

**BORSA MEYDANINDA**  
**SEKTÖRLER KONUŞUYOR**  
**AĞUSTOS 2024**



**BALDA**  
**TAKLİT VE TAĞŞIŞ**



## BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR

Halda Taklit ve Tağgış

ONLINE

### Açılış Konuşması



**Mehmet Hilmi Keleş**  
İstanbul Ticaret Borsası  
Meclis Başkanı



**Cevat İşlerak**  
Güvenilir Ürün  
Platformu Başkanı

### Moderatör

### Konuşmacılar

Video Mesaj



**Dr. Jeff Pettis**  
Uluslararası Arıcı Birlikleri  
Federasyonu Başkanı



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



**Prof. Dr. Nevzat ANTİK**  
TSE Arı Ürünleri  
Komisyon Başkanı



**Doç. Dr. Meral Kokoçoğlu**  
Düzen Ünl. Arıcılık Ar-Ge. ve  
Uygulama Merkezi Müdürü



**İlyaz Şahin**  
Türkiye Arı Yetiştiricileri  
Merkez Birliği Başkanı



**Yunus Manav**  
Manavlar Gıda  
Sanayi ve Ticaret  
Genel Müdürü



**Dr. Atila Elit Tanısuğur Demirelci**  
BEE'D Propolis Genel Müdürü

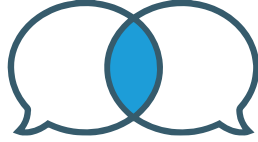


**Yunus Arsu**  
İstanbul Ticaret Borsası  
Meclis Üyesi

İSTANBUL  
TİCARET  
BORSASI

22 Ağustos 2024 - 14:30  
[www.istib.org.tr](http://www.istib.org.tr)

GÜVENİLİR  
ÜNLÜ PLATFORMU



**BORSA MEYDANINDA  
SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

**BALDA  
TAKLİT VE TAĞŞIŞ**

**AĞUSTOS 2024**

**İstanbul Ticaret Borsası Yayınları**

BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR  
**“Balda Taklit ve Tağşiş”**

**ISBN: 978-625-95091-3-6**

Genel Koordinatör  
**Şule Karadeniz**

Koordinatör  
**İsmail Şen**

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

Tasarım  
**Gökhan Yıldırım**

E-Kitap

**Ağustos 2024**

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



# İÇİNDEKİLER

<b>BAŞKAN SUNUŞ</b>	<b>7</b>
<b>Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor</b>	<b>8</b>
<b>Ahmet Bülent Kasap</b> İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı	<b>10</b>
<b>Dr. Jeff Pettis</b> Uluslararası Arıcı Birlikleri Federasyonu (Apimondia) Başkanı	<b>12</b>
<b>Prof. Dr. Nevzat Artık</b> TSE Arı Ürünleri Komisyon Başkanı	<b>14</b>
<b>Yunus Manav</b> Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü	<b>22</b>
<b>Dr. Ersin Dilber</b> T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü	<b>25</b>
<b>Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu</b> Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma, Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü	<b>38</b>
<b>Dr. Aslı Elif Tanuğur Samancı</b> BEE'O Propolis Genel Müdürü	<b>47</b>
<b>Ziya Şahin</b> Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı	<b>54</b>
<b>Yunis Aksu</b> İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi	<b>60</b>
<b>KAPANIŞ</b>	<b>64</b>
<b>BASIN YANSIMALARI</b>	<b>66</b>



## BORSA MEYDANINDA

### SEKTÖRLER KONUŞUYOR

TOPLANTILARIMIZI **QR KODU** OKUTARAK İZLEYEBİLİRSİNİZ.



HUBUBATTA  
KÜRESEL TRENDLER  
VE TÜRKİYE



SÜT VE SÜT  
ÜRÜNLERİNDE  
ULUSAL STRATEJİLER



TÜRK TARIMININ  
UYUYAN DEVI  
ZEYTİN



DÜNYA BUGÜNÜ  
YARINI İLE  
BAL SEKTÖRÜ



TÜRKİYE'NİN  
BAHARAT YOLU



EKONOMİYE YON  
VEREN ATIŞTIRMALIK:  
KURUYEMİŞ



BAKLAGİL  
SEKTÖRÜ



KIRMIZI ETTE  
SORUN VE ÇÖZÜMLER



UN VE UNLU  
MAMULLER



BEYAZ ET  
SEKTÖRÜ



EV DIŞI TÜKETİM  
SEKTÖRÜ



YUMURTA  
SEKTÖRÜNÜN  
SORUNLARI  
VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ



PERAKENDE GIDA  
TİCARETİ



YAĞLI TOHUMLAR  
VE BİTKİSEL YAĞ  
TİCARETİ



HUBUBAT  
SEKTÖRÜNDE DURUM  
VE BEKLENTİLER



TÜM YÖNLERİYLE  
TÜRKİYE SÜT  
SEKTÖRÜ



CEVİZ VE BADEMDE  
SORUNLAR VE  
ÇÖZÜMLER



KURU MEYVE  
ÜRETİMİ VE  
TİCARETİ



TÜRKİYE'DE  
KOOPERATİFÇİLİK



TÜRKİYE'DE  
ORMAN ÜRÜNLERİ  
ÜRETİMİ VE TİCARETİ



PATATES, SOĞAN  
ÜRETİMİ VE TİCARETİ



TÜRKİYE'DE  
GIDA GÜVENLİĞİ



ZEYTİNYAGINDA  
TAKLİT VE TAĞŞIŞ



BALDA TAKLİT  
VE TAĞŞIŞ

## 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 müştereklerde buluşulmasına imkân sağlayacağı olarak da yorumlanır.

Gerçekten sorunların tek boyutlu olarak ele alınması veya bir açıdan bakılarak çözüm üretilmesi sağlıklı sonuçlar vermiyor. Özellikle ekonomik ve toplumsal konulardaki sorunların çözümünde farklı bakıŐ 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, özelde ise alt sektörlerin sorunlarının tüm yönleriyle tartıŐılması ve çözüm önerilerinin üretilmesi için geniş katılımlı toplantılar düzenlemeye karar verdik. “Borsa Meydanında Sektörler Buluşuyor” etkinliğimizde iş ve bilim dünyası ile bürokrasiyi bir masa etrafında toplayarak sorunları ayrıntılarıyla ele alıp, çözüm önerileri sunmayı hedefliyoruz.

Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle “Balda Taklit ve Tağşış” başlıklı toplantımızın sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

**Ali KOPUZ**

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

## TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor  
**Balda Taklit ve Tağşiş**

**TOPLANTI TARİHİ** 22 AĞUSTOS 2024 / 14.30



## AÇILIŞ KONUŞMASI

**Ahmet Bülent Kasap**, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

## MODERATÖR

**Celal Toprak**, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

## KATILIMCILAR

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



## Moderatör Celal Toprak

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

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

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



## Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

### İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

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

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

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

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

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

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

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



## Dr. Jeff Pettis

Uluslararası Arıcı Birlikleri Federasyonu  
(Apimondia) Başkanı

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

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

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

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

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

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

Çok teşekkür ederiz. Balı; güzel, saf ve doğal bir ürün olarak düşünmeye devam edelim.

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



**Prof. Dr. Nevzat Artık**  
TSE Arı Ürünleri Komisyon Başkanı

### **TSE Arı Ürünleri Komisyon Başkanı Prof. Dr. Nevzat Artık**

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

İzninizle, eğer mümkünse bir sunum yapmak istiyorum. Sunumumu paylaştığımda, konuları daha iyi anlatabileceğim. Her ne kadar konumuz balda taklit ve tağşiş olsa da, sadece bal üzerinde durmayacağız.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

İkincisi, arıya şeker şurubu verilerek yapılan bal üretimidir. Bu biraz daha zorunluluk içeren durumlarda söz konusudur.

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

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

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

Burada bir şeye daha dikkatinizi çekmek istiyorum. Bunların dışında bir de frukto-oligosakkarit dediğimiz bir şeker vardır. Bazı firmaların da bunu kullandığı konusunda çalışmalarla bunun belirlenmesi lazım.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Yunus Manav

Manavlar Gıda Sanayi ve  
Ticaret Genel Müdürü

### Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Yunus Manav

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Celal Toprak:** Verdiğiniz bilgiler için çok teşekkür ederim. Gerçekten önemli çalışmalara imza atıyorsunuz. İnşallah İstanbul'da bir gün buluşup balı ve arıcılığı konuşuruz. Sizin bilgilerinizi de almak isteriz. Çok teşekkür ederiz. Sayın genel müdürüm söz sizin buyurun.



**Dr. Ersin Dilber**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gıda ve Kontrol Genel Mdrlğ’nn, gıda güvenilirliği ile ilgili hem  
hayvan sağlığı, hem bitki sağlığı hem de gıda güvenilirliği ekseninde  
temel olarak yrttğ faaliyetler bu Őekildedir.

Bugünkü toplantının özelinde ise bal, Şu anda piyasa gözetimi ve de-  
netimi faaliyetlerini yrttğmz ürünlerden bir tanesidir. Tabii ki  
biz Tarım ve Orman Bakanlığı olarak, bal ve diğer arıcılık ürünleriyle  
ilgili olarak, tüm üretim, satış ve toplu tüketim yerlerine yönelik yıllık  
bir denetim planı yapmaktayız. Bu denetim planlarımız, bir yıl önce-  
ki denetim hikyelerinden oluŐmakta; yani bir yıl önce sorun yaŐayan  
firmalara odaklanan ya da ürününde problem riski yüksek olan fir-  
malar, satış yerleri veya toplu tüketim yerlerine yönelik bir denetim  
anlayıŐı ile yıllık risk bazlı bir plan ekseninde yürütülmektedir. Bu de-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

mek için bu cihazlara ihtiyaç duyulmuştu ve şu anda bu cihazları, Türk bal sektörüne katarak, taklit ve tağşış noktasındaki ballarla mücadele amacıyla kullanıyoruz. Her biri 1 milyon Euro'nun üzerinde olan bu cihazlarla, geçmişte 'Yabancı şeker var' diyerek raporlamada bazı sınırlar yaşadık.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mehmet Bey de burada, kendisine söz hakkı verebilirsiniz. Başkanım, arkadaşlarımız tüm sorulara cevap vereceklerdir. Ben de buradan biraz izleyeceğim.

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

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

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

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

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

Bir kovanda 10 tane çıta olabilir ve her bir çıtada antibiyotik yoğunluğu farklı olabilir. Arıcı, bir antibiyotik uyguladığında, bu antibiyotik balın tümüne eşit dağılmayabilir. Örneğin, arıcı alt kattaki bir çıtada antibiyotik uygulayıp üst kattaki balı saklayabilir. Bu yüzden tüm çer-

çeveleri ve balları analiz etmek mümkün değildir. Bu nedenle, yıllık risk bazlı ulusal kalıntı izleme programımızda, bu tür maddeleri detaylı olarak inceliyoruz. Daha önce belirttiğim gibi, üreticiler arasında düşük bir risk olduğunu söyledim.

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

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

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

ve savcılarla görüşme halindeyiz. Hem Adalet Akademisi'nde hem de mevcut hâkim ve savcı arkadaşlarla bu konuda eğitimler yapma kararı aldık. Çünkü genelde dosyalar savcılıklara verildiğinde, genel hukuk kuralları, yani Türk Ceza Kanunu'nun 186. maddesi doğrultusunda değerlendiriliyor.

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

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

Biz devam ediyoruz. Arkadaşımız, sizden gelecek olan arkadaşınıza da isterseniz toplantının sonunda söz verebiliriz. Çok teşekkürler katıldığınız için. Meral Hocama sözü hemen bırakıyorum. Meral Hocamdan biraz önce bahsettim; gerçekten arı ve arı ürünleri konusunda ilgili herkesin tanınmasını öneririm. Meral Hocam Düzce Üniversitesi'nde çok önemli bir bilim insanı bu konuda. Hocam, buyurun söz sizin.



## **Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu**

Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma,  
Geliştirme ve Uygulama Merkezi  
Müdürü

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

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

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

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

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

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

Yani burada demek istediğim aslında şu: Bazen haksız cezalandırmalar söz konusu oluyordu. Ancak şu anda bahsetmiyorum, sakın yanlış an-

laşılmasın. Çünkü Ersin Dilber Bey gerçekten çok güzel bir konuşma yaptı, hakikaten katılıyorum. Çok da iyi denetlemeler yapıyor, bunu bizzat gözlemliyorum. Neden dersenez, biz üniversite olarak küçük çaplı da olsa arıcılık merkezimiz ve kovanlarımız olduğundan dolayı üretim yapıyoruz. Ama üniversite olmamıza rağmen gözümüzün yaşına bakılmadan belirli periyotlarda ve hiç beklenmedik bir anda denetlemeye gelip örnek alıyorlar. Eğer uymuyorsa, eminim yine gözümüzün yaşına bakmayacaklardır.

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

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

Diğer bir konu; evet, bal takip ediliyor. Bal konusu çeşitli periyotlarla, özellikle üretici belliyse, yani üretici dediğim, üreten değil de aslında



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Peki, hangi bal doğru bal? Şekerlenen mi sahte, yoksa şekerlenmeyen mi sahte? Bu konuda gerçekten hâlâ piyasada tüketici algısı açısından



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

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

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

tirelim? Burada neyi değiştirelim? Gerçekten sektör olarak bizler de artık 25 senedir bu işin içinde olan biri olarak ne yapacağımızı şaşırarak diyebiliriz.

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

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

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

Amerika bu nedenle dışa bağımlı bir halde ve bal ithalatında, tabloda gördüğümüz gibi, Arjantin başta olmak üzere Avustralya, Brezilya,

Kanada, Şili, Çin gibi birçok ülkeden bal ithal ediyor. Türkiye'nin de bu ülkeler arasında yer aldığını görüyoruz. İncelenen 32 ülkeden perakende sevkiyatlarla Amerika'ya ithal edilen ballardan 144 numune toplanmış ve FDA, bunların yüzde 10'unun taklit ve tağşış sorunuyla ithal edildiğini tespit etmiştir. Burada da Türkiye'den 9 firmanın ürünü olduğunu üzümlere belirtmekteyim. Tabloda en çok Meksika, Hindistan ve Türkiye sıralaması geliyor.

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

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

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

göstermektedir. Görüldüğü gibi Çin, tamamı uygun olmayan numunelerle tasnif edilmiştir. Türkiye’de de uygun olmayan rakam oldukça yüksektir ve burada gerçekten ciddi bir sıkıntı olduğu açıkça gözükmemektedir.

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

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

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

ki diğerk bütün bileşenlere ve otantik göstergelere bakılarak balda sahtecilik tespiti konusunda dünya çapında çalışmalar yapılıyor. Bu konuda literatürde oldukça fazla yayın oluşmuş durumda. Artık Machine Learning dediğimiz yapay zekâ da devreye girmiş durumda.

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

**Celal Toprak:** Çok teşekkür ederim. Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin Başkanım söz sizin buyurun. Ziya Başkan, bütün arıcıların örgütte olduğu organizasyonun başındadır. Çok önemli aktivitelere de imza atıyor. Hem arıcıların Arıyla ilgili insanların neler beklentilerinin neler olduğunu, hem de balla ilgili son gelişmeleri bizlere aktaracak. Başkanım Buyurun.



**Ziya Şahin**  
Türkiye Arı Yetiştiricileri  
Merkez Birliği Başkanı

### **Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin**

Katılımcılara teşekkür ederim. İstanbul Ticaret Borsası Başkanımıza ve Güvenli Gıda Derneği'ne teşekkür ederim. Çünkü bu, üreticinin beklediği bir konudur. Yani bal, sahte bal... Buna biz sahte bal demek istemiyoruz. Bu, arılarımıza ve arıcılarımıza hakaret olur. Bunun adını değiştirelim. Ne dersenez deyin ama balla ilgili herhangi bir şey söylemeyelim diye başlamak istiyorum.

Şimdi ülkemizde 500 hektar polen kaynağı, 4.319 endemik bitki ve 13.414 bitki taksonu bulunmaktadır. 27 bal arısı alt türü var ve bunların 6 tanesi ülkemize özgüdür. Yani biyolojik zenginlik açısından ifade etmek istiyorum. 114.000 ton bal üretiyoruz. Bu 114.000 ton balı arıcılarımız üretiyor. Ancak sanayide merdiven altı üretimle bunun üç katı kadar bal üretilmiş olabilir, bunu da belirtmek istiyorum. Daha sonra bu konuya tekrar döneceğiz. 100.000 kayıtlı arıcımız var. 77 İl Birliği ve 70.000 arıcı üye bulunmaktadır. Bu kadar potansiyele sahip bir birlik olarak neler yapıldı, neler yapıyorsunuz? Başlıklar halinde bunları arz ederek başlamak istiyorum.

İslah konusuna hiç girmeyeceğim, çünkü bu konu Türkiye Arıcılar Birliği olarak bizim ana temel konumuzdur. Biz ıslah birliğiyiz. Ancak son 20 yılda yurt dışında yaşadığımız zorluklardan bahsetmek istiyorum.

rum. Mesela yıllarca, 10-15 yıl çam balında zorluklar yaşadık. C4'ler yurt dışına gidiyordu. C4 balı sanayici arkadaşlarımız daha ucuz fiyatla alıyorlardı ve bu sorunlar nedeniyle biz önce çam balında projelere başladık.

Bu projeler, Tarım ve Orman Bakanlığı, üniversiteler ve Türkiye Arıcılar Birliği iş birliğiyle gerçekleştirildi. Bugüne kadar üretilen tüm projeler, bakanlıkla birlikte yürütülen projelerdir. Çam balıyla 2010'da başladık, 2014'te devam ettik. Çam balının C4 izotop analizlerini ve uluslararası düzenlemelerini çalıştık. Bu, güdümlü bir projeydi ve sonucunda çam balı kodeksi değişti. Nevzat Hocam da bahsetti. Biz çam balının standardını çıkardık.

Değerli katılımcılar, sadece çam balımız yok. Bakınız, Ayçiçek balımız, kestane balımız, narenciye balımız, pamuk ve geven balımız da var. Bu ballarımız için de çalışmalar yapıldı. Bu balların monofloral (tek çiçek türünden) oldukları kanıtlandı ve çam balı da dâhil olmak üzere bu çalışmalar uluslararası literatürde yer buldu. Çok değerli akademisyen arkadaşlarımız bu konuda yayınlara yaptı.

Meşe ve lavanta balı da yine bizim tedarikini yaptığımız bal çeşitlerinden olup, önümüzdeki yıl bu çalışmalar tamamlanmış olacaktır.

En önemli projelerimizden biri de polen analizleriyle ilgilidir. Bakanlığımızla bu konuda çalışmalar yürütüyoruz. Sahada bir sorun olduğu zaman Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği olarak oraya proje geliştiriyoruz.

Bugün geldiğimiz noktada en önemli sorunlarımızdan biri taklit ve tağşış (ürünün içerisine yabancı madde katılması) meselesidir. Sahte bal konusuna özellikle vurgu yapmak istiyorum. 2019 yılında bakanlığımız ve Muğla Üniversitesi ile birlikte bu projeyi başlattık. Şu anda bu proje, 240 sayfalık bir literatür olarak yayınlandı ve bakanlığımıza teslim edildi. 2022 yılında bu proje tamamlandı ve 2023 yılında bakanlığımıza teslim edildi. Bu literatür bizim için çok çok önemli. Türkiye'de sahte bal konusuyla ilgili olarak Türkiye Arıcılar Birliği, bakanlık ve üniversitelerle birlikte çalışmalar yürütmektedir.

Burada bir noktaya dikkat çekmek istiyorum. Biraz sonra bu konuya daha geniş döneceğiz, ama Nevzat Hoca'nın bahsettiği konularla ilgili olarak şunu belirtmek isterim: Biz, uluslararası anlamda balımızı dünyada ön plana çıkarmak amacıyla 2019 yılında uluslararası standardı da götürdük. Sevgili Hocama çok teşekkür ederim; çok emek verdi, çilelerimizi çekti. 2019 yılından bu yana, biz bu ballarımızı ve arı ürünlerini tartışıyoruz. İnşallah 2025 yılında çam balımız da bu uluslararası tartışmalarda yer alacak. Propolis gibi diğer ürünlerde de olduğu gibi, biz burada dünyada balı belli bir noktaya getirmek zorundayız. Dünyada hangi kriterlerle bal alınıyorsa, bizim de aynı kriterleri uygulamamız gerekiyor. Bunun ötesi yok. Ne sektör temsilcilerinin, ne üreticilerin, ne de bakanlığımızın buradan bir kaçıışı yok. Eğer dünyaya bal satacağsak, dünyanın kullandığı tüm yöntemleri (NMR mi kullanıyor, AIS mi kullanıyor, ne kullanıyorsa) uygulamamız gerekiyor.

Buradan hareketle, üretici olarak sektöre baktığımızda neler görüyoruz? Taklit ve tağşişi görüyoruz, artan maliyetleri görüyoruz, yetersiz destekleme modellerini görüyoruz. Ayrıca son yıllarda iklim değişikliği nedeniyle yüzde 30-40'lık bir üretim düşüşü yaşıyoruz. Değerli katılımcılar, gerçeklerle yüzleşmemiz gerekiyor. Bu yıl (2024), dağda bal üreten arkadaşlarımızın 1 kilogram bal üretim maliyeti 261 liradır. 250 liraya bulan kişinin elini öpeceğim. Rekolteadaki düşüşler de dikkate alındığında 261 liraya mal edilen bir bal var. Biz dünyaya bal satacağız diyoruz, ancak yıllardır 4-5 Euro arasında bal satıyoruz. Peki, benim 7-8 Euro'ya mal ettiğim balı nasıl 3 Euro'ya tüccara verebilirim? Bu birinci pencere...

İkinci pencere, balda taklit nedeniyle 6.000-7.000 liraya mal ettiğim bir balı, pazara bakıyorsunuz, toptancı 2.500-3.000 liraya almaya çalışıyor. El insaf! Sosyal medyaya bakıyorsunuz, maşallah, balın tenekesi 1.500 lira! Marketlere bakıyorsunuz, 100-125 lira. Değerli katılımcılar, insan aklıyla alay ediliyor. 260 liraya mal edilen bir balı nasıl olur da 100 liraya satabilirsiniz? Bugün Türkiye'deki temel sorun bu. Acaba oteller hiç denetlendi mi? Değerli katılımcılar, oteller denetlendi mi? Sosyal medya incelendi mi? Sayın Genel Müdür'ümün konuşmaları çok güzel ve sakin; üretim izni olan yerlere bakılıyor, ama üretim izni olmayan birçok yer de var. Otelere balı bir firma veriyor. Ben ayrıca şu soruyu



da sormak istiyorum: Bazı devlet kurumlarının ihaleyle aldığı ürünler gerçekten bal mıdır? 80-100 liraya alınan bal, gerçekten bal mıdır?

Bu noktadan hareketle, üretici artık üretimden korkuyor. Bana diyor ki: “Sayın Başkan, bana gazel anlatma. Laf kalabalığı yapma. Eğer balımı 4.000 liraya bile veremiyorsam, sen bana laf anlatma.” Şu an üreticiler, birliklerini suçluyor. Tüm Birlik Başkanlarımızı suçluyorlar. Üreticinin sıkıntısı, balını uygun bir fiyata satamayışıdır. İnternette balın tenekesi 1.500 liraya satılıyor, yani kilogramı 45-50 liraya geliyor. Bu bal varken, senin ürettiğin balı kimse almıyor. Sözleşmeli üretim deniyor, çok güzel. Bakanım açıkladı, gurur duydum, ama Türkiye’de birliklerle beraber yapılmış doğru dürüst bir sözleşmeli üretim modeli var mıdır? Bunu açıkça söylüyorum: Yok. Ben hiçbir yere tenekeyle bir sözleşmeli üretim çerçevesinde mal veremedim.

Dolayısıyla şimdi bizim maliyetlerin düşürülmesi, arıcıların desteklenmesi gerekiyor. Avrupada ne varsa, gerek kalite konusunda, gerekse destek konusunda bunun yapılması gerek. Eğer ki dünyaya bal satacak sak, değerli arkadaşlar sunumlarında da ifade ettiler, dünyaya benim bal satabilmem için önce maliyetlerimi düşürmem lazım. Arıcıdan bu işkenceyi çekmeyiniz. Her yıl kamunun elinde arıcıların istatistikleri var. Bir girsinler baksınlar, 2022-2024 yılları arasında değerli katılımcılar, bizim sektörümüz yaşlandı. Bizim gibi 69-70 yaşındaki insanların örgütü haline geldi. Bu yüzden gençlere bu işi tavsiye edemiyoruz. Gençler, “Ben zarar ettiğim bir sektöre niye katkı vereyim? Niye orada olayım?” diyorlar.

Her şeyden önce benim bakanlığımdan ricam: Destek de istemiyoruz, ülkemizdeki sahte balın sıfırlanmasını istiyoruz. Biraz önce bahsettim, biz bütün projeleri ürettik, her türlü yaptırımın da içindeyiz. Ama sahte bal önlenmeden, sahte balın önüne geçilmeden bizim bir şey yapmamız mümkün değil. Hiçbir şey yapamayız. Vatandaşlarımızın, üreticilerimizin, birlik başkanlarımızın benden en fazla bekledikleri şey, “Başkan, bu sahte ürünlerle uğraşır.” Bizim elimizde yetki yok. Bizim yetkimiz sadece proje yapmaktır, bilimsel olarak yaparsın, bakanlığa götürürsün. Hepsi bu. Ama diğer tarafa baktığımızda, yetki kimin? Kamunun. İl müdürlüklerimiz var, otelleri denetleyebilir, yolları de-

netleyebilir. Her sahildeki bütün il müdürlüklerimiz bu konuya çok vakıftır. Bu konunun çok acil çözülmesini istiyorum. Sayın Bakanım da 2 ay önce İstanbul'da bu konuyu arz ettim. Sayın Bakanım, içime su serpti ve dedi ki: "Sayın Başkan, hiç merak etme, NMR'ı 2024 yılının sonunda kullandıracağım." Bunu ben Bakanımın sözü olarak aldım. Bütün birlik başkanlarına da bunu ifade ettim ve burada da ifade ediyorum. Biz bunu dört gözle bekliyoruz. Eğer ki Avrupa'ya balı satarken benim balım NMR'dan geçiyorsa, ülkemdeki insanların yiyeceği balın da NMR'dan geçmesi gerekiyor. Türkiye arıcılarının beklemeye tahammülü kalmamıştır. Arılarımız adına, 2024 sonunda inşallah bu NMR cihazı devreye sokulur ve biz de bu çileden kurtulmuş oluruz. Bu bizim beklentimiz. Yeni metot ve cihazların taklit ve taşışle etkin mücadelede kullanılmasını bekliyoruz.

İklim değışikliği nedeniyle bir yol haritası çizilmelidir. Bizim iklim değışikliğine karşı belli bir programımız yok. Bir örnek veriyorum, çam balında şu anda ne olacağımız belli değil. Çam balı mevsimi geldi ve geçen yıla göre yüzde 40 bir azalış var. Vatandaş 3 teneke bal gördüğünde, 300 arısı olan şapka çıkarıyor. Mazot maliyetimiz var. Biz yılda 20.000 km yol kat ederek bal üretiyoruz. Biz oturduğumuz yerde bal üretmiyoruz. Dolayısıyla bu konuda sanayici arkadaşlarımızın da beyin jimnastiği yaparak destek olmasını bekliyorum. Ciddi bir desteğe ihtiyacımız var.

Diğer taraftan da, sözleşmeli arıcılık modeli mutlaka uygulanmalıdır. 2016 yılında "Kovandan Sofraya İzlenebilirlik" metodu çerçevesinde uygulanmaya konan ama uygulanmayan bal kayıt sistemi... Biz 2016'dan bu yana bunu bekliyoruz. Artık balın da puanlar gibi kayıt altına alınmasını istiyoruz. Eğer burada arıcım hata yapıyorsa, arıcıyı tespit edip cezalandırabiliriz. Ama hiç olmazsa doğru çalışan, topluma doğru hizmet eden insanlar da müreffeh olacaktır.

Bizim, gençlere bu mesleği sevdirmemiz lazım. Öyle tebliğlerle, bayanlara yönelik projeler yapıyoruz, ama bunun yeterli olmadığını görüyoruz. Önümüzdeki yıl desteklemelerde bu kendini gösterecektir. Lütfen gerek derecelendirmede, gerekse bayanların sektöre katkısında ve desteklemeler konusunda artık şapkalarımızı önümüze koyup düşünmemiz gerekiyor.

Başta bakanlığım olmak üzere, tüm hocalarıma, bugüne kadar bize destek veren üniversitelerimize, araştırma kuruluşlarına, Güvenli Gıda Derneğimize ve İstanbul Ticaret Borsası'na çok teşekkür ederim.

**Celal Toprak.** Efendim, çok teşekkür ederiz. Son sözü Yunus Başkan'a bırakmak istiyorum. Hem İstanbul Ticaret Borsası, yani bu toplantıyı organize eden borsanın bir üyesi olarak, hem de bu konuyu en iyi bilen ve markalaştıran isimlerden biri. Ben şimdi bir liste çıkarttım arkadaşlarıma; gerçekten 20'ye yakın sivil toplum örgütünde çok önemli çalışmalara imza atmış bir isim. O anlamda konuşmasını da büyük bir heyecan ve merakla dinleyeceğim. Sözü Yunis Bey'e bırakmak istiyorum. Buyurun Yunis Bey, söz sizin efendim.



## Yunis Aksu

İstanbul Ticaret Borsası  
Meclis Üyesi

### İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunis Aksu

Konumuzu bir sunum şeklinde anlatmaktan vazgeçtim, çünkü balda taklit ve tağşişe dair, yani başlığın içeriğine dair hemen hemen her şey fazlasıyla söylendi. Dolayısıyla ben, hem Ticaret Borsası kimliğimin gereği olarak, biraz konuyu toparlayarak hem de buradan bir sonuç çıkarma anlamında özetlemek istiyorum.

35 yıldır bu mesleğin içindeyim. Bu konuyu, buradaki ilgililerin de takip ettiği üzere, bu kadar konuştuk, bu kadar bilgi ürettik, hatta analiz yöntemleri ve metotlar geliştirdik. Yine, C13 ve C4 analiz süreçlerine geçildiği zaman Türkiye bir kırılma yaşamıştı. Benzer anlamda, muhtemelen NMR analizine geçilince de benzer bir süreç yaşanacak olabilir. Ancak, bunun şu sonucu doğurmadığını üzülenek paylaşmak istiyorum: Türkiye’de bal kalitesi, bu kadar bilgi ve analiz yöntemlerinin gelişmesine rağmen çok fazla yükselmedi. Yani analiz yöntemlerini ileri boyutlara çıkarmakla, test ve kontrol sistemlerini tek başına ilerletmekle sonuca varılamıyor. Bunu, yapılmasın anlamında söylemiyorum; bunların tek başına yetmediği anlamında söylüyorum. Atalarımızın çok güzel bir sözü var: “Şuyuu vukuundan beterdir.” Balda taklit ve tağşiş kavramı o kadar çok kullanılıyor ki balın hakikatini bil-

mekten neredeyse uzaklaştık diye düşünüyorum.

Burada bir öneri sunmak istiyorum. Bir sonraki toplantıyı, “Kaliteli Bal Üretimi, Denetimi ve Pazarlanması” üzerine yapmamız gerektiğini düşünüyorum. Belki buradan güzel bir sonuç da çıkarabiliriz. Yani kaliteli bal nasıl üretilir, bunun denetimi nasıl yapılmalı ve nasıl pazarlanmalı? Çünkü bir tanesi eksik olduğunda, şu anda tüm tarımsal ürünlerde başkanın feryadını ve serzenişini benzer şekilde hepsinde dinleyebiliriz. Üreticinin, pazardaki satışlarla arasındaki makasın çok geniş oluşu ya da maliyetlerini karşılayamıyor olmasıyla ilgili. O zaman, bu sadece arıcılık ve arı ürünlerinin üretiminin ya da sektörünün bir sorunu değil; hepimiz bunun farkındayız. Dolayısıyla çözümü başka yerlerde de aramamız gerekiyor. Hatta sektör, bir ara tüm arıcı birlikleri olarak neredeyse üretim hatları kurmaya kalktık hep beraber. Ama bu, pazarı ve satışı, ya da üreticinin maliyetini ve ihtiyacını karşılamamıza yetmedi. Dolayısıyla çözümü yine başka yerlerde aramamız gerekir diye düşünüyorum.

Baldaki çalışmalar, şu ana kadar dünyada da böyle, balın kalitesini tespitiyle ilgili değil, “bal mı değil mi?” sorusuyla alakalı. Oysa bu biraz da modernizmin sorunu. Sadece balla alakalı değil, bir şeyi kaportasıyla, kadavrası ile analiz ederek, tanımlayarak onun gerçeğine, hakikatine ya da kalitesine ulaşmak mümkün değil. Yani balın içindeki şeker yapısını, su oranını, hatta prolinini ve enzimlerini tek başına tespit etmekle bal kalitesini ifade etmiş olmuyoruz. Şu anda bizim analiz sistemlerimiz, Ayçiçek balı ile Şemdinli balı arasındaki kaliteyi ortaya koyan analizler değil. Biz sadece “Bal mı değil mi?” sorusuna bakabiliyoruz. Oysa balda katma değer üretmek istiyorsak ki Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da üretilen ballarımız çok kıymetli bal algısı sorunu var. Yani biz balı gıda seviyesine indirdiğimiz sürece, 3-3,5 Euro’nun üzerine çıkamayacağız. Ancak balı tedavi amaçlı bir ilaç gibi değerlendirdiğimiz zaman, balın gerçek değerine ulaşabileceğimizi, üreticinin de bu anlamda memnun kalacağı sınırlara ve standartlara ulaşabileceğimizi düşünüyorum.

Dolayısıyla, bizim balı yeniden konumlandırmaya ihtiyacımız var. Burada, bütün paydaşların yani arıcıların, sanayicinin, üniversitenin ve kamunun, el birliği ile eğitime ve tanıtıma kadar ciddi bir efor sarf etmesi gerektiğine inanıyorum. Buradan bir sonuç çıkarabilme adına

üç tane önerim var.

Birincisi, balı farklı konumlandıralım. Burada medya mensupları ve üstatlar da olduğuna göre, balı bir ilaç gibi, tedavinin bir parçası, bir tamamlayıcısı olarak tanımlamaya ihtiyacımız var.

İkincisi, bunun mümkün olduğunu biliyorum ve zannediyorum ki sektör birbirini çok iyi tanır. Balda, arıcıdan sanayiciye kadar olan sürecin takibi ve denetlenmesi anlamında, kolay anlaşılması adına akil insanlar gibi bir otokontrol mekanizması kurulabilir diye düşünüyorum. Bu otokontrol mekanizması, derneklerden, kamudan, üniversiteden oluşacak bir ekiple, örneğin balın üretiminden son tüketiciye kadar olan zincirini denetleyebilir. Bu işe talip olan firmalara öncelik vermek, hatta belki bir “yeşil bayrak” tanımı getirerek balın kalitesi ve kaliteye talip olanların ayrıştırılması, sektörün katma değer ve ihtiyaçlarının karşılanması adına bir seçenek olabilir diye düşünüyorum.

Üçüncüsü, arı ürünlerinin üretim standardıdır. Arı ürünlerinin ve balın çok kıymetli ve değerli bir ürün alanı olduğunu düşünüyorum. Apiterapi kavramından bahsediyorsak, arı ürünleriyle tedavi ediliyorsa, o zaman üretim standartlarının çizgisinin de biraz yukarıda olması gerektiğini düşünüyorum. Bu, gıda takviyelerinin tamamı için geçerli olabilir. Yani, gıda standartlarıyla ilaç standartları arasında bir üretim prosesi geliştirilebilir. Dolayısıyla denetimi, izlenebilirliği ve kontrolü daha disiplinli olabilir diye düşünüyorum.

Bir diğer konu, tüm tarım ürünlerinde olduğu gibi, bizim arıcılarımızın ve sanayicimizin de ölçekleri küçük. Yani siz 10 teneke balı tüm analizlerden geçirip kontrol edemezsiniz. Hatta belki 30 ya da 100 tenekeyi de edemezsiniz. Eğer hakikaten çok detaylı bir analiz yapmak isterseniz, bunun ciddi bir maliyeti olacak; hem zaman açısından hem de parasal karşılığı anlamında. Ölçekler küçük. Bunun yerine, yine Ticaret Borsası'nın koordine edebileceği ve kamunun da dâhil olabileceği bir lisanslı depoculuk sistemi kurulabilir. Balı, arıcıdan toplayıp, standardize edip, analiz edip, tasnif ettikten sonra sanayicinin bala ulaşımını sağlamak mümkün olabilir. Burada, sektördeki üretimden son tüketiciye kadar olan paydaşların hepsini kötü niyetli görmemek

gerekiyor. Kötü niyetli olanlar profesyonel de olabilir. Ancak, en azından kaliteye ve iyi ürüne ulaşmak isteyenler için standardize edilmiş, tarif edilmiş, tasnif edilmiş balı, lisanslı depoculuk aracılığıyla sunabileceğimiz bir organizasyon ve yapı oluşturulabilir diye düşünüyorum.

Dolayısıyla, bundan sonraki programların “Kaliteli Bal Üretimi, Denetimi ve Pazarlanması” başlığı altında yapılması gerekir. Mutlaka güzel fikirler ve öneriler çıkaracaktır. Arıcılarımızın ve tüm paydaşların yaptıkları işi, kendilerinden sonraki nesle, gençlere devredebileceği, katma değeri uluslararası rekabete açık, aynı zamanda kârlılığı sağlanmış bir kazanca dönüştürülebilir diye düşünüyorum. Bu anlamda herkes çok güzel şeyler söylediler, sıkıntıları ve standartları paylaştılar. Umarım bundan sonraki süreçte bu sıkıntılar azalır ve sektöre emek veren insanlar, 2. ve 3. nesle bu meslekleri ve çalışmalarını aktarabilirler diye düşünüyorum. Bütün katılımcılara, tüm başkanlarıma ve hocalarıma saygılarımı sunuyorum.

**Celal Toprak:** Efendim, çok teşekkür ederim. Gerçekten sizi takdirle izliyoruz. Ziya Başkanım, son olarak söz alma talebinde bulundu. Buyurun, Başkanım.

## KAPANIŞ

**Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin:** Yanlış algılamalara meydan vermemek için bir açıklama yapma gereği hissettim. Yunis Bey güzel konuştu, ancak sanırım Yunis Bey bizim baldaki özellikle monofloral ballardaki parmak izi projesini izlememiş. Üzülerek, kendisinin konuşmasını dinledikten sonra bu sonucu çıkardım.

Türkiye Arıcılar Birliği olarak bakın, biz sermaye değiliz. Biz bir STK'yız. STK olarak bugün tüm sektörler güzel şeyler söyledi. Yunus Bey de. Ancak biz sizi tanıyoruz. 20 yıl önce bu işleri yapmaya başladık.

**Celal Toprak:** Arıcılar Birliği'ni herkes biliyor Efendim.

**Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin:** Hayır efendim, yani şimdi herkes biliyor, herkesin bilmesi mümkün. Ancak, bu söyledikleri şeyleri biz 20 yıl önce neden yapamadık? Türkiye'nin bu kadar bal sektörü var, Türkiye'nin bu kadar sermaye sektörü var. Yunus Bey 35 yıldır, ben de 55 yıldır bu sektörün içindeyim. Ama biz bunu sektörden duyamadık, bu yüzden üzülüyorum. Yani dolayısıyla, sözleşmeli üretim... Oraya geleceğim. Kayıt altına alma konusu var, onu zaten biz 2016'dan beri uygulayalım diyoruz ama hiç kimse bunun kapısını çalmadı. Burada konuşmak güzel, ama bunu icraata dökmek daha güzel olacak. Teşekkür ederim.

**Celal Toprak:** Teşekkür ederiz. İnşallah icraata da dökülme noktasında olur. Yunus Bey ekleyeceğimiz bir şey yoksa ben Bülent Bey'e sözü vereceğim.

**İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunis Aksu:** Efendim, ben bütün başkanlarıma tekrar teşekkür ediyorum. Burada hiç kimseye ya da hiçbir kuruma asla ithamda bulunmak gibi bir niyetim yok. Arıcılık tarafında da bulunduğum için, olayların içindeyiz. Bütün eksiklerde



payımız vardır, hep birlikte iyisini yapmak istiyoruz. Son teklifim de buydu zaten: kaliteli bal üretimini nasıl gerçekleştirebiliriz? Denetlenmesine nasıl destek verebiliriz? Ve bunun daha da önemlisi, pazarlamasını nasıl yapabiliriz? Bu konuda ortak bir dil ve gayret oluşturalım istiyorum. Önerim buydu. Çok teşekkür ediyorum.

**Celal Toprak:** Teşekkür ederiz. Çok sağ olun. Önerilerinizi destekliyorum, efendim. Başkanım son söz sizin. Her zaman olduğu gibi, Buyurun efendim.

**İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap:** Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; Kıymetli katılımlarından dolayı tüm konuşmacılarımıza ve izleyenlere tek tek teşekkür ediyorum. Konuşmacılarımız, yine çok değerli bilgileri bizlerle paylaştılar.

Balda taklit ve tağşış konusuna geniş pencereden bakarak sorunları ve çözüm önerilerini ele aldılar. Her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını rapor haline getirip, ilgili makamlara iletilecek, burada konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağız. Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmayı hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz. Toplantı videosunu YouTube kanalımıza yüklediğimizi de hatırlatırım.

Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyor ve hepinizi saygıyla selamlıyorum.

**Celal Toprak:** Ben de Nevzat Hocam gibi alkışlıyorum. Çok güzel bir kapanış yaptınız. Çok sağ olun, ağzınıza sağlık. Hem size, hem İstanbul Ticaret Borsası'nın sevgili Başkanı Ali Kopuz'a, hem de Yönetim Kurulu Üyelerine çok teşekkür ediyoruz. Bu toplantının burada kalmaya çağının bilgisini paylaşıyoruz. Devam edeceğiz ve bu konuyu tartışacağız. Biraz önce sevgili Yunis Başkanım ifade etti, daha önce de tartışmıştık. Doğruyu bulana kadar bu konuda arayışımız sürecektir. Saygılarımı sunuyorum.

# BASIN YANSIMALARI

## Analiz

### Balda taklit ve tağşiş mücadelesi sürmeli

**İ**stanbul Ticaret Borsasının (İTİB), Güvencüler Ünlüleri Platformu'nun desteğiyle düzenlenen "İstima Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantısında bu ay "Balda Taklit ve Tağşiş" konusu ele alındı.

Toplantıda, sahte balda ve sahte balda satılmaya çalışıldığı belirtilen rakıfet ve etiketler üzerine tüm sektör temsilcileri tarafından, ulusal ve uluslararası standartlara ilişkin yapılanlar hakkında bilgilendirme gerçekleştirildi. Balda taklit ve tağşiş konusunda, Ulusal ve Uluslararası Balda Taklit ve Tağşiş Mücadelesi Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arslan, Dışişleri Bakanlığı Aralık Akademisi Başkanı ve Ulaştırma Bakanlığı Balda Üyesi Dr. Mehmet Korkmaz, Türkiye

An Yeterlilikleri Merkezi Başkanı Zeynep Sahin, Manisa'da Çaldı Sonuçları ve Tüketici Genel Müdürlüğü Yürütme Kurulu Başkanı Mustafa Kemal Akın, İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın başkanlığında düzenlenen toplantıda, sahte balda ve tağşiş konusunda, Ulusal ve Uluslararası Balda Taklit ve Tağşiş Mücadelesi Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arslan, Dışişleri Bakanlığı Aralık Akademisi Başkanı ve Ulaştırma Bakanlığı Balda Üyesi Dr. Mehmet Korkmaz, Türkiye

**15 BİN TON BAL ÜRETİMİ**

Azıtlı balda üretiminin artırılması için çalışmalar yapıyor. Türkiye'de yaklaşık 15 bin ton bal üretilmektedir. Üretimde ikinci sırada yer alan Türkiye'de, Kasap, 2023 yılı TÜİK verilerine göre, 8,2 milyon adet bal üretilmiştir. Üretimde ikinci sırada yer alan Türkiye'de, Kasap, 2023 yılı TÜİK verilerine göre, 8,2 milyon adet bal üretilmiştir. Üretimde ikinci sırada yer alan Türkiye'de, Kasap, 2023 yılı TÜİK verilerine göre, 8,2 milyon adet bal üretilmiştir.

12,5 kilo seviyesindedir. ancak faaliyet yapışın talebine uyarınca da 100 kilo seviyesindedir. Yani Türkiye, çok önemli bir ülkedir. Ancak, bu kadar önemli bir ürünün, sahte balda taklit ve tağşiş konusunda mücadele edilmesi gerekmektedir. Bu durum, hem tüketicilerin güvenliğini hem de üreticilerin gelirlerini etkilemektedir. Bu nedenle, sahte balda taklit ve tağşiş konusunda mücadele edilmesi gerekmektedir.



Konuşum Başkanı Aralık ve diğerleri bir araya gelerek düzenlenen toplantıda, sahte balda ve tağşiş konusunda mücadele edilmesi gerektiği vurgulandı.

## İstanbul Ticaret Borsasında "Balda Taklit ve Tağşiş" masaya yatırıldı

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "Türkiye, çok önemli bir ülkedir. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadele edilmesi gerekmektedir."

**İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "Türkiye, çok önemli bir ülkedir. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadele edilmesi gerekmektedir."**

İstanbul Ticaret Borsası (İTİB) Meclisi, sahte balda ve tağşiş konusunda, Ulusal ve Uluslararası Balda Taklit ve Tağşiş Mücadelesi Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arslan, Dışişleri Bakanlığı Aralık Akademisi Başkanı ve Ulaştırma Bakanlığı Balda Üyesi Dr. Mehmet Korkmaz, Türkiye An Yeterlilikleri Merkezi Başkanı Zeynep Sahin, Manisa'da Çaldı Sonuçları ve Tüketici Genel Müdürlüğü Yürütme Kurulu Başkanı Mustafa Kemal Akın, İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın başkanlığında düzenlenen toplantıda, sahte balda ve tağşiş konusunda, Ulusal ve Uluslararası Balda Taklit ve Tağşiş Mücadelesi Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arslan, Dışişleri Bakanlığı Aralık Akademisi Başkanı ve Ulaştırma Bakanlığı Balda Üyesi Dr. Mehmet Korkmaz, Türkiye



**15 BİN TON BAL ÜRETİMİ**

Azıtlı balda üretiminin artırılması için çalışmalar yapıyor. Türkiye'de yaklaşık 15 bin ton bal üretilmektedir. Üretimde ikinci sırada yer alan Türkiye'de, Kasap, 2023 yılı TÜİK verilerine göre, 8,2 milyon adet bal üretilmiştir. Üretimde ikinci sırada yer alan Türkiye'de, Kasap, 2023 yılı TÜİK verilerine göre, 8,2 milyon adet bal üretilmiştir.

**12,5 kilo seviyesindedir. ancak faaliyet yapışın talebine uyarınca da 100 kilo seviyesindedir. Yani Türkiye, çok önemli bir ülkedir. Ancak, bu kadar önemli bir ürünün, sahte balda taklit ve tağşiş konusunda mücadele edilmesi gerekmektedir.**

Bu durum, hem tüketicilerin güvenliğini hem de üreticilerin gelirlerini etkilemektedir. Bu nedenle, sahte balda taklit ve tağşiş konusunda mücadele edilmesi gerekmektedir.

ERKEN GÖRÜLMEZ  
**DÜNYA**

## "Taklit bala karşı mücadele artmalı"

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB), Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Balda Taklit ve Tağşiş" konusu ele alındı. İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın gerçekleştirdiği toplantının moderatörlüğünü ise Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak yaptı. Kasap, Türkiye'nin yaklaşık 115 bin ton bal üretimiyle dünyada ikinci sırada yer aldığını belirtti.

### "Güven sarılıyor"

Kasap, "2023 yılı TÜİK verilerine göre, 9,2 milyon adet kovan varlığına sahibiz. Ortalama kovan başı verim 12,5 kilo seviyelerinde, ancak faaliyeti yapan işletme sayımız da 100 binin üzerinde. Yani Türkiye, çok önemli bir arıcılık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadeleyi hiç bırakmamamız gerekiyor" ifadelerini kullandı. Toplantıya bir video mesaj ile katılan Uluslararası Aracı Birlikleri Federasyonu Başkanı Petris de balda taklit ve tağşişin hem üretici hem de tüketicilere yönelik sorunlar doğardığına dikkati çekerek "Bu durum, hem arıların geçimini zorlaştırır hem



de kamuoyunun güvenini zarsar. Eğer halk satın aldığı bu gerçek olduğuna güvenemezse, bu doğal üründen uzaklaşabilir" açıklamasında bulundu.

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Dilber de taklit ve tağşişle mücadelede toplumsal bilincin önemini vurguladı. Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Şahin de balda taklit nedeniyle üreticinin ürünlerini değerliye satamadığını belirterek, "Piyasada çok farklı fiyatlar bulunuyor. Dünyayla entegre olabilmemiz için maliyetlerimizi düşürmemiz ve kırsal üretim standartlarını uygulamamız gerekiyor. Eğer bunu sağlayamazsak rekabet edemeyiz" şeklinde konuştu.

### "Katma değer kazandırılmadı"

Bal ve bal ürünlerinin katma değer kazanmamasının önemine dikkati çeken İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Aksoy, balı bir gıda maddesi olarak satarken belli fiyat seviyelerinin üzerine çıkarmadıklarını anlattı. Aksoy, "Ancak spinterapi ürünleri olarak satarsak daha katma değerli hale getirebiliyoruz. Bal ve bal ürünleri için de lisanslı depoların kurulması gerekiyor. Böylece balda kalite ve sağlıklı ürün güvenini sağlanabilir" açıklamasında bulundu.

## Yeni Şafak



## Balda sahteciliğe karşı ortak mücadele edelim

İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB), Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Balda Taklit ve Tağşiş" konusu ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, sahte balların sektöri olumsuz etkilediği belirtilerek, rekabet ve ihracat başarısı için taklit ve tağşişin önlenmesi, uluslararası standartlarda üretim yapılması ve maliyetlerin düşürülmesi gerektiği ifade edildi.

### **ÇOK ÖNEMLİ BİR ARICILIK ÜLKESİYİZ**

Açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın gerçekleştirdiği toplantının moderatörlüğünü

ise Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak yaptı.

Kasap, Türkiye'nin yaklaşık 115 bin ton bal üretimiyle dünyada ikinci sırada yer aldığını belirtti. Yani Türkiye, çok önemli bir arıcılık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadeleyi hiç bırakmamamız gerekiyor" dedi. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Dilber de taklit ve tağşişle mücadelede toplumsal bilincin önemini vurguladı.



**DÜNYADA SAHTECİLİĞİ EN ÇOK YAPILAN 6. ÜRÜN**

## Balda taklit ve tağşiş tehdit ediyor

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB), Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konusuyor" toplantısında "balda taklit ve tağşiş" masaya yatırıldı. İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap Türkiye'nin yaklaşık 115 bin ton bal üretimiyle dünyada ikinci sırada yer aldığını belirterek "2023 yılı TÜİK verilerine göre, 9,2 milyon adet kovan varlığına sahibiz. Ortalama kovan başı verim 12,5 kilo seviyelerinde, ancılık faaliyeti yapan işletme sayımız da 100 binin üzerinde. Yani Türkiye, çok önemli bir ancılık ül-



kesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadeleyi hiç bırakmamamız gerekiyor" ifadelerini kullandı. Uluslararası Ancı Birlikleri Federasyonu Başkanı Jeff Pettis de balda taklit ve tağşişin hem

üretici hem de tüketicilere yönelik sıkıntıları doğurduğuna dikkati çekerek "Bu durum hem arıların geçimini zorlaştırır hem de kamuoyunun güvenini sarsar. Eğer halk, satın aldığı balın gerçek olduğuna güvenemezse, bu doğal üründen uzaklaşabilir" açıklamasında bulundu. BEE'Ö Propolis Genel Müdürü Aşlı Elif Tamuğur Samancı, balın dünyada sahteciliği en çok yapılan altıncı ürün olduğunu belirterek kodeksteki açıklardan faydalanan, bilimsel yöntemlerle balda sahtecilik yapan firmaların varlığına dikkati çekti.

**YeniGün**



### İstanbul Ticaret Borsasında "Balda Taklit ve Tağşiş" masaya yatırıldı

■ İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "Türkiye, çok önemli bir ancılık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadeleyi hiç bırakmamamız gerekiyor" dedi. // **7'de**



## BALDA TAKLİT VE TAĞŞIŞ KONUŞULDU

**İstanbul Ticaret Borsasının, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Güvenilir" toplantılarında bu ay balda taklit ve tağşış konuşuldu. Toplantıda, sahte balların sektörü olumsuz etkilediği belirtilerek, rekabet ve ihracat başarısı için, taklit ve tağşışın önlenmesi, uluslararası standartlarda üretim yapılması ve maliyetlerin düşürülmesi gerektiği ifade edildi.**

"Balda Taklit ve Tağşış" başlıklı etkinliği; Uluslararası Ancı Birlikleri Federasyonu Başkanı Dr. Jeff Pettis, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber, TSE An Ürünleri Komisyon Başkanı Prof. Dr. Nevzat Artık, Düzce Üniversitesi Ancılık Araştırma Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu, Türkiye An Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin, Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Yunus Manav, BEE'O Propolis Genel Müdürü Dr. Aslı Elif Tanuğur Samancı ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunis Aksoy konuşmacı olarak katıldı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın moderatörlüğünü ise Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak yaptı.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap açılış konuşmasında, ülkemizin yaklaşık 115 bin ton bal ürettiğiyle dünyada ikinci sırada yer aldığına dikkat çekerken, "2023 yılı TÜİK verilerine göre, 9,2 milyon adet kovan varlığına sahibiz. Ortalama kovan başı verim 12,5 kilo seviyelerinde, ancak faaliyeti yapan işletme sayımız da 100 bin üzerinde. Yani Türkiye, çok önemli bir ancılık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşış konusunda mü-



cadeleyi hiç bırakmamamız gerekiyor" dedi.

Toplantıya bir video mesaj ile katılan Uluslararası Ancı Birlikleri Federasyonu Başkanı Dr. Jeff Pettis balda taklit ve tağşışın hem üretici hem de tüketicilere yönelik sorunlar doğurduğuna dikkat çekerek, "Bu durum, hem arıların geçimini zorlaştırır hem de kamuoyunun güvenini sarsar. Eğer halk, satın aldığı balın gerçek olduğuna güvenmezse, bu doğal gründen uzaklaşabilir" dedi.

Balda taklit ve tağşışın önlenmesi için tüketicilerin bilinçlendirilmesinin önemine değinen TSE An Ürünleri Komisyon Başkanı Prof. Dr. Nevzat Artık; "Etiketsiz hiçbir ürün alınmamalıdır. Tüketicileri bilinçlendirip sağlıklı bal tüketmeleri sağlanmalıdır" dedi.

Ayrıca en çok Çin balının tüketildiğine dikkat çeken Manavlar Gıda Genel Müdürü Yunus Manav; "Ancak Avrupa ülkeleri Çin balı tüketmek istemiyor. Çin balı yerli ballara

karşılıklı tüketiliyor. Bunun önlenmesi için de çalışmalar var. Eğer Türk ancılık sektörü olarak düzgün üretim yaparsak, piyasadaki oluşacak açığı biz kapatabiliriz" dedi.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Ersin Dilber taklit ve tağşışla mücadelede toplumsal bilincin önemi hakkında konuşarak, "Çok sıkı denetimler yapıyoruz. Ancak en iyi sonuç aldığımız vatandaşların ihbarlarıyla gerçekleştirdiğimiz denetimler. Bu nedenle tüketicilerimiz duyarlı olmalı, bize ulaşmalı" dedi.

Doğrudan üreticilerden alınan ballarda tağşış ve taklit çok düşük oranlarda görüldüğünü dile getiren Düzce Üniversitesi Ancılık Araştırma, Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu; "Balda taklit çok ciddi bir operasyon ve tesis gerektiren bir işlem. Ancakta uğraşan üreticilerin taklit ve tağşış ile ilgilendirilmemesi gerekiyor" dedi.

Balın dünyada sahteçiliği en çok yapılan altıncı ürün olduğuna belirlen BEE'O Propolis Genel Müdürü Dr. Aslı Elif Tanuğur Samancı; "Kodexteki açıklardan faydalanan, bilimsel yöntemlerle balda sahteçilik yapan firmalar bulunuyor. Kodeximizi sürekli değiştirerek uygun standartlara erişmeye çalışıyoruz" dedi.

Türkiye An Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin ise Türkiye'nin biyolojik zenginliği sayesinde çok çeşitli türlerde ballar ürettiğini ifade ederek, "Ancak bu zenginliği değerlendirilmiyor. Balda taklit nedeniyle üretici de ürünlerini değerliye satamıyor. Piyasada çok farklı fiyatlar bulunuyor. Dünyayla entegre olabilmemiz için maliyetlerimizi düşümemiz ve küresel üretim standartlarını uygulamamız gerekiyor. Eğer bunu sağlayamazsak rekabet edemeyiz" dedi.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunis Aksoy, bal ve bal ürünlerinin katma değer kazanmasının öneme dikkat çekerek, "Balı bir gıda maddesi olarak satarken belli fiyat seviyelerinin üzerine çıkamıyoruz. Ancak apteripati ürünleri olarak satarsak daha katma değeri hale gelebiliriz" dedi. Bal ve bal ürünleri için de lisanslı depoların kurulması gerektiğini ifade eden Aksoy; "Böylece balda kalite ve sağlıklı ürün güvenesi sağlanabilir" dedi. (Haber merkezi)



# Hürses

## İstanbul Ticaret Borsasında 'Balda Taklit ve Tağşiş' masaya yatırıldı

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "Türkiye, çok önemli bir arıcılık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadeleyle hiç bırakmamamız gerekiyor" dedi.

### İSTANBUL, AA

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB), Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlenen "Bursa Meydanı Balda Sahteciler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Balda Taklit ve Tağşiş" konusu ele alındı.

İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, aynı balı aynı sektörde olmasına rağmen farklı kalite ve fiyatlı ürünlerin satılması, standartlarda üretimi yapılmaması ve maliyetlerin düşürülmesi gündelikte ifade edildi.

"Balda Taklit ve Tağşiş" başlıklı etkinliğe, Uluslararası Arıcı Birlikleri Federasyonu Başkanı Jeff Pettis, Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Erişim Döner, TSE, Arı Ürünleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Necmi Akıcı, Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Menal Kekeçoğlu, Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin, Manisa'da Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürlüğü Yamaç, Manisa, BEE'Ö Propolis Genel Müdürü Ahi Elif Tanrıyar Sarıncı ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yamaç Akmanca'nın katılımıyla yapıldı.

Açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet



Ahmet Bülent Kasap

Bülent Kasap'ın gerçekleştirdiği toplantının moderatörlüğünü ise Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Tepekçi yaptı.

### "Türkiye çok önemli bir arıcılık ülkesi"

Açılışta etkinlikleri açılış konuşmasını yapan Kasap, Türkiye'nin yaklaşık 115 bin ton bal üretimiyle dünyada ikinci sırada yer aldığı belirtti.

Kasap, "2023 yılı TÜİK verilerine göre, 9,2 milyon adet kovana varlığını sürdürüyor. Ortalama kovana başı verim 12,5 kilo seviyelerinde, arıcılık faaliyeti yapan işletme sayısı da 100 binin üzerinde. Yani Türkiye, çok önemli bir arıcılık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve

tağşiş konusunda mücadeleyi hiç bırakmamamız gerekiyor" ifadelerini kullandı.

Toplantıya bir video mesaj ile katılan Uluslararası Aracı Birlikleri Federasyonu Başkanı Pettis de balda taklit ve tağşişin hem üretici hem de tüketicilere yönelik zararlar doğurduğuna dikkati çekerek "Bu durum, hem arıcıların geçimini zorlaştırıyor hem de konsomatörün güvenini sarsıyor. Eğer halk, satın aldığı balın gerçek olduğunu düşünürse, bu doğal ürünün kullanılabilirliğini" açıklamasında bulundu.

Balda taklit ve tağşişin önlenmesi için tüketicilerin bilinçlendirilmesinin önemine değinen TSE Arı Ürünleri Komisyonu Başkanı Artek ise etkinlikte başlıca sorunların başlıca nedenleri olarak arıcılardan faydalanma,

ni kaybetme, tüketicilerin bilinçlendirilip sağlıklı bal tüketmelerinin sağlanması tavsiyelerinde bulundu.

### "Bal dünyada sahteciliği en çok yapılan alandır ürün"

Manisa'da Gıda Genel Müdürlüğü Müdürü Mehmet Akın da AF'de en çok Çin balının tüketildiğini vurguya geçerek Arıcılık tüketicilerin Çin balı tüketmek istemediğini ve diğer Türk arıcılık sektörünün diğer ürünler yaparak piyasadaki itibarını koruyabileceğini ifade etti.

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Döner de taklit ve tağşişle mücadelede toplumun bilinçlenmesi önemine vurgu yaptı.

Doğrudan üreticilerden alınan ballarla tağşiş ve taklit çok düşük oranlarda gerçekleştirildiği aktaran Düzce Üniversitesi Arıcılık Araştırma, Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Kekeçoğlu ise "Balda taklit çok ciddi bir operasyon ve insan gücünün bir işidir. Arıcılıkla uğraşan üreticilerin taklit ve tağşiş ile bilinçlendirilmesini gerekiyor" değerlendirmesinde bulundu.

BEE'Ö Propolis Genel Müdürü Sarıncı, balın dünyada sahteciliği en çok yapılan alandır ürün olduğunu belirtirken kodeksin arıcılardan faydalanma,

bilimsel yöntemlerle balda sahtecilik yapan firmaların varlığını dikkati çekti.

### "Türkiye'nin büyüklüğü zenginliği yanında çok çeşitli türlerde balda üretiliyor"

Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Şahin de Türkiye'nin büyüklüğü zenginliği yanında çok çeşitli türlerde balda üretiliğini ifade ederek "Ancak bu zenginliği değerlendiremiyoruz. Balda taklit nedeniyle üretici de üreticisini değerliye satmıyor. Piyasada çok farklı fiyatlar bulunuyor. Dünyaya satıyor olabiliriz ama maliyetlerimiz diğer ülkelere göre yüksek üretim standartlarının uygulanmasını gerekiyor. Eğer bunu sağlayamazsak rekabet edemeyiz." ifadelerini kullandı.

Bal ve bal ürünlerinin kalitesini değerlendirmenin önemine değinen Şahin İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Akca, balı bir gıda maddesi olarak satılmak üzere fiyat seviyelerinin altına çıkarmadıklarını belirtti.

Akca, "Ancak alıcıların ürünü alırken satılmak üzere kalite değerli balı bulabilirler. Bal ve bal ürünleri için de lisanslı depoların kurulması gerekiyor. Böylece balda kalite ve sağlıklı ürün güvenini sağlayabiliriz" açıklamasında bulundu.



## Gazete Ekonomi

### Balda taklit ve tağşiş, İstanbul Ticaret Borsası'nda ele alınıyor



İstanbul Ticaret Borsası'nın (İTİB) "Borsa Meydanı" programında düzenlenen "Balda Taklit ve Tağşiş" konulu panelde konuşanlar arasında Prof. Dr. Nevzat Arık, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Balda ve Bal Genel Müdürü Mustafa Özlü, TSE An Üzleri Komisyon Başkanı Ziya Şahin, Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Yunus Manav, BİE'O Proje/Genel Müdürü Ash Elif Tanrıoğlu, İstanbul Ticaret Borsası Kurul Başkanı Mustafa Özlü ve diğer isimler yer aldı.

İstanbul Ticaret Borsası'nın (İTİB) "Borsa Meydanı" programında düzenlenen "Balda Taklit ve Tağşiş" konulu panelde konuşanlar arasında Prof. Dr. Nevzat Arık, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Balda ve Bal Genel Müdürü Mustafa Özlü, TSE An Üzleri Komisyon Başkanı Ziya Şahin, Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Yunus Manav, BİE'O Proje/Genel Müdürü Ash Elif Tanrıoğlu, İstanbul Ticaret Borsası Kurul Başkanı Mustafa Özlü ve diğer isimler yer aldı.

## ensondakika

### İstanbul Ticaret Borsasında "Balda Taklit ve Tağşiş" masaya yatırıldı

İTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap - "Türkiye, çok önemli bir öncelik üzere. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadeleyle hiç bırakılmaması gerekiyor"

İstanbul Ticaret Borsası'nın (İTİB), "Borsa Meydanı" programında düzenlenen "Balda Taklit ve Tağşiş" konulu panelde konuşanlar arasında Prof. Dr. Nevzat Arık, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Balda ve Bal Genel Müdürü Mustafa Özlü, TSE An Üzleri Komisyon Başkanı Ziya Şahin, Manavlar Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Yunus Manav, BİE'O Proje/Genel Müdürü Ash Elif Tanrıoğlu, İstanbul Ticaret Borsası Kurul Başkanı Mustafa Özlü ve diğer isimler yer aldı.

İTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap - "Türkiye, çok önemli bir öncelik üzere. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşiş konusunda mücadeleyle hiç bırakılmaması gerekiyor". ifadelerini kullandı. Toplantıya bir video mesaj ile katılan Ulusal Arıcılık Federasyonu Başkanı Petris de balda taklit ve tağşişin hem üretici hem de tüketiciye yönelik sorunlar doğurduğuna dikkati çekerek "Bu durum, hem öncülük geçimini zorlaştırıyor hem de kamuoyunun güvenini sarsıyor. Eğer halk, satın aldığı balın gerçek olduğunu güvenemezse, bu doğal üründen uzaklaşabilir." açıklamasında bulundu. Balda taklit ve tağşişin önlenmesi için üreticilerin bilinçlendirilmesinin önemine değinen TSE An Üzleri Komisyon Başkanı Arık ise etkileşimli bir şekilde ürün alınmasını gerektiriyor kaydederek, tüketiciyi bilgilendirir tağşişin bu tür ürünlerin satışına engelleyici rolüne değindi. "Bal dünyada satıldığı en çok yapılan alandır" Manavlar Gıda Genel Müdürü Manav da AB'de en çok Çin balının tüketildiğini vurgu yaparak Avrupa'da tüketilen Çin balı kalitesinin izlenmediğini ve diğer Türk öncülük üreticilerin dışarıya üretim yaparak piyasaya çıkacak aygıt kapatabileceğini ifade etti. Tarım ve Orman Bakanlığı Balda ve Bal Genel Müdürü Özlü de taklit ve tağşişin mücadelede toplumun bilincini önemi vurguladı. Doğrudan üreticilerden alınan balda tağşişin taklit çok düşük oranlarda görüldüğünü aktaran Düzce Üniversitesi Arıcılık, Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Keteçoğlu ise "Balda taklit çok ciddi bir operasyon ve tesis gerektiren bir işlem. Ancak bu işin önlenmesi taklit ve tağşiş ile ilişkilendirilmesi gerekiyor." ifadelerinde bulundu. BİE'O Proje/Genel Müdürü Sarıoğlu, balın dünyada satıldığı en çok yapılan alandır üretim belirsizlik kodlarıyla açıklanan faaliyetlerin, bilimsel yöntemlerle balda sahtecilik yapan firmalar varlığına dikkati çekti. - "Türkiye'nin büyük bir zenginliği" sayısında çok yeşil türlerde balın üretiliyor" Türkiye An Üzleri Komisyon Başkanı Ziya Şahin de Türkiye'nin büyük zenginliği sayısında çok yeşil türlerde





## Taklit Ve Tağışs Bal Sektörüne Darbe Vuruyor...



BİRİNCİ BALDA TAKLİT VE TAĞİŞS KONGRESİNDEN İZLENİM: Tıkarat Borsasının, Gözetici Ürün Platformunun desteğiyle düzenlenen "Balın Meydana Getirdiği Sorunların" toplantılarında bu ay balda taklit ve tağışs konusuna, Toplantıda, balda balanın kalitesi düşmüş etkilere değinilen, market ve market bazarı için, taklit ve tağışsın önemiyle, ulusal ve uluslararası standartlara uyum yapmaları ve malzemelerin düzenlenmesi gerektiği ifade edildi. "Balda Taklit ve Tağışs" başlıklı oturumda, Uluslararası Bal Üreticileri Federasyonu Başkanı Dr. Jeff Petts, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Dr. Erkin Öller, TSE An Üyesi Komisyon Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arık, Düzce Üniversitesi Anadolu Analiz ve Kalite Uzmanı ve Uygulama Müdürü Mustafa Doç. Dr. Murat Kayaoğlu, Türkiye An Üreticileri Merkezi BİNG Başkanı Ziya Şahin, Manisa Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Furkan Maral, BİED Başkanı Genel Müdür Dr. Ali Şir Tanrıoğlu Sarıoğlu ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi İsmailoğlu Mustafa İsmailoğlu ile Gözetici Ürün Platformu Başkanı Cahit Ahmet Kızıltan Kızıltan konuşmalarını, oturumun başında 11 yer aldığı ve 10 dakikalık oturumun, "2023 yıl 1000 verilerine göre, 5,2 milyar dolar değerinde 12,3 milyar ton üretilmiş, ancak sadece yüzde Türkiye, çok önemli bir anlaşılmıştır. Ancak bunun sürdürülebilir mücadelenin bir parçasıdır" dedi. Toplantıda 1. BİNG Üyesi Federasyonu Başkanı Dr. Jeff Petts balda taklit ve tağışsın önemiyle ilgili konuştu. "Bu durum, hem anlaşılmamış ve hem anlaşılmamış. Eğer halk, satın aldığı balın gerçek olduğunu düşünürse, balda taklit ve tağışs önemiyle ilgili konularla ilgili Üreticiler Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arık, "Balın kalitesini düşürüyor ve balın kalitesini düşürüyor" dedi. Ayrıca Manisa Gıda Genel Müdürü Furkan Maral, "Ancak, Anımsadığımız kadarıyla kaliteyi düşürüyor. Bunun önlenmesi için de pazarda düzenli olarak, düzenli olarak yapılması için de çalışmalı"

## Gazete Ekonomisi

"Taklit ve tağışs bal sektörüne darbe vuruyor"



Sözcük Medya 10 Ocak'ta "Balın Meydana Getirdiği Sorunların" toplantılarında bu ay balda taklit ve tağışs konusuna, Toplantıda, balın kalitesinin düşürülmesiyle ilgili konuşmalar yapıldı ve tağışsın önemiyle, uluslararası standartlara uyum yapmaları ve malzemelerin düzenlenmesi gerektiği ifade edildi. "Balın Meydana Getirdiği Sorunların" başlıklı oturumda, Uluslararası Bal Üreticileri Federasyonu Başkanı Dr. Jeff Petts, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Dr. Erkin Öller, TSE An Üyesi Komisyon Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arık, Düzce Üniversitesi Anadolu Analiz ve Kalite Uzmanı ve Uygulama Müdürü Mustafa Doç. Dr. Murat Kayaoğlu, Türkiye An Üreticileri Merkezi BİNG Başkanı Ziya Şahin, Manisa Gıda Sanayi ve Ticaret Genel Müdürü Furkan Maral, BİED Başkanı Genel Müdür Dr. Ali Şir Tanrıoğlu Sarıoğlu ve İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi İsmailoğlu Mustafa İsmailoğlu ile Gözetici Ürün Platformu Başkanı Cahit Ahmet Kızıltan Kızıltan konuşmalarını, oturumun başında 11 yer aldığı ve 10 dakikalık oturumun, "2023 yıl 1000 verilerine göre, 5,2 milyar dolar değerinde 12,3 milyar ton üretilmiş, ancak sadece yüzde Türkiye, çok önemli bir anlaşılmıştır. Ancak bunun sürdürülebilir mücadelenin bir parçasıdır" dedi. Toplantıda 1. BİNG Üyesi Federasyonu Başkanı Dr. Jeff Petts balda taklit ve tağışsın önemiyle ilgili konuştu. "Bu durum, hem anlaşılmamış ve hem anlaşılmamış. Eğer halk, satın aldığı balın gerçek olduğunu düşünürse, balda taklit ve tağışs önemiyle ilgili konularla ilgili Üreticiler Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arık, "Balın kalitesini düşürüyor ve balın kalitesini düşürüyor" dedi. Ayrıca Manisa Gıda Genel Müdürü Furkan Maral, "Ancak, Anımsadığımız kadarıyla kaliteyi düşürüyor. Bunun önlenmesi için de pazarda düzenli olarak, düzenli olarak yapılması için de çalışmalı"

## İFTİBAHEM İŞ DÜNYASI

### Borsa meydanında balda taklit ve taşış konuşuldu



İstanbul Ticaret Borsasının, Güvenciler Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantısında bu ay balda taklit ve taşış konuşuldu. Toplantıda, sahte balın sektördeki etkileri değerlendirildi, rekabet ve ihracat bakanına için, takli ve taşışın önlenmesi, uluslararası standartlarda üretim yapılması ve maliyetlerin düşürülmesi gerektiği ifade edildi.

"Balda Taklit ve Taşış" başlıklı etkinlikte, Güvenciler Arası Birlikleri Federasyonu Başkanı Dr. Jeff Pette, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Güle ve Kontrol Genel Müdüğü Prof. Dr. Nevzat Arık, Düzce Üniversitesi Araştırma Merkezi Başkanı Prof. Dr. Mustafa Arık, Türkiye Anı Yatırımcıları Merkez Birliği Genel Müdüğü Yunus Mutlak, İTİB Proje Genel Müdürü Recep Arık, Bursa Mevki Üyesi Yusuf Akso konuşmacı olarak katıldı.

Başkanı Ahmet Bülent Kaya'nın girişimle düzenlendiği toplantıda Başkan Gazneli Celal Tarakçay, İTİB Mevki Başkanı A yakışık 115 bin ton bal lemlenme dönemi ortada yer göre, 9,2 milyon adet kovan varlığına katıldı. Ortalama faaliyeti yapılan işletme sayısı da 500 binn aşımında. Yurt dışı pazarlarında satılan iş balda taklit ve taşış konusunda Türkiye'de bir video mesaj ile katılan Üstultra Arık B taklit ve taşışın hem üretici hem de tüketiciye yönelik ve hem arıcılara yönelik zararları hem de kamuoyuna gi etkilerine güvenmezse, bu büyük arıcılara zararlıdır. Tüketicilerin bilgileri Arık ile en çok Çin balının yüksekliğine ilişkin Bakan Arık'ın bu konuyu öneminde olduğunu, Çin balının yüksekliğine ilişkin Bakan Arık'ın bu konuyu öneminde olduğunu söyledi.



### İSTİB'DE BALDA TAKLİT VE TAŞIŞ KONUŞULDU



"Taklit ve Taşış Balda" başlıklı etkinlikte, Güvenciler Arası Birlikleri Federasyonu Başkanı Dr. Jeff Pette, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Güle ve Kontrol Genel Müdüğü Prof. Dr. Nevzat Arık, Düzce Üniversitesi Araştırma Merkezi Başkanı Prof. Dr. Mustafa Arık, Türkiye Anı Yatırımcıları Merkez Birliği Genel Müdüğü Yunus Mutlak, İTİB Proje Genel Müdürü Recep Arık, Bursa Mevki Üyesi Yusuf Akso konuşmacı olarak katıldı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Mevki Başkanı Ahmet Bülent Kaya'nın girişimle düzenlendiği toplantıda Başkan Gazneli Celal Tarakçay, İTİB Mevki Başkanı A yakışık 115 bin ton bal lemlenme dönemi ortada yer göre, 9,2 milyon adet kovan varlığına katıldı. Ortalama kovan başı verim 125 kilo seviyelerinde olduğu faaliyet yapan işletme sayısı da 200 binn aşımında. Yurt dışı pazarlarında satılan iş balda taklit ve taşış konusunda Türkiye'de bir video mesaj ile katılan Üstultra Arık B taklit ve taşışın hem üretici hem de tüketiciye yönelik zararları hem de kamuoyuna gi etkilerine güvenmezse, bu büyük arıcılara zararlıdır. Tüketicilerin bilgileri Arık ile en çok Çin balının yüksekliğine ilişkin Bakan Arık'ın bu konuyu öneminde olduğunu, Çin balının yüksekliğine ilişkin Bakan Arık'ın bu konuyu öneminde olduğunu söyledi.

# Hürses

Istanbul Ticaret Borsasında "Balda Taklit ve Tağşış" masaya yatırıldı



İTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşış konusunda mücadeleli hiç bırakılmaması gerekiyor" dedi.

İSTANBUL (AA) - İstanbul Ticaret Borsası (İTİB), Gözetim Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meclisi'nde Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Balda Taklit ve Tağşış" konusu ele alındı.

İTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, balda balınam sektörü ve ihracat beklentisi için taklit ve tağşış önlenmesi, ulusal maliyetlerin düşürülmesi gerektiği ifade edildi. "Balda Taklit ve İhracatçı Federasyonu Başkanı İzzettin Fırat, Tarım ve Orman Bakanı Ömer Çelikkaya, TSE Anı Ürünleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Ar Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kalkçın, Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'ın Başbakanlığı'nda İstanbul Ticaret Borsası'na katıldı. Açılış konuşmasını İTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşpa yaptı. Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi" dedi.

Açılışta konuşan Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşış konusunda mücadeleli hiç bırakılmaması" dedi. Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşış konusunda mücadeleli hiç bırakılmaması gerekiyor" dedi.

## YENİ MESAJ

### Istanbul Ticaret Borsası'nda 'Sahte Bal' toplantısı

Istanbul Ticaret Borsası (İTİB), Gözetim Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlenen "Borsa Meclisi'nde Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Balda Taklit ve Tağşış" konusu ele alındı.

İTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, balda balınam sektörü ve ihracat beklentisi için taklit ve tağşış önlenmesi, ulusal maliyetlerin düşürülmesi gerektiği ifade edildi. "Balda Taklit ve İhracatçı Federasyonu Başkanı İzzettin Fırat, Tarım ve Orman Bakanı Ömer Çelikkaya, TSE Anı Ürünleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Ar Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kalkçın, Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'ın Başbakanlığı'nda İstanbul Ticaret Borsası'na katıldı. Açılış konuşmasını İTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşpa yaptı. Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi" dedi.

Açılışta konuşan Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşış konusunda mücadeleli hiç bırakılmaması gerekiyor" dedi. Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşış konusunda mücadeleli hiç bırakılmaması gerekiyor" dedi.

İhracatçı Federasyonu Başkanı İzzettin Fırat, "Balda balınam sektörü ve ihracat beklentisi için taklit ve tağşış önlenmesi, ulusal maliyetlerin düşürülmesi gerektiği ifade edildi. "Balda Taklit ve İhracatçı Federasyonu Başkanı İzzettin Fırat, Tarım ve Orman Bakanı Ömer Çelikkaya, TSE Anı Ürünleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Nevzat Ar Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kalkçın, Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'ın Başbakanlığı'nda İstanbul Ticaret Borsası'na katıldı. Açılış konuşmasını İTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşpa yaptı. Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi" dedi.

Açılışta konuşan Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşış konusunda mücadeleli hiç bırakılmaması gerekiyor" dedi. Kaşpa, "Türkiye, çok önemli bir anlık ülkesi. Ancak bunun sürdürülebilir olması için balda taklit ve tağşış konusunda mücadeleli hiç bırakılmaması gerekiyor" dedi.

haberport  
GÖRÜŞMELERİ

## Balda Taklit ve Tağış Sorunu İstanbul'da Ele Alındı

İstanbul Ticaret Borsası'nda düzenlenen toplantıda balda taklit ve tağışın önlenmesi gerektiği vurgulandı.



İstanbul Ticaret Borsası'nda Balda Taklit ve Tağış Sorunu Konuşuldu İstanbul Ticaret Borsası (İSTB), Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" etkinliğinde bu ay balda taklit ve tağış konusunu masaya yatırdı. İSTB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Türkiye'nin önemli bir öncelik ürünü olduğunu vurgulayarak, sürdürülebilirliğin sağlanması için bu konuda mücadele edilmesi gerektiğini ifade etti. Etkinlikteki Görüşler ve Öneriler Toplantıya katılan Uluslararası Anon Birlikleri Federasyonu Başkanı Jeff Pettis, taklit ve tağışın üreticilerle tüketiciler arasında güven kaybına neden olduğunu belirterek, bu durumun ancılara geçmesini zorlatıldığını söyledi. TSE An Ürünleri Komisyon Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arık, tüketicilerin bilinçlendirilmesinin önemine dikkat ederek, etiketsiz ürün alınmamasını önerdi. Avrupa Fıztında Türk Balının Değeri Manavlar Gıda Genel Müdürü Yunus Manav, Avrupa pazarında en çok tüketilen balın Çin balı olduğunu belirterek, Türk öncülüğünü doğru ürün yapması halinde Avrupa'daki payı kapatabileceğini ifade etti. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Erşin Dilber de toplumsal bilincin önemine vurgu yaptı. Üretici ve Tüketiciler Arasındaki Denge Düzce Üniversitesi Ancılık Araştırma Geliştirme ve Uygulama Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu, doğrudan üreticilerden alınan ballarda taklit oranlarının düşük olduğunu belirtti. BEE'O Propolis Genel Müdürü Aali Elif Tanuğar Samancı, balda sahteciliğin dünya genelinde en fazla görülen albeno ürün olduğunu söyledi. Türkiye An Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin, Türkiye'nin biyolojik zenginliğiyle çok çeşitli ballar ürettiğini ancak bunlardan yeterince yararlanamadıklarını ifade etti. Katma Değeri Ürünler ve Lisanslı Depolar İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunus Aksoy, balın aptoparı ürünleri olarak pazarlanması durumunda daha fazla katma değer oluşturmaya katkı ve sağlıklı ürün güvenmesi sağlanmasını

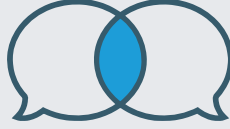
## AKSİYON

### İstanbul Ticaret Borsası'nda 'Balda Taklit ve Tağış' Konuları

#### Görüşüldü

İSTB, balda taklit ve tağışın önlenmesi için önemli adımları atmaya amaçlayan bir toplantı düzenledi.

İstanbul Ticaret Borsası'nda Balda Taklit ve Tağış Tartışıldı İstanbul Ticaret Borsası, Güvenilir Ürün Platformu desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantısında balda taklit ve tağış konusunu ele aldı. Etkinlikte, sahte balları sektöre zarar verdiği vurgulanarak bu tür sorunların önlenmesi gerektiği ifade edildi. Önemli konuşmalar yapıldı İSTB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Türkiye'nin öncelikli potansiyeline dikkat çekti. 2023 verilerine göre Türkiye'nin yıllık bal üretiminin yaklaşık 115 bin ton olduğunu belirtti. Kanaç, bu alandaki sürdürülebilirliğin sağlanması için taklit ve tağışla mücadele edilmesi gerektiğini vurguladı. Katılımcılardan Öneriler Uluslararası Anon Birlikleri Federasyonu Başkanı Jeff Pettis, balda taklit ve tağışın hem üreticilere hem de tüketicilere ciddi sorunlar doğurduğunu belirtti. TSE An Ürünleri Komisyon Başkanı Prof. Dr. Nevzat Arık, tüketicilerin etiketsiz ürünlerden kaçınması gerektiğini vurguladı. Sektörel İşbirliği ve Bilinçlendirme Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Erşin Dilber, toplumsal bilincin artırılmasını önemine değindi. Düzce Üniversitesi Ancılık Araştırma Merkezi Müdürü Doç. Dr. Meral Kekeçoğlu, doğrudan üreticilerden alınan ballarda taklit oranlarının düşük olduğunu belirtti. Türkiye'nin Biyolojik Zenginliği Türkiye An Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin, biyolojik çeşitliliğin sunduğu balları değerlendirilmesi gerektiğini ve maliyetlerin düşürülmesi gerektiğini ifade etti. İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Yunus Aksoy ise, bal ürünlerinin katma değer kazanması için gerekli adımları atılması gerektiğini açıkladı.



**BORSA MEYDANINDA  
SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

TOPLANTININ TAMAMINI  
İZLEMEK İÇİN  
**QR KODU**  
OKUTABİLİRSİNİZ





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

**İ**STANBUL TİCARET BORSASI  
ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

www.istib.org.tr