

**T.C.
TİCARET BAKANLIĞI
ESNAF, SANATKARLAR VE
KOOPERATİFÇİLİK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



2018 YILI KURU İNCİR RAPORU

NİSAN 2019

İÇİNDEKİLER

1 . GİRİŞ.....	3
2 . İNCİR ÜRETİMİ.....	3
2.1. DÜNYA İNCİR ÜRETİMİ.....	3
2.2. TÜRKİYE İNCİR ÜRETİMİ	5
3 . KURU İNCİR TÜKETİMİ.....	9
4 .İNCİR TİCARETİ	10
4.1. DÜNYA KURU İNCİR İHRACATI	10
4.2. TÜRKİYE KURU İNCİR İHRACATI	11
5 .DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE FİYAT HAREKETLERİ.....	12
5.1. İHRAÇ FİYATLARI	12
5.2. BORSA FİYATLARI	14
5.3. TARIŞ İNCİR BİRLİĞİ ALIM FİYATLARI	14
6 . ÜRÜN TİCARET ŞEKLİ	15
7. TÜRKİYE’DE SEKTÖRÜN YAPISAL GÖRÜNÜMÜ	15
8. KURU İNCİR SEKTÖRÜNÜN TEMEL SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ.....	16
8.1. Üretim Sorunları	16
8.2. İç Tüketim Sorunu.....	18
8.3. Stok Sorunu.....	18
8.4. Avrupa Birliği’nde Kuru İncir İçin Uygulanan Aflatoksin Limitleri Sorunu	18
8.5. İlk Yükleme Tarihi.....	19
8.6. AB Gümrük Kapılarındaki Kontroller ve Bekleme Süreleri.....	19
8.7. Kuru İncirin İhracat Teşviği Kapsamına Alınması	19
8.8. Kuru İncirin Tarım Sigortaları Kapsamına Alınması	19
8.9. Kuru İncir Tanıtım Grubu Oluşturulması.....	20
8.10. Hidrojen Peroksit Denetimi	20
8.11. Okratoksin- A Sorunu.....	20

1 . GİRİŞ

İncir kültürü Anadolu'da insanlık tarihi kadar eski dönemlere dayanan kültür meyveleri içinde, en eski gelişme tarihine sahip meyvelerden biridir. İncirin anavatanı Türkiye olup, buradan Suriye, Filistin ve daha sonra da Ortadoğu üzerinden Çin ve Hindistan'a yayılmıştır.

Dünyada oldukça sınırlı sayıda ülkede incir üretimi yapılmakta olup, buna bağlı olarak kuru incir üreten ülke sayısı da oldukça azdır.

İncirin yetiştirilmesi için en elverişli bölgeler Büyük ve Küçük Menderes havzalarıdır. İncirin % 80'i Aydın çevresinde Büyük ve Küçük Menderes ovalarında yetişir. Burada daha çok kurutmalık incir yetiştiriciliği yapılmaktadır. İncir, her ne kadar subtropik bir meyve olsa da geniş ekolojik uyum kabiliyeti nedeniyle ülkemizin tüm sahil kuşağında yetiştirilmektedir. Bu doğrultuda, Marmara, Akdeniz, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri gibi bazı bölgelerimizde de sofralık incir yetiştiriciliği yapılmaktadır.

2 . İNCİR ÜRETİMİ

2.1. DÜNYA İNCİR ÜRETİMİ

Tablo 1: Dünya Yaş İncir Üretim Miktarları (Ton)

ÜLKELER	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Türkiye	286.724	298.914	300.282	300.600	305.450	305.689
Mısır	162.075	153.089	176.105	172.474	167.622	177.135
İran	94.010	78.392	83.787	73.212	70.178	70.730
Fas	102.341	101.989	126.554	150.011	59.881	137.934
Cezayir	113.579	117.100	128.620	139.137	131.798	128.684
Suriye	43.833	46.443	35.301	41.652	43.098	43.084
A.B.D.	30.642	26.212	30.300	27.397	31.600	28.300
İspanya	26.750	30.400	28.896	26.479	25.224	36.380
Tunus	24.250	23.500	27.000	30.000	22.500	22.529
İtalya	10.787	11.520	10.788	13.112	11.297	11.363
Brezilya	28.131	28.253	28.053	29.071	26.910	25.883
Diğerleri	197.079	213.731	169.925	151.220	154.901	180.151
TOPLAM	1.120.201	1.129.543	1.145.611	1.159.215	1.050.459	1.167.862

Kaynak: FAO

ÜLKELER	2013/2014	2014/2015	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19
Türkiye	298.914	300.282	300.600	305.450	305.689	306.499

*TÜİK

Dünya Yaş İncir Üretim Alanları



Dünya incir üretim miktarı yıllara göre değişmekle birlikte, son altı yıllık veriler incelendiğinde; dünya incir üretiminin 1.050.459 ton ile 2016/2017 sezonunda en düşük düzeyde, 2017/2018 sezonunda ise 1.167.862 ton ile en yüksek seviyede gerçekleştiği görülmektedir. Tablodaki verilerden görüldüğü üzere dünya incir üretiminde fazla dalgalanma yaşanmamakta ve üretimde her yıl birbirine yakın değerler elde edilmektedir.

Grafik 1: Türkiye Yaş İncir Üretim Miktarı



Kaynak: FAO, TÜİK

BM Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) verilerinin son altı yıllık ortalama değerlerine göre Türkiye, yaklaşık 300 bin ton üretim ile dünya yaş incir üretiminin yaklaşık % 30'nu karşılayarak ilk sırada yer almaktadır. Türkiye'yi Mısır, Fas, Cezayir, İran, Suriye, ABD ve

İspanya takip etmektedir. Yıllara göre değişmekle birlikte, dünya incir üretiminin ortalama 1.128.815 ton, kuru incir üretiminin de 105.000 ton civarında (yaş incirin dörtte biri kuru inciri oluşturuyor.) olduğu dikkate alındığında, dünya incir üretiminin 680.000 ton civarında bir miktarının yaş incir üretimi olarak değerlendirildiği ortaya çıkmaktadır.

Tablo 2: Dünya Kuru İncir Üretim Miktarları (Ton)

Ülkeler	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
Türkiye	58.662	55.653	56.935	61.909	69.731	74.505	72.000
İran	22.500	23.000	22.000	21.759	30.000	30.000	30.000
ABD	10.000	11.000	9.250	10.487	9.000	9.000	9.000
Yunanistan	7.500	8.000	7.600	5.600	7.000	8.000	7.500
İspanya	5.000	5.000	6.000	5.000	5.000	6.000	5.500
İtalya	3.500	4.500	3.900	2.200	3.000	4.000	3.500
Toplam	107.162	107.153	105.685	106.955	123.731	131.505	127.500

Kaynak: FAO

Yıllara göre değişmekle birlikte yaklaşık 115.670 ton civarında olan dünya kuru incir üretiminin yarısına yakın bir bölümü ülkemiz tarafından gerçekleştirilmektedir. Son 7 yıllık veriler incelendiğinde; 2016/2017 yılında 127.500 ton olan dünya kuru incir üretimi içerisinde % 57’lik payla birinci sırada yer alan ülkemizden sonra, % 23,5’lik payla İran ikinci, % 7’lik payla da ABD üçüncü sırada yer almaktadır.

Dünya kuru incir üretiminin % 15-20’si üretici ülkeler tarafından tüketilmekte olup, üretici ülkelerin iç tüketiminden arta kalan kısım ise, ihracata konu olmaktadır. Dünya piyasalarında ihraç olunan kuru incirin %60’dan fazlası ülkemiz tarafından karşılanmaktadır. Dünya kuru incir üretiminde olduğu gibi, ihracatında da birinci sırada yer alan ülkemiz, bu konumu nedeni ile dünya fiyatlarını da önemli ölçüde etkilemektedir.

Tablodaki veriler değerlendirildiğinde son yedi sezondaki üretimin ortalama 115.670 ton civarında olduğu görülmektedir. Başlıca üretici ülkeler itibarıyla dünya kuru incir üretim rakamlarına ilişkin olarak verilen tablodaki yedi dönemin ortalamasına göre Türkiye 64.199 ton üretim ile dünya üretiminin yarısından fazlasını karşılayarak, sektörde en çok üretim yapan ülke konumundadır. Ayrıca, Türkiye sektörün en kaliteli üretim yapan üretici ülkesidir. 2016/2017 yılı kuru incir üretiminde Türkiye’yi, 30.000 ton ile İran, 9.000 ton ile ABD ve 7.500 ton ile Yunanistan izlemektedir. Dünya incir üretiminde ikinci sırada yer alan Mısır’ın, kuru incir üretimi sıralamasında önemli bir yer almaması, üretimi yapılan incirlerin taze olarak değerlendirildiğini, ayrıca ihracat sıralamasında da aynı durumun mevcut olması, ürünün tamamına yakınının iç pazarda tüketildiğini göstermektedir.

2.2. TÜRKİYE İNCİR ÜRETİMİ

Ülkemizde meyve veren ve vermeyen ağaç sayıları ile yaş incir üretimine ilişkin veriler yıllar itibarıyla aşağıda gösterilmiştir.

Tablo 3: Türkiye’de İncir Ağacı Sayısı ve Yaş İncir Üretimi

Yıllar	Meyve Veren Yaşta Ağaç (Bin Adet)	Meyve Vermeyen Yaşta Ağaç (Bin Adet)	Yaş İncir Üretimi (Ton)
2006	9.958	772	290.151
2007	9.855	920	210.152
2008	9.271	823	205.067
2009	9.337	814	244.351
2010	9.301	805	254.838
2011	9.391	984	260.508
2012	9.455	933	275.002
2013	9.647	859	298.914
2014	9.746	926	300.282
2015	9.747	937	300.600
2016	9.712	982	305.450
2017	9.730	1.018	305.689
2018	9.930	1.009	306.499

Kaynak: TÜİK

2006-2018 yılları arasında, ülkemizin incir ağacı sayısında bazı dalgalanmalar görülmektedir. Son altı yıllık dönemde meyve veren ağaç sayısı, ortalama 9.752 bin adet yaş incir üretimi ise 302.906 bin ton olmuştur.

Tablo 4: Türkiye Kuru İncir Üretimi

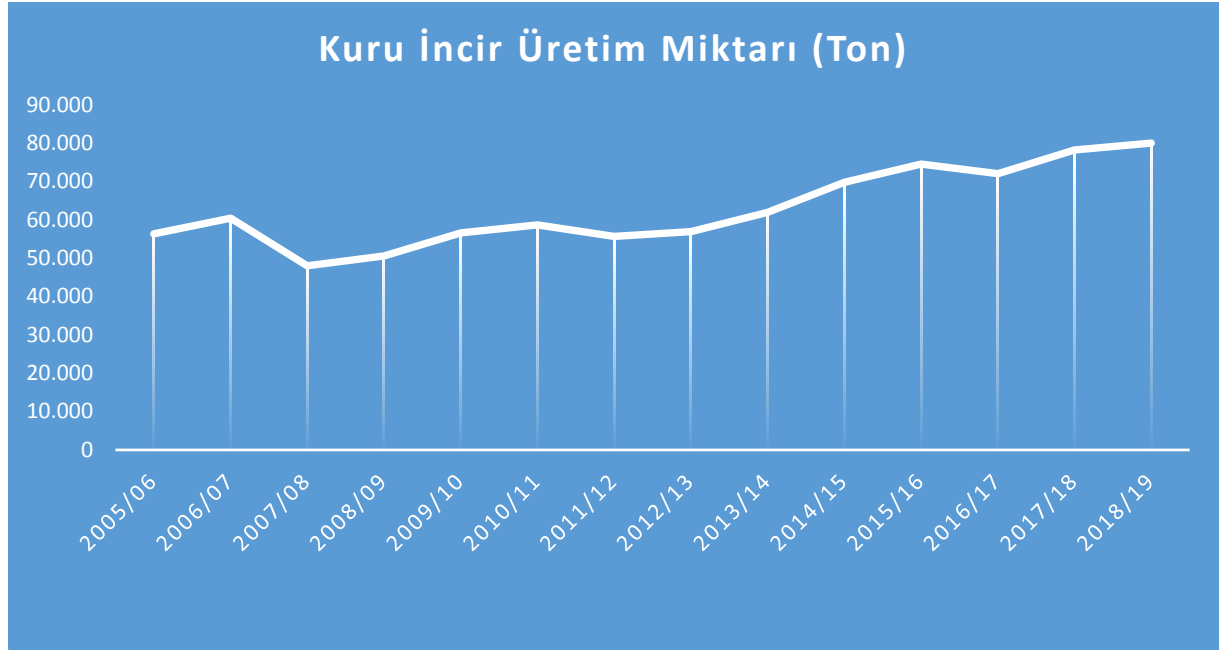
YILLAR	Üretim Miktarı (Ton)
2005/06	56.327
2006/07	60.393
2007/08	48.012
2008/09	50.604
2009/10	56.590
2010/11	58.662
2011/12	55.653
2012/13	56.935
2013/14	61.909
2014/15	69.731
2015/16	74.505
2016/17	72.000
2017/18	78.200
2018/19	80.000

Kaynak: İzmir Ticaret Borsası Rekolte Raporları

Tablo 4’te görüldüğü üzere 2004/2005 yılında 55.600 ton olan ülkemiz kuru incir üretimi, 2006/2007 yılında 60.393 tona ulaşmış, 2007/2008 yılında iklim şartlarına bağlı olarak gerilemiş, 2015/16 sezonunda 74.505 ton seviyelerine kadar yükselmiş, 2016/17 sezonunda ise iklim şartlarına bağlı olarak 72.000 ton seviyesine gerilemiş, 2017/18

sezonunda ise 78.200 ton seviyelerine yükselmiş, 2018/19 sezonunda ise 80.000 ton ile yükselişe devam etmiş olup bunun dışında genel olarak 55.000 tonun üzerinde seyretmiştir.

Grafik 2: Kuru İncir Üretim Miktarı



Kaynak: İzmir Ticaret Borsası

2011/2012 yılında incir veriminde herhangi bir sorun olmamış ancak incirlerin ilekleme döneminde maruz kaldığı iklim şartları sonucu özellikle taban arazilerin büyük çoğunluğunda iç çürüklüğü (ekşime) hastalığı ve bu sebepten dolayı kalite düşüklüğü görülmüş ve kuru incir üretimimiz 55.653 ton olarak gerçekleşmiştir. 2012/13 yılında ise kuru incir üretimimiz 56.935 ton olarak gerçekleşmiştir. 2013/2014 yılından itibaren ise kuru incir üretimimizde artış gözlemlenmiştir. 2015/16 kuru incir rekoltesinin 74.505 ton olarak gerçekleşmiştir. 2016/17 yılı kuru incir üretim sezonunda ise genel olarak Kasım ve Nisan ayları arasındaki yağış miktarının 500 mm'nin altında gerçekleşmiş olması nedeniyle meyve tutumlarının bazı bölgelerde geçen yılın altında olduğundan 2016/17 yılı sezonunda, kuru incir rekoltesi 72.000 ton olarak gerçekleşmiştir. 2017/18 sezonunda ise kuru incir rekoltesi 78.200 ton olarak gerçekleşmiştir.

2018/19 sezonunda, ürün gelişimi bölgelere göre değimekle birlikte genel olarak normal zamanında erken gerçekleştiği, ağaç durumlarının iyi olduğu, meyve tutumlarının geçen yılın üstünde olduğu ve hasat sonrası kurutma tünellerinin geçen yıla göre arttığı gözlemlenmiştir. Ayrıca, "akma" olarak adlandırılan Fusarium spp. etmenin neden olduğu iç çürüklüğü hastalığının geçen yıllara göre daha fazla olduğu, kış aylarının ılıman geçmesinden dolayı yer yer kanlı balsırının geçen yıla göre fazla olduğu ve güneş yanıklığının geçen yıllara göre daha az gözlemlendiği tespit edilmiştir. Bununla birlikte, jeotermal enerji üretimine yönelik kuyu açma ve üretim tesisiyle bağlantı borularının, yaygınlaşmaya ve kırtaban alanlar ağırlıklı olmak üzere dağlık alanlara doğru yayılmanın devam ettiği gözlemlenmiştir.

Bu gelişmeler altında hava şartlarının normal seyretmesi halinde, 2018/19 sezonu kuru incir rekoltesinin 80.000 Ton olarak gerçekleşeceği tahmin edilmektedir.

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre ise 2018/19 yaş incir üretiminin bir önceki sezona göre %1 artışla 306.499 ton (geçen sezon 305.689 ton) seviyelerinde gerçekleşeceği tahmin edilmektedir.

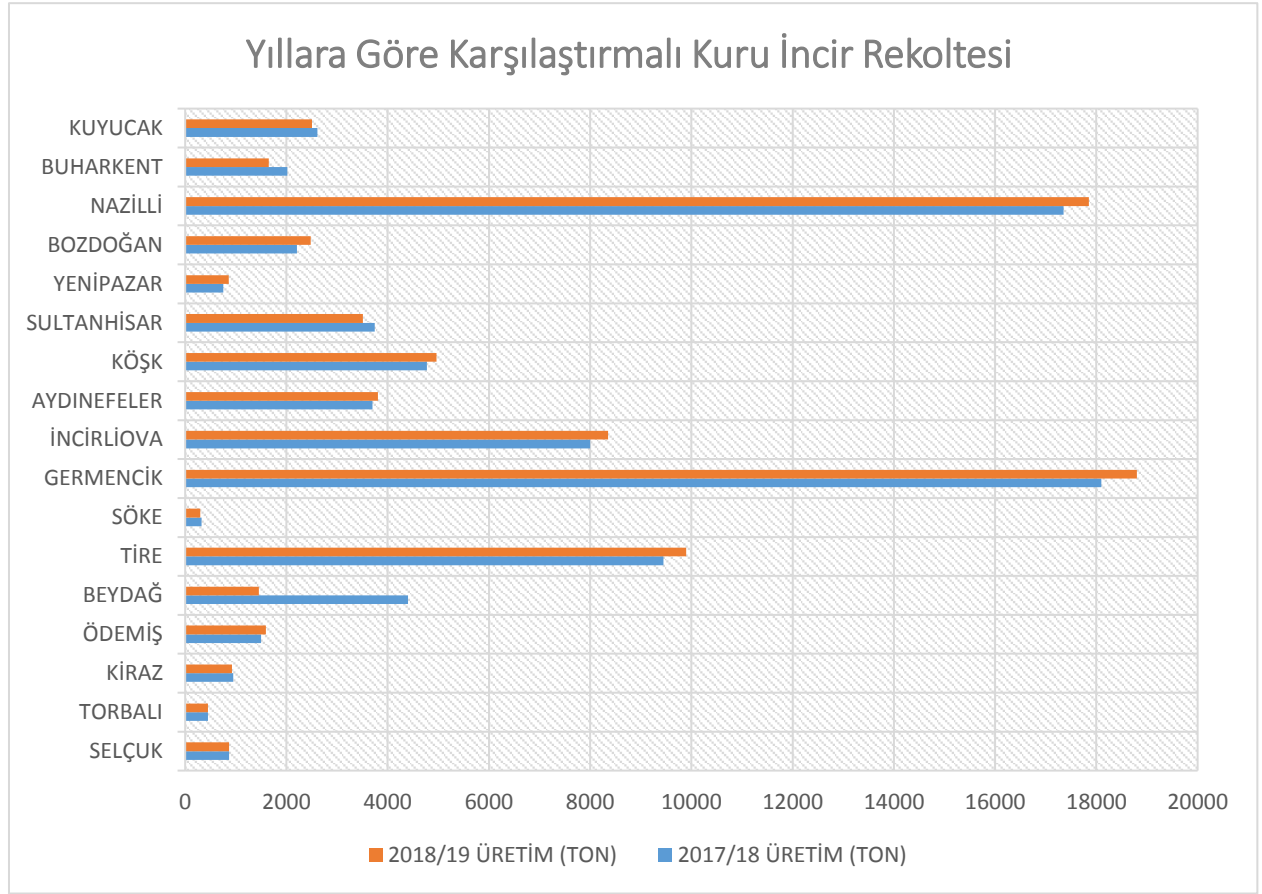
İncir üretimi ülkemizde hemen her bölgede yapılabilmeyle birlikte üstün kaliteli kurutmalık incir, iklim koşulları, özellikle meyve olgunlaşma ve kurutma mevsimindeki sıcaklık, nem ve rüzgar durumu gibi ekolojik istekleri nedeni ile Ege Bölgesi'nde Büyük ve Küçük Menderes Havzalarında yetiştirilmektedir. Üretilen çeşitler arasında en fazla tercih edileni, birçok özelliği itibarıyla öne çıkan Sarılop türü (yaklaşık % 90 oranında) olup, Bursa Siyahı (Dürdane İnciri), Göklop, Yeşilgüz, Morgüz ve Bardacık gibi diğer çeşitlerde yetiştirilmektedir.

Aşağıdaki tabloda Ege Bölgesinde incir üretimi yapılan yerler görülmektedir. Ege Bölgesi toplam üretim rakamları aynı zamanda Türkiye kuru incir üretim miktarlarını vermektedir. Zira kurutmalık incirlerin tamamı bu bölgeden sağlanmakta ve ihracata konu olmaktadır.

Tablo 5: Ege Bölgesi Kuru İncir Kıyaslamalı Rekolte Tahmin Tablosu

BÖLGE	2017/18			2018/19		
	EKİM ALANI (DA)	AĞAÇ ADEDİ	ÜRETİM (TON)	EKİM ALANI (DA)	AĞAÇ ADEDİ	ÜRETİM (TON)
SELÇUK	6.130	99.000	865	6.130	99.000	867
TORBALI	2.165	36.871	450	2.165	36.896	448
KİRAZ	9.000	144.400	950	9.000	144.400	926
ÖDEMİŞ	15.000	226.250	1.500	15.000	226.250	1.593
BEYDAĞ	10.200	251.500	4.400	10.200	220.500	1.454
TİRE	36.833	767.300	9.450	36.834	767.000	9.900
SÖKE	2.182	34.240	325	2.182	34.240	301
GERMENCİK	88.794	1.444.610	18.100	88.800	1.444.250	18.801
İNCİRLİOVA	37.519	675.600	8.000	37.519	675.600	8.352
AYDINEFELER	22.785	373.225	3.700	22.785	373.225	3.809
KÖŞK	24.500	545.000	4.775	24.500	545.000	4.966
SULTANHİSAR	23.000	365.000	3.745	23.000	365.000	3.511
YENİPAZAR	11.200	236.000	755	11.800	248.000	861
BOZDOĞAN	15.400	431.200	2.210	15.600	463.650	2.479
NAZİLLİ	95.500	1.819.960	17.350	95.500	1.819.710	17.850
BUHARKENT	14.500	270.825	2.015	14.750	2875.825	1.649
KUYUCAK	17.390	340.550	2.610	17.380	340.550	2.503
TOPLAM	432.098	8.025.531	78.200	433.145	8.051.096	80.000

Kaynak: TÜİK, Tarış İncir 2018/19 Ege Bölgesi Kuru İncir Rekolte Tahmin Raporu

Grafik 3: Yıllara Göre Karşılaştırmalı Kuru İncir Rekoltesi

3. KURU İNCİR TÜKETİMİ

Yaklaşık 105.000 ton civarındaki dünya kuru incir üretiminin % 15-20'si üretici ülkeler tarafından tüketilmekte, üretici ülkelerin iç tüketiminden artı kalan kısım ise, ihracata konu olmaktadır.

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

Ülkemizde üretilen incirin % 30'u taze olarak iç pazarda, % 70'i kuru incir olarak dış ve iç pazarda tüketilmektedir. Kuru incirin tüketimi ülkemizde arzu edilen seviyeye henüz ulaşamamıştır. Kişi başına yıllık tüketim tahminen 200-250 gram civarındadır. Türkiye'nin yıllık kuru incir tüketim miktarı ise ortalama 6-8 bin ton olarak tahmin edilmektedir. Besin değeri ve sağlık açısından son derece önemli olan bu ürünün çeşitli tanıtım faaliyetleri ile iç tüketiminin artırılması gerekmektedir. Ülkemizde kişi başına düşen taze incir tüketimi ise 400-600 gram civarında olmakla birlikte bu miktarın artırılması, gerek halkımızın yeterli ve dengeli beslenmesi, gerekse piyasalarda dengeyi sağlanması bakımından gerekli görülmektedir.

Kuru incir, besin değerleri yönünden zengin bir meyve olup sağlığa olan yararları oldukça fazladır. Kuru incirin içerdiği protein miktarı düşük olmakla beraber protein sentezinde kullanılan aminoasit çeşidi açısından zengin bir meyvedir. Bu nedenle, hücre gelişimini destekler. Ayrıca, kış aylarında vücudun direncini arttırıp bağışıklık sistemini güçlendirdiğinden birçok hastalığa karşı dayanıklılık kazandırır.

Tablo 6: Kuru İncir Besin Değerleri

Kuru İncir Besin Değerleri	1 adet (20gr.)
Karbonhidrat(gr)	11.6
Protein(gr)	1.2
Yağ(gr)	0.5
Lif(gr)	1.8
Vitamin A(mg)	6.4
Vitamin C(mg)	2
Demir(mg)	0.5

4. İNCİR TİCARETİ

4.1. DÜNYA KURU İNCİR İHRACATI

Tablo 7: Dünya Kuru İncir İhracat Miktarı (Ton)

Ülkeler	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Türkiye	45.169	45.819	43.044	50.034	50.579	67.186	69.683
İran	1.774	1.880	5.012	1.106	734	1.348	1.005
İspanya	3.009	3.200	1.876	2.532	3.083	3.323	3.819
A.B.D.	5.410	5.110	5.393	6.235	4.596	4.539	4.721
Suriye	445	655	1.647	723	1.338	2.278	608
Hollanda	1.371	2.080	1.999	1.815	1.614	1.362	1.742
Almanya	1.306	1.945	2.549	2.508	2.568	1.768	1.936
Yunanistan	1.338	1.423	1.878	2.925	3.305	3.491	2.855
Fransa	696	1.324	800	642	889	1.061	1102
Çin	164	198	358	239	319	297	189
Diğerleri	10.388	16.947	10.065	10.728	10.635	12.325	13.687
TOPLAM	71.070	80.383	82.884	79.847	79.660	98.978	101.347

Kaynak: FAO

Ülkeler	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19*
Türkiye	50.034	50.579	67.186	57.378	63.605	64.646	36.236

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

*Ege İhracatçı Birlikleri (26/09/2018-21/03/2019)

Tablodaki sezonluk verilerde görüldüğü gibi dünya kuru incir ihracatında ilk sırayı Türkiye almaktadır. Genel olarak dünya ihracatının yarısından fazlası ülkemizde karşılanmaktadır. İran, ABD, İspanya, Suriye, Yunanistan gibi ülkeler diğer önemli ihracatçı ülkeler arasında yer almaktadır.

4.2. TÜRKİYE KURU İNCİR İHRACATI

Kuru incir ihracatı, yemeklik kuru incir, ezme, hurda ve kesme olarak dört ana şekilde yapılmaktadır. Dört çeşidin toplamı olarak hesaplanan kuru incir ihracatı son on yıllık dönemde ortalama olarak yaklaşık 48 bin ton olarak gerçekleşmiştir. On yıllık dönemde toplam kuru incir ihracatının ortalama % 82’lik kısmı yemeklik kuru incir olarak yapılmıştır.

Türkiye son on iki yılda yıllık ortalama 37 bin ton dolaylarında normal yemeklik kuru incir ihracatı gerçekleştirmiştir. Yemeklik kuru incir ihracatının en yüksek olduğu sezon 55,6 bin ton ile 2014/15 sezonudur.

2017/18 sezonunda, ihracat miktarı yemeklik kuru incirde 40.420 kg, incir ezmesinde 4.918 kg, hurda incirde 721 kg ve kesme incirde 2.188 kg olarak gerçekleşmiştir. 21/03/2019 tarihi itibarıyla gerçekleşen ihracat miktarı kuru incirde 25.338 kg, incir ezmesinde 3.346 kg, hurda incirde 721 kg ve kesme incirde 2.188 kg olmuştur.

Tablo 8: Türkiye Kuru İncir İhracatı

Sezon	Kuru İncir		İncir Ezmesi		Hurda		Kesme	
	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)
2003/04	40.487	76.953	4.340	3.704	707	492	1.665	2.101
2004/05	47.754	87.331	5.587	4.561	436	405	1.927	2.343
2005/06	48.727	104.582	5.978	5.944	599	412	2.184	3.317
2006/07	52.412	124.387	6.319	7.825	199	284	2.956	5.622
2007/08	30.502	151.446	4.159	12.021	535	1.496	2.736	10.737
2008/09	29.538	144.296	6.079	13.583	329	430	2.145	7.608
2009/10	35.268	138.662	6.891	11.297	656	1.536	2.354	7.039
2010/11	36.262	136.173	6.541	9.860	464	894	2.423	6.935
2011/12	33.862	122.874	3.691	5.719	488	892	2.179	6.001
2012/13	40.850	142.788	7.269	10.149	325	102	2.871	7.443
2013/14	50.579	183.736	8.781	14.568	940	2.557	3.861	10.840
2014/15	55.638	243.263	8.409	15.093	642	1.285	4.149	14.497
2015/16	41.300	166.353	9.823	14.746	263	693	4.400	12.077
2016/17	41.139	173.226	7.308	10.848	399	749	4.512	12.072
2017/18	40.420	198.352	4.918	7.837	790	2.649	2.858	8.847
2018/19*	25.338	114.028	3.346	5.066	721	1.379	2.188	6.349
Ortalama	40.494	143.653	6.215	9.551	531	1.016	2.838	7.379

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

*Ege İhracatçı Birlikleri (26/09/2018-21/03/2019)

Ülkeler itibarı ile kuru incir ihracat miktarları Tablo 9’da verilmektedir. Buna göre sezonlar itibarıyla yer alan kuru incir ve türev ürünleri ihracatımızın yarısına yakını Fransa, Almanya, İtalya, İngiltere, Rusya ve ABD’ye yapılmaktadır.

Tablo 9: Türkiye'nin Ülkeler İtibariyle Kuru İncir+İncir Ezmesi+Hurda İncir+Kesme İncir İhracatı

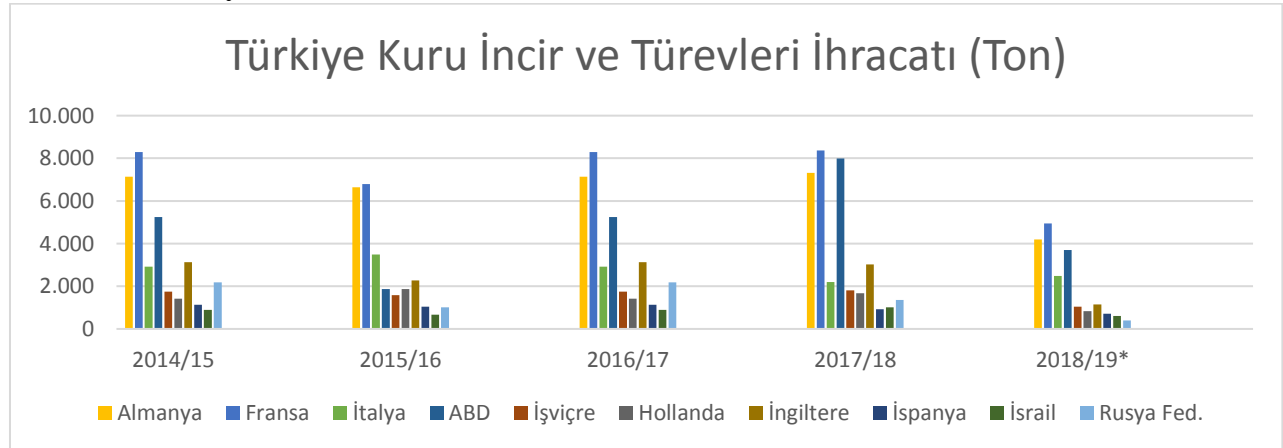
Ülkeler	2014/15		2015/16		2016/17		2017/18		2018/19*	
	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)
Almanya	7.138	36.914	6.638	24.413	7.138	36.914	7.312	34.944	4.198	18.797
Fransa	8.287	39.321	6.792	24.505	8.287	39.321	8.361	39.965	4.943	22.882
İtalya	2.924	14.637	3.492	12.632	2.924	14.637	2.200	11.356	2.485	11.636
ABD	5.253	18.666	1.865	5.713	5.253	18.666	7.997	33.142	3.697	13.910
İşviçre	1.744	10.181	1.588	6.768	1.744	10.181	1.804	11.633	1.042	5.965
Hollanda	1.411	6.679	1.872	6.620	1.411	6.679	1.677	8.123	828	4.034
İngiltere	3.128	10.532	2.279	4.488	3.128	10.532	3.026	8.700	1.141	3.110
İspanya	1.131	5.249	1.046	3.543	1.131	5.249	919	4.177	712	2.830
İsrail	894	5.077	67	2.645	894	5.077	1.020	5.632	608	3.085
Rusya Fed.	2.178	5.015	1.013	656	2.178	5.015	1.357	3.130	393	954
Diğer	22.955	97.656	12.965	41.258	22.955	97.656	28.973	117.074	16.189	58.495
TOPLAM	57.043	249.927	40.220	135.485	57.043	249.927	64.646	277.876	36.236	145.698

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

* 26/09/2018-21/03/2019 tarihleri arasında gerçekleşen kuru incir, kesilmiş kıyılmış, ezme ve hurda incir toplam ihracat miktarıdır.

5 .DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE FİYAT HAREKETLERİ**5.1. İHRAÇ FİYATLARI**

En büyük kuru incir üreticisi ve ihracatçısı konumunda olması nedeniyle Türkiye, dünya fiyatlarını önemli ölçüde etkilemektedir.

Grafik 4: Türkiye Kuru İncir ve Türevleri İhracatı

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

2006/2007 yılında Türkiye ortalama ihraç fiyatı 4.632 \$/ton ile en yüksek seviyesine ulaşmış, dünya ortalama ihraç fiyatı da 2.460 \$/ton olarak gerçekleşmiştir. 2012/2013 yılında ise dünya ortalama ihraç fiyatı 3.496 \$/ton gerçekleşmiş iken, Türkiye ortalama ihraç fiyatı 3.404 \$/ton olarak gerçekleşmiştir. 2014/15 yılında ise Türkiye ortalama ihraç fiyatı artarak

5.185 \$/ton olarak gerçekleşmiştir. 2016/17 yılında ise ihrac fiyatı 4.145 \$/ton seviyelerine kadar düşmüştür. 2017/18 sezonunda 5.473 \$/ton seviyelerine çıkan kuru incir ihrac fiyatı 2018/19 sezonunda 5.356 \$/ton seviyelerine düşmüştür.

Tablo 10: Türkiye ve Dünya Kuru İncir Ortalama İhrac Fiyatları

İs Yılı	Türkiye Ortalama İhrac Fiyatı (\$/Ton)	Dünya Ortalama İhrac Fiyatı (\$/Ton)
2006/07	4.632	2.460
2007/08	4.356	2.890
2008/09	3.510	3.440
2009/10	3.365	3.660
2010/11	3.530	3.754
2011/12	3.338	3.621
2012/13	3.404	3.496
2013/14	3.633	3.895
2014/15	5.185	6,635
2015/16	3.936	4,962
2016/17	3.842	4,145
2017/18	4.961	5.473
2018/19	4.056	5.356

Kaynak: Tarış İncir Tarım Satış Kooperatifleri Birliği

* Ege İhracatçı Birlikleri Sirkülerleri (11/10/2017-21/03/2018)

2007/2008 sezonu rekolte miktarındaki düşüşe bağlı olarak, kaliteli kuru incir miktarında görülen azalma nedeni ile iç ve dış piyasalara arz edilen kuru incirlerin ortalama satış fiyatlar artmıştır. 2014/15 sezonunda ise arz kaynaklı nedenlerden dolayı incirin ortalama ihrac fiyatı artmıştır. 2015/2016 sezonunda ise üretim artışına bağlı olarak ortalama ihrac fiyatlarında azalış görülmüştür. 2016/17 sezonunda da ihrac fiyatlarında bir miktar azalış gözlemlenmiştir. 2017/18 sezonunda ise ihrac fiyatları yükselişe devam etmiş olup 2018/19 sezonunda fiyatlar az miktarda düşüş gözlemlenmiştir.

Diğer taraftan, Türkiye kuru incir ihracatı genel olarak (miktar ve değer açısından) incelendiğinde; toplam ihracatın % 85-95'ini kuru incir (ekstra, I, II ve natürel sınıfı incirler), % 5-9'unu incir ezmesi, % 1-2'sini kıyılmış incir ve % 0.5-1'ini ise hurda sınıfı incirler oluşturmaktadır.

5.2. BORSA FİYATLARI**Tablo 11: Son Beş Yılda Aylar İtibariyle Naturel Kuru İncir Ortalama Borsa Fiyatları (TL/Kg)**

Aylar	2012/2013	2013/2014	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19
Ağustos	4,83	4,14	7,81	7,65	8,95	11,06	13,91
Eylül	3,33	4,00	6,45	6,95	8,50	10,13	14,13
Ekim	3,58	4,11	6,37	7,40	8,69	11,95	15,00
Kasım	3,45	3,97	7,54	7,25	8,74	10,26	15,65
Aralık	3,10	4,98	7,81	6,84	8,11	9,25	15,50
Ocak	3,75	4,79	7,10	7,99	8,98	11,97	14,28
Şubat	4,07	4,92	7,63	8,20	8,50	10,71	14,65
Mart	4,08	3,00	7,46	8,25	11,35	12,75	
Nisan	4,12	4,00	7,75	8,57	8,55	13,37	
Mayıs	4,70	4,92	7,88	8,79	10,00	12,85	
Haziran	4,24	4,50	7,35	8,85	10,74	13,98	
Temmuz	4,22	5,46	6,87	8,20	10,10	13,91	

Kaynak : İzmir Ticaret Borsası Aylık Tescil Bültenleri

Doğal yapısı nedeni ile alımı ve satımı kısa sürede tamamlanan ve iç tüketiminin az olması nedeni ile daha çok dışa bağımlı olan kuru incirin piyasa fiyatlarında, işlem gören ürün miktarının azlığı nedeniyle Borsa satışları etkili olmamaktadır.

İzmir Ticaret Borsasında işlem gören naturel kuru incirin aylık fiyat gelişmeleri Tablo10'da verilmiştir. İncir fiyatlarının, daha önceki yıllarda üretim ve ihracat sezonu olarak adlandırılan Ağustos – Aralık döneminde, diğer aylara göre daha yüksek seyretmesine rağmen son üç sezon fiyatların aylara göre dalgalanma gösterdiği görülmektedir. Naturel kuru incir fiyatı, 2017/2018 sezonu Haziran ayında ortalama 13,98 TL/Kg ile sezon içinde en yüksek seviyeye ulaşmış, Aralık ayında ise ortalama 9,25 TL/Kg ile sezon içinde en düşük fiyata ulaşmıştır. 2018/19 sezonunda ise naturel kuru incir fiyatı, Kasım ayında 15,65 TL/Kg ile sezon içinde en yüksek fiyata ulaşmış olup Ağustos ayında 13,91 TL/Kg ile en düşük fiyatı görmüştür.

5.3. TARIŞ İNCİR BİRLİĞİ ALIM FİYATLARI**Tablo 12: Tariş İncir Birliği Kuru İncir Baz Alım Fiyatları ve Birlik Ortalama Alım Fiyatları**

İş Yılı	Birlik Ortalama Alım Fiyatı (TL/Kg)
2010/11	2,68
2011/12	3,13
2012/13	3,16
2013/14	4,00
2014/15	5,37
2015/16	6,29
2016/17	7,26
2017/18	10,36
2018/19	11,43

Kaynak: Tariş İncir Birliği

6 . ÜRÜN TİCARET ŞEKLİ

Yaklaşık 105.000 ton civarındaki dünya kuru incir üretiminin % 15-20'si üretici ülkeler tarafından tüketilmekte, üretici ülkelerin iç tüketiminden arta kalan kısım ise, ihracata konu olmaktadır.

Ülkemizde ise üretilen incirlerin % 30'u genellikle taze olarak iç pazarda, % 70'i ise kuru incir olarak iç ve dış pazarlarda tüketilmektedir. Kurutulan ürünün alım ve pazarlaması Tariş İncir Birliği ve tüccarlar aracılığı ile yapılmaktadır.

Tablo 13: Tariş İncir Birliği'nin Alım Miktarları ve Üretimdeki Payı

YILLAR	TARİŞ İNCİR BİRLİĞİ ALIM MİKTARI (TON)	TÜRKİYE REKOLTESİ (TON)	ALIM MİKTARININ TÜRKİYE ÜRETİMİ İÇİNDEKİ PAYI (%)
2005/06	5.393	56.327	9,6
2006/07	5.925	60.393	9,8
2007/08	2.355	48.012	5,0
2008/09	3.738	50.604	7,4
2009/10	4.144	56.590	7,3
2010/11	3.668	58.662	6,3
2011/12	2.192	55.563	3,9
2012/13	2.309	56.935	4,0
2013/14	3.624	61.909	5,8
2014/15	1.023	69.731	1,47
2015/16	2.215	74.505	2,9
2016/17	2.098	72.000	2,9
2017/18	2.312	78.200	2,9
2018/19	2.019	80.000	2,5

Kaynak: Tariş İncir Birliği

Türkiye'de kuru incir alımı ve pazarlamasında faaliyet gösteren tek Tarım Satış Kooperatifleri Birliği Tariş İncir Birliği'dir. Sektördeki payı önceki yıllara oranla gerilemiş olsa da, Birlik faaliyette olup, ortaklarının taahhüt ettiği tüm ürünü almakta ve değerlendirmektedir. Yaklaşık 5 bin kayıtlı ortağı bulunan ve 14 bağlı kooperatif ile faaliyet gösteren Tariş İncir Birliği tarafından, 2014/2015 sezonunda 1.023 ton ürün alımı yapılmış olup, toplam üretimden birliğin aldığı pay % 1,4'tür. 2015/16 sezonunda 2.215 ton ürün alımı yapılmış olup, toplam üretimden birliğin aldığı pay %2,9 seviyesine yükselmiştir. 2016/17 sezonunda ise 2.098 ton ürün alımı yapılmış olup, toplam üretimden birliğin aldığı pay 2,9 seviyesinde seyretmiştir. Birliğin 2017/18 sezonunda aldığı ürün bir miktar artarak 2.312 ton seviyelerine ulaşmış olup toplam üretimden birliğin aldığı payda önceki yıla kıyasla değişiklik olmamıştır. Birlik, 2018/19 sezonunda 2.019 ton kuru incir almıştır. Bu çerçevede, birliğin toplam üretimden aldığı pay bir önceki yıla kıyasla 0,4 puan azalarak 2,5 seviyesine düşmüştür.

7. TÜRKİYE'DE SEKTÖRÜN YAPISAL GÖRÜNÜMÜ

Kuru incir, ülkemiz geleneksel kuru meyve ihracatı içinde önemli yeri olan tarımsal ürünlerimizden biridir. Ülkemizde incir üretimi, incirin yetiştirilmesi ve kurutulması

sırasında belirli ekolojik isteklerinin olmasından dolayı, Ege Bölgesi'nin Büyük ve Küçük Menderes Havzalarına lokalize olmuştur.

Bölgede 30-35.000 aile incir tarımı ile uğraşmakta, geçimlerini tamamen bu üründen elde ettikleri gelirle karşılamaktadır. İşlenmesi esnasında yoğun işgücü gerektiğinden, işletmelerinde çalışan işçilerle birlikte büyük bir insan kitlesi geçimini incir ürününden sağlamaktadır.

Ülkemizde, incir üreticileri devlet desteklerinden yararlanabilmektedir. Bu kapsamda, üreticilere 10TL/Da mazot desteği ve 4TL/Da gübre desteği verilmektedir.

Raporun ilgili kısımlarında detaylarıyla belirtildiği üzere incir Türkiye için oldukça önemli bir ürün olup, ülkemiz dünya kuru incir üretiminde % 50-60'lık payla birinci sırada yer almakta ve kurutulan incirlerin tamamına yakın bir kısmının ihraç edilmesi ile yılda yaklaşık 150 milyon dolar civarında döviz girdisi sağlanmaktadır. Bununla beraber çok çeşitli tüketim alanları ve yüksek katma değeriyle, kuru incirin ülkemize getirisi bu rakamdan çok daha fazla olmaktadır.

Sektörde, ihracat yapılan pazarların devamlılığı ve korunması, yeni pazarlar kazanılması, fiyatlarda istikrarın sağlanması, dış pazarlarda artan standartlara ve azalan toleranslara cevap verebilecek özellikte temiz ve hijyenik ürün elde edilmesinin sağlanması ve ürünün tanıtılmasını sağlayacak çalışmaların çok boyutlu olarak ele alınması gerekmektedir.

8. KURU İNCİR SEKTÖRÜNÜN TEMEL SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

8.1. Üretim Sorunları

a) Genel Olarak

Kuru incirin temiz, gerekli standartlara uygun ve kaliteli üretiminin sağlanması her dönemde güncelliğini koruyan bir husus/sorun olarak görülmektedir. Bu konuda Dünya piyasalarında aranan kalite özelliklerine sahip ürün yetiştirmek için, kaliteli üretim konusunda üreticinin bilinçlendirilmesini teminen, eğitim çalışmalarına ağırlık verilmesi, ürünün özellikleri dikkate alınarak her aşamada modern tekniklerin kullanılması önem arz etmekte verimli taban arazilerdeki incir ağaçlarının sökülmesi sonucu yaklaşık % 95'lik kısmı kır ve kır tabana kayan kuru incir üretiminde, son yıllarda topraklarımızın en büyük düşmanı olan erozyonla mücadele konusunda toprak ve su muhafaza önlemlerinin alınması gerekmektedir.

Türkiye kuru incir ihracatının büyük bir bölümünü Avrupa Birliği ülkelerine gerçekleştirmektedir. Bu maksatla, Avrupa Birliği'ne ürün ihraç eden rakip pazarlar karşısında rekabet gücünü artırılması amacıyla, ülkemizde çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretim modeli olan ve doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğinin sağlanmasının amaçlandığı "İyi Tarım Uygulamaları"nın hayata geçirilmesi teşvik edilmelidir.

b) Fidan Üretimi

Ülkemizde içinde bulunduğumuz yılda olduğu gibi, hemen her dönemde incir ağaçları, hava şartlarından ve incir zararlılarından olumsuz etkilenmektedir. Söz konusu zararları azaltabilmek için, Araştırma Enstitüleri ile Ziraat Fakültelerinin ortaklaşa yürüteceği çalışmalar neticesinde geliştirilen hastalık ve zararlılara dayanıklı, iklim ve toprak

koşullarına en iyi uyum sağlayan çeşitlere üreticilerin kolayca ulaşması sağlanmalıdır. Üretim planlaması yapılarak, incirin uygun yerlerde yetiştirilmesi teşvik edilmelidir.

c) Gübreleme

Bilinçsiz ve yanlış yapılan gübreleme toprağın fiziksel ve kimyasal yapısını bozmaktadır. Bu nedenle gübreleme işlemleri toprak ve yaprak analizlerine göre yapılmalı, bu amaçla bölgelerdeki laboratuvarlar sayı ve nitelik bakımından yeterli hale getirilmelidir. Doğru gübre kullanımı konusunda gerekli eğitim ve yayım faaliyetleri yapılmalıdır. Ekolojik tarımda kullanılan gübre üretimi artırılmalıdır.

d) İncirde Aflatoksin Oluşumu ve Önlenmesi

Aflatoksin birçok gıda maddesinde olduğu gibi incirlerde de oluşmakta, tüketim aşamasında insan sağlığı ve dış satım açısından sorun yaratmaktadır. İncirlerde aflatoksin oluşumunun engellenmesi için;

1. Zamanında ve tekniğine uygun şekilde budama yapılmalı,
2. Temiz ilek kullanılmalı,
3. Hasat döneminde yere düşen meyveler sık sık toplanmalı,
4. Kurutma tahta ızgaralar (kerevit) üzerinde yapılmalı,
5. Küf oluşumunun önlenmesi için tam kurutma sağlanmalı,
6. İncirler sergiden alınırken hurda incirler ayrılmalıdır.

Kuru incirlerde aflatoksin vb. hastalıkların oluşumunu engellemek için güneş enerjisinden yararlanarak geliştirilen solar kurutma sistemlerinin yaygınlaştırılması sağlanmalıdır. Bu yöntemle zamanla nemini kaybeden (%50-60) buruklaşmış incirler, toprağa dökülmeden önce, ağaçtan toplanarak, plastik telli kerevetlere dizilir ve sonra solar kurutma tüneline sokularak, meyvedeki nem oranının % 20-22 seviyesine düşmesi sağlanır. Böylelikle hem zamandan kazanılmakta, hem de aflatoksin vb. hastalıkların oluşmasının önüne geçilmektedir.

Kuru incirler en kısa sürede incir işletmelerine nakledilerek metil bromitle fümigasyona tabi tutulmakta aksi takdirde, kurtlanarak kalitelerini kaybetmektedirler. İlaçlamanın da kimyasal kalıntı bırakması riski nedeniyle alternatif metotlar geliştirilmelidir.

Ayrıca, kuru incirlerin pazarlanıncaya kadar bekletildikleri depo ortamı temiz olmalı, kireç badanası yapılmalı, incir kurdu kelebeğinin girişini engelleyecek tül gibi materyalle çevrilmeli ve kuru incirler en kısa sürede pazarlanmalıdır. Depolamada hijyen koşulları iyileştirilmelidir. Taze ve kuru incir kalitesinin yükseltilmesi bakımından üreticilere gerekli eğitim ve girdi sağlanmalıdır. Aflatoksin hakkında üretici bilinçlendirilmeli, bu amaçla gerekli eğitim faaliyetleri yapılmalıdır.

e) Zirai Mücadele

İncir her hasat döneminde zirai faktörlerin (hastalık, zararlılar) etkisi altında kalmaktadır. Bu nedenle incir hastalık ve zararlıları ile mücadelede kültürel ve kimyasal

programlar titizlikle zamanında yerine getirilmelidir. Gereksiz kimyasalların kullanımından kaçınılmalıdır. İncir bahçelerinde sulama, gübreleme, budama, zirai mücadele işlemleri aksatılmadan titizlikle, laboratuvar analizlerine göre yapılmalıdır. Zirai mücadele ilaçları ile bu ilaçları üreten ve satan ve firmalar denetlenmeli, ilaçlar etiketlerinde yazılan özellikleri taşımaktadır.

f) Jeotermal Enerji Atığı Sorunu

İncir üretiminin yoğun olarak yapıldığı Ege bölgesinde, jeotermal enerji üretimine yönelik kuyu açma ve üretim tesisiyle bağlantı borularının, yaygınlaşmaya ve kırtaban alanlar ağırlıklı olmak üzere dağlık alanlara doğru yayılmaya başladığı tespit edilmiştir. Buna bağlı olarak, özellikle kuyuların yaygın olduğu bölgelerle birlikte uzak mesafelerde dahi jeotermale özgü koku yoğun olarak hissedilmektedir. Bu kapsamda incir üretiminin, toz ve çevresel atıklar nedeniyle olumsuz yönde etkilendiği görülmesi sebebiyle buna yönelik önlemlerin alınması gerekmektedir.

8.2. İç Tüketim Sorunu

Ülkemizde incirin iç tüketimi yetersizdir. Ülke insanımızın yeterli ve dengeli beslenmesi, piyasa dengelerinin sağlanması bakımından gerekli tanıtım faaliyetleri yapılarak gerek kuru, gerekse taze incirin iç tüketim miktarı artırılmalıdır. Gıda sanayicilerimizin bu ürüne ilgi göstermesi sağlanarak, özellikle incir ezmesinin pasta ve bisküvi sanayinde değerlendirilerek tüketimi artırılmalıdır.

Yurt içi tüketiminde en önemli sorunların başında aflatoksin sorunu gelmektedir. İhraç edilen incirler büyük bir titizlikle kontrolden geçirilmektedir. Ancak, ülkemizde, aflatoksin limitleri belirli olmasına rağmen, yurt içinde incir pazarlayan kuruluşların birçoğu, hiçbir kontrol yapmadan ürünü iç pazara sürmektedir. Yurt dışına gösterilen özen iç piyasada da gösterilmeli ve tüketici korunmalıdır. Aynı zamanda, tanıtımının gerçekleştirilmesi, medyadaki sağlık programlarında bu konulara yer verilmesi, kuru incir iç tüketimin miktarının artırılmasına katkı sağlayacaktır.

8.3. Stok Sorunu

Özellikle nedeniyle hasattan sonra en fazla bir yıl içinde tüketilmesi gereken bir ürün olan kuru incirde özellikle rekoltenin yüksek olduğu yıllarda, iç piyasa veya ihraç fiyatlarında yaşanan dalgalanmalara da bağlı olarak stok sıkıntısı yaşanmaktadır. Tariş İncir Birliği de özel bünye alımına geçtiğinden dolayı satabileceği miktarda ürün alabilmektedir. Diğer taraftan Birlik ve bağlı kooperatifleri, ortaklarının taahhüt ettiği ürünün tamamını teslim almakla yükümlü olduğundan stok yükünü taşıma riski ile karşı karşıya kalmaktadır.

Yaşanan stok sorunun çözülmesi ve fiyat düşüşlerinin önüne geçilmesi amacıyla, gereken miktarda ürünün piyasadan çekilip depolanması ve isteyen alıcılara eşit koşullarda verilmesi için ABD ve AB’de uygulandığı gibi bir stok kurumunun oluşturulmasına ihtiyaç bulunmaktadır.

8.4. Avrupa Birliği’nde Kuru İncir İçin Uygulanan Aflatoksin Limitleri Sorunu

Avrupa Birliği, 05.02.2002 tarih ve L34 sayılı AB Resmi Gazetesi’nde yayımlanan bir Yönetmelikle, “Türkiye’den ithal edilen kuru incir, fındık ve antepfıstığında özel koşullar” uygulamaya başlamıştır. Bunun sonucunda, ülkemizde Mülga Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan sağlık sertifikası alındıktan sonra ihracatı gerçekleştirilen kuru incir partilerinin, bazılarının uygulanan aflatoksin limitleri (B1’de 2 ppb, toplamda ise 4 ppb’lik

aflatoksin limiti) nedeniyle AB'ye girişine izin verilmemekte ve bu durum ihracatımızı olumsuz etkilemektedir.

Bu sebeple, 27 Şubat 2010 tarihli ve L 50 sayılı AB Resmi Gazetesinde yayımlanan 165/2010 sayılı Komisyon Yönetmeliği ile badem, fındık ve antepfıstığı için yükseltilecek aflatoksin limitlerinin, kuru incir için de geçerli hale getirilmesi (limitlerin yükseltilmesi) sağlanmalıdır.

8.5. İlk Yükleme Tarihi

Gümrük Beyannamelerinin ilk kayda alınış tarihi, diğer bir deyişle ilk gemi olarak tabir edilen ilk yükleme tarihi uygulamasının önemli avantajları olduğu gibi, söz konusu koşulların gerektirdiğinden daha geç bir tarihte belirlenmesi, kuru incir sektöründe olumsuz sonuçları da beraberinde getirmektedir.

Kuru İncirde aflatoksin sorununun minimize edilmesini teminen, üreticilerin ürünlerini yeterli düzeyde kurutmaları, seçip ayıklamaları ve işletmelerde aflatoksin kontrollerinin daha düzgün ve sağlıklı yapılabilmesi için belirli bir süreye ihtiyaç duyulmaktadır. Ayrıca, işletmelerin faaliyete başlaması için satın alınan incirin belli bir miktara ulaşması gerekmektedir. Hem alıcıların bu taleplerinin karşılanması, hem de işletmelerde kuru incirlerin daha iyi işlenmesinin temini açısından ilk yükleme tarihine ihtiyaç duyulmaktadır. Diğer taraftan ilk yükleme tarihinin geç belirlenmesi, bu süreçte arzın artmasıyla ürünün piyasa fiyatının düşmesine ve bunun sonucu üreticilerin mağdur olmasına sebep olabilmektedir. Bundan dolayı söz konusu uygulamalar yapılırken üretici kuruluşlarından gelen öneriler de dikkate alınmalıdır.

8.6. AB Gümrük Kapılarındaki Kontroller ve Bekleme Süreleri

2007 ve 2008 ürün ve ihraç sezonlarında ülkemiz menşeli kuru incir partilerinde görülen aflatoksin kaynaklı Hızlı Alarm Bildirimlerindeki artış nedeniyle, AB Gümrük kapılarında ülkemizden ithal edilen kuru incir partilerinin kontrol sıklığı % 10'dan % 20'ye yükseltilmiştir. Söz konusu yükseliş nedeniyle hali hazırda 15 gün olan gümrüklerde bekleme sürelerinde artış beklenmektedir. Diğer yandan, önümüzdeki dönemde aflatoksin kontrollerinin AB'deki nihai varış ülkesi gümrüğünde değil, AB'ye ilk giriş noktasında (karayolu ile Bulgaristan ve Yunanistan, denizyolu ile ilgili ülke limanı) yapılması yönündeki mevzuat değişikliği planları kuru incir ihracatımızı daha da zorlaştıracak sorunlar arasındadır. Bu sorunların çözümüne yönelik olarak çalışmalar yapılması ve girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

8.7. Kuru İncirin İhracat Teşviği Kapsamına Alınması

Ülkemiz kuru incirinin rekabet gücünü artırmak ve üretiminin sürekliliğini sağlamak açısından, tarımsal ürünlerde uygulanan ihracat iadesi yardımlarından yararlanan ürünler kapsamına kuru incirin de dahil edilmesi yararlı olacaktır.

8.8. Kuru İncirin Tarım Sigortaları Kapsamına Alınması

Tarım Sigortaları kapsamının genişletilmesi çalışmaları çerçevesinde, kuru incirin hem kuraklık hem de kirazda uygulandığı gibi yağışlardan kaynaklanan ve hasat döneminde ortaya çıkan kalite ve miktar kayıpları ile Tarımsal Sigorta kapsamına alınması, son yıllarda görülen iklim değişiklikleri nedeni ile incirden geçimini sağlayan yaklaşık 30.000 civarındaki incir üreticisinin riskini en aza indirecektir.

8.9. Kuru İncir Tanıtım Grubu Oluşturulması

AB ülkelerine ihracatta, “Türkiye’den ithal edilen kuru incir, fındık ve antep fıstığında, özel koşullar” uygulamasına tabi olan kuru incir için de, dünya piyasalarında alternatif ürünler karşısında rekabet gücünü artırmak ve pazar payını yükseltebilmek amacıyla, Fındık ve Antep Fıstığında olduğu gibi Kuru İncir Tanıtım Grubu oluşturulması sektör için yararlı olacaktır.

8.10. Hidrojen Peroksit Denetimi

Kuru incirde bazı kuruluşlarca kullanılan hidrojen peroksit, incir işleyen firmalar arasında haksız rekabete yol açmaktadır. Hidrojen peroksitin kullanımına engel olmak amacıyla, söz konusu kimyasal maddenin kullanımına yönelik olarak işletmelerde Resmi kurumlarca yapılan denetimlerin ve kontrol amaçlı analizlerin daha sık olması önem arz etmektedir.

8.11. Okratoksin- A Sorunu

FRUCOM (Avrupa Kuru Meyve, Kabuklu Yemişler, Konserveler ve Benzeri Ürünler Ticaret Federasyonu) ile yapılan görüşmeler sonucunda, kuru incirde Okratoksin-A tespit edilmesi ile ilgili alınan bildirimler nedeniyle Almanya'nın kuru incirde Okratoksin-A için maksimum kalıntı limiti belirlenmesini talep ettiği ve bu konunun AB Komisyonunun gündeminde olduğu anlaşılmıştır. Bu kapsamda, AB'ye yapılan kuru incir ihracatımızı yakından ilgilendiren bu gelişme ile ilgili FRUCOM ve Tarım ve Orman Bakanlığı Risk Değerlendirme birimince Risk/Maruz Kalma Çalışmaları başlamıştır.