



TARIM BÜLTENİ

NISAN 2026



İçindekiler

1. SEKTÖREL İHRACAT VERİLERİ (1000\$)	3
2. TİM TARIM KURULU ÇALIŞMALARI	4
2.1. Avrupa Birliğine Yönelik Tarım İhracatı Politikaları Toplantısı.....	4
3. MEVZUAT DÜZENLEMELERİ	5
3.1. Tasarruflu Tarımsal Sulama Yatırımlarına Yüzde 50-70 Arasında Hibe Desteği Verilecek.....	5
3.2. Baharat ve Tohum İthalatına Düzenleme.....	5
3.3. Dahilde İşleme İzin Belgelerine Ek Süre Düzenlemesi.....	6
3.4. Mısır İthalatında 3 milyon Tonluk Tarife Kontenjanı Açıldı.....	6
3.5. Gübre Ürün Grubundaki Katı Amonyum Nitrat ve Monoamonyum Fosfatın Gümrük Vergisi Düzenlendi.....	6
4. DÜNYADAN TARIM HABERLERİ	7
4.1. Polonya, AB-Mercosur Anlaşmasını Yargıya Taşımaya Hazırlanıyor.....	7
4.2. Arjantin'de Liman Protestosu Sona Erdi.....	7
4.3. Yüksek Gübre Maliyetleri AB'de Mısır Ekimini Sınırlıyor.....	8
4.4. Aşırı Sıcaklıklar Küresel Gıda Üretimi İçin Risk Oluşturuyor.....	8
4.5. İran Kaynaklı Arz Daralması Küresel Gübre Fiyatlarını Yükseltiyor.....	8
5. AYIN DEĞERLENDİRMESİ: Gıda Güvenliği: Tarladan Sofraya Uzanan Görünmeyen Zincir	9
6. SEKTÖREL İHRACAT ANALİZLERİ	15



SEKTÖREL İHRACAT VERİLERİ (1000\$)

Sektör	Nisan 2025	Nisan 2026	Değişim (%)
Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri	956.201	1.112.258	16,3
Mobilya, Kağıt ve Orman Ürünleri	620.961	703.180	13,2
Yaş Meyve ve Sebze	235.495	329.481	39,9
Fındık ve Mamulleri	208.114	332.397	59,7
Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller	287.906	321.269	11,6
Meyve Sebze Mamulleri	197.644	210.070	6,3
Kuru Meyve ve Mamulleri	133.033	134.781	1,3
Tütün	77.199	81.261	5,3
Zeytin ve Zeytinyağı	36.783	37.474	1,9
Süs Bitkileri ve Mamulleri	14.929	16.506	10,6

2. TİM TARIM KURULU ÇALIŞMALARI



2.1. Avrupa Birliğine Yönelik Tarım İhracatı Politikaları Toplantısı

TİM Tarım Kurulu - AB'ye Yönelik Tarım İhracatı Politikaları Toplantısı, AB Nezdinde Daimî Temsilci Yardımcısı Sayın Bahar Güçlü'nün katılımıyla TİM Tarım Kurulu Başkanı Melisa Tokgöz Mutlu, TİM Brüksel Temsilciliği ve Kurul üyelerinin iştirakiyle gerçekleştirilmiştir.

Toplantıda, Avrupa Birliği tarafından imzalanan yeni Serbest Ticaret Anlaşmalarının (STA) tarım sektörümüze olası etkileri kapsamlı şekilde ele alınmıştır. Bu çerçevede, AB'nin üçüncü ülkelerle yürüttüğü ticaret politikalarının küresel ticaret yapısını yeniden şekillendirdiği ve bu gelişmelerin sektörlerimiz açısından yakından takip edilmesinin önem taşıdığı değerlendirilmiştir.

Ayrıca toplantıda, AB ile ticari ilişkilerde karşılaşılan güncel gelişmeler, pazara erişim koşulları ve teknik süreçler genel çerçevede ele alınmış; sektörün rekabet gücünün korunması ve geliştirilmesine yönelik veri temelli analizlerin artırılması ile kamu-özel sektör iş birliğinin güçlendirilmesinin önemi vurgulanmıştır.

3.3. Dahilde İşleme İzin Belgelerine Ek Süre Düzenlemesi

Dahilde İşleme Rejimi Tebliği (İhracat: 2006/12)'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (İhracat: 2026/2) ile ihracat taahhüt hesabı kapatılmamış dahilde işleme izin belgeleri için düzenleme yapıldı.

Tebliğle, yürürlük tarihinden önce düzenlenmiş ve henüz kapatılmamış dahilde işleme izin belgeleri için (7108, 7112.91, 7113.19 tarife pozisyonundaki/alt pozisyonlarındaki eşya için düzenlenmiş dahilde işleme izinleri hariç) firmalara yeni bir hak tanındı. Buna göre, firmaların 6 ay içinde Bakanlığa başvurması şartıyla, izin süresinin yarısı kadar ek süre verilebilecek. Bu süre 3 ayı geçemeyecek.

Altın ve bazı kıymetli madenleri kapsayan belirli tarife pozisyonlarındaki (7108, 7112.91, 7113.19 tarife pozisyonundaki/alt pozisyonlar) izinler için ise süre daha kısa tutuldu. Bu kapsamdaki izinlere, başvurunun uygun bulunması halinde en fazla 1 ay ek süre verilecek.

3.4. Mısır İthalatında 3 milyon Tonluk Tarife Kontenjanı Açıldı

Mısır İthalatında Tarife Kontenjanı Uygulanmasına İlişkin Tebliğ ile mısır ithalatında 3 milyon tonluk miktar için yüzde 5 gümrük vergili tarife kontenjanı açıldı. Söz konusu uygulama 20 Nisan ile 31 Temmuz 2026 tarihleri arasında kullanılabilir.



3.5. Gübre Ürün Grubundaki Katı Amonyum Nitrat ve Monoamonyum Fosfatın Gümrük Vergisi Düzenlendi

İthalat Rejimi Kararında Değişiklik Yapılmasına İlişkin Karar (Karar Sayısı: 11206) ile 31. Fasıl kapsamında yer alan bazı gübre ürünlerinin gümrük vergisi oranları yeniden belirlendi. Aşağıda gümrük tarife istatistik pozisyonları (GTİP) belirtilen eşyaya ilişkin satırlar karşılarında gösterildiği şekilde değiştirilmiştir.

3102.30.90.00.00 G.T.İ.P numaralı ürün, "diğerleri" kapsamında sınıflandırılan amonyum nitratı ifade ediyor. Bu kalem, "sulu çözelti halinde olanlar" dışındaki amonyum nitrat ürünlerini kapsıyor ve azotlu mineral veya kimyasal gübreler sınıfında yer alıyor.

3105.40.00.00.11 G.T.İ.P numaralı ürün ise monoamonyum fosfatı (MAP) ifade ediyor. Amonyum dihidrojenortofosfat olarak da bilinen bu ürün, mineral veya kimyasal gübreler sınıfında bulunuyor.

Karara göre 3102.30.90.00.00 G.T.İ.P numaralı amonyum nitrat için 1, 2, 3 ve 4 numaralı sütunlardaki gümrük vergisi oranı yüzde 0 olarak korunurken, 5, 6 ve 7 numaralı sütunlarda oran yüzde 6,5 olarak belirlendi.

4. DÜNYADAN TARIM HABERLERİ



4.1. Polonya, AB-Mercosur Anlaşmasını Yargıya Taşımaya Hazırlanıyor

Polonya Başbakanı Donald Tusk, Avrupa Birliği ile Mercosur ülkeleri arasında imzalanması planlanan serbest ticaret anlaşmasına karşı hukuki süreç başlatacaklarını açıkladı. Polonya, anlaşmanın özellikle tarım sektörü açısından ciddi riskler barındırdığını ve yerli üreticiler üzerinde baskı oluşturabileceğini savunuyor.

AB içinde başta Fransa olmak üzere bazı ülkelerin de benzer çekinceleri bulunduğu bilinirken, anlaşmanın onay sürecinin siyasi ve hukuki tartışmalar nedeniyle daha da karmaşık bir hale gelmesi bekleniyor. Söz konusu gelişme, AB'nin dış ticaret politikası ile tarımsal hassasiyetler arasındaki denge arayışının giderek zorlaştığına işaret ediyor.

4.2. Arjantin'de Liman Protestosu Sona Erdi

Arjantin'de önemli tahıl ihracat merkezlerinden biri olan Quequén Limanı'nda kamyon şoförlerinin başlattığı protesto sona erdi. Ücret ve çalışma koşullarına ilişkin talepler doğrultusunda gerçekleştirilen eylem, ülkenin tarım ihracatında geçici aksamalara yol açmıştı.

Protestonun sona ermesiyle birlikte özellikle soya fasulyesi ve mısır sevkiyatlarının yeniden hız kazanması bekleniyor. Arjantin'in küresel tahıl arzındaki kritik rolü dikkate alındığında, lojistik aksaklıkların giderilmesi uluslararası piyasalar açısından da önem arz ediyor.



4.3. Yüksek Gübre Maliyetleri AB’de Mısır Ekimini Sınırlıyor

Avrupa’da yüksek seyreden gübre fiyatları, çiftçilerin bahar ekim planlarını doğrudan etkiliyor. Özellikle gübre kullanımının yoğun olduğu mısır üretiminde, bazı üreticilerin ekim alanlarını daraltma eğiliminde olduğu görülüyor.

Maliyet baskısının devam etmesi halinde, yeni sezonda üretimde düşüş yaşanabileceği ve bunun yem ve gıda zincirinde fiyatlara yansıtılabileceği değerlendiriliyor.

4.4. Aşırı Sıcaklıklar Küresel Gıda Üretimi İçin Risk Oluşturuyor

Birleşmiş Milletlere bağlı kuruluşlar, artan aşırı sıcaklıkların küresel gıda sistemleri üzerinde giderek daha belirgin bir risk oluşturduğuna dikkat çekiyor. Yüksek sıcaklıkların özellikle tarımsal verimlilik üzerinde baskı yarattığı, su kaynaklarını zorladığı ve üretim planlamasını daha kırılgan hale getirdiği ifade ediliyor.

Uzmanlar, sıcak hava dalgalarının sıklığı ve şiddetindeki artışın devam etmesi halinde, birçok bölgede ürün kayıplarının artabileceği ve bunun küresel arz dengesi ile gıda fiyatları üzerinde etkili olabileceği uyarısında bulunuyor.

4.5. İran Kaynaklı Arz Daralması Küresel Gübre Fiyatlarını Yükseltiyor

İran ile bağlantılı jeopolitik gelişmelerin etkisiyle küresel gübre arzında sıkılaşma yaşanırken, özellikle üre fiyatlarında belirgin artışlar gözleniyor. Dünyanın en büyük ithalatçılarından Hindistan’da açılan son ihalede, üre fiyatlarının kısa süre içinde yaklaşık iki katına çıkarak ton başına 1.000 dolar seviyelerine yaklaştığı bildiriliyor.

Artan fiyatların, başta Asya ve Afrika olmak üzere birçok ülkede gübre temin maliyetlerini yükseltebileceği ve bunun tarımsal üretim üzerinde baskı oluşturabileceği değerlendiriliyor. Küresel ölçekte talebin güçlü seyretmesi ve arzın sınırlı kalması durumunda, gübre piyasasındaki sıkı görünümün önümüzdeki dönemde de devam edebileceği öngörülüyor.



5. AYIN DEĞERLENDİRMESİ

Gıda Güvenliği: Tarladan Sofraya Uzanan Görünmeyen Zincir

Gıda güvenliği denince çoğu kişinin aklına ilk olarak pestisitler geliyor. Oysa gıda güvenliği yalnızca pestisit konusundan ibaret değildir. Bir gıdanın nasıl üretildiği, nasıl taşındığı, nasıl depolandığı, nasıl satıldığı ve evde nasıl hazırlandığı bu zincirin tamamını oluşturur. Başka bir deyişle asıl mesele yalnızca gıdanın içinde ne olduğu değil, o gıdanın hangi aşamalardan geçerek sofraya ulaştığıdır. Bu nedenle gıda güvenliği sadece üreticilerin değil, aynı zamanda tüketicilerin, denetim otoritelerinin ve tüm toplumun ortak sorumluluğudur.

Bir gıdanın güvenliği tencerede değil, tarlada başlar. Üretim aşamasında yapılan bir hata sonraki aşamalarda çoğu zaman tamamen telafi edilemez. Bu nedenle gıda hammaddesinin elde edildiği ilk aşama olan tarımsal üretimde İyi Tarım Uygulamaları (Good Agricultural Practices, GAP); ürün işleme ve üretim aşamalarında ise İyi Üretim Uygulamaları (Good Manufacturing Practices, GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (Good Hygiene Practices, GHP) ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) gibi sistemlerin uygulanması gerekir. Pazarda, markette ve mutfakta bazı riskler azaltılabilir ancak üretim süreci gıda güvenliğinin en kritik aşamalarından biridir.

Güvensiz gıdalar, yalnızca kısa vadeli zehirlenmelere yol açmaz, uzun vadede pek çok vücut sistemi üzerinde olumsuz etkiler oluşturabilir ve kronik sağlık sorunlarına zemin hazırlayabilir. Bu nedenle gıda güvenliği yalnızca bugünün değil, gelecek nesillerin de sağlığını ilgilendiren bir konudur. Birleşmiş Milletler Genel Kurulu da bu konunun önemine dikkat çekmek amacıyla 20 Aralık 2018'de aldığı bir kararla 7 Haziran'ı "Dünya Gıda Güvenliği Günü" olarak ilan etmiştir.

Gıda güvenliği ile sıklıkla karıştırılan kavramlardan biri gıda güvencesidir. Gıda güvencesi, gıdanın bulunabilirliği, erişilebilirliği ve yeterli besin değerine sahip olmasıyla ilgilidir. Gıda güvenliği ise gıdaların sağlık açısından risk oluşturmamasını ifade eder. Sağlıklı bir yaşam için herkesin yeterli, güvenli ve sağlıklı gıdaya sürdürülebilir biçimde ulaşma hakkı vardır.

Dünya genelinde her yıl yaklaşık 400-600 bin kişinin gıda kaynaklı hastalıklar nedeniyle hayatını kaybettiği tahmin ediliyor. Bu rakamlar gıda güvenliğinin halk sağlığı açısından ne kadar kritik olduğunu açıkça gösteriyor.

Türkiye'de gıda güvenliği sistemi

Türkiye'de gıda güvenliği sistemi büyük ölçüde "çiftlikten çatala" yaklaşımı üzerine kuruludur. Bu yaklaşım, gıdanın üretim aşamasından tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen tüm süreçte kontrol ve denetimlerin yapılmasını ifade eder. Tarım ve Orman Bakanlığı verilerine göre Türkiye'de yaklaşık 7.200 gıda kontrol görevlisi bulunuyor. Ülke genelinde 41 kamu ve 97 özel olmak üzere toplam 138 gıda kontrol laboratuvarı faaliyet gösteriyor. Bu altyapı sayesinde her yıl 1,3 milyondan fazla gıda denetimi gerçekleştiriliyor.

Türkiye'de gıda güvenliğine ilişkin yasal düzenlemelerin temeli Cumhuriyet'in ilk yıllarına kadar uzanıyor. Gıda güvenliği alanındaki ilk kapsamlı düzenlemelerden biri 1930'da çıkarılan Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'dur. Günümüzde ise gıda güvenliği sistemi büyük ölçüde 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu çerçevesinde yürütülüyor.





Avrupa Birliği'nde gıda güvenliği

Avrupa Birliği'nde gıda güvenliği politikası da benzer şekilde "çiftlikten çatala" yaklaşımı üzerine kuruludur. Bu sistemin temel amacı tüketicilere sağlıklı bitki ve hayvanlardan elde edilen güvenli ve besleyici gıdalar sunmaktır.

AB gıda güvenliği politikası üç temel hedefle şekillenmiştir:

- Gıda ve hayvan yemlerinin güvenli ve besleyici olmasını sağlamak
- Hayvan sağlığı ve bitki korumasında yüksek standartlar oluşturmak
- Gıdanın kökeni ve içeriği hakkında tüketicilere şeffaf bilgi sunmak

Bu kapsamda gıda üretiminin tüm aşamalarında zorunlu kontroller yapılır ve gıda zinciri boyunca izlenebilirlik sağlanır.

Gıda zincirindeki riskler

Gıda güvenliği, yalnızca gıdanın görünüşüne bakılarak değerlendirilemez. Temiz görünen ve kokmayan bir ürün bile zararlı mikroorganizmalar içerebilir ve risk taşıyabilir. Çünkü mikrobiyolojik riskler gözle görülmez.

Gıdalar üretimden tüketime kadar geçen süreçte çeşitli risklere maruz kalabilir. Bu riskler genel olarak üç grupta incelenir:

Fiziksel riskler: yabancı maddeler

Kimyasal riskler: pestisit kalıntıları, ağır metaller

Biyolojik riskler: bakteriler, virüsler ve parazitler

Gıda kaynaklı hastalıkların büyük bölümü bu biyolojik risklerden kaynaklanır. Örneğin Salmonella bakterisinin neden olduğu Salmonelloz, dünya genelinde en yaygın gıda kaynaklı hastalıklardan biridir.

Taşıma ve depolama neden önemlidir?

Gıda güvenliği yalnızca üretim aşamasına bağlı değildir, taşıma ve depolama süreçleri de belirleyicidir. Bu süreçlerde yapılan hatalar, tarlada güvenli üretilmiş bir ürünü riskli hâle getirebilir. En önemli risklerden biri soğuk zincirin kırılmasıdır. Özellikle et, tavuk, süt ve hazır gıdalar belirli sıcaklık aralıklarında taşınmak ve saklanmak zorundadır. Soğuk zincirin bozulması mikroorganizmaların hızla çoğalmasına yol açabilir.

Taşıma ve depolama sırasında dikkat edilmesi gereken başlıca noktalar şunlardır:

Soğuk zincirin korunması

Uygun ambalaj kullanılması

Nem ve sıcaklık kontrolünün sağlanması

Bu koşulların sağlanmadığı durumlarda gıdaların güvenliği ciddi şekilde tehlikeye girebilir.

Tüketicilerin dikkat etmesi gerekenler

Gıda güvenliği zincirinin son halkası tüketicidir. Bu zincirin bir parçası olarak tüketicilerin bilinçli davranması da büyük önem taşır. Çoğu zaman en kritik hatalar mutfakta yapılır. En sık görülen hatalardan biri, çiğ gıdalar ile pişmiş gıdaların temas etmesidir. Çiğ et veya tavuk gibi ürünlerde bulunan mikroorganizmalar pişmiş gıdalara bulaşabilir ve bu durum ciddi sağlık riskleri oluşturabilir. Bir diğer yaygın hata ise yanlış yıkama yöntemleridir. Sebze ve meyvelerin bol suyla yıkanması önemlidir ancak sirke veya karbonat gibi maddelerin tüm riskleri ortadan kaldırdığı düşüncesi doğru değildir. Bu tür uygulamalar temizlik hissi oluştursa da kesin bir çözüm değildir.

Tüketicilerin özellikle şu konulara dikkat etmesi önerilir:

- Ürünün ambalaj ve saklama koşullarını kontrol etmek
- Son tüketim tarihini incelemek
- Çiğ ve pişmiş gıdaların temasını önlemek
- Etiket bilgilerini okumak
- Soğuk zincirin korunup korunmadığını gözlemlemek

“Soğuk zincirin korunup korunmadığını gözlemlemek” çoğu tüketici için ilk bakışta zor gibi görünse de aslında bazı basit işaretlere odaklanarak bunu yapmak mümkündür. So-



ğuk zincir; özellikle et, süt, balık ve dondurulmuş ürünlerin üretimden tüketime kadar uygun sıcaklıklarda (soğukta 0-4 °C, dondurulmuşta -18 °C) tutulmasıdır. Bu düzen bozulduğunda mikroorganizmalar hızla çoğalır ve gıda güvenliği riski artar. Bunu anlamanın ilk adımı ürünün satış noktasına dikkat etmektir. Soğutucu dolapların kapağının sık açılıp kapanması, bazen açık kalması, ürünlerin soğutucu dışında bekletilmesi ya da dolabın aşırı dolu olması yeterli soğutmayı engelleyebilir.

Ürünlerin ambalajları da önemli ipuçları verir. Dondurulmuş ürünlerde buzlanma, ambalajda şişme ya da sızıntı gibi durumlar, ürünün çözülüp tekrar donmuş olabileceğini düşündürür. Dikkat edilmesi gereken diğer bir nokta ise ürünlerin dokusudur. Yumuşamış ya da beklenenden daha ılık bir ürün riskli olabilir. Alışveriş planlaması ve ürünlerin alışveriş sepetine eklenme sırası da bu zincirin bir parçasıdır. Soğuk ürünleri en sona bırakmak, mümkünse soğuk koruyucu çanta kullanmak ve eve vakit kaybetmeden ulaşmak gerekir. Çünkü soğuk ürünlerde soğuk zincir dışında geçen süre uzadıkça risk artar. Son olarak evdeki saklama koşulları da aynı derecede önemlidir. Buzdolabının yaklaşık 4 °C, dondurucunun ise -18 °C civarında olması ve ürünlerin gecikmeden uygun şekilde yerleştirilmesi gerekir.

Temel bir kural olarak, pişirilen yemekler en geç iki saat içinde buzdolabına kaldırılmalıdır. Buzdolabının yanlış kullanımı da gıda güvenliği açısından sorun oluşturabilir. Buzdolabında çiğ et, tavuk ve balık gibi ürünler mutlaka kapalı kaplarda ve diğer gıdalardan ayrı tutulmalı; damlama ihtimaline karşı daha güvenli bölmelerde saklanmalıdır. Pişmiş ve tüketime hazır yiyecekler ise ayrı raflarda ve üzeri kapalı şekilde korunmalıdır. Bunun yanında buzdolabı sıcaklığının yaklaşık 4 °C civarında olması, sıcak yemeklerin doğrudan dolaba konulmaması ve tüm gıdaların kapalı kaplarda saklanması da önemlidir. Çiğ ve pişmiş gıdalar birbirine temas etmeyecek şekilde yerleştirilmelidir. Böylece çiğ gıdalardan damlayabilecek sıvıların diğer ürünlere bulaşması engellenmiş olur. Bir başka risk ise yemeklerin tekrar tekrar ısıtılmasıdır. Gıdalar soğutulup yeniden ısıtıldığında mikroorganizmalar için uygun bir ortam oluşabilir. Bu nedenle sadece yiyeceğimiz miktarın yeniden tam kaynatılarak tüketilmesi önerilir. En güvenli sanılan gıdalar bile mutfakta yanlış uygulamalarla riskli hâle gelebilir.

“Doğal” ve “organik” her zaman güvenli midir?

Pazarlarda, marketlerde ve hatta sosyal medyada “doğal”, “köy ürünü” “ekolojik” veya “organik” gibi ifadeler sıkça kullanılıyor. Ancak bu ifadeler her zaman gıdanın güvenli olduğu anlamına gelmez. Özellikle “organik” ifadesinin güvenilir olabilmesi için ürünün mutlaka sertifikalı üretim kapsamında üretilmiş olması ve yetkili sertifika kuruluşu tarafından “organik ürün” sertifikasına sahip olması gerekir. Sertifikası olmayan ürünlerde yalnızca “organik” kelimesinin kullanılması bir güvence oluşturmaz. “Köy ürünü” veya “doğal” gibi ifadeler de çoğu zaman tüketicide güven duygusu oluştursa da tek başına bilimsel veya yasal bir güvenliği garanti etmez. Bu nedenle tüketicilerin yalnızca ürünün görünümüne ya da pazarlama ifadelerine değil, üretim koşullarına ve etiket bilgilerine de dikkat etmesi gerekir. Doğallık algısı bazen yanlış bir güven hissi oluşturabilir.



Tüketici için etiket kontrol listesi

Bir tüketicinin gıda güvenliği konusunda yapabileceği en önemli şeylerden biri etiket okumaktır. Etiketler, bir gıda ürününün kimliğidir ve gıda güvenliğinin ilk savunma hattıdır.

Etiket kontrolü sırasında özellikle şu bilgilere dikkat edilmelidir:

Son tüketim tarihi ile tavsiye edilen tüketim tarihi aynı değildir:

Son tüketim tarihi, özellikle et, süt, balık gibi çabuk bozulan gıdalarda kullanılır. Bu tarih geçtiğinde ürün güvenli kabul edilmez; görünümü ya da kokusu normal olsa bile tüketilmemelidir.

Tavsiye edilen tüketim tarihi ise daha çok kuru gıdalar, bakliyat, makarna, bisküvi gibi ürünlerde yer alır. Bu tarih, ürünün en iyi kalitede olduğu süreyi ifade eder. Tarih geçse bile ürün bozulmamış olabilir; ancak tat, koku ve besin değeri değişebilir.

Tüketici olarak temel yaklaşım basittir: Son tüketim tarihi geçen ürünler kesinlikle tüketilmemelidir.

Üretici veya ithalatçı bilgileri açıkça yazılmış olmalıdır.

Ambalajda şişme, akma veya yırtık gibi bozulma belirtileri bulunmamalıdır.

Soğuk reyon ürünleri gerçekten soğuk ortamda muhafaza edilmelidir.

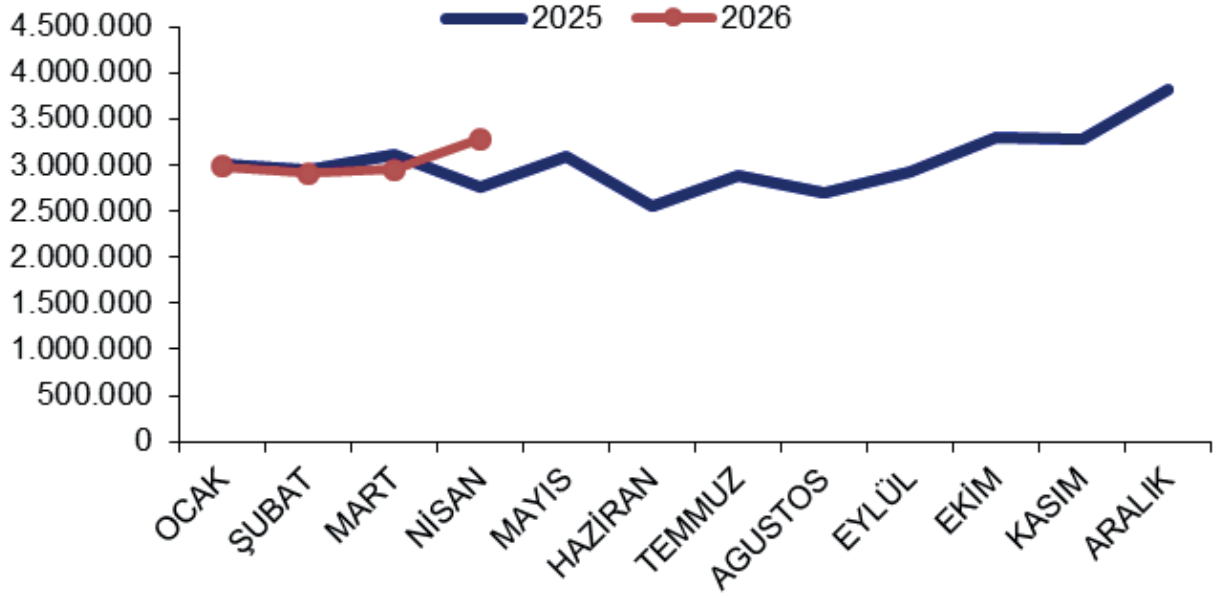
Sonuç olarak gıda güvenliği yalnızca bir denetim meselesi değildir. Üreticiden tüketiciye kadar uzanan çok katmanlı bir sorumluluk zinciridir. Tarımsal üretimden lojistiğe, depolamadan mutfak uygulamalarına kadar uzanan bu süreçte bilimsel bilgi, doğru uygulamalar ve etkin denetim mekanizmaları büyük önem taşır. Modern gıda sistemlerinde güvenilir gıdanın temeli bilim, denetim ve şeffaflık üzerine kuruludur. Gıda güvenliği korkulacak bir konu değil, doğru bilgi ve doğru uygulamalarla yönetilebilen bir süreçtir.

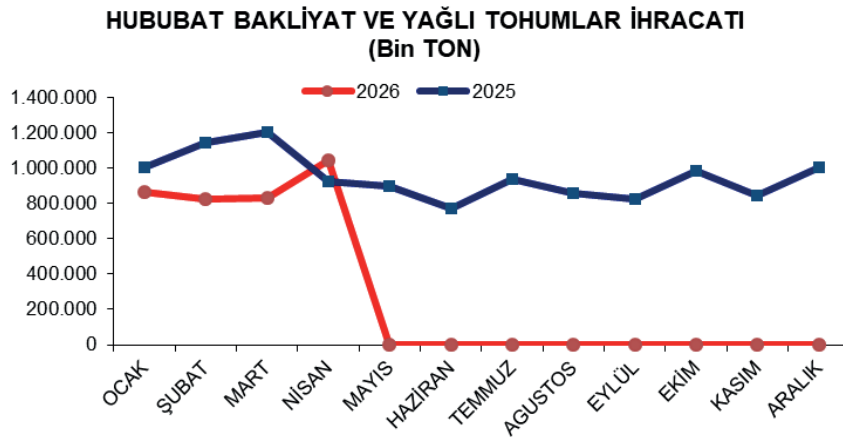
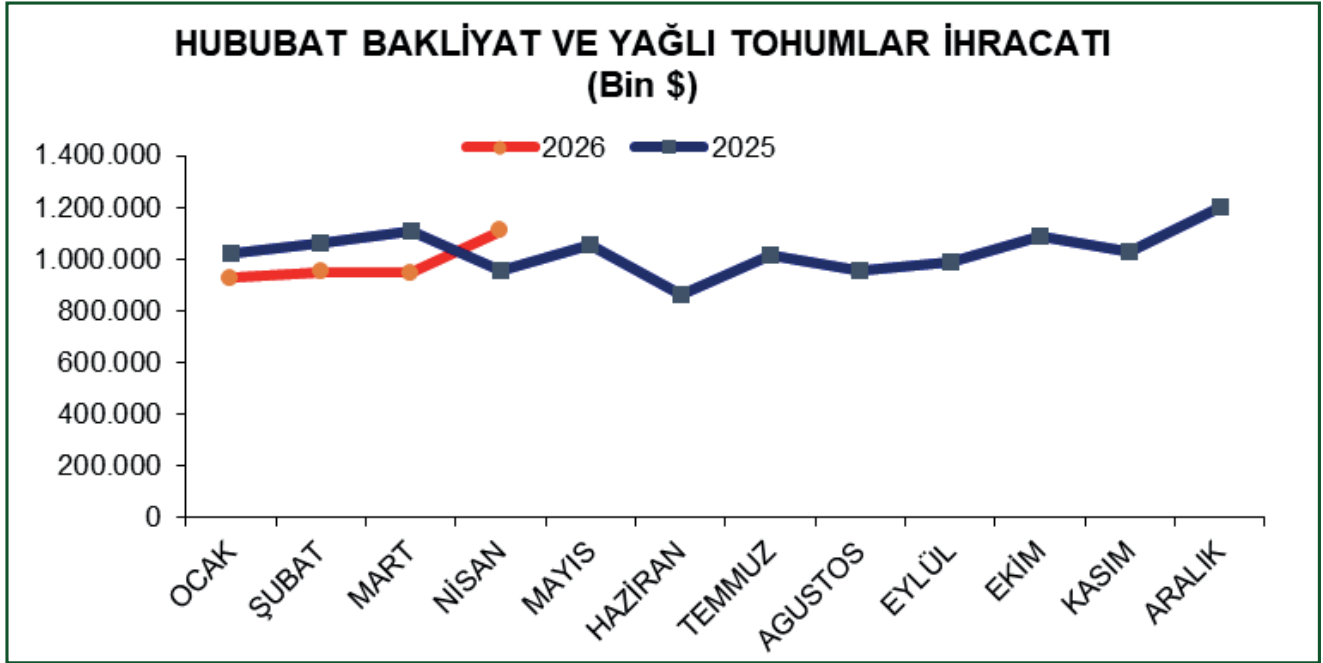
Doç. Dr. Cem Erdoğan

Kaynak: TÜBİTAK Bilim Genç Dergisi <https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/gida-guvenligi-tarladan-sofraya-uzanan-gorunmeyen-zincir>

5. SEKTÖREL İHRACAT ANALİZLERİ

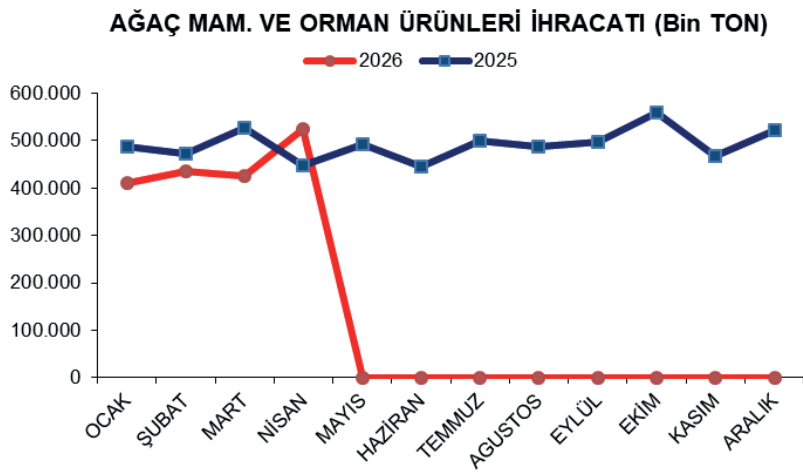
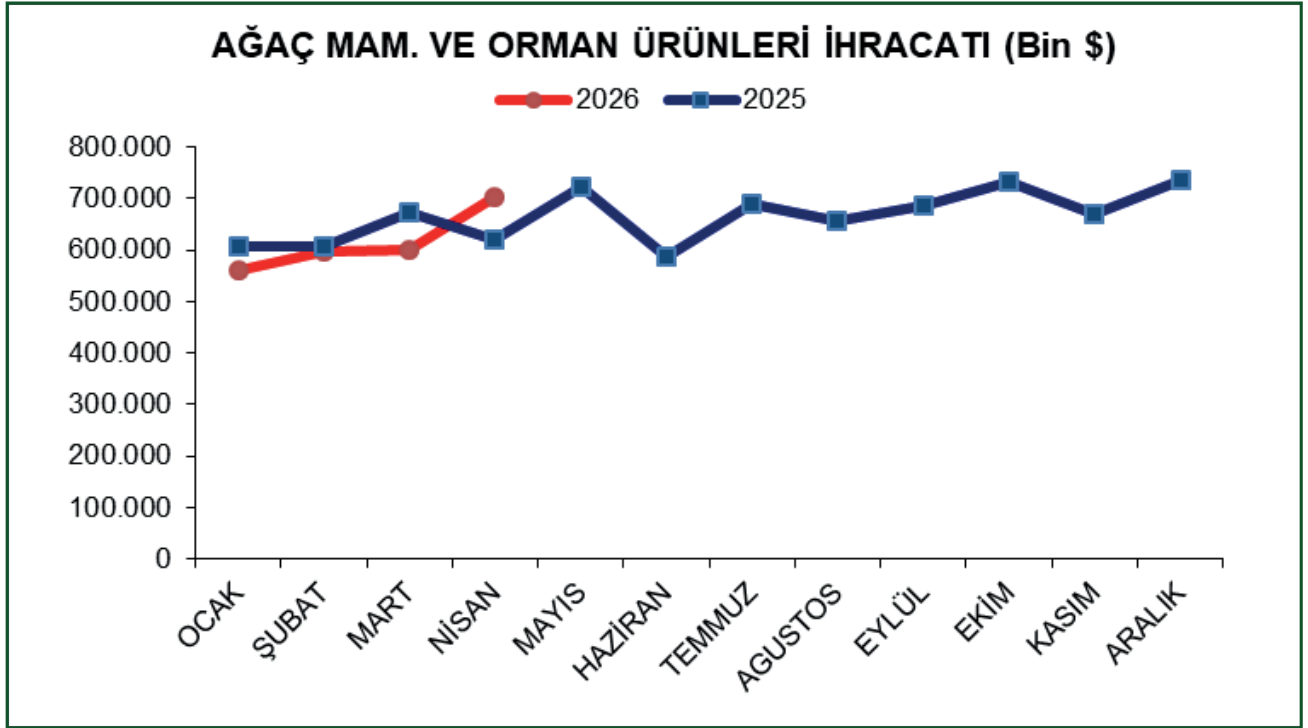
AYLAR BAZINDA TARIM İHRACATI





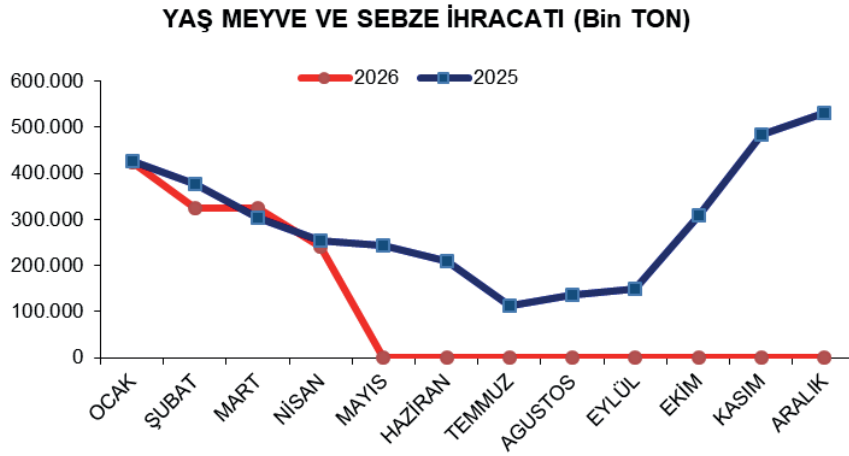
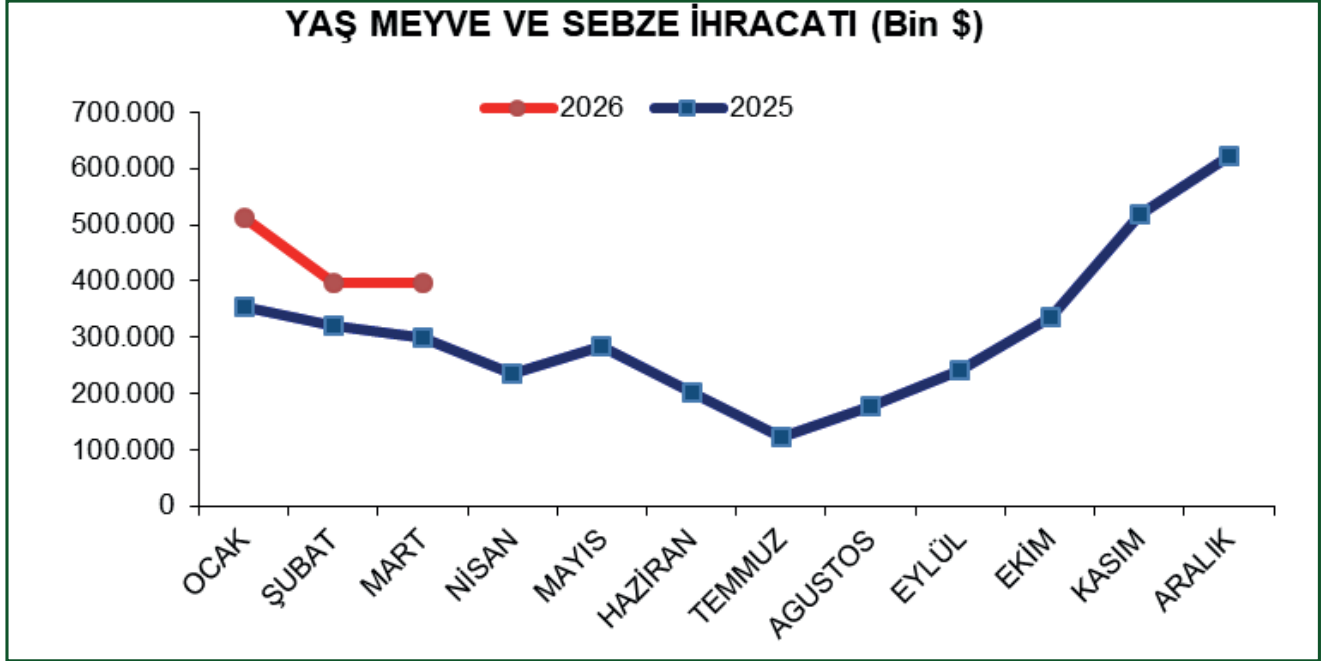
- Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %16,3 artış ile 1.112.257,98 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Bu dönemde, Irak'a gerçekleştirilen ihracat %30,0 oranında artış göstererek 142.623,70 dolar olmuştur.

Kaynak: TİM



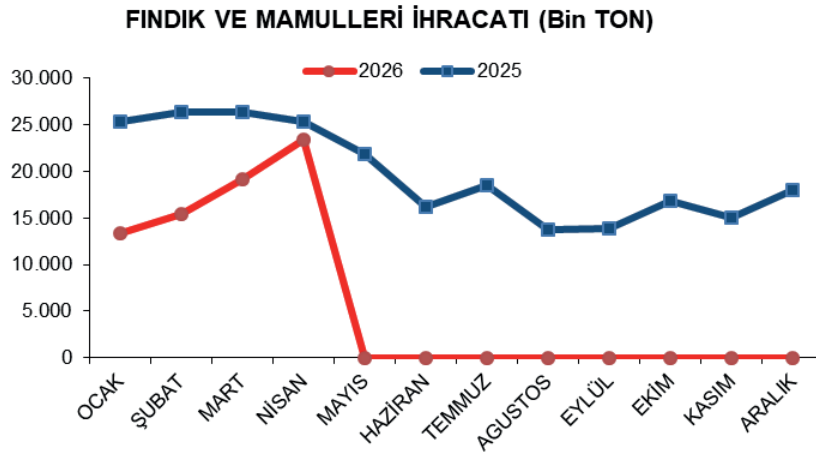
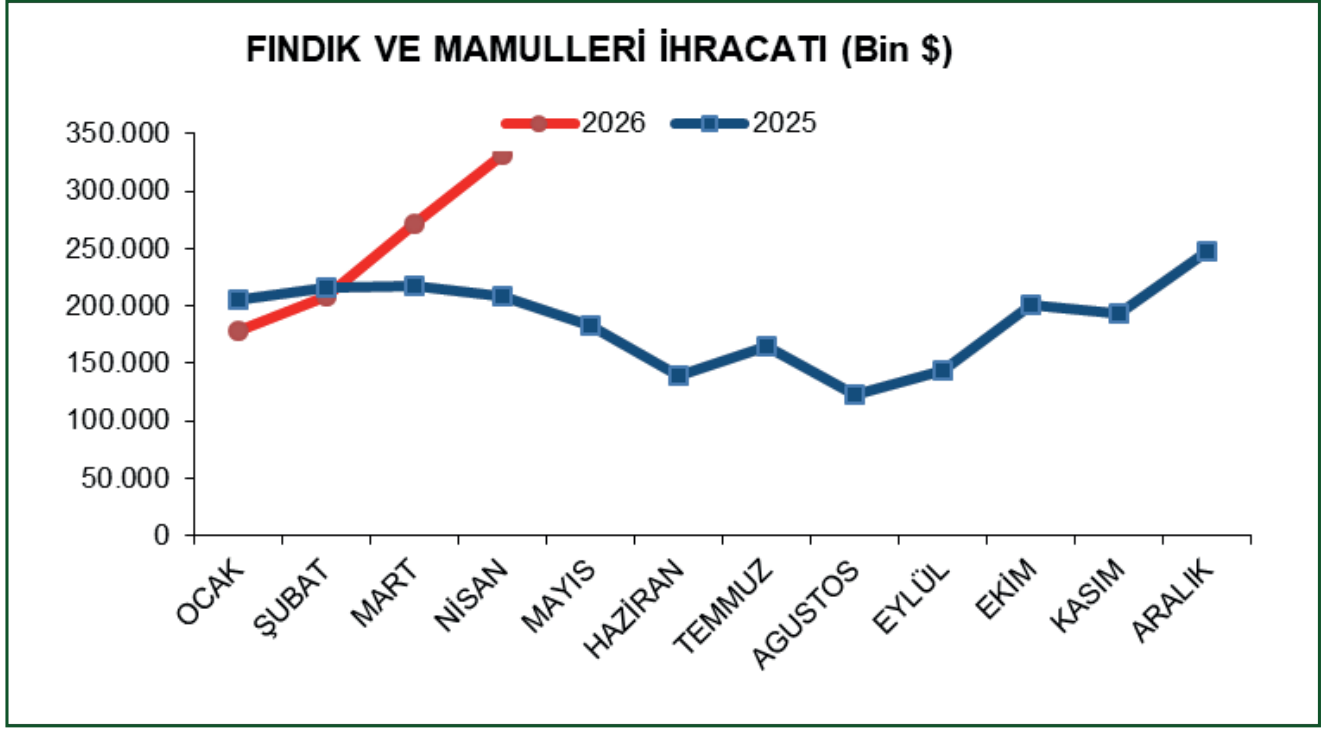
- Mobilya, Kağıt ve Orman Ürünleri sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %13,2 artış ile 703.180,19 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Bu dönemde, Birleşik Krallık'a ihracatta %16,9 oranında düşüş dikkat çekmektedir.

Kaynak: TİM



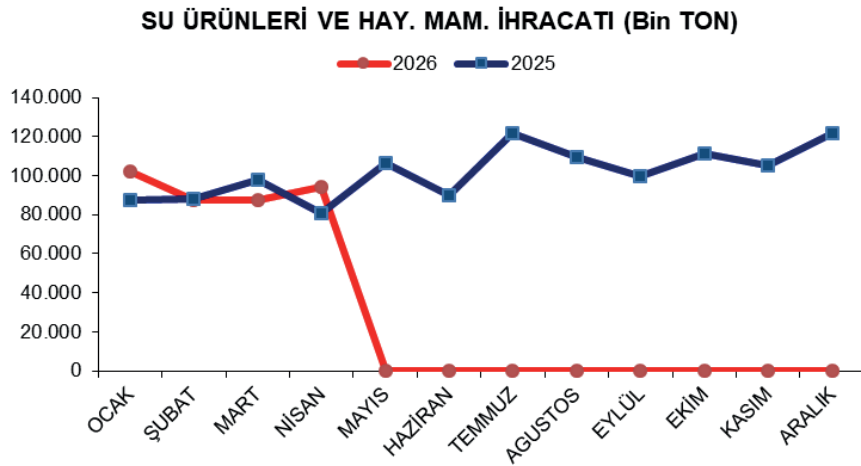
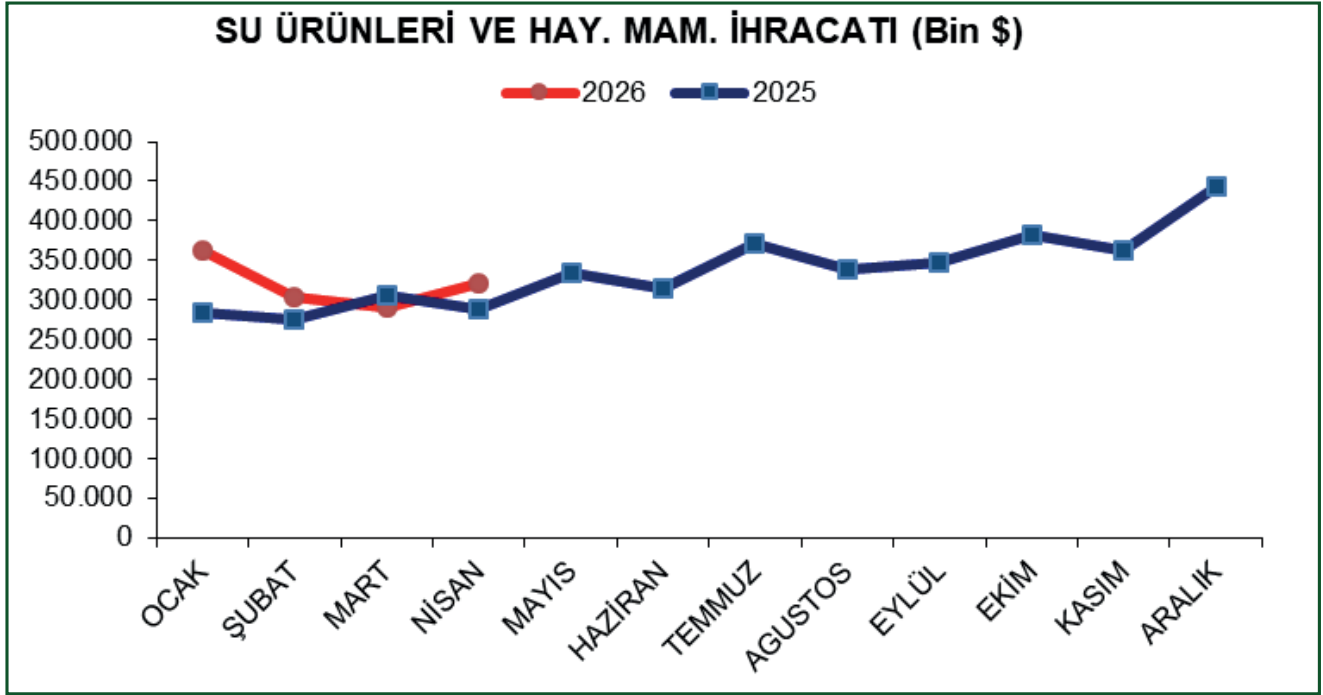
- Yaş Meyve ve Sebze sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %39,9 artış ile 329.480,77 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Bu dönemde, Irak'a gerçekleştirilen ihracatta %221,9 oranında güçlü artış dikkat çekmiştir.
- Diğer taraftan, Almanya pazarında da %31,0 oranında artış kaydedilmiştir.

Kaynak: TİM



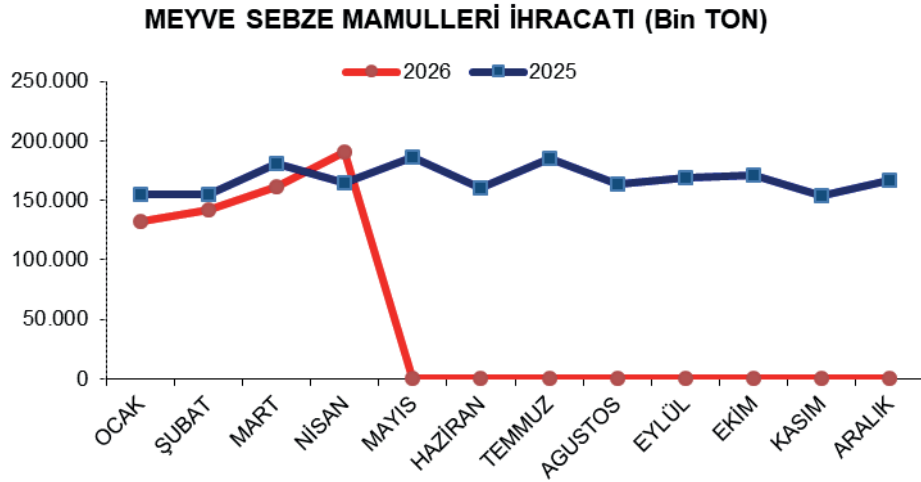
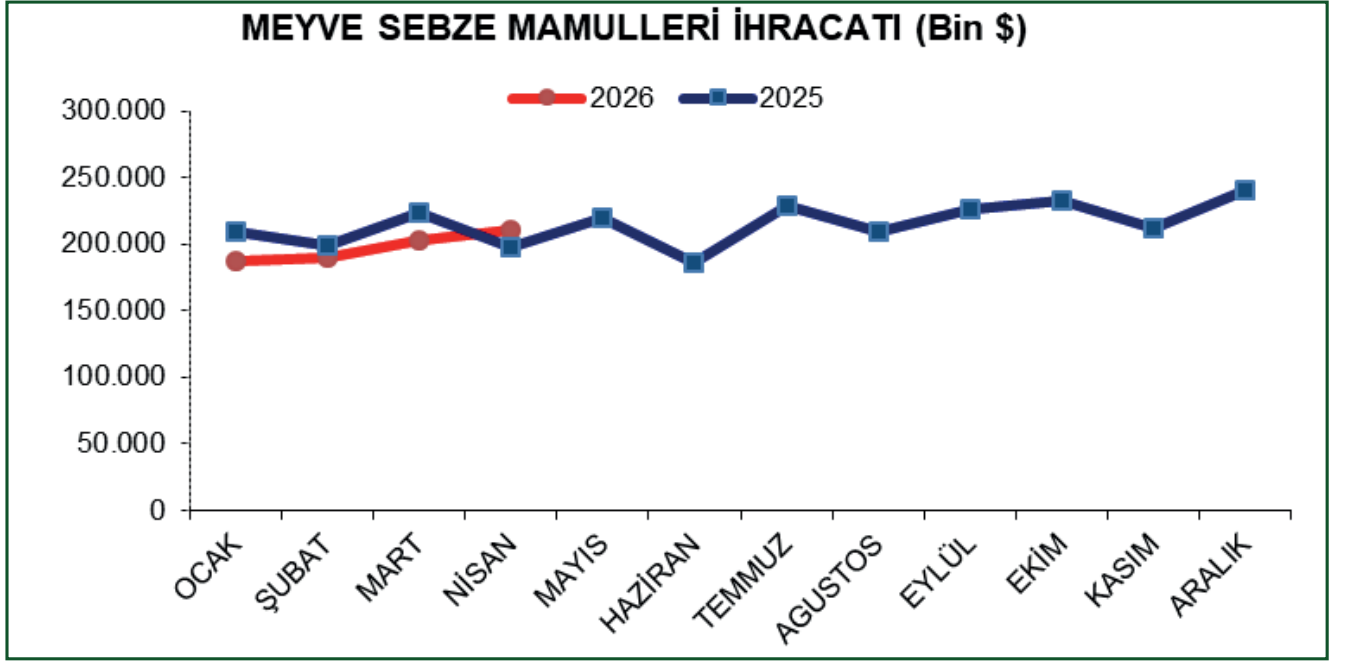
- Fındık ve Mamulleri sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %59,7 artış ile 332.397,41 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Sektör ihracatında genel olarak artış eğilimi görülürken, özellikle Almanya'ya gerçekleştirilen ihracatta %129,5 oranında güçlü artış dikkat çekmiştir.

Kaynak: TİM



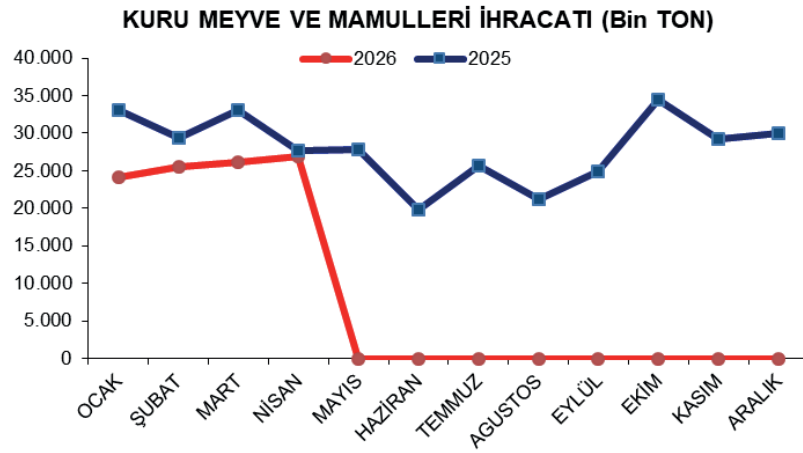
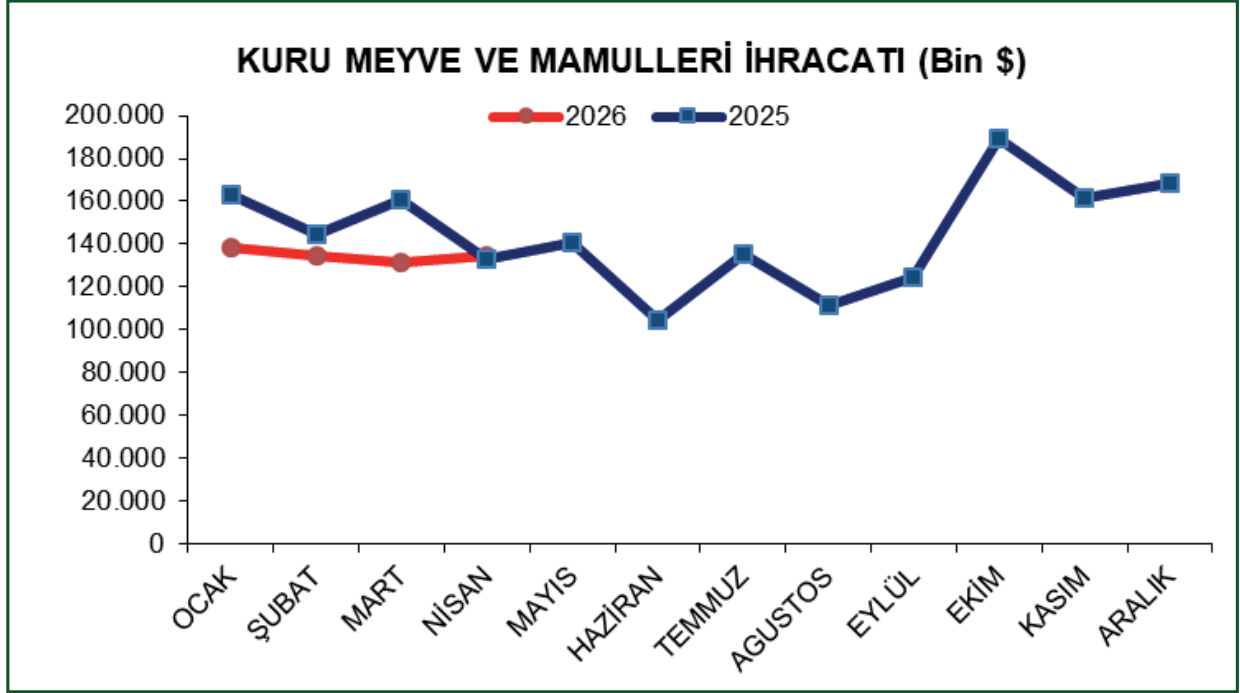
- Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %11,6 artış ile 321.268,64 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Bu dönemde, İtalya ve Hollanda pazarlarında sırasıyla %58,1 ve %54,0 oranlarında güçlü artışlar kaydedilmiştir.

Kaynak: TİM



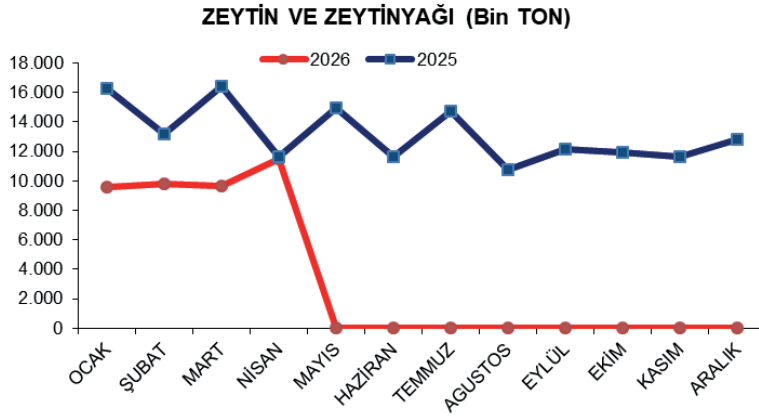
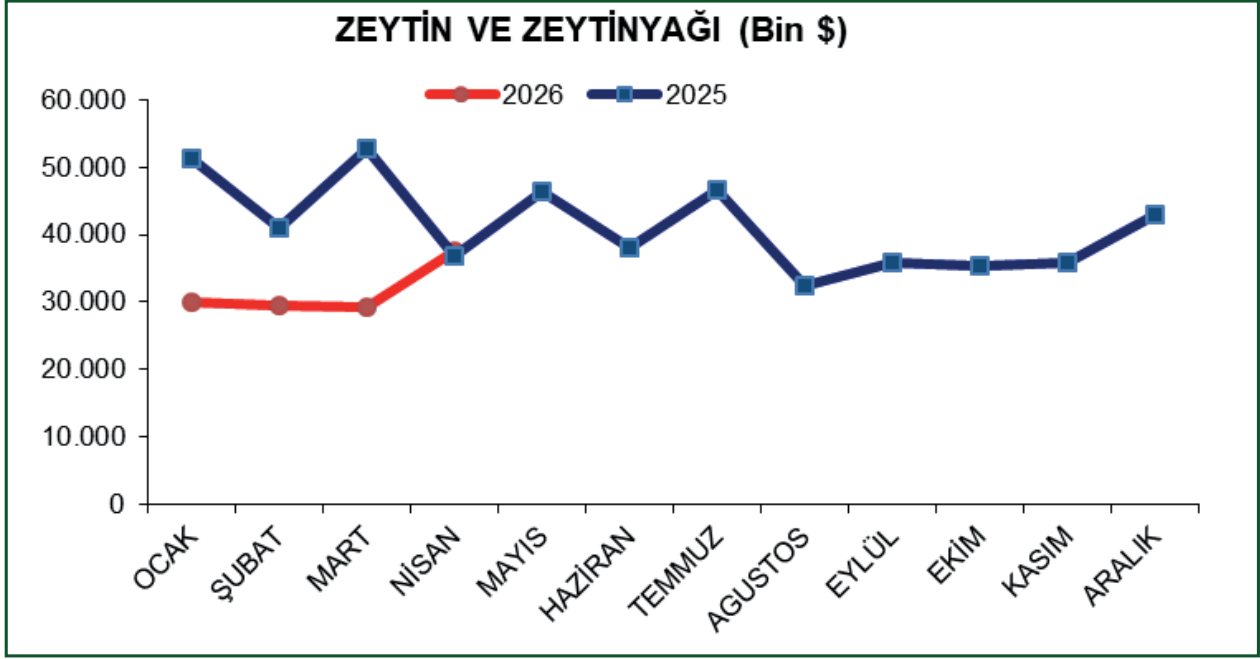
- Meyve Sebze Mamulleri sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %6,3 artış ile 210.069,66 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Hollanda pazarında %29,1 oranında düşüş yaşanırken, Almanya'ya ihracatta da %8,6 oranında gerileme kaydedilmiştir.

Kaynak: TİM



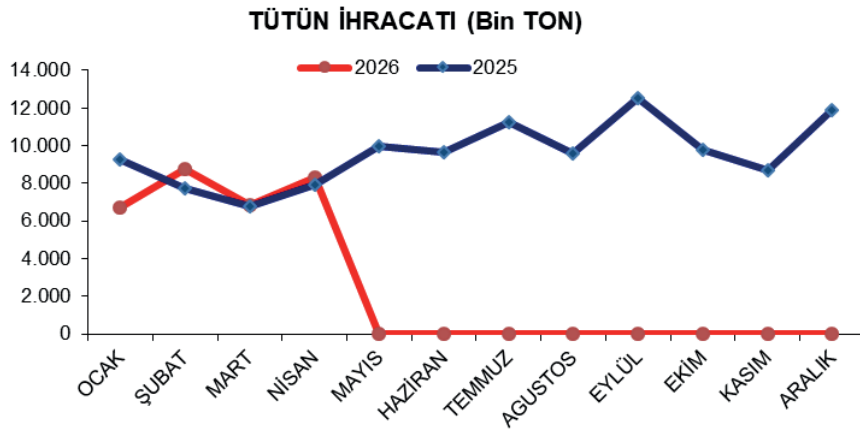
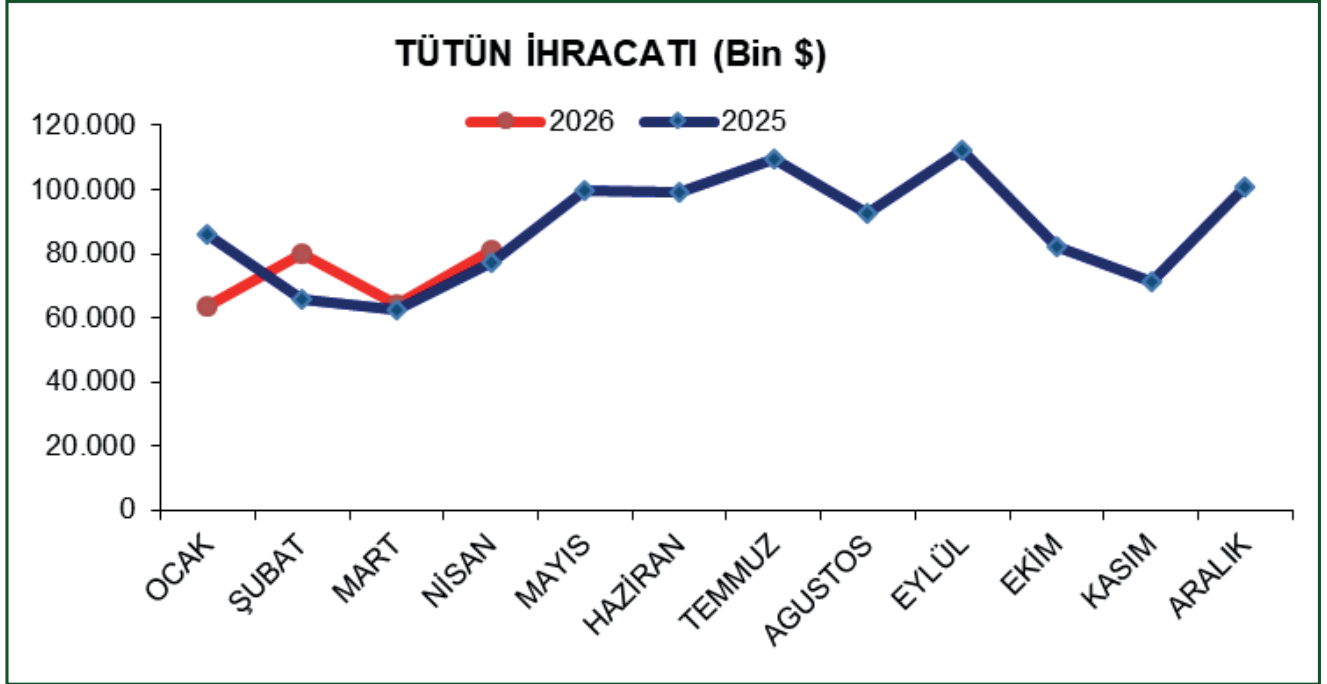
- Kuru Meyve ve Mamulleri sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %1,3 artış ile 134.781,36 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Almanya'ya gerçekleştirilen ihracatta %21,7 oranında düşüş yaşanmıştır.

Kaynak: TİM



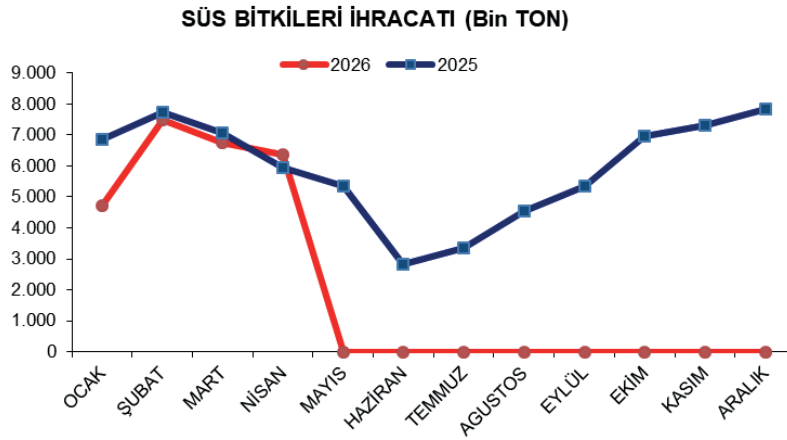
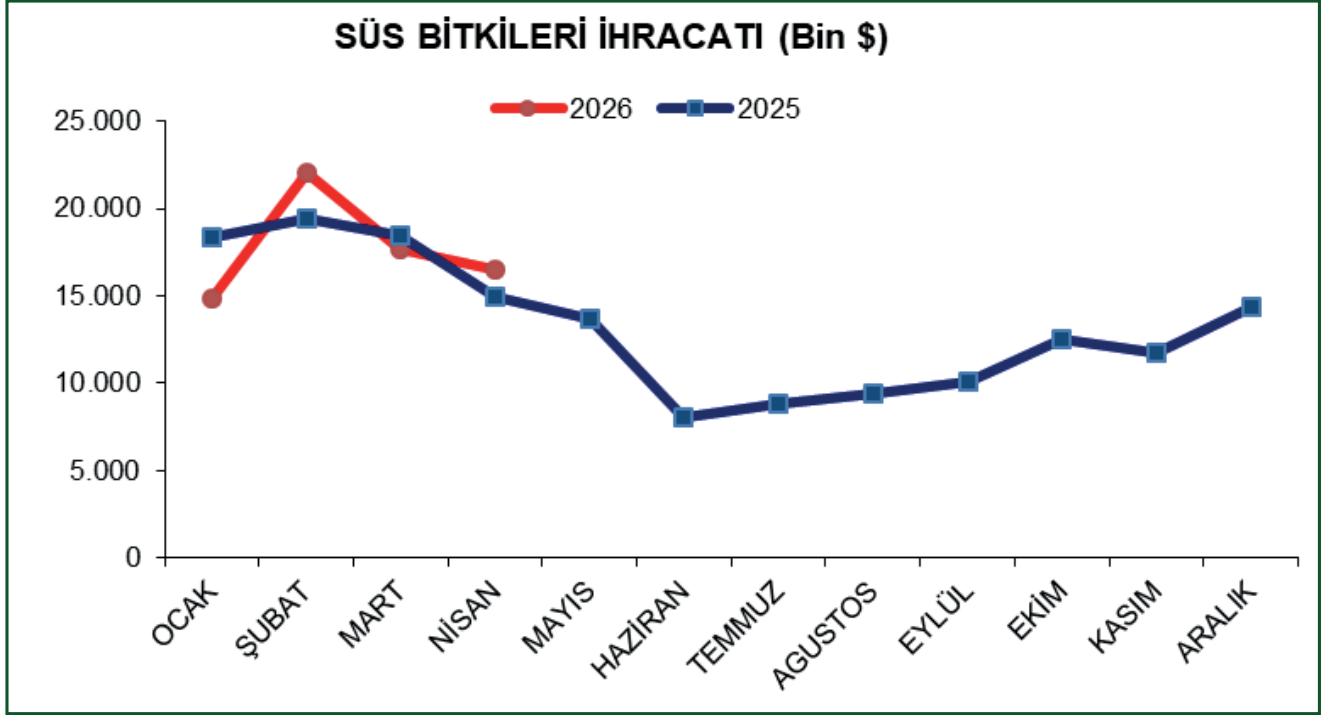
- Zeytin ve Zeytinyağı sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %1,9 artış ile 37.473,96 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- ABD'ye gerçekleştirilen ihracatta %42,2 oranında artış dikkat çekmiştir.

Kaynak: TİM



- Tütün sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %5,3 artış ile 81.261,42 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Irak pazarında %44,6 oranında düşüş yaşanırken, ABD'ye ihracatta %95,1 oranında artış kaydedilmiştir.

Kaynak: TİM



- Süs Bitkileri ve Mamulleri sektörünün ihracatı, söz konusu dönemde geçen yılın aynı dönemine göre %10,6 artış ile 16.506,25 dolar seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Hollanda'ya gerçekleştirilen ihracatta %24,2 oranında artış dikkat çekmiştir.

Kaynak: TİM