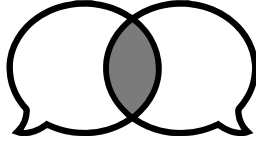


BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR

2024

2024



**BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

2024

İstanbul Ticaret Borsası Yayınları

**BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR
2024**

ISBN: 978-625-97402-5-6

Genel Koordinatör
İbrahim Eroğlu

Koordinatör
İsmail Şen

Katkıda Bulunanlar:
**Aleyna Satu Yurtseven, Erkan Çelik,
Hakan Kopuz, Sebahattin Özkurt, Şeyda Soykan,
Yunus Emre Çillioğlu**

Tasarım
Gökhan Yıldırım

Baskı
Rumi Matbaa

ŞUBAT 2025

“Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları
Güvenilir Ürün Platformu’nun katkılarıyla düzenlenmiştir.



Copyright © İstanbul Ticaret Borsası

Tüm hakları saklıdır. Yayının hiçbir bölümü, yazarın ve İstanbul Ticaret Borsasının yazılı izni olmaksızın herhangi bir şekilde çoğaltılamaz. Yayının bazı bölümleri veya paragrafları, sadece araştırma veya özel çalışmalar amacıyla yazar adı ve İstanbul Ticaret Borsası kaynak gösterilerek bilgisi dahilinde kullanılabilir.

İÇİNDEKİLER

BAŞKAN SUNUŞ	07
KURU MEYVE ÜRETİMİ VE TİCARETİ	08
TÜRKİYE'DE KOOPERATİFÇİLİK	40
TÜRKİYE'DE ORMAN ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ	72
PATATES, SOĞAN ÜRETİMİ VE TİCARETİ	110
TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ	148
ZEYTİNYAĞINDA TAKLİT VE TAĞŞIŞ	176
BALDA TAKLİT VE TAĞŞIŞ	218
PEYNİRDE KATMA DEĞERLİ ÜRÜNLER	278
İNTERNET PAZAR YERLERİNDE GIDA SATIŞI	314
HORECA SEKTÖRÜNDE GIDA İSRAFI	348
ÖZEL MARKALI ÜRÜNLERİN SATIŞI VE SEKTÖRÜN SORUNLARI	380
BASIN YANSIMALARI	408



BORSA MEYDANINDA

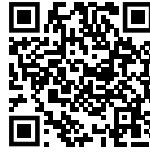
SEKTÖRLER KONUŞUYOR

TOPLANTILARIMIZI

QR KODU OKUTARAK İZLEYEBİLİRSİNİZ.



KURU MEYVE
ÜRETİMİ VE
TİCARETİ



TÜRKİYE'DE
KOOPERATİFÇİLİK



TÜRKİYE'DE
ORMAN ÜRÜNLERİ
ÜRETİMİ VE TİCARETİ



PATATES, SOĞAN
ÜRETİMİ VE TİCARETİ



TÜRKİYE'DE
GIDA GÜVENLİĞİ



ZEYTİNYAĞINDA
TAKLİT VE TAĞŞİŞ



BALDA TAKLİT
VE TAĞŞİŞ



PEYNİRDE KATMA
DEĞERLİ ÜRÜNLER



İNTERNET
PAZAR YERLERİNDE
GIDA SATIŞI



HORECA
SEKTÖRÜNDE
GIDA İSRAFI



ÖZEL MARKALI
(PRIVATE LABEL)
ÜRÜNLERİN SATIŞI VE
SEKTÖRÜN SORUNLARI

BAŞKAN SUNUŞ



Gıda sektörü, üretici ve çiftçiden, tüketici ve sanayiciye kadar toplumun her kesimini farklı biçimlerde etkileyen stratejik bir alan. Ülke ekonomisinden ev ekonomisine, hatta insan sağlığına kadar çok farklı sonuçları olan tarım ve gıda sektörünün sorunlarının, yine geniş kapsamlı bir çerçevede değerlendirilmesi gereklidir. Bu nedenle 2022 yılında İstanbul Ticaret Borsası olarak başlattığımız “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları ile gıdanın alt sektörlerinde yaşanan gelişmelerin ayrı ayrı ele alınabileceği ve konunun tüm taraflarınca konuşulabildiği sağlıklı bir mecra oluşturmayı amaçladık.

Bu mecrada, iş ve bilim dünyası ile bürokrasiyi bir masa etrafında toplayarak gıda sektörünün sorunlarını detaylıca ele alıp, çözüm önerileri sunmayı hedefledik. Bu paydaşların arasında konuyu bilimsel olarak değerlendirebilecek akademisyenler ve karar alıcılar olarak meselenin çözümünde nihai adımı atacak taraf olan kamu otoritesinin de olmasına özen gösterdik.

Bu sayede güncel gerçek durumun resminin ortaya çıkmasına ve mevcut sorunların çözümünde asgari müştereklerde buluşulmasına imkân sağlamaya çabaladık. Çok olumlu geri dönüşler aldığımız bu toplantıları 2024 yılında da sürdürdük. Yıl içerisinde 11 farklı sektör ile gerçekleştirilen toplantılarda belirlenen sorun ve çözüm önerilerinin üst kuruluşumuz olan Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) aracılığıyla ilgili Bakanlıklara iletilmesini sağladık.

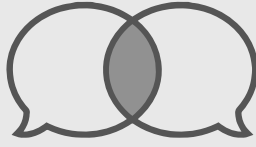
Bu kapsamda, hem gıda sektörü paydaşlarında hem de tarım ve gıda gelişmelerine ilgi duyan kişiler için referans alınabilecek bir kaynak olacağını düşündüğümüz “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor 2024” toplantı sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

Ali KOPUZ

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

KURU MEYVE
ÜRETİMİ VE TİCARETİ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

OCAK 2024



**KURU MEYVE
ÜRETİMİ VE TİCARETİ**



İSTANBUL TİCARET BORSASI

ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Kuru Meyve Üretimi ve Ticareti

TOPLANTI TARİHİ 18 OCAK 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Dr. Veyis Yurtkulu** Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı
- **Mehmet Ali Işık** Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı
- **Mehmet Çıkmaz** Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı

Celal Toprak: Türkiye'deki kuru meyve sektörünün en önemli temsilcileriyle bugün burada birlikteyiz. Eminim ki kendilerinden birçok faydalı bilgi edineceğiz. Çünkü Türkiye olarak hem üretiminde hem de ihracatında önde olduğumuz bir sektörü konuşacağız. Nitekim Bakanlık tarafında da sektörle ilgili çok önemli bilgilerin ve verilerin olduğu biliyoruz. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veyis Yurtkulu, bu bilgilerin bir kısmını bizimle paylaşacaktır. Şimdi açılış konuşmaları için sözü İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Sayın Ahmet Bülent Kasap'a bırakıyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis
Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Kamu kurumlarımızın, STK'larımızın Saygıdeğer Başkanları, kuru meyve sektörünün ve medyamızın kıymetli temsilcileri, sizleri saygıyla selamlıyor, “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımız vesilesiyle sizlerle bir araya gelmekten duyduğum memnuniyeti ifade etmek istiyorum. İki yıl önce başladığımız ve gıda sektörünün sesi haline gelen “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantılarında bugünkü başlığımız “kuru meyve sektörü”...

Borsamızın Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle düzenlediği bu toplantılarda, gıda sektörünün sorunlarını konuşuyor ve çözüm önerilerimizi tartışıyoruz. Konunun her paydaşı meseleye kendi açısından yaklaşıyor ve çözüm öneriyor. Böylece meseleyi çok boyutlu olarak ele alıyoruz. Toplantılarımızı takip eden ekonomi medyası da, sordukları kritik sorular ve yaptıkları haberlerle, kamuoyunun bilgilенmesine katkı sağlıyorlar.

Biz de İstanbul Ticaret Borsası olarak, toplantının çıktılarını rapor haline getirip, ilgili makamlara iletiyoruz. Her toplantımızı, hem basılı

hem de e-kitap olarak yayınlıyoruz. Aynı zamanda bu kitapçıkları, ilgili kurumlara, sektörel derneklere, üniversitelere ve basına da gönderiyoruz. Ayrıca toplantı videosunu İSTİB youtube hesabımızdan paylaşıyoruz. Yani burada bir, iki saat süren bu etkinliğin hazırlıkları haftalar önce başlıyor ve toplantının devamında çalışmalarımız sürüyor.

Bugün, dünya üretiminde açık ara lider konumda olduğumuz kuru incir, kuru üzüm ve kayısı gibi önemli tarımsal ürünlerin de bulunduğu, katma değeri yüksek olan bir sektörü ele alacağız. Sektörün sorunlarına çözüm bulmaya çalışacağız. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Sayın Dr. Veyis Yurtkulu devletimizin konuyla ilgili çalışmaları hakkında bilgi verecek. Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali Işık ve Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Çıkmaz ise sektörün sorunlarını ele alacaklar.

Dünyadaki birçok bölgede olduğu gibi, kadim Türk Kültüründe de, gıdanın güneşte kurutularak saklanması ve tüketilmesi, en çok kullanılan yöntemdir. İnsanoğlu, güneş ve tuzu kullanarak et, balık, meyve sebze başta olmak üzere akla gelebilecek her türlü gıdayı kurutmuş, bu sayede depolama süresini uzatarak hayatını idame ettirmiştir. Bu teknik günümüzde de uygulanmaya devam ediyor. Ancak bugün teknolojik imkânlar sayesinde, artık farklı kurutma yöntemleri de geliştirildi. Böylece çok daha fazla ürünün gıda sanayi tesislerinde kurutma işlemi yapılıyor, tüketime sunuluyor.

Bildiğiniz gibi, ülkemiz coğrafi konumu itibariyle bazı tropik meyveler hariç hemen hemen tüm meyvelerin yetişmesi için uygun iklim koşullarına sahip. Bu durum da, dünya genelinde önemli bir kuru meyve üreticisi ve ihracatçısı olmamızı sağlıyor. İncir, kayısı, badem, üzüm, erik, elma, fındık, ceviz, gibi tarımsal ürünler, bunlardan sadece birkaçı. Ürün çeşitliliği, kalitesi ve ihracat potansiyelimiz, dünya pazarların-

da rekabet avantajı elde etmememize olanak tanıyor. Dünyanın en iyi inciri, kayısısı bu topraklarda üretiliyor.

TÜİK verilerine göre, incirde yüzde 560, kayısıda yüzde 340'ın üzerinde yeterliliğe sahibiz. Ayrıca birçok coğrafi işaretli ürünümüz mevcut. AB'de tescilli "Aydın İnciri" ve "Malatya Kayısısı" gibi uluslararası değerlerimiz mevcut. Diğer taraftan, sektörün bu büyük potansiyelini şu ana kadar tam anlamıyla değerlendirebilmiş değiliz. Bu sebeple, bugünkü toplantımızda, bu potansiyeli konuşacak, kuru meyve sektöründeki güncel resmi ortaya koyacağız. Sektörün gelişmesinin önündeki engelleri ve sürdürülebilir katma değerli üretimin artırılması için yapılabilecekleri değerlendireceğiz. Sorunların tespiti ve çözüm önerilerinin tartışılması için oluşturduğumuz bu platform, tüm paydaşlar için faydalı olacaktır. Bu düşüncelerle, toplantımıza katılan siz değerli katılımcılara ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli bürokratlarımıza ve sektör temsilcilerimize bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ederiz. Biraz önce Bakanlıkla ilgili görüşümü açıkça ifade ettim. Gerçekten tüm konuya hakimler ve her sorunun cevabını bize veriyorlar. Çok muhteşem bir dokümantasyon oluşmuş vaziyette. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veyis Yurtkulu, belki o bilgileri de kapsayan bir değerlendirme yapacaktır. Veyis Bey, buyurun sizi heyecanla dinliyoruz.

Dr. Veyis Yurtkulu

Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve
Bahçe Bitkileri Daire Başkanı

**Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı****Dr. Veyis Yurtkulu**

Değerli katılımcılar, Bakanlığımız adına hepinizi saygıyla selamlıyorum. 2020 yılından beri Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanlığı görevini yürütüyorum. Sözlerime Sayın Bakanım İbrahim Yumaklı'nın ve Bitkisel Üretim Genel Müdürümüz Sayın Uğur Erdem'in selamlarını ileterek başlamak istiyorum. Sizlere arkadaşlarımızla birlikte üzüm, incir ve kayısı ürünlerinin üretimi ve ticareti ile ilgili kısa bir sunum hazırladık.

Kuru Üzüm Üretimi ve Ticareti

Sayın Bülent Kasap'ın da ifade ettiği üzere ülkemiz sahip olduğu konum ve coğrafi özellikler bakımından kuru meyve üretiminde dünyada söz sahibi. Bitkisel üretimde 2022 yılında yaklaşık 238,8 milyon dekar alanda toplam 128 milyon ton üretim yaparak Cumhuriyet tarihinin üretim rekorunu kırdık. Bu üretimi tüm paydaşlarımızın katkılarıyla, çiftçilerimizin el emeği ve alın teriyle gerçekleştirdik. 2023 yılında da

benzer alanda toplamda 137 milyon ton üretim gerçekleştirerek tüm zamanların bitkisel üretim rekorunu kırmış olduk. Böylelikle birçok üründe ürün arz güvenliğinin devamlılığını ve sürdürülebilirliğini sağlamış olduk.

Bahçe bitkileri, özellikle meyvecilik konusu bizler için son derece önemli. Türkiye birçok ürün ve türde uygun iklim koşullarına sahiptir. Bu ürünler arasında da üzüm, incir, kayısı gibi meyve türlerimiz ön plana çıkıyor. 2022 yılı verilerine göre; 36 milyon dekar alanda meyve üretimi yapıyoruz. Meyvecilik için ayrılan alanımız son yirmi yıl içerisinde önemli düzeyde artmış durumda. Yeterlilik oranımız birçok üründe yüzde 150'nin üzerinde.

Tablo 1: Türkiye Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi (2002-2023)

2002	2021	2022	2023
190.00	230.000	321.000	211.000
Değişim (%)	21	69	11

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

Toplantımızın konusu olan ürünlere değinecek olursak; FAO verilerine göre, dünyada 6,73 milyon hektar alanda toplam 75 milyon ton civarında taze üzüm üretilmektedir. Türkiye’de ise Manisa, İzmir, Denizli gibi illerimizde “Sultani Çekirdeksiz Üzüm” olarak bilinen üzüm çeşidi ön plana çıkmaktadır. Bu üzüm çeşidinin üretiminde 2022 yılından beri dünyada birinci sırada yer alıyoruz. Son üç yıllık çekirdeksiz kuru üzüm üretimi verilerine baktığımızda, iklimsel değişikliklere göre üretimin etkilendiğini görüyoruz. 2021 yılında 230 bin ton olan çekirdeksiz kuru üzüm üretimi, 2022 yılında iklim koşullarının uygun seyretmesi sayesinde 321 bin ton seviyelerine çıktı. Ancak 2023 yılında

özellikle Manisa'da görülen yüksek sıcaklıklar sebebiyle 212 bin ton seviyelerine geriledi. 2023 yılı Manisa ili özelinde bir önceki yıla kıyasla kurutmalığa ayrılan üzüm miktarı yüzde 50 azaldı. Diğer illerimizde de benzer şekilde bir üretim azalması var. Bu nedenle 2022 yılında 333.000 ton olan üretimimiz, 2023 yılında 210.000 tonlar seviyesine düşmüş durumda.

Tablo 2: Türkiye Kuru Üzüm İhracatı (2002-2023)

YILLAR	KURU ÜZÜM	
	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)
2002	206.599	157.348
2018	278.929	490.412
2019	243.048	521.645
2020	235.480	467.645
2021	227.382	426.964
2022	255.915	434.337
2023*	237.903	424.252

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

Türkiye'de üretilen çekirdeksiz üzüm önemli düzeyde ihracata konu ediliyor. Ülke olarak bu ihracattan yaklaşık 400 milyon dolar seviyesinde bir katma değer elde ediyoruz. Burada üreticilerimizin ve sektör paydaşlarımızın emeği son derece önemlidir. Türkiye üzüm ihracat verilerine değinecek olursak; 2002 yılında 207 bin ton olan ihracatımız, 2022 yılında yüzde 24 artışla 250 bin ton seviyesine çıkmış durumda. Yine aynı yıllar içerisinde parasal değeri de yüzde 176 artış kaydetti. İhracat yaptığımız ilk beş ülke ise Birleşik Krallık, Almanya, Hollanda, İtalya ve Fransa'dır. Kuru üzüm ihracatımız, fındık ve turunçgillerden sonra ihracat değeri olarak üçüncü sıradadır. Fındıkta yaklaşık olarak 1,8-2 milyar dolar, turunçgillerde de 900 milyon dolar civarında bir ihracat değerimiz var. Bu kapsamda kuru üzüm ve diğer ürünlerimiz de son derece önem arz ediyor.

Tablo 3: Türkiye Kuru Üzüm Fiyatları (2022-2024)

Borsa Fiyatları		
TL/KG	İZMİR TB	MANİSA TB
2022/Ekim	20,29	22,61
2023/Ekim	50,14	53,14
2023/Kasım	58,69	59,33
2023/Aralık	57,5	59,33
2024/Ocak	63,00	61,00

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

Üzümün piyasa fiyatlarını sizler daha iyi biliyorsunuz. Yurtdışı çekirdeksiz üzüm fiyatları İtalya / Tridge verilerine göre; yaklaşık 3,5 \$/kg seviyelerinde. Yurtiçi fiyatlarımız ise İzmir ve Manisa Ticaret Borsası'ndan alınan verilere göre; kalitesi ve ebatlarına göre değişiklik göstermekle beraber yaklaşık 63 TL'den fiyatlanıyor.

Bakanlık olarak biz tarla bitkileri, sebze ve meyve ürünleri olmak üzere birçok üründe temel destekler sağlıyoruz. Bu destekleri mazot, gübre, katı organik mineral kullanımı, organik tarım ve iyi tarım uygulamaları destekleri olarak sıralayabiliriz. Yeni tesis edilecek alanlarda ve bahçelerde sertifika sınıfına göre 250 ila 600 TL arasında küçük aile işletmeciliğine destekleme yapılıyor. Ayrıca biyogüvenlik açısından kaliteli, nitelikli, güvenilir ürün üretilmesini teşvik etmek için biyolojik teknik mücadele desteği verilmekte. Bakanlığımız bu anlamda sektöre gerek tesis aşamasında gerekse üretim aşamasında birçok destek sağlamakta. Ayrıca Ziraat Bankası ve Tarım Kredi Kooperatifleri vasıtasıyla kredi faiz oranlarını sübvans ederek yüzde 100'e varan faiz indirimleri uyguluyoruz.

Kuru Kayısı Üretimi ve Ticareti

Diğer bir ürünümüz; dünya üretiminde hem taze hem de kurutmalık olarak lider olduğumuz ve ülkemizin Malatya iliyle özdeşleşen kayısı. Dünyada yaklaşık 3,9 milyon ton civarında kayısı üretimi yapılıyor. Türkiye yüzde 20’lik pay ile birinci sıradadır. Üretim alanımız yaklaşık 1,4 milyon hektar civarındadır. 2022 yılında yaklaşık 803 bin ton kayısı üretimi gerçekleştirildi. 2023 yılı kayısı üretimi ise rekolte tespit komisyonları tarafından 750.000 ton civarında tespit edilmiş durumdadır.

Tablo 4: Türkiye Kuru Kayısı Üretimi (2019-2023)

Yıllar	Üretim (Ton)
2019	109.128
2020	104.254
2021	94.938
2022	85.654
2023	87.184

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

2022 yılında dünya kuru kayısı üretimi 169.700 ton olarak belirlendi. Bu üretimin yüzde 56’sı ülkemizde gerçekleştiriyor. Yıllara göre değişmekle beraber 85 ila 100 bin tonun üzerinde bir üretim gerçekleştirmekteyiz. 2019 yılında malum iklim koşullarının olumlu geçmesiyle birlikte 110 bin ton seviyesinde bir üretim gerçekleşti. 2022-2023 yıllarında ise özellikle Malatya ve civarı illerde çiçeklenme dönemindeki ilkbahar geç donlarından ve bir takım hastalıklardan dolayı 2019 yılına kıyasla yüzde 20-25’lik üretim kaybı yaşandı. 2023 yılı rekoltemiz 87.000 ton civarında gerçekleşti.

Tablo 5: Türkiye'deki Önemli Kuru Kayısı Üretim İlleri

İller	2023 Kurutmaliğa Ayrılan Kayısı (Ton)	2023 Kuru Kayısı Üretimi (Ton)	Üretimdeki Payı (%)
Malatya	308.680	77.170	88,5
Elazığ	22.753	5.688	6,5
Kahramanmaraş	8.600	2.150	2,5
Sivas	8.550	2.133	2,4
Iğdır	216	43	0,05
Rekolte	348.799	87.184	100

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

Türkiye'de Malatya ili kayısı varlığı olarak birinci sırada yer alıyor. Mevcut ağaç varlığı ve dikili alan bakımından son derece avantajlı bir durumda. Bazen iklim koşullarından dolayı olumsuz etkilenme söz konusu oluyor. Oysa Malatya'da çok daha fazla bir kayısı üretme potansiyelimiz söz konusu. Ancak üretimin fazla olduğu yıllarda da pazar koşullarında arz-talep durumuna göre ürünün fiyatı yakından etkileniyor. Fakat üretilen fazla ürünün ihracat nezdinde değerlendirilmesi de önemli bir avantajımız.

Ülkemizde kuru kayısının yüzde 40-45'i taze olarak tüketiliyor, kalan miktar ise kurutularak işleme sanayinde kullanılıyor. Yaklaşık 4 kg kayıdan 1 kg gibi kaliteli kuru kayısı elde edilebiliyor. Kuru kayısı üretimi yapan illerimiz; Malatya, Elazığ, Kahramanmaraş, Sivas ve Iğdır'dır. Ancak üretimin büyük bir kısmı Malatya'da gerçekleştiriliyor. Zaten AB coğrafi işaret tescilli uluslararası değerimiz olan "Malatya Kayısı"sı da bu topraklarda yetişiyor.

Tablo 6: Türkiye Kuru Kayısı İhracatı (2022-2023*)

YILLAR	Kuru Kayısı	
	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)
2002	69.088	118.305
2018	93.801	253.377
2019	100.174	253.026
2020	90.376	265.287
2021	90.325	347.204
2022	76.378	401.730
2023*	63.556	361.674

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

Kayısı ihracatıyla ilgili verilere değinecek olursak; Türkiye’de 2019’da gerçekleştirilen 110 bin tonluk üretimin yaklaşık 100 bin tonu ihracata konu edilmiş durumda. Buradan 250 milyon dolarlık bir döviz girdisi elde edildi. 2023 yılının 11 aylık verilerine göre ise yaklaşık 63 bin ton ihracatla 360 milyon dolarlık bir katma değer elde edilmiş durumda. Dünya kuru kayısı ihracatı 134.000 ton civarında ve bunun çok önemli bir kısmı ülkemiz tarafından gerçekleştiriliyor. Ülkemiz dünya kayısı ihracatında birinci sıradadır. En fazla ihracat 12 bin ton ile ABD’ye yapılıyor. Türkiye’de kayısı ithalatı söz konusu değil ancak üreticilerin korunması için yüzde 43,2’lik bir gümrük vergisi tarifesi uygulanıyor.

Kayısı fiyatları, Malatya Ticaret Borsası’ndan alınan verilere göre; Aralık ayında kuru kayısı fiyatları kalitesi ve iriliğine göre değişmekle beraber ortalama 154 - 213 lira civarında seyreliyor. Gün kurusunda ise ortalama fiyatlar 220 lira civarındadır.

İncir Üretimi ve Ticareti

Diğer bir ürünümüz de Ege Bölgesinin özellikle Aydın ve İzmir yöremizin tartışmasız rakipsiz ürünlerinden birisi inciridir. 2022 FAO verilerine göre; dünya genelinde 1,2 milyon ton incir üretimi gerçekleştirildi. Ülkemiz dünya incir üretiminde yüzde 28’lik bir payla birinci sırada yer almakta. 2022 yılı Türkiye incir üretim miktarı yaklaşık 350 bin ton civarındadır.

Tablo 7: Türkiye Kuru İncir Üretimi (2019-2023)

Yıllar	Üretim (Ton)
2019	89.000
2020	85.585
2021	74.575
2022	91.278
2023	91.628

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

Yıllara göre ülkemizin kuru incir üretim verilerine değinecek olursak; 2021 yılında 75 bin ton olan üretim, 2022 ve 2023 yıllarında birbirine yakın şekilde seyrederek 90 bin tonlar civarında gerçekleşti. Kurutma oranının yüksek olması sebebiyle yaklaşık 3,3 veya 3,5 kg’dan bir kg kuru incir elde edilmesi söz konusu. “Aydın İnciri”, “Malatya Kayısı”’sında olduğu gibi coğrafi işaret olarak AB’de tescil alan ikinci ürünümüz.

Tablo 8: Türkiye Kuru İncir İhracatı (2002-2023*)

YILLAR	Kuru İncir	
	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)
2002	36.161	72.825
2018	53.608	237.102
2019	53.282	218.958
2020	55.553	217.950
2021	59.334	245.547
2022	58.262	226.639
2023*	50.488	214.502

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı

Kuru incir üretiminde başta gelen illerimiz Aydın ve İzmir'dir. Üretim önemli bir kısmı Aydın'da gerçekleştiriliyor. Geri kalan üretim ise İzmir tarafından gerçekleştiriliyor. Dünya kuru incir ihracatı 144 bin ton civarındadır. Ülkemiz yine diğer ürünlerde olduğu gibi birinci sırada yer alıyor. Fransa ihracat yapılan ülkeler arasında birinci sırada. Kuru incir ithalatı yapılmamasına rağmen yurt içi üreticilerini korumak için yüzde 45,9'luk bir gümrük vergisi uygulanıyor.

Güncel fiyatlarda sizlerin de bildiği üzere, tabi kalitesine ve boyutuna göre değişmekle beraber ortalama 80 ila 160 lira arasında değişiyor. Günün koşullarına göre bu fiyatlar artabiliyor. Genel olarak bu ürünlerimiz hakkında benim söylemek istediklerim bu şekilde, dinlediğiniz için teşekkür ediyorum

Elif Aşlamacı Attepe: Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Sayın Mehmet Ali Işık ile devam ediyoruz. Sayın Başkanım, buyurun söz sizin.



Mehmet Ali Işık

Ege Kuru Meyve ve Mamulleri
İhracatçıları Birliği Başkanı

Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali Işık

Sayın Başkanım, değerli katılımcılar, hepinizi saygıyla selamlıyorum. İstanbul Ticaret Borsasına bu güzel programı düzenlediği için sektörüm ve şahsım adına ayrıca teşekkür ediyorum. Sayın Veyis Bey, çok güzel bilgiler verdi. Kuru meyve sektöründeki başlıca ürünlerin üretiminden ihracatına kadar tüm verileri rakamlarla dile getirdi. Bakanlığımızın veri tabanının bu denli iyi olması ülkemiz için çok büyük bir şans. Kendileri her konuya hakimler. Ben de sektörümüzün genel durumuyla ilgili sizleri bilgilendirmek, dünyada ve Türkiye’de yaşanan son gelişmeleri aktarmak ve onlarla ilgili görüşlerimi belirtmek istiyorum.

Hep dile getirdiğimiz bir şey var. Türkiye üzüm, kayısı ve incir üretiminde lider ülke konumundadır. Tabi bu liderlik bize çok büyük sorumluluk getiriyor. Çünkü bu ürünleri dünya tüketimine düzenli bir şekilde arz etmemiz gerekiyor. Dünya Sağlık Örgütü de zaten kuru meyve, ürünlerini şekere alternatif olarak sağlıklı ürünler kategorisine aldı. Bu bakımdan ayrı bir önem de arz ediyor.

Ürün bazında bakıldığında zaman ölkemizde çekirdeksiz kuru üzüm en büyük tonaja sahip. 300 bin ton civarında ürün üretilirken, 255 bin ton da ürün ihraç ediliyor. Dünyadaki rakamlara bakıldığında, 700 – 800 bin ton civarında bir üretim mevcut. Yıllara göre bu rakam farklılık gösteriyor. Türkiye 200 – 300 bin ton arasında ürün ihracatı gerçekleştiriyor. İklimsel şartlardan dolayı üretimde ortalama yüzde 50 gibi büyük dalgalanma oluyor. Bu durumda bizim stoku iyi yönetmemiz gerekiyor. Stok yönetimini iyi yaparak pazara düzenli mal tedariki sağlayarak fiyat istikrarını koruyabilmemiz lazım. Sonuçta üzüm, hurma ile birlikte dünyada gıda endüstrisinde kullanılan en önemli iki üründen bir tanesi. Tek başına ne çiftçinin ne ihracatçının ne de aradaki tüccarların bu ürünü stoklaması mümkün değil. Biz son 7- 8 yıldır devletimizle birlikte çalışarak fiyat istikrarını sağlamak için Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) vasıtasıyla alım yapıyoruz. Fiyatlar belirleniyor, stok yapılıyor daha sonrada dengeli bir şekilde pazara mal verilerek bu durum sağlanabiliyor. Sonuçta kuru meyve canlı bir üründür. Bu nedenle stok sağlıklı şartlarda yapılmalıdır.

Bugün gelineen noktada kuru meyve ürünleri için soğuk hava depolarının buna uygun ihtisas borsalarının olması gerekiyor. TMO ürünü satın almasına karşın bir sonraki yıla tam olarak devredemiyor. Yani 2022 yılında 350 bin ton ürün alıyorsa, 2023 yılında 211 bin ton ürün alıyor. Biz, Haziran ayı başında ürünün büyük bir kısmını satmak durumuna kaldık. Çünkü depoların boşaltılması gerekiyordu. Ürünün sağlıklı ve dengeli bir şekilde depolanması için şartları da oluşturamıyoruz. Çekirdeksiz Kuru Üzüm, 2-3 yıl gibi uzun süre depolanabilecek bir ürün. Bu sadece devletin sırtına yüklenecek bir iş değil. Burada ihtisas borsacılığı ve lisanslı depoculuk ölkemizde devreye giriyor. Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri (Tariş) henüz tam olarak devreye girebilmiş değil. Kayısıda 5 bin ton gibi çok küçük bir miktarda başladık. İncir’de lisanslı depomuz yok. Sistemin tüm bu süreci kendi kendine

yönetebiliyor olması ve ürünlerin ihtisas borsasında değerlendirebiliyor olması lazım. O zaman stoku yönetebilir ve fiyat regülasyonunu sağlayabiliriz. TMO geçici olarak bu görevi üstleniyor ve bu dengeyi sağlamaya çalışıyor. Ancak biz yapısal gelişmelere baktığımızda üzümde, incirde, kayısıda bu üç unsur çok önem arz etmektedir. Bunun bir an önce desteklenerek ürünlerin ihtisas borsalarında işlem görmesi, daha sonra lisanslı depoculuğun da sağlanarak pazarda dengeli bir regülasyon görevinin yapılması gerekiyor. Geçen yıl 1.400 dolara düşen ürün bu yıl satarken 2.500 dolara geldi. Ortada çok büyük bir fiyat farkı var. Pazara bu şekilde istikrarsız bir mal verildiği zaman diğer ülkelerin de bu pazara girmesine sebebiyet veriyorsunuz. Üretimde lider olmamıza rağmen tek değiliz. Dünyada 700-800 bin tonluk üretim söz konusu. Dolayısıyla bu pazarlara diğer ülkeler de girmek istiyor. Bizim bu pazarlara düzenli arz yapmamız bu işin en önemli ayaklarından bir tanesi. Çok zor ihracat pazarı kazanıyoruz. Bu fiyat istikrarsızlığıyla diğer ülkelerle rekabet etmek gerçekten çok zordur.

Çekirdeksiz kuru üzümde bizim pazarımızı da çeşitlendirmemiz gerekiyor. Özellikle Uzak Doğu'ya yönelmemiz lazım. Çünkü Hindistan'da yaklaşık 200 bin ton, Çin'de ise 200 bin tonun biraz üzerinde üzüm yetiştiriliyor ve sadece iç pazara ürün verebiliyorlar. Çin, çok küçük bir miktarda ihracat yapıyor. Hindistan tamamen kendi iç pazarının ihtiyacını karşılıyor. Dolayısıyla incir, kayısı ve üzüm gibi ürünleri deniz aşırı ülkelere tanıtmalıyız.

Peki, Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği olarak ve sektör olarak ne yapıyoruz? İhracatçıların bu bölgedeki fuarlara sürekli katılarak pazarını büyütmesi çok zordur. Bu aşamada Ticaret Bakanlığı'nın yapmış olduğu Turquality projeleri mevcut. Turquality'de siz ürünleri tanıtıyorsunuz. Bunda çok başarılı neticeler alındı. Bizim sektörümüzde yaklaşık 8-10 yıldır çalışmalar sürüyor. Mesela incirde

ihracatımızın yüzde 50'sini Avrupa'nın dışına satmaya başladık. Bu çok önemli bir gelişmedir. Aynı şekilde kayısıda da artan bir pazarımız mevcut. Üzümde de ağırlıklı olarak bu pazarlara ihraç ediliyor.

Ürünler bazında pandemi yaşandıktan sonra dinamikler birden değişti. Ülkelerin ana programını sağlıklı ürünler oluşturuyor. Bu ürünlerde de mikrobiyoloji ve pestisit durumları öne çıkıyor. Artık dünyada sağlıklı ürünler birinci plana oturdu. Dolayısıyla siz ihraç ettiğiniz ülkelerin standartlarına göre ürün yetiştirmekle mükellefsiniz. Bu da ülkeden ülkeye farklılıklar gösteriyor. ABD'nin ayrı standartları var. Onlar tamamen mikrobiyoloji ve virüs odaklı çalışmalara önem veriyorlar. Yakın zamanda yaşadığımız pandemide bir virüs bütün dünyanın dengeğini bozdu. Daha evvelden anlam veremezdim. Avrupa Birliği pestisite önem verirken Amerika'da pestisit ikinci planda geliyor. Birinci planda bahsettiğim gibi mikrobiyoloji geliyor. Buradan anladık ki mikrobiyoloji ve virüs dünyanın ana konusu. Bunun ne kadar yayılmacı olduğu, toplumları ne kadar etkilediği gözler önüne serildi.

Peki, bu nereden geliyor? Ürün ihraç ettikleri ülkelerin yapısına bakıyorlar, denetimlerini ona göre kurgulayıp sistem kuruyorlar. Sizi Hepatit A ve B'nin bulaşıcılığına bağlı olarak çalıştırdığınız işçilere kadar sorguluyorlar. Ürünlerin hasadında çalışanlar yurt dışından mı geliyor, bunun denetimini nasıl yapıyorsun diye sorguluyorlar. Sorgulamak ile yetinmiyorlar, uluslararası bağımsız kuruluşlardan sertifika almaya yönlendiriyorlar ve ispat edilmesini bekliyorlar. ABD'ye giden bütün ürünler FDA tarafından kontrol ediliyor. FDA ürünlerin kontrolünde firma bazında inceleme yapıyor ve sonuçları kayıt altına alıyor. Herhangi bir olumsuz durumda kontrol sıklığını artırıyor. Eğer sorun devam ediyorsa ülkeye girişinizi yasaklıyor ve tüm malları geri çekme politikası uyguluyor. Bu uygulamanın benzerlerini Avrupa'da da görmeye başladık. Uygulamalar pandemiden sonra aşırı bir derece-

de artmış durumda. Bu nedenle gıda üretiminde tamamıyla bir altyapı çalışması gerektirmektedir. Yani tarladan rafa kadar giden sistemde gıda güvenliğinin, izlenebilirliğinin ve sürdürülebilirliğinin oluşturulması gerekiyor. Bu çok önemli bir konu. Biz bugün yetiştirdiğimiz ürünün yüzde 75'ini yaklaşık 130 ülkeye ihraç ediyoruz. Bu ürünleri dolayısıyla onların standartlarına göre o ülkelere ihraç etmeliyiz. Tabi bunu yaparken ülkemizin kendine göre de standartları var.

Mirastan dolayı arazilerimiz sürekli küçülüyor. Bu sebeple devletimiz arazi bütünleştirmesine gidiyor. Fakat bu uygulama daha çok tarla bitkilerine yönelik. Bizim üretim yaptığımız ürünlerde halen araziler bölünmeye devam ediyor. Zaten ürün birlikteliği mevcut değil. Bir yan bahçede farklı bir ürün gamı olurken bizim bahçelerimizde farklı ürün gamları olabiliyor. Bu durum pestisit geçişlerini artırıyor. Yine de ürünü üretirken ihraç edebilmek için diğer ülkenin standartlarına uygun olarak üretmemiz gerekiyor. Dolayısıyla burada anlatmak istediğim; arazi bütünleştirmesi çok önem arz ediyor. Bizim ürünlerimiz tek yıllık bir bitki değil. Bir incir ağacının yetiştirilip verim vermesi 5-10 yıl arasında değişiyor. Üzüm, 2. ve 3. yılda az da olsa ürün veriyor ancak en yüksek verime 5 yılda ulaşıyor. Kayısıda da benzer şekilde 10 yılda yüksek verim alınabiliyor. Dolayısıyla politikalarımızı orta ve uzun vadeli planlarla desteklemek zorundayız.

Diğer bir konu ise küresel ısınma sorunudur. Sayın Bakanımız Manisa'ya geldiğinde çok çarpıcı bir konuşma yaptı. Türkiye'nin su sorunundan dolayı 5-6 yıl sonra yönetmek zorunda kalacağı çok önemli bir sürece gireceğini söyledi. Havzalarımız çekiliyor, bu yüzden önlem almak ve kullanımını yönlendirmek zorundayız. Biz ürünümüzün çok yıllık bir bitki olduğunu söylüyoruz. Ürünün köklendirmek ve yeni bir yere taşıyıp yetiştirmek en az 10-15 yıl alıyor. Biz belirli rakımlarda

doğru cins ürünleri yetiştirmeliyiz. Üniversitelerimiz ve enstitülerimiz bu çalışmaları gerçekleştirmeli ve iklimle dayanıklı ürünler üretmeliyiz. Aynı zamanda bir su politikası oluşturmalıyız.

İncirde “Sarı Lop” olarak bilinen tür dünyanın en iyi inciri olarak biliniyor. Bu ürün 1.500-2.000 yıl boyunca doğanın bize bahsettiği bir ürün. Size daha ilginçinden bahsedeyim. Geçen gün gazetede gördüm. İzmir’deki kazı çalışmalarında 5 bin yıllık incir çekirdeği bulundu. Bu ürün 5 bin yıldır bizim topraklarımıza nasip oldu. Sarı lop cinsi incir sadece bizim topraklarımızda yetişiyor ve bunu biz kurutarak sunuyoruz. Kurutulan farklı tür incirler de var. Ancak dünya incirini biz belirliyoruz. Bunu korumak için ne yapılması gerekiyor? Aynı tarihi eserlerde olduğu gibi, incirde korunması gereken ürünler arasında yer almalıdır. Aydın Bölgesi’nde korunması ve geliştirilmesi gereken ürünlerin listesinde incirin haricinde birçok ürün var. Listede inciri göremeyince buna çok şaşırdık ve birçok kez itiraz ettik. İncir kendini idame ettiriyor ve iyi gelir getiriyor ancak korunması gereken bir üründür. Nasıl bugün bize devreden bir mirası korumak için tarihi eserlere özel yatırım yapıyorsak, özel bölgeler ilan edip kullanıyorsak, incirde de bunu sağlamalıyız. Kuraklıkta ilk etkilenen yerleri biliyor musunuz? İncir, dağ tepelerinde yetişen ürünlerdir. Fakat hem lezzet hem de kalite bakımından en güzel incirler yaylada yetişen incirlerdir. Ancak kuraklıktan da ilk etkilenecek incirlerdir. Acil olarak Bakanlığın yapmış olduğu sulama göletleri incir bölgelerinde de oluşturulmalıdır. Aydın Bölgesi’ndeki barajların hepsi merkeze yakın yerlerde. Biz, 5-10 yıl sonrasına tarımı hazırlıyorsak riskli ürünlerimiz için gölet bölgelerini oluşturmalı ve üretimi sürdürülebilir kılmalıyız. Benzer bir durum kayısıda da geçerlidir. Susuzluktan en çok etkilenen bölgelerden bir tanesi de Malatya. Oradaki enstitüyle birlikte çalışma yapıyoruz. Bu çalışmalarımızda kayısı ağaçlarını üst rakımlara nasıl taşıyabiliriz? Ne yapabiliriz? Sürekli tartışıyoruz.

Geçen sene BioFach Organik Ürünler Fuarı'na katıldık, Almanya Gıda ve Tarım Bakanı Cem Özdemir orada konuşma yaptı. Konuşmasında şöyle dedi: Organik tarım açısından pandemi milat oldu. Bu hem Avrupa Birliği için hem de Almanya için böyle oldu. Bu süreçte tarım politikalarımız hep yanlış uyguladık. Ürünleri daha ucuz ve daha uygun fiyata almak için ithalata yöneldik. Ancak kendi çiftçimizi ihmal ettik. Bu bizim yüzleşmek zorunda olduğumuz bir sorun. Başta Almanya olmak üzere, bütün Avrupa Birliği ülkeleri 2030 yılına kadar, tarımın yüzde 30'unu organik tarıma geçirecek. Böyle bir karar alındı ve Tarım Bakanlığı bütçesinin yüzde 65'i organik tarıma ayrıldı.

Peki, organik tarım ne kazanıyor? İki şeyi kazandırıyor. Birincisi; toprakları gelecek nesillere en sağlıklı şekilde bırakıyor. Organik tarımda kompost gübreler kullanılıyor ve toprağa kimyasal gübreler atılmıyor. Bu nedenle toprağı gelecek nesillere bırakabileceğiniz bir tarım şeklidir. Bu kendisini dünyada ispat etmiş bir tarım şeklidir ve birinci sıradadır. İkinci olarak getirdiği en büyük kazanç; sağlıklı nesillerin yetişmesi için sağlıklı ürünleri yetiştiriyorsunuz. Organik tarımla uğraşan firmaların, pandemi de satışları arttı.

Avrupa ülkeleri organik tarıma yönelirken Türkiye'de ise küçük çiftçi şehirlere göç etti ve üretmeyi bıraktı. Diğer taraftan Avrupa'nın organik tarım politikası da bizi doğrudan etkiliyor. Çünkü daha sağlıklı ürünlerin yetiştirebileceği ortamın kurulması için politikaları oluşturuluyor. Türkiye kuru meyvede 100 yıldır ihraç ülkesi ama kartlar bir daha dağıtılıyor. Tüm standartları gözden geçiriyorlar. Özellikle kayısıda toksinlere bakıyorlar. Şimdi laboratuvarlar, teknolojiler öyle bir değişti ki, 850 tane pestisite bakıyorlar. Her türlü toksin bakıyorlar ve olması gereken değerleri paylaşıyorlar. Dolayısıyla bunları ne çiftçi ne ihracatçı ne üretici ne de devlet tek başına yürütemez. Hep birlikte yönetilmesi gereken bir gıda süreci var.

Biz aynı zamanda ‘Türkiye İhracatçılar Meclisinde Tarım Kurulu’nda-
yız. Diğer sektörlerin de durumunu biliyoruz. En organize sektörler-
den bir tanesi kuru meyve sektörüdür. Yani bugün bu bahsettiğimiz
ürünlerde lider olmamız tesadüf değil. Türkiye’nin yaklaşık 30 yıldır
devletiyle, üniversiteleriyle, enstitüleriyle, ihracatçısıyla en başta çift-
çisiyle el ele vererek yapmış olduğu çalışma neticesinde biz bu başa-
rıyla yakaladık. Hem üretimi hem de kaliteyi arttırdık. Diğer taraftan
rekabetçi olduk. Bütün bunların 3’ünü 1 araya getirmek çok zor. Nasıl
oluyor bunlar? Kurduğumuz kurullar var. Bu kurumlarla biz 100 bin
tane çiftçiye ulaşabiliyoruz. Tarım il, ilçe teşkilatının kendi altyapısı
var. Çiftçilere SMS yoluyla ulaşabiliyoruz. Çiftçimizin yapması gere-
ken çalışmaları yönlendiriyoruz. Ara sıra öyle yıllar yaşıyoruz ki aşırı
yağmurlardan dolayı çiftçi tarlasının içine giremiyor.

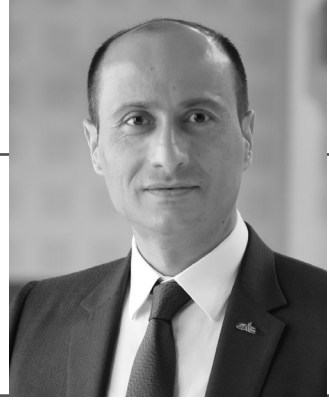
İncirin kendi içinde geliştirilmesi gereken unsurları var. Bunlar yetiştiri-
ciliikten başlıyor ve ürünün rafa gelene kadar olan süreçte; alım-satım
politikalarına, depolama politikalarına, işleme ve en sonunda ihracat
politikalarına kadar kendi içinde önem arz ediyor. Tüm bu süreçleri
Bakanlığımızla birlikte el ele yönetmemiz gerekiyor. Çünkü denetleme
yetkisi devletimizdedir. En sağlıklı ve en doğru şekilde bu topraklar-
da yetişmesini sağlayıp, ondan sonrada ihracatını sağlamalıyız. Aynı
şekilde bunu değişik pazarlara yaymalıyız. Nasıl incirde biz yüzde 50
rakamını yakaladıysak, diğer ürünlerde de bu pazar rakamlarını yaka-
lamalıyız. Teşekkür ederim.

Celal Toprak: Mehmet Ali Bey, teşekkür ederim. Ege Bölgesi’nin bu
konudaki bilgi birikimi ve çalışmalarını çok yakından takip eden bir
gazeteci olarak sizi kutluyorum. Kuru meyve denildiğinde akla gelen
önemli kuruluşlardan birisiniz. 30 yıldır sizden hep doğru bilgileri alı-
yorum. Yine burada verdiğiniz bilgiler de çok çarpıcıydı. Bu arada çok
sayıda kooperatif toplantıya katılmış durumda. Onlardan gelen soru-

lar var. Yine ekonomi dünyasından gazeteci arkadaşlarımızın soruları mevcut. Sorular genellikle pestisitle ilgili. Siz o konuya değindiniz ancak Veyis Bey de gündeme getirecektir. Şimdi sözü Mehmet Çıkmaz'a vererek, toplantıyı sürdürmek istiyorum. Buyurun Başkanım söz sizin.

Mehmet Çıkmaz

Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve
Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı

**Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları
Birliği Başkanı Mehmet Çıkmaz**

Toplantıya katılan saygıdeğer Başkanlara, değerli katılımcılara hayırlı günler diliyorum. İstanbul Ticaret Borsasına, bu toplantıyı organize ettiği için teşekkür ediyorum.

Türkiye kayısı ihracatının yüzde 30'u yaklaşık Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden gerçekleştiriliyor. İhracatın yüzde 70'i ise Ege ve diğer bölgelerden gerçekleştiriliyor. Burada en büyük sorun Türkiye'den ihraç edilen ürünlerdeki pestisit sorunudur. Kuru kayısı, üzüm ve incirden istenen pestisit değerleri şuanda Antep fıstığında da istenmeye başlandı. Avrupa Birliği Antep fıstığını pestisit bakımından aşırı şekilde kontrol ediyor. Bu kontroller sadece Türkiye'ye özgü değil, ABD'de ve İran'da üretilen fıstıklar içinde yapılıyor.

Veyis Bey, konuşmasında 2023 yılı 11 aylık kuru kayısı ihracat değerini 365 milyon dolar olarak paylaşmıştı. Bize gelen yeni verilere göre 2023 yılında 71 bin ton kuru kayısı ihracatı gerçekleştirilerek 406 milyon dolarlık ekonomik değer yaratıldı. Bu rakam geçtiğimiz üç yılın en yüksek ihracat değeri oldu.

Ülkemizde yapılan tarımsal ürünlerin ihracatında fırsatlarımız çok büyük. Burada en büyük etken Türkiye'nin stratejik ve coğrafi konumudur. Şuanda dünyada özellikle bizim coğrafyamızda bir takım sorunlar yaşanıyor. Örneğin; Kızıldeniz'de yaşanan gerilim tedarik zincirinde boşluklara neden oluyor. Ülkemizin konumunu iyi değerlendirerek, kısa vade de olsa Avrupa'ya kayısı, incir gibi ürünleri tedarik edebiliriz.

Benim bu toplantıda dikkat çekmek istediğim bir konu ise sektöre yönelik pazar talebinin sürekliliğini sağlamamız lazım. Bunu nasıl sağlayabiliriz? Mehmet Ali Bey'inde dediği gibi çok iyi bir çalışmanın yapılması gerekiyor. Arz sadece belli bir bölgeye yönlendirilmemeli, bölgeler URGE projeleriyle çeşitlendirilmelidir. Diğer taraftan fiyat regülasyonunun sağlanması lazım. Bu konuya Mehmet Ali Bey konuşmasında değindi. Fiyat regülasyonu sağlanmadığı sürece bu pazar talebinin sürekliliği hiçbir zaman sağlanamaz. Çünkü ihracatta öyle bir durum var ki, müşteri kaybedildiği zaman o müşteriye tekrar kazanmak çok uzun sürüyor. Bunun için fiyat regülasyonun her üründe sağlanması gerekiyor.

Veyis Bey'inde söylediği gibi, ürün arz güvenliğinin sağlanması da çok önemli konulardan bir tanesi. Burada kendi gıda güvenliğimizi sağlamalıyız. Genel olarak bakarsak; kuru meyve ihracatı zaten geçtiğimiz yıla kıyasla 2023 yılında yüzde 16 oranında arttı. Mevsimsel şartlara göre 2024 yılında da ne olacağını gözlemleyeceğiz. Çalışmalarımız, projelerimiz ve uygulamalarımız devam ediyor. Hayırlısıyla inşallah önümüzdeki günlerde güzel sonuçlar alacağımıza inanıyorum.

Celal Toprak: Mehmet Başkanım, çok teşekkür ederim. Bu arada Yusuf Başkan'dan ve Ali Garipoğlu'ndan çok ilginç sorular var. O soruları da sizlerle paylaşıyoruz. Veyis Bey onları da görmüştür sanıyorum. Veyis Bey, son bir iki cümleyle soruları yanıtlamak ister misiniz? Bu biz geçen dönemde yapılan toplantıların kitabını, Sayın Bakana ilettik. Şöyle bir göz gezdirdi bizim yanımızda. Bir baktık Sayın Bakan, toplantıyı bıraktı kitapla ilgileniyor. Çok dikkatini çekti. Hatta dedi ki bu kitabı alabilir miyim? Kendisine hediye ettik. Sektörün bütün sorunlarının konuşulduğu, bir doküman oluyor. Yani açtığınız zaman sektörle ilgili kim ne söylemiş onu bulabiliyorsunuz. Bir de bu toplantılarda sektöre ilişkin her şey konuşulabiliyor. Herkese görüşlerini sunma imkânı sağlanabiliyor. Bu anlamda da Bülent Başkan'a ve İstanbul Ticaret Borsasına çok teşekkür ediyoruz. Veyis Bey, buyurun söz sizin.

KAPANIŞ

Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veyis Yurtkulu: Genel Müdürümüze de toplantı öncesinde bilgi vermiştim. Özellikle tüm katılımcılara ve sizlere ayrıca selamlarını ilettiler. Bu nazik dilekeleriniz için de çok teşekkür ediyoruz. Dileklerinizi toplantı sonrasında kendilerine de ileteceğim.

Ürün gıda güvenliği ile ilgili bir soru vardı. Genel Müdürlüğümüzde görevli sorumlusu arkadaşlarımızla irtibata geçip onlardan kısa bir bilgi aldım. Bakanlık olarak Kontrol Genel Müdürlüğümüz özellikle Kodeks Daire Başkanlığımız uhdesinde halk sağlığının korunması anlamında gerekli yasal düzenlemeleri yapıyorlar. Piyasa denetimi anlamında planlar hazırlayıp bunu sahada uygulamaya koyuyorlar ve özel şikâyetler olması durumunda da anında müdahale edip gerekli tedbirleri alıyorlar. Bu şekilde iletebilirim bu konudaki sorunun cevabını.

Bir de Aydın Bölgesi'nde jeotermal kaynakların bulunduğu alanlarda, başta incir olmak üzere diğer ürünlere de etkileriyle ilgili 2019 yılında Sayın Köşker Valimiz tarafından bir araştırma yapılmıştı. İl Müdürlüğümüzden aldığımız bilgilere göre jeotermal kaynaklara çok yakın veya sınırında olan incir ağaçlarımızdan hem meyveden hem yapraktan alınan verilerde özellikle kükürt bakımından kalıntı noktasında sınırların içerisinde bir değer oldu. Had aşması, sınır aşması gibi bir durumun olmadığı gazetelerde de yansımıştı. O dönemde böyle bir durumun incir ihracatımıza ve ürünümüzün kalitesine, niteliğine olumsuz etki yapacağı şeklinde bilgiler paylaşılmıştı. Ben İl Müdürlüğümüzden de bu konuyla hazırlanan bir araştırma raporu istedim. Gereğinde özet olarak sizlere de paylaşabiliriz.

Celal Toprak: Veyis Bey bu arada para dergisi haber müdürü arkadaşımız İdris Çalın'ın bir sorusu var: Kurutulmayan meyve var mı? Ben ve birkaç arkadaşımız da merak etmiş durumda. Bunu da soralım sizi hazır burada bulmuşken.

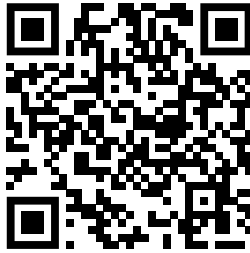
Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veyis Yurtkulu: Efendim uygun koşullar sağlanırsa neredeyse bütün meyveleri, sebzeleri kurutabiliriz. Son zamanda misal Trabzon Hurması kurutulmaya başlandı. Sizlerin de bildiği, takdir ettiği üzere son derece de verimli, randımanlı, lezzetli bir ürünümüz. Diğer taraftan ılıman iklim meyvelerinden birçoğu bin yıldan beri bu topraklarda yetiştirilip kurutuluyor.

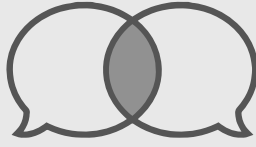
Celal Toprak: Katılımcılarımızdan bazı teknik sorular geldi. O soruları da sizlere özelden iletacağız. Şimdi sözü kapanış konuşmalarını yapmak üzere İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a bırakıyorum. Ayrıca buradan İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz'a ve Yönetim Kuruluna çok teşekkür ediyoruz.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; kıymetli katılımlarından dolayı Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veyis Yurtkulu'na, Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali Işık'a, Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Çıkmaz'a ve Moderatörümüz Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak'a, bir kez daha teşekkür ederim.

Konuşmacılarımız, çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar. Dinleyicilerimiz de, birbirinden önemli sorularıyla toplantımızı zenginleştirdiler. Bu vesileyle, katılım sağlayan herkese çok teşekkür ediyorum. Tabii bu toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

**TÜRKİYE'DE
KOOPERATİFÇİLİK
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

ŞUBAT 2024



**TÜRKİYE'DE
KOOPERATİFÇİLİK**

İSTANBUL TİCARET BORSASI
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Türkiye’de Kooperatifçilik

TOPLANTI TARİHİ 15 ŞUBAT 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Gülsüm Gözde Ayanoğlu** Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkarlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü Kooperatifçilik Daire Başkanı
- **Prof. Dr. Nurcan Turan** Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kooperatifçilik Anabilim Dalı Başkanı
- **Leyla Ayvazoğlu** Hatay Altınöz Zeytin Emeği Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Başkanı

Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı



İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Değerli katılımcılarımız ve konuklarımız hepinizi saygıyla selamlıyorum. Bu toplantımıza konuşmacı olarak katılan konuklarımızın tamamı hanımlardan oluşuyor. Hem bürokrasi temsilcisi, hem akademisyen, hem de kooperatifçimiz birer hanımefendi. Bu nedenle, bugünkü toplantımız, Anadolu’nun binlerce yıldır tarımını sırtlayan, tarlaların çilesini çeken kadınlarımıza bir saygı duruşu da olacak inşallah...

“Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımıza hepiniz hoş geldiniz. Sözlerimin başında, bu toplantı vesilesiyle sizlerle bir araya gelmekten duyduğum memnuniyeti ifade etmek istiyorum.

İki yılı aşkın süredir, gıda sektörünün sesi haline gelen “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantılarımıza devam ediyoruz. Bu gün de, sürdürülebilir tarımsal kalkınmanın anahtarı olan “kooperatifçilik” konusunu ele almak üzere bir aradayız. Malumunuz, Borsamız uhdesinde ve Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle düzenlenen bu toplantılarda, gıda ve tarımın sorunlarını masaya yatırıyor, çözüm önerilerini tartışıyoruz. Yani sektör sorunlarını yine sektörü en iyi bilen paydaşların yaklaşımlarıyla ele alıyoruz. Toplantının çıktılarını ra-

por haline getirip, ilgili makamlara iletiyor, burada konuşulanları hem basılı hem de e-kitap olarak yayınlıyoruz. Aynı zamanda bu kitapları, ilgili kurumlara, gıda sektöründeki derneklere, üniversitelere ve basına da gönderiyoruz. Ayrıca toplantının videosunu, İSTİB youtube hesabımızdan paylaşıyoruz. Şimdiye kadar yapmış olduğumuz toplantılardan çok olumlu geri dönüşler aldık ve bu da bizim için büyük bir motivasyon kaynağı oluyor.

Bugün, Ahilik, Lonca, İmece gibi faaliyetlerle temelleri yüz yıllar öncesinde atılan Türk yardımlaşma ve dayanışma geleneğinin devamı niteliğindeki bir yapıyı, tarımsal üretimin önemli parçalarından biri olan kooperatifleri konuşacağız. Aramızda yine çok değerli konuşmacılar bulunuyor:

Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkârlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, Kooperatifçilik Daire Başkanı Gülsüm Gözde Ayanoglu, Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kooperatifçilik Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Nurcan Turan ve Hatay Altınözü Zeytin Emeği Kadın Girişimi Kooperatifi Başkanı Leyla Ayvazoğlu Türkiye'deki kooperatifçilik hakkında görüşlerini paylaşacaklar.

Bildiğiniz gibi, Türkiye'de modern anlamda ilk kooperatifçilik hareketi, 19. Yüzyılda Memleket Sandıkları ile başlıyor. Ahilik teşkilatının işlevini kaybetmesinin ardından, devlet eliyle kurulan bu oluşum, sonraki yıllarda Ziraat Bankasının temelini oluşturuyor. Cumhuriyetin ilk yıllarında, 1920'ler ve 1930'larda da kooperatifçilikle ilgili önemli adımların atıldığını görüyoruz. Kurtuluş Savaşından çıkmış bir milletin zirai faaliyetlerinin kooperatiflerle güçlenmesi için, çok sayıda hukuki düzenleme bu yıllarda yapılıyor. Sonraki yıllarda kooperatifçilik zaman zaman arka plana atılsa da, bugün hepimiz biliyoruz ki bu yapı, ülke kalkınmasının ayrılmaz parçası...

Nitekim Tarım Kooperatifleri, kolektif üretim sayesinde çiftçi gelirlerine yaptığı etkilerle, ekonomik ve kırsal kalkınmanın itici gücüdür.

Aynı zamanda nüfusun beslenme ihtiyacının karşılanması için gerekli olan büyük çaplı tarımsal üretimin en ekonomik yoludur. Ayrıca sürdürülebilir kalkınma ve istihdam politikaları için güçlü bir enstrümandır. Yani kooperatifler, ülkelerin gıda arz güvenliğinin devamlılığı ve ekonomik refah seviyesinin artırılması için en etkin ve başarılı üretici modelidir.

Uluslararası Kooperatifler Birliği verilerine göre, dünya üzerinde yaklaşık 3 milyon kooperatif bulunmaktadır. Dünya nüfusunun yüzde 12'sinden fazlası bu kooperatiflerle iş birliği içerisinde. Hollanda ve Fransa kooperatifçilik konusunda başarılı ülkeler olarak öne çıkıyor. Özellikle Avrupa Birliği ülkelerinde, tarımsal kooperatiflerin pazar payının oldukça yüksek olduğunu görüyoruz. Bu bölgede, tarımsal kooperatiflerin pazar payı yüzde 50 seviyelerinde.

Türkiye de kooperatif sayısı bakımından Avrupa'nın önde gelen ülkelerinden biridir. Çoğu gelişmiş ülkeden fazla kooperatife sahiptir. Ticaret Bakanlığımızın 2021 verilerine göre, Türkiye'deki kooperatiflerin yaklaşık yüzde 15'ini tarımsal kooperatifler oluşturuyor. Diğer taraftan; Türkiye'deki kooperatiflerin ortak sayısı dünya geneline kıyasla daha az. Özellikle tarımsal kooperatiflerin önemli yer tuttuğu ülkelerde kooperatiflere katılma oranı çok yüksek seviyelerde. Türkiye'de ise bu oran yüzde 10'ların altındadır. Dolayısıyla son yıllarda yapılan teşviklerle birlikte kooperatifçilikte önemli bir mesafe kat edilse de, üye sayısı halen yeterli değil. Nitekim üreticiler, kooperatifleri kendilerine ait bir yer olmaktan ziyade kamu kurumları olarak görüyor. Bu sahiplenme sorunu, kooperatiflerin başarısını doğrudan etkiliyor. Ayrıca üreticinin güven sorunu, kooperatiflerin sermaye yetersizliği, mevzuat ve yönetsel sorunlar gibi birçok husus da, kooperatiflerin etkinliğini sınırlandıran faktörlerden. Bu sebeple, bugünkü toplantımızda, Türkiye'deki Tarım Kooperatifçiliğinin mevcut yapısını konuşacak, güncel resmi ortaya koyacağız. Türkiye'deki tarım kooperatifçiliğinin gelişmesinin önündeki engelleri ve bu engellerin aşılması için yapılabilecekleri değerlendireceğiz. Bir çiftçi ve sanayici olarak, bu toplantının tüm

paydaşlar için faydalı olmasını temenni ediyorum. Bu düşüncelerle, toplantımıza katılan siz değerli katılımcılara ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli konuşmacılarımıza bırakıyorum.

Celal Toprak: Bülent Başkanım, açılış konuşması için teşekkür ederiz. Kooperatifçiliği biz de çok önemsiyoruz. Önümüzdeki yıllarda Türkiye'nin yolunu aydınlatacak bir sektör olduğunu düşünüyoruz. Konuşmanızda verdiğiniz mesajları çok net aldık. Kooperatifçilikle ilgili böyle bir toplantının yapılmasını meslektaşlarımız da olumlu karşılıyor. Bizim için de ilginç bir deneyim olacak. Bu toplantının önümüzdeki süreçte yolumuzu aydınlatacağını düşünüyoruz. Konumumdan dolayı internet sık kesildiği için bugün size Elif Aşlamacı Attepe moderatörlük yapacak. Ben sizleri izlemeye devam edeceğim. Elif Hanım buyurun.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ediyorum Celal Bey. Bülent Başkanım çok teşekkürler. Gerçekten kooperatifçilik bizler için çok önemli. Çünkü tarım ve gıdada kooperatiflerimizi güçlendirmeliyiz ki üretimden bahsedebilelim. Özellikle zirai ürünlerimiz başta olmak üzere yöresel ürünlerimizin hepsi kooperatiflerin eliyle şekilleniyor. Her şeyden önce teşekkür ediyoruz. Öncelikle Ticaret Bakanlığımız ile başlayacağız. Çünkü kooperatifler için hem denetim mercii hem de destek merkezi. Bugün aramızda Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkârlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü Kooperatifçilik Daire Başkanı Gülsüm Gözde Ayanoğlu bulunuyor. Bize Bakanlığımızın kooperatifçilik konusundaki çalışmalarını anlatacak. Buyurunuz Gözde Hanım söz sizde.

Gülsüm Gözde Ayanoğlu

Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkârlar
ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü
Kooperatifçilik Daire Başkanı



Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkârlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü Kooperatifçilik Daire Başkanı Gülsüm Gözde Ayanoğlu

Öncelikle İstanbul Ticaret Borsası tarafından böyle bir toplantı tertip edildiği için ben kurumum adına teşekkür ediyorum. Böylesi bir organizasyonun yapıldığını bilmek bizim açımızdan da çok iyi oldu. Neden? Çünkü kooperatifçilikle ilgilenildiğini öğrenmiş olduk. Ahmet Bülent Kasap'a çok teşekkür ediyorum. Konuyu da çok güzel özetledi. Kooperatifçiliğin sektörel anlamdaki önemine çok güzel değindi.

Bende kısaca kooperatifçilikle ilgili Bakanlığımızın çalışmalarına değineceğim. Ticaret Bakanlığı olarak; kooperatiflerin ticari faaliyetleriyle ilgili daha çok iş ve işlemlerin yürütülmesi, ürünlerinin ticari hayata kazandırılması, ekonomik anlamda değer bulması yönünde faaliyetleri yürütüyoruz. Türkiye'de üç Bakanlık kooperatifçilikle ilgileniyor. İlki Ticaret Bakanlığı'dır. Kooperatifçilikle ilgili politikaların geliştirilmesi, kooperatiflerin mevzuat çalışmalarının yürütülmesi, kooperatifçilikle ilgili yeni kooperatif türlerinin ülkeye kazandırılması gibi çok önemli çalışmaları yürütüyoruz. İkinci olarak; Tarım Bakanlığı, tarımsal amaçlı kooperatiflerin, Tarım Kredi Kooperatiflerinin çalışmaları ile ilgili faaliyetler yürütüyor. Son olarak, Çevre Şehircilik ve İklim Deği-

şikliği Bakanlığı da yapı kooperatifleriyle ilgili çalışmaları yürütüyor.

Ticaret Bakanlığına bağlı; üretim pazarlama, üretim işletme, kadın girişim, motorlu taşıyıcılar, esnaf kredi kefalet gibi kooperatif türleri mevcut. Bunun haricinde Tarım Satış Kooperatifleri, Tüketim Kooperatifleri ve Hizmet Kooperatifleri gibi çok sayıda farklı türde önemli kooperatif türlerimiz var. Bu önemli kooperatiflerin kuruluşlarını Bakanlık merkezi ya da İl Müdürlüğü nezdinde gerçekleştirmekteyiz. 1163 sayılı “Kooperatifler Kanunu” bizim faaliyet alanımız içerisinde. Kooperatifler Kanunu’nun alt düzenlemeleri olan yönetmelik ve tebliğ çalışmaları, genelgeler gibi hukuki düzenlemelerin altyapılarını bizler hazırlayıp vatandaşımızın hizmetine sunuyoruz.

Kooperatiflerin desteklenmesi ile ilgili ‘KOOP-DES’ programımız mevcut. Bu program kapsamında kooperatiflerimize destek veriyoruz. Şubat 2024 itibarıyla kadın girişim, üretim ve işletme kooperatiflerinin projelerine daha çok destek verildi. Yine kooperatiflerin çalışmalarını yönlendirmek, onlara farkındalık kazandırmak, bilgilendirme çalışmaları yapmak, eğitim vermek, hukuki denetimlerini ve bilgi sistemlerine kayıtları gerçekleştirmek gibi çalışmaları yürütüyoruz. Örneğin; Bakanlığımız bünyesinde “Kooperatif Bilgi Sistemi” mevcut. O sisteme kooperatif veri aktarımının sağlanması ve stratejilerin geliştirilmesi gibi Genel Müdürlüğümüz bünyesinde hizmet vermektedir.

Kooperatif nedir? Aslında vatandaş nezdinde kooperatifçiliğin de tam anlamıyla bir tanıma oturtulması çok önemli. Neden? Çünkü kooperatifler, her ne kadar Türk Ticaret Kanunu’nda ticaret şirketleri arasında sayılmış olsa da kendine özgü özellikleri nedeniyle tam anlamıyla bir sermaye şirketi değil. Bunun nedeni ise kooperatifler en az yedi gerçek veya tüzel kişiyle kurulmak zorundadır. Diğer taraftan; kooperatiflerin kendine özgün ilkeleri vardır. Kâr elde etme amacı güdülse de ortaklarının kalkınması önceliklidir. Dolayısıyla kooperatiflerin tam manasıyla bir sermaye şirketi gibi değerlendirilmesi doğru değildir. Ancak 1160 sayılı Kooperatifler Kanunu’nda hüküm bulamadığımız bazı du-

rumlarda “Türk Ticaret Kanunu”nun Anonim Şirket hükümlerinden faydalanırız. Uygulama noktasında Anonim Şirket hükümlerinden yararlı olsak da kooperatifçiliğin kendine özgü yapısını her zaman gözetiriz.

Bakanlık olarak diğer bir görevimiz de Türk kooperatifçiliğine yeni tür kooperatiflerin kazandırılması ile ilgili. Bunlardan bir tanesi tarım kooperatifleri. Özellikle gıda ve üretim alanında bizler de kooperatiflerin Tarım Satış Kooperatifleri nezdinde faaliyet göstermesini önemsiyoruz. Bu anlamda kooperatifler ülkeye önemli katkılar da sağlıyorlar. Yöresel ve coğrafi işaretli ürünler noktasında kadın kooperatiflerimizin de kadın girişim yönetim ve işletme kooperatiflerimizin de gıda tedarikinde yavaş yavaş etkisi olmaya başladı. Dolayısıyla biz de gıda tedarikinde kooperatiflerin payının artırılması yönünde ciddi çalışmalar yürütüyoruz. Projeler üretiyoruz. Bu noktada da eğitimler vererek vatandaşın doğru bilgilendirilmesini sağlamaya çalışıyoruz. Hatta 28 Mayıs’a kadar devam edecek bir eğitim programı başlatıyoruz. Bu eğitimleri de Bakanlığımızın web sitesi üzerinden paylaşıyoruz. Ticaret İl Müdürlerimizin de katkısıyla 20 ilde düzenleyeceğimiz eğitim programını da ben buradan duyurmuş olayım. Kooperatif kurmayı düşünüp de nasıl bir yol izleyeceğini bilmeyen vatandaşlarımız da bu çalışmalara katılırsa çok iyi olur diye düşünüyorum. Bunun haricinde sizlerin sormak istediği ya da cevaplamamızı istediğiniz bir konu varsa onları da cevaplayabiliriz.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkürler Gözde Hanım. Dinleyicilerimizin soruları Chat bölümünden geliyor. Onun haricinde özelden gelen mesajlarda var. Özellikle basından toplantımıza katılan arkadaşların soruları oluyor. Mesela eğitim programlarını, projeleri ve destekleri soruyorlar. Bakanlığın bu konudaki çalışmalarını merak ediyorlar. Uygun görürseniz ikinci bölümde bunlara biraz değinelim.

Şimdi biraz da akademi kısmına geçelim. Akademisyenlerimiz sürekli olarak araştırıyor, yurtdışındaki örnekleri inceliyor ve önerilerde bu-

lunuyor. Biz Türkiye'deki kooperatifçiliği konuşurken biraz içimiz sızlayarak diyoruz ki, çok başarılı örnekler var. Türkiye neden bu kadar başarılı olamıyor? Özellikle kooperatifçilik alanında, en çok soru buradan geliyor. Bunun cevabını arıyoruz. Bu konuda başarılı örneklerin yaygınlaşması adına neler yapmamız gerekiyor veya yurtdışında nasıl yaptılar? Bunu hocamıza soracağız. Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kooperatifçilik Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Nurcan Turan aramızda. Sayın Hocam sizinle devam ediyoruz.

Prof. Dr. Nurcan Turan

Anadolu Üniversitesi İktisadi ve
İdari Bilimler Fakültesi Kooperatifçilik
Anabilim Dalı Başkanı

**Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi
Kooperatifçilik Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Nurcan Turan**

Bende böyle güzel bir toplantıyı organize ettiğiniz ve bizleri de davet ettiğiniz için çok teşekkür ediyorum ve tüm katılımcılara da merhabalar diyorum. Kooperatifçilik konusu gerçekten çok derin bir konu. Neden kooperatifçilikte dünyadaki diğer örnekler kadar başarılı olamıyoruz? Gerçekten irdelenmesi gereken bir konu. Bu konuyu ikinci bölümde belki de yanıtlayabiliriz. Ancak kooperatifçilik politikası bütünsel bir politikadır. Bu başarısızlık ne kooperatifçiliğin başarısızlığıdır ne de politikaların başarısızlığıdır. Dolayısıyla bunları bir bütün olarak ele alıp incelemek gerekiyor. Dünyadaki başarılı örneklerle baktığımız zaman o ülkelerde kooperatifçilik eğitiminin çok gelişmiş olduğunu, kooperatiflerle ilgili yasa ve mevzuatın kooperatifleri destekleyici olduğunu aynı zamanda kooperatiflerle ilgili özel Bakanlıkların olduğunu söyleyebiliriz. Bu ülkelerdeki kooperatif ortaklarının da çok daha bilinçli olduğunu da ifade edebiliriz. İkinci bölümde bunlardan bahsetmek istiyorum ancak şimdi “kooperatif” kavramına değinmek istiyorum. Çünkü kooperatiflerin gelişmemesinin nedenlerinden birinin de, ilgili kesimlerin kooperatif kavramının, felsefesinin, ilke ve değer-

lerinin ne olduğunun çokta farkında olmamasından kaynaklandığını düşünüyorum. Biraz önce Daire Başkanımız Gözde Hanım'ında ifade ettiği üzere kooperatifler, bir ticari işletmedir. Ancak kooperatifler bir ticari işletme olmakla birlikte diğer ticari işletmelerden pek çok noktada ayrılan işletmelerdir. Çok farklı bir modeldir. Önce bu modelin ne olduğunu iyice algılamamız gerekiyor. Ondan sonra kooperatiflerle ilgili neler yapılması gerektiğinden belki söz edebiliriz.

Dünya kooperatifçilik hareketi, çoğumuzun bildiği gibi 1844 yılında İngiltere'de başlıyor. Modern anlamda ilk kooperatif, İngiltere'de bulunan Rochdale tüketim kooperatifidir. Bu nedenle İngiltere kooperatifçiliğinin temellerinin atıldığı ülke olarak gösterilebilir. Bu ülkede tüketim kooperatifleri giderek gelişirken paralel olarak aynı dönemlerde, Fransa'da üretim kooperatifçiliği, Almanya'da ise kredi kooperatifçiliği doğuyor ve gelişiyor. Farklı kooperatif türlerinden bahsettik ancak bu kooperatif türlerinin aslında tarım kooperatifleriyle ilişkisi var. Örneğin; İngiltere'de kurulan bu ilk kooperatifler, İngiltere'nin sömürgesi olan ülkelerde tarımsal arazileri alıp üretim yaparak ürettikleri ürünleri tüketim kooperatiflerine de pazarlamışlardır. Dolayısıyla hem üretim hem tüketim kooperatifçiliğini bir araya getirmişlerdir. Fransa'daki kooperatiflerde de üretim alanında örgütlenen yapılar, farklı endüstriyel alanlarda örgütlenirken, tarımsal alanlarda da örgütlenmeler olmuştur. Almanya'da ki kredi kooperatifleri yine benzer şekilde, hem esnaf sanatkârların hem de tarımsal kesimdekilerin kredi ihtiyacını karşılamak üzere örgütlenmiştir. Bu çerçevede aslında kooperatif nedir? Kelime olarak iş birliği anlamı taşımakla birlikte bugün uluslararası kooperatifçilik kurumu tarafından da kabul edilmiş ve kimlik bildirgesinde yayınlanmış olan genel bir tanım kabul ediliyor. Buna göre kooperatif, bireylerin ortak ekonomik, sosyal, kültürel gereksinimlerini ve isteklerini demokratik olarak yönetilen bir işletme yapısıyla karşılayan aynı zamanda insanları gönüllü olarak bir araya getiren bir örgüttür. Bu örgütün tanıtımda yer alan bir özelliği de özerk bir örgüttür. Bunu da unutmamak gerekir. Özerk örgüt nokta-

sına ayrıca vurgu yapmak istiyorum. Çünkü hem kooperatifler hem de kooperatiflerle ilgili politika üretenlerin, bu özerk yapıyı açıkçası iyi algılamaları gerekiyor. Kooperatiflerin özerk olması aynı zamanda kendi kendilerini yönetmesi, kendi kararlarını alması anlamına geliyor. Ancak bugün Türkiye’de pek çok kooperatif vesayet sisteminden gelen yaklaşımla, devleti sürekli arkasında görmek istiyor. Her konuda devletten destek bekleniyor. Kadın kooperatiflerimizde de aynı beklentiyi görebiliyoruz. Burada tekrardan kooperatiflerin özerk bir işletme olduğunu tekrardan hatırlatmak istiyorum. Dolayısıyla devletten beklentiler minimum tutulmalıdır. Devletin kooperatifçiliğin gelişmesindeki yol gösterici rolü elbette çok önemli. Bununla ilgili son yıllarda çok sayıda politika üretiliyor. Ancak kooperatiflerin tek başlarına ayakta durabilecek, o ticari işletmeyi işletebilecek; bilgiye, beceriye ve donanımına sahip olması gerekiyor. Bunun içinde kooperatiflerimizin tek başına ayakta durabilecek yapıya kavuşturulması gerekiyor. İşte burada da devlete düşen görev, mevzuatı buna uygun hale getirmektir.

Hollanda’daki tarım kooperatifleri gerçekten önemli bir güce ve yapıya sahip. Hollanda da yüzde 83 oranında tarım kooperatifleri söz sahibi. Avrupa geneline baktığımızda; tarımda kooperatiflerin payı yüzde 40’lar civarında. Ancak Hollanda, İspanya ve İtalya gibi ülkelerde bu oranların yüksek olduğunu görüyoruz. Bunun nedeni olarak tarım kooperatiflerinin mevzuattan güç olmaları örnek olarak gösterilebilir. Çünkü mevzuat çok esnek ve dolayısıyla kooperatifler yönetmeliklerle, yönergelerle bu esneklikten yararlanarak çok önemli başarılar elde edebiliyorlar.

Kooperatifin genel tanımını yaptığımızda kooperatiflerin diğer işletmelerden ayrıldığını belirtmiştik. Uluslararası kooperatifçilik Kurumu çatısı altında bugün bir milyardan fazla kooperatif ortağı olduğu biliniyor. Dünya nüfusunun 8 milyar olduğu düşünüldüğünde kooperatiflerin bir milyar ortağının olması aslında çok büyük bir güçtür. Bu veri, kooperatiflerin dünyadaki en büyük insani örgütlenmeler olduğunu da bize gösteriyor. Bir başka deyişle; bu kadar büyük bir insani

örgütlenmenin, ekonomik ve yerel kalkınmada çok büyük bir güç olduğunu bizlere gösteriyor. Uluslararası Kooperatifçilik Kurumu aynı zamanda kooperatifçilikle ilgili olan ilkeleri revize ediyor. Bu ilkeler ilk kez 1844 yılında Rochdale kooperatifinin öncüleri tarafından konulmuş ilkelerdir. Uluslararası Kooperatifçilik kurumu tarafından da dünyadaki gelişmelere paralel olarak 1966 ve 1995 yıllarında iki kez revize ediliyor. Bu ilkeleri ve değerleri aslında burada telaffuz etmekte istiyorum. Çünkü bu ilke ve değerlere baktığımız zaman kooperatifin ne olduğunu ve iyi bir kooperatifçilik için nasıl bir yol izlenmesi gerektiğini anlıyoruz. Örneğin; temel değerler arasında yer alan kendi kendine yardımı ele alalım. Kooperatifler aynı zamanda kendi kendine yardım organizasyonlarıdır. Dolayısıyla, ortakların kendi güçleriyle nasıl daha fazla güçlendirebilirler? Nasıl daha başarılı olabilirler? Bunun yolunu bulmak durumundadırlar. Aynı zamanda kendi kendine sorumluluk, demokrasi, eşitlik, adalet, dayanışma ve dürüstlük gibi bir takım değerlere sahiplerdir. Bunun yanı sıra kooperatiflerin bir takım etiksel değerleri de var. Zaten ilkelerde bu değerlerin uygulanmasına yardımcı olabilmek amacıyla belirlenmiş durumda. Kooperatifçilik ile ilgili 7 temel ilke var. Aslında bu ilkelerin, değerlerin 1800'lü yıllarda benimsenmiş olması, kooperatif işletmelerin günümüzün ticari işletmelerinden çok daha önde olduğunu da gösteriyor. Nasıl gösteriyor? Çünkü modern işletmeler, bu etiksel değerleri neredeyse 1980 yıllardan sonra benimsemeye başladılar. Bugün işletmecilikte etiksel değerler çok önemli ve bütün üniversitelerde etik dersleri okutuluyor. İşletme programlarında meslek etiği çok önemli hale geldi. Yine kooperatifçilik ilkelerine baktığımız zaman, gönüllü ve açık ortaklık, demokratik yönetim, kooperatifler arası iş birliği, eğitim, öğretim, topluma karşı sorumluluk gibi ilkeler olduğunu görüyoruz. Tüm bu ilkeleri şöyle bir düşünecek olursak bunların modern işletmelerin gündeminde çok sonra geldiğini söyleyebiliriz. Bugün pek çok işletme demokratik bir yönetim, şeffaf bir yönetim benimsenmeye çalışılıyor. Bütün işletmelerde eğitim olmazsa olmaz. İşletme başarısında olmazsa olmaz unsurlar arasında. İşletmelerin her biri çalışanlarına, yöneticilerine

hem kurum içinde hem de kurum dışında eğitimler vermeye çalışıyor. Bütün dünyada değişik işletmeler birleşip, iş birliği yaparak daha güçlü daha büyük olmaya pazardan daha fazla pay almaya ve pazarda hâkimiyet sağlamaya çalışıyorlar. Gördüğünüz gibi politik ilkeler 1844 yılında yaşama geçirilmiş aslında. Dolayısıyla günümüzde kooperatiflerin gerçek kimliklerine dönmesi gerekiyor. Biz kimiz? Kooperatif nedir? Ne iş yapar? Biz hangi değerleri ve ilkeleri benimsiyoruz? Bu yolda neler yapabiliriz? Sorularını önce kendilerine sorması gerekiyor. Daha sonra da kooperatif felsefeyi iyi anlamak lazım. Aksi durumda dünyada başarılı modeller var, biz neden başarılı değiliz konusunda hazır bir reçete sunmak çokta olası değil. Çünkü bunun hazır bir reçetesi yok. Özellikle de tarım sektöründe. Bu arada kendi kooperatiflerimizi de küçümsemeyelim. Çünkü Türkiye’de de çok başarılı kooperatiflerimiz mevcut. Türkiye’deki kooperatiflerin sorunu sadece görülmez olmaları. Ne yazık ki başarılı örnekleri hem basında hem de çeşitli platformlarda anlatan ve tanıtan bir yaklaşımımız yok. “TORKU” gibi birkaç kooperatif örneğini reklamlarda görebiliyoruz. Bu nedenle kooperatifleri her şeyden önce görünür kılmak ve iyi imajla sunmak önemli.

Burada başarılı örnek olarak gördüğüm, yıllar önce kendimin de ziyaret ettiğim bir kooperatife değinmek istiyorum. Tarım kooperatifleri alanında değerlendirilebilecek bir kooperatif ve Afyon’un Dinar ilçesinde bulunuyor. Adı “Yapalı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi”. Türkiye’de tarımsal kooperatifler açısından baktığımız zaman en fazla ortağa sahip olan kooperatiflerimiz “TAMKO Birlik” çatısı altında toplanmış durumda. Bunu tarım kredi kooperatifleri takip ediyor. “TAMKO”nun 1,5 milyondan fazla ortağı var. Tarım kredi kooperatiflerinin de ortak sayısı 1 milyondan fazla. Bunun dışında ağırlık tarımsal kalkınma kooperatiflerinde. Benim verdiğim örnekte tarımsal kalkınma kooperatifi. Tarımsal kalkınma kooperatifleri çok amaçlı kooperatiflerde olabiliyor. Kırsal kalkınmaya, yerel kalkınmaya önemli katkılar sağlıyor. Hemen hemen her alanda organize olabiliyorlar. Dinar’daki bu örnek bir alabalık tesisi. Bu alabalıklar bu tesiste tütsüleniyor ve ta-

mamı ile iç pazara sunulmadan, yurtdışına özellikle Almanya'ya ihraç ediliyor. Bölgenin yerel kalkınmasında bu kooperatif çok önemli bir rol oynuyor. Hem köydeki gençlere istihdam sağlıyor hem de kooperatif gelirlerinin bir kısmıyla köyün kalkınması için bir takım hizmetler yapılıyor. Yıllık 400 ton Alabalık üretim kapasitesine sahip. Ayrıca bu kooperatif ilçenin vergi rekortmeni durumunda. Gördüğünüz gibi başarılı örneklerimiz yok değil. Yine son yılda Türkiye'de ISO 500 listesine giren 6 tane büyük kooperatifimiz var. Bunların bir kısmı tarım satış kooperatifleri. Trakya Birlik gibi sanayi işletmeleri, aynı zamanda tarım kredi kooperatiflerinin iştiraki olan "GÜBRETAŞ" var. Gördüğünüz gibi Türkiye'nin en büyük 500 şirketi içerisinde de kooperatiflerimiz var. Ancak ülkemizde halkın büyük bir kısmı bundan habersiz. Biraz kooperatiflerimizin görünür hale gelmesi çok önemli.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok güzel bilgiler verdiniz teşekkür ederiz. Türkiye'deki kooperatiflerin görünmez olduğu kısma kesinlikle katılıyorum. Kooperatiflerimizin daha görünür kılınması gerekiyor. Tabii bu arada gelen yorumlar ve sorularda oluyor. Onlara da biraz yer vermek istiyorum. Mesela İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı'nın yorumu var: Kurulma aşamasındaki analizin yeterince yapılmaması nedeniyle kooperatiflerimiz ölü doğabiliyor ya da daha başarısız yoluna devam edebiliyor diyor. Yine coğrafi işaretlerle ilgili kooperatiflerimizin birçoğu yöresel ürünler ve coğrafi işaretli ürünleri üretiyorlar. Burada coğrafi işaretler sizlerin de bildiği gibi ülkelerin kaderini değiştiren, ekonomilerini önemli şekilde etkileyen değerler. Bu coğrafi işaretli ürünlerin hem denetiminin hem de alınma sürecinin kooperatifler tarafından yapılmaması veyahut da üretici olmayanlar tarafından yapılması nedeniyle o işaretlerin yeterince kullanılmadığı yorumları var. Akademisyen Ali Garipoğlu Bey'in, Ticaret Bakanlığı'nızın temsilcisi Gözde Hanım'a soruları var. Onu ikinci bölümde ele alacağız. Güzel yorumlar geliyor. İsterseniz bir de şimdi ödüllü bir üreticiye, üretim kooperatifine geçelim. Leyla Hanım bölgede yaptıklarıyla çalışmalarıyla tanınıyor. Bir de ödüllü. İşte o başarılı çalışmaların en

önemli örneği ve temsilcisi. Leyla Hanım sizinle devam edelim ister-seniz. Hatay Altınözü Zeytin Emeği Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Başkanı bize deneyimlerini anlatacak.



Leyla Ayvazoğlu

Hatay Altınöz Zeytin Emeği
Kadın Girişimi Üretim ve İşletme
Kooperatifi Başkanı

Hatay Altınöz Zeytin Emeği Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Başkanı Leyla Ayvazoğlu

Kıymetli Başkanlarım, Sayın Hocam böyle bir platformda olmak benim için çok kıymetli. Öncelikle bunu belirtmek isterim. Elif Hanımın da söylediği gibi Ticaret Bakanlığımızın bu yıl beşincisini düzenlediği program kapsamında yılın kadın girişimcisi ödülünü aldık. Biz genelde Hatay Altınöz Zeytin Emeği Kadın Girişimi diye değil de “HAZEK Kadın Kooperatifi” olarak kendimizi tanıtıyoruz. İsmimiz uzun diye buradan başlayarak devam etmek isterim izninizle. Baş harflerimizden yola çıktık ve “HAZEK” gibi bir isim bulduk. Hatta tescilli markamızın ismi de ‘HAZEK’tir. Kelime anlamı Arapçada haz yani şans demektir. Böylece HAZEK’te Altınöz’ündeki kadınların bir yerde dışarıya açılan kapısı oldu. Bizler Hatay’da dayanışma iyileşme ve üretimin merkezi olmaktan çok büyük mutluluk duyuyoruz. Çünkü yaşadığımız olumsuzluklardan sonra tutunacak bir dala ihtiyacımız vardı ve bunu ancak üretimin iyileştirici gücüyle yenebileceğimizi fark ettik. Ben size tozpembe bir hayal, hayat çizmek yerine bu işin bize ne kadar iyi geldiğini açıkçası anlatmak isterim. Çünkü kadın kooperatifi sizlerin de belirttiği gibi tarımdan uzak bir çalışma değil. Üretici kadınların bir

araya gelerek ortaya ürünler çıkarıyoruz. Hatta ürünleri analize gönderilip sonuçlarının alınması için nasıl bir yol izlenmesi ile ilgili uzun uzun görüşmeler yapıyor sonra doğru ürüne, doğru reçeteye ulaşıyoruz. Bizler, üretime odaklanınca doğal olarak kendi yaşadıklarımızı bir kenara itip tamamen üretime odaklanıyoruz. Bunun mükemmel bir iyileştirici gücü oluyor.

Bir de üretim kısmından bahsetmek isterim. Hatay baharat yolunun ve bereketli hilalin ortasında kalan ve taşı koyduğunuzda yeşerecek topraklara sahip bir şehirdir. Doğal olarak tarımın ne kadar kıymetli olduğunu uzun uzun anlatmak istemiyorum. Fakat çiftçinin ürünlerini satamadığı dönemler ve zamanlar oldu. Burada üretici kooperatifleri hızlıca çiftçinin ürünlerini alıp işleme noktasında devreye girdi. Paketleme kısmında etiketleme ve marka adı altında satışının gerçekleştirilmesini sağladı.

Biraz da E-Ticaret'ten bahsetmek isterim. Altınözü, Suriye ve Antakya'nın arasında sıkışmış bir şehir. Burada üretilen ürünlerin dış pazara gitmesi önceliklerimizden biri. Çünkü bizim ürettiğimiz her şey her evde var zaten. Yani kendi şehrimize biz, ürettiğimiz bir ürünün zaten satışını yapamayız. Bu fikirlerle yola çıkamayız. Bizim başka bir yol izlememiz lazımdı. Bu nedenle e-ticaretin kıymetini biz bu süreçte çok iyi anladık. Çünkü savaş ve yıkımın arasında kaldığınız zaman bir çıkış yolu bulmanız lazım. Bunun en iyi örneği açıkçası kooperatifçilik oldu. Ürettiğimiz ürünlerin dış pazara açılması ile alakalı e-ticaret satışlarını ziyadesiyle yaptık ve yapmaya devam ediyoruz. Aynı zamanda zincir marketlere ürünler vermeye başladık. Ancak bunun ne kadar zor olduğunu bence bu platformdaki herkes bilir diye düşünüyorum. Çünkü süreç zorlu ve bilgi birikim ve deneyim talebi var. Bununla alakalı da yolda çok şey öğreniyorsunuz. Gıdayı evde üreten hanımlardan almak yerine hammaddelerini satın alıp kendi merkezimizi oluşturduk. Yani çiftçi kadınlarımızın hammaddelerini nihai sonuçlandıracak bir merkez oluşturduk. Bu merkez sayesinde standardizasyonu yüksek sezonluk tek tip ürün haline getirdik. 5 -10 yıl sonra da alsanız yine

aynı ürüne sahip olabileceğimiz bir sistem oluşturduk. Ayrıca bölgede doğal üretim yapabiliyoruz.

Burada bir örnek vererek konuyu genişletelim. Hatay’da yerel adıyla “Kahke” olarak bilinen bir kurabiye türü var. Önemli günlerde çokça yapılır ve ikram edilir. “Kahke” yapımında coğrafi işaret tescilli “Altınözü Zeytinyağı”mız kullanılır. Herhangi bir katkı maddesi yoktur ve sağlıklıdır. Bunu ben evimde tüketiyorsam neden Nurcan Hanım, Gözde Hanım, Bülent Bey, Elif Hanım tüketmesin diyerek yola çıktık. Aslında siz bir şeyleri çabalayıp becerdiğinizde birileri de sizi fark ediyor. Yani doğru adresleri siz de buluyorsunuz. Onlar da size ulaşmaya çalışıyorlar.

Yine izninizle buğdayın sapından yapılan bir üründen bahsedeceğim. Buğday başağının kesilip dış kabukları temizlendikten sonra içindeki pipeti ile yapılan bir üründür. Altınözü’nün coğrafi işaretli bir ürünüdür. Bu ürün 96 yaşındaki Elmas Nine’nin yaptığı ancak bizlerin fikrinin olmadığı bir üründü. Biz bununla farklı ne yapabiliriz dedik ve bardak altlığı ve kuruyemiş tabağı yaptık. Kadınların kullanabileceği çanta haline getirdik. Bu ürünleri Türkiye’de bulunan ünlü markalarla çalışarak yaptık. Böylece ürünü 96 yaşındaki Elmas Nine’den 24 yaşında bir hanımefendiye kadar indirdik. Yani kooperatifçiliğin böyle bir güzelliği var. Geçmişten geleceğe doğru ilerleyen bir çalışması var. Doğru kanalı, doğru üretimi ve kaliteyi ortaya koyduğunuzda toplum zaten doğal peşinde. Herkes doğal beslenmek istiyor ancak doğru adresi bulamıyor. HAZEK Kadın Kooperatifi senede 2.500 kadına dokunarak, hep beraber çalışarak doğru reçeteyle yoluna devam ediyor. Sanırım ödüllü ama aynı zamanda tescilli bir kadın kooperatifi olmasının en büyük sebebi de budur diye düşünüyorum.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkürler. Gerçekten takdirle takip ediyoruz. Sizin gibi çok kıymetli kooperatiflerimiz var. Siz orada üretkenliğinizle dikkatleri çekiyorsunuz. Özellikle yaşanan deprem felaketinden sonra hem Ticaret Borsasının hem de bizlerin platform

olarak orada önemli çalışmaları oldu. O kadar olumsuzluğa rağmen canla başla üretmeye devam ettiler ve ediyorlar. Standart ürünlerle yöresel ürünleri tanıtarak bu işi yapmaları e-ticarete kadar dökmeleri çok önemli. Gönül istiyor ki iyi örneklerimiz bir veya iki tane olmasın. Oradaki bölgeler bu şekilde kalkınacak. Bu konuda biraz ayrımcılık yapacağım ancak kadının elinin değdiği yerlerde daha farklı oluyor. Elinize emeğinize sağlık diyorum. Çok teşekkürler.

İsterseniz ikinci bölüme geçelim. Gözde Hanım'a yönlendirilen sorular vardı. Yine Nurcan Hoca'ya da bazı sorular var. Onlarla devam edelim istiyorum. Özellikle Ali Garipoğlu'nun Gözde Hanım'a bir sorusu var. Üretici ve yetiştirici birliklerini ön plana çıkartarak ilerlenmesi kooperatifliğin gelişmesini veyahut da yöresel ürünlerin üretiminin gelişmesine katkı sağlamaz mı diye soruyor? Ayrıca kooperatiflerin belirli bir adette açılmasıyla ilgili sınırlamalar getirilemez mi? Diğer bir soru da yeni dönem de verilecek destekler var mı? Bununla ilgili bizimle paylaşacağınız çalışmalar var mı? Buyurun Gözde Hanım.

KAPANIŞ

Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkârlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü Kooperatifçilik Daire Başkanı Gülsüm Gözde Ayanoglu

Sorular için teşekkür ediyorum. 2024'te kooperatif destekleme programı kapsamında desteklerimiz devam edecek. Şu an onay aşamasında ve onay işlemleri tamamlandıktan sonra yine kooperatiflerimize destek vereceğiz. Kooperatiflerin mal alımları, hizmet alımları, nitelikli personel istihdamları ve makine ekipmanlarıyla ilgili çeşitli desteklerimiz olacak. Destek miktarlarını web sayfamız üzerinden yayınlayacağımız ilanda belirteceğiz.

Onun haricinde Birlikler ve Kooperatifler çok ayrı yapılardır. Dolayısıyla üretici birlikleri Tarım Bakanlığı bünyesinde. Bu nedenle ilgili yapılar çok farklı iki alan. Şu an için böyle bir yoruma gitmek çok doğru değil. Kooperatifçiliğin yapısını da Nurcan Hoca çok net bir şekilde ifade etti. Bir girişim modeli, yani ticari bir sistem. Vatandaşlar, bir araya gelerek kendi imkânları doğrultusunda ticari bir faaliyette bulunuyorlar. Bir şirket kapsamında bu ticari faaliyetlerini yerine getiriyorlar. Belirli bir sermaye miktarı var. Bu sermaye miktarı ana sözleşmede pay oranıyla belirlenir ve ona göre kuruluşlar yapılır. Kooperatifler baştan sermaye miktarlarını çok yüksekte tutabilirler. Öz sermayelerini bir pay taahhüt ederek ya da düşük tutarak başlatabilir. Daha sonra isterse yüksek payla ortaklar kooperatif öz sermayesini de arttırabilir. Dolayısıyla bunlar kendine ait tüzel kişilikler, özel hukuk tüzel kişiliğine haiz oldukları için kooperatiflerin ne kadar sermayeyle başlayacağıyla ilgili konularda biz haliyle müdahil olmuyoruz. Tabii ki şuna katılıyorum. Ne kadar yüksek öz sermayeyle kooperatif kurulursa ona

göre daha az kredi çeker ve yatırımlarında daha az desteğe ihtiyaç duyar. Bu noktada tabii ki yüksek öz sermayeyle başlamaları her zaman kooperatifin lehine olur.

Ortaklar kooperatifin hangi alanda, nasıl faaliyet göstereceğine ilişkin hareket edeceğini başta ana sözleşmelerle belirliyor. Üretim işletme mi, üretim pazarlama mı, motorlu taşıyıcılar mı? Yani faaliyet alanları aslında ana sözleşmeleriyle belirlenmiş oluyor. Bunların teknik satın alma ile ilgili konularında kuruluşun sonra sorunlar oluyor. Özellikle üretim aşamasında kooperatif, bu ürettiği ürünün nasıl pazarlanacağına ilişkin belirli sıkıntılar yaşıyor. Bu noktada da biz Bakanlık olarak kooperatifin ürünü nasıl ticari hayata entegre edebilir, ticarete konu edebilir diye bununla ilgili eğitimler veriyoruz. O anlamda kooperatiflere yol gösteriyoruz. Çok ciddi eğitimlerimiz oldu geçmişte ve halen de devam ediyor. Sadece kadın girişim öğretim ve işletme kooperatiflerine yönelik değil bütün kooperatiflerimize yönelik bu anlamda rehberlik yapıyoruz.

Türkiye Kooperatifler Fuarı'ndan bahsetti Leyla Hanım. Bu sene beşincisini düzenledik. Bu fuara davet ettiğimiz kooperatiflerimizi, e-ticaret firmalarıyla, bankalarla, perakende sektör temsilcileriyle bir araya getiriyoruz. Onların ürünlerinin bu alanlarda satılabilmesi, pazarlanabilmesi ile ilgili görüşmeler yapmalarını sağlıyoruz. Ayrıca dediğim gibi verdiğimiz eğitimlerde ve diğer farkındalık çalışmaları kapsamında da kooperatiflerimizi bu anlamda yönlendiriyoruz. Bu eğitimleri aldıktan sonra zaten devam edebilen kooperatifler katlanarak, üretimini arttırarak yoluna devam ediyor. Bu eğitimlere rağmen kendisini geliştiremeyen kooperatiflerimizin de tabii ki bu noktada işlerliği haliyle kalmamış oluyor. Bir başka deyişle; iş aslında biraz da o kooperatifi kuranlarda bitiyor. Yani ortakların ne kadar istekli olduğu, bu alanda faaliyet göstermeye ne kadar çaba sarf ettiği, çabasıyla da biraz orantılı. Biz Bakanlık olarak elimizden geldiğince her alanda, ülkemizin her köşesinde kooperatiflerimizin yanındayız. Ortaklar da bizim verdiği-

miz bu desteği iyi değerlendirmeli ve bunu uygulamaya dökebilmeli. Nurcan Hanım da başarılı örneklerden bahsetti. Gerçekten bizim çok başarılı örneklerimiz var. Ülke olarak dünya çapında da örnek gösterilen kooperatiflerimiz var. Özellikle son zamanlarda ülke kooperatifçiliğinde farklı sektörlerde de kooperatifleşmeler başladı. Farkındalık ve bilgilendirme çalışmaları meyvelerini veriyor. Özellikle enerji sektöründe, sosyal kooperatifçilik alanında çok başarılı kooperatiflerimiz olmaya başladı. Marmara Birlik, Trakya Birlik, Gül Birlik bunlar çok önemli kooperatiflerimiz. Daha da başarılı örneklerin ortaya çıkması için de elimizden geldiğince çaba sarf ediyoruz.

Elif Aşlamacı Attepe: Hocam, Ali Bey'in bir önerisi vardı. Bölgedeki yoğunluğa dikkat edilerek kooperatiflerin kurulması aşamasında bir sınırlama getirilebilir mi? Siz ne düşünürsünüz?

Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkârlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü Kooperatifçilik Daire Başkanı Gülsüm Gözde Ayanoglu: Çalışma bölgesi belirleme konusuyla ilgili bir faaliyetimiz yok. Ancak esnaf kredi kefalet kooperatiflerinde bir çalışma bölgesi durumumuz var. Onlar o çalışma bölgeleri nezdinde kuruluyorlar. Ama tabii bu da değerlendirilebilir.

Elif Aşlamacı Attepe: Nurcan Hocam sizinle devam edelim. Özellikle coğrafi işaretli ürünlere değinmek istiyorum. Kooperatiflerimiz coğrafi işaretli ürünlerin alımı ve denetimi konusunda başarılılar mı? Diğer taraftan ilk bölümde kaldığımız yerden devam etmenizi rica edeceğim. YÜCİTA Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu da bu noktada yorumlarda bulunmuş. Sizlerin yorumları nedir?

Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kooperatifçilik Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Nurcan Turan

Biraz önce Leyla Hanım'ı dinledik, kendilerini kutluyorum. Bu şekilde aslında başarının tesadüf olmadığını gördük. Ben birkaç not aldım Leyla Hanım'ın konuşmalarından. Örneğin; AR-GE çalışmaları yaptıklarını söylediler. Bugün kooperatiflerimizin özellikle de kadın kooperatiflerinin en büyük sorunu doğru ürünü bulamamaları. Çünkü kadın kooperatifi deyince akla hemen kadınlarımızın yapabileceği el işleri geliyor. O zaman önce pazarın ihtiyacı nedir? Burada iş aslında pazarlama sorununa geliyor. Hedef kitlemiz kim? Biz bu ürünleri kimler için üretiyoruz? Kime satacağız? Tüketici bu ürünleri ne şekilde satın almak istiyor? Örnek veriyorum bir patik bile üretecekseniz, estetik olması, insanlar tarafından satın alınmak istenmesi, tercih edilmek istenmesi gibi pek çok konuya dikkat etmek gerekiyor. Onlar bu konularda çalışmalar yapmışlar. Kendi kendine ayakta durmaya çalışmışlar. Sırtlarını kimseye yaslamamışlar. Coğrafi işaret konusunda bilinçliler. Bu arada doğru bir lider ve yönetici bulmuşlar. E-ticaret konusuna evrilmişler, aslında kadın kooperatifleri Türkiye'de son yıllarda gerçekten birçok kurum ve kuruluş tarafından destekleniyor. Ticaret Bakanlığı bu kurumların başında geliyor. Onun dışında Aile Bakanlığı, Meclis, TOBB gibi kurumlar destek veriyor. Ancak bende bu konu hakkında birçok çalışmanın içerisinde oldum ve bir takım projelerde çalıştım. Aynı zamanda GAP üretim bölgesinde üretici örgütleriyle ve onların sorunları ile ilgili çalıştaylar yaptık. Bir stratejik plan yazdık.

Ticaret Bakanlığının istatistiklerle ilgili önemli çalışmaları var. Biraz önce görünürlükten bahsettik. Kooperatiflerin görünür olabilmesi için istatistiklerimiz de çok sağlıklı olmalı ve veriler net bir şekilde ortaya konmalı. Bu araştırmacılarında önünü de açacaktır. Bunlarla ilgili çalışmalarında içerisinde bulundum. 12. Beş Yıllık Kalkınma Planı'nda kooperatiflerle ilgili çalışma grubunda yer aldım. Kooperatiflerimizin sorunları çok, bunlarla ilgili çözüm önerilerimizde aslında bu konu ile ilgili çalışanlar tarafından ortaya sıklıkla konuluyor. Ama az önce dedi-

ğim gibi bunun bir reçetesi yok. Burada devlete düşen aslında daha çok kooperatiflerin yolunu açmaktır. Bunun içinde biraz önce bahsettiğim gibi Hollanda'daki gibi esnek kooperatifçilik yapılarına ve mevzuatlarına ihtiyaç var. Kooperatifler bunları kendilerine göre yorumlayabilir. İhtiyaç duydukları alanlarda değişiklik yapabilirler.

Başarılı örnekler baktığımız zaman, örneğin; İspanya bölgesinde başarılı kooperatifler var. Özellikle yerel kalkınma açısından Endülüs Bölgesinde çok önemli modeller var. O bölgede yoksulluk hâkimken, kooperatifler aracılığıyla önemli bir ekonomik kalkınma sağlanmış durumda. Burada bir kooperatif bankası var. Bu kooperatif bankasının finansman sağlama gibi önemli bir rolü var. Yine bu bölgedeki kooperatiflerin inovatif çalışmalar yaparak başarı elde ettiğini görüyoruz. Bu nedenle kooperatiflerle ilgili çalışmalar da devletin rolü çok önemli ancak devlet, sadece destek olmamalı, finansal destek, yasal destek ve eğitim desteği de sağlamalıdır.

Rekabet ve bunun getirdiği motivasyon kooperatifler açısından önemli bir konu. Kooperatiflerin kendi gücünü keşfederek gücünü kullanması sağlanabilir aslında. Bu arada eğitimlerden tekrar söz etmek istiyorum. Türkiye'de kooperatifçilik konusunda en önemli sorunlardan bir tanesi şuan eğitim. Geçmişte kooperatifçilikten biz doçentlik başvurusu yapıp, kooperatifçilikten profesörlük alabiliyorduk. Bu benim akademik yaşamımdaki sorunlardan bir tanesi. Şuanda böyle bir alan yok. Dolayısıyla kooperatifçilik konusunda artık üniversitelerimizde akademisyen yetişmiyor. Biz bu alanda doğrudan çalışan son birkaç örneğiz. Çünkü asistanların önü kapalı olduğu için asistan bulamıyoruz. Bu da kooperatifçilik alanındaki akademik çalışmaları son derece kısıtıyor.

Biz Anadolu Üniversitesi olarak ta kooperatifçilik eğitimini en çok destek veren üniversitelerden bir tanesiyiz. Ticaret Bakanlığı ile birlikte 10 yıl önce bir kooperatifçilik sertifika eğitimi başlattık. Bu program devam ediyor. Bunun yanı sıra son çıkan yönetmelikle birlikte bir sertifika programımız var. Bir taraftan onu yürütüyoruz. Kooperatifçilik

yüksek lisans programları ile ilgili uzaktan öğretim için YÖK'e başvuruda bulunduk. 2 yıldır onun sonucunu bekliyoruz. Akademisyenlerin önu kooperatifçilik konusunda açılırsa eminim ki kooperatifçilik alanında eğitim ve araştırmaların sayısı da son derece artacaktır.

Diğer taraftan biraz önce Ali Garipoğlu'nun sanırım bir sorusu vardı. Üretici birlikleri mi? Kooperatifler mi? Ben kooperatifler diyorum. Çünkü birlikler Türkiye'de daha çok tarımsal alanda örgütlenirken, kooperatifler ekonominin her alanında örgütlenmeye gidiyor. Bakanlık yeni modeller konusunda çok çalışıyor. Gelecekte yaşlı bakım kooperatifleri değerli olacaktır. Diğer taraftan; temizlik işlerinde çalışan kadınların örgütlenmesi de önemli olacaktır. Bununla ilgili örgütlenmeler var. Türkiye'nin en büyük ihtiyaçlarından bir tanesi ortalama ömrün uzamasıyla birlikte yaşlı bakım sorunu. Dünyanın pek çok ülkesinde yaşlı bakım kooperatifleri aracılığıyla bu kesim kendi ayaklarını üzerinde uzun yıllar durabiliyor. Bu konudaki çalışmalar da umarım daha fazla artacak. Diğer taraftan; tarım kooperatiflerinin önemi hepimizin bildiği gibi gelecekte çok daha fazla olacak. Çünkü küresel ısınma, iklim krizi gibi sorunlar gıda güvenliğine her geçen gün biraz daha önemli hale getiriyor. Dünya da sadece iklim krizi değil, ekonomik krizler, küresel dünyada yaşanan ekonomik sorunlar bütün bu sorunlara bugün Birleşmiş Milletler, Dünya Bankası, Avrupa Birliği organizasyonlara baktığımızda alternatif işletme modeli olarak kooperatifler öneriliyor.

Kooperatifler her şeyden önce ekonomik krizlere en dayanıklı işletme modelleridir. Yerel kalkınmada önemli rolleri var. Dolayısıyla dünyanın pek çok organizasyonu hatta Uluslararası Çalışma Örgütü gibi

organizasyonlar bugün dünyanın az gelişmiş ülkelerinde kooperatif işletmelerinin kurulmasına özendirilerek buralardaki kalkınmayı kooperatifler sayesinde gerçekleştirmeyi hedefliyor. Kooperatifler 3. sektör olarak dünya da görülüyor. Özellikle bütün dünya da liberal ekonomi politikalarının gelişmesi bağlı olarak dengeyi sağlayacak özel sektör dengeyi sağlayacaktır. Çünkü kamu zaten ekonomide ki ağırlığını bütün dünyada azaltmış durumda. Burada kooperatiflere özel sektörün kapitalist ekonominin karşısında kooperatif işletmelerin denge sağlayıcı piyasa ekonomisini düzenleyici bir model olduğu da iddia ediliyor.

Gıda güvenliğinden söz ettik. İklim adaletsizliği, iklim krizi, çevresel ırkçılık gibi kavramlar biliyorsunuz çok tartışılıyor. İklim adaletsizliğiyle birlikte, iklim mülteciliği kavramı da çok gündem de şuan. Özellikle ülkemizde Suriye'den gelen göçmenler ile ilgili yapılarda var. Bunlar aslında göçmenlerin bir kısmı savaştan belki de politik ortamdan kaçıp gelen göçmenler ama bir kısmına da iklim mültecileri olarak da bakılıyor. İklimsel değişiklikler çünkü pek çok ülkede yoksulluklara açlıklara yol açabiliyor. Depremler, seller ve çeşitli felaketler bu sorunlarda bir göç yaratıyor. Bunların yaratmış olduğu bu göçler yine son yıllarda pek çok bilimsel araştırmaya konu olmaya başladı. İklim mültecileri dünyanın pek çok yerinde kooperatif işletme modeli kurarak ayakta kalmaya çalışıyorlar. Türkiye'de de birkaç örneği vardı.

Türkiye'de kooperatifler görünmezliği konusunda akademik çerçevede de benzer bir düşünce var. Bazen akademisyen arkadaşlarımla konuşuyorum, Türkiye'de kooperatifçilik mi kaldı? diyorlar. Böyle bir düşünce olduğu içinde, akademik olarak da kooperatiflerin önünün açılması gerçekten çok zor gözüküyor. Türkiye'de İdari Bilimler Fakültelerinde kooperatifçilik Ana Bilim Dalı var. Bu çok ironik bir durum. Ben akademik olarak tek hocayım. Bizlerle birlikte anabilim dalları da sona erecek. Çünkü arkadan yetişen bir asistan bulamıyoruz. Bunun mutlaka acil önünün açılması gerekiyor. Çünkü eğitim olmazsa gelişme de olmaz. Bu konuda son yıllarda birçok proje yapılıyor. Avrupa Birliği projeleri de çok yaygın. Çünkü Avrupa Birliği, kooperatiflerle

ilgili projeleri doğrudan destekliyor. Ancak bu projeleri yapanlara baktığımız zaman bazen çok ticari şeyler görüyorum. Bu projeler hazırlanıyor, projeler sunuluyor, ama bu projeden hangi kooperatif yararlanacak? Hangi ortak yararlanacak? Ne tür bir faydası olacak? Tamamen ortada kalıyor.

Elif Aşlamacı Attepe: Katkınız için çok teşekkür ediyorum. Bu yaptığımız toplantıların zaten en önemli amacı bu çıkan verileri kamuoyuyla paylaşmak. Hem basınla hem de gerekli kurumlarla bu toplantının çıktılarını paylaşıyoruz. Sayın Bülent Kasap gerçekten güzel bir konuyu sizin önderliğinizde konuştuk. Şimdi kapanış konuşmasını yapmak üzere sözü size veriyorum.

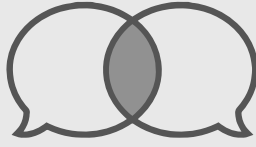
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; Kıymetli katılımlarından dolayı Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkarlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü Kooperatifçilik Daire Başkanı Gülsüm Gözde Ayanoglu'na, Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kooperatifçilik Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Nurcan Turan'a, Hatay Altınözü Zeytin Emegi Kadın Girişimi Kooperatifi Başkanı Leyla Ayvazoğlu'na, ve Moderatörümüz Güvenilir Ürün Platformu Genel Sekreteri Elif Aşlamacı Attepe'ye bir kez daha teşekkür ederim.

Konuşmacılarımız, çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar. Dinleyicilerimiz de, birbirinden önemli sorularıyla toplantımızı zenginleştirdiler. Bu vesileyle, katılım sağlayan herkese çok teşekkür ediyorum. Tabii bu toplantının arka planında emegi geçenlere de şükranlarımı sunuyorum.

**TÜRKİYE'DE
ORMAN ÜRÜNLERİ
ÜRETİMİ VE TİCARETİ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

MART 2024

**TÜRKİYE'DE
ORMAN ÜRÜNLERİ
ÜRETİMİ VE TİCARETİ**

İSTANBUL TİCARET BORSASI
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Türkiye’de Orman Ürünleri Üretimi ve Ticareti

TOPLANTI TARİHİ 21 MART 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Özgür Balcı** Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Daire Başkanı
- **Prof. Dr. Öner Ünsal** İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman Fakültesi Öğretim Üyesi
- **Göksel Korkmaz** Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı
- **Mahir Arın** Mahir Arın Kerestecilik Kurucusu
- **Turgay Özen** İstanbul Ticaret Borsası Orman Ürünleri Ticareti Meslek Komitesi ve İSTİB Meclis Üyesi

Celal Toprak: Borsa meydanı toplantıları sektörlerin nabzını tutan çok önemli aktiviteler haline gelmiş durumda. Bu noktada İstanbul Ticaret Borsası Başkanına, Yönetim Kuruluna ve Meclis Başkanına çok teşekkür ediyoruz. Toplantı açılışını yapmak üzere sözü İSTİB Meclis Başkanımız Bülent Kasap'a bırakıyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Orman ürünleri sektörünün değerli paydaşları, kıymetli akademisyenler, saygıdeğer katılımcılar, 20. sini düzenleyeceğimiz “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımıza hepiniz hoş geldiniz.

Bildiğiniz üzere, hem ekonomik hem de çevresel açıdan büyük öneme sahip olan orman ürünleri sektörünü ele almak üzere bir aradayız. İki yıldır Borsamız uhdesinde ve güvenilir ürün platformunun destekleriyle devam eden bu toplantılarda gıda ve tarımdaki sorunları masaya yatırıyor, çözüm önerilerini tartışıyoruz. Yani sektörün sorunlarını yine sektörü en iyi bilen paydaşların yaklaşımlarıyla geniş bir perspektifte ele alıyoruz. Toplantının çıktılarını rapor haline getirip ilgili makamlara iletiyor, burada konuşulanları hem basılı hem de e-kitap olarak yayınlıyoruz. Aynı zamanda bu kitapları ilgili kurumlara, gıda sektöründeki derneklere, üniversitelere ve basına da gönderiyoruz. Nitekim geçtiğimiz günlerde 2023 yılında düzenlediğimiz bu toplantıların yer aldığı “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor 2023” isimli kitabı yayınladık. Ayrıca bu toplantıların videosunu İSTİB YouTube kanalımızda da paylaşıyoruz.

Bu toplantıda; dünya genelinde mobilya, kâğıt, inşaat, ambalaj, tıp, kozmetik, gıda ve daha pek çok endüstride kullanılan ürünlerin

kaynağı olan “Orman Ürünleri Sektörünü” konuşacağız. Sektörün güncel durumunu ve beklentilerini ortaya koyacak, yapısal sorunlarını ele alacağız. Aramızda yine çok değerli konuşmacılar bulunuyor. Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Daire Başkanı Özgür Balcı, İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Öğretim Üyesi Profesör Doktor Öner Ünsal, Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Göksel Korkmaz, Borsamız üyelerinden ve sektörün önemli aktörlerinden Mahir Arın ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve Orman Ürünleri Ticareti Meslek Komitesi Üyesi Turgay Özen sektörün sorunlarını ayrıntılarıyla masaya yatıracak.

Köklü bir geçmişe sahip ormancılık sektörü hakkındaki çalışmalar bildiğiniz gibi Osmanlı Dönemine kadar uzanıyor. Nitekim ormanların korunması ve sürdürülebilir bir şekilde kullanılmasıyla ilgili ilk düzenlemeler Tanzimat Fermanı ile getiriliyor. Cumhuriyet Döneminde ise ormancılık faaliyetlerinin geliştirilmesi için bu düzenlemelerin çeşitlendirildiğini ve daha belirgin adımların atıldığını görüyoruz. Devam eden yıllarda ormanların etkin bir şekilde kullanılması ve işlenmesi için çeşitli yatırımlar yapılsa da hepimiz biliyoruz ki planlı ve sürdürülebilir ormancılık uygulamalarına 21. yüzyılda geçiyoruz. Nitekim bugün Türkiye’deki orman varlığı 23 milyon hektara ulaşmış durumda. Yani ülkemiz topraklarının yaklaşık 3’te 1’i ormanlık alanlardan oluşuyor. Böylesi devasa bir kaynaktan bahsediyoruz. Dolayısıyla, orman alanlarının genişliği ve çeşitliliği, orman ürünleri sektörü ve Türkiye ekonomisi için önemli fırsatlar sunuyor.

Diğer taraftan; sektörün tarım ihracatındaki payı da artış gösteriyor. 2023 yılında ekonomiye 8 milyar dolarlık bir artı değer kattığını görüyoruz. Bu ihracatta, tüm dünyada olduğu gibi kereste üretimi ve ticareti ön plana çıkıyor. Kullanım alanı daha çeşitli olduğu için kereste ticaretinin sektördeki payı nispeten daha yüksek. Dünya kereste ve ahşap üretiminde ABD, Çin ve Rusya söz sahibi ülkeler... Amerika kıtası toplam kereste üretiminin yaklaşık yüzde 40’nı karşılıyor.

Aynı zamanda kereste dışında da birçok ürün de, ormancılık endüstrisinin bir parçası. Mantar, meşe palamudu, reçine, bal, kozalak, yaban

mersini, çeşitli tıbbi aromatik bitkiler gibi ürünler bunlardan bazıları... Yani burada devasa bir pazar söz konusu. Bu pazarın da 2032 yılına gelindiğinde yaklaşık yüz 3 büyümesi bekleniyor. Ancak ormanlarımızın insanlık için önemi, ürettiği ticari katma değer çok ötesinde. Ormanların fonksiyonu, dünyanın adeta akciğerleri olmasında veya yağmur için gerekli nemi üretmesiyle sınırlı değil. Bitkisel çeşitliliğin, yabani hayvan varlığının, kısaca tüm canlılar ekosisteminin merkezinde ormanlar yatıyor. Bu nedenle bugün aslında potansiyeli yüksek olan bir sektörü, aynı zamanda insanlığın ve tüm canlıların varlığının devamını sağlayan ormanlarımızı ve ürettiği faydaları katılımcılarımızla enine boyuna tartışacağız. Sorunların tespiti ve çözüm önerilerinin tartışılması için oluşturduğumuz bu toplantının, ormancılık sektörü başta olmak üzere, tüm paydaşlar için faydalı olmasını temenni ediyorum. Bu düşüncelerle, toplantımıza katılan siz değerli katılımcılara ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli hocamıza, bürokratımıza ve sektör temsilcilerimize bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım çok teşekkür ederiz. Yine önemli bilgileri bizimle paylaştınız. Bu bilgiler sayesinde sektörleri yakından tanıma şansına sahip oluyoruz. Toplantımız, özellikle mobilya sektörü tarafından yakından takip ediliyor. İstanbul Anadolu Yakası Doğramacılar ve Mobilyacılar Sitesi İşletme Kooperatifi (Modoko) Başkanı Koray Çalışkan da şu anda mesaj atmış. Kendisi toplantımızı yakından takip ediyor.

Sözü, Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Dairesi Başkanı Özgü Balcı'ya vermek istiyorum. Hoş geldiniz. Buyurun, söz sizin.

Özgür Balcı

Tarım ve Orman Bakanlığı Orman
Genel Müdürlüğü Ekosistem
Hizmetleri Daire Başkanı



Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Daire Başkanı Özgür Balcı

Celal Bey, söz hakkı verdiğiniz için teşekkür ediyorum. Öncelikle bu toplantıyı düzenleyen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Bülent Kasap'ın şahsında tüm katılımcıları ve panelistleri kurumum ve şahsım adına saygıyla selamlıyorum. İstanbul Ticaret Borsamızı ayrıca tebrik ediyoruz. Sayın Genel Müdürümüzün yoğun iş programından dolayı aranızdayım. Sayın Genel Müdürümüzün de sizlere ve katılımcılara ayrıca selamlarını iletmeyi borç bilirim.

Aslında Sayın Bülent Kasap, genel hatlarıyla ormancılığın tarihinden bugününe önemini çok güzel özetledi. Öncelikle bu kadar kavrayıcı ve kapsayıcı özetlemeden dolayı şahıslarına ayrıca teşekkür ediyor ve tebrik ediyorum. Ormancılık, orman ürünleri kullanımı insanlık tarihi kadar eski. Ekonomik açıdan toplumların, ulusların uzun yıllar en önemli kaynağını oluşturmuş. Birçok ülkenin de kalkınma modelinde temel unsur olmuş. Sanayi devrimi ile birlikte başlayan son 200 yıllık süreçte dünyada orman ürünleri üzerinden temel ekonomiyi oluşturan ülkeler var. Kuzey Baltık ülkeleri, Rusya ve Ukrayna gibi ülkeler buna örnek olarak gösterilebilir. Dolayısıyla kereste değeri itibarıyla uzun yıllar kaynak değeri olarak görülmüş olan ormanlar, özellikle Birleşmiş Milletler (BM) Rio süreci ile birlikte ekolojik, ekonomik ve

sosyokültürel bir kaynak değeri olarak üç ana temelde tanımlanmış. Şu anda ekonomik öneminin yanında, iklim değişikliği süreci gibi süreçlerle birlikte ekolojik ve sosyokültürel değerlerin daha anlamlı olmaya başladığı bir sürecin içindeyiz. Yani tüm dünya ormancılarında olduğu gibi Türk ormancısının da eski reflekslerinin dışında bir ormancılık anlayışıyla, tarafı olduğumuz anlaşma yükümleri dâhilinde ormanları yönetmeyle mükellefiz.

Türk ormancısı ve Orman Genel Müdürlüğü, çok önemli bir istihdam ve kaynak değer alanını yönetiyor. Ormancılığın, ilk Osmanlı döneminde nizamname ile başlayan bir süreci var. Tabii tarım ve ormancılık, cumhuriyetin kurulmasıyla birlikte de temel kalkınma alanlarından bir tanesi olmuş. O günden bugüne çok büyük yollar kat edilmiş. Türkiye'nin orman varlığına baktığımızda; Türkiye, bugün yüzölçümünün yüzde 30'u kadar orman varlığına sahip. Bu rakam cumhuriyetin ilk yıllarında yüzde 24 kadardı. 1963 yılından bu yana Türkiye ormanlarının tamamı amenajman planlarıyla yönetiliyor, fonksiyon tayinleriyle de işletiliyor.

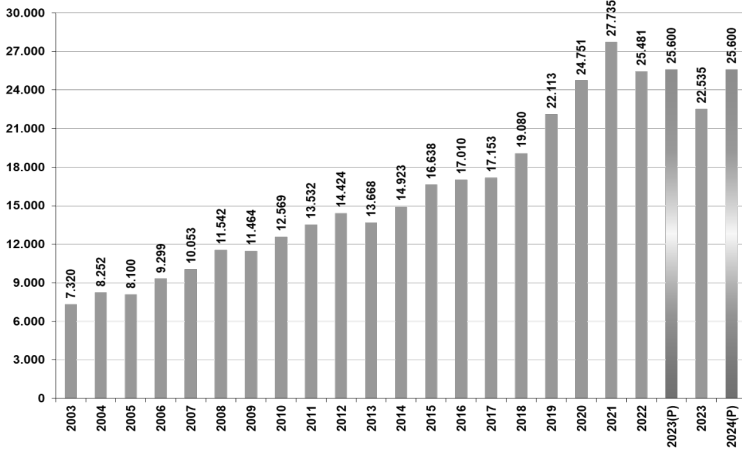
Bu anlamda gelineen noktada; Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) raporlarına göre ağaçlandırma anlamında 47. sıradan, 26. sıraya kadar yükselmiş durumdayız. Fidan üretiminde çok ciddi bir kapasitemiz ve potansiyelimiz var. Ağaçlandırma anlamında da orman varlığını arttıran ülkelerden bir tanesiyiz. Bu hızla yolumuza devam edersek; 2028 yılı itibariyle ülke yüzölçümünün yüzde 30,3'ü orman varlığına sahip olacak.

İlk girişte anlattığım üzere ormanların ekonomik, ekolojik ve sosyokültürel bir kaynak değeri ve temel istihdam unsurunun oluşu bizler için önemlidir. Anayasa ve orman kanunu çerçevesinde en temel istihdam alanımız bizim orman köylüsüdür. Bakanlığımız, orman köylüsünün refahını artırma, yerinde konforlu yaşamasını sağlayacak tedbirler alma hususunda var gücüyle çalışmaktadır. Birçok insanın bilmediği, kamuoyuna çok anlatamadığımız bir potansiyelimiz mevcut. Fidan üretim altyapımız bunlardan biri. Türkiye genelinde 137 adet orman fidanlığımız var. Burada Avrupa standardında en öne çıkan ülke İtalya ve Hollanda'dır. Biz de bu standartta fidan üretimi yapan, bunu hem ağaçlandırma gibi iç kaynak faaliyetlerinde hem de ticarete konu

eden bir yönetim anlayışıyla yönetmekteyiz. Binin üzerinde de tür yetiştirilmektedir. Bu bin türün içerisinde tıbbi aromatik bitkiler de var. Orman köylüsünün veya tarımla istigal eden köylümüzün çöğür dediğimiz anaçlık fidanlarını da temin edebilecek noktada bir üretim yapmaktayız.

Ormanlarımız dünyadaki diğer ormancılardan tercihinden farklı bir yöntemle yönetilmektedir. Biraz açarsak; Türkiye'deki ormanların yüzde 92'si doğal karakterli ormanlardır. Almanya gibi endüstriyel ormancılık yapan bir ülke değiliz. Yani doğal ormanları, doğal sivil kültür metotlarıyla işleten ve buradan da hasıla eden bir ormancılık anlayışına sahibiz. Bu anlayışın da dünyada çok fazla örneği yoktur. Bunu tercih etmiş bir ülke olarak son yıllarda çok önemli bir odun arzı sağladık. İstatistiki anlamda 2021 yılı pik yaptığı bir dönemdir. 2024 yılı itibarıyla da 32 milyon m³ damga hedefinde çalışmalarımızı yürütüyoruz. Endüstriyel üretim açısından iç pazarın hammadde ihtiyacını karşılamaya çabalayan bir refleksimiz var. Yani dış ticaret açığını düşüren iç pazarda da aslında bir monopol piyasayı veya ham madde arzını yöneten bir kurum olarak kamu ormancılığı yapıyoruz.

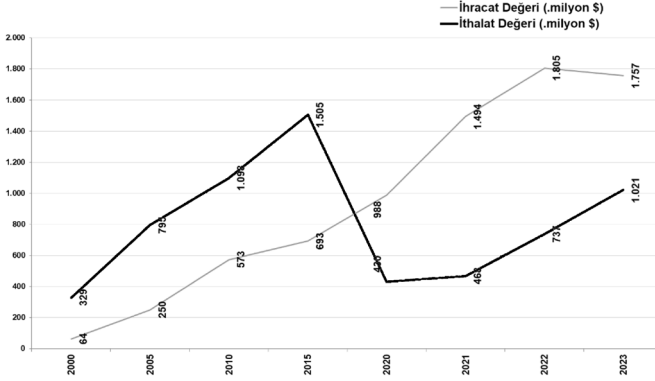
Grafik 2: Türkiye Endüstriyel Odun Üretimi 2003-2024* (Bin m³)



*Planlanan üretim değeri

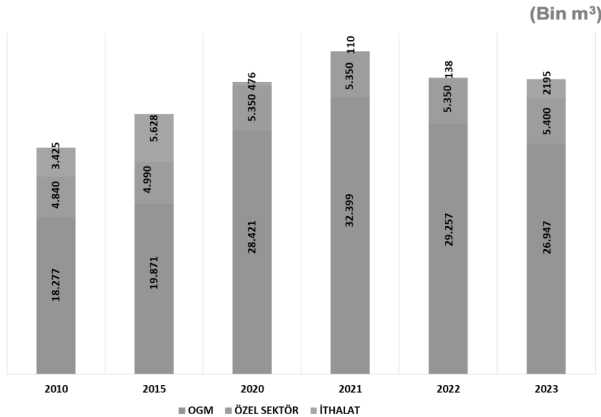
Grafikte görüleceği üzere; 2024 yılı itibariyle endüstriyel odun üretimimizi yaklaşık 25-26 milyon metreküp olarak hedefliyoruz. Yıllık termin planımızı yaptık.

Grafik 2: Ahşap Ürünleri İthalat ve İhracat Durumu



Ahşap ürünleri ithalat ve ihracat eğrilerine baktığımızda; 2018 yılında kesişmeyi yakalıyoruz. Sonraki yıllarda makas açılmasıyla birlikte dış ticaret fazlası verir hale geliyoruz.

Grafik 3: Türkiye Odun Hammaddesi Karşılama Durumu - 2010-2023 (Bin m³)



Burada endüstrinin hammadde ihtiyacını karşılama oranlarını gösteren bir tabloyla sizlere arz etmek isterim. İç piyasadan arz geçmiş yıllara göre çok daha dinamik yürümekte. Özellikle 2022 yılında neredeyse ithalatın sıfırlandığını görüyoruz. 2023'te bir kıpırdanma var. Bunu doğal karşılıyoruz. Orman Genel Müdürlüğü olarak hammadde arzını standart bir noktada tutmaya çalışan irademiz var. Ancak bu sunuma geçerken ifade etmiş olduğum doğal orman işletmeciliği noktasına da değineceğim. Bunun da iklim sürecinde avantajlarını birazdan anlatacağım.

Yerinde refah ve kalkınmayı, şehirlerin göçlere bağlı olarak sorunsallarının en asgariye indirilmesinin yolu olarak görüyoruz. Bu amaçla göçün önüne geçebilmek ve orman kaynaklarını da yine bu iş gücüyle yönetebilmek adına "ORKÖY projesini hazırladık. Hayat standartlarını iyileştiren ve sürdürülebilir ekosisteme katkıda bulunan bir zihniyet ile böylesi projeleri üretiyoruz. Ormandaki iş gücü ve mekanizasyonu artırma adına traktör ve makine ekipman hibeleri gibi sosyal nitelikli, arıcılık ve hayvancılık kredileri gibi ekonomik nitelikli projeler de üretiyoruz. Son yıllarda iklime bağlı olarak odun arzını azaltır nitelikte güneş enerjisine yönelik önemli çalışmalar yaptık.

Ormanlar sadece odun ürünlerinden ibaret değil. Odun ürünleri yanında orman ekosistemlerin bize bahşetmiş olduğu odun dışı ürünler de var. Bu anlamda özellikle 2011 yılından sonra Orman Genel Müdürlüğü müthiş bir dönüşüm yaptı. Daire Başkanlığının kuruluşunun her aşamasında bulunan birisi olarak ifade etmek isterim ki henüz en ideale ulaşmış değiliz. Bitkisel ve hayvansal ürünler, mantarlar, diğer mineral ürünler, yani kozalakların bile değerlendirildiği, çelenk olarak yapıldığı, köylümüzün ciddi anlamda bunu refah unsuruna dönüştürdüğü bir model oluşturduk. Eylem planlarıyla süreci yönetiyoruz. Son 10 yılda odun dışı ürünlerin sektör anlamında büyüdüğünü gördük. Defne işleme tesislerinden, kekik işleme tesislerine, bunların aromatik yağlarının üretildiği endüstrilere, fabrikalara kadar evrilen bir süreç oldu. Bu sürecin en temel dinamizmini sağlayan Orman Genel Müdürlüğüdür. Çünkü piyasanın hammadde arzını sürdürülebilir ve standart çerçevesinde sağlarsanız yatırım da ardından gelir. Bu anlamda çok

ciddi bir özel sektör yatırımı mevcut. Bu da dış ticaretimize yansımış durumda. Şu an web sayfamıza girip hangi bölgede, hangi ilde, hangi şeflikte hangi üründen yılda ne kadar faydalanacağını işletmecilerimiz görebilir. Bunu web sayfasından açık kaynak kodlu olarak vatandaşımızın kullanımına sunmuş durumdayız. Ayrıca faydalanmaya yönelik 32 adet tanıtıcı video hazırladık.

Doğadan faydalanma temelde bir sürdürülebilirlik de gerektiren bir şey. Ekip biçme ile benzer bir özelliği yok. Tarımsal faaliyet gibi değil. O ürünün o alanda devamlılığını da sağlayacak videoları paylaşan bir web portalımız da var. Bunlar mevzuatlar dâhilinde yapılıyor. Tamamı Orman Genel Müdürlüğü aslında, stratejik planlarla, eylem planlarıyla, faaliyet planlarıyla ve çatıda amenajman planlarıyla çalışan bir kurum. Bu alanı da bir mevzuatla yönetiyoruz.

Grafik 4: Orman Dışı Orman Ürünlerinin Ekonomiye Katkısı (Milyon TL)



Orman dışı ürünlerin ülke ekonomisine katkı ve orman köylüsüne katkısına baktığımızda; az önce özetlediğim ciddi sıçramayı da burada görebiliriz.

Dönem dönem hammadde arzının çok daha nitelikli, sürdürülebilir olması adına eylem planları hazırlıyoruz. Şu an yürürlükte olanları size arz ediyorum. Mesela Defne Eylem Planının ve Trüf Eylem Planının daha önce iki tanesi bitmiş durumda. Bu ihtiyaç devam ettiği için yeni kimliklerle yeni faaliyet ve içeriklerle Orman Genel Müdürlüğü 2026 yılına kadar bunları yönetecek. Bugüne kadar 34 tane eylem planıyla bu alan yönetildi. Onu da ifade etmek isterim.

En başta ifade ettiğim üzere Rio aslında orman ekosistemlerine bakışı tümünden değiştiren bir süreç. Birleşmiş Milletler (BM) gündemindeki biyo çeşitlilik sözleşmesi, iklim sözleşmesi, çölleşme ve erozyon kontrolü sözleşmesi gibi takip edilen süreçler bizleri, orman kaynaklarını yönetme noktasında uyaran, ödev veren hususlar. Bu anlamda da çok ciddi yollar alındı. Bugün amenajman planları biyoçeşitlilik unsurlarında, flora yada fauna unsurlarında yönetir nitelikte planlar üretiyoruz. Bunlar da oluşturduğumuz rehberler. Örneğin; orman kaynaklarını biz kereste değerleri itibariyle kullanıyoruz. Flora ve fauna unsuru itibariyle genetik çeşitliliğini koruyan bir modeldir. Bu modelin içerisinde hem orman kapasitesini mevcut doğal haliyle koruyor hem de başat türleri koruyoruz. Vaşak gibi canlıların üremesini ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacak reçeteler yazan planlar üretiyoruz. Bunların geçiş alanlarını koruyan zonlamalar yapıyoruz. Bu yaklaşım Kanada’da gerçekleştirilen “Biyoçeşitlilik Zirvesi”nde Türkiye’nin, Fransa ile birlikte geliştirdiği bir modeldir. Tüm dünyaya biyo çeşitlilik konferansında diğer etkili alan koruma metotları olarak önerilmiş bir çalışmadır.

İklim süreci önemli bir süreç, Türk Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TÜSİAD)’ın toplantılarına da katıldım. TÜSİAD mensupları çok etkili bir rapor da hazırladı. Orada da sunumlar yaptık. Özellikle iklim konferansının ardından iklim değişikliği taraflar sözleşmesine imza atamızla birlikte Orman Genel Müdürlüğüne önemli yükler düşüyor. Artık karbon yutak yönetimi itibariyle de bizim ormanlarımızı yönetmemiz gerekiyor. Bu anlamda bilim kurulları oluşturduk. En son Antalya’da 23-25 Kasım’da bir çalıştayla tüm tarafları topladık. Göksel Bey’de misafirimizdi. “TORİD” derneğinin ve sektörün mensupları da oradaydı. Bu anlamda karbon piyasalarının ve yutak alan yönetiminin daha etkin yönetilmesi açısından da stratejiler belirledik. Eylem planlarını Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı ile birlikte şu an hazırlıyoruz. Karbon yutak değerini asgari düzeyde tutan, bunu artıran politikalar da üretmekle yükümlüyüz. Ormanlar, insanlık tarihi boyunca sadece kereste değeri itibariyle değeriyleydi. Ancak bugün kentlinin doğaya ya-

bancılaşmasıyla birlikte orman ekosistemlerinin iyileştirici etkisine ulaşmaya çabalayan kentli, bizden ekoturizm rotalarını istiyor. Bunun için orman ekosistemlerine fiilen ekoturist olarak girenlerin daha güvenli, daha sinyalizasyon sistemleri yapılmış, seyahat etmelerini sağlayan rotalar da oluşturuyoruz. Büyükada ekoturizm rotamız, her yıl yaklaşık 500.000 kişi tarafından ziyaret edilen bir örnek. Bunun gibi daha 102 tane örneğimiz var. Toplumun ormanlardaki bu aktivitelere ulaşmasını, tanıtımını ve buralarda güvenli seyahatini sağlayacak “Benim Ormanım Mobil Uygulaması” var. Bunu belki yaygın iletişim kanallarımız da görmüşsünüzdür. Onlarca örneğimiz var. Nazarköy, Karaçay, Zeytin Alanı, Karacaören gibi hipoterapi ekoturizm alanlarımız mevcut.

Orman parklarımız özellikle son yıllarda önemli bir yatırım ve istihdam alanı oldu. Orman ekosistemlerini koruyan bunların sürdürülebilirliğine zarar vermeyecek nitelikte yatırımlarına müsaade eden bir anlayışımız var. Bu orman parkların 294’ünde konaklama da yapılabilir. Burayı daha da etkin yönetmeye çalışıyoruz. Bunların dışında kentlerin yakınlarında kereste değeri itibariyle değil rekreasyonel değeri itibariyle kıymetli bulduğumuz alanlarda insanların kullanımını sağlayacağı güzel hizmetlerimiz var. Bu konuyu bile bir eylem planıyla yönetiyoruz.

Orman Genel Müdürlüğü’nün bal ormanlarıyla ilgili bir servis alanı oluşturma çabası var. Herhangi bir yapı tesise müsaade etmeden, arı ve konaklayanların asgari ihtiyaçlarını karşılayan çözümler üreten bal ormanları projelerimiz var. Orman Genel Müdürlüğü’nün bu alanı yönetmesi ile birlikte dünyada 6. sıraya yükseldik. Ciddi bir bal üretimi ihracatımız da mevcut. Özellikle Basralı ormanlarında bulunan kızılçam balı çok değerlidir. Kızılçamlı birlikte üreyen “Basra Böceği” sayesinde oluşan şekerli özü arı alır ve bal yapar. Bu en önemli ihraç kalemlerimizden bir tanesi. Bu alanı da çok etkin yönetiyoruz. Ormancılık, ayrıntısına girdiğimizde 5-10 dakikaya sığamayacak kadar geniş bir konu. Bunun için sunumun biraz uzun sürdü. Affınıza sığınarak arz ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Türkiye İş Dünyası dergisinin yazı işleri müdürü özelden yazarak “ekoturizm” ile ilgili heyecan verici bölümü dergimize taşımak isteriz diyor. Sizi o konuyla ilgili arayacaklar Özgür Bey. Diğer bir dinleyicimiz de bal konusuna çok dikkat çekmiş. Burada çok sayıda bilmediğimiz konu başlığını sizden öğrenmiş olduk. Demek ki bu toplantılarının böyle de bir faydası oluyor. Şimdi olayın bilimsel tarafına sözü vermek istiyorum. Ancak İSTİB Meclis Üyesinin bir sorusu var. Buyurun Turgay Bey.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve Orman Ürünleri Ticareti Meslek Komitesi Üyesi Turgay Özen: Özgür Bey Trüf Mantarının ülkemizde yetiştğini ifade etti. Acaba senede ne kadar yetiştiriyoruz?

Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Daire Başkanı Özgür Balcı

Turgay Özen, teşekkür ediyorum sorunuz için. Trüf, Avrupa mutfağında uzun yıllardan beri çok özel bir ürün olarak yer alır. 2013 yılında Türkiye'nin "Trüf" potansiyeli varlığının tespiti için eylem planı hazırladık. Bu eylem planıyla birlikte eşgüdümlü olarak İspanya ve Fransa'daki trüf bahçelerini biz ülkemize taşıdık. Şu an itibarıyla ülkemizde hem trüf üreticilerimiz hem de trüf aşılı fidan üreticilerimiz var. Ayrıca Orman Genel Müdürlüğü'nün altı adet fidanlığında da trüf aşılı fidan üretilmektedir. Yani dünyada trüf aşılı fidan üretebilen dört ülkeden biriyiz. Muğla'da bahçelerimiz ürün vermeye başladı. Bu da çok önemli bir gelişmedir. Çünkü trüf aşılı fidanların amaca hizmet eder nitelikte olduğunu görebilmek için 7 yıl beklemeniz gerekiyor. O kadar grift konuların olduğu, bir inovasyonun bilgi birikiminin olduğu bir alan.

Orman Bilgi Sistemi (ORBİS) üzerinden Türkiye'nin her yerinde şu an envanter kayıtlarında nerelerde trüf toplayacağınızı görebilirsiniz. Yıllık kayıtlarımıza göre Türkiye'nin tamamında 12 ay boyunca yararlanılabilir ticari trüf var. Bir kısmının kaçak olduğunu da düşünüyoruz. 200 ton civarında ihracat mevcut. Yaklaşık 600'e yakın hanenin de temel geçim kaynağı.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Öner Ünsal'a sözü vermek istiyorum. Türkiye'deki orman ürünlerini, bilimsel yaklaşımla bizlere aktaracak. Buyurun.

Prof. Dr. Öner Ünsal

İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman
Fakültesi Öğretim Üyesi



İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Öner Ünsal

Herkese saygılarımı sunarım. Burada İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman Fakültesi Ahşap Mühendisliği veya Orman Endüstrisi Mühendisliği bölümünü temsil ediyorum. Endüstriyi, yaklaşık 30 yıldır akademisyen olarak takip ediyorum.

Orman ürünleri endüstrisine baktığımız zaman, özellikle son 15 ila 20 yıllık süreçte aktif bir yapılanmanın olduğu görüyoruz. Genel anlamda ülkesel bazda baktığımız zaman da Gayrisafi Milli Hasılanın (GSMH) artışı, 3.000 dolardan 10.000 dolara ulaşması belli bir zenginlik getiriyor. Bunun ışığında devlet politikalarıyla sanayileşmeye olan katkılar ve destekler, bir tarım ülkesi kimliği üzerine sanayi ülkesi olma yönündeki gayretler, bir araya geldiğinde ülkemizde sektörün ciddi bir hareketlenmesi söz konusu. Neticede, bu endüstriyi incelediğimizde iki ayağını görmemiz lazım. Birinci olarak; devlet tarafı yani Bakanlık, Genel Müdürlük, Orman Teşkilatı. Diğeri ise özel sektör. Bu iki ayağı değerlendirdiğimizde; devlet tarafı çok verimli çalışmalar neticesinde orman ürünlerine endüstrisine katkı sağlamak adına üzerine düşenleri yapma noktasında çok ciddi gayret sarf ettiğini görüyoruz.

Yani bunu rakamlar da ortaya koyuyor. 20-25 milyon m³'lere ulaşan bir üretim miktarı var. Bunun artırılması ile ilgili çalışmaları görüyoruz. Bunun için de mümkün oldukça değersiz diyebileceğimiz yakacak odun miktarını kırmak, endüstriyel tomruğu öne çıkarmak yönündeki gayretlerin hepsine şahit oluyoruz.

Kamudaki yapıya baktığımızda ormanlarımızın içeriğini çok kısa özetleyeyim. Ağaç türleri anlamında bir değerlendirme yapacak olursak; Türkiye'deki ağaçların yüzde 55'ini ibrelili ağaçlar, yüzde 35'i yapraklı ağaçlardan oluşuyor. Kalan yüzde 11'i ise ibrelili ve yapraklı karışık olduğunu görüyoruz. Bunlar içinde ağırlıklı olan ağaç türlerimiz de bizim endüstriye aktardığımız ağaç türleri anlamında neredeyiz diye baktığımızda; kızılçam, meşe, karaçam, kayın, sarıçam, kavak, okaliptus ve diğer ağaç türlerinin bu yelpaze içinde olduğunu görüyoruz.

Endüstriyel yuvarlak odun arzının 20 milyon m³'ler düzeyine ulaştığını bunun devlet ormanları tarafından yaklaşık 3,5 milyon m³ ile özel sektör ve yarım milyon metre küp ithalat yoluyla sağlanmış olduğuna dair verilere ulaştım. Bu yapı içinde mümkün oldukça odun arzındaki yakacak odun oranının azalmakta olduğunu, endüstriyel odun katılımının artmakta olduğunu ve bu yönde olumlu gelişmeler olduğunu tekrar etmiş olayım.

Endüstriyi temsil eden özel sektör tarafına baktığımızda, bunu da üçe ayırmamız lazım. Bu bölümleri, masif ahşap ürünleri, levha ürünleri ve mobilya ürünleri olarak tanımlayabiliriz. Ürün kollarında da son 10 yılda hem üretim hem de ihracat anlamında ciddi hamlelerin olduğunu ve bu anlamda olumlu rakamların ortaya çıktığını net olarak görüyoruz. Ağırlıklı olarak bu yapıyı, domine eden ürün kolu ise levha sektörü. Bununla bağlantılı olarak yarı mamul malzemenin kullanıldığı mobilya endüstrisinin çok aktif hale geldiği, diğer taraftan da masif ahşap endüstrisinin de bir yerlere gelme gayreti içinde olduğunu görüyoruz.

Masif ahşap endüstrisi belki çok arzu ettiğimiz boyutlara gelmemiş olabilir ancak son dönemde ahşap yapı endüstrisinin Türkiye'de oluşturulmasıyla ilgili derneklerin çabaları var. Bunun için Türkiye'de

öncelikle bize ait olan yerli ağaç türlerinin kalitesinin “Eurocode” dediğimiz uluslararası standart yapı içinde kimliğinin belirlenmesi ve tanıtımının yapılması lazım. Bildiğim kadarıyla o süreçler tamamlanıyor. O süreç tamamlandığında yapıda kullanılan yerli ağaç türlerimiz, kimliğine kavuşacak ve ülkemizde ahşap yapı endüstrisinin aktive olmasıyla masife dayalı endüstriler de daha çok hareketlenecektir.

Rakamsal verileri değerlendirdiğimizde; 2000 yılından itibaren düzenli veri akışının sağlandığını görüyoruz. Ancak veriler akışı 2020 yılından sonra kesiliyor. Bunda da pandeminin oluşturduğu düzenli olmayan sürecin etkisi var diye düşünüyorum. Fakat 2020’ye kadar olan verilerin de sektör dinamiklerini gösterdiği ifade edilebilir.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre ke-
reste üretimi ve ticaretinin son 20 yılına bakarsak; Türkiye’nin üretimi 2000 yılında yaklaşık 5,5 milyon m³ düzeyindeyken 2010 yılında 6,5 milyon m³’e, 2020 yılında ise yaklaşık 8,5 - 9 milyon m³’e ulaşmıştır. İhracat değerleri çok sınırlı kalmış. 2000’li yıllarda 40.000 - 45.000 m³ civarında olan ihracat değeri, 2020’de bir miktar düşüş göstermiş. İthalatta ise 2000’lerde 312.000 m³’den bugün 1.200.000 m³ civarına yaklaşan bir ithalat söz konusu. Dolar bazında ihracat değerimiz 2000’li yıllarda 10,8 milyon dolarken, 2020 yılında da çok fazla değişen bir şeyin olmadığını görüyoruz. Dolar bazında ithalat değerimizin yüksek olduğunu net olarak görüyoruz. 2000’li yıllarda 33 milyon dolarlık ithalat yapılırken, 2020 yılına gelindiğinde 232 milyon dolarlık bir ithalat gerçekleştirildiğini görüyoruz.

Yerli ağaç türlerinin uluslararası standarda ulaşması sonrasında endüstrimizin büyüyeceği yönünde beklentilerimiz var. Ancak İsveç, Finlandiya, Almanya ve Avusturya gibi yılda 1 milyon m³ tomruk işleyen, yatırım bedellerinin 100 milyon euroları bulduğu bir ülke olma ihtimaliz yok. Bu yatırımların olabilmesi için çok ciddi hammadde gereksinime ihtiyaç var. Bunun karşılanması mümkün olmadığı için modern tesislerin kurulma ihtimali maalesef zayıf. İsveç ve Finlandiya gibi orman ülkesi olmadığımızdan dolayı o sirkülasyonu sağlama şansımız da çok az.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) MDF, HDF üretimi verilerine göre; 2000'li yıllarda yaklaşık 400.000 m³, 2010'lu yıllarda 3,2 milyon m³, 2020'li yıllarda ise 5,5 - 6 milyon m³'lere ulaşan bir üretim söz konusu. İhracat tarafında, 2000'lerde 10.000 m³ civarında olan değer, 2020'lere gelindiğinde 550 - 600 bin m³ civarına ulaşmış durumda. Yani üretimi, miktar ile karşılaştırdığımızda çok ciddi rakamlar değil. İthalatta ise 2000'li yıllarda 100.000 m³ olan dış alımın 2020 yılına gelindiğinde 200.000 m³'e çıktığını görüyoruz. Gerçekleştirilen ihracatın maddi karşılığı, 2000'lerde 2,5 milyon dolarlar civarındayken, 2020'de 250 ila 300 milyon dolar civarında gerçekleşmiş. Aynı dönemde ithalatın 100 milyar dolardan, 50 milyar dolara gerilediğini görmekteyiz.

Levha sektörünün endüstrideki öneminden girişte bahsettim. Sektörün büyümesinde lokomotif sektörlerden biri olan inşaat sektörünün payı büyük. Çünkü inşaat yatırımları içinde ahşabın yaklaşık payı yüzde 8-10'lar civarında. Tabii işin biz teknik kısmına bakıyoruz. Yönetimsel yapıya makro bazda baktığımızda, bu sektörü temsil eden firma sayısının da azaldığını, bu noktada bir kümelenmenin olduğunu net olarak görüyoruz. İki tane güçlü firmanın domine ettiği, küçük bireysel yatırımların çok öne çıkamadığı levha sektörü içinde yaşam şansının çok fazla olmadığını görüyoruz. Bu biraz dünyada otomotiv sektörünü Volkswagen ile Toyota'nın domine etmesi gibi bir durum. Türkiye'deki levha sektörüyle ilgili böyle bir realite var.

Diğer bir levha ürünü yonga levhayla ilgili birtakım verilere ulaştım. İhracatının son 20 yılda 7,5 milyon dolardan, 110 milyon dolara ulaştığını gördük. İthalat tarafında ise son dönemde ciddi azalışlar görmekteyiz.

Diğer bir levha ürünümüz kontrplaka bakacak olursak; 2000 yılında 50.000 m³ üretimin, 2020 yılına gelindiğinde 120 - 130.000 m³ civarına ulaştığını görüyoruz. İhracat miktarı 2000'de 6.000 m³ iken 2020'de 40.000 m³'lere gelmiş durumda. İthalat değerlerinde ise ciddi bir fark olduğu görülüyor. 2000'li yıllarda 33.000 m³ olan ithalat, 2020 yılına gelindiğinde yaklaşık 10 kat artmış durumda. Bu verilerden, özellikle son 5-6 yılda kontrplak sektörüne yapılan yatırımların karşılığını

aldığımızı söylemek mümkün. Türkiye’de kontrplak sektörüne ciddi bir teveccüh var. Bu konuda yatırımların çok ciddi manada arttığını görüyoruz. Bu ithalat verileri de zaten bunu karşılıyor. Bunun arkasında inşaat sektörü ve ona dayalı sektörlerin ihtiyaçları bunu belirliyor. Nitekim, kontrplak ihracatı 2000 yılında 2,7 milyon dolarken, 2020’de 21-22 milyon dolar civarında gerçekleşmiş. İthalat ise 2020’de neredeyse 350 milyon dolar olarak gerçekleşmiş.

Mobilya endüstrisinde ciddi hamlelerin olduğunu zaten hepimiz kabul ediyoruz. 2005’ten 2020’ye kadar giden süreçleri, üretim değerleri, yatırımları, imalat, kapasite kullanım oranları, ihracat değerleri ve ithalat değerleri anlamında veriler var. Çok kısaca bahsetmek istiyorum.

İhracat 2020’de 2,5-3 milyar dolar olarak gerçekleşiyor. İthalat 2005’de yaklaşık 400 milyon dolarken, 2020’de 600-700 milyon dolar olarak gerçekleşti.

Net olarak söyleyebiliriz ki, 2001’den 2023 yılına gelindiğinde Türkiye mobilya sektörü, dış pazarlara yöneldi. Buralardaki başarısını düzenli bir şekilde artırmış olduğu da görülüyor. Her 5 yılda ihracat dengesi iki katına yakın çıkan Türkiye’nin lehine bir artış gösterdiği grafiklerden de anlaşıyor. 2023 verileri ihracat rakamı yaklaşık 8 milyar doları bulmuş vaziyette. Burada ithalat değerlerinin ciddi bir artış göstermediği ama ihracatın 2001’den 2022’lere kadar çok ciddi artış gösterdiğini kabul ediyoruz.

Genel anlamda son 10 yılda özellikle toplam hammadde üretimi, üretim ve ihracat rakamlarında artışlar mevcut. Ancak yüksek katma değer yaratma noktasında sorunlarımız var. Yani nicelik açısından büyümelerimiz olmasına rağmen, katma değer, nitelik, kalite, sürdürülebilirlik ve derinlik noktasında sorunlar devam ediyor. Bunun dışında ciddi makine altyapılarının kurulduğu Organize Sanayi Bölgeleri’nde fabrikalarımızı kuruyoruz ancak bu tesislerde çalışacak nitelikli ara elemanları bulamıyoruz. Kalifiye ara eleman eksikimiz şu anda hat safhada. Bunu bütün fabrika yöneticileri, bu toplantıya katılan bütün girişimciler de net olarak kabul edecektir.

Bunun dışında miktar nicelik üzerinden gidildiği için orman hasadı ile ilgili de bazı gözlemlerim var. Onları da belki soru cevap şeklinde ifade edeceğim.

Celal Toprak: Teşekkür ediyoruz. Şimdi de sahaya iniyoruz. Sektörle ilgili değerlendirmelerini almak üzere sözü Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Göksel Korkmaz'a vermek istiyorum. Ancak çok güzel soruların da geldiğini görüyorum. Meslektaşlarımızda Chat bölümünden sorular sormuş. Göksel Bey, bu soruları da kapsayacak şekilde sunumunuzu yapmanızı isteyeceğim. Buyurun söz sizin.

Göksel Korkmaz

Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve
İş Adamları Derneği Başkanı



Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Göksel Korkmaz

Herkese saygılarımı sunuyorum. Öncelikle herkesin 21 Mart Dünya Ormancılık Günü kutlu olsun.

Orman Genel Müdürlüğü'nün mevcut ormanlarımızı koruma ve büyütmeye çalışmalarını fedakârca yürüttüğünü yakinen biliyoruz. Nitekim sektörün kalkınması ve katma değerli üretimin artırılması için kendileriyle bir takım projeler de yürütüyoruz. Bu projelerden ilki "Ahşap Kullanımının Yaygınlaştırılması Projesi"dir. Bu proje kapsamında uzman kişilerce sektörün detaylı analizi yapıldı. Bu da Orman Genel Müdürlüğü'nün web sitesinde yayınlandı. Devamında ise "Yapısal Ahşap Kullanımının Yaygınlaştırılması Projesi"ne başladık. Deprem coğrafyasında bulunan ülkemizde, ahşap yapıların yeniden canlandırılması ve geniş kapsamlı kullanılmasını amaçladık. Çalışmalarımız sırasında yerli ahşabın mukavemet değerinin olmadığını fark ettik. Bunu hemen projelendirdik. Orman Müdürlüğü de bu projeye belli bir bütçe ayırdı. Sonrasında inşaat fakültelerinin laboratuvarlarında yerli iğne yapraklı ağaçların kırma testleri yapılarak bu değerler belirlendi. Bugün gelinen noktada, deprem bölgesinde yıkılan binaların yerine ahşap binalar yapılmaya başlandı. Bizim için sevindirici bir gelişme oldu.

Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği'nin ve Orman Genel Müdürlüğü'nün kurucusu olduğu “Sürdürülebilir Orman Yönetimi Ürün ve Hizmetleri Belgelendirme Derneği” (SOYDER) adında başka bir derneğimiz var. Bu dernek uluslararası kabul gören orman sertifikasyonu (PFC) veren kurumun Türkiye yetkili birimi. Sürdürülebilir orman yönetim sertifikası veriyor. Orman Genel Müdürlüğü tarafından da önümüzdeki günlerde bu belge isteyenlere temin edilecek. Zaten FSC denilen belge müdürlük tarafından veriliyordu. Ülkemizde üretim yapılan alanların yüzde 50'sinden bir miktar fazlası FSC sertifikalıdır. Yani ormandan sağladığımız hammaddenin yenilenerek sürdürülmesi, bunun ekonomik faaliyetlere dönüştürürken ekosistemi bozmamamız gerektiğinin farkındayız.

Sektörün önemli sorunları mevcuttur. Özellikle kurumlar arası iletişimin zayıf olduğunu düşünüyorum. Örneğin; Ticaret Bakanlığı kerestede ihracatını yasaklıyor, ancak ne Orman Genel Müdürlüğü'nün, ne de STK'ların bilgisi var. Böyle olunca devam eden iş ilişkileri ve anlaşmalar sekteye uğruyor ve müşteri başka pazarlara yöneliyor. Hâlbuki biz katma değer üretmek şartıyla ihracat rakamlarımızı daha yukarlara çıkarabiliriz. Nitekim 2019'dan beri dış ticaret fazlası veren bir sektörden bahsediyoruz. 44 GTIP kodlu “Ahşap” ve “Ahşap Eşya”, 94 GTIP kodlu “Ahşap Mobilya”, 42 ve 47 GTIP kodlu “Kağıt” ve 48 GTIP kodlu “Kağıt Karton” da 2023 ihracatımız 6 milyar dolar. İthalat tarafında ise 5 milyar dolarlık bir dış alım mevcut. Yani bir milyarlık dış ticaret fazlası veriyoruz. Bu rakamın çok daha yukarılara çıkartılması için inanılmaz bir potansiyeli var. Örneğin; Almanya Türkiye ile aynı orman alanında üretim yapmasına rağmen yıllık cirosu 180 milyar euro. Türkiye’de ise yıllık ciro, rakamlar net olmasa da 15 milyar euro seviyelerinde. Yani onda birine tekabül ediyor. Neden Türkiye doğru politikalarla katma değerli üretim yapamıyor? Sorgulamamız gereken bir konu.

Diğer bir konu da nitelikli personel sorunu... Mesela biz kendi işletmemizde bütün imkânlarını kullanarak iş ilanı veriyoruz. Başvurular sınırlı oluyor. İşe başlayan personel iki veya üç gün sonra ayrılıyor. Bu konuyu 12. Kalkınma Planı çalışmaları esnasında dile getirdik. İhtisas

Organize Sanayi Bölgesi kurulmasını önerdik. Neticesinde önerimiz mecliste onaylandı. Eğer bu gerçekleşirse, hem limanlara yakınlıktan dolayı hammadde ithalat sorunu çözülecek, hem de bölge içerisine açılacak olan meslek yüksekokulları sayesinde ara teknik elaman sorunu ortadan kalkacaktır.

Sektörü genel olarak değerlendirmek gerekirse, mobilya tarafında da durum farklı değil. İhraç edilen mobilyanın, ihrac değeri çok düşük. Masif mobilya üretimi de yeterli değil. Şu an mobilyanın kilogram değeri 2,5 euro civarında. Ancak masif mobilya ürettiğinizde rakam kilogram başına 7,5-8 euro'ya çıkıyor. Burada hep Vietnam örneği veriliyor. Vietnam'da ham maddesi kısıtlı olmasına rağmen Amerika'dan ve diğer ülkelerden ithal ettiği keresteyi işleyerek masif mobilya üretiyor ve tekrar bu ülkelere satıyor. 3 milyar dolarlık ithalat yapmasına karşın 18 milyar dolarlık ihracat gerçekleştiriyor.

Diğer bir sorun da hammadde tedarikinde yaşanan fiyat istikrarı sorunudur. Dolayısıyla, gelecekte hangi fiyattan hammadde alacağımızı bilmediğimiz zaman piyasada belirsizlik oluşuyor. Bizim önerimiz şu; büyük veya küçük firma olmasına bakılmaksızın, üretici olması kaydıyla tomruğu Orman Genel Müdürlüğü'nden alan firma o tomruğu keserek kullansın ve başka bir yere satmasın. Yani hammaddenin ticari meta olmasına izin verilmesin. Örneğin, Sırbistan'da her işletmenin yıllık talep ettiği ürün miktarı belirlenerek hammadde dağıtımı yapılıyor. Böyle olunca fiyat önceden belli oluyor. Bütün firmalar yapacağı yatırımı, üreteceği ürünün maliyetini önceden biliyor. Türkiye'de malesef süreç bu şekilde ilerlemiyor. Çünkü ihaleye herkes katılabiliyor. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) bünyesinde, NACE kodlarının müsaade ettiği şekilde ihaleye girilmesi için bir çalışma yapıldı. Ancak sonuç yine değişmedi. NACE kodu dışında işletmenin tomruk kesme kapasitesi raporuna da bakılmalıdır. Bu konuyu tekrar ısrarla söylüyoruz. Yoksa masif ahşap sektörünün ilerleme şansı çok az olur. Bu açıdan hem yapısal ahşabın hem de masif mobilyanın gelişmesi ve kapsayıcı olması için yüzde bir olan milli gelir içindeki payının yukarılara çıkması lazım. Bunun içinde ciddi, istikrarlı ve kararlı duruş göstermek gerekiyor.

Son olarak; Yeşil mutabakat çerçevesinde ihracatçıları ilgilendiren bir konu olan UDR denilen “Ormansızlaştırma Sertifikası”na değineceğim. Bu uygulama, 2024 yılının sonunda başlayacak. Özetle ormansızlaşmaya sebep olan bir alandan ürün alınıyorsa bunun ispatlanması gerekiyor. Türkiye’de ormanlar, Orman Genel Müdürlüğü’ne bağlı olduğu için sorun olacağını düşünmüyorum. Ancak yöntemlerin nasıl olacağını belirlenmesi gerekiyor. Ticaret Bakanlığı ve İhracatçılar Birliği ile bu konuda toplantılarımız oluyor. Onlara da yardımcı olmaya çalışıyoruz. “PFC” olarak da bu sertifikanın verilebilmesi için çalışmalarımız devam ediyor.

Celal Toprak: Başkanım çok teşekkür ediyoruz. Katılımlarınız bizim için çok değerli. Şimdi sözü yine sahadan bir isme vermek istiyorum. Mahir Arın Kerestecilik Kurucusu Mahir Arın, buyurun söz sizin.

Mahir Arın

Mahir Arın Kerestecilik Kurucusu



Mahir Arın Kerestecilik Kurucusu Mahir Arın

Öncelikle sektörün sorunlarının ve çözüm önerilerinin konuşulacağı bir toplantıyı düzenledikleri için İstanbul Ticaret Borsası Başkanı ve Yönetim Kuruluna teşekkürlerimi sunuyorum. Bütün katılımcılarımızı da saygıyla selamlıyorum.

İstatistiki rakamlara diğer katılımcılarımız fazlasıyla değindiği için sektörü iki başlık altında incelemek istiyorum. Bu nedenle kereste ve palet üretiminin niçin desteklenmesi gerektiğine dair görüşlerimi aktaracak ve sektörün sorunlarına değineceğim.

Kerestecilik sektörü, tamamen yerli makine yatırımıyla kurulan sektörlerden biridir. Aynı zamanda yüksek istihdam katsayısına sahip emek yoğun bir sektördür. Ayrıca, çevreci etkileri bakımından karbon tutucu olma özelliği de taşıyor. Diğer taraftan; atıkları geri dönüşümde kullanılıyor ve başka endüstrinin hammaddesi oluyor. Bu nedenle sektörümüzün desteklenmesi gerektiğini düşünüyorum.

Bunun yanında sektörün sorunları da yok değil. Göksel Başkan sorunların birçoğuna değindi. Bende birkaç noktaya değinmek istiyorum. İlk olarak; ihale sistemine herkesin katılımının önlenmesi gereklidir. Bunun için başlangıçta mevcut varlık kapasite raporuna göre paylaştı-

rılabilir. İkinci olarak; hammadde de fiyat istikrarı sağlanmalıdır. Özellikle 6 aylık fiyatlar belirlenerek enflasyon düzeltmesi yapılmalıdır.

Bir başka sorun da nitelikli elaman sorunudur. Bu sorun hemen hemen Türkiye'deki bütün sektörlerde mevcut. Bunun için meslek liseleri kurulmalı, orman endüstrisinin yoğun olduğu bölgelerde meslek edinme kuruluşları açılmalıdır.

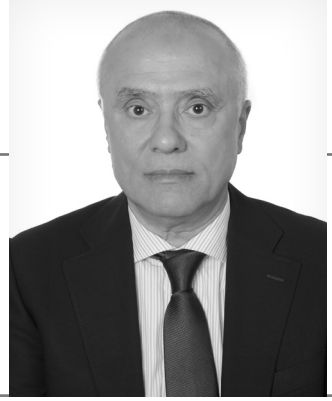
Diğer bir sorunumuz ise finansmana erişim konusudur. Ülkemizdeki faiz oranlarının yüksekliği düşünüldüğünde finansmana erişimde sorunlar yaşıyoruz. Sanayici, tomruk tedarikini karşılarken ya ithalat yapar ya da Orman Genel Müdürlüğü'nün ihalelerine katılır. Burada bir önerim olacak. Özellikle ilk satışlardaki KDV oranının yüzde 10'a düşürülmesi, sonraki satışlarda ise yüzde 20'ye çıkarılması düşünülebilir. Böylece devletin KDV kaybı da olmayacaktır.

Bizim ormanlarımızın çoğu doğal ormanlardır. Ancak bir yandan plantasyon üretimleri de yapmalıyız. Sonuçta sektörden elde edilen ürünler nihayetinde bir tarım ürünüdür. Dünyanın çevreye en duyarlı ülkeleri İsveç, Finlandya, Avusturya ve Almanya gibi ülkeler dünyanın en büyük orman ürünleri ihracatçıları. Çünkü bir tarım faaliyeti olarak sektörü yönetiyorlar. Biz de bu şekilde düşünürsek ve faaliyete geçerse belirlenen ihracat rakamlarına ulaşabiliriz.

Celal Toprak: Mahir Bey çok teşekkür ederiz. Oturumun son konuşmacısı hem sektörü hem de bu işin sivil toplum tarafını en iyi bilen isimlerden biri. İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve Orman Ürünleri Ticareti Meslek Komitesi Üyesi Turgay Özen, buyurun söz sizin.

Turgay Özen

İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve
Orman Ürünleri Ticareti Meslek
Komitesi Üyesi

**İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve Orman Ürünleri Ticareti Meslek Komitesi Üyesi Turgay Özen**

Sayın Meclis Başkanım ve değerli katılımcılar, hepinizi saygıyla selamlıyorum. Katılımcılarımız sektörün sorunlarına detaylıca değindi. Bu nedenle tekrar aynı konulara değinmek istemiyorum.

Sektör olarak hammadde tedarik ederken ağırlıklı olarak ithal ediyoruz. İthal edilen ürünün ülkeye girişinde Tarım İl Müdürlüğü inspektörleri tarafından üründe, zararlı böcek ihtiva edip etmediği tespit ediliyor. Tespit sırasında zararlı böceğe rastlanması durumunda numune alınarak Ankara'ya ilgili mercilere gönderiliyor. İnceleme süresi takriben 2 ayı buluyor. Bitki Karantina Yönetmeliği'ne göre sonuç olumsuz ise ürünün ülkeye girişine izin verilmiyor. Böyle olunca ithal ettiğimiz ürünü geriye gönderiyoruz. Ancak bu durumda çok ağır maliyetlerle karşı karşıya kalıyoruz. Bu konuya henüz çözüm üretilmiş değil. Diğer ülkelere baktığımızda sürecin bu şekilde işlemediğini görüyoruz. Örneğin, Londra ve Fransa gibi ülkelerde ithal edilen üründe zararlı böceğe rastlanması durumunda ürünün bulunduğu konteyner karantinaya alınıyor. Karantinaya alınan konteyner ilaçlanarak zararlı böceklerden arındırılıyor. Sonrasında da ülkeye girişine izin veriliyor. Türkiye'de bu süreç neden bu şekilde işlemiyor bilmiyorum. Sayın Ta-

rım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Dairesi Başkanı Özgür Balcı bu konuda bize bilgi verebilir mi?

Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Göksel Korkmaz: Geçtiğimiz günlerde bu konuyu Ankara’da gündeme getirdik. Başkanımın müsaadesiyle bilgi vermek isterim. İki veya üç hafta önce bir üyemizin ithal ettiği üründe zararlı böcek tespit edildi. Yaklaşık 12 konteyner malı geri gönderildi. Burada devasa bir zarar oluştu. Karantina yönetmeliğinde Ek-1’de yer alan bazı zararlı böcekler var. Eğer tespit edilen zararlı, Ek-1’de yer alıyorsa konteynerler mecburen geri gönderiliyor. Bu Ek-1’deki zararlı böcek listesinin güncellenmesi gerektiğini konuştuk. Çünkü Avrupa, Afrika’dan gelen ürünler için sağlık sertifikası dahi istemiyor. Afrika’da yetişen tropik ağaçlar, Türkiye’de yetişmediği için zaten tehdit oluşturmuyor. Ek-1’in güncellenmesi için dernek olarak Zirai Karantina Daire Başkanlığı’na dilekçemizi ilettik, takibini yapıyoruz.

Celal Toprak: Bilgiler için Göksel Başkanına çok teşekkür ediyorum. Şöyle yapalım sorulara da zaman zaman girildi. Onlara da cevaplar verildi. Zamanımızı da hayli aştık. Toparlaması için Özgür Balcı’ya söz vermek istiyorum. Başkanım bir değerlendirme yapsın. Bülent Kasp’la kapatmak isterim. Bu arada işaret ederseniz ben mutlaka şu konuya da değinmek istiyorum diye o konuyu da değerlendiririz. Özgür Başkanım buyurun.

KAPANIŞ

Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Daire Başkanı Özgür Balcı

Tekrar söz verdiğiniz için teşekkür ederim Celal Bey. Şunu ifade etmeliyim ki bitki karantina uygulaması Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü'nün uhdesinde olan bir konu. Bitki Karantina süreçlerinde rol alan orman ürünlerinin karantina hizmetlerinin, orman mühendisleri eliyle yapılmasını savunan kurum olarak şunu ifade etmek isterim ki son dönemde iklim değişikliğiyle birlikte bir istilacı tür kavramı ortaya çıktı. Özellikle fıstık çamı ormanlarımızdaki fıstık verimini düşüren Güney Amerika menşeli bir böcek zararlısı. Bugüne kadar yaşam alanına dönüştürüp adaptasyonunu sağlayamadığı coğrafyalarda şu an istilacı tür pozisyonuna geçebiliyor. O listelerin güncellenmesi taahhüdü veya bu yönde çalışma yapılmasıyla bu sorunlar aşılabılır. Ancak bunun çok serbest bir alana dönüştürülmesi ileride hem hammadde arzını hem de endüstrinin tedarik zincirlerini çok daha derin etkileyebilir. O açıdan buraya biraz tedbirli yaklaşmakta fayda var. Bu anlamda ben notumu aldım. İlgili daire başkanıyla da iletişimimiz var. Bu konuda Göksel Bey'in de talebini destekleyen bir enformasyonla konuya dâhil olacağım.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve Orman Ürünleri Ticareti Meslek Komitesi Üyesi Turgay Özen: Sayın Başkanım şunu da hatırlatmak isterim ki inspektör, kapağı açtıktan sonra konteynerde böcek varsa zaten yayılmış oluyor. Diğer taraftan; kapağı açılmasa dahi zararlı tespit süresi olan 2 ay boyunca konteyner limanda beklediği için böcek yayılmış oluyor. Ancak ilk tespit aşamasında karantinaya alınıp ilaçlama yapılırsa böyle bir sorununuz da olmayacak. Çözüm aslında çok basit. Bu yöntem zaten diğer ülkeler tarafından uygulanıyor. Biz neden yapmayalım?

Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Daire Başkanı Özgür Balcı

Söylediğiniz üzere dünyada çok güzel örnekleri var. Özellikle bu benim anlattığım hassasiyetler çerçevesinde tedbir alırken bu inspektör hizmetinin tekniği ve uygulanışı itibariyle de çözümler üretilmesi gerekiyor. Yeni teknikler ve yeni teknolojiler yönelik de bildiğim kadarıyla Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü'nün bir çalışması zaten var. Bunu hızlandırmak gerçekten ihtiyaç gibi görünüyor. Çünkü ürünün değeri kadar bir ürün iade maliyeti doğuyor.

Mantar konusunda Celal Bey bir oturum önerdi. Bu anlamdaki önerisini önemli buluyorum. Buna Genel Müdürlük olarak seve seve katılırız.

KDV oranları ile ilgili Mahir Arın Bey'in önerileri oldu. Bu daha çok Hazine ve Maliye Bakanlığının eşgüdümünde yönetilmesi gereken bir süreçtir. Orman Genel Müdürlüğü'nün orman ürünleri sektöründen gelen her talebi gerekli yerlere ulaştırma iradesi var. Maliye politikaları itibariyle açılmayabilir. Bu konuyu düzenleme yetkimiz yok. Sadece teklifte bulunabiliyoruz. Bu konuda da dönem dönem girişimler olduğunu biliyorum. Endüstriyel plantasyon, yani endüstriyel ormancılık noktasında Mahir Bey'in çok kıymetli bir önerisi var. Bu konuda son yıllarda önemli bir sıçramamız olmasına rağmen Türkiye coğrafyasının da kısıtları var. Türkiye coğrafyasının yüzde 20'si meyil grubunun üzerinde. Dolayısıyla endüstriyel plantasyonu, yüzde 20 meyil grubunun üzerinde yapmaya başladığımızda hem doğal ekosistemi bozmuş oluyorsunuz hem de odun arzını daha güçlü sağlayabilecek ormanları kuramıyorsunuz. O açıdan yaklaşık 7-8 katlık çok ciddi sıçrama var.

Anadolu coğrafyasında iklim değerleri itibariyle orman kurabilmek için bazı iklim parametreleri vardır. Yağış parametresi ve meyil parametresi bunlara örnekler. Ayrıca toprak kalitesi olarak bileşenlerin tam da eşik sınırda olduğu bir coğrafyadayız. Türk ormancısının, doğal ormanları koruyarak işletme refleksinin temel sebebi de budur. Ekosistemi kestiğinizde yerine yeni bir orman kurabilmekte çok güçlük çekebileceğimiz bir coğrafyada yaşıyoruz. Dolayısıyla doğal ormanlarımızı

koruyarak işletmek bu hususta önemlidir. Diğer taraftan; endüstriyel plantasyonu da arttıracamız. Ancak Almanya, Avusturya, İsveç ve Finlandiya gibi olma ihtimalimiz de ne yazık çok az. Bu gerçeği de kabul lenmemiz gerek.

4 ay önce Avrupa Ormancılar Birliği'nin İsveç'te yapmış olduğu toplantıya katıldım. Sahada da ziyaretler gerçekleştirdik. İsveç'te de plantasyon ormancılığından iklim sürecine bağılı olarak kaçışları var. Yani ormanların yüzde 95'i plantasyon ve endüstriyel ormancılık yapıyorlar. Monokültür hatta tek genetik kaynaktan ormanlar kuruyorlar. Bunun iklimle birlikte kitlesel ölümlere sebebiyet vereceğini orman ekosistemlerinin asla bir daha geri getirilemeyecek şekilde yok olması tehdidinden dolayı bizim yaklaşık 185 yıldır yönettiğimiz zihniyet ile yönetmeye çabalayan iradeleri de var. Yani bir perspektiften baktığımızda başka bir perspektifi kaçırabiliyoruz. Sizler de sektörün için de bunları biliyorsunuz. Bunu dengeli yapmak lazım. Sektörün hammadde arzını birim alanda yüksek hasılayla yani yüzde 2,3'lerden 4,5'lara çıkaracak alanlarımızı mutlaka efektif kullanmamız gerekiyor. Bu irademiz de mevcut.

Notlarım arasında dış ticaret konusu da var. Katma değerli ürün olarak ürettiğimizde bu açığın önemli bir ölçüde kapatılacağını düşünüyorum. Almanya örneğini verildi. Toplam ciromuz Almanya'nın yaklaşık onda biri. Son yıllarda mobilya sektöründe ciddi bir sıçrama var. Çok ciddi ihracat kalemlerimizden bir tanesi olmaya başladı. Lif yonga endüstrisimiz çok ciddi bir noktada. Bunların dışında orman kaynaklarından daha nitelikli ürün üretmemiz gerekiyor. Orman Genel Müdürlüğü son yıllarda personel ihtiyacını giderdi. Sahayı daha etkin yönetebilecek tedbirler alındı. Daha kaliteli ürün arzını yapabilir noktada çalışıyoruz. Göksel Bey'de hemen hemen bu süreçlerin hepsinde var. Yani takibini de güçlendiren sistemlerde kurmaya çabalıyoruz. Bunları da uyguluyoruz.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz Başkanım. Bülent Bey'e sözü vermeden Öner Ünsal'ın ekleyecekleri var. Sözü kendisine veriyorum.

İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Öner Ünsal

Böcek meselesinde yakın zamanda şahit olduğum Brezilya örneği var. Bir maden firmasına gönderdiği milyonlarca dolarlık yükün altındaki paletten dolayı yaklaşık 300.000 dolar ceza kesildi. Sebep ne diye bakıyorsunuz? Bu böceklerin isimlerin nevilerin ne olduğu da çok önemli. Özellikle o ülkeye verebileceği tahribatla ilgili özel durumlar oluyor. Yani böceği takip ediyorsunuz, diğer birçok ülkeyi tahrip etmiş. Uzakdoğu'ya gitmiş ama Brezilya'ya girememiş. Brezilya orman ülkesi, böyle bir hassas durumda. Eğer o böceğin oraya girmesinin o ülkeyi bu noktada tahrip etme potansiyeli varsa maalesef katı davranıyorlar ve esnek olamıyorlar.

Bu bakımdan bunlarla ilgili şartnameleri ortaya koyarken o konularda uzman akademisyenlerin de görüşlerini alınmasında fayda var. Diğer bir noktada yakın zamanda bana ulaşan bir bilgiye göre, Orman teşkilatımız güzel gayretleri, çabaları, kapasiteler ve seri hamleler anlamında uğraşları var ama bu zaman zaman gördüğüm kadarıyla sıkıntılar da arz ediyor.

Neyi kastediyorum; Kastamonu örneği diye söyleyeceğim. Orada binlerce m³ tomruğun, ormandan çıkarılan yumuşak ağacın kabuklarının soyulmadan depolara taşınması depolarda da çok uzun süre bekletilmesinin yarattığı böcek varlığından bahsediliyor. Tomruğu alan ahşap işletmeleri böcek zararından dolayı ciddi maddi kayıplara uğradıklarını ifade ediyorlar. Bu noktada biz bir şeyleri seri halletme noktasında bazı teknik temel doğruları da ihmal etmememiz lazım. Yumuşak ağaçların depodan çıkarılmadan önce kabuklarının soyulması, o böcek riskinin orada elimine edilmesi önemli.

Son bir şey söyleyeyim. Avrupa'da artık plastik çatal ve kaşıkların kullanımı yasaklanıyor. Plastik orijinli malzemelerin uçaklarda, otellerde vs. kullanımı yerine ahşap çatal bıçakların kullanılması planlanıyor. Bu da sektörün ilgisini çekebilir. Çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkürler Hocam. Tabii ki ilgimizi çeker. Pipette de aynı şey söz konusu. Pipetler de plastik pipet kullanımının yasaklanması eğiliminin giderek arttığını gözlemliyoruz. Bilgi için teşekkür ederiz.

Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Daire Başkanı Özgür Balcı: Kastamonu ile ilgili kıymetli hocamızın bir tespiti oldu. Orman Genel Müdürlüğü'nün temelde iki tane orman ürünlerini piyasaya arz etme metodu var. Bunlardan bir tanesi işçiliğinin bedelini ödeme karşılığında kendi depolarına kadar sevk edip, kendi depolarından pazarladığı bir metot var. Bu metotta yumuşak ve ibreli odunların kesinlikle kabuğu soyulmadan depolara indirilmesi söz konusu değildir. Yaklaşık 100 yıllık bir geleneğimizdir. Arızanın olduğu nokta muhtemelen dikili satış dediğimiz ağacın kesildikten sonraki kesim yapılan sahadadır. İlk sevkiyatın yapıldığı noktaya kadar sorumluluğunu taşıdığımız ürünlerde bazen üreticiler kabuk soymama eğiliminde olur. Bu şekilde şehirlere kadar gitmesi durumunda bir böcek varlığına sebebiyet verebilir. Muhtemelen bunu kastediyordur. Yine de bizim sorumluluğumuz anlamında oluşmuş bir arıza varsa İşletme Pazar Daire Başkanlığımızla da görüşür, konunun hangi boyutta olduğunu öğrenir, hem hocamıza hem de Celal Bey'e arz edebilirim.

Şunu da ifade edeyim Orman Genel Müdürlüğü, yapı sektöründe yapısal ahşabı özendiren uygulamalar da yapıyor. Çok fazla ısrar ediyoruz. Neden ısrar ediyoruz sorusunu da sorabilirsiniz?

Aslında ülke sınırları içerisinde kerestenin, yapıda ve mobilyada stoklanması durumunda karbon itibarıyla ülkemizin hanesine artı yazan noktada bir değeri olmuş oluyor. Dolayısıyla ihraç etmiş olduğunuz ürünler sizin karbon havuzunuzdan da çıkan ürünler oluyor. Böylece kereste endüstrisinin ham maddesini ülke içerisinde tutabiliyoruz. Bunun için yapı sektörünü de canlandırmak istiyoruz.

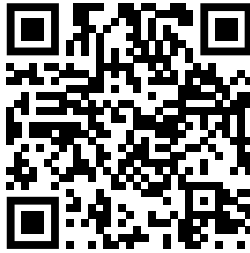
Celal Toprak: Çok teşekkür ediyoruz. Bir yurttaş olarak yaptıklarınızı destekliyorum. Şimdi sözü son olarak İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a veriyorum.

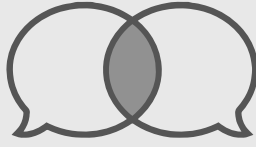
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; Kıymetli katılımlarından dolayı Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Dairesi Başkanı Özgür Balcı'ya, İstanbul Üniversitesi Orman Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Öner Ünsal'a, Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Göksel Korkmaz'a, Mahir Arın Kerestecilik Başkanı Mahir Arın'a, İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve Orman Ürünleri Ticareti Meslek Komitesi Üyesi Turgay Özen'e ve Moderatörümüz Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak'a, bir kez daha teşekkür ederim.

Konuşmacılarımız, çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar. Dinleyicilerimiz de, birbirinden önemli sorularıyla toplantımızı zenginleştirdiler. Bu vesileyle, katılım sağlayan herkese çok teşekkür ediyorum. Tabii bu toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

PATATES, SOĞAN
ÜRETİMİ VE TİCARETİ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ

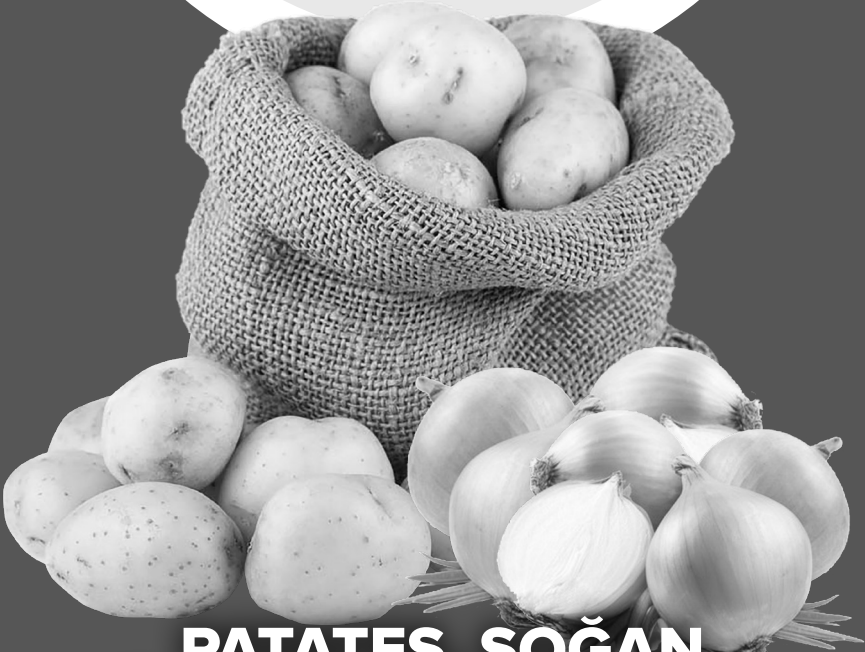




BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

NİSAN 2024



**PATATES, SOĞAN
ÜRETİMİ VE TİCARETİ**



İSTANBUL TİCARET BORSASI

İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Patates, Soğan Üretimi ve Ticareti

TOPLANTI TARİHİ 25 NİSAN 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Uğur Erdem**
Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü
- **Prof. Dr. Senih Yazgan**
Uludağ Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı
- **Veli Kenar**
Niğde Ziraat Odası Yönetim Kurulu Başkanı
- **Soner Topal**
İSTİB Meclis Üyesi ve İstanbul Toptancı Patates ve Soğancılar Derneği Başkanı

Celal Toprak: İstanbul Ticaret Borsası uhdesinde Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle düzenlenen Borsa Meydanı Sektörler Konuşuyor toplantısına hepiniz hoş geldiniz. Bugünün konusu patates ve soğan olacak. Yani mutfaklarımızın en önemli iki ürününü tartışacağız. Bu konuda bazen çeşitli spekülasyonlar da yapılabiliyor. Buradan bu konularla ilgili önemli bilgiler edineceğiz. Açılış konuşmalarını yapmak üzere sözü hemen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap’a vermek istiyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Patates ve Soğan Sektörün Değerli Paydaşları, Saygıdeğer Katılımcılar, Değerli Basın Mensupları, Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle Borsamız uhdesinde gerçekleştirilen “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımıza hepiniz hoş geldiniz.

İlkini 2022 yılı başında gerçekleştirdiğimiz toplantı serisine devam ediyoruz. Bildiğiniz üzere, bugünkü toplantımızın konusu “Patates, Soğan Üretimi ve Ticareti”...

Soğan ve patates, her çeşit iklimde yetişmesi, gelir düzeyine bağlı olmaksızın bütün evlerin mutfağına girmesi sebebiyle dünyada yaygın olarak yetiştirilen ve tüketilen iki ürün. Biz de bu toplantımızda, patates ve soğan sektörünün sorunları masaya yatırarak, çözüm önerilerini tartışacağız. Yani sektörün sorunlarını, yine sektörü en iyi bilen paydaşların yaklaşımlarıyla ele alacağız. Ayrıca burada konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacak, bu kitapçıkları, ilgili kurumlara, gıda sektöründeki derneklere, üniversitelere ve basına göndereceğiz. Ayrıca toplantı videosunu İSTİB youtube kanalımıza yükleyeceğiz.

Bugün, içerdiği besin ve mineral bakımından önemi sürekli artan patates ve soğan sektörünü konuşacağız. Sektörün güncel durumunu ve beklentilerini ortaya koyacak, sorunları ve çözüm önerilerini ele alacağız... Aramızda yine birbirinden değerli konuşmacılar bulunuyor:

- Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem,
- Uludağ Yaş Meyve Sebze İhracatçılar Birliği Başkanı Prof. Dr. Senih Yazgan,
- Niğde Ziraat Odası Başkanı Veli Kenar,
- İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve Patates ve Kuru Soğan Ticareti Meslek Komitesi Üyesi Soner Topal, bizleri bilgilendirecek.

Konuşmamın başında da bahsettiğim üzere; soğan ve patates zengin, yoksul demeden herkesin mutfağında yer alan başlıca sebzelerin başında geliyor. Besin değeri bakımından patates, içerdiği mineraller açısından da soğan, insan beslenmesinde önemli yer tutuyor. Birim alandan alınan verimin yüksek olması sebebiyle dünyada üretilen bitkisel ürünlerde ilk sıralarda yer alıyor.

Türk kültüründe de önemli bir yere sahip olan patates ve soğan, mutfakların temel bileşenleri olarak öne çıkıyor. Özellikle birçok geleneksel Türk yemeğinin vazgeçilmez malzemelerini oluşturuyor. Diğer taraftan; bu ürünlerin yetiştirilmesi ve işlenmesiyle ilgili kültürel uygulamalar, Türk köy yaşamının önemli bir parçasını oluşturuyor. Bu nedendendir ki binlerce yıldan beri Anadolu toprakları patates ve soğana vatanlık yapıyor. Hatta Anadolu kültüründe soğan, sabır ve dayanıklılığın patates ise bereket ve bolluğun simgesi olarak kullanılıyor. Yani bugün, aynı zamanda derin sembolik anlamlar taşıyan iki ürünü konuşacağız.

Patates, artan dünya nüfusu ve sınırlı tarım alanlarının yarattığı soruna karşı tüm dünyada yaygın olarak ekiliyor. Taze olarak kullanımın yanı sıra hayvan beslenmesinde ve çeşitli şekillerde işlenerek gıda

sanayinde de kullanılıyor. Bu nedenle patates, önemli bir endüstriyel bitki olarak karşımıza çıkıyor. Çin, Hindistan ve Rusya üretimde öne çıkan ülkeler olsa da buralardaki üretim genellikle iç tüketimi karşılamak üzerine... Ülkemizde de patates arzı talebi karşılayan nicelikte. Hemen hemen her bölgede patates yetişse de üretimin yaklaşık yüzde 42'si Orta Anadolu Bölgesi'nde gerçekleştiriliyor. Burada Niğde ilimiz öne çıkıyor.

Soğan üretiminin ise yaklaşık yüzde 50'si Hindistan ve Çin tarafından yapılıyor. Türkiye de önemli bir soğan üreticisi. Ayrıca dünya ortalamasının üzerinde bir verime sahibiz. Bu da soğanı ekonomik boyutta önemli bir sebze kategorisine getiriyor. Ancak, ülkemiz patates ve soğan üretiminde büyük bir ilerleme göstermesine rağmen henüz dünya ticaretinde söz sahibi değil. Diğer taraftan; çeşitli nedenlerden dolayı hem üretimde hem de fiyatlarda dönemsel dalgalanmaların yaşandığını görüyoruz. Bu noktada; katma değeri yüksek olan dondurulmuş ve işlenmiş üretim, sektörün gelişmesinde ve sorunların giderilmesinde başlangıç olabilir diye düşünüyorum. Böylece kendi markalarımızı oluşturarak ihtiyaç fazlası ürünlerimizi işleyerek yurt dışına ihraç edebilir, eldeki ürünlerin raf ömrünü uzatabiliriz.

Tüm bunlar gösteriyor ki, bugün, gelecekte de insan beslenmesinde kritik öneme ve yüksek katma değer potansiyeline sahip bir sektörü konuşacağız. Sorunların tespiti ve çözüm önerilerinin tartışılması için oluşturduğumuz bu toplantının, patates ve soğan sektörü başta olmak üzere, tüm paydaşlar için faydalı olmasını temenni ediyorum. Bu düşüncelerle, toplantımıza katılan siz değerli katılımcılara ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli bürokratımıza ve sektör temsilcilerimize bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım çok teşekkür ederim. Çok sağ olun. Ben hemen sizin de ifade ettiğiniz gibi Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem'e sözü vereceğim. Çünkü bence o birçok konuda olduğu gibi bu konuda da bize çok önemli aydınlatıcı bilgiler verecektir. Bu anlamda Uğur Erdem'in konuşmasını çok önemsiyoruz. Sözü hemen kendisine bırakıyoruz.

Uğur Erdem

Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel
Üretim Genel Müdürü



Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem

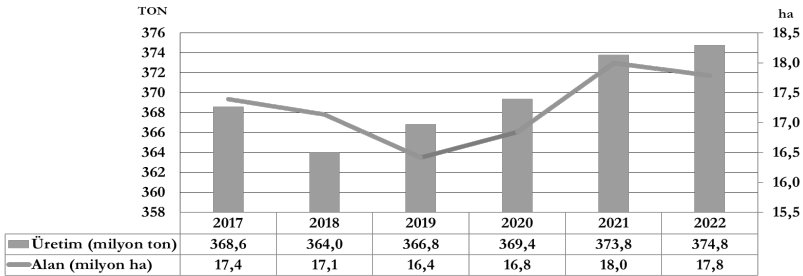
Çok teşekkür ederim. Bütün katılımcıları saygıyla sevgiyle selamlıyorum. Öncelikle dünyada ve ülkemizde patates ve soğan sektörünün durumunu kısa bir sunumla özetlemek istiyorum. Soru ve cevap bölümünde de detaylandırırız. Bu anlatacaklarım katılımcılar açısından bilinen bilgiler ancak hem hafızalardaki bilgileri güncellemek açısından hem de bilmeyenler için bir takım verileri paylaşmak adına faydalı olacak diye umuyorum.

Tablo 1: Dünya Patates Üretimi (2017-2022 FAO Verileri)

Yıllar	Alan (bin ha)	Üretim (bin ton)	Verim (ton/ha)	Taze İthalat (bin ton)	Taze İhracat (bin ton)	İhracat Fiyatı (\$/ton)
2017	17.397	368.590	21,2	14.424	13.815	313
2018	17.135	364.018	21,2	14.865	13.546	322
2019	16.413	366.802	22,3	15.452	14.810	348
2020	16.841	369.381	21,9	14.980	13.820	314
2021	18.001	373.787	20,8	15.702	14.210	307
2022	17.788	374.778	21,1	16.479	15.825	333
2021-2022 Değişim (%)	-1,2	0,3	1,5	5,5	6,7	8

Dünya patates üretimine bakıldığında 17 milyon hektara kadar ulaştığını görüyoruz. Bu alandan üretilen patates miktarının 374 milyon ton gibi bir rakama ulaştığını görüyoruz. Ticarete konu olduğunda da yine 16 milyon ton gibi bir taze patates ithalatının, 15 milyon ton gibi de taze patates ihracatının gerçekleştiğini görüyoruz. Burada kullanılan veriler, tüm ülkelerden derlenen uluslararası veri olduğu için genelde 2 yıl geriden geliyor. Dolayısıyla bu paylaştığımız veriler 2022 yılı dünya istatistik verileridir. 2021 ile kıyasladığımızda ekim alanlarındaki azalışın üretime yansımadağını görüyoruz. Bu nedenle üretimde bir kaybın olmadığını söyleyebiliriz. Bu hem sertifikalı tohum kullanımındaki artıştan hem de iklimin müsait olduğu zamanlardaki verim artışından kaynaklanıyor.

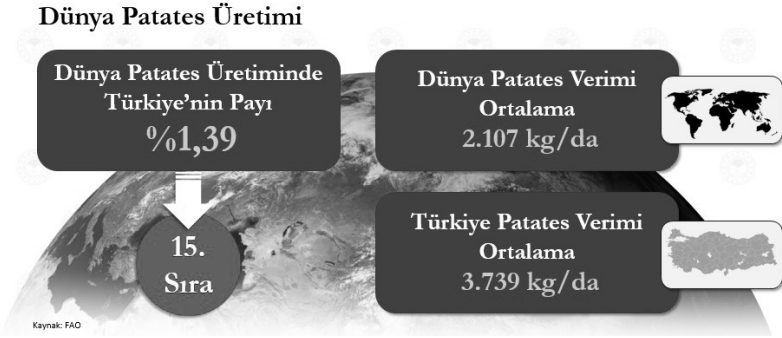
Grafik 1: Dünya Patates Üretim Alanları ve Miktarları (2017-2022 FAO Verileri)



Bu grafikte üretim alanlarının 2020'den 2021'e gelindiğinde yükseldiğini görüyoruz. Burada pandeminin etkisinin de olduğunu söyleyebiliriz. O yükseliş sonrasında düşüşe geçen bir yatay seyri de yine görüyoruz. 2018'de en kritik seviyeye indiğini ve o yıldan sonra da bir artma eğiliminde olduğunu grafikler bize gösteriyor.

Patates üretimindeki önemli ülkelere baktığımızda Çin bütün ürünlerde olduğu gibi en önemli üreticidir. En önemli üreticileri sıralarsak: Hindistan, Ukrayna, Rusya sırasıyla geliyor. Bu ülkelerin hemen ardından ekim alanlarının varlığıyla Bangladeş 4. sırada geliyor. Çin ülke nüfusundan dolayı birçok tarım ürünüde en büyük üretici olmakla birlikte aynı zamanda en büyük ithalatçı.

Resim 1: Dünya Patates Üretim Verileri



Dünya patates üretiminde Türkiye'nin payı yüzde 1,39. Söz sahibi ülkeler arasında değiliz. Ancak verim konusunda dünya kıyasla daha verimli bir patates üretimimizin olduğunu görebiliyoruz. Burada ülkemizin iklim ve toprak olarak uygunluğu öne çıkıyor. Bunun yansıra; sertifikalı tohumluk veya dışardan getirdiğimiz ithal ana, ebeveyn hatlarındaki ve daha sonra içeride ürettiklerimiz, bizim daha verimli üretim gerçekleştirmemizi sağlıyor. Buradaki 3.739 kg/da bizi yanıltmasın. Bu rakam son yılların ortalaması olmakla birlikte, Türkiye'de aslında patatesin ekolojik ve ekonomik olarak en önemli yetiştirildiği bölgelerde bu rakamın yaklaşık 5,5 tonlara kadar da çıktığını görebiliyoruz. Yüzde 1,40 ile de biz dünyada 15. sıradayız. Onu da atlamadan iletayım.

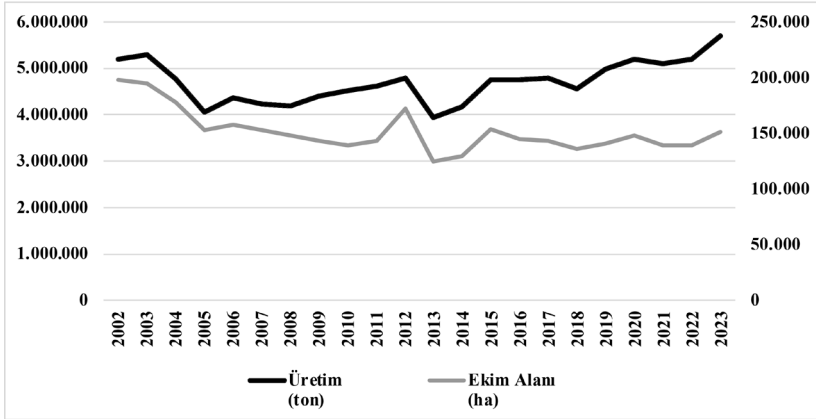
Tablo 2: Dünya Patates Ticareti (2017-2022 FAO Verileri)

Yıllar	İhracat Miktarı (Bin Ton)		İhracat Değeri (Milyon \$)		İthalat Miktarı (Bin Ton)		İthalat Değeri (Milyon \$)	
	Taze	Dondurulmuş	Taze	Dondurulmuş	Taze	Dondurulmuş	Taze	Dondurulmuş
2017	13.815	7.849	4.327	7.145	14.424	7.580	4.523	7.306
2018	13.546	8.351	4.363	7.635	14.864	8.075	4.619	7.871
2019	14.810	8.642	5.161	8.041	15.452	8.349	5.297	8.313
2020	13.820	7.784	4.342	7.063	14.980	7.596	4.692	7.395
2021	14.210	8.782	4.367	8.198	15.702	8.438	4.780	8.468
2022	15.825	9.543	5.270	10.370	16.479	9.417	5.743	10.873

Dondurulmuş ve taze patates ticaretine baktığımızda 32 milyon dolarlık bir ticaret hacmi karşımıza çıkıyor. Bunun 21 milyar dolarının dondurulmuş ürünlerden geldiğini de istatistikler bize gösteriyor. Türkiye'nin dondurulmuş patates piyasasında söz sahibi olması noktasında bir açılıma gitmesi gerektiğini değerlendiriyoruz. Çünkü gördüğünüz üzere, taze patatesin ortalama ton satış fiyatı, 333 dolar iken dondurulmuş patatesin piyasa ton fiyatı 1000 dolarların üzerinde seyrediyor.

Dünyada hem dondurulmuş patates hem de taze patatesten ihracatçı ülkeler; Fransa, Hollanda, Almanya, Belçika ve Pakistan diye sıralanıyor. Dondurulmuş patates piyasasında ise ithalatçılara yani bizim pazar olarak göreceğimiz yere bakarsak; İngiltere, Fransa, Hollanda ile birlikte en önemli dondurulmuş patates ithalatçısının ABD olduğunu biliyoruz. Yine Uzakdoğu pazarında bulunan Japonya da bu piyasada önemli bir alıcıdır.

Grafik 2: Türkiye'deki Patates Üretimi ve Verimi (2022-2023)



Kaynak: TÜİK

Ülkemize baktığımızda; turuncu renkle üretimi, mavi renkle de ekim alanlarındaki değişimi görebiliyorsunuz. Türkiye'nin son 20 yılına baktığımızda 198 bin hektardan 150 bin hektarlara doğru bir çekilme görmekteyiz. Ancak hem sertifikalı tohum kullanımındaki artış hem de kaliteli tohumlukla beraber dekar verimin 2 – 2,5 tonlardan, 3,7 tonlara ulaştığını görebiliyoruz.

Son 3 yılda 5 milyon ton bandında olan üretimin 2023 yılında Cumhuriyet tarihinin rekoru olan 5,7 milyon ton gibi bir rakama ulaştığını görüyoruz. Burada ilerleyen slaytlarda da bahsedeceğimiz ancak ülkemizin uzun yıllar aylık patates ihtiyacı 400 bin ton civarıydı. Dolayısıyla denge tablosuna baktığımızda yıllık üretimin 4,8 milyon tonun altına inmediği müddetçe patatesten bir arz sorunu yaşamayacağımızı, bunun üzerindeki-lerin de biraz sonraki tabloda göreceğiniz üzere ihracatla değerlendirilebileceğini gördük. Dolayısıyla uzun yıllar 4,8 milyon ton gibi bir üretimin ülke ihtiyacını karşılayacağını düşünürken bugün 5,2 milyon tonun artık bu ülkenin sadece iç tüketimi için yeterli olabileceğini, gelen 50 milyon turistle 5 milyon misafiri de düşündüğümüzde 5,2 milyon ton üretimin altına düşmememiz gerektiğini değerlendiriyoruz. Bu arada 2023 üretim sezonunda patates üretenlerin çok ciddi bir kar elde etmesi, belki de geçen sezonun en karlı ürünü olması nedeniyle patates üretim alanlarında çok ciddi bir artış görüyoruz. Şu an dikimler bir taraftan devam ederken, bir taraftan da yeni alanların dikime hazırlandığını görüyoruz.

Tablo 3: Türkiye Patates Üretiminin Yoğun Olduğu İller

İller	Ekim Alanı (da)	Üretim (Ton)
Niğde	194.800	757.480
Kayseri	154.094	704.041
Afyonkarahisar	163.246	581.850
İzmir	124.040	476.543
Konya	108.010	462.545
Sivas	89.862	410.377
Nevşehir	83.980	318.646
Aksaray	73.899	313.453
Diğer İller	517.338	1.675.065
Toplam	1.509.269	5.700.000

Kaynak: TÜİK

Ülkemizde patates üretiminin en yoğun yapıldığı illere baktığımızda; katılımcılara ülkede en çok patates nerede üretiliyor diye bir soru sorsam herkesin aklına direkt Nevşehir ilimiz gelir. Hâlbuki Nevşehir ilimiz yedinci sıradadır. Ancak Nevşehir'in en önemli özelliği hem yeraltı depolarının hem de diğer doğal depoların orada olmasıdır. Patates üretiminin yoğun olduğu iller sırasıyla; Niğde, Kayseri, Afyonkarahisar, İzmir, Konya, Sivas olarak karşımıza çıkıyor.

Bu tabloya yansımayan ancak ilk ona giren illerimizden bir tanesi de Bitlis'tir. Burada ciddi bir patates üretimi ve depolama kapasitesine sahibiz. Türkiye'de patates üretim sezonu bittikten sonra biliyorsunuz bu uzun ömürlü bitki depoya giriyor. Depolanan patatesten yıl boyu ihtiyacımızı karşılıyoruz. Mart-Nisan aylarında hem patatese hem de soğanda bu depolardaki ürünler bitmek üzereyken yeni mahsulün alındığı üç önemli ilimiz var. Bu iller patates üretiminde üst sıralarda olmamasına rağmen bizlere can simidi oluyor. Bu turfanda patates üretimleri başladığında ve depolarda ürün azaldığında, fiyatlarda bir hareketlenme başlar. Adana'dan, Hatay'dan gelen ürünler piyasayı rahatlatmak açısından turfanda ürün çıkarlar. Nitekim 4 Nisan'da Adana'da ve yaklaşık 10 Nisan'da da Hatay'da ilk patates hasatları gerçekleşti.

Biz bu konuyu uzun yıllardır takip ederiz. Özellikle Ocak ve Şubat ayından itibaren Adana'da, Hatay'da ne kadar patates ekildi, dikildi? Turfanda depolarda patates biteceği zaman ne kadar rekoltemiz olacak? Bu yılın oldukça kârlı geçmesi nedeniyle turfanda ekilişlerde de dikilişlerde alansal bir artış olduğunu görebiliyoruz.

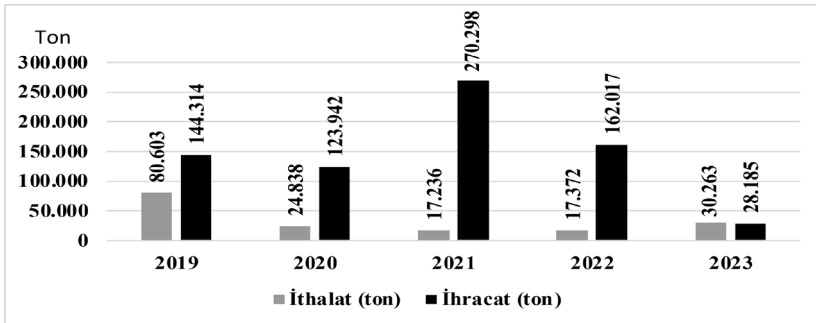
Adana'da normalde 50 ila 60 bin dekada gerçekleşen turfanda patates üretiminin, 2024 yılında 75 bin dekarı bulduğunu görüyoruz. Yine Hatay'da son yıllarda 25 ila 30 bin dekar olan ekilişlerin yüzde 36'lık bir artışla, 41 bin dekara ulaştığını görüyoruz. Bu bize neyi gösteriyor? Depolarda yeteri kadar patates olmasaydı bile bu turfanda üretim sayesinde normal patates sezonuna kadar bizim ihtiyacımız olan patatesin büyük oranının buradan gelebileceğini görüyoruz.

Resim 2: Türkiye Patates Dış Ticareti



Yukarıdaki görselde; Türkiye'nin patates dış ticaretini görüyoruz. 2021'de 5,1 milyon ton seviyesinden 5,7 milyon tona ulaşmış durumda. Biz aslında patatesi ihraç edebilecek bir üretim ve kapasiteye sahibiz. En yüksek ihracatımız 2021 yılında yaklaşık 270 bin ton ile gerçekleştirmiştik. Ancak 2022'de ve 2023'te ülkemizin şatları gereği, yurt içi fiyatların olağanüstü hareketlenmemesi açısından ve öncelikli olarak içerdeki tüketimin karşılanması amacıyla ihracatta birtakım kısıtlamalara gitmiştik. 2022'de kontrollü bir ihracat kısıtlaması varken 2023'te ihracata sadece dondurulmuşlar grubu için kısmi bir kota verdik. Çok az bir miktara ihracat izni vererek patatesi yönetmeye çalıştık. Bu nedenle 2023'te 28 bin ton gibi son yılların en düşük ihracat miktarıyla karşı karşıya kaldığımızı belirtmek isterim.

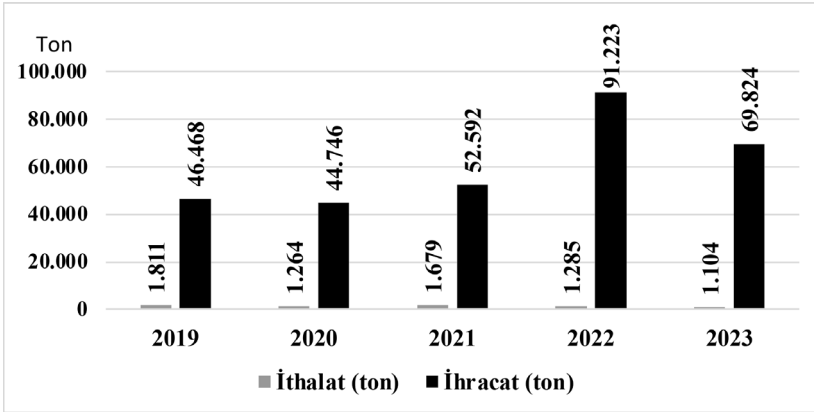
Grafik 3: Türkiye Taze Patates İthalat ve İhracat Rakamları (2019-2023)



Kaynak: TÜİK

Bu grafikte; paylaştığım rakamları net bir şekilde görüyoruz. 2021’de 270 bin ton gibi en yüksek ihracat miktarını, yine ihracat değeri olarak 300 dolar/ton ile bu ürünün ihracata gittiğini görebiliyoruz. Bizim ortalamamız pazarlara mal arz edebildiğimiz müddetçe 200 bin tonun üzerinde bir ihracat kapasitemizin olduğunu gösteriyor.

Grafik 4: Türkiye Dondurulmuş Patates İthalat ve İhracat Rakamları (2019-2023)



Kaynak: TÜİK

Dondurulmuş patates dış ticaret verilerine baktığımızda; bu yıl ortalama 1.400 dolarla ihracat gerçekleştirildiğini görüyoruz. Yine yaklaşık 70 bin tonluk bir ihracatın gerçekleştiğini görüyoruz. Bu piyasayı 2022’den itibaren ciddi domine ettiğimizi görüyoruz. Önümüzdeki sezon dondurulmuş patates sektörü için, ihracatla alakalı kısıtlamanın olmaması gerektiğini, olmayacağını da bununla alakalı çalışmalarımızın da devam ettiğini sezon başlar başlamaz bununla ilgili aksiyon alacağımızı da belirtmek isterim.

Türkiye’deki ihracatının büyük çoğunluğu sınır ülkelerimize ve komşularımıza gerçekleştiriliyor. Dolayısıyla bu pazarları elde tutarken alternatif pazarlara da ulaşmamız gerektiğini değerlendiriyoruz. Son yıldaki ihracat yaptığımız ülkeler arasında Irak, Suriye, Azerbaycan, Bulgaristan ve Gürcistan’ı görüyoruz.

Tablo 4: Türkiye Patates Yeterlilik Durumu (2022/2023 Sezonu)

2022/2023 ÜRETİM SEZONU	PATATES
Üretim (Ton)	5.100.000
Kullanılabilir Üretim (Ton)	5.111.600
İthalat (Ton)	134.281
Yurt İçi Kullanım (Ton)	4.934.385
Tohumluk Kullanım (Ton)	347.930
İhracat (Ton)	311.496
Yeterlilik Derecesi (%)	103,6

Kaynak: TÜİK

Yeterlilik durumumuza baktığımızda; TÜİK'in yeterlilik tabloları yaklaşık 2 sezon, geriden gelir. 2022'deki 5,1 milyon tonluk üretim miktarı ve ihracatla birlikte onları değerlendirdiğimizde yeterliliğin şu an için patatesten yüzde 103 olduğunu görüyoruz. Ancak bu sezondaki 5,7 milyon tonluk üretimi dikkate aldığımızda bu yeterliliğin yaklaşık yüzde 110 civarında olmasını bekliyoruz. Biz ülkemiz için ihtiyaç olan patatesi üretebildiğimiz gibi 50 milyon turistin ve 5 milyona yakın misafirin ihtiyacını karşılıyoruz.

Patatesin dünya yurtdışı fiyatlarıyla, ülkemiz fiyatlarını kıyasladığımızda: Türkiye'de 400-410 dolar iken; İspanya'da 700, İtalya'da 1000 dolar olduğunu görebiliyoruz. Hindistan biraz önceki dünya üretiminde pay verdiğimizde Çin'den sonra en önemli üreticilerden biri ki hem patatesten hem soğanda çok büyük bir coğrafya olmalarından dolayı neredeyse her ay olmasa da 2-3 ayda bir ülkenin yani doğusundan başlayıp batısına doğru hasadın gerçekleştiği bir ülke ve üretim miktarıyla karşımızda.

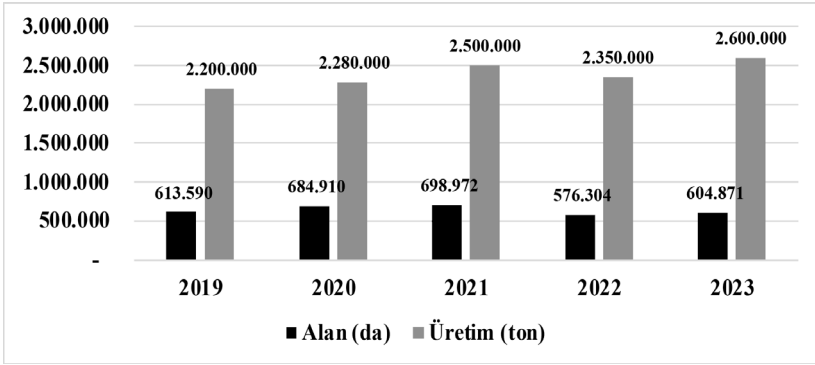
Yeni sezon turfanda patateslerin Adana'dan 13-16 TL üretici fiyatlarıyla arz olduğunu görüyoruz. Günlük olarak; piyasadaki patates – soğan başta olmak üzere birçok ürünün üretici fiyatlarını alarak piyasayı yakından takip ediyoruz. Adana'da üretici fiyatları 11 ila 15 TL arasında. Ancak tüketiciye ulaşana kadar patatesin 30 TL civarında olduğunu görebiliyoruz.

Patatesi üretimini ve ticaretini genel hatlarıyla değerlendirdik. Soğanın üretim ve dış ticaret rakamlarına değinerek bir özet yapacak olursak.

Resim 3: Dünya Kuru Soğan Üretimi



2022 verilerine göre dünyada 139 ülkede 110 milyon ton soğan üretiliyor. Ülkemiz soğan üretiminde altıncı sıradadır. Ancak verim konusunda dünya ortalamasından daha fazla verime sahibiz. Geçen yıl Polatlı'da 7-8 tonlara ulaşan bir verimliliğe ulaştık. Bu da hem ülke üretiminin artması açısından önemli hem de üreticinin birim maliyetinin düşmesi açısından sevindiriciydi. İhracatın kısıtlandığı bir dönemde Polatlı'da, Amasya, Tokat, Çorum'daki üreticilerimiz, Adana, Hatay'daki üreticilerimiz bu verimliliğe ulaşmasalardı iç piyasa fiyatları bazen 2 – 2,5 liralara kadar düşmüştü ki bu verimlilik sayesinde o kritik süreci atlatabilir. Daha sonra fiyatların ortalama olarak 6-7 liralara oturmasıyla da maliyetin üzerinde bir satışla sezonu tamamlamış oldular.

Grafik 5: Türkiye Kuru Soğan Üretim ve Alan Verileri (2019-2023)

Kaynak: TÜİK

Türkiye'nin soğan üretimini verim olarak kıyasladığımızda; turuncu renkli sütunlar üretimimizi gösteriyor. 2002 yılında 2 milyon ton üretim varken 2023 üretiminin 2,6 milyon ton olarak gerçekleştiğini görebiliyoruz.

Türkiye'de soğan en yoğun nerede üretiliyor sorusuna cevap vermeden önce Ankara'dan sonra çok nerede soğan üretiliyor diye sormak istiyorum. Celal Bey mesela siz bu soruya ne cevap verirdiniz?

Celal Toprak: Slaydı gördüm. Ancak görmemiş olsaydım Çorum cevabını vermezdim.

Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem: Tokat, Amasya, Çorum hattında ciddi bir kültür var. Ankara'nın dışında ve orada da kendine has bir lezzet ve aroması var. Tokat'tan gelen soğan diğerlerinden farklıdır.

Bizim için en kritiği burada soğanın depolama şartları daha basit. Ancak soğan; patatese göre depo kayıplarının en çok olduğu ürünlerden birisi. Özellikle bu sene son 53 yılın en sıcak ayları olduğunu, Şubat ayının ölçülebilen en yüksek Şubat ayı sıcaklığı olduğunu Mart ayının da yine son 53 yılın en sıcak Mart ayı olduğunu hatırlatmak isterim.

Son 53 yılın en sıcak aylarını yaşamamız bir kısma faydalı iken biz tarımcılar için çok kötü. Çünkü bazı bitkilerin kendini verime geçirmesi için soğuklama ihtiyaçlarını karşılamak gerekiyor. Dolayısıyla soğan da depoya her yıl Eylül – Ekim ayında girer. Soğanda, depo kaybı normalde yüzde 10-15'tir. Yüzde 20 olursa o seneyi biz büyük bir depo kaybıyla kapattık deriz. Bu sene bahsettiğim 53 yılın sıcakları nedeniyle depo kayıplarının yüzde 30'lara geldiğini gördük.

Normal şartlarda 2,6 milyon ton olan üretimimiz bizim için ihracat açık olsa bile ülke ihtiyacı için risk olmayacak bir rakamdır. Depo kaybının çok olmasıyla bu tablodaki Hatay ve Adana'daki turfanda soğanların piyasaya arzıyla bu açığı kapatmış olduk.

Yanlış hatırlamıyorsam Nisan ayının 4'ünde Adana'da, 15'inde de Hatay'da ilk hasat başladı. Biz o sürece 100-150 bin ya da 80 – 120 bin ton arasında bir stokla girmeyi planlarken 30 bin gibi bir rakamla girdik. Önemli olan Nisan ve Mayıs'taki turfandan biz ne kadar hasat alacağız.

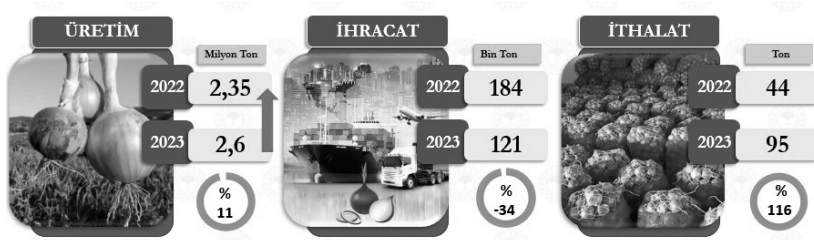
Burada ayrı bir şeyin altını çizmek isterim. Patateste bahsetmedik ama ÇKS'de biliyorsunuz bizim tarımsal desteklemelerimizden faydalanmak için çiftçi kayıt sistemine kayıt olması gerekiyor. Geçen sene yaptığımız bir değişiklikle ÇKS'ye kayıt olamayan alanları da bir taahhütname ile ÇKS'ye kaydını sağladığımızda bu soğanda yüzde 37'lik bir artışın olduğunu görüyoruz. Alansal kayıt artışının, tüm Türkiye'de birçok üründe gerçekleştiğini görüyoruz. 1 Eylül 2024 itibarıyla tarımsal üretim planlamasında geçme yolundaki en önemli eşiklerden birisi olan kayıtlılığın arttırılmasına, geçen sene yaptığımız bu değişikliğin olumlu katkısı olduğunu görüyoruz.

Turfanda kuru soğan üretiminden Adana ve Hatay üzerinde biraz önce bahsetmiştim. Adana'da yüzde 26'lık alan kaybı olmakla birlikte Hatay'daki yüzde 10'luk bir artışla bu turfandaki dönemde 246 bin tonluk bir üretimin gerçekleştiğini görebiliyoruz.

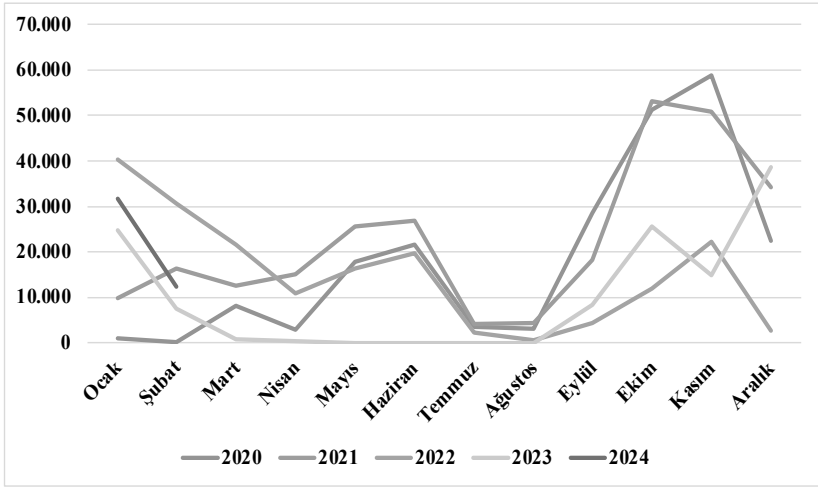
Teknik olarak ifade ettiğimiz orta erkenci, kışlık gibi iki çeşit daha üretim var. Bu yazlık çeşitler başladıktan sonra Adana, Hatay, Mayıs ayının sonlarına doğru Amasya ve Bursa bu hasada katılır. Buradan da

yaklaşık 300 bin tona yakın bir hasat bekleniyor. Sonra Mayıs – Haziran bunlar giderken akabinde Temmuz – Ağustos – Eylül’de tamamen yoğunlaşır. Ankara, Amasya, Tokat, Eskişehir ve Ankara’nın da yoğun bir hasada girdiğini görürüz ki, bizim için çok önemli ama tüketici ya da sektör dışındaki insanlar bu akışkanlığı fark etmeyebilir. Yani biz bunu gün gün nerdeyse takip ederiz. Nisan’da hasat başlar Eylül’de Ankara’da bitene kadar hiç kimsenin haberi olmadan bir yerin hasadı biter diğer tarafın hasadı başlar. Kesintisiz bir arz olur piyasada. Adana ve Hatay’daki erkenci soğanlar depolanamadığı için biran önce bunun satılması ticarete konu olması fazlasının da ihracatta değerlendirilmesi gerekiyor. Amasya, Tokat, Çorum ve Eskişehir’de Ağustos ve Eylül ayında hasat edilen soğanlar ise bizi 6 ay daha idare edecek şekilde depolanabilen üretimi gösterir bize.

Resim 3: Türkiye Kuru Soğan Üretim, İhracat, İthalat Verileri (2022-2023)



Ülkemizin soğan üretimi ve ticareti rakamlarına bakacak olursak; Türkiye ciddi bir soğan ihracatçısıdır. İthalat ise yok denilebilecek kadar az. Sanırım 2018 yılında çok cüzi bir miktar ithalat yapılmıştı ama o toplam üretimi daha doğrusu toplam tüketimde sözü bile edilmeyecek bir rakamdı. Üretimde yüzde 11’lik artışla 2,6 milyon tona ulaştık. Burada 200 ila 250 bin ton ihracat kapasitemiz olmakla birlikte havaların iyi gitmesinden dolayı normalde bizim soğan ihracatını açık tutmamız gerekiyordu. Ancak depo kayıplarının yüksek olacağını öngörerek kontrollü bir şekilde önce Eylül ayında bir 50 bin tonluk, sonra 30 bin tonluk Aralık’ta da sanırım 31 Ocak’a kadar da bir 50 bin ton izinle yılı 120 bin tonluk bir ihracatla tamamlamış olduk.

Grafik 6: Türkiye Aylık Kuru Soğan İhracatı

Kaynak: TÜİK

Burada aylık soğan ihracatımızın grafiğini görüyorsunuz. Dışarıdan bir gözle baktığınızda soğan ihracatımızın Temmuz – Ağustos’tan itibaren ciddi şekilde arttığını görüyoruz. Çünkü bizdeki üretim sezonu ve ihracatta arzın bu sezonlarda olduğunu Ekim ve Kasım aylarında en yüksek ihracata ulaştığımızı görebiliyoruz. Yine 2024’ün ilk 2 ayında 44 bin tonluk bir ihracatın gerçekleştiğini görüyoruz. Burada patatesten yüzde 19,5’luk bir gümrük vergisiyle yurt içindeki üreticiyi koruduğumuzu belirtmiştim. Soğanda da yurt içindeki üreticilerimizi yüzde 49,5’luk bir gümrük vergisiyle koruduğumuzu belirtmek isterim.

Türkiye 2022/23 soğan sezonunda yüzde 103 yeterliliğe sahip. Yeni sezon rakamları açıklandığında da bu yeterliliğimizin yüzde 107-108’lerle gerçekleşeceğini düşünüyoruz. İhracatta kontrollü bir şekilde devam ettiğimizi sezon açısından, dondurulmuş soğanda 15 bin ton gibi bir rakamla kısıtlı bir şekilde, kontrollü bir şekilde devam ettiğini belirtmek isterim.

Son olarak; ülkedeki kuru soğan fiyatlarını, özellikle Adana – Hatay bandındaki taze turfanda soğan fiyatlarının 10 – 15 lira olduğunu söyleyebiliriz. Birinci kalite soğanın 18-20 lirayla halden çıktığını bunun da üreticilere 24-25 liralara ulaştığını görebiliyoruz.

Patates ve soğan “insert” ürünü olarak özellikle 3 harfli marketlerde kullanılıyor. Stabil bir fiyatın olmadığını ama üretici fiyatlarının 10 lira civarında gerçekleştiğini, ortalama fiyatlarında 20 lira civarında olduğunu söyleyebiliriz.

Patates ve soğanı genel olarak özetledik. Şimdilik burada bırakalım. Sorularınız olursa cevaplamak isterim.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Yine bizi her zaman olduğu gibi bilgilendirdiniz. Ben o anlamda Tarım Bakanlığı’nın bu çalışmalarını ve bilgi birikimini çok önemsiyorum.

Diğer konuşmacılara geçmeden önce çok soru var. Ben onlara ilişkin sizlerin görüşlerinizi almak isterim.

Sorular şöyle; Planlı tarıma geçtik biliyorsunuz. Patates ve soğanda fiyat dalgalanmaları yaşanabiliyor. Fiyatlar bazen çıkıyor bazen de düşüyor. Buradan hem üretici hem tüketici zararlı çıkabiliyor. Bunu önümüzdeki dönemde görmeme şansına sahip miyiz? Planlı tarım bize bu imkânı sağlayacak mı?

Adana ve Hatay bizi hem patatesten hem soğanda, stokların bittiği dönemde kurtarıyor anladığım kadarıyla. Hatay ve Adana kurtarıcı şehirler denebilir mi? Bir diğer soru da verimlilik konusunda... Anladığım kadarıyla ekilen alan bazındaki durumumuzla üretim bazındaki durumumuz arasındaki karşılaştırmayı yaptığımızda verimlilikte çok iyiyiz. Bu iyilik yeterli mi? İyinin daha iyisi var mıdır? Şeklinde sorular var.

Bir de buğdayla patates karşılaştırılması yapılmış. O konuda da görüşünüzü istiyorlar. Yani birbirini ikame edebilir mi? Bu iki ürün birbirini tamamlayabilir mi?

Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem: Planlı tarımla fiyat dalgalanmaları konusu Kaan Bey'in sorusuyla ilgili birkaç cümle söylemek isterim.

Tarımsal üretim planlamasının ana hedefi ve amacı arz güvenliğinin sağlanması. Önce arz güvenliğini sağladıktan sonra fiyat dalgalanmaları kısmına bakabiliriz. Arz güvenliğini sağladığımızda o fiyat dalgalanmalarının oluşmayacağını düşünüyoruz.

Biliyorsunuz 5 Nisan 2023'te Tarım Kanununda bir değişiklik yaptık. O kanun değişikliğinden sonra üretim planlamasıyla ilgili alt mevzuatların hazırlanması gerekiyordu. Birçoğunuzun bilgisi dâhilinde, belki de Tarım Bakanlığı'nın en geniş konsensüsle ve büyük bir istişareyle hazırlanmış bir yönetmeliğini, bu yönetmeliğin hazırlanma sürecinde aktif olarak yer aldığım için bunu gururla da söylerim. Bu yönetmelikle alakalı söz sahibi olmak isteyen fikrini beyan etmek isteyen kim varsa herkese kapımızı açtık. Sağ, sol, orta, güney, kuzey demeden bu ülke için yapacağımız büyük bir atılımda doğru adımlar atmak, doğru bir başlangıç yapabilmek için neye ihtiyacımız varsa ortak akılla bir yönetmelik taslağı hazırladık. Bununla yetinmedik, Eylül ayında 10 bölgedeki bütün tarım bölgelerinin STK'larının katıldığı, fikirlerini beyan ettiği toplantılardan o illerdeki STK'ların Ankara'daki ve İstanbul'daki bütün üst birliklerini çağırarak bu yönetmeliği bir daha tartıştık. Son halini vererek 15 Eylül 2023 tarihinde de bu yönetmeliği yayınlamış olduk. Akabinde hem bizim kendi teşkilatımızın hem de sektörün bilgilendirilmesi açısından ciddi bir bilgilendirme toplantıları kuşağına başladık. Yine Eylül ayından sonra hem il müdürlerimiz hem de bunu uygulayacak ilçe teşkilatlarımıza kadar bütün personelimizin bilgilendirmesini yaptık. Şubat – Mart aylarında da Bakanlığımızın o illerdeki bütün birimlerini bir ciddi bilgilendirmeye tabi tuttuk. Bunun akabinde de 1 Nisan itibarıyla illerde biliyorsunuz teknik komiteler kuruldu. Bu teknik komitelerin toplantıları başladı. Biz burada Ankara'da oturup bir yönetmelik yazarak ya da Ankara'da bir planlama yaparak bunun taşraya uygulanması için, talimatlarını gönderebilirdik ama biz merkezden bir planlama yerine yerelden gelecek bir planlamanın bizi başarıya götüreceğini düşünerek bütün yetkiyi illerdeki teknik komitelere bıraktık. Teknik komitelerden gelenleri burada değerlendirerek üretim planlamasına geçeceğiz.

Özet olarak; tarımsal üretim planlamasını başlattık. Uyguluyoruz, modunda olmamak lazım. Biz gelecek nesillere daha doğrusu bizden sonra gelecekler için de ciddi bir altyapı oluşturuyoruz. İlk taşları döşüyoruz. Bu zamanla oturacak bir sistem ve zaman içerisinde de bütün kesimlerin sahiplenmesiyle ki bunu kanunun ve yönetmeliğin çıktığı günden beri görüyoruz ki piyasa bunu satın aldı. Herkes buna katkı verdi. Bunun olması gerektiğine destek verdi. Bu da en yüksek konsensus ile kabul edilmiş bir durum.

Celal Toprak: Şunu söyleyebilir miyiz efendim? Bu sistem arz güvenliğini sağlayacak dolayısıyla enflasyonun düşmesine katkı sağlayacak bir uygulama haline gelecek diyebilir miyiz efendim?

Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem: Burada en önemli şeylerden bir tanesini atladık tabii. Kendi başına ya da hiçbir argüman olmadan bir tarımsal planlama yapmak mümkün değil. Bunu birtakım araçlarla desteklemeniz lazım...

Mesela kayıtlılığınızı arttırmanız lazım. Ölçemediğiniz ya da bilmediğiniz bir alanı yönetmek çok zor. Bu noktada birtakım faaliyetlerimiz oldu.

İkinci soru ile ilgili olarak; Adana ve Hatay noktasında da özellikle o iki slaydı koymuştum. Hazirunun dikkatini çekmek açısından tamamen sizin söylediğiniz cümle doğru. Adana ve Hatay'dan sonra ara dönemde turfanda gelen üçüncü ilimiz İzmir'dir. Bizim kurtarıcımızdır. Depolardaki stok bitmek üzereyken bizi kurtarıcı olarak bu ikili piyasaya arz ile kurtarır.

Üçüncüsü verimlilik noktasında evet dünyada hem patatesten hem soğanda ileri daha iyiyiz. Bunun daha iyisi olmaz mı? Kesinlikle olur. Biz özellikle patates tohumunda yüzde 80-85 civarında üst kademedeki dışa bağımlıyız. Ancak ülkemizde son 10 yılda özellikle yurt içindeki kendi şirketlerimiz patates tohumluğu konusunda dışarıdakilerle rekabet edebilecek çeşitleri de geliştirdiler. Bu noktada sertifikalı tohum kullanımının yaygınlaşması ve artmasıyla patateslerimizin verimliliğinin

daha da artacağını ve soğanda da yine en uygun ekolojik havzalarda yetiştirildiği takdirde yani hem ekolojik olarak uygun hem de ekonomik üretimin en verimli üretimin yapılacağını düşünüyoruz.

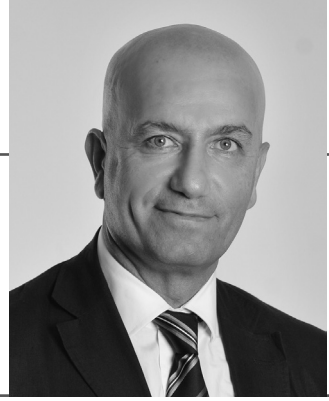
Burada kısaca bahsetmek isterim. Tarımsal üretim planlamasında bizim argümanlarımızdan birisi biraz önce atladığım konu: Ürün uygunluk haritaları üzerinden havza ürün deseni oluşturacağız. Burada bizim elimizde son kırık yılın meteorolojik verileri, toprak verileri, topografya verileri mevcut. Dolayısıyla biz hangi ürünün nerede yetiştirileceğini belirlerken, tarımsal üretim planlamasının en önemli argümanı olan destekleri burada yönlendirici bir araç olarak kullanacağız. Yeni dönemde üretim planlaması ile birlikte yeni bir destek modelini de hayata geçirmiş olacağız. Sayın Bakanımızın da kısmen kamuoyuyla paylaştığı üretim desteklemelerinde de yeni bir modeli yakında detaylarıyla paylaşmış olacağız. Planlamada desteklerini en önemli yönlendirici araç olarak kullanacağız.

Son soruda patates ve buğday kıyaslamasıydı ki, neyi kastettiğini çok anlamamakla birlikte şunu söyleyebilirim. Öncelikle buğday bu coğrafyanın ve bizim kültürümüzün vazgeçilmezi. Patateste ile kıyaslayamayız. Buğday 70-75 milyon dekada üretilirken, patatesin 1,5 – 2 milyon alanda yetiştirildiğini görüyoruz. Dolayısıyla bu birbiriyle kıyaslamak doğru olmaz.

Celal Toprak: Peki efendim soruyu ayrıntılı iletirse arkadaşlarımız tekrar sizlere ulaştırırız. Bu arada dinleyicilerimizin başka soruları olursa onları da sizlere yazılı olarak iletiriz. Çok teşekkür ediyorum. Ağzınıza sağlık. Ben hemen Senih Bey'e söz vermek istiyorum. Kendisi çok uzaklarda. Hem sizin konuşmanızı değerlendirecektir, hem de bu konuda kendi görüşünü bizimle paylaşacaktır. Hocam, buyurun söz sizde.

Prof. Dr. Senih Yazgan

Uludağ Yaş Meyve Sebze İhracatçılar
Birliği Başkanı

**Uludağ Yaş Meyve Sebze İhracatçılar Birliği Başkanı Prof. Dr. Senih Yazgan**

Sizi ve tüm katılımcıları Vancouver'dan tam 10 saat farkla selamlıyorum. Özellikle Sayın Genel Müdürümüzü sunumundan dolayı kutluyorum. Ben hem akademisyen olarak hem de sektörde yaklaşık 8 yıldır bulunan biri olarak planlı tarımsal üretimin olmamasından dolayı bu dalgalanmaların yaşandığı düşünüyorum. Bunu da birçok kez hem yazılı ve görsel basında hem de Bakanlığımızla yaptığımız toplantılarda dile getirdim. Bir önceki dönem Genel Müdürümüz Mehmet Hasdemir döneminde bölgesel toplantılar yapılarak, paydaşlarla planlı tarımsal üretimin oluşturulabilmesinde karşılaşılabilecek sorunlar tümüyle tartışıldı. Son haline getirildi. Bunları uygulayabilmek için özellikle tarımsal istatistiklerimizin güncellenmesi gerekiyor. Eğer gerçekten tarımsal istatistik verilerimizi doğru yönetebilirsek işimiz kolaylaşacaktır. Az önce Genel Müdürümüzün belirttiği üzere üreticilerimizin çoğu hala ÇKS dediğimiz kayıt sisteminin dışında kalıyor. Üreticilerimizin kayıt altına alınarak yapacakları üretimin hem yönlendirilmesi hem de alacakları desteklerin yönetebilmesi açısından sisteme kayıt önem arz ediyor.

Dünyada Türkiye haricinde tarımsal üretimden vergi alan bir ülke yok. Bu ne demektir? Biz üreticiden bir ürün aldığımızda onlara kestiğimiz

müstahsil makbuzları üzerinden yüzde 10 stopaj vergisi ödüyoruz. Bu tabii ki doğal olarak da fiyatlara yansıyor ve fiyat dalgalanmalarına sebep oluyor.

Diğer taraftan; patates ve soğan üretimimizin ülkenin taleplerini karşılayabilecek boyutta olduğunu görüyoruz. Fakat sorun, bu ürünlerin her ikisinde de depolama koşulları ne yazık ki, ürünlerin depolama istekleri ile ilgili örtüşmüyor. Örnekle açmak gerekirse; patatesi Nevşehir’de mağara usulü dediğimiz koşullarda saklıyoruz. Yani bizim bu ülkedeki en önemli sorunlarımızdan bir tanesi depolama aşamasındaki kayıplarımız. Sayın Genel Müdürümüz soğan için yüzde 30’lar dolayında bir kayıptan bahsetti. Bu çok çok önemli bir kayıp demektir. Demek ki biz üretimimizin yüzde 30 dolayında çöpe atıyoruz. Her iki ürün içinde durum bu şekildedir.

Her iki üründe üretimin İç Anadolu Bölgesine konsolide olduğunu görüyoruz. Küresel iklim değişikliğinin etkisiyle ne yazık ki bu bölgeimizdeki su kaynakları son derece sınırlı. Patates ve soğan mutlaka destekleme ve sulama ihtiyacı olan iki tarımsal ürün. Bu ürünlerin sulama işlemi de genellikle yeraltı su kaynaklarından kullanılarak yapılıyor. Benim en büyük çekincelerimden bir tanesi, su kaynaklarımızı etkin kullanamadığımız takdirde, küresel iklimdeki sıcaklık artışlarının da etkisiyle yeraltı su kaynaklarımızın yetersiz kalmasıdır. Kar yağışları yeraltı su kaynakların en besleyici girdisidir. Eğer kar yağışları da yetersiz kalırsa var olan kuyularımızı 100 metre daha aşağılara indirerek bir üretim yapmak durumunda kalabiliriz. Ama bu da sonsuz bir kaynak değildir. Aynı zamanda sulamada birim manometrik yükseklik maliyeti var. Yani her 1 metre aşağı indiğinizde onun için harcaacağınız bedelin o üretimin üretim maliyetine girdisi daha fazla olacağından, bu da fiyat açısından dengesizlik oluşturacaktır.

İhracat rakamlarına değinecek olursak; Türkiye’de yaş sebze-meyve sektöründeki tarımsal üretimin yaklaşık olarak 55 milyon ton olduğunu düşünürsek, bunun sadece yüzde 10’unu ihraç ediyoruz. Bir başka deyişle; 5 milyon ton civarında bir ihracatımız var. Bu rakamın içerisinde patates, soğan ve soğanın dondurulmuş hali de mevcut. Bu

durum iç piyasadaki fiyat artışlarını da etkiliyor. Çünkü üretici üretimden vazgeçiyor. Belli bölgelerde eğer yeterli bir fiyat bulamadığı takdirde, ürünü dikmekten ya da ekmekten vazgeçen birçok üreticiyle karşı karşıya kalıyoruz. Nitekim işte Bursa bölgesinde belki yerel basından da duymuş olabilirsiniz, birçok üretici şeftali ihracatının yapılamaması nedeniyle ağaçları söktü. Onun yerine farklı ürünler yetiştirmeye çalışıyorlar. Aslında ihracatın, iç piyasadaki fiyatlarının artışına yani enflasyonist baskıya sebep oluşturması söz konusu değildir. Sorun esasında planlı tarımsal üretimin olmaması ve bu planlı tarımsal üretimdeki önce iç talebin, daha sonra da iç talebindeki iklimsel parametrelerle olabilecek olan etkileri de öngörerek, ihracatı da koyduğunuzda, bir üretim alanı oluşturulması gerekirken, maalesef bugüne kadar yapılmaması bundaki en büyük etkenlerden bir tanesi oldu. Yani biz ihracatçılar olarak bir ürünün ihracatının yasaklanmasının, piyasayı dengelemeyeceğini düşünüyoruz her ürün bazında. Kaldı ki ben şimdi Kanada'dayım saatlerce uzaktayız, binlerce kilometrede uzaktayız, bir fuar etkinliğine katılıyoruz. Dün fuarda bir domates konusu geçti. Bir Amerikalı ihracatçı ki, ithalatçı aynı zamanda kendisi, söylediği ifade şu; “Sizde güvenilirlik maalesef çok fazla değil” dedi. Ben niçin diye soru sorduğumda, “Sizde, işte zaman zaman yasaklamalar geliyor” dedi. Pazarı kazanması, girdikten sonra bunun sürdürülebilirliğini sağlaması bir o kadar zor iken, bir anda bakıyorsunuz bir yasak geliyor ve o pazar bir daha size kesinlikle geri dönüş yapmıyor. Ta ki normal tedarikçi olduğu ülkelerde bir ürün eksikliği olduğunda sizi ikame ihracatçısı olarak ya da ithalatçısı olarak kullanıyor. Bu Türkiye için de hoş bir durum değil. Nitekim Bursa'da patates konusunda dondurulmuş ürün üzerine çalışan birkaç firmamız var. Rusya bizim şu an en önemli pazarımız. Çünkü Avrupa Birliği'nden gelen yasaklamalar nedeniyle belli ürün grupları içerisinde Türkiye'ye bağımlı hale geldi. Bizim bir ihracatçımız, yaklaşık olarak 5 yıllık bir sözleşme imzalamasına rağmen, bir anda gelen yasaklamalar nedeniyle dondurulmuş patatesten ciddi bir sıkıntı yaşamaya başladı. Bunları karşı tarafa da anlatmakta da güçlük çekiyoruz. Mutlaka kısıtlamalara bir gerekçe söyleyebiliyoruz ancak o pazara bir daha tekrar girme şansımız ne yazık ki olmuyor. O nedenle Bakanlığımız nezdinde bu konuda alınacak

aksiyonların mutlaka iç piyasadaki dengenin sağlanması açısından ya-saklamayla değil, belli oranlarda kısıtlamalarla sağlanması pazarın da sürekliliği için çok önem arz ediyor.

Genel Müdürümüz de söyledi, “Ölçemiyorsanız yönetemezsiniz” diye. Ben de bu konuya farklı bir gözle bakmak istiyorum. Bence Türkiye’de-ki nüfus, gayri resmi rakamlar da dâhil edildiğinde önemli ölçüde art-mış durumda. Özellikle kayıt dışı göçmenler ve aynı zamanda ülke-mizdeki enflasyonla birlikte gelir düzeyinin azalışı nedeniyle patates ve soğan belli gelir düzeyine sahip olan toplumumuz için vazgeçilmez bir ürün oldu. Böylece iç piyasadaki tüketim miktarında ciddi bir artış yaşandı. Mutlaka yapılması gerekli olan bu konuda bir projeye başladı. iklimsel parametreler ve ilgili ürünler uygulanan ihracat ve ithalatın tüm koşulları göz önüne alınarak bir üretim planlamasının ivedilikle yapılması gereklidir. Nitekim Bakanımız bu konuda gerekli aksiyonları aldı. İlgili paydaşlarla da bunları tartıştılar. Elzem olan sözleşmeli tar-ım çerçevesinde belli bir aksiyonun varlığıdır.

Diğer bir konu ise en büyük sıkıntılarımızdan bir tanesi olan arabu-luculuk sistemidir. Tarımsal üretimde arabuluculuk sisteminde çözü-mün çok kısa vadede hayata geçmesi gerekir. Yani işte tamam bunu karara bağlayalım dediğimizde belki ürün raf ömründen kaybetmiş, pazarlanabilir değerini ya da tüketici değerini yitirmiş olabilir. O ne-denle arabuluculuk sisteminde de hızlı aksiyon alabilecek şekilde bir metodolojinin ortaya konulması gerekiyor. Bu, planlı tarımsal üreti-min bana kalırsa şu ana kadar en büyük eksikliği olarak gözüküyor.

Özetleyecek olursak; bir üretimde üreticinin mutluluğunu sağlayabi-lecek önemli olan konu, ürünün pazarlanmasıdır. İhracatçılar bunun çok az bir miktarını yani yaklaşık yüzde 10’unu pazarlıyorlarsa, do-layısıyla üreticinin de lokomotifi oluyor demektir. Fiyatı da aslında belirleyen ihracatçılar oluyor. Dolayısıyla ihracatın kapanması değil, ihracatın da bu süreç içerisinde planlanarak kesinlikle desteklenmesi gerekiyor. Aksi takdirde üreticimiz üretimden vazgeçmeyle karşı kar-şıya kalacaktır. Aynı zamanda girdi fiyatları, yani tarımın temel girdisi olan gübre, ilaç, tohum ve mazot fiyatları döviz bazlı ve artıyor. Maa-

lesef ihracata geldiğinizde bu rakamlarla karşılaştırdığınızda hala basılanmış olan bir dövizle ne yazık ki rekabetçiliğimizi kaybediyoruz. Bir örnek vereyim... Karpuz konusunda Türkiye ile Fas karşılaştırılmış. Fas Avrupa'ya 0.80 sente karpuz ihraç ederken, Türkiye'deki maliyetini koyduğunuzda 1,5 Euro'luk bir rakamla karşı karşıya kalıyoruz. Yani bizim rekabetçiliğimiz her geçen gün azalıyor. Burada dövizin de istikrarlı yapıya kavuşması, ihracatımızın sürdürülebilirliğin sağlanması açısından serbest bırakılmasının gerekliliğini de burada ifade etmek istiyorum. Çok teşekkür ederim.

Celal Toprak: Ağzınıza sağlık efendim. Senih Bey, şu an toplantımıza Kanadadan katılıyor. Biz de o saat diliminde toplantımıza katıldığınız için teşekkür ediyoruz. Şimdi, Niğde Ziraat Odası Yönetim Kurulu Başkanı Veli Kenar'a sözü bırakıyorum. Buyurun Başkanım.



Veli Kenar

Niğde Ziraat Odası Yönetim
Kurulu Başkanı

Niğde Ziraat Odası Yönetim Kurulu Başkanı Veli Kenar

Öncelikle Genel Müdürüm Uğur Erdem'e, Sayın Bülent Kasap'a ve Dr. Senih Yazgan'a sunumlarından dolayı teşekkür ediyorum.

Hepsi de güzel konulara değindi. Tabii bir de bunun üretim ayağı var. Çünkü patatese ticaret ve genel çerçeveden bakması kolay, üretmesi çok zor olan bir ürün. Çünkü patates tohumluğu ülkemizde üretilmediği için dışarıya bağlı. Tohumluk bedeli yüzde 18 ila 20'yi buluyor. Hal böyle olunca fiyatları çok yükseltiyor. Bu da üretim anlamında düşündüğümüz zaman çok yüksek bir rakama tekabül ediyor.

Tohumluk konusunda ilimizde patates araştırma Enstitüsü var. Son yıllarda yaklaşık 10 çeşidi piyasaya sürmemize rağmen halkla buluşturamadık. Çeşitleri halen üretim aşamasındayız. Bu konuya bir an önce destek verilerek tohumların halkla buluşturulması gerektiğini düşünüyorum.

Ülkemizde patates üretimi Adana'dan başlıyor. Niğde ve İç Anadolu bölgesine depolanıp patatesin sezonuna ermiş oluyoruz. Adana başlarken Niğde'nin patatesinin bitmiş olması gerekiyor. Fakat depolara baktığımızda durum böyle değil. Son bir haftadır vatandaşlarımız, depolarda patateslerin olduğunu ve taze patatesler çıktığı için bu patatesleri satamadıklarını belirtiyor. Bu duruma ilişkin bir çözüm üretmemizi istiyorlar.

Bu yıl fiyat anlamında Adana'dan başlayarak ilimize kadar gelen fiyatlar yüksek seyretti. Halen yüksek seyrettiği için tüketici tarafından tepkiler de oluşuyor. Fiyatın düşmemesinin sebebi ise Adana'daki patatesin Nisan ayının 20'sinden sonra çıkması gerekirken bu sene Nisan ayının başında çıkması oldu. Yani 20 günlük bir kayma oldu. Böyle olunca da vatandaşın elinde patates kalmış oldu.

Şu anda Niğde'de patates 5-6 TL civarında. Adana'da da patates bugün itibarıyla 12 TL civarında satılıyor. Taze ile depolarımızdaki patates, pazara aynı anda sunulduğunda, Adana'daki patates fiyatlarının gerilemesini bekliyoruz. Önümüzdeki günlerde daha çok çoğalacak olan patates üretiminde Adana'daki söküm fiyatının yaklaşık üretim maliyetine denk geleceğini düşünüyoruz. Bu konuda Genel Müdürümden istirhamım bir an önce tedbir alınarak çiftçilerimizin zarar görmesi engellenmelidir. Adana'da fiyat farkı nasıl başlarsa yılsonuna kadar öyle gider. Çünkü yaklaşık yüzde 50'lere varan bir üretim fazlalığı var. Böyle olunca bütün yazlık patates eken bölgelerin patatesleri, pazar payını çok düşürmüş olacak. Bu bölgelerin, Orta Anadolu gibi depolama şansları da çok az. Bu yüzden patateslerin israf olma ihtimali var. Bir an önce ihracatın önü açılarak fazlalık olan ürünlerin ihracatının gerçekleştirilmesi gerekiyor. Senih Hocam da konuya çok güzel değindi. İhracatın önünün açılması gerekiyor. Bu süreci hangi Bakanlık yönetecek bilmiyoruz ancak bir an evvel ihracat yasaklarının kaldırılması gerekiyor.

Diğer taraftan daha önce Tarım Çalıştayı'nda dile getirdiğimiz fon konusu var. Bir fon oluşturularak fiyatların yüksek olduğu zamanlarda ihracatçıya destek verilerek ihracatın devam ettirilmesi, fiyatların düşük olduğu zamanda da çiftçiye destek verilerek buradan üreticimizin desteklenmesi gerektiğini düşünüyoruz.

Örneğin; Ürdün'e patates gönderiyorsun fakat ihracat yasağı geldiği zaman bu pazarı kaybetmiş oluyorsun. Bir sonraki yıl o pazarı bulamayınca da, üreticimiz zarar etmiş oluyor. Bu konuya ivedilikle çözüm bulması gerektiğini düşünüyorum.

Üretimimize baktığımız takdirde; Türkiye ortalaması dekar başına 3.700 kg olsa da son yıllarda bu tohumlarla birlikte 4.500 kg üretim gerçekleştiriyoruz. Hesaplamalarda bu ortalamaların dikkate alınarak yapılmasını istiyoruz.

Bir diğer konu ise yaklaşık yüzde 30-40 kayıtlı olmayan ve üretim yapan üreticimiz var. Devletimiz üretimle tüketimi karşılaştırdığı zaman iç piyasaya yetecek arzı görüyor. Ancak bu yıl en kısıtlı dönem olmasına nazaran önümüzdeki yıllarda bu üretimin fazlalığını göreceğiz. Bu sebeple, sorun geldiği zaman değil gelmeden çözülmesi gerektiğini düşünüyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ederim. Son konuşmacı olan İstanbul Toptancı Patates ve Soğancılar Derneği Başkanı Soner Topal'a sözü vermek istiyorum.

Soner Topal

İSTİB Meclis Üyesi ve İstanbul Toptancı Patates ve Soğancılar Derneği Başkanı



İSTİB Meclis Üyesi ve İstanbul Toptancı Patates ve Soğancılar Derneği Başkanı Soner Topal

Sayın İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanım, Sayın Niğde Ziraat Odası Başkanım, değerli konuklar, hepinizi saygı ve sevgiyle selamlıyorum.

Genel Müdürüm konuşmasında bütün önemli noktalara değindi. Ben de birkaç noktaya değinmek istiyorum. Özellikle üretimde en çok takıldığımız konulardan biri Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS). Biz 5.000 dönüm patates ekimi yapıyoruz. Köylüden tarla kiralyoruz fakat köylü ÇKS'sini bize vermiyor. Böyle olunca ektiğimiz bölgenin yüzde 75'ini kayıtsız ekiyoruz. Köylü, maalesef arazisinde buğday ve arpa ektiğini göstererek devletten desteğini alıyor. Normalde üretimimiz tamamen kayıt altına alınmış olsa ülkemize yetecek kadar ürünü ürettiğimizden dolayı ürün fazlamızı ihraç edebiliriz. Bu da fiyatların dengelenmesi sağlayacaktır.

Ülkemizde çiftçi, hangi ürün para ediyorsa onun üretimini daha çok gerçekleştiriyor. Ancak bu durumda oluşan arz fazlası nedeniyle bir sonraki yıl fiyatlar geriliyor ve üretici zarar ediyor.

Genel Müdürümüz ve Veli Başkanım da söyledi, bu yıl ekim alanlarında yüzde 50 civarında bir artış görüyoruz. Biz sektör olarak ihracatın kısıtlı da olsa açılmasını talep ediyoruz. Çünkü ihracatın açılmasının

hem üreticimiz için hem de tüketicimiz için faydalı olacağını düşünüyoruz.

Girdi maliyetlerimiz hakkında da fikirlerimi beyan etmek istiyorum. 2020 yılından bu yana gübre, mazot, tarım ilaçları, tohum gibi girdi maliyetlerimiz yükseldi. Bunun yanında yerli tarım işçisi bulmakta çok zorlanıyoruz. Maliyetlerimiz geline nokta on kat arttı. Üreticiye nakit destekten ziyade indirimli mazot, gübre ve tohum yardımının sağlanması gerekiyor.

Bir diğer konu ise Milli Eğitim Bakanlığı müfredatıyla ilkokuldan başlanarak tarım dersi adı altında çocuklara ve gençlere dersler verilmesi gerektiğini düşünüyorum. Bu gibi girişimlerle gelecek nesilleri tarım bilinci ile yetiştirmemiz gerekiyor.

Diğer taraftan; son zamanlarda yazılı ve görsel basında sıklıkla filizli patates ve soğanın insan sağlığına zararlı olduğuna dair haberler yayınlanıyor. Sektör olarak bu haberin yanlış olduğunu düşünüyoruz. Bu yanlış bilginin ivedi bir şekilde düzeltilmesi gerekiyor. Patates ve soğanın insan sağlığına ne kadar faydalı olduğunu herkes biliyor. Bu gibi yanlış haberlerle medyada oluşturulan algıyı doğru bulmadığımı ifade etmek istiyorum.

Son olarak; şahsım aynı zamanda hal esnafıdır. Biz irsaliyesi, künyesi, müstahsili olsun işimizi düzenli bir şekilde yapıyoruz. Fakat son birkaç yıldır ürünleri özellikle İstanbul'a kaçak yoldan getirenler çoğaldı. Piyasada kontrolsüz ve resmi olmayan yollardan ürün satışı yapanlar her geçen gün artıyor. Sektör olarak Bakanlığımızdan bu konuda denetimlerini artırmasını talep ediyoruz.

Celal Toprak: Teşekkür Başkanım, çok sağ olun. Toplantımızı bitirmeden önce sözü Sayın Genel Müdürümüz Uğur Erdem'e vereceğim. Buyurun efendim.

KAPANIŞ

Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem: Teşekkür ederim. Veli Başkanımın söylediği tespit çok doğru. Adana’da ve Hatay’da biz hep uzun yıllar şunu söyleriz. En iyi ihtimalle 15 Nisan’da ürün çıkar. Ancak ilk hasat ortalama 20 – 22 – 23 Nisan’da başlar. Dolayısıyla içerideki, depolardaki patateslerde o arada tüketilir. Şimdi bu sene Adana’da yaşanan sıcaklar nedeniyle hasat yaklaşık 15-20 gün öne geldi. Buğdayda da 17 Mayıs’ta ilk hasat olur. Takip edelim muhtemelen ilk buğday hasadı 5 Mayıs’ta gerçekleşecek.

Yine hem Soner Bey’in hem de Başkanımın dile getirdiği ihracatın açılması konusu var. Bu konu çok sıcak bir şekilde masamızda, bununla ilgili çalışmalarımızı da bir an önce sonuçlandırıp, üreticiyi ve ihracatçıyı rahatlatacağız.

İSTİB Meclis Üyesi ve İstanbul Toptancı Patates ve Soğancılar Derneği Başkanı Soner Topal: Sayın Genel Müdürüm, bir konuyu atladım. Onu da söylemek istiyorum. Desteklerin tarlaya değil ürüne verilmesini istiyoruz? Bunları da dikkate alırsanız çok seviniriz.

Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem: Anlaşıldı. Bugünlerde ihracatla alakalı kararımızı da Ticaret Bakanlığımızla birlikte değerlendirip bir sonuca erdireceğiz. Benim genel olarak söylemek istediklerim bunlar. Sadece biraz önce anlamadığımız bir soru olarak patatesle buğday meselesi vardı.

Onu şimdi gelen mesajları dikkatlice takip ettiğimizde arkadaşlarımızın da uyarısıyla patatesle buğday kıyası konusunda şöyle bir veri var. Onu paylaşmak isterim. Patatesin normal şartlar altında yıllık

su ihtiyacı 600 – 650 ml, buğdayın da 300 – 600 ml. Yani Anadolu'yu düşündüğümüzde 350 ml ortalama yağışı olan Anadolu'yu düşündüğümüzde buğdayla patatesi o açıdan birbirine kıyaslamak pek doğru değil. Çünkü geniş bir kurak alana sahibiz Anadolu'da, o yüzden onu kıyaslayamayız diye düşünüyorum.

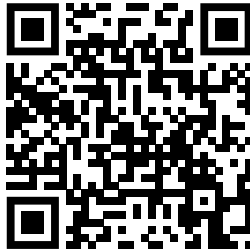
Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum. Ağzınıza sağlık. Şimdi sözü kapanış konuşması için İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a bırakıyorum.

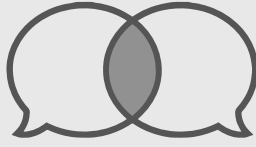
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap:

Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; kıymetli katılımlarından dolayı Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Uğur Erdem, Uludağ Yaş Meyve Sebze İhracatçılar Birliği Başkanı Prof. Dr. Senih Yazgan, Niğde Ziraat Odası Başkanı Veli Kınar, İstanbul Ticaret Borsası Patates ve Kuru Soğan Ticareti Meslek Komitesi ve İSTİB Meclis Üyesi Soner Topal, ve Moderatörümüz Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak'a, bir kez daha teşekkür ederim.

Konuşmacılarımız, yine çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar. Dinleyicilerimiz de, sorularıyla toplantımızı zenginleştirdiler. Bu vesileyle, katılım sağlayan herkese çok teşekkür ediyorum. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

**TÜRKİYE'DE
GIDA GÜVENLİĞİ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

HAZİRAN 2024



**TÜRKİYE'DE
GIDA GÜVENLİĞİ**

İSTANBUL TİCARET BORSASI
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Türkiye’de Gıda Güvenliği

TOPLANTI TARİHİ 13 HAZİRAN 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Hakkı Karabörklü**
T.C. Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetleme Genel Müdürü
- **Emin Demirci**
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi
- **Şerafettin Taştan**
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi
- **Osman Berberoğlu**
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi

Celal Toprak: Merhaba hepiniz hoş geldiniz. Toplantının açılış konuşmasını yapmak üzere sözü İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a veriyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer Katılımcılar, Kıymetli Basın Mensupları, “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımıza hepiniz hoş geldiniz. Bildiğiniz üzere, bugünkü oturumun konusu “Türkiye’de Gıda Güvenliği”...

Biz bugün gıda güvenliği konusunu görüşmek için bir aradayız ancak “gıda arz güvenliğinin” zayıfladığı bir sistemde, güvenilir gıdaya erişimin kolay olmadığını da belirtmek istiyorum.

Unutulmamalıdır ki gıdanın niteliği kadar, yeterli gıdayı üretmek ve tüketicilere ulaştırmak da çok önemli. Çünkü tarımsal üretim yeterli olmadığında ya da tüketiciye zamanında ulaşmadığında taklit de tağşiş de artıyor. Diğer taraftan; insan sağlığını etkileyen bilinçsizce kullanılan zirai ilaçlar, kalitesiz ürünler ve tüketiciyi yanıltıcı etiket, ambalaj ve reklamlar gibi sorunlarla da karşı karşıyayız. Bu nedenle meseleyi geniş bir perspektifte ele alacağız.

Aramızda yine birbirinden değerli konuşmacılar bulunuyor:

- Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü Hakkı Karabörklü, güvenilir gıdada kamunun aldığı tedbirleri ve denetimleri aktaracak...

- İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci, pestisit sorununun gıda güvenliğine etkisini ve özellikle baharat sektörünün çözüm önerileri paylaşacak...
- İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan, ev dışı tüketim sektöründe gıda güvenliğini tehdit eden sorunları gözlem ve deneyimlerine dayanarak anlatacak ve yılların verdiği birikimle çözüm önerilerini aktaracak...
- İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Osman Berberoğlu da yarım yüzyıla yaklaşan tecrübesiyle zeytinyağında tüketiciyi yanıltan uygulamaları ve tüketicilerin nelere dikkat etmesi gerektiğini anlatacak...

Tabii güvenilir gıda konusundaki sorunlar bu sektörlerle sınırlı değil. Hem farklı alanlarda hem de farklı biçimlerde ciddi sorunlar var. Tüm bunların ayrıntılı olarak ele alınması ve çözüm önerilerinin sunulması böyle bir toplantının sınırlarını çok aşar...

Sorunların tespiti ve çözüm önerilerinin tartışılması için oluşturduğumuz bu toplantının, tüm paydaşlar için faydalı olmasını temenni ediyorum. Bu düşüncelerle, toplantımıza katılan siz değerli katılımcılara ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli bürokratımıza ve sektör temsilcilerimize bırakıyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ediyorum. Hemen sözü T.C. Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetleme Genel Müdürü Hakkı Karabörklü'ye bırakmak istiyorum. Hakkı Bey, biz ürün güvenliği birimi kurulduğunda çok heyecanlandık. Gerçekten de çok iyi gidiyorsunuz. İyi ki böyle bir birim kuruldu ve sizde bu birimin başındasınız. Buyurun efendim, sizi dinliyoruz



Hakkı Karabörklü

T.C. Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği
ve Denetleme Genel Müdürü

T.C. Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetleme Genel Müdürü Hakkı Karabörklü

Herkesi saygıyla selamlıyorum. Bizim Genel Müdürlüğümüzün adı, yıllardır Dış Ticarete Standardizasyon Genel Müdürlüğü'ydü. 2012'deki bir yapılanma ile Ürün Güvenliği ve Denetleme Genel Müdürlüğü adını aldı. Türkiye'de 80 ve 90'lı yıllardan itibaren geleneksel ihraç kalemlerini oluşturan tarım ürünleri, yurtdışında Türk malı imajının korunması amacıyla denetime tabii tutuluyor. Bizim esas görevimiz de denetimleri sağlamaktır. Halen de devam ediyoruz. Diğer taraftan; 1996 yılında Gümrük Birliği anlaşmasının imzalanmasıyla birlikte Avrupa Birliği'nin ürün güvenliği mevzuatına uyum koordinasyonunu sağlıyoruz. Üst mevzuatları hazırlıyor, içeride yapılan piyasa gözetim ve denetimlerini koordine ediyoruz. Aynı zamanda fiili olarak ithalat denetimlerini yapıyoruz.

Türkiye, Gümrük Birliği anlaşmasıyla Avrupa Birliği sistemine dâhil oldu. Bir ürünün vatandaşın eline güvenilir olarak ulaşabilmesi adına değişik kesimlerin görevleri var. Bunların başında imalatçılarımız, ithalatçılarımız daha sonra dağıtıcı dediğimiz tedarik zincirindeki diğer işletmecilerimiz yer alıyor. Bunların uyması gereken kuralların ve mevzuatlarının düzenlenmesi, teknik düzenlemelerin hazırlanması

ve denetlenmesi gibi noktalarda kamu görevli kılınmış. Daha sonrada “Tüketicinin Korunması Kanunu”nu kapsamında da, vatandaşların uğradığı zararların tazmini sağlanıyor. Bu kapsamda Türkiye 1996 yılından beri gerçekten büyük mesafe kat etti. 1996-2005 yılları arasına kadar, Türkiye’de sadece standartlar uygulanıyordu. Teknik düzenlemeler yoktu. Fakat Gümrük Birliği kapmasındaki teknik düzenlemelerin yapılmasıyla birlikte Türkiye’de Avrupa Birliği’nin tüm teknik düzenlemeleri mevzuat haline getirildi. Güncellenme yapıldıkça eklemeler yapılıyor. Şu anda mevzuatımızın yüzde 95 oranında Avrupa Birliği ile uyumlu olduğunu söyleyebiliriz. Aynı şekilde kalite alt yapısı bu mevzuatın uygulanması için çok önemli. Kalite altyapısı da oluşturuldu. 2000 yılında uygunluk değerlendirme derneği TÜRKAK kuruldu. 2001 yılında Ürün Güvenliği Kanunu çıkartıldı. 2021 yılında bu kanunu güncelleyerek yeni bir “Ürün Güvenliği Kanunu” çıkarttık. Aynı şekilde Avrupa Birliği sisteminin gerektirdiği üçüncü taraf belgelendirme kuruluşlarının akreditasyonunu sağladık. Bugün 1500’ün üzerinde akredite edilmiş bilgilendirme kuruluşumuz ve laboratuvarımız var. Yerli ve yabancı sermayemiz gün geçtikçe gelişmeye devam ediyor. Aynı zamanda yine “CE” işaretinin ürünlerde yer almasıyla ilgili uygunluk değerlendirme alanında faaliyette bulunmak üzere Avrupa Birliği’nin New Approach Notified and Designated Organisations (NANDO) sisteminde yayınlanarak göreve başlayan 70 küsur tanede onaylanmış kuruluşumuz var. Bugün invitro tıbbi cihazlar, telekomünikasyon ekipleri ve gemi tesisatı dışında bütün ürünlerin uygunluk değerlendirmesi ülkemizde faaliyette bulunan onaylanmış kuruluşlar tarafından yapılıyor. Herhangi bir şekilde yurt dışından bir kurumun belgelendirilmesine ihtiyaç duymuyoruz.

Diğer taraftan 2. aşama olan teknik düzenleme standartların hazırlanması konusu var. Uygunluk değerlendirilmesinin yapılmasından sonra diğer aşamada, bu ürünlerin bu mevzuata uygun üretilip, üretilmediğini piyasaya arz edilmesini sağlamak olan denetimler. Denetimler bir yandan ithalatta yapılıyor, bir yandan da içerde yapılıyor. 7203 sayılı kanunun yayınlanmasıyla birlikte de ihracatta denetimlere başladık. İthalatta Bakanlığımızın yayınladığı tedbirlerle riskli gördüğümüz kullanıcı itibari ile çocuklara yönelik olduğu için oyuncaklar, tıbbi

cihazlar, tıbbi ürünler, kişisel korunma ekipmanları gibi bazı riskli gördüğümüz ürünleri ithalatla belli bir oranda fiziki denetime ve teste yönlendiriyoruz. Aynı şekilde 8 Bakanlığımız tarafından iç piyasada kendi görev alanlarına giren ürün gruplarıyla ilgili piyasa gözetimi ve denetimi yapılıyor. Bakanlığımızın koordinasyonunda yılda 3 defa toplanan Piyasa Gözetimi ve Gözetimi Koordinasyon Kurulu var. Bu kurul vasıtasıyla o ana kadar ortaya çıkan sorunları çözüm önerileriyle birlikte görüşüp karara bağlıyoruz. Aynı zamanda da yılda 1 defa, Bakanlar düzeyinde toplanan Ürün Güvenliği Değerlendirme Kurulu var. Orada da yine yol haritamız çiziliyor. Eylem planlarımız hazırlanıyor. Önümüzdeki 3 yıllık dönem içerisinde yapılacak işleri, Bakanlarımızın onayıyla yapmaya çalışıyoruz.

Yine 7200 sayılı kanun kapsamında getirdiğimiz bir yenilikte ihracat ürünlerinin güvenilir olmasının zorunlu hale gelmesi. Malumunuz, Türk malı imalatçısı çok önemli. Siz milyonlarca dolar harcayarak reklam yapabilirsiniz ancak Türk Malı ile ilgili bir sorun yaşandığında bu yaptığınız masraflar bir anda siliniyor. Onun için biz ihracatçılarımıza bir yükümlülük getiriyoruz. Zaten Avrupa Birliği'ne arz edilen ürünler, Türkiye ile aynı mevzuata uygun olarak üretilip piyasaya arz edilmek zorunda. Ayrıca 3. ülkelere ihraç edilen ürünlerinde güvenli olması taşıma konulmaması, alıcıyı yanıltıcı bilgileri içermemesi şartı getirildi. Bunlar tabii, az önce bahsettiğim 80 küsur tane tarımsal ürünün ihracattaki ticari denetiminin dışında fiili olarak yapılıyor. Diğer sanayi ürünlerinde bire bir fiili olarak denetim yapılmak yerine, ticaret müşavirliklerinden, ithalatçı ülkelerden, ithalatçı firmalardan gelen şikayet ve ihbarlara göre soruşturularak gerekli prosedür uygulanıyor. Bu şekilde Türkiye, bir yandan kendi ürününü iyi bir şekilde pazarlama imkânı elde ediyor. Gelişmekte olan bazı ülkelerin bizim sistemimizi alarak mevzuatımıza göre ürünlerin üretilip belgelendirilmesi yönünde onları yönlendirerek bizim malımıza müşteri olmaları sağlanıyor. Bu şekilde bizim denetim sistemimiz devam ediyor.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci Bey ile devam edelim. Bu konuları çok yakından takip eden bir isim. Buyurun Emin Bey, söz sizin.

Emin Demirci

İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi



İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci

Pestisit; tarım ürünlerinde verimliliği ve belli ölçüde kaliteyi artırmak, hastalıklardan, zararlılardan ve yabancı otlardan korumak için kimyasal ilaçlarla yapılan zirai mücadeledir. Dünyada ve ülkemizde tarım ürünlerinin korunmasında en çok tercih edilen bir yöntemdir. Pestisit kullanımının gıda güvenirliliği açısından en önemli riski bilinçsiz kullanımdır. Kimyasal ilaçların bilinçsiz ve kontrolsüz kullanımı, birçok olumsuz sonucu beraberinde getiriyor. Zararlıları daha dirençli hale getirmektedir. Toprak, su, hava ve çevre kirliliğine sebep olmaktadır. Tarım ürünlerinin bünyesinde kalıntı olarak insan ve hayvan sağlığını olumsuz etkileyerek birçok hastalığa yol açmakta, gıda güvenliğini tehdit etmektedir. Ekonomik açıdan tüm üretim girdi maliyetleri yapılarak hasat edilip piyasaya arz edilen ürünler, ülke ekonomisine katkı yapacakken, pestisit oranı yüksek olduğundan imha edilerek israf edilmekte, ülkeyi ekonomik zarara uğratmaktadır. Türk tarım ürünlerinin dünya pazarındaki prestijine zarar vererek ihracatı olumsuz etkilemektedir. Türkiye'nin her bölgesinde çeşitli tarım ürünleri üretilmektedir. Her il ve ilçede Tarım ve Orman Bakanlığı İl ve İlçe Müdürlükleri mevcuttur. Bu avantajı kullanarak tarım ürünlerinin ekiminden hasadına kadar olan süreçte denetim ve kontrolleri tarlada, çiftçi ve üreticilerin deposunda yapması gerekir. Piyasaya arz edilen pestisit kalıntılı ürün-

lerin satış noktalarında denetiminin yapılması kısmi çözüm olacaktır. Yani asıl kaynağında piyasaya arz edilmeden müdahale edilmesi gerekir. Üretim bölgelerinde pestisit kullanımı konusunda yapılan hatalar; Kimyasal ilaçların referansla kulaktan dolma kullanılması, prospektüsünde yazan kullanım dozajlarına uyulmaması, ürünlerin hasat zamanından önce uygulanması gereken sürelerle uyulmamasıdır. Ayrıca bazı tarım ürünlerine destek verilmediğinden üretici destek verilen ürünü beyan ederek teşvik alıyor. Ancak tarlada başka ürün üretiyor.

Tarım Bakanlığı tarafından kullanımı yasaklanmış ve satışı durdurulmuş ilaçların kayıt dışı satılması ve kullanılması, izin belgesi bulunmayan zirai ilaç satış noktalarının olması kayıt dışı satışlar nedeniyle ilaç kullanan çiftçi ve üreticilerin belirlenememesi, yasaklanmış ilaçlar whatsapp üzerinden gruplar oluşturularak internet üzerinden kontrolsüz ve kayıt dışı satış yapılması da önemli sorunlardandır.

Pestisit konusunda üniversite ve akademik camianın değerli çalışmaları mevcuttur. Sivil toplum kuruluşları, Oda ve Borsalar, Sanayi kuruluşları, ara tarım ürünü işleyicileri, paketleme ve işin ticaretini yapan tüccarlar, perakende sektörü devletin öncülüğünde bu önemli konuyu gündemde tutarak çözüm üretmelidir. Başka türlü doğa ve toplum sağlığı korunamaz.

Çözüm önerileri konusunda şunlar söylenebilir; tarım arazilerinin ekiminden hasadına kadar olan süreçlerin yakından takip edilmeli ve yoğun denetim yapılmalıdır. Ayrıca ekili alana göre kontrollü ilaç verilmelidir. Her bölgede çiftçi ve üreticiler eğitilmeli ve çiftçilere, pestisit kullanım sertifikası verilmelidir. Üretim bölgelerinde faaliyet gösteren zirai ilaç firmaları denetlenmeli, kayıt dışı çalışan firmalar engellenmelidir. ÇKS sisteminde kayıtlı çiftçi ve üreticilerin destekleri, hasat sonrası ürüne göre verilmelidir. Denetim ve kontrolleri yapılan sorunlu ürünün imha edilmesi gerekmektedir.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Özellikle pestisit konusunda Türki-

ye'nin çok çok bilgilendirilmesine ihtiyaç olduğu görüşündeyim. Bu konuda girişimlerinizi, açılışta söylediğiniz cümleleri önemsedim açıkçası. Şimdi sözü İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan'a vermek istiyorum.



Şerafettin Taştan

İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan

Tüketim ve yemek alışkanlıklarımız çok hızlı bir şekilde değişmektedir. Yakın tarihe kadar dışarıda yemek yemenin lüks sayıldığı bir dönemden bugün neredeyse evlerde yemeğin pişmediği bir döneme geçmiş bulunuyoruz. Öngörülerimize göre yakın bir gelecekte ev projelerinde mutfak için ayrı bir yer belirlenmeyecek, bunun yerine dışarıdan paket olarak gelen yemeğin yendiği daha küçük alanlar olacak. Paket yemeğin sektörel olarak geldiği nokta da bunun bir ispatıdır. Elbette hepimizin malumu olduğu üzere bu hızlı ve büyük değişim pek çok yasal ve yapısal problemleri de beraberinde getirmiştir. Bu problemleri üç ana başlık altında toplayabiliriz: Bunlardan birincisi mevzuat boşluğu, ikincisi sektörün eğitim ihtiyacı, üçüncüsü sektördeki denetim sıkıntılarıdır.

Mevzuat konusunu ele alırsak şunları söylememiz mümkündür: Doğumdan ölüme kadar bütün insanların temel ihtiyacı olan beslenme alanında çok güçlü bir idari müessese kurulması lazım. Bunun adına ister Gıda Bakanlığı diyelim ister Genel Müdürlük diyelim, çok iyi bir planlamaya ihtiyaç duyulmaktadır. Gıda ile ilgili bütün iş kollarının ruhsat ve yapısal mevzuatı ivedilikle güncellenmelidir.

Günümüzde hemen her yerde yemek üretimine şahit oluyoruz. Çay bahçelerinde, büfelerde, kafelerde, okulda, hatta markette ve fırında bile üretim yapılıyor. Bu farklı müesseselerin kuruluş, ruhsat ve denetim mevzuatları güncellenmelidir.

Eğitim konusuna değinecek olursak; iyi planlanmış ve çalışılmış bir mevzuata göre hangi alanlarda eğitim verilmeli? Sorusuna cevap aramalıyız. Eğitim süreçleri öncelikle işverenin eğitimi ile başlamalıdır. Her şeyin başı sağlık ise sağlığın da olmazsa olmazı güvenli gıdadır. Bu güvenli gıdayı üretecek yetkililerin de bu işin sadece ticaret olmadığının aynı zamanda toplumu ve gelecek nesilleri ilgilendiren bir alan olduğunun bilincine varmalıdır. Eğitim alanında ikinci olarak gıda personeline yer verilmelidir. Gıda alanında mutfaktan yetişenler, gıda ile ilgili teknik konuları bilmiyor. Okullarda yetişenler de mutfak bilmiyor, kullanılan malzemeyi tanımıyor. Dolayısıyla personelin hijyen, sağlık, gıda güvenliği, iş başı eğitim gibi teknik alanlarda eğitimine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu konuda, gerek lise gerekse üniversite kurumlarının yeterli düzeyde eleman yetiştiremediği de bir gerçektir. Bugün geldiğimiz noktada dünyada her yıl 2 milyon 200 bin kişi gıda kaynaklı hastalıklar sebebiyle yaşamını yitirmektedir. Gelişmiş ülkelerde nüfusun yüzde 30'u gıda kaynaklı hastalıklara yakalanmaktadır. Gelişmekte olan ve azgelişmiş ülkelerde bu rakamın ne olduğunu varın siz tahmin edin. Bugün dünyada hızla yayılan ve ülkemizde de maalesef korkunç rakamlara ulaşan kanser ve otizm hastalıklarında, birinci sebebin beslenme ve katkı maddeleri olduğu tıbben ispat edilmiştir. Diğer taraftan; bu işin ekonomik boyutu korkunç rakamlara ulaşmıştır. Sağlık Bakanlığının bütçesinin 500 milyarın üzerinde olduğunu görüyoruz. Hastalar milyonlarca lirasını tedavi olmak için harcıyor. Hâlbuki sağlığı korumanın en etkili ve en ucuz yolu önleyici sağlık hizmetleridir. Asıl olan insanın hasta olmasının önlenmesidir. Bu da ancak sağlıklı ve güvenli gıda ile sağlanabilir.

Geldiğimiz noktada maalesef iş dünyası ve tüketici nezdinde itibar edilen gıda güvenliği belgesi yok. Ne Helal Gıda Sertifikası, ne TSE ne de

İSO 9000 belgelerinin bir itibari kalmamıştır. Gıda güvenliği alanında diğer bir problem etiket hileleridir. Yüzde yüz dana, organik meyve suyu, sızma zeytinyağı gibi müşteriyi yanıltıcı etiketler bu alandaki güvenliği zaafa uğrattıyor.

Denetim alanı da gıda sektöründeki üçüncü problemlili alanımız. İyi bir mevzuat çerçevesinde kurgulanan sistemde denetim elemanları, alanlarına göre iyi yetiştirilmelidir. Her sektörün kendine göre kritik kontrol noktaları var. Büfe farklı, market farklı, süt ürünleri alanı farklı, pastaneler farklı. Bu alanlara göre yetiştirilen donanımlı ve liyakat ehli denetim elemanları olmalıdır. Bu denetmenler, denetlemenin ceza ve tutanaktan ibaret olmadığını bilmeli, gıda güvenliğinin sürekliliğinin farkında olmalıdır. Eğitimin ve denetimin amacının insan sağlığı olduğunun bilincinde olmalıdır. Sektörde maalesef öyle denetim elemanlarına rastlıyoruz ki hava perdesini klima zannediyor. Denetlediği yerin hassasiyetlerini ve kriterlerini bilmiyor.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Şimdi sözü İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Osman Berberoğlu'na bırakmak istiyorum.

Osman Berberoğlu

İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi

**İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Osman Berberoğlu**

Sayın Başkanım, Sayın Genel Müdürüm ve Değerli Katılımcılar, hepinizi saygıyla selamlıyorum. Benim bildiğim tek bir iş var o da zeytin-cilik... Bundan dolayı zeytinyağında yaşanan tağşiş konusuna dikkat çekmek istiyorum. Şimdi bu tağşiş nedir? Kısaca özetlemek gerekirse; tağşiş karışım demektir. Çıraklık yıllarımızda Eminönü'nde “mahluk yağlar” olarak tabir edilen bir yağdı. Şimdi natürel sızma zeytinyağına Ayçiçek yağı, mısır özü yağı, soya yağı, pamuk yağı gibi bitkisel yağlar ilave edilerek karışım adı altında tağşiş uygulanmakta. Güncel olarak baktığımızda maalesef en çok tağşiş zeytinyağında yapılıyor. Balda da tağşişe sıklıkla rastlıyoruz. Anlamadığım nokta; biz nasıl olurda bu sağlıklı ürünleri bu kadar sağlıksız hale getirebiliyoruz. Bu düşünce beni derinden etkiliyor.

Son dönemlerde basında da gördüğümüz kadarıyla pirina yağı ve salata yağı adı altında sanki zeytinyağıymış gibi piyasaya sahte zeytinyağları sürülüyor. Bunların çok acil denetlenmesi gerekiyor. Pirina yağı tenekesinin üstünde zeytinyağını andıracak her an gibi bir şey olmaması gerekiyor. Salata yağı dediğimiz sanki sofralık sızma yağmış gibi tanıtılıyor. Bunlar yanlış ve denetlenmesi gerekiyor.

Bu pirina yağı ne oldu da son dönemlerde bu kadar popüler? Esasen pirina yağından sabun ve kimya sanayii faydalanır. Daha sonrada bunlar yakacak olarak kullanılır. Günümüzde ise pirina yağını yeni teknolojiler vasıtasıyla dönüştürerek çok kıymetli bir yağmış gibi piyasaya sürüyorlar ve basını da kullanarak reklam yapıyorlar. Bunlar oluyor maalesef. Geçen gün bir televizyon programına çıktım, “Zeytinyağı pirina yağı değildir” dedim. Ancak beklenmedik tepkiler aldım.

Zeytinyağı sağlık açısından da bütün doktorlarımızın önerdiği bir ürün. Akdeniz tipi tüketimin ve zeytinyağının faydaları tarihsel olarak belli. Bu nedenle piyasaya sürülen bu yağların denetlenmesi gerektiğine inanıyorum.

Bu yıl çok büyük bir ürün bekliyoruz. Zeytin plantasyonlarımız arttı. Maalesef Türkiye’de zeytinyağı tüketimi 2 kg. civarında. Bunu arttıralım diyoruz ancak doğru bir şeyler yapamamanın üzüntüsü içerisindeyiz. Diğer taraftan; Gümrük Birliği anlaşmasıyla zeytinyağına 1,18 ile 1,32 arasında asitliğe göre gümrük uygulanıyor. Artık bunların ürünlerimiz artıyor ürünlerimiz var ve bize yetiyor. Fazlasını da ihraç etmemiz gerekiyor. Bizim Avrupa Birliği’nde 5 milyon insanımız var. Avrupa Birliği’nin ortalama zeytinyağı tüketimi 15 kg. Gümrük duvarı olunca zeytinyağımızı satamıyoruz. Kota açılmıyor. Bu konuyu çözersek Türk zeytinciliğinin önü daha da açılacaktır. Avrupa Birliği’nden ayrılan İngiltere örneğini paylaşayım. İngiltere’nin bir tek zeytin ağacı yok. Bize Avrupa Birliği’nin uygulamalarını uyguluyor. Son günlerde ziyaretlerde bu gümrük duvarlarıyla ilgili toplantıların olduğu kulağıma geliyor. İnşallah buradan hiç olmazsa bir ada ülkesi de olsa bir kazanımdır diye düşünüyorum.

Celal Toprak: Osman Bey, çok teşekkür ederiz. Bilgi dolu bir konuşmaydı. Şimdi sözü tekrardan Hakkı Bey’e vermek istiyorum. Buyurun, söz sizin.

KAPANIŞ

T.C. Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetleme Genel Müdürü Hakkı Karabörklü

Bütün konuşmacılara, güzel konuşmalarından dolayı teşekkür ediyorum. Ben izninizle aldığım birkaç not üzerine konuşmak istiyorum. Şimdi Şerafettin Bey çok güzel bir sıralama yaptı. Yasal mevzuat, eğitim ve denetim olarak. Denetim en sona kaldı. Çünkü gerçekten en önemlisi mevzuat ve eğitim. Bende konuşmamda bahsettiğim üzere Türkiye’de yasal mevzuat her yönüyle Avrupa Birliği ile bire bir aynı. Sürekli de güncelleniyor. Birazdan değineceğim e-ticarete konu ürünlerin denetimi ile ilgili mevzuatımız hazırlandı. O da yayınlanmak üzere. Yine yüzde yüz hibe olacak şekilde 2 milyon 250 bin Euro’ luk Avrupa Birliği projesi aldık. Burada e-ticaretin merkezi bir yerden yapılması adına yönelik bir yazılım yaptıracağız. O konularda bir farkındalık arttırmayla ilgili çalışmamız mevcut. Dolayısıyla mevzuat konusunda ben bir eksiklik görmüyorum. Esas sorun bence Türkiye’deki eğitimsizliğin ya da para kazanma hırsısının çok fazla ön planda tutulması. Eğitim düzeyi yükseldikçe bilinç düzeyi artıyor o çok doğru. Ama bir yandan da bilerek bu işlerin yapılması, bilerek haksızlık yapılması, bilerek güvenli ürün ihraç edilip üretilmemesi ya da piyasaya arz edilmesi konusunda sorunlarımız var. Denetimde bu yüzden aksıyor. Biz hemen hemen her gün 12 tane firmayla yüz yüze görüşüyoruz. İthal edilen ürün uygunsuz. CE işareti ve test raporu yok. Ürünün uygunsuz olduğunu, bu ürün güvenliğinin vergisel bir boyutu olmadığını, paradan çok sağlık güvenliğimizin tehdit altında olduğunu akşama kadar anlatıyorum. Yani 500 bin dolarlık ürünün iade edilmesinden bir vatandaşımızın yaralanmasının ya da ölümüne neden olmasının çok daha önemli olduğunu belirtmeye çalışıyoruz. Ancak yine de sonuç alamıyoruz. Onun için bizim Devlet ve STK’larla iş birliği içinde bu

konunun üzerine gitmemiz gerek. Geçen hafta biz Samsun Bafrâda bir okulda ürün güvenliği haftası düzenledik. Bu 6 aylık bir sürecin sonucu. Milli Eğitim Bakanlığı'yla bir protokol imzaladık. Türkiye'deki bütün okulları kapsayan ortaokullar düzeyinde bir resim yarışması, liseler arasında da bir karikatür yarışması düzenledik. Birincilere dizüstü hediyesi verdik. Çok sınırlı imkânlarla, kendi cebimizden katılımcıların öğle yemeklerini finanse ettik. Sadece bu bilgisayarları falan döner sermayeden karşıladık. Birincilere dizüstü bilgisayar, ikincilere bisiklet ile scooter verdik. Üçüncülere tablet verdik. İl düzeyinde birinci olan öğrencilerimize kulaklık verdik. Şimdi bunu en az 50-60 tane öğrenci bunu incelemiştir. Okumuştur, nedir? Ne değildir? Çünkü karikatürlerin üzerine baktığımızda CE işareti yazıyor. TSE markası yazıyor. Ürün güvence kanunu yazıyor. Bu işte eğitimin bir parçası olsun diye. Aynı şekilde ürün güvenliğinin askeri düzeyin ötesine geçen, yenilik getiren ürün üreten firmalarımıza da, Kobilerimize de bir ödül verdik. Bunların hepsi bilinçlendirmeyi, farkındalığı arttırmayı arttırabilmek adına yapıldı. İnşallah bunu her yıl yapacağız. Bu nedenle meslek kuruluşlarının, sizlerin yaptığı katkılar, Borsalarımızın ve Odalarımızın çalışmaları gerçekten çok önemli. Bir kişiye bile ulaşabilirsek, bu amacına ulaşıyor demektir.

Doğru denetim konusu da önemli. Biz Bakanlık olarak denetmenlerimizi, mesleki durumuna göre işe alıyoruz. Az önce Şerafettin Bey'in dediği gibi bazı denetmenler ürünleri tanımıyor. İşte kimya mühendislerine daha çok tıbbi cihazlar, oyuncaklar, tekstil konusunda ziraat mühendislerini tarım ürünleri gibi mesleklerine uygun, ürün gruplarına yetkilendiriyoruz. Biz bütün Bakanlıklarda ürün denetmeni adıyla tek bir unvanda denetim yapılınsı dedik. Fakat bu yapılmadı. Bizim denetmenimiz o ünvanlıydı. Tıbbi cihaz denetmeni o unvanda. Diğer Bakanlıklarımız bu ünvanları olmadan tek bir unvan altında değil. Mühendisler eliyle, düz memurlar eliyle onları yetkilendirerek bu işleri yapmaya çalışıyorlar. Bunun tek bir unvan altında yapılmasının önemli olduğunu düşünüyoruz.

Tarım Bakanımız toplam bu ürün güvenliği denetimi yapan personel sayısını yaklaşık 10 bin olarak açıkladı. Bunun 7.500'ü Tarım Bakan-

lğı'nda. Çünkü gıda tarafı çok daha yaygın bir alan ve anlık denetim gerektiriyor. Hepsi konusunun uzmanı diye biliyorum.

Diğer bir konuda, bilinçlenmenin düşük olması. Yasalara uymayan çoğunluk var ise, devletten bir şeyleri kaçırmanın kar sayıldığı bir mantık var ise, bunlar ayıplanmıyorsa maalesef denetim amacına ulaşamıyor. Denetimcilerin ve doktorların karşılaştığı sorunları görebiliyorsunuz. Bir firmamız çok iyi çalışıyor. Devlet onu korumaya çalışıyor. Ürün güvenliği dürüst üreticiyi korumak için önemli. Bildiği halde ihbar etmeyerek, ispiyonculuk yapmayayım diyerek, bir kenara çekilirse devlet bir yere kadar ondan sonra kavga gürültü başlıyor. Bu nedenle meslek kuruluşlarımıza çok büyük görev düşüyor.

Belki biliyorsunuzdur, 7-8 Bakanlık kendi görev alanına giren ürünlerle ilgili teknik düzenlemesini hazırlasın, uygunluk değerlendirmesiyle ilgili görevlerini yapsın, ancak denetim tek elden, bağımsız otoriteler tarafından yapılsın diye bir çalışma yaptık. Denetimler bütün ürünlerle belirlenen kurum tarafından yapılsın diye düşündük. Taslak hazırladık, hem kararname hem kanun taslağı. Ancak ilgili Bakanlıklarımızı bu konudan ikna edemedik. Halen daha planlar da mevcut. Eğer bu şekilde bir yapılanma olursa, tek ünvanlı personelin yaptığı bir denetim gerçekleşmiş olacak.

Emin Bey'in konuşmalarından birkaç noktaya değinmek istiyorum. Pestisit konusunda bazı sorunlarımız var. Biz en azından ihracat tarafında sorunu çözebilirsek, iç piyasaya da ön ayak olacağı düşünce-sindeyiz. Ürün güvenirligi kanunda biz ihracatçıyı sorumlu kıldık. Üretici zaten gıda kanunuyla, ürün güvenliği konularında yükümlülükler var, bide çapraz denetim olsun diye, yükümlülüğü ihracatçıya verdik. Dedik ki; bir ürünü ihraç eden firma, kişi, ürünün uygun olmasından, güvenli olmasından sorumludur. Bir yıldan fazladır bu yaptırımları uyguluyoruz. Şuanda 27-28 firmaya cezai müeyyideye uyguladık. Fakat orada da karşımıza bu kez yargı çıktı. İhracatçı diyor ki ben üretimi, Türk piyasasına göre gerçekleştirdim. Biz ihracatçı bu işten sıyrılmasın diye onları yükümlü tuttuk. Fakat ihracatçı diyor ki, ben bunu üretmiyorum, üreticiden alıyorum. Hâlbuki normal-

de üretici dediğim gibi oraya yönelik üretmediği için sorumluluktan kurtulabilir. İhracatçının bundan sorumlu tutulması gerekir. Fakat mahkeme geçen haftaki davada, firmayı haklı buldu. Şimdi biz onunla ilgili çalışıyoruz. Bu konuda toplantıya, Adalet Bakanlığı'nı davet ettik. Adalet akademisinde ürün güvenliği ile ilgili kanunu, mevzuatı anlatmak istiyoruz. Ders olarak koydurup anlatacağız. İnşallah o konuda söz aldık. Yani ben ihracat yapayım da gerisi ne olursa olsun anlayışı olduğu sürece, biz maalesef bir yol kat edemeyiz.

Az önce dediğim gibi çevrimiçi ortamlarda büyük bir başboşluk var. İnternette satılan ürünlerin sorumlusuna ulaşmak daha zor. Onun için işte biz o bahsettiğim projeyi Ekim – Kasım gibi devreye sokacağız. Bir yer sağlayıcı, yani bir ürünün satılması için, işte hizmet sağlayıcı, internet ortamı sağlayıcı, bunlar tedarikçi olarak da geçiyor. Eğer kendi ürünü satıyorsa zaten imalatçı olarak yok. Eğer bir üretici başka üreticinin ürettiği ürünü aracılık yaparak satmasına aracılık yapıyorsa, bu kez de dağıtıcı olarak sorumlu olacak. Oradan satın alma suretiyle numune alma kuralını getirdik. Yani denetçi gidecek internette bir ürünü satın alacak. O numune yerine geçecek. Normalde biliyorsunuz numune alma kuralları farklı. Yarın bir gün mahkeme der ki; sen bunu satın almışsın, bu numune olarak alınmamış ki diye. Ama biz onun da yolunu kapatmak için satın alma yoluyla ve gizliliğini satın alma kuralını getirdik.

Osman Bey'de taşışş konusuna değindi. Konuyu gündeme getirdiğinde çok büyük tepki gösterdiklerinden bahsetti. Bakın bu söylem bile bizim içinde bulunduğumuz sıkıntının bir özeti. Doğruyu söyleyeni 9 köyden kovarlar. Siz bir yanlış söylüyorsunuz ama birilerinin menfaatine dokunduğu için onlar sizi engellemeye çalışıyor. Hâlbuki takdir edilmesi gereklidir. Yanlışların üzerine gidenin takdir edilip, bu alanda daha çok çalışılmasının sağlanması lazım. Ancak süreç yine dönüyor dolaşıyor, top yekûn para kazanma amacıyla hareket edilmesine geliyor. Bunun ikinci planda olması, usulüne uygun üretim yaparak ihracat yaparak, faaliyette bulunarak, para kazanmanın daha önemli olduğunu anlatmak gerek. Ben bu kapsamda yine bu eğitimlerin, se-

minerlerin, toplantıların çok faydalı olduğunu ifade ederek, bütün bu yaptığınız faaliyetler için, emekleriniz için, teşekkür ediyorum. Saygılar sunuyorum.

Celal Toprak: Biz teşekkür ederiz. Oturum başlamadan ifade ettiğim gibi, böyle bir kurumun varlığı bizi aslında tüketici olarak, anne olarak, baba olarak çok mutlu etmişti. Kurulduğundan bu yana da yakından takip ediyoruz. Şimdi konuşmacıların ekleyecekleri kısa notlar varsa, onları almak istiyorum. Sanıyorum Emin Bey birkaç ekleme yapacak. Buyurun Emin Bey söz sizin.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci

Çok teşekkür ederim Sayın Genel Müdürüm. Aslında bazı uygulamalar zannediyorum devletin göz yummasıyla ortaya çıkıyor. Normalde birçok firmamız, İSO 22000 Kalite Sistemi'ne göre çalışıyor. Şuan zincir marketlerle çalışan firmalarımızın, sürekli bir bağımsız denetçi tarafından denetimi söz konusudur. Şimdi sizin sözün ettiğiniz ihracatla ilgili sorumluluğu, yani yurt dışına satılacak olan Türk ürünlerinin sorumluluğunu burada ihracatçıya vererseniz, öbür tarafta iç piyasadaki kendi vatandaşımızı korumayız. Gelen ürünlerin de zaman zaman iç pazarda satıldığı ile ilgili çeşitli söylemler de oluyor. Bence bu daha temelden çözülmesi gereken bir olgu olmalı. Kayıt dışı çalışan birkaç tane yemek üretim tesisinin olmasını arkadaşlara bahsettiğimiz de, bunu bize ihbar edin şeklinde yorumlar alıyoruz. Aslında Sayın Genel Müdürüm, zaten Belediyelerimiz, zabıtarlarımız bu kaçak çalışan noktaları biliyor. Dolayısıyla biz burada ihbarcı durumuna düşüp, kendimize aynı zamanda da biraz önce bahsettiğiniz gibi düşman edinmiş oluyoruz. Neden beni ihbar ettin diye?

Bir başka küçük ilave daha edeyim. Türkiye'de kırmızıbiber en çok bilinen ve en çok tüketilen baharattır. Efendim bir standart var. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine göre, pul biberin işlenmesi yüzde 7 tuz, toplam yağ oranı yüzde 118, rutubet değeri de yüzde 15. Şimdi bu standart ama bu standardın dışında, yine üretim bölgelerimizden yağ oranı yüzde 24, rutubet değeri yüzde 18-20 olan binlerce ton ürün satılıyor. Binlerce ton ürün satıldığında, kimi kime şikâyet edeceksiniz. Zaten binlerce ton piyasaya ürün aktarılıyor ve bunun kaynağı belli. Birçok toplantılarda da Sayın Genel Müdürüm gündeme geldi. Maalesef bu konuda bir adım atılamadı. Burada şunu da diyebilirler. Kebapçının, vesairenin kullandığı bir üründür. Bu ürünün üretim tarihinden itibaren son kullanma tarihi 3 ay olabilir. Bunu satabilirsiniz yasal hale getirebilirsiniz. Yani böyle uzun süreli 2 yıllık tarih vermezsiniz. Ya böyle bir çözüm getirirsiniz ya da gerçekten yasaklarsanız. Şimdi bu tür aksaklıklar var. Bunları görmemezlikten gelindiğinde çok fazla bir mesafe alamıyoruz. O zaman bir haksız rekabet de oluyor. Bir tarafta birileri uygunsuz bir ürünü satarak,

para kazanıyor. Yani rekabet avantajı sağlıyor. İşini dürüst yapanlar ürününü satamadığı için hayır kurumuna geçiyorsunuz. Daha birçok baharat ürününde taklit, tağşiş konusunda söyleyeceğimiz çok şeyler var ama bununla yetinmiş olayım. Teşekkür ederim.

Celal Toprak: Bu arada Onur Bey'in hem bir sorusu hem de bir önerisi var. İnsan kaynakları ile ilgili sorusunu Biz Hakkı Bey'e ileteceğiz. Önerisini de değerlendirmeye alacağız. Çok teşekkür ederiz. Sözü Şerafettin Bey'e vermek istiyorum. Buyurun efendim.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan

Başkanım, kıymetli Genel Müdürüm çok teşekkür ediyorum. Çok güzel bilgiler aldık. Ben gıda kodeksi ile ilgili kısa vadede çok güzel işler yaptığınıza da şahidim. Fakat kast etmeye çalıştığım gerçekten bir yamalı bohça gibi oldu. Gerçekten yapısal ve ciddi bir reforma ihtiyaç var. Bakın kıymetli Genel Müdürüm, benim yemek üretimi yapan firmam var. Mevzuat benden kırmızı ete, beyaz ete ve şarküteriye ayrı ayrı depo istiyor. Yine sebze meyveye başka depo istiyor. Paslanmaz malzemeden kırılmaz cama kadar istemleri oluyor. Fakat aynı standartta, aynı işi yaptığımız restoran, çay bahçesi, büfelerden istenmiyor. Buralardan her gün yüz binlerce, milyonlarca insan besleniyor. Dolayısıyla ruhsatlarda standartların gelişmesi ve buradaki denetimlerin olması gerekiyor.

İkincisi bilerek hile yapanlar oluyor. Çoğu ülkede gıdaya bilerek hile yapanları artık neredeyse cinayete teşebbüs varana kadar ceza ile yargılıyorlar. Ama bizdeki cezalar hemen hemen yok denecek kadar. Buradaki cezaların çok ciddi caydırıcılığı ve karşılığı olmalı.

Bir de patronların eğitimi derken, büyük bir dünya devi bir hamburger firması bir franchise vereceği zaman, önce patronu 6 ay eğitime tabi tutuyor.

Kıymetli Müdürüm bu denetimler sadece bir ceza bir tutanak tutmaktan daha ileriye gitmeli. Çünkü bakın Türkiye’de yaklaşık her yıl 18 milyon ton gıdayı çöpe atıyoruz. Bu çok ciddi bir rakam... Sağlık Bakanlığı’nın harcadığı bütçeyi az önce zikrettim. Dolayısıyla bu tür yapılanmaların çok önemli olduğu kanaatindeyim.

Celal Toprak: Şerafettin Bey, çok sağ olun. Umarım çok verimli bir toplantı olmuştur. Gerçekten ürün güvenliği konusunda iyi bir beyin fırtınası yaptık diye düşünüyorum. Hakkı Bey’in altını çizdiği gibi, böyle bir toplantı iki toplantıyla olacak mesele değil. Böyle ilmek ilmek, belki bu işi örmek gerekiyor. 50 kişi, 100 kişi, 1000 kişi neyse böylelikle onların çok fazla bu tür bilgilendirmeler yaptıklarını biliyorum. Çok teşekkür ediyorum.

T.C. Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetleme Genel Müdürü Hakkı Karabörklü

Vaktimiz varsa ben hemen Emin Bey'in değindiği iç piyasada vatandaş korunmuyor sözleriyle ilgili birkaç kelime etmek istiyorum. Emin Bey, konuşmamda da bahsettiğim gibi içerideki mevzuatlar zaten yüzde 100 Avrupa Birliği ile uyumlu. Benim oradaki ihracatçı sorumlu tutuyor, dediğimiz ilave olarak, o ülkenin ithalatçı ülkenin mevzuatına uygun. Normalde esas olan şu; ithalatçı ülkenin mevzuatına göre oraya mal, üretim yapmak. Yine bahsettiğim gibi, bizim sistemimiz artık kaliteli. Yapımız çok gelişmiş olduğu için bugün, Ortadoğu ve Afrika bizim CE işaretini tanıyorlar. Türk mevzuatına göre üretilen ürünleri, kendi mevzuatlarına göre şart koşmadan alıyorlar. Dolayısıyla bizim vatandaşımızın Avrupa Birliği ihracat ürünlerde zaten kurallarımız katı. Diğer ülkelere ihraç edilecekler de bu kurallar işlemiyor. En azından diyoruz ki güvenli olacak. Alıcıyı yanıltıcı bilgi içermeyecek. Tağşiş olmayacak.

İkincisi denetim. Yine söyleyeyim zor iş. Biz bugün gıda güvenliği kanununa dedik ki, İçişleri Bakanlığı'ndan gerektiği zaman, denetim birimlerimiz bir polis eşliğinde denetime gitsin diye hüküm koyduk. Fakat İçişleri Bakanlığı kabul etmedi. Ancak denetmenler, inanım denetimde o kadar çok sorunla karşılaşılıyorlar ki anlatılmaz. Ayrıca can güvenlikleri yok. Bu konularda böyle bir sıkıntılar var maalesef. Ama bunu da aşmak zorundayız. Yani neticede yan kesiciye, hırsıza, dolandırıcıya yani sistem dışında çalışanlara karşı devlet ve özel sektör olarak hep birlikte hareket edeceğiz. Bunun üstesinden geleceğiz. Onların bizi sindirmesine müsaade etmememiz lazım.

Şerafettin Bey'in bu ruhsatlarda standartlar ile ilgili konuları biliyorsunuz. Biz ürün güvenliğini genel olarak ülke düzeyinde koordine ediyoruz. 8 Bakanlığın kendi görev alanına giren ürünlerle ilgili yetkileri var. Şunu ben hep söylüyorum. Şimdi burada öneriler geliyor. Onları biz değerlendiririz. Neticede bir eksiklik görülüyorsa, bir yerde bir yanlışlık görülüyorsa, daha iyi bir çözüm enerjisinin olduğu düşünülüyorsa, bunun üzerinde çalışırız. Bize gelen her başvuruyu, biz

enine boyuna değerlendiriyoruz. Acaba bu olursa daha iyi olur mu? Eksiği olur mu? Artısı mı fazla, eksisi mi fazla? Bu yüzden sizin anlattığınız konular biliyorsunuz.

Tarım ürünlerinde gıda ürünlerinde ruhsatlandırma konusunda çok detay bilgim yok. Orada Tarım Bakanlığımız yetkili. Biliyorsunuz ürünler ilgili standardı teknik düzenlemeye göre üretmesi beklenir. Üreticiden bunun üretim aşamasında, güvenliğini sağlamak için standart teknik düzenleme oluşturulmuştur. Riskli ürünlerde 3 taraf belgelendirme, kuruluşlarının müdahil olması zorunludur. Onun için orada ruhsatlandırma yerini 3 taraf belgelendirme kuruluşları alır. Daha sonra denetim ayağı. Siz isterseniz Tarım Bakanlığına, isterseniz bize de yazabilirsiniz. Biz genel koordinasyonda sorumlu olduğumuz için bunu güvenliği değerlendirme kurulunda gündeme getiririz. İlgili olan bakanlar da resmi yazıyla yazar, sonucu da alır size iletiriz. O konuda da her zaman kapımız açık.

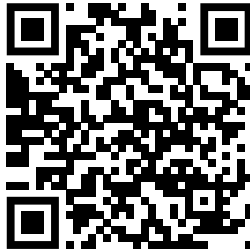
Celal Toprak: Biz teşekkür ederiz efendim çok güzel şık bir açıklamaydı. Ben kapanış için sözü Bülent Başkan'a bırakıyorum.

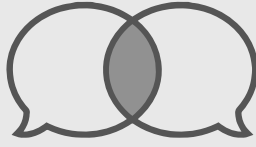
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; Kıymetli katılımlarından dolayı Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü Hakkı Karabörklü'ne, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci'ye, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan'a, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Osman Berberoğlu'na ve Moderatörümüz Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak'a, bir kez daha teşekkür ederim.

Konuşmacılarımız, yine çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar. Güvenli gıda kavramına geniş pencereden bakarak sorunları ve çözüm önerilerini ele aldılar. Dinleyicilerimiz de, sorularıyla toplantımızı zenginleştirdiler. Her toplantı sonrasında olduğu gibi burada konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağız. Bu kitapçıkları, ilgili kurumlara, gıda sektöründeki derneklere, üniversitelere ve basına göndereceğiz. Ayrıca toplantıya katılamayanlar veya sonradan takip edenler için toplantı videosunu da İSTİB youtube kanalımıza yükleyeceğiz. Bu vesileyle, katılım sağlayan herkese çok teşekkür ediyorum. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum.

**ZEYTİNYAĞINDA
TAKLİT VE TAĞŞIŞ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**

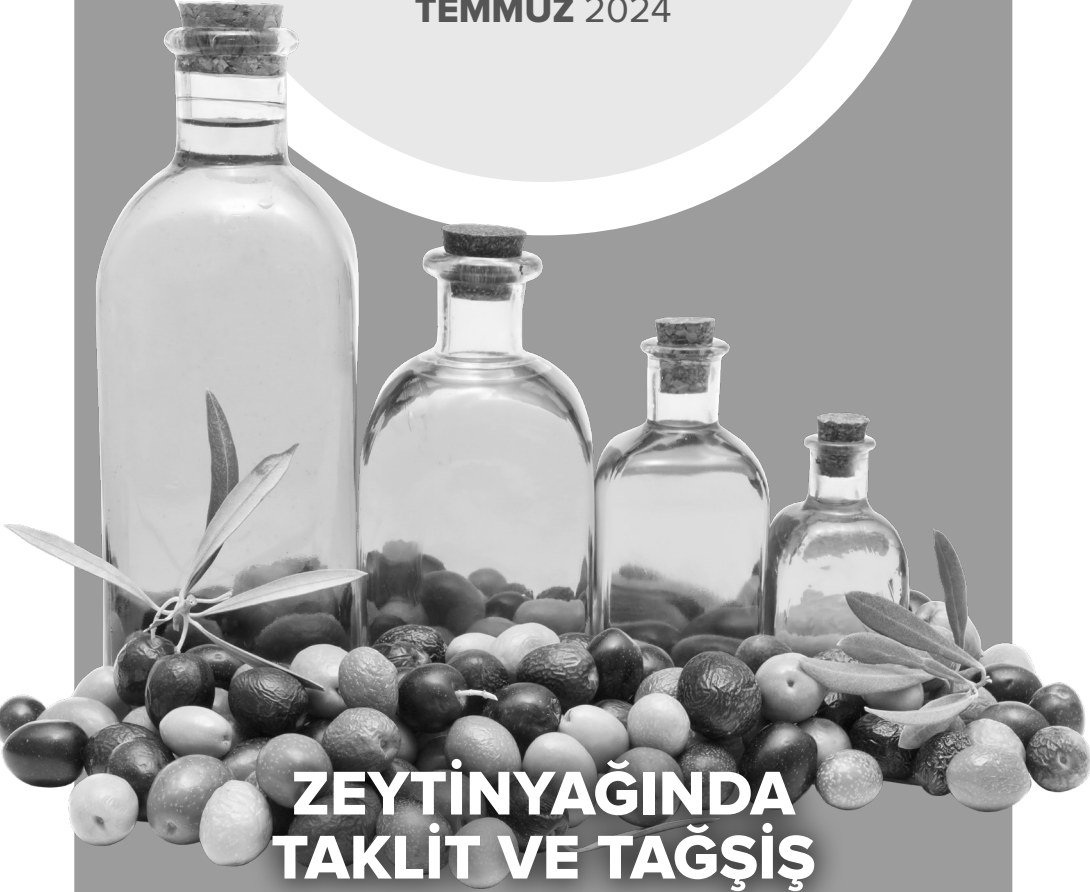




BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

TEMMUZ 2024



**ZEYTİNYAĞINDA
TAKLİT VE TAĞŞIŞ**

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Zeytinyağında Taklit ve Tağşiş

TOPLANTI TARİHİ 25 TEMMUZ 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Jaime Lillo López** Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (IOC) İcra Direktörü
- **Dr. Ersin Dilber** Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü
- **Dr. Mustafa Tan** Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) Yönetim Kurulu Başkanı
- **Mehmet Emre Uygun** Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı
- **Güngör Şarman** Tarih Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (TARİŞ) Genel Müdürü
- **Tahir Büyükhelvacıgil** Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Başkanı
- **Osman Berberoğlu** İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi

Moderatör Celal Toprak: Basından bir arkadaşımız zeytinyağının milli takımı bir araya geliyor diye başlık atmış. Gerçekten burada zeytinyağının milli takımı bulunuyor. Osman Bey, Tahir Bey, Mustafa Başkan ve Bülent Başkan bu işin duayenleri. Ayrıca kamu tarafında denetim mekanizmasını sağlayan olan isim de aramızda. Zeytinyağı, en çok sahtekârlık yapılan ürünlerden biri. Bu ifadeyi kullandığım için hepinizden özür diliyorum. Aynı zamanda hatalı ürünün çok olduğu bir sektör... Bugün inşallah önemli mesajlar çıkacaktır. Bu toplantı, yine ortak akıl üretme noktasında hepimize katkı sağlayacaktır. Açılış konuşmaları için İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a sözü bırakıyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Bülent Kasap

Saygıdeğer katılımcılar, kıymetli basın mensupları, “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımıza hepimiz hoş geldiniz.

Bugünkü konumuz son zamanlarda sık sık gündeme gelen “Zeytinyağında Taklit ve Tağşiş”... Konuklarımız ise hem ulusal hem de uluslararası alanda önemli aktörler...

Zeytinyağı, hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli bir ürün. Ancak son yıllarda bu değerli ürünümüzde artan tağşiş, yanıltıcı etiket ve ambalaj olayları güveni sarsıyor, sektörümüzün itibarını zedeliyor. Diğer taraftan; bu tür hileli uygulamalar insan sağlığını tehdit ettiği gibi işini dürüst yapan, kaliteli üretim gerçekleştiren firmalarımızın da haksız rekabete maruz kalmasına neden oluyor. Bu nedenle zeytinyağı sektöründe karşılaştığımız kritik öneme haiz taklit ve tağşiş konusunu geniş bir şekilde ele almak üzere toplandık.

Aramızda yine birbirinden değerli konuşmacılar bulunuyor:

Öncelikle Uluslararası Zeytinyağı Konseyi İcra Direktörü Jaime Lillo Lopez, bizlere bir video mesajla seslenecek.

Kendilerine değerli katılımlarından ve çalışmalarından dolayı teşekkür ederiz.

Ayrıca;

- Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber,
- Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Başkanı Dr. Mustafa Tan,
- Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Emre Uygun,
- TARIŞ Genel Müdürü Güngör Şarman,
- Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil,
- İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Osman Berberoğlu,

Zeytinyağında taklit ve tağşiş konusunu farklı açılardan ortaya koyarak, yapılması gerekenler hakkında önerilerini dile getirecekler.

Bu kısa sürede sektörün sorunlarını, yine sektörü en iyi bilen paydaşların yaklaşımlarıyla, geniş bir perspektifle ele almaya çalışacağız. Ayrıca her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını rapor haline getirip, ilgili makamlara iletecek, burada konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağız.

Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmayı hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz.

Toplantıya katılamayanlar veya sonradan takip edenler için toplantı videosunu İSTİB YouTube kanalımıza yüklediğimizi de hatırlatmak isterim.

Hem insan sağlığı hem de zeytincilik sektörünün gelişimi için son derece önemli olan Zeytinyağında Taklit ve Tağşiş konulu toplantımızın faydalı olmasını temenni ediyor ve sözü kıymetli katılımcılarımıza bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ederim. Her zamanki gibi yine çok nazıksınız. Bugün gerçekten önemli bir konu hakkında konuşuyoruz. Şimdi Avrupa Birliği'nde zeytinyağı konusunda çok önemli projelere imza atmış bir isim video konferans yoluyla bizlere seslenecek.



Jaime Lillo López

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi
(IOC) İcra Direktörü

Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (IOC) İcra Direktörü Jaime Lillo López

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Sayın Ahmet Bülent Kasap’a, zeytinyağının kalitesinin korunması, taklidi ve tağşişiyle mücadele konulu bu toplantıya katılmam için davetlerinden dolayı teşekkür etmek istiyorum.

IOC, 65 yıl önce zeytin kültürünü, zeytinyağı ve sofralık zeytin üretimini ve zeytin ağacı yetiştiriciliğini desteklemek için Birleşmiş Milletler himayesinde kurulmuş olan, hükümetler arası bir organizasyondur. Bu ürünlerin kalitesini artırmak ve ticaretini kolaylaştırmak amacıyla çalışıyoruz. Hâlihazırda 46 ülkenin üyesi olduğu organizasyonumuzda, tek başına Avrupa Birliği de bir üye olarak yer almaktadır. Türkiye, bizim en seçkin üyelerimizden biri, zeytinyağı ve sofralık zeytin sektörlerindeki faaliyetleri ve temel zorlukları birlikte ele alıyoruz. Standartlar, teknik işbirliği, tanıtım ve daha birçok konuyu görüşüyoruz. Özellikle bugünkü toplantıyla ilgili olarak, bizim açımızdan karşılaştığımız temel zorlukların altını çizmek istiyorum.

Sizlerin de bildiğiniz gibi, düşük rekolteyle mücadele ediyoruz. Bu, dünya genelinde zeytinyağı tüketiminde artış yaşandığı bir dönemde daha önce görmediğimiz bir durum. Ardışık iki yıldır “yok yılı” üre-

timle karşı karşıya olduğumuz bir süreç. Birincil ana sebep, özellikle Akdeniz ülkelerini etkileyen iklimsel koşullar ve iklim değişikliğidir. Biz bu iklim değişikliği sınamalarını gündemimizin en üst sırasına koyuyoruz ve meselenin iki ana boyutunu ele alıyoruz. Bir taraftan, zirai uygulamaların uyumuna olanak sağlamamız gerekiyor. Genetik kaynakları, iyi uygulamaları ve su yönetimini incelememiz gerekiyor. Bu konuda teknik destek sağlıyoruz ve Türkiye'nin de aktif olarak katıldığı uluslararası atölye çalışmaları düzenliyoruz. Aynı zamanda, zeytin sektörünün iklim değişikliğiyle mücadeleye katkısı üzerinde çalışıyoruz. Sofralık zeytinler ile zeytinyağlarının kaynağı olan zeytin ağaçlarının, 11 milyar hektardan fazla alanı kapladığını ve ıslah edilmiş ormanlar olarak işlev gördüğünün herkes farkında değil. Bu ağaçlar sadece erozyonu önlemekle ve bio çeşitliliğe katkıda bulunmakla kalmıyor, karbondioksit depolayarak atmosferi temizlemeye de katkı sağlıyor. Biz bunun için harmonize hesaplamalar, çiftçilerin uygulamalarını geliştirmeleri için araçlar geliştiriyoruz. Aynı zamanda topluma, zeytin sektörünün iklim değişikliğiyle mücadeledeki rolünü aktif olarak anlatıyoruz. Tıpkı geçmişte zeytinyağını sağlıkla ilişkilendirdiğimiz gibi, şimdi de iklim değişikliği ve sürdürülebilirlikle ilişkilendiriyoruz. Ancak yalnız iklim değişikliği değil, aynı zamanda “küreselleşme” bir diğer zorluk olarak karşımıza çıkıyor.

Zeytinyağı tüketiminin sadece Akdeniz ülkelerinde değil, dünya çapında, ABD, Kanada, Brezilya, Avustralya, Japonya, Çin ve Rusya'da da gittikçe arttığını gözlemliyoruz. Gittikçe daha fazla ülke zeytinyağı ithalatıyla ilgileniyor ve daha fazla insan da gıda tercihleri sayesinde sağlıklı ve sürdürülebilir yaşam tarzıyla ilgileniyor, daha fazla insan zeytinyağını keşfediyor.

Biz ticareti kolaylaştırmak için kurallar, standartlar ve ortak dil sağlamak için buradayız ve aynı zamanda tüketicilerin de bir natürel sızma veya normal zeytinyağı şişesini açtıklarında iyi bir deneyim yaşamalarını sağlamaya çalışıyoruz. Tağşiş ve taklidi önlemek için araçlar sağlıyoruz ve bunun için üye ülkelerimizden uzmanlarla harika bir işbirliği içerisinde aktif olarak çalışıyoruz ki buna Türkiye'den uzmanlar da dâhil. Tüm dünyada sahteciliği önlemek için parametreleri ve

bu parametrelerin analiz yöntemlerini, laboratuvarların bu yöntemleri uygulama kabiliyetlerini gözden geçiriyoruz.

Türkiye'ye baktığımızda, bu yıl Türkiye'de sekiz duyuşal analiz paneli ve on fiziki, kimyasal laboratuvar tanıdık. IOC tarafından görüşölüp uygulamaya alınan kurallar, uluslararası ticarete 46 üye ölkemiz için zorunlu olup, iç düzenlemeler için de öneri niteliğindedir. Örneğin, Avrupa Birliği'nin zeytinyağı standartları tamamen IOC standartları ile uyumludur ve IOC tarafından onaylanan analiz yöntemleri AB'de doğrudan uygulanmaktadır. Yani üyelerimizle ve bilhassa Avrupa Birliği ile tamamen aynı doğrultudayız.

Bugünkü toplantınızda da ele alacağınız gibi, üyelerimize sunduğumuz yalnızca uluslararası ticareti kolaylaştırmak için araçlar değil, aynı zamanda bu parametreler ve laboratuvar analiz metotlarıyla kalitenin ve ölkelerinizde tüketici haklarının korunmasıdır. Biz bu araçları veriyoruz ancak IOC olarak denetimleri biz yapmıyoruz. Bu soruşturma ve denetimler yerel otoritelerin kendi yetkisinde. AB'ye baktığımızda, onların bu kuralları IOC ile uyumlu olarak nasıl sağlayacakları konusunda bir yönetmelikleri mevcut ve onlar tüketici haklarını garanti etmek için kamusal denetimler gerçekleştiriyorlar. Az önce değinmiş olduğum standartlar marifetiyle kaliteyi korumanın yanı sıra, aynı zamanda teknik destek de sağlıyoruz.

Biz özellikle işbirliği yaptığımız kurumlardan Jaén Üniversitesine, her yıl üye ölkelerimizden ve Türkiye'den öğrencileri gönderdiğimiz, zeytinyağı kalitesi üzerine en iyi eğitimi aldıkları programlar için eğitim bursları sunuyoruz. Ayrıca, iki yıllık yüksek lisans programları ve dört yılda bir doktora bursları için Córdoba Üniversitesi ile işbirliği yapıyoruz. Türkiye Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkârlar ve Kooperatifler Genel Müdürlüğü tarafından temsil edilen Türk delegasyonu ile mükemmel bir işbirliği içindeyiz. Faaliyetlerimize ve oturumlarımıza aktif katılımı sağlıyoruz. Aynı zamanda Türkiye'nin ihtiyacı olan tüm desteği sağlamaya çalışıyoruz. Örneğin, sadece tüketiciler açısından değil, aynı zamanda sektörün de kaliteli üretim kabiliyetlerinin yükselmesi için Türkiye'nin ve diğer çevre ölkelerin en iyi uzmanları ye-

tiştirmelerini sağlamak ve bu kabiliyetlere sahip olmaları adına, kalite üzerine uluslararası eğitimler düzenliyoruz.

Sonuç olarak, İstanbul Ticaret Borsası'nın bu mükemmel girişimini bir kez daha tebrik ediyorum. Uluslararası Zeytin Konseyi'ni davet ettiğiniz için teşekkür ederim, hepinize çok verimli bir seminer diliyorum. Teşekkür ederim.

Celal Toprak: Jaime Lillo López'e önemli noktaların altını çizdiği için teşekkür ediyoruz. Umarım kendisi ile önümüzdeki dönemde yüz yüze de tartışma ve konuşma şansına sahip oluruz. Çünkü sektör adına Avrupa Birliği ile ilgili çok önemli çalışmaların yapılması gerektiğini düşünüyorum. Tabii sektör daha iyi bilir. Hemen sözü Tarım Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber'e bırakmak istiyorum. Başarılı birçok projeye imza atmış bir isim. Fakülteyi de birincilikte bitirdiğini biliyorum. Buyurun, söz sizin.



Dr. Ersin Dilber

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda
ve Kontrol Genel Müdürü

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber

Celal Bey, duygu ve düşünceleriniz için çok teşekkür ederim. “Zeytinyağında Taklit ve Tağşiş” konulu bugünkü sektör toplantısında Tarım ve Orman Bakanlığımızı temsilen aranızda olmaktan duyduğum memnuniyeti belirtmek istiyorum. Öncelikle tüm katılımcıları saygıyla selamlıyorum.

Bilindiği üzere piyasaya arz edilecek her ürünün insan sağlığı, hayvan sağlığı, bitki sağlığı çevre ve tüketici açısından güvenilir olması gerekmektedir. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğümüz gıda güvenliğinin sağlanması için çiftlikten sofraya, hatta ithalattan ihracata kadar tüm süreçlerde güvenilir gıdayı misyon edinmiş bir kurumdur.

Basit bir bakış açısıyla bakarsak gıda sağlığı üç farklı eksende değerlendirilmektedir. Bunun için gıdayı başta üreten, işleyen, taşıyan, depolayan ve satan her bir kademe, sorumluluğunu layıkıyla yerine getirmesi ve işbirliğiyle hareket etmesi gereken kişi ve kurumlardır. Bu oldukça önemlidir. Tarladan sofraya gıdanın her adımını kontrol altında tutmak, vatandaşların güvenilir gıdaya erişimini temin etmeye çalışan bir kurum olduğumuzu tüm haziruna bildirmek istiyorum. Aynı zamanda biz bu faaliyetlerimizi sürdürürken de piyasada haksız rekabeti

engellemek için gayret ve özveriyle çalışıyoruz. Büyük bir aileye sahibiz... Gıda güvenirliliği alanındaki hususların tamamını düzenlemek için de, kanunun bize verdiği yetkiler çerçevesinde ülkemizdeki yasal çerçeveyi oluşturmak için çaba sarf ediyoruz. Tüm mevzuatımızı Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü FAO başta olmak üzere, Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü ve Dünya Bitki Sağlığı Örgütü gibi kurumların, dünyada genel kabul görmüş kural ve kaideleriyle planlıyor ve yürütüyoruz. Bu doğrultuda; ürünlerin etiketlenmesinden bulaşanlara, gıda katkı maddelerinden pestisit kalıntısına kadar tüm uygulamalara dikkat ediyoruz.

Resmi denetim ve kontrollerimizi, risk bazlı olarak yıllık belirliyoruz. Bakanlığımızın yıllık numune alma planı var. Aynı zamanda her ilin kendine has risk temelli numune alma planı, uluslararası standartlara uygun kalıntı izlenme planı mevcut. Ayrıca Bakanlığımıza farklı kanallardan iletilen (Alo 174 gıda hattı, 0501 174 0174 numaralı WhatsApp ihbar hattı, @tarımorman mail adresi) her türlü şikayetlerle ilgili denetimleri ivedilikle gerçekleştiriyoruz. Hatta sosyal medyadaki farklı hesaplar üzerinden günlük paylaşılan TikTok, Facebook, X, Instagram, LinkedIn ve WhatsApp durum mesajlarını da dikkate alıyoruz. Denetimlerin sonucunda aldığımız numuneleri de yine kendi Bakanlığımızın laboratuvarında analiz ediyoruz. Uygunsuz çıkan ürünler hakkında yasal yaptırımlar uyguluyor, sorumlularını cezalandırıyoruz. Bu faaliyetleri sadece merkezde değil, 81 ilde nitelikli, en az lisans seviyesine sahip veteriner hekim, ziraat mühendisi, gıda mühendisi, kimya mühendisi, biyolog ve su ürünleri mühendisi gibi 7.700'ün üzerinde denetçi ile birlikte yapıyoruz. Elimizi taşın altına sokarak gece gündüz insanlarımızımıza güvenilir gıda sağlama noktasında çalışıyoruz. Bu kapsamda; 2023 yılında 1,3 milyon gıda denetimi yaptık. 2024 yılında Temmuz ayına kadar 675 binin üzerinde denetim yapmış durumdayız. Aldığımız numunelerin analizlerini yine kendi Bakanlığımızın akredite laboratuvarlarında yapıyoruz. Aynı zamanda ülkemizde faaliyet gösteren, bize destek olan, birlikte yol yürüdüğümüz 107 tane özel gıda kontrol laboratuvarı ile de vatandaşımıza gıda güvenirliliğini sağlama noktasında çalışıyoruz. Buraya kadar anlattıklarım, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün kısa bir özeti idi.

Bu toplantının gündemi ise zeytinyağı... Malumunuz burada zeytin yağı konusunda gerçekten önemli isimler var. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü olarak bu sektörde nasıl katkılar sağladığımızı anlatma çabası içerisindeyim. Zeytinyağı malumunuz geçmişten günümüze, yani çok eski dönemlerden beri öncelikle beslenme amaçlı kullanılıyor. Bunun yanında kozmetikte ve sağlıkta çeşitli amaçlarda kullanılmış. Hatta Antik Yunan zamanındaki kayıtlarda kandillerde evlerin ışık kaynağı olarak kullanıldığına dair kayıtlara rastlanabiliyor. Bu nedenle bizim açımızdan çok kıymetli bir metadır.

Zeytinyağı, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde sadece zeytin ağacı meyvelerinden elde edilen yağ olarak tanımlanmaktadır. Zeytinyağını, diğer tüm yağlardan ayıran en önemli fark elde etme tekniğidir. Çünkü yağların çoğunda kimyasal işlemler varken natürel bir zeytinyağında sadece mekanik ve fiziksel işlemler uygulanmaktadır. Doğal olarak zeytin meyvesinin sağlığa katkı sağlayan tüm özellikleri zeytinyağının içerisinde yer almaktadır.

Avrupa Birliği üyeleri dâhil dünyanın birçok bölgesinde, Xylella fastidiosa adını verdiğimiz bir zararlı organizmanın zeytin üretimini ciddi tehdit etmesiyle de son yıllarda kıymeti çok fazla artmış bir tarım ürününden bahsediyoruz. Zeytinyağının çok fazla talep görmesi hatta küçük bebeklerin beslenmesinde dahi kullanıyor olması ekonomik değerini oldukça yükseltiyor. Dolayısıyla da en çok taklit ve tağşiş yapılan ürünler arasında yer alıyor. Zeytinyağı ile ilgili Türk Gıda Kodeksinde, pirina yağı, ham zeytinyağı, natürel sızma zeytinyağı, natürel birinci sınıf zeytinyağı, rafine zeytinyağı, riviera zeytinyağı ve çeşnili zeytinyağı gibi tanımlar var. Tam da bu noktada; zeytinyağında yapılan taklit ve tağşiş ön plana çıkıyor. Zeytinyağı bu kadar kıymetli iken bundan daha ucuz olan kolza, palm, soya, mısır, pamuk, ayçiçeği gibi yağ türlerinin zeytinyağı yerine farklı metotlarla kullanıldığını görüyoruz. Özellikle bu yağların, taklit yapımında kullanıldığına, zaman zaman şahit olabiliyoruz. Bazen daha düşük kaliteli zeytinyağı gibi satıldığını görüyoruz. Son zamanlarda pirina yağı ile ilgili de gündemler oluştu. Pirina yağı, zeytin ve zeytinyağı ile ilgili tebliğimizde olan bir husustur. Ancak bazen taklit ve tağşişe konu olabiliyor. Biz taklit ya da tağşişe konu olmuş olan bir

zeytinyağını kolaylıkla bulabiliyoruz. Laboratuvarlarımızda yaptığımız analizlerde tohum yağının varlığını, yokluğunu yağ asitlerinin durumunu görüyor, bir yağın taklit ya da tağşiş olduğunu çok kolaylıkla anlayabiliyoruz. Bu manada, denetim planlarımızın içerisinde en fazla denetim yapılan ürünler arasında zeytinyağı yer alıyor. Çünkü bu kadar kıymetli bir ürünün, sahtesini ve kalitesizini üretenlerin peşindeyiz. Tüm denetçi arkadaşlarla birlikte denetimlerimizi sürdürüyoruz.

Şöyle bir örnek vermek gerekirse; 2023 yılında biz sadece üretim yerlerinde 2.326 denetim yaptık. Bu rakamı düz söylediğimizde pek bir anlam ifade etmiyor olabilir. Biraz daha somutlaştırayım. Her gittiğimiz yerden numune alıp, bunları analiz edip, sorumluları hakkında varsa bir problem, ceza işlemleri uygulanmıştır. Biz geçen sene ilk defa zeytinyağı sektörüne Sayın Bakanımız İbrahim Yumaklı'nın talimatlarıyla yeni bir denetim programı başlattık. Sizlerin de malumu olduğu gibi tam da zeytinyağının sıkma döneminde, sektörde yaşanabilecek suiistimalleri önlemek için Kasım ayından Aralık ayının 18'ine kadar, 3 hafta boyunca zeytin ve zeytinyağı üreten tüm üreticileri denetledik. Sadece o 3 haftalık dönemde 1.708 adet işletmeye denetleme yaptık. Burada bazı cezai yaptırımlar uyguladık. 37 adet işletmeyle ilgili savcılıklara suç durusunda bulunduk.

2024 yılı itibarıyla yine bir denetim yılı içerisindeyiz. Çünkü bizim denetimlerimiz yıllık. Şu anda aktif zeytinyağı üretim sezonu içerisinde olmamıza rağmen arkadaşlarımız üretim yerlerinde 846 adet denetim yapmış durumda. Bu işlemler sırasında 48 idari para cezası uygulandı. 39 kişi ve kurum da savcılıklara verilmiş durumda. 6,3 milyonun üzerinde idari para cezası işlemi uygulandı. Denetimlerimiz sırasında Bakanlığımızla taklit ve tağşiş yaptığı belirlenen firmaları bugüne kadar 27 kez kamuoyu duyurusu yaptık. Burada 218 tane zeytinyağı firmasını 896 parti ürünü kamuoyuna duyurduk.

Bu cezaların caydırıcılığı konusunda da birkaç kelam etmek istiyorum. Çünkü zaman zaman bu konu çok ciddi tartışılabilir. Bir firmanın taklit ve tağşiş yaptığı bizdeki laboratuvar sonuçlarına göre kesinleştiğinde, biz o işletmeye ilk tespitte gayri safi gelirinin yüzde 1'i oranında ceza kesiyoruz. Bu kestiğimiz cezanın alt limiti 262.000 TL'dir. Ancak firmanın geliri ve büyüklüğü arttıkça bu üst limit 2,6 milyon TL'ye ka-

dar çıkıyor. Yalnız bunun ilk ihlalde olduğunu tekrardan hatırlatmak isterim. Aynı firmanın 3 yıl içinde tekrar ihlallerini gördüğümüzde, cezalar iki katına çıkıyor. Orada da yine firmanın gayri safi gelirini dikkate alarak para cezası uyguluyoruz. 3 yıl içinde tekrar ettiği için bu sefer en az ödemesi gereken ceza miktarı 524.000 TL'dir. Firmanın büyüklüğüne göre tutar, 5,2 milyon TL'ye kadar çıkıyor. Burada kritik olan ise 3 yıl içerisinde aynı ihlalleri tekrarlayan firmaları yakaladığımızda savcılıklara suç duyurusunda bulunuyoruz. Kişiyi veya kurumu adalete teslim ediyoruz. Savcılık bu kişiye, kusuruna göre 1 ila 3 milyon arasında adli para cezası verebilir ve 10 yıl süreyle gıda faaliyetlerini durdurabilir. Kanununda yazan maddemiz bu şekilde. Bu nedenle savcılıklar kişi ve kurumları faaliyetten men edebilme yetkisine sahip.

Bir başka konumuz ise izlenebilirlik. Uzaktan sipariş yöntemiyle satılan ürünler var. Bu konu genellikle eleştirilen konuların başında geliyor. Çünkü bu ürünler faturasız satılıyor. Kimin ürettiği, kimin sattığı, belli değil. İnternetteki görsel farklı, eve gelen ürün farklı oluyor. Sadece bir zeytinyağı şişesi, taş baskı, Egem'den, Ayvalık'tan, Memecik Gemlik'ten, Balıkesir'den gibi farklı isimlerle isimlendiriyorlar. Tüm sosyal medya platformlarının yanı sıra uzaktan satış yapan alan sağlayıcı Trendyol'dur, Aynı zamanda Hepsiburada, Amazon gibi aklınıza gelebilecek tüm web sitelerinde de satışlar yapılıyor. Zaman zaman biz bu ürünlerin atıldığına şahitlik edebiliyoruz. Bizim arkadaşlarımız bu satış platformlarını da denetliyor. Herhangi bir URL adresi ve internet sitesinde Zeytinyağı ile ilgili satışta göze batan bir sorun varsa Ticaret Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı işbirliğiyle denetimlerimizi sürdürüyoruz. Bugüne kadar arkadaşlarımız 100'ün üzerinde URL adresi ve web adresine kısıtlama koymayı başardılar. Arkadaşlarımızın emekleri için teşekkür ediyorum. Denetimlerde bizi en çok zorlayan kısımlarının başında internet satışları geliyor. Bizim girmediğimiz daha çok yönetimini belediyelerin organize ettiği pazarlarda, cami önlerinde ya da halkın çok yoğun olduğu yerlerde, zabitanın satış ve ticareti kontrol ettiği alanlarda da bazı dönemlerde ciddi sıkıntılarla karşı karşıya kalabiliyoruz. Biz sadece denetleme yapan, ceza yazan bir kurum değiliz. Bunu da bildirmek istiyorum. Sürekli ceza yazıp kenara çekilen bir kurum değiliz, biz aynı zamanda da rehberlik eden bir kurumuz.

Bu noktada; sektörün temsilcileri, akademisyenler, Bakanlığımızın bu konudaki kurumları ve uzman arkadaşlarımızın katkısıyla zeytinyağı üretim tesisleri için hijyen esasları ve üretimi için tüm proseslerinde uyulması gereken hususlarla ilgili rehberler hazırlayıp sektörün kullanımına sunmuş bulunmaktayız.

Son olarak, tüketicilerimize de bazı tavsiyelerde bulunmak zorundayım. Yaptığımız tüm denetimlerde şunu görüyoruz ki bir ürünün öncelikli göstergesi fiyatı oluyor. Bir ürünü sadece fiyatı uygun diye almanın peşinde olduğunuzda, kandırılabilirsiniz. Zeytin fiyatıyla yağın fiyatını kıyasladığımızda herkes gerçek bir yağın ederini aşağı yukarı bilebilir. Ucuz gördüğünüz şeylerden biraz uzak durmalı, hatta kaynağını bilmediğimiz ürünlere karşı bilinçli olmalıyız. Her şeyden önce tüm gıda ürünlerinde kaynağını sorgulayamadığınız ya da satıcısına ulaşamadığınız bir ürünün, tüketicilerimiz tarafından tercih edilmemesi gerektiği konusunda uyarıda bulunmak istiyorum.

Sözlerime son verirken ülkemizde gıda zincirinin etkin ve verimli bir şekilde yürütülebilmesi açısından, tüm paydaşlarla işbirliğinin önemini vurgulamak istiyorum. Bugün özellikle zeytinyağı sektöründeki tüm işbirliği yapılacak kurumları bir araya getirdiği için başta Güvenilir Ürün Platformu'na, sivil toplum kuruluşların temsilcilerine, saygıdeğer katılımcılara ve bu denetimlerde birlikte çalıştığım bize destek olan tüm çalışma arkadaşlarıma teşekkür ediyorum.

Hepinizi saygılarımla selamlıyorum. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Uyarılarınız, rehberliğiniz ve tavsiyeleriniz için ayrıca teşekkür ediyorum. Sektöre çok yararlı olacak inşallah bu söyledikleriniz. Ayrıca size sorular var. Soruları program sonunda yanıtlayabilirsiniz, çok seviniriz. Eğer Sayın Bakanla gitmek zorunda kalırsanız, biz o soruların cevaplarını yazılı olarak sizden alır, ilgili isimlere iletiriz.

Doktor Mustafa Tan ile devam ediyoruz. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Bey'i biz Mersin'de tanıdık. Herhalde Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı konusunda en önemli isimlerden biridir kendisi. O anlamda konuşması bizi aydınlatacaktır.



Dr. Mustafa Tan

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı
Konseyi (UZZK) Yönetim Kurulu
Başkanı

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Mustafa Tan

Sayın Başkan, değerli katılımcılar, bizi takip eden izleyiciler, hepinizi şahsım ve konseyim adına selamlıyorum. Öncelikle Uluslararası Zeytin Konseyi'nde meslektaşım olan Jaime Lillo López'in değerli açıklamalarını gördük. Kendisine teşekkür ediyoruz. Kendisi Birleşmiş Milletlere bağlı bir kurumun icra direktörüdür. Birlikte en başından beri Uluslararası Zeytin Konseyi ile çalışmalarımızı yürütüyoruz. Türkiye'de Avrupa Birliği'ne uyum konusunda ilk çalışmaları yapan kişileriz. Bu doğrultuda da Türkiye'nin standartlarını, Avrupa Birliği standartlarına karşılaştırma yaparak uygulayan tek ülkeyiz.

Biz, 2007 yılında konsey kurulduğunda, birtakım hedefler koymuştuk. Burada Tarım Bakanlığı ile birlikte Türkiye'yi zeytincilikte dünyada liderlik koltuğuna ulaştırmak için hedeflerimizi çizdik. İlk aşamada dünya ikinciliği hedefi ile çıktığımız yolda 2022-2023'te bu hedefe ulaştığımızı sevinçle bildirmek istiyorum. Geçen yıl 421.000 ton üretimle bir rekor kırdık. Ondan önceki yıllarda ise diğer ülkelerde olduğu gibi üretim düşüktü. Bizim ülkemiz sahip olduğu bu kültür birikimi ve verimli topraklarıyla, iklim değişikliğinden nispeten az etkilendiği için şanslıydı. 2020-2023'te rekoru kırmak için

uygun bir ortam vardı. İklim biraz daha uygun giderse, önümüzdeki günlerde rekolteden ümitliyiz.

Sayın Genel Müdürüm dünya ikinciliği hedefine ulaştık. Ağaç sayımızı 100 milyonlardan, 202 milyona çıkardık. Bu da büyük bir başarıdır. Aynı dönemde böyle bir artış sağlayan diğer bir ülke yok. Ancak zeytincilikteki sorunlar bütün ülkelerde aynı. Bugün burada konuştuğumuz taklit ve taşış sorunu Avrupa Uluslararası Zeytin Konseyi Başkanı tarafından da dile getirildi. Neler yaptıklarını, standartlar belirlediklerini söylediler. Ancak denetim konusunda kaba tabirle, topa girmediklerini belirttiler. Yani denetimin onlarda olmadığını ifade ettiler. Bu konuda da her ülkede sorunlar aynı ama buna yaklaşım çok önemli. Gerçekten ülkenin resmi otoriteleri bu konuda önlem alıyor mu? Sizin açıklamalarınız da oldukça önemli. Çalışmalar yapıldığını biz de biliyoruz. Zaten sizlere sık sık tespit ettiğimiz, hem taklit konusunda, hem de taşış konusundaki mektuplarımızı yazıyoruz. Şikâyetlerde bulunuyoruz. Bunların neticesinde yaptırımlar uygulanıyor. Buna rağmen biliyorsunuz sorunlar devam ediyor. Yasalarımız caydırıcı mı? O konu tartışılır. Cezalarda artışlar olmakla birlikte bugün bu toplantıyı yaptığımıza göre bu konunun tamamen çözüme ulaşmadığını görüyoruz. Burada gerçekten yükünüz ağır. 81 ilde, il müdürlükleri ile kontrol yetkisini elinizde tutuyorsunuz.

Üyelerimizden zaman zaman bu kontrolün daha yaygınlaştırılması konusunda sizlerle işbirliğimizin artırılması ve bu şekilde bir sinerji ortamı yaratılması, çarpan etkisi yaratılması önerisi gelmişti. Sayın Genel Müdürüm size 24 Ocak 2022 tarihinde bir mektup yazmıştık. O zaman Sayın Pakdemirli vardı. Biz Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi olarak rekolte tahmin çalışmasında bize Bakanlık tarafından verilen yetki sayesinde, son derece de iyi sonuçlar elde ettik. Rekolte tahminlerimiz TÜİK tarafından kabul edildi. Onun gibi bir yetkiyi taklit ve taşışla mücadele konusunda da istemiştik. Sayın Ekrem Pakdemirli 25.11.2021 tarihinde de bu konunun gerçekten çok önemli olduğunu, konseye bu konuda görev vermenin önemli olduğunu belirtmişti. Ancak bilahare bize 4 Mart 2022’de gelen yazıda bu görevin Bakanlık bünyesinde olduğu bildirildi.

Biz 8 maddelik taklit ve tağşiş ile mücadele yönetmeliği hazırlamıştık. Aslında bu konunun bir daha gündeme getirilmesinde fayda görüyoruz. Çünkü bu konsey biliyorsunuz Tarım Bakanlığının çıkarmış olduğu yönetmelikle, belli bir kanun çerçevesinde kuruldu. Dolayısıyla sizinle birlikte hareket eden, Türkiye'deki zeytin sektörünün çatı kuruluşuyuz. Bu konunun tekrar gündeme getirilmesi gerektiğini düşünüyoruz. (...) Biz Uluslararası Zeytin Konseyi'nde yapılan kalite kontrol konusundaki beyaz liste, kara liste konularındaki çalışmalardan aynılarını yapıyoruz. Ancak onlardan farklı olarak elimizi taşın altına koyup, bir öteye gidip size sektörümüzün bütün imkânlarıyla da yardımcı olmak isterim.

Bu yol kenarlarında yapılan satış konusu çok önemli. Burada Tarım İl Müdürlüğü'ndeki arkadaşlar gerçekten yoğun bir şekilde çalışıyorlar. İşletme kayıt numarası olan, onlara kayıtlı olan firmalara gidiyorlar. Ancak Türkiye'de sayıları çok olmayan teneke fabrikaları var. Teneke fabrikalarından her üretici teneke alıyor ve dolum yapıyor. İşletme kayıt numarası olmayan bu teneke fabrikalarında fason üretim yapılıyor. Bu ürünler, natürel sızma yağ diye satılıyor. Esas taklit tağşişi de bunlar yapıyor.

Türkiye dünya ikinciliği hedefine ulaşırken, tabii ki maliyetlerini ayarlıyor ve dünya fiyatlarını takip ediyor. Biliyorsunuz ki bazen dökme yağ ihracatı kısıtlanıyor sonra bizim taleplerimiz doğrultusunda tekrar açılıyor. Ancak burada çok önemli bir fren yapıcı bir etki var. O da taklit ve tağşiş konusundaki durum. Benden sonraki konuşmacılar değişecektir ancak kısaca bahsedecek olursak; 250-300 lira arasında yağın kalitesine göre natürel bir yağ grubu var. Yağa hiçbir işlem yapmadan tenekeye koysanız zaten 1.250-1.500 lira maliyeti var. Bunun etiketi, ambalajı, vergisi de var. Burada diğer yağlar var biliyorsunuz. Kanola yağı, son zamanlarda gündemde olan palm yağı bunlardan bazıları. Sanıyorum kilogramları 30 TL civarında. Bunu 5'le çarptığınız zaman 150 lira gibi bir raf fiyatı var. Ancak bu yağlar içerisinde zeytinyağı varmış gibi yapılıyor. Bildiğim kadarıyla zeytin esansı konuyor. Şu anda bu yağ 750 liraya satılıyor. 750 liraya satılan yağda maliyet 150 TL'ye geliyor. Yüzde 500 kâr yapıyor. Oysa burada en yüksek fiyatı veren

zeytinyağı üreticisi 2.000 TL olsun, en fazla yüzde 70 yıllık enflasyon oranında kârı var. Şimdi bu durum, iyi yağ üreten kaliteye önem veren bir üreticinin önünde gerçekten engel değil mi? Bu denetlemeyi nasıl yapabiliriz? Burada taklit ve tağşiş ile ilgili komisyon yönetmeliğini bir kez daha gözden geçirirsek, belki bir arada çözüm üretebiliriz. Şu anki durumda resmen zeytinyağı üreticilerinin şevki kırılıyor.

Sayın Genel Müdürüm bu yağlar, kahvehanelerde bile satılıyor. Yapmış olduğunuz başarılı çalışmaları takdir ediyor ve destekliyoruz. Ancak çarpan etkisi yaratmak için sektörün dinamiklerini de devreye sokmalıyız, sivil toplum kuruluşlarıyla devletin bir arada olması gerektiğine inanıyorum. Çünkü Avrupa Birliği'nin kurallarına, bizim uymakla yükümlü olduğumuzu biliyorsunuz. Avrupa Birliği içerisinde tam da bu müktesebata uygun profesyoneller mevcut. Yani konseyler, profesyonel branşlar arası örgütlerdir. Bunların deneyimlerinden yararlanıyorlar. Diğer ülkelerde bunun örnekleri çok. Bizde de Zeytinyağı Konseyi var. Geçmişte ayrı ayrı sizin kapınızı çalıyorduk. Şimdi Zeytinyağı Konseyi olarak tüm paydaşların ortak görüşünü ifade ediyoruz. Dolayısıyla bu sorunu önümüzdeki dilimde hep birlikte aşacağız. Ben bu toplantıyı tertipleyen İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz'a ve Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a teşekkürlerimi sunuyorum. Son derece önemli bir konuda bizi buluşturdular, teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Mustafa Başkanım çok teşekkür ederiz. Ağzınıza sağlık. Yine bizi farklı ufuklara taşıdınız, önemli mesajlar verdiniz. Şimdi söz sırası Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Emre Uygun'da... Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği, zeytinyağı konusunda her zaman önemli verileri ve bilgileri aldığımız çok önemli bir kurum. Onun için Birliğinize tüm ekonomi gazetecileri olarak teşekkür ediyoruz. Sözü size bırakıyorum.



Mehmet Emre Uygun

Ege Zeytin ve Zeytinyağı
İhracatçıları Birliği Yönetim
Kurulu Başkanı

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Emre Uygun

Öncelikle nazik davetiniz için teşekkür ederim. Zeytin ve zeytinyağı sektörümüzün kıymetli temsilcileri, kıymetli katılımcılar, hepinize hoş geldin diyor ve Ege İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu adına saygıyla selamlıyorum.

Bildiğiniz gibi zeytinyağında taklit ve tağşiş sorunu sektörümüzü tehdit eden çok önemli bir konu. Özellikle iç piyasada en önemli sorunlarımızın başında gelmektedir. Bu sorun, tüketici sağlığı açısından büyük riskler taşımakla birlikte, sektördeki güveni de zedelemektedir. Sektörde özellikle yurt dışı satışlarda, yerel pazarlarda, yol kenarlarında ve son yıllarda internet üzerinden satışlarda taklit ve tağşiş yaygın olarak görülmektedir. İç piyasada üretici ve tüketici fiyatlarının regüle edilememesi ve kontrollerin yetersiz kalması nedeniyle maalesef tağşiş yapılan zeytinyağı satışlarında oldukça yüksek artış görüyoruz. Bu sorunun çözülmesi için cezaların ve denetimlerin yetersiz olduğu hepimizin malumu. Özellikle yol kenarlarında markasız, uygun olmayan ambalajlarda satışların muhakkak denetlenmesi gerekmektedir. Ayrıca bu yağları taşıyan tankerlerle, yani nakliye araçlarıyla özel depoların çok sıkı kontrolü yapılmalıdır. Taklit ve tağşiş, sektörde haksız reka-

beti arttırmakta, kayıt dışılığın önlenememesine yol açmaktadır. Bu durum hem zeytinyağındaki kalite artışını, hem de sektörün büyümesini engellemektedir. Bu sorunun önlenmesi için denetimlerin ve cezai yaptırımların arttırılmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Tağışışlı zeytinyağı ticareti yapanların nitelikli suçlar kapsamında cezalandırılması ve tağışış süreklilik kazanması halinde ilgililerin ticaretten men edilmesine kadar cezalar gerekmektedir.

İnternet üzerinden satılan sahte zeytinyağları, son yıllarda çok büyük bir sorun teşkil etmeye başlamıştır. Ersin Bey'in de dile getirdiği üzere çeşitli web siteleri üzerinden çok ucuza satılan zeytinyağları, halk sağlığına da büyük bir tehlike arz ediyor. Bu konuda Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği olarak Ticaret Bakanlığımıza birkaç defa resmi olarak başvuruda bulunarak, internette satılan zeytinyağlarının denetim ve kontrolünün sıklaştırılması gerektiğini belirttik. Bu konuda gerekli adımların atılmasını bekliyoruz.

Bu çerçevede ele alınması gereken bir diğer önemli nokta da; tüketicilerin bilinçlendirilmesi, doğru ürünleri tercih etmeleri için bilgilendirme kampanyalarının düzenlenmesidir. Halkımızın zeytinyağı hakkındaki bilgi sahibi olması taklit ve tağışış ürünlerinin ayırt edilmesine ve bu ürünlerin tüketiminin azalmasında önemli bir rol oynayacağını düşünüyoruz. Eğitim programları, kamu spotları ve sosyal medya aracılığıyla geniş kitlelere ulaşacak bilgilendirme faaliyetleri tüketici farkındalığını arttırmada kritik öneme sahip. Bu tür kampanyalar hem tüketici güvenini arttırmakta, hem de sektördeki haksız rekabeti azaltmakta etkili olacaktır.

Taklit ve tağışış sadece yurt içini değil, yurt dışı pazarlarını da olumsuz etkilemektedir. İhracat yaptığımız pazarlarda güven kaybetmemize, markalarımızın itibarının zedelenmesine neden olmaktadır. Ülkemizin zeytinyağı ihracatına da zarar vermektedir. Bu bağlamda; denetim standartlarını güçlendirilmesi, küresel pazarlarda rekabet gücümüzü korumak için büyük önem arz etmektedir. Zeytinyağı sektörümüzün sürdürülebilirliği ve büyümesi için taklit ve tağışışle mücadelede tüm sektör paydaşlarının hep birlikte kararlılıkla çalışması gerektiğini bir

kez daha vurgulamak istiyorum. Sözlerimin sonuna gelmeden evvel İstanbul Ticaret Borsası ve Güvenilir Ürün Platformu'na bizi davet ettikleri için çok teşekkür ediyorum. Kısa bir giriş yaptım, ikinci kısımda ve sorular geldiğinde cevaplamak için burada hazır olacağım. Çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Biz teşekkür ederiz. Ağzınıza sağlık. Biraz önce de ifade ettiğim gibi önemli bir kurumun başındasınız. Türkiye'nin ihracatının önemli bir bölümü sizin kurumunuz vasıtasıyla gerçekleştiriliyor. Bundan dolayı da size ve kurumunuza teşekkür ediyoruz. Bu kurumun da önemli markaları var. Bu markalardan biri TARİŞ... Türkiye'nin gözbebeği çok önemseydiğimiz, önemli bir markamız. Şimdi onun Genel Müdürü GÜNGÖR ŞARMAN Bey söz alacak. Buyurun GÜNGÖR Bey, söz sizin...

Güngör Şarman

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım
Satış Kooperatifleri Birliği (TARİŞ)
Genel Müdürü



Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (TARİŞ) Genel Müdürü Güngör Şarman

İstanbul Ticaret Borsamızın değerli Meclis Başkanı'na bizi bu değerli toplantıya davet ettikleri için teşekkürlerimi ve şükranlarımı sunuyorum. Aynı zamanda, değerli katılımcılar ve sektör içerisinde sürekli beraber olduğumuz Mustafa Tan, Emre Uygun ve Tahir Bey'e de çok selamlarımı ve saygılarımı iletiyorum. Uygun görürseniz, şu ana kadar söylenenler açısından tekrara girmeden birkaç cümleyle nereden nereye geldiğimizi ifade etmekte fayda görüyorum.

Ülkemiz, zeytin ve zeytinyağı açısından bize çok imkân sağlayan bir iklimle bizi karşılıyor. Biz 85 yıl önce, yani 1939 yılında zeytinle ilgili bir kanun çıkardık. Diyebilirim ki, Türkiye'de o dönemde ve sonraki süreç içerisinde kendisi hakkında kanun çıkarılan bir meyve veya bir bitki yok. Buradaki olay neydi? O zamana kadarki zeytin bahçelerinin ıslahı, korunması ve genişletilmesine yönelik birtakım tedbirleri içeriyordu. 1939 yılından bu tarafa doğru geldiğimizde, özellikle 2000'li yılların başından itibaren devlet ve özel sektör eliyle büyük yatırımlar yaptık. 2000 yılında 90 milyon olan zeytinyağı ağacı varlığımız, günümüzde Mustafa Tan'ın da ifade ettiği gibi 200 milyonu aştı. 2000'li yılların başında 300 bin olan zeytin üretici sayımız, bugün 500 bin ki-

şiyi aştı. Türkiye’de 41 ilde zeytincilik yapılır noktaya gelindi. Toplama, budama, gübreleme ve sulama süreçlerindeki gelişmeler sonucu çok ciddi mesafeler kat edildi. Sektör; üretimde, verimlilikte ve kalitede ciddi artışlar sağladı. Var - yok yılı arasındaki makas azaldı. Bunun yanında, sektörümüz zeytin işleme, depolama, ambalajlama gibi üretim sistemlerinde de uluslararası standartlarda faaliyet göstermeye başladı.

Peki, bütün bu çabaların sonucunda ne olmuştur? 2000’li yılların başında, o dönemdeki Tarım Bakanlığımızın da ifade ettiği gibi Türkiye, zeytinyağı üretiminde dünya ikinciliğini kendisine hedef olarak belirledi. Ne mutlu bize ki, geçen seneki 420 bin tonluk zeytinyağı üretimiyle bu hedefi de yakaladık. Bu çok sevindirici bir gelişmedir. Yılın aynı zamanında sofralık zeytin üretimi ile dünya birinciliğine yükseldik. 735 bin tonluk bir sofralık zeytin üretimimiz vardı. Önümüzdeki yıllardaki yeni dikimler bütünüyle devreye girdiğinde ülkemiz 650 bin ton zeytinyağı ve 1,2 milyon ton sofralık zeytin hedefini yakalayacaktır. Yani bu çıtayı daha yukarılara çektiğimizi göstermektedir. Buraları yakaladığımızda çıtayı hep beraber daha da yukarılara doğru çıkarmamız gerekiyor. Bunu başarmamız da son derece mümkün görünüyor. Fakat bütün bu güzel gelişmelerin kaydedildiği bir sektörde birkaç tane de olumsuz noktayı vurgulamak istiyorum. Bunlardan birincisi, 1939 yılında yürürlüğe girmiş olan koruyucu kanuna rağmen zeytin ağaçlarında birtakım mülahazalarla, özellikle maden olayı, nükleer santral olayı, inşaat alanlarının genişlemesi ve benzeri sebeplerle ciddi eksilmeler meydana gelmektedir. Bu konuda özenli davranmakta ve zeytin ağaçlarımızı koruyarak yapacağımız yenilikleri, yeni yatırımları yapmakta fayda var diye düşünüyoruz. Burası çok önemlidir.

Son günlerin sektörümüz açısından çok önemli bir konusuna da değindikten sonra, taklit ve tağşişe girmek istiyorum. 3 yıllık bir süreçte başlayan ve son yılda çok yoğunlaşan, ne zaman biteceği belli olmayan bir zeytinyağı ihracat yasağıyla karşı karşıyayız. Şimdi öyle ki, bir yandan Türkiye bugüne kadar görmediği 420 bin ton üretimle karşıladı bizi. 420 bin ton üretimin olduğu bir dönemde, dünya birincisi olan İspanya’nın üretimi yüzde 65 civarında geriye geldi. Bir başka ifadeyle; 1,6 milyonlardan 700 bin ton seviyelerine düştü. İspanya, İtalya ve Yu-

nanistan'da da istenilen miktarda üretimin olmaması ihracat bakımından adeta bize bir fırsat sundu. Ankara'da hükümetimiz ciddi biçimde ekonomiyi düzeltmek için ihracatı önemli bir güç olarak kullanmaya çalışırken ve döviz kazandırma çabası varken zeytinyağı ihracatına yasak konulması çok şaşırtıcı bir gelişme olarak ortaya çıktı. Sektörümüzde hiçbir firma, hiçbir kişi, zeytinyağı ihracatına konulan yasağı desteklemedi. Bu ihracat yasağı ile ilgili olarak ortaya konulan argümanlar da yasağın konulmasını haklı çıkarmadı. Neden? İç piyasaya yetecek kadar zeytinyağı var. İhracat yapmaya elverişli zeytinyağımız var. Dünyada zeytinyağı üretimi eksik olduğu için fiyatların yükseldiği bir dönemde ülke için döviz kazancına dönüştürme imkânımız var. Fiyatlar, Avrupa'da, özellikle İspanya'da, 9 Euro'lar mertebesine geldi. Böyle bir durumda çok ciddi paralar kazanma imkânı varken, biz ihracat yasağıyla karşı karşıya kaldık. Ülkemiz, hem döviz kaybetti, hem ihracatçı kaybetti, hem de baktığımızda uluslararası piyasalarda sektörümüze olan güven ciddi biçimde zafiyete uğradı. Bu konuyu çok uzatmayacağım ancak yasak hala devam ediyor. Bu nedenle burada düzenlediğimiz bu değerli toplantıda sesimizi ve feryadımızı iletmek istiyorum. Çünkü bizi bu sene yine çok güzel bir üretim bekliyor. Tahmini olarak 450 bin ton zeytinyağı üretimi bekleniyor. Son zamanlarda sıcakların artması ve yağışlarda görülen zayıflama nedeniyle bu 450 bin ton rekor, 400 bin ton olarak telaffuz edilir oldu. Bu da çok güzel bir üretim miktarıdır. Böylesine yüksek bir üretimin olduğu bir dönemde, şöyle bir şanssızlığımız da var. İspanya'daki üretim düzelmeye başladı. İspanya hemen hemen geleneksel üretim miktarını yakalama noktasında. Bu neyi gösteriyor? Diğer ülkelerde İtalya'sı, Fransa'sı ve Yunanistan'ı da evvelki seneye göre daha yüksek bir üretimle karşı karşıyalar. Yani bu sene, ürünümüzü değerlendirebilmek bakımından çok zorlu ve rekabetçi bir ortamın içerisine gireceğiz gibi görünüyor. Peki, bunun için ne yapmak lazım? Mümkün olduğu ölçüde o 420 bin tondan kalan stokları eritecek bir çaba göstermemiz lazım. Üreticinin ürünü nasıl değerlendirilebilir değerli katılımcılar? İki şekilde değerlendirilir: bir iç piyasada, iki dış piyasada. Biz, dış piyasaya yasak getirmekle tek bacaklı kaldık. Sadece iç piyasada değerlendirebiliyoruz. Buradaki temel amaç neydi? İç piyasadaki fiyatların aşırı yükselme-

sini önlemektir. Ancak uygulama bize şunu gösterdi: bu amaç başari olamadığı gibi, tersine durum gerçekleşti, içerideki fiyatlar daha da yukarıya geldi. Dolayısıyla ana sebebi, kök sebebi başka şekillerde aramak lazım. Bizim zeytinyağımızı satacak ortamı çok kısa zamanda oluşturmamız lazım. Serbest piyasa mekanizması içerisinde zeytinyağı ticaretinin çalışmasını sağlamamız lazım. Bundan daha doğal bir şey olamaz.

Ben, Ege İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Üyesi, İzmir Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesiyim. Aynı zamanda Türkiye Odalar Borsalar Birliği Sektör Meclisi'ndeyim. Yakın zamana kadar da Meclisin Başkanı'ydım. Bunu niye anlattım? Doğrusu, bütün bu görevleri kullanarak yazışmalar yaparak, toplantılar düzenleyerek Ankara'yı daha rasyonel bir noktada karar vermeye davet ettik. Ticaret Bakanımız Sayın Ömer Bolat her defasında bizi çok olumlu karşıladı. Biraz Tarım Bakanlığı yönüyle dirençle karşılaştık. Peki, geldiğimiz noktada durum nedir? Olay biraz daha yumuşatıldı. 50 bin tonluk bir kota açıklandı. Her ay 10 bin ton yapılacak şekilde 5 aylık bir süre tanındı. Kısa bir süre sonra da her ay için getirilen 10 bin tonluk kısıtlama kaldırıldı. Yani sağlanan kotayı, kota sahiplerinin bu süre içerisinde herhangi bir zaman diliminde gerçekleştirmesi imkân dâhiline girdi. Firmalar nasıl belirlendi? Firmaların belirlenmesi, firmaların son 3 yıllık ihracat performansına bakılarak yapıldı. Bu performansa göre kendilerine miktar tayin edildi. Eğer bu 50 bin ton ihracat gerçekleşirse, birazcık sektörün gazını almış olacağız. Eldeki stokların yeni ürün üzerinde baskı yaratmasını önlemiş olacağız. Çünkü yeni ürün çok geldiği için, eldeki stokları ve Suriye'den gelen ortalama 40 ila 50 bin ton zeytinyağını eklediğimizde sektör çok ciddi sıkıntılarla karşılaşacak. En kısa zamanda ihracat yasağını kaldırmalıyız. Ancak bunun yanında konuşmamız gereken; tonda 200 Euro olan fon kesintisi de kalkması gerekiyor. Biz, devletimize ihracatçılar olarak, ton başına 200 Euroların çok çok üzerinde getiririz. Hiçbir sıkıntı olmayacaktır.

Bu konulara değindikten sonra daha ziyade çözüm önerilerini içeren konuşmamı yapmak istiyorum. Biz Mustafa Tan'la işbirliği protokolü konusunda beraber çalıştık. Mustafa Tan ona yönetmelik dedi ancak o

bir işbirliği protokolüydü. Dedik ki bakın, biz oturduk sektör olarak, sektörün önde gelen firmaları olarak bir çalışma yaptık. Bu çalışmanın özü şudur: şu taklit ve taşış olayında sektörün öz denetim mekanizmasını kuralım ve harekete geçirelim. O öz denetim mekanizması da sektörün mensupları arasından oluşacak. Bu konuda bir toplantı yaptığımızda bahsederiz veya protokolden sizleri de bilgilendiririz. Oldukça iyi bir çalışmaydı. Dönemin Bakanı Sayın Pakdemirli Bey'e, İzmir'e geldiği bir sırada bunu anlattığımızda yanındaki Genel Müdürlere dönüp dedi ki: "Arkadaşlar, ben aylardan beri sizlerden böyle bir çalışma bekliyordum. Çok güzel bir öneri, lütfen bu konuda çalışın ve bunu geçirelim." Biz o sırada çok keyiflendik, tabir yerindeyse bayram ettik. Ancak kısa bir süre sonra Sayın Bakan değişti. Bakanların değişmesi son derece normaldir ancak sanki başka bir hükümet gelmiş gibi önceki Bakanların yaptığı şeyler unutuldu ve bir kenara bırakıldı. Biz yeniden bir takım çabalar içerisine girmek durumunda kaldık. Bu konudaki çabalarımızı artırmak istiyoruz. Bir ara Ankara'da şu andaki Sayın Bakanımızın da bulunduğu bir toplantıda, kendisine arz ettim ve dedim ki: "Sayın Bakanım, böyle bir çalışmamız var, önceden de kabul görmüştü ve bakın bu çalışmayı gördüğünüzde teşekkür edeceksiniz arkadaşlara da bizlere de." Dedi ki, "İlgilenin, bu konuda özel bir randevu verin, görüşelim." O konuda çok fazla ilerleme kaydedemedik. İşin özü şu: denetim yetkisi Tarım Bakanlığı'ndadır. Şimdi, değerli katılımcılar, kamudan katılan, kamuda çalışanlar, ben de eski bir Genel Müdürüm. Bakanlığından katılanlar yetkilerini paylaşmakta cimridir, yetki vermezler. Yetki verilmesi işi de zaten birtakım hukuksal düzenlemeleri gerektirir. Biz burada tamamen bir işbirliği protokolü öneriyoruz. Yani işin başlangıcında yapılacak bir takım çalışmalar konusunda Tarım Bakanlığı kendi göreviyle ilgili konularda bizi görevlendirsin, çok hızlı tespitler yapalım. Taklit ve taşış olaylarını, tespit ettiklerimizi Tarım Bakanlığı'nın önüne koyalım, sonrasında gereği yapılsın.

Sayın Genel Müdürümüz Tarım Bakanlığı'ndaki geleneğin bir parçası olarak, bize çok başarılı çalışmalar yaptığını anlattı. Çok sayıda denetimler yaptığını anlattı. Teşekkür ederiz. Rakamlar baş döndürücü. Ancak ne yazık ki, zeytin ve zeytinyağı sektörü açısından baktığımızda bu bize yetmiyor. Yani fiyatların yukarı gelmesi ve zeytinyağının da de-

ğerli bir ürün olması nedeniyle zeytinyağındaki taklit ve tağşiş olayları çığ gibi büyüyor. Singapur'da ve sanırım Hollanda'da yaptırımlar arasında ürüne el koyma hadisesi var. Zaman zaman bizde de bu ürüne el koyulması lazım. Firmanın geçici süreli veya kesin olarak kapatılması lazım. Yaptırımlar bu kadar korkutucu olursa, insanlar bu hadiseden biraz daha uzaklaşmış olur. Yakın zamana kadar olay neydi? Yakın zamana kadar, adam bir yandan sahte yağı tankere yüklüyor, bir yandan da "Getirin şu cezanızın makbuzunu kesin de ödeyeyim, bu işe devam edeyim" diyordu. Şimdi böyle, trajik komik bir durumla karşı karşıya kaldık. Yaptırımları artırmadığımız takdirde, sektörü ciddi biçimde mağdur etmeye devam edecekler. Peki, bu mağduriyet nasıl oluyor? Bir kere tağşiş yapan haksız kazanç elde ediyor. Hukuk dışı, ahlak dışı bir kazanç elde ediyor. Düzgün çalışan firmalar açısından rekabeti kötüye kullanıyor. Onlar cezalandırılmadığı için de ayrı bir sorun ortaya çıkıyor. En önemli konulardan birisi de tüketici aldatılıyor.

Daha sonra baktığımızda, zincirin son halkası tüketiciler. Çünkü tüketicimiz biraz fiyat endeksli tercihlerde bulunduğu için bakıyor fiyata internet ortamında, 5 kilosu 500 lira hemen alıyorlar. Yine İstanbullu Bodrum'a gittiğinde, Milas'a gittiğinde dönüşte yol kenarlarında şu çiftçiyi gördüm, orada tenekeyle veya ambalajla satıyordu kışlık zeytinyağını aldım diyor. Şimdi bütün bunlar, baktığımızda iyi görünmüyor. Bunu önlememiz lazım.

Peki, neler olması lazım? Denetimi daha etkili hale getirmeliyiz. Az önce Mustafa Tan'ın ve benim bahsettiğim bu işbirliği protokolü, bunun çok önemli noktalarından bir tanesidir. Yaptırımlar caydırıcılığı getirecek düzeyde olmalıdır. Onun dışında zincirin tüm halkası ortak sorumlu olmalıdır. Yani bu işin üreticisinden nihai satıcısına kadar olan zincirde, market veya internet ortamında böyle bir taklit-tağşiş yakalandığında kaynağı net olarak tespit edilebilmelidir. Zincirin tüm halkalarını ortaya çıkan yaptırımdan dolayı sorumlu tutmak gerekiyor.

Bir başka konu ise marketlerin her partide kendisine zeytinyağı getirenlerden analiz raporu istemesi gerekiyor. O analiz raporu bakılacak ve bu firmanın getirdiği ürün zeytinyağı mı değil mi kontrol edilecek.

Aynısı internet ortamında, Hepsiburada, Trendyol ve benzerleri online satış platformları için de uygulanmalıdır. Haksızlık karşısında müteselsil sorumluluk olması lazım... Bu müteselsil sorumluluk olduğu takdirde bu işten biraz daha caydırıcı noktalara kaymış olacağız.

Son olarak Sayın Genel Müdürümüzün kurmayları büyük ölçüde bu konuşmayı izliyor. Şöyle bağlayacağım konuyu: Son zamanlarda raflarda pirina yağı da yer almaya başladı. Peki, satılabilir mi? Ayırntısına girmeyeceğim ancak, raflarda düzgün firmaların, TARİŞ'in, Komili'nin, Kristal'in, Yudum'un, neyse, bir takım firmaların ürünlerinin şişesinin yanında pirina yağı şişesi de var. Ancak pirina yağı şişesinin etiketi nasıl biliyor musunuz değerli katılımcılar? Bir zeytin ağacı, yapraklar ve zeytin simgeleri, zeytinin altından da damla damla bir şey geliyor. Bu ne çağrıştırır tüketiciye? Zeytinyağını çağrıştırır değil mi? Sayın Bülent Kasap Başkanım, altta küçücük bir yazı var, "pirina yağı" diye. Yani büyütle görülebilir. Ne olur bunlara meydan vermeyelim. Hepinizi saygıyla selamlıyorum. Aslında söyleyecek çok şey var ama özetlemeye çalıştım. Sabrınız için teşekkür ediyorum. Sağ olun, var olun.

Celal Toprak: Ağzınıza sağlık, Bülent Kasap'ta bahsettiğiniz örneklerin daha ilginçleri var. Yani kolay kolay tüketicinin aklına gelmeyecek çok ilginç örnekler mevcut. Bu yol kenarı meselesi de bizim Güvenilir Ürün Platformu olarak gündemimizde olan bir konu. Bizim yaptığımız analize göre; yol kenarındaki 15 zeytinyağı satan yerden alınan numunelerin 13'ü zeytinyağı çıkmadı.

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (TARİŞ) Genel Müdürü Güngör Şarman: Celal Bey, sabrınıza sığınarak küçük bir şey söyleyeceğim. Biz bütün marketlerden her ay zeytinyağı alıyoruz. Aldığımız her zeytinyağını kendi uluslararası akredite laboratuvarımızda inceliyoruz. Bu inceleme sonrasında, rakam ve firma adı vermeyeceğim ama çok sayıda sorunlu ürünler var. Çok önemli gördüğüm bir konu da; geçmişte sektörün içindekiler çok iyi bilirler, taşıyıp yapan firmaların listesi Tarım Bakanlığı tarafından yayınlanırdı. Bu liste çok işe yarıyordu. Tarım Bakanlığı her nedense bir süreden sonra bu listeyi yayınlamaktan vazgeçti. Aslında yapabileceği en güzel ve en etkili denetimlerden biri bu listeleri tekrar kamuoyunun bilgisine sunmaktır. Geçmişte bunlar Resmi Gazetede veya kendi sitesinde yayınlanıyordu. Bunu tekrar canlandırmak için hep beraber çabalamamızda fayda var.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Şimdi söz sırası Tahir Büyükhelvacıgil'de. Tahir Başkanım, ekonomi gazetecilerinin gözbebeği, yıllardır başvurduğumuz kaynaklardan biri. Bu sektörde üçüncü kuşak ve inşallah devam edecek. Kendisi, çok övündüğümüz sanayinin ve üretimin kahramanlarından biridir. Söz sizin efendim, buyurun.

Tahir Büyükhelvacıgil

Bitkisel Yağ Sanayicileri
Derneği Başkanı



Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil

Değerli katılımcılar, hanımefendiler, beyefendiler, hepinizi saygıyla, hürmetle, Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği adına selamlıyorum. Özür dilerim, benim dörtte bir başka programım var. Çok ana notlarla bilgilerimi arz edeceğim ve sonra da izninizi isteyeceğim.

Celal Bey, ilk olarak değineceğim konu; bilgi çok önemli... Sahip olmadığımız bilgiyle hiçbir şeyi yönetemeyiz. Üretimden satışa giden süreç, tüketiciye ulaşan noktalara varıncaya kadar bu zincirin hepsinde iyi bilgiye sahip olmamız lazım. O bilgi donanımıyla doğru yönelim yapabiliriz. Nitekim her zaman söylediğim bir husus var: Gelişmiş ülke dediğimiz ülkeler, tarafların sorunları beraber çözdüğü ülkelerdir. Biz, geçmiş dönemlerde bu sorunları beraber konuşup, istişare edip, çözebiliyorduk. Ancak son zamanlarda maalesef tıkanmış durumdayız. Ben de bugün ilk defa mutlu oldum. Kıymetli Mustafa Bey'e teşekkür ediyorum. Özellikle rekolte tahmini son derece önemli. Onun yetkisinin alınmış olması, ne üreteceğimizi, ne yapacağımızı bilebilmek son derece önemli. İnşallah Tarım Bakanlığı, o yetkiyi Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği ile paylaşır. Özellikle ayçiçek yağında malumunuz, 3 milyon ton ihtiyacımız var. Ancak biz bunun 1,5 milyon tonunu üretebiliyoruz. Rekoltede her zaman doğru

veri sağlayamıyoruz. Tarım Bakanlığı ile konuştuğumuzda, onların verileriyle bizim verilerimiz hiçbir zaman tutmuyor. Neticesinde de Tarım Bakanlığının verdiği veriler, TÜİK'in verileri olmuş oluyor. Umarım böyle bir yetki bizlere verilir.

Diğer taraftan önemli bir konu analiz metodu birlikteliğidir. Bu konuyla ilgili Genel Müdürümüz Ersin Bey bilgiler verdi. Ancak Balıkesir'deki bir laboratuvarın aynı ürünlerdeki analiz verileri farklı olabiliyor, Çanakkale'deki farklı, İzmir'deki farklı... Dolayısıyla analiz metot birlikteliğini sağlamak gereklidir. Malumlarınız, Sayın Cumhurbaşkanımızın tensibiyle Türk Standartları Enstitüsü Başkanlığı döneminde biz bu konuda özellikle ülkemize gelen, en çok ithal edilen ürünlerde 36 standart vardı. O standartlarda, bütün Türkiye laboratuvarlarıyla birlikte "standart metot" birlikteliği sağladık. Sanayicilerimiz de rahat etmişti.

Yine ilk konuşmacı Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi İcra Direktörü Jaime Lillo López'in de söyledikleri çok güzeldi. Bizim standartlarımız Avrupa Birliği standartlarıyla uyumlu. Onu aynı şekilde götürebiliyor olmamız lazım. Rekabet açısından da gücümüzü artıracaktır diye düşünüyorum. Burada Ulusal Zeytinyağı Konseyi'nin gerçekten çalışmalarına teşekkür ediyoruz. Ama bu çalışma içerisinde Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği ne kadar rol alıyor? Mustafa Tan Başkandan bu konuda yardım istirham ediyorum. Çünkü baktığımızda, derneğimizin üyeleri ağırlıklı olarak zeytinyağı üreten firmalarıdır. Yani Yudum da Komili de hepsi bizim üyelerimiz. Her ne kadar Ege İhracatçılar Birliği ve Ulusal Zeytinyağı Konseyi'nde de aktif rol alsalar da derneğimizin de sürece dahil olmasının çok katkı sağlayacağını düşünüyorum. Yani zeytinyağıyla ilgili işlemlerde bizlerin de görüşünün alınması gerekiyorsa Ulusal Zeytinyağı Konseyi'nden de bizden de bir temsilcinin olmasının faydalı olacağını düşünüyorum.

Yine önemli bir konu, bu perakende yasası son derece önemli... Çok güçlü firmalarımız var. Bir günde gelişmiyor bunlar. Dolayısıyla bu firmalarda, Almanya bunu uygulamış, yıllardır söylediğimiz bir şey. Özellikle perakende yasasında aynı ürün kategorisi içerisinde çok

uluslu marketlerin veya büyük marketlerin, ama zeytinyağında, ama ayçiçek yağında veya pirinçte veya unda kendi kategorisi içerisinde, private label satışlarının yüzde 20'yi geçmemesi gerekiyor. Çünkü bu neyi sağlayacak bize? Markalarımızın güçlenmesini, rekabet gücünün artmasını ve markalarımızın yaşamasını sağlayacak. Almanya'da bunun örneği görülmüş. Ben bir öneri olarak bunu da hepimizin dikkatine sunmak istiyorum.

Taklit, tağşiş son derece önemli bir konudur. Sayın Genel Müdürümüz caydırıcılığa değindi. Ancak caydırıcılık bir yere kadar oluyor. Bu süreçlerde markaların korunması, Emre Bey'in dediği gibi tüketicilerin bilinçlendirilmesi, kamunun, kamu spotlarıyla aydınlatılması son derece önemli... Bu da hepimizin vazifesi diye öngörüyorum. Bu Allah'ın sunduğu güzel bir fırsattır. Bu güzel ülke şu anda dünya ikincisi konumundadır. 17 yıldır bütün sektörün paydaşlarının verdiği emeklere sonsuz teşekkür ediyoruz. Ülkemiz adına bunun sürdürülebilir olması son derece önemli. Nitekim ihracatta daha çok şansımız olacak. Ancak bir yandan baktığımızda; İtalya, İspanya, özellikle Amerika ayağında tamamen o damak tadı oluşmuş. Biz bunu daha önce de bir şekilde Ticaret Bakanlığımızla paylaşmıştık. İhracat Genel Müdürlüğü ile özellikle Çin, Endonezya, Hindistan'da Türk damak tadının, Türk zeytinyağının damak tadının oluşturulmasıyla ilgili de bir projeksiyon ortaya konmalı. Bütün sektör paydaşlarıyla ortak akılda birleşmeli. Dünyanın önemli bir nüfusu oradadır. Çin'in geldiği nokta ortadadır. Asya coğrafyasını Türk zeytinyağının damak tadının yurtdışında oluşturulması için sektörümüz ve ülkemiz adına önemli bir ihracat ayağı olarak görüyorum. Çünkü zeytinyağı, tamamen kendi kaynaklarımızda oluşan bir üründür. Dışarıdan alıp da tekrar yapacağımız bir şey değil. Ülkenin ihracatına ve gayrisafi milli hasılasına net katkı sağlayacak bir ürün. O yüzden o konuda da çalışmanın olması, hep birlikte yetkililerin bunu dikkate almasını da istirham ediyorum.

Dediğim gibi, benim vaktim kısa. Hepinizin katkılarına sonsuz saygılar sunuyorum. Yetişmem gereken bir toplantı var. Ben toplantıya vesile olmasından dolayı Celal Bey'in moderatörlüğüne çok teşekkür

ediyorum. Bir kez daha İstanbul Ticaret Borsasının Kıymetli Başkanına, Meclis Başkanına ve kıymetli katılımcılara çok teşekkür ediyor, hepinize şahsım ve yağ sanayicileri adına teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkürler. Evet, son konuşmacı Osman Berberoğlu. Zeytin deyince İstanbul'da akla gelen bir numaralı isim. Zeytin ve zeytinyağı konusunda her zaman başvurulana, görüşlerine değer verilen önemli bir isim. Söz sizin, buyurun...

Osman Berberoğlu

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi



İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Osman Berberoğlu

Çok değerli katılımcılarımız, izleyenlerimiz ve basın mensupları, hepinizi saygıyla selamlıyorum. Değerli konuşmacılar, konunun birçok yönünü ele aldılar ve çeşitli çözüm önerileri getirdiler. Ben de izninizle kısaca görüşlerimi dile getirmek istiyorum.

Zeytinyağında taklit ve tağşiş, bundan 20 – 30 yıl önce konuşulseydi, fabrikaların ve bakkalların denetimini gündeme getirirdik. İkinci olarak da semt pazarlarında sağlıksız ambalajlarla satılan yağlara dikkat çekerdik. Bugün ise çok farklı bir dünyada yaşıyoruz. Bugün devlete de, sektöre de, tüketiciye de düşen çok daha fazla sorumluluk var. Çünkü bugün taklit ve tağşiş edilmiş zeytinyağı, geçmişe göre tüketicilere çok daha kolay ulaşıyor. Nasıl mı? Yıllar önce yaygın olmayan ev dışı tüketim ve yıllar önce hiç olmayan e-ticaret vasıtasıyla...

Türkiye’de ev dışı tüketim çok yaygınlaştı. Sadece restoranlardaki tüketimden bahsetmiyorum. Restoranlardan eve sipariş de özellikle pandemi ile birlikte çok arttı, giderek de artıyor. Peki, hangi tüketici bu restoranlarda kullanılan yağların kalitesinden emin olabilir? Kaç tüketici yemek yediği restoranın mutfağını görmek istiyor? Bu restoranlarda kullanılan yağların markasını kaç kişi soruyor? Benim tanıdığım kimse yok. Bu kadar başıboş, denetimsiz bir ortamda, kaygısız

ve haklarından habersiz tüketiciye kaliteli yağ sunulmasını beklemek mümkün mü? Korkunç bir rekabetin sürdüğü, kira, maaş ve hammadde zamlarıyla zorlanan işletmecilerden “iyi niyet” beklemek ne kadar gerçekçi?

Profesyonel mutfaklar için üretilen zeytinyağı aroması katılmış “salata yağları” var. Bu salata yağları, zeytinyağı değil ama zeytinyağı lezzetinde. Çünkü zeytinyağı aroması katılmış ürünler. Bu yağlar Türk Gıda Kodeksine uygun üretiliyor. Ancak sorun, tüketicinin zeytinyağı olmayan bu yağları, zeytinyağı sanarak tüketmesi.

Zeytinyağı aroması ithal edildiğine dair de duyumlarımız var. İnternette bu aromaların katkı oranları bile verilmiş. Birde 1-2 kullanılır... Yani bu aromalarla tonlarca taklit yağ üretilebilir... Bunların üzerine gidilmesi gerekir. Bunlar ihracatımızı da etkileyebilir. Sınır ticaretiyle Edirne’de satıldığını öğreniyoruz.

Son olarak ihracat konusuna değinmek istiyorum. Bu yıl rekolte beklentisini yüksek bekliyoruz. Bu nedenle zeytinyağında ihracat serbestliği istiyoruz. Yalnız bir tehlikemiz var. Bu yıl bölgesel yağış geçişlerinden dolayı topraktaki lavra çatlayabilir, erken sinek tehdidi olabilir. İlgiler, zararlılarla mücadeleyi bu yıl birinci sıraya koymalı diye düşünüyorum. Çünkü kurtlu ürün azitli kalitesiz yağ demektir. Bunu önlememiz gerekiyor. Hepinizi teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Osman Bey, sağ olun. Kendinize iyi bakınız. Ağzınıza sağlık, çok güzeldi. Ekonomi gazetecileri olarak gerçekten zeytin ve zeytinyağı konusunda sizinle özel sohbet de etmek isteriz.

Birinci turumuzun sonuna geldik. Mehtap Hanım soruların neredeyse tamamına yazılı olarak cevap verdi. Ancak şifahi olarak da eklemek istediği bir nokta varsa lütfen işaret etsin, ona söz vermek isterim. Eğer yoksa ve sorularına cevap alamadığını düşünen izleyicimiz varsa lütfen Elif Hanım’a başvursun yazılı olarak iletelim. Ben Mehtap Hanım söz istemiyorsa hemen konuşmacılardan eksik bıraktığını düşünen varsa, “Şurası da eksik kaldı,” diyen varsa ona hemen söz vermek istiyorum.

KAPANIŞ

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Mustafa Tan: Şimdi bana gelen bir soru var. Sayın Başkanım, Mustafa Serdar Köksal'dan geldi. Çok güzel bir soru yöneltti. Sorusunda, Tunus'un zeytinyağı üretimini 1 milyon tona çıkarmak gibi bir hedeften bahsetti. Bunun için Suudi Arabistan'dan 52 milyon Euro'luk bir destekle bu hedefe yöneldiğini ifade etti. Türkiye mevcut durumunu koruyup daha ileriye nasıl gidebilir?

Zeytinyağı Konseyi ve Uluslararası Zeytin Konseyi'ndeki faaliyetlerimiz diğer ülkelere örnek oldu. Biz uluslararası konseyde diğer ülkelere de rol model olduk. Onlar da hedeflerini koydular. Bu, bizim için bir şevk kaynağı oluyor ve gittiğimiz yolun doğruluğunu gösteriyor. Çünkü dünyada bitkisel yağlar içinde zeytinyağı büyük bir yer almıyor ve niş bir ürün. Sayın Bakanlığımız temsilcileri de burada mevcut. Mevcut desteklerin Avrupa Birliği'nde olduğu gibi verildiğini biliyoruz, ancak miktar yetersiz. Örneğin, zeytinyağına verilen fark ödemesi, 10-15 seneden beri 80 kuruş. Bu, artık çok geride kaldı. Aynı şekilde diğer fidan dikim yardımları ve rehabilitasyon yardımlarının da güncellenmesi gerekiyor. Bu yardımların bir sistem halinde yeniden hedef konarak, değişen hükümetlere göre ya da değişen Bakanlara göre tavır almak yerine, bunu bir devlet politikası dâhilinde sürdürmemiz gerekiyor.

Sayın Tahir Büyükhelvacıgil'in de katkıda bulunduğu konuya gelirsek; Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği olarak, Ulusal Zeytin Konseyi'nde olma durumunu konuşmuştuk. Türkiye'de ulusal konseyler her üründe kuruluyor. Biz ilk kurulan ürün konseyiyiz. Bizim modelimiz Uluslararası Zeytin Konseyi. Mersindeki toplantıda da bahsetmiştim; Türkiye'nin Uluslararası Zeytin Konseyi'nden ayrılması ve tekrar üyelik gerçekleştirilmesi, sektör tarafından talep edilmişti. Bu üyelik sağlan-

dıktan sonra, Ulusal Zeytin Konseyinin bu konseyde ülkemizi temsil etmesinin sağlanması önerildi. Ancak, Uluslararası Zeytin Konseyi'nde bitkisel yağlarla ilgili herhangi bir bölüm bulunmuyor. Biz, Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği'nin düzenlediği sempozyumlara, panellere ve diğer çalışmalara davet edildiğimizde katkı sunmaya devam ettik. Şahsen ben de konuşma yaptım; Urfada, yanılmıyorsam. Bu tür çalışmalar devam ediyor. Zeytinyağı, diğer ürünlerden farklı bir ürün ve zeytinyağının içine diğer ürünlerin karıştırılması bizi rahatsız ettiği için biraz farklı bir konumdayız. Gerçekten, şu anda elimizde bulunan zeytinyağında taklit ve taşış ile mücadele programı, kapsam ve dayanaklarıyla birlikte çok net bir şekilde düzenlenmiştir. Bu program, taklit ve taşışlı zeytinyağlarının ambalajlı ve dökme olarak ayrı ayrı bölümlere ayrılmasını talep ederken, raporlamanın, yaptırımların ve yürürlüğün nasıl olacağını açıklamaktadır. Bakanlık tarafından onaylandığı tarihte yürürlüğe girecektir. Biz bu programı hazırlamak için çok ciddi bir mesai harcadık. Sektörün duayenleri ile birlikte on günde bir toplanarak bu programı hazırladık. Umarım, Güngör Bey'in belirttiği gibi, bu görev ve yetki paylaşımını Rekolte Tahmin Heyeti'nde olduğu gibi birlikte yaparız. Çok önemli bir konuydu. Başka sorular varsa, onları da yanıtlamak isterim. Teşekkür ederim.

Celal Toprak: Başkanım çok teşekkür ederiz. Başka konuşmak isteyen var mı? Emre Bey, buyurun, söz sizin.

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Emre Uygun: Az önce konuşmamda değinmeyi atladığım bir öneriyi eklemek istiyorum. Ersin Bey, burada yok ancak kurmaylarının mutlaka dinleyeceğini düşünerek bir öneride bulunmak istiyorum. Avrupa'da geçmiş yıllarda zeytinle ilgili ciddi taşış ve taklit sorunları yaşandığını biliyoruz. Bakanlıklar arasındaki iletişimin yüksek olduğunu düşünerek bunu söylüyorum. Benzer uygulamaların nasıl yapıldığını inceleyebiliriz. Belli ülkelerde zeytinyağı polisi veya gıda polisi olarak tabir edilen, denetimleri yapan özel ekipler var. Bu ekipler örnek alınabilir. Belki bu ekiplerin taşış konusunun çok ciddi olduğu noktalarda yapılan denemelerde olumlu sonuçlar alınırsa, bu uygulamalar daha geniş bir coğrafyada veya ulusal boyutta hayata geçirilebilir. Bunu bir çözüm önerisi olarak not alıp değerlendirirseniz çok memnun olurum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Buyurun, Osman Bey.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Osman Berberoğlu: Biraz önce konuşmamı yaparken, yurt dışından zeytinyağı aroması getirildiğine dair bir mesaj aldım. Yaklaşık 30 ton civarında bir zeytinyağı aroması getirilmiş. Bunların binde 1 ile binde 3 oranında salata yağlarına katıldığı söylenmiş. Bunu da arkadaşlarımin bilmesini arzu ettim.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. En önemlisi, biz de bilelim. Başkanım, en çok da zeytinyağı kullanıcılarının bu konuda bilgi sahibi olmasında yarar var. Nasıl ayırt edeceğiz, bilmiyoruz. Sorulardan biri de buydu. İnşallah Elif Hanım, bu konuda güzel bir özet paylaşır. Zeytinyağı konusunda doğru zeytinyağını nasıl tespit edebiliriz gibi bilgileri gıda mühendisi olarak bize verecektir. Bu konuda pek çok soru var. Diğer soruların çoğunu Mehtap Hanım yazılı olarak cevaplandırdı. Sevgili Başkanım, Bülent Kasap'a tekrar teşekkürlerimizi iletiyoruz. Gerçekten bu toplantılar hem bilgi edinme açısından hem de Türkiye'de dokunulmamış konuları gündeme getirme anlamında çok öğretici oluyor. Ali Kopuz Başkanım hala buradaysa ona da teşekkürlerimizi iletiyoruz. Söz sizin Bülent Başkanım, buyurun.

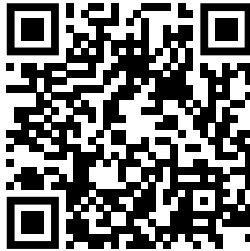
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

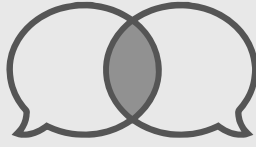
Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; kıymetli katılımlarından dolayı;

- Uluslararası Zeytinyağı Konseyi İcra Direktörü Jaime Lillo Lopez'e,
- Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber'e,
- Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Başkanı Dr. Mustafa Tan'a,
- Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Emre Uygun'a,
- TARIŞ Genel Müdürü Güngör Şarman'a,
- Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil'e,
- İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Osman Berberoğlu'na,
- Moderatörümüz Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak ve Elif Hanım'a, bir kez daha teşekkür ederim.

Konuşmacılarımız, yine çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar. Zeytinyağında taklit ve tağşiş konusuna geniş pencereden bakarak sorunları ve çözüm önerilerini ele aldılar. Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz. Ayrıca toplantıların arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

BALDA
TAKLİT VE TAĞŞIŞ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

AĞUSTOS 2024



**BALDA
TAKLİT VE TAĞŞIŞ**

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Balda Taklit ve Tağşiş

TOPLANTI TARİHİ 22 AĞUSTOS 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Dr. Jeff Pettis**
Uluslararası Arıcı Birlikleri Federasyonu Başkanı (Video Mesaj)
- **Dr. Ersin Dilber**
T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü
- **Prof. Dr. Nevzat Artık**
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Emekli Öğretim Üyesi
TSE Arı Ürünleri Komisyon Başkanı
- **Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu**
Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma, Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü
- **Ziya Şahin**
Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı
- **Yunus Manav**
Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü
- **Dr. Aslı Elif Tanuğur Samancı**
BEE'O Propolis Genel Müdürü
- **Yunis Aksu**
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi

Moderatör Celal Toprak

Bugün Türkiye’de taklit ve tağşişi en çok yapılan ürünlerden biri olan balı konuşacağız. Ayrıca, balda taklit ve tağşiş başta olmak üzere diğer hususları da ele almış olacağız.

Bu konuyu en iyi bilen isimlerle birlikteyiz. Biraz sonra T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber bizimle olacak. Aynı zamanda, TSE Arı Ürünleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Artık da aramızda. Kendisi, bu alanın en uzman isimlerinden biri... Şu anda iklim değişikliği üzerine çok önemli bir çalışma yürütüyor ve belki bu konuda da bize bazı mesajlar verebilir. Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma Geliştirme Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu da aramıza katılacak. Arıcılık ve bal konusunda Türkiye’nin medarı iftiharını olarak nitelendirdiğimiz Meral Hocamıza birçok sorumuz olacak. Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin, Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Yunus Manav ve Amerika’dan bağlanacak olan Bio Propolis Genel Müdürü Elif Tanuğur Samancı da bizimle birlikte olacak. Ayrıca, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunis Aksu da bu önemli tartışmada yer alacak.

Bugün, arıcılığı ve balı enine boyuna tartışacağız. Çok sayıda uzman var burada. İstanbul Ticaret Borsası, gündemi yakalamış durumda. Açılış konuşmasını yapmak üzere, saygıdeğer İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap’a sözü bırakıyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer Katılımcılar, Kıymetli Basın Mensupları, sizleri saygıyla selamlıyor, “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımız ve-silesiyle bir araya gelmekten duyduğum memnuniyeti ifade etmek istiyorum. Bugün, yaklaşık 3 yıldır devam eden Borsa Meydanı toplantı serisinin 22’ncisini gerçekleştirmek için bir aradayız. Bildiğiniz üzere toplantımızın konusu “Balda Taklit ve Tağşiş”...

Biz Borsa olarak güvenilir gıda konusunu ve taklit, tağşişle mücadeleyi ajandamızın en başına alıyoruz. Burada birkaç saat sürecek bu toplantıyla sektörün sorunlarını yine sektörün önemli paydaşlarıyla geniş olarak ele alacağız. Aramızda yine biri birinden değerli konuşmacılar bulunuyor. Kendilerine değerli katılımlarından ve çalışmalarından dolayı şimdiden teşekkür ederiz.

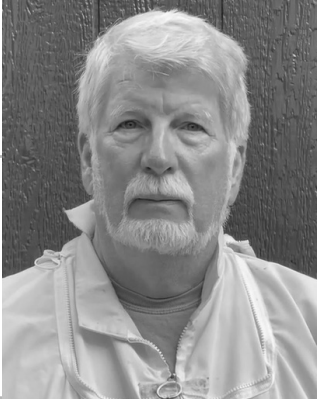
Türk Dil Kurumunun sözlüğüne baktığınızda “hile” kelimesinin ilk anlamı şudur: “Birini aldatmak, yanıltmak için yapılan düzen...” İkinci anlamı ise bugün ele alacağımız konuyu çok daha iyi açıklıyor: “Çıkar sağlamak için değerli bir şeye değersiz bir şey katma...” İşte meselenin özü budur... Gıda maddesi ne kadar değerliyse, taklit ve tağşiş ihtimali de o derece fazladır...

Ülkemiz yaklaşık 115 bin ton bal üretimiyle dünyada ikinci sırada. 2023 yılı TÜİK verilerine göre, 9,2 milyon adet kovan varlığına sahibiz. Ortalama kovan başı verim ise 12,5 kilo seviyelerinde... Arıcılık faaliyeti yapan işletme sayımız da 100 binin üzerinde. Yani Türkiye, çok önemli bir arıcılık ülkesi ve arıcılık geleneğini de güçlü bir şekilde sürdürüyor. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadeleyi hiç bırakmamamız gerekiyor. Bizim büyük bal markalarımız var, ancak onlar da ballarının çoğunu arıcılardan alıyorlar. Yani bal sanayicisi de taklit ve tağşişin mağdurlarından biri... Sahadan gelen balın kalitesi, onların yaptıkları işin katma değerini doğrudan etkiliyor.

Geçen ay Borsa Meydanında zeytinyağında taklit ve tağşiş konuşmuştuk. Özellikle HORECA sektöründe çok fazla sahte zeytinyağı tüketiciye sunulduğu ifade edilmişti. Sanırım aynı durum bal için de geçerli. Otel kahvaltılarında ya da pastane ürünlerinde bazı doğal olmayan ürünlerin kullanıldığını duyuyoruz. Bal için, taklidi en kolay, tespiti en zor ürün derler... Bugün uzmanlarımız bu konuda da bizleri aydınlatacaklardır. Toplantımızın tüm paydaşlar için faydalı olmasını istiyoruz. Değerli katılımcılara ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli katılımcılarımıza bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım çok teşekkürler. Biraz önce ifade ettiğiniz gibi, gerçekten Borsa Meydanında başından beri yürüttüğünüz bu faaliyet, Türkiye’de özellikle gıda sektörünün doğru rotada ilerlemesine büyük katkı sağlıyor. Tam bir sosyal sorumluluk projesi olarak görüyorum. O anlamda, hem ben kendi adıma hem de Güvenilir Ürün Platformunun danışma kurulu üyeleri adına hem de bu toplantıyı her zaman olduğu gibi çok yakından izleyen gazeteci meslektaşlarım adına size çok teşekkür ediyorum.

Toplantımıza geçmeden, Uluslararası Arıcı Dernekleri Federasyonu Apimondia’nın Başkanı Dr. Jeff Pettis, bir video mesaj ile katılım sağlayacak. Şimdi sayın Pettis’in mesajını dinleyelim.



Dr. Jeff Pettis

Uluslararası Arıcı Birlikleri Federasyonu
(Apimondia) Başkanı

Uluslararası Arıcı Birlikleri Federasyonu (Apimondia) Başkanı Dr. Jeff Pettis

Merhaba, ben Jeff Pettis, Uluslararası Arıcı Dernekleri Federasyonu Apimondia'nın Başkanıyım.

Biz, dünya çapındaki arıcıları temsil ediyoruz ve sizinle bal sahtekârlığı hakkında birkaç dakika konuşmak istiyorum. Bal sahteciliği veya saf olmayan bal, balın fiyatını etkileyen bir sorundur. Bu durum arıcının geçimini etkiliyor. Ama aynı zamanda kamuoyunu da etkiliyor. Çünkü halk satın aldığı balın gerçek bal olduğuna güvenemezse saf ve doğal bir ürün olan baldan uzaklaşabilir.

Peki, bal sahteciliğiyle nasıl mücadele edeceğiz? Bunu farkındalık oluşturarak yapıyoruz. Ancak bu da bir bakıma iki ucu keskin kılıçtır. Halk balın sahte olduğunu düşünürse iyi bir fiyat ödemeye istekli olmayabilir. Yerel olarak yapabileceğiniz şeylerden biri, balı yerel bir üreticiden satın almak, arıcınızı tanımak ve yerel olarak onlardan satın almaktır.

Diğer bir konu; petekli bal ürünleri, fiyatları yüksek olmasına rağmen, daha güvenilir ürünlerdir. Fakat bu bir istisnadır. Bal, dünya çapında ticareti yapılan bir üründür. Bizler bal sahtekârlığı ve bal sahteciliğiyle mücadele etmek için gümrük memurları, ithalatçılar ve ihracatçılarla

birlikte çalışıyoruz. Bunun birçok farklı yolu var ancak daha fazla test yaparak bal sahtekârlığını ve artan bal fiyatlarını önleyebiliriz. Yani yine çok yönlü bir yaklaşım söz konusu; halkın eğitilmesi, yerel arıcılardan ürün satın alınması aynı zamanda testlerin ve farkındalığın artırılması.

Bu düşüncelerle, bana bu imkanı verdiğiniz için teşekkür ediyorum. Balı; güzel, saf ve doğal bir ürün olarak düşünmeye devam edelim.

Celal Toprak: Jeffi Pettise çok teşekkür ediyoruz. Sözü sevgili Hocama bırakmak istiyorum. Kendisine arı ürünleri, arıcılık ve bal konusunda yaptığı katkılar için, bir yurttaş olarak, tüketici olarak, bir baba olarak çok teşekkür ediyorum. Çok önemli katkıları oldu. Katkıları hep devam etsin. Çok teşekkür ediyoruz ve sözü Nevzat Artık'a bırakmak istiyorum.



Prof. Dr. Nevzat Artık

TSE Arı Ürünleri Komisyon Başkanı

TSE Arı Ürünleri Komisyon Başkanı Prof. Dr. Nevzat Artık

Teşekkür ederim Sayın Başkan. Öncelikle tüm katılımcıları saygıyla selamlıyorum. Özellikle basın mensuplarının burada olması bizi ayrıca memnun ediyor.

İzninizle, eğer mümkünse bir sunum yapmak istiyorum. Her ne kadar konumuz balda taklit ve tağşiş olsa da, sadece bal üzerinde durmayacağız.

Celal Başkanım, Ziya Başkanım da bilir; bu konunun uzmanları olarak, tüm arı ürünlerinin çok değerli olduğunu düşünüyorum. Geçmişte ISO kurullarında uzun süre görev yaptım ve şu anda da ISO TC 34/SC19 Ayna Komite üyesi olarak ülkemizi temsil ediyorum.

Bir yerde gıdada taklit ve tağşiş konuşulurken, Necip Türk milleti hemen şöyle anlıyor: “Bizim bütün ürünlerimizde taklit ve tağşiş yapıyor.” Oysa bir kümesteki yumurtaların bazıları kırılır, bazıları kırık ama bütün kümesteki yumurtalar kırık değildir.

Türkiye’de gıda sanayisi ile uğraşan 95.000 kişi vardır. Satış yerleri ve toplu tüketim yerleriyle birlikte toplamda 750.000 yerde gıda üretimi ve satışı yapılmaktadır. Ekonomik kaygılar ve teknolojinin gelişmesi ile gıda üretiminde, Tarım ve Orman Bakanlığının kayıt ve onayıyla

üretim yapılan yerler dışında, özellikle denetimsiz ürün satanlar konusunda tüketicilerimizi uyarmamız gerekiyor.

2004 yılında ilk defa Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu kurulduğunda, ben kuruluş çalışmalarında bizzat yer aldım. O zaman genel müdür yardımcısıyım. İlk kurulan, İhtisas Alt Komisyonu, bal ihtisas alt komisyonuydu. İlk defa balın mevzuatının hazırlanmasına çalışıldı.

Taklit ve taşış, tüm dinlerde günahdır. Ben uzun yıllar Uzak Doğu ülkelerinde, Japonya’da yaşadım. Budist olmalarına rağmen hiçbir şekilde gıdada hile yapılmasını kendi dinlerine göre uygun bulmamaktadırlar.

Biraz taklit ve taşışı basitçe anlatmam gerekirse; taşış, bir kavanoz düşünün, yarısında bal var. Ben böyle ağdalı tanımlar yerine kolay anlaşılması için anlatıyorum. Bir kavanoz düşünün, içinde bal var; yarısı bal. Bir kavanoz düşünün, içinde yarısı bal, diğer yarısı ise balda bulunması gereken fruktoz ve glikoz şekerlerinden oluşuyor. Fruktoz’un glikoz’a oranı 0,9 ila 1,4’tür. Ancak glikoz ve fruktoz ilave ettiğimiz anda o güzel ürünü bozmuş oluyoruz. Bunun adı taşıştır. Yani bir kısmı bal ama çoğunluğu bal değil.

Gelelim taklide. Taklitte hiç bal yok, yani laboratuvarında bal yapıyorlar. Bir uluslararası toplantıda şöyle bir ifade kullandılar: “Balı arılar ve Türkler yapar.” Bu çok onur kırıcıydı. Söz alarak sunumu kesip dedim ki: “Balı arılar yapar, Türkler bal yapmaz. Türkler en kaliteli balı üreten, dünyanın ikinci büyük bal üreticisi ülkesidir. Lütfen bu sözünüzü geri alın.” Yani taklit ve taşış her üründe var gibi bir yanlış anlama olmasın. Bakın, burada Ticaret Borsasından Ahmet Bülent Kasap Başkanımız var. Hiç kimse ürettiği bir gıdanın kötü olduğunu bilerek piyasaya sürmek istemez. Bu biraz ahlak, biraz dinle, biraz da vicdanla ilişkilidir.

Biraz sonra Genel Müdürüm de bahsedecek. Bizzat hazırlığında bulunduğum 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu’nun 31. maddesinin 6. fıkrası uyarınca taklit ve taşış sürekli izlenmek durumundadır. Bakın, denetim şu şekilde olur: Bizde iki tip

denetim var. Bir tanesi izleme. İzlemede, Genel Başkanım, metne bağlı kalmadan bazı şeyleri söylüyorum.

Şimdi ben gıda denetçisiyim, yani resmen devletin denetçilerinden biri-siyim. Devlet, şöyle bir görev verebilir: “Gıda denetçileri gitsin, piyasadan bal toplansın.” Bizzat satın alarak piyasadan bal toplarlar, balı analiz yaptırırlar. Bal analiz edildiğinde parametreler uygun çıkmadığı zaman fabrikaya tekrar denetime gidilir ve bu şekilde tüm piyasa izlenir.

Bir de planlı denetim var. Yani 81 ilde, her yılın her ayı hangi denetimlerin yapılacağı önceden Aralık ayında planlanır, haber vermeden işletmelere gidilir, numune alınır. Bunun dışında, her zaman şikâyet üzerine numune alınabilir.

Ayrıca, bu kanun dışında 17 Aralık 2011 tarihli Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne Dair Yönetmeliğin 8. maddesine göre, Tarım ve Orman Bakanlığı, taklit ve tağşiş yapan firmaları belli aralıklarla ifşa eder. Biz buna “ifşa” diyoruz, adı öyle olduğu için. Bu, doğru bir şeydir. Düzgün üretenleri ve tüketiciyi korumak için, düzgün üretmeyenlerin ifşa edilmesi ve mahkemeye verilmesi, onlarla uğraşılması temel hedefimiz olmalıdır.

Genel olarak şunu söyleyeyim: Arılar ortalama 40-50 gün yaşar. Burada aylar söyleniyor ama arılar 40-50 gün yaşar ve yaşamı boyunca 1000 ayrı çiçeğe temas ederek bir tatlı kaşığı, bir çay kaşığı kadar, yani yaklaşık 5 gram kadar bal üretirler.

Şu anda iklim değişikliği nedeniyle arılarda da çok büyük problemler var; sıcaklığa uyum sağlayamadıklarından arı ölümleri olmaktadır. Bu beni çok üzüyor. Arıyla ilgili olarak, şöyle düşünüyorum: Bütün insanların çalışkanlığını örnek alması gereken bir canlı olarak tanımlıyorum. Tekrar ediyorum, bütün insanların çalışkanlığını örnek alması gereken, kendisine az üreten ama topluma daha fazla yararlı olan bir ürün olarak tarımın içinde de arı vardır. Arı olmadan yaşam devam etmeyecektir.

Şimdi, balda taklit ve tağşişin tespiti çok önemli. Ama bizde birçok internet mezunu var, televizyona çıkıyorlar ve “Efendim, şu bardağın

içine biraz su doldurun, sonra biraz bal ekleyin; eğer dümdüz akarsa sahtedir, yok bilmem ne olursa doğrudur” diyorlar. Oysa bütün şeker şurubunu suyun içine koyarsanız aynı reaksiyonu verecektir. Öyle bir şey söz konusu değildir. O nedenle, analiz yapmadan hiç kimse balın gerçek olup olmadığını söyleyemez.

Arılar çiçeklerden nektar toplar ve arıların bir bal midesi vardır. Burada invertaz enzimiyle, bir özel enzimle, topladıkları nektarı değişime uğratarak petek hücrelerine yerleştirirler ve bize önemli bir gıda üretirler. Aslında bu balı kendi yaşamları için üretirler ama biz insanlar olarak bu balı ellerinden alıyoruz.

Doğal bal dediğimiz zaman, bir defa Türk Gıda Mevzuatında, Türk Gıda Kodeksinde bal tebliği ve TSİ standardında bal standardımız mevcuttur. Biraz sonra anlatacağım; Türkiye’nin mevzuat açısından bir problemi yoktur. Bal eşsiz bir gıdadır; içinde glikoz, fruktoz vardır, sakaroz miktarı belli düzeydedir, mineral madde, enzimler ve insan sağlığı açısından önemli birçok bileşeni içermektedir.

Sahte bal nasıl üretiliyor? Ben bunu üç farklı şekilde tanımladım. Ziya Başkanım belki benden daha iyi tanımlar. Birincisi, arısız bal üretimi: Mısır şurubuna bal enzimi ilave edilir. Öyle bir şey ki, bakın, sahte bal üreteceklere invertaz enzimi satarlar, prolin miktarını artırmak için biraz polen ilave ederler. Bu şekilde laboratuvarlarda tankta bal üretimi yapılır. Balı arılar üretir, bal laboratuvarında üretilmez.

İkincisi, arıya şeker şurubu verilerek yapılan bal üretimidir.

Üçüncüsü, sahte bal ile gerçeğin karıştırılmasıdır. Yani biraz önce söyledim, taklit ve tağşiş. Hiç bal olmadan balın içine yüzde 10 bal, yüzde 90 fruktoz ve glikoz şurubu karıştırılarak elde edilir. Öyle bir sahtekârlık uygulanıyor ki, bütün dünyada, şimdi balda fruktoz’un glikoz’a oranı 0,9 ila 1,4’tür. Bunu o şekilde karıştırıyorlar ki bu oranı tutturuyorlar. İçine biraz invertaz enzimi ilave ediyorlar çünkü doğal olarak bünyesinde var. Prolin miktarını artırmak için orada da biraz polen ilave ediyorlar. Ancak bunların ilave edilmesi, gerçek bal olduğunun kanıtı değildir. Bal laboratuvarında üretilmez, balı arılar üretir.

Biraz önce söylediğim gibi, sahte bal ile gerçek balın tüketiciler tarafından anlaşılması mümkün değildir. C13 ve C4 analiz metodlarıyla bunlar belirlenebilir. Genellikle C3 ve C4 şekerleri arasında izotop farklılıkları bulunmaktadır. C4 bitkileri örneğin; mısır, $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ izotop oranı -8'den -20'ye kadar değişir.

Çok terminolojik olabilir ama bunları söylemeden sahteciliği anlatmak mümkün değildir. C3 bitkilerinde ise bu izotop oranı -22 ile -35 arasındadır. C4 şekerleri olarak kamış şekerleri ve mısır şurubu, C3 şekerleri olarak ise şeker pancarı ve nişasta hidrolizatı vardır.

Burada bir şeye daha dikkatinizi çekmek istiyorum. Bunların dışında bir de frukto-oligosakkarit dediğimiz bir şeker vardır. Bazı firmaların bunu kullandığının belirlenmesi lazım.

Karbon-12 izotopu doğada yüzde 98.93 oranında bulunmaktadır. Karbon-13 izotopu ise yüzde 1.07 oranında bulunur. Karbon-14 izotopu radyoaktif olup doğada yalnızca yüzde 0,000000001 oranında yer alır ve yarılanma süresi 5730 yıldır.

Biz bu değerlerden faydalanarak taklit ve tağşişin belirlenmesi için değişik parametreler ve analizler kullanıyoruz. Balda diğer bir önemli konuya dikkatinizi çekmek istiyorum. Normal balı analiz ettiğimizde fenolik bileşik analizini yaptığımızda balda birçok insan sağlığı açısından önemli bileşikler bulunur. Bitkisel kaynağı bilinmeyen bir balda fenolik bileşikler çok fazladır. Tağşişli bala bakalım. İçine biraz polen ve enzim eklenmiş. Analiz sonucunda bu balın sahte olduğunu anlıyoruz.

Son yıllarda balda aromatik bileşik analizleri de yapılmaktadır. Aromatik bileşikler, balın doğal nektardan geldiğini kanıtlamak için önemlidir. Gıdanın bileşimi gaz kromatografisi ile yapılır. Bu cihazın bir silindiri vardır. Mikro enjektör benzeri bir tüpün içine biraz bal koyarak 40°C 'de ısıtırız ve bu bileşiklerini analiz ederiz. Bu yöntemi sahte bal üzerinde uyguladığımızda ise hiçbir bileşik elde edemiyoruz. İlave edilen polen veya benzeri maddeler nedeniyle bu bileşikler çok düşüktür.

Avrupa Birliği bal mevzuatı ve Türk Gıda Kodeksi bal tebliğini karşılaştırdığımızda, şunu söyleyebilirim: Türk Gıda Kodeksi bal tebliği dünya mevzuatıyla uyumludur. 2004 yılından bu yana sürekli yenilenmekte ve revize edilmektedir.

Balın kalitesinin dışında, gıda güvenliği de çok önemlidir. Taklit ve tağşişi önlemek için içine katılacak malzemelere dikkat edilmelidir. Arıların ürettiği bir bal var: propolis vb. Bir de bunların sağlıkta kullanımı olan apiterapi var. Eskilerimiz ufak çocuk yaralarına bal sürerlerdi. Yani arı ürünlerinin tedavi etkisi vardır. Sağlık Bakanlığı apiterapi konusunda çalışmaktadır. Sadece ürünü bal olarak satmak değil, arı ve arı ürünleri aynı zamanda apiterapi ürünlerinin yaygınlaştırılması, çiftçimizin ve sanayicimizin gelirini artırmak önemlidir. Gıda Kontrol Genel Müdürlüğümüzün denetiminde bu çalışmalar yürütülmektedir.

Ayrıca, arı ürünlerinde pestisit sorunu da bulunmaktadır. Arılar, ilaçlamanın yanlış yapıldığı bölgelerde zarar görmektedir. Arıların uçtuğu saatte ilaçlama yapan çiftçilerimiz var. Bu arıların ölümüne ve pestisit kalıntılarının fazla olmasına neden olmaktadır.

Arı ürünlerinde 2015'ten 2019 yılına kadar yapılan denetim sayısı 5531 olup, uygun bulunmayan numune sayısı 559'dur. Bu, yaklaşık yüzde 10 oranında bir uygunsuzluk göstermektedir. Gıda denetiminde şikâyet hattı olan Alo 174 Gıda Hattı da bu süreçte önemli rol oynamaktadır. Ben Türkiye genelindeki gıda denetim sonuçlarını da aldım, fakat artık bal ve arı ürünlerine ayrı denetim olarak yer verilmemiş. 2014 yılından 1 Temmuz 2024'e kadar olan rakamlar burada mevcut. 2004 yılında gıda denetimini İstanbul Beylerbeyi'nde başlatan ilk kişiyim; bu denetimleri gazetecilerle beraber gerçekleştirdik. 2024 yılında temmuz ayına kadar 96.300 denetim yapıldı, diğer yıllara bakarsanız ortalama 1 milyon 300 bin civarında gıda denetimi yapıyoruz. Satış yerleri ve toplu tüketim yerlerinde 750.000 tesis bulunuyor. Yılda iki defa denetim yapıldığında ortalama 1,5 milyon denetim gerçekleştirilmesi gerekir ama bu denetim sayısı az değildir. Bunun dışında şikâyet konusu olduğunda Alo 174 Gıda Hattı devreye girer ve bu şekilde denetimler devam etmektedir.

Biraz da uluslararası alanda olunması gerektiğinden bahsetmek istiyorum. İSO/TC 34/SC 19, Arı ve Arı Ürünleri Komitesi'dir. Şu anda burada görev yapıyorum. Ziya Başkanım ve Aslan Bey'le daha önce toplantılara katıldık. Firmalarımız da katılımcı oldu. Uluslararası arenada, ürünlerimizin parametrelerinin korunması ve ülkemizin bu parametrelerle uyumlu olması için bu toplantılara bizzat katılmamız gerekiyor. Bu çalışmalarda yine taklit ve tağşişi önlemek amacıyla Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği'nin yaptığı analizler sonucunda bulunan çam balı parametreleriyle TS 13910 çam balı standardı hazırlandı. 30 Eylül 2021'de TSE'nin genel kuruluna bizzat ben sunarak çam balı standardının çıkmasını sağladık. Şimdi Avrupa Birliği onayı için uğraşıyoruz. Hepsi birbiriyle bağlantılıdır. Uluslararası toplantılara katılmanın ne anlamı var? diye konuşanlar var. Bu hiç doğru değil. Uluslararası arenada 12 yıl boyunca görev yaptım, İSO'da kuru meyveler ve bal konusunda. Oradaki bilgilerimi buraya aktarıyorum ve ülkeme faydalı olmak için çalışıyorum.

Propolis çok önemli. Hep beraber arı ürünlerini konuşuyoruz. Balda taklit ve tağşiş konusunda polen de önemli; yaş polen, kurutulmuş polen ve son zamanlarda güncel arı ekmeği. Arı ekmeği, polenin arı sütü ve benzeri bileşiklerle bir fermantasyona uğraması sonucu probiyotik bir gıdadır. Tüketimi birçok hastalığa iyi gelir ve apiterapi amaçlı kullanılır. Bu da çiftçimizin katma değerini ve gelirini artırmak için çok önemlidir. Sağlık Bakanlığı'nda çalıştığımız komitede, propolis ekstraktı ile ilgili olarak, propolis bileşiminde bulunması gereken maddelerden kafeik asit ve diğerlerinin miktarları bellidir. Bunlara uymak gerekir. Tarım ve Orman Bakanlığımız ile Sağlık Bakanlığımız bu konuda analizlere devam etmektedir. İnşallah bunu da sağlayacağız.

Balda taklit ve tağşişi önlemek için üç farklı analiz yapılması gerekiyor. Melissapalinolojik analizler ile botanik orijini belirlemek; arı ürünleri kayıt sistemi ise Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü ve Ziya Başkanım konu hakkında bilgi verecektir. Etiketsiz hiçbir gıda satın alınmamalıdır. Camiye gittiğimizde, Cuma namazından çıktığımızda bal satan kişilere denk gelebiliyoruz. Oradaki insanların tepkisini çekecek olsa da bu balların menşei belli değil ve etiketi yok, bu nedenle alınmamalı. Kimyasal analiz yapılmadan balların özelliklerini veya sahte olup

olmadığını anlamamız mümkün değildir. Taklit ve tağşişi önlemek için tüm ballar satış yerine gelmeden önce analiz raporlarıyla satışa sunulmalıdır. Bu, ürününü standartlara uygun şekilde üretenler için çok önemlidir. Arı ürünlerinde balın izlenmesi ve rutin denetimlerinin yapılması gerekir. Çiftçilerin, ürettikleri bal ile satılan bal miktarını karşılaştırmaları önemlidir.

Tüketicilere bal hakkında daha fazla bilgi verilmeli ve etiket okuma alışkanlığı kazandırılmalıdır. Son zamanlarda Bakanlıktaki arkadaşlarımız NMR (Nükleer Manyetik Rezonans) tekniği ile daha kompleks analizler yapmaya çalışıyor. Bu teknik, sahte balı daha iyi ortaya koyan bir analiz yöntemidir. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Hocam, çok teşekkür ederiz. Verdiğiniz bilgiler çok önemli, tekrar teşekkür ederiz. Özellikle ilgimi çeken nokta, her yerde her şekilde bal satılması. İlginç olan ise, toplumsal olarak entelektüel diyeceğimiz kesimlerin bu balları alması ve sonrasında “köylüden bal aldım, yoldan geçerken doğal bal aldım” gibi sözlerle övünmeleri. Bu balları bir ara kontrol ettirmiştik ve maalesef onların bal olmadığı ortaya çıkmıştı. Bu duruma dikkat etmek çok önemli. Biraz önce bahsettiğiniz taklit ve tağşişle mücadele, tüketicinin inisiyatifinde bağlı. Sözü Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Yunus Manav’a bırakıyorum.



Yunus Manav

Manavlar Gıda Sanayi ve
Ticaret Genel Müdürü

Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Yunus Manav

Değerli Başkanlarım, tekrardan hepiniz hoş geldiniz. İsmim Yunus Manav. Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü, aynı zamanda BALDER (Bal Paketleme Derneği) Başkan Yardımcısıyım.

Bugünkü konumuz balda taklit ve taşışın tespiti ve bunun ihracat açısından önemi. Dünyada gelişen teknolojiyle beraber balda da sürekli analiz metotları geliştirilmektedir. Bildiğiniz üzere, Avrupa Komisyonu Bal Platformu geçen ay bir açıklama yaptı. Bu açıklamayla beraber önümüzdeki dört yıl içerisinde balda yeni taklit ve taşış analizlerinin devreye alınacağını duyurdu. Bizim de hem bal paketleyicileri olarak hem de arıcılık sektörü ve bakanlığımız olarak bu analiz metotlarına adapte olmamız, gerçekten bizim için elzemdir.

Avrupa Birliği'nin yaptığı açıklamanın devamında, 2026 yılı Haziran ayı itibarıyla Avrupa Birliği ülkelerinde satılan balların menşei olarak içerik bilgisini çoktan aza doğru yazma zorunluluğu getirildi. Bu, çok önemli bir uygulama. Tekrar edecek olursak, menşei bilgisi etikette çoktan aza doğru yazılmak zorunda olacak ve bu zorunluluk 2026 Haziran'dan itibaren geçerli olacak.

Bu madde, hem Türk arıcılığı hem de bal sektörümüz için gerçekten çok önemli. Çünkü Avrupa Birliği'nde en çok tüketilen bal maalesef

Çin balı. Tonaj olarak baktığımızda, 100.000 tonun üzerinde ciddi bir tüketim var. Bu Çin balı, kendini maalesef kamufle edebilen bir bal. Örnek vermek gerekirse, İspanyol bal üreticileri, yüzde 60 Çin balı, yüzde 30 Arjantin balı ve yüzde 10 İspanyol balı kullanarak “Made in Spain” veya “Product of Spain” etiketiyle ballarını satabiliyorlardı. Ancak bundan sonra, bu durumun deklare edilmesi zorunlu olacak ve Çin balı kullanım oranı düşecek. Çünkü son tüketici bu balı kullanmak istemiyor.

Bu sebeple, bu uygulama Türk arıcılığı ve Türk balı için gerçekten çok önemli. Burada muazzam bir pazar payı doğacak ve biz de bu pazardan gerekli payı Türk arıcılık ve bal sektörü olarak almamız gerekiyor. Avrupa Birliği pazarına da kodeks olarak adapte olmamız çok önemli. Avrupa Birliği’nin takip edeceği yeni analiz metotları ise, Nevzat Hoca’nın da bahsettiği gibi, belki bu NMR veya diğer analiz metotları olacak. Bizlerin de bu analiz metotlarına adapte olmamız, bu pazara uyum sağlamamız için gerçekten çok önemli.

Bu payı alabilmemiz için gerekli adımları atmalıyız. Avrupa Birliği, Tarım Bakanlığımızla beraber 2024 Kasım ayı itibarıyla Avrupa Birliği firma sistemine kayıt sürecini başlattı. Bakanlığımız, sağ olsunlar, tek tek firmaları ziyaret etti. Bu denetlemeler, Avrupa Birliği Komisyonu ile beraber gerçekleştirildi ve Kasım 2024 itibarıyla sadece sisteme kayıtlı olan firmalarımız Avrupa Birliği’ne ihracat yapabilecek. Bu da bal ihracatını önemli oranda disipline edecek. Bu, bizim için gerçekten çok önemli çünkü Türk balının hem marka değerini korumak, hem de marka değerini artırmak için ciddi katkı sağlayacak bir uygulama.

Bizler, Nevzat Hoca’nın da bahsettiği gibi, bu yeni analiz metotlarını belirledik. Bakanlığımız olarak bal paketleyicileri ve Arıcılar Birliği’nin bu yeni analiz metotlarına bir an önce adapte olmamız gerçekten çok önemli. Yapılması gerekenler arasında elbette saha taraması yapmamız gerekiyor. Yeni analiz metotlarına sahamız ne kadar uygun? Arıcılarımız ve firmalarımız hemen akabinde teknik cihaz altyapısını hazırlamalı. Şu an bakanlığımızın iki tane cihazı var, ancak sayısının ciddi anlamda artırılması gerekiyor. Çünkü hem ön numuneler hem ihracat numuneleri sayıca artacak. Hem arıcılara hem de firmalarımızı

za eğitim verilmesi gerekiyor. Açıkçası, biz de zamanı iyi kullanarak, eğitimler, cihaz ve teknik altyapıları sağlayarak bu dört yıllık süreci değerlendirmeliyiz. Böylece muazzam bir pay almış oluruz. Konuyla ilgili aktaracaklarım bu kadar.

Celal Toprak: Verdiğiniz bilgiler için çok teşekkür ederim. Gerçekten önemli çalışmalara imza atıyorsunuz. İnşallah İstanbul'da bir gün buluşup balı ve arıcılığı konuşuruz. Çok teşekkür ederiz. Sayın Gıda ve Kontrol Genel Müdürüm söz sizin, buyurun.

Dr. Ersin Dilber

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı
Gıda ve Kontrol Genel Müdürü



T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber

Değerli katılımcılar, konuşmama başlamadan önce Tarım ve Orman Bakanlığı ve Gıda ve Kontrol Genel Müdürü adına herkesi saygıyla selamlıyorum.

Bilindiği üzere piyasaya arz edilecek her türlü ürünün, insan sağlığı, hayvan sağlığı, bitki sağlığı, çevre ve tüketicinin korunması açısından güvenilir olması gerekmekte ve bunun da gıda güvenilirliğinin sağlanması noktasında çiftlikten çatala, tarladan sofraya kadar, hatta ithalattan ihracata kadarki tüm süreçler, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğümüzün “Güvenilir Gıda” misyonu içerisinde sorumluluğunu taşıdığımız iş ve işlemlerdir.

Ülkemizde güvenilir gıdaya giden yol sadece bitki sağlığı, sadece hayvan sağlığı ya da sadece gıda güvenilirliği olarak değerlendirilmemektedir. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğümüzün bitki sağlığı, hayvan sağlığı ve gıda güvenilirliği konusunda görevleri olmakta, her bir konunun içerisinde oldukça fazla sayıda görev ve sorumlulukları olan büyük bir kurum olarak 5.500 çalışanımızla birlikte ülkemizde gıda güvenilirliğini sağlama noktasında çalışmaktayız. Bunu sağlayabilmek için de gıdayı üreten üreticiden, yetiştiriciden bunu işleyen, taşıyan,

depolayan, satan ve bunu halkın erişimine sunanların her birinin bir iş birliği içerisinde hareket etmesi ve bu süreçte de ürünlerin insan sağlığı, hayvan sağlığı ve bitki sağlığı ile çevre açısından riskleri minimize etmek için tüm personelimizle birlikte gayretle çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

Bu işlerimizi yaparken, dünyada, biraz önce Nevzat Hoca'mın da söylediği gibi, tüm bu mevzuatımız ve çalışmalarımızı başta Avrupa Birliği olmak üzere tüm uluslararası kuruluşlarla organize bir şekilde, yani uluslararası örgütlerdeki sorumluluğumuzun da farkında olarak, başta Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü, Uluslararası Bitki Sağlığı Konvansiyonu, Codex Alimentarius Komisyonu gibi uluslararası kuruluşlardaki görev ve sorumluluklarımızı da yürüterek ülkemizde insanlarımıza güvenilir gıda sunma noktasında çalışan bir müdürlüğüz.

Biz Bakanlık olarak, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne yüklenen görevler arasında çoğunlukla gıda ile ilgili güvenilirlik konuları temel eksenini oluşturmakta. Üretimle ilgili konulardan da farklı genel müdürlüklerimiz sorumluluk taşımaktadır. Biz, birincil üretimden gelen ürünlerin insanlara güvenilir bir şekilde ulaştırılması için başta etiketleme, bulaşanlar, gıda katkı maddeleri, veteriner ilaç kalıntıları, pestisit kalıntıları, hijyen uygulamaları gibi konuların her birinin ayrı düzenlendiği bir mevzuat altyapısına sahip bir kurumuz. Bu mevzuatımızı oluştururken de, başta hocalarımız olmak üzere, sivil toplum örgütleri ile birlikte hareket etme şiarıyla çalışan bir genel müdürlüğüz.

Tüm resmi denetimlerimizi, merkezde Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğümüz ve 81 il ve ilçe müdürlüğümüzdeki resmi kontrol görevlileri vasıtasıyla yapmaktayız. Resmi kontrol görevlilerimizin de her biri en az lisans düzeyinde eğitim almış gıda mühendisleri, ziraat mühendisleri, veteriner hekimler, su ürünleri mühendisleri, biyolog arkadaşlar gibi, isimlerini hatırlayamadığım ve özür dilediğim diğer teknik elemanlarımızla resmi kontrolleri gerçekleştirmektediriz.

Tabii ki, resmi kontrollerin hem ithalat hem de ihracat ayağında sürdürüldüğü düşünüldüğünde, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü olarak çok geniş bir ağa sahip, ülke geneline yayılmış kurumlarımız

bulunmaktadır. Şu anda Türkiye’de, 7.700’den fazla denetçi persone-
limizle, aynı zamanda kamuya bağlı 41 Gıda ve Kontrol Laboratuvar
Müdürlüğü ve bunun yanında ithalat ve ihracat numuneleri ile özel
istek numuneleri çalışan 107 özel laboratuvarla birlikte yürüyen bir
yapıdayız. Ülkemizde insanlara sunduğumuz ürünlerin güvenilir olup
olmadığını analiz ettiğimiz güçlü bir laboratuvar altyapısına da sahip
bir genel müdürlüğüz.

Tabii ki denetimlerin yıllık rakamsal büyüklüğü tek başına anlam içere-
meye de, yılda yaklaşık 1,3 milyon denetim gerçekleştirmekteyiz. Bir
yıl önce bu rakamı yakalamış durumdaydık ve şu anda da bu rakamın
biraz üzerine çıkabilecek potansiyeldeyiz. İlk 7 ayda yaklaşık 720.000
civarında denetim yapmış durumdayız. Tabii bu denetim rakamlarını
kıyas yapmak açısından şöyle söyleyebilirim: Piyasada şu anda göze-
tim ve denetim faaliyeti yürüten 9 farklı kurum bulunmaktadır. Bunlar
arasında, açık ara en yüksek denetim sayısına sahip olup, risk bazlı
olarak insan sağlığına yönelik gıda güvenilirliği konusunda denetim
yapmaktayız. Yılda 1,3 milyon denetim rakamı ile açık ara öndeyiz.
Tabii ki biz, rutin denetimlerimiz ve yıllık risk bazlı denetim planla-
rımızın dışında, vatandaşlarımızın Alo 174 Gıda Hattı, 0501 174 0174
WhatsApp İhbar Hattı, Alo 174 web sitesi ve alo174@tarimorman.gov.
tr mail adresi üzerinden bize ulaşarak ihbarda bulunmaları durumun-
da da denetimler gerçekleştirmekteyiz.

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nün, gıda güvenilirliği ile ilgili hem
hayvan sağlığı, hem bitki sağlığı hem de gıda güvenilirliği ekseninde
temel olarak yürüttüğü faaliyetler bu şekildedir.

Bugünkü toplantının özelinde ise bal, şu anda piyasa gözetimi ve de-
netimi faaliyetlerini yürüttüğümüz ürünlerden bir tanesidir. Tabii ki
biz Tarım ve Orman Bakanlığı olarak, bal ve diğer arıcılık ürünleriyle
ilgili olarak, tüm üretim, satış ve toplu tüketim yerlerine yönelik yıllık
bir denetim planı yapmaktayız. Bu denetim planlarımız, bir yıl önce-
ki denetim hikâyelerinden oluşmakta; yani bir yıl önce sorun yaşayan
firmalara odaklanan ya da ürününde problem riski yüksek olan fir-
malar, satış yerleri veya toplu tüketim yerlerine yönelik bir denetim
anlayışı ile yıllık risk bazlı bir plan ekseninde yürütülmektedir. Bu de-

netimlerimizde, tağşiş yani hileli ve sahte bal piyasaya arz edenlere dair denetimlerimizi sıklaştırmaktayız. Bize gelen her türlü ihbarı, kabul edip, denetimlerimizi bu noktalarda artırma gayretiyle çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

2020 yılında hileli ballarla ilgili, taklit ya da tağşiş olduğu tespit edilen gıdalarla ilgili olarak 5996 sayılı kanunda yapılan değişiklikte ceza miktarları göreceli olarak artırıldı. Burada gayri safi gelir esaslı ön planda tutulmuştur. Şu anki resmi rakamlara göre, ilk tespitte 22.000 TL'den başlayıp 10,5 milyon TL'ye kadar idari para cezası uygulanabilmektedir. Bunun yanında fiilin 3 yıl içerisinde ikinci tekrarı da hapis cezası, adli para cezası ve gıda sektörün faaliyetlerinden men gibi caydırıcı cezalar getirilmişti.

Bakanlığımız, 81 ildeki yaklaşık 7.700'ün üzerindeki gıda denetçisiyle yıllık denetimlerini planlamakta ve yıl boyu sürdürmektedir. Ülkemizde yaklaşık 1.226 tane arı ve arı ürünleri işleyen ve paketleyen tesis bulunmaktadır. Yıllara göre baktığımızda, örneğin 2022 yılında 3.286 denetim yapılmış, bu rakam 2023'te 2.654 olarak gerçekleşmiştir. Yaptığımız denetimlerde, 2022 yılında 276 firmaya idari para cezası uygulanmışken, 2023 yılında 225 firmaya idari para cezası uygulanmıştır. Ayrıca savcılığa suç duyurusunda bulunduğumuz firmalar da var; bu sayı genellikle 20'nin üzerindedir.

Elbette bu sayının yeterli olmadığı düşünülebilir; bunun farklı gerekçeleri olabiliyor. Ancak biz, insan sağlığı açısından risk tespit ettiğimizde, kişilere savcılığa suç duyurusunda bulunarak kanundaki idari yaptırımların uygulanması için adalete teslim etmekteyiz.

Genel Müdürlüğümüzün sadece denetimle sınırlı kalmadığını belirtmek gerekir. Bal ve arı ürünleriyle ilgili tüm mevzuatın hazırlanması, Türk Gıda Kodeksinde yer alan arı ürünleri ve bal mevzuatının hazırlanması ve uygulanması sorumluluğumuz altındadır. Daha önce de söylediğim gibi, kıymetli hocalarımız, Birlik temsilcileri ve bilim insanlarıyla birlikte, ülkemizde şu anda kodeks komisyonlarımızda çeşitli çalışmalar yapmaktayız. Bildiğim kadarıyla, Genel Müdürlüğümüzden dört farklı üniversiteden, Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği'n-

den, Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerimizden ve Milli Botanik Bahçesi Müdürlüğümüzden uzmanlarla kurduğumuz bir ekip tarafından 2020 yılından itibaren “Botanik kaynağı belirtilen ballar” için polen içeriklerinin belirlenmesine yönelik çalışmalar yapılmaktadır.

Şu anda botanik kompozisyonuna göre isimlendirilen ballar var; örneğin kestane balı, kekik balı, geven balı gibi balların polen miktarlarını yüzde olarak belirleyerek analizler yapılabilir duruma geldik.

Ülkemize geçenlerde Dünya Gıda Güvenilirliği Günü’nü kutladığımızda, bir İtalyan meslektaşımız gelmişti. Bizim bu konuda yaptıklarımız oldukça ilgisini çekti. Diğer bazı ülkelerde bu tür uygulamaların olmadığını belirtti, mutlaka vardır ama bizim bunu yapabiliyor olmamız ona oldukça tuhaf geldi. Tabii ki burada, biraz önce bahsettiğim gibi, hocaların ve ilgili sektör kuruluşlarının da katkılarıyla bir noktaya geldik. Buradaki rol dağılımı şu şekilde: Herhangi bir isimle isimlendirilen bal, örneğin geven balı, önce Bakanlığımızın Milli Botanik Bahçesine geliyor. Orada botanik kompozisyonu belirlendikten sonra, bizlere teslim edildiğinde, kaynağını bildiğimiz ürünün polen analizini yapılabilir duruma gelmiş bulunuyoruz.

Arkadaşlarımızın başlattığı bu çalışma şu anda hayata geçmiş durumda. Geven balı, gül balı, narenciye balı gibi botanik kompozisyonu belli olan ballarda polen analizi yapılabilir durumdayız. Ayrıca, balda yabancı enzim analizleri çalışması yapılmış. Ülkemizde, Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği’nin ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi’ndeki hocalarımızın katkılarıyla, beta-fruktofuranosidaz ile ilgili bir çalışma yapılmış. Örneğin, balda kilogram başına 20 ünite ve üzerindeki tespitler taşıyıcı olarak kabul ediliyor. Bu çalışma da başarıyla hayata geçirilmiş durumda.

Bu sayede ortak bir çalışmayla, balda normal klasik resmi kontroller de yürütülmektedir. Şu anda bu kontrollerde çoğunlukla klasik analizler yapılmaktadır; nem, şeker bileşenleri örneğin fruktoz-glikoz oranı, maltoz, fruktoz ve glikoz şekerlerin dağılım ve oranları üzerinden, suda çözünmeyen maddeler, serbest asitlik, balın asitlik oranı, elektrik iletkenliği, bazı enzimlerin varlığı/yokluğu (diastaz sayısı, glikoz ok-

sidaz enzimi, katalaz ve benzeri), aynı zamanda hidroksimetilfurfural (HMF) miktarının üzerinden analizler yapabilmekteyiz.

Aynı şekilde, fotosentezdeki karanlık ve aydınlık metabolizmasından yola çıkarak karbon şekerlerinin analizini yapabilecek altyapıya sahibiz. Ayrıca, sadece balda bulunan prolin miktarına dayalı analizler yapabilirken, balda istenmeyen maddeleri örneğin temel petekten bulaşan maddeler veya arı yetiştiriciliği sırasında kullanılan naftalin gibi rahatlıkla analiz edebilecek bir laboratuvar kapasitesine sahip bir ülkeyiz. Bu konuda laboratuvarlarımız gelişmiş durumda ve sonuçları güveniliridir.

Ülkemizde bal ile ilgili tağşiş ve taklit yapması kolay, tespiti zor bir mesele. Yani, taklit ve tağşiş yapmak kolay, ancak bunu analiz etmek oldukça zordur. Bunun için, az önce bahsettiğim tüm analizlerin yapılması gerekiyor. Sadece HMF'ye bakarak bir balın taklit ya da tağşiş olduğunu söyleyemeyiz ya da sadece proline bakarak da karar veremeyiz. Dolayısıyla, biz bu bahsettiğimiz değerlerin hepsine bakarak bir balın taklit mi olduğuna karar verme noktasında çalışmak durumunda kalıyoruz bakanlık olarak.

Burada Hazirun'u tenzih ediyorum; bazı hocalarımız bizlere “Balda şuna bakarsanız taklit ya da tağşiş olduğunu anlarsınız” diyorlar. Ancak bu hocaların başka tarafa döndüklerinde ya da bu işi yapan kişilere rehberlik yapıp yapmadıkları konusunda kesin bir tespitim yok. Yine de bu niyetli kişilere reçeteler hazırlayan insanların olduğunu düşünüyoruz. O yüzden taklit ve tağşiş yapmak kolay, ama tespiti imkânsız değil, sadece biraz zaman alıyor.

Bu bağlamda, az önce de bahsedildiği gibi, balda NMR (Nükleer Manyetik Rezonans) cihazıyla yabancı şeker aranması şeklinde yeni bir analiz metodu ihtiyacı hasıl olmuştu. Biz de bu ihtiyacı karşılamak için şu anda Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve Ankara Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü'ne iki adet NMR cihazı aldık. Bu, nükleik yapıyla ilgili bilinen MR çekmenin, bal moleküllerine uygulanması olarak özetlenebilir. Bal moleküllerinin yapısını incelemek için bu cihazlara ihtiyaç duyulmuştu ve şu anda bu cihazları, Türk

bal sektörüne katarak, taklit ve tağşiş noktasındaki ballarla mücadele amacıyla kullanıyoruz. Her biri 1 milyon Euro'nun üzerinde olan bu cihazlarla, geçmişte 'Yabancı şeker var' diyerek raporlamada bazı sıkıntılar yaşadık.

Bununla ilgili olarak, en son 24 Kasım 2023 tarihinde Resmi Gazete'de bal tebliğinde bir değişiklik yaptık. Bu değişiklikte, "karar ölçütü" tanımını koyduk. Yani bakanlık denetimlerinin hangi araçlarla nasıl yapılacağına veya nasıl değerlendirileceğine ilişkin bir karar yayınlayacağını ve bu karara da sektörde bu işle iştigal edenlerin uymasının bekleneceğini belirttik. Bu sadece bir değişiklikle kalmadı; ülkemizde yaklaşık 81 ilde, farklı adlar ve botanik kompozisyonlara sahip 27 farklı bal çeşidi için bu yıl için 1000 adet numune alınması planlandı. Bu süreçte illerde arıcılar belirlendi. Burada katkı sunanlara teşekkür ediyorum.

Her il müdürlüğünde, hangi arıcıdan hangi balın geleceği ve üretim sezonu boyunca da sürekli kontroller yapılarak kontrollü numunelerin üretilmesi noktasında çalışmalar yürütüldü. Şu anda 1000 farklı üreticimizden bal hasatları yapılacak. Ülkenin doğusundan batısına kadar nektar akım dönemleri farklı olduğu için, bal hasatları da değişkenlik gösterecek. Bu nedenle sene sonuna kadar bu balların bize gönderilmesi ve cihazlarımızda bir kütüphane oluşturulması planlanıyor. Şu anda bu cihazlarımız aktif olarak çalışıyor. Hatta bal göndermek isteyenler için ücretlerde de bir ayarlama yaptık. En son biraz indirdik, ama hala yüksek olduğunu söyleyenler olabilir. Yine de maliyetlere yakın bir bedelle isteyenler için özel istek numunelerini çalıştırıyoruz. Kendi kütüphanemizi yavaş yavaş oluşturmaya başladık. Ancak şu anda Broker firmasının Almanya'daki Kütüphanesi ile bizim tanıttığımız ballar ekseninde cihaz çalışmaları devam ediyor. Allah kısmet ederse ve işler yolunda giderse, bu cihazla denetimlerimizi aktif olarak kullanmayı ve bunu da kamuoyuna kısa zaman içerisinde deklare etmeyi planlıyoruz. Fakat dediğim gibi, işler yolunda giderse... Çünkü bu sene iklim şartlarında bazı beklemediğimiz reaksiyonlar görüyoruz, ancak şu ana kadar çok ciddi bir problemimiz yok. İnşallah, bu konuda çalışmalarımız nihayetlendiğinde sektöre bunu duyurup denetimlere başlayacağımızı müjdeleyeceğiz.

Hatta bunun öncesinde, bal üreticisi arkadaşlar bakanlığa geldiğinde bazen serzenişte bulunuyorlar: “Bal bizden alınmıyor.” Bazı üreticilerimiz, balların bizden alınmasını istiyor. Bu sitemi birinci ağızdan Türkiye’nin büyük perakendecilerine, yani marketler zincirine söyledik. Bugün, yarın ya da bir sene sonra hiç fark etmez, malları rafa sürdürdüğünüzde, aldığınız ballarla NMR analizine başladığımızda her biriniz ifşa listelerinde kalabilirsiniz. Aldığınız, analiz yaptırmadan rafa koyduğunuz balların sorumluluğu sizdedir diye bir deklarasyonda bulunduk. Bu halen geçerlidir. Çünkü bizim çalışmamız nihayetlendiğinde, denetimlerimizi NMR üzerinden yapmayı planlıyoruz.

Balın raf ömrü uzun olduğu için, bu seneden örnek veriyorum; üreticiden topladınız diyelim ki uygun olmayan bir bal. Bu balın rafta ne zaman satılacağını kimse bilemez. Dolayısıyla rafta ürününüz yakalandığında mağduriyet yaşamamanız için öncesinde biz firmalara bu bilgileri verdik. Dedik ki, “İlk fırsatta denetime başlayacağız.” Bu 6 ay sonra da olabilir, bir sene sonra da, belki 3 ay sonra da olabilir. Bunu önden bildirdik ki mağduriyet yaşamamaları açısından.

Tabii ki her şeyi NMR’a bağlamıyoruz. Çünkü biz şu andaki denetimlerimizi göz ardı etmiş oluruz. Şu anda yılda yaklaşık 3.000 tane üretim yerinde denetim yapıyoruz. 1.226 tane üretici var, ama bizim 3.000’e çıktığımız zamanlar da oldu, 3.300’e falan da çıktığımız oldu. Bazılarını 2, bazılarını 3 kere denetlediğimizi düşünebilirsiniz. Bu üretim tesislerini denetliyoruz. Tabii ki üretim tesislerindeki aksaklıklar üzerinden denetimler yapıyoruz. Başka hesapları olduğunu düşündüğümüz insanlar da olabilir. Bize her şeyi mükemmel gösterip kendi etiketleriyle başka yerlerden mal piyasaya sürüp sürmediklerini üretim yerinde denetim yaptığımızı garanti edemiyoruz. Biraz önce Nevzat hocamın söylediği gibi, bir bakıyorsunuz, alakasız bir yerde bal satılıyor. Bu balı satmak, sattırmak ayrı bir şey.. Biz, orada bize gelen şikâyetle anında ilgileniyoruz. Örnek vermem gerekirse, Ankara’da, bilindik alışveriş yapılan bir marketin önünde bal satıyorlar. Biz arkadaşları gönderdik. Arkadaşlar cezayı yazıp geri geldiler. Aynı kişi bir daha attı, arkadaşları bir daha gönderdik, yine geri geldiler. Pazar günü, akşam saat 5’te bir daha attı.

Yani şöyle bir şey var. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü olarak, her işletmenin başına veya her üretim ve satış işletmesinin başına bir denetçi koyma şansına sahip değiliz. Bu durumda, 726.000 personelimizin olması gerekir, çünkü bu kadar gıda üreten ve işleyen yer mevcut. Dolayısıyla, toplumsal bilincin artırılması gerekiyor. Geri dönüp bir ürünün hesabını sormadığınızda, ticarete de böyledir; örneğin bir araba aldığınızda, önceki satıcıyla iletişim kurmanız mümkün olmayabilir. Burada da benzer bir durum var; kaynağını bilmediğiniz, nereden geldiğini bilmediğiniz bir balı alan tüketicilerin bilinçlendirilmesi önemli.

Bu noktada faaliyetlerimizi çoğunlukla tüketici bilincinin artırılmasına yönelik olarak artırma kararı aldık. guvenilirgida.tarimorman.gov.tr adresinde yeni bir gıda okuryazarlığı sayfası açtık. Bu sayfada, işletme kare kodlarının oluşturulması, işletmelerin geçmiş denetimlerinin paylaşılması ve yakın zamanda halkın ilgisini çekecek paylaşımlar yapılması planlanıyor. Bu şekilde halkın bilinçlenmesini ve siteye yönlendirilmesini umuyoruz.

Bal konusunda çok fazla suiistimal olduğunu kabul ediyoruz; denetimlerimiz ve tespitlerimiz var. Ancak, kötü niyetli insanlar tüm sektörlerde olduğu gibi, sadece denetimle değil, polisiye tedbirlerle de mücadele edilmesi gereken bir durum. Bal denetimlerinin yanı sıra, bal üretiminde kullanılan temel petek ve bal mumu ile ilgili de izleme çalışmaları yapıyoruz. Parafin ve benzeri temel petekten kaynaklanan problemlerin önüne geçmek amacıyla, 81 İl Müdürlüğünde 2022 yılından beri düzenli denetim faaliyetleri yürütüyoruz.

Balda yeni bir konu olarak, pirolizin alkaloitleri ile ilgili yeni çalışmalara başladık. 2023'ün Temmuz ayında, ballarda pirolizin Alkaloitleri oranlarına bakmak için yeni bir çalışmaya başladık. Ayrıca, Rodenron adı verilen ve "Deli Bal" olarak bilinen orman toksinleri ile ilgili de Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği ile geçen Kasım ayında ilk toplantımızı yaptık ve bu analizleri yapabilmek için çalışmalarımıza devam ediyoruz.

Ulusal Kalıntı İzleme Programımız kapsamında, Avrupa Birliği'ne mal satmak isteyen ülkelerin yıllık izleme programıyla sonuçlarını Avrupa

Birliği Komisyonu'na sunmaları gerekiyor. Bu kapsamda, 2023 yılında yaklaşık 465 adet balı doğrudan üretim yerinden alarak analiz ettik. Antibiyotiklere, zirai ilaçlara, antimikrobiyellere ve kimyasal kalıntılara baktık; örneğin bakır, çinko, kurşun, kadmiyum ve naftalin gibi balda bulunmamasını istediğimiz maddeleri inceledik. Üreticilerde olumsuz oran yüzde 1.07 olarak belirlendi. Bu, bal üreten camianın bilinçli bir şekilde üretim yaptığını gösteriyor ve oldukça düşük bir oran. Bu durum, arı yetiştiricilerinin işlerini doğru bir şekilde yaptığını ortaya koyuyor.

Bu noktada, biz Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü olarak hem denetim hem analiz hem de uluslararası ilişkiler alanında bal sektörüne katkı sunmak için elimizden gelen çabayı gösteriyoruz. Tabii ki bal konusu bugünün konusu değil; geçmişten gelen, kadim bir konu. Bal da kadim bir besin maddesi. Hatta mumyaların bal mumuna batırılarak yapıldığını hepimiz biliriz. İşte balın, kendi doğasından kaynaklanan, ilaç olarak kullanılması gereken bir ürünken, son yıllarda adının sürekli spekülasyonlara sebep olması gerçekten hepimizi üzüyor. Ancak biz de Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü olarak bu konuda sorumluluğumuzun farkındayız. İnşallah önümüzdeki dönemde bu durumu azaltarak ilerleyeceğimizi taahhüt edebilirim.

Biz, 27. dönemde balda taklit ve taşıyıcı yapan firmalarla ilgili ifşalar yaptık. Önümüzdeki dönemde, yani 28. dönemde yapacağımız ifşalarla ilgili çalışmalarımız da devam ediyor. Bu uzun bir süreç çünkü burada başka problemler de karşımıza çıkabiliyor; firmaların bizi mahkemeye taşıması gibi. Bu süreç netleştğinde, inşallah, kim yanlış iş yapıyorsa bunu da kamuoyuyla paylaşmaktan geri durmayacağımızın bilinmesini isterim. Başta Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün tüm mensupları olmak üzere, bu konuda çaba sarf eden birliklere, eğitim camiasına ve özel sektörde bu konuya ilgi duyan tüm taraflara teşekkürlerimi sunuyorum.

Şunu da eklemek isterim, Sayın Başkanım, kusura bakmayın; bir toplantıdan çıktım ve toplantı için tekrar geri gitmem gerekebilir. Yaklaşık 10 dakika sonra çıkmam gerekebilir, ama benim arkadaşlarım arkadaşla sunumları izliyorlar. Olası sorular için, Daire Başkanı arkadaşımız

Mehmet Bey de burada, arkadaşlarımız tüm sorulara cevap vereceklerdir.

Celal Toprak: Sayın Genel Müdürüm, daha önce yaptığımız gibi hem gazeteci arkadaşlarımızdan hem sektörden hem de hocalarımızdan gelen soruları yazılı olarak sizinle paylaşabiliriz. Her zaman olduğu gibi, ayrıntılı cevaplarını hem onlara hem de bu toplantıyı izleyenlere iletebilirsiniz.

Ayrıca, toplantının kaydını ve soru-cevap bölümünü özellikle ilgilenen dostlarımıza iletmek için, burada izleyen dostlarımız mail adreslerini bizimle paylaşırsa, bu bilgileri onlara e-posta ile iletebiliriz. Mail adresinizi bizimle paylaşmanız yeterlidir. Sadece, Sayın Genel Müdürüm, sevgili Ali Bozar'ın çok güzel soruları var, onları sizinle paylaşacağız.

Ali Bozar'ın sorusu şu: “Son bir yılda piyasada tağşiş ve taklit ile ilgili bir rakam var mı? Bu konuda yapılan çalışmalarda ne kadar sahte bal toplatıldı, buna ilişkin bir bilgi notu var mı?” Ayrıca, Ali Bozar'ın diğer sorularını da yazılı olarak paylaşacağız. Mümkünse, Ege Üniversitesi'nden Profesör Gamze Soner'in sorularını da sizlere ileteceğiz. Nurullah Bey'in de çok ilgimi çeken bir sorusu var: “Antibiyotiklerle ilgili çalışmalarınız ne aşamada?” Bu konuda kısa bir cevap verirseniz, ayrıntıları da paylaşırım. Teşekkür ederim.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü

Dr. Ersin Dilber: Sunumumda da bahsetmiştim; bizde ulusal kalıntı izleme programı var. Bu program kapsamında, ülkemizde arıcılık alanında faaliyet gösteren birincil üreticilerimizden rastgele numuneler alıyoruz. Örneğin, il müdürlüklerimiz arıcılık kayıt sisteminde kayıtlı bir işletmeden numune talep edebiliyor. Amacımız, balın kalitesini kontrol etmek ve herhangi bir tağşiş veya taklit durumunu yakalamaktır.

Bir kovanda 10 tane çıta olabilir ve her bir çıtada antibiyotik yoğunluğu farklı olabilir. Arıcı, bir antibiyotik uyguladığında, bu antibiyotik balın tümüne eşit dağılmayabilir. Örneğin, arıcı alt kattaki bir çıtada antibiyotik uygulayıp üst kattaki balı saklayabilir. Bu yüzden tüm çerçeveleri ve balları analiz etmek mümkün değildir. Bu nedenle, yıllık

risk bazlı ulusal kalıntı izleme programımızda, bu tür maddeleri detaylı olarak inceliyoruz. Daha önce belirttiğim gibi, üreticiler arasında düşük bir risk olduğunu söyledim.

Ancak, yine de riskler mevcut ve biz insanların güvenilir gıdaya ulaşmasını sağlamak için bu programı yürütüyoruz. Geçen yıl, 546 numune üzerinde çalışma yaptık. Eğer balda antibiyotik tespit edilirse, bu ürünün tamamı imha edilmek zorundadır. İthalat ve ihracat noktalarında da, sağlık sertifikası düzenlenmeden önce analizler yapılmaktadır. Örneğin, bir arıcı geçtiğimiz günlerde ürününde sorun yaşadığını belirtti ve balının imha edilmesini istemedi. Bu tür durumlar, sadece ulusal kalıntı izleme programında değil, aynı zamanda ithalat ve ihracat süreçlerinde de denetlenmektedir.

Antibiyotik tespit edildiğinde, ürün imha edilir ve idari yaptırımlar uygulanır. Bir soruya daha cevap vereyim. Taklit ve tağşişle mücadelede caydırıcı hukuki cezalar uygulanması ve bu konuda bir çalışma olup olmadığına dair Ali Bey'in sorusuna cevaben: Taklit ve tağşişle ilgili cezalarımız aslında caydırıcıdır. Şu an önümde tablosu yok ama şöyle anlatayım: Bir kişi ilk seferde taklit ve tağşiş tespit edildiğinde, gayri safi gelirinin yüzde 1'i oranında ceza kesiyoruz. İlk tespitinde, buradaki alt limit 262.000 TL'dir. Kişinin gayri safi geliri 262.000 TL'den azsa bile bu para ödenmek zorundadır; yani 50.000 TL'lik gayri safi geliri olan bir kişi bile 262.000 TL ceza ödemek zorundadır. İkinci tekrarı da ceza iki katına çıkıyor ve bu durumda cezalar iki kat uygulanıyor. Kanundaki cezalar, ikinci tekrarda 524.000 TL alt limitten başlayıp, otomatik olarak 5,2 milyon TL'ye kadar çıkabiliyor. Ceza miktarı, fason üretim yaptırma durumu ve kişinin suçunun kaçınıcı tekrarı olduğuna göre değişebilir; bu ceza 10,5 milyon TL'ye kadar çıkabiliyor.

Ayrıca, kişi eğer 3 yıl içinde iki kez bu suçu tekrarlamışsa, olay Tarım Bakanlığı olarak bizim değil, adli birimlerin kararıyla çözülür. Kanundaki cezası 1.000 gün ile 3.000 gün adli para cezası ve gıda ve yem işletmelerinin 5 yıl ile 10 yıl süreyle tüm gıda faaliyetlerinden men edilmesi gerekmektedir. Cezalar ve yaptırımlar oldukça yüksektir. Geçenlerde Adalet Bakanlığı'na gittik ve bu konuyla ilgili olarak oradaki hâkim ve savcılarla görüşme halindeyiz. Hem Adalet Akademisi'nde hem de

mevcut hâkim ve savcı arkadaşlarla bu konuda eğitimler yapma kararı aldık. Çünkü genelde dosyalar savcılıklara verildiğinde, genel hukuk kuralları, yani Türk Ceza Kanunu'nun 186. maddesi doğrultusunda değerlendiriliyor.

Ancak burada, Türk Gıda Kanunu ve diğer ilgili kanunlarda belirtilmiş cezalar var. Bu cezalar uygulandığında, yaptırımların daha etkili olduğunu düşünüyorum. Dolayısıyla, şahsi fikrim kurumsal bir görüş değil, ancak bu cezalar uygulandığında hem adli birimler tarafından etkili bulunuyor hem de yaptırımların caydırıcı olduğuna inanıyorum.

Celal Toprak: Efendim, çok teşekkür ederiz. Biraz önce ifade ettiğim gibi, sorulara ayrıntılı bir şekilde, her zaman olduğu gibi çalışacağız. Sizin arkadaşlarınız da sağ olsunlar, bu konuda çok yardımcı oluyorlar. Kamuoyunu bilgilendirme noktasında çok önemli bir işlev görüyorsunuz; hem bilgilendirme hem de kontrol ve denetleme konusunda teşekkür ediyoruz.

Çok teşekkürler katıldığınız için. Meral Hocama sözü hemen bırakıyorum. Meral Hocamdan biraz önce bahsettim; gerçekten arı ve arı ürünleri konusunda ilgili herkesin tanınmasını öneririm. Meral Hocam Düzce Üniversitesi'nde çok önemli bir bilim insanı. Hocam, buyurun söz sizin.



Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu

Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma,
Geliştirme ve Uygulama Merkezi
Müdürü

Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma, Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu

Çok teşekkür ederim, söyledikleriniz bizi iyi hissettirdi. Söylediğiniz şeyler çok onur verici. Ben de tüm katılımcılara, tüm panelistlere öncelikle hoş geldiniz demek istiyorum. Çok kıymetli kişiler burada; hem sektör, hem Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği başkanımız, hem hocalarımız çok kıymetli bilgiler paylaşıyor.

Tabii ki Nevzat hocam aslında her şeyi anlattı, bana çok bir şey kalmadı. Az önce Celal Bey'in de söylediği gibi... Düzce Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü öğretim üyesiyim. Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma Geliştirme Uygulama Merkezi'yiz. 2009 yılında kurulan ve bugüne kadar müdürlüğünü yaptığım, kurucusu olduğum bir birim. Bu nedenle sektörle, özellikle üreticilerle iç içe çalıştığım için, sektörle birlikteliğimden doğan deneyimlerle ilerlemek istiyorum; tekrara düşmeden ve hızlıca. Dediğim gibi biraz hızlı ve püf noktalarına değinerek ilerlemek istiyorum ki eminim sektörün ve Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği başkanımızın söyleyeceği çok şey vardır. Onlara daha fazla söz kalsın diye balda taklit ve taşışın tanımına değinmek istemiyorum. Nevzat hocam yeterince değindi.

Taklit ve tağşiş gündemde olan bir konu. Demek ki biraz yavaş ilerledik, ancak çok fazla da ilerledik, bunu söyleyebilirim. Uzun süredir sektörde, özellikle bilimsel çalışmalar yapan ve aracıyla iç içe olan biri olarak şunu vurgulamak istiyorum: Arıcımız sahtekârlık yapmaz, yapmayı bilmez. Az önce verilen rakamlarla da bu ifade edildi. 0.7 kadar, yani doğrudan üreticiden alınan ballarda herhangi bir tağşiş veya taklit konusu minimum, hatta yok denecek kadar az. Çünkü gerçekten arıcılık yapan, işin emeğini çeken kişiler taklit ve tağşişle uğraşmıyor. Burada, sadece bu konuda ciddi anlamda haksız para kazanmak isteyenler özellikle taklit konusunu ele alıyorlar.

Türk Gıda Kodeksinin 2012, 2020 ve şimdi 2023 veya 2024'teki yeni tebliği, Nevzat hocam bir kısmını sundu, çok önemli. Yapılan çalışmalar ve hem sektörün, hem kamunun, hem üniversiteden hocaların bir araya gelerek oluşturmuş olduğu yeni kodekste de özellikle salgı balı, çiçek balı veya kestane balı gibi monofloral ballar için farklı farklı değerler belirlendi. Bu çok önemliydi. Neden çok önemliydi?

Sektörle ve üreticiyle yakın temas içerisinde çalışınca şunu görüyorsunuz: Bir dönem bana; ceza yemiş olan bir firma, “Hocam biz şundan dolayı ceza yedik.” Nedir? Karbon değerleri. Karbon değerleri analizi sonucu kodekse uymuyor. Bakıyoruz, niye uymuyor? Çünkü o zamanlar çam balıyla çiçek balının değerleri ayrılmamıştı, yani tek bir değerd. Dolayısıyla burada çiçek balını tam olarak hasat etmeden, bir kısmı peteklerde kalıyor veya yeterince verim olmadığı zaman, salgı balına veya Eylül'de çam balına gittiğinde, ikisini birlikte hasat ettiğinde tabii ki karbon değerleri maalesef Türk Gıda Kodeksinin belirlemiş olduğu değerlere uyum sağlamıyor. Bundan dolayı da firma ceza yiyor. Bu çok önemli bir konuydu. Belki de bunun farkına varıldı ve farkına varıldığı zaman tekrar kodeks ele alınarak yeni düzenlemeler yapıldı.

Yani burada demek istediğim aslında şu: Bazen haksız cezalandırmalar söz konusu oluyordu. Ancak şu anda bahsetmiyorum, sakın yanlış anlaşılmasın. Çünkü Ersin Dilber Bey gerçekten çok güzel bir konuşma yaptı, hakikaten katılıyorum. Çok da iyi denetlemeler yapılıyor, bunu bizzat gözlemliyorum. Biz üniversite olarak küçük çaplı da olsa arıcı-

lık merkezimiz ve kovanlarımız olduğundan dolayı üretim yapıyoruz. Ama üniversite olmamıza rağmen gözümüzün yaşına bakılmadan belirli periyotlarda ve hiç beklenmedik bir anda denetlemeye gelip örnek alıyorlar. Eğer uymuyorsa, eminim yine gözümüzün yaşına bakmayacaklardır.

Şimdi balın kimyasal yapısına çok değinmeyeceğim. Bunlar çok bilimsel çalışmalar oluyor. Dediğim gibi birkaç önemli noktaya değinmek istiyorum. Diğer taraftan yeni kriterlerin gelmesi gerekiyordu. Şu an diastaz, ama invertaz da çok önemli bir konuydu. Bunun da kriterlere eklenmesi önemli bir husus. Onun dışında da Ersin Dilber Bey orman gülü balına değindi. Bu çok önemli bir husus. Bununla ilgili birkaç cümle söylemek istiyorum.

Son günlerde yurt dışından çok fazla şöyle bir e-posta alıyorum: “Orman gülü balı ihraç etmek istiyoruz,” yani satın almak istiyoruz. Ben onlara şunu yazıyorum: “Çünkü yasaklı bir bal.” Yani Tarım ve Orman Bakanlığı’nın yasal olarak satışa sunmadığı bir bal. Daha doğrusu içerdiği grayanotoksin miktarından dolayı. Dolayısıyla bu bal ihraç edilmek isteniyor. Niçin bilmiyoruz. Fakat belli ki bu balın bir önemi var, bir değeri var. Bu, bizim milli bir gen kaynağımız, milli bir üretimimiz. Bunu da göz ardı etmemek gerekiyor. Bununla ilgili nasıl bir çalışma yapılması gerekir, bilemeyeceğim. Ama bununla ilgili bir çalışma yapılması gerekiyor. Nitekim bir çalışma başlatılmış, belirli. Ancak arıcılarımızın bunu satışa sunduğunu hepimiz biliyoruz. Yani arıcı üretiyor, bunu satıyor, çok ciddi bir müşteri kitlesi var. Ancak bununla ilgili yasal satış mevzuatı veya herhangi bir tebliğde yeri yok. Bunun dikkate alınması gerektiğini düşünüyorum. Çünkü şu an taklit ve tağşişi konuşuyoruz, ama bu tür satışa sunulmayan, yasal satış olmayan ballar da var. Daha doğrusu, arıcıların sattığı ballar da var. Bunu da dikkate almamız gerektiği hususunda, buradan yasal yetkililere mi uyarı yapalım ya da bu konuyu gündeme mi getirelim istedim.

Diğer bir konu; evet, bal takip ediliyor. Bal konusu çeşitli periyotlarla, özellikle üretici belliyse, yani üretici dediğim, üreten değil de aslında dolduranlar, etiketleyenler, daha doğrusu paketleyenler denetleniyor.

Belki çoğunlukla firmalar ise, ancak direkt satışa sunuyor. Bunu göz ardı etmemek lazım. Ama az önce dediğim gibi, aslında arıcı taklit ve takış bilmiyor. Özellikle taklit zaten çok ciddi bir performans ve tesis gerektiren bir işlem. Yani bu, bizim işin emeğini çeken arıcımızın yapabileceği bir şey değil zaten.

Bu konuda bir de yem konusu var. Şimdi tabii ki yem konusu ne alaka diyeceksiniz, ama yaptığımız bilimsel çalışmalarda şunu gördük: Şu an sektörden şöyle bir teklif geliyor; çok sayıda yem üretilmeye başlandı. Küresel ısınma, iklim değişimi gibi konular gündeme geldikçe yeni yemler üreten firmalar ortaya çıkmaya veya yem sektörüne girilmeye başladı. Yaptığımız saha denemelerinde sektörün bizden istediği şu: “Yemlerimizi dener misiniz? Yani biz ürettik, ama bunun arı tarafından kabul edilebilirliği ve tüketebilirliği nasıl?” Tabii ki test ettiğimiz yemlerin çoğunda şunu gördük; arılar yemleri tüketmiyor, depoluyor. Ve siz hasat ettiğinizde, bal aslında evet, bal gibi görünüyor, bal gibi ama tat test ettiğinizde, tat ve kıvam konusunda hiçbir şey söyleyemeyeceğim. Bala benziyor, ama test ve içerik analizi kesinlikle uymuyor.

Diğer bir husus da yemlerin hem balın kalitesini hem de diğer arı ürünlerinin kalitesini etkilediğini gördük. Bu da çok önemli bir husus çünkü kalite çok önemlidir. Hiçbir şekilde gündeme gelmeyen bir konu var; taklit ve takış, bu nedenle çok önemli. Allah’tan şu an çok mutluyuz, hem sektör hem de sektördeki çok mutlu, eminim. Ama biz de çok mutluyuz çünkü tebliğde yeni bir kavram, ham bal kavramı yer aldı. Bu çok önemliydi ve çok değerliydi. Şükürler olsun, yeni tebliğde var artık. Özellikle Geleneksel ve tamamlayıcı tıp (GETAT) gündemdeydi, yasal olarak gündeme alındı ve buna izin verildi. Apiterapi, yani GETAT kapsamında uygulanan apiterapi nedir? Arı ve arı ürünleriyle tedavi... Dolayısıyla, eğer arı ürünleriyle tedavi yapacaksak, doğru bal ve doğru arı ürünlerini kullanmak, diğer arı ürünleri için de geçerli olmak üzere, çok önemli. O nedenle ham balın burada bulunması çok önem arz ediyor. Neden? Çünkü GETAT kapsamında tıbbi amaçla kullanılan balın kesinlikle filtrasyon işlemi veya ısıl işlem gibi, özellikle paketleme aşamasında yapılan işlemlerin minimuma indirilmiş olması ve değerini kaybetmemiş olması gerekiyor.

Eskiden olduğu gibi, günümüzde de birçok insan özellikle kestane balı gibi, çam balı gibi monofloral balları sağlık amacıyla tüketmeye çalışıyor. Bu da çok önemli. Buna da dikkat çekmek istedim. Klasik analizlerden tabii ilerlemek istemedim. Şöyle bir durum var, mesela sakkaroz. Az önce Ersin Dilber Bey söyledi, Nevzat hocam da söyledi; balda tağşiş... Taklit demiyorum, taklit çok ayrı ve çok önemli bir konu, onu zaten asla kabul etmiyoruz. Tağşiş konusu gündeme getirilirken analizler o kadar önemli ki, analizlerde tek bir analizin asla yeterli olmadığını bir kez daha vurgulamak istiyorum. Diğer hocalarım ve konuşmacılar gibi. Neden dersiniz, örneğin sakkaroz; zaten olgunlaşmamış ballarda da var. Yani ballarda daha yüksek miktarda çıkabiliyor veya Hidroksimetil Furfural (HMF), raflarda beklediğinde de yükselebiliyor. Sakkaroz da aynı şekilde; raflarda bekletilmesi de belki fazla miktarda veya en önemlisi, tabii ki olgunlaşmamış olması. Yani erkenden hasat edip “Şöyle bunu da gerile gerile söyleyeyim; ben onu ısıtıyorum, suyunu uçururum” diyor. Yani bu da önemli bir husus. Doğru üretim, eğitim ve bilinçlendirme...

Bunu en sonunda söyleyecektim ama başta söyleyeyim, bu da çok önemli. Diastaz miktarı, balda özellikle diastaz enzimi olarak uzun süre depoladığınız zaman zaten miktar düşüyor. Yani burada neyi ifade etmeye çalışıyorum? Birçok üründe bu yapılıyor. Hatta yine bir çalışmada dikkatimi çekti; arı sütünde 10-hidroksidekanoik asiti sonradan arı sütüne ekleyebiliyorlar. Sentetik üretilenler, yani 10-HDA, 10-hidroksidekanoik asidi ekleyerek arı sütü için yeterli bir kriter sunuyor.

Dolayısıyla balda da tek bir analiz asla balın kalitesini gösteren bir kriter olamaz. Tek bir analiz kriterini kabul edemeyiz. Birçok analiz yöntemini birlikte uygulayarak, özellikle burada melissopalinojenik analizin çok önemli olduğunu vurgulamak istiyorum. Yani polen analizinin çok önemli olduğunu bir kere daha ifade etmeye çalışıyorum.

Yine sektörden gelen bir deneyimimi hızlıca anlatarak söyleyeceğim. Analiz sonucunda sanırım balı dolmuş için birlik almamış. Bana getirdi arıcı, “Hocam, ben bunu çam alanında ürettim. Yok, hiç çiçek yok, yani eminim” diyor, resmini gösteriyor. Ama benim balımı almadı, doldur-

madı çünkü içerisinde çiçek poleni olduğunu iddia ediyor. “Tamam, getir, polenine bakalım” dedik. Getirdi, baktık; hakikaten de çam balı kriterini taşıyor. İçerisinde çiçek poleni, farklı çiçeklerin polenleri var; hatta ayçiçeği poleni bile var. Yani burada şu olabilir; ya tam olarak hasat etmeden başka bir alana gitti ya da arının uçuş mesafesinde vardı gibi çeşitli parametreler, çeşitli kriterler söz konusu olabilir. Bu gerçekten bir tağşiş olarak değil, ama burada şunu vurgulamak istiyorum: birçok parametreye bakmak gerektiğini ve TAB Başkanımızın her yerde vurgulayarak söylediği, NMR analizinin çok önemli olduğunu ben de burada vurgulamak istiyorum. Ersin Dilber Bey de bunun üzerinde durdu. Bu konudaki çok önemli kişilerden biri bence ve çok da güzel bir konuşma yaptı, tekrar tebrik ediyorum. NMR analizi çok önemli. Bunu ülkemizde geliştirmek ve yaygınlaştırmak, analizde kullanmak çok çok önemli. Bu konuyu tekrar vurgulamak istiyorum.

Yem konularının da birlikte denetlenmesi gerektiği kanaatindeyim ya da kontrolünün özellikle gıda kontrolü ile birlikte yapılması gerektiğini düşünüyorum. Çünkü balı uygun olmayan dönemlerde vermek bir yana, uygun dönemlerde bile verseniz, arılar depoladıkları yemleri bala katabiliyorlar. Çok fazla uzatmak istemiyorum, hızlıca ilerlemek istiyorum.

Yine sektörden gelen bir olayı anlatayım: Doğru etiketleme de çok önemli. Yani etiketleme doğru yapılmalıdır. Yine bir sektör firması, bu yüzden ceza almıştı sanırım. Petekli bal için “nokta nokta şu bal” yazmış, ancak içeride belirtilen çiçek balına ilişkin polen çıkmamış. Bu önemli bir husus. Burada aslında firmaya tağşiş olarak ceza verilmesi gündeme gelmiş. Ama aslında tağşişle ceza vermek ne kadar doğru? Bunu bir parantez içinde görmek lazım. Etiketli yanlış yazılmış demek daha doğru. Yani etiketin değiştirilmesi gerekirdi. Yine de denetlemelerin sıkı olması çok önemli bir husus. Bu konuda denetimleri yapanları tebrik ediyorum. Son günlerde bu konuda çok iyi durumda olduğumuzu düşünüyorum. Türk Gıda Kodeksinin yeni tebliğiyle, artık çiçek balları, monofloral ballar, salgı balları ve fırıncılık ballarının ayrılmış olması önemli bir husustu ve bu düzenleme yapıldı. Polen analizine değindim, polen analizi çok önemli bir husus, bunu tekrar vurguluyorum.

Şimdi yeni yöntemler de çıktı. polen analizinin dışında DNA analiz yöntemleri var. Ancak pahalı bir yöntem; bitkisel florayı çok iyi belirlemek gerekiyor. Bu nedenle yaygın olarak kullanılabileceğini düşünmüyorum. Zaten birçok analiz yöntemi var, biliyoruz. HPLC (Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi) yöntemleri, GC-MS (Gaz kromatografisi kütle spektrometresi), IRMS (İzotop oranı kütle spektrometresi) gibi yöntemler zaten biliniyor. Ancak özellikle ve şiddetle yine NMR analizinin çok önemli olduğunu vurgulamak istiyorum. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın bu konuya eğilmeye başlamış olması da sevindirici bir gelişme.

Son olarak, üretici ve tüketici eğitimleri az önce de dile getirildi. Aslında çok önemli olduğunu düşünüyorum. Çünkü bakın, yaşadığımız birçok sorun, özellikle arıcıların bize, üniversite olarak arıcılık merkezi olarak yansıttığı hususların birçoğu, aslında üreticinin bilinçsizliğinden kaynaklanıyor. Yani bilinçlendirme çok önemli; hem üreticiyi hem de tüketiciyi bilinçlendirmek gerekiyor. Denetimlerin yeterli olmadığı hep söyleniyor, ama son günlerde ben denetimlerin arttığını görüyorum. Çünkü bazı üreticiler küçük bir olaydan dolayı bile “şu kadar ceza yedim” diye bizi arıyor.

Etiket konusuna bir daha değinmek istiyorum. Az önce söyledim, aslında üretici gerçekten temiz üretim yapıyor. Bu işin emeğini çekenler hakikaten sahtekârlık kısmını pek bilmiyor. Ancak yurt dışında bunun örneklerini gördüm. Çok küçük üreticiler bile, sadece kendisi ve ailesiyle birlikte 5-10 kovana sahip olsa bile, eğer üretip satıyorsa o ülkenin bakanlığı ya da yasal yetkilileri etiketi zorunlu tutuyor. Belki böyle bir uygulama bizim ülkemizde de yapılabilir. Yani kazanç ne olursa olsun, az ya da çok, eğer satışa sunuyorsa etiketli satış zorunluluğu getirilebilir. Bu uygulama getirilirse çok işe yarayabileceğini düşünüyorum.

Yine yeni analiz yöntemleri konusunda, NMR'ın önemini bir kez daha vurgulamak istiyorum. Akredite laboratuvar konusunda üreticilerimiz sıkıntı yaşıyor. Akredite laboratuvarlar konusunda TAB (Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği) veya Bakanlığın sayfasında ayrı bir yer mi olması gerekir? Çünkü akredite laboratuvar bulamadıklarını ya da

nerede yaptıracakları konusunda bazı sıkıntılarla karşılaşıyoruz. Analiz standardı da önemli bir konu. Bu sadece balda değil; diğer ürünlerde de geçerli. Yani bir laboratuvar da yaptırıyor, farklı çıkıyor; diğer laboratuvar da yaptırıyor, yine farklı çıkıyor. Standardizasyon konusu, önemli hususlardan biri diye düşünüyorum.

Son olarak, baldan ziyade son günlerde aslında bizim ekip olarak çalışma alanımız bal arısı zehri. Çünkü son günlerde küresel ısınma ve iklim değişimi, üreticinin bal üretme konusundaki sıkıntılarını gündeme getirdi. Şu anda üreticiler, geçmişte olduğu gibi tonlarca bal elde edememekte ve girdilerin çok pahalı olması sebebiyle yeni ve farklı ürün pazarları oluşturmak zorundalar. Biz de bu nedenle bal arısı zehri konusunda çalışmaya başladık. Neden bunu burada gündeme getiriyorum? Yetkililere özellikle bu konuda seslenmek çok güzel bir fırsat. Celal Bey'e teşekkür ediyorum çünkü yıllardır bal arısı zehri üretimi başladı, üreticiler üretmek istiyor, küçük de olsa bir pazar var. Ancak hâlâ bir tebliğ yayınlanmadı, bu konuda bir sonuca varamadık. Neden bunu ısrarla söylüyorum? Balık baştan kokmasın!

Bakın, balla ilgili 2012, 2020 ve 2024'te sürekli değişimler yaşandı. Bu değişimler de sektörü zorluyor. Neden sektörü zorluyor? Örnek vereyim, 2019'da şişelenmiş balını piyasaya sürmüş bir üretici, 2020'de tebliğ çıkmış ve hemen bu yeni kurallara göre ceza yemiştir. 2019'a göre ürün kriterlere uyuyordu, ama 2020'de değişmiştir. Yani belki sadece bir aylık bir süre içinde değişim yaşanmış. Sürekli değişim yaşanması sektörü zorluyor ve sıkıntıya sokuyor. "Balık baştan kokmasın" diyoruz; yeni bir ürün portföyü oluştururken, sektöre yeni bir ürün sokarken her şeyi baştan doğru yapalım. Yani arı zehri ile ilgili daha üretime yeni başladık ve dakikalar içinde tağşiş ürünler ortaya çıkmaya başladı. Azıcık işte nişasta ekleniyor, biraz zehirle karıştırılıyor. Yani bu tarz şeyler başlamaya başladı. Ancak bu bir rapor değil, sadece şunu kayıtlara geçsin: Sepetin içindeki bir çürük elma, diğer elmaların da çürük olduğunu göstermez. Bizim üretimimiz gerçekten temiz. Gerçekten iyi üretim yapıyoruz ve arıcılarımız bu konuda büyük bir özen gösteriyor. Buradan belirtmek istiyorum ki arıcılarımız tağşişle uğraşmıyor. Fakat biz her şeyi baştan doğru planlar, yasaları, tebliğleri, yönetmelikleri doğru bir şekilde uygulamaya başlırsak, her şey yolunda gider. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz hocam. Çok sağ olun. Ağzınıza sağlık. En kısa zamanda görüşmek üzere. Hemen ben hiç vakit kaybetmeden sözü BEE'O Propolis Genel Müdürü Dr. Aslı Elif Tanuğur Samancı'ya vermek istiyorum. Aynı zamanda Güvenilir Ürün Platformunun Danışma Kurulu Başkanı Sayın Samancı. Buyurun efendim söz sizin.

**Dr. Aslı Elif
Tanuğur Samancı**
BEE'O Propolis Genel Müdürü



BEE'O Propolis Genel Müdürü Dr. Aslı Elif Tanuğur Samancı

Çok teşekkür ediyorum. Değerli Haziruna, Ziya Şahin Başkanım başta olmak üzere, çok değerli hocalarım ve sektörümüzün değerli temsilcilerini selamlamak istiyorum. Zaten birçok konu çok detaylı konuşuldu, o yüzden ben de hızlıca anlatmaya çalışacağım.

Aslında II. Dünya Savaşı'ndan sonra dünyada bir açlık ve kıtlık sorunu, ortaya çıktı. Tabii ki dünya değişmeye başladı. Berlin Duvarı'nın yıkılışıyla başlayan değişim, hızlı nüfus artışı ve gıdaya olan talebin artışıyla devam etti. Geldiğimiz noktada, günde bir kişinin aldığı ortalama kalorinin 3.000'lere doğru arttığı gözükmemekte. Burada tabii obezite ve çeşitli hastalıklar da yanı sıra baş gösterdi. Ama bu artan talep, gıda üretiminde de talep ihtiyacını doğurdu. Ve tabii dünyanın bir kısmı açlıkla mücadele ederken, diğer bir kısmı da aşırı beslenme sorunuyla karşı karşıya kaldı. Neler oldu? GDO'lu üretim devreye girdi. Daha çok üretebilmek için çeşitli teknolojiler geliştirildi. Hem tarımsal üretimde hem de diğer gıda üretiminde miktarın artırılmasına yönelik çalışmalar hızlandı. Tabii bu sırada da gıda sahtekarlığı ve tağşiş dediğimiz konu iyice gündeme gelmiş oldu.

Geldiğimiz noktada, doğal olduğunu düşündüğümüz birçok şeyin aslında bir şekilde taklit ve tağşiş dediğimiz sorunla karşı karşıya kaldı-

ğını biliyoruz. Bunların başında da bal geliyor. Balda böyle bir uygulama yapmamız mümkün değil; diğer tarımsal üretimde olduğu gibi balın sahte olması mümkün değil. Her ne kadar şimdi “Vegan Honey” gibi aslında sahte balın yasal satışı bile günümüzde mümkün hale gelmiş olsa da, yurt dışında bazı ülkelerde kabul görmeye başladı. Arının üretmediği, tamamen bitkilerden elde edildiği iddia edilen bir bal türü bile var.

“Aslında gıdada sahtecilik ve tağşiş tanımına baktığımızda, bu sadece gıdaya dışarıdan bir maddenin ilave edilerek miktarının artırılması değil; aynı zamanda gıdadaki etiket bilgilerinin hatalı olması ya da gıdada bulunmasını istemediğimiz bir bileşenle kontamine olması (mesela pestisit ve veteriner ilacı kalıntıları bulunması) ya da gıdanın yanlış işlenmesi veya gıdaya uygulanan işlemlerin etikette belirtilmemesi gibi birçok konunun bu alana girdiğini görüyoruz. Kasıtlı olarak yanıltıcı ve yanlış beyanlarla tüketicideki algının değiştirilmesi de aslında taklit ve tağşiş problemi olarak dünyada karşımıza çıkıyor.

Bu yöntemlere baktığımızda, en çok yapılan iddiaların organik olmayan gıdaların organik gibi sunuluyor olması olduğunu görüyoruz. Balda da bu çok fazla yaşadığımız bir sorun. Veya aşırı işlenmiş gıdaların işlenmemiş ve doğal besin içeriğini koruyor gibi satışa sunuluyor olması; antibiyotik, pestisit kalıntısı ya da çeşitli kontaminantlar içeriyor olması; miktarının artırılması için içerisine ilave birtakım katkıların yapıyor olması ya da içinde orijinal olarak bulunan (mesela baldaki polen gibi) maddelerin filtre edilerek uzaklaştırılıyor olması... Bunların hepsi aslında taklit ve tağşiş dediğimiz temel tanım altında yer alıyor.

Sahtecilikte balın dünyada 6. sırada yer aldığını görüyoruz. Birinci sırada zeytinyağı, daha sonra balık ürünleri, organik gıdalar, süt, tahıl ürünleri ve 6. sırada bal yer almakta. Avrupada ise bu sıra üçüncülüğe kadar yükselmiş durumda. Yani balda sahtecilik, dünyada önemli bir sorun olarak karşımıza çıkıyor.

Peki, hangi bal doğru bal? Şekerlenen mi sahte, yoksa şekerlenmeyen mi sahte? Bu konuda gerçekten hâlâ piyasada tüketici algısı açısından bir kafa karışıklığı var. Her ne kadar Türkiye’de bu konuda bir bilinç

oturmuş da olsa, dünya genelinde balla ilgili hâlâ çok da fazla bir bilinç ve değişim olduğunu gözlemlemiyoruz. Bu noktada sahteciliğin, giderek azalan gıda üretimi, iklim koşullarının değişmesi ve küresel ısınma nedeniyle arı sayılarının azalmasına dayanarak, balda sahteciliğin azalmak yerine dünya genelinde arttığını maalesef görmekteyiz. En son zannediyorum 2015 yılıydı; Apimondia başkanıyla bir röportaj yapmıştım. Röportajında, dünyada satılan balın hâlâ yarısının sahte olduğunu söylemişti. Bugün geldiğimiz noktada bu oranın daha da arttığını görüyor olmak, maalesef sektör olarak bizleri son derece üzmekte.

Şimdi kodekslere baktığımızda, kodekslerde aslında çok da fazla değişen bir şey yok. Biz her ne kadar Türkiye olarak kodeksimize ilave değerler katarak kodeksi iyileştirmekte ve ilave tanımlarla balın namusunu biraz daha kurtarmaya çalışıyor olsak da bu konuda tam olarak bu işi layıkıyla başarmış bir ülke yok. Biz de işini iyi yapmaya çalışan ülkelerden biri olarak, hâlâ tam olarak ülkemizde sahte bal satışını önledik diyemiyoruz. Sahte balın da ağırlıklı olarak toplu tüketimde, özellikle catering ve otel zinciri üzerinden, halen yoğun olarak ülkemizde de satıldığını bilmekteyiz. Bakanlığımız bu konuda yoğun denetim ve çalışmalar yapmakta, zaman zaman bunları tekrarlayıp duyurmakta. Ama bir şekilde kodeksleri geçen analiz sonuçlarını sağlayan, bu işin sahteciliğini yapan kesim, bu kodeksleri çok iyi takip edip bunu gerçekleştiren hâlâ sahte balı kodekslere bir şekilde uydurmayı başarabiliyor.

Bizim kendi tebliğimizde de olan, hatta yurt dışı tebliğlerde de yer alan bazı bal tanımları var. Bunların dünyada nerede ve nasıl satıldığını hâlen kimse bilmiyor. Örnek olarak, fırıncılık balı, içinden polenleri filtre edilmiş “filtered honey” vesaire gibi. Yani aslında bu ballar satılıyor ama etiketlerde bu tanımlar yok. Sanki hepsi hiç ısıtılmamış, hiç içinden polenleri alınmamış, tamamen organik ve doğal bir balmış gibi satılıyor. Buradaki bu tasnife uygun bir uygulama maalesef ülkemizde de, dünyada da yok. O zaman bu tanımları mı kaldıralım? Yani mademki her şey, içinden poleni de alınsa, içine bir şey de eklense, aşırı ısıtılmış ve yapısı bozulmuş da olsa, hepsi organik ve doğal bal gibi satılacak; o zaman kodeksleri mi değiştirelim yoksa insanı mı değiştirelim? Burada neyi değiştirelim? Gerçekten sektör olarak bizler de

artık 25 senedir bu işin içinde olan biri olarak ne yapacağımızı şaşırdık diyebiliriz.

Halen temel kriterler evet, kodekslerde ülkemizde de, Avrupa'da da var ama bunlar artık yeterli değil. Az önce Meral Hocamın sunumundan da gördüğümüz gibi ve artık bu tanımların uygulamada çok zayıf kaldığı görülmekte. Gerçekte balı tanımlamada enzimlere ilaveler yapılması gerekiyor. İnvertaz enzimi gibi önemli enzimler literatürde ve kodekslerde de yer almamakta. Bunun gibi diğer şeker bileşenlerinin tanımlanması, daha detaylı analizlerle polen analizinin yapılması, polende sayısal değerlerin de bu tanımlara girmesi önem arz etmekte.

Balda taklit ve tağşiş dediğimizde, aslında iki türlü: Birincisi, doğrudan içerisine bir takım katkılar katılarak orijini değiştirilmesi. Orijin değiştirilmesi de aslında taklit ve tağşiş tanımı altında yer almakta. Örnek verelim, bilinen olduğu için söylüyorum; Anzer balı diye aslında Anzer bölgesiyle ilgisi olmayan bir bal türünün satılması yine balda sahtecilik ve taklit tağşiş dediğimiz sorunun içine girmekte. Hatalı işlenmesi, balın yapısının bozulması, içindeki doğal olarak bulunan bileşenlerin yok edilmesi veyahut da dışarıdan bala birtakım katkılar yapılarak miktarının artırılması, bunlar doğrudan aslında taklit ve tağşiş yöntemleri arasında.

Bir de dolaylı olarak, arının beslenmesi yoluyla şekerle beslenmesi veyahut da birtakım hatalı uygulamalarla balda kalıntı oluşumuna yol açılması, veteriner ilaç kalıntısı gibi durumlar da yine taklit ve tağşiş sınıfına girmekte. ABD Gıda ve İlaç Dairesi'ne (FDA) baktığımızda, Amerika aslında balı analiz etmekte, ancak 370 milyon insanın yaşadığı bir ülke olarak dünyanın çok çeşitli yerlerinden bal almaktadır. Amerika'nın kendi içerisinde çok az miktarda, Türkiye'ye kıyasla az miktarda, yaklaşık 2,5 milyon kadar kovan bulunuyor. Ancak arıcılar, kovanlarını sadece polinasyon için kiralamayı tercih ediyorlar. Bu yüzden, arıcılık ürünlerini almayı ve satmayı çok tercih etmiyorlar.

Amerika bu nedenle dışa bağımlı bir halde ve bal ithalatında, tablo da gördüğünüz gibi, Arjantin başta olmak üzere Avustralya, Brezilya, Kanada, Şili, Çin gibi birçok ülkeden bal ithal ediyor. Türkiye'nin de

bu ülkeler arasında yer aldığını görüyoruz. İncelenen 32 ülkeden perakende sevkiyatlarla Amerika'ya ithal edilen ballardan 144 numune toplanmış ve FDA, bunların yüzde 10'unun taklit ve tağşiş sorunuyla ithal edildiğini tespit etmiştir. Burada da Türkiye'den 9 firmanın ürünü olduğunu üzülererek belirtmekteyim. Tabloda en çok Meksika, Hindistan ve Türkiye sıralaması geliyor.

Şimdi diyeceksiniz ki, Çin dünyanın en büyük bal ihracatçısı, nasıl sadece bir numune tespit edilmiş? Çünkü Çin balı aslında Amerika'ya "Çin balı" olarak girmiyor. Türkiye'den de bu kadar fazla ithalat yok. Orijin değiştirerek, Çin balının bir kısmı Türkiye balı diye sokulmuş, yani Amerika'da böyle bir realite var. Aslında Türkiye'ye ait olmamasına rağmen bir şekilde Türkiye'de üretildiği iddiasıyla Amerika'ya sokulmuş Çin balı mevcut. Bunu zaten Türkiye'den çıkan gerçek bal rakamıyla Amerika'ya giren Türk balı rakamlarını karşılaştırdığınızda açıkça görebiliyorsunuz. Orijin değiştirme sorunu, bu sahte balın Amerika'ya girmesinde önemli bir kriter olarak görünüyor.

Ayrıca Avrupa'ya baktığımızda, Avrupa'nın 2021-2022 yıllarında yaptığı çalışmada sahtecilik, yani taklit ve tağşiş sorunu yüzde 46 olarak tespit edilmiş. Bu resmi rakamlara göre 147 numune incelenmiş ve bunların 46'sında şurupla sahtecilik yapılarak bala ilave yapıldığı tespit edilmiş. 175.000 ton ithalat yapan Avrupa Birliği, dünyanın en büyük ikinci bal ithalatçısı olup Amerika'dan sonra gelmekte ve dünya bal ithalatının yüzde 30'unu temsil etmektedir. 8 ülke, tüm Avrupa Birliği ithalatının yüzde 90'ını gerçekleştirmektedir. Bunlar Ukrayna, Çin, Meksika, Arjantin, Küba, Brezilya, Uruguay ve Türkiye'dir.

Avrupa Komisyonu'nun soruşturma bulgularına göre, şüpheli sevkiyatların yüzde 74'ünün Çin'den geldiği tespit edilmiştir. Aslında orijin değiştirme problemi olsa da, orijinin Çin olduğu Avrupa Birliği tarafından tespit edilmiştir. 123 bal ihracatçı firmanın ürünü test edildiğinde, bunlardan 70'i, yani çok ciddi bir rakam, yabancı şekerlerle karıştırılmış, yani doğrudan bala ait olmayan şeker şurupları katılmıştır. Burada yeşil olanlar, Avrupa'ya bal gönderen ülkelerin uygun çıkan numune sayılarıdır. Turuncu olanlar ise uygun olmayan numuneleri göstermektedir. Görüldüğü gibi Çin, tamamı uygun olmayan numu-

nelerle tasnif edilmiştir. Türkiye’de de uygun olmayan rakam oldukça yüksektir ve burada gerçekten ciddi bir sıkıntı olduğu açıkça gözük-mektedir.

Yine Avrupa Birliği bal ithalatçısı ülkelere baktığımızda, burada da 90 firma ürünü test edilmiş ve 63’ü şüpheli olarak belgelenmiş. Burada da gördüğünüz gibi ithal eden ülkelerde en yoğun Almanya, Polonya ve İspanya başta gelmekte. Bu ülkeler genellikle ithal ettikleri balı ken-di ülkelerinde paketleyip markalı olarak ihraç ediyorlar. Bu nedenle de bu rakamlar bu ülkelerde yükselmiş.

Türkiye’nin bal üretimini herhalde fazlasıyla konuştuk, ama gerçekten çok önemli bir bal üretim merkeziz. Resmi rakamlara göre 120.000 tona yakın bal üretilmekte ve gerçekten çok ciddi bal üreten illerimiz var. Ancak tabii ki bu üretilen balın hepsi bal olarak mı resmi rakam-lara giriyor? Burayı Ziya Başkanım daha doğru değerlendirir diye dü-şünüyorum. Tarım ve Orman Bakanlığı’nın en son açıklaması, 2022’de 559 hileli ürünün açıklandığı yönündeydi. İki senedir başka bir açık-lama yapılmamış. Bu aslında güzel bir uygulamaydı. Bence sektörde bilinirliği ve kimlerin aslında sahte ürün ürettiğini ortaya koyan bir uygulamaydı. Bu haberler o tarihlerde yer alıyordu. 2023 ve 2024’te de iki haber yakalayabilen, yine sahte balların toplu olarak ele geçiril-diğini görmüştük. Hatta ünlü marketlerde bile bu sahte balların satışı tespit edilmişti, hatırlarsanız. Ayrıca arıcıların isyanını da bir kare ola-rak koydum.

Peki, bunlar basit tespit edilen şeyler mi? Evde tespit edebilir miyiz? Balı yakarak, dökerek, koklayarak, tadarak tespit edemediğimiz her-halde artık aşikâr. O yüzden, demin de görüştüğümüz gibi, aslında NMR gibi çok farklı tekniklere doğru sektör gitmekte. Sahtekârlar bir yandan “Bu analizleri nasıl geçeriz?” diye profesyonel olarak uğraşır-ken, diğer taraftan da bunu tespit etmek için, benim de içinde bulun-duğum çeşitli ulusal ve uluslararası arıcılık ve arı ürünleri çalışan bilim insanlarından oluşan örgütlerde bunun tam tersini yapmak için müca-deleye devam ediyoruz. Nasıl tespit ederiz? Şimdi artık EA/LC-IRMS, NMR, LC-HRMS, ICP-MS gibi çok farklı yöntemler denenerek balda-ki diğer bütün bileşenlere ve otantik göstergelere bakılarak balda sah-

tecilik tespiti konusunda dünya çapında çalışmalar yapılıyor. Bu konuda literatürde oldukça fazla yayın oluşmuş durumda. Artık Machine Learning dediğimiz yapay zekâ da devreye girmiş durumda.

Peki, hala yanlış bilinen bir gerçek var: Bal şekerlendi, o zaman sah- tedir ya da şurupludur gibi. Hâlbuki tam tersi. Hazır olarak üretilen şuruplar, zaten yapısı ayarlanarak insan tarafından üretildiği için hiç kristalleşmezler. Aslında, arının ürettiği doğal bal, elde edildiği ori- jine göre zaman ve süresi değişmekle birlikte kristalleşir. Ben tekrar, “Şekerlenmeyen baldan korkun” diye hatırlatıyorum ve diyorum ki işi ehline bırakalım; arıya ve onlara bakan arıcılarımıza bırakalım. Onlara müdahale etmeyelim, yapısını bozmayalım. Çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin Başkanım söz sizin buyurun. Ziya Başkan, bütün arıcıların olduğu organizasyonun başındadır. Çok önemli akti- vitelere de imza atıyor. Hem arıcıların arıyla beklentilerinin neler ol- duğunu, hem de balla ilgili son gelişmeleri bizlere aktaracak. Başkanım Buyurun.



Ziya Şahin

Türkiye Arı Yetiştiricileri
Merkez Birliği Başkanı

Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin

Katılımcılara teşekkür ederim. İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanımıza ve Güvenli Gıda Derneği'ne teşekkür ederim. Çünkü bu, üreticinin beklediği bir konudur. Yani bal, sahte bal... Buna biz sahte bal demek istemiyoruz. Bu, arılarımıza ve arıcılarımıza hakaret olur. Bunun adını değiştirelim.

Şimdi ülkemizde 500 hektar polen kaynağı, 4.319 endemik bitki ve 13.414 bitki taksonu bulunmaktadır. 27 bal arısı alt türü var ve bunların 6 tanesi ülkemize özgüdür. Yani biyolojik zenginlik açısından ifade etmek istiyorum. 114.000 ton bal üretiyoruz. Bu 114.000 ton balı arıcılarımız üretiyor. Ancak sanayide merdiven altı üretimle bunun üç katı kadar bal üretilmiş olabilir, bunu da belirtmek istiyorum. Daha sonra bu konuya tekrar döneceğiz. 100.000 kayıtlı arıcımız var. 77 İl Birliği ve 70.000 arıcı üye bulunmaktadır. Bu kadar potansiyele sahip bir birlik olarak neler yapıldı? Başlıklar halinde bunları arz ederek başlamak istiyorum.

İslah konusuna hiç girmeyeceğim, çünkü bu konu Türkiye Arıcılar Birliği olarak bizim ana temel konumuzdur. Biz ıslah birliğiyiz. Ancak son 20 yılda yurt dışında yaşadığımız zorluklardan bahsetmek istiyorum. Mesela yıllarca, 10-15 yıl çam balında zorluklar yaşadık. C4'ler

yurt dışına gidiyordu. C4 balı sanayici arkadaşlarımız daha ucuz fiyatla alıyorlardı ve bu sorunlar nedeniyle biz önce çam balında projelere başladık.

Bu projeler, Tarım ve Orman Bakanlığı, üniversiteler ve Türkiye Arıcılar Birliği iş birliğiyle gerçekleştirildi. Bugüne kadar üretilen tüm projeler, bakanlıkla birlikte yürütülen projelerdir. Çam balıyla 2010'da başladık, 2014'te devam ettik. Çam balının C4 izotop analizlerini ve uluslararası düzenlemelerini çalıştık. Bu, güdümlü bir projeydi ve sonucunda çam balı kodeksi değişti. Nevzat Hocam da bahsetti. Biz çam balının standardını çıkardık.

Değerli katılımcılar, sadece çam balımız yok. Bakınız, ayçiçek balımız, kestane balımız, narenciye balımız, pamuk ve geven balımız da var. Bu ballarımız için de çalışmalar yapıldı. Bu balların monofloral (tek çiçek türünden) oldukları kanıtlandı ve çam balı da dâhil olmak üzere bu çalışmalar uluslararası literatürde yer buldu. Çok değerli akademisyen arkadaşlarımız bu konuda yayınlar yaptı.

Meşe ve lavanta balı da yine bizim tedarikini yaptığımız bal çeşitlerinden olup, önümüzdeki yıl bu çalışmalar tamamlanmış olacaktır.

En önemli projelerimizden biri de polen analizleriyle ilgilidir. Bakanlığımızla bu konuda çalışmalar yürütüyoruz. Sahada bir sorun olduğu zaman Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği olarak oraya proje geliştiriyoruz.

Bugün geldiğimiz noktada en önemli sorunlarımızdan biri taklit ve tağşiş (ürünün içerisine yabancı madde katılması) meselesidir. Sahte bal konusuna özellikle vurgu yapmak istiyorum. 2019 yılında bakanlığımız ve Muğla Üniversitesi ile birlikte bu projeyi başlattık. Şu anda bu proje, 240 sayfalık bir literatür olarak yayınlandı ve bakanlığımıza teslim edildi. 2022 yılında bu proje tamamlandı ve 2023 yılında bakanlığımıza teslim edildi. Bu literatür bizim için çok çok önemli. Türkiye'de sahte bal konusuyla ilgili olarak Türkiye Arıcılar Birliği, bakanlık ve üniversitelerle birlikte çalışmalar yürütmektedir.

Burada bir noktaya dikkat çekmek istiyorum. Biraz sonra bu konuya

daha geniş döneceğiz, ama Nevzat Hoca'mın bahsettiği konularla ilgili olarak şunu belirtmek isterim: Biz, uluslararası anlamda balımızı dünyada ön plana çıkarmak amacıyla 2019 yılında uluslararası standardı da götürdük. Sevgili Hocama çok teşekkür ederim; çok emek verdi, çilelerimizi çekti. 2019 yılından bu yana, biz bu ballarımızı ve arı ürünlerini tartışıyoruz. İnşallah 2025 yılında çam balımız da bu uluslararası tartışmalarda yer alacak. Propolis gibi diğer ürünlerde de olduğu gibi, biz burada dünyada balı belli bir noktaya getirmek zorundayız. Dünyada hangi kriterlerle bal alınıyorsa, bizim de aynı kriterleri uygulamamız gerekiyor. Ne sektör temsilcilerinin, ne üreticilerin, ne de bakanlığımızın buradan bir kaçıışı yok. Eğer dünyaya bal satacaksak, dünyanın kullandığı tüm yöntemleri (NMR mi kullanıyor, AIS mi kullanıyor, ne kullanıyorsa) uygulamamız gerekiyor.

Buradan hareketle, üretici olarak sektöre baktığımızda neler görüyoruz? Taklit ve tağşişi görüyoruz, artan maliyetleri görüyoruz, yetersiz destekleme modellerini görüyoruz. Ayrıca son yıllarda iklim değişikliği nedeniyle yüzde 30-40'lık bir üretim düşüşü yaşıyoruz. Değerli katılımcılar, gerçeklerle yüzleşmemiz gerekiyor. Bu yıl (2024), dağda bal üreten arkadaşlarımızın 1 kilogram bal üretim maliyeti 261 liradır. 250 liraya bulan kişinin elini öpeceğim. Rekoltedeki düşüşler de dikkate alındığında 261 liraya mal edilen bir bal var. Biz dünyaya bal satacağız diyoruz, ancak yıllardır 4-5 Euro arasında bal satıyoruz. Peki, benim 7-8 Euro'ya mal ettiğim balı nasıl 3 Euro'ya tüccara verebilirim? Bu birinci pencere...

İkinci pencere, balda taklit nedeniyle 6.000-7.000 liraya mal ettiğim bir balı, pazara bakıyorsunuz, toptancı 2.500-3.000 liraya almaya çalışıyor. El insaf! Sosyal medyaya bakıyorsunuz, maşallah, balın tenekesi 1.500 lira! Marketlere bakıyorsunuz, 100-125 lira. Değerli katılımcılar, insan aklıyla alay ediliyor. 260 liraya mal edilen bir balı nasıl olur da 100 liraya satabilirsiniz? Bugün Türkiye'deki temel sorun bu. Acaba oteller hiç denetlendi mi? Değerli katılımcılar, oteller denetlendi mi? Sosyal medya incelendi mi? Sayın Genel Müdür'ümün konuşmaları çok güzel ve sakın; üretim izni olan yerlere bakılıyor, ama üretim izni olmayan birçok yer de var. Otellere balı bir firma veriyor. Ben ayrıca şu soruyu da sormak istiyorum: Bazı devlet kurumlarının ihaleyle aldığı ürünler

gerçekten bal mıdır? 80-100 liraya alınan bal, gerçekten bal mıdır?

Bu noktadan hareketle, üretici artık üretimden korkuyor. Bana diyor ki: “Sayın Başkan, bana gazel anlatma. Laf kalabalığı yapma. Eğer balımı 4.000 liraya bile veremiyorsam, sen bana laf anlatma.” Şu an üreticiler, birliklerini suçluyor. Tüm Birlik Başkanlarımızı suçluyorlar. Üreticinin sıkıntısı, balını uygun bir fiyata satamayışındır. İnternette balın tenekesi 1.500 liraya satılıyor, yani kilogramı 45-50 liraya geliyor. Bu bal varken, senin ürettiğin balı kimse almıyor. Sözleşmeli üretim deniyor, çok güzel. Bakanım açıkladı, gurur duydum, ama Türkiye’de birliklerle beraber yapılmış doğru dürüst bir sözleşmeli üretim modeli var mıdır? Bunu açıkça söylüyorum: Yok. Ben hiçbir yere tenekeyle bir sözleşmeli üretim çerçevesinde mal veremedim.

Dolayısıyla şimdi bizim maliyetlerin düşürülmesi, arıcıların desteklenmesi gerekiyor. Avrupada ne varsa, gerek kalite konusunda, gerekse destek konusunda bunun yapılması gerek. Eğer ki dünyaya bal satacaksak, değerli arkadaşlar sunumlarında da ifade ettiler, dünyaya benim bal satabilmem için önce maliyetlerimi düşürmem lazım. Arıcıdan bu işkenceyi çekmeyiniz. Her yıl kamunun elinde arıcıların istatistikleri var. Bir girsinler baksınlar, 2022-2024 yılları arasında değerli katılımcılar, bizim sektörümüz yaşlandı. Bizim gibi 69-70 yaşındaki insanların örgütü haline geldi. Bu yüzden gençlere bu işi tavsiye edemiyoruz. Gençler, “Ben zarar ettiğim bir sektöre niye katkı vereyim? Niye orada olayım?” diyorlar.

Her şeyden önce benim bakanlığımdan ricam: Destek de istemiyoruz, ülkemizdeki sahte balın sıfırlanmasını istiyoruz. Sahte bal önlenmeden, sahte balın önüne geçilmeden bizim bir şey yapmamız mümkün değil. Vatandaşlarımızın, üreticilerimizin, birlik başkanlarımızın benden en fazla bekledikleri şey, “Başkan, bu sahte ürünlerle uğraşır.” Bizim elimizde yetki yok. Bizim yetkimiz sadece proje yapmaktır, bilimsel olarak yaparsın, bakanlığa götürürsün. Hepsi bu. Ama diğer tarafa baktığımızda, yetki kimin? Kamunun. İl müdürlüklerimiz var, otelleri denetleyebilir, yolları denetleyebilir. Her sahildeki bütün il müdürlüklerimiz bu konuya çok vakıftır. Bu konunun çok acil çözülmesini istiyorum. Sayın Bakanıma da 2 ay önce İstanbul’da bu konuyu arz ettim.

Sayın Bakanım, içime su serpti ve dedi ki: “Sayın Başkan, hiç merak etme, NMR’ı 2024 yılının sonunda kullandıracağım.” Bunu ben Bakanımın sözü olarak aldım. Bütün birlik başkanlarına da bunu ifade ettim ve burada da ifade ediyorum. Biz bunu dört gözle bekliyoruz. Eğer ki Avrupa’ya balı satarken benim balım NMR’dan geçiyorsa, ülkemizdeki insanların yiyeceği balların da NMR’dan geçmesi gerekiyor. Türkiye arıcılarının beklemeye tahammülü kalmamıştır. Arılarımız adına, 2024 sonunda inşallah bu NMR cihazı devreye sokulur ve biz de bu çileden kurtulmuş oluruz. Bu bizim beklentimiz. Yeni metot ve cihazların taklit ve taşıyla etkin mücadelede kullanılmasını bekliyoruz.

İklim değişikliği nedeniyle bir yol haritası çizilmelidir. Bizim iklim değişikliğine karşı belli bir programımız yok. Bir örnek veriyorum, çam balında şu anda ne olacağımız belli değil. Çam balı mevsimi geldi ve geçen yıla göre yüzde 40 bir azalış var. Vatandaş 3 teneke bal gördüğünde, 300 arısı olan şapka çıkarıyor. Mazot maliyetimiz var. Biz yılda 20.000 km yol kat ederek bal üretiyoruz. Biz oturduğumuz yerde bal üretmiyoruz. Dolayısıyla bu konuda sanayici arkadaşlarımızın da beyin jimnastiği yaparak destek olmasını bekliyorum. Ciddi bir desteğe ihtiyacımız var.

Diğer taraftan da, sözleşmeli arıcılık modeli mutlaka uygulanmalıdır. 2016 yılında “Kovandan Sofraya İzlenebilirlik” metodu çerçevesinde uygulanmaya konan ama uygulanmayan bal kayıt sistemi... Biz 2016’dan bu yana bunu bekliyoruz. Artık balın da puanlar gibi kayıt altına alınmasını istiyoruz. Eğer burada arıcım hata yapıyorsa, arıcıyı tespit edip cezalandırabiliriz. Ama hiç olmazsa doğru çalışan, topluma doğru hizmet eden insanlar da müreffeh olacaktır.

Bizim, gençlere bu mesleği sevdirmemiz lazım. Bayanlara yönelik projeler yapıyoruz, ama bunun yeterli olmadığını görüyoruz. Önümüzdeki yıl desteklemelerde bu kendini gösterecektir. Lütfen gerek derecelendirmede, gerekse bayanların sektöre katkısında ve desteklemeler konusunda artık şapkalarımızı önümüze koyup düşünmemiz gerekiyor.

Başta bakanlığım olmak üzere, tüm hocalarıma, bugüne kadar bize destek veren üniversitelerimize, araştırma kuruluşlarına, Güvenli Gıda Derneğimize ve İstanbul Ticaret Borsası’na çok teşekkür ederim.

Celal Toprak. Efendim, çok teşekkür ederiz. Son sözü Yunus Başkan'a bırakmak istiyorum. Hem İstanbul Ticaret Borsası, yani bu toplantıyı organize eden borsanın bir üyesi olarak, hem de bu konuyu en iyi bilen ve markalaştıran isimlerden biri. Ben şimdi bir liste çıkarttırdım arkadaşlarıma; gerçekten 20'ye yakın sivil toplum örgütünde çok önemli çalışmalara imza atmış bir isim. O anlamda konuşmasını da büyük bir heyecan ve merakla dinleyeceğim. Sözü Yunis Bey'e bırakmak istiyorum. Buyurun Yunis Bey, söz sizin efendim.



Yunis Aksu

İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunis Aksu

Konumuzu bir sunum şeklinde anlatmaktan vazgeçtim, çünkü balda taklit ve tağşişe dair, yani başlığın içeriğine dair hemen hemen her şey fazlasıyla söylendi. Dolayısıyla ben, hem Ticaret Borsası kimliğimin gereği olarak, biraz konuyu toparlayarak hem de buradan bir sonuç çıkarma anlamında özetlemek istiyorum.

35 yıldır bu mesleğin içindeyim. Bu konuyu, buradaki ilgililerin de takip ettiği üzere, bu kadar konuştuk, bu kadar bilgi ürettik, hatta analiz yöntemleri ve metotlar geliştirdik. Yine, C13 ve C4 analiz süreçlerine geçildiği zaman Türkiye bir kırım yaşamıştı. Benzer anlamda, muhtemelen NMR analizine geçilince de benzer bir süreç yaşanacak olabilir. Ancak, bunun şu sonucu doğurmadığını üzülerək paylaşmak istiyorum: Türkiye’de bal kalitesi, bu kadar bilgi ve analiz yöntemlerinin gelişmesine rağmen çok fazla yükselmedi. Yani analiz yöntemlerini ileri boyutlara çıkarmakla, test ve kontrol sistemlerini tek başına iletirmekle sonuca varılamıyor. Bunu, yapılmasın anlamında söylemiyorum; bunların tek başına yetmediği anlamında söylüyorum. Atalarımızın çok güzel bir sözü var: “Şuyuu vukuundan beterdir.” Balda taklit ve tağşiş kavramı o kadar çok kullanılıyor ki balın hakikatini bilmekten neredeyse uzaklaştık diye düşünüyorum.

Burada bir öneri sunmak istiyorum. Bir sonraki toplantıyı, “Kaliteli Bal Üretimi, Denetimi ve Pazarlanması” üzerine yapmamız gerektiğini düşünüyorum. Belki buradan güzel bir sonuç da çıkarabiliriz. Yani kaliteli bal nasıl üretilir, bunun denetimi nasıl yapılmalı ve nasıl pazarlanmalı? Çünkü bir tanesi eksik olduğunda, şu anda tüm tarımsal ürünlerde başkanın feryadını ve serzenişini benzer şekilde hepsinde dinleyebiliriz. Üreticinin, pazardaki satışlarla arasındaki makasın çok geniş oluşu ya da maliyetlerini karşılayamıyor olmasıyla ilgili. O zaman, bu sadece arıcılık ve arı ürünlerinin üretiminin ya da sektörünün bir sorunu değil; hepimiz bunun farkındayız. Dolayısıyla çözümü başka yerlerde de aramamız gerekiyor. Hatta sektör, bir ara tüm arıcı birlikleri olarak neredeyse üretim hatları kurmaya kalktı hep beraber. Ama bu, pazarı ve satış, ya da üreticinin maliyetini ve ihtiyacını karşılamamıza yetmedi. Dolayısıyla çözümü yine başka yerlerde aramamız gerekir diye düşünüyorum.

Baldaki çalışmalar, şu ana kadar dünyada da böyle, balın kalitesini tespitiyle ilgili değil, “bal mı değil mi?” sorusuyla alakalı. Oysa bu biraz da modernizmin sorunu. Sadece balla alakalı değil, bir şeyi kaportasıyla, kadavrası ile analiz ederek, tanımlayarak onun gerçeğine, hakikatine ya da kalitesine ulaşmak mümkün değil. Yani balın içindeki şeker yapısını, su oranını, hatta prolinini ve enzimlerini tek başına tespit etmekle bal kalitesini ifade etmiş olmuyoruz. Şu anda bizim analiz sistemlerimiz, Ayçiçek balı ile Şemdinli balı arasındaki kaliteyi ortaya koyan analizler değil. Biz sadece “Bal mı değil mi?” sorusuna bakabiliyoruz. Oysa balda katma değer üretmek istiyorsak ki Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da üretilen ballarımız çok kıymetli bal algısı sorunu var. Yani biz balı gıda seviyesine indirdiğimiz sürece, 3-3,5 Euro’nun üzerine çıkamayacağız. Ancak balı tedavi amaçlı bir ilaç gibi değerlendirdiğimiz zaman, balın gerçek değerine ulaşabileceğimizi, üreticinin de bu anlamda memnun kalacağı sınırlara ve standartlara ulaşabileceğimizi düşünüyorum.

Dolayısıyla, bizim balı yeniden konumlandırmaya ihtiyacımız var. Burada, bütün paydaşların yani arıcıların, sanayicinin, üniversitenin ve kamunun, el birliği ile eğitime ve tanıtıma kadar ciddi bir efor sarf etmesi gerektiğine inanıyorum. Buradan bir sonuç çıkarabilme adına üç tane önerim var.

Birincisi, balı farklı konumlandıralım. Burada medya mensupları ve üstatlar da olduğuna göre, balı bir ilaç gibi, tedavinin bir parçası, bir tamamlayıcısı olarak tanımlamaya ihtiyacımız var.

İkincisi, bunun mümkün olduğunu biliyorum ve zannediyorum ki sektör birbirini çok iyi tanır. Balda, arıcıdan sanayiciye kadar olan sürecin takibi ve denetlenmesi anlamında, kolay anlaşılması adına akıl insanlar gibi bir otokontrol mekanizması kurulabilir diye düşünüyorum. Bu otokontrol mekanizması, derneklerden, kamudan, üniversiteden oluşacak bir ekiple, örneğin balın üretiminden son tüketiciye kadar olan zincirini denetleyebilir. Bu işe talip olan firmalara öncelik vermek, hatta belki bir “yeşil bayrak” tanımı getirerek balın kalitesi ve kaliteye talip olanların ayrıştırılması, sektörün katma değer ve ihtiyaçlarının karşılanması adına bir seçenek olabilir diye düşünüyorum.

Üçüncüsü, arı ürünlerinin üretim standardıdır. Arı ürünlerinin ve balın çok kıymetli ve değerli bir ürün alanı olduğunu düşünüyorum. Apiterapi kavramından bahsediyorsak, arı ürünleriyle tedavi ediliyorsa, o zaman üretim standartlarının çizgisinin de biraz yukarıda olması gerektiğini düşünüyorum. Bu, gıda takviyelerinin tamamı için geçerli olabilir. Yani, gıda standartlarıyla ilaç standartları arasında bir üretim prosesi geliştirilebilir. Dolayısıyla denetimi, izlenebilirliği ve kontrolü daha disiplinli olabilir diye düşünüyorum.

Bir diğer konu, tüm tarım ürünlerinde olduğu gibi, bizim arıcılarımızın ve sanayicimizin de ölçekleri küçük. Yani siz 10 teneke balı tüm analizlerden geçirip kontrol edemezsiniz. Hatta belki 30 ya da 100 tenekeyi de edemezsiniz. Eğer hakikaten çok detaylı bir analiz yapmak isterseniz, bunun ciddi bir maliyeti olacak; hem zaman açısından hem de parasal karşılığı anlamında. Ölçekler küçük. Bunun yerine, yine Ticaret Borsası’nın koordine edebileceği ve kamunun da dâhil olabileceği bir lisanslı depoculuk sistemi kurulabilir. Balı, arıcıdan toplayıp, standardize edip, analiz edip, tasnif ettikten sonra sanayicinin bala ulaşımını sağlamak mümkün olabilir. Burada, sektördeki üretimden son tüketiciye kadar olan paydaşların hepsini kötü niyetli görmemek gerekiyor. Kötü niyetli olanlar profesyonel de olabilir. Ancak, en azından kaliteye ve iyi ürüne ulaşmak isteyenler için standardize edilmiş,

tarif edilmiş, tasnif edilmiş balı, lisanslı depoculuk aracılığıyla sunabileceğimiz bir organizasyon ve yapı oluşturulabilir diye düşünüyorum.

Dolayısıyla, bundan sonraki programların “Kaliteli Bal Üretimi, Denetimi ve Pazarlanması” başlığı altında yapılması gerekir. Mutlaka güzel fikirler ve öneriler çıkaracaktır. Arıcılarımızın ve tüm paydaşların yaptıkları işi, kendilerinden sonraki nesle, gençlere devredebileceği, katma değeri uluslararası rekabete açık, aynı zamanda kârlılığı sağlanmış bir kazanca dönüşebilir diye düşünüyorum. Bu anlamda herkes çok güzel şeyler söylediler, sıkıntıları ve standartları paylaştılar. Umarım bundan sonraki süreçte bu sıkıntılar azalır ve sektöre emek veren insanlar, 2. ve 3. nesle bu meslekleri ve çalışmalarını aktarabilirler diye düşünüyorum. Bütün katılımcılara, tüm başkanlarıma ve hocalarıma saygılarımı sunuyorum.

Celal Toprak: Efendim, çok teşekkür ederim. Gerçekten sizi takdirle izliyoruz. Ziya Başkanım, son olarak söz alma talebinde bulundu. Buyurun, Başkanım.

KAPANIŞ

Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin: Yanlış algılamalara meydan vermemek için bir açıklama yapma gereği hissettim. Yunis Bey güzel konuştu, ancak sanırım Yunis Bey bizim baldaki özellikle monofloral ballardaki parmak izi projesini izlememiş. Üzülerek, kendisinin konuşmasını dinledikten sonra bu sonucu çıkardım.

Türkiye Arıcılar Birliği olarak bakın, biz sermaye değiliz. Biz bir STK'yız. STK olarak bugün tüm sektörler güzel şeyler söyledi. Yunus Bey de. Ancak biz sizi tanıyoruz. 20 yıl önce bu işleri yapmaya başladık.

Celal Toprak: Arıcılar Birliği'ni herkes biliyor Efendim.

Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin: Hayır efendim, yani şimdi herkes biliyor, herkesin bilmesi mümkün. Ancak, bu söyledikleri şeyleri biz 20 yıl önce neden yapamadık? Türkiye'nin bu kadar bal sektörü var, Türkiye'nin bu kadar sermaye sektörü var. Yunus Bey 35 yıldır, ben de 55 yıldır bu sektörün içindeyim. Ama biz bunu sektörden duyamadık, bu yüzden üzülüyorum. Yani dolayısıyla, sözleşmeli üretim... Oraya geleceğim. Kayıt altına alma konusu var, onu zaten biz 2016'dan beri uygulayalım diyoruz ama hiç kimse bunun kapısını çalmadı. Burada konuşmak güzel, ama bunu icraata dökmek daha güzel olacak. Teşekkür ederim.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. İnşallah icraata da dökülme noktasında olur. Yunus Bey ekleyeceğiniz bir şey yoksa ben Bülent Bey'e sözüm vereceğim.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunis Aksu: Efendim, ben bütün başkanlarıma tekrar teşekkür ediyorum. Burada hiç kimseye ya da hiçbir kuruma asla ithamda bulunmak gibi bir niyetim yok. Arıcılık tarafında da bulunduğum için, olayların içindeyiz. Bütün eksiklerde

payımız vardır, hep birlikte iyisini yapmak istiyoruz. Son teklifim de buydu zaten: kaliteli bal üretimini nasıl gerçekleştirebiliriz? Denetlenmesine nasıl destek verebiliriz? Ve bunun daha da önemlisi, pazarlamasını nasıl yapabiliriz? Bu konuda ortak bir dil ve gayret oluşturalım istiyorum. Önerim buydu. Çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Çok sağ olun. Önerilerinizi destekliyorum, efendim. Başkanım son söz sizin. Her zaman olduğu gibi, Buyurun efendim.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; Kıymetli katılımlarından dolayı tüm konuşmacılarımıza ve izleyenlere tek tek teşekkür ediyorum. Konuşmacılarımız, yine çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar.

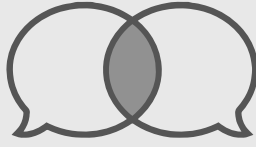
Balda taklit ve taşış konusuna geniş pencereden bakarak sorunları ve çözüm önerilerini ele aldılar. Her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını rapor haline getirip, ilgili makamlara iletecek, burada konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağız. Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmayı hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz. Toplantı videosunu YouTube kanalımıza yüklediğimizi de hatırlatırım.

Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaştıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyor ve hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Celal Toprak: Ben de Nevzat Hocam gibi alkışlıyorum. Çok güzel bir kapanış yaptınız. Çok sağ olun, ağzınıza sağlık. Hem size, hem İstanbul Ticaret Borsası'nın sevgili Başkanı Ali Kopuz'a, hem de Yönetim Kurulu Üyelerine çok teşekkür ediyoruz. Bu toplantının burada kalmaya-acağının bilgisini paylaşıyoruz. Devam edeceğiz ve bu konuyu tartışacağız. Biraz önce sevgili Yunis Başkanım ifade etti, daha önce de tartışmıştık. Doğruyu bulana kadar bu konuda arayışımız sürecektir. Saygılarımı sunuyorum.

**PEYNİRDE
KATMA DEĞERLİ
ÜRÜNLER
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

EYLÜL 2024



**PEYNİRDE
KATMA DEĞERLİ ÜRÜNLER**

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Peynirde Katma Değerli Ürünler

TOPLANTI TARİHİ 26 EYLÜL 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu**
Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA)
- **İlhan Koçulu**
Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı
- **Recep Salih Al**
İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi
- **Zülküf Kopuz**
İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi

Moderatör Celal Toprak: “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları gerçekten çok etkin oluyor. Özellikle bu toplantılar sonrası bazı konularda sonuçlar da alıyoruz. Örneğin bunlardan biri badem. Bademle ilgili çalışıyoruz. Ceviz yine çalıştığımız alanlardan biri.

Bu toplantılar, hem kamuoyunu bilgilendirme hem de bu bilgileri ilgili mercilere anlatma noktasında adeta sektörün sesi işlevi görüyor. Bugün de peyniri değerlendirmeye çalışacağız. Toplantının açılış konuşmasını yapmak üzere İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Sayın Ahmet Bülent Kasap’a sözü vermek istiyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer Katılımcılar, Değerli Sektör Temsilcileri, Kıymetli Basın Mensupları, “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımıza hepiniz hoş geldiniz. Bugün burada, ülkemizin gıda sektöründe büyük bir öneme sahip olan peyniri, özellikle de katma değerli peynir üretimini konuşmak için bir araya geldik.

Bildiğiniz üzere peynir, hâlihazırda sütün işlem görerek katma değer kazandığı bir mamul. Biz ise, “Peynirde Katma Değerli Ürünler” başlığıyla, “Peynir nasıl daha fazla değer katacağız?” sorusunun cevabını, sektörün önemli paydaşlarıyla arayarak, çözüm önerilerini ele alacağız. Aramızda yine birbirinden değerli konuşmacılar bulunuyor. Kendilerine katılımlarından ve paylaşıacakları değerli bilgilerden dolayı teşekkür ederiz.

Peynir, özellikle kahvaltı sofralarımızın baş tacı... Aynı zamanda Türk mutfağında böreklerden salatalara, mezelere ve tatlılara kadar geniş bir kullanım alanına sahip bir ürün... Nitekim Ulusal Süt Konseyi tarafından yapılan hesaplamalara göre, Türkiye’de kişi başı peynir tüketimi yıllık 20 kg seviyesinde. Bu rakam, Fransa, İtalya, İspanya gibi

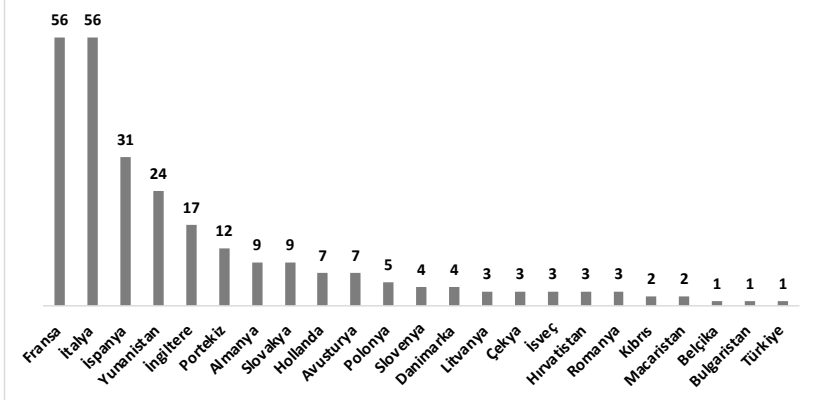
peynir ülkelerinin yıllık tüketim miktarına hemen hemen eşit. Yani Türkiye’de iç pazarda güçlü bir talep olduğunu ve sektörün iç piyasada iyi işlediğini söyleyebiliriz.

Türkiye, kendine özgü lezzetleriyle, dört bir yanında yüzlerce çeşit peynir üretilen, tam anlamıyla bir peynir ülkesi... Ancak bu potansiyeli, henüz ticari değer olarak yansıtabilmiş değiliz. Peynirlerimizin global pazarda yeterince tanınmaması, buradaki en büyük eksikliklerden biri. Ülke olarak, peynir üretiminde yüzlerce hatta binlerce yıla dayanan bir tecrübeye sahibiz. Ancak bu tecrübeyi, pazarın ve tüketicinin beklentilerini karşılayacak şekilde, yenilikçi ürünlerle taçlandırmamız gerektiğini de unutmamalıyız. Çünkü dış pazarlar, geleneksel peynirin yanı sıra inovatif ve katma değerli ürünleri de talep ediyor. Gurme, aromalı ve organik peynirlere talep hızla artıyor.

Konumuz katma değerli peynirler olduğunda, elimizdeki en önemli araçlardan biri Coğrafi işaret tescilidir. Malumunuz, Coğrafi işaret, bir ürünün belirli bir bölgeye ait olduğunu ve o bölgenin kendine has özelliklerini yansıttığını garanti eder. Bu işaret, hem ürünün kalitesini güvence altına alır hem de tüketiciye ürünün nereden geldiğini detaylıca anlatır. Yani belirli bir standardın oluşmasını sağlar. Türkiye’de yapılan araştırmalara göre 200’ün üzerinde peynir türü olmasına rağmen, sadece 45’i Türk Patent Kurumu nezdinde tescillenmiş durumda. “Ezine peyniri”, “Kars gravyeri”, Tulum peyniri”, Van otlu peyniri” tescillenen ürünlerden en bilinenleri diyebiliriz... Bununla birlikte, Türkiye’nin farklı bölgelerinin yerel özelliklerini ve geleneksel üretim yöntemlerini yansıtan, fakat fazlaca bilinmeyen birçok peynir çeşidimiz de mevcut. Bu ürünlerin de tescillenerek markalaşması, gün ışığına çıkarılması gerekir diye düşünüyorum... Daha da önemlisi, Avrupa’da da ‘Türk peyniri’ imajını coğrafi işaretlerle oluşturarak, tescil sayısını artırmalıyız. Şu anda AB’de tescilli tek peynirimiz Ezine peyniri. 3 peynirimiz de tescil aşamasında... Ezine peyniri dünya çapında tanınsa da, Kars gravyeri ve Van otlu peyniri gibi peynirlerimiz, global pazarda hak ettiği bilinirliğe ulaşmış değil.

Diğer ülkelerde durum nasıl diye bakarsak;

Grafik 1: AB’de Tescilli Peynir Sayısı



Fransa ve İtalya 56 coğrafi işaret tescilli ürünle zirveyi paylaşıyor. Bu ülkeleri 31 tescilli peynirle İspanya izliyor. Bizimle benzer iklim ve bitki örtüsüne sahip olan komşumuz Yunanistan'ın dahi, 24 tescilli peyniri bulunuyor. Gördüğünüz gibi, bizim bu noktada Kıta Avrupa'sında ayrıştığımız mesele, geleneksel peynirlerimizin, küresel pazarda potansiyelimizin çok altında yer bulabilmesi. Avrupa'nın bir kasabasında yapılan peynir bütün dünyayı dolaşırken, yani tüm dünyada ticarete konu olurken, bizde bazı peynirler kendi ilinde bile çok bilinmeyebiliyor. Katma değer konusunda diğer bir mesele de, peynirlerimizi aromatik çeşitlerle, üretim metotlarıyla, inovatif ürün geliştirmeyle, ambalaj teknolojisiyle nasıl daha ileriye taşıyacağımız olmalıdır.

Bugün sektörün paydaşları tüm bu konularda bizleri aydınlatacaklardır. Bu düşüncelerle toplantımızın tüm paydaşlar için faydalı olması temennisıyla değerli katılımcılara ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli katılımcılarımıza bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ediyorum. Biraz önce gösterdiğiniz tablo da çok önemliydi. Açıkçası üzüntü verici ama ders alıcı özellikler taşıyan bir tabloydu. Bu tablodan yola çıkarak daha yapacak çok işimiz olduğunu, daha doğrusu çok çalışmamız gerektiğini anlıyoruz.

Çok sayıda gazeteci arkadaşım “Tablo gerçekten böyle mi?” diye sormuşlar. Maalesef Türkiye’nin AB’de tescilli tek peyniri Ezine Peyniri’dir. Şimdi bu konularda belki bize ders niteliğinde çok önemli mesajlar verecek Yavuz Tekelioğlu’na sözü vermek istiyorum. Gerçekten bu konuya kafa yormuş, Türkiye’nin bu noktada önemli mesafeler almasını sağlayacak fikirleri ortaya koymuş bir isim. Kendisi Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı’nın Başkanlığını da yapıyor. Bize peynirle ilgili dünyadaki ve Türkiye’deki örnekleri aktaracak. Şimdi sözü hocama vermek istiyorum. Buyurun.



Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler
Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA)

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu

Herkesi selamlıyorum. YÜciTA, hepinizin bildiği gibi, gönüllü bir araştırma topluluğudur. Bizim kasamızda para yok, Türkiye sevgisi var. Tarafımızdan çıkarılan “YÜci-Dergi”nin 4. sayısı şu an basılmak üzere Ankara’da. 3. sayımız, Gourmand Awards gibi 205 ülkenin katıldığı prestijli bir yarışmada, geçen sene dünyanın en iyi ikinci dergisi seçildi. Birinciliği ise BBC’nin yayın organı olduğu bir dergi kazandı. Onun arkasında da Birleşik Arap Emirlikleri var. Yani derginin sermayesi oradan geliyor. Bizim sermayemiz Türkiye sevgisi. Ancak bu dergiyi son kez yayınlayacağız. Çünkü finansmanı sağlamak ve içerikleri oluşturmak çok zorlu bir süreç...

Ben peynir gibi çok özel ve önemli bir konuda seminer düzenledikleri için organizatörleri, çok tebrik ediyorum. Özellikle Fransa ve İtalya gibi ülkelere baktığımızda; bazı peynirin kökenleri 1300’lü yıllara kadar, yani 14. yüzyıla kadar iniyor. Örneğin Fransa, bu konuda çok önemli bir peynir ülkesidir. Şu anda 1300 peynirinin olduğu söyleniyor, ancak coğrafi işaret tescilli 56 peyniri var. Bunun sadece 46’sı menşei adıyla. Onu İtalya takip ediyor, yine 56 peynirle.

Konu katma değer olunca coğrafi işaretlerden bahsetmek lazım. Çünkü coğrafi işaretler, katma değer yaratıyor. Tescilli ürünler; katma değer yaratan, istihdam yaratan, kalitede sürdürülebilirliği sağlayan ürünler. O nedenle kısaca coğrafi işarete değinmekte fayda var. Coğrafi işaretlerin artık ne olduğunu hepimiz biliyoruz. Ancak coğrafi işaretleri anlamak için bir coğrafi işaretler sisteminden bahsetmek lazım. Coğrafi işaretler sistemi, bir sacayağına benzer. Yani tescil, yönetim ve denetimden oluşur. Bunlar iyi çalışırsa, aralarında sistem iyi kurulmuşsa tesciller katma değer yaratır. Bizde tesciller, ister Türk Patent Enstitüsü'nün vermiş olduğu tesciller, ister Avrupa Birliği'nden alınan tesciller olsun katma değer yaratmıyor. Ancak 2016'da Avrupa Birliği'nden tescil alan Çin "Pingu Şeftalisi"nin fiyatı hemen 1,5 yuan'dan 4 yuan'a çıkıyor. Bir sene sonra Avrupa Birliği'nden tescil alan bizim güzide ürünümüz, "Malatya Kayısı" sının fiyatı o sene yüzde 35 düşüyor. Dünya coğrafi işaretler tarihinde böyle bir olay gerçekleşmedi. Neden? Çünkü biz sistemi 30 yıldır kuramadık. Bu sistemi bir binek arabasına benzetirsek, tescil kaportadır. Coğrafi işaret haksız rekabete karşı korur. Direksiyon ve motor, yönetim, frenler de denetimdir. Bunlar olursa araba yürür, yani coğrafi işaret tescili katma değer yaratır. Bunlar olmazsa maalesef yürümez. Biz 30 yıldır hâlen bir denetim yönetmeliği çıkartamadık. Aynı şekilde yönetim konusunda da çalışmalar yapamadık. Kaldı ki Cumhurbaşkanımız, 21 Kasım 2019 tarihinde Tarım Orman Şûrası kararlarını bizzat kendisi açıkladı. 38. madde aynen şunu söylüyor: "Coğrafi işaretlerde yönetim ve denetim konusunda gerekli mevzuat değişikliği yapılacaktır." 4 yıl geçmesine rağmen henüz bir çalışma yapılmadı. Dolayısıyla coğrafi işaret tescili katma değer yaratmıyor. Ayrıca verilen tescil furyalarıyla güzelim coğrafi işaretlerimiz itibarsızlaştırılıyor.

Cumhurbaşkanı coğrafi işaretlere çok önem veriyor. O konuda kendisini takdir ediyorum. 2015 ve 2016 tarihlerinde Ankara da düzenlenen Türk Patent töreninde yerel kuruluşlara çağrıda bulundu ve dedi ki: "Bulunduğunuz yörelerin yerel değerlerine önem verin, bunlara sahip çıkın." O sene Kayseri'ye, coğrafi işaretlerde en çok tescil sahibi

olan kent olarak ödöl verildi. 2016'da Sayın Cumhurbaşkanımız aynı çağrıyı tekrarladi, bu defa dedi ki: "Ulusal tescil yetmiyor". Yani Avrupa Birliği'nin yolunu gösterdi. Bu çağrılar sonrasında tescil talepleri önemli artışlar sağladı. Bunlar çok güzel. Ancak söylediğim gibi, yönetim ve denetimde gerekli yasal düzenlemeler yapılmadığı için tesciller maalesef katma değer yaratmıyor.

Yönetişim, tescil sahibinin tescilden doğan sorumluluklarıdır. 6769 sayılı yasada tescil sahibinin hakları belirtilmiş. Ancak sorumluluklarıyla ilgili bir madde yok. Tescil sahibi, o ürünün korunmasından, savunmasından ve müdafaasından sorumlu. Bugün "Rokfor peyniri" dünyanın en fazla taklit edilen peyniridir. Fransızlar "kralların peyniri, peynirlerin kralı" olarak tanımlıyor. 500 kişinin oturduğu bir köy ama peyniri bütün dünya tanıyor. Rokfor Konfederasyonu'nun, dünyanın 50 ülkesinde avukatı var. En çok taklit edilen peynir ama korkunç bir sistem var. Yönetişimi, Konfederasyon sağlıyor. Konfederasyonda tam 70 kişi çalışıyor. Dolayısıyla köken adının korunmasından, savunmasından sorumludur. Bir başka deyişle; Rokfor peynirinin tanıtımından, promosyonundan sorumlu. Siz hiç Ezine peyniri için böyle bir yapılanma duydunuz mu? Ezine Peynirini, Ezine Peynirini ve Mandıracılarını Koruma, Geliştirme ve Tanıtma Derneği tescil ettirmiş. Bu dernek, hiç Ezine Peyniri ile ilgili bir reklam vermiş mi? Hayır. Tescil sahibi Ar-Ge çalışmaları yapacak, üreticilere teknik hizmet götürecektir, aynı zamanda reklam çalışmaları da yapacak... Tescil sahibi, en önemlisi o ürünün tescil belgesindeki kurallara göre üretilip üretilmediğinin denetimini yapacak. Yani coğrafi işaret sistemi öyle kolay bir sistem değildir. Biz şimdiye kadar hep tescil kısmıyla ilgilendik. Yukarıda verdiğim örnekle hareketle devamlı kaptıra üretiyoruz. Dolayısıyla coğrafi işaretlerimizi korumuyoruz.

Türkiye'de Antep, sahip olduğu coğrafi işaret sayısı bakımından 106 tescille sadece Türkiye'de değil, dünyada bir numaralı kent. Onu, 76 tescille Konya, 55 tescille Erzurum var. Daha sonra Afyonkarahisar, Malatya illerimiz geliyor. Bir de son sıralarda bulunan beş kent var. Bunların içerisinde, Hakkâri, Batman, Tunceli ve çok acı bir şekilde İstanbul var. İstanbul'unuzun sahip olduğu tescil sayısı sadece 4. Bu,

çok acı verici bir olay. İstanbul gibi bir imparatorluğun geçtiği, olağanüstü bir saray mutfağının olduğu bir yerde dört tescilin olması son derece yürekler acısıdır. Hakikaten bu durum, beni şahsen çok üzüyor. Peru bile, her sene Lima’da düzenlediği uluslararası gastronomi festivaliyle 500.000 kişiyi ağırlıyor ve 1 milyar dolar kazanıyor. Biz sistemi kuramadık. Sistemi kuramadığımız için de gerekli yasal düzenlemeler yapılmadı. Organik tarımda güzel yürütmesine karşın dış denetim konusunda bir özel sertifikasyon kuruluşunu ya da kuruluşlarını devreye geçiremedik. Tarım Bakanlığı, “Gıda maddelerinin denetiminden ben sorumluyum” diyor. Oysaki sahip olduğumuz coğrafi potansiyele dünyanın hiçbir ülkesi sahip değil. Değerlendiremediğimiz için yazık oluyor.

Avrupa Birliği’nden alınan tescillerin arttırılmasında fayda var. En azından bu ürünler Avrupa Birliği’nde korunuyor. Bir başka sorun da şu: Avrupa Birliği’nden tescil almak için üreticilerimiz çok çaba harcamasına rağmen Avrupa Birliği’ne yapılan ihracatlarda bu ürünlerin hiçbirinin üzerinde Avrupa Birliği’nden alınmış tescil logosu yok. Bakıyorum incirde “Origin Turkey”, Malatya kayısısında “Origin Turkey” yazıyor. Olur mu? Avrupa Birliği logosu ile Avrupa Birliği tüketicisini bu ürünlere çekmiş olacağız. İhracatçılar ne yapıyor, gerçekten anlamıyorum. Bu yüzden Türkiye her yıl milyonlarca dolar zarar ediyor. Coğrafi işaretler sistemini Türkiye, rayına oturtsa ülkemizde ne dış ticaret açığı kalır, ne de dış borç. Türkiye varlığının farkına varamadı. Şu anda bizim sahip olduğumuz tescilli peynir sayımız 45. Bunlardan 19’u menşei adıyla tescil edilmiş, mahreç işareti ile tescil edilen peynir sayımız 26. 14 tane de başvurumuz var. Durum hiç fena değil. Türkiye, peynir bakımından son derece zengin bir ülke... Bizim derneğimizin iki üyesi: Berin Hanım ve Neşe Hanım, yıllardır Türk peynirleri konusunda çalışıyorlar. Geçen sene “Balıkesir kirli hanım peyniri” kaybolmuştu, bunu tekrar geri döndürdüler. Üreticilerin sayısını artırdılar. Bu peyniri büyük zorluklarla Norveç’te yapılmış olan dünya peynir yarışmasına götürdüler ve bronz madalyayla döndüler. Bu iki arkadaşımız, Kasım ayında Portekiz’de düzenlenecek dünya peynir yarışmasının jürisine seçildiler.

Türkiye'nin açıklanan peynir sayısı şu anda 200. Ancak bunun çok daha fazla olması bekleniyor. Yani alınmış tescillerin dördü yabancı ülkelere ait. Bunların bir tanesi "Hellim" biliyorsunuz, Kıbrıs peyniri. Bu bir zamanlar çok önemli bir ihtilaf konusu oldu. Çünkü Güney Kıbrıs, Avrupa Birliği'nden tescilini almıştı. Düşünebiliyor musunuz? Kuzey Kıbrıs'ta üretiyorlar ve Kuzey Kıbrıs'taki hellim peyniri üreticilerinin denetimini Güney Kıbrıs yapacak. Avrupa Birliği buna belki şimdiye kadar en güzel ve akıllı çözümü getirdi ve her şey yolunda. Bazı geçiş dönemleri falan belirledi, alınması gereken önlemleri belirtti vesaire...

Bir İtalyan peyniri, "Parmigiano Reggiano"den bahsedeceğim. Türkiye'den alınan bir üründür. Şimdi bana soracaksınız, "Yavuz Hoca, bu parmesan niye Türkiye'den tescil alıyor?" Çünkü biz çok uyanık bir milletiz ya! Adam Manavgat'ta peynir yapıyor, adına "Parmigiano Reggiano" ya da "Grano Padano" diyor. Bu çok güzel peynirdir. Ancak sen buna yörenin adını ver... Bunun gibi bir sürü peynirimiz var. Mesela "Kargı tulum peyniri" olağanüstü bir peynir. Bizim sorunumuz bunları standardize etmek. İşte bu noktada coğrafi işaretler sistemi o bakımdan çok iyi. Sistem tam işlediğinde kalite de, süreklilik de, üretim artışı da beraberinde gelecektir. Ancak sistemi bir türlü oturtamadık. Yani sistemle ilgili maalesef büyük sorunlarımız var.

"Gorgonzola" da İtalyanların bir peyniridir. Fransızların Rokfor peynirinin eş değeridir ve küflü bir peynirdir. Burada rakamları vermek gerekirse; Avrupa Birliği'nde 277 tane peynir tescili var. İlk sırada 57 tescille Fransa geliyor. Bunun 46'sı menşei adıdır. İtalya 56, İspanya 32, Yunanistan 25, Portekiz 12, Almanya 9, Slovakya 9, Hollanda 9 tescille sıralanıyor. Dikkat ederseniz ilk sırada olan ülkelerin hemen hemen hepsi Akdeniz ülkeleridir. Bu size bir mesaj veriyor mu? Çok önemli. Akdeniz Bölgesi'ndeki ülkeler, Avrupa Birliği'nde alınmış tescillerde önde.

Ben "Parmesan peyniri"nin üretildiği bölgeye beş kez gittim. Tescilin, yönetişimin ve denetimlerin nasıl yapıldığını çok iyi biliyorum. Yaklaşık 50 yıldır bu konuyla uğraşıyorum, 35 yılı resmi.

Resim 1: Parmigiano Reggiano Değer Zinciri -2023



PARMİGİANO REGGİANO DEĞER ZİNCİRİ



- ÜRETİM (2023)
- 160 000 Ton, 4 000 000 Tekerlek
- Ciro 3,05, Milyar €
- İhracaat, Üretimin %43'ü , 69000 Ton
- Yaratılan İstihdam 50.000
- ÜRETİM ORGANİZASYONU
- 3676 Süt Üreticisi
- 247 000 Süt İneği
- İtalya'da Üretilen Sütün %18'i
- 429 Mandıra



2023 yılında 160.000 ton “Parmesan” üretildi. Bu miktar, 4 milyon tekerlek peynire tekabül ediyor. Bir tekerlek 40 kilo tahminen. Üretimden elde edilen ciro, 3 milyar Euro. Bir peynir İtalya'ya her sene 3 milyar Euro kazanç getiriyor. Düşünebiliyor musunuz? Yaratılan istihdam 50.000. Bir başka ifadeyle 50.000 kişi bu peynirden ekmek yiyor. 3 milyar Euro ne demek? Osmangazi Köprüsü 1,4 milyar dolar, Avrasya Tüneli 1,25 milyar dolar kazanç sağlıyor. İkisinin toplamı 2,6 milyar dolar yapıyor. Düşünebiliyor musunuz? Coğrafi işaretli bir peynir İtalya'nın ekonomisine her sene bir Osmangazi Köprüsü, bir Avrasya Tüneli armağan ediyor! Korkunç bir şey değil mi?

Diğer bir peynir de Fransa'nın “Comté peyniri”. Bu peynir, bizim Kars kaşarına benzer. Comté peyniri, çok özgün bir peynirdir. Öyle bir yönetişi var ki fiyatı arttığı zaman talebi de artıyor. İktisat kurallarını bile alt üst eden bu peynir, son derece iyi yönetiliyor. Ankara Ticaret Odası 2025'te 3. Uluslararası Ankara Coğrafi İşaretler Zirvesi'ni düzenlemek istedi. Benden de organizasyonu yapmamı istediler. Cenev-

re'ye gittik. Katılması için Dünya Ticaret Örgütü, Origin, WIPO gibi uluslararası kuruluşların temsilcilerini gördük ve davet ettik. Sonra çok yakın olduğu için Comté'ye geçtik ve bu peyniri yerinde incelediler. Maalesef tasarruf tedbirleri nedeniyle bu etkinlik 2025 yılında yapılacak.

Comté peyniri değer zincirine baktığımız zaman;

Resim 2: Comte Değer Zinciri - 2023



COMTE DEĞER ZİNCİRİ 2023



• SÜT ÜRETİMİ:

- 2 400 aile işletmesi
- Toplam süt üretimi 702 000 Ton
- İşletme başına 170 Ton
- İnek sayısı 150 000, Montbéliarde (%95) ve Simmental (%5)
- İşletme başına ortalama inek sayısı 45

• PEYNİR ÜRETİMİ

- 65 000 Ton (1 500 000 tekerlek)
- Üretim değeri 700 Milyon €
- Yaratılan istihdam 14 000 kişi

• ORGANİZASYON

- 2 400 süt işletmesi
 - 141 Mandıra (Kooperatif)
 - 15 olgunlaştırma evi
- Fransa'da yönetişimi en iyi yapılan Cİ

2023 yılında, 65.000 ton peynir üretiliyor. Bu rakam, 1 milyon 500 bin tekerlek peynire tekabül ediyor. Üretim değeri ise 700 milyon dolar. Burası Fransız yaylalarıdır. Orada hayvancılığın dışında hiçbir tarımsal üretim yapılmıyor ve “Comté” oraların ekonomik motorudur. Kırsal kalkınmada coğrafi işaretler son derece önemli rol oynuyor. Örneğin bu peynir, 2.400 aile işletmesi, 141 mandıra, 15 olgunlaştırma tesisi tarafından üretiliyor. Bu tesislerden birini gezdik. Tam 100.000 tekerlek peynirin olgunlaştırıldığı bir yerdi. Fransız garnizonu için yapılmış, 400 askerin barınabileceği bir mağara. Sonradan bir akıllı peynir ustası tarafından peynir olgunlaştırma tesisine dönüştürülmüş. Çok etkileyici bir yer.

Diğer bir peynir ise “Roquefort”, ‘kralların peyniri, peynirlerin kralı’ diye bilinir. Fransızların 1666 yılında Toulouse Parlamentosu’nda Roquefort’un korunması konusunda karar çıkardığı bir peynir. Roquefort, 500 kişilik bir köyde üretilir ancak mağaralarda olgunlaştırılır. Küflü bir peynirdir. Bu mağaralarda olgunlaştırma süresi 3 aydır? Çok özgün bir peynirdir. Biz Türkiye’de bu peynirin ithalatına izin vermiyoruz. Türkiye, yıllarca “Danish Blue” dediğimiz Danimarka’dan gelen küflü peyniri aldı, üzerine Roquefort yazdı. Ancak yasanın çıkmasından sonra bu durum bitti.

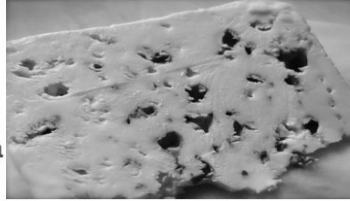
Rokfor ’un değer zincirine bakacak olursak;

Resim 3: Roquefort Değer Zinciri -2021

- **SÜT ÜRETİMİ (2021)**
- 1 405 Üretici
- 172, 8 Milyon Lt.
- 123 ton/işletme baş.
- 650.000 koyun
- 462 koyun/işletme baş.
- Koyun başına süt verimi
- 266 litre/yıl
- **Koyun ırkı: Lacaune**
- **Peynir Üretimi 37 321 ton**
- **Roquefort 16 021ton**



ROQUEFORT DEĞER ZİNCİRİ



Bu peynir yıllık 330-350 milyon Euro değer yaratıyor. 500 kişilik bir köyde üretiliyor ancak tam 10.000 kişi bu değer zincirinde çalışıyor. Düşünebiliyor musunuz? Oraların ekonomik gücünü...

Ezine peyniri, çok güzel ve özgün bir peynirimiz. Ezine peyniri biliyorsunuz, tamamen paçal bir peynirdir. Üretim şartnamesinde oranlar

belirtilmiştir. Genelde keçi ve koyun sütü ağırlıklıdır. En fazla yüzde 15 inek sütü içerir. Çok özgün bir peynir olmasına rağmen büyük sorunlar yaşıyor. 2023 yılı üretimi 4.500 ton, ortalama satış fiyatı 250 Türk lirası, cirosu ise 1 milyar 125 milyon Türk Lirası. Üretimi, 10.000-12.000 arasında süt işletmesi ve 22 mandıra tarafından yapılıyor.

Yapılması gereken o kadar çok şey var ki; mesela Ezine peynirinin tescilini alan Ezine Peyniri Üreticilerini ve Mandıracıları Koruma, Geliştirme ve Tanıtma Derneği'nin yönetim kurulunda süt üreticileri yok. Ben size bir gün konfederasyonun yönetişimini anlatayım, aklınız durur. Yönetimde eşit miktarda süt üreticisi ve peynir üreticisi var. Çünkü peynir demek süt üreticisi demektir. Süt üreticisi için de peynir üreticisi demektir. Yani peynir ve süt birlikte düşünülmelidir. Dolayısıyla sistem yürümüyor. Mikro bazda da makro bazda da yürümüyor. Bu coğrafya olağanüstü bir potansiyele sahip...

Ben Bakanlıkla konuşarak her şeyi anlattım. Açıkça söylüyorum, korkunç bir ilgisizlik, bilgisizlik ve bilgi kirliliği var. Gelecek coğrafi işaretlerle gelecek. Merak ediyorum, niye siz Avrupa Birliği tescili almak için o kadar masraf ediyorsunuz? Bugün bir Avrupa Birliği tescili 150.000-250.000 TL arasında. Bu tescillerin logolarını ürünlerinizde kullanmayacaksanız neden bu kadar uğraşıyorsunuz?

Türk Hava Yolları fındık veriyor, 25 gram. Çok güzel fındık, ama bir “Giresun Tombul Fındığı” değil. Yanına Türk logosu, yanına Avrupa Birliği logosu koy. Türk Hava Yolları, iki - üç tane kuru kayısı verse, kayısı problemimiz olmaz. Üç tane kayısı ver, üzerine Malatya Kayısı logosu ekle, yanına Avrupa Birliği logosunu koy hem insanlar öğrensın hem pazar olsun. Binlerce, on binlerce fırsat var. Sabrınız için teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim hocam, çok sağ olun. Ağzınıza sağlık, yine her zamanki gibi bilginizi konuşturdunuz. Bazı konularda yeniden bilgilendik, sıcak bilgiler aldık. İnşallah bunlardan ders alarak yürürüz.

Şu anda kanaldan bildiriyorum. Kanalımızın ziyaretçisi de Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Akın. Biliyorsunuz, Balıkesir peynirleri ile ünlü bir kentimiz. Biraz önce hem Bülent Başkanımın hem hocamın görüşlerini ona bir iki cümleyle aktaracağım. Elif Hanım, kısa bir yönetim yapsın. Ben de başkana sizin mesajlarınızı iletip hemen geliyorum. Söz sırası zaten İlhan Bey’de. Elif Hanım, toplantıyı koordine etsin ben hemen geliyorum.



İlhan Koçulu

Koçulu Peynircilik Yönetim
Kurulu Başkanı

Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu

Ahmet Bülent Bey, konuyu çok iyi özetledi. Değerli büyüğümüz, kıymetli öncümüz Yavuz Bey de coğrafi işaret anlaşılmıyor diyerek çok önemli bir noktaya değindi. Hocam, saygılarımı sunar, ellerinden öperim. Coğrafi işaretler konusunda bu ülkede geleneksel peynirlerin anlaşılması konusunda çok emek verdiniz. Bu konuya deyim yerindeyse, benim gördüğüm yerden bir ömür bahsettiniz. İnşallah sizi anlayacağız, sizi anlayacaklar. Ülke ekonomisine kazandırabileceğimiz değerler bizim ülkemizde de var. Biz de kazandıracğız.

İki konuşmacı arkadaşımızın anlattıklarından sonra şuna değinmek istiyorum: Türkiye’de, 200’ün üzerinde peynir kayıt altına alınmıştır. Ancak bu süreç hiç de kolay olmadı. Şunun için buna vurgu yapmak istiyorum: 2005 yılında Avrupa Birliği yasaları yürürlüğe girdiğinde Kars’ta sadece üç peynir pazara çıkabiliyordu. Kaşar, gravyer ve çeçil. Bunun dışındaki peynirlerin tümü yok sayılıyordu. Uzun yıllar süren gerek Yavuz Hocamın mücadelesi, gerek peynir sevdalılarının kamuoyuyla doğru iletişimi sonucunda bugün 200 peynir kayıt altında. Ancak, Türkiye’de 400’ün üzerinde peynir var. Biz Van’da ikincisini yaptığımız ‘Evsel Peynirlerin Tadımı’ etkinliğinde Hakkâri’den, Mar-din’den o kadar ilginç ot mayalı ve butik peynirler geliyor ki! Bun-

ların her biri bir coğrafi işaret değeri ve tek başına o bölgenin gastronomisine, kırsal kalkınmasına, turizmine katkı sunacak ürünler. Yeter ki kayıt altına alalım.

Dünyada mera sütü çok önemlidir. Artık Avrupada kalmadı. Comté, her çiftlikte hayvanlara 50 dönüm, 100 dönüm, 200 dönüm mera ayırmış. Onunla Comté olmuş. Avrupada ‘dağ peynirleri’ diye bir ifade var. İsviçre’de şahit olduğum bir olayda üretici, mandırasını 250 metre rakıma çıkarmak için 5 milyon dolar para harcadı. Andreas, “bunu niye yapıyorsunuz, bu kadar para harcıyorsunuz? Aşağıdaki tesis zaten 10 numara!” diye sordum. Kendisi dağ peynirleri işaretini aldıktan sonra bunu dünyaya daha kolay pazarlıyoruz şeklinde cevap verdi. İsviçre, yılda 250.000 ton peynir yapıyor ve bunun yüzde 90’ını ihraç ediyor. Ürünleri, AOP (Appellation d’Origine Protégée) coğrafi işaretli. Geçen hafta İsviçre’de peynir jürisindeydim. 27 çeşit peynir, 1.050 tür yarıştı. 1.050 tür olan AOP (Appellation d’Origine Protégée) coğrafi işaretli peynirlere özellikle dikkat ettim. O kadar güzel bir denetim sistemi kurmuşlar ki anlatılmaz. İlk önce kendi içlerinde denetim yapıyorlar. Hayvanlara mısır, yani silaj yedirmiyorlar.

Türkiye’deki hayvancılığın, rakam vererek yanlış bir şey de ifade etmek istemiyorum ama yüzde 40’ı mera sütündedir. Bu oran giderek azalıyor. Özellikle Doğu Anadolu Bölgesi mera sütüdür. Bu mera sütleri konusunda bir farkındalık oluşturmak gerekiyor. Bu farkındalığı hem tüketici, hem üretici, hem de kamunun oluşturması gerekiyor. Coğrafi işaret tescil belgesinde Kars kaşarının üretim metodu tanımlanırken ‘Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül; 5 ayın sütlerinden yapılır’ dedik. Yani mera sütlerinden... Şimdi kış sütlerinden de yapılıyor. Üreticiyle ciddi bir tartışma içerisindeyiz.

Kars kaşarı coğrafi işaret aldıktan sonra pazardaki payı, 4-5 kat arttı. Biz Kars’ta 14-15 bin ton peynir üretiyoruz. Coğrafi işaret almadan önce Kars’taki pazar payı yıllık 600 ton ile 1.000 ton arasındı. Diğerini sırtımıza alıp ülkenin çeşitli bölgelerine dağıtıyorduk. Şu anda size rakam veriyorum: Ardahan ve Kars, coğrafi işaret tescilinden sonra, yıllık 6.000 ton peynir kendi iç pazarında kargoyla ya da turizm desteğiyle satmaktadır. Bu, Kars ekonomisine çok büyük bir katkı sunmaktadır.

Geleneksel yerel peynirlerimiz bizim çok kıymetli evlatlarımız. Böyle dipte, köşede, uzakta, dağda, köyde unuttuğumuz pırlantalarımız. Onları alıp işleyelim. Onların üzerinde gastronomi turizmine, peynir rotalarına katkı sağlayalım. Biz Kars'a peynir rotası aldık. Dünyanın 17. peynir rotası olduk. Benim köyüme yılda en az 1500-2000 ziyaretçi geliyor. Bu bize ne sağlıyor? Köyümde ürettiğim peynirin yüzde 20'sini peynir rotası ile satıyorum. O yüzde 20, benim toptan sattığım yüzde 50'ye denk geliyor. Çünkü yerinde tattırıyor, satıyor ve kartımı veriyorum. Sonra sipariş veriyor, kargoyla gönderiyorum.

Bunların hepsi ülkenin çok kıymetli değerleridir. Ancak ne yazık ki kamu tarafından kayıt altına almada sorunlar var. Son yıllarda önemli faaliyetler olmasına rağmen 20 yıldır diyorum, Türkiye peynirleri, yerel peynirleri, yerel geleneksel peynirleri öksüz evlat. Kamudan hiçbir destek göremiyoruz. Hangi destekleri beklediğimizi söyleyeyim: Bir, bu peynirlerde bir "Bakteri Bankası" kurulmamış henüz. Hangi bakterilerle olgunlaştırılıyor, bu peynirlerin olgunlaştırma sürecinde hangi ortamlara ihtiyaç var, bunlar tanımlanmamış. 4. Kuşak peynirciyim. 1870'den beri ailem bu işi yapıyor. Ben yüzde 80 toprağın altında üstü toprak olan depolarda olgunlaştırıyorum. Az önce Yavuz Hoca, rofkoru gösterdi. Mağaralarda olgunlaştırıyorlar. Bizim yasalar buna müsaade ediyor mu acaba? Comté, olgunlaştırmak için bir askeri tesisi kullanıyor. Ben İsviçre'de gözlerimle şahit olduğum bir olayı sizlerle paylaşmak istiyorum. Yine ordunun kullandığı mağaralarda Japonlar, 24 ay ve üzeri peynir işliyorlar. 22 milyon Frank devlet masraf etmiş, o askeri mağaraları düzenlemiş ve hem Emantalcilere hem de gravyercilere olgunlaştırma deposu olarak vermiş. Bizim kamudan beklentimiz, öksüz çocuk durumundan kurtulup evlat muamelesi görmek. Hangi konularda? Hangi destekler verilmeli?

Şu anda Kars kaşarı ve gravyer imalatçısı olarak ürettiğim peyniri olgunlaştırmak için geçen sürede bunu destekleyecek finans gücüm yok. Yani Emantal, Gravyer ya da Rokfor... Bunların hepsi bu konularda finans sorunlarını da özel bankalarla, özel finans kuruluşlarıyla çözmüşler.

Coğrafi işaret konusunda Hocam, ağzına sağlık, ne kadar güzel tarif ettiniz. Kaporta veriyoruz, kaporta. Yani bu kaportanın nasıl içi doldurulacak? Denetim var mı? Yok. İç denetim var mı? Yok. Üretici eğitimi var mı? Yok. Yani bunu övünerek söylüyorum, beni bağışlayın, Kars'taki coğrafi işaretli kaşar üreticileri, Türkiye'deki coğrafi tescil almış üreticilerin tümünden daha fazla farkında. Niye? 10-12 yıldır hatta coğrafi işaret almadan önce bir, iki, bir, iki toplantı yaparak coğrafi işaretin ne olduğunu anlattık. Ama pazarın talebi... Denetim olmadığı için pazarın talebi, insanın fitratında olan kaymaları teşvik ediyor. Bunu nasıl önleyebiliriz diye bir denetim mekanizması, hocamın da altını çizdiği gibi mutlaka olsun isteriz.

Hem ülke pazarına hem de dünya pazarlarına açılma konusunda geleneksel ya da coğrafi işaretli peynirleri neler bekliyor, neler yaparsak daha iyi olur? Onu da ikinci bölümde konuşayım. Dinlediğiniz için teşekkür ediyorum.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ederiz İlhan Bey. Verdiğiniz bilgiler çok kıymetliydi. Sanırım Celal Bey henüz gelmedi. Biz Recep Bey'le devam edelim. Recep Bey, buyurun.



Recep Salih Al

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Recep Salih Al

Öncelikle İlhan Bey'e ve saygıdeğer Yavuz Hocam'a verdikleri bilgiler için çok teşekkür ediyorum. Yavuz Bey'in heyecanı halen en üst seviyede, çok faydalandık. İlhan Bey de aynı şekilde.

Ben olgunlaşmaya dayalı peynirler konusunda birkaç örnekle devam edeceğim. Özellikle benim ilgi alanıma girdiği için Ezine peynirinden, Erzincan tulumundan ve Trakya kaşarından bahsetmek istiyorum. Hepimizin sofrasına beyaz peynir, eski kaşar ve tulum peyniri olarak giren bu ürünler, bölgesel coğrafyanın kattığı bazı lezzetlerle Türkiye'ye mal olmuş peynirlerdir. Bizim buradaki en büyük sıkıntımız, iç pazarın haricinde dışarıda bu peynirleri nasıl tanıtabiliriz? Bu coğrafyanın kendine has özelliklerini ürün bazında, lezzet bazında, gastronomi bazında nasıl tanıtırız? Burada eksiklerimiz çok fazla.

Ezine peyniri, Kaz Dağları'nın vermiş olduğu flora, bitki yapısı, küçükbaş hayvanlarda koyunda, keçide ve büyükbaş hayvanlarda alınan o sütün coğrafyadaki endemik bitkilerin katmış olduğu sütteki lezzetleri... Dolayısıyla olgunlaştıktan sonra peynire sirayet ediyor ve biz o peynirleri lezzetli bir şekilde sofralarımızda sunuma koyuyoruz. İstiyoruz ki bu tattığımız, bize has ve özgü coğrafyamızdan kaynaklanan

bu lezzetleri dünyaya da bir şekilde katma değerli ürün olarak satabilelim. Fakat o kadar zaman kaybettik ki gelinen noktada biz üründen daha çok, acaba önümüzdeki günlerde bu ürünü bulabilecek miyiz diye düşünmeye başladık. Yani bu peynirin, bu kalitenin olmazsa olmazı coğrafyada otlayan hayvandan alınan sütleri bulamaz olduk. Benim kendi tabirimle, bunlara kıymetli sütler diyorum. Yani koyun, keçi bizim için çok özel sütler. Fakat ekonomik şartlar bölgede çoban ihtiyacını karşılayacak durumda olmadığından insanlar süt sağım sektöründen çıkmaya başladılar.

Az önce Hocam ile de paylaştık, bizim eski “Karakeçi” dediğimiz yerli ırklarımızın sütünü, kalitesini, şu an “Saanen” denen başka ırklarla... Yani süt miktarının çok olmasına insanlar daha çok değer verdiği için, o sütteki kalite düşüklüğünü şu anda ürünlere de görebiliyoruz. Çünkü üreticiler kapalı besiyeye geçmeye çalışıyor. Çoban bulamadığı için o yaylalarda, meralarda hayvanlarını otlatmaya, o yer bitkisini yedirip ondan faydalanmaya çalışan insanlar yavaş yavaş bu sektörün içinden çıkmaya başladılar. Bugün Trakya’da “Trakya kaşarı” yapabilecek firma neredeyse kalmadı. Çünkü Trakya Bölgesi’nde koyun sütü kalmadı. Koyun sütü kalmayan bir yerde Trakya kaşarı olmaz. Trakya bölgesinde Trakya kaşarı üretilmiyor hale gelmesi, içler acısı bir durum. Şimdi biraz daha güneye doğru, yani Ezine ve Balıkesir’e doğru bu üretim kayıyor. Ancak orada da sorun olacağını düşünüyorum. Yani ileriiki zamanlarda Trakya kaşarının adı olacak ama belki de kendisi olmayacak. Bunların süt oranlarını üreticiler tutturamadığı için ya keçi sütüyle inek sütünü karıştırarak yapıyor, ya da ağırlıklı inek sütünden ve yanına keçi sütünü katarak bu ürünü yapmaya çalışıyor. O da olmuyor. Çünkü Trakya kaşarı dediğimiz zaman, bu koyun kaşarıdır. Trakya Bölgesi’ni ihtiva ettiği halde, Ezine peyniri de hakeza aynı şekilde. Eskiden orada irili ufaklı çok mandıracı vardı. Sezonluk açılıp kapatan mandıralar yavaş yavaş kapatmaya başladılar. Büyümeye çalışan üreticiler de finansmandan dolayı yeterince büyüyemiyor. İnsanlar kaliteli ürüne ulaşmak istiyor ancak ekonomisi buna el vermediği için insanlar, doğal olarak bu tip butik ürünleri değil de inek peyniri tüketmeye başlıyor. Bir yönden de böyle bir kaygı var.

Türkiye'nin dışında, Avrupa'da bizim bu ürünlerimizi tanıtabilmek önemli. Kaliteden ödün vermeden, hammadde sıkıntısını yaşamadan, standart üretim politikasına geçmeliyiz. Coğrafi işaret alan ürünlerimizin oranlarını tutturarak (bu mevsimine göre değişebiliyor; az önce Yavuz Bey'de söyledi, inek sütünün yüzde 15'i geçmemesi lazım, koyun sütünün yüzde 40-45 seviyesinde olması, keçi sütünün de hakeza yüzde 35-40'lar seviyesinde olması lazım) ki o bölgesel kalitenin verdiği lezzeti tutturabilelim. Bunu zamanında bekletip, kendi halinde sertleştirerek satışa sunmamız gerekiyor.

Erzincan bölgesinde de "Erzincan tulumu" aynı şekilde yaylalarda yarı mamul haline getiriliyor, orada mayalanıyor ve daha sonra işletmelerde tulumlara veya derilere basılarak piyasaya sunuluyor. Bizim burada ürün kalitemizden ziyade, bunu pazarlamak için neler yapabileceğimizi, hangi AR-GE ile çalışıp neler üretebileceğimizi iyi çalışmamız lazım. Avrupa'ya ambalaj konusunda da birtakım gelişmeleri sağlayıp, çeşitli desteklerle devletin ve iş adamlarının bir araya gelerek bunun yolunu açıp bu konuda ilerleme kaydetmemiz lazım. Yoksa ileriki nesillerimize bu kalitedeki ürünleri yedirme şansımız olmayacak gibi görünüyor.

Koyunculuğu, koyun sütçülüğünü desteklememiz lazım. Bundan çıkan ürünleri de ayrıca desteklememiz gerek. Küçük işletmelerin arkasında bir şekilde devletin destekleyici rol alması ve bu işletmeleri ayakta tutması gereklidir. Çünkü bireysel ustalıklarla bu ürünler hayata geçirilip üretiliyor. Bunun da süreklilik sağlaması için gerek üniversiteler, gerek devlet, gerek iş adamları, odalar ve borsalar bir araya gelip hem Türkiye içinde hem Türkiye dışında, neler yapılabileceğini karara bağlayıp ona göre ticaret hacimlerini geliştirmesi lazım. Bu konuda ilk başta söyleyeceklerim bu kadar.

Elif Aşlamacı Attepe: Recep Bey, çok teşekkür ederiz. Zülküf Bey'e geçmeden önce ben biraz gelen yorumlardan ve sorulardan bahsetmek istiyorum. Hocalarımızın yazdıkları var. Özellikle bu satış yasakları ile ilgili, sizler de bahsettiniz ancak ihracat yasağı, satış yasağı veya da kısıtlamalar diyelim, onlarla ilgili çözüm önerilerinizi merak ediyorlar.

Yine Ahmet Yücesan'ın özellikle sütün kalitesi, standardı ile ilgili bir sorusu var. “Hem kuru maddesi hem yağ oranının standart olmasıyla peynirin çok daha kaliteli olacağını biliyoruz”. Bununla ilgili önlemler alınabilir mi? Diye soruyor.

Zülküf Bey'in inovatif ürünleri var; bohça peyniri gibi inovasyonu da kullanan bir isim. Onunla ilgili de merak ettiklerimizi cevaplar diye söyleyip Zülküf Bey'e sözü verelim.



Zülküf Kopuz

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz

Herkese tekrar merhaba diyorum. Borsa Meclis Başkanımız Ahmet Bey'e konuşmasından dolayı, değerli hocamız Yavuz Bey'e paylaşımlarından dolayı, İlhan Bey'e katkılarından dolayı, süt sektörümüzün çok değerli ve tecrübeli temsilcisi Salih Abi'ye ve Celal Bey'e de paylaşımları için çok teşekkür ediyorum. Hepimizin dile getirdiği ortak sorunlar gerçekten çok güzel özetlendi. Hocamız bu konuda çok bilgili, İlhan Bey'i zaten bizzat tanıyorum ve uzun zamandır takip ettiğim birisi. Bu paylaşımların hepsi çok değerli...

Türkiye'de katma değerli ürünler oluşturmak için bu ürünlerin hem iç pazarda hem de dünya pazarında satılabilir olması gerekiyor. Aslında bu alanda çok ciddi değerlerimiz var. Salih Bey'in de bahsettiği gibi, keçi ve koyun sütlerinden üretilen farklı ürünlerimiz bulunuyor. Fakat Türkiye'de şöyle bir gerçek var: İhracata, coğrafi işaretli ürünlere ve dış pazara yönelik ürünlere daha fazla odaklanmamız gerekiyor. Türkiye'deki pazarın damak tadı değişiyor. Özellikle genç nesil, daha hafif ve taze süt ürünlerine yöneliyor. Hem ekonomik olarak bu ürünler daha uygun fiyatlı hem de damak tadı açısından maalesef, eskiden bildiğimiz değerli ürünlerin hakkı verilerek üretilmediğini görüyoruz.

Örneğin, 20 yıl önce yediğimiz eski kaşar ile bugünkü eski kaşar aynı değil. Trakya kaşarından ya da 20 yıl önceki İzmir tulumundan bahsediyorum. O zamanlar koyun, inek ve keçi sütlerinin karışımından, meralardan elde edilen sütlerle bu peynirler yapılıyordu. Ancak bugün bu kalitede sütler maalesef yok. Mera kavramı çok önemli. İlhan Bey'in bahsettiği gibi, güçlü ve aromalı sütlerin doğru şekilde üretilmemesi ve yeni neslin bu ürünlerden uzaklaşması da bir sorun. Şu anda en çok satılan peynirler süzme peynir ve taze kaşar. Aslında taze kaşar da tam anlamıyla taze kaşar değil, eritme peyniri; tost peyniri diye biliniyor. Bu konuda bir düzenleme yapılması planlanıyor. Bu ürünlerin ortak özellikleri; birincisi ekonomik fiyatlı olmaları, ikincisi ise hafif ve süt tadında olmalarıdır. Fermente ürünler, yani bekleyip olgunlaşan ve kimlik kazanan ürünler yerine daha çok taze ürünler satılıyor. Ancak, bu durumu sadece tüketicilerin tercihleriyle açıklamak yeterli değil; kıymetli ürünlerimizi doğru şekilde üretmememiz de büyük bir etken. Eski kaşar ya da klasik Ezine peyniri gibi ürünlerde standartların dışına çıldı. Bu da sürekli daha ucuza üretme baskısından kaynaklanıyor. Sonuç olarak, kaliteliye değil, daha kötüye doğru bir gidiş söz konusu.

Bu yüzden söylenenlerin hepsine katılıyorum. Çok güzel bilgiler paylaşıldı, ancak gerçekten hocamızın da dediği gibi coğrafi işaretler, tescil, yönetim ve denetim konusunda büyük eksiklerimiz var. Bu konulara dair ciddi adımlar atmamız gerekiyor. İnşallah bu eksikler giderilir ve biz de İsviçre, Fransa, İtalya gibi ülkelerle yarışacak seviyeye geliriz. O ülkeler, süt ve peynir ihracatında dünya liderleri. Umarım biz de bir gün onlarla aynı seviyeye ulaşabiliriz. Herkese çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Ahmet Akın'ın hepinize çok selamı var. Hatta bir süre cep telefonundan izleme şansımız da oldu. Bu peynir konusunda Balıkesir, bildiğiniz gibi "50 Peynirli Şehir" diye kitabı olan bir kent. İnşallah peynir konusunu fiziki olarak Balıkesir'de de, konuşuruz diye bir sözleştik aramızda. Bu bilgiyi de sizlerle paylaşıyorum.

Eksik düşündüğünüz bir nokta varsa, ben söz vermek isterim. Bu arada Zülküf Bey'i de peynirde inovatif davrandıkları tebrik ediyorum. Peynirde inovasyona çok ihtiyacımız var. O noktada onların inovasyonla ilgili çalışmalarını da yakından izliyorum. İnşallah orada bir çıkış yakalarlar diye düşünüyorum. İlhan Bey, buyurun.

KAPANIŞ

Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu: Zülküf Bey'e ben de çok teşekkür ediyorum. Bohça ve inovatif peynirleriyle pazara hep renk katıyor. Ben de sizi çok iyi takip ediyorum. Zülküf Bey'in yeniliklerini de takip ediyorum.

Celal Toprak: Zülküf Bey, yaptıklarınız boşa gitmiyor. İlhan Bey de takip ediyor. İlhan Bey, peynirin Türkiye'deki duayeni.

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz: Bizim sektörümüzün gerçekten duayenlerinden, kendisi çok kıymetli.

Celal Toprak: İlhan Koçulu'nun, soyadı bir peynir markası. Zülküf Bey, onun da takip etmesi, herkesin takip ediyor olması, yaptıklarınızın boşa gitmediği anlamına geliyor. İnovasyona devam. İlhan Bey, sizle devam edelim.

Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Koçulu: Hocalarımız bize soru sordular. Sütteki sorunları hepimiz çok iyi biliyoruz. İyi süt, iyi peynir demektir. Her süttten peynir yapmak da, yılların deneyimi, ustalık, beceri ve geçmişten aldığımız geleneksel peynircilik dersleriyle olur. Süt yönetmeliğindeki ifadeyi daha anlaşılır hale getirmek için şu şekilde düzenleyebiliriz: "Sütün pH değeri 6'nın altına düştüğünde veya 5-7 aralığının dışına çıktığında, bu sütler imha edilmelidir." Ancak Erzurum'daki ya da Doğu Anadolu'daki büyüklerimiz, bu sütlerden çeçil yapmayı öğrenmişler, çeçil peyniri yapıyorlar.

Somatik hücre sayısı 25.000'in altındaki sütle herkes her ürünü yapar. Ancak Türkiye'de sahada sütün sadece kuru madde, yağ, pH değerlerine bakılıyor. İçinde antibiyotik var mı, yok mu diye bakılıyor. Bunlar endüstriyel üretim için çok önemli fakat ülke gerçeğiyle çok örtüşmüyor. Yani siz, hayvanı beslerken ona bol silaj yediriyorsunuz. Yedirdiği-

niz silajı nasıl sakladınız? İçinde mantarlar, küfler oluştu mu oluşmadı mı bakmadan, süttten kalite bekleyemezsiniz.

Bana göre, Türkiye beyaz peynirde dünya lideridir. Dünyayı dolaştığımda, hakkını veremediğimizi görüyorum. Şu anda kalıplarda pembeleşme görünüyor. Nedeni nedir? Buradan bu konuya çok değinmeyeceğim. Ancak hayvan beslenmesiyle, hayvan ırkıyla başlayan süreçle coğrafyayla ilgili süreçleri birleştirirsek sorun düzelir.

Mutlaka iyi süt, iyi peynirin temelidir. Ancak, ülkemizde mevcut süttten de iyi peynir üretmek bir marifettir; bu da ayrı bir yetenek gerektirir ve biz bunu başarıyoruz. Şunu demek istiyorum: Sütümüzün daha kaliteli hale gelebilmesi için, hayvan beslenmesinden başlayarak hayvan ırklarına kadar, ardından da sağım hanelerdeki düzenlemelerle devam etmemiz gerekiyor. İyi peynir için ise nasıl katma değerli ürüne dönüştürebileceğimizi düşünmeliyiz.

Anadolu'da, "Yağ var, şeker var, un var ama helva yok," diye bir söz vardır. Şimdi, elimizde gerçekten çok kıymetli ürünler var. Anadolu'da çok değerli süt ürünleri mevcut: Aroması yüksek, besleyici meradan gelen sütler ve yüzyıllar içinde Anadolu'nun bilge insanları tarafından keşfedilen olgunlaştırma yöntemleri. Bu yöntemlerin hepsinin kayıt altına alınması gerekiyor. Kim tarafından yapılmalı? Bana kalırsa, bilim dünyası, akademisyenler ve üniversiteler tarafından. Ancak, üniversitelerin bu konuya eğilimi konusunda eksiklikler görüyorum.

Laboratuvarda termofilik bakterilerin peynir altı suyunda nasıl çalıştığını incelemek harika olabilir. Ama bunu mandıraya getirip, benim bundan nasıl yararlanabileceğimi anlatabilmeleri gerekiyor ki kalite yükselsin. Kaliteyi artırmadan uluslararası pazarda hak ettiğimiz yeri bulamayız. Şu anda Türkiye'de kaç peynir üreticisi bizi dinliyor, hocalarımız dinliyor. Bizim bir bakteri bankamız var mı? Hangi peynirde hangi bakterilerle çalışıldığını bize yol gösteren bir bilimsel ya da akademik çalışma veya enstitü var mı?

Benim peynirimde, 8-9 aydan sonra, Kars kaşarının en iyisinde 12 aydan sonra "Camembert" bakterileri geliyor. Bu bakterileri nasıl durduracağım? Kars ve Ardahan bölgesinde yaklaşık 15.000 ton peynir

üretiliyor, bunun 700-800 tonu “Camembert” bakterileri nedeniyle çöpe gidiyor. Biz bu bakteriyi nasıl durduracağız? Bu konuda kamu, bakanlık ve bilimden destek almak gerekiyor.

Bu sorunları çözdükten sonra önce iç pazarda ardından da uluslararası pazarda hak ettiğimiz yere gelebiliriz. Ben 150 yıldır peynircilik yapan bir ailenin çocuğuyum. Katma değerli peynir, gravyer üretiyoruz. 1870’te Kafkasya’da başladık, hâlâ üretime devam ediyoruz. Ailemiz bu peynir sayesinde bugünlere geldi. Ancak bu Kars gravyer peynirini sektörel olarak destekleyen kasnak bulamıyoruz. Bir kasnağı Türkiye’ye 125.000 liraya mal ediyorum. Sektörü desteklemek için öncelikle süt, ekipman ve bilimsel destek gibi temel ihtiyaçlara odaklanmamız gerekiyor.

Bu üç konuyu ciddi ciddi masaya yatırmalı, ardından da peynirlerin mutfaklarda ve sofralarda nasıl kullanıldığına bakmalıyız. Örneğin, “Mozzarella” dünyaya pizza ile yayılmış. Türkiye de binlerce ton “Mozzarella” üretiyor. Nereye gönderiyor? İtalyan pizzalarına. Peki, bizim de peynirle özdeşleşen mutfak ürünlerimiz yok mu? Bunları, gastro-nomiyle ilgilenen arkadaşlarla birlikte ele almalı, peynirlerimizi daha bilinir, tanınır ve pazarlanabilir hale getirmeliyiz. Bu konular üzerinde düşünmemiz gerekiyor.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Verdiğiniz bilgiler çok kıymetliydi. Yine her zaman olduğu gibi Ahmet Bülent Kasap, kapanış için size sözü bırakıyorum. Ancak öncesinde Yavuz Tekelioğlu’nun ekleyecekleri var. Buyurun Yavuz Hocam.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜci-TA) Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu: Ben de kısa bir özet yapmak istiyorum. 1. olarak yapılması gereken Türkiye'nin ulusal düzeyde halen bir coğrafya işaret politikası yok. Mutlaka bu politika oluşturulmalı. Diğer taraftan; yönetim konusunda gerekli yasal düzenleme yapılmalı. Denetim konusunda, denetim yönetmeliği çıkartılmalı. Bakın, 30 yıldır denetim yönetmeliği çıkartılamadı. Biz coğrafi işaretlerle uğraşıyoruz. Ayrıca, dış denetimler konusunda özel sertifikasyon kuruluşları devreye sokulmalıdır ki bu, organik tarımda gayet güzel çalışıyor. Eğer böyle giderse, son derece ciddi bir tehlike bizi bekliyor.

Avrupa Birliği şu anda bize tescil veriyor. Şu anda Avrupa Birliği'ne yapılmış 91 başvurumuz var. Bunun 26'sı tescillendi. 4 başvuru da şu anda ilanda. Onların da eli kulağında. Avrupa Birliği kendi logolarının, kendi tescillerinin Türkiye'de itibarsızlaştığını görürse ki bu konuda yeni sayımızda, Avrupa Birliği Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü Direktörü Bay Diego Canga Fano'nun bir yazısı var. Türkiye için olumsuz olan bu durumun farklı sonuçları olabilir.

Türkiye, biyolojik çeşitlilik bakımından dünyanın hiçbir ülkesinde rastlanmayan bir potansiyele sahiptir. Yani Türkiye için coğrafi işaretler çok büyük bir gelecek. Ne olursunuz İstanbul'umuza sahip çıkalım. Bakın, İstanbul'un sadece dört tescili var. Son tescil Boğaziçi Lüferi. Biz YÜciTA olarak bu konuda gereken her türlü desteği karşılıksız veriyoruz. Bu desteği, Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin'e 2014'ten beri veriyoruz. Kendisine sorarsınız, bugün "Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali", "San Sebastian" ile yarışıyor. Aynı desteği "METRO" toptancı markete verdik ve coğrafi işaretlerde nerede olduğunu herkes biliyor. İstanbul'da bir envanter çalışması yapılmalı ve coğrafi işaretler portföyü zenginleştirilmiş uluslararası gastronomi festivalleri yapılmalı.

Zülfük Bey, damak tadından bahsetti. Son derece önemli bir konu. Yeni nesil peynirlerden beklentiler değişti. Mesela bunu Fransa'da çok iyi görürüz. Ancak bunu stimüle edenler büyük büyük firmalar. Bunların başında da "Lactalis" geliyor maalesef. Lactalis, Fransa'da mesela Camembert'i bitirdi. Biliyorsunuz, Camembert çok özgün bir pey-

nirdir. Tamamen Normandiya'da, Normandiya tipi ırkı ineklerin çiğ sütlerinden yapılan bir peynirdir. Lactalis, coğrafi işaret kurallarını tanımayarak ancak coğrafi işaret logosunu kullanarak pastörize süttten "Camembert" üretmeye başladı. Büyü tartışmalar oldu ve halen daha da devam ediyor. Maalesef aynı şekilde Rokfor'da da benzer bir olayı yaşadık. Rokfor'un işareti 1800'lü yıllardan beri kırmızı koyundur. Bu sefer mavi koyun diye bir peynir çıkarttı. Sizin dediğiniz gibi, bu daha çok yeni nesle hitap eden, daha hafif, ticari amaçlı. Ancak Rokfor Konfederasyonu, bunun bir haksız rekabet oluşturduğunu söylüyor. Kaldı ki aynı konfederasyonun içinde Lactalis de "Rokfor Birliği"ne üye. O da uzun süre tartışıldı falan ama sonunda şu veya bu şekilde halledildi. Size katılıyorum, damak tadı değişiyor ama özgün coğrafi işaret kurallarına uygun spesifikasyonlara uygun peynirin tadı hiçbir zaman değişmez.

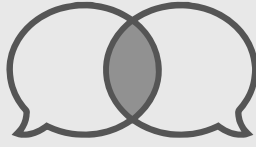
Denetimle ilgili konuya gelince, ben teknik eleman değil, ekonomistim. Ancak Rokfor'da dört kez bulundum, Parmesan'da bulundum. İnanın, Rokfor üretimi için kullanılan süt, bizim pastörize sütümüzden daha sağlıklıdır. O kadar çok analizden geçiyor ki... Konuyla ilgilenenler, benim yeni dergide yayımladığım 15-20 sayfalık çok özel bir Rokfor makalemi okuyabilirler. Bu organizasyon için tekrar teşekkür ediyorum. Bülent Başkan, sağ olun, var olun. Celal Bey, sayenizde moderatörlüğünüzle güzel seminerleri yaşıyoruz. Tekrarlıyorum, gelecek coğrafi işaretlerle gelecek. Türkiye'ye mutlaka ve mutlaka etkin bir coğrafi işaretler sistemi kurmamız lazım. Çünkü sahip olduğumuz coğrafi işaret potansiyeli dünyanın hiçbir ülkesinde yok. Buna imza atarım.

Celal Toprak: Hocam, çok sağ olun. Ağzınıza sağlık. Bu arada İstanbul'la ilgili de coğrafi işaret çalışmaları çok gündeme geldiği için son dönemde hızlandı. En son duyduğumuz, İstanbul Ticaret Borsası da "İstanbul simidi" ile ilgili bir coğrafi işaret çalışması başlatmış durumda. İnşallah devamı da gelir. İstanbul, hocamın dediği gibi coğrafi işaretler konusunda aslında çok zengin ve envanterinin çıkartılması gereken kentlerinden biri. İmparatorluklar gelmiş geçmiş bir kent; yani coğrafi işaret olmaması mümkün değil. İnşallah bunun da farkına varma noktasında hep birlikte elimizden gelen çabayı gösteririz. Son söz, Ahmet Bülent Kasap'ın. Buyurun efendim, son söz sizin.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; Kıymetli katılımlarından dolayı tüm konuşmacılarımıza ve izleyenlere tek tek teşekkür ediyorum. Konuşmacılarımız, yine çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar. Peynirde katma değerli üretim konusuna, geniş pencereden bakarak sorunları ve çözüm önerilerini ele aldılar. Her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını rapor haline getirip, ilgili makamlara iletecek, burada konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağımızı hatırlatmak isterim. Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmayı hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz. Toplantı videosunu YouTube kanalımıza yükleyeceğiz. Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyor ve hepinizi saygıyla selamlıyorum.

**İNTERNET
PAZAR YERLERİNDE
GIDA SATIŞI
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

EKİM 2024



TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
İnternet Pazar Yerlerinde Gıda Satışı

TOPLANTI TARİHİ 24 EKİM 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Avni Dilber**
T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürü
- **Mehmet Menderis**
T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı
- **Aydın Ağaoğlu**
Tüketici Konfederasyonu TÜKONFED Genel Başkanı
- **Hakan Çevikoğlu**
Elektronik Ticaret İşletmecileri Derneği Başkanı

Moderatör Celal Toprak

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor toplantılarımızın bir yenisine daha hoş geldiniz. Açılış konuşmasını yapmak üzere sözü İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a veriyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer katılımcılar, kıymetli basın mensupları sizleri saygıyla selamlıyor, “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantılarının bir yenisinde sizlerle birlikte olmaktan duyduğum memnuniyeti ifade etmek istiyorum.

Sözlerimin başında dün TUŞAŞ (Türk Havacılık ve Uzay Sanayii A.Ş.)’a yapılan terör saldırısında şehit olan kardeşlerimize Allah’tan rahmet, yaralılara acil şifalar diliyorum. Milletimizin başı sağ olsun. Barış çağrılarının yapıldığı ve Türk savunma sanayinin güçlendiği bir dönemde böyle bir saldırı yapılması bizlere failer hakkında da bilgi veriyor. Saldırıdan önce Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz ve bazı yönetim kurulu üyelerimiz ile birlikte Saha Expo Uluslararası Savunma, Havacılık ve Uzay Sanayi Fuarını ziyaret ettik. Orada da tanık olduk ki savunma sanayimiz çok güçlenmiş durumda. Bu tip saldırıların bizleri daha da güçlü bir savunma sanayisi yolunda teşvik edeceğine inanıyorum. Türkiye tüm bu sorunları aşarak güçlü yarınlara emin adımlarla yürüyecektir.

Değerli katılımcılar, bugüne kadar bu toplantılarda birçok sektör temsilcisi söz aldı. Önemli meseleler masaya yatırıldı. Sektörlerin güncel durumu ve geleceğine dair fikir alışverişleri yapıldı. Bazı toplantılarımızın konuları ise ülke gündemine girerek tartışıldı.

Bugünkü toplantımız da sadece gıda sektörünü değil tüm tüketicileri ilgilendiren önemli bir konu. İnternet pazar yerinde gıda satışı, gıda sektöründe dijital pazarlamanın doğurduğu bazı sorunları internet pazar yerleri özelinde ele alacak ve bu sorunların çözümü için önerilerimizi paylaşacağız.

Aramızda yine birbirinden değerli konuşmacılar bulunuyor. Türkiye Cumhuriyeti Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürü Avni Dilber, Türkiye Cumhuriyeti Tarım Ve Orman Bakanlığı Gıda Ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kontrol Ve Laboratuvar Daire Başkanı Mehmet Menderes, Tüketici Konfederasyonu Genel Başkanı Aydın Ağaoğlu ve Elektronik Ticaret İşletmecileri Derneği Başkanı Hakan Çevikoğlu'na hoş geldiniz diyorum. Kendilerine değerli katılımlarından ve katkılarından dolayı şimdiden teşekkür ediyorum.

İnternet üzerinde gıda satışı hızla büyüdü, büyümeye de devam ediyor. Bizim milletimiz dokunmadan sebze meyve almaz ön yargımız da pandemi döneminde yok oldu. Dijital pazarlama internet pazar yerleri, şirketlerin kendi web siteleri ve sosyal medya kanalları aracılığıyla gelişiyor. Başlığımızdan da anlaşılacağı gibi bugünkü konumuz internet pazar yerleri.

Şirketlerin kendi satış siteleri ve sosyal medyadan yapılan gıda pazarlamasının sorunları farklı olduğu için bu konuyu ayrıca ele alacağız. Türü ne olursa olsun dijital pazarlamanın ortak özelliği üretici ve tüketici arasındaki mesafeyi satması. Bu mesafenin kısılmasının olumlu yönleri de var olumsuz sonuçları da... Örneğin, Anadolu'nun küçük bir kasabasındaki üretici dijital pazarlara pazarlama sayesinde ulusal hatta küresel pazarı hedefleyebiliyor. Bu olumlu yanı. Doğurduğu sorunları bugün burada ele alacağız.

Az önce üretici ile tüketici arasındaki mesafenin kısılmasından bahsettim. Bu kısalan süreçte klasik pazarlamada toptancılar ve marketler var. Tabii tarladan sofraya tüm kanallarda devletin kontrolü var. Yüzbinlerce üreticinin, milyonlarca ürünün satıldığı internet pazar yerlerinde gıda ürünlerinin denetimi nasıl yapılıyor?

Üretici ve marketlerden numune alan denetim makamı internet pazar yerlerinden de numune alıp denetliyor mu? Taklit, tağşiş ve sağlığa aykırı ürünlerle sorumluluk paylaşımı nasıl oluyor? İşte bugün cevap arayacağımız sorulardan bazıları bunlar.

Diğer taraftan; internet pazar yerlerinde gıda satışının yaygınlaşması, sektörümüz için fırsat olabilir. Ancak bu fırsatın doğurduğu sorunları hızlıca çözmemiz hem kamu sağlığı hem de gıda sektörümüz açısından çok önemli. Elbette ki öncelikli konumuz insan sağlığı. Ama bu sorunlar çözüldüğünde gıda sektörünün gelişmesinin hızlanacağını, katma değerli ürünlerin yaygınlaşacağını ve ihracatımızın da artacağını unutmamamız gerekiyor.

Bugün uzmanlarımız bu konuları geniş bir biçimde ele alacaklar. Toplantımızın tüm paydaşları için faydalı olmasını diliyor, değerli katılımcıları ve dinleyicilerimize bir kez daha hoş geldiniz diyorum ve sözünü kıymetli katılımcılarımıza bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ederiz. Geçtiğimiz haftalarda sıkça konuşulan tağşiş ve taklit meselesinin çevrimiçi ortamdaki uzantısının nasıl ele alınacağına dair önemli bir konuyu gündeme getirdiniz. Bu anlamda, Türkiye'nin en büyük sorunlarından birini daha gündeme taşıdığınız için teşekkür ederiz. Borsa Meydanı, gerçekten gündemin sıcak konularını ele alan bir platform haline geldi.

Şimdi sözü hemen Avni Bey'e bırakmak istiyorum. Avni Bey, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürü olarak, tüketici konularında uzman isimlerden biri. Efendim, tüketici meselesini en iyi bilen isimlerden birisiniz. Bu konu başlığını nasıl değerlendiriyorsunuz? Kurumunuzun, Genel Müdürlüğünüzün bu konudaki çalışmalarına dair bize mesajlar verir misiniz? Söz sizin, buyurun efendim.

Avni Dilber

T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin
Korunması ve Piyasa Gözetimi
Genel Müdürü



T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürü Avni Dilber

Ben de sözlerime, çünkü saldırıyı şiddetle kınayarak, onlara yenilme-yeceğimizi bir kez daha duyurarak başlamak istiyorum.

Ben aynı zamanda Bakanlığımızda Türkiye Reklam Kurulu Başkanlığı görevini de yürütüyorum. Dolayısıyla bu konuya iki farklı açıdan yaklaşacağız: hem e-ticaret hem de aldatıcı reklam ve haksız ticari uygulamalar yönünden bakacağız. Kabul etmek gerekir ki ticaret, geleneksel yöntemlerle veya eski mevzuatlarla düzenlenmiş olsa da son yıllarda bu alandaki dengeler ciddi biçimde değişti. Örneğin; reklamcılık açısından bakarsak, bugün dijital reklamlar toplam reklam harcamalarının yüzde 76'sına ulaşmış durumda. Yani markaların dijital mecralardaki reklam verme oranı yüzde 76'ya yükseldi. Dolayısıyla, gıda ürünlerinin dijital platformlardaki satışını tartışmak, çok anlamlı ve yerinde bir konudur. Ürün çeşitliliği ve rekabet arttı. Bu rekabet ortamında, ürünlerini ön plana çıkarmak isteyen firmaların sayısı ve yarışı da hız kazandı. Bu nedenle, devlet eliyle tüketicilerin korunması gerekliliği, özellikle bu alandaki haksız uygulamalardan zarar görme olasılığı yüksek olan tüketiciler açısından daha elzem bir hale geldi.

Neyse ki mevzuat altyapımız bu duruma kısmen uygun ve geniş kapsamlı hazırlanmış. Kanunun amacında, “Tüketicinin sağlık, güvenlik ve ekonomik çıkarlarının korunması” ifadesi yer alıyor. Yani sağlık ve güvenlik ilk sırada yer alırken, ardından ekonomik çıkarlar geliyor. Biz de bu doğrultuda etkin bir şekilde çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Ancak, dijital dünyanın hızına yetişmekte zorlandığımızı belirtmeliyim. Bu toplantıları yeni yeni yapmaya başlamış olsak da dijital dünya zaten hayatımıza girmiş durumda ve biz sorunlarla karşılaştıkça çözüm yollarını geliştirmeye çalışıyoruz.

Genel Müdürlüğümüzün piyasa gözetim ve denetim alanında sorumlulukları sınırlı olsa da özellikle aldatıcı reklamlar ve haksız ticari uygulamalar konusunda çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Biraz sonra bu konunun ayrıntılarına da değineceğim.

İndirimli satışlar, ambalaj üzerinde yer alan bilgiler, ürünlerin tanıtım şekli, sipariş süreçleri ve tüketiciye ulaşım şekilleri konularının ekonomik boyutuyla ilgileniyoruz. Amacımız, vatandaşların bu süreçte yaşadığı ekonomik mağduriyetleri denetlemek. Unutmamak gerekir ki, vatandaşlara pazarlanan ürünlerde bizim en hassas olduğumuz konu, aldatıcı reklam ve haksız ticari uygulamaların önlenmesidir. Bir pizza görselinde bol peynirli gösterilen bir ürün, teslim edildiğinde beklentiyi karşılamıyorsa bu durum bizim açımızdan uyumsuz olarak değerlendirilmektedir. Yani görselle gerçekleşenin uyumlu olması gerekir. Reklam Kurulu olarak, hem reklam hem de mesafeli satış açısından bu konuları titizlikle inceliyoruz.

Satılan ürünlerde uymamız gereken temel kurallar var. Örneğin, bir ürünün görselini kullanarak tanıtım yapıyorsanız tanıtımın gerçeği yansıtması çok önemli. Temel kuralımız, “doğruluk ve dürüstlük” ilkelerine uyulmasıdır. Yani vatandaş yanıltılmamalıdır. Mevzuatımızda da yer aldığı gibi, “Ortalama tüketicinin algılama düzeyini yanıltacak reklam ve ilanlar yapılamaz.”

Bu temel ilkeler tüm ürünlerde geçerlidir, ancak gıda ürünlerinin de aynı standartları taşıması gerekir.

Bir diğer önemli konu ise indirimli satışlardır. Günümüzde birçok üründe yüzde 100, yüzde 200 indirim görölse de, bu indirimlerin gerçekte uygulanıp uygulanmadığını kontrol etmek zorundayız. Örneğin, 200 TL'den 100 TL'ye indirildiği belirtilen bir pizzanın daha önce gerçekten 200 TL'ye satıldığının belgelenmesini isteriz. İndirimlerin gerçeğe ve dürüst olmasına dikkat ediyoruz.

Ambalaj üzerindeki bilgilerin de aynı doğrulukla internet ortamında sunulması gerekir. Örneğin, dondurma olarak tanıtılan bir ürünün içeriğinde sadece “sütlü buz” yazar ama dondurma olarak satılır. Bu yanıltıcı bilgilendirme nedeniyle ceza uygulanır. Reklam Kurulu, TV, gazete, internet ve açık hava reklamları dâhil her türlü mecradaki ilanları bu doğrultuda inceler.

Tarım Bakanlığı ile bazı konularımız örtüşmekte ve uyumlu çalışmaktayız. Örneğin, evcil hayvan mamaları gibi ürünlerde son kullanma tarihine dikkat etmeden toplu sipariş yapılması durumunda, tüketicinin mağduriyetine neden olan durumları denetliyoruz. Ayrıca, tekli ürünlerin çoklu paketlerde daha pahalıya satılması gibi tüketiciyi yanıltan pazarlama stratejilerine de haksız ticari uygulama kapsamında ceza uyguluyoruz. Dört tane sütü bir araya getirip toplu paket halinde satıyorlar. Tekli süttten daha pahalı olduğunu gördüm. Diyeceksiniz ki daha pahalı olabilir mi? Burada da tüketicinin algısıyla oynayıp dolayısıyla bir toplu alışverişten kaynaklı sanki indirim varmış gibi tüketiciyi aldatırız haksız ticari uygulama deyip cezalandırabiliriz. Zira gerçekten o tekli sütün o dörtlü süttten birim bazlı daha uygun olduğunu gördük.

E-ticaret ile ilgili mevzuatımız kapsamında da bazı yükümlölükler bulunuyor. Örneğin, gıda ürünleri için 30 gün içinde teslimat yapılması zorunludur. Taahhüt edilen sürede teslim edilmeyen ürünler için yaptırımlar uygulanmaktadır. Ayrıca, tüketiciden onay almadan sipariş iptali yapılamaz ve fiyat artışı bahanesiyle siparişlerin iptali ciddi bir yaptırıma tabidir. Dijital platformlarda satılan gıda ürünlerine ilişkin şikâyetlerde, yanlış bilgilendirme gibi stratejilere yönelik yaptırımlarımız ağırdır. Ürün başına ceza uygulanmakta ve dün gece çıkan yeni yasayla, aldatıcı reklamlara yönelik cezalar 10 kata kadar artırılmıştır.

Vatandaşlar açısından, gıda ürünleri için bazı istisnai durumlar mevcut olup, hem yönetmelik kapsamı dışında olanlar hem de cayma hakkı kapsamı dışında kalan durumlar bulunmaktadır. Bize yılda 700-800 bin civarında şikayet ulaşmaktadır. Gıda ürünleri özelinde internetten yapılan satışlarla ilgili şikayet oranını şu an bilmiyoruz, ancak son dönemde en sık karşılaştığımız şikayetlerden biri sipariş iptalleridir. Özellikle fiyatların arttığı dönemlerde siparişler, stok yok bahanesiyle iptal edilmekte, ardından aynı ürün daha yüksek bir fiyata listelenmektedir. Bu durum mevzuatımız açısından yaptırım gerektiren bir konu olup, satıcı ve sağlayıcıya ulaşamaması en temel sorunlardan biridir. Sipariş iptal edilse bile tüketici onayı alınarak yapılması zorunludur. Fiyat artışı nedeniyle sipariş iptali yapıldığında biz gerekli işlemi yapıyoruz. Örneğin, vatandaş bir ürünün çoklu paketini sipariş ettiğinde tekli ürün fiyatı üzerinden yanlış bilgilendirme yapılması da ciddi şikayetlere yol açmaktadır. Bu şikayetler hakem heyetlerimizde çözülürken, aynı zamanda denetim sorumluluğumuz gereği incelenmektedir.

Sektör için bir yenilik olarak, mevzuata aykırı olsa da kanunla daha uyumlu çalışmak isteyen firmalar için uzlaşma mekanizması da getirildi. Cezaların tahsili açısından önemli olan bu mekanizma, ceza miktarını yüzde 50'ye kadar düşürebiliyor. Bugün burada, gelen sorular doğrultusunda bu konuları detaylandırarak sizlere aktarmaya hazırım. Dinlediğiniz için teşekkür eder, hepinize saygılar sunarım.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz, ağzınıza sağlık. Son dakika bilgisi için de ayrıca teşekkürler. Bu bilgi gerçekten önemli, konuyla ilgili sorular da gelebilir. Reklam aldatmacası, günümüzde çok ciddi bir sorun haline geldi. Geçenlerde sevgili Başkanımız Ahmet Bülent Kasap, buna güzel bir örnek gösterdi: Büyük bir zeytinyağı kutusunun üzerinde 'zeytinyağı' ibaresi oldukça belirgin yazılmış. Ancak altında 'tadında' ibaresi çok küçük ve neredeyse büyüteçle okunabilecek kadar ufak 'sıvı yağ' yazıyor. Böylece ürün, aslında 'zeytinyağı tadında sıvı yağ' olmasına rağmen aldatıcı bir uygulamayla tüketiciye sunulmuş. Bu tür etiketlemeler tüketiciyi ciddi şekilde yanıltmakta ve bizler için önem arz etmektedir.

T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi

Genel Müdürü Avni Dilber: Başkanım izninizle bir cümle eklemek istiyorum. Söylediğiniz gibi, gündemimizde birçok konu var. Zeytin yağıyla ilgili bu tür durumları denetledik ve cezaları da kestik. Böyle bir şeyle karşılaşırsanız bize bildirmeniz yeterli; hemen gereken işlemi yapıyoruz. Bu konu bizim için çok kıymetli. Ayrıca, gramaj denetimleri de gerçekleştiriyoruz. Binlerce denetim yaptık ve gerekli cezaları uyguladık. Fark etmişsinizdir, bu tür sahte gramaj vakaları azalmaya başladı. Benzer bir durumla karşılaşırsa, bildirilmesi halinde hemen müdahale ederiz.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz Avni Bey. Hemen şimdi ben Mehmet Bey'e söz vereceğim. O da bizim çok önemli bilgiler aldığımız, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı. Mehmet Bey, buyurun söz sizin.



Mehmet Menderis

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Mehmet Menderis

Bakanlık olarak, yalnızca gıda arz güvenliğini sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda güvenilir gıdayı tüketicilere ulaştırma görevini de üstleniyoruz. Misyonumuz, ‘tarladan sofraya’ ya da ‘çiftlikten çatala’ anlayışı doğrultusunda, Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlu bir mevzuat çerçevesinde etkin ve yeterli denetimler yapmaktır.

Geçen yıl toplam 1,3 milyon denetim gerçekleştirdik. Bu rakam, piyasa gözetimi ve denetimi yapan kurumlar arasında açık ara en yüksek rakamdır. İthalat ve ihracat denetimleri de eklendiğinde bu sayı 2 milyona ulaşmaktadır. Ancak ‘denetim’ yerine ‘resmi kontrol’ ifadesini kullanmayı tercih ediyoruz. Çünkü resmi kontroller; denetimi de içine alan izleme, gözetim, tetkik, karantina, numune alma, muayene ve analiz gibi tüm aşamaları kapsar. Bu kontroller, en az lisans düzeyinde eğitim almış yaklaşık 8.000 gıda uzmanı tarafından farklı disiplinlerde gerçekleştirilir. Ayrıca, denetimlerimizi yaparken tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de ‘mesafeli satış’ olarak adlandırılan internet ve sosyal medya üzerinden yapılan satışları da kapsayacak şekilde çalışıyoruz. Tabii bu alan bizim tüm dünyada olduğu gibi bizde de zorlandığımız bir alan. Çok farklı mevzuatların iç içe geçtiği bir husus. Fakat biz 2013

yılında bu konuyla ilgili bir prosedür hazırlamışız ki bu prosedür hala güncel ve kullanıyoruz.

2014 yılında Avrupa'da e-ticaretle ilgili bir eğitime katılmıştım. Geçen sene ise benzer bir eğitim aldım. 10 yıl öncesine kıyasla farklı yöntemlerin geliştirildiğini gördüm. Ancak geldiğimiz noktada bizim uyguladığımız denetim usullerinin benzerlerinin diğer ülkelerde de farklı şekillerde yürütüldüğünü gözlemledim. Şu anda mesafeli satış yöntemi Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne girmiş durumda. Bu kapsamda internet satışları, sosyal medya satışları, televizyon kanalları üzerinden satışlar, kargo, kurye ve tele-sipariş gibi yöntemlerle yapılan satışların tamamı bulunuyor. Bu alan yalnızca bizim için değil, tüm dünya için zorlayıcı bir alan.

Pazar yerlerinde bizim odağımız nedir? Öncelikli olarak Genel Müdü-rümün de bahsettiği gibi, tüketiciyi yanıltan bir durum var mı, buna bakıyoruz. Kanunumuzun amacı, tüketici menfaatlerinin ve halk sağ-lığının korunmasını kapsıyor. Etiketleme yönetmeliğimizde, doğru bilgilendirmeye ilişkin kurallar var ve ürün bazında hazırladığımız di-key mevzuatlarda da bu konularla ilgili detaylar bulunuyor. Bu mevzu-at hükümlerine aykırılık olup olmadığını ya resen ya da şikâyet yoluyla inceliyoruz. Alo 174 tüketici ihbar ve şikâyet hattımız var. Bu hattan gelen şikâyetler veya resen yaptığımız incelemeler sonucunda, tüketiciyi yanıltan hususlar için Ticaret Bakanlığı'na, Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri çerçevesinde bildirimde bulunuyoruz.

Diğer taraftan, ürünlerde bir uygunsuzluk olup olmadığını belirlemek için özellikle tüketici gibi internet üzerinden satın almalar yapıyoruz. Gerek görülmesi durumunda ürün numunelerini mevzuata uygunluk açısından ilgili laboratuvarlara gönderiyoruz. Muayene ve analiz so-nuçlarına göre de sorumlular hakkında idari yaptırımlar uyguluyoruz.

İnternet satışları, özellikle de pazar yerleri konusundaki temel prob-lemimiz, 5651 sayılı 'İnternet Ortamında Yapılan Yayınların Düzen-lenmesi ve Bu Yayınlar Yoluyla İşlenen Suçlarla Mücadele Edilmesi Hakkında Kanun'da yer sağlayıcının yükümlülükleriyle ilgili bölüme dayanıyor. Kanun, yer sağlayıcıların, sağladıkları içerikleri kontrol

etmek veya hukuka aykırı bir faaliyet olup olmadığını araştırmakla yükümlü olmadığını belirtiyor. Benzer şekilde, 6563 sayılı ‘Elektronik Ticaretin Düzenlenmesi Hakkında Kanun’ da arayıcı hizmet sağlayıcıların yükümlülükleriyle ilgili benzer bir ifade içeriyor. Bu kanuna göre de arayıcı hizmet sağlayıcılar, hizmet sundukları elektronik ortamda yer alan içerikleri veya bu içeriklere konu olan mal ve hizmetleri kontrol etmek veya hukuka aykırı bir durumu araştırmak zorunda değiller. Ancak bu duruma rağmen, ülkemizde tüketicilerimizin en çok alışveriş yaptığı pazar yerleriyle düzenli olarak toplantılar gerçekleştiriyoruz. Bu toplantılar sonucunda, içerikten çıkarılmasını istediğimiz ürünlerle ilgili taleplerimizi doğrudan iletiyoruz. 10-12 yıl önce uydu kanalları üzerinden yapılan satışlar yaygındı. Ancak bu tarz satışlar artık dijital platformlarda daha fazla görülmeye başladı. 2024 yılı itibarıyla, pazar yeri olarak tabir ettiğimiz internet sitelerinde 9.000’den fazla URL adresinde satışa sunulan ürünün içerikten çıkarılmasını sağladık. Son dönemde ise en çok sıkıntıyı zeytinyağı ile ilgili ürünlerde yaşıyoruz. Daha önceki yıllarda takviye edici gıdalar, bitkisel çaylar ve bitkisel macunlar sorunlu ürün gruplarını oluştururken, şu anda sorunlu ürün grubu zeytinyağına yönelmiş durumda.

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği’nde zorunlu etiket bilgilerinin internet satış platformlarında da tüketicilerin görebileceği şekilde yer almasını istiyoruz. Ancak, internet satış platformlarıyla ilgili 5996 sayılı kanunda bu konuya ilişkin çok açık bir hüküm bulunmuyor. Bu da zorlandığımız alanlardan biri. Yine de 7223 sayılı Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Hakkında Kanun’un 17. maddesini özellikle bu alan için uyguluyoruz.

Celal Toprak: Teşekkürler. Bu arada çok değerli gazeteci arkadaşlarımız aramızda toplantıyı dinliyor. Onlar da sorularını bize yazılı olarak iletirlerse değerlendirebiliriz. Bu arada Tüketici Konfederasyonu (TÜKONFED) Kurucu Başkanı Avukat İbrahim Güllü de bizi takip ediyor. Kendilerinin de soruları olabilir. O soruları bizlere iletirseniz, ilgili konuşmacımıza aktarırız.

Şimdi söz sırası TÜKONFED Genel Başkanı Aydın Ağaoğlu’nda. Buyurun.

Aydın Ağaoğlu

Tüketici Konfederasyonu TUKONFED
Genel Başkanı



Tüketici Konfederasyonu TUKONFED Genel Başkanı Aydın Ağaoğlu

Herkese sevgi ve saygılarımı iletiyorum. Dün akşam kanunlaşan yasada tüketici ile ilgili bölüm meclisten geçti ama 9 ay sonra yürürlüğe girecek. Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürü Sayın Avni Dilber ile birlikte dün gece geç saatlere kadar oradaydık. Doğrudan satışta 30 günde cayma hakkı getiriliyor. Fakat orada Sayın Genel Müdürüm bir sorun var. Özellikle uzaktan engelli eğitim seti diye öğrencileri kandırıyorlar. Birçok kural getirilmesine rağmen cayma hakkın için bir telefon etmen yeterli diyorlar. Vatandaş da öğrenci de telefon ediyor. İptal ettik diyorlar. 14 gün geçtikten sonra da vatandaşın peşine avukat takıyorlar. Bu durum bilginiz dâhilinde inşallah köklü bir çözüm bulunur.

T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürü Avni Dilber: Aydın Bey çok özür dilerim. Bir düzeltme ihtiyacı var. Biz doğrudan satışı kapıdan satışlardan ve piramit satışlardan ayırdığımız için sizin bahsettiğiniz eğitim setleri artık kapıdan satış kapsamında. Orada da kısıtlamalar yaptık. Yani belge verdik. Yönetmelik hazırlayacak, sizinle konuşacağız.

Tüketici Konfederasyonu TÜKONFED Genel Başkanı Aydın Ağa-oğlu: Farkındayım Efendim. Ayrıca söylemek istedim. Doğrudan satışla ilgili yok. O doğrudan satış farklı bir uygulama.

Celal Toprak: Ticaret Bakanlığı, bir noktanın altını çizerek yönetmeliği hazırlarken sizinle konuşacağız dedi. Yani orada bu konu düzeltilebilir diye düşünüyorum.

Tüketici Konfederasyonu TÜKONFED Genel Başkanı Aydın Ağa-oğlu: Yazılı olarak cayma bildiriminde bulunma konusunda bilgilendirildiğini yazarsa, bu durum önem kazanır. Çünkü tüketici, cayma hakkı hakkında bilgilendirildiğini belirterek el yazısıyla yazıyor ve tarihi de kendisi atıyor. Bu süreç sona eriyor. Ayrıca, uzaktan İngilizce eğitim seti satan plasiyer, “Ver telefonunu, sana bir demo yapayım”. Ücretsiz olarak nasıl cayma hakkının olduğunu soruyor. Oysa burada, bir şifreyle girilen bilgi açıldığı zaman cayma hakkı ortadan kalkıyor. 14 gün değil, bir dakika sonra bile cayma hakkı zedelenmiş olabiliyor. Elbette, Ticaret Bakanlığı’nın Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü, tüketiciler için çok büyük öneme sahiptir. Elbette Tarım Bakanlığı’ndan da katılan Menderes Bey, çok çok önemli bilgiler veriyor. Çünkü gıdasız yaşayamayız. Besin almadan, gıdayla beslenmeden sadece yaprak yiyerek yaşanmadığını biliyoruz.

Geçtiğimiz günlerde iki tane 5 litrelik zeytinyağı aldım. Fotoğraflarını da çektim. Zeytinyağlarından birinin 5 litresi 700 lira, diğerinin ise 750 liraydı. Tahmin edeceğiniz gibi 699 - 749 gibi fiyatlar. 5 litrelik bir erken hasat, taş baskı sıkma natürel zeytinyağının o fiyatı olması mümkün değil. Bunu bilmeme rağmen iki tenekeye 1.300 küsur lira ödedim. Daha sonra Tarım Bakanlığı açıklamada aldığım tenekelerden biri zaten tağşiş edilmiş ürünler listesindeydi. Diğerini de Floryada bulunan Tarım Bakanlığı İstanbul İl Laboratuvarı Müdürlüğü’ne 3 bin TL ödeyerek analiz için bıraktım. Yetkili arkadaşlar bu fiyata satılan ürünün gerçek olma ihtimali zayıf dedi. Yine de kesin sonucu analiz sonucunda göreceğiz.

Biz, Tarım Bakanlığı’nın gıda ürünleri ile ilgili ifşaları daha sık yapmasını talep ettik. Bunun nedeni, Türkiye’nin de 1985 yılında Birleşmiş

Milletler tarafından kabul edilen 8 Evrensel Tüketici Hakkı'ndan biri olan "Bilgilenme Hakkı"dır. Tarım Bakanlığı, bu ifşaları 2019 yılından itibaren daha sık yayınlamaya başladı. Ancak bazı gıda ürünlerinin raf ömrü çok kısa (2 ay, 3 ay veya 1 ay gibi), dolayısıyla ifşalar geciktiğinde ürünler çoktan tüketilmiş olabiliyor ve raflarda kalmıyor. Bu nedenle, tüketicinin zarar görmemesi için ifşaların hızlı bir şekilde yapılması gerekiyor.

Öte yandan, bazı ürünlerde de numune alındıktan sonra analiz süreçleri devreye giriyor. Taraflardan savunma talep ediliyor ve analiz sonuçlarının çıkması bir süre alabiliyor. Dolayısıyla, Tarım Bakanlığı'nın numune alır almaz ertesi gün bozuk ürünleri açıklaması mümkün olmuyor. Tarım Bakanlığı'ndan yetkililer ve ilgili daire başkanımız bu sürece dikkat ediyor.

Ayrıca, biz insan sağlığını doğrudan tehdit eden ürünler ile yalnızca vaat edilen özellikleri taşımayan ürünlerin ayrı ayrı ilan edilmesini talep etmiştik. Örneğin, tereyağı diye satılan bir üründe margarin bulunması veya hayvansal yağ denilerek bitkisel yağ kullanılması gibi durumlar, maliyet düşürme amacıyla yapılan yanıltıcı uygulamalardır. Tarım Bakanlığı bu ayrımı gözeterek duyurularını yapıyor, bu da bizi memnun ediyor. Ancak bu ifşaların daha sık yapılması gerektiğini düşünüyoruz. Pandemi döneminde bu uygulamalara bir süre ara verildi, ancak cezalar artırıldı. Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğümüz de indirimli satışlardaki yanıltıcı uygulamaları takip ettiklerini belirtti.

İnternette satılan ürünlerde bazı satıcılar, fiyatı yükseltmek amacıyla ürünü göndermeyip siparişi iptal ediyorlar. Bu durumu da yakından takip ediyoruz. Aslında Mesafeli Satış Sözleşmeleri Yönetmeliği'nde bu konuda açık bir hüküm bulunuyor: "Malın stokta olmaması geçerli bir mazeret değildir." Yani, stokta olmayan bir ürünü satışa sunuyorsanız bunun sorumluluğunu da üstlenmelisiniz. Benim kanaatime göre, eğer ben 2.000 liraya satın aldığım bir ürünü satıcı iptal ederse ve bu ürünü 2.500 liraya yeniden almak zorunda kalırsam, aradaki 500 liralık farkı belgelerle kanıtlayarak satıcıdan talep edebilirim. Çoğu zaman,

Avni Bey'in de belirttiği gibi, satıcılar önce ürünü 2.000 liradan satıp “stokta yok” diyerek iptal ediyorlar, ardından aynı ürünü 2.500 liraya yeniden satışa koyuyorlar.

Bir de gramaj oyunlarıyla yapılan gizli zamlar var. Ticaret Bakanlığı bu duruma yönelik de bir düzenleme yaptı ve yönetmeliğe yeni bir madde ekledi. Gerçekten de bu durumu insanlara yeterince anlatamadık. Bir firmanın “indirim yapıyorum” diyebilmesi için, ürünün son 30 gün içinde satıldığı en düşük fiyatı baz alması gerekiyor. Örneğin, bir ürün 30 günlük süreçte sırasıyla 100, 120 ve 150 liraya satılmışsa, firma 150 liradan indirim yapamaz. 30 gün içinde ürün en düşük 100 liraya satıldıysa, yalnızca bu fiyatın altına düştüğünde indirim yapılmış olur. Örneğin, firma ürünü 90 liraya satarsa, 100 liralık önceki fiyatı gösterip yüzde 10 indirim yapmış sayılabilir. Aksi takdirde, yanıltıcı bir indirim söz konusu olur ve firma bu nedenle idari para cezasına tabi tutulabilir.

Ayrıca, Tarım Bakanlığı ve Ticaret Bakanlığı'nın, 81 ilde ve birçok ilçede teşkilatları bulunuyor. Ancak her raftaki ürünü sürekli olarak denetlemek mümkün değil. Yine de, her ürüne bir tüketici eli uzanıyor. Tüketici, bozuk ya da yanıltıcı bir ürünle karşılaştığında bunu ilgili mercilere bildirebilir. Tarım ve Ticaret Bakanlıklarımız, tüketiciler için önemli görevler üstlenmiş durumda ve bu kurumlara ulaşmak oldukça kolay. “Reklam kurulu şikâyet” veya “tüketici hakem heyetine başvuru” şeklinde arama yaparak, şikâyetlerinizi bu mercilere veya e-devlet üzerinden hızlıca iletebilirsiniz.

2025 yılında, yeni değerlendirme oranıyla birlikte, 104 bin liraya kadar olan uyuşmazlıklar doğrudan tüketici hakem heyetlerine başvurularak çözülebilecek. Bu tutar, en pahalı telefonlar veya buzdolabı, çamaşır makinesi gibi eşyalar için bile yeterli bir üst sınır oluşturuyor. Mahkeme sürecine gidildiğinde; bilirkişi incelemesi, tebligat, ön inceleme, arabuluculuk derken ortalama 1,5-2 yıldan önce sonuç alınmıyor ve süreç istinafa gidildiğinde 3-4 yılı bulabiliyor. Oysa tüketici hakem heyetleri, bu tür uyuşmazlıkları azami 6 ay içinde, nadiren de olsa 6 ay daha uzayarak, çözüme kavuşturabiliyor.

Tüketiciler için hazırlanmış çok güzel düzenlemeler var; ufak tefek aksaklıklar olsa da en büyük sorun, tüketicilere yeterince bilgi aktaramamış olmamız. Biz, dernek olarak başladık, ardından federasyon kuruldu, sonra bu yapı konfederasyona dönüştü. Bu süreçte, özellikle Celal Bey gibi ekonomi alanında çalışan duayen medya mensupları sesimizi duyurmada bize çok destek oldular. Ancak yine de yeterince geniş kitlelere ulaşamadık. Örneğin, bir pop ya da magazin sanatçısı, “Yoğurda su katarsan ayran olur” diyor ve 25.000 beğeni alıyor. Oysa biz, tüketicilere ilk 6 ay içinde bir ürün ayıplı çıkarsa seçim haklarını kullanabileceklerini anlatıyoruz, ancak bu bilgiyi belki sadece 25 kişi okuyor. Bu nedenle halkımızın biraz daha bilinçlenmesi gerektiğini düşünüyorum.

Celal Toprak: Aydın Bey, çok teşekkür ederiz. Önemli konulara dikkat çektiniz. Bu bahsettiğiniz konularda bilgilendirmeye devam etmemiz gerektiğini düşünüyorum. İzninizle söylemek istiyorum, bazılarını ben bile bilmiyordum. Gazeteci ve bu alanda ilgili biri olmama rağmen, anlattıklarınızdan öğrendiğim yeni şeyler var. Bu oturumdaki son sözü Hakan Bey’e vermek istiyorum. Hakan Bey, çok önemli bir kurumun başındasınız; tüm çevrimiçi ve elektronik ticaret işletmeleri sizin sorumluluğunuz altında ve pazar payı giderek büyüyen bir alan.

Sorular arasında en çok dikkat çeken konulardan biri de Instagram üzerinden yapılan satışlarla ilgili. Diğer konuşmacılar, Mehmet Bey ve Avni Bey’e de yöneltilen bu soru, “Instagram satışlarında denetim nasıl yapılıyor?” şeklinde. Bu konuda kısa bir açıklama yapmak ister misiniz? Diğer soruları da sizlere yönelteceğim.

Bu arada, bizi izleyenler arasında Türkiye perakende sektöründe önemli bir yeri olan PER-DER’in Başkanı Faruk Bey de aramızda bulunuyor. Aynı şekilde, Türkiye’nin önde gelen gıda üreticilerinden Yayla’nın kurumsal iletişim müdürü de izleyicilerimiz arasında ve not aldığını belirtti. Bu bilgiyi de siz değerli konuşmacılarla paylaşmak istedim. Hakan Bey, buyurun, söz sizin.



Hakan Çevikoğlu

Elektronik Ticaret İşletmecileri
Derneği Başkanı

Elektronik Ticaret İşletmecileri Derneği Başkanı Hakan Çevikoğlu

Ben de sözlerime başlamadan önce dün gerçekleştirilen hain terör saldırısında hayatını kaybeden vatandaşlarımıza Allah'tan rahmet, ailelerine başsağlığı ve sabır, yaralılarımıza acil şifalar diliyorum. Terörün her türlüşünü kınıyor ülkemizin güvenliği ve huzuru için fedakârca mücadele eden tüm güvenlik güçlerimize de şükranlarımızı sunuyorum.

Ben de bir e-ticaret sektörünü şöyle genel bir toparlamak istiyorum. Biraz rakamlardan bahsedeyim, nerelerdeyiz? Hacim olarak ne yapıyoruz? Ondan sonra gıda üzerindeki konulara biraz geçerez.

Ülkede yaşanan tüm zorluklara rağmen, ekonomik büyüme kesintisiz devam ediyor. Bu bağlamda e-ticaret sektörü de hızla büyüyerek ve dijitalleşmenin sağladığı dönüşümle ekonomimize önemli katkılar sunuyor. Ticaret Bakanlığı'nın internet sitesinde yayımlanan ETBİS verilerine göre, 2023 yılında e-ticaret sektörü yüzde 115 oranında büyüyerek yılı 1,85 trilyon lira hacimle kapattı. 2023 yılı içinde günlük işlem adedi ortalama 16 milyona ulaşmıştı. 2024 yılında ise e-ticaret hacminin 3 trilyon liranın üzerinde kapanması öngörülüyor ve Bakanlık sitesinde bu rakamın 3,4 trilyon liraya ulaşacağı tahmin ediliyor. Biz de 3 trilyon lirayı geçmenin kesinleştiğini düşünüyoruz. Kasım ayı-

na gelmiş bulunuyoruz ki bu ay e-ticarete en yoğun satışların yapıldığı dönemdir. Günlük işlem adedinin 16 milyondan, 18 milyonlara çıkması bekleniyor. Bu büyüme, yalnızca ticaret hacminin artmasından değil, aynı zamanda tüketici alışkanlıklarının değiştiğini ve dijitalleşmenin köklü bir dönüşüm yarattığını da gösteriyor. E-ticaret artık sadece bir alışveriş yöntemi değil; hayatımızda önemli bir yere sahip.

Ülkemizin ekonomisinde önemli bir itici güç haline gelen dijital ticaretin yükselişiyle, tüketiciler artık zaman ve mekân sınırlaması olmaksızın internetten alışveriş yapmanın rahatlığına alıştı. Özellikle pandemi döneminde bu alışkanlık daha da yerleşti. Bu durum, hem ürün çeşitliliğinin hem de kullanıcı sayısının artmasıyla birlikte hızlı bir büyümeyi beraberinde getiriyor; ancak bu büyüme, birçok sorumluluğu da getirmekte. Bizler de bu sorumluluğun farkında olarak tüketicilerimizi bilinçlendirmek için elimizden geleni yapıyoruz.

Çevrim içi alışverişte tüketiciler, güvenlik, veri gizliliği ve ürün güvenliği gibi konularda endişe duyuyorlar. Dolandırıcılık ve sahte ürün riskini en aza indirmek, hem e-ticaret platformlarının hem de tüketicilerin ortak sorumluluğudur. Bu bağlamda, Mehmet Başkan'ın da belirttiği gibi, yasal bir zorunluluk olmasa da biz pazar yerleri olarak bu konuda sorumluluk üstleniyor ve önlemler almaya özen gösteriyoruz. Ancak, pazar yerlerindeki ürün sayısı artık milyonları hatta 100 milyonları aşmış durumda. Bu denetimleri yapmak, Ticaret Bakanlığı'nın desteği olmadan yalnızca pazar yerlerinin üstesinden gelebileceği bir durum değil. Yine de, elimizden geleni yapıyoruz. Bu nedenle satış güvenliği ve şeffaflık konusunda önemli adımlar atılmalı ve bu adımlar atılmaya başlandı. E-ticaret sitelerinin güvenlik sertifikalarına sahip olması ve güvenli ödeme yöntemleri kullanması büyük önem taşıyor. Aynı şekilde, tüketicilerin sanal kart gibi güvenlik önlemleri almaları ve yalnızca güvenilir platformları tercih etmeleri için bilinçlendirilmesi gerekiyor.

Ticaret Bakanlığı bu konuda önemli bir adım attı; Türkiye'de tek güven damgası sağlayıcısı olarak Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'ni (TOBB) yetkilendirdi. Güven damgasına sahip sitelerin tüketiciler tarafından tercih edilmesi, e-ticarete güvenilirliğin artırılmasında büyük bir rol

oynuyor. Bu damga sayesinde e-ticaret siteleri, güvenlik ve hizmet kalitesi standartlarına uygun olduklarını gösteriyor. Logoya tıklayarak Ticaret Bakanlığı'nın sitesine gidip bu onayı kontrol etmek mümkün.

E-ticaretin güvenilirliğini artıran bir diğer önemli unsur ise satıcıların doğrulanmasıdır. Satıcıların güvenilir olması, ürün açıklamalarının şeffaf olması ve garanti sürelerinin net bir şekilde belirtilmesi hem tüketici memnuniyetini hem de sektörün güvenilirliğini artıracaktır. E-ticaret platformları olarak satıcı doğrulama faaliyetlerini titizlikle yürütüyoruz. Diğer yandan, e-ticaret yalnızca teknolojik ürünler ve moda sektöründe değil, gıda sektöründe de hızla büyümekte. Ticaret Bakanlığı'nın 2023 yılı verilerine göre, gıda ve süpermarket sektöründe e-ticaret hacmi 75 milyar liraya, günlük işlem adedi ise yaklaşık 1 milyona ulaşmıştır. Gıda ve süpermarket ürünlerinin e-ticaretteki payı yüzde 5'e yükselmiş durumda. Ancak, doğrudan tüketici sağlığını ilgilendirdiği için gıda sektöründe satış süreçleri diğer kategorilere kıyasla daha hassas yürütülmelidir. Üretim, depolama ve dağıtım süreçlerindeki kalite kontrol ve izlenebilirlik büyük önem taşır. Ürünlerin üretim ve son kullanma tarihleri, menşei ve saklama koşulları gibi bilgilerin açıkça belirtilmesi gerekmektedir. Ayrıca, gıda ürünlerinin sertifikasyonu ve tüketicilerin doğru bilgilendirilmesi, halk sağlığı ve ürün güvenliği açısından kritik önemdedir.

Türk ürünlerine olan uluslararası talep, sınır ötesi ticarette her geçen gün artmaktadır. İki hafta önce Kırgızistan'da ziyaret ettiğim büyük bir "gri market" alanında yaşadığım bir örneği paylaşmak istiyorum: 30.000 konteynerden oluşan bu dev alanda, Çin'den gelen ürünlere "Made in Türkiye" etiketleri yapıştırılarak Rusya'ya satılıyordu. Bu tür sahtecilikler, "Türk Malı" algısının olumlu imajını koruma adına mücadele etmemiz gereken bir alan olarak karşımıza çıkıyor. Yurtdışından gelen talepleri karşılayabilmek için markalarımızın ve ürünlerimizin sertifikasyonunun ve ürün bilgilerinin eksiksiz sunulması çok önemlidir. Bu bilgi akışının küresel tüketicilere güvenilir bir şekilde ulaştırılması, hem platformlar hem de ülkemizin ticaret itibarı açısından kritik öneme sahiptir.

Brüksel’de düzenlenen Uluslararası Ürün Güvenliği Haftası’nda da vurgulandığı gibi, pazar yerlerinde satılan ürünlerin güvenliğine yönelik sıkı denetimler hayata geçirilmiştir ve bu denetimler devam edecektir. Tüketicici güvenini artırmak amacıyla atılan bu adımlar, sektörde önemli bir gelişmedir. Yeni Genel Ürün Güvenliği Tüzüğü ile izlenebilirlik ve kalite güvence süreçlerinde daha sıkı denetimlerin yapılması hedeflenmektedir.

Bu doğrultuda, Türkiye’de de gıda güvenliği konusunda önemli çalışmalar yürütülmektedir. Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü aracılığıyla gıda ürünlerinin ulusal ve uluslararası standartlara uygunluğunu denetlemektedir. Ayrıca, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü de piyasadaki ürünlerin kalitesini ve güvenilirliğini sürekli olarak kontrol etmektedir. Hem dernek olarak bizler hem de pazar yerleri bu denetimleri kendi içimizde kurduğumuz departmanlarla takip etmekte ve kontrolleri sıkılaştırmaktayız.

Elektronik Ticaret İşletmecileri Derneği olarak, iş ortaklarımızla birlikte sunduğumuz gıda ürünlerinin kalitesine ve güvenliğine büyük önem veriyoruz. Ürünlerimizi uygun koşullarda muhafaza ederek, tüketicilere sağlıklı ve güvenilir bir alışveriş deneyimi sunma taahhüdümüzü sürdürüyoruz.

Sonuç olarak, e-ticaretin hızla büyümesi özellikle gıda güvenliği ve kalite konularında daha fazla sorumluluk gerektirdiğinin farkındayız. Tedarik zinciri boyunca yüksek standartların korunması, izlenebilirliğin sağlanması ve şeffaflığın benimsenmesi sektörel başarının ve tüketicici güveninin temel unsurlarıdır. Bu süreçte katkılarından dolayı Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü’ne, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü’ne ve Güvenilir Ürün Platformu’na teşekkür ederiz. Etik olarak tüketicilere güvenli bir alışveriş imkânı sunma kararlılığımızı sürdüreceğiz.

Celal Toprak: Hakan Bey, teşekkürler. Gelen soruları değerlendirme şansı yakaladığımda en büyük sorunlardan birinin e-ticaret üzerinden satış yapan kurum ve kuruluşların denetimiyle ilgili olduğunu gör-

düm. X firması, piyasada bilinen ürünlerin yaklaşık isimlerini kullanarak çok kolay satış yapıyor.

Burada uyarı cezası mı var? Bu konuda çok sayıda bilgilendirme istenmiş. Aramızda özellikle ekonomi ve perakende sektörüyle ilgili medya mensupları var. Onlar bu konuda bilgilendirme istemişler.

Hemen Avni Bey'e bu soruyu sormak istiyorum. Daha sonra Faruk Bey'in sorusuyla devam edeceğim.

KAPANIŞ

T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürü Avni Dilber: Sorunun doğrudan muhatabı zaten benim. Şunu gördüm ki kendi aramızda da bir takım iletişim zayıflığı var. Bu toplantıları daha sıklıkla yapmalıyız.

Konuşmamın ilk bölümünde reklam ve haksız ticari uygulamalarından bahsettim. Direkt “taklit” başlıklı bir maddemiz var ve bu yasaktır. Ayrıca “itibardan haksız yararlanma” maddemiz vardır. Bu da yasaktır. Bunu yapan, yani ortalama tüketicinin algılama düzeyini yanı yanılta firmalar olduğu zaman aksiyon alıyoruz. Çok sayıda hükmümüz var. Ancak hiç detaya girmek istemiyorum. Bunlar bize iletiildiği zaman durdurma cezası ve düzeltme cezası veriyoruz. Gerekirse erişim engeli yetkimiz de mevcut. Yani direkt kapatma yetkimiz var. Ancak para cezası olarak dijitalde şu anda 600.000 TL alt sınır. 10 katına kadar uygulama yetkisini dün gece saat meclis onayıyla aldık. Kısaca böyle bir durumda karşılaşmaları halinde bize iletmeleri durumunda gereğini yapıyoruz.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Önce Faruk Bey’in sorusunu aktarayım. Sonrasında Para Dergisi Haber Müdürü İdris Çokal’ın sorusunu ileteceğim.

Faruk Bey’in sorusu Mehmet Bey’e. Tağış konusunda 2-3 yıllık sonuçlar biriktirilip neden toplu bir şekilde kamuoyuna duyuruluyor? Çok geç kalınmadı mı?

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Mehmet Menderis:

Malumunuz yeni bir sisteme geçtik. Eski sistemde resmi kontrol süreçleri biraz uzun sürüyor. Yani numuneye esas denetimlerde numune, genellikle şahit numune ile birlikte alınır. Denetim sonucunda denetime bir hafta itiraz süreci vardır. Numune alınır. İlk laboratuvara gönderilir. İlk numune alma sonucu çıktıktan sonra şahit numune için itiraz hakkı eğer olumsuz ise şahit numune itiraz hakkı için ilgili firmaya tebligat yapılır. Şahit numune için muayene ve analiz ücretleri, kargo masrafı ilgili üreticiye ait olmak üzere referans laboratuvarında muayene ve analiz yaptırılır. Analiz sonuçları kesinleştikten sonra tebligat yapılır. Yine denetime itiraz için bir süre vardır. Resmi kontrol süreci tamamlandıktan sonra yapılan idari yaptırım kararlarına da 15 gün içerisinde suç ceza hâkimliğine başvuru süreci vardır. Bu süreçler beklenir. En son listeyi, 2 Ekim 2024 tarihindeki kamuoyu duyurusunda da olduğu gibi Bakanlığımızın web sayfasında yayınladık.

Tüm dosyalar il- ilçe müdürlüklerimizden, taşradan bize gelir, değerlendirmeyi yapar ondan sonra kamuoyuna duyururduk. Bu yöntem doğru değildi. Aydın Bey'in de bahsettiği gibi bu süreç çok uzuyordu. Tüketici menfaatine bir durum söz konusu olmuyordu.

Yeni sistemle birlikte; yetki illerimizde, resmi kontrol süreci yani ilk analiz sonucu eğer itiraz hakkı kullanılmamış ise kesinleşmiş ise ilk analiz sonucuna göre şahit numune için itiraz hakkı kullanılmışsa analiz sonucu kesinleştikten sonra resmi kontrol süreci tamamlanır tamamlanmaz yayınlıyoruz. Şu anda www.guvenilirgidatarimorman.gov.tr adresinden anlık olarak o ürünlere ait parti seri numarası, o ürüne ait marka, sorumlu üretici firma isimlerini biz anlık olarak paylaşıyoruz. Tüketici eğer bu ürünü almış ise elindeyse bunu iade edebilir. Eğer piyasada hala yayınlanan ürünler varsa şikâyet edebilir. Bununla ilgili aksiyonlarımızı alabiliriz.

Celal Toprak: Ayrıntılı bir şekilde anlattığınız için teşekkür ederiz.

Faruk Bey'in diğer sorusuyla devam ediyorum. Taze ürünlerin et, tavuk, balık ve ek +4 derece ile -18 derecede muhafaza edilmesi gereken, soğuk zincir tedarikini bozmadan tüketiciye ulaştırılan ürünlerin

denetimleri nasıl yapılıyor? Özellikle motor kuryelerde bu kabinler mevcut değil. Bu sorun olmuyor mu?

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Mehmet Menderis: Avrupa Birliği’nde de denetim açısından çok tartışılan bir konu. 5996 sayılı kanuna dayanılarak sadece gıdada 200’ün üzerinde ikincil mevzuat var. Bunlardan en önemlisi “Gıda Hijyen Yönetmeliği”. Bunun yanında “Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” ve yine Türk Gıda Kodeksi kapsamında dikey mevzuatlarla belirlenmiş diğer tebliğlerimiz var. Bizim sahada seyyar denetim araçlarımız var. “Infrared termometre” ve bunun gibi ölçüm aletleri araçlarımızda bulunmaktadır. Bunlar ile ilgili resmi kontrolleri araçlarımızda yapabilmekteyiz. Ancak mesafeli satış yöntemiyle satışlar maalesef zorlandığımız alanlar. Bu kapsamda denetimleri mümkün olduğunca yapmaya çalışıyoruz. Denetimler burada açıkçası daha çok şikâyet mekanizması ile işliyor. Bakanlığımızca tüketicileri bu denetim mekanizması içerisine mümkün olduğunca katmaya çalışıyoruz. Bu kapsamda “Alo Gıda 174” ve “Alo Gıda WhatsApp” ihbar hattımız var. Buraya yapılan ihbarları anında değerlendiriyoruz. Yaptığımız iş ve işlemlerle ilgili en geç 15 gün içerisinde başvuru sahibine bilgi veriyoruz.

Celal Toprak: Teşekkür ederim. Yine Faruk Bey’in sorusuyla devam ediyoruz. Kayıtlı kurumları, kuruluşları denetlemek daha kolay. Kayıtlı ise bir takım kurallara uyuyor. Oysa ekonominin önemli bir kısmı da merdiven altı ya da kayıt dışı ifade edilen işletmelerden dönüyor. Bu alanlarda denetimler yetersiz. Özellikle bu denetimsizlik gıdada da daha üst seviyelerde. Bunu nasıl çözmeyi düşünüyor sunuz?

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Mehmet Menderis: Gıda güvenilirliği konusu bence sadece Tarım Bakanlığının üstesinden gelebileceği bir konu değil. Tüm paydaşlarla birlikte bu işin altından kalkmamız gerekir. Bakanlığımızca şu anda kayıt altına alınan 724.000 işletme var. 724.000 işletme içerisindeki işletmelere biz

senede en az bir kez denetim yapıyoruz. Kayıtsız faaliyet gösteren gıda işletmecisinin kayıt altına alınması gerekmektedir. Eğer böyle durumları tespit ediyorsak, bununla ilgili mevzuatta öngörülen idari yaptırımları uyguluyoruz.

Celal Toprak: Teşekkür ederim. Sevgili İdris Çokal biraz yoruma dayalı bir soru sormuş. Dün gece Meclis'ten geçen kanunun ne kadar caydırıcı olacağını düşünüyorsunuz?

T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi

Genel Müdürü Avni Dilber: Ben mevzuatlarda çok büyük boşluk olduğunu düşünmeyenlerdenim. Şimdi konuşulan konular gittikçe derinleşiyor ama birçoğu da bizimle ilgili.

Toplantının ilk bölümünde tüketiciyi aldatıcı ifadeler üzerinde duruldu. Mesela “tereyağı” yerine “teremyağ” ifadesi gibi... Diğer taraftan tereyağı içerisinde bitkisel yağı bulunan ürünler var. Bunlar Tarım Bakanlığı mevzuatınca cezalandırılıp, toplattırılıp, taşış edildiği belirtilmiş olsa da aynı zamanda birer haksız ticari uygulama ve ayrıca da cezalandırabiliyoruz. Dolayısıyla konular biraz iç içe girmiş durumda. İnternet ortamında birisi satış yapıyor ve kurallara uymuyor. Alt sınır 600.000 TL ama sadece para cezası değil aynı zamanda onun durdurulmasını düşünüyoruz. Her para cezası alan firma aynı zamanda o aykırılığı yapmasın, durdurulsun diyoruz. Bunu yapmadı devam etti. Tekrar inceleyip tekrar kat be kat ceza kesebiliyoruz. Hangi firma buna dayanabilir bilemiyorum. Sonuçta doğrudan 6 milyon ceza verebiliyoruz.

Bir de mesafeli satışla ilgili ilave edeyim. Aydın Bey, dedi ki fazlasını hakem heyetinden alabilirsiniz. Vatandaş hakkı olarak doğru ama aynı zamanda orada satılan ürün başına mesafeli satışta ceza yazıyoruz. Ürün başına fiyatına bakmaksızın 2.200 TL cezası var. Onlarca milyon ceza kestiğimiz firmalar oldu. Yani yaptırımlar yüksek. Ancak eksik olan şu: gerçekten bunları daha sıklıkla uygulamalıyız. Biraz da pandemi döneminden bu merdiven altı dediğimiz kesim yararlandı. Bu noktada bizim kurul olarak geniş alanda yetkimiz var.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Hakan Bey, Analiz Gazetesi Editörü Kübra Hanım'ın size bir sorusu var. Bu internet siteleri arasında büyükler daha iyi yazılım geliştiriyorlar. Doğal olarak kooperatifler, Ko-bi'ler gibi kuruluşların yanında bu yazılım onları ezip geçiyor mu? Burada bir haksız rekabetin önlenmesi, Onların da korunmasına dönük bir çalışma olabilir mi?

Bir de taze ürünlerle ilgili orada bir sıkıntı var. Taze ürünlerin vatandaşla ulaşması ile ilgili teknoloji de gelişmeler olabilir mi?

Elektronik Ticaret İşletmecileri Derneği Başkanı Hakan Çevikoğlu:

Öncelikle taze ürünlere değinelim. Ticarete çok sayıda yeni ürün girmeye başladı ve bu ürün çeşitliliği hız kesmeden artıyor. Taze ürünler, eskiden yalnızca özel kanallar aracılığıyla satılabiliyorken, artık pazar yerleri üzerinden de ulaşılabilir hale geldi. Her ürün yüksek talep görmese de, bazı kullanıcılar taze beyaz peyniri örneğin pazar yerinden değil, teneke ambalajda ise almayı tercih edebiliyor. Bu da kişisel tercihlere göre değişiklik gösterebiliyor. Şu anda hızlı ticaret tarafında, taze ürünlerin yarım saat içinde kapınıza gelecek şekilde teslim edilmesine olanak sağlayan sistemler mevcut. Bu ürünler için özel yazılımlar, ayrı depolama sistemleri ve soğuk zincir ile çalışan tedarik zinciri yönetimi organize edilmiş durumda. Bu alanda faaliyet gösteren büyük firmalar, bu tür yazılımlara sahip olarak, tedarik süreçlerini yönetmeliklere uygun bir şekilde denetim altında tutabiliyor. Her ne kadar küçük çaplı işletmeler, daha küçük yerleşimlerde bu hizmetleri yazılım desteği olmadan sürdürebilse de, büyük firmalar için hızlı teslimat sistemleri yönetsel olarak da tam denetim altında işliyor.

Burada sadece Tarım Bakanlığı değil, Ulaştırma Bakanlığı ve çeşitli genel müdürlüklerin de yetki alanlarına giren konular var. Geçtiğimiz günlerde çıkarılan kanunla ilgili bazı düzenlemeler bizim sektörümüzü de ilgilendiriyordu. Büyüyen ve gelişmekte olan sektörler için regülasyonlar yapılmaya devam ediyor; bu alanda tüm bakanlıklar ve genel müdürlükler, internet üzerinden yapılan satışlara her zamankinden daha hassas bir şekilde, omuz omuza çalışıyor. Bu konuda çeşitli önlemler de alınıyor.

Az önce sizin bahsettiğiniz Instagram konusu vardı, Başkanım. O kısmı atlamıştım, hazır yeri gelmişken bu konuda da birkaç noktaya değinmek istiyorum. Online pazar yerleri şu anda çok sıkı denetim altında ve ödeme işlemleri genellikle kredi kartıyla yapıldığı için satıcılar kolaylıkla kontrol edilebiliyor. Yanlış ürün satanlar var mı? Evet, var. Ancak onlarla da mücadele ediliyor. Bu tür denetimler offline (fiziksel satış) tarafında olduğu gibi online ortamda da devam ediyor.

Fakat, sıkı regülasyonlar sebebiyle bazı satıcılar, satışlarını sosyal medya üzerinden yapmaya veya benzer isimlerle sahte web siteleri kurarak faaliyet göstermeye yöneliyor. Bu sahte siteler, tüketicileri yanıltıcı domain isimleri kullanarak alışveriş yapmaya teşvik edebiliyor. Sosyal medya platformlarından reklam yayımlayıp yurtdışı merkezli ödeme sistemleriyle parayı alarak ortadan kaybolabiliyorlar. Bu gibi sahtecilik yöntemlerine karşı hep birlikte mücadele etmemiz, tüketiciyi bilinçlendirmemiz ve farkındalık oluşturmamız büyük önem taşıyor. Az önce bahsettiğimiz güven damgası gibi, güvenilir sitelere ve orijinal platformlara dikkat edilmesi gerekiyor çünkü sahte siteler bile aynı renklerle benzer tasarımlar yaparak insanları kandırabiliyor.

Celal Toprak: Sosyal medyayla ilgili bahsettiğiniz çok önemli. O konuda belki hep birlikte el ele verip nasıl yapacağımızı konuşmamız lazım. Çünkü orada çok haksızlığa uğrayan yurttaşlarımız var. Dolandırılanlar var açıkçası. Yani o sizin kapsama alanınızda da değil aslında sizinle eş değermiş gibi gösteriliyor. Bu kapsamdaki çağrınızı desteliyorum.

Mehmet Bey, mesafeli satışları denetim için satın almalar yaptıklarını belirtti. İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen: “Bakanlık olarak kaç satın alma yapıldı ve kaçına ceza verildi?” diye soruyor. Buyurun Mehmet Bey.

**T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü,
Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Mehmet Menderis:**

Şu an için elimde rakamlar yok. Gerekirse veririz. Numune alıyoruz. Numuneleri Tarım İl Müdürlüğünde ya da ilçe Müdürlüğünde almıyor arkadaşlar. Çünkü öyle yaptığımız zaman düzgün ürün gönderiliyor. Kargoda teslim şeklinde alınıyor. Kargocularla beraber tutanak altına alınıyor. Alınan numuneler resmi kontrolde muayene ve analiz için ilgili laboratuvarlara gönderiliyor. Gelen sonuca göre eğer uygunsa zaten, burada sorun yok. Uygun değilse de kanunda öngörülen idari yaptırımları uyguluyoruz.

Celal Toprak: Teşekkür ederim. Daha birçok spesifik soru var. Biz bu soruları ilgililere özel olarak sorup sizlerle paylaşacağız.

Çok verimli bir toplantı oldu. Bütün bunların çözümü çok uzun vadedi, bu uzun vadeyi daha kısaya çekmek için bu tür toplantıları ve fikir alışverişlerini ortak akıl üretmeyi daha çok yapmalıyız diye düşünüyorum. Ben kapanış konuşması için sözü Ahmet Bülent Kasap'a bırakıyorum.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Değerli konuklarımız İstanbul Ticaret Borsası adına kıymetli katılımlarından dolayı tüm konuşmacıları ve izleyenlere ayrı ayrı teşekkür ediyorum.

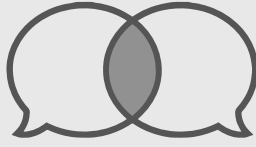
Bugün burada sektörümüzün önemli konularından birini masaya yatırdık. Sektörün paydaşları konuyu çok yönlü ele alarak sorunları ve olası çözüm yollarını bizlerle paylaştılar. Yine çok değerli bilgiler verdiler. Her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını rapor haline getirip ilgili makamlara iletecek, burada konuşulanları hem basılı hem de e-kitap olarak yayınlayacağız. Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmış hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz. Toplantı videosunu da YouTube kanalımıza yüklediğini ve böylece geniş bir izleyici kitlesine ulaşacağını hatırlatmak isterim.

Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyuyla paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz, toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyor hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederim Başkanım. Ben de İstanbul Ticaret Borsası'na böyle bir toplantıyı düzenleyip kamuoyunu bilgilendirdiği için bir sosyal sorumluluk destekçisi olarak çok teşekkürlerimi sunuyorum. İnşallah bu toplantıların devamı gelir. Sorunların çözümü için katkımız oluyorsa bundan memnuniyet duyarız. Herkese teşekkür ederim.

**HORECA SEKTÖRÜNDE
GIDA İSRAFI
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

KASIM 2024



**HORECA SEKTÖRÜNDE
GIDA İSRAFI**



İSTANBUL TİCARET BORSASI

ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Horeca Sektöründe Gıda İsrafı

TOPLANTI TARİHİ 29 KASIM 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Nazif Koca**
İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü İl Müdür Yardımcısı
- **Hüseyin Bozdağ**
YESİDEF Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu Başkanı
- **Ebru Koralı**
TURYİD Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar Komitesi Başkanı
- **Öğr. Gör. Tolgahan Tabak**
Karabük Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- **Şerafettin Taştan**
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi
- **Süleyman Tarakçı**
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi

Moderatör Celal Toprak: İstanbul Ticaret Borsası'na, Değerli Başkanına, Değerli Meclis Başkanına ve Yönetim Kurulu Üyelerine, çok teşekkür ediyoruz. Bugün israfı konuşacağız. Bir televizyon programı yaptım, orada da gündeme aldık. Daha önceki günlerde de İstanbul Ticaret Odası, bu konuyu gündeme aldı. Öncesinde ise Gıda Perakendecileri Derneği de bu konuyu masaya yatırmıştı. Sanıyorum bugüne kadar bir türlü sonuç alamadığımız bu israf meselesinde, bu defa doğru adımlar atıp sonuç almaya çalışacağız diye düşünüyorum. Hep birlikte yaparsak, bu işi çözeriz diye değerlendiriyorum. Her zaman olduğu gibi açılış konuşması için sözü Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a bırakmak istiyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer Katılımcılar, Kıymetli Basın Mensupları, sizleri saygıyla selamlıyor “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantılarının bir yenisiyle daha sizlerle birlikteyiz. Hepinize hoş geldiniz diyorum.

Bugün “Horeca Sektöründe Gıda İsrafı” konusunu ele alacağız. Sadece ülkemiz için değil tüm dünya için ciddi bir sorun olan gıda israfının sadece bir kısmına odaklanacağız. Bu hotel, restoran ve kafelerdeki gıda israfının nedenlerini ele alacak, çözüm önerilerimizi paylaşacağız. Bu toplantılar, bilgi ve deneyim paylaşımının yanı sıra ortak çözümler geliştirilmesi açısından büyük önem taşıyor. Bugün aramızda, bilgi ve deneyimlerini bizlerle paylaşacak olan çok kıymetli sektör duayenleri bulunuyor.

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü İl Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu YESİDEF Başkanı Hüseyin Bozdağ, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği TURYİD Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı, Karabük Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyeleri Şerafettin Taştan ve Süleyman Tarakçı...

Konuşmacılarımıza hoş geldiniz diyor, kendilerine değerli katılımlarından ve katkılarından dolayı şimdiden teşekkür ediyorum.

Genel olarak üretilen gıdanın maalesef üçte biri, taze meyve sebzenin ise yarısı fire veya israfa konu oluyor. Burada gıda kaybı ile gıda israfı arasında bir ayrım yapmak istiyorum. Gıda kayıp ve firesi, genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve genellikle teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleşiyor. Gıda israfı ise ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapılıyor. Profesyonel mutfaklar ve sofralarda gerçekleşen israfın görünen ve görünmeyen yüzünden de bahsedebiliriz. Örneğin açık büfe ve her şey dâhil sistemi herkesin gördüğü, rahatsız olduğu ancak başta rekabet ve talep olmak üzere birçok nedenden bir türlü vazgeçilemeyen israfa yol açan sistemler. Misafirlerin “her şey dâhil” konseptine daha fazla çeşit denemek istemesiyle, tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Her şey dâhil otellerde, yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var. Özellikle tabaktan geri dönen yiyecek oranlarının bu kadar yüksek olması, sektörün müşteri taleplerini doğru analiz edememesi ve servis edilen porsiyonların fazla büyük olması gibi sorunlara işaret ediyor.

İsrafın görünmeyen kısmı ise daha teknik. Örneğin, hatalı malzeme tahminleri ve yetersiz depolama alanları gibi... Bu nedenle yaşanan israfla ilgili oran ise restoranlarda %19, otellerde %5 civarında. Değerli konuklar, israf ya da kayıp, nedeni ne olursa olsun, görünsün ya da görünmesin aynı sonuçları doğuruyor: Bu israf, ülke ekonomisine verdiği makro zarardan bizzat işletmenin rekabet gücüne yaptığı mikro zarara kadar geniş bir yelpazede herkesi olumsuz etkiliyor. Bu arada bizim burada konuştuğumuz israf dolu tabağın boşalmadan dönmesiyle ilgili. Bir de tabağın boş dönse bile gereğinden fazla doldurulmasıyla doğan israf var ki, bu gündemimizde bile değil. Ama bu da önemli bir israf tipidir. Üstelik çok yiyerek yapılan israfın etkileri obezitenin doğurduğu sağlık sorunları dolayısıyla sosyal güvenlik sistemini sarsmaya kadar ulaşıyor. Yani gıda israfı, sadece gelecek nesillerin hakkı olan kaynakları değil, sosyal güvenlik sistemine zarar vererek, gelecek nesillerin adil bir dünyada yaşama haklarını da gasp ediyor.

Başta da söylediğim gibi, HORECA sektörünün her aşamasındaki israfı bilen, çözüm üretebilecek isimler bugün aramızda. Dolayısıyla, sektör paydaşlarımızın deneyim ve önerileri, daha sürdürülebilir bir gıda tüketim zinciri oluşturulmasına önemli katkılar sağlayacaktır. Toplantımızın tüm paydaşlar için faydalı olmasını temennisiyle, değerli katılımcılara ve izleyicilere bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli katılımcılarımıza bırakıyorum. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ederiz. Bülent Bey ile Ayvalık'ta bir aradaydık. Zeytinyağı ile ilgili çok önemli bir etkinlikte kendisi konuşmacıydı. Herkes Borsa Meydanı'ndan bahsetti. Bu anlamda Borsa Meydanı, artık sadece İstanbul'da değil, bütün Türkiye'de yakından takip edilen ve Türkiye'nin gündemine ilişkin mesajların verildiği bir toplantı serisi haline geldi. Biz de bunu orada gözlemlemiş olduk.

Bu etkinliklere her zaman katkı sağlayan Tarım ve Orman Bakanlığı'na da buradan teşekkür ediyorum. İstanbul İl Müdürümüze hoş geldiniz diyorum. Bizimle her zaman birlikte olan Nazif Koca'ya tekrar teşekkürlerimi iletiyorum. Sözü ona bırakıyorum.

Nazif Koca

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
İl Müdür Yardımcısı

**İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü İl Müdür Yardımcısı Nazif Koca**

Değerli Başkanım, değerli sektör katılımcıları, hepinizi saygıyla selamlıyorum. Sayın İl Müdürümüz de toplantıyı takip ediyor. Ancak kendisi katılana kadar sizlere Genel Müdürlüğümüz ile İl Müdürlüğümüz'un çalışmaları hakkında bilgi vermek istiyorum. Ayrıca HORECA sektöründeki kayıplar üzerine de biraz konuşmak istiyorum. Genelde bu sektörün katılımcıları, her sektör bazında nasıl önlem aldıklarını ve bu kayıpların nasıl oluştuğunu bize aktaracaklar. Tabii ki, Sayın Ahmet Başkanımızın da söylediği gibi kayıp ve israf konusu çok önemli. Bizim en çok israf olarak değerlendirdiğimiz, satın aldığımız ancak tüketim alışkanlıklarımız ya da ihmalimiz nedeniyle tüketmeden çöpe attığımız gıdalardır.

Her iki durumda da doğal kaynaklarımızın, emeğin ve enerjinin boşa harcanması söz konusu olmaktadır. Bu da çevresel, sosyal ve ekonomik olarak olumsuz sonuçlara yol açmaktadır. Küresel ve ulusal boyutta yapılan araştırmalara göre, dünya genelinde üretilen gıdanın yaklaşık üçte biri, yani 1,3 milyar ton gıda israf edilmektedir. Bu, 1,4 milyar hektar tarım alanının boşa harcanması anlamına geliyor ve bu alan, Çin'deki toplam tarım alanından daha büyüktür. Ülkemizde de durum farklı değildir. Her yıl 18,1 milyon ton gıda çöpe gitmektedir.

Bu rakam, gıda israfının ülkemizde ciddi boyutlara ulaştığını açıkça göstermektedir. Her gün yaklaşık 4,9 milyon somun ekmek ve üretilen meyve ile sebzelerin neredeyse yüzde 50'si israf olmaktadır. Özellikle hizmet sektöründe bu tablo daha da çarpıcıdır. Bir işletme başına yıllık olarak 4,2 ton gıda ve 2.000 litre içecek çöpe gitmektedir. Bu israfın sadece yüzde 2 oranında azaltılması durumunda, 10 milyar TL tasarruf sağlanacaktır. Bu miktar, 360.000 ailenin bir yıllık asgari geçim düzeyine eşittir. Eğer israf yüzde 5 oranında azaltılabilirse, tasarruf miktarının tam 25 milyar TL'ye ulaşacağı, bunun da 900.000 ailenin bir yıllık asgari geçimini karşılayacak bir tasarruf anlamına geldiği görülmektedir.

Gıda israfının küresel bir sorun olduğunu ve hem dünyada hem de ülkemizde sürekli vurguladığımızı biliyoruz. Birleşmiş Milletler, sürdürülebilir kalkınma amaçları çerçevesinde 2030 yılına kadar perakende ve tüketici düzeyindeki gıda atığının yarıya indirilmesi ve üretim ile tedarik zincirindeki kayıpların azaltılması hedefini koymuştur. Ülkemizde ise 11. Kalkınma Planı ve Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı'nın çalışmaları doğrultusunda gıda kayıplarının azaltılması ve israfın önlenmesi için çeşitli stratejiler belirlenmiştir.

2021 yılında açıklanan Ekonomi Reformları Paketi'nde, gıda kaybı ve israfının azaltılması amacıyla önlemler alınmış ve duyurulmuştur. Ayrıca Birleşmiş Milletler, FAO (Gıda ve Tarım Örgütü) işbirliğiyle Türkiye'yi sürdürülebilir gıda sistemlerine katkı sağlayan bir ülke haline getirmek için "Gıdanı Koru ve Sofrana Sahip Çık" adlı ulusal bir kampanya başlatmıştır. Bu kampanya kapsamında, sektördeki paydaşlarla işbirliği yapılarak 94 eylem belirlenmiş ve bir strateji belgesi ile eylem planı hazırlanmıştır.

Bu eylemlerin en önemlisi dört stratejik amaca dayanmaktadır:

1. Gıda kayıplarını önlemek ve azaltmak: Bu amaçla farkındalık yaratmak, gıda kayıplarını ölçmek, gıda zincirinde verimliliği artırmak, ambalaj kullanımını optimize etmek, soğuk zincir yöntemlerini kolaylaştırmak ve toplu tüketim düzeyinde israfın önlenmesi hedeflenmektedir.

2. İnsan tüketimi için gıdanın kurtarılması ve yeniden dağıtılması: Güvenilir ve besleyici gıdanın kurtarılması ve yeniden dağıtılmasına yönelik sistemlerin iyileştirilmesi.

3. İnsan tüketimine uygun olmayan gıdaların hayvan yemi olarak kullanılması: İnsan tüketimi için uygun olmayan gıdaların, hayvan yemi olarak kullanılmasını sağlamak, gıda mevzuatına uygun hale getirilmesini temin etmek.

Eğer bunu da yapamıyorsa, kompost veya organik kompost ve devamında enerjiyi dönüştürmek gerekmektedir. Amaç, en başta gıda kaybını önlemekten geçmektedir. Bu süreç tüketiciye ulaşmadan önce başlar. Eğer gıda tüketiciye ulaşmazsa ve insan tüketiminden faydalanamazsa, hayvan yemi olarak kullanılabilir, ardından kompost haline getirilebilir ve sonrasında enerjiye dönüştürülebilir. Bununla ilgili olarak HORECA (otel, restoran, kafe) sektörü, stratejik eylem planı çerçevesinde belirlenen bir kılavuzla bakanlığımız tarafından yayınlanmıştır. Stratejik eylem planı içinde belirlenen amaç ve hedefler doğrultusunda birçok kılavuz yayımlanmış olup, otel, restoran ve diğer toplu tüketim yerleri sektörü için de özel bir rehber hazırlanmıştır. Büyük ihtimalle sektörümüz bu kılavuzlardan haberdardır ve bu kılavuzlarda, nasıl bir strateji izleneceği, nasıl bir yol takip edileceği ayrıntılı bir şekilde belirtilmiştir.

Otel, restoran ve diğer turizm işletmelerinde her adımda israfın önlenmesi adına doğru planlama yapmak, gıda kaybını önlemede temel gerekliliktir. Özellikle çalışanların gıda israfı konusunda bilinçlendirilmesi, önemli bir fark yaratacaktır. Bunun yanı sıra doğru porsiyonlama ve tüketicilerin bilinçli bir şekilde yönlendirilmesi de israfı azaltmada etkili adımlar arasında yer almaktadır. Sektöre yönelik kılavuzda israfa dair dikkat çekici bilgiler bulunmaktadır. Örneğin, açık otel konseptlerinde tabaktan geri dönen ürün yüzde 65, butik otellerde yüzde 52, restoranlarda ise yüzde 74 civarındadır.

Nitekim depolamayı ve tedariki iyi yapmayan restoranlarda kayıp oranı yüzde 19 iken, oteller gibi yerlerde bu oran yüzde 5'e düşmektedir. Bu, 2018 yılında yapılan bir çalışmanın sonucudur. Bununla ilgili ola-

rak, biz ne yaptık? Bu sektörün yanında asıl amaç HORECA sektörüyle ilgili olarak en başta bakanlığımız olarak tüketiciye yönelik bilinçlendirmeye başladık.

Tüketici bilinçlenirse, bu olay tüketime yönelecek ve ardından sektör bazında düzenlemeler yapılacaktır. Bakanlığımız, gıdanı koru ile ilgili ön görülebilirlik faaliyetleri ve gıda denetçilerimizle Milli Eğitim Bakanlığı ile yaptığımız bir protokolle, özellikle ilkökul çağındaki çocuklara gıdanı koru ve güvenilir gıda hakkında gıda tüketimini azaltıcı eğitimler verdik. Marketlerde olgunlaşan taze meyve ve sebzelerin indirimli olarak satılması ve satışa sunulması yönünde çalışmalar yapıldı. Bakanlığımız 22 ilde, ayrıca hallerde e-anket yaparak gıda kayıpları ölçümlemesi gerçekleştirdi. Yine Türkiye Belediyeler Birliği işbirliğiyle, gıda bankacılığı için özel oturumlar düzenlendi. Tarla ortamında kalan taze meyve ve sebzeler, gönüllü gençler tarafından toplanarak ihtiyaç sahiplerine bedelsiz olarak dağıtıldı. Ayrıca, gıda bankacılığına ilişkin taslak mevzuat hazırlandı ve gönüllü hasat etkinlikleriyle de pek çok gıda kaybının önüne geçildi. Kampanya kapsamında sosyal medya üzerinden yapılan paylaşımlarla farkındalık oluşturuldu ve “Söz Ver, Rekor Gelsin” kampanyası ile 790.000 söz verildi. Bu, çevresel ve sürdürülebilirlik konusunda dünyanın en çok söz verilen kampanya rekoru olarak Guinness Rekorlar Kitabı’na kaydedildi.

Bakanlığımız, HORECA sektörünün yanında lojistik sektöründe de gıda kaybının azaltılması, gıda atıklarının kompost yapılması, gıda satış noktalarında gıda israfı ile mücadele kılavuzları ve tüketiciler için “Gıdayı İsraf Etmeden Yaşama” kılavuzları yayınlarak bilinçlendirme çalışmalarına devam etti. Ayrıca, ilimizde şeflerle yapılan toplantılarla gıda israfına yönelik çalışmalar sürdürüldü. 2022 yılı içerisinde ilimiz genelinde 184 okulda 11.597 öğrenciye, 2023 yılında 64 okulda 6.743 öğrenciye, 2024 yılında ise 78 okulda 7.330 öğrenciye gıda güvenirliliği, israf ve gıdanı koru konularında eğitim verilmiştir.

Genel olarak bakanlığımız ve ilimizdeki yaptığımız çalışmalardan bahsettim. Gıda kaybı ve israfının önemini her noktada attığımız adımlarla sadece ülkemiz için değil, dünya için de önemli birer örnek teşkil ettiğini düşünüyoruz. Birleşmiş Milletler ve Avrupa Birliği Yeşil

Mutabakatı gibi uluslararası anlaşmalar çerçevesinde de gıda kaybı ve israfını önlemek, öncelikli hedefler arasında yer alıyor. Hep birlikte bu sorunun üstesinden gelebilmek için daha fazla bilinçlenmeli ve daha fazla işbirliği yapmalıyız. Hepinize katılımınız ve bu konuda gösterdiğiniz duyarlılıktan dolayı teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Hem Tarım ve Orman Bakanlığı'na hem de İl Müdürlüğüne ayrı ayrı teşekkürlerimizi iletmek isterim. Bu konuyla ilgili, sizde verilerin de olduğunu biliyoruz. O verileri, önümüzdeki günlerde yapacağımız değerlendirmelerde kullanmak isteriz. Çünkü sizin verilerinizin çok önemli olduğunu düşünüyoruz. Ayrıca, sevgili İstanbul Ticaret Odası Başkan Yardımcısı Ahmet Özer de bizi dinliyor. Önümüzdeki günlerde, bu ekibin de katılacağı, israfın masaya yatırılacağı bir buluşma gerçekleştirmeyi düşünüyoruz. Şimdiden bu duyuruyu sizlerle paylaşmış olayım.

Ticaret Borsası'nın yaptığı bu etkinliğin çok ses getirdiğini belirtmek isterim. Şu anda Ankara'dan, İzmir'den, İstanbul'dan çok farklı sivil toplum örgütlerinden bu toplantıyı izleyenler olduğunu, ayrıca gazeteci arkadaşlarımızın da toplantıyı yakından takip ettiklerini sizlerle paylaşmak isterim.

Başından beri bu projeye destek veren, sağlıklı yaşam ve israf konularında bizimle birlikte olan, Türkiye'de toplu yemek sektöründe örgütlenmeyi başlatan isimlerden Hüseyin Bozdağ'a sözü vermek isterim.



Hüseyin Bozdağ

YESİDEF Türkiye Yemek
Sanayicileri Dernekleri
Federasyonu Başkanı

YESİDEF Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu Başkanı Hüseyin Bozdağ

Öncelikle, Borsa Meydanı'ndaki değerli dostlara ve tüm katılımcılara selam olsun. Ahmet Başkanımızın destekleri, Celal Bey'in bu konudaki azmi ve Elif Hanım'ın koordinasyonu sayesinde gerçekleştirdiğimiz bu etkinlik, zoom üzerinden en çok takip ettiğim programlardan biri.

Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu (YESİDEF), sizin bahsettiğiniz HORECA sektörünün neredeyse yüzde 35'ini kapsıyor. Bu yüzde 35'lik kısmın hem alım hem de satım tarafını göz önünde bulundurduğumuzda yıllardır bu konuda bir çalışma hazırlığındayız. İstanbul Sanayi Odası öncülüğünde, diğer illerimizdeki sanayi odalarına da örnek teşkil etmesi amacıyla geçtiğimiz hafta önemli bir toplantı gerçekleştirdik. Bu programın, o çalışmalarımızın üzerine denk gelmesi benim için ayrı bir anlam taşıyor. Bu etkinlikte, yemek sanayiciliği veya lokantacılık alanında ev içi ya da ev dışı tüketimde israfın önlenmesiyle ilgili hem devletimiz hem de diğer konuşmacılar görüşlerini paylaştılar ve çeşitli rakamlar sundular. Bu rakamlar genelde aynı doğrultuda ilerliyor. Bu arada TÜRYİD'in sevgili Genel Sekreteri'ni de selamlamak isterim; kendisini şimdi gördüm.

Burada hem pişmiş hem de çiğ atıklardan söz ediyoruz. Örneğin, patlıcan musakka yaparken soyduğumuz patlıcan kabukları çiğ atık kategorisine girerken, tabakta bırakılan yemekler veya yenmeyen yemekler pişmiş atık olarak karşımıza çıkıyor. Bu atıklar da israfın önemli bir boyutunu oluşturuyor. Dolayısıyla, İstanbul'da ve Türkiye genelinde bir kişinin günlük yaklaşık 1,2 kilogram atık ürettiği tespit edilmiştir. Eğer bu atığın israfını tamamen önleyemiyorsak, bu durumu nasıl değerlendirebileceğimiz üzerine düşünmeliyiz. Bu doğrultuda, geçtiğimiz ay İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin talimatıyla, Ekrem Bey'in başkanışmanı ve aynı zamanda meclis üyemiz olan Mehmet Çakıllıoğlu'nun katkılarıyla bir çalışma gerçekleştirildi. Bu çalışmada, İstanbul Sanayi Odası, İSTAÇ Genel Müdürlüğü ve Türkiye Hizmet Sektör Meclisi'nin iş birliğiyle önemli bir toplantı düzenledik. Toplantıda, atıkların değerlendirilmesi konusunda somut adımlar atılması ele alındı. Bu toplantının sonunda, israf edilen ürünlerin nasıl geri kazanılabileceği konusunda bir proje hazırladık. Şu anda bu proje üzerinde yoğun bir şekilde çalışmaya devam ediyoruz.

Dünyaya baktığımızda, her yıl üretilen gıdanın yaklaşık üçte biri kaybediliyor veya israf ediliyor. Türkiye'de ise her yıl kişi başına düşen gıda israfı miktarı 93 kilogramdır ve bu israf, hem çiğ hem de pişmiş yiyeceklerin atık olarak çöpe atılmasından kaynaklanmaktadır. Küresel ölçekte, perakende satış noktaları, evler, restoranlar ve tüketime hazır gıdanın yüzde 17'si doğrudan çöpe gitmektedir ki bu durum oldukça korkutucudur.

Birleşmiş Milletler Çevre Programı'nın (UNEP) 2021 yılı Gıda Endeksi Raporu'na göre, gıda israfının yüzde 61'i evsel atıklar olarak gerçekleşmektedir. Endüstriyel sanayiciler, yemek sanayicileri ve HORECA kanalı olarak baktığımızda, yalnızca endüstriyel değil, aynı zamanda büyük ölçüde evsel atıkların da israfa neden olduğunu görmekteyiz. Gıda israfının yüzde 61'i evsel atıklardan kaynaklanırken, yüzde 26'sı sanayi, yüzde 13'ü ise perakende sektöründe gerçekleşmektedir. Bu durum, Eylül 2015'te Birleşmiş Milletler tarafından kabul edilen Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları kapsamında vurgulanmıştır. Biz de İstanbul'u örnek alarak, bu modeli diğer illere yaymayı hedefleyen bir proje hazırlığı içerisindeyiz.

Türkiye'nin en büyük metropolü olan İstanbul'da her gün milyonlarca ton atık üretilmektedir. Çevresel sürdürülebilirlik açısından atık yönetimi büyük bir önem taşımaktadır. İSTAÇ'tan alınan verilere göre, İstanbul'da günlük 18.000 ton evsel atık çıkmaktadır. Bu atıklar, hem pişmiş hem de çiğ atık olarak değerlendiriliyor ve kişi başına günlük ortalama 1,2 kilografa denk geliyor. Atık yönetimi sürecinde, ilçe belediyelerinin bu atıkları topladığını ve yerel yönetimlerin bu konuda aktif bir rol oynadığını biliyoruz. Bu işlemin daha verimli gerçekleştirilmesi için İSTAÇ ile yaptığımız toplantıda, özellikle lokantalar, yemek fabrikaları ve otellerde bir tonun üzerinde oluşan atıkların toplanması için özel bir sistem geliştirilmesi gerektiğini vurguladık. Bu kapsamda, "Key Account" noktaları oluşturulmuş ve bu atıkların özel olarak toplanarak İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin İSTAÇ merkezinde "Biyomeditasyon" adı verilen özel enerji sistemleriyle işlenebileceği ifade edilmiştir.

Celal Bey, bu konuyla ilgili olarak geçtiğimiz yıllarda yemek atıklarımızı ve diğer çöplerimizi belirli bir ücret karşılığında gönderdik. Ancak, belediye ile yaptığımız ön görüşmelerde, bu atıkların hem bize hem de kendilerine katkı sağlayacak bir modelle değerlendirilmesi gerektiğini düşündük. Bu doğrultuda, yemek atıklarımızdan "Bioden gübre" elde etmeye yönelik bir çalışma başlattık. Bu amaçla özel bir konteyner temin ettik. Hatta sağ olsun Zeynep Bodur Hanım'ın desteğiyle özel konteynerler getirterek iki farklı mutfakta bu sistemi denedik.

Özel olarak tasarlanmış bir konteynerin içine, yaklaşık 3-4 kilogram yemek atığı koyuyorsunuz. Üzerine, ormandan elde edilen doğal kabuklar serpilerek bir katman oluşturuluyor. Bu karışım, 21 gün boyunca bekletiliyor ve fermentasyon süreci sonunda elektriğe dönüştürülüyor. Fermentasyon sonucunda elde edilen gübreyi ise bahçelerimizde doğal gübre olarak kullanılması amacıyla tarıma uygun hale getirdik. Bu süreci bir model olarak tasarlayıp İSTAÇ'a sunduk. Dolayısıyla, çok kısa bir süre içinde israfın başka bir boyutunu ekonomiye kazandırmak amacıyla böyle bir projenin içindeyiz. Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu olarak, İstanbul örneği üzerinden israfın farklı bir yönünü ele alıyoruz. Çünkü üretim sırasında çiğ atıkları bertaraf etmek

oldukça zor. Bu sorunu çözmek için ekonomiyi kalkındıracak bir model geliştirip, İstanbul Büyükşehir Belediyesi ve İSTAÇ ile birlikte bu projeyi hayata geçireceğiz. Bu çerçevede, gerçekleştirdiğiniz bu güzel çalışmalara katkı sunmuş olacağız.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Biraz önce ifade ettiğim gibi, Hüseyin Başkan'ın İstanbul Sanayi Odası'ndaki ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'ndeki rolleriyle israf meselesine çok önemli katkılar sağladığını düşünüyorum. Bu konuda önerilerde bulunabilir ve itirazlarla da çözüm süreçlerine katkı verebilir. Çünkü bu iş, anladığım kadarıyla artık sadece kurumların ve bireylerin tek başına yapabileceği bir şey olmaktan çıkmış durumda. Türkiye ekonomisini yakından etkileyen hatta enflasyon ve gelir dağılımıyla doğrudan bağlantılı olan bir konu. Bu gerçekler ışığında israfla mücadele konusunda topyekûn bir seferberlik başlatmak gerekebilir. Söyledikleriniz bu açıdan çok önemli, Hüseyin Bozdağ'a çok teşekkür ederim.

Hiç vakit kaybetmeden bir başka önemli isme, Ebru Koralı 'ya söz vermek istiyorum. Kendisi İstanbul Ticaret Odası'nın Restoranlar Komitesi Başkanı, aynı zamanda TÜRYİD'in Genel Sekreteri. Ayrıca çok önemli projeler üreten inovatif bir isim.



Ebru Koralı

TURYİD Genel Sekreteri ve
İTO Restoranlar Komitesi Başkanı

TURYİD Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı

WWF (Dünya Doğal Hayatı Koruma Vakfı) ve TESCO'nun yeni raporuna göre, dünya çapında bir yıl içinde yaklaşık 2,5 milyar ton gıda yenilmiyor. Bu yeni hesaplamalarla bize sunuldu. Bu, bizim daha önce öngördüğümüz rakamların çok üstünde. Yani yıllık 1,2 milyar tonluk bir artış anlamına geliyor. Bu yeni tahminler, yetiştirilen tüm gıdaların yaklaşık yüzde 40'ının yenmediğini gösteriyor ve daha önce tahmin edilen yüzde 33'lük orandan çok daha yüksek. Tabii ki, bunun tek sorumlusu HORECA grubu değil. Bu atıktan tek başımıza sorumlu değiliz. Hasat dönemi, lojistik süreç, satış süreci ve mutfak kullanımı, yani bizimle ilgili olan kısım; otel, restoran ve kafelerin yarattığı israf, bu yüzde 40'lık payın içinde yer alıyor.

Sıfır atık meselesine şöyle bakıyorum: Aslında bu bir sonuç, bir süreç ve yaşam boyu öğrenilmesi gereken bir yolculuktur. Bunu hem bireysel olarak hem de işletmeler bazında ele almamız gerekiyor. Bizim kanalımızda israf riski en çok iki nedenle ortaya çıkıyor. Birincisi, müşterilere çok fazla yemek servis ediliyor. Porsiyonlar büyük, eşlik eden gıdalar ise sorgusuz bir şekilde veriliyor. Örneğin, ekmek sorgusuz olarak masaya geliyor. Kebapçıya gittiğinizde yeşillikler masayı dolduruyor. Açık büfeler kilometrelerce uzunlukta kuruluyor ve hala

serpme kahvaltı çok popüler ve moda. Üstelik bu durum bizim mutfak kültürümüzü de asla yansıtmıyor. Sadece 250 kişilik bir restoran, garnitür siparişi seçimini müşteriye bırakırsa, yani “istediklerini seçip söylerseniz”, yıllık 4 ton daha az atık oluşturmuş olur. Bu, ortalama büyüklükteki bir restoran için söylenebilecek bir rakam. Diğer yandan, mutfaklarda pişirme ve saklama aşamasında da çok büyük sorunlarımız var. Mutfaklarda israf oluyor. Başka bir deyişle, yiyecekler henüz kullanılmadan atığa dönüşüyor.

Sıfır atık ve israfı önleme yeni konular değil. Dünyada 1980’lerden sonra başlayan bu süreçle birlikte mutfakların rengi yavaşça yeşile dönmeye başladı. Aynı fikre sahip topluluklar ve fikir önderleri, tarladan sofraya hareketini başlattılar. Bu hareket, dünya çapında etkisini gösterdi ve şefler restoranlarının gıda tedariki konusunda daha dikkatli davranmaya ve üreticilerle daha sıkı bağlar kurmaya başladılar. Malumunuz, “Slow Food” hareketi gibi tüm dünyaya yayıldı ve adil gıdaya erişme isteği giderek büyüdü.

Biz de biliyoruz ki, taşıdığı gıdadan mustaribiz. Hala gündemimizde bu konu var. Restoranları da kapsayan ağırlama ve turizm endüstrisinin iklim değişikliğine negatif etkisi çok yüksek. Turizm bir yandan ülke ekonomisinin gözdesi olurken, toprak kaybı, biyoçeşitliliğin azalması, suyun kirlenmesi, gıda israfı gibi temel sorunları da beraberinde getiriyor. Bugün geldiğimiz noktada, yeşil dönüşüm bir ideal olmaktan öte bir zorunluluk olarak karşımızda. Bağlantılı olduğumuz enerji, lojistik ve gıda alanları ile birlikte çok dikkatli bir yönetimle zararları minimize eden sorumlu bir yaklaşımla ilerlememiz gerekiyor.

Aslında gıda maliyetlerinin yükselmesiyle birlikte mutfaklar daha dikkatli üretim planlaması yapıyor. Restoranlar ve kafeler gıdayı işleme süreçlerinde daha dikkatli ancak bu yeterli olmuyor. Ayrıca kamuoyunun bilinçlenmesi için de sıfır atık hareketinin uygulanmasında restoranlar farklı bir sorumluluk üstleniyor ve rol model olarak hareketin sahnesine dönüşüyor. Yani aslında kamu, tüm iletişimi de; nasıl su tasarrufunun farkındalığını otel odalarında öğrendiysek, havluların yıkanma süreleriyle hatırlarsınız, ben şahsen ilk farkındalığımı bir otel odasında “Ya suyu böyle mi tasarruf ediyoruz, böyle mi etmeliyiz?”

sorusuyla yaşamıştım.. Bu süreç 80'lerin sonu, 90'ların başı gibi bir dönemde bu şekilde başladı. Sıfır atık hareketinde, restoranların davranış biçimi aslında toplumu yönlendiren bir harekete dönüşüyor. Bu anlamda, restoranlardaki bu uygulamanın benimsenmesini çok önemsiyorum. Malumunuz, atıklar ayrıştırılarak hayvan yiyeceği veya kompost gibi gübreye dönüştürülebiliyor. Atıksız mutfak ideali ile yeniden kurgulanan mutfak anlayışı, zorunlu olarak oluşan dönüşülebilir atıkların değerlendirilmesi ve yeniden kazanılması mümkün hale geliyor.

Atıksız üretim maalesef mümkün değil. Portakal suyunu sıkığınızda, kabuğu çöpe gitmek yerine geri dönüşüme giderse anlamlı olur. Elbette ki gıdayı çok iyi işliyoruz, ancak şunu da bilmemiz gerekiyor ki geçtiğimiz günlerde nar kabuklarının ihracatı gündem oldu. Aslında atık dediğimiz her şeyin bir gün işe yarayabileceğini veya başka bir alanda değerlendirilebileceğini unutmamamız gerekiyor. Dolayısıyla çöpümüzü çok iyi ayrıştırmamız önemlidir. Ayrıca, bu genel doğrusal ekonomi olarak adlandırdığımız “al- yap- at” ekonomisinden uzaklaşmamız ve şu anda atık olarak gördüğümüz her şey için bir sonraki hayata öngörmemiz gerekiyor. En önemli çevresel etkiyi azaltırken, aynı zamanda yeni iş olanakları sağlayan ve yeni bir ekonomik model olarak döngüsel ekonomiyi düşünmemiz gerekiyor. Sadece mutfakta değil, işletmelerin tasarımında da ileri dönüşümle kazanılmış malzemelerle yapılan kafe ve restoranlar ödüllendiriliyor. İkinci el pazarı bizim dünyamızda oldukça hareketli. Yeni kurulan işletmeler tercihlerinde bu yönde tercihler yapıyor. Endüstriyel mutfak ekipmanlarında enerji tasarruflu inovatif tasarımlar öne çıkıyor. Sarf malzemelerimiz daha az plastik içeriyor ve daha az kullanıyoruz. Daha az sarf ediyoruz. Cam şişe, iyi bir restoranı tanımlarken artık zorunlu hale geldi. Bazı derecelendirme kategorilerinde de bu kriter yer alıyor. Örneğin, Michelin Yıldızı almak için restoranın plastik kullanımını sıfıra indirmeniz ve masaya servis edilen suyu cam şişede sunmanız gerekiyor. Eğer cam ve plastikten uzaklaşır, cam sürahiyle servis yaparsak en güzel sonucu elde ederiz. Ama diyelim ki plastikten vazgeçtik, yine de 250 kişilik bir restoranda 10.000 cam şişe kullanırsak, 10.000 plastik şişeden doğaya yayılan atıklardan kurtulmuş oluruz. Bu rakamları çok önemsiyorum çünkü bu küçük değişiklikler, kümülatif bir etkiye baktığımızda mü-

kemmel sonuçlara bizi çok hızla götürebilir. Kompost konusunu da çok önemsiyorum çünkü gıda atığı ister istemez oluşuyor; hem hazırlık aşamasında hem de masadan dönen artıklarla. Bazı belediyeler, atıkları dönüştürebilmemiz için kompost makineleri kuruyor. Biz mesela 2015 yılında “Yeşil Nesil Restoran” uygulamasıyla bunu başlattık. O dönemde erken bir uygulamaydık ve Beşiktaş Belediyesi İstanbul’da farklı noktalarda, biliyorsunuz Beşiktaş restoranlar ve otellerin yoğun olduğu önemli bir bölgedir, 2-3 noktaya kompost makinesi kurdu ve tam anlamıyla geri dönüşümü sağladı.

Bireysel olarak birçok restoranda, “Bokashi Tekniği” denilen ve daha önce anlatıldığı üzere kat kat atıkların istiflendiği, öz sularının zaman içinde alındığı, hiç koku yapmayan ve çöp kovası kadar yer kaplayan bir kompost uygulamasıyla geri dönüşümden tamamen bahsedebiliriz. Bu yöntemle, atıklar yeniden gübre olarak kullanılabilir, kendi bahçelerimize ya da misafirlerimize hediye edilebilir. Elbette şefler de bu sıfır atığın izini sürüyor, yeni tarifler geliyor. Her ürün için bu mümkün olmayabilir, ancak en minimumda atık çıkaracak şekilde maliyetleri göz önünde bulundurarak ürünü en iyi şekilde kullanmaya çalışıyoruz.

Mesela, Adana bölgesinde tamamen atıklardan, maydanoz saplarından yapılan özel bir yemek yıllardır yapılıyor. Aslında bizim ev mutfaklarımızda, anne mutfaklarımızda çok özel tariflerimiz var. Örneğin Tokat’ta biber başı yemeği, biberlerin içi doldurulup, artan yapraklardan başka bir yemek yapılıyor. Böyle dönüşümler de mümkün. Bunları da düşünmemiz lazım. Yani şeflerle birlikte bu hareketi zaten başlattık, hep birlikte çalışıyoruz. Ürünü son ana kadar, en küçük parçasına kadar kullanmak bizim hedefimiz. Ayrıca, pandemi ile hızlanan dijital dünya ve sipariş ile depolama sistemlerinin dijital dönüşümü sayesinde, işletmelerde kâğıt kullanımını neredeyse sıfır noktasına getirdik. Amerikan servislerin çoğundan kurtulduk, plastik pipetleri kaldırdık, plastik çatal ve bıçak kullanmamaya çalışıyoruz.

Tedarikçilerimizin hemen hemen hepsinde, ahşap ve geri dönüştürülebilir ürünler raflarda yer almaya başladı. Yani aslında az da olsa bir değişim gerçekleşiyor. Ancak tüm bunlar, işletmeler için mali bir

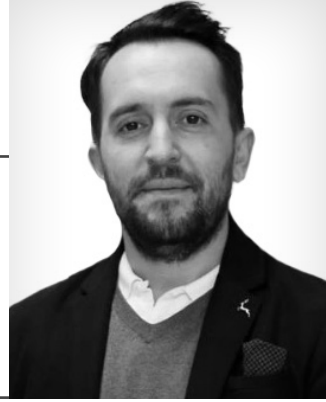
yük oluşturuyor. Ne yazık ki, bu süreç devam ederken, hala bir derecelendirme sistemi veya ödüllendirme mekanizması bulunmuyor. En azından, ayırdığımız çöpleri gelip alacak bir hizmetin de karşımızda olmadığını belirtmek gerekiyor. Bunların hepsi, bunu yapan her işletme için maddi ve manevi bir külfet oluşturuyor, bunu da belirtmek istiyorum. Yani bu adımlar, hiç de kolay ve kendiliğinden gelişen şeyler değil. İşletmeler gerçekten bunun için çaba gösteriyorlar. Bu çabaların karşılığında, ayrıştırdıkları çöpün ve atığın sorunsuz bir şekilde alınmasını bekliyoruz.

Sözlerimi toparlarsam, 25 yıl sonra bu toplantıya katılan herkesin göreceği kadar yakın bir dönemde, dünya nüfusunun 2 milyar kişi daha artacağı öngörülüyor. Bu durumda, gıda üretimimizi yüzde 60 oranında arttırmamız gerektiğini bugünden başlamamız gerektiğini unutmamalıyız. Daha temiz ve daha adil bir dünya için gıda israfını hızla durdurmalıyız. Şimdilik söyleyeceklerim bu kadar. Eğer isterseniz daha sonra bir tur daha devam edebiliriz.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim, Ebru Hanım. Bu arada, sorularınız olursa bizimle paylaşabilirsiniz. Buradan izleyen sevgili dostlarımız için bir kez daha hatırlatmak istiyorum. Her türlü sorunuzu almaya hazırız. Şimdi ise “Acaba üniversite bu olaya nasıl bakıyor, nasıl değerlendiriyor?” sorusuna yanıt bulmak üzere Karabük’e gidiyoruz. Karabük Üniversitesi Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak’a sözü bırakmak istiyorum. Hocam, buyurun.

Tolgahan Tabak

Karabük Üniversitesi Otel, Lokanta
ve İkram Hizmetleri Bölümü
Öğretim Görevlisi

**Karabük Üniversitesi Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak**

Bu platformda bize yer verdiğiniz için herkese teşekkür ederim. Toplantının başından itibaren çok değerli bilgiler edindik ve birçok önemli noktayı not aldık. Bir anlamda, bu notlar bizim için birer “ev ödevi” niteliğinde. Bizler, üniversiteler olarak piyasanın ihtiyaçlarına yönelik çözümler üreten ve ülkenin katma değerine katkı sağlayan bir bilgi üretim ve uygulama merkezi olarak kendimizi konumlandırıyoruz.

Bugünkü konuşmamda özellikle HORECA kanalları (otel, restoran, kafe) üzerine odaklanmak istiyorum. Bu alanda karşılaştığımız en büyük sıkıntı, mutfak süreçlerinde oluşan hatalar ve bu hataların yol açtığı israf. Örneğin, özellikle restoranlarda kullanılan et ürünleri üzerine yoğun bir şekilde çalışıyoruz. Bu çalışmalarda 39 farklı üniversiteden veterinerler, beslenme uzmanları, gıda mühendisleri, gastronomlar, şefler ve özel sektör paydaşlarıyla iş birliği yapıyoruz. Ayrıca Ebru Hanım’ın da çalışmalarımıza büyük katkıları var. Amacımız, mutfak içinde ortaya çıkan hataları minimum seviyeye indirerek daha verimli ürünler elde etmek ve israfı azaltmak. Örneğin, yanlış porsiyonlama, hatalı menü planlama, depolama sorunları ya da stok yönetimi gibi süreçler büyük kayıplara yol açabiliyor. Ancak bizce bu kayıpların önemli bir kısmı, yemeklerin tüketici beklentilerini karşılamaması nedeniyle

ortaya çıkıyor. İşte tam da bu noktada, mutfak süreçlerini iyileştirmek için akademik çalışmalar yürütüyoruz. Çünkü kayıp, aynı zamanda bir israftır. İsrafi önlemek ise ekonomik büyüme, enflasyon kontrolü ve ticari hacmin artışı gibi birçok alanda olumlu sonuçlar doğurabilir.

TÜİK ve Et ve Süt Kurumu verilerine göre, Türkiye’de 2023 yılında toplamda yaklaşık 2 milyon ton et tüketilmiştir. Bunun yüzde 60’ı gıda endüstrisinde kullanılmıştır. Ancak, pişirme kaynaklı kayıplar ciddi bir sorun teşkil etmektedir. Ortalama olarak, iyi bir etin pişirme sırasında yüzde 30-35’i kaybedilmektedir. Bu oranı yüzde 5-6 seviyelerine indirebilirsek, ülke genelinde 600.000 tona kadar et tasarrufu sağlayabiliriz. Bu noktada, geleneksel pişirme yöntemlerinin verimliliği artırma da yetersiz kaldığını görüyoruz. Endüstriyel et ürünlerini daha etkili şekilde işleyebilmek için modern teknikler kullanılmalıdır. Ayrıca, bu süreçte hem üniversitelerin hem de sektörün ihtiyaçlarına uygun bir bilgi alışverişinin sağlanması önemlidir. Çünkü her yıl yüzlerce mezun sektöre katılıyor, ancak endüstri ve eğitim arasındaki bağlantıların zayıf olması, sürdürülebilir çözümlerin uygulanmasını zorlaştırıyor.

Marinasyon süreçleri de israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Türkiye genelinde marinasyonda kullanılan malzemelerin verimli kullanılmaması nedeniyle yılda yaklaşık 2,5 milyar TL’lik bir ekonomik kayıp yaşandığı tahmin edilmektedir. Bu kayıp zeytinyağı, baharatlar ve aromaların yanlış kullanımından kaynaklanmaktadır. Ayrıca bu süreçlerde yapılan hatalar, ürünlerin depolanması ve tüketiciye sunulması aşamalarında da ciddi sorunlara yol açmaktadır.

Biz akademik camia olarak, mutfak süreçlerinde israfı en aza indirmek ve verimliliği artırmak için özel sektör, ticaret odaları ve STK’larla yakın iş birliği içinde çalışıyoruz. Bu çalışmaların temel hedefi, sektördeki kayıpları minimum seviyelere indirerek hem ticari hacmi artırmak hem de tüketici memnuniyetini sağlamaktır. Ayrıca, restoranlardaki maliyet unsurlarını azaltarak, ürünlerin satış fiyatlarını düşürürken kâr marjını koruyabilecek çözümler geliştirmek istiyoruz. Bu süreçte, şeflerin hatalarını analiz etmek ve doğru uygulamalar için rehberlik sağlamak, ticari olarak daha verimli ürün gamlarının oluşturulmasına da katkı sağlayacaktır. Üniversiteler ve sektör arasındaki bilgi transfe-

rini güçlendirerek, eğitimle bu sorunların çözümüne yönelik önemli adımlar atabiliriz.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Şimdi iki değerli konuğumuz daha var. Her ikisi de İstanbul Ticaret Borsası'nın önemli isimleri ve aynı zamanda konuları çok yakından bilen uzman kişiler. Birazdan sözü onlara bırakacağım. Bu arada bizi sivil toplum örgütlerinden ve medyadan çok değerli isimler izliyor. Özellikle Abdullah Cerman'a selamlarımızı iletiyoruz. Belki ekmek israfı konusunu ayrıca bir başlık olarak kendisiyle ele alabiliriz. Ahmet Yücesan, kırmızı et konusunda Türkiye'de önde gelen bir isim. Çetin Topaloğlu ise fındık sektörünün önemli temsilcilerinden biri. Işıl Hanım, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi olarak aramızda. İsmet Aral Bey, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi yine aramızda. Ülkü Karakuş, Mehmet Tevfik Dinçer ve Gündüz Üç meslektaşımız da bizleri izliyor. Onlara ve diğer tüm katılımcılara selamlarımızı ve teşekkürlerimizi iletiyoruz.

Şimdi sözü, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Sayın Şerafettin Taştan'a bırakıyorum.



Şerafettin Taştan

İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan

Öncelikle, tüm katılımcıları sevgi ve saygıyla selamlıyorum. Bu programı istikrarlı bir şekilde devam ettiren kıymetli Bülent Başkanımıza da teşekkür ediyorum. Müsaadenizle, iki aşamalı bir konuşma yapacağım. Gerçi konuşmacıların birçoğu gıda israfıyla ilgili düşüncelerini paylaştılar. Ancak ben de hem tespitlerimi hem de önerilerimi dile getirmek, ardından sektörümüzle ilgili neler yapılabileceği konusunda fikirlerimi sunmak istiyorum.

Değerli dostlar, gıda israfının ağırlıklı olarak gelişmiş ülkelerin bir sorunu olduğu düşünülse de aslında tüm ülkelerin karşıya olduğu bir problem olduğu açıktır. Gelişmiş ülkelerde bu sorun genelde aşırı tüketim şeklinde görülürken, az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde verimsizlik, nakliye, depolama ve sokak tüketimi gibi farklı şekillerde karşımıza çıkıyor. Ancak israfı sadece çöpe atılan gıda olarak görmek ve bunun ekonomik boyutunu göz ardı etmek ciddi bir eksiklikler.

İsrafın ekonomik boyutuna baktığımızda oldukça çarpıcı rakamlarla karşılaşılıyor. Daha önce konuşan dostlarımız da belirttiler; dünya genelindeki 4 milyar tonluk gıda üretiminin yaklaşık üçte biri israf ediliyor. Hatta Ebru Hanım, bu rakamların güncellendiğini ve daha da korkutucu boyutlara ulaştığını ifade etti. Ülkemize baktığımızda,

18 milyon tonluk bir kaybın ekonomik değerinin yaklaşık 18 milyar dolar olduğu belirtiliyor. Ayrıca, bu kaybın iş gücüne ve Sağlık Bakanlığı bütçesine etkilerini düşündüğümüzde, toplam maliyetin 45-50 milyar doları bulduğunu söyleyebiliriz. Bu rakamları anlamlandırmak için şöyle bir kıyaslama yapabiliriz: Ülkemizin dev projelerinden Avrasya Tüneli 1,2 milyar dolara, Çanakkale Köprüsü 2,8 milyar dolara, 3. Köprü 6 milyar dolara, İzmir Otoyolu (Körfez geçişi dâhil) 11 milyar dolara ve TOGG fabrika yatırımı 800 milyon dolara mal oldu. Bu beş projenin toplam maliyeti yaklaşık 22 milyar dolar. Gıda israfının ekonomik boyutu ise bu dev projelerin toplamını iki katına çıkartacak kadar büyük.

İsrafın büyümesi, kaynakların ve dünyanın tükenmesi anlamına geliyor. Her israf edilen gıda, enerji kaybı demek. İklim değişikliği, sağlıksız nesiller, obezite gibi sorunları da düşündüğümüzde, israfın boyutları daha net anlaşıyor. Nitekim dünkü toplantımızda Ali Kopuz Başkanımız bu konunun bir insanlık suçu olduğunu ve dini açıdan da haram kılındığını çok güzel bir şekilde ifade etti.

Peki, bu konuda neler yapılabilir? Şüphesiz, bu tür toplantılar son derece önemli ve anlamlı. Ancak rakamların gösterdiği üzere gıda israfının etkisi çok büyük ve geniş bir alana yayılmış durumda. Dolayısıyla, sadece bu toplantılarla çözüme ulaşılabileceğini düşünmüyorum. Bunun bir devlet politikası haline getirilip, tüm paydaşların bir araya gelerek topyekûn bir çalışma yapması gerektiğine inanıyorum. Bu, pansuman tedbirlerle çözülecek bir sorun değil. Bu noktada özel sektörün de önemli bir rol oynadığını düşünüyorum. Özellikle ekonomik ve verimlilik boyutunu dikkate alan iş dünyası, zaten gerekli önlemleri almaya çalışıyor. Ancak en kritik nokta nihai tüketicinin eğitilmesidir. İstatistikler, israfın yüzde 60'ının evlerde gerçekleştiğini gösteriyor. İş dünyası ve sanayi, karlılık ve bilinçli üretim nedeniyle israfı minimuma indirmiş durumda. Ancak nihai tüketici tarafında bu israfı önlemek daha zor görünüyor.

Ebru Hanım'ın porsiyon büyüklüklerinden ve çeşit fazlalığından bahsetmesi son derece yerinde bir tespitti. Maalesef tabldot sisteminde hâlâ aşırı porsiyonlar servis ediliyor. İnsanlar tabağını doldurmayı ter-

cih ediyor ve bu durum ciddi bir israf yaratıyor. Kendilerini uyardığınızda ise, “Parasını ödedim, istediğimi yaparım” gibi tepkilerle karşılaşıyorsunuz. Ancak herkesin şunu anlaması gerekiyor: Fazladan alınan her yemeğin maliyeti yine bireylerin cebinden çıkıyor.

Sonuç olarak, her fazla yemeğin sağlıklı olmadığı, her lezzetli yemeğin doğru bir seçim olmadığı bilincini nihai tüketicie kazandırmalıyız. Eğer bu konuda bireyleri eğitemezsek, yalnızca iş dünyasının alacağı önlemlerle bu sorunu çözmemiz mümkün değil.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Ayrıca, tüm konuşmacıların değerlendirmeleri için de minnettarız. Açıkçası, sizin konuşmanız son derece etkileyiciydi. Ağzınıza sağlık, çok teşekkür ederiz. Hep birlikte bir şeyler başarabileceğimize dair verdiğiniz mesajlar da oldukça kıymetliydi. Bu yönüyle de konuşmanız çok anlamlıydı. Şimdi, sözü Süleyman Tarakçı'ya bırakmak istiyorum. Süleyman Bey, birçok özelliğiyle öne çıkan bir isim; başarılı bir iş insanı ve önemli bir markanın sahibi. Ancak özellikle Karadeniz mutfağına verdiği destek nedeniyle kendisine kişisel olarak da teşekkür etmek isterim. Karadeniz mutfağını her zaman büyük bir özveriyle destekleyen bir iş insanı olarak, markası ve düzenlediği etkinliklerle bu konuda önemli katkılar sağlıyor. Bizim yöresel lezzetlerimizi ve tatlarımızı kamuoyuna duyurdukları için kendilerine teşekkür ediyor, sözü Süleyman Bey'e bırakıyorum.

Süleyman Tarakçı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi



İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı

Öncelikle Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor programına ve değerli katkılarınıza Güvenli Ürün Platformu adına çok teşekkür ediyorum. Değerli katılımcılara da hoş geldiniz diyorum.

Bugüne burada konuşulan başlıkları tekrar etmek istemiyorum. Zira gıda israfına neden olan unsurlar zaten belli. Yanlış stok yönetimi, yanlış sipariş planlaması, yanlış porsiyonlama, yanlış depolama koşulları, yemek hazırlığı sırasında oluşan atıklar, menü planlamada yapılan hatalar ve personel eğitimi eksiklikleri gibi toplamda 6-7 başlıktan bahsediyoruz. Bunların ayrıntılarına girmek istemiyorum. Ancak, bugünkü konuşmalardan çok önemli bir sonuç çıkardığımı ifade etmek isterim: Ölçemediğiniz bir şeyi yönetemezsiniz ve elimizde ölçülebilir veriler varsa, bu durumu kontrol altına almak mümkündür.

Şunu da vurgulamak isterim ki atık ve israf tamamen farklı kavramlardır. Atık, Ebru Hocam'ın da belirttiği gibi bir portakalın kabuğu gibi değerlendirilebilir malzemelerdir ve bu israf değildir. Portakal kabuğu enerjiye dönüştürülebilir, gübre olarak kullanılabilir ya da son dönemde oldukça gelişen vegan deri sektöründe ham madde olarak değerlendirilebilir. Ancak israf boyutunda durum farklıdır. Burada sektörün tüm paydaşları devreye girmelidir: üniversitelerin gastronomi bölüm-

leri, sektöre yön veren dernekler, şefler, sosyal medya fenomenleri, diziler, filmler, aktivistler ve sanatçılar. Çünkü israf, sadece ekonomik değil, aynı zamanda sosyolojik ve psikolojik boyutları olan bir meseledir. Bu kapsamda çözüm için yalnızca bir kurum ya da bakanlık değil, en az beş Bakanlığımızın iş birliğiyle hareket edilmesi gerektiğini düşünüyorum. Tarım Bakanlığı bu sorunun çözümünde yalnız başına yeterli olamaz. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı gibi kurumlarla geniş bir konsorsiyum oluşturulmalıdır. Bu aslında bir pazarlama stratejisidir. Kamu spotları, toplumsal farkındalığı artırmak için oldukça etkili bir yöntem olabilir. Ancak yalnızca kamu spotlarıyla yetinilmemeli, diziler ve filmler aracılığıyla da bu konuda toplumu bilinçlendirecek adımlar atılmalıdır.

Restoran işletmeciliği yapan biri olarak kendi deneyimlerimden bahsedecek olursam, toplumda bu konuda bir farkındalık olduğunu görüyorum. Örneğin, bazı müşterilerimiz evine kahvaltı tabağı siparişi veriyor. Bu ilk bakışta yadırganabilir ya da farklı algılanabilir. Ancak, sürekli evde kahvaltı alışkanlığı olmayan bir kişinin dışarıda yapacağı masrafla kıyaslandığında, evine kahvaltı tabağı siparişi vermesi hem ekonomik hem de israfı önleme açısından daha makul bir tercih oluyor.

Restoranların menü planlaması da israfın önlenmesinde en kritik unsurlardan biridir. Farklı garnitürler kullanmak yerine geçişli ürünlerle menü oluşturmak, hem çeşitliliği korur hem de israfı azaltır. Özellikle yeşilliklerdeki kayıplar gibi konularda zaten ciddi sıkıntılar yaşanıyor; dolayısıyla bu alanda dikkatli olmak çok önemli.

Son olarak, atık ve israf konularını birbirinden net bir şekilde ayıracak çalışmalar yapılmalı. Bunun için az önce bahsettiğim tüm paydaşlarla birlikte hareket edilmeli ve bu konuda liselerden başlayan bir eğitim modeli oluşturulmalıdır. Filmler, diziler, aktivistler ve sanatçılar bu sürecin içinde yer almalı ve farkındalık artırıcı projeler geliştirilmelidir.

Celal Toprak: Biraz önce dikkat çekilen “her şey dâhil” sistemine ilişkin önemli bir nokta vardı. Emin Demirci Beyefendi, bu konunun üze-

rinde özellikle durulması gerektiğini ifade etti. Gerçekten de, önümüzdeki günlerde “her şey dâhil” sisteminin daha fazla tartışma konusu olacağını düşünüyorum. Bu arada, konuşmacılardan ekleme yapmak isteyen var mı? Onu da sormak isterim.

Süleyman Tarakçı: Müsaadenizle bir konuya daha değinmek isterim. Restoran menümüzde kahvaltı seçeneklerimiz arasında kahvaltı tabağı ve serpme kahvaltı bulunuyor. Daha önce açık büfe de sunuyorduk. Ancak pandeminin getirdiği değişimlerle birlikte açık büfeyi kaldırdık. Buna rağmen, serpme kahvaltıya devam ediyoruz. Fakat daha güzel bir alternatifimiz var ve elimizden geldiğince insanları buna yönlendirmeye çalışıyoruz: seçmeli kahvaltı. Müşterilerimiz sadece canlarının istediği ve gerçekten tüketecekleri ürünleri sipariş ederek israfı en aza indirebiliyorlar. Biz bu anlayışı savunuyoruz ve teşvik ediyoruz. Ancak burada bile bir tembellik, üşengeçlik veya alışkanlık olduğunu gözlemliyoruz. İnsanlar seçmeli kahvaltıda karar vermek yerine, kolaylıkla serpme kahvaltıya yöneliyorlar. Bu noktada, az önce bahsettiğim farkındalık yaratma konusuna, özellikle kamu spotları aracılığıyla, daha fazla önem verilmesi gerektiğini düşünüyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Gerçekten seçmeli kahvaltı hayatımıza girebilir. Mesela bazen öyle bir tabak geliyor ki, o tabaktaki en az iki tane, üç tane ürünü ben asla yemiyorum. O ürünler israf olmuş oluyor. Bu seçmeli kahvaltı kavramını oturtabiliriz. Hep beraber bunun çalışmasını da yapabiliriz. Biraz önce ifade ettiğim gibi, mailinizi ve iletişim bilgilerinizi bizimle paylaşırsanız, hem bu toplantının hem bundan sonraki toplantıların bilgilerini sizinle paylaşabiliriz. Bunun da altını çizmek isterim. Kapanış konuşması için sözü Ahmet Bülent Kasap’a bırakmak istiyorum.

KAPANIŞ

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

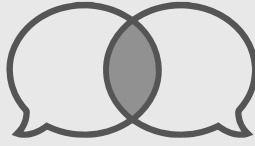
Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; kıymetli katılımlarından dolayı tüm konuşmacılarımıza ve izleyenlere ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Bugün burada, sektörümüzün önemli konularından birini masaya yatırdık. Sektörün paydaşları konuyu çok yönlü ele alarak, sorunları ve olası çözüm yollarını bizlerle paylaştılar. Yine çok değerli bilgiler verdiler.

Her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını, rapor haline getirip ilgili makamlara iletecek, Konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağız. Ayrıca toplantı videosunu YouTube kanalımıza yükleyeceğiz. Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmayı hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz. Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

**ÖZEL MARKALI
(PRIVATE LABEL)
ÜRÜNLERİN SATIŞI VE
SEKTÖRÜN SORUNLARI**

TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





**BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR
ARALIK 2024**



**ÖZEL MARKALI
(PRIVATE LABEL)
ÜRÜNLERİN SATIŞI VE
SEKTÖRÜN SORUNLARI**

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor

ÖZEL MARKALI (PRIVATE LABEL) ÜRÜNLERİN SATIŞI VE SEKTÖRÜN SORUNLARI

TOPLANTI TARİHİ 17 ARALIK 2024 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR

- **Sezai Uçarmak**
Ticaret Bakanlığı Bakan Yardımcısı
- **Alp Önder Özpamukçu**
Gıda Perakendecileri Derneği (GPD) Başkanı
- **Ömer Düzgün**
Türkiye Perakendeciler Federasyonu (TPF) Başkanı
- **Burak Kaplan**
Ticaret Bakanlığı İç Ticaret Genel Müdürlüğü Perakende Ticaret Daire Başkanı
- **Enes Örer**
Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği (PLAT) Yönetim Kurulu Üyesi

Moderatör Celal Toprak: Hepiniz hoş geldiniz. Bugün çok bilinmeyen bir sektörü konuşacağız. Daha önceki toplantılarımız kamuoyunda önemli ses getirdi. Yaptığımız her toplantıdan sonuç aldık. Bu anlamda İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Sayın Ali Kopuz’a ve Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap’a bir yurttaş olarak bir gazeteci olarak teşekkür ediyorum. Açılış konuşmasını yapmak üzere sözü Ahmet Bülent Kasap’a bırakıyorum.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Değerli Katılımcılar, Kıymetli Basın Mensupları, öncelikle hepinizi saygıyla selamlıyor ve “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımıza hoş geldiniz diyorum.

Bugün, “private label” yani “özel markalı” ürünlerin Türkiye’deki yerini, sektördeki gelişmeleri ve sorunları ele almak üzere bir araya gelmiş bulunuyoruz.

Toplantıya geçmeden önce, sizlere çok kıymetli konuşmacılarımızı tanıtmak istiyorum:

- Ticaret Bakanlığı Bakan Yardımcısı Sayın Sezai Uçarmak’a,
- Ticaret Bakanlığı İç Ticaret Genel Müdürlüğü Perakende Ticaret Daire Başkanı Sayın Burak Kaplan’a,
- Türkiye Perakendeciler Federasyonu Başkanı Sayın Ömer Düzgün,
- Gıda Perakendecileri Derneği Başkanı Sayın Alp Önder Özpamukçu’ya...

- Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Sayın Enes Örer'e, tekrar "hoş geldiniz" diyor, toplantımıza katılımları ve bizimle paylaşacakları değerli bilgiler için kendilerine ayrı ayrı teşekkür ediyorum.

Son yıllarda "özel markalı ürünlerin", tüketici tercihleri arasında önemli bir yer edindiğine tanık oluyoruz. Özellikle pandemiden sonra gıda enflasyonundaki artış, hem üretim ve pazarlamada, hem de tüketici alışkanlıklarındaki değişimi hızlandırdı. Perakende zincirlerin, fiyat avantajı sağlamak ve müşteri sadakati oluşturmak için kendilerine özel ürettirdikleri mallara ağırlık vermesi, "private label" pazarını hızla büyüttü...

Bildiğiniz gibi özel markalı ürünler, perakendecilerin kendi etiketleriyle sunduğu ürünlerdir. Yabancı literatürde "private label", olarak anılan bu ürünler, Türkçede "özel markalar", "market markaları", "perakendeci markaları" olarak adlandırılıyor. Bu kavram yeni bir olgu değildir. 19. yüzyılda Batı Avrupada ortaya çıktı ve genel odak noktası ulusal markaların fiyatının altında bir fiyata kalite sunmaktır. 20. yüzyılda süpermarketlerin hızla yaygınlaşmayla da, çok daha geniş bir kitleye ulaştı. Türkiye'de ise özel markalı ürünlerin tarihi 1950'li yıllara dayanıyor. Ancak esas sıçramayı 90'lı yıllardan itibaren yani organize perakende sektörünün gelişmesiyle yaşadı. Bugün geldiğimiz noktada, bu ürünler, perakende sektörünün olmazsa olmaz bir parçası haline gelmiş durumda. Öyle ki, Türkiye'de özel markalı ürünlerin perakende cirosundaki payı yüzde 30'lara ulaştı. Sektör, 200 milyar TL'lik bir değere erişti. Dünya genelinde ise bu pazarın büyüklüğünün 1 trilyon doları aştığı tahmin ediliyor.

Özel markalı ürünlerin sunduğu avantajlar açıkça ortada. Bu ürünler tüketicilere fiyat alternatifi sunarken, perakendecilere de kâr marjlarını artırma ve müşteri sadakatini güçlendirme fırsatı tanıyor. Ayrıca yenilikçi ürün gamı oluşturmak isteyen perakendecilere, geniş bir hareket alanı sağlıyor. Bu sektör, çok sayıda fırsat sunmakla birlikte, bazı zorlukları da barındırıyor. Örneğin, Aynı üreticinin kendi markası al-

tında raflarda yer alan ürün ile üreticisi olduğu özel markalı ürünler arasında, ciddi fiyat farklarının oluşması, tüketici güvenini zedeleyebilir. Bu nedenle, kalite standartlarından taviz verilmemesi, perakendeciler ile üreticiler arasında etkin bir işbirliği sağlanması, sektörün geleceği için önemli...

Bunun yanı sıra, bu ürünlerin pazar payı artışı, markalaşma yolunda olan küçük üreticiler ve yerel üretim üzerinde baskı yaratabilir. Bu durum, uzun vadede ürün çeşitliliğinde daralma riskini de beraberinde getirebilir. Burada dengeyi bulmak, sektörün sürdürülebilirliği açısından çok kritik diye düşünüyorum.

Alışveriş alışkanlıklarındaki hızlı dönüşüm, hepimizin malumu. Online ya da fiziki ortamda, farklı marketleri ziyaret ederek, fiyat/kalite oranı en makul alternatifleri arayan tüketicilerin sayısı artıyor. Online alışveriş sayesinde, özel markalı ürünlerin pazarlanması ve tüketiciye erişim çok daha kolay hale geldi. Bu alanı iyi değerlendirmek, markaların hedef kitlesini genişletmesinde büyük rol oynayabilir. Aynı şekilde, sağlıklı, organik ve çevre dostu ürünlere olan talep de, bu dönüşümün bir parçası. Özel markalı ürünlerle bu beklentilere yanıt vermek, bu sektörün rekabet gücünü artıracaktır. Hepimize düşen bu büyüme sürecini daha kapsayıcı, daha sürdürülebilir ve daha yenilikçi hale getirmek olmalıdır. Bugünkü etkinliğin, özel markalı ürünlerin mevcut durumunu ortaya koyarken, sektörün geleceğine de ışık tutacağına ve hepimize yeni bakış açıları kazandıracağına inanıyorum. Toplantımızın tüm paydaşlar için faydalı olmasını temennisiyle, değerli katılımcıları ve izleyicileri saygı ve muhabbetle selamlıyor, sözü sizlere bırakıyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ederiz. Bugün aramızda özel bir konuştum var. Onun görüşlerini alarak toplantımıza başlayacağız Ticaret Bakan Yardımcısı Sezai Uçarmak'a hoş geldiniz diyorum. Ayrıca sektörün önde gelen isimleri de aramızda bulunuyor. Onun da bilgisini paylaşarak sözü Sayın Bakan Yardımcımız Sezai Uçarmak'a bırakmak istiyorum.

Sezai Uçarmak

Ticaret Bakanlığı Bakan Yardımcısı



Ticaret Bakanlığı Bakan Yardımcısı Sezai Uçarmak

Değerli Hazirun, sizleri saygıyla selamlıyor, toplantımızın hayırlara vesile olmasını diliyorum. Celal Bey ısrar edince toplantıya katılmak ve fikirlerimi paylaşmak istedim. Zaten Ticaret Bakanlığı İç Ticaret Genel Müdürlüğü Perakende Ticaret Daire Başkanı Burak Kaplan, private label ürünlerle ilgili sizlere ayrıntılı bilgi verecektir. Ben ise daha genel değerlendirmeler yaparak, Bakanlığın bu konuda son birkaç yılda yaşadığı dönüşümü sizlerle paylaşmak isterim.

Özellikle pandemi dönemi, tarım ürünlerinde ciddi bir piyasa ve ticarileştirme problemi olduğunu ortaya koydu. Şu anda tarım ürünlerinin ticarileştirilmesindeki yegane müessese lisanslı depolardır. Yığın üretimin ticarileştirilmesi, Ürün İhtisas Borsası ve elektronik ürün senedi sistemleri ise Ticaret Bakanlığı'nın bünyesinde yürütülmektedir. Ancak biliyorsunuz, tarımsal ürünlerde bir üretim kısmı ve bir de ticarileştirme kısmı bulunuyor. Pandemi dönemi, bu iki alanda ciddi bir piyasa oluşumu problemimiz olduğunu açıkça gösterdi. Gıda sektöründe, kolayca provoke edilebilen bazı zayıflıkların bulunduğu ortaya çıktı. Gıdaya vurgu yapmamın sebebi, bu sektörün ülkemizin ciddi bir şekilde yumuşak karnı gibi görünmesidir. Üretimde herhangi bir

sıkıntı olmamasına rağmen, üretici kompozisyonundan kaynaklanan ve ticarileştirmedeki zorluklarla birleşen ciddi sorunlar yaşandı.

Bir diğer mesele ise ticarileştirme kısmında, yani sınai bir işlemde geçerek pazara arz edilen ürünlerde yaşanan problemlerdir. Mağazaların büyümesiyle kolaylıklar ve maliyet düşüşleri sağlanmış gibi görünse de, private label (mağaza markalı ürünler) uygulamalarıyla ortaya çıkan başka sorunlarla da karşılaşıldı.

Geçmişte bu konularla ilgili çalışmalar yürütürken, büyük bir mağaza genel müdürüyle yaptığım bir görüşmede bana şunu söyledi: “Efendim, raf parası almayacağım, reklam parası almayacağım diyorsunuz. Peki, ben bu adamın ürününü neden rafa çıkarayım?” Bu tür sorunlar, değer üretiminin adil bir şekilde paylaşılmasının ne kadar önemli olduğunu gösteriyor. Üretici, tedarikçi ve perakendeci kazanç sağlamadıkları bir işi yapmazlar. Ancak bu dengeyi nasıl optimal hale getireceğiz? Karşılaştığımız sorunları nasıl minimal düzeye indirebiliriz? Bu sorulara odaklanmamız gerekiyor.

Özellikle organize perakende düzeninde belirgin dönüşümler yaşandı. Eskiden bakkallar varken, zamanla marketler, ardından süpermarketler ve hipermarketler, sonrasında ise zincir marketler yaygınlaştı. Bu gelişmelerin her biri, bir önceki aşamayı zorlayan düzenekler oluşturdu. Bu süreçlerin tüm taraflar için daha dengeli ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması gereklidir.

Oradaki bölüşüm dengelerini bozan durumlar aslında yanlış şeyler değil. Bunlar oluyor diye aleyhinde konuşmamız gerekmiyor. Bugün AVM dediğimiz bir kavram var; bundan 7-8 sene önce temel konularımızdan biri de buydu, değil mi? Perakende Ticaret Kanunu’yla ilgili olarak, kanunun adında hiçbir yerde yer almamasına rağmen “AVM Kanunu” olarak anıldı. Bu biraz reklamla ilgili olsa da sonuçta ortada bir problemimiz var. Bu problemi doğru şekilde tanımlayarak ve kuralları doğru koyarak ne kadar düzeltebileceğimize odaklanmalıyız.

Örneğin, “Şu ürün yok” denildiğinde ertesi gün ortalığı birbirine katmayacak bir sistemin sürdürülebilirliğini sağlamak, üzerinde düşünmeyi gerektiren bir konu. Özellikle enflasyonist ortamlarda, vadelerin uzunluğu üreticiyi ve tedarikçiyi ciddi şekilde zorluyor. Bu konulara dikkat etmekte fayda var. E-Perakende Kanunu’nda bir değişiklik yaparak, örneğin bozulabilir ürünlerde 30 gün, diğer gıda ürünlerinde 45 veya 60 gün gibi ödeme süreleri belirledik. Ancak bu kuralların fiilen uygulanıp uygulanmadığını bilmiyoruz. Gerçekten bu süreler uygulanıyor mu? Bu, üzerinde durmamız gereken bir konu. Burada, kendi başımıza bir şeyler düşünerek yapacağımız bir düzenlemeden ziyade, herkesin lehine olan bir sistem oluşturmamız gerekiyor. Anlık bilgi alınabilir bir yapı gerekiyor. Gümrük işlerinde bunun örneklerini görüyoruz. Gümrük memurları gece çalışıyor, mesai ücreti alıyor. Eskiden birçok iş adamı veya armatör, acenta, üretici mesai ücreti ödüyor, ama bu ücretleri bir ya da iki ay sonra öğrenebiliyordu. Şimdi ise anında ekranda ödediği bedeli görebiliyor. Dolayısıyla, bir yerde anormal bir talep olduğunda kişi hemen çıkıp “Kural aynı, neden tahsilatlar farklı?” diye sorabiliyor. Bu tür sistemlerin getirdiği şeffaflık, diğer sektörlerde de uygulanabilir. Bu noktada kuralları net, adil ve sürdürülebilir bir şekilde oluşturmak önemlidir.

Şu anda perakendede üretimde de buna benzer gelişmeler var. Herkes her şeyi vaktinde haber alabiliyor. Eğer Piyasayı takip ediyorsa onun için bizim özellikle ticarileştirme kısmında bir miktar yani tarım ürünlerinin yığın üretimin ticarileştirilmesi kısmında piyasa oluşturulması kısmında gerçekten yeni fikirler geliştirmemiz lazım.

Bugünkü konumuz daha spesifik: mağaza markalı özel ürünler. Özellikle maliyetlerin baskı altında olduğu bu dönemde, daha fazla satış yapmak, birim verimliliği düşürme olanağı sunuyor. Mesela 10.000 mağaza olan bir firmaya satış yapmayı düşünün. Her mağazaya yalnızca bir ürün koyulsa bile 10.000 adet satış gerçekleştiriyorsunuz. Eğer mağaza 10 ürün satarsa bu rakam 100.000’e çıkıyor. Bu durum doğal olarak büyümeye üzerinde ciddi bir etki yaratıyor. Ancak bu kadar bü-

yük bir firmaya bağlı çalışmayı bir üretici, ürünün grubundaki tek bir firmaya veriyorsa ve o firma bir gün bu alımı durdurursa, üreticinin ayakta kalma olanağı ciddi şekilde azalır. Dolayısıyla, bu tür işlerdeki değişimlerin doğru bir yerde bulunması çok önemlidir. Bu konu, sonraki gün boyunca kolay bir mesele değil. Ancak özellikle ödeme oranları ve haksız ticari uygulamalar gibi konular, sektör tarafından bireyselleştirilmeli ve Bakanlık tarafından denetlenmelidir. Bakanlık ile sektörlerin bu konularını birlikte ele alarak olgunlaştırması gerekir.

Biraz önce ifade ettiğim gibi konuşulduğu kadar kolay değil bunlar. Ama doğru kuralı koyarak doğru uygulamayı yapmalıyız. Çünkü sadece kuralla uygulama maalesef düzelmiyor. Çünkü ona onu kabul edecek bir veya doğru olduğuna inanan bir sektör gerekiyor. Şimdi başka ülkelere göre bizim bazı alışkanlıklarımız var. Avrupâda Amerika'da herhangi bir kural konulduğunda onun etrafından dolaşma olgusu zayıf. Yani ben bunu etrafından dolanayım başka bir noktaya geleyim motivasyonu yok. Ancak bizim ülkemizde sanki kurallar zorlanmak için konulmuş gibi yani o kuralın neresinden zorlarsam kendime alan açabilirim anlayışı var.

Kendimizi kötülemek için söylemiyorum, ancak bizim anlayışımız bu şekilde ve bir süre daha böyle devam edeceğe benziyor. Ancak sistem, herkesin oluşturulan katma değerden pay alması üzerine kurulmalı. Aksi takdirde, kazanç sağlayamayanlar sistemden çekilir. Üretici sistemden çekilirse, tedarikçinin de yapabileceği bir şey kalmaz. Tedarikçi olmadan, ürünleri doğrudan e-marketlere veya başka yerlere ulaştırmak çoğu zaman mümkün olmaz. Zaman zaman, özellikle meyve-sebze sektöründe araçlarla ilgili tartışmalar gündeme geliyor. Araçları tamamen ortadan kaldırmak gerektiği söyleniyor. Ancak bu noktada, "Bu araçlar çekilirse üreticiler ürünlerini doğrudan pazara ulaştırabilir mi?" diye düşünmek gerekiyor. Ben bundan bile endişe duyuyorum. Çünkü sektörlerin kendine özgü ciddi sorunları var.

Yine de bu sorunlar çözülemez değil. Altyapı geliyor, ulaşım imkanları artıyor, sigorta olanakları iyileşiyor. Dolayısıyla, zamanla bu sorunları telafi edebileceğimizi düşünüyorum.

Ben özellikle mağaza markalı ürünler konusuna fazla değinmek istemiyorum, çünkü bu konuda arkadaşlarımızın zaten detaylı değerlendirmelerde bulunacağını düşünüyorum. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Ağzınıza sağlık Efendim. Verdiğiniz mesajları önemsiyoruz. Birçok gazeteci arkadaşımız şu an aramızda programı izliyor. Reytingi yüksek bir toplantı olacak gibi görünüyor. Bunda sizlerin de etkisinin olduğunu düşünüyorum Sayın Bakan Yardımcım. Sayın Ali Kopuz'da programımızı takip ediyor. Ona da buradan sevgilerimizi iletiyoruz. Şimdi söz sırası Alp Önder Özpamukçu'da. Buyurun efendim.



Alp Önder Özpamukçu

Gıda Perakendecileri Derneği
(GPD) Başkanı

Gıda Perakendecileri Derneği (GPD) Başkanı Alp Önder Özpamukçu

Sayın Bakanım, değerli konuşmacılar, hepinizi saygıyla selamlıyorum. Gıda perakendecilerinin varlık amacı, temel gıda ve tüketim ürünlerini tüketiciye en uygun koşullarla ulaştırmaktır. Bu noktada hassasiyetimiz, rekabet çerçevesinde tüm tarafların konuyu tüketici yani müşterimiz açısından değerlendirmesini gerektiriyor. Çünkü müşterinin menfaatine olmayan bir sistemi sürdürülebilir kılmanız mümkün değil. Biraz önce Sayın Bakanımızın çok güzel ifade ettiği gibi, sistem tüm tarafların menfaatine olacak şekilde kurgulanmalıdır. Gerçekten de, öncelikle müşteri bir teveccüh göstermeli; yani sunulan ürün, müşteri tarafından istenen ve arzu edilen bir ürün olmalı. Bunun ardından bu ürünün sürdürülebilirliğini sağlamak için üretim mekanizmasında uygun bir ekonomik model oluşturulmalıdır.

Bizim kasalarımızdan günde 70 milyon müşteri geçiyor ve bu durum bizi ciddi şekilde müşterilerimizin denetimine tabi kılıyor. Ayrıca, organize perakende sektöründe oluşan büyük veri sayesinde, müşterilere en doğru ürünü sunma kabiliyetimiz her geçen gün gelişiyor. Bu verinin tedarikçilere ve üreticilere aktarılmasıyla, müşteri ihtiyaçlarını karşılayan, uygun fiyatlı ve kaliteli ürünlerin üretilmesi mümkün

hale geliyor. Bu bağlamda, “private label” dediğimiz mağaza markalı ürünler önemli bir konu olarak karşımıza çıkıyor. Bu süreçte perakendeciler, üretimde ürün geliştirme, Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarını üreticilerle birlikte gerçekleştiriyor.

Organize perakende sektörünün gelişimi, çok sayıda firmanın bu sisteme dâhil olmasını sağladı. Bu firmalar kalitelerini ortaya koyarak müşteri teveccühünü kazandı, ardından markalaşarak yurt dışı pazarlara açıldı. Bu nedenle, sektöre kısıtlamalardan ziyade müşterinin lehine olan ve ekonomik paylaşım modelinin sürdürülebilirliğini destekleyen bir bakış açısıyla yaklaşılmalıdır. Organize perakende sektörü, Türkiye’de halen gelişmekte olan ülkelerin gerisindedir. Gelişmekte olan ülkelerde organize perakende pazar payı yüzde 70-80 seviyelerindeyken, Türkiye’de toplam perakende yüzde 50, gıda perakendesi ise yüzde 40 seviyelerinde. Daha fazla rekabetin ve şirketlerin sisteme dâhil olması, tedarik zincirinin güvenliğini ve geriye dönük iyileştirici faaliyetleri de destekleyebilir.

Bu yapıların kayıt içine alınması, kalite standartlarına uyulması ve müşteri teveccühüne yönelik uygun fiyat rekabetinin sağlanması gibi pek çok iyileştirici etkisi var. Ayrıca, büyük perakende organizasyonları genellikle çok düşük kar marjlarıyla hareket ediyor. Örneğin, birçok borsaya kote firmamız yüzde 1-3 bandında net karlılıkla çalışıyor. Bu durum, sistemin şeffaflığına ve devletin vergi tahsilatına da katkı sağlıyor. Private label ürünler, inovasyonu destekleyen ve sektörel dönüşümü hızlandıran önemli bir araçtır. Küçük ve orta ölçekli firmaların bu sisteme dahil olması, düşük kapasite kullanım oranlarıyla çalışan fabrikaların kapasitelerini doldurması ve verimliliğin artırılması açısından büyük önem taşıyor. Özellikle enflasyonist ortamlarda, tüketicilerin uygun fiyatlı ve kaliteli ürün arayışı arttıkça, private label ürünler daha fazla tercih ediliyor.

Organize perakendenin ilk aşamalarında marketler, süpermarketler ve hipermarketler gündemdeyken, bugün artık e-ticareti konuşuyoruz. Bu küresel bir gelişimdir ve bu değişime ayak uydurmak zorundayız.

Müşteri bunu talep ediyorsa, bu talebi karşılamak bizim sorumluluğumuzdur. Private label ürünlerin, bu dönüşümde önemli bir rol oynadığına inanıyorum. Sonuç olarak, private label ürünler, sistemin müşteri beklentilerini karşılamada önemli bir kanal olarak karşımıza çıkıyor. Umuyorum ki bu süreçte firmalarımız kapasite kullanımlarını ve verimliliklerini artırarak, dünya çapında şirketler haline gelir ve ihracata katkıda bulunurlar. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Hiç bekletmeden sözü Ömer Düzgün'e bırakmak istiyorum.

Ömer Düzgün

Türkiye Perakendeciler
Federasyonu (TPF) Başkan



Türkiye Perakendeciler Federasyonu (TPF) Başkan Ömer Düzgün

Öncelikle böyle bir program hazırladığınız için teşekkür ediyorum. Türkiye'deki gıda sektörünü ikiye ayırıyoruz: organize ve geleneksel. Organize kısmı da kendi içinde ikiye ayrılıyor: yerel mağazacılık ve ulusal mağazacılık. Geleneksel kısımda ise marketler, uzman mağazalar, manavlar, kasaplar ve benzeri yerler bulunuyor.

Sayın Alp Bey gıdada organize kanal oranının yüzde 40 olduğunu belirtti. Ancak o oranı aslında yüzde 50 olarak düşünmek gerekiyor. Çünkü veriler bunu gösteriyor. Nitekim Bakanlarımızla görüştüğümüzde bu hususa hassasiyet gösterdik.

Türkiye'de yaklaşık 12 bin yerel zincir market ve 120 bin üzerinde istihdam sağlayan bir market grubu bulunuyor. Araştırmalar gösteriyor ki yerel zincirlerde ve discount zincirlerde mağaza başına düşen kişi sayısı artık binlerin altına indi. Biraz önce Sayın Sezai Uçarmak Bey'in de ifade ettiği üzere ciro ve maliyet ilişkisi ters orantılıdır. Yüksek ciro yapan mağazalar maliyetlerini düşürebilir, bu da enflasyonist ortamda büyük bir katkı sağlar. Ancak Türkiye'de bu konuda bir orantısızlık ile yarışıyoruz. Private label (özel markalı ürünler) ürünleri kim satıyor? Şuan ülkemizde discount dediğimiz ulusal mağaza dediğimiz mağaza-

zalar satıyorlar. Yerel zincirlerde bu oran çok düşüktür. Özel markalı ürünlerin satılmasına karşı değiliz ancak bu ürünlerin mağazalardaki yoğunluğu birtakım sorunlara yol açıyor. Örneğin, mağaza raflarını bununla doldurmak zorunda kalıyorsun, yerel ve yöresel ürünlere yeterince yer bırakılmıyor. Bu durum, şehirselleşme ve bölgesel kalkınma dengesi açısından önemli konular. Malesef, private label ürünlerin yoğunluğu, küçük üreticiler için sıkıntılar doğuruyor ve yerel üreticiye zarar veriyor. Tüketicilere de bir bağımlılık yaratıyor. Tüketiciler, mağazaya girdiklerinde diyelim yağ alacak, karşısına tek bir yağ seçeneği çıkıyor ve bu ürün genellikle private label oluyor. Alternatif bir marka ürünü olmadığında, tüketici mecburen bu ürünü satın almak zorunda kalıyor. Bu, tüketici tercih hakkını sınırlandırıyor.

Private label ürünlerin fiyat avantajı olabilir ancak kalite dengesi her zaman sağlanamıyor. Avrupa'da private label ürünlerin sınırlamaları mevcut ve bu ürünlerin oranları belirli bir seviyede tutuluyor. Private label ürünlerin üreticileri genellikle fabrikalarını verimlilik için kullanıyor. Bu üretim, markalaşma ve kalıcılık açısından sorun yaratabiliyor. Üreticiler kendi markalarını ön plana çıkarmak yerine private label üretimine yoğunlaşıyor, bu da ürünün kalitesini olumsuz etkiliyor. Tüketici ne bekliyor? Private label üründe uygun fiyat beklerken kalitede bekliyor. Bunu yüzde 100 sağlamak mümkün değil. Zaten kaliteyi verebilse private label ürün ucuz olmaz. Biz bu konuda tüketicinin de hakkını korumak zorundayız. Avrupa'da private label ürünlerin sınırları yok mu? Belirli düzenlemeler ve bilgilendirmeler var. Private label ürün üreterek ihracat yapabilirsin ama marka olmazsın. Marka olmak için üreticinin, yatırmış olduğu paraya karşı bir markası var. O markasını büyütebilirse uluslararası başarı elde edebilir. Private label üretiliyor A fabrikasında B fabrikasında hangisi işine gelirse. Fabrika tüm geleceğini o ürüne dayıyor. Ondan sonra kendi markasını ön plana çıkarmaya başlıyor ve batıyor.

Biz private label üretim ile enflasyon düşürme şansına sahip değiliz. Private label ürünü enflasyon düşürmez bunu net olarak söyleyebi-

lirim. Private label fiyatıyla marka ürün fiyatını karşılaştırdığımızda içerisindeki değerler konusuna girdiğimizde aradaki farkı çok net göreceğiz. Fakat tüketici bunu anlamakta zorlanıyor. Neden zorlanıyor? Private label ürünlerin satıldığı mağazalarda, bu ürünlerin yanına alternatif marka ürünleri koymaktan kaçınıyor. Oysa rekabetin sağlanabilmesi için tüketiciye farklı seçenekler sunulması gerekiyor. Yerel zincirler olarak tarım ürünleri, sebze-meyve, kırmızı ve beyaz et gibi ürünlerde çeşitlilik daha fazladır. Tarımsal nokta da yerel zincirin katmış olduğu ürün çok daha fazla ön plandadır. Private label ürünler olsun fakat mağazalardaki oranının yüzde 25-30'un üzerine çıkmaması gerektiğini düşünüyoruz. Yerli ve milli bir marka çıkarmak istiyorsak, gıdanın milliliğini sağlamak istiyorsak bunu yapmak zorundayız. Pandemi döneminde, private label ürünlerin yoğun olduğu mağazaların lojistik ve müşteri talebine cevap verme noktasında yetersiz kaldığını gördük. Geleceğin gıda üretiminde milliliği sağlamak istiyorsak, ulusal marka ürünlere destek vermeli ve tüketiciye seçenek sunan marketlere destek vermeliyiz.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Şimdi sözü, Ticaret Bakanlığı İç Ticaret Genel Müdürlüğü Perakende Ticaret Daire Başkanı Burak Kaplan Bey'e bırakıyorum. Buyurun efendim.



Burak Kaplan

Ticaret Bakanlığı İç Ticaret
Genel Müdürlüğü Perakende
Ticaret Daire Başkanı

Ticaret Bakanlığı İç Ticaret Genel Müdürlüğü Perakende Ticaret Daire Başkanı Burak Kaplan

Kıymetli katılımcılar, hepinize saygılarımı sunar, bu önemli etkinlikte yer almaktan duyduğum memnuniyeti ifade etmek isterim. Davetiniz için özellikle teşekkür ederim. Aslında Sayın Genel Müdürümüz Adem Başar bu etkinliğe bizzat katılacaktı. Ancak Cumhurbaşkanlığı'ndaki bir toplantı nedeniyle burada bulunamamaktadır. Onun yerine bugün bu etkinlikte sizlerle birlikteyim.

Perakende sektörü, ülkemizin en büyük sektörlerinden biridir. Bakanlık olarak üreticiden tedarikçiye, perakendeciden dağıtım kanalının tüm oyuncularına kadar bu alanda düzenlemeler yapıyoruz. Bu süreç 2015 yılında, hatta ondan önceki yıllarda başlayan yoğun mevzuat çalışmalarıyla şekillendi. 2015 yılında çıkan 6585 sayılı Perakende Ticaretin Düzenlenmesi Hakkında Kanun ile “mağaza markalı ürün” kavramını ilk defa tanımladık. Bu kanunda, yurt içinde üretilen ve hızlı tüketim malı niteliği taşıyan mağaza markalı ürünlerin üzerinde veya ambalajında, perakendecinin ad, unvan veya markasının yanı sıra üreticinin de ad, unvan veya markasına uygun ve kolay okunabilir şekilde yer verilmesi gerektiğini belirttik. Amacımız, üreticileri markalaşmaya

teşvik etmekte. Ticari hayatının önemli bir bölümünü perakende sektörüne private label üreterek geçiren bir üreticinin zaman içerisinde ürünlerinin tanıtılmasını sağlaması. Sonuç olarak tüketiciler ürünü eline alınca bakıyorlar bunu kim üretmiş? Bunu yaptık ki tüketiciler, bu ürünleri kimin ürettiğini görsün ve yeni markalar tanınarak ulusal marka sayısı artsın istedik. Bu düzenlemenin ardından ilgili yönetmelikle detayları belirledik. Örneğin, üretici bilgileri ambalajda ne büyüklükte yer alacak, puntolarına kadar bunlar açıkça tanımlandı.

Mağaza markalı ürünler, perakende sektörünün tartışmalı alanlarından biridir. Zaman zaman bu alanda çeşitli çalışmalar yaptık. Bunlara bir sınırlama getirmek mümkün olur mu? Olmaz mı diye? Ulusal markalar ile private label ürünler arasında bir denge kurulup kurulamayacağı sıkça tartışılmaktadır. Bu konuda yabancı ülke örneklerini inceledik. Örneğin, Yeni Zelanda'da "Gıda ve Market Konseyi" raporunda bir değerlendirmeye rastladık. Mağaza markalı ürünlerin başlangıçta tüketiciler için cazip olsa da uzun vadede rekabeti azaltarak fiyatların yükselmesine ve ürün çeşitliliğinin azalmasına yol açabileceği belirtilmiştir. Dolayısıyla sektörde kartelleşme riski olabilir diye bir değerlendirme yapılmış. Ayrıca davranış kuralları belirlenebilir diye bir değerlendirme gördük. Ancak bunun dışında somut bir düzenleme örneği ile karşılaşmadık. Bakanlık olarak başka ülkede bir örneğiniz var ise bize iletirseniz çok mutlu oluruz.

Biz Bakanlık olarak neler yaptık? Sayın Bakanımız da ifade etti, 2024 yılı başında sadece tüketiciler açısından geçerli olan haksız ticari uygulama kavramını, üretici, perakendeci ve tedarikçi arasındaki ilişkileri de kapsayacak şekilde genişlettik. Üretici ya da tedarikçi gibi taraflardan birinin makul karar verme yeteneği kayb olduğunda, ticari ilişkilere müdahil olması halinde haksız bir ticari uygulama söz konusu olabileceği şekilde bir düzenleme yaptık. Ayrıca bunları da saydık kanunda. Birde kanuna, yetki konuldu. Yönetmelikle oranın dinamik olduğu gerçeği göz önünde bulundurularak, mevcut düzenlemelerin sayısının zaman içinde artabileceği konusunda hükümde var. Sektöre

yönelik sürekli izleme ve gerektiğinde mevzuat değişikliği yapabilme imkânına bakanlık olarak sahibiz. Ödeme süreleriyle ilgili düzenlemeleri ikiye ayırarak bozulabilir ürünler için kural olarak 45 gün, bozulmayan ürünler için ise 60 gün ödeme süresi belirlendi. Ayrıca, küçük-büyük ilişkisinin varlığında ödeme süreleri 30 gün olarak belirlenmiştir. Aslına bu düzenlemeyi yapıp bırakmadık. Çok genç bir düzenleme olmasına rağmen hemen denetimleri de başladı. Örneğin; ödeme süresinde işlenmemiş kırmızı et, et, süt, yumurta gibi ürünlerde mevzuata uyulup uyulmadığına yönelik denetimlere başladık. Private label üreticilerinin de perakendecilerle ilişkilerinde mevzuata aykırı bir durumla karşılaşıldığında her daim Bakanlık'a şikâyetle bulunulabilmeniz mümkün. Mevzuat neyi emrediyorsa o çerçevede yapmaya hazırız. Çalışmalarımızı o şekilde yürüteceğiz. Avrupa Birliği'nden alınan örneklerle yapılan düzenlemeler, onlar içinde çok genç mevzuatlar. Kasım 2012'den bu yana Avrupa Birliği ülkelerinde geçerli olup, Bakanlık, bu düzenlemeleri sürekli izleyerek güncellemeyi sürdürüyoruz ve mevzuatımızı geliştiriyoruz.

Celal Toprak: Çok teşekkürler Burak Bey. Katılımcılar, yorumlarını ve sorularını chat bölümünden iletebilirler. Biz de panelistlerimize ve konuşmacılarımıza ileteceğiz. Şimdi, hemen sözü Enes Bey'e vereceğim. Enes Bey, Private Label sektöründe aktif olarak çalışan bir dernek olan PLAT Derneği'nin yönetim kurulu üyesidir. Kendisi, sektörde tanınan ve private label üretimi yapan bir firmanın başında bulunmaktadır. Buyurun efendim, söz sizin.

Enes Örer

Özel Markalı Ürünler Sanayicileri
ve Tedarikçileri Derneği (PLAT)
Yönetim Kurulu Üyesi

**Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği (PLAT)
Yönetim Kurulu Üyesi Enes Örer**

Kıymetli katılımcılar, Sayın Bakanım, Değerli Başkanlarım, bu önemli etkinlikte sizlerle bir arada olmaktan büyük mutluluk duyduğumu belirtmek isterim. Bugün burada çok büyük bir ekonomiyi konuşuyoruz ve hepinizin çok değerli noktalara değindiğini görmek sevindirici. Biz de bu sektörün bir parçası olarak, görüşlerimizi paylaşmaktan memnuniyet duyuyoruz.

Operasyona bir bütün olarak bakıldığında, her şeyin sonunda kararı verenin tüketici olduğunu unutmamamız gerekiyor. Bizler üretici, tüketici ve perakendeciler olarak birlikte en kaliteli ürünleri en ulaşılabilir fiyatlarla son tüketicilere sunmaya çalışıyoruz. Ancak, bu süreçte karşılaşılan ciddi handikaplar da yok değil. Sektör paydaşları ve bakanlığımız, bu handikapları aşmak için sürekli iletişim halindedir. Dünyaya baktığımızda değişime ayak uyduramayan sektörlerin ve devletlerin ciddi sıkıntılar yaşadığını görüyoruz. Bu nedenle dünyayı yakından izlememiz ve gelişmelere hızla adapte olmamız kritik bir önem taşıyor.

Private label özelinde konuşacak olursak, bu alanın ciddi şekilde gelişiyor ve organize perakendenin de aynı doğrultuda geliştiğine tanıklık

ediyoruz. Peki, burada neleri daha iyi yapabiliriz? Hangi alanlarda fırsatlarımız var ve iyileştirme noktalarımız neler? Bu noktada, üretici bacağına odaklanmamız gerekiyor. Kapasite kullanım oranlarımızı artırmak, daha yüksek kapasiteli ve kaliteli üretim yapabilecek hatlara yatırım yapmak önceliklerimizden biri olmalıdır. Konjonktürler sürekli değişiyor. Pandemi döneminde kendi kendine yetebilmenin önemini deneyimledik. Daha sonrasında dünya bir ekonomik sınavdan geçiyor. Küresel krizler ve savaşlar, tüketici alışkanlıklarını ciddi şekilde etkiliyor. Perakendeciler ne istiyor? Kimseye bağımlı olmadan, kendi markalarını da satarak son tüketiciye ulaşabileyim. Mağazalarımnda kaliteli ve sağlıklı ürünler sunayım. Üreticiler, üretim hatlarını tam kapasiteyle çalıştırarak maliyetlerini düşürmek istiyor. Tüketiciler ise kaliteden ödün vermeden daha uygun fiyatlı ürünlere erişim sağlamak istiyor.

Dünya değişiyor ve müthiş bir genç nesil var. Bu nesil, hem kaliteyi hem de inovasyonu arıyor. Private label ürünler genelde standardize bir şekilde ilerliyor. Burada ne olması lazım? Ambalaj, tat ve pazarlama stratejileri gibi alanlarda yenilikçi yaklaşımlar için büyük fırsatlar görüyoruz. Peki, handikaplarımız ne? Bunların hepsi aslına bakarsanız çok büyük çarkın bir parçasıyız ve herhangi bir dişlinin aksaması, çarkın sağlıklı şekilde dönmemeye başlıyor. Bu noktada, ticari iş ortaklığı zihniyetiyle hareket etmek en önemli vizyonel hamlelerden biri olacaktır. Eğer üreticiler private label üretimini desteklerken kendi markalarını da güçlendirme fırsatı bulabilirse, yerli ve milli markalar hem iç pazarda hem de dış pazarda çok daha güçlü bir konuma gelebiliriz.

Organize perakendenin yanı sıra yerel zincirler, bakkallar ve marketler de bu denklemin önemli parçalarıdır. Biz üreticiler, tüm bu kanallara hizmet veriyoruz ve tüketiciler, bu farklı kanallardan alışveriş yapmaya devam ediyor. Dolayısıyla, sektör paydaşlarının bir araya gelerek bu hassas dengeleri doğru yönetmesi gerekmektedir. Ticaret Bakanlığımızın bugüne kadar yaptığı önemli düzenlemeler ve sektördeki gelişmeleri izleme çalışmaları, hepimiz için değerli bir yol haritası ol-

muştur. Biz bakanlığımızın bu çalışmalarını hem izliyor ve bir parçası olmaktan mutluluk duyuyoruz. 2025 yılına baktığımızda, private label ürünlerin büyümeye devam edeceğini, yerli ve milli markaların daha da büyüyeceği, ayrıca organize perakendenin gelişeceğini ve yerel zincirlerin büyük atılımlar yapacağını öngörüyoruz. Dünya noktasında Türkiye, bulunduğu konjonktürde hızlı hareket kabiliyetine sahip bir ülke. Anlık reaksiyonlar olarak orta ve uzun vadede sonuçlarını hızla görebiliyoruz. Bu nedenle, private label konusunda daha kaliteli, daha inovatif işler yapacağımıza ve ticari iş ortaklığı anlayışını sağlam zeminlere oturtacağımıza inanıyorum. Hepinizi tekrar saygıyla selamlıyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz, Enes Bey. Biraz önce de ifade ettiğim gibi, Türkiye’de özel markalı ürünler konusunda en iyi bilgiye sahip isimlerden biri Enes Bey. Bu konuda kendisinden çok şey öğrendik ve önümüzdeki dönemde de daha fazlasını öğreneceğiz. Anladığım kadarıyla süreç, yeni gelişmelere açık. Efendim, konuşmacılardan acaba eksik bıraktığım bir nokta var, bunu da tamamlamak istiyorum diyen bir arkadaşımız var mı?

KAPANIŞ

Gıda Perakendecileri Derneği (GPD) Başkanı Alp Önder Özpamukçu: Organize perakende tarafı, yani modernleşmiş perakende sektörünün Türkiye'deki durumunu birkaç ortamda konuştuk. Bu konuyu Sayın Bakanımıza da ilettik. Burada bir çalıştay düzenleyerek rakamları masaya koymak gerektiğini düşünüyorum. Çünkü gerçekten önemli bir mesele. Artık Türkiye'nin bu oyunda nerede olduğunu net bir şekilde ifade etmek adına bunu bir kez daha vurgulamak istiyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Ben özel misafirimiz Sayın Bakan Yardımcımız Sezai Uçurmak Bey'e sözü vermek istiyorum.

Ticaret Bakanlığı Bakan Yardımcısı Sezai Uçurmak: Kıymetli katılımcılar, gerçekten çok verimli bir toplantı gerçekleştirdiğimizi düşünüyorum. Tüm tarafların bir araya gelmesi, birbirinden farklı ve son derece değerli fikirlerin ortaya çıkmasına olanak sağladı. Daha önce de ifade ettiğim gibi, bu tür buluşmalar maliyetleri düşürmek ve düşük kapasite kullanımını artırmak için önemli fırsatlar sunuyor. Aynı zamanda kapasiteyi tam anlamıyla değerlendirme imkânı da sağlıyor. Ancak burada özellikle vurgulamak isterim ki, perakende sektörünün genel düzenine dair bazı temel unsurlara dikkat etmemiz gerekiyor. Bu sistemde herkesin eşit pay alması her zaman mümkün olmayabilir. Ancak para kazanamayan bir tarafın bu sistem içinde uzun vadede varlığını sürdüremeyeceği gerçeğini unutmamalıyız. Bu nedenle, piyasanın sağlıklı işlemesi ve tüm taraflara adil bir pay sağlanması önemlidir. Rekabetin bir şekilde değil, makul ve sürdürülebilir bir düzlemde yürütülmesi gerektiğini düşünüyorum. Aksi takdirde, bu durum ciddi bir kaynak ve emek israfına yol açabilir. Bu israf, maliyetleri doğrudan etkileyerek, sektörün genel dengesini ve ekonomik göstergeleri bozabilir.

Private label özelinde yapılması gerekenler elbette ayrı bir başlıkta ele alınmalı. Ancak genel olarak piyasa rekabeti açısından, makul bir şekilde sağlanması gerektiğini düşünüyorum. Bugün piyasada “monopson” ya da “oligopson” piyasası diyebileceğimiz bir sürü alan var. Bugün başka alanlara girsek bunları da konuşacaktık. Ancak bugün konuştuğumuz alan, oldukça hassas bir alan. Bu yüzden kaynak israfına yol açmayacak, kaynakları etkin kullanacak bir sistem üzerinde çalışmalıyız. İsraf doğrudan doğruya masraflara yansıyor ve göstergelerimiz ile birlikte ufkumuzu da bozuyor. O yüzden bu konuda daha makul kuralların belirlenmesi ve rekabetin yıkıcı bir tarz yerine makul bir zeminde olması önemli. Bu konu çalışılmaya muhtaç bir konu. Detaylı bir şekilde ele alınması ve sektör paydaşlarının düşüncelerini bakanlık ile paylaşmasının önemli olacağına inanıyorum. Hep birlikte bu meseleye odaklanarak, daha sağlıklı bir piyasa düzeni oluşturabiliriz. Hepinize saygılarımı sunarım, katkılarınız için teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Ömer Bey söz istedi. Buyurun.

Türkiye Perakendeciler Federasyonu (TPF) Başkanı Ömer Düzgün:

Öncelikle Sayın Bakanımıza teşekkür ediyorum. Sayın Bakanım, ticareti çok sade ve anlaşılır bir dille anlatıyor, süslü kelimelerle konuyu karmaşıktırılmıyor. Private label konusuna gelirsek, bunu kim üretiyor? Private label ürünleri üreten, yüzdesel olarak baktığımız zaman çoğunlukla zaten bir marka fabrikasıdır. Aynı üretici hem private label ürün üretiyor hem de kendi markasını piyasaya sunuyor. Bu durumda nasıl bir rekabet ortamı oluşturabileceğiz? Türkiye’de, özellikle sayısal gücün etkisiyle, büyük zincirler kendi dinamikleriyle hareket ediyor. Az önce de ifade edildiği gibi, 10 bin marketi olan bir zincir, bir özel marka ürün ürettirdiğinde zaten 10 bin koli gibi büyük bir üretim hacmine ulaşıyor. Ancak, diğer yerel zincirlerin ya da küçük esnafın böyle bir özel marka ürünü üretirme şansı neredeyse imkânsız hale geliyor. Bu durum, rekabet açısından ciddi bir dengesizliğe yol açıyor. Private label ürünlerine kesinlikle karşı değiliz. Bu ürünler üretilmeli ve tüketiciye sunulmalı. Ancak, mağazalarda bu ürünlerin yanında yerli ve milli markalara, yerel üretim markalarına da mutlaka yer verilmesi gerektiğine inanıyoruz. Aksi takdirde, ilerleyen süreçte hiç kimsenin arzu etmeyeceği bir boyuta ulaşabiliriz. Ülkemizde, sayısal anlamda baktığımızda büyük ulusal zincirlerin piyasa üzerindeki etkisi neredeyse tekelleşme boyutuna yaklaşmış durumda. Her ne kadar şirket isimleri farklı olsa da rakamlar ortada. Bu nedenle, sektörel dengeyi korumak ve yerel üreticilerin de varlığını sürdürebilmesini sağlamak adına bu konuya daha hassas bir şekilde yaklaşmalıyız.

Celal Toprak: Burada perakendecilerin temsilcisi olarak size de büyük görev düşüyor. Bu mesajlarınızı ilgi ve keyifle izledik. Çok teşekkür ederiz.

Ben, kapanış için son sözü Ahmet Bülent Kasap Başkanımıza bırakmak istiyorum. Özellikle Elif Hanım’a katkıları ve emekleri için, İstanbul Ticaret Borsası’nın çok değerli ekibine de özverili çalışmaları için buradan ayrıca teşekkür ediyorum.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; Kıymetli katılımlarından dolayı tüm konuşmacılarımıza ve izleyenlere ayrı ayrı teşekkür ediyorum.

Bugün burada, sektörümüzün önemli konularından birini masaya yatırdık.Sektörün paydaşları konuyu çok yönlü ele alarak, sorunları ve olası çözüm yollarını bizlerle paylaştılar. Yine çok değerli bilgiler verdiler.

Her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını,

- Rapor haline getirip ilgili makamlara ileteceğiz.
- Konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağız.
- Ayrıca toplantı videosunu YouTube kanalımıza yükleyeceğiz.

Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmayı hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz. Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum.

BASIN YANSIMALARI

Kent

“Kuru meyvede fiyat regülasyonu sağlanmalı”

İstanbul Ticaret Borsası'nın düzenlediği "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay kuru meyve üretimi ve ticareti ele alındı. Toplantıda Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'ni temsilen bir konuşma yapan Mehmet Ali İplik, kuru meyve sektöründe İttisat Borsası'nın ve Lisanslı Depoculuk sisteminin öneminde değinerek "Fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanabilmesi için ürünlerin ihtisas borsasında değerlendirilmesi gerekiyor" dedi.

Webinar ortamında gerçekleştirilen "Kuru Meyve Üretimi ve İhracatı" başlıklı toplantıda, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veysel Yurtkulu, Türkiye'nin tarıma elverişli bir ülke olduğunu belirterek, "Birçok ürününde 100 ün üzerinde yeterli şekilde sahip. 2022 yılında Cumhuriyet tarihinden itibaren rekorunu kırdık. Üzüm, kayısı ve incir üretimi dünyada söz sahibi bir ülkeyiz. Üretimimiz kayışının yüzde 55 ile 60'unu kurutuyor veya işleme saraylarına kullanıyoruz. Çemeri bir miktarı da ihraç ediyoruz" dedi.

ve ihracatçı olmamızı sağlıyor. İncir, kayısı, badem, üzüm, erik, elma, fındık cevizi gibi tarımsal ürünler, kuru meyve sektöründe öne çıkan mamullerden birkaçı... Sektörün büyük bir potansiyeli var. Ancak bu potansiyeli tam anlamıyla değerlendirilebiliriz" dedi.

"Kuru Meyve Üretiminde Dünyada Söz Sahibiyiz"

Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veysel Yurtkulu, Türkiye'nin tarıma elverişli bir ülke olduğunu belirterek, "Birçok ürününde 100 ün üzerinde yeterli şekilde sahip. 2022 yılında Cumhuriyet tarihinden itibaren rekorunu kırdık. Üzüm, kayısı ve incir üretimi dünyada söz sahibi bir ülkeyiz. Üretimimiz kayışının yüzde 55 ile 60'unu kurutuyor veya işleme saraylarına kullanıyoruz. Çemeri bir miktarı da ihraç ediyoruz" dedi.

"Kuru Meyvede Fiyat Regülasyonu Sağlanmalı"

Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali

İplik, kuru meyve sektöründe dinamik bir yapının olduğu ifade ederek, stok yönetiminin ve fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanması gerektiğini belirtti. İplik, "Kuru meyve ürünlerini dengeli bir şekilde depolayamadığımızdan ihracata yöneliyoruz. Kuru meyvelerin elverişli koşullarda saklanabilmesi için lisanslı depoların devreye girmesi gerekiyor. Ürünlerin önceki uyan şartlarda ve yeterli sayıda lisanslı depolarda stoklanması, akabinde de Ürün İhtisas Borsasında değerlendirilmesi gerekiyor. Devletimizin bu iki konudaki teşvik ve destekleriyle kuru meyvede fiyat regülasyonunun sağlanması gerekiyor" dedi.

"Pestisit Sorunu İhracatımızı Tehdit Ediyor"

Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Çikmaz, işe girdiğimiz 3 yılın en yüksek ihracat rakamına ulaşıldığını atfın çizerek, pestisit sorunuyla karşılaştıklarını belirtti. Çikmaz, "Türkiye'den ihraç edilen ürünlerde pestisit sorunlarıyla sıkı sıkıya karşılaşıyoruz. Bu sorun ihracatımızı tehdit ediyor. Artık Avrupa Birliği tarafından Antep fıstığı gibi ürünlerde de pestisit varlığına bakılıyor. Ayrıca kuru meyvede ihracatın sürekliliğini sağlamak için pazar çeşitlendirmesi önemli" şeklinde konuştu.

(B.İtten)



KIRKILAR HABER

İstanbul Ticaret Borsasında Kuru Meyve Sektörü Konuşuldu "Kuru Meyvede Fiyat Regülasyonu Sağlanmalı"

İstanbul Ticaret Borsası'nın düzenlediği "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay kuru meyve üretimi ve ticareti ele alındı. Toplantıda Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'ni temsilen bir konuşma yapan Mehmet Ali İplik, kuru meyve sektöründe İttisat Borsası'nın ve Lisanslı Depoculuk sisteminin öneminde değinerek "Fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanabilmesi için ürünlerin ihtisas borsasında değerlendirilmesi gerekiyor" dedi.

Webinar ortamında gerçekleştirilen "Kuru Meyve Üretimi ve İhracatı" başlıklı toplantıda, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve

Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veysel Yurtkulu, Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali İplik ve Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Çikmaz konuşmacı olarak katıldı.

Güvenir Ürün Platformu Başkanı Gökçe Celal Toprak, moderatörlüğünde gerçekleştirilen toplantının açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Ahmet Bülent Kasap konuşmasında, ülkemizin coğrafi konumu itibarıyla bazı tropik meyveler hariç, hermen tüm meyvelerin yetiştirilmesi için uygun iklim koşullarına sahip olduğunu belirtti.

"Kuru Meyvede Fiyat Regülasyonu Sağlanmalı" başlıklı konuşmada, Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali İplik, kuru meyve sektöründe dinamik bir yapının olduğu ifade ederek, stok yönetiminin ve fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanması gerektiğini belirtti. İplik, "Kuru meyve ürünlerini dengeli bir şekilde depolayamadığımızdan ihracata yöneliyoruz. Kuru meyvelerin elverişli koşullarda saklanabilmesi için lisanslı depoların devreye girmesi gerekiyor. Ürünlerin önceki uyan şartlarda ve yeterli sayıda lisanslı depolarda stoklanması, akabinde de Ürün İhtisas Borsasında değerlendirilmesi gerekiyor. Devletimizin bu iki konudaki teşvik ve destekleriyle kuru meyvede fiyat regülasyonunun sağlanması gerekiyor" dedi.

Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Çikmaz, işe girdiğimiz 3 yılın en yüksek ihracat rakamına ulaşıldığını atfın çizerek, pestisit sorunuyla karşılaştıklarını belirtti. Çikmaz, "Türkiye'den ihraç edilen ürünlerde pestisit sorunlarıyla sıkı sıkıya karşılaşıyoruz. Bu sorun ihracatımızı tehdit ediyor. Artık Avrupa Birliği tarafından Antep fıstığı gibi ürünlerde de pestisit varlığına bakılıyor. Ayrıca kuru meyvede ihracatın sürekliliğini sağlamak için pazar çeşitlendirmesi önemli" şeklinde konuştu. (B.İtten)



Hürses



İstanbul Ticaret Borsasında 'kooperatifçilik' ele alındı

İSTANBUL Ticaret Borsasının (İSTİB) "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarının bu ayki konusu kooperatifçilik oldu. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkarlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü Kooperatifçilik Daire Başkanı Gülşüm Gözde Ayanoglu, Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kooperatifçilik Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Nuran Turan ve Hatay Altınöz Zeytin Emeli Kadın Girişimi Kooperatifi Başkanı Leyla Ayvazoğlu konuştu. İSTİB Meclis Başkan

lık, emeli ekonomiye, rakı, tamım kuo sayesinde çiftçilerle ekon kalkanmanın i belirttti. Kasap bñir kalkınma güçlü bir enst Gülşüm Gözd tñflerinin yöre konusunda et Prof. Dr. Turan bir yarıya sah "Kooperatifler Dr. Ortaklar k olabñlñler bun mesinde bulur

Gıda Teknolojisi

İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Ürün Platformu desayfıye düzenlenen "Borsa Meydanı"nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay kuru meyve üretimi ve ticareti ele alındı. Webinar ortamında gerçekleştirilen "Kuru Meyve Üretimi ve İhracatı" başlıklı toplantıda, Turan ve Özman Bakağızlar Tarla ve Bahçe Bñlñlñlñ Daire Başkanı Dr. Veys Yurtkulu, Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçılar Birliğı Başkanı Mehmet Ali İpek ve Güneydoğı Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçılar Birliğı Başkanı Mehmet Cıkaz konuşmalar olarak katıldı.

AHMET BÜLENT KASAP: "KURU MEYVEDE POTANSİYELİMİZİ GÖSTEREBİLİŞİ DEĞİLDİR"
Gövençir Ürün Platformu Başkanı Güzeyir Cebel Tepel'in moderatörlüğünde gerçekleştirilen toplantının açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Kasap konuşmasında, tüketicinin eğilimi konuları itibarıyla kuru meyve ihracatı hızla gelişen bir alan olduğunu belirtirken, "Dünyanın en iyi meyve ve kuru meyve ihracatçılarıdır. Bu durum, dünya genelinde önemli bir kuru meyve ihracatı ve ihracatçısı olmamızın yere. İncir, kayısı, badem, üzüm, erik, elma, fındık, ceviz, gibi tarımsal ürünler, bunlardan sadece birisidir... Sektörün büyük bir potansiyeli var. Ancak bu potansiyeli tam anlamıyla değerlendirebilme değıldir" dedi.

DR. VEYS YURTULU: "KURU MEYVE ÜRETİMİNDE DÜNYADA ŞÖZ SAHİBİYİZ"
Turan ve Özman Bakağızlar Tarla ve Bahçe Bñlñlñlñ Daire Başkanı Dr. Veys Yurtkulu, Türkiye'nin tarımsal değeri bir ülke olduğunu belirtirken, "Bizim üretimi yüzde 100'ün üzerindeye yereğiliz"



BURSA MEYDANINDA ÇANAKKALE

Kooperatifçilik konuşuldu



İstanbul Ticaret Borsası'nın düzenlediğı "Borsa Meydanı"nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay kooperatifçilik ele alındı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap tarafından yapılan toplantıda; Ticaret Bakanlığı Esnaf, Sanatkarlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü Kooperatifçilik Daire Başkanı Gülşüm Gözde Ayanoglu, Anadolu Üniversitesi

Eğitim Programını iğeriği hakkında bilgi verdi.

Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Kooperatifçilik Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Nuran Turan, kooperatifçiliğin 7 temel ilkesi olduğunu belirtirken, bunları "Görüşlü ve herkese açık üyelik, eşitlik, yerel taraflardan seçileğilñler demokratik denetim, eleleri ekonomik katımı, özserlik bağımsızlık, eğitim öğrenme ve yardımlaşma, kooperatifler arasında iğri ve topluma karşı sorumluluk" olarak sıraladı. Kooperatifçilerin ırk bir yarıya sahip olduklarına iğnerik, "Kooperatifler sırtını yere yaslanamazlar. Ortaklar kendi çeliyle nahi daha iyi olabñlñler bunu malidir" dedi.

Hay Altınöz Zeytin Emeli Kadın Girişimi Kooperatifi Başkanı Leyla Ayvazoğlu, kooperatifin Hıstatı daki sññlar için bir şans kapısı olduğunu se ederek, depren sonrasında neme e-bakanlık öneminin çok iyi sññldığını belirtti. Ayvazoğlu, "Çiftçilerin iğlerini satmadığı dönemlerde sññatçılar devreye girecek bu tvei isteniler. Biz de kooperatif rak çiftçilerin hammaddelerinin nñdñziyasını sağlayacak birer ber merkez



Kuru meyvede fiyat istikrarı ihtisas borsalarıyla mümkün

Gıda ve tarım sektörüne yönelik öykük düzenlenen "Borsa Meydanı"nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında Ocak ayında kuru meyve üretimi ve ticareti ele alındı. Toplantıda konuşan Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçılar Birliğı Başkanı Mehmet Ali İpek, kuru meyve sektöründe ihtisas borsalarının ve İsraili depoculuk sistemini önemiye değinirken, "Fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanabilmesi için ürünlerin ihtisas borsasında değerlendirilmesi gerekiyor" diye konuştu.

sahtir, 2022 yılında Cumhuriyet tashihini iğretim rekoruna krdik. Üzüm, kayısı ve incir iğretiminde dünyada sñz sahibi bir iğriye. Üretimimiz kayıttan yüzde 55 ile 60'ın kuruyor veya iğleme sanayisinde kullanıyoruz. Önemli bir miktarda da bñre ediyoruz" diye konuştu. Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçılar Birliğı Başkanı Mehmet Ali İpek, kuru meyve sektöründe dinamik bir yapının olduğunu ederek, stok yñretiminin ve fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanmasa gerektiğini belirtti. İpek, "Kuru meyve iğritimleri dengeli bir şekilde depolanmasından iğricane

yñitilıyor. Kuru meyvelerinde değeriñli kopyalarda saklanabilişini için İsraili depoların devreye girmesi gerekiyor. Ürününün (incirdeki) yere saklanma ve yetersi sññları İsraili depolarla saklanmasa, akabinde de tññis İsraili borsasında değeriñlendirilñsñ gerekiyor. Devletimizin bu iki komadaki sññayık ve destektñyle kuru meyve fiyatı regülasyonunun sağlanmasa gerekiyor" dedi.

PESTİSİT SORUNU İHRACATI TEHDİT EDİYOR

Güneydoğı Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçılar Birliğı Başkanı Mehmet Cıkaz bu değığimizi 3 yılın en yüksek ihracat rakamlarına ulaşığımız alıtra övünk, pestisit sorunuyla değığiz. Cıkaz "Türkiyeden bñre öñlen iğritiminde pestisit sorunuyla sññlıda karşılaşıyoruz. Bu sorun İhracatın tehdi ediyor. Artık Avrupa Birliğı tarafından Acep iğriği gibi iğritiminde de pestisit varlığına bakılıyor. Aynıca kuru meyve ihracatını sññrileğilñi sağlama için Pazar gñyñklemesine gññiriliyor" şeklinde konuştu.

Hürses

İSTİB'de orman ürünleri sektörünün sorunları ele alındı

Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Dairesi Başkanı Özgür Balcı, "2024'te bal ormanı sayımızı 60 tane ekleyerek 850'ye ulaştırmayı hedefliyoruz" dedi.

İSTANBUL Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay orman ürünleri sektörünün sorunları konuşuldu.

İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, "Türkiye'de Orman Ürünleri Üretimi ve İhtisası" başlıklı webinar, Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Dairesi Başkanı Özgür Balcı, İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Öner Ünsal ile Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Gökşel Korkmaz'ın yanı sıra sektör temsilcileri katıldı.

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak'ın moderatörlüğünde gerçekleştirilen toplantıda konuşan Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Dairesi Başkanı Özgür Balcı, Türkiye'deki iklim değişikliği sürecinde orman yönetiminin öneminden bahsetti.



uygulanması sürecinde koordinasyon alınımına de değinen Balcı, 2024'te bal ormanı sayısını 60 tane ekleyerek 850'ye ulaştırmayı hedeflediklerini bildirdi.

"Ormanlarımızda devasa bir kaynak söz konusu"

İSTİB Meclis Başkanı Alihan Özkan, "Ormanlarımızda devasa bir kaynak söz konusu" dedi. Balcı, "Ormanlarımızda devasa bir kaynak söz konusu" dedi.

Ormanlık endüstriyi pazarında kerecinden dışındayla namlar, meşe palamudu, reçine, bal, kozalak, yaban mersini ve çeşitli tıbbi bitkiler gibi birçok ürün de bulunuyor."

İSTİB Orman Ürünleri Meclis Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Turgay Özgen ise ithalatçıların sorunlarına dikkati çekerek malın Türkiye'ye girişinde arazi bökcek içip içermeye dayalı yapılan tespit çalışmalarının çok olduğunu belirtti.

İSTİB DÜNYASI

Borsa Meydanı'nda orman ürünleri sektörü konuştu



İstanbul Ticaret Borsası'nın Güvenilir Ürün Platformu desteğiyle düzenlenen 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor' toplantısında orman ürünleri sektörünün sorunları tartışıldı. Toplantıda konuşan Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Gökşel Korkmaz, Türkiye ile aynı ormanlık alana sahip Almanya'nın 10 kat fazla üretimi olduğuna dikkat çekerek, "Bunun en büyük nedeni eleman kıtlasıdır. Bu yüzden orman ihtisası organize sanayi bölgeleri kurulmalı ve bu bölgelerde ara eleman yetiştirecek meslek okulları açılmalıdır" dedi.

ma
önc
değ
aza
ma
yas
'or
çal
rini
pol

YeniDevir

"ORMANLARIMIZDA DEVASA BİR KAYNAK SÖZ KONUSU"

İSTANBUL Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay orman ürünleri sektörünün sorunları konuşuldu.

İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, "Türkiye'de Orman Ürünleri Üretimi ve İhtisası" başlıklı webinar, Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Dairesi Başkanı Özgür Balcı, İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Öner Ünsal ile Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Gökşel Korkmaz'ın yanı sıra sektör temsilcileri katıldı.

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak'ın moderatörlüğünde gerçekleştirilen toplantıda konuşan Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Ekosistem Hizmetleri Dairesi Başkanı Özgür Balcı, Türkiye'deki iklim değişikliği sürecinde orman yönetiminin öneminden bahsetti.

Ormanlarımızda devasa bir kaynak söz konusu" dedi. Balcı, "Ormanlarımızda devasa bir kaynak söz konusu" dedi. Balcı, "Ormanlarımızda devasa bir kaynak söz konusu" dedi.



bal, kozalak, yaban mersini ve çeşitli tıbbi bitkiler gibi birçok ürün de bulunuyor."

İSTİB Orman Ürünleri Meclis Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Turgay Özgen ise ithalatçıların sorunlarına dikkat çekerek, malın Türkiye'ye girişinde arazi bökcek içip içermeye dayalı yapılan tespit çalışmalarının çok uzun sürdüğünü bildirdi.

Bu süreçte belirlenen ve sonrasında idarece karar verilen ürünlerin nakit ve diğer maliyetlerinin çok yüksek rakamlara ulaştığını kaydeden Özgen, "Bu söz konusu soruları bu yüzden İngiltere ve Fransa gibi ülkelerde yapılan kuruma ve sanayide serbest ticaretin önüne geçmek için Türkiye'de de uygulanmalıdır" çağrısında bulundu.

"ARA ELEMAN YETİŞTİRECEK MESLEK OKULLARI KURULMALI"

Türkiye Orman Ürünleri Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Gökşel Korkmaz da sektörde eleman kıtlasından bahsederek, "Türkiye organize sanayi bölgeleri kurulmalı ve bu bölgelerde ara eleman yetiştirecek meslek okulları kurulmalı. Devlet malı politikaları ve bütçedeki stratejilerle gerekli yatırım olmalı. İhtisarı kullanılırsa, İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Orman Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Öner Ünsal ile endüstriyel odun ve tarımsal ürünlerin üretimine yönelik çalışmalar yapılmalı, İAŞ

Türkiye

ARZ, TALEBİ KARŞILIYOR, FİYAT ARTIŞI BEKLENMİYOR

Patates ve soğanda kriz geride kaldı

Mutlaklara yaklaşmış ve her geçen gün patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı.

Tarım ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı.

bu yıl 5 milyon 700 bin tona kadar çıktı. Tüketime 5,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda patatesin arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı. Soğan ise 2 milyon 300 bin tona kadar çıktı. Tüketime 2,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı.

soğanda tüketimden fazla bir ürünün üretilmesi beklenmiyor. Tüketime 2,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı. Soğan ise 2 milyon 300 bin tona kadar çıktı. Tüketime 2,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı.



PATATESİ DONDURUP FİYATINI KATLAYALIM

YeniGün

Patates soğanda ihracatı yasaklamak yerine kısıtlama yapılmalı

İstanbul Ticaret Borsası'nın Güvenilir Ürün Platformu desteği ile düzenlenen 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bu ay patates ve soğan sektörünün sorunları tartışıldı. Prof. Dr. Senin Yazgan, ürün ihracatının yasaklanması yerine kısıtlamanın tercih edilmesi gerektiğini belirtti.

Webinar ortamında gerçekleştirilen, "Patates, Soğan Üretim ve Tüketim" başlıklı toplantıya, Tarım ve Orman Bakanlığı İklimlendirme Genel Müdürü Uğur Erden, Üstad Yayıncı Mevlevi Şehinç, İhracatçı Birliği Başkanı Prof. Dr. Senin Yazgan, Nijde Ziraat Odası Yürütme Kurulu Başkanı Veli Konar ve İSTİB Meclis Üyesi ve İstanbul Toprak Patates ve Soğancılar Derneği Başkanı Serdar Toprak konuşmacı olarak katıldı.

Gençlik Ürün Platformu Başkanı Gürceci Celal Toprak, bu yıl patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı.

soğanda tüketimden fazla bir ürünün üretilmesi beklenmiyor. Tüketime 2,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı. Soğan ise 2 milyon 300 bin tona kadar çıktı. Tüketime 2,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı.

patatesin arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı. Soğan ise 2 milyon 300 bin tona kadar çıktı. Tüketime 2,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı. Soğan ise 2 milyon 300 bin tona kadar çıktı. Tüketime 2,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı.



soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı. Soğan ise 2 milyon 300 bin tona kadar çıktı. Tüketime 2,2 milyon ton olduğu görüldü. Bu durumda soğanın arz talebi karşılayacak seviyeye ulaştı.

ODA

Patates-soğan krizi aşılmı mı... 'Dondurup fiyatı katlayalım' dıksı

Gazete Ekonomi

Patates ve Soğan Sektörünün Sorunları Ele Alındı



İstanbul Ticaret Borsası'nın Güvenilir Ürün Platformu desteği ile düzenlenen 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bu ay patates ve soğan sektörünün sorunları tartışıldı. Webinar ortamında gerçekleştirilen, "Patates, Soğan Üretim ve Tüketim" başlıklı toplantıya, Tarım ve Orman Bakanlığı İklimlendirme Genel Müdürü Uğur Erden, Üstad Yayıncı Mevlevi Şehinç, İhracatçı Birliği Başkanı Prof. Dr. Senin Yazgan, Nijde Ziraat Odası Yürütme Kurulu Başkanı Veli Konar ve İSTİB Meclis Üyesi ve İstanbul Toprak Patates ve Soğancılar Derneği Başkanı Serdar Toprak konuşmacı olarak katıldı.

"ÖZNEMLİ DÜNDÜRLÜĞÜ PATATES İHRACATINDA ROL ALMALI" Tarım ve Orman Bakanlığı İklimlendirme Genel Müdürü Uğur Erden, bu yıl patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı.

"SOĞAN DÜNDÜRLÜĞÜ PATATES İHRACATINDA ROL ALMALI" Üstad Yayıncı Mevlevi Şehinç, İhracatçı Birliği Başkanı Prof. Dr. Senin Yazgan, Nijde Ziraat Odası Yürütme Kurulu Başkanı Veli Konar ve İSTİB Meclis Üyesi ve İstanbul Toprak Patates ve Soğancılar Derneği Başkanı Serdar Toprak konuşmacı olarak katıldı.

"BİR HAVAL DÜNDÜRLÜĞÜ PATATES İHRACATINDA ROL ALMALI" Nijde Ziraat Odası Yürütme Kurulu Başkanı Veli Konar, bu yıl patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı. Tarih ve Osman Bakırhan tarafından gerçekleştirilen toplantı, patates ve soğanda kriz geride kaldı.

Türkiye



**CELAL
TOPRAK**
İS DUNYASI

toprakcelal@gmail.com

Ürün güvenliği çok öne çıktı

■ Haliç Üniversitesi Mülteveli Heyeti Başkanı Naci Toprak'ın ev sahipliğinde çok önemli bir konuyu tartışıyoruz.

Ürün güvenliği... O günlerde çok önemli değil gibiydi. Ama bugün çok önemli hale geldi.

Onemini ilk olarak Ticaret Bakanlığı kavradı. O toplantı Bakan Yardımcısı Sezai Uçarmak bu kavramın yerleşmesine önderlik yapacaklarını söylemiş ve ilk adımı atıldığı müddesini vermişti. O ilk adım bugün farkı bir noktaya gelmiş durumda.

İstanbul Ticaret Borsası'nın düzenlediği Borsa Meydanı'nda Ticaret Bakanlığının

Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü Hakkı Karabörkük konuşmacıydı. Yani Ticaret Bakanlığının bu konuya önderlik etmişli. Hakkı Karabörkük'ün varlığı ve etkinliği bu önderliğin en önemli göstergesiydi. İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşap da ilk sözü Karabörkük'e verdi. Hakkı Karabörkük, herkesin can kulağı ile dinlediği şu mesajı aktardı:

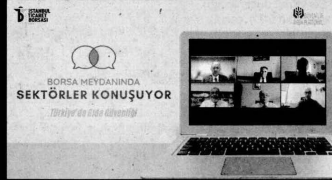
“Özellikle ihraç ürünlerimizde yükümlülüklerimizi yerine getirerek AB mevzuatına göre üretilen ürünlerin yanlış bilgi ve zararlı ilaç içermemesi için denetimlerimiz sıkı bir şekilde yapıyoruz.”

Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü Hakkı Karabörkük, ürün güvenliği denetimlerinin tarladan başlaması, etkinleştirilmesi ve her noktaya ulaşması gerektiği, bunun bir toplum sağlığı meselesi olduğu vurgulandı.

Webinar ortamında gerçekleştirilen, “Türkiye’de Gıda Güvenliği” başlıklı toplantıya, Ticaret Bakanlığının Ürün Güven-

doğruhaber

İstanbul Ticaret Borsası toplantısında GIDA GÜVENLİĞİNE DİKKAT ÇEKİLDİ



İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB)’den yapılan açıklamaya göre, “Borsa Meydanı’nda Sektörler Konuşuyor” toplantılarında bu ay gıda güvenliği ele alındı.

İSTANBUL - Toplantıda gıda denetimlerinin tarladan başlaması, etkinleştirilmesi ve her noktaya ulaşması gerektiği, bunun bir toplum sağlığı meselesi olduğu vurgulandı.

Webinar ortamında gerçekleştirilen, “Türkiye’de Gıda Güvenliği” başlıklı toplantıya, Ticaret Bakanlığının Ürün Güven-

ve tüketicilere ulaştırmak da önemli. Çünkü terminal üretim yeterli olmadığında ya da tüketiciye zamanında ulaşmadığında tüketicinin sağlığına zararlı olur. Diğer taraftan, insan sağlığını etkileyen bilimsizce kullanılan zirai ilaçlar, kalitesiz ürünler ve tüketiciyi yanıltıcı etiket, ambalaj ve reklamlar gibi sorunlarla da karşı karşıyayız” değerlendirilmesinde bulundu.

“YERLİ MALİ İMAJINI YURT DISINDA EN İYİ ŞEKİLDE KORUYORUZ”

Ticaret Bakanlığının Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü Hakkı Karabörkük, Ürün güvenliği denetimi konusunda Türkiye’deki mevzuatın 2005 yılından itibaren AB ile yüzde 95 uyumlu hale getirildiğine işaret ederek, şu bilgileri verdi:

“Özellikle ihraç ürünlerimizde yükümlülüklerimizi yerine getirerek AB mevzuatına göre üretilen ürünlerin yanlış bilgi ve zararlı ilaç içermemesi için denetimlerimiz sıkı bir şekilde yapıyoruz. Aynı duyarlılık AB dışındaki bölgeler için de uygulanıyor. AB mevzuatlarındaki yükümlülüklerimizi AB üyesi olmayan ülkeler için de uygulamaya özen gösteriyor. Türk malının tüm dünyada tanınması ve imajının korunması için gayret gösteriyoruz.” (AA)

Analiz

GIDA GÜVENLİĞİ TARLADAN BAŞLAMALI

İstanbul Ticaret Borsasında (İSTİB) gıda güvenliği konuşuldu. İSTİB’den yapılan açıklamaya göre, “Borsa Meydanı’nda Sektörler Konuşuyor” toplantılarında bu ay gıda güvenliği ele alındı. Toplantıda gıda denetimlerinin tarladan başlaması, etkinleştirilmesi ve her noktaya ulaşması gerektiği, bunun bir toplum sağlığı meselesi olduğu vurgulandı.

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) gıda güvenliği konusunda, İSTİB’den yapılan açıklamaya göre, “Borsa Meydanı’nda Sektörler Konuşuyor” toplantılarında bu ay gıda güvenliği ele alındı. Toplantıda gıda denetimlerinin tarladan başlaması, etkinleştirilmesi ve her noktaya ulaşması gerektiği, bunun bir toplum sağlığı meselesi olduğu vurgulandı.

Webinar ortamında gerçekleştirilen, “Türkiye’de Gıda Güvenliği” başlıklı toplantıya, Ticaret Bakanlığının Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü Hakkı Karabörkük, Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü Emin Demirel, Serafetin Taştan ve Onan Berberoğlu konuşmacı olarak katıldı.

Güvenli Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak’ın evsahipliğinde gerçekleştirilen toplantıya açılı konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşap yaptı.

Kaşap, gıda arz güvenliğinin sağlıklı bir sistemde, güvenli gıda erişimim kolay olmasına bağlı olduğunu, “Ürünümüzün kaliteyi güvence altına alması, tüketiciye ulaşması da önemli. Çünkü terminal üretim yeterli olmadığında ya

da tüketiciye zamanında ulaşamadığına şaşıtıcı bir sonuç ortaya çıkar. Diğer taraftan, insan sağlığını etkileyen bilimsizce kullanılan zirai ilaçlar, kalitesiz ürünler ve tüketiciyi yanıltıcı etiket, ambalaj ve reklamlar gibi sorunlarla da karşı karşıyayız”, değerlendirilmesinde bulundu.

DENETİMLERLE TÜRK MALİ İMAJINI KORUYORUZ

Ticaret Bakanlığının Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürü Hakkı Karabörkük, ürün güvenliği denetimi konusunda Türkiye’deki mevzuatın 2005 yılından itibaren AB ile yüzde 95 uyumlu hale getirildiğine işaret ederek, şu bilgileri verdi:

“Özellikle ihraç ürünlerimizde yükümlülüklerimizi yerine getirerek AB mevzuatına göre üretilen ürünlerin yanlış bilgi ve zararlı ilaç içermemesi için denetimlerimiz sıkı bir şekilde yapıyoruz. Aynı duyarlılık AB dışındaki bölgeler için de uygulanıyor. AB mevzuatlarındaki yükümlülüklerimizi AB üyesi olmayan ülkeler için de uygulamaya özen gösteriyor. Türk malının tüm dünyada tanınması ve imajının korunması için gayret gösteriyoruz.”





**DE KATMA DEĞER
RAFI İŞARET VE
SYONLA MÜMKÜN**

GAZİTARCI

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı
Gazetecisi Celal Tokar'ı yapıtı.

**AHMET BÜLENT KASAP: "AVRUPA
BİRLİĞİ'NE TESCİLLİ TEK
PEYNİRİMİZ EZZİNE PEYNİRİ"**

İSTİB Mecbis Başkanı Ahmet Bülent Kasap açılış konuşmasında, peynirde katma değerlerin oluşmadığını, önemli araçların ihracatın çok büyük oranda belirlenir, "Türk Patent Enstitüsü'nde 45 farklı peynir çeşidinin tescillendiğini, Avrupa Birliği'nde (AB) ise tescilli tek peynirimiz Ezine peyniri, 3 peynirimiz de tescilli aşamamda. Fransa ve İtalya 56'şar çeşitli işaret tescilli ürünlerle zirveyi poşlayıyor. Bizlerde benzer iklim ve toprak örtüsüne sahip olan komşumuz Yunanistan'ın

NUŞTUYOR

İstos peynirlerine yönelim mevcuttur. Bu tarz in üretim maliyetlerinin düşük olması, de daha çok bu tür mamsullerin imalatına ırra katma değerli üretim için geleneksel novasyona da odaklanılmaktadır. Her gibi peynirde de yenilikler katma değer kornıdır.

İSTİB Meclis Başkanı Kasap, geleneksel Türk peynirlerinin küresel pazarda potansiyelinin altında yer bulabildiğini belirtirken, Prof. Dr. Tekelioğlu ise, “Ülkemizdeki flora çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda katma değerli ürünler üretmek için birçok ülkeden daha yüksek potansiyele sahibiz” dedi.

ürücü Prof. Dr. Tekeli-
bi'da Türkiye'de ulusal
Coğrafi İstasyonlar
militaristik amaçla eskiden
taylor testislerinin
yeni kadim katar katar
göçer oluşturmamış
tatt.

Coğrafi İstasyon
testis, yonemim
nemin mekanizmasından
yönelim istedi
tekliliği, "Ülkemizde
testis testislerinin
ürünüm testisi katar
göçer üretimiye. Yöne-
timin hususunda gerekli
sistem düzenlemeli yapıl-
malı, denetim konusun-
da denetim yetimliği
karımalı. Ülkemizde
türa çeşitliliği göç önünde
denetimdenulduğunda katar
göçer ürünler üretmek
bir birçok ülkeden daha
çok, potansiyeli sub-
sidi

biz. Göç
İstasyon
Yönetim
Korucu
Alkan
Balkan
nemin
olan em-
pey
"Bu kat-
nin tür
sektör
türa me-
nime
katar
gelene-
boyu İsta-
gibi paha
delirimi

biz. Gelecek coğrafi şartları ile gelececek "değerlendirmesinde bulundu.

İstanbul Ticaret Borsası Yürütme Kurulu Yürütür Köpür ise Türkiye ile özellikle gençlerle tüketim alışkanlığı ve damak tadını değıştirmiş vurguladı. Bu sebeple taze ürünleri önüne eritme pıvır ve tıst pıvırlarına yönelim önaldığına işaret eden Köpür, "Bu taze ürünleri önümüzde üretimi yapıyoruz, tüketimi olmasın, üretimi sektörü de daha çok bu tür mameulleri imalatına yönlendirebilir. Ayrıca katma değeri yüksek ürünler ile geleneksel pıvırların kalıdırı innovasyona da odaklanma tıvır. Her sektörde olduğu gibi pıvırlar da yenilikler katmayarak değeri kaytıyor." ifadeleri bulundu, dedi.

[illegible][illegible]



BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR

GIDA SEKTÖRÜNÜN KALBI BURADA ATIYOR

Gıdanın sorun ve çözüm önerileri Borsa Meydanında konuşuluyor...

İstanbul Ticaret Borsasının Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle düzenlediği Borsa Meydanı toplantılarında gıda sektörünün sorunları ele alınıyor, çözüm önerileri tartışılıyor.

Her ay gerçekleştirilen toplantıların sonuçları ilgililere iletiliyor, basında geniş yankı buluyor ve kitap olarak basılarak da paydaşlara dağıtılıyor.



istanbulticaretborsasi

istib1924

İSTANBUL TİCARET BORSASI
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

www.istib.org.tr