

**KURUTULMUŞ  
SEBZE VE MEYVE  
SEKTÖRÜ**

İnsan oğlu, yüz yillardır, sebze ve meyve kurutmasını biliyor. Aile büyüklerimizin kış mevsimi başlamadan önce, kuruttuğu sebze ve meyveleri karlı kış günlerinde yemek ayrı bir güzellikti. Günümüzde sebze ve meyve kurutma sektörü başlı başına bir sanayi durumunda. Türkiye'nin özellikle kurutulmuş incir, üzüm ve kaysı ile başlayan ihracat seferberliği günümüzde kurutulmuş sebze ile yeni bir boyut kazanmıştır. O halde kurutulmuş sebze ve meyve deyince aklımıza ilk olarak ne gelmektedir öncelikle bunun bir tanımını yapmakta yarar vardır.

Kurutma meyve ve sebzelerin bünyesindeki % 80-95 oranlarındaki suyun % 10-20 oranlarına düşürülerek uzun süre dayanmasını sağlama işlemidir. Ancak bu sırada tat, görünüş, renk, besin değeri gibi kalite özellikleri mümkün olduğunda az değişimeli, ayrıca pişirilmek üzere su ilave edildiğinde taze iken içerdikleri miktara yakın su alabilecektir.

### **Kurutma Yöntemleri**

**Güneşte Kurutma:** Güneş enerjisinden yararlanarak açık havada yapılan kurutma işlemidir. Tabii kurutma olarak da adlandırılır.

Meyveler güneş enerjisinden yararlanarak açıkta kurutulur iken toz, toprak, yağmur ve sergi yerlerinde dolaşan çeşitli böcek ve hayvanların zararlarına uğramakta, ürün kalitesi olumsuz yönde etkilenmektedir.

**Suni Kurutma:** Kurutma tesislerinde dışarıdan alınan havanın bir ısıtıcı yardımıyla ısıtıldıktan sonra kurutulacak gıda maddesiyle temas ettirilmesiyle yapılan kurutma işlemidir.

**Kombine Kurutma:** Güneş enerjisi ve çeşitli yakıtlardan yararlanarak yapılan kurutmaktır. Güneşli mevsimlerde güneş enerjisinden, güneş enerjisinin yeterli olmadığı günlerde ise katı, sıvı veya gaz yakıtlı sıcak hava elde edilmektedir. Bu kurutucular küçük kapasiteli olduklarında köy tipi kurutucular olarak da isimlendirilmektedir. Fazla yatırım gerektirmediği ve kaliteli ürün elde etme imkanı olduğu için özellikle güneşte kurutmanın yerine tavsiye edilmektedir.

**Dondurarak Kurutma:** Bu yöntemde kurutulacak madde önce dondurulur. Sonra meydana gelen buz, vakumla buhar halinde emilir ve su buharı buz kondansatörlerinde dondurularak uzaklaştırılır. Bu yöntemle kurutulan ürün duyusal özellikleri ve besin değeri yönünden üstündür. Ancak yatırım masrafı yüksektir. Daha çok su ilavesiyle hazırlanan hazır çorbaların üretiminde kullanılmaktadır.

Kurutulan, sebze ve meyvelerin, hijyen koşullarına göre depolanması ve sevk edilmeleri de önemlidir. Bu nedenle ambalaj, depo ve uygun taşıt filoları ile desteklenen kurutulmuş sebze ve meyve ihracatından son yıllarda yaşanan alfatoksin maddesi de önem taşımaktadır. Bu nedenle ihracatta zaman zaman karşılaşılan sorunları aşılmasında AB normlarına uygun hareket etmek yararlı olacaktır.

## Kurutulmuş Sebze

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 popüleritesi tüm dünyada giderek artmaktadır.

### Türkiye'de Üretim

Türkiye'de sebzeler genelde yaşı olarak tüketilmekte birlikte, çeşitli yöntemlerle kurutulan sebzeler de nihai tüketiciler ve gıda sanayi firmalarınca talep edilmektedir.

*Yıllara Göre Yaş Sebze Üretimi (1.000 ton)*

	1999	2000	2001	2002	2003
Domates	8.956	8.890	8.425	9.450	9.820
Patates	6.000	5.370	5.200	5.200	5.300
Biber	1.462	1.480	1.560	1.750	1.790
Salatalık	1.650	1.825	1.740	1.670	1.780
Soğan	2.500	2.200	2.150	2.050	1.750
Patlıcan	976	924	945	955	935
Lahana	717	725	710	720	721
Fasülye	471	514	490	515	545
Havuç	239	235	230	235	405
Pırasa	314	308	300	290	305
Ispanak	200	205	210	220	220
Turp	147,5	167,5	168	175	173
Karnıbahar	76,5	90	88	90	108
Sarımsak	86	81	83	75	98
Bezelye	55	48	60	69	54
Barbunya	40	41	41	43	52
Maydanoz	35,5	40	40	44	45
Bakla	45	45	45	44	44
Bamya	24,5	27,5	30	31	35,5
Enginar	25,8	24,5	26,5	27	28
Kereviz	16,5	16,5	16	19	17,8
Nane	3,8	5	5	5,5	6
TOPLAM (diğer sebzeler, kavun karpuz dahil)	30.000	30.000	23.695	26.757	25.061

*Kaynak: TÜİK Türkiye İstatistik Kurumu*

Türkiye dünyanın önemli sebze üreticisi ülkelerinden bir tanesidir. 2003 yılı toplam yaş sebze üretimi yaklaşık 25 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Sebze üretiminde 9,82 milyon tonla domates ilk sırada yer almış, bu ürünü 5,30 milyon tonluk üretimle patates ve 1,79 milyon tonluk üretimle biber izlemiştir.

Kurutulmuş sebze sektörü geleneksel güneşte kurutma yönteminin yanısıra 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 firmalarınca kullanım alanı bulmaktadır. Türkiye'de son yıllarda kurutulmuş sebzelerin giderek artan miktarda gıda sanayi firmalarınca 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 ton)***

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 yoğunlaşlığı görülmektedir. Üretimi gerçekleştirilen kurutulmuş sebzelerin başında? domates, mantar, pırasa, havuç, patates, sarmıskak, karnıbahar, 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. Ya? 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 yanısıra, 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.

## Türkiye'nin Dış Ticareti İhracat

Türkiye kurutulmuş sebze konusunda net bir ihracatçı ülke pozisyonundadır. İhracatın tamamına yakını gelişmiş ülkelere gerçekleştirilmektedir. Toplam kurutulmuş sebze ihracatı 2005 yılında bir önceki yıla göre %35,7 artış göstererek 43,9 milyon dolara yükselmiştir.

Türk malı kurutulmuş domates, kalitesiyle, tüm dünyada iyi bir imaja sahip bulunmaktadır.

Toplam kurutulmuş domates ihracatı 2005 yılında 14.489 ton düzeyine yükselmiştir.

İhracatın toplam tutarı ise 39,6 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. En önemli ithalatçı ülke olan ABD'ye 2005 yılında 4.719 ton kurutulmuş domates ihraç edilmiştir. Bu ülkeyi 3.336 tonla İtalya, 1.734 tonla Avustralya ve 1.169 tonla Almanya izlemiştir. Toplam kurutulmuş sebze ihracatının tutar olarak yaklaşık %90'ını kurutulmuş domates ihracatı oluşturmuştur.

İhracattaki diğer önemli kurutulmuş sebzeler ise mantar ve pirasadır. Kurutulmuş sebze grubunda en değerli ürün olan kurutulmuş mantar ihracatı 2005 yılında 27 ton olarak gerçekleşmiş, bu tutarın değer olarak karşılığı ise 1,24 milyon dolar olmuştur. Önemli ithalatçı ülkeler? 11,9 tonla İtalya, 6,2 tonla Fransa, 2,98 tonla İsviçre ve 2,6 tonla İngiltere'dir.

Yıllara Göre Kurutulmuş Sebze İhracatı (1,000 Dolar)

	2002		2003		2004		2005	
	M	D	M	D	M	D	M	D
Domates	8,194	20,321	10,39	26,616	10,397	28,004	14,489	39,624
Mantar	47	1,425	44	1,016	19	1,071	27	1,243
Pırasa	218	686	325	1,101	191	833	189	856
Kabak	45	261	51	295	69	371	116	588
Patlıcan	60	297	57	268	70	444	66	406
Bamya	9	69	9	93	7	76	11	150
Soğan	220	63	37	122	68	205	45	117
Diğer	816	1,168	327	780	505	1,341	265	926
TOPLAM	9,609	24,290	11,240	30,291	11,326	32,345	15,208	43,910

Kaynak: Dış Ticaret Müşteri Başkanlığı  
M=Miktar: Ton, D=Değer:

2005 yılı kurutulmuş pırasa ihracatı ise 189 ton ve 0,86 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. İhracatta 135,1 tonla Almanya ilk sırada yer almış, bu ülkeyi 39,5 tonla Fransa ve 14,4 tonla Hollanda izlemiştir.

## İthalat

Türkiye, 2005 yılında, toplam kurutulmuş sebze ihracatının yaklaşık %10'u oranında ithalat gerçekleştirmiştir. Toplam ithalatın %28,6'sını kurutulmuş mantar oluşturmaktadır.

Toplam ithalatın %25'ini ise kurutulmuş domates oluşturmuştur. Ancak ithalata konu olan ürünler incelendiğinde, ithal edilen edilen kurutulmuş domatesin büyük çoğunuğun farklı şekillerde işlem görmüş ürünler olduğu görülmektedir.

### Kuru İncir

İncir, ilk kültüre alınan meyvelerden birisi olarak, anavatanı Anadolu'dan, önce Suriye ve Filistin'e sonrasında da buradan Çin ve Hindistan'a yayılmıştır.

İncir, Akdeniz kıyılarının tipik meyvesidir. Yetişme açısından en uygun ekolojik koşulları Ege Bölgesindeki Büyük ve Küçük Menderes Havzalarında bulmuş, en fazla çeşit zenginliğini de bu bölgelerde göstermiştir. Özellikle İzmir ve Aydın en önemli üretim bölgeleridir. Ege bölgesi dışında üretilen incirler mahallinde taze olarak tüketilirken, Ege Bölgesinde üretilen incirlerin büyük bölümünü kurutularak değerlendirilmektedir.

Dünya kuru incir üretimi az sayıdaki ülkede ve sınırlı miktarlarda gerçekleştirilmektedir. Türkiye, dünya'nın en önemli taze incir üretici ülkesi olmasının verdiği bir avantajla, kuru incir üretiminde ve ihracatında da lider ülke konumundadır. Ülkemiz, dünya taze incir üretiminin % 23,5'ini ve kuru incir üretiminin de % 51,6'ını karşılamaktadır. Türkiye'de, 9,1 milyonu meyve veren olmak üzere, toplam 10,2 milyon adet incir ağacı bulunmaktadır. Bu ağaçlardan elde edilen taze incir miktarı yılda ortalama 230320 bin ton arasında değişmekte ve bu miktarın yaklaşık % 1520'si kuru incir olarak değerlendirilmektedir.

Türkiye'de bir çok tür incir çeşidi yetişirilmesine rağmen, özellikle "Sarı Lop" adı verilen incir çeşidi, büyülüğu, tadı, etli oluşu, açık rengi ve yumuşak kabuğu ile dünyada kurutmaya en uygun türlerlerden birisi olarak nitelendirilmektedir. Bu incir çeşidinin ülkemizdeki en önemli üretim alanı, Ege bölgesi, özellikle de İzmir ve Aydın civarıdır.

Ülkemiz incir üretiminin % 90'ından fazlasını sarı lop çeşidi incirler oluşturmaktadır.

Çiftçiler tarafından toplanan taze incirler, ağaçtan veya metalden yapılan yastıklara veya karton tekneler üzerine serilerek, güneş altında 24 gün sure ile kurutulur. Kurutma işlemi incirin depolama süresini artırdığı gibi, besin değerini de artırmaktadır. Taze

### Türkiye'nin Yıllar İtibarıyle Taze ve Kuru İncir Üretimi

Yıllar	Taze İncir (Ton)	Kuru İncir(Ton)
1990	300.000	46.500
1991	314.000	49.800
1992	250.000	45.000
1993	270.000	44.613
1994	279.000	48.605
1995	300.000	49.975
1996	290.000	50.155
1997	243.000	45.255
1998	255.000	50.981
1999	275.000	47.800
2000	240.000	48.675
2001	235.000	48.028
2002	250.000	53.200
2003	280.000	46.500
2004	280.000	55.631

Kaynak: *Taze incir üretimi: Tarım Bakanlığı  
Kuru İncir Üretimi: Tariş*

incirler yaklaşık % 12 oranında şeker ihtiva ederken, kurutulduktan sonra şeker oranı % 50'ye yükselmektedir.

İhracatçılarımız tarafından satın alınan incirler tesislerde işlenmeden önce ürünün bozulmasına karşı yıkama, temizleme ve aflatoksin kontrolu için UV ışını uygulaması gibi işlemlere tabi tutulurlar.

Kuru incir ihracatçılarımız daha çok Ege bölgesinde yerleşmiş olup, bu firmalar kuru incirin yanı sıra kuru kayısı ve kuru üzüm ticareti ile de ilgilenmektedirler.

Türkiye'de üretilen incirlerin yaklaşık % 1520'si ihracata konu olmaktadır. Ayrıca, yurtiçi pazara bir miktar ithal incir de girmektedir. Başta Suriye ve İran'dan temin ithal edilen kuru incirler aynı zamanda reexport amaçlı da ticarete konu olabilmektedirler.

Yüksek kalori değeri, mineral maddeler ve besin maddeleri içeriğiyle gıda maddeleleri arasında özel bir yeri olan kuru incirin çok çeşitli tüketim alanları mevcuttur. Kuru incir, uluslararası pazarlarda, cerezlik olarak tüketildiği gibi pasta imalatında, çeşitli yemeklerin yapımında, dilimlenmiş olarak ekmek imalatında, şekerli mamuller imalatında ve meyve karışımılarında kullanılmaktadır. Kalitesi düşük olanlardan, pekmez, hurda incirlerden de etil alkol üretilmektedir. Etil alkolün üretimi esnasında ortaya çıkan incir çekirdekleri de boyalı, kozmetik ve ilaç sanayinde değerlendirilmektedir.

Türkiye'de ve dünyada kuru incir tüketiminde, özellikle sağlıklı gıdalar pazarının hızlı gelişimine parel olarak artan bir talep vardır. Yurtdışı pazarlarda Noel, yurt içinde de Ramazan dönemlerinde kuru incir talebinde belirgin artışlar görülmektedir.

### Türkiye'nin Yıllar İtibarıyle Kuru İncir İhracatı

Yıllar	Miktar (Ton)	Değer (1.000\$)
1993	36.522	65.345
1994	46.634	72.975
1995	42.738	79.994
1996	35.972	69.334
1997	33.997	62.000
1998	37.253	71.630
1999	40.222	70.277
2000	36.759	59.802
2001	39.284	66.216
2002	35.935	72.375
2003	42.095	78.064
2004	49.073	85.596
2005	52.573	105.038

Kaynak: Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM,  
Dış Ticaret Müsteşarlığı

### Türkiye'nin Dış Ticareti

Kuru incir, Türkiye'nin geleneksel ihracat ürünlerinin başında gelen tarım ürünlerinden birisidir. 1990 yılına kadar 50 milyon Doların altında seyreden kuru incir ihracatımız, bu yıldan itibaren önemli miktarlarda artmış ve 1995 yılında 80 milyon Dolar seviyesine ulaşmıştır. Kuru incir ihracatımızın 2005 yılı seviyesi ise 105 milyon Dolardır.

Kuru incir ihracatımızda en önemli kalemleri, ekstra kuru incir ve birinci sınıf kuru incir oluşturmaktadır. İhracatımızın % 80'den fazlası Avrupa Birliği ülkelerine yönelik olup, en önemli pazarlarımız sırasıyla Fransa, Almanya, İtalya ve İsviçre'dir.

## Dünya Ticareti

Dünya incir üretimi 2002 yılı itibarıyle yaklaşık 1,1 milyon tondur. Türkiye 280 bin tona ulaşan üretim rakamıyla dünya incir üretiminin % 28'ni gerçekleştirerek en önemli üretici ülke konumunu sürdürmüştür. Türkiye'yi incir üretiminde 188 bin tonluk üretimi ile Mısır, 80bin tonluk üretimi ile Yunanistan ve 68 bin tonluk üretimleri ile Fas ve İran izlemektedir.

### Önemli Ülkeler İtibarıyle Kuru İncir İhracatımız \*(Miktar:Kg, Değer: ABD \$)

ÜLKE	2004		2005	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer
1. FRANSA	8.923.763	16.698.081	9.012.705	18.874.242
2. ALMANYA	7.335.954	13.626.268	8.073.253	17.207.478
3. İTALYA	5.027.434	8.384.876	4.928.748	10.239.976
4. İSVİÇRE	2.071.655	5.018.693	2.209.053	5.633.208
5. İSPANYA	2.586.553	3.960.646	2.528.901	4.971.009
6. RUSYA FED.	2.209.191	2.310.762	3.339.042	4.811.557
7. HOLLANDA	2.243.004	3.911.925	2.387.082	4.334.163
8. İNGİLTERE	1.411.318	2.332.692	1.567.560	3.213.288
9. İSRAİL	1.414.810	2.585.419	1.354.586	2.868.895
10. A.B.D.	1.431.037	2.680.198	1.216.133	2.802.157
DIĞER	14.418.862	24.087.220	15.956.284	30.082.773
TOPLAM	49.073.581	85.596.780	52.573.347	105.038.746

Kaynak: Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM, Dış Ticaret Müsteşarlığı

\*Sıralama 2005 ihracat değeri bazında yapılmıştır

### Yıllar İtibarıyle Dünya Kuru İncir Ticareti

İthalat	İhracat				Yıllar			
	Miktar (Ton)	Değer (1.000 ABD\$)	%Değişim (Miktar)	%(Değişim) (Değer)	Miktar (Ton)	Değer (1.000 ABD\$)	%Değişim (Miktar)	%(Değişim) (Değer)
1992	44.943	95.827	-	-	50.183	107.467	-	-
1993	49.156	97.008	9,4	1,2	54.411	98.659	8,4	8,2
1994	62.747	106.661	27,6	10,0	60.442	104.630	11,1	6,1
1995	58.973	109.754	6,0	2,9	64.168	113.886	6,2	8,8
1996	56.106	107.534	4,9	2,0	59.502	109.594	7,3	3,8
1997	61.990	107.422	10,5	0,1	64.882	104.532	9,0	4,6
1998	59.889	108.409	3,4	0,9	65.602	113.533	1,1	8,6
1999	67.091	116.461	12,0	7,4	76.513	119.204	16,6	5,0
2000	65.908	109.865	1,8	5,7	77.278	120.132	1,0	0,8
2001	61.967	103.972	6,0	5,4	68.702	116.341	11,1	3,2
2002	62.346	114.793	0,6	10,4	67.112	115.327	2,3	0,9

Kaynak: FAO İstatistik Veri Tabanı

## Dünya Kuru İncir Ticaretinde Önemli İthalatçı ve İhracatçı Ülkeler 2002

Sıra	İthalatçı Ülke	Miktar (Ton)	Değer (1000\$)	İhracatçı Ülke	Miktar (Ton)	Değer (1000\$)
1	Almanya	8.884	17.604	Türkiye	35.052	70.553
2	Fransa	7.484	15.499	ABD	2.343	7.239
3	İtalya	5.992	12.850	İran	8.145	6.120
4	ABD	6.280	6.333	Yunanistan	2.934	5.981
5	İsviçre	2.238	5.736	İspanya	5.540	5.033
6	Japonya	1.265	4.389	Suriye	4.674	3.772
7	Hong Kong	2.328	4.291	Fransa	1.104	3.730
8	Hollanda	2.142	4.233	Hollanda	1.388	3.202
9	İngiltere	1.419	3.638	Almanya	760	2.447
10	İspanya	1.665	3.149	İtalya	319	866
	Toplam	62.346	114.793	Toplam	67.112	115.327

Kaynak: FAO İstatistik Veri Tabanı

Dünya kuru incir ihracatında Türkiye % 61,2'lik payıyla en önemli ihracatçı ülke olarak güçlü bir konuma sahiptir. Ülkemizi, sırasıyla, ABD, İran ve Yunanistan izlemektedir.

Dünya kuru incir pazarındaki en önemli ithalatçı ülkeler sırasıyla? Almanya, Fransa, İtalya, ABD ve İsviçre'dir.

### Kuru Üzüm

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 değişmekte birlikte, yıllık 65 milyon ton civarında seyretmektedir.

Dünyada üzüm yetiştirciliği genel olarak, kuzey yarımkürede 2052, güney yarımkürede ise 2040 enlem dereceleri arasında yayılmış bulunmaktadır. Sıcaklık, bağıcılığın kuzeye doğru yayılmasını önleyen en önemli faktördür. Dünya üzüm üretiminin yarısından fazlası (yaklaşık üçte ikisi) Avrupa Kıtasında gerçekleştirilmektedir. Başlıca üreticili ülkeler İtalya, Fransa, ABD, İspanya, Türkiye, Bağımsız Devletler Topluluğu ve Portekiz'dir. Türkiye, 535 bin hektar bağ alanı ve ortalama 3,6 milyon ton üzüm üretimiyle Dünya'nın 5. büyük üzüm üreticisi konumunda bulunmaktadır.

Dünyada üretilen üzümlerin her yıl yaklaşık 700850 bin ton arasındaki bir miktarı kurutularak değerlendirilmektedir. A.B.D, Türkiye, İran, Yunanistan, Güney Afrika, Şili ve Avustralya dünyanın en önemli çekirdeksiz kuru üzüm üreticisi ülkelerdir. Çekirdeksiz kuru üzüm hasadı, kuzey yarımküresi ülkelerinde Ağustos-Eylül aylarında, gü-

## Türkiye'nin Yıllar İtibarıyle Yaş ve Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi

Yıllar	Ekili Alan (Hektar)	Yaş Üzüm Üretimi (Ton)	Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi (Ton)
1995	565.000	3.550.000	179.000
1996	560.000	3.700.000	185.000
1997	545.000	3.700.000	210.000
1998	541.000	3.600.000	250.000
1999	530.000	3.400.000	250.000
2000	535.000	3.600.000	255.000
2001	525.000	3.250.000	250.000
2002	535.000	3.600.000	255.000
2003	535.000	3.600.000	190.000
2004	535.000	3.650.000	295.000

Kaynak: Yaş üzüm üretimi: Tarım İstatistikleri Özeti, DİE

Çekirdeksiz kuru üzüm üretimi: Ege İhracatçı Birlikleri

ney yarımadası ülkelerinde ise MartNisan aylarında yapılmaktadır.

Ülkemizde, 1200'ün üzerinde üzüm çeşidinin varlığı saptanmıştır. Üretilen üzümün, yıllar itibarıyle değişmekte beraber, ortalama % 510' unun kurutulduğu tahmin edilmektedir.

Türkiye'nin Dünya ticaretine konu olan ve ihracatta en fazla öneme sahip kuru üzümleri, 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.larında 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. 2003 yılı verilerine göre, yaklaşık 11,5 milyon ton olarak gerçekleşen toplam meyve üretimiminin yaklaşık % 33'ünü tek başına üzüm üretimi, toplam üzüm üretiminin de yaklaşık % 7,5'ini çekirdeksiz üzüm üretimi oluşturmaktadır.

Türkiye, yaş üzüm üreticiliğindeki güçlü konumuna parel olarak, dünya çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde de önemli bir yere sahiptir. Ülkemiz, 2004 yılı itibarıyle 295 bin tonluk kuru üzüm üretim miktarı ile 820 bin tonluk dünya toplam kuru üzüm üretiminin % 35,9'unu tek başına karşılamıştır.

Türkiye'de üretilen üzümleri, çoğunuyla kuru ve yaş olarak tüketilmekle birlikte, bir

## Türkiye'nin Yıllar İtibarıyle Kuru Üzüm İhracatı

Yıllar	Miktar (Ton)	Değer (1.000 \$)	Miktar	Değer
			Değişim (%)	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

Kaynak: Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM, Dış Ticaret Müsteşarlığı

miktar üzüm de pekmez, bulama, pestil, lokum gibi formalarda direkt olarak veya şirkete 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 5070 bin ton civarındaki miktarı (toplam üretimin % 2028'i) yurt içinde tüketilmekte, geriye kalan 180230 bin ton civarındaki miktar ise (toplam üretimin %7278'i) ihraç edilmektedir.

Bir proteğin 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.

## **Türkiye'nin Dış Ticareti**

Kuru üzüm, Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren ihracatımızdaki önemini korumuş ve geleneksel ihracat ürünlerimiz arasında önemli bir yer almıştır.

Türkiye'nin kuru üzüm ihracatının hemen hemen tamamını çekirdeksiz kuru üzümler oluşturmaktadır. Çekirdekli kuru üzüm ihracatımız yok denecek kadar azdır. Üretimin yaklaşık % 7278'i ihracat edilirken, geri kalanı da yurtçında tüketilmektedir.

Türkiye'nin 2005 yılı kuru üzüm ihracatı, 226 bin ton ton civarında olup, karşılığında ise yaklaşık 239 milyon Dolarlık gelir elde edilmiştir. Kuru üzüm ihracatımız, 2005 yılı içerisinde, bir önceki yıla göre miktar bazında % 6,9 artmıştır.

Türkiye'den 2005 yılı içerisinde 101 ülkeye kuru üzüm ihracatı edilmiştir. En önemli pazarlarımız, başta Fransa, Hollanda, Almanya, İtalya, İngiltere ve İrlanda olmak üzere AB ülkeleridir. Bu ülkeler, Türkiye'den ithalat ettikleri kuru üzümlerin bir kısmını yeniden ihracat ederek değerlendirme yoluna gitmektedirler.

## **Dünya Ticareti**

Dünyada üretilen 61 milyon tondan fazla taze üzümün, her yıl yaklaşık 650800 bin ton arasındaki bir miktarı kurutularak değerlendirilmektedir. Üretilen bu miktar üzümün ise, her yıl, 450700 bin ton arasındaki miktarı çeşitli ülkelere ihracat edilmekte ve ortalama 200 bin tonu ise üretici ülkeler tarafından iç tüketimlerinde kullanılmaktadır.

2002 yılı itibariyle dünya genelinde ihracata konu olan kuru üzüm miktarı 624,5 bin ton olup bu miktarın parassal karşılığı 575,6 milyon Dolardır.

Türkiye 2002 yılı itibariyle dünyanın en önemli kuru üzüm ihracatçı ülkesi olup, dünya ihracatının miktar bazında % 27'sini karşılamıştır. Dünya kuru üzüm ihracatında diğer önemli ülkeler ABD, İran, Şili ve Yunanistan olup, sektörde reexport uygulamalarına yaygın olarak rastlanmaktadır.

Dünya kuru üzüm ithalatı 2002 yılı itibariyle 679 bin ton olup, en önemli ithalatçı ülkeler AB ülkeleri, Japonya ve Kanada olarak kaydedilmiştir. En önemli 3 ithalatçı ülke olan İngiltere,

Almanya ve Hollanda 2002 yılı dünya kuru üzüm ithalatının % 32'sini gerçekleştirmişlerdir.

## Kuru Kayısı

Kuru kayısı, kuru meyve ihracatımızda, kuru üzüminden sonra ikinci sırada yer alan en önemli geleneksel ihracık ürünlerimizden birisidir. Ülkemiz, gerek kayısı çeşitlerinin kalitesi, gerekse sahip olduğu ekolojik üstünlükler nedeniyle rakip ülkemlere kıyasla doğal bir rekabet avantajına sahiptir. Kuru kayısı ihracatçı firmalarımız, 2005 yılında, 91 ülkeye 95,8 bin ton'luk ihracat gerçekleştirmiştir ve ülkemize 179,5 milyon Dolarlık bir döviz girdisi sağlamışlardır. Bu rakamlar, bir önceki yıla göre, miktar bazında yaklaşık % 17,9'luk bir artışı ifade ederken, değer bazında ise % 9,2'lik bir gerileyişi işaret etmektedir.

Kuru kayısı ihracatımızda dikkati çeken bir başka nokta ihracatımızın belirli ülkelere yoğunlaşmasıdır. En önemli altı ihracık pazarımız olan ABD, İngiltere, Fransa, Rusya Almanya ve Avustralya toplam kuru kayısı ihracatımızdan % 63,6'lık bir pay almaktadır.

Ihracatımızın bu pazarlara olan yüksek bağımlılık durumu bazı sakincaları da beraberinde getirmektedir. Bunun en önemli olanı ise bu pazarlara olan bağımlılıktır.

Dünya kuru kayısı ihracatı 2001/2002 yılları karşılaştırmasına göre % 22 artmış ve toplam 163,7 milyon Dolarlık bir hacime ulaşmıştır. Bu durum, kuru kayısının dünya genelinde popüleritesinin ve kullanım alanlarının arttığını işaret etmektedir.

### Yıllar İtibarıyle Türkiye'nin Kuru Kayısı İhracatı

Yıllar	Miktar (Ton)	Değer (1.000 \$)
1993	33.951	83.692
1994	44.927	87.656
1995	50.835	99.146
1996	43.820	106.072
1997	40.509	111.617
1998	50.383	120.362
1999	55.403	126.169
2000	68.128	107.852
2001	85.626	88.066
2002	69.089	117.854
2003	72.868	150.223
2004	81.292	197.704
2005	95.803	179.529

Kaynak: Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM, Dış Ticaret Müsteşarlığı

Kuru kayısının dünya ticaretine bakıldığından, ülkemizin ihracatta neredeyse rakipsiz bir durumda olduğu görülmektedir. 2002 yılında dünya kuru kayısı ticaretine konu olan yaklaşık 105 bin ton'luk ürünün % 71'i Türkiye kaynaklıdır. Bu rakama Türkiye'den ithal edilip reexport'a konu olan miktar dahil değildir.

Dünya kuru kayısı ticaretinde en önemli pazarlar 2002 yılı içerisinde ABD, İngiltere, Fransa, Almanya ve Rusya Fed. olmuştur. Bu 5 ülke dünya ithalatının % 53'ünü gerçekleştirmiştirlerdir.

#### Dünyanın En Önemli Kuru Kayısı İhracatçı Ülkeleri (2002)

Sıra	İhracatçı Ülke	2002 İhracat Değeri (1000\$)	2002 İhracat Miktarı Ton
1	Türkiye	117,872	69,1
2	Fransa	7,796	1,963
3	ABD	7,613	3,106
4	Tacikistan	5,679	16,133
5	G. Afrika	3,357	1,059
6	Hollanda	3,276	1,465
7	Almanya	2,955	1,022
8	Özbekistan	2,191	2,807
9	Afganistan	2,084	1,534
10	İran	2,082	2,202