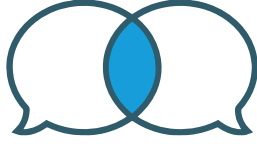


**BORSA MEYDANINDA**  
**SEKTÖRLER KONUŞUYOR**  
**NİSAN 2022**



**DÜNÜ BUGÜNÜ YARINI İLE**  
**BAL SEKTÖRÜ**



**BORSA MEYDANINDA  
SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

**DÜNÜ BUGÜNÜ  
YARINI İLE  
BAL SEKTÖRÜ**

**NİSAN 2022**

## **İstanbul Ticaret Borsası Yayınları**

### **BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR “Dünü Bugünü Yarını ile Bal Sektörü”**

Genel Koordinatör  
**Şule KARADENİZ**

Koordinatör  
**İsmail ŞEN**

Yayın Kurulu:  
**Ahmet Yirmibeşođlu, Denizhan Dere,  
Hakan Kopuz, Kenan Dumanlı,  
Sabahattin Özkurt, Şeyda Soykan,  
Tümer Topal, Z. Mutsel İşgüzar**

Tasarım  
**Gökhan YILDIRIM**

Baskı  
**Şan Ofset**

**Nisan, 2023**

“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>Ali Kopuz</b> İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı	<b>10</b>
<b>Selim Kaplan</b> Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı	<b>14</b>
<b>Ahmet Yavuz Karaca</b> İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü	<b>21</b>
<b>Prof. Dr. Nevzat Artık</b> Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Müdürü	<b>25</b>
<b>Yalçın Sezer</b> İstanbul Bal Üreticileri Birliği Başkanı	<b>35</b>
<b>Özen Altıparmak</b> Altıparmak Gıda Yönetim Kurulu Başkanı ve Bal-Der Başkanı	<b>40</b>
<b>Onur Çilenk</b> İstanbul İli Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı	<b>47</b>
<b>Yunis Aksu</b> Aksu Vital Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi	<b>49</b>
<b>Mustafa Toktaş</b> İstanbul Bal Evi Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTİB Bal ve Baharat Komitesi Başkanı	<b>54</b>
<b>Kapanış</b>	<b>57</b>
<b>Basın Yansımaları</b>	<b>60</b>



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



HUBUBAT'TA  
KÜRESEL TRENDLER  
VE TÜRKİYE



SÜT VE SÜT  
ÜRÜNLERİNDE  
ULUSAL STRATEJİLER



TÜRK TARIMININ  
UYUYAN DEVİ  
ZEYTİN



DÜNYÜ BUGÜNÜ  
YARINI İLE  
BAL SEKTÖRÜ



TÜRKİYE'NİN  
BAHARAT YOLU



EKONOMİYE YÖN  
VEREN ATIŞTIRMALIK:  
KURUYEMİŞ



BAKLAGİL  
SEKTÖRÜ



KIRMIZI ETTE  
SORUN VE ÇÖZÜMLER



UN VE UNLU  
MAMULLERİ



BEYAZ ET  
SEKTÖRÜ



EV DIŞI TÜKETİM  
SEKTÖRÜ



YUMURTA  
SEKTÖRÜNÜN  
SORUNLARI  
VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ



**BORSA MEYDANINDA**  
**SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

# BAŞKAN SUNUŞ

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

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

Gerçekten sorunların tek boyutlu olarak ele alınması veya bir açıdan bakılarak 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 çıkış nedenlerinin başında farklı çıkar gruplarının talepleri vardır.

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

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

Toplantılarımız, sanal ortamda gerçekleşecek ve sonuçları kamuoyu ve ilgililerle paylaşılacak. Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle dördüncü toplantımız olan “Dünü Bugünü Yarını ile Bal Sektörü”nün sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

**Ali KOPUZ**

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

## TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor  
**Dünü Bugünü Yarını ile Bal Sektörü**

**TOPLANTI TARİHİ** 21 NİSAN 2022 / 14.30



## KATILIMCILAR

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

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



## Ali Kopuz

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

### İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## Selim Kaplan

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü  
Gıda Kodeks Daire Başkanı

### **Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Elif Aşlamacı Attepe:** Sayın Müdürüm, çok özür dileyerek lafınızı balla kestim.

**Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:**

Estağfurullah.

**Elif Aşlamacı Attepe:** İsterseniz böyle ikinci turda devam edelim.

## **Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:**

Olur olur. Ben böyle hızlı gittim herhalde.

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

**Ahmet Yavuz Karaca**  
İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü



**İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü Ahmet Yavuz Karaca:**

Evet, teşekkür ediyorum. Sesim geliyor değil mi?

**Elif Aşlamacı Attepe:** Geliyor müdürüm.

**İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü Ahmet Yavuz Karaca:**

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



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

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

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

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

### **İstanbul Tarım ve Orman İl Müdürü Ahmet Yavuz Karaca:**

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

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

## Prof. Dr. Nevzat Artık

Ankara Üniversitesi Gıda  
Güvenliği Enstitüsü Müdürü



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

**Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:**

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

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

## Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:

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

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

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

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

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

## Yalçın Sezer

İstanbul Bal Üreticileri Birliği  
Başkanı



### İstanbul Bal Üreticileri Birliği Başkanı Yalçın Sezer:

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

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

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



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

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

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



## Özen Altıparmak

Altıparmak Gıda Yönetim Kurulu  
Başkanı ve Bal-Der Başkanı

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

Saygıdeğer Bakanlık mensupları ve değerli katılımcılar sizleri saygıyla selamlıyorum.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Elif Aşlamacı Attepe:** Çok teşekkür ediyoruz.



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

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

**Onur Çilenk**

Istanbul İli Arı Yetiştiricileri  
Birliği Başkanı

**İstanbul İli Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı Onur Çilenk:**

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

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

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

## Yunis Aksu

Aksu Vital Yönetim Kurulu Başkanı  
ve İSTİB Meclis Üyesi



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

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

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

gelen gayreti yapmakla yükümlüyüz ve zorundayız. Burada dört tane şey var aslında. Paydaş var, arıcılar var, paketlemeciler var yani sanayiciler. Bunu tüketen toplum var ve bir de bunu denetleyen ve sürekliliği sağlama anlamında kamu var yani Tarım Bakanlığı var. Bu dört tane paydaşın beraber hareket edebilen ve birlikte dairesel bir dönüşümü, iyileşmeyi sağlama anlamında bir süreklilik yardımlaşma, paylaşma sağlayamadığınızda bu yarış bu zorluk ve sıkıntılar yani kaliteyi sürekli kılma yolculuğumuz maalesef aynı sorunları sıkıntıları sadece materyaller değişerek, esmer pirinç yerine herhalde daha başka nişasta, karbonhidrat bazlı şeyler kullanılarak, teknoloji geliştikçe bu süreç de demek ki devam edecek demektir. Ama biz bunu minimize etme anlamında toplumsal sağlığı ve aynı zamanda insanların sağlıklı gıdaya ulaşma hakkını da dikkate alarak bu sorunu çözmekle yükümlüyüz. Arıcılar yani Arıcı birlikleri yine paketleme ve sanayi ile ilgili Sanayi Birlikleri, Bal Birlikleri, Bakanlık ve tüketiciler diye sıralamıştım. Bizim bu tüketicileri bilinçli hale getirmediğimizde yani bala reçel değeri ödeyen bir piyasada istenilen kalitede bir bal sürekliliği sağlamak hakikaten çok zor. Tabii hep balı konuşuyoruz. Arı ürünleri dediğimizde çok daha geniş bir yelpazeyi belki konuşmak gerekiyor ama bilinenden biraz hareket etmekte fayda mülhaza ediyorum. Tüketicinin bal kıymeti, arı ürünlerine kıymet verebilmesi için bilinç ve bilgi ihtiyacı var. Yani balın reçel olmadığını, balın insan sağlığına faydasının olduğunu, beslenmede ve birçok sağlık sorunlarının giderilmesinde arı ürünlerini faydasını anlatabilmemiz gerekiyor. Dolayısıyla burada bir iletişim ve pazarlama ihtiyacı var. Diğer taraftan arıcının, üreticinin bir ürüne gerekli değer verilebildiğinde üretimini sürekli kılması mümkün. Yani balın iyi bal üretenin, kaliteli bal üretenin, kaliteli arı ürünü üretenin hakkı verilebildiğinde bunun sürekliliği sağlanabilir. Aynı şekilde sanayi de kaliteli bala ulaşabildiği zaman onu paketleyebilir. Dolayısıyla yine aynen dairesel döngünün devam ettiğini görüyoruz. Yani buradan şunu önermek istiyorum. İstanbul Ticaret Borsası-

nın yapmış olduğu bu toplantıyla vesile kılarak, biz 24'üncü Bal Baharat Komitesi olarak da böyle bir sorumluluğu üstlenebiliriz diye düşünüyorum. Başkanımın müsaadesini ve bu konulara yaklaşımını da bilecek. Bu paydaşların belli periyotlarda, belli sorumluluklarla bir araya gelerek balda kaliteyi ve verimliliği nasıl yükseltebiliriz ve bunu nasıl sürdürülebilir kılabiliriz... Oysa Türkiye 81- 82 milyon nüfusuyla dünya pazarı içerisinde çok küçük bir yer. Yani dünyanın bir köy olarak tarif edildiği böyle bir zaman ve dönemde pazar çok büyük hakikaten. Ben geçen ay Gana'ya tablet, kapsül haline getirilmiş propolis ihracatı yaptım. Gana'yı hakikaten görmedim ve bilmiyorum. Dünyanın bu kadar büyük bir pazar olduğu bir dönemde ve ulaşımın iletişimin bu kadar yaygın olduğu bir dönemde Türkiye'de üretilen arı ürünlerinin katma değeri yüksek ve yükseltilmiş bir çalışma ile bütün dünya pazarına sunabilmemiz lazım. Oysa bu konuda da çok elimizin işte 20. sıradayız diyoruz oysa o da balla sağlanıyordu, çam balıyla. Arı ürünlerine döndüğümüzde bu 20'ler, 100'üncü sıralara maalesef düşecektir. Dolayısı ile yapılması gereken hakikaten çok iş var. Bununla alakalı söylenenleri arı kovan sayısında şuradayız, bal üretiminde buradayızdan da öte bu konuda hem Tarım Bakanlığımızın hem akademinin yani üniversitelerin işin bilinç tarafıyla ve STK'ların bu paydaşları ne yapıp edip belli zeminlerde bir araya getirip, ortak çözüm yolları üretmemiz gerekiyor. Ve bunun da ben mümkün olduğuna inanıyorum hakikaten dünya pazarı çok büyük. Yani birbirimizin ayağına basmamıza ihtiyaç da yok, gerek de yok diye düşünüyorum. Bu konuda sektöre, yaptığı işe kıymet veren, değer veren hakikaten çok güzel insanlar var. Çok güzel hem üretici hem sanayicilerimiz var. Bunların sayısını çoğaltma anlamında büyük sorumluluk düştüğüne inanıyorum. Mevcut söylenenleri tekrar etmeme anlamında bununla yetinmek istiyorum. Bu konuda hem STK'larımıza hem Bakanlığımıza ve yine aynı zamanda Ticaret Borsası olarak da paydaşların bir araya getirilerek, belli periyotlarda, belli zaman dilimlerinde daha çözüm odaklı daha

pratik çözümlere yakın çalışmalarla sektöre katkıda bulunabileceğimize inanıyorum. Biz eğer bal üreticisinin arıcının, balının kıymeti ile satılabilesine, arı ürünlerinin kıymeti ile satılabilesini sağladığımızda, hakikaten onun da kıymetli ve kaliteli üreteceğini biliyorum. Bir balcı, paketlemeci arkadaşlar da yanılmıyorsam en az 20 yıl olmuştur bir muhabbet sırasında şöyle bir konuşma geçmişti. Eğer her birimize içimizden birisine çok kaliteli bir bal geldiğinde eğer o gün ihtiyacımız yoksa da onu mutlaka bir başkamız satın alsın ki o insan o kaliteli üretimine devam ettirebilirsin diye böyle bir muhabbet yaptığımızı hatırlıyorum. Arı ürünleri için geçerlidir. Sektörün gelişimi dünya pazarlarına açılmak kaliteyi standardize edip sürdürülebilir hale getirmek ve bu konuda da üniversitelerimizin ve Bakanlığımızın öncü, model oluşturma konusunda hatta belki teşviklerle çeşitlerle sektörün desteklenmesinde fayda var.

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

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

Evet.

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





## Mustafa Toktaş

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

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

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

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

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

## KAPANIŞ

### **Elif Aşlamacı Attepe:**

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

### **İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:**

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

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

### **İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:**

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

### **Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:**

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

### **Elif Aşlamacı Attepe:**

Çok teşekkürler, sağ olun.

### **Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan:**

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

### **İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ali Kopuz:**

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

### **Elif Aşlamacı Attepe:**

Çok teşekkürler görüşmek dileğiyle.



Balda yüksek ihracat eğitim ve markalaşmadan geçiyor

# Gıda Teknolojisi

- AKADYA
- TİM GIDA HABERLERİ
- GIDA TEKNOLOJİSİ MAKALELERİ
- PIRARI / ETİKİTLİK / DÜNYURU
- REKLAM
- İLETİŞİM
- GIDA ÜÇÜ GENEL KURULUŞLARI
- GIDA TAŞIMACILIĞI
- GIDA İMARETLERİ
- AMBALAJ & PAKETLEME
- GIDA KATKI BAĞI
- YEMEK VE İÇME
- BAKLIYAR & UNLU MAMULLER
- SİRKELER VE YAĞLAR
- KURUMSAL
- BEZAY ET
- YUMURTALIK

Haber » Gıda » Balda yüksek ihracat eğitim ve markalaşmadan geçiyor

## Balda yüksek ihracat eğitim ve markalaşmadan geçiyor

Anların doğal mucizesi bal, hem sağlık üzerine etkileri hem de ülke ekonomilerine katkısıyla konuşulmaya devam ediyor. İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen bir toplantıyla masaya yatırılan bal sektöründe, paydaşların ihracatın yükselmesi konusunda fikri ile ortak: yüksek ihracat için eğitim ve markalaşma kamu desteğiyle ele almalı.

1 More

Tevetle

4 İncele

Etkiler: 41 kez okunmuş Bal borsa meydanında sektörler konuşuyor toplantısı güvenilirliği platformu İstanbul Ticaret Borsası'ndan alınarak bir ay önce yayınlandı



konuda çözüm önerilerini sundu.

**Alli Kopuz: "ABD pazarı bal ihracatında büyük bir fırsat olabilir"**

Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal To Yarm ile Bal Sektörü başlıklı toplantının açılış konuşmasını Etiler Kurumu Başkanı Ali Kopuz yaptı. Kopuz, bal sektörünün önem belirtirken, "Bal üretiminde 2020 yıl itibarıyla 458 bin ton ile üretimi ise Türkiye'nin ikinci, İran'ın ise 80 bin ton ile üçüncü Türkiye bir bal ülkesi... Üretimde birinci ülke olan Çin yapıcı Çin'in satılır balıdır en çok gelişiyor" dedi. Ülkemiz ise ABD ekonomisine Çin'den ithalata yasaklandı. Dövizle ilgili yüksek ihracat fırsatı olabilir. Balın ihracat potansiyelini kullanmamız yerine taşıyacaktır" dedi.

**Selim Kaplan: "Balda ikili denetim sistemi oluşturulması"** Toplantıda konuşan Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Ko Kaplan ise, mevzuat geliştirecek görevleri önümüzde sunmasını "Türkiye bal üretiminde ikinci ama ihracatında 22. sırada. Kov sorularında yükselmeye gerekiyor. Çam balında Türkiye'de balda kalitesi artmalı" için çalışmalar yapılıyor. Ticaret Bakanlığı ile üreticilerimiz de katkısıyla bu çalışmalar geliştirileceği olmaktadır. Tüm bu çalışmalar balda katkı ve ta katkı sağlayacaktır. Burada ne kadar başarılı olursak, bal sektörü konulu.

İstanbul Tarm ve Oman İ Müdürü Ahmet Yavuz Karaca, balda dediği, der şekerleri ve 76 bin kovanyalı ayın zamanda bir ün nedenle Müdürlüğümüz yoğun bir biçimde bal denetimini ve hem üreticilerimiz, hem firmalarımız, hem de üniversitelerimiz

## Bal'da yüksek ihracat eğitim ve markalaşma ile sağlanabilir

Anların doğal mucizesi bal, hem sağlık üzerine etkileri hem de ülke ekonomilerine katkısıyla konuşulmaya devam ediyor. İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen bir toplantıyla masaya yatırılan bal sektöründe, paydaşların ihracatın yükselmesi konusunda fikri ile ortak: yüksek ihracat için eğitim ve markalaşma kamu desteğiyle ele almalı.

25 Nisan 2022 Pazartesi 09:02



İstanbul Ticaret Borsası tarafından hayata geçirilen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bal sektöründe ele alındı. Sektörü sekteye uğratan konu başlıklarına tartışarak için bir araya gelen sektör temsilcileri mevzuatın taşıyıcı, ihracatın markalaşmaya bir çok konuda çözüm önerilerini sundu.

**Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın ünlendiği "Düni Bağları Yarm ve Bal Sektörü"** başlıklı toplantıya açılı konuşmasını ise **İstanbul Ticaret Borsası Yürüm Kurumu Başkanı Ali Kopuz** yaptı. Kopuz, bal sektörünün önemini bir geçen gün arttırdığını belirtti. "Bal üretiminde 2020 yılı itibarıyla 458 bin ton ile Çin ilk sırada iken, 104 bin tonla ikinci ile Türkiye'nin ikinci, İran'ın ise 80 bin ton ile üçüncü sırada yer aldığını görüyoruz. Yani Türkiye bir bal ülkesi... Üretimde birinci ülke olan Çin, yapıcı rakib ve taşıyıcı rakib. Çin'in satılır balıdır en çok gelişiyor olan ülke ise ABD... Çin'in taktikleriyle balı satmaya çalışıyor. Çin'den ithalata yasaklandı. Dövizle ilgili yüksek ihracat fırsatı olabilir. ABD pazarı bal için bir fırsat olabilir. Balın ihracat potansiyelini kullanmamız bir sektöre çok daha önemli yerlere taşıyacaktır" dedi. **Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan**, konuşmasında, mevzuat geliştirecek görevleri önümüzde sunmasını destek olduklarını belirtti. "Türkiye bal üretiminde ikinci ama ihracatında 22. sırada. Kovani başı verimimizi artırarak bu sorularında yükselmeye gerekiyor. Çam balında Türkiye'de alınıyor en önemli üreticisi... Çam balında kalitesi arttırmak için çalışmalar yapılıyor. Ticaret Bakanlığı, Türkiye İhracatçılar Birliği ve bal üreticilerimiz de katkısıyla bu çalışmalar geliştirilecektir. Arıcılık Bilim sistemi oluşturulması çağırıyoruz. Tüm bu çalışmalar balda katkı ve taşıyıcı engellemeye büyük katkı sağlayacaktır. Burada ne kadar başarılı olursak, bal sektörü o kadar gelişecektir" dedi.

**İstanbul Tarm ve Oman İ Müdürü Ahmet Yavuz Karaca**, İstanbul'un sadece bir bal pazarı değil, der şekerleri ve 76 bin kovanyalı ayın zamanda bir üretim üssü olduğunu belirtti. "Bu nedenle Müdürlüğümüz yoğun bir biçimde bal denetimleri yapıyor. Bal denetimleri konusunda hem üreticilerimiz, hem firmalarımız, hem de üniversitelerimiz bize yol gösteriyor. Özellikle taşıyıcı çalışmalar yapılıyor. Ticaret Bakanlığı, Türkiye İhracatçılar Birliği ve bal üreticilerimiz de katkısıyla bu çalışmalar geliştirilecektir. Arıcılık Bilim sistemi oluşturulması çağırıyoruz. Tüm bu çalışmalar balda katkı ve taşıyıcı engellemeye büyük katkı sağlayacaktır. Burada ne kadar başarılı olursak, bal sektörü o kadar gelişecektir" dedi.

**Aksu Vital Üretim Kurulu Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi Yücel Aksu**, ise konuşmasında, bal üretimini birbiriyle ayırmak bir tutumu sınırlama mülkünü olduğunu belirtti. "Arı, bal, çiçek ve insan arasında bir doğuluğu. Eğer çevre sağlığı değilse, arıların oradan sağlığı bir sorun olmaz. Balın değil. Bal ve diğer arı ürünleri ile ilgili sorunları bütüncül olarak değerlendirilmelidir. Ticaretin dört paydaşı vardır: arıcılık, paketlenme, tüketici ve kamu. Bu paydaşların birliktir. Herkesin en iyi sistem kurduğunda, kaliteli sermaye Akımlı konuşulduğunda başarılı olacağız. Örneğin tüketiciyi bilgilendirmek için getirmişler kalınabilir balı taktik olmalıdır. Türkiye'de balın neye olduğu, sağlığı bir sorun olduğu anlatılmalı. Tüm bu paydaşların sermaye olarak bir araya gelerek

## Bal'da yüksek ihracat eğitim ve markalaşma ile sağlanabilir



Bal'da yüksek ihracat eğitim ve markalaşma ile sağlanabilir

09:02 | 4 İncele

Etkiler: 41 kez okunmuş Bal borsa meydanında sektörler konuşuyor toplantısı güvenilirliği platformu İstanbul Ticaret Borsası'ndan alınarak bir ay önce yayınlandı

Anların doğal mucizesi bal, hem sağlık üzerine etkileri hem de ülke ekonomilerine katkısıyla konuşulmaya devam ediyor. İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen bir toplantıyla masaya yatırılan bal sektöründe, paydaşların ihracatın yükselmesi konusunda fikri ile ortak: yüksek ihracat için eğitim ve markalaşma kamu desteğiyle ele almalı.

**Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan**, konuşmasında, mevzuat geliştirecek görevleri önümüzde sunmasını destek olduklarını belirtti. "Türkiye bal üretiminde ikinci ama ihracatında 22. sırada. Kovani başı verimimizi artırarak bu sorularında yükselmeye gerekiyor. Çam balında Türkiye'de alınıyor en önemli üreticisi... Çam balında kalitesi arttırmak için çalışmalar yapılıyor. Ticaret Bakanlığı, Türkiye İhracatçılar Birliği ve bal üreticilerimiz de katkısıyla bu çalışmalar geliştirilecektir. Arıcılık Bilim sistemi oluşturulması çağırıyoruz. Tüm bu çalışmalar balda katkı ve taşıyıcı engellemeye büyük katkı sağlayacaktır. Burada ne kadar başarılı olursak, bal sektörü o kadar gelişecektir" dedi.

İstanbul Tarm ve Oman İ Müdürü Ahmet Yavuz Karaca, balda dediği, der şekerleri ve 76 bin kovanyalı ayın zamanda bir ün nedenle Müdürlüğümüz yoğun bir biçimde bal denetimini ve hem üreticilerimiz, hem firmalarımız, hem de üniversitelerimiz

**Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal To Yarm ile Bal Sektörü** başlıklı toplantıya açılı konuşmasını ise **İstanbul Ticaret Borsası Yürüm Kurumu Başkanı Ali Kopuz** yaptı. Kopuz, bal sektörünün önemini bir geçen gün arttırdığını belirtti. "Bal üretiminde 2020 yılı itibarıyla 458 bin ton ile Çin ilk sırada iken, 104 bin tonla ikinci ile Türkiye'nin ikinci, İran'ın ise 80 bin ton ile üçüncü sırada Türkiye bir bal ülkesi... Üretimde birinci ülke olan Çin, yapıcı rakib ve taşıyıcı rakib. Çin'in satılır balıdır en çok gelişiyor olan ülke ise ABD... Çin'in taktikleriyle balı satmaya çalışıyor. Çin'den ithalata yasaklandı. Dövizle ilgili yüksek ihracat fırsatı olabilir. ABD pazarı bal için bir fırsat olabilir. Balın ihracat potansiyelini kullanmamız bir sektöre çok daha önemli yerlere taşıyacaktır" dedi.

**Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Kaplan**, konuşmasında, mevzuat geliştirecek görevleri önümüzde sunmasını destek olduklarını belirtti. "Türkiye bal üretiminde ikinci ama ihracatında 22. sırada. Kovani başı verimimizi artırarak bu sorularında yükselmeye gerekiyor. Çam balında Türkiye'de alınıyor en önemli üreticisi... Çam balında kalitesi arttırmak için çalışmalar yapılıyor. Ticaret Bakanlığı, Türkiye İhracatçılar Birliği ve bal üreticilerimiz de katkısıyla bu çalışmalar geliştirilecektir. Arıcılık Bilim sistemi oluşturulması çağırıyoruz. Tüm bu çalışmalar balda katkı ve taşıyıcı engellemeye büyük katkı sağlayacaktır. Burada ne kadar başarılı olursak, bal sektörü o kadar gelişecektir" dedi.

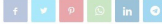
**İstanbul Tarm ve Oman İ Müdürü Ahmet Yavuz Karaca**, İstanbul'un sadece bir bal pazarı değil, der şekerleri ve 76 bin kovanyalı ayın zamanda bir üretim üssü olduğunu belirtti. "Bu nedenle Müdürlüğümüz yoğun bir biçimde bal denetimleri yapıyor. Bal denetimleri konusunda hem üreticilerimiz, hem firmalarımız, hem de üniversitelerimiz bize yol gösteriyor. Özellikle taşıyıcı çalışmalar yapılıyor. Ticaret Bakanlığı, Türkiye İhracatçılar Birliği ve bal üreticilerimiz de katkısıyla bu çalışmalar geliştirilecektir. Arıcılık Bilim sistemi oluşturulması çağırıyoruz. Tüm bu çalışmalar balda katkı ve taşıyıcı engellemeye büyük katkı sağlayacaktır. Burada ne kadar başarılı olursak, bal sektörü o kadar gelişecektir" dedi.

**Aksu Vital Üretim Kurulu Başkanı ve İSTİB Meclis Üyesi Yücel Aksu**, ise konuşmasında, bal üretimini birbiriyle ayırmak bir tutumu sınırlama mülkünü olduğunu belirtti. "Arı, bal, çiçek ve insan arasında bir doğuluğu. Eğer çevre sağlığı değilse, arıların oradan sağlığı bir sorun olmaz. Balın değil. Bal ve diğer arı ürünleri ile ilgili sorunları bütüncül olarak değerlendirilmelidir. Ticaretin dört paydaşı vardır: arıcılık, paketlenme, tüketici ve kamu. Bu paydaşların birliktir. Herkesin en iyi sistem kurduğunda, kaliteli sermaye Akımlı konuşulduğunda başarılı olacağız. Örneğin tüketiciyi bilgilendirmek için getirmişler kalınabilir balı taktik olmalıdır. Türkiye'de balın neye olduğu, sağlığı bir sorun olduğu anlatılmalı. Tüm bu paydaşların sermaye olarak bir araya gelerek



## Bal'da yüksek ihracat eğitim ve markalaşma ile sağlanabilir

Yazar: Türkiye'nin Dönerce - 25 Nisan 2022



**Arıların doğal mucizesi bal, hem sağlık üzerine etkileri hem de ülke ekonomilerine katkıları ile konuyla devam ediyor. İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen bir toplantı ile masaya yatırılan bal sektöründe, paydaşların ihracatçı yükselmesi konusunda fikri ise ortak: yüksek ihracat için eğitim ve markalaşma kamu desteği ile ele alınmalı.**

İstanbul Ticaret Borsası tarafından hayata geçirilen Borsa Mevdanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarının dördüncüsünde bal sektörü ele alındı. Sektörü sekteye uğratan kamu başkanı tartışmak için bir araya gelen sektör temsilcileri mevzuattan teğışise, ihracattan markalaşmaya bir çok konuda çözüm önerilerini sundu.

Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın üst Bugünü Yarn ile Bal Sektörü" başlıklı toplantının açılış konuşması Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz yaptı. Kopuz: Önemli bir geçen gün artırdığını belirtirken, "Bal üretiminde 2020 yılı ile Çin ilk sırada iken, 104 bin tonluk üretimi ile Türkiye'nin ikinci, İran'ı üçüncü sırada yer aldığını görüyoruz. Yani Türkiye bir bal ülkesi... Üretici Çin, yaptığı taktik ve taşgışiler ile meşhur. Çin'in sahte ballarından en çce ise ABD... Çin'in taktik ballarıyla baş edemeyince Çin'den ithalata yasaklı yüksek bir talebi olan ABD pazar bizim için bir fırsat olabilir. Balın ihracat kullanımımız bu sektörde çok daha önemli yerlere taşıyacaktır" dedi.

**Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Konuşmadına,** mevzuat geliştiren güvenilir ürün sunulmasında deste belirtirken, "Türkiye bal üretiminde ikinci ama ihracatta 22. sırada. Kuvv artıran bu sıralamada yükselmemiz gerekiyor. Çam balında Türkiye'de üretici... Çam balında kaliteli artırmak için çalışmalar yapılıyor. Ticaret Bakanlığı Birliği ve bal üreticilerimiz de katkılarıyla bu çalışmalar gelmiş denetim sistemi oluşturmaya çalışıyoruz. Tüm bu çalışmalar balda geldi engellenmesi büyük katkı sağlayacaktır. Bunda ne kadar başarılı olur kadar gelecektir" dedi.

**İstanbul Tarm ve Orman İl Müdürü Ahmet Yavuz Karaca,** İstanbul pazarı değil, dev şirketleri ve 76 bin kovaniya aynı zamanda bir üretici belirtirken, "Bu nedenle Müdürlüğümüz yoğun bir biçimde bal denetim denetimlerinde konusunda hem üreticilerimiz, hem firmalarımız, hem de üy göstermek. Özellikle büyük taşgışiyentleri konusunda değişim konudaki desteği bu nedenle çok önemli. Örneğin tulum peyniri üreticilerimizin ilgili bize yıl göstermesi denetimlerini etkinliği artırdı ve s çözdü" şeklinde konuştu.

## İstanbul Ticaret Borsası'nda bal sektörü konuşuldu

AA - Muhammet Emin Horuz - Ekonomi  
22.04.2022 10:59 - Güncellenen: 22.04.2022 11:03**İstanbul Ticaret Borsası'nda bal sektörü konuşuldu**

**İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTB) düzenlediği 'Borsa Mevdanı'nda Sektörler Konuşuyor' toplantılarının 4'üncüsünde bal sektörünün sorunları konuşuldu.**

İSTANBUL (AA) - İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTB) düzenlediği 'Borsa Mevdanı'nda Sektörler Konuşuyor' toplantılarının 4'üncüsünde bal sektörünün sorunları konuşuldu.

İSTB'Yen yapılan açıklamaya göre, "Dünya Bugünü Yarn ile Bal Sektörü" başlıklı toplantıya kamu, akademi, sivil toplum ve iş dünyasından isimler katıldı.

Açılışta toplantıların açılışında yaptığı konuşmaya yer verilen İSTB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz, "Bal üretiminde 2020 yılı itibarıyla 458 bin ton ile Çin ilk sırada iken, 104 bin tonluk üretimi ile Türkiye'nin 2'nci, İran'ın ise 60 bin ton ile 3'üncü sırada yer aldığını görüyoruz. Yani Türkiye bir bal ülkesi" ifadesini kullandı.

Kopuz, özellikle ABD'nin Türkiye için önemli bir pazar olduğunu belirtirken, "Yüksek bir talebi olan ABD pazarı bizim için bir fırsat olabilir. Balın ihracat potansiyelini kullanmamız bu sektörde çok daha önemli yerlere taşıyacaktır" dedi.

- "İstanbul bal üretimi işi"

**İstanbul İl Tarm ve Orman Müdürü Ahmet Yavuz Karaca ise İstanbul'un sadece bir bal pazarı değil, dev şirketleri ve 76 bin kovaniya aynı zamanda bir üretim üssü olduğunu belirtirken, şunları kaydetti:**

"Bu nedenle Müdürlüğümüz yoğun bir biçimde bal denetimleri yapıyor. Bal denetimleri konusunda hem üreticilerimiz, hem firmalarımız, hem de üniversitemiz bize yıl göstermeli. Sektörün bu konuda desteği bu

## Bal ihracatını artırmak için buluştu

**Arıların doğal mucizesi bal, hem sağlık üzerine etkileri hem de ülke ekonomilerine katkıları ile konuya devam ediyor. İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen bir toplantı ile masaya yatırılan bal sektöründe, paydaşların ihracatçı yükselmesi konusunda fikri ise ortak: yüksek ihracat için eğitim ve markalaşma kamu desteği ile ele alınmalı.**

25 Nisan 2022 (Pazartesi) 09:40



İstanbul Ticaret Borsası tarafından hayata geçirilen Borsa Mevdanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarının dördüncüsünde bal sektörü ele alındı. Sektörü sekteye uğratan kamu başkanı tartışmak için bir araya gelen sektör temsilcileri mevzuattan teğışise, ihracattan markalaşmaya bir çok konuda çözüm önerilerini sundu.

Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın üst Bugünü Yarn ile Bal Sektörü" başlıklı toplantının açılış konuşması ise Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz yaptı. Kopuz: bal sektörünün önemini her geçen gün artırdığını belirtirken, "Bal üretiminde 2020 yılı itibarıyla 458 bin ton ile Çin ilk sırada iken, 104 bin tonluk üretimi ile Türkiye'nin ikinci, İran'ın ise 60 bin ton ile üçüncü sırada yer aldığını görüyoruz. Yani Türkiye bir bal ülkesi... Üretimde ikinci olan Çin, yaptığı taktik ve taşgışiler ile meşhur. Çin'in sahte ballarından en çok yaygın olanı ise ABD... Çin'in taktik ballarıyla baş edemeyince Çin'den ithalata yasaklandı. Dolayısıyla, yüksek bir talebi olan ABD pazarı bizim için bir fırsat olabilir. Balın ihracat potansiyelini kullanmamız bu sektörde çok daha önemli yerlere taşıyacaktır" dedi.

**Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kodeks Daire Başkanı Selim Konuşmadına,** mevzuat geliştiren güvenilir ürün sunulmasında destek olduğunu belirtirken, "Türkiye bal üretiminde ikinci ama ihracatta 22. sırada. Kuvv artıran bu sıralamada yükselmemiz gerekiyor. Çam balında Türkiye'de üretici... Çam balında kaliteli artırmak için çalışmalar yapılıyor. Ticaret Bakanlığı, Türkiye İhracatçılar Birliği ve bal üreticilerimiz de katkılarıyla bu çalışmalar geliştireceğiz. Arıların bizi denetim sistemi oluşturmaya çalışıyoruz. Tüm bu çalışmalar balda geldi engellenmesi büyük katkı sağlayacaktır. Bunda ne kadar başarılı olursak, bal sektörü o kadar gelecektir" dedi.

**İstanbul Tarm ve Orman İl Müdürü Ahmet Yavuz Karaca,** İstanbul'un sadece bir bal pazarı değil, dev şirketleri ve 76 bin kovaniya aynı zamanda bir üretim üssü olduğunu belirtirken, "Bu nedenle Müdürlüğümüz yoğun bir biçimde bal denetimleri yapıyor. Bal denetimleri konusunda hem üreticilerimiz, hem firmalarımız, hem de üniversitemiz bize yıl göstermeli. Özellikle büyük taşgışiyentleri konusunda sınırlı değişim var. Sektörün bu konuda desteği bu nedenle çok önemli... Örneğin tulum peyniri üreticilerimizin ilgili bize yıl göstermesi denetimlerini etkinliği artırdı ve sorunu büyük oranda çözdü" şeklinde konuştu.

**Ali Vural Yönetim Kurulu Başkanı ve İSTB Media Direktörü Yunus Aksoy,** İstB konuşmasında, bal denetimlerinden yararlanma bir çözüm önerisi olmadığını vurguladı. "Su, bal, çiçek ve insan dairesi bir dördüydü. Eğer çevre sağlığı değilse, arıların oradan sağlığı bir sorun üretmesi mümkün değil. Bal ve diğer arı ürünleri ile ilgili sorunları bitirilmesi olarak değerlendirilmeli. Ticaretin en etki taşıyıcı varlığı arıların üretimi ve pazarlanması. İhtisarı ve kamu, bu paydaşların birlikte hareket ettiği bir sistem kurulumunda, kaliteli sirkeli İstB konusunda başarılı olamaz. Örneğin tüketiciyi bilgilendirme faaliyetleri halinde balın talebi olacaktır. Tüketiciye bilinç verilmeli, sağlıklı bir ürün olduğu anlaşılmalı. Tüm bu paydaşların desteği olarak bir araya gelerek balda kaliteli sağlama ve sürdürülebilir konusuna çözümler üretmeye doğru olduğunu düşünüyoruz. Sektörün getirmesi, kalite standartlarına ve ihracattan payıncı" dedi.







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