



AYDIN TİCARET BORSASI

AYDIN COMMODITY EXCHANGE



- > **Aydın Ticaret Borsası üye talepleri doğrultusunda "Liderlik Eğitimi" gerçekleştirdi**
- > Aydın Ticaret Borsası'ndan TBMM'ye ziyaret
- > **TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu'na ziyaret**
- > **"Aydın Zeytinyağı Tadım ve Tanıtım Faaliyeti" İstanbul (Avrupa) Marmara Forum AVM'de gerçekleşti**
- > Aydın'da Sezonun İlk Kuru İnciri Borsaya teslim edildi
- > **Aydın Oda Borsaları Çin Konsolosluğunu ağırladı**
- > Eximbank Aydın İrtibat Bürosu açıldı

*Tüccar, milletin
emeği ve üretimi
kıymetlendirmek
için eline ve
zekâsına
emniyet edilen
ve bu emniyete
liyâkat
göstermesi
gereken
adamdır. "*

K. Atatürk







AYDIN TİCARET BORSASI

AYDIN COMMODITY EXCHANGE

Dört ayda bir yayınlanır | Yıl: 8 | Sayı: 23 | Ağustos 2018 | Ücretsizdir.

İMTİYAZ SAHİBİ
Aydın Ticaret Borsası Adına
Fevzi ÇONDUR

Genel Yayın Yönetmeni
Neslihan KOÇ

Yazı İşleri Müdürü
Duygu ÖDENİR TÜKEL

Yazı İşleri Kurulu
Fevzi ÇONDUR
Cengiz ÜLGEN
Yakup ER
Abdülkadir YILDIZ
Kazım GÜNAYDIN

İletişim Adresi
Ata Mahallesi Denizli Bulvarı No: 18
09010 Efeler/AYDIN

Telefon
0256 211 50 00 / 0256 211 61 45

Faks
256-211 63 15

Web
www.aydinticaretborsasi.org.tr

Mail
info@aydinticaretborsasi.org.tr
dodenir@aydinticaretborsasi.org.tr

Sosyal Medya
facebook.com/aydin.ticaretborsasi
twitter.com/AYDINBORSA09

Basım Yılı
2018

Basım ve Grafik Tasarım
İTİMAT OFSET & FORM
Ata Mahallesi, Toptan Gıda Çarşısı,
Öz Aydın Gıda Paketleme Sitesi, Gıdacılar Bulvarı
B/Blok No:19 Efeler / AYDIN
Tel: 0.256 231 12 33 - 215 01 40

Aydın Ticaret Borsası Dergisi
Aydın Ticaret Borsası'nın ücretsiz yayınıdır. Dört(4) ayda bir
yayınlanır. Dergideki yazı ve fotoğraflar kaynak gösterilerek
kullanılabilir. Reklam içeriklerinden reklam verenler sorumludur.

İçindekiler

- 04 AYTB Laboratuvar Hizmetleri - Bahri Erdel
- 05 Marka Kavramı - Fevzi Çondur
- 06 ATB'den Büyükşehir Belediye Başkanı Çerçioğlu'na Ziyaret
- 06 Aydın ve Söke Ticaret Borsası'ndan Müşterek Toplantı
- 07 Aydın Ticaret Borsası Olivtech Fuarında Yerini Aldı
- 08 ATB'den Cumhuriyet Başsavcısı Tüten'e Ziyaret
- 08 Aydın Ticaret Borsasından Nazilli Ticaret Borsasına Ziyaret
- 09 Kardeş Borsalar Olivtech'te Bir Araya Geldi
- 10 ATB İSTİB İftar Yemeğine Katıldı
- 10 Türk Kadınlar Birliği Aydın Şubesi'nden ATB'ye Ziyaret
- 11 TOBB 74. Genel Kurulu Gerçekleşti
- 12 İleri Düzey Tadım Eğitimi Gerçekleştirildi
- 13 ATB'de Liderlik Eğitimi Gerçekleştirildi
- 14 2. Uluslararası Darbe Sempozyumu
- 14 ATB Bayramlaşma
- 15 Makale: Doğal Zeytinyağında Hile ve Tağşiş - Doç.Dr. Zir. Müh. Harun Dıraman
- 20 Aydın Ticaret Borsası'ndan İlk Taze "Aydın İnciri" Vali Köşger'e
- 20 Cumhuriyet Başsavcısı Tüten'den ATB'ye Ziyaret
- 21 Şifa Kaynağı İncir Tezgaha İndi
- 22 Vergi Borçlarında Büyük Yapılandırma
- 24 TOBB Başkanı Hisarcıkloğlu'nun Kadın Girişimciler ile Ticaret Bakanı'na Ziyareti
- 25 Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger Başkanlığındaki Heyet Manisa'da
- 26 Aydın Ticaret Borsasından Milletvekillerine Ziyaret
- 27 Aydın Ticaret Borsası'ndan Hisarcıkloğlu'na Ziyaret
- 28 "Aydınlı üretici incirde yaşadığı sıkıntıyı pamukta yaşamıyor" Fevzi Çondur
- 29 İstanbul'da "Aydın Zeytinyağına" Yoğun İlgi
- 32 Makale - Kuru İncirde Kurutma ve Depolama
- 37 Aydın'ın Yeni Hükümetten Öncelikli Talebi Çıldı
- 38 Aydın'da Sezonun İlk Kuru İnciri Borsaya Teslim Edildi
- 40 Aydın Milletvekili Mustafa Savaş'tan Müjde Üstüne Müjde
- 42 ATB AB Projeleri Sergisinde Gerçekleştirdiği Projelerini Anlattı
- 43 Pamukta Rekolte İyi
- 44 Aydın Oda Borsaları Çin Konsoloslukunu Ağırladı
- 46 Eximbank Aydın İrtibat Bürosu Açıldı
- 48 Başkan Çondur 2018/2019 Sezonu Ege Bölgesi Kuru İncir Rekoltesini Değerlendirdi
- 49 Efeler Belediye Başkanı Özakcan'dan ATB'ye Ziyaret
- 49 ATB'de Bayramlaşma
- 50 Elde Kalan Kurbanlıkların Et Ve Süt Kurumu Tarafından Alınması
- 51 İncir, İhracatta Kayıstı Geçti
- 51 Ege Bölgesi Oda/borsa Başkanları TOBB'da Buluştu
- 52 Basında Borsa

Sorunlarınız analizlerimiz ile çözüm bulur...

AYTB LABORATUVAR HİZMETLERİ A.Ş.

AYDIN TİCARET BORSASI GIDA ve ATIK SU KONTROL LABORATUVARLARI



- Şirketimiz, gıda kontrol analizleri, anahtar teslim laboratuvar kurulumu ve ISO 17025 Laboratuvar Akreditasyonu konusunda danışmanlık hizmetleri vermektedir.
- Laboratuvarımız KOSGEB veri tabanında olup laboratuvar analizleri konusunda %50 destek sağlamaktadır.
- Su ve Atık Su Laboratuvarımız Çevre ve Orman Bakanlığının feferans laboratuvarıdır.
- Tüm gıda ve çevre analiz laboratuvarlarımız TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.
- AYTB Aydın Zeytinyağı Analiz Laboratuvarı IOC-INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL tarafından yetkilendirilmiş konsey laboratuvarıdır.



- Pestisit sebzelerden, meyvenizden ve bedeninizden uzak dursun.
 - Gıda kaynaklı mikrobiyolojik zehirlenmelere maruz kalmayın ve gıdaların mikrobiyolojik yüklerini bilerek piyasaya arz edin.
 - Kullandığınız su arıtmanız doğru, güvenilir ve çevreyle dost olarak çalışsın
 - Zeytinyağlarınızı kalitesinden emin olarak ve doğru tedarik edin
 - Aflatoksinsiz olduğundan emin olarak ürünlerinizi satın alın
 - Gıdalarınızın etiket bilgilerinden, mineral içeriklerinden veya ağır metal değerlerinden emin olun.
 - Girdiğiniz havuz sularının güvenilirliğinden emin olun.
- Doğru enerji değeri mi yazılmış? Protein, karbonhidrat, yağ değerleri gerçek mi?
Gerçekten katkısız mı yada trans yağ yok mu?
Sorularıyla kafanız karışmasın diye,

BİZ VARIZ!

SORUNLARINIZ ANALİZLERİMİZ İLE
ÇÖZÜM BULUR...



AYTB Aydın Laboratuvarları A.Ş.

Ata Mah. Denizli Bulvarı No:18 Kat:3 A/Blok Efeler/AYDIN

T: 0256 211 61 43 / 126 F: 0256 211 01 88

info@aytblog.com



www.aytblog.com

AYTB Laboratuvar Hizmetleri A.Ş Aydın Ticaret Borsası Özel Gıda ve Çevre Kontrol Laboratuvarları 2002 yılında kurulmuş olup TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, TC. Sağlık Bakanlığı, TC. Çevre Bakanlığı, TC. Ekonomi Bakanlığı, TC. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı yetkileri ile çalışmalarını yürütmektedir. Uluslararası arenada ise International Olive Council (IOC)'nin listesinde yer alan sayılı laboratuvarlardan biri olarak zeytinyağı sektörüne hem duysal hem kimyasal analizler konusunda destek vermektedir.

AYTB Aydın laboratuvarları incir ihracatına yönelik olarak tek birim halinde kurulmuş ve zaman içerisinde hızlı bir gelişim göstererek 6 birime ulaşmıştır.

Yaklaşık 450 parametre analiz ile tüm Türkiye geneline hizmet veren laboratuvarımız gerekli olan bütün parametrelerde TÜRKAK'dan akreditedir. Türkiye'nin ilk akredite laboratuvarlarından biri olan laboratuvarımız ilk akreditasyonunu Alman Akreditasyon Kurumu DAR/DAP dan almıştır. Gıda analiz laboratuvarımızda gıdaların tüm analizleri yapılmakta olup müşteri portföyünü ihracatçılar, otel ve catering firmaları, gıda fabrikaları, ulusal market zincirleri oluşturmaktadır. Çevre Analiz Laboratuvarımız hem Çevre Bakanlığı'nın hem de Sağlık Bakanlığı'nın referans laboratuvarıdır. Ayrıca KOSGEB veri tabanında yer alarak yapılan analizlerde müşterisine %50 devlet desteği sağlamaktadır. Başlangıçta yerel düzeyde hizmet verirken son 3 yıldır tüm ülke genelinde söz sahibi olan bir laboratuvar konumuna yükselmiştir. 2005 yılından bu yana bünyesinde kurduğu danışman ekiple yine ülke genelinde anahtar teslim laboratuvar kuruluşu hizmeti ve akreditasyon danışmanlık hizmetini de başarıyla yürütmektedir. Gıda Kontrol Laboratuvarımızda bütün gıdaların (Meyve, sebze ve ürünleri, Bal, Zeytinyağı ve diğer

tüm yağlar, Et ve et ürünleri, Süt ve süt ürünleri, Un ve unlu mamülleri, su ürünleri, hazır yemek ve mezeler, tahıl, bakliyat ve ürünleri, Otel ve restoran mutfakları yemekleri, Konserveler v.b) ihracat analizleri, TSE ve/veya Türk Gıda Kodeksine uygunluk analizleri yapılmaktadır. Çevre Kontrol Laboratuvarımızda 2008 yılından beri bölgemizdeki oteller, yazlık siteler, belediyeler ve diğer işletmelerin ihtiyaç duyduğu su/atık su, kullanma suyu ve havuz suyu analiz hizmetini sunmaktadır.

Bu hizmeti ise Çevre Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı adına denetim ve resmi istek analizleri olarak gerçekleştirmektedir. Özellikle yazlık siteler ve Otellerin arıtma tesislerinin kontrolü ve yine otellerin havuz suyu analizleri bakanlık yerine tarafımızca yapılabilmektedir.

Müşteri gizliliği ve tarafsızlık ilkesiyle hareket eden laboratuvarımızda barkod sistemiyle çalışan raporlama programı kullanılmaktadır. Bu sistem sayesinde teknik personelin hangi firmalar ile çalışıldığını bilmesinin önüne geçilerek tarafsızlık ve gizlilik sağlanmıştır.

Laboratuvarımız müşteri memnuniyeti odaklı çalışmaktadır. Amacımız kaliteli hizmet vermektir. Bu nedenle de tüm analizlerimizde uluslararası geçerliliği olan akredite bir laboratuvar olmayı hedefledik. Müşteri memnuniyetine verdiğimiz önem nedeniyle Uluslararası arenada Zeytinyağında duysal analizler konusunda dünyanın en iyi 70 panelinden biri laboratuvarımızdır. Bu laboratuvarlar arasına Türkiye'den sadece 4 panel listeye girebilmiştir.

Yeterlilik Testleri bir laboratuvarın doğru ölçüm yaptığını gösteren en önemli kanıttır. Laboratuvarımız her yıl uluslararası yeterlilik testlerine katılarak bu testlerde tüm dünya laboratuvarları arasında her zaman ilk beşe girmeyi başarmıştır. Laboratuvarlar yeterlilik testlerine yaptığı analizlerin doğruluğunu kanıtlamak için her yıl mutlaka katılmak zorundadırlar. Ülkemizde



A. Bahri ERDEL
Meclis Başkanı

bu tarz yeterlilik testi düzenleyen kurum sayısı çok azdır. Laboratuvarımız bu eksikliği fark ederek yağ analizleri yeterlilik testi konusundaki boşluğu doldurarak her yıl bu çevrimi düzenlemektedir. Laboratuvarımız ülkemizde bu hizmeti veren 3 kurumdan biridir. Laboratuvarımız pek çok projede özellikle üniversite ve sosyal sorumluluk projelerinde bütün imkânlarını kullanarak destek vermektedir. Sosyal sorumluluk projelerinde bil fiil personel ile destek vererek halkımızın bilinçlenmesi için eğitimler vermektedir. Üniversite projelerinde ise konusunda uzmanlaşmış personelimiz ve analizlerimiz ile yayınlarında kullanacakları verilerin sağlanmasında görev almaktadır. AYTBA Aydın Laboratuvarları sayesinde ihracatçılarımız kalitesinden emin olduğu ürünleriyle uluslararası arenada daha iyi rekabet edebilecek, üreticilerimiz daha kaliteli gıda üretecek, halkımız daha sağlıklı ürün tüketecek ve gelecek nesillerimiz daha temiz bir çevrede yaşayabileceklerdir.

Saygılarımla

Marka kavramı ülkemizde oldukça yeni bir kavramdır. Şehirleri marka yapmak için sahip olduğu doğal tarihi, kültürel, yöresel değerleri, ticari vb. varlıklarının analizlerinin yapılması gerekmektedir.

Yapılan analizler neticesinde, şehrin üst düzey yöneticilerinin birlikte hareket ederek, marka şehirlerin yaratılmasında, belirlenen varlıkların tanıtımları için uzun soluklu bir yol planının oluşturulması gerekmektedir.

Marka kent olma yolunda şehrin en üst yöneticileriyle birlikte daha geniş bir katılımı ilçe belediye başkanlarının, İl Milletvekillerinin, Rektörün, Kalkınma Ajanslarının, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğine bağlı il/ilçe Oda ve Borsalarının, medyanın, sivil toplum kuruluşlarının işbirliği içerisinde hareket etmesi gerekmektedir. Şehrin Marka kent olmasıyla; fazla turist çekilmesi, yatırımların canlanması ve sonucunda şehrin kalkınmasını sağlamak, şehirde yaşayanlara ve ziyaretçilerine daha iyi bir hayat sunulacaktır. Yaşanan ilin marka şehir olması, getirisi en yüksek yatırımlardan biridir.

Borsa olarak Marka kent olma yolunda verilebilecek desteği değerlendirdiğimizde, marka değeri yüksek yöresel ürünler ile marka değeri yüksek bir kentten bahsedebiliriz. Coğrafi işaretleme sistemi ile söz konusu yöresel ürünler şehrin markası haline gelerek, bunun yanı sıra etkin tanıtımlarla önemli iktisadi kazanımlar sağlanabilecektir. Dünyada birçok ülkede coğrafi işaretli ürünler çok eskiden önem kazanmasına rağmen ülkemizde son yıllarda farkındalık kazanmıştır. 2014 yılında Borsamız tarafından Aydın Kestanesi Coğrafi İşareti alınmış, 'Aydın kestanesi' coğrafi işareti için 8 Eylül 2015 tarihinde

"TR-PDO-0005-01362 referans numarasıyla AB Komisyonu'na müracaat yapılmıştır. Açılan sürecin sorunsuz tamamlanması halinde, Aydın Kestanesi dünya pazarlarında daha fazla talep görecektir. Ayrıca Aydın Çam Fıstığı (Künarı), Aydın Zeytinyağı, Aydın Memecik Zeytini, Yamalak Sarısı (Kabası), Cincin Karpuzu için çalışmalarımız devam etmektedir.

Yerel kalkınma potansiyelini harekete geçirmek, bölgesel gelişmeyi hızlandırmak amacıyla, ilimiz ekonomisinde önem arz eden kuru incir, zeytin ve zeytinyağı ile iştigal eden üyelerimizin marka tanınırlığını, rekabet güçlerini arttırma, pazarlama kapasitelerini geliştirmek, uluslararasılaşmalarına katkı sağlamak adına, Borsamız ve güçlü ortaklarımızın destekleri ile birçok projelerimiz yürütülmüştür.

Aydın; tarım, turizm, sanayi, doğal tarihi, kültürel, yöresel değerlerin bir arada bulunduğu, Türkiye'nin en gelişmiş bölgelerinden olan Ege'de bulunmakta ve Ülkemizin kalkınmasında, rekabetçi dünya ekonomisi içindeki yerini almasında önemli bir işleve ve potansiyele sahiptir. Aydın sahip olduğu potansiyeli ile Türkiye'de marka kent olma yolunda, çoğu özelliğe sahip bir kenttir.



Fevzi ÇONDUR
Yönetim Kurulu Başkanı

Aydın'ın marka kent olması noktasında, marka değeri yüksek olan yöresel ürünlerimiz için Borsamız üzerimize düşen ne görev varsa, büyük bir çaba ve gayretle yerine getirmeye hazırız.

Saygılarımla



ATB'DEN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI ÇERÇİOĞLU'NA ZİYARET



Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel ve Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ile beraberindeki heyet, Aydın Büyükşehir Belediye Başkanı Özlem Çerçioğlu'nu makamında ziyaret etti. Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Aydın Ticaret Borsası'nın çalışmalarından ve planlanan faaliyetlerinden

bahsederek, sektörlere yönelik çalışmaların ve birlikteliğin devamını diledi.

Aydın Büyükşehir Belediye Başkanı Özlem Çerçioğlu, Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve beraberindeki heyeti ağırlamaktan duyduğu memnuniyeti dile getirerek, birlik ve beraberlik içerisinde çalışmaların devam

edeceğini ifade etti.

Ziyarete Aydın Ticaret Borsası, Meclis Başkan Yrd. Rıza Uyar ve Ahmet Şenel, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Abdülkadir Yıldız, Meclis Üyesi Ali Çevik, Mustafa Akdam, Cihan Can, Erkan Aslan, Mehmet Ali Avcu, Adem Türkmen ile Genel Sekreter Neslihan Koç katılım sağladı.

AYDIN VE SÖKE TİCARET BORSASIN'DAN MÜŞTEREK TOPLANTI

Aydın ve Söke Ticaret Borsası meclisleri müşterek toplantısı Söke Ticaret Borsası ev sahipliğinde gerçekleşti. Toplantıda il ve ilçe adına neler yapılabileceği, ortak yapılabilecek projelerin istişaresinde bulunularak, piyasadaki gelişmeler hakkında sorun ve çözüm önerileri görüşüldü. Gerçekleşen müşterek meclis

toplantısına; Meclis Başkanları Ali Özdericioğlu A. Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanları A. Nejat Sağel, Fevzi Çondur, Meclis Başkan Yardımcıları Hüsnü Tuntaş, Ahmet Şenel

ve Rıza Uyar, Meclis Üyeleri Fahri Semerci, Şefik Akarsu, Adem Türkmen, Erkan Aslan, Mustafa Akdam, Cihan Can, Mehmet Ali Avcu, Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyeleri Hasan Salbaş, Adil Candal, Muzaffer Turgut Kayhan, Abdülkadir Yıldız, Söke Ticaret Borsası Disiplin Kurulu Başkanı Bertan Balçık, Disiplin Kurulu üyeleri Ümit Tor, Celal Dilber, Buğra Önal ve Genel Sekreterler Yalçın Ateş ve Neslihan Koç katılım sağladı.



AYDIN TİCARET BORSASI OLIVTECH FUARINDA YERİNİ ALDI

Bu yıl 8. si gerçekleşen Olivtech 2018 “Gurme İzmir” Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarında Aydın Ticaret Borsası Yerini Aldı

8. Olivtech 2018 “Gurme İzmir” Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı Aydın Ticaret Borsası standında Borsa

üyelerinin markalı zeytin, zeytinyağı, zeytinyağlı sabun ürünlerinin tanıtımının yanı sıra, yerli ve yabancı

ziyaretçilere Uluslararası Zeytin Konseyi (International Olive Council / IOC) tarafından akredite olan Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli

Uzmanları tarafından 09-12 Mayıs 2018 tarihleri arasında fuar süresince zeytinyağı tadımı yaptırılarak, kaliteli

zeytinyağında olması gereken özellikler hakkında bilgiler verilecek.

“Türkiye’de kişi başına düşen zeytinyağı tüketiminin ve zeytinyağı markalarının arttırılması gerekiyor”

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur yaptığı açıklamada; Türkiye’de kişi başına düşen zeytinyağı tüketiminin ve zeytinyağı markalarının daha da arttırılması gerektiğini ifade ederek, zeytinyağı üreticisi beş büyük ülke içinde yer almamıza rağmen, diğer üretici ülkelerle karşılaştırıldığında, halen kişi başına tüketim miktarı 1,5 - 2 kg gibi son derece düşük seviyededir. Bu rakam bazı ülkelerde

ortalama 22 kg.'a ulaşmaktadır. Ülkemizde zeytinyağı tüketimi, ağırlıklı olarak üretim bölgeleri olan Ege, Marmara ve Akdeniz Bölgelerinde yoğunlaşmaktadır. İç ve Doğu Anadolu’da bu oran yok denecek kadar az ve zeytinyağı adı altında başka yağlar tüketilmektedir. Uluslararası Zeytin Konseyi

(International Olive Council / IOC) tarafından akredite olan Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli uzmanlarımız, fuar süresince

tüketicilerle birebir görüşerek, tüketicilere kaliteli zeytinyağını nasıl ayırt edebileceklerini, tadım yaptırarak anlatacaklardır.

Tüketicilerimi z tadım konusunda bu şekilde bilinçlendirildiği takdirde hem tüketim arttırılabilir, hem de taşış bir nebze de

olsa minimize edilebilir. Amacımız “bilinçli bir tüketici kitlesi oluşturarak, ülkemizde düşük olan zeytinyağı tüketiminin arttırılmasıdır.” İfadelerine yer verdi. **OLIVTECH, fuarı Zeytinyağı sektörü adına kıymetli bir fuardır**

Zeytin ve zeytinyağı üretim zincirindeki önemli firmaların katılımcı olduğu, yerli ve yabancı alıcı ve satıcıların bir araya geldiği, önemli iş bağlantıları yapma imkânı sunan OLIVTECH, fuarı Zeytinyağı sektörü adına kıymetli bir fuardır. Emeği geçenlere teşekkür ediyor, fuarda yer almaktan mutluluk duyuyoruz. İfadelerine yer verdi.

OLIV TECH

8th ZEYTİN, ZEYTİNYAĞI, SÜT ÜRÜNLERİ, ŞARAP VE TEKNOLOJİLERİ FUARI
Olive, olive oil, dairy products, wine & technologies fair



olivtech.izfas.com.tr



ATB'DEN CUMHURİYET BAŞSAVCISI TÜTEN'E ZİYARET

Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel ve Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ile beraberindeki heyet Aydın Cumhuriyet Başsavcısı Kasım Tüten'i makamında ziyaret etti.

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Aydın Ticaret Borsası hakkında bilgilendirmede bulunarak, gerçekleşen ve planlanan faaliyetlerinden söz ederek, görevlerinin hayırlı olması temennisini iletti. Aydın Cumhuriyet Başsavcısı Kasım Tüten, Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve beraberindeki heyeti ağırlamaktan duyduğu memnuniyeti dile getirerek,



ziyaretleri için teşekkürlerini ifade etti. Ziyarete Aydın Ticaret Borsası, Meclis Başkan Yrd. Rıza Uyar ve Ahmet Şenel, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu

Üyesi Abdülkadir Yıldız, Meclis Üyesi Ali Çevik, Mustafa Akdam, Cihan Can, Erkan Aslan, Mehmet Ali Avcu, Adem Türkmen ile Genel Sekreter Neslihan Koç katılım sağladı.

AYDIN TİCARET BORSASINDAN NAZİLLİ TİCARET BORSASINA ZİYARET

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve beraberindeki heyet Nazilli Ticaret Borsası yeni yönetimine hayırlı olsun ziyaretinde bulunarak başarılar diledi. Gerçekleşen ziyaret için memnuniyetlerini dile getiren Nazilli Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Nurettin Kırlioğlu teşekkürlerini iletti.

Yapılan görüşmede, kurumlar tarafından gerçekleştirilen ve planlanan çalışmalara ilişkin değerlendirmeler yapılarak, karşılıklı fikir alışverişinde bulunuldu.

Ziyarete Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel, Meclis Başkan Yrd. Ahmet Şenel, Yön. Krl. Bşk. Yrd. Cengiz Ülgen, Meclis

Üyesi Mustafa Akdam ve Rıza Uyar ile Genel Sekreter Neslihan Koç katılım sağladı.



KARDEŞ BORSALAR OLIVTECH'TE BİR ARAYA GELDİ

Bu yıl 8. si gerçekleşen Olivtech 2018 “Gurme İzmir” Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarında yerini alan Aydın Ticaret Borsası standına İstanbul Ticaret Borsası heyeti ziyarette bulundu. İstanbul Ticaret Borsası Heyetinde; Yön. Krl. Başk. Yrd. İlhan Koyunseven, Yönetim Kurulu Üyesi Alaattin Altuntaş, Zeki Aslan, Mehmet Beşir Kılınç, Meclis Üyesi Orhan Özdemir, Osman Berberoğlu yer aldı. İstanbul Ticaret Borsası Heyetini Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yrd. Rıza Uyar, Yön. Krl. Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Abdülkadir Yıldız, Meclis Üyesi Mustafa Akdam, Mehmet Ali Avcu karşıladı. İstanbul Ticaret Borsası heyetine; Uluslararası Zeytin Konseyi (International Olive Council / IOC) tarafından akredite olan Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli uzmanı Aysun Uğur tarafından zeytinyağı tadımı yaptırılarak, kaliteli zeytinyağında olması gereken özellikler hakkında bilgiler verildi. Kardeş Borsalar Olivtech 2018 “Gurme İzmir” Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarında yer alan standları gezerek, bilgi aldılar. Aydın Ticaret Borsası Heyeti kardeş Borsaları İstanbul Ticaret Borsası'nın ziyaretinden duyduğu memnuniyeti dile getirerek, kurumlar arasında işbirliği ve birlikteliğin önemini vurguladı. İstanbul Ticaret Borsası heyeti, Aydın Ticaret Borsasına teşekkürlerini ilettiler.



ATB İSTİB

İFTAR YEMEĞİNE KATILDI

İstanbul Ticaret Borsası tarafından organize edilen iftar yemeğine ATB Meclis Başkan Yrd. Rıza Uyar, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Kazım Günaydın ve Meclis Üyesi Mehmet Ali Avcu katılım sağladılar.



TÜRK KADINLAR BİRLİĞİ AYDIN ŞUBESİ'NDEN ATB'YE ZİYARET

Türk Kadınlar Birliği Aydın Şubesi Başkanı Yıldız Saray ve Üyeler Birsan Seyrek, Nazan Yıldırım, Hatice Bosnalı, Berrin Paksoy ve Zuhal Pekaydın, Aydın Ticaret Borsası Başkanı Fevzi Çondur'a hayırlı olsun ziyaretinde bulundu.

Türk Kadınlar Birliği Aydın Şubesi Başkanı Yıldız Saray; başkanlık döneminizin hayırlı ve verimli geçmesini diliyoruz, ifadelerine yer verdi.

Aydın Ticaret Borsası Başkanı Fevzi Çondur, Aydın'ımızın çağdaş yüzünü gösteren kadınlarımızın başarılarının sürekliliğini dileyerek, nazik ziyaretiniz için teşekkür ediyoruz. İfadelerine yer verdi. Türk Kadınlar Birliği Aydın Şubesi Başkanı ve üyelerini Meclis Başkanı A.Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Bşk. Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Abdülkadir Yıldız, karşıladı.





TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ'NİN (TOBB) 74. GENEL KURULU GERÇEKLEŞTİ AYDIN TİCARET BORSASI YÖNETİM KURULU BAŞKANI FEVZİ ÇONDUR TİCARET BORSALARI KONSEYİNDE

Türkiye Odalar Borsalar Birliği'nin (TOBB) 74. Genel Kurulu TOBB Ekonomi ve Teknoloji Üniversitesi'nde geniş bir katılımı ile gerçekleştirildi. TOBB Başkanı M. Rifat

yurtdışındaki lobisiydi. Eskiden kapısından dahi giremediğimiz küresel iş örgütlerinin tamamında artık söz sahibi olduk. Özel sektörümüzün çıkarlarını tüm dünyada savunan bir camia

dedi.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği 74. Genel Kuruluna Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı / TOBB Delegesi A. Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı/ TOBB



Hisarcıklıoğlu burada yaptığı konuşmada iş dünyası olarak kendilerine güvendiklerini belirterek, “Hedeflerimiz büyük. Türkiye sadece bölgesinin değil, dünyanın ekonomik devi olacak” dedi.

Başarıya ulaştıracak esas gücün birlik ve beraberlikten geçtiğini bildiren TOBB Başkanı Hisarcıklıoğlu, “Bu süreçte 4 ana meseleye odaklandık. İlk olarak Oda ve Borsalarımızın gücünü ve kapasitesini artırdık. Odaklandığımız ikinci konu, özel sektörümüzün

haline geldik. Üçüncü önceliğimiz, ülke meselelerinde inisiyatif almak oldu. Dördüncü olarak, Türkiye'nin zenginleşmesi için fikir ürettik, proje ürettik”



Delegesi Fevzi Çondur, Meclis Başkan Yrd. / TOBB Delegesi Rıza Uyar, Yönetim Kurulu Başkan Yrd./ TOBB Delegesi Cengiz Ülgen, Meclis Üyesi/ TOBB Delegesi Ali Çevik ile Genel Sekreter Neslihan Koç katıldılar.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin (TOBB) 74. Genel kurulunda Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur 30 kişiden oluşan Ticaret Borsaları Konseyi Üyeliğine seçildi.

İLERİ DÜZEY TADIM EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ



Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli Alman Paneller Birliği Başkanı Sayın Dieter Oberg ile bir ilke imza attı!
 AYTb Tadım Paneli 4. TEMEL EĞİTİMLERİNİ Adnan Menderes Üniversitesi "ADÜSEM" ile tamamladıktan sonra ilk İLERİ DÜZEY TADIM EĞİTİMLERİNİ uluslararası düzeye taşıdı! İLERİ DÜZEYİ EĞİTİME temel eğitimi alanlar içerisinde 20 kişi katıldı. Uygulamalara Zetay Tarım Hayvancılık İmalat Sanayi ve Ticaret A.Ş. de devam edildi.



AYDIN TİCARET BORSASI ÜYE TALEPLERİ DOĞRULTUSUNDA “LİDERLİK EĞİTİMİ” GERÇEKLEŞTİRDİ



Aydın Ticaret Borsası Toplantı Salonunda “Liderlik Eğitimi” başlığı altında Eğitimci İlker Kaldı tarafından; Liderlik İçin Temel Yaklaşım: Kendini ve Çevresini Tanımak; Johari Penceresi, Davranışları Analiz Edebilmek, Davranışları Öngörebilmek, İki Temel Liderlik Davranışı; İyi Geçinmek, Öne Geçmek, Liderliğin Ayırt Edici Yönü: İlham Vermek – Geliştirmek; Çok Boyutlu Liderlik, Liderlik ve Güven; Kendine Güven Duymak, Güvenilir Olmak, Başkanlarına Güven Duymak, Liderlik için yeni yaklaşımlar, 21. Yüzyıl İçin 7 Tüp Bilinç, 7 Tüp Lider, Y ve Z Kuşaklarına Liderlik Yapabilmek Machiavelli'nin Açmazı: Güçlü Olan mı, Sevilen mi İyi Liderdir? konularında eğitim gerçekleştirildi.

Üyelerin ve Aydın Ticaret Borsası personelinin katılımıyla gerçekleşen eğitim sonrasında açıklamada bulunan Aydın Ticaret Borsası



Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur; Üyelerinin talepleri doğrultusunda oluşturulan eğitim planı çerçevesinde eğitimlerin devam edeceğini katılımcılara ve Eğitimci İlker Kaldı'ya teşekkürlerini ilettiler.

Eğitimden memnun ayrılan katılımcılar, Denizli Abigem tarafından onaylı katılım belgesi almaya hak kazandı.

2. ULUSLARARASI DARBE SEMPOZYUMU

Geçmiş dönem T.C. Ekonomi Bakanı Nihat Zeybekci'nin katılımlarıyla , Adnan Menderes Üniversitesi (ADÜ) tarafından düzenlenen 2. Uluslararası Darbe Sempozyumu programına Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A.Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen katılım sağladı.



BAYRAMLAŞMA

Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A.Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Meclis Bşk. Yrd. Rıza Uyar, Yönetim Kurulu Bşk. Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Abdülkadir Yıldız, Meclis Üyesi Erkan Aslan ve Mehmet Ali Avcu, Aydın Ticaret Borsası Personeli ile bayramlaştı.



DOĞAL ZEYTİNYAĞINDA HİLE ve TAĞŞIŞ

Natürel zeytinyağı sadece fiziksel (presleme, santrifüjleme ve perkolasyon) yöntemleri ile elde edilen, bünyesinde taşıdığı eşsiz antioksidan maddeler (fenolik bileşikler, tokoferol ve diğer aromatik maddeler) ile birlikte yüksek düzeydeki tekli doymamış yağ asidi (oleik asit) içeren ve yüksek oksidatifstabiliteye (raf ömrüne) sahip olan doğal bir meyve yağı (veya yağlı meyve suyu) dır. Bu tanıma göre rafine ve riviera olarak bilinen zeytinyağı türleri ve pirina yağı natürel zeytinyağı sınıfına girmezler (1,2).



Doç. Dr. Harun DIRAMAN

Ziraat Mühendisi



Çağlar boyu Akdeniz insanlarının beslenmesinde –kısacası Akdeniz Diyeti'nin– ana bitkisel yağ kaynağını oluşturan ve sağlıklı beslenmenin simgesi olan natürel zeytinyağı bu gün artık dünyanın farklı mutfaklarında farklı bir lezzet kaynağı olarak artarak yer almaktadır. Bu nedenlere bağlı olarak natürel zeytinyağı hile sahteciliğe en çok maruz kalan tarım ürünlerinden biridir. Beslenme fizyolojisi açısından (kalp hastalığı riskinin azaltıcı, iyi huylu kolesterolü (HDL) yükseltici, kötü huylu kolesterolü (LDL) azaltıcı ve bazı kanser türlerine karşı koruyucu etkisinden dolayı) sağlıklı bir yağ kaynağı ve fonksiyonel gıda olarak taşıdığı önem ile birlikte sahip olduğu üstün duyuşsal nitelikleri natürel zeytinyağına uluslararası ticarete de son derece artan bir talep ile ekonomik bakımdan büyük bir değer kazandırmaktadır (1).

Natürel zeytinyağında sahtecilik olarak tanımlanan tağşış ve hileler günümüze özgü yeni problemler değildir. Amerikalı yazar Tom Mueller'in 2012 yılında yazdığı “Sızma zeytinyağının görkemli ve skandallarla dolu dünyası” şeklinde çevirebileceğimiz (Extra Virginity: The Sublime and Scandalous World of Olive Oil) adlı kitabında 5000 yıllık Eski Sümer (Suriye'de Ebla antik kentinde 1980'li yıllarda bulunan) tabletlerinde bile zeytinyağında tağşış yapıp yapılmadığını anlamak için resmi görevlilerin faaliyet gösterdiğini anlatmaktadır. Bu çalışmada natürel zeytinyağındaki hile ve tağşışların kaynakları ve belirleme yöntemleri kısaca anlatılacaktır (3).



Natürel Zeytinyağında Tağşiş ve Hile Kaynakları

Tağşiş nedir?

Öncelikle altına bakır karıştırma ve saflığını bozma anlamına gelen veya kıymetli bir şeyi kıymetsiz bir şey ile karıştırma anlamına gelen ekonomik anlamlı bir sözcüktür (ingilizce karşılığı: adulteration). Günümüzde kağıt para kullanıldığı için genelde gıda alanında yapılan olumsuz eylemleri kapsar. Örneğin, dana etine tavuk eti karıştırmak, peynir ve tereyağına nebati yağ karıştırmak, natürel zeytinyağına farklı bitkisel yağ ilave etmek ve süte su katmak gibi aktiviteleri içeren bir eylemdir. Hile kelime anlamı itibarı ile, birini aldatmak, yanıltmak için yapılan düzen, dolap, oyun, desise, entrika demek olup, herhangi bir çıkar sağlamak için bir şeye aynı cinsten değersiz bir şey katma anlamına da gelir (ingilizce karşılığı: fraud).



Natürel zeytinyağı bitkisel orijinli bir yağ olduğundan en önemli tağşiş ve hile kaynakları da bitkisel kökenli olup bunları iki ana grupta toplamak mümkündür (1):

A. Zeytinyağının kendi türevleri olan ve hile amacıyla kullanılan yağ kaynakları

Bu durumu hile olarak tanımlamak daha uygun olacaktır. Çünkü yapılan işlem zeytinin kendi orijininden gelmektedir (1).

1. İkinci ekstraksiyon zeytinyağları: Presleme, santrifüjleme veya perkolasyon yöntemlerinden herhangi biri ile zeytinlerden yağ fazı elde edildikten sonra diğer iki faz pirina (yağlı zeytin posası) ve karasu ile birlikte toplam üç faz açığa çıkmaktadır. Karasuyun olumsuz çevresel etkisini azaltmak amacıyla ilk defa 1992 yılında İspanya'da zeytinyağı sektöründe kullanılan iki fazlı sistemde ise yağ ve sulu pirina elde edilmiştir. İki veya üç fazlı kontinü sistemlerden açığa çıkan pirinada kalan (% 4 – 10) yağı, ekonomik açıdan geri kazanmanın yolu, mekanik yöntemlerle (dekantörde) gerçekleştirilen ikinci ekstraksiyondur. Bu sistem, birinci ekstraksiyon (natürel zeytinyağın elde edilmesi) sonucu açığa çıkan

pirinanın tekrar malaksöre gönderilerek ikinci bir malaksasyon ve sonra dekantörde santrifüjleme işlemine tabi tutularak, aynı zeytin hamurundan daha fazla, fakat birinci ekstraksiyon yağından farklı karakterde bir zeytinyağı elde edilme işlemidir. Bu yağlar taze pirinadan bekletmeden doğrudan fiziksel yöntemlerle elde edildiğinden dolayı natürel zeytinyağı sınıfına dahil edilirken, beklemiş pirinalardan elde edilenler pirina yağı özelliği göstermektedir. Bu sistem ilk defa 1992 yılında İspanya'da iki fazlı kontinü sistemin yaygınlaşmaya başlamasıyla zeytinyağı üretiminde ortaya çıkmış ve oradan diğer üretici ülkelerde ekonomik açıdan sağladığı yarar nisbetince görülmeye başlamıştır (1).

2. Rafine zeytinyağı, kolon sızması veya riviera zeytinyağı: Rafine zeytinyağı, yüksek asitli – peroksit sayısına sahip veya doğrudan tüketime elvermeyecek kadar duyusal kusurlu ham (lampant zeytinyağı) yağlarının fiziksel veya kimyasal yöntemlerle yapılan rafinasyonu sonucu elde edilmektedir. İşlemler sonucunda elde edilen rafine zeytinyağına tat, aroma ve biraz dayanıklılık vermek amacıyla bir miktar (% 1 – 10 arasında) natürel sızma zeytinyağı ilavesiyle de riviera

adı ile bilinen zeytinyağı çeşidi üretilmektedir. Ayrıca son yıllarda natürel sızma zeytinyağında serbest yağ asitliğinin %'den % 0.80'e indirilmesi sonucunda, asitliği % 1 – 1.2 civarındaki natürel zeytinyağlarının deodorizasyon ile asitlik düzeyini sızma kategorisine indirmek mümkün olmaktadır. Bu yağların adı kolon sızması olarak bilinmektedir. Bu yağlara da az bir miktar (% 10 -20 civarı) sızma zeytinyağı ilave edilerek hile yapılmaktadır. Bu yağlar aslında natürel sızma değil bir çeşit deodorize yağ (kolon yağı) dır (1).

3. Rafine pirina yağı veya yemeklik pirina yağı: Rafine pirina yağı yüksek asitli - peroksit sayısına sahip ham pirina yağlarının fiziksel veya kimyasal yöntemlerle yapılan rafinasyonu sonucu üretilmektedir. Rafine pirina yağına bir miktar (% 1 – 10 arasında) yemeklik kalitede natürel zeytinyağı ilavesiyle yemeklik rafine pirina yağları elde edilmektedir (1).

Zeytin orijinli bu üç farklı yağ kaynağının farklı oranlarda natürel zeytinyağlarına kar etmek amacıyla ilavesi ekonomik anlamda en önemli hile kaynağını teşkil etmektedir.



B. Diğer bitkisel tohum ve meyve yağları

Bu kısımdaki işlemler taşıyıcı olarak tanımlanır. Çünkü natürel zeytinyağına kendi cinsinden olmayan bitkisel kökenli tohum veya meyve yağları katılmaktadır.

1. Tohum yağları (kolza [kanola], [orta-yüksek oleik asitli] ayçiçek, soya, pamuk, mısır, yerfıstığı, hardal, susam, haşhaş vs),
2. Bitkisel rafine karışım yağlar,
3. Fındık yağı,
4. Avokado yağı (özellikle Pasifik orijinli olan bu meyvenin yağının temel gliseridik yapısı, fenolik bileşenleri ve renk maddeleri zeytinyağına çok benzemektedir. Bu gün için ekonomik olarak üretimi çok sınırlı olmakla birlikte, Yeni Zelanda'da avokado yağının butik üretimi yapılmaktadır. Bu bitkinin Akdeniz havzasında da kültürü yayılmaktadır) (1,2). Natürel zeytinyağına yapılan taşıyıcıları tespit etmek için kullanılabilecek yöntemleri iki ana grupta toplamak mümkündür.

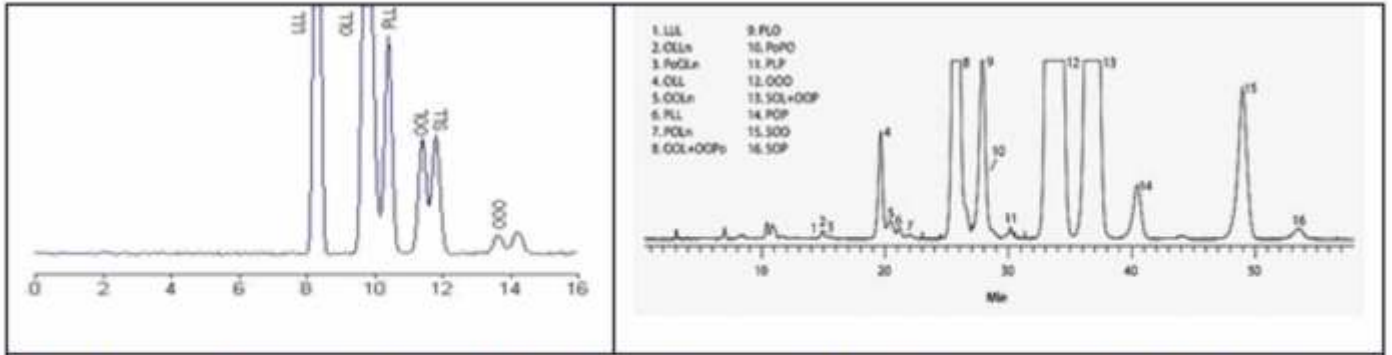
Natürel Zeytinyağındaki Taşıyıcı ve Hileleri Belirlemede Kullanılan Yöntemlere Kısa Bir Bakış

1. Kromatografik yöntemler: Bu yöntemde natürel zeytinyağları Kapiler Gaz Kromatografisi (Capillary GC) ve Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi (HPLC) ile analiz edilmektedir (2). Kapiler kolonlu GC 'de yapılan analizler ve hangi tip taşıyıcı ve hilelerin belirlenmesinde kullanıldığı şöyle sıralanabilir: yağ asitleri cis – trans izomerlerinin belirlenmesi (rafine zeytin/pirina yağlarının-özellikle toplam trans yağ asitleri ile- ve diğer bitkisel yağların tespiti), yağ asitleri etil metil esterleri toplamı (deodorize zeytin/pirina yağı veya kolon sızmasının tespiti), Steren (Stigmadien) analizi (rafine veya ham tohum yağları, rafine zeytinyağı ve pirina yağının taşıyıcı), Vaks (mumsu) maddelerin analizi (pirina yağı ilavesinin tespiti), Sterol analizi (diğer bitkisel – kısmen fındık yağı yağların tespiti). Yapılan bazı çalışmalar ile natürel zeytinyağına % 5-10 civarındaki bazı bitkisel tohum

yağlarının (ayçiçek, soya, kolza, hardal ve yerfıstığı yağları) ilavesi GC ile yapılacak yağ asitleri (bu bileşen her bitkisel yağ için karakteristiktir) analizi ile kolaylıkla belirlenebilmektedir. Yağ asitleri yapısı zeytinyağına benzeyen fındık, badem ve kabak çekirdeği yağı taşıyıcılarının belirlenmesinde yağ asidi profili analizinin etkili olamadığı da görülmüştür (4-6).

Natürel zeytinyağlarının Triasil Gliserol veya Trigliserit (TAG) analizleri Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi (HPLC) analiz yöntemiyle yapılmaktadır. Bu analiz yağların taşıdığı karakteristik trigliserit bileşenlerinin olması esasına dayanır. Zeytinyağındaki minortrigliseritler içinde en karakteristik olanı trilinolein (LLL) olup, bu değer hakkında resmi bir norm olmamasına karşın zeytinyağları için en fazla %1,5 olabilir. Özellikle trilinolein (LLL) düzeyi ve TAG bileşenlerine dayalı

hesaplanacak bazı parametreler, natürel zeytinyağına diğer bitkisel tohum yağları ile yapılacak taşıyıcı ve hileler için GC sonuçlarından daha dikkat çeken karakteristik bilgi kaynağı olduğu görülmüştür (4-7). Ancak son yıllarda HPLC ile yapılan bazı analitik çalışmalarda, natürel zeytinyağındaki tokoferol fraksiyonlarının (α ve γ tokoferol) fındık yağının kiyle miktar bakımından farklılık göstermesi, zeytinyağına fındık yağı taşıyıcının daha sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tesbiti konusunda ümit verici bir parametreyi de gündeme getirmiştir. Yapılan bu çalışmalarda fındıkta (toplam α ve γ tokoferol) düzeyi natürel zeytinyağına göre oldukça yüksek bulunmuştur. Kolon sızmasının belirlenmesinde HPLC 'de yapılan payro-feofitin analizlerinin de oldukça etkili olduğu ifade edilmektedir (1). Şekil 1 'de ayçiçek ve natürel zeytinyağlarına ilişkin tipik TAG kromatogramları gösterilmektedir.



Şekil 1. Ayçiçek yağına ait tipik TAG kromatogramı (solda), zeytinyağına ait tipik TAG kromatogramı

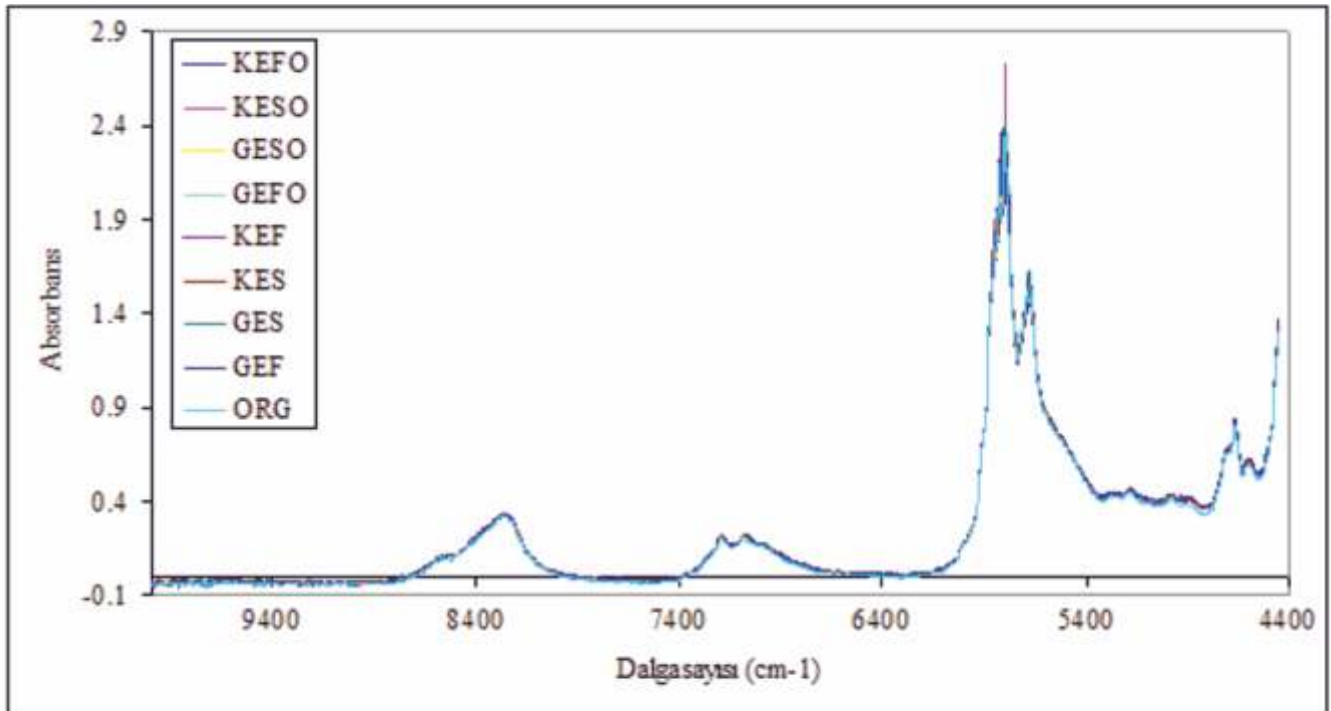
2.Spektroskopik Yöntemler: Bu kısımda öncelikle ilk bilinen yöntem natürel zeytinyağlarında kalite analizlerinde zorunlu olarak kullanılan Ultraviyodeki özgül soğurma derecesi veya özgül absorbanstır. Natürel zeytinyağlarına % 10 'dan fazla rafine edilmiş çeşitli tohum yağları, rafine zeytinyağı veya pirina yağı, ikinci ekstraksiyon zeytinyağı ve rafine fındık yağı ilavesi edildiğinde UV 232 nm ve 270nm'de ölçülen spektrofotometrik absorpsiyon değerlerinin genellikle limit değerlerinin üzerine yükselmektedir. Fakat bu yöntem her zaman taşış ve hileri tespit etmekte güvenilir bir

parametre değildir. Bunun yanında ileri düzeydeki moleküler spektroskopik yöntemler olan (Fourier dönüşümlü infrared spektroskopisi [FTIR – ATR], Fourier dönüşümlü yakın infrared spektroskopisi [FT – NIR], Uyarılma Yayılma Floresans Spektroskopisi [EX – EM Floresans] ve son olarak Senkronize Floresans [SYN Floresans]), 13C NMR ve P-NMR, Raman spektroskopisi teknikleri de bu grupta yer almaktadır.

Adı geçen bu yöntemler ile natürel zeytinyağlarına yapılabilecek muhtemel taşışların (pirina, rafine zeytinyağı ve çeşitli bitkisel tohum

yağları ile özellikle fındık yağının da kapsayan karışımların) belirlenmesi konusunda son yıllarda ülkemizde yapılan sınırlı sayıda (8,9) çalışma olmakla birlikte, yurt dışında ise yapılmış bazı araştırmalar (10-12) bulunmaktadır. Şekil 2'de ülkemizin önemli zeytin çeşitlerinden olan Ayvalık ve Memecik zeytin lerin üretilmiş natürel zeytinyağlarına ait FTIR- NIR spektrumları gösterilmiştir (13).

Spektroskopik verilerin sınıflandırılması ve yorumlanması çoklu veri analizine dayalı kemometrik teknikler yardımı ile olmaktadır. Bu yöntemlerden NIR ve



Şekil 2. Ayvalık (KE) ve Memecik (GE) ve ORG (karışık çeşit) natürel zeytinyağlarında tipik FTIR –NIR Spektrumları (Öztürk ve ark, 2014)

FTIR yönteminin etkili olduğunu belirleyen araştırmacılar, spektroskopik yöntemlerin genel olarak kromatografik yöntemlere (GC ve HPLC) göre daha ucuz, hızlı, güvenilir ve kimyasal gerektirmediği için kullanım kolaylığına sahip olduğunu da vurgulamışlardır.

Sonuç

Yapılan çeşitli çalışmalar ile rafine fındık ve kısmen kanola, badem ve kabak çekirdeği – ve ayrıca avokado meyve– yağının kimyasal özellikleri bakımından zeytinyağına benzer olduğu belirlenmiştir. Son yıllarda sağlıklı beslenmenin önemli bir yağ kaynağı olarak ön plana çıkan natürel sızma zeytinyağında, muhtemel taşıyıcı kaynakları olarak bu yağlara dikkat çekilmektedir. İkinci ekstraksiyon ve rafine pirina yağlarının [ayrıca rafine fındık yağının] natürel zeytinyağlarına belirli oranlarda katılması bugün sadece ülkemizde değil tüm dünyada, zeytinyağı sektörünün en önemli hile problemlerinden birisidir. Taşıyıcıların belirlenmesinde natürel zeytinyağında saflık kriterlerinin tespitini de kapsayan kromatografik yöntemlerin zorunlu olarak uygulaması bu problemin belirlenmesinde başlıca önemli bir araçtır. Ancak bu çalışmalarda örnek hazırlama, analizlerin uzun bir zaman gerektirmesi, cihazların (enerji, gaz ve solvent vs) işletme masraflarının yüksek olması ve en önemlisi de kalifiye eleman bulunması ve onların yetiştirilmesinin zaman alması gibi sebeplerden dolayı da bazı dezavantajlara sahiptir.



Bunlara bir alternatif olarak hızlı, ucuz, diğer kromatografik yöntemlerle de büyük ölçüde (% 90-100) uyum içinde sonuç vermesi, fazla düzeyde kalifiye elemana ihtiyacı göstermemesi nedenleriyle moleküler spektroskopik yöntemlerin de taşıyıcıların doğru bir şekilde belirlenmesinde etkili olabileceği ortaya çıkmıştır.

KAYNAKLAR:

- Diraman H. 2007. Yağ Teknolojisi (Zey 208) Ders Notları. Celal Bayar Üniversitesi Akhisar Meslek Yüksek Okulu. Zeytin Yetiştiriciliği ve Değerlendirme Bölümü (Çoğaltma Yayın). 89 sayfa. Bornova - İzmir.
- Christopoulou E, Lazaraki M, Komaitis M, Kaselimis K. 2004. Effectiveness of determinations of fatty acids for the detection of adulteration of olive oils with vegetable oils. Food Chemistry, 84: 463 – 474.
- http://en.wikipedia.org/wiki/Extra_Virginity
- Diraman H, Özder Y. 2011. An investigation on the detection of adulteration of virgin olive oil by canola (Rapeseed) Oil. (Poster) World Conference on Oilseed Processing, Fats & Oils Processing, Biofuels & Applications, In Abstract Bookpage: 48. 21–23 June 2011 – İzmir, Turkey.
- Diraman H. 2014. An Investigation on the detection of adulteration of virgin olive oil by hazelnut and almonds oils based on their glyceridic profiles. (Poster LAMI –006). 12 th Euro Fed Lipid Congress. Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation. 14-14 September 2014, Montpellier, France. Books of Abstracts Page 449.
- Diraman H, Özder Y. 2014. Natürel Zeytinyağına Kabak Çekirdeği ve Menengiç Yağı İlavesi İle Triaçil Gliserol Bileşenlerinde Görülen Değişimler. IV Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, 28- 30 Mayıs 2014. Konya. Bildiri Özetleri Kitabı (Tatlı, A., Yorulmaz, A), Sayfa: 130. Konya.
- Diraman H, Özder Y. 2014. Zeytinyağı ve Türevlerinin Bazı Bitkisel Yağların Triaçil Gliserol Bileşenleri bakımından Karşılaştırılması. (Sözlü Bildiri). IV Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, 28- 30 Mayıs 2014. Konya. Bildiri Özetleri Kitabı (Tatlı, A., Yorulmaz, A), Sayfa: 33. Konya.
- Özdemir D, Öztürk B. 2007. Near infrared spectroscopic determination of olive oil adulteration with sunflower and corn oil. J Food and Drug Anal, 15, 40 – 47.
- Gürdeniz G, Özen B. 2009. Detection of adulteration of extra-virgin olive oil by chemometric analysis of mid-infrared spectral data. Food Chem, 116: 519-525
- Baeten V, Fernandez – Pierna J A , Dardenne P , Muernes M, Garcia – Gonzalez DL, Aparacio R. 2005 . Detection of the presence of hazelnut oil in olive oil by FT – Raman and FT – MIR Spectroscopy. J. Agric. Food Chem, 53, 6201-6206
- Poulli I K, Mousdis, AG, Constantinos AG. 2005. Classification of edible and lampante virgin olive oil based on synchronous fluorescence and total luminescence spectroscopy. Analytica Chimica Acta, 542, 151–156.
- Dankowska A, Malecka M. 2009. Application of synchronous fluorescence spectroscopy for determination of extra virgin olive oil adulteration. Eur J Lipid Sci Technol, 111: 1233-1239
- Öztürk B, Diraman H, Özdemir D. 2014. Karanlık ve Aydınlatma Depolanmış Ayvalık ve Memecik Çeşitli Natürel Zeytinyağlarının Spektroskopik Verilere Göre Kemometrik Sınıflandırılması. GIDA 39 (2): 87-94.
- Apelasyon 2014-Kasım / Sayı 12



AYDIN TİCARET BORSASI'NDAN İLK TAZE “AYDIN İNCİRİ” VALİ KÖŞGER'E

Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger'e sezonun ilk taze “Aydın İnciri” Meclis Başkanı A.Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Kazım Günaydın, Meclis Üyesi Ali Çevik ve Genel Sekreter Neslihan Koç tarafından teslim edildi. Aydın Valisi

Yavuz Selim Köşger; İlimizde birçok ailenin geçim kaynağı olan, Dünya ve Türkiye incir üretiminde 1. sırada, en kaliteli incirin yetiştiği Aydınımızda, yeni incir sezonunun; incir üreticisinden, ihracatçısına kadar hayırlı, bereketli ve bol kazançlı bir sezon olmasını temenni ederek, Aydın Ticaret Borsası'na teşekkürlerini iletti.



CUMHURİYET BAŞSAVCISI TÜTEN'DEN ATB'YE ZİYARET

Aydın Cumhuriyet Başsavcısı Kasım Tüten Aydın Ticaret Borsasına iade-i ziyarette bulundu. Tüten'in Meclis Başkanı A.Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Yakup Er ve Abdülkadir Yıldız ile Genel Sekreter Neslihan Koç karşıladı. Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, kurum

hakkında bilgilendirmede bulunarak, gerçekleşen ve planlanan faaliyetlerinden bahsederek karşılıklı fikir alışverişinde bulunuldu. Fevzi Çondur, Aydın Cumhuriyet Başsavcısı Kasım Tüten'i ve ağırlamaktan duyduğu memnuniyeti dile getirerek, ziyaretleri için teşekkürlerini ifade etti.





Şifa kaynağı incir tezgaha indi

Türkiye'nin en güzel incirinin yetiştiği Aydın'da taze inciler, bu yıl 15 gün erken tezgahlarda yerini aldı. Sezonun ilk incirleri 10 liradan satılıyor.

İncir üretimi ve ihracatında dünya lideri olan Aydın'da taze incir sezonu açıldı. Bal tadında olan 'sarı lop' incirler sabah erken saatlerde dalından toplanıp karayolu kenarındaki tezgahlarda ve pazarda alıcı bekliyor. Bu yıl rekoltenin yüksek olması beklenen incir, fiyat açısından geçen yıl üreticinin yüzünü güldürmüştü.

İLAÇ GİBİ

Kur'an-ı Kerim'de ismi yer alan, önemli bir şifa kaynağı olan incir, lif açısından zengin bir besin olduğu için sindirime yardımcı oluyor. İncirin bazı kanser türlerine iyi geldiği de biliniyor. Beslenme uzmanları yağ, sodyum, kolesterol içermediği ve yüksek lif oranına sahip olduğu için kilo vermeye çalışan kişilere incir tüketmelerini tavsiye ediyor. Potasyum, kalsiyum, demir içeren incir, sütün besin değerlerini taşıırken güç ve kuvvet veren bir ilaç olarak görülüyor.

İNCİR BU YIL ERKEN YETİŞTİ

Türkiye'de birçok incir çeşidinin bulunduğunu ve bunların içinde en iyisinin Aydın'da yetişen 'Sarı Lop' türünün olduğunu belirten Aydın Ticaret Borsası Başkanı Fevzi Çondur, "Aydın'ımızın en önemli ihracat ürünü olan ve birçok ailenin geçimini sağladığı incirde sezon başladı. Bu yıl incir erken yetişti. Türkiye'de en fazla üretimi yapılan incir cinsi olan sarı lop cinsi şuan tezgahlarda yerini almış durumda. 15 gün içerisinde de Borsa olarak ilk kuru incir alımını yaparız diye düşünüyorum. Kuru incirde de 15 günlük erkencilik söz konusu. Bunun avantajı, yaz dönemine denk geldiği için incirin yağmur faktöründen etkilenme riski azalmış oldu. Kalite açısından incir bu yıl iyi olacak. Rekolte beklentimiz de iyi yönde. Bilindiği gibi ülkemizden ihraç edilen kuru incirin yüzde 65'i ilimizden gönderiliyor. Üreticilerimize bereketli bir sezon diliyorum" dedi.



VERGİ DAİRESİ BAŞKANI MÜSEVİTOĞLU; “VERGİNİZİ PEŞİN YATIRIN KARLI ÇIKIN”

Ayдын Vergi Dairesi Başkanı Cemil Müsevitoğlu 7143 sayılı Bazı Alacakların Yeniden Yapılandırılmasına İlişkin Kanun kapsamında, Aydın Ticaret Borsasını ziyarette bulundu.

Müsevitoğlu'nu Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Meclis Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen ve Genel Sekreter Neslihan Koç karşıladı.

Müsevitoğlu ve beraberindeki Grup Müdürleri yapılan ziyarette 7143 sayılı Bazı Alacakların Yeniden Yapılandırılmasına İlişkin Kanun hakkında şu bilgilendirmelerde bulundu.



VERGİ BORÇLARINDA BÜYÜK YAPILANDIRMA

İşletme kayıtları gerçek duruma uygun hale getirilecek. Yurt içi ve yurt dışı bazı varlıklar belli tarihe kadar vergisiz ve ayrıcalıklı imkânlarla milli ekonomiye kazandırılacak.

Başkanlığımızın tüm personeli ile Kanunu anlatmak ve uygulamak üzere hazır bulunuyoruz. Kapsama girip de “ben bu Kanunu duymadım” diyen bir vatandaşımızın kalmasını istemiyoruz.

Yapılandırma Kanunu kesinleşmiş borçlara ödeme kolaylığı getiriyor. Vergi Dairelerine ödenmesi gereken vergi ve diğer borçların faizi Yİ-ÜFE oranında yani yaklaşık üçte iki oranında azaltılıyor.

Gelir vergisi, kurumlar vergisi, motorlu taşıtlar vergisi, KDV, ÖTV gibi tüm vergiler bu Kanuna göre yapılandırılabilir. Ayrıca, çok sayıda vatandaşımızı ilgilendiren trafik, nüfus, seçim, askerlik para cezaları, karayollarından usulsüz geçişler nedeniyle kesilen cezalar da Kanun kapsamında yapılandırılabilir.

YURT-KUR'dan kredi alan öğrencilerin, öğrenim ve katkı kredisi borçları ile çiftçilerimizin, işletmelerimizin ecrimisil borçları da bu Kanuna göre yapılandırılarak ödenebilecek.

İhtilaflar sulh yoluyla çözülüyor.

Halen vergi incelemesinde olan mükellefler için de düzenleme bulunuyor.

Pişmanlıkla beyana taksit imkânı veriliyor.

Matrah ve vergi artırım imkânı veriliyor.

Kanunla işletme kayıtlarının gerçek duruma uygun hale getirilmesine de imkân veriliyor.

İşletmede bulunduğu halde kayıtlarda yer almayan kıymetlerin defterlere kaydına imkân sağlanıyor. Kayıtlarda yer aldığı halde işletmede mevcut olmayan emtia içinse, fatura düzenlenmek ve her türlü vergisel yükümlülükler yerine getirilmek suretiyle, işletme kayıtları

düzeltebilecek.

Eczanelere kayıtlarını düzeltmek için de imkân verildi. Bu mükelleflerimiz kayıtlarında yer aldığı halde stoklarında bulunmayan ilaçların değerleri üzerinden %4 oranında KDV ödemek suretiyle kayıtlarını düzeltebilecek.

Kasa mevcudu ortaklardan alacaklar ile ilgili hesapların da düzeltilmesine olanak sağlandı.

Peşin ödemeler teşvik ediliyor.

Borcun tamamının ilk taksit ödeme süresi içinde ödenmesi halinde;Yİ-ÜFE tutarından %90 oranında indirim yapılıyor.

Mevcut yapılandırma kanunlarını ihlal etmemiş borçlulara da bu Kanunla önemli imkânlar getiriliyor. Öncelikle belirtmekte yarar var.

6552, 6736 ve 7020 sayılı Kanunlar kapsamında yapılandırılmış ve

Gelir İdaresi Başkanlığının

www.gib.gov.tr adresinde yer alan dokümanlardan veya 444 0 189 VİMER aracılığıyla cevap alabilirsiniz. Ayrıca vergi dairelerimiz tüm vatandaşlarımızın konuyla ilgili başvurularına en kısa sürede yanıt verecektir.

Özetle toplumun her kesimini ilgilendirebilecek nitelikte bir kanun olan bu yeni yapılandırma



Başvuru ve ödemeler

Kanundan yararlanmak isteyenlerin, 31 Temmuz 2018 tarihine kadar ilgili vergi dairesine başvuruda bulunmaları gerekiyor. Matrah artırımını için özel bir düzenleme yapıldı ve bu konuya ilişkin başvuru süresinin son günü 31 Ağustos 2018 olarak belirlendi.

Başvurular bizzat vergi dairesine gelerek veya posta yoluyla ya da Gelir İdaresi Başkanlığının www.gib.gov.tr adresi üzerinden veya www.turkiye.gov.tr adresinden internet aracılığı ile yapılabilecek.

Başvuru sırasında peşin veya taksit seçeneklerinden biri tercih edilecek. Peşin veya ilk taksit ödemelerinin 1 Ekim 2018 tarihine kadar yapılması gerekiyor.

ödenmekte olan alacaklar yeni Kanun kapsamında yapılandırılmayacak.

Ancak, anılan Kanunlar kapsamında yapılandırılan ve ödemeleri devam eden borçlardan kalan taksitlerin tamamının 7143 sayılı Kanunla belirlenmiş olan;

İlk taksit ödeme süresi içinde (1 Ekim 2018 tarihine kadar) ödenmesi halinde bu taksitler içinde yer alan Yİ-ÜFE tutarlarının %90'ının,

İkinci taksit ödeme süresi içinde (30 Kasım 2018 tarihine kadar) ödenmesi halinde ise bu taksitler içinde yer alan Yİ-ÜFE tutarlarının %50'sinin tahsilinden vazgeçilecek.

Kanunla ilgili her türlü sorunuza

Kanunundan yararlanmak için bir an önce başvuruların yapılması ve imkânlar dâhilinde peşin ödemelerin seçilmesinde yarar olduğunu duyurmak istiyoruz. İfadelerine yer verdiler.

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur; “Vergi Dairesi Başkanımız Cemil Müsevitoğlu ve beraberindeki heyete yaptıkları yaptıkları yapılandırma ziyareti için teşekkür ediyoruz. 7143 sayılı Bazı Alacakların Yeniden Yapılandırılmasına İlişkin Kanun hakkında bilgilendirmeler üyelerimize yapılacaktır” şeklinde konuştu.

TOBB BAŞKANI HİSARCIKLIOĞLU KADIN GİRİŞİMCİLER İLE TİCARET BAKANI RUHSAR PEKCAN'I ZİYARETTE BULUNDU

TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu; TOBB Kadın Girişimciler Kurulu Üyeleri ve TOBB İl Kadın Girişimciler Kurulu İl Başkanlarının katılımları ile Ticaret Bakanı Ruhsar Pekcan'a tebrik ziyaretinde bulundu.

Ticaret Bakanı Ruhsar Pekcan ziyaretinde, TOBB başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu'nun daveti üzerine Ankara'ya giden TOBB Kadın Girişimciler Kurulu üyeleri arasında Aydın Ticaret Borsası koordinatörlüğünde görevlerini yürüten Aydın Kadın Girişimciler Kurulu/ Ege Bölge Başkanı Esen Türker de yer aldı.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu burada yaptığı konuşmada, geçmişte Türkiye'nin gücünün yarısının, kadınların oyun dışı tutularak heba edildiğini belirterek, "Ekonomiye kadın eli değecek. Türkiye'nin zenginleşmesi serüvenine kadınlar şimdi daha fazla destek olacak." dedi.

Cumhurbaşkanlığı kabinesinin ülkede güven ve istikrarı kuvvetlendirip 2023 hedeflerine ulaşılmasını sağlayacağına inandığını dile getiren Hisarcıklioğlu, TOBB camiasından bir ismin de yer almasından dolayı yeni kabinenin kendileri için önemli olduğunu söyledi.

Hisarcıklioğlu, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı ile Ekonomi Bakanlığının daha önce iki ayrı bakanlık olarak ağır iş yükü altında olduğunu belirterek, "İki bakanlık, Ticaret Bakanlığı çatısı altında bir araya geldi ve zaten doğru olan da bizler için buydu. Sayın Cumhurbaşkanımız önceden iki ayrı bakanın üstlendiği bu büyük sorumluluğu, tek başına Ruhsar Pekcan'a vererek kendisine olan güven ve itimatı da göstermiş oldu. Bir kadının, iki ayrı bakanlığı birleştirip yürütebileceğinin en büyük göstergesi, güvencesi Ruhsar Hanım." diye konuştu. Dünyanın bir değişim içinde olduğunu aktaran Hisarcıklioğlu, girişimciliğin dünya devlerinin en büyük "silahı" haline geldiğini ve dünyanın en zengin 20 ülkesinin aynı zamanda en girişimci 20 ülkesi olduğunu ifade etti.

Hisarcıklioğlu, ülkeler arasında girişimciliğin ana unsur haline geldiğinin altını çizerek, "Biz geçmişte gücümüzün yarısını kadınlarımızı oyunun dışında tutarak heba ettik. 'Tek kanatla kuş uçmaz, kuşun uçuşması için çift kanat lazım dedik.' Bunu da Anadolu'nun her yerinde anlattık." dedi.

"Ticaretin kaptan köşkü"nde artık bir kadının olduğuna işaret eden Hisarcıklioğlu, "Ekonomiye kadın eli değecek. Türkiye'nin zenginleşmesi serüvenine kadınlar şimdi daha fazla destek olacak." ifadesini kullandı.

Hisarcıklioğlu, TOBB Kadın Girişimciler Kurulunu Bakan Pekcan ile birlikte kurduklarını ve uzun süre beraber çalıştıklarını anlatarak, Kadın Girişimciler Kurulunun kurulduğu dönemde Türkiye'de kadın girişimcilerin tüm girişimciler içindeki oranının yüzde 4,5 olduğunu, bugün bu oranın yüzde 10 seviyesinde bulunduğunu kaydetti.

TOBB'un 6 bin 405 aktif üyesiyle ülkedeki en yaygın ve dinamik kadın



girişimci ağına sahip olduğunu bilgisini veren Hisarcıklioğlu, bu sayının artması için Pekcan'ın yurt içinde ve yurt dışında yaptığı çalışmaları anlattı.

- Ticaret Bakanı Ruhsar Pekcan
Ticaret Bakanı Ruhsar Pekcan da konuşmasında, kadın girişimcilere yenilikçi ve teknoloji odaklı projeler üretmeleri çağrısında bulunarak, "Ruhsar Pekcan olarak söz veriyorum, projelerinize Bakanlığımın dışında da uluslararası fonlardan finansman bulacağım. Yeter ki siz yaratıcı, sürdürülebilir, yapıcı, uygulanabilir, istihdam artırıcı projelerle gelin." ifadesini kullandı.



Salondaki kadın girişimcileri ayakta alkışlayan ve kendilerine teşekkür eden Pekcan, "81 ilden gelen cesur yürekli kadın girişimci yoldaşlarım, evinize hoş geldiniz. Sizin Bakanlığınız, biz buraya hep beraber geldik, her beraber başarılı projelere imza atacağız. Her zaman, her gün tüm çalışmalarımız, fikirlerimiz beraber olacak. Önerilerinize, sorunlarınıza açık olacağız ama buraya sorun yığmayacaksınız. Sorunlarınızı çözüm önerileriyle beraber getireceksiniz." ifadelerini kullandı.

Sadece girişimci kadınların değil, iş hayatındaki kadınların da erkeklere göre temsil edilme oranının çok düşük olduğuna dikkati çeken Pekcan, dünyanın refah düzeyinin artması için yönetici ve karar verici pozisyonlarda kadınların varlığının ve güçlerinin artırılması gerektiğinin altını çizdi.

Pekcan, toplantı için uçakta gelirken bundan sonra neler yapılabileceği üzerine düşündüğünü ve bunları ilk kez kadın girişimcilerle paylaşmak istediğini belirterek, şunları kaydetti:

"Diyorum ki çalışma kurulları kuralım. Kadın girişimcilerimiz, genç girişimcilerimiz, Bakanlık mensupları, üniversiteler ve iş dünyasının rol modelleri olsun. Bu iş insanları kadın ya da erkek değil, başarı örnekleri olsun. Statükocu bir kurul olmasın, aynı 3 kişi ayda bir toplanmasın, dinamik bir kurul olsun. Bu ay 3 ilin kadın girişimcisi önerileriyle, projeleriyle, katma değeriyle katılmışa toplantıya, sonraki ay diğer bir ilin kadın girişimcileri katılsın. Hem motivasyon hem proje yönetme merkezi olsun." ifadelerine yer verdi.

AYDIN VALİSİ YAVUZ SELİM KÖŞGER BAŞKANLIĞINDAKİ HEYET MANİSA'DA

Manisa Organize Sanayi Bölgesi (MOSB)'da incelemelerde bulunmak üzere Manisa'ya gelen Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger başkanlığındaki heyet Vali Mustafa Hakan Güvençer'i makamında ziyaret etti. Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger başkanlığındaki, Söke Kaymakamı Tahsin Kurtbeyoğlu, Aydın Sanayi Odası Başkanı Mehmet Yunus Şahin, Aydın Ticaret Borsası Başkanı Fevzi Çondur, Aydın Ticaret Odası Başkanı Hakan Ülken ve Aydın ASTİM Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan Maraş'tan oluşan heyet ilk olarak Vali Güvençer'i ziyaret etti. Daha sonra The Fortyfive Business Hotel'de yapılan toplantıda MOSB Başkanı Sait Türek konuk heyete MOSB hakkında bilgi verdi. Manisa Valisi Mustafa Hakan Güvençer eşliğinde Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger başkanlığındaki heyet daha sonra Özel Manisa Organize Sanayi Bölgesi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (MOSTEM)'e giderek incelemelerde bulundu. Burada MOSTEM Müdür Başyardımcısı Recep Çorum, okulu

gezdirek eğitim öğretim faaliyetleri hakkında bilgi verdi. Sınıflarda, atölyelerde, yatakhane, yemek salonu ve spor salonunda incelemede bulunan heyet bir süre spor salonunda antrenman yapan sporcuları izledi. Heyet üyeleri MOSTEM ve spor salonunu çok beğendiklerini ifade etiler. Daha sonra Vestel A.Ş'ye geçen heyete Vestel CEO'su Turan Erdoğan tesisler ve üretimleri hakkında bilgi verdi. Heyet daha sonra birlikte tesisleri gezdi. Vestel tesislerindeki incelemelerinin ardından MOS Lojistik Merkezine geçen heyete MOS Lojistik Hizmetleri A.Ş. Genel Müdürü Arda Erman bilgi verdi. Genel Müdür Erman, 2009 yılından itibaren Bölge iştiraki olarak faaliyet gösterdiklerini, Bölgenin 5. Kısımında bulunan 306 bin metrekarelik alan üzerinde konuşlandığını, konteyner terminal alanı, beton yükleme-boşaltma alanı, kapalı depolama alanı, yarı açık depolama alanı bulunduğunu belirtti. Erman, "4.7 kilometre uzunluğunda iltisak hattı ile ulusal

demiryolu hattına bağlantı, 6 km uzunluğunda lojistik merkez içerisinde yer alan vagon yükleme ve boşaltma demiryolu hatları, kiralanabilir prefabrik hizmet ofisleri, işletme hizmet ofisleri Manisa Gümrük Müdürlüğü Geçici Depolama Alanı Ofisi, TCDD İstasyon ofisi, ithalat ve ihracat tır parkı, kantar ve muhtelif elleçleme ekipmanları ile Bölge Sanayicilerine hizmet vermektedir. Mayıs 2010'da resmi açılışı yapılarak ticari operasyonlarına Haziran 2010'da başlayan Lojistik Merkezi, Bölge sanayicilerinin lojistik güçlerini geliştirmek, lojistik operasyon verimlilik ve esnekliklerini arttırmak, lojistik maliyetlerinde kazanımlar sağlamak hedefleri doğrultusunda faaliyetlerini her geçen gün arttırarak çalışmalarını sürdürmektedir" dedi. Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger programlarının ardından Manisa'daki ziyaret ve incelemelerinin verimli geçtiğini belirterek gösterilen yakın ilgiden dolayı tüm heyet adına teşekkür etti.



AYDIN TİCARET BORSASINDAN MİLLETVEKİLLERİNE ZİYARET

Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve beraberindeki heyet Aydın Milletvekilleri Mustafa Savaş, Bekir Kuvvet Erim, Metin Yavuz, Rıza Posacı ve Aydın Adnan Sezgin'i makamlarında ziyaret etti.

ATB'DEN ÇILDIR, EXİMBANK İRTİBAT BÜROSU ve FUAR ALANI TALEBİ

Yapılan ziyarette, Meclis Başkanı A. Bahri Erdel ve Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur Haziran ayında dönem Başbakanı Sayın Binali Yıldırım tarafından, Çıldır Havaalanının yolcu taşımacılığına açılması yönünde verilen müjdeyi sevinçle karşıladıklarını, Çıldır havaalanının en kısa sürede sivil havacılığa açılmasını beklediklerini, Aydın'da Türk Eximbank ile ihracatçılarımız arasında köprü oluşturmak amacıyla, irtibat bürosunun bir an önce faaliyete geçmesi yönünde beklentilerinin



arttığını, 2018 Şubat ayında 62'si uluslararası olmak üzere 318 firma ve 484 marka ile 193.000 ziyaretçiyi ağırlayarak 55 milyon TL'nin üzerinde sıcak satışla bitirilen, Aydın Pamuk Tarış depolarında gerçekleşen Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık fuarının bu potansiyeli ile modern bir fuar alanına sahip olduğu takdirde Tarım, Gıda ve Hayvancılık Fuarı ve kazandırılacak birçok yeni fuar ile ilimizin birçok özelliğinin yanında, fuar kenti olarak da

bilinirliğinin artacağını vurgulayarak fuar alanı konusunda taleplerini iletiler. Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve beraberindeki heyette; Meclis Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel, Rıza Uyar, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Yakup Er, Kazım Günaydın, Meclis Üyesi Ali Çevik, Erkan Aslan Mehmet Ali Avcu ile Genel Sekreter Neslihan Koç yer aldı.



AYDIN TİCARET BORSASI'NDAN HİSARCIKLIOĞLU'NA ZİYARET



Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve beraberindeki heyet TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu'nu makamlarında ziyaret etti. Ziyarette Aydın Ticaret Borsası tarafından yürütülen çalışmalar hakkında bilgilendirme yapıldı. Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri

Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve beraberindeki heyette; Meclis Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel, Rıza Uyar, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Yakup Er, Kazım Günaydın, Meclis Üyesi Ali Çevik, Erkan Aslan Mehmet Ali Avcu ile Genel Sekreter Neslihan Koç yer aldı.





**Aydınlı üretici incirde yaşadığı sıkıntıyı pamukta yaşamıyor diyen
Aydın Ticaret Borsası Başkanı Fevzi Çondur:
İncir üreticisi borçlarının ertelenmesini istiyor.**

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, iklim ve ani yağışlar nedeniyle incirde görülen zararların pamuk ürününe yansımadağını söyledi.

Ak Parti MKYK üyesi ve Aydın Milletvekili Mustafa Savaş'ın Aydın Ticaret Borsasını yaptığı ziyarette bölgemizde görülen ani yağmurlar nedeniyle zarar gören incir üreticilerinin borçlarının ertelenmesi yönündeki talebini ileten Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur "İncirde görülen zarar pamukta yok fakat hasat dönemine daha zaman var iklim şartlarının ne getireceğini bu günden kestiremeyiz, inşallah bir sıkıntı yaşanmaz, pamuk ürününe verilen pirim fena değil, pirim bir TL olursa daha iyi olur, geçen yıla göre pamuk ekim alanları genişledi, buna rağmen ülke ihtiyacını karşılayamıyoruz, Türkiye'de 1 milyon ton pamuk üretimini ulaştık, fakat ihtiyacımız 1 milyon 700 bin ton henüz kendi ihtiyacımızı karşılayamıyoruz, pamuk verimi yüksek olan arazilerde pamuk üretmeliyiz katma değeri düşük olan ürünleri ithal edebiliriz, biz her zaman bunu savunduk pamuk primleri 1 TL olursa üretimin daha artacağını düşünüyoruz" dedi. (Aydınpost)



İSTANBUL'DA “AYDIN ZEYTİNYAĞINA” YOĞUN İLGİ



Aydın Ticaret Borsası tarafından başlatılan Tadım ve Tanıtım faaliyetlerinin birincisi İstanbul (Avrupa) Marmara Forum AVM'de ziyaretçilerin yoğun ilgisi ile gerçekleşti.



AYDIN ZEYTİNYAĞI TADIM VE TANITIM FAALİYETİ

Zeytinyağı Tadım ve Tanıtım Etkinliğine; Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Bülent Kasap ve beraberindeki heyet katılım sağladı.

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur; Zeytinyağı Tadım ve Tanıtım etkinliğimizin birincisini İstanbul (Avrupa) Marmara Forum AVM'de yoğun bir ilgi ile gerçekleştirdik. İki gün süren etkinliğimizde tüketicilere, Uluslararası Zeytin Konseyinden (International Olive Council / IOC) akredite olan, Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli Başkanlarından Yusuf

Küçük ve tadım uzmanı Hakan Gökalp tarafından, tüketicilerimize birebir “doğru zeytinyağının nasıl olması gerektiği” tadım yaptırılarak anlatıldı. Tanıtım faaliyetleri ile tüketiciler kaliteli zeytinyağını nasıl ayırt edebilecekleri, kaliteli zeytinyağında olması ve olmaması gereken özellikler hakkında bilgilendirildiler. Etkinliğimiz ile tadım kriterleri ve kimyasal özelliklerine göre üstün kalitede olan zeytinyağının tanınırlığını ve bilinirliğini arttırmaya “Bilinçli bir tüketici kitlesi oluşturarak, ülkemizde düşük olan zeytinyağı tüketiminin artırılmasına” katkıda

bulunulacaktır. Tadım ile zeytinyağının değerlendirmesini yapan tüketiciler zeytinyağında olması ve olmaması gereken özellikler hakkında bilinçlendiği için tercih taşıya yönelim azalacaktır. Tadım yapan çoğu tüketici, bundan sonra daha fazla zeytinyağı tüketeceklerini belirterek, standımızdan memnun ayrıldılar. İstanbul etkinliğimizde borsamıza destek veren, İstanbul Ticaret Borsası'na teşekkürlerimi sunuyorum. Bir sonraki etkinliğimiz 29-30 Eylül tarihlerinde Eskişehir'de gerçekleştireceğiz” ifadelerine yer verdi.



“İSTANBUL (Avrupa) MARMARA FORUM AVM'DE” GERÇEKLEŞTİ



KURU İNCİRDE KURUTMA VE DEPOLAMA



Plastik kerevetler.



Aflatoksinli parlak yeşil ışıma yapan incirler

Gerek kuru ve gerekse taze incir, insan beslenmesindeki öneminin yanı sıra, dağlık alanların ekonomik anlamda değerlendirilmesi, sürdürülebilir çevreye sağladığı fayda, yarattığı istihdam ile sosyo-ekonomik açıdan da oldukça değerli bir üründür.

Ekolojik koşulların uygunluğu ile incirin en önemli gen merkezlerinden biri olan Türkiye, dünya taze incir üretiminde ilk sırada bulunmaktadır. Yaklaşık olarak 250.000 - 280.000 ton taze incir üretimi ile Türkiye, dünya taze incir üretiminin %26-28'sini karşılamaktadır. Ticari açıdan büyük üstünlüğe sahip olduğumuz, yaklaşık 100.000 tonluk dünya kuru incir

üretiminin, Türkiye 55.000-60.000 tonunu (%55-60) karşılamaktadır. Ülkemizi Yunanistan, ABD, İtalya gibi ülkeler izlemektedir.

Türkiye kuru incir üretimi toplamının da 35.000 -40.000 tonunu Aydın ili karşılamaktadır. Türkiye'de üretilip ihracatı yapılan kuru incirin, yaklaşık olarak %98-99'unu, Aydın ve İzmir illerinde yoğun olarak üretilen Sarılop incir çeşidi oluşturmaktadır. Yaklaşık olarak yıllık 58.000 ton olarak gerçekleşen kuru incir üretiminin 45.000 tonu ihraç edilmekte, 10.000 tonu ülke içinde tüketilmektedir. Ülkemize bu ihracat sonucu önemli miktarda döviz girdisi olmaktadır.

Ülkemizin en önemli ihraç ürünlerinden biri olan incirin üretim, hasat ve depolamada yapılan hatalar nedeniyle oluşan aflatoksin problemi önemli bir sorundur. 2012 yılında AB'de aflatoksinden kalan ve Türkiye'ye geri gönderilen parti sayısında büyük bir artış yaşanmış bu da Avrupa Birliği ülkelerinin Türkiye'den gelen incir partilerinin kontrolünü yüzde 20'den yüzde 50'ye çıkartma kararı almalarına neden olmuştur. 2009 yılında geri dönen parti sayısı 29 iken bu rakam 2012 yılında 140'a kadar yükselmiştir. Bu durum da, kuru incirin kurutma ve depolama şartlarının aflatoksin oluşumu açısından önemini arz etmektedir.



Plastik kurutma tüneli.



Plastik kurutma tüneli içinde kerevetteki incirler

Ülkemiz açısından önemli bir ürün olan kuru incirin yetiştirilmesi kadar kalitesinin bozulmadan hasat edilerek kurutulması ve depolanması da önemlidir. Eğer kurutma ve depolama işlemine gerekli önem verilmezse elde edilen kuru incirin kalitesi düşük olacaktır. Kuru incirde hasat, ağaç üzerinde buruklaşarak kendiliğinden toprak yüzeyine düşen kuru meyvelerin yerden toplanması ile gerçekleştirilir. Kurutma ise yere düştüğünde %30-50 nem içeriğine sahip olarak toprağa düşen buruk incirlerin tahta veya plastikten yapılmış kerevetlere serilerek %20-22 nem içeriğine sahip olana kadar kurutulması yoluyla yapılır. Bu sebeple incirin kurutulması ve depolanmasına dikkat ve özen göstermek üretici toptancı ve incir işletmecileri açısından önemlidir. İncirin kurutulması ve depolanması esnasında şu hususlara dikkat edilmelidir:

İncir hasadında kullanılan toplama kapları ve kurutma kerevetleri, ürüne zarar vermeyen yapıda ve temiz olmalıdır. Hasat işleminde plastik kova kullanılması, buruk incirin zarar görmemesi açısından sepet vb. toplama kaplarından daha uygundur. Henüz buruk ve yüksek oranda su içeren incirlerin zedelenmesi sonucu küflerin bulaşması kaliteyi düşürerek

aflatoksin riskini arttıracaktır. Sık hasat yapılmalı, incirler mümkün olduğunca toprak üzerinde kısa süre bırakılmamalıdır.

Hurda ve bulaşık incirler ayrı kaplara toplanmalı, ayrı alanda kurutulmalı ve depolanmalıdır. Böylece temiz incirlerin küf ve aflatoksinle bulaşması engellenecektir. Hasadın sııklama ve tırnaklama ile tam olarak buruklaşma olmadan yapılması, kerevette kuruma süresini uzatacağı için aflatoksin oluşma riskini artırır. Bu şekilde hasat edilen meyvelerin rengi depolama süresince kararır ve kalite kaybı gözlenir. Bu nedenle hasat işleminde bu ve benzeri yöntemler kullanılmamalıdır. Kurutma aşamasında incirler mutlaka kerevetler üzerine serilmeli ve böylece ürünün toprakla teması

kesilmelidir. Bu kerevetler tahta veya plastik olabilir. Temizlik açısından plastik kerevetlerin kullanılması daha avantajlı olacaktır. Kerevet kullanılmaması sonucu toprak ve bitki sapları üzerine serilen incirlerin böcek zararı, küflenme ve yabancı madde ile bulaşma riski çok fazladır.

Kuruyan incirler her gün kontrol edilip sergiden alınmalıdır. Kuruyan ürün sergide ne kadar fazla kalırsa mantari enfeksiyon ve aflatoksin oluşması olasılığı artacaktır. Yeterince kurumayan incir kerevetten alınmamalıdır. Sergiye konmadan önce %30-50 nem içeren incirler sergide %20-22 neme kadar kurutulmalıdır. Sergiden incir toplama işlemi sabah serin saatlerde





Toptancı deposu



Kuru incirler mutlaka kasalarda depolanmalıdır

yapılmalıdır. Aksi takdirde sıcakta yumuşayan incirlerin yeterince kuruyup kurumadığını anlamak zorlaşır. Sergiden kuru incir alma işlemi, bu işte deneyimli kişiler tarafından yapılmalıdır. Bu işlemin sürekli aynı kişiler tarafından yapılmasında yarar vardır veya bahçe sahibi tarafından eğitim verilmelidir. Geceleri kerevetlerin üstü mutlaka kapatılmalı ve terleme yapmasını engellemek için sabah erken saatlerde hemen açılmalıdır. Terleme ile veya yörede kurutma aşamasında çiğ düşmesi ile incirin üzerinde su damlacıklarının oluşması küf gelişimini arttıracak gibi aflatoxin riskini artırır, ürün kalitesini bozar ve kararmaya yol açar.

İncir Araştırma istasyonunda yapılan hasat ve kurutma çalışmalarında; hasatta ürünün toprakla temasını önlemek için buruk meyveler toprak yüzeyine değil file brandaların üzerine düşmesi sağlanmış ve bu yolla hasat edilen incirler ön, arka ve yan yüzeyi sinek teli ile kaplı plastikten yapılmış

yüksek tünellerde kurutulmuştur. Bu yolla yapılan hasat ve kurutma sonucu toprak kaynaklı bazı küflerin bulaşma ve aflatoxin riski azaltılmıştır. Yine incirlerin taş-toprak vb. kirleticilerle bulaşması ve hayvanların yerdeki buruk incirlere zararı engellenmiş ve kurutma aşamasında incirler hem böcek zararı hem de iklim faktörlerinden (çiğ, yağmur vb.) oluşacak olumsuzlukların önüne geçilmiştir. Çalışma ile kurutma süresi normalde 6-8 günken 2-3 güne düşürülmüş olup zaman ve mekândan tasarruf sağlanmıştır.

Bu çalışma ışığında en ideal olan sergi alanı dışarıdan zararlıların bulaşmasını engelleyen ancak yeterince havalanmayı sağlayabilen, ön arka ve iki tarafı sinek teli ile örtülmüş plastik tüneller altındadır. Bu tüneller kuruma hızını arttıracak için aflatoxin oluşum riskini azaltmaktadır. Ayrıca temiz ve daha açık renkli kuru incirler elde edilir.

Hasat ve kurutma işleminde son olarak

toprağın üzerinde çürüyen meyveler ve kalıntılar aflatoxin oluşturan küflere yataklık yaptığı için toplanıp bahçe dışında imha edilmelidir. İncir seçme işlemi kesinlikle geceleri ışık altında yapılmamalıdır. İncir kurtlarının çoğalmasına sebep olan kelekler geceleri ışığa doğru uçarlar ve elde edilen kuru incirlere yumurtalarını bırakarak kurtlanıp bozulmasına yol açarlar.

Depolama: tarım ürünlerini, hasat döneminden çok daha sonraki bir dönemde pazarlamak üzere, kalitesini koruyacak koşullarda tutularak saklanması işlemine depolama denir. Bu işlem, ürün ve içinde bulunduğu ortamın koşulları düzenlenerek gerçekleştirilir. İncir kurutulup sergiden alındıktan sonra üreticinin elinden çıkana kadar üretici depolarında saklanır. Bu saklama süresi genelde bir hafta ile bir ay arasındadır. Üretici kuru inciri sattıktan sonra incir aracı veya toptancı depolarında saklanır. Bu depolarda da kuru incir 15 gün ile bir ay arasında



Kuru incirlerin yığın halinde depolanması. Kuru incirlerin kasalarda depolanması

tutulur. Kuru incir son olarak incir işleme tesislerinde depolanır. Üretici depoları genellikle basit ve adi tipte olan depolardır. Bu depolar genellikle üreticinin evinin bir odası olabileceği gibi, evin yan tarafındaki bir ek binadan oluşabilir. Bu depolarda tutulan kuru incirlere herhangi bir soğutma veya fumigasyon işlemi uygulanmaz. Üretici depoları sezon öncesi mutlaka temizlenmelidir. Yarı, oyuk gibi yerler onarılmalı, boya-badana yapılmalı, pencereler ve açıklıklar sinek teli ile kapatılmalıdır. Depolama yapılmadan önce depo zararlısı ve böceklerle karşı depolamadan 20 gün önce ilaçlanmalıdır. Üretici depolarında şu hususlara dikkat etmek gerekir.

Depolar güneş almayan serin yerlerde kurulmalı, kuru, havalanabilen ve

kasa içinde ve zeminle teması kesilerek muhafaza edilmelidir.

Üretici tarafından kalite sınıflarına ayrılan kuru incirler, temiz kasalarda alıcılara hızla teslim edilmelidir. Üretici depolarının kapılarına ve pencerelerine sinek ve böceklerin geçemeyeceği sinek telleri takılmalıdır. Sinek teli ile kapatılmayan depolarda kapı ve pencereler açıkken ve geceleri çalışırken bu depolara incir kurdu (*Ephestia ssp*) girip incirlere yumurta bırakıp kurtlanmasına yol açar.

Hurda incirler ayrı yerde depolanmalıdır. Hurda incirlerle kalite sınıflarına ayrılan incirler aynı depolarda depolanacak olursa hurda incirlerde bulunan haşare, zararlı ve hastalık etmenleri iyi incirlere bulaşır ve onların kalitesini düşürür. Toptancı

temizlenmeli, yarık çatlak vb yerler tamir edilerek boya ve badana yapılmalı, ürün koymadan 20 gün önce kuru incir zararlılarına karşı ilaçlanmalıdır. Deponun pencereleri, kapıları ve havalandırma açıklıkları sinek teli ile kapatılmalıdır. Toptancı depolarında dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır. Toptancı depoları serin, kuru ve güneş görmeyen yerlerde olmalıdır. Depo kalite sınıflarına ayrılmış incirlerin rahat depolanabilmesi için birkaç bölmeden oluşmalıdır. Kuru incirler daha uzun süre depolanması, daha temiz olası ve incirlerde oluşabilecek mantari enfeksiyonların yayılmasını önlemek için mutlaka kasalarda depolanmalıdır. Eğer zorunlu olarak yığın halde depolanacaksa yığın yüksekliği 50 cm'yi geçmemelidir.



File branda üzerinden hasat



Plastik kurutma tüneli (ön cephe)

kokusuz ortamlar olmalıdır. Depoya henüz kurumamış incirler konulmamalıdır. Depoya konulan incirler mutlaka kurumuş (nem düzeyi %20-22) olmalıdır.

Kuru incirler yığın halinde depolanmamalıdır. Yığın halinde depolanması halinde ıslak zemin veya duvarlar meyvelerin nemini artırarak mantari enfeksiyonların oluşmasını ve bu durumda aflatoksin riskinin oluşmasını arttırmaktadır. Bu nedenle kuruyan incirler depolarda mutlaka

ve aracı depoları da basit tipte yer alan depolardır. Genelde üretici depolarından daha büyük, zeminleri beton veya fayansla kaplı olmalıdır. Bu depolar 20 ton ile 150-200 ton kapasiteli olabilir. Bu depolarda tutulan kuru incirlere genelde herhangi bir soğutma veya fumigasyon işlemi yapılmaz. Ancak bazı büyük araçlar bu depolara koyacakları ürünlerini daha uzun süre tutabilmek için fumigasyon yaparlar. Üretici depoları sezon öncesi mutlaka bakıma alınmalı,

Aracı ve toptancı depolarında toplanan ve depolanmış ürünler işlenmek üzere kuru incir işleme tesislerine getirilir. Buralarda işletmeye girmeden önce zararlılara karşı fumigasyona tabi tutulur. Bu fumigasyon işleminde aliminyum fosfit, magnezyum fosfit ve karbondioksit gazı kullanılır. Fumigasyon işleminden çıkan incirler kasalar halinde işletme depolarında ürün işlenip ihracata veya iç piyasaya sürülünceye kadar işletmenin deposunda bekletilir. İşletme depoları



İncir işletmelerinde incirin işlenmesi ve depolanması

İşletmenin kapasitesine göre değişik ebat ve boyutlarda olabilir. İşletme depolarında incirler 6-8 ay tutulur. İşletme depolarında ürün uzun süre tutulacaksa soğuk hava depolarında +4 °C'de bir yıl süreyle depolanabilir. İşletme depolarında aynı zamanda işlenmiş ürünlerde pazara arzına kadar depolanır. Bu nedenle işletme depolarının fayansla kaplı, serin, havadar, güneş görmeyen, kokusuz ve hijyen kurallarına uygun olması gerekir. İşletme depolarının kapı ve pencerelerinin böcek girişini önlemek için sinek teli ile kapatılması gerekir. Kuru incirler işlenmeden önce de kasalarda depolanmalıdır.

Sonuç olarak kuru incirler mümkünse file brandalar üzerinden hasat edilip, plastikten yapılmış yüksek tünellerde kurutulmalıdır. Sağlıklı ve uzun süre bozulmadan depolanabilmesi için; üretici ve toptancı depolarında kısa süreler halinde tutulmalı ve en kısa zaman içinde işletme depolarına taşınarak ya işlenmeli veya işlenmeden soğuk hava depolarında +4 'da depolanması en uygun depolama şekli olacaktır.

Anahtar Kelimeler:

Kuru İncir, İncir Kurutma, İncir Nasıl Kurutulur, Kuru meyve, Tarih İncir, İncir Reçeli, İncir Fiyatları, Kuru İncir Reçeli, İncir Nasıl Kurutulur, Kuru İncir Rekoltesi, Fig, Dry Fig, Dry fruit, сушеный инжир, 無花果幹, Secado de la cosecha fig, Dried Fig Harvest, higos secos, getrocknete Feigen, figues séchées.

KAYNAKLAR :

- ÖZEN, M., 2007, İncir Yetiştiriciliği, T.C. Tarım Bakanlığı, Erbeyli İncir Araş. Enst. Müdürlüğü, AYDIN.
- ŞAHİN, B., 2012, Kuru İncir Yetiştiriciliği ve Aflatoksin Yönetimi El Kitabı Egesan Basım San. ve Tic. Ltd. Şti. İZMİR.
- Özen, M., 2008, Kuru İncirde Farklı Hasat Yöntemleri Ve Plastik Tünel Altında Kurutmanın Aflatoksin Oluşumu Ve Bazı Kalite Kriterlerine Etkisi, Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza Ve Pazarlama Sempozyumu, Bildiriler Kitabı, Sayfa:456-463, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 08-11 Ekim 2008, ANTALYA.
- KARACALI, İ., 2011, Tarımsal Ürünlerin Muhafazası, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Ege Üniversitesi Basım Evi, İZMİR.
- CEMEROĞLU, B., ACAR, L., 1986, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Gıda Teknolojisi Derneği, Yayın No: 6, ANKARA
- APELASYON KASIM/2013 SAYI 13

AYDIN'IN YENİ HÜKÜMETTEN ÖNCELİKLİ TALEBİ ÇILDIR

Aydın Ticaret Odası (AYTO) ve Aydın Ticaret Borsası'nın (ATB), Aydın için Cumhurbaşkanlığı Hükümeti'nden öncelikli talebi Çıldır Havalimanı oldu.

Aydın halkının yaklaşık 60 yıllık yolcu taşımacılığına açılmasını hayal ettiği Çıldır Havalimanı, AYTO ile ATB görüşmesinde yine gündeme geldi. AYTO Başkanı Hakan Ülken ve ATB Başkanı Fevzi Çondur, 24 Haziran seçimlerinden sonra kurulan Cumhurbaşkanlığı Hükümeti'nden Aydın için öncelikli taleplerinin Çıldır Havalimanı olduğunu söyledi.

NEZAKET ZİYARETİ

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Yönetim Kurulu Üyesi, AYTO Başkanı Ülken, yönetim kurulu üyeleri ile birlikte ATB Başkanı Çondur ve yönetimine nezaket ziyaretinde bulundu. Seçilmelerinden dolayı Çondur ve yönetimini tebrik eden ve görevlerinde başarılar dileyen Ülken, Aydın'ın 9 oda ve borsası olarak Aydın'a, ihtiyacı olan yatırımları kazandırmak için hem hükümetten hem de yerel yönetimlerden tek yumruk halinde talepte bulunacaklarını söyledi. ATB yönetimi ile sürekli istişare



halinde olduklarını belirten Ülken, "Allah'ın izniyle soğuk hava depomuz yolda. Çıldır Havalimanı, senelerdir tüm Aydın halkının ortak talebi ve milli meselesi. Serbest Bölge'de de beraber çalışıyoruz. Bütün taleplerimizin, aynı hassasiyetle hayata geçmesini bekliyoruz" dedi.

"KISIR ÇEKİŞMELERE TAHAMMÜLÜMÜZ YOK"

Seçimlerin geride kaldığını dile getiren Ülken, "Bizim zaman kaybetmeye, kısır çekişmelere tahammülümüz yok. Aydın için bundan sonra yol almak zorundayız. Onu da hep beraber yapıyoruz" diye konuştu.

"ÖNCELİĞİMİZ HAVALİMANI"

Ziyaret için Ülken ve yönetimine teşekkür eden Çondur da, Aydın'ın menfaatleri için birlik ve beraberlik içerisinde çalıştıklarını söyledi. Aydın için havalimanının olmazsa olmaz olduğunu dile getiren Çondur, "Havalimanı olan ilin ekonomisi, 10 misli büyüyor. Bunu tartışmaya gerek yok. Önceliğimiz havalimanı" dedi.

Ülken de, Çondur'un sözlerine destek verdi. Ziyaretin sonunda Ülken, Çondur'a çiçek ve Efe heykeli hediye etti. (Emrah Dinçer)



AYDIN'DA SEZONUN İLK KURU İNCİRİ BORSAYA TESLİM EDİLDİ

Aydın'da sezonun ilk kuru inciri borsaya teslim edildi .

Vali Köşger, kuru incirin tadına baktı.

Aydın'da sezonun ilk kuru inciri üreticiler tarafından kilosu 80 TL'den Aydın Ticaret Borsası'na teslim edildi.

Kuru incir sezonunun başlaması ile birlikte Aydın Ticaret Borsası'nda Kuru İncir Alım töreni düzenlendi. Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger'in de katıldığı törende, sembolik olarak 6 adet üreticiden kilosu 80 TL'den toplamda 200 kilo incir alımı gerçekleştirildi. Vali Köşger, düzenlenen törende kuru incirin tadına bakarak, "Gayet lezzetli, herkesi incir yemeye davet ediyorum" diye konuştu. Törende incir üreticilerine çeyrek altın takdim edildi.

İncir üreticilerinden Ruhi Doğan incirin kalitesinin bu sene kaliteli olduğunu belirterek, "Bugün borsamıza sembolik olarak incir teslim eden üreticilerden bir tanesiyim. Kalite biraz bu sene biraz düşük dense de, kalite bana göre süper. İlk incirimi de Aydın Ticaret Borsası'na teslim ediyorum. Tüm

dostlarımızı incir yemeye davet ediyorum, incir demek sağlık demek" dedi.

Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger, incir üreticilerine kaliteli bir sezon geçirmelerini dileyerek, "2018 yılı kuru incir hasat ve alım dönemi başlamış bulunmakta. Öncelikle şehrimize ülkemize hayırlı bol bereketli, kazançlı bir dönem



getirmesini diliyorum. Aydın gökyüzünün altındaki en güzel yeryüzü, en bereketli memleketlerden birisidir. Birçok üründe Aydın söz sahibi ancak, incir müstesna bir ürün, dünyada söz sahibi olduğumuz bir ürün. Aydın dünyada en çok kuru incirin üretildiği bir şehir. Dünyadaki kuru incir üretiminin yüzde 70'ini Türkiye, bunun da yüzde 63'ünü gerçekleştiriyor. Bu senede inşallah güzel bir sezon geliyor. İlk ürünleri ilk mahsulleri borsamızda



arkadaşlarımız mübaya ettiler. Alana satana hayırlı olsun, bol bereket getirsin memleketimize. Ürünler gayet güzel, tatmanızı tavsiye ediyorum" dedi.

Aydın Ticaret Borsası Fevzi Çondur, üreticilerimizin hasat sezonunun hayırlı uğurlu olmasını temenni ederek, "İnşallah havalarımız incirin havasına uygun olarak gider, kaliteli mahsul elde ederiz. Geçen yıl 78 bin ton rekolte sağladık. Bu senede onun üzerine çıkmayı hedefliyoruz. İhracat rakamlarımız geçen sene bir önceki yıla göre artış göstermişti ama bu senede üreticilerimiz mahsullerini istedikleri diledikleri fiyatta satarlar. Bizim bugün sembolik olarak alış rakamımız kilosu 80 TL olacak. Piyasa bundan sonra arz ve talebin karşılaştığı yerde, kendini regüle eder. İnşallah geçen yıllardaki fiyatların üzerinde üzerinde seyretmesini bekliyoruz" diye konuştu.

Kuru incir alım törenine Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger, Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Bahri Erdel, ATB yönetim kurulu üyeleri ve üreticiler katıldı.





Savaş'tan müjde üstüne müjde

Kamu İktisadi Teşekkülleri (KİT) Başkanı ve AK Parti Aydın Milletvekili Mustafa Savaş, Aydın Ticaret Borsası'na (ATB) gerçekleştirdiği ziyarette çeşitli müjdeler verdi. Savaş, "2018 Aydın'da yatırım yılı olacak" dedi.

Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin (TBMM) tatile girmesiyle birlikte çalışmalarını Aydın'da sürdüren Savaş, ATB'ye iadeyi ziyarette bulundu. AK Parti İl Başkanı Ömer Özmen, Efeler İlçe Başkanı Çağatay Gülaştı ile parti yöneticilerinin yer aldığı ziyarette Borsa yönetimi Savaş'ı kapıda karşıladı. ATB Meclis Başkanı Bahri

Erdel ve Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Savaş'a Aydın'ın en önemli ürünü olan taze incir hediye etti. Savaş'a ziyaret için teşekkür eden ATB yönetimi, yaşadıkları bazı sorunları da dile getirdi. ATB Başkanı Fevzi Çondur, yağmurdan dolayı incirde yüzde 40 civarında bir zararın olduğunu ve ürün kaybı nedeniyle fiyatların yüksek olacağını söyledi. Çondur, incirin çok hassas bir meyve olması nedeniyle sigorta kapsamına alınmasını talep etti. Savaş da bu konuda çalışmaların sürdüğünü söyledi.

EXİMBANK MÜJDESİ

Aydın'ın ihracat kapasitesini arttırmak adına atılan adımlardan bir tanesi ve başlangıcı olan Türk Eximbak'ın önümüzdeki günlerde Aydın'da hayata geçeceğini söyleyen Savaş, "Geçen

gün Eximbak Genel Müdürümüzle konuşmuştuk. Aydın'da Türk Eximbak'ın açılışı ile ilgili müjdeyi de vermek istiyorum. Belirlediğimiz bir tarihte Eximbak irtibat bürosunu Borsa binamızda açacağız. Bu konuda zaten personelin eğitimini yapmıştık. İlk etapta irtibat bürosu, ardından şubeleşme ve böylelikle ilimizin ihracat kapasitesini ve ihracatçı sayısını arttırmayı hedefliyoruz. Eximbak'ın sağlamış olduğu faydaları ihracatçı arkadaşlarımıza aktarmak istiyoruz ve bu konuda hizmeti ayaklarına getireceğiz. İhracatçı işletmelerimizin işlemlerini artık yerinde yapacağız. Bu büyük bir hizmet. Türkiye'de zaten 11 tane irtibat bürosu var. 12'ncisini Aydın'da açacağız. İhracat rakamı ve işlem sayısı arttıkça da şubeleşme yolunda işlem hızlanacaktır" dedi.





SERBEST BÖLGE ARAYIŞI DEVAM EDİYOR

Aydın Serbest Bölge girişimi konusunda da yer bulma çalışmalarının devam ettiğine işaret eden Savaş, “Merkez ilçemiz Efeler’e bağlı Yeniköy Mahallemizde mera vasfını kaybetmiş 500 dönümlük bir yer var. Çok uygun olduğunu düşünüyorum. Sayın Valimizle de oraya gidip bakacağız. İnşallah serbest bölge için yer temini de yaptıktan sonra bir şirket kurulacak. Bu şirket için borsa, ticaret odası, sanayi odası ve diğer müteşebbislerle birlikte Aydın’a bir serbest bölge kazandıracaktır. Aydın’a yakışmayan 700 milyon dolarlık ihracat rakamını kısa ve orta vadede 5 milyar dolara çıkarmayı hedefliyoruz. Zaten şu anda 30 firma bizim serbest bölge kuruluşunu bekliyor. Kurulan serbest bölgelerde ihracat rakamı kısa sürede yukarı çıkıyor. Sadece serbest bölgelerde yapılan ihracat rakamı 1 milyar dolar. Biz de Aydın’da ilave olarak bu rakamı hedefliyoruz. Buradaki ürünlerin işlenmesi, paketlenmesi, ihraç edilmesi konusunda ihracatçı firmalar çok önemli avantajlar sağlıyor. Beklentimiz burada 10 bin kişilik istihdam sağlamak. Demiryoluna ve otoyola yakın bir yerde arayışımız devam ediyor” diye konuştu.

“AYDIN’IMIZ ÇOK FARKLI BİR İL OLACAK”

Savaş, “Cumhurbaşkanımız 100 günlük eylem planını açıkladı. O program kapsamında Aydın-Denizli otoyolu ifade edildi. Ancak Aydın kamuoyunda, ‘Şehir hastanesi açıklanmadı, şehir hastanesi yapılmayacak mı?’ şeklinde birtakım soru işaretleri oluştu.

950 yataklı şehir hastanesinin ilk ihalesi 3 Temmuz’da yapıldı. 3 Eylül’de de net teklifler alınacak. 12 Eylül’de de işlem sonuçlanacak.

Bu yılın sonunda da şehir hastanesi ile ilgili temeli atacağız. Süreç devam ediyor.

2018 Aydın’da yatırım yılı olacak. Önümüzde 5 yıllık istikrarlı kesintisiz bir dönem var.

Bu dönemde Aydın’ımız gelişen, zenginleşen, büyüyen Türkiye’den daha fazla pay alması anlamında 4 milletvekilimizle birlikte hep beraber Ankara’da bunun mücadelesini vereceğiz. İnşallah Aydın’ımız çok farklı bir il olacak” ifadelerini kullandı.

“YIL SONUNDA ŞEHİR HASTANESİNİN TEMELİNİ ATACAĞIZ”

Ziyarette Sağlık Bakanlığı Yatırım Hizmetleri Genel Müdürü Hüseyin İnceöz’ü arayarak şehir hastanesi ile ilgili son durum hakkında da bilgiler alan Savaş, İnceöz’ün konuşmalarını megafona vererek şehir hastanesi ile ilgili son durumu birinci ağızdan dinletti. İnceöz, telefondaki konuşmasında, “800 yataklı normal, 150 yataklı da fizik tedavi olmak üzere toplam 950 yataklı bir sağlık kompleksi yapacağız. Ön ihaleleri yaptıktan sonra bu yılın sonuna doğru hastanemizin temelini atmayı planlıyoruz” bilgisini verdi.

“SEVDAMIZ, DERDİMİZ AYDIN”

Soğuk hava deposu ve lisanslı depoculukla ilgili Aydın’da sürecin hızlandırılması için ATB Başkanı Çondur ve ekibine büyük görev düştüğünü kaydeden Savaş, şunları kaydetti: “Bu anlamda Tarım Bakanımızı da Aydın’a davet ettim. Büyük ihtimal bayramdan sonra Tarım Bakanımız Aydın’a gelebilir. Ülkemiz büyüyor ve gelişiyor. Aydın da bundan nasibini alacak. Sevdamız, derdimiz Aydın. Derdi, sevdası Aydın olan herkesle birlikte, herkesle beraber Aydın için çalışmaya hazırız.”

ATB AB PROJELERİ SERGİSİNDE GERÇEKLEŞTİRDİĞİ PROJELERİNİ ANLATTI

T.C. Aydın Valiliği ev sahipliğinde AB ve Dış İlişkiler Ofisi olarak düzenlenen Aydın'da 40 kuruma ait 78 projenin sergilendiği programa Aydın Valisi Yavuz Selim Köşger, Avrupa Birliği (AB) Türkiye Delegasyonu Heyet Başkanı Büyükelçi Dr. Christian Berger, kurum temsilcileri katılım sağladı. Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel ve Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur'un hazır bulunduğu programda, Aydın Ticaret Borsasının standında, KOSGEB tarafından desteklenen Tematik Proje kapsamında Aydın İli Zeytinyağı Pazar Payının Arttırılması, Türkiye Ulusal Ajansı tarafından desteklenmeye uygun görülen "Degüstatör Eğitimliği ve Degüstatörlük" projesi ve Avrupa Birliği tarafından desteklenmeye hak kazanan, Aydın Ticaret Borsası'nın ortak olduğu "Pazarlama, Uluslararasılaşma ve Kalkınma" (M.I.N.D) projesi hakkında katılımcılara bilgiler aktarıldı.

AB TÜRKİYE DELEGASYONU HEYET BAŞKANI BÜYÜKELÇİ BERGER'E "AYDIN ZEYTİNYAĞI" TATTIRILDI.

AB Türkiye Delegasyonu Heyet Başkanı Büyükelçi Dr. Christian Berger'e Uluslararası Zeytin Konseyi (International Olive Council / IOC) tarafından akredite olan, Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli uzmanı Celil Oruç tarafından zeytinyağı tadımı yaptırılarak, kaliteli zeytinyağı nasıl ayırt edebileceği, kaliteli zeytinyağında olması ve olmaması gereken özellikler hakkında bilgiler verildi.

ÇONDUR; AB'DE ZEYTİNYAĞI KOTA VE VERGİ ORANLARININ MAKUL OLMASININ GEREKLİĞİNİ İLETTİ

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, AB Türkiye Delegasyonu Heyet Başkanı Büyükelçi Dr. Christian Berger'e,



AB tarafından ülkemize uygulanan politikalar ile ülkemiz zeytinyağı ihracatı olumsuz yönde etkilenmektedir. AB, özellikle ambalajlı zeytinyağında yüksek oranlarda vergi uygulamaktadır. Dünya zeytin ve zeytinyağı üreticisi ilk beş ülke içerisinde yer almamıza rağmen Türkiye Avrupa pazarına ancak katma değeri düşük ham zeytinyağını dökme olarak satarak girebiliyor. Bu zeytinyağını İtalya ve İspanya gibi Akdeniz'in diğer büyük zeytin üreticisi ülkeler,

ülkelerindeki dâhilde işleme rejimi teşvikleriyle satın alarak, Türk Zeytinyağını ambalaja koyarak ABD, Kanada ve Japonya gibi büyük zeytinyağı ithalatçısı ülkelere Türk firmalarımızdan daha iyi fiyatlarla pazar buluyor. Ülkemiz büyük pazarlarda kotalar ve gümrük vergilerinden dolayı, yeterince Türkiye adına ürününü satamamaktadır. AB tarafında uygulanan vergi ve kotaların Türk Zeytinyağı adına daha makul bir düzeyde olması gerektiğini iletti.



**Aydın Ticaret Borsası (ATB)
Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi
Çondur, pamukta rekoltenin geçen
yıldan daha iyi olduğunu kaydetti.**

Aydın'ın en önemli tarım ürünlerinden biri olan ve yaklaşık 600 bin dekar alanda üretimi yapılan pamukta bu yıl işler yolunda gidiyor. Özellikle Aydın-Söke Ovası'nın vazgeçilmez ürünü olan pamuğun bu yıl üreticisini güldürmesi bekleniyor. Rekoltenin iyi olduğunu açıklayan ATB Başkanı Fevzi Çondur, şartların bu durumda seyretmesi durumunda pamuk üreticisinin yüzünün güleceğini ifade etti. Çondur, pamuğun kilosunun bu sene 10-11 liradan alındığını açıkladı.

“İYİ BİR VERİM DÖNEMİ BEKLİYORUZ”

Pamuk hasat döneminin tüm üretici ve tüccar camiasına hayırlı olmasını dileyen Çondur, “Şu an için pamukta şartlar iyi gidiyor ve buna paralel olarak iyi bir verim dönemi bekliyoruz. Rekoltenin geçen yıldan daha iyi olmasını bekliyoruz. Özellikle dolar kurundaki artışlardan sonra pamuğun maliyetleri çok yükseldi. Özellikle gübre ve akaryakıt fiyatları yüksek. Uluslararası borsalarda da pamuk fiyatları şu an iyi durumda. Üreticimizin bu yıl pamuktan güzel para kazacağını düşünüyoruz. Aldığımız prim ne kadar iyi olsa da artış olmasını isteriz. Türkiye olarak

PAMUKTA REKOLTE İYİ

1 milyon 700 bin kütlü pamuk tüketimimiz var. Üretimimiz ise daha 1 milyon tona ulaşmadı. Dünyanın en büyük pamuk ithalatçılarından biriyiz. İnşallah önümüzdeki dönemlerde kendi kendimize yetebilen ve pamuk üreten bir ülke durumuna geliriz” dedi.



AYDIN ODA BORSALARI ÇİN KONSOLOSLUĞUNU AĞIRLADI

Aydın Ticaret Borsası, Aydın Sanayi Odası ve Aydın Ticaret Odası "Aydın için olası işbirliği imkânlarının ekonomik ve ticari fırsatlara dönüştürülmesi adına ellerinden gelen gayreti sunmaya hazır"



Çin Halk Cumhuriyeti İzmir Başkonsolos Vekili Ni Xiaojing ve Ticaret Konsolosu Liu Weiguo Aydın Ticaret Borsası ev sahipliğinde Aydın Sanayi Odası ve Aydın Ticaret Odası heyeti ile görüşme de bulundu.

ATB'de yapılan görüşmede, Çin Halk Cumhuriyeti İzmir Başkonsolos Vekili Ni Xiaojing tarafından Çin hakkında bilgiler verilerek, iki ülke arasında maden, sanayi, zeytinyağı, incir, kiraz gibi ürünlerde ticari ilişkilerin güçlendirebileceğine değinildi. Çin Halk Cumhuriyeti İzmir Konsolosluğu olarak kısa zaman içerisinde Aydın Ticaret Borsası, Sanayi Odası ve Ticaret Odası ile ticari ilişkilerimizi yakınlaştıracığımızı düşünüyorum. Görevimiz Ege ile Çin Halk Cumhuriyetinin ilişkilerini güçlendirmektir. Türkiye, Avrupa ile

Asya arasında köprü görevi gören, coğrafi açıdan önemli bir noktada bulunan bir ülkedir. İki ülke arasındaki ticaretin gelişmesini istiyoruz. İfadelerine yer verdi.

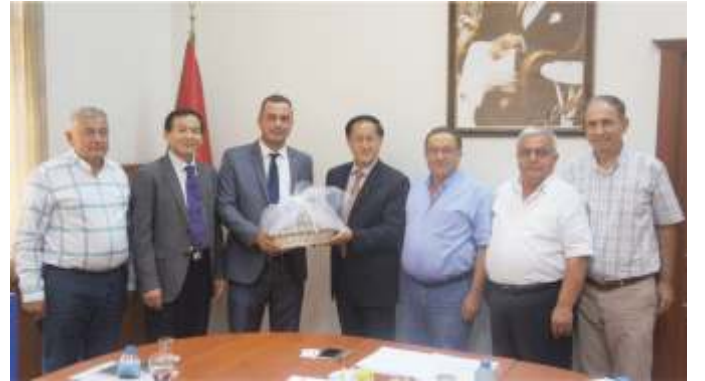
Aydın Ticaret Borsası, Aydın Sanayi Odası ve Aydın Ticaret Odası yapılan ziyaretten duyulan memnuniyet dile getirilerek, Aydın için olası işbirliği imkânlarının ekonomik ve ticari fırsatlara dönüştürülmesi adına ellerinden gelen gayreti sunmaya hazır olduklarını ifade ettiler.

Aydın Ticaret Borsası Başkanı Fevzi Çondur Çin Halk Cumhuriyeti İzmir Başkonsolos Vekili Ni Xiaojing ve Ticaret Konsolosu Liu Weiguo'ya,



Aydın Ticaret Borsası Özel Gıda Laboratuvarları ve Borsa idari kısmını gezdirerek yapılan çalışmalar ve Laboratuvar birimleri hakkında bilgilendirmede bulundu.

Yapılan ziyaret sonrasında Çin Halk Cumhuriyeti İzmir Başkonsolos Vekili Ni Xiaojing ve Ticaret Konsolosu Liu Weiguo'na Aydın İncir'i hediye edilerek ziyaret sonlandırıldı.



EXIMBANK AYDIN İRTİBAT BÜROSU AÇILDI



Eximbank Aydın İrtibat Bürosu, Aydın Ticaret Borsası'nda düzenlenen törenle hizmete girdi.

Aydın'da faaliyet gösteren firmaların yararlanabileceği Türk Eximbank Aydın İrtibat Bürosu'nun açılış töreni saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın okunması başladı. Protokol konuşmalarının ardından Eximbank Aydın İrtibat Bürosunun açılış kurdelesi törene katılan protokol tarafından kesildi. Törene katılan protokol üyelerinin toplu fotoğraf çekimi ve ofis ziyaretinin ardından tören sona erdi.

Aydın Ticaret Borsası Başkanı Fevzi Çondur, Eximbank Aydın İrtibat Bürosunun borsada bulunmasından dolayı gururlu olduklarını ifade ederek, "Aydın'da ihracat rakamlarının çok daha yukarılara çıkması dileğiyle büromuzun hayırlı uğurlu olmasını diliyorum" dedi. Aydın Sanayi Odası Başkanı Mehmet Yunus Şahin, Aydın'ın ihracat rakamları hakkında bilgi vererek, "2017 Şubat ayında yaptığımız toplantıda Aydın'da 300 adet ihracatçımız bulunduğunu

belirtmiştik. Eximbank İrtibat Büromuzun faaliyete geçmesi ile ihracatçılarımız başvurularını daha kısa sürede yapacaklardır. Büromuzda ATB ve AYSO olarak birer personel görevlendirdik. İrtibat büromuzun faydalı olacağını düşünüyorum" diye konuştu. Türk Eximbank Genel Müdürü Adnan Yıldırım, Aydın'da açılan irtibat bürosu ile İzmir Bölge Müdürlüğü'nde gerçekleştirilen işlemlerin Aydın'da da gerçekleştirilebileceğini ifade ederek, "Türkiye'nin 10 büyük bankasından birisiyiz. 160 milyar dolarlık ihracat hacmimizin yüzde 20'sine destek sağlıyoruz. Bugün 9975 ihracatçı ile birlikte çalışıyoruz. Yani arka arkaya 3 yıl ihracat yapan şirketlerin 3'te 2'si ile çalışıyoruz. Aydın'da 12'inci irtibat büromuzu açıyoruz. İrtibat büromuzun açılması ile daha çok ihracatçı ile çalışma imkânı bulacağız. Aydın'da özellikle turizm sektörü ile ilgili çalışmalar yapacağız" dedi. AK Parti Aydın Milletvekili Mustafa Savaş ise, törende yaptığı

konuşmada, "Türkiye'nin girdiği bu yeni dönemde üretip, kazanacağız. Buradaki girişim yeni Türkiye yolunda çok önemlidir. Bir ülkenin gelişimi için ihracat çok önemlidir. 740 milyon dolarlık ihracat rakamı Aydın'a yakışmıyor. Bana göre olması gereken rakam 5 milyar dolardır. Bu rakamı yakalamak için irtibat ofisimiz bir araçtır. Tabi bu arada serbest bölge girişimlerimiz de devam ediyor. Yerini netleştirdiğimiz zaman bu hedefi hızla gerçekleştireceğiz. Burada 10 bin kişilik istihdam sağlayacağız. Serbest bölgemiz 1 milyar dolarlık ihracat rakamını yakalayacak. İrtibat büromuzun ileriki dönemlerde şubeye dönüşeceğine inanıyorum" dedi. Eximbank Aydın İrtibat Bürosunun açılışına Aydın Vali Yardımcısı Mustafa Hulusi Arat, AK Parti Aydın Milletvekilleri Mustafa Savaş, Metin Yavuz, Bekir Kuvvet Erim, Rıza Posacı, AK Parti İl Başkanı Ömer Özmen, Eximbank Genel Müdürü Adnan Yıldırım, Aydın Ticaret Borsası Başkanı Fevzi Çondur, Aydın Sanayi Odası Başkanı Mehmet Yunus Şahin ve davetliler katıldı.



ATB BAŞKANI ÇONDUR 2018/2019 SEZONU EGE BÖLGESİ KURU İNCİR REKOLTESİNİ DEĞERLENDİRDİ



2018/2019 Sezonu Ege Bölgesi Kuru İncir Rekolte tahmin çalışması tamamlanmış olup sonuçlar yapılan mutabakat sonrası kamuoyu ile paylaşılmıştır.

Rekolte heyetinin çalışmasına göre 80 bin ton olarak tahmin edilen incir rekolte çalışması bu yıl İzmir Ticaret Borsası Koordinatörlüğünde, Ege İhracatçı Birlikleri, Aydın Ticaret Borsası ve Tarih İncir Tarım Satış

Kooperatifleri Birliği Ortaklığında, Tarım ve Orman Bakanlığı İzmir ve Aydın İl Müdürlükleri, Erbeyli İncir Araştırma Enstitüsü ve Aydın Ziraat Odalarının katkılarıyla gerçekleştirilmiştir.

Söz konusu rekolte çalışmasına dair değerlendirmede bulunan Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Borsamızın da çalışmalar içerisinde yer aldığı rekolte heyeti tarafından geçtiğimiz

2017-2018 sezonunda Kuru İncir Ege Bölgesi rekoltesi 78.200 ton olarak belirlenerek Aydın kendi toplam rekoltenin 63.585 tonunu karşılamıştır. 2018-2019 dönemi için açıkladığımız rekolte toplamı 80.000 ton olup, Aydın kendi başına 64.812 ton incir üretimi gerçekleşmesi beklenmektedir. Kuru İncir sezonumuzun sorunsuz ve herkese hayırlı olmasını temenni ediyorum ifadelerine yer verdi.



EFELER BELEDİYE BAŞKANI ÖZAKCAN'DAN ATB'YE ZİYARET

Efeler Belediye Başkanı Mesut Özakcan Aydın Ticaret Borsası'na gerçekleştirdiği nezaket ziyaretinde, Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur'a görevinin hayırlı olmasını diledi.

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur; Efeler Belediye Başkanı Mesut Özakcan'ı ağırlamaktan duyduğu memnuniyeti dile getirerek, teşekkürlerini ilettili.

Efeler Belediye Başkanı Özakcan'ı Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A.Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Yönetim Kurulu Bşk Yrd. Cengiz Ülgen ve Genel Sekreter Neslihan Koç karşıladı.



ATB'DE BAYRAMLAŞMA

Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A.Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur ve Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Cengiz Ülgen, Borsa Personeli ile bayramlaştı



ATB BAŞKANI ÇONDUR ELDE KALAN KURBANLIKLARIN ET VE SÜT KURUMU TARAFINDAN ALINMASINI DEĞERLENDİRDİ

“ÜRETİCİ VE İŞLETMELER ADINA SEVİNDİRİCİ BİR ADIMDIR”



Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli, geçtiğimiz günlerde kurban bayramı sonrasında elde kalan 400 kg üzeri canlı erkek sığır kilogramı 15 TL'den toklu küçükbaş 14 TL'den, koyunu 12.5 TL'den ve keçiyi 10 TL'den alacaklarını, üreticilerin Et ve Süt Kurumuna başvurup canlı hayvanını getirecek ve kilosuna üzerinden paralarını peşin olarak alabileceklerini açıklamıştı.

Konuya dair açıklama yapan Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çondur, Tarım Bakanımız tarafından açıklanan elde kalan hayvanların alınması kararı üreticilerimiz ve işletmeler adına sevindirici bir adımdır. Bu sayede üretim devam edecek ve kurban bayramı sonrasında yavaşlayan piyasada canlılık sağlanacaktır. Sayın Tarım ve Orman Bakanımıza teşekkür ediyorum ifadelerine yer verdi.



Doğan İççen grafiksel.com

Kuru incir 2017-2018 sezonunda, 62 bin ton karşılığı 268 milyon dolarlık ihracatla tarihinin en yüksek ihracatına ulaştı.

Türkiye'nin kuru meyve ihracatı rekora koşuyor. İncir, kuru üzüm ve kaysıdan elde edilen ihracat geliri 1 milyar dolara yaklaştı. Kuru meyve ihracatında ilk sırada incir var. Yılın ilk 7 ayında Türkiye'nin toplam kuru meyve ihracatı 960 milyon dolara ulaştı. Bu rakamın yıl sonunda 1 milyar doları aşması bekleniyor. Kuru meyve ihracatında ilk sırada 268 milyon dolarla incir yer alıyor.

Kuru kaysı ise yıllar sonra 261 milyon dolar ihracatla incirin gerisinde kaldı. 2010-11 sezonunda Türkiye 398 milyon dolarlık kuru kaysı ihraç ederken, aynı sezonda kuru incir ihracatı 171 milyon dolardı.

Sonraki yıllarda kuru kaysısının ortalama ihraç fiyatı kan kaybederken, kuru incir ihracatının ihraç fiyatı sürekli arttı ve 2017-18 sezonunda kuru kaysı ihracatını geride bıraktı.

TAYLAND'DA HAMİLE KADINLAR VE ÇOCUKLAR İNCİR TÜKETİYOR"

Aydınlı incir ihracatçısı/Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Kazım Günaydın, "Türk kuru inciri dünyada hak ettiği yere gelmeyi başardı. Daha önce Avrupa'da etkin olduğumuz ihracatımızda şu anda Uzakdoğu ülkelerinden Çin başta olmak üzere

İNCİR, İHRACATTA KAYISIYI GEÇTİ

Tayland, Malezya, Endonezya, Rusya ve bazı Arap ülkelerine incir ihracatımız yoğunlaştı. Hatta Tayland gibi ülkelerde incir maması yapılıp Devlet Televizyonlarında hamile bayanların ve bebeklerin incir maması yemeleri sağlanmaktadır" dedi.

"İNCİR İHRACATI KAYISIYI GEÇMİŞTİR"

Aydın'da 40 bin ailenin incir üretimiyle geçimini sağladığını ifade eden Günaydın, "Aydın'da geçen yıl incir rekoltemiz 80 bin tonlarda gerçekleşti. İhracatımız 62 bin 500 tonlara ulaştı. İhracatımız ise 268 milyon dolar oldu. Aydın'ın ihraç ürünleri arasında aslan payı kuru incire düşüyor. Aydın'ın ihracatı 740 milyon dolar civarlarında. Aydın ihracatının yüzde 40'ını incir karşılıyor.

İncir, ülkemize döviz kazandırıyor. Yıllarca kaysının arkasında seyreden incirimiz kaysının önüne geçmiştir." diye konuştu.



EN ÇOK İNCİR FRANSA'YA İHRAÇ EDİLİYOR

Türkiye'den 2017-18 sezonunda en fazla kuru incir ihracatı 39 milyon dolarlık tutarla Fransa'ya yapıldı. Fransa'yı 32,6 milyon dolarlık kuru incir ihracatı ile Almanya izledi.

Amerika Birleşik Devletleri ise 32 milyon dolarlık Türk inciri tercih etti. Kuru meyve sektörünün ana ihraç ürünü çekirdeksiz kuru üzüm ihracatı 11 Ağustos itibarıyla 267 bin ton karşılığı 432 milyon dolar olurken, kuru incir ihracatı 62 bin ton karşılığı 268 milyon dolara ulaştı. Kuru kaysı ihracatı ise 95 bin ton karşılığı 261 milyon dolar oldu. 3 üründen Türkiye, 960 milyon dolar elde etti.

Kuru kaysı ihracatında 2017-18 sezonu tamamlanırken, kuru üzüm ihraç sezonu 31 Ağustos'ta, kuru incir ihraç sezonu ise 26 Eylül'de sona erecek. Uzakdoğu ülkelerinin

incire yönelmesi ihracatın artışında etkili oldu. Kuru meyvede geçen yıl 1 milyar 350 milyon dolar olan ihracat rakamının bu yıl yeni pazarlarla 1,5 milyar doları aşması bekleniyor.

EGE BÖLGESİ ODA/BORSA BAŞKANLARI TOBB'DA BULUŞTU

Ege Bölge Toplantısı, TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu'nun başkanlığında, TOBB İkiz Kuleler'de yapıldı. Toplantıya katılan bölge oda/borsa başkanlarına, TOBB'un çalışmaları ve Türkiye ekonomisine ilişkin sunumlar yapıldı.





*Dergimizde
reklam vermek için
lütfen irtibata geçiniz
256-211 50 00 (121) veya
dodenir@aydinticaretborsasi.org.tr*



AYDIN TİCARET BORSASI

Adres: Ata Mahallesi Denizli Bulvarı No: 18 Borsa Sarayı 09010 Efeler / AYDIN

Tel Santral: 0(256) 211 50 00 - 211 61 45-46-47 • **Fax:** 0(256) 211 63 15

Genel Sekreter: 0(256) 211 63 16

Borsa Kantar: 0(256) 231 11 54

e-mail: info@aydinticaretborsasi.org.tr

Web: www.aydinticaretborsasi.org.tr

facebook.com/aydin.ticaretborsasi

twitter.com/AYDINBORSA09

