T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

#YEREL KALKINMA HAMLESİ

AHİLER Kalkınma Ajansı Geleceğe Yön Verir

ANADOLUDAKİLER: 81 İL 81 ÜRÜN PROGRAMI – NİĞDE

GEVEN BALI ÜRÜN ANALİZ ÇALIŞTAYI RAPORU VE ÜRÜN YOL HARİTASI



AHİLER KALKINMA AJANSI

2026

AHİLER KALKINMA AJANSI

Cevher Dudayev Mahallesi

Vatan Caddesi No:1 Merkez/Nevşehir

Tel: +90 384 214 36 66

Faks: +90 384 214 00 46

E-Posta: info@ahika.gov.tr

İnternet Sitesi: www.ahika.gov.tr

Sayfa Sayısı: 30

ANADOLUDAKİLER: 81 İL 81 ÜRÜN PROGRAMI – NİĞDE GEVEN BALI ÜRÜN ANALİZ ÇALIŞTAYI RAPORU VE ÜRÜN YOL HARITASI

Yayın Sahibi

Ahiler Kalkınma Ajansı

Yayına Hazırlayanlar

Niğde Yatırım Destek Ofisi

Tüm hakları saklıdır. Bu eserin tamamı ya da bir bölümü, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu uyarınca kullanılmadan önce hak sahibinden 52. Maddeye uygun yazılı izin alınmadıkça, hiçbir şekilde ve yöntemle işlenmek, çoğaltılmak, çoğaltılmış nüshaları yayılmak, satılmak, kiralanmak, ödünç verilmek, temsil edilmek, sunulmak, telli/telsiz ya da başka teknik, sayısal ve/veya elektronik yöntemlerle iletilmek suretiyle kullanılamaz. Hazırlanmış olan çalışmanın tüm hakları Ahiler Kalkınma Ajansı'na aittir. Ahiler Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan işbu çalışmadan kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.

T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

#YEREL KALKINMA HAMLESİ

AHİLER Kalkınma Ajansı Geleceğe Yön Verir

ANADOLUDAKİLER: 81 İL 81 ÜRÜN PROGRAMI – NİĞDE GEVEN BALI ÜRÜN ANALİZ ÇALIŞTAYI RAPORU VE ÜRÜN YOL HARITASI

İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR iv
1. GİRİŞ 1
1.2. Çalıştaydan Elde Edilen Temel Bulguların Özeti 4
1.3. Yol Haritasının Kapsamı 4
2. ANA EYLEM ALANLARI VE MASA ÇIKTILARI 5
2.1. Üretim ve Verimlilik Masası Çıktıları 5
Eğitim ve Kooperatifleşme Modeli 6
2.2. Katma Değer ve Ürün Geliştirme Masası Çıktıları 6
İşleme Kapasitesinin Artırılması 8
2.3. Markalaşma ve Pazarlama Masası Çıktıları 8
2.4. Tesisleşme ve Altyapı Masası Çıktıları 9
3. MASALAR ARASI ORTAKLAŞAN ALANLAR VE ÖNCELİKLİ İHTİYAÇLAR 11
4. GENEL DEĞERLENDİRME 12
5. ÜRÜN YOL HARİTASI VE AMACI 15
5.1. Yol Haritası Stratejik Hedefleri 15
5.2. Ürün Yol Haritası Eylem Planı 17
5.3. İzleme-Değerlendirme Mekanizması 20
5.4. Temel Riskler ve Azaltıcı Tedbirler 20
5.5. Finansman ve Uygulama Yaklaşımı 21

KISALTMALAR

AHİKA : Ahiler Kalkınma Ajansı

AR-GE : Araştırma ve Geliştirme

HACCP : Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları

HMF : Hidroksimetilfurfural

IPARD : Katılım Öncesi Yardım Aracı – Kırsal Kalkınma Programı

ISO : Uluslararası Standardizasyon Örgütü

KKYDP : Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı

KOP BKİ : Konya Ovası Projesi Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı

KOSGEB : Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı

NÖHÜ : Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi

QR : Hızlı Yanıt Kare Kodu

T.C. : Türkiye Cumhuriyeti

TKDK : Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu

TÜBİTAK : Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu

1. GİRİŞ

Niğde Geven Balı, Niğde'nin yüksek rakımlı yaylaları, zengin step ve dağ florası ile özdeşleşmiş; ayırt edici aroması, berrak yapısı, boğazı yakmayan yumuşak tadı ve geç kristalleşme özelliğiyle öne çıkan nitelikli bir yöresel üründür. Ürün yalnızca bir arıcılık faaliyeti çıktısı değil; aynı zamanda Niğde'nin doğal kaynaklarını, kırsal üretim kültürünü, biyolojik çeşitliliğini ve yerel kalkınma potansiyelini temsil eden stratejik bir değerdir. Niğde Geven Balı'nın temel karakterini, bölgede doğal olarak yetişen geven bitkisi başta olmak üzere ilin zengin florası oluşturmakta; bu özellik ürünün kalite, aroma ve ayırt edici niteliğini belirlemektedir.

Anadolu coğrafyasında arıcılık faaliyetleri oldukça köklü bir geçmişe sahiptir. Orta Anadolu'da arıcılığın Hititlerden Osmanlı dönemine kadar uzanan süreçte yasal düzenlemelere ve vergi kayıtlarına konu olduğu, bu üretim geleneğinin bölgenin sosyo-ekonomik yapısının önemli bir parçası haline geldiği bilinmektedir. Niğde ili ise Aladağlar ve Bolkar Dağları gibi yüksek rakımlı yaylaları, doğal yapısı ve zengin florası sayesinde arıcılık sektörü açısından stratejik bir konuma sahiptir.

Niğde Geven Balı'nın ayırt edici niteliği, özellikle yüksek geven poleni oranı ile güçlenmektedir. Türkiye genelinde üretilen geven balları içerisinde %90 polen oranına ulaşan örneklerin bulunduğu iki bölgeden birinin Niğde olduğu, genel ortalamada ise %76 geven poleni oranıyla Niğde'nin en yüksek değere sahip il konumunda bulunduğu belirtilmektedir. Bu özellik, Niğde Geven Balı'nı yalnızca yerel bir ürün olmaktan çıkararak kalite, köken ve özgünlük bakımından güçlü bir marka değerine dönüştürmektedir.

Niğde Geven Balı'nın bölgesel kimliğini güçlendiren en önemli gelişmelerden biri, ürünün coğrafi işaret tescili almasıdır. Niğde Geven Balı, Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından yapılan başvuru sonucunda menşe adı türünde 1800 tescil numarasıyla 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir. Söz konusu tescil, ürünün yöresel kimliğinin korunması, taklit ürünlerden ayrıştırılması, üretim standardının geliştirilmesi ve marka değerinin artırılması açısından önemli bir kazanım niteliğindedir.

Ürünün ulusal ölçekteki coğrafi işaret değerinin yanında uluslararası görünürlüğü de artmaktadır. Ahiler Kalkınma Ajansı tarafından gerçekleştirilen başvuru sonucunda Niğde Geven Balı, "Niğde Astragalus Honey" adıyla Slow Food tarafından yürütülen "Ark of Taste" listesine dahil edilmiştir. Bu gelişme, Niğde Geven Balı'nın yalnızca coğrafi işaretli bir yerel ürün olarak değil; aynı zamanda sürdürülebilir gıda mirası, biyolojik çeşitlilik ve geleneksel üretim değerleri açısından da uluslararası ölçekte tanınırlık kazandığını göstermektedir.

Niğde'de arıcılık, özellikle kırsal nüfus açısından önemli bir geçim kaynağı ve yerel kalkınma aracıdır. İlde yaklaşık 40 bin kovanla yıllık ortalama 500-600 ton seviyelerinde bal üretimi gerçekleştirilmekte; arıcılık faaliyeti kırsal gelir çeşitliliğine, yerel istihdama ve üretici gelirlerinin artırılmasına katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte 2024 ve 2025 yıllarında kuraklık ve düşük sıcaklıkların etkisiyle üretimde düşüş yaşanması, sektörün iklim koşullarına duyarlılığını ve sürdürülebilir üretim kapasitesinin güçlendirilmesi ihtiyacını ortaya koymaktadır.

Niğde Geven Balı; coğrafi işaretli olması, doğal ve premium ürün algısı, organik üretime uygunluğu ve propolis, polen, arı sütü, arı zehri gibi yan ürünlerle çeşitlendirilebilme imkânı nedeniyle yüksek katma değer potansiyeline sahiptir. Ancak ilde bal işleme, paketleme ve pazarlama süreçlerini bütüncül biçimde yürütebilecek güçlü bir entegre tesisin bulunmaması; üreticilerin ürünlerini büyük ölçüde bireysel olarak pazarlaması; örgütlenme, ortak marka, ambalaj standardizasyonu, kalite yönetimi, e-ticaret ve pazarlama alanlarında gelişim ihtiyacının devam etmesi, ürünün daha geniş pazarlara erişimini sınırlayan temel sorun alanları arasında yer almaktadır.

Niğde Geven Balı'nın geliştirilmesi, yalnızca bal üretim miktarının artırılmasıyla sınırlı değerlendirilmemelidir. Ürün; arı yemi üretimi, dolum ve paketleme, lojistik, satış ve pazarlama, arı ürünleri işleme, kadın ve genç girişimciliği, kırsal gelir artışı ve deneyim ekonomisi gibi birçok alanla ilişkili geniş bir değer zincirinin parçasıdır. Bu nedenle Niğde Geven Balı'na yönelik çalışmaların üretim, kalite, markalaşma, ambalaj, pazarlama, turizm ve kurumsal kapasite boyutlarını birlikte ele alan bütüncül bir yaklaşımla yürütülmesi gerekmektedir.

Niğde'nin Aladağlar, Bolkar Dağları ve Karagöl gibi doğal zenginlikleri, Niğde Geven Balı'nın turizm ve deneyim ekonomisiyle ilişkilendirilmesi bakımından da önemli fırsatlar sunmaktadır. Yaylaya çıkış, kovan yerleştirme, ana arı yetiştirme ve bal hasadı gibi süreçler; uygun biçimde kurgulandığında agro-turizm, gastronomi turizmi ve kırsal deneyim temelli faaliyetlere dönüştürülebilecek niteliktedir. Bu yönüyle Niğde Geven Balı, ilin yalnızca tarımsal üretim kapasitesini değil, aynı zamanda doğal ve kültürel tanıtım potansiyelini de destekleyen özgün bir değer olarak öne çıkmaktadır.

Ahiler Kalkınma Ajansı tarafından 2023 yılından itibaren "Niğde Kırsalında Tarım Teknolojileri ve Tarımsal Uygulamaların Geliştirilmesi" faaliyeti kapsamında arıcılık sektörüne yönelik çeşitli çalışmalar yürütülmüştür. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Ayhan Şahenk Tarımsal Uygulama ve Araştırma Merkezi ile imzalanan iş birliği protokolü çerçevesinde arıcılık alanında teknik ve uygulamalı eğitim faaliyetleri gerçekleştirilmiş; Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi ve Niğde Arı

Yetiştiricileri Birliği iş birliğiyle arıcılıkta yeni yaklaşımlar, ana arı yetiştiriciliği, coğrafi işaret tanıtımı, arı hastalıkları ve modern arıcılık uygulamaları gibi alanlarda üreticilerin teknik kapasitesini geliştirmeye yönelik faaliyetler düzenlenmiştir.

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından yürütülen ve Türkiye'nin her ilindeki özgün ürünlerin belirlenmesini, bu ürünlerin potansiyelinin bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilmesini ve sürdürülebilir şekilde geliştirilmesini amaçlayan "Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı" kapsamında Kalkınma Ajansları önemli bir uygulayıcı rol üstlenmektedir. Bu çerçevede Niğde için belirlenen ürün olan Niğde Geven Balı; coğrafi işaret tescili, yüksek geven poleni oranı, güçlü doğal kaynak altyapısı, premium ürün algısı, geleneksel üretim bilgisi ve kırsal kalkınmaya katkı potansiyeli sayesinde ilin stratejik yöresel ürünlerinden biri olarak değerlendirilmektedir.

İlgili program kapsamında hazırlanan mevcut durum çalışmasının paydaşlara sunulması, sahadan elde edilen bulguların ortak akılla değerlendirilmesi ve Niğde Geven Balı değer zincirinin geliştirilmesine yönelik yol haritasının belirlenmesi amacıyla Ajans koordinasyonunda il düzeyinde bir **Ürün Analiz Çalıştayı** düzenlenmiştir. Çalıştayda üreticiler, kamu kurumları, akademisyenler, birlik temsilcileri ve sektör paydaşlarının katkılarıyla üretim ve verimlilik, kalite ve standardizasyon, işleme ve paketleme altyapısı, markalaşma ve pazarlama, coğrafi işaret kullanımı, örgütlenme, turizm entegrasyonu ve proje geliştirme alanlarında sorunlar ve çözüm önerileri değerlendirilmiştir.

Bu raporun amacı, Niğde Geven Balı sektörünün mevcut durumunu ekonomik, teknik, çevresel, kültürel ve kurumsal boyutlarıyla analiz eden mevcut durum çalışması ile Ürün Analiz Çalıştayı sonucunda elde edilen bulguları bütüncül biçimde ortaya koymaktır. Rapor; Niğde Geven Balı'nın üretim kapasitesi, kalite özellikleri, coğrafi işaret ve marka değeri, pazarlama imkânları, işleme altyapısı, örgütlenme yapısı, turizm potansiyeli ve yerel kalkınmaya katkısı bakımından değerlendirilmesini; sektörde karşılaşılan temel sorunların belirlenmesini ve ürünün sürdürülebilir biçimde geliştirilmesine yönelik stratejik politika ve proje önerilerinin oluşturulmasını hedeflemektedir.

1.1. Çalıştayın Amacı

Niğde Geven Balı Ürün Analiz Çalıştayı; ürünün üretimden nihai pazara kadar uzanan değer zincirini bütüncül biçimde değerlendirmek, mevcut sorunları ve gelişme potansiyelini paydaş görüşleriyle ortaya koymak ve orta-uzun vadeli müdahale alanlarına temel oluşturmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalıştay, Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı kapsamında hazırlanmış Niğde Geven Balı Mevcut Durum Raporu esas alınarak dört tematik masa üzerinden yürütülmüştür.

Bu rapor, Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Rehberi'nin Ek-5 "Çalıştay Raporu Formatı" doğrultusunda; masa çalışmalarında tartışılan başlıkları, öne çıkan görüşleri, ortaklaşan alanları ve tespit edilen ihtiyaçları sistematik biçimde bir araya getirmektedir.

1.2. Çalıştaydan Elde Edilen Temel Bulguların Özeti

- Niğde arıcılığı önemli bir üretim altyapısına sahip olmakla birlikte kuraklık, ilkbahar soğukları, artan girdi maliyetleri, hastalıklar ve arılık alanlarının planlanmasındaki sorunlar üretim miktarı ile kârlılığı olumsuz etkilemektedir.
- Niğde Geven Balı'nın coğrafi işareti, yüksek geven poleni oranı, yumuşak tadı ve geç kristalleşme eğilimi premium ürün konumlandırması açısından güçlü bir avantajdır; ancak kalite sürekliliği, analiz, izlenebilirlik ve denetim altyapısı yeterince yaygın değildir.
- Balın önemli bir bölümü dökme, bireysel veya kayıt dışı kanallardan satılmakta; ortak marka, standart ambalaj, profesyonel tanıtım, e-ticaret ve kurumsal satış kapasitesi sınırlı kalmaktadır.
- İlde modern süzme, dinlendirme, dolum, paketleme, depolama ve temel analiz süreçlerini birlikte yürütecek ortak kullanım altyapısına ihtiyaç bulunmaktadır. Bununla birlikte tesis yatırımının, üretici katılımı ve sürdürülebilir işletme modeli netleştirilmeden yapılması atıl kapasite riski taşımaktadır.
- Katma değer artışı yalnızca paketli bal satışıyla sınırlı değildir. Polen, propolis, arı ekmeği ve bal mumu temelli ürünler kısa ve orta vadede geliştirilebilir; daha yüksek teknik ve mevzuat gerektiren ürünler ise bilimsel doğrulama ve güvenli pazar bağlantıları kurulması sonrasında ele alınmalıdır.
- Tüm masalarda Niğde Arı Yetiştiricileri Birliği merkezli, profesyonel yönetilen, şeffaf ve denetlenebilir bir ortak çalışma modeli ile üniversite, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, AHİKA ve diğer paydaşlar arasında güçlü koordinasyon ihtiyacı öne çıkmıştır.

1.3. Yol Haritasının Kapsamı

Çalıştay çıktıları; üretim ve verimliliğin artırılması, kalite güvence ve izlenebilirlik sisteminin kurulması, katma değerli ürün çeşitliliğinin geliştirilmesi, ortak marka ve pazarlama modelinin oluşturulması, işleme-paketleme altyapısının güçlendirilmesi, üretici örgütlenmesinin profesyonelleştirilmesi ve kurumsal koordinasyonun geliştirilmesi başlıklarında hazırlanacak ürün yol haritasına girdi sağlayacaktır. Ayrıntılı eylem, sorumlu kurum, zamanlama ve performans göstergeleri ise program rehberinde ayrı bir doküman olarak öngörülen Ürün Yol Haritası kapsamında netleştirilecektir.

2. ANA EYLEM ALANLARI VE MASA ÇIKTILARI

Bu bölümde dört masada yürütülen tartışmalar; mevcut durum, öne çıkan sorunlar, ortaklaşan görüşler ve öncelikli ihtiyaçlar çerçevesinde sistematik olarak özetlenmiştir.

2.1. Üretim ve Verimlilik Masası Çıktıları

Niğde'de yaklaşık 40 bin kovan ve 353 işletme bulunmakta; yıllık üretim normal koşullarda 500-600 ton düzeyine ulaşabilmektedir. Buna karşın 2025 yılı üretiminin 344 tona gerilemesi, iklim koşullarının ve yapısal sorunların üretim üzerindeki etkisini göstermektedir. Kovan başına ortalama verim yaklaşık 12 kg düzeyindedir ve üreticilerin büyük bölümü arıcılığı ek gelir faaliyeti olarak yürütmektedir.

Öne Çıkan Sorunlar

- Şeker, kek, ana arı, ilaç, temel petek, nakliye, ekipman ve ambalaj maliyetlerinin yükselmesi.
- Kuraklık, ilkbahar soğukları ve zayıf nektar akımı nedeniyle üretim ve koloni gücünün dalgalanması.
- Arılık alanlarının kapasite, ulaşım, su ve yerleşim yoğunluğu bakımından planlanmaması; yerli ve gezginci arıcılar arasında koordinasyon eksikliği.
- Varroa ve diğer hastalıklara karşı eş zamanlı mücadele yapılmaması; tarımsal ilaçlamaların arıcılara zamanında bildirilmemesi.
- Yerel koşullara uyumlu ana arı üretiminin ve düzenli ana arı yenilemesinin yetersizliği.
- Üretim, maliyet, hasat, satış ve kalite verilerinin düzenli tutulmaması.
- Ortak satın alma, ortak makine kullanımı, paketleme ve pazarlama kültürünün sınırlı olması.

Ortaklaşan Görüşler ve İhtiyaçlar

- Birlik bünyesinde şeker/yem, temel petek, ruhsatlı ilaç, ambalaj ve sık kullanılan ekipmanlar için şeffaf ortak tedarik sistemi kurulmalıdır.
- İklim ve flora takvimine dayalı erken uyarı, dijital arılık planlama ve gezginci arıcı kayıt sistemi geliştirilmelidir.
- Varroa başta olmak üzere hastalık ve zararlılarla il genelinde eş zamanlı mücadele takvimi uygulanmalıdır.

- Yerel damızlık materyale dayalı ana arı üretim ve dağıtım programı, birlik-üniversite iş birliğiyle yürütülmelidir.
- Kovan sayısı, girdi, üretim, satış ve gelir bilgilerini kapsayan basit bir dijital kayıt ve maliyet hesaplama sistemi oluşturulmalıdır.
- Eğitimler sezon takvimine uygun, arılıkta uygulamalı ve eğitim sonrası saha danışmanlığı içerecek biçimde planlanmalıdır.
- Genç ve kadın üreticiler için başlangıç kovanı, ekipman ve mentorluk destekleri geliştirilmelidir.

Eğitim ve Kooperatifleşme Modeli

Eğitim içeriklerinin modern koloni yönetimi, kışlatma, bahar beslemesi, oğul kontrolü, ana arı yetiştiriciliği, hastalıklarla mücadele, hijyenik sağım, nem ve kalite kontrolü, coğrafi işaret kriterleri, kayıt tutma ve maliyet yönetimini kapsaması önerilmiştir. Ortak çalışma bakımından kısa vadede Niğde Arı Yetiştiricileri Birliği'nin hizmet kapasitesinin güçlendirilmesi; birlik bünyesinde ayrı bütçeli ve profesyonel yönetilen bir ortak hizmet birimi kurulması en uygulanabilir model olarak görülmüştür. Ticari faaliyetlerin büyümesi hâlinde üretici ortaklı kooperatif veya iktisadi işletme modeli ayrıca değerlendirilebilecektir.

2.2. Katma Değer ve Ürün Geliştirme Masası Çıktıları

Niğde Geven Balı; coğrafi işaretli yapısı, yüksek geven poleni oranı, yumuşak tadı ve geç kristalleşme eğilimi sayesinde premium ürün geliştirme açısından güçlü potansiyele sahiptir. Bununla birlikte ürünlerin sınırlı bölümünün analize gönderilmesi, kalite farklılıkları, kayıt dışı satış, ortak işleme-paketleme altyapısının bulunmaması ve üreticilerin ürün çeşitlendirmeye mesafeli yaklaşması bu potansiyelin ekonomik değere dönüşmesini sınırlandırmaktadır.

Kalite, Standart ve İzlenebilirlik

- Her üretici ve hasat partisi için parti numarası oluşturulmalı; numuneler tutanaklı ve mühürlü biçimde alınmalıdır.
- Nem, polen kompozisyonu, prolin, HMF, şeker profili, kalıntı ve tağşiş göstergeleri akredite laboratuvarlarda analiz edilmelidir.

- Analiz sonucu uygun bulunan partiler ortak marka altında seri numarası, güvenlik etiketi/hologram ve karekod ile satışa sunulmalıdır.
- Coğrafi işaret kullanımının üretici, arılık, hasat tarihi ve parti kayıtlarıyla ilişkilendirildiği risk esaslı bir denetim sistemi kurulmalıdır.
- Kriterleri sağlayan ürünler için kalite primi veya daha yüksek alım fiyatı uygulanarak üretici teşvik edilmelidir.

Yeni Ürün Çeşitleri ve Pazar Biçimleri

- Analizli süzme bal, farklı gramajlarda standart, premium ve hediyelik seriler hâlinde paketlenmelidir.
- Porsiyonluk bal, petek bal ve gastronomi işletmelerine yönelik farklı gramaj ve kullanım biçimleri geliştirilmelidir.
- Çocuklara yönelik tüp ambalajlı ballı tahin ve bal-kakao karışımları, doğal enerji porsiyonları ve ballı dondurma gibi ürün fikirleri prototiplenmelidir.
- Polen, propolis, arı ekmeği ve bal mumunun kısa-orta vadede öncelikli yan ürünler olarak ele alınmalıdır.
- Arı sütü, apilarnil ve arı zehri gibi teknik, soğuk zincir ve mevzuat gereksinimi yüksek ürünler ise ancak pazar ve laboratuvar bağlantıları kurulduktan sonra değerlendirilmelidir.

AR-GE ve Kalite Geliştirme Çalışmaları

- Niğde Geven Balı′nın kimyasal, duyusal, mikrobiyolojik ve melissopalinolojik profili çok yıllı numunelerle ortaya konmalıdır.
- Raf ömrü, kristalleşme, ambalaj materyali, sıcaklık ve nem koşullarının ürün kalitesine etkisi araştırılmalıdır.
- Üniversite öğretim üyeleri ile üretici ve girişimciler arasında mentor-menti modeli kurularak prototip geliştirme, analiz, duyusal test, maliyetlendirme ve mevzuat desteği sağlanmalıdır.

- Ürüne atfedilen biyolojik ve fonksiyonel özellikler, sağlık iddiasına dönüştürülmeden önce bilimsel olarak doğrulanmalı; marka iletişiminde yalnızca mevzuata uygun ve ölçülebilir ifadeler kullanılmalıdır.
- Niğde′de temel analiz kapasitesi geliştirilmelidir. İleri analizlerde araştırma enstitüleri ve yetkin üniversite laboratuvarlarıyla iş birliği kurulmalıdır.

İşleme Kapasitesinin Artırılması

Katma değerli ürünlere geçişin ön koşulu olarak birlik veya kooperatif bünyesinde süzme, dinlendirme, dolum, paketleme, etiketleme, depolama ve izlenebilirlik işlevlerini yerine getirecek ortak bir yapı önerilmiştir. Tesisin yalnızca makine yatırımından ibaret görülmemesi; kalite sorumlusu, teknik personel, işletme sermayesi, ürün kabul kriterleri, hizmet tarifesi ve pazar bağlantılarıyla birlikte tasarlanması gerektiği vurgulanmıştır.

2.3. Markalaşma ve Pazarlama Masası Çıktıları

Niğde Geven Balı'nın coğrafi işaretli olmasına rağmen mevcut ambalaj ve marka uygulamalarının geven bitkisini, ürünün yöresel hikâyesini ve ayırt edici kalite özelliklerini yeterince yansıtmadığı değerlendirilmiştir. Paketleme altyapısının bulunmaması, ürünün çoğunlukla bireysel kanallarda satılması ve düzenli tanıtım faaliyetlerinin sınırlı olması markalaşmayı zayıflatmaktadır.

Ürün Kimliği: Logo, Ambalaj ve Kalite Standardı

- Birlik sahipliğinde ortak marka, logo, etiket, hikâye ve kullanım şartları oluşturulmalıdır.
- Coğrafi işaret ve geven bitkisi vurgusunu taşıyan, çevreye duyarlı ve güvenli tek tip temel ambalaj standardı geliştirilmelidir.
- Günlük tüketim, premium, hediyelik, turistik ve kurumsal segmentler için farklı gramaj ve tasarım serileri hazırlanmalıdır.
- Karekod, seri numarası ve analiz belgesine dayalı dijital doğrulama sistemi ürünün taklit ve tağşişten korunmasında kullanılmalıdır.
- Ürün iletişiminde doğrulanmamış sağlık iddiaları yerine coğrafi köken, analizli kalite, tat-aroma profili ve üretim hikâyesi öne çıkarılmalıdır.

Pazarlama ve Tanıtım Kampanyaları

- Niğde'den başlayarak bölgesel ve ulusal ölçekte aşamalı tanıtım yapılmalı; sosyal medya hesapları düzenli ve profesyonel biçimde yönetilmelidir.
- Coğrafi işaret ve Slow Food Ark of Taste kaydı gastronomi festivalleri, tadım etkinlikleri ve turistik tanıtım çalışmalarında kullanılmalıdır.
- Yerel hizmet işletmeleri, gastronomi işletmeleri, belediye satış noktaları ve kurumsal hediye kanallarıyla iş birlikleri kurulmalıdır.
- Tanıtım materyallerinde geven bitkisinin tanınırlığını artıran görsel ve anlatısal içeriklere yer verilmelidir.
- Tüketici memnuniyeti, tekrar satın alma, yorumlar, görünürlük ve satış hacmi düzenli olarak ölçülmelidir.

E-Ticaret, Perakende ve İhracat Modelleri

- Birlik çatısı altında ortak e-ticaret mağazası ve fiziksel satış noktası kurulması değerlendirilmelidir.
- Kırılma, akma ve sıcaklık risklerine karşı bal taşımaya uygun ikincil ambalaj ve kargo protokolleri geliştirilmelidir.
- Üretici lehine fiyat politikası sağlayan ihracatçı firmalar, kooperatifler ve ortak satış organizasyonlarıyla pazara erişim modeli kurulmalıdır.
- İhracat öncesinde üretim miktarı ve kalite sürekliliği sağlanmalı; akredite analizler, hedef ülke dilinde etiketleme ve gerekli kalite yönetim belgeleri tamamlanmalıdır.
- Coğrafi işaretli ve analizli ürünler için kaliteye dayalı referans fiyat yaklaşımı ile düzenli piyasa bilgi sistemi geliştirilmelidir.

2.4. Tesisleşme ve Altyapı Masası Çıktıları

Niğde'de arıcılık işletmeleri ağırlıklı olarak küçük ölçekli aile işletmesi niteliğindedir. Modern, hijyenik ve standartlaştırılmış süzme-dolum-paketleme altyapısının bulunmaması; ürünlerin homojen kaliteye kavuşturulmasını, coğrafi işaretli biçimde pazarlanmasını ve yüksek hacimli kurumsal siparişlerin karşılanmasını zorlaştırmaktadır. Üretim sahalarında ulaşım, enerji, su, hijyen ve güvenlik eksiklikleri de üretim koşullarını ağırlaştırmaktadır.

Yeni Tesis Yatırım Önerileri

- Talep, kapasite ve işletme fizibilitesi doğrulandıktan sonra ortak süzme, dinlendirme, dolum, paketleme, etiketleme ve depolama tesisi kurulmalıdır.
- Tesiste ürün kabul, parti ayırma, kalite sınıflandırma ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun proses kontrolü sağlanmalıdır.
- Temel hızlı testlerin tesiste yapılması; ileri analizler için akredite laboratuvarlarla hizmet sözleşmesi kurulması, orta vadede uygun analiz kapasitesinin geliştirilmesi değerlendirilmelidir.
- Katı arı yemi, temel petek, mum işleme ve yan ürün paketleme gibi tamamlayıcı hatlar talep ve fizibiliteye göre kademeli olarak eklenmelidir.
- Yatırım öncesinde profesyonel işletme, ürün taahhüdü, hizmet bedeli, bakım ve işletme sermayesi modeli hazırlanmalıdır.

Depolama ve Muhafaza Koşullarının İyileştirilmesi

- Balın aşırı ısıtılması nedeniyle HMF değerinin yükselmesini önlemek üzere termostatik kontrollü ekipman kullanılmalı ve proses sıcaklıkları kayıt altına alınmalıdır.
- Depolar kuru, temiz, doğrudan güneş almayan ve yabancı koku kaynaklarından uzak biçimde düzenlenmelidir.
- Peteklerin güvelenme riskine karşı uygun muhafaza yöntemleri ve teknik eğitimler uygulanmalıdır.
- Polen, propolis, arı ekmeği ve diğer hassas yan ürünler için ürün türüne uygun kurutma, soğuk muhafaza ve hijyen altyapısı planlanmalıdır.

Ortak Tesis ve Katılımcı Yönetim Modeli

- Ortak tesisin Niğde Arı Yetiştiricileri Birliği veya üretici ortaklı profesyonel bir yapı tarafından şeffaf biçimde yönetilmesi önerilmiştir.
- Tesis kullanıcıları için ürün kabul kriterleri, randevu sistemi, hijyen kuralları, hizmet bedelleri ve sorumluluklar yazılı hâle getirilmelidir.

- Üreticilerin ortak sisteme vereceği asgari ürün miktarı ve kalite şartları yatırım öncesinde sözleşmelerle belirlenmelidir.
- Küçük üreticiler ile genç ve yeni arıcıların ortak altyapıya erişimi güvence altına alınmalıdır.
- Kullanım yoğunluğu ve kapasite, gerçek üretim verilerine göre kademeli yatırımla yönetilerek atıl kapasite riski azaltılmalıdır.

Üretim Sahası Altyapısı

- Flora yoğun, yüksek rakımlı arıcılık alanlarına ulaşımı sağlayan yollar önceliklendirilerek iyileştirilmelidir.
- Taşınabilir güneş enerjisi sistemleri, temiz su tankları, mobil hijyen/WC üniteleri ve fotokapan gibi güvenlik ekipmanları desteklenmelidir.
- Arılık alanlarının yol, su, kapasite ve güvenlik bilgileri dijital harita üzerinde izlenmelidir.

3. MASALAR ARASI ORTAKLAŞAN ALANLAR VE ÖNCELİKLİ İHTİYAÇLAR

Dört masanın çıktıları birlikte değerlendirildiğinde sorunların birbirinden bağımsız olmadığı; üretim, kalite, işleme, markalaşma ve pazarlama aşamalarının tek bir değer zinciri yönetimi altında ele alınması gerektiği görülmektedir.

Öncelik	Ortak Eylem Alanı	Çalıştaydan Ortaklaşan ihtiyaç
1	**Kalite güvence ve izlenebilirlik**	Parti bazlı kayıt, standart numune alma, akredite analiz, coğrafi işaret denetimi, karekod/seri numarası ve piyasa kontrolü.
2	**Profesyonel ortak yapı**	Birlik veya kooperatif çatısı altında teknik, kalite, işletme ve pazarlama personeli bulunan; şeffaf ve denetlenebilir bir hizmet modeli.
3	**Kademeli ortak işleme altyapısı**	Önce ürün taahhüdü, işletme modeli ve pazar bağlantısı; ardından süzme-dolum-paketleme, depolama ve gerektiğinde tamamlayıcı hatların kurulması.
4	**Üretim planlama ve iklim dayanıklılığı**	Dijital arılık envanteri, flora takvimi, erken uyarı, eş zamanlı hastalık mücadelesi ve tarımsal ilaçlama bildirim sistemi.

Öncelik	Ortak Eylem Alanı	Çalıştaydan Ortaklaşan ihtiyaç
5	**Katma değerli ürün ve AR-GE**	Premium bal serileri ile polen, propolis, arı ekmeği ve bal mumu ürünlerinin geliştirilmesi; bilimsel ve mevzuata uygun ürün iletişimi.
6	**Ortak marka ve çok kanallı satış**	Standart ambalaj, ortak marka, e-ticaret, turistik ve kurumsal satış, gastronomi bağlantıları ve aşamalı ihracata hazırlık.
7	**Eğitim ve insan kaynağı**	Sezon içi uygulamalı üretici eğitimi, genç ve kadınlara mentorluk, kalite ve tesis yönetimi için uzman personel yetiştirilmesi.
8	**Kurumsal koordinasyon ve finansman**	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arı Yetiştiricileri Birliği, AHİKA, üniversite, yerel yönetimler ve finansman kuruluşları arasında görev paylaşımı.

4. GENEL DEĞERLENDİRME

Niğde Geven Balı, sahip olduğu coğrafi işaret tescili, yüksek geven poleni oranı, ayırt edici duyusal özellikleri ve Niğde'nin yüksek rakımlı yaylalarıyla kurduğu güçlü köken ilişkisi sayesinde ilin stratejik yöresel ürünlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Ürün; yalnızca bir bal çeşidi değil, Niğde'nin doğal kaynaklarını, biyolojik çeşitliliğini, geleneksel üretim bilgisini, kırsal ekonomisini ve yerel kalkınma potansiyelini temsil eden önemli bir değerdir. Çalıştayda yapılan değerlendirmeler, Niğde Geven Balı'nın doğru bir üretim, kalite, markalaşma ve pazarlama modeliyle desteklenmesi halinde premium ürün segmentinde daha güçlü bir konuma taşınabileceğini göstermiştir. Raporda da belirtildiği üzere ürünün coğrafi işaretli yapısı, yüksek geven poleni oranı, yumuşak tadı ve geç kristalleşme eğilimi premium ürün geliştirme açısından önemli bir avantaj oluşturmaktadır.

Bununla birlikte çalıştay çıktıları, ürünün mevcut potansiyelinin henüz tam anlamıyla ekonomik değere dönüştürülemediğini ortaya koymaktadır. Üretim miktarının iklim koşullarına bağlı olarak dalgalanması, artan girdi maliyetleri, hastalıklarla mücadelede eş zamanlı uygulama eksikliği, arılık alanlarının planlanmasındaki sorunlar ve düzenli veri tutulmaması üretim ve verimlilik açısından öne çıkan başlıca sorunlardır. Özellikle 2025 yılı üretiminin 344 tona gerilemesi, iklim koşullarının ve yapısal sorunların sektör üzerindeki etkisini göstermesi bakımından dikkat çekicidir.

Çalıştayda üzerinde ortaklaşılan temel hususlardan biri, Niğde Geven Balı'nın geliştirilmesinin yalnızca üretim miktarını artırmaya veya tek başına bir tesis yatırımı yapmaya indirgenmemesi gerektiğidir. Ürünün sürdürülebilir şekilde gelişebilmesi için üretimden nihai tüketiciye kadar uzanan

tüm değer zincirinin birlikte ele alınması gerekmektedir. Bu kapsamda üretim planlaması, kalite güvence sistemi, analiz ve izlenebilirlik, ortak işleme-paketleme altyapısı, ortak marka, profesyonel pazarlama, e-ticaret, turizm bağlantıları, yan ürün geliştirme ve kurumsal koordinasyon birbirini tamamlayan unsurlar olarak değerlendirilmelidir. Dört masa çıktısı birlikte değerlendirildiğinde sorunların birbirinden bağımsız olmadığı; üretim, kalite, işleme, markalaşma ve pazarlama aşamalarının tek bir değer zinciri yönetimi altında ele alınması gerektiği açıkça görülmektedir.

Bu doğrultuda kısa vadede atılması gereken en önemli adım, güvenilir ve denetlenebilir bir kalite güvence ve izlenebilirlik sisteminin kurulmasıdır. Coğrafi işaretin gerçek anlamda ekonomik değer oluşturabilmesi için üretici, arılık, hasat tarihi, parti numarası, analiz sonucu, ambalaj ve satış kanalı arasında izlenebilir bir bağ kurulmalıdır. Her üretici ve hasat partisi için parti numarası oluşturulması, numunelerin tutanaklı ve mühürlü alınması, nem, polen kompozisyonu, prolin, HMF, şeker profili, kalıntı ve tağşiş göstergeleri gibi analizlerin akredite laboratuvarlarda yapılması önerilmiştir. Analiz sonucu uygun bulunan ürünlerin seri numarası, güvenlik etiketi/hologram ve karekod ile satışa sunulması, ürünün taklit ve tağşişten korunması bakımından kritik görülmektedir.

Niğde Geven Balı'nın pazarda daha güçlü konumlanabilmesi için ortak marka ve ambalaj standardizasyonu da öncelikli ihtiyaçlar arasındadır. Mevcut durumda ürünün coğrafi işaretli olmasına rağmen ambalaj ve marka uygulamalarının geven bitkisini, ürünün yöresel hikâyesini ve ayırt edici kalite özelliklerini yeterince yansıtmadığı değerlendirilmiştir. Bu nedenle birlik sahipliğinde ortak marka, logo, etiket, hikâye ve kullanım şartlarının oluşturulması; coğrafi işaret ve geven bitkisi vurgusunu taşıyan, çevreye duyarlı ve güvenli bir ambalaj standardının geliştirilmesi önem taşımaktadır. Ayrıca günlük tüketim, premium, hediyelik, turistik ve kurumsal segmentler için farklı gramaj ve tasarım serilerinin hazırlanması, ürünün farklı pazar kanallarında görünürlüğünü artıracaktır.

Katma değer artışı yalnızca süzme balın paketlenmesiyle sınırlı görülmemelidir. Çalıştayda polen, propolis, arı ekmeği ve bal mumu gibi ürünlerin kısa ve orta vadede geliştirilebilecek öncelikli yan ürünler olduğu değerlendirilmiştir. Buna karşılık arı sütü, apilarnil ve arı zehri gibi teknik altyapı, soğuk zincir, mevzuat bilgisi ve güvenli pazar bağlantısı gerektiren ürünlerin daha sonraki aşamalarda ele alınması gerektiği vurgulanmıştır. Bu yaklaşım, sektörün kapasitesini aşan yatırımlar yerine, gerçekçi ve kademeli bir ürün geliştirme stratejisinin benimsenmesi gerektiğini göstermektedir.

Tesisleşme ve altyapı konusunda da benzer şekilde kademeli ve ihtiyaca dayalı bir yaklaşım benimsenmelidir. Modern, hijyenik ve standartlaştırılmış süzme, dolum, paketleme ve depolama

altyapısının bulunmaması; ürünlerin homojen kaliteye kavuşturulmasını, coğrafi işaretli biçimde pazarlanmasını ve yüksek hacimli kurumsal siparişlerin karşılanmasını zorlaştırmaktadır. Ancak ortak tesis yatırımının yalnızca makine temini olarak değerlendirilmesi yeterli değildir. Tesisin ürün kabul kriterleri, parti ayırma sistemi, kalite sınıflandırması, proses kontrolü, hizmet bedeli, işletme sermayesi, bakım modeli, teknik personel ihtiyacı ve pazar bağlantılarıyla birlikte tasarlanması gerekmektedir.

Çalıştayda öne çıkan bir diğer önemli konu, profesyonel ve şeffaf bir ortak çalışma modelinin kurulmasıdır. Niğde Arı Yetiştiricileri Birliği veya üretici ortaklı profesyonel bir yapı çatısı altında teknik, kalite, işletme ve pazarlama kapasitesi bulunan bir hizmet modeli oluşturulması, üreticilerin ortak sisteme güven duyması açısından önemlidir. Ürün kabul kriterleri, randevu sistemi, hijyen kuralları, hizmet bedelleri ve sorumluluklar yazılı hale getirilmeli; üreticilerin ortak sisteme vereceği asgari ürün miktarı ve kalite şartları yatırım öncesinde belirlenmelidir. Böylece hem atıl kapasite riski azaltılacak hem de ortak altyapının sürdürülebilir işletilmesi sağlanacaktır.

Niğde Geven Balı'nın sürdürülebilir gelişimi açısından insan kaynağı ve üretici kapasitesinin güçlendirilmesi de temel öncelikler arasındadır. Eğitimlerin yalnızca teorik bilgilendirme şeklinde değil, sezon takvimine uygun, arılıkta uygulamalı ve eğitim sonrası saha danışmanlığını içerecek biçimde planlanması gerekmektedir. Modern koloni yönetimi, kışlatma, bahar beslemesi, oğul kontrolü, ana arı yetiştiriciliği, hastalıklarla mücadele, hijyenik sağım, kalite kontrolü, coğrafi işaret kriterleri, kayıt tutma ve maliyet yönetimi eğitimlerin ana başlıkları arasında yer almalıdır. Genç ve kadın üreticilerin sektöre katılımını teşvik edecek başlangıç kovanı, ekipman ve mentorluk destekleri de kırsal kalkınma etkisini güçlendirecek tamamlayıcı araçlar olarak değerlendirilmelidir.

Pazarlama ve tanıtım boyutunda ise Niğde Geven Balı'nın sahip olduğu coğrafi işaret ve Slow Food Ark of Taste kaydı daha etkin kullanılmalıdır. Ürünün yalnızca yerel pazarda değil, gastronomi işletmeleri, turistik satış noktaları, kurumsal hediye kanalları, e-ticaret platformları ve ilerleyen aşamada seçilmiş ihracat kanalları üzerinden değerlendirilmesi mümkündür. Ancak bu aşamaya geçmeden önce kalite sürekliliği, analizli üretim, standart ambalaj, güvenilir lojistik, hedef pazara uygun etiketleme ve düzenli tedarik kapasitesi oluşturulmalıdır. Tanıtım faaliyetlerinde doğrulanmamış sağlık iddiaları yerine coğrafi köken, analizli kalite, tat-aroma profili, geven florası, yüksek rakımlı üretim alanları ve üretim hikâyesi öne çıkarılmalıdır.

Sonuç olarak Niğde Geven Balı için önerilen yol, tek seferlik ve birbirinden kopuk müdahaleler yerine; üretici, birlik, üniversite, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, AHİKA, yerel yönetimler ve

finansman kuruluşlarının koordinasyonuyla yürütülecek bütünleşik bir değer zinciri geliştirme modelidir. Bu modelde öncelik; kaliteli ve izlenebilir üretim altyapısının kurulmasına, üreticilerin ortak sisteme katılımının sağlanmasına, ürünün coğrafi işaret değerini taşıyacak marka ve ambalaj yapısının oluşturulmasına, kademeli işleme-paketleme kapasitesinin geliştirilmesine ve pazar bağlantılarının güvenilir biçimde kurulmasına verilmelidir.

Bu raporda özetlenen çalıştay çıktıları, Niğde Geven Balı Ürün Yol Haritası'nın hazırlanmasında temel girdi olarak kullanılacaktır. Yol haritasında eylemler; sorumlu ve iş birliği yapılacak kurumlar, uygulama yöntemi, zamanlama, finansman kaynakları, performans göstergeleri ve risk azaltma tedbirleriyle somutlaştırılmalıdır. Bu çerçevede Niğde Geven Balı'nın, yalnızca coğrafi işaretli bir yerel ürün olarak değil; Niğde'nin kırsal kalkınmasını, üretici gelirlerini, kadın ve genç girişimciliğini, biyolojik çeşitliliğini, gastronomi potansiyelini ve bölgesel marka değerini güçlendiren stratejik bir kalkınma unsuru olarak ele alınması gerekmektedir.

5. ÜRÜN YOL HARİTASI VE AMACI

Niğde Geven Balı Ürün Yol Haritası, Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı Uygulama Rehberi'nin Ek-6 Ürün Yol Haritası Formatı esas alınarak hazırlanmıştır. Yol haritası; Niğde Geven Balı Ürün Analiz Çalıştayı kapsamında Üretim ve Verimlilik, Katma Değer ve Ürün Geliştirme, Markalaşma ve Pazarlama ile İşleme Altyapısı ve Tesisleşme masalarında ortaya konan tespit, ihtiyaç ve proje önerilerinin uygulanabilir bir eylem planına dönüştürülmesini amaçlamaktadır.

Yol haritasının temel yaklaşımı; üretim sürekliliği ve kalite güvencesinin sağlanması, coğrafi işaretin etkin kullanılması, dökme satıştan markalı ve paketli ürüne geçiş, bal dışı arı ürünlerinin kontrollü biçimde geliştirilmesi, ortak tesis ve pazarlama kapasitesinin kurulması ve tüm sürecin ölçülebilir göstergelerle izlenmesidir.

5.1. Yol Haritası Stratejik Hedefleri

Stratejik Hedef 1: Üretimde verimliliği, iklim dayanıklılığını ve koloni sağlığını artırmak

Stratejik Hedef 2: Kalite, coğrafi işaret, analiz ve izlenebilirlik sistemini güçlendirmek

Stratejik Hedef 3: Katma değerli ürün çeşitliliğini ve Ar-Ge kapasitesini geliştirmek

Stratejik Hedef 4: Markalaşma, tanıtım, satış ve pazar erişimini güçlendirmek

Stratejik Hedef 5: Ortak işleme, paketleme, depolama ve üretim sahası altyapısını geliştirmek

Stratejik Hedef 6: Kurumsal koordinasyon, üretici örgütlenmesi ve izleme kapasitesini güçlendirmek

5.2. Ürün Yol Haritası Eylem Planı

Yol haritasının 2027 yılında uygulamaya alınması planlanmaktadır. Bu kapsamda kısa (2027), orta (2027-2028) ve uzun vadeli (2027-2030) olarak eylem planı oluşturulmuştur. Faaliyetler, finansman ve paydaş mutabakatına göre eş zamanlı olarak yürütülecektir.

Stratejik Hedef	Eylem / Proje	İş Birliği Gerçekleştirilecek Kurumlar	Yöntem (Ajans eli ile, mali destekler, danışmanlık vb.)	Zamanlama	Performans Göstergeleri
Üretimde verimlilik ve kaliteyi artırmak	Ortak girdi tedariki ve arı yemi üretim sistemi	Niğde Arı Yetiştiricileri Birliği; İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; AHİKA; KOP BKİ; TKDK	Üretici ihtiyaçlarının yıllık toplanması, çerçeve alım modeli kurulması ve talebe göre arı yemi üretim altyapısının kademeli geliştirilmesi.	2027-2030	Ortak alıma katılan üretici sayısı; girdi maliyetindeki azalma; ortak temin edilen/üretilen yem miktarı
Üretimde verimlilik ve kaliteyi artırmak	Yerel ana arı üretim ve yenileme programı	NÖHÜ; Arı Yetiştiricileri Birliği; İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; AHİKA, KOP BKİ	Yerel koşullara uyumlu damızlık seçimi, uygulama arılığı kurulması, ana arı üretici eğitimi ve iki yılda bir yenileme desteği.	2027-2030	Üretilen/dağıtılan ana arı sayısı; tutma oranı; kovan başına verim; koloni kayıp oranı
Üretimde verimlilik ve kaliteyi artırmak	Dijital arılık planlama, ilaçlama bildirimi ve eş zamanlı hastalık mücadelesi	İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri; Arı Yetiştiricileri Birliği; Orman İşletme Müdürlüğü; belediyeler; veteriner hekimler	Arılık koordinat ve kapasite envanteri, şeffaf yer tahsisi, gezginci arıcı giriş kontrolü, tarımsal ilaçlama erken bildirimi ve il düzeyinde mücadele takvimi.	2027-2028	Dijital sisteme kayıtlı arılık oranı; bildirilen ilaçlama sayısı; hastalık vakaları; arılık yerleşim ihlalleri
Üretimde verimlilik ve kaliteyi artırmak	İklim ve flora temelli üretim erken uyarı sistemi	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; NÖHÜ; Meteoroloji; Arı Yetiştiricileri Birliği, KOP BKİ	Kuraklık, ilkbahar soğukları ve geven çiçeklenme dönemine ilişkin veri paylaşımı; besleme, göç ve hasat tavsiyelerinin üreticilere duyurulması.	2027-2028	Yayımlanan erken uyarı sayısı; sistemi kullanan üretici sayısı; üretim dalgalanması ve koloni kaybındaki değişim
Kalite ve izlenebilirliği güçlendirmek	Niğde Geven Balı kalite güvence ve dijital doğrulama sistemi	Arı Yetiştiricileri Birliği; İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; coğrafi işaret denetim mercii; akredite laboratuvarlar	Parti bazlı numune alma, laboratuvar analizi, seri numarası, QR kod/hologram, üretici sözleşmesi ve risk esaslı piyasa denetimi.	2027	Analiz edilen üretim oranı; uygun parti sayısı; coğrafi işaretli ürün miktarı; uygunsuzluk oranı
Kalite ve izlenebilirliği güçlendirmek	Bal analiz iş birliği ve yerel laboratuvar kapasitesi geliştirme	NÖHÜ; ilgili araştırma enstitüleri; akredite laboratuvarlar; AHİKA, KOP BKİ	Kısa vadede toplu analiz protokolleri; çok yıllı ürün karakterizasyonu; orta vadede temel analiz cihazları ve uzman personel kapasitesinin geliştirilmesi.	2027-2029	Yapılan analiz sayısı; analiz süresi ve maliyeti; tamamlanan bilimsel çalışma/protokol sayısı
Kalite ve izlenebilirliği güçlendirmek	Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi	Arı Yetiştiricileri Birliği; İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; belgelendirme kuruluşları	Ortak tesiste hijyen planı, kayıt ve izlenebilirlik prosedürleri, personel eğitimi, iç denetim; HACCP ve ISO 22000 hazırlıkları.	2028-2029	Kurulan kalite sistemi; alınan belge sayısı; denetim uygunsuzluklarının azalma oranı

Stratejik Hedef	Eylem / Proje	İş Birliği Gerçekleştirilecek Kurumlar	Yöntem (Ajans eli ile, mali destekler, danışmanlık vb.)	Zamanlama	Performans Göstergeleri
Katma değerli ürün çeşitliliğini geliştirmek	Premium, hediyelik ve porsiyonluk Niğde Geven Balı serileri	Arı Yetiştiricileri Birliği; tasarımcılar; Ticaret ve Sanayi Odası; turizm ve gastronomi işletmeleri	Farklı gramajlarda çevreye duyarlı, güvenli ve coğrafi işaret hikâyesini yansıtan ambalajların tasarlanması; pilot tüketici ve satış testleri.	2027	Geliştirilen ambalaj/ürün serisi sayısı; ortalama satış fiyatı; pilot satış miktarı
Katma değerli ürün çeşitliliğini geliştirmek	Polen, propolis, arı ekmeği ve bal mumu pilot ürün programı	NÖHÜ; teknopark; Arı Yetiştiricileri Birliği; KOSGEB; KOP BKİ, AHİKA; ruhsatlı işletmeler	Üretici eğitimi, küçük ölçekli ekipman, hijyen ve kalite standardı, prototip geliştirme ve ön pazar bağlantılarıyla pilot uygulama.	2027-2029	Pilot üretici sayısı; geliştirilen/ticarileşen ürün sayısı; bal dışı ürün satış geliri
Katma değerli ürün çeşitliliğini geliştirmek	Geven balı bazlı gıda ve gastronomi ürünleri geliştirme programı	NÖHÜ; teknopark; gastronomi işletmeleri; meslek liseleri; Arı Yetiştiricileri Birliği, KOP BKİ, KOSGEB, AHİKA	Ballı tahin, bal-kakao karışımı, doğal enerji porsiyonları, ballı dondurma ve gastronomik reçeteler için formülasyon, duyusal test, raf ömrü ve mevzuat çalışmaları.	2027-2029	Geliştirilen prototip sayısı; ticarileşen ürün sayısı; iş birliği yapılan işletme sayısı
Katma değerli ürün çeşitliliğini geliştirmek	Üniversite-üretici mentorluk ve Ar-Ge programı	NÖHÜ; Niğde Teknopark; TÜBİTAK; KOSGEB; AHİKA; Arı Yetiştiricileri Birliği	Akademisyen-üretici eşleştirmesi; ürün reçetesi, analiz, mevzuat, maliyetlendirme, ambalaj ve ticarileştirme danışmanlığı.	2027-2029	Mentorluk alan üretici/girişimci sayısı; proje başvurusu; prototip ve ticarileşen ürün sayısı
Markalaşma ve pazarlama gücünü artırmak	Ortak marka, görsel kimlik ve ambalaj standardı	Arı Yetiştiricileri Birliği; coğrafi işaret tescil/denetim yapısı; AHİKA; tasarım ajansları	Marka mimarisi, logo, etiket, hikâye, kullanım şartları, kalite kabul kriterleri ve üretici yetkilendirme sisteminin oluşturulması.	2027	Ortak marka ve ambalaj standardının tamamlanması; markaya katılan üretici sayısı; paketli satış miktarı
Markalaşma ve pazarlama gücünü artırmak	Ortak e-ticaret, kurumsal satış ve piyasa bilgi sistemi	Arı Yetiştiricileri Birliği; Ticaret Borsası; Ticaret ve Sanayi Odası; e-ticaret ve lojistik firmaları	Ortak çevrim içi mağaza, stok-kargo-müşteri hizmetleri sistemi, kurumsal hediye kataloğu ve üreticiye düzenli fiyat/piyasa bilgisi sağlanması.	2027-2028	E-ticaret ve kurumsal satış geliri; sipariş sayısı; tekrar satın alma oranı; sisteme kayıtlı üretici sayısı
Markalaşma ve pazarlama gücünü artırmak	Niğde Geven Balı tanıtım ve gastronomi etkinlikleri	Valilik; belediyeler; AHİKA; Arı Yetiştiricileri Birliği; turizm ve gastronomi paydaşları	Yerel ve ulusal etkinlikler, festival/tadım, şef iş birlikleri, sosyal medya içerikleri, Slow Food ve coğrafi işaret anlatısının kullanılması.	2027-2030	Düzenlenen etkinlik sayısı; katılımcı/erişim sayısı; etkinlik kaynaklı satış; medya görünürlüğü
Markalaşma ve pazarlama gücünü artırmak	İhracata hazırlık ve niş pazar geliştirme	Arı Yetiştiricileri Birliği; Ticaret Bakanlığı; ihracatçı birlikleri; akredite laboratuvarlar; lojistik firmaları	Üretim ve kalite sürekliliği sağlandıktan sonra hedef pazar analizi, uygun etiketleme, gerekli analiz/belgeler, ihracatçı eşleştirmesi ve uluslararası etkinlik katılımı.	2029-2030	İhracata hazır ürün/parti sayısı; ihracatçı görüşmesi; numune gönderimi; ihracat satış tutarı

Stratejik Hedef	Eylem / Proje	İş Birliği Gerçekleştirilecek Kurumlar	Yöntem (Ajans eli ile, mali destekler, danışmanlık vb.)	Zamanlama	Performans Göstergeleri
Tesisleşme ve altyapıyı güçlendirmek	Modüler ortak bal kabul, süzme, dinlendirme, dolum, paketleme ve depolama tesisi	Arı Yetiştiricileri Birliği; AHİKA; TKDK; KOP BKİ; İl Özel İdaresi; belediyeler	Fizibilite ve ürün taahhüdüne dayalı kademeli yatırım; hizmet bedelli ortak kullanım; profesyonel işletme ve randevulu kapasite yönetimi.	2027-2029	Kurulan/aktif tesis; tesisi kullanan üretici sayısı; işlenen ve paketlenen bal miktarı; kapasite kullanım oranı
Tesisleşme ve altyapıyı güçlendirmek	Isı kontrollü işleme ve uygun depolama dönüşümü	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; NÖHÜ; Arı Yetiştiricileri Birliği; ekipman tedarikçileri	Balın kalite özelliklerini koruyacak termostatik ekipman, nem ve sıcaklık takibi, uygun depo koşulları ve uygulamalı eğitim.	2027-2028	Dönüştürülen ekipman/işletme sayısı; HMF ve nem uygunluk oranı; eğitim alan üretici sayısı
Tesisleşme ve altyapıyı güçlendirmek	Arıcılık alanları ulaşım ve mobil saha altyapısı programı	İl Özel İdaresi; Orman İşletme Müdürlüğü; belediyeler; KOP BKİ, AHİKA; Arı Yetiştiricileri Birliği	Öncelikli arıcılık yollarının iyileştirilmesi; taşınabilir güneş enerjisi, temiz su, mobil hijyen ve güvenlik/fotokapan çözümlerinin pilot olarak desteklenmesi.	2027-2029	İyileştirilen yol uzunluğu; desteklenen arılık/üretici sayısı; sağlanan mobil ünite sayısı
Kurumsal koordinasyon ve izleme kapasitesini güçlendirmek	Birlik bünyesinde profesyonel ortak hizmet ve işletme birimi	Arı Yetiştiricileri Birliği; İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; AHİKA; Ticaret ve Sanayi Odası; KOSGEB	Kalite sorumlusu, teknik uzman ve pazarlama personeli; şeffaf hizmet tarifesi; üretici sözleşmesi; yıllık iş ve mali plan; bağımsız denetim.	2027-2028	İstihdam edilen uzman sayısı; hizmet alan üretici sayısı; işletme gelir-gider dengesi; yayımlanan faaliyet raporu
Kurumsal koordinasyon ve izleme kapasitesini güçlendirmek	Genç ve kadın arıcılar için eğitim, mentorluk ve başlangıç programı	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; Arı Yetiştiricileri Birliği; Halk Eğitim; NÖHÜ; TKDK; KOSGEB, KOP BKİ	Sertifikalı eğitim, lider arıcı mentorluk sistemi, başlangıç kovan/ekipman paketi ve en az iki yıllık saha takibi.	2027-2030	Programa katılan genç/kadın sayısı; faaliyete devam oranı; kurulan işletme ve kovan sayısı
Kurumsal koordinasyon ve izleme kapasitesini güçlendirmek	Ürün yol haritası koordinasyon ve izleme kurulu	AHİKA; İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; Arı Yetiştiricileri Birliği; NÖHÜ; ilgili finansman ve yerel yönetim kurumları	Altı aylık gösterge takibi, yıllık değerlendirme toplantısı, proje havuzu ve finansman eşleştirmesi; Ek-8 Ürün İzleme Karnesiyle raporlama.	2027-2030	Altı aylık izleme karnesi sayısı; tamamlanan eylem oranı; geliştirilen/finanse edilen proje sayısı
Üretimde verimlilik ve kaliteyi artırmak	Arıcılık Üretim Kapasitesinin Geliştirilmesi ve Kovan Desteği Programı	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü; Niğde Arı Yetiştiricileri Birliği; KOP BKİ; AHİKA; TKDK	Üretim kapasitesini artırmak isteyen mevcut arıcılara, belirlenen kriterler doğrultusunda boş kovan ve temel arıcılık ekipmanı desteği sağlanması; desteklerin eğitim ve saha takibi ile birlikte yürütülmesi.	2027-2030	Desteklenen üretici sayısı; dağıtılan kovan sayısı; faal kovan sayısındaki artış; desteklenen işletmelerde üretim miktarındaki değişim.

5.3. İzleme-Değerlendirme Mekanizması

Yol haritasının uygulanması, AHİKA koordinasyonunda oluşturulacak Ürün Yol Haritası Koordinasyon ve İzleme Kurulu tarafından takip edilmelidir. Performans göstergeleri Ek-8 Ürün İzleme Karnesi üzerinden altı aylık dönemlerde izlenmeli; yılda bir kez paydaşların katılımıyla genel değerlendirme yapılarak eylemlerin ilerleme durumu, finansman ihtiyacı ve güncelleme gereksinimleri belirlenmelidir.

İzlenecek Ana Gösterge Grupları

- Üretim: toplam üretim, kovan başına verim, koloni kayıp oranı, ana arı yenileme oranı.
- Kalite ve izlenebilirlik: analiz edilen üretim oranı, uygun/uygunsuz parti sayısı, coğrafi işaretli ambalajlı ürün miktarı.
- Katma değer: geliştirilen prototip ve ticarileşen ürün sayısı, bal dışı arı ürünleri geliri, ortalama üretici satış fiyatı.
- Pazarlama: ortak marka satışları, e-ticaret ve kurumsal satış geliri, tekrar satın alma oranı, tanıtım erişimi.
- Altyapı: ortak tesiste işlenen ürün miktarı, kapasite kullanım oranı, analiz ve depolama altyapısından yararlanan üretici sayısı.
- Kurumsal kapasite: ortak sisteme katılan üretici sayısı, eğitim sonrası uygulama oranı, genç/kadın üretici sayısı, geliştirilen ve finanse edilen proje sayısı.

5.4. Temel Riskler ve Azaltıcı Tedbirler

Temel Risk	Azaltıcı Tedbir
İklim değişikliği ve üretim dalgalanması	Flora ve iklim erken uyarı sistemi, üretim planlaması, güçlü koloni yönetimi ve risk esaslı destekler.
Üreticilerin ortak sisteme katılmaması	Kalite primi, taban ödeme, analiz desteği, şeffaf hizmet tarifesi ve üretici sözleşmesi.
Ortak tesisin atıl kalması	Yatırım öncesi fizibilite, ürün taahhüdü, kademeli kapasite, profesyonel işletme ve ön pazar anlaşmaları.
Kalite standardının korunamaması ve tağşiş	Parti bazlı analiz, QR kod/hologram, risk esaslı denetim ve yalnızca uygun ürünün ortak marka altında satılması.

Finansmana erişim ve işletme sermayesi yetersizliği	AHİKA, TKDK/IPARD, KOP BKİ, KKYDP, KOSGEB, TÜBİTAK ve diğer uygun programlarla proje eşleştirmesi; öz kaynak ve hizmet bedeli modeli.
Pazar ve tüketici talebinin yetersiz kalması	Pilot ürün ve satış testleri, profesyonel dijital pazarlama, kurumsal satış, gastronomi iş birlikleri ve aşamalı ihracata hazırlık.
Mevzuata aykırı sağlık iddiaları	Bilimsel bulguların ve gıda beyanlarının uzman ve mevzuat kontrolünden geçirilmesi; tedavi edici iddialardan kaçınılması.

5.5. Finansman ve Uygulama Yaklaşımı

Eylemler için çalıştay notlarında öne çıkan finansman ve destek kaynakları; AHİKA mali ve teknik destekleri, TKDK/IPARD, KOP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı kırsal kalkınma ve arıcılık destekleri, KOSGEB, TÜBİTAK, üniversite araştırma fonları, belediye ve il özel idaresi katkıları ile uygun ulusal/uluslararası fonlardır. Büyük ölçekli tesis yatırımlarının, doğrudan tam kapasite kurulması yerine fizibilite, üretici taahhüdü, pilot uygulama ve kademeli kapasite artışı yaklaşımıyla yürütülmesi önerilmektedir.



Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No:1 Merkez / NEVŞEHİR

Tel.: 0 (384) 214 3666 - Faks: 0 (384) 214 0046

E-posta: info@ahika.gov.tr www.ahika.gov.tr

Kalkınma Ajansları Yayınları Bedelsizdir, Satılamaz.