

# Baharatlar ve Aromatik-Şifalı bitkiler

Not: Rapor, Şekil-1 de Gtip'leri de gösterilen baharat ve kokulu- şifalı otların ithalatı ve Japonya'da üretilen bazı ürünleri kapsar. (Japon hardalı, taze baharat ve wasabi, herb otları vb. kapsar.)

Şekil 1: Bu bölümdeki Aromatik-Şifalı bitkilerin kapsamı

Kategori	Açıklama	H.S. kodu
Baharatlar ve otlar	Biber	0904.11, 12
	kırmızı biber (Capsicum cinsi veya Pimenta cinsi meyveler)	0904.20
	Vanilya	0905
	Tarçın	0906.11, 19, 20
	Karanfil	0907.00
	Küçük hindistan cevizi, topuz	0908.10, 20
	Kakule	0908.30
	Kişniş	0909.20
	Zerdeçal	0910.30
	Hardal	2130.30
	Diğer	
	Anason, kimyon, kimyon, rezene, safran, köri, kekik, defne yaprağı, karışımlar, diğer baharatlar ve otlar, susam	0909.10, 30, 40, 50 0910.10, 22, 99 1207.40-000

## I. Japonya'ya İhracatta ve Japonya'daki Satışlarda Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

### 1. İlgili Kanunlar ve Kurumsal Düzenlemeler

#### (1) Japonya'ya İthalat için Yönetmelikler ve Prosedür Gereklilikleri

Baharat ve şifalı otların ithalatı,

1) Bitki Koruma Yasası, 2) Gıda Sanitasyon Yasası ve 3) Gümrük Yasasına tabidir.

#### 1-Bitki Koruma Yasası

İşlenmemiş baharatlar ve otlar taze ürün olarak ele alınır ve Bitki Sağlık Yasası kapsamında herhangi bir haşere veya zararlı bitkinin bulaşım bulaşmadığının taranması da dahil olmak üzere karantina prosedürlerine tabi tutulur. Havaalanı ve limanlarda gerçekleştirilen karantina prosedürleri bölgesel Karantina İstasyonlarının yetkililerince yapılır. İşlenmiş olan baharatlar ve şifalı otlar Bitki Koruma Yasasından muaftır (gıda sanitasyon denetimine tabidirler).

Üretim aşamasında herhangi bir bulaşma olmasa bile depolama ve nakliye sürecinde haşere veya zararlıların bitki istilası meydana gelebileceğinden dikkatli olunmalıdır.

Üzerinde toprak bulunan hiçbir ürünün ithalatına izin verilemez; ithalat işleminden önce toprak varsa temizlenmelidir.

#### 2-Gıda Sanitasyon Yasası

Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığı'nın 370 sayılı Tebliği, Gıda Sanitasyon Yasası kapsamında yayınlanan "Gıda ve Katkı Maddeleri için Standartlar ve Kriterler" ve burada yer alan pestisit kalıntıları vb. için standartlar (yem katkı maddeleri ve hayvanlar için ilaçlar dahil) uyarınca, baharatlar ve otlar, ham bileşenlerin türlerini ve ayrıntılarını değerlendirmek ve katkı maddelerinin, pestisit kalıntılarının, mikotoksinlerin vb. türlerini ve içeriklerini test etmek için yürütülen gıda sanitasyonuna tabidir. Japonya'da yasaklanmış katkı maddesi, pestisit veya diğer içeriklerin bulunması, bunların seviyelerinin onaylanmış limitleri aşması veya mikotoksinlerin vb. varlığının izin verilen seviyelerin üzerinde olması durumunda gıdalara ithalat yasakları getirilebilir. Buna göre, baharatlar ve otlar ithalattan önce üretim yerinde kontrol edilmelidir. Kalıntı seviyelerin Japon standartlarının sınırlarını aşması halinde karantina yetkililerinin yönlendirmeleri doğrultusunda işlem yapılır.

Pestisit kalıntı standartları 2006 yılına kadar negatif bir sistem benimsemiş olup, bu sistem kapsamında pestisitlere ilişkin bir gereklilik bulunmaması halinde pestisitler kontrole tabi tutulmamaktaydı. Ancak yasada yapılan değişikliklerle pozitif liste sistemi getirilmiş ve artık ürünlerin belirli bir düzeyde pestisit vb. içermesi halinde, belirlenmiş bir gereklilik olmasa bile dağıtım prensip olarak yasaklanmıştır.

Mart 2011 itibarıyla, Sağlık Bakanı'nın emriyle zorunlu teste tabi tutulan baharatlar (Sağlık Bakanı'nın ithalatçılara Gıda Sanitasyon Yasası'nı ihlal etme potansiyeli yüksek olan gıda maddeleri için tüm lotlarda denetim yapmalarını emretmesi) arasında, menşe ülkesine bakılmaksızın zorunlu teste tabi tutulan ürünler arasında acı biber, kırmızı biber ve hindistan cevizi (hepsi aflatoksin için test edilmektedir) bulunmaktadır. Menşe ülkesine göre, bu ürünler arasında acı biber

Güney Kore'de üretilen (fluquinconazole vb.), Tayland'da üretilen kurutulmuş kırmızı biber (aflatoksin) ve Hindistan'da üretilen kasiyaz tohumu ve zerdeçal (aflatoksin).

Yukarıda bahsedilen testlerde geçerli olan onaylı limitler hem aflatoksin hem de fluquinconazole için 0,01 ppm'dir.

Bazı ülkelerde sterilizasyon amacıyla baharatların ışınlanması izin verilmesine rağmen, Japonya'da Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca üretim ve işleme sırasında gıda ışınlanması prensip olarak yasaktır.

### **3-Gümrük Kanunu**

Gümrük Kanunu uyarınca, içeriğin menşeyini tahrif eden etiketleme vb. ile kargo ithalatı yasaklanmıştır.

## **(2) Satış Anındaki Yönetmelikler ve Prosedür Gereklilikleri**

Baharat ve şifalı otların satışına ilişkin özel bir kanun bulunmamaktadır. Satışlarla ilgili düzenlemeler aşağıda özetlenmiştir.

### **1-Gıda Sanitasyon Yasası**

Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca, zararlı veya zehirli maddeler içeren veya hijyen standartlarına uygun olmayan ürünlerin satışı yasaklanmıştır. Ambalajlı baharat ve bitki satışları Gıda Sanitasyon Yasası kapsamında zorunlu etiketlemeye tabi olup üründeki gıda katkı maddelerinin belirtilmesi, alerji bilgileri, ham maddeler ve kaynağı ile genetik modifikasyon vb. gibi güvenlik etiketlemesine tabidir.

### **2-Belirlenmiş Ticari İşlemlere İlişkin Kanun**

Belirli Ticari İşlemlere İlişkin Kanun, tüketicilerle yapılan doğrudan ticari işlemlerde alıcıların çıkarlarının korunmasını öngörmektedir. Posta siparişi, doğrudan pazarlama, e-ticaret ve tele-pazarlama vb. yollarla baharat ve bitki satışı, Belirli Ticari İşlemler Yasası hükümlerine tabidir.

### **3-Çöplerin Ayrıştırılması ve Ambalajların Geri Dönüşümünün Teşvik Edilmesi Hakkında Kanun**

Ayrıştırılmış Çöp Toplama ile kap ve Ambalajların Geri Dönüşümünün Teşviki Kanunu kapsamında, Kanun tarafından kontrol edilen kap ve ambalajları (kağıt kap ambalajlar, plastik kap ambalajlar, vb.) kullanarak satış yapan ithalatçılar vb. geri dönüşümden sorumlu olacaktır (ancak, belirli bir büyüklüğün altındaki küçük ölçekli işletmeler Kanuna tabi işletmeler arasından çıkarılmıştır).

## **2. Prosedürler**

### **(1) İthalat ve Satış İzni Prosedürleri**

#### **1-Tesis Denetimi**

Bitki Koruma Yasası, taze baharat ve bitkilerin toplu ithalatının yalnızca hastalık ve zararlıların ülkeye girmesini önlemek amacıyla, uygun bitki koruma önlemleri alabilen belirli liman ve havaalanlarında yapılmasını öngördüğünden, menşe ülkeden ihracat yapmadan önce giriş limanı/havaalanı seçiminde dikkatli olunmalıdır. \* Karantina istasyonu bulunmayan (Bitki muayenesi yapmayan) gümrükler olabilmektedir.

Tarım, Ormanlık ve Balıkçılık Bakanlığı'na bağlı Karantina İstasyonlarına denetim için başvuruda bulunurken, gerekli belgeler limana girişten hemen sonra sunulmalıdır (Şekil 2-3). Karantina sonucunda hastalık veya zararlıların tespit edilmesi nedeniyle reddedilmesi durumunda, fumigasyon veya diğer önlemlerin alınması emredilebilir. (a) Ürünün imhası (ücrete tabidir), b) Menşe ülkeye iadesi, c) Başka ülkeye sevk)

#### **2-Gıda Sanitasyon Denetimi>**

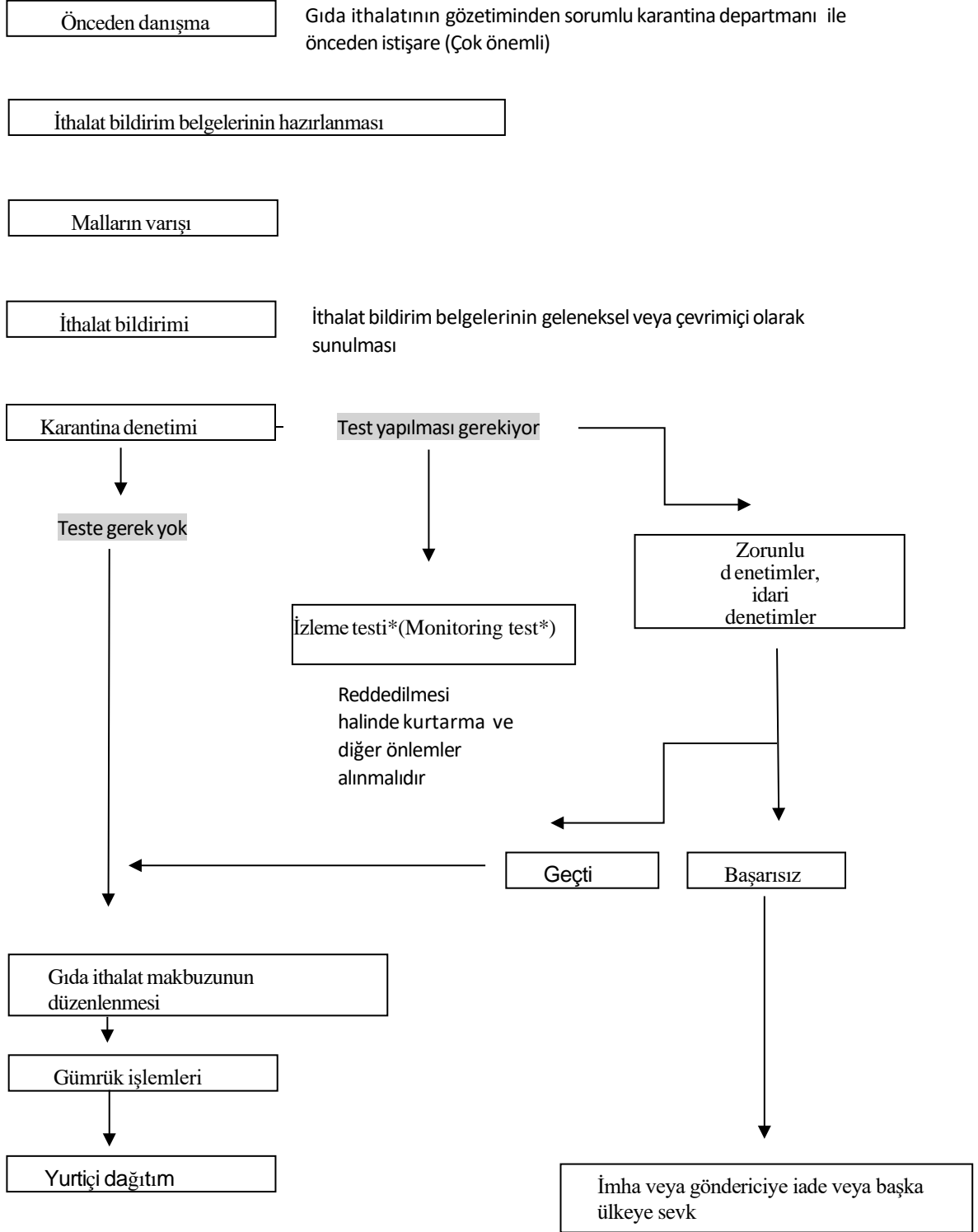
Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca, Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığı'na bağlı Karantina İstasyonlarının ithal gıda izleme bölümlerine denetim için başvuruda bulunulması ve gerekli belgeler sunulması zorunludur. (Şekil 2-3). Denetim, ilk inceleme aşamasında standartların ve kriterlerin veya güvenlik konularının kontrol edilmesinin gerekli olduğuna karar verildiği durumlarda gerçekleştirilir. İlk inceleme ve denetleme sonucunda Kanun kapsamında herhangi bir sorun tespit edilmemişse, başvuru sahibinin gümrük belgeleri ile birlikte gümrüğe ithalat başvurusunda bulunurken ibraz edeceği tescil belgesi iade edilir. İthalat için uygun olmadığına karar verilmesi durumunda, imha veya göndericiye iade gibi önlemler alınır (Şekil 2-2).

#### **3-Gümrük**

Gümrük İşletme Yasası uyarınca, ithalat beyanının ithalatçı firma tarafından yapılması veya kayıtlı gümrük uzmanı olarak nitelendirilen kişilere (gümrük komisyoncularına (customs brokers vb) yaptırılması gerekmektedir.

Yabancı bir ülkeden gelen kargonun Japonya'ya girişini kabul etmek için, kargonun depolandığı gümrüklü alan için yetkili Gümrük idaresine bir ithalat beyanı yapılmalıdır. Gümrük muayenesi gereken kargolar öncelikle gerekli muayenelerden geçirilir ve gümrük vergisi, ulusal ve yerel tüketim vergilerinin ödenmesi üzerine prensip olarak ithalat izni verilebilir.

## Şekil 2: İthalat prosedürü akış şeması



Kaynak: Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığı

\* Bildirimi takiben yıllık plana göre MHLW Karantina İstasyonları tarafından yürütülen ithal gıda denetimi.

## (2) Gerekli Belgeler

İthalat için gerekli belgeler, her bir belgenin sunulduğu makamlara göre aşağıda Şekil 2-3'te özetlenmiştir.

Şekil tablo 3

İlgi	Gerekli belgeler	Taze ürünler	İşlenmiş ürünler
Karantina Bilgi Ofisi, Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığı (Bitki Koruma Yasası kapsamında bitki karantinası)	İthalat denetimi için başvuru	○	-
	İhracatçının bitki karantina servisi tarafından verilen bitki sağlığı sertifikası	○	-
Karantina İstasyonlarının gıda ithalatının gözetiminden sorumlu birimler, Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığı (Gıda Sanitasyon Yasası kapsamında gıda sanitasyon denetimi)	Gıdaların ithalatı için bildirim formu	○	○
	Malzeme/içerik tablosu	-	○
	Üretim akış şeması	-	○
	Belirlenen analiz sonuçları tablosu	-	○
Yerel gümrük ofisleri (Gümrük Kanunu kapsamında gümrük işlemleri)	Denetim kurumu (geçmiş ithalat kaydı varsa)	-	○
	İthalat beyannamesi (Declaration of import)	○	○
	Fatura (Invoice)	○	○
	Paket listesi (Packing List)	○	○
	Konşimento (B/L) veya havayolu faturası) Bill of lading (B/L) or airway bill	○	○

Kaynak: Tarım, Ormanlık ve Balıkçılık Bakanlığı; Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığı; Maliye Bakanlığı  
○: Gerekli - : Gerekli değil

*Kurutulmuş zerdeçal (curcuma) ve kurutulmuş karabiber bitki karantinasına tabidir, ancak menşe ülkede düzenlenmiş bir bitki sağlığı sertifikasının eşlik etmesi gerekmemektedir.*

*Bitki sağlığı (denetim) sertifikası (phytosanitary (inspection) certificate,) ilke olarak, ihracatçı ülkenin bitki koruma otoritesi tarafından Uluslararası Bitki Koruma Sözleşmesine uygun bir biçimde düzenlenmiş, patojen veya haşere bulaşının olmadığını gösteren orijinal nüsha sunulmalıdır. Sözleşme, ithalatçı ülkenin yetkililerine sunulan bitki sağlığı sertifikasının orijinal nüsha olmasını şart koşsa da, orijinal nüshanın kaybolduğu veya orijinal nüshanın tesliminin geciktiği durumlar göz önünde bulundurularak Japonya'da aşağıdaki iki nüsha geçerli kabul edilir:*

- Eş zamanlı olarak üretilen orijinal kopyanın bir "karbon kopyası";*
- İhracat yapılan ülkenin bitki koruma otoritesi tarafından orijinal nüsha ile aynı olduğu kanıtlanmış bir kopya.*

## II. Etiketleme

### 1. Yasal Düzenlemeler Kapsamında Etiketleme

Baharat ve bitkisel ürünlerinin kalite etiketlemesi Japonca olmalı ve aşağıdaki yasa ve yönetmeliklere uygun olmalıdır: 1) Tarım ve Ormanlık Ürünlerinin Standardizasyonu ve Doğru Etiketlenmesi Yasası, 2) Gıda Sanitasyon Yasası, 3) Ölçüm Yasası,

4) Sağlığın Teşviki Yasası, 5) Kaynakların Etkin Kullanımının Teşviki Yasası, 6) Haksız Primler ve Yanıltıcı Temsillere Karşı Yasa ve 7) Haksız Rekabetin Önlenmesi Yasası.

Taze baharat ve şifalı otları ithal ederken ve satarken, ithalatçı, Tarım ve Orman Ürünlerinin Standardizasyonu ve Uygun Etiketlenmesi Yasası'nın taze gıdalar için kalite etiketleme standartlarına uygun olarak etiketlerde aşağıdaki bilgileri sağlamalıdır: 1) ürün adı, 2) menşe ülke, 3) içerik ve 4) ithalatçının adı ve adresi.

İşlenmiş baharat ve şifalı otları ithal ederken ve satarken, ithalatçı, Tarım ve Orman Ürünlerinin Standardizasyonu

ve Doğru Etiketleme Yasası'nın işlenmiş gıdalar için kalite etiketleme standartlarına ve Gıda Sanitasyon Yasası kapsamında kaplarda paketlenmiş işlenmiş gıdalar için benzer gerekliliklere uygun olarak etiketlerde aşağıdaki bilgileri sağlamalıdır: 1) ürün adı, 2) içindekiler, 3) içerik, 4) son kullanma tarihi, 5) depolama yöntemi, 6) menşe ülke ve 7) ithalatçının adı ve adresi.

#### 1-Ürün adı

Tarım ve Orman Ürünlerinin Standardizasyonu ve Uygun Etiketleme Yasası ve Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca ürünün adı etikette belirtilmelidir.

#### 2-İçindekiler

Tarım ve Orman Ürünlerinin Standardizasyonu ve Doğru Etiketleme Yasası ve Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca, ürünün bileşenleri etikette en yüksek içerikten en düşük içeriğe doğru azalan sırada listelenmelidir.

#### 3-Katkı Maddeleri

Kullanılan katkı maddelerinin madde adları, Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca etikette en yüksek içerikten en düşük içeriğe doğru azalan sırada listelenmelidir. Aşağıdaki sekiz katkı maddesinin madde adı ve kullanımı etikette belirtilmelidir: tatlandırıcılar, antioksidanlar, yapay renkler, renk oluşturucular, koruyucular, beyazlatıcılar, kıvam arttırıcılar/stabilizatörler/jelatörler/bodying ajanlar, antifungal ajanlar ve antimold ajanlar). Kullanım ve saklama ile ilgili

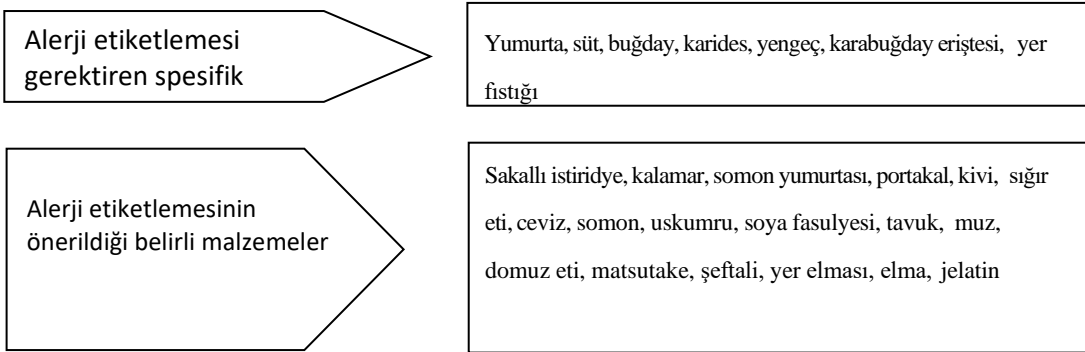
Katkı maddeleri standartları, Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığı'nın 370 sayılı "Gıda ve Katkı Maddeleri için Standartlar ve Kriterler" Tebliği, her bir gıda maddesi için onaylanmış katkı maddelerinin izin verilen maksimum limitini belirler.

#### 4-Alerjiler

Taze baharatlar ve otlar alerji etiketleme kapsamı dışında olsa da, köri tozu gibi karışımlar alerji etiketlemeyle ilgili bileşenler içerebilir.

Şekil 2-5'te gösterilen belirli bileşenleri içeren ürünler satıldığında, belirli alerjileri olan tüketiciler arasında sağlık tehlikelerini önlemek için bileşenlerin Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca etiketlenmesi gerekir veya önerilir. Ancak, söz konusu bileşenlerin ürünlerde kolayca tespit edilebilmesi halinde etiketleme yapılmamasına izin verilmektedir.

#### **Şekil 5: Alerji etiketleme ile ilgili spesifik materyaller**



Kaynak: Tarım, Ormancılık ve Balıkçılık Bakanlığı

#### 5-Rekombinant gıdalar

Taze baharatlar ve otlar alerji etiketleme kapsamı dışında olsa da karışımlar rekombinant gıdaların etiketlenmesini gerektiren soya fasulyesi ve mısırdan elde edilen bileşenler içerebilir. Bu gibi durumlarda, Tarım ve Ormancılık Ürünlerinin Standardizasyonu ve Uygun Etiketleme Kanunu ve Gıda Sanitasyon Kanunu uyarınca etiketleme zorunludur.

#### 6-İçerik ağırlığı

Karışımları ithal ederken ve pazarlarken, ithalatçı tarafından ilgili ürün, Ölçüler Yasası uyarınca tartmalı ve gram cinsinden ağırlığı etikette belirtilmelidir. Ürün, ürünün gerçek ağırlığı ile etikette belirtilen rakam arasındaki öngörülebilir bir fark olacak şekilde belirtilmelidir.

#### 7-Son kullanma tarihi

Tarım ve Orman Ürünlerinin Standardizasyonu ve Uygun Etiketleme Yasası ve Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca, ürünün açılmamış halde belirtilen muhafaza yöntemine göre depolandığında son kullanma tarihi etikette belirtilmelidir. Bazı karışımların kalitesi kolayca bozulmadığından, "en iyi kullanma tarihi (Best By...)" etikette belirtilmelidir.

## 8-Koruma yöntemi

Tarım ve Ormanlık Ürünlerinin Standardizasyonu ve Uygun Etiketleme Yasası ve Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca, son kullanma tarihine kadar açılmamış durumda lezzeti korumak için muhafaza yöntemi etikette belirtilmelidir. Oda sıcaklığında saklanabilen ürünler için muhafaza yöntemi etiketten çıkarılabilir.

## 9-Menşe ülke

Tarım ve Ormanlık Ürünlerinin Standardizasyonu ve Uygun Etiketlenmesi Yasası ile belirlenen işlenmiş gıdalara yönelik kalite etiketleme standartları, ithal gıdaların etiketlerinde menşe ülkenin belirtilmesini gerektirmektedir.

Bu Yasa ayrıca işlenmiş ürünlerin içeriğindeki baharat ve bitkilerin menşe ülkesinin etiketlenmesini gerektirmektedir. Bu tür bilgiler ya içindekiler listesinde parantez içinde belirtilerek ya da etiketlenmenin belirli bir sütununda menşe ülke adı belirtilerek etiketlenmelidir.

## 10-İthalatçılar

Tarım ve Ormanlık Ürünlerinin Standardizasyonu ve Uygun Etiketlenmesi Yasası ve Gıda Sanitasyon Yasası uyarınca ithalatçının adı ve adresi etikette belirtilmelidir. İthal malzemeler kullanılarak Japonya'da işlenen ürünler için, üreticinin veya satıcının adı ve adresi etikette belirtilmelidir.

## 11-Besin değerleri

Besin bileşenleri ve kalori miktarı, Sağlık Bakanı tarafından belirlenen besin etiketleme standartlarına uygun olarak karışımların etiketlerinde belirtilmelidir. Gerekli bilgiler besin bileşenlerini, yapısal bileşenleri (örn. proteindeki amino asitler) ve bileşen türlerini (örn. yağdaki yağ asitleri) içerir. Besin maddelerinin spesifik isimlerini açıklamak yerine "vitamin" gibi genel isimlerin etiketlenmesi durumunda, alt bileşenler belirtilerek etiketlenmelidir.

Bileşenler aşağıdaki sırada ve birimde belirtilmelidir:

- Kalori (kcal veya kilokalori)
- Protein (g veya gram)
- Yağ (g veya gram)
- Karbonhidrat (g veya gram)
- Sodyum
- Etiketlerde belirtilmesi gereken diğer besin bileşenleri

Sağlık Bakanlığı ayrıca diğer besin bileşenlerinin etiketlenmesine ve vurgulanacak bilgilere ilişkin standartları da belirlemektedir.

## 12-Organik etiketleme

Tarım ve Ormanlık Ürünlerinin Standardizasyonu ve Doğru Etiketlenmesi Kanunu, organik tarım ürünlerini ve baharat ve otları içeren organik tarımsal işlenmiş gıdaları Belirtilmiş JAS (JAS sertifikalı organik) olarak tanımlamaktadır. Yalnızca bu standartları karşılayan ve üzerinde JAS sertifikalı organik işareti (Şekil 2-6) bulunan ürünler Japonca'da "organik" olarak etiketlenebilir.

Yurtdışında üretilen ve ithal edilen organik tarım ürünlerinin organik etiketi taşımasına izin verilmesi için aşağıdaki yöntemlerden biri ile derecelendirilmesi ve JAS sertifikalı organik işareti ile iliştilmesi gerekmektedir.

- JAS sertifikalı organik markanın etiketlenmesi ve JAS'a kayıtlı sertifika kuruluşları tarafından sertifikalandırılmış denizaşırı üreticiler tarafından üretilen/imal edilen organik gıdaların Japonya içinde ve dışında dağıtımı.
- JAS sertifikalı organik markanın etiketlenmesi ve ürünlerin Japonya'daki kayıtlı sertifika kuruluşları tarafından sertifikalandırılmış ithalatçılar tarafından dağıtılması (organik tarım ürünleri ve organik tarımsal işlenmiş gıdalarla sınırlıdır).

Yaklaşım b) için, Japon Tarım Standartlarına (JAS) dayalı olarak eşdeğer düzeyde olduğu kabul edilen bir derecelendirme sistemine sahip bir ülkenin hükümeti tarafından verilen sertifikalar veya kopyaları ön koşul olarak eklenmelidir. Mart 2011 itibarıyla, Tarım ve Ormanlık Ürünlerinin Standardizasyonu ve Uygun Etiketlenmesi Yasası Madde 15-2 uyarınca organik tarım ürünleri için Japonya ile eşdeğer derecelendirme sistemlerine sahip olduğu bakanlık kararname ile tespit edilen ülkeler şunlardır 27 AB ülkesi, Avustralya, A.B.D., Arjantin, Yeni Zelanda ve İsviçre.

Dataylı bilgi için: <https://www.maff.go.jp/e/policies/standard/jas/>

### Şekil 6: JAS sertifikalı organik işareti



Onaylayan  
kuruluşun  
adı

### 13-Konteynerler ve paketleme

Kaynakların Etkin Kullanımının Teşvik Edilmesi Yasası, belirli kaplar ve ambalajlar üzerinde ayrıştırılmış toplamayı teşvik etmek için etiketleme yapılmasını gerektirmektedir.

Baharatlar ve şifalı bitkiler için aşağıdaki iki tür kap ve ambalaj kullanıldığında, Şekil 2-7'de gösterilen işaretlerden biri veya her ikisi de kapların ve ambalajların bir veya daha fazla alanında belirtilen biçimde etiketlenmelidir.

#### Sekil 2-7: Tanıtmak için etiketler



Plastik kaplar ve ambalajlar



Kağıt kaplar ve ambalajlar

### 14-Açıklama

Eczacılık İşleri Yasası, tıbbi endikasyonların veya etkinliğin ambalaj üzerinde etiketlenmesini yasaklamaktadır. Ancak, Kanun kapsamında onaylanmış ürünler için etiketleme ve yasaklayıcı açıklama gerekliliklerinin karşılanması halinde bu tür etiketlemelere izin verilmektedir.

Yanlış veya yanıltıcı ifadeler içeren ürün açıklamaları, Haksız Primler ve Yanıltıcı Beyanlara Karşı Kanun ve gıda Ürünlerinin yanı sıra tüm ürünler için geçerli olan Haksız Rekabeti Önleme Kanunu ile yasaklanmıştır.

### 2. Sektörün Gönüllü Kısıtlaması Altında Etiketleme

Baharat ve bitki etiketleri için herhangi bir gönüllü sektör kısıtlaması bulunmamaktadır.

## III. Vergilendirme Sistemi

### 1. Tarife Vergileri, Tüketim Vergisi ve İlgili Diğer Vergiler

Baharatlar (Japonca'da "koshinryo") gıda maddelerine renk, tat ve keskinlik vermek için eklenen, böylece iştahın uyarılmasına, kokunun giderilmesine ve kolay sindirim ve emilime katkıda bulunan, genellikle tropikal bitki ve ağaçların tohumlarını, meyvelerini, tomurcuklarını, kabuklarını ve köklerini içeren maddelerin genel adıdır. Bu belgede baharatlar, kokulu- şifalı otlar ve ılıman bölgelerde yetişen kokulu otlar da dahil olmak üzere geniş bir şekilde tanımlanmaktadır:

- Çiğ baharatlar (örneğin, baharatlı laver (deniz yosunu), sarımsak, zencefil, otlar)
- Kurutulmuş baharatlar (biber, kırmızı biber, tarçın, diğer birçok baharat)
- Karışımlar (kurutulmuş baharat kombinasyonları)
- Baharatlar (tuz, şeker ve diğer çeşnilerden oluşan karışımlar)
- Hazır baharatlar (örn. Köri karışımı, hazır Japon turp ezmesi)

Bununla birlikte, bu yenilebilir maddelerin çoğu, Japon geleneksel baharatları da dahil olmak üzere taze sebzelerde bulunur sarımsak ve zencefil; maydanoz, adaçayı, biberiye ve kekik gibi otlar ve yenilebilir çiçekler. Bu nedenle, ithalat istatistiklerini ürün bazında belirlemek genellikle zordur. Susam yağının malzemesi olan susam tohumları Japonya'da tamamen ithalata bağımlı olduğu için bu belge kapsamındadır.

Başlıca baharat ve otlar uygulanan gümrük vergileri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir. Oranlar malzemeye, üretim sürecine, ürünün şekline, içeriğine ve diğer faktörlere göre değiştiğinden dikkatli olunmalıdır. Eğer ithalatçı tarife oranlarını ve diğer bilgileri önceden kontrol etmek isterse, ön talimat sistemini kullanması uygun olabilir.

Şekil 8: Baharat üzerindeki tarife vergileri

H.S. kodu			Açıklama	Tarife oranı					
				Genel	Geçici	DTÖ	GSP	LDC	
0904	11	-100	Biber Ne ezilmiş ne de öğütülmüş 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer Ezilmiş	4.2% Ücretsiz		3.0% (Ücretsiz)	Ücretsiz		
		-200							
	12	-100	veya öğütülmüş 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	4.2% Ücretsiz		3.0% (Ücretsiz)	Ücretsiz		
		-200							
	20	-100	Capsicum cinsi veya Capsicum cinsi meyveler Pimenta (Kırmızı biber) 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer - Ne ezilmiş ne de öğütülmüş - Ezilmiş veya öğütülmüş	7.0% Ücretsiz		6.0% (Ücretsiz) (Ücretsiz)	Ücretsiz		
									-210
-220									
0905	00	-000	Vanilya	Ücretsiz		(Ücretsiz)			
0906	11	-000	Tarçın ve tarçın ağacı çiçekleri Ne ezilmiş ne de öğütülmüş Tarçın (Cinnamomum zeylanicum Blume) Diğer Ezilmiş veya öğütülmüş	Ücretsiz Ücretsiz Ücretsiz		(Ücretsiz) (Ücretsiz) (Ücretsiz)			
									19
									20
									-000
0907	00	-100	Karanfil 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer - Ne ezilmiş ne de öğütülmüş - Ezilmiş veya öğütülmüş	4.2% Ücretsiz		3.6% (Ücretsiz) (Ücretsiz)	Ücretsiz		
									-210
									-220

Şekil 8: Baharat üzerindeki tarife vergileri-devam

H.S. kodu			Açıklama	Tarife oranı													
				Genel	Geçici	DTÖ	GSP	LDC									
0908	10	-100	Küçük hindistan cevizi, topuz ve kakule Küçük Hindistan Cevizi 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer - Ne ezilmiş ne de öğütülmüş - Ezilmiş veya öğütülmüş	4.2% Ücretsiz		3.6% (Ücretsiz) (Ücretsiz)	Ücretsiz										
									-210								
									-220								
									20	-100	Mace 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer - Ne ezilmiş ne de öğütülmüş - Ezilmiş veya öğütülmüş	4.2% Ücretsiz		3.6% (Ücretsiz) (Ücretsiz)	Ücretsiz		
																	-210
																	-220
	30	-100	Kakule 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer - Ne ezilmiş ne de öğütülmüş - Ezilmiş veya öğütülmüş	4.2% Ücretsiz		3.6% (Ücretsiz) (Ücretsiz)	Ücretsiz										
									-210								
									-220								
	0909	10	-100	Anason, badian, rezene, kişniş, kimyon tohumları veya kimyon, ardıç meyveleri Anason veya badian tohumları 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	7.0% Ücretsiz		6.0% (Ücretsiz)	Ücretsiz									
										-210							
										-220							
20										-100	1) Ne ezilmiş ne de öğütülmüş 2) Ezilmiş veya öğütülmüş kişniş tohumu 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	3.5% 7.0%		3.0% 6.0%	Ücretsiz		
																	-210
																	-220
30		-100	1) Ne ezilmiş ne de öğütülmüş 2) Ezilmiş veya öğütülmüş kimyon tohumu 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	3.5% 7.0%		3.0% 6.0%	Ücretsiz										
									-210								
									-220								
40		-100	1) Ne ezilmiş ne de öğütülmüş 2) Ezilmiş veya öğütülmüş kimyon tohumu 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	3.5% 7.0%		3.0% 6.0%	Ücretsiz										
									-210								
									-220								
									50	-100	1) Ne ezilmiş ne de öğütülmüş 2) Ezilmiş veya öğütülmüş kimyon tohumu 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	3.5% 7.0%		3.0% 6.0%	Ücretsiz		
																	-210
																	-220
50		-100	1) Ne ezilmiş ne de öğütülmüş 2) Ezilmiş veya öğütülmüş rezene tohumu, ardıç meyvesi 1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	3.5% 7.0%		3.0% 6.0%	Ücretsiz										
									-210								
									-220								



0910	10	-100	Zencefil	1 Tuzlu suda, kükürtlü suda veya diğer koruyucu çözeltilerde geçici olarak korunmuş	15.0%		9.0%		Ücretsiz
		-210	2 Diğer	1) Perakende satış için konteynerlere koyun	10.0%		5.0%	Ücretsiz	
		-231		2) Diğer	5.0%		2.5%	Ücretsiz	
		-239		- Taze					
				- Diğer					

#### Şekil 8: Baharat üzerindeki tarife vergileri -devam

H.S. kodu		Açıklama	Tarife oranı					
			Genel	Geçici	DTÖ	GSP	LDC	
0910	20	-100	Safran	4.2%		3.6%	Ücretsiz	
		-210	1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	Ücretsiz		(Ücretsiz)		
	-220	- Ne ezilmiş ne de öğütülmüş			(Ücretsiz)			
	30	-100	Ezilmiş veya öğütülmüş Zerdeçal (curcuma)	4.2%		3.6%	Ücretsiz	
		-210	1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	Ücretsiz		(Ücretsiz)		
	-220	- Ne ezilmiş ne de öğütülmüş			(Ücretsiz)			
	91	-100	Karışımlar	4.2%		3.6%	Ücretsiz	
		-200	1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	Ücretsiz		(Ücretsiz)		
	99	-200	Diğer	12.0%		7.2%	3.6%	Ücretsiz
		-911	1 Köri	4.2%				
		-919	2 Diğer	Ücretsiz		3.6%	Ücretsiz	
		-991	1) Perakende satış için konteynerlere koyun			(Ücretsiz)		
		-992	- Kekik, defne yaprağı			(Ücretsiz)		
		-993	-- Ne ezilmiş ne de öğütülmüş			(Ücretsiz)		
2103	30	-100	Hardal	12.2%		9.0%		
		-200	1 Perakende satış için konteynerlere koyun 2 Diğer	10.3%		7.5%		Ücretsiz
1207	40	-000	Susam	Ücretsiz		(Ücretsiz)		

#### Kaynak: Maliye Bakanlığı

Not 1) İthalat hacmi belirli bir yüzdeden fazla artmış veya ithalat fiyatı belirli bir yüzdeden fazla düşmüş olan eşyalara özel acil durum tarifeleri uygulanabilir.

Not 2) Özel tercihli oran sadece En Az Gelişmiş Ülkeler için geçerlidir.

Not 3) Normalde tarife oranlarının uygulanmasında öncelik sırası sırasıyla Tercihli, DTÖ, Geçici ve Genel şeklindedir. Ancak, Tercihli oranlar yalnızca kanun veya yönetmeliklerle öngörülen koşullar karşılandığında uygundur. DTÖ oranları, bu oranlar Geçici veya Genel oranlardan daha düşük olduğunda uygulanır. Tarife tablosunun daha kapsamlı bir yorumu için "Japonya Gümrük Tarife Cetvelleri"ne (Gümrük ve Tarife Bürosu, Maliye Bakanlığı) bakınız. <https://www.customs.go.jp/english/tariff/index.htm>

## 2. Tüketim Vergisi

(CIF + Tarife vergileri) × %10

## IV. Ticaret Eğilimleri

### 1. İthalatta Değişimler

Baharatlar "ne ezilmiş ne de öğütülmüş" (tohum, meyve ve kabuk vb. toplanır, kurutulur ve kavanozlara veya torbalara konular), "ezilmiş veya öğütülmüş" (kurutulmuş baharatlar ince bir şekilde ezililen ve toz haline getirilenler) veya "müstahzarlar" şeklinde ithal edilir.

Baharat ithalat hacmi, menşe yerindeki hava durumu ve küresel arz ve talepteki dalgalanmalar gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak değişmektedir. 2022'da ithal edilen toplam hacim 268.194 ton olmuştur

Şekil 10: Baharat ve bitki ithalatında kalem bazında değişimler

Birim : Bin ABD Doları,

Gtip	Tanım	Japonya'nın Türkiyeden İthalatı			Japonya'nın Dünyadan İthalatı		
		2020	2021	2022	2020	2021	2022
'TOTAL	Tüm ürünler	689.297	808.124	1.026.340	634.678.167	773.720.906	905.098.532
	Baharat, Şifalı ve Kokulu Otlar	7.456	4.936	4.693	530.023	449.981	553.641
'120740	Susam tohumları	5.539	3.374	2.885	322.867	213.260	290.275
'091099	Baharatlar (Piper cinsi biber, Capsicum cinsi veya Pimenta cinsi meyveler hariç)	1.910	1.531	1.794	17.817	20.584	26.372
'090411	Piper cinsi biber	-	9	5	22.477	30.905	44.464
'090412	Piper cinsi biber, ezilmiş veya öğütülmüş	7	20	5	19.094	21.322	32.578
'091091	Farklı baharat türlerinin karışımları	-	-	4	4.702	5.117	4.642
'090611	Tarçın "Cinnamomum zeylanicum Blume" (ezilmiş ve öğütülmüş hariç)	-	-	-	727	1.360	855
'090619	Tarçın ve tarçın ağacı çiçekleri (tarçın "Cinnamomum zeylanicum Blume" hariç ve ezilmiş ...	-	-	-	6.569	6.070	7.849
'090620	Ezilmiş veya öğütülmüş tarçın ve tarçın ağacı çiçekleri	-	-	-	2.763	3.224	3.349
'091011	Zencefil, ne ezilmiş ne de öğütülmüş	-	-	-	90.168	101.791	91.067
'091012	Zencefil, ezilmiş veya öğütülmüş	-	-	-	16.608	19.421	21.462
'091020	Safran	-	-	-	1.525	1.785	2.317
'091030	Zerdeçal "curcuma"	-	2	-	9.321	8.496	9.489
'210330	Hardal unu ve küspesi, hazırlanmış olsun veya olmasın ve hardal	-	-	-	15.385	16.646	18.922

Kaynak : UN COMTRADE

## 2. Bölgesel Tedarikçi Ülkeler

Çok sayıda baharat türü vardır ve bu nedenle Japonya'ya ihracat yapanlar Nijerya Çin, Burkina Faso, Malezya, Endonezya ve Hindistan gibi Asya ülkelerinin yanı sıra Akdeniz ve Afrika ülkeleri de dahil olmak üzere geniş bir dağılıma sahiptir. Hacim bakımından en büyük ihracatçılardan olan Çin, ağırlıklı olarak kırmızı biber ve tarçın ihraç etmektedir. Çin'den 2022 yılında yapılan ihracatın toplam hacmi 50,653 tondur, ancak son dönemdeki eğilim düşüş yönündedir. Japonya'da baharat kullanımı gün geçtikçe artmakta olup çeşit ve miktarda istikrarlı bir artış vardır.

1. Bölgesel dağılım		Birimler- Değer:Bin ABD Doları ve Miktar:Ton						
Sıra	İhracatçı Ülke	2020		2021		2022		2022 Paylar %
		Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	
	Dünyadan	530.023	286.913	449.981	230.059	553.641	268.194	100,00%
1	Nijerya	109.508	76.288	74.520	58.969	107.425	72.415	19,40%
2	Çin	98.666	47.346	111.978	46.323	102.784	50.653	18,60%
3	Burkina Faso	35.935	25.925	10.914	8.749	39.253	25.423	7,10%
4	Malezya	14.575	3.704	19.089	3.561	30.138	4.486	5,40%
5	Endonezya	16.070	4.209	18.802	3.291	26.200	3.424	4,70%
6	Tanzanya	22.815	18.296	22.502	17.322	24.921	15.477	4,50%
7	Mozambik	24.699	15.585	13.024	10.120	24.228	15.387	4,40%
8	Viet Nam	14.803	3.586	16.561	3.414	22.676	4.162	4,10%

9	Tayland	15.935	10.332	15.939	8.417	19.033	12.367	3,40%
10	Paraguay	27.967	15.019	19.295	11.350	18.304	8.449	3,30%
11	Hindistan	12.924	5.889	13.448	6.079	14.681	5.646	2,70%
12	Kore Cumhuriyeti	4.434	200	5.124	281	11.861	347	2,10%
13	Myanmar	16.256	6.237	7.978	3.530	10.633	5.534	1,90%
14	Sri Lanka	1.357	88	2.181	131	8.765	4.426	1,60%
15	Etiyopya	18.579	11.419	4.015	2.553	8.375	4.465	1,50%
16	ABD	5.072	2.435	5.227	2.478	7.595	3.016	1,40%
17	Mali	3.787	2.957	4.053	3.356	7.182	4.560	1,30%
18	Guatemala	12.561	6.116	14.062	8.596	7.064	3.029	1,30%
19	Fransa	7.690	1.351	8.149	1.503	6.830	1.362	1,20%
20	Bolivya	4.579	2.087	5.075	2.362	6.140	2.640	1,10%
	İlk 20 Ülke	468.212	259.069	391.936	202.385	504.088	247.268	91,00%
24	Türkiye	7.456	1.814	4.936	1.559	4.693	1.504	0,80%
	Diğer	54.355	26.030	53.109	26.115	44.860	19.422	8,10%
Kaynak : UN COMTRADE								

### 3. Japonya'da İthalat Pazar Payı

Japonya baharat hammaddelerinin neredeyse tamamını ithal etmektedir. Japonya'da yetiştirilen bazı baharatlar arasında wasabi, Japon biberi, kırmızı biber ve sarımsak yer almaktadır, ancak üretim sınırlıdır ve kendi kendine yeterlilik oranı %10'un altındadır.

Bu arada, evlerde kullanılan küçük ambalajlı ürünlerin veya işleme/endüstriyel kullanıma yönelik ürünlerin çoğu Japonya'da işlenmekte ve ticarileştirilmektedir ve ürün olarak baharat ithalatı nadiren görülmektedir.

### 4. İthalat Hacmindeki Değişimlerin Arka Planı ve Diğer Eğilimler

Dünya hammadde fiyatlarındaki artış nedeniyle 2022 yılında Japonya'da baharat ve bitki fiyatlarının çoğu artmıştır. Ancak, durgun ekonominin yol açtığı evde yemek yeme ve tasarruf etme eğilimi gibi bazı faktörler nedeniyle, biber ve kırmızı biber gibi baharat ve bitkilere yönelik hane halkı talebi istikrarlı bir performans göstermektedir.

Ayrıca, baharatlar ve bitkiler restoranlar ve gıda işleme endüstrisi tarafından toplu olarak kullanılmaktadır. Fiyat artışına tepki olarak 2022 ithalatında yaşanan düşüşe rağmen genel talepte bir azalma olmamıştır.

## V. Yurtiçi Dağıtım

### 1. Ticari Uygulama, Vb.

Hammadde piyasa fiyatları arz ve talep dengesine bağlı olarak dalgalanmaktadır. Dünya genelindeki anormal hava koşulları ve spekülasyonun piyasaya girmesi nedeniyle, Japonya'daki baharat ve şifalı bitkilerin malzeme maliyetlerinin çoğu keskin bir şekilde artmaya devam etmiş ve son tüketicilere satış fiyatları 2019 yılından bu yana sık sık yükseltilmiştir.

Baharat ve şifalı bitkiler için dağıtım kanalı, birincil toptancılar ve ikincil toptancılar gibi birçok aracı ile karmaşık bir yapıya sahiptir. Bu nedenle her adım için aracı komisyon alımı nedeniyle fiyat ithal fiyatının çok üzerinde (3-4 kat) seviyesine çıkabilmektedir.

Evlerde kullanılan taze bitkilerin yalnızca küçük bir kısmı Japonya'da yetiştirilmekte, pazarlarda açık artırmaya çıkarılmakta ve daha sonra ev kullanımı için ürün olarak satılmaktadır.

### 2. Yurtiçi Pazarının genel görünümü

#### (1) Japon baharat ve bitkisel otların pazarı

Geçmiş yıllarda Japon baharat ve kokulu-Şifalı ot pazarına çoğunlukla wasabi ve hardal gibi geleneksel Japon baharatları hakim olmuş bu geleneksel baharatların dışında sadece biber ve maydanoz gibi sınırlı ürünler yer almakta ve pazar daha geniş bir ürün yelpazesine hitap edecek şekilde genişlemekte zorluk görülmekteydi. Ancak son yıllarda Japon diyeti

çeşitlenmiş ve geleneksel Japon baharatlarının yanı sıra çeşitli baharat ve otlar için pazar önemli ölçüde büyümüştür. Yabancı baharatlar Japon yeme alışkanlıklarına uygun bulunmamakta ve sınırlı ölçekte kalmaktaydı. Japon tüketici ve restoranlar yabancı baharat kullanımları hakkında sınırlı bilgiye sahipti. Ancak, tedarikçilerin tüketicileri ve lokantaları eğitmek için tarifler sunmak gibi istikrarlı çabaları sayesinde, kullanımları ve pişirme yöntemleri daha iyi anlaşılabilir ve bu da satışlarda artışa yol açmıştır. Ayrıca, son zamanlarda medyada bu baharatların insan sağlığı üzerindeki olumlu etkilerine dair sıkça yer alan haberlerin tetiklediği bir farkındalık artışı da söz konusudur. Örneğin, 2010 yılında bir TV programında tarçının kan şekeri seviyesini düşürmede etkili olduğu öne sürüldü. Yayından hemen sonra tarçına olan talep hızla artmış ve süpermarketlerde sürekli olarak stoklar tükenmiştir. Bu tür vakalara son yıllarda sık sık tanık olunmaktadır.

Japon baharat ve bitki pazarında S&B Foods %40, House Foods ise %20 paya sahiptir. Çok sayıda başka şirket de orta ve küçük ölçekli satışlarla pazara girmiştir. Her şirket, wasabi, biber veya işleme kullanımında uzmanlaşmıştır. Hane halkına yönelik satış rakamları pazarın yaklaşık %60'ını oluşturmaktadır. Başlıca ürünler arasında tüpte wasabi veya macun haline getirilmiş hardal ve öğütülmüş biber yer almaktadır. Bu tür baharatlara yönelik talep, son birkaç yılda tüketicilerin evde yemek yeme konusundaki tutumlu alışkanlıkları nedeniyle artmıştır. Geleneksel Japon baharatları dışındaki baharat ve otlar için Pazar henüz arzu edilen seviyelerde bulunmamaktadır. Ancak tüketicilerin baharatlar konusunda kullanım ve özellikleri konusunda daha bilinçli hale gelmektedir. Bu durum, özel haneler tarafından kullanımda bir genişlemeye yol açarak genel pazar ölçeğinin artmasına yardımcı olmaktadır.

### **2-Endüstriyel kullanım için pazar**

Restoran endüstrisinde baharatların endüstriyel kullanımı pazarın yaklaşık %30'unu oluşturmaktadır. Ev kullanımına kıyasla daha geniş bir baharat ve bitki çeşitliliği kullanılmaktadır. Son yıllarda baharatlı yemeklerin sayısını artış göstermekte bu kapsamda ticari kullanım alanının hızla genişlediği görülmektedir. Özellikle İtalyan mutfağının moda olduğu 1990'ların başından bu yana baharat ve bitki kullanımı daha popüler hale gelmiştir. İspanyol ve Hint mutfağının yaygınlaşması da bu eğilimi artıran bir faktördür. Ayrıca, çok küçük bir pazara sahip olmasına rağmen Fas başta olmak üzere diğer Afrika ve Ortadoğu mutfağı da 2010 yılından bu yana popülerlik kazanmıştır. Japonya'da geçmişte sık kullanılmayan Fesleğen, kekik, kekik, safran ve biberiye ile köri dışındaki nadiren kullanılan kimyon gibi baharatlar daha sık kullanılmaya başlanmıştır. Restoran sektörünün genelinde de farkındalık düzeyi artmıştır.

### **3-Endüstriyel kullanım pazarı**

Gıda işlemede veya içecek bileşeni olarak kullanılan baharatlar pazarın %10'undan biraz fazlasını oluşturmaktadır. Başlıca ürünler hazır köri tabletleri (katı köri karışımı) ve retort köri (retort kaplarında paketlenmiş köri) gibi köri ürünleri olup, bunları pazarın istikrarlı gelişimine katkıda bulunan baharat ve bitkilerin kullanıldığı artan sayıda diğer işlenmiş gıdalar takip etmektedir. Özellikle son yıllarda chili oil (birkaç çeşit baharatın karışımından oluşan baharatlı bir Çin çeşni) popüler olmuş ve sarımsak ve kırmızı biber gibi bileşenlere olan talep artmıştır. Ayrıca son yıllarda, medyada baharat ve bitkilerin sağlığa faydaları hakkında haberlerin yer aldığı vakaların sayısı artmakta ve baharat ve bitkilerin kullanıldığı sağlıklı yiyecek ve içeceklerin ticarileştirilmesi de dikkat çekmektedir. Zerdeçalın karaciğer fonksiyonlarını iyileştirmeye yardımcı olduğu pazarda ciddi olarak kabul görmekte ve House Foods tarafından üretilen bir zerdeçal içeceği olan "Ukon no chikara (zerdeçalın gücü)" 2000'lerin ortalarından bu yana büyük bir hit haline gelmiştir. Zencefilin vücudu ısıttığı ve sağlığa bir çok faydası olduğu yönünde ciddi kabul görmüştür. Ayrıca Nagatanien firması tarafından üretilen "Shoga chai (zencefilli chai)" gibi zencefil içeren sıcak içeceklerin satışları da artmaktadır. Sonuç olarak, bu ürünlerde kullanılan ham maddelere olan talep de artmaktadır. Ayrıca, Japon pazarının aşına olmadığı bir baharat türü olan **Gine Biberi'nin (Grains of Paradise)** kilo vermede etkili olduğunu kanıtlamak için yapılan araştırmaların ardından, Kanebo Kozmetik 2009 yılında Afrika'da üretilen Cennet Taneleri'ni kullanarak "Hikishime ginger (zayıflatıcı zencefil)" adlı bir diyet içeceği geliştirmiştir.

2008 yılından bu yana pazar, dünya baharat ve bitki malzeme maliyetlerindeki keskin artış nedeniyle sürekli fiyat artışları yaşamıştır. Bununla birlikte, tüketici talebi ev kullanımı, endüstriyel kullanım (restoranlar gibi) ve işleme gibi tüm alanlarda yüksek olma eğilimindedir. Bu nedenle pazarda genel bir büyüme görülmektedir.

Esasen Pazar yenilikçi ürünlere oldukça açık bulunmakta sağlık ve diyet fayda sağlayabilecek her türlü ürüne ciddi eğilim göstermekte olup, ülkemiz sağlıklı baharat ve otlarının da uygun tanıtım çalışmalarıyla ciddi potansiyel oluşturabileceğine inanılmaktadır.

## **(2) Japonya'da baharat ve kokulu ve şifalı otların kullanımı**

### **1-Köri malzemeleri**

Köri ilk olarak Hindistan ve İngiltere'den Japonya'ya getirilmiştir, ancak zaman içinde Japonya'ya özgü bir tat haline gelmiştir. Köri halihazırda Japonya'daki en popüler yemeklerin başında gelmektedir. Körilerin çoğu zerdeçal, kimyon, kırmızı biber, muskat ve kakule gibi düzinelerce baharat ve otun karıştırılmasıyla pişirilir, ancak evde veya restoranlarda yapılan yemeklerde bu işlem nadiren yapılır. Bunun yerine genellikle hazır köri tabletleri veya imbi köri kullanılmaktadır. Bu ürünlerin satış hacimlerinin günden güne artışı nedeniyle Japon baharat ithalatı gün geçtikçe artmaktadır.

### **2-Çeşniler**

Wasabi veya hardal, biber ve kırmızı biber gibi geleneksel Japon baharatları çok eski zamanlardan beri çeşni olarak

yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Ancak, diğer baharat ve otların evde ya da restoranlarda çeşni olarak kullanılması zordur. Bunlar ağırlıklı olarak üst düzey restoranlarda ya da sınırlı sayıda evde kullanılmaktadır.

Bu çeşnilerin nasıl kullanılacağına dair farkındalığın artmasıyla hem ev içinde hem de lokantalarda özelliklerinden en iyi şekilde yararlanılarak çeşitli ürünler sunulmaktadır. Batı, Çin, Kore ve Güneydoğu Asya mutfaklarında kullanılan baharat ve otlar hem çeşit hem de hacim olarak artmaktadır. En hızlı büyüme özellikle Fransız, İtalyan ve İspanyol mutfağı gibi Batı mutfaklarında kullanılan baharat ve bitkilerde görülmektedir. Fesleğen, kekik, kekik, safran ve biberiye gibi daha önce pek bilinmeyen ya da kullanılmayan baharatlar son yıllarda hem görünürlük hem de tüketilen miktar bakımından önemli ölçüde artmıştır. Ayrıca, 2000'li yıllardan bu yana otantik tatlılara yönelik patlama yaşanmış, kek ve dondurmalarda kullanılan vanilya ve tarçına yönelik talep de hızla artmıştır.

### **3-İşlenmiş gıdalar için ham maddeler**

Baharat ve bitki içeren tüm işlenmiş gıdalar arasında, çeşitli köri ürünlerinde kullanılan hacim en büyüktür. Bununla birlikte, baharatlar ve otlar çok sayıda işlenmiş gıda ürününe dahil edilmektedir. Büyük miktarlarda kullanılan gıda ürünlerinden bazıları Worcestershire sosu ve hazır eriştedir, ancak son zamanlarda atıştırmalıklarda ve soslarda da daha fazla porsiyon kullanılmaktadır.

Atıştırmalıklarda kullanılan baharat ve bitki miktarı köri ve soslara kıyasla çok fazla değildir. Ancak "Bokun habanero (sultan habanero)" (Tohato tarafından 2000'li yılların ortalarında piyasaya sürülen ve dünyanın en acı baharatı olduğu söylenen bir Meksika biberi olan habanero'nun kullanıldığı atıştırmalık) büyük ilgi görmesi nedeniyle, talebi artırmak için habanero kullanılan çok çeşitli işlenmiş gıdalar piyasaya sürülmüştür.

#### **4-Bitki çayı**

Bitki çayı, kahve, çay veya yeşil çaya kıyasla farklı aroması, canlı rengi ve rahatlatıcı etkisi nedeniyle özellikle kadınlar arasında giderek popüler hale gelmektedir. Pazar büyüklüğü kahve, çay, yeşil çay ve oolong çayına kıyasla son derece küçüktür, ancak özellikle restoranlardan gelen talepteki artışla genişlemektedir. Bu eğilim özellikle aile restoranlarının (çocuklardan yaşlılara kadar geniş bir müşteri kitlesini hedefleyen, uzun saatler açık olan ve çok çeşitli yemekler hazırlayan restoranlar) son yıllarda bitki çayı sunumlarını genişletmesiyle artmıştır. Kahve ve çay daha çok toplu perakendecilerde veya marketlerde satılırken, bitki çayı daha çok LUPICIA gibi çay mağazalarında veya çeşitli çay yapıklarının seçilebildiği bitki çayı mağazalarında satılmaktadır. Kuşburnu, papatya, hibiskus, lavanta ve nane popülerdir.

### **(3) Japonya'da baharat ve Kokulu şifalı ot türleri**

Wasabi ve hardal gibi geleneksel baharatlar dışında, köride kullanılan baharat ve otların hacmi Japonya'da büyük bir yekûn tutma eğilimindedir.

#### **1-Kırmızı biber**

Kırmızı biber, Japonya'da tarihsel olarak kullanılan bir baharattır ve çeşitli yemeklere ve işlenmiş gıdalara eklenmiştir. Son zamanlarda bu baharatın kullanımı daha da çok yönlü hale gelmiş ve atıştırmalıklar ve acı biber yağı gibi kırmızı biber içeren sıcak satış ürünleri istikrarlı satış hacmine katkıda bulunmuştur. Dahası, 2000'li yılların başından itibaren kırmızı biberde bulunan kapsaisin adlı bir bileşenin yağ yakımında etkili olduğuna dair farkındalık artmıştır. Dolayısıyla kırmızı biber ve bu baharatı içeren ürünler popülerlik kazanmıştır. Büyük bir kısmı ithal edilmekte olup, Çin'in ithalat payı %80'dir. İspanya, Kore ve Şili de Japonya'ya ihracat yapan ülkelerdir ve az bir miktar da yurt içinde üretilmektedir.

#### **2-Biber**

Kırmızı biberde olduğu gibi, biber de Japonya'da uzun bir kullanım geçmişine sahiptir. Her türlü gıda ürününde kullanıldığı için pazar büyüklüğü kayda değerdir. Malezya, Endonezya, Hindistan, Vietnam, Singapur ve diğerleri Japonya'ya ihracat yapmaktadır.

#### **3-Kişiş tohumu**

Yaprakları genellikle Çin ve Tayland yemeklerinde kullanılır ve Japonya'da da yetiştirilir. Tohumlar büyük miktarda ithal edilmekte ve köri yapımında kullanılmaktadır. Fas, yaklaşık %90 gibi ezici bir ithalat payına sahiptir ve onu Kanada, Hindistan, Mısır ve Malezya takip etmektedir.

#### **4-Zerdeçal**

Japon körisi sarı renkte olma eğilimindedir. Bu renk zerdeçaldan gelir. Köri hazırlarken zerdeçal vazgeçilmez bir baharat olduğundan, önemli ve nispeten istikrarlı bir talep vardır. Yaklaşık %70'i Hindistan'dan ithal edilmekte, bunu Endonezya, Myanmar ve Malezya gibi ülkeler takip etmektedir.

#### **5-Tarçın**

Tarçın yaygın olarak keklerde, turtalarda ve diğer şekerlemelerde kullanılmıştır, ancak kısmen 2000-2001 yılları arasında çok fazla tarçın kullanılan rulo ve keklerde yaşanan patlama nedeniyle tatlılarda daha sık kullanılmaya başlanmıştır. Son zamanlarda, tarçının cappuccino gibi kahve içeceklerinde kullanıldığı daha fazla vaka olmuştur ve son birkaç yılda talep artmaktadır. Ayrıca 2010 yılında bir TV programı tarçının kan şekeri seviyesini düşürmede etkili olduğunu tanıtmıştır. Bunun sonucunda tarçına olan talep ani bir artış göstermiş ve süpermarketlerin arz sıkıntısı çekmesine neden olan bir patlamaya yol açmıştır. Patlama birkaç ay içinde yatıştıktan sonra talep daha önceki seviyelere geri döndü, ancak tarçın kesinlikle tanınırlık kazandı. Tarçının %80'e yakını Çin'den ithal edilmekte olup, Vietnam, Malezya, Endonezya ve Sri Lanka gibi diğer ülkeler de bunu takip etmektedir.

#### **6-Kimyon**

Kimyon köri pişirirken vazgeçilmez bir baharattır, bu nedenle talep istikrarlıdır. Toplam ithalat hacminin yarısından fazlası İran'dan gelmektedir. Japonya'ya ihracat yapan diğer ülkeler arasında Hindistan, Türkiye, Malezya ve Pakistan yer almaktadır.

#### **7-Karanfil**

Karanfil genellikle jambon, sosis, köri ve çeşitli et yemeklerinin hazırlanmasında kullanılmakta ve dolayısıyla istikrarlı bir tüketim sağlamaktadır. Tanzanya ve Madagaskar Japonya'ya neredeyse aynı miktarda karanfil ihraç etmektedir ve bu iki ülke toplam ithalatın büyük bir kısmını oluşturmaktadır.

#### 8-Vanilya

Pasta ve tatlıların vazgeçilmezi olan vanilya, Japonya'da öncelikle esans şeklinde kullanılıyordu. Ancak son yıllarda, tatlıların artan popülaritesinin bir sonucu olarak, daha fazla insan daha otantik görünen vanilya çekirdeklerini kullanıyor ve ithalat hacmi de genişliyor. Pasta ve şekerleme endüstrisinde, Madagaskar'dan gelen vanilyanın göreceli olarak daha hoş kokulu bulunmakta ve lüks bir ürün olarak talebi oldukça yüksektir. Bu nedenle pastalar ve şekerlemeler "Madagaskar vanilyalı" sloganıyla satılmaktadır. Dolayısıyla Madagaskar vanilyası, Papua Yeni Gine ve Uganda'dan yapılan çok az ithalatla birlikte pazarın ezici çoğunluğunu elinde tutmaktadır.

#### 9-Defne yaprağı

Defne yaprakları haşlanmış yemeklerin ve turşuların vazgeçilmezidir, Fransız mutfağında ve köride sıklıkla kullanılır. Pazarı Türkiye başta Fas ve İspanya domine etmektedir. İlgili üründe çabalarımızın geliştirilmesi halinde ihracatımızın katlanarak artması muhtemeldir.

#### 10-Susam

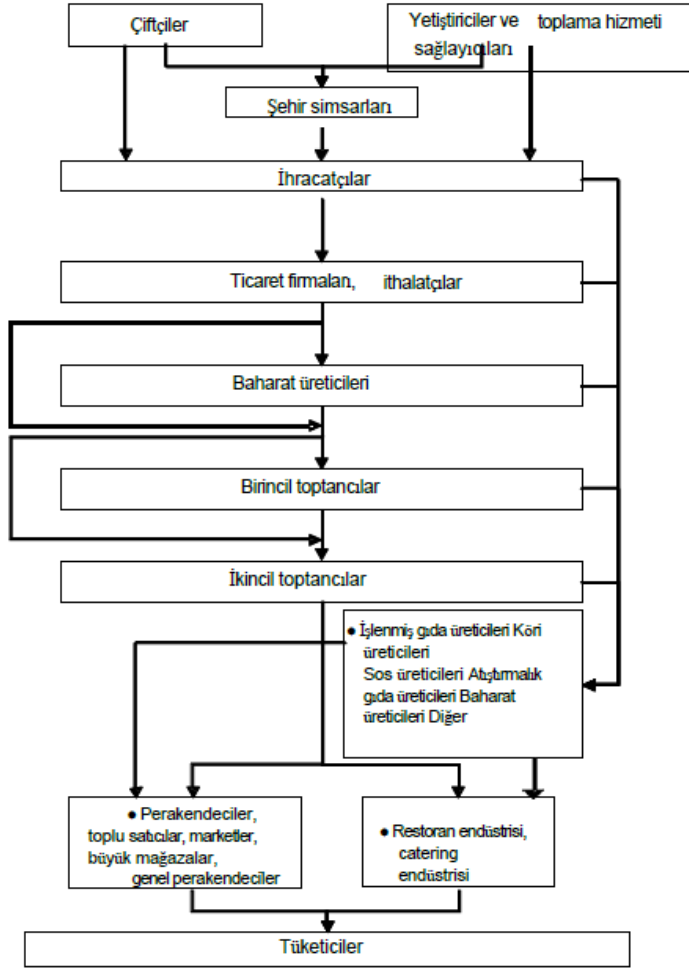
Susam, işlendikten sonra kavrulmuş susam, öğütülmüş susam veya susam ezmesi olarak kullanılır. (Susam yağı da Japon mutfağında en fazla kullanılan yağlardan biridir.) Susamın sağlığa olumlu etkileri olduğu ciddi kabul görmektedir. Hem siyah hem de beyaz susam çeşitli yemeklerin yanı sıra tatlılarda da kullanılmaktadır. Ürün tedariki yoğun olarak Asya ve Güney Amerika ülkelerinden yapılmaktadır. Japonya'da dış kabuğu sarı olan susam altın susam olarak adlandırılır ve yüksek katma değerli bir ürün olarak dağıtılır. **Ülkemizin ürünlerinin pazarda çok ciddi talep görebileceği değerlendirilmektedir. Ancak ülkemiz ürünlerinde ortaya çıkan aflatoksin maddesi ülkemiz ürün imajına büyük zararlar vermektedir.** Ayrıca Paraguay, Nijerya, Burkina Faso, Tanzanya ve Paraguay gibi Afrika ve Latin Amerika ülkelerinden ithal edilmektedir. Türkiye veya Mısır'dan gelen altın susam Japonya'da satılmaktadır. Fiyatların yanı sıra farklılaştırıcı faktörler ve "organik" temalı ürünler üst segmentte kabul görmektedir.

### 3. Dağıtım Kanalları

Japonya'daki baharat ve şifalı otların çoğu deniz aşırı ülkelerde üretilen hammaddelerden elde edilmektedir. Wasabi, zencefil ve taze otlar gibi baharat ve bitkilerin bir kısmı dışında, Japonya temel bileşenler için deniz aşırı ithalata dayanmaktadır.

İthalatçılar aracılığıyla menşe ülkeden ithal edilen ham baharat ve bitkiler genellikle ön işlemden geçirilerek ev kullanımı, endüstriyel kullanım veya piyasada satılmak üzere pazara sunulur. Baharatların köri ürünleri gibi işlenmiş gıdalar olarak kullanıldığı birçok durum da vardır. Bu nedenle, büyük işlenmiş gıda üreticilerinin baharat vb satın alması da yaygındır.

Şekil 18: Baharat ve şifalı bitkiler için dağıtım kanalları



Kaynak: Fuji Keizai araştırma verileri

#### 4. Japon Pazarına Girişte Karşılaşılan Sorunlar ve Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Baharatlar ve bitkiler genellikle subtropikal veya ılıman bölgelerde yetişen bitkilerin kurutulmasıyla hazırlanır. Bu nedenle hasattan üretimin son aşamalarına ve depolamaya kadar her adımda çeşitli mikroorganizmalar tarafından mikrobiyal kontaminasyona açıktır. Menşe ülkede üretim, depolama ve nakliyenin tüm aşamalarında sıkı kontrol altında olması beklenmektedir. Gıda Sanitasyon Yasası, izin verilen gıda katkı maddeleri, pestisit kalıntıları ve kontamine materyal miktarına ilişkin standartları belirlemektedir. Standartları karşılamayan ürünlerin Japon pazarına girişi yasaklanacaktır.

Mantarlar tarafından üretilen doğal toksik madde aflatoksin, kanserojen mikotoksin olarak bilinmektedir. Gıda Sanitasyon Yasası, aflatoksini çok sert bir şekilde sınırlamaktadır.

Baharatların aflatoksin B1 içeriğinin 0,01 ppm'den daha az olması. (Dahası, Japon market endüstrisi bazen yasal standartlardan daha da zorlu bir seviye talep etmektedir). Örneğin, aflatoksin içeriği 0,01 ppm'den az olan baharatlar gümrükten geçmektedir. (Ancak gerçek işlemlerde müşterilerin aflatoksinin hiç tespit edilmemesini talep ettiği durumlar da olmaktadır.)

Aflatoksin yönetmeliği Ekim 2011 öncesinde sadece aflatoksin B1 içeriğinin 0.01 ppm'den düşük olmasını sınırlamakta iken Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığınca düzenlemeler sıklaştırılarak aflatoksin B1, B2, G1 ve G2'nin toplam içeriğinin 0.01 ppm'in altında olacak şekilde değiştirilmiştir.

Japonlar gıda sanitasyonu konusunda yüksek bir bilince sahiptir ve baharat ve otlarda en ufak bir yabancı maddeye dahi izin vermeme eğilimi vardır. Yabancı maddeler, menşe ülkedeki toplama işlemi sırasında baharat ve bitkilere karışma eğilimindedir. Bu nedenle, yabancı maddelerin ürüne karışmasını önleyen bir sistem elzemdir. Bu kapsamda yurtdışında paketlenen ürünler riskli, güven düzeyi düşük bulunmakta olup doğrudan Japon pazarına sunulması göreceli olarak zordur. Çoğu durumda, Japon baharat üreticileri kapsamlı bir inceleme gerçekleştirmekte ve ürünleri yeniden işleyip paketlemektedirler.

Bu durum sadece baharat ve bitki pazarı için geçerli değildir. Japonya'da gıda ürünlerinin artık güvenli, emniyetli ve sağlıklı olması gerekmektedir. Emniyet ve güvenlikle ilgili olarak, doğal olarak tespit edilen kalıntı pestisit ve kontamine madde miktarının düzenlenmiş miktarın altında olması ve ürünlerin izlenebilirliğinin sağlanması da emniyet ve güvenliğin sağlanmasında etkili olmaktadır. Bu kapsamda ürün izlenebilirlik sistemine sahip olan firmaların Japon pazarında yüksek şansı bulunmaktadır.

Ürünlerin sağlığa faydaları temasına ağırlık verilerek pazarlanması isabetli olabilmektedir. İlaç Kanunu'na göre baharat ve otlar "**kilo kontrolünde etkilidir**" şeklinde etiketlenemez. Dolayısıyla, alıcılara ve tüketicilere objektif ve somut ek veriler sunarak kanıt gösterme eğilimi vardır.

#### 5-Fuarlar

Şekil 19: Baharat ve Şifalı otlar için sergiler			
Fuarlar	Web	Telefon	İçerik
FOODEX	<a href="https://www.jma.or.jp/foodex/en/">https://www.jma.or.jp/foodex/en/</a>	TEL: +81-3-3434-3453	Genel Gıda içecek Japonyanın en büyük Gıda fuarı
Hoteres Fuarı	<a href="https://jma-hcj.com/en/">https://jma-hcj.com/en/</a>	TEL: +81-3-3434-1377	Otel ve Restoran ihtiyaçlarına yönelik Fuar (Gıda, Mutfak gereçleri Mobilya ve Ev tekstil vb)
Süpermarket Trade Show	<a href="https://www.smts.jp/en/index.html">https://www.smts.jp/en/index.html</a>	TEL: +81-3-5209-1056	Gıda toptancılarına yönelik her türlü gıda ve içecek Fuarı
FABEX	<a href="https://www.fabex.jp/">https://www.fabex.jp/</a>	TEL: +81-3-3523-2755	Tatlı ve yemek hammaddelerine yönelik fuar

#### 5.Hatalı Uygulamalar

##### Gama ışını ışınlaması

Bir Japon firması geçmiş yıllarda ithal ettiği baharat ve çaylarda (Gıda Sanitasyon Yasası kapsamında yasaklı bulunan) sterilizasyonda gama ışını ışınlaması kullanılmış olabileceği şüphesi ile ürünleri gönüllü olarak piyasadan geri çekmiştir. Işınlama seviyesinin WHO tarafından kurulan bir kuruluş olan CAC (Codex Alimentarius Commission) <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> tarafından belirlenmiş olmasına karşın Japonya temel bir kural olarak gama ışını ile sterilizasyona izin vermemektedir. (Yasaktır)

#### 5. İthalat Birlikleri & İlgili Kuruluşlar

##### Şekil 2-20: Baharat ve bitki ithalatçı birlikleri ve ilgili kuruluşlar

Tüm Nippon Baharat Birliği

<http://www.ansa-spice.com/> TEL: +81-3-3237-9360