yoğurt	826	%38
Beyaz Peynir	1.108	%21
Kaşar Peyniri	327	%18
Süttozu	27	%52
Diğer Peynirler	36	%39
<b>SU ÜRÜNLERİ MAMULLERİ SANAYİİ</b>		
İşlenmiş Balık ve Kabuklu Ürünler *	70	%30
<b>TAHİL VE NIŞASTA MAMULLERİ SANAYİİ</b>		
Buğday Unu ve İrmik	30.000	%36
Makarna v.b.	1.040	%40
Bisküvi	506	%58
Nişasta	72	%61
Nişasta Tabanlı Tatlandırıcılar	400	%43
<b>MEYVE VE SEBZE İŞLEME SANAYİİ</b>		
Dondurulmuş Meyve Sebze*	210	%50
Meyve-sebze Konserveleri	434	%44
Domates Salçası	683	%55
Reçel, Marmelat	97	%36
<b>BİTKİSEL YAĞ VE MAMULLERİ SANAYİİ</b>		
Zeytinyağı*	300	%15-70
Bitkisel Ham Yağlar (kırma kap.)*	4.800	%36
Margarin	910	%58
<b>ŞEKER, ŞEKERLİ MAMULLER SANAYİİ VE DİĞER GIDALAR</b>		
Şeker	2.300	%108
Ciklet*	180	%40
Şekerlemeler*	266	%52
Çikolata ve Kakaolu Mam.*	193	%66
<b>YEM SANAYİİ</b>		
Karma Yem*	11.230	%45

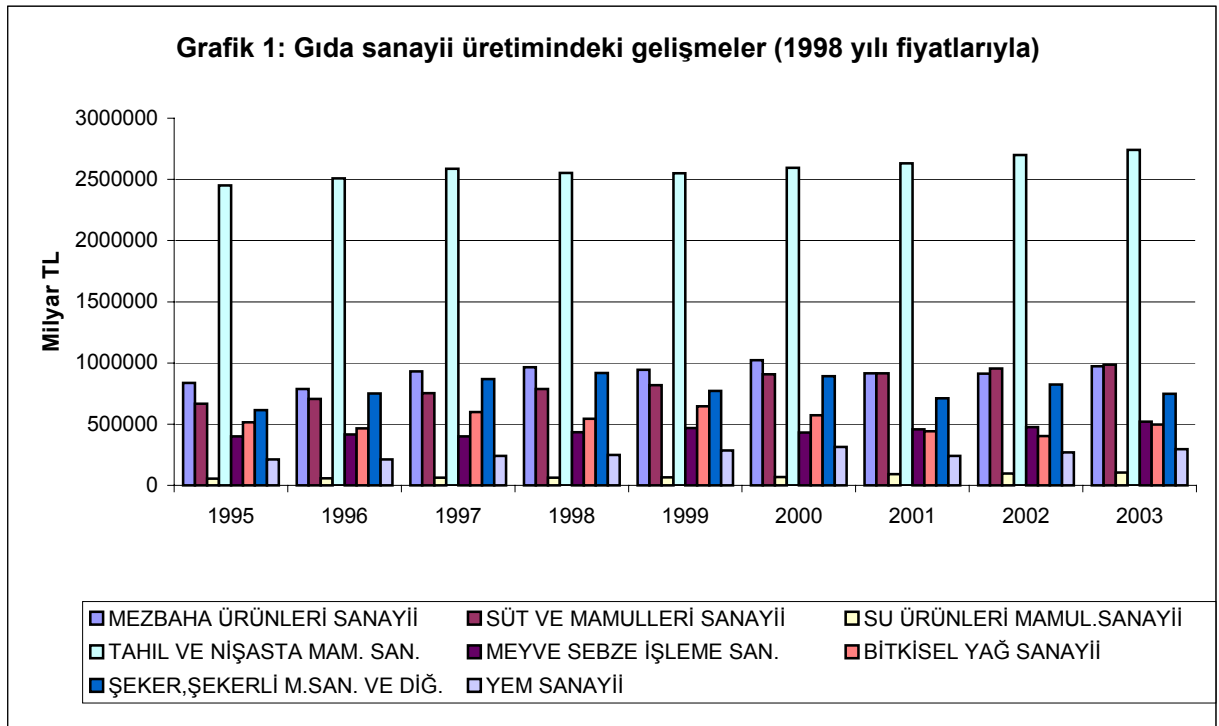
Kaynak: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Sanayii Envanteri, 2002; DPT, Özel İhtisas Komisyonları, 2001.

Not: Kapasite ve kapasite kullanım oranı rakamları 2000 yılındaki durumu, \* işareti olanlar 1998 yılındaki durumu göstermektedir.



### 3.3. Üretim ve Tüketim

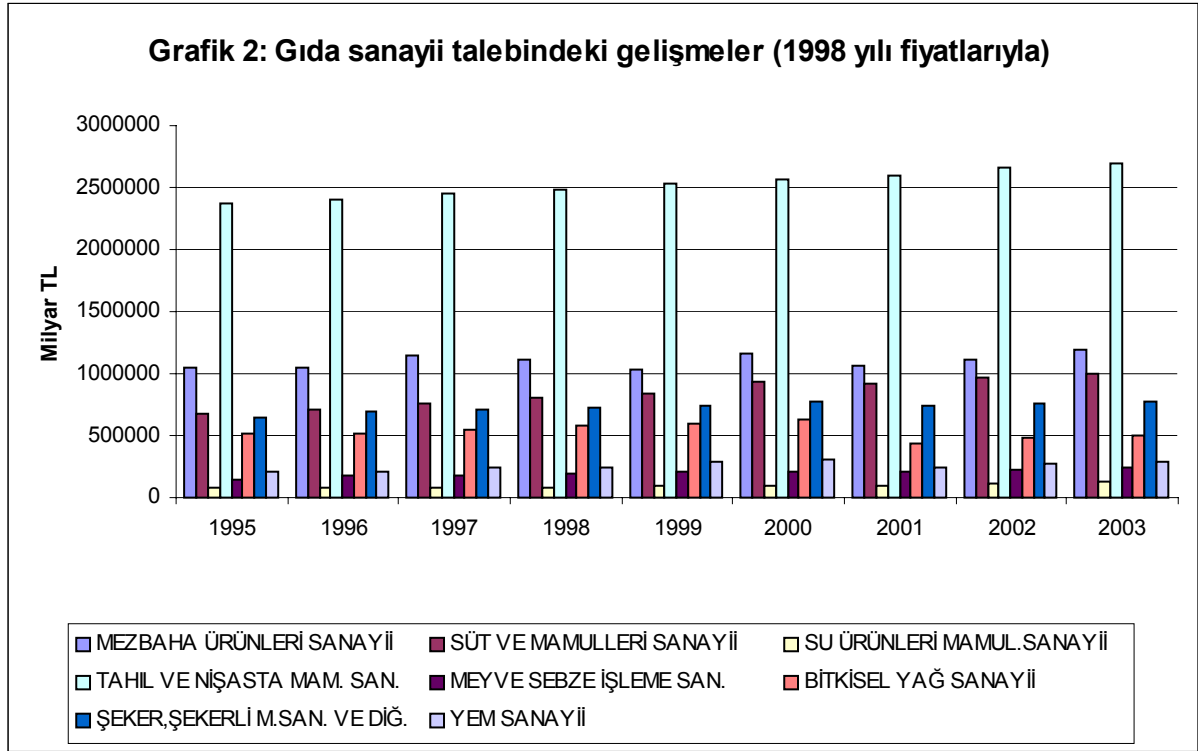
Gıda sanayiinde tüketici talebindeki farklılaşma, ürün ve iç ve dış pazar çeşitlenmesinin etkisiyle üretim de çeşitlenirken nüfus artış hızı ile uyumlu bir gelişme trendi içinde bulunduğu ancak bu gelişme trendinin alt sektörler itibariyle farklılık gösterdiği belirtilebilecektir. 1995-2002 döneminde gıda sanayii üretimi ortalama yüzde 2,1 civarında büyümüştür. Bu büyüme 1995-2000 döneminde yüzde 3,4 gibi yüksek bir oranı gösterirken, 2000 Kasım ve 2001 Şubat krizleri nedeniyle 2000-2002 döneminde gıda sanayii üretimi yüzde 1,2 gerilemiştir (Tablo 4).



Bütün bu oranlar gıda sanayii talep değişim rakamlarıyla da büyük ölçüde uyumlu görünmektedir. Talepteki büyüme 1995-2002 döneminde yüzde ortalama 2,1 iken, 1995-2000 döneminde yüzde 3,4 düzeyinde bulunmuş, 2000-2002 döneminde ise yüzde 0,8 küçülmüştür (Tablo 5).

Gıda sanayiinde üretiminde 1995-2002 döneminde en yüksek artış yüzde 9,0 ile su ürünleri işleme sanayiinde görülürken, süt ürünleri ve şekerli mamuller sanayilerinde de diğer alt sektörlere göre daha yüksek oranlı artışlar yaşanmıştır. Ürün bazında en yüksek oranlı büyüme nişasta tabanlı şekerlerde gerçekleşmiştir. 1995-2002 döneminde nişasta tabanlı

şekerler sanayiinde yüzde 30'a yakın oranda üretim artışı olurken 2000-2002 dönemi üretim artışı yüzde 50 gibi çok yüksek bir oranda görülmektedir. Öte yandan, et ürünleri ve yem sanayiinde 2000 ve 2001 krizleriyle üretim daralması etkili olmuştur. Et ürünleri sanayiinde üretim nüfus artışı oranının gerisinde kalmış olup, kayıtdışı üretimin arttığı tahmin edilmektedir.



2000 yılı sonrasında iç talepte görülen daralma ile birlikte ihracata dayalı üretim artışı yaşanmış ancak ihracattaki artış gerek tarımdan hammadde temini noktasındaki sorunlar gerek gıda sanayiinde küçük işletme sayısının fazlalığı nedeniyle yeterli sermaye, pazarlama ve işgücü altyapısının bulunmaması sonucu belli ürünlerle kısıtlı kalmıştır. Türkiye geneline bakıldığında, tahıl ve tahıl ürünlerinin tüketimi ilk sırada yer almaktadır. Günlük enerjinin ortalama yüzde 50'si ekmeke ve diğer tahıldan mamul ürünlerden sağlanmaktadır. Tahıl grubu tüketimini takiben ikinci sırada sebze tüketimi gelmektedir. Et ve et ürünlerinin protein açısından çok önemli gıda maddeleri olmasına rağmen Türkiye genelinde tüketim yüzdesi diğer gıda gruplarının tüketimleri içerisinde sadece yüzde 3'tür (Tablo 6).

Ülkemiz açısından daha vahim olan konu ise, beslenme açısından büyük önem taşıyan et ve et ürünleri tüketiminin üretimi gibi azalma eğilimi içinde olmasıdır. Artan et fiyatları da bu olguyu doğrular niteliktedir.



TABLO 5 - Gıda Sanayi Talebi

M A L L A R	1995 Gerçekleşme		1996 Gerçekleşme		1997 Gerçekleşme		1998 Gerçekleşme		1999 Gerçekleşme		2000 Gerçekleşme		2001 Gerçekleşme		2002 Gerçekleşme		2003 Gerç. Tahmini		DÖNEMSEL DÖNEMSEL DÖNEMSEL										
	Miktar (1)	Değer (2)	Miktar (3)	Değer (4)	Miktar (5)	Değer (6)	Miktar (7)	Değer (8)	Miktar (9)	Değer (10)	Miktar (11)	Değer (12)	Miktar (13)	Değer (14)	Miktar (15)	Değer (16)	Miktar (17)	Değer (18)	1996 (4/2)	1997 (6/4)	1998 (8/6)	1999 (10/8)	2000 (12/10)	2001 (14/12)	2002 (16/14)	2003 (18/16)	1995-2000 (1,2)	2000-2002 (1,812)	1995-2002 (16/2)
<b>MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİ</b>	1.055.821	1.047.935	1.151.495	1.119.074	1.103.518	1.166.084	1.060.040	1.112.915	1.194.280	-0,7	9,9	-2,8	-7,5	12,6	-9,1	5,0	7,3	2,0	-2,3	0,8									
Kırmız Et KB	332	417.000	278	349.827	325	407.804	298	374.438	274	344.255	294	368.377	277	348.041	275	345.519	278	349.335	-16,1	16,6	-8,2	-8,1	7,3	-5,8	-0,7	1,1	-2,4	-3,3	-2,7
Kırmız Et FB	100	120.000	84	100.504	95	114.118	108	128.833	83	99.173	75	89.620	72	86.040	68	81.588	75	90.000	-16,2	13,5	13,8	-23,6	-9,6	-4,0	-5,2	10,3	-5,7	-4,6	-5,4
Kümes Hayvanları Eti	405	230.387	435	247.350	495	281.371	579	328.912	659	374.775	766	435.217	633	359.876	639	363.457	716	406.999	7,4	13,8	16,9	13,9	16,1	-17,3	1,0	12,0	13,6	-8,6	6,7
Sakatat	62	17.917	55	15.905	65	18.832	59	16.999	51	14.524	56	16.048	55	15.818	55	15.818	56	16.106	-11,2	10,4	-9,7	-14,6	0,0	10,5	-1,4	1,8	-4,1	4,4	-1,8
Et Mamulleri	50	72.907	45	65.523	49	72.256	52	75.703	55	79.858	58	84.644	52	75.894	54	79.246	57	82.862	-10,1	10,3	4,8	5,5	5,8	-10,1	4,4	4,6	3,0	-3,1	-1,2
Bağırşak On	2	754	2	628	3	816	3	845	2	659	2	722	2	691	2	628	2	722	-16,7	30,0	3,5	-21,9	9,5	-4,3	-9,1	15,0	-0,8	-6,7	2,6
Rendelening Ürünleri	809	821	821	832	843	843	843	843	843	843	843	843	843	843	843	843	843	843	1,5	1,4	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3
Doğaya	137	35.028	145	36.991	153	39.032	176	44.989	155	39.542	160	40.817	125	31.899	130	33.164	132	33.674	5,6	5,5	15,0	-11,9	3,2	-21,9	4,0	1,5	3,1	-9,9	-0,9
Hamden BB	73	18.727	84	21.765	94	24.319	107	17.331	44	11.357	53	13.713	45	11.605	62	15.872	69	17.650	16,2	11,7	-28,7	-34,5	20,7	-15,4	36,8	11,2	-6,0	7,6	-2,3
Hamden KB	137	140.461	202	206.740	185	189.927	124	127.023	67	68.239	112	114.438	124	128.886	170	174.733	189	193.531	47,2	-8,1	-33,1	-46,3	67,7	10,9	37,4	11,0	-4,0	23,4	3,1
Diğerleri	1.832	1.880	2.189	2.248	2.189	2.248	2.189	2.248	2.189	2.248	2.189	2.248	2.189	2.248	2.189	2.248	2.189	2.248	2,7	-7,5	5,4	-4,2	4,8	2,3	3,7	2,0	2,6	2,6	
<b>SÜT VE SÜT MAMULLERİ SAN.</b>	674.841	714.954	763.097	800.567	836.384	931.489	917.568	963.564	996.630	5,9	6,7	4,9	4,5	11,4	-1,5	5,0	3,4	6,7	1,7	5,2									
İşlenmiş İçme Sütü	230	38.230	257	42.718	305	50.696	325	54.021	345	57.345	370	61.501	365	60.670	375	63.661	383	63.661	11,7	18,7	6,6	6,2	7,2	-1,4	2,7	2,1	10,0	0,7	7,2
Yoğurt	637	201.117	680	214.756	735	232.131	775	244.781	810	255.844	870	274.774	890	281.033	910	287.428	930	293.763	6,8	8,1	5,5	4,5	7,4	2,3	2,3	2,2	6,4	2,3	5,2
Beyaz Peynir	166	128.331	178	137.632	187	144.485	195	150.547	204	157.481	220	169.922	224	172.880	229	177.034	233	179.972	7,2	5,0	4,2	4,6	7,9	1,7	2,4	1,7	5,8	2,1	4,7
Kaşar Peyniri	41	75.873	43	84.333	47	90.874	49	95.261	51	99.159	55	106.692	53	103.621	55	106.166	57	110.159	5,8	7,5	5,1	4,1	7,6	-3,8	3,5	3,8	6,0	-0,2	4,2
Diğer Peynirler	37	48.063	38	47.459	40	49.457	43	52.444	48	59.292	54	67.485	50	61.734	51	63.224	53	65.957	3,0	4,2	9,1	10,9	13,8	-9,5	2,4	4,3	7,9	-3,2	4,6
Tereyağı	119	156.948	122	161.103	126	165.836	129	170.597	132	173.760	136	179.923	133	176.207	137	181.078	139	184.008	2,6	2,9	2,9	1,9	3,5	-2,1	2,8	1,6	2,8	0,3	2,1
Süttozu	11	10.734	12	11.741	14	13.089	13	12.349	14	13.979	21	20.317	19	18.277	22	21.861	26	24.998	9,4	11,5	-5,7	11,7	47,3	-10,0	18,5	15,4	13,6	3,3	10,6
Dondurma																													
Diğerleri	13.725	15.211	16.750	19.559	19.672	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	20.500	10,8	10,1	16,8	0,6	4,2	-5,2	25,0	7,2	8,4	-21,9	-1,3
<b>SU ÜRÜNLERİ MAMULLERİ SAN.</b>	77.531	77.414	81.351	85.720	98.818	91.505	106.622	126.953	-0,2	5,1	5,4	21,6	-5,2	-7,4	16,5	19,1	5,0	3,9	4,7										
İşlenmiş Balık ve Kabuklu Ürünler	40	66.755	38	64.365	39	66.621	43	71.847	53	89.327	54	91.091	46	77.909	58	97.851	69	116.610	-3,6	3,5	7,8	24,3	2,0	-14,5	25,6	19,2	6,4	3,6	5,6
Balık Unu	46	10.191	57	12.463	64	14.145	58	12.873	64	14.112	55	7.610	58	12.816	38	8.420	43	9.485	23,3	13,5	-9,0	9,6	-46,1	68,4	-34,3	12,7	-5,7	5,2	-2,7
Balık Yağı	3	585	3	585	3	585	5	1.001	4	792	1	117	4	780	2	351	4	858	0,0	0,0	71,1	-20,9	-85,2	566,7	-55,0	144,4	-27,5	73,2	-1,0
<b>TAHİL VE NIŞASTA MAM. SAN.</b>	2.369.118	2.403.653	2.445.378	2.524.644	2.565.709	2.601.972	2.662.677	2.696.774	1,5	1,7	1,5	1,6	1,4	2,3	1,3	1,6	1,9	1,7											
Pirinç	410	89.738	417	91.270	425	93.021	434	94.991	442	96.742	455	99.587	467	102.214	472	103.308	478	104.621	1,7	1,9	2,1	1,8	2,9	2,6	1,1	1,3	2,1	1,9	2,0
Buğday Unu ve İrmik	9.800	682.418	9.913	672.333	10.016	681.416	10.223	699.601	10.339	709.814	10.498	722.944	10.622	734.692	10.781	748.728	11,1	1,0	1,0	1,0	1,1	1,4	1,3	1,5	1,1	1,4	1,2	1,4	1,2
Diğer Hub. ve Baklagil Unları	10.634	10.342	10.904	11.095	11.241	11.578	11.300	12.000	12.200	12.500	12.800	13.100	13.400	13.700	14.000	14.300	14.600	14.900	0,7	5,4	1,8	1,3	3,0	-2,4	6,2	1,7	1,7	1,8	1,7
Bulgur	905	171.950	911	172.998	915	173.811	919	174.603	924	175.560	942	178.961	947	179.854	959	182.115	971	184.490	0,6	0,5	0,5	0,5	1,9	0,5	1,3	1,3	0,8	0,9	0,8
Diğerleri (Mama, Un, Kar. vb.)	2.529	2.574	2.270	2.035	2.102	2.192	2.250	2.300	2.350	2.400	2.450	2.500	2.550	2.600	2.650	2.700	2.750	2.800	11,8	-11,8	-10,4	3,3	4,3	-1,9	2,3	2,3	-2,8	0,2	-2,0
Kepek	2.573	91.419	2.512	79.484	2.559	80.972	2.577	81.547	2.611	82.617	2.746	86.903	2.593	82.071	2.790	88.293	2.839	89.843	-2,4	1,9	0,7	1,3	5,2	-5,6	7,6	1,8	1,3	0,8	1,2
Makarna vb.	328	45.892	354	49.575	368	51.522	389	54.512	404	56.562	414	57.982	414	57.498	427	59.738	435	60.900	3,0	3,9	5,8	3,8	2,5	-0,8	3,9	1,9	4,8	1,5	3,8
Etiket	9.189	946.561	9.344	962.564	9.504	979.034	9.665	995.530	9.819	1.011.567	9.936	1.023.546	10.110	1.044.587	10.249	1.056.842	10.399	1.069.214	1,7	1,7	1,7	1,6	1,2	2,1	1,1	1,2	1,6	1,6	1,6
Bisküvi	307	126.846	311	126.646	323	131.592	335	136.701	350	143.809	359	146.844	364	150.280	376	153.423	376	153.423	1,3	3,7	3,9	4,3	2,7	1,3	1,3	2,1	3,2	1,3	2,8
Diğer Unlu Mamuller	21.414	22.426	23.520	24.000	24.843	25.629	26.000	26.700	27.000	27.500	28.000	28.500	29.000	29.500	30.000	30.500	31.000	31.500	4,7	4,9	2,0	3,5	3,2	-2,5	2,8	4,7	3,7	0,1	2,6
Nişasta	44	4.321	49	4.905	63	6.272	75	7.436	58	5.773	61	6.020	65	6.487	83	8.265	88	8.742	13,5	27,9	18,8	-22,4	4,3	7,8	27,4	5,8	6,9	17,2	9,7
Nişasta Tabanlı Şekerler	69	7.057	81	8.337	108	11.044	144	14.833	150	15.428	166	17.051	190	19.506	392	40.254	355	36.464	18,1	32,5	34,3	4,0	10,5	14,4	106,4	-9,4	19,3</		

**Tablo- 6:** Türkiye Genelinde Kişi Başına Günlük Enerji Alımı

Grup	Kütlesel Dağılım %	Enerji Alımı %	Protein Alımı %	Yağ Alımı %	Karbonhidrat Alımı %
Tahıl ve tahıl ürünleri	29	52	55	15	66
Sebzeler	24	7	12	1	9
Meyveler	15	5	4	3	9
Süt, süt ürünleri ve yumurta	12	7	15	13	2
Et ve et ürünleri	3	4	10	8	0
Katı ve sıvı yağlar	3	16	0	55	0
Şeker ve şekerlemeler, tatlılar	4	8	1	1	13
Hazır yiyecekler, diğer gıdalar	1	1	1	1	0
Balık	1	0	3	3	0
İçecekler	7	0	0	0	1

Kaynak: DPT, 2001

#### 4. Gıda Sektöründe Alt Sektörler İtibariyle Değerlendirme ve Sorunlar

Tarım politikası uygulamaları ile tarım sektörünün altyapı sorunları nedeniyle gıda sanayiine yeterli ve kaliteli hammaddenin düzenli şekilde temininde zorluklarla karşılaşmaktadır. Gıda sanayiinin ihracatçı alt sektörlerinde yerli hammadde fiyatlarının dış rekabeti olumsuz etkilemesi ve ihracat iadelerinde Dünya Ticaret Örgütü taahhütleri dahilinde hareket edilmesi nedeniyle Dahilde İşleme Rejimi kapsamında ihracat kaydıyla ithalat yoluna gidilmektedir. Aynı zamanda, denetim hizmetlerinin yeterli seviyede bulunmaması ile küçük işletme sayısının fazlalığı ve dağınık yapısı, kayıtdışılığı, modern işletmelerle haksız rekabeti ve tüketici sağlığına uygun koşullarda ve kalitede üretim yapılamama riskini beraberinde getirmektedir. Yaşanan sorunlar dolayısıyla dış pazarlarda rekabet edebilirlik olumsuz yönde etkilenirken iç piyasaya daha düşük fiyatlarda ve kaliteli mamullerin sürümü güçleşmektedir. İmalat sanayii üretiminde önemli bir paya sahip olan gıda sanayii, bu sektörü olumsuz yönde etkilemekte olan ekonomik ve finansal sorunlarla, bilimsel ve teknolojik gelişmedeki yetersizlik ve kalifiye işgücü teminindeki zorluklar gibi bir dizi sorunla da karşı karşıya bulunmaktadır.

AB ile 1996 yılından itibaren yürürlüğe giren Gümrük Birliği Kararı sonrasında gıda güvenliği konusuna büyük öncelik ve önem verilmektedir. Öncelikle 1995 yılında Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname yürürlüğe girmiş, bundan sonra ise, Türkiye’de gıda konusunda eksikliği duyulan ve AB mevzuatına uyumu

gereken tüm ülke mevzuatı hızla hazırlanarak yürürlüğe konmaya başlamıştır. Bu çerçevede, gıda maddelerinin üretim yerlerinde Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun denetimi ve gıda kontrolü ile üretim izni ve denetimi ve gıda maddelerinin ithalat ve ihracat aşamalarındaki denetimler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkisine, işletmelerin teknik ve hijyenik koşulları ile ürünlerin satış noktalarında sağlık yönünden denetimi ise Sağlık Bakanlığı yetkisine bırakılmıştır. Bakanlıklarda yeterli yetişmiş personelin bulunmaması ve teknik altyapı eksiklikleri AB standartlarında gıda güvenliği sistemlerinin uygulanmasını geciktirmektedir.

Önümüzdeki dönemde denetim altyapısının Tarım ve Köyişleri Bakanlığı altında iyileştirilerek, denetimin tek elden yürütülmesi sağlanacaktır. Ancak, yeterli personel ve teknik altyapının sağlanması noktasında zorlukların aşılması orta ve uzun vadede gerçekleştirilebilecektir.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında reel sektörden kaynaklanan en önemli sorunlar; çok sayıda dağınık gıda işletmesinin bulunması ve bazı alt sektörlerde kayıtdışı üretim yapılması nedeniyle denetimlerin olması gereken sıklıkta ve titizlikte gerçekleştirilememesi, işletmelerin çoğunun sermaye yapılarının zayıf olması, gıda konusunda eğitim almış kişilerin yeterince istihdam edilememesi ve tarım-gıda sanayii entegrasyonundaki zayıflık nedenleriyle gıda otokontrol sistemlerinin (HACCP ve GMP gibi) oluşturulmasında zorluklar bulunması olarak sayılabilecektir.

DPT koordinatörlüğünde 2001 yılında hazırlanan “Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi” belgesine göre, gıda güvenliği ile ilgili olarak ülkemizde görülen bazı önemli sorunlar şunlardır: Denetim yetersizliği, eğitimli personel istihdamının yetersizliği, gıda güvenliğinin çok başlı uygulanması, cezai işlem yetersizliği, mevcut yetkilerin kullanılamaması, yasaların güncelleştirilmesi ihtiyacı, risk analizi yapılamaması, kayıtdışılık, hayvan ve bitki sağlığı, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda güvenliğinin sağlanamamış olması, akredite olmuş laboratuvarların bulunmayışı, denetim elemanlarının nitelik ve niceliğinde yetersizlik, meslek standartlarının belirlenmemiş olması, hileli üretilen gıdalar (yasal boşluklardan yararlanılarak fazla kar amacıyla üretilen gıdalar), politik müdahaleler vs.

Aşağıdaki bölümde, alt sektörler itibariyle detaylı olarak sorunlara değinmekte yarar görülmüştür. Bu sorunlar DPT'nin koordinasyonunda hazırlanan 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyonu Gıda Sanayii raporlarından derlenmiştir. Gıda sanayii içinde yer

almasıyla birlikte insan gıdası sınıfına girmediği için yem sanayii ve sektörün geneli içindeki yerinin oldukça küçük görülmesinden dolayı su ürünleri sanayii hakkında ayrıntılara girilmemiştir.

#### **4.1. Et ve Et Ürünleri Sanayii**

Et ve et mamülleri üretiminin büyük bir bölümünü büyükbaş hayvanlardan elde edilen etler oluşturmaktadır. Kırmızı et üretimi 1990'lı yılların büyük bölümünde aynı düzeyde kalmış, 1998 ve 1999 yıllarında büyükbaş kırmızı et üretimi düşerken, toplam arz da buna bağlı olarak azalmıştır. Bu koşullar altında, nüfus artışından kaynaklanan toplam kullanımdaki artış büyükbaş ve küçükbaş kırmızı et fiyatları ve bütün et mamülleri fiyatlarının görece olarak yükselmesine neden olmuştur. Öte yandan, kanatlı etleri üretiminde önemli gelişme yaşanmış ve kırmızı et tüketiminde yaşanan düşüş, bir anlamda kanatlı eti üretim ve tüketimindeki artışla karşılanmıştır. 1990 yılında 500 bin ton civarında olan kanatlı eti üretimi 2000'li yıllarda 700 bin ton seviyesine çıkmıştır.

Kırmızı et ve et ürünleri sanayiindeki başlıca sorunlar aşağıdadır:

- Sektör ile ilgili olarak devletin uzun yıllardır tüm kesimlerin mutabakatı ile oluşturulmuş kalıcı ve uzun vadeli tutarlı bir politikasının olmaması sorunların çözümünün bir program çerçevesinde yapılamamasının en önemli nedenidir.

- Sektörün en önemli sorunlarından biri sanayiye yeterli, kaliteli ve düzenli hammadde akışının olmamasıdır.

- Sanayide kapasite kullanımı son derece düşüktür. Kurulu kapasitenin tam olarak kullanılmamasındaki temel etkenlerden birisi hammadde ihtiyacının düzenli bir şekilde karşılanamamasıdır. Pazar durumuna bağlı olarak fiyatlarda oluşan dalgalanmalar ve yıl içinde dönemlere bağlı hammadde arzındaki değişiklikler kapasite kullanımını etkilemektedir.

- Sektörde bulunan çok sayıda ve yetersiz koşullara sahip işletmenin mevcudiyetinin devam etmesi iyi durumdaki işletmelerin kapasite kullanımlarını azaltmakta bu durum üretimin kalite ve güvenilirliğini azaltmakta, fiyat istikrarını bozmakta ve sektöre yapılacak yeni ve modern yatırımları engellemektedir.

- Ülkemizde üreticilerin büyük bir bölümü birlik veya kooperatif çatısı altında örgütlenmemiştir ve ayrıca sanayici ile bağlantıları oldukça zayıftır. Bu durum, girdilerin ucuz temini, üretim planlaması, pazarlama konularında olumsuz etkiler yaratmaktadır.

- Besi hayvancılığı ve et üretimi konusunda ülkemizin en önemli bölgelerinden olan Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde meraların kullanılmaması, bölgeden oluşan göç,

komşu ülkelere bu bölgeden yapılan ihracatın fiyat, politik vb. nedenlerden dolayı durması sebebiyle üretim ve sanayi faaliyetleri olumsuz yönde etkilenmiştir.

- İşletme ve yatırım kredilerinin zamanında ve ihtiyaç miktarında verilmemesi nedeniyle sanayide istenilen sonuçlar elde edilememektedir.

- Hammadde akışının düzenli temininde önemli bir unsur olan sözleşmeli besicilik modellerinin yeterli ölçüde uygulanmaması yıl içindeki hammadde temininde düzensizliklere neden olmaktadır.

- Yem fiyatlarının yüksek olması kasaplık hayvan fiyatlarına yansımaktadır.

- Sektördeki işletmelerin ruhsatlandırma ve denetim hizmetleri istenilen boyutta yapılamamaktadır. Ruhsatlandırılan işletme sayısı son derece azdır. İlkel şartlarda üretim yapan işletmeler ürettikleri ürünler ile tüketici sağlığını tehdit ettikleri gibi atık ve artıkları ile hastalıkların yayılması ve çevre açısından problem oluşmasına neden olmaktadır.

- Hayvanlar genellikle bekletilmeden kesilmekte kesim öncesi ve sonrası muayeneler mezbahaların büyük bir kısmında veteriner hekim istihdamı sağlanmamış olması nedeniyle yapılmamaktadır.

- Mezbaha yan ürünleri sektörde faaliyet gösteren büyük işletmeler dışında değerlendirilmemekte bu durum ekonomik kayıplara ve çevre kirliliğine neden olmaktadır.

- Et ve Balık Ürünleri A.Ş.'nin son durumu da dikkate alındığında ülkemizde hayvancılığa yön verecek ve fiyat istikrarını sağlayacak ayrıca haksız rekabetin önlenmesine yönelik tedbirler önerecek bir organizasyon bulunmamaktadır.

- Özellikle küçük işletmelerde yeter sayıda teknik personel ve yetişmiş kalifiye eleman istihdamı sağlanamamakta ve personel eğitimine gereken önem verilmemektedir.

- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik hükümlerine göre et ürünleri işleyen işletmeler en geç 2-4 yıl içerisinde üretim koşullarını HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points-Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi)'nin esas ve usullerine uydurmak zorundadır. Bu konudaki çalışmalar yetersiz seviyededir.

- Gıda kontrolü konusunda sektörün çok büyük bir kısmında oto kontrol sistemi kurulmadığı gibi kamu laboratuvarları alet ekipman, personel ve metot birliği konusunda yeterli düzeyde değildir.

Kanatlı etleri üreten sanayinin sorunlarına aşağıda ayrıca yer verilmektedir.

- Kanatlı hayvan yetiştiriciliğinin en önemli sorunlarından birini, maliyette yüzde 70 payı olan en büyük girdi yem ve yem katkı maddeleri oluşturmaktadır. Kanatlı hayvan yeminin en önemli hammaddesi olan mısırın % 35'i ile yem katkı maddelerinin tamamına



yakını yutduğundan sağlanmaktadır. Bu maddelere uygulanan yüksek gümrük vergisi maliyeti arttıran en önemli faktörlerden birini oluşturmaktadır.

- Yem maliyetlerini düşürücü, verimi artırıcı, fire ve benzeri kayıpları azaltıcı araştırmalar yetersizdir. Firmalar ise AR-GE amaçlı harcamalara yeterli kaynak ayırmamaktadırlar.

- Sağlık sorunu kanatlı sektörünün bir diğer önemli sorunudur. Yurdumuzda halen yaygın olarak görülen bazı viral, bakteriyel, paraziter ve metabolizma hastalıklarından kaynaklanan ölüm ve canlı ağırlık kaybı kanatlı hayvan yetiştiriciliğinde büyük ekonomik kayıplara ve üretimde maliyetin yükselmesine neden olmakta, ayrıca zoonotik özelliğe sahip hastalık etkenleri tüketici sağlığı yönünden potansiyel risk oluşturmaktadır. Türkiye’de kanatlı hayvan yetiştiriciliğinin belli bölgelerde büyük yoğunluk kazanması bulaşıcı hastalıkların kolayca yayılmasına neden olmaktadır.

- Türkiye’de kanatlı hayvan sektöründe faaliyet gösteren birçok firma, teknoloji transferine ilişkin olarak AB üyesi ülkeleri yakalamış olmalarına karşın, modern teknolojiden optimal yarar sağlamada ve ürünlerin hijyenik kalitelerinin arzu edilen standarda yükseltilmesinde sorunları bulunmaktadır.

- Gerek halk sağlığının korunması, gerekse ekonomik kayıpların en az düzeye indirilmesi için kanatlı etleri; ulusal ve uluslararası mevzuatın öngördüğü şekilde veteriner hekim kontrolünden geçmelidir. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point; Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) sistemi ve GMP (Good Manufacturing Practice; İyi Üretim Uygulaması) gibi gıda güvenliğini ve kalite kontrolünü sağlayan sistemler bir kısım modern kesimhallerde uygulanmaya başlanmış ise de çok eski teknoloji ile çalışan kesimhanelerde uygulanmamaktadır.

- Tavukçuluk sektörünün diğer önemli bir sorunu hemen her alanda yetişmiş eleman eksikliğidir. Sektörün kendisine özgü yapısı nedeniyle çoğu zaman lisans düzeyinde eğitimin yeterli olmadığı görülmektedir.

- Diğer taraftan kanatlı hayvan yetiştiriciliğinde yaygın olarak kullanılan antibiyotikler önemli sorunlara neden olmaktadır. Kanatlı hayvan yetiştiriciliğinde profilaktik amaçla yaygın olarak kullanılan antibiyotiklerin et ve sakatat yoluyla insanlara geçerek çapraz rezistans oluşturma riski nedeniyle AB ülkelerinde 15 Temmuz 1999’den itibaren uygulamaya konulan yasaklamaların Türkiye’de de uygulanmasını sağlayacak tedbirler henüz yeterli değildir.

- Türkiye’de 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname’nin 18. maddesine dayanarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan ve 23 Haziran 1996 tarih ve 22675 sayılı

Resmi Gazete’de yayınlanan ”Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesisleri Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair” yönetmelik, büyük ölçüde ilgili AB direktifi esas alınarak ve Türkiye’ye özgü bazı değişiklikler yapılarak çıkarılmıştır. Büyük bir eksikliği gidermesi beklenen bu yönetmeliğin uygulamaya aktarılmasında sorunlar yaşanmaktadır. Yönetmelikteki koşulları yerine getiren kesimhanelerin yanında, uygun olmayan kesimhanelerin faaliyetine devam etmesi engellenememiştir.

- Kanatlı sektörünün diğer önemli bir sorunu pazarlamadır. Halen başta piliç eti olmak üzere üretilen kanatlı eti ve ürünlerinin tamamına yakın bir kısmı iç piyasada tüketilmektedir. Sektörün büyüme hızı dikkate alındığında iç piyasadaki tüketimi arttırmanın yanısıra ihracat imkanlarının açılması bir gereklilik olarak ortaya çıkmaktadır. Üretim fazlalıklarının yarattığı aşırı fiyat dalgalanmaları sektörü hırpalamakta, bundan hem üretici hem de sanayici zarar görmektedir. Tek başlarına firmalar ihracatta başarılı olamamaktadırlar. Firmaları bir araya toplayıp ihracatı organize edecek kuruluşlara ihtiyaç vardır. Ancak, kanatlı eti sanayicilerinin Sektörel Dış Ticaret Örgütü kurmalarına mevcut mevzuat uygun düşmemektedir. Bu bağlamda, üretimde maliyetin düşürülmesi ve AB direktifleri doğrultusunda uygun hijyenik ve teknolojik koşullarda üretimin yapılması ve ürün kalitesinin yükseltilmesi de gerekmektedir.

#### **4.2. Süt ve Süt Ürünleri Sanayii**

Üretilen sütün yüzde 40’lık kısmının tarımsal işletme içinde tüketildiği, kalanın yaklaşık yüzde 60’ının yıllık kapasiteleri 1000 ton ve üzerinde bulunan ve süt işleme kapasiteleri toplamı 6 milyon ton civarında olan işletmelerde süt ve süt ürünlerine işlendiği, diğer bölümünün ise hijyenik olmayan şekilde tüketiciye ulaştırıldığı kaydedilmektedir. 1995 yılı sonrasında süt üretimi yapan kamu kuruluşunun özelleştirilmesi ile birlikte özel sektör etkinliği artmış, yabancı sermaye girişi olmuştur. Sektörde yaşanan değişim ürün çeşitlerini ve sanayide işlenen süt miktarı ile süt ürünleri üretimini artırmıştır.

Bu sektörde başlıca sorunlar şu şekilde ele alınmaktadır:

- Süt sanayii, iç piyasadaki nüfus ve tüketim artışını karşılayacak miktarda ve kalitede ham madde sağlayamamaktadır. Ham maddenin artırılmasına yönelik önlemler alınmamıştır. Hijyenik olmayan koşullarda ve denetlenemeyen süt üretimi, süt sanayiinin gelişmesini engelleyen en önemli faktörlerdir. Ülkemizdeki süt üretiminin mevsimsel ve bölgesel

dağılımındaki dengesizlik devam etmektedir. Diğer yandan Türkiye'deki süt hayvanlarının verimi düşüktür.

- Türkiye'de üreticilerin çok az bir bölümü birlik veya kooperatif çatısı altında örgütlenmişlerdir. Çoğu üretici böylesine bir örgüt içinde bile yer almamakta, aksine yöresinde faaliyet gösteren süt toplayıcılarına bağımlı kalmaktadır.

- 1995 yılında Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu'nun özelleştirilmesiyle birlikte bu kuruma bağlı fabrikaların büyük bölümünde üretim durmuştur. Buna karşın bazı büyük holdinglerin süt sektörüne girmesiyle ve bazı yabancı kuruluşların Türk firmaları ile ortaklıklar kurmasıyla, gerek teknolojide gerekse ürün yelpazesinde gelişmeler kaydedilmiştir. Bu büyük firmalar arasında oluşan rekabet, fiyat ve ürün kalitesi üzerinde olumlu etki yapmıştır. Ancak sektördeki işletmelerin büyük bir bölümü küçük kapasitelidir. Bu işletmelerin yeterince teknik bilgi ve finansmandan yoksun olması, gelişmeyi olumsuz yönde etkilemektedir. Bu nedenle rekabet ortamının yaratılması mümkün olmamakta ve haksız rekabet devam etmektedir.

- Türkiye'de kişi başına düşen süt ürünleri tüketimi oldukça düşüktür. Bu durumun temel nedeni süt hayvancılığı ve süt üretiminin batılı anlamda bir sektör olamayışı ve yetersiz çiğ süt üretim miktarıdır.

- Ülkemizde sokak sütçülüğü oldukça yaygındır. Sokak sütçülüğü neredeyse bir sektör haline gelmiştir.

- Süt sanayiinde kapasite kullanımı da yetersizdir. Kapasite kullanımının sınırlı olması sadece işletmelerin büyük kapasiteli olarak projelendirilmesinden kaynaklanmamaktadır. Süt sanayiinin büyük bir bölümünü (yaklaşık % 80'i) mandıra, yoğurt üreten imalathane ve küçük işletmeler teşkil etmektedir. Kapasite kullanımının yetersiz olma nedenleri; pazarlama sorunları, AR-GE için yeterince kaynak ayrılmaması, kaynak kullanımı yetersizliği, kaliteli ham madde temin edilememesi, ham madde temini ve pazarlamadaki mevsimsel dalgalanmalar, çiğ süt fiyatlarının düşüklüğüne bağlı olarak, üreticinin süt hayvancılığından vazgeçmesidir.

- Kodekse uygun olmayan ambalaj ve etiket bilgilerine sahip süt ürünlerinin sürekli ve rahat bir şekilde pazarlanma imkanı bulması ciddi bir sorundur.

- Sektörde büyük bir nakit akışı ve finans zorluğu yaşanmakta, bu durum süt sanayiine ve süt hayvancılığına zarar vermektedir. Süt fabrikalarının en büyük girdisi olan çiğ sütün bedeli üreticiye kısa bir zaman içinde ödenmesine rağmen, özellikle satışın büyük bir kısmını yapan hipermarketlerden süt ürünlerinin bedeli çok geç alınmaktadır.

- Ülke genelinde süt fabrikaları kontrolsüz ve serbest piyasa koşullarında ve birbirlerinden kopuk çalışmaktadırlar. Bir taraftan birçok küçük işletmenin varlığı, üretim ve pazarlamada kayıt dışı faaliyetler, vergi dışı kazanç ve devletin önemli maddi kayıplara uğramasına neden olurken, diğer taraftan ciddi sanayi kuruluşlarına karşı haksız rekabet oluşturarak sektörü büyük bir çıkmaz içine sokmaktadır.

- Çikolata, bisküvi ve şekerleme fabrikalarının Dahilde İşleme Rejimi (DIR) kapsamında yurt dışından ithal ettikleri süttozlarının piyasada satılması, böylece iç piyasaya verilen süttozlarının yoğurt gibi ürünlerde kullanılması süt üreticisini ve imalatçıyı zor durumda bırakmaktadır. Ülkeye giren bu ürünlerin Türkiye'deki kodeks ve yönetmeliklere uygun olup olmadığı tam olarak kontrol edilemeden gümrüklerden içeri girmekte, hatta pazarlanmış bile olmaktadır.

- Ürün kalitesi ve stabilitesi, gerekse halk sağlığı bakımından, fermente süt ürünlerinin üretiminde starter kültür kullanılması gerekmesine rağmen, ülkemizde üretimin çoğunluğu kültür kullanılmadan yapılmaktadır. İthal edilen kültürlerin ürünlerimize has özellikler taşımaması ve ürüne uygunluğunun araştırılmaması, damak zevkimize uygun ürün üretimini engellemektedir.

- Süt fabrikaları için zorunlu olan modern süt alet ve makinelerinin ne yazık ki yurtdışından ithal edilmesi gerekmektedir. Yani Türkiye'deki yerli süt makine imalatçıları tarafında sterilizatör vb. makineler imal edilememektedir. Bu nedenle, orta ve küçük işletmelerin modernizasyonu yeterli hızda olamamaktadır.

- Süt sektörünün en önemli sorunlarından birisi de kalifiye eleman sorunudur, yani, süt hayvancılığı ve sütün ürünlere işlenmesi, konunun uzmanı olan Zootechnist, Veteriner, Süt Teknologları, Gıda Mühendisleri ve ustaların tam olarak yetki ve kontrolleri altında yapılmamaktadır.

- Birçok işletmede, HACCP ve GMP uygulamayı imkansız kılacak alt yapı ve teknik yetersizlikler bulunmaktadır.

### **4.3. Tahıl ve Nişasta Mamulleri Sanayii**

Gıda sanayiinde en fazla işletme sayısı ve üretim değerine sahip un ve unlu ürünler sanayiinde son yıllarda talebe bağlı ürün çeşitlenmesi artarken, çoğunlukla Rusya ve diğer Bağımsız Devletler Topluluğu Ülkelerine yapılan özellikle makarna, bisküvi gibi un ve unlu ürünler ihracatında 1995-1997 yılı döneminde artış yaşanmış, adı geçen ülkelerin ekonomik krize girmeleri ve kaliteye bağlı sorunlar nedeniyle 1998 yılından bu tarafa bu ülkelere

yönelik ihracat önceki dönemdeki artış trendini takip edememiştir. Un üretim kapasitesinin 30 milyon tonun üzerine çıkmış olması nedeniyle kapasite kullanım oranı yüzde 30'lar seviyesinde kalmaktadır. Makarna sanayiinde mevcut fabrikaların büyük çoğunluğu gerek tevsii ve gerekse yenileme yatırımlarıyla en son teknoloji ürünü makine ve teçhizatlara sahiptirler. Sektördeki teknolojik sorunlar genelde bisküvi ve un sanayiinin yapısından kaynaklanmaktadır.

Bu sektörde yer alan bir başka ürün de nişasta tabanlı şekerlerdir. Bunların üretim kapasitesi son yıllarda fazlaca artarken, Şeker Kanununa göre kota dahilinde üretim yapılması öngörüldüğü halde kotayı aşan üretim nedeniyle şeker aleyhine bir talep genişlemesi yaşanmaktadır. Bu bağlamda, şeker stokları artarken, şeker pancarı üretiminin kısılması gereği ortaya çıkmaktadır. Ülkemizde yeterli mısırın elde edilememesi nedeniyle ithal mısırdan nişasta tabanlı şeker üretimi gündeme gelmekte, sektör katma değer yaratmakta ancak tarımsal üretimi olumsuz etkilemektedir.

Sektörün genel olarak sorunlarına kısaca aşağıda yer verilmektedir.

- Tüm sektörlerde gerçek anlamda bir fizibilite raporu hazırlanmaksızın, işletme tecrübesine sahip olmayan kişilerce girişimde bulunulmakta, asgari bir altyapı ile düşük seviyede işe başlanmaktadır. Bu kapsamda, sermaye ve insan kaynağı yetersizlikleri olumsuz etki yaratmaktadır. Yanlış teknoloji kullanımı, işletmelerde tecrübeli yönetici olmayışı, aile şirketi anlayışı vb. sektörde diğer dikkate değer sorunlardır.

- Sektörün önemli bir ürünü ve girdisi olan un, standartlaştırılması zor olan bir üründür. Buğday türlerine, yetiştirilen yöreye, iklim koşullarına bağlı olarak değişiklikler gösterir. Unun üretimindeki kalite sorunlarının tarımsal üretimle bağlantılı olarak giderilmesi gerekmektedir.

- Birçok fabrika talepteki sapmalar sonucu mevsimlik işçi çalıştırmak zorundadır. Bu işçilerin iş hukukuna uygun olarak sigortalanması gerekmektedir. Bazı firmalar sigortasız işçi çalıştırarak haksız rekabet yapmaktadır.

- Dış pazarlarda kalitesiz ürünlerle pay kapmaya çalışan üreticiler hem kaliteli üretim yapan firmalara, hem de Türk malı imajına zarar verebilmektedir.

- Katkı maddeleri temininde dışa bağımlı olan sektör, ithalat sırasında güçlükle karşılaşmaktadır.

- Makarnalık buğdayın kalitesi de arzu edilen seviyede değildir. Kalitenin düşük olmasının nedeni, yüksek verimli, soğuğa ve hastalıklara dayanıklı çeşitlerin ıslahının

yeterince yapılmaması, kalitesiz çeşitlerin üretimden kaldırılmaması, buğday tohumluk üretimine gereken önemin verilmemesi ve üreticilerin tohumluklarını periyodik olarak değiştirmemeleridir. Dolayısıyla sektör, makarnada kaliteyi sağlayabilmek için yüksek vasıflı makarnalık (durum) buğday ithalatı yapmak zorunda kalmaktadır.

#### 4.4. Bitkisel Yağ ve Mamulleri Sanayii

Bitkisel yağlar ve şekerli ürünlerde yine Rusya ve diğer Bağımsız Devletler Topluluğu Ülkelerine yapılan ihracatla birlikte artış gösteren üretim 1998 yılı sonrasında unlu ürünlerde olduğu gibi gerileme göstermiştir. Bitkisel yağlarda ithal hammaddeye dayalı bir üretim yapısı bulunmaktadır. Sektörde eskiden yeniye, ilkelden moderne her çeşit teknoloji kullanılmaktadır. Bununla birlikte özellikle son 10 yılda gerek yeni kurulan tesislerde gerekse yenilenenlerde tamamen modern teknolojilerin kullanıldığı gözlenmektedir. Sektördeki tesisler üç ayrı üretim sürecinde incelenebilir: Hamyağ üreten tesisler, rafine yağ üretenler, margarin üretenler.

Ham yağ üretiminde, ayçiçeği, pamuk çiğiti ve soya başta gelen hammaddeler olarak kullanılırken, rafine yağ üretim tesisleri ayçiçeği yağı, mısır özü, pamuk, soya ve kolza (kanola) yağlarını üretebilmektedir. İthalat ağırlıkla ayçiçeği tohumu, pamuk tohumu, soya gibi hammaddeler olarak yapılmaktadır. İthal hamyağ daha ziyade margarin üretiminde kullanılmaktadır.

Sorunlar;

- Ülke şartlarına uygun bir “yağlı tohumlar tarım politikası”nın olmayışı, yıllardır devam eden bitkisel yağ açığının her yıl giderek artmasına neden olmaktadır.

Ciddi boyutlara ulaşan faturasız mal satışı

- Rafine sıvı ayçiçek yağının dökme olarak taşınması ve hiçbir prosesten geçirilmeden, gayri sıhhi yerlerde ve şartlarda kaplara doldurularak satılması halk sağlığı açısından büyük risk taşımaktadır.

- Kredi maliyetleri yüksektir. Diğer ülkelerle kıyaslandığında Türkiye’de özellikle ihracatın finansmanında kullanılan kredilerin maliyeti yüksektir bu ise sektörün dış piyasalardaki rekabet gücünü olumsuz etkilemektedir.

- Enerji maliyetleri yüksektir. Sektörde gerek elektrik gerek buhar tüketimi çok önemli bir maliyet faktörüdür.

- Margarin yerine ihracatçı ülkelerce sübvansede edilen ithal endüstriyel ürünlerin iç piyasada tüketimi artmakta olup, bu da margarin üretimini olumsuz etkilemektedir.

- Zeytinliklerde toprak muhafaza tedbirlerinin alınamaması, toprak işleme, budama, sulama, gübreleme ve tarımsal mücadelenin hiç uygulanamaması veya usulüne uygun yapılamaması sonucu, toprak daha da fakirleşmekte, ağacın vejetatif gelişimi sağlanamamakta, ürünün kalite ve verimi azalmaktadır.

- Zeytinliklerimizin coğrafi dağılımı ve ağaç yapısına bağlı olarak zeytin hasatında mekanizasyona gidilememektedir. Hasadın ağırlıklı olarak sıvıkla yapılması, ağaçlarda bir sonraki yılın ürününü verecek filiz, sürgün ve dalların kırılmasına, yaralanmasına ve buna bağlı üretim düşüklüğüne yol açmaktadır.

- İşletme kayıplarının yüksekliği yanı sıra düşük kapasite ve emek yoğun işçilik nedeniyle birim üretim maliyeti de yüksek olmaktadır.

- Tüketim ve ihracat sıkıntıları nedeniyle, zeytinyağının devir hızının düşük olması ve yeterli sermaye birikimi bulunmaması, sektörün arzu edilen hızda gelişip büyümesini ve teknolojik gelişmelere uyum sağlanmasını güçleştirmektedir.

- Zeytinyağı ile ilgili bir başka sorun da, depolama tesislerinin genel olarak son derece ilkel durumda olmasıdır. Zeytinyağların sağlıklı koşullarda uzun süreli depolanması sonucu oluşan kalite kayıpları, önemli ekonomik kayıplara yol açmaktadır. Bununla bağlantılı olarak nakliye sistemlerinin de geliştirilmesi gerekmektedir.

- Zeytinyağı tüketiminin genellikle üretim bölgelerinde ağırlık kazanması ve dünya pazarlarındaki yerinin sınırlı olması, genelde alternans (yıldan yıla değişen üretim miktarı [periyodisite]) gösteren bir ürün olmasının getirdiği arz-talep dengesizliği, diğer bitkisel yağlar karşısında hem üretim maliyeti hem de sektörel güç açısından rekabet şansının az olması tüm üretici ülkelerin ortak sorunları olmakla birlikte ülkemizde daha etkin olmaktadır.

-Üretim ve verim düşüklüğüne bağlı olarak zaten daha pahalı elde edilebilen zeytinyağı üretim maliyetinde görülen artışlar, var ve yok yılları arasındaki büyük dalgalanmaların getirdiği arz-talep dengesizliği, sektörde yeterli sermaye birikiminin olmamasına bağlı tanıtım eksikliği sonucu ülkemiz zeytinyağı tüketimi hemen hemen üretim bölgelerindeki alışkanlık ile sınırlı bir hale gelmiştir.

- Zeytinyağı üretimindeki dalgalanmalar, üründe verim ve kalite düşüklüğü ve buna paralel maliyet artışları, alt-yapı yetersizlikleri, ihracata yönelik etkin bir kredi ve teşvik uygulamasının olmayışı, AB'nin zeytinyağında uyguladığı çok yönlü korumacılık sistemi ile rekabet güçlüğü, zeytinyağı ihracatımızda ağırlıklı pay alma durumunda olan ülkelerdeki değişimler, pazarlamadaki organizasyon eksiklikleri ve en önemlisi ülkemizde etkin bir

ihracat politikası bulunmaması olarak özetleyebileceğimiz bir dizi etkileşime bağlı olarak ihracatımızı geliştirebilmemiz ve dış pazarlarda istikrarlı bir yer edinmemiz mümkün olamamaktadır.

- Ülkemizde sağlıklı ve etkili bir kontrol ve denetim mekanizması bulunmaması, kayıt dışı satışları ve taşış girişimlerini teşvik eder bir boyutta olup, iç piyasada haksız rekabete yolaçmaktadır.

- Ülkemizde halen zeytinyağının yetiştiği yöreye özgü karakteristiklerinin tanımlandığı ve geniş kabul gören bir zeytinyağı haritası bulunmamaktadır.

#### **4.5. Meyve-Sebze İşleme Sanayii**

Meyve ve sebze işleme sanayii ürünlerinin büyük bölümünün ihracatında son yıllarda önemli gelişmeler sağlanmıştır. Modern işletmelerin bulunduğu bu sektörde, ürün kalitesindeki iyileşme ve ürün çeşitlerinin bolluğu nedeniyle AB ve diğer gelişmiş ülke pazarlarına yüksek miktarda ihracat yapılabilmektedir. Buna bağlı olarak üretim kapasiteleri de büyüyen sektörün ekonomiye katkısı artarken, tarımsal ürünlerin sanayide işlenme oranları da yükselmektedir.

Konserveler, dondurulmuş ürünler, salça, fındık mamulleri gibi birçok ürünün içerildiği bu sektörde, belli boyutta yabancı sermaye girişi de bulunmaktadır.

Belli başlı alt üretim sektörlerinde bazı sorunlar bulunmaktadır:

- Salça ihracatında eksilen rekabet gücümüz ve pazar kayıpları, bilhassa AB pazarlarının genişleyen Topluluğa karşın verilen kotaların dar bırakılmış olması ve kullandırılmaması.

- Hammadde miktar ve fiyat açısından sektöre rekabet gücü vermelidir. Halbuki bazı sebze ve meyveler bölgeden bölgeye taşınarak, lüzumsuz ara kantarlar kullanarak kalitesinden kaybetmekte, nakliye ve komisyon gibi maliyet artırıcı ek masraflara uğramakta ve fiyatı ne üreticiyi ne fabrikaları memnun etmektedir.

- Bazı firmalar kalite unsurlarına, standartlara aykırı üretim yapmakta, faturasız mal satıp KDV ödememekte, işçilerine net ücret verip maaşlarından stopaj kesmemekte, sosyal sigorta primi ödememekte, stopajsız ürün satın almaktadır. Bunlar haksız rekabete neden olurken, iyi düzeydeki firmalara çevreyle ilgili tedbir alma zorunluluğu da bir maliyet olarak eklenince bu firmaların rekabet şansı daha da zorlaşmaktadır.



- Ülkemizde dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan ham ve yardımcı maddelerin tamamı yurt içinden karşılanmaktadır. Ancak, standart kalitede ve sürekli hammadde temininde yaşanan güçlükler, sektörün en önemli sorunlarından biridir. Dondurilmaya uygun pek çok meyve ve sebze kendi çeşitleri içinde değişkenlik göstermekte ve bazı çeşitler donma sırasında kalite kaybına uğramaktadır.

- Üretim maliyetleri içinde en yüksek payı hammadde almaktadır. İklim koşullarına bağlı olarak hammadde fiyat ve miktarları her yıl değişkenlik gösterdiğinden firmaların maliyet belirleme ve üretim planlamasını önceden ve sağlıklı bir şekilde yapabilmeleri oldukça güçleşmektedir. Ayrıca firmalar üretim planlaması yapamadıklarından ihraç pazarlarına düzenli ürün gönderememekte, bu piyasalara Türk markalı perakende satışa yönelik küçük ambalajlı ürünler ile girilememektedir.

- Dondurulan meyve ve sebze üretiminin yüzde 80'lik kısmının Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül ve kısmen de Ekim aylarında yapılması firmaları dönemsel bir kısıt içine sokmuştur.

- Tarım işletmelerinin küçük olması, sözleşmeli tarımın yaygınlaşmasını da önlemektedir.

- Kalifiye eleman yetersizliği üretimi olumsuz etkilemektedir.

- Küçük satış noktalarında, elektrik tasarrufu sağlamak gerekçesiyle bilinçsiz satıcılar tarafından derin dondurucuların fişi çekilebilmektedir. Bu durumda, soğuk zincir kırıldığından ürün kalitesi bozulabilmekte ve büyük çapta iadelere sebebiyet verilebilmektedir.

- Sektörde yıl boyunca satılacak ürün hammaddesinin 3-4 ay içerisinde satın alınması ve işlenmesi gerekmektedir. Firmalar işleyecekleri sebze ve meyveyi sezonunda üreticiden peşin para ile satın almakta ve işledikten sonra sevkiyatı yapılanaya kadar depolamaktadır. Bu aşamada firmalar hammadde sorununun yanısıra, yüksek hammadde ve mamul stoğu dolayısıyla yüksek işletme sermayesi sorunuyla karşı karşıya kalmaktadır.

- Ayrıca ülkemizde enerji maliyetinin yüksekliği, AB'nin üçüncü ülkelere yönelik uyguladığı gümrük vergilerini aşamalı olarak düşürmesi, ihracatımızın tamamına yakın bir bölümünün gerçekleştirildiği AB ve EFTA ülkelerine uzak olmamız dolayısıyla nakliye ücretinin rakip olan ülkelere oranla yüzde 10-20 daha fazla olması, ülkemizin rekabet gücünü azaltmaktadır.

- Kaliteyi yükseltmek ve ürün standartlarına uygun üretim yapılmasını sağlamak gerekmektedir.

- Meyve suyu satışının büyük bir kısmını yapan “Hiper Marketler” ödemeleri çok uzun vadede yapmaktadırlar. Çiftçinin meyve parasını çok önceden peşin ödemiş olan üretici firmalar, bu durumda çok ciddi finansman sıkıntısı çekmektedirler.

- Organik tarım üzerinde önemle durulmalı ve teşvik edilmelidir.

- Firmaların AR-GE faaliyetlerine yeterli kaynak ayırmamaları nedeniyle, uluslar arası rekabet etme şansının azalması.

#### **4.6. Şeker ve Şekerli Ürünler Sanayii**

Şeker pancarını hammadde olarak kullanan şeker sanayiinde 3’ü özel, 27’si kamu ve bağlı ortaklık olmak üzere toplam 30 fabrika bulunmaktadır. Kamu fabrikalarının 106.500 ton günlük pancar işleme kapasitesine karşılık özel fabrikaların işleme kapasiteleri yaklaşık 20.000 ton/gün pancardır. Bu kapasitelerle Türkiye’de son beş yılda ortalama 2 milyon ton şeker üretimi yapılmıştır. 2001 yılında yürürlüğe giren Şeker Kanunu ile şeker üretiminde AB’de uygulanan benzer şekilde kota uygulamasına geçilmiştir.

Öte yandan, nişasta tabanlı şekerlerin üretimi 2000’li yıllarda önemli bir gelişme göstermiş, üretim kapasitesi hızla artmıştır. 1998 yılında 500 bin ton olan nişasta tabanlı şeker üretim kapasitesi 2002 yılına gelindiğinde 900 bin tona yaklaşmıştır. Bu koşullar altında, nişasta tabanlı şekerler, Türkiye’de tarımsal üretim ve istihdam açısından kayda değer bir büyüklüğü olan pancar şekeri için önemli bir alternatif durumuna gelmektedir. Bu nedenle, pancar şekeri tüketiminde düşüş yaşanmakta ve şeker üretim-tüketim dengesinin sağlanamadığı yıllarda biriken stoklar ihraç edilmektedir.

Şekerli mamuller sanayiinde çoğunlukla iç piyasaya dönük üretim yapmakla birlikte son yıllarda ürün çeşitlendirmesi ve ürün kalitesinin iyileştirilmesi konusunda atılımlar yaşanmıştır. Öte yandan, sektör ihracatını yeterince geliştirememiş, dış rekabete yeterince açılmamış buna karşın iç pazarda güçlü bir sektör haline gelmiştir. Türkiye’de şekerli mamuller sanayiinde 1990’lı yılların ikinci yarısında Bağımsız Devletler Topluluğu pazarı başta olmak üzere ihracata dönük olarak üretim artmış ancak bu ülkelerde yaşanan olumsuzluklar nedeniyle bu artış uzun sürmemiştir.

Belli başlı sorunlar şu şekilde ele alınabilecektir:

Şeker sanayiinde;

- Şeker üretiminin kota dahilinde yapılması ancak kotaların ihtiyacın üzerinde belirlenmesi stok birikimine neden olmaktadır. Şeker için ihracat desteği verilme şansının yeni Şeker Kanunu ve kamu tarafından izlenen ekonomik politikalar çerçevesinde mümkün olmaması ve şeker alternatif ürünlerin talebinin artması tarımsal üretimde olduğu kadar özelleştirilmesi gündemde olan şeker fabrikalarını da olumsuz etkileyecektir.

- Özelleştirme daralmakta olan şeker sanayiinde şeker fabrikalarının kapanmasını ve pancar üretimin daralmasını hızlandıracaktır.

Şekerli ürünlerde;

- Finansman maliyetlerinin yüksekliği ve hammadde (şeker) alımlarının peşin olması finansman ihtiyacını ve giderlerini arttırmakta dolayısıyla karlılıkta ve rekabet gücünde azalmalara sebep olmaktadır.

- Kapasitelerinin tamamını veya önemli bir bölümünü başta Rusya olmak üzere Doğu Avrupa ülkelerine yönelik çalıştıran firmaların, bu pazarlarda yaşanan ekonomik kriz nedeniyle ihracatlarında önemli miktarlarda düşüşler olmuş ve mali yönden sıkıntıya düşmüşlerdir. Bu nedenlerle kapanan yada el değiştiren firma sayısı oldukça yüksektir.

- Sektörde kalifiye eleman sıkıntısı yaşanmaktadır.

- Kayıtdışı üretim haksız rekabet yaratırken sektörün imajını da zedelemektedir.

- Çikolatada kapasite fazlalığı sorunu oluşmuştur. İhracata endeksenerek yapılan yatırımlar dış pazarlardaki daralmalar nedeniyle atıl hale gelmiştir.

- Verimsiz çalışma nedeniyle maliyetler kontrol edilememekte, çikolatada çoğu zaman firma zararına mal satmaktadır.

- Yetişmiş eleman istihdamından kaçınan firmalar kalite konusunda bocalamakta, imalathane mantığı ağır basmaktadır.

- Dış pazarlardaki darboğaz nedeniyle iç piyasaya yönelenler aşırı fiyatlar kırmakta haksız rekabete yol açmaktadırlar.

- 560 sayılı Kanun Hükmündeki Kararname ile ilişik Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetimine dair yönetmelik gereği yeni ürün izinleri oldukça uzun zaman almaktadır. Sektörün dinamizmini oluşturan çeşitlendirme işine izin alma mevzuatı kolaylaştırılmalıdır.

- Şeker fiyatlarının dünya borsa fiyatlarının çok üzerinde seyretmesi nedeniyle, ürünlerin maliyetinde önemli yer tutan şeker dış pazar rekabetini olumsuz etkilemektedir.

- Sektör ürünlerinin yurt içine ithal edilenlerine geçerli mevzuatın (Kodeks vb.) aynen uygulanması gerekir.

## 5. Dış Ticaret Durumu

Türkiye'nin, 1980 yılında toplam ihracat değerinin yüzde 57'sini oluşturan tarım ürünleri ihracatı (gıda sanayii ürünleri dahil) 2002 yılına gelindiğinde toplam içindeki payını büyük ölçüde kaybetmiş ve toplam tarım ürünleri ihracatının yüzde 43'ünü oluşturan 1,6 milyar dolarlık gıda sanayii ürünleri de dahil 3,6 milyar dolar seviyesine erişmiştir. Gıda sanayii ihracatının toplam ihracat içindeki payı ise yüzde 4,4 olmuştur. İthalat ise 2002 yılı itibarıyla yüzde 47'si gıda sanayii ürünleri olmak üzere yaklaşık 3 milyar dolar seviyesindedir. Toplam ithalat içinde gıda sanayiinin payı ise yüzde 2,7 civarındadır.

Dış ticaret daha çok belli ürünler ve pazarlara yoğunlaşmış durumdadır. Ayrıntıları aşağıda verilecek olan bu durum, yurtiçi destekleme politikalarının etkisinin yanısıra, dış pazarlardaki talep değişiklikleri ticarete önemli dalgalanmalara neden olmaktadır.

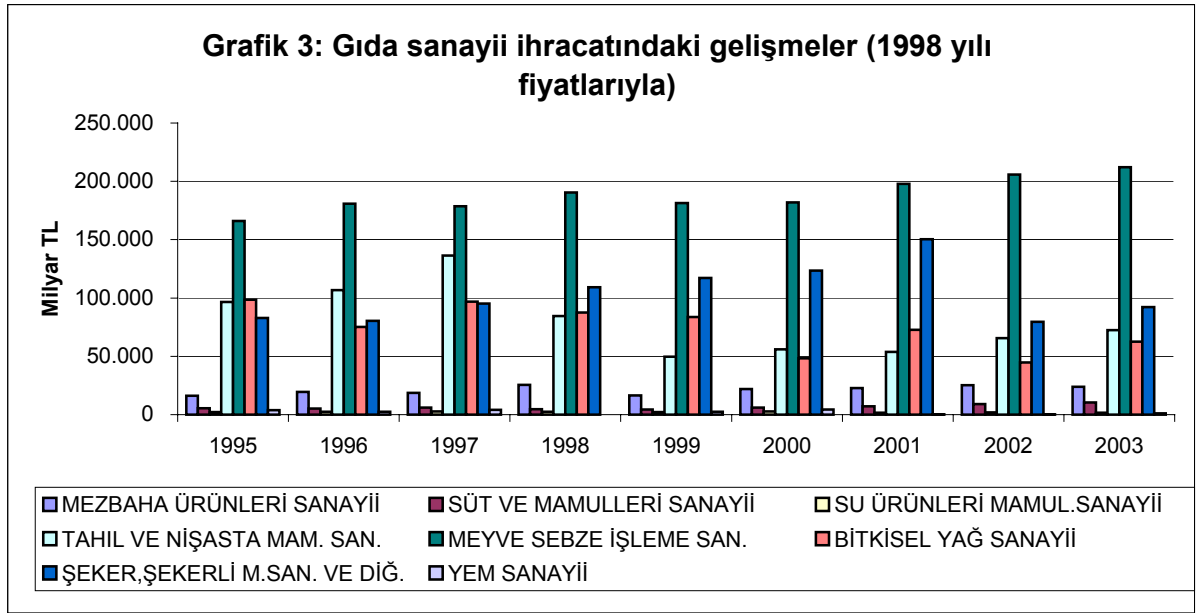
Gıda sanayii ihracatında işlenmiş meyve ve sebze ürünlerinin payının yüksek olduğu görülür. Söz konusu pay 1995 yılında yüzde 35 düzeyindeyken, 2002 yılına gelindiğinde yüzde 46'ya yükselmiştir. Meyve ve sebze işleme sanayiinde meyve-sebze konserveleri, fındık mamulleri ve salça ihracatı başı çeken ihracat kalemlerini oluşturmaktadır. Daha sonra şeker ve şekerli ürünler ve un ve unlu ürünler ihracatı gelirken, bu sektörlerde un, bisküvi, şeker ve çikolata ve kakaolu mamuller önemli ürünlerdir. Bitkisel yağ ve ürünleri sanayiinde ithal hammaddeye dayalı rafine bitkisel yağlar ve margarin ihracatı ağırlıktadır.

Doğu Avrupa ve Bağımsız Devletler Topluluğu (BDT) pazarlarına yönelik olarak un, makarna, bisküvi, bitkisel yağlar, şekerli ve çikolatalı mamuller ihracatında 1995-1998 döneminde yaşanan artış birçok yatırımın bu sektörlerle yoğunlaşmasına neden olmuştur. Daha sonraki yıllarda gerek BDT ülkelerinde yaşanan ekonomik kriz gerekse adı geçen ülkelerin ithalatında daha seçici davranmaya başlamaları ve gümrük korumalarını artırmaları ülkemiz ihracatını olumsuz etkilemiştir.

Gıda ürünleri ihracatı 1995-2002 döneminde reel olarak yüzde 1,2 gerilemiştir. İhracat 1995-2000 döneminde de yüzde 1,2 gerilerken, 2000 yılı sonrasında iç talebin daralmasıyla ihracata yönelik üretim yapısının benimsenmesiyle birlikte 2001 yılında ihracatta bir önceki yıla göre yüzde 14 artış gerçekleşmiştir. Ancak, 2000-2002 döneminde ihracat ortalama yüzde 1,4 gerilemiştir.

İhracatın ülkelere göre dağılımı incelendiğinde ise, 1990'lı yılların ikinci yarısında ana pazarların AB, Doğu Avrupa ve BDT ülkeleri olduğu gözlemlenmektedir. 2000'li yıllara gelindiğinde AB'nin ticaretteki ağırlığı devam ederken, Doğu Avrupa ve BDT ülkelerine ihracatın azalması ile genel ihracat performansı azalmış diğer ülkelerle ticari ilişkilerde büyük değişiklik yaşanmamıştır (Tablo 7).

İhracatta işlenmiş ürünler, daha çok AB başta olmak üzere OECD pazarlarına yönelmişken, makarna, şekerli ve kakao lu ürünler ise Doğu Avrupa ve BDT pazarlarına gönderilmiştir.



Gıda ürünleri ithalatında, bitkisel ham yağlar, donyağı, ham deri, süttozu, pirinç ve yağlı tohum küspeleri gibi hammadde ürünleri ağırlıklı yer tutmaktadır. İthalatımızdaki katma değeri yüksek en önemli kalemleri, şekerli ve çikolatalı ürünler (yüzde 2) oluşturmaktadır. İthalatın 1995-2002 döneminde yüzde 0,5 gerilediği hesaplanmaktadır.

İthalatın ülkeler bazında dağılımı incelendiğinde AB'nin yanısıra, Kuzey Amerika ve yakın Asya ülkeleri ön plana çıktığı gözlenmektedir. Şekerli ve çikolatalı ürünlerin hemen hemen tamamı AB kaynaklıdır.

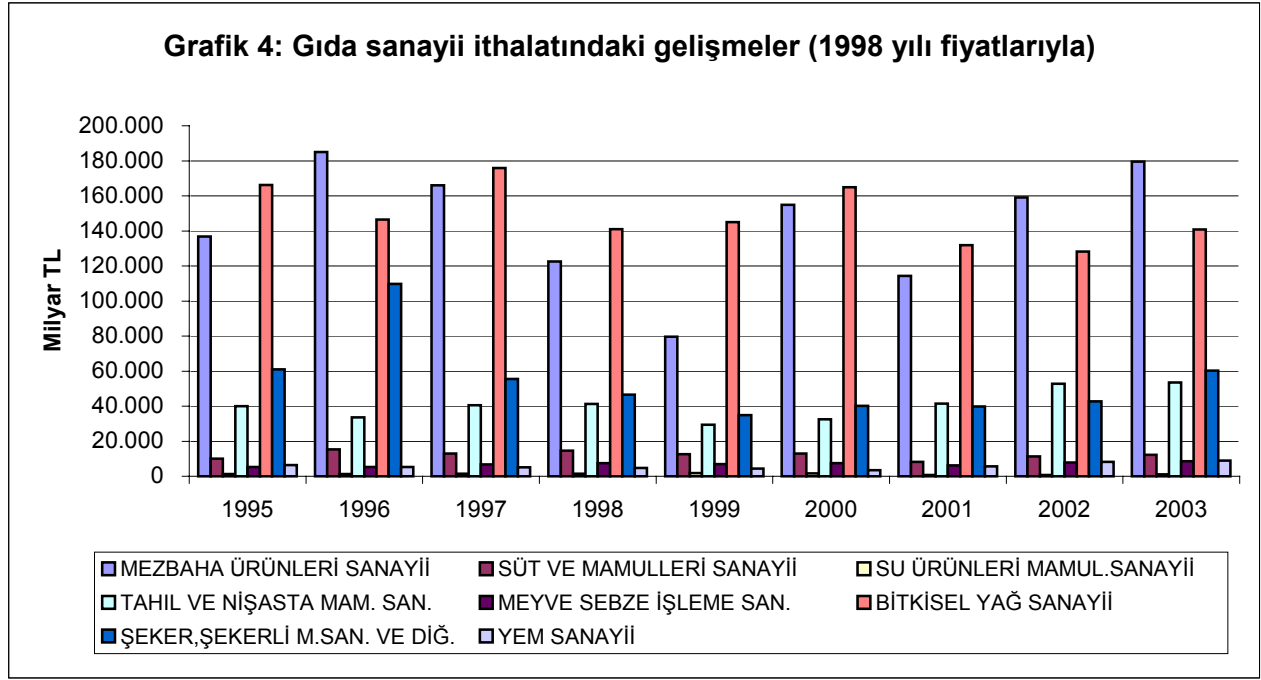
Gıda sanayiinde işlenen ürünlerin bir bölümü de tarım sektöründe ithal gelen ekmeklik ve makarnalık buğday, yağlı tohumlar, mısır, kakao gibi hammaddelerdir. Özellikle ihracata bağlı olarak kalite ve miktar açığını kapatmak üzere ithalat yapıldığı, mısır ve yağlı tohumlarda ise arz açığı nedeniyle ithalatın bulunduğunu da belirtmek gerekmektedir.

TABLO 7 : - Gıda Sanayi İhracatı

M.A.L.L.A.R	1995 Gerekleşme		1996 Gerekleşme		1997 Gerekleşme		1998 Gerekleşme		1999 Gerekleşme		2000 Gerekleşme		2001 Gerekleşme		2002 Gerekleşme		2003 Gerp. Tahmini		YILLIK ARTIŞ(%)								DÖNEMSEL DÖNEMSEL DÖNEMSEL											
	Miktar (1)	Değer (2)	Miktar (3)	Değer (4)	Miktar (5)	Değer (6)	Miktar (7)	Değer (8)	Miktar (9)	Değer (10)	Miktar (11)	Değer (12)	Miktar (13)	Değer (14)	Miktar (15)	Değer (16)	Miktar (17)	Değer (18)	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	1995-2000	2000-2002	ARTIŞ (%)	ARTIŞ (%)	ARTIŞ (%)							
																			(4/2)	(6/4)	(8/6)	(10/8)	(12/10)	(14/12)	(16/14)	(18/16)	(1/22)	(18/12)	(16/2)									
MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ	16.101	19.386	18.675	25.389	16.503	22.010	22.780	25.279	23.789	20,4	-3,7	36,0	-35,0	33,4	3,5	11,0	-5,9	6,5	7,2	6,7																		
Kırmızı ETBB	0,0	29	0,1	81	0,0	24	0,0	9	0,0	24	0,1	43	0,0	29	0,0	22	0,0	0	182,5	-69,9	-64,7	175,0	81,8	-33,3	-25,0	-100,0	8,4	-29,3	-4,0									
Kırmızı ETKB	2,7	3.025	1,2	1.397	1,9	2.131	1,8	2.024	1,4	1.519	1,0	1.140	0,3	336	0,0	11	0,0	0	-53,8	52,5	-5,0	-24,9	-25,0	-70,5	-96,7	-100,0	-17,7	-90,1	-55,1									
Diğer Et	0,0	2	0,0	1	0,0	1	0,0	2	0,0	1	0,0	0	0,1	7	0,0	0	0,0	0	-66,9	39,5	200,0	-40,6	-100,0	-	-100,0	-	-100,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Sakatat	0,0	0	0,0	0	0,0	3	6,1	742	7,7	937	8,7	1.059	12,5	1.521	14,1	1.716	14,0	1.704	-100,0	-	-27604,5	26,3	13,0	43,7	12,8	-0,7	434,2	27,3	254,6									
Kümes Hayvanları Eti	4,7	1.594	4,9	1.669	7,0	2.376	6,4	2.161	2,2	746	1,8	610	6,9	2.340	5,6	1.899	4,0	1.366	4,7	42,4	-9,0	-65,5	-18,2	283,3	-18,8	-28,6	-17,5	76,4	2,5									
Et Mamulleri	0,3	360	1,4	1.634	0,7	882	0,4	465	0,5	625	0,4	451	0,2	240	0,4	480	0,5	540	353,7	-46,0	-47,3	34,6	-27,8	-46,8	100,0	12,5	4,6	3,1	4,2									
Bağirsak	9.402	11.625	12.067	13.100	6.788	6.488	6.498	9.174	7.645	23,6	3,8	8,6	-48,3	-4,1	0,2	41,2	-16,7	-7,2	18,9	-0,3																		
Donyağı	6,4	987	11,6	1.788	1,2	192	1,3	207	1,2	192	0,1	12	0,2	25	0,8	123	0,6	93	81,1	-89,2	7,5	-6,9	-93,6	100,0	400,0	-25,0	-56,4	216,2	-25,7									
Hamideri BB	0,0	5	0,2	53	0,3	69	0,8	210	1,0	264	1,2	303	1,1	273	0,9	231	1,0	257	940,0	28,8	204,9	25,8	14,8	-10,2	-15,1	11,1	126,0	-12,7	72,3									
Hamideri KB	0,8	635	0,5	379	0,2	139	6,6	5.250	6,8	5.167	15,5	11.810	14,7	11.162	14,7	11.200	15,4	11.733	-43,3	-63,4	3678,9	-1,6	128,6	-5,5	0,3	4,8	79,4	-2,6	50,7									
Diğerleri	62	759	790	1.220	259	1.220	731	1.622	910	1,6	1.157	3,2	2.313	3,5	2.530	3,7	2.675	850	-6,3	9,9	4,5	-48,5	59,0	-21,7	-23,1	21,4	-2,5	-22,4	-8,7									
SÜT VE SÜT MAMULLERİ SAN.	5.477	5.128	6.069	4.737	4.433	6.042	7.134	9.166	10.301	-6,4	19,3	-22,0	-6,4	36,3	18,1	28,5	12,4	2,0	22,2	7,6																		
Süt ve Krema	0,2	88	0,3	115	0,5	223	0,2	100	0,3	150	0,3	115	0,5	220	0,9	397	1,0	441	30,0	94,6	-54,9	49,6	-23,8	92,3	80,0	11,1	5,4	86,1	24,0									
Yoğurt ve Ayrar	0,3	107	0,1	43	0,1	41	0,0	15	0,0	15	0,1	41	0,3	107	0,1	20	0,1	36	-60,0	-4,2	-64,3	6,3	166,1	-158,6	-81,7	81,8	-17,3	-31,1	-21,5									
Sütozu	0,2	102	0,3	176	0,2	98	0,2	88	0,3	165	0,3	148	0,2	102	0,1	51	0,2	77	72,5	-44,1	-10,4	86,7	-10,2	-31,0	-50,0	50,0	7,7	-41,3	-2,5									
Tereyağı	0,3	363	0,4	479	0,2	227	0,1	99	0,1	125	0,1	115	0,1	133	0,1	145	0,1	121	32,0	-52,5	-56,4	25,6	-7,8	15,8	9,1	-16,7	-20,5	12,4	-12,3									
Kaşar Peyniri	0,1	99	0,2	207	0,5	450	0,1	97	0,1	97	0,2	229	0,3	318	0,5	497	0,5	447	108,0	117,8	-78,4	0,0	134,7	39,1	56,3	-10,0	18,1	47,4	25,8									
Beyaz Peynir	2,0	1.404	0,9	609	1,1	793	0,3	185	0,3	216	0,2	140	0,4	281	1,0	702	1,2	842	-56,6	30,2	-76,7	17,1	-35,1	100,0	150,0	20,0	-36,9	123,6	-9,4									
Diğer Peynirler	2,9	1.994	3,3	2.263	4,2	2.877	4,0	2.732	4,3	2.933	4,3	2.936	4,0	2.750	6,0	4.125	7,0	4.813	13,5	27,1	-5,0	7,3	0,1	-6,3	50,0	16,7	8,0	18,5	10,9									
Dondurma																																						
Diğerleri	1.320	1.237	1.359	1.420	731	1.622	910	1.622	2.530	3,5	2.530	3,7	2.675	3,5	2.530	3,7	2.675	850	-6,3	9,9	4,5	-48,5	59,0	-21,7	-23,1	21,4	-2,5	-22,4	-8,7									
SU ÜRÜNLERİ MAMULLERİ SAN.	2.149	2.336	2.688	2.546	2.311	2.840	1.588	1.863	1.666	8,7	15,1	-5,3	-9,3	22,9	-44,1	17,3	-10,6	5,7	-19,0	-2,0																		
İlgemmiş Balık ve Kabuklu Ürünler	19,3	2.094	21,5	2.336	24,8	2.688	23,5	2.546	21,3	2.307	25,7	2.788	14,5	1.573	16,5	1.790	15,0	1.627	11,6	15,1	-5,3	-9,4	20,9	-43,6	13,8	-9,1	5,9	-19,9	-2,2									
Balık Unu	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	1,6	-2,2	0,2	3	1,4	20	1,0	14	-9,4	-10,1	-2,7	-45,1	-4,0	-87,5	615,0	-30,1	-16,0	-5,5	112,5									
Balık Yağı	6,7	55	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,5	4	3,6	30	1,5	12	6,5	54	3,0	25	-99,4	-100,0	-	-1087,5	657,9	-58,3	33,3	-53,8	-11,7	34,4	-0,4									
TAHİL VE NIĞASTA MAM. SAN.	96.481	106.841	136.483	84.391	49.568	55.864	53.662	65.510	72.344	10,8	27,7	-39,2	-41,3	12,7	33,1	20,4	-10,3	8,3	-5,4																			
Pirinç	0,9	197	1,0	236	0,4	94	0,5	106	1,3	286	5,4	1.192	4,0	875	2,2	481	2,5	547	15,0	-58,4	12,1	170,6	316,9	-26,6	45,0	13,6	43,4	-36,5	13,6									
Buğday Unu	618,8	42.159	551,4	37.564	844,1	57.500	344,4	23.462	219,8	14.975	358,1	24.397	171,8	11.705	230,5	15.704	300,0	20.439	-10,9	53,1	-59,2	-36,2	62,9	-52,0	34,2	30,2	-10,4	-19,8	-13,2									
Diğer Hububat Unları	143	604	252	280	114	280	35	42	50	253,2	-50,0	11,2	-59,2	-52,0	19,0	19,0	17,4	-12,5	-16,0																			
İrmik	7,0	641	7,2	657	6,8	622	6,9	632	7,5	683	13,1	1.199	10,2	934	18,0	1.648	19,0	1.739	2,5	-5,2	1,6	7,9	75,6	-22,1	76,5	5,6	13,4	17,2	14,4									
Bulgur	12,0	1.483	12,3	1.501	13,4	1.635	14,1	1.723	14,0	1.708	5,1	622	18,4	2.244	19,5	2.378	21,0	2.561	2,6	8,9	5,4	-0,9	-83,6	260,8	6,0	7,7	-15,7	95,5	7,2									
Makama vb.	111,2	14.371	108,9	14.073	136,0	17.575	10,7	11.725	24,0	3.100	25,8	3.340	34,3	6.242	58,3	6.242	58,3	6.720	-2,1	24,9	-33,3	-73,6	7,7	32,7	40,8	7,7	-25,3	36,7	-11,2									
Ekmeke	1,6	711	2,3	1.003	3,4	1.502	3,9	1.725	5,6	2.481	4,3	1.910	0,1	22	0,8	355	0,7	311	41,2	49,7	14,8	43,8	-23,0	98,8	1500,0	-12,5	21,9	-56,9	-9,4									
Bisküvi	108,2	30.387	162,1	45.533	182,5	51.253	118,5	33.273	75,5	21.204	61,1	17.159	92,4	25.950	106,7	29.966	109,0	30.612	49,8	12,6	-35,1	-36,3	-19,1	51,2	15,5	2,2	-10,8	32,1	-0,2									
Diğer Unlu Mam.	4.730	4.284	3.853	7.000	2.060	1.978	3.850	3.850	4.050	-9,4	-10,1	81,7	-70,6	-4,0	82,0	6,9	5,2	-16,0	39,5	-2,9																		
Diğerleri	1.384	1.199	1.670	1.998	1.104	1.998	2.322	2.474	-13,4	39,3	0,0	-65,0	60,7	5,1	10,6	6,5	-7,5	7,8	7,8																			
Niğasta	2,1	181	2,2	192	3,0	258	4,2	364	6,8	584	10,9	938	3,5	301	1,9	164	3,0	258	6,1	34,6	41,0	249,0	-15,3	-67,9	-45,7	57,9	42,9	-56,2	-1,4									
Niğasta Tabanlı Şekerler	1,1	95	1,2	105	3,0	800	14,8	1.270	12,5	1.076	17,0	1.463	27,4	2.358	30,0	2.582	33,0	2.582	11,3	145,1	209,8	38,0	81,0	36,0	61,2	9,5	84,0	48,1	59,3									
MEYVE VE SEBZE İŞLEME SAN.	166.032	180.933	178.618	190.447	181.398	181.907	197.965	205.687	212.209	9,0	-1,3	6,6	-4,8	0,3	8,8	3,9	3,2	1,8	6,3	3,1																		
Dondurulmuş Meyve Sebze	43,1	10.558	39,1	9.570	35,2	8.628	63,7	15.001	56,5</																													

Tablo 8: - Gıda Sanayi İthalatı

M A L L A R	1995 Gerçekleşme		1996 Gerçekleşme		1997 Gerçekleşme		1998 Gerçekleşme		1999 Gerçekleşme		2000 Gerçekleşme		2001 Gerçekleşme		2002 Gerçekleşme		2003 Gerç. Tahmini		YILLIK ARTIŞ(%)										DÖNEMSEL DÖNEMSEL DÖNEMSEL		
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	1995-2000	2000-2002	1995-2002		
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(4/2)	(6/4)	(8/6)	(10/8)	(12/10)	(14/12)	(16/14)	(18/16)	(12/2)	(18/12)	(16/2)		
MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ		136.815		184.952		166.111		122.576		79.708		154.906		114.383		159.160		179.514	35,2	-10,2	-26,2	-35,0	94,3	-26,2	39,1	12,9	2,5	1,4	2,2		
Kırmızı Et BB (Sığır)	45,1	15.601	18,5	6.405	0,6	199	0,0	0	0,0	0	0,0	7	0,0	7	0,0	1	0,0	3	-58,9	-96,9	-100,0		2757,1	0,0	-65,0	233,3	-78,7	-61,3	-74,7		
Et Marnulleri	0,1	10	0,1	75	0,1	57	0,1	62	0,1	44	0,1	45	0,0	25	0,0	19	0,1	32	645,7	-23,1	7,8	-28,9	1,4	-42,9	-25,0	66,7	34,9	-34,5	9,7		
Bağirsak (ortj.ve as.)	1,2	2.062	1,7	2.886	1,3	2.220	1,9	3.282	7,6	13.057	26,5	45.529	19,2	3.860	3,4	5.841	6,0	10.308	40,0	-23,1	47,8	297,9	248,7	-91,5	51,3	76,5	85,7	-64,2	16,0		
Donyağı	127,7	14.213	146,6	16.320	130,2	14.492	168,0	18.699	117,9	12.874	136,6	14.919	95,0	10.376	131,6	14.373	137,0	14.963	14,8	-11,2	29,0	-31,2	15,9	-30,5	38,5	4,1	1,0	-1,8	0,2		
Hamdeni BB	46,5	15.018	62,2	20.082	63,3	20.428	41,0	13.251	21,7	7.010	26,1	8.429	19,1	6.169	36,0	11.627	42,5	13.726	33,7	1,7	-35,1	-47,1	20,2	-26,8	88,5	18,1	-10,9	17,4	-3,6		
Hamdeni KB	124,8	88.661	191,3	135.884	173,2	123.015	116,6	82.833	62,7	44.502	117,8	83.627	129,8	92.146	176,5	125.298	195,0	138.432	53,3	-9,5	-32,7	-46,3	87,9	10,2	36,0	10,5	-1,2	22,4	5,1		
Diğerleri		1.250		3.300		5.700		4.450		2.220		2.350		1.800		2.000		2.050	164,0	72,7	-21,9	-50,1	5,9	-23,4	11,1	2,5	13,5	-7,7	6,9		
SÜT VE SÜT MAMULLERİ SAN.		10.129		15.273		13.013		14.573		12.622		12.953		8.270		11.276		12.200	50,8	-14,8	12,0	-13,4	2,6	-36,2	36,4	8,2	5,0	-6,7	1,5		
Süt ve Krema	0,2	104	0,3	160	0,1	51	0,2	78	0,0	25	0,1	52	0,0	16	0,1	52	0,1	62	54,0	-67,9	51,5	-67,3	104,1	-70,0	233,3	20,0	-12,9	0,0	-9,4		
Sütlüzo	6,3	3.014	8,4	4.012	8,2	3.937	7,7	3.705	9,2	4.397	7,1	3.397	2,1	1.005	5,0	2.392	6,0	2.871	33,1	-1,9	-5,9	18,7	-22,7	-70,4	138,1	20,0	2,4	-16,1	-3,2		
Tereyağı	3,2	1.647	3,4	1.772	3,8	1.966	5,3	2.739	5,7	2.953	3,9	2.007	1,6	823	3,3	1.698	3,5	1.801	7,6	10,9	39,3	7,8	-32,0	-59,0	106,3	6,1	4,0	-8,0	0,4		
Peynirler	2,8	1.607	4,0	2.458	1,3	808	2,4	1.507	3,0	1.896	5,6	3.645	3,7	2.408	4,4	2.864	4,6	2.994	53,0	-67,1	86,5	25,8	92,2	-33,9	18,9	4,5	17,8	-11,4	8,6		
Dondurma											0,1	52	0,5	468	0,5	520	0,6	572						800,0	11,1	10,0			216,2		
Diğerleri		3.757		6.870		6.250		6.545		3.350		3.800		3.550		3.750		3.900	82,9	-9,0	4,7	-48,8	13,4	-6,6	5,6	4,0	0,2	-0,7	0,0		
SU ÜRÜNLERİ MAMULLERİ SAN.		1.236		1.327		1.524		1.494		1.903		1.612		815		819		1.029	7,4	14,8	-2,0	27,4	-15,3	-49,4	0,5	25,8	5,5	-28,7	-5,7		
İşlenmiş Balık ve Kabuklu Ürünler	30,8	876	29,4	835	30,4	864	31,7	901	37,1	1.055	41,0	1.166	10,6	301	21,4	608	27,0	768	-4,6	3,5	4,2	17,2	10,4	-74,1	101,9	26,2	5,9	-27,8	-5,1		
Balık Unu	26,2	356	35,5	483	46,1	627	42,0	571	58,8	800	30,7	418	36,3	494	14,6	199	18,0	245	35,5	29,9	-9,0	40,2	-47,8	18,2	-59,8	23,3	3,2	-31,0	-8,0		
Balık Yağı	0,1	4	0,2	9	0,8	22	0,5	22	1,2	48	0,7	29	0,5	20	0,3	12	0,4	16	120,0	255,0	-30,1	114,7	-40,3	-28,6	-40,0	33,3	47,6	-34,5	17,0		
TAHİL VE NIĞASTA MAM. SAN.		39.935		33.624		40.573		41.202		29.378		32.581		41.512		52.716		53.517	-15,8	20,7	1,6	-28,7	10,9	27,4	27,0	1,5	-4,0	27,2	4,0		
Pirinç	285,7	26.077	189,2	17.272	233,9	21.352	247,8	22.622	139,7	12.754	146,7	13.390	138,0	12.596	135,6	12.377	145,0	13.235	-33,8	23,6	5,9	-43,6	5,0	-5,9	-1,7	6,9	-12,5	-3,9	-10,1		
Buğday Kepeği	69,8	1.180	2,7	45	1,7	28	94,9	1.603	102,7	1.735	175,7	2.970	32,6	551	180,9	3.058	175,0	2.958	-96,2	-36,8	556,1	8,2	71,1	-81,4	454,9	-3,3	20,3	1,5	14,6		
Niğasta	2,6	265	2,6	265	2,6	269	6,1	620	6,9	703	7,5	765	6,8	693	19,1	1.947	16,0	1.631	32,5	19,0	-14,1	-95,6	8,7	-9,3	180,9	-16,2	-42,1	59,6	-22,6		
Niğasta Tabanlı Şekerler	3,8	713	2,9	542	2,5	474	2,7	507	3,0	556	3,5	657	11,9	2.234	24,3	4.562	25,0	4.694	0,0	1,4	130,6	-10,3	18,2	240,0	104,2	2,9	19,9	163,5	50,2		
Diğerleri		11.700		15.500		18.450		15.850		13.630		14.800		13.400		30.772		31.000	-24,0	-12,6	7,1	2587,8	8,6	-9,5	129,6	0,7	83,4	44,2	71,2		
MEYVE VE SEBZE İŞLEME SAN.		5.308		5.345		6.703		7.404		6.998		7.572		6.178		7.820		8.500	0,7	25,4	10,5	-5,5	8,2	-18,4	26,6	8,7	7,4	1,6	5,7		
Çeşitli Meyve Sebze Ürünleri		5.308		5.345		6.703		7.404		6.300		7.572		6.178		7.820		8.500	0,7	25,4	10,5	-14,9	20,2	-18,4	26,6	8,7	7,4	1,6	5,7		
BİTKİSEL YAĞ VE MAM. SAN.		166.286		146.495		175.955		141.073		144.943		164.863		131.806		128.255		140.909	-11,9	20,1	-19,8	2,7	13,7	-20,1	-2,7	9,9	-0,2	-11,8	-3,6		
Zeytinyağı	0,0	0	0,2	85	0,0	9	0,1	36	0,2	102	1,7	756	0,0	18	2,3	1.023	1,0	445		-89,5	300,0	186,3	642,4	-97,6	5650,0	-56,5		16,3	-		
Bitkisel Yağlar	794,0	137.716	652,6	113.776	786,4	136.980	595,4	103.860	581,6	99.825	633,0	108.639	583,6	100.161	568,6	97.593	610,0	104.692	-17,4	20,4	-24,2	-3,9	8,8	-7,8	-2,6	7,3	-4,6	-5,2	-4,8		
Margarin	0,0	0	0,1	37	3,5	1.261	2,9	1.048	0,2	61	0,3	108	0,4	143	0,0	14	0,0	0		-3282,7	-16,9	-94,2	75,4	33,3	-90,0	-100,0		-	-63,5	-	
Yağlı Tohum Küspeleri	320,0	18.390	373,2	21.447	417,7	24.005	422,3	24.269	662,1	36.154	845,3	46.160	439,2	23.984	472,9	25.824	580,0	31.673	16,6	11,9	1,1	49,0	27,7	-48,0	7,7	22,6	20,2	-25,2	5,0		
Diğerleri		10.180		11.150		13.700		11.861		8.800		9.200		7.500		3.800		4.100	9,5	22,9	-13,4	-25,8	4,5	-18,5	-49,3	7,9	-2,0	-35,7	-13,1		
ŞEKER,ŞEKERLİ M. SAN. VE DİĞ.		60.964		109.697		55.499		46.607		34.864		40.271		39.819		42.695		60.298	79,9	-49,4	-16,0	-25,2	15,5	-1,1	7,2	41,2	-8,0	3,0	-5,0		
Şeker v.b.	408,9	40.299	685,8	65.614	62,9	6.197	5,3	518	1,8	174	2,3	227	0,6	59	1,2	118	0,5	49	62,8	-90,6	-91,6	-66,3	30,0	-73,9	100,0	-58,3	-64,5	-27,8	-56,5		
Çiklet	0,1	67	0,2	129	0,1	91	0,1	105	0,2	168	0,3	252	0,5	453	0,1	67	0,2	168	92,5	-29,9	15,7	60,0	50,0	80,0	-65,2	150,0	30,3	-48,4	0,0		
Şekerlemeler	1,1	919	1,9	1.592	2,3	2.002	1,6	1.398	2,4	2.081	2,6	2.232	1,5	1.288	1,8	1.546	1,9	1.631	73,3	25,8	-30,2	48,9	7,3	-42,3	20,0	5,8	19,4	-16,8	7,7		
Çikolata ve Kakaolu Mam.	2,7	3.339	4,0	4.946	4,6	5.688	3,8	4.699	3,9	3.618	5,7	6.059	6,3	6.888	7,1	7.813	7,4	7.855	48,1	15,0	-17,4	-23,0	67,5	13,7	10,5	3,2	12,7	12,1	12,5		
Kakao Tozu	9,0	2.186	7,6	1.852	8,4	2.039	6,3	1.520	5,5	1.340	6,3	1.530	4,4	1.069	6,4	1.554	6,8	1.652	-15,3	10,1	-25,5	-11,8	14,2	-30,2	45,5	6,3	-6,9	0,8	-4,8		
Kavulmuş Kahve	0,6	823	0,7																												



## 6. Sektörün Rekabet Gücü

Gıda sanayiinde rekabet gücü ithalat sızma oranı, uzmanlaşma katsayısı, dış rekabete açıklık ve ihracat/ithalat oranı hesaplamaları ile ortaya konmaya çalışılmıştır. Çalışma 1995-2003 dönemini kapsamaktadır (Tablo 9).

İthalat sızma oranı, ithalatın toplam talep içerisindeki payı olarak ortaya konulmaktadır. Gıda sanayii için bu oran ortalama yüzde 7 civarındadır. İthalatın talep içindeki yeri oldukça düşük düzeydedir. Gıda sanayii ithalatında 1996 yılı başında yürürlüğe giren Gümrük Birliği Kararı'ndan bugüne kadar geçen sürede önemli bir değişiklik olmadığı anlaşılmaktadır.

Uzmanlaşma katsayısı üretimin talebe oranı olarak hesaplanmaktadır. Gıda sanayiinde üretimin genelde tüketimi karşıladığı, küçük bir bölümünün (yaklaşık yüzde 7) ihracata yönlendirildiği düşünülürse, gıda sanayiinde kendine yeterli bir seviyede bulunduğu söylenebilecektir. Sektörde uzmanlaşma sağlandığını söylemek zor görülmektedir.

Dış rekabete açıklık katsayısı incelendiğinde, bu rakamın ortalama 0,135 olduğu ve sektörün dış rekabete açıklık düzeyinin düşük olduğu anlaşılmaktadır.

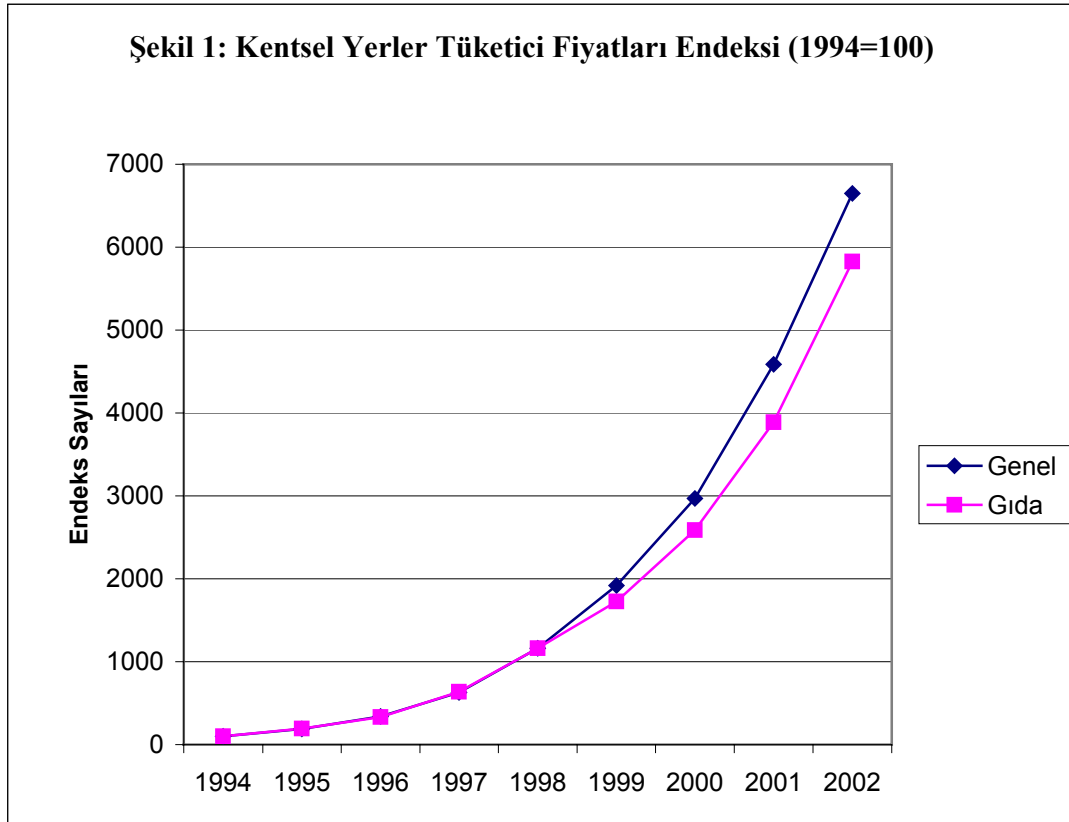


Son gösterge ihracat/ithalat oranıdır. Gıda sanayiinde ithalatı karşılama oranı 100'ün üzerindedir. Kurun uygun olduğu yıllarda ihracatın ithalatı karşılama oranı yükselirken, TL'nin değerlendirildiği yıllarda bu oran azalmaktadır.

## 7. Fiyatlar ve Tüketim Yapısı

Gıda maddeleri tüketici fiyatlarındaki gelişmeler DİE istatistiklerinden incelendiğinde, gıda maddeleri fiyat endeksinin genel fiyat endeksine göre daha düşük oranda arttığı anlaşılmaktadır. Özellikle 1998 yılı sonrasında gıda fiyatlarının artış oranları genel fiyat artışından daha düşük bir seviyede kalmıştır (Şekil 1).

Gıda maddeleri fiyatları ile gıda ürünlerinin hammaddesi durumundaki tarım ürünleri fiyatlarındaki değişim karşılaştırıldığında, gıda maddeleri fiyat artış eğiliminin tarım ürünleri ile büyük oranda uyduğu, tarım sektöründe destekleme alım fiyatlarının reel olarak oldukça yükseldiği 1998-1999 döneminde ise tarım ürünleri fiyat artışının gıda ürünlerindeki artışın üzerinde seyrettiği belirtilebilecektir (Şekil 2).

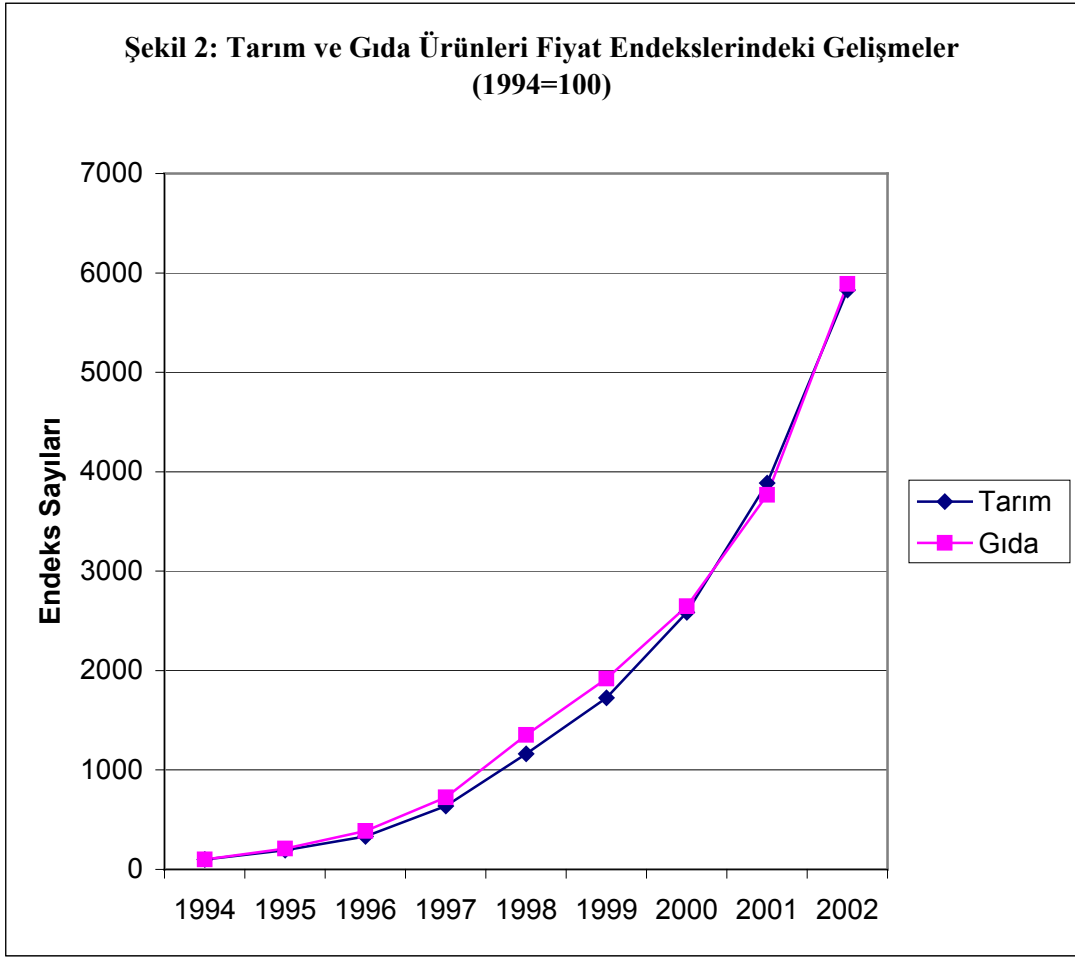


Kaynak: DPT, 2003.

**Tablo 9: Gıda Sanayii Rekabet Göstergeleri (1998 Yılı Sabit Fiyatları ile hesaplanmıştır)**

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003 (Tahmin)
Talep	5.704.854	5.834.477	6.131.266	6.242.957	6.327.534	6.692.689	6.303.202	6.591.320	6.837.587
Uretim	5.747.161	5.901.587	6.442.344	6.511.968	6.550.493	6.802.260	6.405.503	6.637.844	6.867.866
Ihracat	471.406	472.717	538.434	504.559	457.604	444.731	506.440	432.219	476.089
İthalat	427.063	501.965	464.474	379.706	314.754	418.193	348.399	410.995	464.866
<b>Rekabet Göstergeleri</b>									
İthalat Sızma Oranı (İthalat/Talep)*100	7,49	8,60	7,58	6,08	4,97	6,25	5,53	6,24	6,80
Uzmanlaşma Katsayısı (Üretim/Talep)	1,007	1,012	1,051	1,043	1,035	1,016	1,016	1,007	1,004
Dış Rekabete Açıklık (İhracat/Üretim)+[(1-(İhracat/Üretim))* (İthalat/Talep)]	0,151	0,159	0,153	0,134	0,116	0,124	0,130	0,123	0,133
İhracat/İthalat Oranı	1,104	0,942	1,159	1,329	1,454	1,063	1,454	1,052	1,024
İthalat Sızma Oranı (İthalat/Talep)*100	Bir sektörde ithalat miktarının, o sektöre yönelik toplam iç talep miktarına (yurtiçi üretim+ithalat-ihracat) bölünür ve 100 sayısı ile çarpılır. Oranın 0'a yakın olması ithalatın iç talep içerisinde ihmal edilebilir olduğunu, 100'e yakın olması iç talebin tamamına yakınının ithalat ile karşılandığını gösterir. Bu ölçü, sektörün ithalat yoğunluğunu ve dışa dönüklük derecesini göstermektedir.								
Uzmanlaşma Katsayısı (Üretim/Talep)	Bir sektördeki üretimin, o sektördeki yurtiçi tüketime bölünmesi suretiyle hesaplanır. Bu göstergenin yorumlanması ithalat sızma oranına benzerdir. Oranın büyüklüğü sektörün uzmanlaşma düzeyinin yüksek olduğunu gösterir.								
Dış Rekabete Açıklık	Bu gösterge, sektörün ithalat ve ihracat düzeylerini dikkate alır. Aşağıdaki formüle göre hesaplanır.(sektör ihracatı/sektör üretimi)+((1-(sektör ihracatı/sektör üretimi))*(sektör ithalatı/sektörde yurtiçi tüketim) Oranın yüksek olması sektörün dışa açık olduğunu gösterir								
İhracat/İthalat Oranı	Bir sektörün ihracat miktarının, o sektörün ithalat miktarına bölünmesi ile hesaplanır. Oranın büyüklüğü, söz konusu sektörün uzmanlaşma derecesini gösterir.								

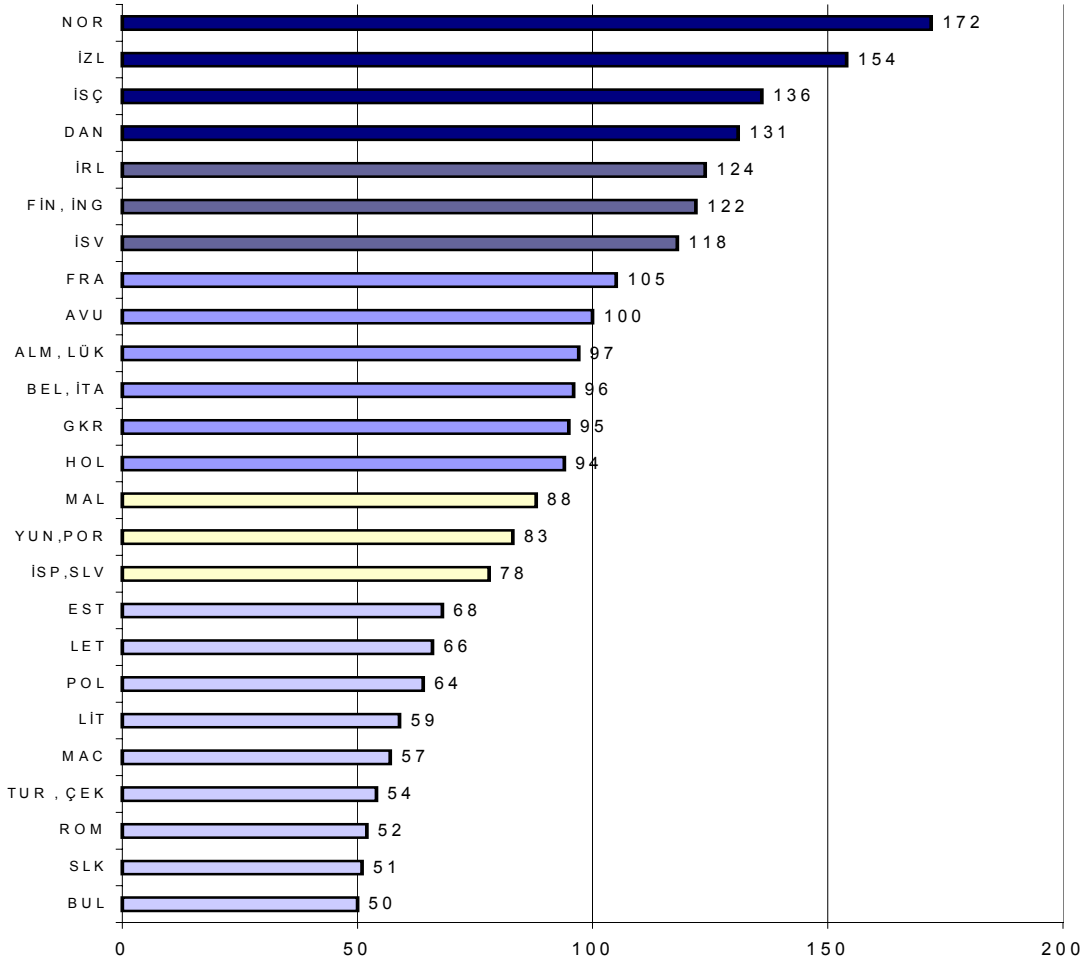
Kaynak: Mehmet TARAKCIOĞLU (DPT uzmanı) tarafından hesaplanmıştır.



Kaynak: DPT, 2003.

2001 yılı için hazırlanan uluslar arası istatistiklerde, ülkemizdeki gıda, içki ve tütün ürünleri fiyatları endeksinin AB ülkeleri ile kıyaslamasında ülkemizdeki fiyatların AB ortalamasının neredeyse yarısı düzeyinde bulunduğu görülmektedir. Bu düzeyiyle ülkemizdeki gıda, içki ve tütünden oluşan mal grubu fiyatlarının AB'ye yeni katılacak ülkeler de göz önüne alındığında en düşüklerden biri olduğu anlaşılmaktadır. Ancak, bu istatistikler kullanılırken 2001 yılında ülkemizde gerçekleşen yüksek oranlı devalüasyonun hesaba katılması gerekmektedir.

**Şekil 3: 2001 Gıda, İçki ve Tütün Grubu Fiyat Düzeyi İndeksleri (AB15=100)**



Kaynak: B.02.1.DİE.0.11.00.08.906/125 sayı ve 07.08.2003 tarihli Haber Bülteni  
Avrupa Birliği İstatistik Ofisi (EUROSTAT), Statistics in Focus, Economy and Finance, Theme 2 - 42 / 2002,  
Avrupa Serbest Ticaret Birliği (EFTA) ülkeleri (Liechtenstein hariç, İzlanda, Norveç, İsviçre).

Ülkelerdeki toplam gıda harcamalarının gıda maddeleri itibariyle dağılımı ve toplam gıda harcamalarının toplam harcamalar içindeki payı aşağıdaki tabloda verilmiştir. Bu tablodan da izlenebileceği gibi, ülkemizde gıda için yapılan harcamaların büyük kısmı meyve-sebzeye ayrılmaktadır. Meyve-sebzeye yapılan harcamaların toplam gıda harcamaları içindeki payı en yüksek olan ülkelerden biri Türkiye'dir. Bu haliyle ülkemizde sağlıklı bir tüketim şekli benimsendiği belirtilebilecektir. Ülkemizde unlu mamuller tüketimine yönelik harcamalar, gelişmiş dünya ülkeleri ile AB'ye 2004 yılında katılacak birçok ülkeden fazladır. Öte yandan, et, balık ve süt ürünleri gibi hayvansal gıdalara yapılan harcamalarda ise

ülkemin gelişmiş ülkelerin oldukça gerisinde olduğu izlenmektedir. İçecek ve tütün için yapılan harcamaların düşük olması ise görece olumlu görülmektedir.

Tablo : Ülkeler İtibariyle Gıda Harcamaları

Ülke	Unlu mamuller	Et	Balık	Süt Ürünleri	Hayvansal ve Bitkisel Yağlar	Meyve ve Sebze	Diğer Gıda	İçecekler ve Tütün	Toplam Gıda Harcamaları	Toplam
										Harcamaların Yüzdesi
<b>Toplam Gıda Harcamalarının Yüzdesi Olarak</b>										
Avusturya	13,45	20,98	1,64	11,29	3,80	14,10	11,01	23,72	13,53	
Bulgaristan	17,07	19,68	0,81	13,94	3,49	24,78	7,89	12,35	30,70	
Kanada	11,43	16,46	2,65	11,19	2,11	18,12	8,57	29,48	11,68	
Çek Cum.	10,25	21,27	1,76	11,63	4,03	12,38	10,59	28,09	25,00	
Danimarka	8,93	20,38	2,04	11,12	2,16	11,93	14,65	28,81	14,02	
Estonya	16,08	20,26	2,97	13,17	4,73	10,18	11,21	21,39	33,45	
Finlandiya	11,44	15,16	2,85	12,57	1,96	13,45	11,12	31,45	14,67	
Fransa	10,89	24,92	4,75	11,80	2,85	12,39	11,05	21,36	15,34	
Almanya	14,87	20,30	1,87	7,11	2,27	8,28	17,05	28,25	13,09	
Yunanistan	7,25	16,03	4,53	13,58	5,37	17,27	11,40	24,56	21,17	
Macaristan	10,91	20,48	0,77	12,76	4,73	12,67	14,09	23,58	22,54	
İrlanda	9,51	16,38	1,97	10,09	2,74	13,42	8,56	37,33	16,59	
İsrail	14,45	14,11	2,51	12,97	1,86	19,37	16,15	18,59	17,70	
İtalya	11,32	23,58	5,40	13,90	3,86	19,14	6,61	16,18	16,59	
Letonya	12,89	18,87	3,05	14,89	4,29	17,80	9,30	18,92	41,76	
Litvanya	12,92	20,67	3,47	14,10	4,83	11,98	12,15	19,88	40,42	
Lüksemburg	8,88	18,30	2,26	7,83	1,88	11,64	6,09	43,12	17,08	
Hollanda	12,36	18,67	2,16	12,61	2,21	15,72	12,27	24,00	13,29	
Norveç	7,70	16,35	4,85	12,79	1,52	11,06	15,73	29,99	15,98	
Polonya	10,33	21,24	1,55	8,35	3,44	14,49	14,07	26,53	30,65	
Portekiz	13,06	22,40	12,18	8,53	3,65	14,50	4,18	21,49	23,23	
Romanya	14,62	24,34	0,80	12,82	5,71	20,61	7,63	13,47	45,26	
Rusya	14,26	22,92	4,13	13,27	4,26	16,24	9,47	15,46	34,35	
Slovakya	10,04	20,56	1,68	13,86	4,57	13,43	10,40	25,44	32,06	
Slovenya	10,08	22,13	1,90	11,41	2,98	17,21	10,16	24,13	21,34	
İspanya	12,47	23,98	10,32	11,60	4,77	13,82	5,35	17,70	17,52	
İsveç	11,42	15,18	4,37	11,71	2,29	14,44	13,12	27,47	13,26	
İsviçre	10,73	16,52	1,81	15,16	1,97	17,02	10,60	26,18	14,57	
İngiltere	8,31	12,57	2,25	6,88	1,27	12,02	9,16	47,53	16,37	
ABD	11,39	19,58	1,19	8,59	1,77	14,66	14,11	28,71	9,73	
<b>Türkiye</b>	<b>20,34</b>	<b>13,55</b>	<b>1,01</b>	<b>12,84</b>	<b>8,42</b>	<b>23,23</b>	<b>11,14</b>	<b>9,47</b>	<b>32,60</b>	

Kaynak: USDA istatistikleri, <http://www.ers.usda.gov/data/foodconsumption/>

Bu tabloda giderilmesi gereken sorunlardan en önemlisi insan sağlığı ve beslenmesinde büyük yeri olan hayvansal protein kaynakları tüketiminin, unlu mamuller yerine artırılmasıdır. Nitekim, Devlet Planlama Teşkilatı koordinasyonunda 2001 yılında hazırlanmış olan Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi belgesinde aynı çarpıklıktan bahsedilerek, hayvansal proteinlerin üretim ve tüketiminin artırılması gereği üzerinde durulmaktadır.

Gıda maddeleri için yapılan harcamaların toplam harcamalar içindeki payı ülkemizde yüzde 33 civarında bulunmaktadır. Bu oran AB'ye yeni katılacak olan ülkelerin çoğuyla benzerlik gösterirken, gelişmiş dünya ortalaması olan yüzde 15'in oldukça üzerindedir.

## 8. Sektörde Yabancı Sermaye

Türkiye’de gıda sektörünün insanların harcanabilir bütçelerinin ortalama yüzde 33’ünü harcadığı önemli bir tüketim sektörü olması, gelişen nüfus, hammadde temininin kolaylığı ve uluslar arası pazarlara yakınlık gibi faktörler dolayısıyla Türkiye’nin yabancı sermaye için oldukça çekici konumda bulunduğu açıktır. Bu bağlamda, özellikle Gümrük Birliği sonrasında artan küreselleşmenin de etkisiyle birçok gıda alt sektöründe yabancı sermayeli şirketler ortaklıklar yoluyla üretime başlamıştır. Bu alt sektörlerin başında süt ürünleri, meyve-sebze işleme ve nişasta tabanlı şekerler sanayii gelmektedir.

Aşağıdaki tabloda 1995-2002 yılı arasında ülkemizde yatırım yapmak üzere izin alan yabancı sermaye miktarı görülmektedir. Yıllara göre gıda-içki sanayiinde yatırım yapmak üzere izin alan sermayenin toplam içindeki payı değişkenlik gösterirken, en yüksek oranların yüzde 9 ile 1998 yılında ve yüzde 12 ile 2002 yılında görüldüğü izlenmektedir.

**Tablo :Yabancı Sermaye İzinlerinin Sektörlere Göre Dağılımı**

Yıllar	Gıda-İçki Sanayii	Toplam	Milyon \$
			Yüzde Pay
1995	192,5	2938,3	6,6
1996	92,6	3837,0	2,4
1997	138,2	1678,0	8,2
1998	148,6	1645,8	9,0
1999	37,5	1700,4	2,2
2000	23,4	3473,9	0,7
2001	166,2	2726,4	6,1
2002	269,8	2243,0	12,0

Kaynak: DPT, 2003.

## 9. Sektörde İşgücünün ve Gıda Mühendislerinin Durumu<sup>1</sup>

Gıda sanayiinde çalışan gıda mühendisi sayısı, sektörde gıda mevzuatına göre Gıda Mühendisleri Odasından alınan sorumlu yönetici belge sayısı ile ortaya konabilmektedir. Buna göre, sorumlu yönetici belgesi uygulamasının başladığı 1998 yılından bu yana yıllara göre sektörde sorumlu yönetici olarak istihdam edilen gıda mühendisi sayısı aşağıdadır:

1998	49
1999	582
2000	463
2001	1.132
2002	1.618
2003	1.137
<b>TOPLAM</b>	<b>4.981</b>

Bu belgelerin 747'si yenileme, 497'si ise feshedilmiş olup geçerliliği süren belge sayısı 3737'dir. Üyelerin bir kısmının bir işletme, bir kısmının ise birden fazlası için sorumlu yöneticilik belgesi almış olması nedeniyle ortalama kişi başına iki belge düştüğü hesaba katılırsa, söz konusu belgeler yaklaşık olarak 1870 kişiyi ifade etmektedir.

Toplam gıda mühendisliği mezun sayısının 10 bini geçtiği tahmin edilmektedir. Gıda Mühendisleri Odasının üye sayısı Kasım 2003 itibarıyla 4900'dür. Oda üyelerinin sorumlu yöneticilik yapanlarının genele oranı yaklaşık yüzde 45'tir. Sektörde çalıştığı halde sorumlu yöneticilik yapmayanların oranının yüzde 15-20 arasında olduğu, sektör dışında faaliyet gösterenlerin oranının ise yüzde 10'larda bulunduğu tahmin edilmektedir. Yine üyelerin yaklaşık yüzde 7-8'i kamu ve üniversitelerde istihdam edilmektedir. Kalan yüzde 17-23 arasındaki üyelerin ise işsiz olduğu kabul edilmektedir.

<sup>1</sup> Bu bölüm Gıda Mühendisleri Odası Genel Sekreteri Eşef ÖZAT tarafından hazırlanmıştır.

Bu sayılara göre yaklaşık değerlerle;

Sorumlu yöneticilik yapanların sayısı yaklaşık : 2200

Sektörde sorumlu yöneticilik dışında Gıda Mühendisi olarak çalışanların sayısı : 850

Sektör dışında faaliyet gösterenlerin sayısı : 488

Kamuda alışanların sayısı : 366

İşsiz yelerin sayısı : 1025 (Oda yelerinin 2/3'nn bayandır. İşsizliğin de bayanlar arasında yaygın olduğu bilinmektedir).

Gıda Mühendisliği eğitimi 2003 yılında 28. yılında girmiştir. 24 yıldır mezun vermektedir. 1979-1993 döneminde 6 üniversitede eğitim verilmekteyken, 1993 yılında ziraat fakültelerin gıda bilimi ve teknolojisini bölümlerinin gıda mühendisliğine dönüştürülmesi ile birlikte mezun sayısı hızla artmıştır.

1995 yılına kadar az sayıda olan Gıda Mühendisleri sektörde kurumsallaşmış ve belli bir kalitenin üzerindeki firmalarda sınırlı bir iş imkanı bulabilmişlerdir. 1995 yılında yayımlanan 560 sayılı KHK ile beraber gıda işletmelerinde Sorumlu Yönetici alıştırma zorunluluğu getirilmiştir. Bu tarihten itibaren sektörün tamamında çalışma imkanı doğmuştur. Yukarıda ki verilerde de grldğu gibi üyelerimizin yarısı sorumlu teknik yönetici olarak çalışma imkanı bulmuştur.

Gıda Mühendislerinin iş ve sosyal güvenceleri ile çalışma koşullarına kısaca değinilmekte fayda vardır. alışan yelerimizin yüzde 90'dan fazlası özel sektörde çalışmaktadır. Bu bağlamda, ülkemiz şartlarında çalışma hayatlarında ciddi sorunlar bulunabilmektedir. Sorunların bir kısmı sorumlu teknik yöneticilik uygulamasının uygulanma şeklinde ortaya çıkmaktadır. Küçük işletmelerde bir Gıda Mühendisi 5 ayrı işletmenin sorumluluğunu üstlenebilmektedir. Bu işletmelerde alışan Gıda Mühendislerinin yasal zorluklar nedeni ile sosyal güvenceleri yok denecek kadar azdır. Bu şekilde çalışan üyelerimizin ücretleri ise 75 milyon ile 200 milyon TL arasında değişmekte olup, SSK primlerinin düzenli yatırıldığını söylemek mümkün görülmemektedir. Bu yelerimizin çalışma saatleri az ve esnek bir yapıya sahiptir.



Gıda bilimi ile ilgili eğitim almamış meslek gruplarının da yasal olarak bu alanda çalışmasının sağlanması nedeni ile haksız rekabet ortamı oluşmuştur. Ücretlerin düşük olmasında bu uygulamanın etkili olduğu gözlenmektedir.

Büyük işletmelerde çalışan üyelerimiz ise diğerlerine göre daha iyi olanaklara sahiptir. Ortalama ücretler 450 milyon ile 1 milyar TL arasında değişmekte ve SSK primleri de düzenli olarak yatırılmaktadır. Çalışma saatleri 8 saatten fazladır.

Ekonomik kriz nedeniyle, gıda sanayiinde çalışan üyelerin ücretleri genelde iki yıl önceki ücretlerle aynı düzeyde kalmış ve reel olarak büyük değer kaybına uğramıştır.

Çalışanların yüzde 80 gibi yüksek bir oranı çalıştığı işletmenin tek mühendisi konumundadır. Bu nedenle, teknik eleman olmanın yanı sıra işletmenin yöneticisi olarak da görev yapmaktadır. Yine bu işletmelerin büyük bir kısmında yeterli kurumsallaşma olmaması nedeniyle işveren ile üyelerimiz arasında sık sık problemler çıkmakta, sonucunda da iş değiştirmeler yaşanmaktadır.

## **10. Gıda Sanayiinde Geleceğin Teknolojileri<sup>2</sup>**

Dünya'daki gıda kaynaklarının sınırlı oluşu ve nüfusun sürekli artması bilim adamlarını yeni gıda işleme ve muhafaza teknolojileri aramaya itmiştir (Flora ve Mathias, 1994). Son yıllarda gıda sanayi gıda üretiminde ve gıdaların kalitelerinin iyileştirilmesinde "biyoteknolojinin" sunduğu olanaklardan daha fazla yararlanmaya başlamıştır (O'Sullivan, 2002). Bunun en önemli örnekleri ise, albenisi ve kalitesi daha iyi olan meyve ve sebzeler, istenilen kimyasalları üretmeye programlanmış organizmalar, plastik üreten mikroorganizmalar ve genetik olarak değiştirilmiş gıdalardır. Bunlara ilaveten, yakın bir zamanda doğal özelliklerini çok uzun zaman koruyan gıdaları, tedavi edici özelliklere sahip yiyecekleri, vücuttaki kanser yapıcı hücrelerle savaşan antioksidantları, alerjiye sebep olmayan yiyecekleri, yağ içermeyen fakat tadı güzel gıdaları ve hepsinden önemlisi istenildiği kadar yenebilen fakat kilo yapmayan gıdaların biyoteknoloji sayesinde üretilmesi başarılı olacaklardır.

Biyoteknolojinin gelişmesine paralel olarak “nanobiyoteknoloji” adı verilen yeni bir teknoloji ortaya çıkmıştır (Batt, 2003). Nanobiyoteknoloji özellikle çeşitli sensörlerin geliştirilmesinde kullanılmaktadır. Gıda sanayiindeki en tipik uygulamaları gıdalardaki patojenlerin hızlı ve güvenli bir yolla tespitine; et, tavuk ve balık gibi ürünlerin yumuşaklığının ve körpeliğinin belirlenmesine ve tağşişe uğramış gıdaların tespitine yöneliktir. Daha küçük, taşınabilir ve sağlam cihazların üretilmesiyle nanobiyoteknoloji alanında devrim yaratabilecek iğne başı büyüklüğünde sensörlerin geliştirilmesi mümkün olacaktır. Bu sensörler, aynı zamanda çok da hassas olacaklarından iz miktardaki kimyasalları tespit etmelerinin yanında molekülleri bile tanıyabilecek kapasitede olabileceklerdir. Molekülleri ayrıştırma yeteneğine sahip olacak olan bu sensörler moleküllerin hareket kabiliyetine göre çok küçük hacimlerde bile çok hızlı bir şekilde bir kimyasal içindeki molekülleri tanıyabileceklerdir. Böylece, klasik ayrıştırma teknolojilerinin yerine kimyasallar, moleküllere duyarlı sensörler tarafından ayrıştırılabilecektir. Bu teknoloji başta aroma sanayi olmak üzere gıda sanayiinde klasik ayrıştırma tekniklerinin kullanıldığı her alanda büyük uygulamalar bulacaktır. Biyoteknoloji ve nanobiyoteknoloji konusundaki bütün bu gelişmeler gıda sanayiinde önemli değişikliklere yol açacak ve geleceğin gıdalarının şekillenmesinde aktif rol oynayacaktır.

Biyoloji, biyoteknoloji ve gen mühendisliği alanlarında dünyada geliştirilen teknik ve teknolojilerin bitkilere uygulanması, çeşitli hastalık etmenlerine, zararlılara, kuraklık, aşırı nem ve aşırı sıcaklık gibi çevre faktörlerine dayanıklı bitkilerin yetiştirilmesi olanaklarını artırmaya çalışılmaktadır. Bitkilerin çeşitli zararlılara karşı dirençli hale getirilmesinin, pestisit kullanımını azaltarak hem pestisitlerin çevrede neden olduğu zararlı etkilerin önüne geçmekte, hem de pestisit kullanımı sonucu ortaya çıkan ve yüzde 20-30 düzeylerine varan ürün kaybını önleyeceği bildirilmektedir.

Yukarıdaki belirtilen teknolojilerin uygulanması ile, ürünlerin nihai kullanımlarına yönelik kalitelerinin iyileştirilmesi de mümkün olmaktadır. Örneğin, patates veya yağ bitkilerinin bileşimlerindeki nişasta ve yağ oranlarının artırılması bu bitkilerin gıda sektöründe kullanımlarındaki ekonomik değerlerini yükseltmektedir. A vitamini içeren pirinç veya insan vücudunda çeşitli hastalıklara karşı antikor üretimini başlatıcı aşılarda patates

---

<sup>2</sup> Bu bölüm, Yrd. Doç. Dr. Murat ÖZDEMİR (Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü) tarafından hazırlanmıştır.

ve muz gibi gıdalar, bunlarla beslenen insanların hastalıklara karşı direncini artırmaktadır. Endüstri bitkileri üzerinde yapılan çalışmalar sonunda, son zamanlarda geliştirilen renkli pamuk bitkisinin büyük ölçeklerde yetiştirilmesi sonucu ayrıca boyamaya gerek duyulmayacak, bu da insan sağlığına ve doğaya zararlı kimyasal boyaların kullanımını azaltacaktır. Yanmaya dayanıklı şekle getirilmiş pamuk ve kolza benzeri bitkiler, biyolojik olarak bozulabilen plastiklerin yapımında kullanılabilirlerdir.

Biyoteknolojik teknik yöntemlerin tarımsal gıda endüstrisi bitkileri üretimimizin hedef ve öncelikleri doğrultusunda kullanılabilmesi ve yarar-zarar değerlendirmesinin yapılabilmesi için ülkemizde Ar-Ge faaliyetlerinin artırılmasında fayda görülmektedir.

Gelecekteki gıda teknolojileri gıdaları taze özelliklerinde, sağlıklı ve uzun süre muhafaza edebilecek teknolojiler olacaklardır. Gelecekte sağlıklı diyetlere ve gıda ürünlerine duyulan ihtiyaç ve talep daha da artacak ve bu ihtiyacı karşılayacak yeni gıda çeşitleri ortaya çıkacaktır (Malkki, 1988; Cliver, 1993). Örneğin, çoklu doyurulmamış yağ asitleri ve linoleik asitler açısından zengin olan yumurtalar, genetik olarak değiştirilmektense özel bir diyet ile beslenmiş tavuklar tarafından sağlanacaktır. Ortaya çıkan yeni gıda ürünlerinin klasik muhafaza yöntemleri ile muhafazası ürün kalitesini olumsuz olarak etkileyeceğinden, bu ürünlerin yeni ve daha güvenli gıda teknolojileri ile muhafaza edilmesi gerekliliği doğmaktadır.

Bu muhafaza teknolojilerinden biri olan “aseptik gıda işleme teknolojisi”, gıda maddesi ve ambalaj materyalini ayrı olarak sterilize etmekte ve daha sonra her ikisini steril ortam şartlarında bir araya getirmektedir. Aseptik gıda işleme teknolojisi klasik yöntem olan gıda ile ambalajın birlikte sterilize edildiği işleme göre, gıdaların besin değerlerini daha iyi muhafaza etmekte ve tüketicilere uzun raf ömrüne sahip gıdalar sunmaktadır.

Gıdaların uzun süre muhafaza edilmelerini, gıdaları özel bir yöntemle kurutarak sağlayan yeni bir teknoloji ise “dondurarak kurutma teknolojisi”dir. Dondurarak kurutma teknolojisi özellikle instant kahve olarak bilinen hazır kahvelerin üretiminde kullanılmakta olup, kahve aromasını en iyi koruyan gıda teknolojisi olarak bilinmektedir. Dondurarak kurutma teknolojisinde ilk önce gıda dondurulur ve daha sonra yapısındaki su veya herhangi bir çözücü, vakum ortamında bulunan gıda maddesinden süblimasyon ile buhar olarak

ayrıştırılır. Bu işlem sayesinde diğer kurutma yöntemleriyle karşılaştırıldığında en kaliteli ürün elde edilebilir.

Her ne kadar klasik işleme teknolojilerinden olan pastörizasyon, konservecilik, kurutma, evaporasyon, kızartma ve pişirme gibi alanlardaki araştırma ve geliştirme faaliyetleri devam etse de, araştırma ve geliştirmenin önemli bir kısmı “geleneksel olmayan yollarla gıda üretimi” ve “ısıl işlem uygulanmadan gıda işleme metotları” konularına kaymıştır. Bunun en önemli sebebi ise tüketicilerin daha sağlıklı, besin değeri yüksek ve kalitesi fazla olan gıdaları talep etmeleridir. Geleneksel olmayan yollarla gıda üretimi ve ısıl işlem uygulanmadan gıda işleme metotları arasında öne çıkan teknolojiler: yüksek basınç, vuruşlu elektrik alanı, ultrases, mikrodalga, ohmik ısıtma ve halojen ısıtma sistemleri ile süperkritik ekstraksiyon teknolojileridir.

“Yüksek basınç teknolojisi” özellikle vejetatif mikroorganizmaların ve bakteri sporlarının inaktivasyonunda etkin bir teknoloji olarak öne çıkmaktadır. Bu teknoloji, gıdanın duyuşal özelliklerine ve besin öğelerine olan etkiyi en aza indirmektedir. Fakat, mikroorganizmaların inaktivasyon kinetiğı ile ilgili sınırlı bilginin olması bu teknolojinin uygulamasını azaltmaktadır. Aynı zamanda, yüksek basıncın virüsler, toksinler, allerjenler ve enzimler üzerine olan etkisi konusunda ise oldukça az bilgi mevcuttur. Ayrıca, yüksek basınç teknolojisinin endüstriyel ölçekte uygulanabilir ve maliyeti düşük hale getirilmesi de gerekmektedir.

“Vuruşlu elektrik alanı” gıda sanayiinde biyolojik membranların dönüşümlü veya dönüşümsüz geçirgenliklerinin iyileştirilmesinde kullanılmaktadır. Fakat, bu teknolojinin bakteri sporları üzerindeki etkisi tam net değildir. Ayrıca, vuruşlu elektrik alanının virüsler, toksinler ve allerjenler üzerine olan etkisi ise hemen hemen hiç bilinmemektedir.

“Ultrases” teknolojisinden vejetatif mikroorganizmaların inaktivasyonunda, ısı transferinin artırılmasında, viskozitesi yüksek materyallerin akışkanlığının artırılmasında ve kurutulmuş gıdaların rehidrasyon yeteneğinin iyileştirilmesinde faydalanılmaktadır. Yüksek basınç ve vuruşlu elektrik alanı uygulamalarında olduğu gibi bu teknolojinin de virüsler, toksinler ve allerjenler üzerine olan etkisi konusunda çok az bilgi mevcuttur.

“Mikrodalga” ve “ohmik ısıtma” geleneksel ısıtma yöntemlerinin tersine gıdaları çok çabuk olarak ısıtabilmekte ve gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal ve duyuşal değişiklikleri en az seviyeye indirmektedir. Gelecekte mikrodalganın yerini alacak olan “halojen ısıtma sistemleri” ile gıdalar mikrodalga ile ısıtma yöntemiyle karşılaştırıldığında çok çabuk şekilde ısıtılacaktır. Bu yöntem sayesinde tükettiğimiz gıdalar besin değerlerini, renklerini ve tatlarını daha iyi muhafaza edeceklerdir.

Geleneksel ekstraksiyon teknolojisine alternatif olarak tasarlanan ve “süperkritik ekstraksiyon teknolojisi” olarak bilinen teknoloji ile gıdalardaki yağları ve aroma maddelerini kolay ve verimli bir şekilde ayırmak mümkün olmaktadır. Özellikle doymuş yağ asitleri içeren ve kolesterolü yüksek gıdalar bu teknoloji sayesinde özel diyet uygulayan kişiler tarafından da rahatlıkla tüketilebilmektedir.

Geleneksel olmayan yöntemlerle veya ısı işleme uygulanmadan üretilmiş gıdalardaki en önemli husus bu gıdalardaki mikroorganizmaların inaktivasyonunun validasyonudur. Bu yöntemlerle üretilmiş gıdalar hermetik olarak ambalajlanmış ve düşük asitli gıdalar olduğunda konu tüketici sağlığı açısından daha fazla önem kazanmaktadır.

Yakın gelecekte market raflarını süsleyecek olan bir diğer gıda “rasyon menüsü” olarak adlandırılan uzun süre dayanıklı pişmiş ve tüketime hazır gıdalardır. Bu tip gıdalar şu anda özellikle askeri amaçlar, deprem ve sel felaketleri gibi acil durumlarda kullanılmaktadır. Değişen hayat koşulları ve kişilerin artan iş yükleri sebebiyle yemek pişirmeye daha az zaman ayırdıkları günümüzde, uzun süre dayanıklı pişmiş ve tüketime hazır gıdalar daha da önem kazanmaya başlamıştır. Bu gıdalar özel bir işleme teknolojisi ve özel bir ambalaj içerisinde 10 yıla kadar bozulmadan oda sıcaklığında muhafaza edilebilmektedir.

Pişmiş ve tüketime hazır gıdalara alternatif olabilecek bir gıda ürünü ise “tablet gıdalar” olarak adlandırılan ve içerisinde konsantre edilmiş gıda özleri bulunan, vitamin ve mineraller açısından desteklenmiş gıdalardır. Bu gıdalar tablet şeklinde olduğu için kolay taşınabilmekte ve alındığında bir kişinin bir günlük kalori ihtiyacına eşdeğer enerji vermektedir. Böylece, bir kişi bu tip bir tablet gıdayı tükettiğinde bir gün boyunca tok kalmakta ve açlık hissetmemektedir.

“Probiyotik gıdalar” insan bağırsaklarındaki yararlı bakterilerin sayısını artırarak bağırsak florasını düzenlerler. İnsanlardaki bağırsak florasının düzenlenmesi ise kişilerin bazı hastalıklara karşı daha dirençli olmalarına, kanlarındaki kötü kolesterol miktarının azalmasına ve kanserojen özellik gösteren tümörlerin oluşumunun önlenmesine katkıda bulunur. Dünya’da ve ülkemizde de son yıllarda belli bir pazar payı yakalayan probiyotik gıdaların tüketiminin önümüzdeki yıllarda daha da artması beklenmektedir.

“Minimal işlenmiş gıdalar” olarak bilinen tazeye yakın özelliklerde ve teneffüs edebilen özel ambalajlar içerisinde paketlenen gıdaları yakın zamanda mutfaklarımızda göreceğiz. Ambalaj materyali teneffüs edebildiği için, bu teknolojiyle ambalaj içindeki gıda ürünü için en uygun koşullar yaratılmaktadır. Böylece, gıdaların bozulması geciktirilmekte ve gıda kayıpları azaltılmaktadır.

“Akıllı ambalajlama teknolojisi” olarak adlandırılan oksijen emici sistemler ile gıdaların bozulmasında önemli rol oynayan oksijen, ambalaj içinde emilebilmekte ve bakterisavar sistemler ile de gıdaların yüzeylerindeki bakteri, küf ve maya gibi mikroorganizmalar öldürülmektedir. Oksijen emici ve bakterisavar sistemler son yıllarda gıda muhafazasında ve ambalajlamasında önemli bir yere sahip olmuş ve kullanımları özellikle, Japonya ve ABD olmak üzere gelişmiş ülkelerde artmaktadır.

“Elektronik burun (e-burun)”, gıda analizlerinde ve özellikle şarap gibi fermente ürünlerdeki aroma maddelerini tespit ederek gıda kalite kontrol analizlerinde kullanılmaya başlanmıştır. E-burunlar insan tarafından duyuşal olarak gıda analizi yapılmasının tehlikeli veya imkansız olduğu durumlardaki gıda analizlerinde başarıyla kullanılmaktadır. Örneğın, küf veya bakteri üremesi olan gıdalardaki analizler e-burunlar ile çok hassas ve güvenli bir şekilde yapılabilmektedir.

Sonuç olarak, geleceğın gıda teknolojileri gıdaları tazeye yakın özelliklerde uzun süre muhafaza edebilen, gıda kaynaklı hastalıkları azaltan, güvenli ve sağlıklı gıdalar üretmeye yönelik teknolojiler olacaktır (Özdemir, 2002). Yukarıda bahsettiğimiz gıda teknolojileri özellikle ABD, Japonya ve Almanya gibi gelişmiş ülkelerde kullanılmakta ve geleceğın gıda teknolojileri olarak adlandırdığımız teknolojiler de yine ilk bu ülkelerde kullanılmaya başlanacaktır.

Gıda sanayii ABD’de ülkenin üçüncü büyük sanayisini ve dördüncü büyük istihdam kaynağını teşkil etmektedir (Anonim, 1993). Türkiye’de gıda sanayii ise ülkenin dördüncü büyük sanayisini oluşturmaktadır. Toplam üretimimiz içerisinde sanayi ürünlerinin payı artarken tarımsal üretim yıllar bazında fazla bir değişiklik göstermemiştir. Tarımsal ürünlerimiz içerisinde özellikle katma değere sahip ürünlerimizin varlığını artırmamız ülkemiz açısından büyük önem arz etmektedir (Özdemir ve ark., 2000).

Gıda bilimi ve teknolojileri konusunda herhangi bir ulusal hedefin gerçek manada tespit edilememesinden dolayı araştırma faaliyetleri belli bir program çerçevesinde yapılamamaktadır. Yapılan araştırmalar ise, daha çok bireysel olmakta ve bu sebepten dolayı da endüstriye uygulanmaları sınırlı bir düzeyde kalmaktadır. Ayrıca, gıda bilimi ve teknolojisi konusunda araştırma yapan bilim adamları arasındaki koordinasyon eksikliği sebebiyle de etkin bir bilgi alışverişi mümkün olamamaktadır. Ülkemizin dünyanın gelişmiş devletleri arasına girebilmesi için ülkemizin gıda bilimi ve teknolojisi alanında 21. yüzyılda öncelikli araştırma alanları ve hedefleri tespit edilmelidir.

## 11. Gümrük Birliği (GB) Sonrası Gıda Sanayii

### 11.1. GB Öncesi ve Sonrası AT ile Ticari İlişkiler

Türkiye ile AT'nin tarım alanındaki ilişkileri mal kapsamı olarak gıda sanayii ürünlerini de kapsamakta olup, 1963'de imzalanan Ankara Anlaşması'na kadar uzanmaktadır. O yıllar, AT Ortak Tarım Politikası'nın (OTP) da henüz yeni kurulmaya başladığı yıllar olup, adı geçen anlaşmada tarım ve tarım ürünleri ticareti konuları da kapsanmıştır.

1973 yılında yürürlüğe girmiş olan Katma Protokol (KP) ile tarım ürünleri, 22 yıllık geçiş döneminin sonuna kadar, gümrük birliği dışında tutulmuş, ancak tercihli bir rejim öngörülmüştür. Türkiye'nin, 22 yıllık bir dönem içerisinde, tarım ürünlerinin Türkiye ile Topluluk arasında serbest dolaşımını sağlamak amacıyla, gerekli OTP tedbirlerini alarak kendi tarım politikasının uyumunu sağlaması öngörülmüştür. Bu dönem içerisinde, Topluluğun, tarım politikasının tesbiti ve gelişmesi sırasında Türk tarımının çıkarlarını göz önünde tutması ve Türkiye'nin bu amaca yararlı bütün unsurları Topluluğa bildirmesi öngörülmüştür. Konu hakkındaki gelişmelerin Türkiye-AT arasında oluşturulan Ortaklık Konseyi çerçevesinde ele alınması da kararlaştırılmıştır.

Ortaklık Konseyi, Türkiye tarafından OTP tedbirlerinin alındığının belirlenmesini takiben tarım ürünlerinin serbest dolaşımı ile ilgili hükümleri tesbit edecek ve uyum için öngörülen 22 yıllık süreyi uzatabilecektir.

Malların serbest dolaşımının sağlanmasından önce, Türkiye ve Topluluk birbirlerine, tarım ürünleri ticaretinde tercihli bir rejim uygulayacaktır. Geçiş döneminin başından itibaren Türkiye için uygulanacak tercihli rejim KP'nin 6 Sayılı Ekinde (bazı işlenmiş tarım ürünlerini de kapsamak üzere) yer almaktadır. Türkiye ise, aynı KP'nin 11. maddesi uyarınca, AT'yi kuran Roma Anlaşması'nın II Sayılı Eki'nde yer almayan ve işlenmiş tarım ürünleri olarak tanımlanan bazı ürünlerde, 22 yıllık dönemde, gümrükleri belirli oranlarda aşamalı olarak sıfırlayacak şekilde bir taviz tanımış bulunmaktadır. Bu ürünler arasında CN kodu 1704 olan beyaz çikolata, 1806 olan çikolata ve kakao içeren gıda müstahzarları, 1902 olan malt hülasesi içeren müstahzarlar ve 2107 olan bazı gıda müstahzarları sayılabilir.

Öte yandan Topluluk, Katma Protokolün 35'inci maddesi çerçevesinde, 6 sayılı Ek'in 14'üncü maddesi ile işlenmiş tarım ürünlerinin Topluluğa ithalinde, değişken unsurun (tarım



payı) tahsili saklı kalmak üzere, sabit unsurun (sanayi payı) üç yıllık bir dönem sonunda aşamalı bir şekilde (yüzde 25, yüzde 10, yüzde 0) sıfırlanmasını taahhüt etmiştir.

Bu noktada, işlenmiş tarım ürünlerinin anlamını AT sistemi kapsamında vermekte fayda görülmektedir. Bunlar, ithalatta sanayi payı sıfırlanmış olan gıda sanayii ürünleri olup, diğer gıda sanayii ürünleri gibi tarım ürünü sayılmayıp, sanayi malı kapsamında bulunmaktadır. Söz konusu ürünlerin içeriğinde mutlaka hububat, şeker, süt gibi hammaddelerden en az biri bulunmalıdır. Bu kapsamda, makarna, bisküvi, meyveli yoğurt, margarin, çikolata ve şekerlemeler sayılabilecektir.

1/80 Sayılı Ortaklık Konseyi Kararı ile Topluluğun Türkiye'ye tanıdığı tercihli rejim iyileştirilmiş ve Topluluk, Türkiye çıkışlı tarım ürünlerinden alınan gümrük vergilerinden, yüzde 2 veya daha düşük oranlıların 1981 başından itibaren, yüzde 2'nin üzerinde olanların ise, 1987 yılı başına kadar dört aşamada kaldırılmasını kabul etmiştir.

Ortaklık Konseyi Kararında OTP'na uyum için; Topluluk mevzuatının, fiyat ve pazar sisteminin incelenmesi ve Türkiye'nin uyuma gideceği tarım ürünlerinin belirlenmesi ile uyumun aşamalı olarak gerçekleştirilmesi için koşulların saptanması öngörülmüştür. Ayrıca, Topluluk OTP'na uyum için Türkiye'ye teknik yardımda bulunacaktır. Öte yandan, bu konuda günümüze kadar önemli bir gelişme sağlanamamıştır.

1995 yılında alınan 1/95 Sayılı Ortaklık Konseyi Kararı (OKK) ile başlamış olan Gümrük Birliği sürecinde, tarım ve işlenmiş tarım ürünlerine ayrı bir yer ayrılmıştır.

1/95 sayılı OKK'da KP'dekine benzer şekilde tarım ürünlerinin serbest dolaşımı öngörülmekte ve OTP'ye uyumu gerçekleştirmek için ek bir sürenin gerekliliği vurgulanmaktadır. Ek süre tanınması konusu ve tercihli rejimin gözden geçirilmesi dışında, tarım ile ilgili bütün hususlar, KP'de yer aldığı şekliyle ifade edilmektedir.

1/95 Sayılı OKK'da işlenmiş tarım ürünleri ile ilgili hükümler ayrı bir bölüm (Bölüm V) olarak ele alınmıştır. Topluluk tarafından yapılan düzenlemelerle işlenmiş tarım ürünleri kapsamında yer alan ve Türkiye-AT ilişkilerinde bu rejime konu olan ürünler listesi, OKK'da Ek-1 olarak yer almıştır. Bu ürünlerin üçüncü ülkelerden ithalatında, OKK'da yer alan hükümler çerçevesinde belirlenen miktarlarda tarım payı uygulanabilecektir.

Türkiye açısından bakıldığında, genelde mevcut korumadan gidilerek yapılan hesaplamalarda, bir kısım ürünün sisteme hemen uyabileceği, bir kısmında ise uyumun hemen mümkün olamayacağı saptanmıştır. Bu itibarla uyumun mümkün görülemediği ürünler için, “İsviçre Formülü” şeklinde GATT Uruguay Turu müzakerelerinde benimsenen sanayi korumasının en fazla yüzde 30 olarak kabul edildiği bir yönteme başvurulmuş, belirli bir süre için gerçek tarım payına ilave bir korumayı sürdürme imkanı yaratılmıştır.

Hesaplamalar sonucunda, sistemin üç ayrı katogeriye ayrılarak tesisine karar verilmiştir: Hemen uyum yapılacak işlenmiş tarım ürünleri; Üç yıllık geçiş dönemi istenen ürünler (İsviçre Modeli uygulanan ürünler); 22 yıllık listede yer alan ve 1,5 yıllık geçiş dönemi istenen ürünler.

Hemen uyum yapılacak ürünler, Gümrük Birliği Kararının yürürlüğe girdiği 1 Ocak 1996 tarihiyle birlikte uyumu sağlananlar olup bazı makarna çeşitleri, dondurma, katkılı yoğurtlar ve margarin gibi ürünleri içermektedir. 1/95 Sayılı OKK, Ek-6 kapsamında yer alan ve belli bir takvim çerçevesinde hedef tarım payına ulaşılması amaçlanan ürünlerden Ek-6/Tablo-1’dekilerde (bisküvi ve pastacılık ürünleri, bazı makarna çeşitleri ve çocuk mamaları) 1.1.1999 tarihinde, Ek-6/Tablo-2’deki ürünlerde (çikolata ve çikolatalı ürünler, şekerlemeler ve bazı hazır gıdalar) 1.1.1997 tarihinde hedef tarım payına ulaşılacaktır.

Söz konusu ürünlerde, GATT nedeniyle tarifeleştirilen korumalar, üçüncü ülkelere karşı koruma düzeyinde değişiklik yaratmayacak oranlarda hesaplanmış olup, Topluluk için sanayi payının sıfırlanması ile Topluluk ülkeleri bazı ürünlerin ticaretinde avantajlı duruma gelmişlerdir (koruma düzeyi düşük olan makarnalar, dondurma, kimyaca saf fruktoz ve diğer gıda müstahzarları gibi ürünlerde ithalat üçüncü ülkelerden AT’na kayabilecektir). Ancak, tarım payı ile sağlanan koruma düzeyinin çoğu üründe yeterli bir koruma sağlaması mümkündür. Zira, çoğu işlenmiş tarım ürününde tarım payı, sanayi payına göre daha yüksek koruma sağlamaktadır.

İşlenmiş tarım ürünü kapsamında yer alan ürünlerin bazıları, 22 yıllık listede yer alan ürünler olup, KP’e göre Türkiye’nin bu ürünlerde gümrükleri sıfırlaması gerekmektedir, 1/95 Sayılı OKK ile bu ürünlerde tarım payı şeklinde vergi uygulanması söz konusu olmuştur (kakao içermeyen şekerli ürünler ve makarna).

Topluluk ise, bazı ürünlerde Türkiye için daha önce sıfırlanmamış olduğu sanayi paylarını tamamen kaldıracaktır. İşlenmiş tarım ürünleri kapsamında yer alan ürünlerden bir kısmında uygulanan sanayi payları KP uyarınca daha önceden sıfırlanmıştır (aromalı yoğurtlar, kakao içermeyen şekerli ürünler, makarnalar, mısır gevreği, ekme ve pastacılık ürünleri, maya vs.). Tarife indirimine konu olan diğer ürünlerde (kimyaca saf fruktoz, tatlı mısır, dondurma), söz konusu indirim miktarları önemli bir ihracat artışına imkan verecek nitelikte değildir. Bu ürünlerin bazılarında Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) taahhütleri kapsamında uygulanacak tarifelendirmeye koruma düzeyinin önemli ölçüde artırılması da söz konusudur. Öte yandan, OKK ile Topluluğun Türkiye'ye, üçüncü ülkelere uyguladığı tarım payına karşılık gelen vergileri uygulaması öngörülmektedir. Bu düzenleme ile Topluluk, tarım payı bakımından, bazı tercihli ülkelere tanıdığı öncelikleri ortak üye olmasına rağmen Türkiye'ye sağlamamaktadır.

Sonuç olarak, Toplulukta, hububat, şeker ve süt gibi, fiyatları dünya fiyatlarının üzerinde tutulan ürünlerin, gıda sanayiinde kullanımları sonucunda, sanayinin rekabet gücünün olumsuz yönde etkilenmemesi ve düşük fiyatlı dış rekabetten korunması açısından kurulmuş olan işlenmiş tarım ürünleri ticaret sistemi, Türkiye tarafından sadece pazara girişi (ithalat) düzenleyen ve iç pazarı koruyan bir sistem olarak uygulanmaktadır. 1973 yılında Topluluk ile yapılan görüşmelerde ilk defa gündeme gelmiş olan işlenmiş tarım ürünleri konusunda, 1995 yılına gelindiğinde, Türkiye, Toplulukla yıllardır yapılmakta olan görüşmeler sonucunda üzerine aldığı yükümlülüklerini yerine getirmek durumunda kalmıştır. AB'deki sistemden farklı olarak, ihracat yardımı uygulamalarına yer verilememesi nedeniyle gıda sanayiinin yurtiçi ham madde kaynaklarını kullanması teşvik edilememektedir.

İşlenmiş tarım ürünü olarak ticareti yapılan ürünlerin ihracatında beklendiği gibi önemli bir gelişme olmamıştır. Bu ürünlerin ülkemize ithalatında da önemli bir artış görülmemiştir. İşlenmiş tarım ürünü statüsündeki ürünlerin ithalatının düşük seviyede kalmasında başlıca etken, bu ürünlerin ithal fiyatlarının yüksek olmasının yanısıra, ülkemizde daha ucuza üretilme olanaklarının bulunmasıdır. Öte yandan, Gümrük Birliği sonrasında meyveli yoğurt, çikolata ve şekerli ürünler ile unlu mamullerde ürün çeşitlenmesinin yaşanmış olması önemli görülmektedir. Bu çeşitlenmenin firmaların ithal ürünlerle rekabet etme isteği yanında genç nüfusumuzun talebini güdüleyecek ürün arzı nedeniyle oluştuğu ifade edilebilir (Kıymaz, 2000).

Gümrük Birliği'nin önemli bir sonucu da gümrüklerin azalmasıyla gıda sanayiinde kullanılan makine ithalatında yaşanan gelişmedir. Aslında 1996-1998 döneminde gıda sanayii ihracatında görülen olumlu gelişmelerin de etkisiyle yatırım sayısı artmış ve bazı sektörlerde fazla kapasite oluşturmak pahasına yatırımlar yapılmıştır. 1994 yılında 178 milyon \$ civarında seyreden makina ithalatı, gümrük birliği ile birlikte 1996 yılında 250 milyon \$'a yükselmiştir. Son yıllarda, gerek yatırımlardaki azalma gerek ülkemizde makina tasarım ve üretiminde görülen gelişmeler ithalatın azalmasına neden olmuştur.

## **11.2. GB'nin Diğer Yansımaları**

GB'nin önemli bir yansıması 1/95 ve 2/97 sayılı Ortaklık Konseyi Kararları ile AT gıda mevzuatının uyumlaştırılması çalışmalarına başlanılmış olmasıdır.

1995 yılına kadar gıda maddelerinin üretimi, piyasa denetimi ve gıdaların kontrolü konusunda dağınık bir sisteme sahip olan ülkemizde, Gümrük Birliği ile birlikte gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili yetkilerin Tarım ve Köyişleri ile Sağlık Bakanlıkları arasında belli bir iş tanımı dahilinde paylaşıldığı yeni bir sistemin kurulması öngörülmüştür.

Bu kapsamda, gıda maddelerinin üretim yerlerinde gıda kodeksine uygunluğunun denetimi ve gıda kontrolü ile üretim izni ve denetimi ve gıda maddelerinin ithalat ve ihracat aşamalarındaki denetimler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkisine bırakılmıştır. Ayrıca et kesim yerleri ve et entegre tesislerinin çalışma izin işlemleri ve denetimleri de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı görevleri arasında yer almaktadır. Diğer taraftan, Sağlık Bakanlığı tarafından gıda ve gıda katkı maddesi üreten işyerlerinin teknik ve hijyenik yönden denetimleri yapılmakta, çalışma izni verilmekte ve gıda işyeri siciline kayıtları yapılmaktadır. Ayrıca gıda satış ve toplu tüketim yerleri ile bu yerlerde satışa sunulan gıda maddelerinin denetimleri de Belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde belediyeler ile işbirliği içinde bunun dışındaki yerlerde Sağlık Bakanlığınca yapılmaktadır.

Bahsi geçen KHK çerçevesinde ürünlerin üretim ve denetiminde belli bir standardın getirilmesi amacıyla, uluslar arası ticarete kabul edilen ürün kodeksi FAO/WHO Codex Alimentarius temelinde ülkemiz için Gıda Kodeksi hazırlanmıştır. AB müktesebatına uyum

için günümüze kadar çalışmalar devam etmiş ve çeşitli yönetmelikler çerçevesinde ülkemiz mevzuatının oluşturulmasına ve denetim sisteminin iyileştirilmesine devam edilmiştir.

Gıda sanayiinde gıda mevzuatına uygun üretim ve denetim yapılması noktasında birtakım zorluklar yaşandığını kabul etmek gerekmektedir. Bu zorluklar AB'nin gıda güvenliği yaklaşımının ilkesi olan çiftlikten sofraya güvenli gıda üretiminin ülkemizde uygulanmasını geciktirmektedir. Son yıllarda sektörde olumlu gelişmeler olmakla birlikte, çok sayıda küçük gıda sanayii işletmesinin bulunması, büyük ve modern işletmeler dışında genelde belirli bir kalite altyapısını oluşturacak personel ve mali kaynağa sahip olunmaması, tarımsal üretimdeki olumsuzluklardan dolayı kaliteli ve güvenli hammadde sağlanmasında zorluk yaşanması, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı'nın gıda denetim sistemini koordinasyon içinde ve yeterli şekilde yürütememesi, AB mevzuatından uyarlanarak kabul edilen kuralların iyi anlatılıp tanıtılmaması vb. sorunlar Türkiye'de gıda güvenliğinin gelişmiş ülkeler standardına ulaştırılmasını önlemektedir.

GB ile birlikte Türkiye, AB'nin Serbest Ticaret Anlaşması (STA) imzaladığı ülkelerle aynı şekilde karşılıklı görüşmeler yoluyla anlaşmalar imzalamıştır. Bu anlaşmalarla birçok işlenmiş üründe ülkemiz lehine tavizler elde edilmiştir. Ülkemizin STA yaptığı ülkeler EFTA (İsviçre-Norveç-İzlanda), Çek Cumhuriyeti, Slovak Cumhuriyeti, Romanya, Polonya, Letonya, Litvanya, Estonya, Bosna-Hersek, Macaristan, Bulgaristan, İsrail, Makedonya, Hırvatistan ve Slovenya'dır. Bu anlaşmalar sonunda elde edilen tavizler ticarete beklenen genişlemeyi yaratamamıştır. Söz konusu ülkelerin çoğunun AB üyeliği perpektifi içerisinde yer alması ve AB yatırımlarının bu ülkelere yönelmesi ile ticaret kurallarının da AB'ye yakınlaştırılması sonucu ticarete daha ziyade AB ülkelerini tercih etmeleri söz konusu olmuştur.

## **12. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) Kapsamında Gıda Ticareti**

Uluslararası tarım ürünleri ticareti, DTÖ Uruguay Turu sonrası oluşturulan yeni dünya ticaret sistemi içerisinde Tarım Anlaşması ile düzenlenirken, sadece dış ticaret politikaları değil, ulusal tarım destekleme politikaları için de kurallar oluşturulmuştur. Halen 2005 sonrası dönemde yeni bir serbestleşme arayışı içerisinde yeniden gözden geçirilmesi gündemde olan Tarım Anlaşması, tarım politikalarının değiştirilmeye çalışıldığı ülkemiz için de bir kısıt haline gelmiştir.

Üye ülkeler tarafından, pazara giriş (ithalat uygulamaları), iç destekler ve ihracat sübvansiyonları alanlarındaki taviz ve taahhütler çerçevesinde, uygulama dönemi (gelişmiş ülkeler için 1995-2001 dönemi, gelişmekte olan ülkeler için 1995-2004 dönemi) içerisinde aşamalı olarak yapılacak indirimler ve buna bağlı diğer tarım politikası düzenlemeleri Tarım Anlaşmasında çerçevesinde gerçekleştirilmektedir.

Gıda sanayii ürünlerinin tümü tarımsal ürünler kapsamında Tarım Anlaşması içinde ele alınmaktadır. İşlenmiş ürün ticaretinin yaklaşık 3/4'ü gelişmiş ülkeler arasında gerçekleştirildiğinden uygulamaların bu ülkeler için önemi daha büyük olmaktadır.

Tarım Anlaşması kapsamındaki konulardan pazara girişte “tarifeleştirme” ile daha şeffaf bir ithalat rejiminin oluşturulması amaçlanmış, ancak, beraberinde yüksek tarife oranları ve bununla birlikte ayrımcılık yaratacak şekilde tarife kontenjanları kullanımı gibi uygulamalar sonucu amacından sapmıştır. Gıda sanayii kapsamına giren ürünlerde tarifeleri tarımsal hammadde durumundaki ürünlerden daha düşük seviyede görmek Anlaşmaya aykırı olsa da sıklıkla rastlanabilen bir durumdur. Uygulamalar çoğunlukla az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin gelişmiş ülke pazarlarına girişini sınırlandırmaktadır.

Diğer konu olan iç desteklere ilişkin hükümler birçok ülkede neredeyse hiçbir etkiye bulunmamıştır. İç desteklere ilişkin taahhütler özellikle gelişmiş ülkelerde bire bir ürünler yerine toplulaştırılmış olarak yapıldığı için birçok hassas ürün için hala yüksek oranda koruma ve destek mümkün olabilmektedir. Gıda sanayii ürünleri tarımdaki fiyat desteği uygulamalarından doğrudan etkilenmektedir. Öte yandan, ülkeler anlaşmayla yasaklanmamış destek şekillerine doğru politika değişikliğine yönelmektedir. Son iki yıldır ülkemizde de tarım politikaları bu yönde değiştirilmektedir.

Üçüncü konu olan ihracat sübvansiyonlarında taahhütler Tarım Anlaşması'nın en açık hükümleri olmakla birlikte 1995-1997 arasındaki görece yüksek dünya fiyatları sübvansiyon kullanımını azaltmasına rağmen, son dönem sübvansiyon kullanımında artış gözlenmiştir. Ayrıca, ihracat kredileri ve diğer pazarlama yardımları konuları netliğe kavuşturulmamıştır. Gelir düzeyi yüksek ülkeler sanayici tarafından yüksek fiyatlarda alınan tarımsal hammaddenin işlenerek ihracat yardımları yoluyla daha düşük fiyatla dünya piyasalarına arz

edilmesini kolaylaştırmaktadırlar. Böylece, tarım sektörüne kaynak aktarımı sağlanırken, dış piyasa rekabetinden de geri kalınmamaktadır.

DTÖ nezdindeki anlaşmaların gelişmiş ülkeler lehine sonuçlar verdiği, gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelerin ihracatında ve refah düzeyinde yeterli iyileşme getirmediği ifade edilmektedir. Bu nedenle DTÖ küreselleşme karşıtlarının tepkisini çekmektedir. 2005 yılı Mart ayında tamamlanması planlanan ancak çıkmaza giren ileri tarım müzakereleri sürecinin gündeminde bahsi geçen konularda yeni indirimlerin görüşülmesi bulunmaktadır.

Ülkemizin özellikle ithalat korumalarının indirimi konusunda hassasiyeti bulunmaktadır. Belli bir taahhüt çerçevesinde koruma oranları azaltılırken, bazı gıda ürünlerinde dünya fiyatlarının bu koruma oranlarının etkisini ortadan kaldıracak kadar düşmesi, ithalatta yüksek oranlı artışlar yaşanmasına neden olabilecektir. Ayrıca, gelişmiş ülkelerin piyasayı bozucu fiyat ve destek uygulamaları birçok gelişmekte olan ülkede tarım ve gıda sanayiini tehdit eder duruma gelebilmektedir. Ülkemiz açısından gıda sanayiinin önemli bir ürünü olan şeker ile gıda güvencesi açısından büyük önemi olan buğday gibi ürünler bu kapsamda ilk akla gelen ürünlerdir. Bu ürünlerin fiyatlarının arz fazlası stoklar ve/veya gelişmiş ülkelerin üretim ve ihracat destekleri nedeniyle düşmesi ülkemizde de ithalat baskısı yaratmaktadır.

DTÖ taahhütleri çerçevesinde ülkemizde süt ve krema, süttozu, yoğurt, tereyağı, peynir, buğday unu, margarin, çikolata ve kakaolu ürünler, makarna ve bazı fırıncılık ürünlerine ihracat desteği sağlanırken, destek çoğunda fiyata oranla düşük düzeyde bulunmaktadır.

DTÖ Tarım Anlaşması ile belirlenen ve gelecekte yine gelişmiş ülkelerin öngörülerini doğrultusunda gelişecek ortamda, ülkemiz gibi gelişmekte olan ülkeler için büyük fırsatlar olduğunu düşünmek zordur. Önümüzdeki dönemde ülkemiz ithalata direnen, üretimini en azından beslenme açısından önemli ürünlerde talepteki gelişim kadar artırmaya çalışan, dünya gıda pazarlarında sayılı ürünler dışında iddialı duruma geçmesi zor görülen ülkelerden biri olacak gibi görünmektedir.

DTÖ Anlaşmaları arasında yer alan ve gıda ticaretini ilgilendiren bir diğer anlaşma Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemlerine İlişkin Anlaşma (SPS Anlaşması)dır. SPS ile insan,

hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili önlemlerin hangi koşullarda ve nasıl uygulanacağı belirtilmektedir. Amaç; ülkeler tarafından alınan önlemleri bilimsel bir temele oturtmaktır. Ancak, bilimsel bir gerekçe olması durumunda, uluslararası normlar ve düzenlemeler üzerinde bir koruma düzeyine gidilebilmektedir.

Ticarette 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 FAO ve WHO işbirliğinde çalışan Kodeks Alimentarius Komisyonunu referans göstermekte, buna göre DTÖ üyesi ülkelerin kendi ulusal gıda mevzuatlarını belirlerken söz konusu Kodeks Komisyonunca hazırlanan normları izlemelerini tavsiye etmektedir.

Türk gıda mevzuatı kapsamında Türk Gıda Kodeksi ve Ürün Normlarının hazırlanmasında DTÖ-SPS Anlaşmasında belirtilen normların da göz önünde bulundurulması, Anlaşmanın yükümlölüklerini yerine getirmede avantaj sağlamaktadır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (TKB), Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü SPS önlemlerinde Dünya Ticaret Örgütü'nün temas noktasıdır. Uluslararası gıda ticaretinde giderek etkin bir rol oynayan ve gıda kontroluna ortak bir yaklaşım getiren SPS önlemlerine ilişkin çalışmaların etkin hale getirilmesi için Genel Müdürlük içerisinde "SPS-Bildirim ve Kontak Merkezi" kurulmuştur.

SPS önlemleri ülkemiz orijinli bazı tarımsal ürünlerin ihracatını olumsuz etkilemektedir. Örneğin, kuru üzüm, yer fıstığı, kırmızı biber vb. ihraç ürünlerimizde ihracat esnasında zaman zaman uluslararası limitlere uymamaktan kaynaklanan gıda güvencesi sorunları yaşanmaktadır. SPS Anlaşmasında yer alan her ülkenin "uygun koruma düzeylerini belirleme ve buna göre önlemler alma" kuralının da rolü bulunmaktadır. Bu durumda üye ülkeler farklı yollar içerisinde farklı düzeyde uygulama yapabilmektedirler.

Bir diğer anlaşma olan Ticarette Teknik Engeller (TBT) Anlaşması ile paketleme, markalama ve etiketleme gibi teknik düzenlemelerin uluslararası gıda ticaretine herhangi bir engel yaratmaması amaçlanmaktadır. Bu anlaşma, SPS Anlaşmasında yer almayan gıda standartları konusunda düzenleme öngörmektedir. Ürünlerin bileşimleri, kalite öğeleri, etiketleme, beslenme ve analiz metodları TBT kapsamında bulunmaktadır. SPS önlemleri ile



TBT Anlaşması risk değerlendirmesinde belirleyici rol oynamaktadır. Bu çerçevede, mevcut gıda standartları yeniden değerlendirilmekte ve daha yatay bir yaklaşım göz önünde bulundurularak, gıda güvenliği konusu öncelikli olarak ele alınmaktadır (DPT, 2001).

### **13. Gıda Sanayiinde Özelleştirme Uygulamaları**

Tarıma dayalı sanayi tesisleri olarak çalışan Süt Endüstrisi Kurumu (SEK) Süt Ürünleri A.Ş. ve Et ve Balık Ürünleri A.Ş. (EBÜAŞ) ile Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. (TŞFAŞ) bu bölümde ele alınabilecek kuruluşlardır. Bunlardan SEK tamamen, EBÜAŞ ise kısmen özelleştirilmiştir. TŞFAŞ ise özelleştirme kapsamında 2004 yılı sonu kadar özelleştirilecektir. Hayvancılığa dayalı çalışan SEK ve EBÜAŞ işletmelerinin alt sektörel politikalar ve uygulamalar çerçevesinde ele alınmaması, üreticilerin örgütlenmemiş olması, fabrikaların bulunduğu bölgelerde piyasa düzenleyici rollerini özelleştirme sonrası üstlenecek bir organizasyon bulunmaması vb. nedenlerle özelleştirme ülkemizde hayvancılığın kriz yaşamasında başlıca etkenlerden birini oluşturmuştur. Özelleştirme et ve süt üretimi ile uğraşan firmaların da organize durumda olmayan üreticiyi tatmin edecek fiyatları ödememesi için uygun bir ortam oluşturmuştur. Son yıllarda ekonomik kriz ile birlikte fiyat-maliyet dengesini iyiden iyiye yitiren hayvancılık üretimi gerilemeye devam etmektedir.

Şeker fabrikalarının özelleştirilmesinin son iki yıldır ülkemiz gündeminde bulunması nedeniyle konu hakkında bazı değerlendirmeler yapılması uygun olacaktır. Özellikle Batı ve Doğu Anadolu'da bulunan fabrikaların gerekli önlemler düşünülmediği takdirde, özelleştirme sonrasında kapanma olasılıklarının bulunduğu anlaşılmaktadır. Sektörde yeniden yapılandırma ve gerekli bölgesel politikalar uygulanmadığı takdirde ciddi iktisadi ve sosyal sorunlarla karşılaşılması söz konusu olabilecektir. Bunun nedeni şeker fabrikalarının buldukları bölgedeki tarımsal üretim ve bölgesel katma değer üretimine yaptıkları katkının küçümsenemez boyutta olmasıdır. Tarımsal girdi satıcıları, pancar üreticisi, taşımacı, şeker fabrikası, atık maddeleri yem olarak kullanan üreticiler, şeker kullanıcıları ve tüketici zincirinin her yıl belli bir sistem içerisinde şeker üretim işi ile uğraşması istihdam ve elde edilen çıktı olarak değişilmez yere sahip bulunmaktadır. Bu etkinliği birden ve geri dönülmez şekilde bitirmek ekonomik kalkınmışlık bakımından geri durumda bulunan bölgelerde (Doğu Anadolu ile İç Anadolu'da bazı fabrika bölgeleri) büyük sorun yaratabilecektir.

Bu konu öncelikle kalkınmamış durumda bulunan fabrika bölgeleri açısından dikkate alınması gereken bir husustur. Şeker politikalarının dünyada da belli bir serbestleşme içermemesi nedeniyle kısa vadede önemli değişiklik beklenmemektedir. Dünya piyasalarında ve politikalarında önemli bir değişimin yaşanmaması, pancar şekerinden daha ucuza üretilip satılabilen kamış şekerinin dünya piyasalarındaki hakimiyeti, talep fazlası şeker üretiminin yol açtığı düşük fiyatlar ülkemizde izlenmekte olan mevcut politikaların değiştirilebilmesi noktasında uygun bir ortam yaratmamaktadır. Gelir esaslı politikaların uygulanabilmesi için gerekli kaynak ve altyapısı bulunmayan ülkemizin halen uygulanmakta olan yüksek gümrük korumalarına dayanan ve üretim ile talep eşitliğini gözetten şeker üretim modelini devam ettirmesi önem taşımaktadır. Mısırdan elde edilen nişasta tabanlı şekerlerin pazarını şeker aleyhine genişletmesiyle sektörde arz fazlası oluşumunun önüne geçilmesi için kota uygulaması devam etmelidir. Aynı zamanda, şeker politikalarının diğer sektörlerle etkisi değerlendirilerek bölgesel politikalarla şeker pancarı üretiminin ve fabrikaların bazıları kapatıldığı takdirde bunun etkilerinin ortaya konularak olumsuzlukların en aza indirilmesi noktasında kamuya görev düşmektedir (Şahinöz vd., 2002).

Sonuçta, özensiz ve ön hazırlık olmaksızın yapılan özelleştirmeler ile gelinen nokta özellikle tarımın önemli bir ekonomik etkinlik olduğu bölgelerde tarım sanayi ilişkisinin kopmaya başlaması ile sonuçlanmaktadır. Ayrıca, ortaya çıkan piyasa boşluğu şartları uygun olmayan işletmelerle doldurularak halk sağlığını hiçe sayan üretimin doğmasına neden olmaktadır. Günümüzde et ve süt üreten küçük girişimlerin teknik ve hijyenik açıdan sorunlar içinde olduğunu vurgulamakta fayda görülmektedir. Şeker piyasasında ise şeker alternatiflerinin piyasalarını yine ithal hammaddeye bağlı olarak genişlettikleri ve ithal şeker tüketimine başlanılmış bir ortamın doğması fazla şaşırtıcı olmayacaktır.

#### **14. Önümüzdeki Dönemde Gıda Güvenliği Konusunda Beklenen Gelişmeler**

TBMM Tarafından Onaylanan 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı'nın İmalat Sanayi ile ilgili Amaçlar, İlkeler ve Politikalar bölümünde 1147 nolu tedbirde “Gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla kamunun denetim altyapısı ve hizmetlerinin iyileştirilmesi sağlanacaktır. Yine bu amaca dönük olarak, AB (Avrupa Birliği) mevzuatı ve DTÖ (Dünya Ticaret Örgütü)'nün öngördüğü hükümlerle uyumlu, hammadde temin aşamasından pazarlama aşamasına kadar kalite ve hijyen sistemlerinin sanayi tarafından yaygın biçimde uygulanması esas olacaktır.” denmekte olup, kurulacak gıda güvenliği sisteminin AB ve dünya standartları

ile uyumlu olması öngörülmüştür. Bu kapsamda, halen yürürlükte olan 560 sayılı KHK'nın gözden geçirilmesi beklenmektedir.

Öte yandan, 23 Haziran 2003 tarih ve 2003/5930 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe giren Avrupa Birliği Müktesebatının Üstlenilmesine İlişkin Türkiye Ulusal Programının Uygulanması, Koordinasyonu ve İzlenmesine Dair Kararda (2003 Yılı Ulusal Programı), ulusal mevzuatta AB mevzuatına uyum yönünde değişiklikler yapılması öngörülmektedir.

2003 Yılı Ulusal Programında gıda ürünlerine ilişkin maddelerde;

- “Gıda mevzuatının genel ilkelerini veren AB Gıda Otoritesini kuran ve gıda güvenliği konularındaki işlemler üzerine 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü'nün, ülkemiz mevzuatı ile uyumlu hale getirilerek yürürlüğe girmesi işleminin 2 Mayıs 2004 tarihine kadar tamamlanması taahhüt edilmiştir.
- Gıdaların resmi kontrolüne ilişkin 89/397/EEC sayılı konsey direktifi, 93/99/EEC sayılı konsey direktifi ve gıdaların hijyenine ilişkin 93/43/EEC sayılı Konsey direktifinin, Ülkemiz mevzuatı ile uyumlu hale getirilmesi ve yürürlüğe girmesinin 2 Mayıs 2004 tarihine kadar tamamlanması taahhüt edilmiştir.
- Malların serbest dolaşımı başlığı altında yer alan kısa vadeli önceliklerinden bahsedilirken; “Gıda ürünlerinin güvenliğinin AB kriterleri ile paralel hale getirilmesi ancak bu konudaki AB düzenlemelerine uyum ve uygulama ile mümkün olabilecektir. Uygulamaların mevzuat uyumu ile paralel yürütülebilmesi için kontrol laboratuvarlarının fiziki alt yapısının güçlendirilmesi, ürün güvenliğinin ülke çapında sağlanabilmesi için de Hızlı Alarm Sisteminin kurulması gerekmektedir” denmektedir.

Yukarıda belirtilen konu ve gerekçelerden dolayı, 560 sayılı KHK yasalaştırılırken Avrupa Birliği Gıda Yasası ile uyumlu hale getirilmelidir. Mevzuat uyumu sağlanmadığı takdirde, AB'ne yapılacak gıda ve gıda maddeleri ihracatında serbest geçişe izin verilmeyeceği gibi, ileride bu ürünlerin ihracatında sertifikasyon uygulanması zorunluluğunun getirilmesi riski bulunmaktadır. Bu uygulamada ileride ülkemiz için çok daha büyük maliyete ve ihracatın aksamasına neden olabilecektir. En önemlisi de dış ticarete ülkemize olan güven duygusu zedelenebilecektir. Ülkemiz için çok önemli olan AB pazarlarında rekabet şansımız azalacaktır. AB ilgili Komisyonları görevlilerince, üye ve aday ülkelerde gıda kontrol sistemi

tetikleri rutin olarak gerçekleştirilmektedir. Dolayısıyla, yapılan anlaşmalar çerçevesinde AB misyon ekipleri tarafından ülkemiz gıda kontrol sistemleri de diğer üye ve aday ülkelerde yapıldığı gibi düzenli olarak denetlenecektir (ithalat, ihracat, yurtiçi kontrolleri ve bu konudaki ülkemiz mevzuatları, AB mevzuat uyum çalışmaları vb.) ve rapor edilerek internette yayınlanacaktır. Ülkemizdeki gıda kontrol sistemi ve bu konudaki mevzuat uyum çalışmaları denetlendiğinde mevcut gıda yasamız AB gıda yasasına uyumlaştırılmadığı takdirde ülkemiz aleyhine rapor tutulabilecektir. Bu tarz raporların da AB'ne yapılacak ihracatı olumsuz yönde etkileyebileceği düşünülmektedir.

Gıda politikaları ve mevzuat konusunda ileriye yönelik olarak yapılan çalışmalardan belki de en önemlisi, DPT koordinatörlüğünde ilgili Bakanlıklar başta olmak üzere, sivil toplum örgütleri, üniversiteler ve özel sektör temsilcilerinin katılımıyla hazırlanan “Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi” belgesidir. Bu belgede ülkemizin gıda güvenliği konusunda kısa, orta ve uzun vadeli politikaları, yasal ve kurumsal düzenleme alanları belirlenmiştir. 2002 yılında ise, belirlenen strateji çerçevesinde, Ulusal Gıda ve Beslenme Eylem Planının ilk aşaması tamamlanmıştır.

Bu çalışmada ortaya konulan tedbirler aşağıdadır:

- Gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olabilme koşulları, sorumlu yöneticinin istihdam, çalışma güvencesi, görev, yetki ve sorumlulukları gibi konularda gerekli yasal düzenlemelerin ivedilikle yapılması.
- 560 sayılı KHK yasalaşırken orta ve uzun vadede katılımcı, bağımsız ve bilimsel nitelikli Ulusal Gıda Otoritesi kuruluncaya kadar görev yapmak üzere gıda danışma kurullarının kurulması ile ilgili geçici madde eklenmesi ve kurulların oluşturulması.
- Gıda üretimi ve hazırlanmasında, ara kademedeki çalışacak kişilerin eğitimi, çalıştırılmaları ve bu konuyla ilgili yasal düzenlemenin oluşturulması.
- Gıda ürünleri satışı ve toplu tüketim yerlerinde ara kademedeki çalışacak kişilerin eğitimi, çalıştırılmaları ve bu konuyla ilgili yasal düzenlemenin oluşturulması.
- Gıda denetimi yapacak elemanların gıda konusunda eğitilmiş olmasının sağlanması ve yaşanan sorunlar da gözetilerek bu konuda yasal düzenlemenin oluşturulması.
- Çiftlikten sofraya etkin gıda güvenliği sisteminin gerçekleştirilmesi için risk analizi, ilgili kuruluşlar arası koordinasyon ve AB uyumu faaliyetlerinden sorumlu bir bağımsız ve bilimsel nitelikli Ulusal Gıda Otoritesi kurulması.

Bütün bu çalışma ve taahhütler sonucu oluşan yeni şartlar göz önüne alındığında, Gümrük Birliği nedeniyle 1995 yılında çok acele hazırlanarak yürürlüğe konulan 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nın ülkemizin AB'ne üyelik perspektifi çerçevesinde uyumlaştırılması önemli görülmektedir. Üyelik sürecinde uygulanması zorunlu hale gelecek gıda denetim sistemlerini öngören bir gıda mevzuatına sahip olunması temel ilke olarak kabul edilmelidir. Bu kapsamda, ülkemizde uygulamasına yakın zamanda başlanacak olup da mevzuatta yer almayan ve kamu denetim sistemi içerisinde denetim ve izleme altyapısı bulunmayan konularla ilgili düzenlemelerin tamamlanması öncelikli görülmektedir. AB ile ticari ilişkilerimiz ve tüketicinin hakkı olan güvenli gıdaya erişim bakımından da söz konusu yapılar öncelikle ele alınmalıdır.

Kısa bir süre önce, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı'nın imzaladıkları protokolle gıdaların denetimi konusundaki tüm yetkilerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na devredilmesi ile birlikte 560 sayılı KHK'nın baştan ele alınarak AB mevzuatına uyumu çalışmalarına başlanması söz konusu olmuştur.

AB gıda mevzuatının genel prensiplerini şu şekilde sıralamak mümkündür:

- 1- Tüketicilerin ve halk sağlığının yüksek düzeyde korunmasını garanti altına almak
- 2- Gıda mallarının serbest dolaşımını garanti altına almak
- 3- Kanunların bilimsel temellere ve risk analizine dayandırılmış olmasını sağlamak
- 4- Etkili bir kurumsal kontrolün oluşturulması ile birlikte hareket eden Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP) sistemleri kullanarak gıda güvenliği için temel sorumluluğu endüstriye, üreticilere ve tedarikçilere bırakmak (Alpay, 2001).

Gıda denetim sistemiyle ilgili temel birkaç yaklaşımdan bahsetmek gerekir. Gıda işletmelerinde oluşabilecek tehlikelerin (gıda maddelerinde sağlık yönünden zarar oluşturabilecek durumların) işletmeler tarafından kontrolü (otokontrol) için uygulanan HACCP sistemi önceki yıllardan beri süregelen çalışmalarla ülkemizde de zorunlu hale getirilmektedir. Buna bağlı olarak, bu sistemi uygulayanların denetimi öncelikli hale gelmektedir. Bununla bağlantılı olarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı elemanlarının eğitimi, HACCP sistemini izleyebilecek bir sistemin kurulması ve risk analizi sisteminin kurulması gerekmektedir. Bakanlığın her işletme ve ürünü ayrı ayrı denetlemesi fiziksel ve mali olarak

mümkün olamayacağından HACCP ve risk analizi sistemi ile saptanacak belli tehlikelere göre denetim ve bilgi iletim altyapısının kurulması önemli görülmektedir. Böylece, üretilen ürünün insan sağlığına uygun olması sağlanırken, tüketim noktalarında denetim gereksinmesi azaltılabilecektir.

Bir diğer konu ise, 2005 yılından itibaren AB’de yürürlüğe girecek olan izlenebilirlik (traceability) konusudur. Gıdayı üretenler tarafından sağlanan izlenebilirlik; gıda hammaddesinin üretim aşamalarına gelinceye kadar izlenebilirliğini yani gıdanın menşei konusunda bilgi sahibi olunmasını kapsar. Artan ticari ilişkiler çerçevesinde ithalat denetiminin daha da önemli hale gelmekte olduğu ve izlenebilirliğin ithalat açısından da önemi ayrıca düşünülmelidir. Söz konusu anlayışın yeni hazırlanacak yasaya eklenmesi kamu denetim sisteminin kurgusu açısından uygun olacaktır.

Gıda denetim sistemi AB ile daha uyumlu hale getirilirken bilimsel verilere dayalı bir yaklaşımın benimsenmesi gerekmektedir. Risk analizi sistemiyle belli bir kritere bağlı olarak gıdalarda denetim önceliklerinin belirlenmesi ve bunun bilimsel olarak kabul edilebilir ölçütlerle yerine getirilmesi zorunludur. Denetim altyapısının temeli buna dayandırılmalıdır. Risk analizinin üç unsuru olan risk değerlendirme, risk yönetimi ve risk iletişimi konularının temel alındığı bu kapsamda, ihtiyati tedbir ilkesini de içeren bilimsel temellere dayalı yaklaşımın benimsendiği belirtilmelidir. Risk iletişimi ilkesine göre, temel ilkelerin kamuoyuna duyurulması ve oluşan her türlü riske karşı kamuoyunun bilgilendirilmesinin sağlanması şeffaf denetim sistemi oluşturulması açısından önceliklidir. Bu kapsamda, denetim sistemini düzenleyecek Tarım ve Köyişleri Bakanlığının istihdamda gıda bilimi konusunda yeteri kadar eğitim almış personele ağırlık vermesi öncelikli görülmektedir.

Bilimsel yaklaşım çerçevesinde bilimsel gıda komitelerinin kurulması ile risk değerlendirmesi çalışmaları başlatılabilecektir. Bu komiteler Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi yapısında oluşturulan alt komitelere benzer yapıda olabilir.

Gıda ticaretinde önemli bir izleme sistemi de hızlı uyarı sistemidir. Bu sistemle AB ülkelerinden gelen gıda risklerini bildiren uyarıların toplanarak değerlendirilmesi ve ithalatın gelen uyarılar gözönüne alınarak yönlendirilmesi önemlidir.

Bu bağlamda tüm gıda denetim sistemlerinin öncelikleri göz önüne alınarak denetim anlayış ve altyapısının AB gıda denetim sistemi çerçevesinde güncellenmesi gerekmektedir.

Halen gıda üretim ve denetim sistemi içinde yer alan sorumlu yöneticilik sisteminin devamı öngörülmelidir. Bu sistem yukarıda bahsi geçen AB'ye uyum çerçevesinde sanayi tarafından oluşturulacak otokontrol sistemlerinin kurulması ve halk sağlığının garanti edilmesi açısından iyi bir araç konumundadır. Bu konuda çalışacak kişilerin gıda bilimi ile ilgili eğitim almış olması (gıda mühendisi, gıda teknolojisi ve işlemeyle ilgili konularda eğitim almış ziraat mühendisi, veteriner hekim) veya ilgili meslek yasalarına göre gıda konusundan çalışabilecek kişilerden olması şartı aranmalı, görev, yetki ve sorumlulukları iyi tanımlanmalıdır.

Gıda işletmelerinin yeni sistemlerle sorumlulukları artmaktadır. HACCP'in yanısıra İyi Üretim Uygulamaları (GMP-good manufacturing practices), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP-good hygiene practices) ve İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP-good laboratory practices) sistemlerinin yaygınlaşması söz konusu olacak, bunları destekleyici nitelikte ISO-9000 versiyonları kalite açısından ilerleme getirecektir. Tüm bu konularda gerekli denetimin yürütülmesi kamunun dışında akredite özel firmaların oluşmasını sağlayacaktır.

## **15. Sonuç ve Öneriler**

Gıda sanayii 1990'lı yıllarda önemli gelişme göstermiş ve iç talebe cevap verecek kapasitenin üzerinde üretim yaparak ihracata dönük potansiyelini de değerlendirmiştir. İmalat sanayii üretimi içindeki ortalama yüzde 20'lik payı ve yaklaşık kayıtlı 100 bin kişiye sağladığı istihdamla gıda sanayiinde toplam katmadeğerin ortalama yüzde 5'i üretilmektedir. Gıda sanayiinde, tarımdan kaynaklanan altyapı sorunlarının yanısıra, kayıtdışılık, mali ve teknik açıdan güçsüz küçük işletmelerin yoğunluğu ve yeterli teknik personel istihdamının yetersizliği gibi sorunlar bulunmakta, bu da son yıllarda gıda sanayiinin üretim artışını olumsuz yönde etkilemektedir. Öte yandan, 1999 yılı ve sonrasında yaşanan ekonomik krizlerin getirdiği ortamda, kısılan iç talep sektörü ihracata yönelmiştir. Ancak, tarımdan kaynaklanan kaliteli ve yeterli hammadde temini sorunu, işletmelerin finansman sorunları ve dünya gıda fiyatlarında yaşanan düşüş nedeniyle rekabet gücü sınırlı kalmıştır. Ayrıca, gelişmiş pazarlara girişte uygulanan teknik zorunluluklar, genelde kalite ve standart ürün

üretimi konusunda sorunlar yaşanan gıda sanayiinin dış pazara yönelmesini kısıtlayıcı rol oynamıştır.

Ülkemizin gıda ticaretinde ülke grubu olarak AB'nin ağırlığı devam etmektedir. Diğer Avrupa ülkeleri ile imzalanan Serbest Ticaret Anlaşmaları ile büyütülmeye çalışılan gıda ticareti bekleneni vermemektedir. DTÖ İleri Tarım Müzakereleri, eğer tamamlanabilirse, ithalat korumasında öngörülecek indirimler bakımından önemle izlenmelidir. Tarım-gıda sanayii entegrasyonu ve tarımsal istihdam açısından gelecekte daha büyük olumsuzluklar yaşanmaması için ithalata bağımlı bir yapının oluşmaması gerekir. Bu da ancak üretimi dış pazarlardaki dalgalanmalardan koruyacak bir gümrük koruma düzeyiyle sağlanacaktır. Sadece gümrük korumasının arkasına sığınmak yeterli olmadığı için tarımsal üretim ve işleme sanayii maliyet yapısının verimlilik artışı ve uygun destek politikaları ile düzeltilerek rekabet edebilir seviyeye getirilmesi gerekmektedir. Tarımın bir süre daha küreselleşmenin olumsuz etkilerinden korunabilmesi buna bağlıdır.

Öte yandan, tarımsal üretimin iç talebi karşılayacak kadar büyümesinde dahi sorunlar yaşanırken, bazı ürünlerde ithalata bağımlılık artmakta ithal ürünlerin bir kısmı ise gıda sanayiinde işlenerek dış pazarlara da yönlendirilmektedir. Özellikle, Sovyetler Birliğinin dağılması sonrası birkaç yıl şu an Birleşik Devletler Topluluğu olarak bilinen ülkelere ihracatımız artmış, bu artış daha sonra gıda sanayiinde atıl kalacak birçok yatırımın gerçekleştirilmesine neden olmuştur. Buna iç talebin etkisiyle yapılan hatalı yatırım seçimi de eklendiğinde gıda sanayiinde düşük kapasite kullanım oranlarının ortaya çıkma nedenleri anlaşılmaktadır.

Dünya ve AB ile bütünleşme çabası içerisinde bulunan ülkemiz küreselleşme olgusuna da uzak kalmamaktadır. Yabancı sermayeli uluslar arası şirketlerin ülkemize daha fazla yatırım yapması yeni iş olanakları ve tüketiciler için avantajlar içerirken, tekelleşme ve oligopolleşme olgusu karşısında iç pazarda rekabet ortamının sağlanması konusunda kamuya daha fazla görev düşecektir. Uluslar arası alanda işgücünün belli şartlarda serbest dolaşımının söz konusu edildiği bir ortamda bulunmaktadır. Ancak bundan önce, yurtdışından daha ucuza çalışmak üzere gelen kaçak işgücünün yetişmiş mühendisler ve işsiz insanlar için ciddi risk oluşturduğu göz önünde bulundurulmalı, bu konuda denetimden kaçınılmamalıdır. Söz konusu denetim ve bildirimde mimar ve mühendis odalarının üstüne düşen etkin görevler olabilir.



Gıda sanayiinde özelleştirme, gerekli sektörel düzenlemeler yapılmadan ve bilinçli olmaktan çok, kamuya kaynak sağlama ve modaya uyma amacı güdülen bir girişim haline geldiği için tarımsal üretim ve gıda sanayii açısından sorunlar içermektedir. Özellikle son dönemde şeker fabrikalarının özelleştirilmesi genel tarımsal üretim politikaları ve bölgesel dengeler açısından değerlendirildiğinde olumlu karşılanacak bir girişim olarak görülmemektedir. Öncelikle, sektörel politika hedeflerinin belirlenmesi ve özelleştirme öncesi sektörel yeniden yapılandırma ile birlikte çalışanların mağduriyetinin önlenerek fabrikaların olabildiğince üretime devamının sağlanması önemli görülmektedir.

Ülkemizde tüketim kalıpları incelenecek olursa, hayvansal ürün tüketiminin düşük olduğu anlaşılacaktır. Hayat şartlarının olumsuzluğu, çeşitli alışkanlıklar ve et ürünleri, süt ürünleri ve balığın görece pahalı olmaları nedeniyle, unlu mamul ve meyve-sebze ağırlıklı beslenme şeklinin ülkemizde benimsendiği belirtilebilecektir. Nüfusun çoğunu gençlerin oluşturduğu ülkemizde özellikle et ve süt üretiminin artırılması için hayvancılıkta üretim artışını sağlayacak ıslah çalışmalarının yanı sıra, büyük ölçekli, yaygın ve gıda sanayii ile entegre projelerin yürütülmesi önemli görülmektedir.

Gıda sanayiinin ihracata devam edecek miktarda kaliteli ve yeterli hammadde temin edebilmesi için tarımda verimlilik ve kalitenin artırılması, aynı zamanda, AB ve dünya standartlarında güvenli gıdanın tarladan sofraya gıda güvenliği ilkesi benimsenerek tüketiciye ulaştırılması çabayı gerektirmektedir. Bu çaba sadece kamu tarafından gösterilmemeli, üretim yapan ve işleyen kişi veya işletmeler de sorumluluğu paylaşmalıdır. Bunu sağlamak üzere AB'ye uyum çerçevesinde atılacak birçok adım bulunmaktadır.

Gıda sanayiinde kayıtdışılığın ortadan kaldırılarak haksız rekabetin önlenmesi, birçok kamu ve kuruluşunun ortak çabasını gerektirmektedir. Bu işletmelerin çoğu piyasaya sürdürdükleri sağlıksız gıdalarla tüketici açısından tehdit oluşturmaktadır. Ülkemizde işsizliğin boyutları düşünülerek acıma duygusuyla, dost ahbap ilişkileriyle ya da altyapı eksiklikleri nedeniyle kayıtdışılığın üzerine gidilmemektedir. Bu konunun başta kamunun denetimi ve cezai işlem uygulaması, daha sonra tüketici ve sanayicilerin örgütlü işbirliği ile çözülmesi uygun olacaktır. Ne yazık ki, kayıtdışılık kısa vadede çözüme kavuşturulabilecek bir sorun gibi görünmemektedir.

AB'ye uyum çalışmalarının yanı sıra, ülkemizde makroekonomik dengelerin kurulmaya başlaması, özellikle kurun belli bir dengede bulunması ve enflasyonun azalması sonucu rekabet daha büyük önem kazanacaktır. Gıda sanayiinde Gümrük Birliği ile belli alt sektörlerde artan rekabet, önümüzdeki dönemde diğerlerine de yaygınlaşabilecektir. Bu noktada, çok küçük ve güçsüz işletmelerin birleşme ve kapanmalarla ortadan kalkması sonucu, daha güçlü işletmelerin ortaya çıkması söz konusu olacaktır. Bu geçiş sürecinde sosyal ve ekonomik bazı zorluklar yaşanması olasıdır. Ulusal sermayenin dışında yabancı sermaye girişinin sağlanması ile yatırımların artırılması veya işletmelerin modernizasyonu sonucu bahsedilen sürecin gıda sanayii açısından rahat atlatılması mümkün olacaktır.

Çevreye duyarlı yeni yatırımların yapılması, tarımsal üretimin bozulmadan daha büyük oranda işlenerek katma değeri yüksek ürünlere işlenebilmesi ve yatırımların düşük düzeyde bulunduğu bölgelere girişimcinin çekilmesi için, altyapısı hazırlanmış özel gıda organize sanayi bölgeleri kurulması teşvik edici olacaktır. Organize sanayi bölgeleri küçük işletmelerin birleşerek büyümesini, yeni girişimcilerin ve yabancı sermayeli işletmelerin yatırıma yönelmesini teşvik edebilecek standartlarda bulunmalıdır.

Türk gıda mevzuatının öncelikle AB gıda mevzuatına uyumlu hale getirilmesi, bilimsel yaklaşımın gıda mevzuatının uygulanmasında ve geliştirilmesinde temel olması, en büyük pazarımız olan AB ile ticari ilişkileri tehlikeye sokmayacak standartta güvenli gıdanın sunumunu sağlayacak üretim ve denetim altyapılarının geliştirilmesi gerekmektedir. İşletmelerin üretim yapılarını geliştirebilmeleri için gerekli teknolojiyi elde edebilmeleri finansman desteğinin sağlanmasını gerektirmektedir. Bu teknolojinin ülkemizde geliştirilebilmesi için ise gerekli Ar-Ge çalışmaları ile yetişmiş eleman gücünün desteklenmesi zorunludur.

Biyoteknolojik teknik yöntemlerin tarımsal gıda endüstrisi bitkileri üretimimizin hedef ve öncelikleri doğrultusunda kullanılabilmesi ve yarar-zarar değerlendirmesinin yapılabilmesi için ülkemizde Ar-Ge faaliyetlerinin artırılmasında fayda görülmektedir.

Geleceğin gıda teknolojileri gıdaları tazeye yakın özelliklerde uzun süre muhafaza edebilen, gıda kaynaklı hastalıkları azaltan, güvenli ve sağlıklı gıdalar üretmeye yönelik teknolojiler olacaktır.

Gıda sanayiinde bilimsellik, gıda güvenliği ve tüketici sağlığı ön plana alındıkça gıda bilimi konusunda eğitim almış eleman ağığı ortaya çıkacaktır. Halen gıda denetim ve üretim sistemi içinde gıdaların hazırlanması, saklanması, üretimi, tüketime sunumu, teknolojesi, otokontrol sistemleri, teknik ve hijyenik kriterler vb. konularda eğitimi olmayan kişilerin bulunması belli ölçülerde gıda güvenlik riski oluşturmaktadır. Dolayısıyla, ileriye dönük olarak yetişmiş ara kademe eleman ve mühendis ihtiyacının karşılanması, tarladan sofraya uzanan gıda üretim zincirinde görev alacak kişilerin ne düzeyde eğitim almaları gerektiğinin ve bunların görev, yetki ve sorumluluklarının nereye kadar devam edeceğinin saptanması önemlidir.

AB'ye uyum sürecinin gıda sanayiine yeni bir soluk ve kan değişimi sağlayacağı, daha dinamik bir sektörün ortaya çıkacağı tahmin edilmektedir. Ancak, AB ile daha ileri ticari ilişkilerin ve küreselleşmenin olumsuz etkilerini yaşamamak için tarımsal üretim altyapısı ve destekleme politikaları başta olmak üzere, gıda güvenliği sistemlerinin oluşturulması ve ihtiyaç duyulan bilimsel yaklaşım dahilinde yeterli yetişmiş elemanın sağlanması gerektiği düşünölmektedir.

## KAYNAKLAR

- Alpay S., İ.Yalçın ve T.Dölekoğlu, 2001. “Avrupa Birliği Kalite ve Sağlık Standartlarının Türk Gıda Sanayii Sektörü Rekabet Gücü Üzerine Etkisi”, Tarımsal Ekonomik Araştırmalar Enstitüsü, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.
- Anonim, 1993. Food Research Needs into the 21st Century. Food Technology, 47(3): 6S-9S, 39S.
- Batt, C.A., 2003. Realizing the potential of nanobiotechnology, “Food Research Trends-2003 and Beyond,” N.H. Mermelstein (Ed.), Food Technology, 56(12): 30-49.
- Cliver, D.O., 1993. Research Needs in Food Safety; Food Technology, 47(3): 10S-13S, 35S.
- Çezik, A., 2000. “Türkiye’nin Diğer OECD Ülkeleri ile Karşılaştırmalı Konumu ve Türkiye İçin Bir Atg Senaryosu”, Türkiye’nin Adaylık Sürecinde Avrupa Birliği Araştırma ve Teknoloji Geliştirme Faaliyetlerine Bir Bakış (Teknik Koordinasyon Toplantısı), Bilim ve Teknoloji Politikaları Daire Başkanlığı, TÜBİTAK, Ankara, 57-72.
- DİE, 2003. Sanayi ve Tarım İstatistikleri, [www.die.gov.tr](http://www.die.gov.tr).
- DPT, 2000. 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporları (çeşitli basılmış ve basılmamış), Ankara.
- DPT, 2001. “Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi”, Ankara.
- DPT, 2002. “Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi ve Eylem Planı I. Aşama Çalışması”, Ankara. [www.dpt.gov.tr/gida](http://www.dpt.gov.tr/gida)
- Flora, L.F. ve Mathias M.M., 1994. Resources Applied to Food Science and Human Nutrition Research in Universities and USDA; 1981-91. Food Technology, pp. 117-121.
- Güneş, E., M. Albayrak ve B.Gülçubuk, 2002. “Türkiye’de Gıda Sanayii”, TEK Gıda-İş Sendikası, Ankara.
- Kıymaz, T. 2000. AB ve Türkiye’de Temel Ürünlerde (Hububat, Şeker ve Süt) Uygulanan Tarımsal Destekleme Politikaları ve Bunların Hammadde Temini Açısından Gıda Sanayiine Etkileri, DPT Uzmanlık Tezi, DPT, Ankara.
- Malkki, Y., 1988. Research Needs and Priorities in Food Technology; Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie, 21: 71-75.
- O’Sullivan, D.J., 2002. Biotechnology, “A Look into the Future of Food Science and Technology”, N.H. Mermelstein (Ed.), Food Technology, 56(1): 46-55.
- Özdemir, M., T.Kıymaz ve B.F. Özen, 2000. 21. Yüzyılda ABD’nin Gıda Alanındaki Araştırma Hedefleri, Gıda Mühendisliği Dergisi, 3(7): 26-28.
- Özdemir, M. 2002. Gıda Bilimi ve Teknolojilerinde Geleceğin Teknolojileri ve Türkiye, “Dünden Bugüne Türkiye’de Bilim-Teknoloji ve Geleceğin Teknolojileri,” A. Ayhan (Ed.), s. 419-424, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., Cağaloğlu, İstanbul.
- Şahinöz, A. ve T. Kıymaz, 2002. Şekerin Geleceği ve Alternatif Politika Arayışları, Hazine Dergisi, Sayı 15, Hazine Müsteşarlığı, Ankara.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2002. “Gıda Envanteri”, Ankara.

## İÇİNDEKİLER

1. Giriş ve Çalışmanın Kapsamı.....	1
2. Sektörün Tanımı ve Sınırlanması.....	3
3. Mevcut Durum .....	5
3.1. Gıda Sanayiinin Ekonomi İçindeki Yeri ve İşletmelerin Genel Durumu .....	5
3.2. Üretim Kapasitesi ve Kullanımı .....	5
3.3. Üretim ve Tüketim .....	8
4. Gıda Sektöründe Alt Sektörler İtibariyle Değerlendirme ve Sorunlar .....	12
4.1. Et ve Et Ürünleri Sanayii .....	14
4.2. Süt ve Süt Ürünleri Sanayii .....	17
4.3. Tahıl ve Nişasta Mamulleri Sanayii .....	19
4.4. Bitkisel Yağ ve Mamulleri Sanayii .....	21
4.5. Meyve-Sebze İşleme Sanayii .....	23
4.6. Şeker ve Şekerli Ürünler Sanayii .....	25
5. Dış Ticaret Durumu.....	27
6. Sektörün Rekabet Gücü.....	31
7. Fiyatlar ve Tüketim Yapısı.....	32
8. Sektörde Yabancı Sermaye .....	37
9. Sektörde İşgücünün ve Gıda Mühendislerinin Durumu.....	38
10. Gıda Sanayiinde Geleceğin Teknolojileri .....	40
11. Gümrük Birliği (GB) Sonrası Gıda Sanayii .....	47
11.1. GB Öncesi ve Sonrası AT ile Ticari İlişkiler .....	47
11.2. GB'nin Diğer Yansımaları .....	51
12. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) Kapsamında Gıda Ticareti .....	52
13. Gıda Sanayiinde Özelleştirme Uygulamaları.....	56
14. Önümüzdeki Dönemde Gıda Güvenliği Konusunda Beklenen Gelişmeler .....	57
15. Sonuç ve Öneriler.....	62
KAYNAKLAR.....	67