

Proje No	TAGEM/TEAD/12/A15/P02/001
ENTEGRE PROJE ADI:	BAZI KURUTULMUŞ ÜRÜNLERDE (KURU İNCİR VE KURU KIRMIZI BİBER) AFLATOKSİNE YÖNELİK UYGULAMA VE DÜZENLEMELERİN EKONOMİK ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ
Projeyi Yürüten Kuruluş	İncir Araştırma Enstitüsü İncirliova/AYDIN
Projeyi Destekleyen Kuruluş	ADÜ Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, AÜ İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü, Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü
Proje Yürütücüsü	Berrin ŞAHİN
Yardımcı Araştırmacılar	Hilmi KOCATAŞ Ramazan KONAK Dr. İlknur KÖSOĞLU Hande UÇAR Birgül ERTAN Mehmet GÜLCE F.Belkıs ESİMEK Halil ESİMEK Osman UYSAL Doç.Dr. Ferit ÇOBANOĞLU Prof.Dr.Ahmet Ali KOÇ
Başlama ve Bitiş Tarihleri	2012-2014

ÖZET

Aydın ilinin kuru incir üretimi **35-40 bin tondur** ve ülkemiz üretiminin %80'i de bu il tarafından karşılanmaktadır. Dolayısıyla projede çalışma alanı olarak Aydın ili ve materyal olarak buradaki kuru incir depoları ve işletmeleri seçilmiştir. Anket çalışmalarıyla; aracı /depolar ve işletmeler aflatoksin riski açısından değerlendirilmiş, başka bir ifadeyle envanter çalışması yapılmış, kuru incir üretim zinciri içerisinde yer almakta olan aracı /depolarla işletme ve/veya ihracatçıların aflatoksin riskini azaltmak için hangi uygulamaları yaptıkları ve bu uygulamaların ekonomik maliyeti ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Projede ikili (binary) ve sıralı (ordinal) lojistik regresyon modelleri kullanılmıştır. Ayrıca **eşanlı bir ekonometrik model** kurulmuştur. İşletmelerin kuru incir işleme masrafı ortalama olarak 1.00 TL/kg olarak belirlenmiştir. Binary lojistik regresyon modeli sonuçlarına göre; işletme yöneticisinin tecrübesi ve işletmenin bir yıl içerisinde fiili çalışma süresi arttıkça, AB ülkelerine ihracat durumu geliştikçe, işletme yöneticilerinin aflatoksin riskini azaltıcı uygulamaları tercih etme olasılığının artış göstermekte olduğu belirtilebilir. Eşanlı Ekonometri Modelde kuru incir işleyen firmaların gıda güvence sertifikasına sahip olma durumu, incir işletmesinin başarısını olumlu yönde etkilemektedir. Yani kalite için yapılan yatırımın işletme başarısı üzerinde anlamlı etkisi vardır. Kırmızı Biber üretiminde faaliyet gösteren sanayi işletmeleri özellikle Gaziantep Merkez, İslahiye ve Nurdağı İlçeleri ile Kahramanmaraş Merkez ve İlçelerinde bulunmaktadır. Çalışma alanı olarak belirlenen bu İller ve İlçelerinde bulunan kırmızı biber işletmecileriyle yapılan anketler ile alınan verilerden yararlanılarak; Kırmızı Biber işletmeleriyle özellikle aflatoksin açısından bir envanter çalışması yapılarak var olan durumun ortaya konulmasına; işletmelerin aflatoksin riskini azaltmak için yaptıkları uygulama ve önlemlerin maliyeti, sağladığı ekonomik ve sosyal faydaların belirlenmesine çalışılmıştır.

İşletmelerin büyük çoğunluğunun küçük ve orta ölçekli işletme karakteristiğinde olduğu, ortalama çalışma sresinin 15.86 yıl olduğu, minimum 1 yıllık, maksimum 56 yıllık işletmelerin faaliyetlerini sürdürdükleri belirlenmiştir. İşletmelerin 25'inin en az bir kalite güvence sistemine sahip oldukları, 57'sinin ürünlerini sadece ülke içine pazarladıkları, 9'unun Ar-Ge bölümü ya da laboratuvarı bulunduğu, 14'nde kurutma makinası bulunduğu belirlenmiştir.17'sinde işletmeye sadece yaş kırmızıbiber alınmakta, 46'sında işletmeye sadece kuru kırmızı biber alınmakta, 6'sında ise işletmeye hem yaş hem de kuru kırmızı biber alınmaktadır. İşletmelerin bir kısmı geleneksel yöntemlerle çalışırken, bir kısmı da modern yöntemlerle yüksek maliyetle çalışmakta ve aralarında haksız rekabet meydana gelmektedir. Bu durumun önüne geçmek için gereken önlemlerin alınması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Depocu, kuru incir, aflatoksin, aflatoksin limitleri, ihracatçı, kırmızı biber.