

Gıda İthalatında Sürdürülebilir Gıda Güvenliği Denetimi

İstanbul, 7 Nisan 2026

Gıda İthalatında Sürdürülebilir
Gıda Güvenliği Denetimi
07.04.2026

GiFT METRO





Bu rapor, Gıda İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GİFT) ile Metro Türkiye iş birliğiyle 7 Nisan 2026'da İstanbul'da Gastronometro'da gerçekleştirilen konferansın kapsamlı akademik belgelemesini sunmaktadır. Türkiye'de kendi alanında bir ilk niteliği taşıyan bu etkinlik; gıda ithalatının düzenleyici, teknik, ekonomik ve gastronomi boyutlarını tek bir platformda ve aynı anda ele alan çok disiplinli bir yapıya sahiptir.

Konferansa kamu otoriteleri (İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gümrük İstanbul Laboratuvar Müdürlüğü), sivil toplum kuruluşları (TÜGİDER, HORECADER, TÜRYİD), özel sektör temsilcileri (Metro Türkiye, Rossmann Türkiye, Ekol Koza Gıda, Supplementler.com) ve HoReCa sektörünün seçkin isimleri (Four Seasons Bosphorus, Zuma Restoran, Dolfin) katılmıştır. Bu bileşim, konferansa Türk gıda sektörünün son yıllarda yaşadığı en verimli kamu-özel diyalog platformu olma niteliği kazandırmıştır.

Konferansta temel amaç olarak; Gıda ithalat mevzuatı ve denetim süreçlerindeki bilgi asimetrisini gidererek kamu ile özel sektör arasında ortak bir dil oluşturmak, sektörün kronik sorunlarına somut çözüm önerileri geliştirip politika yapımcılarla paylaşmak ve Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyelinin ithalat süreçleriyle kritik bağlantısını görünür kılmak, hedeflenmiştir.

Konferansta ele alınan dört ana başlık şu şekilde özetlenebilir. Düzenleyici çerçeve başlığı altında gıda ithalatında uygulanan resmi kontrol mekanizmaları, GGBS üzerinden yürütülen ön bildirim süreci, belge-kimlik-fiziksel kontrol aşamaları, risk bazlı analiz politikaları ve sertifika standartları teknik açıdan derinlemesine aktarılmıştır. Sektörel sorunlar bölümünde etiketleme mevzuatının yorumlanmasındaki tutarsızlıklar, bakanlıklar arası GTİP uyumsuzlukları, takviye edici gıdalara özgü prosedürel güçlükler ve analiz metodolojisindeki standart eksiklikleri ele alınmıştır. HoReCa ve gastronomi turizmi ekseninde ürün tedarik zincirinin kırılganlıkları, Michelin yıldızlı restoranların yaşadığı somut tedarik krizleri ve Türkiye'nin 12-13 milyar dolarlık gastronomi turizm geliri üzerindeki dolaylı baskılar incelenmiştir. Küresel trendler başlığı altında ise bitki bazlı protein alternatifleri, fermentasyon ve probiyotikler, sürdürülebilirlik eksenli ambalaj yenilikleri, fonksiyonel gıdalar ve yapay zekâ destekli beslenme uygulamaları değerlendirilmiştir.

Gıda ithalat süreçlerindeki iletişimin güçlendirilmesi ile ithalat-ihracat süreçleri hızlanacak, yenilikçi gıdanın market raflarında yerinin artması ile Türkiye'de gastronomi turizminin özellikle dünya mutfağına erişim ve sunum açısından önündeki engeller azalacaktır. Kamu-özel sektör diyalogunun derinleştirilmesi, uygulamada birlik sağlanması ve dijital altyapının güçlendirilmesi acil öncelikler olarak öne çıkmaktadır.

1. ETKİNLİK BAĞLAMI, AMAÇ VE KATILIMCI PROFİLİ

GİFT ile Metro Türkiye'nin ortaklığında hayata geçirilen bu konferans, İstanbul'da, Türkiye'nin ilk gastronomi keşif platformu olan Gastronometro'da düzenlenmiştir. Türkiye'de -, gıda ithalatının düzenleyici, teknik ve gastronomi boyutlarını tek bir çatı altında bütünleşik bir şekilde tartışan platform olma özelliğine sahip olan bu etkinlik, ilgili tüm paydaşları aynı masada buluşturmaktadır.

Konferansın temel amacı üç boyutludur.



1. Gıda ithalat mevzuatı ve denetim süreçlerine ilişkin bilgi asimetrisini ortadan kaldırmak ve kamu otoritesi ile özel sektör arasında ortak bir dil oluşturmak hedeflenmiştir.



2. Sektörün kronikleşmiş sorunlarına ilişkin somut çözüm önerileri geliştirmek ve bunları politika yapımcılarla doğrudan paylaşmak amaçlanmıştır.



3. Türkiye'nin gastronomi turizmi alanındaki potansiyelini ve bu potansiyelin ithalat süreçleriyle olan kritik bağlantısını görünür kılmak hedeflenmiştir.

2. AÇIŞ KONUŞMALARARI: STRATEJİK VİZYON VE MAKROEKONOMİK ÇERÇEVE

2.1 Metro Türkiye'nin Sektörel Rolü, Altyapısı ve Vizyon Bildirisi

Metro Türkiye Satın Alma Direktörü ve Yönetim Kurulu Üyesi Hamit Baykal, 1990 yılında Türkiye pazarına giren ilk yabancı perakendeci olan Metro'nun 36 yıllık birikimini ve günümüzde üstlendiği stratejik rolü kapsamlı biçimde ortaya koymuştur. Bugün 20 ilde 35 mağazayla faaliyet gösteren Metro Türkiye, 70 ile yayılan lojistik ağı ve 3.000'i markalı olmak üzere 15.000 ila 20.000 arasında değişen ürün çeşitliliğiyle Türkiye profesyonel mutfak sektörünün en kapsamlı tedarikçisi konumundadır.

Baykal, kurumun temel değer önerisini son derece net bir şekilde formüle etmiştir: Metro Türkiye yalnızca ürün tedarik eden bir şirket değil, profesyonel mutfakların en yakın iş ortağı olmayı hedeflemektedir. Bu vizyon iki temel ayak üzerinde durmaktadır; yerel değerlere sahip çıkmak ve küresel standartlara erişimi mümkün kılmak. Baykal'a göre bu iki hedef birbirini dışlamamakta; aksine birbirini tamamlamaktadır.

Coğrafi işaretler konusuna özellikle değinen Baykal, Metro Türkiye'nin 2012'den bu yana Tür-



kiye'nin bölgesel lezzetlerini küresel platformlara taşıma çabasının somut bir yansıması olarak Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı iş birliğiyle Michelin rehberinin Türkiye'ye getirilmesine ana sponsor desteği verildiğini duyurmuştur. Bu iş birliğinin en somut çıktısı olarak Kapadokya bölgesinin Michelin rehberinde yer alması ve bölgedeki restoranların uluslararası görünürlük kazanmasına katkı sağlanmasıdır.

Tedarik zinciri kırılganlıkları konusunda ise Baykal, pandemi döneminden bu yana yaşanan

global krizlerin gıda tedarik zincirlerindeki zayıf halkaları -gün yüzüne çıkardığını belirtmiştir. Bu bağlamda tedarik süreçlerini hızlandırırken gıda güvenliğinden asla taviz vermemenin öncelikli hedef olduğunu vurgulamış, sektörün her türlü tedarik zinciri mücadelesini paydaşlarla ortak akılla çözüme iradesinde olduklarını ortaya koymuştur.

2.2 GİFT'in Yaklaşımı: Türkiye'nin Bölgesel Gıda Üretim Üssü Stratejisi

GİFT Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Samet Serttaş, konferansın makroekonomik ve stratejik çerçevesini belirlemiştir. Serttaş, Türkiye'nin önümüzdeki 20-30 yıl içinde bölgesel gıda üretim üssü olma hedefini ve bu hedefe ulaşmak için hayata geçirilmesi gereken dönüşüm süreçlerini kapsamlı biçimde ele almaktadır.



Tarihsel perspektiften değerlendirdiğinde Serttaş, Türkiye'nin 1950'lerin kapalı ekonomisinden 1980 liberalizasyonu ile küresel ticarete entegrasyon sürecine geçtiğini ve bu 45 yıllık süreçte bölgede önemli bir üretim merkezi haline geldiğini vurgulamıştır. Bugün finans, otomotiv ve savunma sanayii gibi sektörlerde yaşanan bu dönüşümün benzerinin tarım ve gıda sektöründe de gerçekleştirilmesi gerektiğini savunmuştur. Bölgesel jeopolitik denklem açısından ise Dubai ve çevre ülkelerde yaşanan belirsizliklerin ve krizlerin Türkiye'yi hem güvenli bir yatırım limanı hem de güvenilir bir üretim merkezi olarak konumlandığını belirtmiştir.

“Zeytinyağı, fındık, incir ve kayısı gibi ham tarım ürünlerini, artık peynir altı suyu proteini, et ürünleri ve süt ürünleri gibi katma değerli gıdalar üretip ihraç edebilecek altyapıya kavuşan bir ülkeyiz. Bu dönüşümün gerçekleştirilmesi için Türkiye'nin küresel tedarik zincirinin içinde yer alması, salt ürün satan değil değer yaratan bir aktör olması zorunludur.” Fiyat rekabeti meselesini de gündeme taşıyan Serttaş, mevcut döviz kuru politikaları ve ithalat engelleri nedeniyle küresel piyasalarda rekabetçi fiyat tutturma-

nın giderek güçleştiğini belirtmiştir. Bu sorunun köklü çözümü için il müdürlükleri, genel müdürlükler, Ticaret Bakanlığı ile Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın ortak bir vizyon etrafında buluşarak çok disiplinli bir çalışma yürütmesi gerektiğini vurgulamıştır. Serttaş ayrıca TÜBİTAK destekli araştırmaların ve üniversite yatırımlarının katma değerli gıda üretiminin altyapısını güçlendirdiğini, bu çabaların güçlendirilerek sürdürülmesi gerektiğini ifade etmiştir. Konuşmasını ‘Hepimiz hemfikir olmadan, birbiri-mizi desteklemeden bu yolda ilerleyemeyiz’ tespiti ve Ticaret Bakanlığı ile Tarım Bakanlığı'na katılımları için teşekkürü ile sonlandırmıştır.

2.3 Kamu Otoritesinin Çerçeve Sunumu: İstanbul İl Müdürlüğü'nün Rolü

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Murat Levent, kurumsal çerçeveyi ve müdürlüğün misyonunu kapsamlı biçimde ortaya koymuştur. Türkiye toplam gıda ithalatının yüzde altmışını gerçekleştiren İstanbul İl Müdürlüğü'nün temel görevi, gıda güvenliğini en üst düzeyde tutarken ticaret akışını hızlı ve rasyonel biçimde yönetmektir. Levent, bu iki hedef arasındaki dengeyi kurmak için çalıştığını kabul etmiştir.

İthalat sürecini salt bir gümrük işlemi olarak tanımlamanın yanlış olduğunu vurgulayan Levent, bu sürecin aynı zamanda halk sağlığını koruyan kritik bir denetim eşiği olduğunu belirtmiştir. Türk Gıda Kodeksi'ne uyum, ürün formülasyonunun ve etiket bilgilerinin mevzuata tam uygunluğu ile gümrük ve analiz işlemleri tamamlanana kadar ürünün güvenliğinin muhafaza edilmesi bu denetimin temel unsurlarını oluşturmaktadır. Levent'e göre sektörün en sık karşılaştığı aksaklıklar ürün bileşen listelerindeki eksik beyanlar ve teknik hatalardan kaynaklanmakta olup, bu hatalar özellikle takviye edici gıdalarda ve HoReCa sektörüne yönelik özel ürünlerde önemli gecikmelere yol açmaktadır. Konuşmasını bitirirken, kamu-özel sektör diyaloguna verilen - önemi güçlü biçimde ortaya koymuştur.



3. BİTKİSEL GIDA VE YEM İTHALATINDA RESMİ KONTROL SÜREÇLERİ

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gıda ve Yem Şube Müdürü Sedat Demirkol, Türkiye’de bitkisel gıda ve yem ithalatına ilişkin resmi kontrol süreçlerini sistematik ve teknik bir bütünlük içinde aktarmıştır.

3.1 Yasal Mevzuat Altyapısı ve Düzenleyici Çerçeve

Türkiye’deki gıda ithalat kontrolleri, birden fazla yasal düzenlemenin örtüşen hükümleri çerçevesinde yürütülmektedir. Bu düzenleyici yapının temel taşı 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitkisel Üretim, Gıda ve Yem Kanunu oluşturmaktadır. Kanunu destekleyen ikincil mevzuat olarak Bitkisel Gıda ve Yem İthalatının Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik yürürlüktedir. Ürün standartları açısından Türk Gıda Kodeksi belirleyici konumdadır. Bunlara ek olarak İthalat Kontrollerine Dair Uygulama Talimatı ve Nisan 2026 itibarıyla yürürlükte bulunan Ürün Güvenliği ve Denetimine Dair 2026/5 Sayılı Tebliğ mevzuat çerçevesini tamamlamaktadır.

Demirkol, bu çok katmanlı yapının hem güvenilirliği hem de karmaşıklığı beraberinde getirdiğini belirtmiştir. Sektör temsilcilerinin mevzuatın tamamına hâkim olmasının pratikte son derece güç olduğunu kabul etmekle birlikte, bu bilginin ithalat sürecinin sağlıklı işlemesi için vazgeçilmez olduğunu vurgulamıştır.

3.2 GGBS Üzerinden Ön Bildirim Sistemi: İşleyiş ve Kısıtlar

Türkiye’deki gıda ithalat sürecinin mihenk taşı, Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (GGBS) üzerinden yürütülen çift aşamalı ön bildirim mekanizması oluşturmaktadır. Bu sistem, ürünün fiziksel olarak sınıra ulaşmadan çok önce kapsamlı bir ön değerlendirmeye tabi tutulmasını zorunlu kılmaktadır.

Ürün Bildirimi: Yapısı ve İşleyişi

Her ürün için bir defaya mahsus gerçekleştirilen ürün bildirim, ithalatçının sisteme kaydettiği ve sonraki tüm ithalat işlemlerinde referans alınacak olan dijital kimlik dosyasını oluşturmaktadır. Bu dosyada bulunması zorunlu bilgiler şunlardır: ürün adı, ürün grubu ve menşei ülkesi; ithalatçı

firmanın tam unvanı ve iletişim bilgileri; yurt dışındaki üretici firmanın bilgileri, ürünün tam bileşen listesi ve kullanılan katkı maddeleri; etiketin tüm dillerdeki görsel kopyası.

GGBS, her onaylanan ürün bildirimine otomatik olarak bir ön bildirim numarası ve takip şifresi üretmektedir. Bu dijital kimlik, söz konusu ürünle gerçekleştirilecek tüm sonraki ithalat işlemlerinde kullanılmakta ve denetim tarihçesinin oluşturulmasını sağlamaktadır. İlgili il müdürlüğündeki gıda mühendisleri bildirimini incelemekte; eksiklik ya da uygunsuzluk saptandığında sistem üzerinden geri bildirim iletilmektedir. Onay gerçekleşene kadar hiçbir fiziksel ithalat sürecine başlanmamaktadır.

Ürün bildiriminde herhangi bir değişiklik söz konusu olduğunda —ürün adı, üretici, bileşim ya da etiket fark etmeksizin— mevcut bildirim yenilenemez; sıfırdan yeni bir bildirim yapılması zorunlu hale gelir.

Sevkiyat Bildirimi: Yapısı ve İşleyişi

Ürün bildirim onaylandıktan sonra, her fiili sevkiyat öncesinde sevkiyata özgü değişken bilgiler GGBS’ye girilmektedir. Bu bilgiler arasında sevkiyat sertifikasının bilgileri, parti/lot numarası, sevkiyat miktarı, kullanılacak gümrük idaresinin adı,



antrepo bilgileri ve resmi kontrol talep edilen tarih yer almaktadır. Kontrol görevlisi sevkiyat bildirimini GGBS üzerinde incelerken yalnızca mevcut belgelere değil, aynı ürünle ilgili geçmişte yapılmış tüm denetim sonuçlarına da erişmektedir. Bu tarihsel veri, risk değerlendirmesinde belirleyici bir rol oynamaktadır.

Sevkiyat bildirim sürecinde pratik bir güçlük de mevcuttur: ithalatçının tüm belgelerin asıllarıyla ve doldurulmuş başvuru formuyla İl Müdürlüğü'ne fiziksel müracaat etmesi gerekmektedir. Randevu günü temsilcinin hazır bulunmaması halinde sevkiyat bildirimini geçersiz sayılmakta ve süreç baştan başlamak durumunda kalmaktadır.

3.3 Denetim Aşamaları: Doküman, Kimlik ve Fiziksel Kontrol

Sevkiyat bildirim onaylanıp randevu belirlendikten sonra birbirini zorunlu olarak takip eden kontrol aşamaları başlamaktadır. Demirkol bu süreçteki en temel ilkeyi şu şekilde ifade etmiştir: her aşamanın başarıyla tamamlanması bir sonraki aşamaya geçişin koşuludur; herhangi bir noktada süreç durdurulduğunda kaldığı yerden devam etmek mümkün değildir, baştan başlamak gerekmektedir. Bu kural, firmaların süreç boyunca son derece dikkatli olmasını zorunlu kılmaktadır.

Doküman Kontrolü

Belge kontrolü, sisteme dijital olarak yüklenen bilgiler ile ithalatçının fiziksel olarak sunduğu asıl belgeler arasındaki tam uyumun doğrulanmasından oluşmaktadır. Asıl belgeler arasında sağlık sertifikasının orijinali, içerik belgesinin orijinali, deklarasyonların asılları ve başvuru formunun doldurulmuş hali yer almaktadır. Demirkol, GGBS'ye yüklenen PDF formatındaki belgelerle asıllar arasındaki tek bir uyumsuzluğun bile süreci durdurduğunu vurgulamıştır. Tüm bu belgeler yasal arşivleme süresi boyunca İl Müdürlüğü arşivinde saklanmaktadır. Uyumsuzluk tespit edildiğinde başvuru reddedilmekte ve ilgili gümrük idaresine yazılı uygunsuzluk bildirim yapılmaktadır.

Pratikte karşılaşılan en sık sorunlardan biri, bazı firmaların sisteme yüklediği PDF belgelerle fiziksel asıl belgeler arasındaki içerik farklılıklarıdır. Bu durum kasıtlı bir yanıltma olmasa dahi hem ithalatçı hem de denetim ekibi açısından ciddi zaman kaybına yol açmaktadır.

Kimlik Kontrolü

Kimlik kontrolü sahadaki fiziksel doğrulama aşamasıdır. Bu aşamada gıda mühendisleri ürünün belgelerde tanımlandığı ürün olup olmadığını yerinde doğrulamaktadır. Etiketin ürün bildirimindeki beyanla tam uyumu incelenmektedir. Parti/lot numarası, üretim tarihi ve son tüketim tarihi gibi bilgilerde değişiklik yapılmasına bu aşamada kesinlikle izin verilmemektedir. Demirkol, özellikle yanlışlıkla farklı ülkelere sevk edilen malların bu aşamada tespit edildiğini belirtmiş; söz konusu durumun yalnızca firmalar için değil denetim ekibi açısından da önemli bir zaman kaybı yarattığını ifade etmiştir. İthalatçı firmanın bir temsilcisinin kimlik kontrolü sırasında sahadaki konteynerin başında hazır bulunması zorunludur; aksi halde kontrol gerçekleştirilememekte ve süreç kapanmaktadır.

Fiziksel Kontrol

Fiziksel kontrol aşaması üç bileşenden oluşmaktadır: organoleptik muayene, ambalaj kontrolü ve laboratuvar numune alımı. Organoleptik muayenede mühendisler görünüm, koku, renk ve doku değerlendirmesi yaparak ürünün bozulup bozulmadığını, küflenip küflenmediğini ya da herhangi bir kalite kaybına uğrayıp uğramadığını incelemektedir. Gözle görülür bozulma saptanması durumunda ürün numune alınmaksızın doğrudan reddedilebilmektedir. Ambalaj bütünlüğü kontrolünde yırtılma, delinme ve nem girişi gibi sorunlar araştırılmaktadır. Demirkol, bazı örneklerde ambalajlardaki su girişi nedeniyle proteinin fermente olduğunun veya alkol oluştuğunun tespit edildiğini aktarmıştır.

Birden fazla partiden oluşan sevkiyatlarda sistem rastgele seçilen tek bir partiden numune alınmasını esas almaktadır. Bu numunenin analiz sonucu uygunsuzsa tüm partilere yurda giriş izni verilmekte; olumsuz çıkarsa yalnızca o parti reddedilmekte, diğer partiler için ayrı değerlendirme yapılabilmektedir. Firma, organoleptik muayene kararına itiraz hakkına sahiptir: talep halinde yedi gün içinde farklı bir denetim ekibi aynı ürünü yeniden değerlendirebilmektedir.

3.4 Risk Bazlı Analiz Politikaları: Ülke ve Ürün Bazlı Değerlendirme

Türkiye'nin gıda ithalat denetiminde benimsediği en önemli metodolojik ilkelerden biri, kaynakların riskli ürün ve ülkelere odaklanmasını sağla-

yan risk bazlı analiz yaklaşımıdır. Her yıl Bakanlık tarafından güncellenen analiz sıklığı tablosu, menşe ülke ve ürün grubuna göre hangi sıklıkta analiz yapılacağını belirlemektedir.

Yüksek riskli ülke-ürün kombinasyonlarında yüzde yüz analiz zorunluluğu getirilmektedir. Hindistan'dan ithal edilen pirinç bunun en bilinen örneğidir; bu kombinasyonda her parti analize tabi tutulmaktadır. Amerika Birleşik Devletleri'nden gelen belirli tahıl ürünlerinde yüzde elli analiz oranı uygulanmaktadır, yani birbirini takip eden iki sevkiyattan biri analiz, diğeri ise yalnızca belge kontrolüyle değerlendirilmektedir. Düşük riskli kategorilerde ise dört sevkiyatta bir analiz yapılmakta; kalan üç sevkiyat belge kontrolü yeterli görülerek analiz yapılmadan serbest bırakılmaktadır.

Demirkol, analiz sıklığı tablosunun dinamik bir yapıya sahip olduğunu ve yıllık bazda tüm Türkiye'deki analiz sonuçları incelenerek güncellenen bir sistem olduğunu vurgulamıştır. Belirli bir ülke-ürün kombinasyonunda olumsuz analiz sayısı artarsa bir sonraki yılın tablosunda analiz oranı yükseltilmektedir. Herhangi bir üründe olumsuz analiz sonucu çıkması durumunda ise o üretici ya da o ülkeden gelen sevkiyat için sonraki on sevkiyatta otomatik olarak yüzde yüz analiz uygulamasına geçilmektedir.

Geçmiş sicili temiz olan ürünler için 'doküman kontrolü' adı verilen yüksek güven uygulaması devreye girmektedir. Bu uygulamada ürün fiziksel olarak görülmeden yalnızca belge kontrolü yapılarak yurda giriş izni verilmektedir. İstanbul İl Müdürlüğü'nün sektörle birlikte geliştirdiği aroma vericiler örneği bu yaklaşımın en güçlü örneğini oluşturmaktadır: geçmiş analizlerde sürekli uygun sonuç veren bu ürün grubunda standart parametreler dışına çıkmadan doğrudan ek kontrol üzerinden yurda girişe izin verilebilmektedir.

3.5 Sertifika Standartları, Türleri ve Uygunluk Kriterleri

Sertifikalar, ithalat sürecinin hem en kritik hem de en sorunlu belgelerini oluşturmaktadır. Demirkol, konferansta 'boş sertifika' olarak nitelendirdiği durumu ayrıntılı biçimde açıklamıştır: sadece üretim tarihini ve üretici adını içeren, ancak ürünün güvenilirliğine dair hiçbir ifade taşımayan belgeler yasal açıdan geçersiz sayılmaktadır. Kabul edilebilir bir sertifikada bulunması gereken asgari içerik şunlardır: 'ürünün menşe ülkede serbestçe satıldığı' ifadesi ya da 'ürünün üretildiği ülkenin mevzuatına uygun olarak üretildiği' beyanı ya da 'AB mevzuatına uygun üretildiği' nitelendirmesi ya da 'insan tüketimi ve sağlığı açısından risk taşımadığı' garantisidir. Bu ifadelerden en az birinin sertifikada yer alması zorunludur; hiçbirinin bulunmadığı sertifikalar ithalat için yetersiz bir belge niteliğinde değerlendirilmektedir.

Sertifikanın düzenlenme yetkisi konusunda da belirgin bir kural mevcuttur: sertifika ya menşe ülkenin resmi otoritesi ya da ürünün yüklendiği ülkenin yetkili kurumu tarafından onaylanmış olmalıdır. Üçüncü taraf bir ülkenin otoritesince düzenlenen sertifikalar kabul edilmemektedir. Demirkol buna somut bir örnek vermiştir: bir ürün İtalya'da üretilmiş, İspanya'da yüklenmiş ve sertifika İngiltere tarafından düzenlenmişse bu sertifika geçersizdir. Sertifikanın ya İtalya ya da İspanya otoritesince düzenlenmiş olması gerekmektedir.

Sertifika Türleri

Global sertifikalar, belirli bir üreticiyi ve ürün grubunu belirli bir süre boyunca garanti altına alan belgelerdir. Sertifika üzerinde tarih belirtilmemişse bir yıl boyunca geçerli sayılmakta ve bu süre içinde yapılan tüm ithalatlarda kullanılabilir. Parti sertifikaları ise yalnızca belirli



bir sevkiyat için geçerlidir ve her yeni sevkiyatta yeniden alınması gerekmektedir. Bu sertifikalarda ürün adı, parti numarası ve miktar bilgilerinin tamamının eksiksiz yer alması zorunludur; herhangi birinin eksikliği iptal gerekçesi sayılmaktadır. Bitki sağlığı sertifikaları ise zirai karantina kapsamındaki işlem görmemiş ham ürünler, tahıllar ve benzeri ürünler için kullanılmaktadır. Bu tür ürünlerde bitki sağlığı sertifikası yeterli görülmekte ve ayrıca sağlık sertifikası aranmaktadır.

3.6 Uygunsuz Ürünlere Yönelik Prosedürler ve Hukuki Çerçeve

Resmi kontrol sonucu uygunsuz bulunan ürünler için sahibinin onayı alınarak dört farklı prosedür uygulanabilmektedir. Bunlardan ilki geri göndermedir: ürün menşe ülkeye ya da üçüncü bir ülkeye

ya iade edilir. Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik'in 22. maddesi bu prosedürün hukuki dayanağını oluşturmaktadır. İkincisi özel işleme tabi tutmadır: Bakanlığa başvurularak izin alındıktan sonra ürün belirli bir işlemde geçirilir ve yeniden değerlendirmeye alınır. Üçüncüsü başka amaçla kullanımdır; bu seçenekte ürün gıda zinciri dışında farklı bir sektörde kullanıma yönlendirilir. GDO'lu mısır bu uygulamanın en sık karşılaşılan örneğidir; yemde kullanılmak üzere ithal edilen GDO'lu mısır, insana yönelik gıda zincirinden çıkarılarak hayvan yemi sektörüne aktarılmaktadır. Bakanlık bu durumda sevkiyatın hangi işletmeye gönderildiğini, ne miktarda kullanıldığını ve gıda zincirine geri dönüp dönmediğini titizlikle takip etmektedir. Dördüncü seçenek ise diğerlerinin mümkün olmadığı ya da sağlık riski taşıdığı durumlarda başvuru imhadır.

4. GÜMRÜK LABORATUVARLARININ ROLÜ VE TARİFE SINIFLANDIRMASI

İstanbul Gümrük Laboratuvar Müdürü Dr. Muharrem Yılmaz, 2006'dan bu yana yönetimini üstlendiği kurumu, Türkiye'nin dış ticaretinde bilimsel denetimin merkezi olarak konumlandırmaktadır. Sunumunda kurumun tarihini, teknik işlevlerini, karşılaşılan sorunları ve Türkiye'nin ticaret itibarına yaptığı katkıyı bütünlüklü biçimde aktarmıştır.

Kurumun çalışma prensibi risk bazlı kontrol yaklaşımına dayanmaktadır. Ankara'dan belirlenen risk kriterleri doğrultusunda kaynaklar öncelikli olarak riskli ürünlere yönlendirilmekte; her ürün analiz edilmemekte, riskli ürünler hedeflenmektedir. Bunun yanı sıra Bakanlık, firmalar eşyanın gümrük rejimine girmeden önce bağlayıcı tarife bilgisi ve laboratuvar analizi talep etmelerine imkân tanımaktadır.

4.1 GTİP Tespiti ve Ticaret Politikasındaki Yeri

Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu (GTİP), Dünya Gümrük Örgütü'nün oluşturduğu Armonize Sistem (AS) nomanklatürü temel alınarak hazırlanan Tarife Cetvelindeki sayısal değerdir. Bu sayısal değer doğru tespit edilmesi çok bo-



yutlu öneme sahiptir. Gümrük vergisi ve diğer mali yüklerin hesaplanmasını doğrudan belirler. Anti dumping ve dampainge karşı telafi önlemlerinin uygulanmasında temel ölçüt olarak kullanılır. İşlenmiş tarım ürünleri için ayrı bir tarife hesaplama mekanizması gerektirdiğinden bu kategorilerde ayrıca analiz yapılmasını zorunlu kılar. Bunların yanı sıra menşe tespitinde ve tercihli tarife uygulamalarında da belirleyici rol oynamaktadır.

Sınıflandırma süreci; gümrük beyannamesi ve ekli belgelerin incelenmesini, eşyanın fiziksel olarak kontrolünü ve gerektiğinde laboratuvar analizini kapsamaktadır. Bu sürecin teknik bilgi ve deneyim gerektirdiğini vurgulayan Dr. Yılmaz, gümrük laboratuvarlarının diğer analitik laboratuvarlardan temel ayrışma noktasının da burada olduğunu belirtmiştir: gümrük laboratuvarları salt kimyasal analiz değil, ticari sınıflandırmayı destekleyen analizler gerçekleştirilmektedir.

4.2 LARA ve BİLGE Entegrasyonu: Dijital Dönüşüm

İstanbul Gümrük Laboratuvarı tüm süreçlerini LARA (Laboratuvar ve Analiz Sistemi) platformu üzerinden elektronik ortamda yürütmektedir. Bu dijital dönüşüm, şeffaflık ve güvenilirlik açısından kritik sonuçlar doğurmuştur. Sahada muayene memurları tarafından alınan numuneler karekodlu ve mühürlü kaplara yerleştirilerek sisteme kaydedilmektedir. Numuneye birlikte eşyaya ait tüm detaylar —numune alma tutanağı, fatura örneği ve kimyasal/fiziksel özellikleri gösteren ayrıntılı teknik bilgiler— dijital ortama aktarılmaktadır. Tüm analiz aşamaları karekod üzerinden izlenebilmekte; raporlar e-imzayla onaylanmaktadır. LARA sistemi, BİLGE (Bilgisayarlı Gümrük Etkinlikleri) sistemiyle tam bütünleşmiş çalışmakta ve böylece her ithalatçı kendi

sevkiyatının analiz sürecini çevrimiçi olarak anlık takip edebilmektedir.

4.3 Sık Karşılaşılan Sorunlar ve Öneriler

Dr. Yılmaz, laboratuvar perspektifinden gıda ithalatında en sık karşılaşılan dört temel sorun kategorisini belirlemiştir. Yanlış veya eksik beyan başlığı altında eşyanın içeriği, kullanım amacı ya da teknik özelliklerinin doğru ve tam beyan edilmemesi hem hatalı vergilendirmeye hem de işlemlerin yeniden yapılmasına yol açmaktadır. Hatalı GTİP pozisyonu konusunda Dr. Yılmaz, birçok hatanın kasıtlı olmadığını ancak bunun hukuki sorumluluğu ortadan kaldırmadığını vurgulamıştır. Uygun olmayan numune meselesinde analize gönderilen numunenin gerçek eşyayı temsil etmemesi durumunda doğru sonuca ulaşılmasının imkânsız hale geldiğini belirtmiştir. Eksik teknik belgelendirme konusunda ise özellikle karmaşık yapıları ürünlerde teknik bilgi eksikliğinin sınıflandırmayı ve analizi zorlaştırdığını ifade etmiş, gecikmelerin önemli bölümünün teknik değil hazırlık kaynaklı olduğunu vurgulamıştır. Çözüm önerileri arasında doğru ve şeffaf beyandan başlayarak ön analiz yaptırma imkânının kullanılması, eksiksiz teknik dosya hazırlığı, AB uygulamalarıyla paralel standartlaşma ve analiz kapasitesinin artırılmasına yönelik yatırımlar yer almaktadır.

5. GIDA İTHALATINDA SEKTÖREL BAKIŞ: TÜGİDER

5.1 Soru Kategorileri Analizi

TÜGİDER Genel Sekreteri Emel Molla, TÜGİDER'e yöneltilen soruları sistematik biçimde analiz etmiş; gıda ithalatı nasıl yapılır, adım adım süreç nedir, ithalat için önce ne yapılır, ithal ürün gümrükten nasıl geçer gibi soruların oranının yüzde kırkı aştığını ifade etmiştir. Operasyonel süreç soruları arasında gümrük işlemlerinin nasıl yürütüleceği, ön bildirim ne olduğu, ithalat süresinin ne kadar sürdüğü ve ürünlerin hangi aşamalardan geçtiği yer almaktadır. Denetim ve kontrol süreci başlığı altında ise numune alınıp alınmadığı, laboratuvar analizinin zorunlu olup olmadığı ve denetim sürecinin ne kadar sürdüğü sorulmaktadır. Maliyet soruları yüzde on beşlik payla en az sorulan kategoriyi oluşturmaktadır.



5.2 Ön Bildirim Süreci

Ön bildirim sürecinde eksikliklerin parça parça istenmesi üzerine sorunlar aktarılmış olup, firmalar, aynı başvuru için defalarca farklı eksiklik bildirimleriyle karşılaşmaktadır. İlk geri bildirimde iki eksiklik istenmekte, bunlar tamamlandıktan sonra gönderildiğinde aynı uzman ya da farklı bir uzman tarafından yeni iki eksiklik daha talep edilmektedir. Bu döngü birden fazla kez tekrarlanabilmekte hem firma hem de uzman açısından ciddi zaman ve kaynak israfına yol açmaktadır. Tek bir kapsamlı inceleme yerine parçalı geri bildirim, dosyanın bütünsel değerlendirilmesini engellemekte ve kümülatif uyumsuzlukların görülmesini geciktirmektedir.

5.3 Etiketleme Sorunları: Mevzuat, Yorum ve Uygulama

Etiket değerlendirmelerinin zaman zaman mevzuat zorunluluklarının ötesine geçerek bireysel yorumlara evrilmesi firmalar için zorluklar oluşturabilmektedir. Molla'nın verdiği bir örnekte, çift etiket kontrolü sorununu ele almaktadır. GGBS'de onay alan bir etiketin, sevkiyat aşamasında farklı bir uzman tarafından yeniden incelenerek reddedilmesinin; binlerce ambalajın yeniden düzenlenmesi gerektiği; bu durumun da hem ciddi maddi kayıp hem de tedarik gecikmesi anlamına geldiğini açıklamaktadır. Aynı mevzuata bağlı ürünlerde görülen değerlendirme farklılıkları, firmaları zarara uğratabilmektedir.

Çok dilli etiketler konusunda da Molla önemli bir yapısal soruna dikkat çekmiştir: Japonca, Taylandca, Arapça veya diğer alfabelerle yazılmış etiket ifadelerinin Türkçe karşılığını bulamayan uzmanların zaman zaman ihtiyatlı bir tutumla ret kararı verdiği görülmektedir. Bu durum firmaları hem anlamsız hem de maliyetli çeviri süreçlerine zorlamaktadır. Bu amaçla, etiket kontrolünün yalnızca ön bildirimde tek bir kez gerçekleştirilmesi, Türkçe etiketin fiili ithalat aşamasında ambalaj üzerinde talep edilmemesi ve etiketleme işleminin ithalat tamamlandıktan sonra firmaların kendi depolarında yapılmasına imkân tanınması önerilerinde bulunulmuştur.

5.4 GTİP Uyuşmazlıkları: Bakanlıklar Arası Koordinasyon

Tarım ve Orman Bakanlığı ile Ticaret Bakanlığı'nın aynı ürün için farklı GTİP pozisyonu uygulaması, sektörün en uzun süreli ve çözüme kavuşturul-

ması en güç sorunlarından birini oluşturmaktadır. Bu uyuşmazlık yalnızca vergi farklılığından kaynaklanmamaktadır; vergi açısından iki GTİP arasında herhangi bir fark olmadığı durumlarda bile prosedürel gecikmeler yaşanmaktadır. Son kullanma tarihi yakın olan ürünlerde, gümrükte beklenen sürenin yalnızca tedarik sorunu yaratmakla kalmamakta; ürünün gümrükte kalması süresince depolama maliyeti artmakta, ürünün son kullanma tarihi kısalmakta ve firmaların hem nakit hem de operasyonel sıkıntıya düşmesine sebep olmaktadır.

5.5 İç Yazışmalar ve Şeffaflık

Bakanlığın kendi iç birimleri arasındaki yazışmaların zaman zaman ret gerekçesi olarak uygulamaya yansması ancak sektörle paylaşılmaması, firmaların öngörülemez kararlarla karşılaşmasına yol açmaktadır. Bu durum özellikle takviye edici gıdalar alanında belirginleşmiştir: konferansta aktarılan bir örnekte bazı mühendislerin yürürlükte olan bir talimattan önce yapılmış başvurular için bile ilgili belgeyi talep ettiği, bazılarının ise etmediği görülmüştür. Aynı konu için birbirine zıt uygulamalar firmalar arasında ciddi bir haksız rekabet zemini oluşturmaktadır. Öneri olarak, uygulamayı doğrudan etkileyen iç yazışmaların en azından ilgili STK'larla zamanında paylaşılması ricası vurgulanmıştır.

5.6 Aroma Vericiler: Ticari Sır ile Kamu Denetimi

Gıda bileşeni olarak kullanılan aroma vericiler, özgün bir sorun alanı oluşturmaktadır. Firmalar aroma formülasyonlarını küresel ölçekte ticari sır niteliğinde kabul etmekte ve rakiplerine karşı korunması gereken kritik fikri mülkiyet olarak değerlendirmektedir. Ancak İl Müdürlükleri ithalat denetimi kapsamında bu bilgiyi talep edebilmektedir. Firmalar için gerçek kaygı şudur: bu bilgiyi sisteme girdiklerinde kimin göreceğini, nasıl saklanacağını ve üçüncü şahıslara ulaşım olmayacağını bilememektedirler. TÜGİDER'in önerisi pratiktir: bu tür hassas bilgilerin iletilebileceği tek ve güvenilir bir resmi adres belirlenmeli ve bu adresin gizlilik güvenceleri kamuoyuna açık biçimde ilan edilmelidir.

5.7 Takviye Edici Gıdalar: Onay, İthalat ve Güncelleme Sorunları

Takviye edici gıdalara bakıldığında, birkaç başlık öne çıkmaktadır. Birincisi, onaylı bir takviye edi-

ci gıda ürününün fiili ithalat denetiminde bileşen listesi gerekçesiyle reddedilmesi ve dosyanın TEG onayına geri gönderilmesidir. Ürün onayını almış; ithalat aşamasına geldiğinde farklı bir uzman tarafından aynı bileşene itiraz edilmiştir. İkincisi, ürün adlandırmasına yönelik itirazlardır. Onay almış bir ürünün adında yer alan belirli ifadeler sevkiyat aşamasında uygunsuz bulunabilmekte; bu durum tüm onay sürecinin yeniden başlatılmasını gerektirmektedir. Üçüncüsü, güncelleme başvurularındaki sorunlardır. Onaylı bir üründe herhangi bir bileşende değişiklik yapılması gerektiğinde tüm dosyanın yeniden değerlendirilmesi talep edilmektedir. Dördüncüsü, mevzuat değişikliklerinde süre tanınmamasıdır. TEG uygulamalarında yapılan değişiklikler sektöre çok kısa bir geçiş süreci tanınarak yürürlüğe girmekte; bu durum firmaları hazırlıksız yakalamaktadır. Beşincisi, su ürünleri sağlık sertifikalarında parti numarası gerekliliği konusundaki uygulama farklılığıdır. Bazı uzmanlar ve bazı ülkeler için parti numarası zorunlu tutulurken diğerleri için talep edilmemektedir.

5.8 Vitamin ve Mineral Analizleri

Molla, vitamin ve mineral analizlerini bu kate-

gorinin en somut sorunu olarak ele almıştır. E vitamini başta olmak üzere çeşitli vitaminlerde alınan numune analizleri ile şahit numune analizleri arasında önemli farklılıklar yaşanmaktadır. Sorunun kökeninde metodoloji farkı yatmaktadır: farklı laboratuvarlar farklı analiz yöntemleri uygulamakta ve bu durum birbirinden uzak sonuçlar üretmektedir. Sektör bu tutarsızlıkla başa çıkmak için hem yurt içi hem yurt dışı birden fazla laboratuvarla eş zamanlı çalışmak zorunda kalmakta; bu da gereksiz maliyet ve operasyonel karmaşıklık yaratmaktadır. Bu sebeple, Bakanlık uzmanları, sektörün çalıştığı yurt içi ve yurt dışı laboratuvarların katılımıyla ortak bir doğrulama programı yürütülmeli; bu program sonucunda tüm taraflarca kabul görmüş metodoloji standartları belirlenmelidir.

Yukarıda bahsedilen konular için tüm Türkiye genelinde aynı mevzuatın aynı şekilde yorumlanmasını sağlayacak uygulamalı hizmet içi eğitim programları ve ortak vaka tartışması toplantıları düzenlenmesi önerisi ön plandadır. Sivil Toplum Kuruluşları ile şeffaf iletişim kanallarının kurumsal hale getirilmesi sürecin yönetiminde önemli hale gelmektedir.

6. PANEL I: GIDA SEKTÖRÜNDE İTHALAT SÜREÇLERİ

Moderatör Bülent Erbaş, paneli açarken Türkiye'nin 12 ay boyunca turist kabul edebilecek kapasitede olduğunu ancak turizmin büyük bölümünün yaz aylarına sıkışması nedeniyle sezonda hız yapan süreçlerin yanı sıra az tahammülü olduğunu belirtmiştir. Bu çerçevede panelin ana sorusu şu olmuştur: gıda ithalat süreçlerindeki gecikmeler ve zorluklar bu mevsimsel baskıyla birleştiğinde sektörde ne tür krizler yaratmaktadır ve bunlarla nasıl başa çıkılmaktadır?

6.1 Takviye Gıda Sektörü: Ham Madde Bağımlılığı ve Yerli Üretim Dinamikleri

Supplementler.com Yönetici Ortağı Emre Erdoğan, online platform olarak son tüketiciye en doğrudan temas eden firmalardan biri sıfatıyla takviye gıda sektörünün yapısal dönüşümünü aktarmıştır. Erdoğan'a göre kalite standardı kanıtlanmış ham maddelerin —belirli vitamin formları, spesifik aminoasitler, etkinliği araştırma çalışmalarıyla desteklenmiş bitkisel ekstraktlar— önemli bir bölümü hâlâ yurt dışından temin edilmek zorundadır. Bunun nedenleri arasında iklimsel koşullar, spesifik biyokimyasal üretim teknolojisi ve ölçek ekonomisi yer almaktadır. Erdoğan, pandemi döneminin sektörde bir paradoks yarattığını aktarmıştır: hem üretici hem tüketici cephesinde farkındalık ve profesyonellik artmıştır. İnsanlar evde kaldıkları süre içinde etiket okumayı, içerik araştırmayı ve ürün karşılaştırmayı öğrenmiştir. Bu bilinçlenme hem yerli üretimi kalite standardı açısından baskı altına almakta hem de ithal ürünlere talebi artırmak-





tadır. Kaliteli bir ithal ürünün piyasaya girmesi yerli üreticiyi aynı standardı yakalamaya zorlamakta, bu dinamizm sektörün tamamına fayda sağlamaktadır. Yurt dışı tedarikçi hammadde spesifikasyonunu değiştirdiğinde bu değişiklik sadece teknik bir güncelleme değil; yeniden ön bildirim, yeni etiket tasarımı ve onay sürecinin sıfırdan başlaması anlamına gelebilmektedir. Bu süreç aylarca sürebilmekte ve bu süre zarfında ürün piyasadan çekilmek zorunda kalınmaktadır.

6.2 Tedarik Zinciri Yönetimi: Risk, Planlama ve Kriz Senaryoları

Ekol Koza Gıda'dan Gökhan Şener, tedarik zinciri aksaklıklarının üç farklı boyutunu ve her birine özgü yönetim yaklaşımlarını aktarmıştır. Şener'e göre kritik ham madde gecikmelerinin maddi boyutu açıktır: üretim hatları durabilmekte, ürün raflarda yer alamamakta ve planlanan gelir gerçekleşmemektedir. Ancak marka güvenirliliği boyutu çok daha kalıcı sonuçlar doğurabilmektedir. Müşteri için A markasına olan talep kaybolduğunda bu talep basitçe B markasına yönelmektedir; üstelik raftan kaybolan ürünü arayan müşterinin rakip kanala geçmesi yalnızca o satışın değil, uzun vadeli marka sadakatinin de kaybedilmesi anlamına gelmektedir.



“Güvenlik stoğu planlaması konusunda ne kadar fazla emniyet stoğu tutarsanız hem depolama maliyeti hem de ürün eskime riski artar; ne kadar az tutarsanız aksaklığa karşı savunmasız kalırsınız. Doğru dengeyi bulmak tedarik zincirinin en kritik kararıdır. Bakanlık birimleriyle proaktif iletişim konusunda sorun oluşmadan önce ilgili il müdürlüğüne uğrayarak ürün bildirimini bizzat takip etmenin, beklenmedik ret kararlarının önüne geçtiğini” aktarmıştır. Tedarikçi sözleşmeleri açısından ise Türkiye mevzuatına uyum hükümlerini içermeyen bir tedarikçi sözleşmesinin kabul edilemez bir risk unsuru oluşturduğunu belirtmiştir.

Uzun vadeli çözüm olarak Şener, mevzuat değişikliklerini ve ülkeler bazındaki risk tablolarını düzenli olarak takip etmek için sektör genelinde bir erken uyarı mekanizması kurulmasını önermiştir.

6.3 İstanbul İl Müdürlüğü'nün Kapasite Analizi ve Performans Verileri



İstanbul İl Müdürlüğü'nden Yunus Emre Günaydın 2025 yılında İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün 121.000 sevkiyat incelemesi gerçekleştirdiğini belirtmiştir. Bu sayı, Türkiye genelindeki 300 ithalat yetkili personelin 40'ıyla; yani Türkiye toplam ithalat personelinin yüzde on üçüyle yapılmıştır. Üstelik İstanbul personeli Türkiye toplam ithalatının %60'ını yönetmektedir. Günlük sevkiyat incelemesi yaklaşık 500 adede denk gelmektedir. 40 kişilik bir ekibin haftada 2 hata yapması; kurumun %97-98 doğruluk standardında çalıştığını göstermektedir. Hedef ise kalan yüzde 2-2,5 hata payını daha da aşağı çekmektir.

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün kurumsal hafıza açısından kadronun on yıl önce aynı ürünün hangi versiyonuyla, hangi sorunlarla karşılaştığını bilerek bugünkü versiyonunu değerlendirebilmesi son derece güçlü bir avantaj sağlamaktadır.

Günaydın'ın sektöre önerileri arasında onaylı tesis programından yararlanmak özellikle öne çıkmıştır. Yurt dışındaki üretici fabrikasının bakanlık ekibince denetlenip onaylı tesis statüsüne alınması, o fabrikadan gelecek ürünlerin analizinde önemli kolaylıklar sağlamaktadır. Ayrıca elektronik sertifika uygulamasının Bakanlık tarafından genişletildiğini ve doğrulanabilir e-sertifikaların artık eksiksiz biçimde kabul edildiğini açıklamıştır.

6.4 Avrupa Birliği Mevzuatı Farklılıkları ve Ürün Limit Sorunları

Rossmann Türkiye İthalat Müdürü Nazlı İpek Nayan, eczane perakendecisi kimliğinin getirdiği özgün bakış açısıyla özellikle takviye edici gıdaların ithalatındaki mevzuat farklılıklarını aktarmıştır. Rossmann Türkiye olarak Avrupa'daki Rossmann mağazalarında satılan ürünlerin önemli bir bölümünü Türkiye'ye getirmenin son derece güç olduğunu belirten Nayan, bunun temel nedenlerini açıklamıştır. Etken madde li-

mitleri farklılığı bakımından Almanya'da 400 ila 500 miligram arasında serbestçe satılabilen magnezyum, Türkiye'de 300 miligram üst sınırı nedeniyle mevzuata aykırı kabul edilmektedir. Ambalaj üzerindeki sağlık iddiaları konusunda Avrupa'da onaylı olarak kullanılan 'bağışıklığı güçlendirir' ya da 'zihinsel performansı artırır' gibi ifadeler, Türkiye mevzuatında izin verilmeyen iddialar arasında yer aldığından ambalajın tamamen yeniden tasarlanması gerekmektedir. Türkiye mevzuatının görsellere ilişkin yorumlarından kaynaklanan sorunları aktararak bu durumun zaman zaman Türkiye'de satılamayacak ürünlerin var olmasına yol açtığını vurgulamıştır. Türkiye'nin AB gıda güvenliği mevzuatıyla uyum çalışmalarını hızlandırması halinde bu sorunların büyük bölümü otomatik olarak ortadan kaldırılabileceğini belirten Nayan, bu sürecin hem ithalatçıların önündeki engelleri kaldıracağını hem de Türk tüketicilerin Avrupa'da onaylı ürünlere daha güvenli ve ucuz biçimde erişmesini sağlayacağını belirtiyor.

7. KÜRESEL GIDA TRENDLERİ: METRO TÜRKİYE NİSAN 2026 ANALİZİ

Metro Türkiye Kategori Müdürü Eylem Yavaş, küresel gıda trendlerini yalnızca bir yenilik kataloğu olarak değil; ithalat stratejisi, ürün geliştirme ve HoReCa sektörünün geleceğe hazırlanması açısından stratejik bir rehber çerçevesinde aktarmıştır.

7.1 Protein Alternatifleri ve Hibrit Ürün Kategorisi

Protein alternatifleri kategorisinin en çarpıcı örneği, bitkisel poşe yumurta alternatifidir. Klasik poşe yumurtanın teknik özelliklerini taklit etmek üzere geliştirilen bu ürün, gıda teknolojisinin ulaştığı sofistike düzeyi somutlaştırmaktadır. Protein kaynağı olarak bakla ve bezelye proteinine dayanmaktadır. Yumurta sarısı hissi ayçiçek yağıyla oluşturulurken yapıyı sağlamlaştırmak için agar-agar ve karragenan jelleştiricileri kullanılmaktadır. Metilselüloz ve ksantan gibi kıvam artırıcılar akışkanlık ve stabilite sağlarken beta-karoten sarı görünümü yaratmaktadır. Tüm bu bileşenler, çok katmanlı bir yapıyla gerçek yumurtanın hem görsel hem lezzetsel hem de teknik dokusunu taklit etmektedir.



Hibrit protein ürünleri, bu kategorinin bir diğer önemli ayağını oluşturmaktadır. Et, balık ve tavuk gibi hayvansal proteinlerle bakla, pirinç, buğday ve fasulye bazlı bitkisel proteinlerin kombinasyonuna dayanan bu ürünler, sürdürülebilir protein kaynağı alternatifini konumlandırılmaktadır. Yavaş, bu tür ürünlerin hem çevresel sürdürülebilirlik hedefleriyle hem de tüketici sağlık bilinci ile örtüştüğünü vurgulamıştır.



Yüzde yüz yumurta akı cipsi de bu trendin dikkat çekici ürünleri arasındadır. Serbest gezen tavuklardan üretilen yumurtadan elde edilen bu ürün; yüksek protein, düşük yağ, glutensiz ve on iki ay raf ömrüyle hem sağlık hem pratiklik odaklı tüketicilere hitap etmektedir.

Fermentasyon ve bağırsak sağlığı trendi, son bir ila iki yılın en hızlı büyüyen ve önümüzdeki dönemde büyüme hızını daha da artırması beklenen trend kategorisidir.

Kimchi füzyon ürünü, Kore fermentasyon geleneğini Akdeniz mutfağıyla buluşturan özgün bir çapraz kültür ürünüdür. Beyaz lahana Kimchi bazını oluştururken kırmızı biber ve domates tatlımsı ve dengeli asidite sağlamakta, zeytin ise Akdeniz karakterini katmaktadır.

Kakao içermeyen çikolata alternatifi bu trendin sürdürülebilirlik boyutunu da derinleştirmektedir. Yulaf ve ay çekirdeği kullanılarak kontrollü fermentasyonla kakao benzeri aroma geliştirilen bu ürün, yüzde seksen oranında daha düşük karbon emisyonu üretmekte ve kakao tarımına bağımlılığı köklü biçimde azaltmaktadır.

Bio fermente yeşil karabuğday içeceği de sunumda yer alan dikkat çekici bir örnektir. Yüzde yüz organik, şeker ilavesiz, probiyotikler açısından zengin, bağırsak sağlığını destekleyen, glutensiz ve fermente olan bu ürün, işlevsel içecek kategorisinde bağırsak sağlığı odaklı segmentin temsilcisi niteliğindedir.

Lezzet trendlerini değerlendiren Yavaş, 'sağlıklı olsa da lezzetli olmayan ürünlerin uzun ömürlü olamayacağını' vurgulayarak hem sağlık hem lezzet beklentisini karşılamanın kritik olduğunu belirtmiştir. Bu kategorinin temel dinamiği zıt tatların ustalıkla harmanlanması ve yoğun lezzet profillerinin ön plana çıkmasıdır. Pretzel-Chili ve Lime ürünü, bu trendin yalın bir örneğidir: 'biberin acılığı ile lime'in ekşi tadı, uluslararası mutfak trendlerinden ilham alan yoğun ve sofistike bir lezzet deneyimi sunar.'

Yavaş'a göre sürdürülebilirlik artık sektörün bir seçeneği değil, tüketici baskısıyla dayatılan bir zorunluluktur. Bu trendin en ileri noktasını Carbon Trust sertifikalı UHT süt temsil etmektedir. Bu ürünün farkı, sürdürülebilirliğin yalnızca içerikte değil ambalaj ve üretim süreçlerinde de hayata geçirilmesidir.

Upcycling yaklaşımının en güzel örneği yüzde yüz kayısı çekirdeği ezmesidir. Kayısı işlemeciliğinin yan ürünü olarak görülen çekirdekler, ilave şeker ve katkı maddesi içermeyen doğal bir protein kaynağına dönüştürülmektedir. 'Değersiz' atığın 'değerli' besine dönüşümü olarak tanımlanan upcycling kavramı, giderek daha fazla ürün kategorisinde hayata geçirilmektedir. Modern tüketici ve profesyonel mutfak ortamının ortak talebi net biçimde pratikleşmektedir: ürün yıkanmış, soyulmuş, kesilmiş ve pişirilmeye hazır gelmelidir. Bu talebin HoReCa boyutundaki en ilginç yansıması vegan sıcak içecek çözümüdür. Hurma içeceği ise birinci sınıf hurmalardan yüzde yüz doğal üretimle elde edilen, ilave şeker, koruyucu ve renklendirici içermeyen pratik format ürünüdür. Yavaş bu ürünü özellikle HoReCa sektöründe kahvaltı bütçesi kısıtlamalarına uygun, sağlıklı içecek alternatifi olarak değerlendirmiştir.

Fonksiyonel gıda kategorisinin en dikkat çekici örneği, şeftali aromalı Ashwagandha gazlı içecektir. Bitkisel bir adaptöjen olan Ashwagandha, vücudun strese uyum sağlamasına yardımcı olmakta; stres, kaygı ve gerginliği azaltma etkisiyle öne çıkmaktadır. Yapay zekâ uygulamaları alanında Yavaş iki çarpıcı ürünü tanıtmıştır. Lifesum AI beslenme asistanı, öğün takibi, kalori hesaplama, barkod okuma yoluyla ürün analizi ve sağlık hedeflerine göre kişiselleştirilmiş beslenme programı oluşturma işlevlerini yerine getirmektedir.

8. TÜRKİYE HORECA PAZARINDA İTHAL ÜRÜN TEDARİĞİ

Gastronometro Yönetici Eğitmen Şefi Murat İlke Özipek'e göre 'Mutfak kültürü; binlerce yıllık tarım bilgisi, göç kültürü, coğrafya ve toplumsal hafızanın tabakta vücut bulmuş halidir. Güçlü mutfaklar sadece geçmişine bağlı kalanlar değil, geçmişini küresel dünyayla entegre edebilenlerdir.'



T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın 2025 yılı sınır istatistiklerine göre Türkiye'ye 52 milyon 775 bin yabancı turist gelmiştir. Bu tablonun HoReCa sektörü açısından kritik yorumu şu şekilde yapılabilir: Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin yüzde altmış sekizi yalnızca on beş ülkeden gelmektedir. Rusya Federasyonu yaklaşık 6,9 milyon kişiyle yüzde on üç payla birinci sıradadır. Almanya 6,7 milyon kişi ve yüzde on üç payla ikinci konumdadır. İngiltere 4,3 milyon kişi ve yüzde sekiz payla üçüncü sıradadır. İran 3 milyon ve Bulgaristan 2,8 milyon kişiyle sıralamayı tamamlamaktadır. Özetle, her beş yabancı turistten dördünün ülkemize tanıdık olmayan bir mutfak alışkanlığıyla geldiği anlaşılmaktadır. Rusya, Almanya, İngiltere ve İran'dan gelen turistler Türk mutfağını keşfetmek istemektedir; ancak günler ilerledikçe kendi kültürel damak alışkanlıklarına dönme eğilimi kaçınılmaz biçimde ortaya çıkmaktadır.

En güçlü Türk mutfağı bile sürekli aynı lezzet profilini sunsa, turistlerin psikolojik konfor alanına dönme ihtiyacını karşılayamaz. İlk bir ila iki gün yerel mutfağı keşfetme isteği, üç ila dördüncü gün tanıdık tatlara geri dönme eğilimine dönüşmektedir. Bu psikolojik döngü 'flavor fatigue' yani 'damak yorgunluğu' olarak adlandırılmaktadır. Bu eğilim karşılanamadığında turist zincir markalara yönelmekte, otel dışına çıkmayı azaltmakta, harcamasını kısıtlamakta ve deneyimi daralarak zenginleşmemektedir.

Ürünlerin bulunmayışının doğrudan etkileri; menüler güncellenememekte ve yaratıcılık kısıtlanmaktadır, müşteri aldığı deneyimi değerlessiz bulmakta ve tekrar ziyaret için motivasyonu azalmaktadır; fiyatlandırma politikası bozulmakta ve premium marka algısı zedelenmektedir. Dolaylı etkiler ise, Türkiye'nin gastronomi destinasyonu olarak rekabet gücü uluslararası arenada gerilemekte, Michelin yıldız kaybı riski oluşmakta ve uluslararası yatırımcılar Türkiye'de restoran açma kararından vazgeçebilmektedir.

Türkiye'de Michelin rehberinde 2025 itibarıyla 115 işletme kayıtlıdır. Bunların on beşi Michelin yıldız taşımakta, on üçü Yeşil Yıldız statüsünde bulunmakta ve otuz dokuzu Bib Gourmand unvanına sahiptir. Özipek, bu tablonun sürdürülebilirliğinin doğrudan ürün tedarik istikrarına bağlı olduğunu açıklamıştır.

Bocuse d'Or, uluslararası aşçılık dünyasının en prestijli yarışmasıdır ve aşçıların olimpiyatı olarak tanımlanmaktadır. Metro Türkiye'nin sponsorluğunu üstlendiği bu yarışmada Türk şefler yıl boyunca desteklenmekte; Avrupa elemelerine ve nihayetinde finale hazırlanmaktadır. Fakat yarışmada kullanılması gereken bazı ürünler Türkiye'de yasal yollarla temin edilememektedir. Türk gastronomisini dünyaya tanıtan Gastronometro, konu ile ilgili destek rica ettiğinin altını çizmiştir.

9. PANEL II: GASTRONOMİ TURİZMİ İÇİN İTHALATIN STRATEJİK ROLÜ

TÜRYİD Başkan Yardımcısı Ebru Köktürk Korali'in moderatörlüğünde gastronomi turizminin ölçeği ve şeflerin süreç boyunca deneyimleri aktarılmıştır.



9.1 Gastronomi Turizminin Ekonomik Ölçeği

HORECADER Başkanı Murat Alıcılar, gastronomi turizminin Türkiye ekonomisindeki ağırlığını rakamlarla ortaya koymuştur. Türkiye'nin yıllık gıda ithalatı 22 ila 25 milyar dolar arasında seyretmekte olup bunun yüzde on beş ile yirmisi, yani bir buçuk ila iki buçuk milyar dolar civarında bir rakam, doğrudan HoReCa sektörüne yöneliktir. Turizm gelirlerinin yaklaşık yüzde yirmisini gastronomi harcamaları oluşturmaktadır olup bu oran 12 ila 13 milyar dolar gastronomi turizm gelirin karşılık gelmektedir. Kişi başı turist harcaması geçmişte 389 Euro düzeyindeyken günümüzde 1.700 ila 1.800 Euro bandına yükselmiştir ve bu artışın temel belirleyicisi restoran fiyat artışıdır.

Gastronomide kalite artışı turizm gelirlerini katlanarak büyütme kapasitesine sahiptir. Gastronomi aynı zamanda sağlık turizmi, kültür turizmi ve deniz-kum-güneş turizminin de güçlendirici



unsuru olmaktadır. Bu çarpan etkisi, gastronomi ithalatına yapılan yatırımın salt ithalat harcaması olarak değil, çok katmanlı bir turizm geliri yatırımı olarak değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Alıcılar, Türkiye'nin gastronomi alanındaki eksikliğini de net biçimde tespit etmiştir: Antep ve Hatay gibi şehirler güçlü yerel gastronomi kimliğine sahiptir; ancak beş gün konaklamanın yalnızca Hatay mutfağıyla geçirilemeyeceği, dünya mutfaklarından örnekler sunulması gerektiği gerçeğidir. Bu gerçek, ithalat meselesini ekonomik bir tercih olmaktan çıkararak stratejik bir zorunluluk haline getirmektedir.

9.2 Küresel Marka Standartları ve Türkiye'deki Uygulama Kırılması

Zuma Restoran Koordinatör Şefi Emrah Orak, küresel bir gastronomi markasının Türkiye operasyonundaki özgün deneyimi aktarmıştır. Zuma, 20 -25 ülkede 25 yıldır aynı lezzet standardını



korumaktadır. Londra, Tokyo, Dubai, Miami ve İstanbul'daki Zuma restoranlarında aynı menü, aynı sunum ve aynı lezzet profili sunulmaktadır. Türkiye'de ise bu standart bazı ürünlerin bulunmaması nedeniyle zorlanmaktadır.

Örnek olarak, nori sorununun yapısal bir nitelik taşımaktadır. Türkiye'de bulunabilen Nori ürünlerinin büyük bölümü Çin menşelidir ve kalite olarak Japon veya Kore Nori'sinden belirgin biçimde düşüktür. Orak, düşük kaliteli Nori kullandıklarında bunun müşteri tabağına yansıdığını ve müşterinin farkına vardığını belirtmiştir. Zuma'nın İstinyapark'ta lüks markalarla aynı cadde üzerinde bulunduğunu hatırlatan Orak, bu prestijli konumun beklenti yönetiminde ciddi bir baskı oluşturduğunu vurgulamıştır.



Four Seasons Bosphorus Executive Sous Chef Alper Kızılbayır ise tekrar eden misafir boyutunun yarattığı baskıyı aktarmıştır. Four Seasons'ın küresel müşteri tabanının önemli bir bölümü aynı dönemde hem İstanbul hem Dubai hem de Londra Four Seasons'ı kullanan misafirlerden oluşmaktadır. Bu misafirler için Türkiye'deki deneyim mutlaka diğer şubelerle karşılaştırılmaktadır. Kızılbayır, Dubai'deki Three Seasons şubesinde haftanın iki günü Japonya'dan uçakla taze balık temin edilebildiğini; İstanbul operasyonunda ise bu esnekliğin bulunmadığını belirtmiştir. Bu asimetri müşteri deneyimini doğrudan etkilemekte ve kurumsal itibarı zedelemektedir.

9.3 Yüksek Vergi Yükü: Rekabet Etkisi ve Çözüm Arayışları

Panelin en yoğun tartışma konusunu Türkiye'deki belirli ithal gıda ürünlerine uygulanan yüksek vergi oranları oluşturmuştur. Örneğin, Japon mutfağının temel hammaddesi olan bu deniz yosunu ürünü için Türkiye'deki yasal koşullar çerçevesinde yüzde elli iki gümrük vergisi uygulanmaktadır. Avrupa ülkelerinde ise bu tür

ürünler çok daha düşük vergi oranlarıyla işlem görmektedir.

Vergi sorunlarının bir etkisi maliyet artışıdır: vergi yükü ürünün maliyetini dramatik biçimde yükseltmektedir. İkinci etki menü fiyatı artışıdır: artan maliyet kaçınılmaz olarak menü fiyatlarına yansımakta ve bu durum Türkiye'nin 'pahalı gastronomi destinasyonu' algısını güçlendirmektedir. Üçüncü etki alternatifsizliktir: yüksek fiyat bazı restoranları ithal ürün yerine düşük kaliteli yerel alternatif kullanmaya yönlendirmektedir. Dördüncü etki yatırım caydırıcılığıdır: bazı uluslararası marka restoranların tedarik sorunlarını ve maliyet yapısını göz önünde bulundurarak Türkiye yatırımından vazgeçtiği bilinmektedir.

9.4 Sektör Aktörlerinden Somut Talepler

Planlama sürelerinin kısaltılması bağlamında Uzakdoğu'dan mal siparişi için en az dört ay önceden planlama yapılması gerektiği; ürünün yolda iki ay, gümrükte ise bir ila iki ay kalabileceği aktarılmış ve bu sürelerin kısaltılması talep edilmiştir. Küçük hacimli hızlandırılmış ithalat mekanizması konusunda büyük konteyner bazındaki ithalat yerine HoReCa sektörünün küçük hacimli, ancak yüksek katma değerli ürün taleplerini karşılayabilecek özel bir prosedür talep edilmiştir.

Onaylı tedarikçi ve ürün listesi oluşturulması bağlamında belirli ürün kategorilerinde sürekli olarak kullanılan tedarikçilerin ön onay statüsüne alınarak her sevkiyatta sıfırdan başlama zorunluluğunun ortadan kaldırılması önerilmiştir. Son olarak sektör derneklerinin taleplerini bakanlıklara sistemli ve düzenli biçimde iletebileceği bir mekanizmanın hayata geçirilmesi talep edilmiştir.



SONUÇ

Konferans, Türkiye'nin gıda ithalat ekosisteminin son derece karmaşık, çok katmanlı ve birbiriyle derinlemesine bağlantılı aktörlerden oluştuğunu açıkça ortaya koymuştur. Gıda güvenliği denetiminin sıklığı ile ticaret akışının verimliliği arasındaki dengeyi sağlamak, salt teknik bir mesele olmaktan öte; ekonomik, kültürel ve jeopolitik boyutları olan stratejik bir tercih meselesidir.

Kısa Vadeli Öneriler

Ön bildirimde toplu eksiklik bildirim mekanizmasının hayata geçirilmesi, tek seferlik kapsamlı değerlendirmenin standart hale getirilmesi ve birden fazla geri bildirim döngüsüne son verilmesi acil öncelikler arasındadır. Bu adım hem uzman kapasitesini daha stratejik alanlara yönlendirmekte hem de firmalara ciddi zaman tasarrufu sağlamaktadır.

Tüm il müdürlüklerinin bağlı olacağı, örnek kararlar içeren, yılda en az iki kez güncellenen standart etiket değerlendirme rehberi yayımlanmalıdır. Bu rehber, yoruma dayalı ret kararlarını minimuma indirecek ve iller arasındaki tutarsızlıkları azaltacaktır.

Doğrulanabilir tüm elektronik sertifikaların herhangi bir ek kısıtlama olmaksızın kabul edilmesi, hem belge sahteciliği riskini ortadan kaldıracak hem de işlem sürelerini önemli ölçüde kısaltacaktır.

Uygulamayı doğrudan etkileyen iç yazışmaların en geç otuz gün içinde ilgili sivil toplum kuruluşlarıyla paylaşılması, şeffaflık açığını kapatacak ve öngörülemez ret kararlarını önleyecektir.

Takviye edici gıda dosyasında yalnızca eksikliği bulunan belgenin yeniden incelenmesine olanak tanıyan seçici güncelleme mekanizması derhal oluşturulmalıdır.

Orta Vadeli Öneriler

Küçük formülasyon değişiklikleri için mevcut ürün bildirimlerinin kısmi güncelleme yoluyla yenilenmesi mümkün kılınmalıdır. Bu düzenleme ürün inovasyonunu teşvik edecek ve sıfırdan bildirim yapılması zorunluluğunu ortadan kaldıracaktır.

Sürekli ithalat yapılan yurt dışı üretim tesislerinin onaylı tesis programına alınması teşvik edilmeli; bu yolla analiz süreçleri kısaltılmalı ve ihracat kapasitesi olan yabancı üreticilerin Türkiye pazarını cazip görmesi sağlanmalıdır.

Vitamin ve mineral analizi metodolojisini standartlaştırmak için Bakanlık uzmanları, kamu ve özel sektör laboratuvarlarının katılımıyla ortak proficiency testing programı başlatılmalıdır.

Gastronomi değeri yüksek ürünlere özgü hızlandırılmış kontrol prosedürü geliştirilmeli; bu prosedür belirli ürün kategorilerinde analiz sıklığını risk bazlı olarak yeniden belirlemeli ve süreçleri kısaltmalıdır.

İl müdürlükleri arasındaki yorum farklılıklarını gidermek için periyodik vaka çalışmaları ve ortak eğitim programları düzenlenmeli; İstanbul İl Müdürlüğü'nün kurumsal hafızasından yararlanılarak iyi uygulama örnekleri sistematik biçimde yaygınlaştırılmalıdır.

Uzun Vadeli Öneriler

HoReCa sektörünün gastronomi turizmini doğrudan desteklediği kanıtlanmış ürünler için gümrük vergi oranları AB düzeylerine yakınlaştırılmalıdır. Bu adım, gastronomi turizm gelirini artırarak vergi kaybını telafi edecektir.

Etken madde limitleri başta olmak üzere Türkiye gıda mevzuatının AB düzenlemeleriyle uyum çalışması hızlandırılmalıdır. Bu uyum hem ithalatçıların önündeki teknik engelleri kaldıracak hem de Türk tüketicilerin Avrupa'da onaylı ürünlere güvenli biçimde erişmesini sağlayacaktır.

GİFT'in savunuculuğunu yaptığı bölgesel katma değerli gıda üretim stratejisi hayata geçirilmelidir. Bu strateji kapsamında Sanayi Bakanlığı, TÜBİTAK ve özel sektör iş birliğiyle ithalata bağımlı ürün kategorilerinde yerli üretim kapasitesi geliştirilmelidir.

GGBS, yapay zekâ destekli ön değerlendirme modülüyle geliştirilmeli; rutin belge kontrolleri için otomasyon sağlanmalı ve uzman kapasitesi kritik ve yüksek riskli kararlar için serbest bırakılmalıdır. Bu modernizasyon mevcut kapasite açığını kapatmanın en sürdürülebilir yoludur.



GiFT

GIDA İÇECEK
VE TARIM
POLİTİKALARI
ARAŞTIRMALARI
MERKEZİ

METRO