

## altın tohumlar

katma değerli tarım



# NASIL **KEKİK** YETİŞTİRİCİSİ OLUNUR?

O C A K 2 0 2 5



# KEKİK

İSTANBUL TİCARET BORSASI  
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

## Açılış Konuşması



**Ahmet Bülent KASAP**

*İSTİB Meclis Başkanı*

## Moderatör



**İsmail ŞEN**

*İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı*

ONLINE



21 Ocak 2025 Salı - 14:30

## Konuşmacılar



**Doç. Dr. Hasan MARAL**

*Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi*



**Y. Ziraat Müh. Ahmet TINMAZ**

*Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü*



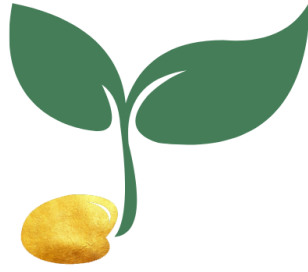
**Zafer CİHAN**

*Kekik Üreticisi*



**Emin DEMİRCİ**

*İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi*



altın tohumlar

katma değerli tarım

# NASIL **KEKİK** YETİŞTİRİCİSİ OLUNUR?

O C A K 2 0 2 5

**İstanbul Ticaret Borsası Yayınları**

ALTIN TOHUMLAR PROJESİ  
**“NASIL KEKİK YETİŞTİRİCİSİ OLUNUR?”**

**ISBN: 978-625-97402-3-2**

Genel Koordinatör  
**İbrahim Eroğlu**

Yayın Yönetmeni  
**İsmail Şen**

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

Tasarım  
**Gökhan Yıldırım**

E-Kitap

**Ocak 2025**

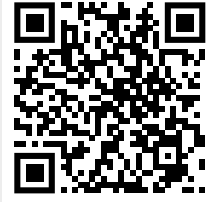


# İÇİNDEKİLER

<b>BAŞKAN SUNUŞ</b>	<b>7</b>
<b>ALTIN TOHUMLAR PROJESİ</b>	<b>8</b>
<b>Ahmet Bülent Kasap</b> İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı	<b>10</b>
<b>Doç. Dr. Hasan Maral</b> Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Görevlisi	<b>13</b>
<b>Ahmet Tınmaz</b> Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Yüksek Ziraat Mühendisi	<b>18</b>
<b>Zafer Cihan</b> Kekik Üreticisi	<b>23</b>
<b>Emin Demirci</b> İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi	<b>28</b>
<b>SORU - CEVAP</b>	<b>32</b>
<b>BASIN YANSIMALARI</b>	<b>41</b>



TOPLANTILARIMIZI **QR KODLARI** OKUTARAK İZLEYEBİLİRSİNİZ.



NASIL **BADEM**  
YETİŞTİRİCİSİ  
OLUNUR?



NASIL **ANTEP**  
**FISTIĞI** YETİŞTİRİCİSİ  
OLUNUR?



NASIL **CEVİZ**  
YETİŞTİRİCİSİ  
OLUNUR?



NASIL  
**YABAN MERSİNİ**  
YETİŞTİRİCİSİ OLUNUR?



NASIL  
**AHUDUDU**  
YETİŞTİRİCİSİ OLUNUR?



NASIL  
**SAFRAN**  
YETİŞTİRİCİSİ OLUNUR?



NASIL  
**KEKİK**  
YETİŞTİRİCİSİ OLUNUR?

## BAŞKAN SUNUŞ



Tarımsal üretim, yerleşik hayata geçilmesi dâhil, tarih boyunca toplumların ekonomik ve sosyal kurum ve kurallarını belirleyen faktörlerden biri olmuştur. Bugün yaşadığımız dünyanın temelleri, daha doğrusu tohumları tarımla atılmıştır. Yani tarım sadece insanların gıda ihtiyacını karşılamaz, aynı zamanda uygarlığımızın yükseldiği zemini de oluşturur.

Tarım aynı zamanda, savunmayla birlikte, binlerce yıl boyunca teknolojik gelişmenin de en önemli motivasyon kaynağı olagelmiştir. Daha kaliteli ve daha çok ürün almak için geliştirilen teknolojiler kartopu misali büyümüş, tarım dışındaki alanları da etkilemiş, değiştirmiş geliştirmiştir. Tarımsal teknolojiler, özellikle tohum ıslahları, yeni ve daha değerli ürünlerin ortaya çıkmasını da sağlamıştır. Bu değerli ürünler üreticilerine daha çok kazandırmış, refahlarını artırmıştır.

Günümüzde de tarım açısından büyük bir değişiklik yok... Binlerce yıldır olduğu gibi tarım ve gıda yine en stratejik konular... Kaliteli, yüksek katma değerli ve çok tarımsal hâsıla elde eden toplumlar sürdürülebilir refaha diğerlerinden daha yakındır...

Bu düşüncelerle, İstanbul Ticaret Borsası olarak “Altın Tohumlar Projesi” başlattık. Bu projeyi hayata geçirirken, Türk tarımının gelişimine katkı sağlamayı, verimli ve etkin tarımsal üretimi yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

Bu kitap, Altın Tohumlar 2025 serisinin ilk toplantısının sonuçlarını içeriyor ve kekik üretimi konusunda temel bilgileri edinmek isteyenlere yardımcı olmayı hedefliyor.

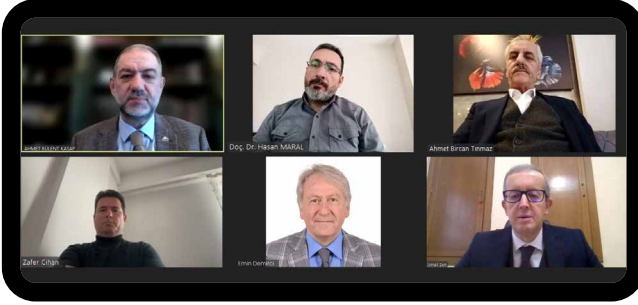
Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle “Nasıl Kekik Yetiştiricisi Olunur?” başlıklı toplantımızın sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

**ALİ KOPUZ**

İSTİB YÖNETİM KURULU BAŞKANI

## TOPLANTI ADI ALTIN TOUMLAR PROJESİ NASIL KEKİK YETİŞTİRİCİSİ OLUNUR?

TOPLANTI TARİHİ 21 OCAK 2025 / 14.30



### AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

### MODERATÖR

İsmail Şen, İstanbul Ticaret Borsası Genel Sekreter Yardımcısı

### KATILIMCILAR

- **Doç. Dr. Hasan Maral**  
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi
- **Y. Ziraat Müh. Ahmet Tınmaz**  
Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü
- **Zafer Cihan**  
Kekik Üreticisi
- **Emin Demirci**  
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi



**Moderatör İsmail Bey:** İstanbul Ticaret Borsasının düzenlediği Altın Tohumlar toplantımıza hepiniz hoş geldiniz. Hızlı bir şekilde toplantımızı başlatmak istiyorum. Açılış konuşmasını yapmak üzere sözü Meclis Başkanımız Ahmet Bülent Kasap'a bırakıyorum.



## Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası  
Meclis Başkanı

### İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer Katılımcılarımız, İstanbul Ticaret Borsasının Türk tarım ve gıda sektörüne katkı sağlama misyonuyla başlattığı “Altın Tohumlar” toplantılarımıza hoş geldiniz.

Tarımın geleceğini şekillendiren, toprakla olan bağımızı yeniden kuvvetlendiren bu tür etkinliklerin, ülkemiz için taşıdığı önemin hepimiz farkındayız. Bugünkü toplantımızda dünya piyasasına hakim olduğumuz kekik bitkisini ele alacağız. Aramızda konunun uzmanı birçok değerli isim bulunuyor.

- Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesinden Doç. Dr. Hasan Maral,
- Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Yüksek Ziraat Mühendisi Ahmet Tınmaz,
- Kekik Üreticisi Zafer Cihan,
- İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci'ye tekrar hoş geldiniz diyor, toplantının Türk tarım sektörüne hayırlı olmasını temenni ediyorum.

Kekik, binlerce yıllık geçmişı olan, antikçağlarda, asaletin, cesaretin ve zenginliğin simgesi olan bir bitki... Özellikle Akdeniz havzasında ve Meksika'da Ortaçağlardan beri baharat olarak kullanılan kekik, dünyanın geri kalanında ancak 2. Dünya Savaşından sonra tanınmıştır. Uluslararası mutfaklarda kullanılmaya başlamasıyla birlikte de, üretimi hızla artmış, küresel çapta yoğun talep görmeye başlamıştır.

Uçucu yağlar bakımından zengin olan kekik, günümüzde mutfakların yanı sıra; sağlık, kişisel bakım ve kozmetik gibi pek çok sektörde de yaygın olarak kullanılıyor. Ayrıca kekik, arılar için güçlü bir çekim kaynağıdır. Kekik balı, birinci sınıf bal türlerinden biri olup yüksek fiyatlarla alıcı bulmaktadır. Üretim tarafında, Yunanistan, İspanya, Fransa, İtalya, Şili ve Meksika da önemli kekik üreticisi ülkeler arasında yer alırken, ülkemiz hem zengin florası, hem de Türk Kekiki marka değeri ile uluslararası alanda ayrıcalıklı bir yere sahiptir.

Türkiye, kekik üretiminde dünyada lider konumdadır. 2023 TÜİK verilerine göre; Türkiye'de 216 bin dekarlık bir alanda yıllık 30 bin ton üretim gerçekleşiyor. Üretimin yüzde 90'ı Denizli'de yapılırken, Uşak, Balıkesir, Antalya, Hatay diğer öne çıkan diğer üretim bölgeleridir. <Denizli Kekiki> baharat, ilaç, kozmetik ve kimya sektörlerinde önemli bir rol oynayarak, Türkiye'nin ihracat ekonomisine katkı sağlıyor. Ülkemiz, dünya kekik ticaretinin %70-75'ini yönetmekte ve ABD, Almanya ve İtalya gibi önemli ülkelere ihracat yapmaktadır. Nitekim, Türkiye'den 2024 yılının ilk 11 ayında yaklaşık 19 bin ton kekik ihraç edilmiş, 55 milyon doların üzerinde de döviz girdisi elde edilmiştir. Bu da geçtiğimiz yıla kıyasla yüzde 21,7'lik artışa tekabül etmektedir.

Kekik ihracatındaki bu başarı, Türkiye'nin aromatik bitkiler sektöründe net ihracatçı konumunda olmasına hatırı sayılır bir katkı sağlamıştır. Türkiye'den ihraç edilen kekik, genellikle yarı veya tam işlenmiş halde paketlenerek ihraç ediliyor. Ancak, kekik yağı üretimi gibi daha yüksek katma değer sağlayan faaliyetlerin artırılması gerektiğini düşünüyorum. Dolayısıyla, mevcut üretim ve ihracat rakamlarının büyüklüğüyle kıyaslandığında, aynı ölçüde katma değerli üretim gerçekleştirmenin yollarını aramalıyız. Bunun yanı sıra, kekike yabancı madde

karıştırarak taşışlı ürünlerin piyasaya sürülmesi, hem insan sağlığını tehdit etmekte, hem de uluslararası alanda itibar kaybına yol açmaktadır. Bu tür olumsuzlukların önlenmesi, sektörümüzün uzun vadeli başarısı için kritik öneme sahiptir. Bu toplantının, kekiğın değeri ve ülkemizin bu alandaki potansiyelini daha iyi anlamamıza katkı sağladığına inanıyor, sözü misafirlerimize bırakmadan önce, toplantımızın sektöre faydalı olmasını temenni ediyorum. Bilgi ve tecrübelerini bizlerle paylaşacak olan konuşmacılarımıza şimdiden teşekkür ediyorum.

**İsmail Şen:** Doçent Doktor Hasan Maral hocam, konumuza girerken şöyle kekiğın genel bir tanımını, hülasasını, kullanım alanını, ekonomik değerini, bitkisel özelliklerini, çok bilimsel ayrıntılara girmeden lütfen bize bir özet yapar mısınız? Bir giriş yapabilir miyiz konumuza? Buyurunuz.

**Doç. Dr. Hasan Maral**Karamanoğlu Mehmetbey  
Üniversitesi Öğretim Görevlisi**Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Görevlisi  
Doç. Dr. Hasan Maral**

Konuşmama başlamadan önce İstanbul Ticaret Borsası'na bu etkinliği düzenlediği için teşekkür ederim. Ayrıca beni de davet ettiğiniz için teşekkür ederim. Umarım bu toplantı sonunda istenilen faydaya ulaşıyoruz. Kekik, Türkiye'de baharat ve uçucu yağ ticaretinde önde gelen bir tıbbi bitkidir. Çok kıymetli bir uçucu yağı vardır ve bu nedenle kekiğin değeri hiçbir zaman azalmamıştır. Tıbbi aromatik bitkilerde zaman zaman bazı bitkiler ön plana çıkabiliyor. Örneğin, bir zamanlar altın çilek, ardından ekinezya, son zamanlarda ise lavanta öne çıkmıştır. Ancak kekiğin önemi hiçbir zaman azalmamıştır. Bu durum, kekiğin kullanım alanlarının çeşitliliğiyle de ilişkilendirilebilir.

Dünyada kekik türleri dört ana cinsten oluşur. Son zamanlara kadar bu sayı beşti. Ancak Coridothymus adı verilen bir cins, Thymus cinsine dâhil edildi. Şu an Origanum, Thymus, Thymbra ve Satureja olmak üzere dört cins bulunmaktadır. Bu cinslerin ortak noktası, uçucu yağlarının içerdiği etkin maddelerdir; bunlar timol veya karvakroldür. Uçucu yağında timol veya karvakrol bulunan bitkilere “kekik” adını veriyoruz.

Türk kekiği dediğimiz zaman dñnyada kabul gñren Origanum onites tñrñ akla gelir. Origanum cinsine ait bu tñr, şu an tarımı yapılan ve ticareti yapılan başlıca cinstir. Başkanımızın da sñylediđi gibi, Denizli kekiğin başkenti olarak kabul edilebilir. Tñrkiye ticaretinin yaklaşık yñzde 85'ini, dñnya ùretiminin ise yñzde 70'ini tek başına karşılamaktadır. Denizli'deki ùretim oranlarına baktığımızda, yaklaşık yñzde 80 oranında Origanum onites, yñzde 20 oranında ise Origanum vulgare alt tñrñ olan hirtum yetiştirilmektedir. Tñrkiye'de Origanum cinsine ait 23 tñr bulunmaktadır. Bu tñrlerin yaklaşık yñzde 60'ı endemiktir, yani sadece ùlkemize òzgñdñr.

Origanum tñrleri, Akdeniz kokenli bitkilerdir ve Akdeniz'den dñnyaya yayılmıştır. Thymus cinsine ait bitkiler bakımından da zenginiz, ancak bu tñrlerin ekonomik değerı daha dñřñktñr. Thymus cinsi bitkiler kekik olarak ticareti yapılması zor ve yetiştirilmesi zahmetli bitkilerdir. Kendi çalışmalarımızda da bu zorlukları bizzat gñrdñk. Thymbra cinsine ait sivri kekik (Satureja) tñrleri ise genelde doğadan toplanarak satılmaktadır. Karabař kekik dediğimiz Thymbra tñrleri, daha çok Hatay yñresi, Gñneydođu Anadolu veya Akdeniz'in doğusunda toplanarak ticareti yapılmaktadır.

Kekiği değerlendirme biçimlerine gelecek olursak, toprak yñzeyinden 8-12 cm yñksekte biçerek elde edilen kısmına "Herba" denir ve bu drog olarak kullanılır. Baharat olarak ise daha çok yaprakları kullanılır. Uçucu yağ ise kekiğin ayrı bir endñstrisini oluşturur. Uçucu yağ oranını farmakopelerde yñzde 2,5 ùzerinde olması beklenir. Ancak kendi çalışmalarımızda Origanum tñrlerinde yñzde 19'a kadar ulaşan uçucu yağ oranlarını tespit ettik. Kekik genel olarak baharat ve çay olarak kullanılabilir. Halk ilacı olarak antiseptik etkisiyle òne çıkar. Kekik yağı, içerdiği karvakrol oranıyla gñçlñ bir antimikrobiyaldir. Kendi çalışmalarımızda bunun birçok denemesini yaptık ve ònemli bulgular elde ettik. Bunun yanında, son zamanlarda kekiğin tarımsal ilaçlarda kullanım alanı araştırılmaktadır. Depo zararlılarına karşı etkili olduğuna dair çalışmalar ve projeler yñrñtñlmektedir. Ayrıca kekik suyu da ònemli bir antiseptik olarak kullanılmaktadır.

Ekolojisine baktığımızda, Origanum türleri genelde Akdeniz bitkileridir. Sıcağa ve kuraklığa dayanıklıdırlar, ancak genç fide döneminde su verilmesi gerekir. Toprak seçiciliği fazla değildir; kayalık alanlarda bile yetişebilir. Ancak ekonomik anlamda tınlı ve killi, bazik karakterdeki topraklar daha uygundur. Kumlu topraklar ise pek uygun olmayabilir. Kekik üretimine genel olarak baktığımızda, tüm tıbbi aromatik bitkiler için genelleme yapabiliriz: Tohumla üretimi çok fazla önermiyoruz. Tohumla üretimde çimlenme oranları düşüktür ve ilk büyüme devresi yavaş olduğundan, tarlaya direkt ekimlerde büyük problemler yaşanmaktadır. Özellikle yabancı ot problemleri ilk büyüme devresinde çok fazla görülmektedir. Bunun yerine fide şeklinde üretimi öneriyoruz. 1 metrekarelik bir alan, bir dekar alan için fide üretimi açısından yeterlidir. Kekik tohumları çok küçük olduğu için (1000 tohum ağırlığı 0,03-0,05 gram), tarlaya direkt ekimde homojen bir dağılım sağlanamamaktadır.

Kekik tarımının en büyük problemlerinden biri ise tarımsal mekanizasyon eksikliğidir. Büyük alanlarda küçük tohumları homojen bir şekilde dağıtmak oldukça zordur. Umarım bu bilgiler toplantımıza katkı sağlar. Dolayısıyla bunu fide olarak yetiştirip tarlayı şaşırtmamız gerekiyor. Dikimi ılıman bölgelerde Nisan ayında, sıcak bölgelerde Mart ayında, soğuk mevsimlerde ise Mayıs ayına kadar uzatabiliriz. Kekik tarımında gübreleme oldukça önemlidir. Genelde azot, fosfor ve potasyum kullanılıyor. İlk ekimde azotu bölerek vermek, diğer fosfor ve potasyumu ise tek seferde uygulamak mümkündür. Azotlu gübreleme her biçimden sonra devam ettirilmelidir. Kekik tek yıllık bir bitki değildir; ekonomik ömrü 7 ile 10 yıla kadar uzayabilen, iyi bakım şartlarında yetişen bir bitkidir.

Kekikte şöyle bir durum var: İlk ekimden sonra genelde ilk yıl ürün beklemiyoruz. Yani fide ile ya da tohumla ekim yapılmış olsa bile ilk yıl kekiğin verim vermesini beklemiyoruz. Ancak 2,5-3 yıldan sonra kurulum maliyetini karşıladığını fizibilite raporlarından biliyoruz. Yani 3 yıldan sonra tarlaya yapılan masrafı çıkarıyor ve sonraki yıllar, örneğin ekonomik ömrü 7 yıl ise, geriye kalan 4 yılda yalnızca biçim, sulama ve gübreleme ile devam ediliyor. Kekik tarımında karşılaşılan en bü-

yük problemlerden biri tarımsal mekanizasyon eksikliğidir. Ancak bu durumu Denizli ili için ayrı tutabiliriz. Yeni başlayacak üreticiler için, nasıl kekik üreticisi olunabilir sorusuna yanıt olarak, birinci sıraya tarımsal mekanizasyon eksikliğini koyabilirim. Kekik tarımı devşirme aletlerle yapılabilir. Denizli’de bu durum daha üst düzeyde olabilir; burada geliştirilmiş olan aletler kullanılıyor. İkinci sırada iş gücü geliyor. Kekik tarımında yeterli ve yetenekli iş gücü bulmak çok zor. Diğer kültür bitkilerinden farklı olarak, kekikte verimden ziyade kalite daha önemli bir unsurdur. Bu yüzden hasat zamanları çok kritiktir. Eğer büyük bir alanda kekik tarımı yapıyorsak, hasadı çiçeklenme döneminde yapmak gerekir. Örneğin baharat için tarım yapılıyorsa, çiçeklenme başlangıcında hasat edilmesi gerekiyor. Eğer yeterli iş gücü bulunmazsa ve hasat gecikirse, kekiğin kalitesi düşer. Aynı şekilde, uçucu yağ üretimi için tarım yapıyorsak tam çiçeklenme döneminde hasat yapılmalıdır. Ancak hasat gecikir ve çiçeklenme sonrasında devam ederse, bu dönemde elde edilen yağların kalitesi de aynı olmayacaktır. Ancak kaliteye göre ayırma işlemi yapılmadığı için, bu durum genel kaliteyi düşürmektedir.

Devşirme aletler nedir diye sorulursa, ihtiyaca göre elde edilmiş, yani normalde üretim için özel üretilmeyen aletlerdir. Örneğin, bir çiftçi olarak eski bir traktöre bağlı manuel bir biçim makinesi götürüp, demirciye bu makineyi kekiğe uygun olacak şekilde değiştirttiğinizi düşünün. Bu şekilde yapılan aletlerden bahsediyoruz. Denizli dışında, özellikle benim bulunduğum Karaman gibi bölgelerde, küçük alanlarda (örneğin 5-10 dekar) böyle büyük yatırım maliyetleriyle bir cihaz almak kârlı olmuyor. Çünkü bu tür cihazlar sadece alınır, başka bir yerde kullanılamaz veya kiralanamaz. Bu nedenle büyük yatırımlar genelde yapılmıyor. Ancak dediğim gibi, Denizli bu durumun dışında bir örnek olarak değerlendirilebilir.

Üreticilerle konuşurken ne tür aletler kullandığını ve bu aletleri nasıl temin ettiğini sormak faydalı olabilir. Çünkü bu durum sadece kekik için değil, tüm tıbbi aromatik bitkiler için geçerli bir durum. Tarımsal mekanizasyon eksikliği inanılmaz derecede zorluk yaratıyor. Ahmet Bey, yani Ahmet Tınmaz, şahsen tanışmadık ama kekik konusunda



ismi bilinen bir kişidir. Hatta Tınmaz 15 adında bir çeşidi de vardır; bu, İstanbul Bulgar hirtum çeşididir diye biliyorum. Kekik yetiştiriciliğinde çalışmanın zorluğu en başta tohumlardaki dormansi ve çimlenme problemleriyle kendini gösterir. Ahmet Bey'in de bu zorlukları anlatacağını düşünüyorum. Şu an bildiğim kadarıyla, 2020 yılında tescillenmiş bir çeşit var: Origanum Tesla. Ayrıca Origanum Sakım Tekin 2017 adında bir başka çeşit de mevcut. Yanlış bilmiyorsam toplamda 8 tescilli çeşidimiz var. Çeşitler üzerine daha fazla çalışılması ve araştırmalar yapılması gerekiyor.

**İsmail Şen:** Teşekkür ederiz. Ahmet Ercan Tınmaz Bey'e dönelim.



## Ahmet Tınmaz

Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez  
Araştırma Enstitüsünden Yüksek  
Ziraat Mühendisi

### Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Yüksek Ziraat Mühendisi Ahmet Tınmaz

Tıbbi aromatik bitkiler konusunda yaklaşık 1998 yılından beri Tarım Bakanlığı olarak çalışmaktayım. Ondan öncesinde de Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde tıbbi aromatik bitkilerle ilgili bir bölüm bulunmaktaydı ve Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü'ne bağlı Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde tıbbi aromatik bitkiler konusunda çalışmalar başlamıştı. Ege Üniversitesi ile birlikte yapılan ilk çalışmalardan biri, İzmir kekiğinin ıslah edilerek çeşit geliştirilmesiydi. Bu süreçte Prof. Dr. Ayhan Ceylan, Türkiye'de tıbbi bitkilerin babası olarak bilinir. Kendisi, "Tıbbi Bitkiler 1, 2, 3" kitaplarını yazmış ve birçok tıbbi bitki üzerinde agronomi ve adaptasyon çalışmaları yapmıştır. 1990'lı yıllarda yapılan çalışmalar sonucunda İzmir kekiği için iki ticari çeşit geliştirilmiştir: Ceylan ve Tayşi. Ancak bu çeşitler klondan üretildiği için ve Denizli yöresinde tohumdan üretimin kolaylığı nedeniyle çiftçi şartlarında yeterince yaygınlaşmamış ve ticari olarak kullanılmamıştır.

Bugün ise Türkiye'de, özellikle Denizli yöresinde, tohumdan kekik fide üretimi yapılmakta ve fideler tarlaya şaştırılarak üretim devam etmektedir. Biz neler yaptık? 1999 yılında Atatürk Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü'nde, tıbbi aromatik bitkilerden en önemlilerinden biri

olarak gördüğümüz kekiğe yönelik çalışmalar başlattık. Türkiye’de ihracatı yapılan tıbbi aromatik bitkilerin başında kekik gelir. Bunu defne ve ada çayı takip eder. Bu üç bitki üzerinde gerek araştırma enstitülerinde gerekse üniversitelerde çok fazla çalışma yapılmaktadır.

Biz, İstanbul kekiği ile çalışmaya başladık. Neden İstanbul kekiği? Çünkü Marmara Bölgesi’nde yayılışı ağırlıklı olarak İstanbul kekiği göstermektedir. Bunun yanı sıra, Edremit ve çevresinde, Ege ve Akdeniz Bölgesi’nde ise İzmir kekiği yaygın olarak görülmektedir. Yağlık çeşit olan ve Ak kekik olarak bilinen *Origanum dubium* ise tamamen Akdeniz Bölgesi’nde, Antalyadan başlayarak Hatay civarına kadar yayılış göstermektedir. Bu üç kekik türü ticari alanda oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Tıbbi aromatik bitkiler üzerine ilk çalışmalarımızda, Anadolu Üniversitesi Eczacılık Fakültesi’nden, uçucu yağ konusunda Türkiye ve dünyada sayılı uzmanlardan biri olan Kemal Hüsnü Can Başer ile istişare ettik. Bu görüşmeler sonucunda, İstanbul kekiği konusunda çalışmalar yapılması gerektiğine karar verdik. 1999’da başlamış olduğumuz kekik çalışmaları kapsamında, Çanakkale, Bursa, Balıkesir ve Yalova’dan topladığımız popülasyonları araştırmaya getirdik. Bunlar üzerinde değerlendirmeler yaptık, gözlem bahçeleri ve denemeler oluşturduk. Bu denemeler sonucunda, kekiğin timol ve karvakrol oranlarının farklılık gösterdiğini, ayrıca uçucu yağın yüzde değerleri açısından ciddi değişimler olduğunu gördük. Bir popülasyonda uçucu yağ oranı yüzde 1 iken, bir diğesinde yüzde 8’e kadar çıktığını gözlemledik.

Bu süreçte seleksiyon çalışmaları yaptık ve 2005 yılından sonra çeşit geliştirme çalışmalarına başladık. Karvakrol içeriği yüzde 82 olan ve yüzde 8 uçucu yağ veren bir çeşit geliştirdik ve bu çeşide Kemal Hüsnü Can Başer’in soyadını vererek İstanbul kekiği “Başer” adını koyduk. Bunun yanı sıra, yüzde 72 karvakrol içeren “Tınmaz” adında bir diğer çeşit geliştirdik. Bu iki çeşit, arazi konumu, hastalıklara dayanım ve verim gibi farklı özelliklere sahiptir. Ayrıca, timol içeriği yüzde 75 olan ve yüzde 5 uçucu yağ içeren bir çeşit daha geliştirdik. Bu çeşide “Arımar 77” adını verdik. Böylelikle üç farklı çeşidi tescil ettirdik. Bunun yanı sıra, diğer araştırma enstitüleri ve üniversitelerde de kekik üzerine

çalışmalar devam etmektedir. Örneğin, Maraş Araştırma, Diyarbakır Araştırma ve Ankara Tarla Bitkileri Araştırma Enstitüsü farklı çeşitler üzerinde çalışmıştır. Diyarbakır Araştırma Enstitüsü'nden "Tekin" isminde bir Satureja kum melezini, Ankara Tarla Bitkileri Araştırma Enstitüsü'nden ise Reyhan Hanım tarafından bir Origanum vulgare çeşidi tescil ettirilmiştir. Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde de son yıllarda Onites üzerine ıslah çalışmaları yapılmış ve tescil edilmiştir. Fakat bu çeşitlerin yaygınlaşması oldukça yavaş ilerlemektedir. Tanıtım eksikliği ve yaygınlaştırma çalışmaları yetersizdir. Bir ürüne ulaşmak neredeyse imkânsızdır. Bunun temel nedeni, karvakrol ve timol oranları ile uçucu yağ miktarlarının oldukça fazla değişkenlik göstermesidir. Elde edilen baharatta aynı tadı yakalamak ve pazara standart bir ürün sunmak çok zordur. Bu nedenle, tescilli, ismi ve değerleri bilinen çeşitlerle tarımın yapılması gerekmektedir.

**İsmail Şen:** Söyledikleriniz de bir konu dikkatimi çekti. Siz diyorsunuz ki birçok yeni tür geliştirildi, son 20-25 yılda. Bu türlerin avantajları birbirinden farklılıkları elbette var. Ancak yaygın olarak anladığım kadarıyla, ekimi şu anda gerçekleşmiyor. Bunun nedeni olarak da "yeterince doğru biçimde tanıttığımız zannetmiyorum" dediniz doğru mu efendim?

**Ahmet Tınmaz:** Evet doğru tanıtıyoruz. Başka sorunlarda mevcut.

**İsmail Şen:** Ben zaten tanıtımdan ziyade başka bir neden arayacağım altında. Çiftçi yeni bir şeyi denediği anda en iyi ihtimal ile 1 yılını riske edecektir. Onu hesaplayıp, tedbirli davranıyorlar ve bunda da haklılar. Ancak bunun dışında acaba bu yeni geliştirilenlerin yaygın olarak ekimi süren kekik türleri kıyasladığı zaman bir dezavantajları olabilir mi?

**Ahmet Tınmaz:** Şu yönden bir dezavantaj oluşabilir: Eğer ticari olarak bu çeşitlerin fidelerini alacak çiftçiler olursa, maliyet farkı ortaya çıkabilir. Şu anda çiftçi, tohumunu kendi üretiyor, bu tohumlardan fide yaparak tarlasına şaşırtıyor ve bu yöntemle maliyet oldukça düşük oluyor. Ancak klonal seleksiyonla üretilmiş çeşitleri kullanmak isterse, önce klonu alması, ardından bunu üretip tarlasına şaşırtarak çoğaltması gerekiyor. Bu süreç zaman alabilir ve çiftçiler bu tür de-

taylarla uğraşmayı tercih etmiyor. Bu nedenle bu çeşitlerin tanıtımını yapmakta zorlanıyoruz. Örneğin, KÜTAŞ var. KÜTAŞ, İstanbul kekiği için tek genotip üretimi yapıyor ve bu ürünü tüm dünyaya pazarlıyor. İstanbul kekiği bu anlamda önemli bir potansiyele sahip. Bizim de bu yola girmemiz gerekiyor. Neden? Çünkü uçucu yağ üretiminde belirli standartlar sağlanmalı. Örneğin, uluslararası piyasada yüzde 70'in üzerinde karvakrol içeriği talep ediliyor. Dekardan 10 litre uçucu yağ elde etmek varken, 2 litre uçucu yağ elde etmek elbette ekonomik açıdan çok büyük bir fark yaratıyor. Bizim geliştirdiğimiz çeşitlerde hem kârlılık yüksek hem de standart ürün elde edilebiliyor. Ancak bu çeşitlerin yaygınlaştırılması gerekiyor. Şu anda biraz satılıyor, ama bu yeterli değil. Daha geniş kitlelere ulaştırılması ve tanıtım faaliyetlerinin artırılması gerekiyor.

**İsmail Şen:** Denizli'de durum nedir? Denizli yüzde 80'i üretiyorsa Türkiye'nin yine geleneksel ürünleri mi kullanıyor?

**Ahmet Tınmaz:** Evet.

**İsmail Şen:** Örneğin sizin öngördüğünüz gibi, orada bu yeni türler verimli, yağ oranı yüksek türler yaygınlaştığı da, bizim hem nitelik olarak, hem nicelik olarak gücümüz artmaz mı uluslararası piyasalarda?

**Ahmet Tınmaz:** Tabii, bu durum muhakkak önemlidir. Neden? Hasan Hocam'ın da belirttiği gibi tağşiş konusu yıllardır gündemdeydi. Şimdiye kadar neler yapıldı? Örneğin, kekiğin yüzde 3 olan uçucu yağını yüzde 1,5'a düşürmek için içine bazı maddeler karıştırıldı. Aslında bu, bizim yaptığımız bir tağşiş değil, Avrupa'nın istediği bir durumdu. Neden? Çünkü onlar genellikle Origanum vulgare'yi baharat olarak kullanıyorlardı ve uçucu yağ oranının yüzde 1,5 civarında olmasını talep ediyorlardı. Bu şekilde fiyatları da düşük tutuyorlardı. Biz de yıllarca, değişik bitki yaprakları ekleyerek yüzde 3 olan uçucu yağ miktarını yüzde 1,5'a düşürdük. Sonrasında dediler ki, "Biz bu şekilde almıyoruz." Bunun üzerine ne yapıldı? Bu kez uçucu yağı alınmış kekik yapraklarını, tekrar baharata karıştırarak yine yüzde 1,5'a düşürmeye başladık. Çünkü onların damak zevkine uygun olan, yüzde 1,5 uçucu yağ içeren kekiklerin ticaretinin yapılmasıydı. Onlar için bu daha uygun-

du, çünkü alışılmış standartları buydu. Hâlâ bu uygulamalar yapıyor. Ancak artık bu durumu da istemeyenler var. Şimdi ne yapıyorlar? Mesela Pirolizidin içerikli olanları veya yabancı ot karışıklığı bulunanları ya yarı fiyatına alıyorlar ya da hiç almıyorlar. Bazı ülkelerde bu durum tamamen farklı bir boyuta geçmiş durumda.

**İsmail Şen:** Geçen yıl yaşanan olay gibi değil mi?

**Ahmet Tınmaz:** Evet, bu durum yaklaşık 10 yıldır gündemdeydi, ancak geçen yıl iyice ayyuka çıktı ve daha da ileriye gidecek gibi görünüyor. Yıllarca bunun üzerinde çalışmalar yaptık, epeyce düşündük ve bir şeyler yapmaya çalıştık. Ancak hâlâ çözülmemiş meseleler var. Bitkiler ve hangi yabancı otların Pirolizidin içerdiği zaten belli, fakat bu zamanla daha karmaşık bir hal alacak. Avrupada ve Amerika'da seçicilik giderek artıyor, özellikle Avrupada bu durum daha belirgin. Dolayısıyla, yarın öbür gün bize, "Uçucu yağınız zaten var, ancak %75 en az karvakrol içeren uçucu yağ istiyoruz," dediklerinde, mecburen bu talebe uygun şekilde üretim yapmak zorunda kalacağız. Üstelik sadece bunu istemekle kalmayacaklar, sürekli %75 karvakrol içeren standart bir ürün talep edecekler. Bu standardı yakalayabilmek için tescil edilmiş, ismi belli çeşitlere yönelmek gerekiyor. Aksi takdirde bizim işimiz zor. Avrupa neyi yasaklarsa, onun bir adım ötesine geçmek için sürekli çaba göstermek ve değişim yapmak zorunda kalıyoruz. Bu noktada, kendimizi yenilememiz gerekiyor. Devlet desteklerini de bu doğrultuda kullanarak bu sorunlara bir çözüm bulmak zorundayız.

**İsmail Şen:** Çok teşekkür ederim hocam. Şimdi Zafer beye döneceğim. Zafer Bey, hem Hasan hocamızdan gelen, hem de Ahmet Beyden gelen birkaç soru var size sormak istediğim. Zafer Bey öncelikle size şeyi sorayım. Siz hangi tür kekikleri üretiyorsunuz? Kaç dönümde üretim yapıyorsunuz? Bireysel olarak soruyorum.

**Zafer Cihan**  
Kekik Üreticisi



### **Kekik Üreticisi Zafer Cihan**

Denizli'den selamlar diyorum. Biz üretici olarak bilyalı kekiği tercih ediyoruz. Çanakkale kekiği de yapılıyor burada, ancak ağırlıklı olarak bilyalı kekik üretiliyor. Evet, tepesinde tohumlu olan kekikten bahsediyorum. Daha önce bu kekik dağlarda da yetiştirilebiliyorduk. Ancak şimdi aynı kekiği kendi arazilerimizde, daha büyük ölçekte üretiliyoruz.

**İsmail Şen:** Sizin ekiminiz ne kadar Zafer Bey?

**Zafer Cihan:** Benim 50 dönümlük bir ekimim var.

**İsmail Şen:** Evet, peki, birkaç soru sorayım, ardından siz söylemek istediklerinizi paylaşsınız. Hasan Bey de bahsetmişti, birkaç yıl içinde kekik tarımı yapılan yatırımı karşılıyor. Siz, bu tarımı yapan biri olarak, bu konuda neler söyleyeceksiniz? Kekik üretiminin maliyeti ve kazancı etkileyen faktörler hakkında ne düşünüyorsunuz?

**Zafer Cihan:** Kazanç durumunda maalesef belli bir düzen yok.

**İsmail Şen:** Dengesiz mi diyorsunuz?

**Zafer Cihan:** Dengesiz. Geçen yıl biliyorsunuz üreticinin malı para yapmadı. Bu sene iyi, güzel fiyat yapıyor ama üreticinin elinde mal yok şu an. Yani dengesizlikler var.

**İsmail Şen:** Peki genel olarak maliyet kazanç ilişkisi bakımından iyi bir ürün müdür? Siz ektiğiniz göre görüyorsunuz?

**Zafer Cihan:** Genel olarak iyiydi. Tabii bu mesela 2015-2023 bantları arasında gayet iyiydi.

**İsmail Şen:** Ahmet Bey, yıllar içinde geliştirilen birçok türden bahsetti, ancak bu türlerin yaygın olarak ekilmediği de belirtti. Siz bu türlerden haberdar mısınız? Ekiyor musunuz? Ya da neden ekmiyorsunuz? Avantajları ve dezavantajları nelerdir? Buyurun.

**Zafer Cihan:** Evet biz bu türlerden tabii ki haberdarız ama dünyanın birçok yerinde özellikle bu bölgelerde kabul edilmiş tür bilyalı ve Çanakkale kekiği. Yani Biz bunlara ağırlık veriyoruz ve fabrikalar da bunlara ağırlık verdiği için üretimde biz bunlara yöneliyoruz genellikle.

**İsmail Şen:** Anladım talep sizi belirliyor.

**Zafer Cihan:** Evet, mesela bugün bilyalı kekik her yerde alınıp satılabilir. Çanakkale kekiği talep görüyor, ancak diğer türlerin şu an talep gördüğünü ya da firmalardan bu türlere yönelik bir talep geldiğini hiç duymadım. Yani, “Şu türü üretin, biz alacağız” şeklinde bir söz veya talep firmalardan bize henüz gelmedi.

**Ahmet Tınmaz:** Burada bir konuya gireyim; zaten bu elde edilen ticari çeşitlerin, tescilli çeşitlerin yaklaşık 4 tanesi Çanakkale kekiği dediğimiz, Origanum vulgare hirtum alt türüdür. Diğerleri ise Ceylan ve Tayşi dediğimiz ya da Ege Tarımsal Araştırma tarafından yapılan on testle bilyalı kekiklerdir. Dolayısıyla, evet, bunlar normalde yapmış oldukları Çanakkale kekiği ve bilyalı kekik olarak bilinen yeni ticari çeşitlerdir, ancak bunları yaygınlaştıramadık.

**İsmail Şen:** Zaten anladığım kadarıyla Zafer Bey sadece onları ekiyor. Sizin bölgede de bunlar ekiliyor galiba, doğru mu?

**Ahmet Tınmaz:** Evet, bilyalı ve Çanakkale kullanılan.

**Zafer Cihan:** Zaten bu iki tür kullanılıyor şu an. Yani üretici olarak bu iki türü yapıyoruz.



**İsmail Şen:** Hasan hocam siz ne diyecektiniz?

**Hasan Maral:** Aynı şey Ahmet Bey'le şimdi zaten dediği gibi bizim Origanum onites ismiyle de çeşitler var. Hani bu çeşit ve türün birbirinden ayırt edilmesi lazım. Yani, Origanum vulgare hirtum dediğimiz Çanakkale kekiği eğer Tınmaz 2015'ten geliştirilmişse, yani aslında aynı tür ve daha doğrusu ismine doğru, denemeleri yapılmış ve verimi belirlenmiş. Aslında bu çeşitleri kullanmak, tekdüzelik açısından daha iyi olabilir.

**İsmail Şen:** Zafer Bey genel olarak kekik tarımının yaşadığımız kekik tarımında yaşadığınız sorunlarınız nelerdir? ve varsa önerileriniz bunların çözümü ile ilgili çözüm önerileriniz nelerdir?

**Zafer Cihan:** Bu kekik sorunu, genelde üreticilerin son zamanlarda yaşadığı bir sıkıntı. Diğer arkadaşların da belirttiği gibi PA sıkıntısı var. Ayrıca, malın bazı dönemlerde değer kazanıp bazı dönemlerde değer kaybetmesi üreticiler için sıkıntı oluşturuyor. Mesela, geçen sene vatandaş 10-12 liraya mal sattı, bu sene ise 70 lira bandında işlem görüyor. Ancak, 70 lira bandında işlem görmesine rağmen üreticinin elinde mal yok. Sezon bittiği için vatandaş, malını yazın, hasat zamanından sonra sattıktan sonra tüccarlar tarafından alındı. Sonrasında, mal tüccarların depolarına geçiyor. Üretici ise malını ucuz satarken, mal bitince fiyatlar artıyor. Bu da bir sıkıntı yaratıyor.

**İsmail Şen:** Bunun çözüm önerisi var mıdır?

**Zafer Cihan:** Çözüm önerisi yok abi, çünkü ben hem üreticiyi hem de bu işin ticaretini yaptım. Diğer arkadaşlar da bilir, Kütaş ve kalite baharata, şu an Oriniom ismi; birçok firmaya mal verdim. Ama bu işin püf noktasını biz Denizli olarak bulamadık, çünkü bulma şansınız yok. Kimisi stok yapıyor, kimisi başka bir şey yapıyor. Yani bu sorunu önlemek mümkün değil.

**İsmail Şen:** Bu aslında birçok üründe yaşanan bir durum. Tüccar kazanıyor denir, ama tüccar da yatırım yapıyor ve depo maliyetinden katlanıyor. Dolayısıyla sorun tüccarın kazandığı değil, üreticinin ka-

zanamadığı. Evet, mesele bu. Bunu çözmek için belki de üreticinin bir kısmını en azından stoklaması çözüm olabilir diye düşünüyorum.

**Zafer Cihan:** Ancak bunu yapabilmek için üretici ile fabrika arasındaki halkayı, yani tüccarı kaldırmak lazım. Ama bunu başarmak çok zor. Şimdi tüccar olmadan fabrika bu işe girer mi? Büyük ihtimalle tüccarın parasıyla iş yapılıyor.

**İsmail Şen:** Ayrıca bir kurum oluştuysa, yani tüccarlık kurumundan, çiftçilikten, üreticilikten veya işleme fabrikalarından bahsediyorsak, bunun bir nedeni vardır. Tüccarlık veya tüccar işi, şu anda fabrikanın kesintisiz mal almasını sağlayan kurumdur.

**Zafer Cihan:** Çünkü fabrikalar, para göndermeden mal almayı severler ve buda, tüccar aracılığıyla olur. Çünkü vatandaş firmayı tanımaz, firmaya mal gönderemez. Kim gönderecek? Tüccar gönderecek. Tüccar malını alıp fabrikaya gönderiyor, fabrikaların da bu işine geliyor çünkü para ödeme konusunda işlem oldukça tüccara ödeme yapılıyor. Bu arada biraz mağdur olan da üretici oluyor.

**Hasan Maral:** Benim zafer beye bir sorum olacak. Ne amaçla üretim yapıyorsunuz? Yağ mı? Baharat mı?

**Zafer Cihan:** Dediğim gibi, biz üretimimizi yaptıktan sonra firmalara gönderiyoruz. Bu işlemler firmalarda ayrıştırılıyor; üretime gidecek olan üretime, yağa gidecek olan yağa gidiyor. Yani mal bizden çıktuktan sonra dağılım yapılıyor. Abi, anladım. Peki, biz kendimiz herhangi bir işlem yapmıyoruz, sadece yetiştiriyoruz, hasat yapıyoruz ve malı satıyoruz.

**İsmail Şen:** Sizin ürünler nerede kullanıyor Zafer Bey?

**Zafer Cihan:** Ürünlerimiz hem yağda hem baharat olarak kullanılıyor.

**Doç. Dr. Hasan Maral:** Zafer Bey önce amaç belirlememiz lazım şimdi biz yağlık üretimle baharatlık üretimi aynı türü kullanmamam gerekiyor Aslında

**Zafer Cihan:** İki tür ürettiğimiz için, bu artık fabrikaların sorunu oluyor. Abi, baharatlı gidecek olan baharatlıya gidiyor, yağa gidecek olan mal da yağa gidiyor. Mesela, ben bu işin ticaretini de yaptım. İzmir'de genelde malı gönderdiğim yerlerde baharatlıya gidiyordum, ama Isparta'da birçok yağcı var. Isparta'ya giden malların %95'i yağa gidiyordu.

**Doç. Dr. Hasan Maral:** 50 dekar büyük bir alan için, aslında kekik gibi diğer kültür bitkileri için değil, ama tarımsal mekanizasyon ve iş gücünü nasıl sağlıyorsunuz? Yani ekip biçmek için mekanizasyonunuz var mı?

**Zafer Cihan:** Hepsi bizde mevcut. Ama tabii ki bu işçi de çalıştırılıyor, özellikle çapa döneminde ya da kendin yapıyorsun temizlik zamanlarında. Ancak hassas zamanlarda makinelerle yapılıyor.

**Doç. Dr. Hasan Maral:** Hasat kaç gün sürüyor?

**Zafer Cihan:** Tabii bunu bir günde yapamıyorsun abi, bir gün de yapamadığın için Temmuzun 5'i ile Ağustosun 5'i arasında hasat zamanı bitiyor yaklaşık bir ay gibi bir süreç.

**Doç. Dr. Hasan Maral:** 50 dönüm araziyi 1 ay içinde mi hasat ediyorsunuz?

**Zafer Cihan:** Evet, ama ben 50 dekar araziyi 1 haftada bitirebilirim. Ancak, ortalama olarak söylediğim gibi, hasat dönemi Temmuz başı veya Ağustos başı gibi biter. Bir arazi 5'inde hazır olur, yani o dönemde o arazini hasat ederim, ama başka bir arazi daha verimli olabilir, mesela 10-15'inde hazır olur. Tabi bu, arazinin durumuyla da alakalı bir durum.

**İsmail Şen:** Ben sözü Meclis üyemiz Emin Demirciye bırakmak istiyorum. Emin Bey de bütün bu sürecin sonunda kekiği satan adam. Emin Bey sizin daha iyi kekik satmanız, daha güzel bir şekilde uluslararası piyasaya ulaşmanız için ne yapılması gerekiyor? Buyurunuz Efendim.



## Emin Demirci

İstanbul Ticaret Borsası  
Meclis Üyesi

### İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci

Değerli hocalarımız teknik detayları verdiler. Ben teknik detaya girmeden, bu aromatik bitki ve baharat çeşitlerinde önemli bir yeri olan kekiğin 2023 yılında yaklaşık 30.000 ton civarında bir üretim yapıldığını, 2024 yılında da yine buna yakın bir üretim beklendiğini belirtiyim. Şimdi kekik, Türkiye'de daha çok bizim alanımıza giren yapıda yani baharat olarak tüketiliyor; diğer bölümleri ise kekik suyu ve kekik yağı şeklinde değerlendiriliyor.

Dış pazara baktığımızda ise bu ürünleri genelde hammadde olarak ve yarı mamul veya tam işlenmiş şekilde gönderiyoruz. Aynı zamanda uçucu yağ şeklinde de gönderimler var. Biraz önce konuşmalarda da, üreticinin para kazanıp kazanamaması konusu geçti. Sayın Zafer Bey böyle bir konuya değindi. Ahmet Bey de standartların sağlanmasının zor olacağını belirtti, ama bunu teknik anlamda mı söyledi, tam anlamadım. Bizim düşüncemiz, eğer bu standartları sağlamazsak, pazarı geliştiremeyiz ve uluslararası pazarda liderliğimizi devam ettirip söz sahibi olma hakkını kaybedebiliriz. Ulusal ve uluslararası standartlarda, özellikle ilaç ve kozmetik sanayisinden gelen taleplerin daha yüksek kârlı talepler olduğunu biliyorum.

Kekiğin bir başka avantajı da, tarım arazilerinin verimli olmayan bölgelerde de üretilebilmesidir. Bu avantajı kullanarak, Türkiye'nin 120 ülkeye yaptığı satışları daha da artırabiliriz. Ancak, kekik ile ilgili standartları da Türkiye'nin belirlemesi gerektiğini düşünüyorum. Kekikteki en büyük alıcılarımız Avrupa Birliği ve ABD. Bu ülkeler, maddi olarak güçlü olan ülkeler. Ancak Avrupa Birliği, 2022 yılının ikinci yarısından itibaren pirolizidin alkaloid konusunda ciddi standartlar koydu. Şu anda 400 mikrogram / kilogram şeklinde bir standart var. Eğer ürünlerimiz bu standarda uymazsa, Avrupadan geri dönebilir. Yani yabancı ot karışımından kaynaklanan bu sorunu çözmek zorundayız. Ya kendi standartlarımızı koyacağız, ya da belirlenen standartlara uymak zorunda kalacağız. Burada geleneksel alışlagelmiş yöntemlerle çözüm bulunması zor. Örneğin Zafer Bey, tarlada otları temizlemek için işçi bulmakta zorluk çekiyor. Hepimizin ortak sorunu bu; tarlada çalışacak personel bulmak çok zor. Bu aşamada dijital teknolojilerin kullanılması, insan gücünü en aza indirecek cihazlarla üreticinin işini kolaylaştıracaktır. Ot çekme, ot yakma gibi yöntemleri kolaylaştıracak cihazlara ulaşım sağlanmalıdır. Aksi takdirde, geleneksel yöntemlerle devam edilirse verimli sonuçlar alınamayabilir.

**İsmail Şen:** İstanbul Ticaret Borsası meclisinde yaptığınız konuşmalarda, Türkiye'de herhangi bir ürünü laboratuvara yolladığımızda bir sonuç alıyoruz, ancak ürünü ihraç ettiğimizde yapılan tahliller farklı oluyor ve ürün geri dönebiliyor demiştiniz. Kekikte de bu durum yaşanıyor mu?

**Emin Demirci:** Pirolizidin alkaloid sorunu bu noktada en büyük sorun. Ayrıca, zaman zaman yurt dışından gelen taleplerle ilgili bir problem yaşanıyor. En iyi olarak nitelendirilen ürünler bazen istenmeyebiliyor. Yağ oranı düşük olan, bizde kalitesiz kabul edilen ürünler talep edilebiliyor. Böyle bir ikilem söz konusu. Eğer müşteri talebine göre hareket ederseniz ve yurt dışına gönderdiğiniz ürün Bulgaristan sınırında denetleniyorsa, müşteri talebini dikkate alarak gönderdiğiniz ürün, analiz sonucunda Ph problemi varsa ya imha edilir ya da Türkiye'ye geri gönderilir.

**İsmail Şen:** Netleşmesi için belirtiyim, diyelim ki Almanya'ya bir ürün gönderiyorsunuz ve bu karayoluyla, Türkiye'den Bulgaristan'a çıkış yaparak Almanya'ya geçiyor. Bu durumda, ürün Almanya'ya gitmiş olsa da Bulgaristan'da açılıp tahlil edilip denetimden geçiyor mu?

**Emin Demirci:** Evet, burada önce bir denetim yapılıyor. Hem kimyonda hem de diğer katılımcılarımızda, kimyonda da aynı sorun yaşanıyor, Ph problemi burada da var. Bu iki ürünü gönderdiğinizde, eğer Avrupa Birliği sınırları içinde bir yere gidiyorsa, mutlaka denetim yapılıyor.

**İsmail Şen:** Ön denetim olarak mı yapılıyor bu?

**Emin Demirci:** Yani normal tırdan ya da araçtan numune alınarak, tır bekletiliyor ve numune gönderiliyor. O numunenin sonucu geldikten sonra izin veriliyor. Ben bunu kimyonda bizzat yaşadım; tır bekletildi, sonuç geldikten sonra izin verildi. 2023 yılı yurt dışı satışlarımız 18.000 ton ve 58 milyon dolar, 2024 yılına bakıldığında ise yaklaşık 19.000 ton civarında ihracat var ve bunun karşılığında 63 milyon dolarlık bir gelir elde edilecek. Hem iç pazarda hem dış pazarda, zannediyorum Ahmet Bey de söylemişti, taklit ve tağşişle ilgili tedbirler alındıkça birçok şey düzene giriyor. Zafer Bey geçen sene satışların çok kötü olduğunu, ama bu yıl biraz hareketlendiğini belirtti. O hareketin sebebi, geçen yıl yurt dışına mal gönderilememesi ve Türkiye'deki malların şişmesi, yüksek miktarda ürünün elde kalmasıydı. Bu yıl ise Tarım Bakanlığı çok başarılı bir çalışma yaptı; kekikteki yabancı otlar ve diğer maddeler üzerinde yoğun denetimler yapıldı. Bu denetimlerin sonucunda yabancı maddeler tespit edildi ve bunlar ifşa edildi. Devletin bu konuda gösterdiği hassasiyetle, gerçek kekik raflara çıkmaya başladı ve fiyatlar arttı. Daha önce 100 liranın altında olan fiyatlar, şimdi 100 liranın üzerinde seyrediyor.

**İsmail Şen:** Denetimler güçlü olursa, üretimde yükseliyor mu? Problem yaşanmıyor mu?

**Emin Demirci:** Üreticinin teknolojiyi kullanmasıyla alakalı bir durum. 2022 yılının sonunda böyle bir olayın olacağını, mal satamayacağımızı dile getirdik. Üreticilerimiz pandemiden çıkıldığı için talebin arttığını fark edemedi. Bunun faturasını bir önceki yıl ödedik. İç piyasada satıldı ama ihraç edemedik. Ama bu yıl denetimler arttığı için yabancı madde-

lerden arındırıldığı için gerçek ürün ortaya çıktı. Daha önce 100 liranın altında olan fiyatlar, şimdi 100 liranın üzerinde seyrediyor. Katma değer yaratabilmek için, eğer dünyada lider konumdayız, yüksek etken maddede içeren, verimliliği yüksek ürünler üretmemiz gerekiyor. Ahmet Bey de bu konuya değindi, nerede neyin üretilmesi gerektiği konusunda bir planlama yapılması gerektiği kanaatindeyim. Hasan hocamız da söylediği gibi, üreticinin ne tür ürün ürettiğini doğru bir şekilde belirleyebilmesi için, doğru yönlendirilmesi gerekiyor. Bilim insanlarının yaptığı çalışmaları anlamalı ve üreticiler de bu konuda eğitilmeli. Bu eğitim ve yönlendirme, Tarım Bakanlığının planlamasıyla yapılabilir. Zafer Bey'in ya da Hasan hocamızın tek başına çözebileceği bir sorun değil; bu, topluca alınması gereken bir karardır. Kekiğin hammadde veya işlenmiş satışlarının yanında, İsmail Bey Türkiye'de bunun işlenmesiyle ilgili bir örnek verdi. Ahmet Bey ve Hasan hocamızın belirttiği gibi, uçucu yağda bulunan özel maddeler, örneğin karvakol gibi, Türkiye'de üretilip katma değerle yurt dışına veya iç piyasaya satılmalıdır. Bu yatırımların yapılması gerekmektedir. Bir örnekle sonlandırmak isterim; 2022 yılında bir toplantıda bir eczacı iş kadını, kekiği Almanya'ya 4 Euro'dan sattıklarını, ancak işlenmiş haliyle bu ürünün etken maddesini 87 Euro'dan geri aldıklarını belirtti. Eğer biz dünyada lider konumda olduğumuz bu ürünü, geleneksel yöntemlerle devam edersek, büyük bir değişim sağlamamız zor olacaktır. Ancak, Tarım Bakanlığının zorlamasıyla, baharat ürünleri doğru şekilde raflarda yerini alabiliyor.

**İsmail Şen:** Emin Bey, benim tanıdığım hiçbir iş adamı şuna hayır demez. "4 euro'ya bir mal alayım, sonra bunu işleyip 87 euro'ya satayım". Bu neden bizde yapılmıyor? Yatırım bedeli çok mu yüksek? 20 kattan fazla katma değer var.

**Emin Demirci:** İsmail Bey, yatırım maliyetleri konusunda çok sağlıklı bir bilgi veremem. Ancak şöyle bir kanaat belirtebilirim: Yurt dışında böyle bir çalışma yapılıyor ve Türkiye'den Almanya'ya özenle bu ürünler gönderilebiliyor. Fakat Türkiye'de yapılırken, bir işveren muhtemelen şunu düşünüyordur: Bu yatırımın karşılığında, Türkiye'den istediğim standartta ve istediğim şekilde bir ürünü alıp işleyip, sonuçlandırabilecek miyim?

## SORU - CEVAP

**İsmail Şen:** Bence yeterli bir cevaptı. Ama bunun da bertaraf edilecek çözümü, Ahmet Bey ve Hasan Hocam'ın da belirttiği gibi, aslında Zafer Bey'in ifade ettiği Çanakkale ve Bilya kekiklerinin geliştirilmiş türler olduğunu öğrendik. Dolayısıyla sadece geliştirilmiş türler değil de, doğru biçimde üretimle, yani yabancı maddelerden ve yabancı otlardan uzak üretimle çok daha kolay olacaktır. Soru ve cevaplar geliyor. Tek bir sorum var: Şu anda tüm konuşmacılara, Hasan Hocam'dan başlayarak, aslında biraz değindik ama Hasan Hocam, ek olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı? Ayrıca, sizden şunu da öğrenmek isterim: Kekik tarımının ve kekik üretiminin Türkiye'de yaygınlaştırılması, yani hem nicelik açısından artırılması hem de niteliğinin artırılarak katma değer kazanması için neler yapılması gerektiğine dair fikirlerinizi paylaşır mısınız?

**Doç. Dr. Hasan Maral:** İsmail Bey, kekik üretiminin başta başkanımız, ben ve üreticilerimiz tarafından da ifade edilen bir gerçeği var: %85'lik bir pay ile dünya piyasasında lider konumdayız. Ancak, bu noktada artık hedefimiz miktarı artırmak değil, kaliteyi artırmak olmalı. Çünkü bu %85'lik payımızı daha da artırmak yerine, katma değerli ürünlere yönelmeliyiz.

**İsmail Şen:** Mesela, Az önce Ahmet Bey'in söylediği konuda haberiniz var mı?

**Doç. Dr. Hasan Maral:** Elbette ki biz bu konuda çalışıyoruz. Mesela kavrak rol gibi, biz çalıştığımız türlerde %90 uçucu yağ oranına sahip türlerimiz var. Bu türlerin izolasyonu sağlanabilir ve insan beslenmesindeki önemi de göz önüne alındığında, bu alanda çalışmalar yapılabilir. Ancak zorluklar oldukça fazla. Örneğin, bir çalışmamızda insanlar üzerinde kekik yağının etkilerini inceledik. Çalışma ekibimiz



oldukça kalabalıktı, 11 kişilik bir ekip vardı. Sporcularla bu çalışma yapıldı. Sporcuların, özellikle kamplar sırasında bağışıklık sistemlerinin düştüğünü ve çöktüğünü gözlemledik. Bu dönemde kimyasal ürün kullanamayan sporculara kekik vererek bir çalışma yapmayı önerdim. Sonuçları ölçtük ve gerçekten büyük bir etki gördük. Bu çalışmamızda 40 sporcu üzerinde kekik ve lavanta yağlarını kullandık. Lavantada çok az bir etki gördük, ancak beyaz kekik ya da Alanya kekiği olarak bilinen tür inanılmaz bir etki gösterdi. Bu çalışmanın ikinci aşamasında, etkiyi gördüğümüz için proje yapmayı düşündük. Ancak, etik kuruldan onay almayı başaramadık.

**İsmail Şen:** İlk aşamayı ne zaman yapmıştınız?

**Doç. Dr. Hasan Maral:** 2021'de yapılan bu çalışmanın sonucunda, 2022'de makalelerimiz yayınlandı ve beğenildi. Fakat ikinci aşama için izin almakta zorluk yaşadık. Etik kurul, ürün bazlı çalışmalar için rapor vermekte zorluk çıkarıyor. Bu, sadece bizim değil, birçok araştırmacının yaşadığı bir sorun.

**İsmail Şen:** Hocam, konuyla ilgili bir sorum olacak: Bu multidisipliner bir çalışma yaptınız anladığım kadarıyla ?

**Doç. Dr. Hasan Maral:** Sadece ziraatçiler değil, tıp, biyokimya ve kimya uzmanları da yer alıyor.

**İsmail Şen:** Peki, etik kurul bu çalışmayı neden reddetti? Üzerinde daha fazla çalışılacak bir konu olduğu için mi?

**Doç. Dr. Hasan Maral:** Üzerine çalışma olduğu için açıkçası çok şey yapamıyor. Yani artık bilmiyorum kurulla mı ilgili zorlanıyorlar ya da işte herhangi bir yükümlülük altına girmek istemiyorlar mı bilmiyorum. Şu an yeni bir etik kurul raporu aldık, bu sefer kekik çayı ile ilgili bir çalışma yapıyoruz. Çayı ve yağını kullanarak, iki farklı demleme yönteminin insanlar üzerindeki etkilerini inceleyeceğiz. Bu çalışmamızda da yine 6 üniversiteyle etik kurulu raporu alamadık, ancak son olarak Sağlık Bakanlığı'ndan onay aldık. Şu anda projeyi başlattık. Yani, çalışma yapmak oldukça zor. Bitkiyle çalışmak zaten zor, bir de

insan bulmak, sporcu bulmak, izin almak gibi durumlarla karşılaşırız. Bunun çözümü sadece araştırmacılar da değil, tüm tıbbi bitki sektöründe işbirliği yapılmasını gerektiriyor.

**İsmail Şen:** Sorunların nedeni nasıl bir tane değilse, çözümde birçok unsurun bir araya gelmesiyle bulunuyor. Ahmet Hocam size dönmek istiyorum siz neler söylemek istersiniz?

**Ahmet Tınmaz:** Şunu söylemek isterim ki, tıbbi bitkilerde genellikle kekikte türler arası melezler bulunur. Doğada iki tür birbiriyle mezlenebiliyor ve bu konuda bir TÜBİTAK çalışmamız da oldu. Örneğin, Origanum mayana ve Origanum vulgare türleri arasında karşılıklı türler arasında melezler oluşturduk ve bunlardan yeni bitkiler elde ettik. Bu nedenle, doğada bol miktarda bulunan kekiği doğrudan kullandığımızda istediğimiz kaliteyi yakalayamayız. Mesela, Hasan hocamın bahsettiği ak kekik örneği üzerinden gidersek, eğer farklı yörelerdeki ak kekikleri incelersek, içeriklerinin farklılık gösterdiğini görürüz. Karvakrol içeren ak kekikler bir yörede bulunurken, Linalol içeren ak kekikler başka bir yörede olabilir. Aynı durum İstanbul kekiği ve İzmir kekiği için de geçerlidir; içerikleri ve miktarları değişir. Bu durumda, kekikte bir standarda gitmek önemlidir. Ayrıca, her kekik türünün dikilebileceği toprak kalitesi farklıdır. Örneğin, Origanum onites türü genellikle taşlık, kayalık ve kireç zengini topraklarda yetiştiriliyor. Daha önce, verimli topraklarda büyük şirketler, örneğin Kütaş, İzmir kekik üretimine başlamış, ancak sulama yapıldığı için toprak kaynaklı mantarlardan zararlanmıştı. Bu nedenle, İstanbul kekiği üzerinde çalışmalar yapmaya başlamışlardır.

**İsmail Şen:** Zafer Bey Sizin söylemek istediğiniz bir şey var mı bu konuda?

**Zafer Cihan:** İsmail Bey, şimdi bu konuda hem üretici hem de geçmişte bu işi yapmış biri olarak şunu söylemek isterim: 2020 yılında bu işin ticaretini sonlandırdım, artık ticaretini yapmıyorum. Ancak 2000 yılından beri bu işi yapıyorum. Hem üretim aşamasında olsun hem de fiyat istikrarı açısından, biz Denizli olarak bunu sağlayamadık ve bundan sonra da sağlanacağını düşünmüyorum. Bu işin durumu, malın çokluğuna ve azlığına göre değişiyor. Mal az olursa, firmalar otu çöpü alıyor; mal çok olursa, düzgün mal alıyor. Olay bu, İsmail Bey, anlatabiliyor muyum? İnşallah düzelir, umarım düzeltilebilir. Kekik, Türkiye için ve Denizli bölgesi için çok kıymetli bir ürün, ancak ya üretici bunun farkında değil ya da fabrikalar bunun farkında değil. Yani bir yerde sıkıntı var, İsmail Bey.

**İsmail Şen:** Çok teşekkür ederim. Ahmet Bey, sözünüz yarım kalmıştı, Zafer Bey bitirdi mi?

**Zafer Cihan:** Evet, değerli katılımcı arkadaşlara teşekkür ediyorum, inşallah hayırlısı olur.

**İsmail Şen:** Ahmet Bey, sözünüzü devam ettirirsiniz, ancak bir soru vardı. Şu anda konuştuğunuz standardizasyon konusu ile de ilgili olduğunu düşündüğüm için size sorayım: Anonim bir katılımcımız şöyle sormuş: Doğal yolla elde edilen yani doğada bulunan kekikle fideden elde edilen kekik arasında kalite farkı var mıdır? Eğer varsa, ne farklar vardır? Bu konuyu da cevaplırsanız sevinirim.

**Ahmet Tınmaz:** Buyurunuz, muhakkak vardır. Şimdi doğada, demin ondan bahsediyordum, türler arası melezler dahi var bu kekikte. Türler arası melezler de var. Dolayısıyla biz İstanbul kekiği çalıştık, yani Çanakkale kekiği dediğimiz Origanum vulgare türünde %1 uçucu yağ içeren popülasyonlar da var, %9 uçucu yağ içeren popülasyonlar da var.

**İsmail Şen:** Aynı türden mi hocam?

**Ahmet Tınmaz:** Aynı tür.

**İsmail Şen:** Hocam az önce Hasan Bey'in sözünü etti. Hasan hocamın sözünü ettiği tür ve çeşit arasındaki fark mıdır? Bir türde birkaç çeşit mi oluşuyor?

**Ahmet Tınmaz:** Bir türde farklı popülasyonlar, farklı ekotipler veya kemotipler vardır. Mesela, İstanbul kekiği *Origanum* genelde karvakrol içeriği yüksek olarak bilinir, ancak *Origanum* da timol içeriği yüksek olan bir genotipi biz tescil ettik ve ismine de Arımar 77 diye bir isim verdik. Dolayısıyla, ondan aldığınızda onu yetiştirdiğinizde uçucu yağında %75 timol olan bir kekik yetiştirmiş olacaksınız, ancak başarıyla yetiştirirseniz uçucu yağında %82 karvakrol olan bir kekik yetiştirmiş olacaksınız. İkisi de aynı tür, *Origanum vulgare* subsp. *hirtum*, fakat tescil edilen farklı çeşitlerdir; birisi Başer, birisi Arımar 77. Dolayısıyla, doğadan aldığımız kekiklerde aynı kaliteyi yakalamak mümkün değil. Ak kekik dedik, mesela uçucu yağı genelde Akdeniz bölgesinde bu Ak kekikten *Origanum dubium*dan elde edilir ve %8'lere varan uçucu yağı vardır. Fakat bunları, eğer bilmeyen bir kişi doğadan toplar ve uçucu yağını çıkarırsa, linol içeren kekikleri elde edebilir, oysa kekikler içinde %80 karvakrol içeren tipler de vardır, popülasyonlar da mevcuttur. Dolayısıyla, doğadan aldığımız kekiği standart olarak sürdürülebilir ticaretini yapmak mümkün değil. Demek istediğim bu.

**İsmail Şen:** Ben de şu açıdan sorduğunuzu düşünüyorum, konuşmacının ismini bilmediğim için belirli bir isim veremiyorum ama halk arasında genel bir anlayış vardır: “Doğadaki her şey her zaman daha kalitelidir, daha güzeldir.” Ancak sizin söylediğiniz tam tersi. Aslında, üretim amacına göre belirlemek gerekir. Eğer amaç yağ ise, yağ için geliştirilmiş bir tür en iyi sonucu verecektir. Diğer vasıflar için de aynı şekilde, o konuda geliştirilmiş bir tür o faydayı en iyi şekilde sağlayacaktır.

**Ahmet Tınmaz:** Bir de şu konu var, hocam çok iyi bilir: Gün içindeki uçucu yağ değişimleri ve mevsimsel uçucu yağ değişimleri de söz konusudur. Yani çiçeklenme öncesi, çiçeklenme tam dönemi ve çiçeklenme sonrası yağ içeriklerinde değişiklikler yaşanır. Ancak bunlardan

burada söz etmeye gerek yok, çünkü karışıklık yaratabilir. Bu konuda çalışmalar yapılıyor, fakat şu anda bu konuyu fazla detaylandırmamak lazım.

**Doç. Dr. Hasan Maral:** Tam olarak o konuyu açıklamak gerekirse, şimdi doğadan topladığımız kekik ile arazide yetiştirdiğimiz türde bile gün içinde uçucu yağların değişimi söz konusu. Yani, organum türleri arasında da gün içindeki değişimler olur, mevsimsel değişimler de etkili olur. Bizim yaptığımız çalışmalarda, örneğin sabah 6, 9, 12, 15 ve 18 saatlerinde aldığımız tek bir bitki üzerindeki örneklerde uçucu yağ oranlarında değil, bileşenlerde bir değişim olduğunu gözlemledik. Bizde kaliteyi belirleyen unsurlardan biri de karvakol oranıdır. Mesela, öğlen sıcak saatlerde hasat ettiğimiz bitkilerin karvakol oranlarında bir düşüş gözlemlenirken, parasimen oranlarında bir artış meydana geliyor. Ancak, sabah erken saatlerde ve akşamüstü serin saatlerde hasat ettiğimiz bitkilerde karvakol oranları daha yüksek oluyor. Yani, bu değişimler gün içinde birbirleriyle dönüşüm halinde oluyor. Dolayısıyla, doğadan topladığımız kekik ile kültürle yetiştirdiğimiz kekikleri kalite açısından asla kıyaslamamız gerektiği ortaya çıkıyor.

**İsmail Şen:** Çok teşekkür ederim. Bu arada, az önce anonim olduğunı belirttiğim soruyu soran beyefendi, İstanbul Ticaret Borsası'nın meclis üyelerinden Turgay Özen Bey'dir. Kendisi aynı zamanda Orman Ürünleri Meslek Komitesi üyesidir. Turgay Bey'e teşekkür ederiz. Emin Bey, konuyla ilgili son söyleyeceklerinizi alalım, sonra sayın başkanımıza söz vereceğiz. Buyurunuz.

**Emin Demirci:** İsmail Bey, ben de şöyle bir özet verebilirim: Üreticimiz Zafer Bey rahat olsun, taklit ve tağşişle ilgili yoğun çalışmalar yapıldığından dolayı, kekiğin içine çok yoğun kekik benzeri, özellikle zeytin yaprağı gibi birçok şey katılıyordu. Yani, öyle böyle değil, %80'i katkı maddesi içeriyor. Bu nedenle, alınan tedbirlerle ürettiğimiz kekikleri artık tüketeceğiz. Zannediyorum Zafer Bey, bu sıkıntıya düşmeyecek. Bu yıl fiyatlar düştü ama biraz daha artacak, çünkü gerçek ürün piyasaya arz edilmiş olacak. Bir de tarım arazilerini ekerek bu açığı biraz daha kapatmak lazım. Bu tarım arazilerine yönelik bir şey değil, biraz önce anlatıldığı gibi, normal tarım arazilerindeki yerlerde yetiştirmenin yanı sıra, atıl olan bölgelerde de yetiştirilecek bu alanları genişletmek lazım. Ayrıca, yine başta söylediğim gibi, mutlaka kekiğin içindeki etken maddeleri bizim kendimizin üretmesi lazım. Kekikle ilgili de, hatta söz sahibi olduğumuz diğer ürünlerle ilgili de, örneğin fındık gibi, kekik de Türkiye'nin otorite olmalı. Yani bu ürünün %85'ini biz üretiyorsak ve dünya pazarının da lideriysek, bunun kurallarını Türkiye'nin koyabilmesi lazım diye düşünüyorum. Ve ürün çeşitliliğini de, biraz önce Ahmet Bey'in söylediği gibi, en verimli ve en kaliteli ürün hangisiyse, bu çeşitliliği çoğaltmak lazım. Teşekkür ederim.

**Zafer Cihan:** Bu kural konusuna kesinlikle katılıyorum. Madem bu bölgenin %70-80'ine biz sahipsek, bu kuralı Türkiye kendisi koymalı. Ama bu zeytin yaprağı olayına gelince, ben bu işin ticaretini yaptığım için biliyorum; dışarıdaki müşteri, örneğin saf kekiği 10 liraya alıyorsa, onu 3 liraya talep ettiği için dışarıdaki müşteri karışımı mal istiyor. Yani ucuz aldığı için böyle talep ediyor, bunun önüne geçilmesi lazım. Anlatabiliyor muyum? Fabrikadan bu malı talep ediyor. Şimdi, dışarıdaki müşteri saf kekik 50 lira iken, zeytin yaprağı karışımı malı hala 10-15 liraya alıyor ve bunu talep ediyor. Bunların önüne geçilmesi la-

zım, yoksa başka türlü bu işi düzeltmek mümkün değil. Zeytin yaprağı olayını bir kere bitirmemiz lazım.

**İsmail Şen:** Biri sizden uygun olmayan bir ürün talep ettiğinde, vermemek gerekiyor. Netice itibariyle, çünkü kodekse uygun olmadığı için o ürünü üretip vermemek gerekiyor. Onlar için de sorun o zaten. Sizin söylediğinize katılmadığım için değil, bizzat katıldığım için söylüyorum. Bunun engellenmesi lazım. Teşekkür ederim herkese. Sayın başkanım, son söz sizin.

**Ahmet Bülent Kasap:** Programımıza değerli katkılarından dolayı; Sayın Doçent Dr. Hasan Maral'a, Ahmet Tinmaz Bey'e, Zafer Cihan'a ve Emin Demirci Bey'e teşekkür ediyoruz.

Bizleri izleyenler yine çok önemli bilgiler verdiler. Biz, İstanbul Ticaret Borsası olarak yaptığımız programları film olarak YouTube kanalımıza yüklüyoruz.

Basın bültenimizi servis ediyoruz...

Web sitemizde ve dergimizde toplantının ayrıntılarına yer veriyoruz...

E-kitap ve basılı kitap olarak da yayınlıyoruz...

Ayrıca burada dile getirilen sorun ve çözüm önerilerini de TOBB vasıtasıyla ilgili bakanlıklara ulaştırıyor, takipçisi oluyoruz...

Bu programımızın kekik yetiştiriciliğine katkıda bulunacağı inancıyla, değerli panelistlerimiz ve siz izleyenlere teşekkür ediyor, saygılar sunuyorum.



**BASIN YANSIMALARI****Analiz****İSTİB'in gündeminde kekik üretimi var**

**İ**stanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay kekik ele alındı.

Yeni geliştirilen yüksek verimli kekik türlerinin üretimi daha karlı hale getireceği belirtilen toplantıda, standardizasyon için modern ekim ve hasat yöntemlerinin yanı sıra yeni türlerin kullanılması gerektiği ifade edildi.

Toplantıda, Türkiye'nin hem üretimin hem de dünya ticaretinde açık ara birinci olduğu kekikte, bu avantajın iyi değerlendirilmesi gerektiği kaydedildi.

Açılış konuşmasını İSTİB Meclis

Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen'in yaptığı toplantıya, Karanmanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hasan Maral, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Ahmet Bircan Tınmaz, kekik üreticisi Zafer Çihan ve İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci konusmacı olarak katıldı.

Türkiye'de yapılan tür geliştirme çalışmalarını anlatan Ahmet Bircan Tınmaz, ekilecek kekik türünün kullanımına amaçna göre belirlenmesinin önemine dikkati çekti.

Kekik üreticisi Zafer Çihan ise kekik fiyat dalgalanmalarının üretici

acınsından en büyük sorunu olduğunu aktardı.

İSTİB Meclis Üyesi Demirci de Türkiye'nin kekik üretimindeki liderliğini korumak ve katma değerli ürünler geliştirmek zorunda olduğunu vurguladı.

Avrupa Birliği ülkelerinin kekikte prozodin alkaloid oranını düşürdüğü bilgisini paylaşan Demirci, sunuları kaydetti:

"İstedikleri s derilmediğinde iade veya imha nunu çözmek g kekik tarımında tırmak gerekiyor ru nu da mutlaka rını ve Orman E artdıkça piyasa lde kalitenin e ğını görüyor ve

Kekiğin Türki yağlar ve arom mesinin katma önemli olduğur "Bu türlerin e



Kekiğin Türki yağlar ve arom mesinin katma önemli olduğur "Bu türlerin e

**Hürses****İSTİB'in "Altın Tohumlar" projesinde "kekik" konuşuldu**

**İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci, "Kekiğin Türkiye'de işlenerek uçucu yağlar ve aromatik ekstraktlar üretilmesi katma değer sağlamak için kaçınılmaz. Bu ürünlerin elde edilmesi için öncelikli üretime standartın yakalanması gerekiyor" dedi.**

**İ**stanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay kekik ele alındı.

İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, kekik üretiminde standardizasyonun önemine vurgu yapıldı.

Yeni geliştirilen yüksek verimli kekik türlerinin üretimi daha karlı hale getireceği belirtilen toplantıda, standardizasyon için modern ekim ve hasat yöntemlerinin yanı sıra yeni türlerin kullanılması gerektiği ifade edildi.

Toplantıda, Türkiye'nin hem üretimin hem de dünya ticaretinde açık ara birinci olduğu kekikte, bu avantajın iyi değerlendirilmesi gerektiği kaydedildi.

Açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen'in yaptığı toplantıya, Karanmanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hasan Maral, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Ahmet Bircan Tınmaz, kekik üreticisi Zafer Çihan ve İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci konuşmacı olarak katıldı.

Türkiye'de yapılan tür geliştirme çalışmalarını anlatan Ahmet Bircan Tınmaz, ekilecek kekik türünün kullanımına amaçna göre belirlenmesinin önemine dikkati çekti.

Kekik üreticisi Zafer Çihan ise

kekikte fiyat dalgalanmalarının üretici açısından en büyük sorunu olduğunu aktardı.

İSTİB Meclis Üyesi Demirci de Türkiye'nin kekik üretimindeki liderliğini korumak ve katma değerli ürünler geliştirmek zorunda olduğunu vurguladı.

Avrupa Birliği ülkelerinin kekikte prozodin alkaloid oranını düşürdüğü bilgisini paylaşan Demirci, sunuları kaydetti:

"İstedikleri standartta ürün görüldüğünde alım yapılmayarak iade veya imha ediliyor. Bu sorunu çözmek gerekir. Bunun içinse kekik tarımında makineleşmeyi artırmak gerekiyor. Taklit ve taşıs sorunu da mutlaka halledilmelidir. Tarım ve Orman Bakanlığı denetimleri artırdıkça piyasalara arz edilen ürünlerde kalitenin düzenliye başlandı ğını görüyor ve memnun oluyoruz."

Kekiğin Türkiye'de işlenerek uçucu yağlar ve aromatik ekstraktlar üretilmesinin katma değer sağlamak için önemli olduğuna değinen Demirci, "Bu ürünlerin elde edilmesi için öncelikli üretime standartın yakalanması gerekiyor. Yeni kekikte katma değer için standardizasyon şart. Bizim 4 avroya ithal ettiğimiz kekikten elde edilen etken maddeyi 90 avroya ithal ediyoruz. Üretimde standart yakalanmadıkça bu konuda yatırım da yapılmıyacaktır." ifadelerini kullandı. (aa)





## Altın gibi tohum: Kekik

**K**atma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla "Altın Tohumlar" projesini başlatan

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) bu ayki toplantısında kekik konusu ele alındı. Kekik üretiminde standartlaşma ve yeni türlerin üretiminin önemi vurgulandı. Uzmanlara göre kekik üretiminde standartlaşma önemli. Yeni geliştirilen yüksek verimli kekik türlerinin üretimi daha kârlı. Hem üretim hem de dünya ticaretinde açık ara birinci olan Türkiye bu avantajı iyi değerlendirmeli. Ekilecek kekik türü kullanılmı amaçna göre belirlenmeli. Daha da önemlisi kekikğin Türkiye'de işlenmesi gerekiyor. 4 avroya ihraç ettiğimiz kekikten elde edilen etken maddeyi 90 avroya ithal ediyoruz. Bu durum dikkate alınacak olursa bu ürünün işlenmesi konusunda yapılacak çalışmaların ne kadar önemli olduğu daha iyi anlaşılabilir.

### Üzüm çalıştay

Manisa Valiliği ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün "Bağcılığın Yol Haritası" başlığıyla düzenlediği üzüm çalıştayında sorunlar masaya yatırıldı, yeni ihtiyaçlar ve teknolojiler

konuşuldu. Üzüm hasadında başının sürdürülebilir şekilde devam ettirilemek için yeni yöntemlerin ve teknolojilerin geliştirilmesi, üretim süreçlerinin çevre dostu ve yenilikçi bir yaklaşımla yeniden şekillendirilmesi gerektiği gündeme getirildi. Ülkemizin önemli üzüm üretim merkezlerinden biri olan Manisa'da 40 bin aile geçimini bağıcılıktan sağlıyor.

### Yeni göz çığdemi

Harran Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümünde yüksek lisans öğrencisi Veysel Sonay ve doktora öğrencisi Maruf Balos, Elazığ'ın Karakoğan ilçesi Sancan beldesinde gerçekleştirdikleri araştırmalar sonucunda göz çığdemının yeni türü literatüre kazandırıldı. 1900 metre yükseklikte yetişen ve genellikle ekim aylarında çiçek açan bu endemik bitkinin keşfedilmesiyle Türkiye'deki çığdem türleri sayısı 47'ye çıktı. Türkiye'nin her ilinde böyle değerli bitkiler bulunduğunu belirten Prof. Dr. Hasan Akan öğrencilerinin kendi illerinde bu anlamlı çalışmaların gerçekleştirilmesini son derece kıymetli olduğunu dile getirdi.

### Yeni konsept

Antalya ikinci defa Arıcılık

ve Anı Ürünleri Fuarı'na 6-9 Şubat'ta evsahipliği yapacak Türkiye Anı Yetiştiricileri Merkez Birliğinin destekleyeceği ve Antalya Anı Yetiştiricileri Birliğinin organize edeceği fuar, sektörü Cam Piramit Fuar ve Kongre Merkezi'nde bir araya getirecek. Bu yıl farklı bir konseptteki fuar sadece arıncılar olmayacak, tüketiciler için anı ürünleri, apiterapi ürünleri stantları oluşturulacak. Ayrıca arıncılar bilgilendirme için paneller düzenlenecek. Birlikler de bal stantları açacak, Yenilikler, yeni ürünler, arıcılığa dair her şeyin yer alacağı bir fuar olacak. Fuara alanında uzman 4 profesör katılacak. 2 gün boyunca arıncılarımızın kafalarından geçen soruları sorup cevabını alabileceği eğitim çalışmaları olacak.

### Yemek kartları

Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) yemek kartlarında prim ödemesini kaldırarak işverenin elini rahatlattı. Düzenleme ile yemek ödenekleri için çalışan lehine artırımın önü açıldı. 2024/17 sayılı genelgeyle yemek kartları, kullanım alanları değişmeden SGK priminden yüzde 100 muaf hale geldi. Bu kararla yemek kartlarından herhangi

bir limite tabi olmadan prim alınmayacak, sadece nakit yardımlar ve nakit gibi her yerde geçen kartlarla yapılan yemek yardımlarında 2025 yılında 158 liraya kadar istisna uygulanabilecek. Restoran, pastane, büfe, market, kafe ve benzeri noktaların kullanımında herhangi bir sınırlama olmayacak.

### Aslı yeniledi

Eksim Holding bünyesinde faaliyet gösteren Aslı kafefirm konseptiyle yeniledi. Duyurulan yeni kampanyalar çevre dostu bir yaklaşımla dikkat çekiyor. Öğrencilere "Salı Kampanyaları" ile her salı seçili kahvelerde yüzde 50 indirim sağlanıyor. "Akşam İndirimi" ile misafirlerine her akşam saat 18.00'den itibaren sütlü tatlı ve pastalarından kahve hediye ediyor. Ayrıca 5 kahve alan misafirlerine 6'ncısı ücretsiz veriliyor. Termosuyla gelen misafirlerine de kahvede yüzde 50 indirim sunuluyor. Ayrıca özel formüle edilen çay ve kahve karışımı ve farklı aromaları olan "estereasso" ile kahve deneyimine yeni boyut katılıyor.



tadimik  
muhammed gümüş

tadimik@yahoo.com



## İSTANBUL TİCARET BORSASINDA KEKİK KONUŞULDU



**KEKİKTE KATMA DEĞER İÇİN STANDARDİZASYON ŞART** İstanbul Ticaret Borsasının Altın Tohumlar toplantılarında bu ay kekik konuşuldu. Toplantıda kekik tarımında standardizasyonun öneme dikkat çekilirken, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci, katma değerli kekik ürünlerinin öndeki en büyük engelin üretimde standartların yakalanamaması olduğunu belirterek, "Kekikte katma değer için standardizasyon şart" dedi. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen'in yaptığı toplantıya; Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesinden Doç. Dr. Hasan Maral, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Y. Ziraat Müh. Ahmet Bircan Tınmaz, kekik üreticisi Zafer Cihan ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Emin Demirci konuşmacı olarak katıldı. Kekikte Türkiye'nin hem üretim hem de dünya ticaretinde açık ara birinci olduğunun vurgulandığı toplantıda, bu avantajın iyi değerlendirilmesi gerektiği ifade edildi. Kekik, tarımı ve türleriyle ilgili bilgiler veren Doç. Dr. Hasan Maral'ın ardından söz alan Y. Ziraat Müh. Ahmet Bircan Tınmaz da Türkiye'de yapılan tür geliştirme çalışmalarını aktardı. Maral ve Tınmaz ekilecek kekik türünün, hangi amaçla kullanılacağına göre belirlenmesinin öneme dikkat çektiler. Yeni geliştirilen yüksek verimli türlerin ekiminin kekik tarımını daha karlı hale getireceğinin vurgulandığı toplantıda, standardizasyon için de modern ekim ve hasat yöntemlerin yanında yeni türlerin kullanılması gerektiği belirtildi. Kekik üreticisi Zafer Cihan ise kekikte fiyat dalgalanmalarının üreticinin en büyük sorunu olduğunu belirtti. İstanbul Ticaret Borsası Baharat ve Baharat Meslek Komitesi ve Meclis üyesi Emin Demirci, Türkiye'nin kekik üretimindeki liderliğini koru belirterek, "AB ülkeleri Kekikte prozodinin alkol düşürdü. İstedikleri standartta ürün gönderi sorunu çözmek gerekir. Bunun içinse kekik taşıma sorunu da mutlaka halledilmelidir. Tann ürünlerde kalitenin düzelmeye başladığını ü üçüç yağlar ve aromatik ekstratler üretimi edile edilmes için öncelikle üretimde standardizasyon şart. Bizim 4 Euro'ya ihraç ediyoruz. Üretimde standart yakalanmadıkça

### canlı gaste

#### İSTİB'in "Altın Tohumlar" projesinde bu ay "kekik" konuşuldu

İSTİB'in "Altın Tohumlar" projesinde bu ay "kekik" konuşuldu

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay kekik ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, kekik üretiminde standartlaşmanın öneme vurgu yapıldı. Yeni geliştirilen yüksek verimli kekik türlerinin üretimi daha karlı hale getireceği belirtilen toplantıda, standardizasyon için modern ekim ve hasat yöntemlerinin yanı sıra yeni türlerin kullanılması gerektiği ifade edildi. Toplantıda, Türkiye'nin hem üretim hem de dünya ticaretinde açık ara birinci olduğu kekikte, bu avantajın iyi değerlendirilmesi gerektiği kaydedildi. Açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen'in yaptığı toplantıya, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hasan Maral, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Ahmet Bircan Tınmaz, kekik üreticisi Zafer Cihan ve İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci konuşmacı olarak katıldı. Türkiye'de yapılan tür geliştirme çalışmalarını anlatan Ahmet Bircan Tınmaz, ekilecek kekik türünün kullanım amaçna göre belirlenmesinin öneme dikkat çekti. Kekik üreticisi Zafer Cihan ise kekikte fiyat dalgalanmalarının üretici açısından en büyük sorunu olduğunu aktardı. İSTİB Meclis Üyesi Demirci de Türkiye'nin kekik üretimindeki liderliğini korumak ve katma değerli ürünler geliştirmek zorunda olduğunu vurguladı. Avrupa Birliği ülkelerinin kekikte prozodinin alkoloid oranını düşürdüğü bilgisini paylaşan Demirci, şunları kaydetti: "İstedikleri standartta ürün gönderilmediğine alım yapılmayarak ifade veya imha ediyorlar. Bu sorunu çözmek gerekir. Bunun içinse kekik tarımında makineleşmeyi artırmak gerekiyor. Taklit ve taşıma sorunu da mutlaka halledilmelidir. Tarım ve Orman Bakanlığının denetimleri artırdıkça piyasalara arz edilen ürünlerde kalitenin düzelmeye başladığını görüyor ve memnun oluyunuz." Kekik Türkiye'de işlenerek uçucu yağlar ve aromatik ekstratler üretiminin katma değer sağlamak için önemli olduğuna değinen Demirci, "Bu ürünlerin elde edilmesi için öncelikle üretimde standartların yakalanması gerekiyor. Yani kekikte katma değer için standardizasyon şart. Bizim 4 avroya ihraç ettiğimiz kekikten elde edilen etken maddeyi 90 avroya ithal ediyoruz. Üretimde standart yakalanmadıkça bu konuda yatırım da yapılmayacaktır." ifadelerini kullandı. # İstanbul Ticaret Borsası # Altın Tohumları # İSTİB # kekik EDITÖR

Sondakika.com

## Kekik Üretiminde Standardizasyon Vurgusu

İSTİB, 'Altın Tohumlar' projesi kapsamında kekik üretiminde standartlaşmanın öneminde dikkat çekti.

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı 'Altın Tohumlar' projesinde bu ay kekik ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, kekik üretiminde standartlaşmanın öneminde vurgu yapıldı. Yeni geliştirilen yüksek verimli kekik türlerinin üretimi daha karlı hale getireceği belirtilen toplantıda, standardizasyon için modern ekim ve hasat yöntemlerinin yanı sıra yeni türlerin kullanılmasına gerektiği ifade edildi. Toplantıda, Türkiye'nin hem üretim hem de dünya ticaretinde açık ara birinci olduğu kekikte, bu avantajın iyi değerlendirilmesi gerektiği kaydedildi. Açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen'in yaptığı toplantıya, Karamanoglu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hasan Maral, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Ahmet Bircan Tınmaz, kekik üreticisi Zafer Çhan ve İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci konuşmacı olarak katıldı. Türkiye'de yapılan tür geliştirme çalışmalarını anlatan Ahmet Bircan Tınmaz, ekilecek kekik türünün kullanım amacına göre belirlenmesinin öneminde dikkati çekti. Kekik üreticisi Zafer Çhan ise kekikte fiyat dalgalanmalarının üretici açısından en büyük sorunu olduğunu aktardı. İSTİB Meclis Üyesi Demirci de Türkiye'nin kekik üretimindeki liderliğini korumak ve katma değeri ürünler geliştirmek zorunda olduğunu vurguladı. Avrupa Birliği ülkelerinin kekikte prolotidin, alkaloid oranını düşürdüğü bilgisini paylaşan Demirci, şunları kaydetti:

"İstedikleri standartta ürün göndermediğinde alm yapmıyoruz çözmek gerekir. Bunun içinse kekik tarımında makineleşmeyi artı mutlakla halledilmelidir. Tarım ve Orman Bakanlığı denetimleri, kalitenin düzelmeye başladığını görüyor ve memnun oluyoruz." ve aromatik ekstrakt üretilmesinin katma değer sağlamak için ürünlerin elde edilmesi için öncelikle üretimde standartın yoları için standardizasyon şart. Bizim 4 avroya ihrac ettiğimiz kekikten ediyorduz. Üretimde standart yakalanmadıkça bu konuda yatırım d

HABERLER.COM

## İstanbul Ticaret Borsası 'Altın Tohumlar' Projesi ile Kekik Üretimini Geliştiriyor

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı 'Altın Tohumlar' projesinde bu ay kekik ele alındı.

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı 'Altın Tohumlar' projesinde bu ay kekik ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, kekik üretiminde standartlaşmanın öneminde vurgu yapıldı. Yeni geliştirilen yüksek verimli kekik türlerinin üretimi daha karlı hale getireceği belirtilen toplantıda, standardizasyon için modern ekim ve hasat yöntemlerinin yanı sıra yeni türlerin kullanılmasına gerektiği ifade edildi. Toplantıda, Türkiye'nin hem üretim hem de dünya ticaretinde açık ara birinci olduğu kekikte, bu avantajın iyi değerlendirilmesi gerektiği kaydedildi. Açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen'in yaptığı toplantıya, Karamanoglu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hasan Maral, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Ahmet Bircan Tınmaz, kekik üreticisi Zafer Çhan ve İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci konuşmacı olarak katıldı. Türkiye'de yapılan tür geliştirme çalışmalarını anlatan Ahmet Bircan Tınmaz, ekilecek kekik türünün kullanım amacına göre belirlenmesinin öneminde dikkati çekti. Kekik üreticisi Zafer Çhan ise kekikte fiyat dalgalanmalarının

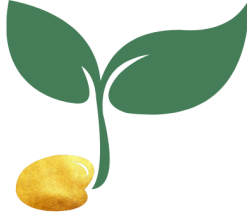
meclis üyesi Demirci de Türkiye'nin kekik rmeç konusunda olduğunu vurguladı. Avrupa birliğini paylaşan Demirci, şunları kaydetti: "k lade veya imha ediyorlar. Bu sorunu nrmak gerekiyor. Taklit ve taşıy sorunu da artırdıkça piyasalara arz edilen ürünlerde "kekik'in Türkiye'de işlenerek uçucu yağlar n önemli olduğuna değinen Demirci, "Bu nması gerekiyor. Yani kekikte katma değeri elde edilen etken maddeyi 90 avroya ihal n da yapılmayacaktır." ifadelerini kullandı.

ensondakika

## İSTİB'in "Altın Tohumlar" projesinde bu ay "kekik" konuşuldu

İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci: - "Kekik'in Türkiye'de işlenerek uçucu yağlar ve aromatik ekstrakt üretilmesi katma değer sağlamak için kaçınılmaz. Bu ürünlerin elde edilmesi için öncelikle üretimde standartın yakalanması gerekiyor"

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı 'Altın Tohumlar' projesinde bu ay kekik ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, kekik üretiminde standartlaşmanın öneminde vurgu yapıldı. Yeni geliştirilen yüksek verimli kekik türlerinin üretimi daha karlı hale getireceği belirtilen toplantıda, standardizasyon için modern ekim ve hasat yöntemlerinin yanı sıra yeni türlerin kullanılmasına gerektiği ifade edildi. Toplantıda, Türkiye'nin hem üretim hem de dünya ticaretinde açık ara birinci olduğu kekikte, bu avantajın iyi değerlendirilmesi gerektiği kaydedildi. Açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen'in yaptığı toplantıya, Karamanoglu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hasan Maral, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsünden Ahmet Bircan Tınmaz, kekik üreticisi Zafer Çhan ve İSTİB Meclis Üyesi Emin Demirci konuşmacı olarak katıldı. Türkiye'de yapılan tür geliştirme çalışmalarını anlatan Ahmet Bircan Tınmaz, ekilecek kekik türünün kullanım amacına göre belirlenmesinin öneminde dikkati çekti. Kekik üreticisi Zafer Çhan ise kekikte fiyat dalgalanmalarının üretici açısından en büyük sorunu olduğunu aktardı. İSTİB Meclis Üyesi Demirci de Türkiye'nin kekik üretimindeki liderliğini korumak ve katma değeri ürünler geliştirmek zorunda olduğunu vurguladı. Avrupa Birliği ülkelerinin kekikte prolotidin, alkaloid oranını düşürdüğü bilgisini paylaşan Demirci, şunları kaydetti: "İstedikleri standartta ürün göndermediğinde alm yapmıyoruz lade veya imha ediyorlar. Bu sorunu nrmak gerekir. Bunun içinse kekik tarımında makineleşmeyi artırmak gerekiyor. Taklit ve taşıy sorunu da mutlakla halledilmelidir. Tarım ve Orman Bakanlığı denetimleri artırdıkça piyasalara arz edilen ürünlerde kalitenin düzelmeye başladığını görüyor ve memnun oluyoruz." Kekik'in Türkiye'de işlenerek uçucu yağlar ve aromatik ekstrakt üretilmesinin katma değer sağlamak için önemli olduğuna değinen Demirci, "Bu ürünlerin elde edilmesi için öncelikle üretimde standartın yakalanması gerekiyor. Yani kekikte katma değeri için standardizasyon şart. Bizim 4 avroya ihrac ettiğimiz kekikten elde edilen etken maddeyi 90 avroya ithal ediyoruz. Üretimde standart yakalanmadıkça bu konuda yatırım da yapılmayacaktır." ifadelerini kullandı. # İstanbul Ticaret Borsası# Altın Tohumlar# İSTİB# kekik



**altın tohumlar**

**katma değerli tarım**

TOPLANTININ TAMAMINI  
İZLEMEK İÇİN  
**QR KODU**  
OKUTABİLİRSİNİZ





altın tohumlar

katma değerli tarım



istanbulticaretborsasi

istib1924

**İSTANBUL TİCARET BORSASI**  
ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

[www.istib.org.tr](http://www.istib.org.tr)