

BORSANOMİ

Antalya Ticaret Borsası Yayın Organı Eylül-Ekim 2013 Sayı:42



**Türkiye'nin en renkli fuarı
Antalya'da yapıldı**

Canlı Hayvan Borsası'nın temelleri atılıyor



www.bagevkariyer.com



**“bagevkariyer’e katılın,
eğitilmiş ve nitelikli
elemanlarla çalışın”**





EXPO2016
ANTALYA

Türkiye'nin ilk Expo'su



**BORSANOMİ
ANTALYA TİCARET
BORSASI
YAYIN ORGANI**

Antalya Ticaret Borsası adına
İMTİYAZ SAHİBİ
GENEL YAYIN SORUMLUSU

Ali ÇANDIR
ATB Yönetim Kurulu Başkanı

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
Tolgahan ALAVANT
ATB Genel Sekreteri

EDİTÖR
Vahide YANIK
ATB Basın Danışmanı

YAYIN KURULU
Halil BÜLBÜL
İbrahim YILMAZ
Adnan İNGEÇ

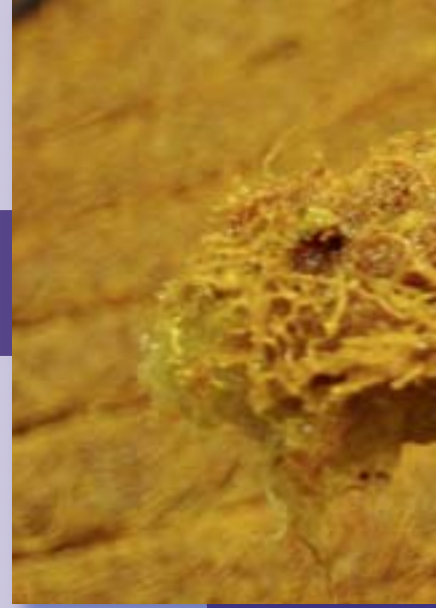
MASAÜSTÜ YAYINCILIK
Hamit SEÇİL
hmtsecil@gmail.com

BASKI
Kutlu & Avcı Ofset Form Baskı
Rek. San ve Tic. Ltd. Şti.
Muratpaşa Mah. Emrah Cd.
Kutlu Avcı Plaza No: 17 Antalya
Tel: 0 242 346 85 85
Fax: 0 242 335 53 92
E mail: info@kutluavci.com.tr

İLETİŞİM
Cumhuriyet Caddesi Borsa
İşhanı Kat:2
(PK 101) 07040 ANTALYA
Tel: (242) 2442670 - 2412828
Fax: (242) 2411158
e-mail: info@antalyaborsa.org.tr
www.antalyaborsa.org.tr

BORSANOMİ Dergisi'nde
yayınlanan yazı ve fotoğrafların
imtiyaz sahibi Antalya Ticaret
Borsası olup izinsiz kopyalana-
maz. Yazarlara ait yazıların
sorumluluğu yazan kişiye aittir.

İÇİNDEKİLER



Antalya Ticaret Borsası Akdeniz'de zeytini markalaştıracak 16-18



Türkiye'nin en renkli fuarı Antalya'da yapıldı 21-28



**Batı Akdeniz tarımda üretim şampiyonu
14-15**

**Şekerin sağlıklı alternatifi şekerotu
30-32**

**Rusya Hal'i kapandı ihracatçı zorda
34-35**

**ATB Gençlik Grubu'ndan kariyer günleri
55**

**Borsa'da kredi kartı dönemi
62**



4.

YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI

DENİZLİ LEBLEBİSİ





Ali ÇANDIR

ATB Yönetim
Kurulu Başkanı

başkandan

Türkiye'nin en renkli fuarının ardından

Antalya Ticaret Borsamızın öncülüğünde Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı'nın desteğiyle bu yıl 19-22 Eylül tarihlerinde dördüncüsünü gerçekleştirdiğimiz Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı tam manasıyla Anadolu'nun yöresel şöleni oldu. 10 bin yıllık Anadolu geçmişimizden tarihten süzülerek bizlere ulaştırılan yöresel lezzetler, yöresel kıyafetler, yöresel el işlemleri, müziği, folkloru, halısı, kilimi, desenleri 10 bin metrekarelik alanda ziyaretçi ile buluştu. Turizm kenti Antalyamızın böyle bir organizasyona ev sahipliği yapması hem fuarın geleceği hem de Antalya'nın yöresel ürünlerin değer kazanmasında oynadığı rolle tarihe geçecektir.

"Memleket hasreti çekenlere" sloganıyla düzenlediğimiz fuarı gezen ziyaretçilerimizin alandan gülen yüzleriyle ayrılmalrı bizlere son derece memnun ederken, Türkiye'nin doğusundan batısından gelerek yan yana stant kuran katılımcılarımızın paylaşımları, birbirleriyle olan diyalogları görölmeye değerd. Fuar alanı sanki son yıllarda özlemini çektiğimiz kardeşlik ve anlayışın zemin bulduğu alan gibiydi. Yöresel ürönlere ekonomik değeri katmak için çıktığımız yolda, aslında daha büyük bir resmin inşa edilmesine küçük de olsa bir katkı sağladığımızı görmek bizler için son derece umut verici olmuştur.

Fuar çerçevesinde Antalya Ticaret Borsası ile Türkiye Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Araştırma Ağı'nın (YÜCİTA) işbirliğiyle düzenlediğimiz "Dünden Bugüne Türkiye'deki Coğrafi İşaretler Paneli" yöresel ürünlerin koruması olan coğrafi işaretin önemini bir kere daha hatırlatarak, nasıl alınacağı konusunda katılımcılara yol göstermiştir. Bu fuarın bilimsel ayağını oluşturan önemli bir toplantıdır.

TOBB Başkanımız Sayın Rifat Hisarcıklıoğlu'nun de işaret ettiği gibi fuarın hedefinde yurtdışına açılmak var. Avrupa'da, Amerika'da Türkiye'nin yerel değerlerinin, yöresel ürünlerinin sergilenmesi, oralarda ciddi bir pazar oluşturulması bizim için artık hiç de uzak olmayan hedeflerdir. Umuyorum, bu hedefimizi en kısa zamanda gerçekleştireceğiz.

Fuarımızı tamamladık şimdi önümüze bakıyoruz. Önümüzde neler var? Antalya'nın uzun zamandır beklediği Canlı Hayvan Borsası'nı kurma çalışmalarımız devam ediyor. Hedefimiz 2014 yılında turizm kenti Antalya'ya yakışacak Canlı Hayvan Borsası kazandırarak hem Antalyalılara hem gelen yerli ve yabancı turistlere daha güvenilir et tükettirip, bölge hayvancılığını canlandırmak.

Yine önümüzde Vakıflar Bölge Müdürlüğü'nden 20 yılığına kiraladığımız Vakıf Zeytinliğı'ni kente kazandırma çalışmalarımız devam ediyor. Projesi hazırlanan Vakıf Zeytinliğı Antalyalıların yararlanacağı, sahip çıkacağı bir alan olarak kurum ve kuruluşlarımızla Antalyamıza kazandıracğıız.

Antalya Ticaret Borsası olarak üyelerimizin sorunlarının ve beklentilerinin yanı sıra kente vizyon kazandıracak çalışmalarımızla yolumuza devam ediyoruz. Bu yolda bize destek veren tüm kurum ve kuruluşlarımıza, özel sektörümüze, üyelerimize, personelimize ve sevgili Antalyalılara teşekkür ediyorum.

Ali Çandır, Ekim ayı enflasyonunu değerlendirdi: Yaşadığımız enflasyon yapışkan bir hal almıştır



Antalya Ticaret Borsası ve Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, Ekim ayı enflasyonunu değerlendirdi. 5 yılın harcama kalemleri incelediğinde, enflasyon sepetinin yüzde 60'ını oluşturan gıda, ulaştırma ve konut harcama kalemlerindeki fiyat artışlarının aylıkta ortalama yüzde 5 ve yıllıkta ise ortalama yüzde 22 olduğunu bildiren Çandır, Ekim ayı manşet tüketici (TÜFE) enflasyonu yüzde 1.8 iken, bu üç kalemdaki enflasyon yüzde 4.61 ile 2 kattan fazla yüksek çıktığına dikkat çekti. Batı Akdeniz'deki aylık enflasyonun da genel ortalamaya yakın yüzde 1.67 olarak ilan edildiğini belirten Çandır, "Yıllıktaki or-

talamalara göre ise son açıklanan yüzde 22.74'lük artış, 5 yıllık ortalamaya tam bir yaklaşmayı göstermektedir. Diğer taraftan çekirdek enflasyon olan H ve I endekslerinde de son bir yıldır sürekli artış eğilimi görülmektedir. Nitekim bu ay da sırasıyla yüzde 1.59 ve 1.78 olarak, yıllıkta ise yüzde 7.61 ve 7.49 olarak ilan edilmiştir. Geçen ay bu oranlar, yüzde 6.37 ve 6.96 idi" açıklamasında bulundu.

Yıllık TÜFE artış oranının yüzde 7'nin altına sadece 2009 yılı Ekim ayında düştüğünü, hiçbir şekilde bu düzeyde kalıcı hale gelemediğine dikkat çeken Ali Çandır, "Diğer göstergelerle birlikte değerlendirdiğimizde enflasyon, yüzde 7 civarında açıkça yapış-



kan bir hale gelmiştir. Üretici fiyatlarındaki artışı gösteren ÜFE enflasyonu ise aylıkta yüzde 0.69 ve yıllıkta da yüzde 6.77 olarak ilan edilmiştir. Tarım ürünlerindeki üretici fiyatları aylık yüzde 4.43 artarken, yıllık olarak sadece yüzde 0.59 artabilmiştir. Sanayi ürünlerinde ise aylık sıfır artış yaşanırken, yıllıkta yüzde 8.03'lük bir artış ilan edilmiştir. Gıda imalatı önemli bir yere sahiptir. Bu kapsamdaki ürünlerin fiyatları aylıkta yüzde 0.66 ve yıllıkta ise yüzde 5.42 oranında artmıştır" değerlendirmesinde bulundu.

BATI AKDENİZ'DE GİYİM VE GIDA FİYATI ARTTI

Ali Çandır, Antalya, Burdur ve Isparta illerinden oluşan Batı Akdeniz Bölgesi'nin Ekim ayında gerek manşet enflasyon itibarıyla, gerek fiyatı en çok artan giyim ve gıda kalemleri ile gerekse fiyatı en çok düşen alkollü içecekler ve çeşitli mal harcama kalemleri itibarıyla ülke ortalama enflasyonu ile benzer bir eğilim göster-

diğini bildirdi. Son 6 aydaki kur artışının ortalama yüzde 20'den fazla ve faizlerdeki artış yüzde 50 iken, ilan edilen enflasyonların bu oranlara duyarsızlığının hala devam ettiğini kaydeden Çandır, şu değerlendirmede bulundu:

"Diğer taraftan 2012 yılının en yüksek enflasyonu yüzde 1.96 ile Ekim ayında yaşanmıştı. Şimdi bu rakam yerine yüzde 1.8 geldi. Bu da yılın en yüksek enflasyonu oldu. Önümüzde Kasım ve Aralık ayları enflasyonları yüzde 0.38'in üzerinde olduğu sürece, aradaki fark kadar yıllık enflasyon artacaktır. Yani 2013 yılını şimdikinden daha yüksek bir enflasyonla kapatma ihtimali çok yüksektir. 2014 yılı için enflasyon beklentileri hesaplanırken mutlaka 2013 yılı Ocak ve Ekim aylarındaki enflasyonlar dikkate alınmalıdır. Şüphesiz ki faiz arttığı için enflasyon artmaz, tam tersine enflasyon arttığı için faiz yükseltilir ki enflasyon dizginlenebilsin."

Çiçek sektörü gelecek vaat ediyor



Orta Anadolu Süs Bitkileri ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Osman Bağdatlıoğlu, Türkiye genelinde kişi başı çiçek tüketiminin bir kaç yıl önce 3 dolarken şimdi 5 dolara çıktığını, İstanbul'da 5-6 dolar olan çiçek tüketiminin bugün 20 dolara çıktığını belirtti. Bağdatlıoğlu, "Çiçek tüketimi artıyor. Çiçek sektörü gelecek vaat eden bir sektör" dedi. Türkiye'de uygun iklim şartları nedeniyle yılın 12 ayı çiçek üretildiğini kaydeden Bağdatlıoğlu, kış döneminde Antalya ve İzmir gibi illerde yaz döneminde ise Isparta, Burdur gibi iç kesimlerde çiçek üretiminin yapıldığını söyledi.

400 MİL YON DAL İHRACAT

Bağdatlıoğlu, çiçek üretiminin artmasının ihracata da yansıdığını belirterek, yılda 100 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdiklerini bildirdi. Bağdatlıoğlu, yılda 400 milyon dal çiçek ihracatı yapıldığını, bunun 80 milyon dalının yaz döneminde gerçekleştiğini kaydetti. Hollanda, Almanya, İngiltere başta olmak üzere 7 ülkeye ihracat gerçekleştirildiğini bildiren Bağdatlıoğlu, bu yıl yaz dönemi için 10 milyon dolarlık ihracat gerçekleşmesinin beklendiğini ifade etti.



4.

YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI

DIYARBAKIR ÇİNİ İŞLEMECİLİĞİ



ATB'den Altın Portakal'a Destek

Antalya Ticaret Borsası, Antalya'nın 50 yıllık geçmişe sahip Altın Portakal Film Festivali'ne destek oluyor. Turizmin ve tarımın başkenti Antalya'nın kültür sanat faaliyetleriyle de adından söz ettiren bir şehir olduğunu belirten Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, Borsa olarak kente artı değer kazandıran bütün çalışmalara destek olmaya çalıştıklarını kaydetti. Altın Portakal Film Festivali'nin Antalya için iyi marka olduğunu belirten Çandır, uluslararası alanda isim yapmış festivale sahip çıkılması gerektiğini söyledi. Ali Çandır, Antalya Ticaret Borsası olarak festivalin simgesi olan Altın Portakal heykeliçinden 100 adet satın alarak, 50. Uluslararası Altın Portakal Film Festivali'ne 5 bin TL'lik katkı sağladıklarını bildirdi.



AKSAV'dan Antalya Borsa'ya ziyaret

Antalya Kültür Sanat Vakfı (AKSAV) Yönetim Kurulu Başkanı Tufan Dağıstanlı, AKSAV Yönetim Kurulu Üyeleri Yılmaz Erel, Hüseyin Şanlı ve Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ile birlikte Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır'ı makamında ziyaret etti. ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan'ın da bulunduğu ziyarette, AKSAV yöneticileri Ali Çandır'a bu yıl 50'ncisi düzenlenecek Altın Portakal Film Festivali hakkında bilgi verdi. AKSAV'ın yeni projelerini de anlatan AKSAV yöneticileri, kent dinamiklerinin kentin

sanat kenti haline gelmesi için birlikte çalışması gerektiğini kaydetti.

Ali Çandır da Tufan Dağıstanlı ve AKSAV yöneticilerine görevlerinde başarılar dilerken, tarım ve turizm alanında iddialı olan Antalya'nın sanat alanında da iddialı olması gerektiğini kaydetti. Altın Portakal'ın Türk sineması için önemli bir organizasyon olduğunu belirten Çandır, organizasyonun şehre yaygınlaştırılmasını istedi.

AKSAV Yöneticileri, Ali Çandır'a Altın Portakal'ın 50'nci yılı için hazırlatılan heykel hediye etti.





Cavit Arı'dan Antalya Borsa'ya ziyaret

Antalya Büyükşehir Belediye Başkanlığı için aday adaylığını açıklayan İl Genel Meclisi Başkanı Cavit Arı, Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır'ı ziyaret etti. ATB Yönetim Kurulu Üyeleri İbrahim Köseoğlu, Mahmut Ruhi Alpago, Halil Bülbül ve Süleyman Ersan'ın da bulunduğu ziyarette Arı, İl Özel İdare'nin özellikle kırsal alanda yaptığı çalışmalar hakkında ATB yönetimine bilgi verdi. Arı, özellikle tarımsal sulama alanında yaptıkları çalışmalarla üreticinin desteklenmesini ifade etti. Antalya'da şehir merkezi ve köylere yaptıkları yatırımlardan iyi geri dönüşümler aldıklarını kaydeden Arı, bu deneyimlerini Antalya Büyükşehir Belediyesi'nin hizmetlerinde paylaşmak için belediye

başkanlığına talip olduğunu söyledi. Arı, Antalya merkezdeki en büyük yeşil alan olan ve Antalya Ticaret Borsası tarafından kiralanın Vakıf Zeytinliği'ne ortak olan kurumlardan biri olduklarını belirterek, Antalya'ya sahip çıkma arzusunda olduklarını söyledi. Arı, "Antalya için güzel işlere imza atacağımızı düşünüyorum" dedi.

ATB Başkanı Ali Çandır, kaliteli rekabetin her zaman kente kazandıracağını belirterek Arı'ya başarılar diledi. Aday adaylarının kentle ilgili projeleri gündeme getirmesi gerektiğini söyleyen Ali Çandır, seçmenin de bu projeleri sorgulayıp takip etmesi gerektiğini vurguladı. Çandır, ziyareti nedeniyle Arı'ya teşekkür etti.

CHP Konyaaltı aday adayından ATB'ye ziyaret



CHP Konyaaltı Belediye Başkan Aday Adayı Bülent Kemal Dolunay, Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır'ı ziyaret etti. Neden belediye başkanlığına aday olduğunu anlatan Dolunay, Konyaaltı İlçesi'nde yapmak istediği çalışmalarla ilgili bilgi verdi. Antalya Ticaret Borsası'nın kentin en büyük dinamiklerinden biri olduğunu söyleyen Dolunay, "Seçtiğimiz taktirde sizlerin görü-

şüne başvurarak kentle ilgili kararlara imza atacağız" dedi. Dolunay, temiz siyasetten yana olduğunu vurgularken, "Kırmadan dökmeden, temiz siyaset yapmaya çalışıyoruz" diye konuştu.

Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır da Bülent Kemal Dolunay'a başarılar dilerken, ziyaretten duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

Canlı Hayvan Borsası'nın temelleri atılıyor



Antalya'da canlı hayvan borsasının kurulması için et ve hayvancılık sektörü çalışıyor. Antalya Büyükşehir Belediyesi'ne tahsis edilen Kömürcüler'deki alanda bir araya gelen ilgili temsilciler, ALDAŞ tarafından hazırlanan borsanın taslak projesini değerlendirdi. Projenin eksikleri, projede yer alması gerekenler ve projede revizyon taleplerinin dile getirildiği toplantıda canlı hayvan borsasının 'acil ihtiyaç' olduğu vurgulandı. Sektör temsilcileri, projenin biran önce tamamlanarak hayata geçirilmesini istedi.

ET TİCARETİ DÜZENE GİRECEK

Toplantıda konuşan Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, canlı hayvan borsasının hayvancılığın ge-

lişmesine, üreticinin sağlıklı ortamda üretim yapmasına, tüketicinin de güvenli ete ulaşmasında büyük önem taşıdığını vurguladı. Çandır, borsanın kentteki et hareketini artırarak, et ticaretinin düzene girmesini sağlayacağını belirtti. Toplantıya Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır'ın yanı sıra ATSO, ANET Genel Müdürü Ömer Apa, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Hayvan Sağlığı Şube Müdürü Gürsel Coşkun, Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği, Kırmızı Et Üreticileri Birliği, Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği, ATB Canlı Hayvan ve Et Komitesi üyeleri, Veteriner Hekimler Odası, Kasaplar Odası, Antalya Büyükşehir Belediyesi, SS Antalya Hayvancılık Kooperatifleri Birliği, Korkuteli Süt Üreticileri Birliği, Serik Süt Üreticileri Birliği'nden yetkililer katıldı.



2 milyon liralık proje

Döşemealtı İlçesi'ne bağlı Kömürcüler Köyü'nde yer alan arazinin 49 yıllığına Büyükşehir Belediyesi'ne tahsisinin ardından canlı hayvan borsası için proje çalışması başlatıldı. Kömürcüler Hayvan Borsası Kompleksi' adı verilen ve 32 bin 100 metrekarelik alanda inşa edilecek proje, 288 büyükbaş ve 864 küçükbaş olmak üzere toplam 1152 hayvan kapasiteli olacak. Projeye göre 4 bin 500 metrekare kapalı alana sahip padok alanında, her biri 18 metrekare büyüklükte 48 küçükbaş, 48 büyükbaş hayvan için toplam 96 adet padok, yani hayvanların serbest dolaştığı alan oluşturulacak. Küçükbaş ve büyükbaş hayvanlar için birbirinden ayrılmış giriş ve çıkışlar yapılacak padok alanında, satışa arz olan hayvanların cins,

adet ve fiyat bilgilerinin anlık olarak yansıtılacağı bilgi ekranı yer alacak.

Kömürcüler Hayvan Borsası Kompleksi'ndeki idari bina kısmı, 800 metrekare kapalı alanda inşa edilecek. İçerisinde 4 adet idari ofis, laboratuvar, veteriner odası, vezneler, banka ve benzeri kurumlar için ayrılmış galeri, satışa arz olan hayvanların cins, adet ve fiyat bilgilerinin anlık olarak yansıtılacağı bilgi ekranı ile kafeterya yer alacak. Projede, Kömürcüler Hayvan Borsası Kompleksi'nin tahmini yatırım bedeli 2 milyon 235 bin TL olarak belirlendi.



Batı Akdeniz

tarımda üretim şampiyonu

TÜRKİYE ZİRAAT ODALARI BİRLİĞİ GENEL BAŞKANI ŞEMŞİ BAYRAKTAR, TARIMDA ŞAMPİYONLUĞUN ZAFER BÖLGESİNDEN BATI AKDENİZ BÖLGESİNE GEÇTİĞİNİ BİLDİRDİ. BAYRAKTAR, "ANTALYA, ISPARTA VE BURDUR'DAN OLUŞAN BATI AKDENİZ BÖLGESİ, 2010 YILINDAKİ 4 MİLYAR 971 MİLYON DOLARLIK TARIMDA GAYRİ SAFİ KATMA DEĞERLE BİRİNCİ OLDU" DEDİ.

Türkiye Ziraat Odaları Birliği Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, bölgesel gayri safi katma değerde son verilere göre, 2008-2010 döneminde Batı Akdeniz bölgesinin ülke tarımsal gayri safi katma değerinden aldığı payın yüzde 6,56'dan yüzde 8,05'e çıktığını, Zafer Bölgesi'nin payının ise yüzde 8,48'den yüzde 7,66'ya indiğini belirtti. İkinci sıradaki Adana ve Mersin'den oluşan Çukurova bölgesinin payının yüzde 7,28'den yüzde 6,85'e düştüğünü ve sıralamadaki yerinin üçüncülüğe gerilediğine dikkati çeken Bayraktar, "Bölgeler içinde sıralamada, Balıkesir ve Çanakkale'den oluşan Güney Marmara'nın 7, Gaziantep, Adıyaman ve Kilis'ten oluşan İpek Yolu'nun 20, Zonguldak, Karabük ve Bartın'dan oluşan Batı Karadeniz'in 25 ve İstanbul'un 26'ıncı sıradaki yeri değişmedi. Sıralamada, Çukurova ikincilikten üçüncülüğe, Orta Karadeniz 4'üncülüğten 5'inciliğe, Doğu Akdeniz 8'incilikten 10'unculuğa, Trakya 14'üncülüğten 16'ıncılığa, Fırat 19'unculuktan 22'inciliğe, Kuzey Anadolu 21'incilikten 23'üncülüğe, Kuzeydoğu Anadolu 23'üncülüğten 24'üncülüğe geriledi. Bölgeler sıralamasında en büyük gerileme 9'unculuktan 15'inciliğe düşen Trabzon, Ordu, Giresun, Rize, Artvin ve Gümüşhane'den oluşan Doğu Karadeniz'de görüldü. Bölgenin ülke tarımındaki payı yüzde 4,5'den yüzde 3,65'e indi" bilgisini verdi.

BATI AKDENİZ ÜLKE TARIMINDAKİ PAYINI DA ARTIRDI

Ülke tarımındaki payları açısından bakıldığında, 2008-2010 döneminde Batı Akdeniz'in payının yüzde 6,56'dan yüzde 8,05'e, Güney Ege'nin payının yüzde



Şemsi Bayraktar

6,15'den yüzde 6,30'a, Karacadağ'ın payının yüzde 4,30'dan yüzde 5,40'a yükseldiğini bildiren Bayraktar, Doğu Marmara'nın payının yüzde 4,43'den yüzde 4,52'ye, İzmir'in payının yüzde 3,74'den yüzde 4'e, Ahiler bölgesinin payının yüzde 3,50'den yüzde 3,85'e, Orta Anadolu'nun payının yüzde 3,47'den yüzde 3,75'e ulaştığını belirtti. Bayraktar, bu dönemde, Doğu Anadolu'nun payının yüzde 2,56'dan yüzde 2,80'e, Ankara'nın payının yüzde 2,59'dan yüzde 2,67'ye, Dicle'nin payının yüzde 1,71'den yüzde 2,63'e, İpek Yolu'nun payının yüzde 1,94'den yüzde 2,27'ye, Serhat'ın payının yüzde 1,79'dan yüzde 1,98'e, Kuzey Doğu Anadolu'nun payının yüzde 1,75'den yüzde 1,79'a çıktığını kaydetti.

ÇUKUROVA'NIN TARIMDAKİ PAYI AZALDI

Bu dönemde, Zafer bölgesinin payının yüzde 8,48'den yüzde 7,66'ya, Çukurova'nın payı yüzde 7,28'den yüzde 6,5'e, Orta Karadeniz'in payı yüzde 6,21'den yüzde 5,70'e, Güney Marmara'nın payı yüzde 5,12'den yüzde 5,02'ye gerilediğini bildiren Bayraktar, "Mevlana bölgesinin payı yüzde 5,61'den yüzde 4,75'e, Doğu Akdeniz'in payı yüzde 4,70'den yüzde 4,31'e, Bursa, Eskişehir, Bilecik'in payı yüzde 4,28'den yüzde 3,80'e, Doğu Karadeniz'in payı yüzde 4,50'den yüzde 3,65'e, Trakya'nın payı yüzde 3,71'den yüzde 3,15'e, Fırat bölgesinin payı yüzde

2,16'dan yüzde 1,98'e, Kuzey Anadolu'nun payı yüzde 1,90'dan yüzde 1,80'e indi." dedi.

BATI AKDENİZ 4.97 MİLYAR DOLARLA BİRİNCİ

Dolar bazında tarımsal gayri safi katma değer 2010 yılında, Batı Akdeniz'de 4 milyar 971 milyon, Zafer Bölgesi'nde 4 milyar 732 milyon, Çukurova'da 4 milyar 227 milyon, Güney Ege'de 3 milyar 887 milyon, Orta Karadeniz'de 3 milyar 520 milyon, Karacadağ'da 3 milyar 331 milyon, Güney Marmara'da 3 milyar 98 milyon dolara ulaştığını vurgulayan Bayraktar, şunları kaydetti: "2010 yılında, Mevlana bölgesinde 2 milyar 932 milyon, Doğu Marmara'da 2 milyar 790 milyon, Doğu Akdeniz'de 2 milyar 662 milyon, İzmir'de 2 milyar 472 milyon, Ahiler bölgesinde 2 milyar 379 milyon, Bursa, Eskişehir, Bilecik bölgesinde 2 milyar 349 milyon, Orta Anadolu'da 2 milyar 314 milyon, Doğu Karadeniz'de 2 milyar 256 milyon, Trakya'da 1 milyar 943 milyon, Doğu Anadolu'da 1 milyar 728 milyon, Ankara'da 1 milyar 648 milyon, Dicle bölgesinde 1 milyar 621 milyon, İpek Yolu bölgesinde 1 milyar 400 milyon, Serhat bölgesinde 1 milyar 225 milyon, Fırat bölgesinde 1 milyar 222 milyon, Kuzey Anadolu'da 1 milyar 110 milyon, Kuzeydoğu Anadolu'da 1 milyar 108 milyon, Batı Karadeniz'de 478 milyon, İstanbul'da 344 milyon dolarlık tarımsal gayri safi katma değer üretildi."





ATB

Akdeniz’de zeytinciliği markalaştıracak

ANTALYA TİCARET BORSASI BAŞKANI ALİ ÇANDIR, ZEYTİNİ BİR ÜRÜN YELPAZESİ OLARAK ÜRETEREK, YEMEKLERDE, CİLTTE, KOZMETİK SEKTÖRÜNDE KULLANILACAK ÜRETİMLER YAPILMASI GEREKTİĞİNİ BELİRTEREK, “ANTALYA’YI ZEYTİNLE, ZEYTİNYAĞIYLA BULUŞTURACAĞIZ” DEDİ.

Zeytincilik alanında tarihsel geçmişe sahip olan ve büyük bir potansiyel barındıran Antalya’da, “Antalya” markası ile zeytin ve zeytinyağı üretimine öncülük edecek olana Antalya Ticaret Borsası, sektöre her türlü desteği vermeye hazır. Antalya’da zeytin ve zeytinyağının markalaştırması gerektiğini kaydeden Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, “Antalya ve bölgesine özgü yetişen tavşan yüreği zeytininin coğrafi işaret alınması için çalışmalara başladık. Tavşan yüreği yağlık bir zeytin olup 7 kilo zeytinden 1 kilo yağ çıkmaktadır. Asıl amacı-

mız Antalya’da zeytinciliği markalaştırarak, zeytinyağı üretimi yapmak” diye konuştu.

ZEYTİNCİLİKTE BUTİK ÜRÜNLER

Markalaşma çalışmalarını özel sektör işbirliğiyle yapmak istediklerini kaydeden Çandır, “Zeytinyağını butik ürünler halinde, güzel ambalajlarla otellerde ve hediyeelik eşya satılan yerlerde satmak istiyoruz. Bu ürünler yüksek kaliteli olacak ve hepsinin barkodu ile tekelden satış yapılacaktır. Bunun için önce sektörün bir araya gelmesi gerekiyor. Borsa olarak buna öncülük etme arzusundayız” diye konuştu.

162 BİN 262 DEKAR ZEYTİN

Antalya’da toplamda 162 bin 262 dekar alanda zeytin üretildiğini bildiren Ali Çandır, “70 bin 340 dekar sofralık zeytin, 91 bin 920 dekar yağlık zeytin üretiliyor. Türkiye’de ise 2 milyon 262 bin 598 dekar sofralık zeytin, 5 milyon 861 bin 52 dekar yağlık zeytin



olmak üzere toplamda 8 milyon 737 bin 650 dekar alanda üretiliyor. Antalya'da 2012 yılında 25 bin 187 ton sofralık zeytin üretimi yapılırken, 36 bin 102 ton yağlık zeytin olmak üzere toplamda 61 bin 289 ton zeytin üretilmektedir. 2012 yılı Türkiye'de ise, 480 bin ton sofralık zeytin, 1 milyon 340 bin ton yağlık zeytin olmak üzere 1 milyon 820 bin ton zeytin üretilmektedir" diye konuştu.

BORSADAN ÜRETİCİLERE ZEYTİN DALI

Üreticinin esas sorununun girdilerdeki yükseklik, işsizlik ve pazarlama sorunları olduğuna dikkat çeken Çandır, zeytin ve zeytinyağının markalaşması halinde birçok sorunun çözülebileceğini söyledi. Çandır, "Bununla birlikte zeytinyağını bir ürün yelpazesi olarak üreterek, yemeklerde, ciltte, kozmetik sektöründe kullanılacak ana madde haline getirmeliyiz. Bu yolla Antalya'yı zeytinyağıyla buluşturacağız" dedi.

ANTALYA TİCARET BORSASI ÖNCÜLÜĞÜNDE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ MARKALAŞMASI İÇİN SOMUT ADIMLAR ATILMAYA BAŞLANDI. İLK OLARAK ANTALYA VE BÖLGESİNE ÖZGÜ YETİŞEN TAVŞAN YÜREĞİ ZEYTİNİNİN COĞRAFİ İŞARET ALMASI İÇİN ÇALIŞMALAR BAŞLAYAN BORSA, ANTALYA MARKASI İLE BUTİK ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNE ÖNCÜLÜK EDECEK.

ZEYTİN ENVARTERİ ÇIKARILMALI

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 2005 yılından başlattığı zeytincilik teşviğinin 2015 yılına kadar devam edeceğini hatırlatan Çandır, "Antalya'daki zeytinciliğin devamlılığı ve oluşumu iyi yapmak istiyorsak önce envanter çıkartmalıyız. Fabrikaların kapasitelerini ortaya koymamız gerekiyor. Ve en önemlisi markalaşmaya önem vermeliyiz. Önümüzdeki dönemlerde Zeytin Parkı envanter oluşturma bağlamında bir laboratuvar haline dönüştürmeyi düşünüyoruz. Antalya'da zeytinin pazarlanması adına yeni çalışmalar yapılacak

bu bağlamda her şeye sıfırdan başlanacak. Mevcut ürünü farklı bir konsepte sokarak pazarlamamız gerekiyor" diye konuştu.

BÖLGEDE CİDDİ POTANSİYEL VAR AMA BİRLİK YOK

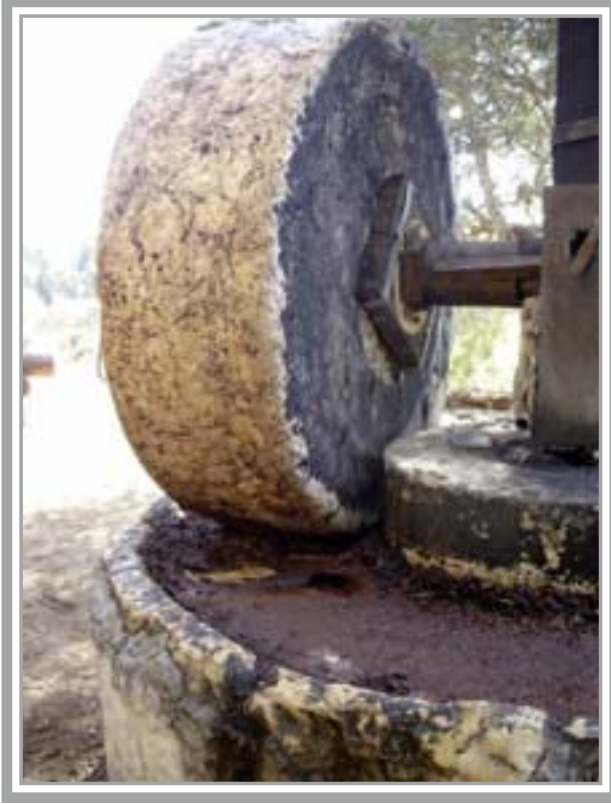
Antalya'da zeytinciliğin yoğun olarak Manavgat bölgesinde yapıldığını kaydeden Antalya Ticaret Borsası Başkan Yardımcısı Halil Bülbül, sektördeki en büyük sıkıntının istatistiki bilgi eksikliği olduğunu vurguladı.

Zeytin işle-meciliğinin daha profesyonel yapılması gerektiğini belirten Halil Bülbül, "Laboratuvarlarımız da maalesef yok. Zeytinle alakalı bölgede hiçbir çalışma yapılmamış, hep bir dağınıklık var. Hal böyle olunca zeytincilikte Ege ve Marmara'nın sürekli gerisinde kalmışız. Bölgede ciddi bir potansiyel var ama hiçbir araya gelinerek güç birliği oluşturulamamış, bölgesel verimlilik tespit edilememiş ve sürekli dışarıdan bölgemize zeytin girmiş. Mesela tavşan yüreği bölgemizin zeytini fakat hakkı verilmiyor. Son 8- 10 yılda yanlış dikimler yapılmış, sofralık zeytinde iri zeytinlere yönelmemiz gerekirken yanlış dikimler yaptırılmış. Üretim envanterlerimiz kesinlikle doğru değil. Antalya'da üretim varla yok arasında" diye konuştu

DOĞRU ÇEŞİTLERE YÖNELMELİYİZ

Fettahoğlu Ulu Zeytin ve Zeytinyağı Fabrikası Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Fettahoğlu, 65 bin dönümlük alanda zeytin yetiştirdiğini belirterek, "Buraya Ayvalık'tan budama ekip-leri getiriyoruz. Çünkü bölgemizde zeytinin nasıl bakılacağını ve nasıl toplanacağını bilen kişiler yok. Toplama makinesi aldık,





makineyle toplama daha avantajlı" dedi. Kara Belen markası ile zeytinyağı üretimi de yaptıklarını aktaran Fettahoğlu, "Antalya çok göç alıyor, zeytinyağı kullanımı bölgede azaldı. Bizim bu durumu eskiye döndürmeye çalışmamız lazım. Bizim yapmamız gereken hem üreticiyi, hem alıcıyı bilinçlendirmek" açıklamasında bulundu. Zeytin konusunda bir bilgi bankasına ihtiyaç olduğunu kaydeden Fettahoğlu, "Antalya'da rağbet gören zeytin cinsi belli değil. Tarım Bakanlığı fidan dağıttığında kimse çeşidine dikkat etmeden aldı ve dikti. Daha çok gemlik fidanı dikildi. Ancak gemlik

zeytini yağlık bir zeytin değildir. Fakat yöremize ait olan tavşan yüreği 7 kiloda 1 kilo yağ vermektedir. Üzerine gidilmesi gereken bir çeşittir. Aşılama yoluyla üretim yapılır. Tadı da kendine özel bir zeytindir" dedi.

DAMAK TADI DEĞİŞMELİ

Büyükakça Zeytincilik Sahibi Zafer Tan, zeytinyağı tüketiminin yetersizliğine dikkat çekerek, insanların damak tadının değiştirilmesi gerektiğini vurguladı. Tan, "Bir insanın yılda 17-21 kilo yağ tüketmesi gerekiyor. Maalesef bu rakam bize çok uzak. İnsanların damak tadını değiştirmeliyiz. İnsanlarda zeytinyağıyla yapılan yemek kokuyor diye bir önyargı var. Bu algı değiştirilmeli" diye konuştu. Antalya'da üretilen zeytinyağının kaliteli olduğunu söyleyen Tan, "Antalya da zeytin işinin ticari amaçla yapılmaması avantajlı bir şey. Bu kaliteyi de artırıyor" dedi.



MARKALAŞMA SEKTÖRÜ CANLANDIRIR

Döşemealtı Zeytincilik'in ortaklarından Mehmet Bilen, bir dönem zeytin bölgesi olarak anılan bölgede zeytinciliğin terk edilmeye başlandığını belirterek, yapılacak markalaşma çalışmalarlarıyla sektörün ayağa kaldırılabilceğini vurguladı.



4.

YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI

ANKARA KALECİK TESBİHİ



Domatese iade-i itibar

TÜRKİYE'DEN AVRUPA BİRLİĞİ ÜLKELERİNE GÖNDERİLEN DOMATESİN ZİRAİ İLAÇ KALINTI RİSKİ NEDENİYLE TABİ TUTULDUĞU FİZİKSEL KONTROL UYGULAMASI SONA ERDİ.

Antalya İhracatçılar Birliği Başkanı Mustafa Satıcı, yazılı bir açıklama yaparak, 25 Ocak 2010 tarihinden bu güne Türkiye menşeli taze ve dondurulmuş domates-biber ürünlerinin Avrupa Birliği'ne giriş noktalarında zirai ilaç kalıntısı riski nedeniyle fiziksel kontrole tabi tutulduğunu hatırlatarak, yapılan son değişiklikle domatesin bu kapsamdan çıkarıldığını bildirdi. Satıcı, düzenlemeyi "Ülkemizin hakkının iade edilmesi" olarak yorumladı.

Satıcı, uygulamayla ilgili "Ekonomi Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğü'nün 3 Eylül 2013 tarihli yazısında, AB Resmi Gazetesinin 26 Eylül 2013 tarihli nüshasında yayımlanan ve 1 Ekim 2013 tarihinde yürürlüğe giren 925/2013/EU sayılı Komisyon Yönetmeliği uyarınca, ülkemiz menşeli taze ve dondurulmuş domates ürünlerinin 669/2009/EC sayılı Komisyon Yönetmeliği uygulamaları kapsamında çıkarıldığı ifade edildi" bilgisini verdi.

AMAÇ REKABETİN ÖNÜNÜ KESMEKTİ

Domatesin AB fiziksel kontrol listesinden çıkmasının sevindirici bir gelişme olduğunu ifade eden Satıcı, Türkiye menşeli domateslerin gerek yurtiçi analizlerinde gerekse de ihracat partilerinin incelenmesinde kalıntı sorunu olmadığına açıkça görüldüğünü kaydetti. Şimdiye kadar AB tarafından yapılan uygulamanın asıl sebebinin uluslararası rekabette Türkiye menşeli domatesin önünü kesmek isteyen rakip ülkelerin yaklaşımlarından kaynaklandığını ileri süren Satıcı, yapılan yeni düzenleme ile domatese hakkının iade edildiğini ifade etti.

KALINTIDA ÖNEMLİ YOL KATEDİLDİ

Son dönemde zirai ilaç kalıntıları mücadelesinde önemli yol kaydedildiğini belirten Satıcı, rezidü (kalıntı) konusunda üreticiler başta olmak üzere duyarlılık gösteren tüm sektör paydaşlarına ve sorunun çözümü için önemli uğraş veren Ekonomi Bakanlığı ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na teşekkür etti. Satıcı, geline noktanın geri gidilmemesi için kararlılık ve sürekliliğin sağlamanın vazgeçilmez olduğunu vurguladı.



YILLIK 563 BİN TONLUK İHRACAT
Türkiye, yıllık 11 milyon tonun üzerindeki üretim kapasitesi ve 400 milyon doların üzerinde döviz girdisi sağlayan 563 bin tonluk ihracat hacmi ile domates üretimi ve ihracatında uluslararası ölçekte en önemli aktörlerden biridir.

Türkiye'nin en renkli fuarı

Antalya'da yapıldı



4. YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI
ANADOLU'YU ANTALYA'DA BULUŞTURDU

YÖRESEL ÜRÜNLER FUARI

Antalya Ticaret Borsası öncülüğünde Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin desteğiyle bu yıl 4'üncüsü Antalya EXPO Center'da düzenlenen Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı yapıldı. "Memleket Hasreti Çekenlere" sloganıyla 19 Eylül'de kapılarını açan ve 22 Eylül'e kadar ziyaretçiyle buluşan fuarda, Diyarbakır'dan Bursa'ya Türkiye'nin dört bir yanından gelen yöresel, geleneksel ve kültürel ürünler sergilendi. Fuarın açılışına Antalya Valisi Sebahattin Öztürk, Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, Büyükşehir Belediye Başkanı Mustafa Akaydın, TESK Genel Başkanı Bendevi Palandöken, TOBB Başkan Yardımcısı ve ATSO Başkanı Çetin Osman Budak, Türk Patent Enstitüsü Başkanı Habip Asan, belediye başkanları, oda ve borsaların başkanları ile çok sayıda davetli katıldı.

BİRLİĞİMİZ İÇİN ÖNEMLİ BİR FUAR

Fuarın açılışında konuşan Vali Sebahattin Öztürk, Türkiye'nin birlik ve bütünlüğü açısından fuarın çok önemli olduğunu belirtirken, "Bizim binlerce yıllık kültürümüzü elle tutulur, gözle görülür, hissedilir hale getiren bir fuar. Binlerce yıldır bunları yaptık,

Sebahattin
Öztürk

Mustafa
Akaydın



YÖRESEL ÜRÜNLER FUARI

yapmaya devam edeceğiz. Ama bunları ekonomik hale getirmek pek mümkün olmadı. Bir ülkede patent, coğrafi işaret gelişmişlik ölçüsüdür. 50 milyar dolarlık piyasadan bahsediyoruz ama, biz bugüne kadar sadece 170 tescil alabilmişiz. İnşallah ülkenin dört bir tarafındaki değerler modern üretime, ekonomiye kazandırılır” diye konuştu.

ÜRÜNLERİMİZİ ÖNCE KENDİ İNSANIMIZA SONRA DÜNYAYA TANITACAĞIZ

Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, Türkiye’nin yöresel değerlerini tekrardan ekonomiye kazandırmak için Yöresel Ürünler projesini geliştirdiklerini belirterek, yöresel değerlerin hakkını, hukukunu korumak istediklerini ve bunun için uğraştıklarını vurguladı. Yöresel ürünlerin coğrafi işaret kalkanı içerisine alınması gerektiğini hatırlatan Çandır, “Bu şekilde ürünlerimizi önce kendi insanımıza, sonra da dünyaya tanıtmak için yola çıktık. Türkiye’nin doğusundan batısına tüm renkleri aynı çatı altında topladık” dedi. Dünyada coğrafi işaretlerle korunmuş 50 milyar dolarlık bir pazar olduğunu kaydeden Çandır, bu piyasanın yüzde 60’ını Fransa, İtalya, İspanya ve Yunanistan’ın elinde tuttuğunu ifade etti.

TÜRK KÜLTÜRÜNÜN YANSIMASI

ATSO Başkanı Çetin Osman Budak, organizasyonun bir fuardan dışarıya çıktığını, Türk kültürünün yansıması haline geldiğini belirterek, 4. Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı’nın artık hasat dönemi olarak görülebileceğini, artık bu hasadın başlaması gerektiğini vurguladı.

ENDEMİK BİTKİLERE ÜZÜLDÜM

Antalya Büyükşehir Belediye Başkanı Mustafa Akaydın, Türkiye’nin endemik bitkilerde geri kalmasına üzüldüğünü, geç yola çıkılmasına rağmen turizmde olduğu gibi Türkiye’nin diğer Avrupa ülkelerini yakalayabileceğini ifade etti. Akaydın, fuara öncülük eden Antalya Ticaret Borsası’na teşekkür etti.

COĞRAFI İŞARET ÖNEMLİ

Türk Patent Enstitüsü (TPE) Başkanı Prof. Dr. Habip Asan, TPE’nin yöresel ve geleneksel ürünlerin korunması ve hak ettikleri değeri elde etmesi açısından önemli bir kararlılığa sahip olduğunu bildirdi. Coğrafi işaretlerin, yöresel ürünlerin belirli bir bölgeden çıktığını ve sadece o bölgede bulunabilecek, karakter-



YÖRESEL ÜRÜNLER FUARI



Ali
Çandır

ristik özellikler taşıdığını gösteren kimlik belgeleri olduğunu dile getiren Asan, "Coğrafi işaretler üreticiler için olduğu kadar tüketiciler için de beklenen kalitenin sağlanması açısından son derece önemlidir" diye konuştu. Türkiye'de bugün 172 adet tescilli coğrafi işaret bulunduğunu, 230 civarında da başvuru olduğunu belirten Asan, Avrupa Komisyonuna 4 coğrafi işaret için başvuru yapıldığını, bu başvurulardan biri olan Antep Baklavası'nın tescili konusunda önemli aşamaya geldiğini söyledi.

SADECE DENİZ VE GÜNEŞ DEĞİLİZ

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Başkanı Bendeve Palandöken de Türkiye'nin sadece deniz ve güneşten ibaret olmadığını, ülkenin diğer güzelliklerinin bilinmesi açısından bu tür fuarlara önem verildiğini dile getirdi.

DOĞUDAN BATIYA HALK OYUNLARI SAHNE ALDI

Fuarın açılışında Diyarbakır, Aydın ve Antalya'dan halk oyunları ekipleri sahne aldı. Anadolu'nun doğu ve batısından halk oyunları gösterileri beğeni topladı. Gösterinin ardından da protokol üyeleri hep birlikte kurdele kesimini yaparak fuar alanını gezdi. Fuarda, ziyaretçilere Türkiye'nin çeşitli yörelerinden getirilen tatlar ikram edildi.

BASININ YOĞUN İLGİSİ

Fuar boyunca başta TRT olmak üzere VTV, Akdeniz TV gibi televizyonlar canlı bağlantılarla fuarla ilgili haberlere yer verirken, ulusal ve yerel gazeteler ile ajanslar fuarla ilgili çok sayıda habere yer verdi.



FUAR ÖNCESİ GÖRKEMLİ BASIN TOPLANTISI

4. Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nın tanıtım toplantısı Ramada Otel'de yapıldı. Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, TESK Başkanı Bendeve Palandöken, ATSO Başkanı Çetin Osman Budak, Burdur Ticaret Borsası Başkanı Yılmaz Başar, AESOB Başkanı Abdullah Sevimçok, Türk Standartları Enstitüsü Antalya Bölge Müdürü Hüseyin Özdamar, çevre ilçeler ticaret ve sanayi odası temsilcileri, fuar danışma kurulu üyelerinin yanı sıra çok sayıda gazeteci katıldı. Yöresel ürünlerin sergilendiği toplantıda, Ali Çandır tüm katılımcılara gösterdikleri ilgi nedeniyle teşekkür etti. ATB Başkanı Ali Çandır, "Dört yıldır hızla yayılarak ve derinliğini artırarak gerçekleştirilen bu proje; Anadolu'muzun eşsiz el emeği, göznuru ve damak tadı ürünlerini bir araya getirmeyi, kıyıda köşede kalmış olanların tanınırlığını artırmayı, coğrafi işaret ve tescil korumasıyla bu ürünlerin hakkını, hukukunu koruyarak ekonomiye kazandırmayı, birlikte hareket etmenin gücünden yararlanmayı, insanımıza, yerli ve yabancı misafirlerimize Anadolu'muzun yöresel hazinelerini tanıştırmayı, kendine ana amaç edinmiştir" diye konuştu.

TESK Genel Başkanı Bendeve Palandöken, Türkiye'nin yöresel ürünlerinin Avrupa'da tanıtımının önemini vurgularken, yabancı ürün hayranlığının ülkemiz ekonomisine verdiği zarara dikkat çekti. Palandöken, iyi değerlendirilmesi gereken bir organizasyon olduğunu kaydetti.

YÖRESEL ÜRÜNLER FUARI

FUARDA YÖRESEL DEFİLE

4. Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nda çeşitli yörelerin kıyafetleri defileyle tanıtıldı. Defilede Antalya, Trabzon, Diyarbakır, Aydın, Van, Zonguldak, Isparta, Adana, Erzincan, Sivas, Adıyaman'ın da aralarında bulunduğu 25 ilin yerel kıyafetleri sergilendi.

Defileyi izleyenler, birbirinden renkli yerel kıyafetleri görme fırsatı buldu.

Yöresel Ürünler Fuarı'nı ziyaret eden AK Parti Antalya

Milletvekili Hüseyin

Samanlı Burdur Milletvekili Bayram Çelikkaleli, fuarı başarılı bulduklarını belirtti, Milletvekilleri, Anadolu'nun bütün değerlerinin Antalya'da toplanmasını duyduklarını memnuniyetle getirdi.



YÖRESEL ÜRÜNLER FUARI

TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklioğlu:

Yöresel ürünler zenginliğe dönüşmeli

4. YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI'NA KATILAN TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ BAŞKANI RİFAT HİSARCIKLI-OĞLU, İNSANLIĞIN EN BÜYÜK ZENGİNLİĞİNİN YÖRESEL ZENGİNLİKLER OLDUĞUNU BELİRTEREK, " BEN YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI'NIN GELECEĞİNİ ÇOK BAŞARILI BULUYOR, DOĞRU YOLDA OLDUĞUNU DÜŞÜNÜYORUM" DEDİ.



Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Başkanı Rifat Hisarcıklioğlu, Antalya Ticaret Borsası öncülüğünde Antalya EXPO Center'da düzenlenen 4. Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'na katıldı. Burdur Valisi Nurettin Yılmaz'ın yanı sıra Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı ve TOBB Başkan Yardımcısı Çetin Osman Budak'ın yanı sıra çok sayıda oda ve borsa başkanı eşlik ettiği Hisarcıklioğlu, fuarda yöresel ürünlerini sergileyen tüm illerin stantlarını gezdi. Hisarcıklioğlu, 10 bin metrekare alanda Erzincan'dan Denizli'ye, Bartın'dan Alanya'ya, Beypazarı'ndan Manavgat'a, Burdur'dan Diyarbakır'a, Sivas'tan Hatay'a Trabzon'a, Gaziantep'e Türkiye turu attı. Yöresel ürünlerden tadan, Anadolu'dan gelen el emeği göz nuru ürünleri tek tek inceleyen Hisarcıklioğlu, yöresel ürünlere sahip çıkılması gerektiğini vurguladı. Kumluca standında domatesli dondurmayı tadan Hisarcıklioğlu burada gazetecilerin sorularını yanıtladı.

Antalya Ticaret Borsası öncülüğünde düzenlenen ve Antalyalıların, Türkiye'nin sahip çıktığı fuarın ekono-

mik değerine dikkat çeken Hisarcıklioğlu, "İnsanların en büyük zenginliği yöresel olan zenginlikleridir. Türkiye'nin her ilinde ilçesinde kendi yöresine ait meşhur ürünleri var. Ama bunları markalaştıramayınca maa- lesef yurtdışına kaptırıyoruz ve zenginliğe dönüştüremiyoruz. Zenginliğe dönüştürmemiz için kendi yöresel ürünlerimizi marka haline getirmemiz lazım" diye konuştu.

Antalya Ticaret Borsası'nın öncülük ettiği fuarın Türkiye'nin 81 iline katkı sağladığını vurgulayan TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklioğlu, "TOBB olarak bunu destekliyoruz. Önümüzdeki dönem en büyük farklılığımız ve zenginliğimiz yöresel ürünlerimize sahip çıkmamızla olacaktır. Bu açıdan ben Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nın geleceğini çok başarılı buluyor, doğru yolda olduğunu düşünüyorum. TOBB olarak fuarı destekliyor, başarılar diliyorum" diye konuştu.

Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır da Hisarcıklioğlu'na fuara desteğinden dolayı teşekkür ederken, fuar aracılığıyla Anadolu'nun yöresel ürünlerini yurtdışına çıkarmayı amaçladıklarını söyledi.

Coğrafi işaret paneli yapıldı

YÜCİTA BAŞKANI PROF. DR. YAVUZ TEKELİOĞLU, YÖRESEL ÜRÜNLERİN BÜYÜK ÇOĞUNLUĞUNU TARIM VE GIDA ÜRÜNLERİNİN OLUŞTURDUĞUNU BELİRTİRKEN, “TÜRK TARIMININ YENİDEN KENDİSİNE GELMESİ COĞRAFİ İŞARETLE OLACAK” DEDİ.



Antalya Ticaret Borsası öncülüğünde Antalya EXPO Center’de düzenlenen 4. Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı kapsamında Antalya Ticaret Borsası ile Türkiye Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Araştırma Ağı’nın (YÜCİTA) işbirliğiyle “Dünden Bugüne Türkiye’de Coğrafi İşaretler” paneli düzenlendi. Oturum başkanlığını YUCİTA Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu’nun yaptığı panelde yöresel ürünlerin koruması için coğrafi işaretin önemi ve nasıl alınacağı anlatıldı.

YÜCİTA Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, 1995-2013 yılları arasında Türkiye’de 172 ürünün tescillendiğini belirterek, 2500 coğrafi işaret alabilecek ürünün bulunduğu bir yerde tescilli ürün sayısının azlığına dikkat çekti. Tekelioğlu, “Potansiyelimiz yüksek ama bunları koruyamazsak hiçbir anlamı yok” dedi. Tekelioğlu, yöresel ürünlerin büyük çoğunluğunu tanımlayan ve gıda ürünlerinin oluşturduğunu belirtirken, “Türk tarımının yeniden kendisine gelmesi coğrafi işaretle olacak” dedi.

**COĞRAFİ İŞARETLE İLGİLİ TEMEL
YASA YOK**

Coğrafi işaretin yöresel ürünlerin koruması olduğunu vurgulayan Tekelioğlu, coğrafi işaretin hem tüketici hem de üretici için önemine dikkat çekti. Türkiye’de coğrafi işaret konusunda temel bir yasa bulunmadığını belirten Tekelioğlu, hem temel bir yasanın yapılması

hem de iyi bir denetim mekanizmasının oluşturulması gerektiğini söyledi.

Akdeniz Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi'nden Dr. Selim Çağatay, coğrafi işaretin kırsal kalkınmada çok önemli bir araç olduğunu belirterek, coğrafi işaretlerin tanınırlığını artırmak ve denetim mekanizmasını harekete geçirmeyi amaçladıklarını anlattı. Çağatay, Türkiye'de coğrafi işaret alan ürünlerin yurtdışında da korumaya alınmasını sağlamak istediklerini söyledi.

COĞRAFİ İŞARET ARTI DEĞER

Coğrafi işaret uzmanı Dr. Rana Demirer, coğrafi işaretin yöresel ürünlerin sahip olduğu ekonomik artı değeri üretim zincirinde yer alan tüm aktörler arasında paylaşımı için önemli olduğunu belirterek, “Bu artı değer in bölge ekonomisini sağlamak için paydaşlar arasında iyi bir koordinasyonun kurulması zorunludur” dedi.

MARKALAR ÖNEM VERİYOR

Türk Patent Enstitüsü marka uzman yardımcısı Emre Güllü, coğrafi işaret başvurularını nasıl yapıldığını ve TPE tarafından nasıl değerlendirilmeye alındığını anlattı. Metro cash&cash Türkiye'den Birol Ulsan, markalaşmanın önemine dikkat çekerek, uluslararası markaların yöresel ürünlere verdiği önemi anlattı.

YÖRESEL ÜRÜNLER FUARI

EN ZENGİN FUAR

4 . Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nda Adana, Köse Tatlı, Kilikya Şalgamı ve Yeni Uğur Lokum temsil edilirken, Isparta elmasından, gülüne, ekmeğinden gül lokumuna, kerevitinden, tahin helvasına, halısından gül ürünlerine kadar birçok ürünle bölgeyi temsil etti. Burdur ceviz ezmesi, haşhaş helvası, kenevir helvası, ceviz helvası, erişte, ceviz, haşhaşlı yufka, dünyada ilk ve tek olan kapari çayı, kapari reçeli, kapari karpuzu, kapari salamurası, kapari kuvvet macunu, üzüm, pekmez, makarna, ayran, salebi, sipsisiyle fuarda yerini aldı. Antalya Finike portakalı, tavşan yüreği zeytini, bergamut reçeli, Kumluca domatesli dondurması, tereyağlı helvası, kemanesi, oyma kaşığı, Manavgat susamı, samlı lokumu, Alanya fuarda el işi göz nuru ürünlerinin yanı sıra yöresel tatlarıyla da yerini aldı. Alanya muzı, kabak süslemeleri, ipek dokumasıyla, badem kahvesi, avokadonun yanı sıra yöresel lezzetlerini sundu. Tarsus, fuarda cezeryesi, yayla bandırması, tahin helvası, şalgamı, kaynarı, Sarı Ulak Zeytini, Humus yemeğini tanıttı. Sivas, standında Zara balı, Sivas sucuğu, tescilli Sivas köftesi tanıtıldı ve ziyaretçilere ikram edildi. Sivas kangalı ile ziyaretçilerin büyük ilgisiyle karşılaştı. Hatay künefesi yine fuarda ziyaretçilerden tam not aldı. Manisa kuru üzümü, zeytin ve zeytinyağ ürünlerini fuarda tanıttı.

Denizli'nin dondurmali helvası, coğrafi işaretli leblebisi, travertenleri, ipek dokuması, bıçakları Yöresel Ürünler Fuarında büyük ilgi görürken, Gaziantep, en çok ilgi gören stantlardan biri oldu. Gaziantep, Antepfıstığı ve Antep baklavasının yanı sıra acı tatlı biber salçaları, Antep kurulukları, nar ve sumak ekşisi, Nizip sabunu, kırmızıbiberi ve isodu, kuru üzümü, reçelleri ve kuruyemişleri ile fuarda boy gösterdi. Ayrıca standında 'Bulgar Sağlık' sloganı ile bulgur köşesi oluşturulan Gaziantep, ziyaretçilerin büyük ilgisini gördü.

Samsun fuarda kıvırtması, kuru çay simidi, Bafra Nokulu, salçası, coğrafi işaretli Pidesi, pirinci ve lokumu gibi lezzetlerle ziyaretçilerini ağırladı. Samsun'un sekiz köşe kasketi de fuara renk kattı. Karabük, Safranbolu evleri, Safranbolu lokumları, safran ürünleriyle, sabunlarıyla göz doldururken,

Zonguldak, cevizli kömeci, Çaycuma yoğurdu, Ereğli çileği, Alaplı fındığı, balı, Devrek bastonu fuarda yerini aldı. Katılımcıların yoğun ilgi gösterdiği Erzurum standında kadayıf dolmasının yanı sıra civil peynir, oltu taşı ve bal başta olmak üzere birçok yöresel ürünün tanıtımı yapıldı. Erzurum standında oltu taşıyla yapılan süs eşyaları büyük ilgi gördü. Erzincan da fuarda tulum peyniri, balı, üzümüyle yerini aldı.

Aydın Ticaret Borsası'nın Antalya 4.Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nda açtığı stant büyük ilgi gördü. Ziyaretçilere bol bol kuru incir ikram eden Aydın, kestane, kestane şekeri, zeytinyağı, zeytinyağlı sabun çeşitleri, memecik zeytini, künar gibi yöre ile özdeşleşmiş yöresel ürünlerini tanıttı. Yalova, sütlüsü, kestane balı ile fuarda yerini alırken, sabundan yapılan çiçekler büyük beğeni topladı. Çanak-kale, Mevlevi tatlısı, Ezine peyniri, zeytin ve zeytinyağıyla fuarda yerini aldı. Bursa'nın dünyaca meşhur Gemlik sofralık zeytini ve zeytinyağını Antalya'da tanıtıldı. Tokat, 40'a yakın ürünle yöresel değerini Antalya'da tanıttı. Tokat yaprağı, Zile pekmezi ise fuarda ilgi çeken ürünler arasında yer aldı. Trabzon'un tereyağı fuarda büyük ilgi görürken, peynir ve süt ürünleriyle fuarda yerini aldı. Adıyaman dut kurusu, 7 karışimli özel Türk kahvesi, cevizli sucuğuyla fuarda yerini aldı. Adıyaman standında Nemrut heykeller ise ziyaretçiler tarafından ilgiyle incelendi. Kahramanmaraş dondurması ise özellikle miniklerin ilgisini çeken ürün oldu. Diyarbakır içli köfte, dolma, peynir ve kadayıf tatlısı ikram edildi. Hakkari balı da fuara lezzet kattı.

Bartın organik reçelleri, telkari işlemleri, Afyonkarahisar sucuğu, lokumu, Kastamonu sarımsağı, Ankara Beypazarı kurusu, Çubuk turşusu, Manisa mesir macunu, Rize çayı Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarını gezen ziyaretçilere sunuldu. Fuarda, Orhangazi, Ödemiş, Akhisar, Dinar, Alaşehir, Dinar yöresel lezzetleriyle yerini aldı. Eskişehir de fuarda ilgi çeken stantlar arasında yerini aldı. Eskişehir'den Sorkun Çömlekçilik, Simin Gümüş, Cihannuma Sanat Atölyesi, Laçın Maden Suyu, Burhan Yücel Lületaş, Mekan-ı Cam, Cici Gıda, Metin Dekorasyon firmaları ürünlerini sergiledi.

ATB korosundan muhteşem dinleti



A TB Türk Sanat Müziği Korosu üyeleri, AKM Perge Salonu'nda verdikleri dinletiyi sanatseverlere muhteşem bir gece yaşattı. Gülden Etemoğlu'nun sunumuyla verilen dinletide, koro şefi Hayati Göver birbirinden güzel şarkıları sanatseverler için seslendirdi. Hayatını kaybeden Şef Süleyman Güler yüz anısına da şarkıların seslendirildiği dinletide, koro üyeleri hicaz, nihavend, hüzzam,

muayyer makamında şarkılar seslendirildi. Saz ekibinin de eşlik ettiği dinletide, koro üyeleri dinleyicilerden yoğun alkış aldı. Şef Hayati Göver, ATB Türk Sanat Müziği Korosu'nun yılın değişik dönemlerinde konserler verdiği belirterek, bu kez dinleti ile dinleyici karşısına çıktıklarını söyledi. Göver, sanata desteği nedeniyle ATB yönetimine teşekkür etti.



Şekerin sağlıklı alternatifi **şekerotu**

Paraguay'da yüzyıllardır tatlandırıcı olarak kullanılan Latince ismi 'stevia' olan şeker otu, Antalya'daki fide üretimiyle yurt genelinde yaygınlaşmaya başladı. Kalori, yağ, sakarin içermeyen ve kandaki şeker oranını da düşürdüğü için tercih edilen şeker otuna talep çok fazla. Ekonomik değeri yüksek olan ve dekar başı üretimde üreticiye diğer ürünlerden fazla kazandıran stevia'nın bilimsel çalışmalarını yürüten Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Kenan Turgut Borsanomi Dergisi'ne steviayı anlattı.



STEVIA NASIL BİR BİTKİ?

Şeker otu, bilimsel ismiyle Stevia Paraguay'da 1500 yıldır tatlandırıcı olarak kullanılmış bir bitki. Bu bitkinin en büyük özelliği, içerdiği farklı tipteki tatlandırıcı. Sakarozdan çok farklı, steviyol glikozit adı verilen bir tatlandırıcı.

YETİŞTİĞİ İKLİM KOŞULLARI NEDİR, NERELERDE YETİŞİYOR?

Stevia tropik kuşakta yetişiyor. Brezilya, Japonya, Hindistan'da kullanımı yaygın olan Akdeniz kuşağı bu bitkinin yetişmesi için çok uygun. Türkiye'de Antalya, Hatay, Balıkesir Burhaniye, Manisa'da ve bu bölge iklimine sahip yerlerde yetişiyor.

STEVIA BİTKİSİNİN ÖZELLİĞİ NEDİR?

Kurutulmuş haldeki şeker otu yaprakları, normal şekerden 10-15 kat daha tatlıdır. İşlenerek toz haline getirilmiş şeker otu ise normal şekerden 200-300 kat daha tatlıdır. Stevia ekstresinin en büyük özelliği, doğal tatlandırıcı ve diyet gıdası olarak hiç bir şekilde kalori, yağ, sakarin ve toksik maddeler içermemesidir.

Hatta Avrupa'da yapılan bilimsel bir toplantıda paylaşılan çalışmalara göre şeker otu, kandaki şekeri bile düşüren bir etkiye sahip.

BİTKİNİN VERİMİYLE İLGİLİ NELER SÖYLERSENİZ?

Bir dekardan yaprak olarak 1.5 tonun üzerinde verim alınabiliyor. Tatlandırıcı dediğimiz içerik olarak da yüzde 7-15 arasında verim alınabiliyor. Bu da çok yüksek bir rakam.

BİTKİNİN KULLANIM ALANLARI NEDİR?

Şeker otu, yapay tatlandırıcıların yoğun olarak kullanıldığı gazlı içecekler, meyve suları, reçel, marmelat hatta pasta yapımında rahatlıkla kullanabiliyor. Özellikle diyet ürünlerde kullanılması hastalar için büyük kolaylık. Şeker otu diyabet hastaları tarafından yoğun kullanılıyor. Çünkü olumsuz etkisi yok. Diyabetikler bunu şeker niyetine kullanabilirler. Yapılan araştırmalar şeker otunun, şeker hastaları tarafından kullanılabilmesini göstermektedir. Kalorisi olmayan şeker otunda diğer tatlandırıcılar gibi olumsuzluklar tespit

edilmedi. Yüzde 100 doğal olan bu ürünü şeker hastaları rahatlıkla kullanabilir. Şeker otu dişlere de zarar vermiyor.

SİZİN STEVIA İLE İLGİLİ ÇALIŞMALARINIZ NASIL BAŞLADI, NE DURUMDA?

Bizim bulunduğumuz bölgedeki iklim kuşağında yetiştirilebilen steviayı 4 yıl önce saksıda yetiştirmeye başladık. ODTÜ Teknokent'te bulunan TIKTA (Tarımsal İklimleme ve Teknolojik Araştırmalar) firması bu işe sahip çıktı. En büyük sıkıntı tohumda çimlenme sıkıntısıydı, yaptığımız çalışmalarla bu sıkıntıyı ortadan kaldırdık. Akdeniz Üniversitesi'nde yaptığımız araştırmalar olumlu sonuçlar verdi. Şu anda ilk planlı deneme alanını kurduk. Yaptığımız çalışmalarla çimlenme oranını yüzde 5'ten yüzde 50'nin üzerine çıkardık. Tropik kökenli bir bitki olmasından dolayı Türkiye'nin her yerinde yetiştirmeye bu bitki, bölgemizde rahatlıkla yetiştirilebiliyor. Yılda üç defa hasat edilebilen şeker otu kısa sürede piyasaya sürülmeye başlanacak.

BİTKİYİ GELİŞTİRMEK İÇİN NE TÜR ÇALIŞMALARINIZ VAR?

Biz bu ürünün gelişmesi ve veriminin artırılması için çalışmalarda bulunuyor, projeler hazırlıyoruz. Önümüzdeki yıldan itibaren ıslah projesine başlayacağız. Tatlandırıcı oranı ve verimi yüksek çeşitler geliştirmeye çalışacağız.

BİTKİYE TALEPLER NASIL?

Şeker otunu bir yandan yetiştirmek için firmalar talep ederken, diğer yandan şeker hastaları, obezite sorunu olanlar talep ediyor. Son birkaç yıldır da özellikle sermaye kesimi bu bitki ile ilgilenmeye başladı. İlk yoğun fide üretimi de Antalya'da başladı. Growfide fide üretimine başladı. 2 yıldır da bu fideler Türkiye'nin her tarafından gelen talebi karşılamaya başladı. Önümüzdeki yıllarda da fide üretimine devam edecekler. Bitkiyi işleme tesisleri de son dönemde artış göstermeye başladı. 1 yıl içinde Burhaniye'de işleme tesisi kurulacak. Antalya'da bir işleme tesisi kurulma aşamasında. Adana'da büyük bir firma işleme tesisi kurmak istiyor. Bir çok firma bu işe girme kararı aldı, ön çalışmalarını yapıyorlar.

BİTKİNİN KULLANIM ALANIYLA İLGİLİ NELER SÖYLER SİNİZ?

Gıdacılar ve sağlıkçılar bu bitki ile yakından ilgileniyor.

Bu bitki Türkiye'de yetiştiriyor fakat bunun işlenmesi lazım. İşlendikten sonra bunun tüketiciye ulaştırılması lazım. Biz bu aşamaya getirdik. İşlendikten sonra reçele, bisküvi, içeceklerde, tatlılarda, tatlandırıcının girdiği her yere girebilir. Gıdada, mısır şurubu dediğimizi nişasta bazlı şekerler kullanılıyor, bunun en güzel sağlıklı alternatifi şeker otu. Yapay tatlandırıcıya doğal alternatif diyebiliriz.

ANTALYA'DA İLK FİDE ÜRETİMİ YAPILAN STEVIA BİTKİSİNİN YAYGINLAŞMA ÇALIŞMALARI NELER?

Stevia bitkisinin fidesi Türkiye'de ilk defa Antalya'da üretildi. Bir üretimin gelişebilmesi için onun fide ya da tohumunun olması lazım. Biberiye, adaçayı, melisa gibi bitkilerde üretici fide bulamadığı için sıkıntı yaşıyor ama steviada fidecilik sistemi kuruldu. Eğer iyi bir organizasyon olursa Antalya üretimde merkez olabilir. Burhaniye, Adana bu konuda büyük bir çaba gösteriyor. Antalya'nın bir çok avantajı var, fide üretimi burada bir çok rahat yapılabilir, bitkinin ARGE çalışması burada yapılıyor. Akdeniz Üniversitesi Teknokenti'nde bulunan özel bir firma bunun işletmesiyle ilgili yatırımlara başladı. Sanırım 2014 yılında ilk ürünler çıkmaya başlayacak.



RÖPORTAJ

STEVIA BİTKİSİ NASIL KULLANILIR?

Değirmenden çekilerek kullanılabilir. Sıvı olarak özünü çıkarılıyor, doğrudan sıvı olarak kullanılabilir ancak saflaştırma yapılması gerekiyor. Toz haline getirilerek de tüketilebilir. Küp şeker olarak da dolgu maddesiyle kullanılabilir. Gıdada sıvısını damlatarak kullanabilirsiniz ama çayda seyreltilerek kullanılması lazım.

PAZAR PAYIYLA İLGİLİ BİR ÇALIŞMA VAR MI?

Türkiye’de pazar payı ile ilgili bir hesaplama yok. Şu anda talep eden şeker hastaları çok fazla. Türkiye nüfusunun yüzde 20’sinin şeker hastası olduğu belirtiliyor. Obezite her geçen gün artıyor. Bu alanlarda kullanılabilecek bir ürün. Türkiye Avrupa’nın bu konuda tedarikçisi olabilir. Avrupa’nın her yerinde bu bitki yetişmiyor. Bu ürünün çok Çin yetiştiriyor ama Avrupa Çin’den gıda maddesi ithal etmek istemiyor.

Avrupa Paraguay’da yetişen ürünü alıyor kendisi işliyor. Ama Türkiye bu konuda iyi bir pazar elde edebilir. Pazarı geniş, ekonomik değeri yükseltilebilir bir ürün bu. Üretebiliriz, işleyebiliriz, pazarlayabiliriz. Bir çok ürünün dekara daha fazla kazandırıyor üreticiye.

BİTKİNİN YAN ETKİLERİ VAR MI?

Avrupa Stevia Derneği’nin toplantısında gündeme geldi, ürünün yan etkisinin kesinlikle olmadığı, vaka sayısının 10 milyonda bir olduğu belirtildi. Aynı zamanda kandaki şeker oranını dahi düşürdüğü yönünde bilimsel çalışmalar var. Japonya’da bu ürün 40 yıldır kullanılıyor.

TÜRKİYE’DE DE AVRUPA’DAKİNE BENZER ÖRGÜTLENMELER VAR, NELER SÖYLERİNİZ?

Burhaniye’de Stevia Derneği kuruldu. Avrupa’daki Stevia Derneği’ne entegre çalışacak. Bu da bir olumlu gelişmedir. Önümüzdeki günlerde stevia ile ilgili Antalya’da uluslararası bir toplantı düzenleyeceğiz.



Stevia, Paraguay ve Brezilya’da yetişen bir bitkidir. 1887’de Paraguay yerlilerinin kullandığı şifalı bitkiler üzerinde inceleme yapan Güney Amerikalı bilim adamı Antonia Bertoni tarafından keşfedilmiştir. Paraguay kızılgerilileri tarafından ‘Tatlı ot’ ve ‘Ballı yaprak’ ismiyle anılan ve tatlandırıcı olarak kullanılan stevia’nın sırrını çözmek için, 1931’de Bridel ve Lavieille adında iki Fransız kimyacı bitkinin yapraklarından elde ettikleri ekstre (öz) üzerinde çalışmaya başladı. Onların çalışmaları sonucunda beyaz kristal yapıda ve ‘Stevioside’ adı verilen saf bir ürün elde edildi ve bu maddenin normal rafine şekerden 100 ile 300 kat daha tatlı olduğu fark edildi. 1971’de Çinli araştırmacı Dr.Tei-Fu-Chen Paraguay’ı ziyaretinde ilgisini çeken Stevia bitkisi üzerinde çalışmalar yaparak, kimyasal olmayan doğal yöntemlerle Stevia ekstresi (özünü) elde edilmesinde ve yapraklarda bulunan keskin tadın kaldırılmasında başarılı oldu.

Coğrafi İşaretler ve tarımsal kalkınma

Çocukluk yıllarımda rahmetli babamın ağzından, "Kars Kaşarı aldım", "Erzincan Tulumu çok güzeldir" veya "Çorum Leblebisinin üstüne yoktur" gibi ifadeleri sık sık duyardım. Ne anlama geldiğini tam olarak kestiremesem de bu ürünlerin emsallerinden daha iyi olduğuna kanaat getirir, ola ki bunlardan herhangi birini almam istendiğinde çarşıda pazarda bu isimlerle sorardım. Yıllar sonra bunların o dönemde markalaşmış yöresel ürünler olduğunu öğrendiğimde ise hep niye Erzurum'un da böyle bir ürünü yok diye isyan etmiştim. Aslında vardı, Erzurum'a has Kadayıf Dolması (ki, bugün artık ünü ülke sınırları dışına bile çıktı) herkesin dilindeydi ancak Erzurum dışında da tanınıp, biliniyor muydu emin değildim.

Günümüz tarım terminolojisinde bunlara Coğrafi İşaretler' deniyor. Coğrafi İşaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle ürünün yöre, alan, bölge veya ülke adıyla anılması anlamına geliyor. Daha basit ifade etmek gerekirse, Coğrafi İşaret ürünün bir nevi markası, markalaşması demek. Coğrafi İşaret kavramıyla ülke olarak tanışıklığımız öyle çok uzun boylu bir geçmiş yok. 1990'lı yılların ortalarından itibaren günümüze kadar toplam 172 ürünümüz Coğrafi İşaret tescili yaptırmış. Oysa ülkemizde bu anlamda öne çıkarılması gereken 3 binin üzerinde ürün olduğu biliniyor.

Avrupa yöresel ürünlerin değerinin farkına bizden çok ama çok önce farkına varmış. Bugün 50 milyar dolarlık bir pazardan söz ediliyor ve biz bu pazardan şimdilik sadece çok küçük bir pay alabiliyoruz. Bu payın hızlı bir şekilde artırılması çiftçinin, üreticinin güçlenmesi, dolayısıyla Türk tarımının, ülke ekonomisinin kalkınması demek.

Türk turizminin olduğu kadar örtüaltı tarımın da lokomotif kenti olan Antalya işte bu önemli argümanın ortaya çıkarılması, gündeme taşınmasında da lokomotiflik yapıyor. Antalya'ya bu vizyonu kazandıran ise Antalya Ticaret Borsası (ATB).

Ali Çandır başkanlığındaki yönetim ATB'de iki dönemdir son derece faydalı ve örnek faaliyetler sergiliyor. Çandır ve ekibinin kent ve ülke ekonomisine en önemli kazanımlarından biri de bu yıl dördüncüsü yapılan Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı. Antalya EXPO Center'da gerçekleştirilen fuarı başta Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği olmak üzere bir çok kuruluş da destekliyor. Her geçen yıl kapsamı genişleyen fuarla birlikte Coğrafi İşaret Tescili için başvuran ürün sayısı da artıyor.

Türkiye Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Araştırma Ağı (YÜCİTA) Başkanı Prof. Dr.Yavuz Tekelioğlu'na göre yöresel ürünlerin büyük çoğunluğunu tarım ve gıda ürünleri oluşturuyor ki, bu da coğrafi işaretin tarımın kalkınmasında ne kadar önemli bir etken olduğunun göstergesi.

ATB Başkanı Ali Çandır, yıllardır gözümüzün önünde olduğu halde farkında olmadığımız bir değeri bu fuarla ortaya çıkardı, hatta gözümüzün içine soktu. Hedefi, fuarı uluslar arası arenaya taşımak. ATB'nin genç başkanını ve ekibini bu son derece önemli faaliyetlerinden dolayı alkışlamak gerekiyor. Tabi sadece alkış yetmiyor. Gelişmiş ülkelerin çoktan fark edip gereğini yaptığı coğrafi işaretler konusunda ülkemizde temel bir yasa yok. Yani bu işte öncü ülkelerle aramızdaki mesafenin açılması için öncelikle bir yasa çıkarılması ve iyi bir denetim mekanizması oluşturulması gerekiyor ki, burada da iş siyasilere düşüyor.



Yunus Erdoğan
GAZETECİ

Rusya hali kapandı ihracatçı zorda



Türkiye'de üretilen yaş meyve ve sebzenin yüzde 80'inin pazarlandığı Moskova'daki Pokrovsky Sebze Hali, hijyen gerekçesiyle süresiz kapatıldı. Yaş meyve ve sebze ihracatında

merkez konusunda olan halin kapatılması bu dönem Rusya'ya üzüm, limon, greyfurt, mandalina, salatalık ve domates ihraç eden Antalyalı ihracatçıları zor durumda bıraktı.

HAL'DE BULAN DÜKKAN SAHİPLERİ DE ZARARLA DÖNER

ATB Meclis Üyesi yaş meyve ve sebze ihracatçısı Cüneyt Doğan, Pokrovsky Hali'nin kapatılmasının Rusya'ya yapılan yaş meyve ve sebze ihracatının tamamen durduğu anlamına gelmediğini belirterek, "Ülkemizden Rusya'daki büyük marketlere, diğer liman ve hallere mal gönderen ihracatçılarımız var. Yaşanan sıkıntı sadece Moskova'da lokal bir durum. Ancak bu ihracatçının etkilenmeyeceği anlamına gelmiyor. Zira söz konusu

Hal, merkezi bir konumdaydı" dedi. Pokrovsky Hali kapanınca orada dükkkanı olan ve veresiyesi olan esnafın büyük sıkıntı yaşadığına da değinen Cüneyt Doğan, "Kapatılan halin yerine hal açılmazsa Hal'de faaliyet gösteren esnaf veresiyeyi toplanamaz ve hakları biter, ülkemize zararlar dönerler. Pokrovsky Hali'nde 15 kendi dükkkanı olan ve 35 civarında kiralık çalışan dükkkanı olan var" diye konuştu.



İHRACATÇI OLUMSUZ ETKİLENDİ FİYATLAR DÜŞER

Antalya Büyükşehir Belediyesi Toptancı Hal Şube Müdürü Rıza Uysal, Pokrovsky Hal-i'nin kapatılmasının domates, salatalık ve narenciye grubu ürünlerin ihracatının yapıldığı bir döneme rastladığını belirterek, Rusya pazarının 250 bin ton civarında domates ihracat edilen bir pazar olduğuna dikkat çekti. Uysal, Rusya ile ticaretin durmasının ihracatçıyı olumsuz etkilediğini

ifade etti. Dış Ticaret Müsteşarlığı'nın konuyla ilgili görüşmelerde bulunduğunu kaydeden Uysal, "Umarım ihracatçı sıkıntıya girmeden sorun çözülür" dedi. İhracattaki sıkıntının iç piyasada yaş meyve ve sebzelerin fiyatının düşmesine neden olacağını kaydeden Uysal, "Bu üreticiyi ve komisyon-cuyu zor durumda bırakır" diye konuştu.



TİCARET KESİNTİYE UĞRAMASIN

Antalya İhracatçılar Birliği Başkanı Mustafa Satıcı, Rusya'ya yılda 1 milyon 100 bin ton yaş meyve ve sebze gönderildiğini belirterek, ihracatın büyük bölümünün Antalya'dan gerçekleştiğini bildirdi. Pokrovsky Hal-i'nin hijyen gerekçesiyle kapatıldığını kaydeden Satıcı, Rus yetkili makamlarının ihracatçıları mağdur etmeyecek şekilde önlemler alarak ticareti sekteye uğratmaması gerektiğini vurguladı. Satıcı, Moskova'da bulunan merkezi halin Rusya'nın tükettiği yaş meyve ve sebzelerin büyük bölümünü karşıladığını belirterek, alınacak önlemlerle hem bölgeye ihracat yapanların hem de Rusya'daki tüketicilerin mağdur edilmemesini istedi.



MOSKOVA ÖNEMLİ BİR MERKEZDİ

ATB Meclis Üyesi yaş meyve ve sebze ihracatçısı Recep Özkul, Pokrovsky Hal-i'nin statüsüyle ilgili sorunları olan bir hal olduğunu belirterek, yaşanan cinayetle birlikte sorgulanmaya başlandığını, hijyen gerekçesiyle de kapatıldığını bildirdi. Moskova'daki Hal'in özelliğinin dünyadan ithal edilen ürünlerin çoğunluğunun getirildiği alan olması olduğunu kaydeden Özkul, "Rusya'nın diğer şehirlerinin tamamı yaş meyve sebze ihtiyacını Moskova'dan alıyordu. Ülkede yaş meyve sebze sektörü şimdi satışını fazla yapamıyor. Terazisi, kantarı, kapalı olmayan alanlarda satış yapılıyor. 1 ay sonra havalar eksilere geldiğinde satış mümkün olmayacak. Bir an önce sözkonusu Hal'in yerine kapalı bir alan gösterilmeli" dedi.

Türkiye'deki ihracatçıların sadece Pokrovsky Hal'ine yaş meyve ve sebze göndermediğini belirten Özkul, "İhracatımız şu an Rusya'ya başta hal ve limanlara gerçekleşiyor ama Moskova önemli bir satış merkeziydi. Şimdi ihracatçı 'ne olacak' diye bekliyor. Bu uzun vadede ihracatçıya sıkıntı verir. Bu konuda ilgili bakanlık ciddi bir çalışma yaptığını biliyoruz. Umarım sıkıntı giderilir" diye konuştu.

Üreticiye makine ve ekipman desteği



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 2006 yılından beri uygulanmakta olan Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı, Makine Ekipman Alımlarının Desteklenmesi Programı kapsamında makine almaya hak kazanan üreticilere garanti belgeleri Korkuteli ilçesinde düzenlenen törenle teslim edildi.

Törene Antalya Valisi Sebahattin Öztürk, Antalya Milletvekili Gökçen Özdoğan Enç, Korkuteli Kaymakamı Erkan Karahan, Korkuteli Başsavcısı İnan Toptimur, Korkuteli Belediye Başkanı Hasan Gökçe, İl Emniyet Müdürü Mustafa Sağlam, EXPO 2016 Antalya Ajansı Genel Sekreteri Selami Gülay, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Ahmet Dalı, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü Dr. Abdullah Ünlü, Orman Bölge Müdürü Ali Gökçöl, Tarım Kredi Kooperatifleri Antalya Bölge Müdürü Naci Yorgancılar ve çok sayıda üretici katıldı.

TARIM ÇOK ÖNEMLİ BİR SEKTÖR

Antalya Valisi Sebahattin Öztürk, Korkuteli'nin gerek mantarcılık, meyvecilikte gerekse yayla seracılığında önemli bir üretim merkezi olduğunu belirterek, bölgedeki tarımsal çalışmaların dikkate alınması gerektiğini söyledi. Tarım Bakanlığı'nın Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı kapsamında önemli kaynak aktarımında bulunduğunu söyleyen Vali Öztürk, "50 milyon üz-

MAKİNE EKİPMAN ALIMLARININ DESTEKLENMESİ PROGRAMI KAPSAMINDA 2013 YILINDA ANTALYA İL GENELİNDE 406 EL TRAKTÖRÜ, 705 PÜLVERİZATÖR, 477 TOPRAK FREZESİ-NİN DE DAHİL OLDUĞU BİN 968 MAKİNE SAHİPLERİNE TESLİM EDİLDİ.

erinde kaynak bu çok önemli bir rakam. Tarıma dayalı sanayinin desteklenmesi, sulama anlamında çok önemli bir destek. 2010 yılında bitmesi gereken bu proje 2015 yılına kadar uzatılmış umuyorum ki daha sonraki yıllarda da uygulanabilir" dedi.

KALKINMAYA ÖNEMLİ KATKI

Desteklerin yerini bulduğunu belirten Vali Öztürk, Korkuteli'nde 1500'e yakın çiftçinin desteklerden faydalandığını, 324 çiftçinin makine ekipman desteğinden faydalandığını bildirdi. Vali Öztürk, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı olmak üzere tüm tarım teşkilatı ile katkı sağlayanlara teşekkür ederek makinelerin üreticilere hayırlı olmasını diledi.

50 MİLYON TL HİBE

Tarımsal faaliyetlerin ilk insandan bu güne dek devam ettiğini kaydeden İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Ahmet Dalı, tarım sektörünün artık kendi insanı yanında dünya insanını da besleyen bir konuma geldiğini belirterek, teknolojik

gelişmeleri takip ederek üretici ile paylaştıklarını söyledi. Bakanlığın 2006 yılında Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programını başlattığını belirten Dallı, "Bu program ile soğuk hava deposu, paketleme tesisi, modern sulama sistemleri için hibe verilmektedir. 2006 yılından bu yana ilimize 50 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu yatırımlardan yaklaşık 500 kişi istifade etmiş 2000 kişiye istihdam sağlanmıştır. Bu tesislerin 16 tanesi de bu ilçemizde hayat bulmuştur" dedi. Aynı yıllar içerisinde il genelinde 7 bin 500 adet makine ekipmana hibe verildiğini kaydeden Dallı, "Bu yıl ise Korkuteli'nde 324 çiftçimiz makine ekipman desteğinden faydalanmıştır. 1 milyon 311 bin TL hibe sağlanmış bu çiftçilerimizin tarımsal üretimlerinde mekanizasyonu kullanmaları sağlanarak hem gelir düzeylerinin

artması sağlanarak hem de iş gücünde önemli oranda tasarruf etmelerine olanak tanıyarak daha kaliteli ve verimli üretim yapmaları sağlanmış olacaktır" diye konuştu. Üreticiler garanti belgelerini Antalya Valisi Sebahattin Öztürk'ten teslim aldı.



Kamu Hastaneleri Birliği'nden Antalya Borsa'ya ziyaret



Antalya Kamu Hastaneleri Birliği Genel Sekreteri Dr. Erdoğan Taş, beraberindeki heyet ile birlikte Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır'ı ziyaret etti. Kamu Hastaneleri Birliği'nin daha iyi sağlık hizmeti vermek için çalıştı-

ğını kaydeden Taş, kurumun çalışmaları hakkında bilgi verdi. Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır da Taş ve ekibine görevinde başarılar dilerken, ziyaretten duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

ATB

Meclis Üyelerine beklenti anketi düzenledi



Antalya Ticaret Borsası Ekim ayı meclis toplantısı ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan başkanlığında yapıldı. ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, yönetimin 1 aylık çalışmaları hakkında meclis üyelerine bilgi verdi. Sektörel konuların değerlendirildiği Meclis'te, üyelere ekonomik değerlendirme ve beklenti anketi de yapıldı.



Meclis üyeleri, ekonomik değerlendirme ve beklenti anketinde, sektörleriyle ilgili soruları yanıtlarken, önümüzdeki süreçteki satış, maliyet ve dövizdeki beklentilerini değerlendirdi. Ankette ATB Meclis üyelerine, geçen aya göre satışlar, geçen yılın aynı ayına göre satışlar, geçen aya göre maliyetler, geçen yılın aynı ayına göre maliyetler, geçen aya göre nakit ticaret, geçen yılın aynı ayına göre nakit ticaret, geçen aya göre stoklar, geçen yılın aynı ayına göre stoklar, son 1 yıl içinde çalıştırılan personel sayısındaki durum, gelecek ay beklenen satış, beklenen döviz hareketleri gibi soruları yöneltildi.



Son yılların en popüler meyvesi



NAR

Sare Bilge
Antalya Tarım İl
Müdürlüğü
(Mühendis)

Nar meyve şeklinde tane olarak tüketildiği gibi garnitür olarak tatlı ve salatalarda tüketilmekte, nar suyu da kokteyllerde tatlandırma ve renklendirme amaçlarıyla kullanım alanı bulmaktadır. Günümüzde nar suyu, özgün bir meyve suyu ürünü olarak ilgili ulusal ve uluslararası ticari pazarda yerini almıştır. Ayrıca nar; gıda sanayimizde alternatif ürünler olarak, ayıklanmış-paketlenmiş nar taneleri, nar konsantresi, nar şarabı, nar reçeli ve marmelâdı, nar sirkesi, nar ekşisi yapımında da kullanılmaktadır. Bazı yörelerde tatlı nar sularından nar pekmezi yapılmaktadır. Daha az miktarda da nar daneleri bazı tatlıların üzerine süs ve çeşni olarak kullanılmaktadır. Son yıllarda tüketiminin yaygınlaşması ve sağlık açısından yararlı olduğu yönündeki uzman açıklamalarının ardından nar, ABD’de kapsül haline getirilmiştir.

Nar danelerinin meyveden ayıklanması başlı başına bir işlemdir. Narın tanelenmiş taze olarak sanayi ihtiyacı için kullanım alanı yaygınlaştığı ve dünyada gelişen yeni trend ile danelenmiş nar kullanımının ön plana çıktığı görülmektedir.

Kısır, salata, dolma gibi pek çok yemekte kullanımına alıştığımız ve nar ekşisi olarak

bildiğimiz ürün de nar suyunun ısıl işlemle yoğunlaştırılması sonucu elde edilir. Pek çok gıda maddesinde olduğu gibi, nar ekşisi olmayan ancak düşük maliyetli nar aromalı soslar üretilerek piyasaya arz edilmektedir. Bu ürünler, bileşiminde nar aroması veya az miktarda nar suyu içermektedir. Etiketlerinde ise “Nar aromalı SOS” ifadesi kullanılmakta ve “aromalı” kelimesi küçük harflerle yazılarak tüketici yanıltılmaktadır.

Nar suyu tüketiminde özellikle son 3 yılda çok büyük bir artış olması, nar meyvesinin büyük ölçüde tüketiminin nar suyu olarak gerçekleşeceğini göstermektedir. Nar konsantresinden elde edilen ve içerisine, konsantrenin elde edilmesi sırasında ortamdaki uzaklaştırılan su dışında hiçbir şey ilave etmeden üretilen yüzde 100 nar suyu satış raflarında yerini almıştır. Nar suyunun tüketiciler tarafından ilgi görmesine bağlı olarak artan tüketimi sonucunda, taze sıkılmış nar suyu tadındaki ürün talebi ortaya çıkmış ve bu doğrultuda alternatif üretim metotları geliştirilmeye başlanmıştır. Taze sıkılmış nar suyunun -35 °C -40 °C’lerde şoklanarak ve -18 °C’de muhafaza edilerek tüketiciye ulaşması sağlanmaktadır.

Nar suyu üretiminde kullanılan teknoloji ürün kalitesini etkilemektedir. Nar suyu,





yapısında bulunan tanenler nedeniyle aşırı burukluk gösterir ve sadece iz miktarda pektin içerir. Bu sayede preslemeden sonra durultma yapılmaksızın kolaylıkla filtrelenebilir. Ancak depolama süresince oluşacak bulutsu görünümü önlemek için berraklaştırmaya ihtiyaç vardır. Ayrıca durultmayla ürünün tadı da iyileşmektedir.

TAM BİR SAĞLIK KAYNAĞI

Elde edilen son bilimsel bulgular narın sağlığımız üzerine olumlu etkileri olduğunu göstermektedir. Anadolu Üniversitesi Tıbbi ve Aromatik Bitki ve İlaç Araştırma Merkezi (TBAM) kurucusu Eczacılık Fakültesi Farmakognozi Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Hüsnü Can Başer, nar suyunun özellikle damar sertliğine karşı güçlü etkisinin olduğunu bilimsel çalışmalarla gösterildiğini ve nar tanelerinden ziyade, tüm meyveden üretilen nar suyunun kırmızı şarap ve yeşil çaya nazaran üç kat daha güçlü antioksidan etkiye sahip olduğunu bulunduğunu belirtiyor. Ayrıca meyve kabuğunun alkaloit, tanen ve glikozitler içermesi nedeniyle ishal kesici ve kurt düşürücü özelliğinin de olduğunu ve kanlı ishalde kullanıldığını, meyve kabuğu ekstrelerinin de güçlü virüs ve mikrop öldürücü olduğunu, cilt üzerinde enfeksiyon ve yara iyileştirici etki gösterdiğini ve meyve kabuğu tanenlerinin antioksidan ve anti-tümör etkilerinin de bulunduğunu belirtiyor. Nar çiçeğinin (Gülнар) ise, Hindistan'da şeker hastalığında kullanıldığını ve soğukta sıkılmış nar tohumu

yağında en az yüzde 70 oranında punisik asit ve türevlerinin bulunduğunu, bu yağın da güçlü antioksidan özelliğe sahip olduğunu vurguluyor. Yapılan araştırmalara göre narda serbest radikallere karşı güçlü etkisi olan çeşitli vitaminler, mineraller, enzimler, antioksidanlar bulunmaktadır. Bugün için bilinen en güçlü antioksidanlar; C ve E vitaminleri, glutatyon, lutein, N-Acetylcystein, keratonoidler, flavonoidler, koenzim Q-10, alfa lipoik asit ve selenyumdur. Nar suyu da doğal antioksidanlardan biridir. Vücudumuz için önemli mineraller olan demir ve potasyum içeriğine sahip bir meyvedir.

Columbia Üniversitesi New York Presbyterian Hastanesi kardiyologlarından Doç. Dr. Özgen Doğan, yapılan son araştırmaların, nar suyunun damar tıkanıklığını önleyici özelliğini ortaya çıkardığını belirtti. Ancak içerdiği bazı kimyevi maddeler yüzünden zehirlenmelere yol açabileceğinden dikkatli olunması gerektiği, mide ve bağırsak hastalığı olanların, küçük çocukların ve hamilelerin fazla kullanmamaları tavsiye ediliyor. Nar ağacı kabuğu çok eskiden beri bilhassa barsak şeritlerine (tenyalara) karşı kullanılır. Bu yüzden veteriner hekimliğinde özellikle sığırlardaki tenyalara karşı kullanılır. Nar meyvesi kabuğu, ishale karşı (yüzde 15'lik) çay halinde kullanılabilir. Ayrıca yün iplikler, sarımsı renklere boyanabilir. Ayrıca meyve ve gövde kabukları mordanlarla birlikte yün ipliklerin esmer-sarı, sarı veya siyaha boyanmasında kullanılır.

TOBB Akreditasyon Çalıştayı Antalya'da yapıldı



TOBBA Oda ve Borsa Akreditasyon Çalıştayı, 19 - 22 Eylül 2013 tarihlerinde, akredite 131 ve akreditasyon süreci devam eden 22 oda ve borsanın genel sekreter ve akreditasyon sorumlularının katılımıyla Antalya'da yapıldı. Çalıştaya ATB Genel Sekreteri Tolgahan Alavant ile akreditasyon sorumlusu Öznur Dikici de katıldı.

Çalıştayda, akredite 20 oda ve borsanın özellikle stratejik planlama, kalite yönetim sistemi, üye memnuniyeti, bilgi güvenliği ve performans yönetim sistemi konuları üzerine yaptığı iyi uygulamaları paylaşıldı ve TEPAV bünyesinde görev yapan analistler, oda ve borsalarla yapılabilecek ortak çalışmalar ve Stratejik Planlama üzerine sunumlar yaptı.

Çalıştaya katılan, TOBB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Akreditasyon Kurulu Başkanı Halim Mete, Akreditasyon Sisteminin geleceğine yönelik değeren-

dirmelerde bulundu ve 365 oda ve borsanın 4 yıl içerisinde Akreditasyon Süreci içerisinde yer alacağını belirtti.

Çalıştayda, oda ve borsalar, akreditasyon standardı ve uygulamasına ilişkin iyileştirme önerilerini TOBB'a iletiler. TEPAV'ın koordinasyonunda ve oda ve borsalarda görev yapan akreditasyon sorumlularının moderatörlüğünde gerçekleştirilen yuvarlak masa toplantısında oda borsaların sundukları hizmetler, oda ve borsaların bölgesel kalkınmadaki etkileri, akreditasyon sisteminin oda ve borsalara kazandırdıkları, akreditasyon sisteminin temel sorunları, akreditasyon standardı kriterleri, akreditasyon eğitimleri, geliştirme ziyaretleri ve denetimleri üzerinde tartışma ortamı oluşturularak elektronik platformda oylama metodolojisi ile veri toplandı. Yuvarlak masa toplantısı sonucu elde edilen çıktılar, Akreditasyon Kurulu değerlendirmesine sunulduktan sonra akredite oda ve borsalarla paylaşılacak ve 365 oda ve borsanın akreditasyon sürecine dahil olmasına yönelik bir yol haritası olacak.



4.

YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI

ZONGULDAK DEVREK BASTONU



ATB Meslek Komiteleri karar ve görüşleri

Antalya Ticaret Borsası (ATB) bünyesinde faaliyet gösteren 7 meslek komitesi ayda bir toplanarak sektörlerine ilişkin değerlendirmelerde bulunuyor. Meslek komitelerinin aldığı kararlar, yönetim kurulu aracılığıyla çözüm bulunması talebiyle ilgili makamlara iletiliyor.



1.MESLEK KOMİTESİ (HUBUBAT VE MAMULLERİ MESLEK KOMİTESİ)

Alternatif hububat ürünlerinin Antalya'da yetiştirilebilirliğinin araştırılmasına, bu konuda kaynak olarak BATEM ve TİGEM'den yardım alınması yönünde görüşü bildirildi. Üretimin en önemli girişimcisi olan çiftçilerin kendi imkanları çerçevesinde karşıladıkları girdilerden olan gübrenin KDV'sinin yüzde oranında makul bir düşüş yapılması ve mazotun da denizcilik sektöründeki gibi vergideki muafiyetlerden yararlanması, bundan yalnızca Çiftçi Kayıt Sistemi'ne kayıtlı olan çiftçilerin yararlanmasına yönelik çalışma başlatılmasına ve Yönetim Kuruluna arzına.

3.MESLEK KOMİTESİ (TAZE MEYVE VE SEBZE- CİLER MESLEK KOMİTESİ)



Çek yasasındaki sıkıntılar nakit dönüşlerinde büyük problemlere yol açmaktadır. Bu durum kısa sürede ele alınarak yasaya müdahale edilmediği takdirde piyasasının ileriye dönük zora gireceği görüşü bildirildi. Tarımda önemli bir alana sahip olan nara teşvik edilmesine yönelik sektöre bir girişimde ve destekte bulunulması gerektiği görüşü bildirildi.



2.MESLEK KOMİTESİ (ÇEŞİTLİ MALLAR MESLEK KOMİTESİ)

Sektörel durum değerlendirilmesi yapılarak piyasadaki nakit akışı değerlendirildi.

4.MESLEK KOMİTESİ (BELİRLİ BİR MALA TAHSİS EDİLMEMİŞ GIDALARIN TİCARETİNİ YAPANLAR MESLEK KOMİTESİ)

Zeytin sektörü konusunda güncel değerlendirmeler yapılarak zeytinin tarladan soframıza gelene kadar geçirdiği aşamalar konusunda görüşler bildirildi. Sütün işlenmesi aşamasında içine eklenen maddeler konusunda dikkat edilmesi gerektiği hususunda görüşler bildirildi.



Küçük Baş Hayvancılık üretiminin köylüye yönelik olması konusunda sektörel çalışma başlatılmasının Yönetim Kuruluna arzına. Zeytin işi ile ilgili firmaların dışarıdan ithal edeceği ürünler

hakkında başvuru yaptıkları dahilde işleme teşvik belgesinin yerli üreticiye yaratacağı zararın göz önünde bulundurularak bu konu hakkında belgenin alımını durdurmanın yollarının araştırılması.



6.MESLEK KOMİTESİ (ÇİÇEKÇİLER MESLEK KOMİTESİ)

Yurt dışına ihracata gönderilen son kullanma ömrü kısa olan malların Kapıkule Gümrük Kapısı'nda bekletilmesinden dolayı ihracatta sıkıntı yaşandığı görüşü bildirilmiştir.

Karantina Müdürlüğü'nden randevu alınmasının Yönetim Kurulu'na arzına. Elektrik faturalarının düzensiz olmasından dolayı gerek haksız kazanç sağlanması gerek de iş yerleri sahiplerinin ödeme planını zora sokmasından dolayı TEDAŞ'a bu konu hakkında yazı yazılmasının yönetim kuruluna arzına.

Kekik üretimi ile ilgili çalışanların sayısının geçen dönemlere göre azaldığını ve piyasada işi bilen kişi miktarında düşüş yaşandığı görüşü bildirildi.

5.MESLEK KOMİTESİ (CANLI HAYVAN VE ET TİCARETİ MESLEK KOMİTESİ)

Kurban Bayramı için kurbanlık alacakların ve satıcıların dikkat etmesi gereken hususlar tartışılarak, kurbanlık fiyatlarının uygun olduğu görüşü bildirildi.



7.MESLEK KOMİTESİ (AROMATİK (ITIRLI) BİTKİSEL ÜRÜNLER İLE REÇEL VE PEKMEZCİLER MESLEK KOMİTESİ)



Keçiboynuzu pekmezindeki hile

balda bile yok



Antalya Ticaret Borsası, keçiboynuzu (harnup) standart getirilmesi için çalışma başlattı. Gıda, Tarım Hayvancılık Bakanlığı'na başvurarak, keçiboynuzu pekmezinin standartlarının belirlenmesini hedefleyen Antalya Ticaret Borsası, hem üreticinin hem tüketicinin hakkının korunmasını amaçlıyor. Üreticiler, bölgede yoğun olarak yetişen keçiboynuzundan yapılan pekmezin üretiminde standartlara uyulmayarak, tüketicinin kandırıldığına dikkat çekiyor.

SAHTE PEKMEZ UYARISI



Keçiboynuzu pekmezi üreticisi Öztaç Gıda tarım Ürünleri A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Hilmi Kocademir, keçiboynuzu pekmezindeki sahteciliğin baldan daha daha fazla olduğunu ileri sürdü. Bazı firmaların imalatçılardan tenekelerle aldıkları dökme diye tabir edilen pekmezi merdiven altında hijyenik olmayan bir ortamda şişelediğini

ANTALYA TİCARET BORSASI, ÜRETİCİLERİN VE TÜKETİCİLERİN ŞİKAYETLERİNİ DİKKATE OLARAK HARNUP PEKMEZİNE STANDART GETİRİLMESİ İÇİN ÇALIŞMA BAŞLATTI.

ileri süren Kocademir, bu ürünlerin bazı katkı maddeleriyle yoğunlaştırılarak piyasaya sürüldüğünü kaydetti. Kocademir, tüketiciye kilogramı 2 liraya harnup pekmezi satıldığını belirterek, "Bu imkansız bir rakam. Zaten keçiboynuzunun kilosunu 1 liradan alıyoruz. Bunun yarısını kullanabiliyoruz, işleme, paketleme masraflarını düşündüğünüzde en kötü ihtimalle tüketiciye 5-6 Lira'ya ulaştırılması gereken harnup pekmezi, 2 Lira'ya satılıyor. Bu yolla tüketici kandırılıyor. Keçiboynuzu pekmezindeki hile balda bile yok " diye konuştu.

Kocademir, keçiboynuzu pekmezindeki aldatmacayla ilgili tüketiciye bilgi verdi. Kocademir, "Pekmeze keçiboynuzu çekirdeğinin gamını koyanlar var, üzümün pancarın melasının konulduğunu biliyoruz. Pekmeze glüköz koyarak tüketicinin sağlığı ile oynayan var" diye konuştu. Kendisinin de karaciğerdeki rahatsızlığını keçiboynuzu pekmezi ile yendiğini bildiren Kocademir, "Ama şimdi piyasaya güvenip harnup pekmezi alamıyor vatandaş. Gerekli inceleme denetim olursa süt ürünleri, et ürünlerinde olduğu gibi üretici de kendine çeki düzen verecektir" dedi.

Sahte pekmezle ilgili şikayetlerini Cumhurbaşkanlığı, Başbakanlık ve Tarım Bakanlığına defalarca ilettiğini bildiren Hilmi Kocademir, "Pekmez gruplarının ele alınarak içeriğine tatlandırıcı, koruyucu ve benzeri karışımlar ekleyip üretim yaparak, tüketicinin sağlığını bozacak sahte üretim yapan imalatçılarla mücadele edilmesini istiyorum" diye konuştu.

TÜKETİCİNİN KAFASINI KARIŞTIRIYORLAR



Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi olan keçiboynuzu pekmezi üreticisi Yenigün Gıda Sanayi Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Ruhi Alpagot, son yıllarda başta sağlık gerekçesiyle keçiboynuzu pekmezi tüketiminde artış olduğunu bildirirken,

"Ancak maalesef tüketicinin bu talebini dürüst karşılamayan esnaf var" dedi. Bazı maddelerle yoğunlaştırılan keçiboynuzu pekmezinin değerinin çok altında satışa sunulduğunu, hilesiz üretim yapan üreticinin ve esnafın mağdur olduğunu kaydeden Alpagot, şunları söyledi:

"Keçiboynuzu üretiminin belli bir standartta

yapılmasını ve pekmezin kalitesinin iyileştirilmesini istiyoruz. Keçiboynuzu pekmezini yoğunlaştırıyorlar, ucuza veriyorlar. 2 Lira'ya keçiboynuzu pekmezi satanlar var, bu mümkün değil. Bunun yakıtı, işçiliği var, girdi maliyetleri hesap edildiğinde 2 Lira'ya pekmez satılması imkansız. Tüketicie maalesef hileli ürün ulaştırıyorlar. Keçi-boynuzu pekmezine glüköz koyan var, bu da onların vicdanına kalmış birşey."



ATB STANDART İÇİN BAŞVURUYOR

Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır da üyelerinden gelen sahte harnup pekmezi şikayetlerini dikkate alarak, harnup pekmezine standart getirilmesi için Tarım



Bakanlığı'na başvuracaklarını bildirdi. Çandır, üzüm pekmezinin standardı olduğunu ancak bazı hastalıklara iyi geldiği uzmanlar tarafından belirtilen harnup pekmezinin standardının olmamasının büyük eksiklik olduğunu kaydetti. Çandır, "Tüketicimizin kandırılmaması, üreticisi esnafımızın da zarar görmemesi için harnup pekmezine standart getirilmesi için çalışıyoruz. Umuyoruz , yaptığımız girişimler olumlu sonuç verir, sofralara hilesiz harnup pekmezi ulaştırılır" diye konuştu.





Yaban balı

KEÇİBOYNUZU

Keçiboynuzu (*Ceratonia Siliqua*), yeryüzünün en eski bitkilerinden biridir. Türkiye’de harnup; harnup, boynuz, kutsal kitaplarda yaban balı isimleriyle adlandırılan değerli bir üründür.

**Çetin Baver
Salman
(Ziraat
Mühendisi)**

DÜNYA VE ÜLKEMİZDE HARNUP ÜRETİM MİKTARI

Dünyadaki keçiboynuzu üretimi yıllara göre değişiklik göstermekle birlikte 350.000-500.000 ton/yıldır (Coppen, 1995; Anonymous, 2005d). Ülkemizin 2003 yılı itibarı ile keçiboynuzu meyvesi üretimi ise 15 bin tondur (Anonymous, 2003d).

DÜNYA, TÜRKİYE VE ANTALYA’DA KEÇİBOYNUZU ÜRETİMİ

Keçiboynuzu, 11 ülkede yetiştirilen bir meyvedir. En önemli üretici ülkeler İspanya, İtalya, Portekiz, Yunanistan, Türkiye ve Kıbrıs’tır. Dünyada Keçiboynuzu üretiminin özellikle İspanya, İtalya (Sicilya), Kıbrıs (Girne, Limasol, Karpas) ve Yunanistan’da (Girit) kültüre alınarak ve bu ülkelerde kapama bahçeler kullanılarak yapıldığı

bildirilmektedir. (Tunalıoğlu, 1987).

Ülkemiz, keçiboynuzunun anavatan bölgesi içerisinde yer almaktadır. Bu meyve türü ülkemizde, İzmir Urla'dan başlayarak, Hatay'ın Samandağ ilçesine kadar olan 1750 kilometrelik kıyı şeridinde yayılım göstermektedir. Bu kıyı şeridinde ise keçi-boynuzuna en yoğun olarak kıydan 1-2 kilometrelik mesafede rastlanmakla birlikte, deniz seviyesinden 600-700 metre yüksekliğe kadar iç bölgelerde de bu meyve türüne rastlanabilmektedir (Seçmen, 1974)

Antalya'nın Gazipaşa, Alanya, Manavgat, Serik, Kumluca, Demre ve Kaş bu bölgelerinde doğal florada mevcut, yabani ve kültür formunda büyüyen keçiboynuzu ağaçları bulunmaktadır.

KULLANIM ALANLARI

Keçiboynuzunun ağacı, meyvesi ve tohumları ekonomik açıdan büyük önem taşımaktadır. Ağaç, toprak erozyonunun önlenmesi ve orman ağaçlandırılması, her dem yeşil olması nedeniyle de peyzaj bitkisi olarak çevre düzenlemesinde kullanılmaktadır. Meyveleri ise sofralık tüketim yanında, gıda endüstrisinde pekmez yapımında kullanıldığı gibi, öğütülmüş unu dondurma, pasta, kek ve şekerli gıdalarda kakao yerine kullanılabilen, ayrıca kahve gibi de içilebilmektedir. Keçiboynuzu meyvesi aynı zamanda değişik hayvan yemi karışımlarında kullanılan oldukça değerli bir materyaldir. Keçiboynuzunun asıl önemi ise tohumunun endüstride çok geniş kullanım olanağına sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Nitekim tohumdan galaktomannon içeren doğal bir polisakkarit elde edilmekte ve polisakkarit stabilizatör etkisinden dolayı gıda, kozmetik, boya, tekstil, film ve ilaç sanayilerinde yoğunlaştırıcı olarak kullanılmaktadır.

Bir meyvede yaklaşık 10-15 (tohum) çekirdek vardır. Keçiboynuzunun çekirdek ağırlıkları birbirine çok yakın olduğu için eski çağlarda ağırlık ölçüsü olarak kullanılmış ve hassas ölçümü sayesinde mücevher tartımında kullanılmıştır. Bugün mücevher ağırlık birimi olan karat, adını keçiboynuzundan almıştır (cine-tarım.com., 2007).

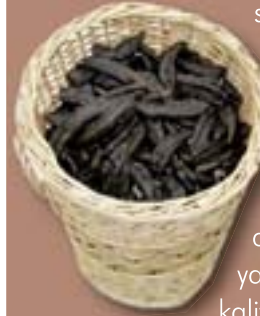
Keçiboynuzunun gıda ve şifalı doğal besin olarak kullanım alanları ve özellikleri:

Gıda endüstrisinde:

HARNUP YETİŞTİRİLME KOŞULLARI

Harnup Akdeniz iklimi özelliğini taşıyan bölgelerin tipik bir meyvesidir. Harnup ağacı baklagiller familyasına ait, sürekli yeşil kalan, düşük sıcaklıklara duyarlı bir meyve ağacıdır.

Çoğunlukla 0-600 metre yükseklikler arasında kültüre alınmadan ve yetiştirilmesinde hiçbir kimyasal maddeye ihtiyaç duymadan yetişen bu ağaç, ilk meyvesini 5-10 yaşları arasında vermeye başlar, 15 yaşından sonra meyve verimi ve kalitesi gittikçe artar. Meyveleri



Mayıs ayı içinde büyümeye başlar, haziran-temmuz aylarında olgunlaşır ve rengi yeşilden kahverengiye dönüşür. Olgunlaşan meyveler ağustos ayından itibaren toplanmaya başlasa da iklim koşullarına göre aralık ayına kadar devam edebilir (Harbi, 2005; Tunalıoğlu ve Özkaya, 2003). Yapılmış olan çeşitli araştırmalar değerlendirildiğinde, farklı lokasyonlardan seçilen kültür tiplerinde genellikle meyve ağırlığı, eni ve boyu ile meyve eti randımanının yabani tiplerden daha yüksek kaydedilmiştir. Buna karşılık yabani tiplerde ise özellikle tohum sayısı ve tohum randımanı daha yüksek bulunmuştur.

- Keçiboynuzu zıncı, sakızı ve türevleri, düzenleyici (stabilizör) ve kabartıcı etkilerinden dolayı dondurma ve özellikle domuz eti ürünlerinde (salam v.b.) katkı maddesi olarak,
- Keçiboynuzu et ve balık için yoğunluğu artırıcı katkı maddesi olarak,
- Soslara, jölelere, şuruplara ve meyve konsantrelerine düzenleyici (stabilizör) olarak,
- Pasta, çöreklerde ürünün gevrekliğini sağlayıp, bayatlamasını önleyen katkı maddesi olarak,
- Harnup kahvesi, kafein ve teobramin türü maddeler içermediği için kalp, mide ve sinir sistemi sorunları olanlara kakao ve kahvenin kullanıldığı tüm alanlarda alternatif olarak,
- Harnup unu, doğal şeker içeriği, kolesterol içermemesi ve ucuz olması nedeniyle hem pasta sanayinde hem de kakao yerine kullanılabilen bir



HARNUP PEKMEZİNİN FAYDALARI

- *Kalsiyum bakımından çok zengindir (sütün 3 katı)
- * İçindeki E vitamini sayesinde, öksürüğe, gribe, kemik erimesine ve kansızlığa iyi gelir
- *Balgam söktürür, göğsü yumuşatır, bronşları açar, sigara tiryakileri için faydalıdır ve nefes darlığına oldukça etkilidir.(Alerjik nefes darlığı çekenlere ısrarla keçiyoynuzu pekmezi tavsiye edilir.)
- *Yüksek ham selüloz etkisi ile bağırsak rahatsızlıklarına ve gastrite etkilidir. Mide ve bağırsak gazlarını dışarı atarak mide şişkinliğini giderir. Bağırsak kurdu, tenya, solucan gibi bağırsak parazitlerini temizler. Mideye kuvvet verir.
- *Yüksek mineral ve vitamin içeriği ile de diş ve diş etleri üzerinde çok olumlu etkileri vardır.
- *Yüksek doğal şekerler, zengin mineraller (özellikle çinko) ve vitaminler (A , B , B2, B3, D) içeriği dolayısıyla doğal güç ve besin kaynağıdır.
- *Yüksek sodyum ve potasyum içeriği sayesinde tansiyon, karaciğer ve akciğer üzerine çok yararlı etkileri bulunmaktadır. Kanın zehirli maddelerini temizler.
- *İnsanlığın korkulu rüyası akciğer kanserini %90 oranında önleme gücüne sahiptir.
- *Kalbe faydalıdır, kalp çarpıntısını önler
- *İnsan vücuduna giren radyasyonu dışarı atar.
- *Doğal bir dopingdir.

madde olarak,

- Harnup meyvesi şeker kamışından daha fazla şeker içeren bir üründür. Harnupun bu özelliğinden dolayı en geniş kullanım şekli de pekmez yapılarak tüketilmesidir (Harbi,2005; Tunalıoğlu ve Özkaya,2003; Turhan ve Karhan, 2004).

Şifalı bitki olarak:

Harnup ve harnuptan elde edilen ürünler (harnup pekmezi, harnup şurubu, harnup unu,harnup kahvesi) ve işlenmemiş harnup meyvesi gıda kapmasında yer alarak aşağıdaki rahatsızlıklarda şifalı bitki olarak kullanılabilir (Tunalıoğlu ve Özkaya, 2003).

- Sindirim sistemi bozukluklarında özellikle ishali önleyici olarak,
- Karaciğer hastalıklarında
- Akciğer hastalıklarında
- Diş ve diş eti rahatsızlıklarında
- Kolesterol düşürücü olarak,
- Kas gelişiminde,
- Yüksek enerji potansiyeli nedeniyle doğal doping (afrodizyak) olarak.

HARNUP PEKMEZİ SWOT ANALİZİ



Fırsatlar

- *Harnup yetiştiriciliğinde kapama bahçeler kurulabilir. Bu çalışmayla eldeki mevcut harnup potansiyeli değerlendirilebilir.
- *Ülkemizin harnubun anavatanı içerisinde olması nedeniyle özellikle Akdeniz Bölgesi'nde harnup yetiştiriciliği yapılabilecek geniş alanlara sahiptir ve harnubun yetiştiriciliği ülkemizde giderek önem kazanmaktadır.
- *Yapılmış olan çeşitli araştırmalar değerlendirildiğinde, farklı lokasyonlardan seçilen kültür tiplerinde genellikle meyve ağırlığı, eni ve



boyu ile meyve eti randımanının yabani tiplerden daha yüksek olduğu kaydedilmiştir.

*Yabani tiplerde ise özellikle tohum sayısı ve tohum randımanı daha yüksek bulunmuştur.

Zayıf Yanlar

*Harnup ürünlerinin yetiştirildiği yörelerin dışındaki yörelerde de tanıtımı yapıp, tüketimi arttırmaya yönelik çalışmalar yapılabilir. Türkiye'nin Fas ile birlikte yabani keçiboynuzu potansiyeli açısından zengin ülkeler arasında yer aldığı işaret edilmiştir. Ancak harnuptan gerek ülkemizde gerekse yurt dışında seleksiyon ıslahı konusunda yeterli çalışma bulunmamaktadır.

*Harnup yetiştiriciliği uzun yıllardır Akdeniz ülkelerinde sürdürülmesine rağmen, özellikle çeşitlerin agronomik özellikleri ile yeterli çalışmaların olmaması bu konudaki en büyük eksiklik olarak gösterilmiştir.

*Türkiye'de harnup ağaçlarının yaklaşık yüzde 90'ını yabani ağaçlar oluşturduğu için bu ağaçlardan kaliteli meyve eldesi mümkün değildir.

*Yöre halkı ürünlerle ilgili yetiştiriciliğe yönlendirilmelidir. Harnup, yabancı ülkelerde oldukça fazla gelir getiren üründür. Bilinçli üretim yapıldığı takdirde gelir getirme oranı oldukça yüksektir. Fakat ülkemizde doğal haline bırakıldığı için sağlayabileceği kadar gelir elde edilememektedir.

HARNUP PEKMEZİNİN YAPILIŞI

*Ağaç üzerinde tamamen kurumaya bırakılan harnup (keçiboynuzu) meyveleri toplanır. Toplanan meyveler dibekte dövülür. Dövülen meyveler, su dolu kazan içine konarak 3-4 gün beklemeye bırakılır. Bekleme işleminden sonra tül-bent yardımıyla birkaç defa süzülür. Elde edilen sıvı biraz bekletildikten sonra geniş bir kazan içerisinde koyulaşana kadar kaynatılır. Kaynatma işlemi sırasında yüzeyde oluşan köpük alınır. Köpük temizlendikten sonra, kaynatma işlemi süresince delikli bir kevgir yardımıyla pekmez savrulur. Kaynatma işlemi en az 8 saat sürmelidir.

Güçlü Yanlar

*Harnup birçok besinin hazırlanmasında kıvam artırıcı olarak kullanılmaktadır.

- Keçiboynuzu zamkı, sakızı ve türevleri, düzenleyici (stabilizör) ve kabartıcı etkilerinden dolayı dondurma ve özellikle domuz eti ürünlerinde (salam v.b.) katkı maddesi olarak,
- Keçiboynuzu et ve balık için yoğunluğu artırıcı katkı maddesi olarak,
- Soslara, jölelere, şuruplara ve meyve konsantrelerine düzenleyici (stabilizör) olarak,
- Pasta ve çöreklerde ürünün gevrekliğini sağlayıp,



bayatlamasını önleyen katkı maddesi olarak,

- Harnup kahvesi, kafein ve teobramin türü maddeler içermediği için kalp, mide ve sinir sistemi sorunları olanlara kakao ve kahvenin kullanıldığı tüm alanlarda alternatif olarak,
- Harnup unu, doğal şeker içeriği, kolesterol içermemesi ve ucuz olması nedeniyle hem pasta sanayinde hem de kakao yerine kullanılabilen bir madde olarak,
- Harnup meyvesi şeker kamışından daha fazla şeker içeren bir üründür. Harnupun bu özelliğinden dolayı en geniş kullanım şekli de pekmez yapılarak tüketilmesidir (Harbi,2005; Tunalıoğlu ve Özkaya,2003; Turhan ve Karhan, 2004).

*Harnup ve harnup'tan elde edilen ürünler (harnup pekmezi, harnup şurubu, harnup unu, harnup kahvesi) ve işlenmemiş harnup meyvesi gıda kapmasında yer alarak aşağıdaki rahatsızlıklarda şifalı bitki olarak kullanılabilir

- Sindirim sistemi bozukluklarında özellikle ishali önleyici olarak,
- Karaciğer hastalıklarında
- Akciğer hastalıklarında
- Diş ve diş eti rahatsızlıklarında
- Kolesterol düşürücü olarak,
- Kas gelişiminde,
- Yüksek enerji potansiyeli nedeniyle doğal doping (afrodizyak) olarak.

Tehditler

*Ormanlık alanlarda bulunan harnup ağaçlarının kesilmesi önlenmelidir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından bu ağaçların çeşitleri tespit edilip kültüre alma çalışmaları yapılmalıdır.

Değerlendirme

Ülkemizde uzun yıllardır doğal olarak üretimi yapılan harnup pekmezinin insan nüfusunun hızla artmasıyla birlikte modern teknolojiler kullanılarak üretilmesi kaçınılmaz olmuştur. Bölgemiz harnup üretimi bakımından çok şanslı durumdadır. Bu kaynağın etkin ve etkili kullanımı sonucunda ekonomik anlamda yerelden genele doğru geniş bir pazar oluşturulması kaçılmaz olacaktır. Bölgemiz ve ülkemize daha fazla ekonomik katma değer yaratılabilecek ürünlerin başında gelen harnupa sahip çıkalım.

KAYNAKÇA

Urbaş, C. (2008). Silifke Yöresinde Yetişen Bazı Ürünlerin Geleneksel Hazırlanma, Saklama, Tüketim Şekillerinin Saptanması, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

http://ziraatdergi.akdeniz.edu.tr/_dinamik/144/282.pdf

<http://en.wikipedia.org/wiki/Carob>

<http://keciboynuzu.gen.tr/keciboynuzu-kullanimi.html/> (Erişim Tarihi: 07.10.2013)

<http://www.fao.org/home/en/>

4.

YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI

ANTALYA KUMLUCA DOMATESİ



ATB

Eylül ayı meclisi toplandı



Antalya Ticaret Borsası Eylül ayı meclis toplantısı ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan başkanlığında yapıldı. ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, yönetimin çalışmaları hakkında meclis üyelerini bilgilendirdi. Çandır, 4. Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'yla ilgili meclis üyelerine bilgi verdi. Meclis üyeleri, daha sonra sektörel konularla ilgili değerlendirmelerde bulundu.

CIHANBEYLİ BORSA ATB MECLİSİ'NE KONUK OLDU

Cihanbeyli Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Hacı Kabakçı beraberindeki yönetim kurulu ve meclis üyeleriyle birlikte Antalya Ticaret Borsası Meclisi'nin konduğu oldu. Meclis üyelerinin sektörleriyle ilgili görüş alışverişinde bulunduğu görüşmede, borsalar arasındaki diyalogun artırılması yönünde görüş bildirildi. ATB Başkanı Ali Çandır ve ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan, Cihanbeyli Borsa Başkanı Hacı Kabakçı'ya ziyareti anısına plaket takdim etti.



ATB Gençlik Grubu'ndan **KARİYER GÜNLERİ**



Antalya Ticaret Borsası Gençlik Grubu'nun düzenlediği Kariyer Günleri'nin konuğu Antalya Zeytinpark A.Ş. Genel Müdürü Vahdet Narin oldu. Antalya Ticaret Borsası toplantı salonunda düzenlenen Kariyer Günleri'ne katılan Narin, "Üniversite ve İş Hayatı İlişkilerine Farklı Bir Yaklaşım" başlıklı konuşma yaptı. Üniversite hayatında alınan eğitim ve kazanımların öğrencilerin kişisel gelişimine nasıl katkı sağladığı, daha etkili ve kaliteli bir yaşam tarzı için neler yapılabileceği, üniversite hayatının öğrencileri yeterince iş yaşamına hazırlayıp hazırlamadığını anlatan Narin, iş yaşamıyla ilgili deneyimlerini öğrencilerle paylaştı. İletişimin önemini vurgulayan Narin, özellikle iş yaşantısında iletişim kanallarının her alanda kullanılması gerektiğini kaydetti.

KARAR VERİCİ OLUN

Vahdet Narin, öğrencilik döneminde iş yaşantısının içine girilmesi gerektiğini belirterek, "Firmalara gidin. Onlarla iletişime geçin. İş yaşantısını öğrenmek için çabalayın. İş adamlarından ağabeyiniz olsun" dedi. Öğrencilere iş dünyasından kendilerine örnek olabilecek 3 kişiyi seçmelerini isteyen Vahdet Narin, "Bu örnekler sizlerin ışığı olsun" dedi. Vahdet Narin, öğrencilere mutlaka bir konuda uzmanlaşması için de öneride bulundu. Narin, öğrencilere "bir konuda mutlaka uzmanlaşın, çok çalışın, iyi bir isim yaratın, isminizin arkasında olun, karar verici olun" tavsiyelerinde bulundu. İnteraktif şekilde yapılan kariyer günlerinde, öğrencilere dikkat anketi de yapan Vahdet Narin, öğrencilerden gelen soruları yanıtladı.



Isparta'da

hayvancılığı geliştiren fuar



Isparta Ticaret Borsası tarafından Isparta Valiliği, Süleyman Demirel Üniversitesi (SDÜ), Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü işbirliğiyle düzenlenen 9. Göller Bölgesi Tarım ve Hayvancılık Fuarı Süleyman Demirel Kongre ve Sergi Sarayında yapıldı.



Fuara çeşitli alanlarda faaliyette bulunan 75'in üzerinde firma katılırken, fuarın açılışına Vali Vahdettin Özkan, Belediye Başkanı Yusuf Ziya Günaydın, Isparta Ticaret Odası Başkanı Şükrü Başdeğirmen, daire müdürleri ve vatandaşlar katıldı. Fuara, Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır ile ATB Başkan Yardımcısı İbrahim Köseoğlu da katıldı. Fuar alanını gezen Çandır ve Köseoğlu, önümüzdeki yıllarda fuarın daha geniş bir alanda daha kapsamlı şekilde yapılmasını diledi.

Isparta Ticaret Borsası Başkanı Ahmet Adar, fuarın açılışında yaptığı konuşmada, mevcut fuar alanının yetersizliğine vurgu yaparak, "2005 yılından bu yana gerçekleştirilen fuarda son 3-4 yıldır ciddi sıkıntı yaşıyoruz. Mevcut alan taleplere istenilen



ölçülere cevap verememekte. Bu durum hem fuara katılmak isteyen firmalar, hem de daha fazla ve daha farklı firmaları görmek isteyen ziyaretçiler için sıkıntı oluşturmaktadır. Bu nedenle altyapısı tamamlanmış modern ve işlevsel bir fuar alanına ihtiyacımız var" dedi. Tarım ekonomisinin istenilen hedeflere doğru yol alması için teknik gelişmeler, bilgi paylaşımı ve yeniliklere açık olunması gerektiğini belirten Adar, "Tarımla sanayileşen Isparta hedefiyle 1996 yılından bu yana çalışmalarını sürdüren Ticaret Borsası, kenti tarım ticaretinde geliştirmeye devam edecektir" diye konuştu.

ISPARTA FUAR ALANINA KAVUŞACAK

Isparta Belediye Başkanı Yusuf Ziya Günaydın, 9 bin metrekarelik alana sahip Gökkube Fuar alanı inşaatının bu yıl sonunda tamamlanacağını kaydetti. Başkan Günaydın, "Yeni bir fuar alanı Isparta için ihtiyaçtır. Bu mevcut alanda artık ulusal bir fuar alanı yapılması mümkün değil. 50 dönüm arazi üzerinde çalışmalarımıza başladık. Isparta için özel bir yapı olsun istedik. 35 bin metrekarenin tamamı fuar alanı olacak. Sadece kapalı alan 9 bin metrekare. Yılbaşına doğru ilave projelerimizle bu inşaat bitecek" diye konuştu.

TARIMA DEĞER KATANLAR ÖDÜLENDİ

Isparta Ticaret Borsası düzenlenen Tarım Ekonomisine Değer Katanlar Ödül Töreni'ne Isparta Valisi Vahdettin Özkan, Belediye Başkanı Yusuf Ziya Günaydın, TOBB Yönetim Kurulu Başkan

Yardımcısı ve Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) Başkanı Çetin Osman Budak, ATB Başkanı Ali Çandır, ATB Başkan Yardımcısı İbrahim Köseoğlu'nun yanı sıra bölge oda ve borsalardan temsilciler katıldı. Antalya, Isparta ve Burdur'un birlikte düşünülmesi gerektiğini kaydeden Budak, sınırların kalktığını, bir ilde üretilen bir ürünün diğer ile katkısının olduğunu kaydetti. Isparta'yı zenginleştirecek en önemli sektörün tarım olduğunu söyleyen Budak, bu toprağın cevheri, madeni ve petrolünün tarım olduğunu ifade etti. ATSO Başkanı Budak, "Türkiye'de sarfedilen emeğin karşılığı alınamıyor. Konya büyüklüğündeki Hollanda, sadece tarım ve hayvancılık ürünü ihracatından 50 milyar dolar gelir elde ediyor. Türkiye'de tarımdan kazanç 12 milyar dolar. Biz çok çalışıyoruz ama az kazanıyoruz. Burada bir yanlışlık var. Tarım eskisi gibi bir geçim kaynağı değil, en büyük kazanç kapısıdır. İnsanlar petROLSÜZ yaşayabilir ama gıdasız yaşama olanağı yok. Gıda sektörü artık dünyanın en önemli stratejik sektörü durumunda. Tarım ve hayvancılığın önemini anladık ama bu sektörden hakkıyla para kazanmayı beceremedik. Bir cevherin üzerinde oturuyoruz ama farkında değiliz. Parayı başkasına kazandırmışız. Bu işi hızla tersine çevirmemiz gerekmektedir" diye konuştu. Konuşmaların ardından, protokol üyeleri Isparta'da tarım sektöründe en fazla işlem hacmi gerçekleştiren ve ihracat yapan 30 firma temsilcisine ödülleri sundu.

Pamuk avans fiyatı 2.05 TL



**ANTALYA PAMUK
VE NARENCİYE
TARIM SATIŞ KOO-
PERATİFLERİ BİRLİĞİ
(ANTBİRLİK), 2013-
2014 YILI PAMUK
AVANS FİYATINI
2.05 TL OLARAK
AÇIKLADI**

ANTBİRLİK Başkanı Abdullah Balaban, pamuk alımı taban fiyatlarını açıkladı. Pamuğun bu yıl kilogram avans fiyatının 2.05 TL'den açılacağını bildiren Balaban, pamuk fiyatlarının artması halinde kendilerinin de taban fiyatı yükselteceklerini kaydetti. ANTBİRLİK Genel Müdürü Atilla Diniz ise açıklanan fiyatın piyasa fiyatının üzerinde olduğunu bildirdi. Diniz, "Önümüzdeki dönemde borsa ve yurtiçi fiyatlarındaki artışa paralel biz de fiyat artışına gideriz. Ama şu anki fiyat da piyasadaki fiyatın yüzde 15 üzerinde. ÇUKOBİRLİK bu yıl alım fiyatını 1.80 TL olarak açıklamıştı" dedi.

ANTBİRLİK'in Çandır'da pamuk fabrikası kurduğunu

belirten Atilla Diniz, 11 bin 500 metrekare kapalı alana sahip entegre tesiste, çırçır fabrikasının bulunduğunu da söyledi. Çırçır fabrikasında 14 makine bulunduğunu kaydeden Diniz, "Biri yedek olmak üzere 2 pres makinemiz var. Depolarımız öncekine göre çok daha büyük. Modern bir tesis kurduk. Pamuk üreticisine destek vermek için büyük yatırım yaptık" dedi.



TOBB Başkanı Hisarcıklioğlu yeniden **EUROCHAMBRES** Başkan Yardımcılığına seçildi

"AVRUPA İŞ DÜNYASI, TÜRKİYE'NİN AB İÇERİSİNDE OLMASINDAN, AVRUPA İLE TÜRKİYE EKONOMİSİNİN ENTEGRE OLMASINDAN YANA VE TÜRKİYE'NİN AVRUPA EKONOMİSİNE BİR İVME KAZANDIRACAĞINA İNANIYORLAR. BİZ DE TÜRK İŞ DÜNYASI VE TOBB OLARAK ÜLKEMİZİ TEMSİL NOKTASINDA ELİMİZDEN GELDİĞİNCE ÇABA SARF EDİYORUZ"



Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu, yapılan seçimlerde 83 oyun tamamını alarak, Avrupa Ticaret ve Sanayi Odaları Birliği (EUROCHAMBRES) Başkan Yardımcılığına yeniden seçildi. EUROCHAMBRES'in Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilen Genel Kurulu'nda birliğin yeni başkanı Almanya Ticaret Odası Başkanı Richard Weber oldu. 2014-2015 yılları arasında EUROCHAMBRES'in Başkan Yardımcılığı görevini yürütecek diğer isimler Avusturya Ticaret Odası'ndan Marta Schultz, Lüsenburg Ticaret Odası'ndan Pierre Gramagna oldu. EUROCHAMBRES Yönetim Kurulu üyeliklerine de Fransa Ticaret Odası'ndan Andre Marcon, İtalya Ticaret Odası'ndan Michl Ebner, Polonya Ticaret Odası'ndan Andrzej Arendarski ve İspanya Ticaret Odası'ndan Miquel Valls i Maseda seçildi.

"ÜLKEM VE TÜRK İŞ DÜNYASI AÇISINDAN BÜYÜK BİR ONUR VE GURUR"

Rifat Hisarcıklioğlu, Genel Kurul sonuçlarının açıklandığı toplantıda, EUROCHAMBRES'in Genel Kurulu'nda bugüne kadar görülmemiş rekor oyla tekrar Başkan Yardımcılığına seçildiğini belirterek, "Daha önce 2010'da, ilk defa Avrupa Birliği (AB) üyesi olmayan bir ülkeden başkan yardımcılığına seçilmişti. O zaman da rekordu ama bu sefer enteresan bir

sonuç çıktı. 83 oyun tamamını almış olmak ülkem ve Türk iş dünyası açısından büyük bir onur ve gurur" dedi.

Bu sonucun Avrupa iş dünyasının Türkiye'ye bakışını net bir şekilde gösterdiğini ifade eden Hisarcıklioğlu, "Avrupa iş dünyası, Türkiye'nin AB içerisinde olmasından, Avrupa ile Türkiye ekonomisinin entegre olmasından yana ve Türkiye'nin Avrupa ekonomisine bir ivme kazandıracağına inanıyorlar. Biz de Türk iş dünyası ve TOBB olarak ülkemizi temsil noktasında elimizden geldiğince çaba sarf ediyoruz ama en önemlisi bulunduğumuz pozisyon itibarıyla iş dünyasının menfaatlerini Avrupalı siyasi liderlere aktararak Avrupa'nın bir an önce krizden çıkıp yeni umutlara doğru yönelmesine katkı sağlıyoruz" diye konuştu.

Dünyanın ekonomide yeni bir eksene doğru kaydığını belirten Rifat Hisarcıklioğlu, "Dünya ticaret örgütünün yeteri kadar aktif olmamasından dolayı ABD kendisine iki yeni eksende ortak buluyor. Bunlardan biri Avrupa ile yürüttüğü Transatlantik Ticaret ve Yatırım Ortaklığı. Bir de Pasifik tarafında bir çalışma yürütüyor. Bu ikisi gerçekleştiği takdirde dünya ekonomisinin 4'te 3'ü ABD, Avrupa ve Pasifik'te bir araya gelecek ve bu ülkelerde hiçbir ticari engel olmayacak. Türkiye'nin bunu dışında kalması mümkün değil. Eğer Türkiye bu zincire dahil olursa o zaman büyük müthiş bir pazarın içinde olacağız" dedi.

MÜSİAD

ATB'Yİ ZİYARET ETTİ



Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği (MÜSİAD) Gıda ve Tarım Sektör Kurulu Başkanı İsa Albayrak, MÜSİAD Antalya Şube Başkanı Resul Lekesiz, MÜSİAD Antalya Şube Yönetim Kurulu Üyesi Cüneyt Doğan'ın da bulunduğu heyetle birlikte Antalya Ticaret Borsası'nı ziyaret etti. ATB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Halil Bülbül ve Yönetim Kurulu Üyesi Süleyman Ersan tarafından ağırlanan MÜSİAD Heyeti, Derneğin çalışmalarıyla ilgili bilgi verdi. İsa Albayrak, MÜSİAD tarafından Antalya'da "2023 Vizyonunda Tarladan Tabağa

Hal'lerimiz" başlığıyla düzenlenen toplantı hakkında Bülbül'e bilgi verdi.

TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK ÜRETİCİ HALİ

ATB Başkan Yardımcısı Halil Bülbül, Hal Yasası'ndaki sıkıntıların ATB'nin meslek komiteleri ve düzenlediği çeşit toplantılarda dile getirildiğini belirterek, sorunların giderilmesi gerektiğini kaydetti. Bülbül, üretici hali olarak Antalya Hal'inin Türkiye'nin en büyük Hali olduğunu belirterek, "Böyle bir toplantının Antalya'da yapılmasını önemsiyoruz" dedi. Bülbül, ziyaretleri nedeniyle MÜSİAD heyetine teşekkür etti.

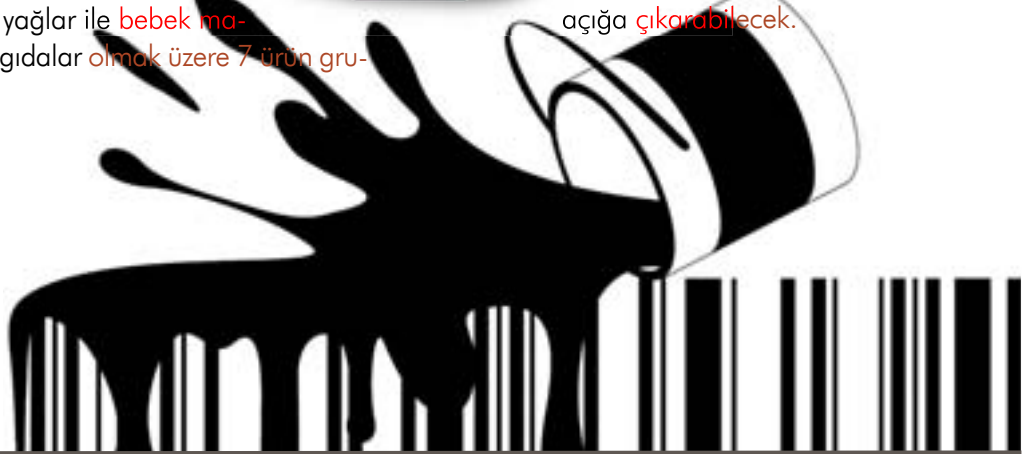


Ürün doğrulama ve takip sistemi başlıyor

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşması için yeni bir denetleme ve takip sistemini hayata geçiriyor. 'Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi' adı verilen uygulama ile sahte, taklit ve taşış edilmiş ürünlerin üretimini, satışı engellenerek, halkın güvenli gıdaya ulaşması amaçlanıyor. Sistem, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından belirlenen alkollü içkiler, takviye edici gıdalar, bal, enerji içecekleri, siyah çay, bitkisel sıvı yağlar ile **bebek mamaları**, formülleri, ek gıdalar **olmak üzere 7 ürün gr-**



bunda uygulanmaya başlayacak. Belirlenen ürün gruplarında ÜTDS etiketleri kullanılacak. Etiket üzerinde bulunan iki numaradan birincisi açıkta, diğeri ise etiket üzerinde başlangıçta kapalı olarak bulunuyor. Kapalı olan numara tüketicilerin satın aldığı ürünlerin güvenilirliğini sorgulamaları için kullanılacak. Kapalı olan numara, etiket üzerinde turuncu alanın altında yer alıyor. Tüketiciler ürünü satın aldıktan sonra etiket üzerindeki turuncu alanı açarak sorgulama numarasını açığa **çıkartabilecek.**



SİSTEM NASIL ÇALIŞIYOR?

Üzerine ÜTDS etiketi yapıştırılmış olan ürünler piyasaya sürüldüğünde, ürünü satın alacak olan tüketicilerin bu etiketlerin zarar görmemiş ve sağlam olduğunu kontrol etmesi, etiketsiz ürün ya da etiketi zarar görmüş ürünün satın alınmaması gerekiyor. Ürün satın alındıktan sonra etiket üzerinde bulunan turuncu alan açılarak, ürün kimlik numarası açığa çıkarılacak. Ürün kimlik numarası 19 tane rakamdan oluşuyor. ÜTDS, tüketicilerin satın aldıkları ürünün güvenilirliğini kontrol edebilmeleri için 4 farklı

kanal sunuyor; internet üzerinden sorgulama (www.udts.com.tr), mobil uygulamalarla sorgulama, sesli yanıt sistemi ile sorgulama (444 37 09), SMS ile sorgulama (7364'e kısa mesaj göndererek). Tüketiciler satın aldıkları ürünün etiketinde başlangıçta kapalı halde bulunan ürün kimlik numarası herhangi bir sorgulama kanalı üzerinden kontrol edebilecek. Tüketici numaralar sayesinde, ürünün nerede üretildiği, son kullanma tarihi, içindekiler, Bakanlık'tan onay tarihi gibi ürün bilgilerini öğrenebilecek. Sisteme dahil olmaları için 31 Aralık'a kadar firmalara zaman tanıyan Bakanlık, yeni yılda sistemi uygulamaya koyacak.



Antalya'nın en köklü kurumlarından olan 93 yıllık geçmişe sahip Antalya Ticaret Borsası, üyelerine yönelik hizmet kalitesini artırmak çalışmalarını sürdürüyor. Antalya Ticaret Borsası'nda tescil ve aidat işlemleri nakit yapılıyordu. Yeni uygulama ile 1000'in üzerinde üyesi bulunan Borsa'da tescil ücreti ve aidat işlemleri kredi kartıyla da yapılabilir. Antalya Ticaret Borsası'nın üyelerinden gelen talep üzerine kredi kartıyla tahsilata başladığını bildiren Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, "TSE kalite belgesine sahip Borsamızın üyelerimize yönelik hizmet kalitesi her geçen gün artıyor" dedi.

4.

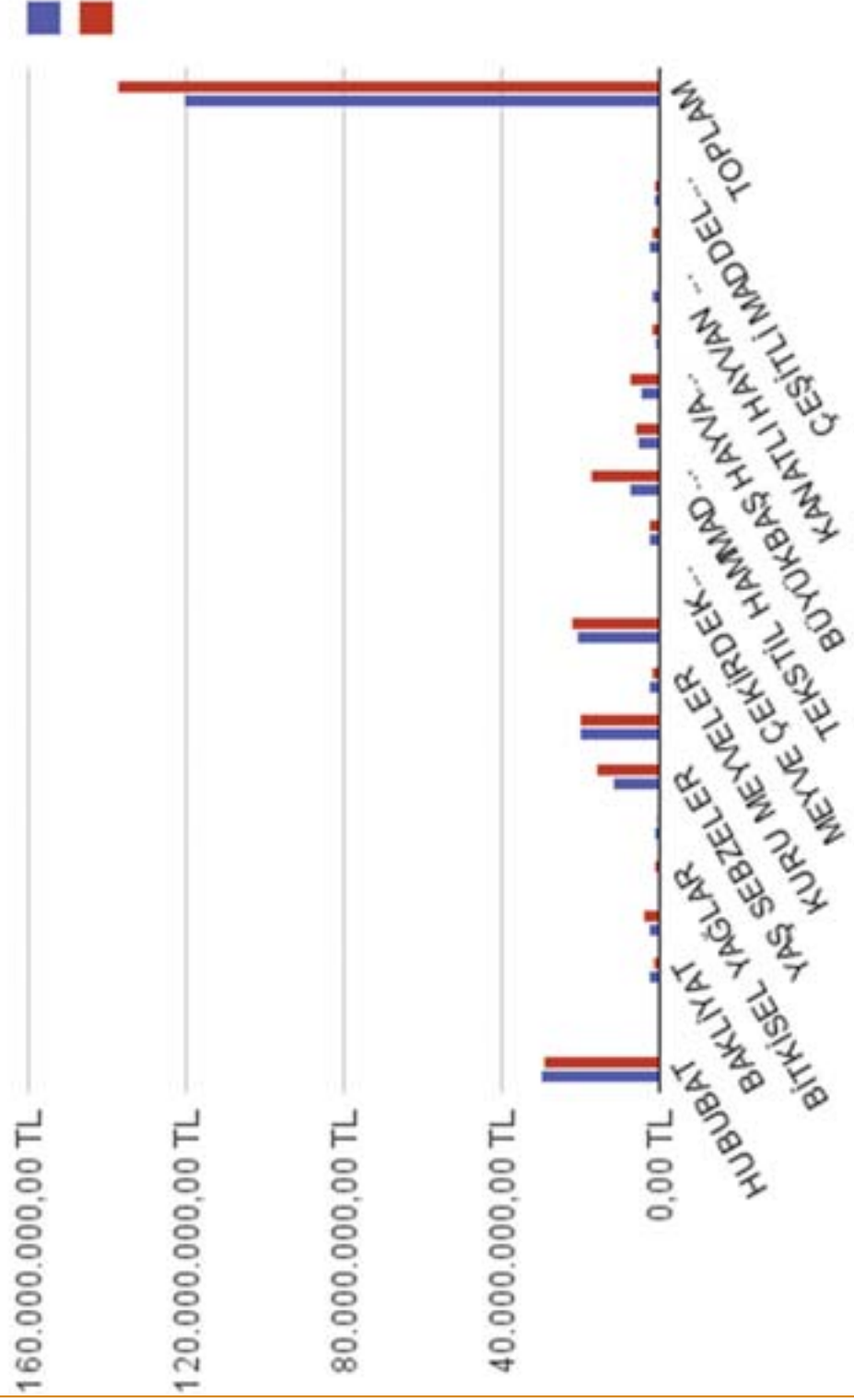
YÖRESEL VE GELENEKSEL ÜRÜNLER FUARI

KAHRAMANMARAŞ SANDALETİ



BORSADAN

ANA GRUPLAR İTİBARIYLA 2012/2013 EKİM AYI KARŞILAŞTIRMASI



Düzenli gelir isteyenler İŞSİZİ ARIYOR!

İşsizsen UMEM Beceri'10'a katıl, düzenli bir iş ve gelir sahibi ol!

Yeni İş Adresin: www.beceri10.org.tr

Danışma Hattı 444 86 36 (444 UMEM)



**BORSAMIZA
BİLDİRİN
STOPAJI %50
İNDİRİN**

**FATURANI
TESCİL ETTİR
HAKSIZ REKABETİ
DİZE GETİR**

**FATURADA
TESCİL ARA
SONRA MAĞDUR
OLMA**

**KANUNLARI
UYGULA SONRA
YALNIZ KALMA**

NEDEN?



Fatura tesciliyle
birlikte ürünleriniz
değerinde satılır,
piyasa kontrolü
sağlanmış olur.

5174 sayılı "kanunun 32.
maddesi" gereğince; Ticaret
Borsası kotasyonuna da-
hil maddelerin alım-satımı
ile uğraşanlar borsaya
kayıt olmak ve tescillerini
yaptırmak zorundadırlar.

Aldığınız ürünlerde fatura
tescili aramanız
sizi sorumluluktan kurtarır
Tescil edilen her fatura,
müteselsil (zincirleme)
sorumluluk halkasına dahil
olur ve taraflar arasında akit
sayılır.

Borsamıza bildirdiğiniz
müstahsil alımlarınızda
ödemiş olduğunuz zirai
stopaj bitkisel ürünlerde
%4'den %2'ye; hayvansal
ürünlerde %2'den %1'e
düşer.

Ayrıntılı bilgi için

Adres : Cumhuriyet Cad. Borsa İşhanı Kat: 2 07040 ANTALYA / TÜRKİYE

Tel : +90 242 241 28 28 - 244 26 70 - Fax : +90 242 241 11 58

Web : www.antalyaborsa.org.tr - e-mail : info@antalyaborsa.org.tr