

# **DOMATES SALÇASI VE KONSERVECİLİK**

Türkiye'de meyve ve sebze işleme sanayi 1900'lü yılların başında kurulmuş olmasına rağmen ancak planlı kalkınma döneminde önemli gelişmeler gösterebilmiştir. Konserve meyve ve sebze işleme sanayi esas itibariyle turşu,

geçici konserve edilmiş sebze ile konserve meyve ve sebze üretiminden oluşmaktadır.

### **Türkiye’de Konserve Meyve ve Sebze Üretimi**

Konserve meyve sebze üretim rakamları son üç yıl için aşağıdaki gibidir. Devlet Planlama Teşkilatı’nın sınıflandırmasında meyve sebze konserveleri, domates salçası ve salamura zeytin kategorisi altında ayrı olarak verilmiştir.

	<b>Yıllar</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>
Meyve ve Sebze		235	320	310
İşleme Sanayi				
Meyve Sebze				
Konserveleri				
Domates Salçası		320	260	265
Salamura Zeytin		200	150	220

*Kaynak: Devlet Planlama Teşkilatı, Yıllık Planlar  
Üretim (1000 ton)*

Sektörde faaliyet gösteren firmalar küçükten orta büyüklüğe kadar değişmektedir. Konserve üretim tesisleri, sanayinin ihtiyaç duyduğu hammaddelerin daha bol ve kaliteli yetiştikleri Ege ve Marmara Bölgelerinde sayı ve kapasite olarak yoğunlaşmaktadır. Kullanılan hammaddenin aşağı yukarı tamamı yurtiçinden temin edilmektedir. Sektörde ABD, Fas, İsviçre, İngiltere, Kanada, Hollanda, Yunanistan, Japonya ve İspanya gibi ülkelerden yabancı sermaye kuruluşu bulunmaktadır. Dünya konserve sebze meyve tüketimi ve ticareti dondurulmuş meyve ve sebzenin rekabetine karşın giderek artmaktadır.

Ülkemizde konserve işleme sanayi ağırlıklı olarak bezelye, fasulye, bamya ve karışık sebze işlemektedir. Üretilmekte olan başlıca meyve konserveleri ise turunçgil, kiraz (vişne dahil), şeftali ve kayısıdır. Turşu grubu içinde en önemli ürün kornişon turşusudur ve dış ticaretimizde önemli bir yere sahiptir.

### **Türkiye'nin İhracatı**

Türkiye'nin konserve sebze meyve ihracatında en önemli grup şüphesiz turşudur. Bunu zeytin ve kaparinin olduğu grup izlemekte, konserve meyveler ve geçici konserve edilmiş sebzeler daha sonra gelmektedir. İhraç edilen konserve sebzeler içerisinde bamya, bezelye, enginar, taze fasulye, sebze karışımları ve diğer sebze konserveleri ön sırada gelirken konserve meyve ihracatımızda turunçgil, kiraz ve vişne konserveleri ile diğer meyve konserveleri önem kazanmaktadır.

İhracatımızda son üç yılı değerlendirecek olursak; 2003 yılında 445 milyon dolar karşılığı 342 bin ton olan konserve sebze meyve ihracatımız, 2004 yılında

miktar olarak % 17,7 oranında artarak 524 bin ton seviyesine yükselirken değer olarak da % 26,6 artış göstererek 433 milyon dolar seviyesine; 2005 yılında 37 bin ton civarı azalma göstermiş olup değer olarak 445 milyon doların üzerine çıkmıştır. 2006 yılındaki ihracatımız bir önceki yıla göre % 12 oranında azalarak 426 bin ton ve değer olarak % 6 azalarak 417 milyon dolar seviyesine gerilemiştir.

En önemli pazarlarımız 2006 yılı itibariyle ABD Doları cinsinden Almanya (77,6 milyon dolar), ABD (40 milyon dolar), Hollanda (38,8 milyon dolar), Irak (25,7 milyon dolar), Japonya (24,8 milyon dolar), İngiltere (18 milyon dolar), Romanya (16,9 milyon dolar), Fransa (11 milyon dolar) ve Suudi Arabistan (11 milyon dolar) dır. Bu dokuz ülkenin konserve sebze meyve ihracatımızdaki toplam payları 2006 yılı itibariyle %63' tür.

Konserve meyve ve sebze kapsamında incelenen grup içinde en önemli ihracat sektörü turşulardır. 2006 yılı itibariyle konserve meyve ve sebze ihracatının % 41'i turşu ve zeytin, % 30'u domates konserveleri ve salça ve % 21'i sebze konserveleri ve salamura zeytinden oluşmuştur.

Konserve meyve ihracatında, turunçgil konserveleri (22 bin tondan fazla) ilk sırada yer alırken kiraz (vişne dahil) konserveleri ve diğer meyve konserveleri ikinci sırada yer almaktadır. 2006 yılında incelenen gruptaki konserve meyve sebze ithalatı 11 bin tonu aşmış ve değer olarak 18 milyon dolara ulaşmıştır. 2006 yılı itibariyle ithalatımızın en fazla olduğu ülkeler İspanya, Almanya, Tayland ve Yunanistan'dır.

Türkiye'de konserve meyve ve sebze ithalatı çok düşük miktarlar ve değerlerde yapılmaktadır. İthalat özellikle Türkiye'de üretilmeyen çeşitlerden oluşmaktadır. İthalatta en fazla paya sahip konserve meyvede en önemli ithal meyve konservesi turunçgil konserveleridir. İthalatta ikinci önemli bölüm olan konserve sebze en fazla ithal edilen sebze konservesi tatlı mısır konserveleridir

## **DÜNYA TİCARETİ**

Dünya 2005 yılı konserve meyve ve sebze ürünleri ihracatı 10 milyon tonu aşmıştır ve bu miktar 10 milyar dolardan fazla pazar payına eşittir. En büyük ihracatçı konumundaki ülkeler Çin, İspanya, Fransa, İtalya, ABD ve Türkiye'dir.

Hıyarlar, kornişonlar ve zeytinlerin bulunduğu grupta dünya ihracatı 1 milyon tondan fazla ve değer olarak 1 milyar doların üzerindedir. 2005 yılı verilerine göre ihracatta ilk üç sırayı Almanya, Türkiye ve Meksika almaktadır. Hıyar ve kornişon turşularının 2005 yılı dünya ihracatında ülkemiz %16'lık önemli bir paya sahiptir.

Domates konserveleri ve salçanın bulunduğu grupta; Dünya ihracatının 3 milyar dolardan fazla ve miktar olarak 2 milyon tondan fazla olduğu görülmektedir. 2005 yılı ihracat verilerinde İtalya, Çin, İspanya ve Türkiye önde gelmektedir.

Mantar ve domalanın olduğu gruptaki dünya ihracatı miktar olarak 700 bin ton ve değer olarak 587 bin dolar seviyesindedir. 2005 GTİP numarasındaki sebze konserveleri, dünya konserve meyve sebze ihracatının miktar olarak %57'sine (6 milyon ton) ve değer olarak %47'sine (4,8 milyon dolar) eşittir. Bu grupta ihracatta önde gelen ülkeler İspanya, Çin, Fransa, Belçika ve ABD'dir. Şekerle konserve edilmiş kiraz, vişne ve zencefil konserveleri ihracatı; toplam dünya konserve meyve sebze ihracatında en az paya sahiptir (% 3).

Turunçgil konserveleri dünya ihracatında Türkiye önemli bir yere sahiptir (2005 yılı dünya ihracatında %5'lik pay). 2005 yılı ihracat verilerinde Çin, İspanya, ABD, Tayland ve Türkiye ilk beş sırada yer almaktadır. 2005 yılı için kiraz (vişne dahil) konservelerinin dünya ihracatı, 1 milyon tondan fazla ve değer olarak 1 milyar dolardan fazladır. İhracatta ilk sırada yer alan ülkeler Macaristan, ABD, Almanya, Bulgaristan ve İtalya'dır. 2005 yılı toplam dünya ihracatında Türkiye %4'lük bir paya sahiptir. Hıyar, kornişon ve zeytinlerin en çok talep edildiği ülkeler ABD, Almanya, Rusya, İngiltere ve Fransa'dır.

Domates konserveleri ve salçada en çok ithalat gerçekleştirilen ülkeler Almanya, İngiltere, Japonya ve Fransa'dır. Sebze konserveleri en fazla ABD, Almanya, Japonya ve Fransa tarafından ithal edilmektedir.

Kiraz (vişne dahil) konservelerinin en çok ithal edildiği ülkeler; Almanya, Fransa, Japonya, İtalya ve Belçika'dır. Dünya konserve meyve ve sebze ticaretinde bölge olarak Avrupa kıtası gerek ithalatta gerekse de ihracatta başı çekmektedir. Bunun yanı sıra gelişmiş ülkeler gerek ithalatta gerekse ihracatta baskın durumdadır. Bu ülkelerin yüksek tüketim düzeylerinin yanı sıra üretim altyapılarının güçlü olması böyle bir sonucu haklı çıkarmaktadır.

Türkiye’de sektörün en önemli sorunları arasında hammadde, ambalaj ve dünyada ticareti ağırlıklı olarak yapılan çeşitlerin Türkiye’de yeterince üretilmemesi yer almaktadır.

## **Domates Salçası**

Domates hem görselliği hem de lezzeti ile salatalarımızın olmazsa olmazı, yemeklerimizin ana malzemesidir. Domatesi genelde sebze olarak kabul ederiz, fakat botanikçiler için domates bir meyve. Çünkü meyve, olgun halde olan taze ve kuru şekilde tüketilen ve içinde tohum ve tohumları barındıran bitki olarak tanımlanıyor. Domatesin içindeki kırmızı çekirdeklerini düşünürsek bu tanıma göre meyve olarak kabul edilmesi çok doğal. Ama tek tek meyve ve sebzeleri incelemeye kalksak işin içinden çıkamayabiliriz. Bunun yanısıra domatesi elma gibi gün içinde ısıra ısıra yiyenleri de unutmamak gerek.

Domates, taze olarak tüketildiği gibi sebze-meyve işleme sanayi için de en önemli tarım ürünü. Çünkü soyulmuş domates, doğranmış domates, domates sosu, salçası, kurutulmuş domates ve ketçap gibi ürünlerin üretiminin ana hammaddesi. Bol vitamin kaynağı olan domates, besleyici ve lezzetli olma özellikleri ile dünyanın birçok ülkesinde en çok üretilen sebze.

Domates turfanda olarak yetiştirilebildiği için her mevsimde tüketmek mümkün. En büyük düşmanı ise soğuk. Sıcaklık -2, -3 dereceye düştüğünde bitki tamamen ölebiliyor. Gereğinden fazla sıcaklık ve nem de bitki hastalıklarının meydana çıkmasına, sıcak ve kuru havada fazla miktarda çiçek dökülmesine sebep oluyor.

Türkiye’de üretilen 7 milyon ton domatesin yaklaşık yüzde 25’i işleniyor ve bunun yüzde 80’i salça, yüzde 15’i konserve domates , kalan kısım ise ketçap, domates suyu ve diğer domates ürünlerinin imalatı için kullanılıyor.

## **Domates salçası üretiminde Türkiye dünya üçüncüsü**

Türkiye’de ilk domates salçası üretim tesisi 1955 yılında Bursa’da kuruldu. Bugün altmışın üzerindeki işletme ve tesiste diğer konserve, reçel-marmelat mamullerinin yanısıra, ağırlıklı olarak domates salçası üretiliyor. Sektörde kurulu işletmelerin büyük bir kısmını özel sektöre ait anonim şirketler oluşturmakta. Dünyada salça üretiminin lideri yine en büyük domates üreticisi olan ABD. İkinci sırada İtalya var. İtalya’yı 495 bin tonluk domates salçası kapasitesiyle üçüncü sırada Türkiye takip ediyor.

Salça sektörü, ülkemiz meyve ve sebze işleme sanayi içinde en fazla döviz girdisi sağlayan üretim kalemi olup, özellikle yurtiçinde sözleşmeli tarımın yerleşmesine de büyük ölçüde katkıda bulunuyor. 1967 yılında 3 ton gibi

sembolik bir rakam ile başlayan salça ihracatımız, 1999 yılında yaklaşık 200 bin ton olarak gerçekleşti. Türkiye’de yaşanan ekonomik kriz her sektörde olduğu domates salça ihracatına da yansdı ve 2001 yılında gerileme yaşanmaya başladı. 2002 yılı itibariyle domates salçası ihracatımız 123 bin ton ve 78 milyon dolar civarında . Türkiye domates salçası üretiminde son iki yılda ciddi anlamda yaşanmaya başlayan bu düşüşün, en önemli sebeplerinden biri dünya domates salçası üretiminde yaşanan artış. ABD ve Çin Halk Cumhuriyeti’ndeki üretimindeki artış Türkiye’nin ihracat değerlerini ve miktarını olumsuz yönde etkiledi. Çin son yıllarda sektörde çok ciddi bir sıçrama gerçekleştirdi. Bu durumun sürekli bir durum olma ve Türk salça sektörünü daha da etkileme ihtimali var.

### **Dış Pazar ağı geniş**

Türkiye’nin domates salçası ihracatında ilk sırayı Japonya alıyor. Japonya’ya yapılan ihracat 2005 yılı itibariyle 25 bin ton seviyesinde. İkinci sırada Rusya var. Sadece bu iki pazar, ihracatımızdan yüzde 25’den fazla pay alıyor. Sonra ihracatımızda bir düşüş trendi gösteren S. Arabistan, ardından Almanya geliyor. İhracatımızın artırılabilceğinin düşünüldüğü ülkeler arasında da İngiltere, Güney Afrika ve Almanya bulunuyor.

En önemli rakiplerimiz olan İtalya, Yunanistan, İspanya ve Portekiz en büyük ithalatçıların bulunduğu AB’nin tam üyesi olma avantajını iyi değerlendiriyor. Türkiye ise AB’ye ihracatta kota dışı ürünler yüzde 16.8 vergi ödemek zorunda. Bunun yanı sıra dünya ticaretini daha da geliştirebilmek için İtalya ürün çeşitlendirmesine gidip yeni ürünlerle piyasaya da büyük avantaj sağlıyor. Ayrıca, Çin Halk Cumhuriyeti’nden AB’ye olan ve giderek artan salça ihracatını göz ardı etmemek gerekiyor. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı’nın Domates ve Salça Üretimi Sektör araştırmasına göre dünya salça ticaretinde pazar payımızın artırılması için tarımsal üretim planlaması, tarımda arazi parçalanmasının önlenmesine yönelik çalışmaların yapılması gerekli. Bunun yanı sıra üretici birliklerinin kurulması ve depolama, taşıma ve paketleme konularında standardizasyon sağlanmasının önemi vurgulanıyor. Bir de tabii AB’nin birlik dışı ülkelere ithal ettiği domates çeşitlerinin üretimine yönelik çalışmaların hızlanması gerektiğine dikkat çekiliyor.