



İSTANBUL TİCARET ODASI

EKONOMİK VE SOSYAL ARAŞTIRMALAR ŞUBESİ

TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN TARIM ÜRÜNLERİ VE EKONOMİDEKİ YERİ

DERLEYENLER:

FAHRİ KARBUZ

İBRAHİM ÖZTÜRK

DENİZ OKAN SAVAŞ

İÇİNDEKİLER

1. BÖLÜM	
GENEL BİLGİ	
1.1 TÜRKİYE'DE İKLİM	4
1.2 TÜRKİYE'DE TARIMI ETKİLEYEN ETMENLER	5
1.3 TÜRKİYE'DE TOPRAK KULLANIMI	6
1.4 TÜRKİYE'DE TARIM BÖLGELERİ	6
1.5 TARIM ÜRÜNLERİ	7
2.BÖLÜM	
HUBUBAT	
2.1 BUGDAY	12
2.2 ARPA	12
2.3 YULAF	13
2.4 MISIR	14
2.5 ÇELTİK(PİRİNÇ)	15
2.6 TÜRKİYE'DE VE DÜNYADA HUBUBAT ÜRETİMİ VE DIŞ TİCARETİ	17
2.6.1 TÜRKİYE'DE ÜRETİM	17
2.6.2 TÜRKİYE'NİN DIŞ TİCARETİ	18
2.6.3 DÜNYA ÜRETİM VE TİCARETİ	20
3.BÖLÜM	
BAKLİYAT	
3.1 BEZELYE	22
3.2 NOHUT	23
3.3 FASULYE	23
3.4 MERCİMEK	24
3.5 BAKLA	25
3.6 TÜRKİYE'DE VE DÜNYADA BAKLİYAT ÜRETİMİ VE DIŞ TİCARETİ	26
3.6.1 TÜRKİYE'DE BAKLİYAT ÜRETİMİ	26
3.6.2 TÜRKİYE'DE BAKLİYAT DIŞ TİCARETİ	30
4.BÖLÜM	38
YAĞLI TOHUMLAR	
4.1 AYÇİÇEĞİ	38
4.2 SOYA	39
5.BÖLÜM	
BİTKİSEL YAĞLAR	
5.1 TÜRKİYE'DE ÜRETİM	40
5.2 TÜRKİYENİN DIŞ TİCARETİ	41
5.3 DÜNYA TİCARETİ	41
5.4 ZEYTİNYAĞI	43
5.4.1 TÜRKİYENİN DIŞ TİCARETİ	45
5.4.2 DÜNYA TİCARETİ	48

6. BÖLÜM	
MEYVE VE SEBZE	
6.1 FINDIK	51
6.2 CEVİZ	52
6.3 BADEM	53
6.4 ANTEP FISTIĞI	54
6.5 KESTANE	55
6.6 ARMUT	56
6.7 ELMA	57
6.8 ŞEFTALİ	58
6.9 ÇİLEK	59
6.10 BÖĞÜRTLEN	60
6.11 ÜZÜM	61
6.12 KİVİ	63
6.13 İNCİR	64
6.14 VIŞNE-KİRAZ	67
6.15 KAVUN	68
6.16 KARPUZ	69
6.17 MUZ	69
6.18 TURUNÇGİL	71
6.19 HAVUÇ	72
6.20 DOMATES	74
6.21 SALATALIK	75
6.22 BİBER	76
6.23 SOĞAN	76
6.24 PATATES	77
7.BÖLÜM	
MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRMELERİ	
7.1 FINDIK	79
7.2 ANTEP FISTIĞI	89
7.3 KURU KAYISI	98
7.4 KURU ÜZÜM	102
7.5 KURUTULMUŞ SEBZELER	107
8.BÖLÜM	
YAŞ SEBZE-MEYVE VE NARENCİYE RAPORLARI	
8.1 YAŞ SEBZE-MEYVE VE NARENCİYE 2006 RAPORU	111
8.2 YAŞ SEBZE-MEYVE VE NARENCİYE 2007 RAPORU	122
8.3 YAŞ SEBZE-MEYVE VE NARENCİYE 2008-OCAK RAPORU	132

1.BÖLÜM

GENEL BİLGİ

1.1 TÜRKİYE'DE İKLİM

Türkiye'nin toprakları 36° - 42° Kuzey paralelleri ve 26° - 45° Doğu meridyenleri arasında yer alır. Kabaca bir dikdörtgeni andırır ve genişliği 1.660 kilometredir. Göller dahil kapladığı alan 814.578 km²'dir. Türkiye'nin kara sınırlarının uzunluğu 2.573 km, adalar dahil sahil uzunluğu 8.333 kilometredir.

Türkiye 6-21 Haziran 1941 tarihinde yapılan Birinci Türk Coğrafya Kongresi'nde 7 ana coğrafi bölgeye ve 21 coğrafi bölüme ayrılmış, Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinden dördüne komşu olduğu denizin adı verilmiştir, diğer üç bölge de Anadolu bütünü içindeki konumlarına göre adlandırılmışlardır.

Akdeniz Bölgesi %16, Doğu Anadolu Bölgesi %21, Ege Bölgesi %12, Güneydoğu Anadolu Bölgesi %7.5, İç Anadolu Bölgesi %18, Karadeniz Bölgesi %18, Marmara Bölgesi %8.5 yer tutar. Trakya'nın yüzölçümü 24.370 km² dir.

Ülkenin yarısından fazlası, yükseltisi 1.000 metreyi aşan yüksek alanlardan oluşur. Yaklaşık üçte biri orta yükseklikteki ovalar, yaylalar ve dağlar, %10'u da alçak alanlarla kaplıdır. En yüksek ve dağlık alanlar doğu kesimde yer alır. Kuzey kesimini Kuzey Anadolu Dağları, güney, doğu ve güneydoğu kesimlerini de Toroslar engebelenendirir. Ülkenin en yüksek noktası, Ağrı Dağı'nın 5.166 metreye erişen doruğudur. Başlıca geniş düzlükler Çukurova, Konya Ovası ve Harran ovalarıdır. Kaynağı ve denize döküldüğü yer ülke sınırları içinde olan en uzun akarsu 1.355 kilometre uzunluğundaki Kızılırmak'tır. En büyük doğal göl, 3.713 km² alan kaplayan Van Gölü'dür. 817 km²'lik alana yayılan Atatürk Baraj Gölü ise ülkenin en büyük yapay gölüdür. Türkiye'nin en büyük adası olan Gökçeada'nın yüzölçümü 279 km²'dir. Kara parçalarının toplam alanı 770.760 km², su alanlarının toplam alanı ise 9.820 km² dir.

Türkiye'nin üç tarafının denizlerle çevrili olması, dağların konumu ve yeryüzü şekillerinin çeşitlilik göstermesi, farklı özellikte iklim tiplerinin doğmasına yol açmıştır. Kıyı bölgelerinde denizlerin etkisiyle daha ılıman iklim özellikleri görülür. Kuzey Anadolu Dağları ile Toros Sıradağları, deniz etkilerinin iç kesimlere girmesini engeller. Bu yüzden iç kesimlerde karasal iklim özellikleri görülür.

Akdeniz iklimi: Akdeniz ve Ege Denizi kıyılarında etkili olan bu iklim tipi, Marmara Denizi'nin güney kıyısına kadar sokulur. Kıyından yaklaşık 800 metre yüksekliğe kadar bu iklimin özellikleri görülür. Bu iklim tipinde yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlıdır.

Karadeniz iklimi: Türkiye'nin kuzey kıyılarında, dağların denize bakan yamaçlarında görülen bir iklim tipidir. Bu iklimde yaz sıcaklığı, Akdeniz ikliminde olduğu kadar etkili değildir. Kış mevsimi, güney kıyılarına göre soğuk geçer. Yağış miktarı fazladır.

Karasal iklim: Türkiye'nin denizlerden uzak, yeryüzü şekillerinin meydana getirdiği engellerden dolayı deniz etkisinden yeterince yararlanamayan kesimlerinde karasal

iklim görülür. İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri ile Trakya'nın iç kesimleri karasal iklimin etkisi altındadır. Buralarda mevsimlik ve günlük sıcaklık farkları büyük, yağışlar genel olarak azdır. Kışlar uzun, soğuk ve karlı, yazlar kısa fakat sıcaktır.

8.000 yıldan bu yana tarım yapılan Çukurova, ayrıca Ege Bölgesi, Bafra ve Çarşamba ovaları dünyanın en bereketli topraklarından sayılır. Tropikal bitkiler de dahil (Mersin, Anamur gibi dar bir alanda yapılan tropikal meyve tarımı da dahil) dünyadaki sebze ve meyve çeşitlerinin %90'ı Türkiye'de yetişir.

1.2 TÜRKİYE'DE TARIMI ETKİLEYEN ETMENLER

Dağlık ve engebeli arazi yapısı tarım topraklarının dağınık ve küçük olmasına yol açmıştır. Bu nedenle, küçük işletmeler şeklinde tarımsal faaliyetler daha yoğundur. Topraktan alınan verimin artırılabilmesi için toprağın dinlenmeye bırakılması (nadas) gerekmektedir.

Türkiye'de tarımı etkileyen etmenler şunlardır:

Toprak Bakımı ve Islahı

Toprağın sürülmesi, havalandırılması, taşlarından ayıklanması, bataklıkların kurutulması, yabancı otların ayıklanması çalışmalarıdır.

Sulama

Tarım yapabilmek için toprağın nemli olması gereklidir. Kuraklık görülen bölgelerde sulama ile tarım yapılabilir. Sulanan tarım arazilerinde üretim yıllara göre önemli değişimler göstermez. Tarım ürünü çeşitliliği artar.

Gübreleme

Topraktaki mineral dengesini korumak, toprağı verimli hale getirmek için gübreleme yapılır. Gübrelemenin yapılmadığı yerlerde toprak nadasa bırakılır.

Tohum Islahı

Yüksek verimli tohum kullanmak tarımsal verimi arttırır.

Makineleşme

Tarımsal faaliyetlerin kısa sürede tamamlanması toprağın daha iyi işlenmesini sağlar.

Pazarlama

Tarım üreticisinin ürününü değerlendirmek, zarar etmesini önlemek için devlet bazı ürünlere taban fiyatı vererek destekleme alımları yapar. Ayrıca ürünün depolanması için silolar, hangarlar, depolar kurar.

Tarımsal Kuruluşlar

Zirai araştırma enstitüleri, devlet üretme çiftlikleri, Ziraat Bankası, TMO, Türkiye Ziraat Odaları, Türkiye'nin çeşitli bölgelerinin tarımsal yapısını ve özelliklerini incelemek, üretici ve tüketicuyu korumak, çiftçiye kredi, fidan sağlamak gibi amaçlarla kurulan kuruluşlardır.

1.3 TÜRKİYE'DE TOPRAKLARIN KULLANIMI

Ülkemiz topraklarının kullanım amacına göre dağılımı şöyledir:

Ekili dikili alan:	174.480.000 dekar
Nadas arazisi:	36.551.000 dekar
Orman:	192.376.000 dekar
Ürün vermeyen:	113.403.000 dekar
Çayır-mera:	123.776.000 dekar
Kullanılmayan alan:	662.195.000 dekar

EKİLİ – DİKİLİ ALANLARIN KULLANIMI

Ekili – dikili alanların kullanım amacına göre dağılışı şöyledir:

Ekili alan (Tarla)	145.178.000 dekar
Dikili Alan (Meyveli ağaç)	23.373.000 dekar
Sebze-çiçek bahçesi (Sera dahil)	5.929.000 dekar

Ekili – Dikili Alanların Ürünlere Göre Dağılımı

Tahıllar %	74
Endüstri bitkileri %	11
Baklagiller %	8
Sebzeler %	5
Yumruklu bitkiler %	2

1.4 TÜRKİYE'DEKİ TARIM BÖLGELERİ - KIYI VE YAKININDAKİ TARIM BÖLGELERİ

Kıyı bölgelerinde iklime bağlı olarak birbirinden farklı üç tarım bölgesi görülür:

Karadeniz Kıyıları: Kış ılıklığına ve bol neme gereksinim duyan çay, fındık, mısır ile tütün, sebze, meyve, keten, kenevir, ayrıca Doğu Karadeniz kıyılarında turunçgil yetişir.

Akdeniz ve Kıyı Ege: Akdeniz iklimine uyumlu olan, turunçgiller, zeytin, incir, susam, pamuk, pirinç, turfanda sebzeler, muz, çekirdeksiz üzüm, tütün gibi ürünler yetiştirilir.

Marmara: Geçiş iklimi koşullarına bağlı olarak ürün çeşitliliği en fazla olan bölgedir. Başlıca ürünleri ayçiçeği, zeytin, tütün, çeşitli sebze ve meyveler, tahıllar, dut ve fındıktır.

İç Tarım Bölgeleri: Yükselti ve denize göre konuma bağlı olarak çeşitlilik gösteren tarım bölgeleridir.

Karadeniz Ardı: İç Anadolu ile kıyı arasında geçiş özelliği gösterir. Yüksek yerlerinde çavdar, buğday, sulak yerlerde pirinç ve sebze yetiştirilir. Hayvancılığın geliştiği, özellikle tiftik keçisinin yoğun olarak yetiştirildiği alandır.

İç Anadolu ve Çevresi: Bozkırların geniş yer kaplaması nedeniyle koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvancılık yaygındır. Yarı kurak iklim nedeniyle buğday, arpa gibi tahıllar ile fasulye, nohut gibi baklagiller yetiştirilir.

Erzurum – Kars Bölümü: Yazların kısa ve serin geçmesi tarımsal faaliyetleri sınırlamıştır. Buğday, arpa gibi tahıllar yetiştirilir. Yaz yağışlarına bağlı olarak güroltlakların olması büyükbaş hayvancılığı yaygınlaştırmıştır.

Doğu Anadolu ve Dağlık Yerler: Tarım alanlarının sınırlı olduğu bu yerlerde hayvancılık ön plana çıkar. Tahıl tarımı yapılır. Sebze ve meyve üretimi önem taşımaz.

1.5 TARIM ÜRÜNLERİ

BUĞDAY

İlk yetişme döneminde (ilkbaharda) yağış ister. Olgunlaşma ve hasat döneminde kuraklık gerekir. Bu özelliğinden dolayı Karadeniz kıyılarında tarımı yapılamaz. Ayrıca düşük sıcaklıklardan dolayı Doğu Anadolu Bölgesi'nin yüksek yerlerinde tarımı yapılamaz. Bunların dışında bütün bölgelerimizde tarımı yapılabilir. Buğday üretimi iklimdeki karasızlıktan dolayı bazı yıllar artarken, bazı yıllar düşer. Üretimin en fazla olduğu bölgemiz İç Anadolu Bölgesidir. İl olarak en fazla Konya, Ankara ve Adana'dır.

ARPA

Soğuğa ve sıcağa dayanıklıdır. Bundan dolayı buğdayın yetişebildiği her yerde yetişir. Ayrıca düşük sıcaklıktan dolayı buğdayın yetişemediği Doğu Anadolu'nun yüksek yerlerinde de tarımı yapılabilir. Üretim en fazla İç Anadolu Bölgesinde gerçekleşir.

MISIR

Yetişme döneminde bol su ister. Bundan dolayı yurdumuzda sulama imkanı olan bütün her yerde tarımı yapılabilir. Yağ elde edilmeye başlandıktan sonra tarımı Akdeniz Bölgesinde hızla gelişmiştir. Bugün mısır üretimimizin yarısına yakını Akdeniz Bölgesinden elde edilir (Adana çevresi başta gelir). Üretimde 2.bölge Karadeniz Bölgesidir (Buğdayın yerine tarımı yapılmaktadır). Bölge halkının temel besin maddesi olduğundan ticaretle değeri yoktur.

ÇELTİK (PİRİNÇ)

Çeltik ilk çimlenme döneminde bol su ister. Hasat döneminde kuraklık gerekir. Yurdumuzun sıcaklık şartları çeltik tarımına elverişlidir. Fakat su sorunu vardır. Bu sebeple tarımı akarsu kenarlarında gelişmiştir. Çeltik tarım alanlarında sivrisinek çok geliştiğinden ekim alanları devletin kontrolündedir (yerleşim birimleri çevresinde tarımına müsaade edilmemektedir). Üretimde en büyük paya sahip bölgemiz Marmara Bölgesidir. Başta Edirne ilimiz gelmektedir. Ayrıca Balıkesir, Çanakkale ve Bursa çevrelerinde de tarımı yapılır. Üretimde ikinci bölge Karadeniz Bölgesidir. Başta Samsun olmak üzere, Çorum, Sinop, Kastamonu çevresinde tarımı gelişmiştir. Akdeniz Bölgesi'nde Silifke ve Amik ovaları önemli çeltik ekim alanıdır. Üretimimiz yeterli olmadığından ithal etmekteyiz.

ÇAVDAR

Serin yayla iklimi ister. Yem sanayisinde kullanılır. En fazla tarımı İç Anadolu Bölgesinde gelişmiştir.

YULAF

Yulaf, sıcak ve kurak şartlarda üretildiği gibi, serin bölgelerde de yetişebilir. Daha çok bisküvi ve yem sanayinde kullanılır. Ülkemizde daha çok İç Anadolu, Marmara ve Çukurova'da yetiştirilmektedir.

NOHUT

İlk yetiştirme döneminde yağış ister. Hasat döneminde kuraklık gerekir. Yurdumuz iklim şartları genelde nohut tarımına elverişlidir. En fazla tarımı İç Anadolu Bölgesinde yapılmaktadır. Bu bölgemizi Akdeniz ve Ege Bölgeleri takip etmektedir.

MERCİMEK

Kuraklığa dayanıklı olduğu için en fazla tarımı G.Doğu Anadolu Bölgesinde gelişmiştir. Mercimek üretimimizin yarısından fazlası bu bölgeden çıkarılır (kırmızı mercimek). Üretimde ikinci bölgemiz İç Anadolu Bölgesidir (yeşil mercimek).

FASULYE

Yurdumuzda sulama imkanı olan her yerde tarımı yapılabilir. Üretimde en büyük paya sahip bölgemiz İç Anadolu'dur.

TÜTÜN

Kıraç arazilerde yetişebilir. İlk yetiştirme döneminde su ister. Daha sonra mutlaka kuraklık olmalı. Bütün bölgelerimizde tarımı yapılabilir. Ancak kaliteli tütün yetiştirilmesi amacıyla ekim alanları devlet tarafından sınırlandırılmıştır. Üretimde birinci Ege Bölgesi (Manisa, İzmir, Aydın, Muğla, Denizli ve Uşak çevresi), ikinci G.Doğu Anadolu Bölgesi, üçüncü Karadeniz Bölgesidir.

ŞEKER PANCARI

Yurdumuzda tarımı 1925 yılında Uşak'ta başlamıştır (ilk fabrika Uşak'ta 1926 yılında kuruldu). Bugün fabrikaların kurulduğu her yerde tarımı yapılmaktadır. Belirli iklim ve toprak isteği yoktur. Sulama imkanı olan her yerde tarımı yapılabilir. Üretimde birinci İç Anadolu Bölgesidir. Şeker pancarı tarladan söküldükten sonra kısa bir süre sonra işlenmesi gerektiğinden tarımı fabrikalar çevresinde yapılır. Ayrıca pancar küspesi hayvan yemi olarak kullanıldığı için buralarda besi hayvancılığı da gelişmiştir. Kıyı bölgelerimizde tarımı yapılmaz. Sebebi buralarda daha fazla gelir getiren ürünlere öncelik verilmesidir.

PAMUK

Alüvyal toprakları sever. Ayrıca yüksek sıcaklığa ihtiyaç duyar. Yetiştirme döneminde bol su, hasat döneminde kuraklık gerekir. GAP ile birlikte tarımı hızla gelişmektedir. Üretimde birinci Güneydoğu Anadolu Bölgesi (En fazla Ş.Urfa Çevresi), ikinci Ege Bölgesi (kıyıdaki bütün çöküntü ovalarında), üçüncü Akdeniz Bölgesidir (başta Adana olmak üzere Hatay, İçel, Antalya Çevresi), ayrıca Marmara Bölgesinde Balıkesir, Bursa ve Çanakkale çevresi ile Doğu Anadolu Bölgesinde etrafı dağlarla çevrili çukur alanlarda tarımı yapılır (Elazığ ve Iğdır çevresi).

ÇAY

Tropikal iklim bitkisidir. Bol ve düzenli yağış ister. Bulutlu gün sayısı fazla olmalıdır. Kışlar ılık geçmelidir. Yurdumuzda en iyi yetiştirme şartlarını Doğu Karadeniz Bölümünde bulmuştur. Bugün Rize başta olmak üzere Ordu'dan Gürcistan sınırına

kadar olan kıyı kesimde tarımı yapılmaktadır. Yurdumuzda çay tarımı Cumhuriyetin ilanından sonra başlamıştır (1924). Çay tarımının tamamı Karadeniz bölgesindedir.

HAŞHAŞ

Doğu Karadeniz kıyıları hariç bütün bölgelerimizde tarımı yapılabilir. Ancak uyuşturucu elde edildiği için üretimi devlet kontrolündedir. Bugün başta Afyon olmak üzere Kütahya, Uşak, Denizli, Burdur, Isparta ve Konya çevresinde tarımı yapılır. Gıda sanayisinde ve tıpta narkoz yapımında kullanılır. Son yıllarda tütün bitkisine alternatif bitki olsun diye Manisa'nın kırsal kesimlerinde (Gördes, Demirci, Kula, Selendi gibi) haşhaş tarımına müsaade edilmiştir.

KETEN KENEVİR

Lifleri dokuma sanayisinde, ip ve halat yapımında kullanılır. Yurdumuz üretiminin tamamına yakını Karadeniz Bölgesinden karşılanır. Başta Kastamonu olmak üzere Samsun, Amasya ve Çorum çevresinde tarımı yapılır. Ege Bölgesinde ise Kütahya çevresinde tarımı yapılmaktadır. Kenevirden uyuşturucu elde edildiğinden üretimi devlet kontrolündedir.

AYÇİÇEĞİ

İlk yetişme döneminde su, hasat döneminde kuraklık ister. Bundan dolayı Doğu Karadeniz kıyıları hariç bütün bölgelerimizde sulama ile tarımı yapılır. Üretimde birinci Marmara Bölgesi (Ergene Bölümü), ikinci Karadeniz Bölgesi (Orta Karadeniz), üçüncü İç Anadolu Bölgesidir. Son yıllarda Akdeniz ve Ege Bölgelerinde tarımı hızla gelişme göstermektedir. Sebebi pamuk bitkisine göre daha az masraflı olmasıdır.

ZEYTİN

Akdeniz iklim bitkisidir. Ancak daha fazla gelir getiren ürünlere öncelik tanınmasından dolayı Akdeniz Bölgesinde tarımı fazla gelişmemiştir. Bugün üretimde birinci Ege Bölgesi (Kıyı Ege Bölümündeki ova ve kenarlarında- Manisa, Aydın, İzmir, Muğla, Denizli çevresi), ikinci Marmara Bölgesi-Güney Marmara kıyıları (en kaliteli sofralık zeytin bu bölgeden Gemlik çevresinden elde edilir), üçüncü Akdeniz Bölgesidir (Antalya çevresi en fazla). Ayrıca Doğu Karadeniz'de Çoruh vadi oluğunda (Artvin) ve G.Doğu Anadolu Bölgesi'nde G.Antep çevresinde tarımı yapılır. Zeytinin devirli üretim özelliğinden dolayı; üretim bir yıl fazla, bir yıl azdır. Ülkemiz dünya zeytin üretiminde İtalya, İspanya ve Yunanistan'dan sonra dördüncü sıradadır.

SOYA FASULYESİ

Önceleri daha çok Doğu Karadeniz'de Ordu-Giresun çevresinde tarımı yapılırdı. 1982 yılından sonra yağ sanayisinde kullanılmaya başlanılınca tarımı Akdeniz Bölgesinde hızla gelişmiştir. Kısa sürede geliştiği için bölgede ikinci ürün olarak yetiştirilir. Adana başta olmak üzere İçel, Hatay çevresinde tarımı gelişmiştir. Türkiye üretiminin %92'sini Akdeniz Bölgesi karşılar.

YER FISTIĞI

Akdeniz iklim şartlarında iyi yetişmektedir. En fazla tarımı bu bölgede Adana çevresinde gelişmiştir (%91). Ayrıca G.Doğu Anadolu Bölgesinin batısında, Ege Bölgesi'nde Muğla, Manisa ve Aydın çevresinde, G. Marmara Bölümünde Balıkesir ve Çanakkale çevresinde tarımı yapılır. Çerez olarak tüketildiği gibi yağ da elde edilir.

SUSAM

Sıcak iklim bitkisidir. Yurdumuzda başta G.Doğu Anadolu Bölgesi olmak üzere Akdeniz ve Ege Bölgelerinde tarımı yapılır. Yağ elde edilir. Ayrıca helva yapımında kullanılır.

ANTEP FISTIĞI

En iyi yetiştirme şartlarını G.Doğu Anadolu Bölgesinde bulmuştur (% 90). Başta Şanlıurfa ve Gaziantep gelir. Ayrıca Akdeniz ve Ege Bölgelerinde çitlembik ağaçlarının aşılınması ile de tarımı yapılabilir. Önemli ihracat ürünüdür.

ÜZÜM

Kışın -40°C ye kadar dayanabilir. Bundan dolayı meyveler içinde yetiştirme alanı en geniş olanıdır. Üzüm üretiminde başta Ege Bölgesi (Manisa, İzmir, Denizli) gelir, ikinci G.Doğu Anadolu Bölgesi, üçüncü ise İç Anadolu Bölgesidir.

ELMA

Üzümden sonra yetiştirme alanı en geniş olan meyvedir. Bütün bölgelerimizde tarımı yapılabilir. Niğde, Nevşehir, Amasya, Tokat, Kastamonu, Bursa, Burdur, Isparta, Antalya önemli elma üretim merkezlerimizdir.

İNCİR

Akdeniz iklim bitkisidir. Kış ılıkılığı ve yaz kuraklığı ister. En fazla tarımı Ege Bölgesinde gelişmiştir (Başta Aydın gelir). Üretimin %80'i bu bölgeden karşılanır. Ayrıca Akdeniz Bölgesi, G.Marmara ve G.Doğu Anadolu Bölgesinin batısı ile Karadeniz kıyılarında (Doğu Karadeniz kıyıları hariç) tarımı yapılabilir. Türkiye, Dünya kuru incir üretiminde ilk sırada yer alır ve önemli ihracat ürünüdür.

FINDIK

Anavatanı Türkiye'dir. En iyi yetiştirme şartları Karadeniz iklim bölgesidir. Yurdumuz üretiminin %90'ını Karadeniz bölgesi karşılar. En fazla Ordu - Giresun olmak üzere Karadeniz kıyılarında tarımı yapılmaktadır. Ayrıca Marmara Bölgesinde Sakarya çevresinde tarımı yapılır. Türkiye dünya fındık üretiminde ve ihracatında ilk sırada yer alır (%60-70).

TURUNÇGİLLER

Tropikal iklim bitkisidir. Yurdumuzda tarımı en fazla Akdeniz Bölgesinde gelişmiştir (%88). Antalya başta olmak üzere bütün Akdeniz kıyılarında tarımı yapılabilir. Ayrıca Ege Bölgesinde İzmir'e kadar olan güney kıyılarında, G.Marmara Bölümünün soğuktan korunmuş kıyılarında, Doğu Karadeniz Bölümünde Rize çevresinde ve G.Doğu Anadolu Bölgesinin batısında tarımı yapılmaktadır. Ege Bölgesinde kıyıda 200 km içerilere kadar tarımı yapılabilir. Sebebi bölgede dağların kıyıya dik uzanması sonucu deniz etkisinin iç kesimlere kadar sokulabilmesidir. Doğu Karadeniz Bölümünde yetiştirilebilmesi kış ılıkılığı ile ilgilidir.

MUZ

Tropikal iklim bitkisidir. Yurdumuzda Akdeniz Kıyılarındaki tarımı yapılabilir. Bugün tarımı daha çok Alanya - Anamur arasında gelişmiştir.

KAYISI

Bütün b6lgelerimizde tarımı yapılabilir. En fazla tarımı D.Anadolu B6lgesinde Malatya-Elazığ çevresinde gelişmiştir.

BADEM

Kıraç arazilerde yetişebilmektedir. Bütün b6lgelerimizde tarımı yapılabilir. En fazla İç Anadolu B6lgesinde Niğde - Nevşehir çevresinde gelişmiştir.

SEBZECİLİK

Sebzeler çok fazla su isterler. Yurdumuzda sebze yetiştiriciliği en fazla Akdeniz B6lgesinde gelişmiştir. Bu b6lgeyi Ege ve Marmara B6lgeleri takip eder. En az geliştiği b6lgemiz D.Anadolu b6lgesidir. Sebebi yaz mevsiminin çok kısa s6rmesidir. Ayrıca İç Anadolu B6lgesinde de sulama yetersizliğinden dolayı sebze tarımı gelişmemiştir. Sebze tarımı seracılık faaliyetleri ile Akdeniz ve Ege B6lgelerinde bütün yıl yapılabilir. Seracılığın buralarda gelişme sebepleri; kişların ılık geçmesi ve g6neşli g6n sayısının fazla olmasıdır.

2.BÖLÜM

HUBUBAT

2.1 BUĞDAY

İKLİM İSTEĞİ

Buğday genellikle serin ve ılık iklim şartlarında yetişir. Gelişmenin ilk devrelerinde yüksek sıcaklıktan hoşlanmaz. Sıcaklık 5 ile 10° C arasında ve nispi nemde %60'ın üzerinde olursa bitki normal gelişmesine devam eder. Kaliteli ve bol ürün, yıllık yağışı 350-1150 mm olan iklim bölgelerinde yetişebilmektedir.

TOPRAK İSTEĞİ

Buğday kıraç arazilerde yetiştirilmektedir. Fakat toprak istekleri çok yüksektir. Besin maddesince zengin, rutubeti yeterli topraklarda daha iyi yetişir. Göllemeden hoşlanmaz. Bu nedenle gevşek toprak ister. Fazla asitli topraklardan kaçınmalıdır. Hafif ve orta kireçli topraklarda iyi yetişir.

EKİM ZAMANI

Kışlık ekim yapılır. En uygun ekim zamanı 15 Kasım-15 Aralık'tır. 10 ile 20 gün arasında ekim zamanı değişikliği olabilir. Bunu etkileyen faktörlerin arasında ekim nöbeti, çevre koşulları, don tehlikesi, hastalık ve zararlılar çeşidinin erkenci veya geçici oluşudur. Uygun zamanda yapılan ekim verimi yükseltir.

HASAT HARMAN

Hasat zamanı Temmuz ayındadır. Ufak parsellerde orakla biçilir, saplar 3-5 gün kurduktan sonra harmanı yapılır. Biçerdöverle hasat edilmektedir. Danedeki su oranı %13-15'e düştüğünde hasat işlemine başlanır.

2.2 ARPA

Arpa tek yıllık bir uzun gün bitkisidir. Fakat değişik gün uzunluklarına da uyabilir. Arpa, tahıllar içerisinde en çok kardeşlenme olan bitkidir. Bitki boyu ortalama 35-100 cm kadardır. Arpa daha çok hayvan yemi olarak kullanılır. Yem olarak değeri mısırın %95'i kadardır. Yemlik arpalarda protein oranının fazla olması istenir. Kullanıldığı önemli alanlardan biri de malt sanayidir. Bira üretimi için gerekli olan malt iki sıralı beyaz arpalardan elde edilmektedir. Yurdumuzda yetiştirilen arparın çoğunu biralık arpar oluşturmaktadır. Biralık arpalarda nişasta oranının yüksek, protein oranının düşük olması istenir (%9-10.5).

İKLİM İSTEĞİ

Arpa, fazla soğuk ve fazla sıcak olmayan, nispi nemi yüksek olan yerlerde iyi gelişir. Sıcaklığı 0 °C nin altına düşmeyen ve 18 ile 20 °C'nin üzerine çıkmayan, nispi nemi %70 - 80 olan yerler arpa için çok uygundur.

TOPRAK İSTEĞİ

Kır, kırtaban arazilerde sulanmadan yetiştirilir. Derin, kuvvetli, humuslu veya tınlı topraklarda daha verimli olur. Arpa için en uygun topraklar, organik maddece zengin, milli, havalanması ve nemliliği uygun, nötr reaksiyonlu (pH'ı 5 ile 8) topraklardır.

EKİM

Ekim mibzerle yapılmalıdır. Ekim derinliği, çimlenme için yeter nemi ve havalanmayı sağlayacak düzeyde ayarlanır. Genellikle kışlıklarda ekim derinliği 4-6 cm, yazlık ekimlerde 3-4 cm olmalı ve m²' ye kışlık ekimlerde 300-350 tane, yazlık ekimlerde 350-400 tane tohum düşecek şekilde hesaplanmalıdır. Bu ise kuru koşullarda 14-16 kg/da, sulu koşullarda ise 12-14 kg/da arasında değişebilir (Tohumun 1000 dane ağırlığına göre). Ekim kardeşlenmenin yüksek olduğu taban ve sulu arazilerde daha seyrek yapılabilir.

HASAT, HARMAN, DEPOLAMA

Arpada hasadı geciktirmek hem verimi artırır, hem de su oranının düşmesini sağlar. İyice kurumadan hasat edilmiş arpa ürünüde kavuzlar kolayca renk atar, kalite düşer. Hasat tırpan veya orakla yapılıyorsa, kırılmasını önlemek için, hasada sabahın erken saatlerinde çiğli havada girilmelidir. En iyi hasat biçerdöverle yapılanıdır. Bu taktirde tam olumu fazla geciktirmemelidir. Biçerdöverle hasatta özellikle biralık arpalarda danenin kırılmaması için, biçerdöver ayarı önem kazanmaktadır. Arpanın depolanmasında ambar olarak kullanılacak bina rutubet almayan kuru, havadar ve aydınlık bir yer olmalıdır. Depoya getirilen arpanın su oranının %12-14 altında olması gerekmektedir. Deponun ısı ise +4°C civarında olmalıdır. Ambara konulacak arpa içerisinde, kızışmaya sebep olmaması için yabancı tohum bulunmamalıdır.

2.3 YULAF

Buğday ve arpaya göre oldukça yeni bir kültür bitkisidir. İç kavuz özelliğine göre;

a- Sorguçlu yulaflar

b- Dişli yulaflar olarak sıralanmaktadır.

Yulaflar ayrıca kromozom sayılarına da sınıflandırılmaktadır.

Türkiye de yulaf çeşitleri

a- Arlington

b- Yeşilköy-1779

c- Ankara-796

d- Ankara-84 olarak sıralanmaktadır.

İKLİM İSTEKLERİ

Yulaf serin iklim tahılları içerisinde iklim istekleri en fazla olan bir cinstir. Kışları kar örtüsüz fazla soğuk geçen yerlerde soğuktan zarar görür. Daha çok sahil bölgelerinde, dağ eteklerindeki ovalarda yetiştirilir. Yıllık yağışı 700-800 mm olan yerler yulaf ekimi için en uygun yerlerdir. Yulafın hem serin ve nemli iklimlerden hoşlanması, hem de düşük sıcaklıklara dayanıksız oluşu kültürünün yayılmasını önleyen en belirgin özelliğidir.

TOPRAK İSTEKLERİ

Yeteri kadar nemi olan topraklarda bile yetişir. İyi bir verim için yeterli besin maddesi olan topraklar uygundur. Killi, tınlı ve kumlu fakat humusu bol olan topraklarda yeterli nem bulunursa üstün nem oluşturur. Bataklık yerlerin kurutulup tarlaya çevrilmesinden sonra ilk ele alınıp yetiştirilecek kültür bitkisidir. Yulaf tuzluluğa arpadan fazla dayanıklıdır.

TOPRAK İŞLEME

Ürün miktarına en etkili faktördür. Ülkemizde yulaf tarımında toprak işlemeye pek özen gösterilmez. Yulaf yağışlı bölgelerde ekildiğinden çok ağır olan topraklar devrilerek işlenirler. Kuru ziraat alanlarında ise su kaybını en aza indirecek erozyonu önleyecek şekilde yüzeyden işlenmelidir.

EKİM

Yüksek verim için, soğuğa dayanabildiği yerlerde kışlık ekilmesi gereklidir. Bu zamanda genelde 15 Ekim Aralık sonudur. Yazlık ekilecekse erken ekilmelidir. Çünkü yulafın vernalizasyonu uzun sürelidir. Ayrıca sıcak ve kurak bastırmadan başaklanmış olacak şekilde ekilmelidir. Ağır topraklarda toprağa serpilip üzeri çalıyla örtülür. Kumlu-milli, kumlu topraklarda ekimin erken yapılmasında da mibzer kullanılabilir. Kuru ziraat bölgelerinde kışlık ekim daha derine en iyisi de arkvari ekim yapan üstün baskılık düz mibzerle yapılır. Dekara 15-18 kg tohum atılır.

HASAT

Yulafın hasat zamanının seçilmesi önemlidir. Başaklardaki ve başakçıklardaki danelerin erme devreleri farklıdır. Yulaf genellikle ana saptaki danelerin sarı ermeyle tam erme arasında bulunduğu sırada biçilmelidir. Biçilen bitkiler 3-5 gün kurutulduktan sonra harmanı yapılır.

2.4 MISIR

Mısır genellikle hayvan yiyeceği olarak kullanılan, fakat insanlar tarafından da tüketilen hububat bitkisidir. Ülkemizde hemen her yerde yetişmekle beraber, ticari amaçla Karadeniz, Marmara, Ege, Akdeniz bölgelerinde yetiştirilir. Kuzey bölgelerimizde ana ürün Güneyde ise ikinci ürün olarak yetiştirilmektedir.

TOPRAK HAZIRLIĞI

Mısır bitkisinin kökleri 2.5 m derinliğe ve 1 m etrafa yayılabilir. Bunun için süzek ve havalanması iyi olan toprakları sever. Mısır ekilecek arazi sonbaharda sürülür. İlkbaharda hava ve ot durumuna göre toprak ya yüzlek olarak yeniden sürülür veya kaz ayağı, kültüvator ya da kombikürüm aletlerle yüzeysel olarak işlenir. Eğer mısır ikinci ürün olarak yetiştirilecekse toprak hazırlığı daha basittir. Hububattan sonra iki defa birbirine dik istikamette çekilen gobledisk ile tohum yatağı hazırlamak yeterlidir. Ancak ot probleminin fazla olduğu yerlerde yüzlek bir sürüm ve peşinden diskaro ve tırmık daha uygun olacaktır.

EKİM

Her şeyden önce amaca uygun çeşit seçilmelidir. Eğer insan yiyeceği olarak kullanıyorsak ve arazimiz sulanabiliyorsa, hibrit çeşitler ekmeliyiz. Eğer Doğu Karadeniz Bölgesinde olduğu gibi mısır üretimi insan yiyeceğine yönelikse kompozit çeşitler tercih edilmelidir. Ayrıca ikliminde çeşit biçiminde önemi vardır. Kuzey bölgemizde yaz ayları kısa sürdüğünden buralarda erkenci veya orta erkenci çeşit kullanılmalıdır.

EKİM ZAMANI

Gerek ana ürün, gerekse ikinci üründe erken ekim verimi artırır. Toprak hazırlığının en az 10 °C olması gerekirse de çimlenme en iyi 25° C toprak hazırlığında olur. Ekim zamanında dikkat edilmesi gereken diğer bir hususta tepe püskülü ve koçan püskülü çıkarma döneminin aşırı sıcak ve kurak zamanlara gelmemesidir. Araştırmalara göre Nisan sonunda Mayıs ortasına kadar ki dönem en uygun ekim zamanıdır. İkinci ürün mısır yetiştiriciliğinde ise mümkün mertebe erken ekmek faydalıdır. Bilhassa Karadeniz Bölgesinde dane üretim amaçlı ikinci ürün mısır üretimi, 15 Temmuzdan sonraya kalmalıdır.

HASAT

Mısır tanelerindeki rutubet %20 ve altına düştüğü zaman hasat edilir. Bu durumda koçanlar sararır, taneler sertleşir, tanenin koçana bağlandığı yerde siyah lekenin oluşması olgunluğun belirtisidir. Bu istenilen bir durumdur. Karadeniz Bölgesi gibi nemli yerlerde daneler olgunlaştığı halde nem düşmeyebilir. Bu durumda bitkiler köklerinden kesilerek çuğul denilen öbekler halinde tarlada kurumaya bırakılır. Böylece koçanların bir miktar kurumması sağlanır. Hasat elle yapıldığı gibi biçerdöverlerle de yapılabilir. Eğer saplar hayvan yemi olarak kullanılacaksa elle hasat tercih edilir Ülkemizde sulama yapılan her yerde yetiştirilebilir. En fazla Akdeniz'de yetişir. Sonra Karadeniz ve Marmara gelir. Dünyada birinci ABD, on ikinci Türkiye'dir.

2.5 ÇELTİK(PİRİNÇ)

Çeltik Türkiye'nin bütün bölgelerinde yetiştirilmektedir, fakat en fazla ekiliş alanı ve üretim miktarına sırasıyla Marmara ve Karadeniz Bölgeleri sahiptir. Buna karşılık Ege ve Doğu Anadolu Bölgelerinde ekiliş çok azdır. Yerli üretimimiz iç tüketime yetmemekte ve ülkemiz gittikçe artan oranlarda pirinç ithal etmektedir. Pirinç ithalatımız son yıllarda hızla artarak iç üretim miktarını dahi geçmiştir. Buna karşılık pirinç ihracatımız ise çok azdır.

Bu nedenlerden dolayı çeltik üretiminde verimliliği arttırmamız, bununla birlikte kaliteli üretim yapmalıyız. Çeltik çiftçisi yüksek verim almayı amaçlarken, pirince işleyen fabrikalar randımanı yüksek ve temiz çeltik istemektedir. Diğer taraftan tüketici ise damak tadına uygun ve temiz pirinci tercih etmektedir. Yerli çeltik üretimimizin rekabet gücünü arttırmak için üretimden tüketime kadar geçen zincir içinde yüksek kaliteli ürün hedeflememiz şarttır. Yüksek kaliteli pirinç üretimi; ekilecek çeşidin seçimi ile başlar, tarla hazırlığı, ekim zamanı, ekim sıklığı, gübreleme şekli ve dozu, zirai mücadele ilacı kullanımı, su kesme, hasat zamanı, hasat, kurutma ve depolama yöntem ve şartları, pirince işleme ve pazarlama safhalarında uygun yöntem ve teknolojilerin kullanımı ile

devam etmektedir. Bütün bu üretim zinciri içindeki safhalar en uygun şekilde yerine getirilse dahi, yetiştirme dönemindeki iklim şartları pirinç kalitesine etki etmektedir.

EKİM ZAMANI VE SIKLIĞI

Ülkemizde çeltik yetiştirme mevsimi bakımından zaman kısadır. Erken ekimlerde çimlenme ve tutunma sorunları ortaya çıkmakta geç ekimlerde de olgunlaşma olmadan havalar soğumaya başlamaktadır. Bu nedenlerle Mayıs ayının ilk yarısı içinde ekim bitirilmelidir. Geç ekimlerde havaların soğumaya başlaması nedeniyle gece ve gündüz sıcaklarının çok farklı olması kaliteyi olumsuz etkiler. Ayrıca geç ekimlerde sonbahar yağışlarının başlaması nedeniyle hasattan önce yağış yağar ise bu da randımanı düşürmektedir. Çoğu çeltik ekiliş alanları taban arazide olduğu için sonbahar yağışları nedeniyle bazı yıllar hasat dahi yapılamamaktadır. Bu nedenlerle uygun yetiştirme süresine sahip çeşitler seçilmeli ve fazla geç kalınmadan ekim bitirilmelidir.

Ekimde 18 kg/da civarında tohum kullanılmalıdır. Yüksek ekim sıklıkları bitkiler arasında kaynak kullanımı için rekabeti artırır ve hastalıkların oluşma riski yükselir. Diğer taraftan düşük ekim sıklıklarında kardeşlenme artar, kardeşlerin aynı zamanda olgunlaşmaması nedeniyle, hasat değişik olgunlaşma durumlarındaki bitkilerde beraber yapılır buda kaliteyi olumsuz yönde etkiler.

İKLİM ŞARTLARI

Yetiştirici uygun yetiştirme tekniklerini kullansa da, elinde olmayan iklim şartları nedeniyle çeltik kalitesinde yıllara ve bölgelere göre farklılıklar olabilir. Yüksek sıcaklıklar cılız ve tebeşirimsi (beyaz göbekli) taneler oluşmasına ve tane dolun süresinin kısalmasına neden olur. Aynı şekilde tane dolun sırasında gece gündüz sıcaklıkları arasında çok fark varsa tebeşirimsi (beyaz göbekli) pirinç oranı artar. Tane dolun sırasında kuru ve sıcak rüzgarların esmesi hızlı kurumaya neden olur, bu durum da randımanı düşürür. Tane dolun sırası ve sonrası hasattan önce hava nemi ve çiğ düşme ile veya ara ara yağmur yağarak tanelerin ıslanıp tekrar kurması kırksız randımanı çok önemli oranda düşürür.

HASAT ZAMANI VE YÖNTEMİ

Çeltik hasat ve harmanı; elle veya motorlu makine ile kesip kuruttuktan sonra harman makinesi ile harman ve biçerdöverle hasat şeklinde yapılmaktadır. Elle veya makine ile kesip kurutulduktan sonra harman yönteminde; kurutma süresinin hava sıcaklığı göz önüne alınarak fazla tutulmaması gerekir. Kesip tarla veya harmanda uzun süre kurutulduktan sonra harman yapılması durumunda tanede nemin fazla düşmesi nedeniyle gizli kırık olur bu durum da, pirince işlemede kırksız randıman oranını düşürür. Biçerdöverle hasatta biçerdöver ayarları mutlaka imal eden şirketin tavsiyelerine uygun yapılmalıdır. Tanede hasar yapmayı önlemek için uygun biçme yüksekliği ve biçerdöver devri kullanılmalıdır.

2.6 TÜRKİYE'DE VE DÜNYADA HUBUBAT ÜRETİM VE DIŞ TİCARETİ

Buğday ve Mahlut

Çavdar

Arpa

Yulaf

Mısır

Pirinç

Tane darı

Kara buğday, darı (cin ve kum darı),kuş yemi, diğer hububat

2.6.1 TÜRKİYE'DE ÜRETİM

2004 yılı verilerine göre ülkemizde tarla ürünleri (hububat, bakliyat, endüstriyel bitkiler ve yumru bitkiler) ekilen alan 17.562 bin hektar olup bunun %76.4'ünü oluşturan 13.414 bin hektarlık alanda hububat üretimi yapılmaktadır. Bu rakamlar tarla ürünleri içerisinde hububatın dörtte üçlük bir paya sahip olduğunu göstermektedir. Hububat ekili alanların %67.8'ini buğday, %25.3'ünü arpa, %4.2'sini mısır, %2.7'sini de çavdar, yulaf, kaplıca, darı, pirinç, kuşyemi ve mahlut oluşturmaktadır.

Ülkemiz hububat üretimi 2005 yılında yaklaşık 36,4 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Üretim miktarı açısından da bitkisel ürünler içerisinde en önemli yeri tutan hububat grubu ürünlerin üretiminde ilk sırayı %59.1'lik paya sahip olan buğday almakta, %26.1'lik payı ile arpa ikinci sırada, % 11.6 ile mısır üçüncü sırada yer almaktadır. Geri kalan %3.2'lik kısmı da diğer ürünlerin üretimi oluşturmaktadır. Gerek üretim gerekse ekiliş alanı bakımından serin iklim tahılları sıcak iklim tahıllarına oranla daha büyük önem taşımaktadır. Son yıllarda ülkemiz hububat üretiminde en önemli üretim artışı mısırdaki artış son beş yıl içerisinde yaklaşık iki kat olarak gerçekleşmiştir.

Türkiye Hububat Üretimi (1000 Ton)

Yıllar	Toplam	Buğday	Arpa	Çavdar	Yulaf	Mısır	Pirinç	Diğer
1995	28084	18 000	7 500	240	250	1 900	150	44
1996	29 231	18 500	8 000	245	275	2 000	168	43
1997	29 651	18 650	8 200	235	280	2 080	165	41
1998	33 061	21 000	9 000	232	310	2 300	189	30
1999	28 752	18000	7700	233	290	2 297	204	28
2000	32 109	21000	8000	260	314	2 300	210	25
2001	29 441	19000	7500	220	265	2 200	230	26
2002	31 810	21000	7500	235	290	2 500	255	40
2003	30 658	19 000	8 100	240	270	2 800	223	25
2004	34 046	21 000	9 000	270	275	3 000	294	181
2005	36 361	21 500	9 500	270	270	4 200	360	261

Kaynak:TULK

Yukarıda da belirtildiği üzere hububat üretimimizde buğday ve arpa en önemli yeri tutmaktadır. Her iki ürünün de Anadolu'da binlerce yıllık geçmişi olup, bu ürünler kırsal

kesimde yaşayan halkın önemli geçim kaynaklarından birisini oluşturmaktadır. Buğday üretimi tüm ülke sathına yayılmış olmakla beraber Orta Anadolu, Trakya, Güneydoğu Anadolu ve Çukurova bölgeleri önemli buğday üretim merkezlerini oluşturmaktadır. Ülkemizde buğday ekimi sonbaharda yapılmakta, hasat ise bölgelere göre değişmekle beraber Mayıs ayında başlamakta Ağustos ayına kadar devam etmektedir. Arpa ise gerek hayvan beslenmesinde gerekse bira sanayinde büyük önem taşımaktadır. Ülkemizde yetiştirilen arpalar kalite itibariyle dünya pazarlarında büyük kabul görmektedir. Buğdayda olduğu gibi arpa üretimi de ülke geneline yayılmış olup, hasat buğdaydan yaklaşık iki hafta önce başlamaktadır.

2.6.2 TÜRKİYE'NİN DIŞ TİCARETİ

Beslenmede taşıdığı büyük önem nedeniyle dünyanın en stratejik ürün grubunu oluşturan hububat, dış ticarete ülkemiz için büyük önem taşımaktadır. 1980'li yıllara gelinceye kadar tüm hububat ürünlerinde net ihracatçı olan ülkemiz daha sonraki yıllarda üretim artışının nüfus ve tüketimde görülen artışa paralel bir seyir izlememesi neticesinde, arpada net ihracatçı pozisyonunu korurken, pirinç mısır ve darılarda da önemli bir ithalatçı, buğdayda ise bazı yıllar net ithalatçı, bazı yıllar ise net ihracatçı durumuna girmiştir. Ancak lkemiz, üretim miktarında görülen artış neticesinde 2006 yılı itibariyle mısır dış ticaretinde de uzun yıllar ilk kez net ihracatçı konumuna gelmiştir.

Türkiye'nin Hububat İhracatı (Miktar: Ton, Değer: 1000\$)

ÜRÜNLER		2001	2002	2003	2004	2005	2006
Buğday	M	1 117 969	55 173	938	864	327 931	685 673
Buğday	D	136 225	9 750	401	359	52 155	100 853
Arpa	M	158 216	595 824	395 988	15	289 394	410 498
Arpa	D	16 189	58 910	41 163	11	39 054	61 818
Mısır	M	9 382	8 950	10 989	10525	127 581	180 665
Mısır	D	8 333	10 930	13 105	15805	22 327	35 950
Pirinç	M	4 285	2 365	4 433	1071	830	5 739
Pirinç	D	1 214	772	1 446	1267	1 046	2 322
Diğer	M	1 008	179	196	29	157	47
Diğer	D	251	48	49	21	64	15
TOPLAM	M	1 290 860	662 491	412 545	12 504	745 893	1 282 622
TOPLAM	D	162 212	80 410	58 164	17 463	114 646	200 958

Kaynak:DTM-EBİM Kayıtları

Türkiye'nin Hububat İthalatı (Miktar: Ton, Değer: 1000\$)

ÜRÜNLER		2001	2002	2003	2004	2005	2006
Buğday	M	346 827	1 097 766	1 268 027	1 065 389	135 596	239 874
Buğday	D	49 621	148 010	276 928	221 868	25 031	52 624
Arpa	M	38 967	16 756	89 428	240 340	52 182	65 963
Arpa	D	6 327	2 435	15 718	39 814	10 608	12 850
Mısır	M	537 481	1 172 916	1 818 132	1 049 744	211 122	30 579
Mısır	D	65 635	133 223	276 182	190 447	46 642	12 702
Pirinç	M	273 036	369 389	472 005	165 866	302 813	272 611
Pirinç	D	57 683	71 450	122 786	62 025	97 186	89 105
Diğer	M	2 680	27 855	45 285	42 640	86 322	998
Diğer	D	328	2 645	4 445	6 406	10 108	188
TOPLAM	M	1 196 992	2 684 682	4 268 027	2 563 979	788 035	610 025
TOPLAM	D	179 593	357 762	696 059	520 560	189 575	167 469

Kaynak:DTM-EBİM Kayıtları

Net ihracatçı olduğumuz arpada en büyük ihraç pazarlarımız Suriye, Suudi Arabistan Tunus ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti olup buğday ihracatında ise İtalya, Yemen, Kenya, Bangladeş, Cezayir ve Irak en önemli yeri tutmaktadır.

2006 yılına kadar net ithalatçı olduğumuz mısırdaki ithalatımızın önemli bir kısmı Arjantin, ABD, Fransa ve Romanya'dan gerçekleştirilmiş olup, pirinç ithalatımız ise büyük ölçüde Mısır, ABD ve İtalya'dan gerçekleştirilmektedir. 2006 yılında önemli ölçüde artış gösteren mısır ihracatımız özellikle Suriye, İtalya, İspanya, Fransa ve İsrail'e yönelmiş bulunmaktadır.

2.6.3 DÜNYA ÜRETİM VE TİCARETİ

2005 yılı itibariyle dünya toplam hububat üretimi 2.265 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu üretimin %27.9'unu buğday üretimi, %28.4'ünü çeltik üretimi, %29.2'sini mısır üretimi, %6.8'ini arpa üretimi, %7.7'sini de diğer ürünlerin üretimi oluşturmaktadır. Dünya toplam hububat üretiminde Türkiye'nin payı %1,6 olup, ürünler itibariyle üretimde ise buğdayda %2.7, arpada %4.7, mısırdada ise %0.8'dir.

Başlıca Ülkeler İtibariyle Dünya Hububat Üretimi (Bin Ton)

ÜRÜNLER	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Çin Halk Cum.	404 126	398 395	402 001	376 123	422 599	429 374
ABD	325 315	325 480	298 745	348 897	387 398	366 542
Hindistan	230 611	243 375	60 881	232 785	226 330	242 284
Rusya Federasyonu	83 623	83 263	84 729	65 464	74 465	76 574
Fransa	60 477	60 264	69 158	54 914	69 676	64 224
Endonezya	59 186	59 808	60 881	62 989	64 59	65 998
Kanada	44 251	43 298	35 440	50 167	50 155	53 086
Brezilya	56 329	56 478	50 436	66 895	64 959	55 689
Almanya	50 056	49 710	43 391	39 358	50 811	45 980
Bangladeş	41 177	38 014	39 811	40 667	39 232	41 155
Türkiye	25 571	29 571	31 940	30 798	33 967	36 361
TOPLAM	2 086 123	2 106 900	2 029 386	2 079 281	2 252 017	2 264 590

Kaynak: FAO

2005 yılı verilerine göre dünya toplam hububat ihracatı 349 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Dünya toplam hububat ihracatında Türkiye'nin payı %1 civarındadır. Dünya hububat ihracatında Türkiye özellikle arpa ve buğday ihracatıyla yer almaktadır. Pirinç ihracatımız ise son derece düşük olup, ithalatı önemli boyutlardadır. Ülkemiz mısırdada ise 2006 yılına kadar önemli bir ithalatçı ülke iken 2006 yılında net ihracatçı ülke pozisyonuna ulaşmıştır.

Başlıca Ülkeler İtibariyle Dünya Hububat Ticareti

Ülkeler	İhracat 2004(1000 Ton)	İhracat 2005(1000 Ton)	Ülkeler	İthalat 2004 (1000 Ton)	İthalat 2005 (1000 Ton)
ABD	104 226	90 018	Japonya	30 409	28 027
Fransa	36 744	33 833	Meksika.	17 478	17 595
Çin Halk Cum.	7 329	12 112	İspanya	11 206	15 264
Kanada	24 306	20 720	Çin	19 863	14 992
Arjantin	23 734	27 625	Mısır	7 181	13 486
Tayland	19 537	12 316	Güney Kore	13 597	13 275
Hindistan	10 792	7 464	ABD	13 041	11 921
Kazakistan	3 080	2 920	İtalya	12 457	10 445
Avustralya	28 641	20 766	Hollanda	9 891	8 940
Türkiye	1 805	3 395	Almanya	7 885	8 578
İngiltere	7 161	6 238	S.Arabistan	6 442	8 532
Ukrayna	9 054	16 010	Belçika	9 149	8 524
Pakistan	3 773	4 894	Cezayir	7 689	8 259
İtalya	5 374	5 288	Brezilya	8 013	7 301
Vietnam	3 492	3 335	Malezya	8 219	7 013
Rusya Federasyonu	6 414	13 722	Endonezya	7 312	6 695
İspanya	3 066	1 972	Nijerya	5 336	6 668
Almanya	13 253	14 070	İngiltere	5 653	5 622
TOPLAM	373 274	349 336	TOPLAM	346 127	338 767

Kaynak:FAO

3.BÖLÜM

BAKLİYAT

3.1 BEZELYE

Baklagil sebzeleri içinde yer alan bezelye insan beslenmesinde önemli bir sebzedir. Protein ve karbonhidrat içeriği bakımından ve özellikle A, B ve D vitaminlerince zengindir. Bezelyenin anavatanı Yakındoğu, Akdeniz, Orta Asya, Amerika ve Avrupa ülkeleridir. Bezelyenin birçok çeşidi vardır. Bodur (30-40 cm boylanarak yeşil yapraklarıyla toprağa yayılıp zemini örten) ve sırik (gövdesinden çıkardığı sülüklerle yüksek boylu ne bulursa ona tutunan tırmanıcı) çeşitleri vardır. Bezelye çeşitlerinden bazılarının yalnızca taneleri, bazıları da kabuklarıyla birlikte yenilir.

İKLİM İSTEKLERİ

Serin iklim sebzesidir. Havaların serin ve nemli olduğu koşullarda çok iyi gelişme göstermesine karşın sıcak ve kuru havalardan hoşlanmaz. Yetiştirme dönemi süresince sıcaklığın donma noktasının üzerinde olması istenir. Çimlenme döneminde topraktaki yüksek nem tohumun çürümesine neden olmaktadır. Toprak sıcaklığı 7 ile 8° C olduğunda tohum ekimi yapılır. Gelişme döneminde rutubet ve serin ortam ister. Gelişme döneminde toprak çok rutubetli ise toprak yüzeyine yatan bitkilerde mantari hastalıklar görülür. Günlük ortalama sıcaklığın; 15 ile 21°C olması istenir. Yetişme dönemi boyunca düzenli ve yavaş yağış, danenin yüksek kalitede olmasını sağlar.

TOPRAK İSTEĞİ

Toprak isteği bakımından seçicidir. Ağır topraklardan hoşlanmaz. Alüviyal ve su tutma kapasitesi yüksek topraklarda çok iyi gelişir. Çimlenme döneminde ıslak ve çok rutubetli topraklarda tohum iyi çimlenemez. Toprak ıslaklığı gelişmeyi olumsuz yönde etkiler. Erkencilik için kumlu-tınlı topraklar daha uygundur. Erkenciliğin düşünülmediği hallerde yüksek verim ve iyi nitelikli ürün alabilmek için iyi drene edilmiş killi-tınlı topraklar tercih edilmelidir. Toprak pH'nin 6,5-7 civarında olması uygundur.

HASAT, DEPOLAMA VE VERİM

Hasat olgunluğuna gelmiş baklalar en geç iki-üç gün içerisinde hasat edilmelidir. Özellikle kuru ve sıcak havalarda daneler çok çabuk olgunlaşır. İlbaharda ekilen bezelyeler 12-16 hafta, sonbaharda ekilen bezelyeler 32 hafta sonra hasat edilmeye başlanır. Küçük işletmelerde bezelye hasadı kademeli olarak elle yapılır. Hasat olgunluğuna gelmiş bezelyeler 3-4 gün ara ile düzenli olarak bitkilere zarar vermeden elle hasat edilirler. Hasadın kademeli olarak elle yapılması kalite ve verimi olumlu yönde etkiler. Hasat edilen bezelyeler hemen piyasaya sevk edilir. Pazara sevk edilen bezelyeler 5 ile 10° C'lik sıcaklıklarda 2-3 gün bekleyebilir. Bir dekar alandan yaklaşık olarak; baklalı taze bezelye olarak 1500-2000 kg, taze iç bezelye olarak 500-800 kg arasında ürün alınır.

3.2 NOHUT

İKLİM ve TOPRAK İSTEĞİ

Kurak bölgelerimizde yağmura bağılı olarak yetiştirilir. Ani soğuklara hassas olmakla beraber -10 ° C'ye kadar dayanabilir. Ancak sert kışlara dayanmaz. Bu nedenle yurdumuzda en erken ilkbaharda ekilir. Nohut fazla nemi sevmeyen bir bitkidir. İlkbaharda ekildikten sonra hava ve toprak sıcaklığı git gide arttığından nohudun çıkışı ve gelişmesi hızlanır. Fazla nem ve fazla sıcak dane tutmaya zarar verir. Çiçeklenme ve dane doldurma devresinde fazla yağış, çiçeklenme ve bakla bağlama üzerindeki olumsuz etkisinin yanı sıra, antraknoz hastalığı epidemisi için de ortam hazırladığından istenmez. Vejetatif dönemdeki hafif yağışlar ise bitki gelişmesini artırır.

Süzek ve çok ağır olmayan killi topraklar veya kara ve kırmızı topraklar nohut tarımı için uygundur. Kuvvetli ve derine giden kökleri ile fakir topraklarda da oldukça verimli bir şekilde yetiştirilir. Tuza dayanıklı olarak bilinir. Fakat alınabilir kalsiyum miktarının fazlalığı, ürünün pişme kalitesi üzerine olumsuz etkide bulunmaktadır.

EKİM

Ülkemizde ekim zamanı yörelere göre Şubat ortası ile Nisan ayları arasında değişiklik gösterir. Nohut ekiminin ilkbahar son donlarından 7-10 gün önce yapılması önerilir. Sahil kesimlerinde kışların sert geçmediği yerlerde kışlık olarak da ekilebilir. Çiftçinin elinde bulunan yerel nohut çeşitleri antraknoz hastalığına hassas olduğundan, çiftçi bu hastalıktan kaçmak için ekim zamanını ilkbaharda yoğun yağışların azaldığı ve hava sıcaklığının yükseldiği geç döneme kaydırmaktadır. Geç ekimde ise verim potansiyeli düşmektedir.

HASAT ve HARMAN

Nohutta dane dökme problemi olmadığından kuruyan bitkiler orakla biçilerek veya elle yolunarak hasat edilir. Hasat edilen bitkiler ufak yığınlar halinde iyice kuruyuncaya kadar bekletilir. Daha sonra harman makinelerin da veya diğer yöntemlerle harman yapılır. Harman sırasında danelerin kırılmaması ve çatlamamasına dikkat edilir. Araştırma kuruluşları tarafından geliştirilen uzun boylu çeşitleri biçerdöverle hasat etmek mümkündür. Ancak böyle tarlaların yüzeyinin düzgün ve taşsız olması gerekir.

3.3 FASULYE

Fasulye ülkemiz insanının beslenmesinde çok önemli yeri olan bir sebzedir. Özellikle insanımızın protein ihtiyacının karşılanmasında önemli bir rol oynar. Taze, kuru, konserve, dondurulmuş, güneşte ve yapay yollarla yeşil olarak kurutulabilir.

İKLİM İSTEKLERİ

İklim isteği yönünden hassas olup özellikle bazı dönemlerinde çevre şartlarına karşı çok duyarlıdır. Ilık iklim sebzesidir. Çimlenme için yüksek sıcaklık isterler. Sıcaklık sıfırın altında 2 ile 3°C'ye düştüğünde büyük zarar görür. Buna karşılık çiçeklenme ve

meyve bağlama dönemlerinde yüksek sıcaklık büyük zararlara yol açar, verim ve kalite çok önemli ölçüde düşer. Meyve bağlama döneminde 18 ile 25°C sıcaklıklar optimum meyve tutumu ve gelişmesini sağlar. Toprak sıcaklığı 15 ile 16° C olur olmaz hazırlanan toprağa tohum ekimi yapılır.

TOPRAK İSTEKLERİ

Toprak istekleri bakımından seçici bir bitki değildir. Çok hafif topraklar dışında her toprakta yetiştirilebilir. Ancak organik madde yönünden zengin, yumuşak, iyi havalandırılan ve su tutma kapasitesi yüksek olan topraklarda daha başarılı sonuç verir. Potasyumca zengin topraklarda yetiştirilen fasulyelerde (taze - kuru) kalite belirgin bir şekilde artar. Toprak iyi hazırlanmalıdır. Kesikli bırakılırsa, çimlenme sırasında, çimlenen taneler üzerine ağırlık yapar ve çimlenmeye engel olur. Kaymak bağlama özelliğine sahip topraklarda özellikle tohumun çimlenme döneminde düşen yağışlar önemli çimlenme zorluklarına yol açar. Bu sebepten dolayı kaymak tabakası kırılmalıdır. Fazla asit karakterli topraklardan hoşlanmaz. Toprak reaksiyonunun pH 5,5-6,7 olduğu yerlerde en iyi ürün alınmaktadır.

OLGUNLUK, HASAT, DEPOLAMA ve VERİM

Bölgemizde elle hasat yapılmaktadır. 3-4 günde bir defa hasat olgunluğuna gelmiş fasulye meyveleri toplanır. Hasatta bitkinin zarar görmemesine özen gösterilir. Baklalar yukarıya doğru çekilerek koparılır. Baklaları aşağıya doğru koparmaya çalışmak bitkiye zarar verir.

Hasat edilen fasulyelerde meyvelerin pazarlanmaya kadar muhafazası önem taşır. Hasattan sonra meyvelerin gölge bir yerde, yüksek rutubetli (%80'in üzerinde) bir ortamda korunarak su kaybetmeleri önlenmelidir. Aksi halde hızla su kaybederek pörsürler, pazar değerini kaybederler. %80'in üzerindeki nem içeren ortamlarda 4 ile 5° C'de, 8-10 gün süre ile muhafaza edilebilir. Verim; dekara 1600-1800 kg' dır.

3.4 MERCİMEK

Yemelik tane baklagiller içerisinde yer alan mercimek, içerdiği protein oranının yüksek olması nedeniyle insan beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Kurak bölgelerde ekim nöbetine girerek hem üreticiye hem de ülke ekonomisine ek gelir sağlamaktadır. Kışlık ve yazlık ekime uygun mercimek çeşitleri bulunmaktadır.

TOPRAK HAZIRLIĞI

Gerek kışlık gerekse yazlık yetiştirilecek mercimekte toprak hazırlığı, hububat hasadından sonra sonbaharda şoklu pullukla 15-20 cm derinliğinde ilk sürümün yapılmasıyla başlar. Kışlık ekimde, sonbaharda ekimden önce kazayağı tırmık takımı ile ikinci sürüm yapılarak tohum yatağı hazırlanır. Bilhassa kışlık ekimlerde hububat sapları ekimde problem yarattığından, hububat hasadında anız yüksekliğinin fazla bırakılmaması gerekmektedir. Yazlık ekimlerde ise sonbahar sürümünden sonra tarlaya ilkbahara kadar hiçbir işlem yapılmadan beklenir. Ekimden önce kazayağı tırmık takımı ile ikinci sürüm yapılarak toprak ekime hazır hale getirilir.

EKİM

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde kışlık mercimek ekimi Kasım, Orta Anadolu ve Geçit Bölgelerinde ise Ekim ayında yapılmaktadır. Yazlık mercimek ekimleri erken ilkbaharda Şubat sonu Mart başında yapılmalıdır. Eğer yazlık çeşitler kışlık olarak ekilir ise soğuktan zarar göreceklelerinden verim alınamaz. Kışlık çeşitlerin kıştan ve soğuktan etkilenmesi söz konusu değildir. Trakya'da genellikle yazlık çeşitler Mart ayı başında ekilmektedir. Ekimdeki gecikme verim kaybına yol açmaktadır. Mercimek ekimi genellikle buğday için kullanılan mibzerle yapılır. Gerek kışlık gerekse yazlık mercimekte dekara atılacak tohum miktarı ekilecek tohumun iriliğine göre değişir. Tohumluk temiz ve çimlenme gücü yüksek ise, kışlık mercimek için m²'ye 250-300 tane, yazlık mercimek için ise m²'ye 175-225 tane atılmalıdır. Dekara atılacak tohum miktarı iri taneli pul mercimek için kışlıkta 14-15 kg, yazlıkta 10-12 kg arasında değişir. Küçük taneli mercimekte ise bu miktar kışlıkta 8-10 kg, yazlıkta 7-8 kg civarındadır.

HASAT VE HARMAN

Orta Anadolu ve Geçit Bölgelerinde mercimekler limon sarısı rengini aldığı anda ve taneler iki parmak arasına alındığında ezilmiyorsa hasat zamanı gelmiş demektir. Hasat elle yolunarak veya tırpanla biçilerek yapılmaktadır. Hasat edilen bitkiler 5-6 gün yığınlar halinde tarlada kuruması için bekletilir ve daha sonra harman makinesinde harmanlanır. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ise mercimek tırpan, traktörün kuyruk milinde hareket eden biçme makinesi ile veya biçerdöver ile hasat edilir. Biçerdöverle hasat yapılacaksa mercimeklerin tamamen kuruması beklenmelidir. Fakat gereğinden fazla beklenirse tane dökülmeğe başlar. Hasat için en uygun zaman sabahın erken saatleridir.

DEPOLAMA

Harman sonunda elde edilen taneler selektörleme işlemine tabi tutularak içindeki yabancı maddeler (taş, toprak, kırık tane v.s.) temizlenir. İlaçlanan depolara ürün konularak, ayrıca zararlılara karşı fümige edilmelidir.

3.5 BAKLA

Bakla yetiştiriciliği için organik maddece zengin, killi-kumlu, killi-tınlı, pH'si 6.5-7.3 olan; derin ve geçirgen topraklar bakla yetiştiriciliğinde idealdir. Bununla birlikte pek çok toprak yapısında da bakla yetiştiriciliği yapılmaktadır. Baklanın ortalama sıcaklık isteği, yetiştirme döneminde 18 ile 27° C arasındadır. Çimlenme için en uygun sıcaklık 25° C'dir. Soğuğa dayanıklılığı: gelişme dönemine ve hava sıcaklığındaki düşüşe bağlı olarak değişmekle birlikte; gencide kar örtüsüz -5°C' ye kadar dayanabilmektedir. Bakla, yetiştirme süresi boyunca yeterli ve düzenli su ister. Ancak fazla yağışlı geçen yıllarda yetiştirme döneminde hastalık ve zararlılarda artış görülebilir.

EKİM ZAMANI

Ege Bölgesinde bakla için en uygun ekim zamanı, Ekim-Kasım aylarıdır. Geç ekimlerde hava sıcaklığının düşmesiyle birlikte çıkışta gecikme olmakta, bu da gelişmeyi olumsuz olarak etkilemektedir. Ayrıca bazı yörelerde geç ekimle birlikte kuş (karga) zararı da ortaya çıkmaktadır.

HASAT VE HARMAN

Baklada olgunlaşma süresi ekim zamanı ve çeşitlere bağlı olarak 180-200 gün arasında değişmektedir. İri taneli çeşitlerde hasat tam olarak mekanize edilmemiştir. Alt baklaların kuruduğu, üst baklaların kurumaya yüz tuttuğu, yaprakların tamamen döküldüğü, sapın henüz yeşil olduğu dönemde çayır biçme makinesi veya orakla yapılmaktadır. Bu dönem Ege Bölgesinde genellikle Mayıs sonu-Haziran başı olmaktadır. Küçük alanlarda ise hasat çoğunlukla elle sokum şeklinde yapılmaktadır. Bunun için baklanın tamamen kurumuş olması gerekmektedir. Biçilen bitkiler bir süre olduğu yerde bekletilerek tamamen kuruması sağlandıktan sonra harmanlanır. Harman makinesinin olmaması halinde, harmanlama dövenle yapılarak rüzgarda savrulur.

3.6 TÜRKİYE'DE VE DÜNYADA BAKLIYAT ÜRETİMİ VE DIŞ TİCARETİ

ÜRÜNLER

Bezelye
Nohut
Fasulye
Mercimekler
Baklalar
Diğerleri

3.6.1 TÜRKİYE'DE BAKLIYAT ÜRETİMİ VE DIŞ TİCARETİ

Türkiye'de Bakliyat Üretimi

Ülkemizde bitkisel ürünler üretiminde baklagiller büyük önem taşımaktadır. Ülkemizde özellikle 1980'li yıllardan itibaren yemeklik tane baklagiller üretimine büyük önem vermeye başlanmış ve ülke genelinde uygulanan üretimi artırıcı çeşitli projeler sayesinde bakliyat üretimimiz önemli ölçüde artış göstermiştir. Bu artışta kırsal kalkınma projeleri ile özellikle nadas alanlarının daraltılmasına yönelik uygulanan projelerin büyük etkisi olmuştur. Toplam bakliyat üretimindeki artış esas itibariyle mercimek ve nohut üretimindeki artıştan kaynaklanmıştır. Bu artışlar nedeniyle Türkiye dünya mercimek ve nohut üretiminde en büyük üretici ülkelerden birisi olmuştur.

2005 yılı verilerine göre ülkemizde toplam işlenen tarım alanları 26.6 milyon hektar olup, bunun 18.7 milyon hektarlık kısmında tarla ürünleri yetiştirilmektedir, tarla ürünleri ekilen alanların yaklaşık dörtte üç gibi önemli bir kısmı tahıllara tahsis edilmiş olup, ekiliş alanı bakımında baklagiller tahıllardan sonra en önemli yeri tutmaktadır. Tarla ürünleri ekilen alanın yaklaşık %6.2'sinde (1.2 milyon hektar) yemeklik baklagiller yetiştirilmektedir.

Bakliyat olarak tabir edilen altı yemeklik tane baklagil içerisinde 558 bin hektarla nohut ilk sırayı almakta, nohutu 440 bin hektarla mercimek, 141 bin hektarla kuru fasulye, 12 bin hektarla bakla, 3 bin hektarla börülce, 1400 hektarla da bezelye takip etmektedir. Ülkemizde mercimek ekiliş alanlarının yaklaşık %90'ını kırmızı mercimek oluşturmaktadır. 1980'li yıllarda tek başına 350 bin hektara kadar ulaştığı görülen yeşil mercimek ekiliş alanları 1990'lı yıllardan itibaren sürekli azalma göstermiş ve içinde bulunduğumuz yıllarda da 50 bin hektara kadar gerilemiştir.

Üretim miktarı açısından da ülkemizde üretilen bakliyat içerisinde nohut ve mercimek en önemli yeri tutmaktadır. 2006 yılı itibariyle ülkemiz toplam yemeklik baklagiller üretimi 1.398 bin ton olup bunun içerisinde nohutun payı %44.5, mercimeğin payı %39.5, fasulyenin payı %14, baklanın payı %1.5, bezelye ve börülcenin payı ise toplam %0.5'dir. Bu ürünler içerisinde bezelye ve börülce üretimde olduğu gibi ihracatımızda da önemli bir yer tutmamaktadır.

Tablo 1: Türkiye Bakliyat Üretimi (Miktar: 1000 ton)

Yıllar	Mercimek	Nohut	Kuru Fasulye	Bakla	Bezelye	Börülce
1992	600	770	200	68	4,0	2,1
1993	679	740	200	72	4,0	2,0
1994	610	650	180	52	4,0	2,0
1995	665	730	225	49	3,9	2,5
1996	645	732	230	46	4,0	2,7
1997	515	720	235	46	3,9	2,5
1998	540	625	236	43	4,0	2,7
1999	380	560	237	39	3,9	2,3
2000	353	548	230	37	3,1	2,6
2001	520	535	225	35	2,7	2,0
2002	565	650	250	32	4,0	2,2
2003	540	600	250	33	3,5	2,4
2004	540	620	250	30	3,5	2,3
2005	570	600	210	28	3,6	2,5
2006	622	552	196	21	4,4	2,9
2007(Tahmin)	580	524	174	21	4,1	2,7

Ülkemizde organik bakliyat üretimi de gittikçe artış göstermektedir. 2006 yılı itibariyle organik bakliyat üretimimiz 20 bin tonun üzerinde gerçekleşmiş olup, bu üretimin önemli bir kısmını nohut ve mercimek oluşturmaktadır. Ülkemizde özellikle dış pazarlara yönelik organik bakliyat üretiminin desteklenmesinde yarar görülmektedir.

Ülkemizde mercimek üretiminde son yıllarda kırmızı mercimek üretimi ağırlık kazanmıştır. 1980'li yılların başında 300 bin tona kadar ulaştığı görülen yeşil mercimek üretimimiz sürekli azalma göstererek içinde bulunduğumuz yıllarda 50 bin tonun altına düşmüştür. 2006 yılı gerçekleşen üretim verilerine göre toplam 622 bin ton olan mercimek üretimimizin %93'ünü kırmızı mercimek, %7'sini ise yeşil mercimek üretimi oluşturmuştur.

Tablo 2:Türkiye Mercimek Üretiminin Gelişimi (Üretim:1000 Ton)

Yıllar	Yeşil Mercimek	Kırmızı Mercimek	Toplam
1986	200	650	850
1990	200	320	520
1995	150	515	665
2000	73	280	353
2001	60	460	520
2002	65	500	565
2003	55	485	540
2004	60	480	540
2005	50	520	570
2006	42	580	622
2007(tahmin)	39	541	580

Ülkemiz bakliyat üretimi ülke geneline yayılmış olmakla beraber Güneydoğu Anadolu, Orta Anadolu ve Geçit bölgeleri ile Marmara Bölgesinin güneyi üretimin en yoğun olduğu bölgelerdir. Genel olarak; kırmızı mercimek Güneydoğu'da, yeşil mercimek, nohut ve kuru fasulye Orta Anadolu ve geçit bölgelerinde, bakla Ege ve Güney Marmara'da bezelye ise Orta Anadolu ve Marmara'da en fazla yetiştirilmektedir. İller itibariyle üretimde ise kuru fasulye üretiminde Konya, Maraş, Karaman, Erzincan ve Samsun illeri, nohut üretiminde Konya, Diyarbakır, Uşak, Kütahya ve Yozgat illeri, kırmızı mercimek üretiminde Şanlıurfa, Diyarbakır ve Mardin illeri, yeşil mercimek üretiminde Yozgat, Çorum, Ankara ve Konya illeri, bakla üretiminde Muğla, Çanakkale ve Balıkesir illeri, bezelye üretiminde ise Konya, Bursa, Tunceli ve Hatay illeri ön plana çıkmaktadır.

Daha önce de belirtildiği gibi ülkemizde en fazla yetiştiriciliği yapılan iki bakliyat türü nohut ve mercimektir. Nohut, yemeklik tane baklagiller içerisinde kuraklığa en dayanıklı olandır. Nohut üretimi, kışları ılık geçen batı bölgelerimizde kışlık, Orta Anadolu ve geçit bölgelerimizde ise yazlık olarak üretilmektedir. Kırmızı mercimek üretimi kışlık olarak Güney Doğu Anadolu Bölgesinde, yeşil mercimek üretimi ise yazlık olarak Orta Anadolu ve Geçit Bölgelerinde yapılmaktadır.

Tablo 3: Önemli Bazı İllerimizde Bakliyat Üretimi 2005 (Miktar: Ton)

FASULYE			NOHUT	
Konya	29693		Konya	55957
K. Maraş	21562		Yozgat	31193
Erzincan	13516		Diyarbakır	34112
Samsun	10497		Uşak	53195
Karaman	15251		Isparta	25976
Balıkesir	6529		K.Maraş	19745
Niğde	8460		Kütahya	32793
Bursa	6172		Adıyaman	19352
Aksaray	5805		Çorum	29223
Çanakkale	3024		Antalya	20490
KIRMIZI MERCİMEK			YEŞİL MERCİMEK	
Ş.Urfa	197080		Yozgat	13379
Diyarbakır	112342		Çorum	9273
Mardin	89909		Konya	4174
Gaziantep	28690		Ankara	4371
Adıyaman	23891		Tokat	1938
Şırnak	15893		Nevşehir	1582
Kilis	11985		Kırıkkale	774
BAKLA			BEZELYE	
Balıkesir	5650		Bursa	753
Çanakkale	6085		Çanakkale	69
Muğla	9921		Hatay	263
Manisa	1758		Tunceli	300
Bursa	1029		Bartın	58
Kütahya	685		Sinop	55
İzmir	1360		Konya	1867
Antalya	453		Manisa	45

Kaynak: TÜİK, Tarımsal Yapı, 2005

3.6.2 TÜRKİYE'NİN BAKLIYAT DIŞ TİCARETİ

İTHALAT

Ülkemiz özellikle 1997 yılından itibaren önemli miktarlarda bakliyat ithal etmiştir. 1994 yılına kadar ithalatımızın hemen hemen tamamını kuru fasulye oluştururken, 1994 yılından itibaren yeşil mercimek, 1997 yılından itibaren de nohut ve kırmızı mercimek ithalatımız önemli ölçüde artış göstermiştir. 2000 yılında 78 milyon Dolar olarak maksimum düzeye ulaşan bakliyat ithalatımız, 2001 yılında 64 milyon dolara, 2002 yılında 37 milyon dolara, 2003 yılında da 14 milyon dolara gerilemiş, 2004 yılında ise bir miktar artış göstererek 15 milyon doların üzerine çıkmış, 2005 yılında önemli ölçüde artış göstererek 58,8 milyon dolara 2006 yılında ise 66.7 milyon dolara yükselmiştir. 2006 yılı ithalatımızın %49.6'sını kuru fasulye, %34.22'sini kırmızı mercimek, %11.8'ini de yeşil mercimek oluşturmuştur.

Tablo 4: Türkiye'nin Bakliyat İthalatı

Yıllar	Miktar (Ton)	Değer (1000\$)
1993	3339	1527
1994	13155	5903
1995	29939	19822
1996	8949	6914
1997	136168	70865
1998	154758	76142
1999	88492	42173
2000	174052	77677
2001	150862	64111
2002	81554	36985
2003	29245	14327
2004	29529	15201
2005	114205	58853
2006	110190	66742

Kaynak: DTM-EBİM Kayıtları

İHRACAT

Özellikle 1980 yılından itibaren üretimde görülen artışlar neticesinde bakliyat ihracatımız da önemli ölçüde artış göstermiş, 1990 yılında 300 milyon doların üzerine çıkan ihracat değeriyle ülkemiz dünyanın en büyük bakliyat ihracatçısı olmuştur. Daha sonraki yıllarda dalgalanma gösteren bakliyat ihracatımız, 2004 yılı itibariyle 167 milyon Dolar, 2005 yılında ise 158 milyon dolar olarak gerçekleşmiş, 2006 yılında da 248 milyon dolara ulaşmıştır.

Tablo 5: Türkiye'nin Bakliyat İhracatı (Miktar: Ton, Değer: 1000 \$)

		Nohut	Kırmızı Mercimek	Yeşil Mercimek	Kuru Fasulye	Bakla	Diğer	Toplam
2000	Miktar	50135	93273	1495	12278	364	5709	163254
2000	Değer	33130	53615	1014	9378	296	3398	100831
2001	Miktar	153916	155819	993	45324	1806	2351	360209
2001	Değer	75261	83564	591	31809	599	1503	193337
2002	Miktar	107917	133240	2120	20125	488	491	264381
2002	Değer	49351	50559	988	14042	263	507	115710
2003	Miktar	189642	214441	743	42194	268	2375	449663
2003	Değer	82580	86581	796	24162	216	1588	195923
2004	Miktar	133073	169285	1888	31660	168	45	323704
2004	Değer	69166	83673	1764	12444	193	99	167338
2005	Miktar	123593	116621	1788	2923	525	188	245638
2005	Değer	83026	69380	1623	3599	350	190	158168
2006	Miktar	104684	300020	1308	3973	496	223	410704
2006	Değer	83660	157208	1165	4896	462	217	247608

Kaynak:DTM-BİM Kayıtları

2007 yılının Ocak-Eylül dönemi itibariyle ülkemizin bakliyat ihracatı 139.388 bin dolar olarak gerçekleşmiş olup, bunun 38.619 bin doları nohut, 97.442 bin doları mercimek, 2.118 bin doları da kuru fasulye ihracatına aittir.

Ülkemizden organik bakliyat ihracatı da söz konusu olmaktadır. Ancak ülkemizde konvansiyonel olarak üretilen bakliyat ürünleri de genel olarak organige yakın bir şekilde üretilmektedir. Özellikle gelişmiş ülkelerden kaynaklanan organik bakliyat talepleri artış göstermekle beraber bu talepteki artış diğer organik olarak üretilen ürünlere nispetle düşük kalmaktadır.

Ülkemizden yapılan bakliyat ihracatı;

- 1-Ülkemiz dışında önemli ihracatçı ülkelerin üretim miktarlarında görülen artış ve azalışlar,
- 2-Özellikle az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde insanların satın alma gücünde görülen değişimler,
- 3-Yine bu ülkelerde hayvansal proteinlerin fiyatlarında görülen dalgalanmalar,
- 4-Dünya piyasalarında oluşan bakliyat ve diğer rakip ürünlerin fiyatları,
- 5-Oldukça sabit bir tüketim karşısında özellikle iklimsel faktörlerin etkisiyle yurt içi üretim miktarında görülen dalgalanmaların etkisinde kalmaktadır.

Ülkemizin bakliyat ihracatında Ortadoğu ülkeleri, Batı Avrupa ülkeleri, Kuzey Afrika ülkeleri ve Güney Asya ülkeleri ilk sıraları almaktadır. 2006 yılı itibariyle ülkemizden bakliyat ihracatı gerçekleştirilen ülke sayısı 90'ın üzerinde olup, toplam bakliyat ihracatımızda en önemli pazarlarımız Irak, Bangladeş, Mısır, S. Arabistan, Sri Lanka, Sudan, İngiltere, Almanya, Ürdün ve İtalya'dır. Doğu Avrupa ülkeleri, Güney Amerika

lkeleri, Rusya Federasyonu ve Orta Asya Türk Cumhuriyetleri lkemiz için potansiyel arz eden ülkeler olarak görülmektedir.

*Tablo 6: Türkiye'nin Başlıca lkeler İtibariyle Bakliyat İhracatı
(Miktar: kg, Değer: US\$)*

ÜLKELER	2005		2006	
	MİKTAR	DEğER	MİKTAR	DEğERİ
İRAK	55.842.275	33.276.550	97.146.243	54.628.904
BANGLADEş	0	0	40.696.283	20.289.125
MISIR	15.981.040	9.267.606	33.904.898	19.314.802
SUUDİ ARABİSTAN	14.985.806	8.961.514	26.547.400	16.972.028
SRI LANKA	14.102.338	6.971.623	31.256.567	16.275.609
SUDAN	17.613.308	9.113.535	26.519.925	13.640.102
İNGİLTERE	12.762.577	8.954.284	14.413.490	9.465.483
ALMANYA	7.216.222	7.150.170	9.217.848	8.797.124
ÜRDÜN	9.063.221	4.551.561	12.820.471	8.384.314
İTALYA	13.123.373	9.679.263	9.179.453	6.997.187
PAKİSTAN	888.870	414.453	10.476.558	6.918.934
SURİYE	2.073.716	1.476.639	12.504.820	6.663.943
İSRAİL	8.656.890	4.606.861	11.070.370	5.957.960
TUNUS	3.060.940	2.392.705	7.270.958	5.902.336
LÜBNAN	3.076.937	2.153.127	7.511.939	5.704.734
BİR.ARAP EMİRLİK.	2.837.151	1.862.529	6.802.495	4.319.213
CEZAYİR	6.766.828	5.477.947	4.920.854	3.909.260

LİBYA	2.775.828	1.770.213	3.699.073	2.822.133
KUVEYT	1.275.883	899.168	4.278.863	2.815.898
ERİTRE	1.309.000	720.957	4.994.616	2.535.304
HİNDİSTAN	16.070.811	9.171.750	2.966.179	2.195.431
A.B.D.	2.375.010	1.879.403	2.772.261	2.068.607
HOLLANDA	2.340.774	1.928.604	2.537.050	2.026.019
MALEZYA	2.282.816	1.466.521	2.744.797	1.894.400
FİLİSTİN (GAZZE)	0	0	2.440.500	1.872.251
İSPANYA	8.663.025	7.877.515	2.194.631	1.806.304
BELÇİKA	2.384.300	1.777.318	2.311.440	1.519.425
YEMEN	890.637	467.782	2.366.671	1.204.473
MERSİN SERBEST BÖ	254.073	170.975	1.972.447	1.098.941
YUNANİSTAN	1.323.238	1.396.509	837.601	831.645
KUZEY KIBRIS T.C.	923.535	754.200	934.334	720.600
FRANSA	1.264.653	1.013.869	973.511	704.417
AVUSTURYA	403.021	452.890	535.618	577.499
İSVEÇ	758.057	661.278	714.262	563.489
PORTEKİZ	4.696.650	3.828.820	647.170	532.119
KANADA	379.823	331.030	738.091	525.941
FİLDİŞİ SAHİLİ	48.410	40.312	1.230.000	507.507
KATAR	488.537	327.988	742.289	480.000
RUSYA FEDERASYONU	269.234	220.895	535.450	433.987
DANİMARKA	452.229	365.177	477.105	426.544
İSVİÇRE	320.278	315.765	461.897	419.050
AZERBAYCAN- NAHÇ.	100.080	71.046	417.603	263.304
GÜNEY AFRİKA CUM.	245.120	155.706	287.555	145.383
İRLANDA	212.784	145.950	241.961	134.761

Kaynak:DTM-BİM istatistikleri

2006 yılı verilerine göre ülkemizden 75 ülkeye nohut ihracatı gerçekleştirilmiştir. Nohut ihracatımızda en önemli ülkeler S. Arabistan, Ürdün, Mısır, Tunus, Sri Lanka, İtalya, Lübnan, Pakistan ve İngiltere'dir.

*Tablo 7: Türkiye'nin Başlıca Ülkeler İtibariyle Nohut İhracatı
(Miktar: kg, Değer: US\$)*

ÜLKE ADI	2005		2006	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
SUUDİ ARABİSTAN	12.443.429	7.506.260	12.232.299	9.799.889
ÜRDÜN	8.923.067	4.450.156	9.435.025	6.680.915
MISIR	3.456.967	2.193.139	8.329.972	6.653.247
TUNUS	3.060.940	2.392.705	7.270.958	5.902.336
SRİ LANKA	8.261.677	4.311.329	8.045.607	5.702.847
İTALYA	11.189.745	8.475.397	6.873.765	5.689.207
LÜBNAN	3.062.381	2.132.029	5.820.681	4.894.683
PAKİSTAN	868.870	402.803	6.080.155	4.717.363
İNGİLTERE	5.168.978	3.694.719	4.999.521	4.079.062
CEZAYİR	6.759.108	5.473.498	4.200.854	3.555.020
LİBYA	2.751.828	1.757.013	3.254.716	2.589.729
BİR.ARAP EMİRLİK.	2.737.336	1.791.427	3.098.757	2.538.065
İSRİL	5.320.207	2.865.166	3.298.511	2.409.716
HİNDİSTAN	16.070.811	9.171.750	2.966.179	2.195.431
ALMANYA	1.532.902	1.509.403	1.699.851	1.902.990
FİLİSTİN (GAZZE)	0	0	2.166.000	1.610.190
KUVEYT	1.021.580	753.722	1.770.714	1.524.756
MALEZYA	2.078.563	1.344.819	1.858.812	1.427.069
İSPANYA	8.020.635	7.412.699	1.588.060	1.382.728
HOLLANDA	1.127.445	918.471	1.212.528	1.092.381
A.B.D.	1.568.584	1.211.002	1.106.246	1.048.013
IRAK	3.097.833	1.704.418	1.303.105	935.856
SURİYE	1.812.311	1.301.121	1.094.763	931.372
PORTEKİZ	4.610.323	3.760.056	645.990	530.914
YUNANİSTAN	980.888	987.191	499.274	512.869
DANİMARKA	202.706	154.167	316.916	321.081

Kaynak:DTM-BİM istatistikleri

2006 yılı verilerine göre ülkemizden 78 ülkeye kırmızı mercimek ihracatı gerçekleştirilmiştir. Kırmızı mercimek ihracatımızda en önemli ülkeler Irak, Bangladeş, Sudan, Mısır, Sri Lanka, S. Arabistan, Suriye, İngiltere, İsrail ve Almanya'dır.

Tablo 8: Türkiye'nin Başlıca Ülkeler İtibariyle Kırmızı Mercimek İhracatı (Miktar: kg, Değer: US\$)

ÜLKE ADI	2005		2006	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
IRAK	48.468.604	28.916.609	94.982.835	52.979.316
BANGLADEŞ	0	0	38.442.259	19.033.525
SUDAN	17.611.748	9.111.496	26.519.925	13.640.102
MISIR	12.379.923	7.006.665	25.461.154	12.573.160
SRİ LANKA	5.650.767	2.583.731	23.210.960	10.572.762
SUUDİ ARABİSTAN	2.455.274	1.401.671	13.421.914	6.562.043
SURİYE	242.900	144.664	11.290.057	5.554.014
İNGİLTERE	7.247.130	4.853.111	9.096.167	5.028.856
İSRAİL	3.320.683	1.726.833	7.748.359	3.528.317
ALMANYA	3.534.497	3.076.004	4.825.696	3.499.274
ERİTRE	1.309.000	720.957	4.864.850	2.422.204
PAKİSTAN	20.000	11.650	4.364.403	2.162.251
BİR.ARAP EMİRLİK.	85.850	52.927	3.692.738	1.763.623
ÜRDÜN	111.062	66.398	3.358.751	1.675.883
KUVEYT	250.876	143.159	2.506.649	1.289.867
YEMEN	813.308	430.480	2.281.726	1.130.462
İTALYA	1.274.653	866.224	1.919.644	1.065.589
BELÇİKA	1.164.020	787.037	1.838.118	1.060.416
A.B.D.	718.386	540.034	1.556.429	902.024
LÜBNAN	552	704	1.650.093	756.492
HOLLANDA	1.080.376	840.931	1.104.326	722.022
FİLDİŞİ SAHİLİ	37.465	31.872	1.230.000	507.507
FRANSA	534.603	402.581	767.541	474.690
MALEZYA	204.253	121.702	799.545	424.717

Kaynak:DTM-BİM istatistikleri

2006 yılı verilerine göre ülkemizden 50 ülkeye kuru fasulye ihracatı gerçekleştirilmiştir. Kuru fasulye ihracatımızda en önemli ülkeler Almanya, Irak, Avusturya, Suriye ve Yunanistan'dır.

ÜLKE ADI	2005		2006	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
ALMANYA	1.137.421	1.424.408	1.408.835	1.956.838
IRAK	60.098	71.192	790.115	633.042
AVUSTURYA	116.313	157.285	162.967	232.743
SURİYE	7.755	17.111	120.000	178.557
YUNANİSTAN	127.390	239.855	86.455	157.410
BELÇİKA	80.390	100.405	80.181	100.211
HOLLANDA	94.574	127.495	78.548	96.775
İSVİÇRE	63.571	84.089	66.334	96.672
İNGİLTERE	51.308	64.232	66.090	94.182
MISIR	106.425	46.483	113.772	88.395
KUZEY KIBRIS T.C.	141.421	128.083	72.766	78.210
FRANSA	75.416	105.870	49.978	69.355
MERSİN SERBEST BÖ	18.080	17.745	101.892	67.086
LÜBNAN	12.752	18.432	36.065	47.966
A.B.D.	46.774	73.776	22.997	40.906
NORVEÇ	16.038	17.612	25.851	34.690
İSVEÇ	149.218	155.125	28.729	30.220
SUUDİ ARABİSTAN	6.400	11.044	21.980	26.178
KANADA	1.700	3.120	26.780	21.875
TÜRKMENİSTAN	15.930	22.308	18.125	21.634
DANİMARKA	65.092	57.529	20.208	21.398
AFGANİSTAN	31.250	43.309	14.250	20.656
ÜRDÜN	22.082	28.055	19.125	20.227
BİR.ARAP EMİRLİK.	8.750	12.400	11.000	17.525
KAZAKİSTAN	22.808	29.687	10.960	16.027

Kaynak:DTM-BİM istatistikleri

Burada ülkemizin yeşil ve kırmızı mercimek dış ticaretindeki gelişmeler önem taşımaktadır. Bazı ülkelerin üretimlerinde görülen olumlu gelişmelere karşın, ülkemiz üretiminde görülen olumsuz gelişmeler, özellikle yeşil ve kırmızı mercimek dış ticaretimiz üzerinde de etkili olmuştur.

Gerek diğer ülkelerin üretimlerini ve verimlerini artırarak düşük fiyatlarla dünya piyasalarına girmeye başlamaları, gerekse üretimimizde görülen dalgalanmalar ve ayrıca ülkemizde “Dahilde İşleme Rejiminin” işlerlik kazanması neticesinde ülkemiz 1994 yılından itibaren kırmızı mercimek ithalatına da yönelmiş, giderek artış gösteren ithalatımız 2000 yılında 41 milyon doların üzerine çıkmış ancak, 2001 yılında 30 milyon dolara, 2002 yılında 4.6 milyon dolara, 2003 yılında da önemli ölçüde azalarak

15 bin dolara kadar düşmüştür. Daha sonraki yıllarda ise tekrar artış göstererek 2004 yılında 1.7 milyon Dolara 2005 yılında da 25 milyon dolara yükselmiş, 2006 yılında da 23 milyon dolar civarında gerçekleşmiştir. Özellikle “Dahilde İşleme Rejimi” çerçevesinde ithal edilen kırmızı mercimekler çoğunlukla Mersin ve Gaziantep illerinde işlenerek özellikle Ortadoğu ülkelerine ve Mısır'a ihraç edilmiştir.

Tablo 10: Türkiye'nin Kırmızı Mercimek İthalatı

YILLAR	MİKTAR(TON)	DEĞER(1000\$)
1994	2 045	664
1995	4 312	1 568
1996	7 289	5 396
1997	*	*
1998	*	*
1999	14 361	7 105
2000	99 074	41 062

4.BÖLÜM

YAĞLI TOHUMLAR

4.1 AYÇİÇEĞİ

Ayçiçeği dünyada ve ülkemizde en önemli yağ bitkilerinden biri olup ülkemizde genelde yağlık olarak yetiştirilir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ

Ayçiçeği yetiştirme periyodu 100-150 gündür. Ayçiçeği toprak tipi yönünden çok seçici olmamasına rağmen organik maddece zengin, derin ve su tutma kapasitesi iyi topraklarda yüksek verim potansiyeline sahiptir. İyi drenajlı nötr, ph 6.5-7.5'a sahip olmalıdır. Taban suyu yüksek asitli topraklardan hoşlanmaz. Ayçiçeği bitkisi kazık kök yapısına sahip olduğu için diğer tarla ürünlerine göre oldukça toleranslıdır.

Ayçiçeğinin çimlenmesi için en az toprak sıcaklığı 8 ile 10° C olmalıdır. Bu nedenle genelde Nisan ayı başı Mayıs ortası arasında ekimi yapılır. Erken ekim, verimi önemli ölçüde arttırır. Ayçiçeği soğuğa dayanıklı olup, genelde ilk donlardan 4-6 yapraklı devreye kadar zarar görmez. Ancak ısının 4°C'nin altına düşmesiyle oluşan dondan oldukça fazla etkilenir. Ayçiçeği için en iyi yetiştirme sıcaklıkları 21 ile 24°C arasındadır.

EKİM ZAMANI VE TOHURLUK

İyi bir tohum yatağı hazırladıktan sonra ayçiçeğinde pnömatik mibzerlerle ekim yapılır. Çimlenmenin iyi olabilmesi için toprak ısı en az 8 ile 10°C olmalıdır. Bundan daha yüksek sıcaklıklarda tohumların çimlenme ve çıkışı daha hızlı olur. Bölgemizde ve Karadeniz bölgesinde ekim zamanı nisan ayıdır. Ayçiçeği ekimi kuru şartlarda yapılacak bir üretimde iklime bağlı olarak olabildiğince erken yapılmalıdır. Erken ekimler, ayçiçeğinin kış ve ilkbahar yağışlarından daha iyi yararlanmasını sağlar.

İyi bir tohumlukta 1000 dane ağırlığı 80-90 gr ağırlığında olmalıdır. Ayçiçeği yabancı tozlaştığından tohumluk her yıl yenilenmelidir. Tohumluk, Orobanşa ve mildiyö hastalığına dayanıklı olmalıdır. Ekimde dekara 1-3 kg tohumluk kullanılır.

HASAT, HARMAN VE DEPOLAMA

Bitkideki tüm yaprakların ve kenarlarındaki steril çiçeklerin kuruyup döküldüğü, tohumların gerçek iriliğine ve rengini aldığı tablaların arka kısımlarının kahverengiye dönüştüğü zaman ayçiçeği hasadına başlanmalıdır. Ayçiçeği hasadı günümüzde büyük üretim alanlarından makine ile hasat daha ekonomik olmaktadır. Bu amaçla tahıl biçerdöveri kullanılır.

Ayçiçeğini muhafaza edebilmek için hasat sırasında nemin %15'in üzerinde olan dane neminin %8-10 düşürülmesi gerekir. Bunun için harman edilen danele güneşte hava akımında veya suni olarak kurutulur. Ayçiçeğinde 150-250 kg/da arasındaki verim oldukça yüksek bir verim sayılır.

4.2 SOYA

Tohumlarında %18-24 oranında yağ, %35-45 oranında protein içeren ve toprağa organik madde ve azot sağlayan bir bitki olan soya fasulyesi ülkemizde hem ana ürün hem de ikinci ürün olarak kullanılmaktadır. Ege, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu Bölgelerinin sulanır tarım alanlarında 2. ürün olarak ekilmektedir.

EKİM ZAMANI

Ana ürün olarak ekilecekse Nisan ayı ortasından Mayıs ayı ortalarına kadar ekilebilir. Ana ürün soya tarımında ekim zamanı toprak sıcaklığına göre ayarlanmalıdır. Toprak sıcaklığı en az 10 ile 12° C olmalıdır. 2. ürün soya ekimi buğday hasadından sonra 10-15 gün içerisinde bitirilmelidir. En geç Temmuz ayının birinci haftasını geçmemelidir. 2. ürün soya tarımında ekimin gecikmesi verimi azaltır ve hasadın yağmurlu döneme kalmasına neden olur.

BAKTERİ AŞILAMA

Soya tohumuna ekimden önce soya bakterisi aşılanır. Tohumların bu kültür ile aşılanması sayesinde soya köklerinde nodozite oluşur. Böylece verim ve ürünün protein oranı artar. Aynı zamanda hem daha az azotlu gübre kullanılmış hem de köklerdeki nodozitelerle bir dekara 6-7 kg saf azot biriktirerek soyadan sonra gelecek bitkiye azot bırakmasına yardımcı olunur. Tohum aşılamasında şunlara dikkat edilir. Aşılama materyali taze olmalı, aşılanmış tohumlar güneş ışığı etkisine bırakılmamalı, ekilinceye kadar serin ve gölge bir yerde saklanmalıdır. 100 kg tohuma 1 kg su, 1 kg bakteri hesabıyla aşılama yapılmalıdır.

EKİM

Mibzerle yapılmalıdır. Sıra arası 60 cm'den fazla olmamalıdır. Sıra üzeri 4-5 cm. olmalıdır. Ekim derinliği 3-4 cm. olmalıdır. Dekara atılacak tohum miktarı 6-8 kg'dır.

HASAT

Hasat biçerdöver ile yapılır. Hasat zamanı soyanın sararmış yaprakları kurur ve dökülür. Yaprakların dökülmesinden 3-4 gün sonra tarlaya biçerdöver sokulabilir. Hasat zamanı baklalar çeşide göre kirli sarı veya esmerimsi bir renk alır. Hasat için alt baklalar kontrol edilir. Daneler sertleşmiştir ve dişle zor kırılır. Hasat zamanı gecikilirse baklalar çatlamaya başlar ve bu ürün kaybına neden olur. Hasat ana üründe Eylül ayı ortası-sonu; 2. üründe ise Ekim ayı ortasında yapılabilir. Hasattan sonra rutubet miktarını azaltmak için ürün 3-5 gün süre ile güneşte veya satın alma yerlerindeki suni kurutucularda kurutulmalıdır. Hasat ve harman işlemi sırasında tohum nemi %12'den düşük ise tohumların çabuk kırılması, çimlenme ve canlılığının yitmesine neden olur. Hasatta biçerdöverin hızı yavaş olmak ve en düşük devirde çalıştırılmalıdır. Tohum yabancı maddelerle karışık ise temizlenmeli, nemi %14'den yüksek ise gölgede havalandırılıp ve kurutulup nemi düşürüldükten sonra depolanmalıdır.

5.BÖLÜM

BİTKİSEL YAĞLAR

Ayçiçek yağı, mısır yağı, soya yağı, pamuk yağı, palm yağı

5.1 TÜRKİYE'DE ÜRETİM

Yağlar, karbonhidratlar ve proteinler gibi insan vücudu için yaşamsal değeri olan ve insanların beslenmesinde önemli yer tutan temel ihtiyaç maddelerinden biridir. Özellikle doymuş yağ oranlarının düşük olması, hücre yapısı için gerekli olan serbest yağ asitlerini içermesi ve insan vücudunda A, D, E, K gibi yağda eriyen vitaminleri çözmesi gibi özellikleriyle bitkisel yağlar, insan sağlığına katkıları ve yüksek besin değerine sahip olmaları bakımından ayrı bir yere sahiptir. 1980'li yıllarda tarımsal sanayi sektöründe görülen gelişmelere paralel olarak, gerek teknoloji gerekse üretim miktarı açısından bitkisel yağ sanayinde de önemli gelişmeler yaşanmıştır. Ancak, arz talep veya iklim koşullarına bağlı olarak, yağlı tohumlar ve özellikle ayçiçeği üretiminde görülen dalgalanmalar, bitkisel yağ üretimi ve ticaretini de etkilemektedir.

Türkiye'nin Bitkisel Yağ Üretimi (Miktar: 1000 Ton)

	Bitkisel Ham Yağlar
Yıllar	Miktar
1996	522
1997	563
1998	837
1999	782
2000	851
2001	688
2002	800
2003	864
2004	874*
2005	972**

*Kaynak: DPT Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı (2001-2005) 2005 Yılı Programı Destek Çalışmaları
*Gerçekleşme Tahmini/ **Tahmin*

Türkiye, 2.3 milyon tonluk rafine sıvı yağ ve 1.1 milyon tonluk margarin üretim kapasitesi ile toplamda yaklaşık 3.4 milyon tonluk rafine sıvı yağ üretim kapasitesine sahiptir. Bu durum Türkiye'yi dünyada önemli bir bitkisel yağ üreticisi konumuna getirmektedir. Rafine yağ üretiminde ayçiçek yağı ilk sırada bulunmakta olup, son yıllarda iç talebin artması ile birlikte soya ve mısır yağları üretiminde de artış olmuştur. 2006/07 sezonunda bitkisel yağ sanayinin en önemli ürünlerinden biri olan ayçiçek yağının üretiminin yaklaşık 470 bin ton civarında olacağı tahmin edilmekte olup, ham pamuk, soya ve kolza yağlarının üretimleri ise sırasıyla 220 bin, 85 bin ve 75 bin ton olarak tahmin edilmektedir.

5.2 TÜRKİYE'NİN DIŞ TİCARETİ

Toplam bitkisel sıvı yağ ihracatımızın (zeytinyağı hariç) tamamına yakını ayçiçek, mısır, soya ve pamuk yağlarından oluşmaktadır. Yine bu ürünler, palm yağı ile birlikte ithalatımızın da %90'ını oluşturmaktadır. Türkiye'de bitkisel yağ sanayine hammadde teşkil eden yağlı tohumların üretimi yeterli olmadığından yağ açığı ithalat yoluyla karşılanmaktadır. İthalat daha çok ham yağ şeklinde gerçekleştirilmekte ve bu şekilde katma değer yaratılmaktadır.

Önemli bir üretim kapasitesine sahip olan bitkisel yağ sanayi ürünlerimiz birçok ülkeye ihraç edilmektedir. Bitkisel yağ ihraç ettiğimiz başlıca pazarlar; Irak, Libya, Suriye, İsrail, KKTC, Güney Kore ve Yemen'dir. İthalatımızın olduğu başlıca ülkeler ise Arjantin, Ukrayna, ABD, Rusya Federasyonu, Brezilya, Çin Halk Cumhuriyeti, Romanya ve özellikle palm yağında Endonezya ve Malezya'dır.

Türkiye'nin Bitkisel Yağ İhracat ve İthalatı (Miktar: Ton, Değer:1000 ABD\$)

İHRACAT	2004		2005		2006	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
AYÇİÇEK	33376	30387	63255	60257	233164	206422
MISIR	23272	26973	26681	28095	30252	31244
SOYA	3694	3201	3311	2727	2994	2420
PAMUK	2281	1750	2823	2315	3473	2980
MARGARİN	96642	73599	128277	99070	102939	79345
İTHALAT	2004		2005		2006	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
AYÇİÇEK	76106	49196	200919	133327	398503	235500
MISIR	90026	67427	112980	89464	122143	86039
SOYA	64145	40981	131789	72339	144623	82272
PAMUK	0,31	2,43	4867	2800	10614	4453
PALM	440073	243367	557000	272604	634732	319282
MARGARİN	13333	11768	13239	11909	14281	12193

Kaynak: Dış Ticaret Müsteşarlığı

5.3 DÜNYA TİCARETİ

2007/08 sezonunda dünya yağlı tohum üretiminin 2006/07 dönemine göre 3.8 milyon ton azalarak 399 milyon ton olacağı tahmin edilmektedir. Böylece 1995/96 döneminden itibaren dünya yağlı tohum üretimi ilk defa azalacaktır.

2006/07 sezonunda dünya bitkisel yağ üretiminin 2005/06 sezonuna göre %4.33 artarak 123.03 milyon ton, tüketiminin ise %5.73 artarak 121.94 milyon ton olarak gerçekleşeceği tahmin edilmektedir. Palm, soya, kolza ve ayçiçek yağları dünya bitkisel yağ üretimi ve tüketimindeki %83'lük payları ile en önemli yere sahip olan ürünlerdir. Bir önceki sezona göre, 2006/07 sezonunda pamuk yağı üretiminin %3.5, ayçiçeği yağı üretiminin %3.2, palm yağı üretiminin %4.75, kolza yağı üretiminin %6.23, soya yağı üretiminin %4.55 artış göstereceği öngörülmektedir.

Dünya Bitkisel Yağ Üretim/Tüketim Miktarları (Milyon Ton)

Üretim	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07*
Hindistancevizi	3.16	3.29	3.44	3.46	3.30
Pamuk	3.51	3.84	4.71	4.57	4.73
Palm	27.71	29.59	33.88	35.96	37.67
Palm çekirdeği	3.36	3.67	4.13	4.36	4.57
Yerfıstığı	4.65	5.04	5.07	5.17	4.98
Kolza	12.25	14.17	15.76	17.17	18.24
Soya	30.55	30.05	32.45	34.26	35.82
Ayçiçek	8.14	9.17	9.04	10.39	10.73
Toplam	93.31	98.83	108.47	115.33	120.1
Tüketim	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07*
Hindistancevizi	3.18	3.24	3.30	3.43	3.29
Pamuk	3.52	3.79	4.59	4.58	4.69
Palm	27.74	29.29	32.65	35.12	37.58
Palm çekirdeği	3.35	3.61	3.78	4.13	4.29
Yerfıstığı	4.80	4.99	5.09	5.21	5.05
Kolza	12.34	14.35	15.63	16.90	18.23
Soya	30.20	29.98	31.66	33.44	35.57
Ayçiçek	7.87	8.38	8.53	9.75	10.31
Toplam	93	97.62	105.23	112.55	119.02

Kaynak: USDA- Oilseeds: World Markets and Trade – May 2007

** Tahmin*

Palm yağı, dünya bitkisel yağ üretiminde (%30'u aşan payı ile) ve ticaretinde ilk sırada yer almaktadır. Palm yağı daha çok Asya Pasifik Ülkelerinde üretilmekte ve üretim fazlası ihraç edildiğinden dünya ticaretine fazlaca konu olmaktadır. Soya yağı üretimi ise toplam bitkisel yağ üretiminde %29'luk pay ile ikinci sırada yer almaktadır. Soya yağı büyük ölçüde üretici ülkelerdeki yerel nüfus tarafından tüketilmektedir.

Dünya Bitkisel Yağ İhracat/İthalat Miktarları (Milyon Ton)

İhracat	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07*
Hindistancevizi	1.74	1.79	2.04	2.03	1.78
Pamuk	0.14	0.14	0.12	0.10	0.15
Palm	19.64	21.67	24.62	26.24	27.02
Palm çekirdeği	1.46	1.61	1.92	1.98	2.05
Yerfıstığı	0.14	0.24	0.17	0.19	0.17
Kolza	0.90	1.31	1.29	1.72	1.93
Soya	9.03	8.83	9.12	9.83	10.15
Ayçiçek	2.25	2.67	2.58	3.74	3.66
Toplam	35.29	38.24	41.86	45.83	46.92
İthalat	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07*
Hindistancevizi	1.89	1.67	1.87	1.90	1.70
Pamuk	0.12	0.13	0.10	0.09	0.11
Palm	19.70	21.42	24.10	25.38	26.56
Palm çekirdeği	1.47	1.49	1.58	1.75	1.80
Yerfıstığı	0.21	0.19	0.17	0.16	0.19
Kolza	0.89	1.36	1.17	1.48	1.84
Soya	8.30	8.29	8.93	9.06	9.79
Ayçiçek	2.00	1.92	2.14	3.07	3.19
Toplam	34.58	36.48	40.06	42.89	45.18

Kaynak: USDA- Oilseeds: World Markets and Trade – May 2007

**Tahmin*

2006/07 sezonunda dünya bitkisel yağ ihracatının 46.92 milyon ton, ithalatının ise 45.18 milyon ton olarak gerçekleştiği tahmin edilmektedir. Dünya bitkisel yağ ticaretinin yaklaşık %80'ini soya ve palm yağları oluşturmaktadır. Ayçiçek yağının dünya ticaretindeki payı ise yaklaşık %8 civarındadır.

5.4 ZEYTİNYAĞI

TÜRKİYE'DE ÜRETİM

Türkiye bulunduğu coğrafi konum ve sahip olduğu Akdeniz iklimi özellikleriyle, İtalya, İspanya, Yunanistan ve Tunus gibi diğer Akdeniz ülkeleriyle birlikte dünyanın önde gelen zeytin ve zeytinyağı üreticilerindedir. Zeytin ve zeytinyağı üretimi daha çok Ege ve Marmara bölgesinde yapılmaktadır. Aydın, İzmir, Muğla, Balıkesir, Manisa ve Çanakkale üretimin gerçekleştiği başlıca illerimizdir.

Türkiye'nin Zeytin Üretimi (ton)

Yıl	Toplam	Sofralık	Yağlık
1990	1 100 000	337 000	763 000
1991	640 000	181 000	459 000
1992	750 000	231 000	519 000
1993	550 000	200 000	350 000
1994	1 400 000	350 000	1 050 000
1995	515 000	206 000	309 000
1996	1 800 000	430 000	1 365 000
1997	510 000	200 000	310 000
1998	1 650 000	430 000	1 220 000
1999	600 000	235 000	365 000
2000	1 800 000	490 000	1 310 000
2001	600 000	235 000	365 000
2002	1 800 000	450 000	1 350 000
2003	850 000	350 000	500 000
2004	1 600 000	400 000	1 200 000
2005	1 200 000	400 000	800 000
2006*	1 766 000	555 000	1 211 000

Zeytin ağacında periyodisiteden dolayı zeytin üretimi yıllara göre inişli çıkışlı bir grafik izlemekte ve üretime bağlı olarak bir yıl düşük (yok yılı) bir yıl yüksek (var yılı) ürün alınmaktadır. 1994/95 sezonuna kadar kuraklık ve don zararı gibi iklim etkilerinin yanı sıra ekonomik sebepler nedeniyle üretim düşük seyretmiştir. Ancak son yıllarda iklim koşullarının düzelmesi, yeni zeytin fidanlarının dikimi ve zeytin üretiminin özendirilmesi konusundaki çalışmaların da etkisiyle zeytin üretimi artış göstermiştir. Yine de uygun bakım, hasat ve sulama tekniklerinin tam olarak uygulanamaması gibi sebeplerle var ve yok yılları arasındaki üretim farkı büyük olmaktadır.

Türkiye'nin Sezonlar^Y İtibariyle Zeytinyağı Üretimi (Miktar : Bin Ton)

Sezon	Miktar
1990/91	80
1991/92	60
1992/93	56
1993/94	48
1994/95	160
1995/96	40
1996/97	200
1997/98	40
1998/99	170
1999/00	70
2000/01	175
2001/02	65
2002/03	140
2003/04	79
2004/05	145
2005/06*	115
2006/07**	140

Kaynak: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

** : Gerçekleşme Tahmini / **: Tahmin*

Y: Sezon aralığı 1 Kasım-31 Ekim

Zeytin üretimindeki olumlu gelişmelere paralel olarak son yıllarda zeytin sıkma tesislerinin modernleşmesi, kapasitelerinin artması ve modern rafine zeytinyağı işleme tesislerinin devreye girmesiyle birlikte zeytinyağı üretim miktarı ve kalitesinde de ilerleme kaydedilmiştir. 1995/96 sezonu öncesinde ortalama zeytinyağı üretimi 61 bin ton iken, son on sezonda (1996/97 - 2005/06) ortalama 120 bin ton olmuştur. UZK (Uluslararası Zeytinyağı Konseyi-International Olive Oil Council -IOOC)'nın, 2006/07 sezonunda Türkiye'nin zeytinyağı üretimi için tahmini de 140 bin tondur. Toplam üretimdeki artış daha çok var yıllarındaki artışlardan kaynaklanmakta olup, üretimdeki bu eğilimin sürekli kılınması, var ve yok yıllarındaki makasın azaltılmasına bağlıdır.

5.4.1 TÜRKİYE'NİN DIŞ TİCARETİ

İHRACAT

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı, yıldan yıla zeytin ve buna bağlı olarak zeytinyağı üretiminde meydana gelen dalgalanmalar sebebiyle keskin artış ve düşüşler göstermektedir. İşleme teknolojisi, pazarlama politikaları ve rakiplerimizin zeytinyağın üretimindeki yükseliş ve düşüşler de ihracatımızı etkileyen diğer önemli unsurlardır.

Türkiye'nin Sezonlar İtibariyle Zeytinyağı İhracatı (M:Kg, D:ABD \$)*

Sezon	M	D
1992/93	7 261 376	12 569 713
1993/94	10 673 892	15 025 567
1994/95	58 142 640	112 763 760
1995/96	22 313 709	70 403 261
1996/97	48 677 391	97 127 941
1997/98	43 346 976	70 180 993
1998/99	103 407 960	172 161 448
1999/00	14 685 498	31 432 316
2000/01	91 150 368	127 620 410
2001/02	25 351 075	45 222 480
2002/03	71 199 887	147 279 025
2003/04	48 058 111	127 655 956
2004/05	93 458 719	291 426 824
2005/06	51 047 929	205 867 156
2006/07**	33 727 087	113 999 434

Kaynak: Dış Ticaret Müsteşarlığı

** Sezon: 1 Kasım – 31 Ekim*

*** 01/11/2006-15.07.2007 tarihleri arasında yapılan ihracat (Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri)*

Türkiye net zeytinyağı ihracatçısı ülkeler arasında bulunmaktadır. İhraç pazarlarımızın genişlemesinin de etkisiyle son on sezon ihracat ortalaması yaklaşık 132 milyon dolar civarında gerçekleşmiştir. 2004/05 sezonunda 93 bin ton karşılığı 291 milyon dolar gelir ile rekor ihracat değeri elde edilmiştir. 2005/06 sezonunda ise üretimde yok yılı yaşanması sebebiyle ihracat düşüş göstermesine rağmen, 206 milyon dolar ile yok sezonları arasındaki en büyük ihracat değerine ulaşıldığı görülmektedir. 2006/07 sezonunun ilk dokuz ayı itibariyle de 34 bin ton ve 114 milyon dolarlık zeytinyağı ihracatı yapılmıştır. Takvim yılı olarak incelendiğinde ise ihracatın 2005 yılında 305 milyon dolar, 2006 yılında 186 milyon dolar olduğu görülmektedir.

Son yıllarda özellikle ekstra natürel ve natürel zeytinyağının toplam zeytinyağı ihracatındaki paylarının arttığı görülmektedir. Ekstra natürel zeytinyağının 1996 yılında toplam zeytinyağı ihracatındaki payı %5 iken yıllar itibariyle artarak 2001 yılında %35'e kadar yükselmiştir. 2006 yılındaki payı ise %22 olmuştur. (Ege İhracatçı Birlikleri)

Dünyada zeytinyağına yönelik talebin artması Türkiye için yeni ihraç pazarlarının ortaya çıkmasını sağlamış ve son yıllarda daha önce zeytinyağı ihracatı yapılmamış ülkeler Türkiye'ye yeni olanaklar sunmuştur. 2006 yılında yaklaşık 75 ülkeye zeytinyağı ihracatı yapılmıştır.

Üretici-ihracatçı konumdaki İspanya ve İtalya ihracatımızda en önemli yere sahip olan ülkelerdir. Zeytinyağı ihracatımız bu ülkelerin üretim ve talep durumları ile birlikte, belirleyici rol oynadıkları dış piyasa oluşumlarına bağlı bulunmaktadır. Bu nedenle üretici AB ülkeleri, Türkiye için hem büyük bir pazar oluşturmakta, hem de diğer pazarlarda en büyük rakip olmaktadır. Üretimlerinin düşük gerçekleştiği yıllarda ihracatımız artmakta ancak bu ülkelere dökme formda ihraç ettiğimiz zeytinyağı buralarda ambalajlanarak diğer pazarlarda İspanyol ve İtalyan markaları altında rakip olarak karşımıza çıkmaktadır. Öte yandan AB'nin zeytinyağında uyguladığı gümrük

vergileri, Türk zeytinyağının AB içinde, özellikle üretici olmayan Kuzey ülkelerinde pazarlanmasını da kısıtlamaktadır. Son yıllarda Türkiye açısından en önemli ve istikrarlı zeytinyağı ithalatçısı ABD olmuştur. ABD'nin son üç sezonda ihracatımızdaki ortalama payı %20'dir. 2006 yılında ABD'nin yanı sıra Kanada, Fildişi Sahili, Suudi Arabistan, Japonya, Seyşeller, Avustralya, Güney Kore Cumhuriyeti ve BAE diğer önemli ihraç pazarlarımızı oluşturmuştur. Ancak ihracatımızın büyük bir bölümünün, üretici-ihracatçı konumunda olan İtalya ve İspanya'ya yöneldiği göz önünde bulundurulduğunda pazarların geliştirilmesinin gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

Türkiye'nin Yıllar İtibariyle Ülkelere Göre Zeytinyağı İhracatı (M: Ton, D: Bin ABD\$)

Ülkeler	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
İtalya	20986	53757	40609	126944	17121	66348
ABD	11182	29220	15891	50217	10771	41174
Kanada	3673	10629	3619	12485	2877	11442
İspanya	3398	8883	20039	68613	2841	10846
Fildişi Sahili	1552	4400	1573	5558	2011	8189
Suudi Arabistan	2337	5840	1257	4185	1591	6487
Japonya	588	1614	892	3272	1460	6223
Seyşeller	0	0	1008	3708	1217	6096
Avustralya	971	2794	757	2643	1259	5160
Güney Kore Cum.	1163	3640	1978	7159	775	3380
BAE	765	1940	878	2797	696	2797
Almanya	223	933	205	913	261	1443
İran	67	228	194	691	324	1213
Fas	0	0	500	787	453	1115
Filipinler	183	504	210	643	245	992
Kuveyt	317	781	179	532	278	974
Irak	226	550	200	859	202	964
Norveç	311	1030	267	1030	190	911
Güney Afrika Cum.	158	570	174	700	170	838
Tayland	65	186	40	167	185	756
Yeni Zelanda	155	327	178	415	257	726
Azerbaycan	10	30	72	256	156	588
Çin	58	170	67	259	113	448
Hindistan	50	174	59	255	94	433
Romanya	73	219	73	281	77	421
Singapur	66	190	72	276	112	420
Diğer	1451	4284	2969	9702	1358	5557
Toplam	50961	135387	93957	305347	47094	185939

Kaynak: Dış Ticaret Müsteşarlığı

İTHALAT

Türkiye'nin bazı yok yıllarında düzenli olmamakla birlikte az miktarlarda zeytinyağı ithalatı bulunmasına karşın, son yıllarda önemli ölçüde bir ithalat kaydedilmemiştir.

Türkiye'nin Yıllar İtibariyle Zeytinyağı İthalatı (M: Ton, D: Bin ABD\$)

Yıl	M	D
1994	1180	1582
1995	17	62
1996	144	494
1997	19	44
1998	80	138
1999	229	449
2000	1708	2522
2001	58	28
2002	2281	3555
2003	1106	1940
2004	27	90
2005	108	233
2006	10	60

Kaynak: Dış Ticaret Müsteşarlığı

5.4.2 DÜNYA TİCARETİ

Zeytin üretiminin Akdeniz ve benzeri iklimlere sahip olan ülkelerde gerçekleşmesi, zeytinyağı ihracatında sınırlı sayıda ülkenin söz sahibi olmasına neden olmuştur. Dünya zeytinyağı ihracatının yaklaşık %90'ı toplam yedi ülke tarafından gerçekleştirilmektedir. Dünyada zeytinyağı talebinin yıldan yıla yükselmesi bu ülkelerin zeytinyağı ticaretindeki önemini daha da artırmaktadır. Avrupa Birliği zeytinyağı üretiminde kendi kendine yeter durumda olduğu kadar zeytinyağı ticaretinde de söz sahibidir. Etkili promosyon kampanyaları ile birlikte, AB'nin Ortak Tarım Politikası çerçevesinde sağladığı destekler üretici ülkelerin bu konuma gelmelerinde önemli katkıda bulunmuştur. AB ülkeleri, topluluk içi ticaret hariç olmak üzere, dünya zeytinyağı ihracatının yarısından fazlasını gerçekleştirmektedir. 2006/07 sezonunda İtalya, İspanya, Yunanistan ve Portekiz'in AB dışına ihracatlarının sırasıyla 220 bin ton, 115 bin ton, 15 bin ton ve 19 bin ton olarak gerçekleşeceği tahmin edilmektedir. Aynı dönemde UZK verilerine göre Tunus'un ihracatı 120 bin ton, Türkiye'nin ihracatı ise 75 bin ton olarak tahmin edilmektedir.

Ülkeler İtibariyle Dünya Zeytinyağı İhracatı (M: Bin Ton)

Ülke	2003/04		2004/05		2005/06*		2006/07**	
	M	% pay	M	% pay	M	% pay	M	% pay
İHRACAT								
AB Ülkeleri (AB içi hariç)	324,5	49,4	330,5	52,2	341,5	55,3	371,5	54,6
Tunus	209,0	31,8	98,0	15,5	120,0	19,4	120,0	17,6
Türkiye	46,0	7,0	93,5	14,8	73,0	11,8	75,0	11,0
Suriye	28,0	4,3	36,0	5,7	20,0	3,2	40,0	5,9
Ürdün	4,0	0,6	5,0	0,8	2,0	0,3	17,0	2,5
Fas	20,5	3,1	31,0	4,9	20,0	3,2	15,0	2,2
Arjantin	5,5	0,8	12,5	2,0	15,0	2,4	14,0	2,1
ABD	9,0	1,4	12,0	1,9	10,0	1,6	12,0	1,8
Filistin	8,0	1,2	10,0	1,6	10,0	1,6	9,0	1,3
Avustralya	0,5	0,1	1,5	0,2	3,5	0,6	5,0	0,7
Diğer	2,5	0,4	3,5	0,6	3,0	0,5	2,5	0,4
Dünya	657,5	100,0	633,5	100,0	618,0	100,0	681,0	100,0

Kaynak: International Olive Oil Council

** : Gerçekleşme Tahmini / **: Tahmin*

Zeytinyağı üreticisi AB ülkeleri dünya zeytinyağı üretim ve ihracatından aldığı pay kadar zeytinyağı ithalatından da önemli oranda pay almaktadır. Bu durum işleyip paketlenerek ihraç etmek üzere dökme zeytinyağı ithal etmelerinden kaynaklanmaktadır. 2005/06 sezonunda AB'nin topluluk dışı ülkelere 183.5 bin ton ithalatı bulunmakta olup, bunun %73'ünü İtalya gerçekleştirmiştir.

Son yıllarda dünyada zeytinyağı tüketiminin artmasıyla birlikte başta ABD, Brezilya ve Japonya olmak üzere birçok ülkenin ithalatının da yükseldiği görülmektedir. Özellikle ABD son yıllarda gerçekleştirdiği 240 bin ton'a yaklaşan ithalatı ile dünyada önemli bir yere sahip olmuştur. Tüketiciler arasında giderek artan sağlık bilinci ve doğal yollarla üretilmiş olan gıdalara talep nedeniyle, dünya ticaretinde zeytinyağının öneminin daha da artması beklenmektedir. Artan gelir düzeyi ve yükselen hayat standartları zeytinyağı için yeni pazarların oluşmasına yol açacaktır. Özellikle UZK'nın da önümüzdeki dönemde tanıtım kampanyaları ve promosyon faaliyetleri için hedef pazarlar olarak belirlediği Çin, Hindistan ve Rusya Federasyonu gibi ülkeler potansiyel olarak önem kazanmaktadır.

Ülkeler İtibariyle Dünya Zeytinyağı İthalatı (M: Bin Ton)

Ülke	2003/04		2004/05		2005/06*		2006/07**	
	M	%pay	M	%pay	M	%pay	M	%pay
İTHALAT								
AB Ülkeleri (AB içi hariç)	231,5	34,9	186,0	29,3	183,5	29,8	160,5	25,7
ABD	226,0	34,1	221,0	34,9	224,0	36,4	240,5	38,6
Japonya	32,0	4,8	32,0	5,0	30,0	4,9	33,0	5,3
Kanada	26,0	3,9	32,0	5,0	26,0	4,2	30,0	4,8
Brezilya	23,5	3,5	26,5	4,2	26,0	4,2	28,0	4,5
Avustralya	31,0	4,7	28,5	4,5	29,0	4,7	27,0	4,3
İsviçre	11,0	1,7	11,0	1,7	10,5	1,7	11,0	1,8
Meksika	10,0	1,5	10,0	1,6	9,0	1,5	10,0	1,6
Rusya Fed.	7,0	1,1	9,0	1,4	6,0	1,0	9,0	1,4
İsrail	10,5	1,6	7,5	1,2	14,0	2,3	8,5	1,4
Suudi Arabistan	7,5	1,1	5,5	0,9	4,5	0,7	5,0	0,8
Tayvan	4,0	0,6	4,5	0,7	4,0	0,6	4,0	0,6
Diğer	43,0	6,5	60,5	9,5	49,0	8,0	57,0	9,1
Dünya	663,0	100,0	634,0	100,0	615,5	100,0	623,5	100,0

Kaynak: International Olive Oil Council

** : Gerçekleşme Tahmini / **: Tahmin*

6.BÖLÜM

MEYVE VE SEBZE

6.1 FINDIK

Türkiye'deki üretimi çok eskilere dayanan fındık, geleneksel ihraç ürünü olma niteliğini devam ettirmekte ve ülke ekonomisine oldukça önemli katkıda bulunmaktadır.

Ülkemizde yetiştirilen fındık çeşitleri meyve şekil ve özelliklerine göre yuvarlak fındıklar, sivri fındıklar, ve badem fındıklar olmak üzere üç grupta toplanmaktadır.

İKLİM İSTEKLERİ

Fındığın iyi bir gelişme göstermesi ve bol ürün vermesi nemli, mutedil iklim bölgelerinde olmaktadır. Yarı nemli, kurak iklim bölgelerinde fındık yetiştirilebilse de yağışın yetersiz olması mutlak surette sulamayı gerektirmektedir.

Yıllık ortalama sıcaklığın 13 ile 16°C olduğu yöreler fındık için en uygun yerlerdir. Ayrıca bu yörelerde en düşük sıcaklığın -8 ile -10°C'yi ve en yüksek sıcaklığın 36 ile 37°C'yi geçmemesi, yıllık yağış toplamının 700 mm'nin üstünde olması ve yağışın aylara dağılımının dengeli olması gerekmektedir. Bunun yanında Haziran ve Temmuz aylarındaki oransal nem de %60'ın altına düşmemelidir.

TOPRAK İSTEKLERİ

Fındık saçak köke sahip bir kültür bitkisi olduğundan kökleri fazla derine gitmeyip meyilli arazilerde 80 cm toprak derinliğine kadar ulaşabilmektedir. Toprak istekleri olarak fazla seçici olmamakla birlikte besin maddelerince zengin, tınlı-humuslu ve derin topraklarda iyi bir gelişme gösterir. Taşlı, kumlu, çakıllı ve ağır topraklar ile taban suyunun yüksek olduğu yerlerde toprağın havalanması iyi olmadığından fındık kökleri besin maddelerinden yeterince yararlanamaz. Bundan dolayı ileriki yıllarda sararma ve büyük oranda dallarda kırılma meydana gelir.

HASAT

Hasada başlamadan önce fındık bahçelerinde genel bir temizlik yapılmalıdır. Fındıkların hasat olgunluğuna geldiği bazı özelliklere bakılarak anlaşılmaktadır. Bunlar:

- Zurufların iyice sararıp kızarması
- Fındık tanelerinin zuruf içerisinde oynamaya başlaması
- Sert meyve kabuğunun $\frac{3}{4}$ nisbetinde kızarması ve iç'in kendine has sertlik ve tadını alması
- Sağlam ve dolgun meyveleri taşıyan dalların sallandığı zaman mevcut meyvelerin $\frac{3}{4}$ 'ünün daldan dökülmesi fındığın hasat olgunluğuna ulaştığını gösterir.

Fındığın en iyi hasat edilme şekli silme suretiyle yerden toplanmasıdır. Bu hasat şeklinde fındıklar tam hasat olgunluğunda toplandığından randıman ve kalite iyi

olduğu gibi dal ve dalcıklar ile gelecek yılın mahsulünü oluşturacak olan tomurcuklar da zarar görmemiş olur. Diğer bir hasat şekli de daldan el ile toplamadır. Bu hasat şeklinde dikkat edilecek en önemli hususlar dalların birbirine sürtünmemesi, çotanakların dala birleştiği yerden tek tek koparılmasıdır. Gelecek yılın mahsulünü oluşturacak olan dal, dalcık ve tomurcukların dökülmemesi için sıyırma şeklinde toplama yapılmamalıdır. Hasadı yapılan dal dikkatlice yerine bırakılmalıdır.

HARMAN

Harman yerine getirilen fındıklar 3-5 gün yığın halinde bekletilir. Daha sonra tırmık ile harman alanına 10-15 cm kalınlıkta bir tabaka halinde serilir. Güneşli havalarda tahta kürek veya tırmık ile her gün karıştırılarak 3-5 gün kurutulur. Belli bir miktar kuruyan bu fındıklar patoz denilen fındık ayıklama makinesine verilerek suretiyle zuruflarından ayrılırlar. Ayıklanan bu fındıkların kurumaları sağlanır. Kuruyan fındıklar vantilatörden geçirilmek suretiyle toz, toprak, zuruflarından ve boşlarından ayrılır.

DEPOLAMA

Depo olarak kullanılacak olan yer serin, kuru ve havalanabilir nitelikte olmalıdır. Bu şartlarda fındık en fazla 1 yıl özelliği bozulmadan muhafaza edilebilir. 1 yıldan daha uzun bir süre muhafaza için ısının 2 ile 5°C 'de ve nisbi rutubetin %55-60 arasında olması gereklidir. Isının yükselmesi acılaşmaya, nisbi nem oranının artmasın da küflenmeye yol açmaktadır.

Türkiye'de en fazla Karadeniz'de (Ordu), daha sonra en fazla Marmara'da yetişir. Dünyada en fazla Türkiye, İtalya, İspanya, İnan ve ABD'de yetişir.

6.2 CEVİZ

Ceviz ağacı meyvesi ve kerestesi yönüyle oldukça önemlidir. Ayrıca yeşil kabuğundan ve köklerinden boya elde edilmektedir. Ceviz meyvesinde en fazla A vitamini bulunur. Yağ oranı ise %60'ın üzerindedir. Cevizin kuru ve taze tüketime uygun çeşitleri vardır. Ceviz 800-1800 saat soğuklama ihtiyacı gösterir.

TESİS VE BAKIMI

Ceviz ağaçları; Toprak bakımından seçici olmamakla beraber taban suyu seviyesi kışın 2.5-3 m'den yukarı çıkmayan, fazla su tutmayan gevşek, süzek, çakıllı alüvyol topraklardan hoşlanır. Cevizin kirece dayanıklılığı fazladır. Yüksek taban suyu; ceviz ağacının gelişmesinin aksamasına, yaprakların damar aralarının açık yeşil damarlarının kahverengi renk almasına, sürgün uçlarının kurummasına, birkaç yıl içerisinde de ağacın kurummasına yol açar. Ceviz bahçesi aşılı fidanlarla tesis edilir. Sulama imkanı olmayan yerlerde çöğürler arazideki yelerine yerleştirilip sonra aşılanırlar. Dikim aralıkları zayıf topraklarda ve yamaç arazilerde 10x10 m, kuvvetli taban yerlerde ise dikim aralığı 12-14 m olarak ayarlanmalıdır. Fidanlar 60 cm çap ve 60cm derinlikte açılacak çukura dikileceklerdir. Çukurun dibine 100-150' şer gr. süper fosfat ve potasyum sülfat gübreleri konulduktan sonra çukurdan çıkan toprağa yanmış hayvan gübresi karıştırılarak fidanlar aşı noktası dışarıda kalacak şekilde dikilmeli yanına dikilecek hereğe bağlanmalıdır. Aşılı fidanlar 4-5 yaşından itibaren verime başlar. Dikim aralıklarını ise 10-12 yaşından sonra doldururlar. Bu zaman

zarfında ara ziraati yapılabilir (vişne, uygun yerlere fındık taban yerlerde tek yıllık bitki). Ceviz ağacının en iyi anlaşacağı kültür bitkisi asmadır. Fidanların ilk dikim yılında ve imkan bulunan yerlerde yılda en az bir defa sulama yapılır. Sonbaharda bir defa derin ilkbaharda torak zeminin uygun olduğu dönemde yüzlek sürüm yapılır. Fidanlar dikimde 4-5 göz üzerinden budanırlar. İlk yılın kış budamasında doruk dal 180 cm den kesilir. Doruk dalın tepe kısmına yakın boyunlu gözler koparılır. Seçilen ilk ana dalın altındaki kuvvetli sürgünlerde uç alma yapılır. Ancak Hartley gibi terminal tomurcukları verimli olan çeşitlerde uç alma yapılmaz.

Ürün Budaması: Ceviz ağaçlarında verimi arttırmak üzere taç içerisini sıklaştıran fazla kalınlaşmamış dallar dipten taç yüzeyini oluşturan dallar da 2-3 yıllık dal seviyelerinden budanarak seyreltilmelidir. Ürün budamasında daima çıkarılan dalın kalınlığının bırakılan daldan ince olmasına özen gösterilmelidir.

Ceviz ağacı 100-150 sene gibi ömre sahiptir. Tekniğine uygun tesis edilmiş bahçelerde ağaç başına verim 120-150 kg olmaktadır.

Dikimden önce yalnız fosfor ve potasyumlu gübre uygulanır. Dikim öncesi 10-50 kg/dekar triple süper fosfat ile 10-40 kg/dekar potasyum sülfat, dikimden sonra 10-30 kg/dekar triple süper fosfat ile 15-45 kg/dekar potasyum sülfat arasında değişmektedir. Kesin rakamlar ve bu gübrelere gereksinim olup olmadığı toprak analiz sonuçlarıyla belli olacaktır.

Dikimde azotlu gübreleme yapılmaz. Fidanların birinci yaşından başlayarak ağacın her yaşı için 100 g hesabıyla toprak pH'ına göre amonyum nitrat veya amonyum sülfat verilir.

HASAT

Yurdumuzda genellikle cevizler Eylül ayının ortalarından Ekim ayının sonuna kadar, erkenci çeşitler ise Ağustos ayının ortalarına kadar hasat edilebilmektedir. Erkenci çeşitler daha çok taze ceviz olarak tüketilmektedir. Hasat zamanını belirleyen en önemli özellik meyve üzerini saran yeşil kabuğun çatlamasıdır. Meyve üzerindeki yeşil kabuğun 1/3'nün çatlamış olması durumunda hasada başlanır. Cevizlerde en ideal hasat dallarda silkeleme şeklinde yapılır. Sırık ve sopa gibi cisimler kullanılmamalıdır. Meyveleri dökmek için sırıkla yapılan her darbe ağacın gelecek yıl ürün verecek olan sürgün uçlarının kırılmasına neden olur.

6.3 BADEM

İKLİM İSTEĞİ

Yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı Akdeniz iklimi idealdir. Ancak odun kısmının kış donlarına daha dayanıklı olması nedeniyle kış soğuklarının fazla olduğu yerlerde de yetişir. Nemli havadan ve soğuk rüzgardan hiç hoşlanmaz. İlkbaharda erken çiçek açtığı için, geç gelen kırılgıllarda çiçekleri donar, meyve yapamaz. Bademlerin kış dinlenme isteği fazla değildir. Bunların çok kısa fakat tam bir dinlenmeye ihtiyaçları vardır(300-400 saat). Meyvelerin olgunlaşabilmesi için yazın oldukça yüksek sıcaklığa ihtiyaç duyarlar.

TOPRAK İSTEKLERİ

Toprak bakımından fazla seçici değildir. Hafif derin,süzek ve alüvyal topraklar en idealidir. Ancak kumlu-killi, çakılda ve kireçli topraklarda da yetişebilir, fakat ağır topraklara hiç tahammülü yoktur.

BUDAMA

Yeni kurulan badem bahçelerinde dikimden sonra dikkat edilecek önemli nokta ağaçlara ilk yıldan itibaren istenen taç şeklinin verilmesidir. Sonradan bu amaçla fazla kesim ağaçta kurumalara ve zamlaşmaya sebep olur.

HASAT

Hasat yönünden bir çeşitte aranan en iyi durum ağaçtaki meyvelerin mümkün olduğu kadar aynı zamanda olgunlaşması ve normal bir silkme ile yere dökülmesidir.

VERİM

Toprağın durumuna ve bakım şartlarına göre bir dekardan elde edilen kabuklu badem miktarı 100-500kg'dır. Zayıf topraklarda ise 70-110kg'dır.

6.4 ANTEP FISTIĞI

Antep fıstığı ülkemizde yetiştirme alanı geniş olan önemli ihrac ürünlerimizdendir. Yıllık üretimimiz 30 bin ton civarındadır. Meyvesinin bileşiminde %53.8 yağ , %20 protein, %15 şeker ve nişasta bulunur.

ÇİÇEK VE TOMURCUKLARI

Erkek ve dişi çiçekler ayrı ayrı bitkiler üzerinde olduğu için yabancı tozlanma vardır. Çiçeklerde taç ve çanak yapraklar olmadığından tozlanma rüzgarla olmaktadır. Antep fıstıklarında tozlanmayı sağlıklı şekilde sağlamak ve ürün miktarını arttırmak için hazır önlemler almak gerekir. Bunlar;

- Antep fıstığı bahçelerinde yeteri kadar erkek ağaç bulundurmak gerekir.
- Bahçenin konumuna göre 8-12 dişi ağaç 1 erkek ağaç bulundurulmalıdır.
- Erkek ağaçlar bölgenin hakim rüzgarı yönünde olmalıdır.
- Erkek çiçek tozlarının bahçeye daha iyi yayılması için hakim rüzgar durumuna göre aşılama yapılmalıdır.
- Değişik tip erkek ağaçlardan aşu kalemi alınmalıdır.
- Çiçeklenme devreleri birbirleriyle uyuşan çeşitlerden bahçe kurulmalıdır.
- Menengiç ve Pattum erkek ağaçları aşılansadan bahçede bırakılmalıdır.

MEYVE

İç fıstığın rengi sarı yeşildir ve etrafı kirli kırmızı bir zar ile kaplıdır. En dışta etli bir kabuk vardır. Olgunlaşınca bu kısım genellikle kırmızı renk alır ve içteki sert kabuktan ayrılır.

İKLİM İSTEĞİ

Yazları uzun, sıcak ve kurak, kışları ise nispeten soğuk yerlerde iyi yetişir. Tam dinlenme halindeyken -19.3°C 'ye kadar dayanır. Geç çiçeklenmesi nedeniyle ilkbahar donlarından fazla zarar görmez. Ancak çiçek devresindeki yağış ve sisler olumsuz etki eder. Sıcak ve kurak samyeli de zararlıdır. Yıllık yağışı 400-500 mm olan yerlerde sulanmadan yetiştirilebilir. Ancak yazın yapılacak 1-2 sulama ürün verimini artırır. Antep fıstığı meyveleri olgunlaşabilmeleri için yüksek ısı toplamına ihtiyacı vardır. Kış dinlenme periyodunda oldukça fazla soğuk ister. Bu iki etken Antep fıstığı yetiştiriciliğini sınırlayan önemli etkenlerdir.

TOPRAK İSTEKLERİ

Fazla seçici değildir. Başka kültür bitkilerinin yetişmediği sahalarda yetişerek taşlı, kireçli, kurak toprakları en iyi şekilde değerlendirir. Fakat taban suyu yüksek killi toprakları sevmez ve kurur. Kumlu-tınlı, kireçli, drenajı iyi ve derin topraklarda en iyi gelişmeyi gösterir.

HASAT

Antep fıstığında meyvelerin dış kabuğunun saydamlıktan matlığa dönüştüğü ve kırmızı kabuğun yumuşayarak sert kabuktan ayrıldığı devre olgunluk devresidir. Bu dönemde hasat yapılmalıdır.

6.5 KESTANE

İKLİM

Kestanenin meyvelerini olgunlaştırabilmesi için çiçek açımından hasada günlük sıcaklık toplamının 2000-2300 $^{\circ}\text{C}$ olması gerekmektedir. Kestane kış düşük sıcaklıklarda -30°C kadar dayanabilmektedir. Ancak ilkbaharın geç ve sonbaharın ilk donlarına karşı hassastır. Kestane yazın yüksek sıcaklıklardan değil ancak yağışsız geçen mevsimlerde kuraklıktan etkilenirler. Kestanelerin kış soğuklama ihtiyaçları orta düzeyde olmakla birlikte bunlarla ilgili kesin rakamlar belirlenmiş değildir.

YAĞIŞ

Kestane yıllık yağış toplamı 600-1200 mm olan yerlerde susuz yetişebilir. Bu nedenle yağış kestane yetiştiriciliği için önemlidir. Çiçeklenme döneminde yağın yağışlar meyve tutumunu olumsuz etkiler.

TOPRAK

Kestane kazık köklü bir bitkidir. Bahçe kurulması düşünülen yerin toprağının gevşek yapılı ve derin olması gerekmektedir. Potasyumca zengin topraklar tercih edilmelidir. Toprak pH'nın 5.5-6 civarında olması istenir. Ağır, killi, su geçirgenliği topraklar tercih edilmemelidir. Genellikle bu tip topraklarda mürekkep hastalığına yakalanmak kolaylaşır.

HASAT

Hasat zamanı çeşitlere göre değişmekle birlikte Eylül başlarından Ekim ortalarına kadardır. Dikenli yumakların hafifçe açılarak içinde doğal rengini almış meyvelerin görünmesi hasat zamanının geldiğini gösterir. Meyveler aynı anda olgunlaşmaz. Bu yüzden hasat yere düşen meyvelerin toplanması şeklinde yapılacaksa, meyveler gün ışığında bekletilmeden gün aşırı toplanmalıdır. Eğer ağaçlar sıırıyla çırılarak hasat yapılacaksa, ağaçlarda olumun ortalamaya yaklaştığı bir zamanda yapılır. Ancak bu işlem dal kırılmalarına ve yaprak dökülmelerine neden olur. Kestanelerde hasat masraflı ve güç bir iştir. Bu nedenle olgunlaştığında kapsülleri kendiliğinden düşen, hasadı kolay tiplerin seçilmesi gerekir.

6.6 ARMUT

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ

Armutlar genel olarak - 30°C' ye kadar dayanırsa da don olayının uzun sürmesi ve ağaçların nemli topraklar üzerinde bulunması zararlanmayı artırır ve sürgün uçlarının donmasına neden olur. Armut çiçeklerinin ilkbahar geç donlarından etkilenme ihtimali fazladır. Bu nedenle de bahçeler soğuk havanın çöktüğü çukur yerlere kurulmamalıdır. Armut çeşitlerinin dinlenme döneminde kış soğuklaması olarak (+7.2)'nin altında 1200-1500 saate geçirmesi gerekir.

Armut, çok farklı toprak koşullarına uyum sağlayabilen bir meyve türüdür. İlıman iklim meyve türleri arasında ağır ve havalanması zayıf topraklara en toleranslı olanı armutlardır. 45-63 cm toprak profili olan ve altta geçirgen bir tabaka bulunması armudun minimum toprak isteğidir. Armut bahçesi kurarken en sakınılması gereken topraklar yüzlek kireçli olanlar veya alt toprak tabakasına doğru yüksek oranda kireçli su bulduran topraklardır ki bu yerlerde ayva anacı üzerine aşılı armutlar demir noksanlığından büyük zarar görürler. Armut ağacı topraktaki organik madde miktarının yüksek olmasını ister bu organik madde miktarı bakımından zayıf olan topraklar iyi yanmış çiftlik gübresi ile takviye edilmelidir.

BAHÇE TESİSİ

Armut bahçesi kurulurken aşılı fidan kullanılması ve bölgemiz gibi iklimi ılıman olan yerlerde fidanların dikimi sonbaharda yapılması daha iyidir. Genellikle kurak koşullarda ve kuvvetli anaçlar kullanıldığında fidan dikiminde aralık ve mesafeler daha fazla tutulmalıdır. Nemli bölgelerde ayva anacı kullanıldığında 3-4 m, orta boydaki ağaçlar için 4-6 m ve armut çöğürü üzerine aşılı armutlar için 6-8 m dikim aralığı yeterli olmaktadır.

BUDAMA

- 1- Kullanılan fidanın iyi dallanmış olması istenir.
- 2- Ateş yanıklığının bulunduğu yağışlı yerlerde şiddetli budamalardan kaçınılmalıdır. Çünkü bu taze sürgün oluşumunu uyarır ve hastalığın kontrolü zorlaşır.
- 3- Normal koşullarda 3-4 ana dal yeteriyken ateş yanıklığının yaygın olduğu yerlerde çatıyı oluşturan ana dal sayısı 6'ya çıkarılmalıdır.

4- Birçok armut çeşidi dikine büyüme eğilimindedir, fazla dallanmazlar. Yan dal oluşumunu uyarmak için tepe vurma en az düzeyde yapılmalıdır.

TERBİYE SİSTEMİ

Armutlarda çok görülen ateş yanıklığı hastalığından dolayı, meydana gelecek dallardaki ölme ihtimali hesaplanarak 4-6 ana çatı dalının gelişmesi sağlanır. Modifiye Lider sistemi terbiye şekli armutların gelişme yapısına uygundur. Bunun için armutlardaki satın alınan fidan 90-120 cm yerine 120-140 cm olursa daha iyi olur. Mahsule yatan ağaçlara hafif bir budama yapılmalı ve yaygın bir gelişmenin temini için dal ve dalcık çıkarması yapılmalıdır.

SEYRELTME

Barlette, Beurre Hardy gibi çeşitler, bazen her hüzmeye 3-5 meyve olacak şekilde meyve bağlar ki bunların sayısını 1-2'ye düşürmek gerekir. Armutlarda elle seyreltme, çiçeklenmeden 50 ya da 70 gün sonraya kadar yapılabilir. Çünkü armutlarda meyvenin gelişim sürecinde hücre bölünmesi safhası 7-9 hafta kadar devam etmekte ve bundan sonra meyve ağırlığında hızlı bir artış başlamakta ve devam etmektedir, bundan dolayı da armutların seyreltilmesi için oldukça fazla zaman aralığı bulunmaktadır. Williams armudunda derimden önce 1-2 haftalık zaman içinde büyük bir ağırlık artışı kaydedilmektedir. Derimin iki defada yapılması bile birinci derimden arta kalan küçük meyvelerin irileşmesini sağlayabilmektedir.

6.7 ELMA

İKLİM İSTEKLERİ

Elma ılıman, özellikle soğuk ılıman iklim meyvesidir. Elma kış dinlenmesine en fazla ihtiyaç duyan meyve türüdür. Yapılan denemelerde elmaların soğuklama ihtiyacını karşılayabilmesi için + 7.2°C'nin altında çeşitlere bağlı olarak 2322-3648 saat kalması gerekir. 0°C'nin altında ise 1081-2094 saat soğuklamaya ihtiyacı vardır. Yetersiz soğuklama sonucu çiçeklerin bir kısmı ölür, geriye kalan çiçeklerin açılması da normale göre hem daha geç hem de düzensiz olur. Böylece geç açan çiçekler döllenme yetersizliği nedeni ile dökülür. Soğuklamasını giderememiş elma ağaçlarında yaprak gözleri sürmez ve ağaç çıplak kalır. Elma yüksek yaz sıcaklığından da hoşlanmaz. Sıcaklık 40°C'nin üzerine çıktığı zaman büyüme durur, daha yüksek sıcaklıklarda ise zararlanma görülmeye başlar.

TOPRAK İSTEKLERİ

Elma genellikle birçok toprak tiplerinde başarılı sonuç verir. Bahçe kurulacak yerin alt toprak yapısı önemlidir. Alt toprak, bitki kökleri hiçbir zaman su içinde kalmayacak ve köklerin yayılmasını kolaylaştıracak şekilde drene edilmelidir. Sert ve suyu tutan alt toprak gelişmeye engel olur, ağacın büyümesini ve ömrünü olumsuz yönde etkiler. En iyisi alt toprağın çakıllı-tınlı olmasıdır. Toprak derinliğinin 2 metre veya daha fazla olması istenir. Elma yetiştiriciliği için en iyi topraklar optimal olarak 6.0-6.5 pH ve içerisinde normal kireci ve yeteri kadar humus ve nemi bulunan tınlı, tınlı-kumlu veya kumlu-tınlı geçirgen topraklardır.

ELMA BAHÇESİ TESİSİ

Dikim Zamanı: Elma fidanları kışın ılık geçen ve yağışlı olmayan bölgelerde sonbahardan (yaprak dökümünü müteakip) itibaren ağaçlarda fizyolojik faaliyet başlayana (ilkbahar) kadar dikilebilir. Kışı soğuk veya yağışlı geçen bölgelerde ise ilkbahar dikimi tercih edilmelidir.

Bahçe Yerinin Dikime Hazırlanması: Arazinin iyi bir şekilde sulanması için uygun bir toprak tesviyesi yapılmalıdır. Meyilli alanlarda bahçe kurarken setleme (teraslama) yapılması şarttır. Taban suyunun yüksek olduğu yerlerde, su tutan ağır (killi) topraklarda dikimden evvel drenaj problemi halledilmelidir. Bahçe kurulacak yerin dikimden evvel bir defa derince ve sonradan bir veya iki defa da yüzlek işlenmesi doğru olur. Sökülen bir elmalığın yerine yeniden elma dikimi için, aradan hiç değilse birkaç yıl geçmelidir. Çünkü toprak yorgunluğu denen olayı dikkate almak gerekir.

DİKİLECEK ELMA FİDANLARINDA ARANILACAK ÖZELLİKLER

Elma bahçesi kurarken, sertifikalı, ismine doğru ve bir yaşlı fidanlar tercih edilmelidir. Fidanlar sağlam, sıhhatli, kök sistemi, çapı ve boyu TSE standartlarına uygun olmalıdır. Alınan fidanlar derhal yerlerine dikilmelidir. Dikimde mutlaka dikim budaması yapılmalı aşı noktası toprak yüzeyinden en az 10 cm yukarda olmalı, derin dikimden şiddetle kaçınılmalıdır.

DİKİM ŞEKİLLERİ

Kapama elma bahçeleri genellikle kare, dikdörtgen, üçgen, satranç ve meyilli arazide tesviye eğrileri üzerine dikme şeklinde (kontur) tesis edilir. Bu şekillerin herhangi birisinin seçilmesinde arazi şekli, ara ziraatı yapılıp yapılmaması, dikilmesi gereken fidan sayısı rol oynar. Genelde düz yerlerde (taban arazilerde) kare dikim uygulanmaktadır.

Ülkemizde en fazla İç Anadolu Bölgesi'nde (Niğde, Nevşehir, Konya), Karadeniz'de (Amasya, Tokat) yetişir. Dünyada yedinci sırada bulunmaktayız.

6.8 ŞEFTALİ

Şeftali yetiştiriciliği dünyanın her iki yarım küresinde ve ülkemizin hemen hemen her yerinde çok eski yıllardan beri yapılmaktadır. Çok erkenden, geç çeşitlere kadar yılın beş ayı pazara sunulması mümkündür. Taze olarak tüketildiği gibi meyve suyu konsantresi, pulp olarak ve derin dondurucu ile uzun süre muhafaza etmek mümkündür. Ayrıca şeftali reçel, marmelat ve kurutulmuş olarak da tüketilmektedir.

İKLİM İSTEKLERİ

Şeftali, değişik iklim şartlarına uyabilen meyve türlerinden biridir. Ekvatorun güney ve kuzeyinde 24-25 enlem dereceleri arasında yetiştiriciliği yapılmaktadır. Ülkemizde sıcak iklim Akdeniz ve Ege Bölgesi, mutedil Marmara Bölgesi ve soğuk iklime sahip Doğu Anadolu Bölgesinde yetiştiriciliği yapılmaktadır. Şeftali yetiştiriciliğinde düşük kış sıcaklıkları, çeşidin kış soğuklama ihtiyacı, ilkbahar donları ve düşük yaz sıcaklıkları önem kazanmaktadır. Kış sıcaklığının -18°C ile -20 °C ye düştüğü yerlerde gözler ve sürgünler donar. Sıcaklık -25 °C' ye düştüğünde ağaçlar donar. Çeşitlerin kış soğuklama istekleri 250 saat ile 1250 saat arasında değişmektedir.

Çeşitler kış soğuklama ihtiyacını tamamlayamadığında çiçek tomurcukları silker, ilkbaharda çiçeklenme gecikir ve düzensiz olur. Şeftali, erken çiçek açan meyve türlerinden biridir. Çiçekler açıldıktan sonra meydana gelen ilkbahar geç donlarından çok zarar görürler. Yaz sıcaklığının düşük olduğu bölgelerde meyvelerin olgunlaşması gecikir ve meyve kalitesi düşer.

TOPRAK İSTEKLERİ

Şeftalinin toprak isteği söz konusu olunca, üzerine aşılı olduğu anacın isteği göz önüne alınmalıdır. Şeftali, süzek, kumlu tınlı, milli, çakıllı, derin ve çabuk ısınan alüvyal toprakları sever. Toprak pH'ı 6-7 arasında olması gerekir. Kumlu topraklarda yeterli sulama ve iyi gübreleme ile şeftali yetiştirilebilir. Ağır, nemli ve soğuk olan killi topraklarda yetişen ağaçların sürgünleri iyi pişkinleşmediğinden, kış soğuklarından zarar görerek zamklanma başlar.

HASAT

Şeftali meyvelerinde olgunluk belirtisi olarak genellikle zemin ve üst renk teşekkülü ile meyve eti sertliği kullanılır. Olgunlaşma esnasında zemin ve üst renkte değişme, meyve etinde de yumuşama olur. Meyveler avuç içersine alınıp sağa sola çevrilerek koparılır. Uzak pazarlara gönderilecek veya soğuk hava deposunda muhafaza edilecek meyveler tam olgunluklarından 24-48 saat önce hasat edilirler. Ağaçtaki meyvelerin tamamı aynı zamanda olgunlaşmadığından meyveler, hava sıcaklık durumlarına göre 2-4 gün ara ile 3-5 defada toplanır. Toplanan meyveler ambalaj kaplarına yukarıdan boşaltılmamalıdır. Şeftali meyveleri soğuk hava depolarında %85-90 nisbi nemde -5 ile 0°C, 2-4 hafta ile muhafaza edilebilir.

6.9 ÇİLEK

Çilek, hem sanayiye elverişli hem de taze olarak tüketilebilen çok lezzetli ve hoş kokulu bir meyve türüdür. Bol miktarda A, B, C vitaminleri, kalsiyum, demir ve fosfor gibi mineral maddeler içerir.

İKLİM İSTEĞİ

Çilek -100° C'ye kadar özel bir önlem almadan yetiştirilebilir. Daha soğuk bölgelerde bitkilerin üzerine saman, kuru yaprak vs. gibi materyaller örtülerek dondan korunması gerekir. İlkbaharın geç donları sorun olsa bile çilekte çiçeklenme uzun bir döneme dağıldığı için don ürünün tümüne zarar vermez.

TOPRAK İSTEĞİ

Çilek genel olarak derin, iyi drene edilmiş nem tutma kapasitesi yüksek topraklarda iyi gelişir ve bol ürün verir, en iyi toprak kumlu-killi milli ve süzek topraklardır. Alüvyal humuslu tınlı topraklarda da iyi gelişir. Kireçli toprakları sevmez, asit toprak ister. pH 6.5'dan az olmalıdır.

DİKİM ZAMANI

Çilek yetiştiriciliğinde erken ürün elde etmenin yanında geç ürün elde etmede oldukça önemlidir. Fide dikimi yaz, kış ve sonbahar dikimi olmak üzere üç şekilde

yapılabilmektedir. Yaz Dikimi; bugün dünyada en çok kullanılan tekniktir. Kışın fidelikten sökülüp soğuk havada bekletilen frigo fideler kullanılır ve 15 Temmuz–15 Ağustos arası dikim yapılır. 4-5 ton ürün alınabilen bu teknikte en iyi husus bitkilerin kışın yüksek ısı istememesi ve çiçeklenme döneminde sadece dondan korunmasının yeterli olmasıdır. Bitkiler çok kardeş yapıp fazla büyüdüğünden seyrek dikim yapılır.

KIŞ DİKİMİ

Kışı çok ılık geçen ve yazları aşırı sıcak olmayan bölgelerimiz için uygun bir tekniktir. Fideler Ekim-Kasım ayında sökülerek ya hemen yada + -20°C'lik depoda 1-3 hafta bekletilerek üretim yerlerine dikilir. Dekara 1-2 ton ürün alınır. Sonbahar Dikimi; erkenci çilek yetiştiriciliğine en uygun teknik olmakla beraber tam mikro klimalarda cam serada veya plastik seralarda ısıtıldığı takdirde (asgari ısı isteği 70° C') iyi netice verir. Fideler Eylül-Ekim aylarında sökülüp 1-2 gün içinde bekletmeden ekilir.

FİDELERİN DİKİMİ

Bitkiler plastik torbalar içerisinde değilse, köklerini nemli tutmalı, asla ıslak bir ortamda bırakılmamalıdır. Yapraklar su içinde tutulmamalı, bitkiler araziye ıslak çuvallarla kaplanmış sepetlerle götürülmelidir. Fideler dikilirken kök boğazı kısmı (taç gövdesinin orta noktası), toprak yüzeyi ile aynı seviyede olmalıdır. Fidelerin çok derin veya kökleri açıkta kalacak şekilde yüzlek dikilmeleri zararlıdır. Dikim için sökülen fidelerin uzun kökleri varsa dikimden önce 8-10 cm'den kesilmelidir. Fidelerde fazla yaprak varsa bitki üzerinde genç olanlarında 2-3 adeti bırakılarak diğerlerini yaprak saplarından uzaklaştırmak tutum oranını artırır.

HASAT VE MUHAFAZA

Çilekler en uygun olum zamanında toplanmalıdır. Tamamen kırmızı renk alan çilek olgunlaşmış demektir. Çilek fazla olgunlaştığı takdirde pazar değeri fazla olmamakta, nakliyatı da zor olmaktadır. Genellikle çilekler sofralık olarak kullanılacak ise her iki günde bir toplanmalıdır. En uygun toplama zamanı sabahın erken saatleridir. Toplanan çilekler hemen gölge bir yere taşınmalıdır. Maksimum sürede muhafaza edebilmek için sıcaklık mutlak suretle +40° C'nin altında tutulmalıdır.

6.10 BÖĞÜRTLEN

İnsan sağlığında önemli rolleri olan böğürtlen organik asitler, mineraller ve vitaminler bakımından çok zengin bir meyvedir.

İKLİM İSTEKLERİ

Böğürtlenler iklim faktörleri bakımından ahudutları kadar müşkülpesent değildir. Değişik iklim şartlarına daha kolay adapte olma özelliğindedir. Sıcaklık ve kuraklığa ahudutlarından daha fazla dayanıklıdır. Ancak kış ve ilkbahar donlarına karşı ahudutlarına göre daha az dayanırlar. Genelde sıcak mutedil iklim bölgelerinde daha iyi sonuç vermektedir. Şeftali yetiştirilen bölgelerde böğürtlen yetiştiriciliği rahatlıkla yapılmaktadır. Böğürtlenlerin olgunlaşma döneminde kuru bir hava istenmez. Normalde soğuk geçen kış mevsiminde dallar genellikle donarak zarar görürler. Donan bu dallar yerine köklerden yeni sürgünler çıkar ancak o yılın ürünü almak

mümkün olmamaktadır. Bu nedenle don tehlikesi olan bölgelerde mutlak dondan korunma tedbirleri alınmalıdır.

TOPRAK İSTEKLERİ

Toprak olarak seçici değil ancak bitki, dinlenmiş, derin ve geçirgen toprak, yarı asit (pH 6-7) toprakları sevmektedir. Bunun yanında toprağın yeterli besin maddece zengin olması verim ve kalite bakımından olumlu yönde etkilemektedir. Standart temel gübreleme iyi yanmış çiftlik gübresi 4-5 t/da, Ancak bu gübrelemede toprağın verimliliğine göre bu miktarları değişiklik göstermektedir. Böğürtlenler orta veya orta-küçük çalılardır ve özel bir toprak isteği göstermezler. Bununla beraber, böğürtlen yetiştiriciliği organik maddelerce zengin, derin, geçirgen, yarı asit, hafif veya orta bünyeli, su tutma kapasitesi yüksek topraklarda başarılı şekilde yapılır. Sürekli toprak nemi sağlanmalıdır. Bu nedenle drenajı sağlanmış, ağır bünyeli topraklarda da uyum sağlamaktadır. Toprak reaksiyonu hafif asit veya nötr (pH = 6-7) olmalıdır. Toprak derinliği en az 1 metre olmalıdır. Toprak hazırlığında toprak 30-35 cm derinlikten işlenmesi yeterlidir. Toprak işleme sırasında organik gübrelemenin beraber yapılmasında yarar vardır. Takip eden uygulama N, P, K gübrelemesidir. Bunun da sonbahar sonunda veya kış sonundan önce toprak analizi sonunda gerekli miktarlarda uygulanmalıdır.

VERİM

Böğürtlen yetiştiriciliği tekniğine uygun şekilde yapıldığında, tam verim çağındaki 1 dekar böğürtlen bahçesinden 2.0-2.5 ton meyve almak mümkündür.

HASAT VE AMBALAJ

Böğürtlen meyve türleri içerisinde meyvesi en hassas olanlardan biridir. Bu nedenle kısa zamanda bozulabilen ve hızlı tüketilmesi gereken bir meyvedir. Bu nedenle böğürtlen hasadı, ambalajı ve taşınmasında çok titiz davranmak gerekmektedir. Toplamada gecikme, meyvenin yumuşaması normal rengini kaybederek daha koyu renk alması ile anlaşılır. Derin dondurma ve gıda sanayi için böğürtlen tipik rengini aldıktan sonra hasat edilmelidir. Böğürtlen meyveleri hasat olumuna geldikten sonra sabah erken saatlerde hasadı yapılmalıdır. Haftada 2-3 defa hasadı yapılmaktadır. Sıcak ve kuru havalarda daha sık hasat edilebilir. Böğürtlen hasadı için günün serin saatleri tercih edilmelidir. Genellikle sabah 8-10 arası en uygun saatlerdir.

Hasat edilen meyveler en kısa zamanda serin, gölge bir yere taşınmalı, mümkünse hemen soğuk depoya konulmalıdır. Böğürtlen meyvelerinin uzun süre taze olarak muhafazaları genel olarak düşünülemez. Ancak olağanüstü durumlarda -0.5°C veya 0°C de %85-90 oransal nem koşullarında 5-7 gün süreyle depolanabilir. Muhafazayı kısıtlayan en önemli faktör meyvelerin çürümeleridir.

6.11 ÜZÜM

Yer kürenin bağcılık için en elverişli iklim kuşağı üzerinde bulunan Türkiye, asmanın gen merkezi olmasının yanı sıra, son derece eski ve köklü bir bağcılık kültürüne sahiptir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Türkiye'nin Ege ve Akdeniz bölgelerinden sonra en çok üzüm üreten bölgesi olup, ülke üretiminde yaklaşık %10'luk paya

sahiptir. Yurdumuzda ihraç edilen ürünlerimiz arasında olan üzümün besin değeri yüksek olup, yapılan araştırmalara göre A, B, B2 ve C vitaminleri vardır. Üzüm sofralık tüketim dışında kurutmalık, şaraplık, şıralık ve konservelik olarak da tüketilebildiğinden yılın her ayı beslenmede kullanılmaktadır. Son yıllarda üzüm yaprağı ihraç edilerek de gelir elde edilmektedir.

İKLİM İSTEĞİ

Bağcılıkta başarının temel şartı bağ kurulacak yörenin iklim ve toprak faktörleri ile asmanın çok iyi bir uyuşma içinde olmasını temin etmektir. Bu nedenle bir yere bağ tesis ederken iklim, toprak, mevki - yön, anaç ve çeşit seçimi gibi unsurları iyice etüt etmek gereklidir.

Asma gelişme devresi oldukça uzun olan bir bitkidir. Günlük ısı ortalaması 10°C'yi bulunca gelişmeye başlar ve sonbaharda ısı ortalaması bu derecenin altına düşünceye kadar gelişmesini sürdürür. Her üzüm çeşidi meyveleri iyi bir şekilde olgunlaştırmak için belirli bir ısı toplamına ihtiyaç gösterir. Bağ kurulacak bölgenin yıllık aktif sıcaklık toplamının en az 1600°C derece olması gerekir. Rantabl bağcılık yapabilmek için, yıllık ortalama sıcaklık 9 ile 21°C arasında ve sıcak aylar ortalaması 17 ile 20°C olmalıdır. Candolle asmanın gelişmesi için bir vegetasyon devresinde 2900°C sıcaklık toplamına ihtiyaç olduğunu bildirmektedir. Erken olgunlaşan çeşitlerde tam çiçeklenmeden olgunluğa kadar geçen sürede 1600-2000°C, geç olgunlaşanlarda ise 3000°C ya da daha fazla sıcaklık toplamına ihtiyaç bulunur.

Asmanın kökleri derinlere gittiği için diğer bitkilere oranla daha az yağış alan yerlerde de yetişebilir. Yıllık yağış miktarı yanında, yağışın dağılımı bağcılık bakımından çok önemlidir. Kış aylarında ve ilkbahar başlangıcında düşen yağmurlar asma için çok yararlıdır. İlkbaharın son döneminde ve yaz başlangıcında devam eden yağışlar özellikle mantari hastalıkların artmasına sebep olduğundan bağcılık yönünden sorunlar yaratmaktadır.

Bağcılıkta iklim faktörleri çok önemlidir. Şayet bir yerde ilkbahar donları omcaların sürgün sürme zamanına kadar devam ederse, yeşil aksam, -1 ile -2°C'nin altındaki ısıdan zarar göreceğinden bağ hasara uğrar. Sonbaharda erken gelen donlar da odun kısmının iyi odunlaşmasına engel olarak genç omcaların kurummasına sebep olur. Rüzgarların bağlara çok etkisi vardır. Diğer iklim faktörleri müsait olmak şartıyla rüzgarlardan korunmuş yerler bağcılığa daha elverişlidir.

TOPRAK İSTEĞİ

Asma kökleri derine giden bir bitkidir. Bu yüzden yumuşak dokulu topraklardan hoşlanır. Bağlar yazları kurak veya az yağışlı yerlerde en iyi geliştiğinden bağ toprağının derin ve su tutma kapasitesinin yüksek olması istenir. Toprak yapısı köklerin gelişmesine müsait olduktan sonra fakir topraklarda bile yetişir. Yerli asmalar kendi kökleri üzerinde yetiştirildiğinde topraktaki kirece oldukça fazla tolerans gösterirler.

Soğuk iklim şartlarına uygunluk gösterir. Türkiye'nin her yerinde yetişebilir. Ekim alanı geniştir. Üzüm yaş, kuru, pekmez ve şarap olarak tüketilir. Ülkemizde en fazla Ege,

Güney Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Marmara'da yetişir. Dünyada yaş üzüm üretiminde yedinci, kuru üzüm üretiminde birinci sırada bulunmaktayız.

6.12 KIVI

İKLİM İSTEKLERİ

Kiviler için genel olarak soğuk ihtiyaçları karşılanmak koşulu ile kışları ılık yazları sıcak ve nemli iklim uygundur. Büyüme ve gelişme döneminde ortalama 20 ile 25°C sıcaklık ve 16 saat ışıklanmaya ihtiyaç duyarlar. Baharda tomurcukların patlaması ve çiçek dökümlerinin azalması için kış döneminde belirli süre +70°C altında soğuk gereksinimleri vardır.

Yaz aylarında yüksek sıcaklıklar kivi yetiştiriciliği bakımından çok önemli sorunlar yaratmaz. Su istekleri karşılanmak suretiyle yaz aylarında 40 ile 45°C'lik sıcaklıklara dayanabilirler. Uygun olmayan zamanlardaki düşük sıcaklıklar ise kivi yetiştiriciliğini kısıtlayan önemli etkenlerden birisidir. Bu nedenle kiviler gözlerin sürmesi ile yaprak dökümü arasında 230-260 gün don olmayan bir gelişme süresine ihtiyaç gösterirler. Özellikle ilkbaharın geç, sonbaharın erken donlarına karşı çok hassastırlar. Verim çağındaki bitkiler Aralık-Ocak aylarında -10 ile -15°C'ye kadar düşen sıcaklıklara dayanabilirlerse de özellikle gözlerin kabardığı dönemde -3 ile -4°C'de gözlerin patladığı yaprakların çıktığı dönemde ise -1 ile -2°C sıcaklıklarda zarar görebilirler.

Belirtilen bu dönemlerde meydana gelecek donlar hem bitkileri hem de ürünü tehlikeye sokacağından risk taşıyan bölgelerde etkin önlemler olarak yetiştiricilik yapılması gerekmektedir. Öncelikle bahçe yerinin seçiminde iyi güneşlenen ve soğuk havanın akımını temin edebilen yerler tercih edilmelidir. Kışı soğuk geçen yerlerde sonbahardan ilkbahara kadar bitki gövdeleri uygun bir izolasyon malzemesi ile sarılarak korunmalı yada don olan gecelerde yağmurlama sulama, dumanlama ve ısıtma gibi don süresince kullanılabilen sistemlerden yararlanılmalıdır.

Kivi rüzgara karşı en duyarlı bitkilerden birisidir. Kurulan kivi bahçelerinde bitkilerin hakim rüzgarlardan iyi korunması gerekmektedir. Sıcak esen rüzgarlar bitkilerde su kaybını arttırdığı gibi şiddetli rüzgarlar sürgünlerin kırılmasına çiçeklerin dökülmesine sürtünme neticesinde meyvelerin üzerinde pazar değerini düşüren lekelerin oluşmasına sebep olmaktadır. Hatta yaz sonu ya da sonbaharda esen rüzgarlar yaprakların vakitsiz dökülmesini teşvik etmeleri nedeniyle ertesi yıl meyve tutumunun az olmasına yol açmaktadır. Kiviler 8-9 ay süren vegetasyon dönemi içinde iklime bağlı olarak topraktan 800-1400 mm su tüketirler. Oysa ülkemizde kivi yetiştirilecek yörelerden Doğu Karadeniz Bölgesi hariç hemen hiçbir yörede bu yağış düzeni mevcut değildir. Bu yüzden bitkilerin su isteği sulamalar ile karşılanmalıdır. Bitki toprak nemi yanında hava nemine de ihtiyaç duyduğundan seçilecek sulama sisteminin bu gereksinimi karşılayacak türden olmasına özen gösterilmelidir.

TOPRAK İSTEKLERİ

Kivi toprak yönünden oldukça seçici bir meyve türüdür. Susuzluğa karşı çok duyarlıdır ve aynı zamanda ağır topraklarda iyi gelişmez. Genel olarak kolay işlenebilen, organik maddece zengin, drenajı ve su tutma kapasitesi düşük, nötr pH'li kumlu-tınlı topraklar kivi yetiştiriciliği için çok uygundur.

VERİM VE HASAT

Kiviler dikimden 3-5 yıl sonra meyve vermeye başlarlar. Ekonomik anlamda tam verimliliği ise 7-8 yaşında ulaşırlar. İyi bakılan bir bahçede ortalama verim dekara 2-3 tondur. Ancak verim; iklim, bakım işlemleri ve çeşide bağlı olarak değişebilmektedir. Kivilerde çiçeklenmeden hasada kadar 160 ila 180 günlük bir süre geçer. Bu nedenle hasada Ekim ayı sonunda başlanır ve Kasım ayı ortasına kadar devam edilir. Hasada gelen meyvelerin dış görünümünde önemli değişiklik olmaz. Kabuk parlak kahverengi meyve eti ise parlak yeşil renktedir ve meyvelerde hafif yumuşama meydana gelmiştir. Hasat elle meyvenin daldan koparılması şeklinde yapılır. Meyveler meyve sapı dalda kalacak şekilde kopartılmalıdır.

6.13 İNCİR

Meyveciliğimizde, ihracatta önemli bir yeri olan incirin ülke ekonomisine katkısı azımsanmayacak oranlarda her geçen yıl artarak devam etmektedir. İhracatı yapılan tarımsal ürünlerimiz içinde yıllara göre 5. ve 6. sırayı almaktadır. Onun için incir, ülkemizin önemli bir dış satım ürünüdür. Bunun yanında iç tüketimi de söz konusudur. Dış satımı yapılan kuru incirin tamamı Ege Bölgesi'nde üretilmektedir. Ege Bölgesinde Büyük ve Küçük Menderes Havzaları büyük öneme sahiptir. Büyük Menderes Havzasında Aydın ili, özellikle sahip olduğu mikroklima nedeniyle dünyanın en kaliteli kuru incirlerini üretmektedir.

İncir vitaminlerce çok zengindir. Taze sarı lop vitamin C bakımından çok zengindir. Yine taze incirde vitamin A fazladır. Bunun yanında vitamin B açısından da zengindir. Kuru incirlere gelince; 1 kg kuru incirde 2900 kalori vardır. Bir insanın normal günlük kalorisi olan 3000 kaloriyi başlı başına karşılayabilecek durumdadır. Bu nedendir ki incir özellikle ısıtıcı ve enerji kaynağı olarak büyük bir değer taşımaktadır. Kuru incirlerin vitamin değeri düşüktür. İncirin bileşiminde madensel maddeler de vardır. Potasyum incirin alkaliliğini sağlamakta ve iskeletin teşekkülünde büyük bir rol oynamaktadır. İncirin bir diğer özelliği de bağırsaklara yumuşaklık vermesidir. İnsan besini olarak kullanılmayacak hurda incirler de hayvan yemi olarak kullanılırlar. Son yıllarda kurusunun iyi fiyat bulması, taze incir pazarlama konusundaki gelişmeler ve incirin fazla müşkülpesent bir bitki olmaması gibi nedenlerle incire olan ilgi ve talep artmaktadır.

İKLİM İSTEKLERİ

Kışları ılık, yazları sıcak ve kurak, yıllık ortalama sıcaklığı 18 ile 20°C olan yerlerde yetişir. Meyve oluşumundan hasat sonuna kadar (Mayıs-Ekim aylarında) daha yüksek sıcaklıklar, Ağustos-Eylül gibi meyve olgunlaşması ve kurutma döneminde 30°C ortalama sıcaklık ister. Sıcaklık 40°C'yi geçmemelidir. Aksi halde dallar yanar, meyveler küçük kalır ve yanar.

En düşük sıcaklığın -9°C den daha aşağı düştüğü yerlerde incir tarımı başarılı şekilde yapılamaz. Ekim-Kasım aylarında -3 ile -4°C'ye kadar düşen erken donlardan zarar görebilir. Mart sonu ve Nisanda -1°C ve daha düşük sıcaklıklar yeni sürgün büyümesini zarara uğratacak ve ürünü azaltacaktır. Erkek incir bahçeleri kış donlarının görülmediği kuzeyi kapalı, güneye bakan yerlerde kurulmalıdır.

Optimal yıllık yağış 625 mm'dir. Bunun altındaki yağışlarda sulama gereklidir. Fazla yağış alan bölgelerde ise ağaçlar kuvvetli büyür, meyveler iri ve tatsız olur. Kurutmacılık yönünden Temmuz ayları yağışsız ve bulutsuz geçmelidir. Kurutma mevsiminde hava bağıl nemi %40-45 olmalıdır. Olgunluk dönemindeki yüksek bağıl nem, meyvelerde yarılmaya neden olur. Olgunluk ve kurutma mevsiminde denizden esen yüksek bağıl neme sahip rüzgarlar meyvelerde kalite düşmesine ve yarılmalara neden olur. Karadan esen sıcak ve kuru rüzgarlar uzun süre eserlerse küçük ve kuru meyveler oluşur. Denizden esen nemli ve serin rüzgar ile karadan esen kuru ve sıcak rüzgar karşılıklı eserse meyvede irilik ve kalite artar.

TOPRAK İSTEKLERİ

Çok fazla nemli topraklar hariç hemen her toprakta yetişir. Kuru incir kalitesi söz konusu olduğunda ise toprak yönünden seçici olur. Derin, kumlu-killi organik materyal ve kirece sahip toprakları ister. 120 cm ve daha derin topraklarda iyi gelişir.

Toprak tuzluluğuna az dayanır. Kireççe zengin topraklarda iyi gelişir. pH 6, 7, 8 olan nötr ya da nötre yakın topraklar uygundur. Sodyum ve bor minerallerinin aşırısına duyarlıdır. Yüksek taban suyu ile yükselip alçalan kararsız taban suyundan zarar görür. Taban suyu zemine 2 metreden yakın olmamalıdır.

HASAT KURUTMA VE DEĞERLENDİRME

İncir bahçelerinde özenle yapılması gereken işlerden birisi de hasattır.

Taze incir hasadı: Son yıllarda iç ve dış pazarlara taze incir gönderilmesi hızlı bir gelişme göstermektedir. İncirde olgunlaşma öncesi diğer meyvelerde pek görülmeyen çok hızlı bir kuru ağırlık, suda eriyebilir maddeler ve şeker artışı vardır. Hasatla birlikte meyvedeki bu değişimler durur. İncir meyvelerinde hasattan sonra hangi koşullarda bekletilirse bekletilsin olgunluk ilerlemez. Bu nedenle taze incir hasadında en önemli konu meyvenin tam olgunluk durumunda yani yeme olumunda toplanmasıdır.

Tam olgun incir meyvesinde kabuk kendine özgü rengini almış, esnek ve kolay soyulabilir özelliktedir. Süt salgısı kaybolmuş veya çok azalmıştır. Meyve çok tatlı ve yumuşaktır. Bazı çeşitlerde olgunluk belirtisi olarak çizik ve çatlaklar oluşmaktadır. Taze olarak pazarlanacak incirler tam olarak renklerini kazanmış ve yumuşamamış halde iken ağaçlardan toplanırlar.

Pazarlama süresini uzatma ve taşımaya dayanıklılığı artırma amacıyla yeterince olgunlaşmamış incirler kesinlikle toplanmamalıdır. Hasat elle yapılır. Yükseklerdeki meyvelerin hasadı için çengel veya merdiven kullanılır. Taze incir meyvesi avuç içi ile ezilmeye neden olmayacak şekilde kavranıp sağa sola döndürülerek burkulur ve koparılır. Meyve daldan sapıyla birlikte ve kabuğu yırtılmamış olarak koparılır. Koparılan meyve mümkün olduğunca pazara sevkte kullanılacak esas ambalaj kabına yerleştirilmelidir. Meyvelerin zedelenmemesi ve ezilmemesi için 5 kg'lık kova veya yayvan plastik kaplar kullanılmalıdır. Aynı irilikte, düzgün şekilli, yarasız, beresiz incirler toplanmalıdır.

Ürün sabahın erken saatlerinde toplanmalı, güneş ve sıcağa maruz kalmamalıdır. Toplanan ürünler en kısa zamanda pazara sevk edilmelidir. Ambalaj kabı olarak tahta kasa veya karton kutular kullanılabilir. İncirler kutular içine plastik veya kağıt viollere konularak tek sıra halinde yerleştirilmelidir. İncirin hasadında en önemli konulardan biri ürünün standartlara uygun kalitede ve ambalaj içinde pazara sunulmasıdır. Bu konu tüm alıcı ülkeler için önemlidir. Alıcı ülkelerin kalibrasyon (boylama), dış görünüm, olgunluk, ambalaj ve etiketleme hususunda çok katı olduğu ve bunlara uyulmadığı takdirde piyasaya girilemediği bilinmektedir.

İncir dış satımında en uygun taşıma aracı uçaktır. Taze incir meyvesi çok çabuk bozulabildiği için en uygunu ürünün sabah toplanıp, aynı gün alıcıya ulaştırılmasıdır. Bunun mümkün olmadığı durumlarda ve iç pazar için taşıma mutlaka frigidifikasyon araçlarıyla yapılmalıdır. Hemen pazara gönderilmeyecek toplanmış meyveleri soğuk hava deposuna koymakta büyük yarar vardır. Taze incirler 0°C sıcaklık ve 85-90 bağıl nemde iki hafta süreyle depolanabilirler. Ön soğutma işlemi ile depolama süresi 4-5 haftaya çıkarılabilir.

Kuru incir hasadı: Taze olarak hasat edilmeyen incirler ağaç üzerinde su kaybederler. Buruk denilen bu meyvelerin sap kısımlarında mantarlaşma meydana gelir ve meyveler kendiliğinden dökülür. Özellikle hasat mevsiminin ikinci yarısında daha sık görülen buruk incirlerin kendiliğinden dökülmemesi durumunda bir sırtık yardımıyla dala vurmadan düşürülmesi uygun olur. Ağaç altına dökülen buruk incirlerin toplandığı sepet ve benzeri kaplar en çok 15 kg'lık olmalıdır. Kuru incir hasadı her gün düzenli olarak yapılmalıdır. Böylece hayvan ve haşere zararlıları en alt düzeye indirilerek kuru incir meyvesinde en büyük sorun olan incir kurdu kelebeklerinin geceleyin ağaç altındaki buruk incirlere yumurta bırakması önlenmiş olmaktadır.

Kurutma: Ağaç altında toplanan buruk incirler %30-50 civarında su içerirler. Ancak depolanacak incirlerde %20 civarında su olması istenir. Çünkü depolanacak bir meyvede fermantasyon ve bozulma meydana gelmemesi sonuçta aflotoksin olmaması için en çok su oranı %20 olmalıdır. Kurutmanın amacı %30-50 civarındaki suyu %20'ye indirmektir. Kurutma ülkemiz ikliminin uygun olması nedeniyle doğal koşullarda güneş altında yapılmaktadır. En uygun kurutma ortamı toprak zemin üzerine 10 cm yükseklikte yerleştirilmiş telli ve plastik örtülü kerevetlerdir. Kerevetin eni 90 cm boyu 3 m'dir. Kerevetler kurutma süresini kısaltma, kirliliği azaltma gibi faydaları yanında kolaylıkla üst üste yığılıp örtülerek ani yağışlardan korunmayı mümkün kılar. Kerevetler her akşam gün batımından önce toplanıp üst üste yığılır. İncir kurdu kelebeklerinin girmesine engel olacak şekilde plastik bez gibi şeylerle örtülür. Böylece incir kurdu kelebeklerinin yumurta bırakmasından ve çiğ olma tehlikesinden korunmuş olur. Toplanan incirler bahçenin güneş alan ve havadar bir yere yerleştirilmiş kerevetlerin üstüne tek sıra halinde serilir. Kerevetlerde kurumakta olan meyveler sabah erken ve öğleden sonra geç saatlerde olmak üzere her gün elden geçirilir. Kurumuş incirler sergiden alınır. Kurumamış olanlar karıştırılarak alt üst edilir. Kerevetlerden kuru alma, serin saatlerde yapılır. Çünkü sıcak saatlerde sıcağın etkisiyle kurumuş incirler yumuşar. Kerevetlerden hurda incirler ayrı olarak alınır. Kaliteli incirler ya karışık olarak veya kalite sınıflarına ayrılarak alınıp depolanır. İncir kurdu kelebekleri gece kelebekleri olduğu için ve ışığa yönelim gösterdikleri için kesinlikle geceleri bir ışık kaynağı kullanarak sergi alınmamalıdır.

Kuru incirler kalın, temiz, en çok 50 kg'lık bez torbalarda veya 25-30 kg'lık tahta veya plastik kasalarda nakledilmeli, naylon torba kullanılmamalıdır. Akdeniz ikliminin bitkisidir. Soğuğa karşı hassastır. Yaz sıcaklığı ister. Tabii ekim alanı dardır. İncir üretimi en fazla Ege, daha sonra Akdeniz'de yapılır. Türkiye dünyada kuru incir üretiminde birinci, yaş incir üretiminde üçüncü sıradadır.

6.14 VIŞNE-KIRAZ

İKLİM İSTEKLERİ

Kiraz yetiştiriciliğinde iklim faktörlerinden en önemlisi sıcaklıktır. Çiçek tomurcukları -2 ile -4°C'ye kadar dayanabildikleri halde, açmış çiçekler -2°C'de donarlar. Vişnelerin odunsu kısımları ise -40°C'ye kadar dayanabilirler. Vişneler düşük sıcaklıklara kirazlardan daha fazla dayanırlar. İlkbaharda çiçeklenme kirazlardan daha sonra olduğu için vişne çiçeklerinin ilkbahar geç donlarından zarar görme olasılığı daha düşüktür.

Kirazlar için kış dinlenme istekleri vişnelere göre daha önemli olup, dinlenmeden çıkabilmeleri için yeterli kış soğuğu almaları gerekmektedir. Soğuklama ihtiyaçları karşılanmamış kirazların çiçeklenmelerinde gecikme ve düzensizlikler görülmektedir. Lambert, Napolyon ve Bing gibi yüksek soğuklanmaya ihtiyaç gösteren kiraz çeşitlerinde daha belirgindir. Kirazlarda kış dinlenme isteklerini yeterince karşılayamayışı dölleme yönünden de sorun yaratmaktadır. Çünkü ılık geçen kışlardan sonra, düşük soğuklama ihtiyacı gösteren çeşit, yüksek soğuklama ihtiyacı gösteren çeşitten daha erken çiçeklendiğinden, bu iki çeşit birbirini tozlayıp dölleyemezler. Vişneler ise, kendine verimli olduğu için, bu konuda bir sorun yoktur.

Kiraz ve vişne yetiştiriciliğinde, yağışın yıl içinde düzenli olarak yayılması en uygun olanıdır. Genel olarak 600 mm yağış alan yerlerde kiraz, 400 mm yağış alan yerlerde ise vişne yetiştiriciliği sulamaya gerek kalmadan yapılabilir. Kiraz ve vişnelere çiçeklenme ve meyve oluşumu esnasında havaların yağışlı gitmesi istenmez. Çünkü çiçeklenme zamanında yoğun yağmur döllemeyi güçleştirir ve mantar zararının artmasına neden olur. Yine meyve olgunlaşması esnasında yağabilecek yağmur meyvelerin çatlamasına neden olarak, pazar değerini düşürür.

TOPRAK İSTEKLERİ

İyi drene edilmiş, derin, havalanabilen ve yaz aylarında düzenli olarak sulanabilen topraklar kirazlar için en uygun topraklardır. İyi drenaja sahip olmayan fakir topraklarda ağaç zayıf gelişir ve seyrek meyve dalları meydana gelir. Yine kuru topraklarda meyveler küçük kalır. Taban suyunun yüksek olduğu yerlerde kökler yüzlek kalır ve ağacın gelişimi yavaş olur. Bu gibi durumlarda ise ağacın kuraklık ve dondan etkilenme riski artar.

Vişneler ise, toprak açısından daha toleranslıdır. Vişneler kuru, kumlu veya kireçli topraklarda da yetiştirilebilirler. Özellikle idris anacının kullanıldığı yerlerde vişnelerin kuraklığa dayanmaları artar. Vişne için de en ideal toprak kiraz yetiştiriciliğine uygun olan topraklardır.

HASAT

Hasat kiraz ve vişneler hasat olgunluğuna geldikleri zaman toplanmalıdır. Bu ise, meyvenin normal irilik, rengini ve çeşide özđü tat ve aromasını alması demektir. Şurası çok iyi bilinmelidir ki, bu türlerde meyveler hasat zamanına doğru iriliklerine büyük ölçüde artırmakta ve böylece verim miktarı %35-40 artmaktadır. Ekonomik düşünceden dolayı, bazı çok erken olgunlaşan çeşitler istisna edilirse, kiraz ve vişneler genellikle bir defada hasat edilirler ve yine genellikle elle ve sapları ile beraber toplanırlar. Toplama esnasında meyve dalcıkları kırılmamalıdır. Toplanan meyveler 3-5 kg'lık sepet veya kovalara konur ve ambalaj yerlerine böyle gönderilir.

TASNİF VE AMBALAJ

Özellikle kirazlar pazara arz edilirken ekstra, I. sınıf ve II. sınıf olmak üzere üç sınıfa ayrılırlar. Çapı 20 mm'den aşağı olmayan, şekil ve renk yönünden tamamen birbirine benzeyen en üstün meyveler ekstra sınıfa girerler. Yine iyi kaliteli olmakla birlikte şekil, renk ve gelişme bakımından hafif özürlü çapı en az 17 mm olanlar I. sınıfa girerler. Seçilen bu meyvelerden arta kalan ancak yinede taze, sağlam, yarasız, lekesiz, çatlak olmayan meyveler II. sınıfa girerler. Bunlarda büyüklük aranmaz. Bu şekilde seçilen kirazlar, 5-10 kg'lık sepet kutular veya 30 x 50 cm boyutlarında ki tablalara konularak pazara arz edilir. Ambalaj kaplarının hafif, temiz ve yeni olmaları gerekir.

6.15 KAVUN

Kavun anavatanının Asya, Afrika, Kore, Hindistan ve Güney Afrika olduğu, buradan dünyaya yayıldığı kabul edilmektedir. Rus araştırmacılarından Zhukovsky'ye göre ise; Bazı kavun çeşitlerinin orijininin Anadolu'nun Van bölgesi olduğunu buradan Dünya'ya yayıldığını söylemektedir. Bu araştırmacıya göre Dünya'da en çok tüketilen kavun tipi olan Cantaloupe'un bugün Van bölgesinde "cep kavunu" diye yetiştirilen çeşitten başka bir çeşit olmadığını, bunun 15. yüzyılda misyoner papazlar tarafından İtalya'ya götürüldüğünü ve orada Papanın Ankona denilen mıntıkadaki (Kantalupi) çiftliğinde üretildiğini ve buradan da diğer Avrupa memleketleri ile Amerika'ya yayıldığını bildirmektedir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ

Kavun sıcak ve ılık iklim sebzesi olup en iyi gelişmeyi 20 ile 30°C arası sıcaklıklarda gösterir. Bu sıcaklığın altında bitkide büyüme ve gelişme yavaşlar, gelişme dönemi uzar. Sıcaklığın aşırı yükselmesi de kavunlarda büyümeyi yavaşlatmaktadır. Yetiştirilme dönemindeki sıcaklığın yanında vejetasyon dönemindeki toplam sıcaklığında kavunun olgunlaşması ve tadı üzerine etkisi vardır. Yeterli düzeyde sıcaklık toplamı elde edilmediği zaman kavunların tat ve aromalarında düşme meydana gelir. Kavun yetiştiriciliğinde ışık, sıcaklık kadar etkili olmasa da bitkide renk, meyvede ise aroma oluşumu üzerine etkendir.

Kavunlar derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti çok iyi, drene edilmiş, organik madde ve besin maddelerince zengin tınlı topraklarda çok iyi gelişir. Ağır ve suyu bol topraklarda kök hastalıkları artar. Bitkilerin vejetatif gelişmeleri hızlanır, meyve verimi azalır ve meyvelerin olgunluk süresi uzar. Kumlu topraklarda erkencilik yapılabilir.

Ancak yetiştiricilikte kesinlikle düzenli sulama yapılmalıdır. Kavun için en elverişli toprak pH'si 6.0-6.7 arasındır.

HASAT

Hasat zamanı meyve kabuk renginin değişmesi en önemli kriterdir. Galia ve Polidor tipi kavunlarda hasat için tam sararmayı beklemek gerekir. Hasat için göz önünde bulundurulacak kriterler;

- aromatik bir kokunun meydana gelmesi
- sap kısmının kurumaya başlaması
- meyve ağırlığının artması
- dip kısmının yumuşamasıdır.

Makasla veya bıçakla 4-5 cm saplı kesmek uygun olmaktadır.

6.16 KARPUZ

Karpuz tek yıllık bir bitki olup kolları toprak yüzeyinde 3-4 m kadar uzayabilir. Susuz tarım şartlarında kökler oldukça derine inse de sulu tarım şartlarında saçak kökler daha çok 40-50 cm derinlikte yoğunlaşır. İri top şeklindeki meyveleri ise tatlı ve suludur. Karpuz tarımı, dünyada ve ülkemizde oldukça geniş bir alana yayılmıştır. Dünya karpuz üretiminin %20'si Türkiye'de yapılmaktadır.

İKLİM İSTEĞİ

Karpuz, sıcak ve ılıman iklimde yetişir. Soğuklardan çok etkilendiği için yetiştirme devresinde don tehlikesi olmamalıdır. Tohum ekiminde toprak sıcaklığı 12°C'nin üzerinde olmalıdır. Nem oranı fazla olan yerlerde hastalıklar görülebilir.

TOPRAK İSTEĞİ

Karpuz yetiştirmek için derin, geçirgen su tutma kapasitesi yüksek kumlu-tınlı veya tınlı kumlu topraklar seçilmelidir. Ağır killi topraklar ve hafif topraklarda çok iyi bir gübreleme ile karpuz yetiştirilebilir. Drenajın yetersiz olduğu ve taban suyu seviyesinin 1 m'nin altında bulunduğu yerlerde başarı sağlanamaz. Sulama verimin yüksek ve kaliteli olması için bitki kök bölgesinde yeterli nemin bulundurulması gerekir bu nedenle karpuz yetiştiriciliğinde sulama yapılmalıdır. Fideler küçükken fazla sulama yapılırsa gelişmeyi olumsuz yönde etkiler. Meyve oluşum dönemine kadar mümkün olduğu kadar az sulama yapmak gerekir. Meyve büyüklüğü 5-6 cm olduktan sonra normal sulamalar yapılmalıdır. Bu devreden itibaren 15 günde bir sulama yapılmalıdır. Sulamalarda 0-90 cm toprak derinliği tarla kapasitesine getirilmelidir. Verimden azaldığında sulama kesilmelidir. Karpuz tüplerden başlayarak bakıma ihtiyaç duyar. Tüplerde yabancı ot temizliği gereklidir. Fideler tarlaya şaşırtıldıktan sonra yapılacak olan birinci ve ikinci sulamadan sonra çapalama yapılmalı ve yabancı otlar temizlenmelidir. Bitkilerin kolları geliştikten sonra çapa işleri yapılmamalıdır.

6.17 MUZ

Muz, Güneydoğu Asya'dan çıkmıştır. Anavatanı Güney Çin, Hindistan ve Hindistan ile Avustralya arasında kalan adalardır. Muzu ilk kültüre alanların balıkçılar olduğu

sanılmaktadır. Balıkçılar ağ yapmak için muzun yapraklarından yararlanmışlar ve bu şekilde tarımı başlamıştır. Muzla ilgili ilk eser M.Ö. 600-500 yıllarına aittir ve Hindistan'da bulunmuştur. Muz bitkisi ülkemize ilk defa 1750 yıllarında Mısır'la ilgisi olan zengin bir aile tarafından süs bitkisi olarak, Mısır'dan Alanya'ya getirilmiştir. O yıllarda daha çok süs bitkisi olarak yetiştirilen muzun meyve verdiğinin görülmesi üzerine, 1930'lu yıllardan sonra meyvesi için ticari amaçla yetiştirilmeye başlanmıştır. Dünyadaki muz üretimi en fazla Asya kıtası ülkelerinde yapılmakta, bu kıtayı sırasıyla Güney Amerika, Orta Kuzey Amerika, Afrika, Okyanusya ve Avrupa Ülkeleri izlemektedir. Muz ülkemizde Anamur, Bozyazı, Alanya, Gazipaşa ve çevresinde, Toros Dağları'nın koruduğu mikroklimalarda, çok sınırlı alanlarda yetiştirilmektedir. Bu nedenle üretim miktarı azdır. 1994 de 12.000 dekar alanda 30.000 ton iken 2000 yılında 20.000 dekar alan ve 80.000 ton üretime ulaşmıştır. Ülkemizin yıllık muz tüketimi ise 400.000 ton civarındadır.

İKLİM İSTEKLERİ

Muz, nemli, tropik iklimlerin bitkisidir. 30° Kuzey ve 30° Güney enlemleri arasında kalan bölgenin uygun alanlarında, tarımı rahatlıkla yapıldığı halde, bunun dışında kalan yerlerde istediği sıcaklığı bulamaz. Denize yakınlık-uzaklık ve denizden yüksekliğe göre bu enlemler dışında kalan bazı yerlerde de yetiştirilmektedir. Akdeniz bölgesinde muz yetişen yerlerimiz 36-37 enlem derecelerinde Toros dağları tarafından korunmuş, dağların eteklerindeki mikroklima yerlerdir. Buna rağmen muz bahçeleri zaman zaman soğuktan zarar görmektedir. Muz yetiştiriciliği bakımından önemli iklim faktörleri sıcaklık, yağış, rüzgar ve doludur.

TOPRAK İSTEKLERİ

Muz yetiştiriciliği için en iyi topraklar; derin, besin maddelerince ve humusca zengin, geçirgen, iyi havalandan, hafif bünyeli (kumlu-tınlı) ve hafif alkali, killi tınlı, kumlu karakterdeki, derin topraklardır. Toprak taşsız, iyi işlenmiş olmalıdır. Muz bitkileri toprak ve su tuzluluğuna çok hassastır. Bu nedenle bahçe tesisi yapılacak yerin toprağı ve kullanılacak suyun tuzluluğı mutlaka analiz ettirilmelidir. Ancak yine de organik maddece zengin, orta bünyeli, drenaj sorunu olmayan ve hafif asidik (pH=6) olan topraklarda daha iyi gelişir.

HASAT

Yerel pazarlar için hasat zamanının saptanmasında kabuk rengi dikkate alınmakla beraber, uzak pazarlar için "tam üç çeyrek" devreden biraz önce veya sonraki durumlar arasında bir seçme yapılır. Uzak pazara gönderilecek muzlar daha erken devrede hasat edilir. Tropikal bölgelerde yerel tüketime verilecek muzlar "tam gelişmiş" durumda hasat edilir ve gölge bir yere asılarak olgunlaştırılır.

Muz hasadı parmaklar olgun, fakat yeşilken yapılır. Parmaklardaki koyu yeşil renk açılıp parmak köşeleri yuvarlaklaşınca kesime başlanmalıdır. Hasat yapılırken salkımların yara-bere almamasına dikkat edilmelidir. Aksi durumda koruma güçleştiği gibi kalite de bozulur. Hasat iki kişi ile yapılır. Önce salkım bir torbaya alınır. Sonra kesilir ve taşınır. Taşıyıcıların omzunda salkımları zedelenmekten koruyacak yumuşak sünger bulunmalıdır. Hasat günün serin saatlerinde yapılmalı, hasat edilen

ürünler güneşte bekletilmemeli ve sıcak dönemlerde olgunlaşmış bulunan meyveler dalında fazla bekletilmeden hemen kesilerek piyasaya sunulmalıdır.

Tüm bahçenin hasadı ya bir defada veya 2-3 defada dallar dipten kesilip alınmak suretiyle yapılmaktadır. Kesilmiş kısımlar ilaca batırıldıktan sonra kurutulur ve ince polietilen örtülerle sarılarak, delikli karton kutularda ambalajlanmaktadır. Muzlar hava sirkülasyonu olan kutulara yeşil olarak konmalıdır. Daha sonra 2,7°C sabit sıcaklıkta tutulacak depolara konulmalıdır. Bu sıcaklıkta olgunlaşma çok yavaştır.

6.18 TURUNÇGİL

Ülkemizde en fazla Akdeniz ve Ege kıyılarında yetişir. Ayrıca Rize ve çevresinde de yetişir. Dünyada Muson ve Akdeniz ülkelerinde, ABD, Brezilya, Avustralya ve Güney Afrika Cumhuriyeti'nde yetişir.

İKLİM

Turunçgiller Ülkemizde Akdeniz, Ege ve kısmen de Doğu Karadeniz Bölgelerindeki, iklim şartlarının uygun olduğu yörelerde yetiştirilir.

Yetiştiriciliğini sınırlayan en önemli iklim olayı, düşük sıcaklıklardır (don). Türlerin düşük sıcaklıklara dayanıklılıkları farklılıklar gösterir. Limon 0°C, portakal -2°C, altıntop -3°C ve mandarin -4°C'nin altında zarar görür. Zararın şiddeti don olayının süresine bağlıdır. Uzun sürerse zararı da artar. İkinci önemli iklim faktörü, rüzgardır. Rüzgar hem şiddetiyle (ağaçların kırılması, meyve dökümü), hem de soğukluğuyla turunçgillere zarar verir.

TOPRAK

Dikimden önce arazinin toprağı, mutlaka analiz ettirilmelidir. Toprak asitliği hafif veya nötr dolaylarında olmalıdır (pH= 5,5-6,5). Turunçgiller, bitki besin maddelerince zengin, süzek, geçirgen toprakları tercih eder. Toprağın derinliği en az 1 m olmalıdır. Taban suyu yüksek olan toprakları, hiç sevmez. Böyle yerlerde, mutlaka drenaj yapılmalıdır. Ağır bünyeli ve fazla kireçli topraklarda turunçgiller için tercih edilmez.

TURUNÇGİL BAHÇESİ YERİNİN SEÇİMİ

İklim, toprak ve sulama şartlarının uygunluğu araştırılır. Çukur ve alçak araziler ile vadi tabanlarına bahçe kuramaz. Yöneği güneşe doğru olan araziler tercih edilir. Hakim soğuk rüzgarlara açık araziler ile, şehirlere çok yakın alanlar da tercih edilmez. Don tehlikesinin bulunduğu yörelerde, bahçe tesis edilirken, korunma tedbirleri alınmalıdır.

HASAT

Eğer yıllık bakım işleri tekniğine göre yapılmışsa; hasatta daha çok ve daha kaliteli meyve elde edecektir. Hasat, uzman işçiler tarafından ve tekniğine uygun olarak yapılmalıdır. Bütün ürünler gibi, turunçgillerinde, hasat zamanının tespiti çok önemlidir. Zamanında erken veya daha geç yapılacak hasat; meyve kalitesini düşürür ve dayanıklılığını azaltır. Hasat, mutlaka olgun meyvelerde yapılmalıdır. Olgunluğun

tespitinde, genellikle, meyvede usare oranı, şeker, asitlik ve meyve kabuk rengi değişimleri göz önüne alınır. Esasen uzun yıllar boyunca hasat yapıldığından, hasat zamanının belirlenmesinde fazla bir yanılma olmaz.

Hasat temizlenip ilaçlanmış makasla yapılmalı ve saplar uzun bırakılmalıdır. Hasat sırasında, hava açık veya güneşli olmalı, ağaçlar ıslak olmamalıdır. Hasatta merdiven kullanılmalı; hasat yapılırken ağaçlara zarar verilmemelidir. Hasada başlarken, önce ağaçların, etek dallarındaki meyveler toplanmalıdır. Hasat edilen meyvelerin zarar görmemesi için, toplama kaplarının içleri, düzgün olmalı veya gerekli önlemler alınmalıdır. Hasat edilen meyvelerden, bereli ve hastalıklı olanları ayıklandıktan sonra, taşıma kaplarına konulmalıdır. Taşıma kapları, hastalık bulaşmalarını önlemek için, doğrudan toprağa konulmamalıdır. Toplanmış meyveler, bahçede 1 gece bekletilmelidir.

AMBALAJLAMA

Her ne kadar, hasat edilen meyveler, az miktarda olduklarında, bahçenin kenarında tasnif edilip ambalajlanabilirse de; meyve çoğaldığında ve iyi bir ambalaj yapmak için, mutlaka paketleme evleri kullanılmalıdır. Türkiye'de üretilen bütün meyveleri işleyecek kapasitede paketleme evi bulunmaktadır. Bunlar yetiştirme bölgelerine dağılmış durumdadır.

Taşıma kapları ile topluca paketleme evlerine getirilen meyveler, burada, bantlar üzerinde önce ayıklanır, daha sonra yıkama bölümlerinde, özel ilaçlı sıvalarla ve fırçalarla temizlenir. Gerekirse (özellikle ihracat için) mumlanır ve kurutulur. Daha sonra, çaplarına göre boylanarak, uygun boyutlardaki ambalaj sandıklarına yerleştirilir. Bu suretle, meyveler iç ve dış pazarlama için, hazırlanmış olur.

6.19 HAVUÇ

Havuç ülkemizde belli alanlarda önemli miktarlarda üretilip tüketilen bir sebzedir. Ülkemizin havucun anavatanı oluşu bu bitkinin Anadolu insanınca çok eskiden beri iyi tanınması ve değerlendirilmesine imkan vermiştir. Havuç üretiminin gelişimine bakıldığında en büyük üretimin Avrupa ülkelerinde olduğu görülmektedir. Ülkemizde havuç kışlık bir sebze olarak algılanıp üretilirken Dünya ülkelerinde havuç her mevsimde tüketilen bir sebzedir. Ayrıca havuç ülkemizde turşu haricinde hiç konserve edilmezken Avrupa ülkelerinde konserve edilmiş olarak büyük miktarlarda tüketilir.

Havuç üretimi dünya üzerinde geniş alanlara yayılmıştır. Üretimin çok büyük bir bölümü kuzey yarı küresinde yoğunlaşmıştır. Bugün dünyada üretilen havuçların hemen tamamına yakın kısmı portakal renkli olup, Hindistan'da kırmızı havuçlar üretilmektedir. Sürekli odun ve soymuk dokusunda maksimum karotenoid içeren çeşitlerin seçimi yönünde bir gelişme vardır. Mor havuçların içermiş olduğu renk maddelerinin konserve suyuna kötü bir görünüm kazandırması nedeniyle bu havuçlar sadece taze tüketim amacıyla üretilir olmuştur.

İKLİM İSTEĞİ

Havuç bir serin iklim sebzesidir. Özellikle çimlenme ve sonrasındaki erken dönemde soğuklara karşı dayanıklı olması nedeniyle serin bölgelerimizde erken ilkbahar aylarında ılıman bölgelerimizde ise kış aylarında rahatça yetiştirilebilmektedir. Havuç

yetiştiriciliğinde yağış ve nem çok olumlu etki yaparsa da sürekli yapış üretimi zora sokar, verim azalmasına neden olur. Sıcaklık havuçta renk oluşumuna olumlu etki yapar. Soğuk ve yağışlı geçen üretim sezonlarında açık renk havuç elde edilir. 10 ile 15°C'lik sıcaklıklarda oluşan renk tatmin edici bir havuç rengi olmaz. Sıcaklık kök oluşumuna doğrudan etkili olup yüksek sıcaklıklarda havuç boyu kısa kalır. Düşük sıcaklıklarda ise havuç boyu çeşit özelliğini gösterse de bu defa renk ve havucun çapı kötü yönde gelişir. Daha uzun ve açık renkli havuçlar meydana gelir. Toprak rutubeti de havuç gelişmesine etki ederse de etkisi sıcaklığın etkisi kadar olmaz. Özellikle kuraklıkta yüksek sıcaklık ve rutubetle düşük sıcaklık birleşirse havuç üretimini olumsuz yönde etiler. En iyi gelişme 20° C civarındaki sıcaklıklarda olur. Sıcak bölgelerde yapılan ilkbahar üretiminde bitkilerin önemli bir bölümünün yeterli büyüklükte havuç oluşturmadan generatif faza geçerek çiçeklendiği görülür.

TOPRAK İSTEĞİ

İklim istekleri açısından seçici olan havuç toprak istekleri bakımından da seçici bir bitkidir. Havuç üretiminin başarısında toprak yapısının önemli bir etkisi vardır. Toprağın yapısı toprağın derinliği toprakta köklere zarar veren zararlılardan bulunup bulunmadığı başarıyı etkiler. Hafif bünyeli topraklarda havuç üretimi uygun besleme ve bakım şartlarında çok iyi sonuç verir. Böyle topraklarda kültürel işlemler çok kolay ve ekonomik olduğu gibi elde edilen üründe yüksek kaliteye ulaşılır. Havuç derin bünyeli, serin, besin maddelerince zengin iyi işlenmiş toprak ister. İmparator grubu havuçlar derin bünyeli, killi kumlu topraklarda başarıyla üretilirler. Uygun çevre koşullarında killi topraklarda üretilen havuçlarda yüksek verime ulaşılabilir. Ancak killi topraklarda üretilen havuçlarda yıkama önemli zorluklar çıkarır. Bu nedenle bu topraklarda yetiştirilen havuçlar konserve endüstrisinde kullanılır. Taze olarak değerlendirilecek olan sofralık havuç üretimi ve erkenci havuç üretimi için hafifi karakterli topraklar tercih edilmelidir. Toprak pH'ı havuç yetiştiriciliği açısından önem taşır. Havuç yüksek asitliğe karşı hassastır. pH 6-6.5 arasında değer taşıyan topraklar havuç yetiştiriciliği için ideal topraklardır. Toprak pH'ı 5'in altında olmamalıdır.

OLGUNLUK, HASAT VE DEPOLAMA

Havuçlarda olgunluk havucun çeşit özelliklerini kazandığı tarihten itibaren başlar ve hasat birkaç hafta sürebilir. Daha erken dönemde hasat edilen havuçlar cılız kalırlar, renkleri açık olur ve düşük düzeyde şeker içerdikleri için yeterince tatlı olmazlar. Çiğ olarak değerlendirilen sofralık havuçlarda hasat bu nedenle olgunlaşma tamamlanmadan yapılmamalıdır. Ancak pazarda boşluk varsa bunu doldurmak amacıyla havuçlar olgunlaşmasını tamamlamadan da hasat edilebilir. Havuçlarda olgunlaşma süresi çeşide göre değişir, erkenci çeşitlerde 8-10 hafta, Nantes gibi orta çeşitlerde 12 hafta, geç çeşitlerde 16-18 haftada hasat olgunluğuna ulaşılır.

Hasat, yetiştirilen çeşide, yetiştirme alanının genişliğine ve pazarlanacak havucun miktarına göre elle veya makineyle yapılır. Sofralık havuçlar birkaç adedi bir demet yapılarak yaprakları ile veya söküldükten sonra yaprakları kesilerek torbalar içerisinde pazarlanırlar. Söküldükten sonra uzun süre kapalı kaplar içinde muhafaza edilen havuçlarda açılma görülür. Bu nedenle uzun süreli muhafaza zorunlu ise havuçların temizlenerek dere kumu içinde serin bir ortamda muhafaza edilmesi gerekir.

Muhafaza sıcaklıkları sıfırın üzerindeki 3 ile 50°C'lik sıcaklıklardır. Söküldükten sonra muhafaza edilmesi düşünülen havuçlarda hasadın tam olgunlaşma gerçekleşikten sonra yapılması ve hasat sırasında havuçların yaralanmamasına özen gösterilmesi gerekir.

6.20 DOMATES

Domates ülkemizde en çok üretilen ve tüketilen sebzedir. Dünyada taze olarak, yemeklerde diğer sebzelerle pişirilerek, dayanıklı domates suyu, konsantre domates suyu, turşusu, konservesi, salçası, ketçapı, sosu, pulp ve püresi, dondurularak, kurutularak değerlendirilmektedir.

Domates vitamin ve mineral maddelerce zengindir. 100 gr. taze domates 20-23 kalori, 1 gr protein, 0.3 gr yağ, 0.6 gr kül, % 93.8- 96.0 su, 4 gr karbonhidrat, %2-3.5 şeker, 0.6 gr seluloz, 7.21 mg kalsiyum, 17-28 mg fosfor, 0.6 mg demir, 1000-1100 IU A vitamini, 264-314 mg potasyum, 19-20 mg magnezyum, 24 -69 mg klor, 17-28 mg fosfor, 3-10 mg sodyum, 0.5-0.8 mg niacin, 20-28 mg C vitamini, 0.09 mg tiamin, 0.03 mg riboflavin, 0.40-0.80 mg K vitamini içerir.

İKLİM İSTEKLERİ

Domates sıcak ve ılıman iklim sebzesidir. Yetiştirme devrelerinde ısı sıfırın altına -2 ile -3°C'ye düştüğünde bitki tamamen ölür. Fidelerin tarlaya dikilmesinde ilkbahar geç donlarının bitmesi gerekir. Domateslerde genellikle gece ve gündüz arasında 6°C ile 8°C'lik bir farkın bulunması istenir. Gündüz sıcaklığının 19 ile 26°C, gece sıcaklığının 14 ile 18°C olduğunda gelişim iyi olur. Döllenme olayının ısı ile çok yakın bir ilgisi vardır. Domates çiçek tozları 10°C ve daha yukarı derecelerde istenilen şekilde çimlenerek döllenme yapılabilen ve sıcaklık 15°C'nin altına düştüğünde meyve bağlama yüzdesi azalmaktadır. Düşük sıcaklıkta polen tozu çok az oluşur, kısmi döllenmiş şekilsiz meyveler meydana gelir. 40°C'nin üzerinde ise çiçek tozları ölür ve meyve teşekkülü olmaz. Domates tohumlarının çimlenmesi için minimum 10°C, optimum 20 ile 29°C, maksimum 36°C toprak sıcaklığı olması gerekir.

TOPRAK İSTEKLERİ

Domates derin, geçirgen, su tutma özelliği iyi, humus ve besin maddelerince zengin tınlı toprakları sever. Erkencilik istendiği zaman kumlu tınlı topraklar uygundur. Toprak pH'ı 5.5-7.0 arasında, tuzsuz-az tuzlu (2.3 mS'dan az) olan topraklarda iyi yetişir. Toprakta pH=5.5'in altında ise dekara 200-500 kg kireç verilmeli, pH=7.0'nin üzerinde ise her yıl dekara 30-50 kg toz kükürt verilmelidir.

HASAT

Tarlada yetiştirilen domateslerde tohum ekiminden hasada kadar 80-100 gün, fide dikiminden hasada kadar 60-80 günlük bir zaman vardır. Sofralık domatesler gönderilecek pazarın uzaklığına göre değişik olgunluk devrelerinde ve farklı dönemlerde hasat edilmektedir. Kaliteli meyvenin, yuvarlak ve düzgün şekilli, uygun büyüklükte (kg'da 6-8 meyve) olması, dilimsizlik, renk, çekirdek evlerinin az ve küçük olması, az çekirdeklik, çekirdek evlerindeki kaygan sıvının yeşil renkte olmaması,

meyve kabuğunun yola dayanmaya elverişli kalınlık ve elastikiyette olması, meyvelerin çatlamaması, dolgun ve bol etlilik, olgun domateste de sap çukurunun etrafında yeşil rengin olmaması gerekir. İyi bir çeşit ve uygun koşullarda açıkta yapılan yetiştiricilikte dekara 4-12 ton ürün alınabilmektedir.

6.21 SALATALIK

Hıyar, yazlık sebzeler grubunda yer alan bir türdür. Sofralık ve turşuluk olarak yaz aylarında açık tarla koşullarında, kış aylarında ise örtü altında yetiştirilir.

İKLİM

Hıyar, ılıman iklimlerden hoşlanır. Düşük sıcaklıklarda üşüme, yüksek sıcaklıklarda aşırı su kaybı ve bazı fizyolojik bozukluklar görülür. Hıyarın direkt ışık ihtiyacı azdır, fakat ışık miktarının 6000-8000 Lux süresinin 12 saatten fazla olması dişi çiçek oluşumunu dolayısıyla verimi artırır.

TOPRAK

Hıyar, en çok toprak seçen bitkiler arasındadır. Çok nemli, soğuk ve su yönünden fakir topraklarla, killi topraklar hıyar yetiştiriciliğinde verimi önemli ölçüde düşürür. Ağır topraklarda çiçek teşekkülü gecikir, köklerde çürümeler meydana gelir ve kök hastalıkları meydana çıkar. Hafif toprakların organik madde ile özellikleri düzeltilir ve uygun ticari gübreleme yapılırsa hıyar yetiştiriciliğinde kullanılabilir. Toprak pH'nın 5.5-5.8 arasında olması bitki gelişmesi için uygun olup daha düşük pH değerlerinde Mg eksikliği ortaya çıkar.

TOPRAK HAZIRLIĞI, EKİM-DİKİM

Toprak kışın derin işlenerek iyi su toplaması sağlanır, ilkbahardaki sürüm ise 10-15 cm derinlikte yüzeysel olarak yapılmalıdır. Hıyar bitkileri baklagil, soğan, pırasa, pancar ve lahanalar grubu sebzelerinden sonra çok iyi gelişir. Tahıllar, domates ve patates tarımından sonra mecbur olmadıkça hıyar üretimi yapılmamalıdır. Hıyar yorgunluğundan kaçınmak için 4 yılda bir veya daha uzun dönem münavebe yapmak gerekir. Hıyar düz tarlada yetiştirilebildiği gibi herak vererek veya askıya alarak değişik şekillerde yapılabilir. Bu yetiştirme şekillerinde 4 farklı yöntem uygulanır -tek sıralı yetiştirme -çift sıralı yetiştirme -fide ile üretim (tek veya çift sıralı) -Örtüaltı yetiştiriciliği tohum ekimi elle ocaklara veya açılan çizgilere yapılabildiği gibi, son yıllarda hassas tohum ekim mibzerleri ile yapılabilmektedir. Ekilen tohum üzerine bir miktar çiftlik gübresi atılarak kaymak tabakası önlenebilir. Tohum ekiminden 5-6 gün sonra hafif yağmurlama yapılarak da kaymak önlenebilir.

HASAT

Hasat 2-3 günde bir yapılabilir. Tam verime geçtiğinde ise her gün hasat yapılabilir. Hasat mutlaka bıçakla yapılmalı, meyveler asılarak kopartılmamalıdır. Meyvelerin çizilmemesine ve zedelenmemesine özen gösterilmelidir. Sıcak dönemlerde hasat sabah erken veya akşam saatlerinde yapılmalıdır. Hasada gelmiş meyveler vaktinde toplanmalıdır. Aksi takdirde üstte meyve tutumu engellenir. Toplanmayan meyveler çeşide bağlı olarak şişer veya uzar. Bu da pazar değerini düşürür. Hıyarın verim

ortalaması 15-18 ton/dekar'dır. Hıyar meyveleri hemen pazarlanamazlarsa 10 ile 12°C sıcaklıkta ve % 95 nem koşullarında 10 gün kadar saklanabilirler.

6.22 BİBER

Biber soframızda taze olarak kullanıldığı gibi, etli ve zeytinyağlı yemekleri de yapılır. Salçalık biberlerden yapılan biber salçası da yemeklere renk ve tat verir. Ayrıca tatlı ve acı biberlerden turşusu da yapılıp tüketilir. Bölgelerimize göre çeşitli şekillerde hazırlanmış toz biberler de yemeklerde kullanılır. Toz halinde kullanılan biberlerin üretim miktarı taze üretime göre daha fazladır. Bunların dışında kış aylarında kullanılmak üzere tatlı, acı dolmalık biberler ipe dizilerek kurutulur ve değişik şekillerde yemeklik olarak değerlendirilir. Son yıllarda özellikle acı biberlerden elde edilen biber suyu sanayide geniş ölçüde kullanım sahası bulmuştur.

Ülkemizde üretilen biberlerden sınırlı bir miktarı taze, turşu, salça, kurutulmuş halde veya kırmızı toz biber, közlenmiş biber olarak ihraç edilir. Taze olarak ihraç edilen biber miktarı yıllara göre önemli ölçüde değişebilmektedir. Toplam biber üretimimiz de yıllara göre değişmektedir. Ortalama olarak 350 bin ton dolmalık, 800 bin ton civarında da uzun sivri biber üretimimiz vardır. Ege, Marmara, Güney ve Güneydoğu Anadolu ile Karadeniz Bölgeleri önemli biber üretim bölgelerimizdir.

İKLİM İSTEĞİ

Biber ılık ve sıcak mevsim meyvesidir. Soğuklara karşı çok hassastır. Yetiştirme devrelerinde sıcaklık sıfırın altında -2 ile -3°C'ye düştüğünde tamamen ölür. Bu nedenle yastıklarda yetiştirilen fidelerin açtıktaki yerlerine dikimi ilkbaharda don tehlikesi tamamen kalktıktan ve toprak ile hava sıcaklık şartları uygun bir hal alınca yapılmalıdır. Biber bitkisinde hava sıcaklığı 15°C'nin altına ve 32°C'nin üzerine çıktığında alınan verim düşmektedir.

TOPRAK İSTEĞİ

Biberlerde iyi bir gelişme ve yüksek verim oldukça derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti yerinde, besin ve organik maddece zengin bahçe toprağı denilen tınlı topraklardan en iyi sonuç alınmaktadır. Erken verim almak için yapılan yetiştirmelerde takviye edilmiş kumlu topraklar ve özellikle kumlu-tınlı topraklar üzerinde durulmalıdır. Buna karşın geç olmakla beraber bol ürün almak istenirse kumlu-killi topraklar tercih edilmelidir. Biberler pH 6.0-6.5 toprak reaksiyonunda en iyi neticeyi vermektedir.

HASAT

Haziran sonu-Temmuz ayı başlarında hasada başlanıp, genelde Ekim ayı ortalarında hasat son bulur, toplam 9-15 defa hasat yapılır. Hasat işlemi genelde haftada bir yapılır.

6.23 SOĞAN

Soğan genellikle iki yıllık bir bitkidir. Birinci yıl yumru ikinci yıl da tohum oluşur. Ancak bazı soğanlar üç yıllık olup; birinci yıl tohumdan arpacık, ikinci yıl arpacıktan yumru,

üçüncü yıl ise tohumdan meydana gelir. Ülkemizde ki üretimi yapılan soğan çeşitleri genelde bu ikinci sınıfa girmektedir.

İKLİM İSTEKLERİ

Soğan yetiştiriciliğinde sıcaklık ve gün uzunluğu iki önemli faktördür. Soğan sığağa karşı toleranslı bir sebze olmasına karşılık, iklimi serin olan yerlerde daha verimlidir. Bu dönemde ortalama sıcaklık isteği 12 ile 13°C'dir. Soğan, baş bağlamaya başladıktan sonra daha yüksek sıcaklığa ihtiyaç duyar. Bu dönemdeki sıcaklık isteği 18 ile 20°C olan soğanın başların olgunlaşması aşamasında istemiş olduğu optimum sıcaklık 23 ile 27°C'ye yükselir. Başın gelişmesi için gerekli olan diğer bir iklim faktörü gün uzunluğudur. Baş oluşumu aşamasında kısa gün çeşitleri 8-10, orta gün çeşitleri 10-12 ve uzun gün çeşitleri ise 13-15 saat gün uzunluğu ister.

TOPRAK İSTEĞİ VE GÜBRELEME

Soğan kumlu-killi ve humuslu topraklarda iyi yetişir. Ekilecek tarla, sonbaharda bir ya da iki defa orta derinlikte sürülüp kesekli olarak bırakılmamalıdır. Ekim mevsiminde, toprak tava geldiği zaman diskaro ve tırmık geçirilerek, kışın yağış ve donlarıyla dağılan kesekler düzlenmeli ve ekim yapılmalıdır. Sonbahar ekimine uygun olan kısa gün soğanları için toprak işleme daha önce yapılmalıdır. Soğan üretiminde çiftlik gübresi bir önceki ürüne verilmelidir. Uygulanacak sentetik gübre miktarı toprak analizleri ile belirlenmelidir. Önerilen azotun yarısı ile fosfor ve potasyumun tamamı ekim öncesi 8-10 cm derinliğe uygulanmalıdır. Kalan azot ise bitkinin 8-10 yapraklı olduğu dönemde verilmelidir. Azotlu gübre olarak sülfatlı olanlar tercih edilmelidir.

HASAT

Hasat zamanının tespiti, en pratik olarak, bitkilerin toprak üstü aksamalarının üçte ikisinin kurumuş olması ve tarladaki bitkilerin %80'inin bu duruma gelmesi ile anlaşılır. Hasat, küçük üretim alanlarında elle yapılır. Büyük işletmelerde ise, bu amaç için geliştirilmiş olan makinalardan yararlanır. Hasat edilen soğanlar ya tarlada ya da kurutma odalarında kurutulur. Tarlada 3-4 gün kurutulan soğanlar gölge yerlere alınarak burada kurutma işlemine devam edilir. Kurutma odalarında, yığın yüksekliği 30 cm'yi geçmemeli ve sık sık havalandırılmalıdır.

6.24 PATATES

Toprağın yapısına ve patatesten önce yetiştirilen bitkiye göre değişir. Süratli bir çıkış, kuvvetli kök gelişimi, yumruların gelişmesi için iyi bir toprak hazırlığı gerekir. Ağır (killi) topraklarda, sonbaharda 20-25 cm. derinlikte sürüm yapılır. İlbaharda diskaro ve tırmık geçirilir. Hafif (kumlu) topraklarda ilbaharda toprağı fazla gevşetmeyecek şekilde daha yüzlek sürüm yapılır. Sadece tırmık çekmekle tohum yatağı hazırlanır.

HASAT

Patateste hasat zamanının geldiği yaprak ve sapsarın sararıp kurduğu, yumruların normal büyüklüğünü alarak bitkiden kolayca ayrıldığı ve kabuğun kalınlaşıp sertleştiğinden anlaşılır. Kabuk tırnakla kolayca soyulmaz. Yumrunun kesiti ıslak

değil, koyu bir görünümdeydir. Patatesin hasadında çok dikkatli olmak gerekir. Yumrular kesilip zedelenmemeli, toprakta yumru bırakılmamalıdır. Söküm sırasında toprak yaş olmamalı, tavında bulunmalıdır.

Patates hasadı değişik şekilde yapılır:

- Bel, çatal bel ya da çapa ile patatesler sökülüp el ile toplanır.
- Pullukla sökülüp el ile bitkiden ayrılarak toplanır.
- Tek veya çift sırayı söküp bitkiden ayıran makineler ile de hasat yapılır.

Hasattan sonra yumrular ıslak ise gölgede kurutulur. Hasta, çürük, berelenmiş ve kabuğu soyulmuş olanları ayıklanır. Sonra iri, orta ve küçük boy olmak üzere sınıflandırılarak file çuvallara doldurulur.

DEPOLAMA

Patates fazla miktarda su ihtiva eden bir ürün olduğundan iyi bir şekilde depolanmazsa çok zarara uğrar. Yumrular çürür, pörsür, filiz verir ve değerini kaybeder. Yumrular en iyi şekilde; olgun, zedelenmemiş ve temiz olarak 3 ile 4°C sıcaklık, %85-90 nispi nemde ve solunum sonucu meydana gelen karbondioksit, su ve ısıyı uzaklaştırıp oksijen sağlamak için havalandırma tertibatı iyi olan özel koruma depolarında saklanabilir. Depolamada yığın yüksekliği, yemeklik patateslerde 3-4 metre olabilir. Tohumluk patateslerde ise en fazla 1 metre olmalıdır.

7.BÖLÜM

MEYVE-SEBZE ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRMELERİ

7.1 FINDIK

ÜRETİM

Ülkemiz ekonomisinde önemli bir yere sahip olan fındık, dünya üretiminde ülkemizi lider konumuna taşımaktadır. Konusunda dünyanın en büyük üreticisi konumunda bulunan ülkemiz ekonomisinde de önemli bir yere sahip bulunmaktadır. Gerek ürünün fındık bahçelerinde yetişmesi, gerek bu fındığın işlenmesi ve paketlenmesi ve gerekse bu ürünün yurtiçi ve yurtdışı ihracatı esnasında istihdamın da önemli bir bölümünü oluşturmaktadır.

Sağlıklı yaşama yönelik arayışlar çerçevesinde gerçekleştirilen bilimsel araştırmalar, özellikle fındıkta bulunan yağ asitlerinin sağlık açısından önemine işaret etmiştir. Bu paralelde son yıllarda dünyada fındığa yönelik talebin artışı, üretimde önemli bir artış yaşanmış ve geçtiğimiz yıl fındık üretimi 661 bin ton olarak gerçekleşmiştir.

Türkiye'de Fındık Üretimi

Yıl	Ocak sayısı (000)		Üretim (Ton)
	Meyve veren	Meyve vermeyen	
1986	251 000	23 500	300 000
1987	256 690	19 420	280 000
1988	260 840	16 586	402 500
1989	257 400	17 250	550 000
1990	264 650	17 840	375 000
1991	245 574	20 389	315 000
1992	240 000	21 000	520 000
1993	255 271	25 046	305 000
1994	259 200	20 200	490 000
1995	271 150	21 500	455 000
1996	270 295	20 390	446 000
1997	271 730	23 200	410 000
1998	273 980	17 450	580 000
1999	278 900	16 350	530 000
2000	282 970	9 881	470 000
2001	285 000	12 100	625 000
2002	289 000	10 876	600 000
2003	303 900	13 900	480 000
2004	325 000	20 000	350 000
2005	321 500	15 215	530 000
2006	337 380	15 135	661 000

Kaynak: TÜİK

Fındık, ağırlıklı olarak Karadeniz illerinde yetiştirilmekle birlikte, İç Anadolu'nun kuzey kesimleri ile Kocaeli'nde de yetiştirilir.

2005-2006 Yılları İtibariyle İller Bazında Fındık Üretim ve 2007 Fındık Üretim Tahmini

İl	2005 Ürünü	2006 Ürünü	2007 Ürünü
	(Ton/Kab)	(Ton/Kab)	(Ton/Kab)
Doğu ve Orta Karadeniz Bölgeleri			
Giresun	81.305	86.723	64.131
Ordu	172.128	188.060	140.300
Samsun	65.034	79.412	37.714
Trabzon	47.863	55.006	42.491
Sinop	1.295	1.322	1.758
Rize	910	1.415	1.322
Artvin	6.450	7.240	7.821
Toplam	374.985	419.178	295.537
Batı Karadeniz ve Marmara Bölgeleri			
Düzce+Bolu	53.850	78.493	71.213
Sakarya	62.682	113.988	88.295
Zonguldak	18.444	23.109	21.457
Kocaeli	11.458	12.342	14.659
Kastamonu	1.972	5.895	4.519
Bartın	1.586	2.166	3.082
Toplam	149.992	235.992	203.225
Genel Toplam	524.977	655.170	498.762

Kaynak: Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı

Yıllar İtibariyle Fındık Üretim Alanları (000 Ha)

Yıl	Akçakoca Bölgesi	Ordu Bölgesi	Giresun Bölgesi	Trabzon Bölgesi	Toplam
2000	161,0	226,0	100,0	57,0	544,0
2001	164,0	227,0	100,0	57,0	548,0
2002	164,0	228,0	100,0	57,0	549,0
2003	167,2	234,0	101,0	60,8	563,0
2004	168,5	238,8	102,6	62,1	572,0
2005	172,0	245,0	103,0	64,0	584,0

Kaynak: FİSKOBİRLİK

Merkezi Giresun'da bulunan ve dünyada bu alanında tek araştırma kuruluşu konumunda olan Fındık Araştırma Enstitüsü'nün verilerine göre ülkemizde 17 çeşit fındık mevcut olup, verimi yüksek türlerin geliştirilmesi ile ilgili de çalışmalarına devam etmektedir.

Yuvarlak: Tombul, palaz, fosa, çakıldak, kalinkara, kargalak, uzunmusa, micane, cavcava ve kan fındığı başlıca çeşitler olup yuvarlak ağırlıklı olarak Trabzon ve Giresun üretim bölgelerinde yetişmektedir.

Sivri: sivri, ince kara, acı ve kuş fıncığı çeşitleri çoğunlukla Giresun bölgesinde görülmektedir.

Badem: yuvarlak badem, yassı badem ve değirmendere çeşitleri badem tipi fıncıkları olarak tanınmaktadır ve Akçakoca bölgesinde yetiştirilmektedir.

Fındık ilk olarak Giresun bölgesinde yetiştiğinden söz konusu bölge "Eski Bölge" olarak nitelendirilmiş ve bu bölgenin fıncıkları "Giresun" ya da "Türk" kalitesi olarak tanınmıştır. Özellikle "Tombul" tipi bu yörenin en ünlü çeşidi olup, ayrıca Trabzon Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı ve Akçaabat ilçelerinde de bu kalite özelliklerine sahip fıncık yetişmektedir. Diğer bölgeler "Levant" olarak adlandırılmış ve bu bölgedeki fıncık yetiştiği yöreyle birlikte adlandırılmaktadır. Giresun kalite fıncık daha çok yağ oranına sahip olup, gerek şekil, gerekse tat olarak en çok tercih edilen çeşit konumundadır. Zarın kolay ayrıştırılabilmesi nedeniyle işlenmeye elverişli konumdadır. Levant tipi fıncığın yağ oranı daha düşük olmakla birlikte, bu yağ oranı uluslar arası pazarlardaki diğer fıncıklara oranla daha yüksektir. Yine Türk fıncığının kabuğunun daha ince olması, kırılıp işlenmesini kolaylaştırmakta ve çekirdek kısmının da büyük olması ülkemiz ürünlerine olan uluslar arası talebin artmasına neden olmaktadır.

İHRACAT

Fındık ihracatımızda Avrupa Birliği ülkeleri en önemli yeri tutmakta ve bu ülkelerin payı ihracatımızdaki artışa paralel olarak artış göstermektedir. AB ülkelerinin toplam fıncık ihracatımızdaki payı yıllar itibariyle değişmekle beraber %80-85 düzeyindedir. Fındık ihracatımız ülkeler itibariyle incelendiğinde 100 civarında ülkeye fıncık ihracatı gerçekleştirildiği ve özellikle Uzakdoğu ülkeleri ve İskandinav ülkeleri ülkemiz fıncığı için potansiyel arz eden pazarlar olarak dikkat çekmektedir.

Başlıca Ülkeler İtibariyle Fındık Ve Mamulleri İhracatımız (2006)

Ülke	Değer (\$)
İtalya	408.363.797
Almanya	351.490.535
Fransa	123.362.678
Belçika	70.140.103
İsviçre	63.113.923
Hollanda	51.577.583
İngiltere	38.761.209
Avusturya	35.667.886
Polonya	29.754.822
Rusya Federasyonu	33.789.050
İspanya	27.210.252
A.B.D.	29.425.837
Ukrayna	24.314.725
Brezilya	12.161.235
Avustralya	11.594.769
TOPLAM	1.456.197.383

Kaynak :DTM- EBİM Kaynakları

2006 yılı fındık ihracatımızın %62'si kabuksuz fındık, % 2'si fındık unu, %10'u fındık püresi ve ezmesi, %26'sı da diğer şekillerde işlenmiş fındık şeklinde gerçekleşmiştir. İşlenmiş fındık ihracatımızın toplam fındık ihracatımızdaki payı gittikçe artış göstermektedir.

Başlıca Ülkeler İtibariyle İşlenmiş Fındık Ürünleri İhracatımız(M=kg, D=\$)

1- Fındık Unu

Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
Almanya	2 739 089	13 602 307	3 165 619	27 707 173	3 458 164	17 352 096
Avusturya	648 389	3 218 692	359 505	3 016 057	748 432	3 528 312
Fransa	188 784	1 041 134	260 432	2 301 481	235 354	1 140 048
Avustralya	81 140	454 064	53 725	489 528	114 485	653 150
Hollanda	115 606	236 779	66 600	566 247	105 360	647 180
İngiltere	107 600	644 390	173 132	1 654 340	97 000	538 034
İsveç	56 620	308 776	46 040	443 359	63 260	389 163
Toplam (diğ. dah.)	4 222 227	20 799 361	4 322 801	37 731 371	5 016 277	25 302 768

Kaynak :DTM- EBİM Kaynakları

2- İşlenmiş (kavrulmuş, beyazlatılmış, dilinmiş, krokan, ambalaj>1kg)

Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
Almanya	19 179 877	112 197 233	18 075 003	173 810 427	19 879 599	129 022 662
İngiltere	4 841 458	29 576 440	4 006 024	41 512 947	4 182 127	30 314 264
Fransa	4 621 670	24 858 632	3 826 845	33 508 150	4 536 238	28 811 794
Hollanda	4 032 253	23 750 655	3 604 042	34 093 508	3 954 485	24 914 325
İtalya	2 779 073	15 077 446	3 388 358	30 634 907	4 137 780	22 506 745
Belçika	3 154 306	19 699 580	2 878 609	30 430 695	2 624 928	16 980 895
Avusturya	2 489 221	14 907 380	2 481 737	24 543 984	2 663 089	16 865 867
Toplam (diğ. dah.)	56 333 046	328 128 652	51 773 069	505 069 840	57 415 423	372 553 622

Kaynak :DTM- EBİM Kaynakları

3- Fındık Püresi ve Ezmesi

Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
Almanya	9 073 733	42 386 744	10 068 176	76 574 596	11 675 998	67 202 586
Belçika	1 508 700	6 805 990	2217 280	17 528 526	3 123 750	17 640 645
Fransa	2 220 640	9 677 074	2 057 998	15 695 232	2 298 535	12 722 255
Avusturya	1 352 664	7 747 396	1 533 460	13 698 183	1 554 228	9 919 720
İtalya	1 489 740	6 676 749	1 683 020	12 185 827	1 769 430	9 435 746
İspanya	1 362 160	5 279 009	893 130	6 556 499	1 228 150	6 918 641
Hollanda	2 452 450	10 127 232	1 650 040	10756 917	1 362 720	6 527 581
Toplam (diğ. dah.)	21 242 460	96 772 764	21 597 323	164 997 824	25 323 916	143 981 717

Kaynak :DTM- EBİM Kaynakları

Organik üretim yolu ile üretilmiş ürünler, sağlıklı yaşam arayışları çerçevesinde özellikle gelişmiş ülkelerde yaşayan tüketiciler tarafından daha çok tercih edilmeye başlanmıştır. Ülkemiz üreticileri bu alandaki potansiyeli değerlendirmeye başlamış olup, ilgili mevzuat da 1994 yılında Avrupa Birliği mevzuatı ile uyumlaştırılmıştır. Fındık üretiminde faaliyet gösteren firmalarımız da bu konuda aktif girişimlerde bulunmuş ve organik yollarla üretilmiş fındık hem ülkemiz hem de dünya pazarlarında yer almaya başlamıştır. 2006 yılı itibariyle toplam fındık üretiminin %1.06'sı organik yollarla üretilmiş ve toplam üretim 7150 tona ulaşmıştır. Yine geçiş döneminde bulunan fındık miktarı da aynı yıl 985,08 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu ürünlerin ihracatından 2006 yılında 8.95 milyon \$'lık bir gelir elde edilmiş ve organik fındık ile fındık ürünleri ağırlıklı olarak AB ülkelerine ihraç edilmiştir.

İTHALAT

Ülkemizden fındık ve fındık ürünleri ithalatı yine aynı zamanda başlıca ihraç pazarlarımız konumunda bulunan Almanya ve İtalya'dan gerçekleştirilmektedir.

Başlıca Ülkeler İtibariyle Fındık Ve Mamulleri İthalatımız

Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
Almanya	620.812	3.344.346	1.172.560	10.195.505	1.522.727	11.226.315
İtalya	131.720	505.579	306.294	2.802.228	1.151.115	10.611.357
Fransa	250.559	1.416.315	126.120	931.589	275.580	2.528.555
İngiltere	43.213	188.086	101.630	943.041	115.207	1.115.888
Hollanda	20.000	164.511	94.600	654.918	134.380	1.013.979
Yunanistan	0	0	21.560	155.540	78.990	545.221
Danimarka	0	0	7.000	76.326	55.983	440.857
İspanya	42.000	154.811	85.740	653.053	55.978	393.975
İsviçre	0	0	59.100	425.665	54.825	303.909
Belçika	59.220	191.478	133.946	1.127.468	39.920	287.083
Lüksemburg	0	0	24.000	238.379	30.832	279.831
İsveç	0	0	68.245	762.960	24.059	256.141
İsrail	5.700	36.890	380	3.951	22.595	246.380
Avusturya	23.376	114.206	95.180	955.580	38.125	231.374
Norveç	20.000	142.996	18.000	193.760	21.000	229.073
Polonya	8.900	71.734	60.000	668.460	39.200	211.691
Finlandiya	0	0	20.000	171.398	20.000	188.776
Slovak Cumhuriyeti	39.400	253.380	59.725	763.880	19.000	177.151
Libya	0	0	0	0	15.648	161.862
Mısır	10.000	32.960	50.000	316.971	5.450	68.644
Letonya	0	0	0	0	15.680	65.920
Kuveyt	0	0	0	0	3.120	29.176
Filipinler	0	0	0	0	1.750	18.926
A.B.D.	76.000	287.262	70.962	414.686	1.404	14.278
Toplam (diğ. dah.)	1.470.722	7.269.184	2.663.972	23.201.102	3.742.568	30.646.362

Kaynak :DTM- EBİM Kaynakları

DÜNYA TİCARETİ ÜRETİM

Ülkemiz dünya fındık üretiminin yaklaşık %60-70'ini gerçekleştirmekte olup, diğer önemli üretici ülkeler İtalya, A.B.D. ve İspanya'dır. Hazar Denizi kıyılarının Karadeniz kıyıları iklimine benzerlik göstermesi nedeniyle son yıllarda Azerbaycan ve İran da fındık üretimine ağırlık vermeye başlamış bulunmaktadır.

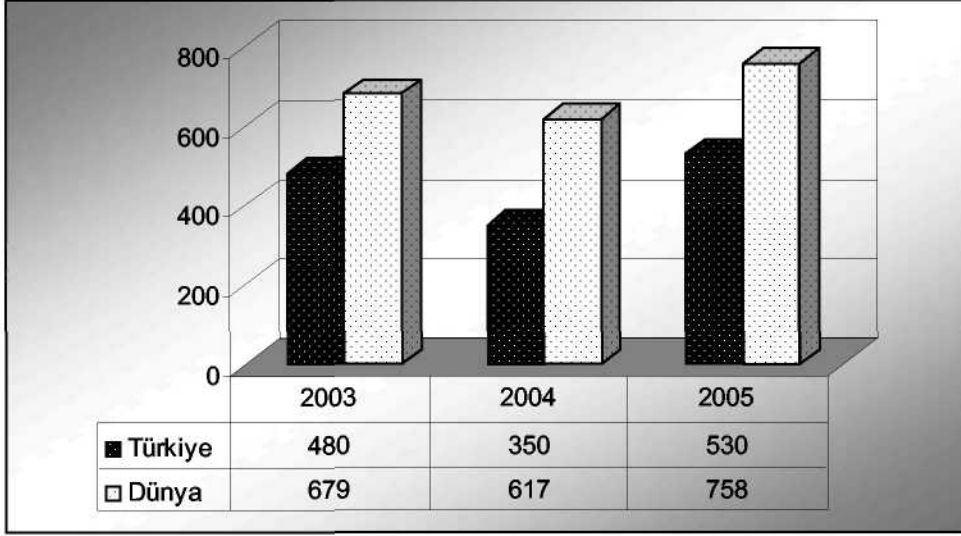
Ülkeler İtibariyle Dünya Fındık Üretimi (000 ton)

Ülke	2003	2004	2005
Türkiye	480.00	350.00	530.00
İtalya	83.29	143.36	87.88
Azerbaycan	19.90	5.49	27.99
A.B.D.	34.38	34.47	25.40
İspanya	12.56	26.92	22.10
İran	5.79	15.38	17.89
Gürcistan	14.82	8.33	16.39
Çin Halk Cum.	13.00	14.00	13.50
Rusya Federasyonu	2.50	3.00	3.50
Fransa	3.71	6.46	4.45
Polonya	2,32	2,28	3,06
Beyaz Rusya	1.80	1.99	2.12
Yunanistan	2.16	2.53	1.81
Özbekistan	1.00	1.16	1.22
Kırgızistan	1.10	1.10	1.20
Tacikistan	1.00	0.89	0.85
Hırvatistan	0.50	0.50	0.82
Moldova	0.80	0.69	0.62
Portekiz	0.60	0.50	0.38
Moğolistan	0.30	0.33	0.35
Slovenya	0.00	0.00	0.10
Macaristan	0.13	0.09	0.09
Kıbrıs Rum Kesimi	0.03	0.04	0.04
Tunus	0.04	0.04	0.04
Bulgaristan	0.02	0.02	0.02
Romanya	0.02	0.02	0.01
Ukrayna	0.02	0.02	0.01
Toplam	679,47	617,33	758,78

Kaynak: FAO

Özellikle Ukrayna, Romanya ve Bulgaristan'ın da bu konuda önemli atılımlarda bulunduğu öğrenilmiş ve önümüzdeki yıllarda bu ülkelere ait fındık üretiminde artış yaşanacağı düşünülmektedir. Ayrıca Avustralya'da da fındık ekimi konusunda tür belirleme çalışmaları devam etmektedir.

Karşılaştırmalı olarak Türkiye ve Dünya Fındık Üretimi



Fındık ve mamulleri uluslararası ticarete ham ve işlenmiş olarak çok çeşitli formlarda konu olmakla birlikte iç fındık dünya ticaretinde en önemli kalemi oluşturmaktadır.

DIŞ TİCARET

Ülke grupları itibariyle Avrupa Birliği, ülkeler içerisinde ise Almanya dünyanın en büyük fındık ithalatçısı konumundadır. Dünya fındık ithalatının yaklaşık %80'i Avrupa Birliği tarafından gerçekleştirilirken, yaklaşık %30'u tek başına Almanya tarafından gerçekleştirilmektedir. Almanya'yı İtalya, Belçika ve İsviçre takip etmektedir.

Başlıca Ülkeler İtibariyle Dünya İç Fındık İthalatı

	2005 (TON)	2005 (1000\$)
Dünya Toplamı	1 306 020	165638
Almanya	313 344	38 071
İtalya	282 927	34 649
Belçika	116 812	13 275
İsviçre	100 305	11 113
Fransa	59 148	7 009
Polonya	45 994	6 112
İspanya	33 908	4 158
Avusturya	30 312	3 501
ABD	27 911	3 971
Hollanda	24 863	2 918
Ukrayna	20 518	3 447

Kaynak: ITC calculations based on COMTRADE statistics

Dünya ihracatında ise ülkemiz en büyük ihracatçı ülke olup Türkiye'yi İtalya, Azerbaycan ve Gürcistan takip etmektedir. ITC verilerine göre 2005 yılı itibariyle ülkemizin dünya iç fındık ihracatındaki payı yaklaşık %74'tür.

Almanya ise re-eksport gerçekleştiren en önemli ülkedir. Fındık alanında dünyadaki en önemli borsa konumunda bulunan Hamburg Borsası, bu ülkeyi ihracatımızda en önemli ülke haline getirmektedir. Bu Borsa'da işlem gören ürünlerimiz başka ülke alıcılarına olduğu kadar Alman pazarına da girmektedir.

Önemli gıda işletmelerinin bulunduğu İtalya'nın kendi fındık üretimi az olması atıl kapasite oluşmaktadır. Bu durum da ülkeye düzenli olarak ihracat yapmamıza neden olmaktadır. İtalya'nın ithal ettiği Türk fındığı, hem gıda sanayi üretiminde hammadde olarak kullanılmakta hem de re-eksport gerçekleştirilmektedir.

Başlıca Ülkeler İtibariyle Dünya İç Fındık İhracatı

	2005(TON)	2005(000\$)
Dünya Toplamı	189 904	1 641 461
Türkiye	13 177	1 207 482
İtalya	15 083	120 397
Azerbaycan	10 822	84 214
Gürcistan	9 464	68 958
İspanya	554	46 264
Almanya	3 303	28 882
Hollanda	2 581	22 099
ABD	4 991	14 561
Fransa	1 619	14 454
Belçika	474	4 459
Slovakya	326	4 145
Avusturya	381	3 439

Kaynak: ITC calculations based on COMTRADE statistics

Dünya tarım ve gıda ürünü fiyatlarının genel olarak düşüşüne paralel olarak, fındık ithal eden ve kullanan ülkeler, kendi rekabet avantajlarını korumak veya artırmak amacıyla, bu ürünün fiyatının da düşük düzeylerde kalmasını istemektedir. Dünya fındık fiyatlarının arzulanan seviyede kalması amacıyla, yurtdışı talebin artırılmasına yönelik çalışmalar önem arz etmektedir. Bu bağlamda firmaların ülke odaklı çalışmalarda bulunması uluslararası pazarlarda başarı şansımızı artıracığı düşünülmektedir.

Fındığın çerezlik veya gıda sanayine yönelik olarak kullanılacak olması bilgisi de ihracatçılarımız açısından faydalı bir bilgi olup, pazarda daha fazla talep yaratabilmek için çeşitli ipuçları vermektedir. Fındığın çerezlik olarak tüketiminin artırılması amacıyla, hedeflenen ülkelerdeki tüketim alışkanlıklarının incelenmesi gerekmektedir. Hedef ülkelerde faaliyet gösteren firmalarla kurulacak işbirliği, ürünün pazara daha iyi "uyum" sağlanmasına neden olacak ve böylelikle bu ürüne uluslararası talebin artması sağlanacaktır.

7.2 ANTEP FISTIĞI

Dünyada Yakınoğu, Akdeniz Bölgesi ve Asya'nın batı bölgelerinde yetişen Antep fıstığı, adından da anlaşılacağı üzere, ülkemizde ağırlıklı olarak Gaziantep yöresinde yetişmektedir. Yine Antep fıstığı yetiştirilen toplam il sayımız 56 olup, bu iller Güneydoğu, Akdeniz, Ege ve hatta İç Anadolu Bölgelerimizde bulunmakla birlikte, ancak üretimde en çok söz sahibi olan iller Gaziantep, Kahramanmaraş, Adıyaman, Şanlıurfa, Mardin, Diyarbakır ve Siirt'tir.

Ülkemizde Antep fıstığı yetiştiriciliği profesyonel anlamda 1948 yılında Ceylanpınar Devlet çiftliği ile 114 dekar alanda başlamıştır. Bugün bu kurum Antep fıstığı araştırmalarında önemli bir yere sahip olup, bu araştırmalar için 10.7 milyon hektarlık bir alan ayrılmış bulunmaktadır.

Yıllar İtibariyle Ülkemizde Antep Fıstığı Üretimi

Yıl	Miktar (ton)
2001	30 000
2002	35 000
2003	90 000
2004	30 000
2005	60 000
2006	110 000

Ülkemizde Antep fıstığı yetiştiriciliği ile ilgili önemli yatırımlar gerçekleşmiş olup, bu yatırımlar hem Antep fıstığı ağaçlandırma hem de bu ürünün işlenmesi ve paketlenmesine yönelik yatırımlardır.

Yıllar İtibariyle Antep Fıstığı Ağacı Sayısı

Yıl	Ağaç sayısı (000)	
	Meyve veren	Meyve vermeyen
1986	18 640	12 670
1987	18 977	13 715
1988	19 343	14 034
1989	20 067	16 940
1990	20 067	16 940
1991	20 385	17 033
1992	21 080	15 793
1993	22 000	16 600
1994	22 948	17 883
1995	23 340	18 349
1996	23 850	18 910
1997	24 480	19 600
1998	25 340	19 200
1999	26 380	16 630
2000	25 445	16 875
2001	25 900	16 400
2002	26 200	15 800
2003	26 300	16 400
2004	26 500	16 000
2005	28000	18 491
2006	28 264	18 462

Organik Antep fıstığı üretimi de son yıllarda önem kazanmaya başlamıştır. 2006 yılında organik Antep fıstığı üretimi 1134.7 ton olarak gerçekleşmiş olup, bu miktar toplam üretimin yaklaşık %1'ine tekabül etmektedir. Yine 2006 yılı baz alındığında 28.3 ton Antep fıstığının da geçiş aşamasında olduğu bilinmektedir.

Ülkemizde üretim bölgelerinde bağlı olarak, birçok fıstık çeşidi mevcut olup başlıca çeşitleri şunlardır:

Uzun: küçük ebadına karşın, Gaziantep yöresinden dünya çapında lezzeti ile tanınmaktadır. Diğer çeşitlere nazaran daha geç olgunlaşmakta fakat verimi daha yüksek olarak gerçekleşmektedir. Gıda sanayinde kullanımı oldukça yaygındır. Ülkemizde bulunan en yaygın çeşittir.

Kırmızı: ağırlıklı olarak Gaziantep yöresinin yüksek kesimlerinde yetişmekte olup, erken olgunlaşması nedeniyle tercih edilmektedir.

Siirt: Siirt ve Şanlıurfa'da yetiştirilen Siirt fıstığı, iri taneleri ve yüksek çıtlak oranı nedeniyle önemli bir popüleriteye sahiptir.

Halebi: sıcak bölgelerde yetişen bu çeşit, hem kuruyemiş hem de gıda sanayine girdi olarak kullanılmaktadır.

Ohadi: büyük ebatları nedeniyle daha çok kuruyemiş olarak tüketilmekte olup, geç olgunlaşan bir çeşittir.

Bu türlerin dışında Keten Gömleği, Beyaz Ben, Değirmi, Çakmak, Sultani, Vahidi, Mümtaz, Sefidi ve Hacı Şerifi'de ülkemizde yetiştirilen Antep fıstığı çeşitleri arasında yer almaktadır.

Dış Ticaret istatistiklerinde Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon Numaraları fıstık çeşitleri ile düzenlenmemiş olup, dış ticarete yönelik sınıflandırma ambalaj tipleri itibariyle yapılmıştır.

İHRACAT

Son yıllarda üretim artışına da bağlı olarak, Antep fıstığı ihracatımız önemli rakamlara ulaşmış, 2006 yılında bu değer 20 milyon \$'ı geçmiştir. Söz konusu artış hem dökme hem de ambalajlı Antep fıstığı ihracatında gerçekleşmiş olup, ambalajlı Antep fıstığı ihracatımız toplam ihracatın yarısından fazlasını oluşturmaktadır.

Yıllar İtibariyle Toplam Antep Fıstığı İhracatımız (M: Kg, D: \$)

Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
Fransa	72.892	470.699	79.410	596.285	79.590	682.991
Hollanda	83.887	520.351	83.284	632.736	91.336	749.096
Almanya	582.485	3.913.631	586.632	4.691.206	611.239	5.367.019
İtalya	182.810	1.477.967	183.140	2.088.499	545.270	6.521.410
Birleşik Krallık	62.991	498.002	46.310	492.798	48.967	497.739
Danimarka	3.873	24.789	13.045	82.567	9.320	50.673
Yunanistan	214.124	1.016.525	27.241	158.584	36.479	295.243
İspanya	122.085	647.833	69.990	438.364	75.300	466.595
Belçika	66.852	420.313	59.245	417.842	35.551	286.685
Norveç	8.153	43.211	7.973	54.074	13.556	102.268
İsveç	13.141	74.922	35.093	203.027	38.491	295.430
Avusturya	23.979	146.168	26.557	172.915	22.850	176.963
İsviçre	31.403	191.739	20.946	146.203	31.240	240.060
Toplam (Diğ.Dahil)	2.147.276	12.829.367	2.232.209	16.606.600	2.313.611	20.530.083

Kaynak: DTM EBİM Kaynakları

Dökme formda gerçekleştirilen Antep fıstığı ihracatımızda İtalya ve Almanya ilk sıralarda yer almakta olup, ürünlerimiz gıda sanayinde kullanılmakta veya tekrar paketlenmektedir. Son yıllarda A.B.D'de önemli bir ihracat pazarı olarak ortaya çıkmıştır.

Yıllar İtibariyle Dökme Antep Fıstığı İhracatımız (M: Kg, D: \$)

Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
İtalya	179.650	1.457.168	181.230	2.072.619	542.100	6.496.561
Almanya	56.289	673.475	76.790	1.013.392	105.309	1.305.279
A.B.D.	24.115	97.917	25.781	208.628	46.826	362.281
Yunanistan	213.900	1.014.806	27.000	156.960	36.025	290.722
Birleşik Krallık	15.750	196.729	13.670	241.309	11.500	196.888
İsrail	78.573	317.797	334.550	2.095.703	19.525	162.905
Suriye	0	0	0	0	12.000	135.560
Mersin Serbest Bölge	19.464	97.417	53.944	329.711	16.930	129.674
Hollanda	9.195	62.062	5.300	44.617	10.500	120.649
İspanya	0	0	1.000	6.072	19.300	108.197
Lübnan	1.000	4.350	18.690	109.772	11.000	72.163
Fransa	7.253	83.191	4.200	44.234	4.550	66.548
Toplam (Diğ. Dahil)	757.443	4.834.115	822.279	6.990.598	864.117	9.748.370

Kaynak: DTM EBİM Kaynakları

Yıllar İtibariyle Ambalajlı (< 1 kg) Antep Fıstığı İhracatımız
(M: Kg, D: \$)

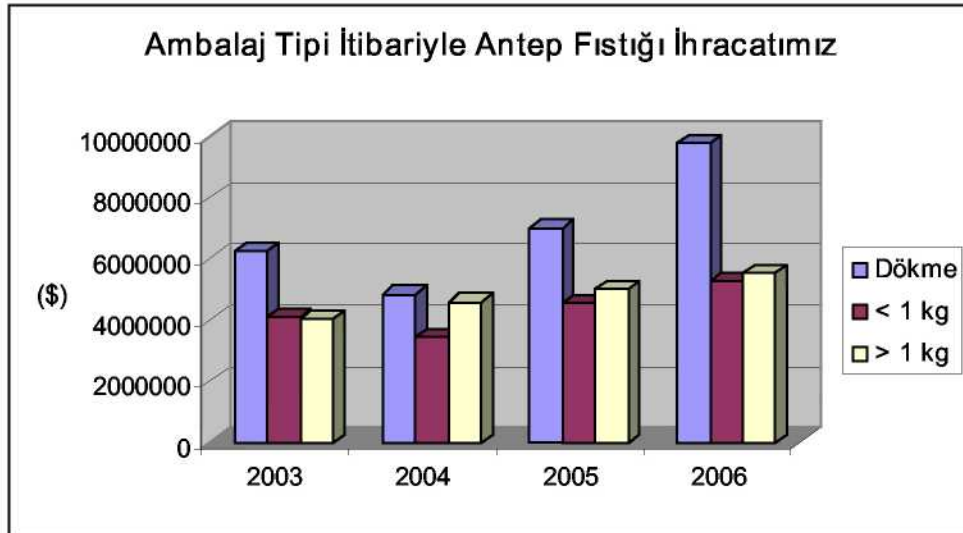
Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
Almanya	320.946	1.792.957	313.289	2.095.369	321.297	2.337.993
Hollanda	41.997	253.815	53.048	400.998	63.413	482.943
Fransa	23.140	138.348	29.455	217.534	43.411	364.352
Kosova	0	0	0	0	39.022	201.441
İspanya	32.085	177.090	39.000	242.675	29.000	198.231
Belçika	20.905	148.131	23.220	163.199	22.318	191.744
İsveç	9.500	51.163	20.187	107.465	24.159	188.113
Avusturya	11.846	68.672	12.964	76.291	18.520	144.495
K.K.T.C.	8.328	40.576	8.479	53.632	29.395	130.043
İstanbul Serbest Bölge	806	6.824	6.992	81.415	9.962	122.129
A.B.D.	14.454	102.707	59.826	423.058	14.776	117.569
İsviçre	19.469	108.691	12.979	88.028	12.852	97.724
Norveç	480	2.791	4.461	33.606	10.922	83.565
Birleşik Krallık	12.398	79.194	7.520	60.579	9.007	74.481
Makedonya	5.284	32.881	7.830	44.395	12.727	72.118
Avustralya	3.056	19.772	3.524	24.422	7.795	57.360
Irak	1.084	9.621	1.616	13.651	7.612	51.715
Gürcistan	2.182	16.012	2.866	21.104	5.805	50.737
Azerbaycan	645	3.758	687	5.125	6.991	45.641
Danimarka	2.522	19.023	5.681	32.263	8.320	42.965
Toplam (Diğ. Dahil)	581.488	3.418.191	663.800	4.544.446	733.074	5.256.280

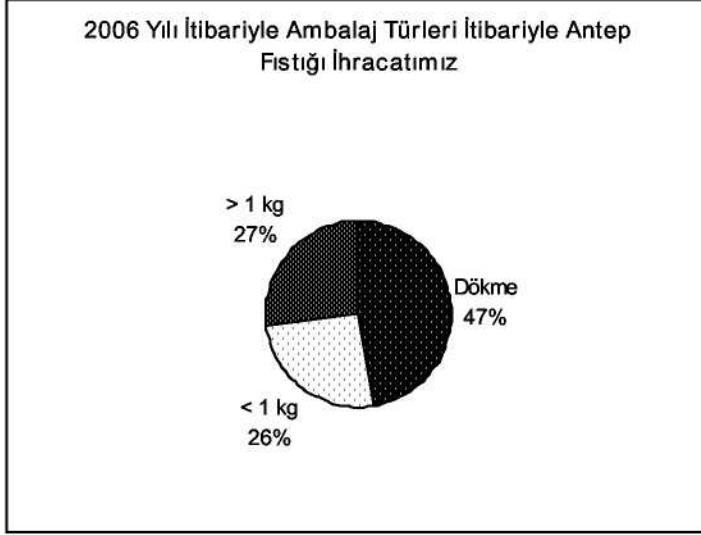
Kaynak: DTM EBİM Kaynakları

Yıllar İtibariyle Ambalajlı (>1 kg) Antep Fıstığı İhracatımız
(M: Kg, D: \$)

Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
A.B.D.	221.245	941.161	229.089	1.241.484	278.703	1.821.402
Almanya	205.250	1.447.199	196.553	1.582.445	184.633	1.723.747
Romanya	22.400	152.587	1.430	14.131	20.725	318.211
Fransa	42.499	249.160	45.755	334.517	31.629	252.091
K.K.T.C.	11.700	69.274	28.913	211.072	32.190	228.741
Birleşik Krallık	34.843	222.079	25.120	190.910	28.460	226.370
İspanya	90.000	470.743	29.990	189.617	27.000	160.167
Hollanda	32.695	204.474	24.936	187.121	17.423	145.504
İsviçre	6.434	34.029	7.797	51.490	16.888	116.462
İsveç	3.641	23.759	14.906	95.562	13.623	101.583
Belçika	41.907	240.047	36.025	254.643	12.233	86.614
Avustralya	13.181	84.702	13.865	86.462	8.753	66.294
Kanada	1.788	12.742	7.215	52.732	13.663	59.925
Avusturya	12.133	77.496	13.593	96.624	4.330	32.468
Özbekistan	30	399	165	1.146	5.030	28.564
İtalya	1.000	6.110	1.750	14.727	3.170	24.849
Azerbaycan	6.903	33.058	4.613	32.089	4.018	21.394
Toplam (Diğ. Dahil)	808.345	4.577.061	738.790	5.013.361	716.420	5.525.433

Kaynak: DTM EBİM Kaynakları





İTHALAT

Önemli bir Antep fıstığı ihracatçısı konumunda bulunan ülkemiz, zaman zaman özellikle çevre ülkelerden ithalat gerçekleştirmektedir.

Ülke	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
İsrail	0	0	0	0	44.000	299.152
Yunanistan	98.000	525.103	0	0	23.000	132.732
Suudi Arabistan	0	0	8.000	103.500	4.000	47.169
Lübnan	0	0	0	0	6.000	40.263
İngiltere	1.000	8.315	0	0	1.000	15.400
Toplam (Diğ. Dahil)	119.600	705.386	37.218	401.441	79.000	546.217

Kaynak: DTM EBİM Kaynakları

DÜNYA TİCARETİ

Antep fıstığının gerek yağ asitleri, gerekse antioksidan bakımından zengin olması, uluslararası pazarlarda bu ürüne yönelik talebin gittikçe artmasına neden olmaktadır.

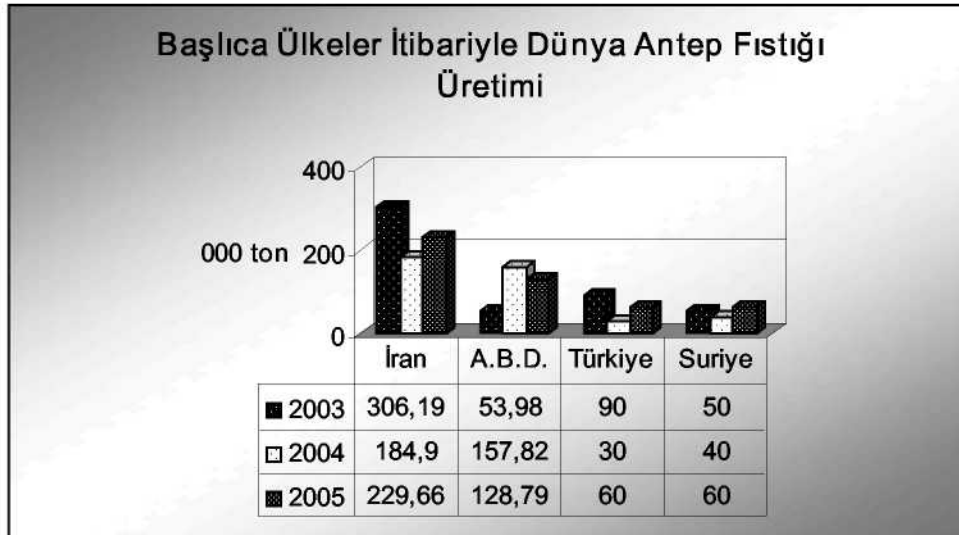
Üretim

Dünya Antep fıstığı pazarında en önemli üretici ülke İran olup, bu ülkeyi A.B.D. izlemektedir. İran fıstıklarının fiyatının göreceli olarak daha düşük ve fıstıkların iri taneli olması İran fıstıklarının dünya çapında talep edilmesine neden olmaktadır. Ancak üretim esnasında oluşan aflatoksin, ithalatçı ülkelerin zaman zaman İran fıstığı ithalatına engel koymalarına neden olmuş ve geçtiğimiz yıllarda özellikle Avrupa Birliği ile A.B.D. bu konuda ciddi önlemler almaya başlamışlardır. Bu çerçevede İran, kaliteye yönelik çalışmalarına ağırlık vermiştir. Oluşturulan "green corridor" (yeşil koridor) projesi ile aflatoksin düzeyinin indirilmesi konusunda 2004 yılında çalışmalar başlamış bulunmaktadır.

Ülkeler İtibariyle Dünya Antep Fıstığı Üretimi (000 ton)

Ülke	2003	2004	2005
İran	306,19	184,90	229,66
A.B.D.	53,98	157,82	128,79
Türkiye	90,00	30,00	60,00
Suriye	50,00	40,00	60,00
Çin H.C.	30,00	32,00	34,00
Yunanistan	7,93	7,92	9,37
İtalya	1,99	2,40	2,72
Tunus	0,80	1,08	1,21
Pakistan	0,20	0,34	0,20
Madagaskar	0,16	0,16	0,15
Kırgızistan	0,10	0,10	0,10
Fas	0,05	0,04	0,04
Meksika	0,01	0,01	0,03
Azerbaycan	0,01	0,01	0,01
Mauritius	0,01	0,01	0,00
Toplam	544,43	456,79	526,28

Kaynak: FAO



Kaynak: FAO

Çin Halk Cumhuriyeti'nde yetişen Antep fıstığı farklı bir biyolojik olup, söz konusu ağacın meyveleri insan tüketimine elverişli değildir. Çin'de söz konusu bitkinin üretimine son yıllarda ağırlık verilmiş olup, bu bitki biyodizel yakıt üretimi çalışmaları için yetiştirilmektedir.

A.B.D'de Antep fıstığı ağırlıklı olarak Kaliforniya eyaletinde yetişmektedir. Bu ülkeye fıstık ilk olarak İran'dan 1848 yılında getirilmiştir. A.B.D'de Kirman ve Peter tipi Antep fıstıkları ağırlıklı olarak yetişen çeşitler olup, bu çeşitlere ilave olarak İbrahimim, Ohadi, Safidi, Şasti ve Vahidi çeşitleri de vardır.

Dünya Antep Fıstığı pazarı incelendiğinde ürünün re-eksporta tabi olduğu, Hong Kong, Almanya, Hollanda, Lüksemburg gibi üretici olmayan ülkelerin de bu pazarda önemli rol oynadığı görülmektedir.

Başlıca Ülkeler İtibariyle Dünya Antep Fıstığı İthalatı (dökme)

	2005 (ton)	2005 (000\$)
Dünya Toplamı	264 694	1 194 694
Hong Kong, Ç.H.C.	41 407	166 601
Almanya	24 995	153 369
Belçika	5 200	26 503
Çin H.C.	11 965	19 252
Kanada	2 418	13 873
Rusya Fed.	9 552	12 112
Litvanya	761	3 749
Malta	551	3 492

Kaynak: ITC calculations based on COMTRADE statistics

Başlıca Ülkeler İtibariyle Dünya Antep Fıstığı İhracatı (dökme)

	2005 (ton)	2005 (000\$)
Dünya Toplamı	266 887	1352 099
İran İslam Cum.	137 712	724 056
A.B.D.	50 050	257 671
Almanya	16 742	107 931
Hollanda	13 983	66 498
Lüksemburg	10 429	62 386
Hong Kong, Ç.H.C.	16 545	38 189
Belçika	4 107	20 363

Kaynak: ITC calculations based on COMTRADE statistics

Uluslararası pazarlarda İran ve İran kökenli fıstıklarının fiyatlarının düşük olması, fıstıkların iri taneli olması ve çıtlak oranının yüksek olması daha çok tercih edilmesine neden olmaktadır.

Ülkemiz kökenli fıstıkların daha küçük ve fiyatının yüksek olması uluslararası pazarlarda rekabetin artmasına neden olmakla birlikte, ülkemiz fıstıklarının tadının daha yoğun olması uluslararası pazarlarda önemli bir avantaj sağlamaktadır. Bu bağlamda söz konusu ürünlerin tanıtımında bu özelliğin vurgulanmasının

pazarlamada önemli olduğu düşünülmektedir. Yine önemli bir üretici konumunda bulunan A.B.D'nin de son yıllarda ülkemiz Antep fıstığı ithalatçısı durumuna gelmesi bu özelliğinin pazarlanmasının etkin olduğunu göstermektedir.

7.3 KURU KAYISI

TÜRKİYE'DE ÜRETİM

Türkiye, dünya yaş ve kuru kayısı üretiminde birinci sırada yer almaktadır. Ülkemiz, 2006 yılı itibarıyla, 390 bin tonluk taze kayısı üretimi ile dünya üretiminin %24.5'ini ve 70 bin tonluk kuru kayısı üretimi ile (Uluslararası Sert Kabuklu ve Kuru Meyve Konseyi -INC verisi) dünya kuru kayısı üretiminin %74.1'ini tek başına karşılamıştır. Türkiye, İran, İtalya ve Pakistan dünya taze kayısı üretiminde en önemli üretici ülkelerdir.

Dünya Taze Kayısı Üretici Ülkeleri

Üretici Ülkeler	2003	2004	2005
Türkiye	499.000	350.000	390.000
İran	285.000	285.000	285.000
İtalya	108.320	213.425	232.882
Pakistan	210.900	214.800	220.000
Fransa	123.814	166.136	181.604
Cezayir	106.469	87.991	145.097
İspanya	143.840	121.486	136.600
Diğer	1.370.876	1.454.774	1.494.460
Toplam	2.848.219	2.893.612	3.085.643

Kaynak: FAO

Dünya kuru kayısı üretiminde yıllar itibarıyla sezon durumuna göre dalgalanmalar olabilmektedir. 2006 yılı toplam kuru kayısı üretimi 95 bin ton civarında gerçekleşmiştir. 2005 yılında ülkemizde herhangi bir don olayının yaşanmaması ve hava koşullarının uygunluğundan dolayı 162 bin tonu aşkın rekor bir rekolte edilmiştir.

Yıllar İtibarıyla Dünya Kuru Kayısı Üretimi

Yıl	Başlangıç Stoğu	Üretim	Bitiş Stoğu
1995	15.000	30.140	5.103
1996	5.103	40.000	4.334
1997	4.334	-	6.000
1998	6.000	37.000	-
1999	-	77.000	-
2000	-	88.000	10.000
2001	10.000	98.000	10.000
2002	10.000	63.000	20.000
2003	20.000	94.000	20.000
2004	20.000	80.500	12.190
2005	12.190	162.520	30.200
2006	30.200	94.470	100
2007	100	-	-

Kaynak: Uluslararası Sert Kabuklu ve Kuru Meyve Konseyi

Dünya Kuru Kayısı Üretici Ülkeleri

Üretici Ülkeler	2005	2006	% Pay 2005	% Pay 2006
Türkiye	139.000	70.000	85,5	74,1
İran	10.000	11.000	6,2	11,6
Çin	4.000	5.000	2,5	5,3
Avustralya	4.500	4.000	2,8	4,2
ABD	3.500	3.500	2,2	3,7
G. Afrika	1.520	970	0,9	1,0
Toplam	162.520	94.470	100,0	100,0

Kaynak: Uluslararası Sert Kabuklu ve Kuru Meyve Konseyi

Ülkemizde kayısı başta Malatya olmak üzere, Elazığ, Erzincan, Sivas, Kars, Iğdır illeri ile Ege, Akdeniz, İç Anadolu ve Marmara Bölgelerinde üretilmektedir. Üretilen kayısının %50-60'ı kurutulduktan sonra ihraç edilmekte geri kalanı büyük oranda sofralık olarak bir kısmı da meyve suyunda olduğu gibi sanayi üretiminde kullanılmaktadır. Malatya ilimizin Türkiye'nin en önemli kayısı üretim merkezi olması itibarıyla, kuru kayısı ihracatımızda özel bir önemi bulunmaktadır. Türkiye yaş kayısı üretiminin yaklaşık %50'sinden fazlasını sağlayan bu ilimizde üretim yoğun olarak kuru kayısıcılığa yönelik olup, üretilen kayısının önemli bir bölümü (%90) kurutulmakta ve kurutulan kayısının yaklaşık %90-95'i ihraç edilmektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde, gerek ağaç sayısı gerekse yaş ve kuru kayısı üretim miktarları ile Malatya ilimiz sadece ülkemizin değil bütün dünyanın kayısı üretim merkezi konumunda bulunmaktadır.

Türkiye’de Yıllar İtibariyle Kuru Kayısı Üretimi (Ton)

Sezon	Kuru Kayısı Üretimi
1993/1994	23.023
1994/1995	66.955
1995/1996	30.140
1996/1997	18.361
1997/1998	37.256
1998/1999	76.637
1999/2000	40.000
2000/2001	77.579
2001/2002	58.500
2002/2003	25.062
2003/2004	80.000
2004/2005	45.000
2005/2006	125.000
2006/2007	64.175

Kaynak: Tarım Bakanlığı Malatya Tarım İl müdürlüğü

TÜRKİYE’NİN DIŞ TİCARETİ

İHRACAT

Kuru kayısı, kuru meyve ihracatımızda, kuru üzümünden sonra ikinci sırada yer alan önemli geleneksel ihraç ürünlerimizden birisidir. Ülkemiz, gerek kayısı çeşitlerinin kalitesi, gerekse sahip olduğu ekolojik üstünlükler nedeniyle rakip ülkelere kıyasla doğal bir rekabet avantajına sahiptir. Kuru kayısı ihracatçı firmalarımız, 2006 yılında, 901 ülkeye 113.8 bin ton'luk ihracat gerçekleştirmiş ve ülkemize 194.3 milyon dolarlık bir döviz girdisi sağlamışlardır. Bu rakamlar, bir önceki yıla göre miktar ve değer bazında çok kısıtlı bir düşüşü ifade etmektedir.

Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Kuru Kayısı İhracatı

Yıl	Miktar (Ton)	Değer (1.000 \$)	Değişim- Miktar (%)	Değişim- Değer (%)
1993	33.951	83.692	-	-
1994	44.927	87.656	32,3	4,7
1995	50.835	99.146	13,2	13,1
1996	43.820	106.072	-13,8	7,0
1997	40.509	111.617	-7,6	5,2
1998	50.383	120.362	24,4	7,8
1999	55.403	126.169	10,0	4,8
2000	68.128	107.852	23,0	-14,5
2001	85.626	88.066	25,7	-18,3
2002	69.089	117.854	-19,3	33,8
2003	72.868	150.223	4,9	26,4
2004	81.292	197.704	11,6	31,6
2005	96.019	179.735	17,9	-9,2
2006	113.859	194.363	-0,2	-0,1

Kaynak: Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM, Dış Ticaret Müsteşarlığı

Kuru kayısı ihracatımızda dikkati çeken bir başka nokta ihracatımızın belirli ülkelere yoğunlaşmasıdır. En önemli altı ihraç pazarımız olan ABD, İngiltere, Fransa, Rusya Fed, Almanya ve Avustralya toplam kuru kayısı ihracatımızdan %63.6'lık bir pay almaktadır. İhracatımızın bu pazarlara olan yüksek bağımlılık durumunun yaratabileceği sakıncalar ortadadır.

Türkiye'nin Yıllar İtibariyle Önemli İhraç Pazarları (Miktar; Kg, Değer: ABD \$)

	Ülke	2005		2006	
		Miktar	Değer	Miktar	Değer
1	A.B.D.	14.810.581	31.450.185	17.606.585	33.867.276
2	Rusya federasyonu	18.331.112	16.806.939	23.343.862	23.794.851
3	İngiltere	8.611.962	20.863.752	10.047.195	19.041.085
4	Fransa	7.292.036	19.012.364	6.892.328	15.966.997
5	Almanya	6.944.402	16.419.669	7.610.841	15.724.557
6	Avustralya	4.551.990	9.613.596	7.126.305	13.002.029
7	Ukrayna	3.166.659	2.405.276	5.834.813	5.702.336
8	Kanada	1.762.947	3.783.372	2.403.068	4.849.985
9	Hollanda	2.534.312	5.930.177	2.385.366	4.829.876
10	Ege Serbest Bölgesi	2.071.300	4.822.921	2.166.757	4.642.683
	Diğerleri	25.942.065	48.627.207	28.442.461	52.942.016
	Toplam	96.019.366	179.735.458	113.859.581	194.363.691

Kaynak: Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM, Dış Ticaret Müsteşarlığı
Sıralama 2006 yılı değerleri bazında yapılmıştır.

DÜNYA TİCARETİ

Dünya kuru kayısı ihracatı 2004/2005 yılları karşılaştırmasına göre %3 azalmış ve toplam 247.9 milyon Dolarlık olarak gerçekleşmiştir. Kuru kayısının dünya ticaretine bakıldığında, ülkemizin ihracatta neredeyse rakipsiz bir durumda olduğu görülmektedir. 2005 yılında dünya kuru kayısı ihracatına konu olan yaklaşık 126 bin tonluk ürünün %73'ü Türkiye kaynaklıdır. Bu rakama Türkiye'den ithal edilip rekspoif'a konu olan miktar dahil değildir.

Dünyanın En Önemli Kuru Kayısı İhracatçı Ülkeleri (2005)*

Sıra	İhracatçı Ülke	2005 İhracat Değeri (1000 Dolar)	2005 İhracat Miktarı (Ton)	2001-2005 Yıllık Değişim (Değer) %	2001-2005 Yıllık Değişim (Miktar) %	2004-2005 Yıllık Değişim (Değer) %	Dünya İhracatındaki Payı %
1	Türkiye	179,735	96,019	21	4	-9	73
2	Fransa	18,145	3,362	27	14	29	7
3	Almanya	7,512	2,010	36	22	16	3
4	Tacikistan	6,486	11,367	-3	-12	16	3
5	ABD	5,271	1,171	-12	-23	17	2
6	G. Afrika	4,117	919	6	-6	-11	2
7	Hollanda	4,063	1,300	11	-7	69	2
8	Afganistan	3,035	1,486	26	16	-11	1
9	İtalya	2,207	364	12	3	23	1
10	Yunanistan	1,459	354	39	1	259	1
	Dünya	247,901	126,196	18	1	-3	100

Kaynak: ITC

*Sıralama değer bazında yapılmıştır

Dünya kuru kayısı ticaretinde en önemli pazarlar 2005 yılı içerisinde ABD, İngiltere, Fransa, Almanya ve Rusya Fed. olmuştur. Bu 5 ülke dünya ithalatının %54'ünü gerçekleştirmişlerdir.

7.4 KURU ÜZÜM

TÜRKİYE'DE ÜRETİM

Üzüm, iklim ve toprak istekleri yönünden çok seçici olmayışı, çoğalma yöntemlerinin kolay oluşu ve çok çeşitli şekillerde tüketilebilmesi gibi sebeplerden dünyadaki en yaygın kültür bitkilerinden birisidir. Dünya yaş üzüm üretimi yaklaşık 7.5 milyon hektar alanda gerçekleştirilmekte olup, üretim miktarı, iklim şartlarına bağlı olarak değişmekle birlikte, yıllık 65 milyon ton civarında seyretmektedir.

Dünya Kuru Üzüm Üretiminde Önemli Ülkeler

Sıra	Üretici Ülke	2003	2004	2005
1	Türkiye	338.400	329.000	343.100
2	ABD	300.900	310.500	320.000
3	İran	145.000	145.000	145.500
4	Yunanistan	69.656	73.269	71.194
5	Şili	40.000	53.700	64.000
6	G. Afrika	36.727	39.500	40.000
7	Özbekistan	30.000	37.500	37.500
8	Afganistan	33.750	33.750	33.750
9	Avustralya	20.462	28.500	30.000
10	Suriye	12.000	12.000	12.000
	Diğer	10.695	10.000	10.000
	Toplam	1.074.413	1.106.817	1.142.052

Dünyada üretilen üzümlerin her yıl yaklaşık 700-1.2000 bin ton arasındaki bir miktarı kurutularak değerlendirilmektedir. Türkiye, A.B.D, İran, Yunanistan, Şili ve G. Afrika dünyanın en önemli çekirdeksiz kuru üzüm üreticisi ülkelerdir. Çekirdeksiz kuru üzüm hasadı, kuzey yarım küresi ülkelerinde Ağustos-Eylül aylarında, güney yarım küresi ülkelerinde ise Mart-Nisan aylarında yapılmaktadır.

Ülkemizde, 1.200'ün üzerinde üzüm çeşidinin varlığı saptanmıştır. Üretilen üzümün, yıllar itibariyle değişmekle beraber, ortalama %5-10'unun kurutulduğu tahmin edilmektedir. Türkiye'nin Dünya ticaretine konu olan ve ihracatta en fazla öneme sahip kuru üzümler, çekirdeksiz ve özellikle "Sultani" tip kuru üzümlerdir. Ülkemizin sultani veya diğer bir adıyla sultaniye çekirdeksiz üzümü dünyaca tanınmaktadır. Sultaniye tipi çekirdeksiz kuru üzüm, 18 yy. sonlarında yuvarlak çekirdeksiz kuru üzümün ıslah edilmiş çeşididir. Nefaset yönüyle sultan sofralarını süslemesi nedeniyle sultanlara layık görüldüğünden sultaniye adını almıştır.

Türkiye'de çekirdeksiz kuru üzüm üretimi, Ege bölgesinde özellikle Manisa, Turgutlu, Salihli, Akhisar, Menemen, Kemalpaşa, Çal, ve Çivril'de yoğunlaşmıştır. 2005 yılı verilerine göre toplam üzüm üretimimizin yaklaşık %7.5'ini çekirdeksiz üzüm üretimi oluşturmaktadır.

Türkiye, yaş üzüm üreticiliğindeki güçlü konumuna paralel olarak, dünya çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde de önemli bir yere sahiptir. Ülkemiz, 2005 yılı itibariyle 343 bin tonluk kuru üzüm üretim miktarı ile dünya toplam kuru üzüm üretiminin % 30'unu tek başına karşılamıştır.

Türkiye'nin Yıllar İtibarıyla Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi

Yıllar	Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi (Ton)
1995	179.000
1996	185.000
1997	210.000
1998	250.000
1999	250.000
2000	255.000
2001	250.000
2002	255.000
2003	190.000
2004	295.000
2005	242.000
2006	256.000

Kaynak: Ege Bölgesi çekirdeksiz kuru üzüm rekolte tahmin raporu

Türkiye'de üretilen üzümler, çoğunlukla kuru ve yaş olarak tüketilmekle birlikte, bir miktar üzüm de pekmez, bulama, pestil, lokum gibi formlarda direkt olarak veya sirke ile içki yapımında olduğu gibi sanayi tarafından değerlendirilmektedir. Türkiye'deki üzüm tüketimi, üretimin, sofralık, şaraplık veya kurutmalık olmasına göre farklılık göstermektedir. Sofralık ve şaraplık üzüm üretiminin yurt içi talebi ancak karşılıyor olması sebebiyle, tüketimin büyük bölümü yurt içinde gerçekleştirilmekte ve ancak küçük bir bölümü ihracata konu olmaktadır. Kuru üzümde ise ağırlık ihracattadır. Türkiye'de üretilen çekirdeksiz kuru üzümün yıllık yaklaşık 50-70 bin ton civarındaki miktarı (toplam üretimin %20-28'i) yurt içinde tüketilmekte, geriye kalan 180-230 bin ton civarındaki miktar ise (toplam üretimin %72-78'i) ihraç edilmektedir.

Bir protein ve karbonhidrat kaynağı olan kuru üzüm, içeriğindeki demir, fosfat, kalsiyum ve diğer mineral maddeler ile A, B1, B2, B6, C vitaminlerinden dolayı, dünyada gittikçe artan oranlarda talep görmektedir. Özellikle gelişmiş ülkelerde, sağlıklı gıda tüketimi konusundaki bilincin yüksek olması beslenme alışkanlıklarında bu tip ürünlerin daha fazla yer almasına sebep olmaktadır. Bu açıdan, kuru üzüm, gelecek yıllarda, dünya organik gıda pazarından daha büyük paylar alabilecek bir üründür.

TÜRKİYE'NİN DIŞ TİCARETİ

Kuru üzüm, Cumhuriyet'in ilk yıllarından itibaren ihracatımızdaki önemini korumuş ve geleneksel ihraç ürünlerimiz arasında önemli bir yer almıştır. Türkiye'nin kuru üzüm ihracatının hemen hemen tamamını çekirdeksiz kuru üzümler oluşturmaktadır. Türkiye'nin 2005 yılı kuru üzüm ihracatı, 226 bin ton civarında olup, karşılığında ise yaklaşık 239 milyon dolarlık gelir elde edilmiştir. Kuru üzüm ihracatımız, 2006 yılı içerisinde, bir önceki yıla göre miktar bazında % 7.8 artmıştır.

Türkiye'nin Yıllar İtibariyle Kuru Üzüm İhracatı

Yıllar	Miktar (Ton)	Değer (10 \$)	Miktar Değişim (%)	Değer Değişim (%)
1993	122.851	134.271	-	-
1994	173.246	176.189	41,0	31,2
1995	169.701	189.933	-2,0	7,8
1996	173.060	189.445	2,0	-0,3
1997	180.858	206.229	4,5	8,9
1998	193.142	211.937	6,8	2,8
1999	188.939	202.969	-2,2	-4,2
2000	201.525	196.673	6,7	-3,1
2001	225.743	163.051	12,0	-17,0
2002	205.209	156.255	-9,1	-4,2
2003	196.020	183.959	-4,5	17,7
2004	211.893	231.400	8,1	25,8
2005	226.597	239.728	6,9	3,6
2006	244.202	289.219	7,8	20,6

Kaynak: Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM, Dış Ticaret Müsteşarlığı

Türkiye'den 2005 yılı içerisinde 103 ülkeye kuru üzüm ihraç edilmiştir. En önemli pazarlarımız, başta İngiltere, Almanya, Hollanda, İtalya ve Fransa olmak üzere AB ülkeleridir. Bu ülkeler, Türkiye'den ithalat ettikleri kuru üzümün bir kısmını yeniden ihraç ederek değerlendirme yoluna gitmektedirler.

Önemli Ülkeler İtibariyle Kuru Üzüm İhracatımız (Miktar: Kg, Değer: ABD \$)*

SIRA	KURU ÜZÜM ÜLKE ADI	2005		2006	
		MİKTAR	DOLAR DEĞERİ	MİKTAR	DOLAR DEĞERİ
1	İNGİLTERE	60.286.430	67.296.348	62.503.032	76.639.203
2	ALMANYA	41.724.495	44.250.771	45.642.806	52.833.428
3	HOLLANDA	28.122.112	27.239.836	31.685.370	36.278.679
4	İTALYA	18.233.182	19.648.138	21.794.829	25.595.020
5	FRANSA	15.624.141	16.341.169	15.542.416	18.697.692
6	AVUSTRALYA	13.449.644	12.978.030	14.454.596	16.527.939
7	BELÇİKA	8.647.548	8.807.899	8.611.563	10.016.900
8	İRLANDA	5.749.765	5.842.712	6.590.849	7.218.751
9	YENİ ZELANDA	4.323.706	4.540.376	4.182.407	4.923.714
10	KANADA	3.074.620	3.161.003	3.760.423	4.456.114
	Toplam	226.597.585	239.728.657	244.202.919	289.219.668

Kaynak: Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM, Dış Ticaret Müsteşarlığı

**Sıralama 2006 yılı ihraç değerine göre yapılmıştır*

DÜNYA TİCARETİ

Dünyada üretilen 61 milyon tondan fazla taze üzümün, her yıl yaklaşık 750-1.150 bin ton arasındaki bir miktarı kurutularak değerlendirilmektedir. Üretilen bu miktar üzümün ise, her yıl, 650-750 bin ton arasındaki miktarı çeşitli ülkelere ihraç edilmekte ve ortalama 250-310 bin tonu ise üretici ülkeler tarafından iç tüketimlerinde kullanılmaktadır.

2005 yılı itibariyle dünya genelinde ihracata konu olan kuru üzüm miktarı 722.1 bin ton olup bu miktarın parasal karşılığı 896.8 milyon Dolardır.

Türkiye 2005 yılı itibariyle dünyanın en önemli kuru üzüm ihracatçı ülkesi olup, dünya ihracatının değer bazında %27'sini karşılamıştır. Dünya kuru üzüm ihracatında diğer önemli ülkeler ABD, İran, Şili ve Yunanistan olup, sektörde re-eksport uygulamalarına yaygın olarak rastlanmaktadır.

Dünyanın En Önemli 10 Kuru Üzüm İhracatçı Ülkesi (2005)*

İhracatçı Ülke	2005 İhracat Değeri (1000 Dolar)	2005 İhracat Miktarı (Ton)	Unit value (US\$/unit)	2001-2005, Yıllık Değişim (Değer) %	2001-2005, Yıllık Değişim (Miktar) %	2004-2005 Yıllık Değişim (Değer) %	Dünya İhracatındaki Payı %
Dünya Toplam	896,850	722,131	1,242	14	2	10	100
Türkiye	239,729	226,598	1,058	12	0	4	27
ABD	212,362	110,212	1,927	10	2	7	24
İran	113,929	136,198	836	19	4	6	13
Şili	81,113	52,710	1,539	21		42	9
Yunanistan	46,283	33,985	1,362	2	-5	17	5
G. Afrika	34,321	21,977	1,562	13	-5	3	4
Arjantin	27,096	21,969	1,233	38	26	29	3
Çin	21,762	13,392	1,625	94	78	18	2
Afganistan	16,133	18,038	894	22	7	12	2
Almanya	14,312	9,822	1,457	33	22	20	2

Kaynak: ITC

Dünya kuru üzüm ithalatı 2005 yılı itibariyle 760.4 bin ton olup, en önemli ithalatçı ülkeler AB ülkeleri, Japonya ve Kanada olarak kaydedilmiştir. En önemli 3 ithalatçı ülke olan İngiltere, Almanya ve Japonya 2005 yılı dünya kuru üzüm ithalatının %33'ünü gerçekleştirmişlerdir.

Dünyanın En Önemli 10 Kuru Üzüm İthalatçı Ülkesi (2005)*

İthalatçı Ülke	2005 İthalatçı Değeri (1000 Dolar)	2005 İthalatçı Miktarı (Ton)	2001-2005, Yıllık Değişim (Değer) %	2001-2005, Yıllık Değişim (Miktar) %	2004-2005 Yıllık Değişim (Değer) %	Dünya İthalatındaki Payı %
Dünya Toplam	915,749	760,431	13	3	6	100
İngiltere	159,598	114,096	11	3	2	17
Almanya	88,975	75,730	14	3	-9	10
Japonya	57,837	30,360	14	2	5	6
Hollanda	53,103	43,800	10	0	-9	6
Kanada	52,054	31,787	9	2	7	6
ABD	38,323	24,371	24	11	154	4
Fransa	36,191	26,496	13	2	9	4
Rusya	28,744	62,868	11	8	18	3
İtalya	26,429	21,542	15	2	0	3
Avustralya	23,876	22,356	12	2	5	3

Kaynak: ITC

**Sıralama değer bazında yapılmıştır*

7.5 KURUTULMUŞ SEBZELER

Kurutma işlemi, gıdaları korumak amacıyla insanlığın ilk kullandıkları tekniklerden bir tanesidir. Günümüzde sebzeleri kurutma işlemi güneş ışığı altında olabileceği gibi, kontakt, konvektif, ışınım, dielektrik, donmalı ve ozmotik kurutma gibi çeşitli yöntemlerle gerçekleştirilebilmektedir. Yine günümüzde, hazır gıdaların giderek artan tüketim eğilimi paralelinde, bu tür gıdaların temel maddelerinden olan kurutulmuş sebzelerin popülaritesi tüm dünyada giderek artmaktadır.

TÜRKİYE'DE ÜRETİM

Türkiye'de sebzeler genelde yaş olarak tüketilmekle birlikte, çeşitli yöntemlerle kurutulan sebzeler de nihai tüketiciler ve gıda sanayi firmalarınca talep edilmektedir. Türkiye dünyanın önemli sebze üreticisi ülkelerinden bir tanesidir. 2005 yılı toplam yaş sebze üretimi yaklaşık 24 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Sebze üretiminde 10 milyon tonla domates ilk sırada yer almış, bu ürünü 4.1 milyon tonluk üretimle patates ve 1.83 milyon tonluk üretimle biber izlemiştir.

Yıllara Göre Yaş Sebze Üretimi (1.000 ton)

	2003	2004	2005
Domates	9.820	9.440	10.050
Patates	5.300	4.800	4.090
Biber	1.790	1.700	1.829
Salatalık	1.780	1.725	1.745
Patlıcan	935	900	930
Lahana	721	700	675
Fasülye	545	582	555
Havuç	405	438	388
Pırasa	305	295	326
Isıpanak	220	213	238
Soğan	220	207	200
Turp	173	170,5	170
Bezelye	54	58	122
Karnabahar	108	110	117
Maydanoz	45	47	57
Barbunya	52	54	54
Bakla	44	49	49
Bamya	36	43	36
Enginar	28	30	36
Sarımsak	27	25	27
Kereviz	17	18	22
Nane	6	6,5	7,8
TOPLAM (diğer sebzeler, kavun karpuz dahil)	24.019	23.162	24.226

Kaynak: TÜİK - Türkiye İstatistik Kurumu

Kurutulmuş sebze sektörü geleneksel güneşte kurutma yönteminin yanı sıra kullandığı modern kurutma yöntemleri ile birlikte, gıda sanayisinin önemli alt sektörlerinden bir tanesi haline gelmiştir. Türkiye'de üretilen kurutulmuş sebzelerin pek çok çeşidi Avrupa Birliği, ABD başta olmak üzere pek çok ülkede gıda sanayi firmalarınınca kullanım alanı bulmaktadır. Türkiye'de de son yıllarda kurutulmuş sebzelerin giderek artan miktarda gıda sanayi firmalarınınca kullanıldığı görülmektedir. Kurutulmuş sebzeler; hazır çorbalar, soslar, hazır yemekler, bebek mamaları, çeşitli et, balık ve süt ürünleri gibi çok farklı ürünlerde kullanım alanı bulmaktadır.

Yıllara Göre Kurutulmuş Sebze Üretimi (1.000)

1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005*
7.000	7.000	9.000	10.000	13.000	16.000	20.000

Kaynak: TÜİK - Türkiye İstatistik Kurumu

**: Tahmini*

Türkiye'nin tamamında yaş sebze üretimi gerçekleştirilmekle birlikte, kurutulmuş sebze üretiminin Ege Bölgesinde yoğunlaştığı görülmektedir. Üretimi gerçekleştirilen kurutulmuş sebzelerin başında; domates, mantar, pırasa, havuç, patates, sarımsak, karnabahar, kabak ve bamya gelmektedir.

Kurutulmuş sebze üretiminde ihracat paralelinde artışlar olduğu görülmektedir. Son yıllarda kurutulmuş sebze üretiminde sürekli artışlar meydana gelmiştir. 2000 yılında 7.000 ton olarak gerçekleşen toplam kurutulmuş sebze üretimi 2004 yılında 16.000 ton seviyesine yükselmiştir. 2005 yılında ise, toplam kurutulmuş sebze üretiminin 20.000 ton olarak gerçekleştiği tahmin edilmektedir. Yaş sebze üretiminde gerçekleşmesi beklenen üretim artışlarının ve sektördeki yeni yatırımların paralelinde, kurutulmuş sebze sektörünün işlenmiş tarım ürünleri sektöründe önemli bir yer alacağı tahmin edilmektedir.

Kurutulmuş sebze sektöründe, sadece bu ürünleri üreten firmaların yanı sıra, ürün yelpazelerinde bu ürünlere de yer veren firmaların da faaliyette bulunduğu görülmektedir. Kurutulmuş sebzeler, dilimlenmiş, toz, granül ve flake gibi çeşitli formlarda üretilmektedir. Son yıllarda organik kurutulmuş sebzelerin de üretiminde artışlar yaşanmaktadır.

TÜRKİYE'NİN DIŞ TİCARETİ

İHRACAT

Türkiye kurutulmuş sebze konusunda net bir ihracatçı ülke pozisyonundadır. İhracatın tamamına yakını gelişmiş ülkelere gerçekleştirilmektedir. Toplam kurutulmuş sebze ihracatı 2006 yılında bir önceki yıla göre %22.5 artış göstererek 53.8 milyon dolara yükselmiştir.

Türk malı kurutulmuş domates, kalitesiyle, tüm dünyada iyi bir imaja sahip bulunmaktadır. Toplam kurutulmuş domates ihracatı 2006 yılında 16.8 bin ton düzeyine yükselmiştir. İhracatın toplam tutarı ise 48.1 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. En önemli ithalatçı ülke olan ABD'ye 2006 yılında 5.541 ton kurutulmuş domates ihraç edilmiştir. Bu ülkeyi 4.985 tonla İtalya, 1.522 tonla Avustralya ve 1.063 tonla Almanya izlemiştir. Toplam kurutulmuş sebze ihracatının tutar olarak yaklaşık %90'ını kurutulmuş domates ihracatı oluşturmuştur.

İhracattaki diğer önemli kurutulmuş sebzeler ise mantar, kabak ve patlıcandır. Kurutulmuş sebze grubunda en değerli ürün olan kurutulmuş mantar ihracatı 2006 yılında 34 ton olarak gerçekleşmiş, bu tutarın değer olarak karşılığı ise 2.39 milyon dolar olmuştur. Önemli ithalatçı ülkeler; 13,7 bin tonla İtalya, 9,9 bin tonla Fransa, 4.4 bin tonla Almanya 1.9 bin tonla İsviçre ve yaklaşık bin tonla Avusturya'dır.

*Yıllara Göre Kurutulmuş Sebze İhracatı
(M=Miktar: Ton, D=Değer: 1,000 Dolar)*

	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
Domates	10.399	28.004	14.487	39.624	16.839	48.102.
Mantar	19	1.071	27	1.243	34	2.389
Kabak	69	371	116	588	103	629
Patlıcan	70	444	66	406	80	611
Pırasa	191	833	189	856	84	583
Bamya	7	76	11	150	9	119
Soğan	68	205	45	117	21	98
Diğer	503	1.341	266	926	277	1.273
TOPLAM	11.326	32.345	15.208	43.910	17.445	53.803

Kaynak: Dış Ticaret Müsteşarlığı

2006 yılı kurutulmuş kabak ihracatı miktar olarak 103 ton ve 0.63 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. İhracat yaptığımız ülkeler arasında 135.1 tonla Almanya ilk sırada yer almış, bu ülkeyi 39.5 tonla Fransa ve 14.4 tonla Hollanda izlemiştir. Kurutulmuş patlıcanın 2006 yılı ihracatı ise miktar olarak 80 ton, değer olarak ise 0.61 milyon dolar düzeyinde gerçekleşmiştir. Kurutulmuş patlıcan ihracatında ihracat yaptığımız ülkeler arasında 41 tonla Almanya ilk sırada yer almış, bu ülkeyi 14 tonla Fransa ve yaklaşık 4 tonla İngiltere izlemiştir.

İTHALAT

Türkiye, 2006 yılında, toplam kurutulmuş sebze ihracatının yaklaşık %15'i oranında ithalat gerçekleştirmiştir. Toplam ithalatın %22.3'ünü kurutulmuş domates oluşturmaktadır. Toplam ithalatın %21'ini ise kurutulmuş mantar oluşturmuştur.

*Yıllara Göre Kurutulmuş Sebze İthalatı
(M=Miktar: Ton, D=Değer:1.000 Dolar)*

	2004		2005		2006	
	M	D	M	D	M	D
Domates	510	1.397	325	1.061	551	1.814
Mantar	99	1.264	84	1.203	113	1.713
Soğan	607	1.101	509	892	774	1.655
Havuç	59	182	67	185	101	295
Bezelye	501	161	51	42	7	59
Kuşkonmaz	4	50	5	54	5	51
Karnabahar	3	42	3	39	2	27
Diğer	462	973	433	1.125	648	2.524
TOPLAM	2.244	5.170	1.476	4.602	2.201	8.140

Kaynak: Dış Ticaret Müsteşarlığı

8.BÖLÜM

YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE RAPORLARI

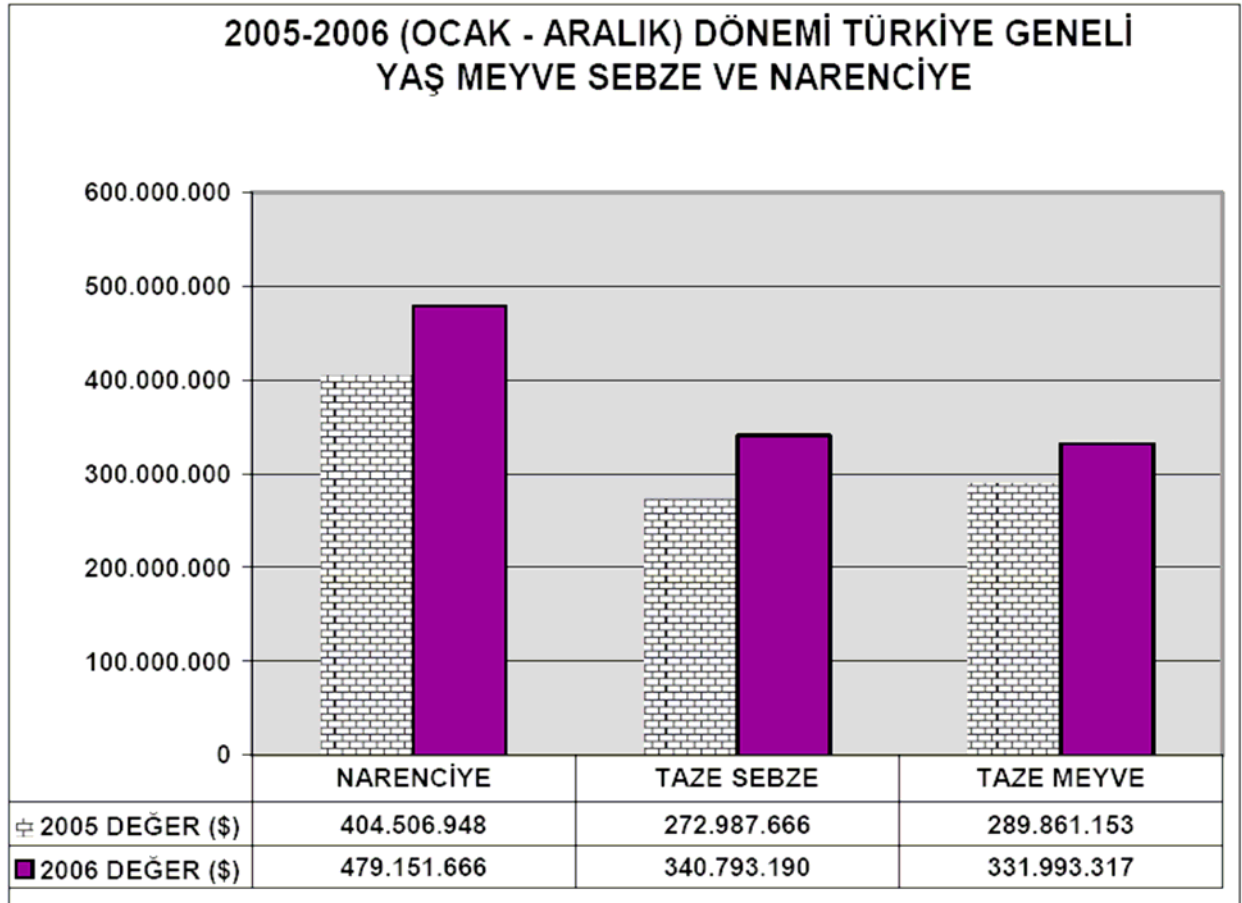
8.1 YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE 2006 RAPORU

Yaş Meyve Sebze ve Narenciye'de 2006 yılında bir önceki yıla göre miktarda %17'lik ve değerde %19'luk bir artış meydana gelmiştir. Gruplar içerisinde ise, Narenciye miktarda %19'luk, değerde ise %18'lik bir artış göstermiş ve 2006 yılında 479.151.666 \$'lık değerle ilk sırada yer almıştır.

2005 - 2006 (OCAK - ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI

GRUPLAR	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2006 PAYI (%)	
	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
NARENCİYE	888.576.473	404.506.948	1.057.294.468	479.151.666	19	18	50	42
TAZE SEBZE	563.069.719	272.987.666	691.006.277	340.793.190	23	25	33	30
TAZE MEYVE	350.054.066	289.861.153	359.220.814	331.993.317	3	15	17	29
GENEL TOPLAM	1.801.700.258	967.355.767	2.107.521.559	1.151.938.173	17	19	100	100

NOT: Gruplar, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.



**2005 – 2006 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE**

NO	ÜLKE	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ		2006	
		MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	(%)		PAYI (%)	
						MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	493.858.700	245.500.509	616.157.679	336.161.479	25	37	29	29
2	ALMANYA	135.202.633	133.690.904	125.925.198	138.925.825	-7	4	6	12
3	UKRAYNA	139.371.786	63.983.761	203.049.986	94.687.707	46	48	10	8
4	ROMANYA	158.538.508	66.885.064	197.280.322	83.512.676	24	25	9	7
5	SUUDİ ARABİSTAN	166.370.822	63.359.431	169.069.157	65.976.908	2	4	8	6
6	HOLLANDA	50.522.401	45.702.117	51.802.532	45.893.331	3	0	2	4
7	BİRLEŞİK KRALLIK	37.611.372	41.846.380	21.657.358	38.027.477	-42	-9	1	3
8	MERSİN SERBEST BÖLGE	56.852.879	33.318.060	54.995.721	28.370.151	-3	-15	3	2
9	IRAK	91.910.913	9.051.431	130.407.715	27.678.351	42	206	6	2
10	AVUSTURYA	29.171.739	24.065.840	30.340.960	25.395.635	4	6	1	2
11	YUNANİSTAN	52.763.268	29.653.560	41.542.205	24.116.255	-21	-19	2	2
12	MOLDAVYA	22.602.101	8.086.803	41.371.814	19.729.855	83	144	2	2
13	İTALYA	11.221.639	14.738.394	11.734.789	19.339.424	5	31	1	2
14	POLONYA	38.730.592	20.953.064	36.832.430	18.026.228	-5	-14	2	2
15	BULGARİSTAN	36.975.027	10.694.699	56.819.968	16.705.918	54	56	3	1
16	BELÇİKA	7.887.409	14.709.924	12.478.829	16.201.010	58	10	1	1
17	FRANSA	17.977.576	17.018.311	16.267.616	14.858.977	-10	-13	1	1
18	SİRBİSTAN	40.884.767	15.681.274	35.361.266	13.963.050	-14	-11	2	1
19	MACARİSTAN	21.649.197	12.763.417	17.035.384	11.125.724	-21	-13	1	1
20	BOSNA-HERSEK	24.236.986	10.399.205	23.200.443	10.733.852	-4	3	1	1

NOT: Ülkeler, 2006 yılı fob(\$)' değerlerine göre sıralanmıştır.

**2005 – 2006 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYEDE İHRACAT YAPILAN İLK 20 MADDE**

NO	MADDE	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ		2006	
		MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	(%)		PAYI (%)	
						MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
1	DOMATES	251.857.175	145.255.950	306.121.009	176.890.683	22	22	15	15
2	LİMON	359.206.735	170.457.740	329.255.519	156.595.512	-8	-8	16	14
3	MANDARİN	249.421.742	110.586.531	323.513.249	149.572.054	30	35	15	13
4	KIRAZ, VIŞNE	35.876.524	93.288.715	54.104.998	132.556.685	51	42	3	12
5	PORTAKAL	179.646.871	72.624.287	246.463.198	102.360.050	37	41	12	9
6	ÜZÜM	156.331.162	91.911.895	152.815.426	85.253.965	-2	-7	7	7
7	GREYFURT	100.291.498	50.834.732	158.044.205	70.605.678	58	39	7	6
8	BİBER	63.955.252	56.071.314	59.545.238	56.008.917	-7	0	3	5
9	HIYAR, KORNİŞON	32.595.430	18.538.886	52.047.812	30.822.363	60	66	2	3
10	ŞEFTALİ	39.620.843	20.814.553	39.137.533	23.008.528	-1	11	2	2
11	SOĞANLAR, ŞALOTLAR	63.922.465	6.934.607	138.458.019	20.415.676	117	194	7	2
12	İNCİR	9.624.541	12.566.977	8.894.044	17.890.124	-8	42	0	2
13	MANTAR	809.517	7.106.090	1.328.447	12.013.674	64	69	0	1
14	ÇİLEK	6.335.829	6.081.379	11.795.123	11.885.745	86	95	1	1
15	KAYISI	9.948.245	10.163.899	13.972.522	11.845.898	40	17	1	1
16	NAR	11.439.732	9.427.721	10.916.653	11.209.071	-5	19	1	1
17	ELMA	29.751.297	12.401.946	25.040.074	10.439.027	-16	-16	1	1
18	HAVUÇ, TURP	34.852.596	6.747.938	43.380.057	8.925.862	24	32	2	1
19	PATATES	76.677.299	6.172.560	49.923.786	8.393.087	-35	36	2	1
20	KESTANE	4.636.510	9.105.065	3.775.871	6.761.628	-19	-26	0	1

NOT: Maddeler, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2006 yılında Yaş Meyve'de Türkiye geneli en fazla ihracatı yapılan ürün değerinde 132.556.685 \$ ve miktarda 54.104.998 kg ile kiraz, vişne olmuştur. Bunu sırasıyla üzüm, şeftali ve incir izlemiştir.

**2005 - 2006 (OCAK – ARALIK) TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVEDE İLK 10 MADDE**

NO	MADDE	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2006 PAYI (%)	
		MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
						(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	KIRAZ, VIŞNE	35.876.524	93.288.715	54.104.998	132.556.685	51	42	15	40
2	ÜZÜM	156.331.162	91.911.895	152.815.426	85.253.965	-2	-7	43	26
3	ŞEFTALİ	39.620.843	20.814.553	39.137.533	23.008.528	-1	11	11	7
4	İNCİR	9.624.541	12.566.977	8.894.044	17.890.124	-8	42	2	5
5	ÇİLEK	6.335.829	6.081.379	11.795.123	11.885.745	86	95	3	4
6	KAYISI	9.948.245	10.163.899	13.972.522	11.845.898	40	17	4	4
7	NAR	11.439.732	9.427.721	10.916.653	11.209.071	-5	19	3	3
8	ELMA	29.751.297	12.401.946	25.040.074	10.439.027	-16	-16	7	3
9	KESTANE	4.636.510	9.105.065	3.775.871	6.761.628	-19	-26	1	2
10	ARMUT	9.939.082	6.004.577	6.004.377	4.426.629	-40	-26	2	1

NOT: Maddeler, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2006 yılında Yaş Sebze'de Türkiye geneli en fazla ihracatı yapılan ürün değerinde 176.890.683 \$ ve miktarda 306.121.009 kg ile Domates olmuştur. Bunu sırasıyla Biber, Hıyar-Kornişon ve Soğan-Şalot izlemiştir.

**2005 - 2006 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ SEBZEDE İLK 10 MADDE**

NO	MADDE	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2006 PAYI (%)	
		MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
						(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	DOMATES	251.857.175	145.255.950	306.121.009	176.890.683	22	22	44	52
2	BİBER	63.955.252	56.071.314	59.545.238	56.008.917	-7	0	9	16
3	HİYAR, KORNİŞON	32.595.430	18.538.886	52.047.812	30.822.363	60	66	8	9
4	SOĞAN, ŞALOT	63.922.465	6.934.607	138.458.019	20.415.676	117	194	20	6
5	MANTAR	809.517	7.106.090	1.328.447	12.013.674	64	69	0	4
6	HAVUÇ, TURP	34.852.596	6.747.938	43.380.057	8.925.862	24	32	6	3
7	PATATES	76.677.299	6.172.560	49.923.786	8.393.087	-35	36	7	2
8	SAKIZ KABAĞI	5.934.670	5.147.957	7.227.622	5.745.099	22	12	1	2
9	PIRASA	9.326.192	3.293.915	11.098.576	5.463.209	19	66	2	2
10	PATLICANLAR	6.209.687	5.638.567	4.844.654	4.473.561	-22	-21	1	1

NOT: Maddeler, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

**2005 – 2006 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE**

NO	ÜLKE	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ		2006	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)	
						MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	ALMANYA	60.743.318	73.115.425	51.968.511	81.264.197	-14	11	14	24
2	RUSYA FEDERASYONU	98.246.905	58.117.834	112.910.638	73.918.541	15	27	31	22
3	BİRLEŞİK KRALLIK	9.698.510	26.680.232	9.861.061	30.063.297	2	13	3	9
4	HOLLANDA	15.132.079	17.076.748	14.364.380	20.780.669	-5	22	4	6
5	UKRAYNA	11.600.629	6.002.476	29.905.925	15.684.309	158	161	8	5
6	SUUDİ ARABİSTAN	43.435.343	21.932.689	29.398.949	14.066.047	-32	-36	8	4
7	İTALYA	3.666.283	9.741.031	4.427.021	13.360.249	21	37	1	4
8	AVUSTURYA	16.192.687	13.008.778	14.054.782	12.904.253	-13	-1	4	4
9	BELÇİKA	4.255.417	12.451.190	4.182.646	11.941.371	-2	-4	1	4
10	ROMANYA	24.696.429	11.196.916	18.806.758	9.207.628	-24	-18	5	3
11	FRANSA	3.237.794	4.415.279	2.389.618	4.421.910	-26	0	1	1
12	IRAK	8.839.530	2.487.576	11.409.416	4.211.002	29	69	3	1
13	BEYAZ RUSYA	4.924.785	2.513.648	6.681.731	4.031.652	36	60	2	1
14	K.K.T.C.	5.574.238	3.534.242	4.773.229	3.952.526	-14	12	1	1
15	İSVEÇ	1.290.258	2.366.338	1.789.865	3.533.394	39	49	0	1
16	YUNANİSTAN	1.554.704	1.942.061	1.854.135	2.851.226	19	47	1	1
17	GÜRCİSTAN	56.268	20.695	6.001.533	2.820.303	10.566	13.528	2	1
18	POLONYA	5.464.640	2.787.202	5.451.069	2.402.173	0	-14	2	1
19	MERSİN SERBEST BÖLGE	3.527.634	3.104.082	2.612.002	1.846.645	-26	-41	1	1
20	MOLDAVYA	1.383.831	340.816	3.503.564	1.758.816	153	416	1	1

NOT: Ülkeler, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

**2005 – 2006 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ SEBZE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE**

NO	ÜLKE	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ		2006	
						(%)		PAYI (%)	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	133.251.200	69.954.509	207.545.736	117.082.799	56	67	30	34
2	ALMANYA	45.652.590	42.340.578	46.881.631	43.878.344	3	4	7	13
3	ROMANYA	53.689.992	24.166.664	62.762.705	27.754.527	17	15	9	8
4	MOLDAVYA	14.390.242	5.868.059	28.342.498	15.226.721	97	159	4	4
5	YUNANİSTAN	25.273.024	13.951.081	26.049.611	14.281.240	3	2	4	4
6	HOLLANDA	16.106.660	18.523.514	10.932.532	12.315.639	-32	-34	2	4
7	SUUDİ ARABİSTAN	41.894.127	8.688.329	49.593.104	11.278.288	18	30	7	3
8	AVUSTURYA	9.784.411	9.103.610	9.985.991	8.888.312	2	-2	1	3
9	BOSNA -HERSEK	12.882.171	6.354.295	13.562.922	7.163.425	5	13	2	2
10	IRAK	80.121.866	5.556.734	71.620.384	6.735.241	-11	21	10	2
11	FRANSA	7.286.233	8.684.523	5.210.670	6.374.466	-28	-27	1	2
12	MACARİSTAN	6.986.606	5.404.767	6.185.816	5.633.412	-11	4	1	2
13	BULGARİSTAN	18.769.269	4.444.670	27.943.014	5.537.436	49	25	4	2
14	İSVİÇRE	3.683.466	3.839.727	3.601.879	4.146.240	-2	8	1	1
15	AZERBAYCAN-NAHCIVAN	3.882.569	753.958	22.158.587	3.710.476	471	392	3	1
16	BİRLEŞİK KRALLIK	3.284.554	3.669.020	3.150.443	3.695.032	-4	1	0	1
17	İTALYA	2.775.054	2.199.518	2.937.272	3.557.799	6	62	0	1
18	HIRVATİSTAN	6.667.867	3.518.658	6.172.906	3.387.881	-7	-4	1	1
19	BEYAZ RUSYA	6.087.692	2.487.591	6.904.058	3.272.469	13	32	1	1
20	SİRBİSTAN	16.568.867	5.480.723	9.744.934	3.142.848	-41	-43	1	1

NOT: Ülkeler, 2006 yılı fob(\$)' değerlerine göre sıralanmıştır.

Narenciye'de 2006 yılında 2005 yılına göre değerde %18'lik ve miktarda ise %19'luk bir artış meydana gelmiştir. Narenciye içerisinde Limon; 2005 yılına göre miktarda ve değerde (-) %8'lik bir azalma göstermiş olmasına rağmen 2006 yılında 156.595.512 \$'lık değerle ilk sırada yer almıştır.

**2005 - 2006 (OCAK - ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI**

MADDE	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ		2006	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)	
					(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
LİMON	359.206.735	170.457.740	329.255.519	156.595.512	-8	-8	31	33
MANDARİN	249.421.742	110.586.531	323.513.249	149.572.054	30	35	31	31
PORTAKAL	179.646.871	72.624.287	246.463.198	102.360.050	37	41	23	21
GREYFURT	100.291.498	50.834.732	158.044.205	70.605.678	58	39	15	15
DIĞ. TURUNÇGİLLER	9.627	3.658	18.297	18.372	90	402	0	0
NARENCİYE TOPLAMI	888.576.473	404.506.948	1.057.294.468	479.151.666	19	18	100	100

NOT: Maddeler, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

**2005 - 2006 SEZONU VE 2006 - 2007 SEZONU (01 EYLÜL-31 ARALIK)
TÜRKİYE GENELİ NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI**

MADDE	01.09.2005 / 31.12.2005		01.09.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ		2006	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)	
					(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
MANDARİN	130.420.671	63.729.077	218.895.194	106.598.749	68	67	41	41
LİMON	186.262.648	91.149.983	179.412.718	87.954.761	-4	-4	33	34
PORTAKAL	63.745.509	27.386.051	79.641.732	36.070.567	25	32	15	14
GREYFURT	54.842.110	26.744.570	59.805.626	31.279.631	9	17	11	12
DIĞ. TURUNÇGİLLER			18.297	18.372	100	100	0	0
NARENCİYE TOPLAMI	435.270.938	209.009.681	537.773.567	261.922.080	24	25	100	100

NOT: Maddeler, 2006-2007 sezonu fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2005-2006 sezonu, 01.09.2005 - 31.08.2006 tarihleri arasındadır. 2006-2007 sezonu ile karşılaştırma yapılabilmesi için 31.12.2005'e kadar olan kısım alınmıştır.

2005 – 2006 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ

NARENÇİYE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE

NO	ÜLKE	01.01.2005 / 31.12.2005		01.01.2006 / 31.12.2006		ARTIŞ / AZALIŞ		2006	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)	
						MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
1	RUSYA FEDERASYONU	262.360.595	117.428.166	295.701.305	145.160.139	13	24	28	30
2	UKRAYNA	126.187.235	56.947.321	170.491.890	76.912.459	35	35	16	16
3	ROMANYA	80.152.087	31.521.484	115.710.859	46.550.521	44	48	11	10
4	SUUDİ ARABİSTAN	81.041.352	32.738.413	90.077.104	40.632.573	11	24	9	8
5	MERSİN SERBEST BÖLGE	50.217.726	26.705.894	49.286.935	23.474.735	-2	-12	5	5
6	IRAK	2.949.517	1.007.121	47.377.915	16.732.108	1.506	1.561	4	3
7	ALMANYA	28.806.725	18.234.901	27.075.056	13.783.284	-6	-24	3	3
8	POLONYA	29.053.031	15.766.011	27.685.314	13.384.706	-5	-15	3	3
9	HOLLANDA	19.283.662	10.101.855	26.505.620	12.797.023	37	27	3	3
10	SİRBİSTAN	23.221.364	9.839.537	24.925.145	10.515.821	7	7	2	2
11	BULGARİSTAN	16.914.395	5.642.569	26.044.569	9.514.539	54	69	2	2
12	YUNANİSTAN	25.935.540	13.760.418	13.638.459	6.983.789	-47	-49	1	1
13	MAKEDONYA	18.394.867	7.366.611	15.509.718	6.719.538	-16	-9	1	1
14	ÇEK CUMHURİYETİ	8.075.521	4.689.150	11.905.179	5.930.096	47	26	1	1
15	MACARİSTAN	13.531.250	6.914.244	9.872.364	4.742.000	-27	-31	1	1
16	BİRLEŞİK KRALLIK	24.628.308	11.497.128	8.645.854	4.269.148	-65	-63	1	1
17	FRANSA	7.453.549	3.918.509	8.667.328	4.062.601	16	4	1	1
18	AVUSTURYA	3.194.641	1.953.452	6.300.187	3.603.070	97	84	1	1
19	BEYAZ RUSYA	5.079.300	2.384.219	7.511.302	3.371.070	48	41	1	1
20	GÜRCİSTAN	7.139.424	2.294.778	9.552.189	3.356.825	34	46	1	1

NOT: Ülkeler, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

**NARENCİYE'DE (LİMON, MANDARİN, PORTAKAL, GREYFURT)
EN FAZLA İHRACATIN YAPILDIĞI İLK 5 ÜLKE**

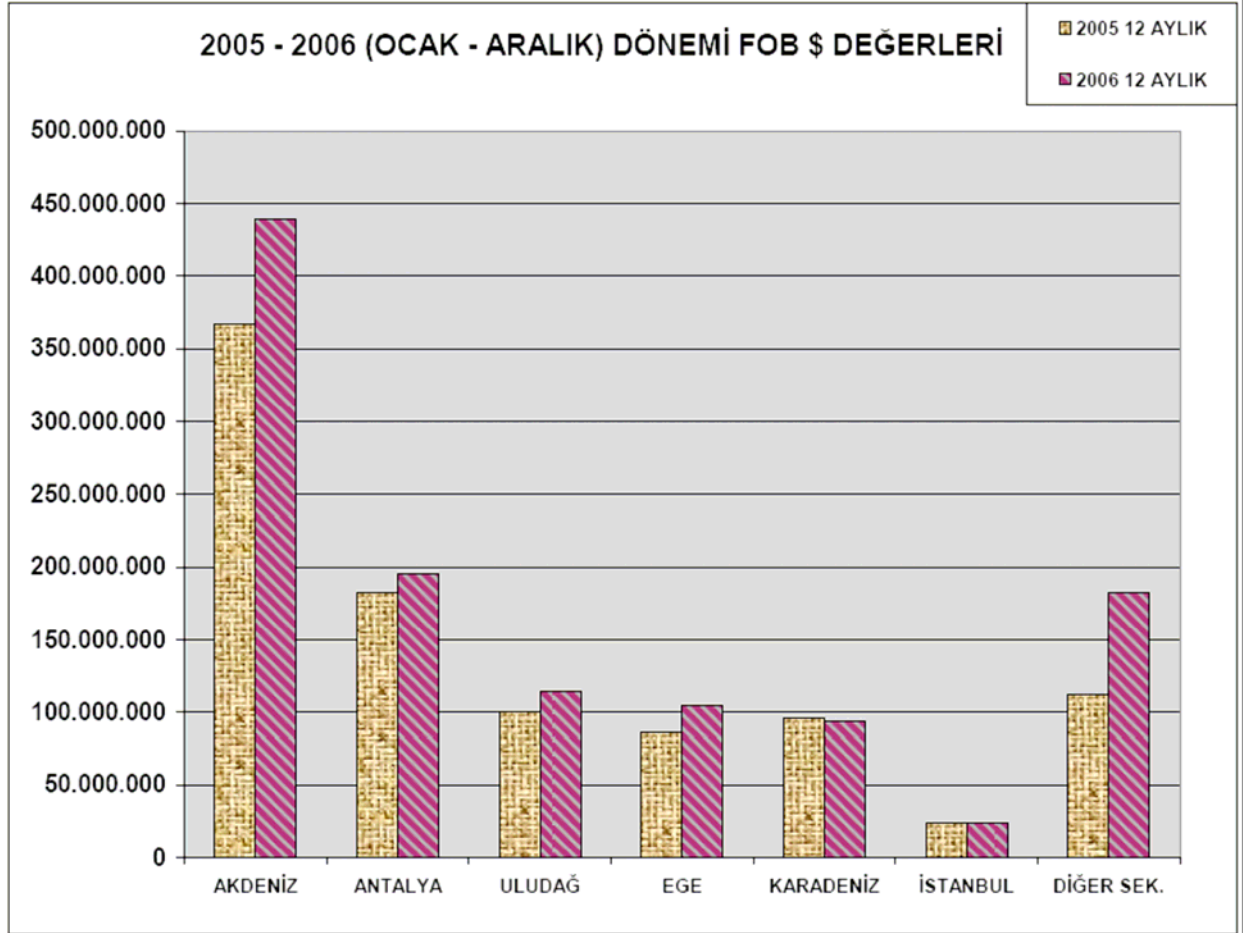
ÜLKELER / ÇEŞİTLER	2005 (12 AYLIK)		2006 (12 AYLIK)		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2006 PAYI (%)	
	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
LİMON								
RUSYA FEDERASYONU	107.766.428	50.988.810	88.424.138	44.668.672	-18	-12	27	29
SUUDI ARABİSTAN	48.202.784	21.107.476	59.114.263	28.054.077	23	33	18	18
UKRAYNA	40.277.406	18.505.840	40.799.754	18.731.966	1	1	12	12
ROMANYA	22.913.965	9.697.603	29.463.193	12.489.700	29	29	9	8
YUNANİSTAN	25.583.460	13.576.196	13.422.739	6.870.268	-48	-49	4	4
MANDARİN								
RUSYA FEDERASYONU	66.897.579	29.413.615	94.506.827	47.521.803	41	62	29	32
UKRAYNA	49.166.289	22.619.568	86.762.835	39.840.904	76	76	27	27
MERSİN SERBEST BÖLGE	20.989.624	11.516.492	25.386.635	12.056.399	21	5	8	8
ROMANYA	23.009.233	8.033.024	28.262.986	11.704.752	23	46	9	8
SUUDI ARABİSTAN	21.226.339	7.551.059	20.098.408	8.329.175	-5	10	6	6
PORTAKAL								
RUSYA FEDERASYONU	70.060.338	27.943.680	87.080.917	39.676.634	24	42	35	39
UKRAYNA	31.705.160	13.179.834	33.776.168	14.168.521	7	8	14	14
IRAK	2.703.658	914.718	36.877.724	13.156.927	1.264	1.338	15	13
ROMANYA	21.805.033	8.500.327	31.954.828	12.922.839	47	52	13	13
MERSİN SERBEST BÖLGE	6.499.362	2.954.779	8.619.105	3.775.724	33	28	3	4
GREYFURT								
RUSYA FEDERASYONU	17.626.623	9.078.403	25.689.423	13.293.030	46	46	16	19
ROMANYA	12.423.856	5.290.530	26.029.852	9.433.230	110	78	16	13
POLONYA	7.262.312	3.929.613	14.443.067	6.850.532	99	74	9	10
HOLLANDA	7.584.372	3.796.105	15.249.825	6.802.954	101	79	10	10
ALMANYA	10.328.483	6.327.434	12.100.196	5.567.036	17	-12	8	8

NOT: Ülkeler, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır

**2005 - 2006 (OCAK - ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYENİN
FOB(S) DEĞERLERİNE GÖRE GENEL SEKRETERLİKLERE DAĞILIMI**

GENEL SEKRETERLİKLER	(01.01.2005 - 31.12.2005)	(01.01.2006 - 31.12.2006)	ARTIŞ / AZALIŞ (%)	2006
	DEĞER (\$)	DEĞER (\$)	DEĞER (\$)	PAYI (%) DEĞER (\$)
AKDENİZ	366.560.851	438.797.493	20	38
ANTALYA	182.533.505	195.560.323	7	17
ULUDAĞ	100.348.895	113.752.553	13	10
EGE	85.981.727	104.902.571	22	9
KARADENİZ	95.990.965	93.464.031	-3	8
İSTANBUL	23.760.164	23.257.417	-2	2
DİĞER SEK.	112.179.660	182.203.785	62	16
GENEL TOPLAM	967.355.767	1.151.938.173	19	100

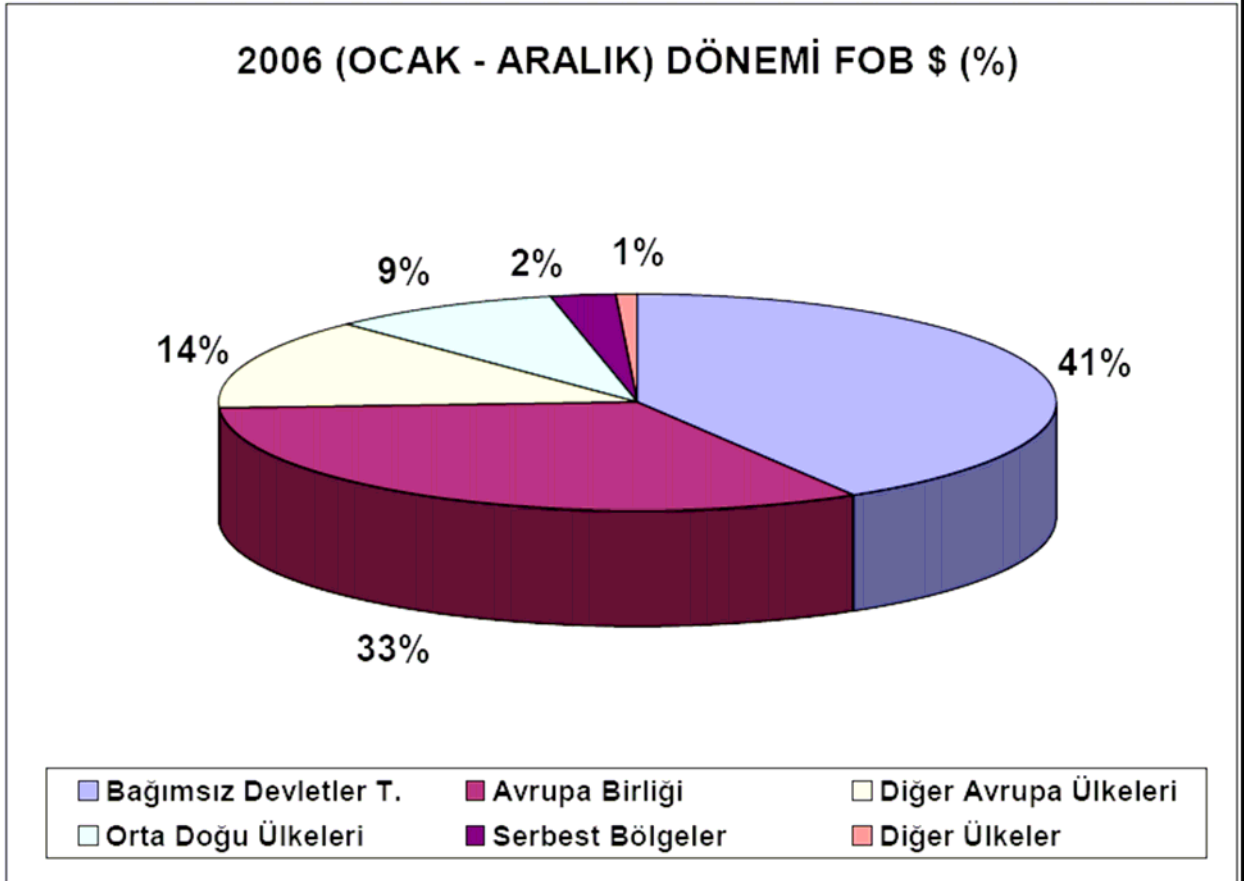
NOT: Sekreterlikler, 2006 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.



**2006 (OCAK - ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYENİN ÜLKE GRUPLARINA DAĞILIMI**

ÜLKE GRUPLARI	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
Bağımsız Devletler T.	930.986.171	475.185.341
Avrupa Birliği	402.311.895	377.757.599
Diğer Avrupa Ülkeleri	379.193.795	159.273.668
Orta Doğu Ülkeleri	325.577.719	102.485.199
Serbest Bölgeler	55.014.853	28.394.109
Diğer Ülkeler	14.437.126	8.842.257
TOPLAM	2.107.521.559	1.151.938.173

Not : Ülke grupları, 2006 yılı fob (\$) değerlerine göre sıralanmıştır.



NOT : DİĞER ÜLKELER
(Afrika Ülkeleri, Diğer Asya Ülkeleri, Nafta, Okyanusya Ülkeleri)

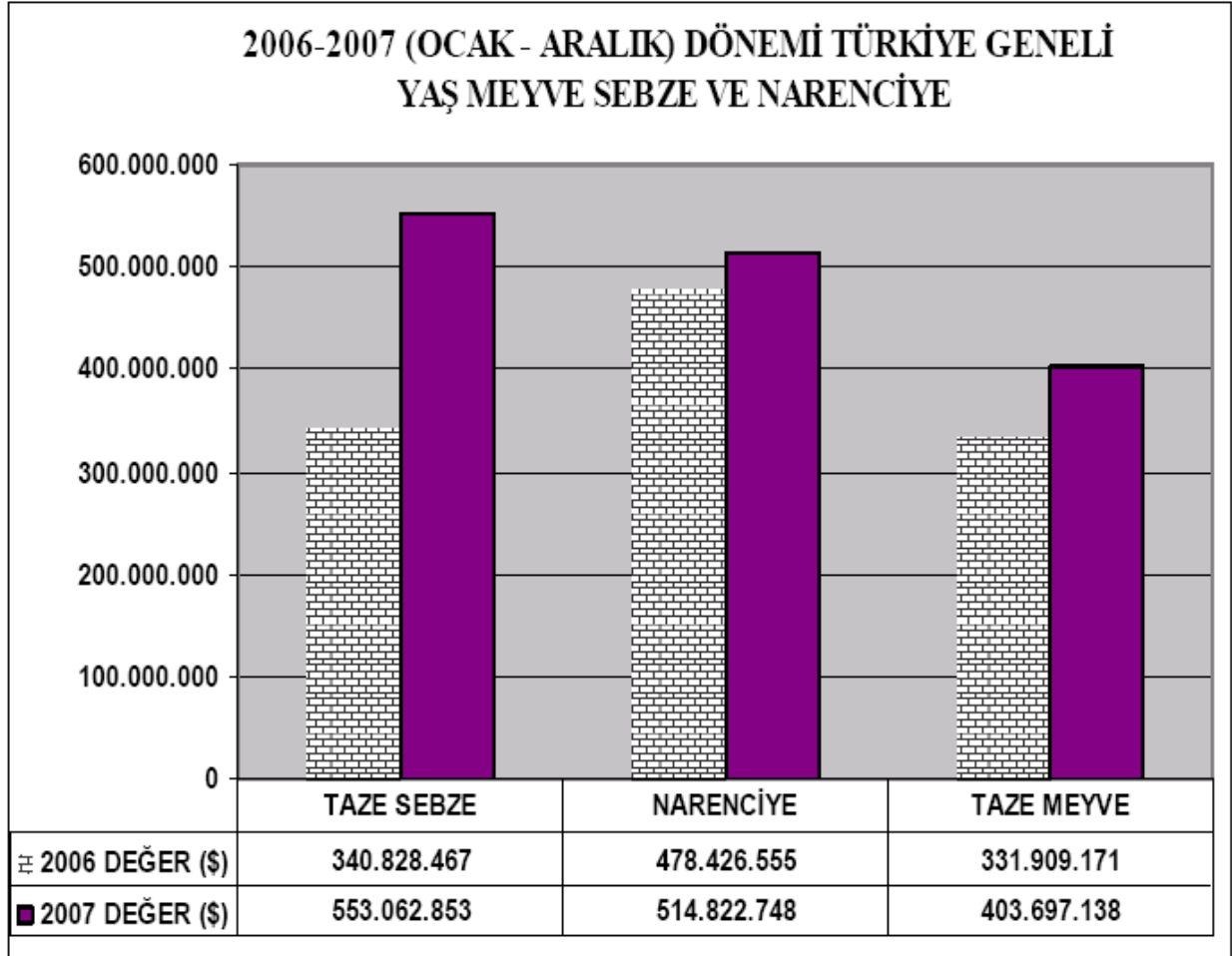
8.2 YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE 2007 RAPORU

Yaş Meyve Sebze ve Narenciye’de 2007 yılında bir önceki yıla göre miktarda %4'lük, değerde ise %28'lik bir artış meydana gelmiştir. Gruplar içerisinde, taze sebze miktarda %45'lik, değerde ise %62'lik bir artış göstermiş ve 2007 yılında 553.062.853 \$'lık değerle ilk sırada yer almıştır.

2006 - 2007 (OCAK - ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI

GRUPLAR	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2007 PAYI (%)	
	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
TAZE SEBZE	694.767.694	340.828.467	1.007.837.210	553.062.853	45	62	46	38
NARENCİYE	1.055.669.409	478.426.555	830.519.166	514.822.748	-21	8	38	35
TAZE MEYVE	359.135.345	331.909.171	356.257.968	403.697.138	-1	22	16	27
GENEL TOPLAM	2.109.572.448	1.151.164.193	2.194.614.344	1.471.582.739	4	28	100	100

NOT: Gruplar, 2007 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.



2006 – 2007 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ

YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE

NO	ÜLKE	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2007 PAYI (%)	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	616.036.456	336.085.233	713.397.508	501.070.589	16	49	33	34
2	ALMANYA	125.867.758	138.884.400	127.364.942	163.987.783	1	18	6	11
3	ROMANYA	197.118.948	83.484.606	201.739.323	130.404.189	2	56	9	9
4	UKRAYNA	202.286.050	94.358.513	153.218.310	98.847.637	-24	5	7	7
5	SUUDI ARABİSTAN	169.069.157	65.976.908	136.434.079	66.666.862	-19	1	6	5
6	BULGARİSTAN	56.696.522	16.669.889	110.370.663	48.351.741	95	190	5	3
7	HOLLANDA	51.743.782	45.856.488	33.393.209	40.590.269	-35	-11	2	3
8	POLONYA	36.813.830	18.016.100	47.430.032	40.513.435	29	125	2	3
9	BİRLEŞİK KRALLIK	21.675.934	38.053.286	21.593.979	38.767.351	0	2	1	3
10	MERSİN SER. BÖL.	54.921.921	28.330.452	48.976.776	29.697.504	-11	5	2	2
11	IRAK	134.515.055	27.875.418	185.521.922	28.930.849	38	4	8	2
12	AVUSTURYA	30.340.960	25.395.635	24.578.874	26.521.815	-19	4	1	2
13	MOLDOVA	41.352.134	19.712.885	37.555.333	21.007.463	-9	7	2	1
14	YUNANİSTAN	41.409.105	24.071.134	29.680.098	19.600.009	-28	-19	1	1
15	FRANSA	16.248.566	14.844.620	11.114.478	17.060.355	-32	15	1	1
16	İTALYA	11.678.219	19.251.732	11.074.991	16.897.849	-5	-12	1	1
17	BELÇİKA	12.498.329	16.211.768	8.385.921	16.507.323	-33	2	0	1
18	BEYAZ RUSYA	21.078.041	10.665.944	23.819.404	14.993.370	13	41	1	1
19	SİRBİSTAN	35.262.188	13.913.312	22.761.083	13.608.339	-35	-2	1	1
20	ÇEK CUMHURİYETİ	13.995.002	7.670.029	16.394.232	13.178.633	17	72	1	1

NOT: Ülkeler, 2007 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2006 – 2007 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ

YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 MADDE

NO	MADDE	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ		2007	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	DOMATES	306.033.411	176.835.774	394.235.295	316.925.441	29	79	18	22
2	LİMON	328.837.972	156.406.253	286.213.865	197.903.707	-13	27	13	13
3	MANDARİN	322.728.045	149.221.192	252.489.269	155.401.367	-22	4	12	11
4	KİRAZ, VIŞNE	54.086.998	132.496.593	57.071.453	146.572.031	6	11	3	10
5	UZÜM	152.751.546	85.212.602	172.139.096	133.019.669	13	56	8	9
6	PORTAKAL	246.275.797	102.289.507	165.739.054	89.086.823	-33	-13	8	6
7	GREYFURT	157.809.298	70.491.231	126.065.620	72.403.924	-20	3	6	5
8	BİBER	59.503.458	55.997.464	60.075.853	70.226.468	1	25	3	5
9	HIYAR, KORNİŞON	51.963.242	30.758.744	62.578.297	45.532.703	20	48	3	3
10	PATATES	50.951.786	8.417.100	232.502.950	37.773.115	356	349	11	3
11	SOĞAN, ŞALOT	141.424.509	20.568.547	171.824.517	36.396.876	21	77	8	2
12	ÇİLEK	11.795.123	11.885.745	17.242.142	21.395.468	46	80	1	1
13	İNCİR	8.894.044	17.890.124	7.506.188	18.029.141	-16	1	0	1
14	NAR	10.932.081	11.233.402	13.731.574	16.860.976	26	50	1	1
15	ŞEFTALİ	39.137.533	23.008.528	19.042.172	16.034.046	-51	-30	1	1
16	KAYISI	13.972.522	11.845.898	14.902.386	15.080.915	7	27	1	1
17	HAVUÇ, TURP	43.375.257	8.925.059	46.660.174	10.303.374	8	15	2	1
18	SAKIZ KABAĞI	7.227.622	5.745.099	10.024.057	7.961.267	39	39	0	1
19	MANTAR	1.328.464	12.014.937	415.806	6.466.884	-69	-46	0	0
20	KARPUZ	16.210.161	4.176.330	20.861.765	6.457.606	29	55	1	0

NOT: Maddeler, 2007 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2007 yılında Yaş Meyve'de Türkiye geneli en fazla ihracatı yapılan ürün değerinde 146.572.031 \$ ve miktarda 57.071.453 kg ile kiraz-vişne olmuştur. Bunu sırasıyla üzüm, çilek, incir ve nar izlemiştir.

**2006 - 2007 (OCAK – ARALIK) TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE'DE İLK 10 MADDE**

NO	MADDE	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2007 PAYI (%)	
		MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
						(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	KİRAZ, VIŞNE	54.086.998	132.496.593	57.071.453	146.572.031	6	11	16	36
2	ÜZÜM	152.751.546	85.212.602	172.139.096	133.019.669	13	56	48	33
3	ÇİLEK	11.795.123	11.885.745	17.242.142	21.395.468	46	80	5	5
4	İNCİR	8.894.044	17.890.124	7.506.188	18.029.141	-16	1	2	4
5	NAR	10.932.081	11.233.402	13.731.574	16.860.976	26	50	4	4
6	ŞEFTALİ	39.137.533	23.008.528	19.042.172	16.034.046	-51	-30	5	4
7	KAYISI	13.972.522	11.845.898	14.902.386	15.080.915	7	27	4	4
8	KARPUZ	16.210.161	4.176.330	20.861.765	6.457.606	29	55	6	2
9	ELMA	25.038.234	10.438.751	9.965.887	5.671.519	-60	-46	3	1
10	AYVA	5.313.574	4.258.181	4.471.133	5.526.005	-16	30	1	1

NOT: Maddeler, 2007 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2007 yılında Yaş Sebze'de Türkiye geneli en fazla ihracatı yapılan ürün değerde 316.925.441 \$ ve miktarda 394.235.295 kg ile domates olmuştur. Bunu sırasıyla biber, hıyar-kornişon, patates ve soğan-şalot izlemiştir.

**2006 - 2007 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ SEBZE'DE İLK 10 MADDE**

NO	MADDE	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2007 PAYI (%)	
		MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
						(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	DOMATES	306.033.411	176.835.774	394.235.295	316.925.441	29	79	39	57
2	BİBER	59.503.458	55.997.464	60.075.853	70.226.468	1	25	6	13
3	HIYAR, KORNIŞON	51.963.242	30.758.744	62.578.297	45.532.703	20	48	6	8
4	PATATES	50.951.786	8.417.100	232.502.950	37.773.115	356	349	23	7
5	SOĞAN, ŞALOT	141.424.509	20.568.547	171.824.517	36.396.876	21	77	17	7
6	HAVUÇ, TURP	43.375.257	8.925.059	46.660.174	10.303.374	8	15	5	2
7	SAKIZ KABAĞI	7.227.622	5.745.099	10.024.057	7.961.267	39	39	1	1
8	MANTAR	1.328.464	12.014.937	415.806	6.466.884	-69	-46	0	1
9	PATLICANLAR	4.843.654	4.472.730	6.135.317	5.575.231	27	25	1	1
10	PIRASA	11.098.576	5.463.209	6.075.770	2.728.399	-45	-50	1	0

NOT: Maddeler, 2007 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

**2006 – 2007 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE**

NO	ÜLKE	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ		2007	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)	
						(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	112.910.638	73.918.541	139.803.774	124.212.971	24	68	39	31
2	ALMANYA	51.968.511	81.264.197	49.609.078	83.487.742	-5	3	14	21
3	BİRLEŞİK KRALLIK	9.879.637	30.089.106	9.157.831	28.066.393	-7	-7	3	7
4	UKRAYNA	29.870.340	15.659.534	31.266.767	22.374.331	5	43	9	6
5	HOLLANDA	14.364.380	20.780.669	8.907.958	17.490.763	-38	-16	3	4
6	SUUDI ARABISTAN	29.398.949	14.066.047	23.608.226	17.297.163	-20	23	7	4
7	ROMANYA	18.797.534	9.205.432	18.548.630	14.265.701	-1	55	5	4
8	AVUSTURYA	14.054.782	12.904.253	11.122.066	13.791.551	-21	7	3	3
9	BELÇİKA	4.182.646	11.941.371	3.963.698	13.148.861	-5	10	1	3
10	İTALYA	4.409.021	13.300.157	2.951.427	10.794.331	-33	-19	1	3
11	FRANSA	2.389.618	4.421.910	3.218.050	8.733.257	35	97	1	2
12	POLONYA	5.432.469	2.392.045	10.930.681	8.428.724	101	252	3	2
13	BULGARİSTAN	2.812.269	1.642.505	6.428.137	6.385.015	129	289	2	2
14	BEYAZ RUSYA	6.681.731	4.031.652	8.358.163	5.768.936	25	43	2	1
15	K.KIBRIS TÜRK CUMH.	4.773.229	3.952.526	3.892.360	4.165.461	-18	5	1	1
16	İSVEÇ	1.789.865	3.533.394	1.654.396	4.108.060	-8	16	0	1
17	LETONYA	1.584.100	1.179.612	2.145.213	2.296.023	35	95	1	1
18	MERSİN SER. BÖL.	2.612.002	1.846.645	1.889.636	2.033.182	-28	10	1	1
19	YUNANİSTAN	1.854.135	2.851.226	1.105.562	1.791.760	-40	-37	0	0
20	İSVİÇRE	1.125.474	1.646.942	818.594	1.661.259	-27	1	0	0

NOT: Ülkeler, 2007 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

**2006 – 2007 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ SEBZE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE**

NO	ÜLKE	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2007 PAYI (%)	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	207.526.553	117.067.453	306.902.726	207.386.117	48	77	30	37
2	ROMANYA	62.738.305	27.751.959	96.372.120	66.135.621	54	138	10	12
3	ALMANYA	46.844.191	43.849.550	56.429.061	63.111.547	20	44	6	11
4	BULGARİSTAN	27.893.584	5.532.339	84.765.780	32.881.098	204	494	8	6
5	MOLDOVA	28.338.648	15.215.066	26.009.661	15.470.940	-8	2	3	3
6	IRAK	75.727.724	6.932.308	157.706.148	15.259.978	108	120	16	3
7	SUUDI ARABİSTAN	49.593.104	11.278.288	50.314.844	14.326.537	1	27	5	3
8	HOLLANDA	10.932.532	12.315.639	8.951.493	11.912.480	-18	-3	1	2
9	YUNANİSTAN	25.938.511	14.249.279	19.342.597	11.567.448	-25	-19	2	2
10	POLONYA	3.696.047	2.239.349	11.170.867	11.023.794	202	392	1	2
11	AVUSTURYA	9.985.991	8.888.312	10.975.589	10.338.308	10	16	1	2
12	MERSİN SER. BÖL.	3.096.784	3.048.771	15.148.576	8.238.285	389	170	2	1
13	BOSNA-HERSEK	13.560.352	7.160.516	9.996.946	6.684.591	-26	-7	1	1
14	TUNUS	1.500.000	570.000	17.250.000	6.251.350	1.050	997	2	1
15	FRANSA	5.210.670	6.374.466	4.201.226	6.106.471	-19	-4	0	1
16	BİRLEŞİK KRALLIK	3.150.443	3.695.032	5.198.960	5.280.597	65	43	1	1
17	KOSOVA	6.039.448	2.242.070	10.949.797	4.869.813	81	117	1	1
18	İSVİÇRE	3.601.879	4.146.240	3.598.373	4.795.497	0	16	0	1
19	BEYAZ RUSYA	6.885.008	3.263.222	8.136.496	4.734.770	18	45	1	1
20	MACARİSTAN	6.185.816	5.633.412	4.171.068	4.057.986	-33	-28	0	1

NOT: Ülkeler, 2007 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

Narenciye'de 2007 yılında bir önceki yıla göre değerde %8'lik bir artış görülürken miktarda ise (-) %21'lik bir azalış meydana gelmiştir. Narenciye içerisinde limon; miktarda %13'lük azalış, değerde ise %27'lik bir artış göstermiş ve 2007 yılında 197.903.707 \$'lık değerle ilk sırada yer almıştır.

2006 - 2007 (OCAK - ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ

NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI

MADDE	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2007 PAYI (%)	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
LİMON	328.837.972	156.406.253	286.213.865	197.903.707	-13	27	34	38
MANDARİN	322.728.045	149.221.192	252.489.269	155.401.367	-22	4	30	30
PORTAKAL	246.275.797	102.289.507	165.739.054	89.086.823	-33	-13	20	17
GREYFURT	157.809.298	70.491.231	126.065.620	72.403.924	-20	3	15	14
DİĞER TURUNÇGİLLER	18.297	18.372	11.358	26.927	-38	47	0	0
NARENCİYE TOPLAMI	1.055.669.409	478.426.555	830.519.166	514.822.748	-21	8	100	100

Not: Maddeler 2007 yılı fob (\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2006-2007 SEZONU VE 2007-2008 SEZONU (01 EYLÜL - 31 ARALIK)

TÜRKİYE GENELİ NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI

MAL GRUBU	01.09.2006 - 31.12.2006		01.09.2007 - 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2007 PAYI (%)	
	MİKTAR	DEĞER (\$)	MİKTAR	DEĞER (\$)	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
LİMON	178.995.171	87.765.502	137.775.026	119.141.785	-23	36	34	40
MANDARİN	218.109.990	106.247.887	153.763.716	103.645.024	-30	-2	37	35
PORTAKAL	79.454.331	36.000.024	67.778.137	40.055.551	-15	11	17	14
GREYFURT	59.570.719	31.165.184	51.251.790	32.822.609	-14	5	12	11
NARENCİYE TOPLAMI	536.130.211	261.178.597	410.568.669	295.664.969	-23	13	100	100

NOT: Maddeler, 2007 sezonu fob(\$)\$ değerlerine göre sıralanmıştır.

2006-2007 sezonu, 01.09.2006 - 31.08.2007 tarihleri arasındadır. 2007-2008 sezonu ile karşılaştırma yapılabilmesi için

31.12.2006'ya kadar olan kısım alınmıştır.

2006 – 2007 (OCAK – ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ

NARENCİYE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE

NO	ÜLKE	01.01.2006 / 31.12.2006		01.01.2007 / 31.12.2007		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2007 PAYI (%)	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	295.599.265	145.099.239	266.691.008	169.471.501	-10	17	32	33
2	UKRAYNA	169.763.539	76.608.040	117.307.281	72.869.373	-31	-5	14	14
3	ROMANYA	115.583.109	46.527.215	86.818.573	50.002.867	-25	7	10	10
4	SUUDI ARABİSTAN	90.077.104	40.632.573	62.511.009	35.043.162	-31	-14	8	7
5	POLONYA	27.685.314	13.384.706	25.328.484	21.060.917	-9	57	3	4
6	MERSİN SER. BÖL.	49.213.135	23.435.036	31.938.564	19.426.037	-35	-17	4	4
7	ALMANYA	27.055.056	13.770.653	21.326.803	17.388.494	-21	26	3	3
8	IRAK	47.377.915	16.732.108	25.058.151	12.393.033	-47	-26	3	2
9	SİRBİSTAN	24.831.787	10.467.196	18.057.325	11.332.949	-27	8	2	2
10	HOLLANDA	26.446.870	12.760.180	15.533.758	11.187.026	-41	-12	2	2
11	BULGARİSTAN	25.990.669	9.495.045	19.176.746	9.085.628	-26	-4	2	2
12	ÇEK CUMHURİYETİ	11.827.469	5.888.893	11.561.928	8.756.289	-2	49	1	2
13	MAKEDONYA	15.509.218	6.723.888	10.877.772	6.304.617	-30	-6	1	1
14	YUNANİSTAN	13.616.459	6.970.629	9.231.939	6.240.801	-32	-10	1	1
15	MACARİSTAN	9.832.664	4.723.329	8.218.216	5.708.089	-16	21	1	1
16	BİRLEŞİK KRALLIK	8.645.854	4.269.148	7.237.188	5.420.361	-16	27	1	1
17	MOLDOVA	9.509.922	2.739.003	10.198.212	4.752.676	7	74	1	1
18	GÜRCİSTAN	9.552.189	3.356.825	9.077.852	4.703.899	-5	40	1	1
19	BEYAZ RUSYA	7.511.302	3.371.070	7.324.745	4.489.664	-2	33	1	1
20	BOSNA-HERSEK	8.696.452	3.277.359	7.129.661	3.741.155	-18	14	1	1

NOT: Ülkeler, 2007 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

NARENCİYE'DE (LİMON, MANDARİN, PORTAKAL, GREYFURT)

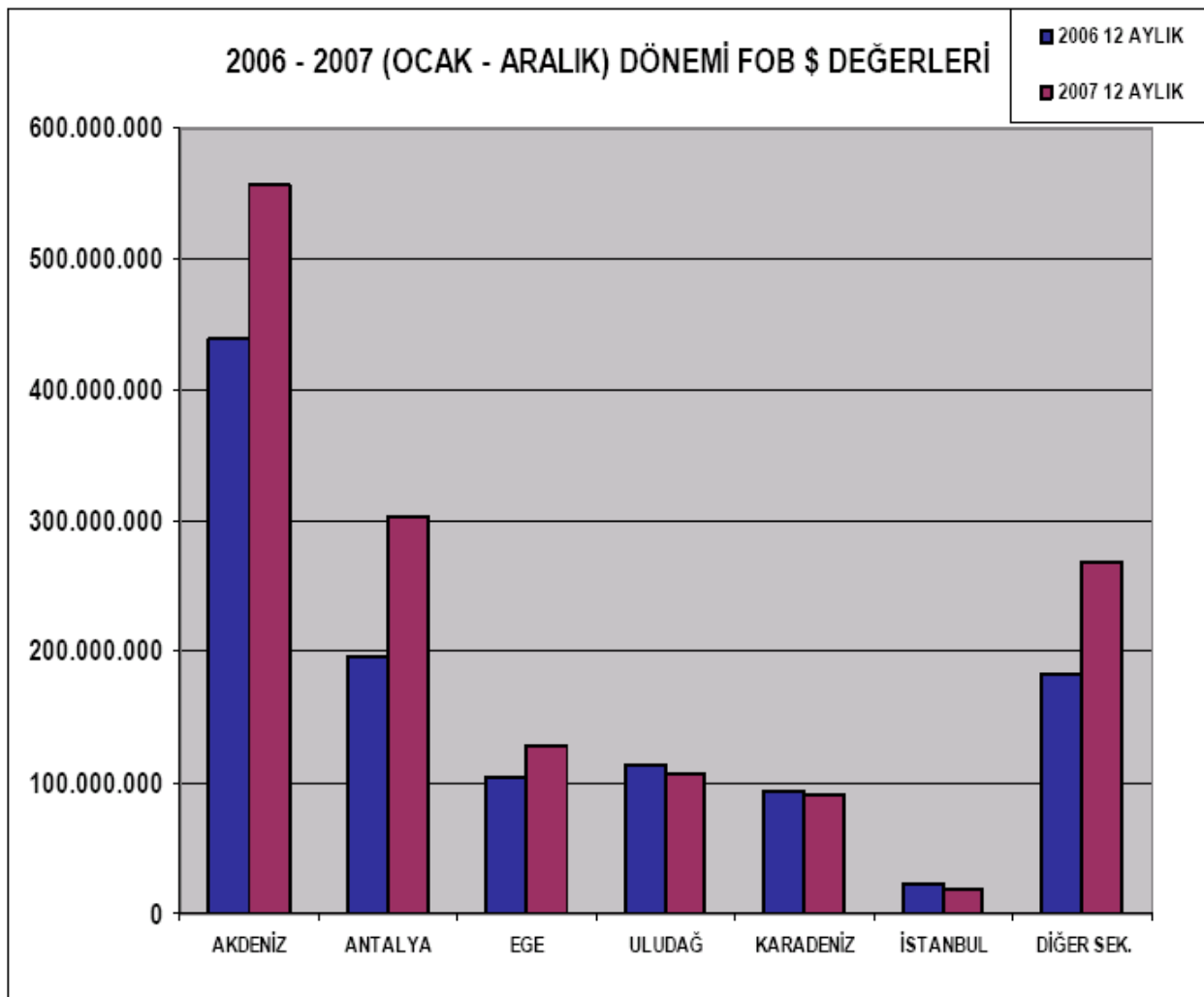
EN FAZLA İHRACATIN YAPILDIĞI İLK 5 ÜLKE

ÜLKELER/ ÇEŞİTLER	2006 (12 AYLIK)		2007 (12 AYLIK)		ARTIŞ / AZALIŞ		2007	
					(%)		PAYI (%)	
LİMON	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
RUSYA FEDERASYONU	88.424.138	44.668.672	89.198.770	60.460.990	1	35	31	31
UKRAYNA	40.759.372	18.715.044	36.092.915	23.155.009	-11	24	13	12
SUUDI ARABİSTAN	59.114.263	28.054.077	39.288.334	21.735.031	-34	-23	14	11
POLONYA	10.808.265	5.566.879	12.402.071	12.858.173	15	131	4	6
ROMANYA	29.413.803	12.474.615	19.762.204	12.672.039	-33	2	7	6
MANDARİN	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
RUSYA FEDERASYONU	94.404.787	47.460.903	95.361.494	60.525.578	1	28	38	39
UKRAYNA	86.200.815	39.600.589	49.359.217	31.092.758	-43	-21	20	20
ROMANYA	28.253.796	11.712.818	24.201.925	14.404.345	-14	23	10	9
MERSİN SER. BÖL.	25.386.635	12.056.399	21.103.492	12.856.281	-17	7	8	8
SUUDI ARABİSTAN	20.098.408	8.329.175	15.426.209	8.978.478	-23	8	6	6
PORTAKAL	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
RUSYA FEDERASYONU	87.080.917	39.676.634	54.582.357	31.559.974	-37	-20	33	35
UKRAYNA	33.650.219	14.121.339	22.087.363	13.006.042	-34	-8	13	15
ROMANYA	31.934.838	12.916.746	19.221.418	10.008.588	-40	-23	12	11
IRAK	36.877.724	13.156.927	17.444.621	8.492.710	-53	-35	11	10
İRAN (İSLAM CUM.)			9.948.762	3.593.852	100	100	6	4
GREYFURT	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
RUSYA FEDERASYONU	25.689.423	13.293.030	27.548.387	16.924.959	7	27	22	23
ROMANYA	25.980.672	9.423.036	23.633.026	12.917.895	-9	37	19	18
POLONYA	14.443.067	6.850.532	11.671.385	7.528.101	-19	10	9	10
UKRAYNA	9.153.133	4.171.068	9.767.786	5.615.564	7	35	8	8
ALMANYA	12.080.196	5.554.405	7.191.112	4.530.534	-40	-18	6	6

NOT: Ülkeler, 2007 yılı fob(\$)' değerlerine göre sıralanmıştır.

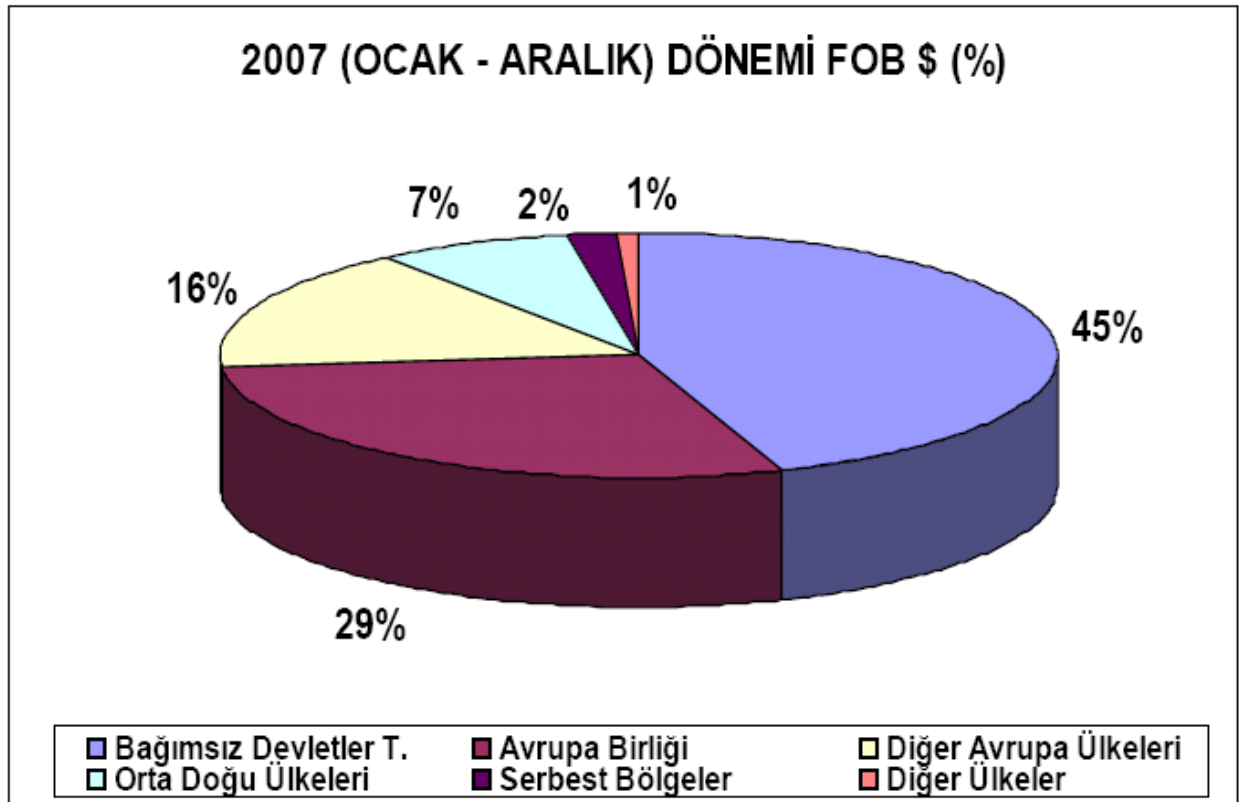
**2006 - 2007 (OCAK - ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'NİN
FOB(\$) DEĞERLERİNE GÖRE GENEL SEKRETERLİKLERE DAĞILIMI**

GENEL SEKRETERLİKLER	(01.01.2006 - 31.12.2006)	(01.01.2007 - 31.12.2007)	ARTIŞ / AZALIŞ (%)	2007 PAYI (%)
	DEĞER (\$)	DEĞER (\$)	DEĞER (\$)	DEĞER (\$)
AKDENİZ	438.263.195	556.845.598	27	38
ANTALYA	195.529.155	302.638.367	55	21
EGE	104.638.134	127.875.214	22	9
ULUDAĞ	113.752.553	106.371.588	-6	7
KARADENİZ	93.464.031	90.900.175	-3	6
İSTANBUL	23.208.400	18.561.638	-20	1
DİĞER SEK.	182.308.725	268.390.159	47	18
GENEL TOPLAM	1.151.164.193	1.471.582.739	28	100



**2007 (OCAK - ARALIK) DÖNEMİ TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'NİN ÜLKE GRUPLARINA DAĞILIMI**

ÜLKE GRUPLARI	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
Bağımsız Devletler T.	974.275.157	652.251.918
Avrupa Birliği	366.914.886	427.033.648
Diğer Avrupa Ülkeleri	410.384.156	241.269.280
Orta Doğu Ülkeleri	367.922.970	108.417.822
Serbest Bölgeler	49.057.927	29.837.984
Diğer Ülkeler	26.059.248	12.772.087
TOPLAM	2.194.614.344	1.471.582.739



NOT : DİĞER ÜLKELER

(Afrika Ülkeleri, Diğer Asya Ülkeleri, Okyanusya Ülkeleri, NAFTA)

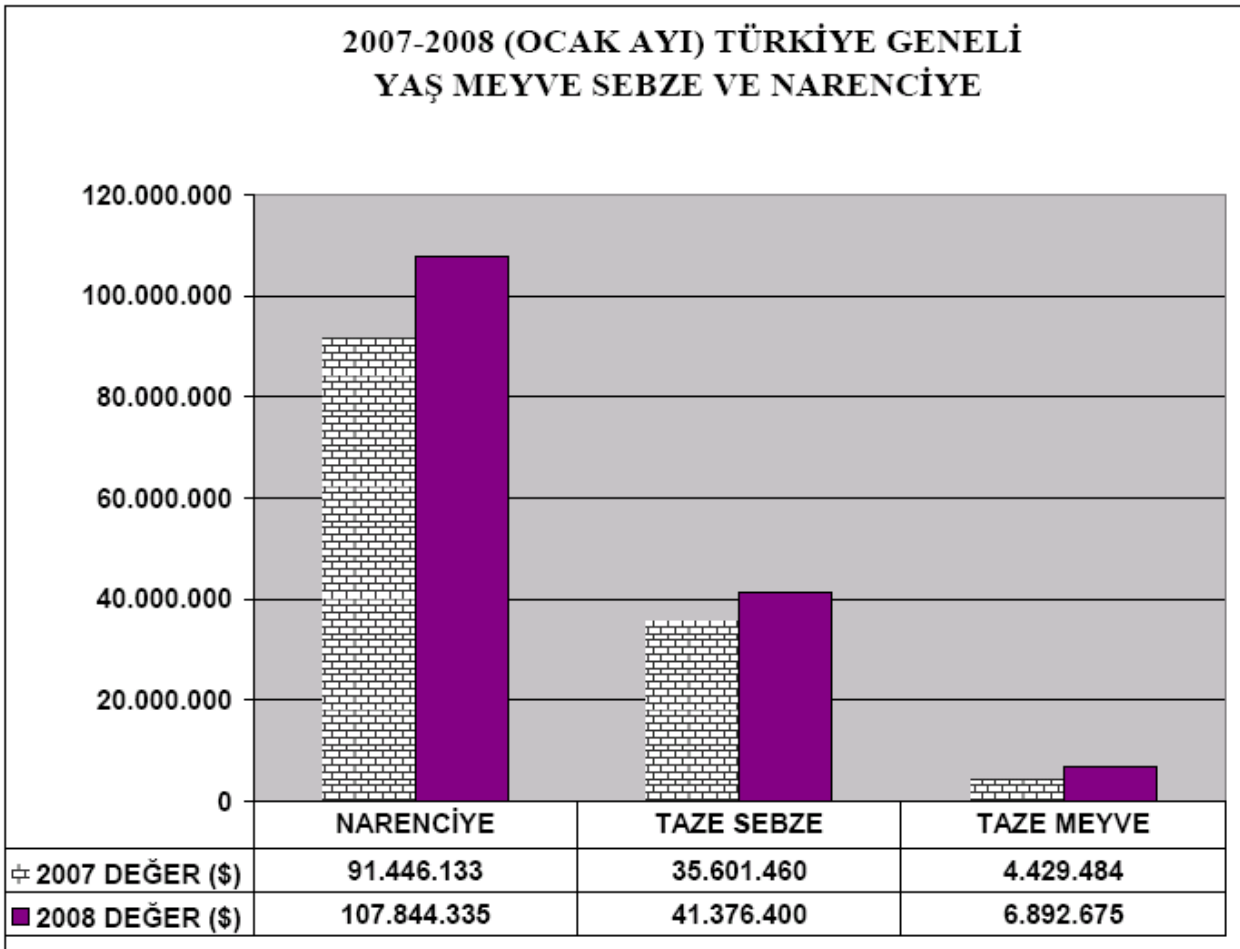
8.3 YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE 2008(OCAK) RAPORU

Yaş Meyve Sebze ve Narenciye’de 2008 yılı Ocak ayında bir önceki yılın aynı ayına göre miktarda (-) %11’lik bir azalış, değerde ise %19’lük bir artış meydana gelmiştir. Gruplar içerisinde; narenciye miktarda (-) %17’lik bir azalış gösterirken değerde ise %18’lik bir artış göstermiş ve 2008 yılı Ocak ayında 107.844.335 \$’lık değerle ilk sırada yer almıştır.

**2007 - 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI**

GRUPLAR	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ		2008	
	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	(%)		PAYI (%)	
					MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
NARENCİYE	173.586.080	91.446.133	144.789.923	107.844.335	-17	18	64	69
TAZE SEBZE	74.795.312	35.601.460	75.107.282	41.376.400	0	16	33	27
TAZE MEYVE	4.671.901	4.429.484	6.091.848	6.892.675	30	56	3	4
GENEL TOPLAM	253.053.293	131.477.077	225.989.053	156.113.410	-11	19	100	100

NOT: Gruplar, 2008 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.



2007 – 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ

YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE

NO	ÜLKE	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2008 PAYI (%)	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	74.317.934	43.712.897	60.647.313	46.488.717	-18	6	27	30
2	ROMANYA	23.844.533	14.087.763	22.624.117	16.011.962	-5	14	10	10
3	UKRAYNA	18.901.497	10.130.307	19.409.608	14.902.412	3	47	9	10
4	ALMANYA	9.777.652	8.704.490	9.286.333	11.924.840	-5	37	4	8
5	IRAK	20.770.199	2.414.313	37.383.890	10.345.846	80	329	17	7
6	SUUDİ ARABİSTAN	23.750.847	10.981.331	11.720.839	7.361.821	-51	-33	5	5
7	HOLLANDA	4.796.504	3.654.628	5.922.041	6.347.270	23	74	3	4
8	POLONYA	4.495.435	2.563.313	5.252.102	5.752.975	17	124	2	4
9	BULGARİSTAN	11.607.641	4.410.036	11.265.381	4.928.495	-3	12	5	3
10	MOLDOVA	4.865.889	2.876.781	4.943.076	2.617.820	2	-9	2	2
11	SİRBİSTAN	4.555.683	2.266.523	3.307.818	2.498.273	-27	10	1	2
12	MACARİSTAN	2.016.049	1.255.228	2.424.030	2.293.737	20	83	1	1
13	YUNANİSTAN	3.659.864	2.054.563	2.303.155	2.124.027	-37	3	1	1
14	ÇEK CUMHURİYETİ	2.153.368	1.307.248	1.990.581	1.949.203	-8	49	1	1
15	AVUSTURYA	1.151.383	1.377.277	2.523.948	1.773.261	119	29	1	1
16	MERSİN SER. BÖL.	8.727.611	5.038.496	1.996.644	1.718.493	-77	-66	1	1
17	BEYAZ RUSYA	1.897.751	873.774	1.758.872	1.708.840	-7	96	1	1
18	BİRLEŞİK KRALLIK	628.751	862.310	1.519.160	1.701.386	142	97	1	1
19	AZERBAYCAN-NAHCIVAN	8.194.592	1.469.810	3.180.352	1.604.858	-61	9	1	1
20	FRANSA	889.468	665.994	1.350.863	1.254.336	52	88	1	1

NOT: Ülkeler, 2008 yılı fob(\$)' değerlerine göre sıralanmıştır.

2007 – 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ

YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 MADDE

NO	MADDE	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ (%)		2008 PAYI (%)	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	LİMON	52.544.912	27.876.982	40.181.722	40.844.412	-24	47	18	26
2	MANDARİN	65.771.814	34.620.710	47.042.340	32.450.554	-28	-6	21	21
3	PORTAKAL	32.784.619	16.947.857	38.543.271	22.632.918	18	34	17	14
4	DOMATES	14.125.521	13.680.247	19.034.989	18.355.727	35	34	8	12
5	GREYFURT	22.484.735	12.000.584	19.022.590	11.916.451	-15	-1	8	8
6	BİBER	4.666.400	7.211.079	4.646.214	6.810.671	0	-6	2	4
7	HIYAR, KORNİŞON	5.701.001	4.593.537	9.562.006	6.675.082	68	45	4	4
8	NAR	1.924.460	2.240.099	2.365.534	3.358.519	23	50	1	2
9	SOĞANLAR,ŞALOTLAR	22.737.128	3.617.616	13.549.920	2.093.054	-40	-42	6	1
10	ÜZÜM	701.026	428.372	1.623.372	1.446.248	132	238	1	1
11	SAKIZ KABAĞI	909.331	863.835	1.015.389	1.371.555	12	59	0	1
12	PATATES	19.249.517	2.015.279	16.376.960	1.347.345	-15	-33	7	1
13	HAVUÇ, TURP	3.189.752	770.259	5.947.132	1.291.633	86	68	3	1
14	PIRASA	1.477.846	581.249	1.792.788	1.077.825	21	85	1	1
15	AYVA	1.044.461	900.840	613.857	1.037.698	-41	15	0	1
16	PATLICANLAR	502.157	589.392	634.410	857.460	26	45	0	1
17	ELMA	601.837	346.824	1.242.995	704.466	107	103	1	0
18	MAYDANOZ	591.625	311.478	611.150	380.296	3	22	0	0
19	LAHANA	630.782	273.072	1.127.070	370.710	79	36	0	0
20	HURMA	37.804	47.703	107.681	157.099	185	229	0	0

NOT: Maddeler, 2008 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2008 yılı Ocak ayında yaş meyvede Türkiye geneli en fazla ihracatı yapılan ürün değerinde 3.358.519 \$ ve miktarda 2.365.534 kg ile nar olmuştur. Bunu sırasıyla üzüm, ayva ve elma izlemiştir.

**2007 - 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE'DE İLK 10 MADDE**

NO	MADDE	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ		2008	
		MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	(%)		PAYI (%)	
						MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
1	NAR	1.924.460	2.240.099	2.365.534	3.358.519	23	50	39	49
2	ÜZÜM	701.026	428.372	1.623.372	1.446.248	132	238	27	21
3	AYVA	1.044.461	900.840	613.857	1.037.698	-41	15	10	15
4	ELMA	601.837	346.824	1.242.995	704.466	107	103	20	10
5	HURMA	37.804	47.703	107.681	157.099	185	229	2	2
6	ARMUT	147.014	127.903	74.710	81.220	-49	-36	1	1
7	KESTANE	184.459	303.132	16.620	60.648	-91	-80	0	1
8	ÇİLEK	28424	26363	11.462	18.780	-60	-29	0	0
9	MUZ	0	0	2.470	7.800	100	100	0	0
10	KAVUN	0	0	500	400	100	100	0	0

NOT: Maddeler, 2008 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

2008 yılı Ocak ayında yaş sebze Türkiye geneli en fazla ihracatı yapılan ürün değerinde 18.355.727 \$ ve miktarda 19.034.989 kg ile domates olmuştur. Bunu sırasıyla biber, hıyar kornişon, soğanlar-şalotlar ve sakız kabağı izlemiştir.

**2007 - 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ
YAŞ SEBZE'DE İLK 10 MADDE**

NO	MADDE	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ		2008	
		MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	(%)		PAYI (%)	
						MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
1	DOMATES	14.125.521	13.680.247	19.034.989	18.355.727	35	34	25	44
2	BİBER	4.666.400	7.211.079	4.646.214	6.810.671	0	-6	6	16
3	HIYAR, KORNİŞON	5.701.001	4.593.537	9.562.006	6.675.082	68	45	13	16
4	SOĞANLAR, ŞALOTLAR	22.737.128	3.617.616	13.549.920	2.093.054	-40	-42	18	5
5	SAKIZ KABAĞI	909.331	863.835	1.015.389	1.371.555	12	59	1	3
6	PATATES	19.249.517	2.015.279	16.376.960	1.347.345	-15	-33	22	3
7	HAVUÇ, TURP	3.189.752	770.259	5.947.132	1.291.633	86	68	8	3
8	PIRASA	1.477.846	582.249	1.792.788	1.077.825	21	85	2	3
9	PATLICANLAR	502.157	589.392	634.410	857.460	26	45	1	2
10	MAYDANOZ	591.625	311.478	611.150	380.296	3	22	1	1

NOT: Maddeler, 2008 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

**2007 – 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE**

NO	ÜLKE	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ		2008			
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)			
						(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	1.170.576	1.061.866	1.469.038	1.688.724	25	59	24	25		
2	ALMANYA	521.650	725.701	528.100	1.038.628	1	43	9	15		
3	ROMANYA	550.162	383.114	628.862	651.340	14	70	10	9		
4	BULGARİSTAN	45.782	26.171	524.502	590.111	1.046	2.155	9	9		
5	UKRAYNA	589.139	452.518	569.972	510.066	-3	13	9	7		
6	HOLLANDA	173.531	201.325	259.540	469.676	50	133	4	7		
7	IRAK	76.520	26.503	837.836	370.254	995	1.297	14	5		
8	K.K.T.C.	278.240	226.907	225.182	260.252	-19	15	4	4		
9	BİRLEŞİK KRALLIK	94.737	203.217	120.140	215.918	27	6	2	3		
10	AVUSTURYA	77.192	104.753	94.651	171.081	23	63	2	2		
11	SUUDİ ARABİSTAN	232.982	141.818	195.500	154.248	-16	9	3	2		
12	MOLDOVA	78.528	35.309	183.996	124.602	134	253	3	2		
13	İSVİÇRE	42.164	68.289	44.615	102.834	6	51	1	1		
14	FRANSA	58.050	70.783	53.976	91.946	-7	30	1	1		
15	DANİMARKA	9.537	18.927	34.852	75.687	265	300	1	1		
16	BELÇİKA	24.153	27.914	34.271	52.400	42	88	1	1		
17	BEYAZ RUSYA	53.600	40.131	56.900	50.265	6	25	1	1		
18	MERSİN SERBEST BÖLGE	28.284	41.678	28.220	37.632	0	-10	0	1		
19	YENİ ZELENDA	17.000	25.330	17.000	35.275	0	39	0	1		
20	AVUSTURALYA	0	0	17.000	33.575	100	100	0	0		

NOT: Ülkeler, 2008 yılı fob(\$)' değerlerine göre sıralanmıştır.

**2007 – 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ
YAŞ SEBZE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE**

NO	ÜLKE	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ		2008	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)	
						(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
1	RUSYA FEDERASYONU	9.937.365	8.274.584	16.006.524	12.929.118	61	56	21	31
2	ROMANYA	5.407.270	4.502.225	7.074.101	5.891.946	31	31	9	14
3	ALMANYA	4.170.745	4.904.961	3.265.726	5.299.471	-22	8	4	13
4	BULGARİSTAN	7.038.319	2.457.025	8.151.035	3.053.663	16	24	11	7
5	IRAK	18.826.886	1.472.060	21.368.524	1.736.942	14	18	28	4
6	MOLDOVA	2.965.660	2.157.312	3.077.086	1.619.716	4	-25	4	4
7	AVUSTURYA	834.583	1.151.905	2.314.677	1.452.577	177	26	3	4
8	YUNANİSTAN	1.531.125	923.639	1.395.945	1.106.954	-9	20	2	3
9	HOLLANDA	1.177.239	1.632.517	755.047	1.048.871	-36	-36	1	3
10	MACARİSTAN	348.956	495.261	493.294	622.296	41	26	1	2
11	SUUDI ARABİSTAN	6.418.640	1.594.742	2.310.200	590.655	-64	-63	3	1
12	İSVİÇRE	569.664	515.488	495.842	522.827	-13	1	1	1
13	MERSİN SERBEST BÖLGE	217.681	232.782	447.033	509.389	105	119	1	1
14	FRANSA	123.571	215.243	306.176	407.648	148	89	0	1
15	BİRLEŞİK KRALLIK	339.902	508.641	258.860	356.049	-24	-30	0	1
16	UKRAYNA	579.931	633.700	362.231	346.256	-38	-45	0	1
17	ÇEK CUMHURİYETİ	96.850	147.710	196.320	330.001	103	123	0	1
18	İTALYA	104.006	226.940	672.908	297.049	547	31	1	1
19	K.K.T.C	1.417.266	298.307	798.949	273.297	-44	-8	1	1
20	BOSNA-HERSEK	145.258	114.696	411.752	273.217	183	138	1	1

NOT: Ülkeler, 2008 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

Narenciye'de 2008 yılı Ocak ayında bir önceki yılın aynı ayına göre değerde %18'lik bir artış, miktarda ise (-) %17'lik bir düşüş meydana gelmiştir. Narenciye içerisinde limon; miktarda (-) %24'lük bir düşüş yaşamasına rağmen değerde %47'lik bir artış göstermiş ve 2008 yılı Ocak ayında 40.844.412 \$'lık değerle ilk sırada yer almıştır.

**2007- 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ
NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI**

MADDE	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ		2008	
	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)	
					MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
LİMON	52.544.912	27.876.982	40.181.722	40.844.412	-24	47	28	38
MANDARİN	65.771.814	34.620.710	47.042.340	32.450.554	-28	-6	32	30
PORTAKAL	32.784.619	16.947.857	38.543.271	22.632.918	18	34	27	21
GREYFURT	22.484.735	12.000.584	19.022.590	11.916.451	-15	-1	13	11
NARENCİYE TOPLAMI	173.586.080	91.446.133	144.789.923	107.844.335	-17	18	100	100

Not: Maddeler 2008 yılı fob (\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

**2006-2007 SEZONU VE 2007-2008 SEZONU (01 EYLÜL - 31 OCAK)
TÜRKİYE GENELİ NARENCİYE İHRACAT KAYIT RAKAMLARI**

MAL GRUBU	01.09.2006-31.01.2007		01.09.2007-31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ		2008	
	MİKTAR	DEĞER (\$)	MİKTAR	DEĞER (\$)	(%)		PAYI (%)	
					MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	(KG)	(\$)
LİMON	231.540.083	115.642.484	177.956.748	159.986.197	-23	38	32	40
MANDARİN	283.881.804	140.868.597	200.806.056	136.095.578	-29	-3	36	34
PORTAKAL	112.238.950	52.947.881	106.321.408	62.688.469	-5	18	19	16
GREYFURT	82.055.454	43.165.768	70.274.380	44.739.060	-14	4	13	11
DİĞER TURUNÇGİL.	18.297	18.372	0	0	-100	-100	0	0
NARENCİYE TOPL.	709.734.588	352.643.102	555.358.592	403.509.304	-22	14	100	100

NOT: Maddeler, 2008 sezonu fob(\$)' değerlerine göre sıralanmıştır.

2006-2007 sezonu, 01.09.2006 - 31.08.2007 tarihleri arasındadır. 2007-2008 sezonu ile karşılaştırma yapılabilmesi için 31.01.2007'ya kadar olan kısım alınmıştır.

**2007 – 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ
NARENCİYE'DE İHRACAT YAPILAN İLK 20 ÜLKE**

NO	ÜLKE	01.01.2007 / 31.01.2007		01.01.2008 / 31.01.2008		ARTIŞ / AZALIŞ		2008	
		MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER	(%)		PAYI (%)	
		(KG)	(\$)	(KG)	(\$)	MİKTAR	DEĞER	MİKTAR	DEĞER
1	RUSYA FEDERASYONU	63.209.993	34.376.447	43.171.751	31.870.875	-32	-7	30	30
2	UKRAYNA	17.732.427	9.044.089	18.477.405	14.046.090	4	55	13	13
3	ROMANYA	17.887.101	9.202.424	14.921.154	9.468.676	-17	3	10	9
4	IRAK	1.866.793	915.750	15.177.530	8.238.650	713	800	10	8
5	SUUDI ARABİSTAN	17.099.225	9.244.771	9.215.139	6.616.918	-46	-28	6	6
6	ALMANYA	5.085.257	3.073.828	5.492.507	5.586.741	8	82	4	5
7	POLONYA	4.379.713	2.467.672	4.930.011	5.509.410	13	123	3	5
8	HOLLANDA	3.445.734	1.820.786	4.907.454	4.828.723	42	165	3	4
9	SİRBİSTAN	4.313.474	2.131.848	2.751.305	2.231.031	-36	5	2	2
10	MACARİSTAN	1.667.093	759.967	1.928.576	1.669.543	16	120	1	2
11	ÇEK CUMHURİYETİ	2.056.518	1.159.538	1.794.261	1.619.202	-13	40	1	2
12	AZERBEYCAN-NAHCIVAN	765.797	298.298	2.722.981	1.453.686	256	387	2	1
13	BEYAZ RUSYA	1.735.632	781.085	1.439.414	1.451.609	-17	86	1	1
14	BULGARİSTAN	4.523.540	1.926.840	2.589.844	1.284.721	-43	-33	2	1
15	MERSİN SERBEST BÖLGE	8.481.646	4.764.036	1.521.391	1.171.472	-82	-75	1	1
16	BİRLEŞİK KRALLIK	194.112	150.452	1.140.160	1.129.419	487	651	1	1
17	YUNANİSTAN	2.110.797	1.110.567	890.458	991.343	-58	-11	1	1
18	BOSNA HERSEK	1.869.073	821.068	1.351.350	951.117	-28	16	1	1
19	MAKEDONYA	2.856.725	1.405.146	1.466.447	942.170	-49	-33	1	1
20	MOLDOVA	1.821.701	684.160	1.681.994	873.502	-8	28	1	1

NOT: Ülkeler, 2008 yılı fob(\$) değerlerine göre sıralanmıştır.

NARENCİYE'DE (LİMON, MANDARİN, PORTAKAL, GREYFURT)

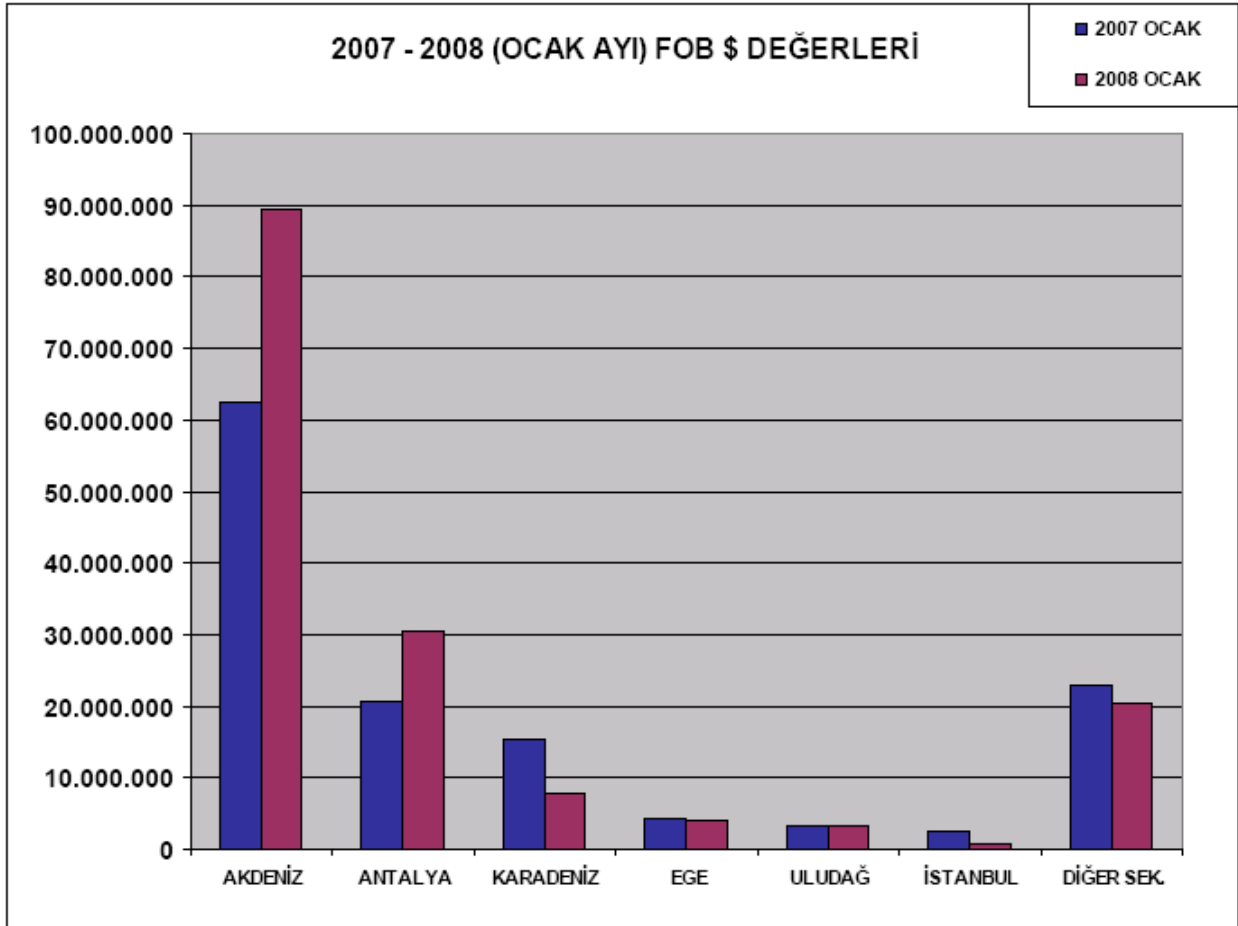
EN FAZLA İHRACATIN YAPILDIĞI İLK 5 ÜLKE

ÜLKELER / ÇEŞİTLER	2007 (OCAK)		2008 (OCAK)		ARTIŞ / AZALİŞ		2008	
					(%)		PAYI (%)	
LİMON	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
RUSYA FEDERASYONU	18.276.808	10.059.315	10.671.112	10.064.252	-42	0	27	25
UKRAYNA	6.446.430	3.282.542	6.030.064	5.331.306	-6	62	15	13
POLONYA	935.090	480.493	3.132.383	4.297.985	235	794	8	11
SUUDI ARABİSTAN	9.537.031	5.133.060	4.449.350	3.554.388	-53	-31	11	9
ALMANYA	699.903	427.497	2.160.210	3.022.111	209	607	5	7
MANDARİN	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
RUSYA FEDERASYONU	25.888.297	14.174.511	12.940.362	9.309.815	-50	-34	28	29
UKRAYNA	7.974.947	4.083.213	8.014.524	5.932.740	0	45	17	18
ROMANYA	8.093.055	4.126.506	7.661.445	4.913.856	-5	19	16	15
IRAK	453.756	216.638	4.297.918	2.367.848	847	993	9	7
SUUDI ARABİSTAN	5.981.793	3.283.401	3.207.235	2.119.220	-46	-35	7	7
PORTAKAL	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
RUSYA FEDERASYONU	15.525.451	8.203.959	15.261.512	9.545.699	-2	16	40	42
IRAK	933.077	475.891	10.824.213	5.842.226	1.060	1.128	28	26
UKRAYNA	2.174.877	1.069.652	3.211.888	1.992.369	48	86	8	9
AZERBAYCAN-NAHCIVAN	554.957	215.704	2.331.121	1.221.449	320	466	6	5
ROMANYA	4.259.594	2.151.689	2.176.860	1.209.198	-49	-44	6	5
GREYFURT	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
RUSYA FEDERASYONU	3.519.437	1.938.662	4.298.765	2.951.109	22	52	23	25
ROMANYA	3.098.556	1.574.511	3.155.865	1.790.707	2	14	17	15
ALMANYA	1.377.003	766.103	1.769.144	1.219.806	28	59	9	10
POLONYA	2.607.356	1.565.656	1.495.929	1.022.121	-43	-35	8	9
UKRAYNA	1.136.173	608.682	1.220.929	789.675	7	30	6	7

NOT: Ülkeler, 2008 yılı fob(\$)' değerlerine göre sıralanmıştır

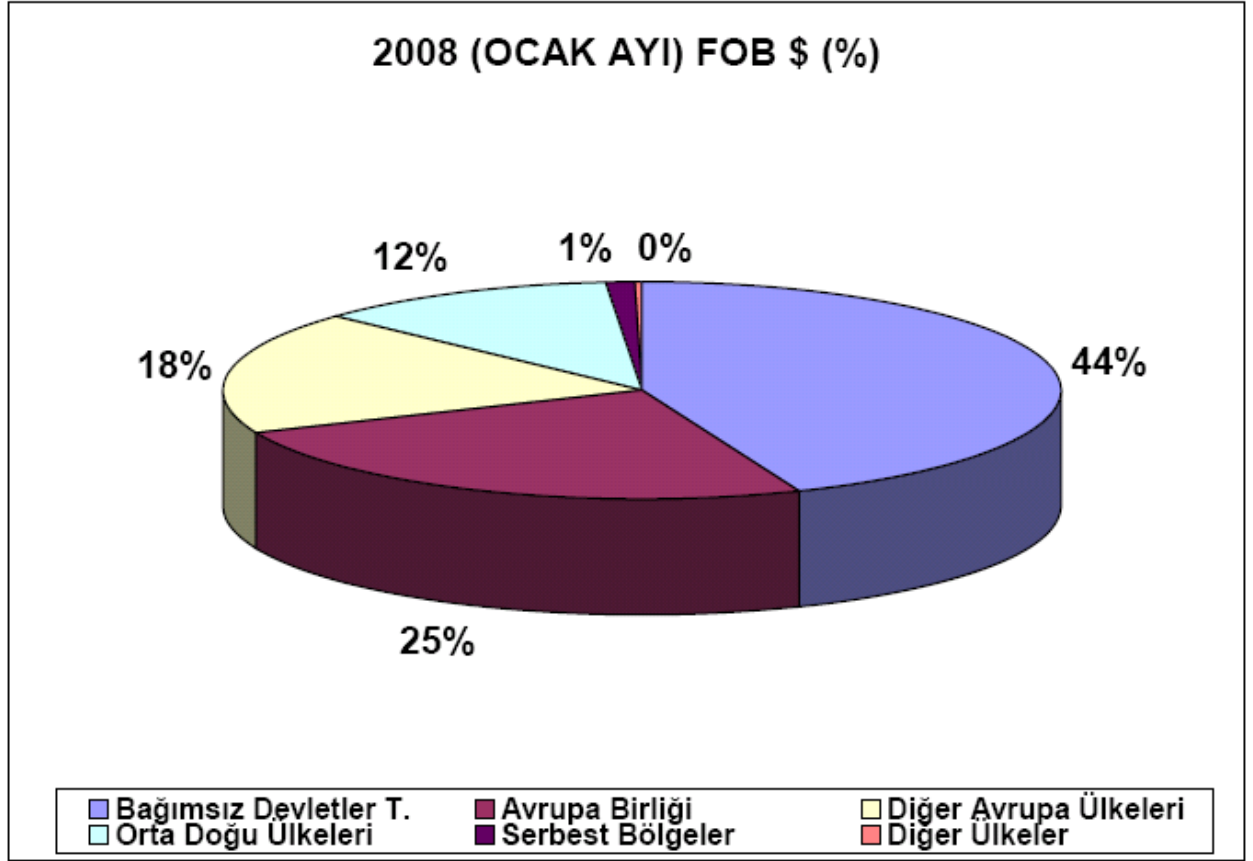
**2007 - 2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'NİN
FOB(\$) DEĞERLERİNE GÖRE GENEL SEKRETERLİKLERE DAĞILIMI**

GENEL SEKRETERLİKLER	(01.01.2007 - 31.01.2007)	(01.01.2008 - 31.01.2008)	ARTIŞ / AZALIŞ (%)	2008
	DEĞER (\$)	DEĞER (\$)	DEĞER (\$)	PAYI (%) DEĞER (\$)
AKDENİZ	62.347.788	89.337.949	43	57
ANTALYA	20.652.999	30.444.663	47	20
KARADENİZ	15.401.468	7.787.859	-49	5
EGE	4.249.101	4.090.423	-4	3
ULUDAĞ	3.232.322	3.312.559	2	2
İSTANBUL	2.590.726	780.670	-70	1
DİĞER SEK.	23.002.673	20.359.287	-11	13
GENEL TOPLAM	131.477.077	156.113.410	19	100



**2008 (OCAK AYI) TÜRKİYE GENELİ
YAŞ MEYVE SEBZE VE NARENCİYE'NİN ÜLKE GRUPLARINA DAĞILIMI**

ÜLKE GRUPLARI	MİKTAR (KG)	DEĞER (\$)
Bağımsız Devletler T.	91.725.671	68.324.505
Avrupa Birliği	36.919.214	38.973.283
Diğer Avrupa Ülkeleri	44.593.185	28.632.579
Orta Doğu Ülkeleri	50.477.917	18.218.952
Serbest Bölgeler	2.007.082	1.733.296
Diğer Ülkeler	265.984	230.795
TOPLAM	225.989.053	156.113.410



İGM
FAO
DTM
TUIK
MÜŞAVİRLİKLER
FİSKOBİRLİK
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
İSTANBUL İL TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
MALATYA İL TARIM MÜDÜRLÜĞÜ
ULUSLAR ARASI SERT KABUKLU VE KURUYEMİŞ KONSEYİ
AKIB-AKDENİZ İHRACATÇILAR BİRLİĞİ
ORDU TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ
TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ
GAP.GOV.TR