

**BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

2022

İstanbul Ticaret Borsası Yayınları

BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR

2022

ISBN: 978-625-99881-5-3

Genel Koordinatör
Şule KARADENİZ

Koordinatör
İsmail ŞEN

Katkıda Bulunanlar:
**Denizhan Dere, Hakan Kopuz, Kenan Dumanlı,
Sabahattin Özkurt, Şeyda Soykan,
Tümer Topal, Z. Mutsel İşgüzar**

Tasarım
Gökhan YILDIRIM

Baskı

İhlas Gazetecilik A.Ş.

Haziran 2023

“Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları

Güvenilir Ürün Platformu’nun katkılarıyla düzenlenmiştir.



İÇİNDEKİLER

BAŞKAN SUNUŞ	07
HUBUBAT'TA KÜRESEL TRENDLER VE TÜRKİYE	09
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE ULUSAL STRATEJİLER	65
TÜRK TARIMININ UYUYAN DEVİ ZEYTİN	125
DÜNÜ BUGÜNÜ YARINI İLE BAL SEKTÖRÜ	179
TÜRKİYE'NİN BAHARAT YOLU	233
EKONOMİYE YÖN VEREN ATIŞTIRMALIK: KURUYEMİŞ	307
BAKLAGİL SEKTÖRÜ	337
KIRMIZI ETTE SORUN VE ÇÖZÜMLER	381
UN VE UNLU MAMULLERİ	435
BEYAZ ET SEKTÖRÜ	459
BASIN YANSIMALARI	486

BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR
TOPLANTILARIMIZI **QR KODU** OKUTARAK
İZLEYEBİLİRSİNİZ.



HUBUBAT'TA
KÜRESEL TRENDLER
VE TÜRKİYE



SÜT VE SÜT
ÜRÜNLERİNDE
ULUSAL STRATEJİLER



TÜRK TARIMININ
UYUYAN DEVİ
ZEYTİN



DÜNYA BUGÜNÜ
YARINI İLE
BAL SEKTÖRÜ



TÜRKİYE'NİN
BAHARAT YOLU



EKONOMİYE YÖN
VEREN ATIşTIRMALIK:
KURUYEMİş



BAKLAGİL
SEKTÖRÜ



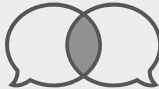
KIRMIZI ETTE
SORUN VE ÇÖZÜMLER



UN VE UNLU
MAMULLERİ



BEYAZ ET
SEKTÖRÜ



BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR

BAŞKAN SUNUŞ



Güzel bir söz vardır: “Bârîka-i hakikat, müsâdeme-i efkârdan çıkar”... Yani “gerçeğin kıvılcımı, fikirlerin çatışmalarından çıkar”...

Bu söz, farklı fikirlerin açıkça konuşulduğu sağlıklı bir tartışma ortamının, gerçeğin ortaya çıkmasına veya asgari müştereklerde buluşulmasına imkân sağlayacağı olarak da yorumlanır.

Gerçekten sorunların tek boyutlu olarak ele alınması veya bir açıdan bakılarak çözüm üretilmesi sağlıklı sonuçlar vermiyor. Özellikle ekonomik ve toplumsal konulardaki sorunların çözümünde farklı bakış açılarının göz önünde bulundurulması ise temel şarttır. Çünkü bu sorunların ortaya çıkış nedenlerinin başında farklı çıkar gruplarının talepleri vardır.

Sorunların çözümü için önce tüm yönleriyle ortaya konulması sonra da her çıkar grubunun önerilerinin tartışılması gerekir. Çıkar gruplarının yanında, konuyu bilimsel olarak değerlendirebilecek otoritelerin ve karar alıcıların da görüşmelerde yer almaları gerekir.

Bu nedenle, İstanbul Ticaret Borsası olarak, genelde tarım ve gıda sektörünün, özelde ise alt sektörlerin sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması ve çözüm önerilerinin üretilmesi için geniş katılımlı toplantılar düzenlemeye karar verdik. “Borsa Meydanında Sektörler Buluşuyor” etkinliğimizde iş ve bilim dünyası ile bürokrasiyi bir masa etrafında toplayarak sorunları ayrıntılarıyla ele alıp, çözüm önerileri sunmayı hedefliyoruz.

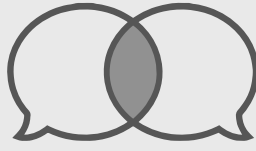
Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor 2022” toplantı sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

Ali KOPUZ

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

**HUBUBAT'TA
KÜRESEL TRENDLER VE
TÜRKİYE
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

OCAK 2022



HUBUBAT'TA

KÜRESEL TRENDLER VE TÜRKİYE



İSTANBUL TİCARET BORSASI

İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Hububatta Küresel Trendler ve Türkiye

TOPLANTI TARİHİ 20 OCAK 2022 / 14.00



KATILIMCILAR

- **Ali Kopuz** İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Yönetim Kurulu Başkanı
- **Ahmet Güldal** Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Genel Müdürü
- **Prof. Dr. Mustafa Bayram** Tahıl ve Bakliyat İşleme Teknolojileri, Depolama ve Analiz Sistemleri Derneği (TABADER) Başkanı
- **Mehmet Reis** Reis Bakliyat Yönetim Kurulu Başkanı
- **Özkan Taşpınar** Ulusal Hububat Konseyi Başkanı
- **Gülfem Eren** Hububat Tedarikçileri Derneği (HUBUDER) Başkanı
- **Hüseyin Bekçi** İSTİB Hububat Ticareti Komite Başkan Yardımcısı
- **Şemsettin Memiş** İSTİB Hububat Mamulleri ve Yem Ticareti Komitesi Meclis Üyesi
- **Hakkı İsmet Aral** İSTİB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Bakliyat Ticareti Meslek Komitesi Üyesi

Elif Aşlamacı Attepe: Öncelikle herkese, hem konuşmacılarımıza hem katılanlara, izleyenlere hoş geldiniz demek istiyorum. Borsa Meydanında Sektörler konuşuyor projesinin bugün ilkini gerçekleştireceğiz. Çok kıymetli bir proje. Türkiye'nin en önemli ve en büyük Ticaret Borsası olan İstanbul Ticaret Borsası önderliğinde gerçekleşiyor. Tüm gıda ve tarım sektörünün paydaşlarını bir araya getirdiğimiz ve Türkiye'de yapılacak en etkili kamuoyu toplantılarının başlangıcını bugün yapıyoruz. Çok kıymetli isimler var. Çok kıymetli konuşmacılarımız var. Ben sözü daha fazla uzatmadan Başkanımız İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz Bey'e sözü bırakıyorum. Buyurun Ali Başkanım söz sizin.



Ali Kopuz

İstanbul Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu Başkanı

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz:

Teşekkür ederim Elif Hanım. Sayın TMO Genel Müdürü, STK'larımızın, Özel Sektörümüzün ve Medyamızın saygıdeğer temsilcileri, sizleri İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu adına saygıyla selamlıyorum. “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantı serisinin birincisine hoş geldiniz.

Her fırsatta belirttiğimiz gibi, gıdanın öneminin her geçen gün arttığı bir dünyada yaşıyoruz. Gıdaya talep artıyor, gıda arzına yönelik tehditler ise giderek ciddileşiyor. Bir taraftan tarım arazileri azalırken, diğer taraftan iklim krizi büyüyor. Bu yapısal sorunlara, iki senedir tüm dünyanın mücadele ettiği pandemi süreciyle birlikte görülmemiş biçimde artan gübre ve enerji gibi tarımsal girdi maliyetleri ile navlun fiyatlarını da eklediğimizde, durum oldukça sıkıntılı bir hal alıyor.

Tüm bu sorun yumağının çözümü için en büyük görev ise bilim insanlarına, karar alıcılara ve biz sektör mensuplarına düşüyor.

Biz İstanbul Ticaret Borsası olarak bu sorumluluk bilinciyle hareket ederek, bugün ilkini gerçekleştirdiğimiz bir toplantılar zinciri düzenlemeye karar verdik. Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle başlattığımız bu toplantılarda, tüm paydaşlar bir araya gelecekler ve gıda sektörlerinin sorunlarını tartışarak çözüm önerileri sunacaklar.

Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz.

Ayrıca yapılan toplantılarda konuşulanları, tespitleri ve çözüm önerilerini, yani toplantının sonuçlarını yayınlayacağız. Böylece çalışmalarımızın hem daha fazla kişiye ulaşmasını hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz.

Bugün birbirinden değerli katılımcılarla “Hububatta Küresel Trendler ve Türkiye” başlığıyla hububat sektöründeki sorun ve çözüm önerilerini konuşacağız.

Ben sözü fazla uzatmadan, bu toplantının asıl sahiplerine bırakmak istiyorum. Tüm konuşmacılara, verecekleri katkılar için en içten teşekkürlerimi sunuyorum.

Toplantımızın hayırlara vesile olması dileklerimle hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ediyoruz Ali Başkanım. Ben sözü TMO Genel Müdürü Ali Gülda'ya vermek istiyorum. Buyurun Ahmet Bey.



Ahmet Güldal

Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)
Genel Müdürü

TMO Genel Müdürü Ahmet Güldal:

Elif Hanım teşekkür ediyorum. Ben de Sayın Başkana ve panelistlerin hepsine çok teşekkür ediyorum. İzleyicilere de ayrıca teşekkür ediyorum. Ben programa Konya seyahatimde, Konya programım içerisinde katılıyorum. Söz verdiğiniz için bu platformda hem kendi görüşlerinizi hem de konuşmacıların bilgilerini, önerilerini mümkün olduğu kadar dinlemeye çalıştım. Programın bir bölümünde yer alabileceğim.

Zor bir sene geçirdik 2021 yılı gerçekten dünyada ve ülkemizde sıkıntılı bir dönem oldu. Özellikle üretim miktarlarının dünyada %40'lara varan oranda düşmesi, kuraklığın çok etkili olması, herkesin etkilendiği faktörlerdi. Tabii, pandeminin getirmiş olduğu tedirginlik maalesef halen devam ediyor. Başkanımızın da bahsettiği navlun fiyatlarının yükselmesi, yüksek enflasyon rakamlarının oluşması ülkeler arasında, ihracat sınırlamalarının öngörülmesi, yapılması. Bunlar olumsuzluğu tetikleyen, üst üste gelen faktörlerdi. Gıda fiyatlarında son 10 yılın en yüksek endeksinin yaşandığı bir yılı geride bırakmış olduk. Bu da

önemli bir parametre olarak ortaya çıktı. Tabii bu 2021 yılı hasadından sonra ortaya çıkan bu olumsuzluklara karşı geldiğimiz noktada daha olumlu bir tabloyu da görebilmekteyiz. En azından ümidimiz böyledir. Son zamanlardaki bu gelişmeler de bu görüşümüzü destekliyor.

Bunlar nelerdir? Baktığımızda dünya piyasalarında, hububat piyasalarında gerilemeler başladı. Fiyatlar makul seviyelere doğru, geriye doğru gelmeye başladı. Piyasaya ürün arzının arttığını gözlemliyoruz. Özellikle ithalatçı ülkelerin, yoğun bir şekilde ithalat yapan ülkelerin büyük ölçüde taleplerini karşıladıklarını ve bu talep noktasındaki artışın azalmaya doğru gittiğini görebiliyoruz. Navlun fiyatlarında hepimiz hem fikiriz herhalde; gerilemeler, düşmeler görülmekte. Bu da ayrı bir parametre... Özellikle Rusya'nın hububatta, buğdayda başta olmak üzere uyguladığı vergi oranları yavaş yavaş geriye doğru alınmakta... Kota miktarları en azından talep üzerinde olduğu, eğer kota kullanılacaksa 2022 yılı döneminde, bunun da satış arzlarının taleplerin altında olduğunu görüyoruz. Yani kota daha yüksek, talep daha az olacaktır. Bu da olumlu bir değerlendirmedir. Tabii burada en önemli cümlelerden bir tanesi şu olsa gerek: Yeni sezonun ekiliş ve üretim beklentilerinin tüm dünyada daha olumlu olduğunu izliyoruz. Bunu hem yurtdışında yapılan açıklamalardan, bültenlerden hem de yaptığımız görüşmelerden rahatlıkla görebilmekteyiz. Güney yarım kürede buğday ve arpa hasadı büyük ölçüde tamamlanmış. Bu ülkelerde buğdayda %7-26 oranında bir artış, arpada ise %15'e varan artışlar kaydedilmiştir. Bir de devir stokları var. Tabii buğday kapanış stoklarının yukarı doğru revize edildiğini de son günlerde görüyoruz, izliyoruz.

Türkiye'ye geldiğimizde neler oluyor? Biz malum Türkiye'de son 1 yılı çok etkin ve aktif bir piyasa takibi ve yönetimi izlemesi yaparak geçir-

dik TMO olarak... Ama bütün dünyada etkilenilen başlıklardan Türkiye de çok ciddi manada etkilendi. Özellikle buğday ve arpada önemli üretim kayıpları ve rekolte kayıpları yaşadık. Buna karşılık mısır üretimimiz yaklaşık 7 milyon tona ulaşan bir rakama çıktı. Mısırdaki bir miktar yükselme söz konusu oldu. TMO olarak 2021 yılında her ne kadar sonradan fiyatlar yükselse de hasat döneminde üreticileri memnun edecek fiyatları da açıklamış olduk 17 Mayıs itibari ile... Bunun da altını özellikle çiziyorum. O tarihte dünya piyasalarında yerinde üretici satış fiyatı 239-240 dolar civarında iken Türk çiftçisine devletimiz, Toprak Mahsulleri Ofisi olarak, o dönemdeki kur üzerinden hesapladığımızda 269 dolar fiyat takdim etmiştik ve üreticilerimiz o tarih için bundan olumlu etkilenmişti ve memnun olmuştu. Tabii kuraklığın getirdiği, üretim kaybının getirdiği, verim azalışının getirdiği handikaplara hasadın başlamasıyla beraber görür görmez de biz neler yaptık? Bir yol haritası belirledik ve bu yol haritasını da bugüne kadar izleyerek devam ettirmeye çalışıyoruz. Burada önemli olan üretici noktasında görevimizi yaptığımıza inanıyoruz. Çünkü üretici her ne kadar Toprak Mahsulleri Ofisi'ne iyi fiyattan da olsa satış yapmasa da piyasanın yükselmesinden ve değerli olmasından dolayı daha iyi fiyatlarla piyasaya satış yaptı veya daha sonraki aylarda satış yaptı. Ve bundan daha iyi bir gelir elde etti. Ama bunun getirmiş olduğu bir tüketici boyutu var. Tüketici enflasyonunun etkilenmesini önleme için de TMO'nun üretici nezdinde olduğu kadar tüketici nezdinde de görevleri var. Tüketici nezdindeki çalışmasını, yol haritasını belirledi. Temmuz ayından itibaren Toprak Mahsulleri Ofisi tarihinde çok olmayan bir uygulama ile ithalat programını başlattı. İç piyasaya satış başlattı. Ve halen bu süreç devam ediyor. Burada amacımız tüketiciler aleyhine oluşacak fiyat yükselişlerini bir miktar azaltmak, zayıflatmak... Bunun

için iki temel uygulama başlattık. Bir tanesi yem regülasyonu, bir tanesi de un regülasyonu olarak uygulamaya koyduk.

Yem regülasyonundan çok kısa olarak bahsetmek istiyorum. Biraz teferruatı var. Zaten sektörün içindeki insanların birçoğu da bunu biliyor. Bütün ülkemizde özellikle arpadaki verim kaybının, yem hammaddesi olarak, üreticilerimizin yem üretimini olumsuz etkilemesini önlemek için biz Temmuz ayından itibaren doğrudan besici ve yetiştiricilerimizle arpa satışı yapmaya başladık ve halen devam ediyoruz. Bunun yanında o zamandan itibaren yem fabrikalarına belli bir arpa, yemlik mısır, yemlik buğday tavsiye ederek ve onlardan da taahhüt alarak yem fiyatlarını Temmuz-Ağustos-Eylül aylarında % 3 ile % 8 arasında geriye çekmeye çalıştık. Bunda da başarılı olduk.

Bugüne kadar 10 milyona yakın besi ve süt hayvanına (büyükbaşlar için söylüyorum) yaptığımız yem regülasyonu kapsamında doğrudan arpa, doğrudan mısır satışlarımızı gerçekleştirdik. Türkiye genelinde 200 büyük entegre kanatlı tesisine de mısır satışları ile gerek beyaz et sektöründe gerekse yumurta sektöründe onların maliyetlerinden kaynaklanan fiyat artışlarını, maliyetlerini paylaşmış olduk. Bu da, tüketicilere daha makul fiyatlarla süt, daha makul fiyatlarla et, daha makul fiyatlarla tavuk ve yumurta sunulmasına sebep oldu. Aralık ayına kadar bu sürece devam ettik. Fakat Aralık ayında piyasayla TMO arasındaki makasın açılması dolayısıyla Ocak ayında fiyatlarımızı revize etmeyi planlamışken genel gelişmelerden sonra fiyatların birden revize edilmesinin enflasyona etkisi, tüketiciler nezdindeki olumsuz etkisi değerlendirildiğinde Aralık fiyatlarımızla, besici yetiştiricilerimize 2050 liradan arpa, 2500 liradan mısır satışlarına Ocak ayında da devam ettik ve ediyoruz.

Bir diğer regülasyon konumuz un regülasyonuydu. Bunu son 2 yıldır doğrudan ekmek özelinde maliyeti paylaşmak üzere ki, ekmekte unun maliyeti %33, maksimum %33'tür, ekmekteki undan gelen maliyet artışını frenlemek, zayıflatmak, etkisini azaltmak için doğrudan un fabrikalarına uygun fiyattan ekmeklik buğday satıp ekmeklik un olarak direkt fırıncıya ve ekmek fabrikalarına satmalarının yolunu açtık. Bunun için bir sistem kurduk. Taahhüt olarak Eylül-Ekim aylarında 165-175 liradan Kasım-Aralık aylarında 185-200 lira aralığında çuval başına ekmeklik unu fırıncılarımıza ulaştırdık. Yine az evvel söylediğim gibi, yemde olduğu gibi, Ocak ayında da biz Aralık ayı fiyatlarıyla buğday satışımızı un fabrikalarına devam ettiriyoruz. Ve halen fırıncı esnafımız, ekmek üreticilerimiz Toprak Mahsulleri Ofisi'nden hammadde alan un sanayicileri aracılığıyla maksimum 200 lira fiyatlarla çuval başına fiyat vererek un temin edebiliyorlar. Ocak ayında aynı fiyatlarla devam ediyoruz. Ocak ayında 400 firma taahhüt verdi. Bir önceki ay 366'ydı. Dolayısı ile yaygınlaşma biraz farklı ve fazla olmuş oldu. Tabi biz bunu bir de denetliyoruz. İzleyiciler, dinleyiciler sorabilirler, acaba, zaman zaman bu olumsuz örnekler televizyonlarda çok daha fazla yer alıyor. İşte 300 TL'ye, 350 TL'ye, 400 TL'ye un satılıyor falan. Biz hep altını çiziyoruz, biz ekmeklik buğday satıyoruz. Ekmeklik un satışını öngörüyoruz. Ve bunun fiyatı 200 TL olacak. Özel amaçlı, baklavalık, yufkalık, böreklik bu tür unlar elbette daha kaliteli buğdaylardan daha kaliteli unlardan yapılıyor. Dolayısıyla onların fiyatları farklı olabilir. Ama ekmek üreticilerinin, fırıncıların kullandığı un, ekmeklik un 200 TL'den Türkiye'de satılmaktadır. Şimdi bir rakam söyleyeceğim; 88.000 fatura girişi yapılmış Toprak Mahsulleri Ofisi'nin sistemine... Dün itibarıyla... Ve her gün birkaç bin artıyor bu. Fabrikalar sattıkları ekmeklik unu bizim elektronik satış platformuna işlemek zorundalar.

Bunu işlemezlerse, bizim de yaptığımız izlemelerde, takiplerde, kontrollerde, fırıncı esnafıyla un fabrikaları nezdinde yaptığımız ziyaretlerde bunu göremezsek, bu taahhüdü yerine getirmeyen işletmeleri de 1 yıl süreyle TMO'nun buğday satışlarından men ediyoruz. Şu an için men edilen yaklaşık 15-18 firma var. Bunlar 1 sene bizden ürün alamayacaklar.

Sona doğru geliyorum. Yeni sezonda neler bekliyoruz?

Çok değerli misafirler, katılımcılar... Biraz önce de söyledim, 2022, 2021'e göre daha ümitli bir sezon olarak görünüyor. Her ne kadar normale göre çok güllük gülistanlık görünmese de bir yıl öncesine göre, 2021'e göre olumlu parametreler var. Özellikle iklimsel yaklaşımla baktığımızda, Türkiye için söylüyorum, sonbahar dönemi geçen seneden %59 daha fazla yağış aldı ülke geneli. Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde, özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde yağışlardan mütevellit bir gerileme söz konusuydu. Bu son 1 haftadır özellikle kar yağışının Güneydoğu'yu çok olumlu bir şekilde (etkilediğini görüyoruz). Televizyonlarda yollar kapandı diyor ama biz tarım bakımından, ziraat bakımından, üretim bakımından buna çok çok seviniyoruz. Dua ediyoruz. Ne kadar çok kar olursa ne kadar çok yağış olursa normale dönmemiz, üretimimizin o kadar daha artması anlamına geliyor. Bu anlamda Güneydoğu Anadolu'da olumlu etkilendi son haftaki yağışlardan. Baktığımızda, Türkiye genelinde geçen seneden daha iyi bir sonbahar dönemi yaşadık ama maliyetlerimiz yükseldi. Başta gübre olmak üzere, tohumluk olmak üzere birçok üretim maliyeti ciddi artışlar sağladı. Sonbaharda gübre kullanımında kısmen azalma olduğunu elbette biliyoruz, fiyat artışlarından dolayı. Bunun yanında organomineral gübrelerin kullanıldığını, kompoze gübrelerin kullanıldığını

görüyoruz. Her ne kadar bunlar tam manasıyla taban gübresi yerine geçmese de üretime çok fazla, büyük ölçüde zarar vereceğini tahmin etmiyoruz. Burada önemli olan şu: Artık yeni hasat döneminin son virajına doğru gidiyoruz. Şubat-Mart aylarındaki üst gübrenin mutlaka üreticilerimiz tarafından tercih edilmesi ve az veya çok ama mutlaka kullanılması lazım. Tabii geçen sene yaşadığımız Nisan-Mayıs ayı yağışlarının da inşallah normal mevsim şartlarında gelmesi durumunda daha iyi bir senenin olacağına ihtimal veriyoruz.

Aynı şekilde dünyada da üretim beklentileri yukarı doğru revize ediliyor. Rusya 75 milyon ton buğday hasadı gerçekleştirmişti 2021’de... 2022’nin ilk üretim öngörüsü 81 milyon ton ve daha üzeri olarak ilan ediliyor.

Bu anlamda Toprak Mahsulleri Ofisi olarak bizim önceliğimiz elbette ki üretici... Başta en stratejik ürünümüz buğday olmak üzere hububat ürünleridir. Bugün Konya’dayım. Sabahtan beri çok değerli yerleri ziyaret ettim. Kurumları ziyaret ettim. Akşama da yine bir araya geleceğiz. Görüşlerini alacağız, fikirlerini alacağız, değerlendirme yapacağız... Ülkenin her tarafındaki bölgelerde, illerimizde, özellikle hububat ağırlığı olan, üretim ağırlığı olan illerimizde bu tür incelemeler yapıyoruz. Ümitli olmaya çalışıyoruz, ümit vermeye çalışıyoruz. Sektörün duayenlerinden, içinde olan insanlardan yararlanmaya çalışıyoruz. Yol haritamızı ona göre belirlemeye çalışıyoruz.

Baktığımızda maliyetlerin her ne kadar yükselmesine rağmen Toprak Mahsulleri Ofisi olarak üreticilere şu mesajı veriyoruz. Diyoruz ki, sizin aracılığınızla bir kere daha altını çizmekte yarar var: 2022 yılı hasat dönemi başlangıcında biz bütün maliyet unsuru artışlarını dikkate

olarak, hesaplamaları ona göre yaparak, üreticilerimizin memnun olabileceği, maliyet unsurlarının değerlendirildiği hesaplandığı ve uygun, makul, dengeli, onlara memnuniyet sağlayıcı bir alım fiyatı, başfiyat ya da taban fiyat, referans fiyat, hangisi olursa olsun açıklamış olacağız. Bütün bu duyurumuzu gerek Sayın Bakanımız Bekir Pakdemirli, gerekse bizler, bütün konuşmalarımızda, üreticilerimize yapıyoruz. Üretim unsurlarını da girdi unsurlarını da maliyet artışlarını da çok yakından takip ediyoruz.

Son olarak ben hem bu toplantıyı düzenleyen başta Celal Toprak Bey olmak üzere, Ali Kopuz Bey olmak üzere, Elif Hanım olmak üzere tüm katılımcılara çok teşekkür ediyorum. Ümit ediyorum hububat sektörü olarak burada seslendirilen, dile getirilen ki, Ali Kopuz Bey bahsetti sonuç bildirgesi veya raporu açıklanacak. Bunun hem sektör tarafından dikkate alınacağını, hem bizler tarafından, devlet tarafından, TMO tarafından çok dikkatle inceleneceğini ifade etmek istiyorum. Bu toplantının başarılı, hayırlı, bereketli olmasını temenni ediyorum, saygılar sunuyorum.

Celal Toprak: Efendim çok teşekkür ederiz sevgili Genel Müdürümüze. Bir teşekkür de onun pandemi başlangıç döneminde hepimizin aç kalacağımız endişesi ile ilgili düşünceler içinde olduğumuz dönemde, “Hiç merak etmeyin yeterli stokumuz vardır” açıklamasını yapmıştı bizim bir toplantımızda, ekonomi gazetecileri toplantısında... Onun ben o dönemde çok büyük etkisi olduğunu düşünüyorum. O anlamda ona, o teşekkürü de geç kalmış bir teşekkür olarak iletmek istiyorum. Konuşmasına da teşekkür ediyorum. Ali Kopuz’a da teşekkür ediyorum. Gerçekten sevgili Başkan son dönemde çok önemli işler yapıyor. Bizimle birlikte Güvenilir Ürün Platformu ile birlikte 15 bine ulaştık

Sevgili Başkan. Başlattığınız eğitim çalışması ile geldiğimiz nokta 15 bin işletme... “Maske, mesafe, hijyen” dedik, onlar da bize görüşlerini bildirdiler. Bilgiyi paylaştık ve bilgi büyüdü 15 binlere geldik. O göle taş atma hikâyesi var ya dalga dalga büyür... Öyle bir etki yaptı... O anlamda teşekkür ediyorum ve hemen toplantıya devam etmek istiyorum ve TABADER Başkanı Sayın Prof. Dr. Mustafa Bayram’a sözü bırakıyorum efendim.

Prof. Dr. Mustafa Bayram

Tahıl ve Bakliyat İşleme Teknolojileri,
Depolama ve Analiz Sistemleri Derneği
(TABADER) Başkanı



Tahıl ve Bakliyat İşleme Teknolojileri, Depolama ve Analiz Sistemleri Derneği (TABADER) Başkanı Prof. Dr. Mustafa Bayram:

Çok teşekkür ediyorum Celal Bey. Toplantıda bulunan tüm katılımcılara Sayın TMO Genel Müdürümüze, Sayın Başkanımıza, Borsa Başkanımıza ve diğer Başkanlara saygı ve sevgilerimi sunuyorum. Gündem malum; hububat, hububatın geleceği ve Türkiye... Bunu anlatabilmek için hububatın insanlar için ne demek olduğunu öncelikle anlamak gerekiyor. Ben hububatları ‘Mahşerin Dört Atlısı’ olarak genellikle adlandırırım. Afrika için sorgum, bizim bu coğrafya için buğday, Uzakdoğu için pirinç ve Amerika kıtası için mısır çok stratejik ve insanlar için de çok önem arz eden, endüstriyel ve temel gıdayı da oluşturan hububatlardan bazıları. Dünyadaki son pandemi öncesinde gıdada zaten ciddi bir değişim gözleniyordu. Aslında şu an dünyada yaşanan dalga, “Dördüncü Dalga”. Bu dalganın ilki 2016-2017’yle başlamıştı. Biz onu çok fark etmemiştik. Fakat pandemiyle birlikte bu dalgalanmalar çok hissedilir bir hale geldi. Hem ülkemizde hem de dünyada bu çok ciddi dalgalanma yarattı. Tabii bunun bir diğer gıdalar kısmı var bir de

hububat kısmı var. Hububat kısmı niye önemli? Çünkü hububat raf ömrü çok yüksek, uzun olan ve stratejik olarak depolanabilen bir ürün olduğu için ülkeler öncelikle eksik stoklarını tamamlamaya çalıştılar. Daha önceki yıllarda son 20 yılda devam eden ve dünyada neoliberal bir yapıdan dolayı ülkeler stoklarını eskisi kadar yüksek tutmuyorlardı. Çünkü lojistik sisteminin gelişmesiyle birlikte artık dünyanın herhangi bir yerinden herhangi bir gıdayı veya hububatı istediğiniz zaman ülkenize getirebiliyordunuz. Lojistik sistem bunu besleyebiliyordu. Tarih-te çok nadir görünen bir şey yaşandı, uzun lojistik zincirler kuruldu. Pandemi işin içine girdiği zaman bu uzun lojistik sistemler bozulunca hem maliyet hem de miktarlarla ilgili dünyada büyük bir kaos yaşandı.

Gelecekte bu iş nasıl olacak? Uzun lojistik stratejisi ülkelerin mikro ve makro açlıklarını giderebilmek için oldukça faydalı bir model olarak görüldüğü için, büyük ihtimal 2050'ye geldiğimizde bugün uluslararası ticarete konu olan gıdaların miktarı, bugüne göre iki ile üç kat civarında artmış olacak. Yani bu şu demek; ülkeler birbirlerine gıda hammaddeleri bazında daha fazla bağımlı hale gelmiş olacaklar. Bunun riskleri var. Özellikle lojistik zincir bozulduğu zaman bu büyük bir risk... Ama ülkelerin şunu unutmaması lazım, kendi yerel, lokal üreticilerini, özellikle tarımdaki üreticilerini muhakkak koruyup gözetmesi lazım. Özellikle pandemiyle birlikte Avrupa Birliği kendi gıda üreticilerine, hububat üreticilerine, bakliyat üreticilerine özel bir destek vermeye karar verdi. Bundan dolayı da büyük ihtimalle Avrupada bundan sonraki süreçte çiftçiler daha çok desteklenmiş olacak.

Dünyada bugün için gıda bol olarak gözükyor ama baktığınızda aslında gelecekte de çok parlak bir süreç yok dünya için. Çünkü dünya nüfusu ister istemez artıyor. Buna karşılık kişilerin günlük tükettikleri

kalori değerleri artıyor. Bu şu demek: Daha önce 1800-2500 kilo kalori tüketen bir insan artık gelecek yıllarda bunu 3000 kaloriye doğru taşımak durumu var. Bu da şu demek; bizim hububata daha fazla, proteine daha fazla, bakliyata daha fazla ihtiyacımız olacak... Bizim gibi ülkeler genellikle hububata bağımlı. Yani bizim günlük diyet bazında baktığımızda, diyetimizin %50'si ile %55'i hububat bazlıdır. Fakat dünyada bir değişim var. Artık insanlar hububattan biraz daha bakliyata doğru kayıyor. Sebebi de protein... Çünkü insanlar için en önemli madde protein. Biz bu durumun biraz dışındayız ama ciddi bir protein savaşı dünyada yaşanıyor ve artık hububattan daha ziyade proteince zengin olan bakliyat endüstrisi çılgınca bir trend içine girdi. Beklenti de şu yönde; 2030 yılında bugün tüketmiş olduğumuz proteinin %70 daha fazlasını tüketeceğiz. Bu da şu demek; bizim daha çok bakliyat ürünlerine doğru kayma ihtiyacımız doğacak.

Bu protein savaşlarının haricinde dünyada yaşanan başka bir savaş daha var. Özellikle Amerika ve Avrupa'yla yaşanan bir Atlantik savaşı var. Bu savaşın da temel argümanlarından bir tanesi; gıdayı stratejik bir madde olarak kullanarak ticari engellemeler yapmaya çalışıyor her iki taraf... Bu argümanlardan bir tanesi de hububat ürünleri. Savaş şu şekilde gerçekleşiyor: Bizim de çok fazla kullandığımız bir propaganda var: 'Tarladan çatala' ya da coğrafi işaret, ya da yeşil mutabakat gibi Avrupa Birliği orijinli bazı uygulamalar söz konusu. Bu uygulamalar şu an için Amerika tarafında çok büyük tartışmalar yaratıyor. Amerika tarafı şunu söylüyor: Eğer bu şekilde, bu sistemlerle devam edeceksek, özellikle 'tarladan çatala' mottosuyla dünya devam edecek olursa, 2030 yılında gıda üretiminin %11 oranında düşeceği, buna karşılık da gıda fiyatlarının 2030 yılında %89 oranında artacağı hesaplanmış durum-

da. Yani bu şunu gösteriyor: Önümüzdeki 8-9 yıllık süreç içerisinde gıdadaki, bu gıdanın altındaki özellikle hububat, bakliyat türü ürünlerde, gıda fiyat artışları beklenen hesaplanan modellerden bir tanesi. Onun için de bu konuda gerçekten dikkat etmek gerekiyor.

Yine küresel ısınma... Bunu bu yıl çok hissettik. Gerek orman yangınlarıyla, gerek biraz önce Sayın Genel Müdürümüzün anlattığı gibi, hem ülkemizde hem de dünyada bizim yakın coğrafyamızda, ciddi bir kuraklık sorunuyla yaşadık. Uluslararası raporlara göre, örneğin çok yalın olan iklimi ile de benzerlik gösterdiğimiz Suriye’de, geçen yıl %69 oranında bir ürün kaybı yaşandı. Bununla birlikte bir hafta önce Amerika’dan gelen raporlara göre, özellikle buğday ekimi ve yetiştirilen bölgelerdeki durumlar, uluslararası pazarda önümüzdeki sezonda hububat bazında sıkıntılar yaratabileceği ile ilgili bazı tetiklemeler olabileceği ile ilgili durumlar maalesef söz konusu... Yani bu şu demek; önümüzdeki birkaç yıl, moral bozmak için söylemiyorum ama önden tedbir alabilme anlamında, hububat sektörü dikkatli bir şekilde ilerlemek durumunda.

Şimdi bu bağlamda özellikle son pandemiye yaşayan ülkeler, artık kendi gıda politikalarını değiştirmeye başladılar. Artık ulusal gıda politikalarının yanı sıra şehir politikaları, gıda politikaları da devreye girmiş oldu. Bu bağlamda Türkiye’nin de tabi olmuş olduğu Avrupa Birliği politikalarından alternatif olarak, kendi ulusal gıda politikasını ve stratejisini geliştirmesinde şahsen biz yarar olduğunu düşünüyoruz. Onun için de gıdada, hububatta, bakliyatla bu alanda ciddi çalışmaların özellikle önümüzdeki birkaç yıl içerisinde yapılması gerekir.

Son söz olarak şunu söylemek istiyorum. Türkiye, biraz önce söylediğim gibi hububat temelinde olan bir ülke. Yani bizim için buğday

endüstriyel anlamda da çiftçilik anlamında da stratejik bir ürün. Ama değişen dünyada değişen yaşam tarzları ile birlikte ve insanların gıdada yeni beklentilerinin oluşmasından dolayı, bizim mevcut hububat ürünlerinin yanına artık soya gibi, bezelye gibi, mısır gibi ürünleri de eklemeliyiz. Ki bu ürünler çok stratejik ürünlerdir. Çünkü hem proteince zengin oldukları, hem de çok farklı sektörlerde kullanıldığı için... Bu sektörlerin de yan ürünleri, yem sektörünün ana girdileri durumunda olduğu için... Daha önceki yıllarda bu ürünler üzerine devlet teşviklerde bulunmuştu ama endüstri olmadığı için çiftçi ürettikten sonra bu ürünleri ne yapacağını bilememişti. Tekrardan bizim önce bu ürünlerle ilgili endüstriyi oluşturup sonrasında bu ürünlere doğru teşvik mekanizmalarını yaratmamız lazım.

Hazır bu ortamdayken şunu da söylemek istiyorum. Mart 10-11-12'de, İstanbul'da Toprak Mahsulleri Ofisi ile birlikte Uluslararası Tahıl Bakliyat ve Yem Zirvesi'ni gerçekleştireceğiz. Ve orada da uluslararası çapta, bu konuları daha detaylı olarak, daha farklı noktalardan tekrar ele alıp, diğer ülkelerdeki durumları da analiz edebileceğiz. Umudumuz şu, o zirvede güzel bir tartışma programı yapıp insanlara sezon öncesinde bilgiler aktarmayı da temenni ediyoruz. Bu bağlamda bu organizasyonu yaptığınız için sizlere de teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz hocam, çok sağ olun ağzınıza sağlık. Benim anladığım şu. İstanbul'da mahşerin dört atlısı konuşulacak önümüzdeki Mart ayında diye düşünüyorum. Bu enteresan ve ilginç toplantıyı izleyeceğiz. Elinize sağlık şimdiden... Aynı zamanda Toprak Mahsulleri Ofisi'ne de teşekkür ediyoruz. Mahşerin dört atlısı, her ülke, her bölge için çok önemli hale geldi. Bu dört atlı ile ilgili, sektörden çok önemli bir üstada söz vermek istiyorum. Mehmet Reis,

gerçekten bu atlıların hepsi ile ilgili sahada da önemli projeler gerçekleştirilen biri. Çok şey öğrendiğimiz, özellikle bakliyat konusunda her zaman görüşüne başvurduğumuz çok önemli bir üstat. Mehmet Reis'e sözü vermek istiyorum Reis Bakliyat Yönetim Kurulu Başkanı. Buyurun Mehmet Bey.

Mehmet ReisReis Bakliyat Yönetim
Kurulu Başkanı**Reis Bakliyat Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis:**

Teşekkür ederim Celal Başkan. Değerli Başkan, değerli Genel Müdürüm, kıymetli katılımcılar hepinizi saygı ile selamlıyorum... Bu toplantının hayırlara vesile olmasını diliyorum. Ben bu toplantıya küresel iklim değişikliği ve tarımsal üretimle ilgili katkıda bulunmak istiyorum. Davet edildiğim için de Ali Başkan'a çok teşekkür ediyorum.

Efendim, küresel iklim değişikliği, gıda güvencesi için risk oluştururken beslenme güvenliği açısından da tehdit içermektedir. 2021'de etkisini giderek daha derinden hissettiğimiz küresel ısınma ve iklim değişikliğinin tek başına bir çevre sorunu olmadığı, tarımsal, ekonomik ve sosyal yaşam için küresel ölçekte en büyük tehdit olduğu anlaşıldı. Dünya Ekonomik Forumu'nun 2022 yılı için yayınlanan küresel riskler raporunda dünyada 10 yılda beklenen 10 riskin 5'inin doğrudan veya dolaylı olarak küresel iklim değişikliği ile ilgili olduğuna işaret edildi. Raporda insanın çevreye verdiği zarar, aşırı hava olayları, doğal kaynak krizleri, biyoçeşitliliğin kaybolması ve iklim krizi ile mücadelede başarısızlık yer aldı.

Dünya tarihinde son 7 yıl en sıcak yıllar olarak, 2021 yılı da en sıcak 5. yıl olarak kayıtlara geçti. 2021’de yaşanan iklim krizi bazı ülkelerde gıda arzı istikrarının bozulmasına ve fiyatların yükselmesine neden oldu. Tüm dünyada yaşanan salgın süreci ve iklim değişikliği tarımsal üretim ve gıda güvencesi için öz kaynaklarla beslenmenin ve kendi kendine yeterliliğin ne kadar önemli olduğunu gösterdi. Kömür, petrol, fosil yakıtları kullanılmaya, doğal bitki örtüsünü tahrip etmeye, ihtiyacımızdan fazlasını tüketmeye devam ettikçe iklim değişikliğinin oluşturduğu olumsuz koşullara daha da fazla maruz kalacağız. Dünyanın dört bir yanında yaşanan kuraklık, sel, çölleşme, erozyon, arazi bozulması ve orman yangınları; çevreyi, doğal yaşamı, gezegeni ve geleceğimizi tehdit ediyor. Otoriteler, iklim krize karşı gerekli önlemler alınmaz ise yakın gelecekte ülkeler arasında çok ciddi göçlere, sosyal ve ekonomik sıkıntılara, su sorunlarına hatta bunlara bağlı çatışmaların yaşanabileceğine işaret ediyor.

Araştırmalarda 2050 yılında 10 milyara ulaşacağı hesaplanan dünya nüfusunu beslemek için tarım ve gıda üretiminin bugünkü düzeyinden yüzde 60 oranında daha fazla olması gerektiğini görüyoruz. Hükümetler arası iklim raporları, iklim değişikliğinin etkisi ile dünyada kuraklığın artacağını, tarımsal üretime zarar vereceği, verim kaybı yaşanacağı, hayvan sayısının ve biyoçeşitliliğin azalacağı öngörülmektedir. İklim değişikliği ile mücadele ve uyum stratejileri bir an önce hayata geçirilemez ise sürdürülebilir gelecekte söz edemeyiz. Ülkemiz, iklim değişikliğinden en çok etkilenen Akdeniz havzasında yer alıyor. Son yıllarda ülkemizde afetlerin daha sık oluştuğunu ve daha etkili olduğunu görüyoruz. 2021 yılında 65 ilimizde kuraklık nedeniyle verim kayıpları yaşanmıştır.

Meteoroloji Genel Müdürlüğü'nün hazırladığı “İklim Değerlendirmesi” raporuna göre Türkiye’de 2010 yılında 556 olağanüstü hava olayı gerçekleşti. 2020 yılında ise bu sayı 984’e yükseldi. 2021 yılında ise 1.024 sıra dışı hava olayı meydana geldi.

İklim değişikliğinin etkilerinin azaltılması ve üretim sistemlerinin iklim risklerine uyumlu hale getirilmesi, ekosistemin korunması, sürdürülebilir tarım ve gıda güvenilirliği açısından önem arz etmektedir.

Tarımsal üretime gelince tüm dünyada olduğu gibi ülkemiz açısından da 2021 zor bir yıl oldu. Başta kuraklık olmak üzere aşırı hava olayları ile karşı karşıya kalındı. Tarımsal üretimde ciddi rekolte kaybı yaşandı. Uluslararası raporlara göre önümüzdeki süreçte kuraklık ve aşırı hava olaylarının aralıklı da olsa devam etmesi bekleniyor. Tarımsal üretim her zaman kuraklık, aşırı yağış, dolu, don ve fırtına gibi hava olaylarına açıktır. Bu nedenle tarlasını eken çiftçi hasadını alıncaya kadar her an endişe içindedir. Karasabanda toprağı süren, çapa yapan, düvenle harman koşan, sığır güden, balıkçılık yapan bir kişi olarak tarım ve hayvancılığın, üretim ve besiciliğın ne kadar zor olduğunu ve hasat bitinceye kadar geçen sürede ne kadar kaygı yaşandığını ben çok iyi bilirim. Çiftçimiz devam eden salgın, belirsiz iklim koşulları ve yüksek girdi maliyetlerine rağmen ekim yapma gayreti içerisinde. Tek istediğı tarla verimini artırarak maliyeti düşürmek bu sayede kar edebilmek. 2021 yılı hasat sezonundan ders çıkararak, 2022 yılında zor günler yaşamamak adına, çiftçimizin üretim koşullarının iyileştirmesi ve motivasyonu için bir yaklaşıma ihtiyacımız var. Bu durum kırsalda üreticiler kadar tüketiciler açısından da önem arz ediyor. Sayın Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürümüz, örneğın fasulye ekimi için, Albert veya Morgan tohumlarını gümrüksüz olarak çiftçiye dağıtırsa, çiftçinin eli güçlenir. Bunun gibi pek çok örnek sıralayabiliriz.

Üreticilerimizin bir kısmı, Sayın Genel Müdürümüzün de ifade ettiği gibi, bu sezon daha az su ve gübre isteyen ürünlere yöneldi ya da bir önceki yıla göre daha az gübre kullandı. Küresel iklim değişikliği pek çok ülkede olduğu gibi Türkiye’de de ekim alanlarını, üretim desenini ve üretimin zamanını değiştiriyor.

Üretim süreçlerinin ve tarım deseninin iklimin zorladığı koşullara uyum sağlayacak şekilde planlanması üretimi arttıracaktır. Kuraklığa ve soğuğa toleranslı tohum çeşitlerinin kullanılması ve daha az su gereksinimine ihtiyacı olan ürünlerin ekiminin yapılması ürün kayıplarını en aza indirecek. Havza bazlı destekleme modeli kapsamında geniş ölçekli havzalar oluşturularak iklim, toprak, su gibi unsurları iyi analiz ederek verimi daha yüksek çeşitleri ve en iyi yetiştirilen ürünleri ekerek, daha az maliyete, daha fazla üretim elde edebiliriz. Toplulaştırılabilecek alanları toplulaştırıp, sulanabilir alanları sulayabilir, ekilmeyen alanları ekebilirsek tükettiğimizden daha fazlasını üretir, daha fazla ihracat yaparız.

Ama bunların tümünün yapılabilmesi için insana ihtiyaç var. Kırsalda yaşayan nüfus yaşıyor. Büyük şehirlere göç ediyor. Tarımın geleceği ve ülkemizin gıda güvenliği için kırsal kalkınmada sürdürülebilirlik sağlanmalı, gençler tarım ekonomisine kazandırılmalı. 1994 senesinde, Türkiye’nin en önemli sorunu haline gelen göç olgusunu gündeme getirmek için, siyasi parti liderlerinin, İstanbul Valisinin, İstanbul Belediye Başkanının, bugünkü Sayın Cumhurbaşkanımızın ve akademisyenlerin, öğretim üyeleri ve iş insanlarının katılımı ile Türkiye’de ilk kez üst düzey bir çalıştay gerçekleşti. Çalıştayımızın sonuç bildirgesinde; köyden kente göçlerin engellenmesinin, gençlerin ve kadınların dahil edildiği aile çiftçiliğinin desteklenmesinin gerekliliğinin ve kırsal

kalkınmanın önemine işaret edildi. Hatırlanacağı üzere FAO 2014 yılını uluslararası aile çiftçiliği, 2017 yılının temasını da göç olarak belirledi. Ülkemiz geniş ürün yelpazelerinin ekimine imkan veren, üç tarafı denizlerle çevrili, dört mevsimi yaşayan iklim ve ekolojik özellikleri ile tarımsal üretim açısından avantajlı bir coğrafyada bulunmaktadır. Üretim planlaması yaparken, yurtiçi tüketim ile kullanım miktarı, ihracat potansiyeli ve dönem sonu stok miktarlarını dikkate alıp, ekecek ürün miktarı ve çeşidi belirlenmeli. Üretici de bu doğrultuda desteklenerek ne ekeceğinin belirlemesi için yönlendirilmeli. Ayrıca üretimin artırılmasının yanında, tarladan çatala kadar uzanan süreçte gıda israfı ve kayıpları en aza indirilmeli. Çünkü sadece üretimi arttırmak yetmiyor.

Türkiye önümüzdeki yıllarda tarımsal modernizasyon uygulamaları ve teknoloji sayesinde yüksek verim ve kaliteli ürün olarak dünyanın sayılı tarımsal üretim değerlerine sahip ülkelerden biri olabilir. Türkiye’de sürdürülebilir tarım politikasını benimseyerek, topyekûn üretim seferberliğine giderek, tükettiğimizden daha fazla üretmeliyiz. Ekonomik refah için daha fazla üretimi ve istihdamı sağlamalıyız. Sürdürülebilir büyüme için daha fazla yatırıma, yerli üretime ve ihracata ihtiyacımız var. Türkiye’de tüm sektörlerde olduğu gibi tarımsal üretimde de bunları yapacak potansiyel var. 2021 yılında dünya genelinde yaklaşık 828 milyonu aç olmak üzere 3,1 milyara yakın insan yeterli ve sağlıklı gıdaya ulaşamıyor. Bir ülkenin gıda güvencesi ve beslenme güvenliği için sürdürülebilir bir üretim yapısının oluşturulması gerekmektedir. Tarım sektörünün stratejik önemi göz önüne alınarak, tarladan çatala kadar olan süreçteki sorunları bir bütün olarak ele alıp, kalıcı çözüm üreterek tarımda sürdürülebilirliği sağlayabiliriz. Tarımsal üretimde,

hasat tekniklerini ve iklim koşullarına uygun yeni bir üretim modeli oluşturularak çiftçimizin eğitilmesi ve desteklenmesi gerekmektedir. Gıdaya erişimimiz tarlada, bağda, bahçede, ahırda canla başla çalışan çiftçilerimizin, besicilerimizin yoğun emek vererek ürettikleri ürünler sayesinde devam ediyor. Buradan tüm üreticilerimize kolaylıklar diliyorum. Toplantıların hayırlara vesile olmasını diliyorum. Saygılar sunarım.

Celal Toprak: Teşekkürler Mehmet Bey. Çok sağ olun, ağzınıza sağlık; değerlendirmeleriniz için. Efendim bu arada uyarıyorlar beni konuşmacılara sorularınızı chat bölümünden yazabilirsiniz iletebilirsiniz. Biz de kendilerine tebliğ edeceğiz. Soru şansları olduğunu belirtmek isterim bizi izleyen dostlarımıza. Bir başka şey de bu programla ilgili ayrıntılı bilgileri almak isterseniz bu toplantıyı organize eden gruba mailinizi göndermeniz yeterli. Yine 'chat'ten yazarsanız size ayrıntılı bilgiler ulaşacaktır. Bu arada gelen sorular var. Başka soruları da bekliyorum. Evet, ben hemen Mehmet Bey'den sonra Ulusal Hububat Konseyi Başkanı Özkan Taşpınar'a sözü vermek istiyorum. Buyurun efendim söz sizin.

Özkan Taşpınar

Ulusal Hububat Konseyi Başkanı



Ulusal Hububat Konseyi Başkanı Özkan Taşpınar:

Sayın Başkanım, Sayın Genel Müdürüm, değerli katılımcı arkadaşlarımız, değerli dinleyiciler hepinizi şahsım ve Ulusal Hububat Konseyi adına saygıyla selamlıyorum. Birçok konuya değinildi, panelist arkadaşlarımız da bahsettiler başta da Genel Müdürümüz bahsetmişti: Hem 2021 yılı hem de 2022 yılından kısaca bir bahsetmekte fayda var. 2021 yılında tüm olumsuzlukları, dünyada yaşandığı gibi Türkiye’de de yaşamış olduk. Pandemi, gıda tedarik zincirinin bozulması, yani navlun fiyatlarının artışı, iklim değişikliklerinden de sadece kuraklık değil sel, yangın gibi tüm felaketleri yaşadık. Ayrıca ülkelerin gıda milliyetçiliğine soyunması ve gıda stokların arttırılması, özellikle pandemi sebebiyle, ithal eden ülkeler açısından da fiyatların yükselmesine sebebiyet verdi. Hem dünya bazında fiyatların yükselmesi hem de ülkemizde dövizden kaynaklı fiyatların yükselmesi ile başlangıçta çok iyi olarak, 2,250 TL/ton açıklanan buğday fiyatları, 5-6 liralara kadar çıktı. Şu anda da 4,5-5 TL civarında devam ediyor. Geçen yıl aşırı kuraklık sebebiyle önemli derecede rekolte kayıpları oldu. Aşırı kuraklık

neticesinde, TÜİK verilerine göre 17 milyon 500 bin ton civarında bir buğday üretimimiz gerçekleşti. Yine 5 milyon 750 bin civarında arpa üretimimiz yine gerçekleşmiş oldu. Bir yıl önceki arpa üretimimiz 8,4 milyon ton civarındaydı. Önemli derecede bir kayıp yaşanmış oldu. Bu sıkıntılı süreç ve pandeminin 2 yıl devam etmiş olmasına rağmen Toprak Mahsulleri Ofisi ve Bakanlığımız da sağ olsunlar çok fazla bir sıkıntı yaşatmadılar. Ama dünya genelinde önemli derecede, bildiğimiz gibi sıkıntılar yaşandı. Raflarda çoğu ürün bulunamaz hale geldi. Boş rafları televizyonlarda izlediğimiz zamanlar oldu.

Peki, ülke genelinde hububat politikaları nasıl gerçekleştirilmeli? Nelere dikkat edilmeli? Olması gereken şeyleri ben dört madde halinde topladım. Ondan bahsedeceğim. Ülkemizde, bilindiği gibi, hububatın neredeyse %80'i kıraç alanlara ekiliyor. Kıraç alanlarda bizim çok fazla müdahale etme şansımız olmuyor. Yani buranın verimini yükseltelim diye bizim buraya sulama yapmamız gerekir, gübre vermemiz gerekir. Aynı zamanda ben ziraat mühendisi ve çiftçiyim. Meslekle alakalı olduğu için de özellikle bahsediyorum. Su verme şansımız yok; yağmur yağarsa ancak sulanmış oluyor. Yine yağmur yağarsa gübre verebilirsiniz ki, gübreyle suyun da dengesini sağlayabilmemiz gerekir. Dolayısıyla bizim verimi arttırıcı önemli katkılar sağlama şansımız yok; kıraç alanlarda. Yalnız şöyle bir şey yapabiliriz. Organik maddenin düşük olduğu topraklarda su çok çabuk aşağılara kadar inebilir veya çok çabuk buharlaşabilir. Yani bitki alamadan su kaybolmuş olur. Dolayısıyla organik maddenin topraklarımızda illaki arttırılması gerekir. Bu bir zamanlar, anız yangınları diye söylenegelirdi. Bu yıllarda biraz azaldı, millet biraz daha bilinçlendi, çiftçimiz özellikle... Ama hala anız yangınları gerçekleşebiliyor. Tabii ki özellikle sadece anız yakmamak

yetmez, çiftlik gübrelerinin hiç boşa gitmeden mutlaka tarla topraklarına verilmesi gerekir. Yine aynı zamanda bir kısım ürünler, baklagil bitkileri, özellikle yem bezelyesi, Macar fiği gibi bir kısım baklagil yem bitkileri toprağa ekilerek bunlar güz ayında ilkbaharda toprağa devrilip organik maddece zenginleştirmemiz gerekir. Bu zenginleştirme sayesinde, bir yağmurla belki iki sulama yerine geçebilecek bir suyu bitkiye vermiş olacağız.

Tabii sulu alanlar için de bu yine önemli. Sulu alanlarda da kaybolacak olan suyun toprakta tutulması sağlanmış olur. Üç kez sulanacak bir buğday iki kez sulama ile elde edilmiş olacak. Dolayısıyla önemli bir tasarruf sağlanmış olacak. Dolayısıyla bizim organik madde seferberliğimiz sürecinde Bakanlığımızla da yapmış olduğumuz görüşmelerde konuyla alakalı çalışmalarının olduğunu biliyorum. Mutlaka bu konunun üzerinde durulması gerekir.

Yine bizim ülkemizde biliyorsunuz 4 milyon hektar civarında nadasa bırakılan alanlarımız var. Bu 4 milyon hektar alan, az bir alan değil. Bunun yarısını bile sulayabilmemiz halinde Türkiye’de üretmiş olduğumuz 18-20 milyon ton civarındaki hububatın, buğdayın bir o kadarını daha üretebilecek bir pozisyona geliyoruz. Yani yurtdışından herhangi bir ithalata gerek kalmadan çok rahat bir şekilde biz hububat ihtiyacımızı gideririz.

Ayrıca; soya fasulyesinin neredeyse % 90’ı yurt dışından ithalatı yapıyor, 1,5 milyon ton civarında mısır ithalatımız var, ayçiçeğinde 1,2 milyon ton civarında bir ithalatımız oluyor. Bunların hiçbirine gerek kalmaması için bu kadarlık bir alanı sulamamız gerekiyor. Çok fazla bir su bolluğumuz yok ama denize boşu boşuna akan suların mutlaka kıraç olan bölgelere, nadasa bırakılan tarlalara döndürülmesi gerekir.

İç Anadolu Bölgesinde bildiğim bir veriyi vereyim. Mesela iki yılda bir buğday – nadas – buğday – nadas olarak ekim gerçekleşen bir alanda 2-3 kg civarında bir verim alıyor çiftçimiz. Şimdi bunu yıla vurduğumuz zaman 100 kilografa düşüyor. Dekar başına 100 kg verim almış oluyor. Sulu alanlarda çok iyi baktığınız zaman, düzenli bir şekilde baktığınız zaman, verim 1 tona kadar çıkabiliyor. Her yıl 1 ton almak yerine her yıl 100 kilogram verim almış oluyorsunuz. Aslında katma değeri, buğday yerine başka bir ürün ekip çok çok daha fazla yukarılara çıkarılabilir şansımız var mı? Var mutlaka. Bunun da değerlendirilmesi gerekir. Yani sulanamayan alanların sulanmasıyla ilgili mutlaka çalışma yapılması gerekir.

Kıraç alanlarda bilindiği gibi 2021 yıllarında yaşadığımız kuraklıktan dolayı önemli sıkıntılar yaşandı. Bizim de girişimlerimiz neticesinde Bakanlığımız dekar başına 100 lira gibi bir ücret ödedi. Örneğin % 80 bir kayıp varsa 80 TL, % 60 kayıp varsa 60 TL'lik bir destekleme gerçekleştirildi. Bu da Aralık ayı gibi verildi. Bunun her yıl yaşanabileceğini, 3 yılda 4 yılda bir yaşanabileceğini de göz önüne alıp, biz kuraklığa dayalı olan TARSİM sigortasının, % 50 olan Devlet payının % 70-80'lere çıkarılmasını istedik. Hatta % 70'lere de çıkarıldı. Kuraklık riski için çiftçimiz gidip TARSİM sigortası yaptırdığı zaman bunun % 70'i devlet tarafından karşılanır hale geldi. Buna rağmen çiftçilerimiz çok fazla bunun üzerinde durmuyorlar. Bu nedenle deprem sigortası ve trafik sigortası gibi mutlaka zorunlu hale getirilmeli. Eğer çiftçimiz yaptırmıyorsa da bu desteğe bağlanabilir. Yani tarım destekleri sigorta şartına bağlanır. Ya da desteklerin içerisinde belli bir kısmı alınarak devletimiz tarafından TARSİM sigortalarının yapılması sağlanabilir. Ben kuraklık için söylüyorum bunu ama bu doluya, yangına

ve diğer afetlere karşı da yapılarak çiftçinin riskinin azaltılmasının yanında devletin riskinin de azaltılması sağlanmış olur.

Şimdi ikinci madde: Sulu alanlarda ekilebilirliğini arttırmamız gerekir. Yani sürdürülebilir bir hububat tarımı için özellikle sulu alanlardaki buğday ekim alanlarının arttırılması gerekir. Bunun da artırılabilmesi için diğer ürünlerle rekabet edebilmesi gerekir. Rekabet için mutlaka desteklerin primlerinin arttırılması önemli derecede bir argüman tabii ki. Havza bazlı destekleme modeline de geçilerek özellikle hububatın ekilmiş olduğu bölgelerde yine bu primlerin arttırılması daha önemli olur.

Bir de şöyle bir projemiz var. Bunu da Bakanlığımıza sunduk ama bizdeki projeler hep üç yıllık olur dediler. O yüzden tam manasıyla bu projeye geçilemiyor ama yine de sürenin dört yıla çıkartılarak bunun da yapılması gerekir. Dörtlü münavebe sistemi, İç Anadolu şartlarında misal 1 yıl mısır eken bir çiftçi ondan sonraki yılında bir şeker pancarı veya ayçiçek ekebilir. Ya da 1 yıl buğday, yem bitkileri diğer yılda bakliyat ya da baklagil, yem bitkilerinden bir tanesini ekerek dört yılını tamamlar. Ama tabii, şu-şu ürünleri ekeceğim diye 4 yıllık bir münavebe programı veren bir çiftçimize de devletimiz tarafından belirli bir miktarda desteğin verilmesi gerekir.

Biz şunu sağlamış oluyoruz burada: Dört yıl art arda mısır eken çiftçimiz var. İki yılda bir patates, soğan eken ya da şeker pancarı eken çiftçilerimiz var. Bu da uygun değil biliyorsunuz. Daha önceden Niğde ve Nevşehir bölgesinde bu yaşandı. Sonunda buralara hastalıklar vs. yerleşiyor ve o bölgelerde patates bir daha ekilemeyecek hale geliyor. Hiç değilse bunlardan da kurtulunmuş olacak. Bir de biliyorsunuz İç

Anadolu bölgesi biraz daha su kısıtlı olan bir bölge. Bu dörtlü münavebe sisteminin uygulanmasıyla birlikte hiç değilse bu bölgede de sulanan bitkilerin biraz daha az su tüketmesine sebep olmuş oluruz.

Bir diğer madde: Girdi fiyatları. Girdi fiyatları, özellikle bu yıl olduğu gibi fiyatlarda ciddi yükselmelere sebebiyet verebiliyor. Bu yüksekliklerde devletimizin çok acil bir tedbir alması ve gerekiyorsa kendi kanallarıyla bunları getirerek doğrudan çiftçilerimize iletebilmesi gerekebiliyor. Çünkü ABD’de ve Avrupa’da gübre fiyatı 300 dolar civarındayken, Irak’ta 700 dolar, bizde 1100 dolarlar seviyesinde seyrediyor. Dolayısıyla devlet böyle şeylerde nasıl raflardaki ürünlere müdahale edebiliyorsa, burada gübre fiyatlarına da müdahale edebilmelidir. ÖTV’den harcanarak mazot nasıl piyasaya verilebiliyorsa yine sulamada kullanılan elektrikte de benzer destekler verilerek çok acilen önlem alınması gerekiyor. Biz “güz ayında ekimlerde önemli derecede artış olacak” diyorduk ancak ekim alanlarında hem kuraklık hem de aşırı derecede yükselen bu girdi fiyatlarından dolayı buğday ekim alanları azaldı. Çiftçi, gübre fiyatı düşecek, diye uzun süre bekledi. Sonunda gübre fiyatı düşmeyince “Neyse bahara kadar durayım” dedi. Ancak biliyorsunuz ki gübre fiyatları hala düşmedi. Ama bununla da alakalı herhalde gerekli tedbirler alınıyor. Özbekistan, Katar gibi ülkelerden yine devlet kanalıyla bir şeyler getirilip çiftçiye verilecek. Bunlar hızlı bir şekilde yapılırsa, güz ayında müdahale edilmiş olsaydı, hakikaten buğday ekim alanlarının en az böyle % 10-15 civarında artacağını tahmin ediyorduk ama şimdi ya geçen yılki seviyelerinde ya da % 2-3 gibi çok cüzi bir artış bekliyoruz.

Ayrıca bilindiği gibi yıllardır suda israfın önlenmesiyle alakalı tasarruf tedbirleri uygulanıyor. Tabii ki su zengini bir ülke değiliz. İçme suyun-

dan tutun da tarlada, sanayide kullanılan suların daha tasarruflu bir şekilde kullanılması için böyle kamu spotlarının vs. yapılması lazım. Özellikle belediyelerin, kamu kurum ve kuruluşlarının yine özel sektörde fabrikalarımızın, sanayicilerimizin, çiftçilerimizin bu konu ile alakalı bir şekilde uyarılması ve tarımsal sulamanın önünün açılması, çok fazla kısıtlanmaması gerekir.

Aynı tasarrufun ben ekmek ve gıdada da mutlaka ön plana alınması gerektiğine inanıyorum. Şimdi kişi başına 61 kg gıda israfı varmış Türkiye’de. Şimdi bu yıllık yaklaşık 300 milyar TL. imiş. Gıda denince tüm gıdalar bunun içerisine giriyor. Ama daha önceden de hepimiz biliyoruz, yıllardan beridir ekmekte % 10 civarında bir israfımız var. Her yıl bu israf da neredeyse 2 milyar civarındaymış. Ekmekteki bu % 10 israfı bile önlese... Türkiye’de 18 - 20 milyon ton civarında kullanılan buğdayın 2 milyon tonluk bir kısmı, neredeyse yurt dışından ithal ettiğimiz kısımdır. Dolayısıyla bu yıl yetiştiremediğimiz kısımdır. 17 milyon küsur dedik ya, 2 milyon ton daha olsa ihtiyacımızı karşılayacaktık ama ihtiyacımızı bu yıl karşılayamayacak bir duruma geldik. Geçmiş yıllara baktığımız zaman iki yılda bu şekilde 17,5 – 18 milyon ton arasında bir rekolte alındı. Bir de geçen yılki rekolteydi. O yüzden bu ekmek tasarrufunun da gıda tasarrufunun da mutlaka üzerinde durulup, bu kamu spotlarıyla da olabilir, bazı zorunluluklar getirilebilir. İşte ucuz ekmek vermek için çaba sarf edilebiliyor. Belki ekmek fiyatlarında, ekmeğin yapılışıyla alakalı düzenli bir kısım tedbirler alınabilir. Gübre, elektrik, mazot kullanılarak, o kadar zahmet verilerek bir tarım ürünü elde ediliyorsa, bu tasarrufun da bir zorunluluk haline getirilmesi gerektiğine inanıyoruz. Beni dinlediğiniz için çok teşekkür ediyorum. Bu programın hayırlara vesile olmasını temenni ediyorum. Hepinize saygılar sunuyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum. Enteresan sorular da geliyor bu arada yenilerini de bekliyoruz. Ekim alanlarının azalmasıyla ilgili soru sormuş Tefvik Dinçer, Dinçer Bakliyat. Özkan Bey ona biraz değerlendirme yaptı. Konuşmacılarımızın da gündemlerinde olursa seviniyorum. Ben HUBUDER Başkanı Gülfem Eren'e sözü bırakmak istiyorum. Efendim söz sizin buyurun.

Gülfem Eren

Hububat Tedarikçileri Derneği
(HUBUDER) Başkanı

**Hububat Tedarikçileri Derneği (HUBUDER) Başkanı Gülfem Eren:**

Böyle bir toplantıyı organize eden İstanbul Ticaret Borsasına teşekkür ediyor ve tüm katılımcıları saygı ile selamlıyorum. Konuşmama başlamadan önce, kısaca kendim ve derneğimiz hakkında bilgi vermek isterim. Hububat Tedarikçileri Derneği kısa adıyla HUBUDER, 2012 yılında sektörün önde gelen şirketlerinin katılımıyla İstanbul'da kurulmuş bir dernektir. Kuruluşundan beri Yönetim Kurulu Başkanlığını yürütmekteyim. Aynı zamanda 22 yıldır Agron Tarım Ürünleri A.Ş'de Yönetim Kurulu Başkanıyım. Hızla artan dünya nüfusu gıda güvenliği ile ilgili kaygıları arttırırken ülkemizde hububat tedariki alanında yer almak ve uluslararası rekabet şartlarına uyum sağlayarak ülke insanımızın tahıl tedarik zincirine katkıda bulunmak, HUBUDER'in başlıca amaçlarını oluşturmaktadır.

Değerli katılımcılar, son yıllarda etkilerini daha fazla yaşamaya başladığımız iklim krizinin oluşturduğu ve oluşturacağı olumsuz etkilerden bahsederek konuşmama başlamak istiyorum. Değerli panelistlerden bazıları zaten bu konuya değindi. 2050 yılında dünya nüfusunun 9,7

milyar kişiye ulaşacağı bekleniyor. 19. yüzyılın sonundan günümüze kadar dünya yüzeyinin ısısının 1,2 derece arttığı tahmin ediliyor ki bunun da büyük kısmı son 40 yıl içinde gerçekleşti. Bu yüzyılın sonuna kadar küresel ısınmanın sanayileşme öncesi döneme göre 2 derece ve üzerinde seyredeceği tahmin ediliyor. Sera gazı salınımları artıyor. Buzul alanları azalıyor. Buharlaşıma artıyor. Yağış rejiminde değişiklikler yaşanıyor. Buzullardaki erime sonucu ortaya çıkacak donmuş virüsler ve bakteriler nedeni ile daha önce görülmeyen yeni hastalıkların belirmesi ve kronik hastalıklardaki artışların ciddi zorluklara neden olabileceği tahmin ediliyor. Dünyada iklim değişikliği, salgın gibi kontrol edilemeyen ve öngörülemeyen faktörler artıyor. Dünya buğday verimi son dört yıldır artmadı ve dünya gıda talebinde önemli bir artış yaşanıyor. Uzun yıllar ortalamalarına göre, yağış miktarı her yıl azalıyor ve aynı zamanda tarımda kullanılabilecek su miktarı da azalıyor. Hastalık ve zararlı baskısı artıyor. Bitkisel biyoçeşitlilik ve kişi başı arazi varlığı azalıyor. İklim değişikliğinin neden olacağı kuraklık, göç, işsizlik gibi hususlar giderek ülkelerin milli varlığını ve bağımsızlığını etkileyecek bir önem kazanıyor. Artık tarımın ülkeler için milli savunma kadar önemli konuma geldiğini söyleyebiliriz. Dolayısıyla iklim değişikliğine bağlı bu etkiler dünya gıda güvenliği için tehlike oluşturmaktadır. Buna bağlı olarak önümüzdeki yıllarda dünya tarım piyasalarında istikrarsızlığın devam etmesi, gıdaya olan talebin düşmeyeceği de göz önünde bulundurursak fiyatlarda dalgalanmalar olması ihtimali yüksektir. Bu istikrarsızlığa alışmalı, krizleri değil riskleri yönetecek stratejilere yönelmeliyiz.

Bu tespitlerden sonra, 2021 yılı dünya piyasalarını kısaca değerlendirmek isterim. Uluslararası piyasalarda şartların çok hızlı değiştiği ve fiyatların önemli ölçüde arttığı bir yılı geride bıraktık. Bu değişim ve artışın temel sebepleri şu şekilde sıralanabilir:

Covid-19 yeni varyantlarının ortaya çıkması ve etkisinin artarak devam etmesi; gıda tedarik zincirinin bozulması ve zaman zaman sekteye uğraması; lojistik sorunların nakliye fiyatlarını arttırması; olumsuz iklim şartlarına bağlı olarak üretim kayıplarının yaşanması; ithalat yapan ülke sayısının ve talep miktarının artması; bazı üretici ve ihracatçı konumundaki ülkelerin gıda güvenliği endişesi nedeniyle ihracatı kısıtlama, kota, vergi gibi ticareti engelleyici uygulamalara başlaması; yeterli üretime sahip olmayan ülkelerde hem iç piyasalarındaki fiyat artışlarına ket vurmak için hem de tedarik güvenliği endişesi ile yüksek miktarda stok yapma girişimleri...

Üretim düşüşlerine örnek verecek olursak, dünya buğday üretim tahminleri 792 milyon ton iken 2021-2022 sezonu için, Aralık ayı sonu itibarı ile 14 milyon ton düşüşle 778 milyon ton olarak revize edildi. En çok buğday ithalatı yaptığımız Rusya'nın hasat başında buğday üretim tahmini 85 - 86 milyon ton olarak öngörülürken bugün 75 milyon ton seviyesine indi. Bunların neticesinde 2021 yılı Temmuz ayında ortalama 240 dolar olan buğday FOB fiyatları, bugün Rusya'yı baz alarak söylüyorum, yaklaşık 100 dolar artarak 340 dolar olduktan sonra biraz geriledi ve 330 dolar seviyelerine geldi. Arpa fiyatları da 210 dolar FOB'dan 300 dolar seviyelerine geldi. Bu gelişmelere bağlı olarak FAO Gıda Fiyatları Endeksi son on yılın en yüksek seviyesine ulaşmış durumdadır.

Sonuç itibarı ile tüm dünyada pandemi ile başlayan gıda ürünlerine olan talebin artması yanında, önemli üretici ve ihracatçı konumundaki ülkelerde kuraklığa bağlı üretim düşüşleri başta hububat, baklagiller ve yağlı tohum fiyatlarında önemli yükselişlere neden oldu. En fazla ithalat yaptığımız Rusya'nın hasattan bu yana ihracatına vergi ve son-

rasında da kota uygulaması, Ukrayna'nın ihracata kota koyması, dünyada ve ülkemizde buğday fiyatlarının artmasında en önemli etkenler oldu.

Değerli katılımcılar, 2021 yılında dünyada bunlar yaşanırken ülkemizdeki gelişmeleri de özetlemek isterim. Ülkemizde rekor tohum kayıplarının en yüksek olduğu yıllardan birini yaşadık. TÜİK tarafından açıklanan son verilere göre, 2020 yılı toplam tahıl üretimi 37 milyon ton iken 2021 yılında % 14,3 azalışla 31,8 milyon tona geriledi. Ülkemiz için stratejik öneme sahip buğday üretimi % 14 düşerek 17,7 milyon tona, arpa üretimi için ise % 31 düşerek 5,8 milyon tona geriledi. Buğday üretimi 2007 yılı hariç 1994 yılından bugüne kadar ki en düşük üretimi ifade etmektedir. Aynı şekilde arpa üretimi de son 15 yılın en düşük rakamıdır. Hasat sezonu 30 Haziran tarihinde dolar kuru 8,73 TL seviyesindeyken yıl sonu yaklaşık % 50 artarak 13 TL'ler seviyesinde seneyi tamamladı. İç piyasada hububat fiyatları son altı ay içinde % 100'ün üzerinde arttı. Burada TMO'nun zamanında müdahalelerle süreci çok iyi bir şekilde yönettiğini de belirtmek isterim. Hasat döneminde hububat ithalatı döneminde uygulanan gümrük vergileri sıfırlandı ve bu sezon ithalat erken başladı. Yılbaşında vergilerin 2022 yılı boyunca da sıfır kalacağı ilan edildi. TMO tarihinde en az alımlardan birini yaptı. Hayvancılık sektöründe et ve süt fiyatları, yem maliyetleri, buğday ve un, ekmek tartışmaları gündemden düşmedi. Yeni ekilişlerde sertifikalı tohum kullanımı düştü. Buğday fiyatlarının önemli ölçüde artmasına rağmen ekilişlerde azalma devam etti. Tüm bu gelişmelerle birlikte yurt içi üretimde yaşanan önemli düşüş yurt dışı fiyatlardaki artış ve döviz kurundaki hızlı yükselişle, iç piyasada hububat, bakliyat, yağlı tohumlar başta olmak üzere tarım ürünleri fiyatlarında aşırı yükselişler yaşandı. Arz-talep açığının ithalat yoluyla kapatılmasına çalışıldı.

2021 yılı Kasım ayı sonu itibari ile 7,3 milyon ton buğday ithalatı gerçekleştirildi.

Değerli katılımcılar, tüm dünyada gerçekleşen olumsuz şartlara bağlı olarak yerli ürün daha değerli hale geldi ve ithalatın çözüm olmadığını hep beraber bir kez daha anlamış olduk. Bu açıdan ülkemiz için hububat ürünleri yani buğday, arpa, mısır büyük önem taşımakta ise de buğdayın, yani ekmeğin en stratejik ürün konumunda olduğunu düşünüyoruz. Bu nedenle özelde buğdaya daha fazla değinmek, kendi kendimize yeterliliğimizin sürdürülebilmesi için yapılması gerekenlere ilişkin önerilerimizi belirtmek istiyorum.

Buğday üretimimiz normal iklim şartlarında tüketimimizi karşılamaktadır. Ancak olumsuz iklim koşullarında ithalatçı durumuna düşmemek için daha fazla alanda ekiliş yapmak ve iklim şartlarının etkisini minimize edecek tedbirleri almak zorundayız. Son yıllarda yaşanan iklim değişikliğinin etkileri göz önünde bulundurulduğunda gerekli tedbirler alınmazsa kısa vadede tüketim ihtiyacımız kadar buğday üretemeyeceğimizi ve ithalatın daha da artacağını düşünebiliriz. Bu nedenle buğday ekisinin arttırılması için çiftçilerin daha fazla desteklenerek buğdayda diğer ürünlere göre daha fazla kazanç sağlayacak imkânların oluşturulması gerekmektedir.

Bu kapsamda buğday üretiminin arttırılması ve gıda güvenliğinin sağlanması ile ilgili önerilerimiz şunlardır. Bunlardan bazılarında Özkan Başkan da bahsetti ama derli toplu sunmakta zarar olmaz diye düşünüyorum.

2015 - 2099 döneminde Türkiye’de yıllık ortalama sıcaklıkların daha da artacağı öngörülmektedir. Dolayısıyla sıcaklık artışına bağlı kuraklık

riski söz konusu olup Tarımsal Politikaların mutlaka buna göre güncellenmesi gerekir. Ülkemizde buğday üretiminin % 77'si kuru alanda yapılmakta olup büyük bölümü iklim şartlarına bağlıdır. Olumsuz iklim şartlarını minimize etmek için sulanabilir alanlar arttırılmalıdır. Ekmeyen kıraç alanlar iyileştirilerek mutlaka üretime kazandırılmalı, kırsal alanda yaşam teşvik edilmelidir. Kuru alanda üretim yapan çiftçilerimiz, sulu alanda üretim yapanlara göre daha fazla desteklenmelidir. Kuraklığa dayanıklı çeşitlerin geliştirilmesi için Ar-ge çalışmaları arttırılmalıdır. Üretim alanlarının çok yıllık bitkilere dönmesi önlenmelidir. Havzalara göre bir üretim planlaması yapılmalıdır. Gübre, sertifikalı tohumluk, mazot gibi üretim miktarı ve kaliteyi doğrudan etkileyen girdi destekleri arttırılmalı, destekler çiftçilere zamanında ödenmelidir. Sözleşmeli üretim yaygınlaştırılmalıdır. Tarım sigortaları zorunlu hale getirilmelidir. Lisanslı depoculuk gıda güvenliği için ülkemizde son yıllarda yapılmış en önemli proje olup çiftçi odaklı olarak geliştirilmeli ve yaygınlaştırılmalıdır. Türkiye Ürün İhtisas Borsası Vadeli İşlemler Piyasası aktif hale getirilmelidir. Üretim destekli kamu zararını ithalat ile oluşan kamu zararına tercih etmeli ve buna göre destekleme politikaları gözden geçirilmelidir. Ülkemizde daha büyük stoklar ve kaynak çeşitliliği ile tedarik zincirinin güçlendirilmesi gerekmektedir. Türkiye'de gıda egemenliğimizi sağlayacak politikalar üzerinde durulmalı ve hayata geçirilmelidir.

Son olarak 2021-2022 yılı ekilişlerine baktığımızda (bazı panelistlerimiz bahsetmişti bu konudan) çiftçilerin artan gübre, tohum, ilaç ve mazot fiyatları dolayısıyla ekimde zorlandığı ve üretim maliyeti daha düşük daha kârlı ürünlere yöneldiğini görüyoruz. Buğday ekilişinde bir miktar düşüş beklerken pamuk, ayçiçeği ve mısır ekilişinde artış

bekliyoruz. Üretim durumunu da takip ederek devletimizin gerekli tedbirleri alacağına inanıyoruz. Biz HUBUDER olarak ithalat yapmak yerine yurt içinde üretilen ürünü çiftçilerimizden satın alarak ticaret yapmak ve sanayicilerimize ulaştırmak istiyoruz. Bu bakımdan HUBUDER olarak tarım ürünlerinin sürdürülebilirliği, üretim ve kalitenin artırılması gibi konularda üzerimize düşeni yapmaya hazırız. Bu vesile ile 2022 yılının çiftçilerimize, sektörümüze bereket getirmesini diliyorum, hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Celal Toprak: Gülfem Hanım, çok teşekkür ederiz efendim. Çok sağ olun. Ağzınıza sağlık. Sizin de Tevfik Bey'in sorusuna ilişkin cevabınız oldu. Teşekkür ederiz. Ben hemen hiç vakit kaybetmeden Birinci Hububat Ticareti Komite Başkan Yardımcısı Hüseyin Bekçi'ye sözü bırakmak istiyorum. İSTİB Birinci Hububat Ticareti Komite Başkan Yardımcısı Sayın Bekçi buyurun.



Hüseyin Bekçi

İSTİB Hububat Ticareti Komite
Başkan Yardımcısı

İSTİB Hububat Ticareti Komite Başkan Yardımcısı Hüseyin Bekçi:

Öncelikle Sayın Genel Başkanımı, Yönetim Kurulu ve Meclis Başkanlarımı, toplantıya katılan tüm kıymetli katılımcılarımızı saygıyla selamlıyorum. Toplantının hayırlı olmasını diliyorum. Hububat ile ilgili fikirlerimi de şu şekilde dile getirmek istiyorum.

Dünya genelinde en kaliteli hububat ve bakliyat Türkiye’de üretiliyor. Yani biz üretiyoruz daha doğrusu. Fakat bazı sebeplerden dolayı, bazıları yine de dışarıdan ithal etmek zorunda kalıyoruz. Ben ithalatın azaltılıp ihracata dönmek gerektiğini düşünüyorum. Yine önümüzdeki yakın tarihte dünyanın en büyük sorunu olan küresel iklim değişikliği ve su sıkıntısı ile ilgili önlemlerin çok daha erken olarak ülkemizde en öne alınmasını ve tedbirlerin alınmasını diliyorum. Zaten yapılan tüm konuşmalarda da sorunların tamamı hemen hemen birbirinin aynısı. Fakat söyleme şekillerimiz farklı. O yüzden bahsedilen sorunların en ön planda ve en önce giderilmesi gerektiğini düşünüyorum. Daha fazla zaman harcamamak için tüm katılımcılarla aynı fikirde olduğumu dile getirmek istiyorum, dinlediğiniz için teşekkür ederim.

Celal Toprak: Bu arada çok kısa tutmanız dolayısıyla da teşekkür ederim. İSTİB İkinci Hububat Mamulleri ve Yem Ticareti Komitesi, Meclis Üyesi Şemsettin Memiş'e sözü vereceğim. Buyurun efendim söz sizin.



Şemsettin Memiş

İSTİB Hububat Mamulleri ve Yem
Ticareti Komitesi Meclis Üyesi

İSTİB Hububat Mamulleri ve Yem Ticareti Komitesi Meclis Üyesi Şemsettin Memiş:

Sayın Başkanım ve herkesi saygıyla selamlıyorum. Güzel bir toplantı geçiriyoruz. Efendim, Türkiye ve dünyadaki bakliyatın genel durumuyla alakalı söz verdiğiniz için teşekkür ediyorum. Tabii bütün katılımcılarımızın hepsi gayet yerinde, doğru ve faydalı bilgiler verdiler, kendilerine teşekkür ediyorum. Ben biraz daha olayı kısa tutup Türkiye'deki bakliyat ve hububat ile ilgili sıkıntıları ve çözüm yollarını söylemek istiyorum. Şimdi Türkiye'de biliyorsunuz 1980'lerden itibaren bakliyat ve hububata devletin ciddi bir katkısı oldu. Ekim alanlarının fazlaşması ve buna benzer desteklerin 1980'den itibaren başladığını belirtmek isterim. Bir örnek de verebilirim: 1980-85 arası biz Muşlu olduğumuz için Muş'ta yaklaşık 5-6 bin ton nohut toplayıp Mersin'e satıyorduk. O zaman tabii teknolojik hiçbir altyapı yok. Nohutları elle biçerlerdi. İnsan gücüne dayalı, sanayi zaten yoktu. O zamanlardan bugüne yaklaşık 40 yıl geçti. Bugün biz Muş'ta ya da ona benzer illerimizde 500 ton bile nohut toplayamıyoruz. Tarımın nereden nereye geldiği

ile alakalı bir örnek olsun diye ben bunu söyledim. Tabii 1980’lerden 1994 yılına kadar bu ivme iyiydi, yükselerek devam ediyordu. Ekim alanları genişliyordu. Kentlere insanlar gelmeden, kıraç bölgelerde de köylerde de hayatlarını gayet iyi bir şekilde sürdürüyordu. Bunun yanına hayvancılığı da bırakabilirsiniz. Tabii 1994’teki siyasi iklim ve doğrudan çiftçiye dayalı... Aslında tarımın altına dinamitin koyulduğu bir yıl olarak ben görüyorum. 1994 yılında doğrudan gelir desteğine geçilip insanlarımızın köyden kente göçünün önü o yıl açıldı. Bunda birazda terörün de etkisi vardı. Bu hakikaten sonun başlangıcı gibi bir yıl oldu. Tabi 2008’e kadar da biz bunu yaşadık. Ama artık Türkiye’de de dünyada da stratejik ürünler, önce silahlanmaydı şimdi de tarım oldu. Hepiniz zaten konuya değindiniz.

İkinci olarak tarımsal ürünler ve bakliyatla alakalı gözden kaçırdığımız bir konu daha var. Onu da açıklamak istiyorum. Bu da şu anda bizim hepimizin üzerinde mutabık kaldığı bir konu. Köydeki ya da kırsaldaki nüfus oranlarının azalması ya da yaşlanması... Aslında bunun sebebi yaşlanmayla alakalı değil. Doğu Anadolu’da, Güneydoğu Anadolu’da Milli Eğitimin yapmış olduğu taşınmalı sistem vardı. Yani taşınmalı eğitim modeline geçildi. Bu taşınmalı eğitim modelinde de biliyorsunuz çiftçilik insan gücüyle yapıldığı için özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde çocuğu fazla olan yaşaması için fazla yer ekiyordu. Bunun da ülke tarımına iyi bir etkisi vardı. Tabii bu taşınmalı eğitim, köydeki gençleri alıp şehre ya da ilçeye getirtti. Bu şehre ve ilçeye gelen öğrenciler, lise ya da üniversiteye geçince köydeki anne ve babası da bu sefer mecburen köyü terk edip ilçelere ve illere geldiler. Haliyle köylerimiz boşaldı. Aslında sonun başlangıcı 1994 ve taşınmalı eğitim sisteminin başlamasıyla köydeki nüfusumuzu yaşlandırdık. Eğitim-

li gençlerimiz çoğaldı ama onları da köylerine geri gönderemiyoruz. Şimdi bu iki gerçeğin aslında biraz irdelenmesi gerekiyor.

Tabii geçmiş geçmişte kalmış ama dünyada tarımın bu ülkede başladığını bilmemiz lazım. En sonunda bu ülkede de biteceğini ben öngörüyorum. Türkiye'deki tarım ve hayvancılığın özellikle hububat ve bakliyat ile ilgili parçalanmış olan toprakların toplulaştırma işini Tarım Bakanlığının bir an önce bitirmesi lazım. Tohum ıslahını bir an önce hızlı şekilde bitirmesi lazım. Biz bu tür konferanslara, programlara çıkıyoruz. Devletin, Tarım Bakanlığı ya da diğer bütün kurumlarının hepsinin bilgileri ve çalışmaları, çalıştayları, şuraları yapıldı. Bütün bilgiler kendilerinde zaten mevcut. Bizim “Bunu hızlandırmak için ne yapabiliriz”i konuşmamız lazım. Ve bunları da sizin gibi değerli hem yönetici bazında olsun hem akademisyenler aracılığı ile olsun, Tarım Bakanlığının çok hızlı bir şekilde devreye sokması lazım. Bu sokulursa da inşallah 2030 yılına kadar Türkiye'deki hububat ve bakliyat çeşitliliği, hububat ve bakliyat iyi olduğu zaman ise hayvancılıkta yem varlığı artar. İstihdama da büyük bir katkısı var. İhracata da büyük bir katkısı var. Ben devletimizin ve hükümetlerimizin hızlı bir şekilde alacağı aksiyonları takip etmemiz gerektiğine inanıyorum. Bunları da yaparsak Türkiye'deki iklim, flora sayesinde hakikaten, Hüseyin Bey de biraz önce bahsetti, kalitesi yüksek ürünler çıkıyor. Biz bu küçük tarım arazilerimizde de niş ürünler yetiştirerek, katma değeri yüksek ürünlerle bir şekilde bu arazileri değerlendirmemiz lazım. Daha farklı ürünler üretmemiz lazım. Mustafa Bey de bahsetti, proteini yüksek, besleyici, yağ oranı düşük, proteini %38'lere varan ürünlerden bahsediyoruz. Bunlardan protein tozları üretmemiz lazım. Yani niş ürünler, katma değeri yüksek ürünler ve hızlıca toplulaştırma ve tohum ıslahını da

yaparsak Türkiye'deki tarımın çok daha ileriye gideceği, ihracatın çok daha fazla artacağı inancındayım. Ben de bu zamanı verimli kullanmak için kısa kesiyorum çünkü herkes üç aşağı beş yukarı aynı konulardan bahsetti. Bu organizasyonu yapan Sayın Ticaret Borsası Başkanımıza ve size çok teşekkür ederim. Saygılar sunuyorum.

Celal Toprak: Sayın Memiş, bu ufuk açıcı konuşmanız için çok teşekkür ederiz. Çok enteresan noktaların altını çizdiniz, niş ürünler konusunu sizinle ayrıntılı konuşmak isteriz tabii ki. Çok enteresan bir konu... Çok teşekkür ediyoruz açılımınız için son söz Hakkı İsmet Aral, efendim. Sayın Aral, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Üçüncü Bakliyat Ticareti Meslek Komitesi Üyesi. Hem konuşmasını yapması hem de bu dakikaya kadar yapılan konuşmaları şöyle bir iki cümle ile derleyip toparlaması için sözü kendisine veriyorum. Sevgili Başkan buyurun.



Hakkı İsmet Aral

İSTİB Yönetim Kurulu Başkan
Yardımcısı ve Bakliyat Ticareti Meslek
Komitesi Üyesi

İSTİB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Bakliyat Ticareti Meslek Komitesi Üyesi Hakkı İsmet Aral:

Tabii, en son konuşmacı olmak biraz zor... Çünkü söylenenler var, söyleyeceklerimi söyleyen çok değerli katılımcılar var. Öncelikle ben bütün katılımcıları saygı ve sevgi ile selamlıyorum.

Ben, öncelikle gıda israfına değinmeyecektim ama Özkan Bey, Bayram Bey ve Reis Bey gıda israfı ile ilgili bir takım şeyler söyledi. Celal Bey hatırlarsanız sizin programınızda da İstanbul Ticaret Borsasının 2019 yılında başlattığı Gıda İsrafını Engelleme Projesi ile ilgili bilgilendirme yapmıştım. İsfaf rakamlarını projemizde çok net olarak çıkardığımızı açıkça söyleyebilirim. Fakat Türkiye’de dolaşan rakamlarda genel olarak bir kirlilik mevcut.

Projemizde Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı ve İstanbul Çevre Yönetimi Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi (İSTAÇ) ile iş birliği görüşmelerimiz neticesinde ulaştığımız bazı rakamlar mevcut. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı Türkiye’de toplanan çöpün miktarını oluşturduğu veri tabanı ile il ve ilçe belediyelerden toplaya-

rak Türkiye'deki çöp miktarını ölçebilmektedir. Projemizde bu veri tabanını kullandık. Öncelikli amacımız Türkiye'de gıdanın ne kadarı çöpe atıldığıydı. Yaptığımız araştırmalarda, 2018 yılında Türkiye'de ortalama 33 milyon tona yakın bir çöp toplandığı ve bu rakamın yaklaşık %45'ine yakınının organik madde olduğuydu. Bölgesel yaptığımız çalışmalarda da ortaya çıktı. Teyitler de alındı. Sonuç olarak, ülkemizde 14,5 milyon ton gıdanın her yıl çöpe atılarak israf edildiği bilgisine ulaştık.

Bu rakamın parasal değerini de yaklaşık kilo başına 1 dolardan hesap ettik. Bugün fiyatların yükselmesiyle beraber 1 dolar 2 sent civarında olması gerekiyor. Ama 1 dolardan bile hesap etsek 14,5 milyar dolarlık gıdayı çöpe attığımız sonucuna varıyoruz. 14,5 milyar dolar ne demek: Ülkemizin 18-19 milyar dolarlık yıllık tarımsal ihracatı olduğunu düşündüğümüzde, ihracatımız kadar gıdayı çöpe attığımız sonucuna vardık. Bu rakam sadece çöpe atılan gıda olduğunu belirtmek isterim. Üretimde meydana gelen kayıpları ise projemizin ikinci aşamasında ele alacağımız için, şu ana kadar sadece bu konuda ölçümler yapıldı.

İSTİB olarak projemiz halen devam ediyor. Üniversite öğrencileri arasında düzenlediğimiz Gıda İsrafını Engelleme Proje Yarışması 1 Ocak 2022 tarihi itibarıyla sona erdi. Borsamızda düzenleyeceğimiz ödül organizasyonu ile dereceye giren projelere ödülleri takdim edeceğiz. Düzenlediğimiz yarışmaya 76 adet gıda israfını engellemeye yönelik proje başvurusu oldu. İnşallah oradan da yola çıkarak Türkiye'de gıda israfını önleme çalışmalarımıza devam edeceğiz. Öncelikle bu konu hakkında hatırlatma yapmak istedim, tabii konumuz hububat, bakliyat ve pirinç.

35 yıldır pirinç ve bakliyat sektöründe olduğum için öncelikle Şemsettin Bey'in, Reis Bey'in hatta Bayram Bey'in değindiği gibi dünyada artık bakliyatın bitkisel protein açısından çok önemli ürün olduğundan sizlere bahsetmek istiyorum. Çünkü Uluslararası Bakliyat Konseyinin rakamlarına göre, son 25 yılda dünyada 60'ın üzerinde ülke bakliyat üretimine başladı.

Ülkemiz 53 milyon nüfusa sahip olduğu 90'lı yıllarda 1,5 milyon ton bakliyat ürettiyordu. 1990'lı yıllarda 20 milyon dekar olan bakliyat ekim alanları bugüne gelindiğinde % 65 azalarak 31 yılda yaklaşık 7 milyon dekara gerilemiş, üretim rakamları ise 1 milyon tonlara düşmüştür. Bugünkü nüfusumuz 82 milyon ve dışarıdan gelen turist sayısını maalesef kendi ürettikleri ile karşılayamadığı için son 25 senedir ithalata dayalı bir sektör haline gelmiş durumda. 1994 yılından bahsetti Şemsettin Bey. O yıldaki önemli gelişmelerden biri de Toprak Mahsulleri Ofisinin bakliyat alımlarını desteklemesini sonlandırması. O yıllardan sonra bakliyat üretimi Türkiye'de ciddi manada düşmeye başladı. O yıl Türkiye'nin gerçekten kader yılıydı. Ama son 2 yıldır Toprak Mahsulleri Ofisi'ne gerçekten çok teşekkür ediyorum. Şu anda Müdürümüz burada değil ama Türkiye'de bunca sene sonra ilk defa alım desteği olarak tekrar bakliyata destek olmaya başlandı.

Ben bakliyata destek anlamında 2008 yılında dönemin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker zamanında ürüne destek anlamında gene Cumhuriyet tarihinde ilk defa böyle bir desteği bizlerin çalışmasıyla birlikte açıkladığını da hatırlatmak isterim. Buna rağmen bugün ülkemizde nohutta 630 bin ton, fasulyede 220 bin ton ve yeşil mercimekte ise 40 bin tonlar üretime ulaşmaktayız. Kırmızı mercimekte ise üretim 300-311 bin tonlarda. Toplamda 1 milyon 200 bin tona yakın bir üretime sahip bir ülkeyiz. Ama gerçekten 90'lı yıllardaki o heves, o potansiyel devam etseydi, bugün 2 milyon tonun üzerinde bakliyat üretimine sahip, en az 750 bin tona yakın ihracat gerçekleştirmiş olan bir sektörden bahsedecektik. Fakat ben yine de ileride, hem Covid'in insanlara gıdayı önemsettiği bir noktaya getirdiği hem de algıyı değiştirdiği bir ortamda, ülkemizin bakliyat sektöründe çok iyi yerlere geleceğine inanıyorum.

Biraz önce Gülfem Hanım da sektör ile ilgili neler yapılması gerektiğini anlattı. Tekrar olmasın diye üzerinden geçmeyeceğim. Ama Türkiye’de, 2016 yılında herkesin hatırladığı tarım politikası olarak hazırlanan Havza Modelini tekrar hayata geçirmemiz gerekiyor. Ülkemiz il bazında 36’ya bölünmüştü, ilçe bazında da 941 havzaya ayrılmıştı. Bu çok önemli bir çalışmaydı. Türkiye yağlı tohumlardan 3-4 milyar dolar yurt dışına para gönderiyordu. Halen 11 milyon tona yakın yem ve yem bitkileri ithalatı var Türkiye’de. Bunu nereye ödüyoruz? ABD çiftçisine, Brezilya çiftçisine, Arjantin çiftçisine ödüyoruz. Gerçekten Türkiye bu durumdan kurtulabilirdi. O zamanlar da toprak ölçümleri yapıldı. Havza bazlı destekler, buğday, arpa, çavdar ve çeltik gibi. Bugün Mısır ürününde de çok iyi durumdayız. Aynı Mısır ürününde olduğu gibi diğer ürünlerde de bu hale gelebilirdik.

Bizde artık cari açığı kapatacak olan Türkiye’nin petrolü dediğimiz tarım ürünlerini gerçek anlamda gerçek değeriyle ülkemizin gündemine oturtursak hiç fena olmayacak diye düşünüyorum. Pirinç konusunda da gerçekten son 20 yıldır Türkiye, 500 bin tonlardan 1 milyon tonlara giden bir üretime sahip. Ama orada da en büyük problemlerden bir tanesi, Türkiye kendi yerli ürettiği tohumlarını kaybetmek üzere. Türkiye Osmancık Baldosunu çok özel çalışmalarla ortaya çıkardı. Bu tohumları maalesef kaybediyor. Dışarıdan getirdiğimiz tohumlardan müşterilerin de çok memnun olmadığını, bu durumun da pirinç tüketimini düşürdüğünü görüyoruz. Bu nedenle pirinç tüketimini çok fazla yapmayan bir halktan bahsediyoruz. Eski tatları, ürünleri bulamıyoruz. Bu yüzden gerçekten satışlarımız düşüyor. Bir milyon tona yaklaşmış bir çeltik üretimi büyük bir başarıdır. Ama bizim yerli tohumlarımızın da yoğun çalışmalar yapılarak ithal tohumlarla aynı verimliliğe ulaştırılması gerekiyor. Bunu hem müşteri memnuniyeti açısından hem üretim açısından çeltiğe yapılacak en büyük hizmet olarak görüyorum.

Herkes dünya nüfusunun artacağını söyledi. Tabii burada insanların gıdaya ulaşım şekillerinde, çok daha ileride 2050 yıllarında %70'e yakın bir gıda artışı olabileceğini burada dile getirdiler. Ben tekrar üzerinden geçmek istemiyorum ama insan yaşamının merkezinde olan, bu kadar önemli bir yer tutan gıdanın, tarımsal üretimini arttırılması için bizim gerçekten algıyı çok yüksek tutmamız lazım. Aslında Covid bir dönüşüm süreci oldu. Buradan doğan algıyı herkes fark etti. Biliyorsunuz Covid'den dolayı Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) sürekli rakamlar açıklıyor. Dünya'daki gıda fiyatları aydan aya yükseliyor. Sanırım son açıklanan rakamlar geçmiş 15 yılın, 20 yılın en yüksek seviyesi. Ülkemizde de bu artışlar gıda enflasyonunu tetiklemektedir. Çünkü ürettiğimiz ürünler, bütün dünyada tüketilen ürünler... Dünyadaki dolar fiyatı, iç piyasada da aynı fiyatın olmasını sağlıyor. Günümüzde yurt dışında nohuttun tonu 1.400 dolar ise iç piyasadaki fiyatı da aynı olacaktır. Çünkü o üretici veya o tüccar ürünü ya ihracata ya da iç piyasaya gönderecektir. İç piyasada fiyat, yurt dışındaki fiyata göre oluştuğu için yurt dışındaki fiyat artışları ve Türk Lirasının dolar karşısında değer kaybetmesi, maalesef son dönemde fiyatların hızla yükselmesine ve insanlarımızın gerçekten alım gücünün düşmesine neden oldu.

Ben gururla söylüyorum, Covid zamanında hem devletimiz hem de Toprak Mahsulleri Ofisi hiçbir zaman bu ürünleri yoka düşürmedi. Bu Türkiye'nin bir başarısıdır. Avrupa'da birçok ülkede rafların boş kaldığını gördük fakat ülkemizde fiyatlarda artış görülse de böyle bir durum ile karşılaşmadık. Bu kapsamda gelecekteki olasılıkları iyi planlamamız gerekiyor. Ortak ve verimli çalışmak, konulara bilimsel yaklaşmak ve ulusal bir tarım politikası ortaya koyarak bu yolda yürümek esastır diyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Efendim, çok teşekkür ederiz değerli katkılarınız için. Ben sevgili hocam Mustafa Bayram’a, Gülfem Eren hanımefendiye, Mehmet Reis üstada, Özkan Taşpınar, Hüseyin Bekçi ve Şemsettin Memiş’e tek tek teşekkür ediyorum. TMO Genel Müdürümüze çok teşekkürler katkılarını için. Bu toplantılarda belirtilen bir nokta vardı, ortak akıl çok önemli. “Bilgi paylaştıkça büyür” ifadeleri çok önemliydi. Bu toplantıda da bunu gözlemledik. Ben İstanbul Ticaret Borsası Başkanı sevgili Ali Kopuz’a çok teşekkür ediyorum. Sevgili Başkanım bu arada bu toplantılarla ilgili bir arkadaşımız aradı. Gazeteci bir arkadaşımız benim. “Niye Borsa bu tür toplantılar yapıyor diye bir araştırayım” dedi, “Meğer Borsa bizmişiz” diye bir ifade kullandı. Gerçekten Borsa biziz. Borsada bir şekilde hepimizin bir noktası var. Yani yediğimizle ilgili, içtiğimizle ilgili, üretimle ilgili... Yani Borsa gerçekten bir parçamız bizim. Bugüne kadar biraz ayrı kalmışız ama sevgili Başkan sayesinde büyük bir buluşma gerçekleşti. Çok etkileniyoruz bu toplantılardan ve devam edecek diye biliyorum. Elif Hanım devam edecek sanıyorum, aylık toplantılar şeklinde. Bu bilgiyi de paylaşalım isterseniz.

Elif Aşlamacı Attepe: Evet, aylık olarak devam edeceğiz. Çok da güzel bir toplantı oldu. Çok değerli konuşmacılarımızın hepsine teşekkür ediyoruz. Sağ olun.

Celal Toprak: Evet, Sayın Kopuz sevgili Başkan, Borsa bizmişiz. Artık size ortak geldik. Böyle anlattı arkadaşımız. Son bir iki cümle alalım. 16 gibi de noktalamayı hedefliyoruz. Buyurun efendim, buyurun Başkanım.

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz:

Celal Başkanım, ben de çok teşekkür ediyorum. Gerçekten Borsa sizsiniz, hepimiziz yani neticede İstanbul'da yaşayan herkes, Türkiye'de yaşayan herkes bir Borsa mensubu ve Borsanın bir üyesidir. Böyle düşünüyoruz. Çok güzel ve verimli bir toplantı oldu. Ben zaman zaman toplantı dışında bazen burada da toplantılarımız vardı. Gazeteciler vardı. Sonrasında gelen gazeteciler vardı. Bazen toplantının dışında kaldım, çok özür diliyorum. Ben hocalarımı ve tüm katılımcıları tebrik ediyorum verdikleri katkılardan dolayı. Elif Hanım'ın söylediği gibi her ay bu toplantılar devam edecek. İnşallah bu toplantılarda yine hep beraber aynı karalılıkla devam etmiş oluruz. Daha yoğun bir şekilde devam etmiş oluruz.

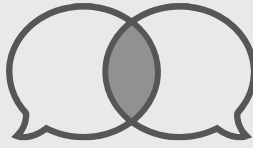
Celal Toprak: Teşekkür ediyorum Başkanım. Evet, sevgili dostlar katkı veren herkese çok teşekkür ediyoruz. Sizleri yorduk. Herkesin konuşması aslında tek tek ele alınıp günlerce değerlendirilecek başlıklar taşıyordu. İnşallah belki Elif Hanım onları belki alt başlıklar haline de getirir. Hepinize güzel bir gün diliyorum. Bereketli ticaretler diliyorum. Hoşça kalın Efendim. Sevgili Başkanıma da tekrar teşekkür ediyorum.

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz:

Biz teşekkür ederiz. Hayırlı günler.

**SÜT VE SÜT
ÜRÜNLERİNDE
ULUSAL STRATEJİLER
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

ŞUBAT 2022



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE
ULUSAL STRATEJİLER



İSTANBUL TİCARET BORSASI

ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Süt ve Süt Ürünlerinde Ulusal Stratejiler

TOPLANTI TARİHİ 17 ŞUBAT 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Ali Kopuz** İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Yönetim Kurulu Başkanı
- **Zekeriya Erdurmuş** Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü
- **Hamit Can** Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi
- **Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu** Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) Başkanı
- **Zülküf Kopuz** Gündoğdu Gıda Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi
- **Turan Saygılı** İSTİB 13 No'lu Süt Ürünleri Toptan Ticareti Meslek Komitesi Başkanı
- **Recep Salih Al** İSTİB Yönetim Kurulu Sayman Üyesi ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti Komitesi Üyesi

Celal Toprak: En kapsamlı sektör toplantısını başlattığınız için sizi ve Borsanıza teşekkür ediyorum. Yine sektörün önemli isimlerini bir araya getirdiniz. Süt gibi çok önemli bir mesele yani herkesin tüketiciden üreticiye, Türkiye ekonomisine, bir dizi alana çok yakından dokunan bir meseleyi bugün konuşacağız. Bu konuda fikir paylaşımı, ortak akıl üretmeye çalışacağız. Bu toplantının koordinasyonunu sağlayan her şeyini koordine eden İstanbul Ticaret Borsasının çok değerli Başkanı Ali Kopuz'a sözü vererek başlatmak istiyorum toplantıyı. Bu arada tekrar herkese katıldığı için geldiği için hoş geldin dileklerimi iletiyorum. Sevgili Başkan söz sizin, buyurun.



Ali Kopuz

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB)
Yönetim Kurulu Başkanı

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz:

Çok teşekkür ediyorum Celal Bey. Sayın Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş, STK'larımızın ve özel sektörümüzün ve basınımızın saygıdeğer temsilcileri, sizleri İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu adına saygıyla selamlıyorum. Ocak ayında ilkini gerçekleştirdiğimiz “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantı serisinin ikincisine hoş geldiniz.

Geçtiğimiz ay hububat sektörünü tüm yönleriyle masaya yatırmıştık. Bu toplantıda konuşulanları, tespitleri ve çözüm önerilerini yayınladık ve sektörden çok olumlu geri dönüşler aldık.

Bugün de aramızda bulunan çok kıymetli kamu yöneticilerimiz, STK Başkanlarımız, akademisyenler ve ticaret erbabıyla, Celal Toprak Bey'in moderatörlüğünde, süt ve süt ürünlerini her boyutuyla değerlendirmek için bir araya geldik. “Süt ve Süt Ürünleri Sektöründe Ulusal Stratejiler” başlığıyla, bu alandaki sorun ve çözüm önerilerini konuşacağız.

Kıymetli Hazirun,

Malumunuz, tüm dünyada hem gıdaya olan talebin, hem de gıda arzına yönelik risklerin büyüdüğü bir dönemden geçiyoruz. Ülkelerin gıdada kendi kendine yetebilme stratejisine yöneldiği açıkça görülüyor.

Ülkemiz, insanlığın en önemli besin kaynaklarından olan süt ürünlerinde, muazzam potansiyeli olan bir coğrafyada bulunuyor. Ancak bu potansiyeli henüz açığa çıkarabilmiş değiliz.

Örneğin, Türkiye'deki meraların küçükbaş hayvancılığa daha elverişli olmasının avantajını, henüz süt ürünlerimize yansıtmadık.

Diğer taraftan, süt ineklerinin kesime gitmesinin, süt sektörüne olan olumsuz etkilerini, ben kırmızı et sektöründen gelen biri olarak her mecrada ısrarla dile getiriyorum.

Bir diğer mesele de, yerel peynirlerimizin tescillenmesi, yani coğrafi işaretler konusu. Aramızda bulunan Yavuz Hoca bu konunun Türkiye'deki duayeni olarak bizlere en güncel bilgiyi vereceklerdir... Avrupa Komisyonu verilerinde, coğrafi işaretli 250'nin üzerinde farklı peynir mevcut. İtalya ve Fransa'nın 55, komşumuz Yunanistan'ın da 23 çeşit peyniri, Avrupa Birliği sınırlarında korunuyor. Bizim yüzlerce peynirimizden, Avrupa Birliğinde tescil edilmiş bir peynirimiz henüz bulunmuyor. Hatta başvurusu bile yapılmış bir tek peynirimizin olmaması, bu konuda geç kalındığının göstergesi.

Geçen toplantıda da ifade ettiğim gibi, tüm bu sorunların çözümü için en büyük görev karar alıcılara, bilim insanlarına ve gıda sektöründe faaliyet gösteren bizlere düşüyor. Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça, ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin sektörlere destek olacağını umuyoruz. Böylece çalışmalarımızın hem daha fazla kişiye ulaşmasını hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz.

Bu düşüncelerle sözlerimi sonlandırmadan önce, bu organizasyonda büyük emeği olan Güvenilir Ürün Platformu'na ve tüm konuşmacılara tekrar teşekkürlerimi sunuyorum.

Toplantımızın hayırlara vesile olması dileklerle, hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederim Sevgili Başkanım. Biraz önce ifade ettiğiniz gibi en geniş katılımlı ve sektörün bütün katmanlarını, bileşenlerini kapsayan bu önemli toplantıyla belki Türkiye'de bir ilki gerçekleştiriyorsunuz. Bu anlamda herkesin birbirine söyleyeceklerini burada söylemesi ve sorunların çözümü noktasında ortak akıl üretme meselesi çok önemli. Teşekkür ediyoruz. Bir yurttaş olarak teşekkür ediyorum. Bir baba olarak size teşekkür ediyorum. Süt meselesi biraz önce ifade ettiğiniz gibi çok önemli. Süt meselesi ile bağlantılı bir mesele, hayvancılık. Türkiye'de hayvancılığı en iyi bilen isim burada şu anda. Aslında Zekeriya Bey ve ekibi çok önemli gelişmeler kaydettiler son dönemde. Biraz sanki gazeteci olarak tabii her şeyi anlatırken bardağın boş tarafını da işaret etmek gibi bir misyonumuz olduğunu düşünüyorum. Biraz sanki az anlatıyorlar ya da anlatmaya çok çalışmaktan dolayı zaman bulamıyorlar diye düşündüm. Ben onun ismini görünce çok şey öğreneceğimiz bir konuşma olacağını düşündüm. Zekeriya Bey'e sözü veriyorum. Neler söyleyeceğini merakla ve heyecanla dinlemeyi düşünüyorum. Bu arada 10-15 dk. gibi bir sürede konuşmacıların sözlerini noktalayabilirse, soru cevap bölümüne de fırsat kalacağını ifade etti toplantıyı organize eden arkadaşlar. Bu bilgiyi de sizlerle paylaşıyorum. Sorularınız gelmeye başladı. Daha da gelsin, ben onları ilgili isimlere, ilgili konuşmacılara yönelteceğim. Zekeriya Bey söz sizde buyurun.

Zekeriya Erdurmuş

Tarım ve Orman Bakanlığı
Hayvancılık Genel Müdürü



Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş:

Sayın Borsa Başkanımız, çok kıymetli panelistler ve çok değerli katılımcılar ben de Bakanlığım ve şahsım adına sizleri saygı ile selamlıyorum. Tabii hemen hocamın bu “hiç ses çıkmıyor” lafına, bu sataşmaya istinaden bir cevap vereyim. Şöyle ki...

Celal Toprak: Ses çıkmıyor, derken anlatmıyorlar çok fazla. Çalışmaktan anlatmaya fırsat bulamıyorlar, demek istedim.

Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş:

Biz tarımcı olunca toprak, tarım, hayvanla uğraşıyoruz. Hizmet ettiğimiz sektör itibarıyla toprak da kahrımızı çekiyor. O da sessiz, dolayısıyla ne yaparsak yapalım sesimiz çıkmıyor. Doğru, yaptığımız çalışmaları anlatmakta o eksikliği biz de çekiyoruz. Doğru ve yerinde bir tespit... İnşallah yapılan çalışmaları siz basın camiasına, siz değerli ülke insanlarına çok daha doğru bir şekilde aktarırız.

Tabii biz aşağı yukarı 2018 Ağustos’unda Sayın Bakanla beraber bu hizmetlere, kamu görevine geldik. Türkiye bir tarım ülkesi. Tarım ve hayvancılık ülkesi. Genlerimizde var. Kültürümüzde var. Dolayısıyla ilk Türk devletlerinin kuruluşundan günümüze kadar hiçbir zaman tarım ve hayvancılıktan kopmamış bu ülke insanı. Çağın gerektirdiği yeniliklere ayak uydurmaya çalışmış. Bir taraftan da küreselleşen dünyada, dünya ticaretinde bu şartlara uyum sağlamaya çalışılmış. Bir taraftan üretirken kalitesini ortaya koymuş, bir taraftan da kendinin ihtiyacının üzerinde olan şeyleri de dünya mutfaklarına sunmuş, ihraç etmek suretiyle...

Türkiye’de tarım ve hayvancılık yapılabilecek verimli alanlarımız var ama gerek yağış rejimi gerekse su miktarı açısından dört dörtlük imkânları sağlayan bir coğrafya da değiliz aslında... Elbette güzel Anadolu’muz, günde dört iklimin yaşandığı coğrafya. Ancak sulama açısından baktığımızda yarı su kısıtı olan bir coğrafyadayız. Keza bu, meralar açısından bize bir dezavantaj oluşturuyor. Ağırlıklı ortalama olarak bazı coğrafyalarda yoğun yağış almamıza rağmen ortalama Anadolu’da 450-500 mm’lik yağışlar var. Bu yağışlar, gündönümü dediğimiz Mayıs, Haziran’da bu meraları, kaliteli meraları, bir anda sarartıp kuru ot haline getiriyor.

Ancak buna rağmen devletimiz, hükümetlerimiz çeşitli hayvancılık projeleri, tarım projeleri geliştirmişler ve aslına bakarsanız bu dezavantajlı alanda başarılar da yakalanmış. Türkiye mera ve toplam tarım alanı olarak baktığımızda dünya varlığında 31. sırada. Ürettiği tarımsal hasıla değeri açısından ise dünyada ilk onda olan bir ülke. Avrupada malum birinci... Dolayısıyla aslında burada mevcut imkanlarla ciddi bir optimizasyon yapılmış ve bir başarıya ulaşılmış. Yeterli mi? Elbette biz bunları yeterli görmüyoruz. Ülkemiz, kadim Anadolu’muz daha iyisine layık. Daha iyisine ulaşmak için de hem üreticilerimizle hem

sektör temsilcilerimizle kamu dairesi olarak yoğun bir çalışma içerisindeyiz.

Bu kısa girişten sonra biraz kısaca hayvancılıkla ilgili bilgiler vereyim. Ondan sonra da sektör olarak bizlerin bakışı ne onları anlatacağım. Tabii Türkiye hayvan sayısı olarak baktığımızda 18 milyonluk büyükbaş hayvan varlığına ulaştık. Burada son yirmi yılda %85'lik bir artış söz konusu... Keza süt üretiminde %180'lere varan bir artış var. Bu hem hayvan sayısındaki artış hem de yapılan yoğun ıslah çalışmalarının karşılığında elde edilen bir verim artışı. Yine Sayın Borsa Başkanımız da söyledi. Evet, kadim Anadolu bir küçükbaş coğrafyası... Dolayısıyla burada ciddi mesafe alınması lazım... Şu ana kadar son yirmi yılda % 80'lik bir artış var. Bugün itibari ile 57,5 milyonluk bir küçükbaş hayvan varlığına Türkiye ulaşmış durumda. İnşallah burada çok ciddi hedeflerimiz var. Her yıl 3 milyon, 4 milyon rakamlarımız artarak, büyümeye devam ediyoruz.

Hayvan varlığımızdaki artış, dünyayla ve Avrupa ile kıyasladığımızda ülkemizin kat ettiği yolu daha iyi gösteriyor. FAO rakamlarına baktığımızda dünyada büyükbaş hayvan varlığında %18'lik bir artış söz konusu. AB ülkelerinde ise %10'a yakın bir daralma var. Aynı dönem kıyasladığımızda, FAO verilerine baktığımızda, Türkiye bu dönemde % 82'lik bir büyüme göstermiş. Aynı büyüme benzeri rakamlarda küçükbaşta da söz konusu. AB ülkelerinde küçükbaşta yine daralma var. Dünyada kısmi bir büyüme var. Ama Türkiye son 20 yılda %70'in üzerinde küçükbaş hayvan varlığında bir büyüme göstermiş.

Süt üretimi olarak baktığımızda Türkiye, 23 milyon ton süt varlığıyla AB ülkeleri arasında üçüncü sırada. Keza dünyada da sekizinci sıraya ulaşmış durumda. Burada bazı sorunlarımız var. Bunlardan birincisi kalite problemlerimiz. Süte sadece beyaz su, inekten sağılan bir ürün olarak bakmaktan ziyade fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik 3 temel

kalite kriterimiz var. Onları incelemek gerekiyor. Yeterli üretim potansiyeline ulaştıktan sonra şu anda bütün enerjimizle hayvanlardan elde edilen sütün çok daha kaliteli olması için mesai harcıyoruz. Kimyasal kalite kısmına çalışmalarımıza başladık. Analiz ortamını da oluşturduk. Yaklaşık bir yıl oldu. Burada Türkiye genelinde sütteki yağı, protein değerlerini ortaya koyup ona göre eksikliğimizi gidermeye çalışıyoruz. İnşallah kimyasal, mikrobiyolojik kriterler ile ilgili tüm STK'larımızla, üreticilerimizle, üretici örgütlerimizle de yoğun bir çalışmaya gireceğiz.

Buradaki sorunlarımızdan biri de sanayiye giden süt miktarı. Türkiye 23 milyona yakın süt üretirken en son TÜİK'in açıkladığı rakamlara göre yaklaşık 10,5 milyon tonu sanayiye gidiyor. Bir miktar kayıt dışılık var. Bunu da arttırmayla ilgili hem sanayicilerimizle hem de Bakanlık olarak çalışmalarımız var.

Tabii Türkiye sütü ne kadar tüketiyor ona da bakmak lazım. Burada üretilen yaklaşık 85 milyon nüfusta aşağı yukarı 260 kg'lık bir tüketim var. Sadece içme sütü olarak değil, yoğurt, ayran, peynir ve tereyağı olarak. Elimizdeki verilere göre ülke insanımız yıllık 40 litre civarında içme sütü, 30 kg civarında yoğurt, 18 kg civarında ayran, 18 kg civarında peynir, 2 kilo civarında da tereyağı tüketiyor.

Türkiye ciddi süt üreten bir ülke... Bu üretimiyle hem ülke insanının ihtiyacını karşılayıp hem de yoğun ihracat yapan bir ülke. Yanlış hatırlamıyorsam bu sene 600 milyon dolara yakın süt sanayisinin bir ihracatı var. Bu rakam içerisinde 152 milyon doları da peynir ihracatı. Bu sene 2021 yılında biraz işlenmiş üründen ziyade süt tozu ve peynir altı suyu tozu ihracatımız arttı. Pandemi nedeniyle, sanayinin yaşadığı zorluklar sonucu biraz ham, yarı mamul ihracatımız oldu. Ama 152 milyon civarında da bir peynir ihracatımız var.

Türkiye bir peynir cenneti... Sayın Borsa Başkanımız da söyledi. Tes-cilli peynir çeşitlerimizi dünya piyasalarına, dünya mutfaklarına sunmamız gerekiyor. Elbette biz de bu eksiği gördük. Sayın Bakanımızın talimatıyla Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğümüz ve Hayvancılık Genel Müdürlüğü, 81 vilayette üniversite hocalarımızın katkıları ile akademik seviyede bir çalışma başlatıldı. Sadece il, ilçe değil köy bazlı üretilen peynir çeşitleri bile var. Bunları araştırıyoruz. Belli bir olgunluğa geldiğinde inşallah bütün kamuoyu ile bunlar paylaşılacak. Hepimiz yurt dışında fuarlara gidiyoruz. Bunları bir katalog haline getirip, kitap haline, yurt dışındaki fuarlarda Türk peyniri olarak Anadolu'nun bu 81 vilayetindeki tatları dünya insanının damak tadına sunmak gibi bir hedefimiz var. İnşallah bunu da gerçekleştiririz. Projemiz 3 yıllık. Az bir süremiz kaldı. İnşallah sonuçlandığında da kamuoyu ile de bunları paylaşmış oluruz.

Tabii bir taraftan günümüzdeki çalışmaları yaparken bir taraftan da Türkiye olarak geleceği planlamamız lazım. Gelecekte ne bekliyor bizi? Küresel kuraklık, iklim değişiklikleri dolayısıyla burada hayvancılık sektörü olarak bu iklim değişikliklerine kendimizi hazırlamamız gerekiyor. Bu noktada da çalışmalarımız var. Verimlilikle ilgili bazı problemlerimiz var. Bizim bu verimlilik problemini çözmemiz lazım. Bu da ıslahla oluyor. Hayvan bakım - beslemesi ile oluyor. Buzağılarımızı öldürmemekle oluyor. Yine birim hayvandan daha fazla süt, daha fazla karkas almakla oluyor. Dolayısıyla eldeki mevcut hayvan varlığımızı en optimum şekilde kullanmakla oluyor. Büyükbaşta bu şekilde hedeflerimiz var ve bu hedeflere doğru ilerliyoruz.

Keza küçükbaşta da... Anadolu coğrafyası küçükbaş coğrafyası dedik. Coğrafyamız küçükbaşa çok uygun. Küçükbaş hayvan varlığımızın ülkemiz için daha fazla olması gerektiği tespiti vardı. İlk etapta 70 milyon seviyelerine çıkaralım arzusu oldu. Başladığımızda 44 milyon

seviyelerinde küçükbaş vardı. Bugün elhamdülillah 57,5 milyon oldu. 13-14 milyonluk bir artışımız var. Tabii sektörde yaşanan bu kuraklık, pandemi şartları bizim bazı hedeflere ulaşmamıza kısıt koydu. İnşallah bu sene bereketli bir yıl geçiyor. Kuraklık inşallah olmayacak. İklim şartlarındaki güzel gelişmeler küçükbaştaki hedefe ulaşmamız noktasında bizleri daha hedefe ulaşabilir kılacak. Özellikle son 3 yılda sektörü ayakta tutmak, sektörün sorunlarını çözmek adına yoğun bir mesai harcıyoruz. Sadece biz değil sektörün tüm paydaşları çalışıyor. Aslına baktığımızda Türkiye şu andaki dengesi itibarıyla gerek büyükbaş gerek küçükbaş itibarıyla biz zaten 3-3,5 yıl önce yaptığımız planlara ulaşmış durumdayız. Ne demiştik 3-3,5 yıl önce, “Biz 2021 yılı sonunda artık kırmızı et üretimine yönelik herhangi bir ihtiyacımız kalmayacak” demiştik. 2018’den günümüze kadar kademeli bir şekilde ithalat miktarımızı azalttık. Ve en son 2021 yılında yaklaşık 160 bin besili hayvanı ithal ederek de şu anda bir dengeye ulaşmış durumda. Baktığımızda Türkiye kırmızı et üretiminde kendi kendine yeterli. Aynı zamanda da ihracat yapan bir ülke...

Aslında gözden kaçan bir durumu da ben tekrar panelistlere, değerli dinleyicilere hatırlatayım. Türkiye kamuoyundaki söylemlerde et ithal eden bir ülke gibi görünüyoruz. Böyle yapıştı üzerimize. 2021 yılında 1200 ton civarında Bosna Hersek’ten Et ve Süt Kurumumuzun ithal ettiği bir ürün var. Ama Türkiye aynı zamanda 2021 yılında yaklaşık 55 milyon dolarlık kırmızı et ve et ürünü ihraç eden bir ülke. Aşağı yukarı ithalatının parasal değerinin 7 katı, 8 katı ihracatı olan bir ülke. Maalesef Türkiye hayvancılık sektörüne bu yapışan bir hafta... Artık bundan da sıyrılmanız lazım. Türkiye, tüm hayvansal ürünlerde net ihracatçı bir ülke... Türkiye’nin 2021 yılında 2 milyar dolar hayvansal üretim ihracatı var. Karşılığında da yaklaşık 400 milyon dolarlık bir ithalat söz konusu. Aşağı yukarı ithalatının 5 katı ihracatı olan bir ülke.

Tabii önümüzdeki süreçte hazırlık yapıyoruz demiştım. “Meraları olan yerlerde küçükbaş odaklanalım” demiştım. Keza su kısıtı olan yerlerde büyükbaş hayvan varlığının yükünü bir miktar, su kısıtı olmayan sulama imkânı olan yerlere aktarmakla ilgili planlamalarımız var. Bunu neyle yapıyoruz? Destekleme çalışmalarımız, keza Ziraat Bankasının yaptığı finans çalışmaları ile... Biz buna 2019’da aslında kısmen geçtik. Süt havzası, et havzası gibi havzalar oluşturduk. Süt havzası dediğimiz Konya’dan Ege Bölgesi ve Marmara’yı kapsayan bölgede, toplam Türkiye’deki süt üretiminin % 90’a yakını yapıyor. Bütün sanayi de orada lokalize olmuş durumda. Diğer alanlarda mera hayvancılığı, mera hayvancılığının yoğun olduğu Doğu, Güneydoğu Anadolu gibi illerde mera hayvancılığı, ona göre bir hayvan ırkı dizaynı çalışmaları var. Keza küçükbaşta da Karadeniz Bölgesi, Orta Karadeniz, Doğu Anadolu, Konya, Aksaray’da çalışmaları var. Önümüzdeki süreçte ülkemizi küresel iklim değişikliği, küresel kuraklığa karşı da hazır tutma ile ilgili yoğun çalışmaları devam ediyor.

Celal Toprak: Sorular da gelir belki Zekeriya Bey. Daha da açarsanız bu konuşmada belki de çok önemli bir noktayı aydınlattınız. Yani ithal et meselesindeki yapışma meselesini. Yani yanlış bir şey Türkiye’de o kadar çok yerleşik hale geliyor ki onu düzeltmekte sonra çok zorlanıyoruz. Sizin alanınızda da çok sayıda doğru bilinen yanlış söz konusu. Belki bu tür toplantılara biraz zaman ayırıp bunları düzeltmek de bir görev olabilir sizin için. Gerçekten bazen ben yapılanlara bakıyorum. Geçtiğimiz günlerde bir arkadaşımız anlattı özellikle hayvancılıkla ilgili yapılanlar konusunda. Üzülüyorum, yani bunların bilinmesi moralimizin daha düzelmesi gerekirken, çok yanlış bilgiler var. Çok teşekkür ederim verdiğiniz bilgilere. Teşekkür ederiz. Belki sorularla daha da açarsınız. Sağ olun efendim.

Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş:

Ben teşekkür ediyorum, sağ olun.

Celal Toprak: Şimdi sözü Hamit Can'a vermek istiyorum. Onun başında bulunduğu, Genel Müdür yardımcılığı yaptığı marka gerçekten çok inovatif bir marka. "Nereden biliyorsunuz?" diye sorsanız, biz bu toplantıları geçtiğimiz yılda daha güvenilirlik boyutuyla gerçekleştirmiştik. O markanın Yönetim Kurulu Başkanı Nevre Hanım orada bize çok şey anlatmıştı. Hamit Bey'i bu defa markayı anlatma şansından mahrum ediyoruz. Ulusal Süt Konseyi olarak değerlendirecek, konuşacak. Evet, yani onun da söyleyeceklerini merakla dinliyoruz. Hemen bir soru düştü, ben o soruyu sorarak Hamit Bey'e sözü bırakmak istiyorum. Redife Aslan Uçar Hanım sormuş. Diyor ki: "Süt ürünleri sektöründe özellikle fabrikasyonda üretim aşamasında, sektörün karşılaştığı en önemli teknolojik sorun nedir?" Bence sizin konuşmaya başlayacağınızı bilmişler herhalde onun için bu soruyu sormuşlar diye düşündüm. Söz sizde efendim. Bu soruya da yanıt vererseniz konuşmanız sırasında seviniriz. Buyurun efendim.

Hamit Can

Ulusal Süt Konseyi Yönetim
Kurulu Üyesi

**Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Can:**

Teşekkür ediyorum. Sayın Başkanım, Sayın Genel Müdürüm, değerli katılımcılar. Hepinizi saygı ile selamlıyorum. Hayvancılık Genel Müdürlüğümüz Sayın Zekeriya Bey sektörle ilgili genel bilgiler verdi. Ben gıda sektöründen ziyade sadece süt sektörü ile ilgili bilgiler aktaracağım.

Süt Sektörü; çiğ süt üreticisinden, süt ve süt mamulleri üreten sanayicisi ve son tüketiciye kadar çok kıymetli bir değer zinciridir. Biz sanayiciler olarak bu zincirin her safhasında faal bir şekilde, etkin bir şekilde bulunmak istiyoruz, bulunuyoruz, çalışıyoruz.

Gıdada her konuda zorluklar vardır ama süt sektörü ülkemizde en sorunlu en zor sektörlerden biridir. Hele süt üreticisinin içerisinde bulunduğu durumun zorluğu çok fazladır. Hepimiz işletmelerde veya kamuda profesyonel çalışan insanlarız, hafta sonumuz var bayram izinlerimiz vardır. Ama süt üreticisinin izni bayramı yoktur, 365 gün hiç durmadan, sürekli çalışır. İneklerin süt vermediği bir gün olursa, ancak o gün izin yapar. Bu durum süt üreticisi için yaşam biçim haline

gelmiştir. Bütün hayatını bu düzen üzerine kurar ve öyle yaşar.

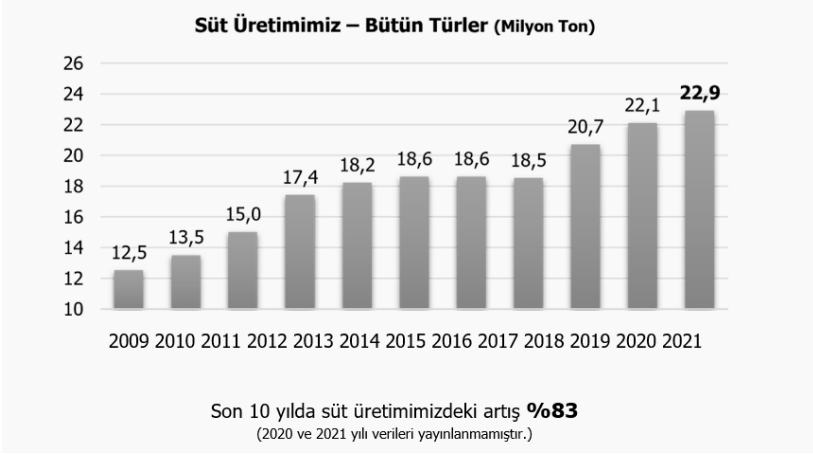
Son yıllarda süt üreticisi faaliyetinden dolayı kazanç elde edememekte, buna rağmen üretime devam etmektedir. Başa baş veya maliyetinin altında çiğ süt satışı devam ederse, üretici sonunda sağmal hayvanlarını kesime gönderir. Bu da ülkenin çiğ süt üretiminin yetersizliğine sebep olur. Bu yüzden çiğ süt fiyatlamasının üreticiyi memnun etmesi ve üretime devam etmesini sağlayacak şekilde oluşturulmalıdır. Unutulmamalıdır ki Tarım ve hayvancılık devlet politikasıdır ve süreklilik arz eder.

Celal Toprak: “Bu organizasyonu yaparken en önemli teknolojik sorun nedir?” şeklinde bir soru.

Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Can:

Bu organizasyonu yapan endüstriyel yapılarda teknolojik üretim anlamında altyapı eksikliği ve teknik anlamada sorunlar yok. Endüstriyel altyapı ve tesis modernizasyonu anlamında baktığımızda sektördeki firmalarımız Avrupadaki veya dünyadaki benzer işletmelerden geri kalan hiçbir tarafları yok. Sektördeki firmalarımız, dünyadaki bütün gelişmeleri ve yenilikleri takip ettikleri için dünya ülkeleri ile rekabet edebilecek üretim yeterliliği ve kapasitesine sahiptir. Buna rağmen kendisini yenileyemeyen daha eski teknolojiler kullanarak üretim yapan tesislerimiz de var kuşkusuz. Ölçek olarak daha küçük olan bu işletmelerimizde teknik donanım, alet ekipman ve otomasyon eksikliği söz konusudur. Mesela sütün proteinini ve yağını ölçmeyi çok bilmeyen küçük küçük işletmelerimiz var. Bunların kendilerini geliştirmeleri lazım... Geliştirmezlerse zaten maalesef bu sektörün yoğun rekabetinden dolayı yavaş yavaş ortadan kalkmak durumunda kalacaklardır. Şimdi asıl konumuza dönersek Sayın Genel Müdürümüzün de söylediği gibi bizim 2021 yılındaki süt üretimimiz TÜİK verilerine

göre 22,9 milyon ton. Son 10 yıla bakarsanız düzenli bir şekilde büyüme var. Yani bu rakamlara göre Türkiye’de çiğ süt üretiminde büyüme anlamında bir sorun olduğundan bahsedemeyiz. Son 10 yılda 12,5 milyon tondan 22,9 milyon tona kadar süre giden bir artışla geldik. Aşağıdaki tabloda bunu net olarak görebilirsiniz.



Toplanan çiğ sütlerin sanayiye giden miktarı maalesef genel süt üretiminimizin %48'i-49'u civarında. Bizim sanayiye giden süt miktarını çok ciddi şekilde arttırmamız gerekiyor. Avrupa ülkelerinde %90'larda %100'lerde olan bu değerler kayıt altına alamadığımız, yapamadığımız bir takım sorunlar yüzünden sanayi dışı, hatta bana sorarsanız da kayıt dışı. Yani bu asıl, maliyenin de konusuna giriyor. Bu konuda da ciddi adımların atılması gerekiyor.

Yıllar	Toplam İnek Sütü Üretimi	Sanayiye Aktarılan İnek Sütü	İnek Sütü Üretimindeki Kayıtlılık Oranı
2009	11.583	5.063	43,7
2010	12.418	6.745	54,3
2011	13.802	7.074	51,3
2012	15.977	7.932	49,6
2013	16.655	7.939	47,7
2014	16.998	8.626	50,7
2015	16.933	8.937	52,8
2016	16.786	9.213	54,9
2017	18.762	9.111	48,6
2018	20.036	1.002	49,9
2019	20.782	9.560	46
2020	TÜİK yayınlamadı	9.841	-
2021	TÜİK yayınlamadı	10.551	-

Celal Toprak: Sütün yarısı kayıt dışı diyebilir miyiz efendim bu durumda?

Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Can:

“Yarısı kayıt dışıdır” diyemem ama bunun incelenmesi lazım, araştırılması lazım. Bu aslında biraz da Bakanlıkların konuları gibi geliyor bana. Miktar konusunun dışında çok önemli sektörel bir konumuz vardı. Bu konu çiğ sütün kalitesine göre fiyatlandırılması konusu idi. Bakanlığımızın 4-5 yıldır bu konu üzerine çalışmalar yapıyordu. Bu çalışmalar 2021 yılı içerisinde neticelendi ve uygulamaya kondu. Sayın Genel Müdürümüz Zekeriya Bey’e bu konuya verdiği destek ve çalışmalar için çok teşekkür ediyoruz. Süt üretiminde en büyük sorunumuz olan çiğ süt standardını geliştireceğine inandığımız bu model gelecekte sektörümüze çok faydalı olacaktır.

Çiğ süt üretim kalitemizi AB ülkeleri üretimleri ile mukayese ettiğimizde aşağıdaki tabloda görüleceği üzere aramızda ciddi farklar olduğu rahatlıkla görülmektedir. Avrupa’nın inek sütünde yağ ortalaması,

11 ülke %4,19, Türkiye'nin son yılı %3,56 yüzde olarak... Arada yüzde 18 fark var. Protein değerleri Avrupa'da 3,54 dokuz ülkenin, Türkiye'nin 2021 yılı ortalaması 3,14. Yüzde 13 değer farkı var. Yani aslında düşündüğünüzde süt yağında %18 oranında daha düşük, proteinde % 13 oranında daha düşük. Protein ve yağ, çiğ sütün içeriğini oluşturan temel unsurlardır ve süte verilen fiyatlamaya bu ikisi içindir. AB'ye oranla bu kadar kalitesi olan çiğ süt ile üretim yapıp dünyaya ürün satmaya çalışıyoruz ve Avrupalılarla rekabet etmeye çalışıyoruz. Biz bu rekabette doğal olarak baştan kaybediyoruz. Ortalama %15 daha pahalı bir hammaddeyle mücadele etmeye çalışıyoruz ki bu bizim için ülkemizin ihracatı için çok zor bir durum. Bu sebeple Sayın Genel Müdürlüğümüzün desteği ile çiğ süt fiyatlamasını, Temmuz ayından itibaren kalite bazlı yapmaya başladık. Bu orta ve uzun vadede çiğ süt kalitemizin artmasına ve dünya fiyatları ile rekabet etmemize olanak sağlayacaktır.

İnek Sütü Yağ Değerleri

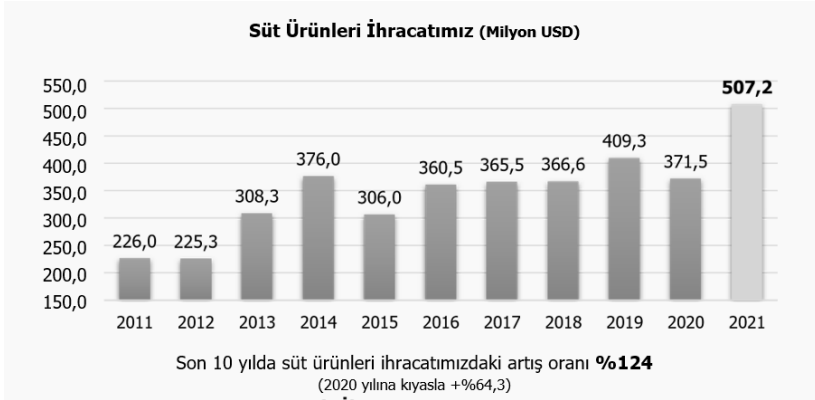
1	Hollanda	4,42
2	Finlandiya	4,36
3	Danimarka	4,32
4	İsveç	4,24
5	Avusturya	4,20
6	Belçika	4,19
7	Litvanya	4,19
8	İrlanda	4,17
9	Lüksemburg	4,16
10	Slovenya	4,14
11	İtalya	3,65
ORTALAMA		4,19
12	TÜRKİYE	3,56
FARK		18%

İnek Sütü Protein değerleri

1	Almanya	3,66
2	İrlanda	3,65
3	Danimarka	3,59
4	Hollanda	3,57
5	Finlandiya	3,55
6	İsveç	3,50
7	Fransa	3,46
8	Belçika	3,44
9	Lüksemburg	3,44
ORTALAMA		3,54
10	TÜRKİYE	3,14
FARK		13%

İhracat tarafında ülke olarak ciddi eksiklerimiz var. Geçen yıl 507 milyon dolar bir ihracat yapmışız. Bu 507 milyon dolarlık ihracatın miktarlarının süt karşılığını hesapladım. TÜİK verilerine göre 2021 yılı süt üretimimiz 22,9 milyon litre. İhraç ettiğimiz ürünlerin karşılığı

1,55 milyon litre. Yani ürettiğimiz sütün %6,7'sini ihraç edebiliyoruz. Avrupa ülkelerine baktığımızda ürettikleri ürünlerin %30 - %40'lara varan kısımlarını ihraç ediyorlar. Pazarda söz sahibi oluyorlar. Ve bizi o pazarlara da sokmuyorlar. Biraz önce anlattım, kalite değerlerinden dolayı rekabet şansımız oluşmuyor. Son yılda süt tozu ve peynir ağırlıklı bir ihracatımız olmuş. Peynir altı suyu tozu yoktu epeydir. Son bir yılda o çok yüksek bir orana gelmiş. Yüksek bir değer katmış ekonomiye.



Avrupa ülkelerinden dünyaya yapılan ihracatın rakamlarını şunu sunmaya çalışacağım. Şimdi şöyle söyleyeyim Almanya'nın 878.000 ton ihracatı var. 4 milyar 710 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirmiş 2020 yılında. Almanya kilogram başına 5,36 dolarla ürün satmış. İtalya 4,25 dolarla satmış. Belçika 4,35'le satmış. Türkiye 2021 yılında peynir grubunda 3,70 ile satmış. Bizim fiyatlamada da rekabet ettiğimiz ülkelerin fiyatlarına erişme şansımız olmuyor. Yani biz hem kalitesizlikten sıkıntı yaşıyoruz ve maliyetlerimiz artıyor. Hem dünyayla rekabet edebilecek fiyat yapıları oluşturamıyoruz.

	MİKTAR(TON)	DEĞER (X1000USD)	KG/USD
1 ALMANYA	878.952	4.710.000	5,36
2 BİRLEŞİK KRALLIK	495.020	2.174.000	4,39
3 İTALYA	488.858	2.080.000	4,25
4 FRANSA	400.989	2.081.000	5,19
5 BELÇİKA	358.586	1.564.000	4,36
6 HOLLANDA	378.319	1.395.000	3,69
7 İSPANYA	304.691	1.181.000	3,88
8 TÜRKİYE 2021	41.060	152.000	3,70
TÜRKİYE 2020 TOPLAM İHRACAT	182.500	338.000	1,85
TÜRKİYE 2021 TOPLAM İHRACAT	237.400	507.200	2,14

Bu değerlendirmelerden sonra **SEKTÖREL SORUNLAR** diye bir başlık oluşturdum. Bu sorunlardan kısaca bahsedecek olursak;

Hayvansal Girdilerin Dışa Bağımlılığı Ve Kontrolsüz Artışı

Bu konuda süt üreticisi ciddi sorunlar yaşamakta, maliyet sürekli değişmekte ve aynı oranda üreticinin kazancı artmamaktadır. Çiğ süt satış fiyatları aynı oranda artmamakta, üretici belirli dönemlerde zarar etmektedir. Bu da süt üreticinin sektörden uzaklaşmasına sebep olmaktadır diye diye bir düşüncemiz bulunmaktadır. Özellikle pandemiden sonra girdi maliyetlerinin kontrolsüz artışı üreticiyi ciddi tedirgin ve tehdit etmektedir.

Çiğ Süt Üreticisinin Ölçek Sorunu

Çiğ süt üretmek aslında ekonomik bir iş... Bizim ülkemizde ise bu işi köylerde yaşayan insanlar çoğunlukla ahırında 5-10 inekle yapmaya çalışıyor. Maalesef çiftçilikle, köylülük karıştırılıyor. Biz köylü olan herkesi çiftçi ve süt üreticisi olarak görüyoruz. Süt üreticiliğini sosyal bir proje gibi düşünüp öyle hareket ediyoruz. Bu sebeple çiğ sütün sağlıklı ve uygun olmayan şartlarda toplanması ve taşınması ortaya çıkıyor. Kontrolsüz bir yapı olduğu için hayvan refahı konusunda bü-

yük sorunlar ortaya çıkıyor. Çiğ sütteki mikrobiyolojik sorunları da bu ölçek ekonomisinden dolayı ortadan kaldıramıyoruz.

Kayıtsız Süt Satışı

Bir başka sorununuz da kayıtsız ve takipsiz bir şekilde yapılan sokak sütçülüğü. Bu konuya da en büyük destek, 2 yıl önce yeniden gündemimize gelen ve hastalıktan ari işletmelerin belirli kural ve çerçeve içerisinde ambalajlı çiğ süt satışına onay verilmesi olmuştur. İlk başta doğru görünen bu uygulama şehirlerde sokak sütçülüğünün artmasına ve kontrolsüz bir şekilde büyümesine sebep olmuştur. Bu yapının hiçbir denetimi ve sorumluluğu yoktur. Bu sütlerin büyük bir kısmı hem ambalajsız hem de açıkta satılmaktadır. İstanbul'un göbeğinde 10 TL'ye 12 TL'ye şu anda açıkta süt satılıyor. Ne ambalajı var ne ısı kontrolü var, ne de denetimi var. Böyle bir yapı maalesef sorun olarak önümüzde duruyor.

Çiğ Süt Üretimindeki Sezonallık

Çiğ süt üretiminin yıl içerisindeki sezonsal üretim farklılığı sanayide ciddi sorunlar oluşturmaktadır. Şöyle ki; ülkemizde bahar ayları çiğ sütün en çok üretildiği dönem, buna bağlı olarak tüketimin nerede ise en az olduğu dönem. Temmuz ayından sonra ciddi bir şekilde çiğ süt üretimi azalmaya başlıyor ve kasım sonuna kadar devam ediyor. Pazardaki en büyük talep ise bu aylarda oluşmaktadır. Bu dengesizlik sektörde süt arzının fazla olduğu dönemlerde ciddi stoklar oluşmasına sebep olmaktadır. Bu stoklar işletmelere ciddi sermaye veya finansman ihtiyacı olarak dönmekte, neticede maliyetlere de yansımaktadır

Pazardaki Sorunlar

Bizim kısaca marketler yasası dediğimiz ve Perakende Ticaretin Düzenlenmesi Hakkındaki Kanun olarak çıkartılan ve farklı şekillerde 2006 yılından bu yana düzenlemesi yapılan yasada süt ve süt ürünle-

rinin vadelerinde düzeltme yapılması sürekli talep edilmesine rağmen herhangi bir düzenleme yapılmamıştır. Sanayici çiğ sütü en fazla aylık vadelerle almakta buna buna bağlı olarak zincir marketlerde 90-100 günlere varan vadelerle satış yapmaktadır. Bu hem maliyeti artırmakta hem de işletmeler için finans sorunu oluşturmaktadır. Zincir marketlerdeki başka bir sorununuz ise son tüketim tarih konusudur. Bilindiği gibi gıdalarda ambalajların üzerine görünür şekilde son tüketim tarihi veya son kullanma tarihi yazılıyor. Zincir marketlerin bir bazılarının 1/3 kuralı olarak söylenen bir uygulaması var. Bu nedir? Ekonomik ömrü 30 günse, 1/3 kuralına göre ekonomik ömrü 10 gün kaldığı zaman ürün raftan indiriyor ve üreticiye iade ediyor. Bu konu “gün” tüketimli ürünler için önemli, kısa ömürlü ürünler için çok önemli. Aslında üreticinin garantisi bu tarih bitene kadar devam etmesine rağmen üretilen bir bozulma değişme olmamasına rağmen market yönetimlerinin “Hayır, bu böyle olacak” mantığı ile raftan indirmesi, ciddi bir gıda israfıdır, kaynak israfıdır.

Bizim “hayvancılık girdileri dışa bağımlılığı ve kontrolsüz yüksekliği” diye bir maddemiz var. Aslında üreticinin en büyük sorunu buradan kaynaklanıyor. Bunların dönemsel halini sabit fiyatlı hale getirebilecek birtakım çalışmalar yapılabilmesi lazım. STK’lar, Bakanlığımız ve hayvancılıkla uğraşan örgütlü toplulukların bir araya gelerek bu konunun üzerinde çalışma yapmaları gerekir. Bakanlığımızın yem hammadde-leri ithalatında öncülük yapması gerekir diye düşünüyorum.

Çiğ süttten kaynaklı yaşanan mikrobiyolojik sorunları gidermek için 3-5, 5-10 hayvanı olan üreticiler yerine bunları toplulaştırabilecek projeler yapmamız gerekmektedir. Yani süt toplama merkezleri yerine hayvanları toplulaştırarak bir merkezde sağımları yapılmalı. Bunların örnekleri yapıldı bu ülkede muhtelif yerlerde, bu işler düzenlendi. Acilen bunlar yapılmalı ki sütler bir araya toplanıp mikrobiyolojisi ve yapısı bozulmadan soğutulabilmelidir.

Çiğ süt kalitesinin iyileştirilmesi için ve ihracatın bilhassa Avrupa'ya yapılabilmesi için şu an %5'lerde olan AB onaylı çiğ sütlerimizin çok daha fazla artırılması lazım. Destekleme derken illa Bakanlık destekleyecek diye bir şey ifade etmiyorum. Sanayicilerin de bu konuda hassas olmaları lazım. Eğer AB onayı varsa ki önemli bir iştir. Biz sanayiciler olarak yıllardır bunu yapıyoruz. Eğer bir firmanın AB onayı varsa süt fiyatının belirli bir yüzdesi kadar AB desteği ödüyoruz. Bütün sanayicilerin, hakikaten bunun doğruluğuna inanıp böyle desteklemeleri yapmaları gerekiyor ki bu işleri çoğaltalım. Üretici bu işten para kazansın. Bu belgeleri tamamlasınlar, miktarımız artsın.

Bilindiği gibi Bakanlığımız bütçesi ölçüsünde hayvancılık desteklerini yapıyor. En önemlisi de çiğ süt desteği. Çiğ süt desteğinin çiğ süt fiyatına göre güncellenmesi lazım. Bakanlığımız çiğ sütte bir destekleme bedeli açıklıyor, bir yıl boyunca aynı bedel devam ediyor. Aynı süreçte çiğ süt fiyatı arttığı halde destekleme bedeli hep aynı kalıyor. Böyle olunca desteklemenin bir önemi kalmıyor. Bu sebeple çiğ süt desteklerini daha güncel, realiteye uygun hale getirebilmek lazım. Çiğ süt desteğinin en büyük yararlarında biri de kayıt dışı ve sağlıksız şekilde açıkta satılan sütlerin kayıt altına alınmasını sağlamaktadır.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Hamit Bey. Gerçekten önemli noktalara temas ettiniz. Ama ben... Yani bu kadar abartmayayım biraz ama ekonomi gazeteciliği ile başladım. 30 yılı geçiyor. Başladığımdan beri bu sokak sütü bizi yeniyor. Yani bir türlü yenemedik bu sokak sü-tünü. Koca ulusal süt konseyimiz var. Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği kısaca SETBİR'imiz var, gazetecilerimiz var. Yani bir taraftan biz böyle baktığınızda dev gibi görünüyoruz ama sokak sütü ezip geçiyor bizi. Ben evde kayınvalidemi bile ikna edemiyorum bu konuda. Ne yapacağız bilmiyorum... Birilerinin bize fikir vermesinde yarar var. Size birkaç tane soru var bu arada, onları

ikinci bölümde yanıtlarsanız Nurten Hanım sormuş. Hijyenik sağım koşulları ile ilgili. Onları Elif Hanım da iletir size şimdi Whatsapp'tan. Yine Tolga Bey'in çok güzel bir sorusu var süt ve et üretiminin birlikte geliştirilmesine yönelik. Onları ikinci bölümde değerlendirirseniz çok seviniriz. Teşekkürler ağzınıza sağlık. Sağ olun efendim. Yavuz Hocama sözü vereceğim. Gerçekten bizim duayenimiz... Coğrafi işaretten, yöresel ürüne kadar her şeyi öğrendiğimiz hocamız. Ekonomi gazetecilerinin de hocası. Biz Karaman'da bir peynir süt ürünleri, tarımla ilgili bir toplantı düzenlemiştik. Toplantıya işte kimleri davet edelim, kimler konuşmacı olsun, kimler katılsın, kimler değerlendirsın diye... Netleştirdik. Sonra işte toplantı ile ilgili çalışma başladı. Elif Hanım da koordinasyonun içerisindeydi o sırada. Ayrıldı işte, vedalaştık. Sonra nefes nefese koşarak tekrar geri geldi, dedi ki: "Yavuz Hocayı unutmuşuz biliyor musunuz? Ne kadar büyük bir hata yaptık." Dedim ki: "Yavuz Hoca Antalyada, yani şimdi Karaman'a nasıl gelsin? İşte Antalya'dan Karaman'a gelebilmesi için önce İstanbul'a gidecek, İstanbul'dan tekrar Konya'ya gelecek, Konya'dan işte şey... Hocayı yormayalım biz oraya." Dedi ki: "Yormazsanız sonra altında kalırsınız bu toplantının. Bir yerlerde konuşur" dedi. Hocayı çağırdık. İki gün boyunca hepimizden de daha dinç bir şekilde bütün üreticilerle, kooperatifçilerle görüştü, tarımla ilgili insanlarla. Dedim ki: "Demek ki Türkiye'de coğrafi işaret bu noktaya geldiyse işte Hoca gibi çalışırsa geliyor" diye düşündüm orada. Hocama minnettarlığımı ifade ederek sözü bırakmak istiyorum. Hocam buyurun söz sizin. Bu arada bir de video gösterilecekmiş herhalde. Onu nasıl hangi aşamada göstermek isterseniz onu da değerlendirin.



Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler
Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) Başkanı

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Güzel sözleriniz için çok teşekkür ediyorum Sayın Başkan, Sayın Genel Müdür, değerli katılımcılar, değerli izleyenler. Ben öncelikle İstanbul Ticaret Borsasına ve Güvenilir Ürün Platformuna bu organizasyonları için çok teşekkür ediyorum, sonuçlarının ülkemiz için hayırlı olmasını diliyorum. Biraz önce söylediklerinizle ilgili olarak birkaç şey de ben söylemek isterim. Divle Obruk Peyniri çok özel bir peynirdir.

Biz orada 2003-2006 yılları arasında daha Türkiye o peyniri tanımadan önce bir Avrupa Birliği (AB) projesi yapmıştık. Tabii o günden bu yana hala bir takım sorunları var ama çok gelişme gösterdi. En son gelişmelerden biri de tescil almasıdır.

Şimdi ben çok kısa bir şekilde kurmuş olduğum “Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı” ile ilgili birkaç söz söyleyeyim. Kısa adı YÜciTA, olan araştırma ağıımız kökenleri 1995 Barselona Zirvesine kadar inen ve 1997 yılında Akdeniz Üniversitesi bünyesinde kurulan Akdeniz Ülkeleri Ekonomik Araştırmalar Merkezi’nin deva-

mıdır. Bu Merkez, coğrafi işaretlerle ilgili çok yoğun çalıştı. Çok sayıda uluslararası etkinlik ve yayınlar gerçekleştirdi. Merkezin devamı olan YÜciTA, Antalya 3. Uluslararası Coğrafi İşaretler Semineri bitiş bildirgesi ile 15 Ekim 2012 tarihinde kuruldu.

YÜciTA'nın vizyonu, Türkiye'de coğrafi işaretler konusunda çalışan tek sivil aktör olmaktır. Bunu uzun süredir gerçekleştirmiş bulunuyoruz. Misyonu da coğrafi işaretler konusunda farkındalık yaratmak ve Türkiye'de ideal bir coğrafi işaretler sisteminin kurulabilmesi için çaba harcamaktır. Yılda iki çalıştay yapıyoruz. Kurulduğumuz tarihten bu tarafa, pandemi dönemi hariç bütün bu çalıştayları gerçekleştirdik. 40 aktif üyemiz, 10 çalışma kurulumuz ve 1300'ü aşkın YÜciTA gönüllümüz var. Onlarla birlikte elimizden geldiği kadar Türkiye'nin coğrafi işaretleri için çaba harcıyoruz.

Süt ve türevleri Türkiye için son derece önemli. İmalat endüstrisi, Türk endüstriyel üretim değerinin önemli bir kesimini oluşturuyor. Bunun içerisinde gıda endüstrisinin çok önemli bir payı var. Ayrıca gıda endüstrisinin bileşenleri içerisinde süt ve türevleri, et ve türevleri sektörleri son derece önemli. Ülkemizde peynirlerde şu ana kadar tescil almış 31 coğrafi işaretimiz bulunuyor. En son tescil, 9 Şubat'ta gerçekleşen "İvrindi Kelle Peyniri"ne ait. AB'de halen peynirlerde 235 tescil var. 55'er tescille İtalya ve Fransa başta gidiyor. Bu arada komşumuz Yunanistan'ın 23 tane tescilli peyniri var. Bütün coğrafi işaretlerde olduğu gibi peynirlerde de tescil çok önemli tabii... Ancak tescil sonrası aşamalar olan yönetim ve denetim, sistemin yürüyebilmesi için temel koşul. Maalesef bu konuda ülkemizde henüz herhangi bir mesafe alınabilmiş değil. Biz YÜciTA olarak AB peynirlerinde de çalıştık. Fransa'da Rokfor peyniri, Comte peyniri, Rocamadour peyniri ve Camembert peyniri ile İtalya'da Parmesan peyniri araştırma yaptığımız peynirler içinde yer alıyor. Bu araştırmalarda amacımız adı geçen peynirlerde

coğrafi işaret yönetim ve denetiminin nasıl gerçekleştirildiğini ortaya koymaktı. Yani tescil almak hiçbir şey değil. Üstelik şu anda ülkemizde korkunç bir tescil furyası yaşanıyor. Bu süreç haklı olarak kamuoyunda coğrafi işaretlerimizin itibarsızlaştırıldığı gibi bir endişe yaratıyor. Oysa önemli olan bu ürünlerin kalite ve üretiminde sürdürülebilirliğin sağlanması ve iyi bir coğrafi işaret sisteminin oturtulmasıdır. Sayın Başkan da söyledi, AB’de süt ürünleri ile ilgili tek tescilimiz bulunmuyor. Ancak birkaç gün önce 14 Şubat’ta Tonya tereyağı AB başvurusu kabul edildi. Onun dışında sevindirici bir haber, Ezine peynirinin AB başvurusunun hazırlanmakta oluşu. İnşallah başvuru yakında yapılır ve AB’de tescilli bir peynirimiz olur.

Şimdi AB’de araştırma yaptığımız peynirlerden iki örnek verelim. Parmesan peyniri (Parmigiano Reggiano) Kuzey İtalya’da; Parma, Bologna, Reggio Emilia, Modena sınırları içinde çiğ inek sütünden yapılan bir peynir. Bizim kaşar peynirimize benziyor. Kelleler 45-50 kg. Her kelleyi üretmek için 500-550 lt. süt gerekiyor. Parmesan değer zincirinde tam 50 bin kişi çalışıyor. Bakın kırsal kalkınmanın çok önemli araçları bunlar. 50 bin kişi çalışıyor ve konsorsiyum rakamlarına göre, 2018 yılında yaratılan katma değer tam 2,4 milyar Avro.

Bir diğer örnekte, Fransa’da defalarca gittiğimiz Roquefort köyünde üretilen Roquefort peyniri. Bu peynir tamamen çiğ koyun sütünden üretiliyor, 19-20 cm çapında, silindirik şeklinde, 8,5-11,5 cm kalınlıkta, 2,5-3,0 kg ağırlığında, küflü, mavi gözenekleri olan bir peynir. Çiğ süten yapıldığı için Tarım Bakanlığı ülkemize ithalatına izin vermiyor. Şunu da söylemek isterim, onların çiğ sütü bizim pastörize süttten çok daha sağlıklı. Çünkü o kadar çok denetim var ki anlatamam. Roquefort 539 kişinin oturduğu bir köy. Peynir ismini köyden alıyor. Ve bu peyniri bütün dünya tanıyor. Roquefort. Ayrıca dünyanın en çok taklit edilen peyniri. O nedenle tescil sahibi Roquefort Konfederasyonu’nun,

dünyanın 50 ülkesinde avukatları var. Peynirin özelliği Combalou mağaralarında olgunlaştırılan küflü bir peynir olması. Sütü Fransız'ların ünlü süt koyunu Lakondan (Lacaune) elde ediliyor. Konsorsiyum 20 yıl içerisinde Lakon ırkının süt verimini %100 artırmış. Çok sistemli çalışıyorlar.

Loş Combalou mağaraları ya da obruklarının temel özelliği peynirin olgunlaşması için gerekli doğal ortama sahip olmaları. Sıcaklığın 9, nemin ise 95 derece olduğu mağaralarda tünellerin sağlamış olduğu hava akımı saniyede 5-20 metre küp arasında değişiyor. Bu sürekli ve değişik yoğunluktaki hava akımı Rokfor penisilininin geliştiği özgün ve doğal bir mikroklima yaratıyor. Mağaraların bu atmosferinde Rokfor penisilini peynirin içinde yayılıp onu mavi, yeşil renklendirerek tüm lezzetini veriyor. Eni 300 m, boyu da 3 km. uzunluğunda olan, bazı yerlerde 12 katlı bir apartman büyüklüğüne ulaşan bu basit mağaralar özgün bir tasarım ve mühendislik çalışması sonucu gerçek bir mimarlık eserine dönüştürülmüş. Peynirin olgunlaştırılmasından sorumlu mağaralarda çalışan ustalar yöreye özgü olağan üstü bir maharet ve beceriye sahipler ve 30-40 yıldır orada çalışıyorlar.

Yıllık Roquefort üretimi 21-22.000 ton, bunun 1/3'ü ihraç ediliyor. En önemli müşterisi AB'den sonra ABD. 539 kişinin yaşadığı köyde üretilen peynirin yıllık cirosu 330-350 milyon avro arasında değişiyor. Süt üretimi, peynir üretimi, olgunlaştırma ve pazarlamadan oluşan değer zincirinde tam 10.000 kişi çalışıyor. Roquefort yaratmış olduğu katma değer ve istihdamla gerçek bir kırsal kalkınma aracı. Yörede bir yaşam biçimi oluşturan bu ünlü ürün, ihracat gelirlerinin yanı sıra her sene mağaraları ziyarete gelen yerli ve yabancıların bıraktıkları turizm gelirleri ile de yöre ekonomisine önemli katkılar sağlıyor.

Bizim de çok özgün bir peynirimiz var. Ezine Peyniri. Leziz bir peynir. YÜciTA orada da çok çalıştı. Tescilli bu peynirimizde butik üretim

yapan çok değerli mandıralar var. Biliyorsunuz Ezine peyniri paçal bir peynir, tüm özelliğini de Kaz Dağlarında otlayan hayvanların sütünden alması. Ama Fransızlar ile bizim aramızdaki farka bakar mısınız? Fransızlar Combalou mağaralarına gözleri gibi bakıyorlar. Ama biz ne yapıyoruz dünyanın en endemik bu bölgesinde altın arıyor bunun için yüzbinlerce ağaç kesiyoruz. Böylece bol oksijeni ve yaygın endemik bitkileri ile otlayan koyun, keçi ve ineklere eşsiz bir süt sağlayan Kaz dağlarını yok ediyoruz. Dolayısıyla Türkiye’de her kesimde önce bir zihniyet değişikliği gerek. Bakın tarımımıza. Tarım durup dururken bu hale gelmedi. Türkiye, tarımda ne ektiye bugün onu biçiyor. Ben Mülkiyeden mezun olduktan sonra, bütün çalışmalarımı tarım üzerinde yaptım. 30 yıldır coğrafi işaretler konusunda çalışıyorum. Bir ülke dünyanın ki toprak reformunu bile başaramamış, yapamamış. Batı bunu birkaç asır önce yaptı. Batı toplulaştırma çalışmalarını geçen asırda bitirdi. Biz hala toplulaştırma ile uğraşıyoruz. Peki neden? Toprak Su’yu kaldırmışız. Toprak İskânı kaldırmışız. Köy Hizmetlerini kaldırmışız. Yani ektiklerimizi biçiyoruz. En önemlisi Tarım Satış Kooperatiflerini yok etmişiz. 2000 yılında. 2475 sayılı yasayla özerkleştiriyoruz, özelleştiriyoruz derken devlet yönetiminde bir kooperatif sistem getirmişiz. Ben bu sene yazın Aydın’da Aydın inciri, Malatya’da Malatya kayısı ve Antep’te Antep fıstığı üzerine araştırmalar yaptım. Sonuç; Bütün yükü çekenler üreticiler. Onlar, üretiyorlar hem de korkunç zor koşullar altında üretiyorlar. Ancak tüccar, ihracatçı, ambarcı ve stokçular karşısında hiçbir pazarlık güçleri yok. Çünkü örgütleri dağıtılmış. İncirde “Tariş İncir Birlik” eski Tariş değil, kayısı da “Kayısı Birlik” yok, Antep Fıstığında da “Fıstık Birlik” yok. Tüccar, ihracatçı, ambarcı ve stokçular sarmalı karşısında üreticiler bitap, çaresiz ve mutsuzlar ve örgütlerini arıyorlar.

Bizim köylümüz çok çalışkandır. Bakın köylüye kimse laf söylemesin. Her köylü çiftçidir bu arada Hamit Bey ama her çiftçi köylü değildir. Biz

köyleri de yok ettik. Mahalle yaptık. Köy kültürü gitti. Fransa'ya gidin, o köyleri bir gezin. Fransa kırsallığı ile gurur duyan bir ülkedir. Atatürk ne kadar büyükmüş. Köyleri yok ettik, tarım satış kooperatiflerini kaldırdık, neticede tarımda bu duruma düştük. Köylümüz çalışandır. Ancak birlikte çalışma alışkanlığı yoktur. Öyle bir kültürü yok. Biz burada Kumluca'da proje yapıyoruz. Sözelimi domateste üretiminde hiç bir sorun yok, ancak işletmeler çok küçük ölçekli, her biri 2 dekar, 3 dekar. Bu yapıyla Carrefour'a, Metro'ya ürün vermeleri mümkün değil. Ama 30 tanesi birleştiği zaman hepsine verebilirler. Cumhuriyetimiz bunları bildiği için önemli ürünlerde Tarım Satış Kooperatiflerini kurmuş. Ben Antalya'da oturuyorum. Ne var burada? Narenciye Birlik var, Antbirlik var, ondan sonra Isparta'da Gülbirlik var, Trakya'da Marmarabirlik, Karadeniz'de Fiskobirlik, Çaykur, Çukurova'da Çukobirlik İzmir'de TARIŞ var. Yani var da var. Türkiye'nin kendi kendine yeten 7 ülkeden biri olduğu zamanlar bu kooperatifler çok iyi çalışıyordu. Bu 7 ülke meselesinin de 12 Mart askeri müdahalesinden sonra Dünya Bankası'ndan Türkiye'ye getirilen Atilla Karaosmanoğlu'nun bir çalışmasından kaynaklandığını belirtmekte yarar var. Sonuçta bir zihniyet değişikliğine ihtiyacımız var, bunun gerçekleşmesi halinde tarımın da kendisini hemen toparlayacağına inanıyorum.

Coğrafi İşaretlere (Cİ) gelirsek, Türkiye'nin çok yüksek bir Cİ işaret potansiyeli var. Bu potansiyel belki dünyanın hiçbir ülkesinde yok. Ancak 30 yıllık uygulama tamamen tesciller üzerine odaklanmış. Tescillerde ne yazık ki katma değer yaratmıyor. Sistem hala kurulamadı Çünkü Cİ yönetişi ve denetimi konusunda hiç mesafe alamadık. Yasa tescil alanın hakları belirtilmiş ancak sorumlulukları ile ilgili hiçbir hüküm yok. Cİ yönetişi ile ilgili bu boşluk sistemi bloke ediyor. Denetimler konusunda da aynı sorun yaşanıyor. Cİ'de denetim sistemin meşruiyetidir. Bu konuda da çözüm üretilmedi. Dış denetimlerde Tarım Bakanlığı yeterli değil. AB'de olduğu gibi bu denetimlerin

AB standartlarına göre akredite olmuş, bağımsız, tarafsız ve donanımlı özel sertifikasyon kuruluşlarınca gerçekleştirilmesi gerekiyor.

Bu arada İstanbullulara da bir sitemim olsun. Çok üzülüyorum. İstanbul coğrafi işaret sıralamasında Batman’la beraber. Türkiye’nin en az tescil alan şehirleri arasında yer alıyor. Batman’ın da 2, İstanbul’un da 2 tescili var. Ağrı’nın 1, Karaman’ın 1, Hakkâri’nin 3 tescilleri var. İstanbul’un tescilleri Şile Bezi ve Şile Kestane Balı. En çok tescil alan kentimiz, burada kutluyorum, Gaziantep. Şu anda 76 tane tescili var. Neden 76? Çünkü Gaziantep olaya çok ciddi yaklaşıyor. Öyle ki Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Şahin oturmuş, Belediye içerisinde çok özel bir kurumsal yapılanma oluşturmuş ve bir “coğrafi işaretler dairesi” kurmuş. Şeyda Ceylan’ın yönetimindeki bu dairede çok genç ve kapasiteli bir ekip canla başla çalışıyor.

Etkin bir Cİ sisteminin kurulması peynirciliğimiz için de önemli. Burada Türk Peynirciliğini deşifre eden iki çalışmadan söz etmeden geçemeyeceğim. Bu çalışmalar iki YÜciTA üyesinden geldi. Onları burada şükranla anıyorum, Neşe Biber ve Berrin Bal Onur. Bu arkadaşlarımız önce iki yıl süren Türkiye taramasından sonra “Peynir Aşkına” adlı eşsiz eseri Türkiye’ye kazandırdılar. Bu çalışmayı 2019’da Macao’da, dünyanın en iyi peynir kitabı seçilen “50 Peynirli Şehir: Balıkesir” adlı müstesna çalışmaları izledi. Türkiye Peynirciliği bakımından son derece önemli bir ülke. Müthiş peynirlerimiz var. Şu anda deşifre edilmiş 200’ün üzerinde peynir bulunuyor. Ama bunların tescillenmiş olanlarının sayısı sadece 31. Başvuruları yapılmış tescillerini bekleyen de 19 peynirimiz var. Dolayısıyla Cİ’lerimizin değerlendirilmesi iyi bir coğrafi işaretler sisteminin kurulmasından geçiyor. El ele vereceğiz, bunu yapacağız. İstanbul’un sahip olduğu Cİ potansiyeli dünyanın hiçbir yerinde yok. Yani Peru kadar da mı olamıyoruz? Peru her sene, Lima’da bir dünya gastronomi festivali yapıyor. Lima’ya 500 bin kişi gidiyor ve

bir milyar dolar bırakıyor. Peru fakirliğini, gastronomisi ile yenmiş bir ülke. Hiç bir Perulu genç, futbolcu olmak istemiyor. Hepsinin hayalinde şef olmak yatıyor.

İstanbul, Avrupa'ya iki adım. Gizemli bir kent. Buraya gelen turist sadece yemeğe, içmeye, Türk Gastronomisini tanımaya gelmeyecek. Aynı zamanda bu gizemli kenti keşfetmeye gelecek. Müthiş bir altyapıya, gelişmiş bir insan gücüne sahip. İnanır mısınız yılda en az 1 milyon kişi gelir o gastronomi festivaline. Bir iki milyar dolar getirisi olur. Siz buradaki arkadaşlar, özellikle İstanbul Ticaret Borsasındaki arkadaşlarımıza rica ediyorum. İstanbul Cİ'de nal topluyor. Bu şehir bunu hak etmiyor ve siz o şehirde oturuyorsunuz. Ama kusura bakmayın, site-mimi de kabul edin. Ben buna çok üzülüyorum. Turkey One diye bir dernek var. Demet Sabancı Başkanı. Benden bir sunum istediler. Ben orada bunu anlattığım zaman Demet Hanım çok üzüldü. “Şimdi yeni duydum” dedi. “Siz şimdi üzülüyorsunuz. Ben yıllardır üzülüyorum” dedim. Dolayısıyla İstanbul'a Cİ'de sahip çıkmamız gerekiyor. YÜciTA her türlü desteği vermeye hazırdır. Biz gönüllü bir araştırma ağıyız. Kasamızda para yok. Kasamızdaki şey Türkiye sevgisidir. Sloganımız da “Her Şey Türkiye İçin”dir. Pandemiye fırsata dönüştürerek bir Cİ Dergisi çıkardık Türkiye'nin ilk dergisi, yanımda. Bunu size göstereyim, Bu dergiyi mutlaka edinin. Evlatlarınıza bırakacağınız en büyük armağan budur. AB Komisyonu'ndan bile tebrik aldık. Yeni sayımızda AB Komisyonu ve BM Gıda ve Tarım Örgütü de yazıyor. Coğrafi işaretler çok önemli. Türkiye olağanüstü bir potansiyele sahip. Türkiye bu potansiyeli iyi bir coğrafi işaretler sistemi ile değerlendirirse inanın petrol aramasın, doğal gaz aramasın topraklarında, Hepsi burada. Hepsi Gaziantep'te, Hatay'da, Malatya'da, Diyarbakır'da anlatabiliyor muyum?

Celal Toprak: İstanbul'a da değinelim Hocam. İhmal etmeyin İstanbul'u da.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

İstanbul’u başta söyledim Ama İstanbul’un bir farkı var. Kusura bakmayın, bu konuda motive değil Fatma Hanım’ı burada takdirle alkışlıyorum. Biz de YÜCİTA olarak destek veriyoruz ve çok güzel şeyler yapıyor Antep. İstanbul niye böyle? Bir Peru kadar olmadık. Siz de İstanbul’da oturuyorsunuz, özür dilerim. Bu konuda çok doluyum. Çünkü ülkem o kadar zengin ki... Müthiş bir Cİ potansiyeline sahip. Dünyanın hiçbir yerinde böyle bir ülke yok. Bu nereden kaynaklanıyor onu da söyleyeyim. Türkiye öncelikle bir Vavilov merkezi. Vavilov, Sovyetlerin büyük botanikçisi. 1956 yılında bir çalışma yapıyor. Dünyadaki gen kaynaklarını saptıyor. 8 tane gen merkezi var. Onlara Vavilov merkezleri deniyor. Bunlardan bir tanesi Küçük Asya. Anadolu’muz bir gen merkezi Celal Bey düşünebiliyor musunuz? Tarımdaki bir sürü bitkinin gen kaynağı Anadolu. Bu bize büyük şans tanıyor. Bir sürü iklim var. Aynı coğrafyada çay da, fındık da, narenciye de, muz da üretiyorsunuz. Bu olağanüstü bir şey. Bir de coğrafya olarak çok şanslıyız. Anadolu birçok medeniyete beşiklik etmiş bir coğrafya. Eski Yunan’dan başlayarak Romalılar, Bizanslılar, Selçuklular, Osmanlılar ve nihayet Cumhuriyetimiz. Hepsi bu topraklarda hükümler olmuşlar. Her medeniyet kendisinden sonrakine bir şeyler bırakmış. Özellikle gastronomide. Olağanüstü bir şey bu. Antep’e gidiyorsunuz sizi bir kent değil sanki bir ülke mutfağı karşılıyor. Ne büyük zenginlik. Hatay da öyle. Bakın bu kentlerimiz gastronomi dalında “UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı”na kabul edildiler. Daha sonra Afyonkarahisar onları izledi. Özetle büyük bir potansiyelimiz var. Bu potansiyeli iyi değerlendirmemiz lazım. Bunun için sistematik olmamız kaçınılmaz. Yasal boşlukları gidereceğiz. En son şunu söyleyeyim. Cumhurbaşkanı 21 Kasım 2019’da üç yıl süren Tarım Orman Şurası kararlarını açıkladı. Şura kararlarının 38. Maddesi bakın ne diyor? “Coğrafi işaretlerde

yönetişim ve denetim konularında gerekli mevzuat değişikliği yapılacaktır”. Aradan 2,5 yıl geçti hala bir şey yok. Orada Tarım bakanlığında üyemiz Aysin Hanım var. Çırpınıyor. Nitekim 30 yıl sonra Cİ ile ilgili çıkarılan kamu spotu tamamen onun eseridir. Ben teşekkür ediyorum buradan. Şimdi lütfen bakalım bu videoya. O ne kadar çok kanalda gösterilirse o kadar çok Cİ tanıtılmış olacak. Türk halkı anlayacak, tüketici anlayacak. Lütfen videoyu seyredelim ondan sonra ben de konuşmamı bitireyim.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz Hocam, çok sağ olun, ağzınıza sağlık. Evet, videoyu verebilirsek arkadaşlar. Elif Hanım verebilirseniz videoyu.

Video gösterimi yapılıyor. Videoda aşağıdaki ürünlerin coğrafi ürün tescilinden bahsediliyor.

Kahta Narı, Aydın İnciri. Finike Portakalı, Erdemli Lamas Limonu, Giresun Tombul Fındığı, Hamsiköy Sütlacı, Devrek Bastonu, Gemlik Zeytini, Kütahya Çinisi, Bayramiç Beyazı, Malatya Kayısı, Beypazarı Kuruşu, Antep Baklavası, Isparta Güllü, Ankara Simidi, Salihli Kirazı, Kapıdağ Mor Soğanı, Antep Fıstığı, Antep Kutnu Kumaşı, Milas Zeytinyağı, Rize Muhlaması, Ezine Peyniri, Taşköprü Sarımsağı

Celal Toprak: Hocam teşekkür ederiz. Ağzınıza sağlık.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜ-CİTA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu: Ben teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Sağ olun, çok teşekkürler. Evet, şimdi vakit kaybetmeden sözü Zülküf Kopuz’a vermek istiyorum. Onun resmini ve ismini duyurularda görünce bir arkadaşım aradı. Kahvaltı konusunda Türkiye’nin önde gelen markalarından biri... Dedi ki inovatif ürünlerini ve ambalaj konusunda yaptığı yeni atılımları anlatsın. Bilmiyorum, doğru mudur? Zülküf Bey, söz sizin. Buyurun Efendim.



Zülküf Kopuz

Gündoğdu Gıda Yönetim Kurulu Başkanı
ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi

Gündoğdu Gıda Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz:

Sayın Başkanım, Sayın Genel Müdürüm, Sayın Yavuz Hocam, diğer tüm katılımcıları saygı ile selamlıyorum. İnşallah, bu toplantının hayırlara vesile olmasını diliyorum. Şimdi inovatif ürünler dediniz. Bu konu ile alakalı gönülden bir çalışmamız var ama Türkiye şartlarında fazla yeterli olmuyor. Einstein'ın güzel bir sözü var. "Sürekli aynı şeyleri yapıp farklı netice bekleyen insanlar aptaldır" diyor. Şimdi ihracat kaçınılmaz. Sektörel olarak büyümek için muhakkak ihracat yapmalıyız. Bunu da becerebilmek için Hamit Bey az evvel bahsetti. Gerçekten orada rekabet etme şansımız çok da yeterli değil. Ama neticede de bir şeyler yapmak zorundayız. Yani hem ülkemize hem sektöre faydalı, geliştirici bir şeyler yapmamız gerekiyor. Bu noktada da biz elimizden geldiği ölçüde inovasyona dayalı bir şeyler yapmaya çalışıyoruz. İnşallah rabbim başarılı eder. Çünkü bunun sektör açısından hem bu coğrafi işaretleri biraz evvel Yavuz Hocam çok güzel anlattı Avrupa'daki örneklerini... İnşallah bizde de olur. Bizde de bunlar yaşanır. Gerçekten buna çok önem vermek lazım sektörün gelişimi için. İç piyasada

da... Yalnızca bu iç piyasa ile sınırlandırırsak ben şuna benzetiyorum. Bir ailenin içerisinde aile fertlerinden bir tanesi bir patik örüyor veya kazak örüyor. İşte o onu kardeşine satıyor. Kardeşi annesine satıyor. Annesi babasına satıyor. Para hep içeride... Ne zaman dışarıya aile dışında birine satılırsa o aile bir gelir elde etmiş olacak. İhracata da biz böyle bakıyoruz. Bu noktada da bir şeyler yapma gayretindeyiz. Yani destekler de var. Yapılan çalışmalar da var. Ama yeterli mi, değil. Biz sektör olarak bir arada karar verip bir şey yapmamız da zor. Şimdi Hamit Bey Ulusal Süt Konseyi üyesi orada... İnşallah sektörü hep beraber, sektörün dinamiklerini hareketlendirecek, sektörü hep beraber hedeflere yürütecek bize projeler lazım. Bu projelerin de yine bu sivil toplum örgütleri, akademik hocalarımız bunların bir işbirliği ile hep beraber oluşması gerekiyor. Yalnızca bir tarafın çalışması ile olacak gibi değil. Böyle bir şey yok artık. Hep beraber aynı gemideyiz. Dün bizim tedarik zinciri direktörümüz var. Sohbet ederken onunla arkadaşlara dedi ki: ‘Arkadaşlar biz hep beraber gemide değiliz. Hep beraber aslında biz bu gemiyiz.’ Şimdi Türkiye, sektör, hep beraber aslında biz gemiyiz. Yani hep beraber bu gemideyiz değil. Bu geminin kendisi bu sektör zaten. Böyle bakmak gerekiyor. Yani rakip olarak değil, birbirimize destekçi olarak bakmamız lazım. Fortune 200’deki şirketlere baktığımda, bir özelliğini okumuştum bir yazıda. Diyor ki: “Düşmanı ile işbirliği yapabilme kabiliyetine sahip bu şirketler” diyor. Aynen böyle yazıyor. “Düşmanı ile iş yapabilme kabiliyetine sahip, düşmanına para kazandırma arzusu ile dopdolu” diyor. İki tane şey söylüyor mesela. Ben şimdi bunu okuduğumda... Nasıl bir şey yani... Düşmanı ile ortak iş yapabilme tamam ama “Düşmanına para kazandırma arzusu ile dopdolu”... Şimdi bizde maalesef sektörel olarak sen – ben bu sıkıntılar var. Sektörel hem temsilciler işte hem akademik tarafı bu işin üreticisi tüketicisi hep beraber bu olaya hep birlikte bakıp bir olup bir şeyler yapmak lazım. Ama ben olacağına inanıyorum. Yani bir takım sıkıntılar, bir takım eksiklikler de olsa bundan sonraki süreçte daha iyi

şeyler olacağına inanıyorum. Ne kadar eksik olsa da daha iyi olacağına inanıyorum. İnşallah bizde bu yapılanların bir parçası olur, içerisinde olabiliriz diyorum. Çok teşekkür ediyorum herkese.

Celal Toprak: Biz teşekkür ederiz herkese. Güzel sözleriniz için. Birleştirici ve umut verici konuşmanız için teşekkür ederiz. Zülküf Kopuz İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi, aynı zamanda Gündoğdu Gıda'nın Yönetim Kurulu Başkanı. İnovatif ürünleri bir başka toplantıda belki ondan dinleyeceğiz ayrıntılı bir şekilde. Çok fazla konuya girmek istemedi. Hemen vakit kaybetmeden Turan Saygılı'ya sözü vermek istiyorum. İstanbul Ticaret Borsası 13 No'lu Süt Ürünleri Toptan Ticaret Meslek Komitesi Başkanı aynı zamanda da Mega Center'da çok iyi bilinen, tanınan önemli bir toptancı. Söz sizin efendim, buyurun.

Turan Saygılı

İSTİB 13 No'lu Süt Ürünleri Toptan
Ticareti Meslek Komitesi Başkanı

**İstanbul Ticaret Borsası 13 No'lu Süt Ürünleri Toptan Ticareti Meslek Komitesi Başkanı Turan Saygılı:**

Sayın Başkanım, Değerli Müdürüm, Sayın katılımcılar ve Değerli izleyiciler. Herkesi selamlıyorum öncelikle. Ben topraktan sofraya değil, biraz sofradan toprağa girmek istiyorum konuşmamda. Son zamanlarda gündemimizde olan Süt Ürünleri fiyatlarının, market raflarındaki fahiş fiyatları değerlendirmek ile başlamak istiyorum. Fahiş fiyatlar diye anıldığı zaman aslında baktığınızda süt ürünleri diğer ürünlere nazaran zam oranında düşük kalan bir sektördeyiz. Yani son yıllarda yaşanan zamlara göre, gerek diğer besin kaynaklarına göre süt ürünleri iyi. Burada hem sanayicimiz hem de marketlerde gerçekten ciddi bir mücadele var. Şu an süt fiyatı, normal bir UHT sütün fiyatı gerçekten markette sanayici ile arasındaki fark %7 -%8 ile market rafına yansımaktadır. Bunun yanı sıra bir de genel olarak sofralarımızdan dediğim gibi gerçekten süt fiyatının 4,70 artı KDV aldığımız...

Celal Toprak: Turan Bey, Turan Bey kesildi mi sesi? Turan Bey. Elif Hanım, Turan Bey mi gitti, ben mi duyamıyorum? Ben Turan Bey geldiğinde tekrar ona söz vermek üzere, hemen İSTİB'in çok sevilen isim-

lerinden Recep Salih Al'a hem toplantıyı özetlemesi hem de görüşlerini bizimle paylaşması için sözü vereyim. Turan Bey de bağlanırsa tekrar onun konuşmasını sağlarız. Buyurun Recep Bey.

Recep Salih Al

İSTİB Yönetim Kurulu Sayman Üyesi
ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti
Komitesi Üyesi Recep Salih Al



İSTİB Yönetim Kurulu Sayman Üyesi ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti Komitesi Üyesi Recep Salih Al:

Çok teşekkür ederim Celal Bey. Sayın Başkanım, Değerli Müdürüm, kıymetli katılımcılar toplantı çok güzel geçiyor. Güzel bilgiler aldık. Özellikle Yavuz Hocamın heyecanına teşekkür ediyorum. Benim duygularıma da tercüman oldu. Ben de geleneksel yöntemlerle üretilen peynirlerin peşinde olan bir insan olarak Yavuz Hocamdan bu duyguları, özellikle coğrafi işaret konusundaki verdiği bilgilerden dolayı çok teşekkür ediyorum. Tabii ülkemiz süt üretimi hakikaten iyi yerlerde. Dünya konjonktürüne baktığımız zaman, Zekeriya Müdürümün de söylediği gibi inek sütünde ilk sekizdeyiz. Koyun sütünde, değerli süt diye tabir ettiğimiz koyun sütünde dünyada üçüncü sıradayız. Bunlar bizim değerimiz. Ama bölgelerin genellikle, Yavuz Hocamın dediği gibi coğrafi işaret alma konusunda biraz biz geç kaldık. Türkiye’de çünkü bizim coğrafyamız, Anadolu toprakları doğrudur, küçükbash hayvancılık üzerine konumlanmış bir coğrafya. Fakat biz bu değerli süt dediğimiz koyun, keçi sütlerinin ve manda sütlerinin çok kıymetini bilemedik bugüne kadar. Daha öncesi daha iyi biliniyordu.

Çok güzel ürünler çıkıyordu. Bölgesel ürünler çıkıyordu. O coğrafyaya ait, hocamın belirttiği gibi Kaz Dağlarının endemik bitkilerinden otlayan hayvanların vermiş olduğu süttten yaptığımız, ürettiğimiz. Bunlar tabii geleneksel yöntemlerle üretilen ürünler. Bunların aroması, bunların rayihası ben iddia ediyorum yani Türkiye coğrafyasında üretilen, doğal şartlarda, geleneksel yöntemlerle üretilen peynirlerin lezzetini belki de dünyanın hiçbir tarafında bulamayacağız gibi geliyor bana. Ben de Avrupa'da çeşitli peynirleri yiyorum. Bu olgunlaşmaya dayalı ürünlerimizi kaybetmeden yarınlara, gençlerimize yeni nesillerimize kazandırmamız lazım. Çünkü Ezine peyniri dendi. Bugün Ezine peynirinin imalatında kullanılan o bizim karakeçi dediğimiz kıl keçisinin ve koyun sütünün ve paçal olarak tabir ettiğimiz karışık sütlerden imal edilen %40 - 40, %20 gibi imal edilen peynirlerin 12 ay, 15 ay, 9 ay olgunlaştıktan sonra tüketime sunulması ve bu lezzetleri elde etmemiz. Bunları kaybetmeden yarınlara taşımamız lazım. Hem coğrafi işareti alarak hem de bu ürünlerin yeni nesillere ulaştırılmasını sağlamak, bunun reklamını yapmak, çeşitli festivallerle bu ürünleri tanıtmak ve uluslararası yani Türkiye'nin dışına bu coğrafyanın dışına bu lezzetleri taşımamız lazım. Bunun için de ülkemizin çok dinamik koşulları var. Genç girişimci arkadaşlarımız var. Burada Zülküf Bey'i de tebrik ediyorum. Çok özel ürünleri var. Yani bu ürünlerle bu coğrafyanın dışına çıkmamız lazım. Şimdi baktığımız zaman butik üretim dediğimiz bu ürünler genellikle kendi yöresinde üretilip alınan, satılan ve orada tüketilen ürünler. Bunların bazıları tabii ticari bir ürüne dönüştükten sonra katma değer sağlanarak ülkenin her tarafında beyaz peynir, kaşar gibi satılır hale gelmiş. Fakat kaybetmeye dönük bazı ürünlerimiz var. Trakya eski kaşarı dediğimiz zaman, bugün Trakya'da koyunculuk yapılıyor ama koyun sütü artık eskisi gibi... Artık ete çalıştıkları için koyun sütü bulmakta zorluk çekiyor oradaki mandıra tabir ettiğimiz üretim yerleri. Tabii işin sanayi boyutu baktığımız zaman Türkiye'de inek sütü %90 yani genel üretilen sütün % 90 - % 92'sini teşkil ediyor.

Geri kalan % 6 - 6,5'luğu koyun sütü, % 2 - 2,5'u da keçi sütü üretiliyor. Ağırlıklı olarak bu toplumun, 85 milyon insanımızın bir şekilde en hızlı şekilde gıdaya ulaşması lazım. Butik üretim dediğimiz ürünlerin tabii ekonomik olarak baktığınız zaman fiyatın biraz daha yüksek olması tüketici nezdinde biraz daha ulaşılabilir olmuyor. Onun için tabii inek sütünden imal edilmiş, büyük sanayi tesislerinde imal edilmiş ürünleri daha çok tercih ediyorlar. Fakat bizim ülkemizi dünyaya tanıttacak ürünler bu bahsettiğimiz geleneksel yöntemle koyun sütünden, keçi sütünden ve inek sütünden karışım olarak tabir ettiğimiz paçal bir şekilde imal edilen peynirlerdir. Bunlar Türkiye'mizde aşağı yukarı bir üniversitenin, Kafkas Üniversitesinin yapmış olduğu araştırmada 193 çeşit peynirin Türkiye'de üretildiğini tespit etmiş ve bu verilere baktığımız zaman, hocam da söyledi 31 çeşit peynirimiz coğrafi işaret almış, bir o kadarı da sırada bekliyor. Fakat kaliteden ödün vermeden bu coğrafi işaret almış ürünleri kendi bölgesinde üreterek başka yerlere sıçramadan çünkü kendi bölgesinde vermiş olduğu o rayiha, lezzet başka bir tarafta bulması mümkün değil. Çünkü o yer bitkisi ile alakalı, o flora ile alakalı bir durum. İşte bahsettiğimiz gibi Balkanlardan gelen süt Kaz Dağlarından gelen süt, Balıkesir Savaştepe'den gelen süt bu bölgelere has sütler. Tonya tereyağı dedi Yavuz Hocam. Avrupa'da şu anda tescilleri kabul ettirecek herhalde dedi. Yani bunlar güzel gelişmeler. Biz peynir çeşitlerimizden çok umutluyuz. Çok da çeşidimiz var. Ama geleneksel yöntemleri bırakmadan bu küçük üreticileri desteklememiz lazım. Ülkenin problemi zaten... Çoban bulmakta çok güçlük çekiyor bu ülke. Yani sütü sağlamak da güçlük çekiyor. Sütün değerini çobanın alması lazım, üreticinin alması lazım. Yani koyun sütü değerinin belli bir seviyede olması lazım. Onlara destek verilmesi lazım ki bu bahsettiğimiz peynir çeşitlerimiz ayakta kalsın. Bunu ileriki nesillere ve özellikle Avrupa'nın o korumacı zihniyetini kırıp Avrupa'da bu ürünlerimizi teşhir etmemiz lazım. Bir şekilde bunun yolunu açıp yolumuza devam etmemiz lazım. Bu duygularla ben bütün katılımcılara çok teşekkür ediyorum. Söyleyeceklerim şimdilik bu kadar.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Çok teşekkürler, çok sağ olun. Bu arada toplantıyı da özetlemiş oldunuz. Toplantının ana fikrini de özetlemiş oldunuz. Ali Kopuz Başkanım peynirle başlattı toplantıyı. Peynir damgasını vurdu. Bütün konuşmacılar peynire göndermeler yaptı. Bu işi çözmemiz gerekiyor anladığım kadarıyla. Burada da bu işin erbapları, Türkiye'nin en iyileri var. Hocam da sizlere aslında görev yükledi burada. Önümüzdeki dönemde dünya markası adayı peynir markalarımızın ortaya çıkmasını hep birlikte arzuluyoruz. Bu markalı peynirleri biz de tüketmek isteriz. Çok zor bir iş değil. Anladığım benim bu. Bu arada çok soru var. Özellikle Artin'in, sevgili Esra'nın, Kayseri'den yazmış. Nurten'in, Recep'in, Recep Bey'in, Güray ve Hilmi Bey'in soruları var. Süreynay'nın sorusu var. Tolga'nın sorusu var. Gördünüz sanıyorum bunları. Onun için böyle minik bir tur atacağım. Bir şeyler söylemek istiyor musunuz diye. Sonra da sevgili Ali Kopuz'a son sözü verip toplantıyı noktalamak istiyorum. Özgür Bey'in fiyatların artışı ile ilgili endişeleri var. Onun için onu ayrı tuttum. O konuda da konuşmalarınız sırasında gönderme yaparsanız... İki türlü endişesi var. Birincisi diyor ki acaba fiyat artışları sokak sütünü ya da kayıt dışı sütün önünü açar mı orada daha büyük, daha sıkıntılı bir süreç yaşanır mı? İkincisi de özellikle turizm sezonunun iyi olması nedeniyle bu alanda hem et ürünlerine hem süt ürünlerine talep yüksek olacak. Bu da fiyatları yukarı çeker mi diye iki konuda endişesi var. O endişesini de paylaşmış bizlerle. Konuşmalarınız sırasında bu konuya da birkaç cümle ilave ederseniz çok seviniriz. Ben öncelikle Hamit Bey'den başlayayım, en son söz vereyim Sayın Genel Müdüre diye düşündüm, Zekeriya Bey'e eğer uygunsa. Ali Kopuz'dan önce ona söz vereyim. Hamit Bey sizin sorularınız vardı. Söyleyebileceğiniz şeyler varsa birkaç cümle alabilirim. Buyurun.

Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Can:

Türkiye’de 2019 yılında 26,20 milyar dolarlık bir turizm geliri oluştu. 2020’de 12,50 oldu. Yarı yarıya neredeyse %50 aşağıya düştü. 2021 yılında 24,50 ile kapattık biz turizm gelirimizi. Bu yeni yılda muhtemelen 30 milyar doları geçecek gibi görünüyor. Zaten bizim sektörde bilhassa turizm için ciddi hazırlık yapılıyor. Ben konuşmam içerisinde de ciddi stoklar yapıldığını anlatmıştım. Sanayici bu stoklarla turizm kaynaklı talebi karşılayacak şekilde düzenleme yapmaktadır. Turizmden gelecek talep, yurt içinde fiyat artışı veya tüketim fiyatlarını arttıracaktır, şeklinde bir ifade doğru değildir.

Celal Toprak: Hamit Bey 1-2 saniyenizi alabilir miyim? Çok özür diliyorum kestiğim için. Sevgili Başkanın, sanıyorum başka bir toplantıya katılması gerekiyor. Bize bir selam iletin onunla vedalaşalım. Sonra Zekeriya Bey’in kapanış konuşması ile bitirelim toplantıyı. Ama Ali Kopuz Başkanla vedalaşalım isterim. Başkanım ayrılıyorsunuz sanıyorum. Buyurun.

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz:

Teşekkür ederim Celal Bey. Gerçekten bu ikinci toplantımız ama çok verimli geçiyor. Çok şeyler konuşuyoruz burada. Demin Hamit Bey’in söylediğine ben de katılıyorum. Turizmin canlanması, turistlerin gelmesiyle fiyatların yükselmesi arasında bir bağ kurmaya çalışıldığını ifade etti ama dediği gibi burada fiyat artışları olacak diye bir beklentiye girmemek lazım. Bence fiyat artışı olmayacak, yeteri kadar şu anda fiyatlar zaten yüksek. Ben bu dönemde rekabetin belki %7’lik süt ürünlerinde ki o KDV düşüşü ile beraber belki biraz daha düşüş olacağını düşünüyorum bu önümüzdeki turizm sezonunda. Vallahi Başkanım ben bir şey söyleyeyim mi? Bizim önümüz açık. Yeter ki biz samimi istekli çalışalım. Sektörümüze faydalı işler yapmaya başlayalım. Mar-

kalı ürünlere yönelelim. Hem para kazanırız. Hem de sektörlerimizi ayakta tutarız. Bu umut ve güven içerisinde çalışmalarımızı daha da sıkılaştıracağız biz Borsa olarak. Ben bütün katılımcı arkadaşlara teşekkür ediyorum. Bilhassa Celal Bey, bu platformun kurucusu olarak ve yöneticisi olarak size de çok teşekkür ediyorum. Bütün bu sektörün paydaşlarını bir araya getirip böyle bir şeye de sebep oldunuz. Hep beraber bunu yapıyoruz. O bakımdan da size müteşekkirim. Hepinize teşekkür ediyorum Başkanım.

Celal Toprak: Teşekkür ediyoruz. Güle güle diyorum Sayın Başkanım. Çok sağ olun. Başkanım size de böyle bir toplantıya ev sahipliği yaptığınız için gerçekten önemli bir misyon üstlenmiş durumdasınız. Önümüzdeki günlerde bu peynir meselesini konuşacağız. Belki sizin görüşlerinize de başvuracağız. Desteğinize de başvuracağız. Peynir önemli. Herkes peynire değindi. Sadece bu toplantının çıktısı olarak peyniri alsak bile çok önemli bir mesafe almış oluruz diye düşünüyorum. Teşekkür ederim Başkanım, sağ olun.

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz:

Teşekkür ederim.

Celal Toprak: Hamit Bey buyurun, sizinle devam edelim efendim. Özür diliyorum tekrar.

Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Can:

Başkanın da söylediği gibi turizm tarafında sektörü etkileyecek bir fiyat yapılması oluşmayacaktır. Oluşması da gözüküyor zaten.

Bir diğer soru da: “Kayıt dışının artması söz konusu olur mu?” Bu bizim zaten temelde sektör olarak ciddi problemimiz. Ama bu öyle ilginç noktalara geldi ki bugün işte en çok satılan süt biliyorsunuz günlük süt, UHT süt karşılığında sokak sütü satılıyor. Bugün raftaki UHT süt fiyatına sokakta 10-12 TL’ye açıkta sağlıksız sütler satılıyor. Bugün için

en büyük problemlerimizden biri haline gelmiştir. Maalesef iyi bir şey yapalım derken sonucu kötü olan bir düzenleme yaptık. Hastalıktan ari işletmelerin ürettikleri çiğ sütü ambalajlayıp belirli bir mesafede satmalarına yasal olarak onay verdik. Ancak bu konuda etkin bir denetim mekanizmamız olmadığı için sokakta ve açıkta her türlü çiğ süt satılmaya başlandı. Tüketiciler de bu sağlıksız ve içerisinde ne tür koruyucular ve katkıları olduğu belli olmayan çiğ sütleri alıp tüketmeye başladı. Maalesef bu kayıt dışı ve sağlıksız tarafta bir büyüme söz konusu olacaktı gibi görünüyor. Biz bundan hoşnut değiliz, tedirginiz. Sağlıksız tüketimin önünü açmış oluyoruz. Pastörize sütte nerede ise sifıra yakın bir mikrobiyolojik bir yük var. O sokaktan satın aldığınız 2-3 saat beklemiş sütte milyonlarca ifade edilebilen mikrobiyolojik yük var. Siz bununla bunu mukayese edemezsiniz. Sağlıklı olduğunu iddia edemezsiniz. Ama maalesef doğaldır, organikdir vs. diye insanlarımız tüketimlerini bu tarafa doğru kaydırıyor.

Celal Toprak: Bu konu ile ilgili ayrı bir çalışma yapmak isteriz. Çünkü bizim de çok sıkıntıda olduğumuz bir konu. Çalışmaya çalıştık da bir dönem. Anlatmak konusunda bir takım çalışmalar çünkü ben evde bile mağlubum bu konuda. Dedim ki: “Size süt satan adam belge gönderdin. Belgesi olmadan almayın” dedim. Fatura göndermiş bana. Fatura göndermişler. “Almayın onu” dedim sütünü işte belgesi olmadan. Fatura da değil fiş kesmiş göndermiş bana belge diye. Şimdi böyle bir sıkıntı var yani başka sıkıntılar da var. Bunu önümüzdeki günlerde Elif Hanım’ın da elinde çok bilgi var. Belki bir bilgilendirme toplantıları dizisi haline getirip gündeme alabiliriz. Biz de bu konuda çalışma yapmak isteriz iki kişiyi vazgeçirsek bizim ev de dâhil olmak üzere, buna çok mutlu oluruz diye düşünüyorum. Hamit Bey, çok teşekkür ederim çok sağ olun.

Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Can:

Sağ olun. Ben teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Devam edelim. Hocam sizinle devam edelim. Var mı söyleyeceğiniz bir şey? Yoksa devam ediyorum. Mikrofonunuz kapalı Hocam. Hocamın mikrofonu kapalı. Açamayacak mı acaba? Ya da açmıyor belki de benimle konuşmuyor artık.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Estağfurullah, ne demek?

Celal Toprak: Buyurun Hocam, duydunuz beni. Evet, buyurun.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Sağ olun teşekkür ederim.

Celal Toprak: Sağ olun ağzınıza sağlık. Öncelikle konuşmanız toplantıya damga vurdu. Size atıfta bulunmuş biraz önce okuduğum bütün isimler. Hocam çok doğru söylüyor, tercüman oldu görüşlerimize diye. Ama İstanbul'a çok yüklendiniz Hocam. Yani bu arada...

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Ama hayır haklıyım. İstanbul'un hakkını hiç kimse yemesin. O kadar kurumu var ki İstanbul'un, Cİ'de Batman'la aynı kulvarda olmak ona yakışmıyor.

Celal Toprak: Üzerimiz de alınıyoruz da onun için hocam.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Alınmayın, biz her türlü yardıma hazırız. Ben her yerde savunuyorum.

Celal Toprak: Tamam hocam, Biraz önce sevgili Başkanla vedalaşırken peynir meselesini konuşacağız dedik. İnşallah sizden yardım isteriz o konuda.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

İstanbul'un Batman'la aynı kulvarda olması güzel değil.

Celal Toprak: Şöyle diyelim Batman bizimle aynı kulvarda. Batman kendini mutlu hissetsin. Öyle daha güzel oluyor.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Aynen, aynen. Çok güzel formüle ettiniz. Ben çok fazla şeye temas edemedim. Çünkü zaman çok dardı. Süt ve türevlerinde tescilli sekiz tane yoğurt var mesela. Ondan sonra iki tane tereyağı var. Tonya tereyağı ve Şanlıurfa Sadeyağı. Ondan sonra, üç tane kaymak var. Bunların hepsi tescilli, yani biz süt ve türevlerini sadece peynirlerle sınırlandırdık. Türkiye'nin potansiyeli o kadar zengin ki. Çok güzel söyledi Salih Bey geleneksellik üzerinde. Ben Ankara'da Hacettepe Üniversitesi'ndeysen her Fransa'ya gittiğimde Fransız arkadaşşıma Çorum Kargı Tulumu götürürdüm. Arkadaşım da Saveur Club üyesi, yediğine içtiğine çok düşkün birisi. Hani diyoruz ya gurme falan diye, onlardan. O küçük tulumunun içindeki bu leziz peynire öylesine hayrandı ki. Her defasında keşke Türkiye bu peyniri Fransa'ya satabilse derdi. Gerçekten olağanüstü peynirlerimiz var. Bütün sorun iyi işleyen bir Cİ sisteminin kurulabilmesi. Böylece tescilli peynirlerimizde kalite ve sürdürülebilirlik sağlanacaktır. Bu tescilli diğer Cİ'miz için de geçerli. Sadece peynirler için değil. Alınan tescillerin hiç biri katma değer yaratmıyor. Sistemi kuracağız.

Videoda ses yoktu maalesef. Ancak bu kamu spotu TV kanallarında gösterilince Türk tüketicisinin Cİ'e yaklaşımı şüphesiz farklı olacaktır.

Sonuç olarak; Cİ'de olağanüstü bir potansiyelimiz var. Bu potansiyelin peynirler dâhil bütün ürünlerde iyi işleyen bir Cİ sistemi ile değerlendirilmesi kaçınılmaz. Bunun için de Sayın Cumhurbaşkanının bizzat belirtmiş olduğu Tarım Orman Şurası kararlarının 38. maddesinin yaşama geçirilmesi, yani Cİ yönetişimi ve denetiminde gerekli mevzuat değişikliğinin ivedilikle yapılması gerekiyor. Ben hepinize saygılarımı sevgilerimi sunuyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz hocam. Çok sağ olun. Zülküf Bey, tam kaldığımız yer sizin yeriniz buyurun.

Gündoğdu Gıda Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz:

Gerçekten çok güzel bir toplantı oldu. Herkese katılımlarından dolayı çok teşekkür ediyorum. Hocamdan çok ciddi faydalandık. İnşallah ben bu toplantının bir kopyasını istedim arkadaştan. Tekrar bir daha dinlemek istiyorum. Bu konuda da inşallah ülkemizi temsil adına, farklı, değişik, var olan ürünlerimizin tescilleri ve ihracatı noktasında inşallah güzel bir şeyler yaparız. Size de ayrıca bu program için çok teşekkür ediyorum. Hayırlara vesile olsun diyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Turan Bey sözünüz yarım kalmıştı sizin. Hem tamamlayın hem de bu turda söyleyeceğiniz bir şeyler varsa onları alalım.

İstanbul Ticaret Borsası 13 No'lu Süt Ürünleri Toptan Ticareti Meslek Komitesi Başkanı Turan Saygılı:

Öncelikle özür dilerim. OSB'lerdeki elektrik kesilmeleri bitti ama hala arızalar devam ediyor. Onunla yaşamış olduğumuz bir sıkıntı oldu. Ben fiyatlara geleceğim ama toplantının sonuna geldim. Çok kısa geçece-

ğim. Aslında hem Zülküf Bey hem de Hamid Can Bey burada sanayici olarak ülkenin de süt sektöründe çok ünlü markaları. Onların yaşamış olduğu sıkıntılardan bahsetmek istiyordum. Sanayicilerimiz gerçekten şu son zamanlarda süt fiyatlarının çok arttığına söylenip hem sanayicilerimiz hem de market raflarındaki fiyatlardan vatandaşlarımız serzenişte bulunuyor fakat aslında Zülküf Bey'in de Hamit Can Bey'in de almış olduğu hammaddenin hammaddesi olan, sütün hammaddesi olan yem fiyatları. Ülkede bir an önce yem fiyatlarının hızlı bir şekilde düzenlenmeye girilmesi gerekiyor. Bu yem fiyatlarının biz USK olarak sonuç olarak süt fiyatları belirlenirken kaba ve kesif yem fiyatları, işçilik, su, elektrik, sağlık giderleri, sigorta, faiz ve hayvan amortismanlarına göre, gelir olarak da buzağı gelirine göre bir süt fiyatı belirleniyor. Yalnız biz yem fiyatlarını ülke olarak hiçbir şekilde tutamıyoruz. Neyin nereden geldiğini de bilmiyoruz. Bir an önce yem fiyatları bir kontrol altına girdiği takdirde aslında raflardaki süt ürünleri ve süt fiyatları da direkt olarak düşecektir. Zülküf Bey'in de Hamit Can Bey'in de bu konuda katılacağını düşünüyorum bana. Daha sonra sanayicinin altında kaldığı bir şey de şu: Tabii ki süte zam gelmesini onlar da istemiyor. Neden istemiyor? Sanayici olarak veya biz toptancılar, yarı sanayici olarak... Çünkü çok ciddi bir de sermaye artırımına gidiyoruz. Bugün ülkede çok basit günlük 100 ton süt işleyen bir mandıra veya fabrikanın aylık süt ödemesi zamdan önce 28 milyon 170 bin iken bugün 42 milyona çıkıyor. Bu sadece süt fiyatı yani süte ödemiş olduğu rakam. Bunun yan girdileri hariç. Yalnız buna bulunacak bir sermaye ve banka, yine Hamit Can Bey'in bahsetmiş olduğu marketlerdeki vade. Sanayicilerimiz 45 günde vade öderken, yani sütü en fazla 45 günde öderken, marketlerden 60-75 toplamda 90 günde aldığı bir vade söz konusu. Bu da ister istemez yalnızca çiğ süt fiyatından değerlendirmeyelim. İster istemez bir paranın maliyeti ile de raflardaki fiyatları arttırıyor. Bu fiyatların artması ülkede taklit ve tağşişi arttıracaktır. Bakanlığımız bu konuda gerçekten iyi çalışıyor. Pandemiden beri aslında bir liste

yayınlayamadık. Pandemiden beri bir listemiz yok elimizde. Ama biz taklit ve tağşişte şunu istiyoruz. Kişi mandıra veya fabrikada bir üretim yaptığında, o fabrikadan, mandıradan gidiyor, tekrar başka bir isimle veya markayla bir ürün üretiyor. Yani X marka, Y kaşar yapıyor. Bu kaşar aslında uygun değil. Daha sonra o mandıra farklı bir üretimle yine Bakanlığımızın verdiği bir onay belgesiyle farklı bir markada çıkıyor. Bizim istediğimiz o meskenin yapmış olduğu işletme ile ilgili herhangi bir işletme daha yapamaması. Yani kişi kaşar yapıyorsa o tesis artık kaşar yapmamalı. Sucuya veya narenciyeye kiralanabilir depo olarak ama o mandırada asla ürün yapılmaması... Çünkü bu fiyatların artışı sizin söylediğiniz gibi. Çiğ süte belge istiyorsunuz ya sokak sütüne, daha da çok artacak veya bir fatura istiyorsunuz, daha da çok artacak. Ama biz bunun önüne geçmeliyiz. Benim söyleyeceklerim bu kadar.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz efendim. Söylediğiniz şey çok önemli. Bu konuyu mutlaka önümüzdeki süreçte... Alışkanlık haline getirenler var. Yani bu ayıplı ürün üretme meselesini alışkanlık haline getirenler var. Onlara karşı bu yöntem çok uygun değil. Bir başka isimle hemen aynı yerde üretime geçebiliyor başka bir marka ismiyle ve bu sektörde haksız rekabet gibi bir sıkıntıya yol açabiliyor. Söylediğiniz şey önemli. Belki Zekeriya Bey şimdi ona bir iki cümle ilave edebilir. Ya da Kontrol Daire Başkanlığı var sanıyorum. Onlar bu konu ile ilgili. Bu arada bunu konuşmuş olduk. Çok teşekkür ederiz Turan Bey, çok sağ olun. Biz kesmedik yani bu arada onu da öğrenmiş olduk. Kesinti bizden kaynaklanmadığı için sevindik. İnşallah bir daha da kesinti olmaz bulunduğunuz yerden. Recep Bey, toparlar mısınız söyleyeceğiniz bir şey var mı? Ben bu arada İSTİB'e çok teşekkür etmek istiyorum. Geçtiğimiz toplantıda bir gazeteci arkadaşımız toplantıya katılan. "Ya bu Ticaret Borsası bizmişiz" demişti. Gerçekten biziz işte. Süt konuşuyoruz, süt biziz. Et konuşuyoruz, et biziz. Yani Ticaret Borsası böyle şey de... Yani Ticaret Odaları daha fazla bilinirdi ama İstanbul Ticaret

Borsası hepsini solladı bence. Aslında bizimle ilgili, tüketici ile ilgili işte hepimiz aynı zamanda tüketiciyiz aynı zamanda. Burada bulunan Recep Bey de tüketici, Turan Bey de tüketici, bir tarafı tüketici. Kendi meselemizi konuşuyoruz aslında. Burada kendi sıkıntılarımızı konuşuyoruz. Buyurun Recep Bey.

İSTİB Yönetim Kurulu Sayman Üyesi ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti Komitesi Üyesi Recep Salih Al:

Teşekkür ederim. Celal Bey, ben yine son söz olarak şunu söylemek istiyorum. Ülkemizin her bölgesinde kendi coğrafyasına ait butik ürünlerin üretimi devam etsin istiyorum. Özellikle değerli sütlerden oluşan koyun, keçi sütünden inek sütünden karışım olarak yapılan olgunlaşmaya dayalı ürünleri, fermente ürünleri yarınlara taşımak için bunların tanıtılması lazım. Ben bu konuda emeği geçen bütün katılımcılara teşekkür ediyorum. Butik ürünlerimiz, Trakya'sından Kars'ına kadar çeşitli bölgelerde yapılan bu olgunlaşmaya dayalı ürünlerin ve klasik inek peynirinden, inek sütünden yapılan ürünlerin yeni nesiller tarafından da tanınıp bilinmesi ve bu gurme lezzetlerimizi kaybetmeden dünyaya tanıtmamız gerektiğine inanıyorum. Bu sözlerle sözümü bitiriyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ediyorum. Son söz sizde Zekeriya Bey. İki saate yaklaşıyoruz. Bizi dinlediniz, herkesi dinlediniz çok teşekkür ederiz. Dedim ya ben size haksızlık yapıldığını düşünüyorum. Nitekim bu düşüncem doğruymuş. Burada bir kere daha bunu ispatladınız. Buyurun efendim söz sizin.

Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş:

Hem değerli panelistlerimizin hem de değerli katılımcılarımızın mesajla sorduğu sorulardan not aldım.

Dünyaya baktığımızda % 95'lik sanayiye akma var. Türkiye coğrafyası gereği, sosyokültürel yapısı gereği üretilen sütün tamamının sanayiye

gitme şansı yok. Bence potansiyel olarak sanayiye gitme oranı olan sütün, sanayiye giden sütle orantılanması lazım. Bu da yeterli mi? Elbette bu da yeterli değil. Ancak buradaki oran biraz bence Türkiye'ye haksızlık olur. 23 milyon ton sütün tamamını sanayiye taşıma şansımız yok. Çünkü evsel tüketim olarak evde yoğurt yapma, evde peynir yapma bizde çok yaygın.

Bir diğer soru da kaliteye göre fiyatlandırma konusunda geldi. Evet, geç kaldığımız bir süreç. Biz bunu sanayicilerimiz ve üretici örgütlerimizle beraber çalışıyoruz. Belki ilk başta emekleme aşamasındayız. Ancak burada çok hızlı mesafe alacağımızı düşünüyoruz. Şu anda Ulusal Süt Konseyimiz bizim belirlediğimiz kriterlere göre kalite esaslı fiyat açıklamaya başladı. Şu anda kalite kriteri olarak daha önceki konuşmamda da söylediğim gibi sadece kimyasal kalite kıstası aldık ama bu yeterli değil. Akabinde bunun mikrobiyolojik kriterlerini de koymamız lazım. İnşallah bunu da en kısa sürede koymuş olacağız. Böylece hem Avrupa hem dünya kamuoyunda ürünlerimizin kalitesi açısından bize ciddi bir değer katacaktır.

Yine sorularda şöyle bir şey var. "İhracatı arttıramaz mıyız?" Şu anda Hamit Bey de söyledi. Ürettiğimiz sütün tonaj olarak %7'si ihracata gidiyor. Türkiye yeterlilik olarak sütte %110'ları bulmuş durumda. Elbette süt ve süt ürünleri ihracatımızı arttırabiliriz. Süt kalitesi elbette ki önemli ihracatta ancak uluslararası piyasadaki fiyat rekabeti de önemli. Öncelikle kaliteyi ortaya koymak lazım... Akabinde fiyat rekabetini sağlayabilmek lazım... Maalesef her türlü şartı sağladığımızda da ülkeler arasındaki ikili ilişkilerden kaynaklı farklı engellemeler de ortaya çıkabiliyor. Bunu süt sanayicilerimiz de yaşıyor. Bunların hepsi bir araya geldiğinde zaten bizim süt sanayicimiz pazarda hâkim. Nasıl ki iç piyasalarda kıyasıya bir rekabet varsa, uluslararası piyasalarda da kıyasıya bir rekabet var. Sektör, altyapısı itibarı ile bu rekabete hazır. Yeter ki bu saydığım şartlar oluşmuş olsun.

Bir diğer konu da açıkta süt satışı... Ona da değinmek lazım. Bizim başkanlık olarak açıkta süt dediğimiz zaman satışına izin verdiğimiz alan şu; Ari işletmelerimiz var. Bu ari işletmelerimiz belirli bir ambalaj koşullarında sütleri son tüketiciye ulaştırabiliyor ama bu, bu alanla sınırlı. Burada il müdürlüklerimiz, ilgili birimlerimiz gerekli denetimleri yapıyorlar ama biraz suistimal edildiğinin biz de farkındayız. İnşallah onunla ilgili birimlerimiz uyararak suretiyle bu konudaki hassasiyeti, kamuoyu hassasiyetini onlarla paylaşarak yoğunlaşmak gerekiyor...

Bir diğer konu mevsimsel sütle alakalı, yine Hamit Bey söylemişti. Bu sorunu kısa vadede çözmek çok zor. Ülkemizdeki işletme ölçeği %85'i küçük aile işletmesi ve Anadolu'ya dağılmış durumda. Bu mevsimsel süt dalgalanması problemini çözmek ancak ve ancak işletmelerin toplulaştırılması, büyütülmesi, işletme ölçü ekonomisinin uygun hale gelmesi gibi şartlarla mümkün. Ülkemizdeki iklim şartlarına bağlı olarak aslında üreticilerimiz bir optimizasyon yapmış. Küçük aile işletmelerinde buzağı doğduğunda yaşam şansının artması için Şubat-Mart-Nisan dönemleri doğum mevsimi olarak belirlenmiş. Bu dönemde de aşırı bir süt artışı oluyor. Biz bunu elbette yönetiyoruz. Sanayicimiz, Bakanlığımız, ilgili birimlerimizi devrede tutuyoruz. Orada üreticiyi mağdur etmiyoruz ama bu aslında bir ölçek sorunu. İşletme ölçeklerimiz büyüdüğü takdirde sütteki mevsimsel artışlarla alakalı da handikapların önüne geçmiş olacağız.

Bir diğer konu da “Destekler sabit kalıyor”. Asla kabul etmeyeceğimiz bir şey. Şöyle ki, biz çiğ süt desteğinde 3 kuruş, 5 kuruşları konuşuyorduk. Ancak üretim maliyetlerindeki artışa bağlı olarak çiğ süt fiyatlarındaki destek primlerinde ciddi artışlar yaptık. Yani 3-5 kuruşları konuşurken, biz bir ara geçen yıl 40 kuruş gibi desteklere çıktık. Dolayısıyla yine aynı bakış açısındayız. Eğer sektörde üretici aleyhine bir

durum varsa elimizdeki imkânlar ölçüsünde düzeltiyoruz... Şu an çiğ sütteki destek birim fiyatımız bir litre sütte 20 kuruş. Şartlar uygun olursa üreticimizin ihtiyacı olduğu takdirde de devlet olarak elimizdeki imkânları sonuna kadar üreticimiz lehine kullanırız.

Bir diğer konu da, yeterlilikle alakalı bir endişe var. İşte turizm sezonu herkes aşısını yaptırdı. Acaba turizm patlaması olursa et ve sütte fiyatlar yükselir mi? Burada bütün katılımcılara söylüyorum. Bütün analizlerimizi yapıyoruz biz. Yani bu üretim projeksiyonu sadece sütte değil, kırmızı ette, beyaz ette, yumurtada Türkiye ne kadar tüketiyor? Ne kadar ihraç ediyor? Ne kadar üretmeli bunun çok hassas ölçülerle analizi yapılıyor. Turizm Bakanlığından aldığımız 2022 turizm hedefi 50 milyon civarında. Biz bütün analizlerimizi bütün hayvansal protein kaynaklarında 50 milyona göre modelledik. Dolayısıyla o konuda hem kırmızı ette hem sütte hem de diğer hayvansal protein kaynaklarında fiyat artışını gerektirecek bir talep enflasyonu oluşturacak durum da söz konusu değil. Bu konuda üreticilerimiz rahat olsun diyorum.

Sayın Hocam Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, “50 Peynirli Şehir Balıkesir” örneğini verdi. Benim de çok değer verdiğim bir çalışma. Ben bir önceki görevimde de Balıkesir Tarım İl Müdürüydüm. O çalışmanın içerisinde de çok büyük keyifle yer aldık. Gerçekten bu tür çalışmaların çoğalması lazım... Buraya gelir gelmez de sırf o kaynaktan Berrin Hanım ve Neşe Hanım’ın bu çalışmasından esinlenerek TAGEM Genel Müdürüne dedim ki: ‘Bu Balıkesir’in kitabı var, Türkiye’nin de kitabını yapalım. Bunlardan faydalanalım. Berrin Hanım ve Neşe Hanım’la da görüşüyoruz. Şu anda dediğim gibi akademisyen hocalarımız başladı. İnşallah bu kitabın benzerini Türkiye için yapacağız ve dünya mutfaklarına sunacağız. Buna da başladık. İnşallah hep birlikte bunun sonuçlarını, çıktılarını da hep birlikte görmüş oluruz.

Hocamın bir diğer eleştirisi de Tarım Orman Şurasının 38. maddesi. Herhalde geciktiği ile ilgili bir eleştiresi vardı Sayın Hocamın. Şundan emin olun. Her 3 ayda Sayın Bakanımız bizi Şura kararları hakkında sıkıştırıyor. Bu kararlar uygulanmalı. Uygulanmayan Şura kararlarının bir manası yok.

Gerçekten güzel çalışmalar yapılıyor. Bu değerli oturum için Güvenilir Ürün Platformuna ve İstanbul Ticaret Borsası Başkanlığımıza çok teşekkür ederim. Bu tür etkinliklerde sizlerle bir arada olmaktan her zaman keyif alacağımın bilinmesini isterim. Bütün katılımcıları saygıyla, sevgiyle selamlıyorum.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Bir iki katkıda bulunabilir miyim?

Celal Toprak: Tabii ki hocam.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Zekeriya Bey merhabalar, zahmet etmeyin çok teşekkürler ilginize. Ayşin Hanım zaten YÜCİTA üyesidir 10-12 yıldır. Dolayısı ile Özgür Bey'i de çok iyi tanıyorum. Onların hazırlamış oldukları denetimle ilgili yönetmelik taslağını Ayşin Hanım bana ulaştırdı. Üzerinde ben gerekli raporu yazdım. Önümüzdeki günlerde de beraber olacağız. Antalya'ya geleceklerdi ancak bir Covid meselesi çıktı. Ben onlarla da çalışıyorum.

Celal Toprak: Takipteyim diyorsunuz hocam.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

Tabii, katkı sağlamak lazım...

Celal Toprak: Bu arada Zekeriya Bey o kitabı bitirirse “Peynirin Kitabın Yazan Müdür” olarak tarihe de geçer. Ben başlığı buldum şimdiden de diyorum.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİ-TA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu:

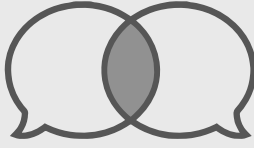
Evet, “50 Peynirlik Şehir Balıkesir”den önce biliyorsunuz Zekeriya Bey, daha önce sözünü ettiğim o yazarların bütün Türkiye’yi 2 yıl taraduktan sonra gerçekleştirdikleri “Peynir Aşkına” adlı bir çalışmalar var. Bu eşsiz çalışmada deşifre edilmiş çok sayıda peynirimiz bulunuyor. Ama bunun genişletilmiş şeklini başarırırsanız, sizi çok kutlarım.

Celal Toprak: Zaten biz geçtiğimiz günlerde bir fuarda Balıkesir standını görmüştük. Buradan bir Tarım İl Müdürümü geçmişti diye düşünmüştük. Çünkü kiminle konuşsak işte, “Bu işin başlangıcında Tarım İl Müdürlüğü var” gibi bize bilgiler aktarmıştı. Liderlik çok önemli bu tür şeylerde. Belediye Başkanlarının, Valilerin, Tarım İl Müdürlüklerinin, Hocaların dokunduğu bir şey çok farklı bir noktaya gelebiliyor. Bir kooperatifin bile bir ilçe müdürünün, Milli Eğitim Müdürünün çok şeyi yapabildiğini gözlemliyoruz, görüyoruz. Hepimize görev düşüyor. Bu bakımdan çok önemli toplantıydı. Kapanış noktasında sözleriniz için tekrar teşekkür ediyoruz Zekeriya Bey. Katılan bütün konuşmacılara ve diğer katılımcılara tek tek teşekkür ediyorum. Efendim üçüncü toplantıda görüşmek üzere. Sizleri üçüncü toplantıya da davet edeceğiz. Bu toplantının kayıtlarını sizlerle paylaşacağız. Ve takipçisi ola-

cağız hocam gibi biz de. Ondan öğrendik bu tür şeyleri. Toplantıdaki bilgilerin takipçisi olacağız. Katılan herkese tekrar teşekkür ediyorum. Şule Hanım ve Elif Hanım'a bu toplantıyı koordine ettikleri ve bu noktaya bizi getirdikleri için. Böyle güzel toplantılar organize ettikleri için. Güvenilir Ürün Platformu Genel Sekreteri Elif Hanım'a ve İstanbul Ticaret Borsası Genel Sekreteri Şule Hanım'a çok teşekkür ediyorum. Hepinize iyi akşamlar diliyorum efendim. Hoşça kalın.

**TÜRK TARIMININ
UYUYAN DEĞİ ZEYTİN
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

MART 2022



TÜRK TARIMININ UYUYAN DEĞİ
ZEYTİN



İSTANBUL TİCARET BORSASI

İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Türk Tarımının Uyuyan Devi Zeytin

TOPLANTI TARİHİ 17 MART 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **İlhan Koyunseven** İSTİB Başkan Yardımcısı
- **Dr. Ünal Kaya** TAGEM İzmir Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürü
- **Celal Toprak** Güvenilir Gıda Platformu Başkanı
- **İsmail Acar** Marmara Birlik Genel Müdürü
- **Davut Er** Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı
- **Birsan Can Pehlivan** Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi
- **Doç. Dr. Fahri Yemişçioğlu** Ege Üniversitesi Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı
- **Osman Berberoğlu** İSTİB Zeytin ve Zeytinyağı Ticareti Komite Başkanı
- **Ahmet Bülent Kasap** İSTİB Meclis Başkanı

Ahmet Coşkunaydın: Değerli konuklar, konumuz zaten belli. Ülkemizin en önde gelen sektörlerinden zeytin, zeytinyağı üretimi ve bu alanda gelecekteki beklentilerimiz, içinde bulunduğumuz dönemde yaşadığımız sorunlar, bunları aşma aşamalarını konuşacağız, tartışacağız ama izin verirseniz Sayın İlhan Koyunseven'den öncelikle bir açış konuşmasını dinleyelim.



İlhan Koyunseven

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB)
Başkan Yardımcısı

İSTİB Başkan Yardımcısı İlhan Koyunseven:

Sayın Coşkunaydın, çok teşekkür ederim. Ben sözlerime başlamadan evvel hepinizin Kandilini kutluyorum.

Sayın Meclis Başkanım, Kamu Kurumlarımızın, Birliklerimizin, STK'larımızın saygıdeğer yöneticileri, Akademik dünyanın ve Medya-mızın kıymetli temsilcileri,

Sizleri saygı ve muhabbetle selamlıyorum.

2022 yılında başlattığımız “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantı serisinin üçüncüsüne hoş geldiniz.

Sözlerimin başında, bugün aramıza katılamayan Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Ali Kopuz'un selamlarını iletmek istiyorum. Kendisi, bir başka programla çakışması sebebiyle, çok istemesine rağmen bugün aramızda olamadı. Ancak hepinize sevgi ve saygılarını ilettili.

Kıymetli Hazirun,

Bildiğiniz gibi, ilk toplantıda hububat, ikinci toplantıda ise süt ve süt ürünleri sektörünü tüm yönleriyle masaya yatırmıştık.

Bugün de, ağacından meyvesine, yaprağından yağına ve hatta çekirdeğine kadar, insanoğlunun faydalandığı bir ürünü konuşmak için bir araya gelmiş bulunuyoruz. Aramızda bulunan duayen isimlerle, “Türk Tarımının Uyuyan Devi; Zeytin” başlığıyla “zeytin ve zeytinyağı” sektörünü, Gazeteci Ahmet Coşkunaydın Bey’in moderatörlüğünde ele alacağız.

Siz değerli katılımcılarla, zeytin ağacı varlığımızdan, kooperatifleşmeye; sanayi üretiminden, taklit taşıya kadar birçok boyutuyla meseleyi değerlendireceğiz. Neticede, ortak akıl ile sektördeki sorunların çözümüne katkı sağlayacak sonuçlara ulaşmayı umuyoruz.

Değerli Misafirler,

Küresel gıda arzına yönelik tehditler maalesef her geçen gün artıyor. Gübre, enerji gibi tarımsal girdi maliyetleri ile navlun fiyatlarındaki artışların, tarımsal üretimin ve gıda ticaretinin belini büktüğü bir ortamda, şimdi de Rusya – Ukrayna savaşı ile küresel bir gıda ve enerji krizinin kıyısına geldik.

Türkiye’nin tarım ürünleri ticaretindeki en önemli partnerlerinden olan Rusya ve Ukrayna’daki gelişmeler, tüm dünyayı olduğu gibi ülkemizi de etkiliyor. Bu süreçte gıdada arz problemi yaşanmaması için, hükümetimiz tarafından bu doğrultuda adımlar atılıyor. Malumunuz, bu toplantının da konusu olan zeytinyağı ile fasulye ve kırmızı mercimek ihracatına, geçtiğimiz haftalarda kısıtlama getirilmişti. Akabinde de, Tarım ve Orman Bakanlığı’nın, ihracatında dönemsel düzenleme yapma yetkisi olan ürünlerin listesi genişletildi. Un, et ve yağ da bu listeye dâhil edildi. Diğer taraftan, ayçiçek tohumu, mısır, kanola, aspir, soya ve palm yağı ithalatında uygulanan gümrük vergileri 30 Haziran’a kadar sıfırlandı.

Bununla birlikte, gelişmelere göre alınan bu önlemlere, yapısal tedbirleri de ekleyerek sorunu kökünden çözmeye çaba göstermeliyiz. Burada ise, karar alıcılara olduğu kadar, bilim insanlarına ve sektör mensuplarına ve biz STK'lara da görevler düşüyor.

İşte bu toplantıları yapma amacımız, sektörlerin durumunu her açıdan ortaya koyarak, ortak akıl ile makul çözüm önerileri üretmek, sorunların ortadan kaldırılması için yapılan çalışmalara katkıda bulunmaktır. Milyonlarca insanın gıda tedarikini sağlayan bir sektörün temsilcileri olarak, güncel durumu küresel gelişmelerin de ışığında değerlendirerek, sektörün fotoğrafını doğru biçimde ortaya koymaktır.

Ben bu noktada sözü, bu toplantının asıl sahipleri olan sizlere bırakmak istiyorum.

Bu programın düzenlenmesinde emeği geçen herkese teşekkür ediyorum. Bizlerle bilgi birikim ve tecrübelerini paylaşmak üzere hazır bulunan konuşmacılara, verecekleri katkılar için şükranlarımı sunuyorum.

Toplantımızın, başta zeytin ve zeytinyağı olmak üzere, Türk gıda sektörü için hayırlara vesile olmasını temenni ediyor, hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Ahmet Coşkunaydın: Çok teşekkür ediyorum Sayın Koyunseven. Zaten durumun genel çerçevesini içinde bulunduğumuz ortamın ve yarattığı sorunların genel çerçevesini çizmiş oldunuz. Oldukça zor dönemden geçiyoruz. Bunu bu toplantıda ele alarak, nelerle karşılaşabiliriz, nasıl önlemler almalıyız gibi konulara gireceğiz. Şimdi izin verirseniz ilk panelistimiz olan Sayın Doktor Ünal Kaya'yı ben konuşması için davet etmek istiyorum.

Dr. Ünal Kaya

TAGEM İzmir Zeytincilik Araştırma
Enstitüsü Müdürü

**TAGEM İzmir Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürü Dr. Ünal Kaya:**

Evet, teşekkür ederim. Herkese tekrardan merhabalar. Ben de herkesin kandilini kutluyorum. Spontane olarak herhalde zeytin, zeytincilik araştırma hakkında bilgi verip, yani zeytinle ilgili neler yapıyoruz? Onu aktarmaya çalışacağım. Zeytincilik Araştırma 1937 yılında kurulmuş. Çok köklü bir kuruluş... Tabii Bakanlığın zaman zaman aldığı kararlar doğrultusunda isimleri değişmiş ama çok uzun yıllardır da Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü olarak devam ediyor. Tabii görevlerimiz arasında zeytin genetik kaynaklarını korumak bizim en asli işlerimizden bir tanesidir. Bu amaçla 1960 yılından beri Türkiye'nin farklı bölgelerindeki zeytinlikler gezilerek farklı morfolojik özellikleri gösteren zeytinler toplanmıştır. Bizim göreve başladığımızda, ilk 2002'de geldiğimde ben kuruma 89 tane çeşit vardı tescilli olarak. Şu anda sayı 100'e çıkmış durumda. Bunun bir kısmı doğadan selekte ederek getirdiklerimiz var. Bir kısmı da melezleme çalışmasıyla ortaya çıkan çeşitlerimizdir. Aynı zamanda 44 tane de şu anda koruma altına aldığımız tiplerimiz var. Bunlar da ileride çeşit özellikleri kazandığı zaman yine

tescil süreci devam edecektir. Tabii bu zeytincilik araştırmanın sadece Türkiye'nin zeytin kaynaklarını korumak dışında, Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından bize verilen 3. Dünya Zeytin Gen Bankası var. Bu da bizim ülkemiz adına genetik kaynakların korunması, gelecek kuşaklara bir miras aktarılması anlamında çok önemlidir. İlki İspanya'da olan, ikincisi Fas'ta olan ve üçüncüsü de Türkiye'de, İzmir'de Kemalpaşadaki zeytin araştırma sahasında kurulan Üçüncü Dünya Zeytin Gen Bankası'dır. Tüm dünyada şu anda kabul edilen 1200'e yakın zeytin çeşidi olduğu söyleniyor ama tabii bu sayılar netleştirilmeye de çalışılıyor. Şu anda bizim Üçüncü Dünya Gen Bankasında yaklaşık olarak 350 tane zeytin çeşidimizi araziye aktarmış durumdayız. Ve yıllar itibariyle de bu sayının 700'lere 800'lere kadar çıkması muhtemeldir. Tabii bizim açımızdan, Türkiye Zeytin Genetik havuzunun genişletilmesi, ileride zeytinciliğimizin garanti altına alınması oldukça önemlidir. Diğer taraftan tabii zeytin canlı bir mekanizma olduğu için her zaman yeni çeşit adaylarını geliştirmek zorundayız. 1990 yılından itibaren melezleme çalışmaları başlamıştır. Bu melezleme çalışmaları ile ilgili zeytin çeşitleri özellikle tabii sektörün talebi sürekli değişiyor. Kimi zaman yağlık çeşitler öne çıkarken kimi zaman sofralık çeşitler öne çıkabiliyor. Biz en son 3 tane çeşidimizi tescil ettirdik. Bunlardan bir tanesi de Hayat. Sektöre de sunduk. Şimdi üretimi de başladı, üretim de devam ediyor. Bir talep de var. Yaklaşık olarak 2 yıldır üretimine devam ediyoruz. Bütün temennimizde bu çeşidin daha fazla alanlara yayılmasıdır. Tabii bunun yanında biz zeytinle ilgili amacımız Ar-Ge olduğu için, yetiştirme koşullarının daha iyileştirilmesi için, budama, sulama, gübreleme çalışmalarını yoğun bir şekilde sürdürüyoruz. Özellikle sulamada son yıllarda kabul gören yüzey altı sulama ile ilgili çalışmalarımız mevcut. Gübre ile ilgili özellikle karasu ve zeytin atıkları, budama artıklarıyla, kompost yapımı ile ilgili projelerimiz çok yoğun bir şekilde devam ediyor. Bunun yanında AB projelerimiz, bizim Araştırma Enstitüleri içinde zeytin tek bir konu çalışmamıza rağmen hemen hemen en fazla

AB projesi yürüten kurumlardan bir tanesiyiz ki bunlardan bir tanesi organik tarım. Türkiye’de organik tarımla ilgili kullanılan ürünlerin ne kadar organik olup olmadığı ile ilgili çalışma yapıyoruz. Biz organik ürünleri zeytinde deniyoruz. Bizim organik olarak bildiğimiz bazı ürünlerin organik olmadığını da gördük. Çok ülke katılımlı bir projedir. Yine zeytinle direkt olan ve AB’den çok yüksek puanla geçen bir zeytin projemiz var ki... İşte biz varız, ülkede Ankara Üniversitesinin yürüttüğü iş paketleri var. Burada da aslında tüm dünya olarak İspanya, İtalya, Yunanistan tüm zeytinci bölgeler olarak aslında ortak hareket ederek zeytin genetik kaynaklarının tam adına doğrulanması amaçlanmaktadır. İş paketimizde zeytinde gençlik kısırlığının çözümü ile ilgili çalışmalar yapmaktayız. Yaşlı ağaçların genetik kaynak olarak kayıt altına alınması ile ilgili, yaş tespiti ile ilgili kısımlarımız bulunmaktadır. Yine hastalık zararlıları ile ilgili... Hastalık zararlıların bir telefon uygulaması ile üreticilerin direkt kullanabilmesine yönelik çalışmalarımız mevcuttur. Dolayısıyla biz zeytinle ilgili ne kadar bir konu varsa o konuya eğilmeye çalışıyoruz. Yine gıda analizleri konusunda işte son yıllarda özellikle Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü’nün talebi, bu da tabii ki sektörden gelen taleple beraber, özellikle iklim değişikliği ile zeytinyağı parametreleri arasında bir ilişkinin olduğu, dolayısıyla bazı değerlerde sapmalar olduğu, aslında zeytinyağı iyi bir zeytinyağıyken tağşiş yapıldığı ile ilgili eleştiriler vardı. Ve biz sürekli bir proje olarak her yıl farklı bölgelerden farklı zeytinyağları elde ederek bu değerleri tespit ettik ve her yıl o değerleri biz Gıda Kontrol Genel Müdürlüğüne göndererek Kodekste bazı değişiklikler yapılmasına vesile olduk ve sektörün bir şekilde önünü açmaya çalıştık. Amacımız zeytin ve zeytinyağı ile ilgili olabilecek her türlü konuda ileri aşamaya gidebilmektir. Zeytinyağı tadım panelimiz var. Burada tabii bir sürü panelist kişiler de var. 2011 yılında bu UZK’ya, Uluslararası Zeytin Konseyine girişten itibaren biz bu konuya oldukça fazla eğildik. 18 tane arkadaşımızı sürekli bir eğitime tabii tuttuk. Bunlardan 8 tanesi

İspanya'da 4 ay gibi uzun süreli bir zeytinyağı tadım kursuna katıldılar. 2015'ten beri hem Uluslararası Zeytinyağı Konseyinden hem de TÜRKAİK'tan akredite bir kurumuz. Son yıllarda ciddi bir şekilde rağbet vardır. Sürekli analiz sayımızda çok ciddi yükselen bir ivme vardır. Aynı zamanda sektöre zaman zaman yılda iki, üç kere de olsa 3 günlük zeytinyağı temel tadım eğitimi veriyoruz. Sektörün özellikle zeytinyağı fabrikalarının, kişisel olarak insanların çok büyük rağbetini görüyoruz. Daha fazla kurs açılması yönünde talepleri var. Bunlar tabii sevindiriyor. Bu şekilde oldukça güvenilir gıdaya gidebilmek, kaliteli zeytinyağına gidebilmek çok çok önemli. Buna da bir vesile olmuş oluyoruz. Zeytin ve zeytinyağı ile ilgili ne yapmamız gerekiyorsa onu yapmaya çalışıyoruz. Diğer zaten sektör temsilcileri zeytinyağı ticareti ile ilgili konuşacaklardır, bu bizim konumuz değil. Eğer sizin sormak istediğiniz varsa ben onu cevaplandırabilirim.

Ahmet Coşkunaydın: Acaba Sayın panelistlerden değerli konuşmacı-mıza soru yöneltmek isteyen var mı? Veya soruları acaba sona mı bıraksak? Sona bıraksak daha sağlıklı olacak gibi geliyor. Örneğin benim bir sorum var ama izin vererseniz kendime özel bir ayrımcılık yapıp sorayım değerli konukların hoşgörüsüne sığınarak. Şimdi tadım kursları ve uzmanlar yetiştirildiği şeklinde bilgilendirmede bulundunuz. Ulustan ulusa tat farkı var mı? Yani bir Faslının zeytinyağından aldığı tatla bir Türk'ün zeytinyağından aldığı tat birbirine yakın mı veya çok mu farklı?

TAGEM İzmir Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürü Dr. Ünal Kaya:

Belki bunu Birsen Hocam daha iyi cevaplandırabilir ama benim kişisel kanaatim fark olmadığıdır. Çünkü zaten bu eğitimler bu amaçla alınıyor. Aslında insanların o homojenliğini sağlayabilmek için, akredite edebilmek için. Yoksa burada değişecek olan nedir? Zeytinyağının

içindeki aroma bileşikleridir. İşte yoğunluğudur, acılığıdır, yakıcılığıdır. İşte bunlar değişebilir. Ama eğer paneliste göre değişirse tabii o zaman sonuçlar farklı olabilir. Önemli olan panelistler ne kadar birbirine yakınsa puanlama anlamında aslında o kadar da başarılıdır. Önemli olan panelistlerinin hepsinin aynı eğitim düzeyinde olması ki alacağımız sonuçlar da ona göre daha iyi olsun. Amacımızda zaten eğitimlerdeki ve bizim kendi arkadaşlarımızın bile eğitimlerini sürekli sürdürmelerinin amacı budur.

Ahmet Coşkunaydın: Ben çok çok teşekkür ediyorum. Tekrar size döneneğim.

TAGEM İzmir Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürü Dr. Ünal Kaya:

Ben de teşekkür ediyorum.

Ahmet Coşkunaydın: Panelist İsmail Acar'a söz vermeden önce yine hoşgörünüze sığınarak yaptığımız çalışmaların basın veya medya açısından yaklaşımı konusunda Sayın Celal Toprak'a birkaç cümle söylemesi için söz vermek istiyorum. Yine dediğim gibi hoşgörünüze sığınıyorum. Sayın Celal Toprak söz sizin. Duyabiliyor musunuz beni?



Celal Toprak

Güvenilir Gıda Platformu Başkanı

Güvenilir Gıda Platformu Başkanı Celal Toprak:

Duyuyorum Ahmet Ağabeyciğim. Çok sevgiler. Biz medya olarak, siz de yakından takip ediyorsunuz. Değerli dostlarımız da olayı takip ediyorlardır diye düşünüyorum. Son dönemde zeytin ve zeytinyağı konusunu inceledik. Yani sayfalarımızda ayrıntılı yer vermeye başladık. Bu önemli bir gelişme diye düşünüyorum. Sevgili dostlarımız bu konuda ne düşünürlere? Görüşlerini bizlerle paylaşırlarsa ben bu konuda notlarımı almış olurum. Ki arkadaşlarıma iletayim. Ben şunun altını çizmek isterim. Zeytin ve zeytinyağında bildiğiniz gibi birinde üçüncü, birinde beşinci sıradayız. Bu sıralamayı daha önlere çekmek için burada bulunan Hazirunun büyük katkısı olacağını düşünüyorum, hepsinin tek tek. Biraz önce konuşan sevgili hocamın özellikle... Bu konuda çok önemli çalışmalarının olduğunu duyuyoruz, biliyoruz. Yine İhracatçı Birlikleri Başkanımız var. O bu konuda çok gayretli ve çalışkan bir süreç idare ediyor, yönetiyor. Ve en önemlisi de bu toplantıyı gerçekleştirme noktasında önemli bir misyonu yüklenen İSTİB önemli işler yapıyor. Sevgili Meclis Başkanımız burada. Onun bu konuda neler söyleyeceğini de merak ediyorum. Çünkü İSTİB Türkiye'nin en büyük

Ticaret Borsalarından biri. Meclis Başkanının bu konuda söyleyeceklerini çok önemsiyorum. Çünkü sektörün önemli üyelerinin önemli markalarının İSTİB bünyesinde olduğunu biliyorum. Bundan sonra zeytin ve zeytinyağı daha bir önemli şekilde sanıyorum İstanbul Ticaret Borsasının gündeminde olacak. Şule Hanım ve Elif Hanım'a da teşekkür ediyorum Güvenilir Ürün Platformu ve İSTİB olarak böyle bir etkinliği gündeme getirdiği için. Biz zeytin ve zeytinyağı konusunda birçok yanlış biliyoruz. Birçok yanlış bilgiye sahibiz. Ya da yanlış bilgi var sektörde. Bunların giderilmesi konusunda da bu tür bilgilendirme toplantılarının çok yerinde ve önemli olduğunu düşünüyorum. Ben buraya medya açısından baktığımda zeytin ve zeytinyağının önemli hale gelmesinin sektöre de yansıtacağını, medyanın bu olaya daha fazla yer vereceğini, daha doğru bilgileri kamuoyu ile paylaşacağını düşünüyorum. Bu konuda da sevgili dostlarımızın vereceği mesajları dikkatli bir şekilde dinleyip notlarımı alacağımı ifade etmek isterim. Sevgili Ahmet Ağabey çok teşekkür ederim.

Ahmet Coşkunaydın: Ben teşekkür ediyorum verdiğiniz değerli katkılar için. Buradaki konuşmalarımızın medyaya yansması amacımıza ulaşma konusundaki en büyük kanalımız ve yolumuz. Tekrar tekrar teşekkür ediyorum sevgili Celal Toprak. Şimdi panelist olarak konuşma sırası İsmail Acar Bey'de. İsmail Bey söz sırası sizde...



İsmail Acar

Marmara Birlik Genel Müdürü

Marmara Birlik Genel Müdürü İsmail Acar:

Teşekkür ediyorum Ahmet Bey.

Ahmet Coşkunaydın: Hoş geldiniz tekrar.

Marmara Birlik Genel Müdürü İsmail Acar:

Ben de bütün katılımcıları saygıyla ve hürmetle selamlıyorum. Kandidlerini tebrik ediyorum. Bana düşen konu zeytin. Sofralık zeytinin üretim, tüketimi ile ilgili kooperatiflerin rolü konusunda ben konuşma yapmak istiyorum. Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı ile ilgili bildiğiniz gibi iki tane Tarım Satış Kooperatifleri Birliği var. Bir tanesi Marmara Birlik diğeri de TARİŞ. TARİŞ’in ağırlıklı olarak zeytinyağı konusunda faaliyetleri daha ağırlıklı, bizde ise sofralık zeytin kısmı daha ağırlıklı yer tutuyor. Belki bilmeyenler için kısaca Marmara Birlik ile ilgili tarihsel açıklama yapmak istiyorum. Marmara Birlik 1954 yılında Bursa’da kurulan kooperatifi olan 30.000 ortağı olan bir Tarım Satış Kooperatifler Birliği. Ana faaliyet alanı sofralık zeytin, zeytinyağı ve zeytin

ezmesi şeklinde ana sözleşme ile tanımlanmış bir Tarım Satış Kooperatifler Birliği. Marmara Birlik, 8 kooperatife bağlı 30.000 ortağından zeytinlerini alıyor üyelik usulü ile bunları kooperatif bölgelerindeki cam takviyeli polyester tanklarda olgunlaştırdıktan sonra fermente ettikten sonra tamamen natürel yöntemle tuzla suyla fermente edip paketlenmek üzere entegre tesislere gönderiyor. Orada pakatlendikten sonra gerek yurt içinde gerekse yurt dışında bayiler vasıtası ile tüketicilerin kullanımına sunuyor. Dünyanın 5 kıtasında bayilik organizasyonlarımız var. Türkiye'nin 80 vilayetinde bayilik organizasyonlarımız var. Bu bayiler vasıtası ile beraber ürünleri tüketicilere ulaştırıyoruz. Şimdi sizlere zeytin sektörü ile ilgili ana sorunlardan bahsetmek istiyorum. Madem bu çok önemli konuya Borsamız temas etmiş. Buradaki amaca hizmet etmek adına... Birincisi zeytincilik sektörüne ilişkin istatistikleri bilgiler yetersiz. Ağaç sayıları, ürün çeşitleri, stok, üretim, işletme kapasitesi bu tür bilgilerimizde bir netlik yok. Tutarsızlıklar var. Bunların daha sağlam bir şekilde ortaya koyulması gerekiyor. Zeytin bahçeleri çok küçük... Üreticilerimizin ihtiyaçlarını karşılayacak büyüklükte değil. Miras yoluyla bölünmeden kaynaklı işletmeler küçük kalmış. Bunlarla ilgili toplulaştırma yapılmamış. Üçüncüsü, uygun olmayan yerlere zeytin fidanlarının dikilmesi... Her bölgenin ihtiyacı olan zeytin türleri var. Oralarda yetişecek şekilde dikilmesi lazım. Dördüncüsü, amaca uygun gübre ve ilaç kullanımı yapılamaması, bunların bilinçsizce yapılması, zeytinlik bahçelerinin %15'inin sulanması, diğer zeytinlik alanlarının sulanmaması, ilaçlamanın uygun yapılamaması, mekanik hasadın yeterince yaygın olmaması, sofralık zeytin ve zeytinyağı sektöründeki tağşiş ve taklidin devam etmesi, sofralık zeytin ve zeytinyağına verilen kilo başı üretim desteğinin ihracat desteklerinin yetersiz olması, salamura suyu ve kara suyun arıtılmasında sorunlar yaşanması, sofralık zeytin ve zeytinyağının uygun olmayan koşullarda stoklanması, depolanması, en önemlisi de çiftçilerin yüksek girdi maliyeti ile düşük fiyatlar arasında kalarak çiftçilikten vazgeçmesi, para

kazanamaz hale gelmesi, geçimini sağlayamaması, bu nedenlerle de motivasyonunun azalması, üretimden kaçınması... Özellikle köyden kente göç nedeni ile kırsal kesimde gençlerin kalmaması nedeni ile tarımdan uzaklaşıyor. Yaşlı nüfus tarlasını sürecektir, budayacak, zeytinini toplayacak insan bulmakta zorluk çekiyor. Bir de tabii ki kişisel tüketim miktarının düşüklüğü var. Burada da özellikle zeytinyağında kişi başına tüketim oldukça yetersiz... Tabii ki son dünyadaki gelişmeler, Türkiye'nin de bundan etkilenmiş olması nedeniyle tarım kesimi özellikle nakliye, yağ gübre noktasında ortaya çıkan fiyatlarla beraber üretimde sıkıntılar meydana geliyor. Bu da tabii ki fiyatlara yansıyor. Halkımızın ucuz, ekonomisine uygun gıda tüketiminde sıkıntılara neden oluyor. Benim şimdilik söyleyeceklerim bu kadar. Sorunuz olursa cevaplayacağım. Teşekkür ederim.

Ahmet Coşkunaydın: Marmara Birlik Genel Müdürü Sayın İsmail Acar'a verdiği bilgiler için çok çok teşekkür ediyoruz. Bilahare gelecek soruları not alarak sizlere aktaracağız tabii ki. Şu anda panelist olarak sıra Sayın Davut Er Bey'de. Davut Bey?

Davut Er

Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği
Başkanı



Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er:

Öncelikle, bize böyle bir fırsatı tanıdığınız için İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı ve heyetine, başta aile dostumuz Osman Berberoğlu Beyefendi, Kürsü Başkanı ve diğer katılımcılara çok teşekkür ediyorum. Özellikle zeytin ve zeytinyağının sorunları ve kısaca ihracat rakamlarımızdan bahsetmek istiyorum. Esasında zeytinin ana vatanı araştırmacılarının da bize anlattığına göre Anadolu toprakları. Ancak ticaretinin anavatanı da İtalya olmuş durumda. ABD'ye, uzak doğuya, bütün dünyaya ilk önce zeytinyağının tanıtımını İtalyanlar yapmışlar ve restoran zincirleri ile çok hızlı bir şekilde yayılmışlar. İtalyanları takiben de İspanyollar, İtalyan markalarını satın alarak dünya ticaretinde söz sahibi olmaya başladılar.

Türkiye'deki zeytin ağaç varlığımız Tarım Bakanlığı verilerine göre 90 milyondan 193 milyona çıktı. İspanya verilerine göre ise 335 milyon ağaç varlığı söz konusu, İspanya'nın zeytinyağı üretimi 1 milyon 400 bin-1 milyon 500 bin ton düzeylerinde. Bizim ise maksimum 250 bin ton ortalama zeytinyağı üretimimiz söz konusu ve yıllara göre değişmekte. Ağaç başına verimlilikte İspanya ve diğer rakip ülkelerin çok gerisinde kaldığımızı görüyoruz.

İhracatla ilgili en önemli yapılması gereken şey, istikrarlı ve kaliteli üretimin arttırılması. Bu da Tarım Bakanlığımızın birincil görevi. Ve bu konuda çalıştıklarını da biliyorum. Ancak bir sıkıntı olduğu da ortada. Ağaç başına verimin, rakiplerimizle karşılaştığımızda bu kadar farklı olmaması gerekiyor. Zeytinyağı üretiminde dünya sıralamasında sezonlar bazında değişmekle birlikte üçüncü, dördüncü ve kimi sezonlarda beşinci sırada yer alıyoruz.

Sofralık zeytin üretiminde ise ikinci sıradayız. Kişi başına tüketimde ise dünyada birinciyiz. Dünyada en fazla sofralık zeytin tüketen ülkelerin başında geliyoruz. Tekirdağ'dan Iğdır'a, Şırnak'a, Cizre'ye kadar her yerde, her evde sofralık zeytin tüketiliyor ülkemizde.

Zeytinyağı tüketimimiz ise maalesef aynı şekilde gelişmemiştir. Sadece üretildiği bölgelerde; Akdeniz, Marmara ve Ege havzasında yüksek miktarlarda zeytinyağı tüketiliyor. Hemen yanı başımızda, komşumuz Yunanistan'da kişi başı ortalama tüketim 20 kg, İspanya'da 10- 15 kg düzeylerindeyken Türkiye'de sadece 2 kg seviyelerinde. Bu gerçekten de çok düşük bir rakam. Türkiye, zeytinyağı üreticisi ülkeler arasında en az zeytinyağı tüketen ülke. Anadolu'nun hemen her bölgesinde zeytin çok severek tüketilirken, zeytinyağı tüketimi ise ülkenin belli bölgelerinde yoğunlaşmış durumda. Sektörün tüm bileşenleri olarak el ele vermeli ve zeytinyağı tüketimini artırmanın yollarını bulmalıyız.

Özetle ihracat rakamlarından da söz etmek istiyorum. 30 Eylül 2021 tarihi itibarıyla geride bıraktığımız 2020/21 sofralık zeytin ihraç sezonunda, ihracatımız miktar bazında %5 artış ile 88 bin ton, tutarda ise %3 artışla 150 milyon ABD\$ olarak gerçekleşti.

Toplam sofralık zeytin ihracatımızın 114 milyon ABD\$'lık bölümünü siyah zeytin ihracatı oluştururken, geri kalan 36 milyon ABD\$'lık tutarı ise yeşil zeytin ihracatımız oluşturdu.

Sofralık zeytin ihracatımızda önde gelen ülkeler, Almanya, Irak, Romanya, ABD ve Bulgaristan olarak sıralanmakta.

1 Kasım 2020 – 31 Ekim 2021 tarihleri arasında 44 bin ton zeytinyağı ihracatı karşılığı 134 milyon dolar döviz geliri elde ettik. Bir önceki sezonda 110 milyon dolar ihracatımıza oranla değer bazında %22’lik artış göstermiş olduk. Zeytinyağı ihracatına getirilen kısıtlamalara rağmen bu başarıya imza atan ihracatçılarımızı kutluyorum.

En çok zeytinyağı ihraç ettiğimiz ülkeler ise, ABD, İspanya, Japonya, İran ve Suudi Arabistan olarak sıralanmakta.

Türkiye’nin 2020/21 sezonundaki 8,8 milyon dolarlık prina yağı ihracatı da eklendiğinde Türk zeytincilik sektörünün toplam ihracatı 300 milyon dolar. Bugün ilk etapta hedefimiz ilk üç sene içerisinde ihracatımızı 500 milyona, 5 yıl içerisinde ise 1 milyar dolara çıkarmak.

Türkiye 2002 sonrasında zeytincilik sektörüne büyük yatırımlar yaptı. 90 milyon olan zeytin ağacı varlığımız devlet destekleriyle 190 milyona çıktı. Bu ağaçlar önümüzdeki yıllarda, iklim şartları elverdiği takdirde inşallah verimli bir şekilde ürün verecek. Tarım ve Orman Bakanlığımızın hesaplamalarına göre Türkiye’nin 650 bin ton zeytinyağı, 1 milyon 200 bin ton sofralık zeytin üretebilecek potansiyele ulaşması söz konusu olabilecek. Bu rekoltenin yarısına bile ulaştığımızda bu ürünü değerlendirecek bir planımızın bugünden yapılıyor olması gerektiğine inanıyoruz.

Zeytinyağı ihracatında sürekliliğin ve istikrarın sağlanması çok önemli. Son iki sezonda iki defa getirilen dökme zeytinyağı kısıtlamaları nedeniyle uzun yıllarda kazanılan ihraç pazarlarımız kaybedilme riski ile karşı karşıya kaldı. Her iki kısıtlama kararı da Birliğimizin görüşü alınmadan, sektör temsilcileri ile istişarede bulunulmadan ve önceden bir bilgilendirme olmaksızın alındı ve maalesef söz konusu kısıtlamalar firmaların taahhütlerini yerine getirememelerine neden oldu.

Bu durum Türk zeytinyağı sektörü için prestij kaybının yanı sıra, zor şartlarda kazanılmış olan birçok pazarı kaybetme tehlikesi yarattı.

Artık ihracatta kısıtlamanın gündemden tamamen çıkarılması ve bu konuda alınacak bütün kararlardan önce, tüm sektör temsilcilerinin görüşleri alındıktan sonra adım atılması, sektörümüzün ve ihracatçımızın itibarı ile ihracatın sürdürülebilirliği açısından hayati önem taşımaktadır.

Bizim ihracatçılarımız hali hazırda yurt dışında yeterince zorlukla karşılaşıyorlar. Bunların üzerine yeni bir zorluk eklemekten ziyade, ihracatçılarımıza daha fazla nasıl destek oluruz bunu planlamamız gerekir.

Bu noktada, Birlik olarak, zeytin ve zeytinyağı sektörüne yönelik pozitif ayrımcılığın devam ettirilerek önümüzdeki yıllarda ürünlerimize yönelik desteklemelerin devamını beklemekteyiz. İtalya, İspanya gibi AB üyesi rakiplerimizle rekabet edebilme ihtiyacına binaen, küresel iklim değişikliği elverdiği ölçüde önümüzdeki yıllarda üretimin daha da artacağından hareketle, ülkemizde üreticilere sağlanan prim desteğinin AB'ye nazaran düşüklüğü de dikkate alınarak ihracatta sağlanan DFİF desteklerinin, 2022 yılsonuna kadar ihracat sübvansiyonlarının tamamen kaldırılması yönündeki DTÖ taahhütlerimiz de göz önünde bulundurularak, geliştirilecek yeni bir destek yöntemi çerçevesinde devam ettirilmesi sektörümüzün geleceği için çok büyük önem taşıyor.

Unutmayalım ki zeytin ağacı varsa, zeytin varsa, zeytinyağı varsa, ihracat var. Bizim işimiz var diyebiliriz. Ekmeğimiz budur, işimiz budur. Hepinize bana bu fırsatı tanıdığını için çok teşekkür ediyor ve saygıyla selamlıyorum.

Ahmet Coşkunaydın: Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Sayın Davut Er'den çok yararlı bilgiler edindik. Ben de izin verirseniz buradan çok minik bir katkıda bulunmak istiyorum. Soruları

bilahare yönlendireceğim. Burada hepsi birbirinden değerli uzmanlar var. Ama dinleyicilerimiz arasında belki bilmeyenler olabilir. Zeytinyağı derken bir meyve suyundan bahsettiğimizi de belirtmekte çok yarar var. Ben çünkü çok çok yeni öğrendim. Çok şaşkınlık içindeydim. Ama kamuoyunun da bunu bilmesinde yarar var.

Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er:

Bir anekdot daha ekleyelim o zaman hocam.

Ahmet Coşkunaydın: Buyurun.

Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er:

Ben şimdi Aydın'dan size hitap ediyorum. Zeytinin başkenti diyelim. Zeytinin en fazla olduğu, 28 milyon ağaç varlığımız var. Denizli bizim komşu vilayetimiz. Çok yakındır. Bir gün... Kısa anekdotum. Benim zeytin ve zeytinyağı işleme tesisim var. Bir beyefendi Denizli'den dedi ki "5 lt. yağ almak için uğradım." Ama araba, 500 SEL Mercedes. Litre, 5 lt. zeytinyağı... Dedim ki "Hediye vereyim size". Dedi ki "Hacı teyzem bir baksın" dedi. Biz ikram ettik, yağa baktı. Dedi "biraz yaktı." Çok güzel. "Biraz da koku var mı?" dedim ben. "Evet" dedi. Dedim "Ne kokuyor?" Zeytin. Tamam doğru. Peki, ben aldım içeri ofisime. Merak ettim çünkü bu insanları 5 lt. talep ediyor, hediye edeyim. Komşu vilayetimiz. Çünkü alışkanlık yok efendim. Dedim ki "Sabahları siz nereden geliyorsunuz?", "Şuradan, tatilden geliyoruz. Şu kadar yıldızlı otelde kaldık." "Ne içiyor hacı amca sabahları?", "Portakal suyunu çok sever" dedi. Dedim "Konsantre mi?", "Yok" dedi, "taze sıkım". Dedim "Nasıl kokuyor?" dedim. "Portakal kokuyor". "Biraz da boğazınızı yakıyor mu?" O alkol vardı kabuğunda, "Evet" dedi. Aynı bu da işte dedim zeytinden sıkılıyor. Biraz yakacak, biraz kokacak Hakiki zeytinyağı bu. Neyse 5 kilo yerine hocam 500 kg verdik. Yani bilgi edinmeniz için. Sadece tanıtarak. Önemli yani.

Ahmet Coşkunaydın: Ne kadar güzel... Kaldı ki burada çok kutsal bir ağaçtan bahsediyoruz. Bugün mübarek gün tabii hepimiz biliyoruz. Buradan tekrar kutluyorum. Kuran-ı Kerim’de adı geçen iki meyveden birisi. Vettini vezzeytuni diye. Dolayısı ile son derece kutsal. Artık iliklerimize kadar işlemiş çok saygın bir bitkiden bahsediyoruz. Bir şey söyleyeceksiniz galiba. Buyurun.

Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er:

Hocam, bu kutsal günde siz doğru söylediniz. Taklit ve tağşiş konusunda bizim yöresel bir şeyimiz vardır. Bu kutsal ürünlerle oynayanlar iflah olmaz. Yani “yanlış yaparlar, tağşiş yaparlarsa iflah olmaz” derler. Teşekkür ediyorum.

Ahmet Coşkunaydın: Bu da çok önemliydi. Çok çok teşekkür ediyorum. Değerli panelistler, değerli konuklar. Şu an sırada Birsen Can Pehlivan Hanımefendi var. Kendisi Uluslararası Zeytinyağı Jürisi Üyesi... Bize bakalım neler anlatacak zeytinyağı konusunda. Ama ana konusunun butik zeytinyağı üretimi olduğunu biliyorum, kendisini dinliyoruz. Söz sizde Birsen Hanım.

Birsen Can Pehlivan

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi

**Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi Birsen Can Pehlivan:**

Tekrar merhabalar. Buradaki sektörün gerçekten duayenleri ile birlikte olmaktan oldukça mutluyum. Herkesi saygı ile selamlıyorum. Evet, ben Uluslararası Zeytinyağı Jürisiyim. Yani ne demek bu? Zeytinyağını tadarak kalitesine karar veren uzmanlardan, insanlardan biriyim. Bugünkü konu başlığım da butik zeytinyağı üretimiymi. Gerçekten de platformun konu başlığını gördüğümde “Türk Tarımının Uyuyan Devi: Zeytin” başlığı altında, Türk zeytin sektörünün uyuyan devi bana göre Türk butik zeytinyağı üretimi. O nedenle bu konu başlığını seçtim. Neden zeytinyağında butik üretim? Butik üretim terimini biraz kontrollü zeytinyağı üretimi olarak değiştirmeyi tercih ederim. Biliyorsunuz zeytinyağı kıymetli bir gıda ve bu gıdanın diğer gıdalar kadar en azından diğer gıdalar kadar kıymetli ve kontrollü bir şekilde üretilmesi gerekir. Aynı zamanda da bir Gıda Mühendisiyim ve mesleğim gereği bu üretim kriterlerine ne kadar çok uyarsanız, nihai kaliteniz o kadar iyi olacağını biliyorum. Başlarken bahsettiğiniz gibi zeytinyağı üretiminde rakiplerimiz var, neredeyiz konusuna geldiğimizde en iyi,

en kaliteli zeytinyağı üretimi önce İtalya'da başladı. İyi pazarlamayı başardılar. Fakat “Biz zeytinyağını nasıl iyi kalitede üretiriz, nasıl rekabet edebiliriz”i yeni yeni öğrenmeye başlıyoruz. Son 10 yıldır zeytinyağı üretiminde uygulanan eğitimler Sayın Hocamın bahsettiği gibi, Ünal Hoca'mın bahsettiği gibi yapılan duyuşal eğitimler, duyuşal kalite eğitimleri, panel eğitimleri bunların hepsi bizim zeytinyağı üretiminde kaliteyi yakalamamıza faydaları olmuştur. Bu da aynı zamanda zeytin sektöründe uyuyan bir küçük dev olarak bahsedebileceğimiz butik zeytinyağı üreticilerinin belli bir noktaya gelmesini sağlamıştır. Benim uluslararası kalite yarışmalarına başladığım ilk günden bugüne değışen ve hızla yükselen şekilde Türk zeytinyağı üreticilerinden iyi yönde bahsedilir durumdayız. Neden sadece Türk zeytinyağı üreticilerinden şimdi bahsedilmeye başlanmıştır? Onu da şöyle yorumlayabiliriz. Bizim arazi yapılarımız yani zeytin bahçelerimiz, mevcut arazilerimiz çok fazla endüstriyel büyük üretimleri kontrollü şekilde besleyebilecek kapasitede değil. Arazilerimizde hasat yapmakta güçlükler çekiyoruz. Bu yüzden küçük üretimlerde çok daha kolay hammadde sağlanması ve üretimi daha kontrollü bir şekilde yönetebilmemizi sağlamaktadır. O nedenle butik üretim biraz daha kıymetli. Dediğim gibi butik üretimi sadece butik anlamda kullanmıyorum, kontrol edilebilir üretimden bahsediyorum. Mevcut üretimlerde işleme sıcaklığı ve işleme süreleri, temizlik gibi parametreleri ne kadar iyi kontrol edebilirsiniz nihai ürününüzün kalitesi o kadar da artmış olacak. Fakat zeytinyağında ne yazık ki zeytinyağı da, son yıllara kadar bu kriterlerin kontrol edilmesi gerektiğini bilir ve uygular kabiliyette değildik. Kontrol edilebilir mekanizmalarımız da yoktu. Ama bugünlerde artık bunu keşfetmiş durumdayız. Ve uluslararası arenada Türk zeytinyağının butik üreticilerinden de söz edilebilir durumundadır. Mevcut ağaç çeşitlerimizden de bahsedelim. Zeytin çeşitlerimizin de oldukça güçlü aromatik profillerinin

olması nedeni ile biz biraz dikkat ettiğimizde kaliteye geniş profilli ürüne diğer ülkelerden çok daha hızlı bir şekilde sahip olabiliyoruz. Yeter ki bunu kontrollü bir şekilde yapabilelim diye düşünüyorum. Bunun akabinde eğer kaliteli üretim yaparsanız, butik tarzı üretim yaparsanız sizin kalite kayıplarınız da yani üreticilerin kalite kayıpları da son derece düşük oranlarda olmaktadır. Çünkü elde ettiğiniz ürün dünyada diğer rakiplerinize rekabet edebilir özellikte ürün olmuş olacaktır. O nedenle mümkün olduğunca bu kurallara uyarak daha kontrollü, belki daha küçük sistemlerde üretimlerimizi yaparsak, belki Büyük tonajlı üretimlerimizle olmasa da bu tarz butik üretim kabiliyetimizle rekabet edebilir durumdayız, çok daha fazla avantajlı durumdayız. Biliyorsunuz zeytinyağı; bütün dünyanın bu ürünü üretmek gibi bir hedefi var. Son yıllarda muhtemelen karşılaşmışsınızdır Suudi Arabistan'da, Çin'de, Japonya'da geniş zeytin bahçeleri oluşturulmaya çalışılıyor. İklimleri hiç uygun olmamasına rağmen. Bunun da nedeni aslına bakarsanız bu zeytinyağında bütün hatta bütün yağlardan değil bütün gıdalardan farklı olmasını sağlayan polifenoller yani fenolik bileşenlerdir. Fenolik bileşenleri bu üründe ne kadar fazla okuyabilirseniz, sabitleyebilirsiniz, tüketicinize ulaştırabilirseniz, ürününüz o kadar fazla sağlık bileşeni ile tüketicinize ulaşmış olur. Bu neyi getirir? Hem sizin tüketicinizin sağlığını, hem toplum sağlığını, ürününüzün katma değerini, ekonomik değerini arttırmış olur. Bu anlamda natürel sızma zeytinyağı özellikle gerçek bir natürel sızma zeytinyağı... Sadece fiziksel işlemlerle meyve suyu gibi fiziksel bir işlemle meyveden suyunu, yağını almanız tekniği ile elde edilen bir üründen bahsediyorum. Bu fenolik bileşenlerden bahsederken. Bu fenolik bileşenleri de ne kadar fazla ürününüzün içinde işletme esnasında elde ederseniz ve tüketicinize kadar korursanız. Bu da nedir? Mevcut sistemleriniz işte depolama sıcaklıklarınız, transfer sıcaklıklarınız, market sıcaklıklarınız, bu

parametreleri ne kadar çok kontrollü ve sistematik yapabilirseniz o kadar kıymetli bir ürünü tüketicinize ulaştırmış olursunuz. Zeytinyağının ülkemizdeki üretim kapasitesi içindeki payı, butik üretim için özellikle söylüyorum. Maksimum şu anda %10 civarında, çok küçük bir oran. Diğer konuşmacılar hepsi çok büyük devler halinde bizim butik üreticilerinin yanında çok güçlü parametreleri var sektörün şu anda. Butik üretim yaklaşık %10 gibi... Kontrollü üretim ile butik üretimi dediğim gibi birleştirerek bu süreci güçlendirebilirsek bu oranı yaklaşık %50-60'lara kadar yükseltebiliriz. Ve bahsettiğimiz uluslararası rakiplerimizle çok daha iyi boy ölçüşebilir duruma gelebiliriz. Bu nedenle butik üretimin yani kontrollü gıda üretiminin, kontrollü zeytinyağı üretiminin mutlaka desteklenmesi gerektiğine inanıyorum. Türk butik zeytinyağı üreticileri sayesinde artık dediğim gibi biz kalitemizden bahsettirebilir noktaya gelmiş durumdayız. Uzakdoğu pazarında "Türk zeytinyağında kalite olabilir" algısı oluşmaya başladı. Özellikle İspanya ve İtalya'yla bu anlamda rekabet edebilir durumdayız. Butik üretim, için söylüyorum.

Ahmet Coşkunaydın: Birsen Hanımcım çok özür diliyorum. Eğer bölmediysen. Siz devam edeceksiniz ama lütfederseniz ben bir deneyimimi aktarmak istiyorum. Benim anlatacağım ve sizin söyleyeceğiniz bir paralellik taşıyor mu? Şimdi zeytinyağını Almanya'da bana bir şişe hediye ettiler. Muhteşem hasırlara sarılmış bir şişe. Yanına yine bir küçük böyle alımlı bir sirke koymuşlar. Hediye paketi olarak aldım. Gözüm gibi sanki Türkiye'de hiç zeytinyağı yokmuş gibi getirdim ve sanki yıllarca kullanmaya bile kıyamadan onu seyrederiyorum. Acaba söylediğinizle benim söylediğim aynı anlama mı geliyor? Böyle bir yola mı başvurmamız lazım. Daha fazla gelir elde edebilmek için.

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi Birsen Can Pehlivan:

Zeytinyağında kullanılan ambalaj çok etkili... Zeytinyağının mutlaka ambalajının albenisinin olması gerekir ama bu ambalajın içine koyacağınız üründe en az ambalaj kadar güçlü olması gerekir. Ama bu noktada şöyle bir şey söyleyeyim. Zeytinyağını uzun süre ev sıcaklığında depoladığınızda bütün değerlerini kaybettirirsiniz. O nedenle zeytinyağını ne kadar taze tüketirseniz o kadar kıymetlerinden faydalanmış olursunuz.

Ahmet Coşkunaydın: Bu süre ne kadardır?

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi Birsen Can Pehlivan:

Şöyle eğer dediğim gibi bu kontrollü değerlerle depolarsanız yani 18 derecedir bizim üst limitimiz zeytinyağı depolamak için. 18 derecede depolarsanız 2 yıla kadar rahatlıkla aynı değerlerle korur, tüketebilirsiniz. Ama ev sıcaklığında, ocak yanında, tezgâh yanına koyduğunuz ürünlerde bu ne yazık ki maksimum 10 gün 15 gündür. O yüzden evlerinizde mutlaka zeytinyağınızı küçük ambalajlara koyup buzdolabı veya mahzen gibi sıcaklık kontrolü olabilen yerlerde en azından 20 derecelerin altında depolamanızı öneririm.

Ahmet Coşkunaydın: Yani buzdolabında, çünkü bizi, tabii ki buradaki konuklarımızın her biri uzman ama dinleyicilerimiz de var bizim şu anda göremediğimiz. Bu sorum onlara yönelik, yani bizler buzdolabında mı saklamalıyız zeytinyağını?

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi Birsen Can Pehlivan:

Evet, eğer evinizde bir deponuz yoksa özel iklimlendirilmiş bir deponuz yoksa 5 lt.'lik bir ambalajda aldıysanız yağınızı küçük birer litrelik

ambalajlara bölüp buzdolabınızda saklayabilirsiniz. Dedğim gibi yani ev sıcaklığı 24 derece civarındaki sıcaklıklar zeytinyağında bizim beklediğimiz fenolik bileşenler, sağlık bileşenleri. Niye tüketiyoruz zeytinyağını? Bu sağlık bileşenlerinden fayda alabilmek için ama sıcaklıkla beraber bu hızla azalan ürünlerdir. O nedenle mutlaka kontrollü bir sıcaklıkta depolamanızı öneriyorum.

Ahmet Coşkunaydın: Çok teşekkür ediyoruz. Bu konuda bizi ve değerli izleyicilerimizi aydınlattığınız için. Buyurun lütfen sizi kesmiştim. Buyurun lütfen eklemek istediklerinizi söyleyin.

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi Birsen Can Pehlivan:

Evet, son bir cümleyle kapatayım ben. Zeytinyağında ve gıdada genel gıdada bahsedebilirim. Sistemin sağlam yürüyebilmesi için, gıdanın güvenilir olabilmesi için üç parametre çok önemlidir. Birincisi doğru üretilmiş bahçe, özellikle tarıma dayalı ürünler için söylüyorum. Doğru üretilmiş bahçe ikincisi doğru kontrol edilebilir işletmeler ve fabrikalarımız, üçüncü ve en önemlisi gıdanın tüketicisi. Bizim zeytinyağımızı tüketen insanların mutlaka belli kurallara onların da uyması gerekir. Evde bahsettiğim kurallar dışında ürün alırken özellikle etiketli ürün almaya dikkat etmelerini öneriyorum mutlaka. Yani bizde bir alışkanlık var diğer katılımcılar da mutlaka hak vereceklerdir bana. Yol kenarlarında plastik ambalajlarda, kola şişeleri içerisinde bir sürü ürün satın alıyoruz. Özellikle zeytinyağı satın alıyoruz. Direkt köylüden almaya çalışıyoruz. Has zeytinyağı olduğunu düşünüyoruz. Böyle algılarımız var. Bunlar ne yazık ki bizim çok kabul ettiğimiz şeyler değil. Ürün alırken mutlaka etiketli ürün almalısınız. Etiket üzerinde de ürünün üretim tarihi, son kullanma tarihi, işletmenin işletme kayıt

numarası, adresi, telefonu yani geriye dönük izlenebilirliğini yakalayabileceğimiz ürünleri tavsiye ediyorum. Son olarak da zeytinyağı ambalajınız mutlaka ışık geçirmeyen koyu renkli cam şişe veya zeytinyağına uygun teneke ambalajı olmalıdır.

Ahmet Coşkunaydın: Teşekkür ediyorum. Burada bilimsel yaklaşımın ötesinde günlük pratik hayata yönelik de yararlı bilgiler verdiniz. Bu anlamda sonsuz teşekkürler. Tekrar sorular gelecek döneceğiz ama şu ana kadar yaptığımız konuşmalarda değerli panelistlerin verdiği bilgiler ışığında acaba medya bizi nasıl gördü? İzin verirseniz ben Sayın Celal Toprak'a bir kez daha söz vermek istiyorum. Her panelistimizin tabii ki defalarca söz alma hakkı var. Ama yine medya anlamında anladığım kadarıyla çok ilginç noktalar ortaya serildi. Bakalım Sayın Celal Toprak neler söyleyecek?

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak:

Teşekkür ederim Ahmet Ağabey. Çok sayıda gazeteci arkadaşımız da bu toplantıyı izliyor. Mesajlarını sevgili Osman Berberoğlu'na ve Sevgili Başkanımız Ahmet Bülent Kasap'a iletmek isterim. Toplantıya 5 dakikalığına giren arkadaşlarımız var. Şu ana kadar hiç kesintisiz toplantıyı izliyorlar nefessiz bir şekilde. Gerçekten çok önemli bilgiler veriliyor. Hem Osman Başkan'a hem de Ahmet Bülent Kasap Başkanımıza mesajlarını iletme istediğim arkadaşlarımızın. Çok az şey biliyoruz. Çok şey öğrenmek istiyoruz. Bu toplantılar zeytin ve zeytinyağı ile ilgili toplantıları yüz yüze de yapsınlar şeklinde bir değerlendirme var. Sadece bu değerlendirmeyi paylaşmak isterim. Bu arada biraz önce konuşmacılardan Başkanımız ifade etti: "Aydın'dan başkentten bildiriyorum" diye. Ben de ikinci sırada Balıkesir, üçüncü sırada Muğ-

la'nın geldiğini, Gaziantep'in de sıralamayı zorladığını buradan ifade edip kentler arası yarışa hız vermek isterim. Teşekkür ederim Ahmet Ağabey.

Ahmet Coşkunaydın: Çok sağ olun teşekkür ediyorum. Değerli panelistler, değerli konuklar şimdi söz sırası Sayın Yemişçioğlu'nda. Fahri Yemişçioğlu, Ege Üniversitesi Bitkisel Yağ Teknolojisi uzmanı. Bakalım Sayın Yemişçioğlu bizi hangi konularda aydınlatacak? Buyurun Efendim. Söz sizin.

Doç. Dr. Fahri YemişçioğluEge Üniversitesi Gıda Teknolojisi
Ana Bilim Dalı**Ege Üniversitesi Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı Doç. Dr. Fahri Yemişçioğlu:**

Evet, Sayın Başkan. Teşekkür ederim. Bende tüm katılımcıları ve dinleyicileri Ege Üniversitesinden saygı ve sevgi ile selamlıyorum. Tabii ki şimdi hem konuşmacı profilinin kompleksitesi hem de dinleyicilerimizin farklı alanlarda ilgilerinin olması, beni daldan dala atlayan birer kuple görüş bildirir duruma koyuyor. Ben önce şu noktadan hareketle konuşmak istiyorum. Şimdi panelin ilginç bir başlığı var. “Uyuyan Dev: Zeytin ve Zeytinyağı”. Şimdi demek ki bir defa panel başlığı bu sektörün bir dev olduğunu kabul ediyor. Yani gerek ihracatta gerek iç pazarda önemli potansiyellerinin olduğunu kabul ediyor bu başlık. İkinci sıfat tamlaması olarak da uyuyan kısmına bakacak olursak bu potansiyelin yeterince değerlendirilemediğini öngörüyor. Dolayısıyla uyuyan dev konulu bir panele konuşmacı olarak katıldığımızda şayet bu sektörün bileşenlerinden biriysen ve en az 5 yıldır bu konu ile iştigal ediyorsan o zaman bir öz eleştiri ile başlamak gerekir. Niye? Demek ki potansiyelin tam olarak kullanılmamasında bir takım eksikler var. Bunu da paydaşlar olarak düşünmeli ve tartışmalıyız diye düşünüyö-

rum. Bu bağlamda sektörle birlikte çalışmaya yönelmiş bir akademisyen olarak önce bilimle işbirliği konularında bir iki hususu arz etmek isterim. Bir defa gerek zeytin gerekse zeytinyağı dönemsel olarak ürün veren bir meyve. Yani 12 ay boyunca iç ya da dış pazara sunacağınız ürünü üç ya da dört ay içerisinde tedarik etmek durumundasınız. Şimdi tabii ki son yaşanan pandemi, burnumuzun dibinde gelişen savaş, krizler, hegemonya savaşları bizi gıda arzında tedarikinde ve fiyatlandırmasında ciddi önlemler almaya itiyor ki bunu ihracatla ilgili Sayın Davut Er de çok arka arkaya belirli argümanları sunarak ilettiler. Böyle bir derdimiz var, nasıl çözümlemeliyiz diye. Ancak ben şunu söylemeliyim. Evet, tarım önemli. Zeytini daha iyi zeytin yapmak önemli... Zeytinyağını daha iyi zeytinyağı yapmak önemli... Katma değerli ürün üretmek önemli. Fakat zeytin ve zeytinyağında doğru konumlanma ile çok daha yüksek katma değerli ürünler üretebileceğimizi de bilmeliyiz. Örneğin; zeytin yaprağını alıp çay yaptığımızda zeytin çayı yaptığınızda bir katma değerli bir ürün üretirsiniz, bunun içerisindeki oleuropein maddesini alıp saflaştırıp saf oleuropein ürettiğimizde ve bunu ihraç ettiğinizde zeytinden ve zeytinyağından da çok değerli katma değerli bir ürün üretmiş olursunuz. Asitliği yükselmiş zeytinyağını rafine edip Riviera ürün ürettiğinizde bu yağdan atık faz olarak açığa çıkan ve deodorizasyon distilatı denen şeyin içerisindeki skualeni aldığınızda çok önemli bir ürün elde edersiniz. Bunu hidrojene ettiğinizde kozmetik alanda kullanılabilecek skualen üretmiş olursunuz. Bunların tamamı zeytinden zeytinyağından çok daha yüksek katma değerli ürünlerdir. Ne demek istiyorum? Olayı kümülatif olarak görmeliyiz. Yani sadece zeytini daha iyi zeytin yapmak, zeytinyağını daha iyi zeytinyağı yapmaya odaklanırsak bütün bu sürecin içerisindeki temel, gerçek katma değerli unsurları gözden kaçıırız. Dünya çapında bu olaya baktığımız zaman buna biyorafineri yaklaşımı deniyor. Ve değerli arkadaşlarımdan ilgisi olanlar Hollanda'daki 'Food Valley', Gıda Vadisi girişimine baksınlar lütfen. Hollanda'daki Gıda Vadisinde ihracatı da arttırmak,

katma değerli ürünü de arttırmak adına üreticiler bir araya geliyor. Türkiye’de benzer modeli kullanarak Karamanlı gıda üreticileri, Karaman Gıda Vadisi şeklinde bir araya geliyorlar. Dolayısıyla öncelikle akademi, özel sektör ve kamu işbirliği olarak bu işleri bu noktaya evriltemediğimizi, uyuyan devin uyumasında pay sahibi olduğumuzu vurgulamak isterim. Çünkü öncelikle akademinin ve tüm kamu kurumlarının araştırma konularını gerçek sahadan almaması durumunda biz bir araştırma çöplüğü, raflarda tozlanmış tezler, projeler çöplüğü, anahtarları akademisyen hocaların cebinde duran ve nerede ne olduğu bilinmeyen bir envantere sahip oluruz ki bu bizim aşmamız gereken birincil sorunlardan birisidir. İkincisi zeytin ve zeytinyağlarında ciddi bir dezenformasyonun olduğunu düşünüyorum. Nasıl dezenformasyon? Bir defa kümelenme ve işbirliği hususunda bizim sorunlarımızın olduğunu düşünüyorum. Nasıl? Şimdi bir defa bırakın benim az önce söylediğim gerçek katma değerli ürünleri tanımlarda ve kavramlarda ortak bir dil oluşturmak çok önemli. Örneğin: Biz yüksek fenolik içerikli zeytinyağını, butik üretim zeytinyağını ön plana çıkarırken diğer konvansiyonel üretimi niteliksizlikle suçlamamalıyız. Baktığımız zaman öyle reklam spotları öyle tanıtımlar görüyorum ki zeytinyağı tüketiyorsanız sadece fenolik zeytinyağını tüketirseniz buna zeytinyağı denir. Diğerlerineyse pek zeytinyağı diyemeyiz gibi bir yaklaşım görüyorum. Sözüm meclisten dışarı bu arada. Naturel sızma zeytinyağına baktığınız zaman o da diyor ki hayatın enerji kaynağı meyve suyu, natürel sızma zeytinyağıdır. Sakın bunun rafine edilenini Rivasını kullanmayın. Riviera olan diyor ki zeytin arta kalan prina yağını sakın kullanmayın. Ve bunların tamamı diyor ki diğer bitkisel yağlar işe yaramaz. Bırakın bu olumsuz argümanlar bize bir şey katmaz. Yağları olumsuz olarak nitelendirip bu şekilde yarıştırırsak sadece ve sadece toplam kümelenmemize zarar veririz. Mesela, tüm bitkisel yağlara, “bunlar çöp” dersek bunlar kendi mecralarını bulamazlarsa gelir bizim natürel sızma zeytinyağımızın içine girerler ve taşışe sebebiyet verir-

ler. Hileye sebebiyet verirler. Türkiye’de zeytinyağının kümülatif olarak gerçek rakibi tağşiş, hile ve gerçek anlamda üreticisi belli olmayan beyaz teneke olarak ifade ettiğimiz etikete adını yazmamış, markası olmayan ürün tüketimidir. Dolayısıyla değerli arkadaşlarım, bu zinciri kendi ürünümüzü ortaya çıkarırken, kendi bulunduğumuz noktayı ön plana çıkarırken şuna dikkat etmeliyiz. Olumsuz propaganda ve dezenformasyon yapmamalıyız. Biz niçin Prina yağını kötüleyelim? Prina Yağı iyi bir kızartma yağıdır. Bunun iyi bir kızartma yağı olması natürel sızma zeytinyağını etkilemez ki. Veya yüksek fenolikli son derece acı, yakıcı bir yağ ederini bulduğunda bunu almak isteyen kişi zaten alacaktır. Bunun konvansiyonel üretimi kötüleme ile gerçek yağ bu demekle ne alakası olabilir? O nedenle doğru davranışlarda bulunmamız lazım. Davut Bey iletti, çok doğru söyledi şimdi mesela deniyor ki, algılar: “Dökme üretim kötüdür, ambalajlı üretim daha katma değerlidir”. Doğrudur. Ambalajlı üretim daha katma değerlidir. Ambalajlı üretimin yüksek fenolik içerikli olanı daha da katma değerlidir. Ama ben catering sektöründe... İki türlü var dökme. Birincisi, birinci dökme şu; herhangi bir katma değer eklemeksizin rakibe doğrudan doğruya ambalajının içine koyması için satılan dökme. İkincisi yurt dışındaki balık konservecisine, cateringe, kızartmacasına kullanmak üzere verilen dökmedir. Bu ikisinin arasında fark gözetmeden biz nasıl hareket edebiliriz? Artı bir diğer husus da şu; bir diğer dezenformasyon hususu. Biz krizlere, şoklara veya üretim artışlarına hazır bir direnci olan sistem kuramamışız. Ben bunu görüyorum arkadaşların konuşmasından da kendi kişisel tecrübelerimden de. Bugün yağ arzındaki tehditler, azalmaları ihracat yasakları koyarak karşılamaya çalışıyoruz. Niye? Kurduğumuz sistem şoklara hazırlıklı değil. Örneğin, sürekli konuşulan bir şey var Türkiye’de kişi başına tüketilen zeytinyağı tüketimini arttıralım. Şayet kayıtlara güvenecek olursanız, ben kayıtlara da güvenemiyorum çünkü bir kişi pazara çıkıyor, pazarda köylü kılığında gördüğü herhangi biri kasket falan takmış üretici gibi davranan birin-

den ya da tatil beldesinden geri dönerken gördüğü köyden etiketsiz zeytinyağı aldım diyor. Bunlar acaba kişi başına 2 litrenin içine dâhil mi? Değildir herhalde. Çünkü zeytinyağı tükettiğini zanneden kişilerin zeytinyağı aldığını bu şeylere koyarsak herhalde 3-4 litreye gelir. Ben başka bir şoktan bahsedeceğim. Birden bir sabah herkes uyansa ve şöyle bir aydınlanma yaşasa ‘Ben zeytinyağı tüketeceğim’. Türkiye’nin bir hafta sonra kişi başına tüketimi 12 litreye düşse biz yine şok yaşarız, 12 litreye çıksa biz gene şok yaşarız. Niye şok yaşarız? Bunu karşılayacak ürünümüz yok. Pekiyi o zaman şu sözleri alt alta yazdığımızda bunu biri bana açıklayabilir mi? Bir sene denir ki “Türkiye’de zeytinyağı tüketimini artırmalıyız. Çok önemli halkımızın tüketimi...” Doğru, ne yapalım? Kantinlere zeytinyağı verelim. Asker, Mehmetçik zeytinyağı yesin. Ne güzel. Kişi başı tüketimi artsın. O zaman tesadüf bakıyoruz Dolar, Euro/ TL. paritesi çok düşük. İç piyasaya yönelmek istiyoruz. Neden? İhracattan çok fazla gelir alamayacağımızı tahmin ediyoruz. Bazen başka bir yıla geliyor. Dolar, Euro/ TL. paritesi çok yüksek. O zaman iç piyasa, işte askerler yesin falan unutuluyor. Şimdi bakın ekonominin gereği olarak herkes para kazanmak gereksiniminde, sürdürmek gereksiniminde, karlılığı ön plana çıkarmak gereksiniminde. Bu şoklara dayanıklı bir sistem kurmakla mümkündür. Şoklara dayanıklı sistem nasıl olur? Bir üretim alanlarını artırarak olur. Üretim alanları nasıl artar değerli arkadaşlarım. Butik izlenebilirliğinde konvansiyonel üretimle artar. Ne demektir? Butik üretimde konvansiyonel üretim, devletin verdiği teşviklerin, devletin verdiği desteklerin büyük ölçek ekonomisine doğru evriltilmesi gerekir. Yani ben tek başıma çıktım, markalaşacağım. Ne kadar alanım var işte şu kadar. Al destek. Destekler güç mikronize olmamalıdır. Birleşmeye yöneltmelidir insanları ki, birleşmeye yöneltmelidir girişimcileri ki bir çeşit kooperatif sistemi oluşsun. Bir çeşit büyük ölçek ekonomisi avantajlarından yararlanalım. Aksi takdirde ne kalite sağlanabilir ne de büyük ölçek ekonomileri sağlanabilir düşüncesindeyim. Şimdi bu bağlamda olayı

sadece zeytin ve zeytinyağı olarak görmeden zeytin hasat makineleri, zeytinyağı rafinasyon sistemleri, burada kullanılan yardımcı maddeler. Bakın bir arkadaşımız kostik yazmış, kostiğin önemli bir kısmı bile ithal. Bu şekilde nasıl bir kümülatif katma değer üretilebilir? Biraz zor üretilebilir. Keza bir başka noktaya değinmek isterim. Türkiye'deki mesele bence geçmiş yıllarda panellere katıldığımında şuna çok şaşıyorum. Bir konuşmacı çıkıyor diyor ki ülkemizin elindeki büyük miktardaki yağı dökme olarak İtalya'ya, İspanya'ya vermek, rakibe vermek. Bir arkadaşımız da yazmış mesela demiş ki: "Ayvalık yağlarını dökme olarak yıllarca aldı. İtalyanlar, böyle İtalyan yağı oldu" demiş. Doğrudur, değildir tartışılır. Fakat bu minvalde konuşan arkadaşları dinliyorum hep. Şimdi buradan siz ne çıkarırsınız? Türkiye'nin dökme yağ olarak rakibe ambalajlı ürüne, bakın altını çiziyorum, Türkiye'nin rakibe kendi cephanesini vermesidir bu. Bunu çıkarırsınız. Kendisi ambalajlı ürüne koyup pazar bulamadığı için dökme olarak yurt dışına satıyor. Yurt dışındaki de kendi ambalajına koyup daha fazla katma değer olarak kazanıyor. Bunu eleştiriyor. Tamam, bunu doğru kabul ettik. Fakat beri taraftan Türkiye'nin yurt dışından dâhili işleme rejimi ile yağ almasını da eleştiriyor bir başka konuşmacı. Diyor ki dışarıdan bu kadar yağ geliyor. Bu Türk çiftçisine Türk markalarına bir zulümdür. Bunun böyle olmaması gerekir. Hasat dönemi dışına taşmak kaydı ile. Şimdi bu ikisinin bağdaştığı bir noktayı görebiliyor muzuz arkadaşlar. Çünkü mademki İtalya, İspanya markaları ile bizim yağımızı dökme olarak alıp kar ediyorlarsa bunu doğru kabul ediyorsak peki Türkiye burada bunun borsasını oluşturup kendi markaları ile dışarıdan yağı alıp dünya pazarlarına hâkim olması gerekmez mi o zaman? Bunu savunmak gerekmez mi? Yani ilk sözü söyleyen bir kişinin ikinci sözü söylememesi gerekir. Biraz tutarlı olmak gerekir. Benim görüşüm Türkiye'nin her zaman bulunabilir, sürdürülebilir ürünlerle Çin, Japonya, Avrupa pazarlarında bulunmasıdır. Yine ihracatçı arkadaşlarımızın vurguladığı gibi yasaklarla 3 ay varız. 3 ay yokuz. Sonraki 6 ay

tekrar varız. Öbür seneye Allah kerim şeklinde bir pazarlama ve satış stratejisi ihracat stratejisinin olabilmesi mümkün değildir değerli arkadaşlarım. Bu nedenle Türkiye'nin zeytin ve zeytinyağını tıpkı Cumhuriyet döneminde yapıldığı gibi stratejik ürün noktasına koyması ve bir masa kurması gereklidir. O masa, devletin koordinatörlüğünde bu işin gerçek paydaşlarını etrafında topladığı bir strateji masasıdır. Biz ne kadarlık bir tüketim hedefliyoruz? Biz ne kadarlık bir ihracat hedefliyoruz? Biz zeytin ve zeytinyağında katma değerli ürünleri ne şekilde tanımlıyoruz? 5 yıllık planımız nedir? 10 yıllık planımız nedir? Bunları mutlaka ve mutlaka devreye alması gereklidir. Bunun dışında hile ve taşışın izlenebilirlik yöntemiyle hallolması çok önemlidir. Sözlerimi tamamlayacağım birazdan. Şimdi biz bakanlık olarak Tarım ve Orman Bakanlığı olarak rutin analizler ve takipler yapıyoruz. Bu takipler için onlarca, yüzlerce eleman istihdam ediyoruz. Daha sonra pek çok analiz yapıyoruz. Ve bir taşış listesi yayınlıyoruz. Pekiyi tüketiciden bilinçli tüketici olan, etiketi oku dediğimiz tüketiciden neyi bekliyoruz? O tüketicinin dönem dönem yayınlanan listeleri cebine koyup markete gittiğinde oradan bakıp bu acaba burada ifşa edilmiş mi edilmemiş mi diye bakmasını mı bekliyoruz? Böyle bir komedi olamaz. Bu listeler sadece ve sadece ambalajlı, pazarda markette satılan ürünlerin yani etiketli ürünlerin olumsuz propagandasına yaramaktadır. Çünkü açıkta satılan köylüden aldım denilen ürünlerin nasıl hile ve taşış içerdiğine dair bir tane bile dokümantasyon yoktur. Ve adına uzman dediğimiz ve ünlenmek isteyen kişiler TV'ye çıkıp, sosyal medyaya çıkıp Riviera zeytinyağı zehirdir. Yok, işte şu yağ gerçek yağdır. Öbürü değildir. Yağı aldın dolaba koydun. Dondu. Demek ki zeytinyağı, demek ki zeytinyağı değil gibi saçmalıklarla insanların kafasını bulandırmaktadır. Bakın arkadaşlar, kanola yağı ile pamuk yağını karıştırın dolapta donunca mı zeytinyağı diyorsunuz? Buyurun içine klorofili de atın buyurun bu donar dolapta buzdolabında. Zeytinyağı mıdır bu? Değildir. Bu nedenle bizim temel sorunlarımızdan birisi dezenformasyon,

birisi de kavramların net olarak oluşturulamamış, tanımlanamamış olmasıdır. Birsen Hanım bir şey söylerken onun kavramını ben anlayamayabiliyorum. Benim söylediğimi belki Celal Bey başka anlıyor. Bizim herhalde bir lügata ihtiyacımız var. Birbirimize aynı sözleri söyleyebilmemiz için. Değerli arkadaşlarım, son olarak sözlerimi özetleyecek olursam, devlet hibe ve desteklerini mutlaka ve mutlaka büyük ölçek ekonomisinden yararlanıracak şekilde vermelidir. Endüstriyel ve büyük ölçekli zeytin ve zeytinyağı üretimine öncelik vermelidir. Akademi sürdürülebilirliği, örneğin enerji kaynaklarını, su kaynaklarını, yenilenebilir enerjilere, güneş panellerine, rüzgâr enerjisine yönlendirecek çalışmalara sevk etmelidir. Gücümüzü zeytini daha iyi zeytin, zeytinyağını daha iyi zeytinyağı yapmak için harcarken daha fazlasını katkı maddeleri ve bundan elde edilebilecek unsurlar üzerine örneğin oleuropein elde etmek üzerine, örneğin sodyum hidroksidi kendimiz üretmek üzerine örneğin skualen üretmek üzerine de harcamalıyız diyorum. Hepinize teşekkür ediyorum.

Ahmet Coşkunaydın: Biz teşekkür ediyoruz. Verdiğiniz çok yararlı bilgiler için. Bu arada ben diğer panelistimize söz vermeden önce İstanbul Ticaret Borsasına bu çok yararlı dizi paneller için sonsuz teşekkürlerimi aktarıyorum. Kamuoyunu aydınlatmak konusunu da kendine görev edinmiş Güvenilir Ürün Platformunun da bu tür çalışmaları çok dikkatle ve yakinen izlediğini de belirtmeyi bir görev biliyorum. Çünkü elbirliği ve işbirliği ile daha iyi hale getirmek ve ekonomimize de katkıda bulunmak. Bu arada Sayın Yemişcioğlu'na da verdiği değerli bilgiler için kendisi Ege Üniversitesi Bitkisel Yağ Teknolojisi uzmanı çok teşekkür ediyorum. Ağzınıza sağlık. Şimdi konuşma sırası Sayın Osman Berberoğlu'nda. İSTİB Zeytin ve Zeytinyağı Ticareti Komite Başkanı. Buyurunuz efendim Osman Berberoğlu. Söz sizde.

Osman Berberoğlu

İSTİB Zeytin ve Zeytinyağı Ticareti
Komite Başkanı

**İSTİB Zeytin ve Zeytinyağı Ticareti Komite Başkanı Osman Berberoğlu:**

Değerli katılımcılar, Zeytin sektörünün çok değerli kurumlarının temsilcileri, Sayın Müdürlerim, Yönetim Kurulu Üyelerim, Sayın Hocam, Sektörümüzün Duayenleri, İstanbul Ticaret Borsasının Değerli Yönetim Kurulu Üyeleri ve Sayın Meclis Başkanım, hepinizi saygıyla selamlıyorum. Bugün burada bence Türkiye'nin en büyük zenginliklerinden biri olan zeytin ve zeytinyağını konuşmak üzere bir araya geldik. Hepsi birbirinden değerli konuşmacılarımız çok önemli noktalara değindiler, sektörümüzün gelişmesi için yapılması gerekenleri ifade ettiler. Ben de konunun önemli bir tarafı olduğuna inandığım zeytin türleri ve çeşitliliğinin sektörün gelişmesine etkini ele almak istiyorum. Hepimizin bildiği gibi zeytinin ana vatanı Akdeniz çukurudur. Coğrafi keşiflerle bölgesel birçok ürün küreselleşmiş olsa da zeytin bunu yaşamadı. Dün olduğu gibi bugün de, büyük oranda anavatanı olan Akdeniz çukurundan tüm dünyaya gönderiliyor. Sadece bu durum bile ne kadar şanslı olduğumuzun, ne büyük bir zenginliğin içinde yaşadığımızın göstergesi. Akdeniz çevresindeki ülkeler, zeytin ve zeytin-

yağını tüm dünyaya satarak zenginleşiyor, geliyor. Ancak kimi bu değeri hakkını vererek kullanıyor, kimi maalesef bizim gibi yeterince kullanamıyor. Oysa bizim ülkemiz kadar zeytin tarımına uygun toprak büyüklüğüne sahip pek az ülke var. İnşallah, şu anda yaptığımız gibi çalışmalar sayesinde uyuyan dev zeytini uyandırmayı başarırız. Tüm tarımsal ürünlerde olduğu gibi zeytinin de birçok türü var. Bu türler, verimlilik, kullanım alanı gibi özellikleri dolayısıyla tercih ediliyor veya edilmiyor. Yüzlerle ifade edilen zeytin türleri var. Örneğin ülkemizde 56 tür olduğunu biliyoruz. İtalya'da ise 700'den fazla tür olduğu söyleniyor. Bu türler muhtemelen eskiden daha fazlaydı. Tarım ve gıda sanayi geliştikçe, verimlilik kaygısıyla türler azalıyor. Verimli türlerin tarım alanları genişliyor. Bizim ülkemizde ise zeytinliklerimizin yaşlı olması, geleneksel yöntemlerle tarımının yapılması gibi nedenlerle verimli türlerin yaygınlığı diğer ülkelere göre daha az. Akdeniz çukurunda yoğun bulunan verimli zeytin türleri İspanya'da: Picuel, Arbequina, Hojiblanca, Manzanilla, Gordal. İtalya'da: Lecino, Frantoio, Coratina, Castelvetro, Geata. Yunanistan'da: Kalamata, Koroneiki, Halkidiki, Anfisa. Portekiz'de: Kabraço.

Bu türlerin ortak özellikleri, verimli türler olmaları ve sanayi kullanımına uygunluklarıdır. Türkiye'de 56 türden söz ediliyor ama bunlar içindeki en verimli, sağlıklı ve sanayi kullanımına en uygun türler şunlar: Manzanilla ve G.27 (Gemlik – Yalova), Halkalı Leke, Domat Eşek, Kalamata, Girit Yağlık Anadolu Kraliçe Girit. Maalesef bu saydığım verimli türler Türkiye'de diğer ülkelerin verimli türlerinin yaygınlığına kıyasla yeterince yaygınlaşmış değil. Tabii bunun sonucunda da hem tarımsal hasılamız düşük oluyor, hem de elde edilen yağ miktarı az oluyor. Peki, ne yapmalıyız? Aslında bu sorunun cevabı kolay ama yapması zor... Öncelikle yeni zeytinliklerin kurulmasında bu verimli türleri kullanmalıyız. Bu türleri yaygınlaştırmalıyız. Artık verimsiz hale gelmiş zeytinliklerin yenilenmesi sürecinde de bu tercihi yapmak

önemlidir. Ancak, verimli türlerin yaygınlaşması demek, tür çeşitliliğinin azalması, türlerimizin yok olması anlamına da gelmemeli. Biyolojik çeşitliliğin doğal hayatın sürdürülebilirliği için öneminin farkında olarak zeytinciliğimizi geliştirmeliyiz. Peki, verimliliği düşük türler ne olacak, ne işe yarayacak? Sektörde deneyimi olan herkes bilir ki, bir ürünün verimliliği tek başına tercih için yeterli olmaz ve olmamalı. Öyle türler vardır ki, karıştırmak amacıyla kullanıldıklarında diğer tür zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarının tat, koku ve kalitesini çok yükseltir. İspanya özellikle de İtalya bu konuda çok önemli çalışmalar yapıyor, zeytinyağı kalitesini artırıyor ve yüksek katma değerli ürünlerle piyasa hakimiyetlerini sürdürüyor. Biz de bu stratejiyi kullanırsak, uyumlu karışımlarla katma değerli ürünler sunarsak, sektörün en az kazanan ülkesi olmaktan çıkabiliriz. İtalya, İspanya gibi ülkelerle kıyaslandığımızda, resmen işin hamallığını yaptığımızı sanırım bu toplantıdaki herkes kabul edecektir. Tür çeşitliliğimizi korumak ve değerlendirmenin önemli bir ayağı da coğrafi işaretlerdir. Bizim 56 zeytin türümüzün bir kısmı endemik. Özellikle bu türlerin coğrafi işaret çalışmaları hızla tamamlanmalı. Ulusal coğrafi işaret alındıktan sonra da AB coğrafi işareti için girişimler yapılmalı. Çünkü coğrafi işaret, belirli bir bölgedeki, belirli özellikteki ürünlerin tescili demek ve bu sayede tarımsal ürünlere olabilecek en yüksek katma değeri sağlamak mümkün. Coğrafi işaret ve doğru pazarlama stratejileri sayesinde, ürünlerimizin değerini bugün hayal bile edemeyeceğimiz miktarlara çıkarabiliriz. Bunun örnekleri var... Coğrafi işaret konusunda daha hızlı ve sağlıklı adımlar için UZZK'nın, yerel borsalar, belediyeler, dernekler ve tarım müdürlükleri ile işbirliği yaparak ortak çalışma platformu oluşturmasının doğru olacağına inanıyorum. Böylece, hem ulusal bazda bir merkezden süreci koordine eder, hem de yerel güçleri harekete geçirmiş oluruz. Bu duygularla sözlerime son verirken, hepinizi saygıyla selamlıyorum...

Ahmet Coşkunaydın: Evet, ben Sayın Osman Berberoğlu'na İSTİB Zeytin Ve Zeytinyağı Ticareti Komitesi Başkanı. Verdiği bilgiler için çok çok teşekkür ediyorum. Demek ki önümüzde alacağımız daha bir hayli yol söz konusu. Bu konuda da tabii ki elbirliği ile çalışacağız. Şimdi son panelistimize geldik. Programımız devam ediyor. Daha sonra soru-cevap ve sizlerin keşke şunu da söyleseydim dediğiniz noktaya geleceğiz, o konudaki katkılarınızı da alacağız. Şu anda sırada Sayın Ahmet Bülent Kasap var. İSTİB Meclis Başkanı. Sayın Başkanım, hoş geldiniz. Söz sırası sizde buyurun.

Ahmet Bülent Kasap

İSTİB Meclis Başkanı



İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap:

Zeytin ve zeytinyağı sektörünün her biri kıymetli temsilcileri ve değerli katılımcılar, borsamızın düzenlemiş olduğu “Sektörler konuşuyor” isimli projemizin sektör toplantısında sizlerle bir arada olmaktan mutluluk duyduğumu belirtmek isterim. Öncelikle hepinizin Berat Kandilini kutluyor, hayırlara vesile olmasını temenni ediyorum.

Değerli katılımcılar ve izleyenler, ben bugün gıda sektörüne yıllarca yatırım yapmış biri olarak, zeytin sektörüyle tanışmamı ve bu sektörde geçirdiğim yıllarda yaşadığım deneyimleri kısa bir özetle paylaşmak istiyorum. Ama önce, Borsamızın düzenlediği toplantımızın başlığı hakkında birkaç söz söylemek isterim. Türkiye olağanüstü potansiyele rağmen, dünya zeytin üretimi ve pazarından yeterli payı maalesef alamıyor. Akdeniz ve Ege denizinin tüm kıyıları, Marmara denizinin ise önemli bir kısmı olan güney kıyıları zeytin üretimi için uygun böl-

geler. Tüm bu kıyılarımızın toplamı bizden 7 kat fazla zeytin üreten İspanya'nın kıyı uzunluğundan fazla... İşte bu yüzden bu toplantının başlığı "Türk tarımının uyuyan devi Zeytin".

Bu olağanüstü coğrafyada, yeni zeytin plantasyonları oluşturmak, yeni zeytin türlerimizi geliştirmek, üretimimizi modernize etmek, pazarlama ve markalaşma süreçlerinde yeni adımlar atmak için çalışmak dururken, sektör gündeminde zeytin alanlarının maden sahalarına açılmış olması ülkemiz için gerçekten çok acı... İnşallah böyle toplantıların da yardımıyla zeytin stratejilerimizi geliştirip, uyuyan devi uyandırmamızı temenni ediyorum. Ben de bu toplantının üretici katılımcılarından biri olarak, gıda serüvenine 1940'lı yıllardan başlayıp dededen oğula geçen ve 1978 yılında rahmetli babam Burhan Kasap'ın gıda iştirakini, 1984 yılında kurduğu çay faaliyeti ile aile şirketimizde Türkiye'nin en önemli ve prestijli çay markalarından birini ülkemize kazandırdık. 2018 yılında almış olduğumuz bu yolu, dünyanın en iyi kahve markalarından biri ile birleştirip, sahip olduğumuz gıda tecrübemizi ceviz, badem, zeytin ve zeytinyağına taşıdık. Öncelikle zeytin ve zeytinyağı sektörüne girerken yaptığımız çalışmalar sonucu kafamızda oluşan görüşlerin, sektöre girdikten sonra zamanla değiştiğini söylemek gerek. Sektörü tanımak, ihtiyaçlarını anlamak ve daha ileriye taşımak için çabamız ve öğrenme isteğimiz hiç bitmedi ve bitmeyecek. Bilgi, tecrübe ve sektörel görgümüzü arttırmak adına öğrenmeye her zaman devam edeceğiz inşallah. 2018'de başladığımız zeytin ve zeytinyağı sektöründe, sadece kendi tesisimizde ürettiğimiz ve piyasaya arz ettiğimiz sızma grubu yağlar bizi bugün ülkemizdeki kaliteli zeytinyağı üreten firmalardan biri haline getirmiştir. Bu noktada gıda sektöründeki tecrübemizin avantajlarını kullandık diyebiliriz. Tabi bu noktada sadece eski tecrübeler ek olarak; Hedef kitlenin önceden belirlenerek, kurumsal kimlik çalışması logo, amblem ve ambalaj tasarımları ile ürünün doğru konumlandırılması, Butik üretim ruhu ile sanayici

bedenini bir araya getirerek; lezzet ve özenin kitlesel üretimin ölçek avantajları ile birleştirilmesi, Türk gıda kodeksine uygun ama aynı zamanda duyuusal analizlerde de kalıcı izler bırakacak hassasiyeti kaybetmeden, araştırma, geliştirme ve sürekli öğrenmeye olan bağlılığımız her gün daha da arttırarak, herkesi doğanın bu eşsiz mucizesi ile tanıştırmak, sevdirmek ve bilgilendirmek için sadece bugünün değil, yarının hedef kitlesi için de stratejiler geliştiriyoruz. Gelecekte ana hedef kitle olacak olan kuşakların beklentilerini önemsiyor, ürün ve pazarlama stratejilerimizi de onların görüş ve önerilerini dikkate almak için çabalıyoruz. Tüm değerli sanayiciler ve yatırımcılar gibi bizde ülkemizi bu mucizevi şifa kaynağı ile hem yurt içinde hem de dünya pazarında hatırı sayılır yere ulaştırmayı amaç edinerek yolumuza devam etmekteyiz. Zeytin, hepimizin bildiği gibi binlerce yıldır üretilen, işlenen en değerli gıdalardan biri... Tarımından, ticaretine kadar hemen hemen hiç değişim yaşanmamış bir sektör. 20. yüzyılda küresel ticaretin gelişmesi, zeytin ve zeytinyağı tüketiminin binlerce yıllık üretim bölgesi olan Akdeniz Çukuru dışına yayılması sektörü değiştirmeye başladı. Modern üretim ve pazarlama yöntemleri ile tanışan zeytin, özellikle İspanya ve İtalya gibi ülkelerin dünya pazarına hâkim olduğu bir sürece girdi. İspanya üretimde, İtalya da ticarileştirmede lider ülkeler durumundalar... En büyük ithalatçılar ise başta ABD olmak üzere, AB ülkeleri, Japonya, Kanada, Avustralya gibi sanayileşmiş ülkeler... Ülkemizin doğrusal bir zeytinyağı stratejisi olmaması en büyük eksiklik; bu stratejiyi belirlerken yıllardır içinde olduğumuz sektör sorunlarına ve çözüm beklentilerine odaklanarak, markalaşma ve pazarlama adımına geçilmelidir. Ülkemiz, ne yazık ki dünya pazarında markalaşma başarısı yeterli potansiyele sahip olmasına rağmen bunu tam olarak sağlayamamış durumda. Ek olarak; Ticaret bakanlığımızın ihraç edilen zeytinyağında daha yüksek katma değer sağlamak, ihracatta markalaşmayı teşvik etmek ve nihai tüketiciye yönelik ambalajlı ürün ihracatını arttırabilmek amacıyla zeytinyağı sektörüne yönelik birtakım

çalışmaları bulunmaktadır. Fakat bu çalışmalar kısa soluklu olup, yeterli desteği sağlayamamaktadır. Zeytinyağında üretiminde öncü olan ülkeler ise uzun süreli destek programları ile sanayicilerine ihracatta uzun soluklu hedefler oluşturmasını sağlamaktadır. İlk başta da belirttiğim gibi Türkiye zeytinyağında olağanüstü potansiyeline rağmen, dünya zeytin üretimi ve pazarından yeterli payı maalesef alamıyor. Sahip olduğumuz değerlerin ve bereketli toprakların kıymetini bilerek, doğanın en güzel hediyesi olan zeytinyağını hep birlikte yapacağımız çalışmalar ile gerçek potansiyelinin ortaya çıkacağı günlere en kısa sürede kavuşmayı ümit ediyorum. Bu duygu ve düşüncelerle hepinizi saygıyla selamlıyor, toplantımızın sektörümüz için güzel atılımlara ve gelişmelere vesile olmasını temenni ediyorum. Toplantımıza katılan kıymetli katılımcılara ve dinleyicilerimize teşekkür ediyorum.

KAPANIŞ

Ahmet Coşkunaydın: Ben Sayın Başkanımız, Sayın Ahmet Bülent Kasap Bey'e verdiği çok değerli katkılar için çok teşekkür ediyorum. İki saatlik yaklaşık süre su gibi aktı gitti. Ben son bir 10 dakikaya girdiğimizi duyurmak istiyorum. Daha sonra da yine birkaç cümle ile kapanış konuşmasını Sayın Ahmet Bülent Kasap'tan rica edeceğim ama izin vererseniz mikrofon hakkımı kullanıp ben birkaç öneride bulunmak istiyorum. Bir tanesi şu; panelimizi tatlı kapatalım bir tatlı zeytin konusu var. Ben coğrafya öğrencisiyim. Orada okudum. Bu konuda kim bilgi vermek ister. Merak ediyorum. Konumuz tatlı bir şekilde kapanışın zaten hedefimiz de tatlıydı. Ama ondan önce de Sayın Celal Toprak'ın da diğer gazeteci arkadaşlarımızın da önerdiği gibi bu paneli bir de yüz yüze yapalım, canlı yapalım. Bir, salonda karşı karşıya yapalım. İki, her panelde önerdiğim bir başka konu var o da 6 ay sonra bunu tekrarlayalım. Bugünkü sorunlarımızdan ne kadarı giderildi, ne kadar mesafe aldık, nereye vardık hiç olmazsa bir muhasebe yapmış oluruz. Bunu da Sayın Başkandan ve bu paneli düzenleyen yöneticilerden kendi adıma istirham ediyorum. Uygun bulunursa çok yararlı olabilir diye de değerlendiriyorum. Müsaade ederseniz, çok kısa cevap vermeniz kaydıyla çok sayıda soru var ama 5 tanesini sizlere okuyayım. Bunları kısaca cevaplandırarak bir 10 dk. içinde panelimizi bitirelim. Tekrar tekrar çok teşekkür ediyorum anlayışınız için. Çok kısa olacak cevaplar. Bir tanesi şu; Metin Bey soruyor, diyor ki zeytinyağı elde etme aşamasında aromatik bitki kokuları ile çeşitlendirme çalışması var mı? Var veya yok. Veya nasıl bir yol izlenebilir? Kim cevap vermek ister Sayın Panelistlerimizden acaba? Bu konuda cevap vermek isteyen?

Ege Üniversitesi Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı Doç. Dr. Fahri Ye-mişçioğlu:

Ben el kaldırıyorum ama.

Ahmet Coşkunaydın: Buyurun özür dilerim. Buyurun efendim.

Ege Üniversitesi Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı Doç. Dr. Fahri Ye-mişçioğlu:

Aromalı zeytinyağına yönelik birçok çalışma geçmişten beri var. 2 tane yol var burada. Bir tanesi bitkinin kendisi ile birlikte meyvenin ya da aromatik maddenin kendisi ile birlikte sıkımı yapmak diğeri de küçük çapta bir zeytinyağını bu aromanın ekstraksiyon gereci olarak kullanmak. Sadece raf ömrü etkisine dikkat edilmeli. Bir de önce bir Ar-Ge yapılmalı. Bu kadar.

Ahmet Coşkunaydın: Evet, çok teşekkür ediyorum. Sayın Davut Er Bey eklemede bulunacak sanıyorum. Buyurun, Davut Bey.

Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er:

Herkesi tekrar selamlıyorum. Kısa bir bilgilendirmek istiyorum. Biraz önce rakamları veremedim. Zeytin ve zeytinyağının kutulu ambalajlı satışını arttırmak istiyoruz. O halde 2012'de çıkan genelgeye göre 1 kg zeytinyağında verilen destek 650 dolardır. 650 dolar. Bu gün verilen 1.600 TL Bugünkü kurlarla 14,76, 9 bin 600 TL olması lazım. Tonda verilen 1.600 TL İlk çıktığı zaman verilen kurdan 650 dolardı. Yani 9.600 TL Nereden nereye. Yüzde 10,85 erimiş efendim. 1-2 kg zeytin-yağı arası 360 dolardı. Bugün 830 TL Tondan bahsediyorum. 5320 TL olması lazım. 25 kg sadece 200 dolar. Değeri 430 TL ye geliyor tonu. Ama 2950 TL yapar. Keza sofralık zeytin de de en üst rakam 260 dolar-dı tonda, en iyi 1 kg. olan ambalajlarda. 3850 TL yapar kurlar 2012'de çıkan dolar bazında. Bu şu anda 630 TL 2012'de çıkan bu yasa 2013'te

TL'ye döndü hocam. 2018 yılında bu rakamlar güncellendi. Zeytin ve zeytinyağının en fazla 1600 TL tonda 1 kg'ı kadar. Zeytinde 630 TL Zaten ortalama gideni 1600 alan yok. 830 TL tonda, yani 83 kuruş çok az para. 425 TL de sofralık zeytinde prim alınıyor. Bu primler daha evvelsine baktığımız zaman tam %85'i erimiş durumda. Buna dikkatleri çekmek istiyorum. Bir de hocam verimlilikle ilgili kısaca rakamlar var değinmek istiyorum. İspanya geçen yıl Ünal Bey daha iyi bilir bunları. 315 milyon ağaç varlığı bu resmi rakam UZK'nın. Geçen sene zeytinyağı üretimi 1 milyon 403 bin ton 315 milyon ağaç varlığı. Akabinde Türkiye var 193 milyon ağaç varlığını bildirmişiz oraya. 235 bin ton sofralık zeytinyağı üretimimiz. 1 milyon 403, 235 bin ton. İtalya 159 milyon ağacı var. 371 bin ton zeytinyağı üretmiş. Yunanistan 107 milyon ağacı var. 235 bin ton zeytinyağı üretmiş, geçen yıldan bahsediyoruz. Fas 103 milyon ağaçtan 158 bin ton, Tunus 76 milyon ağaçtan geçen sene, kötü yılıydı Tunus'un, 240 bin ton yıllara göre de 350 bin ton zeytinyağı üretiyor. Buradan şuraya geleceğim ağaç başına yağ varlığımız yanlış ya da ağaç başına verimliliğimiz çok düşük. Özellikle dikkatinizi çekmek istiyorum, bu çok çok önemli. Bizim ülke olarak sıvı yağ açığı olan bir ülke olarak sıvı yağa ihtiyacımız var. Üretimi arttırmamız lazım. Çok teşekkür ediyorum fırsat verdiğiniz için. Teşekkürler.

Ahmet Coşkunaydın: Çok sağ olun. Yine çok kısa cevaplar lütfen vaktimizi bir hayli aştık. Sizler de yoruldunuz eminim ki. Şimdi Dila Hanım'ın bir sorusu var. O da enteresan bir soru diyor ki, "Tadımcılık eğitimine katılımın şartları nelerdir? Nereye başvurulmalı?". Bir cümleyle bunun cevabına acaba hangi panelistimiz verirler?

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi Birsen Can Pehlivan:

Evet.

Ahmet Coşkunaydın: Evet, buyurun Birsen Hanım.

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi Birsen Can Pehlivan:

Zeytinyağı tadım analizleri eğitimleri ülkemizde birçok kurumlar tarafından verilebiliyor. Aynı zamanda özellikle benim içinde olduğum bir grupla beraber uluslararası uzmanlarla beraber dönem dönem zeytinyağı tadım analizi eğitmenleri yetiştirme çalışıyoruz.

Ahmet Coşkunaydın: Örneğin nereye başvurmalı?

Uluslararası Zeytinyağı Kalite Jürisi Birsen Can Pehlivan:

Şöyle, benim olduğum grupta sosyal medyadan ben daha çok düzenliyorum. Zeytincilik Araştırmanın kendi sayfasından yayınlanıyor. Orada yapılabilir. Dönem dönem, Aydın Ticaret Borsasının bu tür eğitimleri oluyor.

Ahmet Coşkunaydın: Oraya başvurabilir diyorsunuz internet üzerinden.

Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er:

Ben de katkı verebilirim.

Ahmet Coşkunaydın: Buyurun efendim.

Ege Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er:

Aydın Ticaret Borsasının akredite bir panel ekibi vardır. Türkiye çapında dolanırılar ve ara ara kurslar açılıyor. Aydın Ticaret Borsası ile irtibata geçmelerini rica ediyorum. Her zaman orada kurslar oluyor.

Ahmet Coşkunaydın: Çok sağ olun verdiğiniz bilgiler için. Çok çok teşekkür ederiz. Sadece soruyu soran değil, diğer dinleyiciler de, ilgilenenler de eminim ki verdiğiniz bu bilgilerden yararlanacaklardır. Çok

kısa birer cümle ile lütfen. Zeytin üretiminde pestisit kullanımının çok yaygın olduğu iddiası bu soruyu soran Sayın Baytekin tarafından. Bu konuda Zeytincilik Araştırma Enstitüsünün çalışmaları nelerdir organik tarım konusunda?

Marmara Birlik Genel Müdürü İsmail Acar:

Evet, bizim bu konularla ilgili organik tarımda kullanılabilecek veya pestisit kullanımını arttıracak çalışmalarımız var. Özellikle zeytin sineğinde mesela kopya ilaçlama yerine az ilaçlama ile bazı çekincelerle kullanılan yöntemler var. Bunların hepsi şu an Ar-Ge boyutunda hatta Manisa Tarım İl Müdürlüğü bunlarla ilgili saha çalışmalarını da beraber yapıyoruz. Bir de son yıllarda Bornova Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü ile biyoteknik mücadele yapılarak kısır böcek salımı ile ilgili çalışmalar var. Bu tek zeytin sineği değil aynı zamanda Akdeniz meyve sineği için de bu tür çalışmalar yoğunlukla devam ediyor. Hatta böcek üretim merkezi kuruldu buraya çok yüksek bir maliyetli olarak. Eğer başarılı olursa ileriki yıllarda ciddi anlamda zeytin sineği ile mücadele olacaktır. Tek şansımız şu iki üç yıldır zeytin sineği ile ilgili bir zarar eşiği de yok, o da büyük bir avantaj. Yani iki veya üç yıldır zeytin sineği zararlısı da çıkmıyor. Buradaki en önemli nokta üreticilerin takip sistemini yapmamaları, direkt zirai ilaç bayisinin beyanı ile ilaçlama yapmalarıdır. Oysa iyi bir takip sistemi iyi bir tuzak sistemi ile ilaçlama gerekip gerekmediğini kontrol etmek gerekir. Ama maalesef bizim zirai mücadeledeki bayiler doğrudan şu dönemde bu ilaca bu dönemde şu ilaca diye gittiklerinden pestisit kullanımı artıyor. Oysaki takip sisteminden sonra hiç gerekmebilir de ilaç. Maalesef takip sistemi bazı ilçe tarım müdürlükleri çok iyi çalışıyor. Bazılarında sıkıntı var. Dolayısıyla sadece bayiye kalmış gibi duruyor. Bayinin beyanları ile gidiyorlar. O yüzden kullanım fazla.

Ahmet Coşkunaydın: Çok teşekkür ediyorum. Son kısa bir cümlelik soru. Sonra Meclis Başkanımız Sayın Ahmet Bülent Kasap'a kapanış konuşması için söz vereceğim. O da şu, Türkiye'deki zeytin tüketimini evlerde vatandaşlar düzeyinde artırmak için çalışmalar var mı? Neler yapılabilir? Belki Başkanım bu konuda görüş belirtmek ister. Kapanış konuşmasıyla birlikte... Buyurun efendim. Sayın Berberoğlu.

İSTİB Zeytin ve Zeytinyağı Ticareti Komite Başkanı Osman Berberoğlu:

Aydın Ticaret Borsası ile Edirne'den Van'a kadar pek çok ilimizde bu pandemiden önce zeytin ve zeytinyağı tadım panelleri tertip ettik. Davut Bey'in ifade ettiği gibi maalesef zeytinyağı tüketimimiz çok az. Zeytin tüketimimiz fevkalade iyi. Diğer AB ülkelerine diğer ülkeler bakarak biz onların nasıl bir zeytin yapmalarını, nasıl bir zeytinyağı yemelerini ifade ettiği gibi Davut Bey'in, natürel sızma yağı gırtlığı birazcık yakacak, aroması da bol olacaktır. Yani bu kitlelere ulaşmaya gayret ediyoruz. Bu pandemi neticelendiğinde yine hızla bu projelere devam edeceğimizi belirtirim buradan.

Ahmet Coşkunaydın: Çok çok sağ olun efendim bu muhteşem, çok yararlı, güzel aydınlatıcı panelin düzenlenmesinde emeği geçen başta İstanbul Ticaret Borsası yöneticileri olmak üzere Sayın Başkana, yardımcılarına ben sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. Ama kapanmadan önce de birkaç cümle daha Sayın Ahmet Bülent Kasap'tan almak istiyorum.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap:

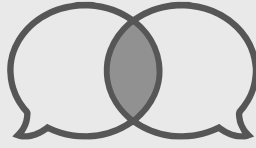
Teşekkür ediyorum Ahmet Bey, dinleyicilerimize ve verdiği eşsiz bilgiler için değerli katılımcılarımıza teşekkür ediyorum. Amacına uygun ve oldukça verimli bir toplantı olduğunu düşünüyorum. Panelimiz sektörümüz için hayırlara ve faydalı adımlara vesile olur inşallah.

İstanbul Ticaret Borsası olarak sektörümüze faydalı olacak bu ve buna benzer çalışmalar devam edecektir bundan sonra. Herkesin tekrar kandilini kutluyor, panelimizi kapatmak üzere sözü Ahmet Bey size devrediyorum. Teşekkür ederim.

Ahmet Coşkunaydın: Sayın Başkan ben tekrar tekrar teşekkür ediyorum. Ve biraz önce önerdiğim beklentilerin gerçekleşmesi umuduyla zeytinciliğimize devri, en azından bir azcıkta olsa harekete geçirmiş olduğumuz inancıyla hepinize selam ve saygılarımı sunuyorum. Daha ilerideki toplantılarda buluşmak dileğiyle saygılarımı sunuyorum. Hoşça kalın diyorum.

**DÜNÜ BUGÜNÜ
YARINI İLE
BAL SEKTÖRÜ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**

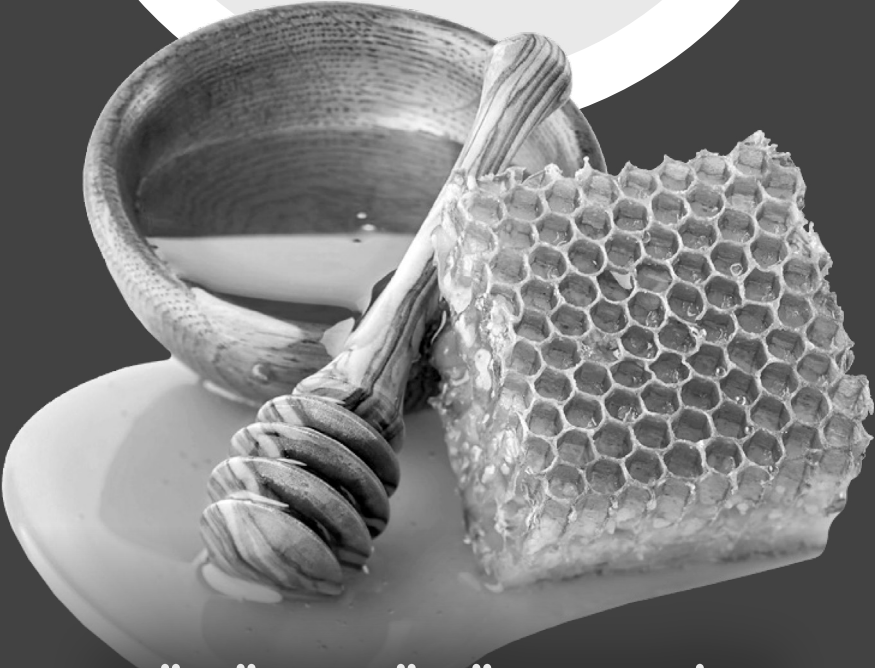




BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

NİSAN 2022



**DÜNÜ BUGÜNÜ YARINI İLE
BAL SEKTÖRÜ**



İSTANBUL TİCARET BORSASI

ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Dünü Bugünü Yarını ile Bal Sektörü

TOPLANTI TARİHİ 21 NİSAN 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Ali Kopuz** İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı
- **Selim Kaplan** Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı
- **Ahmet Yavuz Karaca** İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü
- **Prof. Dr. Nevzat Artık** Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Müdürü
- **Yalçın Sezer** İstanbul Bal Üreticileri Birliği Başkanı
- **Özen Altıparmak** Altıparmak Gıda Yönetim Kurulu Başkanı ve Bal-Der Başkanı
- **Onur Çilenk** İstanbul İli Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı
- **Yunis Aksu** Aksu Vital Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi
- **Mustafa Toktaş** İstanbul Bal Evi Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkanı

Celal Toprak: “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları özellikle bizim meslektaşlarımız için çok yararlı oldu. Onun altını çizmek isterim. Bilgilenme noktasında biraz önce Nevzat Hocamla da sohbet ediyorduk. Özen Altıparmak ve Nevzat Hocamla... Bilgilenme çok önemli. Bilgisi olmadan yazmak, bilgisi olmadan konuşmak, bir takım yanlışlıklara neden oluyor. O anlamda ben İstanbul Ticaret Borsasına ve Başkan Ali Kopuz ve yönetimine çok teşekkür ediyorum. Böyle bir bilgilendirme toplantı dizisi yaptıkları için gazeteciler adına. Ayrıca sektörden de çok olumlu yansımalar aldığımızı ifade etmek isterim. Ayrıca toplantıları düzenleyen sevgili arkadaşımız, Güvenilir Ürün Platformunun Genel Sekreteri Elif Aktepe’ye de, emeği geçen borsa yöneticilerine, Genel Sekreterimiz başta olmak üzere hepsine teşekkür ederek başlıyorum ve sevgili Başkana sözü bırakıyorum. Buyurun Başkanım.



Ali Kopuz

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB)
Yönetim Kurulu Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:

Kamu kurumlarımızın, birliklerimizin, STK'larımızın saygıdeğer yöneticileri ve meclis üyelerimiz... Akademik dünyanın ve medyamızın kıymetli temsilcileri, sizleri saygı ve muhabbetle selamlıyorum. Bu yıl başlattığımız “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantı serisinin dördüncüsü olan “Dünü Bugünü ve Yarını ile Bal Sektörü” toplantımıza hoş geldiniz. Kıymetli Hazirun, ilk toplantımızda hububat, ikinci toplantıda süt ve süt ürünleri, üçüncü toplantıda ise zeytin ve zeytinyağı sektörlerini kapsamlı bir şekilde ele almıştık. Bugün, Celal Toprak Bey'in yönetimindeki toplantıda değeri tarih boyunca kaybolmayan Bal'ı ele alacağız. Siz kıymetli katılımcılarla bal sektörünün dünyadaki ve ülkemizdeki son durumundan, üretim sorunlarına ve elbette, belki de en çok yakındığımız konu olan taklit ve taşış meselelerine değineceğiz. Bu toplantı sonucunda elde edeceğimiz çıktılar ile sorunlarımızı bir kez daha karar vericiler nezdinde dile getirerek bunlara çözüm bulmaya çalışacağız.

Değerli Misafirler, Arılar dünyadaki en çalışkan canlılardan biri olarak yüzyıllardır insanlara, bitkilere ve çevreye fayda sağlamıştır. Arılar bal üretmenin dışında, polenleri bir çiçekten diğerine taşıyarak meyve, kabuklu yemiş ve tohum üretimine yol açar.

Daha fazla çeşit oluşmasına da olanak sağlayarak gıda güvenliğine ve besin değeri yüksek ürünlerin üretimine de katkıda bulunurlar. Arılar, kuşlar ve yarasalar gibi diğer polen taşıyıcı canlıları da hesaba katarsak dünyadaki mahsul üretiminin yüzde 35'i bu polen taşıyıcılardan etkileniyor. Yani arılar sadece bal sektörü için değil yaşamın kendisi için de stratejik bir konumunda diyebiliriz. Bu yüzden arıcılığın ve balın korunması, geleceğimiz açısından büyük önem taşıyor.

Değerli Konuklar, FAO verilerine göre 2020 yılında, dünyada yaklaşık 1,8 milyon ton Bal üretilmiş. Türkiye'de ise TÜİK verilerine göre, 2021 yılı bal üretimi bir önceki yıla göre %7,4 azalarak 96 bin 344 ton oldu. Ancak son 20 yıla baktığımızda 4,1 milyon olan kovan sayısının 8 milyon kovanın üstüne çıktığını ve 74 bin 500 ton olan bal üretiminin 100 bin ton civarına geldiğini görebiliriz. Arıcılık Faaliyeti Yapan İşletme sayımız 2019'da 80 binin üzerindeyken bu sayı 2021 yılında 89 bini aştı. Üretimimizin dünyadaki yerine baktığımızda ise 2020 yılı itibarıyla 458 bin ton ile Çin ilk sırada iken 104 bin tonluk üretimi ile Türkiye'nin ikinci, İran'ın ise 80 bin ton ile üçüncü sırada yer aldığını görüyoruz. Kovan sayısında ise Hindistan ve Çin'in arkasından üçüncü sıradayız. Yani Türkiye bir bal ülkesi...

Değerli Katılımcılar, Bugün Türkiye'de 18 farklı bal türü coğrafi işaret almayı başarmış durumda. Ancak özellikle dikkat çekmek istediğim bir husus var. Üretimde birinci ülke olan Çin, yaptığı taklit ve taşışlar ile meşhur. Balın ucuz şuruplarla karıştırılması ise hala büyük bir sorun. Bal taşışşında kullanılan şuruplar eskiden mısır veya şeker kamışından yapılıyordu. 25 yıldan fazla bir süre önce bu hileleri tes-

pit etmek için ABD’de bir yöntem keşfedildi. Ancak Çinliler, tağşişte kullanılan şurupların pirinçten elde edilmesi durumunda bu denetime yakalanmadıklarını fark ettiler. 90’lı yıllarda büyük kovan sayıları ve yaptıkları bu pirinç şuruplu tağşiş ile çok yüksek üretim seviyelerine ulaştılar. Bu ballar da en büyük ithalatçı olan ABD’ye satıldı. Bu sahte balları ABD’li üreticiden çok daha düşük fiyatlara satabildiler ve üreticiyi de zor duruma soktular. ABD bu durumda önce vergilerle önlem almaya çalıştı. Daha sonra ithalata engel koydu ancak Çin bu yasağı da üçüncü ülkeler aracılığı ile delmeyi başardı.

Ne zaman tağşişi tespit edebilecek testler geliştirilirse, aldatmanın da bir yöntemini buluyorlar.

Ancak ABD’de doğal ürün pazarının da genişlemesi ile bala karşı olan ilgi artıyor. ABD’nin zaten Türkiye’nin en büyük bal ithalatçısı olduğunu da hesaba katarak bu talebi bir fırsata çevirmemiz gerek.

Değerli Katılımcılar, ABD nasıl sürekli olarak yeni önlemlerle hem tüketiciyi hem de üreticisini korumak istiyorsa Türkiye’de de bu tağşiş meselesine yakın markaj yapmak zorundayız. Ayrıca Dünya bal üretiminde Türkiye ikinci sırada yer almasına rağmen ihracatta 22. sırada yer alması hala geliştirmemiz gereken noktalarımız olduğu anlamına geliyor. Verim düşüklüğüne bağlı olarak artan bal maliyeti sorununu çözersek, Türkiye’nin uluslararası piyasalarda da rekabet şansı artabilir. Standardize edilmiş üretim tipi yaygınlaşırsa hem verim hem de kalite açısından daha olumlu noktalara gelebiliriz. Zira dünya çam balının yüzde 90’ından fazlası Türkiye’den geliyor. Bununla beraber dünyadaki 25 arı alt türünün beşte biri de bu coğrafyada görülüyor. Böyle zengin bir coğrafyada arıcıların karşılaştığı bal ve petek üretimine yönelik modern yaklaşımlar hakkında bilgi eksiklikleri giderildiği takdirde üretimin kalitesi ve satma kabiliyetimiz de olumlu etkilenecektir. Yani aslında arıcılık ve bal konusunda potansiyelimiz sandığımızdan

da yüksek. Burada ben sözü değerli katılımcılarımıza bırakmak istiyorum. Dünyada üretimde söz sahibi olduğumuz böylesi kıymetli bir ürünü nasıl daha iyi yerlere getirebiliriz sorusunun cevabını arayacağımız bu toplantımızın asıl sahipleri sizlersiniz. Bu programın düzenlenmesinde emeği geçen herkese teşekkür ediyorum. Bizlere bilgi, birikim ve tecrübelerini paylaşacak olan tüm katılımcılara bir kez daha şükranlarımı sunuyorum.

Toplantımızın bal sektörü ve ülkemiz için hayırlara vesile olmasını temenni ediyor, hepinizi saygı ile selamlıyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz, Sevgili Başkanım. Ağzınıza sağlık. Önemli noktaların altını çizdiniz bal ve arıcılık konusunda. Bilgilendirme meselesinin altını çizmeniz çok da önemliydi. Belki bu konuda da bu toplantı birçok şeye vesile olur. Toplantılarımız vesile oluyor, Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor Toplantıları bir takım yeni atılımların yeni açılımlarının önünü açıyor. Bu anlamda da çok verimli ve yararlı olduğunu düşünüyorum. Ben bundan sonra Elif'in bana yardım etmesini de burada ifade edeyim. Sözü hemen Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeksi Daire Başkanı Sayın Selim Kaplan'a bırakmak istiyorum. Bu daire gerçekten çok önemli... Acaba Gıda Kodeksi olmasaydı ya da bu konuda bir sistem oluşmasaydı biz neler yerdik açıkçası onu bilmiyoruz. Çocuklarımız nasıl yetiştirdi onu bilmiyoruz. İyi ki varsınız diyorum ve sözü size veriyorum Sayın Kaplan. Buyurun.



Selim Kaplan

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü
Gıda Kodeks Daire Başkanı

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:

Teşekkür ediyorum Celal Bey. Tüm katılımcıları hem şahsım hem Bakanlığım adına saygıyla selamlıyorum. Verimli bir seminer olmasını temenni ediyorum. Nazik davetiniz için de sizlere çok teşekkür ediyor, aranızda olmaktan mutluluk duyduğumu ifade etmek istiyorum. Bakanlık olarak bu toplantıları önemsiyoruz. Birbirimizi dinlemek ve anlamak açısından, biz neler yapıyoruz bunları ifade etmek açısından, sizlerin talepleri, beklentileri nelerdir bunları duymak açısından bizim için çok çok önemli. Çünkü sadece mevzuat yazarak işler çözülüyor. Mevzuat yazmak kolay ama mevzuatın uygulanması çok daha önemli. Hazırlanan mevzuat ne kadar uygulanabilirse o kadar amaca hizmet ediyor demektir. Benim görev yaptığım birimim Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeksi İşletmeleri Daire Başkanlığı ne iş yapar? Kısaca bilgi vermem gerekirse gıda işletmelerinin kayıtlarına ilişkin düzenlemeler yapar, bunların kayıtlarını ve istatistiki verilerini tutar. Aynı zamanda Türk Gıda Kodeksi dediğimiz, bunun içinde bal da var, baharat da var, süt ürünleri ve et ürünleri gibi ürünlere özel tebliğle-

rimiz ve genel kuralları düzenleyen yatay mevzuatımız var. Tüm bu mevzuat Daire Başkanlığımızca hazırlanmaktadır. Tabii ki bazı mevzuat Avrupa Birliği'ne uyum kapsamında, AB mevzuatı dikkate alınarak hazırlanıyor. Ama bazı mevzuat Türkiye'ye özel, ülkemize özel mevzuattır. Nedir bunlar? Pekmez gibi lokum gibi Türkiye'ye özel ürünlerimiz var. Bu gibi ürünlerde Ülkemize özel mevzuat hazırlıyoruz.

Bal sektörü de Sayın Başkanımız Ali Bey gayet güzel izah etti aslında ben tek tek girmeyeceğim. Bal üretiminde gerçekten iyi bir yerdeyiz, üretimde dünyada ikinci sıradayız ama maalesef ihracatında dünyada 22. sıradayız. Bunun sebebi “tüm ballarımız taklitti, tağşişti, hepsi sahte yapılıyor” falan değil. Bunun iki ana sebebi var. Birinci sebebi Türkiye’de bal tüketimi gerçekten fazla miktarda. Bal hem şifa kaynağı olarak görüldüğünden hem de bizim yüz yıllardır ağız tadımıza ve tüketim alışkanlığımıza uygun bir ürün olduğundan fazla miktarda tüketilmekte. İkincisi de bazı ürün gruplarında olduğu gibi bal için de yeterli tanıtımı yapamıyoruz. Biz bal üzerine ne yaptık, işte Celal Bey de söyledi biraz önce, mevzuatla elbette ki bir çekidüzen veremeye çalışıyoruz bu alana. Mevzuat düzenlemeleri yaparak güvenilir gıda teminini, güvenilir gıda arzını sağlamaya çalışıyoruz. Mevzuatı hazırlıyoruz. Hazırladıktan sonra da sahadaki 7 binden fazla denetçimizle, bunların sahada denetimlerini yapıyoruz, numuneler alıyoruz. Nevzat Hocam biraz önce sağ olsun bunları ifade etti. İstanbul İl Müdürümüz Sayın Ahmet Yavuz Karaca’da burada. Yoğun bir gayret sarf ediliyor. İstanbul 15 milyon nüfusa sahip en fazla gıda üretilen ve tüketilen ilimiz. Gıda ticaretinin en fazla olduğu, ithalat ve ihracatın da en yoğun olduğu ilimiz İstanbul. Sahadaki çalışma arkadaşlarımız yoğun bir gayretle çalışıyorlar. Amacımız tamamen güvenilir gıda arzını sağlamak.

Umuyoruz ki biz ürettiğimiz balımızda kovan başı verimini arttırırız. Bunun neticesinde ihracatta da üretimde olduğu gibi dünya

sıralamasında ilk beşe, ilk üçe, ilk ikiye, belki ilk sıraya gireriz diye gayret ediyoruz. Malumunuz, 2021 yılının Aralık ayında bir çalıştay yaptık. Çam balına ilişkin bir çalıştay yaptık. Niçin? Çünkü Türkiye Çam balı üreticisi... Dünyada en fazla Çam balı üreten ülke Türkiye... Ama yine ihracat noktasında maalesef yeterli seviyede değiliz. Ali Başkanım da söyledi, Türkiye hem polifloral ballar hem de monofloral ballar noktasında çok zengin bir coğrafyaya sahip. Gerçekten bizim ballarımız hem kaliteli hem besleyici hem de fizyolojik etkileri olan ballar. İşte kestane balımız, pek fazla tüketemezsiniz belki ama çok faydalarının olduğu çalışmalarla ortaya konuyor. Çam balı da bunlardan biri ve dünya üretiminin en fazla yapıldığı yer ülkemiz ama maalesef ihracat noktasında yeterli yere sahip değil. Biz bu çıtayı nasıl yükseltiriz bu noktada diye bir çalıştay yapalım istedik. Çalışma arkadaşlarımızın gayreti ile Muğla'da yaptığımız bu çalıştay çok da faydalı ve güzel oldu. Hem sektörü orada buluşturduk, hem arı yetiştiricilerimizi buluşturduk, hem bal paketleyici ve bal ürünü üreten, arı ürünü üreten firmalarımızı orada buluşturduk. Ayrıca arı sağlığı, arı ürünleri, balla kalite ve gıda güvenilirliği konularında çalışan üniversite hocalarımızı da orada buluşturduk. Yine çam balı noktasında Orman Genel Müdürlüğümüz, çam alanlarının arı kovanlarına açılması noktasında sağ olsunlar bize çok güzel destek verdiler, onlar da katıldılar. Ticaret Bakanlığımızın da katılım sağladığı verimli bir toplantı yaptık. Sonucunda güzel bir rapor oluşturduk. Bu raporu tüm paydaşlarla paylaştık, inşallah biz bunun devamının gelmesini istiyoruz. Çam balında hatta bizim çıkış noktamız Manuka balı örneği var malum dünyada, bu sektörde olan herkes gayet iyi bilir. Manuka balı örneğinden yola çıktık. Dedik ki bu adamlar bu balı fazla da üretmiyorlar ama ciddi manada para kazanıyorlar. Çin'den daha fazla para kazanıyorlar. Nasıl olur bu? Nedir? Nasıl başarmışlar? Çam balına ilişkin hocalarımızın yaptığı çalışmalar var. Hocalarımız Manuka balıyla Çam balını karşılaştırmışlar, fizyolojik yönden ya da fenolik

bileşikler yönünden bizim Çam balımızın Manuka balından daha kaliteli olduğunu, daha iyi olduğunu ifade ediyorlar. O zaman Çam balımıza bir katma değer kazandırmamız gerektiğini düşündük. Elbette ki çam balı üretimini iki katına çıkaralım noktasından yola çıkmadık. Mevcut üretimimizi koruyalım ve mevcut üretimimizin katma değerini arttıralım. Belki şu an mevcutta yaptığımız ihracat miktarı değişmeyecek ama elde edeceğimiz geliri, ürün başına, birim başına elde edeceğimiz geliri yükseltmek istiyoruz. Bunun için de neler yapılabilir hepsi çalıştayda konuşuldu. İnşallah bundan sonraki süreçte de bunun devamının gelmesini istiyoruz. Bu noktada hem sektörümüzden hem de sivil toplum kuruluşlarımızdan da destek bekliyoruz. İhracat Birliklerimizin bu işin içinde olması gerekiyor. Arı yetiştiricilerimizin, bal üreticilerimizin, paketleyicilerimizin bu çalışmanın içinde olması gerekiyor. Tekrar bu çalışmayı önümüzdeki süreçte daha da ileriye götürerek gelişmeleri de takip etmek açısından tekrarlamak da istiyoruz.

Kısaca bala ilişkin mevzuat çalışmalarından ve denetimlere ilişkin de kısaca bilgi vereyim. Taklit tağşişten bahsettik, buna ilişkin neler yapılıyor? Kısaca bunları da arz edeyim. Bildiğiniz üzere bala ilişkin düzenlemeyi yaptığımız bir bal tebliğimiz var. 2012 yılında yayımlanmıştı bu tebliğ ama 2020 yılının Nisan ayında güncelledik ve yeniden yayımladık bu tebliği. Bu tebliğle çam balına ilişkin düzenlemeler yapıldı. Çam balı tanımı ilk defa bu tebliğde yer aldı. Kaynağına göre balları sınıflandırdık. Çiçek balı, salgı balı diye tanımlandı. Daha sonra petekli bal, doğal petekli bal, karakovan balı vs. tanımlar yapıldı bu tebliğimiz kapsamında. Yine tebliğ kapsamında bala ilişkin ürün özellikleri belirlendi ve bala dışarıdan hiçbir katkı maddesi, aroma maddesi de dahil hiçbir bileşen katılamayacağına dair hüküm Tebliğde yer aldı. Ayrıca balın etiketlenmesine, depolanmasına, taşınmasına ilişkin şartlar bu Tebliğ ile belirlenmektedir. Özellikle monofloral ballarda polen oranları ilk kez bu tebliğde belirlendi. Kestane balındaki mevcut daha önce var olan prolin miktarı bu tebliğ ile arttırıldı.

Denetim noktasında ise biraz önce Ali Başkan da söyledi: “Çinliler bu işi yaparken glikoz şurubu ile başladılar” dedi. Sonra fruktoz şurubuna geçtiler...Fruktoz şurubu tespitinde, analiz noktasında malum karbon yapısı itibarı ile biraz sıkıntı çıkıyor ama tabii Bakanlık olarak, bununla ilgili yeni metotlar nasıl geliştirilir, bununla ilgili de çalışıyoruz. Bu konuda ilgili üniversite hocalarımızla birlikte yürüttüğümüz projemiz de bulunuyor. Şu an epey yol kat edildi. Hatta bu çalışmanın belli bazı aşaması bitti. Biz bunu uygulamaya da aktaracağız. Enzim temelli bir analiz metodu olacak. Yine dünyada yaygın olarak kullanılan ve Ticaret Bakanlığının da kullandığı, NMR cihazından Bakanlığımız laboratuvarlarına iki adet aldık. Çok yakın zamanda onlarla da analizlere başlayacağız.

Tabii bizim ülkemiz hem coğrafi olarak hem ürettiği tarım ve gıda ürünleri olarak aslında gerçekten çok büyük bir zenginliğe sahip. Ama tabii ki dünyanın her yerinde olduğu gibi ülkemizde de derdi sadece para kazanmak olan art niyetli insanlar çıkabiliyor. Bildiğiniz üzere taklit ve taşışın tespitinde kamuoyu duyurusu da yapıyoruz. Denetimlerimiz zaten yoğun bir şekilde sürüyor. Yıllık 1 milyon 300 bin denetim yapıyoruz, 7 bin 300 denetçimiz var sahada. Elbette ki her işletmenin her an kontrol altında tutulması mümkün değil. En efektif şekilde denetimlerimizi gerçekleştirmek için uğraşıyoruz. Sahadaki arkadaşlarımıza da teşekkür ediyorum onlar da özverili ve gayretli bir şekilde çalışıyorlar. Pandemi döneminde bile birçok yer kapalıyken arkadaşlarımız hiç durmadan sahada büyük bir gayretle çalıştılar, çaba sarf ettiler. Merdiven altı üretim diye tabir ettiğimiz, maalesef azınlıkta da olsa zaman zaman böyle yerlerle de karşılaşıyoruz. Bunlarla da mücadelelerimiz sürüyor.

Çok sayıda bal üreticimiz ve arı yetiştiricimiz var. Çok fazla sayıda da bal sektöründe faaliyet gösteren paketleyici ya da gıda işletmemiz var.

Biliyorsunuz en son yaptığımız kamuoyu duyurusunda bal konusunda 13 firma vardı sanırım, bu 13 firmanın 20'den fazla parti ürünü kamuoyuna duyuruldu. Aslında Türkiye'deki genel bal üretim vericilerine baktığınız zaman çok yüksek bir rakam değil, toplamda kamuoyuna duyurduğumuz sektör ve firmalar sıralamasına baktığınız zaman bal ya da arı ürünleri beşinci sırada. Balın burada hiç olmaması için çalışıyoruz. Çünkü bal ülkemiz için gerçekten önemli bir ürün. Bu kamuoyu duyuru listesinde yer alması da aynı zamanda bizim ihracatımızı da olumsuz etkiliyor. Bu tür bilgiler, ithalatçı ülkelerce de takip ediliyor. Ne kadar az olursa hatta hiç olmazsa ki umudumuz hiç olmaması yönünde, bizim dış ticaretimizin de artmasına katkı verecektir.

Bakanlık olarak güvenilir gıda arzının sağlanması, tüketici menfaatlerinin korunması ve bu sayede haksız rekabeti önlemek amacıyla çalışmalarımız yürütüyoruz. Bunun neticesinde ihracatımızı arttıralım, ihracatımız artmıyorsa bile ihracattan elde ettiğimiz birim geliri arttıralım. İşte Manuka balı örneğini verelim. Manuka balında nasıl yapılmışsa, Türkiye de Çam balında bunu gayet rahat yapabilir.

Ayrıca sadece bal değil, bal özelinde baldan hariç başka arı ürünlerimiz de var biliyorsunuz. Şu an çok popüler, yoğun bir şekilde piyasaya veriliyor ve gündemde de yer alıyor. Bu ürünlere ilişkin de mevzuat çalışmamız devam ediyor.

Elif Aşlamacı Attepe: Sayın Müdürüm, çok özür dileyerek lafınızı bal-la kestim.

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:

Estağfurullah.

Elif Aşlamacı Attepe: İsterseniz böyle ikinci turda devam edelim.

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:

Olur olur. Ben böyle hızlı gittim herhalde.

Elif Aşlamacı Attepe: Ben böyle ara ara Celal Bey'e moderasyon konusunda destek vereceğim. Bu arada Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü özellikle Selim Bey'in de söylediği gibi taklit ve tağşişe çok açık bir ürünle ilgili Kodeks çalışmalarını üstlenen bir birimin başında Selim Bey. Gerçekten ona çok önemli görevler düşüyor yani. Sırtındaki yükün çok ağır olduğunu biliyoruz. Allah kolaylık versin. Taklit tağşişi konuştuk. Şimdi denetimleri konuşacağız İstanbul İl Tarım Müdürlüğüne geçeceğiz. Ki kendisi gerçekten ben bunu mübalağa etmiyorum. Efsane isimlerden bir tanesi... Sürekli olarak denetimlerin başında, dışarıda... Ürün Güvenliğini, denetimleri ve tüketicinin güvenliğini sağlayan bir kurumun başında ve inanılmaz bir enerji ile çalışıyor. İstanbul Tarım İl Müdürümüz Ahmet Yavuz Karaca size sözü bırakalım. Biraz denetimler konusunda bize bilgi verirseniz çok sevinirim.

Ahmet Yavuz Karaca

İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü



İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü Ahmet Yavuz Karaca:

Evet, teşekkür ediyorum. Sesim geliyor değil mi?

Elif Aşlamacı Attepe: Geliyor müdürüm.

İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü Ahmet Yavuz Karaca:

Toplantıya davetiniz için de çok teşekkür ediyorum. Toplantının da şimdiden hayırlara vesile olmasını diliyorum. Biliyorsunuz bizim Bakanlığımız 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yeni Kanunu çerçevesinde çiftlikten çatala kadar, ilk birinci üretimden çatala kadarki bütün aşamayı kontrol ve gıda denetimi ile yetkili. Burada bize düşen çok önemli görevler var. İstanbul olarak da biz de biliyorsunuz... İstanbul tarihin, kültürün, edebiyatın, sanatın, paranın başkenti, aynı zamanda ticaretin de başkenti. Tarım ve hayvancılıkta da önemli bir yere sahip. Ayrıca gıda işletmesi bakımından da 127.500 adet işletmesi var İstanbul'un. Türkiye'deki 700 küsur bin işletmenin 127.500 tanesi İstanbul'da. İstanbul sadece 16 milyonluk nüfusuyla pazar konumunda değil, işte Özen Bey'in şirketi gibi, Balparmak

gibi, diğer şirketler gibi büyük ulusal ve uluslararası şirketlerin gıda alanında faaliyet gösteren firmaların da merkezi olması hasebiyle onların üretim üssü aynı zamanda. Gıda üretim, Anadolu'dan hammadde gelip üretimden üretime kazandırılıp mamul haline döndürülüp hem Anadolu hem de dünyanın çeşitli ülkelerine gönderildiği bir il olmasından dolayı gerçekten çok önemli bir yere sahip. Biz de bunun önemini bilerek, bu öneme binaen gerçekten ciddi manada 750 denetçimizle sahada denetimlerimizi sürdürüyoruz. Bu yıl 236 bin adet denetim yaptık. Genel denetimimiz. Burada yaklaşık olarak 42 milyon civarında da idari para cezası uygulamak zorunda kaldık. Az önce Sayın Başkanımızın da söylediği gibi ifşa listesinin de büyük çoğunluğuna baktığınızda İstanbul'un bir şekilde payı var büyük çoğunluğunda. Şöyle ki ya numune alınmış, numune alınma kısmında şirketin merkezi burası olması sebebi ile en fazla numune alan iliz aynı zamanda bu noktada. Şunu belirtmek istiyorum Biz İstanbul'da mesela 2021 yılı içerisinde yaptığımız, 144 adet bal numunesi almışız. Bunlardan 27 tanesi olumsuz çıkmış. Az önce hem Ali Başkanımızın söylediği hem de Daire Başkanımızın da belirttiği gibi bal gerçekten çok önemli bir gıda. Ama en fazla taşışın olduğu gıdalardan da bir tanesi... Hem şifa olması hem de ekonomik açıdan herkesin ulaşamamasından dolayı kıymetli bir gıda olması burada taklit ve taşışi getiriyor. Biz burada sadece şey noktasında ilerlemiyoruz. Gittik depodan numune aldık şeklinde de ilerlemiyoruz. Yaptığımız denetimlerin bir kısmına... Maalesef şu anda Türkiye'deki en büyük problemlerden bir tanesi e -satışla ilgili. Elektronik satış. İnternet üzerinden yapılan satışlarda gerekli bir kontrol mekanizması tam olarak işlemiyor. Diğer satış yerlerinin, üreticinin, satıcının herkesin sorumlulukları belli... Fakat burada aracının herhangi bir sorumluluğunun olmadığını görürüz. Bu noktada da yeni bir düzenleme talebimiz olmuştu. Sanırım o noktada çalışmalar da devam ediyor Bakanlıklar arasında. Ticaret Bakanlığı ve Tarım Bakanlığı arasında. Burada nasıl bir yol izliyoruz? Biz numunemizi istiyoruz internet üzerinden. Parasını yatırmak üzere kargoya geliyor. Kargoya geldikten sonra kargodan numuneler gönderilir. Birçok olumsuzluğu

da burada yakaladık. Çünkü deposunun görünür kısmına deposuna ürünü taklit taşıyış olmayanı koyuyor ama internetle istediğinizde Sayın Nevzat Hoca'nın belirttiği gibi glikoz şurupları falan orada ortaya çıktı ve ciddi cezalar yazdık. Orada da ciddi bir başarı elde edildi. Televizyonların kapatılması, o yoğun miktarda internet üzerinden alınan numunelerde, o noktada başarılı olduğumuzu düşünüyoruz. Fakat biz taklit ve taşıyış ile ilgili olarak ne kadar analiz, başvuru analizleri yapıyoruz aldığımız numunelerde... Bir gidiyoruz, bir bakıyoruz ki daha farklı yöntemler var. Mevzuatın arkasını dolaşarak veyahut da bir şekilde, değişik şekillerde de karşımıza çıkıyorlar. Bu noktada da biz İstanbul İl Müdürlüğü olarak şunu istiyoruz. Bütün sektörün de burada olduğunu gördüğümünden dolayı, bütün tarafların burada olması hasebiyle bunu herkesten rica ediyoruz. Hem üreticilerimiz hem bu işi ciddi manada yapan firmalarımız üniversitelerimiz, ticaret borsamız bize yol gösterecek şekilde yani... Nokta atışı yapalım ve eforumuzu normal şekilde değil de eğer bir şey varsa biz onlara geri de döneceğiz ve bize şu, şu, şu şekilde olan bazı şeyleri bildirirler ise biz onun üzerine de numuneleri almaya başlayacağız. Mesela burada açıklamayacağım. Bazen geliyor. Geçmişte bir olayı anlatayım. Tulum peyniri firmaları bana geldi. Dediler ki Sayın Müdürüm piyasada ciddi manada nişasta katılan tulum peyniri var. Hangi firmalar? Bunlar, bunlar. Getirdiler. Bizde o firmaların üzerine gittik ama dedim onlara şunu da söyledim. "Sizden de numune alacağız" dedim. Onlardan da aldık ve ciddi olarak oradaki nokta atışı gittiğimiz için başarılı da olduk. Birçok firma ya kapattı ya da kendini düzeltmek zorunda kaldı. Bir kısmı da Hindistan cevizli veyahut kara çörek otlu değişik tulum peyniri üretmeye kalktılar ama bunun da önlemini aldık. Burada sektörün bize yol göstermesi kötü oyuncuları bildirmesi ve denetimlerin etkinliğini ve verimliliğini arttırır. Bir de bizim sektörden istediğimiz şu; analizleri biz yapıyoruz ama biz gıda kontrol laboratuvarına yolluyoruz. Mesela İstanbul'da bizim 23 tane laboratuvarımız var. İl Müdürlüğümüz, Bakanlığımız tarafından yetkilendirilmiş gıda laboratuvarları. Buralar-

da veya kendi bünyelerinde veyahut da buralarda yaptıracakları oto-kontrol analizi çok önemli bizim için. Burada da yine bize yardımcı olurlarsa otokontrol analizlerini yaparlarsa, çünkü otokontrol sonucu olumsuzluklar da yine bize geri geliyor. Biz de onun üzerinden ilerliyoruz. Bize yol göstereceklerdir. Ben buradan işte şu olumsuzluklar falan diye çok teknik bilgiler vermek istemiyorum. O bilgileri Nevzat Hocamdan alacağız, öyle gözüktüyor. Onun gibi bir duayenin yanında konuşmak zor. Başımızda hocalarımız, büyükler olunca... Ben bir de üretim kısmına kısaca değinip bitireyim. İstanbul bal üretiminde de iyi bir yere sahip. 76 bin kovanımız var. Yine İstanbul'da Şile kestane balı coğrafi işarete sahip ürünlerimizden bir tanesi... Teşekkür ediyorum. Çok uzatmayayım çünkü herkesi dinleyeceğiz.

Elif Aşlamacı Attepe: Estağfurullah. Çok teşekkür ediyoruz, Ahmet Müdürüm. Bir soru var. İsterseniz sonra geçelim ya da şimdi cevap verin. “Dijital ürün takip sistemi bala uygulanabilir mi?” diye aslında size sorulabilecek bir soru diye tahmin ediyorum Nurten Hanım’ın sorusu.

İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü Ahmet Yavuz Karaca:

Vallahi Selim Bey orada cevaplarsa daha iyi olur ama dijital takip sisteminin bala uygulanması mümkündür. Niye mümkün? Kovanın üzerindeki plakayı uydudan izlersek uydu mikroçipli plaka sistemine geçip oradan izlersek, aynı şekilde dijital takip sisteminde neden olmasın. Olabilir bence, hiçbir şeyi yok.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkürler ikinci bölümde hem Selim Bey’e hem Arıcılar Birliği’ne, Bal Üreticileri Birliği’ne sorarız. Çok teşekkürler Ahmet Müdürüm. Şimdi hocamıza geçiyoruz. Ankara Üniversitesi Ürün Güvenliği Enstitüsü müdürü Prof. Dr. Nevzat Artık hepimizin hocasıdır kendisi. Buyurun Nevzat Hocam. Mevzuatla ilgili özellikle size söz verelim.

Prof. Dr. Nevzat Artık

Ankara Üniversitesi Gıda
Güvenliği Enstitüsü Müdürü



Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. Nevzat Artık:

Öncelikle hepinizi saygıyla selamlıyorum. Ben diğer konuşmacıların bahsetmeyeceği hususlardan bahsetmek istiyorum. Özellikle ürünün eğer mevzuatı tam olarak verilir ise arı ve arı ürünleri konusunda denetim ve uygulama, tüketicinin bilgilendirilmesi kolay olacaktır. Ben biraz ulusal ve uluslararası arı ve arı ürünleri mevzuatı nasıl hazırlanıyor, bunu biraz anlatmak isteyeceğim. Bilenler kusura bakmasın. Bakın Codex Alimentarius da temel amaç, kodeks demek gıda kodu demektir. Temel amaç tüketicilerin sağlığını korumak, uluslararası alanda koordinasyon sağlamak, dünyadaki gıda ticaretini yönetmek, gıda ile ilgili uygulamaları standart hale getirmektir. Herhangi bir ürünün mevzuatı yok ise o ürünün kontrolü çok zordur. Türk gıda mevzuatını ben, hani bakanlıktan ayrıldıktan sonra da sürekli izliyorum. UGKK(Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu)'da ne görüşüldü, İAK(İhtisas Alt Komisyonu)'da ne görüşüldü hepsini takip ediyorum. Şöyle söyleyeyim ve bu mevzuatların hazırlanması bir emek gerektiriyor. Codex Alimentarius, FAO ve WHO tarafından destekleniyor. Eğer gıdanın

mevzuatı iyi olmazsa her türlü ürünü her yere gönderebilirsiniz. Bununla ilgili söyleyeceğim Bakın Codex Alimentarius'ta önemli komiteler vardır. Bunlardan bir tanesi katkı maddeleri, bulaşanlar, etiketleme, numune alma. Bu komiteler yılda bir defa toplanırlar ve bunun altında da İSO'nun komiteleri vardır. Kusura bakmayın bunları takip etmezsek uluslararası arenada yokuz. Oraya gitmek için Ali Kopuz Başkanım söyledi neler yapmalıyız. Ahmet Bey, Selim Bey söyledi. Bakın İSO, uluslararası standart organizasyonu. İSO TC, teknik komite... Numarası 34. SC alt komite. Alt komite 19. "Bee ve Bee products" (ISO TC 34 SC 19) yani arı ve arı ürünleri konusunda çalışan bir komite. Evet, bu komiteye bizim ülkemiz TSE koordinatörlüğünde ortak çalışmaktadır. Ben bu toplantılara yıllarca katıldım. Burada İSO TC 34 SC 3'ün 12 yıl dünyada Başkanlığını ben yürüttüm. Orada şöyle bir olay gelişti, Kenya'da bir toplantıda arı sütü mevzuatını Çin delegasyonu sundu. Kendi konularımız dışında diğer konuları da izliyoruz. Arı sütü mevzuatında, sadece bal değil problem arı ve arı ürünlerinde hepsini birlikte değerlendirmemiz lazım. 10 HDA olmadan arı sütü standardını geçirmeye çalıştılar. Ben el kaldırdım, dedim ki: "İtiraz ediyorum." 10 HDA olmadan arı sütü standardı son haline getirilemez. "Elinizde veri var mı?" dediler. Yaptığınız makalelerden, dünyadaki makaleleri gösterdiğimizde tekrar arı sütü mevzuatı başa döndü. Yani şu anda Türkiye'de 3 tip çalışma yapılıyor. Bir; Tarım Bakanlığımızın ki çok emek veriyor, bütün meslektaşlarımıza minnettarım. Kendilerinin arasında olduğum için de, geçmişte orada çalıştığım için de gurur duyuyorum. Sonra Sağlık Bakanlığı apiterapi ile ilgili çalışmalar yapıyor. Orada da görevimiz var. Bir de gıda takviyeleri konusunda her iki Bakanlığın ortak mevzuatı var. Bakın lütfen arı ve arı ürünlerinin değer kazanması için apiterapi yönünün de ortaya çıkartılması gerekiyor. Bu çok önemli. Ülkemizde Tarım ve Orman Bakanlığının 7200 tane gıda denetçisi ile biz denetim yapıyoruz. Ben 2019 yılındaki İSO'nun CAG (Codex Advisory Grup) toplantısı vardı. Bizim ülkemizden TAB Başkanı ve sektö-

rün iki önemli firmasından da katılanlar oldu. Ben de sözcü olarak orada bulunduğumda ülkemizin çam balı standardının da hazırlanması ve ISO'nun gündemine almasını gündeme getirdim. Çam balı ile ilgili daha sonra TAGEM'de çalışmalar yapıldı. Aynı çam balı standardının Türk Gıda Kodeksine de uyumlaştırılması lazım. TAGEM projesi yürütüldü, Tarım ve Orman Bakanlığımızın yönetiminde. Onun için çam balı bakın yüzde 92'si ülkemizde üretiliyor. %8 Yunanistan'da üretiliyor. Ama öyle bir lobileri var ki ISO'da Avrupa Birliği'nde hep devreye giriyorlar. Onun için buna dikkat etmemiz gerekir. Codex Alimentarius'taki bal, hani bizim mevzuatımızla yabancıların mevzuatı arasında çok büyük fark var mı? Bunu da karşılaştırmak istedim. Bizim mevzuatımız, Codex Alimentarius'taki balla ilgili mevzuat 1981 yılında yayınlandı. Ben bütün hepsini tek tek göstermeyeceğim parametreleri. Ama şöyle söyleyeyim; önemli şeylerden bir tanesi, bir balda "Diastas sayısı" eğer azalıyor ise HMF miktarı artacaktır. Bu tip parametreleri bilmemiz lazım, balın doğallığı ile ilgili. Şimdi bana taklit ve tağşişle ilgili önlem için bir rapor yaz dendiği zaman, en kötü hile yaparı düşünüp ona göre hazırlık yapmak gerekiyor. Bakın sadece Türkiye'de yok. Avrupa'da "Food Fraud" (Gıda sahtekârlığı) diye bir kitap çıktı bakın. Bu kitaba bakıldığı zaman orada da çok taklit ve tağşiş yapıldığı görülecektir. Bizim ülkemiz uluslararası arenada tanınmadığı için, bakın ISO toplantılarına katılmıyoruz. En büyük şey... Sektörden Ali Kopuz Bey'e rica ediyorum. TOBB'da Türkiye Odalar Borsalar Birliğinde de söyledim. TSE'de de söylüyorum. ISO toplantılarına katılmaz isek diğer ülkelerin istediği mevzuat onların ürününe göre çıkar. Bizim mevzuatımız, bizim ürünüme göre çıkması lazım. Biraz heyecanlı söylüyorum. Yani AB'de ki Bal Mevzuatı yan yana yazdım. Codex Alimentarius'un bal mevzuatı, AB bal mevzuatı, Türk Gıda Kodeksinin bal mevzuatını yan yana koyduğumda, bizim mevzuatımızda hiç bir eksiklik yok. Bakın ISO'da 868 tane standart hazırlığı var. İnsanlar ürününü tanıtmak istiyor. Bu 868'den 8 tanesini ben hazırladım. Şu

anda da ISO da çalışıyor. Şu anda en güncel konularından bir tanesi çam balı... Apimondiâda da daha sonra ISO toplantılarında da Selim Bey'in söylediği gibi çam balının parametreleri, kesinlikle Manuka baldan daha iyi olduğunu veriler bize gösteriyor. Çam balı standardını TSE de hazırladık. Biraz çam balının tarifini falan ben sizlere yapmayacağım ama kızıлчаam ve fıstık çamından elde ediliyor. % 92'si bu güzel ülkemizde üretiliyor. Ama şöyle söyleyeyim AB görüşmelerinde değerli katılımcılar, ben gıda güvenliği faslında... Bir de, bir defa gıda güvenilirlik falan değil, bu gıda güvenliğidir arkadaş bu dünyada, Food Safety. Kanun hazırlanırken de çok karşı çıkmıştım. Food Safety, Gıda Güvenliğidir. Food Security, Gıda Güvencesidir. Artık izin verirsiniz böyle kullanacağım ben. Neden çam balı üretmeliyiz? Bakın birçok meyve ağacından 10-15 yıl meyve alırız. Kızıлчаam ağacından ise 150 yıl ürün alabiliriz. Bir kızıлчаam ağacı yılda 20-25 kilogram çam balı verir. Kereste değerini hesap edersek bu bunun 5 katıdır. Bal değerlerini falan söylemiyorum. Bizim ülkemizde çam balının nerelerde yetiştiğini hepiniz biliyorsunuz. Çok fazla zamanınızı almak istemiyorum. Bu yangın bizi çok mahvetti ve yangından sonra, televizyonda her konuyu bilen uzmanlar var bizde. Yani savunma sanayini biliyor, gıda güvenliğini biliyor, mısırı biliyor. Her şeyi bilenler çıkıyor. Onların bilgilerine karşı arkadaşlar ormanda böyle tekrar gene ağaçlandırma değil, eski ağaçların tekrar filizlenmesi için önlemler alınıyor. Ben burada kaynağı belirten Profesör Çağatay Tavşanoğlu'nun verdiği bilgileri de kullanıyorum bilime saygım nedeniyle. Yani o ağaçlar tekrar o bölgede yetişmeli. Tekrar o bölgeye başka fidanlar götürülmemeli. Bunlar tekrar gündeme gelecektir. Türkiye'de üretilen balların %17 ile %23'ünü çam balı oluşturmaktadır. Bu son dönemlerde % 30-35 bir kaybımız oldu. Çam balının özellikleri hem standartta hem apiterapi komisyonunda çalışıyoruz. Bu arada ISO ile ilgili çalışmalarda da propolis, polen, arı-sütü tüm paydaşların katılımım ile çalışıyoruz. Yani sadece arı ürünü dediği zaman bal aklımıza gelmemeli. Bunların hepsini birlikte çalış-

malıyız. Bir grup olarak çalışıyoruz. ISO TC 34 SC 19, TSE’de de MTC 172 arı ve arı ürünleri komisyonu var. Burada da ayna komiteler var. Ayna komiteler dediğimiz bütün katılımcıların olduğu bir sınıf Başka-nı gibi görev yapan birisi, o da benim. Bazen öyle kavgalar oluyor ki yani haklı olarak her firma kendi ürününü öne çıkarmak istiyor veya başka ülkelerle tartıştığımızda her ülke kendi ürününü öne çıkarmaya çalışıyor. Kendi aramızda da tartışıyoruz ama burada şunu düşünmeli-yiz. Herkes toleranslı olmalı burada, önemli olan izim ülkemizdir. Ül-kemizin değerini öne çıkarmalıyız.

Çam balının bütün parametreleri ile ilgili bakın” TS 13910”, Eylül 2021’de hepinizin katkılarıyla hazırlandı. TSE Teknik Kurulu tarafınca savunuldu. Çam balı standardı şu anda çıktı. Selim Bey, eğer uygun gö-rülürse bunun Türk Gıda Kodeksi şeklinde de çıkartılması daha sonra AB coğrafi işaret alınması açısından çok önem taşır. Bu çok önemli... Yani burada kişisel veriler, kişisel şeyler Muğla’nın mıdır? Öbür ilin midir? Bunları falan hepsini unutmamalıyız. Ona göre yapmalıyız. Bakın ben kendime göre derledim. Çam balındaki standarda giren önemli parametreleri şuraya çıkarttım, hepsini tek tek söylemiyorum. Ama şunu biliyorum ki bizim çam balı, ISO toplantısında çam balı stan-dardını biz hazırlamak istiyoruz diye konuştuğumda Yeni Zelanda temsilcisi ‘Doğrudur çam balı çok kalitelidir. Biz de Manuka balını tip yapabiliriz’ dedi. İnşallah o çalışmalara hepinizin katkılarını hepiniz-in yardımlarıyla devam edeceksiniz. Ben 12 yıl ISO’da görev yaptım. Hani ücret aldığı falan düşünülebilir, hiçbir ücret falan alınmıyor. Ba-zen kendimiz harcama yaparız. TSE’den ödemelerimiz bir iki ay sonra yapılıyor. Bunu da bilirsiniz. Türk Gıda Kodeksi yeni bal tebliği, Selim kardeşimin söylediği gibi Selim Kaplan ki yaptığı çalışmalar için de teşekkür ediyoruz. 2020’nin 7 numaralı sayısıyla resmi gazetede ya-yınlandı burada çam balı... Bakın hep size de bugün konuşayım ben. Geçmişten beri ilk Türk Gıda Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu kurul-

du. Bal tebliği çalıştık. Özen Bey bilir. Fırıncılık balları diye bir bal var arkadaş. Bunu kullanan var mı? Gören var mı? Yani fırıncılık balları olmasın dendiği zaman bizde itiraz ediliyor. Yani fırıncılık balları işte taklit ve tağşişte... Bir dönem şey vardı bal aromalı şurup. Bal aromalı şurup, öyle kötü bir şey ki otellerde gördüğünüz bütün kavanozlardaki ballar sabah kahvaltısında bal aromalı şuruptu. Şimdi yasaklandı ve altı ay geçiş süresi tanındı buna. Yani buna anlam veremedim ama Tarım Bakanlığımıza teşekkür ediyoruz. Şu anda onu çok sıkı takip ediyor. Buradaki bütün tanımları söylemeyeceğim. Yeni Türk Gıda Kodeksi Bal tebliğinde, ben o grupta yoktum. 45 dereceden yüksek ısıl işlem görmemiş ve 0,3 milimetreden daha büyük filtre ile filtre edilmiş ballar “**ham bal**” olarak tanımlanmaktadır. Bazı ülkelerde ham bal satışı vardır. Bu da bizim mevzuatımızda yer aldı. Ben tüm Mevzuatı falan buraya koydum. Hepsini göstermek istemiyorum. Ancak şunu söylemek istiyorum. Biraz evvel Selim kardeşim ifşa listesini söyledi. Biraz sonra ben gerçek rakamları söyleyeceğim. Avrupa Birliği ifşa listesi hazırlanmasına karşı çıktı. Önce herkes karşı çıktı. Bakın şimdi şöyle oluyor. Bizim toplumumuzda da aynı etki yapıyor. Bugün ifşa listesi hazırlandı, belki 20 tane televizyondan aranıyorum ben. Çünkü Bakanlıktan kimsenin konuşulmasına izin verilmiyor. Eğer balla ilgili sahtelik varsa bir hafta tüketiciler alışverişte bal almıyorlar. Bu da çok büyük bir şey oluyor. Sektöre zulüm oluyor. İyi çalışanla kötü çalışan, kötü çalışan yüzünden cezalandırılıyor. Bunları tüm standartları ile... Bakın geçmişten naftalin var. Biz elbiseleri böceklerden korumak için naftalin kullanırdık. Peteklere naftalin püskürtülüyordu. 2004 yılında naftalin püskürtmeyin diye eğitimler yaptık. Bunu bilenler bilir. Prolin miktarı bizim ballarımızda 300 miligram kilogram diyor ama sahte bal üretenler 180 ile 300 mg/kg yapıyordu. Bizim ballarımızda ben iddia ediyorum 300 miligram minimumun minimumudur. Daha yüksek çıkar bunlar. Ben balla ilgili komisyondaydım ama propolis konusunda da çalışılıyor. Bütün sektör temsilcilerine katılımları için ISO

çalışmalarına teşekkür ediyorum. Bakın herkes pandemi döneminde bütün sektör propolis, polen, arısütü konusunda ISO toplantılarına zoomdan katılıyoruz. Bazen birbirimizi kırıyoruz, birbirimizi üzüyoruz ama nöbetleşe bu işleri yapmaya çalışıyoruz. Bakın propoliste de zaman içinde belki konuşmalar olur. Ekstraktlardaki önemli parametreleri de ben buraya yazdım. Belki şey olur. Polen, arı ekmeği de çok değerli. Biraz evvel değerli meslektaşlarımın söylediği 2015'ten 2019'a kadar ben bir listeyi topladım, ne kadar denetim yapılmış. Bunların oranları olumsuz şeyler. Özellikle kamuoyuna ifşa edilen uygunsuz bal örneklerini sayı ve oranlarını söyleyeyim. C4 Şeker de %24, Diastazda % 12, elektriksel iletkenlik çok az. Fruktöz, glikozda % 9,7, HMF'de 3,67. Değerli katılımcılar HMF yani bal ısıtılırsa Diastaz sayısı düşer veya bal iyi muhafaza edilmezse HMF artar, Diastaz sayısı düşer. Bu balın kalitesinin düşmesidir. Buna çok dikkat edilmesi lazım. Sadece alım satımda değil. Bir de şunu Selim Bey ile Ahmet Bey doğrulayacaktır herhangi bir markete alışveriş merkezine bal satarken veya bal verirken bir firma, mutlaka tedarikçi olarak bir analiz raporu ile ürünü sunması gerekir. Analiz raporsuz alır ise müteselsilen iki taraf da sorumlu olacaktır. Ben bu turda özetle bunları söylemek istedim. Hepinize teşekkür ediyorum.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ediyorum, Nevzat Hocam, çok önemli bilgiler verdiniz. Özellikle ISO konusu çok, gerçekten önemli... Hepimizin sahip çıkması gerekiyor. Sadece diğer ülkelere bırakmamak, çam balı gibi bizim en önemli ürünlerimizden Anadolu ürünlerine sahip çıkmak adına çok çok önemli. Bu arada yine sorular var. Biraz önce yine taklit taşışşe vurgu yaptınız. Burada özellikle zincir mağazalara taklit taşışşli bal üreten firmalar... Zaten firmalardan alıyor bu zincir mağazalar. Bunların analizi ve harici izlemelerini tespit edemiyorlar mı? Taklit taşışşli balları yetkin insanların önderliğinde

üretiliyor yani akademisyenler, mühendisler gibi. Etik çalışmayan yetkin insanlar için neler yapılabilir? Aslında hem Nevzat Hocam cevaplayabilir hem de Selim Bey cevaplayabilir.

Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. Nevzat Artık:

Ben önce cevaplandırayım, Selim Bey devam edecektir. Bakın şöyle söyleyeyim: Bu tip taklit ve tağşiş yapan yerler zaten herhangi bir gıda mühendisi, veteriner hekim veya Ziraat Mühendisi çalıştırmıyor. Bunlara bunu satanlar fruktozun, glikoz oranı 1.1 -1.4. Fruktozun glikoza oranını veriyor. İçine ne kadar enzim katacağını, ne kadar polen katacağını tarif ediyor. Bir üreticisi yok yani merdiven altı üretici bunlar. Bunların devletten almış olduğu bir kayıt ve onay da yok. O nedenle yetkin kişi yok. Yani buradaki meslektaşlarımız zaten buna karşı çıkarlar. Bunu yapan var mıdır? Varsa mesleğe ihanet etmiş olur. Ve bence her ürün bal ve arı, her türlü arı ve arı ürünü satış yerine teslim edeceği zaman analiz raporuyla teslim edilmelidir.

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:

Teşekkür ediyorum Sayın Hocam. Şimdi ben hemen demin bir telefon geldi kusura bakmayın telefonla konuşuyordum. İlk konuşurken, izleme ile ilgili takip sistemi ile ilgili bir şey soruldu herhalde.

Elif Aşlamacı Attepe: Ben hızlıdan isterseniz soruları ileteyim. Çünkü normalde soru cevabı sona bırakacağız ama “bu taklit tağşiş yapan kişiler yetkin insanlar. Bunlara karşı bir şey yapılamaz mı?” Bir de “Bu ürünleri alan zincir mağazalar, taklidi paketleyen firmaların bilincindedir. Bununla ilgili denetimler ne durumda?” diye soru geldi. Çok kısa bunlara cevap alabilirsem.

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:

Yaptığımız piyasa denetimlerinde genel itibarı ile bu zincir marketlerde çok fazla olumsuzluk görülüyor. Bu zincir marketler genelde bir gıda güvenliği sistemi uyguluyorlar ve alım yaparlarken kendileri bunların analizlerini yaptırıyorlar. Çünkü burada bir marka imajı var. Marka imajına da zarar gelmesini istemiyorlar. Ancak tabi ki bu Bakanlığımız denetimlerini etkileyen bir husus değil bizim zincir marketlerde de denetimlerimiz yoğun bir şekilde yürütülmekte.

Diğer husus yetkin insanların taklit taşıdığı dile getirildi. Tek derdi para kazanmak olursa insanın mesleğinin hiçbir önemi yok, unvanı ne olursa olsun. Mesleğinin ne olduğu bir anlam ifade etmiyor. İşin açığı gerçekte hakkıyla mesleğini yapan hiçbir arkadaşımın hiçbir meslektaşımın gıda mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim, kimyager bu işe gireceğine ihtimal vermiyorum. Varsa da belki çok çok azdır. Genel itibarı ile bakıyoruz tespit edilen firmalardan biliyorsunuz, kamuoyu duyurusu yapılan firmalara da baktığımız zaman detaylara da bakıyoruz. Nedir? Ne değildir? Tespitlerimize yönelik de yoğun bir denetim yapıyoruz.

Sencer Bey mesaj bölümünden yazmış, şimdi oradan gördüm, “artık taklit taşı legal oldu hatta büyük firmalar yapıyor” demiş. Bakanlığımız açısından büyük firma, küçük firma fark etmez. Taklit taşı yaptığını tespit ettiğimiz tüm firmalara gerekli yasal işlemi uyguluyoruz. Bizim meslektaşlarımızın ya da gıda sanayicilerimizin, asıl hedefi insanlara sağlıklı, güvenilir gıdalar yedirmektir. Bunları üretmektir. Hem gıda güvenliğini, hem gıda arzını arz güvencesini sağlamaktır. Bunun için hizmet ediliyor. Pandemi döneminde yaşadık ve şimdi Rusya-Ukrayna savaşıyla da görüyoruz gıdanın önemi ne kadar fazla. Yani insanlar elbiseden arabadan feragat edebiliyor ama gıdadan feragat edemiyor. Gıda olmayınca olmuyor.

Codex Alimentarius'un Avrupa Bölgesin komisyonunda (ülkemiz buraya üye aynı zamanda) şu anki gündem maddelerinden birisi de taklit ve taşış. Codex Alimentarius da taklit ve taşış noktasında bir standart hazırlama çalışmaları başladı. Ülkemiz de bu çalışmalara katkı sağlıyor.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ediyoruz Selim Bey. Hemen Yalçın Bey'e geçeceğim. Yalçın Sezer, İstanbul Bal Üreticileri Merkez Birliği Başkanı. Buyurun Yalçın Bey söz sizin.

Yalçın Sezer

İstanbul Bal Üreticileri Birliği
Başkanı

**İstanbul Bal Üreticileri Birliği Başkanı Yalçın Sezer:**

Teşekkür ederim Elif Hanım. Öncelikle Başkanımız Ali Kopuz'la beraber toplantıyı tertip etmeniz, organize etmenizden dolayı temsilini yapmış olduğum arıcılar adına size çok teşekkür ediyorum. Çok önemli, özel sektör temsilcileriyle bir araya geldik. Hazirunu saygı ve selamlarımla, hürmetlerimle selamlıyorum. Şimdi Ali Kopuz Başkanım öylesi bir açılış konuşması yaptı ki sanki toplantı özeti gibi sektörün sıkıntılarını, problemlerini ve sektörle ilgili bütün donanımlı bilgileri bize başlangıçta aktardı. Gerçekten mükemmel bir bilgi sunumu gerçekleştirdi. Ben İstanbul'da yaşayan bir kişi olarak İstanbul Bal Üreticileri Birliği Başkanlığını yürütüyorum. Aynı zamanda da Türkiye Bal Üreticileri Merkez Birliği Genel Başkanlığı görevimi yakın tarihte bir başka arkadaşıma bıraktım ve Başkan yardımcılığı görevini devam ettiriyorum. İhtisasımı biyoloji alanında yapmıştım, uzman biyologum. Eğitimci bir arıcı, arı yetiştiricisi ve üretici aynı zaman da bu sektörün sıkıntılarını tespit ettiğim noktada ortadan kaldırmak adına hamle yapan bir kişiliğe sahibim. Mesela bu Birlik Başkanlığı görevini alabilmek, bu bir cesaret istiyor ama bunun dışında geçmişte bu sektörün

sıkıntılarını ortadan kaldırmak adına yapılan bazı girişimlerim daha olmuştu. Mesela ülkesel, uluslararası bir etkinliğin tertiplenmesinde organizatörlük yaptım. 10 yıldır İstanbul Arıcılık ve Arı Ürünleri Festivali'nin fuarlarını organize ediyorum. Televizyonda da Köy TV'de bir arıcılık programı yapımcısı ve sunucusuyum. Şimdi İstanbul'da çok özel bir nokta var aslında, Mustafa Toktaş abimiz çok iyi bilir. Eskiden un kapanı, yağ kapanı gibi kapanlar varmış. Yani limanlar. Bir de bal kapanı var. Çok özel bir bilgi bu... Ticaretin gerçekleştirildiği Türkiye'deki en önemli bir üs halindeki İstanbul'da balın diğer ülkelerden de aslında geçmişte İstanbul'a gelmesi ve burada pazar bulunması da önem arz ediyor. Şimdi Ahmet Yavuz Karaca'ya bir soru sorulmuştu. Dijital takip sistemi balda mümkün diye. Zaten benzer uygulamalar var. Sektör temsilcileri bunu yapıyor ancak biz Türkiye Bal Üreticileri Merkez Birliği olarak bu konuyla ilgili şu anda bir yazılım çalışması içerisindeyiz. Yani bir arıcının diyelim ki İstanbul'da, Kastamonu'da, Trabzon'da hangi ilçede, hangi köyde, hangi kovanda ne balı üretiyor? Bu ürettiği balın içerisindeki bitkisel çeşitlilik, flora nedir? Hangi fenolik bileşikler içeriyor? O bölgede üretilen bitkilerin polenleri nelerdir? Bu ilerleyen günlerde mesela standartta apiterapide standart oluşturulabilecek ürünlerin tespiti, hastalıklarda kullanılacak fenolik bileşiklerin neler olabileceği ile ilgili çalışmalara hız verdik. Biz gerçekleştireceğiz inşallah onu. Mono ve polifloral ballarla ilgili bir cümle sarf etti Selim Kaplan. Türkiye'de floristik açıdan o kadar enteresan bir coğrafyaya sahibiz ki... Bütün Avrupa devletlerini topladığımızda yaklaşık 15.000 bitki türü varken Türkiye'de 12.000 bitki türü var. Yani bu bitki türünün zenginliğinden kaynaklanan nedenle bir balın standardizasyonunun oluşturulması gerçekten çok zor... Mesela en tipik bilinen monoflora ballardan bir tanesi Ay çiçek balı. Ay çiçek balında bile o dönem bulunduğu civarda işte böğürtlen, akasya ya da yonca türevinde başka bir bitki var ise orada bile standart değişikliği söz konusu olabiliyor. O yüzden monofloral ballarla ilgili Türkiye'deki hani stan-

dart oluşturulması noktasında biraz sıkıntı var ki çam balı da keza böyle. Mesela birkaç kesim yapılıyor, öyle deniliyor o bölgede. Çam balının birinci kesimi işte saf olabiliyor ama 2. ve 3. kesimi çiçekle karışık olabiliyor böyle bir monofloral bal sıkıntımız var. Ülkemizde coğrafi işaretle ilgili birçok bölgede coğrafi işaretler alınıyor. Ancak ülkemizde çok enteresan ballar var mesela maydanoz balı ya da işte bu Manuka balından daha zengin olan Karadeniz Teknik Üniversitesi öğretim üyesi Sevgi Kolaylı var Profesör Doktor, biyokimya hocası. Anzer balı, kestane, meşe ve Manuka balı arasında yapmış olduğu çalışmada Manuka Medikal Bal olarak gündemde tutulmakta. Ancak kestane ve meşe balının antioksidan madde açısından Manuka Balından çok daha üstün olduğu ortaya konulmuş ve 250 gramı 85 Euro'ya satıldığı düşünülecek olursa bizim Manuka balının, bizim kestane ve meşe ballarımız şu anda maalesef değerinde satış gerçekleştirilemiyor. İhracatta 22. sırada olmamız, neden diye benim kafamı kurcalıyor uzun zamandan beri. Niye biz yani dünyada 22. sıradayız. Almanya'yı örnek vermek istiyorum burada. Almanya'nın floristik açısı zayıf. Hem bitki zayıflığının dışında kovan sayısı da az ama dünyanın en fazla balını ithal eden ve en fazla balını ihraç eden bir ülke konumunda Almanya. Yani benzer çikolata örneğinde olduğu gibi kakaoyu ve fıındığı alıp bir marka değeri katıp daha sonra Alman çikolatası diye sattığı gibi Alman balları da artık gündemde. Ve bizim ballarımızı alıp bir takım işte işleminden geçirip daha sonra bunu ihraç edebilme yeterliliği kazanmış. Biz dünyanın arılı kovan sayısı bakımından son yıllarda üçüncü sıraya geldik. Bal üretimi noktasında Çin'den sonra ikinci sıradayız. Tağışş edilen bal sayısı ciddi anlamda fazla... İşte İstanbul'da özellikle bir sürü numune alınıyor ve bu 144 numunenin 27 tanesi olumsuz. Niçin yani biz tağışş edilen bal üretiyoruz. Bunu da böyle bir düşünmemiz lazım. Cevap da vermek istiyorum bir taraftan da soruma. Şimdi örgütlenmelerin ve mevzuatların yetersizliği buna aslında biraz da destek veriyor. Şimdi örgütlere bakıyoruz, üreticiler diyorlar

ki Aidat Birliği bunlar. Yani bunlar görev yapmıyorlar sadece aidat alıyorlar. Evet, çuvaldızı biraz kendimize batırmamız gerekiyor. Birlikler koordineli çalışabilme özelliğine sahip değiller. Yani bu sektörün işte kendisini kanıtlamış bal tüccarları var. Bu bal tüccarlarıyla bu birlikler koordineli çalışmıyorlar. Şimdi sektörün içerisinde yer alan bir kişi olarak şunu görüyorum bal tüccarını arıcı sanki emeğinin hırsızı gibi görüyor. Bal tüccarına bakıyorsunuz, madem çok biliyorsun balını sat demek geliyor insanın aklına. Şimdi bu üretilen ticari emtia birileri tarafından elbette ki de paketlenecek, pazar aranacak, insert bedelleri ödenecek, ne bileyim nakliyesi yapılacak, bu da bir hizmet. Şimdi bizim üreticimiz, biraz teknik bir bilgi olacak. Ana arı yetiştiriciliğini kendi yapıyor, kovanını kendisi imal etmeye çalışıyor. Hatta eğitimsizlik de demek istiyorum burada. Eğitimsizlikten kaynaklanan nedenle arıcılıkta kullanılan ilaçları kendisi yapmaya çalışıyor. Mesela bizim arıların sırtında bir bit dediğimiz varroa diye ifade edilen bir akarımız var yani parazitimiz. Bunu ortadan kaldırabilmek için ilaç kullanmanız gerekiyor. İlacın üzerine bakıyor, etken maddesi Amitraz fumagillin, gidiyor bir malzeme satıcısına kimyasal madde satıcısına bana diyor amitraz verir misin? Fumagillin verir misin? Bunları alıyor bir leğenin içine döküyor. Kartonları, ahşapları emdiriyor, onların içerisine koyuyor. Şimdi bu bir eğitimsizlik... Hemen bunu bir anekdotla anlatacağım. Bir gün bir arıcıyı ziyaret ettim. Bu ziyarette kara kovanlar var. Kütükten oluşturulmuş bir de bir sürü modern kovan var. “Varroa mücadelesini nasıl yapıyorsunuz?” dedi ben işte böyle böyle alıyorum. Bir koyunlarda kullanılan kene ilacı var. Adı Kenaz. Kenaz’ın da ham maddesi Amitraz, etken maddesi. Arıcılıkta kullanılan duman, tütsü denilen ilaçlar var, Varroa’da kullanılıyor. Onun da etken maddesi Amitraz. Alıyor bunu. Çiçek sular gibi kovan içerisini suluyor. Bal ve bal mumu biliyorsunuz çevresinde ne var kimyasal madde, emiyor, absorbe ediyor. Dolayısıyla o dünyanın en kıymetli olan besin maddesi, bir anda çöp haline dönüşüyor. Sonra toptancılarda alıyorlar bu balla-

r1. İçindeki Amitraz'ı yok edeceğiz diye artık kaliteli ballarla harman mı ediyorlar, ne yapıyorlar? Belki de iade ediyorlar. Orasını onlar daha iyi bilirler. Ama şu var ki ben o arıcıya sordum. Dedim ki: “Bu böyle çok tehlikeli, kanserojen bir madde. Sen nasıl yaparsın böyle? Nasıl tüketiyorsun çoluğundan çocuğundan?” Bana verdiği cevap şu: “Ben buradaki kara kovanların balını yiyorum, bunu toptancıya veriyorum” diyor adam. Şimdi bu kadar eğitimsiz bir kitle ile çalışıyoruz. Toplantıların bir tanesinde bir Tarım Bakanlığı yetkilisi “Bizim arıcı yeterince eğitilmiş, artık eğitimi şimdi köşeye bırakalım. Başka sorunlara bakalım” falan dedi. Ben orada da müdahale ettim. Beşikten mezara eğitim bitmez. Yani eğitim her noktada var. Hatta örgütlerin bu eğitim işlerini ele alıp birliklerin yani hatta bu eğitimleri Bakanlığın ilgili birimleri veyahut da işte kendisini ispat etmiş pazarlamacı şirketlerle koordineli çalışması lazım.

Elif Aşlamacı Attepe: Şimdi hocam lafınızı balla kesiyorum. Evet, çok önemli bir konuya değindiniz özellikle çalışılan kesimin eğitimsizliği ve bu konudaki paydaşların da elini taşın altına koyarak eğitim programlarına yönelmesi anlattığınız yaşanan şey de çok önemli. Yani aslında ne kadar vahim bir durumla karşı karşıya olduğumuzu, bunu sadece işte büyük firmaların yapmadığını bazen istemli veyahut da istemsiz de balların veya ürünlerin kontamine bir şekilde tüketiciye ulaştığını anlatınız. İkinci bölümde size tekrardan söz vermek istiyorum. Müsaadenizle önümüzde çünkü 3 konuşmacımız daha var. Özen Bey'e geçeceğim. Özen Altıparmak Bal-Der Başkanı ayrıca Balparmak Yönetim Kurulu Başkanı kendisi. Buyurun Özen Bey sizinle devam edelim lütfen.



Özen Altıparmak

Altıparmak Gıda Yönetim Kurulu
Başkanı ve Bal-Der Başkanı

Altıparmak Gıda Yönetim Kurulu Başkanı ve Bal-Der Başkanı Özen Altıparmak:

Saygıdeğer Bakanlık mensupları ve değerli katılımcılar sizleri saygıyla selamlıyorum.

Bu sunumda sizlerle paylaşmam istenen konu başlığı: “Endüstriyel Üretimde Yeni Teknolojik Gelişmeler” dir. Bu konu her ne kadar gelişen sanayi dinamikleri içerisinde çok heyecan verici olsa da faaliyet alanımız olan bal ve arı ürünleri kategorisi açısından, aynı zamanda kategoriyi tehdit eden bir başlık olarak da ele alınabilir. Nedir bu tehdit? Taklit ve Tağşiş! Doğal olması gereken arı ürünlerinde yeni teknolojik gelişmeleri kullanarak taklit ve tağşiş yapan taraflar ve ürünleri, maalesef bizim karşısında durup mücadele verdiğimiz bir kesimi temsil ediyor. Misyonumuz: arı ürünlerini kaynağından temin ederek; gerekli kalite kontrol aşamalarından geçirdikten sonra tüm doğallığı ve sağlığıyla paketleyerek tüketicilere arz etmektir.

Biz üretim yapmıyoruz, üretimi arılar yapıyor. Sonrasında bu ürünleri arıcılardan topluyoruz ve ürünlere herhangi bir şey katmadan veya

ürünlerden herhangi bir şey almadan onları kalite kontrol sürecinden geçirerek, belli tat ve koku parametresinde harmanlayıp markalarımızla piyasaya arz ediyoruz. Yani bizler aslında paketleyiciyiz. Avrupa’da “Honey Packers” olarak adlandırılan ve değerli Türkçemizde Bal Paketleyicileri olarak karşılık bulan sektörümüzü, her ne kadar tam örtüşmese de bu şekilde tanımlamaya çalışacağım.

Öncelikle doğal balın paketlenmesinde kovandan sofraya kadar olan süreçlerde uygulanan yeni teknolojik gelişmelere değinmek istiyorum. İklim değişikliği kaynaklı sıcaklık dalgalanmaları arıcılık faaliyetlerini olumsuz yönde etkilemektedir. Örneğin; Maryland Üniversitesinde yapılan bir araştırmada, Amerika Birleşik Devletleri’nde yaşayan arıcıların, yönettikleri kolonilerin %44’ünü 2019 yılında kaybettikleri belirtilmektedir.

Kovan kapağı altına ilave edilen küçük sensörlerle kovan içi sıcaklık, nem, ses ve hareket verileri gözlemlenebilmektedir. Böylece gerekli durumlarda hızlı müdahale yapılarak kayıplar önlenmekte, bu sayede kalite ve verimlilik arttırılmaktadır.

Arıcılarımız su ve elektrik gibi kaynakların olmadığı ortamlarda konaklamakta ev arıcılık faaliyetlerini sürdürmektedirler. Bu nedenle arıcılıkta doğal kaynaklardan yararlanılarak, enerji üretimi sağlamak büyük bir önem taşımaktadır. Bu kapsamda güneş panelleri kullanımı yaygınlaşmaya başlamıştır. Güneş panelleri ile elde edilen enerji sayesinde polen ve arı sütü gibi soğukta saklanması gereken arı ürünlerinin korunması sağlanabilmekte ve bal sağımı elektrikli makineler ile rahatça yapılabilmektedir. Ayrıca polenin hijyenik şekilde kurutulması amacıyla güneş enerjili sistemler kullanılmaktadır. Bu sistemlerin yaygınlaşması ürün kalitesinin iyileşmesini sağlamaktadır.

Kovandan kavanoza kadar olan süreçte temel prensip balın başlangıç kalite kriterlerini maksimum düzeyde korumaktır. Bu amaca yönelik ilk süreç balın üretimi, hasadı ve hasat sonrası depolama aşamalarında

iyi arıcılık uygulamaları ile başlar. Bu süreçte yaşanan sıcaklık ve süre ilişkileri ile uygulanan arıcılık teknikleri ürünün kalite özelliklerini doğrudan etkileyebilir. Hammaddenin başlangıç kalite özellikleri, son ürünün kalitesine de yansiyacaktır.

Gıda sektörünün her kategorisinde olduğu gibi, bal ve diğer arı ürünleri sektöründe de en önemli adım doğru hammaddenin temin edilmesidir. Bunun için mutlaka ulaşılabilir ileri teknolojik özelliklere sahip hassas analiz cihazlarının yer aldığı bir laboratuvar altyapısına sahip olunmalıdır. Günümüzde balda yeni taklit ve tağşiş uygulamaları ile karşılaşilmektedir. Bu nedenle bal tebliğinde yer alan veya almayan yeni kriterlerin belirlenmesine yönelik yeni metotların geliştirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

Ancak taklit ve tağşiş ile kusuru birbirinden ayırmak gerekir. Örneğin, Arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı bazı coğrafi bölgelerde nektar kaynakları olan meyve ağaçlarına uygulanan zirai tarım ilaçları nedeniyle balda tespit edilen pestisit kalıntılarını taklit tağşiş olarak değerlendirmek doğru değildir.

Bir taraftan taklit ve tağşiş yönünde geliştirilen yeni teknikler, diğer yandan yapılan bu uygulamaları belirlemeye yönelik geliştirilen yeni metotlar, günümüzde en çok araştırma yaptığımız konu başlığı altında yer alıyor. Korkarım bu böyle de devam edecek...

Balparmak Ar-Ge Merkezi'mizde balda ve arı ürünlerinde yapılan taklit ve tağşişleri belirlemeye yönelik yeni metot geliştirme çalışmalarımıza yoğunluk vermiş durumdayız. Önceleri balda sadece beyaz pirinç şurubu ile yapılan tağşişler tespit edilebiliyordu. Ancak Çin'de başlayan yeni tağşiş yöntemi ile Amerika'ya büyük miktarda esmer pirinç şurubundan üretilmiş tağşişli ballar ihraç edildi. Balparmak Ar-Ge Merkezi'mizde gerçekleştirdiğimiz ve yaklaşık bir yıl süren yoğun bilimsel

araştırmalar sonucunda “Balda Esmer Pirinç Şurubu ile Yapılan Tağ-şışın Tespit Metodunu” dünyada ilk defa biz geliştirdik. Bu tespit metodu hakemli ve en prestijli dergilerden biri olan “LWT Food Science and Technology”nin 2022 Ocak sayında yayınlaması ile bilim dünyasına hediye etmiş olduk. Ayrıca yeni metodumuzu ulusal ve uluslararası konuyla ilgili otoriteler ile paylaştık. Amacımız bu tür tağışışleri kalıcı olarak önlemek.

Diğer önemli konumuz ise Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğ’inde yer alan Diyastaz sayısının değer aralığı. Tüm dünyada balda diyastaz oranı ne kadar yüksek ise bal o kadar değerlidir algısı var. Diyastaz, arıların hipoferanjial salgı bezlerinde üretilen ve doğal olarak balda bulunan bir enzimdir. Ancak Kalite kontrol laboratuvarımızın kuruluşu olan 1986 yılından bu yana yaptığımız diyastaz analiz verilerimize göre, balın cinsine bağlı olarak değişmekle birlikte doğal bal diyastaz değerleri maksimum 29 – 30 diyastaz sayısı civarında belirlenmiştir. Ancak son dönemde, laboratuvarımızda analize alınan numunelerde 50, 80, 100 hatta 150 diyastaz sayısı değerlerine kadar ulaşan ürünler olduğunu tespit ettik. Bu bahsi geçen ürünlere sonradan katılan bir yabancı diyastaz oluşunun açık göstergesidir. Böyle bir tağışış yönteminin varlığını ortaya çıkararak bilim dünyasına sunmuş olmaktan gurur duyuyoruz.

Balın ambalajlanması özel bir proses olup gıda teknolojisinde kullanılan ekipmanların balın başlangıç kalite kriterlerinin korunumuna yönelik geliştirilmesi ve uyarlanması gerekmektedir. Balın ambalajlanmasında kaliteye etki eden en önemli aşama homojenizasyon amacıyla uygulanan ısı işlemidir. Ancak burada sadece sıcaklıktan bahsetmek doğru değildir. Her gıda maddesinde olduğu gibi uygulanan süre de kaliteye etki eden önemli parametrelerden biridir. Bu nedenle sıcaklık değeri verilirken mutlaka süre de belirtilmelidir. Ancak bu uygulama

işlem yaptığınız balın miktarına göre de değişiklik gösterecektir. Yani hangi işlem yapılırsa yapılsın sonuçta uygulanan yöntemlerin optimizasyonu için balın analiz edilerek kalite parametrelerinin belirlenmesi gereklidir.

Tüketiciler açısından önemli sorunlardan biri de baldaki kristalleşmedir. Kristalleşme balın paketlenmesi, depolanması, saklama süreleri, balın içeriğine ve türüne (çiçek balı, çam balı, ay çiçek alı vb.) göre değişkenlik göstermektedir.

Uygulanan dolum prosesleri ile kristalleşme bir süre geciktirilebilir ancak önlenemez. Baldaki kristalleşmeye etki eden faktörlerden biri, depolandığı veya saklandığı ortam sıcaklığıdır. Örneğin 14°- 15 °C'lik bir ortamda kristalleşme daha hızlı görülebilir. Kristalleşmenin en belirleyici faktörü balın çeşididir ve her doğal bal, cinsine göre farklı oranda ve farklı sürelerde kristalleşir. Çiçek balında daha kısa sürede, daha fazla kristalleşme görülürken, bir salgı balı olan çam balında kristalleşme olmayabilir. Çünkü kristalleşmeye etki eden diğer faktör balın içeriğindeki, früktoz-glikoz oranıdır. Bu oran 0,85-1,85 aralığında değişim göstermektedir. Örneğin Ayçiçek ve Pamuk ballarında früktoz/glikoz oranı 0,9 ile 1 arasındadır. 1'in altı olan ballar daha kısa sürede kristalleşir. Bu oran yukarıya doğru çıktıkça örneğin Çam balı Akasya balı gibi cinslerde kristalleşme çok daha uzun sürede gerçekleşir.

Tüketici tarafında balın kristalleşmesi ile ilgili iki farklı algı var; bazı tüketiciler kristalleşmiş bir bal gördüğünde onun doğal olduğunu düşünürken, bazıları ise kristalleşmiş balın şeker ilavesi yapılarak tağşiş edilmiş ürün olduğu düşünmektedir. Bu nedenle, biz Balparmak olarak piyasaya verdiğimiz ve raflarda kristalleşmiş olan ürünlerimizin ortalama %6,5-7'sine yakınına iade alarak tüketicilerde farklı algı yaratmamaya çalışıyoruz. Bu sebeple Balparmak markalı balları raflarda kristalleşmiş olarak göremezsiniz.

Balparmak olarak farklı ambalaj çeşitlerimizle raflarda yer alıyoruz. Tek kullanımlık, hijyenik, pratik poşet ambalajlarımızla birlikte, tüp, cam kavanoz ve sıkmalı, sürümü temiz/kolay, her açıdan ergonomik ve tüketici dostu ambalaj çeşitlerimiz mevcut.

Ürünün kovandan kavanoza izlenebilirliği büyük önem taşımakta olup, tüketiciler bu yolculuğu deneyimlemek istemektedir. Bunu sağlayabilmek için çok farklı yazılım programları bulunmaktadır. Priospot şeklinde özel etiketleme uygulamaları her bir kavanoz özelinde izlenebilirlik sağlanmaktadır. Priospot teknolojinin kullanımı bal gibi taklit ve taşıyıcı açısından riskli olan diğer gıda ürünlerinde artmaktadır. Bu sayede şeffaflık ve izlenebilirlik sağlanmakta, tüm sektör paydaşlarının hakları koruma altına alınmakta ve toplum sağlığını korunmaktadır.

Priospot, karekod uygulamasının gelişmiş versiyonu olan ve ürünün aslına uygunluğu konusunda da güvence veren bir uygulamadır. Ürünün ambalajı ile birlikte taklit edilmesini engelleyerek tüketiciyi ve markayı korumaktadır. Priospot uygulaması ile her kavanozun eşsiz bir pasaport numarası oluşturulur. Bu uygulama; ürün henüz raftayken tüketicilere gerekli verileri sunarak ürün hakkında bilgi almalarına yardımcı olmaktadır.

Priospot bizim için rekabette üstünlük oluşturacak bir araç değildir. Özellikle vurgulamak isterim ki bu uygulama tüketiciyi korumak; güvenli ve güvenilir gıdaya ulaşmalarını sağlamak için yaygınlaşmalıdır. Priospot uygulaması gıda sektöründe, dünyada ilk defa Balparmak tarafından uygulamaya alınmıştır. Bu uygulama Balparmak ürünlerinin izlenebilirliğinin ve tüketicilerine verdiği değerin en güzel örneklerinden birisidir.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ediyoruz.

Ben diğer seansta şeylere girmedim. Çünkü konu sınırlı olduğu için o arada kalmaya çalıştım ama taklit, tağşişle alakalı da sorular olursa...

Elif Aşlamacı Attepe: Birazdan soru cevap bölümünde cevaplayacağız. Çok teşekkür ediyorum önümüzde üç kişi daha var, kusura bakmayın kesmek zorunda kaldım. Onur Bey'e geçelim hemen. Onur Bey, İstanbul Arı Üreticileri Merkez Birliği Başkanı. Onur Bey lütfen buyurun. Özellikle İstanbul'daki durumu kısaca anlatırsanız çok sevinirim. Evet, süremiz çok kısıtlı bu arada. Ne olur kusuruma bakmayın. Buyurun.

Onur Çilenk

İstanbul İli Arı Yetiştiricileri
Birliği Başkanı



İstanbul İli Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı Onur Çilenk:

Çok kıymetli Bakanlık yetkililerim, değerli sektör temsilcilerimiz. Aslında konu tabii önce üretimden tüketime kadar izlenebilir bir sistem. Tüketilebilen ürünlerin sorunları. Aslında sorun bizde üreticilerde. Şimdi Türkiye’de üretim kitlesi yeniden değişmeli, dizayn yapılmalı. Bu dizayn da şöyle; işte Halk Eğitim 80 saatlik bir üretici eğitimi ile vatan-
daş 30 ve 50 puan alarak piyasaya çıkıyor. Diyor ki: “Ben bal ve arı ürünü yetiştireceğim.” Olmaz. Bu iş bir meslek, sanat. Bu mesleği, sanatı yöneterek üretmek başarıyı elde ettirir. Sektör temsilcilerimiz tabii hep sorunları burada kendileri şeyine göre anlatıyor. Aslında işi baştan yani üretimden başlatmak gerekir. Bu işin bir okul olmalı. Yani 80 saatle veya 1 yıl, 2 yıl üretim yapmakla bu işi, başarıyı elde edemeyiz. Yapacağımız iş, ilk önce Türkiye’de üretici kitlesini yeniden dizayn etmek. Yani iki yıllık bir eğitim, iki yıllık eğitimden sonra üretim tekniklerini ve üniversitelerde diğer birimlerle birlikte çalışarak bu çalışmayı başlatmak gerekiyor. Balın kalitesi ve arı ürünlerinin kalitesi üretim tekniklerine bağlı. Biraz önce Yalçın Başkanım da anlatmıştı. Üretici bilinçsiz şekilde üretirse sektördeki bu sorunlar olacaktır. Onun için

üreticiyi yeniden dizayn etmemiz gerekiyor. Şimdi burada bunu yaparken de bal ve arı ürünlerini standardize etmek gerekir. Standardize derken söylediğim nokta şu: Yani üretici bir bölgeye gitti balını üretiyor. Bu bal üretiminden tüketimine kadar yani tüketici kitlesine gide ne kadar aynı oranda gitmeli ama maalesef sektördeki yani paketleme ambalajlama yapan kişiler veya sektör burada kaçış noktalarına giriyor. Kaçış noktalarına girdiği zaman da tüketici sıkıntı yaşıyor. Diyor ki ben gerçek ürünü nereden bulacağım, nasıl yapacağım... Öyle bir sıkıntı yok. Onun için üretimden tüketime kadar izlenebilir bir sistem kurulması gerekiyor Bakanlık tarafından. Aynı zamanda Türkiye’de biliyorsunuz kaliteli ballar, kalitesiz ballar. Balın hepsi kaliteli. Bakanlığın verdiği 300 prolin değerindeki bir değer var. O değerın altında olursa sahte olur. Üzerinde 1200-1500 proline kadar giden bir değer var. O değeri eğer standart şekilde tükettirebilirsek tüketiciye, o zaman başarı elde etmiş oluruz. Onun için bunları yeniden gözden geçirmemiz lazım ve burada Borsa Başkanımız biraz daha Türkiye’de ve İstanbul’da üreticileri yeniden birlikte çalışarak dizayna getirmek gerekiyor. Biz bu arada Balparmak’la diğer arı ürünleriyle birlikte çalışmalar yapıyoruz. Ve geçen yıl 3-4 kez eğitimler gerçekleştirdik. Bu eğitimlerde arı sütü üretimi çalışmalarını netleştirdik. Bundan dolayı da Balparmak’la birlikte diğer sektör temsilcilerimiz de bu çalışmaya bizimle katılırsa daha faydalı olacağını düşünüyorum. Teşekkür ederim.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkürler Onur Bey, sağ olun. Şimdi ev sahiplerimize geçiyoruz. İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi ayrıca Aksu Vital Yönetim Kurulu Başkanı Yunis Aksu’ya sözü verelim. Buyurun Yunis Bey.

Yunis Aksu

Aksu Vital Yönetim Kurulu Başkanı
ve İSTİB Meclis Üyesi

**Aksu Vital Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi Yunis Aksu:**

Ben de bütün katılımcıları sevgi saygı ve muhabbetle selamlıyorum. Tabii konuşmanın sonlarına doğru geldik ve biraz da yorulduğumuzu hissediyorum. Çok güzel şeyler söylendi. Söylenenleri tekrar etmemeye gayret ederek sektörün dünü, bugünü ve yarını anlamında neler söyleyebiliriz? Sektöre ne tür katkılar sağlayabiliriz? Bunu biraz paylaşmaya çalışacağım. Yani farklı bir pencere açmak istiyorum. Konu sektörsel, balsa bunun ilk sırasında arılar var. Peşinden arıların üretmiş olduğu ürünleri var. Bal başta gelmek üzere. Polen, arı sütü, propolis ve arı zehiri gibi. Sonra çiçekler var, yani çevre var ve bütün bunların varmak istediği yer, insan. Yani bu ürünlerin insan beslenmesinde ve sağlığında kullanılma amacı var. Burada bir dairesel örgüye dikkat çekmek istiyorum. Yani buradaki sıralama piramit tarzı bir sıralama değil, dairesel bir sıralama. Yani bir öncelik sırası yok. Eğer çevre, çiçek, temiz, sağlıklı bir çevre değilse yani sanayi atıklarıyla hava kirliliği ile ya da ilaç kalıntılarına maruz kalmış bir çevre ise arıların oradan sağlıklı

bir arı ürünü üretmesi mümkün değil. Aynı şekilde yine arılar da sağlıklı ortamlarda geliştirilmemiş, gerekli ilaçlar, koruyucular doğru seçilmemiş ve gerekli miktarlarda ölçülerde kullanılmamış ise yine aynı şekilde o arılardan, o kovandan sağlıklı bal elde etmemiz yine mümkün değil. Bu elde ettiğimiz ürünleri yani sağlıklı elde edemediğimiz ürünleri insanlara tükettirdiğimizde de yine bu sefer de beklediğimiz faydayı, sağlıklı sonucu almamız yine söz konusu değil. Dolayısıyla konuya, sektöre bir paydaşlar kümesi olarak bakmak gerekiyor. Yani bütün sektörün paydaşları bu sektöre dokunan, katkı veren ve geçimini ve gelirini bu sektörden sağlayan bütün paydaşların, buna kamu da dahil, bu saydığım başlıkları bir bütün olarak görüp çözümünü de yine beraber üretebilmek gerekiyor. Yani bir tarafın sağlıklı olması görevini ve sorumluluğunu yerine getirmesi sonucun sağlıklı olmasına yetmiyor. Yani biraz önce çok güzel konulara değinildi. Bir balın bal olmayandan ayrılması için ne yapılması gerektiğine dair Daire Başkanlıkları kuruyoruz. Milyonlarca analiz için laboratuvarlar geliştiriyoruz. Oysa yine bu satır aralarında paylaştığımız ifade edilen, bir taraftan da bu işin manipüle edilmesi için de gelişen teknoloji. Esmer pirinç diye ifade edilen şurup elde edildiğinde ya da katkı olarak kullanıldığında bu kadar teknoloji emek ve imkana ve bilgiye rağmen altından çıkamadığımız bir gerçeklikle de karşı karşıyayız. Demek ki burada bütün bunlara ilave olarak ahlak sorununu da beraberinde koruyabilip geliştirebilmemiz gerekiyor. Yani toplumsal ahlakı bütün paydaşlarıyla beraber, bütün taraflarıyla beraber temin edemediğimizde var kılamadığımızda, yaşanır kılamadığımızda sürekli yanılma, deneme ve sürekli hırsız peşinde kovalarcasına bir emek sarfiyatıyla da karşı karşıya kalıyoruz. Bunlar yapılan emeğin ve bunun zorunluluğunu ve gerekliliğini ortadan kaldırmamakla beraber bir vakayı tespit anlamında da sene 2022 hala balı, bal olmayandan ayırabilmek için yüzde yüz bir kesinli-

ğe sahip değiliz. Bu hakikaten ciddi bir paradoks. Ama biz işin tarafları olarak ister üretici tarafı, ister paketlemeci ister tüketici tarafı. İnsanların daha doğrusuna, daha sağlıklıasına ulaşabilmesi için elimizden gelen gayreti yapmakla yükümlüyüz ve zorundayız. Burada dört tane şey var aslında. Paydaş var, arıcılar var, paketlemeciler var yani sanayiciler. Bunu tüketen toplum var ve bir de bunu denetleyen ve sürekliliği sağlama anlamında kamu var yani Tarım Bakanlığı var. Bu dört tane paydaşın beraber hareket edebilen ve birlikte dairesel bir dönüşümü, iyileşmeyi sağlama anlamında bir süreklilik yardımlaşma, paylaşma sağlayamadığınızda bu yarış bu zorluk ve sıkıntılar yani kaliteyi sürekli kılmaya yolculuğumuz maalesef aynı sorunları sıkıntıları sadece materyaller değişerek, esmer pirinç yerine herhalde daha başka nişasta, karbonhidrat bazlı şeyler kullanılarak, teknoloji geliştikçe bu süreç de demek ki devam edecek demektir. Ama biz bunu minimize etme anlamında toplumsal sağlığı ve aynı zamanda insanların sağlıklı gıdaya ulaşma hakkını da dikkate alarak bu sorunu çözmekle yükümlüyüz. Arıcılar yani Arıcı birlikleri yine paketleme ve sanayi ile ilgili Sanayi Birlikleri, Bal Birlikleri, Bakanlık ve tüketiciler diye sıralamıştım. Bizim bu tüketicileri bilinçli hale getirmediğimizde yani bala reçel değeri ödeyen bir piyasada istenilen kalitede bir bal sürekliliği sağlamak hakikaten çok zor. Tabii hep balı konuşuyoruz. Arı ürünleri dediğimizde çok daha geniş bir yelpazeyi belki konuşmak gerekiyor ama bilinenden biraz hareket etmekte fayda mülahaza ediyorum. Tüketicinin bal kıymeti, arı ürünlerine kıymet verebilmesi için bilinç ve bilgi ihtiyacı var. Yani balın reçel olmadığını, balın insan sağlığına faydasının olduğunu, beslenmede ve birçok sağlık sorunlarının giderilmesinde arı ürünlerini faydasını anlatabilmemiz gerekiyor. Dolayısıyla burada bir iletişim ve pazarlama ihtiyacı var. Diğer taraftan arıcının, üreticinin bir ürüne gerekli değer verilebildiğinde üretimini sürekli kılması

mümkün. Yani balın iyi bal üretenin, kaliteli bal üretenin, kaliteli arı ürünü üretenin hakkı verilebildiğinde bunun sürekliliği sağlanabilir. Aynı şekilde sanayi de kaliteli bala ulaşabildiği zaman onu paketleyebilir. Dolayısıyla yine aynen dairesel döngünün devam ettiğini görüyoruz. Yani buradan şunu önermek istiyorum. İstanbul Ticaret Borsası'nın yapmış olduğu bu toplantıyla vesile kılarak, biz 24'üncü Bal Baharat Komitesi olarak da böyle bir sorumluluğu üstlenebiliriz diye düşünüyorum. Başkanımın müsaadesini ve bu konulara yaklaşımını da bileerek. Bu paydaşların belli periyotlarda, belli sorumluluklarla bir araya gelerek balda kaliteyi ve verimliliği nasıl yükseltebiliriz ve bunu nasıl sürdürülebilir kılabiliriz... Oysa Türkiye 81- 82 milyon nüfusuyla dünya pazarı içerisinde çok küçük bir yer. Yani dünyanın bir köy olarak tarif edildiği böyle bir zaman ve dönemde pazar çok büyük hakikaten. Ben geçen ay Gana'ya tablet, kapsül haline getirilmiş propolis ihracatı yaptım. Gana'yı hakikaten görmedim ve bilmiyorum. Dünyanın bu kadar büyük bir pazar olduğu bir dönemde ve ulaşımın iletişimin bu kadar yaygın olduğu bir dönemde Türkiye'de üretilen arı ürünlerinin katma değeri yüksek ve yükseltilmiş bir çalışma ile bütün dünya pazarına sunabilmemiz lazım. Oysa bu konuda da çok elimizin işte 20. sıradayız diyoruz oysa o da balla sağlanıyordu, çam balıyla. Arı ürünlerine döndüğümüzde bu 20'ler, 100'üncü sıralara maalesef düşecektir. Dolayısı ile yapılması gereken hakikaten çok iş var. Bununla alakalı söylenenleri arı kovan sayısında şuradayız, bal üretiminde buradayızdan da öte bu konuda hem Tarım Bakanlığımızın hem akademinin yani üniversitelerin işin bilinç tarafıyla ve STK'ların bu paydaşları ne yapıp edip belli zeminlerde bir araya getirip, ortak çözüm yolları üretmemiz gerekiyor. Ve bunun da ben mümkün olduğuna inanıyorum hakikaten dünya pazarı çok büyük. Yani birbirimizin ayağına basmamıza ihtiyaç da yok, gerek de yok

diye düşünüyorum. Bu konuda sektöre, yaptığı işe kıymet veren, değer veren hakikaten çok güzel insanlar var. Çok güzel hem üretici hem sanayicilerimiz var. Bunların sayısını çoğaltma anlamında büyük sorumluluk düştüğüne inanıyorum. Mevcut söylenenleri tekrar etmeme anlamında bununla yetinmek istiyorum. Bu konuda hem STK'larımıza hem Bakanlığımıza ve yine aynı zamanda Ticaret Borsası olarak da paydaşların bir araya getirilerek, belli periyotlarda, belli zaman dilimlerinde daha çözüm odaklı daha pratik çözümlere yakın çalışmalarla sektöre katkıda bulunabileceğimize inanıyorum. Biz eğer bal üreticisinin arıcının, balının kıymeti ile satılabilmesine, arı ürünlerinin kıymeti ile satılabilmesini sağladığımızda, hakikaten onun da kıymetli ve kaliteli üreteceğini biliyorum. Bir balcı, paketlemeci arkadaşlar da yanılmıyorsam en az 20 yıl olmuştur bir muhabbet sırasında şöyle bir konuşma geçmişti. Eğer her birimize içimizden birisine çok kaliteli bir bal geldiğinde eğer o gün ihtiyacımız yoksa da onu mutlaka bir başkamız satın alsın ki o insan o kaliteli üretimine devam ettirebilirsin diye böyle bir muhabbet yaptığımızı hatırlıyorum. Arı ürünleri için geçerlidir. Sektörün gelişimi dünya pazarlarına açılmak kaliteyi standardize edip sürdürülebilir hale getirmek ve bu konuda da üniversitelerimizin ve Bakanlığımızın öncü, model oluşturma konusunda hatta belki teşviklerle çeşitlerle sektörün desteklenmesinde fayda var.

Elif Aşlamacı Attepe: Yunis Bey çok teşekkür ediyoruz. Ses gitti ama. Ses gitti. Ben de sözünüzü balla keseceğim. Çok çok özür diliyorum.

Aksu Vital Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi Yunis Aksu:

Evet.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ediyoruz, gerçekten çok önemli noktalara değindiniz, ev sahibimiz olarak. Çok uzun zamandır sektörün içinde güzel çalışmalar yapan isimlerden birisiniz. Gana örneği gerçekten takdire şayan bir örnekti. Böyle inovatif ürünlerin, katma değerli ürünlerin ihraç edilmesi ülkemiz açısından, değerli ürünlerimizin ihracı açısından çok kıymetli. Çok teşekkür ediyorum ve sözü yine İstanbul Ticaret Borsası Komite Bal ve Baharat Komitesi Başkanı Mustafa Toktaş'a bırakıyorum. Hem çok önemli konu başlıklarını derleyip hem de kapanış konuşmasını yapmak üzere. Buyurun Mustafa Bey.

Mustafa Toktaş

İstanbul Bal Evi Yönetim Kurulu
Başkanı ve İSTİB Bal ve Baharat
Komitesi Başkanı

**İstanbul Bal Evi Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkanı Mustafa Toktaş:**

Evet, çok teşekkür ederim bu arada. Şu anda başkanlarımı, bütün katılımcıları, herkesi saygıyla selamlıyorum. Şu anda bu sektörün içinde olmaktan çok mutluyum. Özellikle bu tağşiş konusunda Bal Komiteleri bu arada İstanbul Ticaret Borsası Başkanına, Meclis Başkanına ve yönetimine çok teşekkür ediyorum. Bal Komitesini kurdular. Ve ilk olarak Türkiye’de böyle bir Bal Komitemiz var. Tabii ki bu arada bu ilk komite ile konuşmaya çıktığımda kürsüye orada bu tağşiş konusunu şu anda anlatamadığım gibi o günde de anlatamamıştım. Ve bunu dile getirdim. Dile getirmek tabii ki benim ne anlattığımı ben kendim de anlayamamıştım. Ama sağ olsun Ali Başkanım seslendi. Dedi ki “Kardeşim, çok güzel anlattın. Ne söylediğini anladım” dedi. Ve bunu anladığını söyleyince tabii ki ben de o gün sevindim. Ve diyorum ki iyi ki o gün tağşiş konusunu açmışım. Şu anda bakıyorum bütün sektörümüz bir arada. Bir şeyler yapmışım demek ki. Ali Başkanım konuşmasında beni öyle bir mutluluk etti ki yani sanki bununla hep mücadele etmiş gibi kendimi hissettim. Ben tağşişe tabii ki değinmeyeceğim. Tağşişi

anlatmayacağım. Ama biliyorsunuz ki cennetin dört nehrinden biri de bal nehridir. Yani arı varsa hayat vardır. Bal varsa sağlık vardır. Şöyle bir yöresel ballardan bahsetmek istiyorum. Tabii ki bunu bölge olarak anlatmak istiyorum. Yani tabii binlerce bitkiden bal elde ediliyor. Bal veren bitkilerden tabii Karadeniz bölgemizde biliyorsunuz Kestane, İhlamur, Akasya. Sonra birde deli balımız var. Komar dediğimiz orman gülünden. Değerlenmiş bir balımız var. Trakya bölgesine geldiğimiz zaman Karaçalı, bilhassa Ay Çiçek Türkiye'nin bir bal deposudur yani Trakya Bölgesi. Yeteri kadar orada bal üretiliyor. E tabii burada son zamanlarda kanola da buna dâhil oldu. O yağlık bitkilerden. Ege bölgesinden tabii ki Hayıt, bilhassa Aydın bölgesinden bir Hayıt balımız var. Çam balında dünyaca tabii ünlüyüz. Yani bunu söylemeye gerekmez. Çörekotu balı, lavanta balı yeni yeni bal gruplarına katıldı şu anda Türkiye'de. Akdeniz Bölgesi'nden tabii ki bir de hocam söylemişti Sedir çamı var. Bir çam var. Bir kızılçam var. Bir fıstık çamı var. Bir de Narenciye var bu arada. Doğu Anadolu bölgemizde Geven, Kekik, Üçgül... Bilhassa Diyarbakır ilkbaharda Bahar Balları var. Bu da yeteri kadar bir destek veriyor. Sonra pamuk balımız var. Van civarlarında tutsu dediğimiz ballarımız var. Yani yöresel olarak. Geven balımız var tabii ki Geven bitkisinden ciddi bir bal elde ediyoruz. Yine Yalçın Sezer Hoca'mın söylediğine göre biz arıya şu bitkiden balı alma diyemeyiz. O bölgede her türlü bitkiden arı bal alabilir. Ama bunda ise yani bu bitkiler hakimiyet kuran bitkilerdir. Genelde çoğunluğu bu bitkilerden arı balı almış oluyor. Şimdi yine tağşişe gelince tabii ki Ali Başkanın o günkü benim ifade edemediğimin üzerine bir çalışma yaptı. Odalar Birliğine taşıdı. Rapor haline getirdi. Oradan Bakanlığa götürdü. Şimdi şu an bir arada olmamıza da tekrar seviniyorum. Şu anda tabii ki devletimiz yanımızda. Sektörler bir aradadır. Belki de bu bir başlangıç olabilir. Daha nice toplantılar diliyorum. Bu sektörü, hem bu tağşiş konusunu tekrar sıfırlatmakla beraber çünkü bu tağşiş, bu tarz iş yani benim gözümde bunlar bir terördür. Tabii ki biliyorsunuz. Bir kaç çeşit

terör var. Bunlardan biri de gıda terörü var. Yani bu gıda terörünün bir an önce bitmesi gerekir. Ben 50 yıldır bal ticareti yapıyorum. Şimdi tabii biz firma sahibi olduk. Belli bir yol kat ettik. Şu anda sadece bal değil, arı ürünleriyle ilgileniyoruz. Polenle, propolisle, arı sütüyle. Sonra arı ekmeği dediğimiz Perga, bu da çok güzel değerli bir ürünümüzdür. Sağlığa bayağı katkısı olan ürünlerimizdir. Evet, ben şimdi tekrar bal tadında bırakmak istiyorum. Çünkü mübarek Ramazan Ayıdır. Ağzım kurudu hakkınızı helal edin. Yani o gün Ticaret Borsası meclisinde böyle heyecanlansam da Ali Başkanım beni çok iyi anlamıştır. Sanırım bütün katılımcılar da beni anlamışlardır. Bal tadında bırakıyorum. Herkese şimdiden sağlıklı sıhhatli günler geçirmenizi, hayırlı bayramlar diliyorum, hoşça kalın.

KAPANIŞ

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ediyoruz Mustafa Bey. Çok değerli katılımcılarımız vardı. Çok önemli konuları konuştuk bal ve arı ürünleri gerçekten ucu bucağı olmayan konu başlıkları. Öyle sadece iki saatte sığdırılamayan konu başlıkları. Sözleri kestim. Lütfen af olsun. Ben uzatmadan bu Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor toplantılarına önderlik eden İstanbul Ticaret Borsasına çok teşekkür ediyorum ve Başkanımıza da Ali Kopuz Başkanımıza sözü bırakıyorum. Teşekkürler Buyurun Ali Başkanım.

İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:

Evet Elif Hanım, çok teşekkür ediyorum. Gerçekten güzel bir toplantı oldu. Zaman zaman kapalı dinledim, zaman zaman açık. Misafirleri de kabul etmeye başladım. Gelen gidenler oldu, onları da bu arada ağırlamış oldum. Ama ben katılımcı arkadaşlardan çok bilgilendim, faydalandım. Arkadaşımızı zaten bırakmıştım not alamadığımız yerlerde notları da aldık. Konuşacağız. Arkadaşlarımızın notları da bana geldi. Çok güzel bir toplantı oldu. Ben katılanların hepsine, herkese çok teşekkür ediyorum. Size de çok teşekkür ediyorum. İnşallah bundan sonraki toplantılarda yine hep beraber olacağız. Bu toplantılar devam edecek. İnşallah hep beraber oluruz.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkürler Başkanım katılan herkese çok teşekkür ediyorum. İyi günler diliyoruz. Hayırlı iftarlar diliyoruz. Şimdiden hayırlı bayramlar diliyoruz.

İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:

Herkese iyi bayramlar diliyoruz. Sağ olun Ahmet Başkanım. İyi bayramlar.

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:

Bir soru da ‘kamuoyu duyurusu yapılan ürünler toplatılıyor mu?’ dendi. Kamuoyu duyurusuna konu ürünlerin hepsi toplatılıyor. Ayrıca 5996 sayılı Kanunda yapılan düzenleme ile uygulanan idari para cezaları da arttı. Taklit taşış cezaları işletmenin cirosuna göre 500 bin liraya kadar çıktı. Hatta üç yıl içinde aynı fiilin üçüncü tekrarında faaliyetten men edilecekler.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkürler, sağ olun.

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:

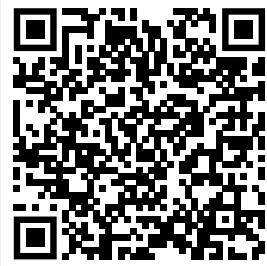
Ali Başkanım, iyi ki o gün anlatamamışım tekrarlıyorum burada ama sen beni çok iyi anladın. O günü bu güne getirdin. Ben onun için ayrı-yeten sizlere teşekkür ediyorum. Hakkınızı helal edin.

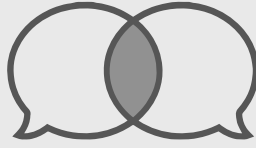
İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:

Sağ olun ne demek sorun değil. Hep beraber biz bu işi yapıyorsak gıda sektöründe isek Borsa olarak üyelerimizin sorularına birebir çare olmak için her türlü desteği vermeye hazırız. Sağ olsun Güvenilir Ürün Platformu, bu işte gerçekten Elif Hanım olsun, Celal Bey olsun, hepsi çok büyük katkı sağlıyorlar. İnşallah bundan sonraki toplantıların daha iyi daha verimli geçeceğine inanıyorum. Her sektör için bunu yapmayı düşünüyoruz.

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkürler görüşmek dileğiyle.

**TÜRKİYE’NİN
BAHARAT YOLU
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

MAYIS 2022



**TÜRKİYE'NİN
BAHARAT YOLU**



İSTANBUL TİCARET BORSASI

ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Türkiye'nin Baharat Yolu

TOPLANTI TARİHİ 26 MAYIS 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Ali Kopuz** İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı
- **Aydın Acun** Aromatik Bitkiler ve Baharat Üreticileri Derneği (ABÜDER) Başkanı
- **Prof. Dr. Nurullah Okumuş** Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü
- **Dr. Mehmet Hasdemir** Bitkisel Üretim Genel Müdürü
- **Ahmet Tevfik Dayan** Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı
- **Prof. Dr. Nazım Şekeroğlu** Gaziantep Üniversitesi
- **Emin Demirci** İstanbul Ticaret Borsası Meclisi Üyesi ve Baharat ve Bal Ticareti Meslek Komitesi üyesi
- **Elif Korkmazel** Yemek Yazarı ve TV Programcısı, Şef
- **Atilla Rua** İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkan Yardımcısı
- **Mehmet Beşir Kılıç** İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi

Celal Toprak: Sevgili Başkanım, çok değerli baharat sevdalıları diyeyim, ben öyle genelleştireyim. Çünkü gerçekten sevdalıları çokmuş bu işin, onu gördük. Reytingi de çok yüksek bir olay. Türkiye de bu işten anladığım kadarıyla ekmek yiyor ve daha da yiyebilir diye düşünüyorum, şimdi öğreneceğiz zaten bütün ayrıntılarını sizlerden. Ben sevgili Başkanıma tekrar çok teşekkür ediyorum, böyle bir toplantı düzenlediği için. Biz şey tarafında yani ekonomi gazetecileri tarafında bu toplantılardan çok yararlanıyoruz, faydalanıyoruz. Sektörleri öğreniyoruz. Sektörlerin çok önemli isimleriyle bir araya geliyoruz. Çok enteresan sorular gündeme geliyor, öğreniyoruz hep beraber. O anlamda ekonomi basını adına sevgili Başkanıma çok teşekkür ediyorum ve sözü kendisine açılış için bırakıyorum. Buyurun Başkanım söz sizde.



Ali Kopuz

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB)
Yönetim Kurulu Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:

Teşekkür ederim Celal Başkanım. Söze başlamadan önce ilk önce sizden bir özür hem de müsaade isteyeceğim konuşmamı bitirdikten sonra. 2-3 tane toplantım var burada. Onlara Başkanlık edeceğim için sizinle beraber olamayacağım. Onun için şimdiden özür diliyorum sizden ama biz bu toplantıların hepsini bir kitap şekline getirip katılan üyelerimize ve meclis üyelerimize dağıtacağız. Oradan takip edeceğim konuşmaları. Katılamadığım toplantılar için neticelerini oradan alacağım. Sayın rektörüm, Sayın Bitkisel Üretim Genel Müdürüm, STK'larımızın, akademimizin ve medyamızın kıymetli temsilcileri, sizleri muhabbetle selamlıyorum. Sözlerimin başında Pençe Kilit operasyonunda şehit olan kahraman askerlerimize Allah'tan rahmet, yaralılarımıza acil şifalar diliyorum.

Kıymetli Hazirun, bu yıl borsa meydanında sektörler konuşuyor toplantı serisinin beşincisi olan “**Türkiye’nin Baharat Yolu**” toplantımıza hepiniz hoş geldiniz. Daha önce sırasıyla hububat, süt ve süt ürünleri, zeytin ve zeytinyağı ve bal sektörlerini kapsamlı bir şekilde ele almıştık. Bu toplantıların her birinden güzel sonuçlar elde ettik. Bu sonuçları

tüm paydaşlara duyurduk. Şimdi de binlerce yıldır sadece ticaretle değil, tarihin akışına yön vermiş baharatı ele alacağız. Bugün siz kıymetli katılımcılarla baharat sektörünün dünyadaki ve Türkiye'deki durumunu masaya yatıracağız. Hem bilgi ve deneyimlerinizi paylaşacağız hem de sesimizi karar alıcılara ulaştıracacağız.

Değerli misafirler, eski uygarlıklar arasında başlayan baharat ticareti, dünya tarihini doğrudan ve dolaylı yollarla değiştirmiştir. Örneğin Osmanlı'nın doğu-batı arasındaki ticaret yollarına hâkimiyeti Avrupalıları yeni rotalar bulmaya yöneltmiş, sonuçta coğrafi keşifler başlamıştır. Zamanla Batı ülkeleri baharatlardan zengin olmuş, denizciliğin gelişimiyle beraber başta Amerika kıtası olmak üzere tüm dünyayı sömürge haline getirmeye başlamıştır. Ayrıca baharat savaşları bilmediği doğu ve batıyı birbirine bağlamış ve uluslararası ticaretin daha kârlı ve yapılabilir olduğunun anlaşılmasını sağlamıştır. Bu örnekten yola çıkarsak baharatın dünya tarihine yön verdiğini söylemek yanlış olmaz. Bugün marketten çok ucuza alabildiğimiz bu ürünlerin tarihi öneminin farkında olup onun üretiminin ve tüketiminin önemini ve ticari değerini her zaman kendimize hatırlatmalıyız.

Ülkemiz özellikle biyo çeşitlilik açısından dünyada önemli bir yere sahip. Kekik, Rezene, defneyaprağı, kimyon, anason, biber gibi birçok baharat ülkemizde bolca üretiliyor ve dünyanın 130 civarında bir ülkesine ihraç ediliyor. Bu bağlamda Türk baharat sektörü 200 milyon doların üstünde ihracat ile ülke ekonomisine de katkı sağlıyor. Ticarete konu olan 350 baharattan yüz kadarının ülkemizden ihraç edilebileceğini görüyoruz. Ancak ben her ne kadar çeşit olarak fazla ihracat yapsak da miktar ve Katma değer konusunda çok daha iyisini yapabileceğimize inanıyorum. Bu noktada sektörün her paydaşına önemli görevler düşüyor.

Öncelikle tarımsal planlama ve doğru ürün seçimine yoğunlaşmamız gerekiyor. İkinci olarak üretim tekniklerinde geleneksel yaklaşımdan uzaklaşılmalı ve eğitim eksikliğinin doğurduğu pestisit kalıntısı gibi sorunları çözmeliyiz. Bir diğer sorunumuz ise standardizasyon. Uluslararası standartlarda talep gören ürünleri üretmekte zorlanıyoruz. Bu ürünleri üretmek yetmiyor, süreklilik sağlamak da gerekiyor. Eğer bir üründeki talebi bir yıl karşılayıp sonraki yıl temin edemiyorsanız yani sürdürülebilir bir üretimimiz yoksa sektörün gelişmesi mümkün olmuyor. Tüm bu ürün üretim sürecini kesintisiz standart, kaliteli ve doğru miktarlarda gerçekleştirmeye başlamasından sonra katma değerli ürün ve Türk baharatlı algısı için yatırım yapılması gerekiyor.

Değerli konuklar tüm bu konular bugün alanında uzman konuklarımız tarafından ele alınacak. Bu nedenle ben sözü çok değerli katılımcılara bırakmak istiyorum. Türkiye'nin birçok tarımsal üründe olduğu gibi baharat barındırdığını hepimiz biliyoruz. İnşallah bunun gibi toplanmalarında etkisiyle bu potansiyel canlanır ve çiftçimizin, tüccarımızın ve ülkemizin geliri artar. Bu programın düzenlenmesinde emeği geçen herkese başta Celal Bey olmadığı üzere hepsine teşekkür ediyorum. Bizlere bilgi birikim ve tecrübeleri ile paylaşacak olan tüm katılımcılara bir kez daha şükranlarımı sunuyorum. Toplantımızın baharat sektörü ve ülkemiz için hayırlara vesile olmasını temenni ediyor, hepinizi saygı ve sevgiyle selamlıyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Size kolay gelsin, bugün yoğunsunuz. Allah kolaylık versin. Çok teşekkür ederiz mesajlarınız için. Sevgili Başkanımın da ifade ettiği gibi gerçekten 200 milyon dolar çok iyi bir rakam. Daha da arttırmak mümkün... 130 ülkeye, yani 200 civarında ülkenin olduğu dünyada 130 ülkeye bizim baharat ihraç ediyor oluşumuz bu sektördeki gücümüzü de gösteriyor. Ayrıca bu sektör gastronominin, Türk mutfağının dünyaya tanıtımı açısından da çok

önemli bir işlev ve görev yerine getiriyor diye düşünüyorum ve hemen sözü Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği Başkanı Aydın Acun'a bırakmak istiyorum. Gerçekten ambalaj ve baharat arasında çok doğru ve pozitif bir ilişki var diye düşünüyorum. Belki o konuya da ilişkin bilgiler aktaracaktır. Söz sizin Aydın Bey, buyurun.



Aydın Acun

Aromatik Bitkiler ve Baharat Üreticileri
Derneği (ABÜDER) Başkanı

Aromatik Bitkiler ve Baharat Üreticileri Derneği (ABÜDER) Başkanı Aydın Acun:

Çok teşekkür ediyorum Celal Bey. Öncelikle İstanbul Ticaret Borsamıza böyle bir etkinliği düzenlediği ve baharatı gündeme getirdiği için şahsım ve sektörüm adına teşekkür ediyorum. Baharat, Türkiye’de aslında esas yerini henüz bulamamış Tarım ve Gıda Sanayi alanlarından biri. Ümit ederim önümüzdeki dönemde çok uzun vadelere kalmadan da elbirliğiyle baharatı hak ettiği yere getirebiliriz. Ben bugün baharatla ilgili öncelikle genel bir resim çizmek istiyorum. Sizlerle paylaşmak istiyorum. Ondan sonra da Türk baharatı algısının ve Türk baharatı ihracatının gelişmesi için neler yapmalıyız konusunda da görüşlerimizi, derneğimizin görüşlerini paylaşacağım. Burada bir ufak sunumum da var. Birlikte devam edersek takipçiler açısından daha rahat olur diye düşünüyorum.

Şimdi alt konulara, mikro konulara inmeden geneli de çok hızlı geçmekte fayda olacak. Bunların bir kısmı tabii hepimizin malumu konular. Ama konunun daha iyi anlaşılabilmesi açısından faydalı olacağını düşünüyorum. Ülkemizin içinde bulunduğu ekonomik durum belli.

Hep birlikte bu süreci yaşıyoruz. Bir süre daha bazı zorluklarımızın devam edeceğinin bilincindeyiz. Pandemi döneminin sonuna geliyoruz inşallah, ümit ediyoruz. Ama tabii tedarik zincirindeki sorunlarımız devam ediyor. Bu durumda tarımdaki iç üretim ve dış ticaret çok kritik durumunu koruyor. Yeni sezona yaklaşıyoruz. Tabii iki pandemi yılından sonra gelecek 3. yılla ilgili beklentiler var hepimizin zihninde. Hepimiz planlamalarımızı yapmaya çalışıyoruz. Evet, yeni sezona yaklaşıyoruz dedik. Aslında baharatta ilk ürünümüz naneyi başlattık geçen hafta. Oradan da bazı mesajlar aldık. Biraz somutlaştırmak için hep konuşuyorduk işte “Üretimde problemler olabilir. Fiyatlar yükselebilir. Çiftçi yapar mı? İşte işleyiciler ne yapar? Bunların tedarik zincirinde ve değer zincirinde etkisi ne olur?” derken nane ile başladık. Nane belki kategorimizin büyük bir üyesi değil. Büyük hacimli bir üyesi değil, ama fikir vermek açısından önemlidir diye düşünüyorum. Bizim natürel nane dediğimiz baz teşkil eden işlenmiş ürüne nane fiyatlarımız geçen sene 10-13 lira bandından bu sene 50-55 lira bandı telaffuz ediliyor. Bu tabii çok çarpıcı. Aslında beklenmedik bir rakam. Bize diğer tarımsal ürünlerimizle ilgili de maalesef pek parlak bir mesaj vermiyor. Dolaşısıyla aslında hep konuştuğumuz dış ticaretteki tedarik problemlerini de düşündüğümüzde her türlü tarım ürünlerinin yurt içinde üretilmesi konusunun önemini artık reel olarak da görüyoruz. Devletimiz bir tarımsal üretim seferberliği başlatmamız gereğinin altını çiziyor, bunları bir an önce fiiliyata çevirmemiz lazım. Hep konuştuğumuz destek ve teşviklerin önemi daha da arttı. Tabii her şeyi de devletten beklemememiz lazım. Her sektörün paydaşlarının da elini taşın altına koyması, elinden geldiğince değer zincirinin ya da tedarik zincirinin başındaki üyelerden başlayarak desteğini vermesi lazım. Şimdi tabii bu geneli konuştuğumuzda... Biraz sonra ben de birçok konuşmacımız da sektörün, baharatın potansiyelini anlatacak ama pandemi dönemiyle birlikte maalesef hiç beklemediğiniz şekilde Türkiye'deki baharat satış hacminde bir yüzde on civarında bir düşüş gördük. Daha önce hiç

görmediğimiz, yaşayamadığımız bir tecrübeydi. Bunu da bilgi olarak paylaşmak isterim. Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği sektörün çatı kuruluşu. Tek ulusal ve en büyük organizasyon. 2019 yılında kurulmuş aslında genç bir organizasyon. Ama biz bir an önce sektör sorunlarının çözülmesi ile ilgili her platformda gayretlerimizi sürdürüyoruz ve ümit ederim sürdürmeye devam edeceğiz.

Baharatın geneline şöyle bir hızlı bakalım istiyorum. Baharat kadim bir sektör. Hep konuşuyoruz bunu. MÖ 4000'lere gidiyor. Antik Çağ'da, Orta Çağ'da çok belirgin bir ürün grubu olmuş, ticarete yön vermiş. Anadolu'muz ve altımızda yer alan Akdeniz, baharat ticaretinde çok önemli kavşaklardan biri. Bitkisel zenginliğimizi hepimiz biliyoruz. 12.000 ürün gamımız var ve çok zengin bir flora. Baharat da bu 12.000'den 650 sayısına ulaşan bir pay alıyor. Baktığımız zaman yine Gaziantep, Maraş, Hatay üçgeni üretim bazında en önemli havzamız ama ihracat hacmi ve değeri açısından Ege Bölgesi öne çıkıyor. Ege Bölgesi'nin hemen arkasında da İç Anadolu bölgemiz var. Ülkemize sağladığı katma değeri değerlendirdiğimizde 15 milyar liraya yaklaştığını tahmin ediyoruz. Ambalajlı tarafında toplam satışın %40'ına ulaştığını görüyoruz. İçerde tüketilen baharatlara baktığımızda pul biber başta yer alıyor. Arkadan ithal ettiğimiz Hindistan cevizi, karabiber. Hem ithal ettiğimiz hem içeride ürettiğimiz kimyon, toz biber, nane, tarçın, çörekotu ve kekik olarak sıralanıyor. Pul biber %25'i aşan payla açık ara en çok içeride tükettiğimiz ürün. Buna toz tatlı ve acı biberleri de eklediğimizde %30'lara varıyor. Bizim için kırmızıbiber çok önemli bir ürün. Üretim tarafından çok bahsetmeyeceğim. Bitkisel Üretim Genel Müdürümüz bu konuda yeterince açıklama yapacaktır diye düşünüyorum. Burada kırmızıbiber 280 bin tonun üzerindeki üretimle başta yer alıyor. Uzunca bir süredir 200 bin tonun üzerinde seyrediyor. Yine özellikle ihracattaki iki önemli ürünümüz defneyaprağı ve kekik yine bol miktarda üretilen ürünler. Dedğim gibi buranın üzerinde müsaadenizle fazla durmayacağım. Ticarete geleyim.

Dünyadaki baharat ticaretine baktığımızda elimizdeki sağlıklı veriler 2020 yılından geliyor. Burada 15,4 milyar dolarlık bir baharat ticareti görüyoruz. Bunun 2014 yılında 10 milyar dolar civarında olduğunu düşünüyoruz. Ve bu beş yıllık dönemde, 2015-2020 arasında yıllık %8'lik bir artış kaydedilmiş ki bu o dönem için çok ciddi bir artış. Biz 2021-2022 yıllarında da tabii ki veriler geldiğinde burada teyit edilecek dünya ticaretinde baharatta ciddi bir artış olduğunu düşünüyoruz. Çok net ki özellikle baharat sadece gıda olarak tüketilen bir ürün değil. Sağlık tarafında da kozmetik tarafında da büyük teveccüh gören bir grup. Aslında baharatın bir üst grubu diyebileceğimiz daha geniş aile, özellikle aromatik bitkiler dediğimizde küme ve hacim çok daha büyüyor. 2000-2018 verilerine baktığımızda aromatik bitkilerde yaklaşık 250 milyar dolarlık bir talep olduğu bunun hızla yükseleceği ile ilgili değerlendirmeler vardı. Biz 250 milyar dolarlık o hacimden maalesef aromatik bitkiler başlığı altında binde 2 gibi bir pay alabiliyoruz. Bu tabii bizim için yeterli bir rakam değil. İhracat konusu, Sayın Başkanım da ifade etti. Konuşmanın başında işte ihracata konu 350 baharat bitkisi var. 100'ü Türkiye'den ihraç ediliyor. Bunların bir kısmının ithal edilip ihraç edildiği ve çok büyük hacimlerde olmadığıнын altını çizmek isterim. Burada da tabii ihracatımız 2-3 ürüne odaklanmış durumda. Burada kekik, defneyaprağı ve onların arkasından da kimyon geliyor. Bu üç ürün toplam ihracatımızın %70'ini yapıyor. Geçen sene 212 milyon dolarlık bir ihracat yaptık. Miktar bazında baharatta ihracatımız %8 arttırarak 67 bin tona ulaştı. Tutarda ise %5 arttı. Bu tabii bizim yine arzu ettiğimiz rakamlar değil. Bunun altını çizmek lazım. Biraz önce bahsettiğim kekikte Türkiye dünyadaki en önemli ihracatçı. Zaten bizim ihracatımızın %33'ü de kekik. Kekik potansiyeli çok yüksek dünyada talebi artan farklı şekilde kullanımları olan kekik yağı dâhil çok gelişme potansiyeli olan bir ürünümüz. Keza iklim artlarımıza çok uygun defneyaprağı da ülkemizden büyük tutar da ihraç edilen ki 50 milyon dolara yaklaşan hacimde bir ürün. Bizim için yine stratejik ve

kritik bir ürün. Türk kimyonu, altını çizmek isterim çok kaliteli bir ürün ama arzu ettiğimiz hacimlerde üretemiyoruz. Büyük iniş çıkışlar var. İthal de ediyoruz, ithal ettiğimizi ihraç da ediyoruz. Özellikle İç Anadolu Bölgesi'nde bir yayılım göstermekle birlikte son dönemde yine çok gidecek yolu olan, dünyada talep edilen bir ürün. Benim belki de en çok üzerinde durmak istediğim Türkiye'de en çok ürettiğimiz, baharattaki en hacimli ürünümüz kırmızıbiber. Kırmızıbiberi bu kadar çok üretiliyor. Ama ihracatını, 67 bin tonluk ihracatımızın ancak 4500 tonuna getirebiliyoruz ki son birkaç senede çok ciddi artışlar oldu kırmızıbiber ihracatımızda. Ama yine de arzu ettiğimiz rakamların çok çok altında. Biraz daha konuşmamın sonunda bu konudaki önerilerimizden de bahsedeceğim. İthalatla ilgili çok uzun konuşmak istemiyorum ama tabii ürün gamını tamamlamak için her ürünü üretemediğimizi düşündüğümüzde tabii ki baharatta ithal ürünlere de ihtiyaç var. Hindistan cevizi ve karabiber Türkiye'de kırmızıbiberden sonra en çok tüketilen ürünler. Mono, tekil kullanımları yanında birçok karışımda birçok farklı üründe de kullanılıyorlar. O yüzden önemli kalemler. Bu vesileyle küçük bir not, buradaki resmi ithalat rakamlarımızı, tam ithalat rakamlarımızı yansıtmadığını düşünüyoruz. Burada bazı geçişmeler olduğunu düşünüyoruz. Ticaret Bakanlığımızla da bu konuda görüşmelerimiz olacak, devam ediyor. Burada genel resmi verdikten sonra baharat sektörünün gelişmesi için ticaretin gelişmesi için tabii ki ihracatımızın gelişmesi için neler yapabileceğimiz sorusu cevaplanması gereken en önemli soru diye düşünüyorum.

Baharat önü çok açık, potansiyeli çok yüksek bir kategori. Birçok diğer gıda kategorisi ile karşılaştırıldığında talep artışını görüyoruz yıllar içinde. Bu büyümenin devam edeceğini de görüyoruz. Biraz önce ifade ettiğim gibi gıda dışında ilaç olarak yahut kozmetik olarak ya da kimyasal diğer ürünlerde kullanımına da baktığımızda da bu artış trendi devam edecek gözüküyor. Çok önemli bir nokta da fonksiyonel olarak

da baktığımızda hakkında en az eleştiri yapılan, kritik edilen ve insan sağlığına faydalarının sürekli gündeme getirildiği bir ürün grubu. Türkiye konumu, bitki çeşitliliği sebebiyle baharatta çok daha önemli bir rol oynayabilir. Bulunduğumuz yer hem üretim rakamları hem ihracat rakamlarını da gördüğünüzde paylaştığımızda dünya rakamlarıyla da kıyasladığımızda oldukça geride. Burada tabii öncelikle bu işin üretim tarafını düzene sokmamız lazım. Burada da aslında makro tarım sektörünün problemlerini biz baharatta da yaşıyoruz. Bu hep konuştuğumuz planlama, havza planlaması tarım alanlarının birleştirilmesi konuları tabii ki baharatta da çok fazla önem kazanıyor.

Bizim şöyle bir sorununuz var. Baharat başlığının altında küçük hacimli çok fazla ürün var. Bunlarda aslında bu söylediğimiz homojen ürün üretmek, sürekli ürün üretmek, belli kalitede ürün üretmek çok daha güç oluyor. Yani alt yapıyı güçlendirmedeğimiz zaman kategorimizi organize edemediğimiz zaman ve biz de maalesef performansımızı geliştiremiyoruz. Burada bir tane kötü örnek veriyorum kendimizden. Türkiye'deki baharat gıda sektörünün gelişmişliğine baktığımızda ve organizasyonuna baktığımızda biz kategori derneğimizi bile ancak 2019'da kurabilmiş bir kategoriyiz. Dolayısıyla bu organizasyon eksikliği bütün aşamalarda hissediliyor. Burada dediğim gibi bu şanslı coğrafya bize çok çeşitli bitki florası arz ediyor. Burada ama tabii belli bir standart ve kalite dâhilinde süreklilik içinde üretim ve bunun arzı lazım. Yani süreklilik problemi birçok gıda, tarım kategorimizde olduğu gibi baharatta da var. Var ve yok seneler çok zor yönetilebiliyor. Zor kazandığımız pazarları çok kolay kaybedebiliyoruz.

Bu destek ve teşvik programları da aslında ortak sorunlarımız. Burada ürüne özel destek ve teşvik programları çok önemli diye düşünüyorum. Bir de genel bir başlığımız bir yıllık destek ve teşvik sistemleri ile özellikle yurt dışında rekabet etmemiz artık mümkün olmuyor. Mar-

kalaşma konusu aslında yine gıda sanayinin zaman zaman gündeme getirdiği bir konu ama biz bunu çok daha fazla hissediyoruz. Ülke olarak üretime ve tarıma çok değer veriyoruz ama ticarileşmeyen üretim aslında pek de bir anlam kazanmıyor. Ticarileşme dediğimiz zamanda bizim markalara ihtiyacımız var. Maalesef içeride çok az baharat markamız var. Bilinen, tanınan, ulusal. İçerde olmadığı zaman, dışarıda İhracatta hiç markamız yok. Objektif olarak değerlendirecek. Bu durumda oynadığımız rol, uluslararası firmaların tedarikçisi olmayla sınırlı kalıyor. Bu aslında ürünlerimizi geliştirmemizi de çeşitlendirmemizi de engelliyor. O zaman neye konsantre oluyoruz. Kolay üreteceğimiz mono ürünlere konsantre oluyoruz. Katma değerli ürünlere yönelmiyoruz. Aslında iç pazarda da, dış pazarda da aynı sorunumuz var. Bugün yurtdışında rafa gittiğiniz zaman baharatta çok daha fazla çeşit görüyorsunuz. Çok daha fazla karışım, çeşni ürünleri görüyorsunuz. Anadolu'nun her ilinde her bölgesinde farklı baharat karışımları var. O kültürlerin getirdiği leziz ürünler var. Ama bunlar sadece o yerel, ne diyeyim lokasyonlarda kalıyor. Bunlar ticarileşemiyor, rafa konulamıyor. Türkiye'de de içerdeki baharat ticareti de tamamen mono ürünler üzerinden geçiyor. Mono ürünleri geçemediğimiz, toz ürünleri geçemediğimiz yerde yine dünyada çok çok önemli yol kat eden sıvı ürünlere, soslara da gelemiyoruz. Türkiye bu alanda da maalesef çok geride kalıyor. Çok fazla ve çok çeşitli ve düzgün üretim yapma potansiyeline sahipken. Burada dış ticarete tabii çok kritik konulardan biri de aslında genel markalaşma, Türk baharatının markalaşması. Bununla ilgili tabii bizim bir "Türk Baharatı" imajı yaratmamız gerekiyor.

Dünyada baharatla kıyaslayabileceğimiz başka ürünlere, kategorilere baktığımızda da önce tabii ülke o ürünle kendini özdeşleştirmiş. Burada klasik konuşulan işte, İspanyol zeytinyağı konusunu verebilirim. Bunun altında ondan sonra sağlam markalar geliştirmiş. Bizim kırmızıbiberimiz, kekiğimiz, defneyaprağımız kimyonumuz başlarına Türk sıfatını alarak çok rahat pazarlanacak ürünlerimiz. Bunun üzerinde durmalıyız. Bunu yapmadan yani ülke markamızı oluşturmadan da

aslında altında özel markalar oluşturmak da çok kolay olmuyor. Bunu yapamadığımız zaman da maalesef hep içimizde kritik ettiğimiz işte biz ham bitki materyali dediğimiz, baharatın en temel haliyle ihraç eder durumda kalıyoruz. Burada biraz bağlantılı biraz bağlantısız da son bir değerlendirme yapacağım. Baharat konusunda Türkiye’de de bizim arzu etmediğimiz bir negatif algı var. Tarımda ya da gıda sanayinde kötü örnek verildiği zaman birçok kez baharat örneği veriliyor. Burada biz tabii sektörün paydaşları olarak elimizden geldiğince düzgün ve doğru ürün yapmaya gayret ediyoruz. Ama şunu da parantez içinde söylemem gerekir. Türkiye’deki diğer gıda kategorilerinde ne kadar problem varsa ürün kalitesi ile ilgili baharatta da o kadar problem vardır. Bu anlamda biz kendi ürünlerimize de hak etmediği kötü yaftaları da yapıştırmamalıyız. Bu hem içerideki tüketimi hem de ihracatımızı olumsuz yönde etkiliyor. Bu fırsatı verdiğiniz için çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Efendim çok teşekkür ediyoruz. Gerçekten de Türkiye’de baharat sektörünün gelişmesine hem dernek olarak hem kişisel olarak çok önemli destekleriniz ve katkılarınız var. Ayrıca özel sektörün de desteklenmesinde bu noktalara gelmesinde bankacı olarak daha sonra profesyonel iş yaşamında daha sonra da girişimci olarak çok önemli destekleriniz var. Sizi yakından takip etmeye devam edeceğiz. Artık baharat konusunda sorularımızı yönelteceğimiz bir isim var. Kayıtlarımıza girdiniz Ali Başkan sayesinde. Çok teşekkür ederim. Sizi sevdik. Baharatla ilgili bir, iki tane not hemen ekleyim. Mesela ben Vietnam’ın ikinci olduğunu bilmiyordum yani Hindistan tamam da. Vietnam nereden çıktı diye düşündüm. Demek ki bu konuda çok farklı eksik bilgilere sahipmişiz. Aydın Bey, çok teşekkür ederim. Çok sağ olun. Belki sorular gelirse, gerçi bir soru var. “Bu düşünüş bizden mi kaynaklanıyor? Dünyadan mı kaynaklanıyor?” şeklinde bir soru var ama isterseniz bir bakalım.

Aromatik Bitkiler ve Baharat Üreticileri Derneği (ABÜDER) Başkanı Aydın Acun: Dünyadan kaynaklanmıyor bizden kaynaklanıyor maalesef. Fiyat artışları ve talepteki oynama maalesef baharattaki satış hacimlerimizi düşürdü. Ümit ederiz bir an önce telafi edeceğiz. Dış tarafta rakamlarda bir düşüş yok. Tam tersine dünya ticareti yükseliyor.

Celal Toprak: Burak Bey'in sorusunu, Burak Ünal'ın sorusunu böylece yanıtlamış olduk. Başka sorular gelirse Lütfen bana chat'ten yazabilirsiniz sevgili izleyiciler, katılımcılar. Bu arada bu sunumlar ve veriler sizlerle paylaşılacak. Bilgiler sizlerle paylaşılacak, özet haber de sizlerle paylaşılacak. Onun için bizimle mail adresinizi paylaşmanız yeterlidir. Şimdi çok önemli bir isim, sağlık konusunda Türkiye'ye çok büyük katkıları olmuş, özellikle bebek, çocuk sağlığı konusunda Türkiye'nin önemli isimlerinden biri. Onunla devam edeceğiz. Biraz önce Aydın Bey Baharat ve sağlık konusunu gündeme getirdi. Belki sevgili hocam sağlık konusunda Türkiye'nin gerçekten yetiştirmiş olduğu önemli isimlerden biri. Belki bu konuya da bir iki cümleyle değinir. Ben Nurullah Hoca'ya, Prof. Dr. Nurullah Okumuş'a sözü vermek istiyorum. Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü, hocam buyurun.

Prof. Dr. Nurullah OkumuşAfyonkarahisar Sağlık Bilimleri
Üniversitesi Rektörü**Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Nurullah Okumuş:**

Bu nazik davetiniz için çok teşekkür ederim. Sizin nezdinizde İstanbul Ticaret Borsası Başkanımıza, Bitkisel Üretim Genel Müdürümüze, değerli sektör temsilcilerine ve katılımcı herkese saygılarımı, sevgilerimi sunuyorum. Aslında evet bir hekim olarak buradayım. Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü olarak, bir hekim olarak buradayım. Bir çocuk hekimi olarak buradayım. Açıkçası sağlık kısmına çok fazla girmeyeceğim. Baştan öyle anons edildi ama çünkü baharat başta olmak üzere tıbbi aromatik bitkilerin sağlığımız üzerindeki etkileri, katkıları hiçbir şekilde yadsınamaz. Bunu özellikle pandemi sürecinde çok daha iyi gördük. Ben aynı zamanda daha önce Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü yaptım. Bu arada Geleneksel Tamamlayıcı Tıp Dairesi de bize bağlıydı. Oradan da başlayarak bu konuya çok ciddi bir alakam var, tıbbi aromatik bitkiler genel çerçevesi başlığı altında olmak üzere.

Pandemi döneminde ben de dâhil olmak üzere aslında ilaçların olmadığı aşılarda daha tam geliştirilmediği dönemde tüm dünyada inanıl-

maz bir şekilde özellikle bu tıbbi aromatik bitkilerin kullanımı inanılmaz bir şekilde yaygınlaştı, arttı. Bunların katkısını da mutlaka gördük diye düşünüyorum, ben kendim de dâhil olmak üzere. Örneğin; kekik mesela bu dönemde içerdiği karvakrol maddesiyle. İşte antibakteriyel, antiviral özelliği ile gerçekten de destek amacıyla bunları kullandık. Ve bunların da faydasını gördük diye düşünüyorum. Şimdi Sağlık Bilimleri Üniversitesi olmamız hasebiyle biz göreve başladığımızda kendimize belli bazı hedefler seçtik. İşte Afyonkarahisar olması nedeniyle termal sağlığı, ulusal sağlık turizmini. Bunun yanında gelecekte ve şu anda günümüzde de dünyada sağlık, dünya ekonomilerini etkileyecek en önemli sektörler baktığımız zaman tabii iki tane diyorduk buna şu anda üçüncüsü eklendi. Savunma sanayi. Bunun yanında ilaç ve tıbbi cihaz sanayisi. Dünya ekonomisi üzerinde çok ciddi bir konu diyor idik ama buna artık son yıllarda gıda sanayisi, gıda sektörü de eklenmiş oldu. Bu sektörler önümüzdeki süreçte gerçekten bizi oldukça zorlayacak, sıkıntıya sokacak sektörler. Maliyetler çok yükseldi. Fiyatlar çok yükseldi. Üretimde ciddi sıkıntılar var. O yüzden bizim de hazırlıklarımızı şimdiden yapmamız, tedbirimizi almamız gerekiyor. Üçüncü alan olarak da biz kendimize tıbbi aromatik bitkiler alanı seçmiştik. Bu konuda da çok hızlı bir şekilde işte YÖK ile bölümümüzü kurduk. İlimiz başta olmak üzere tıbbi aromatik bitki, baharat da buna dâhil olmak üzere, hem üretimi hem Ar-ge çalışmaları hem de bunun sağlık alanında gıda takviyesi veya ilaç olarak kullanım alanında çok hızlı çalışmalar yaptık. Buradan yerli sektöre ki Afyon, mermeri ile işte gastronomisi ile bilinen bir yer. Termali ile bilinen bir yer. Daha çok bu alanda sektörel büyümenin olduğu bir il. Bu alanda özellikle üniversite olarak yaptığımız çalışmalarla artık tıbbi aromatik bitkileri de dâhil ettirdiğimizi düşünüyorum. Çok ciddi bir üretimde çeşitliliğin artırılması da ciddi çalışmalar oldu ve ciddi ekimler, araştırma faaliyetleri şu anda yapılır hale geldi. Zaten konuşmacılarımız da söyledi. Hem Başkanımız hem Aydın Bey de söyledi zaten. Tıbbi aromatik bitkiler

konusuna baktığımız zaman Ege Bölgesi ile İç Anadolu Bölgesi üretimde belki çok yüksek olmamasına rağmen ticari anlamda oldukça büyük bir güce sahip. Ülkemiz zaten tartışılmaz. 12.000'nin üzerinde türle gerçekten çok ciddi bir kapasiteye sahibiz. Biz bir cennetin içerisine yaşıyoruz ama Aydın bey çok güzel vurgu yaptı, bu kadar çeşitliliğimize rağmen Dünya ticaretinin yine genel anlamda tıbbi aromatik bitkiler açısından baktığımız zaman %0.2'si gibi maalesef çok düşük bir satış payımız var. Bunlar bizim için acı tabii. Peki, ne yapmalıyız? Yani dediğim gibi ben bir sağlıkçı olarak aslında burada buluyorum ama ben sağlık konusuna çok fazla girmeyeceğim.

Ben esas olarak daha önce de yönetim kurulumuzda yaptığımız toplantı işte Sayın Başkanımızla İstanbul'da yaptığımız toplantıda vurgu yaptığımız. Aydın Bey'in en sonunda işte o endişelerini dile getirdiği işte rekabet gücümüzün düşmesi, pazar kaybı, standardizasyonun sağlanmaması, markalaşmanın olmaması, markamızın olmaması dünyada, çeşitliliğin sağlanamaması, hala mono satışlarımızın olması ve katma değerli ürünlere yönelememe ve belli bir kalite ve standardın yakalanamaması aslında en temel sorunlarımız. Biz zaten geleneksel olarak bunu bir şekilde baharat da dahil olmak üzere tıbbi aromatik bitkileri zaten kullanıyoruz. Bir şekilde bu kullanımımız bizim hayatımızın içerisinde var. Ancak bunu hem ulusal hem de uluslararası düzeyde standart ve belli bir kalitenin üzerinde ticari anlamda da üretimden satışa kadar kullanabilmesi için de bir eksik nokta olduğunu hepimiz biliyoruz, hepimiz düşünüyoruz. Bir yerde bir sıkıntı var. Bu kadar ürün çeşidimiz var ama biz bunu niye kullanamıyoruz? Niye bir ticari ürün haline dönüştüremiyoruz? Niye buradan yararlanamıyoruz? Bunun sorusunun cevapları. Biz iki defa burada büyük bir çalıştay yaptık tıbbi aromatik bitkilerle ilgili. Bu çalışmalarda, bu çalıştaylarda birçok sonuçlar çıktı. Raporlar hazırlandı ama hep önümüze aynı sorular geldi. Nedir onlar? İşte standardizasyonumuz yok. Ürünlerimizin

kalitesinde sıkıntı var. Bunun yanında kontrol yok, markalaşma yok ve bir ticari değer oluşturmamışız. Hep bunlar söyleniyor. Sürekli arka arkaya, arka arkaya tekrarlanıyor. Peki ne yapabiliriz? Bu konuda çözüm yollarından birisi olarak biz üniversitemiz öncülüğünde, Afyon Ticaret Borsası işbirliğinde bir tıbbi aromatik bitki borsasının kurulması konusunda çalışmalara başladık açıkçası. Daha sonra ticaret borsamız da yaptığımız baharat odası ile yaptığımız görüşmelerde, çalışmalarda bu işin İstanbul işbirliğiyle, İstanbul Ticaret Borsası işbirliğiyle yapılmasının hem bizi güçlendireceği, hem elimizi güçlendireceği hem de bu işin daha hızlı hayata geçirebileceği fikri oluştu. O yüzden de görüşmelerimize sizlerle zaten devam ediyoruz. Şimdi ben öncelikle buradan bahsetmek istiyorum. Bir borsanın tıbbi aromatik bitki borsasının kurulmasının elzem olduğunu düşünüyorum. Niye? Şimdi bu borsanın kurulmasının bize bazı avantajları var. Bazı başlıklar, zaten biraz önce, “Sıkıntılarımız nelerdir? Bir sürü sorunuz varın cevapları da zaten burada gelecek. “Bir borsa ihtiyacı niye ortaya çıktı?” sorusunun cevabına baktığımız zaman burada yaklaşık 6-7 tane başlık var. Birincisi klasifikasyonun sağlanması. Şimdi klasifikasyon dediğimizde, nane örneğinden gidelim biraz önce konuşuldu o da. Bir baharat satışı açısından baktığımız zaman, bir baharat ticareti açısından baktığımız zaman, nanein satış yapmak istiyorsunuz. Şu anda Türkiye’de bir sürü firma var. Ticari anlamda bu işi yapan bir sürü firma var. Ben nane almak istiyorum ya da benim nane talebim var. Bir yurtdışı alıcı olsam size gelsem...

Celal Toprak: Nurullah Bey’in sesinde bir problem mi oldu?

Elif Aşlamacı Attepe: Evet, bir problem var. Onu biz çözelim isterseniz.

Celal Toprak: Tamam.

Elif Aşlamacı Attepe: Tamam, ben hemen irtibata geçiyorum. Devam edelim isterseniz Celal Bey.

Celal Toprak: Mehmet Bey’le devam edelim o zaman. Dr. Mehmet Hasdemir, Bitkisel Üretim Genel Müdürümüz. Mehmet Bey sizinle devam edelim. Hocama bağlantı geldiği zaman tekrar söz veririm. Mehmet Bey de Malatyalıymış bu arada. Bizim de çok Malatyalı çok tanıdığımız var. Hemşerimize de sahip çıkın diye mesaj verdiler, bilginiz olsun Mehmet Bey. Buyurun söz sizin efendim.



Dr. Mehmet Hasdemir

Bitkisel Üretim Genel Müdürü

Bitkisel Üretim Genel Müdürü Dr. Mehmet Hasdemir:

Teşekkür ederim Sayın Başkanım, değerli katılımcılar ve sayın rektörüm. Birazdan bağlanacak herhalde. Değerli panelistler sizleri saygıyla selamlıyorum. Efendim müsaadenizle ben bir ekran paylaşımında bulundum. Sunum şeklinde devam etmek istiyorum.

Efendim, aslında bugün dünya tarihi açısından da İpek Yolu, Baharat Yolu dünya tarihinin, insanlık tarihinin, coğrafyanın şekillenmesinde, yeni keşiflerin yapılmasında, ülkeler arasında ticaretlerde, aynı zamanda dünyadaki beşeri kompozisyonun da şekillenmesinde önemli bir faktör olan bitkileri ve bitkilerin ötesinde de bunlardan elde edilen baharatları konuşacağımız program, bu vesileyle İstanbul Ticaret Borsamıza ben çok teşekkür etmek istiyorum. Önemli bir konuda bizleri bir araya getirdi. Benden önceki hem borsa Başkanımız hem kıymetli rektörün konuşmalarında hem de ambalaj ve Baharat Üreticileri Derneği Başkanımız da üretimle ilgili bir noktaya geldiler. Ben bu nedenle sunumumu bu konuşmaların devamı niteliğinde yapmak istiyorum. Ama bunun öncesinde de bir defa stratejik olarak önemli bir ülkenin vatandaşı olarak bu durumu sizlerle tekrar paylaşmak istiyorum.

Biz en fazla dört saatlik uçuş mesafesinde Dünya Gayri Safi Hasılasının 1/3'üne, dünya nüfusunun beşte birine ulaşabilen bir bölgedeyiz. Üretimimiz, evet önemli. Aynı zamanda bu üretimi dünya pazarında sunma noktasında da önemli bir stratejik bir konumumuz var. Bu konu hem üretimi hem ticareti gündeme getiriyor ülkemizde. Bu ticaret boyutundan önce bizim de benim de sorumluluk alanımda olan bu coğrafyanın ürünleri. Evet, üç bitki gen merkezinde olan Türkiye, 12.000'nin üzerinde bitki türü ve 3649 endemik türle beraber dünyanın en önemli coğrafyasında bulunan bir ülke. Ben kendi açımdan bunu şöyle değerlendiriyorum. Artık Anadolu coğrafyasının insanlığa hediye ettiği bu biyolojik zenginlikle sadece övünerek kalamayız. Bu biyolojik zenginliğimizi aynı zamanda ekonomik zenginliğe dönüştürerek bu sektörde görev alanlara, çalışanlara, çiftçilerimize bir refah olarak geri döndürmemiz lazım. Bu da sektörün sürdürülebilirliği açısından büyük önem arz ediyor ve Türkiye'de şu an baktığımızda aslında bu 12.000'e yakın bitki türünün 1000'i tıbbi aromatik bitki amaçlı kullanılıyor. Yani içerisinde, baharat bitkilerin içerisinde olduğu tıbbi ve aromatik bitkiler kapsamında. Bunun 350'sinin iç ticarete konu olduğunu, 100'den fazlasının da dış ticarete konu olduğunu biliyoruz biz. Bu ihracatımız 341 milyon dolara ulaşmış durumda. Bu gün geçtikçe de artıyor. Evet, sektörün bazı eksikleri, bazı tehditleri, zayıf yönleri de var ama fırsatları da var. Sunum esnasında bunları hep beraber değerlendirelim istiyorum. Bu potansiyelin katma değere dönmesi, bu potansiyelin aynı zamanda çevrenin ve doğanın korunarak ekonomiye kazandırılmasında tüm tarafların taşın altına elini koyması lazım. Bir tarafta çiftçiler üretmeye devam ederken eğer biz bunu doğru işleme teknikleri ile doğru paketleme teknikleriyle hedef pazarların istediği miktar ve kalite ulaştıramıyorsak burada sorunlar yaşıyor. Aksi halde şöyle bir tablomuz var. Aslında görüleceği üzere, Türkiye'de son yıllarda üretimde çok ciddi bir artış var. Tıbbi aromatik bitkiler kapsamında son 20 yılda üretimin yaklaşık 6 kata yakın attığını görüyoruz. Özel-

likle doğadan toplama ile beraber 400 bin tonun üzerinde bir üretim söz konusu. Bu önceki yıllarda 80 bin tonlar düzeyindeydi tabloda gördüğünüz üzere. Son yıllarda gerek kamuoyundaki pandemi ile beraber artan talep gerekse iç piyasanın ve dış piyasanın istekleri doğrultusunda geçmişte daha çok doğadan toplayarak elde ettiğimiz baharat bitkilerini, bugün bizzat yetiştiricilikle yaptığımızı, bununla ilgili arazilerimizi tahsis ettiğimizi ve burada da ciddi bir ivmenin olduğunu görüyoruz. Ama bu ivmenin kesintiye uğramadan devam etmesi için bazı ilave tedbirlere de ihtiyacımız var. Bu tedbirleri tüm taraflarla beraber alıyoruz.

Üretim tarafında Türkiye’de en fazla üretilen baharat bitkisi kırmızıbiber önemli bir üretim miktarında artış söz konusu. Baktığımızda son 20 yılda on kattan fazla bir artış var. 2000’li yılların başında 21 bin ton olan kırmızıbiber üretiminin 2021 yılında 285 bin tona yaklaştığını görüyoruz. Yine dünyanın en önemli haşhaş üreticisi ülkesi, yine kimyon üretiminde evet, bazı yıllar çünkü bugün bitkiler kuraklıktan ötürü Türkiye’nin içerisinde bulunduğu coğrafyanın 500 milimetre civarında bir yağış aldığımızı düşündüğümüzde bu coğrafyadaki eğer üretimi-miz iklim şartlarına bağlıysa yıllar itibariyle kuraklığın olduğu yıllarda üretimde ciddi dalgalanmalar yaşanabiliyor. Kimyon da bu bitkilerden biri. Ama son dönemde Türkiye’nin dünyada Türk kekiği olarak bilinen, dünya ihracatında, üretiminde dünyada en büyük söz ve yere sahip olan kekik üretimimizin de bu denli ihracatımızın artmasının altında eskiden doğadan topladığımız kekiklerin yerine artık bizzat yetiştiricilikte devam ettiğimiz bir üretimi görüyoruz. 2000’li yılların başında 7 bin ton olan üretimin şu an 21 bin tonun üzerine çıktığını söyleyebiliriz ki bu önemli bir yetiştiriciliğin bize sağladığı bir avantaj olarak karşımıza çıkmakta. Bunun yanında anason gibi bazı ürünlerimizde de demin de söylediğim gibi alanlarında ve miktarlarında bir miktar gerilemeler var. Ama çörekotu gibi, rezene gibi bir takım ba-

haratlarda da önemli miktarda artış olduğunu görüyoruz. Yine nane üretiminde baktığımızda 5 bin tondan, 26 bin tonun üzerinde bir nane üretiminin olduğunu görmekteyiz.

Bunlarla ilgili rakamları ayrı ayrı vermeyeceğim ama Türkiye'de üretimin yanında ciddi boyutlarda bir ithalatın olduğunu görüyoruz. Bu ithalatın bir kısmı re-export olarak yapılmakta bir kısmı da özellikle kahve başta olmak üzere içecek türlerinde de tıbbi aromatik bitkilerde bir ithalatımız söz konusu. Bunların bir kısmını Türkiye'de üretme şansımız yok. Türkiye çok önemli bir coğrafya, biraz önce bahsettik 12.000'e yakın bitki türü var ama üretemeyeceğimiz baharat türleri de mevcut. Aynı zamanda içecek sektöründe de kullanılan bitkiler mevcut. Bunları belki Antalya şartlarında, Akdeniz şartlarında seralarda elbette üretebilmekteyiz. Ama bunun ekonomik olarak üretilmesi mümkün mü değil mi, onu değerlendirmemiz lazım. Aslında bu değerlendirmeyi biz geçtiğimiz yüzyılın başında, Cumhuriyetin ilk yıllarında da 1940'larda Ankara Ziraat Fakültesinde bu konuda bir koleksiyon bahçesi olduğunu görüyoruz. Daha sonrasında da Hindistan ve Bangladeş'e bu bitkilerin yetiştiriciliği konusunda 1946 yılında uzmanların gönderildiğini görüyoruz. Kayıtlarımıza baktığımızda benim meslektaşlarım, Ziraat Mühendisi meslektaşlarım, o zamanki adıyla Ziraat Vekaletinde görev yapan Ziraat Mühendisleri...

Dünyanın en önemli baharat üreticisi ülke Hindistan. O dönemde de öyle. Bugün değil geçmişte de öyle. Çünkü Baharat Yolu'nun başladığı, bir zamanlar bu coğrafya yakın giden ama Ümit Burnu'nun keşfedilmesiyle beraber Avrupalıların daha yakından ilgilendiği coğrafyada Hindistan'daki o yapıyı 1940'larda da bir görüp incelemek üzere uzmanlar gitmiş. Yine 1949'da İzmir - Menemen'de şu anda da İzmir - Menemen'de bu konuda bir araştırma Enstitümüz var. Bakanlığa bağlı. Ege Tarımsal Araştırma Enstitümüz. Orada, daha o yıllardan tıbbi

nane ve yüksükotu konusunda bilimsel çalışmaların başlatıldığını görmekteyiz. Bugün bakanlığımıza bağlı 12 Araştırma Enstitüsünde 41 araştırma projesi ile beraber, baharatların içerisinde olduğu tıbbi ve aromatik bitkilerle ilgili ciddi bir çalışma yapılmakta. Bu Ar-ge çalışmaları yanında, benden önceki değerli panelistlerin, konuşmacıların ifade ettiği evet, Türkiye tıbbi ve aromatik bitkilerin içerisinde baharat bitkilerimizin de üretimini artırmak durumundayız. Peki, bu üretimi artırırken nasıl bir stratejiyle bunu geliştirmeliyiz diye baktığımızda, öncelikle bizim kendi üretimimizde yetiştiriciliğimizi doğadan toplanmanın ötesinde yetiştiricilik ve doğadan toplama üzerindeki baskıyı arttırıp sektörün istediği kalitede, özellikte ve miktarda üretimi ve sürdürülebilirliği test etmeliyiz. Çünkü biz yurtdışı piyasaları hedefliyorsak, bu piyasalar istikrarlı bir tedarik istemekte. Biz de bu istikrarlı tedariki sadece doğadan toplayarak yapamayacağımızı gördüğümüz için bunu yetiştiricilikte istikrarlı bir üretime kavuşturma adına bir üretim hedefinde öngördük. Bunun yanında da doğal ve biyolojik kaynakları koruyarak, aynı zamanda bu ürünler daha çok kuru tarımın yapıldığı engebeli arazilerde işletme ölçeğinin küçük olduğu, işgücüne çok daha yoğun ihtiyaç duyulduğu bölgelerde de bir kırsal kalkınma aracı olarak da bu çalışmaları, bu üretim artışını hedefleyen bir proje hazırladık. Bakanlığımızca ıtri ve tıbbi bitkileri ve boya bitkileri yetiştiriciliğinin geliştirilmesi adı altında bir proje başlattık. Bu projedeki birinci adımı öncelikle bizim bu enstitülerimizde geliştirdiğimiz çok önemli baharat bitkileri vardı. Bu bitkilerin üretimini yapmak için bunların, çiftçilerin nasıl yapacağını öğretecek eğitim çalışmaları başlattık. Çiftçilerimize bu bitkileri tanıttık ve bu materyalleri temin ettik. Bunlarla ilgili kayıt ve izlenebilirlik sistemi kurarak... Çünkü geriye dönüp baktığımızda bu bitki nerede üretilmiş, ne zaman üretilmiş, üretim süreçlerinde ilaç, kimyasal kullanılmış mı, kimyevi gübre kullanılmış mı gibi birtakım soruların istendiğini görünce, kayıt ve izlenebilirliği test edecek bir uygulama, bunun yanında da üretim havzalarını oluş-

turarak sektörle iş birliği halinde Türkiye’de tıbbi ve aromatik bitkilerin, baharat bitkilerinin geliştirilmesini hedefledik. Bu hedefin yanında Türkiye’nin birçok bölgesinde Bakanlığın kendi personelini eğiten bir hizmet içi eğitimi başlattık. Öncelikle kendi personelimize de tıbbi aromatik bitkilerin üretimi ile ilgili eğitim verip daha sonrasında çiftçilerimizle bu eğitimi devam ettirdik. Şöyle ben tanımlayım buradaki slaytı. 10 bin 500 çiftçimizi baharatın içerisinde olduğu bitki türlerini nasıl yetiştirecekleri, üretim materyallerini nereden alacakları, nasıl pazara sunacakları, hangi kalitede sunmaları gerektiğini içerecek şekilde 10 bin 500 çiftimize eğitim verdik. 32 ayrı bitki türünde çiftçilere, çiftçinin gözü ile inandığını, hedef kitlemizin gözü ile inandığını düşündüğümüzde bu bitkilerin yetiştiriciliğini gösterecek demonstrasyon alanları kurduk. 32 ayrı bitki türünde 3 bin 543 demonstrasyon kurup aynı zamanda burada elde edilen bitkileri, baharat elde edilebilen bitkileri bakanlığımıza bağlı laboratuvarlarda analiz edip içlerindeki etken maddeleri de ortaya koyduk. Yağ oranlarını belirledik. Biz bu çalışmayla şunu yapmak istedik. Ülkemizde Ağrı’dan, Van’dan, Kırklareli’ye, Çanakkale’ye Muğla’ya kadar bu coğrafyadaki hangi bitki, hangi performansla yetiştiriliyor, içlerinde hangi etken maddesi var, uçucu yağları neler, bu katalogla sektörün hedef pazarını düşünerek hangi kalitede ürünü, hangi bölgede üreteceğine ilişkin de bir nevi data oluşturduk. Bir kütüphane oluşturduk. Bununla da beraber bir üretim havzasına doğru da yoğunlaşmaya çalıştık. Sektörün bu yapısı içerisinde, bu projeye başlarken önümüzde şöyle de bir tablo vardı. Sektörü analiz ettiğimizde evet, dünyada sosyokültürel olarak doğal ve geleneksel tıbbı yöneliş var. İnsanlar baharatları daha çok sofralarında görmek istiyorlar. Bunların üretimiyle ilgili bir potansiyel var, bu önemli bir fırsat sağlıyor.

Aynı zamanda Türkiye’de girişimci genç nüfus varlığımız var. Yatırım yapmak isteyen, tarım dışında çalışan ama tarıma tekrar dönmek iste-

yen ciddi bir nüfusumuz var. Çünkü son Pandemi ile beraber geçmişte hep farklı sektörlerle insan kaynağı transfer eden, farklı sektörleri sermaye transfer eden tarım. Nedir? İnsanlar köylerindeki arazilerinden elde ettikleri gelirle inşaatçı oldu. Oteller kurdu. Fabrikalar kurdu. Bunun kökeni topraktan, tarımdan geliyordu. Ama şimdi bu tarım dışı olan sermaye transferinin, insan kaynağı transferinin tekrar tarıma geldiğini görüyoruz. Farklı alanlarda faaliyet gösteren meslek mensuplarının ben baharat bitkisi yetiştirmek istiyorum, tıbbi bitki yetiştirmek istiyorum diye tarıma hem kaynak, hem sermaye aktardığını görmekteyiz. Bu konuda da olumlu bir imaj var. Bu imajın yanında da daha bilinçli, ne tükettiğini, ne yediğini öğrenmek isteyen bunu araştıran da bir tüketici kesim var. Evet, bu bizim için sektörün bu fırsat penceresi, fırsat alanı. Ama bu sektörün aynı zamanda da tehdit alanında, bu bitkiler, baharat bitkileri çok fazla yetiştiricilikte işgücü istiyor. Bu işgücü sizin kırsalda da kırsal göçün, genç nüfusun kırsalda azaldığını düşündüğünüzde işçiliği yapacak bir kadro ihtiyacınız var. Baharat bitkilerinde, diğer üretimde olduğu gibi çok yoğun kimyasal kullanamıyorsunuz çünkü bunların doğrudan sofralarımıza gelmesi söz konusu. Yabancı ot ilacı olmadan o yabancı otları tek tek ellerinizle, belki fiziksel olarak toplamanız gerekebiliyor. Bu bitkilerin bir kısmı tıbbi alanda kullanılmakta. Üretim süreçlerinde kullanabileceğimiz izin verilen etken madde sayısı, zirai kimyasal sayısı çok az. Bu nedenle işçiliğinde, üretimlerinde ciddi bir el emeğine ihtiyaç var. Yine bu konuda zaman zaman baharatları ve bitkilerin korunmasında geleneksel tıbbın negatif algısı zaman zaman olabiliyor. Bakış açısı değişebiliyor. Bunları da fırsat alanı yanında tehdit alanı görebiliyoruz. Sosyolojik boyutta.

Teknolojik boyutta baktığımızda Türkiye’de son dönemde kırsal kalkınma destekleri ile özellikle Tarım Ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumumuz, Ziraat Bankasının tarım kredisi ile indirimli kredi-

leri, aynı zamanda Bakanlığımızın kırsal kalkınma destekleri ile son dönemde ciddi bir ürün işleme tesisleri açılıyor. Bu tesislerde biz bu ürünleri işleyebiliyoruz. Geçmişte tıbbi bitkilerin özel mibzer, ekim makinesi, hasat makinesi bunlar yoktu. Bu son dönemde yetiştiricilikle ilgili mekanizasyonda da gelişme var. Bu teknolojik alandaki tarım 4.0, endüstri 4.0'ın tarımda uyarlanması, insanların sulamayı, gübrelemeyi, ürünlerini, bitkileri uyuyla izlemeyi coğrafi bilgi sistemlerinin varlığını düşündüğümüzde bu tıbbi bitkilere ve baharat bitkilerine ciddi bir avantaj sağlıyor.

Tehditlerimize baktığımızda bu alandaki ne yazık ki Türkiye'mizde, petrol yok. Enerji konusunda dışa bağımlıyız. Enerji maliyetlerinin yüksekliği sektörün zaman zaman uluslararası rekabetini engellemekte. Ama son zamanda özellikle biz de doğalgaz dışarıdan almamıza rağmen, Avrupa'nın en ucuz en uygun fiyatlı yakıtını da sanayi sektörüne sağlıyoruz. Aslında bu tehdit, son birkaç senede fırsat olarak karşımıza çıktı. Bir de bu alanda geçmişte klasik ürünlerimiz, hububatta, baklagilde yağlı tohumlarda, meyvede, sebze de uzun yıllardan beri gelişen ıslahçılarla sertifikalı tohum, fide fidan materyalleri var. Bugün Türkiye'de serada domates yetiştireceksiniz hibrit fideden, tohumdan, buğdaydan diğer bütün geleneksel ürünlerimizde Türkiye çok ciddi bir tohum ülkesi. 1.3 milyonun üzerinde sertifikalı tohum üretiyoruz. Ama bu baharat bitkilerin tohumları konusunda da piyasanın talebi olmadığı için de sektörde bu konuda diğer alanlara göre daha zayıfız. Böyle bir tehdit alanımız var. Biz projemiz çerçevesinde üreticilerimizle, sanayicimizle, ihracatçımızla bir araya geldik. Sektörü analiz ettiğimizde "Sorunlarınız nedir?" diye de sorduk. Çünkü Mevlana Hazretlerinin çok güzel bir sözü var. Ben de bunu hep kullanıyorum. "Her kim derse her şeyim tamdır. Bilin ki hamdır." diyor. Evet, biz de bu her şeyimizin tam olmadığını bilerek, eksiklerimizi görüp ona göre proje geliştirmek için sektörle yaptığımız toplantılarda en büyük sorun %38'de, yani

yüz kişiye sorduğumuz da 38'i pazarlama sorunumuz var diyor. Yani aslında Türk çiftçisi görüştüğümde diyor ki: "Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü, Tarım Orman Bakanlığı. Ben üretmeye hazırım. Yeter ki bu ürettiğim ürünlerimi pazarlamama yardımcı ol. Pazarlamamı sağlayacak yapı olsun. Ben bu baharat bitkilerini üretirim." diyen bir çiftçi hedef kitlemiz var. Bir kısım bu bitkilerin özelliklerini istiyor. Bununla ilgili bilgi eksikliği olduğunu gördük analizlerde. Her ne kadar işletme tesisi artmakla beraber, bazı ürünlerin kontaminasyon olmadan ya da özel teknoloji ile bu işleme hem bazen koruma ile ilgili oluyor. İşledikten sonra depoda muhafazasını sağlamak, aynı zamanda bir kısım içerisinde, yabancı bitkiler içerisinde sortex cihazları alarak yabancı tohumlarını elemine etmek gibi ya da ilaçlamasını kimyasal ilaçlarla değil de başka teknolojilerle yapmak için karbondioksit uygulaması gibi ışın uygulaması gibi bir takım uygulamalarla bazı bölgelerde her yerde değil yetiştiriciliğe başlamak istedim ama olan yerlerde eksiklik olabiliyor. Ama standardizasyon sorunu ile karşılaştığımızı görüyoruz. Bunun farkındayız. İhracatçımız diyor ki "Aynı malı ben sürekli tedarik edemiyorum. Yurtdışı piyasalarına bunu arz edemediğimden zaman zaman benzer ürünleri ithal etmek zorunda kalıyorum" diyen sektörün temsilcilerini görüyoruz. Evet, bu tablonun içerisinde üretimin planlanması diyen yine bu üretimi artırmaya yönelik mevzuat düzenleyin diyen mekanizasyon düzeltin diyen bir takım analiz sonuçlarımızın sonunda taleplerle karşılaştık. Bunları gidermek üzere aynı zamanda da sektörden yatırım yapmak isteyenlere, "Ben bu işe yatırım yapacağım ama bu gerçekten karlı bir iş mi? Ayıracağım her birim sermayenin karşılığını kaç yılda geri alabilirim? Bu sektörde üretime devam ettiğimde dünyada rakiplerim kimler? Bu ürünleri hangi ülkeler üretiyor? Pazarlıyor? Türkiye'de nerede üretebilirim? Bu ürünü üreteceksem hangi toprak lazım? Hangi araç şartlarında üretmem lazım?" diyen çiftçilere de biz kekik, adaçayı, sumak, çörekotu, anason, kuşburnu, tıbbi nane, oğul otu, sarı kantaron ve çemenden oluşan on

bitki ürününde yatırımcı rehberleri hazırladık ve sektörün kullanımına sunarak bu çalışmaları arttırmaya gayret gösterdik. Ama bunun sonucunda biz bakanlık olarak bu analizlerin sonucunda şu noktaya geldik. Bunu sizlere arz etmek istiyorum.

Türkiye’de özellikle baharat bitkileri konusunda güneyde Hatay’da, Kilis’te, Antep bölgesinde kadim bir kültür var. Bu kültürü bir araya toplayalım. Batıda Muğla, Manisa, İzmir bölgemizde özellikle ihracat odaklı bir üretim söz konusu. Orada bir kültür var. Bir yerde toplayalım. Bir de Konya’da da özellikle bu bitkilerin, kimyon başta olmak üzere kuraklığa dayanıklı iklim şartlarından etkilenmesi konusunda Türkiye’nin gelecekteki su konusundaki durumlarını da dikkate alarak Konya özelinde olmak üzere üç bölgede tıbbi ve aromatik bitkilerde kümelenme projesi başlattık. Bu sene yakın dönemde, geçen hafta Konya’daydık. Ondan önce Muğla’daydık. Önümüzdeki günlerde, birkaç hafta içerisinde de Hatay’da olacağız. Bu Antakya’nın kadim baharat kültürünün aslında hem yetiştiriciyi hem üreticiyi hem de işleme-cilik yapanları hem de sanayiciyi bir araya getiren ve kendi kalkınma modelini, kendi iş modeli oluşturan bir küme çalışması yapmak istiyoruz. Muğla’da bunu Anadolu adaçayı, defne, kekik, sakız ve salepte hedefimize alarak başlattık. Diğer illerde de benzer çalışmaları yapmayı hedefliyoruz. Bu arada şu slayt kaldıktan sonra ben bir şey ifade etmek istiyorum. Bu modelin biz, geçmişte küme modelini Türkiye tekstil sektöründe çok başarılı uyguladı ve dünyanın en önemli tekstil ihracatçılarından, üreticilerinden biriyiz. Savunma sanayinde kümelenme modeliyle Türkiye çok ciddi mesafeler kat etti ülkemiz. Buna hepimiz şahidiz, görüyoruz. Bu benzer modeli aslında informal evet, bu sektörde çok başarılı kooperatiflerimiz var. Çok başarılı üretici örgütlerimiz var. Sanayicimiz var, çiftçimiz var, ihracatçımız var. Bunları küme modeli altında bir araya getirip sektörün ihtiyaç duyduğu miktardaki ürünü üretecek çiftçilerle bir araya getirmeyi arzu ediyoruz.

Burada sözleşmeli tarım modeli öne çıkmakta. Neden? Sayın rektörüm de arz etti. Bir borsa yapısına olan ihtiyaçtan bahsetti. Bu borsa yapısına ihtiyaca baktığımızda bir borsanın oluşması için yeterli miktardaki ürünün ticarete konu olması gerekiyor. Ama bu ürünlerin, baharat bitkilerinden de birkaç bölge hariç işte Denizli’de kekik ile ilgili ciddi bir yoğunluk mevcut. Bakıldığında Hatay’da bir yoğunluk mevcut. Afyon’da yeni çalışmalarımızı Sayın rektörümüzün çalışmaları ve daha önceki Sayın Bakanımızın, Veysel Eroğlu bakanımızın da orada daha önce açılan merkezimizde, bazı bölgelerimizde oluşan doğal kümeler de mevcut. Ama bu sistemin işleyebilmesi için çiftçinin pazarlama sorununu olmadığını görüp, üretime daha istekli girmesi gerekiyor. Sanayicinin de, “Evet, bu ürünü ben Türkiye’de temin ederim” deyip ithalat gibi bir bağlantıya geçmemesi gerekiyor. İşte bu modeli biz sözleşmeli üretimle küme modelini çözeceğimize inanıyoruz. Taraflar sözleşmeli üretimle bir araya geldiğinde hem çiftçi üretim planlamasını yapacak, biz de ona katkı sağlayacağız. Destekleme politikamızı buna uygun hale getireceğiz. Sanayici de bu ürünü almayı taahhüt ederek kendi satış planlamasını da yaparak bir yıl sonrası için belki dünya piyasalarına teklifler verebilecek. Dünya piyasalarına uygun mamul madde üretim hazırlığına geçebilecek. Bunun anahtar kelimesinin bu sistem içerisinde sözleşmeli üretim olduğunu belirtmek istiyorum. Biz de bakanlık olarak bu sisteme dâhil olan gerek çiftçi gerek işleyici, ihracatçı, sanayiciyi destekleyecek bir hazırlık içerisindeyiz. Buna yönelik çalışmalarımızı yürütüyoruz. Ben bu vesile ile sektörün tüm taraflarını bir araya toplayan borsamıza tekrar teşekkürlerimi bildiriyorum. Panelistlere de yapacakları sunumlardan, güzel paylaşımlardan dolayı şimdiden teşekkür ediyorum. Saygılar sunuyorum efendim.

Celal Toprak: Efendim çok teşekkür ederiz. Ağzınıza sağlık, ayrıntılı sunumuz için. Sevgili dostlar, Sevgili Mehmet Bey’in sunumunu şey yapmadık bir bütünsellik var çünkü. Ama biraz kısa tutarsanız ko-

nuşmalarınızı çok seviniriz. Çünkü zamanımızı aşmış vaziyetteyiz şu anda. Ben hocamızın sözünü kesmiştik, kesilmişti daha doğrusu, biz kesmedik tabii. Tekrar Nurullah hocama sözü vererek devam etmek istiyorum. Mehmet Bey tekrar tekrar teşekkür ediyoruz bu arada.

Bitkisel Üretim Genel Müdürü Dr. Mehmet Hasdemir: Ben teşekkür ederim Sayın Başkanım. Malatya'ya ve hemşerilerimize da ayrıca size emanet etmişler. Selam göndermek istiyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Sevgili Hocam, buyurun.

Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Nurullah Okumuş:

Ben çok özür dileyerek, bizim burada bir fırtına başladı, gök gürültüsü ardından elektrikler kesilince internet gitti. O yüzden kesinti oldu. Hakkınızı helal edin. Ben o zaman hızlı bir şekilde toparlayayım. Başkanım şimdi borsadan bahsettik. Aslında biraz önce Genel Müdürümüz bir cümle, aslında çok güzel şeyler söyledi bizi destekleyecek. İşte pazarlamayı sağlayacak bir yapının olmaması şu anda. İşte başka ne var? Depolama ihtiyacı gibi. Borsada birçok anlamda bütün bu sorunlara bir nebze de olsa, başlangıç da olsa gelecek için bir çözüm bulacak bir yöntem olarak örüyoruz. 6 başlık söylemiştim klasifikasyonun sağlanması, standardizasyonun sağlanması, kalitenin ve kontrolün sağlanması, markalaşma ve ticari değer oluşturma açısından borsanın öneminden bahsetmek istiyorum. İhtiyaçtan bahsetmek istiyorum.

Klasifikasyonda neyi kastediyoruz? Şimdi nane örneğini vermiştim ortam sözümün kesildiği, internetin kesildiği süreçte. Şimdi ben bir alıcı olarak nane talep etmiş olsam bana ne vereceksiniz? Soru çok basit olarak bu. Nane talep ediyorum, kuru veya yaş olarak. Şimdi nanenin 24'e yakın türü var. Burada ihtiyacınız nedir? Siz bir sağlık açısından baktığımız zaman bir dış macunu içerisinde koku ve ferahlık verecek

nane ve onun esansını elde etmek için bir nane mi istiyorsunuz? Yoksa bunu gastronomide görsel amaçlı, yemeklerin üzerinde kullanmak amaçlı, baharat amaçlı bir nane mi istiyorsunuz? Yoksa ilaçta kullanmak amacıyla mide bulantısını gidermek amacıyla veya esanslarda, kokularda kullanmak üzere mentolünü daha ön planda tutan bir nane türü mü istiyorsunuz? O yüzden baharat ürünlerine baktığımız zaman zaten birçoğunun işte kimyon dediğimizde onun da alt türleri var. İhtiyacınız nedir? Ona göre bir klase edilmesi gerekiyor Bu nasıl sağlanacak? Aslında borsa, bizim burada tanımladığımız Borsa çok basit bir dijital borsa sistemi. Bu borsa sistemi bütün alışverişler bütün ticaretler dijital sistem üzerinden yapılan bir borsa. Siz ürününüzü bu borsaya giriyorsunuz ancak girerken burada şartımız var. Ürününüzün mutlaka Borsa tarafından akredite edilmiş laboratuvarlar tarafından analiz raporu ile beraber buraya girilmesi gerekiyor. Yani siz nanenin hangi türü? Bir ileriki aşamada içeriğindeki maddeler yani rezine oranı, terpen oranı, uçucu yağ oranı, mentol oranı gibi oranların da verilmesi. Dolayısıyla siz bir ürün satın almak istediğinizde, ulusal ve uluslararası pazarda ürün satın almak istediğinizde hangi ürünü istediğinizi belirtiyorsunuz ve bu ürünün karşılığında da orada akredite laboratuvarlarda sertifikaya edilmiş ürünü satın alıyorsunuz, klasifiye edilmiş ürünleri satın alıyorsunuz. Standardizasyon sağlayacaksınız bu arada mutlaka ve mutlaka. Yine nane örneğin de gidecek olursak siz bunu kuru yaş hangi türde satmak istiyorsanız veya satın almak istiyorsanız. Şimdi piyasada çok büyük firmalar var, ciddi oranda standardize edilmiş ürünle geliyor ama hala merdiven altı ve geleneksel yöntemlerle üretilip, paketlenen ürünlerde var. Daha çok ulusal pazarda. Uluslararası pazara bunu çıkardığınızda zaten adam ürünü gördüğünde zaten direkt satın almaktan vazgeçiyor. Çünkü içerisinde parça var, dal var, yaprak var, yaprakların ya da parçaların büyüklüğü çok farklı boyutlarda standardize edilmiş ürün bulmakta çok zorlanıyorsunuz o açıdan. O yüzden, ürünün standardizasyonunun sağlanması. Dolayısıyla

bunlar zorunlu olarak kalitenin de arttırılmasını sağlayacak, bu arada kontrolü de sağlayacaksınız. Nedir kontrol? Şimdi tıbbi aromatik bitkilerin ve baharatların önemli bir kısmında özellikle bekleme, depolama dönemlerinde korunmaları gerekiyor. Nemden, zararlı haşerattan korunması gerekiyor. İlaçlanması gerekiyor veya ilaçla korunması gerekiyor. Maalesef baktığımızda, örneğin birçok içecek olarak kullanılan baharat ve çayların büyük bir kısmının bulunduğu depoların fare zehiri ile korunduğunu da biliyoruz. İçerisine bir sürü toksik madde, bir sürü zehirli madde olabiliyor bunlar içerisinde. Bunların da mutlaka sertifikaya edilmiş olması gerekiyor ki bu da kullanılan, satılan ürünlerin kontrolünü sağlayacak. Sonuç olarak bu markalaşmayı getirecek. Siz artık diyeceksiniz ki ben şu kalitede, şu standarda ürün satıyorum. Dolayısıyla sizin şirketinizden insanlar daha fazla almaya başlayacaklar. Sizin markanızın dünya piyasasında, ulusal piyasada değeri daha da artmış olacak. Ve bir ticari değer oluşturacaksınız. Dediğim gibi kısaca sistemden bahsedeyim. Çok fazla uzatmayayım sözlerimi. Sistem bir dijital borsa tarzında çalışıyor. Siz buraya ürününüzü akredite edilmiş laboratuvarlardan, kurumlardan sertifikasyonu alıyorsunuz. Bu sertifikasıyla beraber ürününüzü sunuyorsunuz. Alıcı talep ettiğinde depolama kısmına, biraz önce Genel Müdürümüz bahsetmişti.

Depolama özellikle hububat borsalarında depolama büyük sorundur mesela. Bu borsanın güzel tarafı şu, depolama yok. Nedir o? Aynı şu anda dijital ticaret portallarinde olduğu gibi sizin ürününüzü zaten sertifikaya edilmiş borsa tarafından kabul edilmiş bir marka olarak ürünü oraya koyuyorsunuz. Bu ürün tabii burada baharatın şöyle bir özelliği de var. Siz bir baharatı tonlarla da satın alabilirsiniz. Bir baharatı kilogram bazında da satın almak isteyebilirsiniz. Veyahut üretici olarak ben bir köyde bir çiftçiyim, benim 10 dönüm tarlamdan bir ürünüm var. Buradan belki 250 kilogram ürünüm çıktı. Bunu satmak istiyorum. Ama öbür tarafta çok büyük bir alanda diyelim ki 25.000 ton ürün

üretmiş olabilirsiniz. Hem alıcı hem satıcı tarafından hacimler arasında baharat ve tıbbi aromatik bitkiler açısından baktığımız zaman çok ciddi büyük farklılıklar var. Dolayısıyla satın almak isteyen kişi ve satıcı arasındaki anlaşmayla basitçe bir kargolama yöntemi veya ürünün transportu şeklinde her iki tarafın anlaşmasıyla nakledilebilir. Ürün bana geldiğinde ben sertifikasyonu kontrol ediyorum. Burada verilmiş olan sertifikasyonu akredite laboratuvarından kontrol ettiriyorum. İhtiyaç halinde de gelen ürünü kontrol ettikten sonra eğer ürün bana uygun ise talep ettiğim ürün ise ücret ödemesi borsa tarafından karşı tarafa yapılmış oluyor. Burada biz kontrolle bu şekilde alışveriş yapan kişilerin de ticari anlamda zarar görmelerini de engellenmiş olacak bir sistemi önermiş oluyoruz açıkçası.

Ben dediğim gibi çok fazla sözü uzatmak istemiyorum ama çok ciddi avantajlar var. İşte özellikle çiftçi, üretici, sanayi ve ticaret yapacak kişiler arasında doğru yönlendirmeyi sağlaması açısından. Bitkisel Üretim Genel Müdürümüz söyledi. Doğru ekim ve doğru tarım yöntemlerinin çiftçiye, üreticiye yönlendirilmesini sağlaması açısından önemli. Ara-zilerin doğru kullanımı, sözleşmeli ekimin geliştirilmesi, artırılması, ticari değer oluşturma gibi birçok avantajları var. Burada en büyük sınıktılardan birisi yani şu anda Afyon özelinde örnek verecek olursam, tıbbi aromatik bitkiler ve baharat üretimi açısından baktığımız zaman, ciddi gücü olan yani örneğin bir üretici işte bir üretici geçen sene geldi, yaklaşık 300 dönüm arazide ekim yaptı. Tıbbi aromatik bitkilerle ilgili. Bunun içerisinde ciddi oranda baharat ürünleri de vardı. Ama bunun yanında kendi tarlasında 3 dönüm, 10 dönüm alanda da ekim yapmak isteyenler var. Bunlar hep şunu istiyorlar. Ya ben bunu ekeceğim ama ben nereye satacağım bunu? Nasıl satacağım? Kime satarım? Bu konuda ciddi bir endişeleri var. Bütün bunlar bir borsa başlığı altında tabii ki kaliteli ürünü sunduğu müddetçe de bu borsa aracılığıyla da ister bir kilogram ister bin ton ürünün burada satışını yapabileceksiniz.

Bu bizim uluslararası ticaretteki payımızın artırılması açısından da. Çünkü yine yaklaşık 2-3 sene önce Çin'den bir ekip gelmişti Ankara'da bir Türkçe İşbirliği Derneği aracılığıyla gelmişlerdi. Afyon, Antalya ve Isparta bölgesinde bir geziye yapmışlardı. Yani ciddi oranda ürün talepleri var ama açıkça şunu istiyorlar. Yani ben şu ürün istiyorum ama bunun bir kere mutlaka bir sertifikasyonu olması gerekiyor diyor. Hangi tür, hangi cinsi bana vereceksiniz? Hangi şartlarda üretim yapacaksınız? Bunun ne kadarı işte bizim talep ettiğimiz... Onların farklı sorular da var. İşte, karayollarına ne kadar yakın olacak? İşte toksik etki, artık olacak mı üzerinde, olmayacak mı? Birçok soruları oluyor ama şu anda Türkiye'de bu sorulara cevap verebilecek çok fazla sistemimiz yok.

Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğümüzün özellikle son yıllardaki çalışmalarını ben gerçekten çok çok takdir ediyorum. Bu konuda ciddi gelişmeler sağlandı ama çok daha ileri gitmemize borsanın çok katkısı olacaktır diye düşünüyorum. Son bir şey daha bahsetmek istiyorum bununla bitireceğim konuşmamı. Bütün bunların sonunda da yapmamız gereken şeylerden birisi, aslında ülkemizdeki bitkilerin, baharat bitkileri de buna dahil olmak üzere tıbbi ve aromatik bitkilerin bir genetik herbaryumunun mutlaka bu gerekir diye düşünüyorum. Çünkü ürünlerimiz maalesef şu anda kendi geliştirdiğimiz ürünler de dâhil olmak üzere bir bakıyorsunuz dünya pazarında bir başka ülkede bizden çok daha miktarda üretilmiş ve sanki o ülkenin geliştirdiği bir ürünmüş gibi karşınıza tekrar geri geldiğini de görebiliyoruz. Her bir tıbbi aromatik bitkinin, baharatın özellikle türlerinin ayrımı ve özellikle de ülkemizin, Türkiye'ye has türlerin, bir anlamda akredite edilmesi açısından da artık genetik olarak da bu bitkinin herbaryumunun yapılması, kayıt altına alınması gerekir diye düşünüyorum. Bu konuda bir projemiz var. İnşallah başarılı olursak bu anlamda ticareti yapılan ürünlerin genetik kayıtlarının da yapılması ve bu da standardizasyon

ve kalitenin gelişmesi açısından önemli olacak diye düşünüyorum. Çok çok teşekkür ederim. Hakkınızı helal edin hem kesinti oldu hem süre biraz uzatmış oldum galiba. Ben tekrar davetiniz için, bu konuşma için, bana fırsat verdiğiniz için çok çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Hocam çok teşekkür ederiz. Çok sağ olun. Afyon'a selamlarımızı iletiyoruz. Bu arada inşallah yağmur da durmuştur. Çok afet şeklinde değildir. Çok sağ olun. Ağzınıza sağlık. Verdiğiniz bilgiler çok değerliydi. Şimdi belki Ahmet Tevfik Dayan bu bilgileri değerlendirecektir. Hem Bitkisel Üretim Genel Müdürümüzün yaptığı değerlendirmeleri hem sizin yaptığınız değerlendirmeleri işin ticari boyutuna ilişkin mesajlar verecektir. Genç bir girişimci. Markasıyla dünya arenasında var olmaya çalışıyor. Bu arada biberlerin fotoğraflarını koymuşlar, muhteşem. İnternet sitesinde bu biberleri gördükten sonra insanın yani sadece biber yiyeceği geliyor. Sizi dinliyoruz, efendim. Ahmet Tevfik Dayan buyurun, söz sizin.

Ahmet Tevfik Dayan

Odessa Baharat Yönetim
Kurulu Başkanı



Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Tevfik Dayan:

Tüm katılımcılara teşekkür ediyorum. Herkese selam. Ahmet Tevfik Dayan, 29 yaşındayım. Ziraat mühendisiyim. İhtisasım sulama ama 4 yıldır baharat imalatçısı, hususen de kırmızı pul biberi imalatçısı olarak ticaret hayatımıza devam ediyoruz. Şimdi Bitkisel Üretim Genel Müdürümüze öncelikle çok teşekkür ediyorum. Rektörümüze de çok teşekkür ediyorum. Benim onlara ekleyeceğim bazı şeyler var ama zamanım olursa gireceğim. Hususen benim kendi gündemim vardı. Onları araya sıkıştıracağım, fazla zamanımız kalmadı galiba.

Biz kırmızıbiber imalatçıları olarak şöyle bir durum içerisindeyiz. Yani Türkiye'deki en çok yetiştirilen sebzelerden birisinin baharat alanında kullanımıyla karşı karşıyayız. Baharat ya da endüstriyel anlamda söyleyebilirim. İşte közlenmiş biber, salça, sos ve kurutmalık baharatlar da. Biz kırmızıbiber deyince bunları kapsıyor. Özellikle de en büyük sektörel problemler, kronik problemler de baharatlık üretimde söz konusu. Diğer sektörler kendilerine bir şekilde yön verebiliyorlar. Daha kurumsal ve daha organizeler. Tarımsal üretimde de ciddi sorunları var. Endüstrisinde de problemler var. Tarımsal üretimin en büyük

problemi Bitkisel Üretim Genel Müdürünün bahsettiği gibi doğrudan işçilikle yürütülen bir üretim alanı yani kırmızıbiber makineli hasatla devam ettirilmesi mümkün olmayan bir ürün. Şimdi burada şöyle bir olay var, bugün Türk pul biberi geçen üçüncü ayda yurt dışına iki dolardan çıkıyordu ama ithal Hint biberi, kuru biber 3 dolarla 3,6 dolar arası Türkiye'ye geliyordu. Yani işleri daha on yıl önce farklıydı. Yani Hint Biberi daha ucuzken %80 vergi vardı, gümrük vardı. Fakat şimdi işler değişti. Türk pul biberi çok daha ucuz bir noktaya geldi. Maliyetler açısından, döviz açısından rekabet etme şansımız anlamında da çiftçinin maliyetlerinin artışı açısından da bu ciddi bir problem. Hâlihazırda mevsimlik tarım işçisi ile yapılan bir üretim bu. Yani mevsimlik tarım işçisi demek, meclisin de gündeminde yıllardır. Fakat ciddi anlamda sorunlara çözüm üretilebilmiş bir alan değil mevsimlik tarım işçiliği. Yani kayısıda da aynı şekilde Malatya'da. Efendim İç Anadolu'da şeker pancarı da aynı şekilde Antalya'da seralarda da aynı şekilde. Ege'deki farklı sevdalarını sebze alanlarında da aynı şekilde. Adana'da Çukurova'da da aynı şekilde. Bizim Gaziantep, Adıyaman, Urfa bölgesinde de pamukta, fıstıkta, bademde ve biberde de aynı şekilde. Mevsimlik tarım işçisi var. Mevsimlik tarım işçiliği ciddi bir problem. Mevsimlik tarım işçiliği tedariki de sıkıntılı. Üç yıldır da kırmızıbiber üreticileri para kazanmadığını esas alırsak geçen yıllardaki özellikle geçen yıl zarar ettiler insanlar, üreticiler. Şimdi ciddi şekilde biber çiftçileri biber ekmek isteyenler bile ekemiyorlar. Neden ekmek istemiyorlar? Mevsimlik Tarım işçim Rize'ye çay toplanmaya gitmiş, benim mevsimlik tarım işçim Çukurova pamuğa ya da bilmem işte İç Anadolu'ya pancara gitti. Onlar daha karlıymış. Onların işte günlük bir kazançları daha fazlamış. Biz biber de istediğimiz rakamı veremiyoruz. İşçi bulamıyoruz. Ekmeyeceğiz, vazgeçeceğiz zaten maliyetleri çok yüksek vesaire. Bizim üretimdeki en büyük problemimiz bugün aşmamız gereken yani mevsimlik tarım işçiliği. Mevsimlik tarım işçiliğini aştıktan sonra ciddi anlamda da Türk topraklarında tarım anla-

mında ben kendim Ziraat Mühendisi olarak teknik anlamda da bazı şeyleri netleştirmeliyiz kanaatindeyim.

Ülkede arazilerin % 20'si sadece su. Türkiye bugün tüm sulama projelerini devreye alsa arazilerinin yarısını bile sulama şansı yani ancak mümkün. Dolayısıyla arazi kıtlığı yaşayan bir ülkeyiz biz. Aynı zamanda su fakiri olan bir ülkeyiz. Ve baharatlar da ciddi anlamda efor sarf edilen ve özellikle kırmızıbiber gibi ürünlerde çok ciddi kaliteli araziler isteyen, sulak araziler isteyen ürünler bunlar. O anlamda da kırmızıbiber üretim alanları açısından pamukla, mısırla, buğdayla kıyasladığınız zaman arazi varlığı açısından da doğru bir planlama yapılması ihtiyacın tam tespit edilmesi gerekiyor. Fakat Bitkisel Üretim Genel Müdürümüz iki endeksli, çiftçi merkezli çalışma yapmış. Orada şuna değinmem gerekiyor. Tağşiş yani hile ve karışım benzer ürün ortaya koyma, bu yüzde 3 diyor problemleri. Çiftçi, çiftçi merkezli baktığımız zaman bu problem %3 olabilir. Doğrudur itirazımız yok. Fakat bu çiftçi merkezli olmaktan ibaret bir mevzu değil. İmalatçı ve paketlemeci merkezli değerlendirdiğiniz zaman bu tağşiş değil %3'ten çok daha büyük bir sorun oranını ortaya koyar. Yani şimdi bunun tarımsal üretime yansması da var. Anlatabildim mi? Yani burada şöyle bir problemimiz daha var. Oraya bence değinilmedi. İklim değişikliği diye bir problemimiz var. Bugün örnek veriyorum. Sözleşmeli üretim yaptık. Bin dönüm, pazarımız kadar bağlantı yaptık. Kırmızıbiber ektirdik. Yani iklim değişikliği ile alakalı çok büyük bir tehlike var ve dünya buna tedbir alırken, önlem alırken şimdi bu biberi ektirdiniz, kekiği ektirdiniz, naneyi ektirdiniz. Standart bir verim alacaksınız diye bir şey yok. Hedeflenen verime ulaşabileceksiniz diye bir şey de yok. Bu konularda da biraz değinilmesi bu konularda bazı tedbirlerin alınması gerekiyor. Detaylı konuşulması gerekiyor. İklim değişikliği biraz ihmal edilmiş gibi tüm Türkiye'de şu anda. Ülke genelinde iklim değişikliğini ihmal ediyoruz gibime geliyor. Bu da naçizane fikrim. Şimdi kırmızıbiberin

üretiminde çevresel ve ekolojik değerlendirme de yapmamız gerekiyor. Şimdi rektörümüz çok güzel bir şey söyledi. Dedi ki karayollarının uzaklığını değerlendiriyorlar ihracatçılar ya da yurt dışından gelen insanlar. Efendim bunun pestisitine bakıyor diğerine bakıyor kalıntıya bakıyor, yetiştirme şartları, üretim koşulları, şudur budur, hangi çeşit nasıl yetiştirilecek vesaire. Şimdi bu anlamda da ciddi bir boşluk var ve şöyle bir şey söyleyeyim size biber örneğini de vereyim. Biber ciddi anlamda toprağı fakirleştiren, toprağı besin elementleri yönünden zayıflatan ve örnek, referans olarak söyleyecek olursak mısır ve pamuktan yaklaşık iki, iki buçuk kat daha fazla su tüketen bir ürün. Şimdi şöyle bir şey var, şu gözden kaçırılıyor bence. Bu çok önemli. Bir ürünün örnek veriyorum, şuradan bir toprağı satın aldığınız zaman bir yerden, buna TL olarak para verdiniz ama şu mantıkla yaklaşırsınız. Size şu fiyattan satarlar. Derler ki bu toprağın hafriyat bedeli var, yükleme bedeli var, nakliye bedeli var. Bir de bunun kârı var, koyduk. Toprağı al, götür derler. Ama o toprağın oluşumu ile alakalı yüz binlerce yıl süren bir oluşum var, o toprağın bir değeri var. O toprağın ekolojik değeri var. Onu dolarla, Euro'yla, TL. ile altınla ölçemezsiniz. Bu anlamda da şimdi suyun, su faturasının bir bedeli var. Ama o suyun bedeli değil. Yani şu anda ekolojik değerlerimizin doğru değerlendirilmesi ve paradan daha kıymetli olduğunun da anlaşılması gerekiyor. Buraya da değinmek istedim.

Bir diğer yön de, şimdi 280.000 tona ulaşılmış dendi. 2000 yılından 2021 yılına kadar on katlık bir kırmızıbiber üretimi var. Bu güzel bir rakam. Evet, doğru itirazımız yok. Fakat yeterli değil. Daha güzel olmak zorunda. Neden daha güzel olmak zorunda? Şimdi biz yan sektörlerimizle alakalı da bilgi alıyoruz. Mesela salçalı biber tüketiminde mesela açık tarla yetiştiriciliğine 8 ton-10 tonu yakalayan çeşitler var. Turşuluk biber tüketiminde 13 tonu yakalayan çeşitler var. Kappa biberde 15 tonu yakalayan çeşitler var. Şimdi biz aynı araziye aynı mas-

rafı yapıyoruz. Biri alıyor mezeci, salçacı, turşucu. Bizim Maraş biberi gibi kurutmalık ürünler üreten çiftçimiz 2.5 ton alıyor. Düşük alandan düşük verim alıyoruz baharatlık üründen. Baharat zaten pahalı bir ürün. Ve hem ekolojik varlığımızı doğru değerlendiremiyoruz hem ülkemizin kaynaklarını doğru değerlendiremiyoruz. Bu anlamda da kurutmalı kırmızıbiber, baharat ve toz biber tüketiminde kullanılan hammaddelerin tohumlarında ıslah ihtiyacımız var. Yüksek verim elde edecek ıslah çalışmalarına ihtiyacımız var. Bu da çok ciddi bir problem. Ülkenin geleceği açısından değerlendirilmesi gerekiyor. Bu mümkün mü? Mümkün. Nasıl ki bugün kırmızıbiberde salçalı biber 15 tonu veren, 13 ton turşuluk biber veren çeşitler geliştirilebiliyorsa demek ki Türkiye'nin böyle bir bilimsel altyapısı var. Bunun baharatlık ürünlerde de yapılması gerekiyor. Çünkü üretim alanları, ekim alanları daralıyor. Mevsimlik tarım işçisi bulma imkânımız her geçen gün azalıyor ve şöyle bir şey var, mevsimlik tarım işçisinin de hukuki dayanağı yok. Şimdi işin hukuki süreçleri tamamlanmadığı için endüstriyelleşme ve kurumsallaşma da gereken yerlere varmıyor. Şimdi biz SSK Standartlarında mevsimlik tarım işçisi çalıştırsak pul biberi 100 liraya satmamız lazım. Böyle bir şey mümkün mü? Değil. O zaman düşünülmesi bu konulara bir değinilmesi gerekiyor ve ciddi anlamda çalışma yapılması gerekiyor. Bunun da en temeli tohumda ıslah ve verimi yükseltmek. Birim alanda çiftçinin yüksek verim alması gerekiyor. baharatlık kırmızıbiber üretiminde.

Ben biraz hızlı hızlı geçiyorum ama umarım anlaşılıyordur. İkincisi şimdi bizim sap çekme olayımız var pul biberde çok ciddi bir sorun. Dediğim gibi o da mevsimlik tarım işçisi ile yürüdüğü için mevsimlik tarım işçisinin bu sorunu da her geçen gün arttığı için rekabet koşulları da ona müsaade etmediği için yani SSK koşullarında mevsimlik tarım işçisi ile biber sapı çekip, biber temizleyip pul biber imalatı yapmak da şu anda mümkün değil. Dolayısıyla bunun endüstrileşmesi gerekiyor.

Biber sapı çekip, biber toplamak da dâhil endüstriyellemesi gerekiyor. Fakat bunun endüstriyellemesinin teknik olarak belli şartları var. Birincisi nedir? Şimdi siz mekanik bir cihazla 8 santimlik Maraş biberinin sapını ayıramazsınız. Çünkü 8 santimden daha fazla değil ve onu ayıracak kadar hassas mekanik bir cihaz geliştirilemiyor. Bunun robotik Yapay Zeka ve renk ayırma teknolojileriyle birleşmiş kompleks bir cihazla çözülmesi gerekiyor. Şimdi bunun maliyetini hesapladık. Robot firmalarıyla, yapay zekâ firmalarıyla da görüştük. İki üç yıldır kafa yoruyoruz. Karşımıza çok korkunç maliyetler çıktı. Aşağı yukarı söyleyeyim 1 milyon dolardan fazla bir Ar-Ge bütçesine ihtiyacı var bu işin. Onun dışında da her bir robotun 60 bin Euro ile 100 bin Euro arası mevsimlik tarım işçisinin vazifesini yapacak robotun, ar-ge maliyetine para harcadıktan iş netleştikten sonra her bir robotun 60 bin Euro ile 100 bin Euro arası maliyeti var. Bugün 100 bin Euro'ya siz biber fabrikası kuruyorsunuz yani. Makinelerini kuruyorsunuz. 100 bin Euro'ya da binasını kurarsınız. Şimdi sadece sap çekmek için koskoca tesisin maliyeti kadar bir maliyeti herhangi bir imalatçı veremez. Böyle bir kar marjı da yok. Bu noktada endüstriyelleme büyük olması için baharat sektöründe ticaret hacmi yeterli değil işin gerçeği. Burada baharat sektöründe holdingler yok, milyarderler yok. İşte bu paraları da ancak holdingler ve milyarderler aktarabilir ki bu iş bu noktaya gelsin. Onun için de ne gerekiyor? Sübvansiyon gerekiyor. Bu da ne demek? Devletin bazı kaynakları karşılaması demektir. Bazı ihtiyaçları görmesi demek. Bu noktada bunun yapılabilmesi için endüstriyellemesi yapay zeka gibi, renk ayırma gibi, robotik gibi yüksek teknolojilerle bu sektörün belli bir düzeye getirilmesi için öncelikle tohum ıslahı dediğim gibi, tohum ıslahında da sadece verim endeksli değil, şimdi bazı çok enteresan biber çeşitleri geliyor bize, arazide çiftçiden mal aldığımız zaman. Bizim mevsimlik tarım işçimiz sapını ayıramıyor. Yani o kadar farklı bir formu ve şekli var ki. Şimdi biz onu alıyoruz çiftçi onu da ekmiş, onu da ekmiş. Tohum belli değil, standart belli değil, çeşit belli

değil, kırmızı Maraş biberi, pul biberlik Maraş biberi. Kaçta bir verir belli değil. Randımanı belli değil. Beş buçukta mı bir veriyor? Kuruma oranı belli değil. ASTA değeri, renk değeri belli değil. Skoville değeri belli değil. Anlatabildim mi? Bunların altyapısının oluşturulması için de açık söyleyeyim ben dâhil hiçbir imalatçının buna bütçe ayıracak gücü yok yani. Bu noktada kalkıp da biber fabrikası sahipleri ve biber imalatçılarının buna işte yıllık kazancımın yüzde beşini, onunu bu işin Ar-ge'sine ayrılalım deme şansları yok. Adamlar zaten zor ayakta duruyorlar. Bunun tohum ıslahı ve teknolojisi açısından durum bu.

Şimdi borsa meselesini ben kendi raporumda, notlarımda değerlendirmiştim. Hocam da değerlendirdi güzel bir noktaya değindi. Bu işin borsaya ihtiyacı var. Borsa da dediğim gibi belli bir hacim olmazsa borsa ne kadar fonksiyonel olur? Ticari hacim olmazsa, şimdi bakliyat sektörü, hububat sektörü gibi ticari hacimden de bahsetmiyoruz ama böyle bir borsanın olmaması şimdi çok tuhaf çarpıklıkları ortaya koyuyor. Beni tanıyanlar da biliyor şu anda Antalya'da bizim bir HDT operasyonumuz var. Yani kiloluk baharat perakende noktasında otelere, cateringçilere mal satıyoruz. İmalattan da getirdiğimizde hasat yaptığımız, paketleme firmalarından alıp sattığınız ürünler de var. Şimdi bakın ben otele gidiyorum. Pul biberin fiyatı söylemesi ayıp, önemli değil bu. böyle başlayan şu anda bizim pul biberi yapmak için alacağımız hammaddenin fiyatı 38-40 TL'ye yükseldi. Şimdi burada borsa eksikliği ciddi anlamda piyasada dalgalanmalara sebep oluyor. Burada diğer maliyetlileri de karşılama şansımız kalmıyor akabinde. Borsa noktasında sektörün müesseseseleşme, kurumsallaşma eksikliğinin en önemli sebebi, birincisi mevsimlik tarım işçiliği, ikincisi borsa gibi kurumsallık belirten kurumların, platformların olmaması, üçüncüsü de geleneksel üretimin yani yaklaşık 200-250 yıllık teknolojilerin devam etmesi. Yani bugün baharat üretiminde pul biber, kırmızıbiber imalatında bir son elli yıldaki teknolojik gelişmelerin hiçbiri bizim ima-

latımızda yok. Bunun değerlendirilip, bu teknolojik entegrasyonun sağlanması gerekiyor. Fakat bizim sektörümüzün ekonomik yapısı, omurgası bu şekilde hem paketlemecilerin hem imalatçıların sektörün yekününün bu işe Ar-ge bütçesi ayırabilme, teknoloji bütçesi ayırabilme şansını elinden almış durumda. Özellikle son birkaç yıldır.

Celal Toprak: Çok önemli noktaların altını çizdiniz. Çok teşekkür ederiz.

Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Tevfik Dayan:

Son olarak özetlemek istiyorum. Toparlamak adına. Birincisi tohum ıslahına bütçe ayırmamız ve çalışma yapmamız gerekiyor. Tohum ıslahında da iki başlığımız olması gerekiyor verim yetersizliği, yüksek verim. Ona ihtiyacı var. Form farklılıklarını ortadan kaldırmamız, standart bir form oluşturmamız gerekiyor. Kırmızıbiberin, baharatlık kırmızıbiberin... Üçüncüsü de kuru maddeye değinmemiz gerekiyor. Kuru maddesi yüksek bir ürün ortaya koymamız gerekiyor. Son olarak da ileri teknoloji ve finansmana ciddi bir yatırım ve devlet desteğine ihtiyacımız var. Bu şekilde, bir de sorularda bazı sorulara cevap vermek istiyorum. Bir dakika müsaade ederseniz... Şimdi Osman Bey bir soru sormuş, “Baharat sektörü on yılda büyür mü, küçülür mü?” diye. Dış talep, bu ekonomik gelişmeler bu şekilde devam ederse iç pazar daralmaya devam edecektir. Dış pazar genişleyecektir diye tahmin ediyorum. Diğer bir soru vardı. Ona da bakmam gerekiyor. “Amerika pazarına neden giremiyorsunuz?” diyorlar. Şu anda Hindistan gibi bir rakibimiz var karşımızda. Hindistan’da kast sistemi var. Sosyal, siyasi ve coğrafi durum belli... Hindistan’la rekabet edebilmek için Aydın Bey’in de başta dediği gibi Türk biberi ve Türk baharatları için ciddi bir markalaşma ve imaj çalışması yapmamız gerekiyor. Bu da Amerikan pazarında özellikle Türk biberine de çok ciddi bir talep var. Benim akrabalarım orada mutfak şefi, aşçı gibi pozisyonlarda çalışan akra-

balaram var. Ve çok enteresan bir şekilde bize raflardan, marketlerden fotoğraflar atıyorlar. Bizim marketlerimizde 40 çeşit baharatı bile bulmak zor iken, 40 çeşidi de geçmez yani paketleme firmaların sattığı da, marketlerdeki ürünlerin sayısı da baharat çeşitleri açısından. Fakat Amerika'da 120 çeşitten aşağı baharat çeşidi olan bir market yok. Yani dediğimiz gibi potansiyelimizi de ticarete ve raflara yansıtabilmiş değiliz. Türk pul biberi, Türk baharat sektörü de marka ve pazar değeri olması gereken yerin çok uzağında. Sebeplerin de bahsettiğimiz özetlediğimiz sebepler olduğunu söyleyebiliriz. Bu kanaatteyiz. Dinlediğiniz için çok teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok sağ olun. Ağızınıza sağlık bu hemen ben hiç vakit kaybetmeden Gaziantep'e gitmek istiyorum. Gaziantep Üniversitesinden Profesör Doktor Nazım Şekeroğlu. Hocam baharatın merkezlerinden birinden bize sesleneceksiniz. Söz sizin buyurun.



Prof. Dr. Nazım Şekeroğlu
Gaziantep Üniversitesi

Gaziantep Üniversitesi Prof. Dr. Nazım Şekeroğlu:

Merhabalar Gaziantep'ten, Baharat Yolu ve İpek Yolu'nun kesiştiği noktadan ve bugün baktığımızda Türk baharatlarından neredeyse kırmızıbiber başta olmak üzere birçok baharatın üretim işleme ve pazarlamasının olduğu nokta. Hatta sayın rektörümüz ve Fatma Şahin'in hedefleri doğrultusunda "Avrupa'nın Baharat Merkezi" olma yolunda Gaziantep gastronomi de bundan sonra böyle atılıma geçecek gibi görünüyor. Biz de bu kapsamda Fitoterapi Tıbbi Aromatik Bitkiler Merkezi diye bir merkez kurduk. O merkezin kuruluşundan sonra hemen geçtiğimiz Mart ayında bir baharat çalıştayı yaptık. O çalıştay raporunu sizlere yine ben takdim edeceğim internette de zaten yayınlandık. Onunla ilgili çalışmalarımız devam ediyor. Tabii ben burada konu başlığı olarak özellikle bizim Baharat Alt Komisyonu ve baharat tebliğinden bahsedeceğim.

Tabii benim doktora dönemim Çukurova'da Profesör Doktor Menşüre Özgüven, Türkiye'de zaten baharat ve tıbbi bitkiler konusunda üçayak dediğimiz Ayhan Ceylan hocam, Neşet Arslan, Menşüre Özgüven hocalarımız vardı. Biz o dönemde gerçekten çok güzel çalışmalar yaptık.

1999'da ben o krizin olduğu günlerde Denizli'de kekik tarımı konusunda oradaki büyük firmaları daha sonra İzmir'deki birkaç büyük firmayı ziyaret ettim Ege İhracatçı Birlikleri'ni görerek. O günden bugüne Türkiye genelinde yapılan bütün çalıştaylarda gerek rapor sunarak gerek bizzat orada katılıp konuşmacı olarak, hatta Afyon'da buradan tabii Sayın rektörüm Afyon rektörü Nurullah Hocam yine Sayın Mehmet Taşdemir genel müdürümü çalışmalarından dolayı gerçekten tebrik ediyorum. Hep zaten birlikte de çalışıyoruz. Tabii ben böyle süreyi hızlı kullanmak namına böyle bir selamlamadan çok hızlı geçmiş oldum. Öncelikle bu organizasyon için İstanbul Ticaret Borsasına, yine Baharat Komisyonuna çok teşekkür ediyorum. Benden önce tabii baharat konusunda Türkiye'deki genel durumlar konusunda tekrarlara ben düşmeyeceğim. Sayın Rektörüm, Genel Müdürüm yine özellikle Ahmet Tevfik Bey oldukça konuları özetledi. Şimdi ben doğrudan baharat tebliği ile ilgili konuya geçmek istiyorum.

Yaklaşık 2013'teki, 10 Nisan 2013'te yayınlanan baharat tebliğinden bu yana Baharat Alt Komisyonu Başkanlığını yürütüyorum ve bu konuda da hem Bakanlıkla hem özel sektörle, hem kamuyla, hem STK'larla görüşmelerimiz devam ediyor. Yine bu konuda bilimsel çalışmalarla dünya üzerinde yaklaşık yüz ülkeyle de uluslararası sempozyumlar vasıtasıyla diyalogumuz bulunuyor, baharat ve aromatik bitkiler konusunda. Şimdi biz baharat tebliği konusunda ne yaptık? Nereye geldik? Hala ne eksiklerimiz var? Ben onlardan bahsetmek istiyorum. Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanlığı Baharat Alt Komisyonu olarak biz, Bakanlık mensupları, üniversite, STK'lar, tabii bu STK'ların içerisinde üretici çiftçi yine Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği özellikle işte Atilla Beyler, Aydın Beyler, Emin Beyler olmak üzere gerçekten sektörlerle iç içe çalışmalar yürüttük. Hatta bu tebliğin yenilenmesi süreci tam pandemiye denk geldi. 2020 ve 2021 yıllarında 13 tane sanal toplantı bir adet de artık pandeminin ortalarını geçmiştik, o dönemde

de yüz yüze bir toplantı yaptık ve ulusal gıda kodeks komisyonunda sunulmak üzere baharat tebliğimize son şeklini verdik. Daha sonra da sayın bakan yardımcımızın katılımıyla orada sunumu yaptık. Baharat tebliğimiz, yeni baharat tebliğimiz 19 Nisan 2022 tarihi itibarıyla tekrar Resmi Gazete’de yayınlanarak gündeme alınmış oldu. Tabii önceki ile sonraki arasında neler yaptık? Neler gördük? Yani bizim baharat tebliğimize, yaklaşık zaten 53 tane baharatımız var. Burada baharatlarla ilgili tabii özellikle yani bu tebliğin kapsamına baktığımızda biraz önce de bahsedildi, yani tekniğe uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, depolama, nakliye, piyasaya arz, paketleme gibi konular ön plana alındı. Burada baharatta özellikle tabii Baharat tebliği içerisinde baharatların taşınması gereken özellikler var. Bunlar işte nemdir, kuru maddedir, uçucu yağlardır veya taşınması gereken özelliklerdir bir de bir iki eklem de yapmak istiyorum. Tabii burada hem baharat hem aromatik bitkiler konuşulduğu için biraz önce Sayın rektörüm tabii iki kısımda da bahsetti. Bizim zaten baharat olarak kullandığımız bitkiler, bitkilerin kurutulmuş kısımları yani biz taze bitkileri veya diğer türlü kullanılan bitkileri veya karışımları biz baharat olarak değerlendirmiyoruz. Bu da zaten bizim baharat dediğimizin en başında baharatın tanımında geçiyor. Biz mentol nanesini aromatik olarak kullanıyoruz çeşitli sektörlerde ama bizim asıl kıvırcık nane dediğimiz nane, özellikle Nizip Bölgesi’nde yetişen ve karbon içeren nanemiz, bizim baharat nanemiz. Bunlar açık ve net olarak zaten hangi bitkiler baharat, hangileri aromatik, hangileri bitkisel çay olarak, belirli. Ama yine bu kapsamda üretim materyalleri konusunda tabii ki eksiklerimiz var. Yapılması gerekenler var. Biraz önce kırmızıbiberle ilgili konuda da yine Ahmet Tevfik Bey’in de özetlediği konuları biz zaten baharat çalıştayımızda açık ve net olarak ortaya koyduk ve o konuda da çalışmalara başladık. Tabii burada bizim özellikle Türk baharatı, yani markalaşmada bunu ortaya koymamız gerekiyor. Biz önceki dönemlerde özellikle tabii yurt dışındaki Kodeks çalışmalarında kekikte, defnede vesaire

özellikle artı olarak burada Ahmet Bingöl Bey'den yine Selim Kaplan Bey'lerden Daire Başkanımızdan ben hem teşekkür etmek hem bahsetmek istiyorum. Özellikle biz Origanium İzmir kekiğini Bilya kekiğini biz Türk kekiği olarak makalelerimizde belirtmeye başlamıştık ama biz bunu kodekse de taşıyalım dedik ama kodekslerde maalesef çeşitli politik nedenlerden dolayı biz Türk kekiği olarak şey yapamadık. Ama yine de bizim istediğimiz ölçeklerde yağ oranları ve diğer özellikleri açısından biz kekik konusunda müdahalemize devam ediyoruz. Yine bu yılsonunda kodeks toplantısına inşallah tekrar katılıp özellikle söz konusu dünyada söz sahibi olduğumuz işte defne gibi, kekik gibi, kimyon gibi... Hatta belki önümüzdeki süreçte Suriye'deki savaştan dolayı veya diğer ülkelerdeki üretim eksikliğinden dolayı belki kimokin oranı yüksek Türk Çörekotu gibi birçok ürünlerde aslında kaliteyle, standardizasyonla beraber ön plana çıkacağız. Tabii standardizasyon ve kalite dediğimiz konularda yine sayın rektörümün bahsettiği borsa olayını biz yaklaşık 20 yıldır bütün çalıştay raporlarına ekledik. Afyon'da yapılan bütün toplantılara ekledik. Evet, borsa gerçekten önemli. Ama borsanın içeriği işleyişi vesaire, özellikle bu konuda söz sahibi olan İstanbul Ticaret Borsası gibi duayenlerinin öncülüğünde mutlaka bizim artık baharat konusunda bir şeyler yapmamız gerekiyor yani Türk baharatları konusunda. Yoksa aynı fındıkta olduğu gibi Almanya'da bir Baharat Borsası olur. Bizim kekiğimizi, defnemizi de orada savunmak durumunda kalırız maalesef. Yani dünyada en fazla kekiği, defneyi üreten ülkeyiz ama önümüzdeki süreçte gerekli tedbirler alınmadığı durumda biz oralarda sadece söz alıp bir şeyler söylemek durumunda kalacağız. Ama bu borsanın usulüne uygun bir şekilde yapılması gerekiyor. Tabii bizim özellikle bu kodeks çalışmalarında baharat tebliği çalışmalarında biz her yönüyle ele aldık. Mesela kırmızıbiberi çalışırken özellikle şu anda kırmızıbiberin bütün Türkiye üretiminin neredeyse tamamına yakını Kilis ve İslahiye'de yapılıyor. Nane üretiminin neredeyse tamamı bugün Nizip'te yapılıyor. Bugün Kilis'te 40

bin dönüm çörekotu ekilmiş durumda. Anason, kimyon diğer bitkiler yine ekilmeye başlandı. Çünkü Konya’da özellikle bu obruklar vesaire veya işte kuraklıktan kaynaklanan ve kök çürüklüğü gibi hastalıklardan dolayı artık bizim özellikle Güneydoğu ve Doğu Akdeniz Bölgesi kimyon, çörekotu, anason konusunda da ön plana gelmeye başladı. Hatta bizim yaptığımız çalışmalarla İzmir kekiği, İstanbul kekiği gibi bitkilerde de çok güzel sonuçlar alınmaya başlanıyor. Tabii bu çalışmalar kapsamında biz yine mesela Zahter kekikler arasında ön plandaydı. Ama hiç tebliğde bahsedilmiyor. Mesela Zahter için ayrı bir başlık açtık. O şekilde eklemeler yaptık. Yine Hindistan cevizinin yağ oranları gibi konuları çalıştık. Biraz önce yine bahsedildiği gibi belki biraz şey oluyor tabii bunlar daha sonra dinlendiğinde, herhalde kitap haline geldiğinde daha düzgün bir şekilde peş peşe gelir. Burada etno baharat konusunu ben gündeme getirmek istiyorum biraz önce işte karışımlar. Bakın karışımları, biz baharat olarak değerlendirmeyiz. Biz baharatları bireysel olarak... Mesela köri karışımı, bir baharat değildir. Bir baharat karışımıdır. Dolayısıyla biz mesela orada tuz ayarlamasını yaptık. Yani Hindistan mesela kendi ülkesinde tuz oranını düşük tutmuş. Ama yurt dışına satacaksınız orada tuz oranı yüksek gibi bir şey yapmıştı ama biz oradaki uygulamaları, Hindistan’ın kendi vatandaşları için yaptığı uygulamayı aldık. Niye? Bizim için Halk Sağlığı, Gıda Güvenliği bunlar oldukça önemli. Biz bunların tamamını gündeme aldık. Biraz önce kırmızıbiberde bahsettiğim gibi mesela isot konusunda çok tartışmalar oldu. Hatta yani hala sektörden talepler var ama şunu gördüm isot dediğimiz ürün aslında gerçekten belki biraz önce bahsedildi bizim neredeyse bazı işletmelerde, ben bütün işletmeleri tenzih ediyorum ama gerçekten soframıza koyamayacağımız ürün aşamasına geldiğini gördük. Bugün işte açtık Urfa’da dedik ki, “Sizde isotta nem oranı nedir?”, “Hocam yani bizde 100’de 10’u geçmiyor” dediler. Şimdi biz geliyoruz, işte diyor ki, “Bunu %20’lere % 25’lere % 30’lara taşıyalım.” Yani bir biber de bir isot’ta böyle bir nem oranının kabul edilmesi gerçekten

sıkıntılı. Yine bu süreçte özellikle baharat tebliğ çalışmaları sürecinde şunu gördük. Birçok konuda bilimsel çalışmalar yeterli değil. Yani bunu biz kendi üzerimize alıyorduk.

Ben kendim Ziraat Mühendisiyim Tarla Bitkileri ve Üretim konusunda ama özellikle işleme konusunda ciddi eksiklikler ve işleme konusunda baharattaki değişimler, etken maddelerin içinde de vesaire gibi veya depolama saklama taşıma aşamasındaki problemlerde ciddi sıkıntılar olduğunu gördük. İşte nane üretiminde bugün özellikle alkoloid içeren yabancı otlardan dolayı yurtdışına gönderdiğimiz nanede veya belki kekikte, diğer bitkilerde, özellikle yabancı otlardan kaynaklanan geri dönüşler yani oradaki zehirli madde tespitleri vesaire alkoloid tespitlerinden dolayı sıkıntılar olduğunu gördük. Ve bu konuda yani çalışmalarımızı hızlandırmaya başladık. Burada özellikle raporda belirttiğimiz şey, konuyla ilgili gerek özel sektörün, Bakanlığın ve özellikle de Ticaret Borsası'nın bu konuda üniversitelerle bir sonuca odaklı projeler yürütmesi konusunda bir mutabakat sağlandı. Yani bugün biz baharat tebliğinde birçok konuyu sektörü de sekteye uğratmamak açısından karar vermek durumunda kaldık. Ama bunun altını bilimsel çalışmalarla doldurmak. Yani bunu komisyondaki arkadaşlarımız da biliyor. Bu konuda gerçekten güdümlü projelerin, yani çünkü şöyle bir şey... Biz öğretim üyesi olarak şunu düşündük, bize diyorlar ki işte siz yardımcı Doçentsiniz, Doçent Profesör olmak için bu yayın yapmanız gerekiyor. Ama ben sektörün ihtiyacı olan bir sonucu verebilmem için ben o çalışmayı yaptığımda bu benim için akademik bir anlamda çok fazla bir şey ifade etmiyor. Sektörü için hayati bir öneme sahip. Dolayısıyla biz bunu mutlaka güdümlü projeler şeklinde yapmamız gerekiyor.

Standardizasyon için biraz önce Sayın rektörün belirttiği beş dönüm, on dönüm alanlarda yapılan üretimlerle biz standardizasyona ulaşamayız. Özellikle en az 100 dönümlük arazilerde üretim yapmamız gerekiyor. Bu da Sayın Genel Müdürümün bahsettiği gibi kümeleşme kapsamında çeşitli bölgelerde teşvik ve destekleri arttırarak kümeleş-

me ile en az 100 dönümlük alanlarda üretimler yapıp, standart ürün elde etmemiz gerekiyor. O zaman biz belli aşamalarda bir yerlere geliriz diye düşünüyorum. Tabii burada son söz olarak, çok uzatmayacağım. Aromatik bitkiler konusunda aslında çok fazla bir şey yok. Ben gıda olarak kullanılan bitkiler konusunda altı yıl çalıştım. Hala Kahve Komisyonu Başkanlığını da yürütüyorum. Bizim orada özellikle benim her zaman gündeme getirdiğim işte bugün bizim aromatik bitkiler ve bitkisel çaylarımız var. Bununla ilgili hiçbir şey yok. Tebliğ yok. Yine uçucu yağlar konusunda bugün pandemide baharatların önemi ortaya çıktı. Uçucu yağlar konusunda herhangi bir tebliğimiz yok. Dolayısıyla yani üretimler yapılıyor? Neye göre yapılıyor? Hangi amaçla yapılıyor? İşte kim ne yapıyor? Gerçekten neye göre yapıyor? Bir tebliğ yok, bir dayanak yok. Dolayısıyla aslında bakanlıkta da bu konuda çalışmalar yapılması isteniyor ama bugün pozitif listede 500 tanenin üzerinde bitki var.

Baharat durumu bu şekilde. Şunu rahatlıkla söyleyebilirim ben bu konuda da yine baharat alt komisyonunda birlikte çalıştığımız ve halen de irtibatta olduğumuz arkadaşlarımıza gerçekten çalışmaları, destekleri, önerileri için çok teşekkür ediyorum. Mevcut baharat tebliğimiz, sektörün bir nebze de olsa sıkıntılarını gidermiş ve Türk baharatının kalitesini yükseltmek namına ve korumak namına belli seviyelere getirmiş durumda. 19 Nisan 2022 tarihi yeni tebliğimiz zaten hâlihazırda uygulanıyor. İhtiyaç duyulduğu durumda da gerekli değişiklikler yapılıyor. Ben burada konuşmamı sonlandırıyorum. Benden sonra konuşmacılar için yine sorular varsa Celal Bey çok şey varsa hızlı bir şekilde cevap vereyim.

Celal Toprak: Hocam sorular bölümüne bakıyorum ben, hayır şu anda size yönelmiş bir soru yok. Ama gelirse size ileteceğim toplantı bitmeden. Çok teşekkür ederim. Ağzına sağlık.

Gaziantep Üniversitesi Prof. Dr. Nazım Şekeroğlu: Bende teşekkür ediyorum. İnşallah daha çok seri konuştum ama inşallah anlaşılır şekildedir.

Celal Toprak: Anlaşılmaz mı hocam? Gaziantep'e çok Selamlar hocam. Hemen hiç vakit geçirmeden Emin Demirci'ye sözü veriyorum İstanbul Ticaret Borsası Meclisi, Baharat Ve Bal Ticareti Meslek Komitesi ve yani bu konuyu en iyi bilen isim, öyle diyebiliriz. Ticaretini de en iyi bilen isim. Emin Bey bize neler söyleyecek dinliyoruz.



Emin Demirci

İstanbul Ticaret Borsası Meclisi Üyesi
ve Baharat ve Bal Ticareti Meslek
Komitesi üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Meclisi Üyesi ve Baharat ve Bal Ticareti Meslek Komitesi üyesi Emin Demirci:

Sayın Başkan, çok değerli katılımcılar ben hepinizi saygıyla selamlıyorum. Hızlı bir şekilde bazı farklı teknik konulara değinmek istiyorum.

5996 sayılı yasa, Halk Sağlığı bitki ve hayvan sağlığı, çevrenin korunmasında dikkate alarak tüketici menfaatlerini korumayı amaçlıyor. Devletin tüketicilerin koruması sağlıklı ve doğru gıdaya ulaşması için gerekli denetimleri yapması ve her türlü tedbiri alması çok önemlidir. Sektör temsilcileri olarak da bu denetimleri canı gönülden destekliyoruz. Yalnız teknik sorunlar dediğim konu da burada ortaya çıkıyor. Piyasaya arz edilen ürünlerde denetleme yapılırken yaşadığımız bazı sorunlar var, sektör olarak. Bunlar zaman zaman haksız yere yaşadığımız sorunlar oluyor, dikkati buraya çekmek istiyorum ben. Bunlar nelerdir? Laboratuvar ölçüm limitlerinden, tebliğin yoruma açık olmasından, bu ürünlerin ekim, bakım ve hasat döneminde yeteri kadar denetimini yapılmamasından, denetimlerin sektörün tamamında yapılmamasından, ithal ürünlerin geliş kontrollerinin eksik yapılmasından, özellikle ithal ürünlerde, uluslararası Kodeks Alimentarius gıda

standartlarının uygulanmaması, işini düzgün ve doğru yapan değerli firmalarımızı zaman zaman zarara sokmaktadır. Haksız rekabetle karşı karşıya bırakmaktadır. Böyle bir durumda kendilerini savunmak için mahkemeye başvuran firmalarımızın bile mahkeme sonuçları çıkmadan ifşa edildiğini ve zor durumda kaldığını gördük. Bu nedenle alınması gereken bazı tedbirler konusuna da dikkati çekmek istiyorum.

Cezai uygulamalar yönetmeliklerinin acilen oluşturulması gerekiyor. Sorun çıktığında çözüm üretecek danışma kurulu oluşturulabilir. Bu kurul üniversite hocalarından, bakanlık yetkililerinden, sivil toplum kuruluşlarından ve sektör temsilcilerinden oluşabilir. Sorun olduğunda görüş beyan edebilirler. Sorunlar büyümeden çözümü önerilerini getirebilirler. Neyin, ne kadarının taklit ve tağşişe girip girmediği konusunda karar verirler. Ayrıca aynı zamanda mevcut gıda kodeksindeki sektörle ilgili eksiklikleri giderecek görüş ve düşünceleri de Bakanlığa iletebilirler. Şimdi biraz önce Türkiye’de üretilen en çok üretilen baharat olarak bildiğimiz kırmızıbiberden çok detaylı bir şekilde bahsedildi. Ben de bunun başka bir yönünü incelemek istiyorum.

Kırmızıbiber Türkiye’deki baharat tüketiminin % 25’ini oluşturuyor. Taklit, tağşişte en çok yaşanan sorun da boya sorunudur. Bu üründe ortaya çıkar. Bu sorunu da yaşamamak için firmalarımız tedbir amaçlı ürünlerini Tarım Bakanlığı kontrolünde çalışan akredite laboratuvarlarda boya analizi yaptırırlar. Kendilerini garantiye almak için. Tarım Bakanlığı tarafından yapılan denetimlerde tespit limit sonuçlarıyla özel akredite laboratuvarlarda yapılan sonuçlar farklılık gösterdiğinden analiz sonuçları güvenilir olmaktan çıkmaktadır. Firmalar haksız yere ceza-i müeyyidelerle karşı karşıya kalmaktadır. Akredite laboratuvar ve Tarım Bakanlığı bünyesindeki laboratuvarlar kendi içinde ölçüm limit farklılıkları göstermektedir. Bu ölçüm farklılıkları firmalarımızın ifşa edilmesine sebep olmaktadır. Örnek verecek olursak, sudan

bir boya en çok kırmızıbiberlerdeki sorunların başında geliyor. Bunu bir laboratuvarda ölçtüyörsünüz. Alt limitini 0,7 ppm. ölçeğinde alıyor. Ve tespit edilemedi, yok diyor. Bir başka laboratuvara gönderiyörsünüz, akredite bir laboratuvar, özel bir laboratuvar. Tarım Bakanlığı bünyesinde faaliyet gösteren bir laboratuvar izniyle faaliyet gösteren bir laboratuvar. Burada 0,89 ölçüsüyle tespit edilemedi, yok diyor. Siz kendinizin garantide olduğunuzu zannediyörsünüz. Oysa Tarım Bakanlığı yetkililerinin yapmış olduğu denetimlerde ise 0,04 ppm. aralığında daha hassas bir ölçüm yapıldığından dolayı ürününüzde boya var ve yandınız oluyor. Şimdi sudan boya analizleri yapılırken Koruma Kontrol laboratuvarları ile Tarım Bakanlığı'ndan izin almış akredite laboratuvarların ölçüm alt limitlerinin aynı olması ve net belirlenmesi gerekir. Yani laboratuvarlar aynı limitte ve aynı yöntemle ölçüm yapmalıdır. Ölçüm kapasitesi yetersiz olan işletmelerin akredite edilmemesi, Bakanlık izinlerin iptal edilmesi lazım ki biz sahada doğru iş yapan laboratuvarla çalışıp hem tüketici sağlığını koruyalım hem kendimizi garanti altına alalım. Analiz değerlendirmelerinin personel insiyatifine bağlı olmaması lazım. Cihaz kapasitelerine göre belirlenmesi lazım. Baharat tebliği, denetçi yorumuna açık olmamalı ve çok net olması lazım. Çok önemli bir sorunu daha gündeme getirmek istiyorum. Pestisit sorunu, tarım ilaçlarından kaynaklanan bir sıkıntı. Pestisit ilaç kalıntısı toplum sağlığını tehdit etmekte. Emek verilmiş tüm üretim maliyetleri giydirilmiş hasadı yapılmış ekonomik değere ulaşmış ürünler ya ihracat denetimlerinde ya da yapılan iç denetimler sırasında ortaya çıkmakta olup toplumsal anlamda ülke ekonomisine büyük zarar vermektedir. Bu sorunun azaltılması ve ortadan kaldırılması için zirai ilaçların tarım il ve ilçe müdürlüklerinde yetkili ziraat mühendislerinin düzenleyeceği reçete ile satılmalı, kayıtları tutulmalı ve Ziraat Mühendisleri kontrolünde kullanılmalıdır. Çiftçiler ve üreticiler eğitilmeli Ziraat Mühendisleri danışmanlık yapmalı, yasaklanmış ilaçları satanlar ve kullananların tespit edilmesi durumunda caydırıcı

cı ve yüksek cezalar uygulanması gerekir. Demin Genel Müdürümüz 10.500 çiftçinin eğitim ile ilgili eğitildiğine dair bir bilgi aktardı. Teşekkür ederiz. Bu da çok memnuniyet vericiydi. Pestisit denetimleri hasat öncesi ilaçlama döneminde tarlada yapılmalıdır. Depolarda değil. Depolarda elbette ki yapılmalı her zaman her yerde yapılmalı. Ama asıl kaynak, asıl kontrol tarlada ilaçlama döneminde yapılmalı. En çok ihracat yaptığımız Avrupa Birliği, her yıl tüketici sağlığını korumak için yeni kurallar ve standartlar oluşturuyor. Türkiye bu standartları zamanında takip edip müdahale etmesi ve tedbir alması gerekir. Denetimler sektörün tamamında yapılmalıdır. Bu çok önemlidir. Çiftçiler, üreticiler, tüccarlar, paketleme firmaları, endüstriyel iş yapan firmalar Horeca özellikle yemek firmaları, pazarlar, aktarlar, açıkta ürün satan perakende noktaları ve marketlerin tamamının denetlenmesi lazım. Böylece doğru ürünler Türkiye genelinde raflara ve mutfaklara girmeye başlar. Aksi takdirde tek yönde markete yönelik ve paketlenmiş ürünlere yönelik küçük paketli ürünleri denetlerseniz burada da çok ciddi bir haksız rekabeti ortaya çıkarırsanız. Ve baharattaki kaliteyi istediğiniz düzeye getiremezsiniz.

Bir önemli konu da kurumlar zaman zaman açtıkları ihalelerde TSE Garanti standardı ile... TSE'sine göre alımlar yapıyorlar. Oysa Türkiye'de genelde Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine göre işlem yapılır. Bu ikili uygulamanın mutlaka ve mutlaka ortadan kalkması lazım. Aksi takdirde çok ciddi haksız kazançlar elde ediliyor bu yöntemle. Baharat ve aromatik bitkiler demin de söylendiği gibi işlenerek katma değeri yüksek ürünlere dönüştürülebilir. Bu nedenle sektör üniversiteler ile işbirliği yaparak teknolojik ve üretim altyapılarını geliştirip ürün çeşitliliğini artırmalıdır. Devlet sektöre öncülük yaparak hangi bölgede ve toprak yapısında ne üretileceğini, ne kadar üretileceğini planlamalı, dünya baharat ve aromatik bitki pazarında da Türk baharatlarının ve Türk markalarının hak ettiği payı almaları sağlanmalıdır. Hepiniz çok teşekkür ediyorum. Saygılar sunuyorum.

Celal Toprak: Biz teşekkür ederiz. İyi oldu kısa tuttuğunuz. Çok teşekkür ederim. Bundan sonraki konuşmacılarımızda kısa tutarsa çok zamanımızı aştık. Çok seviniriz giderek zamanımız da azalıyor. Elif Hanım'a ben sözü vermek istiyorum. Benim meslektaşım. gazeteci-yazar. Aynı gazetede beraber olduk. Çok değerli isim. Yemek konusunu Türkiye'de ve gastronomi konusunda en iyi bilenlerden biri... Söz sizin buyurun efendim geciktik biraz size gelmekte ama buyurun, dinliyoruz sizi.

Elif Korkmazel

Yemek Yazarı ve TV Programcısı, Şef



Yemek Yazarı ve TV Programcısı, Şef Elif Korkmazel:

Teşekkür ediyorum size. Gerçekten İstanbul Ticaret Borsasına, Güvenilir Ürün Platformuna, size çok teşekkür ediyorum Başkanımıza, Rektörümüze. Çok teşekkürler beni davet ettiğiniz için. Çok güzel bir bilgiler aldım şimdiye kadar. Hakikaten bilmediğim bazı konularda not aldım ama 5-6 sayfa böyle bir şey hazırlamıştım. Onların hiçbirini söylememe gerek yok. Başka bir açıdan bakıyor musunuz siz. Ben sadece şunu söylemek istiyorum.

Markalaşmak, burada gerçekten çok önemli ve bizim tarafta yani şeflerin tarafında yemek yapanların tarafında o zincire dâhil ederlerse bence çok daha güzel ürünleri dünyaya tanıtmış olabiliriz. Çünkü bizim şeflerimiz dünyadaki bütün otellerde çalışıyorlar ve yurt dışından gelen oteldeki şefler, Türkiye’de kendi ürünlerini atıyorum İtalya’nın bilmem ne işte ürününün Türkiye’ye gelmesi için ısrar ediyor. Bizim şeflerimizle de Türk ürünlerini kullanabilmesi için mutlaka böyle bir işbirliği içerisinde çalışmamız gerekiyor. Yani sizin bu zincire şefleri dâhil etmeniz gerekiyor diye düşünüyorum ben. Öyle olursa çok daha güzel olur. Daha iyi tanıtılır ve standartlaşmak çok önemli ama şöyle

bir şey var, yani yeryüzünde ticaret yapılan en önemli maddelerden bir tanesi baharat. Özellikle de antik çağlardan bu yana develerle, eşeklerle, gemilerle o kadar uzak yollara yollanmış ki baharat. O zamanlardan bile bunu ticareti yapıp insanlar köylüler bunun üzerinden para kazanıyorlarmış. Bu yüzyılda bizim daha başka şeyler konuşuyor olmamız lazımdı diye düşünüyorum artık. Yani “Neyi nasıl yaparız?”ı çok daha net bilmemiz gerekiyor diye düşünüyorum. Hani devletin desteği, hani artık ne olaksa bilmiyorum. Ahmet Bey de çok güzel konuştu hakikaten, hepiniz çok güzel konuştunuz. Ama gerçekten ben notlarım da işte bölgelere göre baharat almışım azı karar çoğu zarar verir. Onu konuşacaktım, faydalarını konuşacaktım. Ama hiç gerek yok çünkü benden daha çok bilgiye sahip herkes. Anladığım kadarıyla Burada hani sektörün “baharatı daha nasıl tanıtırız baharatı daha nasıl markalaştırabiliriz? Dünyaya tanıtırız”ı konuşuyoruz. Ben şöyle bir şey söyleyeyim, yıllar önce Sayın Fatma Şahin Gaziantep Belediye Başkanı olduğunda bütün gazetecileri işte şefleri, herkesi topladı. Çok güzel bir kahvaltıda topladı. Acayip, sektörde herkes oradaydı. Ve eline kalemi kâğıdı aldı. Sadece kendisi yazarak, hepimize tek tek antepfıstığını nereye getirebiliriz? Baklavayı nereye getirebiliriz? Biberi nereye getirebiliriz? Herkesin fikrini aldı ve not etti. Gerçekten o gün dedim ki: “Tamam Antep uçacak gidecek” dedim ki nitekim de oldu. Yani biraz böyle o bölgenin Başkanlarının da hakikaten işbirliği içerisinde, şefleri çağırarak ya da atıyorum gazetecileri çağırarak. Hani böyle sektörünün dışında başka insanların da hani Beyin Fırtınası yaparak bir alışveriş yapmaları gerekiyor diye düşünüyorum. Yoksa o kısır döngünün içinden çıkılamayacağız. Yani bu peynirde de aynı şey. Sütte de aynı şey. Bana öyle geliyor diye düşünüyorum. Onun için bu baharat sektörü gerçekten de yemeklerinizin vazgeçilmezi. Mesela aldığım notların içinde, Amerika Baharat Ticaret Birliği’nin yaptığı araştırmada baharat kullanımı ki özellikle de tuzun azaltılması için çok önemliymiş yemeklerde. Tabii ki böyle ama orada bunun araştırması yapılmış. Baharatların mesela ka-

lorisi yoktur. Kullanımında neler yararlıdır? Neler zararlıdır? Bunlarla ilgili insanların daha çok baharat kullanması, doğru kullanması ile ilgili bilgiler verilebilir. Mesela bazı baharatlar öldürebiliyor da, zehirli. Bunu çoğu kişi bilmiyordur diye düşünüyorum yani bazen böyle hani farklı bir bakış açısıyla bakıp sektöre daha

farklı katkıda bulunabiliriz diye düşünüyorum. Nurullah Bey'e de çok geçmiş olsun bu arada. Çok kısa tutacağım. Sizden de özür diliyorum benim aslında şu anda işte Alanya'da Turizm ve Sanat Festivali için burada yarışmayı sunacağım ama bir toplantıya gitmem gerekiyor. Bu kadar uzayacağını bilmiyordum. Benden sonraki konuşmacıları dinleyemeyeceğim ama inşallah kaydediliyor sonra dinleyeceğim. Çok kısa tuttuk, onun için kusura bakmayın. Kaçacağım ben.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Ağızınıza sağlık. Kendinize çok iyi bakın. Atilla Beye sözü veriyorum. İstanbul Ticaret Borsası o da yine meclis üyemiz. Atilla Bey buyurun söz sizin.



Atilla Rua

İSTİB Bal ve Baharat Komitesi
Başkan Yardımcısı

İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkan Yardımcısı Atilla Rua:

Teşekkür ederim. Aslında benim sunumla ilgili bütün konulardan bahsedildi genel olarak. Bizdeki sıkıntılar ve çözüm yolları konusunda yine aynı yerdeyiz. Mehmet Bey de bahsetti neler yaptıklarını. Devlet bir şeyler yapıyor ama üretici kısmında aynı derecede cevap gelmiyor. Biraz önce Elif Hanım da bahsetti tüketici ve şef kısmında da benzer sıkıntılar var. Aslında bunun temelinde bu çalışmaların ortak yapıl-maması var. Benim sunumumda bahsedeceğim konulardan bir tanesi bu baharat ve benzeri otların gıda olarak kullanımı bir tanesi. Ama bunun dışında kozmetik ya da tıbbi bitki veyahut farmakolojik alanda kullanılan bitkiler var.

Bizim gıda tarafında kullandığımız baharatlar aslında en az teknoloji kullanılan taraftır. Bu kozmetik sanayi ve farmakolojiye girdiği zaman en yüksek teknolojiyle ürün elde edilir. Aslında var olan maddenin kullanım şekilleri. Şimdi burada biz hep tarladan çatala diye konuşuyorum çok genel tanımlama. Bir taraftan da çataldan tarlaya doğru gidiyor. Yani her şey üreticinin elinde değil. Biraz da taleple ilgili... Bahsettiğimiz ürünlerin üretimi tüm dünyada sadece Türkiye'de değil

ya da genellemeyi biraz abartmayayım, çoğu ülkelerde baharat önemli üreticisi Hindistan, Vietnam gibi ülkelerde az gelişmiş ya da gelişmekte olan ülkelerde üretiliyor. Toprakta insan gücüyle emek yoğun üretiliyor. Bir zamanlar altınla veya değerli taşlarla hesaplanırken şimdilerde fiyatının hiç oralarda olmamasının sebeplerinden biri de bu. Biz bunda ne kadar çok teknoloji kullanırsak daha fazla katma değerli ürün üretebiliriz. Onun için de tüm katılımcıların istisnasız hepsinin benzer sözleri var. Standart, standart, kontrol, kontrol, iyi üretim teknikleri, herkesin derdi aynı. Ancak bu sadece baharatla özgü de değil. Neredeyse tüm tarım ürünlerimizde benzer sıkıntıları... Geçen ay bal vardı. Özen Bey, Altıparmak bir laf bir söz sarf etti. “Biz balı paketliyoruz. Balı arılar üretiyor” dedi. Benzer şekilde burada da baharatları toprak üretiyor. Çiftçimiz, köylümüz adı veya tanımlaması ne olursa olsun, üretimle ilgili sıkıntılar bizim Tevfik Bey derneğimizin üyesi, o da bahsetti. İşin teknoloji kullanımını kısmına geldiğiniz zaman finansman ihtiyacımız doğuyor. Finansman ihtiyacı konusuna geldiğinizde de ülkenin bugünkü şartları değil, bundan iki sene, üç sene, dört sene önceki durumda da bu böyleydi. Sıkıntılar var. Sermaye yetersizliği ülkenin çok eski bir sıkıntısı zaten yeni bir şey değil. Üretici memnun kalmadığı zaman planlama falan yok. Biz drone çağında yaşıyoruz ama Türkiye’de bu sene hangi alana ne kadar ekim yapıldı diye sorsanız doğru bir cevap bulamazsınız onu söyleyeyim. Ya da Tevfik biliyor. Pul biber ne kadar ekildi? Verim ne kadar alınacak diye sorulursa herkesin başka bir fikri var. Dolayısıyla planlama dedik, standardizasyon dedik. Standardizasyon sade ve sadece belli nitelikte ürünlerin belli miktarda üretilmesi değil. Bunu kalıcı, sürekli olması lazım. Bizde maalesef üretim bölümünde, kooperatifleşme ya da Birlik düzeyinde beraber hareket etme gibi bir alışkanlık yok. Bu etkiliyor mu? Evet, çok etkiliyor. Çünkü biber en çok kullanılan diye bahsetmek istiyorum. Toz biber, acı, tatlı ve pul biber olarak kullanılan biberden bahsediyoruz. Böyle Birlik yok. Güneydoğu Birlik vardı 7-8 sene önce sanırım. Siyasetçi-

lerin de etkisiyle Birlik dağıldı. Birlik dağılınca üretim konusunda üreticiyi destekleyecek, fiyat seviyesi kontrol edecek, yani ucuz olduğu zaman fiyatı düşürmeyecek, pahalı olduğu zaman fiyatı yükseltmeyecek bir mekanizma kurulamadı. Dolayısıyla verim yetersizliği, kaynak yetersizliği diye bahsettiğimiz konularda teknolojik yetersizlik de var. Efendim bunun üzerine bir de kurumlar arasında iletişimle ilgili sıkıntı var. Nazım Hoca bahsetti düzenlediği çalıştayda birkaç konudan. Üreticilerle beraber şaşırdık. Gaziantep belediyesinin iki senedir faaliyette olduğunu söylediğini Nizip'te bir nane kurutma tesisi varmış. Ne nane üreticilerin haberi vardı ne sektörün bir üst sanayisi diyelim paketlenme ve satış ağına sahip firmalar diyelim. Bizim de haberimiz yoktu. Burada tabii yine Nazım Hoca bahsetti. Kamu tarafında ve üniversitelerde yerel baharatlarımız, yani Türkiye'ye özgü veya bu coğrafyaya özgü baharatlar da yeterli araştırma yok. Tebliğ çalışması yaparken isotla, sumakla ilgili araştırma bulamadık literatürde. Bulduklarımız, evet bir şeyler var ama bunu kullanamıyoruz. Şimdi o çerçevede Aydın Bey ile yaptığımız bu çalıştay döneminde de bir çalışma var. Belediye Yerel Yönetim, Ticaret Borsası, Gaziantep Ticaret Borsası, Dernek beraberce bu konuda neler yapılabileceğini aslında tartışıyoruz. İyi şeylere varacağız. Ama her şey mükemmel, hiç sorunumuz yok gibi değil. Eğitim diye bahsedildi. Eğitim veriliyor, üreticiye eğitim veriliyor.

Çok bahsedilmedi bizim PA diye bir sorunumuz var Piroлизidin Alkaloid. Dört senelik bir çalışma sonrası Avrupa Birliği 2020'nin Aralık ayında 19 Aralık ya da 14 Aralık'ta bir liste yayınladı. Direkt bizi hedef alan ve hedef olduğumuz bir ürün grubu da değil. Kurutulmuş tüm ürünler, tarla bitkilerinde. Buna anason da giriyor rezene de giriyor. Efendim kekik giriyor. Adaçayı giriyor. Bunu üreten ülkelerin, bu yabancı madde yani kötü ot diyelim, bitkiye zarar veren ve PA dengesini bozan bitkilerin etkisini azaltmak için yapılan dört senelik çalışmanın sonucunda limitlerde azaltılmaya gitti. Devlet de 4-5 sene önce el kita-

bı yayınladı. Dört sene önce bizim PA'nın üretimiyle ilgili çiftçilere yönelik hazırladığımız kitap var. Devlet basmış ve bunu dağıtmış. Sonuçta biz geçen sene bu sıkıntıyı yaşadık. Bazı Avrupalı bilinmiş markalar kekik almamaya başladı. Ancak tabii talebi çok olan bir ürün olduğu için de çok bir rahatsızlık hissedilmedi. Ama bu sene ve önümüzdeki sene biz bunu fazlasıyla hissedeceğiz. Dolayısıyla bu koordinasyonda da birinin sorumluluk alması lazım. Bu sadece Tarım Bakanlığı'nın konusu değil ve bitkisel üretim -Mehmet Bey burada diye söylüyorum sadece onların değil bakın hocanın düzenlediği çalıştayda Orman Bölge Müdürü çıktı dedi ki "Madem bu kadar konuşuluyor, yeni kuracağımız ormanlara sumak da koyalım. Üstelik balcılar da faydalanır bundan" dedi. Şimdi Orman Bakanlığı, tarım orman veya farklı birimler bu işin peşinde olursa, bir tek koordinasyonda sıkıntımız var.

Ve ayrıca şunu da söyleyeyim Tefvik bahsetti. Tefvik kaç senedir tohum ıslahı ile ilgili bir çalışma yapılıyor ama bizim pul biberimiz için uygun bir tohum çalışması henüz nihayetlenmedi. Ama kimyonda tohum ıslahı çalışmasını Mehmet Bey'in müdürlüğünü yaptığı birim idare ediyor. Ayrıca kimyon benzeri karavan kimyon diye Türkiye'de ismi bahsedilen Ama keraviye diye Avrupa'da çok popüler, Amerika ve Avrupa'da popüler bir kimyon benzeri ürün var aynı familya olmasa da. Onun tohumuyla ilgili çalışma yapılıyor. Aslında herkes iyi şeyler yapmak için elinden geleni yapıyor. Bana göre eksikliğimiz; bilgi paylaşımı, koordinasyon gibi son derece basit son derece kolay halledilebilecek konular. Şunu da ilave edeyim. Nane, nane diye konuşuyoruz. Biz bundan dört sene önce de nane ithal ettik Mısır'dan. Geçtiğimiz sene de nane ithal ettik. Tamamen koordinasyonsuzluktan tamamen plansız tarımdan... Çiftçimiz şunu yapıyor. Ben diyorum sene nane-den para kazanmazsam başka ürün üretirim. Çiftçinin kazancı önemli. Burada sadece efendim çiftçinin hiç kabahati yok, tüm taraflarda kabahat var. O da yok. Onu da söyleyeyim, senelerce devletin istimlak

parasını ödediği Fırat Nehri kıyısında istimlak parasını ödediği topraklarda köylü nane üretti. Bu birçok çevre tarafından bilinen birçok yöneticimizin de bildiği bir konu. Kimse de, kötü bir durum değil ama devlet istimlak etmiş. Kısaca sorunlar çok, çözümü çok basit. Mehmet Bey çalışmalarından bahsettiği zaman hakikaten önemli konular. Gururlandığımı söyleyebilirim. Türkiye’de bu işler yapılıyor ve yapılmaya da devam edecek. Ancak yani şimdi pul biber gündemimizde diye söylüyorum. 18 kiloluk yağ tenekesi olmuş altı yüz küsur lira. Şimdi pul biberi artırmaların fiyatı diye konuşuyoruz üretici. Biraz önce Aydın Bey ile de konuştuk nane üreticisi 50 lira lardan bahsediyor. Bu tabii taleple de ilgili, onu da bahsetmek isterim.

Elif Hanım bahsetti aşçılarımız uluslararası şirketlerde ya uluslararası arenada çalışan aşçılarımızdan da bahsedildi. Birtakım çalışma faaliyetleri var. En son İstanbul’da ihracatçılar Birliği’nde, yağlı tohumlar ihracatçılar Birliği’nde aday olan her iki Başkan adayı da Türk baharatlarını tanıtılması için yurtdışına satışı olan Türk dizilerinde baharat ve Türk gıda ürünlerinin tanıtılmasına yönelik çalışma başlatmayı taahhüt etti. Faydalı olur mu? Olabilir, olur. Denenmemiş olmaz en azından. Ancak piyasamızın da tüketicinin de üzerine düşenler var. Geçen sene pandemide bir video döndü. Ülkedeki tüm sumak stokları bitti. Ne o? sumak pandemiye iyi geliyor. Hasta olmuyorsun, varsa da geçiriyorsun gibi kısacık 3-4 dakikalık bir video ile sumak bitti. Son onu da söyleyeyim bu sizin konunuz da birazcık Celal Bey, sağ olsun Basın Yayın organlarında zaman zaman röportajlar yapılıyor veyahut mikrofon uzatılıyor baharatla ilgili konular da bir diyetisyene soruluyor. Çözüm de İzmir Çarşısı’nda, gıda çarşısındaki bir aktardan soruluyor. Şimdi siz ne kadar işinize önem verirsiniz işiniz o kadar önemli olur. Yani burada üst kuruluşlar var. Tamam, bizim derneğimiz yeni ama bu iş için milyonlarca liralık yatırım yapan firmaları var. İş bu kadar basit değil. Biz ne kadar basite indirirsek bu işi, işte ondan sonra standarttan

bahsederiz. Kötü ürün var. Onu yapmamız lazım diye çok konuşuruz. Devletinde bu konuda sarf ettiği çabalar heba olur. Teşekkür ederim dinlediğiniz için.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyoruz son bölüme ilişkin. Gerçekten biz de ben de İstanbul Ticaret Borsasına ve sevgili Başkana çok teşekkür ediyorum. Biz ilk defa gerçek baharatçıları karşımızda gördük. Bundan öncekiler sanal mıydı diyeceksiniz? Sanal değildi belki ama aktar diye ifade ettiğiniz o belki aktarın kendisi bile değil. Yani oradaki satış yapan adam, ağzı laf yapıyorsa gazeteci için bulunmaz nimetti. Çünkü gazeteciler bir haber verildiği zaman onu anında o gün bitirmek zorunda. Zamanla yarışıyorlar. Yani sumaksa sorun mutlaka birinden görüş almak durumdalar. Ama bu toplantı bize şeyi öğretti yani böyle bir sektör var. Bu sektörün de çok ciddi sivil toplum örgütleri, kurumları, kuruluşları meslek örgütleri ve meslek komiteleri var. Bundan sonra işimiz daha kolay olacak diye düşünüyorum. Çok teşekkür ederim. Ahmet Tefik Bey sanırım bir şey söylemek istiyor. Bir cümle alalım. Çok uzattık şeyi. Sonra Sevgili Başkana verip bitirmek istiyorum. Noktalamak istiyorum. Tefik Dayan buyurun.

Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Tefik Dayan:

Şimdi ben Atilla Bey'in bahsettiği tohum ıslahıyla alakalı süreçleri takip ediyorum. Yalnız yapan arkadaşlar ıslahçı arkadaşlar. İmkânları kısıt olan arkadaşlar. Güzel sonuçlar da alıyorlar, ilerliyorlar ama hem teknolojik anlamda uluslararası bilim çevreleri ile irtibatları anlamında, hem de ülke ulusal ölçekteki altyapı anlamında gereken imkânlardan yararlanma imkânları yok. Yani hızlı ilerleyemiyorlar ıslahatçı arkadaşlar. Orayı takip ediyoruz ama diğer sektörlerle göre örnek veriyorum. Antalya'daki sebze tohumu noktasındaki Ar-ge yapan firmalara göre çok gerideler. Onu belirttim. Atilla Abi'nin dediği gibi, haberimiz var o konulardan. Bir konu da Elif hanımın dediği

o Exclusive Şef, mutfak şefleri, aşçıbaşılarının meselesi var. Şimdi biz iki cümle de onun için sarf edeyim, bitireyim. Şimdi biz otele gidiyoruz cateringçiye gidiyoruz, restorana gidiyoruz. İşte bizim sattığımız ürünle, baharatla, karabiberle adamın aldığı ürün arasında yarı yarıya fiyat farkı var. Ben 130 liraya karabiber satıyorsam 55 liraya karabiber satan adamlar. Diyor ki niye seninkini alayım? Ben de diyorum ki onun ürününden 3 kaşık kullanacağına, gel bizimkinden bir kaşık kullan diyorum. Aynı aromayı biz sana daha ucuza verelim. Ucuz mal işletmeye pahalı mal olur diyorum. Şimdi Patron ne diyor biliyor musunuz bize genelde. “Ya sen haklısın doğru söylüyorsun. Senin malın bize daha çok para kazandırır. 100 bin liralık baharat alıyorsak otele senden alırsak 60 bin liralık, 70 bin liralık alırız. Aynı aromayı, aynı lezzeti yakalarız ama benim diyor aşçım mutfak şefim onu anlayacak kapasitede insanlar değil. Ben personel nitelikli kalifiye adam bulamıyorum” diyor. “En pahalısını da alsam, en ucuzunu da alsam avuç avuç atacak. Beni batırır bu adam” diyor. Sonuçsuz dönüyoruz yani. Keşke Elif Hanımın dediği gibi nitelikli mutfak şefleri ile sürekli karşılaştık. Ondan da sonuç alırız yani.

Celal Toprak: Sonuçsuz görmeyin bu işler, bilgilendirmeler bir günde olmuyor. Özellikle doğru bilgilendirmenin uzun bir emek ve süreç gerektirdiğini biliyoruz biz. Daha önceki bilgiler de. Bu bir başlangıç oldu. Biraz önce ifade ettim ya ben 40 yıllık ekonomi gazetecisiyim. İlk defa gerçek baharatçılarla karşılaştım. Fabrika gezilerimiz vesaire oldu ama hani böyle bir toplantı da bir başlangıç o anlamda İstanbul Ticaret Borsasına emekleri için çok teşekkür ediyoruz. Gerçekten büyük bir adım attılar. Çok önemli bir iş yapıyorlar sektörlerle kamuoyunu buluşturuyorlar. Sevgili Beşir Başkana, Beşir Kılıç’a İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi... Son sözü söylemek için sözü veriyorum. Buyurun Başkanım.

Mehmet Beşir Kılıç

İstanbul Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu Üyesi

**İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Beşir Kılıç:**

Teşekkür ederim Celal Başkanım. Biz de sizlere çok teşekkür ederiz bu arada. Sayın rektörüm, çok değerli hocalarım ve sektör temsilcileri, sizi saygıyla selamlıyorum. Bugün sektörün gerçekten de baharat sektörünün en güçlü şekilde temsil edildiği bir toplantı gerçekleştirdik. Nedeni ise Borsamızın, hocalarımızın ve de sektör temsilcilerinin bir arada sektörün geleceğini tartışması oldu. Bu toplantının sektörün geleceği açısından çok faydalı olduğunu düşünüyorum. Günümüzde baharat sektörünün özel sektör içerisindeki önemi hızlı bir şekilde artmaya başlamıştır. Son zamanlarda sektörel temsil kabiliyeti yüksek girişimcilerin katılımı borsamız ve de ABUDER derneğinin payı akademisyen hocalarımızın da tabii ki payı yüksektir. Sektör temsilcilerinin bütünlüğü kendilerini temsil eden bu sivil toplum örgütlerinin çatısı altında birleşmeleri, onlara destek olmaları çok önemlidir. Buna özellikle dikkat çekmek istiyorum. Bilinmelidir ki bu örgütlerde yer almak gerek kurumsallaşma adına gerekse networklerini geliştirmede ve de şirketlerini ve markalarını geleceğe taşımada son derece önemlidir. İs-

tanbul Borsası olarak baharat komitesinin bizlere iletği bütün sorunlarını hızlı bir şekilde Başkanımız öncülüğünde bugüne kadar hep çözmeye çalıştık. Bundan sonra da çözmeye devam edeceğiz. Ülkemizin gerek yerli gerekse ithal baharatlarının işlenerek katma değeri olduğu bütün dünya piyasasına sunulduğu bir merkez olması için var gücümüzle çalışmalıyız. Ülkemizin konumu ve potansiyeli buna son derece müsaittir. Sözlerimi sonlandırırken buradaki Haziruna ve bizleri internetten izleyen bütün arkadaşlarıma Borsamız adına saygı, sevgi ve muhabbetlerimi sunuyorum. Sözü Başkanımız Celal Bey'e bırakıyorum. Fakat bir şeyi ifade etmek istiyorum Sayın Başkanım. Komiteler arasında tatlı bir rekabet başladı gibi hissediyorum. Toplantılara çok iyi hazırlanıyorlar. Umarım bu şekilde devam eder. Teşekkür ederim.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Başkanım, hem size hem Ticaret Borsası'na hem Sevgili Ali Kopuz Başkanına Çok çok teşekkür ederiz. Bu Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor toplantıları gerçekten bizim ufukumuzu açıyor. Bütün gazeteci arkadaşlarımız ve sektörden görüşebildiğimiz, görüştüğümüz bütün üyeleriniz, sizin üyeleriniz ya da üyeniz olmayan sektörle ilgili isimler sizinle. Sizin bu yaptığınızı çok önemsiyorlar. Başka Ticaret Borsalarına da örnek oluyor. Ayrıca biz de yapalım diye teklifler geliyor. Elif hanım geçen gün Ticaret Borsası ile böyle bir şey yapılması için konuşuyorum dedi. Ben Elif Hanım'a da çok teşekkür ediyorum. Ticaret Borsası'nın emek veren Genel Sekreteri başta olmak üzere tüm personeline çok teşekkür ediyorum. Ve size çok teşekkür ediyorum. Yeni toplantıda görüşmek üzere, oturumu kapatıyorum, bir itirazı olan yoksa. Elif Hanım bitiriyorum. Var mı bir şey söylemek istediğiniz?

Elif Aşlamacı Attepe: Çok teşekkür ediyorum. Evet, çok kıymetli bilgiler aldık yine.

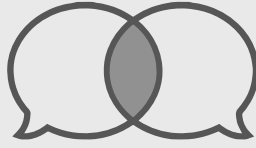
Celal Toprak: Gerçekten öyle oldu.

Elif Aşlamacı Attepe: Gerçekten güzel oldu. Görüşmek dileğiyle efendim.

Celal Toprak: Peki, teşekkürler. Herkese iyi akşamlar diliyoruz efendim. Görüşmek üzere hoşça kalın, iyi akşamlar.

**EKONOMİYE YÖN
VEREN ATIŞTIRMALIK:
KURUYEMİŞ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

HAZİRAN 2022



**EKONOMİYE YÖN
VEREN ATIŞTIRMALIK:
KURUYEMİŞ**



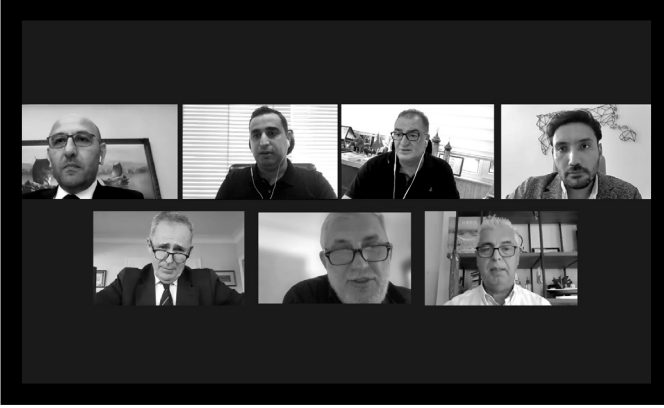
İSTANBUL TİCARET BORSASI

ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Ekonomiye Yön Veren Atıştırmalık: Kuruyemiş

TOPLANTI TARİHİ 16 HAZİRAN 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Çetin Topaloğlu** İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi
- **Bilal Bilen** Gaziantep Ticaret Odası Antep Fıstığı ve Kuruyemiş Meslek Komitesi Başkanı
- **Sebahattin Aslantürk** Trabzon Ticaret Borsası Meclis Başkanı
- **Murat Yıldırım** Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı
- **Ömer R. Ergüder** Ceviz Üreticileri Derneği Başkanı
- **Tayfun Erpek** Doğu Manisa Ceviz ve Badem Üreticileri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı

Celal Toprak: Açılış konuşması için Sayın Çetin Topaloğlu'na sözü vermek istiyorum. İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi. Buyurun efendim söz sizin.



Çetin Topaloğlu

İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Çetin Topaloğlu:

Sayın TBMM Tarım Köy İşleri Komisyonu Başkanı, Ticaret Borsalarımızın, Derneklerimizin ve Kooperatiflerimizin kıymetli Başkanları, Değerli Meclis Üyelerim, sizleri saygı ve muhabbetle selamlıyorum. “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantı serisinin altıncısı olan, “Ekonomiye Yön Veren Atıştırmalık: Kuruyemiş” toplantımıza hoş geldiniz.

Daha önce sırasıyla hububat, süt ve süt ürünleri, zeytin ve zeytinyağı, bal ve hububat sektörlerini masaya yatırmıştık. Akabinde de Kamu otoritesinden, akademisyenlerimizden ve sektör temsilcilerimizden çok değerli geri dönüşler aldık. Bugün de, Kuruyemiş Sektörünü enine boyuna ele alacağız.

Son 10 yılda ağaçta yetişen kuruyemişlerde küresel üretim yukarı yönlü bir seyir izledi. Böylelikle 5,1 milyon tonun üzerine çıktı. Dünya üzerinde kuruyemiş üretimi 2021-2022 sezonunda önceki sezona göre %6 düşüş gösterdi. Ancak 10 yıl öncesine göre %50 artmış durumda. Fıstıkta ise 2021-2022 sezonunda üretimin 50 milyon tonun üzerin-

de olduğu biliniyor. Bu seviye bir önceki sezonun %2 altında. Ancak 2012-2013 sezonlarından %35 daha yüksek olduğu tahmin ediliyor. Yani bu verilerden de anlaşılacağı üzere uzun vadeli üretimin dünya genelinde arttığına şahit oluyoruz. Bunda son yıllarda sağlıkta yiyecek ve atıştırmalık sektörünün doğru pazarlanması ve bitki bazlı beslenmenin önemsenmesinin de pay sahibi olduğu düşünülüyor. Bu trendi göz önünde bulundurup kendi adımıza bir uyarı niteliğinde kabul edebiliriz. Zira her ne kadar ağaçta yetişen kuruyemişlerin üretiminde ABD'nin hemen arkasından Türkiye'ye geliyor olsa da böyle bir trend varken bu seviyeleri getirmek bizi mutlu etmez. Çünkü ülkemizin coğrafyası ve iklimi birçok kuruyemiş türü açısından biçilmiş kaftandır. Ancak bazı tarımsal ürünler gibi kuruyemiş sektöründe de iki ana sorunumuz var; Üretimde verimlilik ve kalite, pazarlamada katma değer. Üretimde sorunlarımızın kaynağında geleneksel tarım yöntemleri var. Eğitimsizlik, yanlış ilaç ve gübre kullanımı, bakımların standart dışı ürünler ile yapılması, üretimde süreklilik ve istikrar sağlamaması gibi sorunların hepsinin kaynağı geleneksel yöntemlerdir. Pazarlamadaki sorunlarımızın kaynağında ise kültürel kodlarımızdan ülkemizin yapısal ekonomik sorunlarına kadar birçok neden var. Bir ürünün katma değerini arttırmak için yapılması gereken öncelikle vizyon, iş birliği ve yatırımdır. Ne yazık ki bu konularda gereğince hızlı ve etkin adımlar atamıyoruz. Ürünlerimiz bu nedenle ham ve dökme olarak ihraç ediyor. Yurt dışında da işlenerek katma değerli hale geliyor. Dünyanın açık ara lider üreticisi olmamıza rağmen Türkiye olarak fındıktan elde ettiğimiz gelirin daha fazlasını başka ülkeler kazanıyor.

Devletimiz tarımın üretiminin farkında ve çeşitli alanlarda sürekli bir destek politikası var. Bu desteklere ek olarak katma değerli ürünlere de ayrı desteklerin uygulanması gerektiğine inanıyorum. İstanbul tarım üretiminde kısıtlı imkanları sahip bir şehir ve bu durum kuruyemiş için de geçerli. Fakat satış, tüketim ve pazarlama denince akla ilk gelen

şehir İstanbul oluyor. Avrupa pazarlarına yakınlığı ve ulaşım alanındaki avantajları sebebiyle ticarete ön plana çıkmaktadır.

Pandemi sürecinde sokağa çıkma yasağından dolayı kuruyemişçiler de dükkanlarını açamıyorlardı. 15.05.2020 tarihinde komitemizde aldığımız kararı, borsamız yönetim kurulu vasıtasıyla TOBB ile bakanlıklara iletildi. Yapılan girişimler sonucunda kuruyemişçilerin de kasap, market ve bakkallarla birlikte açık kalması sağlandı. Ambalajlı kuruyemiş ve kuru meyve paketlerinde son kullanma tarihinin yanında ürünün mahsul yılının da yazılmasının zorunlu hale getirilmesini talep ettik. Amacımız tüketicinin hangi ürünü tükettiğini şeffaf bir şekilde öğrenmesi içindir.

Yüksek gümrük vergisi nedeniyle ülkeye illegal yollardan giren kaju, badem ve cevizdeki kayıt dışılığın önüne geçilmesi için çalışmalar yaptık. Bugünlerde bütün dünyayı etkisi altına alan ekonomik kriz sebebiyle artan üretim ve nakliye masrafları her sektörü olduğu gibi bizim sektörümüzü de olumsuz etkilemektedir. Bunun önüne geçmek için gerekli çalışmaların yapılması ve krizin etkilerinin minimuma indirilmesi tek dileğimizdir. Ülke olarak en büyük avantajımız genç ve tüketen bir topluma sahip olmamızdır. Nitelikli ihracata ihtiyacımızın en çok olduğu bu dönemde sektörümüze verilen hiçbir destek karşılıksız kalmayacaktır. Toplantımızın kuruyemiş sektörü ve ülkemiz için hayırlara vesile olmasını temenni ediyor, hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Celal Toprak: Çetin Bey çok teşekkür ediyorum. Güzel bir açılış oldu. Gaziantep Ticaret Odası Antep Fıstığı ve Kuruyemiş Meslek Komitesi Başkanı Bilal Bey'e söz verelim kısa bir giriş yapsın. Hem olaya girsin hem de sonra Sabahattin Bey ile devam edelim.

Bilal Bilen

Gaziantep Ticaret Odası Antep Fıstığı ve
Kuruyemiş Meslek Komitesi Başkanı

**Gaziantep Ticaret Odası Antep Fıstığı ve Kuruyemiş Meslek Komitesi Başkanı Bilal Bilen:**

Öncelikle herkese merhaba, bütün katılımcıları saygıyla selamlıyorum. Elif Hanım da değindi, güncel bir konu. Geçenlerde kamuoyuna yansıdı. BAKTAT (Baklava ve Tatlı Üreticiler Derneği)'nin yapmış olduğu açıklamaya değinmek istiyorum. Açıklama şu şekildeydi:

“Baklava fiyatlarına zam yapılıyor ve zam yapılmasındaki temel gerekçe Antep fıstığı fiyatlarının arttırılmasıdır.” Arttırılma gerekçesi olarak da bunun stokçuluk ile bağlantılı olduğu yönünde BAKTAT Derneği Başkanı bu şekilde bir açıklama yaptı. Tabii biz bu açıklama yapılma-dan evvel kendisinden şunu beklerdik. Bizimle, sektörün ileri gelenle-riyle keşke bir kontaga geçilseydi ve meselenin özünü dinleseydi. Ben şu şekilde aydınlatmak istiyorum sizleri. Bunu yeni yaşamıyoruz. Bu olay son on yıldır var. Baklavaya zam yapmak isteyenler enteresan şe-kilde hep Antep fıstığındaki fiyat artışını bekliyorlar. Burada olay şu: Antep fıstığında fiyat artışı var mı, var. Gerekçeleri ne? Buna değinme-miz lazım.

Bir defa ürün ciddi anlamda dünya pazarında talep görüyor. İhracata gidiyor. Bu sadece bu yıla özgü bir durum değil. Son 6-7 yıldır her ne kadar bir fındık kadar olmasa da artık Antep fıstığı da artık dünyada ciddi bir ihracat ürünü.

Diğer bir konu, döviz kurları... Bir ürünün dünyadaki değerini belirleyen şey, sizin iç tüketiminiz iç talep denmeniz ya da yerli paranız değildir. Bu bir emtia ve uluslararası piyasalarda talep görüyor. İhracatçı ve üretici olarak tek oyuncu da değilsiniz. İran ve ABD sizin en büyük rakiplerinizi.

Durum böyle olunca bizler Gaziantep Ticaret Odası – Borsası olarak basına biz bu demeçleri verdik. Baklava fiyatlarının artışının Antep fıstığı ile ilişkili olmadığını somutlaştırarak açıkladık. Baklavanın hammaddelerinden olan şekerin son bir yıl içerisinde büyük bir yükseliş yaşadığını, sade yağ olarak adlandırdığımız tereyağı ve un da aynı şekilde bir yükselişte. Bunun yanı sıra işçilik giderleri, kira bedelleri, enflasyon kavramını çok ciddi düzeyde hem ülkemizde hem dünyada sıkıntılı boyutta. Bunlardan bahsetmeyip sadece Antep fıstığından bahsediyoruz.

Diğer bir sıkıntılı durum şu: Bu konular tartışıldığında birinci sınıf fıstığının fiyatı 400 ile 450 lira arasındayken şimdi ise 350 lira civarında. Peki, baklava yapıldı. Zammı gerçekleştirdik. Ürünü satıyoruz. Şu anda aradan 1 ay geçmedi, fiyatlar düştü. Baklava fiyatlarında ise herhangi bir düşüş olmadı. Geçtiğimiz on yılda oldu mu bu? Olmadı.

Daha enteresan bir şey: Cevizi hepimiz biliyoruz. Benim de çalıştığım kalemlerden bir tanesi. Ben Antep fıstığının dışında Çetin Bey biliyor, aynı zamanda ithalatçıyız biz. Hem kajuda hem bademde hem cevizde. Şimdi cevizle Antep fıstığının fiyatı tam 3 kat. Hatta daha fazla... Peki, baklavalı cevizle fıstıklının fiyatı arasında farkı olması gerekmez mi

aynı şekilde? Peki, var mı? Maalesef. Bulamazsınız, göremezsiniz. Yani kaliteli bir imalat yapan yerden bahsediyoruz tabii ki. Merdiven altı bir imalattan bahsetmiyoruz.

Bir diğer konu, baklavacılar tüccarları Antep fıstığını stokçuluk yapmakla suçluyor da enteresan olan şu, maalesef ülkemizde belli başlı baklavacılar buna Antep'tekiler de dâhil, hiçbiri yani hiçbiri dersek belki insafsızca davranabiliriz ama yüzde 90'ı diyelim biz buna. Bizim bu işe yatırım yapan, istihdam sağlayan, vergi ödeyen, kurumsallaşan, ihracat yapan firmalardan alışveriş yapmıyorlar.

Ülkenin birçok yerinde baklavacılar ürünü daha ucuza alabilmek adına kayıt dışı çalışan insanlardan ürünü almayı tercih ediyorlar.

Şimdi bununla ilgili olarak elbette ki baklavacılar tatlıcılar bizim için çok önemli Türkiye kültürü olarak endüstriyel ürün daha önemli. Burada Antep fıstığı fiyatlarının yükselmesinde en büyük sıkıntıyı yaşayan grup ise bu işin tüccarları, ihracatçıları ve üreticileridir. Bunun sebebi ise ürünleri için yüksek taahhülle anlaşmalar yapıldıktan sonra fiyat yükselişinin olmasıyla zarar ediyorlar.

Celal Toprak: Doğru haklısınız. Bilal Bey burada bir virgül koyalım. Belki sorular da gelecektir size. Çok önemli bir... İşte biz tam da bunu yapmak istiyoruz. Herkesin birbiriyle görüşlerini paylaşmasını sağlamaya çalışıyoruz. Bu anlamda bu girişiniz ve yaptığınız açıklamaları çok önemsiyoruz.

Gaziantep Ticaret Odası Antep Fıstığı ve Kuruyemiş Meslek Komitesi Başkanı Bilal Bilen:

Bu arada özür diliyorum, kesiyorum. Elif Hanım konuşmanın başında "BAKTAT Yönetim Kurulu Başkanı ile ilgili sorularım olacak" demişti. Soruları olursa alabiliriz eğer vaktimiz olursa tabii ki.

Celal Toprak: Tabii, tabii. O tür sorular gelirse sizlerle paylaşacağız yoksa da bizim gazeteci arkadaşlarımızın zaten çok sayıda sorusu var size. Belki sizin sözlerinizi tamamlayacaktır. Murat Yıldırım’a sözü vereceğim biraz sonra ama öncelikle Sebahattin Bey fındık konusunda... Sizin gıyabınızda konuştuk Sebahattin Bey, Çetin Bey ile kulağınızı çınlattık. Dedim ki: Çetin Bey fındığı çok iyi biliyorsunuz. Dedi ki: “Sebahattin Bey varken benim konuşmam doğru olmaz. O bu işi en iyi bilenlerden.” Ben sizi Trabzonlu meslektaşlarıma sordum, “Demiryolunu mutlaka anlatır” dediler. Buyurun söz sizin efendim.

Sebahattin Aslantürk

Trabzon Ticaret Borsası Meclis Başkanı

**Trabzon Ticaret Borsası Meclis Başkanı Sebahattin Aslantürk:**

Estağfurullah. Hocam çok teşekkür ediyorum. İstanbul Ticaret Borsasına da böyle bir organizasyondan dolayı teşekkür ediyorum. Dünyanın en büyük tarımsal üretimi ve ihracatı fındıktan yapılıyor. Yaklaşık 740.000 hektarlık bir alanda üretimimiz var. Dünyadaki toplam üretim içerisinde %65 civarında bir paya sahip bu üretim miktarı ama özellikle üretimde verimsizlikten kaynaklı Türk tarımında ciddi bir problem var.

740.000 hektarlık alanda üretim yapıp 700.000 tonun altında sonuç alınması iyi değil. Bu durum dünya ortalamalarının neredeyse %2,5 kat altında olduğu görünüyor. Bunun için örnek bahçeler oluşturduk ve buradan elde ettiğimiz sonuçlar son derece olumlu yönde gelişti. Dönümde ortalama 500 kiloluk üretim iddia ediyoruz. Bugünkü üretimimizin neredeyse 5-6 katı oluyor.

Bırakın öyle olmasın, iki katına çıkarsak bugün iki milyar doların bir miktar üzerinde olan ihracatımızı 4 milyar ve üzerine çıkarmamız mümkün. Sadece bu fındıktaysa, diğer tarımsal ürünleri de işin içine

kattığımızda bugün 20 milyar dolar civarında olan tarımsal ihracatımızı demek ki en az 40-60 milyara çıkarmamız mümkün.

Gelelim fındığa özel duruma. Ben dört ana başlık altında sorunlar ve çözüm önerilerini topladım. Bunlardan birisi üretim ile alakalı problemler. Özellikle Giresun, Ordu, Trabzon gibi Orta ve Doğu Karadeniz bölgesinde fındık ağaçlarının yaşlanması, verimsizlikteki en önemli etkenlerden biri. Bundan dolayı sertifikalı fidan yetiştiricilerine ağırlık verip hem iklimsel değişime bağlı olarak ilkbaharın erkenci donlarından etkilenmeyen ve diğer hastalıklara dayanıklı çeşit üzerinde durulup bu bölgelerdeki yapıyı acilen değiştirmemiz gerekecek.

Ayrıca bugüne kadar uygulanan alan bazlı desteklerin sonuç odaklı olmadığı, bunun yerine bahçeyi yenilemesi vb. bahçenin verim ve kalitesine yönelik yapılabilecek modelde bir destekleme modeline geçilmesi elzem durumda. Biz geçen hafta Bakan ile yaptığımız görüşmede de bunu dile getirmiştik.

Bir de miras hukukuna bağlı, arazilerin aşırı parçalanmış olması da verim ve kaliteyi etkileyen en büyük faktörlerin başında geliyor. Bir an önce devletin arazi bütünleştirilmesi, toplulaştırma ya da kiralama modelleri gibi teşviklerle fındık üreticiliğinin gerçek anlamda yapıldığı bir ortamın oluşturulması gerekmektedir. Makineli yani modern tarım uygulamaları fındık bahçelerine de toplama ve harmanlama gibi alanlarda da acilen uygulanma ve teşvik kapsamında ön planda tutulmalıdır.

Artık fındıkta “Karadeniz Bölgesi çok yağış alan bir bölge o yüzden sulamaya gerek yok” ifadeleri son yıllardaki iklim değişikliğinden kaynaklı fındık rekoltelerinin olumsuz etkilenmesi ile fındıkta da sulu tarıma geçilmesi gerekliliğini ortaya koydu. O yüzden bir an önce bu yöndeki imkanlar da sonuna kadar uygulanmalı. İyi tarım uygulamaları iyice yaygınlaştırılmalı bundan sonrasında.

Rekolte, tarım il müdürlükleri marifetleriyle bugüne kadar sivil toplum örgütlerinin de içinde olduğu bir yapıda kısmen amatör bir şekilde yapılyordu. Bunun bir an önce önüne geçilmeli. Bu artık profesyonel ellere teslim edilmelidir ki hesap verilebilecek bir yapı olsun. Ayrıca 12 ay boyunca saha gözlemlenmeli. Çünkü son dönemlerde istilacı böcek sayısı her geçen yıl artıyor ve bunların verdiği kayıplar, sizin yerli böceklerin verdiği kayıplara göre çok daha büyük boyutta. En son kahverengi kokarcada bunu gördük. Allah'tan bu yıl bu tür zararlı böceklerin miktarı son derece az ama mutlaka dediğim gibi rekolte ve saha çalışmaları profesyonel bir ekip tarafından yapılmalı.

Verim ve kaliteyi arttırmak için budama, gübreleme, yabancı otlar ve hasarla mücadele ve hasat öncesi sonrası yapılacak işle ilgili uzmanlar yetişmesi için bir altyapı oluşturulmalıdır. Dediğim gibi mevcut uygulanan teşvik modeli verim ve kaliteye yönelik olmalı.

En son olarak da üretici ayağında üretici adına hareket eden sivil toplum örgütlerinin bilgi ve donanıma sahip hale getirilmesi gerekmektedir.

Fındık hasat ve depolamayla da ilgili problemler var. Artık lisanslı depoculuk hızlı bir şekilde tüm bölgeyi kapsayacak hale gelmeli ki fındık ile ilgili ticareti bizim 1 yıldan, 2-3 senelere çıkarmamız gerekiyor çünkü şu anda fındık bölgesinde bu işle iştigal eden sanayicimize aslında yaptıkları işe göre baktığımız zaman çok sanayici gözüyle de bakamayacağımız ortada. Çünkü üç gün sonrasını görebilmek ile 3 yıl sonrasını görmek arasında dağlar kadar fark var. Bunun mutlaka bir an önce devreye alınması gerekiyor. Fındık çötenaklarının patozların arkasında olan yaklaşık 150-170 bin ton civarında bu miktar. Bunun tekrar bahçe ile buluşmasını sağlayacak teknikler geliştirilip gübre olarak kullanılması sağlanmalıdır.

Lisanslı depoculuk ile birlikte depolama ve daha sonraki ihtisas borsası ve vadeli işlemler borsası ayağını bir an önce oluşturmak gerekiyor.

Üçüncü madde olarak işleyicilerin sorununa gelince de fındık kırma ve kavurma tesisleri artık Türk fındığının kapasitesinin 3 katını geçmiş durumda. Bu artış halen de devam ediyor. Bu oran arttıkça rekabette acımasızlık da artmaya başlıyor. Bu da sektöre zarar veriyor. Bunun önüne geçilmesi gerekmekte. Bununla ilgili devletin teşvik modelini değiştirmesi gerekiyor.

Artık fındıkta katma değeri yükseltilmiş Ür-Ge ve Ar-Ge yatırımlarının bir an önce yapılandırılıp markalar oluşturmamız gerekiyor.

Fındık sektörünün genel yapısına bakınca aile şirketleri öne çıkıyor. Birkaç tane kurumsal şirket var. Burada da aile içi kurumsal yapıya dönüşmesi gerekiyor işletmelerin.

Ortalama 350 bin ton fındıkkabuğu var, sadece yakacak olarak kullanılıyor. Bunun yine Ür-Ge ve Ar-Ge çalışmalarıyla kabuktan çok daha fazla faydalanılacak bir yapı oluşturulması gerekiyor.

Fındık zarı son derece besleyici bir hammadde, bundan da mutlaka farklılaştırılmış ürün yapılması gerekiyor.

Ve dördüncü madde olarak en önemli problemlerinden biri de pazarlamayla ilgili. Biz klasik, hali hazırdaki pazarlardan çok dışarı çıkmadık. Yeni yeni bir şeyler yapıyoruz ama yeterli değil. Önemli olan fındıkta sürdürülebilir bir üretimi yaparken, sürdürülebilir tüketimin de altyapısını oluşturmak lazım. Bu yüzden fiyat ve üretim istikrarı sağlanacak yapıda hareket etmemiz gerekiyor. Buna en güzel örneği de badem olarak verebiliriz. Amerikan bademi son 15 yılda üç katı bir üretime ulaştı ama ona paralel olarak tüketimi de aynı oranda gelişti.

Burada önemli olan şuydu, Amerikalılar 10-15 yıllık planlarını ortaya koydular. Biz fındıkta maalesef Allah verdi – vermedi mantığıyla hare-

ket ediyoruz. Önümüzü görebilecek karşı tarafa sanayiciye, “Siz yeter ki tüketin, biz üreteceğiz” diyecek bir yapımız yok ama bundan sonra olacak diye ümitliyim bu konuda. Pandemi ve savaş tarımın önemini ortaya koydu. Sonuçta biz doğru tarımsal uygulamaları yapıp ona paralel pazarlamayı da becerebilirsek fındıkta 5-6 milyar dolarlık hedefe önümüzdeki dönemde ulaşacağımızı düşünüyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum Sebahattin Bey. Çetin Bey haklıymış. Fındık meselesi gibi çok uzun bir meseleyi bu kadar kısa bir sürede çözüm yollarını da ortaya koymak önemliydi. Çok teşekkür ederim. Murat Bey söz sizde.



Murat Yıldırım

Tümü Kuruyemiş Sanayicileri ve
İş Adamları Derneği Başkanı

Tümü Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Murat Yıldırım:

Başta bu toplantıda emeği geçen İstanbul Ticaret Borsası Başkanına ve sizlere teşekkür ediyorum.

Ben sektörümüzün en fazla tüketilen ürünü olan ay çekirdeği ile alakalı konuşacağım biraz. 4 Madde üzerinden gideceğim. Başlangıçta son yıllarda ay çekirdeği üretiminden bahsedeceğim. Daha sonra sorunlarımız, beklentilerimiz ve hedeflerimizden söz edeceğim.

Son on yılda ay çekirdeği üretimimiz, 2018 yılına kadar ülkemizde üretilen ürün beyaz ay çekirdeği idi. Bu yerli tohumdu. Hibrit bir tohum değildi. 2018 yılında Çin menşeli siyah ay çekirdeği hibrit oldu. Çin tohumu verimi arttırınca fiyatlar da etkilendi. Bununla birlikte ürün kalitesini de yükselttiler. Biz bu zaman zarfında ay çekirdeğini ithal etmeye başladık ve beyaz ay çekirdeğinin tüketimi gittikçe azalmaya başladı. Bu bağlamda bu tohumu geliştirmek için yaklaşık iki yıldır uğraşıyoruz. Derneğimizin üyeleri ve sektörümüzün öncü firmalarından Elbistan ve Bursa Yenişehir bölgelerinde 2 firmamız yerli tohum

üretti. Onlara buradan tekrar ülkemiz adına teşekkür ediyorum. Yerli tohumun üretilmesi bizim için tabii çok önemli. Dışa bağımlılığı, ithalatı engellemeye çalışıyoruz.

Sorunlarımıza değinecek olursak da ithal ettiğimiz ürünlerde gümrükte haksız rekabet oluşmaya başladı. Gümrük vergi oranlarında yapılan, hatta bu konuda çözüme kavuşturduğumuz şeyler var. Bu bağlamda da eski Başkanlarıma ve Yönetim Kuruluma teşekkür ediyorum çünkü vergi iadesi vardı ve burada haksız rekabet oluşuyordu. Bu konuda da derneğimizin çalışmaları oldu bunu kısmen de olsa çözmeyi başardık.

Bir diğer sorununuz ise standart kalite oluşturamıyoruz, bunun en büyük sebeplerinden biri tohumda yeni olmamız ve çiftçimizin de bu konularda eğitilmesi gerekmesidir.

Bilinçsiz arz ise bir başka sorununuz. Herkes bir önceki dönem para getiren ürünü ekmek istiyor. Bu konuda destek bekliyoruz devletten. Bu konuda ekim alanlarının paylaşılması, sektörü bilinçlendirmek adına ne kadar ekim yapıldığına ve ne kadar rekolte alındığı bilgilerine ulaşabilmemiz için devletin bize destek olması gerekiyor.

Sözleşmeli tarımın uygulanabilir olmaması da bizim için bir sorun, yapılan sözleşmelerde 3. taraf olarak devletin caydırıcı unsur olarak yer alması gerekmektedir.

Bir de canavar otu problemimiz var. Toprağa zarar verdiği için ilaçlanması yasaklandı. Fakat biz bunun için yeni çalışmalar yapılmasını istiyoruz.

Beklentilerimize değinecek olursak, tohum üretiminde çok iyi gidiyoruz. 300-350 tonlardayız şu anda. Ay çekirdeğinde 500-550 ton tohum ihtiyacımız var en azından ithalatı bitirebilmemiz açısından. Bu yüzden ar-ge desteğinin tohum üretiminde olumlu olacağını düşünüyo-

ruz. Aynı zamanda sözleşmeli tarımın uygulanabilir olması için çalıştaylar yapmak istiyoruz. Hem özel şirketlerin hem çiftçilerin olduğu hem de devletin olduğu çalıştaylar yaparak sözleşmeli tarımı nasıl yapabiliriz, iki taraf da nasıl fayda sağlar, böyle hedeflerimiz var.

Bir de şöyle bir sorunumuz var. Ekim desteği tarla sahiplerine veriliyor. Ay çekirdeğinde yüzde 70-80 icar, yani tarla kiralama yoluyla üretim yapılıyor. Burada ekim desteğinin tarla sahiplerine değil de üreticiye verilmesini istiyoruz, bu şekilde kalitenin de artacağını düşünüyoruz çünkü kalitedeki sorunlarımızdan en büyük sebebi üreticilerin yani çiftçilerin maliyetlerden dolayı daha az gübre kullanması ya da daha verim almak için daha sık ekmesi bu yüzden de ay çekirdeğinin kalitesini düşüren sebeplerden biri. Bu yüzden de desteğin bu konuda çok önemli olduğunu düşünüyoruz ve desteğin üreticiye verilmesini istiyoruz. Aynı zamanda da dediğim gibi çiftçilerimizin bilinçlendirilmesi de çok önemli.

Teknoloji anlamında da mesela çiftçilere tohum takip cihazı desteği yapılabilir. 1000-1500 dolar civarında bir sensörle çok ciddi derecede bizim ekim alanlarında ekim yapılırken tohum atlanmaması ve fazla atılmaması için bu sistem yapılabilir. Belki bunun uygulanabilir olması için de bir destekleme olabilir.

Bu beklentilerimizi karşılayabilirsek hedeflerimiz; yerli tohumla beraber ithalatın önüne geçmek istiyoruz ve aynı zamanda teknolojiyi kullanarak uluslararası standartlarda ürün yaparsak Orta Doğu ve Avrupa'da ihracatçı konuma gelmek istiyoruz.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum Murat Bey. Kısa ve ayrıntılı bir bilgilendirme oldu. Derneğinizi de sık sık arayacaklardır artık arkadaşlar. Kuruyemiş çok revaçta ve herkesi ilgilendiren bir konu, ceviz de öyle. Ömer Bey'de söz...

Ömer R. Ergüder
Ceviz Üreticileri Derneği Başkanı



Ceviz Üreticileri Derneği Başkanı Ömer R. Ergüder:

Başta İstanbul Ticaret Borsasına bizi bu önemli toplantıya davet ettikleri için derneğim ve kendi adına teşekkür ederim.

Tarım dediğimiz zaman kırsal kalkınmada, gıdada, kendimize yetebilmede, istihdamda hatta ihracatta çok önemli rol oynuyor diyoruz. Fakat maalesef ceviz konusunda kendimize yetebilmekten üretim olarak çok uzaktayız. Bugün Türkiye’de tükettiğiniz cevizin yaklaşık 2/3’ünü ithal ediyoruz. Türkiye dünyanın en büyük ceviz tüketen ülkelerinden biri. İlk 4-5 içerisinde. Bunların arasında Çin, İran, Suriye, Irak var, Türkiye de bunlardan bir tanesi. Yanılmıyorsam 150-160 bin tonluk bir ceviz tüketimimiz var Türkiye’de. Fakat bunu üretmekten, kendimize yetebilmekten uzagız. Veriler çok değişken. TÜİKE baktığımız zaman Türkiye’de 225-250 bin ton civarı ceviz üretildiğini yazıyor, biz bu sayıların doğru olmadığı kanısındayız. Hatta çok daha altında olduğunu biliyoruz. Bizim verilerimize göre Türkiye’deki ticari ceviz üretimimiz 45-50 bin ton civarındadır.

Türkiye’nin en önemli avantajı tüketim toplumu olması ama bu durum biz üreticiler için bir dezavantaj da sunuyor. O da ürünün önemli

üreticilerinin ve piyasaları yöneten ülkelerin hedefi haline getiriyor. Bunun başında ABD ve Çin var.

Bu sene aşağı yukarı önümüzdeki sezon yani Ekim ayı için 1 milyon 400 bin ton ceviz beklentileri var. Bu çok büyük bir rakam. Bu geçen sene 1 milyon 100 bin civarındaydı. Fakat Çin aynı zamanda büyük bir tüketim ülkesi. Önemli bir kısmını kendisi tüketiyor.

Ticari anlamda en büyük ihracatçı ve know-how açısından da en büyük ülke ABD, yani Kaliforniya. Aşağı yukarı 700 bin tonluk bir üretimleri var. Üçüncü sırada da Şili geliyor. Bu ülkelere baktığınız zaman aşağı yukarı 15 ülke. Biz ilk 5'teyiz ama üretimimiz çok düşük. 4'te Ukrayna var aşağı yukarı 100 bin tonla. 5. sırada da Türkiye geliyor. Üretim, tüketim ile çok farklı. Demin ben bu üretici dev ülkelerin hedeflerinde olduğumuz söyledim tabii ben bir yetiştirici olarak ve Ceviz Üreticileri Derneği adına konuşuyorum.

Örneğin Murat Bey sektör olarak tüm ürünler, ithalat, satış, kuru yemiş dükkânları vesaire olarak bakıldığında bazı çıkarlarda farklılıklar var. Mesela Kaliforniya'yı ele alalım, en büyük müşterisiyiz. Yaklaşık iki sene önceki tonaj 50 bin ton civarındaydı. Şili son yıllarda aşağı yukarı 17-20 bin ton civarlarında ithal ediyoruz. Bir numaralı müşterisiyiz. Çin'in son 4 senede en büyük müşterilerinden birisi olduk. 6-7 sene öncesinden ithalat yoktu cevizde. Şimdi ben size soruyorum: Türkiye'nin bu kadar ihracata ihtiyacı var mı? Evet, kısa dönemde var çünkü maalesef ülkemizde yatırım sayısı, cevizdeki çiftçi sayısı ve yatırımcı sayısı çok az. Bu durumu orta ve uzun dönemli stratejilerle ve programlarla Türkiye açısından olumlu yönde değiştirme imkânımız çok yüksek. Şimdi Kaliforniya Ceviz Birliğinin aşağı yukarı 50 milyon dolarlık pazarlama bütçesi var yıllık. Sırf Kaliforniya cevizini sırf başka ülkelerde pazarlayacak PR çalışmaları için. Türkiye de bu ülkelerden bir tanesi, yıllardır bir PR ajansı ile çalışıyorlar. Biz de 2 yıllık derne-

ğimizle birlikte ilk yılımızdan itibaren Pr ajansıyla çalışmaya başladık. Çünkü yerli ceviz üretiminin farklılığını tüketicimize ve kamuoyuna aktarabilmek için. Nedir bu farklılıklar?

Kaliforniya ve Şili'den ülkemize ithal edilen cevizler haftalarca süren konteyner yolculuklarına dayanıklı olabilmek için böceklenmelere karşılık fümigasyona tabi tutuluyorlar. Yani belirli bir kimyasala tabi tutuluyorlar. Bu kimyasalların hayati bir tehlikesi yok fakat kısmen cevizin içerisine girerek aromayı etkiliyor. Bu durum kanıtlanmıştır. Yani bizim Türkiye'de bahçeden sofraya verebileceğimiz kaliteyi, hijyeni başka hiçbir ithal ülkenin vermesi mümkün değil. Çünkü bahçeden toplanılan ürünler ertesi gün hiçbir kimyasala maruz kalmadan ulusal marketlere ve dükkânlara ulaşıyor.

Ayrıca ithal ettiğimiz cevizleri işleyen firmalar koruma amaçlı, aflatoksin riski azalsın diye bize ulaşana kadar yaklaşık %4'lük nemin altında tutuluyor. Ülkemizde ise bizim ürettiğimiz cevizler %8'in 9'un altına düşmeden halka sunuluyor. Kurumuş üründe aroma etkileniyor. Bizim ürünümüz daha lezzetli oluyor. Bizim en büyük silahlarımız bunlar.

Biz kamuoyuna şunu diyoruz. Yerli üretimimizin piyasada olduğu Ekim ve Ocak ayları arasında lütfen yerli üretim ceviz talep edin. Bunlar bizim avantajlarımız.

Bunların karşısında girdi maliyetleri yüzde 200-500 arttı. Finans maliyetleri, Ziraat Bankası'ndaki sübvansse krediler bile maksimum 7 yıla kadar gelebiliyor. Rakip ülkelerde ceviz ve badem sektöründe 15 yıla varan, Şili'de Amerika'da, İspanya'da, Portekiz'de tarıma yönelik krediler var. Sübvansse kredilerde üst limit maalesef Türkiye'de düşük, orta boy ve üzeri yatırımları bu kaldırmıyor. Bugünkü limitler 500 dönüm, 1000 dönüm, 800 dönüm yatırımlar yaptığınız zaman yeterli olmuyor. Destekler yetersiz. İşçi konusuna girmeyeceğim bile çünkü bugün he-

pimiz biliyoruz ki bahçelerin çoğunda, tarımda Suriyelilerden bahsediyoruz, hayvancılıkta Afganlardan bahsediyoruz.

Bir de iklim değişikliği hepimizin bir realitesi özellikle su, kuraklık; verimi, randımanı, hasatı, kaliteyi, dolayısıyla da yüksek fiyat artışlarını çok etkiliyor ama son olarak da ithalat politikaları maalesef orta ve uzun döneme yönelik stratejilerle kanımca yapılmıyor. Daha çok bugün için yapılıyor. Bugün size şöyle bir örnek vereyim. Evet, Türkiye’de enflasyon problemi var, şu var, bu var fakat bu Türkiye’de ceviz yatırımlarının başladığı dönemde, yani 7-8-10 yıl önce cevizde ithalat vergisi yüzde 43’tü bugün yüzde 4’e düştü. Buna bir fon eklendi ama onda birine düştü. Biz bu 0 olsun demiyoruz. Hatta yüzde 4’te bile kalabilir ama bu sektöre son on yılda girmiş çeşitli yatırımcılara, yerli yatırımcılara, yerli üretim ve yerli ürün üreten yatırımcılara hiç olmazsa bir dönem, yani hasat ve satış döneminde bir korumacılık ki bu üretimin sayısı artsın.

Çok kısa bir örnekle sözümü bitiriyorum. Aşağı yukarı 22 yıl önce Adana-Mersin Bölgesinden birkaç milletvekili o dönemde muz sektörünü ayağa kaldırabilmek için muz sektörüne çok ciddi çalışmalar yaptılar ve çok yüksek bir gümrük vergisi getirdiler. Şimdi tam hatırlamıyorum ama yüzde 150 civarında. Bugün 20 yıl içinde muzda geldiğimiz yer bir kere her şeyden önce kendimize yeter bir hale geldik. İthalatı önemli ölçüde azalttık ve hatta belki de kendimizi geçtik ve ihracat yapma durumundayız. Bu niye cevizde, bademde, kuruyemişlerde olmasın?

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum Ömer Bey. Attığınız adımlar da çok önemli. En azından artık sektörün sözcü bir kurumu var. Bademle ilgili konuşacağım demişti Tayfun Bey, söz sizin buyurun.

Tayfun Erpek

Doğu Manisa Ceviz ve Badem
Üreticileri Tarımsal Kalkınma
Kooperatifi Başkanı

**Doğu Manisa Ceviz ve Badem Üreticileri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı Tayfun Erpek:**

Ticaret Borsamıza teşekkür ediyorum bu güzel toplantı için ve katılımcılara da saygılarımı sunuyorum. Ben Doğu Manisa Ceviz ve Badem Üreticileri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı olarak bademle ilgili konuşmak üzere katıldım. Ömer Bey gibi bütün ülkeyi temsil eder bir durumum yok sektörde ama üretici olarak ve kooperatifimizdeki üreticilerimizi temsilen bilgi vermek istiyorum.

Cevizin kardeşi malum badem. Türkiye badem üretimi olarak ceviz gibi dünya genelinde 5. sırada yer alıyor. TÜİK ve Tarım Bakanlığı verilerine göre 471 bin dekar alanda 150 bin tonluk bir üretim, 183 bin ton tüketimimiz bulunuyor. Bu verilerin sağlıklı olmadığı görüşündeyiz. İlegal girişler önemli bir faktör. Tüketicinin üçte ikisi üretiliyor gibi bir görüntü var ama muhtemelen yarısından daha azı üretiliyor. Maalessel burada sağlıklı veri olmaması da ayrı bir sıkıntı.

Badem, Akdeniz ikliminin olduğu bölgelerde yetiştiriliyor daha çok. Amerika'nın bir dominasyonu söz konusu üretimde. Dünyadaki en

büyük üreticiler Amerika 2,3 milyon ton, İspanya 416 bin ton, Avustalya 222 bin ton, Türkiye’de 150 bin tonluk bir üretim söz konusu. Amerika dediğimizde tamamıyla Kaliforniya’da yapılan bir üretim söz konusu.

Bademde dolayısıyla üretimi açısından ülkemizde çok ciddi bir potansiyel ve ihtiyaç olduğu bariz... Yarı yarıya, en az yarım milyar dolar ithalata harcandığı düşünüldüğünde, mutlaka badem yatırımlarının artması gerekiyor. Ceviz gibi bademde de üretim oldukça yeni, 10-15 yıla dayanıyor. Dolayısıyla çok bilgi birikiminin oluştuğunu söyleyemeyiz. Yatırımcıların kendi çabalarıyla oluşturmaya çalıştığı bir bilgi birikimi var. Kurumsal olarak bakanlık destekli üretim kültürü henüz oluşmadı. Hatta bundan çok uzağız.

Bademe özel birkaç sıkıntıdan bahsetmek isterim. Ülkemizde badem su istemez yönünde bir anlayış var fakat bu doğru değil.

Devlet desteklerinden de bahsetmek istiyorum burada. Devlet, sertifikalı fidan kullanımına yönelik bir destek veriyor. Örneğin sertifikalı bir fidan kullandığınız zaman devlet size başka hiçbir şey sormadan dekarda 400 lira destek sağlıyor. Gerçi bu bir bahçe kurulumu için gerekli yatırımın belki yüzde 1-2’sini geçmeyecek bir destek ama sonuçta devlet madem böyle bir destek veriyor, bunu başka şartlara da bağlıyor olması gerekiyor. Yani sadece bir sertifikalı fidanın faturasını tedarik ederek bu desteği alamıyor olmanız gerekir. Gerekli sulama altyapısı var mı kuran kişinin? Doğru tür seçiminde bulunmuş mu? Tür seçimi de çok önemli çünkü badem çok erken çiçek açtığı için ilkbahar geç donları konusunda badem seçimi çok hayati bir önemde. Ürün skalası da oldukça geniş. İnce kabuklu bademler, daha erken çiçeklenen bademlerden, daha kalın kabuklu ve geç çiçeklenen ve geç donlardan daha az etkilenen türler var.

Maalesef bu konuda da ülkemizde henüz bir bilinç oluşmadı. İnce kabuklu bademlerin sadece çok özel iklim koşullarına sahip, sıcak bölgelerde dikilmesi gerekirken, iç bölgelerde ince kabuklu türlerle bahçe kurulduğunu görüyoruz. Bu konuda yine Tarım Bakanlığının yapabileceği şeyler var. Örneğin tür olarak ince kabuklu badem seçildiyse, ceza vermesi, desteklememesi veya engel olması gerekir. En azından bu konuda bilgilendirme, destek verilebilir.

Yapılan yatırımların bazıları maalesef yanlış yerlerde, yanlış türlerle eksik altyapı ile yapılmasından dolayı büyük bir sıkıntı oluşturuyor. Maalesef bu konuda bakanlık bünyesinde ihtisaslaşmış kadroların oluşmadığını görüyoruz, tamamen yatırımcının kendi çabasıyla eriştiği bilgilerle ilerlediği bir durum söz konusu. Büyük yatırımcılar belki bu konuyu bir şekilde hallediyorlar ama küçük yatırımcılar bu sıkıntıyı ciddi şekilde yaşıyorlar.

Verilerdeki tutarsızlıklar bademde de çok fazla. Örneğin en başta, 150 bin ton üretim yapıldığını ve 471 bin dekar üretim alanı olduğundan bahsettik. Bu dekar başına ortalama 318 kg üretim olduğunu gösteriyor. Dünya standardına baktığımızda 600-700 kg'nin de üstünde ABD de üretimler söz konusu. Bence 318 bin dekar başına verim bence hiç gerçekçi değil. Bunun çok daha az olduğunu düşünüyorum özellikle bu don olaylarından ve altyapının yetersizliğinden dolayı. Bademde gerçek verimliliğimizin iki üç dört katına çıkmak mümkün.

Bunun dışında biraz değinildi illegal girişler konusu çok önemli. İlegal girişlerin önlenmesi için ihtisas gümrükleri oluşturmak bence çok önemli. Badem girişlerinin belli ihtisas gümrüklerinden yapılması daha sıkı takip edilmesi çok önemli çünkü Ömer Bey'in de bahsettiği gibi vergiler bademde de söz konusu olduğu için ülkeye kaçak yolla sokup kar elde etme durumu söz konusu ve maalesef bunun gerçekleştiğini görüyoruz.

Bununla beraber orman arazilerinin devletten 49 yıllığına kiralanması yoluyla ceviz ve badem bahçeleri kuruluyor ülkemizde. Bu da belli bir grup insanda bedelsiz arazi alarak badem bahçesi kurma mantığına yol açıyor.

Devletin bu konuda daha öncesinde bu alanda yatırım yapmış yatırımcılara öncelik vermesi hatta davet yoluyla bu arazilerin yatırıma dönüştürülmesinin teşvik edilmesi gerektiğini düşünüyorum. Çünkü badem üretimi ciddi teknik bilgi gerektiren bir üretim alanı. Burada hiçbir tecrübesi olmayanların bir yere bedelsiz sahip olmak adına badem bahçesi kurması da ayrı bir sorun. Zaten buralarda da verimlilik çok düşük. Çoğu bahçe de amacına ulaşmıyor.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyoruz. Badem meselesini de bu vesileyle öğrenmiş olduk. Herkese çok teşekkür ediyorum. Sorular genelde fiyat artışlarına yönelik, biz daha çok sektörü konuşalım istedik. Elif Hanım'dan rica edelim biz başka daha bir dar toplantıda böyle bir konuşursak fiyat konusunu da konuşmuş oluruz.

Elif Aşlamacı Attepe: Evet, daha ufak bir toplantı ile bir araya gelelim. Daha güzel olur diye düşünüyorum. Organize edeceğim ve herkese bilgi vereceğim.

Celal Toprak: Yani biz fiyat artışlarıyla da ilgili birbirimizi bilgilendirdiğimizde çok önemli aşamalar kaydedileceğini düşünüyorum. Sevgili Mehmet Yıldırım'a da buradan, teknik nedenden dolayı bunu şu anda yapamadığımız için özür diliyorum. Bir sonraki toplantıyı Elif Hanım'ın koordine edeceği bilgisini kendisiyle paylaşıyorum. Son sözü Sevgili Çetin Topaloğlu'na vermek istiyorum ve teşekkür ediyorum kendisine, tekrar İstanbul Ticaret Borsasına. Çetin Bey'e son sözü veriyorum, buyurun efendim.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Çetin Topaloğlu:

Biz teşekkür ediyoruz. Komitemizin adına bu toplantımıza katılım gösteren herkese çok teşekkür ediyorum. Umarım bu toplantı sektörümüz için hayırlı olur. Bir faydamız olur. Bir katkımız olur.

Biz bunu inşallah dediğim gibi, konuşmamda bahsetmiştim. Kuru meyve olarak önümüzdeki tarihlerde tekrar yapmak istiyoruz çünkü özellikle inciri üzümü kayısıyı bu toplantıya dâhil edip zaman çalmak istemedik. O başlı başına bir konu zaten. Dolayısıyla o konuda da sizden yine destek talep edeceğiz. Ben tekrar bütün katılımcılara katkıları için çok teşekkür ediyorum. Zamanlarını bize ayırdılar. Değerli katkılarından dolayı da hepsine ayrı ayrı teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkürler sizin etkiniz ve katkınızla gerçekten sektörleri öğreniyoruz. Biraz önce ifade ettim. Böyle bir derneğin varlığını biz çok sayıda arkadaşımız ile birlikte burada öğrendik. Bunun da bilgilerini paylaştık arkadaşlarımızla. Artık kamuoyu öyle bir derneği biliyor. Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği. Çok önemli. Sevgili Murat'ı da tanıdık burada bu vesileyle.

Gaziantep Ticaret Odası Antep Fıstığı ve Kuruyemiş Meslek Komitesi Başkanı Bilal Bilen:

Çok özür diliyorum. Ben çok önemli bir konuyu atladım. Müsaadeniz olursa çok önemli bir konuda bir şeyler eklemek istiyorum ben.

Asıl önemli olan şey şu. Biz bu konuda daha evvel girişimde bulunduk ama maalesef bir türlü sağlayamadık. Antep fıstığında maalesef ürüne prim desteği yok. Buradaki sorun şu: Bu yüzden ürünü kayıt altına alamıyoruz. Bundan dolayı ürünün istatistik verilerine sahip olamıyoruz, ülkemiz, hazinemiz, alması gereken vergiden nasiplenemiyor, bizler ürünü üreticiden nihai tüketiciye kadar takip noktasında sorunlar yaşıyoruz. Bu çok önemli bir husus. Bu nasıl fındığa diğer tarım ürünlerimize veriliyorsa, Antep fıstığına da ürüne tarım desteği devletimiz tarafından sağlanmalı. Antep fıstığı bulunduğu coğrafyada çok spesifik bir üründür. Son yıllarda ihracat oranı büyük ölçüde artmıştır ve üretim potansiyelimiz şu an itibarıyla tarımda var yılı olarak kabul edilen yıllarda 350-400 bin tonları buluyor ve önümüzdeki 10 yıl içerisinde biz 700-800 bin tonları hedefliyoruz. Antep fıstığı çok meşakkatli bir üründür. Örneğin bir ağacın meyve vermesi yaklaşık 15-20 yılı buluyor. Çok önemli bir üründür. Önemi dünya pazarında anlaşılmıştır. Çok ufak bir örnek vermek istiyorum: Dünyanın en büyük Antep fıstığı üreticisi ABD olmasına rağmen biz oraya Antep fıstığı gönderebiliyoruz çünkü etnik marketler aromamızı tercih ediyor. İstanbul Ticaret Borsasına, sizlere ve Çetin Bey'e teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Biz teşekkür ediyoruz. Antep fıstığı, Gaziantep'in ötesine geçmiş bir ürün. Ben katılıyorum Bilal Bey'e. Gerçekten çok farklı bir ürün. Türkiye ekonomisi açısından da önemli bir ürün. Başlı başına konuşulması gereken bir ürün, fındık gibi diğer ürünler gibi. İnşallah

Gaziantep de bunu konuşma şansımız olur bir gün. Fiziki toplantıları başlattı Elif Hanım. Onu da yapabiliriz. Çok teşekkür ederim. Çetin Bey son eklemek istediğiniz bir şey varsa alalım.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Çetin Topaloğlu:

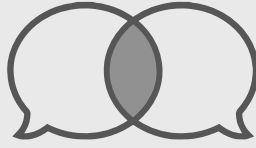
Bu kuruyemişteki özellikle fındık konusunda bizim sektörümüzün önderlerinden, sektör büyüğümüz Sebahattin Bey'e, bizi kırmadı. Temposunu biliyorum çünkü kendisi konuşmasında bahsetti. Bu rekolte tahminlerinde profesyonelleşmeden bahsetti. O bu işlemi 12 ay yapıyor. 12 ay sürekli bahçeleri takip ediyor. Kendisine özellikle çünkü ben onu davet ettim. Yine sağ olsun Bilal Bey, Antep ile alakalı katkıda bulundular teşekkür ediyorum.

Konuşmamda aslında bahsedecektim ama atladım. Murat Bey'e ve ekibine yeni görevinde başarılar diliyorum. İnşallah bizim de çorbada bir nebze de olsa katkımız olmuştur derneğin bilinirliği açısından. Sizin tanışmanız zaten derneğin bilinirliğini artıracaktır diye düşünüyorum. Bizim sektörümüzün tek derneği kuruyemişçiler açısından. İnşallah faydalı hizmetleri olacaktır. Daha önceki bu derneğin Başkanlığını ve yöneticiliğini yapan arkadaşların da gayet dişe dokunur katkıları oldu. Hepsine ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Tekrardan, Ticaret Borsası ve komitem adına teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkürler Güvenilir Ürün Platformunun değerli katılımcıları, yöneticileri, Genel Sekreteri Elif Hanım, çok teşekkür ederiz. İstanbul Ticaret Borsasına çok çok çok teşekkür ediyoruz. Gerçekten önemli bir misyon yerine getiriyor. Bir toplantıyı daha bitiriyoruz. Umarım yararlı olmuştur. Meslektaşlarımızdan gelen mesajlar yararlı olduğunu gösteriyor. Sektöre de faydası olmuştur diye düşünüyorum. Çok önemli bilgiler paylaşıldı çünkü. Ben tekrar Sevgili Başkanımız Ali Kopuz'un amcasının vefatı nedeniyle başsağlığı ve sabır diliyorum. Memiş Amca diyeyim, Allah rahmet eylesin diyorum. Katıldınız, geldiniz ve bilgilerinizi bizimle paylaştınız teşekkür ediyorum. İyi akşamlar diliyorum.

**BAKLAGİL
SEKTÖRÜ**
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

TEMMUZ 2022



**BAKLAGİL
SEKTÖRÜ**



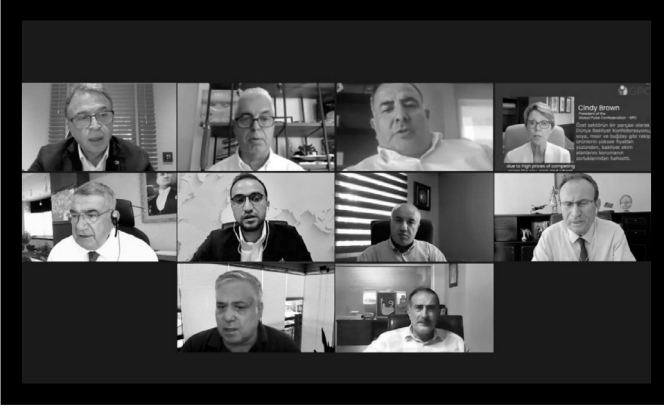
İSTANBUL TİCARET BORSASI

İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Baklagil Sektörü

TOPLANTI TARİHİ 28 TEMMUZ 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Hakkı İsmet Aral** İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı
- **Cindy Brown** Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı
- **Şemsettin Memiş** İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi ve Başhan Tarımsal Ürünleri A.Ş. Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı
- **Abdullah Özdemir** Ulusal Baklagil Konseyi ve Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı
- **Dr. Andaç Kolukısa** Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi
- **Haluk Akyürek** Tarım Ürünleri, Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği (PAKDER) Yönetim Kurulu Başkanı
- **Mehmet Reis** Reis Tarımsal Ürünler Sanayi ve Ticaret A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı
- **Mehmet Tevfik Dinçer** Dinçer Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi Yönetim Kurulu Başkanı
- **Mahmut Özdemir** İstanbul Ticaret Borsası Bakliyat Ticareti Meslek Komitesi Başkanı ve Nas Gıda Bakliyat Firması Sahibi
- **Hakkı İsmet Aral** İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

Celal Toprak: Hepiniz hoş geldiniz. Bu toplantıyı takip eden çok değerli dostlarımızı ve konuşmacılarımızı tek tek selamlıyorum. İstanbul Ticaret Borsasının düzenlediği Borsa Meydanında Sektörler Buluşuyor toplantılarını ekonomi gazeteciliği açısından çok verimli ve faydalı buluyorum. Aynı düşünceyi iş dünyasının temsilcileri ve sektör temsilcileri de dile getiriyor. Bu vesileyle hem buluşmuş oluyor, hem sektörel sorunlarımızı dile getiriyor hem de bilgi sahibi ve analiz yapma fırsatını yakalıyoruz. Bu sebeple, bu toplantı dizilerini çok faydalı buluyorum. Örneğin bizler baharatçıların, kuruyemişçilerin derneklerinin olduğunu bu toplantılarda öğrendik. Onların elinde veriler olduğunu öğrendik. Ekonomi gazetecileri açısından çok anlamlı toplantılar. Kamuoyu açısından da öyle... Sanıyorum önümüzdeki dönemde İstanbul Ticaret Borsası, düzenlenen bu toplantıları bir kitapçık haline getirip sektör temsilcileriyle paylaşacak. Çünkü burada çok önemli bilgiler paylaşılıyor. Diğer toplantılardan yola çıkarak bunu ifade ediyorum. Ben şahsi olarak bilgilenip faydalandığımı dile getirmek istiyorum. Bu anlamda İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Ali Kopuz Bey başta olmak üzere tüm borsa yönetimine teşekkür ediyorum. Ve açılış konuşmalarını yapmak için İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sayın Hakkı İsmet Aral'a sözü bırakıyorum.



Hakkı İsmet Aral

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim
Kurulu Başkan Yardımcısı

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Hakkı İsmet Aral:

Çok teşekkürler Celal Bey. Ben kısa bir konuşma hazırladım. Çok değerli katılımcılar var. Çok değerli bilgileri bizlerle paylaşacaklar. ama ben öncelikle sizlere hitap etmek istiyorum.

Küresel ve Yerel Kurumlarımızın, STK'larımızın, Özel Sektörümüzün saygıdeğer Başkanları ve Yöneticileri, Kıymetli Hazirun, Hepinizi saygı ve muhabbetle selamlıyorum. “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantı serisinin yedincisi olan “Gıdanın Geleceği Baklagiller” toplantımıza hoş geldiniz.

Gerek Türkiye’de gerek yurt dışında Bakliyat sektörünü temsil eden çok değerli isimlerin bir araya geldiği bu toplantı vesilesiyle, sizlerle bir arada olmaktan büyük bir memnuniyet duyuyorum. Sözlerimin başında, bugün il dışındaki toplantıları sebebiyle aramızda bulunamayan Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Ali Kopuz’un selamlarını sizlere iletmek isterim.

Değerli Katılımcılar, Tarımın başlangıcından beri en önemli gıda kaynaklarımızdan biri olan baklagillerin; iklim değişikliği, artan dünya nüfusu, karbon salınımı, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik sorunları göz önünde bulundurulduğunda geleceğin gıdası olduğunu söylememiz abartı olmayacaktır. Baklagiller, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaş kıyasla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Ayrıca ekildiği toprağın kalitesini de iyileştiren ürünlerdir.

Bu besinler, aynı zamanda çok da dayanıklıdır. Gereğince muhafaza edildiği takdirde, yıllarca bozulmadan saklanabilirler. Böylelikle gıda kaybı ve israfın azaltılmasında da avantajlı ürünlerdir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü FAO'ya göre, 1 kg mercimek ya da bezelye elde etmek için 50 litre su gerekirken, 1 kg tavuk eti için 4 bin 325 litre, 1 kg kırmızı et için ise 13 bin litre suya ihtiyaç duyuluyor. Bu veriler, sürdürülebilir bir dünya için baklagillerin rakipsiz olduklarının açık bir göstergesidir. 2050 yılında 9 milyara ulaşması beklenen dünya nüfusu ile sürdürülebilirlik ve üretim aşamalarındaki maliyetin düşük olduğu göz önüne alındığında, bakliyat ve türevlerinin hayati önemi daha net ortaya çıkmaktadır. Tüm bunları yan yana koyduğumuzda şu gerçeği net olarak ifade edebiliriz: Bakliyatlar alternatif değil, insanlık için temel besindir. Sürdürülebilir bir dünya için ise alternatifsiz besinlerdir.

Değerli Misafirler, Bakliyat üretiminde, dünyada nohut ve mercimek gibi ürünlerde üst sıralarda bulunmamıza rağmen, halen ülke potansiyelimizin çok altında olduğumuzu da belirtmek istiyorum. Tabi 1980 sonralı ve 90'lı yıllar ülkemizde yaklaşık 1,5 milyona tona yaklaşık üretimle en yüksek üretim yapıldığı dönemlerdir. O dönemlerde ihracat

rakamı 750 bin tona ulaşmıştır. Bu yıllarda da dünya ticaretinde ikinci sıralara gelinmiş ülkeydik. Fakat yıllar sonra hem ekim alanları yani 20 milyon dekar olan ekim alanları yüzde 65 azalarak bugün 7 milyon dekar alana gerilemiş durumda. Üretimde maalesef yüzde 40 düşmüş durumda. Bu karnemiz bakliyatı kötü fakat potansiyelimiz açısından daha pozitif konuşmak istiyorum. Çünkü gerçekten gereken yapılırsa ülkemiz 2 milyon tona yakın bakliyat üretimini gerçekleştirecek kapasiteye sahip. Üretimi artırmamız için tohum ıslahı ile metrekareye düşen verimi artırılmalı, yüksek teknoloji ve sulama sistemleri kullanmalı, üreticiler de bakliyat üretimi için teşvik edilmeli.

FAO verilerine göre ülkemiz, dünya nohut üretiminde ikinci, mercimek ve yeşil fasulyede dördüncü, çalı fasulyesinde beşinci, yeşil bezelye'de on ikinci ve kuru fasulye üretiminde on dokuzuncu sırada yer alıyor. 2021 yılında 1 milyon 54 bin ton olan bakliyat üretiminin, bu yıl 1 milyon 322 milyon ton olacağı tahmin ediliyor. Dış Ticarete ise, son 3 yılı baz aldığımızda hem ithalat hem de ihracatta artış göze çarpmaktadır. 2019 yılındaki 464 milyon dolarlık bakliyat ihracatı, 2020 yılında 592 milyon dolara, 2021 yılında da 692 milyon dolara yükselmiştir. 2022 yılının ilk 5 ayında ise 430 milyon dolara ulaşmıştır. Ülkemiz, 2021 yılında 155 ülkeye bakliyat ihracatı gerçekleştirmiştir.

Değerli Hazirun; şahsen yıllardır bakliyat tüketiminin arttırılması, hatta bakliyat ürünleri için ARGE yapılarak, farklı kullanım alanlarının geliştirilmesi için çabalıyorum. Bu amaçla daha önce de PAK-DER'de çeşitli projeler gerçekleştirmiş, kamuoyunda konuya dikkat çekmiştik. Bugün de İstanbul Ticaret Borsası çatısı altında bu değerli besin türünü, Sayın Celal Toprak'ın moderatörlüğünde bakliyat sektörünün duayen isimleriyle ve tüm paydaşlarıyla her yönüyle ele alacağız. Hem bilgi ve deneyimlerimizi paylaşacağız, hem de sesimizi karar alıcılara ulaştıracacağız. Daha sonra da toplantımızdaki konuşmaları bir

kitap haline getirip yayınlayacağız. Ayrıca, Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Cindy Brown hanımefendi de bizlere bir video mesaj ile seslenecek. Kendilerine bu güne kadar bakliyat sektöründeki küresel boyuttaki çalışmalarından dolayı teşekkür ediyorum. Bizlerle bilgi, birikim ve tecrübelerini paylaşacak olan tüm katılımcılara, bir kez daha şükranlarımı sunuyorum. İnşallah bu toplantıların da katkısıyla, bakliyattaki potansiyel canlanır, çiftçimizin, tüccarımızın ve ülkemizin geliri artar. Halkımız da bu sağlıklı ürünü daha fazla tercih ederek, hem sağlıklı beslenir, hem de sürdürülebilir dünya için katkıda bulunur. Bu nedenle şimdi ben sözü siz değerli katılımcılarımıza bırakmak istiyorum. Bu düşüncelerle, toplantımızın bakliyat sektörü ve ülkemiz için hayırlara vesile olmasını temenni ediyor, hepinizi saygı ile selamlıyorum.

Celal Toprak: Sayın Hakkı İsmet Aral'a konuşmalarından dolayı teşekkür ediyoruz. Şimdi Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Cindy Brown hanımefendinin video mesajı ile devam ediyoruz.



Cindy Brown

Küresel Bakliyat Konseyi
Yönetim Kurulu Başkanı

Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Cindy Brown:

İstanbul Ticaret Borsası ve Güvenilir Ürün Platformu'na bu seçkin grubun içinde konuşmaya davet ettiği için teşekkür ederim. Beni tanımayanlar için, ben Cindy Brown. Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı ve Chippewa Valley Bean Şirketinin Başkanıyım. Ailemin çiftliği Chippewa Valley Bean, Amerika'daki diğer çiftlikler ile beraber dünyaya fasulye arz ediyor.

Dünya Bakliyat Konfederasyonu, Uluslararası Bakliyat Ticaretinin zirvedeki kuruluşudur. Tüm dünyada 25 uluslararası federasyon ve 500'den fazla özel şirketi ve ilişkili sektör üyelerini temsil ediyoruz. Küresel bakliyat sektörünün tüm değerlerini temsil ediyoruz. Öyleyse bugün gıda sistemlerini ve sürdürülebilir geleceği konuşalım. Bir şeyden eminiz: Gıda güvenliği hayati öneme sahiptir. Hayat gıda olmadan sürdürülemez.

Birleşmiş Milletler, dünyada açlığı 2030'da bitirmek gibi bir sürdürülebilir kalkınma hedefi belirlemiş olmasına rağmen içinde bulunduğumuz gıda krizini de düşünürsek bu hedefe ulaşamayacağız. Gıda gü-

vensizliği seviyesi; Covid-19, iklim krizi, tedarik zincirinin bozulması ve küresel anlaşmazlıklarla artıyor. Karadeniz bölgesinin ortasında olan Türkiye için bu bir sürpriz değil. Ukrayna'da yaşananlar yakıt ve gübre gibi önemli girdilere erişimi kısıtladı ve bu da üretim, nakliye, ayrıca bakliyat ve diğer emtiaların bölgeden ihracını sınırlandırıyor. Geçtiğimiz hafta BM tarafından konuşmaya davet edildim. Üst düzey etkinlikte Genel Kurul Başkanı ve Gıda Güvenliği Komitesi de vardı. Özel sektörün bir parçası olarak Dünya Bakliyat Konfederasyonu, soya, mısır ve buğday gibi rakip ürünlerin yüksek fiyatları yüzünden, bakliyat ekim alanlarını korumanın zorluklarından bahsetti. Bakliyat dünyaya arz edilirken sektörün karşılaştığı lojistik sorunların tartışılması, rekabetçi bir nakliye sektörüne olan ihtiyacı ortaya koydu. Açık ve şeffaf ticaret politikaları bakliyatın zamanında üretilmesi ve hareketi açısından elzemdir. Süregelen gıda krizinin ihtiyaçlarını karşılamak ve bunun da fazlasını yapmak için besleyici, sürdürülebilir ve ekonomik olarak sağlam bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız hiç bu kadar önemli olmamıştı.

Bakliyatlar tabiatları gereği bu ihtiyaca karşılık verecek kapasitededirlere. Ancak bunu yapabilmeleri için sektörümüz çok iyi hazırlanmalıdır. İklim değişikliği, gelecekteki gıda sistemlerimizin kaçınılmaz bir etkeni ve önemli ve acil bir değişimi gerektiriyor. Kaynaklarımızı çevresel olarak en mantıklı ekinleri üretip işleyeceğiz ve en fazla insanı efektif şekilde besleyebileceğimiz şekilde kaydırmak zorunda kalacağız. Kuzey Amerika kuraklıktan zarar görürken, fırtınalardan tutarsız musonlara kadar tüm dünyada dengesiz havalara şahit olurken, yağış azlığının sektörümüz üzerinde yapabileceği etkiyi biliyoruz. Küresel ısınmanın insafına kaldığımız bir duruma düşmek ve insanların açlığa bir kötü hava durumu nedeniyle uzakta olmalarını istemiyoruz. Şimdi her zamankinden daha fazla bir şekilde, doğa ile ortak çalışmamız hayati bir önem arz ediyor. Sürekli reaksiyon gösteren bir endüstri olmak

istemiyoruz. Hem üretici hem de tüketici için istikrar sağlamak bizim sorumluluğumuz.

Bununla birlikte insanlar bu dönemde dikkatlerini sektörümüzün potansiyeline çevirirken, BM’de bahsettiğim zorluklardan biri yüksek talep ve düşük arz ile karşı karşıya olduğumuzdu. Ben buna “toprak için savaş” diyorum. Mısır, soya ve buğday gibi büyütmesi kolay olan ekinler ile rekabet etmek. Şimdi asıl soru şu: “Çiftçilerin daha fazla bakliyat üretmelerini nasıl sağlarız?”. Bence çiftçilerimize bizim ekinlerimizi ekmenin çiftliklerine hem kısa hem de uzun vadede değer katacağını kanıtlamalıyız. Bu bölgede gördüğümüz tüketimdeki yukarı yönlü trend, sağlıklı beslenme konusunda artan farkındalık, gittikçe daha fazla karşımıza çıkan çevre dostu mantalite değerli bir nitelik. Ancak biz yine de diğer ekinler ile savaşıyoruz. Bu yüzden bakliyatın uygun fiyatlı kalması önemli. Et ve süt gibi hayvansal protein kaynaklarına oranla bakliyat uygun fiyatlı, bitki bazlı, sadece proteinden de daha fazlasını sunan bir protein kaynağı olarak konumlandırılabilir. Bakliyatlar olduğu gibi görülmeli. Bir enerji ve lif kaynağı olarak; folik asit ve demir gibi vitamin ve besleyici madde kaynağı olarak görülmeli. Bakliyat, hayvanlar ve soyadan daha az su isteyen bir sürdürülebilirlik modelidir. Ayrıca daha az gübreye ihtiyaç duyarlar ve toprağa azot bağlanması ile döngüsel ekonomiye uyarlar. Bakliyat yetiştirirken topraktan sadece almayız. Toprağa bir şeyler de katarız. Eğer her gün yenebilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyattır. Ama bakliyatı asıl olağanüstü yapan binlerce yıldır günlük tüketim ürünü olmasının da ötesine geçebilme becerisi. Milyonlarca insanın beslenme tarzının temel bir parçası. Ve şimdi de bakliyat sektörü gelecekteki gıda sistemlerinin hayati bir parçası olarak yerini almaya hazırlanıyor. Dünya çapında birçok buluş ve gelişme gerçekleşiyor. Gıda bilim insanları ve katkı maddesi üreticileri bu mütevazı ürüne bakarak nüfusumuzu gelecek yüzyıllar boyunca besleyecek et ve süt ürünleri benzerlerini ve protein kaynağı yaratmaya çalışıyorlar.

Bu yolla bakliyat geçmişi, bugünü ve geleceği temsil ediyor. Ama bakliyatın anahtar bir rol üstlendiği sürdürülebilir bir gelecek gıda sistemi yaratmak istiyorsak bakliyat üretimi ve tüketiminin muhteşem faydaları olduğu bilgisini yaymaya devam etmeliyiz. Bunu yapabilmek için yaratıcı şekilde düşünmeli ve küresel çapta dostluklar kurmalıyız. Bizim gibi organizasyonlar sayesinde bu bilgileri yayabildik. Uluslararası Bakliyat Yılı ve Dünya Bakliyat Gününü ortaya çıkardık. Yönetim Kurulu Üyemiz, İletişim Komitesi Başkanı Andaç Kolukısa, tüm dünyaya bakliyatın önemini ve dolayısıyla arzı sürdürülebilir biçimde artırmamızın önemini kavraması için yaptığımız işlere bizimle beraber yön veriyor. Süregelen gıda krizinin ihtiyaçlarını karşılamak ve bunun da fazlasını yapmak için besleyici, sürdürülebilir ve ekonomik olarak sağlam bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız hiç bu kadar önemli olmamıştı. Bakliyatlar tabiatları gereği bu ihtiyaca karşılık verecek kapasitededirler. Ancak bunu yapabilmeleri için sektörümüz çok iyi hazırlanmalıdır. O yüzden işbirliklerine, inovasyona ve yaratıcılığa açık olalım. Böylece gıda güvenliğinin herkes için gerçek olduğu bir dünya yaratmak için beraber çalışabiliriz. Teşekkürler.

Celal Toprak: Gıda koridorlarının açılmaya çalışıldığı bu günlerde, gıda ve bakliyat ile ilgili son yıllarda dinlediğim en önemli konuşmalardan biriydi. Hem İstanbul Ticaret Borsasına hem de Güvenilir Ürün Platformu Genel Sekreteri Elif Attepe Hanımefendiye emeklerinden dolayı çok teşekkür ediyorum. Söz sizde Şemsettin Memiş Bey buyurun.



Şemsettin Memiş

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi ve
Başhan Tarımsal Ürünleri A.Ş. Yönetim
Kurulu Başkan Yardımcısı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi ve Başhan Tarımsal Ürünleri A.Ş. Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Şemsettin Memiş:

Herkese saygılarımı sunuyorum. Daha önceki konuşmacıların belirttiği gibi, rakamsal boyutlarına girmeden bakliyat sektörünün sürdürülebilirliği ile ilgili birkaç cümle kurmak istiyorum.

Anadolu topraklarında bakliyatın yetiştirilmesi ve buradan da dünyaya yayılması hususunda çıkarım yapmamız lazım. Bizler, bakliyatlarımıza bu topraklarda sahip çıkamamışız. Pandemi döneminde ve gıda krizinde bakliyatın bizim için ne kadar önemli bir besin kaynağı olduğunu net bir şekilde görmüş olduk. Ülkemizde bu parçalanmış topraklarda yetişen bu bakliyat ürünlerini markalaştırarak daha kaliteli, sürdürülebilir ve devamlı bir ürün haline getirip dünya piyasalarına yerleştirebilmemiz için devletin en az 20-30 yıllık bir proje geliştirmesi gerekiyor. Buna da yeteri kadar toprağımız olduğuna da inanıyorum.

Günümüzde Türkiye’de bakliyatın özellikle otorite tarafından iyi anlaşılmadığını ve gün geçtikçe gerilediğini görüyoruz. Ülkemiz bütün bakliyat ürünlerinde ihracatı yasakladı, buna akıl sır erdiremiyoruz.

Örneğin bulgur. Yıllık yaklaşık 180 bin ton gibi değerli bir ürüne yasak getirildi. Mercimek, nohut gibi önemli ihraç ürünlerinde de aynı durum mevcut. Yani bizim bu ürünlerimize devlet otoritesi tarafından, kamuoyundan hafif bir ses geldiğinde frene basıyorlar. İhracatı yasaklıyorlar. Bu sefer fiyat politikaları değişiyor. Köylü bir yıl ekiyor, bir yıl ekmiyor. Bunun bir program dâhilinde en az kısa orta ve uzun vadeli bir program çerçevesinde gitmesi lazım. Bunu sektör kurullarında olsun, bu tür programlarda olsun anlatmamız lazım ama anlayanın da olması lazım. Yoksa biz hep konuşuruz ama kendi kendimize konuşmuş oluruz.

Şimdi Türkiye’de tarım arazilerine baktığımızda 2 milyon metrekare alanında nadasa bırakma var. Kanada’nın da yaptığı gibi biz de doğu bölgelerinde nadasa bırakılan alanlarda mercimek gibi bakliyat ürünü ekersek toprağı daha da güçlendirmiş oluruz. Biz niye yapmıyoruz diye otoritenin bize sorması lazım. Türkiye’de en büyük sıkıntı otoritenin, özellikle Tarım ve Orman Bakanlığı’nın elinde rakamsal olarak bir done yok. Bir öngörülebilirlik yok. Şimdi bunun olmadığını biz biliyoruz ama elimiz boş mu kalsın? Hayır kalmasın. Biz daha etkili çözüm ürettiğimiz zaman bu çözümün arkasında durmamız ve yaptırımımız lazım. Buna kafa yormamız lazım. Yoksa hakikaten bu güzelim topraklarda özellikle bu bakliyat ve hububatın Türkiye’deki üretim alt yapısıyla ilgili, ihracat altyapısıyla ilgili, ithalat altyapısıyla ilgili ciddi bir ivme kazandık ama bunu daha sürdürülebilir hale getirmemiz için bizim ürünlere ulaşılabilirliğimizi sağlamamız lazım. O da başta anlattığımız gibi bu topraklarda katma değerli ürünler oluşturarak dünya piyasasına sunmamız, protein bakımından kırmızı etin alternatifinin bakliyat olduğunu insanlara anlatabilmemiz lazım. Bu platformda bana konuşma fırsatı verdiğiniz için teşekkür ediyor, herkese saygılarımı sunuyorum.

Celal Toprak: Şemsettin Bey, çok teşekkür ediyor ve sizlere kolay gelsin diyoruz. Çok önemli tespitler yaptınız fakat sektörel sorunları dile getirmeden çözüm bulunmuyor. Bahsettiğiniz sorunları diğer katılımcılarda dile getirebilir veya ilgili mercilere iletecekler. Ben vakit kaybetmeden sözü Ulusal Baklagil Konseyi ve Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir'e bırakmak istiyorum. Teşekkür ediyorum.

Abdullah Özdemir

Ulusal Baklagil Konseyi ve Mersin
Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı

**Ulusal Baklagil Konseyi ve Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir:**

Sayın Hakkı İsmet Aral, “açılış konuşması yapacağım” dedi fakat neredeyse tüm konulara değindi. Fakat ben rakamlarla konuşmasını desteklemek istiyorum. Bakliyat ülkemiz için çok önemli. Nohut ve kırmızı mercimek Anadolu topraklarından dünyaya yayılmıştır. Kanada ise geçmiş dönemde ufak bir parça alıp götürmüş. Şu anda kırmızı mercimekte yıllık 3 milyon ton üretim yapmaktadır. Türkiye’nin üretimi 300-400 bin tondur. Fasulyeyi ise Amerika’dan topraklarımıza gelmiş olmasına rağmen milli yemek olarak görüyoruz. Adına şarkılar yapılmış. Baklagiller ülkemiz için çok önemli olmasına rağmen yeteri kadar üretim yapamıyoruz. Markalaşalım, güzel ama yeteri kadar üretim yok ki. 80’li-90’lı yıllarda ihracatçı olan ülkemiz günümüzde maalesef ithalatçı konumundadır. Ülkemiz yine o yıllarda 2,4 milyon ton bakliyat üretimi gerçekleştirmiştir. Bu rakamın % 50’sini, 1,2 milyon tonunu ihraç edebiliyor. O yıllarda dünya bakliyat ihracat hacmi 6 milyon ton. Bu da demek oluyor ki dünya ihracatı üzerinde o yıllarda yüzde 20’lik bir paya sahip ve birinci sırada olduğumuz yıllardı. Mersin limanından

konteynerler değil dökme yük gemileriyle 25 bin, 30 bin, 40 bin tonluk gemiler yüklenirdi. Pakistan'a, Hindistan'a zamanında...

Şimdi bugüne geldiğimizde Dünya ihracat hacmi 6 milyon tondan 20 milyon tona yükselmiş fakat Türkiye'nin payı ise %20'den %3'e düşmüş durumda. Artı, ihracat diye saydığımız kırmızı mercimek ve bezelye ihracatları da yurt dışından Dâhilde İşleme Rejimi ile gelen, Türkiye'de işlendikten sonra yurt dışına giden mallar. Çok az nohut var kendi, milli olarak satabildiğimiz. Onun dışında başka bir malımız yok. Sadece geçtiğimiz yıl Irak'a 60 bin ton fasulye ihracatı yapıldı. Yani günümüzde ihracat diye övündüğümüz şey yurt dışından gelen malların ülkemizde işlenerek yapılan ihracatlardır. Bu durum yeterli değildir. Milli ürünlerimizi üretip iç piyasayı doyurmalı ve fazlasını ihraç edebilmeliyiz. Yani bizlerin Kanada, Kazakistan mercimeği yerine Türk mercimeğini ihraç etmeyi, Rusya, Ukrayna bezelyesini işleyip ihraç etmek yerine, Türk bezelyesini üretip ihraç etmeliyiz. Bu durum zamanla kaybolmuş. Burada çelişkili bir şey söyleyeceğim. Ülkemiz hem üretimini hem de tüketimini artırmalı. Türkiye'nin bakla tüketimi de öyle büyük bir rakam değil. Burada değerli arkadaşlarım var iç ticaretle uğraşıyorlar bu konuda uzman Tevfik Bey, Mahmut Bey, Haluk Bey kardeşlerim olsun... Rakamları biliyorlar yani. İstanbul'da iş yaptıkları halde öyle anormal rakamda bir bakliyat satışları yok. Yani bakliyata daha çok değer verilmesi lazım, tüketilmesi lazım. Bu arada günümüzde ekili alan 9 milyon dekar. Üretim yarı yarıya düşmüş.

Ben, 1982 yılından beri bakliyat ticaretinin içinde bulunuyorum. O dönemlerde, çalı fasulyesi, şeker fasulyesi, horoz fasulyesi, dermason, tombul gibi ürünleri o dönemlerde İtalya, Fransa ve İspanya'ya ihraç ederdik. Şimdi bu ürünlerin hiç birisi yetişmiyor. Şu an biz gidip Kanada'dan Amerika'dan Arjantin'den fasulye ithal ediyoruz. Bunu Türkiye'nin aşması lazım. Baklagil sektörü, Tarım ve Orman Bakanlığının çabalarıyla layık olduğu yere gelebilmeli.

Az önce nadas rakamları yanlış söylendi. Türkiye’de 235 milyon dekar tarım alanı işleniyor. Nadasa ayrılan alan ise 31 milyon dekar. Ayrıca atıl kalan 20 milyon dekar mevcut. Sonuç olarak toplamda 51 milyon dekar ile işlenen tarım alanlarının %22’si kadar işlenmeyen tarım alanı mevcut. Bakliyat öyle bir ürün ki suya dayanıklı, gübre istemiyor, ürünü insanı, fidanı ise azot salgılayarak toprağı besliyor. Böyle güzel bir bitki ele geçmiş biz bunu niye yaygınlaştırmayalım. Niye fazlaştırmayalım. Bir de kıraç alanlarda yetişiyor bu. Derler ya ekmek istemez su istemez diye. Bu da gübre istemiyor, su istemiyor. Bilhassa nohut ve kırmızı mercimek için konuşuyorum. Fasulyeyi ayrı tutmak lazım.

Bir de münavebe denen bir olay var. Bu kanun çıktı fakat uygulanmıyor. Münavebenin anlamı ise 2 sene üst üste buğday veya arpa eken bir çiftçi 3. yıl farklı bir ürün ekmeli ki toprak nadasa kalmasin hem de zayıflamasın. Buna en uygun ürün baklagillerdir. Maalesef bu da uygulanmıyor. Ayrıca ARGE çalışmalarına önem vermek gerekiyor. Daha önemlisi havza bazlı destekleme politikasına girmek lazım. Türkiye’de 957 tane ilçe var, 935 tane de havza var. Yani Kadıköy, Çankaya hariç, neredeyse her ilçede bir havza mevcut, şu anki havza modeliyle tarım ürünleri destekleme modelini yapamayız. Kümeleşme yapmalıyız. Diyelim ki Çumra, Nevşehir, Karaman, Derinkuyu işte size olası bir havza. Burası fasulye havzası. Bütün destekleri buraya vereceksiniz. Başka bir yere fasulye ile ilgili destek vermeyeceksiniz. Bunu çoğaltabilirsiniz diğer ürünler için. Yani bunlardan yaparsak çözebiliriz biz bu işi.

Geleceğin gıdası olan baklagilleri Kanadalılar “özel ürün” olarak tanımlıyorlar. Adam 3 milyon ton kırmızı mercimek, yeşil mercimek, 500-600 bin ton da nohut yetiştiriyor, bir o kadar da fasulye yetiştiriyor ama özel ürün diyor. Özel ürün dediğiniz zaman da kıymeti anlaşıyor. Ülkemizde de baklagillerin özel ürün statüsünde olması lazım. Baklagiller, ekonomik, saklanması kolay, raf ömrü uzun ürünlerdir.

Protein bakımından et ile eşit değerde hatta avantajları var, örneğin kolesterol ihtiva etmiyor, ekonomik, bereketli. Bizlerin genç neslimize bakliyatı sevdirmemiz lazım. Onların tüketim alışkanlıklarını değiştirecek biçimde konserve gibi hazır ürünlerle bakliyatı sevdirmemiz lazım. Bakliyat kalp damar hastalıklarına iyi geldiği gibi prostat ve meme kanseri hastaları için faydalıdır. Bunu bilmesi lazım insanların. Bu gibi yararlarını toplumumuza anlatmamız gerekiyor. Fakat günümüzde fakir yemeği olarak görülüyor. Tabii son zamanlarda özellikle diyetisyenler baklagillerin üzerinde daha fazla durmaya başladı.

Biz bunu gençlere sevdirmeyi başaramazsak bunun türev ürünlerine gitmemiz lazım. İşte ben Amerika'ya gittim. Walmart'ta bakıyorum, inanmayacaksınız ortada büyük bir buzdolabı var. İçinde 13 çeşit humus var. Amerikalılar cipsle bunu yiyorlar ve bizde olmayan çeşitlerle beraber. Yani humus hem besleyici hem yemesi kolay... Patates cipsi yiyeceğimize biz nohut cipsi yesek çok çok faydalı olacak.

Biz bununla ilgili iki şey yaptık:

Bakliyatla en büyük eksiklerimiz sertifikalı tohum. Türkiye'de kullanılan bakliyat tohumlarının ancak %3'ü sertifikalı. Mersin Ticaret Borsası olarak bir tohum şirketi kurduk ve şu ana kadar 16 tane farklı emtialarda tescil ettirdik. Tohumları çiftçilere dağıtıp alım garantisi veriyoruz döngüsel bir şekilde tohum üretimini arttırıyoruz.

İkinci olarak da türev ürünlerle ilgili olarak, içine konulan undu, katkı maddeleri idi, bütün bunları yapabilmek için de Baklagil Araştırma Enstitüsü kurduk. Burada çalışmalarımız başladı. O yüzden inşallah iyi bir noktaya geleceğiz. Baklagillerden yapılan konserve, cips, burger, köfte, nugget gibi gençlerin tükettiği birçok ürünleri burada üretmeyi düşünüyoruz. Buradaki arkadaşların hepsi bakliyatı çok iyi bilen ve yıllarca emek verip bu işi yapan arkadaşlarım. Onların fikirleri çok

önemli. Buradan çıkacak fikir birliği, inşallah başta İSTİB olmak üzere Bakanlık nezdinde de alınır, incelenir, bu adamlar ne demiş diye önerilerine alırlar okurlar ve buna göre de bir çalışma için... Çünkü Türkiye’de bir planlama yok. Planlama yapması gereken de Tarım Bakanlığı. Bizler bakliyatı seviyoruz ve sevdirmeye çalışıyoruz. Teşekkürlerimi sunuyorum.

Celal Toprak: Bizlerde sizi seviyoruz Sevgili Başkanım. Bu arada Araştırma Enstitüsünü merak ettik. İnşallah en kısa zamanda ziyaret etme fırsatına nail oluruz. Elinize sağlık teşekkür ediyorum. Şimdi sözü Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Andaç Kolukısa’ya bırakmak istiyorum. Andaç Bey bu arada Cindy Hanım’a çok teşekkür ederiz yaptığı konuşmayı çok önemsedik. Söz sizde efendim buyurun.



Dr. Andaç Kolukısa

Küresel Bakliyat Konseyi
Yönetim Kurulu Üyesi

Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Andaç Kolukısa:

Teşekkür ediyorum. Öncelikle İstanbul Ticaret Borsasına ve Güvenilir Ürün Platformunun nazik davetleri için tekrar teşekkür ediyorum. Ben de diğer konuşmacılar gibi bakliyatın öneminden ve küresel güncel gelişmelerden bahsetmek istiyorum.

Son 2,5 yılda pandemi ve küresel kuraklık sebebiyle emtia fiyatlarında bir artış ve zirve yaşanmıştı. Gelecek dönemde ise öngörümüz bir gevşeme yaşanması. Şu anda da fiyatlarda bir geriye dönüş söz konusu. Bu durumu 4 ana unsurda toparlayabiliriz.

Birincisi finansal sıkılaşma ve paraya ulaşma problemi, ikincisi yüksek enflasyon, üçüncüsü arz talep dengesizliği, dördüncüsü navlun fiyatlarındaki gevşeme. Kısaca belirtmek gerekirse, finansal sıkılaşma ve paraya ulaşma problemi tüm dünyada yaşanmaktadır. Özellikle Amerika Merkez Bankasının faiz artışlarıyla birlikte ülkelerden finansal çıkışlar beklenmekte ve bu durum paraya ulaşımı zorlaştırmakta, Türkiye gibi gelişmekte olan her ülkeye de etkilemekte. Örnek vermek gerekirse Sri

Lanka'da yaşanan iflas ve hükümetin düşmesi, halkın alım gücünde inanılmaz bir düşüşe neden olmuş ve aynı şekilde Pakistan'da yaşanan dolara ulaşamama problemi tüm gelişmekte olan ülkeleri etkilemekte ve özellikle Pakistan'da merkez bankasında insanlar dolar beklemekte ve ithalatlar 100 bin dolara kadar kısıtlanmış durumdadır. Bir diğer unsur ise yüksek enflasyon, özellikle gelişmekte olan ülkelerde görüyoruz, son 40 yılın en yüksek enflasyonları yaşanıyor bunu ülkemizde de görüyoruz. Bu durum alım gücünü düşürmekte ve bakliyatın fiyatlarını da etkilemektedir.

Bir diğer madde ise arz talep dengesizliği, ülkeler gıda güvenlikleri için korumacı politikaya gidip ithalat yasaklarını kaldırıp ihracat yasakları getiriyorlar. Örnek vermek gerekirse Hindistan'da mercimek vergisi 31 Mart 2023'e kadar sıfırlandı. Aynı şekilde Türkiye'de mercimek ve nohutun ihracatı yasaklanmıştı. Son yapılan değişiklikle nohut ihracatı için bir kota kondu ve öyle yapılmakta fakat bu yeterli değil. Nohut ihracatının da tamamen açık olması gerektiğini düşünüyorum.

Bir diğer unsur ise navlun fiyatlarındaki gevşeme, pandemiden önce bin dolara yolladığımız destinasyon pandemide dört bin dolara kadar yükselmişti. Şu an ise iki bin beş yüz ile üç bin dolar arasında. Yani yaklaşık %25'lik bir azalma görüyoruz navlun fiyatlarında. Tüm bunların ışığında zirve seviyesi yapmış emtia fiyatlarında gelecek dönemde bir gevşeme beklentisi içerisindeyiz. Yanı başımızda yani Ukrayna'da yaşanan 20 milyon tonluk bir tahıl bulunuyor ama küresel anlamda baktığımızda bakliyat üretimi ile ilgili bir sıkıntı beklenmemekte çünkü tüketimi karşılamakta gözüküyor. Yalnız burada önemli olan tedarik zincirinden kaynaklı problemlerle birlikte arz ve talepteki volatilité sebepli geçici fiyat hareketleri yaşanabilir. Bu önemlidir.

Küresel anlamda yaklaşık 17-20 milyon ton arasında bakliyat ticareti öngörülüyor fakat tahıla baktığımızda ise sadece Ukrayna'da bekleyen

20 milyon tahıl var. Gıda savaşının nedenlerinden bir tanesi de tahıla ulaşamamak. Fakat bakliyat ile ilgili böyle bir durum söz konusu değil. Bakliyat kendi içerisinde değiştirilebilir. Buna bağlı olarak insanlar nohut pahalı ise fasulyeye, fasulye pahalı ise mercimeğe gibi kendi içerisinde değişiklikler gösterebiliyor. Ülke politikaları ve tedarik zincirindeki yaşanan aksamalar sebebiyle gerilimler yaşanabilir bu da bakliyatta dönemsel olarak fiyat artışlarına neden olabilir. Bu yıl için, küresel anlamda zirve yapan bakliyat fiyatları, hem FED'in faiz artışları hem de resesyon sebebiyle gevşemekte, enflasyon sebebiyle alım gücü düşmüş ve talep azalmıştır. Bu talep azalması ülke bazında ve ürün bazında değişiklik gösterebilir.

Küresel ısınmanın dünyadaki üretimi etkilemesi sebebiyle yaşanan kuraklıklar ve mevsimlerin kayması sebebiyle dönemsel olarak verimlerde azalışlar gerçekleşebiliyor. Uzun vadede artan nüfusla gıda sorunu baş gösterecek. 2050'de 9 milyarlık bir nüfus varlığı ön görülüyor. Artan nüfus ile beraber gıda sorunlarının baş göstereceği düşünülüyor. Bu sebeple bakliyatın önemi her geçen gün artıyor ve bunu tüm toplumlara duyurmamız gerekiyor. Bu yüzden her yıl 10 Şubat'ta Dünya Bakliyat Günü kutlanıyor Mersin Ticaret Borsasında da etkinlikler yapılıyor Abdullah Başkanın önderliğinde, Cindy Brown Başkanlığında dünya çapında etkinlikler düzenleniyor ve bakliyatın önemi anlatılıyor.

Bakliyat düşük karbon ayak izi ve zengin besin öğelerine sahip olmasının yanı sıra üretimde düşük su kullanılması ve bitkisel bazlı protein kaynağı olması sebebiyle işlenmiş ete göre 20-25 kat ekonomik durumdadır. Bu alandaki gelişmeleri ülkemiz açısından fırsata dönüştürmeliyiz. Bakliyat ürünlerinden elde edilen cips, nugget gibi ürünleri desteklemeli ve bunlarla ilgili üretim ve başlanmış ARGE çalışmalarına hep beraber hız vermemiz gerektiğini düşünüyor, teşekkürlerimi sunuyorum.

Celal Toprak: Biz teşekkür ediyoruz. Bu arada 10 Şubat Dünya Bakliyat Gününde Mehmet Bey’ler Tefvik Bey’ler hep açıklamalar yapıyorlar ama belki o günü böyle görkemli ve farkındalığı artıracak bir aktiviteye dönüştürmek mümkün olabilir. Umarım bu toplantıda bu konuda bir vesile olur. Sözü Tarım Ürünleri, Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Haluk Bey’e bırakıyorum.



Haluk Akyürek

Tarım Ürünleri, Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği (PAKDER) Yönetim Kurulu Başkanı

Tarım Ürünleri, Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği (PAKDER) Yönetim Kurulu Başkanı Haluk Akyürek:

Bu organizasyonu yapan başta İstanbul Ticaret Borsasına ve İsmet Başkanımıza teşekkürlerimi sunuyorum. Bütün katılımcı arkadaşlara da saygılarımı sunuyorum.

Yaşadığımız pandemi döneminde ülkemizde ve dünyada beslenme ile ilgili ciddi sıkıntılar meydana geldi ve bakliyatın önemi ülkemizde ve dünyada artış gösterdi. Bakliyatın hem sağlıklı hem de birçok gıda maddelerine göre daha uygun olduğu tüketiciler tarafından fark edilip tüketim arttırıldı. Ne yazık ki ülkemizde üretilen bakliyatların tüketimi karşılamadığını görmekteyiz. Gördüğüm en büyük sorunlardan biri üreticilerin girdi maliyetlerinin yüksek olması ve bununla birlikte üretimde de ciddi sorunlar meydana geliyor. Her geçen gün üretimde ciddi bir azalma söz konusu. Abdullah Başkanım da değindi. Ekilmeyen alanların Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ciddi bir şekilde ele alınması gerektiğini düşünüyorum. Şu an dünyada tarım alanları arıyoruz fakat ülkemizde bulunan alanlara ekemez haldeyiz. Öncelikle kendi alanlarımızda ekim yapıp üreticilerimizi desteklememiz gerektiğine inanıyorum.

Bunun yanında iklim değışiklikleri, doğal afetler gibi unsurlar üreticiyi zorlayan etkenler. Bir diğer sorun ise enerji fiyatlarının yüksek olması. Bizler dünyanın en güzel ve en verimli topraklarına sahibiz fakat %100'ünü ekip biçemiyoruz. Bu konuda bir an önce faaliyete geçmemiz gerekiyor. Ayrıca girdi maliyetlerine yapılan desteklerin havza şeklinde desteklemelerin artırılması gerektiğine inanıyorum. Bu destekler her bölgeye ayrı ayrı yapılırsa çok faydalı olacaktır. Hangi bölgede hangi ürünün ne kadar ekilmesi gerektiğini Tarım ve Orman Bakanlığının iyi bir şekilde tespit etmesi gerekiyor. Sağlıklı bir neslin devamı için bakliyat tüketiminin bilgilendirilip artırılması gerektiğini düşünüyorum. Bu konuda da Tarım ve Orman Bakanlığına büyük iş düşmektedir. Sağlıklı beslenme konusunu ön planda tutarak tüketiciye yapılacak bilgilendirmeler bakliyat tüketimini arttıracaktır. Bu vesileyle dönem dönem sürekli destekleri olan Mehmet Reis Bey'e de teşekkür ediyorum çünkü en önemli sıkıntılardan biri obezite, şeker ve tüm sağlık sorunlarıyla ilgili bence Tarım Bakanlığının ciddi destek vermesi ve bilinçlendirmesi gerekiyor. Bu vesileyle katılımcılara teşekkür ediyor, saygılarımı sunuyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyoruz, ağzınıza sağlık. Şimdi sözü Reis Tarımsal Ürünler Sanayi ve Ticaret A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis'e sözü bırakıyorum.



Mehmet Reis

Reis Tarımsal Ürünler Sanayi ve
Ticaret A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı

Reis Tarımsal Ürünler Sanayi ve Ticaret A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis:

Teşekkürler Değerli Başkan. Baklagiller hem toprağı hem insanı besler diye başlıyorum söze. Belirlediğim 6 başlık üzerinden konuşma yapmak istiyorum. BM Gıda ve Tarım Örgütü FAO tarafından 2016 yılında ilan edilen 10 Şubat Uluslararası Bakliyat Yılı 2022 teması “Sürdürülebilir Bir Gelecek İçin Besleyici Tohumlar” olarak belirlendi. Her yıl artan Dünya nüfusunun ihtiyaç duyduğu gıda talebinin karşılanmasında baklagiller önemli besin gruplarından biridir.

Bakliyat ürünlerinin daha az suya ve gübreye ihtiyaç duyması, toprağı koruyarak verimliliğini arttırması ve sağlıklı besin kaynağı olması nedeniyle tüm dünya tarafından geleceğin gıdası olarak kabul ediliyor. Ülkemizin mutfağının da vazgeçilmezi olan geleneksel besin kaynağı baklagiller binlerce yıldır yemek kültürümüzün büyük bir kısmını oluşturuyor. Ayrıca bağışıklık sistemini güçlendiren probiyotik özellikleri sayesinde vücudun hastalıklara karşı olan savunma sistemine destek olması sebebiyle baklagiller pandemi sürecinde ayrı bir önem kazandı. Küresel iklim değişikliği ve salgın sürecinde en ön plana çıkan gıda

güvencesi ve beslenme güvenliği dikkate alınarak bakliyat üretiminde sürdürülebilirliğin sağlanması önem arz etmektedir. Dünya genelinde yapılan araştırmalarda önümüzdeki süreçte kuraklık başta olmak üzere olumsuz iklim koşullarının devam edeceği öngörülmektedir. Bu nedenle çevreye duyarlı sürdürülebilir üretim modellerini önermeliyiz. Bakliyat, çevre açısından benzersiz çözümler üretir. Toprağı korur ve karbon salınımı azaltıcı özelliği ile küresel ısınmaya karşı fayda sağlar. Ayrıca havadaki azotun ve potasyumun toprağa aktarılması açısından ekolojik özelliklere sahiptir. Yetişirken toprağın nitrojen takviyesi yapar ve bu şekilde toprağın ömrünü besler.

Diğer bir konu bakliyatın ana vatanı olan Türkiye, bakliyat üretimi ve ticareti açısından önemli bir yere sahiptir. Türkiye'ye sahip olduğu bu potansiyeli değerlendirirse bakliyat ihracatında söz sahibi ülkeler arasında yer alabilir.

TÜİK verilerine göre 1990 yılında yaklaşık 20 milyon dekar kuru Baklagil ekili alanı ve bu alanda elde edilen 2 milyon 12 bin ton düzeyinde üretim hacmi bulunuyordu. TÜİK'in 2022 tahminine göre Baklagil üretim miktarının bir önceki yıla göre 25,5 artarak 1 milyon 322 bin ton olarak gerçekleşeceğini öngörüyor.

Türkiye 1980 yılında 1 milyon 40 bin ton kırmızı mercimek çeşitlerini üreterek dünya üretiminde ve ihracatında 1. sıradaydı. 1990 yılında 860 bin ton nohut üretimiyle dünya nohut üretiminde Hindistan'dan sonra 2. sırada yer alıyordu. 2019 yılında Tarım ve Orman Bakanlığının baklagilleri özel ürün statüsünde değerlendirmesi neticesinde ekim alanlarında artış yaşanmaya başlanmıştı. 1990 yılında 210 bin ton fasulye yetimi verilen desteklerle 2021 yılında yüzde 45 artışla 305 bin tona yükselmiştir. Fasulyede olduğu gibi 90'lı yıllardaki üretim oranlarına ulaşacağımız kanaatindeyim. Bakliyat üretiminde hem iç tüketimi karşılamada hem de dış ticarete istenilen konuma ulaşabi-

lecek potansiyelimiz olduğuna inanıyorum. Dünya Bakliyat Gününün ilan edildiği 2016 yılından itibaren dünya genelinde bakliyat üretiminde ve tüketiminde artış yaşanıyor.

Diğer bir başlık, dünya bakliyat üretiminin 2020 yılında bir önceki yıla göre %19 artarak 102 milyon ton seviyesine ulaştığı belirtilmektedir. Yani son bir yılda 7,7 kilogram olan kişi başına düşen bakliyat tüketimi, %9 artarak 8,3 kilogram düzeyine çıkmıştır. TÜİK verilerine göre kişi başına düşen bakliyat tüketimi 1995 yılında 20,1 kilogramdan 2021 yılında 14,5 kilografa gerilemiştir. Buna ürün bazında baktığınız zaman ülkemizde 1995 yılında kişi başına düşen nohut tüketimi 8,2 kilogram iken 2021 yılında 5,1 kilogram, toplum mercimek tüketimi 7,8 kilogram iken 2021 yılında 5,7 kilografa düşmüştür. Kişi başına düşen kuru fasulye tüketimi 1990 yılından bugüne 3,4 kilogramda kalıp değişmemiştir. Pandemi döneminde en çok talep edilen anne sütünü geliştirmesi ve arttırması için bilim insanlarının açıkladığı yeşil mercimek tüketimi 1995 yılında kişi başına 2,2 kilogram iken 2021 yılında 0,8 kilografa gerilemiştir. 1990 yılı ile kıyasladığımızda 1995 yılı verilerini belirttiğim. Kırmızı mercimeğin kişi başı tüketiminde 9,9 kilogram, yeşil mercimek o tarihlerde çok bol üretiliyordu 3 kilogram. Özellikle 1988 yılında rahmetli Ayşe Baysal hocamız, yeşil mercimekte stoklar o kadar artmıştı ki o dönemler içerisinde yeşil mercimeğin tariflerini o zamanlarda TRT 1’de yayınlıyordu ve programlar düzenleniyordu.

Diğer bir başlık konusu, bakliyatlar besin değeri açısından yüksek kaliteli protein kaynağı olduğu için yetersiz beslenme ve obezite ile mücadelede değerli bir besin kaynağıdır. Bilim insanları işlenmiş katkı maddesi içeren hazır gıdaların fast food tüketiminin ve hareketsiz yaşam tarzının çocuklarda vitamin eksikliği ve kansızlık hatta zekâ geriliğine ve obeziteye neden olduğunu ifade ediyor. Türkiye’de her 4 çocuktan

biri fazla kilolu ya da obez. Dünya Sağlık Örgütü Avrupa bölge ofisinin 3 Mayıs 2022 tarihinde yayınladığı sonra rapora göre; Türkiye %32 oran ile Avrupada yetişkin nüfusta obezitenin en yüksek olduğu ülke. Ayrıca rapordaki verilere göre Türkiye’de yetişkin nüfusun %66,8’i fazla kilolu. Obez olarak nitelendirilen oran ise %32. Geleneksel soforlarımızın baş tacı olan bakliyat ürünleri lifli yapıları ve içerdikleri proteinler sayesinde sağlıklı beslenme ve diyetlerde de tercih ediliyor. Türkiye’de ilk bakliyat reklamını veren ve tanıtımını yapan Reis Gıda olarak 2009 yılında yaptırdığımız araştırma verilerine göre Türkiye’de obezite ile mücadele edilmesi gerektiği ortaya çıktı. Ve bunun ışığında obezite önlenabilir sosyal sorumluluk projemizi gerçekleştirmeye karar aldık. Dönemin Cumhurbaşkanı ile görüşerek başbakanı da bilgilendirerek çalışmalarımıza başladık. Obezite çocuklar ve gençler arasında hızla yayılan günümüzün en önemli sağlık sorunlarından biri olduğuna dikkat çekerek besleyici tohumlar olan bakliyat ürünleri tüketiminin artması için geleneksel lezzetler ile sağlıklı nesiller kampanyamızı başlattık. Abur cubur olacağı budur, abur cubura karnımız tok, anne yemeği, evde yemek var gibi projelerle sağlıklı beslenme kampanyamızı büyüterek sürdürmeyi sağlıyoruz. Ayrıca ata mirası olan bakliyat tohumlarının gelecek nesillere aktarılmasına vesile olabilmek için tohum şirketi kurarak 2020 yılında Bolu ilimizde Çamyayla Kadın Kooperatifi ile başlattığımız Reis Bakliyat Köyü projesinin ikincisini 2021 yılında Niğde ilimizin Çarıklı köyünde gerçekleştirdik ve üretme devam ettik. Bu proje kapsamında yerli ve yerel bakliyat çeşitlerini güvence altına alarak üretimde sürdürülebilirliğinin sağlanması, istihdam kapısının oluşturulması hedeflenmektedir.

Diğer bir başlık konusu, dünyada bakliyat üreten ülke sayısı artıyor. Yaklaşık 40 yıl önce bakliyat sektöründe ülkemizde kıyaslanmayacak kadar geride olan Kanada, Arjantin, Amerika, Rusya gibi ülkeler son yıllarda üretimde yüksek bir ivme kazanarak ihracatta söz sahibi ol-

dular. Sektörün geleceğini önceden öngören bu ülkeler bugün bakliyat dış ticaretinde önemli bir pay almaktadırlar. 1980’li yıllarda kayda değer bir mercimek üretimi bulunmazken tohumunu Türkiye’den temin eden Kanada, dünya üretiminin %40’ını, ihracatının %55’ini karşılıyor. Kanada şu anda üretim ve ihracatta ilk sıralarda yer alıyor. Biraz önce çok hoşuma gitti Abdullah Bey’in söylediği söz: “Ben ithal mercimeği alıp işlemek değil, ülkemde yetişen ürünleri işleyip satmak isterim.” Aynı şekilde bunu buğday ürünü için de söyleyebiliriz. Ülkemizde buğdayı üretecek kapasitemiz, toprağımız ve çiftçimiz mevcut. Ülkemizin ihraç ettiği buğdayı da üretme kapasitesi mevcut. Hububat üretiminde, özellikle Rusya’nın 1990 yılında en çok buğday ithal eden, fakat 2017 yılından sonra en çok buğday ihraç eden olması gelişime örnektir. Başta Rusya, Ukrayna, Kazakistan ve Kırgızistanda önemli adımlar atılıyor. 1990’lı yılında bakliyat dış ticaretinde ismi dahi anılmayan Rusya, şuan dünyanın en büyük ihracatçısı konumunda.

Diğer bir konu, artan nüfusun gıda ve protein ihtiyacının karşılanması, kırsalda gelirlerin artışı için bakliyat üretimi arttırılmalıdır. Ta 1954’te Avrupa Birliği tarıma yön vermekle kırsal bölgenin desteklenmesinin önemini ortaya koymuştur. Türkiye baklagillerde hem kendi ihtiyacını karşılayabilecek hem de ihracat yapabilecek potansiyele ve üretim kültürüne sahiptir. Ülkemiz için teknoloji ağırlıklı katma değer yaratan bir tarım sektörü sürdürülebilir bir ekonomik büyümeyi de beraberinde getirecektir. Tarım ve Gıda ülke nüfusunun daha iyi beslenmesi, milli gelire ve istihdama katkı sağladığı gibi sanayi sektörüne hammadde ihtiyacını karşılaması ihracatta dış ticaret fazlasıyla ödemeler bilançosu üzerindeki olumlu etkileri gibi nedenlerle vazgeçilmez bir sektördür.

Son olarak 1976 yılından bugüne gıda sektöründe çalışan biri olarak tarım artık köylünün veya çiftçinin tek başına tarımsal faaliyeti olmaktan çıkmıştır. Tarımın yükü sadece kırsalda yaşayanlara yüklenmeme-

li. Geleceğin tarımı için sermaye ve teknoloji desteği istiyorum. Devlet değişen koşullara bağlı olarak üretimin içerisinde daha fazla yer almalıdır. Devlet üretmelidir, ürettirmelidir. Dünya yeni bir döneme giriyor. Bu dönemde gıda ve enerji daha önemli gelecek. Günümüz şartlarında ülkelerin güç unsurlarının sadece askeri ve savunma konularında olmadığı anlaşılmıştır. Özellikle gıda ve suyun, savaş ve çatışmaların sebep ve sonuçlarında etkili olacağı öngörülmektedir. Tarım ve Gıda sektörüne önem verip küreselleşen bu dünyada süper güçler arasında yer alarak söz sahibi olacaklardır. Özellikle İstanbul Ticaret Borsasına ve Güvenilir Ürün Platformuna bu toplantıyı hazırladıkları için çok teşekkür ediyorum. Faydalı bir toplantı olmasını temenni ediyorum.

Celal Toprak: Çok önemli bilgileri paylaştığınız için biz teşekkür ediyoruz. Şimdi sözü İstanbul Ticaret Odası Meclis Üyesi ve Dinçer Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Tefik Dinçer'e bırakıyorum.



Mehmet Tefik Dinçer

Dinçer Gıda Sanayi ve Ticaret Limited
Şirketi Yönetim Kurulu Başkanı

Dinçer Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Tefik Dinçer:

Öncelikle İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Ali Kopuz'a İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sayın Hakkı İsmet Aral'a teşekkür ediyorum. Diğer konuşmacıların ifadelerine katılıyorum. Bütün arkadaşlar ifade etti. Tarımsal üretim, bakliyat üretimi çok önemli. Şemsettin Başkan da söyledi, Pandemi döneminde de gördük. Özellikle bu süreçte ne kadar önemli bir ürün olduğunu günlük yaşamımızda da görüyoruz. Özellikle bu toplantıyı düzenlediğiniz için size ve emeği geçen bütün arkadaşlara teşekkürlerimi ifade etmek istiyorum. Bu hazirun, gerçekten önemli bir hazirun. Bakliyat ile ilgili özellikle hem alışverişte hem ticarete hem bakliyatla ilgi sorunların dile getirilmesinde dönem dönem hem medyada hem STK'larda hem bazı toplantılarda ve düşüncelerde sorunların çözümünü sürekli olarak dile getirmektedirler.

Ben tüm konuşulanları tekrar etmemek adına ülkemizin özellikle üretimde avantajlı olduğu ürünlerde neden ithalat yolunu tercih ettiğini ve bu konuda neler yapılması gerektiğinden bahsedeceğim.

Öncelikle tarımda alt yapısal sorunlarımız mevcut. Türkiye, öncelikle kendine yetebilmeyi hedeflemelidir. Kendi ihtiyaçlarımızı karşılayacak üretim olanaklarını mutlaka oluşturmamızdır. Dünya standartlarına uygun kaliteli ürün üretim modellerimizi geliştirmeliyiz. Verimliliği arttıracak ürün altyapısını oluşturmamızdır. Özellikle sularımızın heba olmaması için sulama altyapısını çağdaş hale getirmeliyiz. Tarım ve Orman Bakanlığı özellikle niteliği korumalıdır.

Tarım alanlarındaki yapılaşmalar mutlaka yasaklanmalıdır. Ülkemizde yaşanan erozyonlar yarattığı tahribatlar nedeniyle maliyeti her ne olursa olsun mutlaka önlenmelidir. Devletimize bu konuda önemli görevler düşüyor. Tarım alanlarımızdaki engebeler, var olan teknolojiler ve iş makinelerimiz ile belirli bir eğim verilerek düzeltilebilir ve kullanılabilir bir hale getirilmelidir. Tohumun kalitesi, gübre ve ilaç kullanımı bizler için önemlidir, bunların bilinçsizce ve toprağa zarar verecek şekilde kullanılması önlenmelidir.

Üretim ve tüketim planlamasına uygun teşviklerde bulunulması ve ona göre hareket edilmesi önemlidir. Sertifikalı tohumların kullanılması için Tarım ve Orman Bakanlığının mutlaka bir takım yol haritaları ve destek yöntemleri bulması gereklidir. Parçalı araziler mutlaka bütünleştirilmeli ve ölçeği büyütülmelidir. Sağlanan mazot, gübre ve ilaç destekleri arttırılmalıdır. Bugün gelişen ülkelere baktığımız zaman kooperatifleşmenin ne kadar önemli olduğunu görüyoruz. Bununla birlikte topluma tedariki daha kolay sağlanıyor. Bu altyapı çalışmasının ülkemizde uygulanması gerekmektedir.

Hasat sonrası depolama yani lisanslı depoculuk yaygınlaştırılmalı ve çalıştırılabilir hale getirilmelidir. Özellikle bu fiyat artışları, üretim bölgelerindeki arkadaşlarımızdan lisanslı depoculuğun bu fiyatın yükselmesini önleyen bir şekilde destek sağlamadığı şeklinde bir takım mesajlar aldık. Çiftçi eğitimi ve bilgi akışı süreklileştirilmelidir. Yaşa-

duğumuz teknoloji çağında iletişim ve üretimi bir araya getirerek avantaj sağlamalıyız. Üretim sonrası için satış ve finansman desteği sağlanmalıdır. Özellikle gelişmiş ülkelerde, ürün tanıtımı ve satış konusunda aktiviteler düzenleniyor. Ülkemizde de bu model uygulanarak çitçimize destek sağlanmalıdır. Tarım ürünlerinde üretken olmalı, kendi kendimize yetebilmeliyiz. Pandemide bazı ülkeler kapılarını kapattı. Yani biz her zaman yani bugün Allah korusun işte Covid gibi farklı bir takım gelişmeler olabilir çünkü gelecekte neler olabileceğini ön göremiyoruz. Dolayısı ile bu tip anlık sorunlarla ilgili pozisyonlar almalı ve önlemler almalıyız. Bağımlı olmamak için tek çözüm üretimdir. Büyük ölçekli tarımsal üretim yapan işletmeler muhakkak desteklenmelidir. Üretimde planlama hayati derecede önemlidir. Mutlaka üretim ve tüketim envanterleri hazırlanmalıdır.

Sağlıklı bir nesil için tarımsal üretimimizin sürdürülebilir altyapısı mutlaka hazırlanmalıdır. Özellikle ilkokullarda bakliyat atıştırmalarına yönlendirilmeli ve özendirilmelidir. Bunlar çizgi filmde de olabilir, bir takım tanıtımlarla da olabilir. Tarımsal ürünlerde ithalatçı olmak yerine ihracatçı olmanın sürdürülebilir altyapısını oluşturmalıyız. Diğer konuşmacıların verdiği bilgilere teşekkür ediyorum. Kendileri verdikleri bilgiler ile bizleri aydınlattılar. Özellikle şunu belirtmek istiyorum. Dünya Bakliyat Gününü ülkemizde ön plana çıkaracak aktiviteler düzenlenmelidir. Bu konuda da bizlere büyük görevler düşünüyor. Son söz olarak bizi kurtaracak tek çözüm yolunu üretim olduğunu tekrar belirtmek istiyorum. Hepinize teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz Tefik Bey. Bakliyat konusunda ülkemizdeki mücadelenizle öne çıkmış birisiniz. Teşekkür ediyoruz. Son konuşmacı olarak sözü İstanbul Ticaret Borsası Bakliyat Ticareti Meslek Komitesi Başkanı ve Nas Gıda Bakliyat Firması Sahibi Mahmut Özdemir'e bırakıyorum.

Mahmut Özdemir

İstanbul Ticaret Borsası Bakliyat Ticareti
Meslek Komitesi Başkanı ve Nas Gıda
Bakliyat Firması Sahibi

**İstanbul Ticaret Borsası Bakliyat Ticareti Meslek Komitesi Başkanı
ve Nas Gıda Bakliyat Firması Sahibi Mahmut Özdemir:**

Önceki konuşmacılara teşekkür ederek birkaç sözde ben söylemek istiyorum. Esasında söyleyeceğim birçok konuya değinildi. Akıl, bilim ve tecrübenin bir araya gelmesiyle yapılan her iş olumlu sonuca yakındır. Hayat boyu ben bunu gördüm. Havza modeli de buna uygun bir çalışmaydı, bizim arzumuzdu. Gerçekten bilim insanları epeyce emek vererek bu çalışmayı yaptılar. Böyle bir çalışmanın acil olarak bütün bölgelerde tavizsiz, hatırsız, gönülsüz etkili hale getirilmesi bana göre elzemdir. Bu konuşmalardan çıkardığım özet budur.

Diğer bir konu, Amerika'da Dış İşleri Bakanlığı görevinde bulunmuş Henry Kissinger 1978 yılında katıldığı bir toplantı sonunda kullandığı ifadesinde, eğer dünyayı kontrol altına almak istiyorsanız, petrolü kontrol altına alacaksınız. İnsanı kontrol altına almak istiyorsanız gıdayı kontrol altına alacaksınız. Tam da bu konuştuğumuz konular, 70'li yıllarda birilerinin daha erken davranıp her şeye sahip çıkmaya başladığı yıllar olmuştur. 70'li yıllarda Mersin'de gemiler limana yanaşır, bugün ürün ithal ettiğimiz ülkelerin çoğuna Hindistan'a 400 ton 500 ton ihracat gerçekleştirirdik. Demek ki bir yerlerde yanlış yaptık.

Şimdi tohum çok önemli. Mehmet Bey'e şöyle katılıyorum, gelecekte enerji ve savunma sanayinden çok da geride kalmayacak geçmişte yapılan konuşmalarda bunu görmüşler, tespitler doğru. Ata tohumları ve tohum çalışmalarını çok önemli buluyorum. Abdullah Abi bu konuda gerçekten çok emek sarf etti. Yıllardır biliyorum bu barbunya ile başlayan inşallah diğer konularda da bu devam eder. Mehmet Bey'i de yeni öğrendim. Onu da gerçekten tebrik ediyorum. Bu bir ibadettir. Ben bunu böyle görüyorum. Ben biraz katıyım tohumda. Bir iki defa bir önceki bakanla toplantıda söylediğimde çok hafife alındı ama ben tohumun çok önemli olduğuna inanıyorum. İnsanlığın geleceği olarak görüyorum. Bu konuda hali hazırdaki çalışmaların hızlandırılması, dışa bağımlılığın en kısa zamanda azaltılması hem arzum hem geleceğimiz olduğunu düşünmekteyim.

Örnek vermek gerekirse, Konya'da fasulye üretmemiz için Amerika ve Kanada'dan ithal edilecek tohumlara bağımlıyız. Sorduğunuz zaman Konya fasulyesi denir ama 2 yıl göndermeseler halimiz ne olur, düşünelim. Lisanslı depoların son 3-4 yıldır olumlu kullanıldığına katılmıyorum. Şu anda Toprak Mahsulleri Ofisinin ürün alımı yapması ve fiyat dengesi kurmasını olumlu karşılıyorum. Buğday ve kırmızı mercimek de örneklenebilir. Bunu gerçekten başardılar ama nohutta niye böyle acele davrandılar anlayamadım. Mahsul tam belli olmadan biraz acele karar verildi gibime geliyor bana. Ofisin tüm ürünlerde aynı hassasiyeti gösterip önce ürünlerin çıkıp... Çünkü dünya eski dünya değil. İhracat hususunda pandemi öncesi ve sonrasını ayrı ele almak gerekiyor. Ben ihracata karşı bir kişi değilim fakat belli ürünlere öncelikle halkımızın ihtiyacı var. Ülkemizin insanları doyduktan sonra ihracat düşünülmelidir. Yeni tarım bakan geldiği zaman da ifade etti, ben çok sevindim. İnşallah bu kararlılıkta dururlar. Bu ülkeden her şey ihraç olsun ama bize yetsin ondan sonra olsun. Bizlere yetmeyen bir ürün ihraç edildiği zaman, sonrasında üzülererek o ürünü ithal ediyoruz. Al-

dığımız dolardan fazla dolar verip bu ürünü tekrardan yerine koymaya çalışıyoruz.

Abdullah abi bir diğer konuya değinmişti, ülkemizin bakliyat ihracatı eğer önce ithal edip sonra ihraç etmek ise bu durum ülkemiz için tam onur verici bir durum gibi durmuyor. Ülkemiz, kendi ürünlerini üretilip ihraç etmek zorundadır. Aslında konu, böyle konuşularak güzel bir şekilde istişare ile bir yer geliyor. Bun daha önce de çok yaptık ama bir yere gelince takılıyor umarım bundan sonra bu biraz daha hızlı biraz daha anlaşılır yani bizler dostuz, biz hiçbir zaman yanlış bir şey söylememeye imtina ediyoruz. Bu bölgeleri gezen insanlarız.

Şimdi bir konu daha vardı Abdullah Bey bunu ifade etti. Nadas ile unutulmuş yerlerden bahsedildi fakat Trakya ve Gonen'i gezelim, nadas görmemiş 48-49 yıllık çeltik tarlalarının olduğunu biliyorum. Bu konuya da önem gösterilmesi gerekir. Günümüzde var olan bu değerler yarın gübre ve ilacın bol kullanılması sonucunda topraklarımızı olumsuz ve verimsiz duruma getirebilir. Yorulan bu toprakların ileriki dönemde kaybedilmemesi için Tarım ve Orman Bakanlığının bir çalışma yapmasını bekliyoruz.

Şimdi bu konuların dışında asıl bizim devam edebilmemiz, yaşayabilmemiz için Bakliyat haricinde bir konuya daha değinmek istiyorum. Ülkemizde ve dünyada yüksek enflasyon mevcut. Bunu özellikle söylerken Ali Başkan olmasa da duyacak, Abdullah abiye de bunu ifade etmiş olalım çünkü Ankara Sanayi Odası Başkanı da birkaç gün önce bu konuya değindi.

Enflasyon muhasebesi uygulamasının bu yılı da kapsayacak şekilde acilen başlatılması gerekiyor. Fiyat artışları nedeniyle oluşan enflasyon farkının, vergi olarak ödenmesi halinde 3 ya da 4 yılda bizim gibi kurumsal çalışan firmalar dönemez hale gelir. Durup dururken olu-

şan enflasyonun fiyat farkının bizden vergileri alınıyor. Mehmet Bey katılır mısınız bilmiyorum ama çok etkileniyoruz bu konudan. Yani 3 aylık geçici çıktığı zaman karşımıza geldi, bundan sonra ödeyeceklerimiz var. Biz bunları hak etmiyoruz. Biz bu ürünleri almadan bu işletmeleri çeviremeyiz. Biz bir Erzincan fasulyesi çıkınca alıp koyamazsak ya da iyi bir Osmancık'ı alıp bir yerde çeltik olarak tutamazsak ya da diğer bir ürünü muhafaza edemezsek müşterilerle buluşamayız. Bu markaları kolay oluşturmadık ama bunları yaparken hem stokçu denildik, hem geldiler sağ olsunlar her şeyi didik didik saydılar. Çok şükür bir sıkıntı olmadan o denetimleri atlattık ama şimdi bir başka şey karşımıza çıktı, sermayemiz erimeye başladı. Burada ciddi oranda yüzde 23 kurumlar vergisi ile hesaplayın yani bu sistem böyle devam ederse çok değil 4 yılda alın hesabı yapın, değer kaybıyla gerçekten büyük sıkıntı yaşayabiliriz. Bu konunun da özellikle hem Ali Başkan, şahsen de görüşmek istiyorum kendisiyle ama Abdullah abi sizler de bu konuyla ilgili bir şey olursa bizi biraz rahatlatır çünkü biz çalışmak istiyoruz. Biz bu ülkeye faydalı olmak istiyoruz. Böyle mutlu oluyoruz. Belirli tecrübeler oluştu, belli sıkıntılardan geldik bu günlere. Bu işin altyapısından yetiştik. Bu konuda bundan sonra tıkanırsak önceki konuşmalarımız önemi kalmayacaktır. Çalışamaz hale geleceğiz. En önemli konuştuğum konu bu oldu konunun dışına çıktım belki kusura bakmayın, sizlerin değerli vaktinizi aldım. Bana zaman ayırdığınız için teşekkür ediyorum. Sağ olun, var olun.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Mahmut Bey, çok teşekkür ederiz.

Dinçer Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Tefik Dinçer:

Başkanım, konu dışı ama katkı vermek istiyorum. Mahmut Bey'in bahsettiği üzere, enflasyon muhasebesi İstanbul Ticaret Odası Meclis toplantılarında da gündeme geldi. Konu hakkında bir çalışma yapılacağı belirtildi. Abdullah abiler bu işin tepesinde. Tabii Ulusal Baklagil Konseyi ve Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir bu konuda bizleri daha çok aydınlatacaktır. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Teşekkür ediyorum. Abdullah Bey, sözü size bırakıyorum.

Ulusal Baklagil Konseyi ve Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir:

Konuyu toparlamak için müsaadenizle söz almak istiyorum. Öncelikle İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz'a, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Hakkı İsmet Aral'a teşekkür ediyorum. İsmet Bey ile PAKDER döneminde Mersin Ticaret Borsası olarak çalışmalar yaptık. Umarım bundan sonra da Haluk Bey ile çalışmalarımıza devam ederiz.

Kısmen değinildi fakat buradaki konuşmacılar sektörün geliştirilmesi için tüm fedakârlıkları yapacak kişilerdir. Bu sebeple ben bu toplantının düzenlenmesini çok önemsiyorum. Umarım toplantı çıktılarını karar alıcılar dikkate alarak gerekli girişimlerde bulunacaklar. Bakliyat

öyle bir ürün ki hem antiviral yani virüslerin çoğalmasını önleyici bir özelliği var hem de probiyotik özelliği ile insanların bağışıklık sistemini kuvvetlendirmektedir. Saydığımız birçok özelliğinin yanında sadece bu iki özellik vatandaşımıza anlatılabilse tüketici için çok önemli bir unsur oluşturabilir.

Ayrıca bakliyatta Türkiye ne kadar ürün ürettiğini ve tükettiğini tam olarak belirleyemiyor. Bunun bilinmediği zaman projeksiyon yapılmıyor. Fakat her şartta Türkiye bakliyatı üretimini ve tüketimini artırmalı. Bununla ilgili her türlü girişimde bulunmamız lazım.

10 Şubat Dünya Bakliyat Gününe gelirsek, gün daha ilan edilmeden Mersin Ticaret Borsası olarak girişimlerde bulunarak yemekler verdik. Anadolu'nun çeşitli illerinden gelen 120 çeşit menü hazırlayarak bakliyatlarımızı yemek ve tatlı olarak vatandaşlarımıza tattırdık. Böylelikle bakliyat ürünlerinin ne kadar zengin olduğunu göstermeye çalıştık.

Türkiye'de çiftçi yaş ortalaması 55'dir. Gençler kırsalda yaşamayı tercih etmiyor ve üretime katkıda bulunmuyor. Çiftçilerin zor şartlarda çalıştığını düşündüğümüz zaman bu yaş ortalamasının verim alma açısından yeterli randımanın alındığını düşünmüyorum. Bu konuda devletimizin politika geliştirmesi lazım. Çiftçiliği gençlere sevdirecek, gençleri çiftçiliğe teşvik edecek bir politika oluşturması gerekiyor. Eğer bu yapılmazsa 10 yıl sonra yaş ortalaması benim yaşıma, 5 sene sonra Sayın Reis Bey'in yaşına gelirler. Sizi gençleştirdim Mehmet Bey. Dolayısıyla devlet bunu düşünecek diyecek ki ekilecek alan da buldum, nadas alanları var bunlar 51 milyon dekar, bizim ekilen bakliyat 9 milyon dekar. Bir 9 milyon dekar eklesen, alanın 5'te 1'ini kullansan eder 2 misli ürün. Bunları konuşmak lazım. Devletin planlama yapması lazım. Ben bu sene bu kadar üretim yapmak istiyorum deyip teşvikleri de ona göre ayarlayacak, her şeye teşvik vermeyecek. Hangi ürünü çoğaltmak istiyorsa onu teşvik edecek.

Lisanslı depolar konusunda da katılımcılara katılıyorum. Lisanslı depolar iyi niyetli olarak ortaya çıkmış maalesef suiistimal edilmiş bir

sistemdir. Sistemin düzeltilmesi için umarım gerekli çalışmalar hızlı bir şekilde yapılır. Hem Tevfik Bey'e hem de Mahmut Bey kardeşime katılıyorum bu konuda.

Son olarak, Türkiye'de bakliyat 20-30 yılda gerilemiş fakat diğer ülkeler gelişim göstermiştir. Ülkemizin eski üretim rakamlarına ulaşması lazım. Bu sebeple Mehmet Reis gibi kişilere bu ülkenin ihtiyacı var.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum. Mehmet Bey, sözü size bırakıyorum.

Reis Tarımsal Ürünler Sanayi ve Ticaret A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis:

Geçmiş yıllardaki üretim ve ekim alanlarına ulaşabilmeyi arzu ediyorduk. Diğer konuşmacılar da değindiği gibi 1990 yılında ekim alanları 2021 yılına gelindiğinde %55 azalmış. Yani 9 milyon 100 bin dekara gerilemiş. Üretim açısından bakıldığında, 1990 yılı ile 2022 yılı karşılaştırıldığında, üretimde %34 düşüş öngörülüyor. 2021 yılı daha düşük.

Bunları belirttikten sonra ülke nüfusumuz 1990 yılında 56 milyon 473 bin. 2021 yılında 84 milyon 680 bin. Yani bugün 86 milyon civarında nüfusumuz var. Bu yıllardaki nüfus artış oranı %50. Nüfus arttıkça tarımsal ürün ve gıda ihtiyacı artmaktadır. Dünyadaki tüm ülkeler, nüfus artışına paralel üretim planları yapmaktadır.

Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Cindy Brown'un konuşmasında, sektörün çok iyi hazırlanması gerektiğinden bahsetti. Hem dünya hem de Türkiye. Çünkü 2020 yılındaki pandemi, küresel iklim değişikliği, Rusya Ukrayna savaşı, yaptırımlar, ihracat yasakları, lojistik maliyetleri gibi etkenler karşısında üretim planlarımızı uzun vadeli olarak düzenlememiz gerekiyor. Hollanda, bugün 7 yıllık üretim planlaması ve destekleme modeli ile karşımıza çıkıyor. Hollanda, bugün dünyada bitkisel üretimde birinci sırada, ihracatı ise yaklaşık 118 milyar dolar. Ben burada sözlerime son vermek istiyorum ama Celal Bey, Samet Bey'in bir sorusu var demiştiniz.

Celal Toprak: Mehmet Bey, Samet Bey'in sorusunun uzun olmasından dolayı sizlere iletimini sağlayacağız. Diğer soruları da Elif Hanım not aldı. Ali Bilge'nin, Tümay Hanım'ın ve Yahya Bey'in soruları da var. Elif Hanım soruları koordine ederek ilgili kişilere iletip ulaştıracak. Sorular için katkı veren tüm dostlarımıza teşekkür ediyorum. Aynı zamanda da tüm konuşmacılara teşekkür ediyorum. Son sözü İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Hakkı İsmet Aral Bey'e vereceğim. Buyurun İsmet Bey.

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Hakkı İsmet Aral:

Tüm katılımcılara çok teşekkür ediyorum. Tüm sorunları beraber dile getirmiş olduk, aslında senelerdir dile getiriyoruz. Ülkemizin özellikle Türkiye İstatistik Kurumu rakamları bizleri doğruya götürecek rakamlardan uzak. Elinizde matematik olmayınca yapacağınız problem çözümü maalesef sonuca ulaşmıyor. Türkiye İstatistik Kurumunun elindeki şu anki rakamlar maalesef doğruluğu göstermeyen, hatta $+/-10$ değil, $+/-40-50$ sapmalar ile bizdeki rakamların üstünde herhangi bir problemi çözecek çözüm bulamıyoruz. Bir kere buradan çıkarak, biz her ne kadar kendi muhataplarımıza bu konuda bir şeyler söylediğimizde her zaman TÜİK rakamlarını sunarak, bizde üretim şu kadar, Nohut'ta şu kadar iyiyiz, dünyada ikinci sıradayız gibi. Gerçekten ikna etme konusunda bu rakamların yanlışlığından dolayı bizde bu konuda hem Ticaret Odalarında hem de Ticaret Borsalarında büyük bir problem var.

Diğer bir konu, ben bunca yıl bu işlerle uğraşan biri olarak, Türkiye'de üniversitesiyle, sivil toplum örgütleri ile odalar ve borsalar ve dernekler ile gerçekten çok değerli kişiler birleşip biliyorsunuz Mehdi Eker zamanında bu ülkede Havza Modeli ortaya kondu. Yani Türkiye'nin bir tarım politikası oluşuyor dedğimiz günlerden geçtik. Mehmet Tevfik Bey ile birçok Bakan ve Bakan Yardımcısı ile görüştük. Özellikle Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği bu konunun üzerinde çok durdu. Üniversiteleri devreye aldık. "Evet, çıkıyor" dedik. Her şey hazırды. Bir

tarım politikası, havza modeli, 941 havza, il bazında 30 havza, yağlı tohumlar hususunda 3-4 milyar dolar o dönemde ithalat vardı, onu önleyecektik. Amaç çok netti ama bir şey vardı. Tarım Bakanı değişti, Bakana bağlı değişen bir politika olmadığını zannederek, bu işlerin oturacağını zannederek çok sevinmiştik ama bir türlü Türkiye tarım politikasını ortaya koyamıyor. Şimdi bizim sivil toplum kuruluşları olarak en önemli görevimiz bu. Bugün çiftçi yaşının 55 olduğundan bahsedildi. O kadar üzerinde durulması bir konu ki... Ülkemiz çiftçiliği unutuyor. Böyle giderse 10 sene sonra çiftçilik unutulacak. İnsanlar ekimi unutacak, ekim yapmaya insan bulamayacağız.

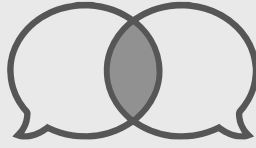
20 yıldır kentsel dönüşümden bahsediyoruz. Ben bizzat Bakan Bey'e de söyledim. Kentsel dönüşümün altında dolaşmayın artık. Bırakın bunu başka bir şekilde tarım alanlarında yani kırsal dönüşümü sağlayacak çiftçi eğitimiyle, bilimsel ekimle ve tohum ıslahıyla sağlayacak bir kırsal dönüşüme çevirelim. Böylelikle ülkemizin tarım potansiyelini ortaya çıkarmış olalım. Türkiye'nin petrolü yok ama tarımı var.

Ben bütün arkadaşlar çok teşekkür ediyorum. Herkese saygılarımı sunuyorum. Burada bahsettiğimiz önemli hususlar ilgili kurumlara iletilecek. Ayrıca kitap haline getirilerek kamuoyuna paylaşılabilecektir. Başka programlarda görüşmek üzere diyor, teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkürler İsmet Bey. Herkese teşekkür ediyorum. Programı kapatıyoruz. Az önce Hakkı İsmet Bey'in bahsettiği üzere, bu toplantıdaki görüşler kitapçık haline getirilecek ayrıca bizlerde basın bülteni olarak yayımını sağlayacağız. Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor toplantıları ile çok önemli bilgiler öğreniyoruz. Bugün de burada bakliyat ile ilgili birçok şey öğrendik. Gerçi buradaki bazı dostlarımız ile zaman zaman görüşüp bazı bilgiler alıyorduk fakat bugün daha farklı oldu. Sektörün önde gelen tüm isimleri buradaydı. Hepinizin ağzına sağlık diyoruz. En çokta Elif Hanım'a teşekkür ediyoruz. Eline sağlık, yine güzel bir toplantı düzenlediniz. Görüşmek üzere, iyi günler diliyoruz efendim.

KIRMIZI ETE
SORUN VE
ÇÖZÜMLER
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

AĞUSTOS 2022



KIRMIZI ETTE

SORUN VE ÇÖZÜMLER



İSTANBUL TİCARET BORSASI
ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Kırmızı Ette Sorun ve Çözümler

TOPLANTI TARİHİ 25 AĞUSTOS 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Ali Kopuz** İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Yönetim Kurulu Başkanı
- **Mustafa Kayhan** Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili
- **Burhan Demirok** Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürlüğü Genel Müdür Yardımcısı
- **Ahmet Hacıince** Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı
- **Saruhan Yağmur** Türkiye Kasaplar Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu Başkan Vekili
- **Bülent Tunç** Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği Başkanı
- **Ahmet Yücesan** Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (ETBİR) Başkanı ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi
- **Aydın Tüfekçi** İstanbul Perakendeci Kasaplar Esnaf Odası Başkanı
- **Celal Naz** Nazay Tarım ve Hayvancılık Yönetim Kurulu Başkanı
- **Nezir Arslan** İstanbul Ticaret Borsası Canlı Hayvan Ticareti Komite Başkanı Yardımcısı
- **Ömer Tekinaslan** İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi

Celal Toprak: Efendim en son biz Bursa Karacabey’de Sayın Bakanla bir toplantı gerçekleştirdik. Güvenilir Ürün Platformu olarak. Orada bu toplantıları anlattık, aktardık sabah kahvaltısında. Dedi ki: “Kitapçıları heyecanla bekliyorum”. Sevgili Başkanım, size de bu vesile ile iletmiş olayım. “Bütün sektörün görüşlerini almışsınız çok güzel yapmışsınız, elinize sağlık” dedi. Burada da gerçekten sektörün bütün önemli isimleri bir arada ve neler söyleyeceklerini heyecanla bekliyoruz. Biraz önce medyadan bir arkadaşımız aktarmış: “Geniş basın bültenini bekliyorum” diye, gerçekten geniş bir basın bülteni çıkar buradan. Gerçekten geniş bir basın bülteni çıkar buradan çünkü sektörün bütün önemli ve yetkili isimleri burada.

Bir de tam da gündemi yakalamış bu toplantı daha önceden planlandı ama gündeme denk geldi, böyle bir şansımız oldu. Gerçekten bugünlük etle ilgili değişik konularda görüş bildiren çok sayıda kurum ve kuruluş var. Kamuoyu da bu konudaki bilgileri merak ediyor. Ben bu toplantıların düzenlenmesinde İstanbul Ticaret Borsası Genel Sekreteri Şule Karadeniz’e çok teşekkür etmek istiyorum. Gerçekten çok emek veriyor bu toplantılara. Bu anlamda ona defalarca teşekkür ediyorum yine Elif Hanım, bizim Güvenilir Ürün Platformu Genel Sekreterimiz o da çok destek veriyor. Bu toplantılar için çok çalışıyorlar ama bence değişiyor, çok önemli görüşler ortaya çıkıyor. Biz medya olarak da bu toplantılardan çok yararlanıyoruz.

Ben böyle bir giriş yaptıktan sonra sözü her zaman olduğu gibi açılış konuşması için Sevgili Başkanımız Ali Kopuz’a vermek istiyorum. O da gerçekten böyle bir toplantı başlattığı için, İstanbul’da çok efsane haline geldi bu toplantılar. Biz değişik yerlere gidiyoruz, oralarda insanlar... Biz kuruyemişçilerin derneği olduğunu, başka bir sürü şeyi biz buradan öğrendik. Gerçekten de kamuoyu çok şey öğreniyor. O anlamda da çok doğru bir şey yapıldığını düşünüyorum ve heyecanla kitapçıların da beklendiğinin de duyurusunu yaparak Sevgili Başkanıma, Ali Kopuz’a sözü vermek istiyorum. Bu aralar seçim çalışması yapıyorlar ona da Allah kolaylık versin, çalışmalarında başarılar dileyerek sözü vermek istiyorum. Buyurun Sayın Başkanım söz sizde.



Ali Kopuz

İstanbul Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz:

Sayın Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü, Sayın Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı, Kamu Kurumlarımızın değerli Bürokratları, Birliklerimizin, STK'larımızın Saygıdeğer Başkanları ve Özel Sektörümüzün kıymetli temsilcileri hepinizi saygı ve muhabbetle selamlıyorum. Türk Kırmızı et sektörünün paydaşlarının bir araya geldiği bu toplantı vesilesiyle, sizlerle bir arada olmaktan büyük bir memnuniyet duyuyorum.

Sözlerimin başında, Kasaplar Federasyonu Başkanı Osman Yardımcı Bey'in rahatsızlık geçiren kıymetli annesine acil şifalar diliyorum. Osman Bey bu sebeple son anda bu toplantıya katılamadı.

Bugün, İstanbul Ticaret Borsasının, Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle başlattığı "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarının sekizincisini gerçekleştiriyoruz. Toplantımızın konusu "Kırmızı Ette Sorunlar ve Çözümler"...

Ocak ayında başladığımız bu toplantılarda birbirinden değerli katılımcılar sektörlerin sorunlarını tespit ediyor ve çözüm önerilerini

paylaşıyorlar. Basınımız da toplantılarımıza ilgi gösteriyor ve sonuçlarını duyuruyor. Siyasetten bürokrasiye, sivil toplum kuruluşlarından şirketlere, basından bilim dünyasına kadar tüm paydaşların bir araya gelerek konuştuğu, tartıştığı ve çözüm aradığı toplantılarımıza İstanbul Ticaret Borsası olarak biz çok önem veriyoruz. Çünkü biliyoruz ki sorunlar, önce doğru biçimde tespit edilir, sonra da tüm paydaşların katılımıyla çözüm yolları aranırsa daha kolay hallolur. İşte İstanbul Ticaret Borsası olarak biz bunu gerçekleştirmeye çalışıyoruz. İnşallah bir gelenek haline gelecek bu toplantılarımız sürececek ve gıda sektörlerinin durumları her ay borsamızda tartışılacak.

Kısaca kırmızı etin önemi hakkında birkaç cümle söylemek ve sözü değerli katılımcılarımıza bırakmak istiyorum. Biliyorsunuz kırmızı et beslenmemizin en önemli protein kaynaklarından biri. Kırmızı etin Türk toplumunun tarihindeki önemi de ayrıca vurgulanmaya değer. Bizler, hem küçükbaş hem de büyükbaş yetiştiriciliği konusunda binlerce yıllık bir geleneğe sahip bir toplumuz. Tabii, bu geleneğe göre şekillenmiş bir de beslenme kültürümüz var. Kırmızı et mutfağımızın vazgeçilmezlerinden biri. Yani kırmızı et, hem yetiştiricilik hem de tüketim açısından Türkler için bir hayat tarzıydı. Günümüzde ise durum değişiyor... Kırmızı et üretimimiz, potansiyelimiz göz önüne alındığında olması gerekenin altında. Sanayileşme ve kentleşme tarımsal bölge nüfusunu hem azaltıyor hem de yaşılandırıyor. Bu durum da potansiyelimize ulaşmamıza engel oluyor.

Bugün burada konuşulacak temel meselenin de bu olduğunu düşünüyorum: Potansiyelimize ulaşmak için ne yapmalıyız?

Öncelikle Devletimiz, hayvancılığın gelişmesi için uyguladığı politikalarla üstüne düşeni yapıyor. Hayvancılığın geliştirilmesi için verilen kredi, destek ve hibelerin yanında pandemi döneminde ek tedbirlerle üretimin düşmesi engellendi. Nitekim kırmızı et üretiminin sürekli

arttığı bir gerçek. Ben, küçükbaş hayvancılığın geliştirilmesi için başlatılan çalışmaları da çok önemsiyorum. Ülkemizde 11 ay boyunca, yem kullanılmadan hayvan beslenebilecek meralar var. Bu nedenle küçükbaş hayvancılığın ülkemiz için çok büyük potansiyel barındırdığına inanıyorum. Özellikle yem fiyatlarının ve üretim maliyetlerinin yükseldiği dönemlerde bu sistemin önemi daha iyi anlaşıyor.

Bizim küçük aile işletmeleri ve mera hayvancılığını geliştirmek için ek tedbirleri gündeme almamız lazım. Sanayide büyük başın evlerde ise besin değeri de yüksek olan küçükbaş etinin tüketilmesinin yaygınlaştırılması lazım... Bunun için de tanıtıcı ve destekleyici faaliyetlerin yapılması gerekiyor. Yani bir taraftan küçükbaş üretimi için çalışırken, bir taraftan da tüketiminin yaygınlaştırılmasını sağlamalıyız. Buradaki en önemli nokta, mera sistemi sayesinde yapılan üretimin maliyeti düşük olacağı için fiyatların dengelenmesine yapacağı katkıdır.

Türkiye tarımsal üretim için gereken her şeye sahip bir ülke: Toprak büyüklüğü ve verimliliği, su kaynaklarımız, teknolojik gelişmişliğimiz, uluslararası tüketim pazarlarına ve ticari birliklere yakınlığımız hep avantaj. İşte bizim yapmamız gereken bu avantajlarımızı kazanca dönüştürmek için çalışmak.

Bugün burada kırmızı et konusunda yapılacakları konuşacağız. Tüm katılımcılarımıza davetimize icabet edip bu önemli konuyu İstanbul Ticaret Borsası çatısı altında konuşacakları için teşekkür ediyorum. Toplantımızın hayırlara vesile olması dilekleriyle, saygılar sunuyorum...

Celal Toprak: Ali Kopuz Başkanına çok teşekkür ediyorum. Ağzınıza sağlık. Umarım bahsettiğiniz gibi çok verimli bir toplantı devam eder. Ben hiç sözü uzatmadan hemen bu konuyu en iyi bilen isimlerden biri aramızdaki belki de Sayın Mustafa Kayhan'a sözü vermek isti-

yorum çünkü Et Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcısı olarak burada bulunuyor ama hayvancılığı Türkiye’de belki de... Bana öyle dediler. Ben birkaç tane hayvancılıkla ilgili dostuma sordum tanıyor musunuz Mustafa Bey’i diye moderatörlük gereği... Dediler ki: “Tanımıyoruz demiyoruz çünkü hayvancılığı en iyi bilen isim. İlk ona söz vermelisiniz. En iyi Türkiye’de her yönüyle kamusal tarafıyla özel sektör tarafıyla en iyi bilen isimdir” dediler. Mustafa Bey sizden çok şey öğreneceğiz. Söz sizin efendim.



Mustafa Kayhan

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Kayhan:

Çok kıymetli katılımcı arkadaşlarım, hepinizi şahsım ve kurumumuz adına saygıyla selamlıyorum. Toplantımızın ülkemizin tarımına, hayvancılığına değer katmasını diliyorum ve inşallah verimli geçer diye düşünüyorum.

Hayvancılık tarımın dünyadaki lokomotifi aslında... Dünyadaki tarım üretimine baktığımızda bitkisel üretimin çoğunun hayvansal üretim amaçlı planlandığını biliyoruz gelişmiş tarım ülkelerinde. Bu durum bizde tam olarak böyle olmasa da yavaş yavaş bu mecraya doğru bir hareketlenme, bir planlama olduğunu görüyoruz.

Kısaca 2010 yılındaki bir izlenimimi sizinle paylaşayım. 2010 biliyorsunuz hayvancılıkta çok ciddi sorunlar yaşanan bir yıldır. Eş zamanlı hem karkas hem canlı ithalatı 0 gümrükle açıldı ve içeride de üretim çok maliyetli olduğu için hâlihazırda o işi yapanlar gelir kaybına uğradı ve her tarafta bir tepkiye neden oldu. Ama bunun bir gerekçesi vardı: Kontrol edilemeyen bir fiyat artışı vardı, piyasadaki fiyatlar her gün ateşleniyordu. Radikal bir tedbirle bir çözüm bulundu. Sürecin

sonunda ben göreve getirildiğimde, Doğu Anadolu'da gözlem yapıp Doğu Anadolu hayvancılığı raporu hazırladım. O zaman ortaya çıktı ki o alanda devlet, hayvancılık desteği konusunda zayıf kalıyordu. Çünkü planlama hep damızlık süt sığırcılığı üzerineydi. Doğrudur belki ama o taraf mahrum kalıyordu ama diğer taraftan geçmişe baktığımızda o taraf aslında merasıyla, doğal yetiştiriciliğiyle, kırsal üretimiyle, aile işletmeciliğiyle bize et üretiminde potansiyel üretiyordu ama gün geçtikçe bunda azalma oluyordu devlet desteğinin zayıflığı ve göçler yüzünden.

Oralarda üretimin azalmasını engellemek için projelere başladık. Ev tipi ahırlar yaptırarak ve eş zamanlı da burada meralara yeni bir bakış, yeni bir yaklaşım önerdik. Bazılarını yapabildik bazılarını kısmen yapamadık. Bugüne döndüğümüzde ise o yıllarda yaşadığımız sorunların benzerlerini şimdi de yaşıyoruz çünkü uzun süreli ve herkesin kabul edebileceği, hem üretimde hem tüketimde memnuniyet yaratacak, ayakları yere sağlam basan plan ve programları zaman zaman uygulayamadık. Her yönetim değişiminde, bakan değişiminde politikalar değişti zaman zaman birilerinin yaptığını gelen kişi tersini yapar şekilde kararlar aldı.

Sorunlara tekrardan dönecek olursak bir tarafta maliyet yükseliyor, hayvancılık yapanlarda şikâyetler var. Bitkisel ürünlerle ilgili bunların büyük bir kısmı aynı zamanda yem ham maddeleri. Bunlara alan politikalarında tatmin edici fiyatlar veriliyor ve bu aynı zamanda girdinin artması anlamına geliyor ama hayvancılık tarafında ise enflasyonla mücadele programı devam ediyor. Fiyatlar kontrollü bir şekilde gidiyor veya mevcut talep fiyatları yükseltecek potansiyelde olmuyor ve bir memnuniyetsizlik var.

Kendi kurumumda gördüğüm kadarıyla çok fazla sayıda üretici kesim yaptırmak için sıra almış durumda. Oysa arzda sorun yaşadığımız

dönemlerde kimse bize kesim yaptırmazdı, piyasa fiyatları bizim çok üzerimizdeydi. Şimdi ise bizim fiyatlar piyasanın eş değerinde ya da üstünde seyrettiği için bize çok miktarda kesim talepleri var hem büyükbaşta hem küçükbaşta. Bu aşamaya biz nasıl geldik, üretimimiz çok mu fazla yani ürettiğimiz kadar ihtiyacımızın üstünde mi üretim yapıyoruz, bunların hepsi aslında tartışma konusu ama benim görüşüm bence öyle üretimde muazzam bir artışımız yok, aslında artış var ama talebimizin üstünde bir artış yok. Talepte bir azalma var ve bu durum iktisadi şartlardan kaynaklı bir talep daralması. Bunun düzeleceğine inanıyorum.

Biz şimdi birkaç tedbir geliştirdik. Bazı çevreler bunu eleştirse de ben burada bunu açıklama imkânı buldum. Şimdi küçükbaşta ben bir değişim gördüm. Başkanım söyledi ya küçükbaş hani geleneksel bir laf da vardır Anadolu toprağında: “koyun ile buğday gerisi oyun” diye. Doğru çünkü koyunun beslenebileceği bir coğrafyadır ama biz küçükbaş öyle bir mecraya getirdik ki ben sonuçtan bunu çıkartıyorum bana gelen karkaslardan. Şimdi küçükbaş da aldık aynen dana besisi gibi üretmeye başladık bu çok sakıncalı ve yanlış bir durum.

Bir kere çok maliyetli oluyor. Onları meradan kopardığınız zaman meradaki vejetasyon azalıyor çünkü hayvan da oraya bir şekilde gübre veriyor, katkı sağlıyor. Bir ekosistemdir bu. Merayı boşaltıyorsunuz, ahıra tıkiyorsunuz. Bununla birlikte karkas kalitesi düşüyor, yağlanıyor, kokuyor, kimse tüketmiyor. Bu çok yanlış. Eğer küçükbaş hayvancılığı geliştireceksek meralarımızı ıslah etmemiz gerekiyor, ot verimimizi yükseltmeliyiz, planlı otlatma ve hayvanın uzun bir periyotta merada kalmasını sağlayacak şekilde geliştirmeliyiz. “Al size 30 tane, 50 tane koyun veriyorum. Koyunculuk, al ahırında fabrika yemi vererek yap” bu çok doğru bir strateji değil. Bu bugün çok ciddi sonuçlarını yaşadığımız yanlış bir stratejidir. Onu net söyleyeyim. Bunun büyütülmesi

gerekir, doğrudur ama bunun yeri meradır. Geçmişte de alırdık ahıra ama periyotun 5 ayı meradaysa 2-3 ayı yoğun yemlemede kalırdı kesim olgunluğuna gelene kadar ama şimdi bakıyoruz 15-20 günlük kuzular yemlenmeye başlıyorlar kesime kadar. Bu yanlış. Aynı şekilde toklular da öyle. Şimdi bakıyorsunuz hayvanda karkastan çok yağ var. Bu beside de böyle maalesef. Bizim üretim ayağını çok ciddi bir şekilde dizayn etmeye, planlamaya, doğru bir mecraya yönlendirmeye ihtiyacımız olduğunu düşünüyorum.

Şimdi biz ne yapacağız Et ve Süt Kurumu olarak?

Sözleşmeli besicilik adlı yeni bir projemiz var. Bunun kararnamesi inşallah bugünlerde çıkacak. Buradaki stratejimiz şudur: Üretimden tüketime, bize gelen aşamaya kadar her alanına müdahil olmak istiyoruz. Hayvan bakımı, besleme, yemleme teknikleri, kesim planlaması gibi her alanda müdahil olmak istiyoruz. Çiftçiyi de serbest bırakıyoruz. Sözleşmede illaki gün sonunda bize kestirme mecburiyeti getirmiyoruz, piyasa fiyatına göre açık opsiyonlu piyasada daha iyi fiyata satarsa o hakkı da veriyoruz.

Bizim teşvik edici yönümüzden bahsedersek, biz bir maliyet komisyonu kurup her ay bunların maliyetlerini hesaplayıp gün sonunda piyasa fiyatlarını kontrol edip bir fiyat açıklayacağız.

Açıkladığımız fiyatlarla birlikte verimliliğe dayalı bir prim sistemi getiriyoruz. Diyelim ki karkas ağırlığı 200 kilograma kadarsa prim vermeyeceğiz. 200-250 kg arasındaysa kilograma 2.5, 250 ile 350 arasıyla 3.5, 350 üzeriyse 5 lira kilogram başına prim vereceğiz. Bu aşağı yukarı bir hayvan başına bir danaya 1700 - 2000 TL'ye yakın bir prime tekabül ediyor.

Madem hayvan sayısında sıkıntı yaşıyoruz, o halde birim hayvandan yüksek verim alma stratejisine dayalı bir proje olan projemizi bu sene

yürürlüğe koyuyoruz. Projenin üst yönetimi olacak, içinde hocalarımız olacak. Hayvan beslemeden çevreye, atık yönetimine kadar her alanda enformasyon görevi görecektir, bilgilendirecek eğitim ve yayın çalışmaları yapacak. Tarım teşkilatlarımızla beraber yapacağız bunu. Önümüzdeki 10 yıllarda bu sektörün tartışacağı en büyük sorunlar; küresel ısınma, atık yönetimi, metan emisyonu gibi başlıklar olacak. Biz bu konulara da dokunmak istiyoruz, belki üreteceğimiz ürünün karbon ayak izini daha iyi hesaplayabileceğimiz, topluma lanse edebileceğimiz, hem üretim hem tüketim boyutuyla çevreye duyarlı bir model üzerine inşa etmeyi planlıyoruz.

Peki, neden besi sığırıcılığı önemli diye düşünürsek, aslında Türkiye’de etin fiyatını belirleyen besideki danadır. Toplam et ihtiyacımızın dörtte biri bu şekilde üretiliyor ama fiyat belirleyen buradaki üründür. Buradaki ürün de normalde aslında hayvancılığın bir koludur. Besi sığırıcılığı dünyada çok yaygın bir üretim değildir veya coğrafyaya göre değişken bir periyodu vardır. Mesela otu sürekli olanda bu kültür yoktur. Güney Amerika’da besiye kimse almayı bilmez. Fransa’da kimse bilmez ama İtalyanlar gider Fransızlardan alır, orası biraz daha sıcak, 2-3 ay yoğun yemlemeye alır keserler ama bizde bu periyot çok uzun, 6-7-8-10 ay...

Şu anda ben bir yıllık, 13 aylık dana kesiyorum. Bu çok doğru bir üretim de değil. Burada da bizim rehabilitasyona ihtiyacımız var. Besi, hayvancılığın bir bölümüdür ve içeride damızlık tarafını da besleyecek bir alandır. Zaman zaman açık olabilir, bunlar dışarıdan ikame edilir. Biz bunu geçmişte aslında yönettik. Bakanlığımız nihayet geçmiş günlerde de bununla ilgili karar verdi. 150 bin tekrar ithalat ile tedarik edecek ama burada sorun az önce Başkanımın dediği gibi yem ham maddelerinin %56’sını dışarıdan temin ediyoruz, şu anda finans ciddi bir maliyet yükü oldu ve en önemli belirsizlikler de çiftçi boyutu ile

bakıldığı zaman, fiyat konusunda önünü görememe kaygısı. Tasarladığımız projemiz bu kaygıları giderecek bir amaçla hazırlandı.

Yani çiftçiye diyeceğiz ki senin maliyetin ne olursa olsun ben maliyet artı refah payını dikkate alarak bir fiyatlama vereceğim, artı sana bir de açık opsiyon tanıyorum istersen piyasaya da verebilirsin.

Peki, biz nasıl bir hayvancılık yapmalıyız? Bizim ülkemizdeki hayvancılık nasıl olmalı? Belki ben Burhan Bey'in alanlarına giriyorum ama hukukumuz var, hoş görsün.

Bizim hayvancılığımız ağırlıklı olarak süt sığırcılığı üzerine inşa edilmesi gerekiyor. Çünkü biz sürekli yemleme yapmak zorundayız. Türkiye'nin büyük coğrafyalarında bu durum böyle, kısmen kuzeydoğu Anadolu Bölgesi'nde mera olsa da kış çetin geçtiği için yıl boyu merada tutamıyoruz. Sürekli yemleme yaptığımız zaman işletme olarak da sürekli bir gelire ihtiyacımız var. Bu da süttür. Süt, işletmenin yem giderini karşılamalı, damızlık ve devlet destekleri de çiftçi refahını sağlamalıdır. Her sene elde ettiği besilik veya damızlık hayvan, artı devlet destekleri çiftçinin refahını sağlamalıdır ki biz bu işi doğru ve büyütterek yönetebilelim. Hatta kendi coğrafyamızda, komşu ülkelere de ihracatçı olabilelim çünkü çoğu bunların ithalatla ihtiyaçlarını ikame ediyorlar.

Dolayısıyla bizim sütçülüğü stratejik bir sektör olarak görmemiz, büyütmemiz ve eş zamanlı olarak süte de pazar bulmamız gerekiyor. Geçmiş yıllara baktığımız zaman burada bir küçülme gözlemliyoruz, bu aylarda alım yapıp 1 milyon ton süt piyasadan çeker, süt tozu yapardık. Bu sene ise ilk defa piyasaya devlet müdahale etmedi, çünkü süt yeterliliğinde de sorunlar yaşanmaya başladı. Çok sayıda inek kesime gitti veya çiftçi umduğu geliri bulamadı, sütteki fiyatlara geçmişteki baskılama politikası çok yanlıştı. Şimdi Bakanımızın göreve gelmesiyle

beraber iki tane revizyon yapıldı sütle ilgili, bununla birlikte sütle ilgili şikayetler azaldı ama bence biraz daha revizyon ister burası çünkü bizim burayı çok iyi tutmamız gerekiyor. Burası bizim ette de sigortamız, bir taraftan sütümüzü tedarik ediyor diğer taraftan damızlık üretiyor, besin materyali üretiyor ve en önemlisi bu sürekli bir iştir, tatili yoktur. Sürekli vasıflı istihdam gerektiren bir alandır, beraberinde ciddi bir sanayi kümeleşmesi yapıyor yani bunun için bizim süt sığırıcılığını önemsememiz ve büyütmemiz gerekiyor. Biz piyasa müdahalesi boyutunda fiyatlarda veya arzda artıştan kaynaklı bir fiyat düşüşü olduğu zaman piyasaya müdahale ediyoruz. Ette de zaman zaman bunun tersi oluyor. Bizim kamu olarak bakışımız şudur: hayvancılık stratejiktir, buradaki ürünler laboratuvarıda üretilemez. Son zamanlarda üretilmeye başlandı ama... Hayvancılığı bizim özel bir destek politikasıyla ve kalıcı uzun yıllara sahip tatmin edici desteklerle beslememiz gerekiyor ki kendi kendimize yetelim ve komşu coğrafyamıza da satabilelim.

Kısa bir girişten sonra ben burada ara vereyim isterseniz. Diğer arkadaşlarımızı dinleyelim. Çok teşekkür ederim saygılar.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Çok sağ olun Mustafa Bey. Gerçekten bize yol... Başında bulunduğunuz kurumun adı aslında şeyi ifade ediyor. Süt ve et diye gitmesi lazım Türkiye'nin, o istikamette yürümesi lazım. İstikamet zaten kurumun adında var. Bu önemli bir mesajdı, bu mesaj doğrultusunda hareket etmemiz gerektiğinin altını çizdiniz. Çok teşekkür ederim. Şimdi Burhan Bey'e, Burhan Demirok'a söz vereceğim. O da bugünkü teşviklerde imzası olan isimlerden, hepsinde olmasa bile birçokta imzası olan isimlerden biri. Sektörün ayakta durmasında büyük katkıları olmuş bir isim. Buyurun efendim söz sizin.

Burhan Demirok
Tarım ve Orman Bakanlığı
Hayvancılık Genel Müdürlüğü
Genel Müdür Yardımcısı



Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürlüğü Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok:

Öncelikle teşekkür ediyorum Celal Bey, İstanbul Ticaret Borsasının Değerli Başkanı ve sevgili yöneticileri, böyle bir toplantıya katılmaktan memnuniyetimi ifade etmek istiyorum.

Her ne kadar konumuz kırmızı et üzerine olsa da bunun bizim açımızdan süt ile de bir ilişkisi var. Değerli Genel Müdür Mustafa Kayhan Bey biraz konuya değindi ama ben sadece kırmızı et değil de biraz da sütle alakalı olarak konuşup konuya bir katkı vermek istiyorum.

Ülkemizde kırmızı et üretiminin olmazsa olmazlarından birisi de süt hayvancılığıdır. Yani süt hayvancılığının gelişiyor olması, bu işi yapanların para kazanıyor olması bizim için önemli. Süt üreticileri para kazanmazsa bizim kırmızı et üretimimizi de sıkıntılara sokacağı aşikâr.

Keza güncel ekonomik durumu şöyle bir inceleyecek olursak; üretici, yetiştirici maliyetlerinin fazla olduğunu, tüketiciler ise fiyatların fazla olduğunu belirtmekle herkes sıkıntısını ortaya koymaya çalışıyor. Tabii kırmızı et ve süt bizim en önemli protein kaynaklarımız. Yani insan

beyninin gelişmesi için belli bir miktarda hayvansal protein almak zorundayız. Keza insanların gelir seviyeleri ile ülkelerin gelişmişlikleriyle bahsettiğimiz tüketim veya diğer bir söylemle üretimin tüketimle ilişkisi karşımıza çıkıyor. Özellikle son dönemde girdi maliyetlerinin yüksekliği önümüze geliyor. Başta yem fiyatları sektörümüzü etkiliyor bunun da sebebi biraz enerji fiyatlarıdır. Şu anda biz enerji ithalatçısı bir ülke olduğumuzdan dolayı ve an itibarıyla enerji fiyatlarının bir önceki yıla göre 3 kat civarında bir artış gösterdiği düşünülürse buradaki girdilerin de yükselebileceği bununla birlikte ürünlerin fiyatlarının yüksek seyredeceği bir vakadır.

Tabii Mustafa Bey Genel Müdürümüz ile biz Daire Başkanı ve Genel Müdür olarak uzun zaman çalışma şansı elde ettim. Bu manada memnuniyetimi de ifade ediyorum. Bazı konulara kendisi ben de biraz detaylı bilgi vermeyi istiyorum.

Önceki yıllarda GAP ve DAP projelerimiz vardı yürüttüğümüz, 16 tane DAP ilimiz ve 9 tane GAP ilimiz vardı. Daha sonra bu 42'ye çıktı ama... Biz ağırlıklı olarak bu 25 ilde hayvancılık altyapılarının artırılması ve yatırımlarının desteklenmesi üzerine devlet kaynağını üreticilerimize aktardık. Burada büyük profesyonel ahırlarının yapımına, hayvancılık makinelerinin alımını yüzde 40- 50 oranlarında destek verilse de son dönemde küçük aile işletmelerinin altyapılarının desteklenmesi konusunda bir irade ile özellikle 50 baş civarındaki ahırların yapımı ve modernizasyonu konusunda önemli yatırımlarımız ve desteklerimiz oldu.

Özellikle Ağrı, Kars, Ardahan, Erzurum ve Güneydoğu'da da Gaziantep, Diyarbakır, Urfa, Siirt illeri başta olmak üzere yapılan bu desteklerin gelişmelerini izledik ve hala bu bölgelerde o dönemde yapılan yatırımlar ve teşviklerin etkisinin devam ettiğini gözlemliyoruz. Tabii bunlar küçük aile işletmeleriydi. Bizim bir özelliğimiz de hayvan sayı-

ları, büyükbaş için konuşacak olursak yüzde 70’inden fazlası 10 başın altında işletmelerimizin. Yani bizim profesyonel işletmelerimizin sayısı az.

Küçük aile işletmelerinin bizim için önemi büyük. Zamanında birçok meslek grubundan bizim sektörümüze girenler oldu fakat en ufak bir sorunda sektörü ilk terk edenler bunlar oldu. Sektörün sıkıntıya düşmesi hızlandı. Küçük aile işletmelerinin ise sektörü terk etme veya sektörden farklı bir sektöre geçme şansları yok denecek kadar azdı.

Tabii o dönemlerde ahır ve ağıl yapımından ziyade, Kayhan Genel Müdürlükle yürüttük o projeleri yine. Boğa dağıtımını. Bazı kişiler tarafından eleştirildi bu proje ki ben buna rağmen doğru bir proje olduğunu düşünüyorum. Nasıldı o?

Bizim o zamanki hedef kitlemiz o dönem mahrumiyet bölgesi olarak adlandırdığımız yerlerdi. Özellikle Erzurum için konuşursak merkeze 200 km ötedeki bir köyün suni tohum ihtiyacını karşılamak elemanınız veya arabanız olsa bile çok mümkün değildi. Biz o dönem kaliteli boğa temin edip suni tohumlama ihtiyacını karşılayarak, hayvancılık hizmetinde çiftçilerin görev almalarını sağladık. O günkü çalışmanın meyvelerini şimdi görüyoruz.

15 yıl öncesindeki hayvanların dış görünüşünü bugünle kıyasladığımız zaman ırk ve fiziksel olarak geliştiğini ve üst seviyeye geldiğini göreceksiniz. Bu sadece boğa ile olmadı. Suni tohumlama destekleriyle de biz bunu organize ettik, beraberce yürüttük. Olabilen yakın yerlerde suni tohumlama, olmayan uzak yerlerde suni tohumlama boğası şeklinde bu hizmeti sağladık.

Bu projenin devamıyla da yine aynı suni tohumlama boğasının verilmediğini veya kesildiğini ifade etmem gerekiyor 2016’da. Bu dönemden sonra da Doğu ve Güneydoğu illeri başta olmak üzere mahremi-

yet olarak addettiğimiz bölgelerde suni tohumlamanın arttırılması için yeniden bir proje başlattık. Etçi ve sütçü hayvanların veya yerli hayvanların kombine ve etçi ırklarla tohumlanmasını öncelemek üzere bir faaliyet başlattık. Bu sene üçüncü yılında bu faaliyetimiz 42 ilimizde devam ediyor ki biz bunlara suni tohumlama altyapısı, alet ve ekipman, sperma, araç, ihtiyaç, olmayan yerlerde teknik eleman desteği veriyoruz. Sivil toplum örgütleriyle birlikteliğimiz ve işbirliğimiz oldu.

Bir diğer önemli husus da küçükbaş. Özellikle küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde veya beslenmesinde şu ahır ağıl tipi beslenme doğru bir uygulama değil. Keza son birkaç yılda bu iş yaygınlaşmaya başladı. Sanki diyorum ki büyükbaşlar da bunu kopya ediyor. Sanki bunlar da aynı pozisyona düşecekmiş gibi bir his bende olmaya başladı.

Son 3-4 yılı küçükbaş hayvan açısından inceleyecek olursak sayısal olarak bir artış olmakla beraber anaç sayısında da bir artış söz konusu. Yani 57,5 milyonu ifade etmek istemiyorum, özellikle son 20 yılda anaç sayısındaki artışın önemli olduğunu ifade etmek istiyorum. Yaklaşık 4 yıl önce sürü büyütme desteği verdik. Ne demektir bu? 2008'den 2015 yılına kadar anaç sayımız 19-20 milyon civarını geçememiş yani anaç desteği vermekle küçükbaş hayvan sayısı artmamış ki son 4 yıldır burada farklı bir modele geçip mevcut anaç desteğine ilave, sürüsünü büyütenlere yani anaç sayısını arttıranlara ilave bir destek uyguladık ki bence bu da cazip bir destektir. Özellikle 2-3 yıl önce aldığı 35-40 liraya ilave 100 liralık bir destek koyunun bedeliyle ilişkilendirdiğinizde güzel bir destek olarak karşımıza çıkmıştı. Keza bunun meyvelerini de son 3 yıldır rakamlara baktığımızda 20 milyon olan anaç sayısının 26,8 milyona, yaklaşık 27 milyona yakın bir rakama ulaştığını gözlemliyoruz.

Tabii bir diğer memnuniyet verici husus da... Tabii burada tüketici talebi önemli olmakla beraber, daha önceki rakamlarımızda kırmızı et

olarak konuşuyorum küçükbaş tüketimimiz yüzde 10 rakamına ulaşmamıştı yani yüzde 9’lu rakamlarda geziyordu. Son 1-2 yıllık tüketim rakamlarına baktığınızda küçükbaş etinin toplam kırmızı et tüketimindeki payının 24-25’li rakamlara ulaştığını görmek de bizi ayrıca memnun etmiştir.

Tabii girdilerden hariç problemlerimiz var. Çoban problemi var. Çoban deyince de aklımıza ya Afgan ya Gürcü geliyor son sırada da Türkmen ve diğer yabancı göçmenler karşımıza çıkıyor. Bunların istihdam sorunu, yerleşme, yaşama, iş müsaadesi ihtiyaçlarını kolaylaştırmak için İçişleri Bakanlığı ile görüşmelerimiz devam ediyor. Yani biz tarım işgücü hayvancılık açısından baktığımızda bunların burada çalışmasının kolaylaştırılması ve bu altyapının sağlanması için kendilerinden talepte bulunduk. Tabii bu talebimizi ilettiğimizde doğru, mantıklı olarak kabul edildi ama uluslararası hukuk veyahut siyaset ile alakalı devletin de bu konuda bir politikasının olduğunu düşünürsek, bu iş tam istediğimiz seviyeye gelememiş durumda.

Tabii süt konusu önemli ki biraz önce de konuşmamın başında belirttim. Sütten para kazanamazsa bizim kırmızı et sektörü sıkıntıya düşüyor. Ki şu anda da günceli hepimiz takip ediyoruz. Süt de haki-katen bir sıkıntı veyahut üretici açısından fiyat anlamında bir talebin oluştuğunu söyleyebiliriz. Bunun biraz daha anlaşılabilir olması adına güncel rakamlarla ve işlerle ifade etmeye çalışayım. Mayıs ayında işte Ulusal Süt Konseyimizin tavsiye ettiği rakam 7,5 lira gibi bir rakamdı destek hariç. Tabii ilerleyen zamanlarda girdi fiyatlarının artışı veya diğer kalemlerdeki masrafın yükselmesiyle bu fiyat yetersiz hale geldi. USK’nın geçtiğimiz günlerde açıkladığı rakamlara baktığınızda Temmuz ayı süt maliyetinin 7,20 civarında olduğunu görüyoruz. Tabii bu da üreticinin eline geçen fiyat değil. Burada soğutma, STK paylarını düşüğünüz vakit 7 lira civarında bir rakam ortaya çıkıyor. Diğer taraf-

tan şunu da paylaşmam gerekiyor. 7,5- 7 gibi rakamlar var ama bunun tam tersi özellikle Güney Marmara - Trakya bölgesi, Konya, İzmir havzası olarak hitap edebileceğim ki buralar süt sanayicilerinin kümelendiği yerler olarak karşımıza çıkıyor. Süt sanayilerinin hinterlandında ise rakamların 8, 8,5 bandında oluştuğunu görüyoruz. Tabii burada da sanki orada çok kaliteli süt, diğer taraflarda kalitesiz süt varmış gibi fiyatla ilişki kurduğunuzda bir algı ortaya çıkıyor. Keza o tam doğru bir bilgi değil ki burada talebimiz süt fiyatlarının ortalama bir rakama tevdi edilmesi. Tabii burada devletimizin de bir politikası var. Enflasyonla mücadele kapsamında bu uygulamayı hemen kolayca alıp yürürlüğe alıp karara bağlamak şu an itibarıyla çok kolay görünmüyor.

Tabii bizim büyükbaşta yaptığımız üretim anlamında bir iş de Mustafa Genel Müdürüm ile 2016-17 yıllarında Genomik Seleksiyon projesi yürütmüştük. Amacımız kaliteli damızlık boğayı hızlı bir şekilde tespit etmeye yönelikti. Nasıl yapıyoruz? İşte önce yere bırakıyoruz. Sonra doğuruyor, sonra kızlarını doğurtuyoruz, onların sütüne bakıyoruz derken bu ıslah ve geliştirme faaliyetleri uzun yıllar sürüyor.

Tabii hayvancılıkta ıslah zaten uzun soluklu bir iştir. Yıllar süren bir iş veya çalışmanız olabilmekle beraber günün sonunda herhangi bir sonuca veya bir geliştirmeye de ulaşamamış olabilirsiniz bu da bir vakadır, bu işin tabiatında vardır.

Biz bununla şöyle yapıyoruz. Tespitleri yapılmış, yani dünyada top liste girmiş boğaların gen haritalarını alıp bizdeki boğa adaylarından aldığımız DNA örnekleriyle karşılaştırıyoruz. Bu benzerlikler belli bir seviyeyi geçtikten sonra biz diyoruz ki bu boğa adayı bizim için doğru bir tercihtir, boğa olarak büyütülmeye, beslenmeye layıktır deyip zaman kazanıyoruz. Bu projede holstein ile ilgili çalışmamız tamamlandı. Epey bir altyapımız, bir know-how'ımız, kütüphanemiz diyelim buna oluştu. Bu faaliyette enstitümüz ile beraber devam ediyoruz. Tabii bu ıslah çalışmalarının bir görüntüsü de rakamı çok sıkboğaz etmemek adına paylaşmak istemiyorum. 2000'li yıllarda bizim yerli sığır

oranimız yüzde 36-37 civarındaydı. Yani yerli karasığır dediğimiz 150 kilo-180 kilo civarında karkas veren bir hayvanı kast ediyorum. Tabi bu yapılan seleksiyonlarla ıslah faaliyetleri ile özellikle suni tohum çalışmalarıyla kaliteli hayvanların ithalatı yoluyla bu oranlar değişti. Nereye geldik günümüz itibarıyla. 20-25 sene önce yüzde 35 olan yerlilik oranı şu anda tam rakamı 7,7 civarında. Yani 36'dan 7'ye... Artık onları da biz üretim olarak veya kırmızı et ihtiyacını karşılaması olarak değil de genetik kaynak olarak da sürülerimizde veya işletmelerimizde muhafaza etmeye çalışıyoruz. Bununla beraber kültür ırkı oranimız ve kültür melezi oranimız da 49-50 civarına ulaşmış durumda. Bu rakamların çıktısı bize neyi sağlayacak? Birincisi Karkas verimimizin arttığını ifade edebilirim. Rakam olarak söyleyecek olursam aşağı yukarı başlangıç olarak 2000'li yılları alıyorum. O zaman 170 kg olan karkas rakamımızın 280 kilogramın üzerine çıktığını ifade etmem gerekir. Keza buradan biz hayvanın sayısından ziyade oradaki kalitenin veya hut verimin artmasını önceliyoruz. Kaliteden kastımız ne, etin kalitesi. Sütte de sütün kalitesi onu biraz sonra yeniden ifade edeceğim. Tabii burada sayısal artış, bizim için önemli ama sayısal artışın kaliteli olması daha da önemli. Sütte de aynı.

Diyoruz işte yurtdışına gittiğimizde sütümüz şu kadar, işte 22,5 milyon ton civarında ama kalite ile alakalı görüşmeye başladığımızda, bizim çok konuşacak bir şeyimiz kalmıyor. Ne demek bu? Bizim süt kalitemize bakıyoruz ortalamayı söylüyorum: 3,40 civarında yağ. Türkiye ortalaması. Proteine bakıyoruz 3,14. Aynı biçimde Avrupa'nın ortalamasına bakıyoruz. Bizim 3,40 olan ortalama 4,15. 3,14 olan ortalama 3,30 yani burada da kaliteden mütevellit sıkıntılarımız var. Tabii son birkaç yıldır biz kalite kriterini de biz artık önelemeye başladık yani ne demek bu kaliteli süte özellikle bu senenin sonuçları gelmeye başlıyor.

Kaliteli süte a,b,c diye tebliği çıktı: Biz bu kaliteli süte a b ve c'ye farklı olmak üzere farklı miktarlarda ilave destekler vererek kaliteli süt üretimini teşvik etmeyi amaçlıyoruz. Üreticimizin talepleri bizim için

önemli. Bizden beklenen kalite kriterlerinin biraz daha etkinleştirilmesi ve desteklerin arttırılması yönünde. Tabii bu sene farklı ekonomik durumlar ortaya çıktı. İlave bütçe tesis edildi. Biz de oradan 2 milyar civarında bir pay aldık ama önümüzdeki sene bunun daha üzerinde bir talebimizin var ki sektör olarak da baktığımızda büyükbaş olsun küçükbaş olsun özellikle buzağı, koyun, keçi ve süt desteği bizim para veya kaynak ayırdığımız kalemler. Önümüzdeki yıllarda bizim de bunların önemli miktarda artırılması yönünde talebimiz var. Şu anda da maliye bakanı ile görüşmelerimiz devam ediyor. Ben bu görüşmelerin bizim lehimize olumlu olarak sonuçlanacağını düşünüyorum. Başkanım ben şimdilik bu kadar söylemekle veya konuşmakla yetineyim. Bana soru veya tekrar sıra düşerse görüşmeyi, konuşmayı isterim.

Celal Toprak: Çok teşekkürler ağzınıza sağlık Burhan Bey. Şimdi toplantının ilk bölümünü sizin konuşmanızla bitirdik. Şimdi size bir soru değil de bir talep var. Serpil Alpaslan, Ekonomi Gazetecileri Derneğinin önceki dönem Yönetim Kurulu Üyesi, İdriz Çokal yine oranın Genel Sekreteri idi geçtiğimiz dönem, kurucu genel sek... Gündüz Üç demiş ki: “Verileri bizimle paylaşabilir mi? Biz hayvancılık ile ilgili veriler konusunda çok sıkıntı çekiyoruz. Bu konularda oluşan şehir efsanelerine son verebilmek için bizimle paylaşabilir mi?” Eğer verileri Elif Hanımla paylaşırsanız biz de bütün arkadaşlarımıza iletiriz.

Hakan Bey, Hakan Özcan'ın soruları var görmüştür arkadaşlarımız belki sistemde de görünüyor. Bundan sonraki konuşmacıların o sorulara cevap vermesini talep ediyorum.

Şimdi ikinci bölümde tabii 8 konuşmacı var. 4-5 dakika ile sınırlandırılırsa, Mustafa Bey'e veya Burhan Bey'e soruları da olurlarsa onları da alabiliriz. Son bölümde de 15-20 dakika soru cevap bölümü yapmak isteriz eğer uygun görürseniz. Ben bu şekilde değerlendirme yaptıktan sonra sözü Ahmet Hacıince'ye vererek devam etmek istiyorum. Söz sizde Ahmet Başkan, buyurun.

Ahmet Hacıncı

Ulusal Kırmızı Et Konseyi
Yönetim Kurulu Başkanı

**Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Hacıncı:**

Çok teşekkür ederim öncelikle böyle bir programı hazırladığınız için Ali Başkan Başkanlığında hepinize. Sayın Genel Müdürümüzü ve Genel Müdür Yardımcımı dinledik ama kırmızı etle ilgili tüketimi nasıl artırabiliriz ya da maliyeti nasıl düşürebiliriz unsurlarında bir şeyler söylemek istiyorum izin verirsiniz. Şimdi biz küçükbaş hayvancılıkta bir türlü küçükbaş etini eve sokamadık ya da tüketimini artıramadık. Hep maliyetlerinden konuşuyoruz. Maliyetlerdeki konuşulan cümlelerin hepsine de imzamı atarım ama bir türlü biz bunun tüketimini artıramadık. Sayın Genel Müdürüm biliyor, askeriye'nin menüsüne dâhil etmeye çalışıyorduk, orada bile sorun yaşıyorduk. Bunun tüketimini artırma, üretimini düşünüyoruz da üretimini artırmaya yönelik ne yapabiliriz onu düşünmüyoruz. Bununla ilgili öncelikle bunu söylemek isterim.

İkincisi asıl değinmek istediğim, dersime çalışıyorum sabah'tan beri de. Geçen bu Ankara'da markete gittim. Tavuk reyonu'yla et reyonu yan yana. Reyondaki elaman hanımefendiye dedi ki: “Abla kıymada indirim yaptık, biraz kıyma vereyim mi?” dedi. Kıymada indirim

yaptık demesine rağmen kadının tepkisi şu oldu: “Aman aman et çok pahalı ben almam.” Yani bizim bu etteki pahalı imajı nasıl değiştirebiliriz? Etteki tüketimi nasıl artırabiliriz? Şu andaki bence alım gücünden kaynaklı bir alışverişte bir sıkıntı olsa da asıl sıkıntı et pahalı imajını yıkmamız lazım. O şu anda çok rencide eder bir hale geldi.

Kırmızı etle ilgili de yemini ve özellikle yemini ve maliyetini de yönetemediğiniz bir şeyde bunun sonucu çok kötü. Öncelikle meralardan bahsetmek istiyorum. Benim de ana bilgisi tarafım bu. Meralarımız git gide küçülüyor ve biz hala büyük küçükbaş hayvanı artıracamız diye uğraşıyoruz ve IPARD’ın son dönemlerdeki verdiği küçükbaş destekli hayvan ahırlarına baktığınız zaman hep ahırlar lüks kapalı sisteme yönelik ahırlar. Yani bunun “Bir merada nasıl ıslah edilir? Meradaki ömrü nasıl uzatılır?” değil de hayvanın neredeyse tırnağı toprak görmeden süt geliri, kuzu gelirine yönelik yapılan ahırlar var. Bunlar başlamadan bence sonunu görecek ahırlar oluyorlar. Bizim meralarımızla ilgili meralar küçülüyor. Şimdi ben son dönemdeki yapılan sanayiye tahsis edilen arazilere baktığımı zaman neredeyse %80’i mera arazilerinden sanayi arazilerine tahsis ediliyor. Şimdi bu ülkenin sanayisi olacak mı, olacak. Saygı duyuyorum ama bu ülkenin bir de hayvancılık gerçeği var. Biz her gün para yedirdiğimiz bir sistemde bunun ne fiyatını yönetebiliriz, ne geleceğini yönetebiliriz ve şu anda da git git kapalı bir sisteme daha fazla terk ediliyor küçükbaşta olduğu gibi.

Buradaki tehlike, çobanla ilgili de şimdi herkes diyor ki çoban yok. Çoban yoksa Afgan var. Afgan yoksa Suriyeli var. Ama biz kendi içimizdeki köydeki insanlarımızı nasıl ıslah ederiz hiç düşünmüyoruz.

Bence biz Afganlara ya da diğerlerine çalışma izni vermektense yerli halkın çoban olmasını teşvik etmek istiyorum. Bunu nasıl yaparız dersiniz, bunların sosyal güvencesini karşılamamız lazım. Yani ben, şimdi Afgan ucuz değil ki. Yerli çobana da veriyorsun 7000-8000. Afgan’da

5000 liranın altında almıyor zaten. Belki de daha fazla, bilmiyorum da. Biz ama şu an şunu konuşmuyoruz; Türk çobanın SSK'sını karşılasak da fiyatı biz de versek demiyoruz. Hep dışarıdan bir güçle gidiyoruz. Bu da git git üretimden zaten aile hayvancılığının mantığını konuştuğumuz ülkemizde yabancı çobanları da konuşuyorsak bence biraz uzaklaştırıyoruz, uzaklaşmaya gidiyor. Hayvancılık bir insanın ikinci mesleği olamaz. Çok doğru katılıyorum. Daha önceki örnekler var. Kurumsallaştıkça para kaybeden, sizi emen sistemden çıkıyor. Fakat biz aile hayvancılığıyla ilgili ne yapıyoruz diye sorarsanız. Bence git-gide daha da küçülüyor, çünkü insanlar sürekli bir kazanç bekliyorlar. Siz hayvancılıkta sürdürülebilir bir üretimi sağlamak istiyorsanız, insanların ürettiği hayvansal ürünlerde zarar etmeyeceğini garanti altına almanız lazım. Bu ister fark ödemesiyle olur, ister biraz önce Sayın Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan bahsetti sözleşmeli olabilir. Bunun fraksiyonları tartışılabilir ama insanlar önünü göremedikleri hiçbir şeyde sürdürülebilir bir üretimde olmuyorlar, olamıyorlar. Daha kötü bir şey söyleyeyim. Babadan oğula geçme oranı %20'nin altına düştü bence şu anda iyice bir araştırma yapılsa. Yani yapmıyoruz. Ben kendi çocuklarımdan biliyorum, “her gün eve sorun getiren bir adam, biz niye yapalım”a getiriyor işi. Bununla ilgili zarar etmeyeceğine garanti altına alacak bir sistem geliştirmek lazım hayvancılıkta.

Şimdi bir de şöyle, kapasite kullanım oranıyla ilgili bir sorun var. Özellikle diyorum ki, Türkiye’de çiftlikler şu anda herkes aynı söylemi söylüyor. Kapasitenin yarısı oranında çalışıyor. Bakıyorsun hala yeni ahırları yapmaya izin veriyorsun. Yeni ahırları teşvik ediyorsun, %50 hibe veriyorsun. Genç çoban, genç çiftçi falan... Elindeki kapasiteleri kullanamıyorsun, yarım kapasiteden kaynaklı bir de oradan ek maliyet biniyor buna. Biz elimizdeki atıl kapasiteyi canlandırmak için proje sürdürmemiz gerekiyor. Biz hala yeni projelere destek veriyoruz ama yeni projelerinde ne kadar yaşam süresi olduğunu da görüyoruz. Her-

kes görüyor, sayın yöneticilerimizin de görmesi lazım.

Yani sorunlar çok ette. Köşeden net bir cümle kurmak için tüketiciyle üreticiyi bir anda bir faaliyet göstermek gerekiyor. Biz hep kopuğuz, yani şimdi bakın, etle ilgili size ben 20 tane dernek sayarım. Sütle ilgili 32 tane dernek sayarım. Hiç bir araya gelinip de tek dilden konuşan yok. Herkse kendi açısından konuşuyor. Son cümlem de şu: Bizim besin materyali ile ilgili sorunu mera konusunda “madem çözemiyorsak elimizdeki süt ırkı hayvanlarda etçil ırk besin materyali nasıl elde edebiliriz”i konuşmamız lazım. Bunun örnekleri var. Bugün Romanya’dan aldığımız besin materyalinin %99’u süt ineğinden elde edilme. Orada bir mera kültürü yok. Biz hala dikkat ediyorum bir türlü şeyden kopamıyoruz, bu ithalat söyleminden kopamıyoruz. İthale gittiğiniz zaman her şeyin kaderini dolar belirliyor. 1 kg etin kaderini dolar belirliyor. Bu yemse de öyle, hayvansa da öyle, ilaçsa da öyle. İçeride bunu nasıl çözebiliriz de hiç konuşmuyoruz. Yani bunun seremonisini hiç tartışmıyoruz. Şimdi aklıma gelenler bunlar. Bir sorunuz varsa cevaplarım, çok teşekkür ederim.

Celal Toprak: Başkanım çok teşekkür ederim. Zamanı da verimli kullandığınız için iki kere teşekkür ediyorum. Ağzınıza sağlık. Hemen ben Kasaplar Federasyonuna geçmek istiyorum. Osman Başkanımız katılamadı biliyorsunuz. Ona selamlarımızı iletiyoruz. Saruhan Bey konuşacak. Saruhan Bey siz de zamanı verimli kullanırsınız çok mutlu oluruz. Söz sizin efendim, buyurun.

Saruhan Yağmur

Türkiye Kasaplar Besiciler Et ve
Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkârları
Federasyonu Başkan Vekili



Türkiye Kasaplar Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu Başkan Vekili Saruhan Yağmur:

Efendim bu programını hazırladığınız için teşekkür ederim. Genel Başkanımıza, Genel Müdürlerimize sevgiler, saygılar iletiyorum. Genel Başkanımız Osman Bey'in de çok selamları var.

Şimdi efendim, Et ve Süt Kurumu'nda, Adana'mız da kebabıyla meşhur bir ilimiz. Et ve Süt Kurumu'nda fiyat indirimleri yapıldı, yüzde 25 yüzde 30. Biz bu indirimlere karşı değiliz. Yalnız kasaplarımız Türkiye genelinde inanın elektrik zammıydı vesairesiydi hiçbir zaman karşı gelmedi ve zam yapılmadı hiç bir zaman Adana'da ve Türkiye genelinde. Bunu büyük marketler, esnaflarımızla birlikte bu büyük marketler zamları uyguluyorlar. Yani benim anlatacağım öyle bir sorunlar çok, Sayın Genel Müdürlerimiz yakinen sorunları da anlattılar, kendilerine teşekkür ediyorum. Kırmızı Et Birliği Başkanımız Hacı Ahmet Başkanımıza teşekkür ediyorum yani sorunlarımız çok. Bunları bir araya gelip Sayın Bakanımıza da izah etseniz. Sayın Bakanımızın nezdinde de bir kurumlaşma, kurul olursa biz buna katılmayı tavsiye ediyoruz. Ancak yapılan zamlardan dolayı, yem fiyatlarının artışları, işte yem fi-

yatlarının dışardan ithali, kendi tekelimizde fazla. Özellikle ve özellikle Adana'da meralarımızın olmaması nedeniyle bu ithal gerçekleşiyor. Biz ithale, karşıyız yani ithale. İhracat yine başladı koyunlar. Aralık'a kadar bir koyun ihracatı başladı. İlerleyen günlerde yine bu tüketicilerimizle birlikte hem kasaplarımız problemler yaşayacaklar. Bu fiyatlar sabit olarak kalmayacak. Ben düşünüyorum. Bu kendi kanaatim. Marketlere gelince marketlerde satılan hazır kıymalar 5179 sayılı yasa gereği de yasak olmasına rağmen bizim çalışan ekiplerimiz operasyonlar yapıyor. Kıymaların içinde envaiçeşit bakteriler envaiçeşit şeyler bulunuyor. Et ve deterjan bir arada satılmaz kanaatindeyim. Hem Bakanlığımız bu konuda derinden bir inceleme yaparlarsa biz de Türkiye Kasaplar Federasyonu olarak bunlara katkı vermeye hazırız. Soru - cevabınız da varsa alabilirim.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz, çok sağ olun. Evet, soru gelirse son bölümde konuşuruz, tartışırız. Bülent Bey'e söz vermek istiyorum. Bülent Bey de Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği Başkanı. Efendim söz sizin buyurun.

Bülent Tunç

Türkiye Kırmızı Et Üreticileri
Merkez Birliği Başkanı

**Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği Başkanı Bülent Tunç:**

Merhaba Celal Bey. Merhaba Başkanım. İstanbul Ticaret Borsası Başkanımız. Sayın Et Balık Kurumu Genel Müdürüm, Hayvancılık Genel Müdürü Yardımcım, diğer katılımcı arkadaşlar hepinize hayırlı ve kolay bir toplantı olsun ve başarılı inşallah amacına ulaşan bir şey olur.

Şöyle şimdi kırmızı eti direkt süte bağlamamız bence yanlış. Süt ve et farklı bence yani. Kırmızı eti süte bağladığımız müddetçe biz sorunla her zaman uğraşırız. Yani süt hayvancılığı yaparak kırmızı et sorunumuzu çözeceğimize inanmış olmamız, yaklaşık 15 senedir 20 senedir aynı şeyleri konuşuyoruz, dönüyoruz dolaşıyoruz tekrar başa geliyoruz. Bakıyoruz tekrar ithalat konuşuyoruz, tekrar hayvan ithalatını konuşuyoruz. Bunun sebebi, bence biz genetiğimizi, hayvan haklarımızı, etçil ırkları ülkemizde öyle veya böyle geliştirmemiz lazım, çoğaltmamız lazım. Bunun bedeli ne olursa olsun kırmızı etin yani bugün kırmızı et bakarsan her şeyden en ucuz kırmızı et ama ekonomik olarak, insanların ekonomik alım gücünün azlığından kırmızı et tüketilmiyor yani.

Bakarsan kiminle konuşursan konuşun söylenilen yaklaşık yüzde 25, yüzde 30 pazarda daralma var. Bunun sebebi etin pahalı olduğuna ben kesinlikle inanmıyorum. Et pahalı değil. Yani TÜİK'in açıkladığı şeye baktığında yüzde 145 sadece yem artmış. Yüzde 145, TUIK'in açıkladığı bu da yani. Gerçek, resmi olan bir şey. Bizim söylediğimiz bir şey değil. Etin fiyatına baktığında bunun çok çok altında artmış. Artmayan hiçbir şey yok. Mazot 7 liradan çıkmış 28-30 liraya. Baktığında bütün girdi maliyetlerimiz artmış. Ama et bugün 90 liraya inan dün Konya'dan aradılar 87-88 liraya hayvanın kesildiği söyleniyor. 74 liraya kuzu satılıyor. 74 liraya kuzunun satıldığı yerde bir kuzu 15 kilo geliyor bir kuzu 800 lira, 900 lira, 1000 lira para tutması, adam 1500 kuzu kesmiş 1 milyon 100 bin lira para tutuyor. Bugün etin pahalı olduğu söylemi bile hayvancıya, emeğe yapılan en büyük saygısızlık bence.

Bu öyle kolay yetişmiyor. Kolay yetiştirilmiyor. Bugün en şeyinden baktığında bir kuzunun büyüüp kasap dükkânı önüne gidene kadar 1 sene bir zamana ihtiyaç var. 5 – 5 buçuk ay gebelik süreci yaklaşık 5 ay gibi de, 5 buçuk ay gibi de bunun beslenip kesilmesi. Bugün 75-80 liraya kuzu kesilmesinden bahsettiğimizde bunun tamamı kökü zarar. Şimdi evet ithalatı konuşuyoruz ben bunu da anlamış değilim. 80 liraya 85 liraya canlı baskülün satıldığı bir ortamdayız şu an.

Fiyatlara baktığında ithalat fiyatları farklı farklı rakamlar konuşuluyor ama 90 liraya et kesiliyor ve insanlar bunu almak için gayret gösteriyor. Ve inanın buna, ben arayanların hepsine de bu sürecin zor geçeceğini söylüyorum çünkü eninde sonunda yine 5-6 ay sonra bizler hepimiz zarar edeceğiz biz işten. Çünkü 80 liraya bağlanan bir hayvan, bu yem fiyatlarıyla bu girdi maliyetleriyle bunu kaç satarsan sat yine zarar edecek. Yani bugün 90 liraya, 95 liraya satıldığındaki rakamlarla gidip canlı hayvanı 80 liraya almak bence mantıklı gelmiyor.

Yani hayvancılığın tamamen kaderi yani hükümetin işte bunu az önce Et ve Süt Kurumu Genel Müdürümüz de söyledi. Yani 4 sene, 4 bu-

çok sene sanki CHP gitti veya farklı bir parti gitti başka birisi geldi. Ya bütün bir önceki yapılanların hepsini geldiler bozdular. Şimdi tekrar yeni bir oyun içerisine, damızlık üretim merkezleri kurulmuştu. Hayvanlardan buzağular alınacaktı bilmem ne yapılacaktı. E gelen farklı bir bakan geldi. Bunların hepsini kaldırdı farklı bir yola geçti. Yani hiç kimsenin düzeni bozulmuyor. Ne Genel Müdürün düzeni bozuluyor ne Bakanın düzeni bozuluyor, olan üreticiye oluyor. Yani o yine maaşını alıyor, o yine gidip görevden alındığında hayatına devam ediyor. Bizlerin kaderiyle oynanıyor yani bilmiyorum. Bunları çok çok farklı şekilde anlatmak isterdim ama maalesef böyle bir ortamda böyle bir şeyi konuşmak beni de rahatsız ediyor ama maalesef üretici şu an vermiş olduğu emeğin karşılığını alamıyor. Hepinize teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Bülent Başkanım çok teşekkürler. Şimdi yine sahadan bir isme, Ahmet Başkan'a söz veriyorum. ETBİR Başkanı, aynı zamanda da meclis üyesi Ahmet Başkanım, bizim de zaman zaman görüşlerine başvurduğumuz isimlerden biri. Buyurun Ahmet Bey.



Ahmet Yücesan

Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (ETBİR) Başkanı ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi

ETBİR Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi Ahmet Yücesan:

Hepinize hayırlı günler diliyorum. Tabii çok konu işlendi, Sayın Genel Müdürüm Başkanım sorunları söylemişti. Ben burada ilave olarak sanayide olan bir durum tespitinden bahsedeyim.

Son 3 aydır bizim ısıt işlem uygulayan sanayide, piyasada firmalardan farklı olarak 22 firma arasında minimum yüzde 20 maksimum yüzde 35 civarında iş kaybı var. Zannediyorum Kasaplar Odası da bizi teyit etti.

Bizim taze et olarak satışlarda da yüzde 40-50'ye yakın bir kaybımız var sanayide. Dolayısıyla bu süreç Bülent Başkanın da bahsettiği gibi bu tamamen alım gücüyle alakalı. Etin fiyatlı olmasıyla alakalı değil.

Biz tarımsal ürünlerin fiyat geçişine baktığımız zaman 20 tane ürün içerisinde en az fiyat geçişi yapmış olan kırmızı et ve diğer et mamulleridir. Yani süt ürünleri de buna dâhil. Toplam tarımsal girdilerde toplam yüzde 154 artış olmasına rağmen kırmızı ette yüzde 70-80 gibi bir artış söz konusu oldu ki pazarlarda bunun çok daha altında bir fiyat geçişi var. Dolayısıyla ne üretici bununla geçimini sağlayabilir ne de sanayici bu şekilde dar bir üretimle bu işi yürütebilir.

Şimdi bu mevcut durumdan sonra geleceğimizden tedirgin durumdayız. Biz sanayiciyiz, neticede eti alıp işleyip bu işten para kazanılıyor, geçmiş yıllarda olduğu gibi sanayici her zaman etin düşük fiyatlı olmasını ister. Bu durum sanki hoşuna gidiyormuş gibi bir sonuç ortaya çıkarıldı. Biz şunun bilincindeyiz. Biz dahi bunun çok acısını çekeceğiz çünkü üretim yapmayan üretici yani işini ikame edebilmek için bugünlerde gelirin çok altında ürün satmaya çalışan üretici zaman zaman bu işten çıkıyor. Biz önümüzdeki günlerde eğer ithalata kalırsak biz bu ithalat ile birlikte geçmişte olduğu gibi 8-9 dolar toptan karkas fiyatı yani önümüzdeki günlerde 170-160 lira gibi bir rakam görülüyor bu veriler yerine oturursa. Dolayısıyla bugünlerde düşük olan satışlar, o günlerde de tabii alım gücü ne olacak bilmiyoruz ama daha da bas-kılanacağı kanaatindeyiz. Tekrar söylüyorum. Fiyatının şu an düşük olması, şu anda çok rahat ete ulaşabiliyor olmamız, uzun vadeli çok ucuz fiyatlarda etlerin satılıyor olması bizim kısa günlük menfaatimize gibi görünse bile biz bundan tedirginiz. Fiyatın olması gereken rakama çıkmasını istiyoruz ki şunun için: Bu üretim devam edebilsin. Kendi insanımız, kendi üreticimiz, kendi çiftçimiz bunu devam ettirebilsin ki biz yurt dışına mahkûm kalmayalım.

Sayın Genel Müdürüm bahsetti, o dönemde biz yurt dışına mal almayay, karkas gittiğimizde, 10-11 yılında, ilk gittiğimiz yer Fransa-Almanya'ydı, 5-6 ay sonra bizi Fransa-Almanya bizi kapattı. Dediler ki: Bizim piyasamızı bozuyorsunuz. Bundan sonra siz Doğu Avrupa ülkelerine gidin. En son biz 3-4 sene sonra soluğu Polonya'da almıştık. En son Polonya kalmıştı. Yani kırmızı ete ulaşım konusunda dünya, Avrupa, Güney Amerika çok zengin değil. Önümüzdeki dönemde doğu bloğunda ekonomik olarak çok gelişen ülkeler hayvancılıkta çok gelişmiyorlar. Güney Amerika'ya gelip canlı hayvan stokuna müracaat ediyorlar. O yüzden bizim de gittiğimiz yer orası. Avrupa'ya da gidiyoruz.

Biz bu işi ne yapıp kendi ülkemizde, kendi insanımızla, bitkimizle, kendi milli değerlerimizle yapmak zorundayız çünkü yarın öbür gün dışarıya mahkûm kaldığımızda biz bu ürünleri temin edemeyecek duruma geliriz.

Bir de şunu ilave etmek istiyorum. Bizim çok konumuz değil ama yine şartnamede çok üst segmentte çok yüksek kaliteli, çok pedigrisi olan, kültür ırkı ve belli seçeneklere sahip bir ithalat şartnamesi çıktı. Yani yüksek fiyatlarla beraber bu Türkiye'ye gelmiş olacak ki bu Başkanın söylediği gibi 70-80 lira gibi bir şey karşımıza çıkacak. Bu biraz daha gevşetilse, yumuşatılsaydı, biraz daha dünyadaki daha uygun canlı hayvanlar alınacak duruma gelseydi bence daha makul olurdu. Ya da bundan sonra böyle bir çalışma yapılacak olursa çok yüksek değil de bizdeki kaliteye yakın orta segmentte hayvanların daha ucuz ülkeye girmesinin daha iyi olacağı kanaatindeyim. Şimdilik söyleyeceklerim bu kadar herkese çok teşekkür ederim. Sağ olun.

Celal Toprak: Ahmet Başkanım biz de teşekkür ediyoruz. Ağzınıza sağlık. Aydın Tüfekçi'ye sözü vermek istiyorum. Kasaplar Esnaf Odası Başkanı. Bu arada yorumları takip ediyor musunuz, bilmiyorum. Yorumlarda Türkiye'nin önemli markahılarından birinin sahibi, yaratıcısı Süleyman Tarakçı çok güzel bir değerlendirme yapmış, o değerlendirmeyi dikkatinize sunarım. Aydın Bey'e sözü bırakıyorum.

Aydın Tüfekçi

İstanbul Perakendeci Kasaplar
Esnaf Odası Başkanı

**İstanbul Perakendeci Kasaplar Esnaf Odası Başkanı Aydın Tüfekçi:**

Çok teşekkür ediyorum Sayın Başkanım, katılımcılara saygı ve sevgilerimi sunuyorum. Biz perakendeci esnaf olarak maalesef İstanbul'da şu anda sıkıntı içerisindeyiz. Niye sıkıntı içerisinde? İstanbul'da şu anda benim meslektaşlarımın, esnaf üyelerimin yüzde 50-55 gibi bir iş kaybımız var. Şu andaki maliyetlerimizin yükselmesine rağmen, işlerimizin düşmesine rağmen maalesef bir sıkıntı içerisinde esnaflarımız.

Şu anda İstanbul'da söylenilen fiyatlar var, şimdi Değerli Başkanlarımın söylediği fiyatlar var. İstanbul'da şu anda 93 TL ile 102-103 TL arasında karkas satılmaktadır. Buradaki en büyük sıkıntımız İstanbul olarak da bir et halimizin olmamasından dolayı İstanbul'da et çeşitli fiyatlarda satılmakta.

Bugün İstanbul'da fiyatlarımızın düşmesinin sebeplerinden bir tanesi de iş olmamasından dolayı. İşimiz olmadığı için şu anda fiyatlarda gerileme var, fakat yarın okullar açıldığı zaman, talep çoğaldığı zaman biz bu durgunluğun bu şekilde kalamayacağını tahmin ediyoruz. Çünkü sıkıntımız şu anda gelen et hakikaten sıkıntılı geliyor bizlere. Şu anda

besi kalitemiz düşmüş durumda. Gelen hayvanlarımızın çok büyük yağlanma şeyleri var, günü geçmiş yağlanmış olarak esnafımıza geliyor. Bundan dolayıdır ki yani mutlak suretle besiciliğimizin bir defa her şeyden önce materyali ucuzlatması gerekiyor ki maliyeti ucuzlatması gerekiyor ki bizim de halka daha ucuz et satabilmemiz için. Yani şu anda et pahalı mı? Tabii ki değil. Yani şu anda standartlara baktığımız zaman benzine mazota gelen zamlara baktığımız zaman, efendim bizim üzerimizdeki yüklere baktığımız zaman ucuz değil. Fakat dediğimiz gibi yani mutlak suretle besi materyallerimizi ucuzlatması gerekiyor ki ve gerekirse de sayın müdürlerim de konuştular. Yani yem materyallerimizin mutlaka desteklenip ucuzlaması lazım ki besicilerimizin daha işe sarılarak yapması gerekiyor. Maalesef ki geçen gün bir ilden bir besici arkadaşımız telefon açıyor, diyor ki “Sayın Başkanım, benim 900 baş hayvanım vardı, şu anda ahırımda 117 tane hayvanım var” diyor. Yani maalesef şu anda besicilerimiz bu işi terk etmeye başlıyor. Maalesef yine bunun sonuçlarını daha ileride çekeceğiz. 2 ay sonra, 3 ay sonra bunun sonuçlarını daha çekeceğiz. Yani bununla ilgili mutlak suretle, bununla ilgilenen kurumlarımızın tedbir alıp, bununla ilgili, yemle ilgili, sütle ilgili çünkü Anadolu’da bizim bir lafımız vardır: Ana olmazsa, dana olmaz. Sütün mutlaka desteklenerek daha çok desteklenerek bize besin materyali gelecek şeylerin sağlanması gerekiyor. İthal değil de bizim Anadolu’daki gibi materyallerimizin çoğalması için sütün para etmesi lazım ki bize gelecek materyallerin ucuzlaması lazım. Çok teşekkür ediyorum katılımcılara, saygılarımı iletiyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyoruz. Şimdi de Celal Naz’a söz vermek istiyorum. Dinliyoruz sizi efendim.

Celal Naz

Nazay Tarım ve Hayvancılık
Yönetim Kurulu Başkanı

**Nazay Tarım ve Hayvancılık Yönetim Kurulu Başkanı Celal Naz:**

Ben öncelikle böyle bir toplantı organize ettiğini için Ali Kopuz Başkanına, daha sonra siz Değerli Başkanımıza çok teşekkür ediyorum.

Şimdi kıymetli büyüklerimiz bizden önce çokça konuştular, çok da köklü problemlerden bahsettiler. Ben birebir sahadan bir üretici olarak kendi sorunumuzu eğer isterlerse Burhan Başkanım, Et Süt Kurumu Genel Müdürümüzün 15 günde çözebileceği bir çözüm dile getirmek istiyorum. Benden sonra Ahmet Başkanımız olsun, Bülent Başkan olsun, dediğimi destekleyeceklerdir diye düşünüyorum.

Şimdi hem yerli besi alımında hem ithal besi alımında şu an hali hazırdaki tüm besicilerimiz Ziraat Bankasından o veya bu şekilde finansman kullanıyorlar. Özellikle bu ithal ayağında, hazır ithalat da açılmışken üstüne denk geldi diye söylüyorum. Şimdi bunun kısaca yöntemi bu şekilde oluyor. Bir Ziraat Bankasına gidiyoruz. 2 yıllık iş bilirliğimiz var mı yok mu bu denetleniyor. Onun üstüne bizden ne iş yapacağımızla alakalı bir iş serüveni, iş akış programını alıyorlar. Onun üstüne bize vereceği limitin 1,2 ile 1,5 arasında gayrimenkul teminatımızı

alıyorlar. Bunu da aldıktan sonra bize bir limit tayin ediyorlar. Besilik materyal alma limiti. Bu da devletimizin bu işi biz daha kolay yapalım diye faiz indirimi yaptığı, faiz süspansize ettiği bir teşvik destek. Bunu tüm Genel Müdürlerimiz, Bakanlarımız, çokça da dile getiriyorlar. Biz böyle bir destek veriyoruz diye. Şayet bundan sonra bu şekilde prosedürler devreye giriyor; ilk ithalatta bir malın çiftçinin eline geçtikten sonra onun Türkvat Sistemine kaydolması asgari 30 gün ile 70 gün arasında değişiyor. Bu çiftçi bu krediyi ziraat bankasından alıyor. Şimdi şöyle millileşme süreci adı altında ki geçen süreden çiftçimizin tamamından cari faiz üstünden kredi alınıyor. Örnek veriyorum, bugün 100 baş besi danası alacak olan bir çiftçimiz Ziraat Bankasından finansman kullandığı zaman 2 milyon civarı bir para temin ettiğini düşünelim. 60 günlük, 45 günlük veya 70 günlük süreçte devletin ona vermiş olduğu teşvikle düşük faiz ödeyecekken 16,17 hatta yerine göre 19'a kadar masraflarıyla beraber bu süreçte faiz uygulaması yapıyorlar hayvan millileşmedi diye. Şimdi biz Ziraat Bankasıyla görüştük çiftçinin geneli, çiftçinin talebi üzerine. Dediler ki bunların şartların belirleyen Tarım Bakanlığı. Haygem, Tagem bunun kriterlerini, millileşme sürecini belirlemiş. Dolayısıyla buradan her çekilen krediden çiftçi yıllık yani 18 aylık ödemelidir bunlar. Cebinden fazladan 35-40 bin TL para ödemiş oluyor yani. Dolayısıyla bu konuyla alakalı ilgilenilirse, ister yerli piyasadaki orada da küpe problemi var, millileşme. Bu da süreç alıyor. 20 günde, 30 günde çiftçi ancak bunu organize ediyor. İster ithal besi danasında bu süreçle ilgili çiftçiye 60 gün millileşmeyle alakalı süre tanınsa Tarım Bakanlığı tarafından bu Ziraat Bankasına bildirilse devletimizin çiftçiye vermiş olduğu kredi faiz indiriminden çiftçi yararlanmış olur. Ses gidiyor ama ben yazılı olarak da bilgilendiririm sizi Başkanım.

Kısaca şu malın millileşme sürecindeki cari faizin Ziraat Bankası tarafından alınmamasını sağlayacak olan merci Tarım Bakanlığıdır. Kısaca bu. Teşekkür ediyorum söz verdiğiniz için.

Celal Toprak: Yani bu konuda adım atılmasını talep ediyorsunuz. Sizden bunu yazılı olarak da alabilirsek Tarım Bakanlığı yetkililerine ileteceğiz. Bugün de Tarım Bakanlığından iki önemli isimle tanıştık Elif Hanım sayesinde.

Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok: Celal Bey söz alabilir miyim?

Celal Toprak: Tabii ki.

Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok: Celal Beyi dinledim biraz önce. Çok doğru tespitler. Soruna hiç itirazım yok. Hiç ilave katkı bile yok. Sadece hayvan kayıt kimlik ve karantina millileştirme işleri bizim bakanlıkta Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yapılıyor. Onu bir ifade edeyim.

Nazay Tarım ve Hayvancılık Yönetim Kurulu Başkanı Celal Naz: Genel Müdürüm aman koruma kontrole topu atma gözünü seveyim.

Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok: Yok yok. Benim topu attığım falan yok. Bu krediyle ilgili Ziraat Bankası ile ilgili görev bizim diye de ifade etmek isterim.

Nazay Tarım ve Hayvancılık Yönetim Kurulu Başkanı Celal Naz: Genel Müdürüm sizle Tagem ile...

Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok: Tagem değil, Gıda Kontrol. Tagem'in bununla hiç alakası yok. Hayır, ben notumu aldım. Sadece ifade ediyorum. Sahibinin biz olmadığını anlatıyorum. Ben Genel Müdürü ile görüşeceğim benim eski Genel Müdürüm o.

Nazay Tarım ve Hayvancılık Yönetim Kurulu Başkanı Celal Naz: Kısaca tarım bakanlığımızın cebinden beş kuruş çıkmadan...

Celal Toprak: Burhan Bey katıldığını ifade etti, “altına imzamı atarım” dedi. Umarım çözümde de katkısı olacaktır. Yani bu önemli sorunlardan biri, size de dile getirdiğiniz için bütün Hazirun adına, sektör adına teşekkür ediyorum. Hemen Nezir Arslan’a sözü vererek toplantıyı bitirmek istiyorum. O da İstanbul Ticaret Borsasının önemli isimlerinden biri. Hayvan Ticareti Komite Başkanı Nezir Bey, buyurun efendim.

Nezir Arslan

İSTİB Canlı Hayvan Ticareti Komite
Başkan Yardımcısı

**İSTİB Canlı Hayvan Ticareti Komite Başkan Yardımcısı Nezir Arslan:**

Herkese merhabalar, Sayın Başkanım, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürümüz, Hayvancılık Genel Müdür Yardımcımız, hepinizi değerli meslektaşlarım hepinizi sevgi ve saygıyla selamlıyorum. Sağ olsunlar genel müdürlerimiz duygularımıza tercüman oldular. Aslında hepimizin yıllardır boğuştığı sorunlar. Ben kısaca şunlar ilave edeyim.

Pandemi dönemiyle birlikte dünya genelinde bütün tedarik zincirlerinde bir kırılma oldu. Bu da ister istemez gıda gibi, et gibi bütün daha kritik sektörlerde daha çok hissedilir oldu. Bizim üzerimizde ise özellikle kuru artışları ile beraber ciddi anlamda maliyet girdileri var. Bir taraftan halkımıza kırmızı eti ucuz bir şekilde satmaya çalışırken diğer taraftan da üreticimizin zarar etmeden, daha doğrusu kendini de tatmin edecek bir karla bu işten çıkmasını sağlamaya çalışıyoruz. Fakat yıllardır gözlemlediğim kadarıyla sürekli ülkemizde ithalat yapılması bir başarısızlıkmiş gibi görülüyor.

Şu anda ülkemizde özellikle bu satın alma gücünün düşmesi ile beraber %35'lere varan bir tüketim düşüklüğü var. Bununla birlikte içeride

de üretilen bir mal var. Fazla üretilmiş bir mal yok. Sadece tüketimin düşmesinden kaynaklanan mal fazlalığı mevcut, çok yakın zamanda fiyatların fırlayacağına inanıyoruz çünkü bizim Avrupa'dan, mümkün değil, 2010'dan baz alırsak karkas et Türkiye'de 10 dolardı. 10 dolar demek, bugün karkasın 180, kuşbaşının 300 TL olması demek. Aslında bizim Türkiye'nin gerçeği buydu. Ama hamdolsun zamlar içinde hem üretimi artırdık hem 170 kilodan 280 kiloya çıkararak, etin kilogram bazında da bir üretim artışı yakaladık.

Son 2 yılda da kurlardaki artışlarla beraber biz Avrupa'dan daha ucuz hale geldik. Kanaatimce bizim bunu fırsata çevirerek özellikle ülkemizde hem ithalatı hem ihracatı açarak, en az bir Hollanda kadar bizim bu işi ticarete dökmemiz gerekiyor. Kendi kısır döngümüzden çıkmamız lazım, ülkemizde şu anda ürettiğimiz ile sattığımız arasındaki makas daralmış durumda ve burada üreticiye ciddi anlamda yük binecek. Bunu karşılayamayacağız. Durum bunu gösteriyor. Benim naçizane tavsiyem ithalatla beraber ihracatı da komple serbest bırakarak ülkemizdeki bu hacmi genişletmek.

Ülkemizde yani 80 milyon üstüne 30-40 milyon turiste satarak biz bu işin içinden çıkamayız. Sütte de aynı durum mevcut. Bakın 7,5 TL oldu ama kimse, üretici memnun değil çünkü zam geldiği an tüketim düşer. Bu kesin kuraldır Türkiye'de. Bu ette de böyledir. Maalesef biz bunu da bir türlü yoluna sokamadık. Burada özellikle besi materyalinin, mesela şu anki son durumu söyleyeyim. 150 bin büyükbaş besilik hayvan ithalatına izin verildi. Akabinde, şimdi dışarıda yaklaşık 4,5 dolar olduğu için Türkiye'de besilik fiyatları arttı. Gariptir ki tam tersine karkas ve et fiyatları da ki Ulusal Kırmızı Et Konseyi verilerine de bakarsanız şu an 93 TL, 90-95 TL aralığında gidip geliyor. Bizim acilen bu daha önceki gibi 1 milyon 500 bin ton gibi bir hacmimiz vardı. Bu hacme tekrar ulaşmak, eğer kendi ülkemizde kendi iç dinamiğimizle sorunlarımızı

çözemiyorsak, ithalatla getirdiğimiz ürünü dâhili işleme rejiminde de olabilir, bunu ihracat yaparak ülkedeki sektörü ayakta tutmamız gerekiyor. Herkese teşekkürlerimi sunarım, iyi günler dilerim.

Celal Toprak: Efendim biz de size teşekkür ediyoruz. Ağzınıza sağlık. Son sözü Ömer Tekinaslan'a vermek istiyorum İSTİB Yönetim Kurulu üyesi Ömer Bey buyurun, son söz sizin.



Ömer Tekinaslan

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi

İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Ömer Tekinaslan:

Teşekkür ederim Sayın Başkanım. Öncelikle Genel Başkanımız Ali Kopuz Bey'e ve tüm katılımcılara ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Bu toplantının hayırlara vesile olmasını temenni ediyorum.

Şimdi çok fazla bir şey kalmadı. O kadar güzel şeyler konuşuldu ki bize eklemeler kaldı.

Ben canlı hayvan fiyatlarının gerçekten çok ucuz olduğunu düşünüyorum yani tabii ki bu ekonomik düzende, muhakkak ki insanların alım gücünün düştüğünü biliyoruz ama zeytin ve peynir gibi ürünlerin kilosunun 100 TL'yi aştığı göz önünde bulundurulduğunda et fiyatının, şu an karkas fiyatının tabii ki bu Ticaret Borsası rakamlarına göre 100 TL'nin altında kalması çok düşündürücü.

Gönül ister ki gerçekten rakam bizimkiler de düşük olsun ama diğer gıda maddelerinin de düşük olması çok önemli. Biz bu fiyatı buralarda bırakmanın ben de çok kolay olacağını düşünmüyorum. Katılımcı arkadaşların çoğu bu konuyla ilgili bilgilerin bildirdiler. Yani bugün canlı

olarak kilogramını 80-85 TL'ye alacağınız hayvanı et olarak 100 liraya 90 liraya satarsanız bundan para kazanmanın mümkün olmadığını ilkokul çocuklarının matematik dersi olsa bunu herkes bilir. Yapabileceğimiz, bu işe çeşmenin başından başlamamız lazım.

Canlı hayvan besleyebilmemiz için öncelikle köylümüzün bilinçlenmesi lazım. Bunun için de Afgan, Suriyeli, Özbek, oradan buradan gelen arkadaşları da gerekirse getirelim ama bizim çoban tabirini kullandığımız bir kesim var ki ben bunu doğru bulmuyorum isim olarak. Çoban dediğiniz zaman hayvan bakan insan ama. Bu ismi kendilerine gerçekten yakıştıramıyorlar. Son duyduğum bir duyum çok hoşuma gitti. Doğu Anadolu'da bazı işletmelerde bir oluşum başlatılmıştı. Bunun ismini hayvancılık işletme yöneticiliği adı altında bir oluşum başlatıldı. Buraya çoban veya hayvan bakıcıları okula gider gibi gidiyorlar, burada belirli bir süre çalışmak suretiyle almış oldukları bilgilerden sonra bir sertifika alıyorlar. Bu sertifikalarla çoban isminden kendilerine bir miktar soyutlayabiliyorlar. Bence bu çok çok önemli bir atılım. Bu da kendi ülkemizdeki insanımıza istihdam sağlayacaktır. Kendi insanımız bu isim altında bir başlangıç yaparsa bu en büyük karlardan bir tanesi. Dediğim gibi o çobanımızı da köyde bırakabilmek için buraların da sosyal imkânların da güzel olması gerektiğini düşünüyorum.

Bir de üreticiye gelene kadar kasapların azlığı. Bununla ilgili de İstanbul Ticaret Borsası Başkanımız Ali Kopuz Başkanlığında kasaplarla ilgili bir toplantı yapıldı. Bu toplantı sonrasında Milli Eğitim Bakanlığında yine bahsettiğim Mesleki Liseler gibi kasaplık eğitimi veren okullar açılıp insanlar yetiştirilip kasap reyonlarında teorik ve pratik olarak bu açığın giderilmesi sağlanabilir.

Bir de hayvan hastalıklarının yaygın olması nedeniyle mücadele aşı-

masında aşların ilk çözüm olarak görülmesi ve hayvan itlaflarının AB’de olduğu gibi sorun halinden çıkması ve itlaf sonucunda da rastlanan zararların da Sayın Tarım Bakanlığımızdan da Burhan Bey orada zaten. Bu ücretlerin de Tarım il müdürlüğü tarafından ödenmesi taleplerimizden biri olabilir.

Bir de yem girdileri ve akaryakıt, enerji, hayvan cinsi de bizim için çok önemli. Ülkemizde yetişebilecek hayvan cinslerini ülkemize sokarsak ülkemizde üretimi çok daha güzel yapabiliriz.

Ben özellikle şunu söylemek istiyorum. Ülkemizde bu fiyatlardan dolayı çok sayıda mal sahibi bu hayvancılığı bırakmak üzereler inşallah bu çabalarınız ve çabalarımız sonucunda bundan çıkacak sonuçlar ülkemiz için hayırlı olur. Ben tekrar katılımcılara çok teşekkür ediyorum.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Ömer Bey çok teşekkür ediyorum. Ağzınıza sağlık. Bir toplantıyı daha noktalayacağız ama öncesinde belki Burhan Bey'in veya Mustafa Bey'in eklemek istedikleri bir şeyler olabilir diye onlara söz vermek istiyorum. Mustafa Bey ekleyeceğiniz bir şey var mı efendim?

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Kayhan:

Şimdi Başkanım aslına herkes sorunları biliyor. Bir başka açıdan baktığımızda, biz nasıl bir model oluşturmamız gereken bu. Sanayici için bir hammaddedir, kasap için bir hammaddedir alıp işleyecek, satacak. Peki, biz niye bir sistem kuramıyoruz, gelişmiş ülkeler bu sistemi nasıl tesis ettiler? Bizim biraz bunu incelememiz lazım. Bizde sistem nedir, şimdi besi için düşündüğün zaman işte doğudaki meradan gelen materyal, damızlıktaki materyal, bazen ithal orijinli materyal geliyor besiyeye. Peki, nasıl geliyor? Arada celep var topluyor, besici gibi celepten alıyor. Geliyor besiciye, besiciden et tüccarı alıyor markete veriyor. Yani tedarik zinciri uzun ve kırılğan, fırsata dayalı. Yani fırsat olayı şudur, bir tarafta bir manipölasyon olduğu zaman biri zarar ederken biri kâr ediyor. Bu sistemi bizim ıslah etmemiz gerekiyor.

Şimdi gelişmiş ülkelerde çok güçlü üretici örgütleri var. Bir eyaletten kesime geliyor oradan her oradan her tarafa dağılıyor ve çok aktörlü manipölasyona açık bir sistem yok, bulamazsınız böyle bir şey. Bizim öncelikle bu tedarik zincirini ıslah edecek bir üretim modelini tesis etmemiz gerekiyor. Bunu çok önemli görüyorum. Diğer arkadaşların bahsettiği sorunların hepsi doğrudur, katılıyorum ama bunların çözümü de

zor değildir yani. Bizim bunu çok iyi anlamamız lazım. Türkiye artık 2010'lardaki gibi değil, işte rakamları verdik. Biz o zaman 8 dolara et tüketiyorduk, dünya 5,4 dolara mal ediyordu. Biz artık dünyanın çok altında ucuz bir ülkeyiz. Sende ucuz olan bir malı kendin dışarıdan ikame etmen çok feasible da değil. Dolayısıyla bizim kendi üretimimizi güçlendirecek bir politika ve stratejiye ihtiyacımız kuvvetle var. Bunu bir fırsata dönüştürme potansiyelimiz var.

Bizim kendi dergimiz aktüel dergisinde bir makalem yayınlandı. Zamanı olan arkadaşlara öneririm. Hem dünyadaki küresel görünüm, kurumun yapısı, bakanlığın politikaları, kısmen kendi açımdan şahsi olarak hazırladığım makale. Bu alanlara çok girmiyorum ama bu zayıf zincir o kadar spekülasyona açık ki mesela ben bir örnek vereyim. Bayramdan hemen sonra işte Sayın Yücesan bir beyanat verdi işte "Kırmızı ette yüzde 30-40 bir yükseliş bekliyorum" dedi. Bugün tam tersine bir düşüş oldu. Ama o süreçte fiyatlar biraz yükseldi. Yani bizim piyasa bu tür şeyleri çok çabuk satın alıyor. Sanayici bir taraftan ucuz almanın gayretindedir. E sen bir mal ucuza gelince adam zarar ediyor, dolayısıyla biz bu sistemi kurarken hem üretene düşünmek zorundayız hem de tüketiciyi bunun adı bir modeldir, bir sistemdir. Dünya bunu böyle başardı. Bizim de bu hikâyeyi mutlaka gerçekleştirmemiz gerekir. Beni hazırladığım üretim modelinde, sözleşmeli tedarikte, aslında amaç budur yani burada sektöre de örnek olacak bir modeldir. Bence herkes kendi ihtiyacını önceden çiftlikten planlamalıdır. O çiftliğe sahip çıkmalıdır ki o ürün arzında güvenliği sağlasın ve maliyetine de müdahil olsun. Çiftçi daha ucuz üretsinsin. Girdi tedarikinde daha eli güçlü olsun. Finansmanda belki katkısı olur. O tarafı da yöneltebilmeli güçlü olanlar. Bunu gelişmiş ülkelerde birlikler, kooperatifler yapıyor. Bizde maalesef birlik ve kooperatiflerin bu kadar finansman gücü yok. E niye sanayici yapmasın, yapmalıdır. Ama bu bü-

tün kendi alanımızdaki sıkıntıları ıslah etmek yerine, tek strateji olarak biz işte “ikameyi ithalden yapalım” dediğimiz zaman bu sefer bambaşka sorunlar yaşıyoruz. Ben ithalatın felsefesine karşı değilim. İlla ki bir şey ihtiyaçsa yapılır ama burada bizim kendi önce alanımızı ıslah edip potansiyelimizden üretimimizi sağlamalıyız ama açığımız olduğu zaman da ikameyi ithalden yapmalıyız. Evet, Hollanda doğrudur. Birçok ülke alıyor satıyor ama bunun bir de arz durumuna ve sosyolojisine de bakmamız lazım.

Avrupa'nın tükettiği etin yüzde 70'i orijinelidir. Avrupa bizim gibi dana ağırlıklı et yerse kendi eti kendisine yetmez zaten. Et öyle dünyada çok bol bir ürün değil. Dünyada üretilen toplam dana etinin miktarı 71 milyon tondur ve bunun sadece 12 bin tonu dolaşüyor, ticarete konu oluyor. Bu çok büyük bir miktar değil bugün Çin alımı artırdığı zaman fiyatlar alt üst oluyor. Dünyada pandemide gördük. Tedarikte hafif bir sorun olduğu zaman fiyatlar fırlıyor. Dolar bazlı yüzde 25 fiyat yükseldi ette. Bu çok ciddi bir yükseliştir. Bu çok böyle sık gördüğümüz bir durum değil dolayısıyla bizim arz güvenliğinde stratejimiz kendi potansiyelimizi doğru planlamak üretimi buradan gerçekleştirmek olmalıdır. Spesifik sorunlar doğrudur. Ömer Bey'in dediği şey...

Bir arkadaşımız dedi sübvansiyonlu kredilerde millileştirme sürecinin kredi dışında tutulması bence çok yanlış bir şeydir bunu bir şekilde çözmek lazımdır. Bu hayvanı satın aldığı zaman kendi işletmesinde kabul ederek bunu o kapsamda değerlendirmesi gerekir. Sürü yöneticisini o zaman biz çıkardık. Çıkardığımız zaman şuydu aslında: 12 ay ödediği primler ne kadar tutuyorsa aslında o prim kadar işletmeye destek vermiştik. Aslında doğrudan prim olarak düşündük ama o zaman çalışma bakanlığından bir takım rezervler geldi işte, primi öderseniz sanki siz istihdam etmiş gibi olursunuz, sonradan başka haklar doğurur ve o uygu-

lanmadı, o destek olarak çıktı hakla da devam ediyor. Çoban sorunu var, doğrudur. Bu sorun var diye dışarıdan ikame etmemiz de çok doğru bir şey değil. Çobanlığı özendirmeliyiz insanlar çobanlıktan para kazandığı zaman neden yapmasınlar. Çobanlık inşaat işçiliğinden daha ağır bir iş değil ki. Tabiat ile yaşamak isteyen bir sürü insan vardır. Ve bunlar eğer gerçekten bu işten para kazanırsa neden yapmasınlar? Benim şimdilik katkılarım bunlar. Stratejimiz, ben sektörle çok uyumlu, karşılıklı fikir alışverişiyle çalışırım. Her zaman hepinize açıktır. Her önerinize. Tartışa tartışa anlaşıcağız, ihtiyaç duyduğu doğru işleri doğru zamanda hızlı bir şekilde almaya adayız. Ben toplantıyı tertip ettiğiniz için teşekkür ediyorum. Bizim kurumumuz her zaman sizin her türlü görüşünüze açık bunun altını çizerek belirliyorum saygılar sunuyorum. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Efendim çok teşekkür ediyorum. Ahmet Yücesan, bir soru mu vardı?

ETBİR Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi Ahmet Yücesan:

Müsaadenizle, Sayın Genel Müdürüm kuzu ihracatı kapandığı dönemde karkasın da kapandığı dönemde bütün hepsi yasaklanmıştı. Ancak canlı ve karkasın yeni açılma kararından sonra parça et ihracatı ibaresi konulmamış. Dolayısıyla şu an iki tane üyemizin elinde yurt dışı için hazırlamış olduğu emtialar var, bunlar parça olduğu için bunları sevk edemiyorlar. Bu konuda sizden destek bekliyoruz efendim.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Kayhan:

Yani ben onu karar vericilerimize arz edeyim. Bizde olan ihracat boyutunun hikâyesi şu: Ben tıkandım yani iş olarak şöyle, bir yandan marketlere ürün yetiştiriyorum, bir yandan dana kesiyorum, bir yandan da küçükbaş kesiyordum. Buradaki yükü azaltmak amacıyla kesime

gelmiş hayvanların bir kısmının ihraç edilmesi talebinde bulundum. Bakanlığımız bu yetkiyi bize verdi. Küçükbaşta karkas ihracatının da bizim üzerimizden yapıldığını biliyorsunuz o yetki de bize verildi. Ama büyükbaş karkası ile ilgili bizim bir talebimiz olmadı doğrusu, parça etle de. Şu an bende de biraz stok arttı. Şu an projeksiyon yapamıyorum yani hepimiz aynı durumdayız. Önümüzdeki ay ne olacak, 3 ay sonra ne olacak yani çok net tahmin edebilsem, çok haklısınız. Yani eylülünden sonra fiyatlar ne olacak, acaba ben stoklarımı eritmeli miyim ihracatla, mamule mi dönüştürmeliyim. Bir aksiyona giremiyorum. Biraz piyasanın net bir mesajını bekliyorum. Onu da hiçbirimiz net alamıyoruz işin gerçeği ama ben bu önerinizi karar vericilere inşallah ulaştırırım çok karşı olduğum bir öneri değil. Makul.

Celal Toprak: Mustafa Bey çok teşekkür ediyorum. Burhan Bey sizde var mı bir şey efendim. Sizden rakamları bekliyoruz bu arada bugün yarın.

Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürlüğü Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok:

Bu bilgiyi talep eden arkadaşşıma lütfen benim iletişimimi vererseniz benimle temas kursun, istediği bilgileri yazılı, sözlü...

Celal Toprak: Var var, sorularda var. Elif Hanım size iletecek efendim onu.

Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürlüğü Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok: Elif Hanım lütfen aracı olsun. Benim ilave edeceğim bir şey yok. Katılımcıları dikkatle dinledim. Notlarımı da aldığımı ifade etmek istiyorum.

Celal Toprak: Muhteşemsiniz, çok teşekkürler. Efendim son söz Ali Kopuz'un. Sevgili Başkan söylemek istediğiniz bir şeyler varsa dinlemek isteriz.

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz:

Teşekkür ederim Sevgili Başkanım. Biliyorsunuz arkadaşlar, herkes sorunları anlatmaya çalıştı. Aynı gemideyiz. Gemi batarsa hepimiz batacağız çıkarsa hepimiz çıkacağız. İşin özünde art niyet, başka niyet aramadan zaman zaman, sık sık bir araya gelip bu sorunları hem bakanlık tarafıyla hem de kendi sektörümüzle ilgili piyasa tarafında tartışmamız gerektiğine inanıyorum ben çünkü bunlardan çıkacak neticelerin dışarıda konuşulnlardan daha fazla faydalı olacağını düşünüyorum. Onun için zaman zaman bu toplantıları biz yapıyoruz ama bunun haricinde de biz sektör temsilcileri olarak bir araya gelmemiz lazım. Bu sorunları görüşmemiz lazım. Burada kişilerin veya şahsi menfaatlerimizi hiçbir zaman öne çıkartmadan, ülkenin sorunu olan tarımla ilgili problemleri oturup konuşmamız lazım geldiğine inanıyorum Başkanım. Bunu yaparsak inanıyorum ki bir sonuca ulaşacağız. Çünkü bakanlık tarafındaki arkadaşlarımız da bu işe açık, öyle görüyorum. Zaten eskiden de tanıdığımız arkadaşlar. Onlarla zaman zaman bir araya gelip, hatta bazı yanlışlıkları kendilerine iletip olmadı yukarıya kadar bakanlık nezdine kadar, bakana kadar ulaştıracak kadar bir diyalogu sağlamamız lazım diye düşünüyorum. Neticede bu toplantılar çok faydalı. Bunu biz yapıyoruz. Allah razı olsun sizin çok büyük katkınız var. Sizin sayenizde bu işe girdik, her ay bir toplantı yapıyoruz. Bundan sonra da devam edeceğimizi düşünüyorum. Ben katılımcı arkadaşların hepsine teşekkür ediyorum. Allah yollarını, işlerini, bahtlarını açık etsin.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz Başkanım. Ben de çok yararlı buluyorum. Bugünkü toplantıda bizim şehir efsanesi diye bildiğimiz birçok konu da gündeme geldi aslında bizim de onları düzeltme şansımız oldu kamuoyu olarak.

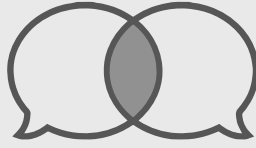
Ben katıldığınız, geldiğiniz için çok teşekkür ediyorum. İstanbul Ticaret Borsasına ve Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Ali Kopuz'a çok teşekkür ediyorum. Bütün yönetim kuruluna teşekkür ediyorum. İyi ki bu bilgilendirme toplantıları yapılıyor. Bilgi varsa orada spekülasyon daha az oluyor diye düşünüyorum. Herkese iyi akşamlar diliyorum. Tekrar Şule Hanım ve Elif Hanım'a teşekkür ediyorum.

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz: Başkanım son bir şey daha söyleyeyim. Hayvancılar ve insanlarımız bu sözü çok kullanır. Hayvanlar koklaşa koklaşa, insanlar konuşa konuşa anlaşır. Bu geleneği geliştirmemiz lazım.

Celal Toprak: Aynen katılıyorum Başkanım. Diyalog çok önemli, biz bu toplantılardan da biz çok şeyler öğreniyoruz. Biraz önce söyledim. Bilginin olduğu yerde de spekülasyon ya da yanlış çok daha az oluyor diye düşünüyorum. Bilgi paylaştıkça büyüyen sevgi gibi bir unsur diye değerlendiriyorum. Teşekkür ediyorum ve iyi akşamlar diliyorum.

**UN VE UNLU
MAMULLERİ
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ**





BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

KASIM 2022



**UN VE UNLU
MAMULLERİ**



İSTANBUL TİCARET BORSASI

ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Un ve Unlu Mamulleri

TOPLANTI TARİHİ 24 KASIM 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Bülent Kasap** İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Meclis Başkanı Ahmet
- **Ahmet Yavuz Karaca** İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü
- **Erdoğan Çetin** İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı
- **Mustafa Gürel** İTO Un ve Unlu Mamuller Komitesi Üyesi
- **Abdullah Çerman** İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve Fırıncılık Ürünleri Komitesi Üyesi

Celal Toprak: Hepiniz hoş geldiniz. Yine bir Borsa Meydanı'yla birlikteyiz. 'Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor' toplantılarımızla ilgili olumlu geri dönüşler alıyoruz. Seçim sathı mahalinde diğer oda ve borsalar tarafından soruluyor. Gaziantep toplantılarımızı örnek almak istiyor. Geçenlerde Mersin'e gittik, onlar da çok güzel işler yapıyorsunuz diye değerlendirmede bulundular. Ben sözü Bülent Başkanına bırakmak istiyorum. Bu arada sizler de yeniden meclis başkanlığına seçildiniz, hayırlı olsun Başkanım. Buyurun, sizi dinliyoruz.



Ahmet Bülent Kasap
İSTİB Meclis Başkanı

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap:

Un ve Unlu Mamuller sektörünün değerli temsilcileri, saygıdeğer katılımcılar ve basın mensupları, borsamızın düzenlemiş olduğu ‘Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor’ toplantımıza hoş geldiniz.

Toplantımıza başlamadan önce merkez üssü Düzce olarak dün gerçekleşen depremde etkilenen bölgelerde yaşayan vatandaşlarımıza geçmiş olsun dileklerimi iletmek isterim. Bugün 24 Kasım Öğretmenler günü; toplumların millet olabilmesinin ana esaslarından biri gelişmiş bir öğrenim sistemidir. Bu sistemin yegane uygulayıcıları ise öğretmenlerdir. Millet olabilmenin temel taşı olan öğretmenlerimizin gününü en içten dileklerimle kutluyor, mesleğini layıkıyla yapan tüm öğretmenlerimize saygılar sunuyorum. Ocak ayında başladığımız ve Ağustos ayına kadar kesintisiz olarak sekiz tane düzenlediğimiz toplantılarımıza, seçimler dolayısıyla iki ay ara vermiştik. Tekrar bir arada olmaktan mutluluk duyduğumu belirtmek isterim. Borsamızın güvenilir ürün platformunun destekleriyle düzenlediği bu toplantılarda çeşitli gıda sektörlerindeki sorunları ele alıyor ve çözüm önerilerimizi paylaşıyoruz. Sektörlerimizin sorunlarını sadece bir açıdan da ele

almıyoruz. Toplantılarımıza sektör temsilcilerinin yanında bürokrasi, siyaset ve bilim dünyasından da önemli aktörler katılıyor. Böylece sektörde yaşanan sorunlar ortak akılla tartışılıyor ve ürettiğimiz çözüm önerileri kamuoyu ile paylaşıp ilgililere sesimizi duyuruyoruz. Gerçekleştirdiğimiz ilk 8 toplantının yankıları, çalışmalarımızın etkinliği konusunda bizleri umutlandırdı. Bu nedenle tüm sektörlerin sorunlarını ele aldığımız toplantılar serimizi sürdürüyoruz. Bugünkü toplantımızın konusu ise un ve unlu mamuller. Tabii ki aklımıza gelen ilk ürün ekmek oluyor. Ekmek bugünkü toplantımızda ağırlıkla yer bulacak. Bildiğiniz üzere ekmek, insanlık tarihi kadar eski bir temel besin kaynağıdır. Özellikle bizim kültürümüzdeki yeri çok farklı ve önemli... Bizim toplumumuzda ekmek kutsaldır. Ekmek aslanın ağzında, Ekmek elden su gölden, Ekmeğine yağ sürmek, Ekmeğini taştan çıkarmak, Ekmek kapısı, Ekmek parası, Ekmek teknesi, gibi kültürel kodlarımızı oluşturan deyimlerimiz var. Açın gözü ekmek teknesinde olur”, “Ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır”, “Ağaç yeşert meyve getirsin, oğlan büyüt ekmek getirsin” gibi atasözlerimiz var... Her yörede farklı yöntemler ve ham maddelerle üretilen ekmek mutfağımızın zenginliğinin göstergelerinden biridir. Ancak bu kadar kutsal kabul ettiğimiz ekmeğin en çok israf edilen gıda maddelerinden biri olması da çok acıdır. Gazetelerde ekmek, israf boyutuyla olduğu kadar hakkındaki tartışmalarla da gündeme gelir. Onlarca yıldır medyada hiç bitmeyen bir ekmek gündemi mevcut. Gramajı, fiyatı, kalitesi tartışılıyor.

Ekmek, milletimizin temel gıda maddelerinden biri olması dolayısıyla bu tartışmalar gereklidir de. Bu tartışmalara, her kesimden aktörler dahil olur. Bilim adamları konuşur, tüketici dernekleri konuşur, siyasilere konuşur... En az sesi çıkan, en az görüşüne başvurulana ise fırıncılar olur. Oysa fırıncı esnafı; ekmeğin çilesini çeken, vefakâr, kanaatkâr, günün 24 saati çalışmak zorunda olan, ekmeği en iyi bilen, ekmek hakkında konuşmaya en çok hakkı olan bir sektörün mensuplarıdır.

Bu nedenle bugün toplantımızda en çok onlara söz vereceğiz. Fırıncı esnafının sesi olan temsilcilerimizin yanında, İstanbul bürokrasisinin çok değerli temsilcileri de aramızda olacaklar. İnşallah ekmekle ilgili sorunların tespiti ve çözüm önerilerinin tartışılması için oluşturduğumuz bu platform herkes için faydalı olur. Bu duygu ve düşüncelerle hepinizi saygıyla selamlıyor, toplantımızın sektörümüz için güzel atılımlara ve gelişmelere vesile olmasını temenni ediyorum. Toplantımıza katılan kıymetli katılımcılara ve dinleyicilerimize teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Açılış konuşması için çok teşekkür ediyorum. Tekrar İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanlığı göreviniz başarılar getirsin size ve İstanbul Ticaret Borsasına. Ağzınıza sağlık. Ahmet Yavuz Karaca'ya sözü vermek istiyorum. Unlu mamuller ve ekmek hayatımızın bir parçası. Tarım Orman Bakanlığı bu işin neresinde ve nasıl duruyor? Biz nasıl bakmalıyız? Kamu otoritesi olarak bizlere, tüketicilere, iş insanlarına ne gibi uyarılarınız var? Sizi dinliyoruz efendim, buyurun.

Ahmet Yavuz Karaca
İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü



İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü Ahmet Yavuz Karaca:

Öncelikle Düzce depreminden dolayı başta Düzce olmak üzere depremin hissedildiği bütün illerimizdeki vatandaşlarımıza geçmiş olsun, yaralılarımıza acil şifalar, vefat eden vatandaşlarımıza da Allah'tan rahmet diliyorum. Ayrıca bizlerin rahat bir şekilde toplantı yapmasının sebebi olan başta yurtdışındaki operasyonlar olmak üzere yurt dışındaki operasyonlarda görev alan tüm askerlerimize, güvenlik görevlilerimize kolaylıklar diliyorum. Vatan savunmasında şehit düşen şehitlerimize Allah'tan rahmet gazilerimize de uzun ömürler dileyerek başlamak istiyorum. Bilindiği üzere Bakanlık olarak, üreticiden son tüketiciye kadar yani çiftlikten çatala kadar tarladan buğdayın hikâyesinin başladığı yerden, vatandaşın sofrasında ekmeğini kesip önüne koyana kadarki bütün aşamaları kontrol eden ve denetimini gerçekleştiren taraftayız. Bahsettiğimiz bütün aşamaları kontrol edip denetlemekteyiz. İstanbul İl Müdürlüğü olarak İstanbul'da tüm gıda ürünlerinde olduğu gibi ekme ve unlu mamullerle ilgili de denetim ve kontrol faaliyetlerini 800 denetçimizle, 39 ilçemizde yürütüyoruz.

İstanbul'da şu anda 2760 tane bizden izinli fırın mevcut. Bu fırınlarımızın 2022 yılındaki denetim sayısı ise 5613. Denetim sonucunda da

1168 olumsuzluk tespit etmişiz. Buradaki en büyük olumsuzluk sebepleri ise kayıtsızlık, ekmek üretim belgelerinin ve üretim izinlerinin olmamasıdır. Bunlardan dolayı idari para cezası uygulandı. Biz bakanlık olarak aslında ekmek üretimi ile ilgili sadece asgari teknik ve hijyenik şartları değil toplum sağlığı, gıda güvenliği kısımlarıyla da ilgilenmek istiyoruz. Ancak içinde bulunduğumuz mevcut yönetmelikten dolayı ruhsat ve üretim izni alamayan veya işletme kayıt belgesi alamayan fırınlara da maalesef ceza yazmak zorunda kalıyoruz. Bu durum belki de ekmek fiyatı üzerindeki en büyük etkilerden bir tanesidir diye düşünüyorum. Biz birinci üretim dediğimiz buğdayın tarlaya atıldığı andan itibaren denetimlerimizi yapıyoruz. Buğdayın yetiştirilmesi ile ilgili arazi kontrollerinden tutun da fabrikalara varana dek bütün süreçlerde bakanlığımız uhdesinde denetimler gerçekleştiriyoruz.

Ekmek bu milletin başının tacı, temel gıda maddesi. Sadece dünyanın değil az önce Sayın Bakanımızın toplantıda şunu söyledi: “muz koridoru, meyve koridoru yok, tahıl koridoru var” dedi. Bu da ne demektir? Dünyanın beslenmesi için en önemli gıda maddesi ekmektedir. Toplumumuzu ilgilendiren bu önemli gıda maddesinin önemli sorunları da var.

Örneğin; birçok ilde gereğinden fazla fırının olması ve var olan fırınların kapasite altında çalışması. Aynı zamanda biz biliyorsunuz illerde ekmek fiyatının belirlenmesi ile ilgili bir komisyon üyesi olarak da bu konuya biraz girmek istedim. Fiyatları belirlerken dahi zorlanıyoruz. Buradaki en büyük etmen fırınların mevcut kapasitesinin yüzde 20-30’u ile çalışması illere göre ekmek fiyatını belirlerken zorluk yaşamamıza neden oluyor. Bu sorunu çözebilmemiz için sektörün bütün temsilcilerinin ve bizlerin, kamu tarafının da Maliye Bakanlığının da belediyelerin, yerel yönetimlerin de bulunduğu bir ekmek çalıştayının yapılması gerekmektedir. Sorunların ortaya konulup nasıl bir yol izleneceği ve çözüm yolları üzerine konuşulması gerekmektedir.

Gerçekten toplumun temel besin maddesini üreten insanlar fırıncılarıdır. Fırıncı deyip geçmiyoruz. Ben de kendi mahallemde fırından alışveriş yaparım, fırıncıyla selamlaşırım.

Mahalledeki bakkal, kasap, manav, fırıncı, bunlar mahallenin de temel direkleridir aslında. Bu pencereden de baktığımızda çok önemsiyoruz. Bu açıdan da bakınca bir ekmek çalıştayının geciktirmeden yapılmasının faydalı olacağını düşünüyorum ben.

Biz denetimlerimizi 7/24 esasına göre yapıyoruz. Yaptığımız denetimlerde sadece belli saatlerde, 8/5 usulüne göre çalışmıyoruz. Bir bakarsınız gecenin bir vakti bir ekmek üretim tesisinde oluruz, bir vaktinde peynir üretiminde, bir balıkçı teknesinde veya Mega Center'da veya başka bir et işletmesinde görebilirsiniz bizi. Gece, gündüz, hafta sonu. Denetimlerimizi niye bu şekilde yapıyoruz? Bazı eksiklikleri siz, üretim esansında denetim yapmazsanız göremezsiniz. Burada da ekmekle ilgili olarak özellikle biliyorsunuz geçmişten gelen, ekmeğe sadece un ve tuz katılabiliyor artık. O da belli oranlarda. Gramajla ilgili olarak da denetimlerimiz sürüyor. Biz vatandaşlarımıza her zaman şunu söylüyoruz. “Biz denetim yapıyoruz ama en iyi denetçi tüketicinin kendisidir”. Bunu sadece vatandaşlarımıza söylemiyoruz sektör için de geçerli. Kendi içlerindeki sorunları bizlere bildirsınler ki yardımcı olabilelim. İl Tarım Müdürlüğü olarak şu ana kadar İstanbul'da 129 işletmede 210.000 civarında denetim yaptık. Bize en çok ışık tutan şikâyete dayalı denetimlerdir. Sektörün içerisinden gelen kötü oyuncuları söyleyen, sıkıntı olan yerleri söyleyen denetimlerde hem iş kaybı hem de şey ortadan kalkmış oluyor. Ayrıca denetimlerimizde eğitim de veriyoruz. Ekmeğin üretim aşamasında neyin nasıl kullanılması gerektiğini, alternatiflerini anlatıyoruz. Biraz da şey vardır alaylı mektepli meselesi siz ne anlarsınız gibi... Biz bu eğitimleri vermezsek, nedenleri anlatmazsak işletmeler açısından sorunlar devam edecektir. Tekrar al-

tını çizmek isterim ki mutlaka bütün paydaşların katıldığı bir ekmek çalıştayının düzenlenmesi gerekmektedir.

Celal Toprak: Ahmet Bey çok güzel bir açılım yaptınız. Bu anlamda söyledikleriniz önemliydi. Bu konuyla ilgili gelişmeleri de inşallah başkanlık nezdinde de daha geniş katılımlı ve daha ayrıntılı toplantıda yine İstanbul Ticaret Borsası önderliğinde ele alırız diye düşünüyorum. Sözü İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Erdoğan Çetin'e vermek istiyorum, buyurun Başkanım.

Erdoğan Çetin

İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı

**İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Erdoğan Çetin:**

Öncelikle tüm katılımcıları sevgi ve saygıyla selamlıyorum. İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu'na böyle bir programı hazırladıkları için çok teşekkür ediyorum.

İstanbul'da gereğinden fazla fırın bulunmakta ve bu durum ekmek fiyatlarının yüksek olmasına sebep olan etkenlerden biridir. Bizim bir şekilde İstanbul'daki fırın sayılarını belli bir seviyeye getirmemiz gerekiyor. İşletme kayıt belgesi olan fırınlarımızın bir kısmının maalesef ruhsatları yok. İstanbul'da 39 ilçe belediyemiz var ve ruhsatsız fırın sayımız yüzlerce. Bu durum bu şekilde devam ettiği sürece bu sayıya her gün bir yenisi eklenecektir. Biz İstanbul Fırıncılar Odası olarak göreve geldiğimiz günden beri elimizden geldiğince bunların önüne geçmeye çalıştık. Önüne geçtiğimiz ilçeler oldu ancak kontrol edemediğimiz ilçeler de oldu. Bazı belediyeler bu manada işlerini çok iyi yapıyor ama bazıları eksik mi yapıyor, yapamıyor mu, araya başkaları mı giriyor bilemiyoruz ama biz üzerimize düşenleri elimizden geldiğince yaptık. Bir defaya mahsus olarak İstanbul'daki tüm fırınların ruhsatlandırılması, bu mümkün değilse de fırınların kapatılması gerekmektedir.

Örneğin; diyelim ki İstanbul'da 500 tane ruhsatsız fırınımız var. 501'inci, 502'inci açılabilir. 502'inci diyor ki: "500 tane ruhsatsız var, bu fırınlara ne olursa bana da o olsun". Ama bunlar olmasa, İstanbul da korsan fırın bitmiş olursa ama bir şekilde ruhsatlandırarak tekrar veya kapatarak, taşımak suretiyle... Birinciye kimse cesaret edemez ama 501'inci 502'inci olabiliyorlar. Dolayısı ile bu İstanbul'un kanayan bir yarası.

Sürekli toplantılarda ifade ediyorum. Ankara nüfusu 6 milyon fırın sayısı 400, İstanbul nüfusu 16-17 milyon fırın sayısı ise 3200. Bu durumda oran orantı yaptığımız zaman İstanbul'da yaklaşık 2000 tane fazla fırın bulunmaktadır. Biz bir şekilde bu rakamları kabul edelim ancak en azından bundan sonrası için fırın açılmaması konusunda bir şeyler yapalım. Az evvel müdürümüzün bahsettiği çalıştay konusuna kesinlikle katılıyorum. Bir gün olur, iki gün olur, üç gün olur. Kamu ve bakanlığımız da bu işin içerisinde olmak durumunda. Tüm paydaşların katılacağı bu çalıştayla İstanbul'daki fırın enflasyonunu çözebileceğimizi düşünüyorum.

Fırın sayısının fazla olmasından dolayı da kapasite kullanım oranlarımız maalesef düşük olmaktadır. Kara fırın sayısı fazla olmasına rağmen kapasite olmadığı için işletmeler küçüldü ve küçüldükçe de maliyetler arttı. Dolayısıyla bu durum ekmek fiyatlarını da etkiliyor. İstanbul diğer 80 ile göre daha pahalı ve kapasite sorunu olan bir il. Bu sorun bizim tarife almamız ve ekmek maliyeti hazırlamamız noktasında da önümüze çıkıyor. Burada da bir mağduriyet söz konusudur. Kamu, valilikler ve bakanlıklarımız Türkiye'de ekmek fiyatları konusunda tek bir fiyat istiyorlar ancak İstanbul'un bu problemlerinden dolayı maalesef belirlenen fiyat yeterli gelmemektedir. Bunun da başlıca nedeni kapasite kullanım oranlarının düşük olmasından kaynaklanmaktadır. Bu sorunları çözdükten sonra vatandaşlarımızın da menfaatine uygun bir durum ortaya çıkacaktır.

Diğer taraftan; işletme kayıt belgesi olan fırınlarımızın ekmek üretimine müsaade ediliyor ancak ruhsatları olmadığı için mühürlenmeyle karşı karşıya kalıyorlar. Bu anlamda da yetkililerimizden destek istiyoruz.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum. Fırınlarla ilgili verdiğiniz bilgiler çok önemliydi. Kayıt dışı fırın ne anlama geliyor? Sektöre ne gibi zararları var? Daha sonra birkaç gazeteci arkadaşla birlikte sizle konuşmak isterim. Çünkü kayıt dışılık, hem israf açısından hem de tüketici açısından problem teşkil eden bir konu. Şimdi sözü İstanbul Ticaret Borsası Un ve Unlu Mamuller Komitesi'nden Mustafa Gürele veriyorum. Mustafa Bey buyurun.



Mustafa Gürel

İstanbul Ticaret Odası Un ve
Unlu Mamuller Komitesi Üyesi

İTO Un ve Unlu Mamuller Komitesi Üyesi Mustafa Gürel:

Sayın Müdürüm, Sayın Başkanım, saygıdeğer katılımcılar hepini-
zi sevgi ve saygıyla selamlıyorum. Bugün sektörümüzün en önemli
problemi olan personel sıkıntısını sizinle paylaşmak istiyorum. Bizler
personellerimize asgari ücretin üzerinde maaş veriyor olsak da sektö-
rümüzün bu konuda çok önemli sorunları var. 7/24 hizmet veren, tatil
yapamayan, haftada bir gün bile izni olmayan bir sektör olduğumuz
için personel konusunda çok ciddi anlamda sıkıntı çekiyoruz. Her sek-
törde olduğu gibi bizim sektörde de yabancı personeller var. Fakat bi-
zim sektörümüzdeki yabancı personellerin çalışma izni yok. Zaten şu
an yabancı personellerimiz de ya Avrupa'ya gitmek istiyorlar ya da gü-
venlik güçlerimiz tarafından sınır dışı ediliyorlar. Personel sıkıntısıyla
ilgili benim şöyle bir önerim var; gerekirse Milli Eğitim Bakanlığı ile
birlikte bir çalışma yaparak meslek liselerindeki öğrencilerin yetiştiril-
mesi için ilgili bir bölüm açılsın. Böylece haftanın en az 4 günü birlikte
çalışarak onlara gerekli eğitimi verebiliriz diye düşünüyorum.

Aynı zamanda da Tarım İl Müdürümüz 2760 fırınımız mevcut diyor.
Her geçen gün de bu artıyor. Malumunuz, tecrübeli ve alaylı perso-

nelimiz de ister istemez o alanlara kayıyor. O yüzden ciddi anlamda personel sıkıntımız var. Şimdilik teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum Mustafa Bey, bu kısa ve öz konuşma için. Son sözü değerli arkadaşımız Abdullah Bey'e vermek istiyorum. Kendisini hem meclis hem de komite üyeliği var. Bu nedenle konuya çok farklı bakacaktır. Söz sizde Abdullah Bey, buyurun.



Abdullah Çerman

İstanbul Ticaret Borsası Meclis ve
Fırıncılık Ürünleri Komitesi Üyesi

İSTİB Meclis ve Fırıncılık Ürünleri Komitesi Üyesi Abdullah Çerman:

Ev sahibi olma hasebiyle tüm katılımcılara hoş geldiniz diyorum. Çok güzel konulara değindiler. Notlarımı aldım. Gerçekten bu “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” da bizim ticaret Borsamızın öncülüğünde tüm borsa ve odaların yapması gereken bir çalışma. Çok güzel şeyler çıkıyor.

Şimdi konumuz ekmek. Ekmekçilik, fırıncılık sektör olarak çok önemli bir iş koludur. Pandemi dönemi bunu bize bir kez daha gösterdi. Çünkü o dönemde açık olan birkaç iş kolundan biri fırıncılıktı. Bu zor zamanlarda tüm vatandaşımızın kapısına kadar ekmek götürüp gerekirse sağlımızı hiçe sayarak vatan görevimizi yerine getirdik. Bu konuda da Cumhurbaşkanımızdan da takdir aldık.

Fırınlara mahallemizin bekçileridir, yedieminleridir, kültürüdür. İstanbul’da herhangi bir kriz döneminde her fırının deposunda 15-20 günlük kendi mahallesini doyuracak kadar hammaddesi vardır, olmalıdır. Bunun için de bizim her türlü aksiyonu yaparak verimli bir şekilde

çalışmamız gereklidir. Bu bağlamda da geniş kapsamlı tüm paydaşların katıldığı ekmek çalıştay düzenlenmelidir. Yani bizim sektörün bir anayasası olmalıdır.

Sektörün sorunları çok fazladır. Bu yüzden sorunlara başlık olarak değinecek olursak; personel sorunu, tarifeye bağlı satış yapıldığı için ekmek tarifelerinin gecikmesi, kentsel dönüşüm ve fırın devir problemi bu sorunlardan bazılarıdır. Özellikle 40-50 yıllık binaların altında çalışan fırınlarımızı ekonomik gücümüz olduğu halde ruhsat mevzuatından dolayı yenileyemiyoruz. Bu konuyla ilgili bir düzenleme yapılarak fırın sahiplerine bir defaya mahsus gerekli izinlerin verilmesi gereklidir.

Diğer taraftan ruhsat devri sorunları da fırıncıyı mağdur etmektedir. Çünkü belli bir yaşa gelmiş ve ekonomik olarak kötü seviyede olan fırınlar, mevzuat gereği fırınını oğluna bile devredememektedir. Bu sorunun da giderilmesi gereklidir.

Bir başka önemli sorun ise ekmek tarifelerinin gecikmesi konusudur. Ekmek, kanuna bağlı olarak tarifeye bağlıdır. Türkiye’de ekmek tarifesini oluşturan komisyonların tarife hazırlama süresi 2 aydır. Öncesinden biz ilgili komitelerimiz, odalarımız maliyetlerimizi ortaya koyarak başvuruda bulunuyoruz. Bize 2 ay içerisinde olumlu veya olumsuz cevap gelmesi gerekiyor ancak bu süre 2 ayı aşmaktadır. Bundan dolayı girdi maliyetlerimize ciddi zamlar gelmektedir. Fırıncı da mağduriyetini gidermek için tarife dışı ekmek satma yolunu tercih etmektedir. Bu durumda da fırıncılar, İl Ticaret Müdürlükleri tarafından tutulan tutanakla çok ciddi cezalarla karşı karşıya kalmaktadır.

Kapasite sorununa değinmek gerekirse, İstanbul’da ciddi bir kapasite sorunu var. Yüzde 70 atıl kapasiteyle çalışılmaktadır. Fırın sayısı bunun en büyük sebebidir. Bu kontrol altına alınabilirdi. Bu nedenle eczacı-

larda yapıldığı gibi belli nüfusa fırın sayısı belirlenmelidir. Mevzuata aykırı açılan fırınların önüne geçilmelidir. Biz demiyoruz ki fırın açılmasın ama eski ilçelerde yeteri kadar fırın var. Yeni fırın açanların sevinci yanı başında mevzuata aykırı açılan bir fırın olunca kursağında kalıyor.

Yine sektörün bir finans sorunu var. Fırının dekorasyonu, makine parkuru gibi yenilenmesi gereken materyallere fırıncı bir bütçe ayıramıyor. Bunun için bankalardan teşvikli, uygun krediler sağlanması gerekmektedir.

Yaptığımız ürünün girdileri serbest piyasa koşullarına göre oluşmaktadır. Dolayısıyla ürünün satışı da serbest piyasa koşullarına göre olmalıdır. Tüketicieye arz edilen ürünlerde, gramaj ve nitelik belli olduktan sonra ürün fiyatına karışılmaması önemlidir. Eğer karışılacaksa girdi fiyatlarına da karışılması gereklidir. Geçtiğimiz günlerde yaş hamur mayasına bir gecede yüzde 40 zam geldi. Yani bir kolisine yaklaşık 110 lira zam geldi. Fırıncılar için denetim yapılıyor ve yapılmasında hiçbir sakınca yoktur. Ancak aldığımız ürünlerin fiyatlarının da denetimden geçmesi gerekmektedir.

Tarım Bakanlığı'nın un konusunda bize sağladığı desteklerden dolayı teşekkür ediyoruz ve benzer bir hassasiyeti Enerji Bakanlığı'ndan bekliyoruz. Çünkü birkaç yıl önce elektrik ve gaz maliyeti bizim ana girdi maliyetlerimizin çok altındaydı. Ancak şu an ana girdimiz olan un ile yarışıyor. Eskiden kiramız 10 bin lira iken elektrik faturamız 2 bin lira olurdu. Şimdi ise kiramız 15 bin lira, elektrik faturamız ise 50-70 bin lira civarlarında. Şimdilik yeterli olduğunu düşünüyorum. İkinci turda devam etmek istiyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum. İkinci turda konuşmacılarımız eksik kalan kısımları tamamlayabilirler. Bu arada çok sayıda basından

arkadaşımız burada. Sorusu olanların sorularını yazması durumunda konuşmacılara iletebiliriz. Son sözü Bülent Başkanımıza bırakmadan önce ekleme yapmak isteyen konuşmacılarımıza dönmek istiyorum. Buyurun.

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü Ahmet Yavuz Karaca:

İşletme kayıt belgesi olmayan ve ruhsatsız yapılan fırınlarla ilgili olarak Tarım Orman Bakanlığı belediye ruhsatı olmadan ekmek üretimine izin veremiyor. Belediyeler de müstakil fırın olmadan ekmek üretimine izin veremiyor. Bu nedenle belediye unlu mamuller üretim izni diye bir izin veriyor ve o ruhsatı verip kenara çekiliyor. Burada ekmek üretildiği zaman da bize gelen şikâyetler doğrultusunda biz işletme kayıt belgesi olmadığı için işlem yapmak durumunda kalıyoruz. Aynı fırında poğaç, simit, küçük ekmek yapabiliyorsunuz ancak normal ekmek yapamıyorsunuz. Bu da haklı olarak garabet gibi görünüyor. İşte ekmek çalıştayını istememin sebebi bu benim. Bu yüzden Maliye Bakanlığı'ndan, ilk vergi levhasını veren kurumdan başlamak suretiyle yerel yönetimler, bizler, ticaret borsası, ticaret odası, ticaret ofisi, ticaret müdürlüğü gibi bütün ilgili kurumların bir arada olduğu bir ekmek çalıştayının yapılmasını istiyoruz.

Ruhsatsız fırınlarla ilgili olarak da biz şunu söylüyoruz, eski binaların altında üretim yapıyorlar, Abdullah Bey sonuna kadar haklı. Bir defaya mahsus kişiye veya firmaya özel ruhsat yenileme izni verilebilir. Fırıncımızın vefatı durumunda ruhsat oğluna geçemiyor. Ya da ekmeğin sadece fırında satılmasına da izin verilebilir bu da bir çözüm yöntemi olabilir. Bir fırıncımız vefat ettikten sonra işletme belgesi devam etmiyor bu da önemli bir sorun yaratıyor. Bunların üzerinde durarak bir çözüm bulunması gerektiğine bizde inanıyoruz. Herkese teşekkür ediyorum.

İSTİB Meclis ve Fırıncılık Ürünleri Komitesi Üyesi Abdullah Çerman: Celal Bey hazır Ahmet müdürüm konuşmuşken araya girmek istiyorum.

Celal Toprak: Tabii ki buyurun Abdullah Bey.

İSTİB Meclis ve Fırıncılık Ürünleri Komitesi Üyesi Abdullah Çerman:

Sayın Müdürüm, fırınlardaki maliyet artışının önüne geçemiyoruz. Sürekli tasarruf yapmaya çalışıyoruz. İşçiden, giyim kuşamımızdan, aile hayatımızdan, lambalarımızı fotoselli yapıyoruz vesaire. Bunun gibi bir sürü şey sayabilirim. Bu hem tasarruf için gerekli hem de yaptığımız ürünün daha kaliteli olması için gerekli.

Gıda Kodeksine göre Türkiye’de ekmeğin gramajı 250 gramdan başlayarak yükseliyor. Şu an İstanbul’da 210 g ekmeğin resmi fiyatı dört lira. Herhalde önümüzdeki günlerde 210 gr. beş lira olacak. Bugün Türkiye 100 bin ekmek ve ekmek çeşidi yaklaşık 30 bin fırın tarafından ürettiyor. Bu üretiminin yüzde 80-90’ını kara fırınlarda gerçekleştirilmektedir. Yandan yanmalı taş taban fırınlar. Kullanılan fırınların altyapısı 210 g ekmeği pişirmeye müsait değil. Ekmekte kuruma, kalitesizlik oluyor. Ertesi güne kaldığı zaman rahatlıkla yenemiyor, kuruma oluyor ve israf oluyor. Ticaret Borsasında 1700 fırıncı üyemiz var. Aynı zamanda İstanbul genelinde biz zaman zaman oturup bunları konuşuyoruz. Bizim bu yönde bir talebimiz var.

Bu yüzden sektör olarak ekmeğin 250 g olmasını istiyoruz. Halk tipi ekmek 250 g’den başlasın, yukarıya doğru çıkabilir. 250 g olunca biz un ve enerji israfını azaltıyoruz. Yani şöyle düşünün, günde 10 çuval un işleyen bir firmada, çuval başı 55 tane, günün sonunda 550 ekmek eksik yapmış oluyor. Eksik yapmış derken, diğer gramaj 250 gr olunca ekmeğin içine katmış oluyor.

Böyle olunca günlük enerji tüketimimizden yaklaşık 3 saatlik bir tasarruf sağlamış oluyoruz. Bu da aynı zamanda personel ve un tasarrufuna olumlu katkı sağlamaktadır. Şu an 200-210 g ekmek kaliteli olsun diye cebimizden 10-15 gram daha fazla üzerine koymak durumunda kalıyoruz. Daha kaliteli ekmek çıksın diye. 2000 ekmek yapan bir fırında günde 150 ekmek fazladan yapmış oluyor. Günün sonunda da 750 lira gibi bir zarar etmiş oluyoruz.

Bizim talebimiz; en azından İstanbul için ekmeğin ana gramajının 250 gram olmasıdır. Bizim fırınlarımızın altyapısı, makine parkuru, pişirme hazneleri 200 gramlık ekmek için uygun değil. Müdürüm çok teşekkür ederim.

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü Ahmet Yavuz Karaca: Teşekkür ediyorum. Notunu hemen aldım. Sizlere bildireceğiz.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Bu güzel öneri için çok teşekkür ediyorum. Zaten Ahmet Bey bu güzel öneriyi hemen değerlendirdi. Kapanış konuşması öncesi ekleme yapmak isteyen var mı?

İTO Un ve Unlu Mamul Komitesi Üyesi Mustafa Gürel: Geçen hafta İstanbul Ticaret Odasında aldığımız komite kararında ekmeğin gramajı 250 g olacak şekilde bir fiyat tarifesi istedik. Önümüzdeki günlerde daha çok gündeme gelecektir.

Celal Toprak: Bu önemli haber için çok teşekkür ederim. Erdoğan Bey buyurun.

İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Erdoğan Çetin:

Mustafa Bey'in ifade ettiği konuyla alakalı, bu tarım sektöründe yabancı uyruklu personel çalıştırdığımızda devlet buna izin veriyor. Yani çobanlık yapabiliyor yabancı personel. Dolayısıyla İstanbul veya Türkiye fırıncısıyla ilgili yabancı uyruklu personellerin çalıştırılması ve sektöre kazandırılması konusunda yetkililerimizden talebimiz bulunmaktadır.

Ben bunu İstanbul Ticaret Odasında Vali Bey'imize de aktarmıştım, İl Tarım Müdürümüzü de İl Ticaret Müdürümüz de o toplantıda idi. Böyle bir imkân var mıdır, yok mudur bilemiyorum ama böyle ağır olan bazı sektörlerde, bunun bir tanesi tarım, çobanlık. Çobanlıkta devletimiz yabancı uyruklu personele izin veriyor. Dolayısı ile bizim ve fırıncımızın böyle bir talebi var.

İkinci bir konu az evvel Abdullah Bey ifade etti. Tarifenin geç çıkması konusunda da gerek İstanbul Fırıncılar Odası gerekse İTO 12. Komitesi olarak zamanında maliyetlerini hesaplayıp tariflerini talep ediyorlar. Ancak yetkili makamlar tarafından tarife onayında gecikmeler olmaktadır. Biz 8. ayın ortalarında Yönetim Kurulu kararımızla kg fiyatı 25 lira,

kilosu 25 lira. 200 g 5 lira, geçen hafta da biz de güncelledik. 200 g 5 lira, 240 g 6 lira. Kilogram fiyatı 25 lira olmak üzere biz de geçen hafta İTO ile birlikte bu kararı aldık ve Abdullah Çerman Bey'in dediği gibi kara fırıncının da burada önünü açtık, yetkililerden de bu tarifenin çıkması konusunda taleplerimiz var, ısrarcı da olacağız. Yani özetle şunu ifade etmek istiyorum. Ne biz ne de 12. Komitenin tarifenin geç çıkması konusunda bir suçunun olmadığını ifade etmek istiyorum. Kurumlar bizleri beklettiği için bu durumda üyelerimize söyleyecek bir şey bulamıyoruz. Bu manada da kendisi haklıdır. Herkese teşekkür ederim.

Celal Toprak: Erdoğan Bey, çok teşekkür ediyorum. Öyle anlaşıyor ki bu konuları önümüzdeki günlerde gerçekleşecek gelişmelere bağlı olarak tekrar ele almak gerekebilir. İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda bir araya gelmek mümkün olabilir. Herkese çok teşekkür ederim. Bülent Başkanım son söz sizin, buyurun sizi dinliyoruz.

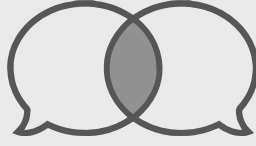
İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap:

İstanbul Ticaret Borsası adına; başta Sayın İl Tarım Müdürümüz Ahmet Yavuz Bey'e, Fırıncılar Odası Başkanımız Erdoğan Bey'e, İstanbul Ticaret Odası Un ve Unlu Mamuller Komitesinden Mustafa Bey'e ve borsamızın fırıncılar meclis üyesi Abdullah Bey'e ve Celal Bey'e değerli katılımlarından dolayı çok teşekkür ediyorum. Sektörel anlamda paylaşılan bilgiler çok kıymetli, talepler çok önemli ve çözümler gerçekten hızla sonuca kavuşturulması için İstanbul Ticaret Borsası olarak çalışmalarımıza devam ediyor olacağız. Özellikle Sn. İl Müdürümüz Ahmet Karaca'nın üzerinde durduğu ekmek çalıştayını için İstanbul Ticaret Borsası olarak üzerimize düşen görev ve sorumluluklarımızı almak ister, bu konuda elimizden gelen tüm desteği vermekten mutluluk duyarız. Tüm katılımcılara ve dinleyicilere tekrar teşekkür ediyor hepinizi saygı ve sevgiyle selamlıyorum. İyi günler dilerim

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim Başkanım. Çalıştayla ilgili olarak Ahmet Bey'e Elif Hanımın mesajı var. Çalıştay konusunda her türlü desteği vermeye hazırız. Bu arada Elif Hanım'a ve emeği geçen borsa personeline toplantıyı düzenledikleri için teşekkür ediyorum. Efendim herkeşe çok teşekkür ediyorum. İyi günler.

**BEYAZ ET
SEKTÖRÜ**
TOPLANTISINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR
ARALIK 2022



BEYAZ ET
SEKTÖRÜ

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Beyaz Et Sektörü

TOPLANTI TARİHİ 15 ARALIK 2022 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Ahmet Bülent Kasap** İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Meclis Başkanı
- **Naci Kaplan** Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıklarları Birliği (BESD-BİR) Başkanı
- **Prof. Dr. Pınar Saçaklı** Veteriner Tavukçuluk Derneği Başkanı
- **Cahit Düzdemir** Gıda Yüksek Mühendisi
- **Ali Rıza Yıldız** İstanbul Ticaret Borsası Kümes Hayvanları ve Beyaz Et Ticareti Komite Başkanı

Celal Toprak: Katılımlarınız için çok teşekkür ederim. İstanbul Ticaret Borsasına da bir dizi haline gelen bu etkinlikleri yaptıkları için teşekkür ediyorum. Bu sektör toplantılarından kuruyemişten, çaya kadar her şeyi öğrenmeye başladık. Örneğin; kuruyemiş derneğinin olduğunu ilk defa buradan öğrendim. Ayrıca bu toplantılar bizlere bazı avantajlar sağlıyor. Sektörel bir sorunla karşılaştığımızda doğru ismi arama noktasında bu toplantılar bizi yönlendirmiş oluyor. Meslektaşlarım açısından sektörün doğru isimleriyle tanışma imkânı buluyoruz. Sektör açısından bakacak olursak; bilgi paylaştıkça büyüyen bir olgu. Bu anlamda sektöre de katkısı ve etkisi oluyor diye düşünüyorum. Her zaman olduğu gibi Meclis Başkanımız Bülent Kasap'a açılış yapması için sözü vermeden önce bir yurttaş ve gazeteci olarak İstanbul Ticaret Borsasına böyle bir etkinliği düzenledikleri için tekrardan teşekkür ederim. Başkanım, buyurun söz sizde.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis
Başkanı

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap:

Kamu kurumlarımızın, STK'larımızın Saygıdeğer Başkanları, Beyaz Et Sektörümüzün ve medyamızın kıymetli temsilcileri, sizleri saygıyla selamlıyor, “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantımız ve-silesiyle sizlerle bir araya gelmekten duyduğum memnuniyeti ifade et-mek istiyorum. 2022 yılının ilk ayında başlattığımız ve sadece seçimler dolayısıyla ara verdiğimiz sektörler konuşuyor toplantı serisinin onun-cusunu gerçekleştiriyoruz. Borsamızın güvenilir ürün platformunun destekleriyle düzenlediği bu toplantılarda borsamız uhdesindeki gıda sektörlerinin sorunlarını tüm yönleri ile ele alıyor tartışıyor ve çözüm önerilerine kamuoyu ile paylaşıyoruz. Böylece sektör sorunlarını yine sektörün içindeki paydaşların yaklaşımlarıyla ilgililere duyuruyoruz. Şimdiye kadar yapmış olduğumuz toplantıların yankıları, çalışmaları-mızın etkinliği konusunda bizleri umutlandırdı. Çok olumlu geri dö-nüşler aldık ve almaya devam ediyoruz.

Değerli katılımcılar, bugünkü toplantımızın başlığı bildiğiniz gibi “Be-yaz Et Sektörü”... Tabii beyaz et deyince aklımıza ilk olarak piliç ve tavuk eti geliyor. Ancak bundan çok daha geniş bir yelpazeden bahset-

mek mümkün... Bununla birlikte gerek fiyatı gerekse faydalı özellikleri nedeniyle tüketici sepetinde yaygın olarak bulunan tavuk ve piliç eti bu sektörde öne çıkıyor. Aslında tavuk ve tavuk yetiştiriciliği çocukluk anılarımıza kadar uzanan bir besin kaynağı. Çok fazla iş gücüne gerek duyulmadığından hemen her ailenin yumurta ve et ihtiyacını kolaylıkla karşılayabildiği bir besicilik faaliyeti. Bu sebeple tavukçuluk kırsal kesimlerde geçim için alternatif faaliyetlerden biri haline gelmiştir.

Ticari olarak baktığımızda ise 80’li yıllara kadar daha çok aile işletmeciliği şeklinde yapılan piliç yetiştiriciliği ve köy tavukçuluğu bugün yerini modern entegre tesislere bıraktı. Nüfusun da artmasıyla bu sektör, devasa bir sanayi haline geldi. Hâlihazırda kırmızı etin en büyük alternatifi durumundadır. Bugün beyaz et, protein kaynağı açısından tüm dünyada tercih ediliyor zira kişi başına düşen kanatlı et sayısı dünyada her geçen gün artmaktadır. Bu duruma rakamlarla baktığımızda görüyoruz ki dünyada son 20 yılda kanatlı et üretimi yaklaşık 2 kat artarak 133 milyon tona ulaştı. Türkiye’de ise 2000’li yılların başında 9-10 kilogram olan kişi başı tüketim miktarının bugün 21 kilogramlara kadar çıktığını görüyoruz. Aynı şekilde kanatlı et ihracatımızı da büyük ölçüde arttırıyoruz. Ancak bu kadar hızlı büyüyen sektörün sorunları da yok değil. Bunların başında yem ve girdi maliyetleri yer alıyor. Çünkü kanatlı sektöründe kullanılan yemlerin ana girdisi soya ve mısırdır. Türkiye’de yeterli soya üretimi olmadığından ithal etmek zorunda kalıyoruz. Bu durumda da, sektörü küresel risklere ve fiyat artışlarına karşı daha kırılgan hali getirmiş oluyor. Bunun yanı sıra hayvan sağlığı gibi konularda sektörün hassas noktalarından. Bugün aramızdaki sektör temsilcileri bu konulara detaylıca değineceklerdir. Bu yüzden ben sözü bu toplantının asıl sahipleri olan değerli konuşmacılara bırakmak istiyorum. İnşallah kanatlı et sektörünün sorunların tespiti ve çözüm önerilerinin tartışılması için oluşturduğumuz bu platform sektör için faydalı olacaktır. Toplantımıza katılan kıymetli katılımcılara ve

dinleyicilerimize şimdiden şükranlarımı sunuyorum. Bu düşüncelerle hepinizi saygıyla selamlıyor, toplantımızın sektörümüz için güzel gelişmelere vesile olmasını temenni ediyorum.

Celal Toprak: İstanbul Ticaret Borsasının çok değerli Meclis Başkanına açılış konuşması ve bizlere verdiği mesajlar için teşekkür ediyorum. Az önce ifade edildiği gibi şimdi sektör konuşacak. Biz de onları dinleyeceğiz. Sektör deyince akla BESD-BİR Başkanımız Naci Kaplan geliyor. Başkanım söz sizde, buyurun.

Naci Kaplan

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları
Birliği Derneği (BESD-BİR) Başkanı



Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR) Başkanı Naci Kaplan:

Öncelikle bu platformda bize şans verdiği için Sn. Ahmet Bülent Bey'e, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu'na ve değerli haziruna teşekkür ediyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

BESD-BİR Derneği olarak 30 yıldır Türkiye'de kanatlı sektörünü temsil eden tek sivil toplum kuruluşuyuz. Türkiye'de kanatlı et üretiminde önde gelen firmalar vardır. Bu firmaların her biri uluslararası teknoloji ve kalitesi ile gerek yem sektörünün gerekse kanatlı et sektörünün gelişmesinde önemli rol oynamaktadır. Bununla birlikte bu firmalar, ülke ekonomisine de katkıda bulunmayı sürdürmektedir. BESD-BİR üyeleri entegrasyon modeli ile üretim yapmakta olup, kalite gıda güvenliği, iş sağlığı güvenliği ve yönetim sistemi gibi belgelerinin hepsine sahiptir.

Ekonomi İşbirliği ve Kalkınma Örgütü (OECD) ve Gıda Tarım Örgütü (FAO)'nın tarımsal görünüm 2020 raporunda, toplam üretimin yüzde 40,6'sını oluşturan yaklaşık 132 milyon ton kanatlı et, dünyada

en çok tüketilen et türü olarak karşımıza çıkıyor. Bu iki örgütün projeksiyon çalışmalarında tavuk etinin önümüzdeki yıllarda da birinci sırayı koruyacağı görülmektedir. Tüm dünyada sürekli artan nüfusun gıda ihtiyacının sağlanması, Covid-19 süresince dünya ticaretinin sekteye uğraması, Rusya-Ukrayna savaşının olumsuz sonuçlarının tarıma yüklediği negatif etkiler içerisinde toplumlar tarımın ve gıdaya ulaşımın önemini daha iyi anlamıştır.

Yıllık cirosu Türkiye’de yaklaşık 5,5 milyar dolar olan “Türk Beyaz Et Sektörü”, doğrudan ve dolaylı olarak yaklaşık 3 milyon kişinin de istihdamına katkı sağlamaktadır. Beyaz et üretiminde dünyada 10. sırada olan Türkiye, 2021 yılında bir önceki seneye göre yüzde 5 civarında artış ile 2,3 milyon ton beyaz et üretimi gerçekleştirmiştir. Bu üretimin yüzde 98’ini piliç eti, yüzde 2’sini de hindi eti oluşturmaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre 2022 yılının ilk on ayında 2 milyon 61 bin 422 ton, Ege İhracatçılar Birliği istatistiklerine göre ise 577 bin 300 ton ihracat gerçekleştirilmiştir.

Ancak sektörel büyümede son 4 yılda yavaşlama, hatta durma yaşamaktayız. Bu durumun pek çok sebebi var; bunların başında ekonomide yaşanan daralma, gelir seviyesinde azalma ve pandemi şartlarını sayabiliriz.

Türkiye kanatlı et ihracatında dünyada 7. sırada yer almaktadır. Ülkemizde beyaz et sektörü, 2021 yılında 93 ülkeye 632 bin ton ihracat gerçekleştirerek, 894 milyon dolarlık döviz getirisi sağladı. Sektör, ihracatının yaklaşık yüzde ellisini Irak’a yapıyor. Bu sebepten dolayı yeni pazar çalışmaları öncelikli gündemimiz olarak yerini almaktadır. Türkiye’de kanatlı et sektörü olarak kırmızı etten kaynaklanan et açığını kapatmak için dünyada ve ülkemizde yaşanan birçok sıkıntılı duruma rağmen ciddi çaba gösteriyoruz. 2000 yılında kişi başı 9,5 kg olan beyaz et tüketimi, 17 yıl süresince sektörün gelişim hızına paralel olarak

2017 yılında 22 kilogramlara ulaştı. Ancak son 4 yıldır 21 kilogram civarında kalmıştır. Tüketimdeki daralmanın gerek dünyada gerekse ülkede yaşadığımız etkenlerle ilgili pek çok nedeni vardır.

Yenidünya düzeni ticaretinde bizleri bekleyen zorluklar sürdürülebilir üretimin önemini ve gerekliliğini karşımıza daha da hızlı çıkarıyor. Sektör, dünyayı daha sağlıklı bir gezegen haline getirmek için kendini çevreye duyarlı ve sürdürülebilir üretim uygulamalarına adanmış. 50 yıl öncesine göre tavuk eti üretimi değerlendirildiğinde sektörün çevre ayak izi bugün yüzde 50 oranında azaldı. Üretim; yüzde 75 daha az kaynak kullanarak, yüzde 72 daha az üretim alanına ihtiyaç duyularak, yüzde 58 daha az su tüketerek ve yüzde 39 daha az fosil yakıt tüketerek yapılmaktadır. Kanatlı et sektörü geleceğe sağlam adımlarla hazırlanıyor. Türkiye de son 30 yılda teknolojik altyapısına yatırım yaparak dünya standartlarına ulaşmış, çevreye duyarlı bir şekilde üretimi sürdürüyor. Beyaz et sektörü, önümüzdeki yıllarda da dünyayı bulduğundan daha iyi durumda bırakmak için sürdürülebilir ve çevre dostu uygulamaları geliştirmeye ve ilerletmeye devam edecektir. Ayrıca bulunduğumuz coğrafi koşullarla ilgili sektör, dünyadaki ve Avrupadaki yüksek patolojik avian influenza vakalarındaki yüksek artışları uzun süredir takip etmektedir. Göç yolları üzerinde bulunan ülkemiz, kanatlı beyaz et sektörü sağlığını olumsuz etkileyebilecek tüm durumlara her zaman hazırlıklı, özellikle yüksek riskli dönemlerde her zamankinden daha tedbirli davranmaktadır. Hastalık etkenlerinin ülkemize girmesini ve yayılmasını önlemek için biyogüvenlik seviyesini en üst düzeyde işler duruma getirdik ve diğer ülkelerde yaşanan vakaları titizlikle takip ediyoruz.

Dünyada yaşanan pandemi sürecinde global ticaretin sekteye uğraması, devam eden nüfus artışı, iklim değişikliğinin tarıma yüklediği negatif etkilere maruz kalan tüm ülkeler tarımın ve gıdaya ulaşımın

önemini daha iyi anladı. Bu süreç ardından Rusya ve Ukrayna arasında yaşanan savaş, tüm insanlık için çok önemli risk ve problemlere yol açacak şekilde hayatımızı etkilemekte ve geleceğe bakış açımızı değiştirmektedir. Dünyada ve Türkiye’de artan enflasyon oranları tüm sektörlerde olduğu gibi bizi de etkiledi. Yaşanan tüm sorunların ve bir süredir üretimin her aşamasında artan maliyetlerin karşısında hala en büyük amacımız ve çabamız Türk halkının gelişmiş ülkelerdeki hayvansal protein tüketimi seviyesine ulaşmasını ve sağlıklı beslenmede en önemli yer tutan hayvansal protein kaynağı olarak beyaz etin en ekonomik gıda olma özelliğini korumasını sağlamaktır.

Üretimde en büyük giderlerimizin başında yem gelmektedir. Hayvanları beslemede kullandığımız karma yemlerin en önemli ham maddeleri; soya fasulyesi, soya fasulyesinden elde edilen soya küspesi ve mısırdır. Sektörün en önemli girdisi olan yemin temininde yaşanan döviz artışları, diğer maliyet kalemlerindeki artışlar ve yetiştiriciliğe yönelik desteklerin çok az olması öncelikli sorunlarımızdır. Maalesef bunların hepsi sürdürülebilir üretimin şartlarını zorluyor. Diğer sorunlarımız ise ülkemizde onaylanmış mısır ve soya ürün çeşitliliğinin azlığından dolayı ticaret yapılabilecek ülkelerin kısıtlı olmasıdır. Bundan dolayı biyogüvenlik yasasını AB’ye uyumlu hale getirmek elzemdir. Aksi takdirde sektör gelecek 10 yıl içerisinde yeterli hammadde ithal edemez duruma gelecektir. Bu konuyu uzun zamandır takip ediyor ve bakanlık ile görüşmelerimizde gündem maddesi olarak sıklıkla bahsediyoruz.

Dünyada şu an biyoteknolojik ürün olarak 550 tane gen kullanıma girmiştir. Avrupa bunun 210 tanesini tanımış ve kullanıma açmıştır. Ancak Türkiye’de 36 tane genle çalışmaya çalışıyoruz. Bu da bizim rekabetçi satın alma gücümüzü azaltıyor. Bunu Avrupa Birliği standartlarında kabul görülen 200- 210 gen seviyesine çıkartmamız için sürekli görüşmeler içerisindeyiz. Ancak şu dönemlerde tehlikeli görül-

düğü için GDO kelimesini açmak bile cesaret istiyor. 50 yıldır dünyada kabul görmüş olan bu biyoteknolojik gelişmeleri bizim ülkemizde halen tartışıyor olamamamız bile ülkemiz açısından gerçekten üzüntü verici bir durum. Bir de sektörümüzle alakalı yazılı ve görsel medyada yer alan hiçbir bilimsel dayanağı olmayan ancak netice itibarıyla toplumu yanlış bilgilendirmeye neden olan açıklamalar sektörümüze zarar vermektedir. Bu durum yalnız sektörümüzle sınırlı kalmamakta, gıda üreten birçok sektörü de kapsamaktadır. Maalesef asılsız söylemlerin tüketicinin kafasını karıştırmaması için bizlerin gerçekleştirdiği çalışmalar yetersiz kalmaktadır. Mutlaka resmi otoritelerin de konuya destek vermesi gerekmektedir. Bu doğrultuda resmi otoritelerin akademisyen görüşleriyle bir bilim kurulu oluşturması ve doğru bilgilendirecek bir merci olarak kamuya güvenilir bilgiler aktarılması çok önemlidir. Ayrıca yanlış bilgi aktaran kişiler için de ceza uygulaması konusu da gündeme gelmelidir. Tüm zor şartlara rağmen sektörde firmalarımız yatırımlara devam ediyor ve yapılan yatırımlar hem kırsal bölgelerdeki istihdama destek olmakta hem de tüketicinin güvenilir gıdaların başında gelen beyaz ete daha kolay ulaşmasını sağlamaktadır. Bu yatırımlar bizler için umut vericidir. Kısaca sektörümüzü bu şekilde tanıtmış oldum. Bana vermiş olduğunuz süre için teşekkür ediyorum. Sorularınız olduğu takdirde yanıtlamaya çalışırım. Celal Bey, şimdilik konuşacaklarımız bunlar.

Celal Toprak: Çok teşekkür ediyorum Başkanım, sağ olun. Bu arada sorularda gelmeye başladı arkadaşlarıma teşekkür ediyorum. Çok sayıda gazeteci arkadaşımız da toplantıyı seyreliyor. Beyaz et sektörü, Pınar Hocam her ne kadar reytingi çok fazla yok dediyse de var demek ki diye düşünüyorum. Toplantıyı takip eden gazeteci arkadaşlarımızın sorularını da bekliyoruz. Özellikle Pınar Hocama çok sayıda soru gelirse çok mutlu olurum. Pınar Hocam, Naci Başkanımız bir giriş yaptı. Özellikle yanlış bilgi aktaranlara cezalar verilsin dedi. Cezayla ilgili

sorunun çözülebileceği noktasında Başkana çok katılamıyorum ancak bu konuda Pınar Hocamı daha çok konuşturursanız birçok sorun daha çabuk çözülür diye düşünüyorum. Kendisini iyi ki bu toplantıya davet ettiniz ve biz de onu dinleme şansına sahip olacağız şimdi. Bu arada İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz'a da bu toplantıları başlattığı ve doğru bilginin yaygınlaşmasına katkı verdiği için bir yurttaş olarak bir baba olarak teşekkür ederim. Pınar Hocam, buyurun söz sizin.

Prof. Dr. Pınar Saçaklı

Veteriner Tavukçuluk Derneği Başkanı

**Veteriner Tavukçuluk Derneği Başkanı Prof. Dr. Pınar Saçaklı:**

Öncelikle Veteriner Tavukçuluk Derneği olarak İstanbul Ticaret Borsasının bu davetinden dolayı çok teşekkür ediyorum. Bu sektör toplantılarını yaparak doğru bilgileri doğru kaynaklardan halka ulaştırmanızı gerçekten çok kıymetli buluyorum. Kendimi tanıtacak olursam; Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Hayvan Besleme ve Beslenme Hastalıkları ana bilim dalı öğretim üyesiyim. 25 yıldan daha fazla süredir kanatlı besleme üzerinde çalıştım. Uzun zamandır da Veteriner Tavukçuluk Derneği yönetiminde görev aldım. 2 aydır da bu derneğin Başkanlık görevini üstlenmiş durumdayım. Derneğimizden kısaca bir bahsedecek olursak; kanatlı sektöründe çalışan ve veteriner hekimlerden oluşan 150'ye yakın üyesi olan 26 yıllık köklü bir dernektir. Ayrıca derneğimiz Dünya Veteriner Tavukçuluk Derneği'nin üyesi olup Türkiye şubesi olarak da görevlerini sürdürüyor.

Naci Bey, o kadar net bütün konulara değindi ki ufak ufak bazı konuları açacağım. Ancak Veteriner Hekim ve Akademisyen olarak daha çok beyaz etin insan beslenmesindeki önemine ve bilgi kirliliğine değineceğim. Bireylerin sağlıklı beslenmesi toplumlar için çok önemlidir.

Sağlıklı bir yaşam sürdürmelerinin yolu ise sağlıklı, yeterli ve dengeli beslenmesiyle gerçekleşebilmekte ve bunların süreklilik arz etmesi gerekmektedir. Bu açıdan kabaca bir hesap yapacak olursak; kişi başı protein tüketiminin 50-60 gram olması gerekiyor. Bir başka deyişle birey her kilogram başına 0,8 ya da 1 gram protein tüketmesi gerekiyor. Bu protein miktarının da yüzde 40'ının hayvansal protein olması en sağlıklı ve doğru beslenmenin yoludur. Dolayısıyla bu hesaplamaya göre bir bireyin sağlıklı beslenmek için 20-25 gram hayvansal protein tüketilmesi gerekiyor. Bunu beyaz ete yönlendirecek olursak birey, günlük 100 gram tavuk tükettiğinde yeterli hayvansal proteini almış olacaktır. Yani yıllık kişi başına 36-37 kilogram tavuk düşmektedir. Fakat Naci Bey de söyledi, Türkiye'de yıllık kişi başına 21 kilogramlık bir tüketim mevcut. Dolayısıyla beyaz et sektörünün toplumumuzun sağlıklı beslenmesindeki rolü çok nettir. Bu sebeple bu sektörde yaşanabilecek herhangi bir problem doğrudan toplumumuzun sağlıklı beslenmesini etkilemektedir. Nitekim yaşanan tüm krizlere ve salgınlara rağmen dünyada hala tavuk eti tüketimindeki artış bu önemi ortaya koymaktadır. Bunların nedenleri arasında düşük gelirli az gelişmiş ülkelerde diğer etlerle kıyasladığımızda tavuk eti fiyatının daha ucuz olması yer alıyor. Aynı eğilim gelişmiş ülkelerde, refah seviyesi yüksek ülkelerde de devam ediyor. Çünkü tavuk eti; hazırlaması kolay, daha sağlıklı ve sindirimi kolay, diyetetik mutfaklar için uygun, herhangi bir dini kısıtlamasının olmaması açısından tercih ediliyor. Bundan dolayı tüm dünya için tavuk eti üretimi büyük bir önem arz ediyor.

Tüketim açısından OECD verilerine bakıldığında kişi başı tavuk tüketimi İsrail'de 65 kilografa yaklaşıyor, Amerika'da 50 kilogramları geçiyor. Türkiye'de 21 kilogramdan bahsetmiştik, dünya ortalaması ise 15 kilogram civarındadır.

Tabii şunu göz ardı etmememiz gerekiyor. Kaliteli proteine ulaşım açısından bütün toplumlar eşit değildir. Ancak Türkiye kişi başı tüketim

artabilir ancak yine de dünya ortalamasının üzerinde iyi durumdayız. Dolayısıyla Dünyada da Türkiye'de de insanların hayvansal protein ihtiyacının karşılanmasında beyaz et sektörü haklı olarak büyük bir öneme sahip ve ilk sıradadır.

Beyaz et sektörü, Türkiye'de geniş iş gücü istihdamı oluşturması, en iyi şekilde örgütlenmiş gıda alt sektörlerinden biri olması ve bu sektörler içinde Avrupa Birliği ile rekabete girebilecek birkaç alt sektörden biri olmasıyla da ayrı bir öneme sahiptir. Ancak AB ile rekabete girerken sektörümüz bazı sorunlarla da karşı karşıya kalmaktadır. Dolayısıyla ülkemiz beyaz et konusunda önemli bir üretici, tüketici ve ihracatçı konumundadır.

Sektörün sorunlarına değinilecek olursa, ilk başta hammadde temini sorunu yer alıyor. Çünkü işletmelerde özellikle kanatlı işletmeciliğinde genel olarak üretim maliyetlerinin yüzde 70'ini hatta bazen daha da fazlasını yem ham maddeleri ve bir takım katkı maddeleri oluşturuyor. Bunlar içerisinde de yine 2021 yılında Türkiye'de kullanılan kanatlı yem miktarı 10 milyon ton. Bu miktarın yüzde 54'ü sektör tarafından kullanılıyor. Bu hayvan yemlerinin yapısına baktığımızda da 2 ana önemli hammadde olan mısır ve soya karşımıza çıkıyor. Türkiye'de 2021 yılında mısır üretimi 6,8 milyon ton, ithalatı 2,3 milyon tondur. Soya üretimi ise 182 bin ton ki bu sayı yüzde 18'lik bir artışla bu duruma gelmiş bulunmakta ve ithalat 2,5 milyon tondur. Bu durumu özetleyecek olursak; mısır ihtiyacının yüzde 25'ini soya ihtiyacının da yüzde 93'ünü ithalatla karşılıyoruz. Dövizde bir artış yaşandığında sektör doğrudan bu artıştan etkileniyor. Ülkeler arasında yaşanan savaşlar, kuraklık, salgın gibi sorunlar direkt sektörün can alıcı noktalarını vuruyor.

Dünya genelinde ticarete konu olan soyanın %90'dan fazlası zaten GDO'lu durumdadır. Yani dünya bunu GDO'lu kullanıyor. Bu konuda

aslında en sıkı ülke biziz. Çünkü Amerika’da da Avrupa’da da bu tip ürünler onaylandığı zaman hem insan gıdası hem de hayvan yemleri için onaylanıyor. Bu noktada bir ayrıma gidilmiyor. Oysa biz ithal getirirken bir sürü denetimlerden ve biyogüvenlik komisyonlarının onaylarından geçtikten sonra sadece mısır ve soyayı getiriyoruz. Ayrıca ithal edilen genlerin mutlaka Avrupa Birliği’nde onaylanmış genler olması gerekiyor. Bir başka deyişle bu durum bakanlığımız tarafından da titizlikle inceleniyor.

Uzun zamandır bilinen fakat Covid-19 süresinde gündeme gelen “Tek Sağlık Konsepti” “ne de değinmek istiyorum. Sanayileşme ve iklim değişikliğiyle beraber ekolojik dengelerde ciddi bozulmalar meydana geldi. Bu bozulmalara bağlı olarak da hayvanlardan insanlara geçen pek çok bakteri, virüs, parazit ve mantar kökenli zoonoz hastalıklar yaygınlaştı. 1950 yılında dünya üzerinde görülen toplam zoonoz hastalık sayısı 86 iken, günümüzde bu sayı 800’ü aşmış durumda. Covid 19 pandemisi de zoonoz neticesinde bütün dünyayı dize getirdi. Bu süreçle mücadelede başarının insan, hayvan ve ekosistem arasında oluşturulacak entegre bir sağlık anlayışı ile yani tek sağlık konseptiyle mümkün olabileceğini net bir şekilde gördük. Bu konseptin içinde tıp ve veteriner hekimlerin, diğer sağlık personellerinin de mutlaka bir arada hareket etmesi gerekiyor. Nitekim veteriner hekimlerin sorumluluklarına baktığımızda hayvan sağlığı, gıda güvenliği, veteriner halk sağlığı, hayvansal üretim, hayvan ıslahı, hayvan hakları, biyogüvenlik, çevre sağlığı konuları yer almaktadır. Bu kapsamda özlük haklarının da verilmesi gerekiyor. Sağlıkla ilgili konularda veteriner hekimlerin hiçbir şekilde tıp hekimlerinden ayrı düşünülmemeyeceğini net olarak gördük.

Bir başka konuda sektördeki bilgi kirliliğidir. Yazılı ve görsel basında konunun uzmanı olmayan kişiler tarafından hiçbir bilimsel dayanağı

olmayan pek çok yanlış bilgi veriliyor. Maalesef bu yanlış bilgiler okullarda da veriliyor. Biz veteriner hekimleri bazen kendi ailelerimizi bile ikna etmekte zorlanıyoruz. Örneğin siz beni büyükbaş hayvanların beslenmesi, kurban bayramında kurban kesimi veya kurban etlerinin saklanması vb. konularda bilgilendirme yapmak için davet etmiş olsaydınız sizleri konunun uzmanlarına yönlendirirdim. Veteriner hekim, hayvan beslemeci olmama rağmen. Ama maalesef özellikle görsel basında gördüğümüz konuşmacılar bizim meslekten değiller. Aynı kişiler turşu yapımını da anlatıyor, tavukların beslenmesini de anlatıyor. Dönüyor kurban nasıl kesilir, et nasıl saklanır onu da anlatıyor. Dünyanın hiçbir gelişmiş ülkesinde, hiçbir bilim adamı kendi alanının dışında bir şeyi konuşmaz. Ben bunu örneğini hocamla da yaşadım. Ben ona bir proje önerdiğimde “Aynı şeyi yumurta tavuklarıyla da çalışalım” dedim. Bana dedi ki: “Ben yumurta tavuklarından anlamam”. Yani bilim insanlarının böyle bir şey çok özel bildiği alanda konuşması lazım. Öyle konuşulacak olsaydı ailemizde herkes kurban etini anlatabilir, turşu yapımını anlatabilir. Burada gerçekten bilim insanlarına değer vermek ve onların söylediklerini dikkate almak ve onlara fırsat tanımak lazım. Yoksa çok absürt diyeceğim konuşmalar geçiyor maalesef. Doğru bilginin yolu da eğitimden geçiyor. Her zaman altyapısı olmayan, donanımı yetersiz, nitelikli kadrosu olmayan üniversite ve veteriner hekim fakültelerinin açılmasına karşı çıktık. Maalesef veteriner hekim fakültelerinin sayısı artarken sektörün en önemli ihtiyaçlarından biri olan veteriner teknisyenlerin sayısı azalıyor. Veteriner teknisyenler için açıktan öğretim programı var. Böylesi bir alanda uzaktan eğitimle elaman yetişilirse bu vahim sonuçlar doğurur. Bu nedenle eğitim çok önemli.

Celal Toprak: Hocam bir soru var. Çok sıcak bir soru olduğu için hemen sormak istedim. 30 günde yetişen tavuk hikâyesi konuşuluyor. Belki bu konudaki görüşlerinizi söylemek istersiniz. Sonrasında sözü Cahit Bey’e vereceğim.

Veteriner Tavukçuluk Derneği Başkanı Prof. Dr. Pınar Saçaklı: Bu hızlı büyüme konusu zannedildiği kadar basit değil; arkasında önemli bir bilim ve genetik seleksiyon var. Biz bunu insanlarda yapamıyoruz. Yani yavrular arasında yemden yararlanma ve hızlı büyüme gibi konularda en iyisini seçme ki bunların iyileştirilmesini sağlamak için bile 20 senelik genetik seleksiyonlar yapılıyor. Bu hızlı büyümede hayvanların genetik potansiyelleri yüksektir. Bu hayvanların çok iyi beslenmesi gerekiyor. Çok iyi besin maddesi ihtiyaçlarının bilinmesi gerekiyor. Bunlarla çalışmak hayvan besleyicisi açısından da daha rahattır. Çünkü kısa sürede çalışabiliyoruz. Bilimsel açıdan bunların beslenmesiyle alakalı çok ileri bir safhadayız. Bunların her bir vitamin, mineral, aminoasit ihtiyaçlarını tek tek biliyoruz. Buna uygun olarak da matematik modellemeyle bu ihtiyaçlarını karşılayacak yem formülasyonlarını, rasyonlarını ayarlıyoruz. Bu hayvanların refah düzeylerini de yükseltebilmek için havalandırma, aydınlatma gibi çevre şartlarını da iyileştirip, aşılama yapıp biyogüvenlik önlemlerini de alınca bu genetik potansiyele ulaştırma şansımız oluyor. Yani bunun altında yatan temel olay yüzde 85 hayvanların genetiğinin çok iyi olması ve yüzde 15 bu genetiğe uygun olan tüm beslenme ve bakım şartlarının sağlanabilir olmasıdır. Bu iyileşme daha da devam edecektir. Belki insanlar algılayamıyor, karşı çıkıyor ama bu seleksiyonlar ve iyileştirmeler devam edecek. Bu büyümenin içinde hayvanın ihtiyacı olan normal besin maddelerinin dışında da hiçbir şey de yok. Ben çünkü 25 yıldır belki 50-60 kez bununla ilgili denemeler yaptım. Hatta sahadakinden çok daha iyi sonuçlar da elde ediliyor. O yüzden bu büyümenin temeli bu.

Celal Toprak: Hocam soruları yine size ileticeğiz. İkinci bölümde de görüşlerinizi almak isteriz. Cahit Bey, sahadan biri olarak olaya nasıl bakıyorsunuz? Söz sizin efendim, buyurun.

Cahit Düzdemi

Gıda Yüksek Mühendisi

**Gıda Yüksek Mühendisi Cahit Düzdemi:**

Öncelikle böyle sektör temsilcilerinin olduğu bir platformda biz yer verdiğiniz ve kendimizi ifade etme imkânı tanıdığınız için İstanbul Ticaret Borsası yetkililerine çok teşekkür ederim.

Global perspektiften bakıldığında Türkiye'nin tavukçuluk sektöründeki yerini konuşmacılar özetledi. Geldiğimiz yer aslında göz kamaştırıcı. 2000 yılında 600 bin ton olan üretim, 2022 yılında 2 milyon 400 bin tona çıkmış durumda. Yani üretimde 4 katı bir artış söz konusudur. Ayrıca bu sektörde, 2000 yılındaki üretimimiz kadar geçtiğimiz yıl ihracat yapmışız. Dolayısıyla sektörün güçlü ve zayıf yönlerini ayrı ayrı değerlendirmek gerekir.

Özellikle Ukrayna-Rusya savaşının olumsuz etkilerini tüm dünyada görüyoruz. Olumlu tarafından bakarsak Ukrayna ciddi bir piliç üreticisidir. Savaştan dolayı açık yaşanan pazarı Türkiye doldurdu. Ancak bu seferde buradan mısır ve yem hammaddesi ithal edemedik. Dolayısıyla aylık ihtiyaçlarımız çerçevesinde 3-5 bin ton gibi rakamlarla yem temin ederken artık Brezilya'dan yani daha uzak mesafeden nakliye

maliyetlerinin yüksek ve konteyner krizlerinin olduğu dönemlerde 3-5 aylık ciddi stok maliyetinin olduğu bir süreç yaşadık. Devlet büyükle-
rimizin de katkılarıyla bir tahıl krizi yaşanmadı aksi takdirde sahada,
canlı üretim noktasında ciddi felaketler de olabilirdi. Bunun için yet-
kililerimize çok teşekkür ederiz.

Bunun yanı sıra bizim ülke çapında karşılaştığımız mikro sorunları-
mız mevcut; yüksek enflasyon, döviz gibi. Bazı verilerden bahsettikten
sonra sektörün yaşadığı sorunlara geleceğim. Bu sektörün yaşaması,
sürdürülebilirliği açısından değerlendirdiğimizde bu konuları değin-
mek zorundayız.

Bugün Ağustos ayı canlı tavuk sahadaki alım fiyatı 20,2 lira, 2021 yı-
lında ise 7 liraydı. Cıvciv fiyatı bu sene 6 lira iken 2021 yılında ise 2
liraydı. Yem fiyatı şu an 9,5 lira iken 2021 yılında ise 3,2 liraydı. Bunlar
entegrelerin sahaya yansıttığı rakamlardır. Dolayısıyla buradan baktı-
ğımızda yüzde 300'lük yani 3 katı bir artış görüyoruz. Bugün itibariy-
le sahadan canlı tavuğu 20 liraya alan entegreler kesimhaneye getirip
kestiklerinde, ete dönüştürdükleri zaman yüzde 70'lik randımanla çı-
karıyorlar. Örneğin; 100 kg canlı tavuk verdiğinizde 70 kg kesilmiş et
alıyorsunuz. İşçilik, enerji gibi maliyetlere hiç girmeden canlı tavuğun
maliyeti 30 lira oluyor. Ancak şu an entegrelerin toptan olarak piyasa-
ya verdiği fiyat da 30 lira. Sektörde ciddi manada bu sıkışma sorunu
mevcut ve çözüm noktasında bir değerlendirme yapmamız gerekiyor.
Yani 30 lira maliyeti olan bir ürünün toptan satış fiyatı da 30 lira. Bu
ürünün işçiliği, nakliyesi, enerji maliyetleri işletmenin kendi içindeki
operasyonlarıyla, rendering gibi ya da sakatattan kaynaklanan ekstra
randımanlar gibi çabalarla kompanse edilmeye çalışılıyor.

Bu artışlara rağmen fiyatlara bakıldığında; geçtiğimiz yıl piliç eti fiya-
tı Aralık ayında 17,5 lirayken entegre çıkışı şimdi 29 lira yani yüzde
70'lik bir artış söz konusu. Ancak enerji maliyetleri konusunda elekt-

rik ve doğalgazda 5 katı bir artış mevcut. Geçtiğimiz yıl vergiler dâhil olmak üzere kW başına benim kendi işletmemde doğalgaza ödediğim para 21,2 kuruş, bu ay Aralık ayında 90 kuruş. Bu örnekte doğalgaz maliyeti 4 kat artmış durumda. Elektrikte ise kW başına geçtiğimiz yıl Aralık ayında 1 lira öderken bu yıl Aralık ayında kW başına 4,90 lira ödemiştir. Bu sıkıntıları gidermek için ihtiyaçlarımızı doğru bir şekilde belirleyip atılması gereken adımlar üzerinde sektör olarak kafa yormamız lazım. Evet, çok sorun var. Bir noktada işte bu hormondur, antibiyotikti gibi tartışmalar veya işte bilgi kirliliği noktasında onkoloğundan tutun da futbol hakemlerine kadar ya da işte yeni yetme diyetisyenlerine kadar bu sektörle ilgili fikir belirten ve bilgi kirliliğine yol açan çok fazla aktör var. Ancak bizim kendi içimizde yolumuza doğru şekilde devam edebilmemiz için de ihtiyaçlarımızı doğru şekilde belirleyip bunları gidermek için çaba sarf etmemiz gerekiyor. Bunlarla ilgili çözüm yolları bulmamız gerekiyor. Kısaca bunlara değinmek istedim. Sorular olursa cevaplandırabilirim. Bunun dışında Süreç içinde katkıda bulunabilirim.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Hemen sorulara geçmek istiyorum. Bu damızlık sorunu nasıl çözülecek diye bir soru var. Bu soruyu Naci Kaplan'a yöneltmek istiyorum. Başkanım bu konuda bir çalışma var mı?

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan:

Türkiye’de damızlık konusunda yaklaşık 20 yıllık bir çalışma var fakat henüz tamamlanmamış. Şu an damızlık materyalinde yüzde 99 dışa bağımlıyız. Dünyada en çok Aviagen yani Ross denilen bir ırk kullanılıyor ve pazarın yüzde 90’ına hâkim. Rakibi ise Amerika menşeli Cobb ırkı.

Tarım Bakanlığı’mız da TİGEM üzerinden ‘Anadolu T’ adlı bir ırkla çalışma yürütüyor. Ancak su anki ihtiyacımızın henüz yüzde 1’ini bile karşılayamaz durumda. Geliştirilmesi açısından sektör olarak biz de elimizden gelen desteği veriyoruz. Tabii ki dışa bağımlılık çok ciddi bir durum, inşallah bunun sahiplenilerek geliştirilmesi tabii uzun yıllar, Pınar Hanım’ın da dediği gibi genetik öyle hemen çözülecek bir sorun değil. En azından başlamış olmamız bile bize umut veriyor.

Celal Toprak: Teşekkür ederim, Başkanım. Hem son sözü hem de toplantıyı toparlaması için Kümes Hayvanları ve Beyaz Et Ticareti Komite Başkanı Ali Rıza Yıldız’a sözü vereceğim. Ancak bir soru var. Ali Rıza Bey’e bu soruyu sorarak değerlendirme yapmasını isteyeceğim. Soru şu: Bu sektörde çok sayıda yabancıya satılan şirketimiz mevcut. Siz nasıl değerlendiriyorsunuz?

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan: Celal Bey bu soruyu bana mı sordunuz?

Celal Toprak: Başkanım, Ali Rıza Bey’in görüşlerini aldıktan sonra siz de değerlendirebilirsiniz.

Ali Rıza Yıldız

İstanbul Ticaret Borsası Kümes
Hayvanları ve Beyaz Et Ticareti
Komite Başkanı

**İSTİB Kümes Hayvanları ve Beyaz Et Ticareti Komite Başkanı Ali Rıza Yıldız:**

Genç nüfus, jeopolitik konum gibi durumlar göz önünde bulundurulduğunda tabii ki uluslararası firmaların ülkemizde ticaret yapmaları normaldir. Sektörümüzdeki sorunları sektörel olarak değil de ulusal bir sorun olarak görüyorum. Ülkemizde protein kaynaklı beslenmeyle insan beynine ve fizigine katkı sunan bir sektörün sorunlarının ulusal olması gerektiğini düşünüyorum. Burada veteriner hekimlerimizin yasal özlük haklarından tarımda çalışan işçinin sorunlarına kadar bu sorunlar hepimizin sorunu. Kamu ve özel sektör olarak birlikte çözümünün ülkemiz lehine olduğunu düşünüyorum. Sektörde üretici, ihracatçı, imalatçı olarak alınan teşvikler veya finansmana erişim daha kolay olabiliyor ama hizmet ayağında olan bir satış pazarlama kısmında bu finansmana erişim konusunda zorluk yaşanıyor.

İşbirliği çerçevesinde sosyal, bilimsel, akademik verilerle birlikte sektörümüzün daha iyi bir noktaya erişeceğini düşünüyorum. Sözü tekrardan konuşmacılarımıza bırakıyor ve komitem adına herkese teşekkür ediyorum.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Naci Başkanım, sorunun cevabı size kaldı. Yabancılar çok sayıda firmamızın satılmasına nasıl bakmalıyız?

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan:

Ali Rıza Bey'in de ifade ettiği üzere jeopolitik ve lojistik anlamda önemli bir yerde olduğumuz aşikâr. Ancak satılan firmalara da bakıldığında gerçekten ekonomik sıkıntılar içerisinde olan firmalarımız değerinin altında yabancılar satılıyor. Bu durumun incelenmesi gerekiyor.

Sektör, emek isteyen ve riskli bir sektördür. Ayrıca yapmış olunan yatırımların karşılığını alamayan bir sektördür. Az önce Pınar Hanım da bahsetti. 2000 yılıyla 2017 yılı arasındaki 17 yıllık süreçte sektörel enerji, 2017'de liyakatsiz insanların medyaya başlayan değerlendirmeleriyle tüketicinin aklını karıştırması sonucu durdu ve şu an sektörde yaşanan sorunlara sebebiyet verdi.

Türkiye'ye yabancı neden gelir? Çünkü Türkiye coğrafya olarak ihracat pazarlarına yakındır. Biz de birlik olarak Avrupa Birliği'ne ihracatımızın açılmasını istiyoruz ve çalışmalar içerisindeyiz. Bunu kamuyla beraber yürütmemiz gerekiyor. Çünkü ihracat pazarında Ortadoğu'ya bağımlıyız. İhracat rakamlarımızın yüzde 50'si tek pazara bağlı olduğundan çok büyük risk taşıyoruz.

Örneğin; Irak'ta her gün kanunlar değişiyor ya da kanunlar eksik. Otoritelerin yönettiği ya da kabile mantığıyla her gün kural değiştirilen bir pazarda sektörümüz ihracat yapacağım niyetiyle ürününü zararına satmak durumunda kalabiliyor.

2010 yılından bu yana ihracat rakamları elimizde var. Bu bizim beyaz et sektörünün kendi içinde coğrafi koşulları iyi analiz edip buralar ihracat yapabilmenin heyecanlıyla çok ciddi büyümüş durumdayız. Mesela Türkiye’de şu an 2 milyon 400 bin ton üretim gerçekleştiriliyor. Ancak son 4 yıldır hem bilgi kirliliği hem de ekonomik koşullardan dolayı alım gücünün de etkisiyle geçen yıl beklentilerin üzerinde turizm sezonu yaşamamıza rağmen yüzde 8-9 gibi bir büyümeyi bu sektör kaldıramadı.

Celal Toprak: Anladım Başkanım. Bazı sorular var. Şöyle ki; ucuz et algısı mevcut. Bununla ilgili bir çalışma yapıyor mu? Sözleşmeli üreticiyle ilgili bir gelişme var mı?

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan:

Celal Bey biz zaten sözleşmeli üretim yapıyoruz. Kırmızı ette de bu entegre model benimseniyor. Bütün entegreler, çiftlik sahipleriyle sözleşmeli modelle çiftçinin yemini, hayvanını, her türlü ihtiyaç ve veteriner hizmetini karşılıyor. Çiftlik sahibiyle bakım anlaşması şartıyla ödül, ceza ve prim sistemli üretim gerçekleştiriliyor. Bu modelle çalışıyoruz ve üretici bir pazar aramak zorunda kalmıyor.

Celal Toprak: Anladım Başkanım. Avrupa’da beyaz et konusunda bizim önümüz açıldı veya açılacak sanıyorum.

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan:

Açılmasını arzu ediyoruz. Ticaret Bakanlığına gerçekleştirdiğimiz ziyarette AB’ye yapılacak olan ihracatın iç piyasadaki fiyatlara olumlu etki edeceğini anlattık. Ancak geçtiğimiz yıl yüksek enflasyon sonucu artan fiyatlardan dolayı ihracata sıcak bakılmadı. Türk toplumunun özellikle yaz sezonu mangal döneminde but ve kanat bölümüne talebi oluyor. AB’de genellikle göğüs eti talep görüyor. Göğüs eti Avrupa’da gerçekten çok değerli. Böyle bir pazara ihracat imkânı yakalarsak, iç piyasadaki tüketiciler de but ve kanat gibi ürünleri daha ucuza daha bol şekilde tüketebilme şansına sahip olabilir. Bunun için çalışıyoruz.

Celal Toprak: Teşekkür ediyorum Başkanım. Pınar Hocam ekleyeceğiniz bir şey var mıdır? Yapay eti sormuşlar ama onu ayrı bir toplantıda konuşabiliriz isterseniz. Sevgili Başkana ve hocama iletmek isterim ki bu toplantı çok önemli oldu. Çok uzun zamandır beyaz et ile ilgili etkili ve yetkili doğru isimleri medya olarak ya da sektör olarak karşımızda bulamadık.

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan:

Celal Bey, özür diliyorum. Bizler bu tip konularda konuşarak aslında bilgi kirliliğini ortadan kaldırmak istiyoruz. Buradan kamuya da seslenmek istiyorum. Beyaz et sektörü gerçekten ulusal bir meseledir. Bu sektöre yatırım yapmış olan yatırımcılar çok değerlidir. Çünkü bu sektörde emek yoğunudur. Yaklaşık 15 bin çiftçi yani çiftlik sahibi, evet 19-20 tane entegre tesis var ama 3 milyon doğrudan veya dolaylı istihdam yaratan bir sektördür. Toplumun sağlıklı beslenmesinde de önem arz eden bir sektördür. Dünyada en çok üretilen konumuna gelmesi de bunun bir örneği, dünyada kırmızı et üretimi de azalıyor. Burada kamunun bize destek olması gerekmektedir. Kamu spotlarıyla beyaz eti, kirli bilgilerden arındırmak için beyaz etin desteklenmesini arzu ediyoruz.

Celal Toprak: Başkanım, tekrar altını çizerek toparlamak istiyorum. Beyaz et sektörüyle ilgili platform mevcuttu. Sektör çok zor durumdayken o platformun çok büyük katkıları oldu. O tür platformları canlandırmak gerekir diye düşünüyorum. İstanbul Ticaret Borsası da bu etkinliği düzenlerken böyle bir şeye de vesile olacağını düşündüler sanırım. O anlamda da önemli bir toplantı oldu. Son bir soru daha var. Bilal Emin Turan Posta gazetesi Ekonomi Müdürü kendisi. “Sektörde ciddi bir maliyet sorunu olduğu görünüyor. Benzer bir sorunu süt üretiminde de görmüştük. Sürdürülemez bu yapı ne gibi telafisi zor durumlar doğurur? Sektör ne kadar daha dayanabilir? Dış piyasa

iç piyasayı ne kadar daha sübvanse edebilir?” diye bir soru sormuş. Başkanım bu sorular ile ilgili bir şey söylemek ister misiniz?

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan:

Tabii burada serbest piyasa ekonomi koşulları işliyor. Ekonomik gücü olan şirketler işini sürdürme noktasında gayret gösteriyor. Biliyorsunuz ki krediye de ulaşmak şu dönemde zorlaştı. Bu nedenle zorunlu olarak üretimini kısma veya üretimini durdurma noktasına gelebilecek meslektaşlarımız olabilir. Bunu da yaşayıp göreceğiz. İnşallah böyle bir süreç olmaz ancak sektör son çeyrekte çok ciddi yara aldı ve almaya devam ediyor.

Celal Toprak: Burada sektörü temsilen önemli isimler var. Siz, Pınar Hocam, Cahit Bey, Ali Rıza Bey var. Sektörün iletişimle ilgili sorununu ortadan kaldırmak için İstanbul Ticaret Borsasının bu toplantısı bir vesile olsun. Bence daha çok bir araya gelelim. Biz medya olarak ta sektörün tarafındayız. Sektör bizim için istihdam ve gıda üretimi demek. Bu nedenle çok şey ifade ediyor. Bu sektör meydanının olması çok güzel oldu. Bülent Başkanımın kapanış için bir iki cümle ifade etmesini rica ediyorum. Buyurun Bülent Başkanım.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap:

Teşekkür ederim Celal Bey. Öncelikle çok güzel ifade ettiniz bu meydan çok güzel bir meydan. Biz yaptığımız her sektörel toplantı sonrası çok olumlu geri dönüşler alıyoruz. İnşallah bunların devamını yapacağız. Biraz önce sizlerin de söylediği gibi sayın sektör temsilcilerini dinlemeye ve yardımcı olmaya her zaman hazırız. Herkese katılımından dolayı teşekkür ediyorum.

BASIN YANSIMALARI

Hürses

'Tarım 4.0 geleceğin değil, bugünün kaçınılmaz teknolojisidir'

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz, "Bugün yüksek teknoloji, dolayısıyla da yüksek verimli tarımsal üretimi gerçekleştirmeye başlanılan geleceğe hazır demektir" dedi.

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz, Tarım 4.0 olarak isimlendirilen süreç için 'geleceğin tarımı' demenin artık yanlış olacağını belirterek, "Çünkü bu konuda gelecek geldi. Tarım 4.0 geleceğin değil, bugünün kaçınılmaz teknolojisidir." ifadelerini kullandı.

İSTİB'den yapılan açıklamada ocak ayı meclis konuşmasına yer verilen Kopuz, son dönemde gerçekleştirilen ihracat artışı ve ihracatın gıda boyutuna dikkati çekerek, rakamların umut verici olduğunu ancak atalete kapılmamak gerektiğini kaydetti.

Kopuz, şu değerlendirmelerde bulundu: "Tüm dünyanın yaklaşıp bir gıda sorunu ile karşı karşıya olduğunu unut-
tuğumuz bir sıkı tekrarın dünyamızda gıda sorunu gıda değişikliğinin düşüktür nüfus her sorun gıdayı ekleyen birir. Muhtemel



bir gıda krizinden an ez etkilenecek için yapılması gerekenler bellidir. Öncelikle tarım teknolojilerinde yeni gelişmelere hemen ayak uydurmak, hatta bu gelişmeleri bizzat gerçekleştirmek zorundayız. Tarım 4.0 olarak isimlendirilen süreç için artık "geleceğin tarımı" demek yanlış olacaktır.

Çünkü bu konuda gelecek geldi. Bugün yüksek teknoloji, dolayısıyla da yüksek verimli tarımsal üretimi gerçekleştirmeye başlanılan geleceğe hazır demektir."

Türkiye'nin bu konudaki çalışmaların yoğun olarak gerçekleştirildiği bir ülke olmasının memnuniyet verici olduğunu belirten Kopuz, "Yerli ve milli elektrikli

li traktörümüz, zirai insansız hava araçlarımız ve tarımın çeşitli dallarında çözüm üretmek için kurulumlarımız var. Gıda ve tarım konusunda teknolojilerimizde birçok şirket verimli çalışmalar yürütüyor. Öte yandan bir şansımız da tarımın önemini kavramış ve bu doğrultuda ilerleyen yolların bir küllükümüzün olması." ifadelerini kullandı.

Ali Kopuz, 2022 yılı hasılasının düşmesi için önlem alınması gerektiğini vurgulayarak, "Hükümetin hızlı, kararlı ve etkin tarımın en iyi ortaya çıktığı dönem, pandemiden tüm dünyaya olumsuz etkilediği yıl oldu. Önemli tarımsal ürün üreticisi ülkelerin bir-

çoğunda düşmesine rağmen, ülkemizin tarımsal hasılası, geçen yılın baric, her yıl arttı. Tarımsal ürün ihracatımızdaki olağanüstü artışın nedenlerinin başında da bu durum geliyor. Özellikle Avrupa'ya tarımsal ürün ihracatı gerçekleştiren ülkelerdeki 2020 yılı hasılasındaki azalma, bizim yeni pazarlara açılmamıza yardımcı oldu. İnsallah gelecek yıl azalan tarımsal hasılamız bu yıl artarak, bu trendi sürdüreceğiz. İnancımın ki tarımsal hasılamız yeni rekorlar kırmaya için gereken tedbirler alınacaktır." açıklamasını yaptı.

Özellikle son aylarda yaşanan kur itiraksızlığı dolayısıyla ortaya çıkan tarımsal girdi fiyatlarındaki artışın doğrudan doğruya gıda sorunların çözülmesine büyük önem arz ettiğini ifade eden Kopuz, tarımsal desteklerin gözden geçirilmesi ve yeniden düzenlenmesinin faydalı olacağını dile getirdi. Kopuz, böylece 2022 yılı tarımsal hasılasının geçen yıla göre artmasının mümkün olacağını kaydetti. (aa)



Salgın tarıma yeni sorunlar ekledi

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından, Güvenilir Ürün Platformu desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı Sektörler Konuşuyor" etkinliğinin ilki "Hububatla Küresel Trendler ve Türkiye" başlığıyla gerçekleştirildi. İSTİB Başkanı Ali Kopuz, gıda arzına yönelik tehditlerin giderek ciddileştiğini belirterek, tarım arzilerinin azaldığını ve iklim krizinin yaşandığını ifade etti. Tarıma ilgili süregelen sorunlara salgın kaynaklı yenilerinin de eklendiğini aktaran Kopuz, "Bu süreçte tarımsal girdi maliyetleri ve navlun fiyatları yükseldi, tarım işgücünde azalma yaşandı. Tüm bu sorun yumağının çözümü için en büyük görev ise bilim insanlarına, karar alıcılara ve biz sektör mensuplarına düşüyor. Bu görev bilimsel başlattığımız toplantılarda, tüm paydaşlar bir araya gelecekler ve gıda sektörlerinin sorunlarını tartışarak çözüm önerileri sunacaklar" ifadelerini kullandı.

AKSAM TMO ÜRÜN ALIRKEN ARTAN MALİYETLERE DE BAKACAK

İSTANBUL Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından düzenlenen "Borsa Meydanı Sektörler Konuşuyor" etkinliğinin ilki "Hububatla Küresel Trendler ve Türkiye" başlığıyla gerçekleştirildi. İSTİB Başkanı Ali Kopuz, gıda arzına yönelik tehditlerin giderek

tehditlerini giderecek çözümleri belirterek, tarım arzilerinin azaldığını ve iklim krizinin yaşandığını ifade etti. Kopuz, "Tarıma ilgili süregelen sorunlara salgın kaynaklı yenilerinin de eklendiğini aktaran Kopuz, "Bu süreçte tarımsal girdi maliyetleri ve navlun fiyatları yükseldi, tarım işgücünde azalma yaşandı. Tüm bu sorun yumağının çözümü için en büyük görev ise bilim insanlarına, karar alıcılara ve biz sektör mensuplarına düşüyor. Bu görev bilimsel başlattığımız toplantılarda, tüm paydaşlar bir araya gelecekler ve gıda sektörlerinin sorunlarını tartışarak çözüm önerileri sunacaklar" ifadelerini kullandı.

Ali Kopuz da, gıda arzına yönelik tehditlerini giderecek çözümleri belirterek, tarım arzilerinin azaldığını ve iklim krizinin yaşandığını ifade etti.



TARIMSAL GİRDİLERDE ARTIS % 36

TÜRKİYE İstatistik Kurumu, Kasım ayına ilişkin Tarımsal Girdi Fiyatı Endeksi (TGM-GİF) verilerini açıkladı. Buna göre, endeks Kasım 2021'de bir önceki aya göre yüzde 36,2 arttı. Yıllık ortansa yüzde 30,9 ile çiftlik binaları olarak kayıtlı artış.

Ana iz

İthalatımızın 5 katı acat yapıyoruz

Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş, Türkiye'nin hayvansal üretimi hakkında doğru diye bilinen çok yanlış olduğunu belirterek, "Biz tüm hayvansal ürünlerde ithalatımızın 5 katı ihracat yapıyoruz. Kırmızı ette ihracat seviyemiz ise ithalatın 7-8 katı" dedi.

SEDAT YILMAZ

TÜRKİYE'nin hayvancılıkta ithalat üyesi olduğuna dair iddialar kamuoyunda tartışırken birçok bilimleyen gerek İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) Gövenilir Ürün Platformu ile birlikte organize ettiği "Süt ve Süt Ürünlerinde Ulusal Stratejiler" başlıklı toplantıda anlatıldı. Toplantıda konuşan Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş, "Türkiye olarak tüm hayvansal ürünlerde ithalatımızın 5 katı ihracat yapıyoruz" dedi. Toplantıya Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş'un yanı sıra Ulusal Süt Konseyi Yürütme Kurulu Üyesi Hamit Çel, YÜCTA Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, İSTİB Yürütme Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz, İSTİB Süt Ürünleri Toplantı Ticareti Meslek Komitesi Başkanı Turan Saygılı ve İSTİB Yürütme Kurulu Sayman Üyesi ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti Komitesi Üyesi Recep Salih Ali katıldı.

Yerli üretimi destekliyoruz
Toplantıda hayvancılık ile ilgili çalışmalar veren Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş, ithalatı sıfırlayarak yerli üretimi desteklediklerini söyledi. Yatırımcı, işletmesi veya işi büyük maki isteyenlere damızlık iç piyasadan sağlanan iç büyük imkân sunduklarını belirtti. Erdurmuş, sektörün büyümesi ve ihracatın artırılması konusunda fırsat ve avantajların değerlendirildiğini kaydetti. Et üretiminde daralmanın olmadığını dikkat çeken Erdurmuş, pandemi sürecinde tüketim alışkanlıkları değişiklerinden özel sektörün stoka çalıştığını ve tüketimin bir miktar eşitletiğini belirtti. 2022 itibarıyla ithalatın tamamen sıfırlanmış, besilik ve damızlık hayvan ithalatını durdurun sistemi yürürlüğe koyduklarını ve yerli hayvan tercihi konusunda çalışmalar yaptıklarını anlattı. Türkiye'nin kendi kendine yeten bir ülke olarak öne çıktığını belirtti.

Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş, Türkiye'nin hayvan varlığının son yıllarda sürekli arttığını hatırlatı-



rak. Bakanlık olarak süt ürünlerinde kalitelerin artırılması konusuna da yoğunlaştıklarını söyledi. "Yerlilik ve kalite hem hayvan ıslahı hem de kaliteli ürün ile mümkün" diyen Genel Müdür Zekeriya Erdurmuş, "Maalesef Türkiye'nin hayvansal üretimi hakkında doğru bilinen çok yanlış var. Özellikle kırmızı et ithalatı; cisi olduğumuz dair bir algı oluşmuş durumda. Halbuki Türkiye geçen yıl,

değer olarak ithal ettiği etin 7-8 katı ihracat yaptı. Tüm hayvansal ürünlerde ise ithalatımızın 5 katı ihracat yapıyoruz. Ayrıca Türkiye'nin peynirleri hakkında çok geniş bir çalışma yapıyoruz, proje bittirildiğinde hasırlanan kitapları tüm dünya fuarlarında dağıtacağız" şeklinde konuştu. Karkas kesim yönetmeliğiyle kırmızı et sektörünün daha da verimli hale getirilmesine inanıldığını dile getiren Erdurmuş, özellikle kırmızı etteki sorunun Türkiye'de yerli besilik hayvanın 320 kilograma çıktığında bismamen ortadan kalacağını vurguladı.

Bir ülke kendine yetebilmeli

Toplantıda söz alan İSTİB Yürütme Kurulu Başkanı Ali Kopuz, diyetlerin gıda ile kendine yetebilme stratejisine yöneildiği bir dönemde gelişimini belirterek, "Ülkemiz, insanlığın en önemli besin kaynaklarından olan süt ürünlerinde, muazzam potansiyele olan bir coğrafyada bulunuyor. Ancak bu potansiyele henüz açığa çıkarabilmemiz değil. Örneğin, Türkiye'deki meraların çokluğuna hayvancılığa daha elverişli olmasının avantajı, henüz süt ürünlerimize yansımamış. Diğer taraftan, süt ineklerinin kesime gitme-

İşleri
gibi
HAY
dolu
Zekeriya
Erdurmuş
İSTİB
Yürütme
Kurulu
Üyesi
Hamit Çel
YÜCTA
Başkanı
Prof. Dr.
Yavuz
Tekelioğlu
İSTİB
Yürütme
Kurulu
Üyesi
Zülküf
Kopuz
İSTİB
Süt
Ürünleri
Toplantı
Ticareti
Meslek
Komitesi
Başkanı
Turan
Saygılı
ve
İSTİB
Yürütme
Kurulu
Sayman
Üyesi
ve
Süt
Ürünleri
Perakende
Ticareti
Komitesi
Üyesi
Recep
Salih
Ali



Süt ve süt ürünlerinin sorunları konuşuldu

İSTANBUL Ticaret Borsası'nın (İSTİB) düzenlediği "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarının ikincisinde süt ve süt ürünleri sektörünün sorunları konuşuldu. İSTİB açılışına göre, webinar ortamında etkinlik Gövenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın moderatörlüğünde gerçekleşti. Türkiye'nin insanlığın en önemli besin kaynaklarından olan süt ürünlerinde, muazzam potansiyele olan bir coğrafyada bulunduğunu ifade eden İSTİB Yürütme Kurulu Başkanı Ali Kopuz, "Ancak bu potansiyele henüz açığa çıkarabilmemiz değil. Örneğin, Türkiye'deki meraların çokluğuna hayvancılığa daha elverişli olmasının avantajı, henüz süt ürünlerimize yansımamış. Diğer taraftan, süt ineklerinin kesime gitmesinin, süt sektörüne olan olumsuz etkilerini, ben kırmızı et sektöründen gelen biri olarak her mecrada ısrarla dile getiriyorum." açıklamasında bulundu. Ali Kopuz, İstanbul Ticaret Borsası'nın gıdanın her alanındaki sorunlara çözüm katkısında bulunmak için bu toplantıları düzenlediğini bildirdi. AA



İstanbul Ticaret Borsası'nın düzenlediği 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor' toplantılarının ikincisinde süt ve süt ürünleri sektörünün sorunları konuşuldu.



SÜT SEKTÖRÜ KATMA DEĞERLİ ÜRÜNLERLE GELİŞİR

Webinar ortamında gerçekleştirilen, Süt ve Süt Ürünlerinde Ulusal Stratejiler başlıklı toplantıya Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş, Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Can, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCITA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, Gündoğdu Gıda Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz, İSTİB Süt Ürünleri Topyan Ticareti Mevlek Komitesi Başkanı Turan Saygılı ve İSTİB Yönetim Kurulu Sayman Üyesi ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti Komitesi Üyesi Recep Salih Ali konuşmacı olarak katıldı.

Açılışta İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Başkanı Ali kopuz'un yaptığı ve konuyla ilgili bütün bileşenlerin katıldığı toplantıda çözüm önerileri öne çıktı. Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş, Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Can, YÜCITA Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Zülküf Kopuz, İSTİB Süt Ürünleri Topyan Ticareti Mevlek Komitesi Başkanı Turan Saygılı ve İSTİB Yönetim Kurulu Sayman Üyesi ve Süt Ürünleri Perakende Ticareti Komitesi Üyesi Recep Salih Ali'nin konuşmacı olduğu toplantı önemli konulara değinildi.

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın moderatörlüğünde yapılan etkinliğin açılış konuşmasını gerçekleştiren İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz, ülkelerin gıdada kendi kendine yetebilme stratejisine yönelmiş bir dönemden

geçtiğini belirterek, "Ülkemiz, insanlığın en önemli besin kaynaklarından olan süt ürünlerinde, muazzam potansiyele olan bir coğrafyada bulunuyor. Ancak bu potansiyele henüz açığa çıkarabilmiş değiliz. Örneğin, Türkiye'deki meraların küçükbaş hayvancılığa daha elverişli olmasının avantajını, henüz süt ürünlerimize yansıtmadık. Diğer taraftan, süt ineklerinin kesime girmesinin, süt sektörüne olan olumsuz etkilerini, ben kırmızı et sektöründen gelen bir olarak her merada ısrarla dile getiriyorum" dedi. Ali Kopuz, İstanbul Ticaret Borsası'nın gıdanın her alanındaki sorunlara çözüm katkısında bulunmak için bu toplantıları düzenlediğini belirterek, "Her konuda olduğu gibi gıda konusunda da sorunların çözümünün ortak akla üretilmesi gerektiriyor. İnanıyoruz. Bu nedenle karar alıcılardan bilim insanlarına ve sektör temsilcilerine kadar tüm paydaşları bir araya getirerek çözüm aradığımız toplantılarımızı sürdürüreceğiz" şeklinde konuştu.



Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Zekeriya Erdurmuş, Türkiye'nin hayvan varlığının son yıllarda sürekli arttığını hatırlatarak, Bakanlık olarak süt ürünlerinde kalitenin artırılması konusunda da yoğunlaştıklarını belirtti. "Verimlilik ve kalite ise hem hayvan ıslahı hem de kaliteli ürün ile mümkün" şeklinde konuşan Zekeriya Erdurmuş, "Maalesef Türkiye'nin hayvansal üretimi hakkında doğru bilinen çok yanlış var. Özellikle kırmızı et ıslahatçı olduğu muada dair bir algı oluşmuş durumda. Hâlbuki Türkiye geçen yıl, değer olarak 114 milyar doları 7-8 katı ihracat yaptı. Tüm hayvansal ürünlerde ise ıslahatımızın 5 katı ihracat yapıyoruz" dedi. Türkiye'nin peymirleri hakkında çok geniş bir çalışma yürütüldüğünü de söyledi Erdurmuş,

Aydınlık 30 bin ton zeytinyağı LİMANDA BEKLİYOR

İSTANBUL Ticaret Borsası'nın düzenlediği 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor' toplantılarının üçüncüsünde zeytin ve zeytinyağı sektörünün sorunları konuşuldu. Konuşmacılar, zeytinyağı üretiminde öncü olan ülkelerin en az 5 yıllık destek programları uyguladıklarını belirterek, "Bu sistemle sanayiciler ihracata uzun soluklu hedefler oluşturabiliyorlar. Tesviklerin uzun vadeli olması ve sürekliği hayati önemdedir" mesajını verdiler.

"Türk Tarımının Uyanan Devi Zeytin" başlıklı oturumda konuşan Marmara Bölge Genel Müdürü İsmail Acar, "Miras yokluğu bolunmuş zeytinlikler, hatalı ilaç ve gübre kullanımı, sunanabilir alanların düşüklüğü, üretim ihracat desteklerinin yetersizliğine yüksek girdi maliyetleri eklendi,

Bu sorun üretimi tehdit eder boyutta" dedi.

HEDEF ÜRETİMİ ARTIRMAK OLMALI

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er ise sürpriz ihracat kısıtlamalarının yakındı ve "Bağcıları ya polmiş, limana ulaşsın 30 bin ton yağımız su anda bekliyor. Bu yağların ihracata izin verilmesi acil talebimiz. Türkiye'nin temel hedefi üretimi artırmak olmalı. Dünya pazar lideri İspanya'da hiçbir yasak yok. Bizde de olmalı," diye konuştu. Ege Üniversitesi Bükisel Yağ Teknolojisi Uzmanı Dr. Fahri Yemişoğlu da zeytinin stratejik bir ürün olduğunu vurguladı ve "devlet kontrolünde planlamaya" gidielmelidir, dedi.

■ YURT HABERLERİ

46 Animal

ZEYTİNDE TEŞVİK VE DESTEKLER UZUN SOLUKLU OLMALI

STANBUL Ticaret Borsası'nın düzenlediği "Borsa Meydanı İdaa Sektörleri Konuşmaları" toplantılarının üçüncüsünde zeytin ve zeytinyağı piyasalarıyla ilgili konuşmalar yapıldı. Toplantı, Borsa İstanbul'da zeytin ve zeytinyağı piyasalarıyla ilgili konuşmalar yapıldı. Toplantı, Borsa İstanbul'da zeytin ve zeytinyağı piyasalarıyla ilgili konuşmalar yapıldı.

zeytinyağı" sektörünü ele alacağız. Siz değerli katılımcılarla, zeytin ağacı varlığımızdan, kooperatifleşmeye, sanayi üretiminden, taktit taşıya kadar birçok boyutuyla meseleyi değerlendireceğiz. Neticede, ortak akıl ile sektörün sorunların çözümüne katkı sağlayacak sonuçlara ulaşmaya umuyoruz" dedi

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak, zeytin hakkında yapılan bu tip toplantıların önemine dikkat çekti ve "Böyleli toplantıların yüz yüze yapılması da önemli. Basın mensupları konuyla ilgili uzmanların değerlendirmelerini öğrenmek istiyorlar. Güvenilir ürün algısının oluşması için basına sürekli bilgi verilmesi önemlidir" dedi.

İSTİB'ın zeytin ve Zeytinyağı Ticareti Kurulu Başkanı Osman Berberoglu, konuşmasında zeytin çeşitliliğinin ve tür özelliklerinin doğru değerlendirilmesi gerektiğini belirtti.

"Verimli türlerin yaygınlaştırılması, endemik ve nadir türlerin de korunması gerekiyor. Verimli türlerde nadir türlerin karışımına katma değerli ürünleri oluşturun. Bu nedenle nadir türlerin korunması ve coğrafi işaret çalışmalarının yapılması gerekiyor" dedi.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşap ise, Türkiye'nin zeytin stratejisinin eksikliğine vurgu yaparak, "Ne yazık ki dünya pazarında

Hürses

'Zeytin varlığımız hakkında net bilgimiz yok'

Marmara Birlik Genel Müdürü İsmail Acar, "Zeytin varlığımız hakkında net bilgimiz yok. Veri eksikliği strateji oluşturmamızı engelliyor" dedi.

İSTANBUL, AA

Istanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) düzenlediği Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarının üçüncüsünde zeytin ve zeytinyağı sektörünün sorunları konuşuldu.

[illegible]

Açıklamada toplantıdaki konuşmasında yer verilen İSTİT Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, zeytinyağı üretiminde önceki olan ülkelerin en az 5 yıllık destek programları uyguladıklarını belirtirken, "Bu sistemde sanayiciler ihracatta uzun süreli hedeflere ulaşabiliyorlar. Tesislerini uzun vadeli olması ve sürekliliği hayati önemdedir." ifadelerini kullandı.

Gazeteci Ahmet Coşkunaydın'ın moderatörlüğünde yapılan toplantının açılış konuşmasını İSTİB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı



mesini sağlıyoruz. Zeytin-
yağı tadım panelleri düzen-
liyor, zeytinciliğin gelişimi
için çalışıyoruz.* değerlen-
dirmesinde bulundu.

"İhracatı geliştirmenin yolu istikrardan geçiyor"
Marmara Birlik Genel Müdürü İsmail Acar ise Türkiye'de zeytin konusunda ilk birlik olduğunu belirterek, bunlardan Tarih'in zeytinyağı, Marmara Birlik'in ise sofralık zeytin konusunda uzmanlaştığını ifade etti.

Acar, Türkiye'de zeytin-
ciliğin sorunlarının başında
güvenilirliği olmayan istatisti-
kî bilgiler olduğunu vurgu-
layarak, "Bu nedenle zey-
tin varlığımız hakkında net
bilgimiz yok. Veri eksikliği
strateji oluşturmamızı engelli-
yor. Miras yoluyla bölün-
müş zeytinlikler, hatalı ila-
ç ve gübre kullanımı, sulan-
abilir alanların düşüklüğü,
üretim ihracat destekle-
rinin yetersizliğine yüksek
girdi maliyetleri eklendi. Bu
sorun üretimi tehdit eder
boyutta," ifadelerini kullandı.

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er de şunları aktardı:

"İhracatı geliştirmeni
yolu istikrardan geçiyor. Sü
priz ihracat kısıtlamaları
onarılması zor prestij kayı
larına yol açıyor. Örneğin
bağlantıları yapılmış, lima
na ulaşmış 30 bin ton yağ
mız şu anda bekliyor. B
yağların ihracına izin ver
mesi acil talebimiz. Öte ya
ndan dökme yağ ile ilgili p
olitikaların da gözden geçir
mesi gerekiyor.

Catering firmalarını dökme talepleri ile paketlenmiş üzüme dökme ihraç edilen yağlar aynı kategoride değerlendirilmemeli. Türkiye'nin temel hedefi üretimi artırmak olmalı. Hepimizin hedefi elbette ambalajlı ürün satmak ama piyasaların gerçeklerini de göz ardı etmemeliyiz. Örneğin dünya Pazar lideri İspanya'da hiçbir yasak yok. Bizde de olmasın."

Uluslararası Zeytinyağı Jürisi'nden Birsen Can Pehlivan ise butik zeytinyağı üretiminin önemine değinerek, "Butik üretimden kontrol daha kolay mümkün olduğu için kaliteye ulaşılabilir. Son dönemde dünyaya piyasasından rekabete edebilir olduğumuz pazar, butik zeytinyağı pazarı. Butik üretimin Türkiye'deki payı yüzde 10 civarında. Eğer kontrollü üretimi yüzde 50'lere çıkarılabilişsek rekabet gücümüzde de katman değerli ürünlerimiz de oranda artacaktır. Bu nedenle butik üretim özellikle desteklenmeli." açıklamasını yaptı.

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak, zeytin hakkında yapılan toplantıda

rın önemine dikkati çekerek, "Böyleli toplantıların yüz yüze yapılması da önemli. Basın mensupları konuyla ilgili uzmanların değerlendirmelerini öğrenmek istiyorlar. Güvenilir ürün algısının oluşması için basına sürekli bilgi verilmesi önemli." değerlendirmesinde bulundu.

Discussion

"Dünya pazarında markalamayı sağlayamamış durumdayız"

İSTİB Zeytin ve Zeytinyağı Ticaret Komitesi Başkanı Osman Berberoglu da zeytin çeşitliliğini ve tür özelliğinin diğer değerlerinden biri olduğunu belirtirken "Verimli türlerin yaygınlaşmasını, endemik ve nadir türlerin de korunmasını bekliyoruz. Verimli türlerle nadir türlerin karışımını katma değeri ürünleri oluşturuyor. Bu nedenle nadir türlerin korunması ve coğrafi işaret çalışmalarının yapılması gerekiyor." yorumunu yaptı.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap ise, "Ne yazık ki dünya pazarında markalamayı sağlayamamış durumdayız.

Ticaret bakanlığımız ihraç edilen zeytinyağında daha yüksek katma değer sağlamak, ihracatta markalaşmayı teşvik etmek ve nihai tüketiciye yönelik ambalajlı ürün ihracatını arttırmak amacıyla zeytinyağı sektörüne yönelik birtakım çalışmaları bulunmaktadır. Fakat bu çalışmalar 1 yıl gibi kısa süreli olup, yeterli sonucu sağlayamamaktadır." ifadelerini kullandı.



**“DÜNYADA
BAHARAT TÜRK
KİMLİĞİ İLE
ANILSIN” ÇAĞRISI**

İstanbul Ticaret Borsası (İSTB) tarafından Güvenilir Ürün Platformu desteği ile hayata geçirilen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarına bu ay Türk baharat sektörü konuk oldu.

GÜVENİLİR ÜRÜN Platformu açıklamasına göre, bu ay başinisini düzenlenen Borsa Meydanı'nda "Sektörler Konuşuyor" toplantılarında baharat sektörü mercek altında alındı.

çevrim içi gerçekleştirilen, "Türkiye'nin Baharat Yolu" başlıklı toplantıya, Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği Başkanı Aydın Acısoy, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Nuraliuh Okumus, Bitkisel Üretim Genel Müdürü Dr. Mehmet Hasdemir, Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Tevfik Daş, Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nazım Sekeroğlu, İSTİB Meclis üyesi Emin Demirci, Yemek Yazın ve TV Programcısı Elif Korkmazel, İSTİB Baharat ve Baharat Komitesi Başkanı Yardımcısı Atilla Rıza ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Beşir Kılıç konuşmacı olarak katıldı.

Açıklamada, toplantıdaki konuşmasına yer verilen Kopuz, "Geleşime için sektörün her paydasına önemli görevler düşüyor. Özellikle tarımsal planlama ve doğru ürün seçimine dikkat etmemiz gerekiyor. Daha sonra üretimde eğitim ve teknoloji kullanımı, tohum ıslahı, standardizasyon, kalite, süreklilik konularına yoğunlaşmalıyız. Son aşamada da dünya Türk bazarıtarı algısını yerleştirmek için girişimlerde bulunmalıyız" ifadelerini kullandı.

Ambarlıbaşı Baharat Üreticileri Derneği Başkanı Aydın Acun ise baharatta dış ticaretin gelişmesinin yolunun uluslararası bilinirlikten geçtiğini belirttik. "Bilinirlik marka ile mümkün. Sektörün hacmi uluslararası marka oluşturmamıza yetecek seviyede değil. Bu nedenle öncelikle talebe uygun standartlarda ve yüksek kalitede tarımsal üretimi gerçekleştirmemiz gerekiyor. Bunun ilk adımı da destek ve teşviklerin uzun vadede olarak açıklanmasıdır" değerlendirmesinde bulundu.

Prof. Dr. Okumuş da üniversite olarak bir tıbbi aromatik bitkiler borsası girişimi yürüttüklerini belirterek, sektörün gelişimi için bu borsanın gerekliliğini dile getirdi. Dr. Mehmet Hasdemir, tıbbi aromatik bitkiler ve baharatla ilgili Türkiye'nin büyük bir potansiyele sahip olduğunu bildirdi.

HABERLER

DÜNYA'DA BAHARAT TÜRK KİMLİĞİ İLE ANILMAL

Bu ay beşincisi düzenlenen Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor toplantılarında beklenen sektörü tartışıldı.



AYDIN AKOĞ
Ambalajlı Baharat Üreticileri
Derneği Başkanı

Baharlı Sefirliği Hırcak
Alınarak 26 Mayıs
Pembere dönüşü online
gerçekleşen, Türkiye'nin
Baharat Yolu' başlıtı to-
pantıya. Ambaloğlu Baharat
Üreticileri Derneği Başkanı
Aydin Acun, Afyonlara
Şağık Bilmieri Uni-
versitesi Rektörü Prof.
Dr. Nurullah Öztamam, Bitisel
Üretim Genel Müdürü Dr.
Mehmet Hasdemir, Odes-
sa Baharat Yönetim Kurulu
Başkanı Ahmet Teyfik Duran, Gaziantep
Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nazım
Şeheroğlu, İTİB Medis Üyesi Emin De-

Yeni, Yerkaz Yazar ve TV Programcısı İSTİ Korfalmaz, İSTİTB Balı ve Baharatı Korfalmaz, Bağlantı Yarımdışı Aulusa Rize ve İSTİTB Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Beşir Kılıç, konuşmacı olarak katıldı.

Günümüzün En Platformu Başta **Celal Toprak**ın moderatörlüğünde yapılan toplantının açılış konuşmasını yapan İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Köpür konuşmasında baharatları Türkiye için önemli diğat katereket, "Gelişme için sektörün her paydasına önemli görevler düşüyor. Öncelikle lisansal planlama ve doğru yön seçimine diğat etmiz gerekiyor. Daha sonra üretidine eğitim ve teknoloji bulanını, tohum istide, standardizasyon, kalite, süretilik konularına yoğunlaşmalıyız. Son aşamada da dünyada "Türk Baharatı" algısına yerleştirmek için girişimlerde bulunmalıyız" dedi.

Ambarlı Baharat Üreticileri Derneği Başkanı **Aydin Aydın** Ayn, yaptığı konuşmada baharatın dış ticaretin gelişmesinin yolunun uluslararası bilinirliğini artırarak, ihracatı teşvik etmeye olduğunu söyledi. "Bilinirliği artırma işi mümkün. Sektörün hacmi uluslararası marjla konuşulmadıkça, ihracatı teşvik etmeye değili. Bu nedenle ilk olarak talebe uygun standartlarda ve yüksek kalitede tımsal üretimi gerçekleştirilmeye gerekebilir. Bunun ilk adımı da destekt ve teşviklerin uzun vadeli olarak açıklanmasıdır".



ELIF KORIOMAZEL
Yemeli Yazari ve
TV Programora

Üniversite olarak bir tabii aromatik bitkiler borsası girişimi yürürlüğe alınırken

Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. **Nurullah Öhümüş** sektörün gelişimi için bu borsanın gerçekleştirilmesine katkı sağlıyor. "Borsa, klasifikasyonu, standartları, yurisi, haliye, kontrol, marjinalayısı ve ticarileştirilme süreçlerinin gerçekleştirilmesi için gereken altyapıyı oluşturuyor. Bu nedenle kurulup, iş için gaba sarf ediliyor. Üniversitemizin yanında

devletimiz, yerel yönetim, Afyonkarahisar Ticaret Borsası ve son olarak da İstanbul Ticaret Borsası bu oluşum için çalışıyor

serisinde konuşt

Bütisel Üretim Genel
Müdürü Dr. Mehmet
Hasdemir, tıbbi aromatik
bitkiler ve baharatla ilgili
Türkiye'nin büyük bir po-
tansiyele sahip olduğunu
belirterek, "Bu potansiyeli
değerlendirmek amacıyla,
Tarım ve Orman Bakan-
lığı olarak İrfi ve Tıbbi
Bitkiler ile Boya Bitkileri
Yetiştiriciliğinin Geliştiril-
mesi Projesi'nı başlattık

Amacımız, bu tür bitirilen öğrencilerin işçiliğinin gelişmesini, ücretini iç ve dış talebe göre artırmak, doğal ve biyolojik kaynakların korunmasını ve sürdürülebilirliğini, istatistiksel öğrenimin sağladığı kaliteli ve mükemmel öğretimin işçiliğinin temelinde bulunduğu hedeflerini ulaştırmak için çalışmalarını sürdürüyor. Demonstrasyon, eğitim ve hizmetlere çalışmalarını yürütüyor. Konuyla ilgili

İzmit'te raporları ve yatırımları belirleyen öğrencilerden biri olan, Oduş Bahadır Yörnekciler, Kendü Başkaları Yörnekciler, Dayan da korunmasında baharat ve kızılbiberi üretimiyle ilgili sorunları dilettir, "İzmit'te problemlerin temelinde baskımlar ve işçilerin sorunlarının yaşanması var. Bu sorun biberi üretiminin avantajını kaybetmesini yol



açıyor. Ayrıca biberin sulak arazi istemesi, iklim değişikliği de önemli sorunlar. Tohum ıslahı çalışmalarının yavaş yürümesi, endüstriyelleşme için gerekli ARGE yatırımlarının yetersizliği de devlet desteğinin gereğini gündeme getiriyor" şeklinde konuştu.

Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. **Nazım Şeheroğlu**, yaptığı konuşmada, Tarım ve Orman Bakanlığı Baharat Altı Komisyonu'nun Baharat Tebliği için yaptığı çalışmalar özetleyerek, "Bu konudaki çalışmalar uzun sürdü ama sonuçları iyi oldu. Ancak yapılması gereken çok iş var. Örneğin aromatik bitkiler, çay ve uçucu yağ tebliğlerinin de çalışması gerekiyor. Ayrıca bilimsel çalışmaların sektör ihtiyaclarına uyumlu olması için atılması gereken adımlar da var" dedi.



doğru yapan firmalar zarar görmekte ve haksız rekabetle karşı karşıya kalmakta.

doğru yazan fîmâlar zarfı görme ve hoşlaşma redifleri bîrâre karşılıklı kalmakta. Bu sorunların yazılmaması için cezaî uygulamaları yönetmelikleri oluşturulmalı ve konuyla ilgili bir danışma kurulı oluşturulmalı" şeklinde konuştu.

Yemek Yazan ve TV Programcısı Şef Elif Korkmaz ise Türk baharatı almasının tüm dünyada oluşturulması için uluslararası Türk şefleri birliğinin yapılmasını faydalı olabileceğini belirterek, "Marhalama için şefleri birliği içinde hareket edilebilir. Bir başon daha hızlı bir biçimde edilebilir" dedi.

İSTİF Bal ve Baharat Komitesi Başkanı

Yardımcısı Atilla Rua da sektörel sorunların çözümünde her paydaşın bağımsız ve birbirinden habersiz çalışmalar yürüttüğünü eleştirerek, "Her kurum, her paydaş önemli çalışmalar yapıyor, önemli adımlar atıyor. Çalışmalar koordinasyondan yoksun olduğu için ve bilgi paylaşımı gerçekleşmediğinden sonuç alınamıyor," dedi.

30 | RETAIL TÜRKİYE HAZİRAN 2022

ittifak gazetesi

Dünya'da baharat Türk kimliği ile anılmalı

İstanbul Ticaret Borsası tarafından Güvenilir Ürün Platformu desteği ile hayata geçirilen 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor'

toplantılarına bu ay Türk baharat sektörü konuk oldu. Güvenilir Ürün Platformu Başka-



ni Celal Toprak'ın moderatör-
lüğünde yapılan toplantının
açılış konuşmasını yapan İstan-
bul Ticaret Borsası Yönetim
Kurulu Başkanı Ali
Kopuz konuş-
masında ba-
haratın Tür-
kiye için öne-
mine dikkat
çekti. » Sayfa 6'da

Yeni Giresun

HALKIN SESİ HAKKIN SESİDİR

"Üretimden ihracata kadar sürdürülebilir, istikrarlı bir sistem oluşturulmalı"

T Trabzon Ticaret Borsası Meclis Başkanı Sebahattin Arslantürk, Türk tarımında çok ciddi problemlerin bulunduğuna dikkat çekerek, "Özellikle üretim bazında problemler çok büyük. Buna en güzel ve anlaşılabilir örnek bir numarası ihracatımızdır de olan fındıktır" dedi.

Arslantürk, İstanbul Ticaret Borsası tarafından organize edilen "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarının elektronik ortamda yapılan "Ekonomiye Yön Veren Atırtırmalık Kurumemiş" toplantısına katılarak, Türkiye'nin sahip olduğu 740 bin hektarlık bahçe ile dünya üretimin yaklaşık yüzde 65'ini gerçekleştirebildiğini söyledi.

"740 bin hektarlık bir alanda üretim yaparsınız. Ama bu son yılları ortalaması ile 700 bin tonu geçemeyecek" diyen Arslantürk, konuşmasına şöyle devam etti:

"DEKARDA 500 KİLOVA

"Diğer üretici ülkelerin bahçelerinden aldığı fındığın neredeyse 2,5 kat daha altındadır bir ürün alabiliyoruz. Yani böyle oluyorsa 100 kilogram bile olmayan ortalama üretim, diğer ülkelerde 250 kilogram üzerinde. Bu şekilde, yani böyle gelişmiş bölgelerden almayı ile yapılan üretimle getirecekte payımız daha da azalır. Bunun çaresi var. Çareyi de borsa olarak bundan 20 yıl önce başlattığımız Kaliteli Fındık Projesi ve 10 yıldır sürdürdüğümüz yeni bahçelerin söküp yeni den ve farklı sistemlerle dikimi ile ortaya koyduğumuz Fındıkta Verim ve Kaliteyi Artırma Projesi ile bulduk. Kurduğumuz örnek bahçelerde daha şimdiden dekarda 250-300 kiloya çıktı. İstida ediyoruz. 500 kilograma bile çıkacağız."

"**ÖRÜLÜ GİRESUN VE TRABZON'DA BAHELER YENİLENMELİ**"
Yeni den dikim ve makinele tarım ile fındık



katına çıkarmanın mümkün olduğunu herkese gösterdiklerini de vurgulayan Arslantürk, bunun da halen yılda 2 milyar dolardan üzerinde döviz kazandıran fındıktan, kısa zaman içinde aşağı 4 milyar dolara edilebileceğini anımsama geldiğini ifade etti.

Konuşmasında fındıkta

yer verdi:

"Birincisi üretim ile özellikle de Ordu-Giresun ve Trabzon yöresindeki problemler. Bahçelerin yaşlanması olması verimsizlikte baş etken. Bahçeler yenilenmeli ve bu da kişisel değişikliklere dayatılan türden ödürmesi ile yapılmalı. Sonra alan bazı desteği, ürün bazı hale getirilmesi gerekir. Bu ilerde de

çer yenilemesini

yapılanı teşvik edecek bir şekilde yeniden düşünmelidir. Teşvik üretimi ve kaliteye yönelik düzenlenmelidir.

Fındıkta en büyük sorun olan miras hukuku yolu ile bölünen ve küçük parçalar haline getirdiği için de geçici olmayan

bahçelerin mutlaka toplanması gerekiyor. Fındıktan geliri olan köylüler değil, geçinen çiftçiler oluşturulmalıdır. Fındıkta makinesi ve sulu tarıma gelişmesi önem verilmesi gereken ayrı bir konudur. Rekote tespitinin bilimsel bir şekilde ve profesyonelce yapılması lazımdır."

TEŞVİK SİSTEMİ VE FİRMALARIN KURUMSALLAŞMASI
Fındığın hasat ve depolama ile ilgili problemlerine de dikkat çeken Sebahattin Arslantürk, "Fındıkta lisanslı depoculuk faaliyetleri tüm fındık bölgesini kapsayabilecek bir şekilde getirilmelidir. Sektörde fındık kırma ve kavurma tesisleri atı kapasitede yaratacak kadar, yani bahçelerdeki üretimin 3 katını bile karşılayabilir. Ama yine de yenileri kurulumaya devam ediyor. Bu sayı artınca işler iste-

mez rekabet kızıyor ve sektöre zarar veriyor. Bunun için devletler bu konuda tesvikleme yöntemini değiştirmesi gerekiyor. Bir şekilde sektörde birak yapıya dönüştürülmesi gerekiyor."

Fındıkta katma değeri yüksek ürünlerin artması, bunun için de URGE-AR-GE çalışmalarının yaygınlaştırılması bir ihtiyaçtır. İhracatta klasik pazarların dışına çıkarak yeni pazarlara açılmaya çalışılmalıdır. Bir şeyler yaparsanız ama yeterli olmuyor" dedi.

Arslantürk, fındıkta üretimden ihracata, tüketime kadar sürdürülebilir bir yapının oluşturulmasının şart olduğunu da ifade ederek, fiyat istikrarının da bunun en önemli parçalarından biri olduğunu sözlerine ekledi.

(Nergül Aslan)



TTB MECLİS BAŞKANI ARSLANTÜRK:

Teşvik üretim ve kaliteye yönelik olmalı

OSMAN İŞİKO / TRABZON

İstanbul Ticaret Borsası tarafından organize edilen "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarının elektronik ortamda yapılan "Ekonomiye Yön Veren Atırtırmalık Kurumemiş" paneline katılan Trabzon Ticaret Borsası (TTB) Meclis Başkanı Arslantürk, Türk tarımında çok ciddi problemlerin bulunduğunu söyledi. "Fındıkta teşvik üretim ve kaliteye yönelik düzenlenmeli" diyen Arslantürk, fındıkta en büyük sorun olan miras hukuku yolu ile bölünen ve küçük parçalar haline getirildiği için de geçici olmayan bahçelerin mutlaka toplanması gerekiyor. Fındıktan geliri olan köylüler değil, geçinen çiftçiler oluşturulmalıdır. Fındıkta makinesi ve sulu tarıma gelişmesi önem verilmesi gereken ayrı bir konudur. Rekote tespitinin bilimsel bir şekilde ve profesyonelce yapılması lazımdır" dedi.

Teşvik sistemi ve firmaların kurumsallaşması... Fındığın hasat ve depolama ile ilgili problemlerine de dikkat çeken Arslantürk, fındıkta üretimden ihracata, tüketime kadar sürdürülebilir bir yapının oluşturulmasının şart olduğunu da ifade ederek, fiyat istikrarının da bunun en önemli parçalarından biri olduğunu sözlerine ekledi.



İSTİB'de kurumemiş sektörünün sorunları ele alındı

İSTANBUL (AA) - İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) düzenlediği 'Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor' toplantılarının altıncısında kurumemiş sektörünün sorunları konuşuldu.

"Ekonomiye Yön Veren Atırtırmalık: Kurumemiş" başlıklı webinar'a Trabzon Ticaret Borsası Meclis Başkanı Sebahattin Arslantürk, Gaziantep Ticaret Odası Antep Fıstığı ve Ku-

rumemiş Meslek Komitesi Başkanı Bilal Bilen, Tüm Kurumemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği Başkanı Murat Yıldırım, Ceviz Üreticileri Derneği Başkanı Ömer R. Ergüder, Doğu Manisa Ceviz ve Badem Üreticileri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı Tayfun Erpek ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Çetin Topaloğlu konuşmacı olarak katıldı.

İSTANBUL TİCARET BORSASI'NDAN FINDIK TOPLANTISI

Celal Toprak'ın moderatörlüğünde açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Çetin Topaloğlu'nun yaptığı elektronik ortamdaki toplantıya konuşmacı olarak; TBMM Tarım ve Orman Köyişleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Yunus Kilic, Gaziantep Ticaret Odası Meslek Komitesi Başkanı Bilal Bilen, Çeviz Üreticileri Derneği Başkanı Ömer Ergüder, Tuna Kurumiyesi Sanayicileri ve İşadamları Derneği Başkanı Murat Yıldırım ile Manisa Tırmısal Kalkınma Koop. Başkanı Tayfun Toprak katıldılar.



Dünyanın gözü bakliyatla

İstanbul Ticaret Borsası'nın Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bakliyat sektörü konuşuldu. "Geleceğin Gıdası: Bakliyatlar" başlığı ile gerçekleştirilen etkinliğe bir video mesaj (ie katılan Dünya Bakliyat Konferanslarına Başkanı Cindy Brown bakliyat konusunda önemli tespitlerde bulundu. Gıda güvenliği, seviyesinin, Covid-19, iklim krizi, tedarik zincirinin bozulması ve küresel anlaşmazlıklarla arttığı belirtilen Brown, bakliyatların bu sorunun çözümünde kilit öneme olduğunu söyledi. Brown, "Bakliyat yetiştirilen topraklardan sadece alınmaz. Toprağa bir şeyler de katılır. Eğer her gün yenilebilir, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatır. Süregelen gıda krizinin ihtiyaçları karşılamak ve bunun da tadını yapmak için besleyici, sürdürülebilir ve ekonomik olarak sağlam bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamanız hiç bu kadar önemli olmamıştı. Bakliyat, hayvanlar ve insanlar daha az su isteyen bir sürdürülebilirlik modelidir" şeklinde konuştu.

Reis Bakliyat Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis ise bakliyatların hem toprağı hem de insanı besleyen bir ürün olduğunu dikkat çekerek, "Etkili toprağı zenginleştirsin bu ürünlerin iyi değerlendirilmesi lazım. Hem en ucuz, hem en iyi ürünün kaynakları olmasının yanında bakliyatlar probiyotik özellikleri dolayısıyla çok sağlıklı. Sadece üretimi değil tüketimi de artıracağız, toplum sağlığı açısından çok önemli. 1980'lerde TTT televizyonlarında mercek takileri veriliyordu. Bu tip çalışmalar yapılmalı" şeklinde konuştu.



yenigüri



YENİGÜNHABER MERKEZİ

Dünya'nın gözü Bakliyat'ta

İSTANBUL Ticaret Borsası'nın, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay bakliyat sektörü konuşuldu. "Geleceğin Gıdası: Bakliyatlar" başlığı ile gerçekleştirilen etkinliğe bir video mesaj ile katılan Dünya Bakliyat Konferanslarına Başkanı Cindy Brown bakliyat konusunda önemli tespitlerde bulundu. Gıda güvenliği, seviyesinin, Covid-19, iklim krizi, tedarik zincirinin bozulması ve küresel anlaşmazlıklarla arttığı belirtilen Brown, bakliyatların bu sorunun çözümünde kilit öneme olduğunu söyledi. Cindy Brown, "Bakliyat yetiştirilen topraklardan sadece alınmaz. Toprağa bir şeyler de katılır. Eğer her gün yenilebilir, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatır. Süregelen gıda krizinin ihtiyaçları karşılamak ve bunun da tadını yapmak için besleyici, sürdürülebilir ve ekonomik olarak sağlam bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamanız hiç bu kadar önemli olmamıştı. Bakliyat, hayvanlar ve insanlar daha az su isteyen bir sürdürülebilirlik modelidir" şeklinde konuştu.

"LİF BAKIMINDAN ÇOK ZENGİN BESİNLERDİR"

Bakliyat üretiminde doğal kaynak maliyetinin düşüklüğüne dikkat çeken İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Yardımcısı Hakkı İsmet Aral "Bakliyatlar, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaşa kıyasla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, insanlık için temel besindir. Sürdürülebilir bir dünya için ise alternatifsiz besinlerdir" dedi.

Ulusal Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı ve Mersin Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir, bakliyatların Türkiye için öneme işaret ederek, "Anadolu, birçok bakliyatın anavatanı. 1980'ler ve 1990'larda dünyanın önemli üretici ve ihracatçılarından başında geliyorduk. Şu anda ise çok gerledik. Dünya bakliyat ihracatındaki payımız yüzde 20'den bugün yüzde 3. Potansiyelimiz var, çok daha iyi yerlerde olabiliriz. Dünya bazı desteklemeyle bakliyat üretimi, balingendirmek çalışmalarıyla tüketimi artırmalıyız" dedi.

Aydınlık



YURT HABERLERİ

İSTANBUL Ticaret Borsası'nın, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay bakliyat sektörü konuşuldu. "Geleceğin Gıdası: Bakliyatlar" başlıklı toplantıda sektör temsilcileri, bakliyatın insanlık için temel besin olduğu belirtilir. İhracattaki payın yüzde 3'e kadar düşüğünü belirten temsilciler, gıda maliyetlerindeki artış nedeniyle ekim alanlarının azaldığına dikkat çektiler, tarımsal desteklerin artırılması çağrısı yaptılar.

Bakliyat üretiminde doğal kaynak maliyetinin düşüklüğüne dikkat çeken İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Yardımcısı Hakkı İsmet Aral "Bakliyatlar, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaşa kıyasla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, insanlık için temel besindir. Sürdürülebilir bir dünya için ise alternatifsiz besinlerdir" dedi.

İHRACATTA GERİDEYİZ

Ulusal Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı ve Mersin Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir, bakliyatların Türkiye için öneme işaret ederek, "Anadolu birçok bakliyatın

ana vatanı. 1980'ler ve 1990'larda dünyanın önemli üretici ve ihracatçılarından başında geliyorduk. Şu anda ise çok gerledik. Dünya bakliyat ihracatındaki payımız yüzde 20'den bugün yüzde 3. Potansiyelimiz var, çok daha iyi yerlerde olabiliriz. Havza bazlı desteklemeyle bakliyat üretimi, balingendirmek çalışmalarıyla tüketimi artırmalıyız" dedi.

EKİM ALANLARI AZALDI

PAKDER Tırm Ürünleri, Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği Başkanı Haluk Akyürek, pandemi sürecinde bakliyatın öneminin arttığını belirterek, "Bakliyatla üretim maliyetlerinin yükseliği ve üreticinin istenen gelir elde edememesi ekim alanlarını düşürüyor. Ekilmeyen alanlarımız çok büyük. Bu alanların bakliyatla üretilmeye değerlendirilmesi için destekler verilmesi" dedi. İstanbul Ticaret Odası Meclis Üyesi Tefvik Dinçer yaptığı konuşmada bakliyat üretiminin artırılması için yapılması gerekenleri sıralayarak, "Dünya standartlarında verimlilik esaslı üretim yöntemleri uygulamalıyız. Sulama altyapısını geliştirmeli, tarım alanlarının niteliğini korumalı, bilimsiz gübre ve ilaç kullanımını engellemeli, sertifikalı tohum kullanmalı, arazileri ekim biçiminde toplulaştırmalı, çiftçileri eğitmeli ve destekleri artırmalıyız" dedi. İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şemseddin Memiş de bakliyatla ihracat yasalarının vurgu, mercimek ve nohut gibi çok üretilen ürünlerin de kapsamasının sorunu yarattığını belirtti.

Çan'ın sesi

Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Brown : Baklagiller Hem Toprağı Hem de İnsanı Besleyen Bir Ürün

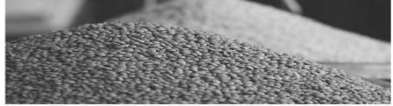
Haber Merkezi

Türkiye

Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown, bakliyatın, hayvanlar ve soydan daha az su isteyen bir sürdürülebilirlik modeli olduğunu ifade etti. İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) açıklamasına göre, İSTİB'in Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı Ana Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay bakliyat sektörü konuşuldu. "Geleceğin Gıda: Baklagiller" başlığı ile gerçekleştirilen etkinliğe bir video mesaj ile katılan Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown bakliyat konusunda tespitlerde bulundu. Açık-

lamada görüşlerine yer veren Cindy Brown, gıda güvenliği seviyesinin, Covid-19, iklim krizi, tedarik zincirinin bozulması ve küresel anlaşılmazlıklarla artmış belirsizlere, baklagillerin bu sorunun çözümünde kilit önemde olduğunu ifade etti. Brown, "Bakliyatı yetiştiren toprakların sadece almaz, toprağı bir şeyler de katar. Eğer her gün yenilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatıdır. Süregelen gıda krizinin ihtiyaçlarını karşılamak ve bunun da fazlasını yapmak için besleyici, sürdürülebilir ve ekonomik olarak sağlam bir gıda sistemi inşa etmemiz ve de-

vamlığını sağlamamız hiç bu kadar önemli olmamıştır. Bakliyat, hayvanlar ve soydan daha az su isteyen bir sürdürülebilirlik modelidir" ifadelerini kullandı. İSTİB Yürütme Kurulu Başkan Yardımcısı İsmail İsmet Aral da baklagillerin üretiminin doğal kaynak maliyetinin düşükliğüne değinerek, "Baklagiller, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaş hayvanla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu



nedenle bakliyatlar alternatif besindir. Sürdürülebilir bir dünya için ise alternatifiz besinlerdir" de belirttiler. Sürdürülebilirlik konusunda İSTİB Yürütme Kurulu Başkanı ve Mersin Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir de baklagillerin Türkiye için önemli olduğunu belirterek, "Anadolu birçok baklagil anavatanı. 1980'ler ve 1990'larda dünyanın

önemli üretici ve ihracatçılarının başında geliyordu. Şu anda ise çok gerilerdeyiz. Dünya bakliyat ihracatında payımız yüzde 20'ken bugün yüzde 3. Potansiyelimiz var, çok daha iyi yerlerde olabiliriz. Hayatla desteklenmeye bakliyat üretimi, bilinglerinde çalışmalarla desteklenmelidir. Alternatifiz, ifadelerini kullandı. Küresel Bakliyat Konseyi Yürütme Kurulu Üyesi Dr. Ardağ Ko-

luka ise küresel gıda fiyatlarına değinerek, "Pandemi sürecinde artan gıda fiyatlarında gevşeme bekleniyor. Finansal sıkıya, yüksek enflasyon, arz talep dengesizliği ve navlun fiyatlarındaki düşüş gibi faktörlerde gevşeme sağlayabilir. Bakliyat bu süreçten diğer ürün gruplarına göre daha az etkilenebilir. Bakliyatla türev ürünlerin geliştirilmesine bu yardımcı olur."

Gıda Teknolojisi

Sürdürülebilir gıda sisteminin

KRİTİK HALKASI BAKLIYATLAR

İstanbul Ticaret Borsası'nın düzenlediği Borsa Meydanı Tarmamız ay toplantısında baklagiller ele alındı. Toplantıya bir video mesajla katılan Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown, küresel sorunların dikey olarak, "Eğer her gün yenilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatıdır. Bakliyat bir sürdürülebilirlik modelidir" dedi.



İstanbul Ticaret Borsası'nın Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı Ana Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay bakliyat sektörü konuşuldu. "Geleceğin Gıda: Bakliyatlar" başlığı ile gerçekleştirilen etkinliğe bir video mesaj ile katılan Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown, küresel sorunların dikey olarak, "Eğer her gün yenilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatıdır. Bakliyat bir sürdürülebilirlik modelidir" dedi.

CHP BAKAN: "BAKLAGİLLER ÇEVRE DOSTU GIDA ÜRÜNLERİ"
Çiğdem Ersoy, "Bakliyatın yatacağı yerden aldığı toprağı ile beslenir. Eğer her gün yenilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda



HAZIRI SİYET ARAL: "BAKLIYATLARI ALTERNATİF DEĞİL, TAMAMİSİNE İHTİSAS"
Edilmediği takdirde diğer ürünlerle karşılanabilir. İsmail İsmet Aral, "Bakliyatlar, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaş hayvanla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, tamamıyla kendi başına besindir. Alternatifler bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız için çok önemlidir."

ABDULLAH ÖZDEMİR: "HAZIRI BAKLIYATLAR ÜRETİMİ VE TOPLAM ÜRETİMİ"
Yürütme Kurulu Başkanı İsmail İsmet Aral, "Bakliyatlar, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaş hayvanla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, tamamıyla kendi başına besindir. Alternatifler bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız için çok önemlidir."



ABDULLAH ÖZDEMİR: "HAZIRI BAKLIYATLAR ÜRETİMİ VE TOPLAM ÜRETİMİ"
Yürütme Kurulu Başkanı İsmail İsmet Aral, "Bakliyatlar, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaş hayvanla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, tamamıyla kendi başına besindir. Alternatifler bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız için çok önemlidir."

ABDULLAH ÖZDEMİR: "HAZIRI BAKLIYATLAR ÜRETİMİ VE TOPLAM ÜRETİMİ"
Yürütme Kurulu Başkanı İsmail İsmet Aral, "Bakliyatlar, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaş hayvanla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, tamamıyla kendi başına besindir. Alternatifler bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız için çok önemlidir."



MEHMET REİS: "TELEFONLARDAN BAŞLAYIP YERİNE GELİMLERİNİ İZLEYENLER VERİLMELİ"
Geleceğin Gıda Bakliyatları toplantısına katılan İsmail İsmet Aral, "Bakliyatlar, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaş hayvanla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, tamamıyla kendi başına besindir. Alternatifler bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız için çok önemlidir."

İsmail İsmet Aral: "Bakliyatlar, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreye ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim protein başına büyükbaş hayvanla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, tamamıyla kendi başına besindir. Alternatifler bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız için çok önemlidir."



AYRINTILI HABER

Baklagiller hem toprağı hem de insanı besleyen bir ürün

■ Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown, "Eğer her gün yenilebilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatıdır" dedi. Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown, bakliyatın, hayvanlar ve soyadan daha az su isteyen bir sürdürülebilirlik modeli olduğunu ifade etti. İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) açıklamasına göre, İSTİB'in Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler

Konusuyor" toplantılar serisinde bu ay bakliyat sektörü konuşuldu. "Geleceğin Gıdası: Baklagiller" başlığı ile gerçekleştirilen etkinliğe bir video mesaj ile katılan Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown bakliyat konusunda tespitlerde bulundu.

Açıklamada görüşlerine yer verilen Cindy Brown, gıda güvenliği seviyesinin, Covid-19, iklim krizi, tedarik zincirinin bozulması ve küresel anlaşmazlıklarla arttığını belirterek, baklagillerin bu sorunun çözümünde ki-



lit önemde olduğunu ifade etti. Brown, "Bakliyatı yetiştiren topraktan sadece almayız. Top-

rağı bir şeyler de katarız. Eğer her gün yenilebilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatıdır. Süregelen gıda krizinin ihtiyaçlarını karşılamak ve bunun da fazlasını yapmak için besleyici, sürdürülebilir ve ekonomik olarak sağlam bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız hiç bu kadar önemli olmamıştır. Bakliyat, hayvanlar ve soyadan daha az su isteyen bir sürdürülebilirlik modelidir." ifadelerini kullandı.

ittifak gazetesi

Brown: Baklagiller hem toprağı hem de insanı besleyen bir ürün

Tünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown, bakliyatın, hayvanlar ve soyadan daha az su isteyen bir sürdürülebilirlik modeli olduğunu ifade etti. İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) açıklamasına göre, İSTİB'in Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay bakliyat sektörü konuşuldu. "Geleceğin Gıdası: Baklagiller" başlığı ile gerçekleştirilen etkinliğe bir video mesaj ile katılan Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown bakliyat konusunda tespitlerde bulundu. Brown, "Bakliyatı yetiştiren topraktan sadece almayız. Toprağı bir şeyler de katarız. Eğer her gün yenilebilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatıdır. Süregelen gıda krizinin ihtiyaçlarını karşılamak ve bunun da fazlasını yapmak için besleyici, sürdürülebilir ve ekonomik olarak sağlam bir gıda sistemi inşa etmemiz ve devamlılığını sağlamamız hiç bu kadar önemli olmamıştır. Bakliyat, hayvanlar ve soyadan daha az su is-

Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Cindy Brown, "Eğer her gün yenilebilecek, besleyici, uygun fiyatlı ve çevre dostu bir gıda arıyorsak, cevap bakliyatıdır" dedi.



teyen bir sürdürülebilirlik modelidir" ifadelerini kullandı. İSTİB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Hakkı İsmet Aral da baklagillerin üretiminin doğal kaynak maliyetinin düşükliğine değinerek, "Baklagiller, üretim aşamasında diğer protein kaynaklarına göre daha az enerjiye, suya ve gübreyle ihtiyaç duymasına rağmen, protein, vitamin ve lif bakımından çok zengin besinlerdir. Bakliyatlar, birim pro-

tein başına büyükbaca kıyasla 20 kat, kümes hayvanlarına kıyasla ise 3 kat daha az sera gazı emisyonu üretirler. Bu nedenle bakliyatlar alternatif değil, insanlık için temel besindir. Sürdürülebilir bir dünya için ise alternatifsiz besinlerdir." değerlendirmesinde bulundu. Ulusal Baklagil Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı ve Mesin Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir de baklagillerin Türkiye için önemli

olduğunu belirterek, "Anadolu birçok baklagilin anavatanı. 1980'ler ve 1990'larda dünyanın önemli üretici ve ihracatçılarının başında geliyorduk. Şu anda ise çok gerilerdeyiz. Dünya bakliyat ihracatındaki payımız yüzde 20'den bugünkü yüzde 3'e düşmüştür. Bu durumun bir kısmı iklim değişikliği, kısmı da diğer ürünlerin rekabetiyle ilgili. Hava bazı desteklemeyle bakliyat üretiminin, bilgilendirme çalışmalarıyla tüketimini artırmalıyız." ifadelerini kullandı. Küresel Bakliyat Konseyi Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Andaç Koluksa ise küresel gıda fiyatlarına değinerek, şunları kaydetti: "Pandemi sürecinde artan gıda fiyatlarında gevşeme bekleniyor. Finansal sıkışma, yüksek enflasyon, arz talep dengesizliği ve navlin fiyatlarındaki düşüş gıda fiyatlarında gevşemeyi sağlıyor. Bakliyat bu süreçten diğer ürün gruplarına göre daha az etkilendi. Bakliyatın diğer ürünlerin fiyatlarına göre hızla artması bekleniyor. Bu tip çalışmalar yapılmalı, değerlendirilmeye alınmalıdır." ifadelerini kullandı.

Demegi (PAKDER) Başkanı Haluk Akyürek, salgın sürecinde bakliyatın öneminin arttığını belirterek, "Bakliyatın üretiminin istenen geliri elde edememesi ekim alanlarını düşürüyor. Ekilmeyen alanlarımız çok büyük. Bu alanların bakliyatla üretilmesi değerlendirilmeye alınmalıdır." ifadelerini kullandı. Reis Bakliyat Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis ise baklagillerin hem toprağı hem de insanı besleyen bir ürün olduğunu aktararak, "Etkili toprağı zenginleştiren bu ürünlerin iyi değerlendirilmesi lazım. Hem en ucuz, hem en iyi protein kaynakları olmasının yanında baklagillerin probiyotik özellikleri de insanı çok sağlıklı. Sadece ürünü değil tüketimini de artırmanın, toplum sağlığı açısından çok önemli. 1980'lerde TRT televizyonlarında meşinmek tarifleri veriliyordu. Bu tip çalışmalar yapılmalı, değerlendirilmeye alınmalıdır." ifadelerini kullandı. ●İSTANBUL-AA

Hürses



İSTİB'de kırmızı et konuşuldu

GIDA sektörünün sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay kırmızı et masaya yatırıldı.

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) açıklamasına göre, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle, "Kırmızı Ette Sorun ve Çözümler" başlığı altında gerçekleştirilen etkinliğe geniş bir katılım gerçekleşti.

Açıklamada toplantının açılışındaki konuşmasına yer verilen İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz, Türkiye'nin kırmızı et üretim potansiyelinin mevcut üretimin çok üstünde olduğunu dile getirdi.

Kopuz, sunuları kaydetti: "Öncelikle devletimiz, hayvancılığın gelişmesi için uyguladığı politikalarla üstüne düşeni yapıyor. Nitekim kırmızı et üretiminin sürekli arttığı bir gerçek. Ancak potansiyelimize ulaşmak için çalışmamız gerektiği de ortadadır. Ülkemizde 11 ay boyunca, yem kullanılmadan hayvan beslenebilecek meralar var. Bu nedenle küçükbaş hayvancılığın ülkemiz için çok büyük potansiyel barındırdığına inanıyorum. T

sal üretim için gereken hip bir ülke. Toprak b verimliliği, su kaynakla lojik gelişmişliğimiz, tüketim pazarlarına ve lere yakınlığımız hep a bizim yapmamız gerektajlarımıza kazanca d için çalışmaktır." Et ve Genel Müdür Vekili Mu ise, "Bunu temin etmel meli besicilik konusunu rımız var. Üretimden. aşamaya dahil olacağın öngörüyoruz. Bu sistertin üstüne belirli bir refa ticieye garanti edeceğiz. ticinin önünü görmesini ve et üretiminin sürekliliğini sağlamayı hedefliyoruz." dedi. (aa)

Sözcü



Sözleşmeli besicilik dönemi başlıyor

GIDA sektörünün sorunlarının tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay kırmızı et masaya yatırıldı. Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Kayhan, toplantıda tedarik zincirine ilişkin bir sistem üzerinde çalıştıklarını duyurdu. Kayhan, "Sözleşmeli besicilik konusunda çalışmalarımız var. Üretimden itibaren her aşamaya dahil olacağımız bir sistem öngörüyoruz. Maliyetin üstüne belirli bir refah payını üreticie garanti edeceğiz. Ayrıca ürettiği eti piyasaya satma seçeneği de olacak" dedi.

Analiz



Et fiyatlarını düşürmede sözleşmeli besicilik formülü

ET ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Kayhan, et sektöründe tedarik zincirini ıslah edecek bir sisteme ihtiyaç olduğunu dile getirdi. Kayhan, "Bunu temin etmek için sözleşmeli besicilik konusunda çalışmalarımız var. Üretimden itibaren her aşamaya dahil olacağımız bir sistem öngörüyoruz. Bu sistemde maliyetin üstüne belirli bir refah payını üreticieye garanti edeceğiz" diye

konuştu. Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok da süt ve et üretiminin ayrı düşünülmesi gerektiğini belirterek, "Son üç yılda küçükbaş hayvan sayısı 20 milyondan 26 milyon 800 bin başa ulaştı" dedi. Ulusal Kırmızı Et Konseyi Başkanı Ahmet Hacıncine, sanayiye tahsis edilen arazilerin yüzde 80'inin meralardan oluştuğuna dikkat çekti. 6'da

Yeniğün

Et sektörüne tedarik zinciri sağlamalı

Gıda sektörünün sorunlarını tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay kırmızı et masaya yatırıldı. Yoğun katılım olan toplantıya kırmızı et ve hayvancılıkta yakın dönem düzenlemeler damgasını vurdu.

İSTANBUL
TİCARET
BORSASI

İSTANBUL
TİCARET
BORSASI

BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR
Kırmızı Etin Sorunu ve Çözümleri



YENİĞÜN HABER MERKEZİ

İSTANBUL. Ticaret Borsasının, 'Güvenilir Ürün Platformu'na desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay kırmızı et sektörü konuşuldu. "Kırmızı Etin Sorunu ve Çözümleri" başlığı ile gerçekleştirilen etkinliğe geniş bir katılım gerçekleşti.

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın moderatörlüğünde yapılan toplantıya açılış konuşmasını yapan İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Koyucu, Türkiye'nin kırmızı et üretim potansiyelinin mevcut üretimin çok üstünde olduğunu belirtti. "Öncelikle Devletimiz, hayvancılığın gelişmesi için yasadışı politikaların yerine düzenli yapıyor. Nöbetim kırmızı et üretiminin idareli armı bir gerektir. Ancak potansiyelimize ulaşmak için çözümün gerektirdiği de ortadadır. Ülkemizde 11 ay boyunca, yem kullanılmadan hayvan beslenebilecek meralar var. Bu nedenle kılküçük hayvancılığın ilerletilmesi için çok büyük potansiyel barındırıldığını inanıyorum. Özellikle yem fiyatlarının ve üretim maliyetlerinin yükseldiği dönemlerde bu sistemi önemli daha iyi anlaşıyor. Bizim küçük aile işletmeleri ve mera hayvancılığın gelişmesi için ek tedbirleri gündeme almamız lazım. Sanayide büyük basım, evlekle ise besin değeri de yüksek olan kılküçük etinin tüketilmesini yaygınlaştırmamız lazım. Yani bir taraftan kılküçük üretimi için çabaların, bir taraftan da tüketiminin yaygınlaştırılması sağlanmalı. Buradaki en önemli nokta, mera sistemi sayesinde yapılan üretimin maliyeti düşük olduğu için fiyatların dengelenmesini sağlayacak kalfakur. Türkiye tarımsal üretimi için gereken her şeyi sahip bir ülke. Toprak büyüklüğü ve verimliliği, su kaynaklarımız, teknolojik gelişmelerimiz, ulaştırma sistemleri pazarımıza ve ticaret birliğimize yaklaşımlarımız her avantajı... İşte bizim yapmamız gereken bu avantajlarımızı kullanarak üretimi sağlamak için çalışmamızdır" dedi.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Koçhan ise yaptığı konuşmada et sektöründe tedarik zincirini sıkı tutarak

bir sisteme ihtiyaç olduğunu belirtti. "Buna temin etmek için sözleşmeli besicilik konusunda çalışmalarımız var. Üretimin sübstru her anımsa dahil olacağız bir sistem oluşturuyoruz. Bu sisteme maliyetin altına belli bir refahı payını üreticiye garanti edeceğiz. Ayrıca üretimi et piyasa sunma seçeneği de olacak. Böylece üreticinin bütünü girmesine ve et üretiminin sürdürülebilirliği sağlanabilir" dedi.

Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Barış Demirek, süt ve et üretiminin ayrı değerlendirilmesi gerektiğini belirttiği konuşmasında, "Süt üreticileri para kazanma maza ve üretimi de aksar. Süt, et üretiminin giderlerini karşılamaması için önemli. Kılküçük üreticileri ve tüketimleriyle ilgili de güzel gelişmeler var. Son üç yılda kılküçük hayvan sayısı 20 milyondan 26 milyona 800 bin başa ulaştı. Kılküçük hayvan et tüketimi de yüzde 25'lere ulaştı" dedi.

Ulusal Kırmızı Et Konsorsiyumu Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Hacıoğlu, sanayiye tahsis edilen arazilerin yüzde 80'inin meralardan oluştuğunu belirterek, "Bu büyük sorunlar değerlendirilecek bir durum. Hayvan yetiştiriciliğinde kapalı sistem bizim için doğru değil. Hayvancılığın gelişmesi için aile işletmelerinin zarar etmeselerine imkanlar gerekir" şeklinde konuştu.

Türkiye Kasaplar Bessicileri El ve Et Üreticileri Enstitüsü ve Sanatkarlar Federasyonu Başkanı Vekili Samihan Yılmaz ise et sektörünün problemlerinin ortak platformlarında tartışılacak çözümler arasında geçtiğini ifade etti ve "İthalat da et için de dengeleri bozuyor. Ayrıca biz kasaplar olarak istediğimiz et için bir anlaşılmasına karşılık, Marketlerde hazır kıyma satışı yüksek olduğu halde bu yüksek fiyatları İngiltere'ye gönderiyor" dedi.

Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği Başkanı Bülent Tunç etçi aktaran görüşlerini genişlettiği konuşmasında, "Hayvancılığa yapılabilecek en büyük saygınlık etin pahalı olduğunu söylemektir. Yem ve enerji gibi tüm girdilerdeki dalgalanmışları anlaşarak kayastlandırılması

et çok ucuz. Fiyatların bu seviyede kalması 5-6 ay sonra sorun yaşanmasını yol açacak" dedi.

ETBİR Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi Ahmet Yücesan da sanayiciler olarak et fiyatlarını düşük olmasından rahatsız olduklarını belirterek, "Bu fiyatlar sektörün sürdürülebilirliği için bir tehdit oluşturuyor. Alam gücünün düşmesi dolayısıyla sektörde yüzde 30 civarı iş kaybı var. Geliri düşen üretici sektörten çıkmaya başlıyor. Ülke olarak kendi içinde bir sistem kurmalıyız" şeklinde konuştu.

İstanbul Perakendeciler Kasapları Enstitüsü Başkanı Aydın Tütükeci İstanbul'da kasapların yüzde 50'ye yakın iş kaybı olduğunu dikkat çekerek, "Bir et halimiz olmadığımız için korkar ve fiyatları 95 lira ile 103 lira arasında seğdiriyor. Ayrıca besiciliği düşüğü için etlerde ciddi yavaşlama var. Bessicilerin işi terk etmesini engellemesi için de çözüm üretmeliyiz" dedi.

Nazay Tanrı ve Hayvancılık Genel Müdürü Celal Nur ise Ziraat Bankası finansmanında, yaşanan sorunlara dikkat çekerek, "Kodiyi kullanan üreticilerin millileşme sürecinde cari faiz artması masraflarını Mervat durum üreticilerin zarar veriyor" şeklinde konuştu.

İSTİB Genel Hayvan Tarım Komitesi Başkanı Yardımcısı Nezir Arslan, Türkiye'de on yıl öncesine göre et fiyatlarının düşüğüne belirtti. "O zamanlar et fiyatları 8-10 doları tekabül ediyordu. Şa anda biz Avrupa'dan ucuz durmuyoruz. Bu sorun değerlendirilmeli. Herhalde bir hem de ihracatın serbest bırakılması Türkiye'nin üretimi hacmini genişletilebilir" şeklinde konuştu.

İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Ömer Tekman da özellikle canlı hayvan fiyatlarının düşüğüne dikkat ederek, "Kırmızı et fiyatları zeytin peyniri altına düştü. Bu sürdürülebilirliği için bir tehdit oluşturuyor. Alım gücünün düşmesiyle sektörde yüzde 30 civarı iş kaybı var. Geliri düşen üretici sektörten çıkmaya başlıyor. Bir sistem kurmalıyız" dedi. • Ekonomi Servisi

Cumhuriyet

'ET PAHALI DEMEK BÜYÜK SAYGISIZLIK'

İstanbul Ticaret Borsası'nın, 'Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay kırmızı et sektörü konuşuldu. Başta yem ve mazot olmak üzere girdi maliyetlerinin sürekli artmasından yaktıran sektör temsilcileri Türkiye'de et fiyatlarının ucuz olduğunu ve ürünlerin zam yapamadıklarını da belirtti.

Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği Başkanı Bülent Tunç, "Hayvancılığa yapılabilecek en büyük saygısızlık etin pahalı olduğunu söylemektir. Yem ve enerji gibi tüm girdilerdeki dalgalanmışları anlaşarak kayastlandırılması da belirliti. Türkiye Kasaplar Bessicileri El ve Et Üreticileri Enstitüsü ve Sanatkarlar Federasyonu Başkanı Vekili Samihan Yılmaz ise et sektörünün problemlerinin ortak platformlarında tartışılacak çözümler arasında geçtiğini ifade etti ve "İthalat da et için de dengeleri bozuyor. Ayrıca biz kasaplar olarak istediğimiz et için bir anlaşılmasına karşılık, Marketlerde hazır kıyma satışı yüksek olduğu halde bu yüksek fiyatları İngiltere'ye gönderiyor" dedi.



MİLLÎ GAZETE

KIRMIZI ETTE ÇÖZÜM ARAYIŞI

Gıda sektörünün sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay kırmızı et masaya yatırıldı. İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) açıklamasına göre, Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle, "Kırmızı Ette Sorun ve Çözümler" başlığı altında gerçekleştirilen etkinliğe geniş bir katılım gerçekleşti.

AÇIKLAMA toplantısının açılışındaki konuşmasına yer verilen İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz, Türkiye'nin kırmızı et üretim potansiyelinin mevcut üretimin çok üstünde olduğunu dile getirdi. Kopuz, sunulan kaydedti: "Özellikle devletimiz, hayvancılığın gelişmesi için uyguladığı politikalarla üstüne düşeni yapıyor. Nitekim kırmızı et üretiminin sürekli arttığı bir gerçek. Ancak potansiyelimize ulaşmak için uygulamamız gerektiği de ortadadır. Ülkemizde 11 ay boyunca, yem kullanılmadan hayvan beslenebilecek meralar var. Bu nedenle küçükbaş hayvancılığın ülkemiz için çok büyük potansiyel barındırdığı

na inanıyorum. Özellikle yem fiyatlarının ve üretim maliyetlerinin yükseldiği dönemlerde bu sistemin önemi daha iyi anlaşılıyor. Bizim küçük aile işletmeleri ve mera hayvancılığın geliştirmek için ek tedbirleri düşünme almamız lazım. Sanayide büyük basın, evlerde ise besin değeri de yüksek olan küçükbaş etinin tüketilmesinin yaygınlaştırılması lazım. Yani bir taraftan küçükbaş üretimi için çalışırken, bir taraftan da tüketicinin yaygınlaştırılmasını sağlamalıyız. Buradaki en önemli nokta, mera sistemi sayesinde yapılan üretimin maliyeti düşük olacağı için fiyatların dengelenmesine yapacağı katkıdır. Türkiye tabii ki üretim için gereken



her şeyi

sahip bir

ülke. Top-

rak büyük-

lüğü ve ve-

rimliliği, su kay-

naklarımız, teknolo-

jik gelişmişliğimiz, uluslararası

tüketim pazarlarına ve ticari

birliklere yakın olduğumuz hep

avantajı... İşte bizim yapmamız

gerekten, bu avantajlarımızı

kazanca dönüştürmek için çalışmaktır."

"SÖZLESMELİ BESİCİLİK KONUSUNDA ÇALIŞMALARIMIZ VAR"

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Kayhan ise et sektöründe tedarik zincirini ıslah edecek bir sisteme ihtiyaç olduğunu dile getirdi. Kayhan, "Bunu temin etmek için sözleşmeli besicilik konusunda çalışmalarımız var. Üretimden itibaren her aşamaya dahil olacağız, bir sistem öngörüyoruz. Bu sistemde maliyetin üstüne belirli bir refah payını üreticiye garanti edeceğiz. Ayrıca ürettiği et piyasaya salma seçeneği de olacak. Böylece üreticinin önünü görmesi ni ve et üretiminin sürekliliğini sağlamayı hedefliyoruz" açıklamasında bulundu. Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirek de süt ve et üretiminin ayrı düşünülmemesi gerektiğini belirterek, "Süt üreticileri para kazanmazsa et üretimi de aksar. Süt, et üretiminin giderlerinin karşılanması için önemli. Küçükbaş üreticiliği ve tüketimiyle ilgili de güzel gelişmeler var. Son üç yılda küçükbaş hayvan sayısı 20 milyonlardan 26 milyon 800 bin baa ulaştı. Küçükbaş hayvan et tüketimi de yüzde 25'lere çıktı" değerlendirmesinde bulundu. Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Hacıncı, sanayiye tahsis edilen arazilerin yüzde 80'inin meralardan oluştuğunu belirterek, "Bu büyük sorunlar doğurabilecek bir durum. Hayvan yetiştiriciliğinde kapalı sistem bizim için çözüm değil. Hayvancılığın gelişmesi için aile işletmelerinin zarar etmeyeceklerine inanmaları gerekir" ifadelerini kullandı. ■■

Yeni Mesaj

Meralar sanayi arsası oluyor!



Gıda sektörünün sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay kırmızı et masaya yatırıldı. Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Ah-

met Hacıncı, sanayiye tahsis edilen arazilerin yüzde 80'inin meralardan oluştuğunu belirterek, "Bu büyük sorunlar doğurabilecek bir durum. Hayvan yetiştiriciliğinde kapalı sistem bizim için çözüm değil" dedi. ■ ■ ■



EKONOMİ POLİTİKA KÜLTÜR

Analiz

Sözleşmeli besicilik çalışmamız var

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Kayhan, "Sözleşmeli besicilik konusunda çalışmamız var. Üretimden itibaren her aşamaya dahil olacağımız bir sistem öngörüyoruz. Bu sistemde maliyetin üstüne belirli bir refah payını üreticiye garanti edeceğiz. Ayrıca ürettiği eti piyasaya satma seçeneği de olacak" dedi.



İSTANBUL Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay kırmızı et masaya yatırıldı. İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) açıklamasına göre, Güvenciler Ürün Platformunun desteğiyle, "Kırmızı Ette Sorun ve Çözümler" başlığı altında gerçekleştirilen etkinliğe geniş bir katılım gerçekleşti. İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz, Türkiye'nin kırmızı et üretim potansiyelinin mevcut üretimin çok üstünde olduğunu dile getirdi. Kopuz, sunuları şöyleledi: "Öncelikle devletimiz, hayvancılığın gelişmesi için uyguladığı politikaları üstüne düşünüyör. Nitekim kırmızı et üretiminin sürekli arttığı bir gerçek. Ancak potansiyelimize ulaşmak için çalışmamız gerektiği de ortadadır. Ülkemizde 11 ay boyunca, yem kulla-

nımadan hayvan beslenebilecek meralar var. Bu nedenle küçükbaş hayvancılığın ülkemiz için çok büyük potansiyel barındırdığını inanıyorum. Özellikle yem fiyatlarının ve üretim maliyetlerinin yükseldiği dönemlerde bu sistemin önemi daha iyi anlaşılıyor. Bizim küçük aile işletmeleri ve mera hayvancılığını geliştirmek için ek tedbirleri gündeme almamız lazım. Sanayide büyük başın, evlerde ise besin değeri de yüksek olan küçükbaş etimin tüketilmesinin yaygınlaştırılması lazım. Yani bir taraftan küçükbaş üretimi için çalışırken, bir taraftan da tüketiminin yaygınlaştırılmasını sağlamalıyız. Buradaki en önemli nokta, mera sisteminde yapılan üretim maliyeti düşük olacağı için fiyatların dengelenmesine yavaşça katkıdır. Türkiye

tarımsal üretim için gereken her şeye sahip bir ülke. Toprak büyüklüğü ve verimliliği, su kaynaklarımız, teknolojik gelişmişliğimiz, uluslararası tüketim pazarlarına ve ticari birliklere yakınlığımız hep avantaj. İşte bizim yapmamız gereken bu avantajlarımızı kazanca dönüştürmek için çalışmaktır."

Tedarik zinciri ıslah edilmeli

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Mustafa Kayhan ise et sektöründe tedarik zincirini ıslah edecek bir sisteme ihtiyaç olduğunu dile getirdi. Kayhan, "Bunu temin etmek için sözleşmeli besicilik konusunda çalışmamız var. Üretimden itibaren her aşamaya dahil olacağımız bir sistem öngörüyoruz. Bu sistemde maliyetin üstüne belirli bir refah payını üretici-

ye garanti edeceğiz. Ayrıca ürettiği eti piyasaya satma seçeneği de olacak. Böylece üreticinin önünü görmesi ve et üretiminin sürekliliğini sağlamayı hedefliyoruz" dedi. Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Burhan Demirok da süt ve et üretiminin ayrı düşünülmemesi gerektiğini belirterek, "Süt üreticileri para kazanmazsa et üretimi de aksar. Süt, et üretiminin gıdelerinin karşılığını için önemli. Küçükbaş üreticiliği ve tüketimiyle ilgili de güzel gelişmeler var. Son üç yılda küçükbaş hayvan sayısı 20 milyonlardan 26 milyon 800 bin baya ulaştı. Küçükbaş hayvan eti tüketimi de yüzde 25'lere çıktı" dedi. Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Hacime, sanayiye tahsis edilen arazilerin

yüzde 80'inin meralardan oluştuğunu belirtti. "Bu büyük sorunlar doprablecek bir durum. Hayvan yetiştiriciliğinde kapalı sistem bizim için çözüm değil. Hayvancılığın gelişmesi için aile işletmelerinin zarar etmeyeceklerine inanmalıyız" ifadesini kullandı.

Türkiye Kasaplar Bessiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu Başkanı Vekili Saruhan Yalçınur da et sektörünün problemlerinin ortak platformlarda tartışılarak çözüm aranması gerektiğini inandığını ifade ederek, "İthalat da ihracat da iç dengeleri bozuyor. Ayrıca biz kasaplar olarak detersin ile etin bir arada satışına karşılık, marketlerde hazır kıyma satış yasak olduğu halde bu yasak deliniyor. Engellenmesi gerekiyor" değerlendirmesinde bulundu.

YeniBirlik

‘EKMEK ÇALIŞTAYI DÜZENLENMELİ’

Gıda sektörünün sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay un ve unlu mamuller sektörü masaya yatırıldı. Toplantı katılımcıları ekmek-teki sorunların çözümü için bir çalıştay düzenlenmesi gerektiğini belirttiler.

İstanbul Ticaret Borsasının, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen “Borsa Meydanı’nda Sektörler Konuşuyor” toplantılar serisinde bu ay un ve unlu mamuller sektörü konuşuldu. Geniş bir katılımıla gerçekleşen etkinlikte İstanbul’un ekmek sorununu çözmek için bir “Ekmek Çalıştayı” düzenlenmesi gerektiği vurgulandı.

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak’ın moderatörlüğündeki toplantının açılış konuşmasını yapan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, ekmekğin Türk toplumu için öneme dikkat çekerek, “Ekmek, tarih kadar eski bir temel besin kaynağı. Özellikle bizim kültürümüzdeki yeri çok farklı ve önemli. Bizim toplumumuzda ekmek kutsaldır. Ancak bu kadar kutsal kabul ettiğimiz ekmekğin en çok israf edilen gıda ürünlerinden biri olması da çok acıdır. Gazetelerde ekmek, israf boyutuyla olduğu kadar hakkındaki tartışmalarla da gündeme gelir. Onlarca yıldır medyada hiç bitmeyen bir ekmek gündemi vardır. Gramajı tartışılır, fiyatı tartışılır, kalitesi tartışılır. Bu tartışmalarla, her kesimden aktörler dâhil olur. Bilim adamları konuşur, tüketici dernekleri konuşur, siyasiler konuşur. En az sesi çıkan, en az görüşüne başvurulmayan ise fırıncılar olur. Oysa fırıncı esnafı, ekmekğin çilesini çeken, vefakâr, kanaatkâr, günün 24 saati çalışmak zorunda olan, ekmekği en iyi bilen, ekmek hakkında konuşmaya en çok hakkı olan bir sektörün mensuplarıdır. Bu nedenle bugün toplantımızda en çok onlara söz vereceğiz” şeklinde konuştu.

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü Ahmet Yavuz Karaca, ekmekğin sadece ülkemizde değil, dünyada da en önemli besin maddelerinden biri olduğunu belirtirken, ekmekle ilgili İstanbul’daki diğer illere göre daha fazla sorun olduğunu ifade etti. Karaca, “İstanbul’da en büyük sorun ekmek üretimi izni olmadığının halde



belediyelerden alınan unlu mamuller üretim belgesi ile ekmek üreten fırınların çokluğuudur. Bu sorun başta kapasite kullanımı düşüklüğü gibi birçok ek soruna yol açıyor. Tüm paydaşların katılımıyla yapılacak bir çalıştayda çözüm önerileri tartışılmalı” dedi.

İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Erdoğan Çetin de İstanbul’da bir fırın enfeksiyonu olduğuna dikkat çekerek, “Yüzlerce ruhsatsız fırın var. Birçok ruhsatsız fırın açılması yenilerinin açılması için de cesaret veriyor. Ya bu fırınlara bir kuralıne ruhsat vermek ve bir daha da göz yumulmamalı ya da gereği yapılmalı. Bu İstanbul’un kanayan yarısı... Kapasite kullanımı düşük, işletmeler küçülüyor, sonuçta da maliyet yükseldiği için fiyat baskısı oluşuyor. Yani bu sorunun çözülmesi en çok vatandaşımızı memnun edecektir. Ayrıca yabancı işçilerin tarımında istihdamına izin verildiği gibi fırınlarda istihdamına da izin verilmesi gerekiyor” şeklinde konuştu.

İTO Un ve Unlu Mamul Komitesi Üyesi Mustafa Gürel ise fırınların personel sorununa dikkat çekerek, “Fırıncılar, 7 gün 24 saat çalışıyorlar ve tatilleri yok. Bu da yetişmiş eleman sorunu yaşamamıza yol açıyor. Milli Eğitim Bakanlığı bu konuda meslek liselerindeki ilgili bölümlerle işbirliğini sağlamalı ve haftanın 4 günü öğrenciler bile staj yapmalı ve yetiştirmeli” dedi.

İSTİB Meclis ve Fırıncılık Ürünleri Komitesi Üyesi Abdullah Çerman, yaptığı konuşmada fırınların sorunlarının çok

boyutlu olduğunu ifade ederek, “Öyle çok ve farklı boyutlarda sorunlarımız var ki, özetlemek çok zor. Örneğin ürünümüz tarifiye bağlı ama girdilerimiz serbest piyasada belirleniyor. Özellikle son dönemde artan enerji bedelleri ana girdi maddesi olmak üzere. Ruhsatlandırma ve ruhsat devri sorunlarımız var. Bir fırıncı ruhsatını oğluna bile veremedi. Kentsel dönüşüme giren binalardaki fırınlara tekrar ruhsat verilmesi için binamızı bile yenileyemiyoruz. Mevcut fırınlara bu konuda istisna yapılmasını talep ediyoruz. Enerji fiyatlarında fırınlara indirim yapılmasını talep ediyoruz. Finans maliyetlerinin yüksekliliği ve düşen karlılığımız dolayısıyla yapamadığımız yatırımları gerçekleştirmek için teşvikli kredi talep ediyoruz. Mevzuata uygun olmayan fırın sorunu çözülmesi ve ruhsat verilen eczacılarda olduğu gibi belirli bir nüfus başına fırın sayısı sınırlanmalı. Son olarak 250 gramın altında ekmek üretmek israfı yol açıyor. Gramaj konusunu denetim ele almalı ve en az 250 gram ekmek üretilmeli. Bu sorunlarımız çözüldüğü zaman, ekmek hem daha sağlıklı, hem daha ucuz bir biçimde halkımıza ulaştırılabilecektir” dedi.

Toplantının kapanışında söz alan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, her konuşmacının desteklediği ekmek çalıştay önerisiyle ilgili, “Bence de çalıştay düzenlenmeli. Biz İstanbul Ticaret Borsası olarak, bu konuda üstimizde düşen görevleri yerine getirmeye hazırız” şeklinde konuştu.

yenigüri

İSTANBUL TİCARET BORSASINDA FIRINCILARIN SORUNLARI KONUŞULDU

"EKMEK ÇALIŞTAYI DÜZENLENMELİ"

Gıda sektörünün sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay un ve unlu mamuller sektörü masaya yatırıldı. Toplantı katılımcıları ekmekteki sorunların çözümü için bir çalıştay düzenlenmesi gerektiğini belirttiler.



■ **İSTANBUL Ticaret Borsası'nın, Güvenli Ürün Platformunun desteğiyle** düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay un ve unlu mamuller sektörü konuşuldu. Geniş bir katılımı gerçekleşen etkinlikte İstanbul'un ekmek sorununu çözmek için bir "Ekmek Çalıştayı" düzenlenmesi gerektiği vurgulandı.

Güvenli Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın moderatörlüğündeki toplantının açılış konuşmasını yapan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, ekmegin Türk toplumu için öneme dik-

kat çekerek, "Ekmek, tarih kadar eski bir temel besin kaynağı. Özellikle bizim kültürümüzdeki yeri çok farklı ve önemli. Bizim toplumumuzda ekmek kutsal kabul ettiğimiz ekmegin en çok israf edilen gıda ürünlerinden biri olması da çok acıdır. Gazetelerde ekmek, israf boyutuyla olduğu kadar hakkındaki tartışmalarla da gündeme gelir. Onlarca yıldır medyada hiç bilmeyen bir ekmek gündemi vardır. Gramaj tartışılır, fiyatı tartışılır, kalitesi tartışılır. Bu tartışmalara, her kesimden aktörler dâhil olur. Bilim adamları konuşur, tüketici dernekleri konuşur, siyasetler

konuşur. En az sesi çıkan, en az görüşüne başvuru olan ise fırıncılar olur. Oysa fırıncı esnafı, ekmegin çilesini çeken, vefakâr, kanaatkâr, günün 24 saatli çalışmak zorunda olan, ekmegin iyi bilen, ekmek hakkında konuşmaya en çok hakkı olan bir sektörün mensuplarıdır. Bu nedenle bugün toplantımızda en çok onlara söz vereceğiz" şeklinde konuştu.

"EKMEKLE İLGİLİ İSTANBUL'DA DAHA FAZLA SORUN VAR"

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü Ahmet Yavuz Karaca, ekmegin sadece

ülkemizde değil, dünyada da en önemli besin maddelerinden biri olduğunu belirterek, ekmekle ilgili İstanbul'da diğer illere göre daha fazla sorun olduğunu ifade etti.

İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Erdoğan Çetin de İstanbul'da bir firm enfasyonu olduğuna dikkat çekerek, "Yüzlerce ruhsatsız fırın var. Birçok ruhsatsız fırın olmasa yenilerinin açılması için de cesaret veriyor. Ya bu fırınlara bir kereliğine ruhsat vermiye bir daha da göz yumulmaması ya da gereği yapılmadı. Bu İstanbul'un kanayan yarası" dedi.

// AYRINTILAR S'TE

GÜNBOYU

Yıllık beyaz et tüketimi 20 kilo

■ DÜNDAR BATIK

GIDA sektörünün sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay beyaz et sektörü masaya yatırıldı. Güvenilir Ürün Platformu'ndan yapılan açıklamaya göre, İstanbul Ticaret Borsası'nın, platformun desteğiyle düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılar serisinde bu ay beyaz et sektörü konuşuldu. Geniş bir katılımla gerçekleştirilen etkinlikte sektörün sorunlarının en önemlisinin uzman olmayanlar tarafından yayılan yanlış bilgilere olduğu dikkat çekildi. Açıklamada görüşlerine yer verilen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, kömes hayvancılığının endüstriyel bir kimliğe kavuşmasıyla, toplum sağlığı açısından öneminin arttığını belirtti. Kasap, şunları kaydetti: "1980'li yıllara kadar daha çok aile işletmeciliği şeklinde yapılan pilic yetiştiriciliği ve köy tavukçuluğu, bugün yerini dev tesislere bıraktı... Nüfusun da artmasıyla bu sektör devasa bir sanayi haline geldi. Halihazırda kırmızı etin en büyük alternatifi durumunda, '85 Bugün beyaz et, protein kaynağı açısından tüm dünyada tercih ediliyor. Zira kişi başına düşen kanatlı et tüketimi de dünyada her geçen yıl artıyor. Bu alardan bakıldığında sektörün sorunları, konunun uzmanları ile tartışilebilir." Etnayicileri ve Damızlıkları E (BESD-BIR) Başkanı Naci



sektörün Türkiye ve dünyadaki durumunun sürekli geliştiğine dikkati çekerek, "2000'lerin başında kişi başına yıllık beyaz et tüketimimiz 10 kilogramı alıncaya kadar bugün 20 kilogramı geçti. Ancak son 4 yıldır, tüketim artışı durdu. Bunun da en önemli nedenlerinden biri sektör hakkındaki yanlış bilgiler. Bu konuya devletimiz el atmalı... İfadelerini kullandı. Sektör temsilcileri olarak bu yönde kendilerinin yapacakları girişimlerin yeterli etkiyi göstermeyeceğini dile getiren Kaplan, "Bakanlıkların yapacağı kamu spotları ise halkımızı aydınlatacak ve konuyla ilgili yanlış bilgilere dayalı yanlış algıları yok edecektir. Ayrıca bu konuda bir bilim ku-

ama şu anda ihtiyacımızın yüzde 1'ini bile karşılayamıyor. Bu çalışmalara başlanması çok önemli ve umut verici ancak çok yolumuz var." değerlendirmesinde bulundu. Veteriner Tavukçuluk Derneği Başkanı Prof. Dr. Pinar Saçaklı ise bilim insanlarının alanları dışında fikir açıklamalarının sakıncalarını anlattı. Saçaklı, sözlerini şöyle sürdürdü: "Böyle bir tutumun gelişmiş ülkelerde görmek mümkün değildir. Bizde ise ilgili ilgisiz, bazen bilim insanı olmayanlar bile uzmanlık gerektiren konularda görüş beyan ediyorlar. Örneğin '30 günde yetişen tavuk' diye bir konu hep soruluyor. Bu sürecin arkasında büyük bir bilimsel

yenigün

Yıllık beyaz et tüketimi 20 kiloyu geçti

Gıda sektörünün sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay beyaz et sektörü masaya yatırıldı. Toplantı katılımcıları beyaz et sektörünün en büyük sorununun bilgi kirliliği olduğunu belirterek, bu sorunun çözümü için yetkilileri göreve davet etti.

YENİGÜN HABER MERKEZİ

İstanbul Ticaret Borsası'nın, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılar serisinde bu ay beyaz et sektörü konuşuldu. Geniş bir katılımla gerçekleştirilen etkinlikte sektörün sorunlarının en önemlisinin uzman olmayanlar tarafından yayılan yanlış bilgilere olduğu dikkat çekildi.

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın moderatörlüğündeki toplantının açılış konuşmasını yapan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, kömes hayvancılığının endüstriyel bir kimliğe kavuşmasıyla, toplum sağlığı açısından öneminin arttığını dikkat çekerek, "1980'li yıllara kadar daha çok aile işletmeciliği ve köy tavukçuluğu, bugün yerini dev tesislere bıraktı... Nüfusun da artmasıyla bu sektör devasa bir sanayi haline geldi. Halihazırda kırmızı etin en büyük alternatifi durumunda... Bugün beyaz et, protein kaynağı açısından tüm dünyada tercih ediliyor. Zira kişi başına düşen kanatlı et tüketimi de dünyada her geçen yıl artıyor. Bu alardan bakıldığında strate-



jik bir sektör olduğu ve olan beyaz et sektörünün sorunlarını, konunun gerek uzmanları ile tartışilebilir" şeklinde konuştu.

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkları Birliği Derneği (BESD-BIR) Başkanı Naci Kaplan, yaptığı konuşmada sektörün Türkiye ve dünyadaki durumunun sürekli geliştiğine dikkat çekerek, "2000'lerin başında kişi başına yıllık beyaz et tüketimimiz 10 kilogramı alıncaya kadar bugün 20 kilogramı geçti. Ancak son dört yıldır, tüketim artışı durdu. Bunun da en önemli nedenlerinden biri sektör hakkındaki yanlış bilgiler. Bu konuya devletimiz el atmalı. Bizim söylediklerimiz, sektör temsilcileri olduğumuz için yeterli etkiyi göstermi-

yor. Oysa Bakanlıkların yapacağı kamu spotları halkımızı aydınlatacak ve konuyla ilgili yanlış bilgilere dayalı yanlış algıları yok edecektir. Ayrıca bu konuda bir bilim kurulu da oluşturulmalı" dedi. Naci Kaplan, sektörün damızlık ve yem hammaddesi gibi sorunlarına da dikkat çekerek, "Damızlık Bakanlığının Anadolu'da adı bir yerli ırk çalışması var ama şu anda ihtiyacımızın yüzde 1'ini bile karşılayamıyor. Bu çalışmalara başlanması çok önemli ve umut verici ancak çok yolumuz var" şeklinde konuştu.

Veteriner Tavukçuluk Derneği Başkanı Prof. Dr. Pinar Saçaklı da konuşmasında, bilim insanlarının alanları dışında fikir açıklamalarının sakıncalarına dikkat çekti.

Hürses

Beyaz et tüketimi 20 kiloyu geçti

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan, "2000'lerin başında kişi başına 10 kilogram olan yıllık beyaz et tüketimi bugün 20 kilogramı geçti" dedi. İSTANBUL, AA

Gıda sektörünün sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması için İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay beyaz et sektörü masaya yatırıldı.

Güvenilir Ürün Platformu'ndan yapılan açıklamaya göre, İstanbul Ticaret Borsası'nın platformu desteğiyle düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bu ay beyaz et sektörü konuşuldu.

Geniş bir katılımla gerçekleştirilen etkinlikte sektörün sorunlarını en önemlilerinin uzman olmayanlar tarafından yapılan yanlış bilgiler olduğuna dikkat çekildi.

Açıklamada görüşlerine yer verilen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, kütmes hayvancılığının endüstriyel bir kimliğe kavuşmasıyla, toplum sağlığı açısından önemini artırdığını belirtti.

Kasap, sunları kaydetti: "1980'li yıllara kadar daha çok ale işletmeciliği şeklinde yapılan pilik yetiştiriciliği ve koy tavukçuluğu, bugün yerini dev tesislere bıraktı... Nüfusun da artmasıyla bu sektör devasa bir sanayi haline geldi. Halihazırda kırmızı etin en büyük alternatifi durumunda... Bugün beyaz et, protein kaynağı açısından tüm dünyada tercih ediliyor. Zira kişi başına düşen kanatlı et tüketimi de dünyada her geçen yıl artıyor. Bu açlardan bakıldığında stratejik bir sektör olduğu açık olan beyaz et sektörünün sorunlarını, konunun gerçek uzmanları dile getirecekler."

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği Derneği (BESD-BİR) Başkanı Naci Kaplan da sektörün Türkiye ve dünyadaki durumunun sürekli geliştiğine dikkati çekerek, "2000'lerin başında kişi başına yıllık beyaz et tüketimimiz 10 kilogramı altındayken bugün 20 kilogramı geçti. Ancak son 4 yıldır, tüketim artışı durdu. Bunun da en önemli nedenlerinden biri sektör hakkındaki yanlış bilgiler. Bu konuya devletin müdahale etmesi gerekiyor."

Sektör temsilcileri olarak bu yönde kendilerini yapacakları



girişimlerini yeterli etkiyi gösteremeyişini dile getiren Kaplan, "Bakanlıkların yapacağı kamu spotları ile halkımızı aydınlatacak ve konuyla ilgili asılacak bilgilere dayalı yanlış algılar yok edilecektir. Ayrıca bu konuda bir bilin kuralı da oluşturulmalı" dedi.

Naci Kaplan, sektörün damızlık ve yem ham maddesi gibi sorunlarına da dikkati çekerek, "Damızlık Bakanlığın Anadolu Tadı bir yerli ırk çalmasını var ama şu anda ihtiyacımızın yüzde 1'ini bile karşılayamıyor. Bu çalılara başlamamız çok önemli ve umut verici ancak çok yolumuz var." değerlendirmesinde bulundu.

Veteriner Tavukçuluk Derneği

Başkan

bilim i

fikir a

şantı,

Sağ

sürdür

"Bu

ülkeler

değildi

bazen 1

uzmand

geniş t

"30 gün

konu b

arkasın

birkin

Öncel

genetik

netices

yapısn

ıyınır.

milken

desteği

Aydınlık

Üretici maliyet baskısı altında

İSTANBUL Ticaret Borsası tarafından düzenlenen Borsa Meydanı toplantılarında bu ay beyaz et sektörü masaya yatırıldı.

Güvenilir Ürün Platformu'ndan yapılan açıklamada görüşlerine yer verilen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, kütmes hayvancılığının endüstriyel bir kimliğe kavuşmasıyla, toplum sağlığı açısından önemini artırdığını belirtti. Kasap, sunları kaydetti: "1980'li yıllara kadar daha çok ale işletmeciliği şeklinde yapılan pilik yetiştiriciliği ve koy tavukçuluğu, bugün yerini dev tesislere bıraktı... Nüfusun da artmasıyla bu sektör devasa bir sanayi haline geldi. Halihazırda kırmızı etin en büyük alternatifi durumunda. Bugün beyaz et, protein kaynağı açısından tüm dünyada tercih ediliyor. Zira kişi başına düşen kanatlı et tüketimi de dünyada her geçen yıl artıyor."

'4 YILDIZ TÜKETİM ARTIŞI DURDU'

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği

Tabii ki bunun sonucunda da olağanüstü iyi sonuçlar elde ediyor. Bu süreç daha da gelişecek."

Gıda Yüksek Mühendisi Cahit Düzdemir, üreticilerin büyük bir maliyet baskısı altında bulunduğunu belirterek, "Bırçok ham maddenin dış kaynaklı olması ve enerji maliyetlerindeki öngörülemeyen artışlar, ciddi bir sorun oluşturdu. Örneğin Rusya-Ukrayna savaşı sürecinde Brezilya'dan ham maddeler temine başlamıştık. Eğer büyük bir başarı olarak gördüğümüz tahıl koridoru anlaşması yapılmıyorsa, trajik sonuçlarla yüzleşebiliriz," ifadelerini kullandı.



Derneği (BESD-BİR) Başkanı Naci Kaplan da sektörün Türkiye ve dünyadaki durumunun sürekli geliştiğine dikkati çekerek, "2000'lerin başında kişi başına yıllık beyaz et tüketimimiz 10 kilogramı altındayken bugün 20 kilogramı geçti. Ancak son 4 yıldır, tüketim artışı durdu. Bunun da en önemli nedenlerinden biri sektör hakkındaki yanlış bilgiler. Bu konuya devletin müdahale etmesi gerekiyor."

Naci Kaplan, sektörün damızlık ve yem ham maddesi gibi sorunlarına da dikkati çekerek, "Damızlık Bakanlığın Anadolu Tadı bir yerli ırk çalmasını var ama şu anda ihtiyacımızın yüzde 1'ini bile karşılayamıyor. Bu çalılara başlamamız çok önemli ve umut verici ancak çok yolumuz var." değerlendirmesinde bulundu. Gıda Yüksek Mühendisi Cahit Düzdemir, üreticilerin büyük bir maliyet baskısı altında bulunduğunu belirterek, "Bırçok ham maddenin dış kaynaklı olması ve enerji maliyetlerindeki öngörülemeyen artışlar, ciddi bir sorun oluşturdu," dedi.

MILLİGAZETE



"4 YILDIZ BEYAZ ETTE TÜKETİM ARTIŞI DURDU"

■ GÜVENİLİR Ürün Platformu'ndan yapılan açıklamaya göre, İstanbul Ticaret Borsası'nın platformu desteğiyle düzenlenen Borsa Meydanı'nda "Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay beyaz et sektörü konuşuldu. Geniş bir katılımla gerçekleştirilen etkinlikte sektörün sorunlarını en önemlilerinin uzman olmayanlar tarafından yapılan yanlış bilgiler olduğuna dikkat çekildi. Açıklamada görüşlerine yer verilen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, kütmes hayvancılığının endüstriyel bir kimliğe kavuşmasıyla, toplum sağlığı açısından önemini artırdığını belirtti. Kasap, sunları kaydetti: "1980'li yıllara kadar daha çok ale işletmeciliği şeklinde yapılan pilik yetiştiriciliği ve koy tavukçuluğu, bugün yerini dev tesislere bıraktı... Nüfusun da artmasıyla bu sektör devasa bir sanayi haline geldi. Halihazırda kırmızı etin en büyük alternatifi durumunda... Bugün beyaz et, protein kaynağı açısından tüm dünyada tercih ediliyor. Zira kişi başına düşen kanatlı et tüketimi de dünyada her geçen yıl artıyor. Bu açlardan bakıldığında stratejik bir sektör olduğu açık olan beyaz et sektörünün sorunlarını, konunun gerçek uzmanları dile getirecekler." İAA