

DOĞRU KALİTE VE STANDARTLARI SAVUNARAK SEKTÖR TEMSİLCİLERİ ARASINDA

İŞBİRLİĞİ VE DAYANIŞMAYI GELİŞTİRMİYİ HEDEFLİYORUZ



Aydın Acun
Ambalajlı Baharat Üreticileri
Derneği (ABÜDER) Başkanı

Ülkemizin baharat sektörünün paydaşlarının güçlerini birleştirmek ve “Türk Baharatı” markasının geliştirmek amacıyla kurulan Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği (ABÜDER) için dernek Başkanı Aydın Acun’dan değerli bilgiler aldık.

Derneğinizden ve kuruluş amaçlarından bahsedebilir misiniz?

Ülkemizin baharat sektörünün sözcüsü olmak, baharat sektörünün paydaşlarının güçlerini birleştirmek ve “Türk Baharatı” markasının geliştirmek amacıyla Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği (ABÜDER) 19 Temmuz 2019

tarihinde kurulmuştur. 2020 Aralık Ayı itibariyle 41 üyemiz bulunmaktadır. ABÜDER bugün sektörünün en büyük ve tek ulusal organizasyonudur. Dernek çatısı altında meselelerimizi kamuoyu ve karar alıcılarla paylaşacağız. Doğru kalite ve standartları savunarak sektör temsilcileri arasında işbirliği ve dayanışmayı geliştirmeyi hedefliyoruz.

Teknolojik gelişmelerin takip edeceğiz. Sektöre yetişmiş eleman sağlamak ve Türk Baharatının daha iyi anlatılıp tanıtılabilmesi için akademik çevrelerle, yani üniversitelerin ve enstitülerin ilgili bölümleriyle işbirliği yapacağız.

Bu alanda ne kadar süredir çalışmalarınız var, yararlandığınız kaynaklar neler?

ABÜDER yeni bir organizasyon, ancak üyeleri sektörün önde gelen temsilcileri. İlk defa organize şekilde biraya geliyorlar.

Öncelikle üretim, ihracat, ithalat ve teşvikler konusunda sağlıklı bir data verisi oluşturuyoruz. Çalışmalarımız devam ediyor. Kaliteli bilgiye ulaşamaması bir çok gıda kategorisinde önemli bir sorun. Kaliteli ve güvenilir bilgi olmadan doğru analiz ve aksiyon almak mümkün değil. Tüm kamu kaynakları ve organizasyonların çalışmalarından faydalanyor ve konsolidasyon yapıyoruz.

Sektörün bugüne kadar devletle ilişkileri arzulan seviyede olmamış. Kendi içimizde organize olamamak bunun önemli nedenlerinden. Sorunlarımızı çözmek ve sektörümüzü daha ileriye taşımak için ana Bakanlığımız Tarım ve Orman Bakanlığı ile ilişkileri geliştirerek, karar alıcı devlet organlarına kendimizi daha iyi anlatmayı arzuluyoruz.

Bakanlığımızın baharat ile ilgili tüm yasal düzenlemeler ve meselelerde baharat sektörünün temsilcisi olarak ana muhatap olmak istiyoruz. Bu çerçevede Baharat tebliği ile ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı'na bir çalışma sunduk. Ulusal Gıda kodeks ve alt komitelerde baharat tebliği kapsamındaki ürünlerle ilgili tüm çalışmalara sektör temsilcisi olarak katkı sağlıyoruz.

Baharatlarla alakalı ne tür faydalar izlediniz? Covid-19 pandemisi sağlıklı ve güvenilir gıda tüketiminde farkındalığı nasıl etkiledi?

Baharatların ve aromatik bitkilerin ticareti MÖ 4000'lere dayanıyor. Kadim bir sektör olan baharat yemeklere lezzet katmanın yanı sıra, şifa amacıyla da yüzyıllardır tüketiliyor. Gıda sektöründe faydalı ve sağlıklı ürün kavramını bünyesinde Baharat kadar barındıran belki de başka bir kategori bulunmamakta. Doğadan sofraya minimum işlem ile doğala en yakın haliyle tüketicimizin kullanımına sunu-

yor. Baharatların yoğun aroması sayesinde yemeğinize tat vermek için daha az tuz, şeker ve yağ ekleyerek, daha lezzetli ve daha sağlıklı yemekler hazırlayabiliyoruz. Genel olarak vücudumuzda dolaşım, sindirim ve bağışıklık sistemimize fayda sağlıyor. Biz Baharat üreticileri olarak uzman hekimlerin tavsiyesine göre tüketim sağlanmasını arzu ediyoruz.

Covid-19 pandemisi sağlıklı ve güvenilir gıda tüketiminde farkındalığı oldukça pozitif etkilediğini görüyoruz. Gıda güvenliği ve güvencesi konuları Covid-19 zamanında çok daha fazla gündeme geldi. Özellikle ambalajlı ve sağlıklı gıdanın önemi ortaya çıktı. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan izinli firmalar tarafından üretilmiş, ambalajlı baharat ürünlerini almanızı tavsiye ederiz. Ambalajlanmış ürünler üretim şartları ve ürün kalitesinin denetim altında tutulduğu, üreticinin tam sorumluluğu altında olan güvenli ürünlerdir. Ambalaj ka-

litesi ve ambalajının yıpranmamış olması da oldukça önemli. Açıkta satılan ürünler alındığında satış ortamının hijyenik olması, ürünün dışarı ile teması olmaması ve yine doğru ambalaj içine konularak son tüketicie sunulması büyük önem arz ediyor.

Türkiye baharat çeşitliliği ve üretimi konusunda hangi durumda?

Üç farklı bitki coğrafyasının kesişme alanında olan Ülkemiz müthiş bir genetik çeşitliliğe sahip durumda. Yaklaşık %32'si endemik olmak üzere 12000 bitki türünün ülkemiz topraklarında yetişmesine imkan vermektedir. Ülkemiz baharat (ıtri ve tıbbi bitkiler dahil) florasında mevcut 650 tür var. Ülkemizde yetişen baharat bitkileri subtropik ve ılıman iklim baharatları olarak anılıyor. Üretilen ürünlerin başlıcaları: Kırmızı biber, kimyon, kekik, anason, çörekotu, rezene, kişniş, defne yaprağı, nane

Üretimde Kırmızı biber en büyük payı alıyor. Kırmızı biberde yıllara göre 200.000 – 250.000 ton bantında bir üretimimiz var. Defne üretimimiz 32.000 tonu geçiyor. Kimyon 20.000 tona yaklaşıyor. Kekik ve Adaçayı 16.000'er ton seviyesinde. Anason 9.000 ton civarında. Çörekotu ve Rezene 3.000 tona ulaşıyor.

Ülkemizin sahip olduğu coğrafyanın sunduğu çeşitlilik içerisinde bir çok baharat ve aromatik ot yetişiyor. Ancak,

iç piyasa ve dış piyasaların en önemli beklentisi, belli bir kalite ve standart dahilinde süreklilik içerisinde yapılan üretim ve neticesinde arzıdır. Maalesef sürdürülebilirlikte sorunumuz var.

Dünya'da baharatın ticaret hacmi nedir? Hangi ülkeler lider konumdadır? Türkiye'nin dünya baharat ticaretinde yeri nedir?

Dünyada en büyük Baharat üreticisi ve ihracatçısı Hindistan'dır. Diğer uzakdoğu ülkeleri Vietnam ve Çin Hindistan'ı takip etmektedir. Dünya Baharat ticareti 15 Milyar USD'ye yaklaşmaktadır. Burada çarpıcı olan husus son beş yılda dünya ticaretinin ortalama büyümesinin her yıl %9'un üzerinde gerçekleştirmesidir. 2019 yılında 175 milyon ihracat yapan ülkemizin potansiyelinin gerisinde olduğunu düşünüyoruz.

Dünyada ticarete konu olan 350 Baharat bitkisinden, bir kısmı küçük miktarlarda da olsa 100'ünün ihracatı zaman zaman ülkemizden gerçekleştirilmektedir.

Dünya toplam kekik (işlenmiş, ham, yabancı hariç) ticaretinde yaklaşık %40 pay sahibi olan Türkiye 2019 yılında toplam 53 milyon dolar ihracat rakamına ulaşmıştır. Dünya kekik arzı talebin çok gerisindedir ve gelişime çok müsaittir.

Baharat sektörü üretim ve dış ticaretinde dünya piyasalarında önde gelen bir diğer ürünümüz ise defne yaprağıdır. Akdeniz ikliminde yetişen defne ağacına uygun coğrafyası ile dünya defne yaprağı üretiminin yarısından fazlasını karşılayan Türkiye, bu üründe 35 – 40 milyon dolar bantında ihracat gerçekleştirmektedir.

İhracatta 20 Mio USD seviyesini daha önce aşan Türk Kimyonu 2019'da 12 Milyon USD ihracat gerçekleştirmiştir. Dünyada ve yakın coğrafyamızda talebi hızla artan Kimyon önemli bir ihraç ürünü konumundadır.

Türkiye'de açık ara Kırmızı Biber en çok üretilen üründür. Ancak ihracat üretimin ancak %1'ini (2.000 ton) oluşturmaktadır. Türk pul biberi ihracatta marka olacak büyük bir potansiyele sahip olduğunu düşünüyoruz.

Diğer çok önemli bir husus ise baharatta markalı ve perakendeye yönelik ürün ihracatımızın yok denecek kadar az olmasıdır. Ticaret dökme ürün üzerinde gerçekleştirilmektedir. İthalatımıza baktığımızda resmi rakamlara göre (TÜİK verileri) en yüksek ithalat hacmine sahip olduğumuz Hindistan cevizi ithalatı 2019 yılında 14.400 ton karşılığı 19,3 milyon USD, ikinci sırada yer alan Karabiber ise 5.663 ton

karşılığı 10,4 Milyon USD olmuştur. İhracatta önemli bir kalem olan kimyon ithalatta da değer olarak 3. sırada yer almakta ve 5,3 milyon USD'ye ulaşmaktadır. Son yıllarda adını daha çok duymaya başladığımız Zerdeçal ve Yenibahar gibi baharatların da hacimlerinin yükseldiğini sırasıyla 1.000 ton ve 500 ton bantına geldiklerini görmekteyiz. Üzülerek paylaşmak isterim ki, ülkemizde tüketimi oldukça büyük hacimlere ulaşmış ve tamamı ithal edilen Karabiber ve Hindistan cevizi gibi ürünlerin ithalat rakamlarının resmi rakamların oldukça üzerinde olmalıdır. Bu çerçevede Baharat ithalatı rejiminin gözden geçirilmesi yerinde olduğunu düşünüyoruz.

Önümüzdeki dönemde Türk Baharat sektöründen beklentileriniz ve yapacaklarınız nedir?

Bugün sektörün bulunduğu nokta, potansiyelinin çok gerisindedir. Bu durum sektörü motive ediyor. Sektörün yarattığı değer zinciri içerisinde tarımsal üretimden son tüketiciye tüm aşamalarda alt yapının güçlendirilmesi lazım. Derneğimiz bu konuda çözüm merkezi olmak ve sektörün imajını yükseltmek için faaliyetlerde bulunmak üzere yola çıktık.

Önce sektör oyuncularını arttırmalıyız. Dünyada sağlıklı ve faydalı gıda ürünlerinin tüketilmesi trendi yükseliyor. Sağlıklı ve faydalı gıda beklentilerini karşılayan ve üstelik haz veren Baharatın ülkemizde gelişmesi için devletimizin desteği elzemdir.

Yurt içinde sürdürülebilir ve kaliteli üretimi arttırmalıyız. Yeni geliştirilecek ekim alanları ile hacimsel olarak da baharatı yüksek bir seviyeye getirmeliyiz.

Sektör – Devlet – Akademik çevrelerin daha fazla iş birliği yaptığı ve ortak akıl ürettiği bir oluşum hedefliyoruz. Baharatın önemini anlatabilmek için; teknolojik gelişmelerin takip edilebilmesi, sektörle ilgili yetişmiş elemanların temin edilebilmesi, Türk Baharatının daha iyi anlatılıp tanıtılabilmesi için koordinatör ve ivme kazandırıcı olacaktır.

Türk gıda sektörünün en önemli sorunlarından olan markasızlık baharatta da bulunmaktadır. İç piyasada küçük ölçekli çok sayıda firma maalesef rekabeti kaliteden çok fiyata yöneltmektedir. Dış ticarete ise büyüyeceksek "Türk Baharatı" ürün imajını yaratmamız gerekiyor. Türk Biberinden Türk Kekikine, Türk Kimyonundan Türk Defne Yaprağına kadar "Türk Ürünü" markasını oluşturmalıyız. Ülke markası ve altında sağlam özel markalar olmadan katma değerli ürünleri geliştirmemiz de mümkün olmayacaktır.