

artabilecek durumda. Türkiye'nin bal üretiminde diğer bir istisnai durumu da çam balı üretimi. Donmayan bu bal, sadece dünyada Muğla yöresinde, az bir miktarda Yunanistan'da üretilmekte. Ancak, çam balı üretiminin devamlılığı ve artırılması için mevcut ağaçlar çok iyi korunarak, kesilmemeli, hatta mümkünse çoğaltılmalı ve çeşitli vesilelerle arıcılara kapatılmamalı.

EKOLOJİK BAL ÜRETİMİ

Uluslararası ekolojik bal üretimi kurallarına göre: Temel petekleri yüzde yüz saf balmumundan oluşan, glikoz ve sakkaroz içermeyen, yani şurup ve kekle besleme yapılmayan, ruhsatlı olsalar bile arı sağlığı için kullanılan sentetik kimyasal ilaçları kullanmadan tamamen doğal floradan yararlanılarak üretilen ballara ekolojik bal sertifikası verilmekte. Ekolojik bal sertifikası alabilmek için kontrol firmalarına müracaat edilmekte üretimin yukarıdaki şartlara uygunluğu kontrol firması tarafından denetlenmekte ve üründen alınan örnekler uluslararası agredite laboratuarlara gönderilerek analiz edildikten sonra sertifikalandırılmakta.

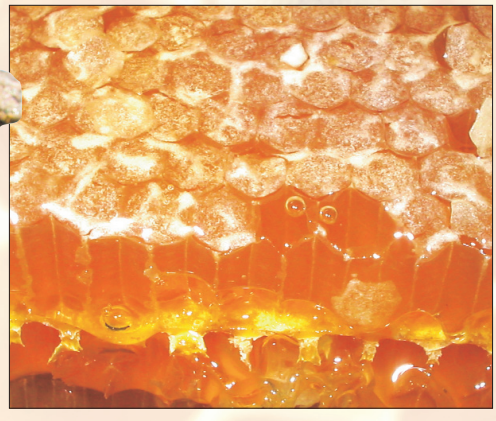
ARI ÜRÜNLERİ PAZARI

Balın yanı sıra propolis, arı sütü, polen ve balmumu gibi arı ürünleri de dünya ticaretinde yer almakta. Diğer yandan tarımı gelişmiş ülkelerde arıcılık, arı ürünleri üremimi yanında hatta daha önemli olarak, bitkisel üretimde miktar ve kalitenin artırılması amacıyla yapılmakta. Örneğin, ABD'de bitkisel üretimde bulunan üreticiler üretim yaptıkları bitkilerde tozlaşmanın sağlanması için arıcılara 41 milyon dolar arı kirası öderlerken, buna karşılık kendileri arıların üretimlerine katkısından 3,2 milyar dolar kazanmaktadırlar. Yine ABD'de yapılan bir başka çalışmada; 40 dolayındaki bitki türünden elde edilen toplam 30 milyar dolarlık ürün değerinin yaklaşık 1/3'ü olan on milyar doların bal arılarından dolayı sağlandığı ortaya çıkarılmış.

Diğer yandan bal, propolis, arı zehri, arı sütü gibi arı ürünleri pek çok ülkede "Arı Ürünleri ile Tedavi" anlamına gelen "Apiterapi"de kullanılmakta. Bununla birlikte arıcılık, doğa ve çevreye zarar vermeden yapılabilen ender tarımsal faaliyetlerden birisi. Bu yönüyle de arıcılık geleceğin en önemli sürdürülebilir tarım faaliyetlerinden birisi olarak görülmekte.











Hakkari Balı Markalaşma Yolunda

Doğu Anadolu Kalkınma Programı (DAKP) kapsamında hazırlanan proje ile Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası 'nın desteklediği Bal Paketleme Tesisi hizmete girdi







Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası (HTSO) binasının zemin katında hizmete giren ve günde üç ton süzme bal paketleyen tesisin 150 bin euroya mal olduğu belirtildi. Tesisin açılış törenine katılan ve bir konuşma yapan Hakkari Valisi Ayhan Nasuhbeyoğlu, Hakkari balını markalaşmasını sağlayacak paketleme tesislerini hizmete geçiren HTSO Başkanı Ahmet Şen'e teşekkür ettiğini vurguladı.

Bir süre önce Hakkari'nin marka fuarını gerçekleştirdiklerini belirten Vali Ayhan Nasuhbeyoğlu, Hakkari balı, yaylalarındaki peyniri, Çukurca ilçesinin narının bir marka olduğunu söyledi. Nasuhbeyoğlu, "Hakkari'nin topyekün kalkınma olguları içinde sadece hizmet sektöründeki başarılarımız tabii ki yeterli değil. Bütün vatandaşlarımızın da bir takım böyle organizasyonla bir araya gelmesi, bu tür yatırımları gerçekleştirilmesinin çok büyük önemi var. Hakkari balı dünyaca tanınan bir baldır. Özellikle Şemdinli ve diğer ilçelerimizde üretilen balımız çok meşhurdur. Balımızın marka haline gelmesi için elimizde gelen tüm çabayı harcıyoruz. Bugün de bu balımızın paketlenmesi tesisinin açılışını yapıyoruz" dedi.

HTSO Başkanı Ahmet şen ise tesisi kısmen Avrupa Birliği, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari Valiliği'nin katkılarıyla hizmete geçirdiklerini ifade etti. Şen, "Padişahların sofrasında eksik olmayan Hakkari balını ilk defa markalaştırdık. Hakkari balı ilaç yerine kullanılabilir. Yakında Hakkari balının pazarını açacağız. Gelecekte bal üretiminin ve paketlenmesinin yaygınlaştırılması için Hakkari ili ve çevresindeki bal üreticilerinin bir çatı altında toplanarak, modern tekniklerle kaliteli ve markalı bal üretmelerinin sağlanması çalışmalarına hız verileceği gibi Hakkari Balı'nın yurt içi ve yurtdışında pazara sunulması sağlanacaktır. Bu konuda herkesin desteğini bekliyoruz" şeklinde konuştu.

Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tarihinde ilk defa markalaştırılan "Hakkari Balı"nın paketleme tesisini gezen konuklara Hakkari kara kovan balı ikram edildi.