

T.C.
GÜMRÜK VE TİCARET BAKANLIĞI
KOOPERATİFÇİLİK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



2014 YILI KURU İNCİR RAPORU

ŞUBAT 2015

İCİNDEKİLER

1- GİRİŞ

2- İNCİR ÜRETİMİ

2.1. DÜNYA İNCİR ÜRETİMİ

2.2. TÜRKİYE İNCİR ÜRETİMİ

3- KURU İNCİR TÜKETİMİ

4- KURU İNCİR TİCARETİ

4.1. DÜNYA KURU İNCİR İHRACATI

4.2. TÜRKİYE KURU İNCİR İHRACATI

5- DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE FİYAT HAREKETLERİ

5.1. İHRAÇ FİYATLARI

5.2. BORSA FİYATLARI

5.3. GÜNCEL FİYATLAR

5.4. TARIŞ İNCİR BİRLİĞİ ALIM FİYATLARI

6- ÜRÜN TİCARET ŞEKLİ

7- TÜRKİYE'DE SEKTÖRÜN YAPISAL GÖRÜNÜMÜ

8- KURU İNCİR SEKTÖRÜNÜN TEMEL SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLER

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	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11
Türkiye	210.152	205.067	244.351	254.838
Mısır	170.000	304.110	286.682	184.972
İran	88.000	57.057	76.414	76.414
Fas	77.000	69.723	70.000	74.300
Cezayir	70.000	78.735	83.801	99.100
Suriye	51.000	40.262	53.724	41.000
A.B.D.	38.500	39.281	39.740	36.290
İspanya	38.000	25.906	24.400	26.800
Tunus	22.000	25.000	28.000	28.700
İtalya	20.000	15.900	12.106	12.022
Brezilya	21.500	22.565	24.146	25.727
Diğerleri	195.643	220.586	218.126	216.273
TOPLAM	1.001.795	1.112.570	1.149.384	1.064.414

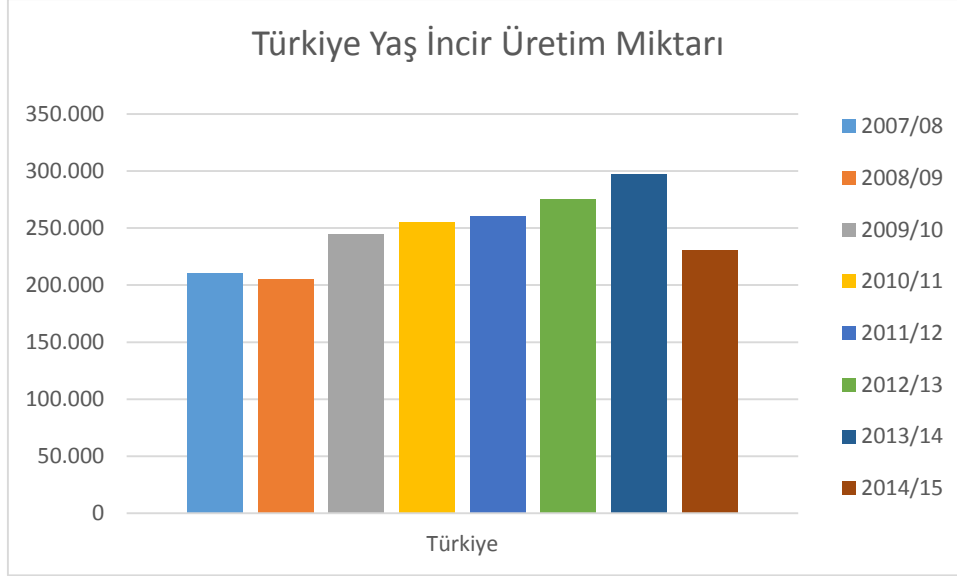
Kaynak: FAO

ÜLKELER	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015*
Türkiye	260.508	275.002	296.746	231.000

Not: 2011/2012 sezonundan sonar diğer ülkelere ait very bulunmamaktadır.

*İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri Tahmini Üretim Miktarı

Dünya incir üretim miktarı yıllara göre değişmekle birlikte, son yedi yıllık veriler incelendiğinde; dünya incir üretiminin 1.001.795 ton ile 2007 yılında en düşük düzeyde, 2009 yılında ise 1.149.384 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.



Kaynak: FAO, İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri

BM Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) verilerinin son yedi yıllık ortalama değerlerine göre Türkiye, yaklaşık 260 bin ton üretim ile dünya yaş incir üretiminin yaklaşık % 27'sini karşılayarak ilk sırada yer almaktadır. Türkiye'yi Mısır, Cezayir, İran, Fas, Suriye, ABD ve İspanya takip etmektedir. Yıllara göre değişmekle birlikte, dünya incir üretiminin ortalama 1.100.000 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	2008/09	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
Türkiye	50.604	48.012	50.604	56.590	58.662	55.653	56.935
İran	22.000	25.000	22.000	23.000	22.500	23.000	22.000
ABD	11.000	13.100	11.000	12.000	10.000	11.000	9.250
Yunanistan	8.000	10.000	8.000	9.000	7.500	8.000	7.600
İspanya	4.500	5.000	4.500	5.000	5.000	5.000	6.000
İtalya	4.000	4.000	4.000	4.000	3.500	4.500	3.900
Toplam	100.104	105.112	100.104	109.590	107.162	107.153	105.685

Kaynak: FAO

Yıllara göre değişmekle birlikte yaklaşık 105.000 ton civarında olan dünya kuru incir üretiminin yarısına yakın bir bölümü ülkemiz tarafından gerçekleştirilmektedir. Son 6 yıllık veriler incelendiğinde; 2012/2013 yılında 105.685 ton olan dünya kuru incir üretimi içerisinde % 53'lük payla birinci sırada yer alan ülkemizden sonra, % 20,8'lik payla İran ikinci, % 8,8'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. 2011 yılında Dünya piyasalarında ihraç olunan kuru incirin % 61,9'u 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 altı sezondaki üretimin ortalama 105.800 ton civarında olduğu görülmektedir. Başlıca üretici ülkeler itibariyle dünya kuru incir üretim rakamlarına ilişkin olarak verilen tablodaki altı dönemin ortalamasına göre Türkiye 54.409 ton üretim ile dünya üretiminin yarısını karşılayarak, sektörde en çok üretim yapan ülke konumundadır. Ayrıca, Türkiye sektörün en kaliteli üretim yapan üretici ülkesidir. 2012/2013 yılı kuru incir üretiminde Türkiye'yi, 22.000 ton ile İran, 9.250 ton ile ABD ve 7.600 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 itibariyle 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)
2005	9.450	818	285.000
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

Kaynak: TÜİK, Geçici veriler.

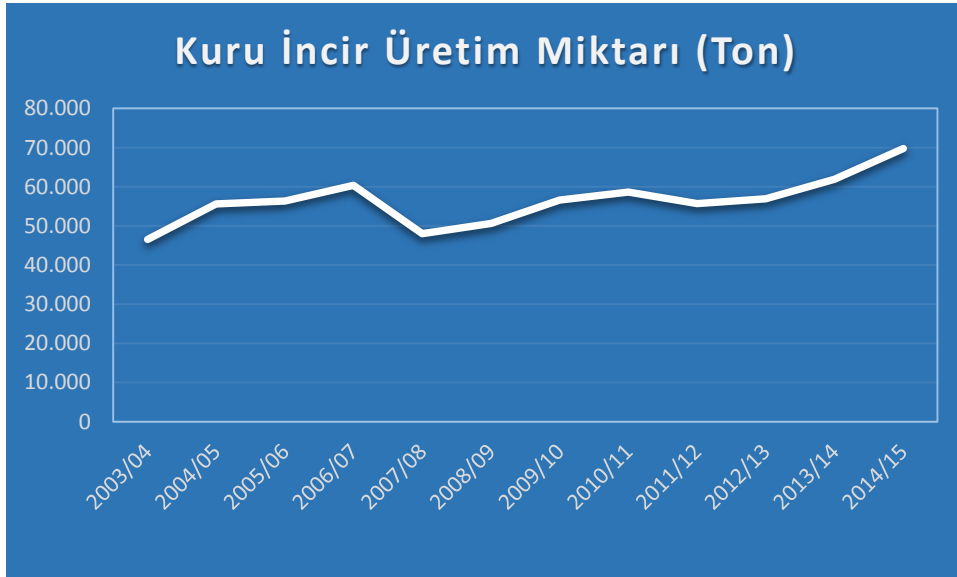
2005-2014 yılları arasında, ülkemizin incir ağacı sayısında bazı dalgalanmalar görülmektedir. Son altı yıllık dönemde meyve veren ağaç sayısı, ortalama 9.500 bin adet yaş incir üretimi ise 262.209 bin ton olmuştur.

Tablo 4: Türkiye Kuru İncir Üretimi

YILLAR	Üretim Miktarı (Ton)
2003/04	46.500
2004/05	55.600
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

Kaynak: İzmir Ticaret Borsası Rekolte Raporları * Bu yıla ilişkin veriler tahminidir.

Tablo 4'te görüldüğü üzere 2003/2004 yılında 46.500 ton olan ülkemiz kuru incir üretimi, 2006/2007 yılında 60.393 tona ulaşmış, 2007/2008 yılında iklim şartlarına bağlı olarak gerilemiş, son sezonda artışlar yaşanmış, bunun dışında genel olarak 55.000 tonun üzerinde seyretmiştir.



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 gözlemlenmiş ve 61.909 ton üretim gerçekleşmiştir.

İncir üretimi ülkemizde hemen her bölgede yapılabilmekle 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 itibariyle 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	2013/2014			2014/2015		
	EKİM ALANI (DA)	AĞAÇ ADEDİ	ÜRETİM (TON)	EKİM ALANI (DA)	AĞAÇ ADEDİ	ÜRETİM (TON)
SELÇUK	6.391	92.800	650	6.130	95.000	718
TORBALI	2.130	45.400	454	2.130	45.400	490
KİRAZ	10.652	164.000	984	9.000	164.000	1.063
BEYDAĞ-ÖDEMiŞ	35.708	595.950	3.277	25.200	439.750	2.612
TİRE	20.695	466.000	4.660	36.512	765,347	8,226
SÖKE	2.214	34.320	170	2.200	34.240	277
GERMENCİK	89.811	1.441.250	14.413	89.297	1.442.225	15.576
İNCİRLİOVA	37.908	679.500	6.115	37.669	679.500	6.605
AYDIN	22.908	372.325	2.978	23.056	373.185	3.224
KÖŞK	24.854	440.000	3.960	24.697	440.000	4.277
SULTANHİSAR	37.908	679.500	6.115	20.504	329.200	3.200
YENİPAZAR	10.347	194.000	1.164	10.383	196.000	1.270
BOZDOĞAN	15.521	431.500	2.157	15.479	429.600	2.320
NAZİLLİ	94.566	1.766.690	14.134	95.327	1.816.390	15.694
BUHARKENT	13.188	349.505	1.560	13.294	260.000	1.685
KUYUCAK	*	*	*	17.530	349.505	2.454

ORTAKLAR	20.200	303.000	2.727	*	*	*
ERBEYLİ	18.000	320.000	3.520	*	*	*
UMURLU	20.750	327.000	2.126	*	*	*
ATÇA	7.000	119.000	952	*	*	*
HORSUNLU	15.000	260.000	1.406	*	*	*
TOPLAM	438.600	7.617.643	56.935	428.408	7.859.342	69.731

Kaynak: İzmir Ticaret Borsası, * Bu yıllara ilişkin rakamlar güncellenmemiştir.

3 - KURU İNCİR TÜKETİMİ

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.

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 dengenin sağlanması bakımından gerekli görülmektedir.

4 - İNCİR TİCARETİ

4.1. DÜNYA KURU İNCİR İHRACATI

Tablo 6: Dünya Kuru İncir İhracat Miktarı (Ton)

Ülkeler	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12
Türkiye	37.931	38.091	45.169	45.819	43.044
İran	2.564	-	1.774	1.880	5.012
İspanya	4.765	-	3.009	3.200	1.876
A.B.D.	3.047	3.721	5.410	5.110	5.393
Suriye	2.894	-	445	655	1.647

Hollanda	2.881	2.732	1.371	2.080	1.999
Almanya	2.047	2.031	1.306	1.945	2.549
Yunanistan	1.699	1.349	1.338	1.423	1.878
Fransa	2.107	1.878	696	1.324	800
Hong Kong/Çin	226	173	164	198	358
Diğerleri	7.086	12.377	10.388	16.947	10.065
TOPLAM	67.247	62.352	71.070	80.383	82.884

Kaynak: FAO * Bu ülkelere ait veri alınamamıştır.

Ülkeler	2012/13	2013/14	*2014/15
Türkiye	50.034	50.579	33.669

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

*Ege İhracatçı Birlikleri (15/10/2014-07/02/2015)

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 52,4 bin ton ile 2006/07 sezonudur. En düşük yemeklik kuru incir ihracatı ise 29,5 bin ton ile 2008/09 sezonunda gerçekleşmiştir.

2013/14 sezonunda bir önceki sezona göre ihracat miktarı yemeklik kuru incirde 9.729 kg, incir ezmesinde 1.512 kg, hurda incirde 615 kg ve kesme incirde 990 kg artış gerçekleşmiştir.

Tablo 7: 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 \$)
2001/02	34.340	60.911	5.703	4.659	559	181	1.599	1.496
2002/03	37.142	78.942	7.319	6.942	478	334	1.594	1.919
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*	23.478	123.185	2.492	4.514	148	391	1.715	5.562
Ortalama	38.657	124.258	5.796	8.239	490	743	2.301	5.640

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

*Ege İhracatçı Birlikleri (15/10/2014-07/02/2015)

Ülkeler itibari ile kuru incir ihracat miktarları Tablo 8’de verilmektedir. Buna göre sezonlar itibariyle yer alan kuru incir ve türev ürünleri ihracatımızın % 52’si Fransa, Almanya, İtalya, ABD ve İngiltere gibi Avrupa ülkelerine yapılmaktadır.

Tablo 8: Türkiye’nin Ülkeler İtibariyle Kuru İncir+İncir Ezmesi+Hurda İncir+Kesme İncir İhracatı

Ülkeler	2010/2011		2011/2012		2012/13		2013/14		2014/15*	
	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)
Almanya	7.497	28.702	6.638	24.413	5.449	22.297	5.310	21.859	4.218	18.647
Fransa	7.403	27.495	6.792	24.505	6.106	23.425	4.925	19.017	4.058	17.940
İtalya	3.974	15.005	3.492	12.632	3.057	11.016	3.185	11.958	2.479	10.959
ABD	4.140	8.625	1.865	5.713	1.920	7.368	4.470	13.343	1.068	4.721
İşviçre	1.841	8.283	1.588	6.768	1.560	6.761	1.389	6.070	1.252	5.535
Hollanda	1.872	6.221	1.872	6.620	2.053	7.568	1.051	4.025	730	3.227
İngiltere	2.606	5.256	2.279	4.488	852	2.853	1.332	3.569	812	3.589
İspanya	1.206	4.403	1.046	3.543	1.320	4.331	1.798	6.212	567	2.506
İsrail	985	3.798	672	2.645	747	2.851	981	3.605	435	1.923
Rusya Fed.	1.388	3.519	1.013	2.901	1.855	3.971	2.772	5.872	1.028	4.544
Diğer Ülkeler	12.778	42.557	12.965	41.258	16.927	50.347	16.652	49.589	8.307	36.725
TOPLAM	45.690	153.862	40.220	135.485	40.840	142.788	43.865	145.119	24.828	91.669

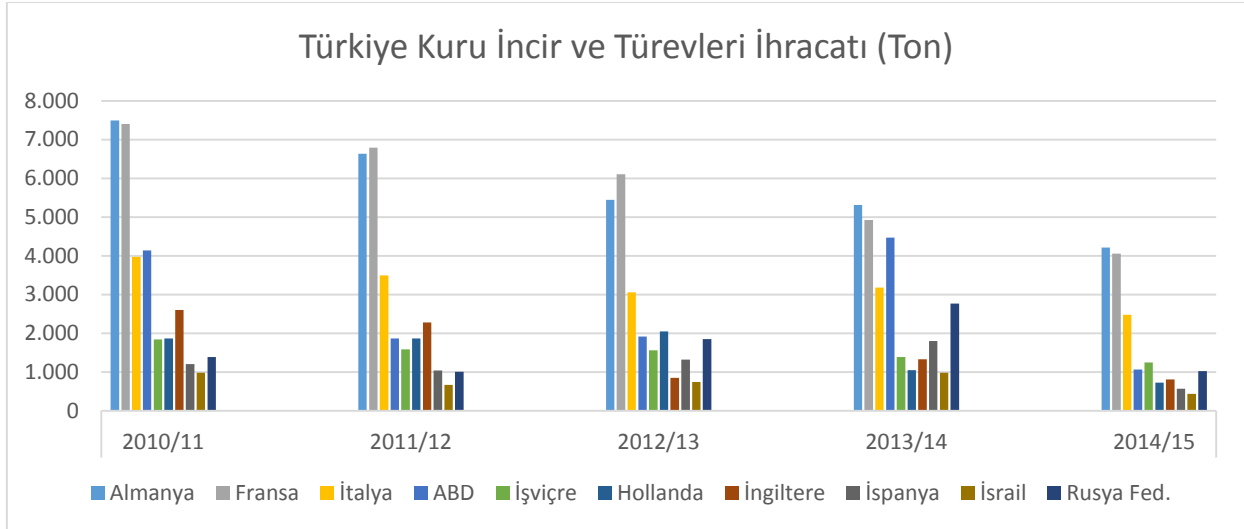
Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

*15.10.2014 – 10.01.2015 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.



Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

2006/2007 yılında Türkiye ortalama ihrac fiyatı 4.632 \$/ton ile en yüksek seviyesine ulaşmış, dünya ortalama ihrac fiyatı da 2.460 \$/ton olarak gerçekleşmiştir. 2012/2013 yılında ise dünya ortalama ihrac fiyatı 3.496 \$/ton gerçekleşmiş iken, Türkiye ortalama ihrac fiyatı 3.404 \$/ton olarak gerçekleşmiştir. 2014/15 yılında ise Türkiye ortalama ihrac fiyatı artarak 4.862 \$/ton olarak gerçekleşmiştir.

Tablo 9: Türkiye ve Dünya Ortalama İhrac Fiyatları

İş Yılı	Türkiye Ortalama İhrac Fiyatı (\$/Ton)	Dünya Ortalama İhrac Fiyatı (\$/Ton)
2005/06	2.231	2.186
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	*
2014/15*	5.247	*

Kaynak: Tarış İncir Tarım Satış Kooperatifleri Birliği

* Ege İhracatçı Birlikleri Sirküleri (15/10/2014-07/02/2015)

2007/2008 sezonu rekolte miktarındaki düşüğe bağlı olarak, kaliteli kuru incir miktarında görülen azalma nedeni ile iç ve dış piyasalara arz edilen kuru incirlerin ortalama satış fiyatları artmıştır. 2008/2009 sezonu ve izleyen sezonlarda üretim artışına bağlı olarak ortalama ihracat fiyatlarında azalış görülmüştür. 2014/15 sezonunda ise arz kaynaklı nedenlerden dolayı incirin ortalama ihracat fiyatı artmıştır.

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 10: Son Beş Yılda Aylar İtibariyle Natürel Kuru İncir

Ortalama Borsa Fiyatları (TL/Kg)

Aylar	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/15
Ağustos	3,17	2,60	2,61	2,95	4,83	4,14	4,10
Eylül	3,90	2,67	2,72	3,35	3,33	4,00	4,05
Ekim	4,03	2,87	3,24	3,30	3,58	4,11	4,21
Kasım	3,93	3,21	3,25	3,45	3,45	3,97	4,00
Aralık	3,70	2,60	3,14	3,49	3,10	4,98	4,92
Ocak	4,00	3,39	3,59	3,49	3,75	4,79	
Şubat	3,81	3,38	3,35	3,53	4,07	4,92	
Mart	3,45	2,83	3,44	4,13	4,08	3,00	
Nisan	3,09	3,81	3,65	4,16	4,12	4,00	
Mayıs	3,26	3,48	3,02	3,85	4,70	4,92	
Haziran	3,64	3,70	3,61	4,10	4,24	4,50	
Temmuz	3,88	3,33	2,90	4,34	4,22	5,46	

Kaynak : İzmir Ticaret Borsası Aylık Tescil Bültenleri

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

İzmir Ticaret Borsasında işlem gören natürel 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. 2014/2015 sezonu Mart ayında ortalama 3,00 TL/Kg olan natürel kuru incir fiyatları, Mayıs ayında 4,92 TL/Kg'a yükselmiş, sezon içinde en yüksek fiyat ise 5,46 TL/Kg ile Temmuz ayında olmuştur.

5.3. TARIŞ İNCİR BİRLİĞİ ALIM FİYATLARI

Tablo 11: Tariş İncir Birliği Kuru İncir Baz Alım Fiyatları ve Birlik Ortalama Alım Fiyatları

İş Yılı	Baz Fiyat (TL-YTL /Kg)	Birlik Ortalama Alım Fiyatı (TL/Kg)
2007/08	3,50	3,04
2008/09	4,30	3,96
2009/10	3,00	2,71
2010/11	3,50	2,68
2011/12	3,30	3,13
2012/13	3,10-4,83	3,16
2013/14	4,00	4,00
2014/15	6,75	5,37

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 12: Tariş İncir Birliği'nin Alım Miktarları ve Üretimdeki Payı

YILLAR	TARIŞ 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	1,4

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.

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.

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.

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

Özelliği 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. Tarih İncir Birliği de özel bünye alımına geçtiğinden dolayı satabileceği miktarda ürün alabilmektedir. Diğer

taftan Birlik ve bağı 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 Tarım ve Köyişleri 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 deyimle 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.