



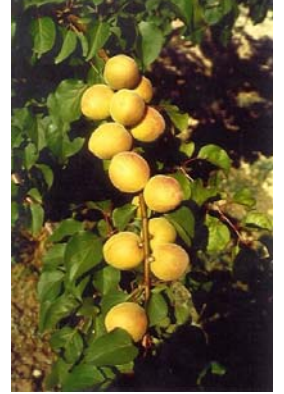
1.Giriş

Günümüzden 5000 yıl önce Türkistan, Orta Asya ve Batı Çin'de yetiştirilen kayısı Büyük İskender'in seferleri ile M.Ö. IV. YY da Anadolu'ya getirilerek yetiştirilmeye başlanmış ve Anadolu kayısının ikinci vatanı olmuştur. Kayısı, coğrafik olarak dünyanın hemen hemen her yerine dağılmış olsa da daha çok Akdeniz'e yakın olan ülkelerde, Avrupa, Orta Asya, Amerika ve Afrika kıtalarında yetiştirilmektedir(www.malatyatb.tobb.org.tr)

Kayısı; yüksek miktarda şeker, nişasta, protein, pektin, vitaminler organik ve inorganik maddeler içerir. 200-250 gr kayısı diyeti yeteri kadar yağ içeriyorsa günlük A vitamini ihtiyacının 1/3'ünü karşılar. İnsan sağlığı açısından sayılamayacak kadar fazla yararları olan kayısının taze olarak tüketiminin yanı sıra değişik kullanım şekilleri vardır. Depolama ve pazarlama açısından en fazla tercih edilen kullanım şekli kurutmadır. Ayrıca; dondurulmuş kayısı, kayısı konservesi pulpu ve nektarı, pulp konsantresi, jöle, reçel, marmelat ve kayısı kreması, yeşil kayısı turşusu ve kayısı pestili, kayısı şekerlemeleri gibi pek çok şekilde kullanım alanları mevcuttur. Kayısının acı çekirdeği ilaç ve kozmetik sanayiinde, tatlı çekirdek ise gıda sanayiinde kullanılmaktadır. İçi alındıktan sonra kalan kabukta yakacak olarak değerlendirilmektedir (www.kayisi.org.tr).

Kayısı kurutma işlemi gün kurusu veya kükürtleme ile yapılır. Kuruma süresini kısaltmak, tabii rengi korumak, böceklenmeyi önlemek ve muhafaza süresini artırmak amacıyla yapılan kükürtleme ile kurutma toplam kuru kayısı üretiminin %80'inden fazlasını oluşturur. Gün kurusunda lezzet daha fazla olmasına rağmen dayanıklılık çok daha az ve renk daha karadır.

Kükürtlemede en önemli sorun ise nem ve kükürt oranının ayarlanmasıdır. İdeal nem oranı %0,2'dir. Ancak Malatya kayısının şeker oranının yüksek olması nedeni ile nem oranını Avrupa standartlarına indirmek zordur. Rengi koyulaşmadan 3-4 yıl saklayabilmek amacıyla kükürt oranı yüksek tutulmaktadır. Bu da tat ve kaliteye olumsuz etki etmektedir (www.malatyatb.tobb.org.tr).



2.Dünyada Durum

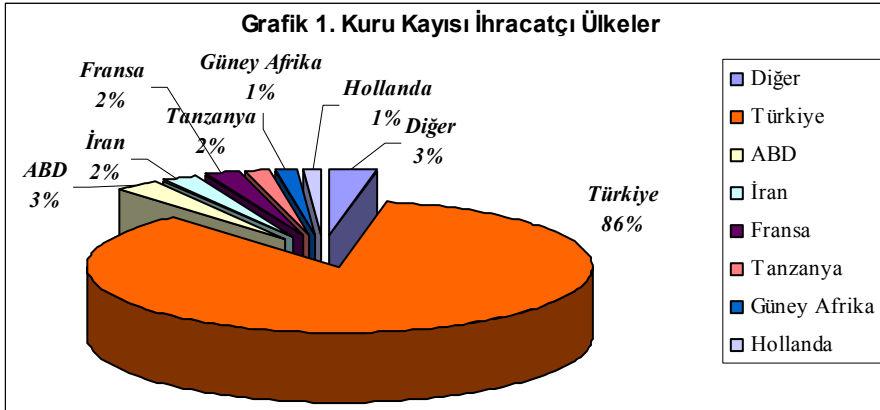
Değişik iklim özelliklerinde yetişebilen pek çok türü olmasına rağmen dünya yaş kayısı üretimi düşük düzeydedir. 2002 yılı itibari ile 380.547 ha dikim alanından 2,7 milyon ton kayısı üretimi sağlanmıştır. Dünya yaş kayısı üretiminde Türkiye 580.000 ton ile birinci sırada yer alırken Türkiye'yi İran, İtalya ve Fransa takip etmektedir. İtalya 13,7 ton/ha ile en yüksek verimlilikle kayısı üretimi yapan ülkedir. Dünya ortalama verimi 7,1 ton/ha dır (Çizelge 1).

Çizelge 1. Dünya Kayısı Dikim Alanı, Üretim, Verim

	1993-1995			1996-1998			1999-2001			2002		
	Dikim Alanı (ha)	Üretim (ton)	Verim (ton/ha)	Dikim Alanı (ha)	Üretim (ton)	Verim (ton/ha)	Dikim Alanı (ha)	Üretim (ton)	Verim (ton/ha)	Dikim Alanı (ha)	Üretim (ton)	Verim (ton/ha)
Türkiye	55.365	340.000	6,1	60.178	362.333	6,0	63.375	491.333	7,8	63.500	580.000	9,1
İran	23.602	169.446	7,2	27.329	227.655	8,3	29.226	262.012	9,0	30.620	282.890	9,2
İtalya	13.782	149.060	10,8	14.722	125.196	8,5	15.278	202.406	13,2	15.316	209.114	13,7
Fransa	14.937	111.316	7,5	16.013	138.083	8,6	15.839	140.996	8,9	14.956	171.801	11,5
Pakistan	11.303	173.791	15,4	12.053	189.294	15,7	12.808	123.688	9,7	13.015	124.675	9,6
İspanya	23.267	182.967	7,9	24.264	163.172	6,7	24.255	144.667	6,0	24.500	119.200	4,9
Suriye	8.300	50.547	6,1	10.070	61.732	6,1	12.440	69.270	5,6	12.612	100.902	8,0
Fas	14.167	95.333	6,7	13.733	102.833	7,5	13.916	114.266	8,2	12.600	85.300	6,8
Dünya	382.953	2.319.052	6,5	389.717	2.493.630	6,4	386.484	2.604.617	7,0	380.547	2.708.010	7,1

Kaynak: Faostat

Kayısı üretiminin en fazla arttığı ülkeler; İran, İtalya, Fransa, Pakistan ve Suriye iken, kayısı üretiminde artış olmayan, hatta azalış gösteren ülkeler ise Çin, Avustralya, ABD, Yunanistan ve Bulgaristan'dır.



2001 yılı itibari ile Türkiye dünya kuru kayısı ihracatının %86'sını karşılamaktadır. Bu durum kuru kayısıda Türkiye'nin tartışmasız lider ülke olduğunun göstergesidir. Türkiye'yi ABD, İran ve Fransa izlemekte ve bu üç ülkenin toplam kuru kayısı ihracatı dünya ihracatının ancak 7'sini karşılayabilmektedir (Grafik 1.) Türkiye'de kuru kayısı ihracatının ortalama %70'i dökme denilen

12,5 kg'lık kutularla yapılmakta ve alıcı ülkeler tarafından küçük paketler haline getirilerek tekrar pazarlanmaktadır. Bu durum Türkiye için büyük oranda katma değer kaybına yol açmaktadır (Malatya Ticaret Borsası).

İthalatçı ülkelere baktığımızda en büyük kuru kayısı ithalatçı ülke, dünya ithalatının %32'sini gerçekleştiren Rusya Federasyonu'dur. Bunu %13 ile ABD takip etmektedir. (Çizelge 3). İngiltere, Almanya, Fransa ve Hollanda gibi AB ülkeleri de önemli ithalatçı ülkelerdir.

Çizelge 2. Kuru Kayısı İhracatçı Ülkeler (ton)

	1999	2000	2001
Türkiye	55.402	70.252	85.670
ABD	2.266	1.893	2.708
İran	7.210	3.565	2.282
Fransa	1.686	1.776	2.094
Tanzanya	0,434	1.450	1.722
Güney Afrika	1239	0,93	1.280
Hollanda	0,895	0,788	1.237
Dünya	75.013	90.258	106.473

Kaynak: Faostat

Çizelge 3. Kuru Kayısı İthalatçı Ülkeler (ton)

	1999	2000	2001
Rusya F	11.150	25.174	40.950
ABD	15.428	16.618	16.199
İngiltere	8.422	7.659	10.040
Almanya	6.543	7.042	8.620
Fransa	5.932	6.039	6.874
Avustralya	4.685	4.536	5.894
Hollanda	2.850	2.422	3.000
Dünya	79.121	98.362	126.062

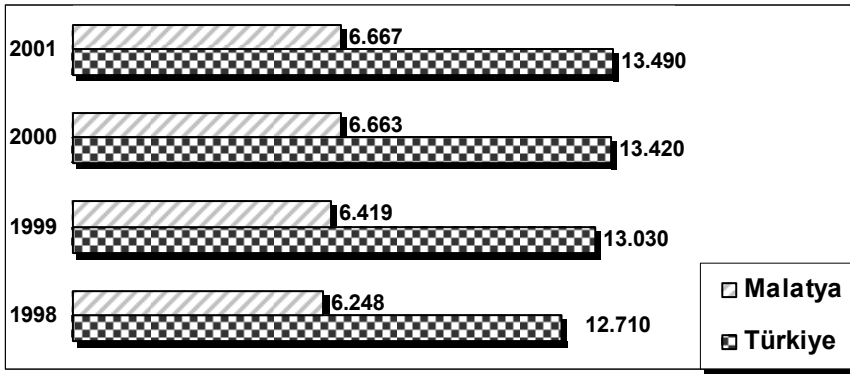
Kaynak: Faostat

3. Türkiye’de Durum

Dünya yaş ve kuru kayısı üretiminde ilk sırayı alan Türkiye, gerek kayısı gen kaynakları ve gerekse ekolojik şartlar nedeni ile büyük bir potansiyele sahiptir. Ağaç sayısı ve üretim sürekli olarak artmaktadır. Türkiye’nin en önemli kayısı üretim merkezi Malatya’dır. Türkiye’deki toplam kayısı ağaç sayısı (zerdali hariç) ile Malatya’daki ağaç sayıları Grafik 2’de görülmektedir. 2001 yılı itibari ile Türkiye toplam kayısı ağacı varlığının % 49’u Malatya ilinde bulunmaktadır. Malatya sadece Türkiye’nin değil dünyanın en önemli kayısı üretim merkezidir. İlde üretilen yaş kayısının yaklaşık olarak %95’i kurutulmakta ve ihraç edilmektedir. Dünya kayısı ticaretinin %80-85’i Malatya’dan sağlanmaktadır. Malatya’da kuru kayısıdan elde edilen katma değer yüksek olması nedeni ile yöre halkı uygun olup olmadığına bakmaksızın tarım alanlarını kapama bahçe haline getirmeye başlamışlardır. Düz bir arazi yapısına sahip olan Battalgazi, Yazıhan ve Merkez ilçelerde ilkbahar geç donları bu bahçelere büyük oranda zarar vermektedir. Bugün Malatya’da 50 binden fazla aile geçimini kayısı üretiminden karşılamaktadır (www.mistikanadolu.com).

Kayısı üretimi yapılan diğer iller Erzincan, Kahramanmaraş, Kayseri, İçel, Konya, Ankara, Sivas ve Nevşehir’dir. Ancak bu illerdeki üretim daha ziyade sofralık taze tüketime yöneliktir. Son yıllarda Kahramanmaraş’ın Elbistan, Elazığ’ın Baskil, Sivas’ın Gürün ve Adıyaman’ın Gölbaşı ilçelerinde kuru kayısı üretimine yönelik kapama bahçeler kurulmuştur (<http://kaum.inonu.edu.tr>).

Grafik 2. Kayısı Ağaç Sayıları* Türkiye- Malatya



Kaynak DİE Tarımsal -Yapı Çeşitli Yıllar

* Zerdali ağaç sayıları dahil edilmemiştir.

Malatya yöresindeki kayısı bahçelerinin %90’ı kurutmalık kayısı çeşitleri ile oluşturulmuştur. Kurutmalık çeşitleri diğerlerinden ayıran en önemli özellik kuru madde oranının %24-30 arasında olmasıdır. Sofralık çeşitlerde bu oran %18-20 dolaylarındadır. Ortalama olarak 4 kg taze kayısıdan 1 kg kuru kayısı elde edilebilmektedir (Malatya Ticaret Borsası)

Çizelge 4. Türkiye’de Kuru Kayısıda Rekolte, İhracat ve Fiyat Hareketleri

Yıllar	Rekolte (ton)	İhracat (ton)	Piyasa fiyatı TL/kg	İhraç Fiyatı \$/ton	Değer (000\$)
1994	80.000	46.176	40.000	1936	89.396
1995	40.000	56.120	75.525	2000	112.240
1996	44.000	49.377	174.190	3108	153.464
1997	40.000	36.029	300.000	2800	100.881
1998	90.000	37.670	450.000	2238	84.305
1999	40.000	56.485	700.000	2500	141.213
2000	120.000	77.276	500.000	1800	139.097
2001	80.000	99.047	600.000	1200	118.857
2002	31.250	70.151	2.500.000	1775	124.518

Kaynak:Malatya Ticaret Borsası





Yıllar itibari ile kuru kayısı üretimi büyük dalgalanmalar göstermektedir (Çizelge 4). Genellikle karasal iklimin hakim olduğu yörelerde yapılan kayısı üretiminde iklim şartlarının ve özellikle ilkbahar son donlarının etkisi çok büyüktür. 2000 yılında yaşanan olumlu hava koşulları üretimde büyük bir artışa neden olurken, 2002 yılında yaşanan kötü hava koşulları aynı şekilde üretimde olumsuz etki yapmış ve kuru kayısı rekoltesi 31.250 ton'a kadar düşmüştür. Ancak ihracat miktarına baktığımızda sürekli bir artış gözlenmektedir. Üretimin az olduğu yıllar ihracat stoklarla karşılanmıştır.

Türk gıda kodeksine göre kuru kayısıda maksimum kükürt miktarı 2000 ppm olarak belirlenmiştir. AB ithal ettiği kuru kayısıda max 2000 ppm kükürt miktarı belirlemişken; ABD, Çin ve Rusya 3000 ppm, Kanada 2500 ppm olarak tespit etmiştir. Ancak bu ülkelerde kükürt oranının daha yukarılara çekilmesi yolunda çalışma yapılmaktadır. Üreticiler özellikle ürünün fazla olduğu yıllarda depolama koşullarına dayanıklılığı artırmak amacıyla kükürt kullanımını artırma yoluna gitmektedirler. Çünkü kükürt oranı az olan kuru kayısılar depoda beklerken renkleri kararmaya ve böceklenmeye başlamaktadırlar. 1 ton kayısı için kullanılması gereken kükürt miktarı 2 kg'dır (Malatya Ticaret Borsası)

2002 yılındaki kuru kayısı üretimindeki azalmaya paralel olarak iç piyasa fiyatları bir önceki yıla göre büyük oranda artmış, 1 kg kuru kayısının fiyatı 2.5 milyon TL olmuştur.

2002 yılında ihracattan elde edilen gelir yaklaşık 125 milyon dolardır. Bu miktar Türkiye'nin yaş meyve ve sebze ihracatından elde edilen toplam 547 milyon dolarlık katma değerın %23'ü kadardır. Bu oran kuru kayısının önemini göstermektedir. Ayrıca pazarlama imkanlarına ve stoklamaya uygun olduğu için kuru kayısı ihracatı daha risksiz ve kolaydır.

4.Genel Değerlendirme

Kuru kayısı üretiminin % 80-85'i ihraç edilmekte, iç piyasada ise tüketimi sınırlı bir seviyede kalmaktadır. Kuru kayısının insan sağlığı için önemini vurgulayan tanıtım çalışmaları yapılarak iç piyasa canlandırılmalıdır. Özellikle Uzakdoğu ülkeleri ve Türk Cumhuriyet'lerinde tanıtım fuarlarına katılarak yeni pazarlar oluşturulmalıdır.

Kuru kayısı ihracatımızın dökme olarak yapılması yerine, direkt tüketiciye ulaşacak ölçekteki paketlerle yapılması hem katma değer kaybımızın önlenmesi, hem de işgücü istihdamı açısından faydalı olacaktır. Bunun içinde güçlü bir pazarlama organizasyonuna ihtiyaç vardır. Dış pazarda istenilen kalite ve standartta üretim yapılabilmesi için üreticiler yetiştiricilik konusunda bilgilendirilmeli ve birim alandan elde edilen verimi artırıcı çalışmalar yapılmalı, derimden pazarlamaya kadar standardizasyon sağlanmalıdır. Kayısı ile ilgili resmi ve özel kuruluşların işbirliği içinde çalışmaları sağlanmalıdır.

KAYNAKLAR

- <http://www.fao.org>
- <http://www.mistikanadolu.com>
- <http://www.kayisi.org.tr>
- <http://kaum.inonu.edu.tr>
- <http://www.malatyatb.tobb.org.tr>
- <http://www.kayisi.org.tr>
- Malatya Ticaret Borsası Kayıtları
- DİE, Tarımsal Yapı-Çeşitli Yıllar
- DPT,2001. Özel İhtisas Komisyonu Raporları, Ankara



TARIMSAL EKONOMİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

PK.34 06100 Bakanlıklar/Ankara
Tel:0.312.326 0006
Faks:0.312.322 8531
Web: <http://www.aeri.org.tr>