

BORSA

Antalya Ticaret Borsası Yayın Organı
Temmuz - Ağustos 2014 Sayı:47

NOMİ



Anadolu
Antalya'da buluşuyor



22-26

EKİM

2014

Antalya Expo Center

**Sizin oraların
nesi meşhur.**



Available on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play



Yenigün'le formda bir hayat!

Artık Yenigün'ün şeker katkısız nefis reçelleriyle,
ağzınızın tadını kaçırmadan formda kalmanız mümkün.
Çünkü Yenigün reçelleri, **Türkiye'de ilk kez**
Yenigün tarafından uygulanan özel bir yöntemle,
sadece meyve ve meyve suyundan üretiliyor,
içinde ilave şeker, glikoz, fruktoz ya da
tatlandırıcı bulunmuyor. Böylece
kahvaltınız nefis bir lezzet kazanırken
siz reçelinizin sadece meyvesinin
taşıdığı miktarda şeker almış oluyorsunuz.

**Yenigün'ün doğal vişne, çilek,
şeftali ve Karışık 4 meyve reçeli
hem keyfinize keyif katıyor,
hem de formda kalmanıza yardımcı oluyor !**



Yenigün®
1914

www.yenigungida.com.tr

iyi bir gelecek
doğru seçimle başlar



Abdurrahmanlar
Tarım

www.abdurrahmanlartarim.com

Zümrüt Mah. Atatürk cad. No:60

ABDURRAHMANLAR / SERİK / ANTALYA

BORSA

Antalya Ticaret Borsası Yayın Organı
Temmuz - Ağustos 2014 Sayı:47

NOMİ

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

1F STOP MEDIA

1fstopmedia@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 kopyalanamaz. Yazarlara ait yazıların sorumluluğu yazan kişiye aittir.

İÇİNDEKİLER

ANTALYA TİCARET BORSASI ÜYELERİYLE İFTARDA BULUŞTU

16

MAYINLI TOPRAKLAR YATIRIM BEKLİYOR

43



**SİZİN ORALARIN
NESİ MEŞHUR?**

23



**YÖRESEL
UYGARLIK**

48

MISIR FİYATI ÜRETİCİYİ MEMNUN ETMEDİ - 11

ANTALYA YÜZÜNÜ BEYAZ ALTINA DÖNDÜ - 37

NARENCİYE BAĞÇELERİ AVOKADO AÇIYOR -39

ZEYTİNLİKLER İMARA AÇILIYOR -41

LİMON 10 YILIN ZİRVESİNDE -42

HİÇ FRENK İNCİRİ YEDİNİZ Mİ? -55



Yöresel Ürünler Fuarı

● **Gıda** ● **Turizm** ● **Tarım** ● **Tekstil** ● **Elsanatları** ● **Sanayi** ● **Kültür**

Sizin oralarınızın neşesi meşhur?



GİRİŞ ÜCRETSİZDİR





BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) İZİNİ İLE DÜZENLENMEKTEDİR.



Ali ÇANDIR
ATB Yönetim
Kurulu
Başkanı

başkandan

Yerel kalkınmanın anahtarı; Yöresel Ürünler

Dünya ekonomilerinde 1980 sonrasında yaşanan küreselleşme olgusuyla birlikte artan rekabetin ortaya çıkardığı değişim, farklı olmayı gerekli kılmıştır. Yerel değerler rekabetin gerekli kıldığı farklılıkları ortaya koymada büyük öneme sahiptir. Kültürel zenginliğin varlığı, ülke genelinde üretilen geleneksel ürünler üzerinde oldukça etkilidir. Uluslararası pazarlarda olduğu gibi, yerli tüketicilerin de yeni tatlar, ürün çeşitliliği, güvenli gıda, daha az işlenmiş ve daha az katkı içeren gıdalar talep ettikleri düşünüldüğünde geleneksel gıda ürünlerinin önemi daha fazla ortaya çıkmaktadır. Sürdürülebilir bir ekonomik kalkınmanın temelinde de kültürel devamlılık özel bir öneme sahiptir. Geleneksel ürünlerin değerlendirilmesi aynı zamanda kültür ve gelenek zenginliğinin değerlendirilmesi açısından önemlidir. Yöresel ürünlerin üretilmesinde istihdam edilen işgücü düşünüldüğünde, yaratılan bölgesel, yerel ekonomik katkı ise daha iyi anlaşılacaktır. Bu nedenle yerel ekonomilerin canlı tutulması ve küreselleşmenin ortaya çıkardığı olumsuzluklardan özellikle küçük işletmelerin etkilenmelerinin en aza indirilmesi ve yeni stratejilerin belirlenmesine ihtiyaç vardır. Kırsal kalkınma programlarının başarısı ise bu stratejilerin doğru bir şekilde uygulanmasına bağlıdır.

10 bin yıldan fazla geçmişe sahip Anadolu-muz yöresel ürün potansiyeli açısından değerlendirildiğinde oldukça zengin bir bölgedir. Halen 3 bin 500 civarında yöresel ürün Anadolu topraklarında varlığını sürdürme savaşı vermektedir. Bu ürünlere sahip çıkmak hepimizin boynunun borcudur. Yöresel ürünlere sadece kültürel varlığın devamı olarak bakmak son derece eksik ve yanlış bir yaklaşımdır. Yöresel ürünler yerinde istihdam, yerel kalkınmaya önemli katkı sağlayan iyi bir araçtır. Bugün dünyada yöresel ürünlerin ticaret hacmi 100 milyar Dolar'dan fazla, AB ülkelerinde Coğrafi İşaretli ürünlerinin ticaret hacmi 55 milyar Avro. Sadece Fransa, 212 adet Coğrafi İşaretli ürünü ile 4 milyar Avro'luk ticaret hacmi gerçekleştiriyor. Bunun da yüzde 30'unu ihraç ediyor. Birçok ülkede tarımsal üretimde yavaşlama olmasına rağmen coğrafi işaretli ürünlerin üretimi her yıl yüzde 20 artıyor. Brezilya'nın son

yıllardaki çalışmaları dikkatle incelendiğinde, yöresel ürünlerin ekonomiye olan katkısı görülmektedir. Yöresel ürünlerin dünya genelinde ciddi bir pazarı var, bu pastadan mutlaka payımızı almalıyız.

YÖREX'in ortaya çıkışı 2008 yılında yaşanan ekonomik krize karşı TOBB başkanı Sayın Rifat Hisarcıkılıoğlu'nun öncülüğünde başlatılan 'kriz varsa çare de var' kampanyası ile oldu. Borsamızın iş geliştirme ve çalışma grubundaki arkadaşlarımızla ekonomik darboğazdan çıkışta yöresel ürünlerin can simidi olabileceğini düşünerek Yöresel Ürünler Projesi'ni geliştirdik. Sonra da "Sizin oraların nesi meşhur?" sloganıyla Yöresel Ürünler Fuarı'nı 2010 yılında başlattık. Günümüz ekonomisinin, teknolojisinin ve tarımının başlangıcını yaratmış bu topraklardaki yöresel ürün zenginliği dünyanın başka hiçbir yerinde yok. İşte kıyıda köşede kalmış, bazıları unutulmaya yüz tutmuş bu zenginliği, önce kendi insanımıza sonra tüm insanlığa açmak, yaymak ve tükettirmek, ekonomimize kazandırmak için çalışıyoruz. Hepimizin derdi aynı; ülkemizin ekonomisini geliştirmek, yöremiz insanına iş-aş sağlanmasına katkıda bulunmak, yöremizi tanıtmak, yerinde istihdam sağlamak, kadınlarımıza, gençlerimize iş bulmak, turizmden pay almak, katma değer yaratmak, markalaşmak, ihracat yapmak, kırsaldan göçü engellemek, yerel ekonomiyi canlandırmak, bu toprakların her türlü değerini gelecek nesillere geliştirerek aktarmak... Hepimiz bunları kendinize dert edinip özveri ile çalışıyoruz.

Coğrafi İşaret yöresel ürünlerin hakkının hukukunun korunmasında hayati öneme sahip. YÖREX'i hayata geçirdiğimiz 2010 yılından sonra Coğrafi İşaret konusunda farkındalık arttı ve 120 civarında olan Coğrafi İşaretli ürün sayımız bugün 183'e ulaştı. Bir çok ürünle ilgili tescil başvurusu da Türk Patent Enstitüsü'nde değerlendirme aşamasında.

Biz, yöresel ürünleri yerel kalkınmanın anahtarı olarak görüyoruz. Bize bu yolda destek veren başta Türkiye ve Odalar Birliği Başkanı Rifat Hisarcıkılıoğlu olmak üzere tüm oda ve borsalarımıza, tüm kurum ve kuruluşlara, özel sektörümüze teşekkür ediyorum.



www.surdetarim.com.tr



SÜRDE TARIM

Gıda Üretim ve Pazarlama Ltd. Şti.

Türkiyede Patates Tohumculuğu'nun Yeni Yüzü...



AN AIS



SAFRANE



ALASKA



FLORICE



ELODIE



AUREA



TRIOMPHE



BLONDINE



ESTRELLA



SOLEIA



UNIVERSA



LOUISANA



GALATA



SURYA



ALONSO



CHRISTEL

e-mail: info@surdetarim.com.tr

Tel.: 0 242 312 64 42

Fax: 0 242 312 65 16 ANTALYA



Hizmette kaliteye devam

Antalya Ticaret Borsası , üyelerine verdiği hizmet kalitesinden ödün vermiyor. Antalya Ticaret Borsası, TSE hizmet kalite belgesi denetiminden başarıyla geçti.

ATB’de oluşturulan ISO 9001: 20008 Kalite Yönetim Sistemi, Türk Standartları Enstitüsü Denetçisi Ahmet Eryurt tarafından denetlendi. ATB Başkan Yardımcısı Halil Bülbül, ATB Genel Sekreteri Tolgahan Alavant, Akreditasyon Sorumlusu Öznur Dikici ve personelle bir araya gelen Eryurt, Borsa’nın hizmetleriyle ilgili bilgi aldı. ATB’nin evrakları, çalışmaları, sistemin işleyişi, hizmet sunumu ve insan kaynaklarıyla



ilgili hizmetleri değerlendiren Eryurt, ISO 9001: 2008 Kalite Belgesi geçerliliğinin devamı yönünde rapor hazırladı. Eryurt, ATB’nin üyelerine daha iyi hizmet vermek için geliştirdiği kalite sisteminin sürdürülebilir olduğunu söy-

ledi. ATB Başkan Yardımcısı Halil Bülbül, 1000’in üzerinde üyesi bulunan Antalya Ticaret Borsası’nın üyelerine sunduğu hizmet kalitesini her geçen gün artırdığını belirterek, hizmette kalite anlayışının devam edeceğini vurguladı.

ATB’den çiçek üreticilerine ilaçlama eğitimi

Antalya Ticaret Borsası, bilinçli tarım, bilinçli üretim sloganıyla başlattığı eğitim çalışmalarını sürdürüyor. Tarımsal Uygulamalı Mesleki Eğitim Merkezi’nde (TUMEM) düzenlenen “Tarım İlaçları Kullanma Eğitimi” Kepez İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Ziraat Mühendisi Tekin Altaş, Ziraat Mühendisi Ege-men Doğan, Ziraat Mühendisi Seher Top tarafından verildi. Süs bitkileri ve kesme çiçek sektöründe faaliyet gösteren üyelere ve üye işyerinde çalışanlara yönelik düzenlenen eğitimde, bitki koruma ürünlerinde uygulama, örtü altı yetiştiriciliğinde hijyen ve sağlık, bitki koruma ürünlerinde kayıt tutma,



bitkisel ürünlerde zirai ilaç kalıntılarını izleme ve değerlendirme, zirai ilaçlar ve ambalaj atıklarının çevreye ve doğal dengeye olumsuz etkilerinin önlenmesi konuları anlatıldı.



SELÇUKLU

UN ve YEM SANAYİ TİCARET A.Ş.



Doğadan Doğaya...

TÜRKİYENİN EN YENİ, SON TEKNOLOJİ DONANIMINA SAHİP YEM FABRİKAMIZ YAKINDA ÜRETİME BAŞLIYOR...

Organize San.Böl.1, Kısım 2. Cad. No:8 Döşemealtı / ANTALYA T: +90 242 258 11 12 + 90 242 258 11 13 F: +90 242 258 13 90

www.selcukluunveyem.com
www.selcuklu.eu

ATB personeline iletişim eğitimi



Antalya Ticaret Borsası, üyelere hizmet kalitesini artırmak için personeline “iş ve sosyal hayatta iletişim” başlıklı iletişim eğitimi verdi. 1 ay süren eğitim programında iş ve sosyal hayatta sağlıklı ve etkili iletişim kurma becerileri anlatıldı. ATB Genel Sekreteri Tolgahan Alavant, personelin kaynaşmasını da sağlayan eğitim programının amacının iş ve sosyal hayatta sağlıklı ve etkili iletişim kuran ve sürdürebilen bireyler yetiştirmek olduğunu belirtti.

Alavant, personele, toplumsal hayatta gerçekleşen insan ilişkilerini gözlemlemeyi, iş yaşamında, sosyal yaşamda, eğitim yaşamında ve kişisel gelişimde bilgi ve beceriler kazandırmayı, bununla birlikte üyelerine yönelik hizmet kalitesini artırmayı hedeflediklerini kaydetti. Kişisel gelişimin önemine dikkat çeken Alavant, “ATB olarak sağlıklı ortamda sağlıklı hizmet verme hedefindeyiz. Hizmet kalitemizi artırmaya yönelik çalışmalarımız devam edecek” dedi.

Muratpaşa turunc kokacak

Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Mahmut Ruhi Alpagot’un “Antalya turunc koksun” diyerek belediye başkanlarına sokaklara turunc ağacı dikiminin yapılması yönündeki çağrısı yankı buldu. Muratpaşa Belediyesi sokakları narenciye ağaçlarıyla süslemek için çalışma başlattı.

Muratpaşa Belediyesi Fen İşleri Müdürlüğü ile Park ve Bahçeler Müdürlüğü işbirliğiyle yürütülen projede, kaldırım çalışmaları tamamlanan sokaklarda Narenciye dikimi başladı. Muratpaşa Belediye Başkanı Ümit Uysal, ilk turunc ağacını Meltem Mahallesi 2. Cadde üzerine dikti. Narenciye ağaçları Meltem’den sonra Etiler Mahallesi’ne dikilecek.

NARENCİYE AĞAÇLARI SERİNLETECEK

Narenciye dikiminin kaldırım çalışmalarıyla eş zamanlı devam edeceğini kaydeden Başkan Uysal, “Etaplar halinde narenciye dikimi devam edecek. Engellilerin, kadınların ve çocukların sorunsuz kullanması için yapılan, daha ekonomik, daha uzun ömürlü ve istenilen şekilde renklendirilebilen düz kaldırımlara, narenciye ağaçlarının gölgesi düşecek. Muratpaşa hem iklim koşullarına uygun hem de kentin simgesi olan narenciye ağaçlarıyla güzelleşecek. Muratpaşalılar narenciye ağaçlarının gölgesinde serinleyecek” diye konuştu.





UTi®

1926 yılında kurulan, Uluslararası Nakliye ve Lojistik Servis sağlayıcısı UTi ; Türkiye'de 15 yıldır varlığını sürdürmektedir.

UTi, Dünya üzerinde 300'ün üzerinde kendi ofis ağı, 180'nin üzerinde depo ve dağıtım tesisleri ve 21 bin'den fazla çalışanı ile ithalat ve ihracatçılara entegre tedarik zinciri çözümü sunmaktadır.

UTi Türkiye; İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Mersin, Antalya'daki toplam 10 ofisi ile hava, kara, deniz, demiryolu taşımacılığı ve depolama hizmeti vermektedir.

Antalya'da hava kargo ihracatının lideri konumunda olan UTi ; kesme çiçek, sebze, meyve, peynir, fide, tohum, canlı arı, müzik aletleri, otomotiv, uçak parçası, fuar malzemeleri, gül suyu, gül yağı, ağaç, mobilya, beyaz eşya, boya, tehlikeli madde, elektronik yedek parça, medikal malzeme, tekstil, demonte av tüfeği, yat parçası, inşaat malzemesi, mermer, taşımacılığını yapmaktadır.

Sizleri UTi kalitesi ve butik hizmetleri ile çalışmaya davet ediyoruz.



Mısır fiyatı üreticiyi memnun etmedi

Toprak Mahsülleri Ofisi(TMO), 2014'te mısır alım fiyatının ton başına 680 TL olarak belirledi. Desteklemelerle birlikte mısırın ton başına fiyatını 800 TL olarak bekleyen üretici, mısırdan elini çekti, pamuğa yöneldi.

1 8 Ağustos'tan itibaren mısır alımına başlayan TMO, mısır alımlarında izlenecek politikalara ilişkin bilgi verdi. Çiftçi Kayıt Sistemi'ne kayıtlı üreticilerin bölgelerindeki üretim miktarının tamamını peşin satabileceği veya emanete bırakabileceğini bildiren TMO, ÇKS bölgesi olmayanların ise üreticiden aldığını belgelemek kaydıyla TMO depolarına emanete bıraktıkları ürünlerini 1 Ocak -31 Mayıs 2015 tarihleri arasında TMO'ya satabileceğini bildirdi. Mısır alımlarını randevulu sistemle yapan TMO, randevuların, randevu.tmo.gov.tr, www.randevu.tmo.gov.tr ve www.tmo.gov.tr internet adresi üzerinden veya TMO işyerlerinden alınabileceğini duyurdu.



Bu yıl ürün bedellerinin, ürünün TMO'ya teslim tarihinden itibaren 30 gün içerisinde üreticinin banka hesaplarına aktarılacağını bildiren TMO, ürününü

mısır müdahale alım fiyatının 2014 yılında ton başına 680 TL olarak belirlendiğini bildiren TMO, bu fiyatlara ilave olarak ton başına 40 TL pirimin yanında, gübre, mazot ve toprak analizi gibi destek ödemelerine devam edileceğini kaydetti. TMO, "Tonu 680 TL olarak belirlenen müdahale alım fiyatı, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca ton başına verilen 55 TL pirim ve diğer desteklerle birlikte 735 TL'ye yükselmektedir" denildi.

anlaşmalı bankalardan alınan ürün kartı ile teslim adan üreticilere ise 30 gün yerine 10 gün içerisinde ödeme yapılacağını duyurdu. 2013 yılında ton başına 640 TL olarak açıklanmış

TMO, müdahale alım fiyatları belirlenirken üretim miktarı, maliyet, iç ve dış piyasa fiyatları, enflasyon, refah payı, üretimin sürdürülebilirliği ve kamuoyu beklentilerinin dikkate alındığını vurguladı.

ANTALYA MISIRDAN ELİNİ ÇEKİYOR

Antalya Ticaret Borsası Meclis Üyesi, Hububat ve Mamülleri Meslek Komitesi Üyesi İbrahim Köseoğlu, devletin belirlediği 680 TL'lik müdahale alım fiyatının beklentileri karşılamadığını bildirdi. Antalya'da mısır hasadının Eylül ayının ilk haftası başladığını belirten Köseoğlu, bu yıl mısır ekim alanında azalma meydana geldiğini bildirdi. Üreticinin desteklemesi daha çok olan pamuğa yöneldiğini söyleyen Köseoğlu, "Geçmiş yıllara göre bu yıl mısır üretiminde düşüş var. Mısır yerini pamuğa bıraktı. Pamuktaki desteklemeler mısırdan fazla olduğu için üretici pamuk üretimine yöneldi.

Mısırdaki desteğin yetersizliğine dikkat çeken Köseoğlu, "Mısırın müdahale alım fiyatı ton başına 700 TL olarak belirlenmeliydi, artı 100 TL de destekleme olmalıydı" dedi. Köseoğlu, mazot, gübre, tohum fiyatlarının yüksekliğine dikkat çekerek, tarımda karlılığın düştüğüne işaret etti.





Palme

ÖMÜR SÜT
SÜT ÜRÜNLERİ

KAŞAR PEYNİRİ
tam yağlı



ÖMÜR SÜT ve SÜT MAM. GIDA SAN. İNŞ. TUR. TİC. LTD. ŞTİ.
Cumhuriyet Mah. 635 Sok. Sabır Apt. No:16/1 ANTALYA
TEL : 0(242) 344 60 39 FAX : 0(242) 344 60 37



TÜRK MAL

FABRİKAMIZ KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ İSO 9001:2000
ve GIDA GÜVENLİĞİ 22000 : 2005 BELGELİDİR.

Üyelere ekonomik uyarı



Antalya Ticaret Borsası (ATB) Temmuz ayı meclis toplantısı, Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan başkanlığında yapıldı. ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, meclis üyelerini yönetimin bir aylık çalışması hakkında bilgilendirdi.

890 AİLEYE RAMAZAN PAKETİ

ATB'nin Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin desteğiyle hazırlanan Ramazan yardımlarını 890 aileye ulaştırdığını bildiren Ali Çandır, "Yardımlarımızın ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmasına vesile olan yönetim, meclis ve komite üyelerimize, personeli-mize, basınımıza teşekkür ediyoruz" dedi. Çandır, içerisinde zeytinyağ da bulunan Ramazan paketinin, bölgedeki üretici ve

esnaftan temin edilen kaliteli ürünlerle ihtiyaç sahiplerine ulaştırıldığını kaydetti. Gele-neksel hale gelen Ramazan yardımlarının Türk milletinin dayanışmasının en güzel örne-klerinden biri olduğunu kaydeden Çandır, başta TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu olmak üzere tüm TOBB yön-e-timine teşekkür etti.



Meclis'teki konuşmasında eko-nomik verileri de değerlendi-ren Ali Çandır, 2014 yılının ilk 6 ayında dahilde alınan KDV'nin yüzde 3,7 oranında, ÖTV'nin yüzde 1,8, ithalde alınan KDV'nin ise yüzde 1,8 arttığına dikkat çekerken, "Oysa geçen yılın ilk 6 ayında dahilde alınan KDV yüzde 23 oranında, ÖTV yüzde 27, ithalde alınan KDV yüzde 32 oranında artmıştı. Bu rakamlara bakınca iç tüke-timdeki daralmanın beklenin üzerinde olduğunu görüyoruz. Herkes tedbirini ona göre al-sın" uyarısında bulundu.

Meclisin ardından birleştiril-miş komite toplantısı yapıldı. Sektörel değerlendirmelerin yapıldığı komite toplantısında, üyeler ekonomik beklenti an-ketine katıldı.

Antalya bitkisel üretimde lider

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Antalya Bölge Mü-dürü Abdi Öncel, Antalya Bitkisel Üretim Değeri ile ilgili yaptığı yazılı açıklamada, 2013 yıl-ında Türkiye'nin Bitkisel Üretim Değeri'nin bir önceki yıla göre yüzde 5,3 arttığını bildirirken, " Bitkisel üretim değeri 2012 yılın-da yaklaşık 879 milyar TL iken 2013 yılında 92,5 milyar TL oldu" dedi. Antalya'nın bitkisel üretim



değerinde Türkiye'nin öncü kenti olduğunu kaydeden Abdi Öncel, "Antalya ili bitkisel üretim değe-rinde 7,4 milyar TL ile Türkiye'nin

yüzde 8'lik payını oluşturarak bi-rinci sırada yer aldı. Antalya ilini yüzde 5,4 ile Konya, yüzde 4,6 ile Mersin, yüzde 4,1 ile Şanlıurfa ve yüzde 3,9 ile İzmir takip etti" dedi.

Abdi Öncel, bitkisel üretim değerinin Antalya'da yüksek olmasının ana sebebi olarak, 2013 yılı rakamlarına göre Tür-kiye'deki örtüaltı tarım alanla-rının yüzde 39,4'ünün Antal-ya'da bulunmasını gösterdi.



HEDİYE® UNLARI



*1955'den günümüze
kalitede öncü*



**1 Kg., 2 Kg., 5 Kg., 10 Kg.,
25 Kg. ve 50 Kg.'lık Paketlerde**

Isparta Fabrika:

Hediye Un Fabrikası İm.San ve Tic. A.Ş.
Dere Mahallesi 2616 Sok. No:76 - Isparta
Tel: 0.246.227 68 40 (3 hat) • Faks: 0.246.227 68 43

Konya Fabrika:

Konya Hediye Un Fabrikası San. Ve Tic. A.Ş.
Fevzi Çakmak Mh. Sertabat Sk. No:42 - Karatay/Konya
Tel: 0.332.342 11 45 • Faks: 0.332.342 27 32



Enflasyon durulmadı

Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) Başkanı Ali Çandır, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından açıklanan Temmuz ayı enflasyon verilerine ilişkin değerlendirmede bulundu. Başkan Çandır, Batı Akdeniz Bölgesi'nde enflasyon rakamlarının Türkiye ortalamasının altında olduğuna dikkat çekti. Gıdanın enflasyondaki kilit faktör olmaya Temmuz ayında da devam ettiğini belirten Çandır, "Bunda da Ramazan ayının etkisi olduğunu söyleyebiliriz" dedi. Ali Çandır, gerçekleşen enflasyon rakamlarının Merkez Bankası'nın hedef rakamlarıyla uyuşmadığını belirterek, önümüzdeki süreçte ekonomide yeni stratejilerin belirlenmesi zorunluluğuna dikkat çekti.

ENFLASYON İNAT EDİYOR

Çandır, Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) açıkladığı verilere göre, tüketici fiyat endeksinde Türkiye genelinde 2014 yılı Temmuz ayında bir önceki aya göre yüzde 0,45, bir önceki yılın Aralık ayına göre yüzde 6,18, bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 9,32 ve 12 aylık ortalamalara göre yüzde 8,35 artış gerçekleştiğini belirtti. Türkiye genelinde tüketici fiyat endeksinde aylık en yüksek artışın yüzde 2,97 ile eğlence ve kültür grubunda gerçekleştiğini kaydeden Çandır, "Aylık düşüş gösteren tek grup yüzde 3,28 ile giyim ve ayakkabı oldu. Yıllık en fazla artış yüzde 13,74 ile lokanta ve oteller grubunda oldu" dedi.

Diğer yandan Yurt İçi Üretici Fiyat Endeksi, 2014 yılı Temmuz ayında bir önceki aya göre yüzde



0,73, bir önceki yılın Aralık ayına göre yüzde 5,89, bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 9,46 ve on iki aylık ortalamalara göre yüzde 9,26 artış gösterdiğini belirten Çandır, Türkiye genelinde Yurt içi üretici fiyat endeksinde en yüksek aylık artış diğer madencilik ve taşocaklığı ürünlerinde gerçekleştiğini kaydetti.

BATI AKDENİZ YILLIK ENFLASYONDA TÜRKİYE'NİN ALTINDA

Tüketici Fiyat Endeksi'nde 2014 yılı Mayıs ayında Antalya, Burdur ve Isparta'nın yer aldığı Batı Akdeniz Bölgesi'nde bir önceki aya göre yüzde 0,39, bir önceki yılın Aralık ayına göre yüzde 6,40, bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 9,16 ve 12 aylık ortalamalara göre yüzde 8,35 artış gerçekleştiğini belirten Ali Çandır, "Batı Akdeniz Bölgemizde enflasyon aylık bazda ve yıllık bazda Türkiye ortalamasının altında, 7 aylık bazda Türkiye ortalamasının üzerinde kalmıştır. Bu oranlara göre Batı Akdeniz Bölgesi, 26 bölge arasında aylık bazda 16'ncı, 7 aylık bazda 8'inci, yıllık bazda ise 13'üncü

bölge konumunda yer almıştır" değerlendirmesinde bulundu.

EN FAZLA EĞLENCEYE HARCADIK

Batı Akdeniz Bölgesi'nde ana harcama gruplar itibariyle 2014 yılı Temmuz ayında en yüksek artışın yüzde 2,97 ile eğlence ve kültür grubunda gerçekleştiğini bildiren Çandır, şunları kaydetti: "Alkollü içecekler ve tütünde yüzde 1,99, haberleşmede yüzde 1,90, lokanta ve otellerde yüzde 1,05, ulaşırmada yüzde 0,71 artış gerçekleşti. Batı Akdeniz Bölgesi'nde ana harcama grupları itibariyle 2014 yılı Temmuz ayında endekste yer alan gruplardan sadece giyim ve ayakkabı grubunda yüzde 5,59 oranında düşüş gerçekleşti. Batı Akdeniz Bölgesi'nde ana harcama grupları itibariyle 2014 yılı Temmuz ayında bir önceki yılın aynı ayına göre en fazla artış yüzde 16,02 ile lokanta ve oteller grubunda oldu. Gıda ve alkolsüz içecekler yüzde 13,31, ulaşırmada yüzde 10,03 ile artışın yüksek olduğu diğer ana harcama gruplarıdır."

ANTALYA TİCARET BORSASI üyeleriyle iftarda buluştu



Antalya Ticaret Borsası, Ramazan ayında geleneksel hale getirdiği iftar yemeklerini bu yıl da sürdürdü. Antalya Ticaret Borsası, Ramazan ayının ilk iftarını Serik İlçesi'nde verirken, Elmalı ve Korkuteli'den sonra Antalya şehir merkezinin en büyük yeşil alanı Vakıf Zeytinliği'ndeki iftara çok sayıda davetli katıldı.

Antalya Ticaret Borsası, Ramazan ayında geleneksel hale getirdiği iftar yemeklerini bu yıl da sürdürdü. Antalya Ticaret Borsası, Ramazan ayının ilk iftarını Serik İlçesi'nde verirken, Elmalı ve Korkuteli'den sonra Antalya şehir merkezinin en büyük yeşil alanı Vakıf Zeytinliği'ndeki iftara çok sayıda davetli katıldı.

SERİK'TE 2 BİN KİŞİYE İFTAR

Antalya Ticaret Borsası'nın Serik'te verdiği iftar yemeği öncesinde protokol ziyaretleri gerçekleştirildi. Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan, ATB Başkan Yardımcısı Halil Bülbül ve ATB Meclis Üyesi Veli Karasu, Serik Kaymakamı Erol Rüstemoğlu, Serik Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü Mustafa Çömezoğlu, Serik Vergi Dairesi Müdürü Fahri Gün'ü ziyaret ederek Borsanın çalışmaları hakkında bilgi verdi.

Serik Belediyesi önünde verilen 2 bin kişilik iftara, Serik Kaymakamı Erol Rüstemoğlu, Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan, ATB Başkan Yardımcısı Halil Bülbül, ATSO Başkanı Çetin Osman Budak, ATB meclis ve komite üyeleri, BAGEV Başkan Yardımcısı İbrahim Solak, Serik Belediye Başkan Vekili Yusuf Kaya, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdür Yardımcısı Gökhan Karaca, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü Mustafa Çömezoğlu, Serik Vergi Dairesi Müdürü Fahri Gün'ün yanı sıra çok sayıda davetli katıldı. Dualarla başlayan iftar, tasavvuf müziği dinletisiyle devam etti.

ÜYELER TÜRBEDEKİ İFTARDA BİRARAYA GELDİ

Antalya Ticaret Borsası Elmalı Vahab-i Ümmi Türbesi'nde düzenlediği iftarda üyeleriyle bir araya geldi. İftar öncesinde ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan, ATB Yönetim Kurulu Üyeleri Halil Bülbül ve Hüseyin Simav ve ATB Meslek Komitesi üyesi Ahmet Yılmaz, Elmalı Kaymakamı Mehmet Murat Çekmen, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü Muzaffer Tekin, Emniyet Müdürü



Serik Kaymakamı'na ziyaret





Hasan Mutlu, Vergi Dairesi Müdürü Ali İnci ve Mal Müdürü Mete Özer ve Ziraat Odası Başkanı Mehmet Ordu'ya nezaket ziyaretinde bulundu. Kaymakam Çekmen, Borsa'nın kent için yararlı hizmetlere imza attığını belirterek, ziyaretin anısına Borsa Başkanı Çandır'a tarihi Elmalı evlerinin fotoğraflandığı seramik tabak hediye etti.

ATB'nin Elmalı'da düzenlediği iftara, ATSO Başkan Yardımcısı Davut Çetin, SGK İl Müdürü Selim Erol, Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Murat Hüdavendigar Günay, Kumluca Ticaret Borsası Başkanı Fatih Durdaş, BAGEV Başkan Yardımcısı İbrahim Solak, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü Muzaffer Tekin, Emniyet Müdürü Hasan Mutlu, Vergi Dairesi Müdürü Ali İnci ve Mal Müdürü Mete Özer ve Ziraat Odası Başkanı Mehmet Ordu, Antalya eski Belediye Başkanı Hasan Subaşı, ATB meclis üyeleri, komite üyeleri, personelinin yanı sıra çok sayıda vatandaş katıldı. Yemek duasının ardından iftara katılanlar bir süre sohbet etti.

KORKUTELİ'DE ÜYELERİYLE BULUŞTU

Antalya Ticaret Borsası ilçelerdeki son iftar yemeğini çok sayıda üyesi bulunan Korkuteli'de verdi. ATB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, iftar öncesinde beraberindeki ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan, Yönetim Kurulu Üyeleri Halil Bülbül, Hüseyin Simav ve Süleyman Ersan ile birlikte Korkuteli Kaymakamı Erkan Karahan, Korkuteli Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürü Özlem Çağırıcı, Korkuteli Malmüdürü Halil Karayel ile Korkuteli Emniyet Müdürü İrfan Ağlamaz'ı makamında ziyaret etti. Korkuteli'deki tarım ve hayvancılık konusunda görüş alışverişinde bulunan Borsa heyeti, Borsa'nın çalışmaları hakkında bilgi verdi.

ATB'nin Korkuteli kapalı pazar yerinde verdiği



Elmalı Kaymakamı'na ziyaret



Korkuteli Kaymakamı'na ziyaret



Elmalı Ziraat Odasına ziyaret

bin kişilik iftar yemeğine, Korkuteli Kaymakamı Erkan Karahan, Korkuteli Belediye Başkan Vekili Mehmet Kılınç, ATSO Başkan Yardımcısı Davut Çetin, Malmüdüğü Halil Karayel, ilçe Emniyet Müdürü İrfan Ağlamaz, Jandarma Komutanı Jandarma Üsteğmen Mutluay Oskay, Müftü Duran Turgut, ATB yönetim kurulu üyeleri, meclis üyeleri, komite üyelerinin yanı sıra çok sayıda davetli katıldı. ATB'nin iftarı Müftü Duran Turgut'un duasıyla son buldu.

ZEYTİNPARK'TA ZEYTİN KOKULU İFTAR

Antalya Ticaret Borsası(ATB), geleneksel hale getirdiği iftar yemeklerine devam ediyor. ATB'nin Zeytinpark'ta düzenlediği zeytin ağaçları altındaki iftar yemeğine yaklaşık 1000 kişi katıldı. Avrupa Birliği Bakanı ve Başmüzakereci Mevlüt Çavuşoğlu, Antalya Valisi Sebahattin Öztürk, ATB Başkanı Ali Çandır, ATB Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan, CHP Antalya Milletvekili Gürkut Acar, AKP Antalya Milletvekili Vecdi Gönül, Konyaaltı Kaymakamı İbrahim Keklik, Kepez Kaymakamı Savaş Tuncer, Garnizon Komutanı Tuğgeneral İrfan Can, İl Jandarma Komutanı Kurmay Albay Aykut Tanrıverdi, İl Emniyet Müdürü Cemil Tonbul, EXPO Genel Sekreteri Selami Gülay, Muratpaşa Belediye Başkanı Ümit Uysal, Konyaaltı Belediye Başkanı Muhittin Böcek, Kepez Belediye Başkanı Hakan Tütüncü, ATSO Başkan Yardımcısı Davut Çetin, ATB yönetim kurulu üyeleri, meclis ve komite üyeleri, siyasi parti il başkanları, bölge oda ve borsa başkanları, sivil toplum kuruluşları temsilcileri, basın kuruluşları temsilcilerinin yanı sıra çok sayıda davetli katıldı. Tasavvuf müziği eşlindeki iftar, yemek duasıyla son buldu.

ZEYTİNNAME'DEN

İftar mönüsündeki 'Zeytinname' başlıklı yazı iftara katılanların dikkatini çekti. Şair Nazım Hikmet Ran'ın 'Yaşamaya Dair' şiirinden alınan "Yani öylesine ciddiye alacaksın ki yaşamayı, yetmişinde bile, mesela zeytin dikeceksin" dizeleriyle başlayan Zeytinname'de zeytinin Antalya'nın kadim zenginliği olduğu belirtildi. Zeytinname'de, "İlaçtır, yemektir, sağlıktır, şandır, barıştır ve bir költürdür zeytin, ZEYTİNPARK'ta yeniden filizlenen" ifadelerine yer verildi.





ZEYTİNNAME

"Yani öylesine ciddiye alacaksın ki yaşamayı, Yetmişinde bile, mesela **zeytin** diyeceksin"

- Cennet bekçisi üç tohum verir, Hz. Adem'in oğluna. Adem öldüğünde ağzına konulacak ve öyle gömülecektir.
- İşte Akdeniz'in simgesi üç kutsal ağaç öyle çıkar peygamber toprağından: Biri selvi, biri sedir biri de **zeytin**dir.
- Tufan sonrası karayı arayan Hz. Nuh, bir beyaz güvercin salar toprağı bulsun diye. Ve güvercin, ağzında, yeni koparılmış bir **zeytin** dalıyla döner.
- Tanrıça Athena'nın insanlara sunduğu şey salt zeytin değil, yerleşik uygarlık ve barıştır. Akıl Tanrıçası bilge Athena'nın sembolü olmak da **zeytin** dalına nasiptir.
- "Sıvı altın" der zeytine Egeli Homeros,
- Hekimlerin atası Hipokrat, önerir en iyi ilaç **zeytinyağı**dır diye.
- **Zeytinyağı**yla onurlandırılır olimpiyat şampiyonları.
- Ve **zeytinyağı** onurlandırır vücutlarımızı.

Kadim zenginliğidir Antalya'nın. İlaçtır, yemektir, sağlıktır, şandır, barıştır ve bir kültürdür zeytin, **ZEYTİN PARK**'ta yeniden filizlenen.

Biliyor musunuz ? Kişibaşına düşen yıllık zeytinyağı tüketimi, IOC üyesi ülkelerde 14 l., Yunanistan'da 19,5 l., Antik Yunanistan'da 55,5 l'dir. Türkiye'de ise sadece 2 l'dir.



Batı Akdeniz'de işgücüne katılma oranı ortalamanın üzerinde

Türkiye'nin ana gündem maddesinin ekonomi olması gerektiğini belirten Antalya Ticaret Borsası (ATB) ve Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, işsizliğin ülkenin en önemli sorunlarından biri olduğunu kaydetti. Çandır, Türkiye'nin de aralarında bulunduğu gelişmekte olan ekonomilerin yüksek büyüme oranları yakalamasına rağmen yeterli düzeyde istihdam yaratamadığına dikkat çekti

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından açıklanan İl Düzeyinde Temel İşgücü Göstergeleri'ne göre, Türkiye genelinde 2013 yılı için işsizlik oranı yüzde 9,7 olarak tahmin edilirken Batı Akdeniz kentlerinde işsizlik yüzde 7,8 ile Türkiye ortalamasının altında çıktı. TÜİK verilerine göre, Batı Akdeniz illeri arasında en yüksek işsizlik yüzde 8,7 ile Isparta'da, en yüksek istihdam ise yüzde 54,9 ile Burdur'da gerçekleşti. Batı Akdeniz'de işsizliğin en yüksek, istihdamın en düşük olduğu il Isparta oldu. İşgücüne katılma oranı Antalya'da yüzde 57,5, Burdur'da yüzde 58,9, Isparta'da yüzde 54,2 olarak tahmin edildi. Türkiye genelinde işgücüne katılma oranının en yüksek olduğu 7. il Antalya, 3. il Burdur, 23. il Isparta oldu. İşsizlik oranı Antalya'da yüzde 7,9, Burdur'da 6,9, Isparta'da yüzde 8,7 olarak tahmin edildi. Türkiye genelinde işsizlik

oranının en düşük olduğu 48. il Antalya, 32. il Burdur, 55. il Isparta oldu. İstihdam oranları, Antalya yüzde 52,9, Burdur yüzde 54,9, Isparta yüzde 49,5. Türkiye genelinde Antalya istihdam oranının en yüksek olduğu 8. il, Burdur 3. il, Isparta 24. il olarak yerini aldı.

GÜNDEMİMİZ EKONOMİ OLMALI

Antalya Ticaret Borsası (ATB) ve Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, TÜİK'in işgücü rakamlarını değerlendirdi. Türkiye'nin ana gündem maddesinin ekonomi olması gerektiğini belirten Çandır, işsizliğin ülkenin en önemli sorunlarından biri olduğunu kaydetti. Türkiye'nin de aralarında bulunduğu



Ali Çandır



gelişmekte olan ekonomilerin yüksek büyüme oranları yakalamasına rağmen yeterli düzeyde istihdam yaratamadığına dikkat çeken Çandır, “Bu da işsizliğin daha da artmasına yol açmaktadır. İşsizlik, ekonomi dışında aynı zamanda toplumsal alanda birçok sorun yaratmakta, istikrarı ve sosyal bütünleşmeyi tehdit etmektedir” uyarısında bulundu.

KURAKLIK İŞSİZLİĞİ TETİKLEDİ

Tarımın işsizliğin azaltılmasında önemli bir etken olduğuna dikkat çeken Çandır, “Batı Akdeniz Bölgesi illerinde tarımsal üretimden ve tarımsal desteklerden ciddi miktarlarda gelir elde edilmekte ve bu gelir de diğer sektörleri finanse etmektedir. Günümüz-

de yaşanan kuraklıktan dolayı tarımsal gelirlerin azaldığını, özellikle inşaata olan finansal aktarımın azaldığını, bu sektörde daralmanın yaşandığını ve bunun da yüksek işsizliğe neden olduğunu gözlemliyoruz” değerlendirmesinde bulundu.

KAYIT DIŞI İŞSİZLİK

İş bulma umudu olmadığı için ya da diğer nedenle iş arama kanallarını kullanmayan ve bu nedenle işsiz sayılmayanlar ile kayıtdışı istihdam edilenler de dahil edildiğinde işsizlik oranı ve işsiz sayısının daha da fazla olduğunun tahmin edildiğini kaydeden Ali Çandır, şunları kaydetti:

“Gizli işsiz olarak görülen ek-sik istihdam da ilave edildiğin-

de işsizlik oranının daha yüksek düzeylerde olduğunu söyleyebiliriz. İşgücünün önemli bir göstergesi olan işgücüne katılma oranı, 2013 Hanehalkı İşgücü Araştırması yıllık sonuçlarına göre Türkiye genelinde yüzde 50,8 olarak tahmin edildi. Rakamlara göre, Türkiye’de çalışma çağındaki bulunan iki kişiden biri işsiz. Model çalışması sonucuna göre 2013 yılında; işgücüne katılma oranının en yüksek olduğu iller sırasıyla, yüzde 62,8 ile Ardahan, yüzde 59,5 ile Kars ve yüzde 58,9 ile Burdur, işgücüne katılım oranının en düşük olduğu iller ise sırasıyla, yüzde 36,2 ile Batman, yüzde 37,2 ile Diyarbakır ve yüzde 37,4 ile Mardin olarak tahmin edildi.”

Türkiye genelinde ise, 2013 yılı için işsizlik oranı yüzde 9,7 olarak tahmin edildi. Model çalışması sonucuna göre 2013 yılında; işsizlik oranının en yüksek olduğu iller sırasıyla, yüzde 23,4 ile Batman, yüzde 20,6 ile Mardin ve yüzde 20,5 ile Siirt, işsizlik oranının en düşük olduğu iller ise sırasıyla, yüzde 4,2 ile Karaman, yüzde 4,7 ile Konya ve yüzde 5,1 ile Manisa olarak tahmin edildi.

Türkiye genelinde, 2013 yılı için istihdam oranı yüzde 45,9 olarak tahmin edildi. Model çalışması sonucuna göre 2013 yılında; istihdam oranının en yüksek olduğu iller sırasıyla, yüzde 59,1 ile Ardahan, yüzde 55,5 ile Kars, yüzde 54,9 ile Burdur ve Bartın, istihdam oranının en düşük olduğu iller ise sırasıyla, yüzde 27,8 ile Batman, yüzde 29,7 ile Mardin ve yüzde 29,8 ile Siirt olarak tahmin edildi.

Anadolu Antalya 'da buluşuyor **Sizin oraların** nesi meşhur?

Türkiye'nin en büyük yerel ürün fuarı olan Yöresel Ürünler Fuarı YÖREX 22 Ekim'de kapılarını açıyor. 26 Ekim'e kadar Antalya EXPO Center'da Anadolu'nun yerel lezzetleri, el emeği göz nuru ürünlerinin sergileneceği, tanıtılacağı, pazar aranacağı YÖREX'e 81 ilin katılımı bekleniyor. "Sizin oraların nesi meşhur" sloganıyla düzenlenen YÖREX'te yöresel ürünler değer kazanıyor. Yerel pazarda sıkışıp kalmış yöresel ürünlerin ulusal ve uluslararası pazara açılarak katma değerini artırmak amacıyla bu yıl 5'incisi düzenlenecek YÖREX, Adana kebabı gibi yöresinin adıyla anılan ve özellikleriyle tescil edilen ürünlerin tanıtımı için de iyi bir fırsat. Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, "Yöresel ürünleri korumak gelecek nesillere aktarmak bizim boynumuzu borcu. YÖREX, yöresel ürünlerimizin tanıtılması, ekonomik değer kazanmaları yolunda Türkiye'de düzenlenen en kapsamlı ve en büyük organizasyon" dedi.



Yöresel ürün zengini, Anadolu toprakları, 10 bin yıllık bu birikimi ve potansiyelini bir türlü harekete geçirip ekonomiye kazandıramıyor. Avrupa'da 1500'e yakın yöresel ürün koruma altına alınırken, Anadolu'da 183 ürün coğrafi işaret olarak korumaya alındı. Özellikle kırsal kalkınma ve yerinde istihdam için iyi bir fırsat olan yöresel ürünler, AB ülkelerinde 300 bin kişinin istihdam edilmesini sağlıyor. Antalya Ticaret Borsası'nın başlattığı ve bu yıl 5'incisi düzenlenecek Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı, yöresel değerlerin farkındalığını artırmak için önemli bir organizasyon oldu.

YÖRESEL ÜRÜNLER PROJESİ

Antalya Ticaret Borsası (ATB) ve Batı Akdeniz Ekonomisini Geliştirme Vakfı (BAGEV) Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, 10 bin yıllık geçmişe sahip Anadolu topraklarının yüzlerce medeniyete ev sahipliği yaptığını belirterek, "Medeniyetlerin hepsi bu eşsiz topraklarda kalıcı izler bırakmışlar. Bu izler, tarihin süzgecinden geçerek bizlere kadar ulaşmış. Türkiye'de kıyıda köşede kalmış binlerce yöresel ve geleneksel

ürünlerimiz var ancak bunların birçoğu maalesef kaybolmaya yüz tutmuş durumda" diye konuştu.

TÜRKİYE'NİN RENKLERİ BU FUARDA

Yöresel ürünleri ekonomiye kazandırmak için "Yöresel Ürünler Projesi"ni hayata geçirdiklerini hatırlatan Ali Çandır, proje çerçevesinde 2010 yılından başlayarak Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nı düzenlediklerini kaydetti. Antalya EXPO Center'de bu yıl beşincisi düzenlenecek Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nda Türkiye'nin bütün renklerinin buluşacağını kaydeden Ali Çandır, Ankara Çubuk'un turşusu, Aydın'ın inciri, Çanakkale'nin Mevlevi tatlısı, Van'ın otlu peyniri ve kedisi, Denizli'nin horozu, Zonguldak'ın Elpek bezi, Finike portakalı, Amasya elması, Erzurum oltu taşı, Adana'nın kebabı ve şalgamı, Diyarbakır'ın örgü peyniri, Devrek bastonu, Şile bezi, Hereke halısı, Afyon mermeri, Eskişehir lüle taşı, Tokat basması gibi el emeği göz nuru binlerce ürünün fuarda hem tanıtıldığını hem de büyük firmalarla iş bağlantıları sağlandığını bildirdi. Çandır, "Antalya'mız bir dünya kenti olma

YÖREX'İN FAYDALARI

Oda ve borsaların bölgelerindeki yöresel ürünleri tanıtmada öncülük edeceği YÖREX, yöresel ürünlerin ticarileşmesi konusunda girişimcilere ve üreticilere rehber oluyor. Bölgelerinde üretilen veya yetiştirilen yöresel ürünlerin ticari değeri ve ekonomik derinliğinin artmasıyla, ticaret borsalarının kendi tescil gelirlerini arttıracakları öngörülüyor. YÖREX, katılımcı firmalar için de faydalar sağlıyor. Katılımcı firmalar, yöresel ürününü, yerel pazarda satan firmalarımız başka pazarlara açılma olanağı sağlıyor. YÖREX aynı zamanda firmalara gelecek yatırım planlamaları için de yön veriyor. Firmalar, YÖREX kapsamında gerçekleştirilen coğrafi işaret eğitim çalışmalarını takip ederek yöresel ürünlerini tescillendirme ve markalaştırma yolunda açılım sağlıyor. Firmalar ayrıca yerli ve yabancı girişimcilerle işbirliği konusunda uygun bir ortam yakalıyor.

Yerli ve yabancı ziyaretçiler ise 10 bin metrekarelik YÖREX fuarında Anadolu'nun yüzlerce ürününü görme, tatma, tanıma, düzenlenen kültürel etkinliklerle özlemini duydukları memleketlerini hatırlama olanağı buluyor.



yolunda ilerlerken, istedik ki aynı zamanda Anadolu'muzun ve Trakya'mızın da bir buluşma ve toplanma noktası olsun" dedi.

İSTİHDAMA KATKI

YÖREX'in temel amacının üretildiği veya yetiştirildiği yörenin adıyla bilinen her türlü gıda, tarım, el sanatı ve sanayi ürünlerinin ticari potansiyelini arttırmak, bu yolla yerinde istihdam süreçlerine katkıda bulunmak, bu ürünleri satışa sunan işletmelerin önünü açmak ve kapasitelerini büyütmek olduğunu kaydeden Çandır, "Yöresel ürünleri bir fikri mülkiyet hakkı olarak kabul eden, hem üreticinin hem de tüketicinin korunmasını sağlayan Coğrafi İşaretler koruma sisteminin yaygınlaştırılmasını ve etkin kullanılmasını sağlamak da en önemli hedefler arasında yer almaktadır" diye konuştu.

EL SANATLARI YÖREX'TE

Anadolu'nun kültürel değerlerinin bir araya geleceği YÖREX'te binlerce yıllık yerel üretim tekniklerinin de gün yüzüne çıkacağını anlatan Çandır, fuarın kadın istihdamı için da önemine dikkat çekti. "Yerinde istihdam, güçlü yerel ekonomi" anlayışını benimsediklerini kaydeden Ali Çandır, "Gerçek zenginliğimiz; emek, zeka, gelenek ve çeşitlilik. Üretim kültürümüzü yeni nesillere aktarmak için, geleneksel el sanatlarını yaşatmak için YÖREX'te buluşuyoruz" dedi.

HEDEF ULUSLARARASI

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Başkanı Rifat Hisarcıklioğlu'nun fuarın uluslararası boyuta taşınması hedefini gösterdiğini belirten Ali Çandır, "Biz bu hedefe emin adımlarla ilerliyoruz. Yöresel ürünleri-



183

Anadoluda Coğrafi
İşaret almış ürün

1500

Avrupa'da tescilli
geleneksel ürün

100
bin

Bu yıl YÖREX'e katıl-
ması beklenen
ziyaretçi

2500

Anadoluda Coğrafi
İşaret alabilecek
ürün

100
milyar dolar

Dünyada gelenek-
sel ürün ticaret
hacmi

80
bin

Geçen yıl YÖREX'e
katılan ziyaretçi
sayısı

mizi başta Avrupa ülkeleri olmak üzere, dünyaya tanıtmak için çalışmalar yapıyoruz. Yöresel ürünler projemizin en önemli adımı bu olacak” diye konuştu.

COĞRAFI İŞARET YÖRESEL ÜRÜNÜN GÜVENCESİ

Antalya Ticaret Borsası Coğrafi işaret uzmanı Dr. Rana Demirer, coğrafi işaretin yöresel ürünlerin en önemli koruması olduğunu belirterek, coğrafi işarete konu malların dünya ticaretinde 50 milyar dolaklık ticaret hacmi bulunduğunu belirterek, “Her geçen yıl bu hacim artmaktadır. Coğrafi işaret ile koruma altına alınmış yöresel ürünler, dünya ticaretinde hala çok yüksek bir gelişme potansiyelini bünyesinde barındırmaktadır” diye konuştu.



Rana Demirer

BATI AKDENİZ YÖRESEL ÜRÜN ZENGİNİ

Antalya, Burdur ve Isparta’yı içine alan Batı Akdeniz’in yöresel ürün zengini bir bölge olduğuna dikkat çeken Ali Çandır, bu yıl YÖREX’e Batı Akdeniz’den geniş bir katılım beklediklerini söyledi. Çandır, şunları kaydetti:

“Batı Akdeniz çanağını içine alan Burdur, Isparta, Antalya ilçeleriyle köyleriyle zengin bir yöresel ürün gamına sahiptir. Ancak, turizmin ön plana çıkmasıyla tek değerimiz güneş, deniz, kummuş gibi oluşan algı maalesef yöresel değerlerimizin ark plana atılmasına neden olmuştur. Antalya Ticaret Borsası olarak yöresel ürünler projemizin bir diğer ayağı da bölgemizdeki kaybolmaya yüz tutmuş yöresel ürünleri gün yüzüne çıkarıp, tanıtımı yapıp, bölge ekonomisine kazandırmaktır. Nelerimiz var diye baktığımızda, bölgenin iklimasını tadına aromasına yansıtan eşsiz lezzetteki coğrafi işaretli Finike portakalımız, Yörük kadınının acısını, sevincini ilmekle dokuduğu kök boyalı Döşemealtı halımız, Borsa olarak coğrafi işaret alma hazırlığında olduğumuz bölgeye has Tavşan Yüreği zeytinimiz, Manavgat’ın Osmanlı döneminde saray mutfağını süsleyen “altın susamı”, yine bu susamla tatlandırılan kabak tatlımız, turunc, bergamut, patlıcan reçellerimiz, Korkuteli’de son ustanın elinden çıkan Çomaklı fiğla bardağımız, Akseki’nin Bademli Köyü’nde Hasan ustanın elinden çıkan çam kozalağından sepetlerimiz, Antalya serpmme böreği, Alanya muzı, Burdur’un coğrafi işaretli ceviz ezmesi, ustaların üflemesiyle Yörüklerin sesi olan sipsimiz, şiş köftesi, tarhanamız, Ispartamızın ünlülerin kokusuna esans olan dünyaca ünlü gülü ve gül ürünleri, kabune pilavı, aromasıyla ünlü elması ve sağlıklı ürün olarak çocukların damak tadına yerleşecek elma cipsi, kendine has mayalanmasıyla Isparta ekmeği, Isparta halısı, helvası...



Avrupa Birliği'nde yaklaşık 1500'e yakın yöresel ürünün koruma altında olduğunu, bu ürünlerin AB ülkeleri ve dünya genelinde satışından elde edilen gelirin 2005 yılında 48 milyar Avro'dan 2010 yılında 55 milyar Avro'ya çıktığını kaydeden Demirer, "Sırasıyla İtalya, Fransa, İspanya, Portekiz ve Yunanistan ilk beş sırayı almakta ve toplam AB'nin coğrafi işaretli ürünler ticaretinin toplamında bu beş ülkenin yüzde 89'unu kapsamaktadırlar. Örneğin AB'de doğrudan bu alanda 300 bin kişi istihdam edilmekte, üretimin ortalama yüzde 30'u ihraç edilmektedir. Keza Brezilya da son 15 yılda bu alandaki ekili arazisini 1.3 kat, üretimini ise 10 kat artırmıştır" değerlendirmesinde bulundu.

Dr. Rana Demirer, bin yıllık geçmişe sahip olan ve çok sayıda uygarlığı bağrında barındıran Anadolu topraklarının yöresel ürün bakımından çok zengin olduğunu dikkat çekerken, 2 bin 500 civarında coğrafi işaret alabilecek ürün bulunduğunu ancak bunların tescil oranının çok düşük olduğunu bildirdi. Demirer, Türk Patent Enstitüsü verilerine göre, tarım-gıda ve el sanatları-canlı hayvan-doğal kaynak kökenli 183 coğrafi işaretli ürün bulunan Türkiye'de, başvuruda bulunan 222 yöresel ürünün de değerlendirme aşamasında olduğunu kaydetti. Potansiyele bakıldığında coğrafi işaretli ürün sayısının yetersizliğine dikkat çeken Rana Demirer, "Yöresel ürünlerin değerini bilmeli, onlara sahip çıkmalıyız" diye konuştu.

GİRİŞ ÜCRETSİZ

22-26 Ekim 2014 tarihlerinde Antalya EXPO Center Fuar Merkezi'nde yapılacak YÖREX, 22 Ekim Çarşamba günü saat 11.00 de açılış programıyla başlayacak. Ücretsiz ziyaret edilebilecek olan YÖREX her gün 10.00 ile 20.30 saatleri arasında ziyaretçilere açık olacak.



YÖREX HAZIRLIKLARI

Antalya Ticaret Borsası Toplantı Salonu'nda düzenlenen 5. YÖREX Danışma Kurulu toplantısına Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, Antalya Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreter Yardımcısı İbrahim Evrim, KOSGEB Bölge Müdürü Kazım Akgün, YÜCİTA Kurucu Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, Antalya Valiliği, AESOB, ATSO, ANSİAD, ATAV, bölge oda ve borsalardan temsilciler, POYD, TSE Bölge Başkanlığı, İhracatçılar Birliği, BAKA, Rehberler Odası, Tarım Kredi Kooperatiflerinin sıra belediyelerden, kamu kurum ve kuruluşlarından ve sivil toplum kuruluşlarından temsilciler katıldı. Toplantıda, YÖREX tanıtım filmi gösterildi.

ANADOLU ANTALYA'DA

Çok sayıda katılımcının hazır bulunduğu YÖREX Danışma Kurulu Toplantısı'nda konuşan ATB Başkanı Ali Çandır, yöresel ürünlerin ekonomi için önemine dikkat çekerken ATB'nin Yöresel Ürünler Projesi kapsamında bu yıl 5'inci düzenlenmiş Yöresel Ürünler Fuarı'nın geleneksel hale geldiğini belirtti. Tüm kurum ve kuruluşlarla işbirliği yaparak Fuarı düzenlediklerini kaydeden Çandır, "Fuara bu yıl 81 ilin katılımı için yoğun bir çaba sarf ediyoruz. Edirne'den Kars'a, Trabzon'dan Hatay'a kadar Anadolu'nun bütün değerlerini Antalya'da buluşturacağız" dedi.

Yöresel ürün üreticilerini ekonomik olarak kaldırmak, yerinde ve kalıcı istihdamı gerçekleştirmek, yerel ekonomiyi desteklemek için çalıştıklarını anlatan Çandır, "Küçük ve orta ölçekli tesislerin en önemli eksiği pazardır. YÖREX bu ürünler için iyi bir platform. Biz bu fuarla küçük üreticiyi cesaretlendirip, ortaya çıkaracağımız ürün gamıyla öncelikle



yurt içinde tüketimi yaygınlaştırmayı sonra da yurtdışında yöresel ürün mağazaları açmayı hedefliyoruz" diye konuştu.

Çandır, Yöresel Ürünler Projesi sayesinde göçün arttığı, kırsalın boşaldığı, insanların yabancı ürünlere angaje olduğu, yeni nesillerin yöresel tatların adını bile duymakta zorlandığı bir ortamda yöresel ürünleri gündeme getirmeyi hedeflediklerini de söyledi. Çandır, yerel değerleri korumaya yönelik projeye desteklerinden dolayı tüm kurum ve kuruluşlara teşekkür etti. Çandır, Danışma Kurulu üyesi kurum ve kuruluşlardan beklentilerini sıraladı.

COĞRAFI İŞARET YOK
OLMAKTAN KURTARIYOR

YÜCİTA Kurucu Başkanı Yavuz Tekelioğlu, yöresel ürünlerin kırsal ekonominin canlanması için önemine dikkat çekerken, bu ürünlerin korunması

ve desteklenmesi için Fuarın önemine dikkat çekti. Coğrafi işaretin (CI) yöresel ürünlerin korunmasında oynadığı rolü anlatan Tekelioğlu, "Yöresel ürünlerin korunması geliştirilmesi gerekiyor, bunun yolu da coğrafi işarettten geçiyor. Coğrafi işaret sayesinde yöresel ürünler yok olmaktan kurtuluyor. Taşköprü sarımsağı coğrafi işaret olarak uluslararası alana açılmaya başladı. Bu da ne kadar doğru bir yolda ilerlediğimizi bizlere gösteriyor" dedi. Avrupa'da 1228 coğrafi işaret belgeli ürün bulunduğunu belirten Tekelioğlu, Türkiye'de bu rakamın 178 olduğuna dikkat çekti.

KURUMLAR SAHİP ÇIKIYOR

Toplantıya katılan Danışma Kurulu Üyesi kurum temsilcileri, YÖREX'in sağlam adımlarla markalaşma yolunda ilerlediğini belirtti. Belediyelerden temsilciler, YÖREX'in kente duyurulması ve Fuar alanının ulaşımı konusunda katkı koyacakları sözü verirken, Antalya'ya mal olmuş bu fuara sahip çıktıklarını belirtti. Fuarın turizm için de önemine dikkat çeken temsilciler, fuara mutlaka turistlerin katılımının sağlanması gerektiğini vurguladı.



TOBB BAŞKANI HİSARCIKLIOĞLU'NDAN YÖREX'E TAM DESTEK



TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu, Antalya Ticaret Borsası öncülüğünde bu yıl “Sizin oraların nesi meşhur” sloganıyla 5’inci düzenlenecek Yöresel Ürünler Fuarı YÖREX’in Anadolu’nun bütün değerlerini bir araya getireceğini kaydederek, “Türkiye’nin dört bir tarafından, illerimizin ve ilçelerimizin yöresel ürünleri, marka değerleri YÖREX’te tanıtılacak. Bu fuar, benim çok önemseydiğim bir organizasyon. Bizim petrolümüz ve doğalgazımız yok. Ama topraklarımızdan çok daha kıymetli zenginlikler fışkırıyor. Gıda ürünlerinden el emeği, göz nuru işçilikle yapılmış ürünlere, sanayi mamüllerinden el sanatlarına, tekstil, kilim, oymacılığa kadar 3 binden fazla yöresel ürünümüz var.

Emin olun bu zenginlik, bu kalite başka bir milletin elinde olsaydı, sırf bu markalarla zengin olurdu” diye konuştu. YÖREX’in yerel değerlerin ekonomiye kazandırılması için iyi bir fırsat olduğunu ifade eden Hisarcıklıoğlu, illerdeki oda ve borsaların buna sahip çıkmasını istedi. Hisarcıklıoğlu,

Türkiye’nin en büyük yerel ürün fuarı olan Yöresel Ürünler Fuarı (YÖREX) 22 Ekim’de kapılarını ziyaretçilere açacak. Antalya EXPO Center’da Anadolu’nun yerel lezzetleri, el emeği göz nuru ürünlerinin sergileneceği, tanıtılacağı, pazar aranacağı YÖREX’e 81 ilin katılımı bekleniyor. TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu, yöresel ürünlerin zenginliğe dönüştürülmesi için markalaşma çalışmalarının yapılması gerektiğini belirterek Yöresel Ürünler Fuarı’na sahip çıktı.

lıoğlu, “YÖREX’le bir yandan ürünlerin tanıtımını yaparken, diğer yandan bu ürünlerin markaya ve ticari değere dönüşmelerini sağlıyoruz. Aslında bu Fuar mayaya tuttu. Bakın Fuarımıza Van’dan katılan yerel bir lokumcu, tam 80 otele ürünlerini sattı. Gelibolu Mevlevi tatlısı, Türk Hava Yolları’nın sağlayıcı firması ile anlaşarak menüye girdi. Yani, yılda 30 milyon-dan fazla yerli-yabancı artık Gelibolu’nun Mevlevi tatlısını yiyor” dedi. Hisarcıklıoğlu, fuarın uluslararası bir alana taşınması gerektiğini belirterek, TOBB’un başından beri fuara her türlü desteği verdiğini ve vermeye de devam edeceğini söyledi.



BAŞKENT, ÇUBUK TURŞUSUYLA YÖREX'TE

Antalya Ticaret Borsası heyeti, Ankara Ticaret Borsası Başkanı Faik Yavuz'u ziyaret ederek 5'inci YÖREX hakkında bilgi verdi. ATB heyeti, Odalar ve Borsalar Birliği Başkanı Rifat Hisarcıklioğlu'nun YÖREX'e verdiği desteği hatırlatarak, Başkent Ankara'nın bütün ilçeleri ve yöresel değerleriyle fuarda yer almasının önemine dikkat çekti.

YÖREX TANITIM İÇİN İYİ BİR FIRSAT

Ankara Ticaret Borsası Başkanı Faik Yavuz, Antalya Ticaret Borsası'nın Yöresel Ürünler Fuarı'yla yerel değerlere sahip çıktığını belirterek, "İlki 2010 yılında düzenlenen YÖREX başarılı bir şekilde büyüyerek yoluna devam ediyor. Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır ve yönetim kurulu üyelerine böyle bir organizasyona imza attıkları için teşekkür ediyorum. İlk kez Türkiye'de değişik yörelerin ürünlerini alıp piyasaya çıkardılar" diye konuştu.

Anadolu'nun çok sayıda yöresel ürüne sahip olduğunu belirten Faik



Faik Yavuz



Yavuz, "Biz bunları ortaya çıkarıp dünyaya tanıtmak zorundayız. ABD, İtalya'da bunun örnekleri var. Siz ürünlerinizi tanıtmazsanız insanlar gelip sizin ürününüzü bulup çıkarmaz. Ne yapmak lazım, bunları tanıtacak zeminleri hazırlamamız gerekiyor. Böyle bir zemini de Türkiye'de ilk kez Antalya Ticaret Borsası yaptı" diye konuştu.

AB VE ORTADOĞU PAZARINA GİRİLMELİ

Türkiye'nin bazı yöresel değerlerinin AB pazarında yerini aldığını, damak tadı yakın olan Orta Doğu ülkelerinin de yöresel ürünler için iyi bir pazar olabileceğini vurgulayan Faik Yavuz, "Yöresel değer-

lerimizle bu pazarlara girebiliriz. Böyle içerikli bir fuar mutlaka uluslararası olmalı" dedi.

Ankara Ticaret Borsası'nın ürünleriyle her yıl YÖREX'te yerini aldığını belirten Faik Yavuz, "İlimizdeki oda ve borsalar, küçük üreticiler fuar standımızda yerini alıyor, ürünlerini tanıtıyor. Özellikle küçük üreticileri fuara katılım konusunda teşvik ediyoruz. Bu yıl iyi bir katılımımla Ankara'yı YÖREX'te temsil edeceğiz" diye konuştu. Yavuz, coğrafi işaretli Kalecik Karası üzümü, coğrafi işaretli Çubuk turşusu, Beypazarı kuruşu, Beypazarı gümüş işlemeleri, Şereflikoçhisar Tuzu, SPA ürünleri ve güzellik ürünleri ile YÖREX'te yer olacağını bildirdi.



BATI KARADENİZ'DEN YÖREX'E TAM DESTEK

Fuar'ın tanıtım çalışmalarını sürdüren Antalya Ticaret Borsası heyeti, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası'nın ev sahipliğinde bölge oda ve borsa temsilcileriyle bir araya geldi. Toplantıya, Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası, Ereğli TSO, Alaplı TSO, Devrek TSO temsilcileri katıldı.

Antalya Ticaret Borsası Coğrafi İşaret Uzmanı Dr. Rana Demirer, ilki 2010 yılında başlayan YÖREX'in gelişim süreciyle ilgili katılımcılara bilgi verirken, fuarın yöresel ürünlerin korunması ve küçük üreticinin desteklenerek kırsal kalkınmaya destek olması açısından önemini vurguladı. Batı Karadeniz'in yöresel ürün zengini bir bölge olduğunu ve YÖREX'in bu ürünlerin tanıtımı için önemli bir arena olduğunu kaydeden Demirer, Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın özellikle kırsaldaki üreticinin YÖREX'e katılımını sağlamasının önemli olduğunu belirtti.

GÜMELİ BALI YÖREX'TE

Fuara daha önceki yıllarda da katıldıklarını ve iyi sonuçlar aldıklarını belirten katılımcılar, Batı Karadeniz'i fuarda temsil etmek istediklerini belirtti. Devrek bastonu, beyaz baklava ve cevizli gömeç, eriştesi ile Alaplı fındığı ve Gümeli balı, ahşap yatı ile Ereğli Osmanlı çilek reçeli keş ve Elpek beziyle, Safranbolu maket evleriyle 5. YÖREX'te yerini alacak.



İSTANBUL YÖREX'TE

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin desteğiyle Antalya Ticaret Borsası öncülüğünde bu yıl beşincisi 22-26 Ekim'de düzenlenecek Yöresel Ürünler Fuarı'nın (YÖREX) bölge tanıtım toplantıları devam ediyor. YÖREX İstanbul tanıtım toplantısı İstanbul Ticaret Borsası ev sahipliğinde yapıldı. Toplantıya İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ç.Ali Kopuz da katıldı. Antalya Ticaret Borsası heyeti ve fuar organizasyon ekibi tarafından yapılan sunumda YÖREX Yöresel Ürünler Fuarı'nın katılımcılar ve ülke ekonomisi açısından sağladığı faydalar anlatıldı. ATB heyeti, 81 ilin buluşacağı YÖREX'te yöresel ürün şöleni yaşanacağını kaydetti.

KANLICA YOĞURDU

İstanbul Ticaret Borsası Başkanı Ç. Ali Kopuz, yöresel ürünlerin korunmasının önemine dikkat çekerek, özellikle Avrupa ülkelerinin yöresel ürünlerin önemini kavradığını ve ekonomiye kazandırdığını belirtti. Bir çok kamu

kurum ve kuruluşunun yanında, onlarca işletmenin katıldığı fuara ilginin her geçen gün arttığı belirten Kopuz, YÖREX'in uluslararası alana taşınması gerektiğini vurguladı. Kaybolmaya yüz tutmuş yöresel ürünlerin hatırlanması ve ticari olarak değerlendirilmesi, ekonomiye kazandırılması için Yöresel Ürünler Fuarı'nın iyi bir organizasyon olduğunu belirten Kopuz, İstanbul'un da fuarda yerel değerleriyle buluna-
cağını söyledi. İstanbul'un Vefa Bozası, Hacıbekir Lokumu, Kanlıca yoğurdu ile YÖREX'te olması bekleniyor.



DOĞU KARADENİZ YÖREX'TE

Antalya Ticaret Borsası'nın Samsun Ticaret ve Sanayi Odası ev sahipliğinde düzenlediği toplantıya Antalya Samsun Ticaret Borsası, Vezirköprü Ticaret ve Sanayi Odası, Bafra Ticaret

Borsası, Bafra Ticaret ve Sanayi Odası, Terme Ticaret Sanayi Odası, Karabük Ticaret Sanayi Odası, Amasya Ticaret Sanayi Odası, Havza Ticaret Sanayi Odası'ndan temsilciler katıldı. YÖREX'in yerel değerlerin ekonomik değer kazanması için önemine dikkat çeken katılımcılar, Doğu Karadeniz'in ürünleriyle YÖREX'te yer

alacağını söyledi. Çarşamba kıvratması, gevrek simidi, sekiz köşeli kasketi, Bafra pidesi, nokulu, kaymaklı lokumu, pirinci, Terme'nin pidesi, pirinci, Vezirköprü'nün semaveri, Samsun simidi, pidesi lokumuyla, Ladik fasulyesiyle YÖREX'te yer alacak.

**YÖREX'İN HEDEFLERİ**

- Ulusal tür ve çeşitlerimizin, iç pazarı dolduran ithal tür ve çeşitler arasında eriyip gitmesine engel olmak,
- Yerel pazarlarda sıkışıp kalmış nice ürünümüzün, başka pazarlarda değer bulmasına yardımcı olmak,
- Yöresinin adını almış ve bu özelliği ile tescillenmiş ürünlerin pazar değerini artırmak,
- Yöresinin adını almış, ancak tescillenmemiş ürünlerin tescillenmesini teşvik etmek,
- Oda ve borsalarımızın, yöresel ürünlerin tanıtımı konusunda öncü kurum olma özelliklerini pekiştirmek,
- Oda ve borsalarımızı, yöresel ürünler konusunda birbirleriyle kaynaştırmak,
- Yöresel değerlerin ve kültürlerin de fuar süresince etkileşimini ve paylaşımını sağlamak,
- Fuar ile yöresel ürünlerin ticari değerlerini ve hacmini yükselterek, yerinde istihdamı geliştirmek ve tersine göçü arttırmak,
- YÖREX fuarının ulusal ve küresel düzeyde devamlılığını sağlamak.

YEREL KALKINMANIN ANAHTARI: YÖRESEL ÜRÜNLER



Yöresel ürünlerin markalaşması ve ticari değer kazanması yolunda önemli bir buluşma noktası haline gelen Yöresel Ürünler Fuarı YÖREX'in Trakya Bölgesi tanıtım toplantısı Edirne Ticaret Borsası ev sahipliğinde yapıldı. Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, Edirne Ticaret Borsası Başkanı Özyay Öztürk, ETB Meclis Başkanı Fedai Canım, Edirne Vali Yardımcısı Nedim Özırmak, Edirne Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği Başkanı Emin İnağ ile Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinde bulunan 10 oda ve borsanın başkanları, genel sekreterleri ve Trakya Kalkınma Ajansı temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilen tanıtım toplantısı kapsamında "Yerel Kalkınmanın Anahtarı: Yöresel Ürünler" başlıklı panel de gerçekleştirildi. Panelin açılışında konuşan Edirne Ticaret Borsası Başkanı Özyay Öztürk, panelin yerel kalkınma açısından büyük önem taşıyan yöresel ürünler konusunda bilgilendirme fırsatı vereceğine inandığını kaydetti. Öztürk, Anadolu ile Avrupa arasında köprü olan Trak-

ya'da birçok yöresel ürün bulunduğunu, bunları ekonomiye kazandırmak için çalıştıklarını kaydetti.

"100 MİLYAR DOLARLIK KÜRESEL PAZAR"

Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, yöresel ürünlerin dünya ölçeğinde 100 milyar Dolarlık parasal değere sahip olduğunu belirterek, Türkiye'nin bu pastadaki payını artırmak gerektiğini vurguladı. Çandır, "Sizin Orların Nesi Meşhur?" sloganıyla bu yıl 5'incisi 22-26 Ekim 2014 tarihlerinde Antalya'da düzenlenecek YÖREX'in doğudan batıya, güneyden kuzeye Anadolu'nun değerlerini buluşturacağını söyledi. Yöresel ürün zengini Trakya bölgesini YÖREX'e davet eden Ali Çandır, "Türkiye'nin tüm renklerini aynı çatı altında bir araya getirerek ekonomiye kazandırma hedefindeyiz" dedi. YÖREX'in ATB'nin Yöresel Ürünler Projesi kapsamında düzenlediği bir organizasyon olduğunu belirten Çandır, yöresel ürünlerin değerini artırmak, yöresel ürünlere dikkat çekmek, coğrafi işaret tescille-



riyle yöresel ürünlerin koruma altına alınmasını sağlamak, yereldeki üreticinin cesaretlendirilip yerel ürünlerin üretimini teşvik etmek amacıyla bölge oda ve borsaların desteğiyle de "Yerel Kalkınmanın Anahtarı: Yöresel Ürünler Panelini" düzenlemeye devam edeceklerini söyledi. Çandır, "Yöresel ürünler sadece ekonomik



değeri olan ürünler değil, bu toprakların bizlere emanetidir. Bunları geliştirerek gelecek nesillere aktarmak hepimizin boyunun borcudur” diye konuştu.

Türk Patent Enstitüsü Uzman Yardımcısı Ebru Bilgin Solmaz, TOBB Türkiye Patent ve Marka Vekilleri Meclisi Başkan Yrd. Belgin Sağdıç ve Antalya Ticaret Borsası Coğrafi İşaretler Uzmanı Dr. Rana Demirer’in konuşmacı olarak katıldığı panelde, menşe adı koruması ile mahreç işareti arasındaki farklar, coğrafi işaret tescili süreçlerinde son yıllardaki gelişmeler; başvuru yapılırken dikkat edilmesi gereken konular anlatıldı. Panelde, Edirne Beyaz Peyniri’nin Mahreç İşareti ile tescillenme süreci örnek olay olarak ele alındı ve tartışıldı. Tescil başvurusu ile ilgili prosedür hakkında detaylı bilgilerin verildiği panelde dinleyiciler, tescil işlemlerinin maliyetlerinden, üretim yapanların ticari haklarının korunmasıyla ilgili uygulamalar hakkında bilgi sahibi oldu.

YÖREX ANADOLU’YU BULUŞTURUYOR

Her yıl katılımcı ve ziyaretçi sayısı giderek artan Yöresel Ürünler Fuarı bu yıl tüm coşkusıyla Ekim’de kapılarını açıyor. Anadolu’nun yerel değerlerini buluşturan YÖREX, tam bir yöresel ürün şöleni haline geliyor. Bu yıl il, ilçe hatta köylerden katılacak yüzlerce ürün 10 bin metrekarelik alanda sergilenecek, tanıtılacak, ekonomiye kazandırılacak. Fuara katılacak büyük marketler ise yöresel ürünleri keşfedecek.



Anadolu’nun hemen her yerinde, yüzlerce yıldır evlerde üretilen tarhanayı, özel formülüyle Uşak’ta üretmeye başlayan Tarhana Baba firması, Yöresel ürünler Fuarı’nın beşinci yılında Antalya’da olacak. 1976 yılından bu yana, tarhana gibi memleketin her yerinde farklı tarifelerle üretilmekte olan bir ürünü özel formülüyle ticari ürün haline getirmek için çalışan Tarhana Baba elde ettiği başarıyı, YÖREX Fua-

rı’nda sergileyecek. Tarhana Baba’nın özel tarhanasını tatmak için ziyaretçiler YÖREX’e bekleniyor.

ÇİLEK TURŞUSU YÖREX’TE

Silifkeli turşu üreticisi Yurtsever Özel firması, turşu üretiminde geliştirdiği üstün becerisiyle farklı ürünleri turşu haline getiriyor. Yurtsever Özel firmasının YÖREX’e getireceği birçok ürün arasında çilek, kayısı, kaya kuruğu,

erik, kapari, kapari karpuzu, deniz börölçesi turşularıyla Silifke şalgam suyu bulunuyor.

KOLOT PEYNİRİ BU FUARDA

Trabzonlu ünlü süt ürünleri üreticisi İskenderoğlu firması, Trabzon'a özgü yöresel ürünleriyle 5. YÖREX Yöresel Ürünler Fuarı'nda olacak. Trabzon'un meşhur tereyağı, kolot peyniri, tulum peyniri, minzili peynir, telli peyniri ve kaşar peyniriyle Antalya'ya gelecek olan İskenderoğlu firması, yaklaşık bir asırdır ürettiği yöresel ürünler konusunda uzmanlaşmış bir marka.

ANTALYA'NIN REÇELİ

Antalya'da 1989'dan beri faaliyet gösteren Ansu Gıda firması Antalya Reçelcisi markası altında ürettiği reçeller başta olmak üzere diğer markalarla tescillediği bir çok ürününü YÖREX Fuarı'nda sergileyecek. 1995 yılında üretim faaliyetine de başlayan Ansu Gıda firmasının ürünleri arasında turuncu, bergamot, şatok, greyluft, portakal, limon, karpuz kabuğu, yeşil incir, patlıcan, ahududu, böğürtlen, çilek, kayısı, gül, ayva, karadut, bal kabağı ve nar reçelleri ile Çeşme'nin meşhur sakız reçeli ve Hatay'ın ceviz reçeli yer alıyor. Firma meyve özleri, aromalı soslar, marmelatlar ve pekmezleriyle de fuarda yerini alacak. Antakya fuarda ilçeleriyle birlikte yer alacak. Dörtöl Ticaret Sanayi Odası, İskenderun Ticaret Odası, Reyhanlı Ticaret Borsası bölgedeki künefe, ipek ürünleri, sabunlar, salça çeşitleri, zeytinyağı gibi yöresel ürünler ve küçük işletmelerle fuarda olacak. ve kendi ürünleriyle tam destek verecekler.

GÜNEYDEN KUZUYE, DOĞUDAN BATIYA

5. Yöresel Ürünler Fuarı YÖREX'e



Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Artvin Ticaret Sanayi Odası, Erzincan Ticaret Sanayi Odası, Şanlıurfa Ticaret Sanayi Odası, Malatya Ticaret Borsası, Şanlıurfa Ticaret Borsası, Bilecik Ticaret Sanayi Odası, Bitlis Yöresel, Süseli Künefe, Hatay Yöresel, Yaymer Gıda, Kastamonu Ticaret Sanayi Odası, Van Ticaret Sanayi Odası, Trabzon Ticaret Sanayi Odası, İzmir Ticaret Borsası, Kuzey Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, Isparta Ticaret Sanayi Odası, Isparta Ticaret Borsası, Mustafa Kemal Paşa Ticaret Sanayi Odası, İstanbul Ticaret Borsası,

Çanakkale Ticaret Borsası, Afyon Ticaret Sanayi Odası, Afyon Ticaret Borsası, Dinar Ticaret Sanayi Odası, Çay Ticaret Sanayi Odası, Emirdağ Ticaret Sanayi Odası, Adana Ticaret Odası, Adana Ticaret Borsası, Adana Sanayi Odası, İskenderoğlu, Motif Çeyiz, Smyrna, Laçın Tatlısı, Sürdövbısa, Ersan Balcılık, Ödemiş Ticaret Odası, Burhaniye Ticaret Odası, Antalya Reçelleri, Zonguldak-Alaplı-K.Ereğli-Çaycuma-Devrek, Metro Gros Market, Samsun Ticaret Odası, Trakya Kalkınma Ajansı, Aydın Ticaret Borsası, Kumluca Ticaret Sanayi Odası, Manavgat Ticaret Sanayi Odası, Antakya Ticaret Borsası,, Ankara Ticaret Borsası, Kahramanmaraş, Tatvan Ticaret Sanayi Odası, Balıkesir Ticaret Borsası, Niler Gıda, Türk Patent Enstitüsü, Burdur Ticaret Sanayi Odası, Artvin Ticaret Sanayi Odası, Alanya Ticaret Sanayi Odası, Kayseri Ticaret Odası, Tokat Ticaret Sanayi Odası, Döşemealtı Belediyesi, Tarhana Baba, Yurtseve Özel, Hatay Yöresel, Akıllı Pekmez, Milas Günaltay, Elizi Pazarı, Gümüşhane Ticaret Sanayi Odası, Pastırmacı Mahmut ile çok sayıda oda borsa ve işletme yöresel ürünleriyle YÖREX'te yerini alacak.



Yöresel lezzetler Coğrafi İşaret alıyor

Antalya Ticaret Borsası'nın Yöresel Ürünler Projesi'nin en önemli ayağından biri olan yöresel ürünlerin tescillenmesi çalışması meyvelerini veriyor. Yerel değerlerin önemini kavrayan bölge ticaret ve sanayi odaları ile birlikler yöresel ürünlerin tescili için Türk Patent Enstitüsü'ne başvuruyor.

MİLAS ZEYTİNYAĞI TESCİLLENİYOR

Köklü bir zeytin yetiştiriciliği gelenegine sahip Milas'ın kendine has özelliklere sahip zeytinyağının Coğrafi İşaret Tescili için Türk Patent Enstitüsü'ne başvuru yapıldı. Milas Ticaret ve Sanayi Odası, ürünü "Milas Zeytinyağı" olarak tescil ettirmek için başvurdu. Zeytinyağının yüksek bir ekonomik değere sahip olduğunu söyleyen Milas Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Raşit Özer "Zeytinyağının üretimindeki amaç yağın duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerini

en üst düzeyde koruyacak şekilde ve fiziksel yöntemler kullanarak zeytini yağa işlemek ve rafine edilmeksizin doğal olarak tüketilebilen zeytinyağı üretmektir" dedi.

KARS BALI KORUNACAK

Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Kars balının coğrafi işaret alması için Türk Patent Enstitüsü'ne başvurdu. Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği Fuat İncesu "Piyasada Kars balı adı altında Kars'ta üretilen baldan daha çok satış vardır. Kötü niyetli tüccarlar insan sağlığının öneminden feragat edip bir yandan da balımızın namına leke sürmekte. Kars balı coğrafi işarete kavuştuğu zaman bu kötü niyetli harekete konu olamayacaktır. Üreticimiz ve ürünümüz hukuki platformda da korunup denetlenecektir. Bu sebepten dolayı bu çalışmayı önceliğimiz haline getirdik" diye konuştu. İncesu, proje kapsamında gösterdikleri finansal destekten dolayı Serhat

Kalkınma Ajansına teşekkür etti.

YÖREX MANAVGAT SUSAMI İÇİN İYİ BİR TANITIM FIRSATI

Manavgat Ticaret ve Sanayi Odası (MATSO) da altın susam olarak bilinen Manavgat susamına Coğrafi İşaret almak için Türkiye Patent Enstitüsü'ne başvurdu. MATSO Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Boztaş, kendine has tadı ve lezzeti ile Türkiye ve dünyanın diğer yerlerinden yetişen susamlara göre daha aromatik ve yağ oranının da yüksek olduğunu söyledi. Boztaş, Manavgat Susamı'nı coğrafi işaret olarak markalaştırmak amacıyla başvuruda bulunduklarını belirterek, 2013 yılı Ekim ayında gerçekleştirilen 4.Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nda Manavgat susamıyla ilgili tanıtım çalışmalarını yoğunlaştırdıklarını, çok ilgi gördüklerini söyledi. Boztaş, "Çalışmalarımızı bu yıl 5.Yöresel ve Geleneksel Ürünler Fuarı'nda da aynı şekilde gerçekleştireceğiz" dedi.

ANTALYA

yüzünü 'beyaz altına' döndü



Bir dönem Antalya Ticaret Borsası'nda tescil işlemi en fazla yapılan ürün olan ancak 1990'lı yıllarda ekim alanı hızla daralan pamuk tekrar Antalyalı üreticinin tercihi haline geldi. Pamuk yerine dikilen ürünlerden yeterince verim alınamaması ve pamuğa verilen desteğin artırılmasıyla Antalya'da pamuk üretim alanlarında artış yaşanıyor.

YÜZDE 25 ARTTI

3 bin ortağı olan Antalya Pamuk ve Narenciye Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (ANTBİRLİK) Genel Müdürü Atila Diniz, Antalyalı üreticinin uzun yıllar sonra yeniden pamuğa dönüş yaptığını belirterek, bu sezon pamuk rekoltesinde geçen yıla göre yaklaşık yüzde 27 artış beklediklerini kaydetti. Antalya'da 2013 yılında 45 bin dekar olan pamuk üretim sahasının yüzde 25 artarak bu yıl 60 bin dekara ulaştığını bildiren Diniz, geçen yıl 18 bin ton olan rekoltenin bu yıl 23 bin tona ulaşmasını beklediklerini söyledi. Diniz'in

verdiği bilgiye göre, pamuk üretiminin parasal karşılığının 56 milyon lira olacağı tahmin ediliyor.

ÇİFTÇİ DESTEĞİ GÖRDÜ ÜRETIME YÖNELDİ

Üreticinin beyaz altın pamuğa yönelmesinde desteklemelerin önemine dikkat çeken Diniz, "Pamuğa kilogram başına desteklemede yüzde 10 artış var. Bu sene 55 kuruş destek verilecek" dedi. Antalya'da pamuk üretim alanlarının 2010'dan itibaren uygulanan destek politikasıyla birlikte artmaya başladığı belirden Diniz, "Tarla tarımında hasat öncesi en çok girdisi olan ürün pamuk. Açık sahada yapılan bir ziraat. Çiftçimizin ekimden hasada kadar olan dönemde ihtiyaç malzemesini karşılayacak yapı yok. Çiftçinin ekonomik gücü yok. Temel sorun bu. Devlet hasat öncesi girdi sistemini çözemediği sürece bu işi kontrol etme şansı yok. Bu bölgede ANTBİRLİK olmadığı zaman bir kilogram pamuk ekilmez. Burada ikame turizm, narenciye, nar, seracılık var" diye konuştu.

PAMUK STRATEJİK BİR ÜRÜN

Türkiye'nin yıllık 2 milyar dolar pamuk ithal ettiğini, Türkiye'nin verdiği cari açığa pamuğun ciddi payı olduğunu kaydeden Diniz, en büyük ana sektörlerden biri olan tekstilin hammaddesi pamuk. 'Üretimi arttı' dediğiniz dönemlerde ihtiyacın yarısını, 'düştü' dediğinizde üçte birini karşılıyorsunuz. İhtiya-

cın ya yarısını ya üçte ikisini ithal ediyorsunuz. Yıllar itibarıyla ihtiyaç 1,2 ile 1,4 milyon ton arasında oynuyor. Türkiye'nin üretimi maksimum 700 bin ton. Önemli bir ürün. Stratejik bir ürün. Bugüne kadar stratejik ürün olarak ilan edilmemesi hata. Farkına varıldı, desteklemeler 40 kuruştan başladı. Daha önceleri daha düşüktü. Her yıl yüzde 10 civarında artırıldı. Buğday ve mısra göre katma değer olarak neredeyse 2 katı. Pamuğu sapına kadar değerlendiriyorsunuz. Mobilya sektöründe kullanılıyor. Banknotta kullanılıyor. Yağı gıda sektöründe kullanılıyor. Hayvan küspesi olarak kullanılıyor. Lifi tekstilin ana hammaddesi. Ekonomiye sağladığı katkı diğer ürünlerden çok fazla" diye konuştu.

EN KALİTELİ PAMUK

Türkiye'nin pamuk üretiminin yarısından fazlasının Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde karşılandığını, Antalya'nın üretimdeki payının yüzde 3 olduğunu belirten Atila Diniz, "Üretimdeki düşük payına karşın ince iplik yapımı için gerekli olan uzun lifli, yani en kaliteli pamuk Antalya'da üretiliyor. 1988-1989 yıllarında 412 bin dekar arazide pamuk üretimi yapılan Antalya'da çeşitli nedenlerden dolayı üretim sahalarında ciddi daralma yaşandı. Bu durumun başlıca nedeni, girdi maliyeti sürekli artan çiftçinin dünya pamuk piyasalarıyla baş edememesi neticesinde üretimi bırakması oldu. Ardından Antalya'da turizmin gelişmesi, hızlı şehirleşmeyle birlikte tarım alanlarının yok olmaya başlaması, toprakların miras yoluyla bölünmesi diğer nedenler olarak sıralandı.



Narenciye bahçelerinde **avokado açıyor**



Antioksidan özelliğiyle bilinen avokadonun Alanya'da üretimi her geçen gün artıyor. 2013 yılında 524 dekar alanda yapılan avokado üretimi, bu yıl üç kat artarak 1620 dekar alana çıktı. Narenciyeye göre dekar başına karlılığı 3 kat yüksek olan avokadonun bu yıl 746 ton üretimi bekleniyor. Avokadonun tanesi pazarda 2-3 liraya alıcı buluyor.

Anavatanı Orta Amerika ülkeleri olan avokado, her mevsim yeşil kalabilen subtropik bir meyve türü. Türkiye’de ilk 1953 yılında hobi amaçlı üretimi yapılan avokado, 1970’li yıllardan sonra Batı Akdeniz Araştırma Enstitüsü’nün (BATEM) çalışmalarıyla deneme üretime geçti.

Türkiye’deki üretimi 60 yıllık maziyle sahip avokado, Akdeniz sahilleri için yeni çeşit olarak ürün yelpazesine girdi. Yüksek ısı ve nem ortamında yetişen avokado başta Alanya olmak üzere Akdeniz sahil bandında don riski olmayan bölgelerde yetiştiriliyor. 1990’lı yıllardan sonra ticari üretimine başlanan avokado, Alanya, Gazipaşa, Anamur, Antalya merkez ve Mersin’in bazı bölgelerinde de yetiştirilmeye başlandı. Batı ve kuzey rüzgarını almadığı için en iyi üretim bölgesi olan Alanya, Türkiye avokado üretiminin yüzde 70’inden fazlasını gerçekleştiriyor. Alanya’da 14 çeşit avokado üretiliyor. Fuerte, bacon, hass, zutano, ettinger çeşitlerinin verim ve aroma bakımından zengin olduğu belir-



tiliyor. Avokado hasatı çeşidine göre eylül ayında başlayıp aralık ayına kadar devam ediyor.

NARENCİYEYE İLGİLİ AZALİYOR

Alanya Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü verilerine göre, son yıllarda narenciye bahçeleri avokado bahçesine dönüşüyor. Geçen yıl 524 dekar alanda üretimi yapılan avokado bu yıl 1620 dekada üretildi. 10 bin civarındaki ağaç sayısı 20 binin üzerine çıkarken, geçen yıl 581 bin ton olan avokado üretiminin bu yıl 746 tona çıkması bekleniyor. Üretimin, henüz meyve verme-

yen ağaçların meyve vermeye başlamasıyla artacağı belirtiliyor. Avokado üretim alanının bir yılda 3 kat artmasının nedeni olarak narenciye fiyatlarından umduğunu bulamayan üreticinin getirisi yüksek olan avokadoya yönelmesi gösteriliyor. Narenciyeden dekar başına 1240 lira kazanan üreticinin avokadodan 3 bin 200 lira kazanıyor olması, bakım masrafları, ilaç, budama gibi masrafların az olması da üreticiyi avokado üretimine yönlendiriyor. Mutfak tüketiminin yanında kozmetik sektörü için de önemli bir ürün olan avokadoya talep ise her geçen gün artıyor.

BESİN DEĞERİ YÜKSEK

Avokadonun besleyici değeri oldukça yüksek. 11 değişik vitamin ve 14 değişik mineral madde içermesi, avokadoyu vitamin ve mineral bazında zengin bir meyve olarak ortaya koyuyor. Avokado aynı zamanda vücutta zararlı maddeleri etkisiz hale getiren ve antioksidan bir besin olduğu belirtiliyor. Avokadonun kolesterolü düşürdüğü, migren, ülser, prostat gibi hastalıklara iyi geldiği biliniyor.



ALANYA’DA 8 ÇEŞİT YEMEĞİ YAPILIYOR

Alanya’da avokadonun 7-8 çeşit yemek ve tatlı türü yapılıyor. Bölge halkı avokadonun salatası, avokadolu makarna, avokado dolması, avokadolu çorba, avokado reçeli, şurubu, sosu, kızartması ile sofralarını süslüyor.

Zeytinlikler imara açılıyor!

Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı'nca hazırlanan "Elektrik Piyasası Kanunu ile Zeytinciliğin İslahı ve Yabancıların Aşılattırılması Hakkında Kanunda Değişikliğe Dair Kanun Tasarısı"nın 4. maddesi ile zeytin alanlarında, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın izniyle, tesisler yapılabileceği hükmü getiriliyor. Tasarıyla, 25 dönümden (25.000 metrekare) küçük zeytinlikler "sıradan" arazi kabul edilecek...

Türkiye'deki zeytinliklerin ortalama büyüklüğü 10 dönüm. Özellikle yeni oluşturulan zeytinlikler 10 dönümden küçük ölçekte. Tasarı kanunlaşır ise zeytin alanlarının çok büyük bölümü madencilik ve enerji yatırımlarına açılacak. Zeytinlik alanlarında konut, AVM inşa edilebilecek. Alanlar TOKİ'ye tahsis edilebilecek.

Tam bir ölüm fermanı

Zeytincilik Yasası 2002'den bu yana tam 6 kez değiştirilmek istendi. Kamuyu, Cumhurbaşkanlığı seçimi ile meşgul olurken Meclis'ten geçirilmek istenen tasarı kanunlaşır zeytinciliğin ölüm fermanı olacak.

Zeytincilikte olan biteni en iyi izleyenlerden biri olan Ali Ekber Yıldırım, tasarının sakıncalarını şöyle sıralıyor; Zeytincilik, Türkiye'de yaklaşık 500 bin ailenin geçim kaynağını, işlenen tarım alanlarının yüzde 3.5'ini oluşturuyor. Doğrudan ve dolaylı 10 milyon kişinin geçimini sağlayan, tarımsal ve sosyo ekonomik yönden büyük öneme sahip.

- Zeytin ağacı Anadolu'da 6 bin yıldır insanoğlunun, geçim, beslenme, sağlık ve güzellik kaynağı olarak görevini yerine getiriyor. Dünya var oldukça da insanlığa ve çevreye hizmete devam edecek.

- Son 2 yıllık ortalamaya göre, zeytinyağı üretimi 165 bin ton ve üretim değeri yaklaşık 600 milyon dolar. 2023'te 3 milyar dolar değerinde 700 bin ton zeytinyağı üretimi hedeflenmiş durumda.



Güngör
URAS

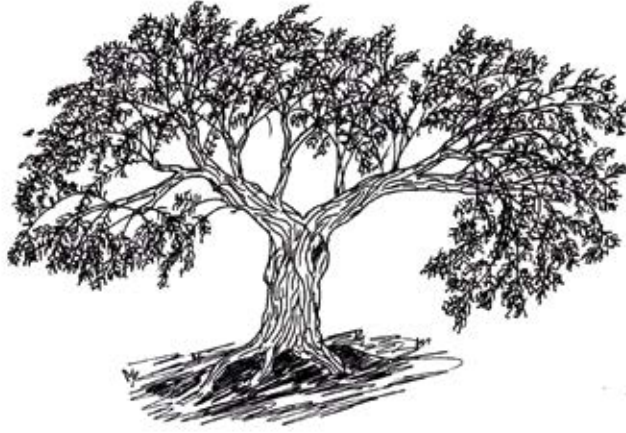
- Sofralık zeytin üretimi yaklaşık 450 bin ton ve üretim değeri yaklaşık 900 milyon dolar. 2023 yılı hedefi 3,5 milyar dolar.

- Zeytin, dünyada ve Türkiye'de stratejik bir ürün. Türkiye zeytin ağacının genetik anavatanı. Tasarısı kanunlaşır, bu potansiyel ve değeri kaybedeceğiz.

- Türkiye son yıllarda, zeytincilik alanında ulusal ve uluslararası pazarda önemli büyüklüklere ulaştı. Marka ülke olma hedefine hızla yürüyor. Yurt içinde milyarlarca liralık yatırımlar yapıldı. Böylesi bir değişiklik bu yatırımların kaynağı ortadan kaldırılmış olacak.

Yağ ithalatı 3.6 milyar \$

Türkiye Ziraat Odaları Birliği Başkanı Şemsi Bayraktar da tasarının kanunlaşmasının tarım kesiminde ortaya çıkaracağı olumsuzlukları anlatıyor. Diyor ki;



- Ülkemiz zeytinciliği büyük bir gelişme içerisinde. 2000 yılında toplam 97 milyon 770 bin ağacımız varken, 2013 yılında ağaç sayımız yüzde 70.8 artışla 167 milyon 30 bin adede ulaştı.. Hükümet zeytincilikte dünya ikinciliği hedefini benimsedi. Bu hedef doğrultusunda zeytin için verilen destekler ve yapılan yatırımlarla büyük ilerlemeler kaydedildi. Tasarı, ülkemizin zeytincilikte dünya ikinciliği hedefiyle örtüşmüyor.

fiyle örtüşmüyor.

- Türkiye'de en büyük döviz harcamalarından birini bitkisel yağ ithalatı için yapıyoruz. 2013 yılı itibarıyla yağlı tohum, ham yağ ve yağlı tohumların işlenmesi sonucu arta kalan küspelerin ithalatı için ödenen döviz miktarı 3.6 milyar dolar oldu. Bitkisel yağ açığımızın kapatılması ve ödediğimiz döviz miktarının azaltılması için zeytincilik oldukça önem taşıyor. Bitkisel yağ açığımızın kapatılmasında zeytinyağı önemli bir ürün.

Milletvekillerimiz acaba milletin, zeytincilerin, üreticilerin uyarılarını dikkate mi alacaklar, yoksa "zararına bakmadan" tasarıya el mi kaldıracaklar?.. Göreceğiz...

LİMON

10 yılın zirvesinde



Batı Akdeniz Bölgesi'nde limon fiyatları son 10 yılın en yüksek seviyesine çıktı. Temmuz ayında markette en fazla fiyat artışı yüzde 33,77 ile limonda görüldü. Limonun fiyatı 6 lirayı geçti. Temmuz ayındaki seçilmiş ürünlerde üretici ve market fiyatları arasındaki fark incelendiğinde limonda yüzde 292,94 fiyat farkı bulunuyor. Limon fiyatlarının yükseliş nedeni olarak ürün miktarının düşüklüğü, üretimi ve ihracatı azalan Arjantin pazarının Türkiye'ye yönelmesi gösteriliyor.

ÜRETİM VE İHRACAT ARTIYOR

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre, 2004'de 250 bin dekardeki 6 milyon 635 bin ağaçta 600 bin ton ve ağaç başına 102 kilogram limon üretimi yapılırken, 2010'da 253 bin 603 dekarde 7 milyon 453 bin 679 ağaca yükseldi. Ağaç başına 125 kilogram olarak toplamda 787 bin ton limon üretimi gerçekleşti. 2013'de ise 274 bin 252 dekar

alandaki 8 milyon limon ağacında, ağaç başına 112 kilogramla toplam 726 bin 283 ton üretime ulaşıldı.

Limon ihracatı 2004'de 216 bin tonken, 2010'da 426 bin ton, 2013'te de 409 bin ton olarak gerçekleşti. 2014'ün ilk 4 ayında ise 170 bin tona ulaşan limon ihracatının yılsonu itibarıyla geçen yılın üstüne çıkması bekleniyor.

FİYATLAR ÇOK GERİ GİTMEZ

Dünyanın en büyük limon üreticisi Arjantin'de üretimin düştüğüne dikkati çeken Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, bu nedenle Türkiye'nin ihracatının arttığını, stoklarda yeterli limon olmadığını, ürün fiyatında yükselme söz konusu olduğunu söyledi. Eylül ayında yeni ürün hasadı başlayacağını belirten Ali Çandır, "İklim koşullarında yaşanan ani soğuk ve sıcaklar nedeniyle rekoltenin az olacağı tahmin ediliyor. Dünya limon üretiminin de aşağı yukarı

aynı sıkıntılar nedeniyle az olacağı tahmin ediliyor. Limon fiyatları hasat döneminde bir miktar gerilese de çok fazla geriye gitmeyecek diyebiliriz" dedi.

SIKINTI DEVAM EDER

Antalya Yaş Meyve ve Sebze Komisyoncuları Derneği Başkanı Cüneyt Doğan, toptan kilogram satış fiyatının 6.2 TL olduğunu açıkladı. Geçen kış dönemindeki sert soğuk nedeniyle çiçeklerin zarar gördüğünü ve üretimde düşüş olduğunu belirten Cüneyt Doğan, "Bu sebepten dolayı Kapadokya yöresi, Ürgüp'teki doğal depolama alanları olan yer altı şehirlerinde daha az limon stoklandı. Limon, Türkiye'de sadece Kapadokya bölgesindeki yer altı şehirlerinde depolanabiliyor. Geçen yıla göre stoklanan limon oranı yüzde 30-40 oranlarında daha az. Bu sıkıntı ve fiyatlarda yükselme, Ağustos ayı sonuna kadar devam eder" dedi.

Mayınlı topraklar yatırım bekliyor

YAZI:
Vahide YANIK

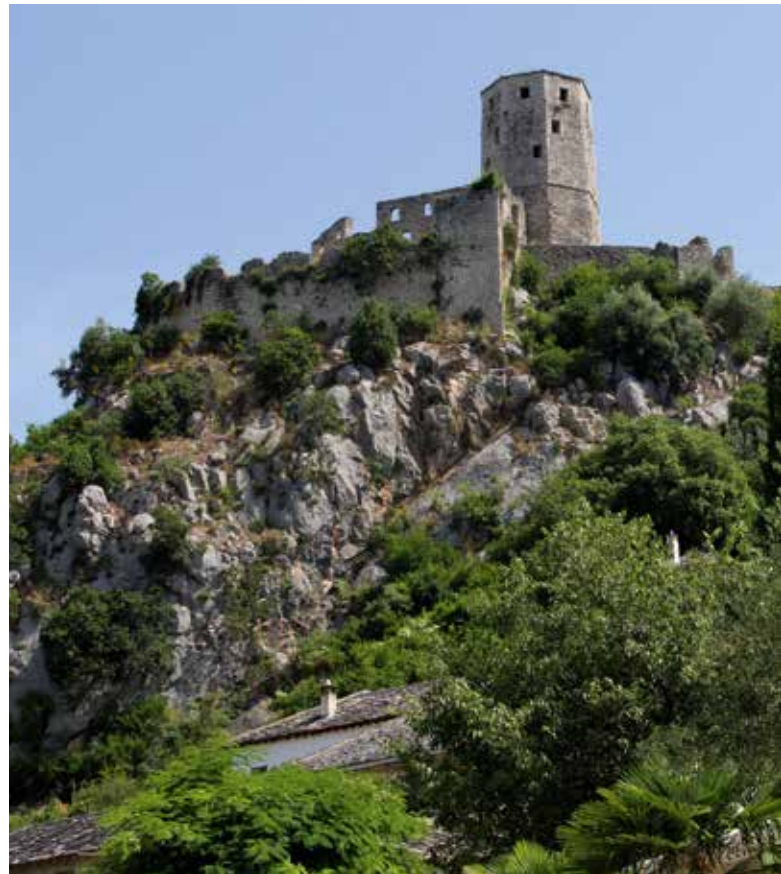
Acının hikayesidir Bosna... Avrupa'nın göbeğinde Avrupalı olamayan. En kötüsü de arafta kalmak. Doğa öyle salmış ki yeşilini, toprak ana gösteremiyor kahverengisini. Savaşın son kalıntıları mayınlar, engelliyor tarlaların bereketini. Tam 19 yıl geçmiş barışın üzerinden, o zaman doğan çocuklar serpilmiş, ergen olmuş, ama hala ağlıyor Bosna. Belki bomba patlamıyor, şarapnel parçaları can yakmıyor ama savaşın gölgesi hala bu toprakların üzerinde.

İlk durağımız yemyeşil dağlarıyla Bosna Hersek'in Başkenti Saraybosna. Geniş meraları, bol yağış alan toprağıyla oldukça verimli bir alan. Boşnak Böreği'nin lezzeti içindeki peynirinde gizli, peynirin lezzeti ise uçsuz bucaksız yeşil alanda otlayan hayvanlarda.

Az yapılaşan küçük köyleri geçerek ulaşıyoruz Mostar'a. Bir zamanlar Osmanlı İmparatorluğu'nun Avrupa'daki başkenti olan Mostar, 1992 yılındaki iç savaşta yıkılan köprüsüyle adından sıkça söz ettiriyor. Mimar Sinan'ın öğrencisi Mimar Hayreddin tarafından 1566 yılında Neretva Nehri üzerine inşa edilen Mostar Köprüsü, 1993 yılında önce Sırp sonra Hırvat tankları tarafından yıkıldı. Bir köprü bir şehir için bu kadar hayati olabilir mi? Oluyormuş. 24 metre yüksekliği, 30 metre uzunluğu, 4 metre genişliği bulunan Mostar Köprüsü, ticaretin canlanması, şehrin zenginleşmesini sağladığı gibi erkekler için de nişanlılarına gösterecekleri cesaretin sembolü. Savaşın ardından yenilenen Kriva Cuprija Otel'in taş yapısıyla bütünleşen köprünün altından geçen azgın suların sesi, insanı başka dünyalara götürüyor. Düz ovaları, yüzlerce dönümlük bağlar süslüyor yeşiliyle. Şarapçılığın merkezinde olduğumuzu anlıyoruz.

OSMANLI'NIN SON KALESİ

Blagaj Alperenler Tekkesi başka bir ruh hali. Müslümanlığın temizliği ibadet sayması orada vücut bulmuş gibi. Ruhani bir atmosfer, dağların arasına saklanmış inanılmaz bir manzara. Dünyadaki cennet. Blagaj'dan sonraki rota, son Osmanlı kalesi Počitel. Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlar'da ulaştığı son nokta olan Počitel Köyü kalesiyle meşhur. Burada bahçelerinden topladığı taze meyve ve kurutulmuş meyveleri kağıttan külahlara doldurarak, turistlere yarım Türkçeleriyle satan Boşnak kadınlar, buranın hala kültürel bir mirası barındırdığının en güzel örneği. Počitel'den sonra Bosna Hersek'i geride bırakıp Hırvatistan topraklarındayız, ama çok geçmiyor, küçük bir sınır kapısından sonra tekrar Bosna Hersek topraklarına ayak basıyoruz, sonra yine Hırvatistan. Adriyatik denizi sahillerindeyiz. Sahil boyunca ilerlediğimiz yolda çok sayıda midye tarlası çıkıyor karşımıza. Av yasağına mı denk geldik bilinmez ama kıyıda balıkçı



teknesine rastlamamamız garip. Bir zamanlar Venedikli gemicilerin barınağı olan bu sahiller, Orta Çağ'dan kalma Dubrovnik kentine ev sahipliği yapıyor. Türkler'den korunmak için yapılan kalın duvarlarla çevrili Stari Grad (eski şehir) tarihte binlerce denizciye kucak açmış. 1991 yılında Hırvatistan'ın Yugoslavya'dan ayrılışı sırasında çıkan iç savaşta Sırp saldırıları nedeniyle şehirdeki tarihi eserler önemli ölçüde zarar görmüş ancak UNESCO'nun başlattığı restorasyon çalışmalarıyla tarihi kent eski görünümlünü kazanmış. Ünlü Pile meydanı. Tavuk anlamına geliyor Pile. Pile Meydanı ve hemen yanı başındaki Stari Grad binlerce turisti吸引ıyor. Tarihi şehre hakim manzarasıyla Otel Adria Dubrovnik. Ekmek kültürü zengin bir şehir. Sofralarından eksik etmedikleri etli menülere şarap eşlik ediyor.

DÜNYADAKİ CENNET

Burada da yeşile doyup sahil boyunca ilerleyerek Split'e ulaşıyoruz. İmparatorluk devrildikten sonra halkın kullanımına verilen Diocletianus Sarayı... Togir'in yağmuruyla ıslanıp Dalmaçya'nın eski başkenti Zadar'a hareket, Otel Kolovare Zadar. Tarih hiç bırakmıyor peşimizi. Zadar'dan uzaklaşırken yeşili bol dağlara vuruyoruz. Verimli araziler ya mayınlarla çevrili ya da bölgeyi terk eden mülk sahibi Sırlara iade edilmediği için yeterince işlenemiyor. Ve UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Plitvice Ulusal Parkı. Yeşilin maviyle, kahverenginin turkuvazla müthiş buluşması. Yüzlerce şelaleyle beslenen dünyaca ünlü Plitvice Gölleri. Kilometrelerce yürüyoruz ama ne yorgunluk belirtisi, ne ter, ne susuzluk. Binlerce hayvana ev sahipliği yapan Milli Park dünyadaki cennet.

EKONOMİNİN KALBİNİN ATTİĞİ ŞEHİR

Hırvatistan'ın başkenti Zagreb. Ticaret hacmiyle Hırvatistan ekonomisinin kalbinin attığı şehir, uluslararası ticaret ve iş merkezi. Böyle bir yazıda Josip Broz Tito'yu anmadan geçmek olmaz. Yugoslavya Federal Cumhuriyeti'nin kurucusu Tito'nun yaptırdığı ulaşım ağları hala aktif, kullanılıyor. Bu şehrin gecesi de yaşanmalı. Travmayın ikiye böldüğü yol sanki İstiklal Caddesi. Şehrin merkezindeki Otel Dubrovnik.

VERİMLİ TOPRAKLAR DESTEK BEKLİYOR



R ehberimiz Edin Süleymanoğlu'nun Bosna Hersek ve Hırvatistan'ın tarihi ve ekonomisiyle ilgili verdiği bilgiler bizlere ışık tutuyor. Süleymanoğlu'nun "Avrupa Birliği'ne giren bir Hırvatistan ve AB'nin bekleme odasında bekletilen bir Bosna Hersek" ifadesi aslında her şeyi özetliyor. Avrupa Birliği'nin iç idare yapısı bölük börçük olan Bosna Hersek'in sorunlarını çözmesini beklediğini kaydeden Süleymanoğlu'nun sözleri Avrupa'nın ortasındaki Bosna Hersek'e üvey evlat muamelesi yapıldığını anlatıyor. Bosna Hersek'e yoğun şekilde mal ihraç edebilen Hırvatistan özellikle tarım ürünleri konusunda söz sahibi. Gıda sanayinin merkezi Zagreb, Bosna Hersek'in ürettiği tarım ürünlerini, sütü hammadde olarak alıp, işleyip, ambalajlayıp tekrar çıktığı topraklara ihraç ediyor. Bosna Hersek'teki market raflarında yüzde 30-40 Hırvat ürünlerini görmek mümkün. Bosna Hersek Hırvatistan için iyi bir pazar. Patates, mısır gibi tahıl ürünleri, hayvan yemi, üzüm, meyve sebze açısından Bosna Hersek'in üretimi iyi durumda ancak destek şart. Edin Süleymanoğlu, "Bosna Hersek tarım konusunda desteklenirse atağa geçebilir. Verimli topraklar destek bekliyor" diye özetliyor tabloyu.

Küçükbaş hayvancılığın geliştiği Bosna Hersek bunu finanse edecek pazar konusunda sıkıntı yaşıyor. Hayvan derilerinin değerlendirilmeyip, ekonomiye kazandırılmaması ayrı bir muamma. Edin Süleymanoğlu, "Boşnaklar deriyi işleme konusunda yetersiz. Derileri atıyorlar, kullanmadan ziyan ediyorlar. Bu konuda Türk girişimcilerle işbirliği yapılabilir" diyerek Türk girişimcilere deri konusunda yatırım çağrısında bulunuyor.

Orta Çağ'dan kalan eserlere komşu. Şehrin merkezi Bana Jelacic Meydanı. Aziz Stephen Katedrali 1899 yapılan ve gotik kulelerinin restorasyon çalışmaları yıllarca süren tarihi bir eser, aynı zamanda Hristiyanlar için ibadet yeri. Katedralin önünde altın renkli Meryem Ana ve dört meleğin tasvir edildiği sütun. Taş geçitle yukarı şehre giriyoruz. Meryem Ana ve Hz. İsa'nın resminin olduğu şapelden mum yakıp dua etmeden geçmek mümkün değil. Anlatıya göre büyük bir yangın geçiren geçitte zarar görmeden kurtulan tahta çerçeveli tek resim Meryem Ana ve Hz. İsa'nın resmi.

En çok ilgi çeken yapı ise ortasında St. Mark Kilisesi bulunan Meclis ve Başbakanlık binası. Tek bir güvenlik görevlisinin bulunduğu alanda, ne bir makam aracı ne de koruma ordusu binalara eşlik ediyor. Bol bol hatıra fotoğrafı çektiren turistler, bu iki binanın devletin idare edildiği binalar olduğunu öğrendiğinde şaşkınlıklarını gizleyemiyor. Şaraplarıyla ünlü bu şehrin bira kültürü de oldukça zengin.

Temposu yüksek, bol koşturmalı, bol enerji gerektiren turu ardımızda bırakırken, yüzümüzde tatlı bir tebessüm...



HİRVATİSTAN EMİN ADIMLARLA İLERLİYOR

R ehberimiz Edin Süleymanoğlu, "Hırvatistan emin adımlarla AB içindeki yerini almaya devam ediyor" diyerek Bosna Hersek ile Hırvatistan arasındaki farkı ortaya koyuyor. Hırvatistan'daki en büyük sıkıntılarda biri Sırp azınlıkların sahip olduğu topraklara geri dönüşlerindeki engellemeler. Verimli topraklara sahip Hırvatistan'da savaşın ardından atıl bırakılan topraklara dikkat çeken Süleymanoğlu, mayınlı arazileri üretimin önündeki en büyük engel olarak görüyor. Süleymanoğlu, "Bosna Hersek ve Hırvatistan'da bir çok tarım alanı mayınlı, Hırvatlar mayınlı arazileri hızlı adımlarla temizlemeye çalışıyorlar. Bosna Hersek'in parası olmadığı için kentlerin çevresini temizlemeye başlarsa da tarım alanına henüz giremediler" diyerek mayınlı arazilerin bir an önce temizlenmesi gerektiğini belirtiyor. Süleymanoğlu, tarım arazilerinin üzerine yapılaşma izni verilmemesini ise avantaj olarak görüyor.

MİDYE TARLALARI

Yüzü Adriyatik denizine bakan Hırvatistan'ın en büyük handikapı denizden yeterince yararlanamaması. Bu boşluğu ise İtalyan denizciler dolduruyor. "Balıkçılar devletten destek alamadıkları için yerlerinde sayıyor-

lar" diyen Edin Süleymanoğlu, "Buranın balığını İtalyanlar değerlendiriyor. İtalyan balıkçılar çok donanımlılar, maddi imkanları çok fazla. Hırvatistan'ın bu koşullarda İtalya ile rekabet etmesi mümkün değil" diyerek durumu özetliyor. Turizm amaçlı midye üretimi Adriyatik kıyılarında yapılıyor. Sıra sıra dizilmiş midye tarlaları denizi süslüyor.

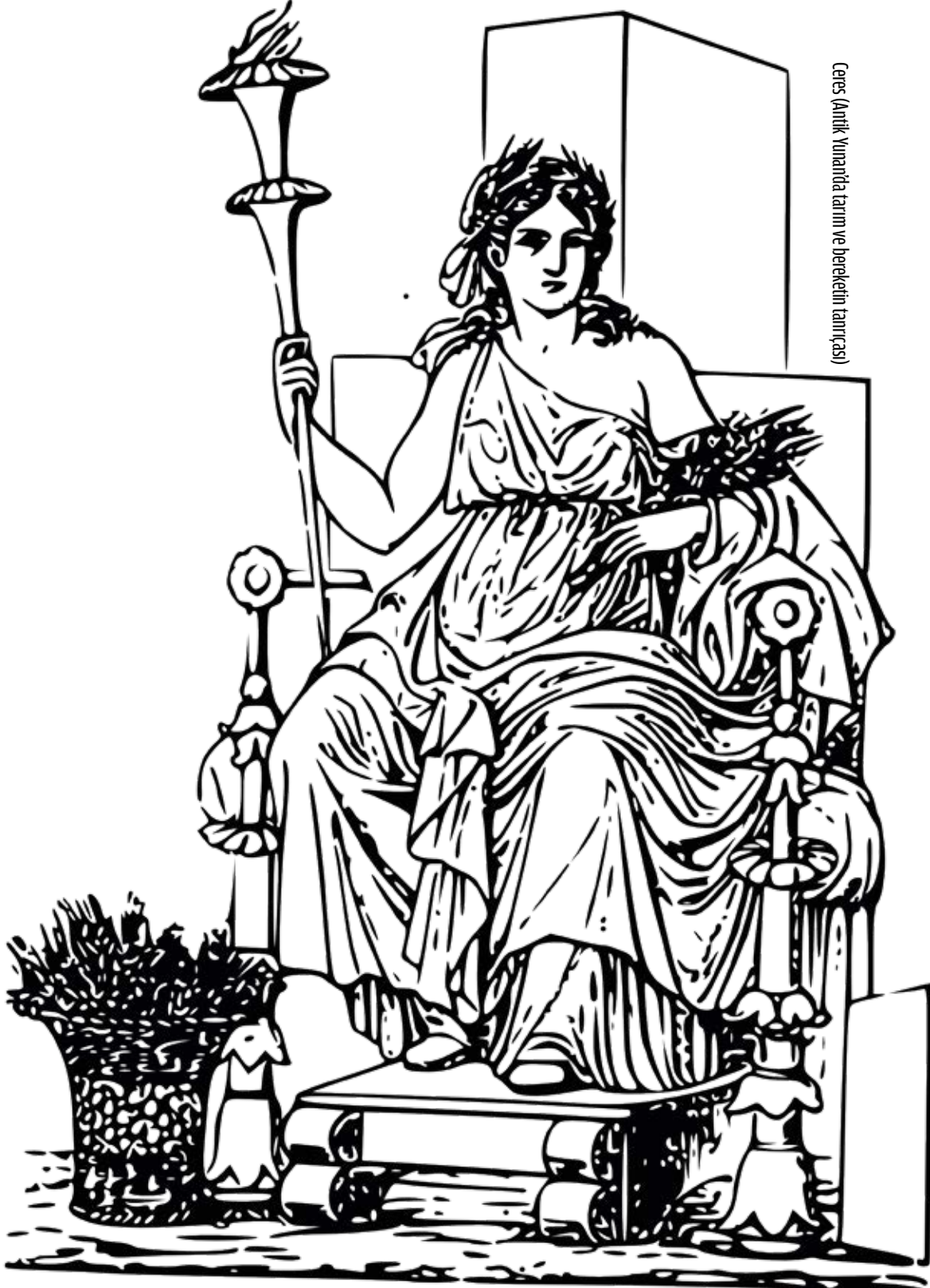
TÜRK GİRİŞİMCİYE YATIRIM ÇAĞRISI

Son olarak Türk girişimcisine "Bosna Hersek'e yatırım yapın" çağırısında bulunuyor Edin Süleymanoğlu. Bölgenin Avrupa merkezlerine yakın olmasının Türk girişimci için önemine dikkat çeken Süleymanoğlu, "Lojistik merkez olarak değerlendirebilir" diyor. Bosna Hersek'in deride Türk girişimci için merkez olabileceğini vurgulayan Süleymanoğlu, "Bu topraklara sahip çıkmalıyız. Türk girişimcisi yatırımlarıyla burada faaliyet gösterebilir. Saray Bosna'da eskiden deri sanayi vardı, bu canlandırılabilir. Hırvatlar da dost bir coğrafya. Hırvatistan bizim için pazar olabilir. Buralardan mısır alabiliriz, saman ve yem konusunda buralar değerlendirilebilir. Sünü gübre konusunda biz onlara ürün gönderebiliriz. Dost ve kardeş ülke Bosna Herkes dört gözle bu yatırım bekliyor" diyerek sözlerini bağlıyor.



Yöresel Uygarlık

Anadolu, on bin yıllık tarım tarihinin özeti gibidir. Asya ve Avrupa'nın pek çok özelliğini özetleyen özel topraklardır. Tümünü bir arada düşündüğünüzde, yetişmeyen herhangi bir bitki neredeyse yok gibidir. Yerelliğin, yöreselliğin anlamı bu topraklarda bambaşkadır.



Prof. Dr.
Nevzat Çevik
ncevik@
akdeniz.edu.tr

Milyonlarca yıldır tüm canlılar yaşadıkları doğada bulunan yerel ürünlerle beslendi. Hayatta kalmalarını çevrelerinde yaşayan bitki ve hayvanlara borçluydular. Daha düne kadar hiçbir canlı, uzak ve yabancı coğrafyaların ürünlerine ihtiyaç duymadı. Çevresinde ne varsa onu değerlendirdi; yerel kaynaklara uyum sağlayarak rahat yaşadı. Ve zaten doğa da, tüm canlılar arasındaki dengeyi böyle kurmuştu. Doğal yaşam, tamamen yöresel dinamiklere oturuyordu. Zaman geldi, uygarlaştı ve çevresindeki doğal ürünleri işleyerek yiyecek kaynaklarını çeşitlendirdi. Deniz yoksa balık yoktu sofrasında, arı yaşamıyorsa, balın varlığını bile bilemedi. Biri muz, diğeri ördek yemeden, yeryüzü nimetlerinin binde biriyle bile tanışmadan, yani kendi sofrasından başka sofraları bilmeden ölüyordu. Dünyanın her noktasında, farklı iklim ve coğrafyalarda yaşayabilme yeteneği olan tek canlı insandır. Başka hiçbir canlı bu yeteneğe sahip değildir. Ulaşımsız ilkel zamanlarda yiyecek transferi de yoktu. Ne zaman ki insanoğlu, sadece doğadan hazır yetişeni değil kendi ektiğini de biçti ve o zaman bir devrim oldu. Bunun adı Neolitik devrimdi. İlk kez tüketim fazlası gündeme gelmişti. Artık hasat sonrası biriktirilen tahılla kış aylarında da yokluk çekilmiyordu. Bu devrim, sonraki uzak binyıllarda neler olacağından da haber veremekteydi. Uzak coğrafyalardan iklime uygun tohumlar taşınacak ve yetiştirilerek doğanın kendiliğinden çeşitlenmesi beklenmeyecekti. Bunda da doğanın sınırlamaları vardı. Örneğin sulak iklimlerde yetişen bitkiler kurak bölgelerde olamayacaktı. Doğa, binlerce yıldır değişmeyen iklim ve toprak yapısıyla bildiğini okumaya devam etse de, uzak bölgelerden su taşıyarak kurak yerlerde bile sulu tarım yapılmaya başlandı.

Anadolu, on bin yıllık tarım tarihinin özeti gibidir. Asya ve Avrupa'nın pek çok özelliğini özetleyen özel topraklardır. Batısı ayrı, doğusu ayrı, kuzeyi ve güneyi ayrı özellikler taşır. Tümünü bir arada düşün - düğünüzde, yetişmeyen her - hangi bir bitki neredeyse yok gibidir. Yerelliğin, yöreselliğin anlamı bu topraklarda bambaşkadır. İki komşu kent, bazen iki komşu ülke kadar farklıdır. Yöresel, yerel ürünlerin bu denli çeşitliliği başka bir ülkeye nasip olmamıştır. Tümü bir arada, tüm bir ülkenin rengarenk zenginliğini oluştursa da esasında herbiri kendi başına yüksek ve özgün birer değerdir. Tarih içinde tesadüfen aynı ülkenin sınırları içinde kaldığından, bugün ilgili ülkelerin zenginlikleri listesinde anılsa da herbiri tarihsel coğrafyanın derinliklerinden sürgün gelen kendi yerelliğindedir. Yöresel ürünleri keşfeden ve kullanan ilk erken halklar artık çoktan göçmüş; sadece ürettikleri kalmıştır. Ve bugün de erken sahipleriyle değil, bugünün ortak vatani kapsamında anılırlar. Bu topraklar kendine özgü doğal ürünlerini doğurmaya devam etmek için ısrar etmekteyse de, uzak iklimlerden transfer edilmiş yabancı ürünlerin yetiştirilmesi için de karşı bir ısrar baskını vardır. Yeni tarımsal üretim teknolojilerinin yarattığı,



Antik çağ şehirleri üretici değildi. Taşrayı vergi, hizmet ve kiralamayla sömüren tüketici şehirlerdi. Kırsalın en güçlü yanı tarımsal üretimdi. Kentler egemen oldukları tarım arazileri kadar güçlüydü.

istendiği gibi iklimlendirilebilen kapalı üretim alanları (sera altı) ve su taşıma/sağlama yöntemleri artık doğanın inayetini ve mevsimin gelişini bile beklemeden istenileni üretmeye olanak sağlamaktadır. İstenilen mevsimin ve ortamın üretilmesi, yerel olmayan ürünlerin de ortaya çıkmasını hızlandırmakta ve asıl yerelleri azaltmakta ve hatta yok etmektedir. Ailenin ihtiyaçlarını değil, dış satımı sağlamak için üretimi zorlanan ekonomik değeri yüksek ürünler ise yerel bitki-besin yelpazesini hepten değiştirmiş ve değiştirmeye devam etmektedir. Yerel ürünler vahşi kapitalizmin zorladığı bu tabloda artık çok masum kalmıştır.

Antik çağ şehirleri üretici değildi. Taşrayı vergi, hizmet ve kiralamayla sömüren tüketici şehirlerdi. Kırsalın en güçlü yanı tarımsal üretimdi. Kentler ege-men oldukları tarım arazileri kadar güçlüydü. Ksenophon'un İ.Ö. 4. yy ortalarında yazdığı Oikonomikos (ekonomi) eserinde en çok yer alan konu da tarımdır. Cato'nun "De Agri Cultura=tarım" ve Varro'nun "De Re Rustica=Çiftlik" hakkındaki eserleri antik çağ tarımını anlatır. O gün bu gündür, toprak kullanma ve işleme yöntemi özde değişmemiştir. Tarımı baştan değiştiren yenilikler: Su kanalları, sulu tarım, tohum ayırıştırıcı taş değirmenlerinin ve kapalı alan tarımının gelişmesinden kaynaklanmıştır. Bugün, her geçen gün büyüyen yeni ihtiyaçlar eski yöntemlerin, yeni teknolojilerle yeniden uyarlanmasıyla karşılanmaktadır.

Akdeniz Bölgesi yazları kurak ve sıcak, kışları yağışlı tek bir

Böyle giderse, torunlarımız, çok da uzak olmayan bir zamanda yerel doğamızı ve özgün ürünlerimizi sadece belgesellerde ve müzelerde görececek, tatlarını ve kokularını asla bilemeyecek: Zorlanmış tarım rejimleriyle hızla kirletilmiş topraklarda, bin bir türlü kimyasalla yetiştirilmeye çalışan yabancı ve zavallı ürünlerle yaşayacaklardır.

iklim bölgesini oluşturmaktadır. Dışarıda yaşaması, yerleşmesi oldukça kolay bir bölgedir. Verimli topraklarda başta zeytin ve üzüm olmak üzere hububat, sebze ve meyve yetişmektedir. Bugün gittikçe yok olsaydı da, floral zenginliğin üstünde yaşayan çeşitli fauna da sofralara zenginlik katmaktaydı.

Antalya'nın tüm doğal tarım zamanlarına bakıldığında, özgün coğrafya ve iklimin sunduğu ürünlerin bin yıllar boyunca varlığını ve önemini sürdürdüğü görülür. Doğanın öngördüğü bitki ve hayvan varlığı milyonlarca yılda bi-

çimlenmiş "en uygun" ve dolayısıyla "en az gayret ve masrafla" elde edilebilen üretilimdir. Bugün, bu yerellerden bazıları hayata tutunmaya çalışmaktadır. Binlerce yıl bölgeye yüksek geçim sağlayan başat ürünler olan zeytin ve üzüm, geçmişin parlak günleriyle kıyaslandığında listenin sonlarına düşmüştür. Zeytin ve üzüm-den üretilen pek çok ürünün sunduğu sağlıklı ve zengin sofralar da artık geçmişte kalmıştır. Zeytinyağı dışsatımının asal merkezi olan Pamphylia limanlarında artık böyle bir ihracat neredeyse yoktur. Yiyecek, sabun ve yakıt gibi temel ihtiyaçları karşılayan zeytin 10-12 yılda ürün verdiği ve bakım gerektirdiği için yerleşik hayatı zorunlu kılmış ve diğer tarım faaliyetlerinde olduğu gibi uygarlığın temel gerekçesi-tetikleyicisi olmuştur.

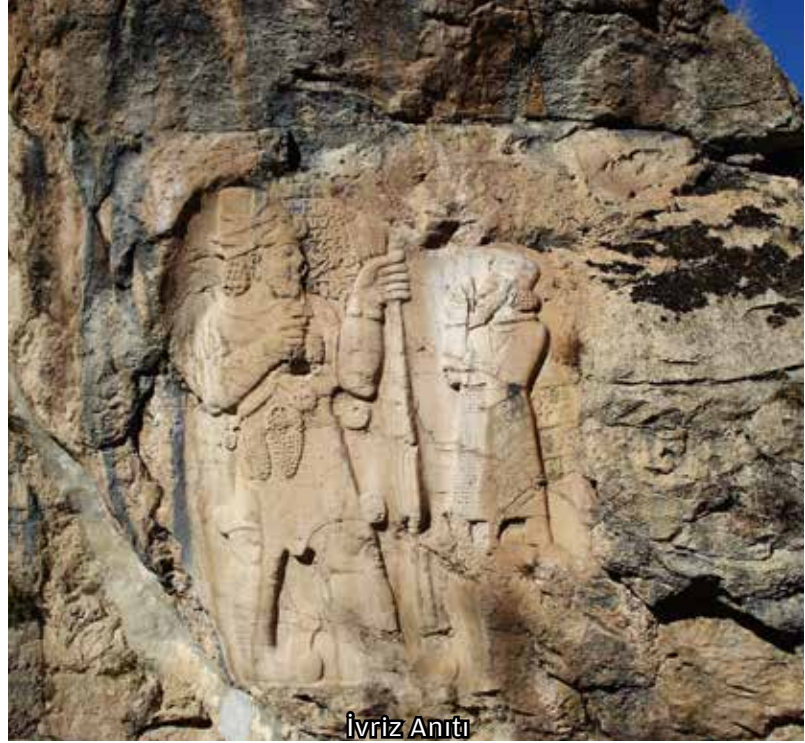
Şarap üretimi ise hem üzüm üretimindeki gerileme ve hem



de özellikle şaraba karşı radikal sosyal akültürasyon nedeniyle adı bile anılmamakta, eksikliği hissedilmemektedir bile. Şarabın (Oinoanda-Wiyanavanda=şarap yeri/kenti) ve zeytinin kent adı (Elaibaris=Yağ çiftliği) olduğu dönemler gerçekten tarihte kalmıştır. En iyi şaraplar listesinin başlarında bulunan ve İtalya'ya ihraç edilen kaliteli Telmessos şarapları da çoktan yok olmuştur.

Kiminden kozmetik, kiminden ilaç yapılan kızılot, orkide, sedef, kırmızı zambak, nergis ve daha nice değerli flora Antalya dağlarındaydı. Likya limanlarını önemli kılan sedirler, damakları tatlandırır şahane ballar, her derde deva safranlar, kadınların favori kozmetiklerinin üretildiği yerel flora, morun en güzelinin çıkarıldığı murex, en yumuşak süngerler, kentlere ad olmuş mersin bitkisi ve balıklar ve denizden çıkan daha pekçok diğerleri ile süttan elde edilen envayi türlü orijinal tadlar ve özellikle keçi peynirleri eski Antalya halklarını zenginleştirmiş, dışa bağımlılıktan kurtarmış, halkına yüksek geçim ve uygarlık vermiştir.

Bugün, geçmişin orijinal yerel ürünlerinin sergilik, müzelik durumda olması, festivallerle unutturulmamaya çalışılması bile acı vermektedir. Belli ki, gelecek, yerel ürünlerden çok uzak bir resimde, çok daha farklı olacaktır. Şimdi şanslı bizler eskiden gelen tatların hiç olmazsa bir kısmını yaşamışız. Böyle giderse, torunlarımız, çok da uzak olmayan bir zamanda yerel doğamızı ve özgün ürünlerimizi sadece belgeselerde ve müzelerde görececek, tatlarını ve kokularını asla



bilemeyecek: Zorlanmış tarım rejimleriyle hızla kirletilmiş topraklarda, binbir türlü kimyasalla yetiştirilmeye çalışan yabancı ve zavallı ürünlerle yaşayacaklardır. Toprak azalıyor, tarım önem yitiriyor ve tüm bu eksilmeye karşın insanlar alabildiğince çoğalıyor. Ve böyle giderse, insanlık, uzaklığı bilinmeyen karanlık bir zamamanda bugünü bile arayacaktır.

Anadolu'nun son 10 bin yılının her döneminden, tarım ve bereketle ilgili çok önemli arkeolojik kanıtlar bulunmaktadır. İ.Ö. 8. yy'dan İvriz Anıtı bunlardan biridir. Elleri başaklar ve üzüm salkımı tutan Fırtına Tanrısı Tarhundas ile Tuvana Kralı Var-

palavas tasvir edilmiştir. Varpalavas, bolluk ve bereket tanrısı Tarhundas'a dua etmektedir; "Ben hakim ve kahraman Tuvana Kralı Varpalavas sarayda bir prens iken bu asmaları diktim, Tarhundas onlara bereket ve bolluk versin".

Antik çağlarda anne sevgisini temsil eden tanrıça ile tarım ve bereketin tanrıçası aynı tanrıydı. Demeter'di adı, sonradan Roma Dönemi'nde de Ceres. Ürün ve çocuk sahibi olmak isteyenler ona yalvarırdı. Tanrıça Demeter, buğday başağıyla simgelenir ve insanlara ekip biçmeyi öğretirdi. Ve yeraltı dünyasında tutuklu kalmış kızı Persephone her yıl yeraltından yeryüzüne çıktığında bahar olur, doğa uyanırdı. Ana tanrıça Kybele (Tanrıların Anası) ise binlerce yıl Anadolu'da bereketin tanrıçası olmuştu. Velhasıl, tarım ve bereket annelikle eş tutulmuştu: Tarım biterse, anne ölür. Tarım olmazsa insan da olmaz, uygarlık da.



ATB Meclisi'nin gündemi Rusya

Antalya Ticaret Borsası Ağustos ayı Meclis toplantısı Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan başkanlığında yapıldı. Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır, meclise yönetimin bir aylık çalışmaları hakkında bilgi verdi. Çandır, Antalya Ticaret Borsası'nda en çok tescil işleminin süt, kiraz, buğdayda kaydedildiğini bildirdi. Antalya Ticaret Borsası'nda işlem hacminin geçen yılın temmuz ayına göre yüzde 29 artış gösterdiğini kaydeden Ali Çandır, işlem hacminde yılbaşından itibaren de yüzde 28'lik artış görüldüğünü bildirdi. Çandır, "Tescil işlemlerinin artmasına rağmen hala Antalya'da bize kayıtlı olmayan ve tescil işlemi yapamayan firmalar var, bununla ilgili çalışmalarımız devam ediyor" dedi. Antalya Ticaret Borsası'nın üye sayısının

her geçen gün arttığına işaret eden Ali Çandır, kaliteli hizmet anlayışıyla çalıştıklarını kaydetti.

RUSYA PAZARI İYİ DEĞERLENDİRİLMELİ

ATB Meclisi'nde Rusya'nın Avrupa Birliği ülkelerine yönelik ambargo kararı gündeme geldi. Meclis üyeleri, Rusya'nın AB ülkelerinden ithalatı durdurmasının Türkiye için iyi bir fırsat olduğu ancak bunun iyi değerlendirilmesi gerektiğini kaydetti.

Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, bu dönemin Rusya pazarında sağlıklı bir yer edinmek için bir fırsat olduğunu belirterek, bazı uyarılarda bulundu. Ehil olmayan firmaların ihracatı olumsuz etkileyebileceği bunun da Türkiye'nin imajını zedeleyeceğini belirten Ali Çandır, bir çok

ilden Antalya'ya Rusya'ya gönderilmek üzere ürün talebi olduğuna dikkat çekti. Süt, beyaz et ve yumurta ihracatı için Rusya'nın iyi bir pazar olacağını vurgulayan Ali Çandır, Türkiye'den yoğunlukla yaş meyve ve sebze ithalatı yapan Rusya'nın Türk beyaz et, süt ve yumurta ürünlerini tanıma fırsatı bulacağını belirtti. Avrupa'nın diplomatik yollarla Rusya'nın ambargoyla ilgili kararını kısa sürede gidereceğini kaydeden Çandır, söz konusu ortamın iyi değerlendirilmesi gerektiğini vurguladı. Çandır, "Bugüne kadar iki ülke arasında gümrüklerde yaşanan sorunların halledilmesi için de bu dönem iyi değerlendirilmelidir. Rusya pazarında, başta beyaz et ve süt ürünleri olmak üzere tüm gıda ürünlerinde sağlıklı bir yer edinme fırsatını iyi değerlendirmeliyiz" dedi.

Hiç ‘frenk inciri’ yediniz mi

Dikenli ve ilginç görüntüsüyle farklı bir meyve olan ‘frenk inciri’nin şimdi tam mevsimi. Turistler frenk inciri satan seyyar arabaların etrafında toplanarak bu meyveyi inceliyor.



Hüseyin
ÇİMRİN

Halk arasında frenk inciri, frenk yemişi olarak adlandırılan ve anavatanı Güney Afrika olan dikenli incir, bu sıcak yaz aylarında Antalya caddelerindeki seyyar tezgâhlarda dikkat çekiyor. Özellikle yabancı turistler frenk inciri satan seyyar arabanın etrafında toplanarak büyük bir merakla bu meyveyi inceliyor. Yassı gövdeli, dikenli bir kaktüs türünün meyveleri olan; Antalya ve çevresinde olduğu kadar Adana, Mersin ve Hatay çevrelerinde yaygın tüketilen; dikenli ve ilginç görüntüsüyle farklı bir meyve olan frenk inciri, kıraç alanlarda, kurak ve kireçli topraklarda yetişiyor.

DİKENLERİ EZİYET VERİRDİ

Çocukluğumuzda bu meyvelerden yemek için, elimize batan dikenlerinden ne eziyetler çekmiştik. Çünkü tüysü ince dikenleri olan frenk incirinin yenilmesi ayrıca bir beceri ister. Eldivenle ağacından toplanan meyveler, dikenlerinin çıkması için bir saat kadar suda bekletilir. Dikenlerinden biraz olsun arındırılan frenk yemişi, maşa veya eldivenle tutularak iki ucu bıçakla kesilir. Sonra orta kısmından enlemesine yine bıçakla hafifçe kesilerek kabuğundan ayrılması sağlanır. Ortaya çıkan oldukça bol çekirdekli iç kısmı, meyvenin yenilecek bölümüdür. Çocukken biz bu işlemi tam olarak beceremediğimizden, elimize batan o tüysü dikenler, bize günlerce acı verirdi. Frenk inciri için bu kadar uğraşa değip demediği tartışmalıdır. Frenk incirinin ağızda, tatlı bir burukluk veren tadı vardır. Bazıları bu tadı beğenmezler. Fakat biz Akdenizliler, çocukluğumuzdan beri bu meyvelerle



büyüdüğümüzden frenk inciri, bizler için özel meyvelerden biridir. Eskiden beri sindirimi kolaylaştırdığını ve ishale iyi geldiğini bildiğimiz frenk inciri, bugün caddelerdeki seyyar tezgâhlarda, buz üzerinde bekletilerek ve büyük bir maharetle kabuğu soyulup dikenlerinden arındırıldıktan sonra 'afrodizyak' olarak müşteriye sunuluyor. Uzmanlar yabani olarak yetişen frenk incirinin yapraklarından elde edilen cilt ve saç bakım ürünlerinin yanı sıra taze olarak yenildiğinde de ciltteki kırıksıklıklara iyi geldiği, böbrek taşı oluşumunu önlediği görüşünde. Eski Antalyalılar frenk incirinin kronik romatizma, cilt hastalıkları ve kanın temizlen-

mesinde önemli bir meyve olduğunu söylerler. Ancak 1-2 gün için açık kalan çiçeklerin yaprakları kurutulup adaçayı gibi içilirse, idrar yollarına ve prostat hastalarına da iyi gelir.

TİRMİS VE ANTALYA

Ülkemizde yalnız Antalyalıların bildiği ve bu kente özgü olmuş; ıslak çerezlik bir yiyecek olarak tanımlayabileceğim Tirmis ise bir baklagil çeşididir. Afrika'dan Arabistan'a, Almanya'dan Portekiz'e, Polonya'dan İsrail'e kadar birçok ülkede bilinirse de ıslak çerezlik olarak yalnız Antalya'da yenir. Acı bakla ya da "Yahudi Baklası" olarak bilinen ve tuzlu suda veya (eskiden) deniz suyunda 3 gün bekletilerek



tatlandırır bu yiyecek açık sarı renktedir. Fındık büyüklüğünde yassı küremsi bir şekli, şeffaf bir zarı vardır. Bu renksiz kabuğu çıkarılıp yenir. Benzetmeyle tarif edilecek bir tadı yoksa da yemeye başlayınca, insan bırakamaz. Antalyalılar çocukluklarından beri tirmisi çok severek yerler. Eskiden tirmis öyle çok sevilirdi ki hemen her köşede bir tirmis satana rastlamak mümkündü. Eskiden Antalya'da "Davetsiz yere tirmisçi gider" denirdi diye bir söz vardı. Nişan, düğün, sünnet gibi toplantılara davet edilmediği için gitmeyenlere "Niye gelmedin?" diye sorulduğunda; "Ben tirmisçi miyim ki davet edilmeyen yere gideyim" diye yanıt verilir. Fakat gelgelelim yeni nesil Antalya çocukları küçüklükten bu tada alışmadıkları için artık bu tada pek ilgi göstermiyorlar. Hâlbuki bizim çocukluğumuzda böyle miydi? Sokaklarda oynarken tirmisçinin elindeki zil sesini daha öbür sokakta iken duyar; annelerimizden para almaya eve koşardık. Tirmisçi elindeki küçük bir çingırağı çalarak el arabasıyla sokağımıza girdiğinde; biz etrafında hemen bir çember oluştururduk. Tirmisçi önceden hazırlanmış kağıt külahlara tirmisleri doldururdu. Hepimiz birer külah alıp, büyük bir iştahla yemeğe başladık.

UNUTULAN ŞEKER KAMIŞI

Eskiden Antalya'da frenk inciri ve tirmis kadar ilginç olan yiyeceklerden biri de şeker kamışı idi. Bugün çoğu kişinin, görünüşü hakkında dahi bir fikrinin olmadığı şeker kamışı, eskiden Antalyalılar ve özellikle çocuklar için bir şeker kaynağı idi. O günlerde çocuklar meyve, akide

şekeri ve şekerli leblebi dışında tatlı bir şey bilmezlerdi. Çocuklar tazeyken bu şeker kamışlarını çakılarıyla veya dişleriyle soyar içindeki şekerli suyu emerlerdi. Şeker kamışına büyükler de büyük ilgi gösterirlerdi. Erkekler iddialı şeker kamışı kesme yarışmaları yaparken, Antalyalı kadınlar tarafından şeker kamışı pekmezi yapılırdı. Şeker kamışı kalın, uzun gövdeleri boğumlardan oluşan ve her boğumda tomurcuk şekerkamışı bulunan tipik bir kamışsı bitkidir. Mısır yapraklarını andıran ince uzun yapraklarının tabanı gövdeyi sararak boğumlardaki tomurcukları korur. Ergin bitkilerde gövdenin uzunluğu 3-8 metreyi, çapı 2.5-5 santimetreyi bulur. Rengi beyazdan sarıya, koyu yeşile, kırmızıya ve mora kadar değişir. Gövdelerin ucunda püskülsü çiçek demetleri bulunur. Şeker kamışı en iyi, Antalya gibi yıllık yağışın 1.500 milimetreyi aştığı yerlerde yetişir. Bildiğim kadarıyla eskiden çok yıllık bir bitki olan ve bir kargı (bambu) görü-

nümündeki bu şeker kamışları, çiçek açtıktan üç ay kadar sonra olgunlaşırdı. O zaman kamış dipten kesilir; yaprakları ve üst uçları koparılıp atıldıktan sonra şeker fabrikalarına gönderilirdi. Bir hektardan 50-100 ton temiz kamış, bundan da 10-20 ton rafine şeker elde edilirdi. Kamışın yumuşak yaprakları hayvanlara verilir, küspesi ise yakacak veya gübre olarak kullanılırdı. Şeker kamışından eskiden şeker üretilirdi. Şeker pancarı ekimi bollaşınca, artık şeker kamışı yetiştirilmez oldu. 1960'lı yıllara kadar Antalya'nın Meydan, Demircikara ve Kırcamisi bahçelerinde bol miktarda yetiştirilen şeker kamışı, buralardan büyük bağlar halinde getirilip Çaybaşı Kahvesi, Paşakavakları, Kırcamisi, Şarampol ve Kozaklı kahvenin bahçesinde satılırdı. Eskiden Antalya'da bu meyvelerin yetiştigi bahçelerde bugün tek düze, estetikten yoksun apartmanlar yükseliyor.

KAYNAK: SABAH AKDENİZ



İhracat yüz güldürüyor



Batı Akdeniz yılın ilk 8 ayında 1 milyar dolarlık ihracat gerçekleştirirken, ihraç edilen ürünlerin sektörel dağılımına bakıldığında yaş meyve ve sebze ilk sırada yer aldı.

Antalya, Isparta ve Burdur illerini içerisine alan Batı Akdeniz bölgesinde ihracat 1 milyar doları aştı. Batı Akdeniz'in 2014 yılı ihracat hedefi 1,8 milyar dolar. Batı Akdeniz İhracatçıları Birliği rakamlarına göre 1 milyar dolarlık ihracatın 326 milyon 465 bin 838 doları yaş meyve ve sebze ile gerçekleşti. Yaş sebze meyve ihracatında ise domates ilk sırada yer aldı. Yılın ilk 8 ayında 149 milyon 296 bin dolarlık domates ihracatı gerçekleşti.

Batı Akdeniz'in yıldızı her geçen gün parlayan ve en fazla ihracat gerçekleştiren sektörler arasında ikinci sırada yer alan sektör ise madencilik oldu. Madencilik sektörünün Antalya, Burdur ve Isparta'dan gerçekleştirdiği ihracat rekor kırdı ve bir önceki yıla oranla 50,63 artışla 213 milyon 825 bin 452 dolar oldu. Antalya, Burdur ve Isparta illerinden gerçekleşen ihracatın 1 milyar dolar rakamına

ulaşmasına büyük katkı sağlayan sektörlerin arasında kimya da büyük rol oynuyor. Kimyevi maddeler ve mamulleri ihracatına bakıldığında geçen yılın aynı dönemine oranla yüzde 41,53 artışla 99 milyon 53 bin 350 dolar tutarında ihracat gerçekleştirildiği görülüyor. Ağaç mamulleri ve orman ürünleri ihracatı da elde edilen başarıda büyük rol oynuyor. Sektörün ihracatının geçen yılın aynı dönemine oranla ihracatını yüzde 62,58 artırdığı ve 77 milyon 554 bin 374 dolara ulaştığı görülüyor.

142 ÜLKEYE İHRACAT

Batı Akdeniz'den ihracat gerçekleştirilen ülkelerin dağılımına bakıldığında Antalya, Burdur ve Ispartalı ihracatçıların 142 ülkeye ihracat gerçekleştirdi. En fazla ihracat ise Rusya Federasyonu'na gerçekleşti.



Adnan ÖZBULUT
Ziraat Mühendisi

Süs Bitkileri Hastalıkları ve Zararlıları

Türkiye’de toplam 20 ilde süs bitkileri üretimi yapılmakta olup, mevcut süs bitkileri üretim alanlarının yaklaşık yüzde 51’inde açıkta üretim yapılırken, yüzde 40’ı plastik ile örtülü seralardan yüzde 9’u da cam seralardan oluşmaktadır.

Türkiye’de ve bazı ülkelerde bitkisel üretim içinde süs bitkileri önemli bir yer almakta, pek çok ülkede ekonomiye katkı sağlayan etkili bir sektör olarak kabul edilmektedir. Dünyada 145 ülkede yaklaşık 220.000 hektar alanda süs bitkileri üretimi yapılmaktadır. Dünyadaki süs bitkileri ticaret hacmi yaklaşık 50 milyar dolardır. Ülkemiz iklim ve toprak özellikleri bakımından süs bitkileri yetiştiriciliğine uygundur ve aynı zamanda bir çok süs bitkisinin gen kaynağıdır.



Türkiye’de toplam 20 ilde süs bitkileri üretimi yapılmakta olup, mevcut süs bitkileri üretim alanlarının yaklaşık yüzde 51’inde açıkta üretim yapılırken, yüzde 40’ı plastik ile örtülü seralardan yüzde 9’u da cam seralardan oluşmaktadır. Süs bitkileri üretiminin büyük kısmını kesme çiçek yetiştiriciliği oluşturmakta; kesme çiçeği dış mekan bitkileri , iç mekan bitkileri ve doğal çiçek soğanları izlemektedir. Kırsal alanlardan kentlere olan göç-

ler sonucu betonlaşmanın artması, eğitim seviyesinin yükselmesi ve çevre bilincinin artmasına paralel olarak süs bitkilerine olan talep de artış göstermiştir. Gittikçe artan talep, birim alandan fazla ürün alınarak gelir seviyesinin yükselmesi ve ihracat olanaklarının doğması bir çok ülkede olduğu gibi ülkemizde de bu sektörün hızla gelişmesine neden olmuştur.

Hazırlanan bu kitapta süs bitkileri ticaretinden ziyade pratik olarak üretim, hastalık ve zararlılardan koruma yöntemleri bahsi geçmektedir. Yaşadığımız çevrede, evimizde ve iş yerlerimizde pratik önlemler olarak süs bitkilerini yetiştirmek için sağlıklı ortamlar oluşturmamız mümkündür. Bitkiyi hastalıklardan korumak çoğu zaman tedavi etmekten daha kolaydır.

HASTALIK VE ZARARLILARLA MÜCADELE

a)Kültürel Önlemler

Zirai mücadele; bitkiler hastalanmadan evvel gerekli tedbirleri almakla (Koruma), hasta olan bitkilerde ise tedavi ile uğraşır. Bitkileri hastalıktan korumak tedavi etmekten daha kolaydır.

Bir bitki bir kaç yıl üst üste aynı toprakta yetiştirilmelidir. Toprakta besin elementleri azalır, fizyolojik zayıflıklar ortaya çıkar. Hastalık ve zararlılara karşı mukavemet düşer.

Üretimde kullanılacak soğan, yumru, rizom, tohum, çelik, fide, aşı kalemi, fidan gibi materyaller sağlıklı olmalıdır.

Ekim ve dikim zamanında, derinlikleri tekniğine uygun yapılmalıdır.

Toprak işleme ve sulamalar zamanında ve gerektiği gibi yapılmalıdır.

Toprak belli zaman aralıklarıyla gübrenmelidir.

Yabancı otlarla mücadele muntazaman sürdürülmelidir.

b)Fiziksel Önlemler

Kültürel tedbirlere rağmen bir takım problemler ortaya çıkmaktadır. Hastalıklı yaprak, sap, çiçek gibi kısımlar, budama artıkları ve döküntü bitki parçacıkları

hemen toplanıp yakılmalıdır. Seralarda sıcaklık artırılıp/azaltılıp mantarı

hastalıklara karşı tedbirler alınabilir (Botrytis - kurşun küf) gölgelendirme, ışıklandırma yapılmalıdır.

c)Biyolojik mücadele

Canlıları canlılara karşı kullanarak uygulanan mücadele yöntemidir.

d)Kimyasal Mücadele

Zararlı ve hastalıklarla mücadelede başvurulması gereken son çare bu yoldur. Etkin zirai mücadele için şu hususlara dikkat edilmelidir.

*İlaçlamaya başlamadan önce ilacın ambalajı üzerindeki bilgiler dikkatlice okunmalıdır.

*Kullanılacak ilaç, ilaçlamadan hemen önce hazırlanmalı, bekletilmeden kullanılmalıdır. Ertesi güne bırakılan ilacın etkisi azalır. Bekletilen ilaç hidrolize olur (bozulur).

*Toz ilaçların artık tamamen yasaklanmaya çalışıldığı günümüzde mümkün mertebe sıvı formülasyonlu ilaçların kullanımı tercih edilmelidir.

*İlaçlamalarda rüzgarsız havalarda tercih edilmeli, zorunluluk varsa rüzgar arkaya alınmalıdır.

*Bakırlı preparatlar bitkilerin nemli olduğu zamanlarda kullanılmamalıdır.

*Süs bitkileri hassas bitkiler olduklarından, özellikle yeni denenecek ilaçlar önce bir kaç bitkide denenmeli, yan etkisinin olmadığı gözlemlenirse uygulama genişletilmelidir

*Ekim/dikimden evvel toprak sterilize edilmeli/ ilaçlanmalıdır.

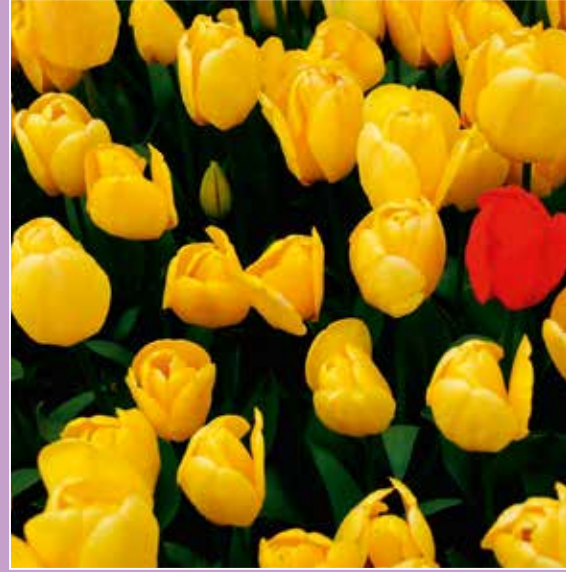
*Seranın yalnız içi değil çevresi de temiz tutulmalıdır

*Ortamda bitki artıkları bırakılmamalı, ara yollar dahil temiz tutulmalıdır

*Hastalıklı bitkiler ve yabancı otlar ayıklanmalı, yakılarak imha edilmelidir

*Herhangi bir zararlı ortada yokken ilaçlama yapılmamalıdır. İhtiyaçtan fazla kullanılan organik fosforlu ilaçlar çiçek gözlerinin açılmasını engeller. Azinphos metil, Diazinon, Dimethoate, Methamidophos vb.

*Herhangi bir hastalık veya zararlıya karşı aynı etken maddeli ilaç değil, tavsiye listesindeki değişik etken



maddeli ilaçlar sık sık değiştirilerek kullanılmalıdır.

*İlaçlar tavsiye edilen dozlarda kullanılmalı, kesinlikle fazlalaştırma yoluna gidilmemelidir. İlaçlama başarısında etkinlik gözlemlenirse ve de gerekirse doz düşürme yoluna gidilmelidir.

*Bazı hastalık ve zararlıların mücadelesinde özellikle yaprakların alt yüzeylerinin ilaçlanmasına özen gösterilmelidir (külleme / yaprak biti gibi).

*Mantari hastalıklara karşı kullanılan ilaçların (sistemik fungusitler hariç) sadece koruyucu etkiye sahip oldukları bilinmelidir.

*Kabuklu bit mücadelelerinde bitki gövdesi en dipden, en uç sürgüne kadar ilaçlanmalıdır

*Köklü süs bitkileri çelikleri dikilirken kökler benlate veya orthocide terkipli ilaçlara bandırılmalı veya bu önceden hazırlanmış ilaçlı su, can suyu olarak kullanılmalıdır.

*Çiçekler yağışlı havalarda kesilmemelidir. Çürümeleri kolaylaşır

*Kesim günün erken saatlerinde yapılmalıdır. Bu devrede bünyelerindeki su miktarı en üst seviyededir.

*Çiçekler kesilirken saplar uzun bırakılmalı ve kesimleri düz olmalıdır

*Çiçekler serin yere yerleştirilmelidir

*Vazo içinde ise çiçek saplarının çok az bir kısmı su içerisinde kalmalıdır. Çiçek sapları zaman zaman kesilmelidir. Gerekirse vazo suyunun litresine 15 gram şeker katılabilir.



Hisarcıklıoğlu: “Huzur, istikrar ve reform ateşi yeniden canlansın”

TOBB VII. Ticaret ve Sanayi Şurası'nda, ticaret ve sanayinin temsilcileri bütün sorunlarını ve çözüm önerilerini birinci ağızdan hükümetle paylaşma imkanı buldu. TOBB Başkanı Hisarcıklıoğlu, huzur, istikrar ve reform ateşinin yeniden canlandırılmasını istedi.

VII. Ticaret ve Sanayi Şurası, TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu'nun ev sahipliğinde Başbakan Recep Tayyip Erdoğan ve ilgili Bakanların da katılımıyla TOBB Birlik Merkezi'nde gerçekleştirildi. 7 bölge ve 3 büyük ilin ayrı ayrı sunum yaptığı şurada Ticaret ve Sanayi Odaları Konseyi, Ticaret Odaları Konseyi, Sanayi Odaları Konseyi, Ticaret Borsaları Konseyi ile Deniz Ticaret Odaları Konseyi de kendilerine ait sorunları ve çözüm önerilerini hükümetle paylaştılar.

Şura'nın açılışında konuşan TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu iş dünyası olarak huzur ve istikrardan yana olduklarını belirterek, “Ekonomide atılım yapmamızı sağlayan reform ateşi yeniden canlansın” dedi. İcracı ve reformcu anlayışın devam ettirilmesi gerektiğini vurgulayan Hisarcıklıoğlu, Türk özel sektörünün bu anlayış ile büyük başarı hikayeleri yazdığına değindi.

Şura için oda, borsa ve konseylerin kapsamlı bir çalışma yaptıklarını ifade eden Hisarcıklıoğlu, özel sektörün mikro ve makro sorunlarının belirlendiğini sonra da çözüm önerilerinin hazırlandığını anlattı. Başbakan Erdoğan'a da özel sektöre desteklerinden dolayı teşekkür eden Hisarcıklıoğlu şöyle konuştu: “Belki de Başbakan olarak burada bizimle son defa bulunuyorsunuz. Ama bundan sonra da, hem kalben hem de fiziken, sizin bu camianın yanında olmaya devam edeceğinize, hepimiz yürekten inanıyoruz. Zira Başbakanlık görevini üstlendiğiniz andan itibaren sorunlarımızı, sıkıntılarımızı dinlediniz. Bizlerle istişare ettiniz ve çözüm aradınız. Pek çok reformu hayata geçirdiniz. Bize önderlik yaptınız. Birlikte çok sayıda yurtdışı temasta bulunduk.

Ülkemizin ticaret ve yatırım hacmini geliştirdik. Bu sayede hem tüccar ve sanayicilerimiz kazandı, hem de ülkemiz kazandı. Bugün bizleri bir araya getiren bu platform da, esasında sizin ve hükümetinizin istişareye verdiği önemin bir sonucudur. Buna 2003 yılında başlamıştık. Sonrasında Hükümetimiz ile Özel sektörümüzü buluşturan bu platform, gele-

neksel hale geldi. Aslında ülke-mizdeki zihniyet değişiminin en güzel örneklerinden birisi de, bu-rasıdır.”

KAMU ÖZEL SEKTÖR İŞBİRLİĞİ

Eskiden, kamu ile özel sektörün birbirini hasım olarak gördüğünü ifade eden Hisarcıklioğlu, şimdi aynı masa etrafında bir araya gelindiğine dikkat çekti. “Ülkemiz için birlikte çalışıyoruz” diyen TOBB Başkanı şöyle konuştu: “Yine hepimizin bizzat yaşadığı ve şahit olduğu bir gerçek daha var. Başlattığınız reform ve istikrar adımlarıyla, Türkiye ve özel sektörümüz müthiş bir atılım yaptı. Birçok sektörde küresel başarı hikâyeleri yazdık. Bu coğrafyanın en güçlü, en gelişmiş özel sektörü haline geldik. Sadece son 1 sene-de özel sektörümüz 700 binden fazla istihdam sağladı. 164 milyar lira makine yatırımı yaptı. Tüm bunları işte bu salonda gördüğünüz insanlar ve temsil ettikleri kitle yaptı.

Çünkü bu salondakiler, 81 il 160 ilçede Türk özel sektörünü temsil ediyorlar. Bu salondakiler, tüm Türkiye’de 1,5 milyon müteşebbisi temsil ediyorlar. İşte bu nedenle, bu salonu dolduran, Türk özel sektörünün temsilcisi olan Başkanlarımızı da kutluyor, her birine ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Peki sıkıntılarımız yok mu? Tabi ki var. İşte bunları da arkadaşlarımız sizlere sunacaklar. Bölgeler ve Konseyler bazında öne çıkan konulara değinecekler. Bu alanlarda da çözüm sağlayabilmek için, icracı ve reformcu anlayışı devam ettirmeliyiz. Bunun için de Cumhurbaşkanlığı seçiminden sonra, ülkemizde huzur ortamı-

nı güçlendirmeliyiz. Zira küresel risklerin hem iktisadi ve hem de coğrafi olarak yeniden artmaya başladığı bir dönemdeyiz. Böyle zamanlarda, ayakta kalabilmek için, kendimize daha sağlam bir zemin hazırlamalıyız.”

HUZURUN VE İSTİKRARIN DEĞERİ

TOBB camiasının, huzurun ve istikrarın değerini çok iyi bildiğini belirten Hisarcıklioğlu, 90’larda yaşanan gelişmelere ve sıkıntılara değindi. Bu nedenle ülke ekonomisinde ve siyasetinde istikrarın ve huzurun devamını arzu ettiklerini açıklayan Hisarcıklioğlu, “Huzur ve istikrar olsun ki, ekonomide atılım yapmamızı sağlayan reform ateşi yeniden canlansın. Sizin her ortamda, her platformda bizlere destek vermeniz, bizi cesaretlendiriyor. Tüm yurtdışı görüşmelerinizde Türk özel sektörünü öne çıkarmanız, moral desteği sağlıyor. Biz de, sizin bu desteğinizden güç aldık. Gittiğimiz her ülkeye daha fazla cesaret ve özgüvenle gittik. Yaptığımız her işi, daha iddialı yaptık” diye konuştu.

Türk özel sektörü olarak, dün olduğu gibi yarın da, ülkelerini daha güçlü, milletlerini daha zengin yapmak için koşacaklarını bildiren Hisarcıklioğlu şunları söyledi: “Sosyal sorumluluklarımızı da ihmal etmeyeceğiz. İşte en son Soma felaketinde, tüm Oda/Borsa camiamız kanalıyla özel sektörümüz, tüm Türkiye’den yardım elini uzattı. Dün de, Irak’taki Türkmen ve Gazze’deki Filistin’li kardeşlerimize yönelik yardım tırarını yola çıkardık. AFAD kanalıyla yardımlar 25 bin mağdur aileye ulaştırılacak. Ülkemiz, milletimiz, camiamız için çalışmaya devam

edeceğiz. Ve inşallah elbirliğiyle ülkemizi dünyanın en büyük 10 ekonomisi arasına sokacağız. Çünkü biz inanıyoruz ki: Allah hiçbir emeği zayi etmez”

TOBB’A TEŞEKKÜR

Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, TOBB’un yöneticilerine ve tüm üyelerine Türkiye’nin büyümesine, demokratikleşmesine ve sorunların çözümüne yaptıkları katkılarından ötürü teşekkür etti. Erdoğan, 2013’te büyümenin yüzde 4 olduğunu, 2014’ün ilk çeyreğinde de bunun yüzde 4.3 ile beklentilerin üzerinde gerçekleştiğini belirtti. Erdoğan, Türkiye’nin büyüme oranlarında sanayicinin, çiftçinin, esnafın, KOBİ’lerin emeklerinin çok büyük olduğunu ifade ederek, “Bundan ötürü de sizlere ülkem ve milletim adına şükranlarımı sunuyorum” diye konuştu.

TOBB’un sadece ekonomik büyümeye katkı yapmadığını, 81 vilayette ve yurt dışında örgütlendiğini dile getiren Erdoğan, “TOBB, ahilik geleneğini yaşatarak, toplumsal refaha, kardeşliğe ve dayanışmaya çok önemli katkılar sağlıyor” şeklinde konuştu. TOBB’u “Türkiye’nin çimentosu” olarak değerlendiren Erdoğan, “Elbette TOBB’un Filistin ve Türkmenler konusundaki duyarlılığını da ilgiyle takdir ediyoruz. Dün, yardımcım Beşir Bey ve AFAD Başkanım ile hayırlı bir toplantı gerçekleştirdiniz. Hem Irak’taki Türkmen kardeşlerimiz hem de Gazze için 25 bin aileye toplamda 25 tır yardım paketi gönderiyorsunuz. Bu hayırlı yardımlarınızdan dolayı da sizlere teşekkür ediyor, sizleri yürekten kutluyorum” dedi.

ANTALYA TİCARET BORSASI AĞUSTOS AYI MESLEK KOMİTELERİ KARAR VE GÖRÜŞLERİ**1.MESLEK KOMİTESİ (Hububat ve Mamulleri Meslek Komitesi)**

Çiftçilerimizde bilinç düzeyinin artması sonucunda buğday verimi açısından olumlu gelişmeler yaşanmaktadır. İlimizde üretilen buğdayın rekoltesinde artış olduğu gibi kalitesinde de olumlu ilerlemeler kaydedilmiştir. Fakat hala eksik noktalarımızın olduğu belirtilirken, özellikle anızların yakılması konusunda sektör olarak sıkıntılarımız bulunmaktadır. Anızların yakılması yerine toprağın altına alınması ve bu işlemin yapılırken arazi sürümünün çok derin olmaması konusunda tavsiyelerde bulunulmuştur. Ardından serbest piyasada gerçekleşen düşük vasıflı, orta vasıflı, yüksek vasıflı ve makarnalık buğdayların alım satım fiyatları hakkında değerlendirmelerde bulunulmuştur.

İlimizde yetiştirilen buğday çeşitleri içerisinde toprak yapımıza en uygun tohum çeşitlerinin belirlenmesi konusunda üretici, tüccar, sanayici ve tohum firmaları ile birlikte İl Müdürlüğümüz, BATEM, TİGEM ve üniversiteler ortaklığında bir çalışma ya-

pılabileceği konusunda fikirler beyan edilerek, bu konuda projeler üretilebileceği hakkında yorumlarda bulunulmuştur.

**2. MESLEK KOMİTESİ
(Çeşitli Mallar Meslek Komitesi)**

İlimizde yetiştirilen susamın kalite ve verim özellikleri açısından diğer bölgelere göre farklılıklar gösterdiği ve üstün olduğu belirtilmiştir. Özellikle tahin üretiminde kullanılan susamlarda tek çeşit kullanılması gerektiği konusunda üreticilere tavsiyelerde bulunan komite üyeleri, birden fazla çeşit kullanmanın susam kabuğunun soyulma sürecinin farklılık göstermesinden dolayı elde edilen tahinin kıvamında ve kalitesi üzerinde olumsuz etkileri yarattığı belirtilmiştir. Yine tahin yapımında kazanda bulunan merdannenin daha fazla tur atması nedeniyle daha kısa sürede soyulan susamlar olacağı ve bu durumun yağlanma oranını arttırdığı belirtilmiştir.

Son olarak patates, soğan üretimi ve piyasası hakkında değerlendirmelerde bulunulmuştur. Patates üretiminin geçtiğimiz yıla oranla düştüğü ve fiyatların istenilen seviyelerde olmadığı belirtilmiştir.

5. MESLEK KOMİTESİ (Canlı Hayvan ve Et Ticareti Meslek Komitesi)

Eylül ayı içerisinde Borsamız tarafından komite kararları neticesinde düzenlenen sektörel analiz toplantılarında, ilimizde yapılan hayvancılık ve et ticareti konusunda görüş alışverişinde bulunularak, konunun yönetim kuruluna arzına karar verilmiştir.

3.MESLEK KOMİTESİ**(Taze Meyve ve Sebze Meslek Komitesi)**

İlimiz ve ülkemiz yaş meyve ve sebze üretimi ve ihracatı konusunda değerlendirmelerde bulunan komite üyeleri; Son günlerde gündeme gelen Rusya'nın Avrupa Birliği(AB), Amerika Birleşik Devletleri(ABD), Avustralya, Kanada ve Norveç mallarına ambargo kararı alması değerlendirilirken, Rusya tarafından alınan kararın sektörel açıdan olumlu yansımalarının olacağı ve ihracat rakamlarında artışlar yaşanabileceği konusunda görüşler belirtilmiştir. Fakat bu durumun olumlu yansımalarının ileride de devam edebilmesi amacıyla, ihraç edilen ürünlerde olumsuz örnekler yaşanmaması için firmaların kendi otokontrol sistemlerini arttırmaları gerekmektedir.

7.MESLEK KOMİTESİ**(Aromatik Bitkisel Ürünler ile Reçel ve Pekmezciler Meslek Komitesi)**

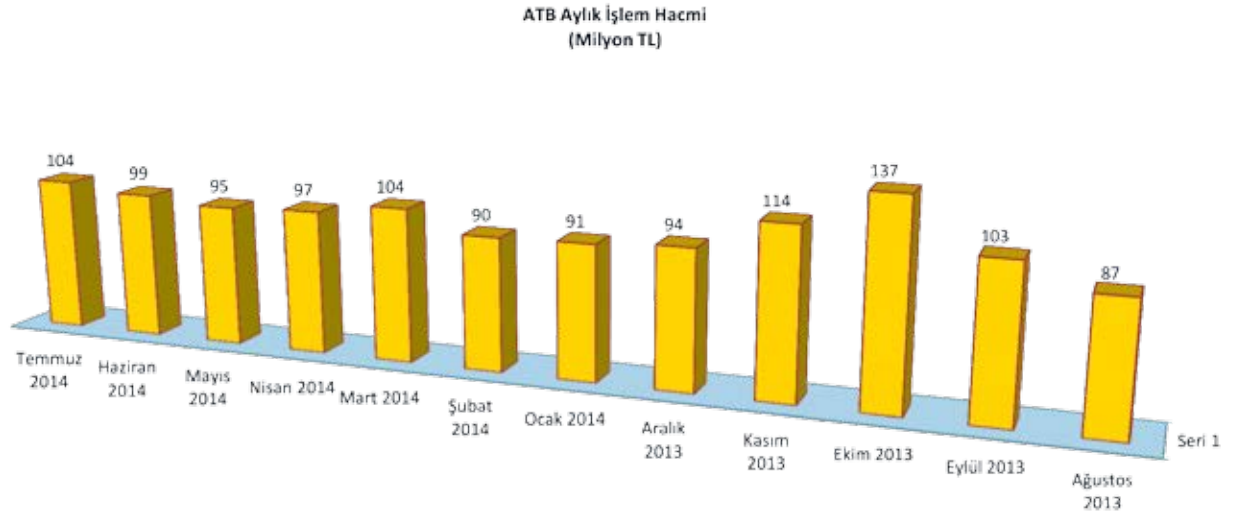
Komite üyelerince sektörel ve ekonomik konular hakkında değerlendirmelerde bulunulmuştur. İlimizde ve sektörde kullanılan krediler ve ödeme süreçleri hakkında görüş alış verişinde bulunularak, öncelikle kullanılan kredilerin sektöre harcanması gerektiği, ardından ödeme sürecinde dikkatli davranılmasının üyelerimiz açısından faydalı olacağı belirtilmiştir. Ayrıca komite üyeleri bireysel krediler ve ödeme süreçleri hakkında da dikkatli davranılması konusunda uyarılarda bulunmuş, geri ödenebilecek düzeyde kredi kullanımı yapılması gerekliliğinden bahsetmişlerdir.

**6.MESLEK KOMİTESİ****(Çiçekçiler Meslek Komitesi)**

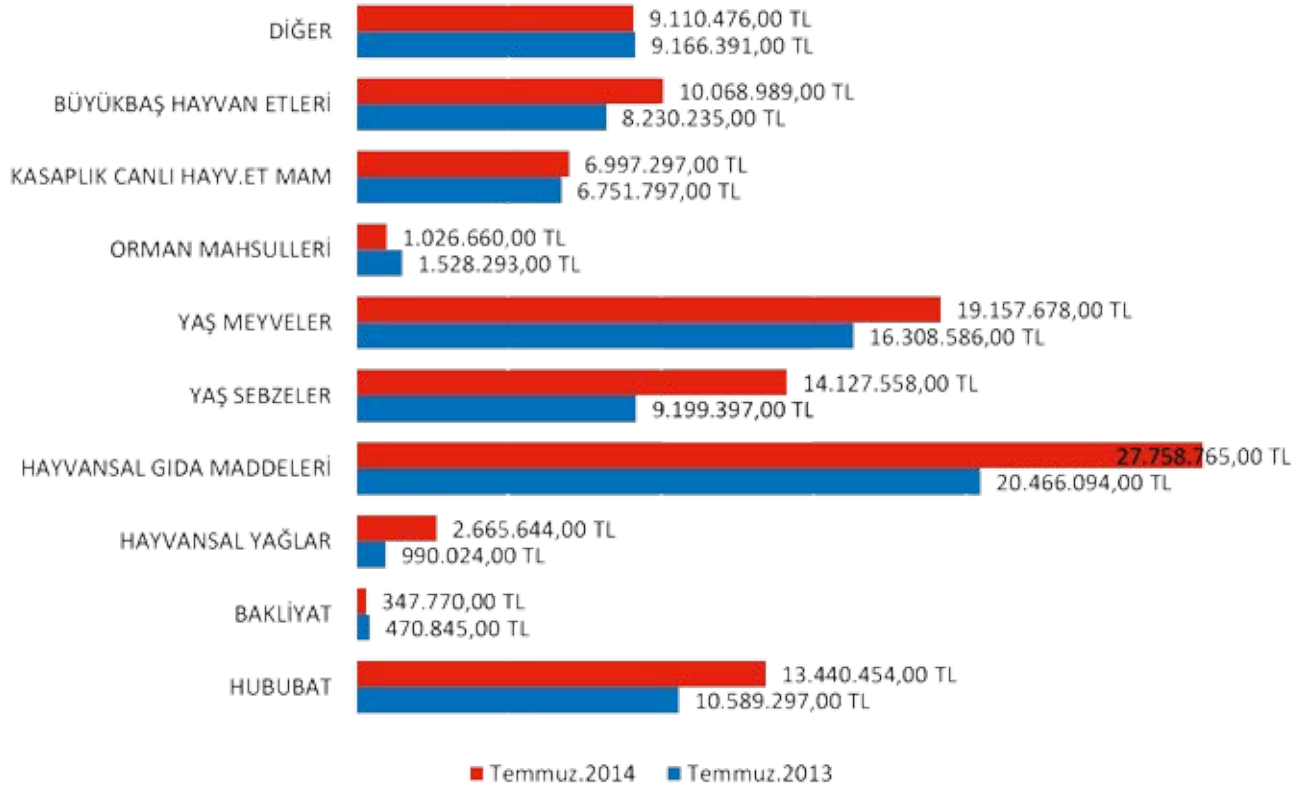
Tarımsal sulama konusunda değerlendirmelerde bulunan komite üyeleri, ilgili elektrik dağıtım şirketi tarafından daha önce yazmış olduğumuz yazıya istinaden verilen cevap konusunda görüş alış verişinde bulunmuşlardır. Sektörel açıdan piyasa değerlendirmelerinde bulunan komite üyeleri ardından Rusya tarafından alınan ambargo kararı hakkında değerlendirmeler bulunulmuştur.

4. MESLEK KOMİTESİ**(Belirli Bir Mala Tahsis Edilmemiş Gıdaların Ticaretini Yapanlar Meslek Komitesi)**

Dünya, Türkiye, Antalya ve sektörel açıdan ekonomik değerlendirmelerde bulunulmuştur.Önümüzdeki dönemde Borsamız tarafından komite kararları neticesinde düzenlenen sektörel analiz toplantılarında, ilimizde üretimi eski çağlara dayanan zeytinciliğin ele alınması konusunda görüş alışverişinde bulunularak, konunun yönetim kuruluna arzına karar verilmiştir.



ATB 2013-2014 Temmuz İşlem Hacmi





Geçmişin kazandırdığı tecrübeyi, geleceğin teknolojisiyle birleştirirken;

Her bir tohum tanesinin en iyi olması için çaba gösteririz...

Tohumun toprakla var olduğunu biliriz,

toprağın da ürettiğimiz tohumlar kadar kaliteli kalabilmesi için daha da uğraşırız.

İşte bu yüzden sizin geleceğiniz, bizim de geleceğimiz!

ERSAN® konserve

Sağlıklı tarım sağlıklı gelecek nesiller için

Son teknoloji ile
yüksek verimli kompost ürettiyor

**İYİ TARIM UYGULAMALARIYLA
SAĞLIKLI VE LEZZETLİ MANTAR YETİŞTİRİYORUZ**

Fabrika: Burdur Asfaltı 9. KM Korkuteli – ANTALYA / TÜRKİYE
Telefon: +90 242 659 6464 pbx – Faks: +90 242 659 64 69
e-posta: info@smsersanlar.com

<http://www.smsersanlar.com>

