

**T.C.
GÜMRÜK VE TİCARET BAKANLIĞI
KOOPERATİFÇİLİK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**



2016 YILI KURU İNCİR RAPORU

MART 2017

İÇİNDEKİLER

1 . GİRİŞ.....	3
2 . İNCİR ÜRETİMİ.....	3
2.1. DÜNYA İNCİR ÜRETİMİ.....	3
2.2. TÜRKİYE İNCİR ÜRETİMİ.....	6
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.....	15
6 . ÜRÜN TİCARETİ.....	15
7 . TÜRKİYE’DE SEKTÖRÜN YAPISAL GÖRÜNÜMÜ.....	16
8 . KURU İNCİR SEKTÖRÜNÜN TEMEL SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ.....	16
8.1. Üretim Sorunları.....	16
8.2. İç Tüketim Sorunu.....	19
8.3. Stok Sorunu.....	19
8.4. Avrupa Birliği’nde Kuru İncir İçin Uygulanan Aflatoksin Limitleri Sorunu.....	19
8.5. İlk Yükleme Tarihi.....	20
8.6. AB Gümrük Kapılarındaki Kontroller ve Bekleme Süreleri.....	20
8.7. Kuru İncirin İhracat Teşviği Kapsamına Alınması.....	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	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Türkiye	244.351	254.838	267.521	286.724	298.914
Mısır	286.682	184.972	168.272	162.075	153.089
İran	76.414	76.414	72.219	94.010	78.392
Fas	70.000	74.300	108.732	102.341	101.989
Cezayir	83.801	99.100	115.122	113.579	117.100
Suriye	53.724	41.000	42.084	43.833	46.443
A.B.D.	39.740	36.290	35.072	30.642	26.212
İspanya	24.400	26.800	26.046	26.750	30.400
Tunus	28.000	28.700	25.500	24.250	23.500
İtalya	12.106	12.022	11.112	10.787	11.520
Brezilya	24.146	25.727	27.121	28.131	28.253
Diğerleri	218.126	216.273	203.493	197.079	213.731
TOPLAM	1.149.384	1.064.414	1.102.294	1.120.201	1.129.543

Kaynak: FAO

ÜLKELER	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/16	2016/17*
Türkiye	286.724	298.914	300.282	300.600	305.450

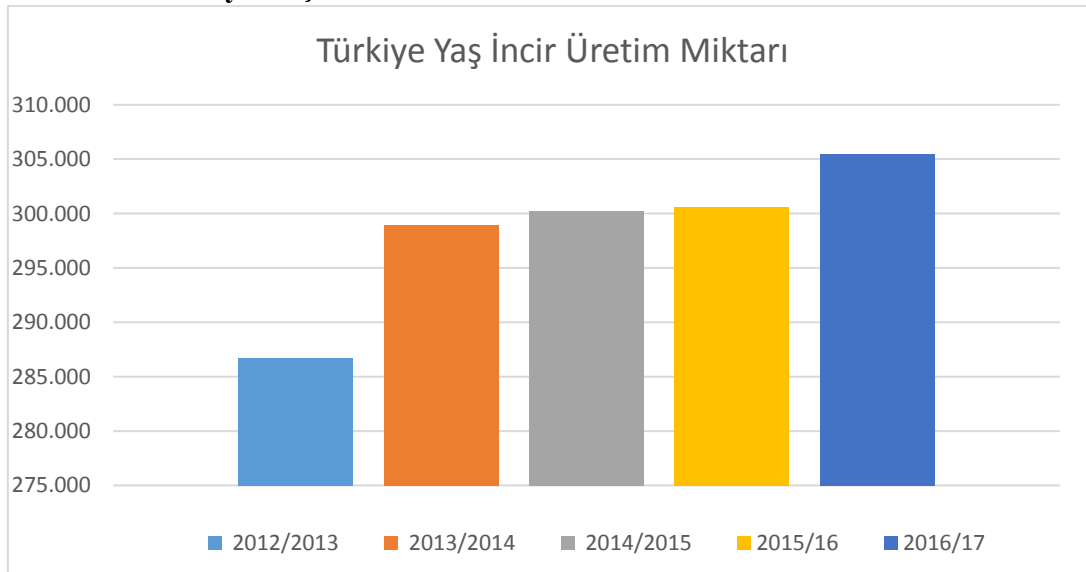
*TÜİK

Dünya Yaş İncir Üretim Alanları



Dünya incir üretim miktarı yıllara göre değişmekle birlikte, son beş yıllık veriler incelendiğinde; dünya incir üretiminin 1.064.414 ton ile 2010/2011 sezonunda en düşük düzeyde, 2009/2010 sezonunda 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.

Grafik 1: Türkiye Yaş İncir Üretim Miktarı



Kaynak: FAO, TÜİK

BM Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) verilerinin son beş yıllık ortalama değerlerine göre Türkiye, yaklaşık 300 bin ton üretim ile dünya yaş incir üretiminin yaklaşık % 30'unu 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	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Türkiye	48.012	50.604	56.590	58.662	55.653	56.935	61.909
İran	25.000	22.000	23.000	22.500	23.000	22.000	21.759
ABD	13.100	11.000	12.000	10.000	11.000	9.250	10.487
Yunanistan	10.000	8.000	9.000	7.500	8.000	7.600	5.600
İspanya	5.000	4.500	5.000	5.000	5.000	6.000	5.000
İtalya	4.000	4.000	4.000	3.500	4.500	3.900	2.200
Toplam	105.112	100.104	109.590	107.162	107.153	105.685	106.955

Kaynak: FAO

Yıllara göre değişmekle birlikte yaklaşık 105.000 ton civarında olan dünya kuru incir üretiminin yarısına yakın bir bölümü ülkemiz tarafından gerçekleştirilmektedir. Son 7 yıllık veriler incelendiğinde; 2013/2014 yılında 106.955 ton olan dünya kuru incir üretimi içerisinde % 58'lük payla birinci sırada yer alan ülkemizden sonra, % 20,3'lik payla İran ikinci, % 9,8'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 yedi sezondaki üretimin ortalama 105.965 ton civarında olduğu görülmektedir. Başlıca üretici ülkeler itibariyle dünya kuru incir üretim rakamlarına ilişkin olarak verilen tablodaki yedi dönemin ortalamasına göre Türkiye 55.480 ton üretim ile dünya üretiminin yarısını karşılayarak, sektörde en çok üretim yapan ülke konumundadır. Ayrıca, Türkiye sektörün en kaliteli üretim yapan üretici ülkesidir. 2013/2014 yılı kuru incir üretiminde Türkiye'yi, 21.759 ton ile İran, 10.487 ton ile ABD ve 5.600 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)
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

Kaynak: TÜİK

2006-2016 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 290.126 bin ton olmuştur.

Tablo 4: Türkiye Kuru İncir Üretimi

YILLAR	Üretim Miktarı (Ton)
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
2015/16	74.505
2016/17	72.000

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, bunun dışında genel olarak 55.000 tonun üzerinde seyretmiştir.

Grafik 2:Türkiye 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 yılı kuru incir üretim sezonunda genel olarak ağaçların gelişim durumunun iyi olduğu, sürgün uzunluğu ve sayısının geçmiş yıllara göre daha iyi olduğu ve meyve tutumunun yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir. Bazı bölgelerde yetişen meyvelerde, Ağustos ayında meydana gelen dolu ve yağmur yağışları etkisiyle %15 oranlarında çatlama ve akmalar ile yapraklarda hasarlar oluşmuştur. Ayrıca, incir pası hastalığı ve iç çürüklüğü hastalığı, ilk olgunlaşan meyvelerde yoğun olarak gözlemlenmiştir. Bu kapsamda, 2015/16 kuru incir rekoltesinin 74.505 ton olarak gerçekleşeceği tahmin edilmektedir. (İTB 2015/16 sezonu Kuru İncir Rekolte Tahmin Raporu) 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 olduğu gözlemlenmiştir. Bununla birlikte, erken gerçekleşen yüksek sıcaklıklar nedeniyle meyveler yeterince irileşmeden olgunlaşmış olup meyve iriliğinin geçen yıla göre biraz daha küçük olduğu görülmüştür. Ayrıca, çatlak meyve miktarının geçen seneye göre daha az olmuş, erken yaprak dökümü gözlenmemiş, incir pası ve akma hastalığında azalma

olmuştur. Bu kapsamda, kuru incir rekoltesi 72.000 ton civarında gerçekleşmiştir. (İTB 2016/17 sezonu Kuru İncir Rekolte Tahmin Raporu).

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre ise 2016/17 yaş incir üretiminin bir önceki sezona göre %1,6 artışla 305.450 ton (geçen sezon 300.600 ton) seviyelerinde gerçekleşmiştir.

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.

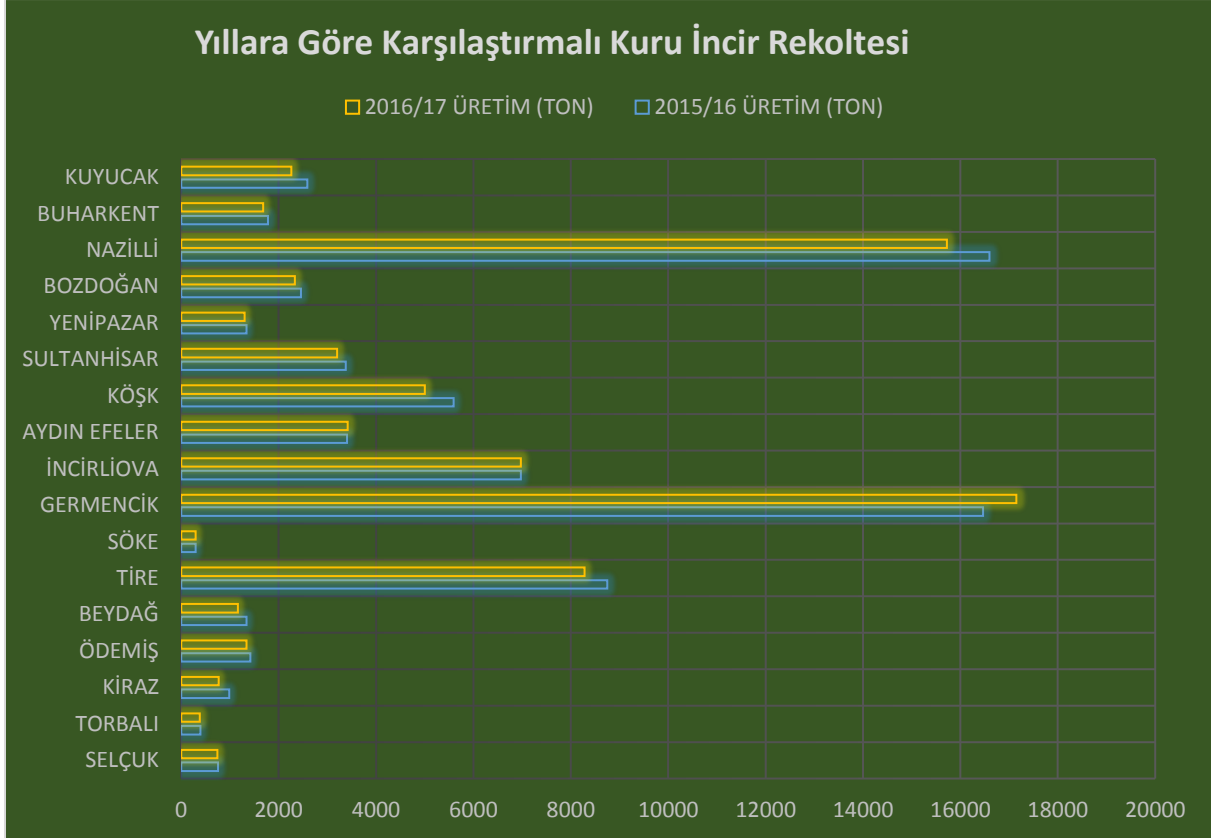
Tablo 5: Ege Bölgesi Kuru İncir Kıyaslamalı Rekolte Tahmin Tablosu

BÖLGE	2015/16			2016/17		
	EKİM ALANI (DA)	AĞAÇ ADEDİ	ÜRETİM (TON)	EKİM ALANI (DA)	AĞAÇ ADEDİ	ÜRETİM (TON)
SELÇUK	6.130	96.500	758	6.130	98.000	740
TORBALI	2.130	35.115	395	2.130	35.115	380
KİRAZ	9.000	144.000	985	9.000	144.000	770
ÖDEMİŞ	15.000	226.250	1.419	15.000	226.250	1.340
BEYDAĞ	10.200	215.000	1.339	10.200	215.500	1.160
TİRE	36.833	766.800	8.747	36.833	766.800	8.280
SÖKE	2.182	34.240	293	2.182	34.240	295
GERMENCİK	88.789	1.444.350	16.464	88.789	1.444.350	17.150
İNCİRLİOVA	37.669	679.500	6.972	37.669	679.500	6.975
AYDIN EFELER	22.875	373.225	3.403	22.875	373.225	3.420
KÖŞK	24.500	545.000	5.592	24.500	545.000	5.000
SULTANHİSAR	22.089	349.000	3.378	22.089	349.000	3.200
YENİPAZAR	10.700	201.700	1.339	10.700	201.700	1.300
BOZDOĞAN	15.400	432.100	2.455	15.400	432.100	2.330
NAZİLLİ	95.500	1.819.960	16.598	95.500	1.819.960	15.720

BUHARKENT	13.294	260.000	1.778	13.294	260.000	1.680
KUYUCAK	17.390	349.550	2.590	17.390	349.550	2.260
TOPLAM	429.681	7.972.290	74.505	429.681	7.974.290	72.000

Kaynak: TÜİK, Tariş İncir 2015/16 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 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.

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
Türkiye	45.169	45.819	43.044	50.034	50.579
İran	1.774	1.880	5.012	1.106	734
İspanya	3.009	3.200	1.876	2.532	3.083
A.B.D.	5.410	5.110	5.393	6.235	4.596
Suriye	445	655	1.647	723	1.338
Hollanda	1.371	2.080	1.999	1.815	1.614
Almanya	1.306	1.945	2.549	2.508	2.568
Yunanistan	1.338	1.423	1.878	2.925	3.305
Fransa	696	1.324	800	642	889
Hong Kong/Çin	164	198	358	239	319
Diğerleri	10.388	16.947	10.065	10.728	10.635
TOPLAM	71.070	80.383	82.884	79.847	79.660

Kaynak: FAO

Ülkeler	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17*
Türkiye	50.034	50.579	57.043	67.186	35.819

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

*Ege İhracatçı Birlikleri (29/09/2016-28/01/2017)

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.

2015/16 sezonunda bir önceki sezona göre ihracat miktarı yemeklik kuru incirde 14.338 kg düşüş, incir ezmesinde 1.414 kg artış, hurda incirde 379 kg düşüş ve kesme incirde 251 kg artış gerçekleşmiştir. 28/01/2016 tarihi itibarıyla gerçekleşen ihracat miktarı kuru incirde 26.119 kg, incir ezmesinde 2.624 kg, hurda incirde 502 kg ve kesme incirde 1.042 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 \$)
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	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*	26.119	108.259	2.624	3.381	502	1.042	2.115	5.559
Ortalama	40.049	129.435	6.220	9.003	508	815	2.572	6.596

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

*Ege İhracatçı Birlikleri (29/09/2016-28/01/2017)

Ülkeler itibari ile kuru incir ihracat miktarları Tablo 8’de verilmektedir. Buna göre sezonlar itibariyle yer alan kuru incir ve türev ürünleri ihracatımızın % 43,2’si 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	2012/13		2013/14		2014/15		2015/16		2016/17*	
	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)	Miktar (Ton)	Değer (Bin\$)
Almanya	5.449	22.297	8.638	24.413	7.138	36.914	7.870	30.369	5.012	21.736
Fransa	6.106	23.425	8.792	24.505	8.287	39.321	8.302	32.150	4.813	20.544
İtalya	3.057	11.016	3.492	12.632	2.924	14.637	5.253	13.399	2.621	11.410
ABD	1.920	7.368	1.865	5.713	5.253	18.666	9.943	32.103	2.785	10.404
İsviçre	1.560	6.761	2.588	6.768	1.744	10.181	1.625	7.562	1.182	6.073
Hollanda	8.053	7.568	2.872	6.620	1.411	6.679	1.623	6.675	989	4.307
İngiltere	852	2.853	2.279	4.488	3.128	10.532	3.255	9.008	1.167	3.752
İspanya	2.320	4.331	1.046	3.543	1.131	5.249	1.308	4.924	857	3.413
İsrail	747	2.851	672	2.645	894	5.077	984	4.143	820	3.735
Rusya	1.855	3.971	1.013	656	2.178	5.015	1.928	3.291	594	1.035
Diğer	16.927	50.347	12.965	41.258	22.955	97.656	25.205	87.430	14.479	50.790
TOPLAM	50.034	142.788	50.579	135.485	57.043	249.927	67.186	231.054	35.819	137.199

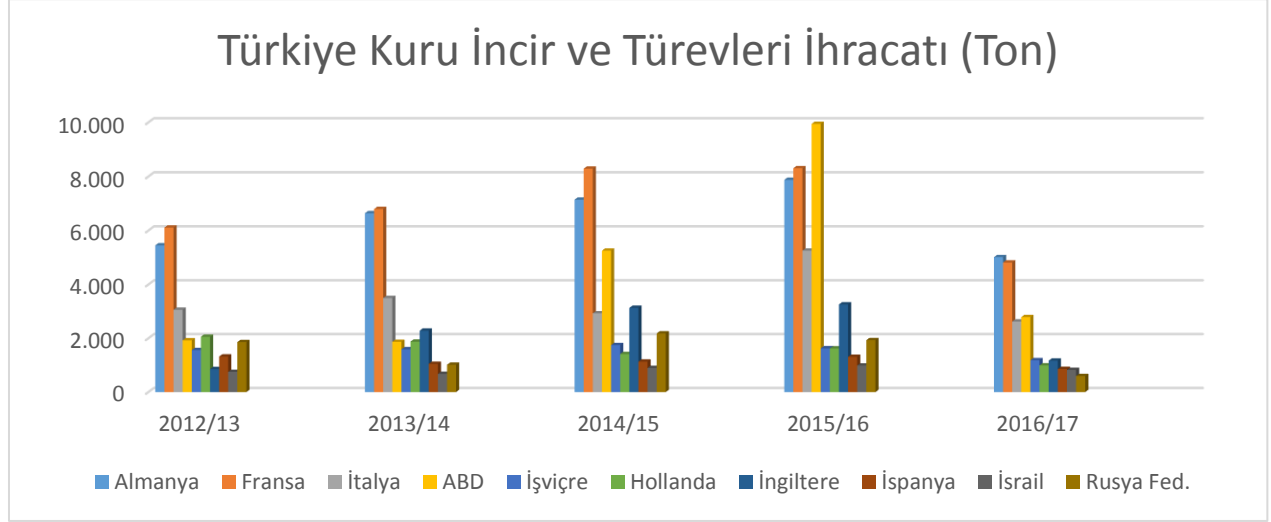
Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

* 29/09/2016-28/01/2017 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 ihraç fiyatı 4.145 \$/ton seviyelerine kadar düşmüştür.

Tablo 10: Türkiye ve Dünya Kuru İncir Ortalama İhraç Fiyatları

İş Yılı	Türkiye Ortalama	Dünya Ortalama
	İhraç Fiyatı (\$/Ton)	İhraç 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

Kaynak: Tarış İncir Tarım Satış Kooperatifleri Birliğı

* Ege İhracatçı Birlikleri Sirkülerleri (29/09/2016-28/01/2017)

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. 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.

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 Natürel Kuru İncir Ortalama Borsa Fiyatları (TL/Kg)

Aylar	2010/201	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/15	2015/16	2016/17
Ağustos	2,61	2,95	4,83	4,14	7,81	7,65	8,95
Eylül	2,72	3,35	3,33	4,00	6,45	6,95	8,50
Ekim	3,24	3,30	3,58	4,11	6,37	7,40	8,69
Kasım	3,25	3,45	3,45	3,97	7,54	7,25	8,74
Aralık	3,14	3,49	3,10	4,98	7,81	6,84	8,11
Ocak	3,59	3,49	3,75	4,79	7,10	7,99	8,23
Şubat	3,35	3,53	4,07	4,92	7,63	8,20	8,35
Mart	3,44	4,13	4,08	3,00	7,46	8,25	8,40
Nisan	3,65	4,16	4,12	4,00	7,75	8,57	
Mayıs	3,02	3,85	4,70	4,92	7,88	8,79	
Haziran	3,61	4,10	4,24	4,50	7,35	8,85	
Temmuz	2,90	4,34	4,22	5,46	6,87	8,20	

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 natürel kuru incirin aylık fiyat gelişmeleri Tablo 10'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. Natürel kuru incir fiyatı, 2016/2017 sezonu Ağustos ayında ortalama 8,95 TL/Kg ile sezon içinde en yüksek seviyeye ulaşmış, Aralık ayında ise ortalama 8,11 TL/Kg ile sezon içinde en düşük fiyata ulaşmıştır.

5.3. TARIŞ İNCİR BİRLİĞİ ALIM FİYATLARI**Tablo 12: 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)
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
2015/16	6,29	6,29
2016/17	8,50	7,26

Kaynak: Tariş İncir Birliği

6. ÜRÜN TİCARETİ

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	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	1,47
2015/16	2.215	74.505	2,9
2016/17	2.098	72.000	2,9

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.

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 11TL/Da mazot desteği ve 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 kurutulmuş 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.

g) Hidrojen Peroksit ve İncir

Hidrojen peroksit (H₂O₂) soluk mavi renkte, sulandırıldığında ise renksiz hale gelen bir bileşiktir. Halk arasında oksijenli su olarak adlandırılan bu bileşiğin en önemli iki özelliği beyazlatıcı ve dezenfektan olmasıdır. Her iki özelliğinden de faydalanmak için çok sayıda

sektörde kullanılmaktadır. Bunların başında kâğıt sanayinde kâğıtları beyazlatmak ve sağlık sektörü, roket yakıtı üretimi, diş macunları, saç boyaları gibi birçok kullanım alanı sıralanabilir.

Hidrojen peroksit kuru incirde dezenfekte ve oksitleme olarak iki farklı amaçla kullanılmaktadır. Her halükarda ülkemizde gıda maddeleriyle direkt temas halinde kullanımı kesinlikle yasaklanmıştır. Hidrojen peroksit daha çok oksitleme amaçlı olarak incirin beyazlatılması için kullanılmaktadır. Bu işlem tüketicinin sağlığı açısından zararlı olup taşış olarak değerlendirilmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından geliştirilen analiz metodu ile incir ürününde Hidrojen Peroksit maddesinin kullanılıp kullanılmadığı tespit edilebilmektedir.

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. 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 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 ihrac 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.