

#07

RURAL DEVELOPMENT

# kırsal kalkınma

OCAK-ŞUBAT-MART  
JANUARY-FEBRUARY-MARCH  
2017



## ORGANİK TARIMDA EN POPÜLER DÖNEM ORGANIC FARMING AT ITS MOST POPULAR TIMES

**NEWS** HABER  
IPARD desteklerinde  
yeni dönem  
NEWS  
New period in  
IPARD support  
P.08

**TV** EKRAM  
Milli gururumuz:  
Arda Turan  
SCREEN  
Our national pride:  
Arda Turan  
P.55

**Q** TEMA  
Küçük sağlık fıçası:  
Sarımsak  
THEME  
Little capsule of  
health: Garlic  
P.65



**TKDK**



OCAK-ŞUBAT-MART 2017 | JANUARY-FEBRUARY-MARCH 2017

3 Aylık Süreli Yayın | Quarterly Journal

ISSN: 2149-472X

TKDK Başkanlığı adına imtiyaz sahibi  
Publisher on behalf of ARDSI Presidency  
**DR. AHMET ANTALYALI**

Yayın Kurulu Başkanı | Head of the Editorial Board  
**MEHMET SAİT YÜKSEL**

Genel Yayın Yönetmeni | Chief Editor  
**AHMET YAZAR**

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü | Managing Editor  
**SİBEL ASTARCIOĞLU BİLGİNER**

Yayın Koordinatörleri | Editorial Coordinators  
**BURCU ERYILMAZ - DİLEK ERARSLAN MERAL**

Görsel Yönetmen | Art Director  
**MEHMET AKİF ATASOY**

Katkıda bulunanlar | Contributors  
**CEREN ALTINEL-ZEHRA ÇİDAM-MUHAMMET FATİH ÇOLAK-RÜYAM DEMİRKIRAN  
SEREN HAYDAROĞLU-GENER ATA KÖLANLI-ERGUN KEMAL YENİDÜNYA**

Çeviri | Translation  
**LİNAS TERCÜME**

Yönetim Yeri | Place of Management  
Turan Güneş Bulvarı No.68 Yıldız Çankaya/Ankara

İletişim | Contact  
Tel : +90 312 409 14 00  
Web : www.tdk.gov.tr  
Mail : basin@tdk.gov.tr

Dergide yer alan yazıların sorumluluğu yazarlara aittir. Makul alıntılar dışında  
iktibas yapılamaz.  
The contents of this publication are the sole responsibility of the authors. Copying  
is not allowed except for reasonable citations.

**H**ajans **OSS**

Yapım | Production  
Via Green, Mustafa Kemal Mah. 2079. Sok. No: A/44  
Eskişehir Yolu, Çankaya/ANKARA  
Tel : +90 312 417 14 15-417 14 20  
Faks : +90 312 417 14 94  
www.hossajans.com.tr

Baskı | Print  
Özel Ofset Basım Yay. Mat. Tic. San. Ltd. Şti.  
Matbaacılar Sanayi Sitesi 1514 Sokak No.6 İvedik - Yenimahalle / Ankara  
Tel : +90 312 395 06 08  
Baskı Tarihi | Print Date  
28.12.2016

## BAŞKANIN MESAJI

**T**oprak, gıda üretiminin temelini oluşturmaktadır. Ülkemizin en önemli sorunlarından biri toprak kaynaklarında ortaya çıkan sorunlardır. Toprak kaybı ve bozulması ise şu anda birçok ülkeyi tehdit etmektedir. Suya veya rüzgâra bağlı toprak erozyonu küresel olarak eki-

lebilir arazileri etkilemektedir. Yanlış arazi kullanımı, toprağın kirlenmesi ve kalitesizleşmesi üretim gücümüzü zayıflatmaktadır. Değişen iklim desenleri ve ekonomik kısıtlamalarla birlikte toprağın fiziksel yapısı da zarar görmektedir. Organik üretim, toprağın, ekosistemlerin ve insanların sağlığını sürdürmeyi amaçlamakla birlikte, tüm bu sorunlara çözüm sunabilir. Organik üretim, geçtiğimiz on yıl içinde hatırı sayılır bir gelişme göstermiştir. Türkiye, gerek ürün çeşitliliği, gerek farklı ekosistemleri barındırması ve tarımsal işgücü dikkate alındığında organik üretim açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Dergimizin yedinci sayısında bu potansiyeli kapak konusuna taşıdık ve etraflıca tartışmaya çalıştık.

Tema bölümünde sizleri Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden olan Kastamonu'nun Taşköprü ilçesine götürüyor ve 'beyaz altın' olarak anılan Taşköprü sarımsağını işliyoruz. Gezi bölümünde bu kez Doğunun incisi; kayısı kenti Malatya'yı tanıyoruz. Bakış ve Makale bölümlerinde sırasıyla kalkınmada suyun önemi ve kimyasal gıda bulaşanları konularına –takip eden sayılarımızda etraflıca tartışmak üzere– yer veriyoruz.

IPARD-I Programını tamamladığımız bu günlerde, farklı sektörlerle yatırım gerçekleştiren faydalanıcılarımızın yeni girişimcilere yol gösterici olmasını ve IPARD-II sürecinin ülkemize ve tüm yatırımcılara hayırlı olmasını temenni ediyorum.



BAŞKAN / PRESIDENT

**Dr. Ahmet Antalyalı**

## FOREWORD BY THE PRESIDENT

**S**oil is the basis of food production. One of the most important problems of our country is the problems that arise in soil resources. Yet its loss and degradation currently threatens many countries. Soil erosion either by water or wind affects the arable lands globally. Incorrect land use, soil pollution and poor quality weaken our production power. Along with changing climate patterns and economic constraints, the physical structure of the soil is suffering. Organic production, aims to sustain the health of soil, ecosystems and people however, can provide a solution to all these problems.

Organic production has made considerable progress in the past ten years. Turkey has an important potential for organic production in terms of the both product variety, existence of different ecosystems and agricultural labour force. In the seventh issue of Rural Development magazine, we carried this potential to the cover story and tried to discuss it thoroughly.

In the theme section, we take you to the Taşköprü district of Kastamonu which is one of the oldest settlements of Anatolia and we deliberated on the Taşköprü garlic which is called 'white gold'. In the journey section we take a look at the pearl of the East; the apricot city Malatya. In the sections of the overview and the article, we take a look at –to discuss in detail the following issues– the importance of water in development and chemical food contaminants, respectively.

With the end of IPARD-I Programme, I hope that our beneficiaries, who have invested in different sectors, will guide new entrepreneurs and IPARD-II process will be beneficial to my country and to all investors.



**HABER**  
NEWS  
06



**GİRİŞİMCİDEN MESAJ VAR**  
WE GOT A MESSAGE FROM AN ENTREPRENEUR  
10



**BAKIS**  
OVERVIEW  
14

**KALKINMADA SUYUN ÖNEMİ**  
Importance of water in development



**YAPRAKLAR YEŞERİRKEN**  
AS THE LEAVES TURN GREEN



18

**YÖRÜK ÇADIRINDAN, MODERN  
BİR İŞLETMEYE...**  
From a Yörük (nomad) tent to a modern enterprise...



**MAKALE**  
ARTICLE

22

**GIDADAKİ KİMYASAL BULAŞANLARIN RİSK  
BAZLI YÖNETİLMESİ**  
Risk based management of chemical  
contaminants in food



**KAPAK**  
COVER



28

**TÜRKİYE'DE  
ORGANİK TARIM**  
Organic farming in  
Turkey



34

**ORGANİK  
TARIM  
KAVRAMI VE  
KAPSAMI**  
Organic farming  
concept and scope

38

**TÜRKİYE'DE EKOLOJİK  
HAYVANCILIK**  
Ecological livestock  
production in Turkey



42

**DÜNYADA ORGANİK TARIM  
VE TÜKETİCİ  
BEKLENTİLERİNDEKİ  
DEĞİŞİMLER**  
Organic farming in the world  
and changes in consumer  
expectations

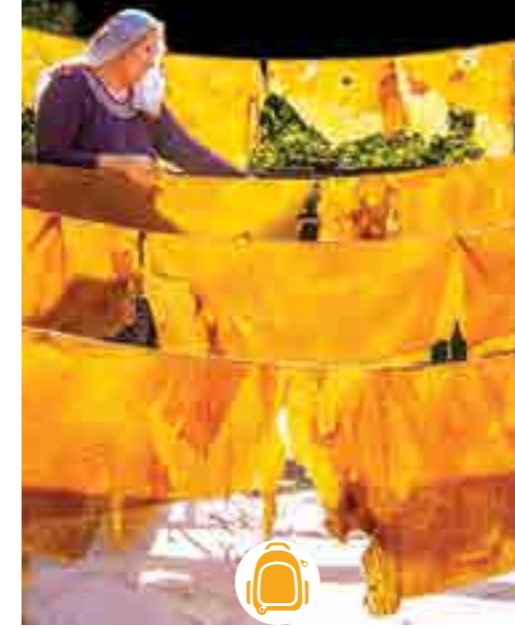


46

**YILMAZ ERDOĞAN  
'ORGANİK YAŞAMI' SEÇTİ**  
Yılmaz Erdoğan chose  
'organic life'



KIRSAL KALKINMA | RURAL DEVELOPMENT | #07



**GEZİ**  
JOURNEY

50

**KAYISININ BİNBİR YÜZÜ:**  
Various faces of apricot  
MALATYA



**EKRAN**  
SCREEN

56

**MİLLİ GURURUMUZ:**  
Our national pride:  
ARDA TURAN



**TEMA**  
THEME



66

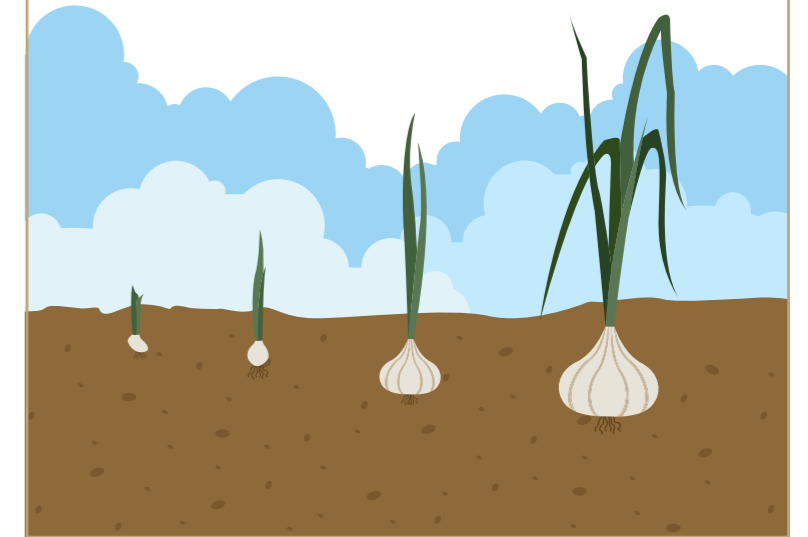
**SARIMSAĞIN TARİHÇESİ, TÜRLERİ VE SARIMSAK  
ÜRÜNLERİ**  
History and species of garlic and garlic products

70

**SARIMSAKLAR EL DEĞMEDEN SOYULUP,  
PAKETLENİYOR**  
Garlics are peeled and packed without hand contact

74

**"TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI TÜRKİYE'NİN BİR DEĞERİDİR"**  
"Taşköprü garlic is an important value of Turkey"



**KİTAP**  
BOOK

62

**DÜNYANIN  
DURUMU 2015**  
State of The World 2015



**FİLM**  
MOVIE

63

**AKIŞ: SUYUN AŞKI İÇİN**  
Flow: For Love of Water



**WEB**  
WEB

64

**GELENEKSEL  
EL SANATLARI**  
Traditional handicrafts

# TKDK'NİN KOŞU MESAFELERİ WORKS OF ARDSI

TKDK 2011'den bugüne IPARD fonları ile yatırımcının en büyük güvencesi oldu. Bugüne kadar 6,8 milyar TL yatırım yapıldı. 2011 yılından günümüze 42 farklı ilimizde 11 bin yatırımcıya ulaşan TKDK, yatırım kapsamı ve çeşitliliğini artırarak yoluna devam ediyor.

ARDSI has become the biggest assurance of the investors with IPARD funds since 2011. 6.8 billion TL investment has been made until today. ARDSI, reaching 11 thousand investors in 42 different provinces since 2011, proceeds on its way by increasing its investment scope and diversity.



## SÜT ÜRETİMİ

1102 proje için 1,4 milyar TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 2,5 milyar TL'dir.

### MILK PRODUCTION

1.4 billion TL grant was provided for 1102 projects supporting Milk Production. The total investment amount is 2.5 billion TL in this field.



## ET ÜRETİMİ

1103 proje için 858 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 1,6 milyar TL'dir.

### MEAT PRODUCTION

858 million TL grant was provided for 1103 projects supporting Meat Production. The total investment amount is 1.6 billion TL in this field.



## SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

166 proje için 172 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 409 milyon TL'dir.

### PROCESSING AND MARKETING OF MILK AND MILK PRODUCTS

172 million TL grant was provided for 166 projects supporting Processing and Marketing of Milk and Milk Products. The total investment amount is 409 million TL in this field.



## ET VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

111 proje için 171 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 421 milyon TL'dir.

### PROCESSING AND MARKETING OF MEAT AND MEAT PRODUCTS

171 million TL grant was provided for 111 projects supporting Processing and Marketing of Meat and Meat Products. The total investment amount is 421 million TL in this field.



## MEYVE VE SEBZELERİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

143 proje için 174 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 401 milyon TL'dir.

### PROCESSING AND MARKETING OF FRUITS AND VEGETABLES

174 million TL grant was provided for 143 projects supporting Processing and Marketing of Fruits and Vegetables. The total investment amount is 401 million TL in this field.



## SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

20 proje için 25 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 58 milyon TL'dir.

### PROCESSING AND MARKETING OF FISHERY PRODUCTS

25 million TL grant was provided for 20 projects supporting Processing and Marketing of Fishery Products. The total investment amount is 58 million TL in this field.



## ÇİFTLİK FAALİYETLERİ

7279 proje için 281 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 603 milyon TL'dir.

### ON-FARM ACTIVITIES

281 million TL grant was provided for 7279 projects supporting On-Farm Activities. The total investment amount is 603 million TL in this field.



## YEREL ÜRÜNLER

330 proje için 129 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 306 milyon TL'dir.

### LOCAL PRODUCTS

129 million TL grant was provided for 330 projects supporting Local Products. The total investment amount is 306 million TL in this field.



## KIRSAL TURİZM

364 proje için 173 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 413 milyon TL'dir.

### RURAL TOURISM

173 million TL grant was provided for 364 projects supporting Rural Tourism. The total investment amount is 413 million TL in this field.



## KÜLTÜR BALIKÇILIĞI

22 proje için 7 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 16 milyon TL'dir.

### AQUACULTURE

7 million TL grant was provided for 22 projects supporting Aquaculture. The total investment amount is 16 million TL in this field.



## TEKNİK DESTEK

27 proje için 2,9 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı 2,9 milyon TL'dir.

### TECHICAL SUPPORT

2.9 million TL grant was provided for 27 projects supporting Technical Support. The total investment amount is 2.9 million TL in this field.





## 40. ÖDEME AJANSI DİREKTÖRLERİ KONFERANSI

40<sup>TH</sup> CONFERENCE OF DIRECTORS OF PAYING AGENCIES

**4** 0. IPARD Ödeme Ajansı Direktörleri Konferansı, 12-14 Ekim 2016 tarihleri arasında AB Konseyi dönem başkanlığını yürüten Slovakya'nın, Bratislava kentinde düzenlendi. Ödeme Ajansı Direktörlerini bir araya getiren konferans, AB Ödeme Ajansları arasında tecrübelerin paylaşılması, tartışmalar ve ortak konular üzerine yaratıcı çözümler geliştirilmesini, sürecin ve Başkanlığın önceliklerini gözeterek Ödeme Ajansları'nın uygulamalarının iyileştirilmesini hedefliyor.

Bu yıl düzenlenen konferansın ana konuları; yerinde kontrollerin sadeleştirilmesi, dolandırıcılığın ve usulsüzlüklerin önlenmesi olarak belirlendi. Konferans aynı zamanda, AB'nin tarım, kırsal kalkınma ve balıkçılık desteklerinin başarılı yönetimi için gerekli bilgi ve becerilerin de geliştirilmesini hedefliyor. Konferansa, AB üye ülkeleri, Avrupa Komisyonu, Avrupa Parlamentosu, Avrupa Birliği Sayıştay, Avrupa Sahtecilikle Mücadele Ofisi, Avrupa Genç Çiftçiler Konseyi, aday ülkeler, çiftçiler ve tarımsal kooperatif temsilcileri olmak üzere toplam 130 kişi katıldı. Konferansa, Kurum Başkanı Dr. Ahmet Antalyalı ve Kurum yöneticilerinden oluşan bir heyet katılım sağladı. Konferans ilk gün, 39. IPARD Ödeme Ajansı Direktörleri Konferansı ile 50. Panta Rhei Konferansı'nın sonuç raporlarının özetlenmesi ile başladı, Avrupa Komisyonu ve OLAF yetkililerinin sunumları ile devam etti.

Konferans kapsamında çapraz uyumun basitleştirilmesi, şüpheli dolandırıcılık durumlarında idari ortak yardımlaşmanın ve bilgi alışverişinin sağlanması ve yerinde kontrollerin yönetimi konularında çalıştaylar düzenlendi. Konferansın ikinci gününde, Kurum yetkilileri güncellenen Avrupa Komisyonu Direktifleri ve rehberleri doğrultusunda "Yerinde Kontrollerin Yönetimi: Yerinde kontrollerin etkinliğinin artırılması, yerinde kontrol maliyetlerini azaltacak olası uygulamalar ve prosedürler" konulu çalıştaya katılım sağladı.

**TR**  
KONFERANSIN ANA KONULARI; YERİNDE KONTROLLERİN SADELEŞTİRİLMESİ, DOLANDIRICILIĞIN VE USULSÜZLÜKLERİN ÖNLENMESİ OLARAK BELİRLENDİ.

**EN**  
THE MAIN TOPICS OF THE CONFERENCE WERE SIMPLIFICATION OF ON THE SPOT CONTROLS AND PREVENTION OF FRAUD AND IRREGULARITIES.

**4** 0<sup>th</sup> Conference of Directors of IPARD Paying Agencies was held on 12-14 October 2016 in Bratislava, Slovakia, the term President of the Council of the EU. The conference, which brought together the Directors of Paying Agencies, focused on sharing experiences among EU Paying Agencies, discussion and finding creative solutions to a common issues, improving the processes and outcomes of Paying Agencies taking into account the priorities of the presidency.

Main topics of the conference this year were aimed on simplification of on the spot controls, and on anti-fraud and anti-irregularity issues. The conference also aimed for developing the necessary knowledge and skills to successfully manage the EU's supports for agriculture, rural development and fisheries. The conference was attended by 130 participants from EU Member States, the European Commission, the European Parliament, the European Court of Auditors, the European Anti-Fraud Service, the European Council of Young Farmers, candidate countries, farmers and agri-cooperatives.

A delegation lead by President of ARDSI Dr. Ahmet Antalyalı and managers of the Institution participated in the conference. The conference started on the first day with the summary of the final reports of 39<sup>th</sup> Conference of Directors of IPARD Paying Agencies and the 50<sup>th</sup> Panta Rhei Conference, and continued with the presentation of European Commission and OLAF officials.

Workshops were held during the presentation on topics such as simplification of cross compliance, ensuring administrative mutual assistance and exchange of information on suspected fraud cases, and management of on-the-spot checks. On the second day of the conference, ARDSI officials attended the workshop on "the Management of On the Spot Checks: Increasing the efficiency of controls, possible practices and procedures to decrease the cost of controls" in light of the updated European Commission Directives and guidelines.



## 3. IPARD-II İZLEME KOMİTESİ TOPLANTISI

3<sup>RD</sup> IPARD-II MONITORING COMMITTEE MEETING

**A** vrupa Birliği'nin Katılım Öncesi Kırsal Kalkınma Yardım Aracı (Instrument for Pre-Accession Assistance-Rural Development- IPARD) kapsamında hazırlanan IPARD-II Programının 3. Resmî İzleme Komitesi Toplantısı, 1 Aralık 2016 tarihinde Holiday Inn Otel'de gerçekleştirildi. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Dr. Durali Koçak başkanlığında gerçekleştirilen toplantıya, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Başkanı Dr. Ahmet Antalyalı, Tarım Reformu Genel Müdür Yardımcısı ve Yönetim Otoritesi Başkanı Muhammed Adak ile Avrupa Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü yetkilileri Marius Lazdinis ve Iwona Lisztwan, İzleme Komitesi üyeleri ve ilgili uzmanlar katılım sağladı.

Komite toplantısında IPARD Programının uygulamasına ilişkin hem Yönetim Otoritesi hem Kurumumuz tarafından sunumlar yapıldı. Komisyon yetkilisi Iwona Lisztwan, Programın başlangıç sürecinin zor olduğunu ancak geleneksel noktada Program kapsamında ayrılan fonun tamamının kullanıldığını, aynı başarının IPARD-II için de devam etmesini dilediğini belirtti. Toplantıda IPARD faaliyetleriyle ilgili kurumlar ile IPARD (2007-2013) Programı uygulamaları, başvuru çağrılarının sonuçları, tanıtım ve bilgilendirme faaliyetleri, LEADER tedbiri, Teknik Destek kapsamındaki faaliyetler ve Temmuz 2011-Ağustos 2016 dönemini içeren İzleme Raporu hakkında bilgilendirme yapıldı. Kurum Başkanı Dr. Ahmet Antalyalı, IPARD-II ilk çağrısında gelen yoğun talebin dengelenmesine ilişkin görüşlerin bir sonraki İzleme Komitesine görüşüleceğini belirterek IPARD-II bütçesinin artırılmasına ilişkin taleplerini iletti.

Toplantıda ayrıca, Yönetim Otoritesi'nin teknik destek kapsamında gerçekleştirdiği proje ile hazırladığı IPARD-I Programından destek alan faydalamalara yönelik tanıtım filmleri izlendi. Son olarak takip eden İzleme Komitesi toplantısının 27 Nisan 2017 tarihinde gerçekleştirilmesi kararı alındı.

**TR**  
TKDK BAŞKANI DR. AHMET ANTALYALI, IPARD-II BÜTÇESİNİN ARTIRILMASINA İLİŞKİN TALEPLERİNİ İLETTİ.

**EN**  
ARDSI PRESIDENT DR. AHMET ANTALYALI CONVEYED THE DEMAND FOR INCREASING IPARD-II BUDGET.

**T** he 3<sup>rd</sup> Official Monitoring Committee Meeting of IPARD-II Programme in the scope of the European Union Instrument for Pre-Accession Assistance-Rural Development- IPARD was held on 1 December 2016 in Holiday Inn Hotel.

The meeting was chaired by the Deputy Undersecretary of Ministry of Food, Agriculture and Livestock, Dr. Durali Koçak, and it was attended by the President of the Agriculture and Rural Development Support Institution, Dr. Ahmet Antalyalı, Deputy General Director of Agrarian Reform and Head of the Managing Authority, Muhammed Adak, and officials of the European Commission Directorate General of Agriculture and Rural Development, Marius Lazdinis and Iwona Lisztwan, the Monitoring Committee members and relevant experts.

Both Managing Authority and ARDSI delivered presentations on IPARD Programme implementation during the Committee Meeting. Commission official Ms. Iwona Lisztwan stated that the Programme had a difficult inception process, however all funds allocated to the Programme had been fully disbursed and she hoped that the same success would continue in IPARD-II. Presentations were delivered on the current state of play in IPARD activities and IPARD (2007-2013) Programme implementations, results of calls for application, publicity and information activities, LEADER measure, Technical Assistance activities, and Monitoring Report of July 2011-August 2016. ARDSI President Dr. Ahmet Antalyalı conveyed the demand for increasing IPARD-II budget, stating that the opinions on balancing the massive demand in the first call of IPARD-II would be discussed in the next Monitoring Committee.

Publicity films, which were prepared by the Managing Authority under a technical assistance project, about the beneficiaries supported under IPARD-I Programme were also screened in the meeting. At the end of the meeting, it was decided to hold the next Monitoring Committee meeting on 27 April 2017.



## IPARD DESTEKLERİNDE YENİ DÖNEM

NEW PERIOD IN IPARD SUPPORT

**T**arım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) tarafından uygulanmakta olan Avrupa Birliği, Katılım Öncesi Yardım Aracı Kırsal Kalkınma Programı'nın (IPARD) ilk döneminin kapanışı ve ikinci döneminin tanıtımına yönelik toplantı 9 Aralık 2016 tarihinde Ankara'da gerçekleştirildi. Avrupa Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü (DG AGRI), Uluslararası İkili İlişkiler Direktörü John A. Clarke ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bakan Yardımcısı Mehmet Daniş'in teşrifleriyle Ankara JW Marriott Otel'de gerçekleştirilen toplantıya Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı üst düzey yöneticileri, Avrupa Birliği'nden diplomatik temsilciler, bakanlık temsilcileri ve IPARD desteklerinden faydalanan yatırımcılar katıldı.

TKDK tanıtım filmi gösteriminin ardından ilk konuşmayı IPARD Programı Yönetim Otoritesi Başkanı sıfatıyla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdür Yardımcısı Muhammed Adak yaptı. Adak yaptığı konuşmada, 2020 yılına kadar uygulanacak olan IPARD-II Programı'nın, IPARD-I'in başarısını sürdürceğini belirterek, bu başarıyı sağlayan TKDK yöneticilerine, personeline ve Yönetim Otoritesi çalışanlarına teşekkür etti.

### IPARD-I'İNİN İLK ÇAĞRISINA 9 BİN BAŞVURU

TKDK Başkanı Dr. Ahmet Antalyalı da, IPARD-I kapsamında 11 bin yatırım gerçekleştirildiğine dikkati çekerek, genç girişimciler ve kadın yatırımcılara pozitif ayrımcılık yaptıklarını, binin üzerinde kendi işinin sahibi olan kadın yatırımcı tarafından kurulan işletmenin ülke ekonomisine kazandırıldığını vurguladı.

**M**eeting for closing of the first period of European Union Instrument for Pre-Accession Assistance-Rural Development (IPARD) implemented by the Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) and launch of the second period was held on 9 December 2016 in Ankara.

European Commission Directorate General of Agriculture and Rural Development (DG AGRI), International Bilateral Relations Director John A. Clarke and Deputy Minister of Food, Agriculture and Livestock, Mehmet Daniş, attended the meeting held in Ankara JW Marriott Hotel, and high level officials from the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, diplomatic representatives from the European Union, ministry representatives and IPARD beneficiaries also participated in the meeting.

Following the ARDSI publicity film, the first speech was delivered by the Head of IPARD Programme Managing Authority, Deputy General Director of Agrarian Reform of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, Mr. Muhammed Adak. Adak stated that the IPARD-II Programme to be implemented until 2020 would build on the success of IPARD-I, and thanked ARDSI managers, personnel and the Managing Authority staff who paved the way for this success.

### 9 THOUSAND APPLICATIONS TO THE FIRST CALL OF IPARD-II

President of ARDSI Dr. Ahmet Antalyalı stated that under IPARD-I 11 thousand investments realised and he expressed that affirmative action was taken towards young farmers and women

Antalyalı, 2017'de yaklaşık 110 milyon avroluk proje ile sözleşme imzalanacağını bildirdi. Programın 2020 yılına kadar süreceğinin altını çizen Antalyalı, IPARD-II Programı ile yeni dönemde destek verilen mevcut sektörler, makine parkları, yumurta tavukçuluğu, fide-fidan, mantar üretimi, manda sütü, manda eti, kaz yetiştiriciliği ve yenilenebilir enerji yatırımlarının da eklendiğine dikkat çekti.

### "IPARD, TÜRKİYE'NİN AB'YE KATILIM SÜRECİNE ÖNEMLİ KATKILARDA BULUNACAK"

Avrupa Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü Uluslararası İkili İlişkiler Direktörü John Clarke ise, Türkiye'de TKDK'nın ve IPARD Programı'nın sürdürülebilir tarım ve gıda güvenliğine büyük katkısı olduğunu ifade ederek, "IPARD, Türkiye'nin AB'ye katılım sürecine önemli katkılarda bulunacak. Bizce IPARD finansal işbirliği konusundaki başarı hikâyesinin önemli bir örneği."

diye konuştu. Clarke, IPARD'ın Türkiye'de kırsalda yaşayan insanların hayatına önemli katkılar sağladığına dikkati çekerek kırsal alanda tahmini olarak 50 bin istihdam sağladığını vurguladı. Türkiye'nin AB'nin kilit bir ortağı olduğunu dile getiren Clarke, şöyle devam etti: "Çeşitli alanlarda işbirliğini devam ettirmek bizim için önemlidir. Dış politika, enerji, mülteciler krizi, terörle mücadele gibi bütün konularda işbirliğini devam ettirmek bizim için çok önemli. Bu platformu kullanarak AB'nin çok net olduğunu söylemek istiyorum. AB yakın zamanda gerçekleştirilen darbe girişimini net bir şekilde kınıyor. Türkiye'nin demokratik kurumlarını destekliyoruz ve bu terörist faaliyeti kınıyoruz. Türkiye'nin karşılaştığı güçlükleri yenmesini umuyoruz. AB ülkeleri, AB'ye katılım konusunda Türkiye'yi desteklemeye devam edecek."

Toplantıda son sözü Gıda, Tarım Hayvancılık Bakanlığı Bakan Yardımcısı Mehmet Daniş aldı. Daniş, Avrupa Birliği Katılım Öncesi Yardım Aracı (IPARD) Programı'nın ikinci etabına ilişkin, "Önümüzdeki dönemde 801 milyon avrosu Avrupa Birliği (AB) katkısı olmak üzere ulusal bütçeden yapacağımız katkı ile birlikte yaklaşık 1 milyar avroluk kaynağı vatandaşlarımızın, yatırımcılarımızın kullanımına sunacağız." dedi. Daniş, Türkiye'de gerçek bir başarı hikâyesine dönüşen IPARD deneyiminin tarım ve kırsal kalkınma alanında yeni bir sayfa açtığını ifade etti. 2011 yılından bu yana IPARD-I Programı kapsamında yaklaşık 11 bin yatırımcı ile sözleşme imzalandığına ve bu projeler için sağlanan toplam hibe tutarının yaklaşık 3,4 milyar lira olduğuna dikkati çeken Daniş, yatırımcıların bazı vergilerden muaf tutulması sebebiyle 1 milyar 181 milyon liralık dolaylı bir katkının daha sağlandığını vurguladı. Konuşmaların ardından programa IPARD yatırımları başarı hikâyeleri ile devam edilirken, toplantının sonunda tüm yatırımcıları temsilen, TKDK'dan destek olarak farklı sektörlerde yatırım yapan 10 yatırımcıya plaket takdim edildi.

investors, and more than a thousand businesses established by women investors were brought into the economy. Antalyalı, stated that in 2017 contracts would be signed with projects in the amount of approximately 110 million Euro. Highlighting the Programme would last until 2020, Antalyalı mentioned that in the new period, machinery parks, laying hen production, seedling-sapling, mushroom production, buffalo milk, buffalo meat, goose production and renewable energy investments were also added.

### "IPARD WILL SIGNIFICANTLY CONTRIBUTE TO TURKEY'S ACCESSION TO THE EU"

John Clarke, Director of International Bilateral Relations in the European Commission, Directorate General of Agriculture and Rural Development, expressed that ARDSI and the IPARD programme contributed greatly to sustainable agriculture and food security in Turkey, and added "IPARD will significantly

contribute to Turkey's accession to the EU. We believe IPARD is an important example of the success story in financial cooperation."

Underlining the important contribution of IPARD to the lives of rural people in Turkey, Clarke stated that an estimated 50 thousand rural jobs were created. Clarke expressed that Turkey is a key partner of the EU, and said "It is important for us to sustain cooperation in various areas. It is of great importance to us that we continue cooperation on issues such as foreign policy, energy, refugee crisis and fight against terrorism. Using this platform, I would like to say that the EU is very clear. The EU explicitly condemns the recent coup attempt. We support Turkey's democratic organizations and we condemn this terrorist act. We

hope Turkey will overcome the challenges it faces. The EU countries will continue to support Turkey's accession to the EU." Deputy Minister of Food, Agriculture and Livestock, Mehmet Daniş, also took the floor in the meeting. Regarding the second phase of European Union Instrument for Pre-Accession Assistance-Rural Development- IPARD, Daniş said "In the upcoming period, approximately 1 billion Euro funding will be provided to our investors including 801 million Euro European Union (EU) contribution and our own contribution from the national budget." Daniş stated that the IPARD experience, which turned into an actual success story in Turkey, opened a new chapter in agriculture and rural development. Expressing that contracts were signed with almost 11 thousand investors since 2011 under IPARD-I Programme and the total grant amount for these projects was 3.4 billion TL, Daniş underlined 1 billion 181 million TL indirect contribution was also provided through certain tax exemptions."

Following the speeches, the programme continued with IPARD investments' success stories, and at the end of the programme, plaques were presented to 10 investors representing all investors supported by ARDSI in various sectors.





## ÜRETİM HAYALI TKDK İLE GERÇEĞE DÖNÜŞTÜ

PRODUCTION DREAM CAME TRUE WITH ARDSI

**TR** 1990'lı yıllardan bu yana ticaretin içinde yer alan Reyhan ve Erhan Tekemen çifti, 2014 yılında gıda sektörüne yatırım yapana dek beyaz eşyadan mobilyaya, tüpçülükten su satışına pek çok farklı sektörde çalışmış. Çekirdekten yetiştirme girişimci olan Tekemen Ailesi, süt üretiminin yoğun bir biçimde yapıldığı ancak çiğ olarak satıldığı Muş'ta, süte katma değer sağlama düşüncesiyle yola çıkmış.

### "İLİMİZDE SÜT ÇOK, İŞLEYEN YOK"

Reyhan ve Erhan Tekemen çifti, Kurumumuzun verdiği destekle hayata geçirdikleri Tektaş Süt İşleme Tesisi'ni anlattı. Erhan Tekemen şunları söyledi: "İlimizde 333 bin ton süt üretiliyor. Buna karşılık süt türevlerinin üretimi ya üreticilerin kendi tüketimine yönelik olarak ya da rekabet edebilir bir marka olmaktan uzak bir şekilde gerçekleşiyordu. Bu gidişe bir dur demek istedim ve böylece TKDK Muş İl Koordinatörlüğü'ne proje başvurumu sundum. Devlet desteği olmadan bu yatırımı gerçekleştirmem zor olurdu."

### "SON TEKNOLOJİYİ TAKİP EDİYORUZ"

"Kaliteye çok önem veriyoruz. Pazarlama ağımlı genişletmek üzere çevre illere yöneldik. Kapasiteyi artırmakla beraber soğuk zinciri genişletmek istiyoruz. İleriki yıllarda işletmemizi kurumsal bir firma haline getirme arzusundayız. Ezo Sütlice markamızın tanınırlığını artırma gayreti içerisindeyiz. Bu amaçla bir yandan yatırım imkânlarını araştırıyoruz, diğer yandan küçük çaplı da olsa reklam veriyoruz. Bu işe girişirken

**EN** Engaged in trade since 1990s, Reyhan and Erhan Tekemen worked in various sectors ranging from domestic appliances to furniture, from gas bottles to water delivery, until investing in the food sector in 2014. Tekemen family always had an entrepreneurial spirit, and started their new journey with the thought of adding value to milk in Muş, where milk is produced abundantly but sold as raw milk.

### "THERE IS PLENTY OF MILK IN OUR PROVINCE, BUT NOBODY PROCESSES"

Reyhan and Erhan Tekemen described Tektaş Milk Processing Facility that they set up with support from ARDSI. Erhan Tekemen said, "333 thousand tons of milk is produced in our province. However, milk derivatives were produced either for self consumption or without a competitive trade mark. I wanted to put a stop to this and applied to ARDSI Muş Provincial Coordination Unit. I would have been very difficult for me to make this investment without government support."

### "WE FOLLOW THE LATEST TECHNOLOGY"

"We prioritize quality. In order to extend the marketing network, we headed for the neighbouring provinces. We would like to increase the capacity and extend the cold chain. In the upcoming years we want to turn our facility into a corporation. We are endeavouring to increase the recognition of our Ezo Sütlice brand. To this end, we are looking for investment opportunities and

etraftan caydırıcı ve teşvik edici türlü sözler işittik. 'Çok riskli bir iş aldınız, gıda üretimi zordur, piyasada tutunamazsınız' diyenlerin yanı sıra; 'piyasada bu alanda ciddi bir boşluk var, iyi düşünülmüşsünüz' diyenler de oldu. Yörede ciddi bir hayvancılık potansiyeli var. Maalesef süt işleme sektöründe üretim yapan firma sayısı bir elin parmaklarını geçmiyor. Buna rağmen sektörde öncü, AB standartlarında üretim yapan bir firmaya sahip olmanın haklı gururunu ve övücünü yaşıyoruz. Üretim sürecinde son teknolojiyi takip ediyoruz. Ürünlerimizin lezzeti bakımından tüketicilerden güzel geri dönüşler alıyoruz. Bence asıl mutluluk bu."

Kurumumuzla 2014 yılında sözleşme imzalayan yatırımcı, 2016 yılının Haziran ayında üretime başladı. Tekemen Ailesi, 5,7 milyon lira değerindeki yatırımları ile piyasada hızlıca karşılık buldu.

### "ÜRÜN YELPAZESİNİ GENİŞ TUTUYORUZ"

Reyhan Tekemen de şunları paylaştı: "Ezo Sütlice markalı ürünlerin üretiminin gerçekleştiği tesiste günlük 10 ton süt işleniyor. Ancak azami kapasite 40 tona kadar çıkabiliyor. Ürün yelpazesini geniş tutuyoruz. Beyaz peynir, kaşar peyniri, örgü peyniri, köy tarzı kesme peynir, köy tarzı kelle peyniri, otlu peynir, yoğurt, ayran ve tereyağı üretimini gerçekleştirmekteyiz. Şu an için 20 kişiyi istihdam ediyoruz. Tesisimizde gıda mühendisi, kaşar peyniri ustası, yoğurt ve ayran ustası, beyaz peynir ustası çalışıyor. Süttaş'tan emekli bir baş ustamız bizlere tecrübesiyle yol gösteriyor. Tabii işçilerimiz de var. Tüm bunların yanına sevkiyat, satış gibi yollarla ürünlerimizi tüketiciye ulaştırırları da dâhil ettiğimizde ilimize istihdam noktasında hem doğrudan hem dolaylı epey katkıda bulunuyoruz. İlimizin kışı çetin... Bu zorluğa rağmen yılın 12 ayında kesintisiz bir biçimde, hayvancılık yapan çiftçilerimizin sütlerini alarak ekonomiyeye girdi kazandırdık. Markalaşmanın önem arz ettiği günümüzde mühim bir açığı kapattığımız kanaatindeyim. Muş merkez ve ilçelerinin yanı sıra Bitlis'e ve Elazığ'a da dağıtım kanallarımız mevcut. İlimizde bu süt potansiyeli, bizde de bu azim oldukça civardaki tüm illere ürünlerimizi ulaştırmak istiyoruz. Kapasitemizi doldurunca yeni depo ve üretim tesisi projelerimizi devreye sokacağız."



advertise even on a small scale. Before starting out, we heard both dissuasive and encouraging words. There were people saying 'this is a very risky business, food production is difficult, the market is tough' as well as people saying 'good thinking, there is a gap on the market'. There is a significant livestock production potential in the region. Unfortunately, the number of companies in milk processing sector is too few. Nevertheless, we feel the rightful pride of having a company that is pioneer in the sector and produces at EU standards. We follow the latest technology in production process. We receive great feedback from the consumers about the taste of our products. For me that is the real happiness."

**TR**  
TKDK İLE 2014'TE  
SÖZLEŞME İMZALAYAN  
TEKEMEN AİLESİ, HAZİRAN  
2016'DA ÜRETIME BAŞLADI; 5,7  
MİLYON LİRA DEĞERİNDE YATIRIM  
GERÇEKLEŞTİRDİ.  
**EN**  
TEKEMEN FAMILY SIGNED A CONTRACT  
WITH ARDSI IN 2014 AND STARTED  
PRODUCTION IN JUNE 2016,  
REALIZING AN INVESTMENT  
OF 5.7 MILLION TL.

The investor signed a contract with ARDSI in 2014 and started production in June 2016. Tekemen Family had a good response from the market for their 5.7 million TL investment.

### "WE HAVE A WIDE RANGE OF PRODUCTS"

Reyhan Tekemen expressed "Daily 10 tons of milk is processed in the facility where products under Ezo Sütlice brand are produced. But the maximum capacity can only go up to 40 tons. We have a wide range of products. We produce white cheese, yellow cheese, braided cheese, village type cut cheese, village type head cheese, herby cheese, yoghurt, ayran and butter. Currently we employ 20 people. Food engineer, yellow cheese expert, yoghurt and ayran expert, white cheese expert work in our facility. A chief master retired from Süttaş guide us with his experience. Of course we also have workers. As well as all these, if we also include the transportation and sales people conveying our products to the consumers, we see the direct and indirect contribution we make to our province in terms of employment. Winter is harsh in our province... Despite of this challenge, we continuously bought milk from our farmers 12 months of the year and provided input to the economy. These days when branding is very important, I believe we closed a significant gap. We have distribution channels not only in Muş centre and districts but also in Bitlis and Elazığ. As long as we have our enthusiasm and this much milk potential in our province, we want to reach all neighbouring provinces. When we fulfill our capacity, we will initiate new storage and production facility projects."

# IPARD İLE KENDİ MARKASINI OLUŞTURDU

CREATED HER OWN BRAND WITH IPARD

**TR** TKDK'dan 475 bin lira destek alarak kendi markasını hayata geçiren Ayşe Güney, Bursa'nın Gemlik ilçesinde yer alan işletmesi ile ilgili tecrübelerini anlattı. Gazi Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümü mezunu olan başarılı girişimci, projesine karar verme sürecinde Gemlik'in önemli bir yer tuttuğuna dikkat çekti.

Bölgenin örnek yatırımcısı olan Güney, projesinin hazırlanma sürecini şu ifadelerle paylaştı: "Öğrencilik ve meslek hayatım sanayinin içinde geçti. 1991 senesinde Gemlik'e yerleştim. Gemlik'te geçiminin neredeyse tamamını zeytincilikten elde eden, zeytini ve zeytinliği atadan dededen bilen insanları buldum karşımda. Hayatlarının bir parçasıydı zeytin. Biz de kendi zeytinliğimizi aldık. Amatör olarak zeytinimizi ürettik. Zeytinyağımızı sıkırdık ve ürünlerimizi dostlarımızla paylaştık. 2010 yılında emekli olduktan sonra üretimini yaptığımız kaliteli ürünleri arayanlarla buluşturmayı hep istedim. Yurt dışı gezilerinde bu tür ürün satan işletmeleri hep kışkırdım. TKDK ve desteklerini duyduktan sonra bunun çok güzel bir fırsat olduğuna karar verdim. Özenle hazırladığımız projemiz kabul edildi ve AB standartlarında olan kendi tesisimizi çok kısa süre içinde hizmete açtık."

## "HEDEFİMİZ ZEYTİNYAĞINDA MARKA YARATMAK"

"Biz butik üretim yapan işletme olmak istiyoruz. Amacımız, maliyet adına kaliteden ödün vermeden üretim yapmak, hedefimiz ise zeytinyağında marka yaratmaktır. Yağhaneye kendi adıma verdim. Bu ürünümüze ve hizmetimize olan güvenimizin bir sonucudur. Kendi markamı yaratmam konusunda bana her konuda destek olan TKDK çalışanlarına teşekkürü bir borç bilirim."



**EN** Ayşe Güney, who created her own brand with 475 thousand TL support from ARDSI, shared her experiences about her enterprise located in Gemlik district of Bursa. The successful entrepreneur, a graduate of Industrial Engineering Department of Gazi University, underlined the important role of Gemlik in deciding for her project.

The exemplary investor of the region, Ms. Güney, shared the preparation process of her project: "I spent my student and professional life in the industry. I moved in Gemlik in 1991. I came across people making their living mostly from olive production, and learnt about olives and olive production from their ancestors. Olive was a part of their lives. We bought our own olive grove. Amateurishly, we produced our olives. We extracted olive oil, and shared our products with friends. After I retired in 2010, I always wanted to offer our quality products to those searching for them. I have always envied the enterprises marketing these products during my trips abroad.

After hearing about ARDSI and its supports, I decided that it was a very good opportunity. Our diligently developed project was accepted, and pretty soon, we opened our own enterprise at EU standards."

## "OUR AIM IS TO CREATE A BRAND IN OLIVE OIL"

"We want to be a boutique enterprise. Our aim is to produce without compromising quality for cost, and our objective is to create a brand in olive oil. I named the oil extraction facility after my name. This is the result of our trust in our products and services. I am grateful to ARDSI personnel who supported me in each aspect to create my own brand."

**TR** "KENDİ MARKAMI YARATMAM KONUSUNDA BANA HER KONUDA DESTEK OLAN TKDK ÇALIŞANLARINA TEŞEKKÜRÜ BİR BORÇ BİLİRİM."

**EN** "I AM GRATEFUL TO ARDSI PERSONNEL WHO SUPPORTED ME IN EACH ASPECT TO CREATE MY OWN BRAND."



# TKDK'DAN DONDURMA TADINDA DESTEK

ICE CREAM SUPPORT FROM ARDSI

**TR** Kökeni Çin, Roma veya Mısırlılara dayandırılan dondurma, bugün tükettiğimiz haliyle ilk olarak 17. yüzyılda Avrupa'da üretilmeye başlandı. Dondurmanın tarihi kendisi kadar renkli ve ilginç... 7'den 70'e sevilen bu lezzetin ülkemizde modern anlamda üretimi, Atatürk Orman Çiftliği Pastörize Süt ve Mamulleri Fabrikası tarafından 1957 yılında yapıldı. Bugün ise dondurma sektörüne yön veren pek çok firma bulunuyor.

Bunlardan biri de TKDK yatırımcısı Durmuş Aktan...

Durmuş Aktan, TKDK'dan aldığı destekle

Trabzon'un Çarşıbaşı ilçesine modern bir dondurma imalathanesi kazandırdı.

Dondurma sektörüne 2008 yılında giren

ve başarısını aldığı hibe ile bir basamak

daha yukarı taşıyan Aktan yatırımı ile

ilgili görüşlerini şöyle paylaştı: "20 yıldır

dondurma sektörünün içindeyim. İşe ilk

önce Vakfikebir'de küçük bir dondurma

dükkanıyla başladım. Sonrasında Çarşıbaşı

ve Beşikdüzü ilçelerinde birer şube daha

açtım. TKDK'ya Çarşıbaşı'ndaki mevcut don-

durma imalathanemi modernize etmek ve işlerimi

büyütmek için başvurdum. Eski imalathanem, şubeleri-

min dondurma ihtiyacını karşılamakta yetersiz kalıyordu.

TKDK'dan aldığım hibe ile eski tesisimin kapasitesini arttırıp,

modernize ettim. Dolayısıyla kapasitem ve satışlarım arttı.

Tüm TKDK ailesine projemle kendi projelerimi gibi ilgilen-

dikleri ve bana göstermiş oldukları yakın ilgiden dolayı teşekkür ederim."

**EN** Ice cream, origin of which is thought to be China, Rome or Egypt, started to be produced in Europe in the 17th century as we know it today. History of ice cream is as colourful and interesting as itself... Ice cream, which is loved by the young and old alike, was first produced by Atatürk Orman Çiftliği Pasteurized Milk and Dairy Products Factory in 1957 in modern sense. Currently, there are many companies guiding the

ice cream sector. One of them is an ARDSI investor, Durmuş Aktan...

**TR** DURMUŞ AKTAN, TKDK'DAN ALDIĞI DESTEKLE TRABZON'UN ÇARŞIBAŞI İLÇESİNE MODERN BİR DONDURMA İMALATHANESİ KAZANDIRDI.

**EN** DURMUŞ AKTAN INTRODUCED A MODERN ICE CREAM FACILITY TO ÇARŞIBAŞI DISTRICT OF TRABZON WITH ARDSI SUPPORT.

Durmuş Aktan introduced a modern ice cream facility to Çarşıbaşı district of Trabzon with ARDSI support. Mr. Aktan, who entered ice cream sector in 2008, and carried his success a step further with the grant, shared his opinions about his investment: "I have been involved in ice cream sector for 20 years. I started my business with a small ice cream shop in Vakfikebir. Then, I opened a branch in Çarşıbaşı and Beşikdüzü districts. I applied to ARDSI to modernize my existing ice cream production facility in Çarşıbaşı and to expand my business. My previous production facility was insufficient in meeting the ice cream need of my branches. I enhanced the capacity of my previous facility and modernized it with the grant from ARDSI. Therefore, the capacity and sales increased. I would like to thank ARDSI family for seeing the project as one of their own as and for their close attention."

# KALKINMADA SUYUN ÖNEMİ

## IMPORTANCE OF WATER IN DEVELOPMENT

SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR SU YÖNETİM POLİTİKASI, SOSYO-EKONOMİK, TEKNİK VE KURUMSAL OLGULARIN BİR ARADA DÜŞÜNÜLMESİNİ ZORUNLU KILAR.

A SUSTAINABLE WATER MANAGEMENT POLICY REQUIRES CONSIDERATION OF SOCIO-ECONOMIC, TECHNICAL AND INSTITUTIONAL FACTS TOGETHER.

Dursun YILDIZ

Su Politikaları Uzmanı / Su Politikaları Derneği Başkanı  
Water Policies Specialist / Head of Water Policies Association

**Ö**zellikle iklim değişiminin etkilerini yaşamaya başlayan birçok ülke, su güvenliği açısından gelecek projeksiyonları da yapmaya başlamıştır. Bir ülkede su güvenliği açısından gelecek projeksiyonu yapmasını zorunlu kılan en önemli sebep, su güvenliği ile bir ülkenin sosyal ve toplumsal istikrarının, ekonomik büyümesi, gelişmesi ve kalkınmasının doğrudan ilişki içinde olmasıdır. Bu nedenle su güvenliğinin öneminin daha iyi anlaşılabilmesi için önce büyüme, gelişme, kalkınma ve sürdürülebilirlik gibi kavramlara bir göz atılması gerekir. Her ülke sosyal ve ekonomik kalkınmayı amaçlar. Ülke kalkınması çoğu kez ülkedeki toplam gelir artışı ile aynı şey olarak düşünülür. Gerçekte kalkınma, ulaşılan refah düzeyini ifade eder. Sosyal kalkınma sadece ekonomik büyümenin yanında sosyal gelişim ve değişimleri de kapsar.

Aslında bu konuya girmeden önce çoğu kez birbirine karıştırılan büyüme, gelişme ve kalkınma kavramlarına bir göz atmakta fayda var. Büyüme; ekonomik hayatın temel verilerinde kişi başına bir yıldan diğer yıla daha yüksek bir gelir sağlayacak şekilde devamlı artışlara denir. Gelişme ise ekonomik varlığın yapısı ile olumlu yönde değişmesidir. Gelişme kavramı büyümeyi de içerir. Kalkınmaya gelince, bu kavramın büyüme kavramından daha geniş ve gelişme kavramı ile eş anlamlı kullanıldığını görürüz. Bir ülkede kişi başına düşen reel gelirdeki yıllık artış oranı kalkınma hızı olarak ifade edilse de ekonomik gelişme ve kalkınma kavramları esas olarak uzun süre içinde milli gelirdeki artışla birlikte ekonomik, sosyal ve kültürel alandaki gelişmeleri ifade eder.

Aslında kalkınma esas olarak ülkenin ekonomik, toplumsal, siyasal yapılarının değişerek toplumun refahının artmasıdır. Bu bakımdan kalkınma ekonomik büyüme yanında ekonomik ve sosyal değişimleri de kapsar. Şimdi su ile ilişkisine geçelim.

### İKTİSADİ BÜYÜME İLE SOSYAL KALKINMA VE SU ARASINDAKİ İLİŞKİ

Kalkınma kavramının sosyal boyutu “Sosyal Kalkınma” başlığı altında ele alınır. Kalkınmayı ekonomik büyümeden ayıran en önemli unsur toplumun genelini kapsamasıdır. Toplumun genelini kapsayacak bir sosyal kalkınma için su kaynaklarının yönetimi ve su güvenliğinin sağlanması öncelikli hedef olmalıdır. Bu nedenlerle su güvenliğinde yaşanacak bir zafiyet sosyal kalkınmayı büyük oranda engellemesinin yanı sıra dönemsel olarak sosyal sorunları tetikleyip sarmal bir şekilde büyük problemlere de neden olur. Sosyal ve sürdürülebilir bir kalkınma için su yönetiminin de sürdürülebilir olması gerekir.

Sürdürülebilir bir su yönetim politikası, sosyo-ekonomik, teknik ve kurumsal olguların bir arada düşünülmesini zorunlu kılar. Bu yaklaşım ise “bütünleşik su kaynakları yönetimi” kavramının ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bu kavram son dönemde uyarlanabilir bütünleşik su kavramına dönüşmektedir.

**M**any countries, particularly those experiencing the impacts of climate change, have started to make projections on water security. The most important reason that requires having a projection on water security in a country is the water security being directly linked to social stability, economic growth and development of a country. Therefore, in order to better understand the importance of water security, concepts such as growth, progress, development and sustainability should be considered. Every country aims for social and economic development. Development of the country is usually considered as the total increase in income in the country. Development actually refers to the welfare level achieved. Social development covers not only economic growth but also social progress and changes.

In fact, it will be useful first to look at the concepts of growth, progress and development that often create confusion. Growth refers to the continuous increase in the basic data on economic life to provide more income per capita every year. Progress refers to the positive change in the economic wealth and its structure. Progress also covers growth. Development, on the other hand, is used to refer to a concept more comprehensive than growth and is used synonymously with progress.

Although the annual increase in the real income per capita in a country is referred to as development rate, concepts of economic progress and development actually mean developments in economic, social and cultural areas accompanied by increase in national income in the long term.

In fact, development is the increase in social welfare triggered by the change in economic, social and political structures in the country. In this respect, development covers economic and social changes besides economic growth. Now, let us look at its relation with water.

### THE RELATIONSHIP BETWEEN ECONOMIC GROWTH AND SOCIAL DEVELOPMENT AND WATER

The social dimension of development is addressed under the title “Social Development”. The most important factor distinguishing development from economic growth is that it covers general public. Water resources management and ensuring water security should be the primary target of a social development that will embrace the general public. Therefore, a vulnerability that may be faced in water security will prevent social development greatly and also periodically lead to large problems by triggering social issues. For a social and sustainable development, water management must also be sustainable.

A sustainable water management policy requires the consideration of socio-economic, technical and institutional fact together. This approach led to the development of “integrated water resources management” concept. This concept has been turning into an “adaptable integrated water” concept lately.

Development is not possible without ensuring sustainable water security. Water security, in the most general sense, is known as the provision of adequate quantity and quality of water for vital needs

**TR**  
SÜRDÜRÜLEBİLİR SU  
GÜVENLİĞİ SAĞLANMADAN  
KALKINMA MÜMKÜN  
DEĞİLDİR.

**EN**  
DEVELOPMENT IS NOT POSSIBLE  
WITHOUT ENSURING  
SUSTAINABLE WATER  
SECURITY.



Sürdürülebilir su güvenliği sağlanmadan kalkınma mümkün değildir. Su güvenliği, en genel tanımıyla görülemeyen kuraklık ve taşkın olaylarının sosyal ve ekonomik etkilerinin kabul edilebilir bir risk düzeyinde giderilmesi için yeterli miktar ve kalitede suyun yaşam ihtiyacı ve ekonomik tüketim amacıyla sağlanması olarak bilinir.

Daha kısa olarak açıklamak gerekirse su güvenliği sağlanmış ise kuraklık ve taşkın gibi doğal afetler büyük ekonomik etkiler yaratmaz. Su güvenliğinin sağlanması öncelikle mali finansmana su yönetiminde işlevsel bir yönetim alt yapısına ve doğal sınırları zorlamayan projelere ihtiyaç duyar. Bunun için gerekli altyapı ve projeler, hem su talebinin olduğu üretim alanlarında fayda sağlarken hem de sudan veya susuzluktan gelebilecek ekonomik ve sosyal sorunları engellerler.

Tüm bu nedenlerle iyi planlandığı ölçüde suya dayalı bölgesel kalkınma modelleri bölge ve ülke ekonomisinin motor gücü olabilir.

Su kaynakları enerji kaynaklarının çıkartılmasında da önemli rol oynamaktadır. Örneğin, ABD'nin enerjide dışa bağımlılığını azaltan ve dünya enerji denklemini değiştiren Shale Gas, ve Shale Oil'in üretiminde de su çok önemli bir rol oynamaktadır. Bu da gelişmiş ülkelerin refahının sürmesi için de suyun çok önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Su güvenliği ve bağlantılı olarak enerji güvenliğinin sağlandığı bölgelerde tarım ve enerji sektöründe ilave yatırımların

and economic consumption in order to alleviate the social and economic impacts of unpredictable drought and floods at an acceptable risk level.

To describe briefly, natural disasters such as drought and flood will not create major economic impacts if water security is guaranteed. Water security requires financial management and a functional management infrastructure and projects that do not push the natural limits. Infrastructure and projects required for this would both benefit the production areas where there is water demand and prevent economic and social problems that may originate from water.

For all these reasons, water-oriented regional development models, if planned well, could be the driving force for regional and national economy.

Water resources also play an important role in the utilization of energy resources. For instance, water plays an important role also in the generation of Shale gas and Shale oil, which reduced foreign dependency of USA in energy and changed the energy balance in the world. This demonstrates that water plays a significant role in the maintaining of welfare in developed countries as well.

Profitability of additional investments in agriculture and energy sector also increase greatly in areas where water and thus energy security is ensured. This demonstrates the positive impact of ensuring water security on the creation of an investment environment and development.

kârlılığı da büyük ölçüde artar. Bu da su güvenliğinin sağlanamamasının yatırım ortamı oluşmasında ve gelişme üzerindeki olumlu etkisini ortaya koyar.

## SONUÇ

21. yüzyılda suyun kalkınmadaki önemi 20. yüzyıldakine nazaran artmıştır. Bu artışın, artan nüfus, gelişen sanayi ve kirlenen su kaynakları ile ilişkisi vardır. Ancak bu önemin artmasındaki en önemli rolü su, enerji, gıda ve çevre ilişkisindeki artış ve iklim değişiminin su kaynakları üzerindeki olumsuz etkisi oluşturmuştur. Bir diğer anlatımla iklim değişimi su kaynaklarını olumsuz etkilemeye başlamış ve 21. yüzyılda enerji üretimi için kullanılan rüzgâr dışındaki tüm tesisler suya bağımlı tesislerdir. İklim değişimi etkileri ve suyun enerji üretimindeki artan önemi suyun/su yönetiminin kalkınmadaki önemini de arttırmıştır. Kalkınma için temel girdi olan su ve enerji ilişkisinin daha çok bağlantılı olması ancak her ikisinin de iklim değişimi tehdidi altında bulunması su ve su yönetiminin önemini daha da arttırmıştır.

Bir diğer deyişle su kaynaklarını geliştirme projeleri; tarımdan turizme, enerjiden sağlık sektörüne kadar birçok alanda önemli değişikliklere ve gelişmelere olanak tanır. Böylece ülke kalkınmasının lokomotif olur. Özellikle değişen iklim koşulları altında bu lokomotifin hareket etmesi su güvenliğinin sağlanmasıyla doğrudan ilişkilidir.

21. yüzyıl boyunca suyun bir ülkenin kalkınmasındaki öneminin daha da artacağı ortaya çıkmıştır. Suni su üretiminin ise sürdürülebilir bir çözüm olmayacağı görülmektedir. Bu nedenle suyun sadece tüm canlıların yaşamsal ihtiyacının karşılanması için değil, sürdürülebilir kalkınmanın ve toplumsal refahın yaygınlaşarak devamı için de çok önemli olduğu unutulmamalıdır. Çünkü suyun yerine kalkınma sürecinde bu işlevi gerçekleştirecek daha ekonomik ve yenilenebilir bir doğal kaynak bulunamamıştır. Suyun bir ülkenin “kalkındırma kuvveti” olduğu açıktır. Ancak bunun için öncelikle akılcı, planlı verimli, şeffaf, katılımcı sürdürülebilir bir su yönetiminin oluşması ve toplumun su kullanma ve koruma bilincinin artması gerekmektedir. Türkiye’de su yönetimi konusunda ileri hamleler yapılmaya başlanmış olup bu sürecin daha hızlı ilerlemesi gerekmektedir.

## KAYNAKLAR

- Didem Ela Genç, Özlem Uçkun “Sosyal Kalkınma” Ekonomik ve Sosyal Kalkınma Hareketi <http://kalkinma.org> 18. 01.2012.
- Bilen Özden “Türkiye'nin Su Gündemi” Su Yönetimi ve AB Su Politikaları DSİ. Ankara 2009.
- Fayik Turan “Su Kaynakları, Ulusal ve Bölgesel Kalkınmadaki Rolü” TMMOB Su Politikası Kongresi Bildiriler Kitabı. s. 25

## CONCLUSION

Importance of water in development increased in the 21<sup>st</sup> century when compared to the 20<sup>th</sup> century. This increase is related to the growing population, developing industry and polluted water resources. However, in this increase, the most important factor was the growth in the relation among water, energy, food and environment and negative impact of climate change on water resources. In other words, climate change started to affect water resources adversely and energy generation has become more water dependant in the 21<sup>st</sup> century. All facilities used for electricity generation, apart from wind plants, are still dependant on water. Impacts of climate change and the growing importance of water in energy generation has increased the importance of water/water management in development. The importance of water and water management further increased because water is the basic input for development and its relation with energy grew, and both are under the threat of climate change.

In other words, water resources development projects enable changes and developments in a wide range of areas from agriculture to tourism, energy to health sector. Thus, they are the engine for a country's development. Operation of this engine especially under the changing climate conditions is directly related to ensuring water security.

It has been revealed that the importance of water for a country's development will increase further during the 21<sup>st</sup> century. It is also seen that production of artificial water will not be a sustainable solution. Hence, we should remember that water is very important not only for meeting the vital needs of all living-beings but also for the dissemination and continuation of sustainable development and social welfare. Because a more economical and renewable natural resource to fulfil this function in the development process has not been discovered.

It is for sure that water is the “development force” of a country. However, for this, first of all a rational, planned, efficient, transparent, participatory and sustainable water management should be established and awareness should be raised on the use and protection of water. Some moves have been made in Turkey on water management but this process must accelerate.

## REFERENCES

- Didem Ela Genç and Özlem Uçkun. “Sosyal Kalkınma”, Economic and Social Development Movement, <http://kalkinma.org>, 18.01.2012.
- Bilen Özden. “Türkiye'nin Su Gündemi”, Water Management and EU Water Policies, State Hydraulic Works, Ankara 2009.
- Fayik Turan. “Su Kaynakları, Ulusal ve Bölgesel Kalkınmadaki Rolü”, Union of Chambers of Turkish Engineers and Architects, Water Policy Congress Notice Book, p. 25.

# YÖRÜK ÇADIRINDAN, MODERN BİR İŞLETMEYE...

FROM A YÖRÜK (NOMAD) TENT TO A MODERN ENTERPRISE...

YATIRIMCI TURAN PERVANLAR, OTANTİK YAPIDAKİ İŞLETMESİNİ TKDK DESTEĞİ İLE  
TAMAMEN MODERN BİR TESİSE ÇEVİRDİ.

INVESTOR TURAN PERVANLAR TURNED HIS AUTHENTIC ENTERPRISE INTO A COMPLETELY  
MODERN FACILITY WITH ARDSI SUPPORT.

**T**uran Pervanlar, işletmesine yaptırdığı sıra dışı asansörle ulusal basına 'Karadeniz zekâsı' başlığı ile haber olan bir yatırımcı. Şehriyar isimli işletmesini dağın yamacına kuran Pervanlar, müşterilerini restoranına çıkarabilmek için bir mühendislik başarısı olan 'en yüksek 1. kat asansörü'nü inşa ettirmiş. Dağ kesilerek yerleştirilen asansörün yapımı 4 ayda tamamlanmış. Camdan yapıldığı için asansörden çıkarken Karadeniz'i tüm ihtişamı ile görme şansınız var. Böyle bir deneyim yaşadığımız Şehriyar'da, Karadeniz manzarası eşliğinde Turan Pervanlar'dan restoranının keyifli hikâyesini dinledik.

1972'de Maçka-Hamsiköy'de doğan Pervanlar, ilk ve ortaokul eğitimini burada, lise ve üniversite eğitimini ise Trabzon'da tamamlamış. Üniversitede Spor Akademisi okusa da aslında 12 yaşından bu yana mutfakla haşır-neşir olmuş. "Ata, baba, dede mesleği olmasa da lokantacılık bize bulaştı çocuk yaşlarda. 12 yaşından bu yana lokantacılık yapıyorum." diyen Pervanlar, mesleği ile ilgili yaşadığı süreci şöyle anlatıyor: "Uzun yıllar farklı şehirlerde, farklı işletmelerde çalıştıktan sonra 2003'te ilk olarak Zigana Yörük Çadırı ismi ile kendi işletmemi kurdum. Yörük çadırları vardı Antalya'da, İstanbul'da ve seviyordu müşteri bu konsepti. Biz de aynı uygulamayı Zigana'ya taşıdık. Çok tutuldu, farklı bir konseptti bu bölge için. Zigana Yörük Çadırı'nı 2007'de Trabzon'a taşıma kararı aldık. Burada da çok güzel işler oldu. Müşteri beğendi. Ama şu anda Yörük çadırı konseptini tamamen bıraktık. Şehriyar ismi ile bu yeni restorani kurduk."

## TKDK İLE YENİ BİR MARKA DOĞDU

Pervanlar'ın, Zigana Yörük Çadırı'nı, modern bir işletmeye dönüştürme serüveni TKDK ile başlıyor. Pervanlar'ın anlatımı ile değişim süreci şöyle: "TKDK ile kurulduğu yıldan beri

**T**uran Pervanlar is an investor covered in the national press under the heading "Black Sea Brilliance" with the extraordinary lift he constructed in his enterprise. Pervanlar, who established his enterprise - Şehriyar - on the mountainside, built 'the highest 1<sup>st</sup> floor' lift, which is an engineering success, to take his customers to the restaurant. The mountain was cut and the lift was placed inside; the construction was completed in 4 months. You can see the Black Sea with all its glory on the lift that is made of glass. We listened to the joyous story of the restaurant from Turan Pervanlar accompanied with the Black Sea landscape in Şehriyar, where we had such an experience.

**TR**  
"BURAYI  
DEĞİŞTİRMEK  
İSTİYORDUK ANCAK  
İMKÂNİMİZ YOKTU. TKDK  
DESTEĞİ İLE İSTEDİĞİMİZ  
DÖNÜŞÜMÜ GERÇEKLEŞTİREBİLDİK."

**EN**  
"WE HAD AN ASPIRATION TO CHANGE  
THE PLACE YET NO OPPORTUNITY.  
WE WERE ABLE TO ACHIEVE THE  
TRANSFORMATION THROUGH  
ARDSI SUPPORT."

Pervanlar was born in Maçka-Hamsiköy in 1972 and completed his primary and secondary school education there and high school and university education in Trabzon. Although he studied at the Sports Academy at university, in fact he has been interested in cooking since he was 12. Having said "I was involved in running a restaurant when I was a child although it is not a profession of my ancestors, grandfather or father. I have been doing this since I was 12." Pervanlar explains his occupational process: "After working in different cities and enterprises for long years, I established my own enterprise called Zigana Yörük Tent for the first time in 2003. There were Yörük tents in Antalya and İstanbul and customers really liked this concept. We did the same in Zigana. It was very popular since this was a different concept for the region. We decided to move Zigana Yörük Tent to Trabzon in 2007. We also did well here. Customers liked it. However we now abandoned the Yörük tent concept completely. We established this new restaurant named Şehriyar."

## A NEW BRAND BORN WITH ARDSI

The adventure of Pervanlar to turn Zigana Yörük Tent into a modern enterprise starts with ARDSI. Pervanlar tells the





görüyoruz ama bir türlü proje yapmak nasip olmamıştı. Biz de Zigana Yörük Çadırı'nı değiştirmek, yenilemek istiyorduk. 2015'te TKDK'nın desteklerinden faydalanmak istedik. Projemizi yaptık, sunduk. Kabul edildi. Yörük çadırından, Şehriyar'a geçişi TKDK ile sağladık. Aslında bu büyük bir dönüşüm çünkü Zigana Yörük Çadırı büyük bir markaydı. İnşallah Şehriyar da böyle büyük bir marka olur. 1 milyon 200 bin liralık bir proje olan Şehriyar'ın toplam maliyetinin yüzde 50'sini TKDK karşıladı.

Biz burayı değiştirmek istiyorduk ancak böyle bir imkânımız yoktu. TKDK desteği ile istediğimiz dönüşümü gerçekleştirebildik. Arkadaşlar çok ilgili ve alakalı. Çok yardımcı oldular. Çok iyi yapıyorlar bu işi. İl Koordinatörü çok ilgili. Her yere gidip destekleri vatandaşlara anlatıyorlar. Gece gündüz demeden ilgileniyorlar."

#### GERÇEK BİR DÖNÜŞÜM

Yatırımcı, Yörük çadırından, modern bir tesise dönüş sürecinde işletmesinde nelerin değiştiğine ilişkin olarak, "Buradaki dönüşüm gerçekten bir dönüşüm. Çok otantik bir yapıydık. Masamız, sandalyemiz hepsi ahşaptı, kıldan oluşan çadırlar vardı. Şimdiki dönüşüm tam zıt bir dönüşüm. Lüks ve modern çizgileri olan bir yapı... Masa-sandalyeyi, ekipmanı tamamen TKDK'nın desteği ile yeniledik. 2016 Mayıs ayında da resmi olarak açılışını yaptık işletmemizin." bilgilerini paylaşıyor.

İlk katta mutfağı ve çok yönlü kullanılan toplantı salonu bulunan işletmenin ikinci katında balo salonu, üçüncü katın-

transformation process as follows: "We have been in contact with ARDSI since its establishment but we could never have a project. We wanted to change and renovate Zigana Yörük Tent. We wanted to benefit from ARDSI supports in 2015. We prepared and submitted the project. It was approved. We ensured the transition from Yörük tent to Şehriyar with ARDSI. In fact this is a big transformation since Zigana Yörük Tent was an important brand.

I hope Şehriyar also becomes such an important brand. 50 percent of the total cost of Şehriyar, which is a 1 million 200 thousand TL project, was covered by ARDSI. We wanted to change the place; however we did not have the opportunity.

We could achieve the transformation we wanted with ARDSI support. The staff members are very attentive and committed. They helped a lot. They do this job very well. Provincial Coordinator is very attentive. They go everywhere and inform people on the supports. They work day and night."

#### A REAL TRANSFORMATION

The investor talks about the changes in the enterprise as it was turned into a modern facility from a Yörük tent "This is a real transformation. It was an authentic structure. All the tables and chairs were wooden and there were tents made of bristle. This is a completely opposite transformation. A structure with luxurious and modern concepts... We renewed the tables-chairs and equipment totally with ARDSI support. In May 2016, we had the official opening of the enterprise."

**TR**  
"ŞU ANDA TRABZON'DA EN GENİŞ MENÜYE SAHİP İŞLETMEYİZ. YENİ DAMAK TATLARINA ÇOK AÇIK DEĞİL İNSANIMIZ. AMA FARKLI TATLAR SUNMAYA KARARLIYIZ."

**EN**  
"WE CURRENTLY HAVE THE RICHEST MENU IN TRABZON. OUR PEOPLE ARE NOT OPEN TO NEW TASTES SO MUCH. BUT WE ARE DETERMINED TO PRESENT NEW TASTES."



da ise restoran, çocuk kreşi ve büyükler için oyun salonu mevcut. Karadeniz'e nazır restoranı ve diğer tüm bölümleri ile işletme, kış aylarında da hizmet veriyor.

#### MÖNÜ DEĞİŞTİ

İşletmenin mönüsü de tamamen yenilendi. Pervanlı mönü ile ilgili olarak, "Şu anda Trabzon'da en geniş mönüye sahip işletmeyiz. Trabzon'da yeme kültürü biraz tutucudur. Yeni damak tatlarına çok açık değil insanımız. Ama biz farklı tatları sunmaya kararlıyız. Açık büfemizde 10 yöresel tat var, mönüde de 16 yöresel tat var. Mutfağımız geniş, güzel ve sağlıklı..." değerlendirmesinde bulunuyor. Mekânın eski halini bilen, bilmeyen tüm konukların Şehriyar'ı çok beğendiğini dile getiren Turan Pervanlı, görenlerin tekrar tekrar geldiklerini aktarıyor. Bunun da beğenilmenin en büyük göstergesi olduğuna işaret ediyor.

32 personeli ile hizmet veren Şehriyar'da, yaz ayları boyunca yoğun bir turist akışı yaşandı. Böyle dönemler için personel sayısı da 45'e kadar çıkıyor. Turan Pervanlı, "Acentelerle çalışıyoruz, onların programında bulunuyor işletmemiz. Ortadoğulu turist çok fazla... Geçen sene de turistlerin yüzde 60'ı Arap'tı. Biz de düzenlemelerimizi buna göre yapıyoruz. Mesela Arap turistler için mönümüzde Arap yemeklerine yer ayırdık." diyor.

#### OTEL BÖLÜMÜ EKLENECEK

Pervanlı gelecek planları ile ilgili olarak da şunları paylaşıyor: "Biz burayı planlarken biraz eksik planladık. Konaklama kısmını ekletmeyi düşünüyoruz. 50 odası 110 yatağı olan bir otel planımız var. Odaları süit tarzında Arap turistlere hitap edecek şekilde de hazırladık. Bu proje için de TKDK'ya başvuracağız."

In the enterprise, there is kitchen and multi-purpose meeting room on the first floor, ballroom on the second floor and restaurant, kindergarten and game room for adults on the third floor. It is also open in winter months with its restaurant facing the Black Sea and all the other sections.

#### MENU HAS CHANGED

Menu has also been renewed completely. About the menu, Pervanlı says "We currently have the richest menu in Trabzon. The food culture in Trabzon is a little bit conservative. Our people are not open to new tastes so much. But we are determined to present new tastes. There are 10 local food items in the open buffet and 16 on the menu. Our cuisine is diversified, nice and healthy..." Expressing that all the guests who know or do not know the old version of the place liked Şehriyar very much, Turan Pervanlı adds that those who see it once come over and over again. He points out that this is the biggest indicator that they are liked.

There was an intensive tourist influx in Şehriyar, which provides services with 32 staff members, in summer months. Number of staff reaches 45 in such periods. Turan Pervanlı says "We work with tourist agencies; our enterprise is on their programme. There are many tourists from the Middle East... 60 percent of the tourists were Arabs last year. We make our arrangements accordingly. For instance, we included Arabic food in the menu for Arab tourists."

#### HOTEL SECTION TO BE ADDED

Pervanlı shares his future plans as follows: "We left some gaps in our initial planning. We are considering adding accommodation. We plan a hotel with 50 rooms and 110 beds. We prepared the rooms in the form of suit rooms to appeal to the Arab tourists. We will apply to ARDSI for this project as well."

## GIDADAKİ KİMYASAL BULANLILARIN RISK BAZLI YÖNETİLMESİ

ANNE SÜTÜ DAHI, BAŞTA DDT, BHC, POLİKLOBİFENİLLER, DİOKSİNLER, DİBENZOFURANLAR GİBİ KLORLU BİLEŞİKLER OLMAK ÜZERE 100'ÜN ÜZERİNDE KİMYASAL KİRLİLİK TAŞIR.

### RISK BASED MANAGEMENT OF CHEMICAL CONTAMINANTS IN FOOD

EVEN BREAST MILK CONTAINS OVER 100 CHEMICAL CONTAMINANTS INCLUDING ESPECIALLY CHLORINATED COMPOUNDS SUCH AS DDT, BHC, POLYCHLOROBIPHENYLS, DIOXINS AND DIBENZOFURANS.

**Prof. Dr. Ali Esat KARAKAYA**

Lefke Avrupa Üniversitesi Öğretim Üyesi, Akredite Toksikolog (ERT, ATS)  
European University of Lefke, Lecturer, Accredited Toxicologist (ERT, ATS)

**G**ıda üretiminin 'tarladan çatala' kadar olan sürecinde üretim koşullarına, ortamdaki çevre kirlenmelerinin varlığına, saklanma ve pişirme koşullarına bağlı olarak çok sayıda kimyasal, gıdalara bulaşabilmektedir. Gıdaların kalitesinin korunması ve iyileştirilmesi amaçlı olarak kontrollü olarak kullanılan gıda katkılarının aksine gıdalardaki varlıkları istek dışı olan bu büyük grup, "kimyasal gıda bulaşanları" olarak adlandırılmaktadır. Gıdalardaki bu kimyasal kirliliklerin, organik klorlu bileşikler, tarım ilaçları gibi bir bölümü son 70-80 yılda hayatımıza giren kimyasallardır. Kimyasal kirliliklerin diğer bölümünü ise binlerce yıldır gıdalarda bulunan ancak 1950'lerden sonra analitik yöntemlerin gelişmesi sonucunda varlıklarını fark ettiğimiz mikotoksinler ve pişirme işlemi sırasında oluşan kimyasallar gibi kirlilikler oluşturur. Gıdalardaki kimyasal kirlilikler çeşitli gruplar altında bini aşkın maddeden oluşur. Bu gruplar ve bu gruplardaki örnekler Tablo'da gösterilmiştir.

**I**n the food production process 'from field to table', many chemicals can contaminate food depending on production conditions, existing environmental pollutants and storage and cooking conditions. This large group, existence of which is undesired in food contrary to food additives used controllably to protect and improve food quality, is called "chemical food contaminants". A part of these chemical contaminants in food including chlorinated organic compounds and pesticides has entered our lives in the last 70-80 years. The other part of chemical contaminants is composed of mycotoxins and chemicals released during cooking process which have been existing in food for thousands of years but have been detected after the development of analytical methods since 1950s. Chemical contaminants in food are composed of over a thousand substances under various groups. These groups and examples from these groups are presented in the Table.

Tabloda ilk sırada bulunan organik klorlu kirleticilerin kullanımı yıllar önce yasaklanmıştır. Ancak çevrede dayanıklı oldukları ve yağ dokusunda biriktikleri için, gıda zincirinde giderek zenginleşirler. Bu nedenle de anne sütü dâhil her gıdada hala izleri vardır. Klorlu organik bileşikler içinde ticari olarak ilk sentez edileni ve kullanılanları poliklorobifeniller'dir (PCB'ler). İlk olarak 1927'de elektrik endüstrisinde yalıtkan özelliklerinden ötürü kapasitör ve transformatörlerde kullanılmaya başlanan poliklorobifenillerin kullanımı giderek artmıştır. 1933'ten başlayarak poliklorobifenillerin üretimlerinde çalışan işçilerde toksik etkiler gözlemlenmiş, ancak çevrede, dayanıklı ve yağ dokusunda birikici oldukları ve doğal yaşamı tehdit edici özelliklerinin yanı sıra besin zinciri boyunca zenginleşerek insana yüksek konsantrasyonlarda ulaşabilecekleri ancak 1960'lardan sonra anlaşılabilmiştir (1). Benzer gelişim pestisit olarak kullanılan organik klorlu bileşiklerde de yaşanmıştır. Bu grubun ilk üyesi olan DDT (diklorodifeniltri-kloroetan), insektisit (böcek öldürücü) aktivitesinin 1939'da keşfe-

Use of chlorinated organic contaminants on the first row in the table was banned many years ago. However, they gradually thrive in food chain since they are environmentally resistant and accumulate in the fat tissue. Therefore, their residue is still existing in each food including breast milk. Polychlorobiphenyls (PCBs) are the first chlorinated organic compounds synthesized and used commercially. The use of polychlorobiphenyls, first used in capacitors and transformers in the electricity industry in 1927 due to their non-conductivity, has gradually increased. Since 1933, toxic impacts have been observed in the workers of polychlorobiphenyls production; however, only after 1960s, it has been understood that they are environmentally resistant, accumulate in the fat tissue, threaten the natural life and may reach people in high concentrations by thriving along the food chain (1). A similar development was observed in chlorinated organic compounds used as pesticides. DDT (dichlorodiphenyltrichloroethane),

dilmesinin hemen ardından gerek tarım zararlılarına gerekse ektoparazitlere karşı giderek artan miktarlarda kullanılmıştır. DDT ve diğer klorlu pestisitlerin çevredeki birikici özelliklerine ve doğal yaşam üzerindeki olumsuz etkilerine dikkat çekilmesi yine 1960'lerden sonra olmuştur. Organik klorlu bileşiklerin üretimi ve kullanılması ulusal düzeyde 1970'lerden başlayarak, dünya genelinde de 2001'de imzalanan "Stockholm Kalıcı Organik Kirlleticiler Antlaşması" ile yasaklanmasına rağmen çevredeki kalıcılıkları nedeni ile bu bileşikler hala gıda bulaşanı olarak önemlerini sürdürmektedirler (2).

Her gıda maddesi yukarıda belirtilen kimyasal kirliliklerden birden fazlasını taşır. Bu kirliliklerin konsantrasyonları genellikle %0.01'den azdır. Ancak kimyasal kirliliklerden bazıları son derece toksiktir. Örneğin, mikotoksinlerden aflatoksin B1, bilinen en kuvvetli kimyasal karsinojenler (kanserojenler) arasındadır. Sıfır kimyasal kirliliği olan hiçbir gıda yoktur. En saf ve temiz gıda olarak bilinen anne sütü dahi, başta DDT, BHC, poliklorobifeniller, dioksinler, dibenzofuranlar gibi klorlu bileşikler olmak üzere 100'ün üzerinde kimyasal kirlilik

first member of this group, has been used in increasing amounts against both agricultural pests and ectoparasites upon the discovery of insecticide activity in 1939. Again only after 1960s, cumulative features and negative impacts of DDT and other chlorinated pesticides on the environment and natural life have been emphasized. Although the production and use of chlorinated organic compounds were banned at national level in 1970s and worldwide in 2001 with the signature of "The Stockholm Convention on Persistent Organic Pollutants", these compounds still maintain their importance as food contaminants due to their persistence in the environment (2). Each food stuff includes more than one of the chemical contaminants stated above. Concentrations of these contaminants are generally below 0.01%. However, some chemical contaminants are extremely toxic. For instance, aflatoxin B1, one of the mycotoxins, is among the most powerful chemical carcinogens known. There is not any food with zero chemical contamination. Even breast milk, known as the purest and cleanest food, contains over 100 chemical contaminants including especially chlorinated compounds such as DDT,

taşır (3, 4). Yine içme suyunda 600 civarında kimyasal madde saptanmıştır (5). Gıdaların çok sayıda toksik madde ile kirlenmiş olması ve bunlardan bazılarının gıdalara bulaşmasından sakınlamaması sorununa çözümler aranmıştır. Binlerce kimyasal söz konusu olduğunda öncelikleri ve optimum koşulları belirleyen bir metodolojiye ihtiyaç vardır. Bu metodoloji, risk değerlendirme olarak adlandırılır ve esasları 1983'te Amerikan Bilimler Akademisi tarafından ortaya konulmuştur (6). Risk değerlendirme sonuçlarına dayanmayan risk yönetimi ile öncelikler tespit edilemez, kaynaklar verimli kullanılamaz ve toplum sağlığı ve çevre etkin biçimde korunamaz.

#### RİSK DEĞERLENDİRME:

Kimyasalların risk değerlendirilmesi 4 basamaktan oluşur.

**1- Tehlikenin Belirlenmesi:** Kimyasalın toksisitesi nedir? Diğer bir deyişle maruz kalınması durumunda hangi sağlık sorunlarına yol açar? Bunun için o güne kadar yapılan tüm toksisite çalışmaları dikkate alınır. Mevcut çalışmaların incelenmesinin yanı sıra toksikoloji veri tabanlarından bu bilgilere tasnif edilmiş şekilde ulaşılır. Bu konudaki en kapsamlı veri tabanı Birleşik Devletler Ulusal Tıp Kütüphanesi tarafından geliştirilen TOXNET veri tabanıdır (7).

**2- Doz-Cevap İlişkisinin Değerlendirilmesi:** Toksikiteyi oluşturan doz olduğuna göre, tehlikenin belirlenmesi basamağında belirlenen toksisiteyi kimyasalın hangi dozda ve ne ölçüde gösterdiği yine kaynak ve veri tabanlarına dayalı olarak saptanır.

BHC, polychlorobiphenyls, dioxins and dibenzofurans (3, 4). Around 600 chemicals were identified in drinking water (5). Solutions have been sought for the problem regarding food contamination with many toxicants and lack of related prevention measures against some of them. A methodology identifying priorities and optimum conditions is required when there are thousands of chemicals. This methodology is called risk assessment, and its principles were identified by the National Academy of Sciences in 1983 (6). Priorities cannot be identified, sources cannot be used efficiently, and public health and environment cannot be protected efficiently with a risk management not based on risk assessment results.

#### RISK ASSESSMENT:

Risk assessment of chemicals is composed of 4 steps.

**1- Hazard Identification:** What is the toxicity level of the chemical? In other words, what health problems does it cause when somebody is exposed to this hazard? All toxicity studies carried out so far are taken into consideration to answer this question. These classified information can be accessed in the toxicology database in addition to the analysis of existing studies. TOXNET database developed by the United States National Library of Medicine is the most comprehensive database on this subject (7).

**2- Dose-Response Assessment:** Since the dose creates toxicity, which is identified in the hazard identification step, the dose and extent of toxicity of the chemical are determined based on the source and databases.

**3- Exposure Assessment:** The first two steps which are hazard identification and dose-response assessment are desk studies. Since the same data are used, the same results for the same chemical should be obtained when these assessments are conducted by a competent group mainly composed of toxicologists. In other words, the first two steps are the same for each community analysed for the same chemical in risk assessment. However, the risk groups such as patients, pregnant women, elderly and children should be taken into account. Analysed group-oriented laboratory studies are required to identify the exposed amount following the hazard identification and dose-response assessment. This step is an essential part, in other words, the key step of risk assessment.

**4- Risk Characterization:** The type and extent of the health hazard faced by the group exposed to the chemical are identified considering the data obtained in the first 3 steps.

Risk assessment constitutes the science part of the risk management, and provides data to the risk management. Limit values of food indicated in the legislations (regulations) implemented by the public administrations are based on the data obtained as a result of risk assessment. Currently, all international/national legislations on food, environment and worker health are risk oriented. Since there is not any food with zero chemical contamination, and each chemical can be toxic depending on the dose, limit values cannot be arranged according to zero risk. Instead, "acceptable risk" values, which are identified according to the results of risk assessment conducted for each chemical, are used. We can explain this with an example:



#### HIZLI ENDÜSTRİLEŞMENİN YARATTIĞI ÇEVRE KİRLİLİĞİNİN GIDALARA YANSIMASI SONUCU OLUŞAN KİMYASAL KİRLİLİKLER

##### 1. Çevre Kirleticileri

- Organik Klorlu Bileşikler  
Poliklorobifeniller (Dibenzodioxinler ve Dibenzofuranlar),  
Organik Klorlu Pestisitler (DDT, Aldrin, Lindan, Endrin, Dieldrin, Klordan, Toksafen, Mirex, Heptaklor, Hekzaklorobenzen)
- Metaller  
Kurşun, Kadmiyum, Cıva, Arsenik
- Radyonüklidler  
Cs137, Sr90, Ce144, Pu239

##### 2. Pestisit Kalıntıları

Üretim sırasında kullanılan tarım ilaçlarının gıdalardaki kalıntıları

##### 3. Veteriner Hekimlikte Kullanılan İlaçların Hayvansal Gıdalardaki Kalıntıları

Antibiyotikler başta olmak üzere çok sayıda veteriner ilacı

##### 4. Ambalaj Malzemelerinden Gıdaya Taşınan Kirliticiler

Monomerler (Vinil Klorürler, Stiren, Bisfenol A), Ftalatlar

#### BİNLERCE YILDIR MARUZ KALINAN ANCAK SON 50-60 YILDIR ANALİZ İMKANLARININ ARTMASIYLA FARKINA VARILAN KİMYASAL KİRLİLİKLER

##### 1. Mikotoksinler

Aflatoksinler, Patulin, Okratoksin, Fumonisinler, Triketesenler, Zearalenon

##### 2. Pişme İşlemi Sırasında Oluşan Kirliticiler

Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar, Piroлиз Ürünleri, Akrilamid

##### 3. Gıdalarda Kimyasal Tepkimeler İle Oluşan Kimyasal Kirliticiler

N-Nitroso Bileşikleri

#### CHEMICAL CONTAMINANTS IN FOOD CAUSED BY ENVIRONMENTAL POLLUTION DUE TO RAPID INDUSTRIALIZATION

##### 1. Environmental Pollutants

- Chlorinated Organic Compounds  
Polychlorobiphenyls (Dibenzodioxins and Dibenzofurans), Organochlorine Pesticides (DDT, Aldrin, Lindan, Endrin, Dieldrin, Chlordane, Toxaphene, Mirex, Heptachlor, Hexachlorobenzene)
- Metals  
Lead, Cadmium, Mercury, Arsenic
- Radionuclides  
Cs137, Sr90, Ce144, Pu239

##### 2. Pesticide Residues

Residues in food from the pesticides used in agricultural production

##### 3. Residues in Animal Products from the Medicine Used in Veterinary

Many veterinary medicine and especially antibiotics

##### 4. Contaminants Transferred from Packaging Material to Food

Monomers (Vinyl Chloride, Styrene, Bisphenol A), Phthalates

#### CHEMICAL COMPONENTS TO WHICH WE HAVE BEEN EXPOSED FOR THOUSANDS OF YEARS BUT DETECTED WITH THE INCREASING ANALYSIS OPPORTUNITIES IN THE LAST 50-60 YEARS

##### 1. Mycotoxins

Aflatoxins, Patulin, Ochratoxin, Fumonisin, Trichothecenes, Zearalenone

##### 2. Contaminants Released During Cooking Process

Polycyclic Aromatic Hydrocarbons, Pyrolysis Products, Acrylamide

##### 3. Chemical Contaminants in Foods Released with Chemical Reactions

N-Nitroso Compounds

**3- Maruz Kalınan Miktarın Belirlenmesi:** İlk iki basamak olan tehlikenin belirlenmesi ve doz-cevap ilişkisinin değerlendirilmesi masa başı çalışmadır. Aynı veriler kullanıldığına göre toksikolog ağırlıklı yetkin bir grup tarafından bu değerlendirmeler yapıldığında aynı kimyasal için aynı sonuçların çıkması gerekir. Diğer bir deyişle risk değerlendirmesinde ilk iki basamak aynı kimyasal için incelenen her toplum için aynıdır. Ancak hasta, gebe, yaşlı ve çocuk gibi risk grupları dikkate alınmalıdır. Tehlikenin belirlenmesi ve doz-cevap ilişkisinin değerlendirilmesinin takiben maruz kalınan miktarın belirlenmesi için incelenen grup odaklı laboratuvar çalışmalarına ihtiyaç vardır. Risk değerlendirmesinin olmazsa olmazı, diğer bir deyişle anahtar aşamasını bu basamak oluşturur.

**4- Risk Karakterizasyonu:** İlk 3 basamakta elde edilen veriler dikkate alınarak kimyasala maruz kalan grubun hangi sağlık riskini ne ölçüde aldıkları belirlenir.

Risk değerlendirme, risk yönetiminin bilim kısmını oluşturur ve risk yönetimine veri sağlar. Kamu yönetimlerinin uyguladıkları mevzuatlarda (regülasyonlar) gıdalardaki limit değerler, risk değerlendirme sonucu elde edilen verilere dayanır. Günümüzde gıda, çevre, işçi sağlığındaki tüm uluslararası/ulusal mevzuat risk odaklıdır. Sıfır kimyasal kirlilik taşıyan hiçbir gıda olmadığına ve her kimyasal, doz bağımlı olarak toksik olabileceğine göre limit değerlerin sıfır riske göre düzenlenmesi mümkün değildir. Bunun yerine her kimyasal için yapılan risk değerlendirme sonuçlarına göre belirlenen “kabul edilebilir risk” değerleri kullanılır. Bunu bir örnekle açıklayalım:

- Çok sayıda gıdada bulaşan olarak aspergillus flavus isimli mantarın metabolizma artışı olan aflatoksinler bulunabilir.
- Aflatoksinler karsinojen (kanserojen) kimyasallardır.
- Risk değerlendirmesi sonucuna göre devamlı olarak alınması durumunda vücut ağırlığı başına günde alınan her 1 nanogram (0.001 mikrogram) aflatoksin kanser riskini yılda on milyonda bir olarak artırır (8).
- Gıdalarda kaçınılmaz olarak bulunan kanser yapıcı bir kimyasala maruz kalmada “kabul edilebilir risk” yaşam boyu kanser riskinin bu kimyasala bağlı olarak milyonda birden fazla arttırmamasıdır (9).
- Yukarıda değerler ışığında gıdalardaki aflatoksin kalıntı limitleri aflatoksinin cinsi, gıdaların tüketim miktarları ve risk grupları dikkate alınarak 12-0.01 mikrogram/ kg gıda aralığında belirlenir. (12 mikrogram/kg badem, Antep fıstığı, 0.1 mikrogram/kg bebek gıdası gibi).

Risk değerlendirme ve risk yönetimi risk analizi olarak adlandırılan 3 bölümden oluşan entegre sistemin ilk iki bölümüdür. Risk analizin üçüncü bölümünü ise paydaşlara arasında interaktif bilgi alış-verişi amaçlı risk iletişimi oluşturur. Toplumlar genelde sıfır riske odaklıdır. Ancak gıdalar eser miktarlarda kanser yapıcı kimyasal içerebilir. Bu eser miktardaki kimyasal kirlilik “kabul edilebilir risk” sınırları içinde dahi olsa konunun uzmanı olmayan tarafından örneklerini sıklıkla gördüğümüz gibi medya malzemesi yapılabilmektedir. Bu tür bilim dışı iddialar toplumda gıdalar konusundaki tedirginliği arttırmaktadır.

- Aflatoksinler, which are the metabolic residue of the fungus called aspergillus flavus, can be found as contaminants in many food products.
- Aflatoksinler kanserojen kimyasallardır.
- According to the results of risk assessment, each 1 nanogram (0.001 microgram) aflatoxin taken daily per body weight increases the cancer risk one per ten million annually if continuously taken (8).
- The “acceptable risk” in exposure to a carcinogen chemical inevitably existing in food products is its not increasing the lifelong cancer risk more than one per ten million (9).
- Considering the values stated above, aflatoxin residue limits in food are determined in 12-0.01 microgram/ kg food range depending on the aflatoxin type, consumption amount and risk groups of the food products (Such as 12 microgram/kg almond, Pistachio, 0.1 microgram/kg infant food).

Risk assessment and risk management are the first two parts of the integrated system called risk analysis composed of 3 parts. Risk communication aiming interactive information exchange among stakeholders constitutes the third part of the risk analysis. Communities are generally focused on zero risk. However, food products may contain trace amounts of carcinogen chemicals. Even though this trace amount of chemical contamination is within the limits of “acceptable risk”, it can be turned into a media material by the non-experts of this subject as frequently witnessed in other issues. This kind of unscientific claims increase the public concern regarding food products.

#### KAYNAKLAR / REFERENCES

- **Safe S, Hutzinger O:** Polychlorinated Biphenyls (PCBs) and Polybrominated Biphenyls (PBBs): Biochemistry, Toxicology, and Mechanism of Action. CRC Critical Reviews of Toxicology. 13: 319-395 (1984).
- **US Environmental Protection Agency:** DDT - A Brief History and Status Development of DDT: www.epa.gov/ingredients-used-pesticide-products/ddt-brief-history-and-status (10/11/2016).
- **National Resources Defence Council:** Healthy Milk, Healthy Baby Chemical Pollution and Mother's. www.nrdc.org/media/2001/010522 (10/11/2016).
- **Karakaya AE, Burgaz S, Kanlık L:** Organochlorine pesticide contaminants in human milk from different regions of Turkey. Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology 39:506-510 (1987).
- **Neely, B.W.:** Introduction to Chemical Exposure and Risk Assessment. CRC Press. Boca Raton. FL. (1994).
- **US National Research Council:** Risk Assessment in the Federal Government: Managing the Process. Washington, D.C. : National Academy Press (1983).
- **NIH.National Library of Medicine:** TOXNET. Toxicology Data Network.
- **Benford D.:** The Acceptable Daily Intake. Principles of Risk Assessment of Food and Drinking Water related to Human Health. ILSI Europe Concise Monographs Series. ILSI Press. Belgium. (2000).
- **WHO:** Water Quality: Guidelines, Standards and Health. Hunter PR, Fewtrell L Acceptable risk. sayfa 202-227, WHO Publication. TJ International (Ltd), Padstow, Cornwall, UK (2001).

## KAPAK COVER

### ORGANİK TARIM EN POPÜLER DÖNEMİNİ YAŞIYOR

SAĞLIKLI BİR YAŞAM İÇİN YIYECEK VE İÇECEKLERİN İÇERİĞİ KONUSUNDA GİDEREK BİLİNÇLENEN GÜNÜMÜZ İNSANININ BUGÜNLERDEKİ EN ÖNEMLİ GÜNDEMİ: ORGANİK ÜRÜNLER...

### ORGANIC FARMING AT ITS MOST POPULAR TIMES

THE MOST IMPORTANT AGENDA OF THE PEOPLE WHO BECOME MORE AND MORE AWARE OF THE CONTENT OF FOOD AND BEVERAGES FOR A HEALTHY LIFE: ORGANIC PRODUCTS...



#### TÜRKİYE'DE ORGANİK TARIM ORGANIC FARMING IN TURKEY

#### ORGANİK TARIM KAVRAMI VE KAPSAMI ORGANIC FARMING CONCEPT AND SCOPE

#### TÜRKİYE'DE EKOLOJİK HAYVANCILIK ECOLOGICAL LIVESTOCK PRODUCTION IN TURKEY

#### DÜNYADA ORGANİK TARIM VE TÜKETİCİ BEKLENTİLERİNDEKİ DEĞİŞİMLER ORGANIC FARMING IN THE WORLD AND CHANGES IN CONSUMER EXPECTATIONS

#### YILMAZ ERDOĞAN 'ORGANİK YAŞAMI' SEÇTİ YILMAZ ERDOĞAN CHOSE 'ORGANIC LIFE'

# TÜRKİYE'DE ORGANİK TARIM

## ORGANIC FARMING IN TURKEY

1994 YILINDA İLK YÖNETMELİK YAYIMLANMIŞ OLUP ÜLKEMİZDE ORGANİK TARIM FAALİYETLERİ YÖNETMELİK KURALLARI ÇERÇEVESİNDE YAPILMAYA BAŞLANMIŞTIR.

THE FIRST REGULATION WAS PUBLISHED IN 1994, AND ORGANIC FARMING ACTIVITIES STARTED TO BE IMPLEMENTED IN OUR COUNTRY UNDER THE LEGISLATION.

**Sevinç SAYGILI**  
Mühendis / Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü  
Engineer / General Directorate of Vegetative Production

**Murat TOPAL**



Ülkemizde organik tarım, 1984-1985 yıllarında Avrupa'dan bir firmanın kuru üzüm talebiyle başlamıştır. Daha sonraki yıllarda kuru incir, kayısı ve fındık talep edilmiştir. Bu ürünlerin üretimi öncelikle ithalataç ülkelerdeki organik tarım standartlarına uygun olarak yapılırken 1991 yılından itibaren ise 2092/91 sayılı Avrupa Birliği Konsey Tüzüğü esas alınmıştır.

Dünyada organik ürünlerin ticari olarak önem kazanması ile birlikte, ülkemizde üretimden tüketime kadar organik tarım faaliyetlerinin tüm aşamalarını düzenleyen ulusal bir mevzuatın oluşturulması zorunluluk haline gelmiştir. 1994 yılında ilk yönetmelik yayımlanmış olup ülkemizde organik tarım faaliyetleri yönetmelik kuralları çerçevesinde yapılmaya başlanmıştır.

2002'de Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik, 2004'te ise 5262 sayılı Organik Tarım Kanunu yayımlanmıştır. Ülkemizde organik tarım faaliyetlerinin yürütülmesi, 5262 sayılı Organik Tarım Kanunu ve bu kanuna dayanılarak çıkarılan 18 Ağustos 2010 tarih ve 27676 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmış olan Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yürütülmektedir.

Türkiye'de toplam tarımsal alan içerisinde organik tarım yapılan alan %1,95'lik bir paya sahiptir. Başlangıçta 1985'te sadece 8 ürüne yönelik yapılan organik üretim günümüzde 197 ürün çeşidine ulaşmıştır. Organik olarak yetiştirilen ürünler içinde en fazla fındık, ceviz, antepfıstığı, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm, baklagiller, tıbbi aromatik bitkiler, pamuk, zeytin, üzümü meyveler ile yaş meyve ve sebzelerdir. İşlenmiş ürünlerden de çeşitli meyve suları ve konsantreleri, dondurulmuş meyve ve sebzeler ile zeytinyağı başı çekmektedir. Ayrıca son yıllarda organik hayvansal üretimde gelişme göstermeye başlamış olup, et, süt, yoğurt, peynir, bal ve yumurta hayvansal ürün olarak piya-

Organic farming started in our country with a demand for raisins from a European company in 1984-1985. In the following years demand came for dried figs, apricots and hazelnuts. These were first produced in line with the organic farming standards of the importer countries, and then the European Union Council Regulation no 2092/91 has been taken as the basis since 1991.

When organic products gained commercial importance, developing a national legislation on all phases of organic farming activities in our country from production to consumption became an obligation. The first regulation was published in 1994, and organic agricultural activities started to be implemented under the rules of this regulation.

The Regulation on the Principles of Organic Farming and their Implementation was published in 2002, and the Organic Farming Law no 5262 was published in 2004. Organic farming activities are conducted in accordance with the provisions of Organic Farming Law no 5262 and the Regulation on the Principles of Organic Farming and their Implementation as the secondary legislation of this law published in the Official Gazette no 27676 dated 18 August 2010.

Organic farming lands constitute 1.95% of all agricultural lands in Turkey. Organic farming was only for 8 products at first in 1985, but now it reached 197 product varieties. Organic products mostly include hazelnut, walnut, pistachio, dried fig, dried apricot, raisin, legumes, medicinal and aromatic plants, cotton, olive, berries as well as fresh fruits and vegetables. Processed products mainly include various fruit juices and concentrates, frozen fruits and vegetables as well as olive oil. Furthermore, production of organic animal products started to improve in the recent years, and meat, milk, yoghurt, cheese, honey and egg took their places in the shelves as animal products. Regarding organic farming, our country has a huge potential for harvesting and organic

**TABLO 1. ORGANİK TARIMSAL ÜRETİM VERİLERİ (GEÇİŞ SÜRECİ DÂHİL)**  
**TABLE 1. ORGANIC AGRICULTURAL PRODUCTION DATA (INCLUDING TRANSITION PERIOD)**

Yıllar	Ürün Sayısı	Çiftçi Sayısı	Yetiştiricilik Yapılan Alan (ha)	Doğal Toplama Alanı (ha)	Toplam Üretim Alanı (ha)	Üretim Miktarı (ton)
Years	Number of Products	Number of Farmers	Cultivated Area (ha)	Natural Harvesting Area (ha)	Total Production Area (ha)	Production Amount (ton)
2002	150	12.428	57.365	32.462	89.827	310.125
2003	179	14.798	73.368	40.253	113.621	323.981
2004	174	12.751	108.598	100.975	209.573	377.616
2005	205	14.401	93.134	110.677	203.811	421.934
2006	203	14.256	100.275	92.514	192.789	458.095
2007	201	16.276	124.263	50.020	174.283	568.128
2008	247	14.926	109.387	57.496	166.883	530.224
2009	212	35.565	325.831	175.810	501.641	983.715
2010	216	42.097	383.782	126.251	510.033	1.343.737
2011	225	42.460	442.581	172.037	614.618	1.659.543
2012	204	54.635	523.627	179.282	702.909	1.750.127
2013	213	60.797	461.395	307.619	769.014	1.620.387
2014	208	71.472	491.977	350.239	842.216	1.642.235
2015	197	69.967	486.069	29.199	515.268	1.829.291



**TABLO 2. ORGANİK VE GEÇİŞ SÜRECİNDEKİ HAYVAN VARLIĞI (ADET)**  
**TABLE 2. ORGANIC AND TRANSITION PERIOD LIVESTOCK POPULATION (HEAD)**

Yıllar	Çiftçi Sayısı	Büyükbaş	Küçükbaş	Kanathı Varlığı
Years	Number of Farmers	Cattle	Sheep and Goat	Poultry
2004	10	1.480	24.770	250
2005	6	1.953	10.066	890
2006	12	2.400	11.002	5.894
2007	27	4.497	16.711	22.247
2008	37	4.578	12.180	22.428
2009	150	7.207	16.374	111.760
2010	174	37.432	21.454	342.329
2011	225	12.162	33.818	431.754
2012	1.587	56.204	33.985	281.132
2013	3.270	100.217	174.737	893.864
2014	290	12.550	43.424	1.103.578
2015	221	8.867	42.896	981.006

salarda yerini almaya başlamıştır. Organik tarımsal üretimde ülkemiz, kültüre alınan bitkilerin yanı sıra doğada kendiliğinden yetişen kuşburnu, adaçayı, böğürtlen, ahududu, kekik gibi ürünlerin toplanması ve organik olarak değerlendirilmesi açısından büyük potansiyele sahiptir. Ülkemizde organik bitkisel üretim verileri aşağıdaki tabloda yıllar itibarıyla görülmektedir.

Tablo 1'de görüldüğü üzere ülkemizde organik tarım 2015 yılı verileri ile 69.967 üretici tarafından 515.268 hektar alanda yapılmaktadır. Bu alanın 29.199 hektarlık bölümü doğadan toplama yapılan alan olup, 486.069 hektar alanında yetiştiricilik yapılmaktadır. Ülkemizde organik tarım yapılan alanlar bölgeler bazında incelendiğinde 2015 yılı verilerine göre; Doğu Anadolu Bölgesi organik tarım yapılan alanlar içerisinde %57 ile başta gelmektedir. Bu bölgeyi sırasıyla %23,7 ile Ege Bölgesi, %6,4 ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi, %5,4 ile İç Anadolu Bölgesi, %4,6 ile Karadeniz Bölgesi, %1,5 ile Akdeniz Bölgesi ve %1,4 ile Marmara Bölgesi izlemektedir. Çiftçi sayısı temel alındığında ise %32,2 ile Ege Bölgesi ilk sırada yer almaktadır. Bu bölgeyi sırasıyla %30,3 ile Doğu Anadolu Bölgesi, %25,1 ile Karadeniz Bölgesi, %4,4 ile İç Anadolu Bölgesi, %4,2 ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi, %2 ile Akdeniz Bölgesi ve %1,8 ile Marmara Bölgesi izlemektedir.

Organik hayvancılığa bitkisel üretime göre daha geç başlanmış olup tüketicinin organik hayvansal ürün talebinin yeterli olmaması gelişmeyi olumsuz etkilemiştir. Ülkemizde organik hayvan yetiştiriciliği verileri aşağıdaki tabloda yıllar itibarıyla görülmektedir.

Tablo 2'de görüldüğü üzere ülkemizde 2015 yılı verilerine göre 8.234 adedi tamamen organik süreçte olmak üzere toplam 8.867 adet büyükbaş, 36.863 adedi tamamen organik süreçte toplam 42.896 adet küçükbaş ve 952.610 adedi tamamen organik süreçte toplam 981.006 adet kanathı varlığı mevcuttur. Organik hayvan yetiştiriciliği ürünleri geçiş süreci ürünü olarak pazarlanamamaktadır. Organik hayvancılığa başlanmasından ürün organik oluncaya kadar elde edilen ürünler konvansiyonel olarak değerlendirilmektedir. Tablo 3'te organik hayvansal ürün verileri yer almaktadır.



processing of naturally growing rosehip, sage, blackberry, raspberry and thyme in addition to cultivated crops. Data on organic crop production in our country are presented by years in the table below.

As seen in Table 1, 69.967 producers are engaged in organic farming on a 515.268-hectare area according to 2015 data. Natural harvesting area covers 29.199 hectares, whereas a 486.069-hectare area is cultivated. When organic farming lands are analysed by regions, Eastern Anatolia Region ranks the first in organic farming with 57% according to 2015 data. This region is followed by the Aegean Region with 23.7%, the Southeastern Anatolia Region with 6.4%, the Central Anatolia Region with 5.4%, the Black Sea Region with 4.6%, the Mediterranean Region with 1.5% and the Marmara Region with 1.4%. Considering the number of farmers, the Aegean Region ranks the first with 32.2%. This region is followed by the Eastern Anatolia Region with 30.3%, the Black Sea Region with 25.1%, the Central Anatolia Region with 4.4%, the Southeastern Anatolia Region with 4.2%, the Mediterranean Region with 2% and the Marmara Region with 1.8%.

Production of organic animal products started later than organic crop production, and consumers' low demand for organic animal products had an adverse impact on development. Data on the production of organic animal products in our country are presented by years in the table below.

As seen in Table 2, livestock population of the country consists of 8.867 cattle, 8.234 of which are at full organic stage; 42.896 sheep and goats, 36.863 of which are at full organic stage; and 981.006 poultry, 952.610 of which are at full organic stage according to 2015 data. Organic animal products cannot be marketed as transition period products.

**TABLO 3. YILLAR İTİBARI İLE ORGANİK HAYVANSAL ÜRÜN VERİLERİ**  
**TABLE 3. DATA ON ORGANIC ANIMAL PRODUCTS BY YEARS**

Yıl	Et (ton)	Süt (ton)	Yumurta (adet)	Bal (ton)
Year	Meat (ton)	Milk (ton)	Egg (piece)	Honey (ton)
2009	376	12.994	11.767.400	206
2010	6.803	11.605	17.889.808	208
2011	1.358	14.794	26.236.920	221
2012	481	17.627	36.105.556	517
2013	4.970	54.780	48.040.778	344
2014	1.406	15.510	64.898.912	280
2015	2.605	19.739	58.938.769	1.174

Tablo 4'te belirtildiği gibi organik ve geçiş sürecinde olmak üzere toplam 70.976 adet kovan varlığı ile organik olarak 1.174 ton bal elde edilmiştir.

Ülkemizde ve dünyada organik su ürünleri yetiştiriciliği istenen seviyede değildir. Ülkemizin üç tarafı sularla kaplı ve tatlı su kaynaklı akarsuların mevcut olmasına rağmen organik su ürünleri yetiştiriciliği gelişmemiştir. Bunun başlıca sebebi organik yem temininde yaşanan güçlükler ve organik su ürünleri yetiştiriciliğinin zorluğu olarak belirtebiliriz. Ayrıca balığın konvansiyonel satılmasında bir sıkıntı olmaması da yetiştiriciyi organik tarıma yönlendirmemektedir.

Tablo 5'te görüldüğü üzere 2015 yılında 13.549 ton olan ihracatımızın geliri 69.229.817 dolar olarak gerçekleştiği görülmektedir.

İhracat ürünlerimiz konvansiyonel ihraç ürünlerinde de başta çeken geleneksel ürünlerimiz olup 2015 yılı verilerine göre başta fındık ve fındık ürünleri, incir ve incir ürünleri, kuru üzüm olmak üzere kayısı ve kayısı ürünleri, meyveler ve meyve ürünleri, mercimek çeşitleri, mısır ve mısır ürünleri, sebze ve sebze ürünleri ve Antep fıstığı ihracatı çok yapılan ürünler arasında yer almakta olup Tablo 6'da belirtilmektedir.

İhracat yaptığımız ülke sayısı 2015 yılında 26 civarında olup, Avrupa Topluluğu ülkeleri en önemli ihracat yaptığımız ülkeler konumundadır. Avrupa Topluluğu ülkeleri dışında ABD, İngiltere, Japonya ve Kanada diğer ihracat yaptığımız ülkeler arasında yer almaktadır. Organik ürünün veya girdinin, üretiminden tüketiciye ulaşmaya kadar olan tüm aşamalarını kontrol etmek ve sertifikalandırmak üzere Bakanlık tarafından yetki verilmiş gerçek veya tüzel kişilere kontrol ve sertifikasyon kuruluşları denilmektedir. Bakanlıktan çalışma yetkisi verilen kuruluşların listesi Tablo 8'de yer almaktadır. Türkiye'de mevcut durumda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan organik tarımda kontrol ve sertifikasyon kuruluşu olarak çalışma yetkisi alan 32 adet kuruluş bulunmaktadır.

Ülkemiz, tarımsal üretim yönünden ürün çeşitliliği, farklı ekosistemlerin olması, organik tarım için gerekli işgücü açısından tarımsal nüfusun fazlalığı dikkate alındığında organik tarımsal üretim ve ihracatı açısından önemli potansiyele sahiptir. Organik tarımın yaygınlaştırılması, çevre kirliliğinin azalmasına olumlu katkı sağlayacak, ekosistemde sarsılan doğal dengeyi yeniden tesis edecek, biyo çeşitlilik ve sürdürülebilir tarımın teminatı olacaktır.

TABLO 4. ORGANİK VE GEÇİŞ SÜRECİ ARICILIK GÖSTERGELERİ TABLE 4. ORGANIC AND TRANSITION PERIOD BEEKEEPING INDICATORS			
Yıllar Years	Çiftçi Sayısı Number of Farmers	Kovan Varlığı (adet) Number of Beehives (piece)	Üretim Miktarı (ton) Amount Production (ton)
2005	370	50.486	573
2006	188	33.278	640
2007	241	31.183	497
2008	281	27.380	181
2009	465	25.531	206
2010	403	27.957	208
2011	754	72.659	221
2012	750	92.142	517
2013	750	95.178	344
2014	533	59.025	280
2015	560	70.976	1.174



TABLO 5. YILLAR İTİBARIYLA ORGANİK TARIM İHRACATI TABLE 5. ORGANIC FARMING EXPORT BY YEARS					
Yıl Year	Miktar (kg) Quantity (kg)	Tutar (\$) Amount (\$)	Yıl Year	Miktar (kg) Quantity (kg)	Tutar (\$) Amount (\$)
1998	8.616.687	19.370.599	2007	9.346.677	29.359.321
1999	12.049.949	24.563.892	2008	8.628.790	27.260.473
2000	13.128.934	22.756.297	2009	7.565.607	27.504.928
2001	17.556.280	27.242.407	2010	3.593.000	15.879.571
2002	19.182.859	30.877.140	2011	3.371.298	15.529.388
2003	21.083.351	36.932.995	2012	6.258.314	24.703.607
2004	16.093.189	33.076.319	2013	10.495.216	46.020.389
2005	9.319.328	26.230.259	2014	15.552.638	78.779.537
2006	10.374.493	28.236.617	2015	13.549.000	69.229.817

\* Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri / Source: Aegean Exporters' Associations

Products obtained from the start of organic livestock production until the full organic stage are deemed as conventional products. Data on the organic animal products are presented in Table 3 below.

As indicated in Table 4, 1.174 tonnes of organic honey was produced with 70.976 beehives in organic and transition periods.

Organic aquaculture is not at the desired level in our country and in the world. Although our country is surrounded by waters on three sides, and has rivers with freshwater springs, organic aquaculture could not develop. The main reasons of this include challenges in organic feed supply and the difficulty of organic aquaculture. Furthermore, farmers do not prefer organic farming because there is no problem in selling conventional fish.

As seen in Table 5, the revenue obtained from 13.549-ton export was 69.229.817 dollars in 2015.

Our export products include traditional products which are also the main conventional import products, and according to 2015 data, particularly hazelnut and hazelnut products, fig and fig products, raisin and also apricot and apricot products, fruits and fruit products, lentil varieties, corn and corn products, vegetable and vegetable products and pistachio are among the most exported products, and relevant data are presented in Table 6.

The number of countries we export to was around 26 in 2015, and the European Community countries are the most important export partners. Apart from the European Community countries, the USA, the UK, Japan and Canada are among our other export countries.

TABLO 6. 2015 YILINDA EN ÇOK İHRACATI YAPILAN ORGANİK ÜRÜNLER TABLE 6. MOST EXPORTED ORGANIC PRODUCTS IN 2015				
Ürün Product	Miktar (ton) Quantity (ton)	Tutar (\$) Amount (\$)	% (ton) % (ton)	% (\$) % (\$)
Fındık ve Fındık Ürünleri Hazelnut and Hazelnut Products	1.559	20.577.959	11,5	29,7
İncir ve İncir Ürünleri Fig and Fig Products	2.636	14.302.456	19,5	20,7
Kuru Üzüm Raisin	4.240	13.929.996	31,3	20,1
Kayısı ve Kayısı Ürünleri Apricot and Apricot Products	1.153	8.772.244	8,5	12,7
Meyve ve Meyve Ürünleri Fruit and Fruit Products	2.126	8.212.431	15,7	11,9
Mercimek ve Çeşitleri Lentil Varieties	283	563.226	2,1	0,8
Mısır ve Mısır Ürünleri Corn and Corn Products	1.100	502.700	8,1	0,7
Sebze ve Sebze Ürünleri Vegetable and Vegetable Products	52	397.649	0,4	0,6
Baharatlar Spices	44	377.123	0,3	0,5
Antep Fıstığı Pistachio	9	325.800	0,1	0,5
Nohut Chickpea	201	300.586	1,5	0,4
Susam Sesame	33	151.742	0,2	0,2
Ceviz Walnut	7	125.276	0,1	0,2
Süt ve Süt Ürünleri Milk and Milk Products	27	107.134	0,2	0,2
Toplam / Total	13.470	68.646.321	99,4	99,2
Genel Toplam / Grand Total	13.549	69.229.817	100	100

\* Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri / Source: Aegean Exporters' Associations

TABLO 8. TÜRKİYE'DE FAALİYET GÖSTEREN KONTROL VE SERTİFİKASYON KURULUŞLARI TABLE 8. CONTROL AND CERTIFICATION ORGANIZATIONS ACTIVE IN TURKEY	
1- ETKO Ekolojik Tarım Kontrol Org. Ltd. Şti.	17- BİOBEL Sertifikasyon Denetim Gözetim ve Eğitim Hiz. Ltd. Şti
2- ECOCERT İMO Denetim ve Belgelendirme Ltd. Şti.	18- Mehmet BİYİK-TUSCERT Organik Ürünler Kontrol ve Sertifikasyon Hizmetleri
3- TURKGAP Tarım Uygulamaları Kontrol ve Sertifikasyon Hizmetleri Ticaret Ltd. Şti.	19- Başak Ekolojik Ürünler Kontrol ve Sertifikasyon Hiz.
4- NİSSERT Uluslararası Sertifikasyon ve Denetim Hizmetleri Ltd. Şti.	20- CTR Uluslararası Belgelendirme ve Denetim Ltd. Şti.
5- EKOTAR Ekolojik Tarım Ürünleri Üretim, Kontrol, Sertifika, Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.	21- Likya Organik Uluslararası Organik Ürünler Kontrol ve Sertifikasyon Hizmetleri Ltd. Şti.
6- CONTROL UNION Gözetim ve Belgelendirme Ltd. Şti.	22- TMENA Uluslararası Denetim Gözetim Sertifikasyon Hiz. Ltd. Şti
7- ORSER Kontrol ve Sertifikasyon Ltd. Şti.	23- NAVİGA Uluslararası Belgelendirme ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti.
8- ANADOLU Ekolojik Ürünler Kontrol ve Sertifikasyon Ltd. Şti.	24- ORFARM Kontrol ve Sertifikasyon Ltd. Şti.
9- EGETAR Kontrol ve Sertifikasyon Hizmetleri Ltd. Şti.	25- De Control Denetim ve Belgelendirme Ltd. Şti.
10- KİWA BCS ÖKO-GARANTIE Organik Tarım Sertifikalandırma Hizmetleri Ltd. Şti.	26- MAGENTA Tarımsal Ürünler Gıda Kontrol Denetim ve Sertifikasyon Tas. Tic. Ltd. Şti.
11- ICEA İNSTİTUTO PER LA CERTIFICAZIONE ETICA E AMBIENTALE Türkiye İzmir Şubesi	27- CASCERT Organik Tarım Ürünleri Kontrol Sertifikasyon Hizmetleri Tur. İnş. Taş. San. Tic. Ltd. Şti
12- CERES Kontrol ve Belgelendirme Hizmetleri Ltd. Şti.	28- ORTA ASYA Kontrol ve Sertifikasyon A.Ş.
13- IMC Ltd. Şti.	29- BİOTEAM Ekolojik Tarım Kontrol Org. Ltd. Şti.
14- BİO İNSPECTA Kontrol ve Sertifikasyon Limited Şirketi	30- MET Ekolojik Kontrol ve Sertifikasyon Ltd. Şti.
15- ECAS Belgelendirme Denetim Ltd. Şti.	31- GENSA Teknoloji Kontrol ve Sertifikasyon San. Tic. Ltd. Şti.
16- Kayos Uluslararası Sertifikasyon ve Denetim Hizmetleri Ltd. Şti.	32- BIOMEL Kontrol ve Sertifikasyon Ltd. Şti.

TABLO 7. 2015 YILINDA EN ÇOK İHRACAT YAPILAN ÜLKELER TABLE 7. OUR MAIN EXPORT COUNTRIES IN 2015				
Ülke Country	Miktar (ton) Quantity (ton)	Tutar (\$) Amount (\$)	% (ton) % (ton)	% (\$) % (\$)
ABD / USA	4.096	14.751.106,66	30,2	21,3
Fransa / France	1.689	9.934.098,82	12,5	14,3
Almanya / Germany	1.490	9.813.859,94	11	14,2
Hollanda / Netherlands	1.185	7.975.922,49	8,7	11,5
İsviçre / Switzerland	1.345	7.367.367,95	9,9	10,6
İngiltere / UK	1.188	5.841.960,79	8,8	8,4
İsveç / Sweden	857	3.941.914,97	6,3	5,7
İtalya / Italy	331	3.049.469,27	2,4	4,4
Kanada / Canada	686	2.863.550,53	5,1	4,1
Japonya / Japan	132	931.025,82	1	1,3
Avustralya / Australia	67	514.957,01	0,5	0,7
Belçika / Belgium	111	455.944,68	0,8	0,7
Danimarka / Denmark	61	424.556,47	0,4	0,6
TOPLAM / TOTAL	13.237	67.865.735,40	97,7	98
GENEL TOPLAM / GRAND TOTAL	13.549	69.229.817,26	100	100

\*Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri / Source: Aegean Exporters' Associations

Natural and legal persons authorized by the Ministry to control all phases of organic products or inputs from production to consumption and to award certificates are called control and certification organizations. The list of organizations authorized by the Ministry is presented in Table 8 below. There are currently 32 organizations authorized by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock to operate as a control and certification bodies in organic farming in Turkey.

Our country has an important potential for organic agricultural production and export in terms of the product variety in agricultural production, existence of different ecosystems and a vast labour force required for organic farming. Scaling-up of organic farming will positively contribute to reducing environmental pollution, restoring the natural balance in the ecosystem, and ensuring biodiversity and sustainable farming.

# ORGANİK TARIM KAVRAMI VE KAPSAMI

## ORGANIC FARMING CONCEPT AND SCOPE

ORGANİK TARIM, KONTROL EDİLEBİLİR, SÜRDÜRÜLEBİLİR, BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİMİN BİRBİRİNE ENTEGRE OLDUĞU BİR TARIMSAL ÜRETİM SİSTEMİDİR.

ORGANIC FARMING IS A CONTROLLABLE AND SUSTAINABLE AGRICULTURAL PRODUCTION SYSTEM THAT INTEGRATES CROP AND LIVESTOCK PRODUCTION.

**Prof. Dr. Kürşat DEMİRYÜREK**

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü  
Ondokuz Mayıs University, Faculty of Agriculture, Agricultural Economics Department

**S**on yıllarda ülkemizde organik tarıma olan ilgi giderek artmakta ve bu konu çok konuşulmaktadır. Ancak, organik tarım kavramının içeriği tam olarak doldurulmamakta ve kavram kargaşası yaşanmaktadır. Organik tarım “gübresiz ve ilaçsız tarım”, “doğal tarım” veya “geleneksel tarım” değildir. Organik tarım organik ürünlerin yetiştirilmesinden, ürünlerinin satılmasına kadar geçen süreçte kendi özel prensip ve uygulamaları olan, sürdürülebilir ve entegre tarım sistemlerine bir yaklaşım olarak görülebilir.

**R**ecently, there has been growing interest in organic farming in our country with many discussions on the topic. However, the concept of organic farming stays abstract and there is confusion about the concept. Organic farming is not “agriculture without fertilizers and pesticides”, “natural agriculture” or “traditional agriculture”. Organic farming can be considered as an approach which has unique principles and practices in the process starting with the production in the field and continuing until the marketing, is sustainable and has integrated farming systems.



## ORGANİK, EKOLOJİK VE BİYOLOJİK TARIM EŞANLAMLIDIR

Organik tarım, dil farklılıkları nedeniyle farklı ülkelerde farklı isimlerle anılmaktadır. Örneğin, İngiltere’de organik (organic), Almanya’da ekolojik (ökologisch) ve Fransa’da biyolojik (biologique) kelimeleri kullanılmaktadır. Ancak organik tarımla ilgili Avrupa Birliği Organik Tarım Yönetmeliği’nde (2092/91 sayılı Konsey Tüzüğü) de açıkça belirtildiği gibi bunlar birbirleriyle eşanlamdır.

### IFOAM’A GÖRE ORGANİK TARIM

Uzun çalışmalar sonucu organik tarım tanımı, Uluslararası Organik Tarım Hareketi Federasyonu (IFOAM) tarafından 2008 yılında İtalya’da onaylanmıştır. Buna göre: “Organik tarım; toprak, ekosistem ve insan sağlığını sürdüren bir üretim sistemidir. Sistem, olumsuz etkisi olan girdilerin kullanımını yerine; ekolojik süreçler, biyolojik çeşitlilik ve yerel koşullara uyum sağlamış döngülere dayanır. Organik tarım, içinde bulunduğumuz çevreye fayda sağlamak, adil ilişkiyi ve tüm ilgili taraflar için iyi bir yaşam kalitesini yaygınlaştırmak adına gelenek, yenilikler ve bilimi bir araya getirir”. Bu yüzden organik tarım sağlık, ekoloji, hakkaniyet ve özen ilkelerine dayalıdır.

### ORGANİK TARIM VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Organik tarım, kontrol edilebilir, sürdürülebilir, bitkisel ve hayvansal üretimin birbirine entegre olduğu bir tarımsal üretim sistemidir. Organik tarım, çevresel, sosyal ve ekonomik olarak sürdürülebilir bir tarım yaklaşımıdır. Kimyasal veya organik kökenli olsun, çiftlik dışı tarımsal girdilere olan bağımlılığın mümkün olduğunca azaltılması gerektiğini savunmaktadır.

Diğer taraftan, organik tarımda çiftlik tüm unsurlarıyla (çiftçi, toprak, organik materyaller, iklim, bitkiler, hayvanlar vd.) birlikte (entegre), bir bütünü oluşturmak için aralarında etkileşim halinde olan ve yaşayan bir organizma olarak görülmektedir.



## ORGANIC, ECOLOGICAL AND BIOLOGICAL FARMING ARE SYNONYMOUS

Organic farming has different names in different countries due to differences between languages. For instance, the word organic is used in the UK, ecological (ökologisch) in Germany and biological (biologique) in France. However, as explicitly indicated in the EU Regulation on Organic Farming (Council Regulation no. 2092/9), these are all synonymous.

### ORGANIC FARMING ACCORDING TO IFOAM

After the long-term studies conducted, the definition of organic farming was approved in Italy in 2008 by International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM). Accordingly, “Organic agriculture is a production system that sustains the health of soils, ecosystems and people. It relies on ecological processes, biodiversity and cycles adapted to local conditions, rather than the use of inputs with adverse effects. Organic Agriculture combines tradition, innovation and science to benefit the shared environment and promote fair relationships and a good quality of life for all involved.” Therefore, organic farming is based on the principles of health, ecology, equity and diligence.

### ORGANIC FARMING AND SUSTAINABILITY

Organic farming is an agricultural production system that is controllable, sustainable and where crop and livestock production is integrated. Organic farming is an agricultural approach that is environmentally, socially and economically sustainable. It defends the idea that dependence on off-farm agricultural inputs -regardless of being chemical or organic based- must be minimized as far as possible.

On the other hand, in organic farming, the farm is considered together (integrated) with all its elements (farmer, soil, organic materials, climate, plants, animals etc.) that have interaction to constitute a whole and also as a living organism.

Hence, organic farming must be regarded as a “holistic” or “integrated” approach in production rather than defining it with the inputs that are forbidden or allowed in production. However, in order to make a distinction between organic farming and other sustainable systems (alternative, biodynamic, regenerative, low external input etc.) in practice, non-organic (artificial, inorganic) fertilizers and synthetic chemical pesticides are used as a determinant.

### LEGAL STANDARDS, CONTROL, CERTIFICATE AND LOGO FOR THE MARKETING SYSTEM

There are unique principles and practices for organic farming in the process from production on the field up to marketing. Particularly in terms of the marketing system, the most important factors distinguishing organic farming and foodstuff from other conventional production systems include unique features such as international legal standards, being based on control and certification operations, having closed system (a system where crop and livestock production complements one another), applying alternation method, being registered and traceable and having organic farming logo.



Bu yüzden organik tarımı, üretimde kullanımı yasaklanan veya izin verilen girdiler ile tanımlamak yerine; üretime “bütünsel” veya “entegre” yaklaşım olarak görmek gerekmektedir. Ancak, uygulamada organik tarımı diğer sürdürülebilir tarım sistemlerinden (alternatif, biyodinamik, yeniden üretken, düşük dış girdili vd.) ayırmada, organik olmayan (suni, inorganik) gübreler ve sentetik kimyasal tarım ilaçlarının kullanımından kaçınma unsuru kullanılmaktadır.

### PAZARLAMA SİSTEMİ AÇISINDAN YASAL STANDARTLAR, KONTROL, SERTİFİKA VE LOGO

Organik tarımın tarlada ürünlerin üretimden pazarlamasına kadar geçen süreçte kendine özgü prensip ve uygulamaları bulunmaktadır. Özellikle pazarlama sistemi açısından, organik tarım ve gıda ürünlerini diğer konvansiyonel üretim sistemlerinden ayırt eden en önemli faktörler arasında uluslararası yasal standartlar, kontrol ve sertifikasyon işlemlerine dayalı, kapalı sistem (bitkisel ve hayvansal üretimin birbirini tamamladığı sistem), münavebe uygulaması, kayıt altına alınmış, izlenebilir ve organik tarım logosunu almış olması gibi kendine özgü özellikler sayılabilir.

### SONUÇ

Organik tarım ile ilgili tanımlamalar genellikle dört unsuru kapsamaktadır:

1. Organik tarımda ilaç, gübre, bitki büyüme düzenleyicileri ve hayvansal hormonlar gibi sentetik kimyasal, çözülebilir ve inorganik maddelerin kullanımı yasaktır.
2. Organik tarım bitki münavebesi (ekim nöbeti, rotasyonu), bitki artıklarının kompost olarak değerlendirilmesi, hayvan gübresi ile biyolojik-mekanik ve entegre zararlı mücadelesi, hastalık ve yabancı ot kontrolü gibi belirli üretim prensiplerine dayalıdır.
3. Organik tarımın amacı, tüketici sağlığını koruma, onların tercihlerini dikkate alma, toprak verimliliğini koruma prensiplerine dayalı olarak toprak, bitki, hayvan ve çiftlik sistemleri arasındaki kapalı sistem tarımsal üretimdir.
4. Organik tarımsal üretim ve pazarlaması kendine özgü uluslararası kuralları olan, izlenebilir, kayıtlı ve şeffaf bir süreçtir. Organik ürünler bu sürecin tüm aşamalarında bağımsız kontrol ve sertifikasyon kuruluşları ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) Organik Tarım Komitesi (OTK) uzmanları tarafından kontrol edilir, sertifikalandırılır ve organik ürün logosu alır.

### CONCLUSION

Definitions of organic farming usually reflect four elements:

1. In organic farming, it is forbidden to use synthetic, chemical, resolvable and inorganic materials such as pesticides, fertilizers, plant growth regulators and animal hormones.
2. Organic farming is based on specific production principles such as crop alternation (rotation), using crop residues as compost, animal manure and biological-mechanical and integrated pest combating, disease and weed control etc.
3. Organic farming aims to perform closed system agricultural production between the soil, plant, animal and farm systems based on principles such as protecting the consumer health, considering their preference and protecting soil fertility.
4. Organic agricultural production and marketing is a traceable, registered and transparent process with unique international rules. Organic products are controlled, certified and granted organic product logo at all stages of this process by independent control and certification organizations and the Ministry of Food, Agriculture and Livestock (MoFAL) Organic Farming Committee (OFC) experts.

### KAYNAKLAR / REFERENCES

- Anonim (1991) 2092/91 sayılı Konsey AB Tüzüğü Council Regulation (EEC) No 2092/91 of 24 June 1991 on organic production of agricultural products and indication referring thereto on agricultural products and foodstuffs (OJ L 198, 22.7.1991, p. 1). [http://europa.eu.int/eurlex/en/consleg/pdf/1991/en\\_1991R2092\\_do\\_001.pdf](http://europa.eu.int/eurlex/en/consleg/pdf/1991/en_1991R2092_do_001.pdf)
- IFOAM (2009) Definition of Organic Agriculture as approved by the IFOAM General Assembly in Vignola, Italy in June 2008. [http://www.ifoam.org/growing\\_organic/definitions/sdhw/pdf/DOA\\_Turkish.pdf](http://www.ifoam.org/growing_organic/definitions/sdhw/pdf/DOA_Turkish.pdf)
- Lampkin (1990) Organic Farming. Ipswich: Farming Press
- Francis and Youngberg(1990) Sustainable Agriculture: An Overview. C.A. Francis, C.B. Flora ve L.D. King (eds). Sustainable Agriculture in Temperate Zones. New York: John Wiley and Sons.
- Demiryürek (2000) The Analysis of Information Systems for Organic and Conventional Hazelnut Producers in Three Villages of the Black Sea Region, Turkey. PhD Thesis. Reading: The University of Reading, UK.
- Demiryürek (2004) Dünya ve Türkiye’de Organik Tarım. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 8: 63-71.
- Demiryürek, K. Stopes, C. and Güzel, A. (2008) Organic Agriculture: The Case of Turkey. Outlook on Agriculture, 37, 7-13.

# TÜRKİYE'DE EKOLOJİK HAYVANCILIK

## ECOLOGICAL LIVESTOCK PRODUCTION IN TURKEY

Prof. Dr. İbrahim AK

Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Organik Tarım Birimi Başkanı  
Head of Organic Farming Department, Faculty of Agriculture, Uludağ University

**TR** Ekolojik tarımda bitkisel üretimin ayrılmaz bir parçası olan ekolojik hayvancılık, çiftlik hayvanlarına doğal davranışlarının tüm hallerini göstermelerine izin veren, ekolojik yemlerle beslenen, verimi artırmak amacıyla zararlı katkı maddeleri kullanılmayan, tüketicilere daha sağlıklı ürünler sunan ve her aşaması kontrol ve sertifikasyon kuruluşları tarafından denetlenen çevre dostu bir üretim şeklidir.

Hayvan yetiştiriciliğinin toprak ve bitkisel üretim ile ilişkisinin kesilmesi, hayvanların kendi doğasına karşı olup, aynı zamanda hayvan yemlerinin güvenilir kaynaklardan karşılanmasında

**EN** Ecological livestock production, which is an inseparable part of crop production in ecological farming, is an environment-friendly production method allowing farm animals to manifest their natural behaviour in all its forms, feeding them with ecological feed, not using harmful additives to increase yield, providing healthier products to consumers and inspected at every stage by control and certification institutions.

Severing the link between livestock production and soil and crop production is against the very nature of the animals and moreover, creates problems in providing animal feed from credible sources.

sorun yaşanmaktadır. Hayvancılığa yer verilmeden ekolojik tarımın yapılması sürdürülebilir değildir. Çünkü işletmeye organik gübre sağlamak, bitkisel üretime yem bitkileri münavebesi getirmek toprağı zenginleştirmektedir. Bu nedenle ekolojik tarım bitkisel ve hayvansal üretimi birlikte içeren sürdürülebilir bir üretim sistemidir.

Ekolojik üretim, tarımda daha çok bitkisel üretim dallarında ortaya çıkmış, giderek hayvancılıkta da yaygınlaşmaya başlamıştır. Gelişmiş ülkelerde tüketicilerin besin güvenirliliği yüksek hayvansal ürünleri talep etmeleri, çevre bilinci ve hayvan haklarına duyarlılığın artması nedeniyle ekolojik tarımda ekolojik hayvancılık süreci başlamıştır. Ekolojik ürünlerin tüketicilerce talep edilmelerinde özellikle çocuk sağlığına verdikleri önem ilk sırada yer almaktadır. Dünyada ekolojik tarımda, bitkisel üretim yanında hayvansal üretimde de önemli gelişmeler sağlanmıştır. Ekolojik tarımın gelişiminde desteklemeler önemli düzeyde etkili olmuştur. Ayrıca, tüketici bilinci ve alım gücü yüksek olduğu için ekolojik ürünlere talep yüksektir.

Ecological farming cannot be sustainable without livestock production. Because, providing organic fertilizer to the enterprise and rotating the crop to include fodder in crop production enriches the soil. That is why ecological farming is a sustainable production system that includes both crop and livestock production.

Ecological production first emerged more in branches of crop production and gradually became more widespread in livestock production. Due to consumers' demands for animal products with high food safety in developed countries, environmental awareness and increased sensitivity towards animal rights, ecological livestock production was initiated in ecological farming. Importance of children's health ranks the first among consumers' reasons for demanding ecological products. Around the world, significant developments occurred in ecological farming not only in crop production but also in livestock production. Supports have been highly effective in the development of ecological farming. Furthermore, there is a high demand for ecological products as the consumers have a high level of awareness and purchasing power.

**TR**  
ÜLKEMİZDE EKOLOJİK  
HAYVANCILIĞIN  
GELİŞEBİLMESİ İÇİN MUTLAKA  
DESTEKLENMESİ  
GEREKMEKTEDİR.

**EN**  
ECOLOGICAL LIVESTOCK  
PRODUCTION HAS TO BE  
SUPPORTED TO DEVELOP  
IN OUR COUNTRY.



## TÜRKİYE'DE EKOLOJİK HAYVANCILIK

Türkiye'de ekolojik tarım bitkisel üretimde ve ihracata dayalı olarak gelişim göstermiştir. Ancak, ülkemizdeki bazı hayvan hastalıkları nedeniyle hayvansal ürünlerin ihracatında sorun yaşandığı için, arı ürünleri hariç ihracatın tamamını bitkisel ürünler oluşturmaktadır. İç pazarda ise tüketici bilinci olmadığı ve alım gücü düşük olduğu için ekolojik hayvansal ürünlerin üretimi ve tüketimi çok düşüktür. Bu nedenle ülkemizde ekolojik hayvancılığın gelişebilmesi için mutlaka desteklenmesi gerekmektedir. Ekolojik tarım AB ülkelerinde ve diğer gelişmiş ülkelerde olduğu gibi ülkemizde de belirli yasa ve yönetmelikler çerçevesinde yürütülmektedir.

Ülkemiz hayvan sayısı bakımından büyük bir potansiyele sahip olmakla birlikte hayvancılık daha çok konvansiyonel olarak yürütülmektedir. Ancak, koyun ve keçi yetiştiriciliği ekstansif koşullarda meraya dayalı olarak yürütülmekte ve çoğu bölgede hayvanların yem ihtiyaçlarının yaklaşık %80'i çayır, mera ve yayla gibi doğal otlatma alanlarından karşılanmaktadır. Yetiştiricilik, hastalıklara karşı dayanıklı, düşük verimli yerli ırklarla yürütülmektedir. Köy tavukçuluğu da üretimde önemli paya sahiptir.

Ülkemizde ekolojik hayvancılık potansiyeli oldukça yüksek olmakla birlikte, talep yetersizliği nedeniyle bu potansiyelden yeterince yararlanılamamaktadır. Başta Doğu Anadolu ve diğer dağlık bölgeler olmak üzere yoğun tarım ve sanayi nedeniyle kirlenmemiş alanlar ekolojik hayvancılık açısından daha büyük potansiyele sahiptir. Fakat ülkemizdeki bazı hayvan hastalıkları nedeniyle hayvansal ürünlerin ihracatında sorunlar bulunması, iç piyasada ise tüketici bilinci ve alım gücünün düşük olmasına bağlı talep yetersizliği ekolojik hayvancılığın gelişimini olumsuz etkilemektedir. Ancak, sadece ihracat açısından değil, çevre ve ekolojinin korunması ve ülkemiz insanlarının daha sağlıklı hayvansal gıdalarla beslenebilmeleri için ekolojik hayvancılığın desteklenmesi gerekmektedir. Ekolojik hayvancılık potansiyelimizin iyi değerlendirilmesi halinde hayvansal üretimdeki bazı dezavantajlarımızın ekolojik hayvancılık ile avantaja dönüştürülme şansı bulunmaktadır.

## ECOLOGICAL LIVESTOCK PRODUCTION IN TURKEY

In Turkey, ecological farming developed in crop production and on an export-oriented basis. However, since there have been problems in exporting animal products due to some animal diseases in our country, exports are made only of crops except for apiculture products. In the domestic market, lack of consumer awareness and low purchasing power results in low levels of production and consumption of ecological livestock products. Therefore, ecological livestock production has to be supported to develop in our country. Ecological farming is conducted within the framework of certain laws and regulations in our country as is the case in EU countries and other developed countries.

Although our country has a large potential in the number of animals, livestock production is carried out more in a conventional way. However, sheep and goat breeding is performed in extensive conditions based on pasture land and in many regions 80% of the need for feed is covered from natural grazing areas such as meadows, pastures and highlands. Disease-resistant native races with low yield are used for breeding. Village poultry production also has a significant share in production.

Although there is a high potential for ecological livestock production in our country, this potential is not well utilized due to insufficient demand.

Starting with Eastern Anatolia and other mountainous regions, areas not polluted due to intensive agriculture and industry carry a bigger potential for ecological livestock production. However, problems in exporting livestock products due to some animal diseases in our country and insufficient demand linked to low levels of consumer awareness and purchasing power in the domestic market negatively affect the development of ecological livestock production. Nevertheless, ecological

livestock production should be supported not only for exports but also to protect the environment and the ecology and to provide healthier livestock products to be people of our country. There is a chance to transform some of our disadvantages in livestock production to advantages through ecological livestock production if our potential for ecological livestock production is well used.

Although there are only a few ecological livestock production enterprises in our country, a limited increase in production and consumption is now being observed. Lack of sufficient controls and inspections lead to unfair competition and the demand for organic products is negatively affected as the consumer's trust is undermined. While the share of organic livestock products in overall consumption reaches 20% in developed countries, this rate is below 1% in our country. Therefore, unless necessary measures are taken, consumers, who already do not consume sufficient amounts of meat, milk and eggs, cannot be expected to consume ecological livestock products and hence, ecological livestock production cannot be expected to develop.

TR  
ÜLKEMİZDE  
EKOLOJİK  
HAYVANCILIK  
POTANSİYELİ OLDUKÇA  
YÜKSEKTİR ANCAK TALEP  
YETERSİZDİR.

EN  
OUR COUNTRY HAS HIGH  
POTENTIAL FOR ECOLOGICAL  
LIVESTOCK PRODUCTION  
BUT INSUFFICIENT  
DEMAND.

Ülkemizde ekolojik hayvancılık yapan işletme sayısı çok az olmakla birlikte, zamanla üretim ve tüketimde sınırlı bir artış gözlenmektedir. Kontrol ve denetimlerin yetersiz olması haksız rekabete neden olmakta, tüketicide güven duygusu zedelendiği için organik ürünlere talep olumsuz etkilenmektedir. Gelişmiş ülkelerde organik hayvansal ürünlerin tüketim düzeyi toplam üretimin %20'sine ulaşırken, ülkemizde bu oran %1'in altındadır. Bu nedenle gerekli önlemler alınmadığı takdirde zaten yeterli düzeyde et, süt, yumurta tüketmeyen tüketicinin daha pahalı olan ekolojik hayvansal ürünler tüketmesi ve ekolojik hayvancılığın gelişmesi beklenemez.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Ülkemizdeki hızlı nüfus artışı, iç tüketim için daha fazla üretim yapılmasını zorlamakta, gelir düzeyinin düşüklüğü nedeniyle daha ucuz gıdaların üretilmesi gerektiği için hayvansal üretimde modern teknolojilerin kullanımı bir zorunluluk gibi görülmektedir. Bu nedenle, iç tüketim için ekolojik hayvansal ürünler üretmenin bugün için yeterli düzeyde çekici olmadığı söylenebilir. Ülkemizdeki bazı hayvan hastalıkları nedeniyle ekolojik hayvansal ürünlerin ihracat şansı düşük olduğu için üretimde ana hedef iç pazar olmalıdır. İç pazarda tüketici bilinci ve alım gücünün düşük olması ekolojik hayvansal ürünlere talebi engelleyen en önemli etmenlerdir. Bu nedenle başta bebekler ve çocuklar olmak üzere sağlıklı nesillerin gelişimi için sağlıklı hayvansal ürünlere gereksinim bulunduğundan, ülkemizde ekolojik hayvansal ürünlerin üretimi ve tüketimi desteklenmelidir. Günlük beslenmemiz de daha fazla yere ve öneme sahip olan, herkesin hemen her gün tükettiği süt ve yumurta gibi ürünlerin organik üretimi öncelikli artırılmalıdır. Ekolojik hayvancılıkta yerli ırklara daha fazla destek verilmeli, desteklemeler çiftlik bazında değil, ekolojik tarım havzaları bazında yapılmalıdır. Ekolojik ürünlerin üretiminde ihracat yanında iç tüketimin artırılması da ihmal edilmemelidir. Böylece ekolojik tarımla çevre ve ekoloji korunurken, insanlarımızın daha sağlıklı beslenmesine de katkı sağlanmalıdır. Aksi takdirde, ekolojik tarım için çok görülen destek, daha fazla çevre kirliliği, daha fazla sağlık sorunu, daha fazla ilaç ve tedavi için masraf olarak bize geri döneceği unutulmamalıdır.

Ülkemizde ekolojik tarımın yaygınlaştırılması; doğanın ve ekosistemin korunmasına, çayır-mera alanlarının daha iyi bir şekilde değerlendirilmesine, yerli gen kaynaklarımızın korunmasına, küçük çiftçilerin gelir düzeyinin artırılmasına, agroturizm ve kırsal kalkınmaya, köyden kente göçün önlenmesine, başta bebekler ve çocuklar olmak üzere insanlar için daha sağlıklı ürünler üretilmesine ve daha sağlıklı beslenmelerine olanak sağlayacaktır. Ancak, bunun için yeterli bir eğitim, iyi bir denetim ve üretimden pazarlamaya kadar çok iyi bir organizasyonun oluşturulması ve ekolojik tarımın daha fazla desteklenmesi gereklidir.

## CONCLUSION AND SUGGESTIONS

The rapid population increase in our country is a challenge against increasing production for domestic consumption and since there is a need to produce cheaper products due to low income, the use of modern technologies in livestock production seems to be an obligation. Therefore, producing ecological livestock products for domestic consumption can be said to be not sufficiently attractive for now. As there is a low possibility of exporting ecological livestock products due to some animal diseases in our country, the main target for production should be the domestic market. In the domestic market, low levels of consumer awareness and purchasing power are the most important factors preventing demand for ecological livestock products. Therefore, since healthy livestock products are needed for healthy generations, primarily babies and children, the production and consumption of ecological livestock products should be supported. Organic production of products such as milk and eggs which are significant for our daily nutrition should be increased as a priority. Native races should be supported more for ecological livestock production, support should be on the basis of ecological agricultural basis, rather than farm basis.

In the production of ecological products, increasing domestic consumption in addition to exports should not be neglected. Thus, provision of healthier food for our people should be promoted while protecting environment and ecology through ecological farming. Otherwise, it should not be forgotten that any support deemed to be too much for ecological farming will come back as more environmental pollution, more health problems, more cost for medicine and treatment.

Dissemination of ecological farming in our country will allow protection of the nature and the ecosystem, better use of our meadows-pastureland, protection of our domestic genetic resources, raising the income level of smallholders, agro-tourism and rural development, prevention of migration from rural areas to urban areas, production of healthier products and healthier food for people, primarily babies and children. However, there is first a need for sufficient training, good inspection and a very well organized process from production to marketing and also more support for ecological farming.

TR  
EKOLOJİK  
HAYVANCILIKTA  
YERLİ İRKLARA DAHA  
FAZLA DESTEK VERİLMELİ,  
DESTEKLEMELER EKOLOJİK TARIM  
HAVZALARI BAZINDA YAPILMALIDIR.

EN  
NATIVE RACES SHOULD BE  
SUPPORTED MORE FOR ECOLOGICAL  
LIVESTOCK PRODUCTION, SUPPORT  
SHOULD BE BASED ON  
ECOLOGICAL AGRICULTURAL  
BASINS.





# DÜNYADA ORGANİK TARIM VE TÜKETİCİ BEKLENTİLERİNDEKİ DEĞİŞİMLER

## ORGANIC FARMING IN THE WORLD AND CHANGES IN CONSUMER EXPECTATIONS

Ahmet ALTINDIŞLI / Burçak IŞÇI  
Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü  
Ege University, Faculty of Agriculture, Department of Horticulture

**O**rganik (Ekolojik, Biyolojik) Tarım; “Çevre, toprak, su kaynaklarını, hava ve tarımsal ürünleri kirletmeden, insan ve diğer canlıların sağlığını azami derecede koruyarak, tarımda sürdürülebilirliği sağlamayı hedefleyen bir sistemdir. Organik tarım, ulusal ve uluslararası kurallara sıkı sıkıya bağlı, denetlenen, sertifikalı, izlenebilir ve sürdürülebilir bir üretim yöntemidir.

Dünyada organik tarım, üretici ve tüketici taleplerine bağlı olarak hızlı gelişim göstermiştir. 2016 verilerine göre dünya organik tarım alanı toplam 81,3 milyon hektara ulaşmıştır. Toplam alanın %54’ü olan 43,7 milyon hektarı organik üretim alanlarını, %46’sı olan 37,6 milyon hektarı ise doğadan toplama alanlarını oluşturmaktadır. Dünyada toplam 2,3 milyon üretici bulunmakta ve üretim 172 ülkede gerçekleştirilmektedir.

Türkiye, dünyada organik tarım yönetmeliğini ilk tamamlayan ülkeler arasındadır.

Dünyada 87 ülkenin organik tarım yönetmeliği bulunmaktadır.

Dünyada organik tarım alanının büyüklüğü açısından 17,2 milyon ha ile Avustralya ilk sıradadır. Arjantin 3,1 milyon ha ile ikinci, 2,2 milyon ha ile ABD üçüncü sırada yer almaktadır. Bu ülkeleri Çin (1,9 milyon ha), İspanya (1,7 milyon ha), İtalya (1,4 milyon ha), Uruguay (1,3 milyon ha), Fransa (1,1 milyon ha) ve Kanada (900 bin ha) takip etmektedir. Türkiye, organik tarım alanı açısından dünya sıralamasında 18. sırada yer almaktadır.

Toplam tarım alanları içinde organik tarım alanlarının oranı açısından değerlendirildiğinde, 172 ülkenin 11’inde oranın %10’dan büyük, 15’inde %5-10 arasında, 38’inde %1-5 arasında ve 97 ülkede ise oranın %1’den küçük olduğu görülmektedir. En büyük paya sahip ülke %36,3 ile Falkland Adaları’dır. Avusturya %19,4, İsveç %16,4, İtalya %10,8’lik paya sahiptir. Türkiye’de organik tarım alanlarının toplam tarım oranlarındaki payı %2’dir.

**O**rganic (Ecological, Biological) Farming; “is a system aiming to ensure sustainability in agriculture without polluting the environment, soil, water resources, air and agricultural products and by protecting the health of people and other living creatures at a maximum level. Organic farming is an inspected, certified, traceable and sustainable production method strictly bound by national and international rules.

Organic farming has rapidly improved in line with producer and consumer demands in the world. According to 2016 data, total organic farming area has reached 81.3 million hectares. Organic production areas cover 43.7 million-hectare which is 54% of the total area, whereas natural harvesting areas cover 37.6 million-hectare area equivalent to 46%. There are 2.3 million producers in the world, and production is carried out in 172 countries. Turkey is among the first countries completing the regulation on organic farming in the world. 87 countries have a regulation on organic farming.

In terms of organic farming land size, Australia ranks the first in the world with 17.2 million ha. Argentina ranks the second with 3.1 million ha, and the USA ranks the third with 2.2 million ha. These countries are followed by China (1.9 million ha), Spain (1.7 million ha), Italy (1.4 million ha), Uruguay (1.3 million ha), France (1.1 million ha) and Canada (900 thousand ha). Turkey ranks the 18<sup>th</sup> in the world in terms of organic farming land size.

Considering the ratio of organic farming lands to the total agricultural lands, out of 172 countries, this ratio is higher than 10% in 11 countries, between 5-10% in 15 countries, between 1-5% in 38 countries and lower than 1% in 97 countries. Falkland Islands have the largest share with 36.3%. This ratio is 19.4% in Austria, 16.4% in Sweden and 10.8% in Italy. The ratio of organic farming lands to total agricultural lands in Turkey is 2%.

**TÜRKİYE, DÜNYADA ORGANİK TARIM YÖNETMELİĞİNİ İLK TAMAMLAYAN ÜLKELER ARASINDADIR. DÜNYADA 87 ÜLKENİN ORGANİK TARIM YÖNETMELİĞİ BULUNMAKTADIR.**

**TURKEY IS AMONG THE FIRST COUNTRIES COMPLETING THE REGULATION ON ORGANIC FARMING IN THE WORLD. 87 COUNTRIES HAVE A REGULATION ON ORGANIC FARMING.**



Dünyada organik tarım alanlarının bitkisel üretimde arazi kullanımları değerlendirildiğinde büyüklük sırasına göre tek yıllık bitkilerde tahıllar, yeşil yem bitkileri, yağlı tohumlar, proteinli bitkiler ve sebzeler ilk beş üretimi oluşturmaktadır. Çok yıllık bitkilerde ise en büyük üretim alanına sahip ilk beş ürün kahve, zeytin, fındık, üzüm ve kakao olarak sıralanmaktadır. Görüldüğü gibi bu ürünler, sanayisi olan ve çok farklı ürünlerin üretiminde kullanılmaktadır.

Dünyada organik tarım ürünlerinin pazar payı gelişme göstererek 80 milyar dolara ulaşmıştır. ABD, 22,59 milyar avro ile organik tarım ürünlerinin tüketiminde lider konumundadır. Bunu Almanya 7,04 milyar avro, Fransa 4 milyar avro, Kanada 2,14 milyar avro ve İngiltere 1,95 milyar avro ile takip etmektedir. Bölgeler olarak değerlendirildiğinde toplam tüketimin %41'i Avrupa'da, %48'i Kuzey Amerika'da ve %11'i diğer ülkelerde gerçekleşmektedir.

Dünyada son yıllarda tüketicilerin organik ürünlere bakış açılarında ve beklentilerinde değişiklikler meydana gelmiştir. Özellikle bilinçli tüketicilerin yoğun olduğu büyük pazarlarda, tüketiciler ürünlerin sadece organik olmasını yetersiz bulmakta ve bu ürünlerin organik üretilmiş olmasının yanında bazı sürdürülebilir artı değerler taşımasını istemektedir. Bu gelişen yaklaşıma "ORGANİK + (Organic plus)" stratejisi denmektedir. Bu artılara ek sürdürülebilir değerler olarak adil ticaret, ahlaki köken, düşük karbon emisyonu, yerel köken, çevre dostu paketlenmiş, yenilenebilir ve düşük enerji kullanmış, biyoçeşitliliği destekleyen gibi birçok özellik sıralanabilir. Bu artılar birden fazla olabilir ve bu sürdürülebilir değerler ambalajda organik olduğunu gösterir logo yanında ek kullanılan logolar ve etiketler-

Considering the use of organic farming lands for crop production in the world, grains, green forage crops, oil seeds, protein crops and vegetables are respectively the main annual plants according to the size of their cultivation areas. Among the perennial plants, the first five products with the largest production areas include coffee, olive, hazelnut, grape and cacao. As seen, these are industrial products and used in the production of various products.

The market share of organic farming products has increased in the world and reached 80 billion dollars. The USA is the leading country in the consumption of organic farming products with 22.59 billion Euro. It is followed by Germany with 7.04 billion Euro, France with 4 billion Euro, Canada with 2.14 billion Euro and the UK with 1.95 billion Euro. Considering the distribution of total consumption by regions, consumption amount is 41% in Europe, 48% in North America and 11% in other countries.

Consumers' perspectives of and expectations from organic products have changed in the world in the recent years. Particularly in the large markets where the number of conscious consumers is high, consumers think that organic is not sufficient on its own, and they demand certain other sustainable added values as well as organic production. This new approach is called "ORGANIC + (Organic plus)" strategy. Fair trade, morality, low carbon emission, local origin, environment friendly packaging, renewable structure, energy efficiency and supporting bio-diversity can be considered as additional sustainable values. Products may contain more than one of

**TR**  
BÜYÜK PAZARLARDA  
TÜKETİCİLER ÜRÜNÜN SADECE  
ORGANİK OLMASINI YETERSİZ  
BULMAKTA VE BU ÜRÜNLERİN ORGANİK  
ÜRETİLMİŞ OLMASININ YANINDA BAZI  
SÜRDÜRÜLEBİLİR ARTI DEĞERLER  
TAŞIMASINI İSTEMEKTEDİRLER.

**EN**  
CONSUMERS IN THE LARGE MARKETS  
THINK THAT ORGANIC IS NOT SUFFICIENT  
ON ITS OWN, AND THEY DEMAND  
CERTAIN OTHER SUSTAINABLE  
ADDED VALUES AS WELL AS  
ORGANIC PRODUCTION.

le belirtilmektedir. Toplam sayıları 250 adede ulaşan bu etiketlere "Çevreye Zararsızdır (Eco-Label)" etiketleri denmektedir. Dünyada organik tarımda tüketici ve üretici talep ve beklentileri dikkate alınarak organik tarımda bazı gelişme ve değişiklikler gerçekleştirilecektir. Organik tarımın yeni dönemine "ORGANİK 3.0" denmektedir. Organik tarım fikrinin ilk ortaya atıldığı 1920 yılına kadar olan dönemde insanlar çevreyi ve biyoçeşitliliği bozmadan kendilerini nasıl besleyebileceğini ortaya koyarak, bu fikrin savunucuları aracılığıyla organik tarımı uygulamaya geçirmişlerdir. Bu döneme Organik 1.0 dönemi denmektedir. Daha sonra Organik 2.0 dönemi 1970-2016 yılları arasında gerçekleşmiştir. Bu süreçte organik tarım ile ilgili olarak yönetmelikler ve standartlar oluşturulmuştur, sertifikalı organik ürün pazarının gelişimi sağlanmıştır. Günümüzde organik tarımda geline en son nokta Organik 3.0 (2016-...) ise ana hatlarıyla, ekolojiye saygılı, ekonomik olarak yeterli, sosyal olarak kültürel çeşitliliğe sahip, adil ve şeffaf olarak denetlenebilen bir sistem olarak işlevselliğinin devamının sağlanması üzerinedir.

Dünyada organik tarım bir yaşam felsefesi haline gelmiştir. Bunu organik tarım ürünleri yanında organik sertifikalı gıda dışı ürünlerin çeşitliliği göstermektedir. Dünyanın en büyük organik ürün fuarı olan ve Almanya, Nürnberg'te düzenlenen BIOFACH fuarında bu yıl gıda ve gıda dışı olmak üzere 23 bin farklı ürün görmekteyiz. Gıda dışı grupta diş macunundan diş fırçasına, kişisel ve ev tekstilinden makyaj malzemelerine, mobilyadan kesme çığe kadar binlerce farklı ve sertifikalı ürün talep görmektedir. Bunların yanında organik tarım agro-eko turizm, yeşil otelcilik ve yemek servisleri gibi birçok sektörlle birlikte çalışarak günlük yaşamdaki yerini almıştır.

Organik tarımın sürdürülebilir yaşamdaki yerini iyi anlamak, organik tarıma sadece tarımsal ürünler olarak bakmamak, insan, ekosistem ve çevre dostu olduğunu, sosyal refahı artırıcı ve diğer tarım sistemlerine göre en yüksek sürdürülebilirlik değerlerine ulaştığını anlamak ve anlatmak önem taşımaktadır. Bu nedenlerle önce ülkemizde ve daha sonra dünyada tüm insanların ve gelecek kuşaklarımızın geleceği için organik tarımın gelişimini sağlamalıyız.



these values, and these sustainable values are indicated with additional logos and labels beside the organic production logo on the package. These labels are called "Eco Labels" and their total number reached 250.

Certain developments and changes will take place in organic farming in the world considering the demands and expectations of consumers and producers. The new period of organic farming is called "ORGANIC 3.0". Until 1920, when organic farming idea was first introduced, people figured out how to feed themselves without disturbing the environment and bio-diversity, and started to implement organic farming through the supporters of this idea. This period is called Organic 1.0 period. Organic 2.0 period took place between 1970 and 2016. In this period, organic farming regulations and standards were prepared, and certified organic products market was developed. Organic 3.0 (2016-...) period, which is the current phase of organic farming, aims to maintain its functionality as an eco-friendly, economically sufficient, socially and culturally diversified, fair, transparent and controllable system.

Organic farming has become a life principle in the world. This is proven by the diversity of organic certified non-food products besides organic farming products. 23 thousand different food and non-food products are displayed in BIOFACH fair that is the biggest organic product fair of the world organized in Nuremberg, Germany. Thousands of different and certified products in the non-food group from toothpaste to toothbrush, from personal clothing and home textile to cosmetics, from furniture to cut flower are on demand. Furthermore, organic farming took its place in daily life with many sectors such as agro-eco tourism, green hotel management and catering.

It is important to understand the place of organic farming in sustainable life, to look at organic farming not only as agricultural products, and to understand and explain that it is human friendly, ecosystem and environment friendly, and that it improves social welfare and achieves the highest sustainable values compared to other agricultural systems. Therefore, we should ensure the development of organic farming first in our country and then in the world for the future of all people and next generations.

#### KAYNAKLAR / REFERENCES

- Aertsens, J., Verbeke, W., Mondelaers, K., Huylenbroeck, G.V. 2009
- Personal determinants of organic food consumption: A review, British Food Journal, Vol. 111 Iss: 10, pp.1140 - 1167.
- Aksoy U. ve Altındişli. A. 1999. Dünya'da ve Türkiye'de Ekolojik Tarım Ürünleri Üretimi, İhracatı ve Geliştirme Olanakları. İstanbul Ticaret Odası, 125 s., Yayın No: 1999-70, ISBN 975-512-415-2.
- Altındişli, A. "Türkiye'de Ekolojik (Organik, Biyolojik) Tarım, içinde, Organik Tarım", ETO Yayınları, Emre Basımevi, İzmir, 2002.
- Arbenz, M., Gould, D. and Stopes, C. 2016. Organic 3.0 for Truly Sustainable Farming and Consumption. IFOAM Germany. 28 p.
- Cong, N. and Zepeda, L. 2011. Lifestyle segmentation of US food shoppers to examine organic and local food consumption. Appetite-Elsevier. Vol. 57, Iss.1, pp: 28-37.
- Willer, H. and Lernoud, J. 2016. The World of Organic Agriculture, Statistics&Emerging Trends 2016. FiBL and IFOAM. 340 p.

# YILMAZ ERDOĞAN 'ORGANİK YAŞAMI' SEÇTİ

"BEN ESKİ KAFAYI DEĞİŞTİRİP DAHA ORGANİK KAFALARA YÖNELMEYE BAŞLAYALI BEŞ YIL OLDU GALİBA. ÖNCE OTLARLA TANIŞTIM."

## YILMAZ ERDOĞAN CHOSE 'ORGANIC LIFE'

"I THINK IT HAS BEEN FIVE YEARS SINCE I CHANGED MY OLD WAYS AND START THINKING ORGANIC INSTEAD. I FIRST GOT TO KNOW THE HERBS."

**D**oğal hayat özlemi ile yerli yabancı birçok ünlü isim organik tarıma yöneldi. Kimi organik ürünler satın alıyor kimi de kendi organik bahçesini kuruyor. Bu trende uyan ünlülerden biri de yönetmen-senarist-oyuncu Yılmaz Erdoğan. İki yıl önce satın alıp yerleştiği Köyceğiz'deki çiftliğinde yaşamını tamamen organik beslenerek sürdüren Yılmaz Erdoğan, birçok kişinin hayalini de gerçeğe dönüştürdü. Çiftliğinde ekmeğini bile kendisi yapan ünlü yönetmen, Köyceğiz'den İstanbul'a geldiği zamanlarda bile, çiftliğinde yetiştirdiği organik ürünleri tüketiyor. İstanbul'daki işlerinin bir kısmını Köyceğiz'deki çiftliğine taşıyan Yılmaz Erdoğan, sık sık doğa yürüyüşleri yapıp ilçe halkıyla sohbet ediyor. Son dönemde Ekşi Elmalar filmi ile gündeme gelen Yılmaz Erdoğan ile yeni seçtiği yaşam tarzı üzerine konuştuk.

### ► Organik yaşama geçişiniz, tarımla tanışmanız nasıl oldu?

Ben eski kafayı değiştirip daha organik kafalara yönelmeye başlayalı beş yıl oldu galiba. Önce otlarla tanıştım. Tarım disiplini dışında, tümüyle tanrısal bir ilhamla boy veren tüm bitkilere ot diyoruz biz. Bu iki harfle geçiştirdiğim âlemin ne kadar derin ve ne kadar çok şifalı sırlar barındırdığını bilmiyordum. 'Çılgın' bir fikirle başladı her şey.

### ► 'Çılgın' fikir neydi peki?

İstanbul'daki ofisimizin yirmi metrekarelik bir bahçesi vardı ve zemin ahşapla kaplanmıştı. Söktük tahtaları. Sürdük tarlayı ve organik gübre ekledik. Başka da hiçbir şey yapmadık, hiçbir şey ekmedik. Derken filizlendi önce toprak, sonra büyüdü bitkiler. Kısa bir zaman sonra 'ot bürüdü' bahçemizi. En yakın kitapçıya gittim, birkaç tane 'şifalı bitkiler' kitabı aldım ve incelemeye başladım. İnternetin sonsuz dünyasında araştırmaya başladım. İki ay sonra saydığımda tam 44 çeşit şifalı bitki boy vermişti bahçemde: Hindibaya, ebegümece, yaban turpu, deve dikenini, kuşyemi, gelincik, papatya, semizotu ve daha neler neler... Bu 'otlardan' hangisini Google'a sorsan öve öve bitiremiyor. Her biri bin derde deva. İki sayfa sürüyor mesela sadece ebegümece'nin muhteiyatı. Meğer bizim 'ot bürüdü' dediğimiz yere, Rabbim eczane açmış haberimiz yok! İyileşmenin, güzelleşmenin, şifanın kaynağı olan bitkilere ot diyoruz. Hatta bununla da yetinmiyoruz 'yaban otu' diyoruz. Ortada yabancılaşan, var olmanın temel prensiplerine ve amacına yabancılaşan birileri var evet ama onlar otlarımız değil biziz. Hindibayı ele alalım mesela. Hangi ot biliyor musunuz bu?

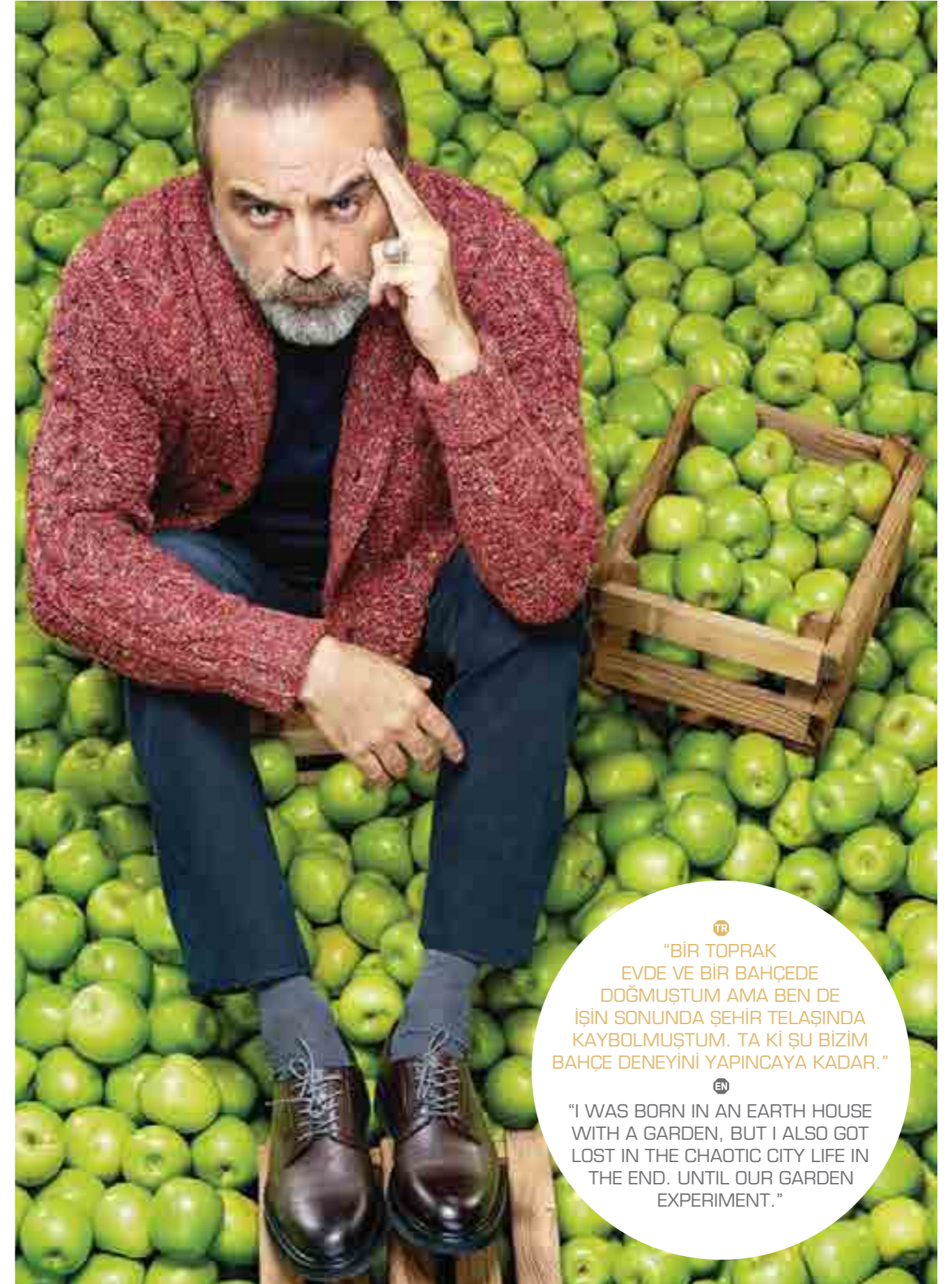
**A** lot of celebrities - national and international - turned to organic farming with an aspiration for natural life. Some buy organic products and some set up their own organic garden. Yılmaz Erdoğan, director-screenwriter-actor, is one of the celebrities following this trend. Having settled in the farm he bought two years ago in Köyceğiz and having started to eat completely organic, Yılmaz Erdoğan made the dreams of many people come true. Renowned director who even bakes his own bread in the farm consumes organic products he cultivates in the farm, even when he comes from Köyceğiz to İstanbul. Yılmaz Erdoğan moved some of his works in İstanbul to his farm in Köyceğiz, and often goes trekking and chats with the local people. We interviewed Yılmaz Erdoğan, who has lately been talked of with his new film Ekşi Elmalar, on his new lifestyle.

### ► How did you begin organic life and meet agriculture?

I think it has been five years since I changed by old ways and start thinking organic instead. I first got to know the herbs. We call all plants that grow with a divine inspiration, and not through the agricultural discipline, herbs. I did not know this five-letter word opened up to a world of deep, healing secrets. It all started with a 'crazy' idea.

### ► What was that 'crazy' idea?

We had a twenty square meter garden at our office in İstanbul and it was covered with wood flooring. We took off the wood. Ploughed the field and added organic fertilizer. We did not do anything else or plant anything. In time, first the soil started to sprout and then plants grew. Soon after, there were 'herbs' all over the garden. I went to the nearest book store, bought some 'herbs' books and started to go through. I started to search on the endless world of Internet. Two months later, I counted 44 different kinds of herbs in my garden: Dandelion, mallow, horseradish, thistle, canary grass, poppy, daisy, purslane and even more... When you Google these 'herbs', it praises them to the skies. They are all cure-all herbs. For instance, features of only mallow take two pages. God opened a pharmacy in an area we considered "infested with herbs" and we did not know about it! We call the plants that are the sources to getting better, beautifying and healing, 'herbs'. We sometimes even call them 'weed'. It is true that something became wild and alienated to the fundamental principles and purpose of existence, but it is not the herbs, it is us. Let us look at dandelion for instance. Do you know which herb it is?



**TR**  
"BİR TOPRAK  
EVDE VE BİR BAHÇEDE  
DOĞMUŞTUM AMA BEN DE  
İŞİN SONUNDA ŞEHİR TELAŞINDA  
KAYBOLMUŞTUM. TA Kİ ŞU BİZİM  
BAHÇE DENEYİNİ YAPINCAYA KADAR."

**EN**  
"I WAS BORN IN AN EARTH HOUSE  
WITH A GARDEN, BUT I ALSO GOT  
LOST IN THE CHAOTIC CITY LIFE IN  
THE END. UNTIL OUR GARDEN  
EXPERIMENT."



#### ► Hangi ot?

Hani güzel yeşil bir dalın ucunda sihir gibi bir top oluşur. Üfleriz onu ve havada uçuşur pamukçuklar... İşte o mucizevi bitkinin adı hindiba ve tıbbın kurucusu olan İbn-i Sina ağabeyimizin yazdığı bir 'Hindiba Risalesi' var. Koca usta üstüne risale yazmış ama biz üfleyip geçiyoruz konuyu. Bırak verdiği şifayı, adını bile bilmiyoruz hindibanın. Ve kentlerde ve 'özel' veya 'tüzel' okullarda çocuklarımızı eğittiriyoruz. Hayat Bilgisi diye bir ders var ama gözünün önündeki hindibadan haberi yok bu hayatın. Çileği ağaçta yetişen bir meyve zanneden kuşaklar yetişiyor okul betonlarına basarak. Kimseyi kınamıyorum elbet, bir toprak evde ve bir bahçede doğmuştum ama ben de işin sonunda şehir telaşında kaybolmuştum. Ta ki şu bizim bahçe deneyini yapıncaya kadar. Dönüşüm arayış getiriyor ve arayan da buluyor. Ya da tersinden söyleyelim; dönüşmeyen aramıyor, aramayan da haliyle bulamıyor. Nicedir Köyceğiz cennetinin bir sakiniyim ve her gün toprağa basıyorum sakin sakin. Sığla ağaçlarının gölgesinde ve şehir değmemiş nehirlerde yüzüyorum. Bir şehir kaosundan ayrılmaya cesaretini gösteren herkes için yurdumun her yeri müminini bekleyen cennet.

#### ► Köyceğiz'de çiftlik alıp oraya yerleştiniz. Çiftliğinizde organik ürünler yetiştirmenin yanı sıra film platosu da mı kurdunuz? Bu serüven nasıl başladı?

2014'te Russell Crowe ile Fethiye ve Kayaköy'de film çekerken bir at çiftliğinden bahsettiler sette. Baktım çok güzel, beğendim ve aldım. Orada yaşıyorum. Bazı filmleri kendi bahçemde çekiyorum.

#### ► Çiftlik hayatına geçmek zor olmadı mı? Sizin için radikal bir karar değil mi?

Bu yeni bir karar değil. 10 yıldır böyle bir arayıştaydım. Mürefte'de, Çeşme tarafında bile yer baktım. Şehir her anlamda çok sıkıştı. Sırf trafik cinneti bile uzaklaşmak için bir sebep. Tabii gidince de aldığım kararın ne kadar doğru olduğunu anladım. Toprakla ilişkisini unutan insan, aslında hiç hatırlamaması gereken bir sürü şeyi hatırlıyor. Geriye stresten başka bir şey kalmıyor. Dolayısıyla ben bu zamanın ruhunun kentten köye göç olduğunu ve bunun sadece bana has bir şey olmadığını düşünüyorum. Bana gelen, geri dönen geniş çaplı reaksiyonlarda bile onu görüyorum. Herkes bir kıvılcım bekliyor aslında. Şehirli adam her yaz tatile gittiğinde, 'ya şuradan bir yer alsak' der ya... Çünkü çocuklarımızı tonla para verip okullara gönderiyoruz ama domatesin bitkisini görünce tanıyorlar. Dolayısıyla hayattan kopuş var. Kendim için de,

#### ► Which herb?

You know a magical ball appears on the tip of a beautiful green twig. We blow it and little pieces of cotton fly in the air... The name of this miraculous plant is dandelion and there is a 'Dandelion Epistle' written by Avicenna, founder of medicine. Such an important master wrote an epistle on it but we just blow and toss it. Let alone its curing effect, we do not even know the name of dandelion. And we have our children educated in 'private' or 'corporate' schools in the cities. There is a course called 'Life Sciences', but that life is not even aware of the dandelion. Generations thinking strawberry grows on trees are trained stepping on the concrete floors of those schools. Of course, I do not criticize anyone, I was born in an earth house with a garden, but I also got lost in the chaotic city life in the end. Until our garden experiment. Transformation brings along a quest, and in the end you find what you are looking for. Or the other way around; those who do not transform do not search and of course they cannot find anything. For a long time, I have been a resident of Köyceğiz paradise and I peacefully step on earth every day. I swim under the shadow of sweetgum trees and rivers that cities never touched before. For all that have the courage to leave the city chaos, each corner of my country is a heaven waiting for its believers.

#### ► You bought a farm in Köyceğiz and settled there. You grow organic products in your farm, but did you also establish a film set? How did this adventure begin?

When we were shooting with Russell Crowe in Fethiye and Karaköy in 2014, they talked about a horse farm on the set. I saw it, liked it and bought it. I live there. I shoot some of the films in my own garden.

#### ► Wasn't it hard to move on to a farm life? Isn't this a radical decision for you?

This is not a new decision. I was in search of it for 10 years. I looked for places in Mürefte and even around Çeşme. The city is jammed in every sense. The traffic frenzy itself is a reason to move away. Of course, when I went there, I saw I made the right decision. People who forget their relationship with the earth, remember lots of things they are actually not supposed to. There is nothing left but stress. Thus, I believe that the spirits of our time migrate from the city to the village, and this is not only special to me. I even see this in the reactions I receive. In fact, everyone is waiting for a spark. You know whenever a city person goes on a vacation in the summer, they say 'why don't we buy a place here?' We send our children to school and pay a lot for it but they cannot even recognize when they see the tomato plant. So, we drift away from life. This is a good decision both for myself and my children. For instance, I don't think my son Rodin learns at school as much as he learns there.

#### ► What do you cultivate in the farm?

We cultivate all that you can think of. Peanuts for example.

#### ► Do your friends come to visit? Do you sometimes feel bored?

I read something recently. I think it was a quote by Schopenhauer, something like 'breakdown of humankind is boredom'. I do not

hear much about boredom in the village. Why do people get bored or what do they do when they are bored? They go to the cinema in the mall or out for dinner. Same people, same faces... Groups of people who gather and talk about others... This is what is really boring. I never get bored in Köyceğiz. It is a farm. We work there, there is always something to do. Only lazy people get bored. Why would someone who works get bored? I am also a writer. How could I have spare time?

#### ► Çiftliğinizde neler ekip biçiyorsunuz?

Aklınıza ne gelirse, her şeyi ekiyoruz. Yerfıstığı mesela.

#### ► Arkadaşlarınız ziyarete geliyorlar mı? Sıkıldığınız zamanlar oluyor mu?

Geçenlerde okudum. Galiba Schopenhauer'un bir sözüydü, 'insan neslinin iflası, can sıkıntısıdır', gibi bir şeydi. Can sıkıntısı köyde çok duyduğum bir laf değil. İnsanın canı neden sıkılır ya da canı sıkılınca ne yapar? AVM'de sinemaya veya yemeğe gider. Aynı insanlar, aynı yüzler... Bir araya gelip başkalarından söz eden insan grupları... Asıl sıkıcı olan bu. Köyceğiz'de hiç sıkılmıyorum. Bir de orası çiftlik. Çalışıyoruz orada, iş bitmiyor ki. Tembeller sıkılır. Çalışan adam sıkılır mı? Ayrıca ben yazarım. Boş vaktim nasıl olsun?

#### ► Çiftliğiniz kaç dönüm arazide kurulu?

100 dönüm.

#### ► O kadar büyük arazide ürettiklerinizi ne yapıyorsunuz? Satıyor musunuz?

Film çektiğimizde bile catering bizden. Herkes organik besleniyor. Bahçedeki ürünlerden besleniyoruz. Satmıyorum. Ama Uniq İstanbul'da BKM Mutfak'ın bir şubasını açıyoruz. Oraya gidecek ürünler. Toprağın bu kadar üretken olması çok şaşırtıcı bir şey... İnanılmaz geliyor bazen.

#### ► Çiftliğinizde film platonuz var filmler çekiyorsunuz. Hedefiniz nedir?

16 yılda 37 filme ulaştık. Son dönemde ise Köyceğiz'de kendi platosu olan, çok sayıda film çeken, konser organizasyonları yapan bir yapıya ulaştık.

#### ► Köyceğiz'de çiftliği biraz da film çekmek için mi kurdunuz yani?

Şehrin kaosundan kaçıyoruz ama işin kalbini oraya götürüyoruz biz. Orada daha çok çalışıyoruz. Esas orayı kalıcı yapacak olan; orada faaliyete geçecek okul olacak. Mutfak oyuncularının yetiştirildiği bir şekilde yeni grup alacağız 2017 sonunda. 2018'de de akademik düzeye getireceğiz. Oyuncuyu, yönetmeni, tüm birimleri kendimiz yetiştirmek istiyoruz.

hear much about boredom in the village. Why do people get bored or what do they do when they are bored? They go to the cinema in the mall or out for dinner. Same people, same faces... Groups of people who gather and talk about others... This is what is really boring. I never get bored in Köyceğiz. It is a farm. We work there, there is always something to do. Only lazy people get bored. Why would someone who works get bored? I am also a writer. How could I have spare time?

#### ► How many deceres is your farm?

100 deceres.

#### ► What do you do with what you produce on such a large land? Do you sell them?

We even cater for our film sets. Everyone eats organic. We eat from the garden. I do not sell. But we are opening a branch of BKM Mutfak in Uniq İstanbul. Products will be sent there. It is very surprising that Earth is so fertile... It is unbelievable sometimes.

#### ► You have a film set in your farm and you shoot there. What is your objective?

We shot 37 films in 16 years. Lately, we became a platform that has its own film set in Köyceğiz, shoots many films and organizes concerts.

#### ► So, did you set up the farm in Köyceğiz also to shoot there?

We run away from the city chaos but we take the heart of the work there. We work more there. What will make it count there will actually be the new school. At the end of 2017, we will have a new group to train Mutfak actors. In 2018, they will reach an academic level. We would like to train all units ourselves including the actors and directors.



KAYISININ BİNBİR YÜZÜ:  
VARIOUS FACES OF APRICOT

# MALATYA

MALATYA GELİŞEN, BÜYÜYEN BİR ŞEHİR AMA BUNU YAPARKEN  
GELENEKLERİNE SAHİP ÇIKMIŞ, TARİHİNİ KORUMUŞ.

MALATYA IS THE CITY THAT IS DEVELOPING AND GROWING BUT ALSO MANAGING  
TO EMBRACE ITS TRADITIONS AND PRESERVE ITS HISTORY.

Beril ŞEN Bayram AYHAN

**Ö**zdeşleştiği meyvenin adı hem kulağa hoş geliyor hem de sayısız derde deva. Malatya hakkında yazılacak ilk birkaç satırda, insanın kayısıdan bahsetmeden kendini tutması zor. Yöre halkı kayısıya 'mişmiş' adını vermiş. Hititçe'nin çözülmesinde büyük katkıları bulunan Çek bilgin Bedrich Hrozny ise şehrin adının Hititçe'de, 'bal ve meyve bahçesi' anlamına geldiğine değinmiş. Belli ki Malatya'nın bugünkü bereketi o günlerden miras kalmış. Mimari açıdan akıllarda bir iz bırakmasa da, Malatya insanı cezbetmeyi bir şekilde başarıyor. Biraz modern biraz geleneksel, Doğu Anadolu'da başarılı bir sentez... Cazibesi, yemyeşil parklarında, geniş ve ağaçlı bulvarlarında, canlı çarşılarında ve adeta kentteki tek ziyaretçinin siz olduğunuz hissine kapılmanıza neden olan o hazda.

**T**he name of the fruit it is famous for both sounds nice and is the cure for many problems. It is very difficult for one not to mention apricots in writing the first few lines to describe Malatya. Local people call it 'mişmiş'. Czech scholar Bedrich Hrozny, who contributed greatly to decipher the Hittite language, said the name of the city means 'a garden of honey and fruits' in Hittite language. It is evident that the fertility of Malatya today is a heritage from those times. Despite failing to leave its mark with its architecture, Malatya somehow manages to attract people. A little bit modern, a little bit traditional; a successful synthesis in Eastern Anatolia... Its attraction lies in its green parks, wide avenues full of trees, lively bazaars and that pleasure you get as if you are the only visitor in the city.





Sultansuyu Harası / Sultansuyu Stud Farm



Bürücek Yaylası / Bürücek Plateau



Malatya, Türkiye'nin kayısı başkenti... Dünyanın kuru kayısı tüketiminin üçte ikisi burada üretiliyor. Haziran sonlarında başlayan kayısı hasatı zamanında burada olmak da bambaşka bir deneyim. Kayısı, tarih boyunca kültürü ve mutfağı etkilemekle kalmamış meyvesinden çekirdeğine, ekonomiye de büyük katkısı olmuş. Binlerce ton kayısı dünyanın dört bir yanına ihraç ediliyor. Kayısıyı sadece kuru meyve olarak değil, reçelden kozmetiğe envai çeşitte tüketmek mümkün. Hele çikolatayla kaplı kayısılardan denemeyi ihmal etmeyin. Bu nedenle de kent turunun olmazsa olmazı, Kayısı Pazarı ya da bir diğer adıyla Şire Pazarı...

#### UYGARLIKLARIN YOLUNDA

Malatya'nın köklü bir tarihi, renkli bir kültürü var. Kral Yolu ve İpek Yolu'nun üstünde yer aldığından, antik çağlardan beri ticari açıdan önemli bir kesişme noktası olmuş. Hitit, Asur, Pers, Roma, Bizans, Arap, Selçuklu ve Osmanlı gibi pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış. Eski Malatya olarak da bilinen Battalgazi ilçesi ve Aslantepe Höyüğü, tarihsel ve arkeolojik açıdan görülmeye değer. Nemrut Dağı'na çıkmak da buradan yapılabilecek kaydadeğer gezilerden biri. Malatya'ya 6 km mesafede Orduzu'da bulunan Aslantepe Höyüğü, kentin bilinen en eski yerleşim yerlerinden. İlk buluntular M.Ö. 3 binlere dayanıyor. M.Ö. 2. yüzyılda Romalılar şehri daha kuzeye, Battalgazi olarak bilinen bölgeye taşıyorlar. Kazılarda çeşitli medeniyetlere ait izlere

Malatya is Turkey's apricot capital...Two thirds of global dried apricot consumption is produced here. It is a unique experience to be here during apricot harvest which starts at the end of June. Apricot did not only influence the culture and cuisine throughout history, but also contributed greatly to the economy with its fruit, seed etc. Thousands of tons of apricots are exported all around the world. Apricots can be consumed not only as dried fruits but also in many different forms from jam to cosmetics. Do not forget to try especially the apricots covered in chocolate. For this reason, the Apricot Market, a.k.a. Şire Bazaar, is a must-see during the city tour...

#### IN THE PATH TO CIVILIZATIONS

Malatya has a deep-rooted history and a colourful culture. Since it was located on the Royal Road and Silk Road, it has been a commercially important junction since ancient times. It hosted many civilizations such as Hittites, Assyrians, Persians, Romans, Byzantines, Arabs, Seljuks and Ottomans. Battalgazi District which is also known as Old Malatya and Aslantepe Mound are worth visiting for their historical and archaeological importance. Climbing Mount Nemrut is another important thing to do. Aslantepe Mound in Orduzu that is 6 km from Malatya is one of the oldest settlements in the city. Remains found in the excavations date back to 3 thousand BC. In the 2<sup>nd</sup> century BC, Romans moved the city to the north, to the area known as Battalgazi. Traces from



Şire Pazarı / Şire Bazaar

rastlanmış, Hitit ve Asur hükümdarlarına ait saray kalıntıları, kabartmalar, aslan heykelleri ve süslü vazolar bulunmuş. Aslantepe Höyüğü, Malatya'yı uzaktan seyretmek için de ideal bir nokta.

#### BİR TAŞINMA HİKÂYESİ

Eski Malatya şehir surlarını Battalgazi ilçesinde görmek mümkün. Şehir surlarının, Alacakapı, Sıptırızkapı, Müşakkapı ve Pazarkapı gibi kent tarihinde önemli olaylara şahitlik etmiş tam 11 kapısı var. Roma döneminden 1838 yılına kadar, Malatya kent merkezi bugünkü Battalgazi ilçesiymiş. O zamanlar, "Aspuzu Bağları" olarak bilinen Malatya, yazlık olarak kullanılıyormuş. 1838'de yapılan Nizip Savaşı sonucu, Doğu Anadolu Kuvvetleri Komutanı Hafız Ahmet Paşa, ordusuyla birlikte Elazığ'dan gelerek Aspuzu'daki yazlık evlere yerleşmiş. Kış boyunca askerlerin dolap, döşeme, merdivenleri yakıp kente zarar vermesi üzerine bugünkü Malatya kentinin temelleri atılmış. Battalgazi'de, Selçuklular'a ait cami, kümbet, kervansaray gibi çeşitli tarihi yapıların arasında Ulu Cami'yi kaçırmamalı. Eyvanlı planı ile İran'daki büyük Selçuklu camilerinin Anadolu'daki önemli örneklerinden biri olan Ulu Cami, Selçuklu hükümdarı İzzettin Keykavus tarafından 13. yüzyılda inşa ettirilmiştir. Kubbede ve eyvanda yer alan çini ve mozaikler devrin en güzel örnekleriymiş. Bugün hala caminin süslemeleri kendini belli ediyor.

various civilizations were seen in the excavations; remains of palaces that belonged to Hittite and Assyrian emperors, reliefs, lion sculptures and decorative vases were found. Aslantepe Mound is an ideal location to watch Malatya from a distance.

#### A STORY OF A MOVE

You can see the city walls of Old Malatya in Battalgazi district. City walls have 11 gates such as Alacakapı, Sıptırızkapı, Müşakkapı and Pazarkapı that witnessed important events in the history of the city. City centre of Malatya used to be the Battalgazi district today from the Roman period until 1838. Back then, Malatya, which was known as "Aspuzu Vineyards", was used to spend summer vacation. After Nizip War in 1838, Eastern Anatolia Force Commander Hafız Ahmet Paşa settled in the summer houses in Aspuzu moving from Elazığ with his army. Foundations of today's Malatya was laid after the soldiers burnt the closets, furniture and stairs and harmed the city during winter. Ulu Cami (Grand Mosque), which is among various historical buildings such as domes and caravanserais in Battalgazi that belonged to Seljuks, should not be forgotten. Ulu Cami, which is an important example of the grand Seljuk mosques of Iran in Anatolia with its iwan design, was built with the order of Seljuk Emperor İzzettin Keykavus in the 13<sup>th</sup> century. Tiles and mosaics on the dome and iwan were the most beautiful examples in that era. Decorations in the mosque still stand out today.



Karakaya Barajı / Karakaya Dam



Orduzu Pınarbaşı



Yeni Camii / Yeni Mosque



Yeşilyurt

### MALATYA NOSTALJİSİ

Malatya nostaljisi yapmak için Beşkonaklar Saray Mahallesi birebir. Buradaki geleneksel kerpiç Malatya konaklarının bazıları da restore edilip turizme kazandırılmış. Birbirine yapışık ve 1900'lü yılların başlarından itibaren inşa edilmiş bu sivil mimari örnekleri, bugün Etnografya Müzesi, yöresel tatların sunulduğu Malatya Mutfağı, Mimarlar Odası ve Malatya Kent Araştırmaları Merkezi olarak hizmet veriyor. Beşkonaklar adlı sıra evlerin zemin kat odaları ambar, kiler ve tandır olarak kullanılmış, arka bahçelerinde ise başta kayısı olmak üzere çeşitli meyve ağaçları bulunuyor.

### YALNIZ MİNARE

Malatya'da, gelenekselle çağdaş yan yana var olmayı beceriyor. Kentin özellikle yaz akşamlarının en popüler gezinti destinasyonlarından olan Kanal Boyu, kafe ve restoranlarla kentin modern yüzünü sergiliyor. Modernleşme ve daha iyi bir yaşam için zaman zaman kayısı bahçeleri feda edilmiş olsa da, kentin geleneksel ticaretinin süregeldiği Malatya Çarşısı'nda kayısı hep başrolde. Çarşıdaki 1912 tarihli kesme beyaz taştan Yeni Cami, kentin son dönem Osmanlı eserlerinin en görkemlilerinden. Dikkat çeken yanı, üç minaresinden ikisi avlu duvarları üzerinde, tamamlanmamış gibi görünen üçüncüsü ise camiden ayrı avluda.

### MALATYA NOSTALGIA

Beşkonaklar Palace Neighbourhood is perfect for having Malatya nostalgia. Some traditional adobe mansions there were restored for tourism. These examples of adjacent civil architecture that were constructed in early 1900s are now used as Ethnography Museum, Malatya Kitchen where local food is served, Chamber of Architects and Malatya City Research Centre. Ground floors of adjacent houses called Beşkonaklar were used as warehouse, cellar and tandoori, and there are various fruit trees, particularly apricot, in their backyard.

### THE LONE MINARET

Traditional and modern things can exist hand in hand in Malatya. The city exhibits its modern face with its canal promenade, which is one of the most popular destinations especially in summer nights, and its cafes and restaurants. Although apricot orchards were sometimes sacrificed for modernization and a better life, apricot is always the star in Malatya Bazaar where traditional trade is maintained in the city. Yeni Cami (New Mosque) in the bazaar which dates back to 1912 and was made of white dimension stone is one of the most magnificent last period Ottoman works in the city. Interesting thing about it is that two of its three minarets are on the yard walls while one, which looks uncompleted, is in a separate yard from the mosque.

### BİR ZAMAN YOLCULUĞU

Kernek Meydanı'nda yer alan Malatya Arkeoloji Müzesi, farklı dönemlere ait önemli bir koleksiyona sahip. Aslantepe Höyüğü'nden çıkan buluntular da müzede sergileniyor. Diğer salonlarda Karakaya Barajı kurtarma kazılarında çıkanlar ile Urartu, Roma, Bizans ve Selçuklu dönemlerine ait eşyalar yer alıyor. Beşkonaklar'daki Etnografya Müzesi de gezilebilir. Atatürk, 1931 ve 1937 yıllarında Malatya'yı iki kez ziyaret etmiş, ikincisinde kaldığı kesme taş bina, bugün Atatürk Evi Müzesi. Müzede, Atatürk'ün kullandığı eşyaların sergilendiği bir oda, Atatürk kitaplığı ve Cumhuriyet Dönemi fotoğrafları yer alıyor.

### DOĞA, FOLKLOR VE KÜLTÜR

Malatya'nın doğa, kültür ve kayısı açısından zengin 13 ilçesi var. Darende'de Somuncu Baba Cami ve Türbesi, suyu yaklaşık 40 metre yükseklikten üç kademeli olarak dökülen Günpınar Şelalesi, Akçadağ'da alternatif turizmin yeni rotası, jeolojik olaylar sonucu oluşan mağaraların bulunduğu Levent Vadisi, Arapgir ve Yeşilyurt ilçeleri görmeye, gezmeye değer.

### A TIME TRAVEL

Malatya Archeology Museum in Kernek Square has a collection from different periods. Remains excavated from Aslantepe Mound are also exhibited in the museum. In the other halls, there are the remains from the rescue excavation in Karakaya Dam and artefacts belonging to Urartian, Roman, Byzantine and Seljuk periods. You could also visit the Ethnography Museum in Beşkonaklar. Atatürk visited Malatya twice in 1931 and 1937; the stone building he stayed in his second visit is Atatürk's House Museum today. In the museum, there is a room where Atatürk's belongings are exhibited and also Atatürk's library and photos from the Republic Era.

TR  
KAYISIDAN ÇOK  
DAHA FAZLASI VAR;  
ASIRLARI KAPLAYAN BİR  
KÜLTÜR VAR BURADA.

EN  
THERE IS A LOT MORE THAN  
APRICOTS THERE; A CULTURE  
EXTENDING OVER  
CENTURIES.

### NATURE, FOLKLORE AND CULTURE

Malatya has 13 districts that are rich in terms of their nature, culture and apricots. Somuncu Baba Mosque and Tomb in Darende, Gürpınar Waterfall where water pours at three levels from 40 meter height, Levent Valley in Akçadağ which is the new destination of alternative tourism and hosts caves formed due to geological events and Arapgir and Yeşilyurt districts are worth visiting.



# MİLLİ GURURUMUZ: OUR NATIONAL PRIDE: ARDA TURAN

2015 YILININ YAZ AYLARINDA FC BARCELONA TAKIMINA TRANSFER OLAN ARDA TURAN, ÖNCESİNDE DE TÜRKİYE'DEKİ BAŞARILI PERFORMANSIYLA EN POPÜLER FUTBOLCULARDAN BİRİYDİ.

ARDA TURAN, WHO WAS TRANSFERRED TO FC BARCELONA IN 2015 SUMMER, HAS BEEN ONE OF THE MOST POPULAR FOOTBALL PLAYERS IN TURKEY WITH HIS SUCCESSFUL PERFORMANCES.

Şebnem KIRCI Barış TEKİN

TR

Arda Turan

Barcelona'ya transfer olarak Türk halkına gurur yaşatmıştı. Barcelona'da yoğun bir tempoda çalışan futbolcu, Milli Takım'ımızda da oynamaya devam ediyor. Başarıları ile her zaman gündemde olan futbolcunun Barcelona'daki yaşamı oldukça merak ediliyor. Zaman zaman kampanya ve reklamlarda da gündeme gelen futbolcu, geçtiğimiz aylarda ünlü bir marka için modellik yaptı. Bu vesile ile bir araya geldiğimiz ünlü futbolcuya merak ettiklerimizi sorduk.

EN

Arda Turan filled Turks with pride upon his transfer to Barcelona. He has a busy pace in Barcelona and continues to play in our National Team as well. The successful football player's life in Barcelona is a subject of interest. The football player who is often seen in campaigns and commercials, recently modelled for a famous brand. Taking this opportunity, we asked the famous footballer things we were curious about.

► **Tüm kariyeriniz boyunca örnek aldığınız bir isim var mı?**

Muhammed Ali, Michael Jordan ve Roger Federer örnek aldığım isimler. Maradona'nın iyi taraflarını da örnek almışlığım olmuştur. Ona karşı da sempati besliyorum.

► **Takım arkadaşlarınızdan en çok kimi beğeniyorsunuz?**

Takım arkadaşlarım Leo (Lionel) Messi ve Andrés Iniesta da benim için örnek isimler.

► **Maç olmayan bir gününüz nasıl geçiyor?**

Sabahları antrenman yapıyoruz. 08.30'da kalkıyorum, 09.00'da kahvaltımı yapıyorum. Antrenman sonrası öğlen 12.30 gibi eve geliyorum. Öğlen yemeği yiyip istirahate çekiliyorum. Saat 16.30 gibi istirahatimi tamamlıyorum. Kalktıktan sonra bir saat ya kitap okuyorum ya televizyonun karşısında zaman geçiriyorum. Akşamlarımı ya bisiklet çevirerek ya da salonda antrenman yaparak geçiriyorum. Sonra akşam yemeği saati geliyor zaten. Ya yemek yemeye dışarı çıkıyorum ya da evimde yiyorum. 00.30 gibi de uyuyorum.

► **Barcelona'daki favori mekânlarınız nereler?**

Balıkçı olarak Botafumeiro'yu beğeniyorum. Suşi yemeye Parco'ya gidiyorum. Boca Grande, iyi bir ambiyansı olan, güzel bir restoran. Da Greco da iyi bir İtalyan restoranı.

► **Sizce İstanbul'la arasındaki benzerlikler ve farklılıklar nedir?**

Barcelona, İstanbul'dan daha küçük. Çok fazla turist alan bir şehir olduğundan, çok kalabalık... Ama şehir ikiye bölünmüş durumda. Turistlerin ziyaret ettiği yerlerle, yerlilerin yaşadığı yerler ayrı. İstanbul'la birbirinden farklılıkları var tabii. Ama ikisinde de deniz var, güzel restoranlar ve güzel yaşam var. Bunlar, iki şehri birleştiren özellikler.

► **Peki, hangisi daha zor? Top peşinde koşmak mı, modellik yapmak mı?**

Her işin zorluğu var tabii. Ama benim için sorunun cevabı, tabii ki modellik yapmak. Çünkü futbol, hayatta bildiğim ender işlerden birisi. Modellik yapmaksa benim için çok zor. İdare etmeye, partnerlerime ayak uydurmaya çalışıyorum.

► **Kendinizi 10 yıl sonra nerede görüyorsunuz?**

İnsan plan yaparmış, kader arkasından gülermiş. O yüzden bilmiyorum ama futbolun içinde kalmak, futbolu yönetmek gibi hayallerim var. İnşallah nasip olur.

► **Barcelona gibi bir takımda oynamak nasıl bir duygu?**

Harika bir duygu, hayalimdi. Her zaman içimden, "Bir gün Barcelona'da oynayabilsem." derdim. Allah'a çok şükür gerçek oldu. Bunun için çok çalıştım ama bunu da söylemeliyim.

► **Are there any names who have been exemplary for you throughout your career?**

I look up to Muhammed Ali, Michael Jordan and Roger Federer. I also look up to the better sides of Maradona. He is also one of my favourites.

► **Who do you find the most impressive among your team-mates?**

My teammates Leo (Lionel) Messi and Andrés Iniesta are also exemplary for me.

► **How do you spend a day when you do not have a game?**

We practice in the mornings. I get up at 08.30 and have breakfast at 09.00. After the practice, I come home at noon around 12.30. I have lunch and then rest. I finish resting at around 16.30. After waking up, I read for an hour or spend some time watching TV. I spend the evenings either cycling or exercising in the gym. Then it is time for dinner. I go out to for dinner or eat at home. I sleep at around 00.30.

► **What are your favourite places in Barcelona?**

I like Botafumeiro as a fish restaurant. I go to Parco to eat sushi. Boca Grande is a nice restaurant with a good ambiance. Da Greco is also a good Italian restaurant.

► **What do you think are the similarities and differences with İstanbul?**

Barcelona is smaller than İstanbul. It is a very crowded city since it attracts many tourists. But the city is divided into two. Tourist attractions and the places where the locals live are separate. Of course there are differences with İstanbul. But they both have the sea, nice restaurants and a beautiful life. These are the features that connect the two cities.

► **Which one is more difficult? Chasing the ball or modelling?**

Of course, every job has its own difficulty. However, of course the answer is modelling for me. Because football is one of the rare things I know how to do in my life. Modelling, on the other hand, is very difficult for me. I try to manage and keep up with my partners.

► **Where do you see yourself in 10 years?**

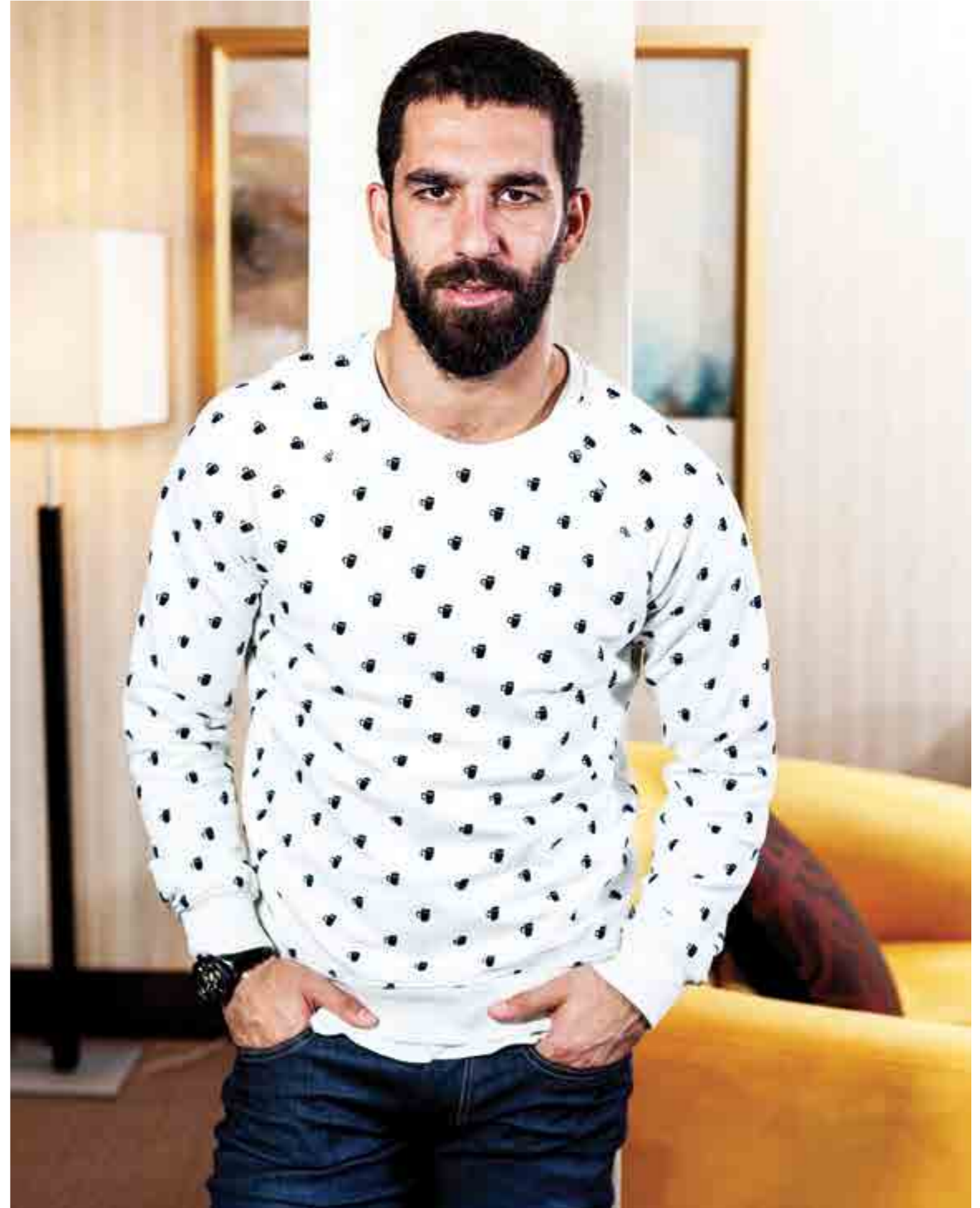
Man plans and fate laughs. So, I do not know but I dream of staying involved in football and managing it. I hope it comes true.

► **How does it feel to play in a team like Barcelona?**

It is a great feeling, it was my dream. I always thought "I wish I could play in Barcelona one day." Thank God it is now real. But I must say I worked hard for it.

TR  
MİLLİ TAKIMDA  
DA TOP KOŞTURAN  
ARDA TURAN  
BARCELONA'DA YAŞAMAYA  
DEVAM EDİYOR.

EN  
HE ALSO PLAYS IN THE  
NATIONAL TEAM AND  
CONTINUES TO LIVE IN  
BARCELONA.



► **Olduğunuz yeri korumak için neler yapıyorsunuz?**

Konsantrasyon hep yüksek olmalı. Dış etkenlere karşı kapalı olmak gerekiyor. Hakkımda yazılanları çok fazla okumam, bunlar insanı etkiler. Sağlığımı ve formumu korumaya özen gösteriyorum. Çalışmak başarmak için şart.

► **Geldiğiniz nokta için en çok kime teşekkür ediyorsunuz?**

Allah'a şükrediyorum. Anne ve babamın desteği benim için çok önemli. Onlara teşekkür ediyorum. Beni bugünle-re taşıyan hocalarıma ve arkadaşlarıma da teşekkür ediyorum.

► **Çocukluk hayaliniz futbolcu olmak mıydı?**

Çocukken büyük işler başaracağımın hayalini kurardım. 16 yaşında 40 maç yenilmeyen 87 doğumlu bir gruptuk.

► **Kariyerinizle ilgili aldığınız en iyi tavsiye neydi?**

Çalışma, yeteneği yener.

► **Yanınızdan ayırmadığınız, uğuruna inandığınız bir eşyanız var mı?**

Uğura çok inanmam; sadece her zaman dua ederim.

► **Genç futbolcular sizi örnek olarak büyüyor, onlara tavsiyeleriniz nelerdir?**

Kendimin kuvvetli yanlarımı da zayıf yanlarımı da iyi değerlendirdim; herkese de öyle yapmalarını tavsiye edebilirim. Ben iyi bir rol model olmaya çalışıyorum. Futbolcuların çoğu çok maç izlemez ama ben izlerim. Buna 'görsel antrenman' diyorum. Dünyadan başarılı isimlerin neler yaptığını takip etmek önemli.

► **Gelecek planlarınız arasında Türk futbolunun yönetiminde olmak var mı?**

Evet, belki federasyon ya da kulüp başkanlığı yapabilirim. Galatasaray'da sportif direktörlük de olabilir.

► **İspanyol ve Türk futbolunu değerlendirirseniz neler söylemek istersiniz?**

Bizde de çok iyi futbolcular var. Ben eğitim kısmında aksaklıklar olduğunu düşünüyorum. İspanya'da başarılı futbolcular halk kahramanı gibi görülüyor.

► **Milli takımımızın dünya kupasına katılma şansını değerlendirir misiniz?**

Neden olmasın, her şey inanmakla başlar.

► **Futbol sahalarında yaşadığınız unutulmaz olan en mutlu anınız hangisidir?**

O kadar çok mutlu anım var ki ayırmak çok zor.

► **What do you do to keep your place?**

You always have to be highly concentrated. You should shut yourself off to external factors. I do not read much about what is written about me, such things would affect you. I am careful about protecting my health and keeping fit. Work is essential to succeed.

► **Who do you thank the most for your current status?**

I thank God. My mum and dad's support is very important to me. I thank them. I also thank my trainers and friends contributing to my progress.

► **Was being a football player your childhood dream?**

When I was a kid, I dreamt of accomplishing great things. We were a group born in 1987 that has not lost for 40 matches at the age of 16.

► **What was the best advice you were given about your career?**

Working beats talent.

► **Do you have anything that you always carry with you and believe in its luck?**

I do not believe in luck that much; I just always pray.

► **Young football players take you as an example. What would you recommend them?**

I recognized both my strengths and weaknesses; I can recommend everyone to do so. I try to be a good role model. Most football players do not watch games but I do. I call this 'visual practice'. It is important to follow what successful people around the world are doing.

► **Do your future plans include being in the management of Turkish football?**

Yes, I may be the chairman of the federation or a club. I could also be the sports director in Galatasaray.

► **How would you assess Spanish and Turkish football?**

We also have really good football players. I think there are some problems with training. In Spain, they regard successful football players like public heroes.

► **How would you see the chance of our national team to take part in the world cup?**

Why not? Everything starts with believing.

► **What is your most unforgettable and happiest moment on football fields?**

I have so many happy memories that it is hard to distinguish.

TR  
"TAKIM  
ARKADAŞLARIM LEO  
(LIONEL) MESSI VE  
ANDRÉS INIESTA DA BENİM  
İÇİN ÖRNEK İSİMLER."

EN  
"MY TEAMMATES LEO (LIONEL)  
MESSI AND ANDRÉS INIESTA  
ARE ALSO EXEMPLARY  
FOR ME."



## DÜNYANIN DURUMU 2015

### STATE OF THE WORLD 2015

**H**er tür insan faaliyetinin doğa üzerinde gizli veya açık etkilerinin olduğu artık bilinen bir gerçek. Belki ilk önce iyi niyetlerle, yani insanların kolay yaşaması, rahat etmesi için üretilmektedir teknolojik alet-edevatlar. İlk zamanlarda insanlar bunların sayısız faydasını da görmekteydi. Hatta bilimin geliştiği ölçüde teknolojik icatlar çoğaltılmakta, zenginleştirilmektedir. Öyle ki bütün dünya teknolojinin bu kolaylıklarından istifade etmektedir. Artık televizyon, bilgisayar, cep telefonunun girmediği ev kalmamıştır. Bunun politik etkileri de olmaktadır. Her yeni icat, dünya ekonomisini derinden etkilemektedir. Hele ki silah sanayi, toplum örgütlenmelerinin, devlet politikalarının yeniden şekillenmesini sağlamaktadır. Peki, bu kadar gelişmişlik, üretkenlik, dar planda değil geniş zaman diliminde düşünüldüğünde doğaya, doğa dolayısıyla da insanlara sadece fayda mı getirmekte, yoksa bunların yan etkileri, zararlı yönleri de bulunmakta mıdır?

Washington D. C. merkezli Worldwatch Enstitüsü'nün üzerinde durduğu soru budur. Onlar henüz kamuoyunun haberdar olmadığı, belki çalışanlarının, fabrikatörlerin, bilim adamlarının bile tahmin edemediği tehditlere dönük araştırma yapmaktadır. Her yıl bu araştırmaların sonuçları okuyucularla paylaşılmaktadır. Editörlüğünü Gary Gardner, Tom Prugh ve Michael Renner'in yaptığı, içinde farklı kişilerce yazılmış, on beş adet detaylı raporun yer aldığı, yirmi beş farklı dile çevrilen 'Dünyanın Durumu 2015'te teknolojik gelişmelerin yan etkileri, zararlı tesirleri, gizli tehditleri ortaya çıkarılmaya çalışılır. Bunlardan biri dünyanın ısınması, kutuplarda görülen sıcaklık farkları, iklim değişiklikleri ve eriyen buzullardır. Sahi buzullarda neden yüksek sıcaklık görülmektedir? Eriyen buzulların dünyaya etkisi nasıl olacaktır? Tüm bu tehlike ve tehditler karşısında insanlar tek başlarına ne yapabilir? Dünyanın Durumu 2015; okuyucularını da bu sorulara cevap bulması yönünde teşvik ediyor, düşündürüyor.

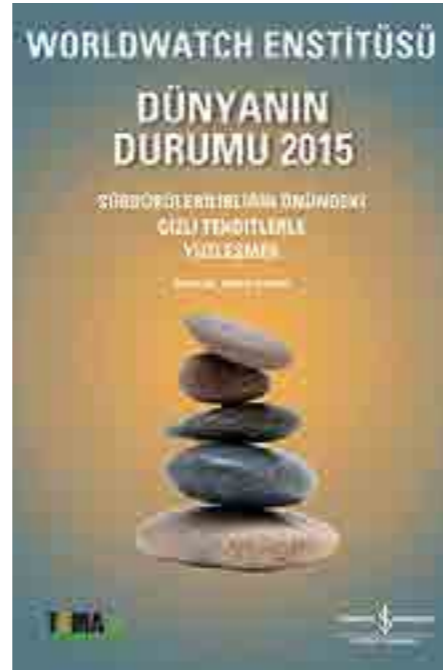
**I**t is now a known fact that all human activities have hidden or evident impacts on the nature. Technological tools-equipment are first manufactured with good intentions to provide easier lives for people and make them comfortable. At first, people get numerous benefits from them. Technological inventions are increased and enriched even more as science develops. Such that the whole world uses this convenience provided by technology. Now, there is no house without a television, computer or a mobile phone. This also has political implications. Every new invention has a deep influence on the world economy. Especially the arms industry reshapes the organization of the society and government policies. When this development and productivity is considered in a longer period of time rather than in a narrower sense, do they only benefit the nature and thus people or do they also have side effects and harmful sides?

This is the question emphasized by the Worldwatch Institute based in Washington D.C. They conduct research on threats that are yet unknown by the public and cannot be foreseen even by their employees, factory owners and scientists. They share the outcome of this research with their readers every year. 'State of the World 2015', which was edited by Gary Gardner, Tom Prugh and Michael Renner, includes fifteen different reports written by different authors and was translated to twenty five different languages, tries to reveal the side effects, harmful impacts and hidden threats of technological developments. One is global warming, temperature differences in the Poles, climate changes and melting glaciers. Really, why is the temperature high in the glaciers? What will be the impact of melting glaciers on the Earth? What can people do on their own against all these dangers and threats?

State of the World 2015 encourages the readers to find answers to these questions and makes them think.



**TR**  
**Dünyanın Durumu 2015**  
(Sürdürülebilirliğin Önündeki Gizli Tehditlerle Yüzleşmek)  
Worldwatch Enstitüsü  
**Çeviri**  
Gülru Hotinli  
İş Bankası Kültür Yayınları  
232 sayfa



**EN**  
**State of the World 2015**  
(Confronting Hidden Threats to Sustainability)  
Worldwatch Institute  
**Translator:**  
Gülru Hotinli  
İş Bankası Culture Publications  
232 pages

## AKIŞ: SUYUN AŞKI İÇİN

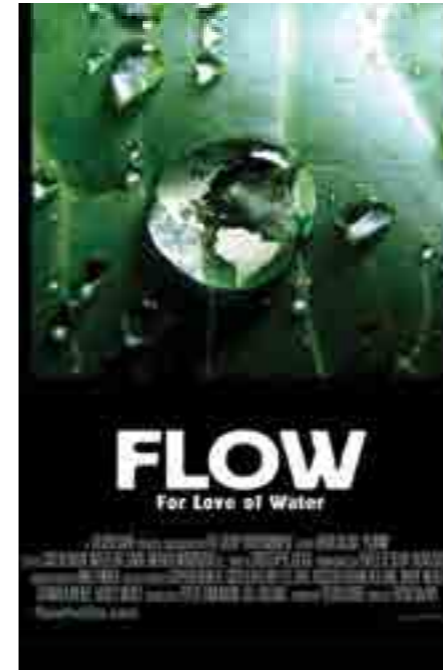
### FLOW: FOR LOVE OF WATER

**P**etrolün dünya ekonomisindeki önemi herkes tarafından bilinmektedir. Uzmanlar petrolden sonra elektrik enerjisinden söz ederler. Daha sonra ise suyu anarlar. Uzmanların petrol ve elektrik enerjisinden sonra suyu anmaları birçoğumuz için şaşırtıcı gelebilir. Öyle ya, musluğu açıp, avuç avuç su içebiliyoruz. Bu durum bize nefes alıp vermek kadar doğal görüldüğü için, suyun kaynakları, kullanım yerleri, saflık oranları, yol açabileceği hastalıklar aklımızın ucundan bile geçmiyor. Son zamanlarda suyun plastik ve cam şişelerde satışa sunulması belki suyla ilgili biraz durup düşünmemize vesile olmuştur. Yine de konuyu uzmanlar kadar gündemimize almadığımız acı bir gerçek. "Akış: Suyun Aşkı İçin"; herkesin suyun önemini kavraması, bu konu üzerinde düşünmesi için hazırlanmış bir belgesel. Belgeselde sadece suyun önemi anlatılmıyor. Günümüzde su kaynaklarının nasıl hoyratça kullanıldığı; plastik ve cam şişelerde satışa sunulan suların ne kadar sağlıklı olduğu, ne gibi denetimlerden geçtiği de sorgulanıyor. Örneğin, Amerika'da bugüne kadar milyonlarca satış yapmış, artık bu alanda markalaşmış birçok firmanın musluk suyunu; ırmak, kaynak, dağ suyu diye piyasaya sürdüğü tespit edilmiş. Yine yapılan araştırmalara göre her yıl 2 milyon insanın suyla bulaşan hastalıklardan dolayı hayatını kaybettiği saptanmış. Belgesel, izleyicilerini bu facia ve suistimaller hakkında da düşünmeye davet ediyor. Zehirlenmeye neden olan sularda roket yakıtının bulunduğu tespititi; fabrika atıklarının ırmak, göl ve denizlere dökülmesinden dolayı, sulara kimyasal maddelerin karışması; üstelik bunların buharlaşıp, bulut haline gelerek diğer yerleşim yerlerine asit yağmurları olarak dökülmesi; en temel ihtiyacımız olan suyun etrafında dönen finansal oyunlar da belgeselde dikkat çekilen tehlikelerden bazıları...

**I**mportance of oil in the world economy is well-known by all. After oil, specialists refer to electricity energy. Then, they talk about water. It may be surprising for many of us that water follows oil and electricity energy. After all, we can turn on the tap and drink handfuls of water. Since this looks as natural as inhaling and exhaling, we do not even think about water resources, their use, purity rates and diseases they may lead to. Water has been sold in plastic and glass bottles lately; maybe that made us stop and think about the issue. Nevertheless, it is the sad truth that we do not discuss it as much as the specialists. "Flow: For Love of Water" is a documentary prepared so that everyone can understand the importance of water and think about it. Documentary does not only explain the importance of water. It also questions how carelessly water resources are used, how healthy the water sold in plastic and glass bottles is, and what kind of controls are performed on them. For instance, it has been revealed in the USA that many important brands having millions of sales so far sold tap water claiming it was river, spring or mountain water. Again, according to the research conducted, 2 million people lose their lives each year due to water-borne diseases. The documentary invites the audience to think about this disaster and exploitations. Some of the dangers highlighted in the documentary are identification of the fact that there was rocket fuel in the waters causing poisoning, intrusion of chemical materials in the waters since factory wastes are spilled to rivers, lakes and seas; moreover, they evaporate, turn into clouds and reach other settlements in the form of acid rains, and the financial games played around water, our fundamental need...



**TR**  
**Yönetmen**  
Irena Salina  
**Oyuncular**  
Basil Bold, Bill Alexander, Maude Barlow  
**Yapım**  
Group Entertainment, 2011, ABD  
**Süre**  
84 dakika



**EN**  
**Director**  
Irena Salina  
**Cast**  
Basil Bold, Bill Alexander, Maude Barlow  
**Production**  
Group Entertainment, 2011, USA  
**Duration**  
84 minutes

## GELENEKSEL EL SANATLARI TRADITIONAL HANDICRAFTS

**TR** El sanatları açısından zengin bir kültüre sahibiz. Türkiye'nin hangi köşesine gidilse mutlaka el sanatlarıyla uğraşanlarla karşılaşmak mümkündür. Fakat günümüzde sanayileşmenin olumsuz bir yan etkisi olarak el sanatları eski çağlardaki iltifatı görmemektedir. Seri, hızlı ve ucuz üretim; imzalı, emek mahsulü ürünlere olan talebi azaltmıştır. "Marifet iltifata tabidir." derler. Fabrikasyon ürünlerin piyasayı kaplamasından dolayı el sanatları ister istemez gerilemeye, birer bireysel uğraşı haline gelmeye başlamıştır. Oysa el sanatları hem kalite hem kullanırlık hem de sağlık açısından fabrikasyon ürünlere göre daha değerlidir. Değerli olmasının asıl sebebi ise; kültürel kodlarla yapılmış olmasından kaynaklanır.

Kültür ve Turizm Bakanlığı geleneksel el sanatlarının unutulmaması, bu sanatı icra eden kişilerin desteklenmesi, hatta yeni bakışlarla bu kültürel unsur ve faaliyetlerin zenginleştirilmesi amacıyla 2005 yılında Geleneksel El Sanatları ve Mağazaları Müdürlüğü'nü (GES) kurmuştur. Müdürlüğün web sitesi geleneksel el sanatlarıyla uğraşan herkesin buluşma noktası olmayı hedeflemektedir. Site sadece icracıların değil, bu işe meraklı muhatapların da, geleneksel el sanatlarıyla ilgili bilgi edinme, ürünlere kolayca ulaşma noktasında istifade edebileceği şekilde tasarlanmıştır.

Sitenin 'Haberler/Duyurular' bölümü sürekli güncellenmektedir. Türkçe ve İngilizce olmak üzere iki dilde yayın yapan siteden Kültür ve Turizm Bakanlığı'na ait kitaplara da ulaşmak mümkündür. Hem de çok cazip fiyatlarla...

**EN** We have a rich culture in terms of handicrafts. Wherever you go in Turkey, you will definitely meet people dealing with handicrafts. However, as an adverse side effect of industrialization, now handicrafts are not regarded as they used to in old ages. Serial, fast and cheap production decreased the demand towards signature hand produced goods. They say "skill deserves compliment". Since fabricated products invaded the market, handicrafts unavoidably fell behind and became an individual endeavour. Yet handicrafts are more valuable than fabricated goods both in terms of quality and usefulness and health. The actual reason why they are valuable is because they are made with cultural codes.

The Ministry of Culture and Tourism established the Directorate of Traditional Hand Crafts Stores (GES) in 2005 in order for traditional handicrafts not to be forgotten, to support the artisans, and even to enrich these cultural elements and activities with new perspectives. The web site of the Directorate aims to be the meeting point for all who engages in traditional handicrafts. The site is designed so as to benefit not only artisans but also all interested people to get information about traditional handicrafts and have easy access to products.

The 'News/Announcements' section of the web site is constantly updated. The web site is online in two languages, Turkish and English, and it provides access to the books of the Ministry of Culture and Tourism. For affordable prices...



[www.ges.gov.tr](http://www.ges.gov.tr)



## KÜÇÜK SAĞLIK FIÇISI: SARIMSAK

SARIMSAK TÜKETİMİ KONUSUNDA, KOKUSU SEBEBİ İLE HEPİMİZİN ÇEKİNCELERİ VAR. ANCAK SARIMSAK BU ENDİŞEYE KURBAN EDİLMEMEYE KADAR ÖNEMLİ BİR SAĞLIK KAYNAĞI...

## LITTLE CAPSULE OF HEALTH: GARLIC

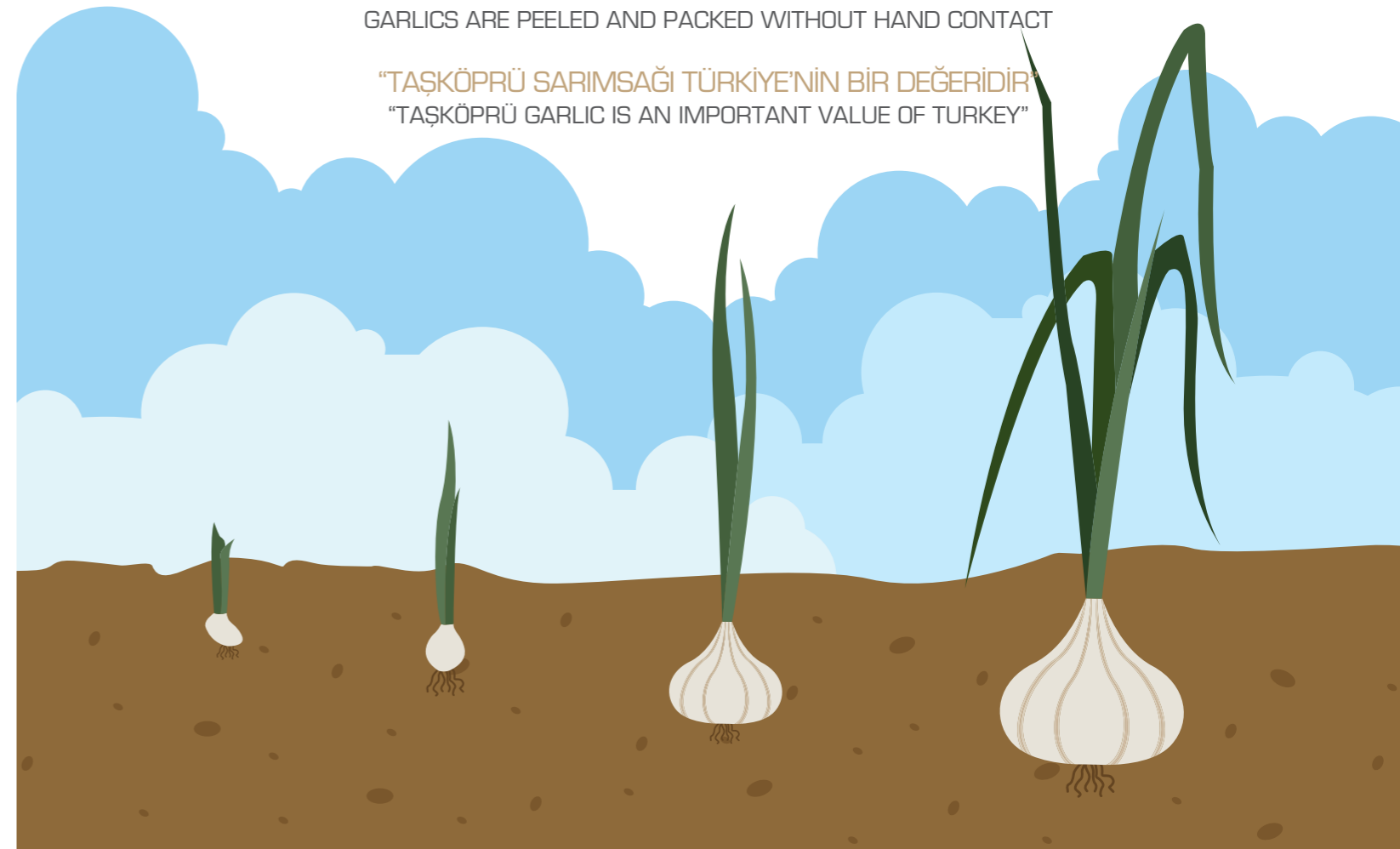
WE ALL HESITATE TO CONSUME GARLIC DUE TO ITS SMELL. BUT GARLIC IS A SOURCE OF HEALTH THAT IS TOO IMPORTANT TO BE NEGLECTED FOR THIS CONCERN...



## SARIMSAĞIN TARİHÇESİ, TÜRLERİ VE SARIMSAK ÜRÜNLERİ HISTORY AND SPECIES OF GARLIC AND GARLIC PRODUCTS

SARIMSAKLAR EL DEĞMEDEN SOYULUP, PAKETLENİYOR  
GARLICS ARE PEELED AND PACKED WITHOUT HAND CONTACT

"TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI TÜRKİYE'NİN BİR DEĞERİDİR"  
"TAŞKÖPRÜ GARLIC IS AN IMPORTANT VALUE OF TURKEY"



# SARIMSAĞIN TARİHÇESİ, TÜRLERİ VE SARIMSAK ÜRÜNLERİ

## HISTORY AND SPECIES OF GARLIC AND GARLIC PRODUCTS

Dr. Serkan GENÇ

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı Genel Sekreter V.  
North Anatolia Development Agency - Acting Secretary General

**S**arımşak, dünya geneline yayılmış, neredeyse bütün ülkelerin mutfağında kullanılan ve bilinen bir bitkidir. Sarımşağın gıda, çesni ve medikal amaçlı yaklaşık 5 bin yıldan beri kullanıldığı tahmin edilmektedir. Literatürde, sarımşağa ait en eski yazılı bilgiler Sümerlerin M.Ö. 2600-2100 yılları arasına ait tabletlerine dayanmaktadır. Sarımşağın Çin'e ulaşması Hint Tıbbi vasıtası ile gerçekleştiği, M.Ö. I. ve II. yüzyıllarda Çinlilerin sarımşağı antiseptik özelliği nedeni ile bilhassa kolera, veba ve salgın gibi hastalıklara karşı, Mısırlıların ise ölümcül hastalıklarla mücadelede kullandığı bilgisi yer almaktadır.

Sarımşağın Mısır'dan Filistin'e, oradan da Anadolu'ya geldiği ve ilk defa Haçlı Seferleri sırasında Fransa'ya götürülmesi ile tüm Avrupa'ya yayıldığına ilişkin bilgiler paylaşılmaktadır. Baharat olma özelliğinden ziyade tıbbi öneminden dolayı, eski çağlardaki kültürler arasında sarımşak bitkisinin hareketinin, yaygın kullanımının ardında yatan sebeplerden biri olduğu söylenebilir.

Osmanlı tarihine bakıldığında ise sarımşağın tedavi edici yönüyle kullanıldığına ilişkin bilgilere rastlamak mümkündür. Örneğin, Padişah IV. Mehmet'in hekimbaşı olan Nasrullah oğlu Salih, XVII. yüzyılın ikinci yarısında yazmış olduğu bir eserinde, sarımşağın özellikle kış aylarında gül suyu ile birlikte alınması durumunda bağırsak parazitleri, yılan ve akrep sokması, ishal, köpek ısırması gibi rahatsızlıklara iyi geldiğini belirtmektedir.

### SARIMSAK BİTKİSİ VE TÜRLERİ

Sarımşak, Amaryllidaceae (Nergisgiller) familyasından Allium (soğan) cinsine ait Allium Sativum L. türünün soğanıdır. Sarımşak ilk defa bilim dünyasına 1753 yılında İsviçreli botanikçi Linne tarafından tanıtılmıştır.

Çağdaş ve genetik araştırmalara göre anavatanı Orta Asya olarak kabul edilen sarımşağın dünyada 700'e yakın, Türkiye'de ise 170 türünün yetiştiği bilinmektedir. Söz konusu türlerin yaklaşık 70'e yakını endemik yani yalnızca ülkemize

**G**arlic is a plant that can be found all over the world, is used in almost all cuisines and is well-known. It is guessed that garlic has been used for approximately 5 thousand years as food, for seasoning and medicinal purposes. In literature, the oldest written information about garlic is found in the Sumerian tablets dating back to B.C.2600-2100. There is information that garlic reached China with Indian Medicine, the Chinese used garlic especially against diseases such as cholera, plague and epidemics for its antiseptic properties in the 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> centuries B.C. and Egyptians used it to fight terminal illnesses.

Information reveals that garlic was taken to Palestine from Egypt and then to Anatolia and was extended to all over Europe for the first time when it was taken to France during the Crusades. One could say that garlic plant was moved and widely used among the cultures in ancient times due to its medical importance rather than its use as a spice.

Ottoman history reveals information that garlic was used for treatment purposes. For instance, Nasrullah's son Salih, who was the head physician of Sultan IV Mehmet, states in his work written in the second half of the 17<sup>th</sup> century that garlic cured diseases such as intestinal parasites, snake and scorpion bites, diarrhea, dog bites etc. when used with rose water especially in winter months.

### GARLIC PLANT AND ITS SPECIES

Garlic is the corm of Allium Sativum L. that belongs to Allium (onion) genus from Amaryllidaceae family. Garlic was first introduced to the scientific world by Swiss botanist Linne in 1753.

According to contemporary and genetic research, garlic's homeland is considered as Central Asia and it has approximately 700 species cultivated in the world and 170 in Turkey. Almost 70 of these species are endemic, i.e. only grow

TR  
OSMANLI  
TARİHİNE BAKILDIĞINDA  
SARIMSAĞIN TEDAVİ EDİCİ  
YÖNÜYLE KULLANILDIĞINA İLİŞKİN  
BİLGİLERE RASTLAMAK  
MÜMKÜNDÜR.  
EN  
OTTOMAN HISTORY REVEALS  
INFORMATION THAT GARLIC WAS  
USED FOR TREATMENT  
PURPOSES.





özgüdür. Yabani soğan türlerinin zenginliği dikkate alındığında, Anadolu yabani soğan türlerinin anavatanı olarak kabul edilmektedir. Eski çağlardan beri farklı iklim, toprak ve çevre koşullarında tarımı yapılan sarımsak bitkisinin günümüzde pek çok kültür çeşidi vardır.

#### TAŞKÖPRÜ SARIMSAGI

Dünyada pek çok yerde yetiştirilmesine rağmen, kaliteli sarımsaklar ılıman iklimlerdeki selenyumunu en yüksek ve kumlu topraklarda yetişmektedir. Kastamonu'nun Taşköprü ilçesinde yetiştirilen sarımsak, bölgenin kendisine has toprak çeşidi ve bitki örtüsü sayesinde, diğer bölgelerde yetişen sarımsaklara ve ithal olarak ülkemize giren türlere kıyasla öne çıkmaktadır. Bilimsel adı *Allium Sativum* olarak geçen ve coğrafi işaret teseline sahip olan Taşköprü sarımsağı, aromalı, keskin kokulu, selenyum içeren ve süre açısından yüksek dayanıklılığa sahip bir sarımsak türüdür. Kükürtlü uçucu yağların miktarı, mineral maddeler ve vitaminler yönünden zengin besin değeri, içindeki kuru maddelerin oranının yükseği, başlarının iri ve kaliteli olması nedeni ile ihracata elverişliliği, ülkemizde bileşiminde selenyum elementi bulunan tek çeşit olması gibi özellikler Taşköprü sarımsağını diğer sarımsaklardan farklı kılmaktadır.

#### PIYASADAKİ SARIMSAGI ÜRÜNLERİ

Piyasada sarımsak; örgü sarımsak, fil sarımsak ve diş sarımsak gibi çeşitleri ile taze sarımsak şeklinde satılmakla beraber zeytinyağı ve soya yağı gibi yan ürünlerle doğranmış, ezilmiş ve kıyılmış şeklinde satışı da yapılmaktadır. Yine kurutulup toz haline getirilerek sarımsak tozu şeklinde satılabilmektedir. Bunlara ek olarak, sarımsak özü (ekstrakt), püresi, yağı, kapsülü, tableti, turşusu, sirkesi; sarımsaklı yoğurt, hardal, sos (çeşitli baharatlarla) ile tütsülenmiş ve siyah sarımsak şekillerinde bulunabilmektedir. Siyah sarımsak formu ülkemizde yeni tanınmaya başlamıştır.

in our country. Considering the abundance of wild onion species, Anatolia is accepted as the homeland of wild onion species. Garlic plant, which has been cultivated under different climate, land and environment conditions since ancient times, has many species grown in culture today.

#### TAŞKÖPRÜ GARLIC

Although they are cultivated in many places around the world, good quality garlics are grown in sandy soils with the highest selenium levels in mild climates. Garlics cultivated in Taşköprü district of Kastamonu are distinguished when compared to those that are cultivated in other regions and are imported thanks to the unique type of soil and vegetative cover in the region. Taşköprü garlic, whose scientific name is *Allium Sativum* and which has a geographical indication, is a garlic species that has an aroma, a strong smell, contains selenium and has high endurance time. Characteristics such as the amount of sulphurous volatile oils, its nutritional value that is rich in mineral substances and vitamins, high ratio of dry matters inside it, convenience for exporting with its large and quality cloves, its being the only species with selenium element in its compound make Taşköprü garlic different from others.

#### GARLIC SPECIES IN THE MARKET

In the market, garlic is sold both fresh in forms of knitted garlic, elephant garlic and in cloves and also sliced, mashed and chopped with side products like olive oil and soya oil. It can also be sold as garlic powder by being dried and turned into powder. In addition, it can also be found as garlic extract, puree, oil, capsule, tablet, pickle, vinegar, garlic yoghurt and fumigated with mustard, sauce (various spices) and as black garlic. Black garlics have been introduced in our country very recently.



#### SIYAH SARIMSAGI

Bildiğimiz sarımsaktan farklı olarak fermantasyon sonucu siyah sarımsak elde edilebilmektedir. Siyah sarımsak, doğada yetişen sarımsağın fermente edilmesinden sonra elde edilen yeni bir ürün olup hasadı yapılan bir ürün değildir. Fermente edilmiş siyah sarımsak formları özellikle Uzak Doğu'da, Japonya'da ve Kore'de uzun yıllardır kullanılmaktadır. Asya mutfağında da uzun yıllar kullanılan siyah sarımsak, ticari bir ürün olarak pazarlara sunulması ile popülerite kazanmıştır. 2004 yılında Güney Koreli bir girişimci tarafından ilk kez elde edilen bu ürün, 2008 yılında ABD'de Black Garlic (Siyah Sarımsak) adıyla pazarlanmaya başlanmıştır.

Sarımsak fermantasyonu sabit bir sıcaklıkta yaklaşık 60 ila 75 derece arasında ve %70-85 arasında sabit doğal neme bir sahip ortamda 25 ila 40 günde gerçekleşmektedir. Fermantasyon sürecinde sarımsağın içinde bulunan bazı maddelerin reaksiyona girilmesiyle sarımsağın kendine has kokusu gitmekte ve siyah renge dönüşmektedir. Literatürde, şeker ve aminoasitlerin reaksiyonu ile koyu renkli bir madde olan ve sarımsağa siyah rengini veren melanoin maddesinin ortaya çıktığı, sarımsağa kokusunu veren ve kükürtlü uçucu bir yağı olan alicine maddesinin fermantasyon sürecinde suda çözülebilen mantar önleyici, antibiyotik özelliğe sahip ve daha kolay bir şekilde emilebilen S-Allylcysteine adlı kanser önleyici bir maddeye dönüştüğü bildirilmektedir. Fermantasyon süreci sonucunda, beyaz sarımsağın hoşlanılmayan kokusuna sahip olmayan ve hafif tatlı lezzeti olan siyah sarımsak elde edilmektedir.

Siyah sarımsağın faydaları konusunda da çeşitli çalışmalara rastlamak mümkündür. İçerisinde bulunan S-Allylcysteine adlı madde sayesinde, siyah sarımsağın kanseri önleyici özelliğe sahip olduğu, bağışıklık artırıcı, kan basıncını düşürücü etkisinin olduğu, iltihap ve damar hastalıklarına iyi geldiği tespit edilmiştir. Yine yaşlanmanın olumsuz etkilerini azaltıcı etkilerinin olduğu ifade edilmektedir.

#### BLACK GARLIC

Differently from the garlic we know, black garlic can be obtained after fermentation. Black garlic is a new product obtained after the fermentation of garlic grown in the nature; it is not a product that is harvested. Fermented black garlic has been used in the Far East for long years, particularly in Japan and Korea. Black garlic, which has been used also in Asian cuisine for long years, became popular after its introduction in the market as a commercial product. This product that was obtained by a South Korean entrepreneur for the first time in 2004 started to be marketed in the USA with the name Black Garlic in 2008.

Garlic fermentation takes place under a constant temperature, between around 60 to 75 degrees and in an environment with natural humidity between 70-85% and in 25 to 40 days. Unique smell of garlic disappears upon the reaction of some substances in it during fermentation and it turns black. In the literature, it is stated that melanoin, which is a dark-coloured substance and makes garlic black, is released after the reaction of sugar and amino-acids and alicine, which gives garlic its smell and is a sulphurous volatile oil, turns into a anti-carcinogenic substance called S-Allylcysteine that is water-soluble, antifungal, has antibiotic properties and can be absorbed much easier. After the fermentation, black garlic that does not have the undesired smell of white garlic and a slightly sweet taste is obtained.

Various studies can be found on the benefits of black garlic. It has been identified that black garlic has anti-carcinogenic properties, increases immunity, reduces blood pressure and is good for inflammation and vascular diseases thanks to the S-Allylcysteine in it. It is also mentioned that it diminishes the negative impacts of ageing.

#### KAYNAKLAR / REFERENCES

- Koyuncu, M. (2012), "Sarımsağın Tarihçesi, Kullanım Alanları, Sarımsağın Faydaları", Taşköprü Sarımsak Paneli Bildiri Notları, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı Yayınları, Kastamonu, ss. 11-19.
- Genç, S. (2012), "Sarımsakta Yeni Trendler", Taşköprü Sarımsak Paneli Bildiri Notları, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı Yayınları, Kastamonu, ss. 27-34.

# SARIMSAKLAR EL DEĞMEDEN SOYULUP, PAKETLENİYOR

## GARLICS ARE PEELED AND PACKED WITHOUT HAND CONTACT

YATIRIMCI HÜSEYİN ŞEN: "BİZ BİR HAYAL KURDUK, İNANDIK, CESUR DAVRANDIK VE HAYALLERİMİZ GERÇEK OLDU."

INVESTOR HÜSEYİN ŞEN: "WE HAD A DREAM, BELIEVED IN IT, ACTED BRAVELY AND IT FINALLY CAME TRUE."

**T**KDK'ya, "Meyve ve Sebzelerin İşlenmesi ve Pazarlanması" tedbiri kapsamında "Sarım sak İşleme ve Paketleme Tesisi" projesi sunan Hüseyin Şen, projesi kabul edilince Şensar Tarım'ı kurdu. Taşköprü'de, günlük 2,5 ton sarım sak işleme kapasitesine sahip işletmesinde 12 kişiye istihdam sağla-yan Hüseyin Şen'le yatırımı ve hedefleri üzerine konuştuk.

### ► Sizi tanıyabilir miyiz?

1978 Taşköprü doğumluyum. Lise mezunuyum. Aileden sarım sak üreticisiydim. Belirli bir süre kamu kurumlarında çalıştım ama çocukluğumdan bu yana ticaret yapma isteğim olduğu için, kendi işyerimi kur- mak istedim. Bu düşünce ile 2011 yılında organik sarım sak üretimi yapmaya başladım. Küçük bir işletme kurdum. Yıllık 5-10 ton üretim yapıyorduk. Şirketimizi büyütme ihtiyacı doğdu.

### ► TKDK ile bu süreçte mi irtibat kurdunuz?

Evet, 2013 yılında TKDK ile tanıştık. Önceki işyerimde sadece file paket yapıyorduk. Küçük bir yerde, elle sarım sakları filelere koyup paket- liyorduk. Etiketlerini hep elle hazırlıyorduk. Daha modern bir işletme kurma isteği duyuyordum. Bu sebeple de 2013 yılında TKDK'ya projemi sundum, kabul edildi.

### ► Ne kadar destek aldınız?

250 bin TL, 365 bin TL ve 280 bin TL olmak üzere ayrı ayrı makine ekipman için üç kere destek aldık. KDV muafiyeti ile birlikte aldığımız des- tek, toplam maliyetin %70'ini karşıladı.

### ► Destek aldıktan sonra işletmeniz ne yönde gelişti?

Modern ekipmanlar aldık. Sarım sakları soyma, fileleme, etiketle- me, sarım sakları boy boy ve renklerine göre ayırma işini şuan aldığımız modern makinelerle gerçekleştiriyoruz. Ürünler el değmeden soyulup, paketleniyor. Önceki işletmede sadece elle

**H**aving submitted "Garlic Processing and Packaging Facility" project to ARDSI under measure "Processing and Marketing of Fruits and Vegetables", Hüseyin Şen set up Şensar Tarım when his project was accepted. We chatted with Hüseyin Şen, who employs 12 people in his enterprise in Taşköprü with 2,5 tonnes daily garlic processing capacity, on his investment and targets.

### ► Could you introduce yourself?

I was born in Taşköprü in 1978. I am a high school graduate. I am a garlic producer, it runs in my family. I worked at public institutions for a while, but I wanted to set up my own workplace since I wanted to do business since I was a child. Considering this, I started to produce organic garlics in 2011. I established a small enterprise. We used to produce 5-10 tonnes per year. We needed to expand the company.

### ► Did you contact ARDSI at that time?

Yes, I met ARDSI in 2013. We were only packing using mesh bags at the previous workplace. We used to manually put garlics inside the mesh bags at a small place. We always prepared the labels by hand. Then, I wanted to establish a more modern facility. Therefore, I submitted my project to ARDSI in 2013 and it was approved.

### ► What was the amount of support you received?

We received 250 thousand TL, 365 thousand TL and 280 thousand TL for separate machinery- equipment. With the VAT exemption, the supports covered 70% of the total cost.

### ► How did your enterprise evolve after the support?

We purchased modern equipment. We use modern machinery recently purchased for garlic peeling, mesh bagging, labelling, grading and separating according to the colours. The products are peeled and packed without hand contact. We used to just pack garlics in mesh bags at the previous enterprise, we now also started to have peeled garlics. The colour separation machine with three-dimensional vision

"KENDİNİ YENİLEMİYEN FİRMALAR HEP KAPANDI AMA BİZ ALDIĞIMIZ DESTEKLE BÜYÜK VE MODERN BİR İŞLETME OLARAK BÜYÜDÜK."

"COMPANIES THAT DID NOT MODERNIZE ALL CLOSED DOWN, BUT WE GREW AS A LARGE AND MODERN ENTERPRISE WITH THE SUPPORT."





file paketleme işini yaparken şimdi soyulmuş sarımsak da yapmaya başladık. Üç boyutlu kamera sistemli renk ayırma makinesi, renklerine göre istediğimiz ve istemediğimiz ürünü ayırıyor. İsteddiğimiz ürün tam beyaz olanı. Otomatik file paketimiz, etiketleme sistemimiz var. Tüm sistemi TKDK'dan aldığımız hibe ile yeniledik.

► **TKDK desteği almasaydınız nerede olurdunuz şimdi?**

Bu yatırımı kesinlikle yapamazdık. Hibe artı KDV desteği ile %70'lik bir desteği oldu Kurumun. Büyük bir rakam... Kâr edemiyorduk eski teknolojiyle... Kendini yenilemeyen firmalar hep kapandı ama biz aldığımız destekle kapanmak bir yana modern bir işletme olarak büyüdük.

► **Buranın çalışma prensibini anlatır mısınız?**

Sarımsak üreticileri pazara ürünlerini getiriyor, biz de şirket olarak günün rayıcında ürünleri alıyoruz. İşletmeye girişleri yapıyor. File paket ve soyulmuş sarımsak şeklinde ürünler kullanmaya hazır hale getiriliyor. Kendi markamızla, yurt içindeki marketlere ya da sucuk gibi işlenmiş et üreten firmalara gönderiyoruz. Yurt dışı pazarlamamız henüz yok.

► **Günlük ne kadar sarımsak paketleme kapasiteniz var?**

2,5 ton sarımsak soyulmuş ya da file paket olarak üretim yapılabiliyor. 4-5 katı ürün işlemeye başlayacağız proje tamamlanınca.

► **Üreticiden alırken neye dikkat ediyorsunuz?**

Taşköprü sarımsağı olduğu sürece, bu ürünü kullanıyoruz ama Mart ayında Taşköprü sarımsağı bittiğinde ister istemez Mayıs

system separates the products we want. We want the full white ones. We have an automatic mesh bagging and labelling system. We renewed the whole system with the grant from ARDSI.

► **What would you have done without ARDSI support?**

We definitely would not be able to make this investment. ARDSI provided 70% support, grant plus VAT exemption. It is a large amount...We could not profit with the previous technology... Companies that did not modernize all closed down, but we grew as a modern enterprise with the support.

► **Could you describe your working principles?**

Garlic producers bring their products to the market and our company buys them at current market rate. They enter the facility. Garlics in mesh bags and peeled garlics are prepared for use. With our own brand, we send them to domestic markets or companies producing processed meat such as sausages. We do not market abroad yet.

► **What is your daily garlic packing capacity?**

2,5 tonnes of peeled or packed garlic can be produced. We will start processing 4-5 times more when the project is completed.

► **What do you look for when you buy from producers?**

As long as it is Taşköprü garlic, we use them; but when Taşköprü garlic is over in March, we buy from Gaziantep and Kahramanmaraş in May and June. When marketing, we write where we bought from on the labels; we write Gaziantep if it was bought there or Taşköprü if bought there.



ve Haziran aylarında Gaziantep ve Kahramanmaraş'tan ürün alıyoruz. Pazarlamada etiketlere aldığımız yerin adını yazıyoruz; Gaziantep'ten alınmışsa Gaziantep, Taşköprü'den alınmışsa Taşköprü yazıyoruz.

► **Sizin işletmenizin üreticiye etkisi ne yönde oldu?**

Bizim gibi işletmeler olmasaydı, küçük ve orta boy ürünün ederi olmazdı, biz çocukken küçük ve orta boy ürünler satılmadığı için sarımsaklar nehre dökülüyordu. Şuan küçük ürünlerin peşinde koşuyor işletmeci. Üreticiden alınan ürünün garantisi oldu. Üreticinin elinde kalmıyor ürün. Dökülüyor artık. Şu an tüm ürünler alınıyor.

► **İşletmenizin istihdama katkısını anlatır mısınız?**

Biz burada 12 kişiye sürekli olarak istihdam sağlamaya başladık. Çalışanlarımızın çoğu da kadın... Eskiden daha çok kişiyi ancak kısa süreli çalıştırıyorduk. Şimdi sürekli olarak istihdam ediyoruz.

► **Sizi örnek alan oldu mu?**

Evet, bizim gibi yerinde saymak istemeyenler var, yeni açılan firmalar var, yeni projeler hazırlanıyor. TKDK'dan destek aldığımızı duyanlar geliyor, işletmeyi geziyor, bilgi alıyor.

► **Hedeflerinizi paylaşır mısınız?**

Hedefimiz tüm ekipmanı aynı binada toplayıp daha etkin çalışmak. Ayrıca Taşköprü sarımsağı Martta bittiği için, soğuk hava depoları kiraylayıp, Nisan, Mayıs aylarında da Taşköprü sarımsağı satmayı hedefliyoruz. Biz bir hayal kurduk, inandık, cesur davrandık ve hayallerimiz gerçek oldu.

► **What was the impact of your enterprise on the producers?**

If it were not for the enterprises like us, small and medium size products would be worthless; when we were children, they used to toss them in the river. But now businesses seek small ones. There is now a guarantee for the product bought from the producer. The producers can sell them all. They are not tossed any more. Now, all products are bought.

► **Can you tell how your enterprise contributes to employment?**

We started to provide permanent employment for 12 people here. Majority of the employees are women... In the past, there were more people but for shorter periods. Now, we employ them permanently.

► **Has anyone taken you as an example?**

Yes, there are those like us who do not want to stay still, there are new companies and new projects prepared. Those hearing that we received support from ARDSI come and visit the enterprise and get information.

► **Could you share your objectives?**

Our objective is to gather all the equipment in the same building and work more efficiently. We also aim to rent cold storages since garlic cultivation in Taşköprü is over in March and sell that garlic in April and May. We had a dream, believed in it, acted bravely and it finally came true.

## “TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI TÜRKİYE’NİN BİR DEĞERİDİR”

“TAŞKÖPRÜ GARLIC IS AN IMPORTANT  
VALUE OF TURKEY”

TASKÖPRÜ SARIMSAK ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ BAŞKANI ABDULLAH ELİGÜZELOĞLU, ÇİN SARIMSAKLARININ, YERLİ SARIMSAK ÜRETİMİNİN EN BÜYÜK SORUNU OLDUĞUNU SÖYLÜYOR.

TASKÖPRÜ GARLIC PRODUCERS UNION PRESIDENT ABDULLAH ELİGÜZELOĞLU SAYS THAT CHINESE GARLIC IS THE BIGGEST PROBLEM OF LOCAL GARLIC PRODUCTION.

**TR** Türkiye, üretim maliyetlerinin yüksekliği dolayısıyla ile Çin'den sarımsak ithal eden ülke konumunda bulunuyor. Çin'den hazır sarımsak ithal edilmesinin yanı sıra Çin menşeli tohumlarla da üretim yapılarak, yerli markaların gelişimi engelleniyor. Türkiye'nin patentli tek yerli markası Taşköprü sarımsağı özelinde; Taşköprü Sarımsak Üreticileri Birliği Başkanı Abdullah Eligüzeloğlu ile Türkiye'deki sarımsak üretimi üzerine bilgilendirici bir röportaj gerçekleştirdik.

► **Taşköprü Sarımsak Üreticileri Birliği ne amaçla ve ne zaman kuruldu?**

Kendimiz de üretici olduğumuz için sarımsak üreticilerinin sorunlarını yakından biliyorduk. Bu sorunların ancak bir birlik çatısı altında dile getirilip, çözülebileceğini düşünerek 2010 yılında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na başvuruda bulduk. Başvurumuz kabul gördü, 2011'de faaliyete geçtik. Kurulduğundan bu yana da başkanlık görevini ben yürütüyorum.

► **Birliğin faaliyet alanları ve hedefleriyle ilgili bilgi verir misiniz?**

Kurulurken bazı hedefler koyduk kendimize. Taşköprü'de üreticinin mağduriyetinin giderilmesi, çiftçinin danışman ihtiyacının karşılanması bunların başında geliyordu. Bakanlıktan yetki belgesi aldık. Şu an 3 tane ziraat mühendisimiz var. Çiftçilerimize danışmanlık hizmeti veriyoruz. Türkiye'deki diğer üreticilerle bir araya gelip sorunlarımızı, çözüm önerilerimizi konuşuyoruz.

► **Bu sorunların başında hangileri geliyor?**

Taşköprü özelinde anlatmak gerekirse yıllardan bu yana sarımsak üretilen arazilerden artık verim alamıyoruz. Ekimi başka arazilere taşıdık. Ama önlem alınmazsa yarın bu topraklar da verimsizleşir. Bu sebeple muhakkak surette akademik çalışmaların yapılması lazım... Tekrar bu topraklar tarıma kazandırılabilir mi, mevcut topraklar nasıl korunabilir, bunun analizinin yapılması lazım.

► **Taşköprü sarımsağının patenti ulusal alanda alındı, uluslararası alanda da alma çalışmanız var mı?**

Ulusal alanda 2011'de tescillendi sarımsağımız. Uluslararası patent için başvuruda bulduk ancak ciddi bir eksiklerimiz var; bizim sertifikalı tohumumuz yok. Bağımsız sertifika kuruluşlarıyla çalışılıp sertifika alınması gerekiyor. Ekonomik güç lazım bunun için, birlik olarak da bizim şuan için gücümüz yok. Taşköprü sarımsağının özelliklerini taşıyan birçok çeşidi var. Sadece Taşköprü 56 diye bir sertifikalı ürün var. Bunun dışındaki türlerin de sertifikalandırılması lazım.

**EN** Due to the high cost of production, Turkey imports garlic from China. In addition to garlic imports from China, seeds of Chinese-origin are cultivated, and development of local brands is prevented. Regarding Taşköprü garlic which is the only patented local brand of Turkey, we conducted an informative interview with Taşköprü Garlic Producers Union President Abdullah Eligüzeloğlu on garlic production in Turkey.

► **When and for what purpose was Taşköprü Garlic Producers Union established?**

We very well knew the problems of garlic producers since we are producers ourselves. Considering that these problems could only be expressed and solved under a Union, we applied to the Ministry of Food, Livestock and Agriculture in 2010. Our application was approved and we commenced our activities in 2011. I have been acting as the President since the establishment.

► **Could you provide information on the activity areas and objectives of the Union?**

We identified certain objectives during establishment. Eliminating the victimization of producers and meeting farmers' needs for consultancy services in Taşköprü were our primary objectives. We obtained a licence from the Ministry. Currently, we have 3 agricultural engineers. We provide consultancy services to our farmers. We come together with other producers in Turkey, and talk about our problems and solution offers.

► **What are the main problems?**

Considering the situation in Taşköprü, we cannot obtain yield anymore from the lands where garlic has been cultivated for many years. We moved cultivation to other lands. However, these lands will also become infertile unless required measures are taken. Therefore, academic studies should certainly be conducted... An analysis should be conducted to determine whether these lands can be cultivated again and how to protect the existing lands.

► **You obtained the patent for Taşköprü garlic at the national level. Are you planning to obtain an international patent, as well?**

Our garlic was registered in 2011 at the national level. We applied for an international patent but we have a serious deficiency; we do not have certified seeds. We need to work with independent certification bodies and obtain certificates. Economic power is required for this, and we are not powerful as a Union currently. There are many varieties with the features of Taşköprü garlic. There are even 56 certified products called Taşköprü garlic. The other varieties should also be certified.

**TR** "ÜRÜNÜN EKSI TARAFI KOKUSU, BU DA ÇİĞ TÜKETİMİ ENGELLİYOR. MESELA TAŞKÖPRÜ'DE ÜRETTİĞİMİZ ORANDA TÜKETİM YOK."

**EN** "THE DRAWBACK OF THIS PRODUCT IS ITS SMELL, WHICH PREVENTS RAW CONSUMPTION. FOR EXAMPLE, CONSUMPTION IS LESS THAN PRODUCTION IN TAŞKÖPRÜ."



► **Taşköprü sarımsağının özellikleri neler?**

Aroması ve selenyum oranı yüksek, bu da değer katıyor ürüne. Taşköprü sarımsağının raf ömrü çok uzun, doğal şartlarda 10 ay bozulmadan durur.

► **Türkiye'de sarımsak başka nerelerde yetiştiriliyor?**

Başka bölgelerde de üretim var. Özellikle yeşil, yaş olarak tüketime uygun yetiştiren bölgeler var. Trakya'da bu şekilde üretiliyor. Kahramanmaraş, Balıkesir gibi bölgelerde var. Kuru tüketim için biz en çok üreten ilçeyiz.

► **Yıllık üretim miktarı ne kadar Taşköprü'nün?**

Türkiye'deki sarımsak üretiminin yüzde 25'ini Taşköprü karşılar. Taşköprü'de yıllık ortalama 20 bin ton üretim vardır.

► **Taşköprü'de üretim azaldı mı?**

Üretim azalmadı, son 3 yıldır özellikle çok iyi, üretimi iki katına da çıkartabiliriz yapılan barajlardan sonra. Bizim sarımsağımız martta dikilir, temmuzda hasat yapılır. Erken hasat yapılabilir miyiz diye çalışmaya başladık, bunu da erken hasat edilen ve daha çok ürün veren Çin menşeli sarımsaklarla rekabet edebilmek için yaptık. Önceki yıllarda ürünü çok döktük satamayınca, ama ertesi yıl yine ektik, vazgeçemeyiz. Son 5-6 yıldır ise hiç dökmüyoruz, satıyoruz.

► **What are the features of Taşköprü garlic?**

Its aroma and selenium ratios are high, and this adds value to the product. Shelf life of Taşköprü garlic is quite long, and it can endure for 10 months without spoiling under natural conditions.

► **Where else is garlic produced in Turkey?**

Garlic is produced in other regions, as well. There are certain regions where garlic is produced especially for green and fresh consumption. This is how it is produced in Thrace. There are also regions such as Kahramanmaraş and Balıkesir. Our district produces the largest amount for dry consumption.

► **What is the annual production amount of Taşköprü?**

Taşköprü meets 25 percent of garlic production in Turkey. On average, 20 thousand tons of garlic is produced in Taşköprü annually.

► **Has production decreased in Taşköprü?**

Production has not decreased, and it has been particularly quite good in the last 3 years. We can double the production amount after the dams are built. Our garlic is planted in March and harvested in July. We started activities to enable early harvest to compete with Chinese garlic which is harvested earlier and yields more products. In the previous years, products were

### ► Sarımsak ihracatı yapıyor mu ülkemiz?

Maalesef çok az bir ihracat var. Dünyada sarımsak ihracatı yapan ülkelerin başında Çin geliyor. Çin, Hindistan, Kore, Amerika, Rusya gibi ülkelerin ardından Türkiye 12. sırada. Çin'de 1 milyon ton üretiliyor. 2010'da Türkiye'de yapılan üretim de 80 bin ton civarındaydı. Türkiye ithal eden bir ülke durumunda, ihraç eden değil.

### ► Neden ithal ediliyor, iç pazarın ihtiyacını karşılayamıyor mu yerli üreticiler?

Kendi ihtiyacımızı karşılayacak kadar ancak üretim yapıyoruz. Daha ucuz olduğu için ithal edilen sarımsağın %90'ı Çin'den getiriliyor. Taşköprü'de hali hazırda 89 köyde, 4 bin aile var sarımsak üreten. Ailelerin %70'i ilkel metotlarla, %30'u modern tekniklerle üretim yapıyor. İlkel olması üretimin maliyetini yükseltiyor. O zaman da Çin'den getirmek ya da daha çok ürün veren Çin menşeli sarımsak dikmek daha uygun oluyor.

### ► TKDK'nın üreticiye verdiği destekler üretimi olumlu etkiliyor mu?

Elbette alınan her destek yerli üretimi olumlu yönde etkiler. Bir de TKDK'nın üreticiye verdiği desteğin dışında 'makine-ekipman parkı' desteği var. Biz de birlik olarak bunun için başvurmak istiyoruz. Birlik olarak makineleri satın almayı ve çiftçiye kiraya vermeyi planlıyoruz. Böylece üretim fiyatını aşağı çekebiliriz. Ancak yatırımın %50'sini Kurum karşılıyor. Diğer yarısını biz karşılamadığımız için şimdilik başvuramadık. İspanya'da, Fransa'da dikim, çapa ve hasat yapan makineler var. Biz bu makinelerden alabilirsek üretim masrafını epey azaltmış olacağız. Ayrıca biz Taşköprü sarımsağının ürün ve havza bazında desteklenmesini istiyoruz çünkü yabancı ülke sarımsakları ile rekabet edebilecek yegâne tür Taşköprü sarımsağıdır. Biz destek talep ediyoruz, Taşköprü sarımsağı koruma altına alınmalı, bu bölgede başka yabancı sarımsakların dikilmemesi lazım. Taşköprü sarımsağı Türkiye'nin bir değeridir.

### ► Fiyatların Çin sarımsağı ile rekabet etmesi üretim maliyetlerine mi bağlı?

Büyük ölçüde evet... Bizim Taşköprü sarımsağının üretim maliyeti, tohum hariç, kilosu 2,5 liraya geliyor. Bunun da en az yarısı işçilik, bu makineleri alırsak 1,2 kuruşa mal edebiliyoruz. Daha ucuza satarsak da para kazanmış oluyoruz zaten. Makineli tarıma geçmemiz, yabancı ülkelerle rekabet edebilmemiz için elzem.

wasted when we could not sell them but we cultivated garlic again in the following year, we cannot give up. In the last 5-6 years, products have not been wasted but sold.

### ► Does our country export garlic?

Unfortunately, export amount is quite small. China is the leading exporter of garlic in the world. Turkey ranks the 12<sup>th</sup> following China, India, Korea, the United States and Russia. 1 million tons of garlic is produced in China. Production amount in Turkey was around 80 thousand tons in 2010. Turkey is not exporting but importing garlic.

### ► Why is it imported? Do local producers fail to meet the needs of domestic market?

We produce sufficient amount only to meet our own needs. 90% of imported garlic comes from China since it is cheap. There are already 4 thousand families producing garlic in 89 villages of Taşköprü. 70% of families use primitive methods while 30% use modern techniques in production. Primitive production increases the cost. Therefore, importing garlic from China or cultivating Chinese garlic yielding more products becomes more affordable.

### ► Do producer supports of ARDSI positively affect production?

Of course, each support positively affects the local production. There is also 'machinery-equipment park' support by ARDSI in addition to supports for producers. We, as the Union, want to apply for this support. We are planning to purchase machinery and rent them out to farmers as the Union. Thus, we can decrease the production cost. However, the Institution covers 50% of the investment. We have not applied yet since we cannot cover the other half. There are planters, hoeing machinery and harvesters in Spain and France. If we can purchase such machinery, we will significantly decrease the production cost. Furthermore, we want Taşköprü garlic to be supported on product and watershed basis because the only variety that can compete with foreign garlic varieties is Taşköprü garlic. We demand support. Taşköprü garlic should be protected and other foreign garlic varieties should not be cultivated in this region. Taşköprü garlic is an important value of Turkey.

### ► Does the competitiveness of prices with Chinese garlic depend on production costs?

To a large extent, yes... Production cost of Taşköprü garlic is 2.5 TL per kilo excluding the seed cost. At least half of this amount is the labour cost, and if we purchase these machinery, our production cost will be 1.2 kuruş. We get profit even if we sell at cheaper prices. Transition to mechanised agriculture is essential to be able to compete with foreign countries.



TR  
"YILLARDAN BU YANA SARIMSAK ÜRETİLEN ARAZİLERDEN ARTIK VERİM ALAMIYORUZ. EKİMİ BAŞKA ARAZİLERE TAŞIDIK."

EN  
"WE NO LONGER GET THE YIELD FROM LANDS WHERE GARLIC HAS BEEN CULTIVATED FOR YEARS. WE MOVED CULTIVATION TO OTHER LANDS."



### ► Yerli sarımsak ile Çin menşeli sarımsakların farkı nedir?

Diğer bölgelerde ekilen sarımsaklar genellikle Çin orijindir. Çin orijinli sarımsaklar, önceki yıllarda getirilip, kısırlaştırılan tohumlardan elde ediliyor. Bir de Çin'den tüketime hazır olarak gelen sarımsaklar var, bunlar ne kadar yenilir, ne kadar sağlıklıdır bilmiyoruz. Çünkü bir ürün kendi tohumunu vermiyorsa orada sıkıntı vardır bence. Çin'den gelen sarımsaklardan tohum elde edilmiyor. Taşköprü sarımsağı kendi tohumunu verir. Her yıl hasattan bir miktar ayrılır ve ertesi yıl dikilir.

### ► Taşköprü sarımsağı ile Çin'den ithal edilen veya Çin orijinli tohumdan elde edilen sarımsak nasıl ayırt edilir?

Taşköprü sarımsağının sap bölgesi yumuşaktır, eğdiğinizde kırılmaz, sapı dişlerin bittiği yerden başlar. Dişin iç kabuk rengi pembedir. Dişler sıkı şekildedir. Çin'den gelen sarımsaklarda ve Çin menşeli tohumdan elde edilen sarımsakların sapı ise sarımsağın kökünden başlar ve serttir, eğdiğinizde kırılır. Dişler düzenli bir sıra halinde ve birbirinden ayrılacakmış gibi durur. Ben hemen tanıyorum Taşköprü sarımsağını.

### ► What is the difference between local garlic and Chinese garlic varieties?

Garlic varieties cultivated in other regions are generally from China. Chinese garlic varieties are obtained from sterilized seeds imported in the previous years. There are also ready-to-eat garlic varieties imported from China but we do not know how healthy they are. Because if a product does not give seeds, there is a problem. Seeds cannot be obtained from the garlic varieties imported from China. Taşköprü garlic gives seeds. A certain amount is taken from the harvest each year, and it is planted the next year.

### ► How is Taşköprü garlic distinguished from the garlic varieties imported from China or produced from Chinese seeds?

Taşköprü garlic's scape is soft, and it does not crack when bended, and also the scape starts at the bottom of cloves. Inner colour of the cloves' peel is pink. The cloves are tight. The scape of the garlic varieties imported from China or obtained from Chinese seeds starts at the bottom of the bulb, it is hard, and it cracks when bended. Cloves are orderly lined up, and seem as if they were loose. I instantly recognize Taşköprü garlic.



► **Türk mutfağında sarımsak çok kullanılıyor. Ancak çiğ tüketim konusunda çekingeniz...**

Sarımsak tarih boyunca ilaç gibi kullanılmış. Modern tıp da tansiyon, grip, damar tıkanıklığına faydalı olduğunu söylüyor. Yalnız ürünün eksi tarafı kokusu, bu da çiğ tüketimi engelliyor. Sarımsak tüketilirken bütün yutulmaması, dişin bölünüp havayla temas ettirildikten sonra yutulması gerekiyor. Antibiyotik özelliği böyle ortaya çıkar.

► **Taşköprü'ye özgü sarımsakla ilgili bir yiyecek var mı?**

Bizim burada ürettiğimiz oranda tüketim yok. Maalesef yöreye özgü sarımsağın kullanıldığı özel bir ürün de çıkarmadık şimdiye kadar. Ayrıca bizim burada bile Çin menşeli sarımsaklar ekiliyor ve büyük marketlerde de Çin'den ithal edilen sarımsaklar satılıyor. Bu da trajik bir durum açıkçası...

► **Başka kullanım alanları ile ilgili çalışmanız var mı?**

Bu da bizim eksiklerimiz. Sarımsaktan bakım ürünleri, temizlik ürünleri yapılıyor ama biz şimdiye kadar farklı bir ürün haline getirip katma değer sağlayamadık. Şuanda sadece soyup pazarlayanlar var. Diş olarak, bir de püre hali var. Yabancı ülkelerde toz olarak kullanılıyor.

► **Taşköprü sarımsağı tohumu ile başka yerde ekim yapınca aynı sonuç alınıyor mu?**

Ekim alanları Taşköprü'den daha geniş olan Kahramanmaraş'ta sarımsak ticareti yapanlar götürüp diktiler, görüntü benziyor ama aroması kesinlikle benzemiyor. Taşköprü'nün dışına çıkınca özelliğini kaybediyor.

► **Garlic is commonly used in Turkish cuisine. However, we are hesitant about raw consumption...**

Garlic has been used as a medicine throughout the history. Modern medicine also says that it is good for blood pressure, flu and vascular occlusion. However, the drawback of the product is its smell, and it prevents raw consumption. Garlic should not be swallowed as a whole but split with teeth and swallowed after it contacts the air. This is how its antibiotic effect is released.

► **Is there any food made with Taşköprü garlic?**

Consumption is less than production here. Unfortunately, we could not come up with a special product made with local garlic variety so far. Furthermore, even here, garlic of Chinese-origin is cultivated, and supermarkets sell garlic imported from China. To be honest, this is a tragic situation...

► **Do you carry out any activities related to other areas of use?**

This is our deficiency. Care and cleaning products are made out of garlic but we could not turn it into a different product and provide added value so far. Currently, it is only peeled and marketed. It is marketed in cloves, and there is also a mashed version. Garlic powder is consumed in foreign countries.

► **Does planting Taşköprü garlic seed in other regions give the same results?**

Those who are engaged in garlic trade in Kahramanmaraş, where cultivated lands are broader than Taşköprü, planted this variety there; it looks similar but the aroma is definitely not the same. The product loses its features when cultivated somewhere else rather than Taşköprü.

# Türkiye'nin Kırsal Kalkınma Hamlesi



RURAL DEVELOPMENT

# *kırsal kalkınma*

OCAK-ŞUBAT-MART  
JANUARY-FEBRUARY-MARCH  
2017

#07



[www.tkd.gov.tr](http://www.tkd.gov.tr)