



39

Yerel Üretici Pazarı Projesi

Proje Ekibi

Dernek Başkanı / Proje Koordinatörü
Ali ÇAKIR

Şehir Plancısı
Serkan ÖZBAY

Dernek Yönetim Kurulu
Ali Şakir KURU / Başkan Yardımcısı
Şahin YETİŞ / Sayman
Hali Erdener AYER / Sekreter
Necde GÖÇ / Üye
Necla KONTACI / Üye
Tuğba BAYBURTLUOĞLU / Üye

Dernek Üyeleri

Cihangir BAYBURTLUOĞLU	Necla ÇOBANCIK
Coşkun BAYRAKTAR	Mustafa BİLİK
Duygu ÇALIŞKAN GÖKTAN	Özlem Nur UZUN
Egemen UMAR	Sedat KARACADURALIOĞLU
Filiz SÜNNETÇİOĞLU	Serkan AYHAN
Gülay ÇAKIR	Umut YAZKAN
Halil ATMACA	Vesile YELMAN
Kamile GÜRSOY	

Fikrini Paylaş...

39 Yerel Üretici Pazarı Projesinin geliştirilmesi için fikirlerinizi ve önerilerinizi aşağıdaki e-mail adresine yollayabilir ya da linkteki formu doldurarak iletebilirsiniz.

Fikirleriniz bizim için çok önemli.

kirklareliortakakildernegi@gmail.com

<https://www.kirkder.org/fikrini-payla%C5%9F>



Ortak Paydamız Kırklareli

www.kirkder.org

İçindekiler

Önsöz	Sayfa 01
Pazar Bölümleri	Sayfa 03
Pazar Yönergesi	Sayfa 05
Üretici Seçim Kriterleri	Sayfa 11
Formlar	Sayfa 23
Alan Ön Çalışması	Sayfa 27
Yerleşim Leke Çalışması	Sayfa 29
Vaziyet Planı	Sayfa 30
Güvenlik Kamera Noktaları	Sayfa 32
İç Tasarım	Sayfa 33
Ürün Stantları	Sayfa 36

01

Önsöz

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARINDAN YERYÜZÜ PAZARINA

Kırklareli Ortak Akıl Derneği'nin kuruluş amaçlarından biri yaşadığımız kentin ihtiyaçlarını belirlemek ve bu doğrultuda kent insanının yaşam kalitesine pozitif değer katan projeler üretmektir. Proje üretirken sadece fikirsel olarak bunu dillendirmek yeterli değildir. Bunları somut veriler ışığında temellendirdikten sonra yazıya dökmek gerekir. Bizim gibi sivil toplum kuruluşları merkezi yönetimde ya da yerel yönetimde icracı konumda değildir. Bizlerin görevi icracı kurumlara ve bu makamlarda görev alanlara destek olmak, kent için yeni fikirler üretmek ve geliştirmek, aynı zamanda bunların uygulanması için kamuoyu oluşturarak lobi faaliyetleri yürütmektir.

39 Yerel Üretici Pazarı Projesi Kırklareli'nin en önemli ihtiyaçlarından biridir. Proje uygulamaya geçtikten sonra gerekli koşulları sağladığında **uluslararası** Yeryüzü Pazarı (Earth Market) Projesine dönüştürülecektir. Türkiye'de Şile (İstanbul), Tarsus (Mersin) ve Foça (İzmir) olmak üzere 3 farklı noktada yeryüzü pazarı mevcuttur. Hedef Kırklareli'nin de bu noktalardan biri olmasını sağlamaktır.

Pazarın kuruluşunda 2 ana hedef kitlemiz vardır. Bunlar sırasıyla üreticiler ve tüketicilerdir. Oluşturulacak olan pazarda küçük ölçekli üreticilerimize alan vererek yerel üretimi bir başka ifadeyle de yerel ekonomiyi destekleyeceğiz. Üretici ile tüketiciyi doğrudan buluşturarak aracı kurumları ortadan kaldıracacağız. Üretici emeğinin parasal karşılığını aracıları ortadan kaldırarak doğrudan satış ile alacaktır.

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI ÖNSÖZ

Tüketiciler ise kaynağı belli ve sağlıklı gıdaya ödeyebileceği bedel üzerinden sahip olabilecektir. Denetlemesi yapılmış bir pazarda kandırılma korkusu olmadan, güven içerisinde ürünlerini satın alacaktır. Örneğin; Dokuzhöyük Biberi satan üreticinin denetlendiğini, gerçekten biberin Dokuzhöyük Köyü'nde üretildiğini bilecektir. Bir başka örnek vermek gerekirse; Karahıdır Kirazı çıkmadan piyasada Karahıdır Kirazı adı altında satış yapılamayacağını bilecektir. Tarımsal üretimde ilaç kalıntılarının olmadığını ve Pazar yönetimi tarafından bunların denetlendiğini bilecektir.

Yerel biyoçeşitliliği destekleyeceğimiz pazarda atalık tohumlardan elde edilen ürünlerin üretilmesi ve satılması teşvik edilecektir. Üretici Pazarı "Nerede o eski domatesler?" diyenlerin vazgeçilmez noktası olacaktır. Tadını hiç bilmediğiniz ya da ocukluđunuzda anı olarak kalmış birçok yerel lezzeti deneyimleme imkanı bulacaksınız. Üretici Pazarı aynı zamanda ilimize gelen yerli ve yabancı turistlerin en önemli gastronomi duraklarının başında yer alacaktır.

Unutmayalım "Ortak Paydamız Kırkireli"

Ali ÇAKIR

Kırkireli Ortak Akıl Derneği Başkanı

Slow Food Trakya Lideri



02

39 Yerel Üretici Pazarı Bölümleri

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI İÇERİSİNDE YER ALACAK OLAN BÖLÜMLERİN BAŞLIKLARI AŞAĞIDA VERİLMİŞTİR.



Bölümler

39 Yerel Üretici Pazarı içerisinde 11 ana başlıkta gıda malzemesi satışı yapılacaktır.

39 Yerel Üretici Pazarı içerisinde gıda malzemeleri 11 ana başlıkta ele alınmıştır. Bunlardan 4 tanesini temel besin gurupları oluşturur. 11 gurup içerisinde yer alan şekerleme bölümü, diğer kategorisi içinde yer alan Hasır Sepet ve Süpürge bölümü için ehli olan Roman vatandaşların kullanımına tahsis edilecektir. Geçmişte Kırklareli Bağbozumu gelenekleri içerisinde yer alan, günümüzde yapımı unutulmuş olan Bulama için teşvik amaçlı bir bölüm oluşturulmuştur.

Pazarın yaşayan bir alan olması çok önemli. Bunu sağlayabilmek için 11 gurubun yanında ilave guruplar tasarlanmıştır. Örneğin; Trakya mutfağı eğitimlerinin verileceği atölye yeri ayrılmıştır.

Gelen ziyaretçilerde görsel etki uyandırmak için taze hamur aşları üretim alanı oluşturulmuştur. Örneğin bu alanda canlı performans ile kuskus yapılacak ve satılacaktır.

Sıcak hamur aşları bölümünde anlık lokma, gözleme vb. yiyecekler yapılarak satılacaktır.

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI BÖLÜMLERİ

39 Yerel Üretici Pazarı Bölümleri

Ana Satış Gurupları

- 1.Süt ve Süt Ürünleri
- 2.Sebze ve Meyve
- 3.Un, Ekmek ve Unlu Mamuller
- 4.Et, Et Ürünleri ve Yumurta
- 5.Arıcılık Ürünleri
- 6.Pekmez ve Bulama
- 7.Aromatik Bitkiler / Lavanta
- 8.Bakliyatlar
- 9.Konserve Gıdalar
- 10.Şekerleme
- 11.Tatlı

Diğ er Guruplar

- 1.Atölye / Eğitim Alanı
- 2.Taze Hamur Aşları Satış Alanı
- 3.Sıcak Hamur Aşları Satış Alanı
- 4.Kırklareli'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri
- 5.Hasır Sepet ve Süpürge
- 6.Kısa Mevsimlik Satış Noktaları
- 7.Çay Ocağı

03

39 Yerel Üretici Pazarı Yönergesi

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARININ UYGULAMA ESASLARINI
BELİRLEYEN YÖNERGE MADDELERİ AŞAĞIDA
BELİRTİLMİŞTİR



Yönerge

39 Yerel Üretici Pazarı Yönergesi
10 maddeden oluşmaktadır.

Yönlendirmek fiilinden türemiş olan yönerge kelimesi, bir iş yerinde düzeni sağlamak için hazırlanan, kuralların yazılı olduğu belge demektir. Yapılan çalışmanın başarılı olması için yönergede belirlenen tüm kuralların eksiksiz biçimde uygulanması gerekir. 39 Yerel Üretici Pazarı Yönergesi de bu çerçevede yapılan işin başarılı olması için oluşturulmuştur.

39 Yerel Üretici Pazarında stant açacak olan üreticilerin uymakla mükellef oldukları kurallar alt alta maddeler halinde sıralanmıştır. Maddeler önem sırasına göre sıralanmıştır.

Bu yönerge ile aynı zamanda tüketicinin hakları da koruma altına alınmıştır. Tüketicilere önceden belirlenmiş koşullarda ürün satışı garanti edilmektedir.

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI YÖNERGESİ

Tanım**Madde 1-**

39 Yöresel Üretici Pazarı; Belediyesi (yerel yönetim), Odası, Kırklareli Ortak Akıl Derneği ve Slow Food Trakya iş birliği ile kurulan küçük üreticinin ürünlerini aracısız olarak satabilecekleri pazardır. Belirlenen yer, zaman ve isim dışında kurulamaz.

Amaç**Madde 2-**

Kırklareli il sınırları içinden gelen üreticilerin bölgede var olan ürünlerini veya geçmişte var olmuş ve unutulmak üzere olan mutfak kültürünü yaşatmak, korumak, katkıda bulunmak, gelecek nesillere iletmek ve sosyal ilişkiler kurarak üreticiyle tüketiciyi aracısız buluşturma amacı taşır.

Yönetim**Madde 3-**

Üretici Pazarı Yönetimi; ; Belediyesi (yerel yönetim), Odası, Kırklareli Ortak Akıl Derneği ve Slow Food Trakya ile gerekli şartlar sağlandıktan sonra kurulur. 39 Yöresel Üretici Pazarı oluşturulduktan sonra pazarda stant açan üreticiler kendi aralarında seçimle bir temsilci belirler. Belirlenen temsilcinin oluşuma katılması ile Üretici Pazar Yönetimi tamamlanmış olur. Üretici Pazar Yönetimi pazarın çalışmalarını organize etmekle yükümlüdür. Üretici Pazar Yönetimi üreticilerin ana esaslara (yönerge), ilkelere uyduğunu garanti etmek için çalışır.

Üretici Pazarı Yönetiminin Yükümlülükleri:

- Sosyal-ekonomik nedenlerden dolayı katılamayan üreticilere yardımcı olur.
- Uygun üreticilerin seçilmesini sağlar.
- Pazarın yönetimini sağlar, rutin olmayan yönetim sorunlarını çözer.
- Pazara gerekli ekipman, makine ya da eşyanın satın alınması veya kiralanmasını sağlar.
- Kurallara uymayanları belirler, gerekli uyarıları yapar, tüketiciyi kandırmaya yönelik faaliyette bulunan üreticiyi pazardan ihraç eder.
- Üreticilerin, düzene uymalarını ve yönergelere itibar etmelerini, üretici temsilcilerinin yönetime katılmalarını sağlar.
- Pazarın düzenlenmesi, tezgahların yerlerinin tespiti, kurulup sökülmesi, lüzumu halinde yer değişikliği, sunum posterlerin yerlerinin tespiti ve benzer tüm teknik düzenlemeleri sağlar.

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI YÖNERGESİ

- Ürün çeşidi ve miktarı konusunda karar alır, değişiklik yapabilir. Beyan edilen ürün çeşitlerinin dışında komiteye danışmadan, bilgi vermeden pazara ürün getiren üreticilere 1 defaya mahsus ihtar verilir ve o ürün için uygunluk kararı almadan satışa çıkartılmasına izin verilmez.
- Pazar alanında yer alan demirbaşların, ürün ambalajlarının ve tezgahlarının düzenlenmesine, tasarımlarına karar verir.
- Pazar için elektrik, su temini Üretici Pazar Yönetiminin sorumluluğundadır
- Sürekli kullanılan tezgah vs. için depo temini sağlar.
- Kullanılan ürün ambalajlarını ve standartlarını belirler.
- Fiyat ve bilgi etiketleri standartlarını belirler.
- Pazar açılış, kapanış saatleri ve günlerinde değişiklik yapmaya yetkilidir.
- Pazar alanında yapılacak her türlü etkinliğin izni ve organizasyonundan sorumludur.
- Üretici ve tüketicilerin eğitimleriyle ilgili çalışmaları organize eder.
- Merkez ilçe dışından (Kırklareli il sınırlarından olmak koşuluyla) misafir olarak katılacak ürün ve üreticilerin koşullarını ve sürelerini belirler.

Üretici Temsilcisi:

- Üreticiler arasından seçimle seçilir ve Üretici Pazar Yönetimine bildirilir.

Üretici Temsilcisinin Yükümlülükleri:

- Üreticilerin sözcüsü sıfatını taşır, yardımcısını kendi seçer.
- Pazar kurallarının uygulanmasını sağlar ve gerekirse aksaklıkları Üretici Pazar Yönetiminde görüşülmek üzere rapor eder.
- Üreticilerin tezgah, sehpa, sandalye, raf vb. kurup ve kaldırmasından ve korumasından pazarın düzen ve temizliğinden (tezgah arkaları çöp vs.) sorumlu ve yetkilidir.

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI YÖNERGESİ

Madde 4-**39 Yöresel Üretici Pazarı Kuralları;**

- Belirlenen kural ve kriterlere üreticiler uymak, Üretici Pazar Yönetimi de kural ve kriterleri uygulamakla yükümlüdür.
- Geçerli nedenleri olmadan ve mazeretlerini önceden yazılı olarak bildirmeden pazar yerini zamanında açmamak veya üst üste 3 kez pazara katılmayan üreticilerin sözleşmeleri tek taraflı feshi edilir.
- Yapılacak etkinliklerde üretici ürün desteği sağlayacaktır (Tadım etkinliklerinde bal, hardaliye vb., üretimi destekleyici festivallere, şenliklere katılım vb.)
- 39 Yöresel Üretici Pazarı ile sene içinde mevsimsel olarak 2 dönemde sözleşme imzalanır. Bu dönemler şu şekildedir: Birinci dönem; Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarını kapsar. İkinci dönem; Ekim, Kasım, Aralık, Ocak, Şubat ve Mart aylarını kapsar.

Üreticilerin Seçimi**Madde 5-****Üreticiler;**

- Kendi ürettikleri, kendi yetiştirdikleri, kendi hasat ettikleri, kendilerinin konserve ettikleri ve kuruttukları ürünleri satabilirler.
- Tüccarlar, aracilar ve toplayıcılar pazara giremez.
- Pazarda üreticiler kendileri veya 1. dereceden akrabaları tarafından temsil edilirler.

Üreticilerin Seçimi ;

Pazara katılmak isteyen (katılma amacıyla olan) üreticiler, tespit edilmiş kurallara uymayı taahhüt edecekler ve kendi ürünlerinin kurallara uyduğunu gösteren bir **“uygun ürün satış belgesi”** vereceklerdir.

- Üretim usüllerini,
- Ürünü nerede yetiştirdiklerini belirten belge,
- Tarımsal faaliyetler için ÇKS çiftçi kayıt sistemine kayıt belgesi,
- Tarımsal üretim yaptıkları tarlanın tapusu veya ortaklık sözleşmesi veya kiralama sözleşmesi,
- İletişim bilgileri (adres, telefon vb.),
- Ürünün saklanması koruma uygunluğu (uygunsuz koşullar sözleşme feshidir).

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI YÖNERGESİ

•Ambalajlı olarak satılan ürünlerin:

- ◆ ürün adı,
- ◆ fiyatı,
- ◆ üretim tarihi,
- ◆ son kullanma tarihi,
- ◆ üretici telefon numarası,
- ◆ içindekiler,
- ◆ uyarı gerektiren ürünlerde uyarı yazısı / alerjen ürün bilgisi,
- ◆ etiketlerinde kilogram, demet, paket, adet, kutu, litre gibi ibareler ile belirtmek zorundadırlar.

•Bu beyan üzerine Üretici Pazarı Yönetimi veya görevlendireceği komisyondan kişiler tarafından uygunluk onayı için her üretici ayrı ayrı olarak ziyaret edilir.

•Bu denetimler belirli zamanlarda haberli veya haber verilmeden yapılır. Uygun olmayan üretim ihraç nedenidir.

•Üreticiler yapılacak etkinliklerde Üretici Pazarı Yönetimine yardımcı olacaklardır.

•Çevre ilçelerden gelecek özel ürünlere belirli süreler için ayrı bir statü uygulanır.

•Tezgâh miktarının %10 unu geçmemek koşulu ile yemek kültürüne uygun hediyelik eşya satışı olabilir.

Uygun Ürün Satış Belgesi

Madde 6-

39 Yöresel Üretici Pazarı Üretici Belgesi

- Yukarıda belirtilen maddelerin (üreticilerin seçimi kriterleri) gerçekleştirilmesi sonucunda kendilerine **Üretici Pazar Yönetimi** tarafından “**uygun ürün satış belgesi**” verilecektir.
- Üreticilerin bu **belgeleri** her stant açımında yanlarında bulunduracaklardır.

Temel İşleyiş Değerleri

Madde 7-

İyi, Temiz ve Adil Gıda

- Satışa sunulan tüm ürünler Slow Food hareketinin “**İyi, Temiz ve Adil Gıda**” tanımlanmalarına uymalıdır.

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI YÖNERGESİ

- İyi Gıda;** mevsiminde taze, sağlıklı ve lezzetli gıdaları ifade eder.
- Temiz Gıda;** ürünlerin yetiştirme ya da üretim aşamalarında çevreye zarar vermeyen, sürdürülebilir tarım ve üretim koşullarına uygun, yerel ürünler olup kesinlikle GDO içeren ürünler değildir.
- Adil Gıda;** Ürünlerin fiyatlarının, ürünün kalitesi ve niteliğine göre belirlenmesi tüketicinin ve üreticinin haklarının korunmasıdır.

Sözleşme Feshi**Madde 8-****39 Yöresel Üretici Pazarı Üretici Sözleşmesinin Fesh Edilmesi:**

- Üretici Pazar Yönetimi tarafından belirtilen kural ve kriterlere üreticiler uymak, bu kural ve kriterleri de Üretici Pazar Yönetimi uygulatmak zorundadır.
- Protokol Kurallarına Uymayan Üreticilerin Sözleşmeleri “Tek Taraflı” Olarak Feshedilecektir
- Yönergede belirtilen tüm kurallara uymamak, pazar ilişkilerini zedeleyecek tavır vb. hareketlerde bulunmak
- Sattıkları ürünleri gıda güvenirliliğine, kalite ve standardına, teknik ve hijyenik şartlara aykırı olarak satışa sunmak, aynı kap ve ambalaj içine değişik kalitede veya üzerinde yazılı olan miktarda daha az mal koymak, hileli ölçü ve tartı aleti kullanmak, karışık veya standartlara aykırı mal satma eylemini gerçekleştirmek.
- Kendi ürettiği malların dışında satış yapmak, tahsis edilen satış yerlerini devretmek veya herhangi bir şekilde kullandırmak, satış yaptığı alanı aşırı derecede kirletmek, dağınık bırakmak.

Yürürlülük**Madde 9-**

- Bu yönerge sözleşme ile yürürlüğe girer.

Yürütme**Madde 10-**

- Bu protokolün yürütülmesi Kırklareli Ortak Akıl Derneği ile Slow Food Trakya tarafından, denetimi ve cezai işlemi Belediyesi Zabıtasınca ve Odasınca gerçekleştirilir.

04

Üretici Seçim Kriterleri

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARINDA STANT AÇACAK ÜRETİCİLERİN BELİRLENMESİNDE BAZI KRİTERLER BELİRLENMİŞTİR. BUNLAR AŞAĞIDA YAZILIDIR.



Üretici Seçimi

39 Yerel Üretici Pazarı üretici seçim kriterleri 11 başlıkta toplanmıştır.

Gerçek üreticiyi teşvik etmek ve diğerlerinde ayırt etmek için 11 başlık belirlenmiştir.

Bu başlıklar sırasıyla şunlardır: Süt ve Süt Ürünleri, Et ve Et Ürünleri, Bal, Un, Ekmek, Unlu Mamuller ve Tatlılar, Kış Hazırlıkları, Taze ve Doldurulmuş Hamur Aşları, Meyve ve Sebzeler, Meyve ve Sebze Konserveleri, Sirkeler.

Belirlenen bu başlıkların altında üretimin koşulları hakkında detaylı bilgi verildiği gibi stant açacakların üretim niteliğine göre öncelik sıralaması da belirtilmiştir.

Belirlenen bu kriterler sayesinde denetleme mekanizmasının değerlendirme süreci de daha somut olarak gerçekleşecektir.

ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Süt ve Süt Ürünleri

- Süt daha önce kullanılmamış (örneğin; kola şişesi) kaplarda satılmalıdır.
- Satılan sütlerin yağı alınmamış olmalıdır.
- Süt ürünü denildiğinde beyaz peynir, eski kaşar peynir, taze kaşar peynir, ekşimik, lor, tereyağı vb. satışı anlaşılmalıdır.
- Süt satışı ve süt ürünleri satışı, hayvan refah standartları yüksek olan köylerdeki aile işletmelerinin ürettiği sütlerden yapılmalıdır.
- Yerel ırkların (örneğin; kıvırcık koyunu) sütlerini kullanarak yapılan süt ürünlerine öncelik verilecektir.
- Beslenmesi esas olarak meraya dayalı olan veya en azından yüksek oranda ot/saman içeren hayvanların sütünden yapılan ürünlere öncelik verilecektir.
- Hayvanların beslenmesi GDO'suz olmalıdır.
- Tüm peynirler en az 3 ay olgunlaştırılmış olmalıdır.
- Yapay aromalarla tatlandırılmış ürünler (örneğin; tereyağı aroması) satılamaz.
- Süt ve süt ürünleri soğuk zincir kurallarına uygun satılmalıdır.
- Peynirlerin yapımında doğal şirden mayası kullanılmalıdır.
- Bozulan süttten yapılan ekşimik satışına izin verilmez.
- Salamura beyaz peynirlerde net miktar kabın üzerine yazılmalıdır.
- Peynir satışında hangi sütün ya da sütlerin kullanıldığı oranlarıyla birlikte yazılmalıdır.
- Yapay kimyasal starter kültür kullanılarak üretilen peynirlere yer verilmeyecektir.
- Yapay koruyucu, katkı maddesi ve kimyasal renklendirici içeren ürünler satılamaz.
- Coğrafi İşaret Tescil onayı almış beyaz peynirlere öncelik verilecektir.
- Kooperatiflere öncelik verilecektir.
- Yasal üretim mevzuatını tamamlamış üreticilere yer verilecektir.

ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Et ve Et ürünleri

- Hayvanların beslenmesi GDO'suz olmalıdır.
- Ürünler Kırklareli il sınırları içerisinde doğan, yetiştirilen ve kesilen hayvanlardan elde edilen etlerden üretilmelidir.
- Sucuk satışında öncelik doğal fermantasyon yoluyla yapılan ürünlere verilecektir.
- Ürünler, refahları gözetilerek yetiştirilen hayvanların etlerinden yapılmalıdır.
- Kaz ve ördek yetiştiriciliğinde zorla besleme veya destekli besleme yapılmışsa satışına izin verilmez.
- Üretici seçim sürecinde öncelik, nitrat ve nitrit içermeyen et üretenlerine verilecektir.
- Yerli ırk hayvanları kullanarak üretim yapanlara öncelik verilecektir.
- Sucuk yapımında manda eti kullananlara öncelik verilecektir.
- Doğal bağırsak veya doğal liflerden yapılmış kılıf kullanılan et ürünlerine öncelik verilecektir.
- Kooperatiflere öncelik verilecektir.
- Yasal üretim mevzuatını tamamlamış üreticilere yer verilecektir.



ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Bal

- Sadece karışık çiçek balları (karışımdan elde edilmeyen), açıkça belirtilen bir üretim alanında bulunan botanik türlerle ilişkilendirilebilecek çiçek balları, meşe balı sergilenebilir ve satılabilir.
- Pastörize bal sergilenemez ve satılamaz.
- Yavaş kristalleşme olması için ısıtılan bal sergilenemez veya satılamaz.
- Antibiyotik kullanımına izin verilmez. İzin verilen tedaviler yalnızca organik asitler (formik asit, laktik asit, oksalik asit) ve uçucu yağlardır (timol, mentol, okaliptol).
- Arılara protein yönünden zengin soya, süt tozu gibi besinlerin verildiği kovanlardan elde edilen ballar teşhir edilemez ve satılamaz. Acil beslenme için sadece polen, bal veya şeker için izin verilir.
- Coğrafi İşaretli Tescilli almış ballara öncelik verilecektir.
- Arı ve bal üreticileri birliklerine ve derneklerine öncelik verilecektir.
- Organik sertifikası olan firmalara öncelik verilecektir.



ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Un

- Genetiği değiştirilmiş tahıllardan ve ticari hibritlerden elde edilen unlar sergilenemez ve satılamaz.
- Yalnızca menşei bilinen ve belirtilen tahıllardan öğütülmüş unlar sergilenebilir ve satılabilir.
- Kepekli unlar, kepekli beyaz undan yapılmadığı ve tam tahıldan öğütüldüğü takdirde sergilenebilir ve satılabilir.
- Koruyucu olarak ve unun teknik özelliklerini geliştirmek için kullanılan süt veya süt yan ürünleri, vitaminler, asitleştiriciler, mantar önleyiciler, kıvam arttırıcılar, jelleştirici maddeler, stabilizatörler veya diğer kimyasal ürünleri içeren unlar teşhir edilemez ve satılamaz.
- Pizza, kek ve tatlılar ve unlar için kendiliğinden kabaran karışımlar sergilenemez ve satılamaz.
- Yöresel tahıllardan veya geleneksel çeşitlerden öğütülen unlara öncelik verilecektir.
- Organik sertifikası olan firmalara öncelik verilecektir.



ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Ekmek

- Ekmekle ilgili kurallar sadece ekmek satanlar için değil, sandviç, kanepe veya ekmek içeren diğer müstahzarları satan katılımcılar için de geçerlidir.
- Sergilenen ve satılan her türlü ekmek, yukarıdaki esaslara uygun unlar kullanılarak yapılmalıdır.
- Sadece doğal mayalı (ekşi mayalı) ekmekler sergilenebilir ve satılabilir.
- Dondurulmuş veya kısmen pişirilmiş hamurların yeniden işlenmesinden elde edilen ürünler sergilenebilir ve satılamaz.
- Ekmek yapımında kullanılan katkı ve katkı maddeleri, yapay katkı maddeleri, stabilizatörler, koruyucular, aroma arttırıcılar, malt özütü, enzimatik yardımcılar, lesitin ve emülgatörler, renklendiriciler, parlaticılar, mumlar, yapay aromalar ve doğala özdeş aromalar ile yapılan ekmekler sergilenebilir ve satılamaz.
- Kullanılan tüm doğal tatlandırıcılar otlar, baharatlar, uçucu yağlar ve/veya bunların özleri olmalıdır. Etiket, genel "doğal aromalar" ifadesi yerine kullanılan içeriği (adaçayı, biberiye, sarımsak, kimyon, rezene tohumu vb.) belirtmelidir.
- Sadece doğal olarak korunmuş ekmek kullanılabilir, sergilenebilir ve satılabilir.
- Yöresel tahıllardan veya geleneksel çeşitlerden yapılan ekmeğe öncelik verilecektir.
- Organik sertifikası olan firmalara öncelik verilecektir.



ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Unlu Mamuller ve Tatlılar

- Sergilenen ve satılan tüm unlu mamuller veya tatlılar, yukarıdaki esaslara uygun unlar kullanılarak yapılmalıdır.
- Ürünü karakterize eden bileşenler (ceviz, badem vb.) yerel menşeli olmalıdır. Tarihi alandan temin edilemiyorsa, şeker, tuz, vanilya, kakao, kahve, antep fıstığı gibi zorunlu ve tarihsel olarak uzaklardan gelen malzemeler hariç, bölge içinden veya komşu bir bölgeden gelmelidirler. vb. ülkeye bağlı olarak. Örneğin; zeytinyağı Tekirdağ Şarköy'den gelmelidir.
- Yumurtalar için minimum standart, açık havada serbest dolaşandır.
- Organik tarımdan elde edilen yumurtalara öncelik verilecektir.
- Dondurulmuş veya dondurularak kurutulmuş yumurta içeren unlu mamuller ve tatlılar sergilenemez ve satılamaz.
- Unlu mamul yapımında kullanılan katkı ve katkı maddeleri, katkı maddeleri, stabilizatörler, koruyucular, aroma arttırıcılar, malt özü, enzimatik yardımcılar, lesitin ve emülgatörler, renklendiriciler, parlaticılar, mumlar, yapay aromalar ve doğala özdeş aromalar kullanılarak yapılan unlu mamuller sergilenemez ve satılamaz.
- Kullanılan tüm doğal tatlandırıcılar otlar, baharatlar, uçucu yağlar ve/veya bunların özleri olmalıdır. Etiket, genel "doğal aromalar" ifadesi yerine kullanılan içeriği (adaçayı, biberiye, sarımsak, kimyon, rezene tohumu vb.) belirtmelidir.
- Sadece doğal olarak korunmuş unlu mamüller ve tatlılar sergilenebilir ve satılabilir.



ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Kış Hazırlıkları

- Sergilenen ve satılan kesme, kulak, tarhana, kuru yufka, kuskus vb. yukarıdaki esaslara uygun unlar kullanılarak yapılmalıdır.
- Katkı maddeleri, üretim yardımcıları, renklendiriciler, yapay ve doğala özdeş kullanılarak yapılan kesme, kulak, tarhana vb. tatlandırıcılar sergilenemez ve satılamaz.
- Kullanılan tüm doğal tatlandırıcılar otlar, baharatlar, uçucu yağlar ve/veya bunların özleri olmalıdır. Etiket, genel "doğal aromalar" ifadesi yerine kullanılan içeriği (adaçayı, biberiye, sarımsak, kimyon, rezene tohumu vb.) belirtmelidir.
- Tahıl ekiminden kış hazırlıkları üretimine kadar tüm üretim zincirinden sorumlu üreticilere öncelik verilecektir.
- Öncelik, yerel gelenekle bağlantılı hamur aşı türlerine ve durum buğdayında kurutulan ürünlere verilecektir.
- Kurutmada öncelik sıralaması doğal kurutma, düşük ve orta sıcaklıkta kurutma şeklindedir.
- Ürünlerinde sertifikalı organik içerik bulunan üreticilere öncelik verilecektir.

ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Taze ve Doldurulmuş Hamur Aşları

- Teşhirde ve satışta olan taze ve doldurulmuş hamur aşları (örneğin; mantı gibi), yukarıdaki esaslara uygun unlar ve dolgular kullanılarak yapılmalıdır.
- Sadece tamamen üreticinin kendi tesislerinde ya da üretici pazarında ayrılan üretim hanede yapılan taze hamur aşları sergilenebilir ve satılabilir.
- Taze hamur aşları ve katkı maddeleri, stabilizatörler, koruyucular, aroma arttırıcılar, malt özü, enzimatik yardımcılar, lesitin ve emülgatörler, renklendiriciler, parlaticılar, mumlar, yapay aromalar ve doğala özdeş aromalar ile yapılan dolgular sergilenemez ve satılamaz.
- Kullanılan tüm doğal tatlandırıcılar otlar, baharatlar, uçucu yağlar ve/veya bunların özleri olmalıdır. Etiket, genel "doğal aromalar" ifadesi yerine kullanılan içeriği (adaçayı, biberiye, sarımsak, kimyon, rezene tohumu vb.) belirtmelidir.
- Yumurtalar için minimum standart, açık havada serbest dolaşandır.
- Organik tarımdan elde edilen yumurtalara öncelik verilecektir.
- Yerel gelenekle bağlantılı hamur aşı türlerine öncelik verilecektir.
- Tahıl ekiminden tüm üretim zincirinden sorumlu üreticilere öncelik verilecektir.
- Ürünlerinde sertifikalı organik içerik bulunan üreticilere öncelik verilecektir.



ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Meyve ve Sebzeler

- Yetiştirme, toprağın gübrenmesi, korunması ve işlenmesi açısından sürdürülebilir olmalıdır. Kimyasal herbisitler, hormonal tedaviler ve neonikotinoidlere izin verilmez.
- Hasattan sonra sentetik kimyasal maddelerle işlem görmemiş meyve ve sebzeler sergilenebilir ve satılabilir.
- Yerli ve geleneksel tür ve çeşitleri teşvik eden üreticilere öncelik verilecektir.
- Kırklareli ilinde üretim yapılan ürünler sergilenebilir ve satılabilir.
- Üretim yapılan yerin isim kullanımı doğru yazılmalıdır. Örneğin Dokuzhöyük Biberi satabilmek için üretimin ilgili köy sınırları için yapılması gerekir. Karahıdır Kirazı satabilmek için bahçenin ilgili mahallede olması gerekmektedir. Bunun dışında isimlendirilmelere izin verilmez.
- Atalık / Yerel Tohumdan üretilen sebze ve meyvelere öncelik verilecektir.
- Organik sertifikası olan firmalara öncelik verilecektir.



ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Meyve ve Sebze Konserveleri

- Reçellerde minimum meyve oranı %65'tir.
- Sebze konservelerinde minimum sebze oranı %60'tır.
- Sentetik kimyasal maddeler içeren meyve ve sebze konserveleri, örneğin Yapay tatlandırıcılar, koyulaştırıcılar, jelleştirici maddeler, emülgatörler, stabilizatörler, antioksidanlar, sülfidler ve zeolitler dahil olmak üzere dondurularak kurutulmuş bileşenler veya sentetik tatlandırıcılar, renklendiriciler, katkı maddeleri, takviyeler ve işleme yardımcıları satılamaz.
- Kullanılan tüm doğal tatlandırıcılar otlar, baharatlar, uçucu yağlar ve/veya bunların özleri olmalıdır. Etiket, genel “doğal aromalar” ifadesi yerine kullanılan içeriği (adaçayı, sarımsak, tarçın vb.) belirtmelidir.
- İkincil bileşenler doğal, yüksek kaliteli ve mümkünse yerel menşeli olmalıdır.
- Pişirme, ürünün biyolojik değerini ve duyu kalitesini koruyan teknikler kullanılarak yapılmalıdır.
- Kurutulmuş ürünlerde, konservasyon aşamasında (paketleme öncesi ve sonrası) karbondioksit dahil her türlü kimyasal maddenin kullanılması yasaktır.
- Ürünlerinde sertifikalı organik içerik bulunan üreticilere öncelik verilecektir.
- Ürün etiketlerinde ne tür yağların kullanıldığını belirtmelidir.



ÜRETİCİ SEÇİM KRİTERLERİ

Sirkeler

- Sadece üreticilerin kendi üzümlelerinden üretilen sirkeler sergilenebilir ve satılabilir.
- Sadece yerel malzemelerle üretilen ve tercihen üreticiler tarafından yetiştirilen meyve sirkeleri sergilenebilir ve satılabilir.



05

39 Yerel Üretici Pazarı Formlar

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI FORMLARI İŞLEYİŞİ
KOLAYLAŞTIRACAĞI GİBİ DENETLEMENİNDE OBJEKTİF
VERİLERLE YAPILMASINI SAĞLAYACAKTIR.



Formlar

39 Yerel Üretici Pazarının işleyişini sağlayabilmek için üreticilerden genel formun yanısıra satış yaptığı ürünlerle ilgili bilgi formu alınacaktır.

Temelde 2 farklı form ve belge planlanmıştır. Bunlardan ilki genel bilgi formudur. Formda üretici adı, soyadı ve iletişim bilgileri yer alır. Üretim yaptığı köy belirtildiği gibi üretim yapılan ürünlerin isimleri de yazılır. Aile işletmesi olup olmadığı, ürünün fiyat bilgileri, kaç kişi çalıştıkları, üretimi yapanların kaçının aile üyesi olduğu gibi bilgiler yer alır.

Diğer formda ise genel formda belirttiği ürünlerin detaylı açıklaması istenmektedir. Bu amaçla Bal üreticileri için örnek bir form hazırlanmış ve aşağıda verilmiştir. Bu formlar satışı yapılan bütün ürünler kategorine uygulanacaktır. Örneğin; Süt ve Süt Ürünleri ya da Et ve Et Ürünleri gibi.

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI FORMLARI

Form 1: Genel Üretici Bilgi Formu

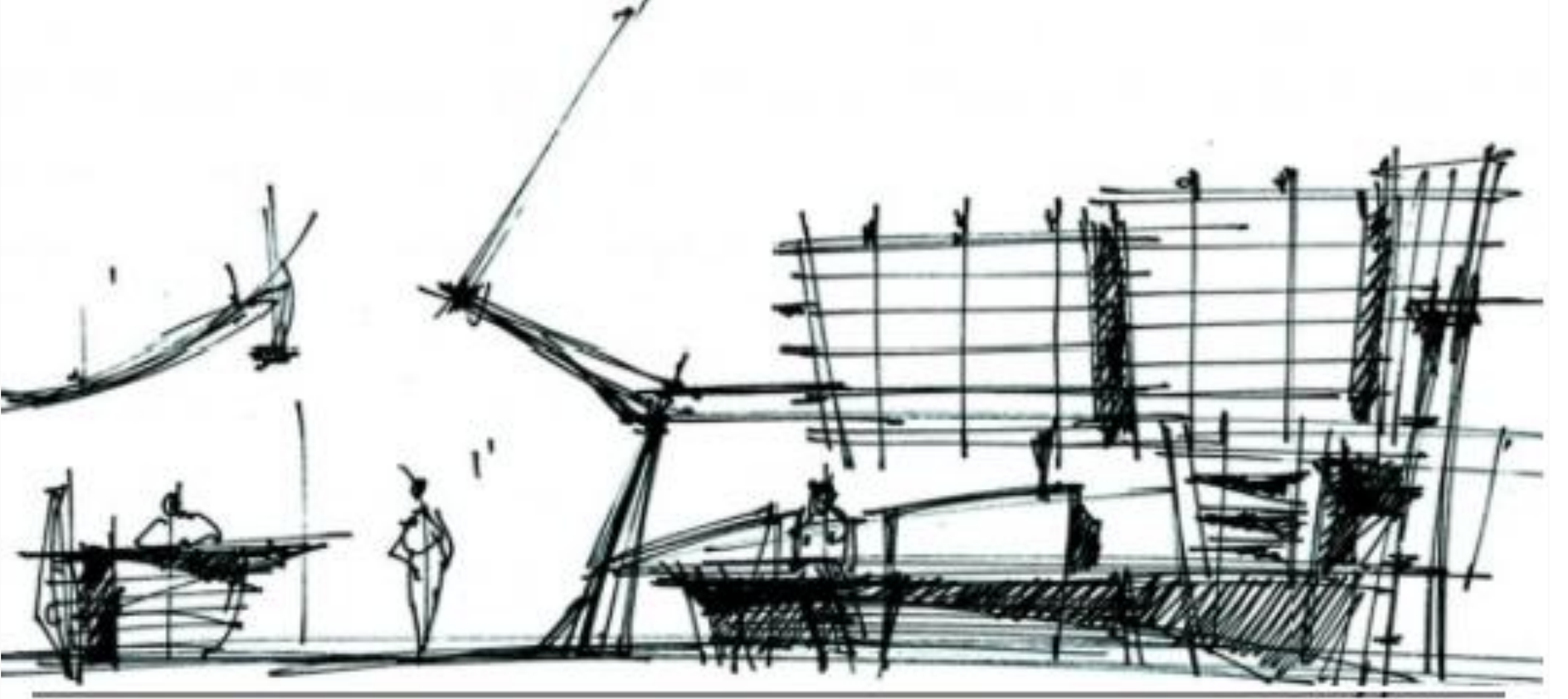
Adı Soyadı			
Üretici Markası (Mevcutsa) / Koop. Adı			
Katılım Yeri	 Köyü / Merkez İlçe / Kırklareli		
Telefon Numarası			
E-mail			
Adres			
Ana Satış Ürünleri			
Her Bir Ürünün Fiyatı Açık Olarak Belirtilmiş mi?	☐ Evet ☐ Hayır		
Ürünlere Etiketler Yeterli Düzeyde Konulmuş mu?	☐ Evet Hepsi ☐ Evet Bir Kısmı ☐ Hiçbiri		
Sadece Kendi Ürettiğini mi Satıyor?	☐ Evet ☐ Hayır		
Hayır ise Sattığı Diğer Ürünler Nereden Geliyor?			
Üretimde Kaç Kişi Çalışıyorlar?			
Üretimi Yapanlardan Kaç Tanesi Aynı Aileden?			
Üretim Yapanlar Kaç Nesildir Bu İş Yapıyor? Yoksa İlk Defa mı Üretim Yapıyorlar?	☐ Aile Geleneği ☐ Üretim İçin Kurulmuş Yeni Bir Çiftliktir		
Ana üretim alanına göre aşağıdaki formlardan uygun olanı doldurunuz.			

39 YEREL ÜRETİCİ PAZARI FORMLARI

Form 2: Bal Satış Bilgi Formu	
Kovanların etrafındaki 3 kilometrekarelik alanı tanımlayınız.	(Orman alanı, kentsel alan, tarım alanı vb.)
Arılar daima aynı yerde mi? “Gezginci Arıcılık” uygulanıyor mu?	Arılar her zaman aynı yerde kalır.
	Gezginci arıcılık uygulanıyor.
“Gezginci Arıcılık” uygulanıyorsa arılar nerede konaklatılır?	
Coğrafi İşaretli “Kırklareli Meşe Balı” satıyor musunuz?	Evet
	Hayır
Cevabınız evet ise denetleme raporunuz var mı?	Evet
	Hayır
Organik bal satıyor musunuz? Sertifikanız var mı?	Evet
	Hayır
Hasat ettiğiniz bal türlerini tanımlayınız.	
Ürettiğiniz en iyi bal türü hangisidir?	
Arı kovanı sayınız nedir?	
Geçen sezon kaç kg bal ürettiniz?	
Lütfen Varroa Destructor hastalığının yayılmasını önlemek için kullanılan yöntemi belirtiniz.	
Hasat edildikten sonra bal filtrelendi mi?	Evet
	Hayır
Ürünü satış için hangi koşullarda ve nerede saklıyorsunuz?	Cam kavanoz
	Teneke kutularda
	Plastik kutularda
Arıcılıkla ilgili bal dışında ürün satıyor musunuz?	(Propolis, arı sütü vb.)
İlave etmek istediğiniz bilgi var mı?	

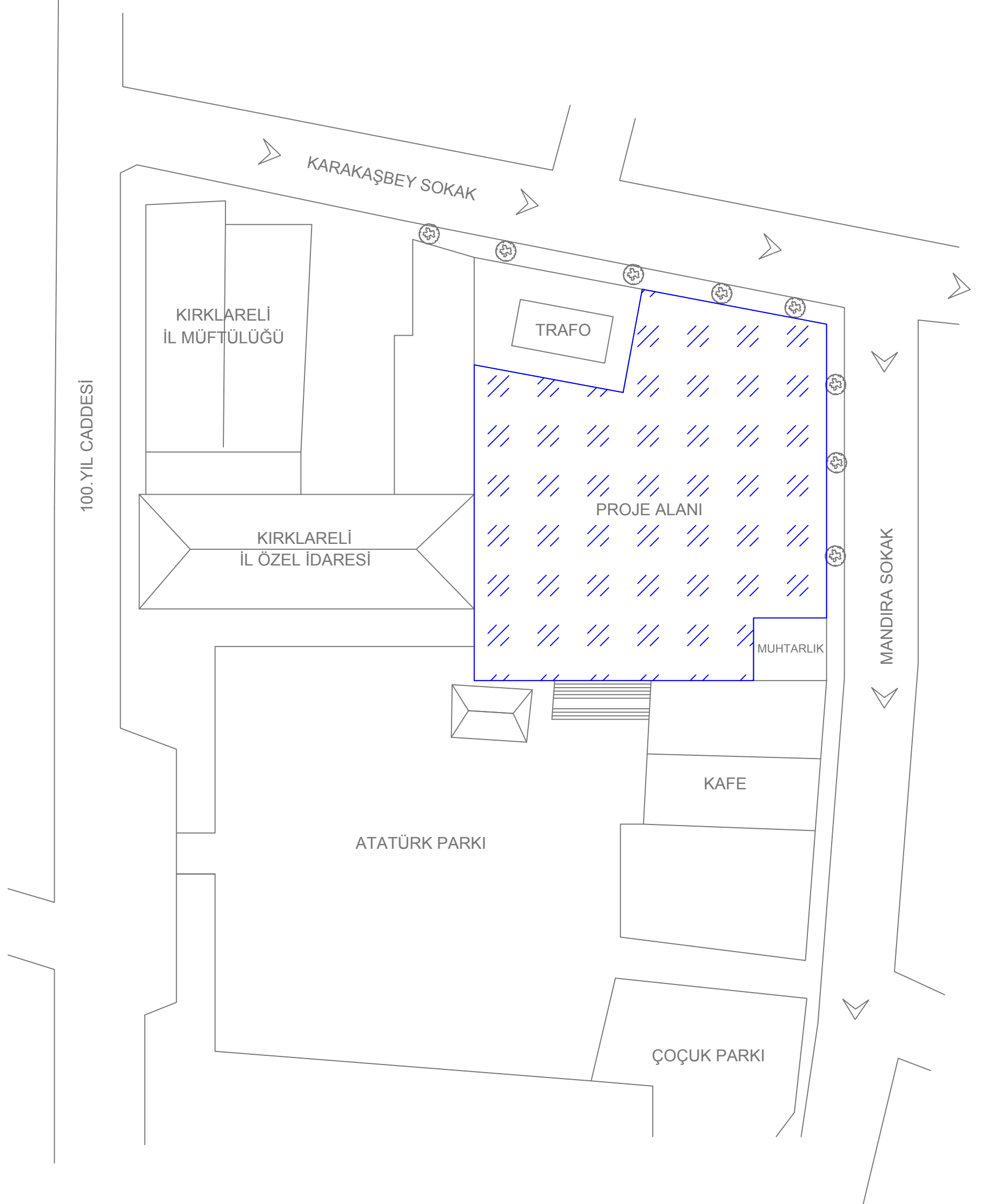
Bu form diğer ürün gurupları için, gurubun özelliğine göre düzenlenecektir. Her ürün gurubu için uygulanacaktır.

39 YÖRESEL ÜRETİCİ PAZARI ÖN ÇALIŞMA

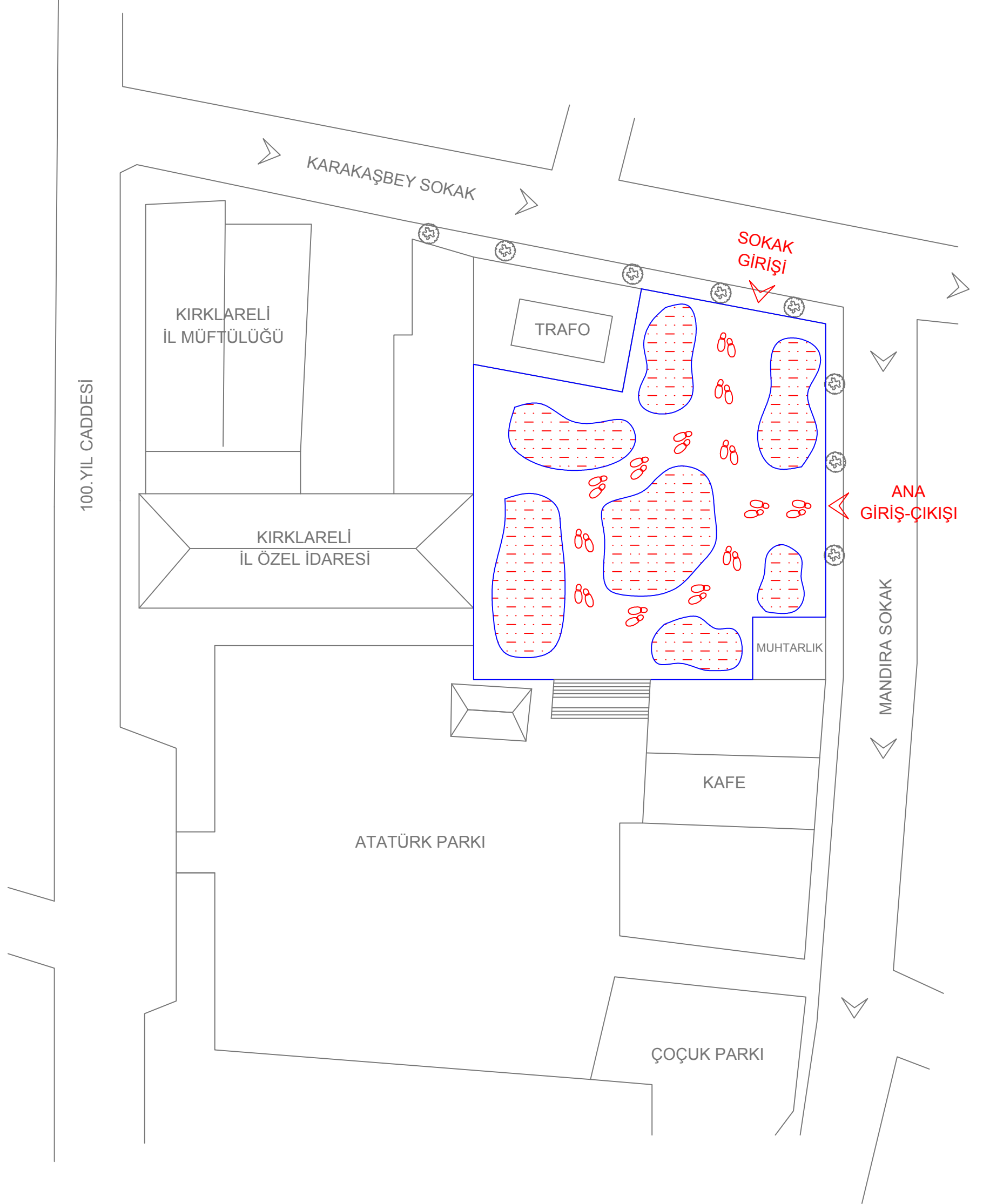


KIRKLARELİ
2021

PROJE ALANI.....840.00m²



YERLEŞİM LEKE ÇALIŞMASI



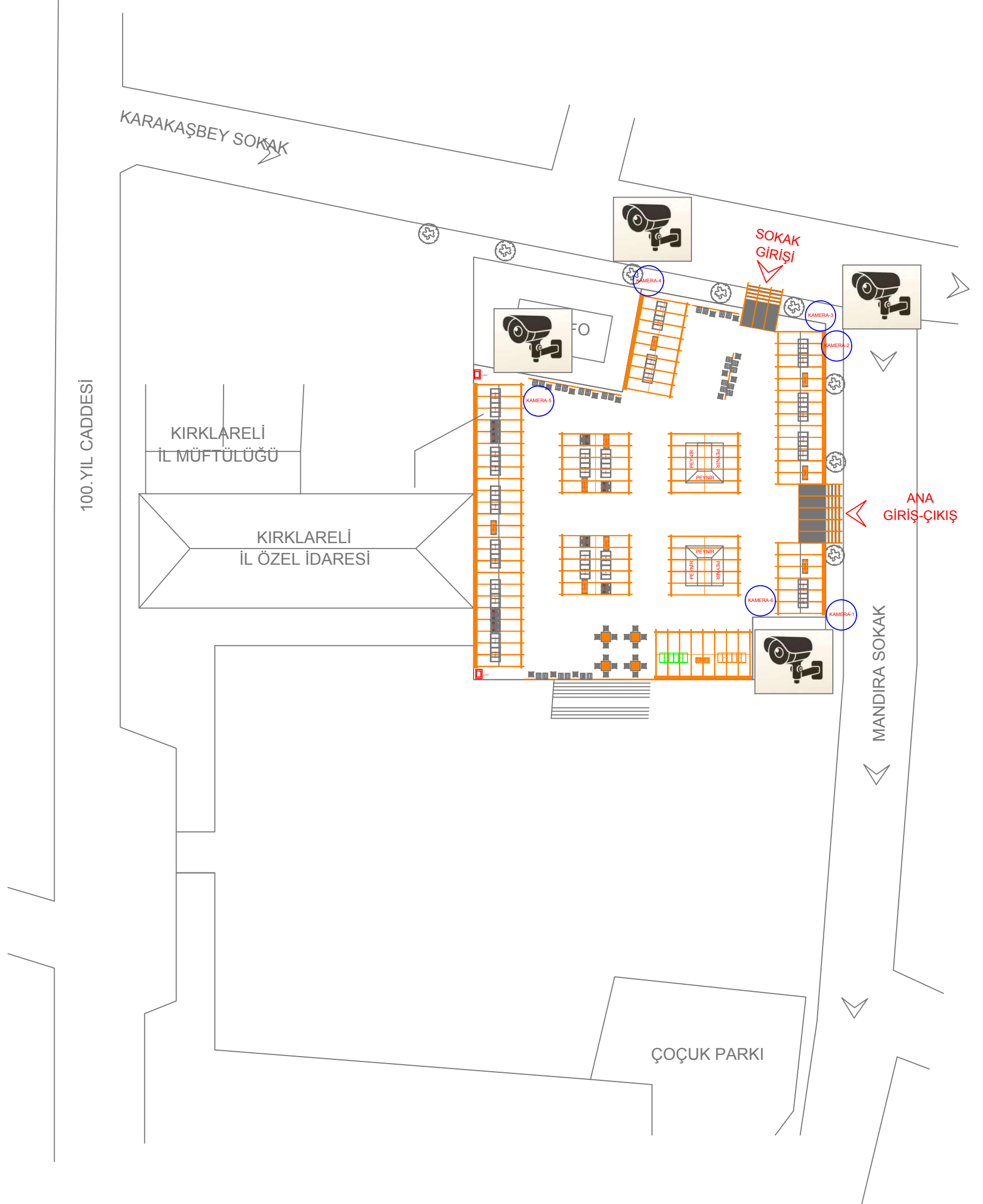
VAZİYET PLANI



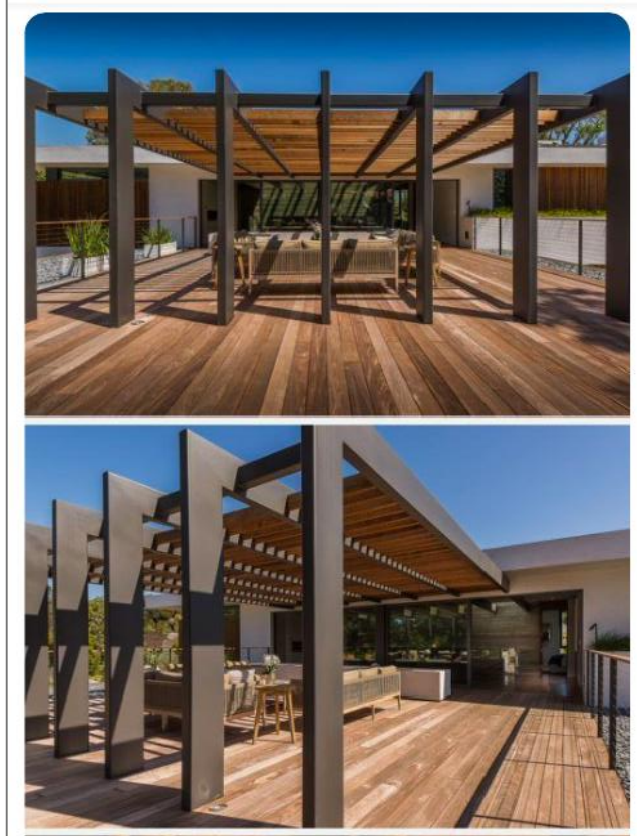
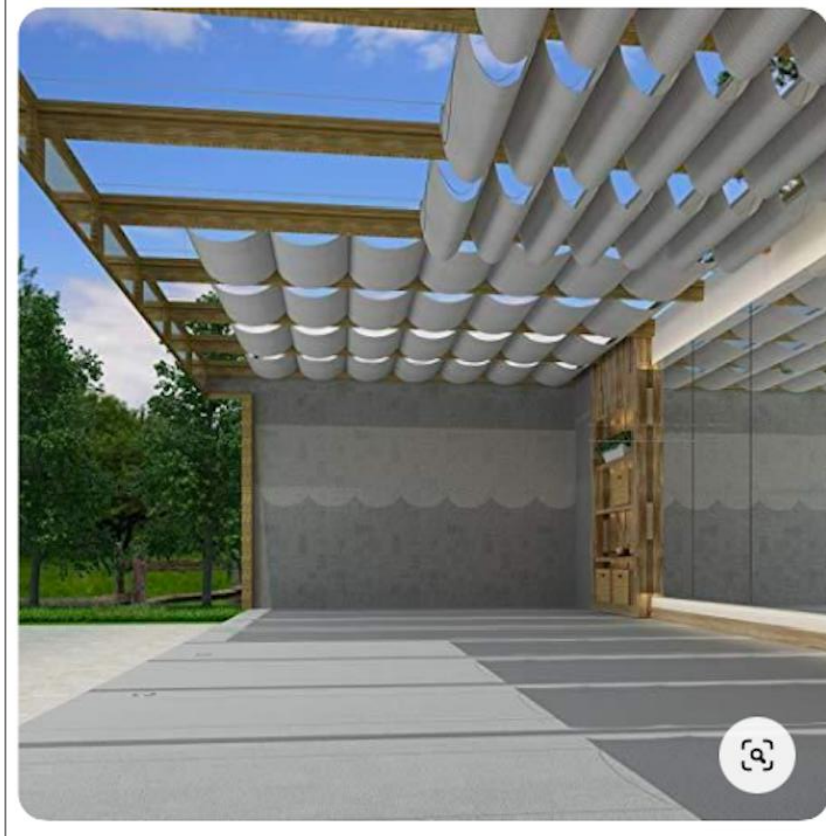
VAZİYET PLANI



GÜVENLİK KAMERA NOKTALARI



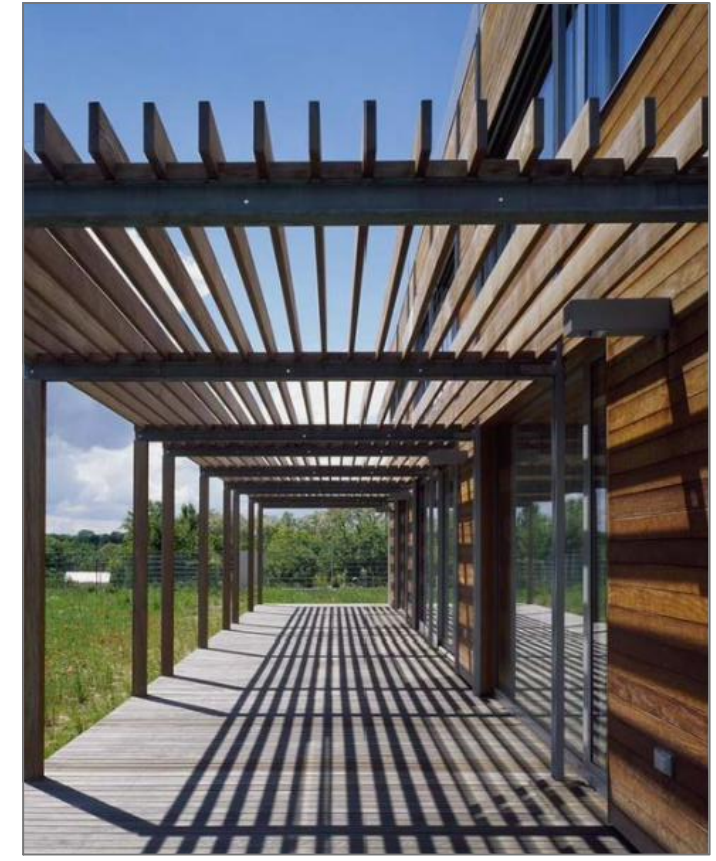
İÇ TASARIM



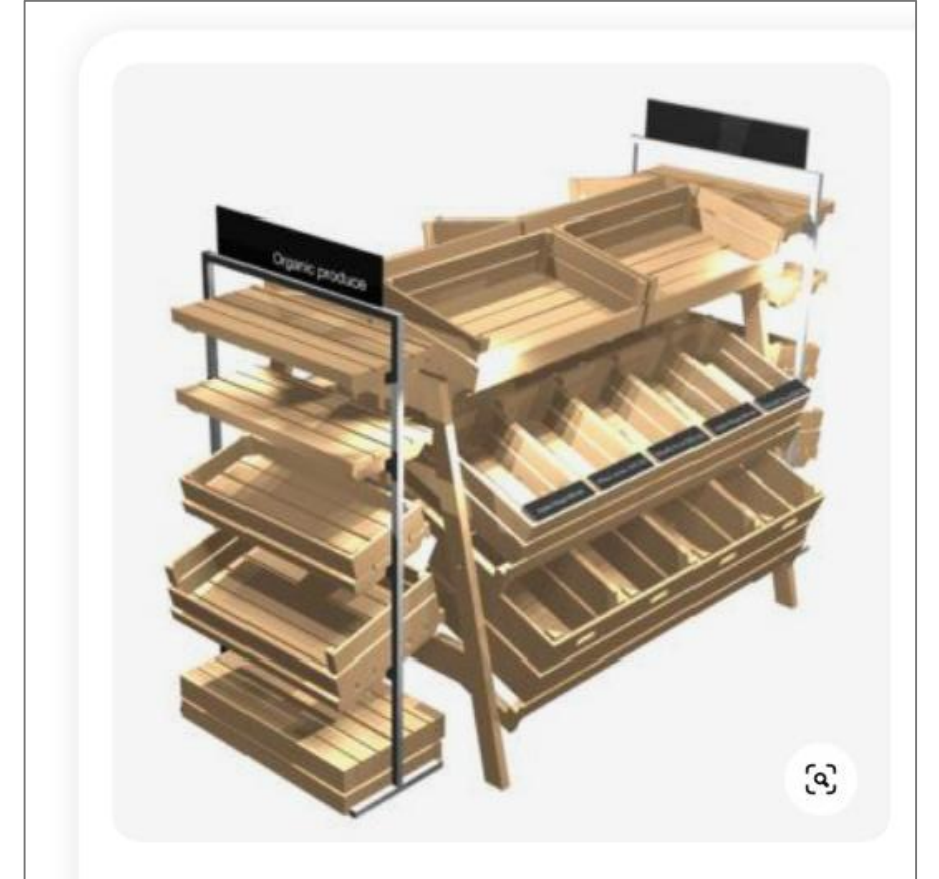
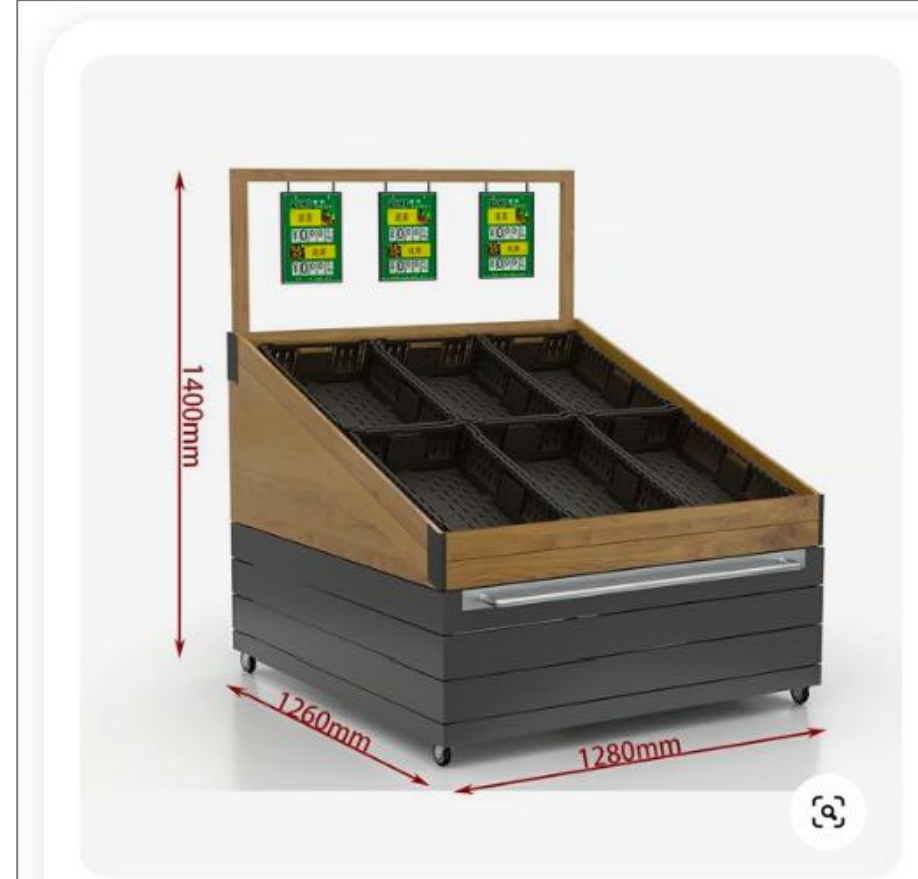
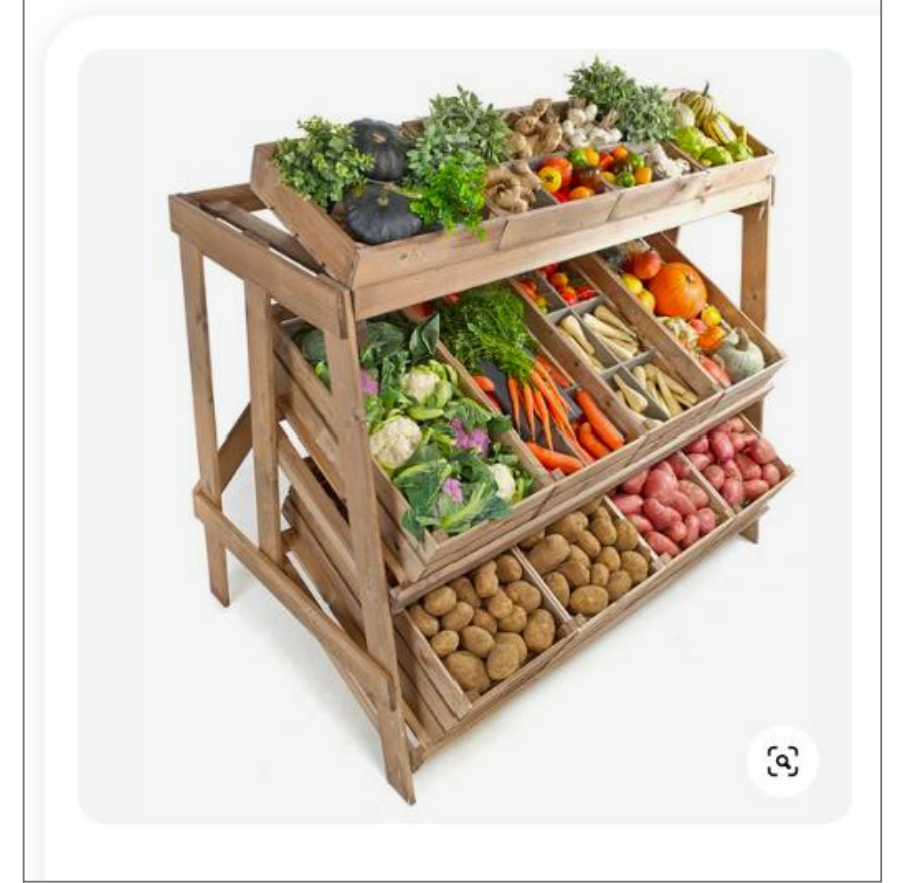
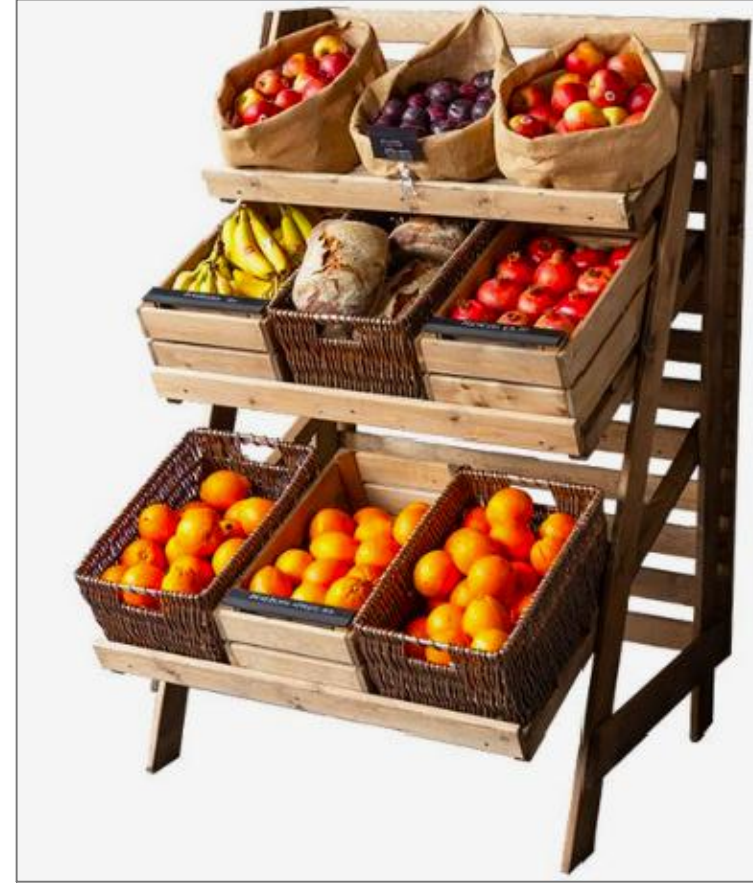
İÇ TASARIM



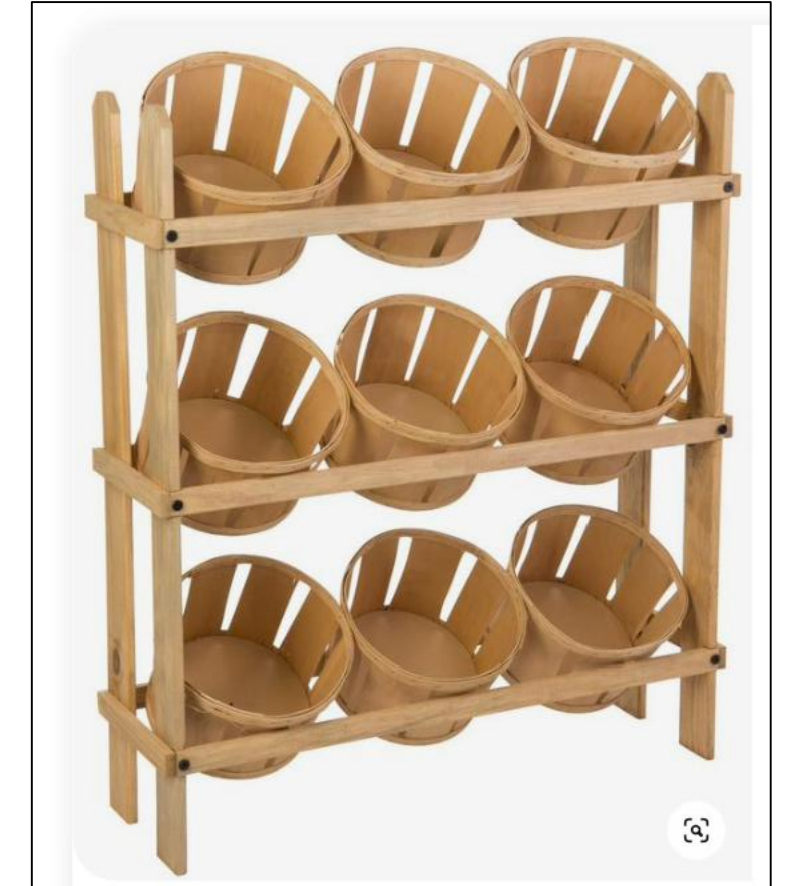
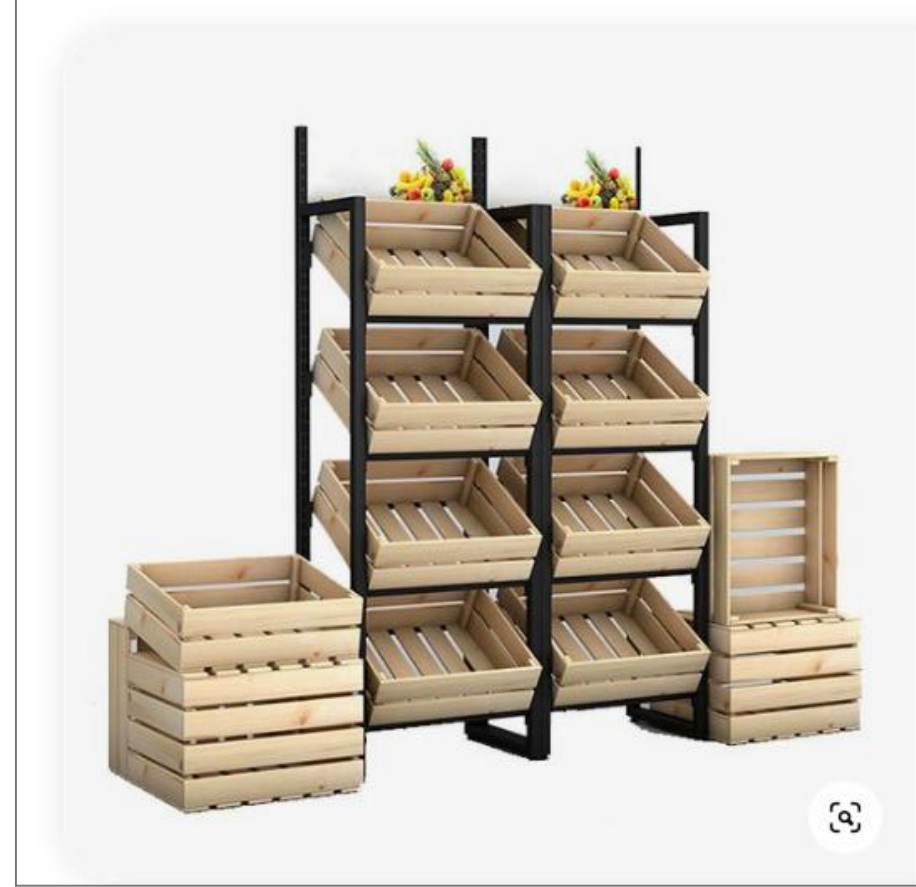
İÇ TASARIM



ÜRÜN STANDLARI



ÜRÜN STANDLARI



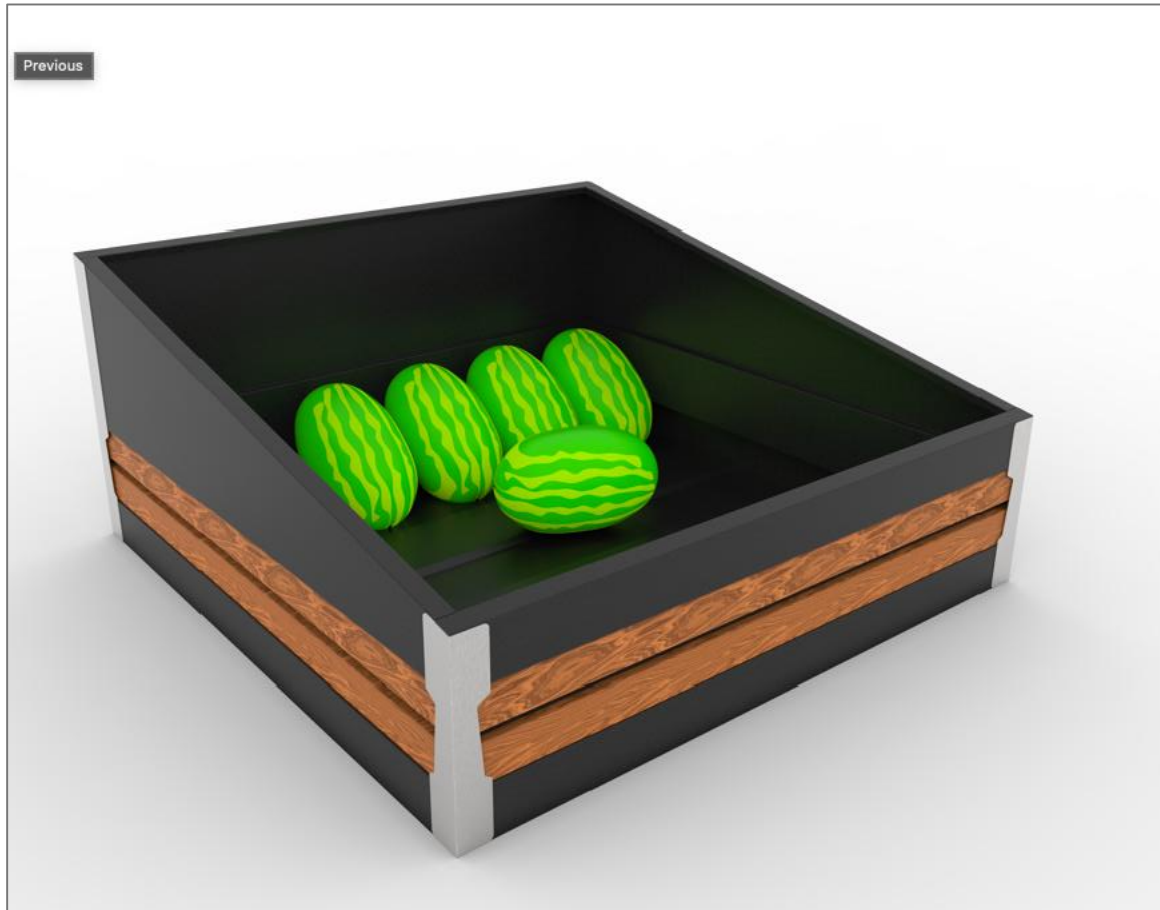
ÜRÜN STANDLARI SOĞUK GRUP



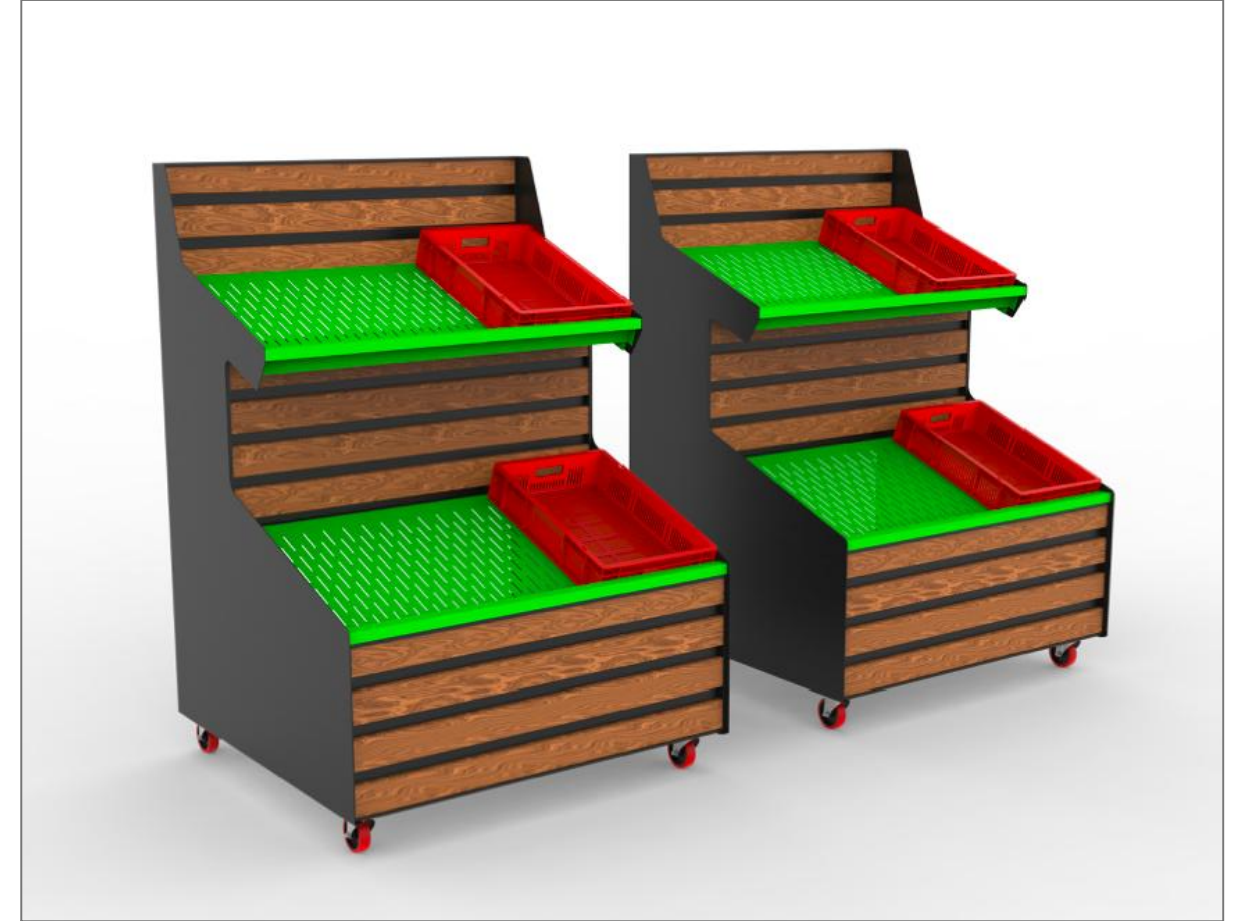
HAZIR ÜRÜN STANDLARI



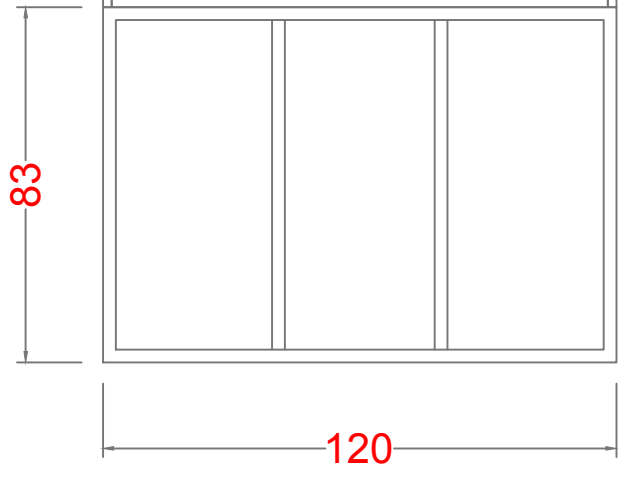
HAZIR ÜRÜN STANDLARI



HAZIR ÜRÜN STANDLARI



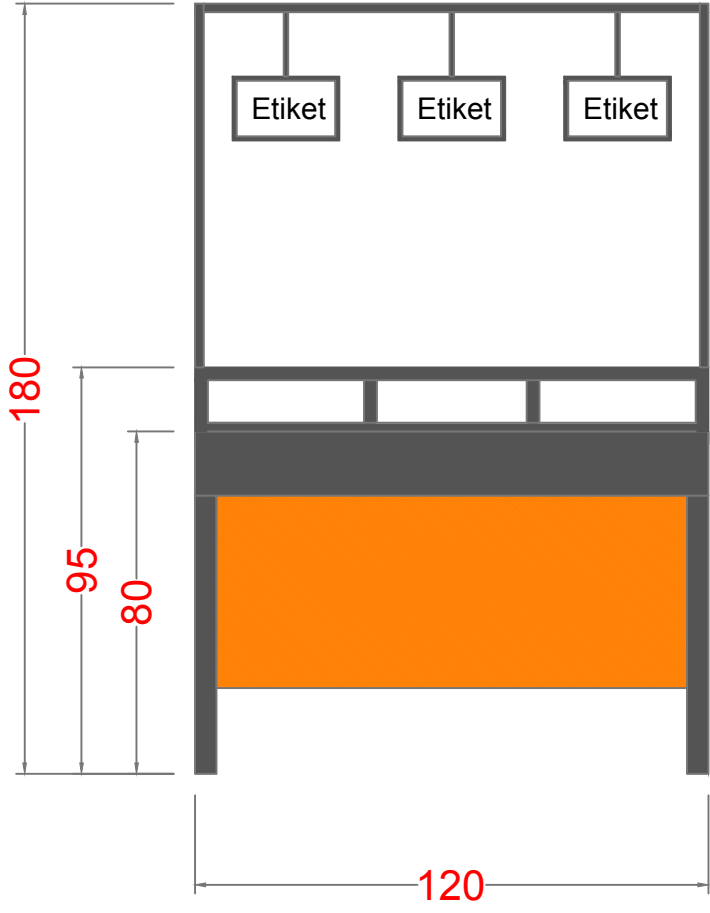
ÜRÜN SERGİLEME STANDI-1



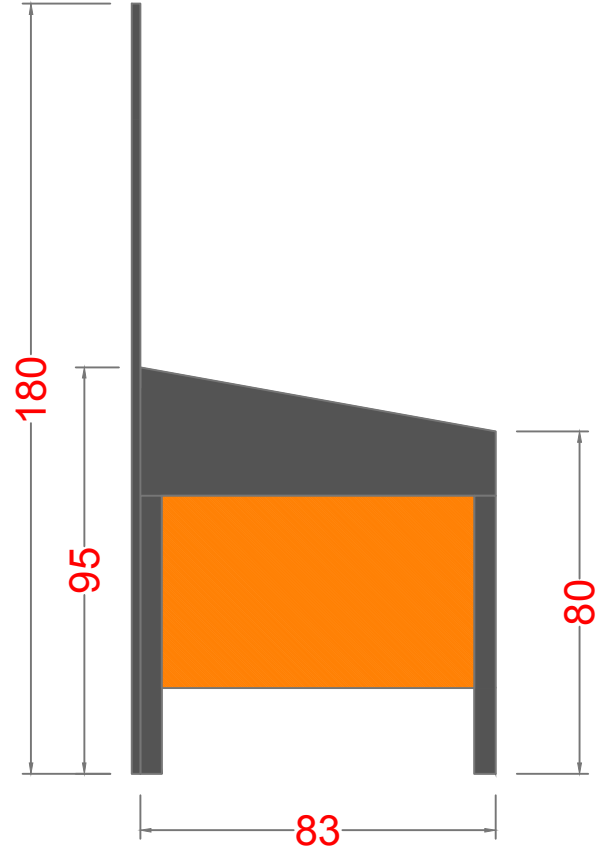
PLAN



PERSPEKTİF

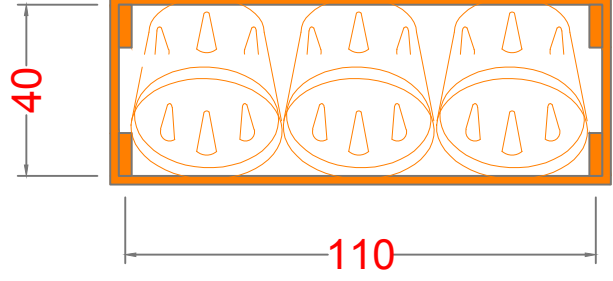


ÖN GÖRÜNÜŞ

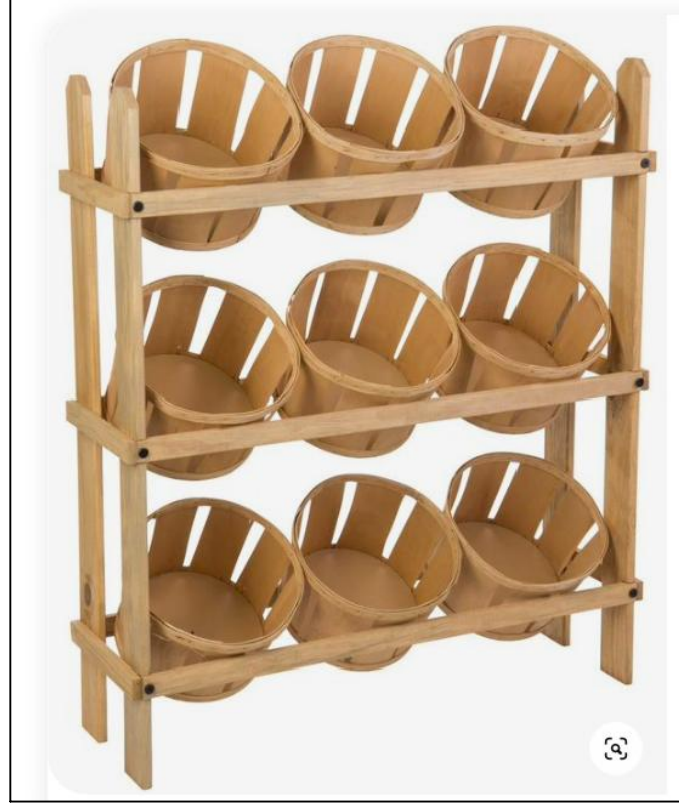


YAN GÖRÜNÜŞ

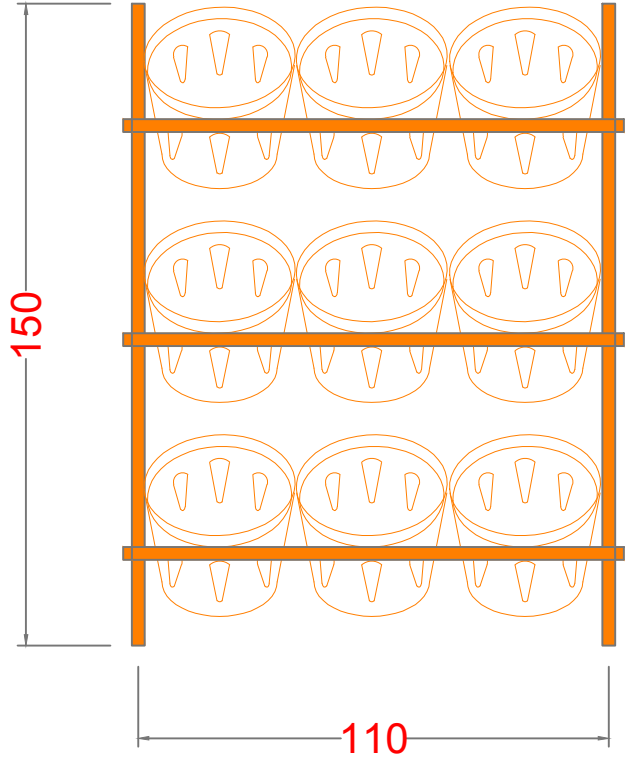
ÜRÜN SERGİLEME STANDI-2



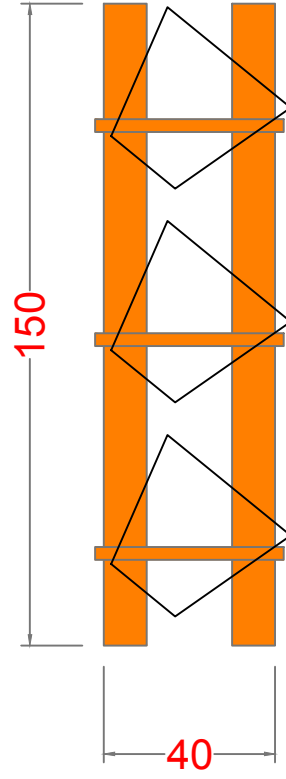
PLAN



PERSPEKTİF

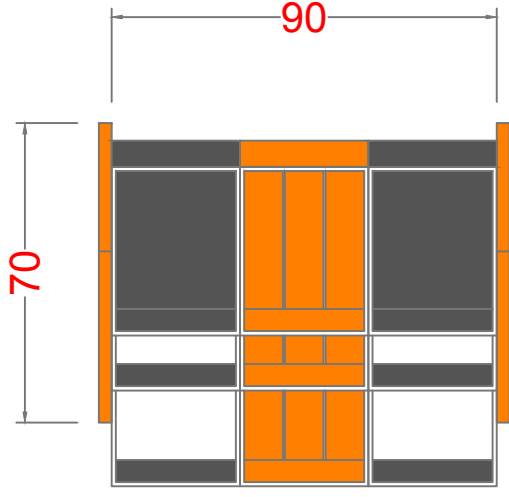


ÖN GÖRÜNÜŞ

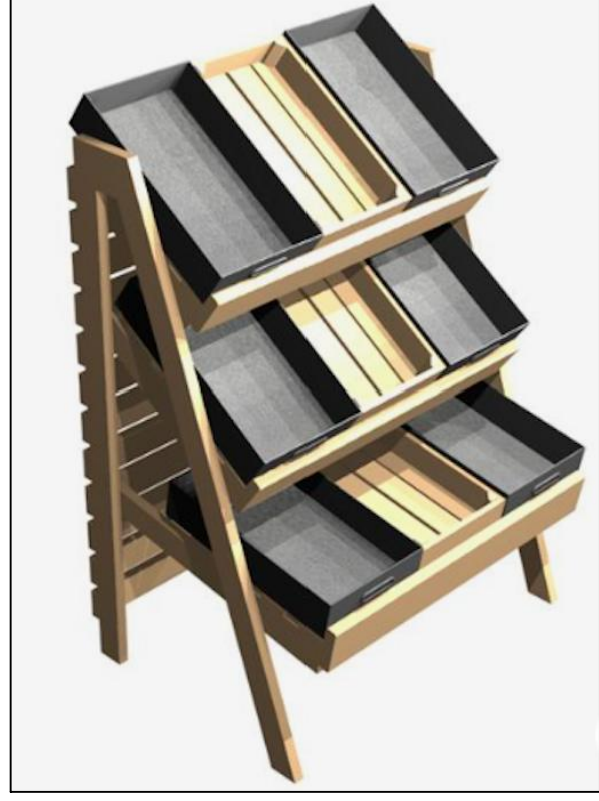


YAN GÖRÜNÜŞ

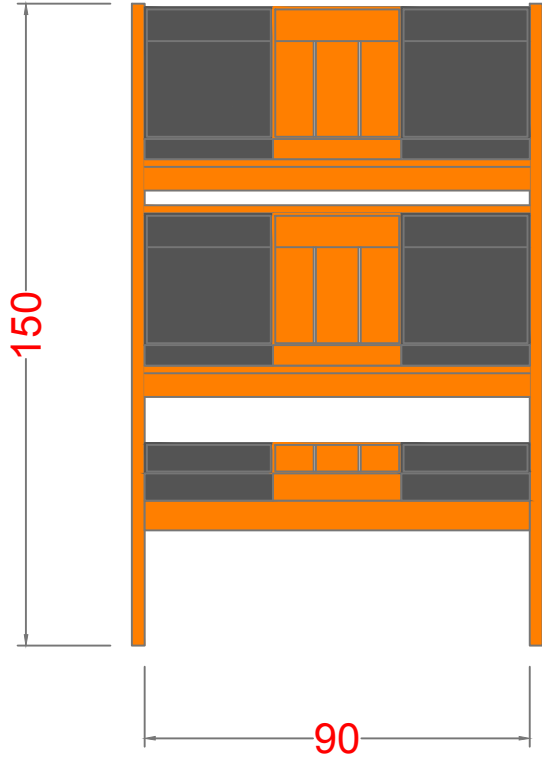
ÜRÜN SERGİLEME STANDI-3



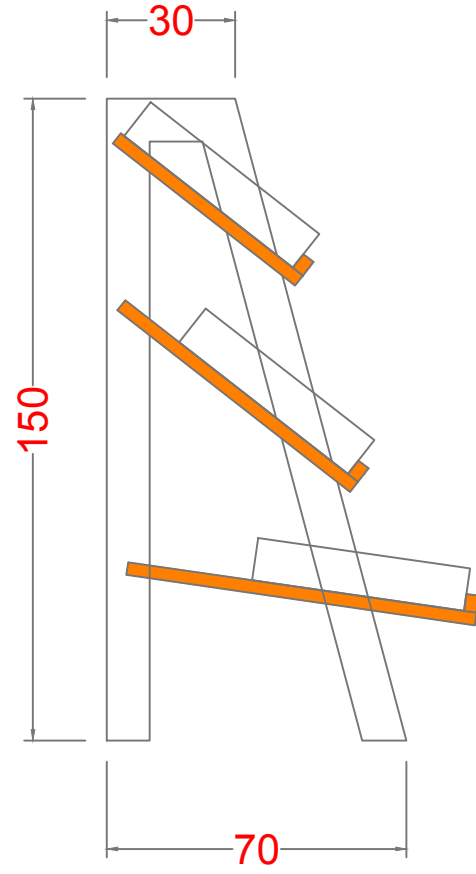
PLAN



PERSPEKTİF



ÖN GÖRÜNÜŞ



YAN GÖRÜNÜŞ