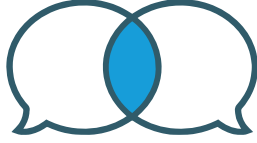


BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR
MAYIS 2022



TÜRKİYE'NİN
BAHARAT YOLU



**BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

**TÜRKİYE'NİN
BAHARAT
YOLU**

MAYIS 2022

İstanbul Ticaret Borsası Yayınları

BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR
“Türkiye’nin Baharat Yolu”

Genel Koordinatör
Şule KARADENİZ

Koordinatör
İsmail ŞEN

Yayın Kurulu:
Denizhan Dere, Hakan Kopuz,
Kenan Dumanlı, Sabahattin Özkurt,
Şeyda Soykan, Tümer Topal

Tasarım
Gökhan YILDIRIM

ISBN
978-605-70302-4-5

Nisan, 2023

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



İÇİNDEKİLER

Başkan Sunuş	7
Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor	8
Ali Kopuz İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı	10
Aydın Acun Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği (ABÜDER) Başkanı	14
Prof. Dr. Nurullah Okumuş Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü	23
Dr. Mehmet Hasdemir Bitkisel Üretim Genel Müdürü	28
Ahmet Tevfik Dayan Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı	45
Prof. Dr. Nazım Şekeroğlu Gaziantep Üniversitesi	54
Emin Demirci İstanbul Ticaret Borsası Meclisi Üyesi ve Baharat ve Bal Ticareti Meslek Komitesi üyesi	62
Elif Korkmazel Yemek Yazarı ve TV Programcısı, Şef	67
Atilla Rua İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkan Yardımcısı	70
Mehmet Beşir Kılıç İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi	77
Kapanış	79
Basın Yansımaları	80

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



HUBUBAT'TA
KÜRESEL TRENDLER
VE TÜRKİYE



SÜT VE SÜT
ÜRÜNLERİNDE
ULUSAL STRATEJİLER



TÜRK TARIMININ
UYUYAN DEVI
ZEYTİN



DÜNÜ 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



EV DIŞI TÜKETİM
SEKTÖRÜ



YUMURTA
SEKTÖRÜNÜN
SORUNLARI
VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ



BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR

BAŞKAN SUNUŞ

Güzel bir söz vardır: “Bârıka-i hakikat, müsâdeme-i efkârdan çıkar”... Yani “gerçeğın kıvılcımı, fikirlerin çatıŐmalarından çıkar”...

Bu söz, farklı fikirlerin açıkça konuşulduğu sağlıklı bir tartıŐma ortamının, gerçeğın ortaya çıkmasına veya asgari müŐtereklerde buluŐulmasına imkân sağlayacağı olarak da yorumlanır.

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

Sorunların çözümü için önce tüm yönleriyle ortaya konulması sonra da her çıkar grubunun önerilerinin tartıŐılması 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, özeldede ise alt sektörlerin sorunlarının tüm yönleriyle tartıŐılması ve çözüm önerilerinin üretilmesi için geniş katılımlı toplantılar düzenlemeye karar verdik. “Borsa Meydanında Sektörler BuluŐuyor” etkinliğimizde iŐ ve bilim dünyası ile bürokrasiyi bir masa etrafında toplayarak sorunları ayrıntılarıyla ele alıp, çözüm önerileri sunmayı hedefliyoruz.

Toplantılarımız, sanal ortamda gerçekleşecek ve sonuçları kamuoyu ve ilgililerle paylaşılacak. Sektörlerimize, iŐ dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle beŐinci toplantımız olan “Türkiye'nin Baharat Yolu”nun sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

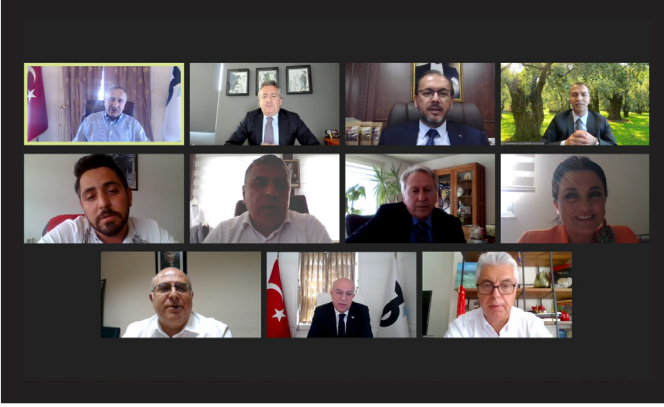
Ali KOPUZ

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

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** Ambalajlı 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 sevdalısı 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
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. Katılmadığım 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 hepimiz 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 ediyorum, 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

Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği
(ABÜDER) Başkanı

Ambalajlı 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. yıllla 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 konuşmacımızı 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 olmadığını 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 üretiyoruz. 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 önu 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. Bulduğumuz yer hem üretim rakamları hem ihracat rakamlarını da gördüğümüzde 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 sorunumuz 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 güçlendirmedığımız 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 değerlendirsek. 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.

Ambalajlı 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 chatten 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 Okumuş

Afyonkarahisar 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 aşuların 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 sektörlere 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 yapılı 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 konusunda 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 oluşturamamışız. 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, nanenin 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 veririz. 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 konumuz 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 gördüğümüz 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 ara-zilerimizi 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 bi-linen, 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 ürünleri-mizde 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 toplamanın 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 itri ve tıbbi bitkileri ve boya bitkileri yetiştiriciliğinin geliştirilmesi adı altında bir proje başlattık. Bu projedeki birinci adımımız 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 10bin 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 laboratuvarında 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 sektörlere 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 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 kitemiz 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, Kiliş’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 miktarda ki 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 ölüyoruz. 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, paketli satılan ürünlerde var. Daha çok ulusal pazarda. Uluslararası pazara bunu çıkardığımızda 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 kontrole 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. Arazilerin 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 için 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 endüstriyelleşmesi gerekiyor.

Biber sapı çekip, biber toplamak da dâhil endüstriyelmesi gerekiyor. Fakat bunun endüstriyelmesinin 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 ayırarak 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 endüstriyelleşme 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 endüstriyelleşmesi 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 ayırılalım 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, cateringcilere 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 müesseseleşme, 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. Ağzınıza 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 yayınladık. 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 tekrarlar 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 yayımlanan 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, paketlenme 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 kıvrıcık 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, defnemiizi 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 oburklar 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 alkaloid içeren yabancı otlardan dolayı yurtdışına gönderdiğimiz nanede veya belki kekikte, diğer bitkilerde, özellikle yabancı otlardan kaynaklanan geri dönüşler yani oradaki zehirli madde tespitleri vesaire alkaloid 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 iletceğim 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 hepimizi 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 bırakılmaktadır. 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 kırmızı biberlerdeki sorunların başında geliyor. Bunu bir laboratuvarda ölçtürüyorsunuz. Alt limitini 0,7 ppm. ölçüğünde alıyor. Ve tespit edilemedi, yok diyor. Bir başka laboratuvara gönderiyorsunuz, 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 zannediyorsunuz. 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 belirlememesi 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 satılması, kayıtları tutulmalı ve Ziraat Mühendisleri kontrolünde kullanılmalıdır. Çiftçiler ve üreticiler eğitilmeli Ziraat Mühendisleri danışmanlık yapmalı, yasaklanmış ilaçları satanlar ve kullananların tespit edilmesi durumunda caydırıcı

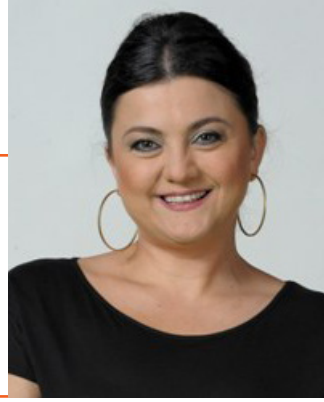
cı ve yüksek cezalar uygulanması gerekir. Demin genel müdürümüz 10.500 çiftçinin eğitim ile ilgili eğitildiğine dair bir bilgi aktardı. Teşekkür ederiz. Bu da çok memnuniyet vericiydi. Pestisit denetimleri hasat öncesi ilaçlama döneminde tarlada yapılmalıdır. Depolarda değil. Depolarda elbette ki yapılmalı 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 olacaksa bilmiyorum. Ahmet Bey de çok güzel konuştu hakikaten, hepimiz 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 çıkamayacağız. 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 kullanımını 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. Kaçağım ben.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Ağzınıza 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 konuşuyoruz 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 baharata 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 üretiliyor" dedi. Benzer şekilde burada da baharatları toprak üretiliyor. Çiftçimiz, köylümüz adı veya tanımlaması ne olursa olsun, üretimle ilgili sıkıntılar bizim Tefik 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 Tefik 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. Güneydoğubirlik vardı 7-8 sene önce sanırım. Siyasetçile-

rin de 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 şaşırдық. 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 Pirolozidin 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 piyasanızın 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 Tevfik Bey sanırım bir şey söylemek istiyor. Bir cümle alalım. Çok uzattık şeyi. Sonra sevgili başkana verip bitirmek istiyorum. Noktalamak istiyorum. Tevfik Dayan buyurun.

Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Tevfik Dayan

Şimdi ben Atilla Bey'in bahsettiği tohum ıslahıyla alakalı süreçleri takip ediyorum. Yalnız yapan arkadaşlar ıslahçı arkadaşlar. İmkânları kıt 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, aşçıbaşlarının 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. Ondandır 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. İş-

tanbul Borsası olarak baharat komitesinin bizlere ilettiği 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 bütünü 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 internette 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.

"Dünyada baharat Türk kimliği ile anılsın" çağrısı

- Bu ay başlığı düzenlenen Borsa Meydanı, Sektörler Konuşuyor toplantılarında baharat sektörü mercek altına alındı



İSTANBUL (AA) - İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından düzenlenen Ürün Platformu desteği ile hayata geçirilen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay Türk baharat sektörü konuşuldu.

Güvenilir Ürün Platformu açılışına göre, bu ay başlığı düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında baharat sektörü mercek altına alındı.

Çevrim içi gerçekleştirilen, "Türkiye'nin Baharat Yolu" başlıklı toplantıda, Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği Başkanı Aydın Acun, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Nurullah Okumuş, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü Dr. Mehmet Hacıoğlu, Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Terlik Dayan, Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nazım Şekeröğür, İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci, Yemek Yazarı ve TV Programcısı Elif Korkmazlı, İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkanı Yardımcısı Atilla Rua ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Beşiç Kişçi konuşmacı olarak katıldı.

Açılışta, toplantıdaki konuşmacıya yer verilen Kıpuz, "Gelişme için sektörün her paydaşına önemli görevler düşüyor. Özellikle tarımsal planlama ve doğru ürün seçimine özenle davranmak gerekiyor. Daha sonra ürettiride eğitim ve teknoloji kullanımı, tedarik zinciri, standartlaştırma, kalite kontrolü konuları yerli

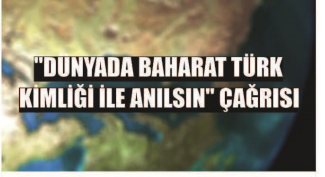
SÖZ
DAKİKA
19:42 1 gün önce
Makalaları yeni Ford Fiesta satışı sunuldu
19:42 1 gün önce
6 Bakanlar'dan İçişleri bakanlığı emvamları sunan hizmet.
19:42 1 gün önce
"Dünyada baharat, Türk kimliği anılsın" çağrısı
19:42 1 gün önce
Konya Ticaret Borsası
19:42 1 gün önce
Halkbank Üretim Kabinat Bu Alınç yılında izmirde başlası
19:42 1 gün önce
Çözüm geliştirilmesini, Sorunları öğrenmek için yakağı okula da katılmalı
İLGİLİ
BİLGİLENDİRME
TAKİP
POPÜLER
ETİKETLER
spor ekonomi ankı
Rayhan Nadi Kişçi anılsı
yoku otobüsü devrildi
OK YORULMAYAN

diye dinnet

ANASAYFA Spor Magazin İktisat Eğitim Sağlık Ekonomi YAZARLAR Video Galeri

SİM DANIŞA Baharatın Türk kimliği hitabı' konusu söyleşi

Atasaya / Genel / "Dünyada baharat Türk kimliği ile anılsın" çağrısı



"DÜNYADA BAHARAT TÜRK KİMLİĞİ İLE ANILSIN" ÇAĞRISI
Bu ay başlığı düzenlenen Borsa Meydanı, Sektörler Konuşuyor toplantılarında baharat sektörü mercek altına alındı.

İSTANBUL - İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından düzenlenen Ürün Platformu desteği ile hayata geçirilen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay Türk baharat sektörü konuşuldu.

Güvenilir Ürün Platformu açılışına göre, bu ay başlığı düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında baharat sektörü mercek altına alındı.

Çevrim içi gerçekleştirilen, "Bakliyatın Baharat Yolu" başlıklı toplantıda, Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği Başkanı Aydın Acun, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Nurullah Okumuş, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü Dr. Mehmet Hacıoğlu, Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Terlik Dayan, Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nazım Şekeröğür, İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci, Yemek Yazarı ve TV Programcısı Elif Korkmazlı, İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkanı Yardımcısı Atilla Rua ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Beşiç Kişçi konuşmacı olarak katıldı.

Açılışta, toplantıdaki konuşmacıya yer verilen Kıpuz, "Gelişme için sektörün her paydaşına önemli görevler düşüyor. Özellikle tarımsal planlama ve doğru ürün seçimine

"Dünyada baharat Türk kimliği ile anılsın" çağrısı

Bu ay başlığı düzenlenen Borsa Meydanı, Sektörler Konuşuyor toplantılarında baharat sektörü mercek altına alındı



İSTANBUL (AA) - İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından düzenlenen Güvenilir Ürün Platformu desteği ile hayata geçirilen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay Türk baharat sektörü konuşuldu.

Güvenilir Ürün Platformu açılışına göre, bu ay başlığı düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında baharat sektörü mercek altına alındı.

Çevrim içi gerçekleştirilen, "Türkiye'nin Baharat Yolu" başlıklı toplantıda, Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği Başkanı Aydın Acun, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Nurullah Okumuş, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü Dr. Mehmet Hacıoğlu, Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Terlik Dayan, Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nazım Şekeröğür, İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci, Yemek Yazarı ve TV Programcısı Elif Korkmazlı, İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkanı Yardımcısı Atilla Rua ve İSTİB Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Beşiç Kişçi konuşmacı olarak katıldı.

Açılışta, toplantıdaki konuşmacıya yer verilen Kıpuz, "Gelişme için sektörün her paydaşına önemli görevler düşüyor. Özellikle tarımsal planlama ve doğru ürün seçimine özenle davranmak gerekiyor. Daha sonra ürettiride eğitim ve teknoloji kullanımı, tedarik zinciri, standartlaştırma, kalite kontrolü konuları yerli

ANASAYFA Spor Magazin İktisat Eğitim Sağlık Ekonomi YAZARLAR Video Galeri

Rektör Okumuş bilgilendirdi

AFSÜ Rektörü Prof. Dr. Nurullah Okumuş İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından düzenlenen "Türkiye'nin Baharat Yolu" başlıklı toplantıda Afyonkarahisar (Afi) Tıp ve Anestezik Bilimler Borsası (Günlük) konuştu.

Okumuş - Genel - Rektör Okumuş bilgilendirdi



Güncellenen: 2022-05-24 11:22:17
Bu içeriğe 14 kişi beğendi

Baharin galasını için hikayem!

İSTİB tarafından düzenlenen Ürün Platformu desteği ile hayata geçirilen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında Türk Baharat Sektörü mesajı yitirdi. AFSÜ Rektörü Prof. Dr. Nurullah Okumuş, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Cevat Toprak moderatörlüğünde gerçekleştirilen toplantıda okumuş konuşmacı Afyonkarahisar tıp uzmanları Tıp ve Anestezik Bilimler Borsası programı anlatarak, sektörün gelişmesi için TAD borsasının geliştirilmesi dikkat çeken, Borsanın kurulmasını, standartlaştırılması, kalite kontrolü, malzeme kalite ve kaliteye odaklanarak geliştirilmesi gibi birçok önemli ayrıntıya değinirken, Afyonkarahisar Ticaret Borsası ve İstanbul Ticaret Borsası ile birlikte çalışmaya da girişti. Çevrim içi gerçekleştirilen toplantıda Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nazım Şekeröğür, Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği Başkanı Aydın Acun, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü Dr. Mehmet Hacıoğlu, Odessa Baharat Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Terlik Dayan, İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci, Bal ve Baharat Komitesi Başkanı Yardımcısı Atilla Rua, Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Beşiç Kişçi ve Yemek Yazarı ve TV Programcısı Elif Korkmazlı konuşmacı olarak katıldı. -**ODD HABER MERKEZİ**



BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR

GIDA SEKTÖRÜNÜN KALBI BURADA ATIYOR

Gıdanın sorun ve çözüm önerileri Borsa Meydanında konuşuluyor...

İstanbul Ticaret Borsasının Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle düzenlediği Borsa Meydanı toplantılarında gıda sektörünün sorunları ele alınıyor, çözüm önerileri tartışılıyor.

Her ay gerçekleştirilen toplantıların sonuçları ilgililere iletiliyor, basında geniş yankı buluyor ve kitap olarak basılarak da paydaşlara dağıtılıyor.



istanbulticaretborsasi

istib1924

İSTANBUL TİCARET BORSASI
ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

www.istib.org.tr