



KURU İNCİR

Hakan ANAÇ , TEAE

1. Giriş

Kuru incir, ülkemiz geleneksel kuru meyve ihracatında önemli yere sahip tarımsal ürünlerimizden biridir. İncirin anavatanı Türkiye olup, buradan Suriye, Filistin ve daha sonra da Ortadoğu üzerinden Çin ve Hindistan'a yayılmıştır (Anonim 2003a).



İncirin meyveleri sofralık veya kurutmalık olarak tüketildiği gibi tatlı, reçel, bisküvi sanayinde de kullanılmakta ayrıca hurda incir olarak tabir edilen düşük kaliteli incirler ise etil alkol ve pekmez olarak değerlendirilmektedir. Etil alkol yapımı sırasında ortaya çıkan incir çekirdekleri de boya, kozmetik ve ilaç sanayisinde, küspesi ise besi yemi yapımında kullanılmaktadır.

Kuru incir, yaş incirin toplandıktan sonra kurumaya bırakılması, kurutulup hasat edildikten sonra serilerek 2 ila 4 gün arasında tekrar kurutulması ile elde edilir. Daha sonra metil bromid gazı ile incir kurduna karşı fumige edilir. Tuzlu suya batırılarak yumuşatılan incirler şekillendirilerek paketlenir. Orta büyüklükteki 1 kg kuru incirden genellikle 750-850 gr işlenmiş incir elde edilir (Anonim 2003b).

İnsan sağlığı açısından, yüksek kalori değeri, içerdiği mineral maddeler ve besin maddeleri ile gıda maddeleri arasında özel bir yere sahip olan kuru incirin 100 gramında 138 mg. kalsiyum, 163 mg. fosfor, 4,2 mg. demir, 91,5 mg. magnezyum, 0,073 mg. B1 ve 0,072 mg. B2 vitamini bulunmaktadır (Anonim 2003a).

2. Dünyada Durum

Kendine özgü dölleme ve kurutma şartları isteği olan incirin üretimi az sayıdaki ülkede ve sınırlı miktarda gerçekleşmektedir.

Dünya incir üretimi 2002 yılında yaklaşık 1.1 milyon ton'dur ve bu rakamın %23,5'i Türkiye'ye aittir. Türkiye'yi sırası ile Mısır, Yunanistan, İran, Fas ve İspanya takip etmiştir. Dünya kuru incir üretimine ilişkin rakamlar 2000 yılına ait olup yıllar itibariyle 90 bin ton civarındadır.

Türkiye dünya kuru incir üretiminin yaklaşık %54'ünü tek başına üretmektedir. Kuru incirin %30 ila 40'ı yine üretici ülkeler tarafından tüketilmektedir. Geri kalan kısmı ise ihraç edilmektedir. İthalatta en yüksek payı alan batılı ülkelerde tüketim şekli daha çok kurabiye, kek, bisküvi vs. gibi sanayi ürünlerine ilave şeklindedir.

Dünya İncir (2002)* ve Kuru İncir Üretimi (2000)**				
İncir			Kuru İncir	
Ülkeler	Üretim (ton)	Verim (ton/ha)	Ülkeler	Üretim (ton)
Türkiye	255.000	42.500	Türkiye	49.001
Mısır	188.039	61.531	Yunanistan	12.500
Yunanistan	80.000	53.333	ABD	12.500
İran	71.228	16.722	İtalya	7.000
Fas	68.400	15.581	Portekiz	4.000
İspanya	63.000	31.500	İspanya	3.700
TOPLAM	1.081.438		TOPLAM	90.201

Kaynak: *www.fao.org, **www.tarim.gov.tr

Dünya Kuru İncir İhracat ve İthalatı (2001)					
İhracat			İthalat		
Ülkeler	Miktar (ton)	Değer (1000 \$)	Ülkeler	Miktar (ton)	Değer (1000 \$)
Türkiye	39.284	66.216	Almanya	8.983	14.309
İran	7.484	5.926	Fransa	8.054	14.957
Yunanistan	5.639	9.914	İtalya	5.322	9.259
Suriye	2.635	10.135	Çin-Hong Kong	3.363	5.004
ABD	2.529	6.865	ABD	2.845	4.688
İspanya	2.139	2.814	İsviçre	2.014	4.828
Çin-Hong Kong	1.991	2.145	İspanya	1.863	2.877
Dünya Toplamı	68.702	116.341	Dünya Toplamı	61.967	103.972

Kaynak: www.fao.org

Dünya kuru incir ticaretine bakıldığında; en önemli üretici olmanın verdiği avantajla, Türkiye 68.702 tonluk toplam ihracatın kimi yıllar yarısından fazlasını yıllar ortalaması olarak da yaklaşık yarısını karşılamaktadır. 2001 yılı için bu oran %57,2'dir. Türkiye'yi İran, Yunanistan ve Suriye takip etmektedir. 61.967 tonluk ithalatın oransal olarak %55,6'sını AB ülkeleri gerçekleştirmekte, AB'yi Çin ve ABD izlemektedir (Anonim 2003c).

3. Türkiye'de Durum



Yaklaşık 30.000 çiftçi ailesinin geçiminde önemli bir yeri olan incirin üretimi ülkemizde hemen her bölgede yapılabilmesine karşın, yüksek kaliteli kurutmalık incir, iklim koşulları, özellikle meyve olgunlaşma ve kurutma mevsimindeki sıcaklık, nem ve rüzgar durumu gibi ekolojik istekleri nedeniyle, Ege Bölgesi'nde Büyük ve Küçük Menderes Havzalarında yetiştirilmektedir. Son yıllarda sulama olanaklarının gelişmesi ile ortaya çıkan ekonomik nedenler ve yüksek nemin kurutma döneminde yarattığı olumsuz etkilerden dolayı incir ağaçlarının sökülmesi sonucu incir plantasyonları dağlık ve susuz arazilere kaymıştır (Anonim 2003d). Yıllara göre ağaç sayısı ve dikim alanı ise artış eğilimindedir. Özellikle yeni dikilen ağaçların meyve vermeye başlamasıyla birlikte rekoltenin de ilerleyen yıllarda bugünkü seviyesinin üzerlerinde olacağı beklenmektedir.

Ülkemizdeki incir üretiminin yaklaşık üçte biri taze olarak tüketilmek üzere iç ve dış pazarlara arz edilmektedir. Üretim sezonu itibarıyla kuru incir rekoltesi 48-52 bin ton arasında ve ortalama olarak 49 bin civarında gerçekleşmektedir.

Türkiye İncir-Kuru İncir Rekoltesi ve Kuru İncir İhracat Miktarı						
İş Yılı	Ağaç Sayısı (Kurutmalık İncir)	Dikim Alanı (da)	Rekolte-İncir* (ton)	Rekolte K.İncir (ton)	K.İncir İhracatı (ton)	Tüketim (ton)
1994/95	5.415.000	343.000	279.000	48.605	45.821	2.784
1995/96	5.511.000	342.850	300.000	49.975	43.409	6.566
1996/97	5.531.000	344.450	290.000	50.155	41.989	8.166
1997/98	5.532.000	344.450	243.000	45.225	40.362	4.863
1998/99	5.674.000	357.050	255.000	50.981	42.713	8.268
1999/00	5.696.000	357.050	275.000	52.684	46.176	6.508
2000/01	5.785.000	366.250	240.000	49.001	46.917	2.084
2001/02	5.808.500	368.000	235.000	48.028	42.201	5.827
2002/03	5.831.100	369.400	255.000	52.462	43.143**	-

* FAO'dan alınmıştır ve üretim sezonunu değil yıllık değerleri ifade etmektedir.
**13.06.2003 tarihli Ege İhracatçı Birlikleri Sirküleri
Kaynak: TARIŞ

Bunun yanı sıra Avrupa'nın en az kirlenmiş tarım alanlarına sahip olan ülkemizde 1980'li yılların sonlarında başlayan ve bu özelliğinden dolayı her geçen gün talebinin sürekli arttığı organik tarım ürünleri içerisinde yer alan organik kuru incir üretimimiz ise yaklaşık 7-8 bin ton'dur (Anonim 2003e).

Ortalama 5-6 bin ton civarında tüketilen kuru incirin tüketimi, en yüksek olduğu 1998/1999 döneminde 8 bin tonu aşmıştır. Kişi başına tüketim ise 150-200 gr arasındadır. Bu kadar yüksek üretim miktarına rağmen iç tüketim istenilen düzeyde değildir.

Ülkemiz, miktar olarak en fazla kuru incir üretimi gerçekleştiren ülke olmakla birlikte en kaliteli kurutmalık incir çeşitlerine de sahiptir. Ülkemizde üretilen çeşitler arasında en yaygın olanı sarılop'tur. Bir çok kalite özelliği ile kurutmaya en uygun çeşittir. Bu yüksek kaliteli kuru incirin %85-90'ı da ihraç edilmektedir. Üretim miktarına bağlı olarak 40-46 bin ton arasında değişmekle birlikte 2002/2003 üretim dönemindeki yaklaşık 43 bin ton ve değer olarak 66 milyon dolarlık kuru incir ihracatı gerçekleşmiştir. İhracatımızın yaklaşık %60'ı AB ülkelerine yapılmaktadır. Ayrıca son yıllarda ABD ve İsrail'e olan ihracatımız da artış eğilimindedir. İncir ihracatındaki önemli konulardan biri de aflatoksin miktarıdır. AB tarafından uygulanan teorik ve elde edilebilir olmayan limitlerin yerine ülkemiz tarafından kabul edilebilir limitlerin belirlenip benimsenmesi gereklidir. Ülkemiz kuru incir ithalatı ise genelde çok düşük düzeydedir. Kuru incir ithalatımız 2001 yılı için 1.491 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu düşük miktardaki ithalat İran, Suriye gibi ülkelere yapılmaktadır ve daha sonra re-eksport amacıyla tekrar pazarlama amaçlı ticarete konu olabilmektedir (Anonim 2003e).

Destekleme alımları 1960'lı yılların ortasında başlamış ve 1992 yılına kadar aralıklı kesintilerle devam etmiştir. Günümüzde destekleme alımı mevcut değildir. Tarıf destekleme alımından özel bünye alımına geçmiştir. Kuru incirin baz alım fiyatı A-4 (51-55 adet) 0-50 gr. Rüfuzlu A serisi iş malı kuru incir içindir. 2002/2003 iş yılı için 2.250.000 TL olarak ilan edilen fiyatlar başlangıç fiyatı olarak algılanmakta daha sonra ürün fiyatları pazarın talebine göre artabilmektedir. Kuru incir borsa fiyatları ise baz fiyattan daha az gerçekleşmektedir. Naturel kuru incir için 2001/2002 üretim sezonu ortalama borsa fiyatı 1.244.125 TL, 2002/2003 üretim sezonunda (Eylül-Mayıs ayları arası 9 aylık ortalama) ortalama borsa fiyatı ise 1.605.626 TL olarak gerçekleşmiştir. Türkiye Kuru İncir ortalama ihraç fiyatı 2001/2002 üretim sezonu için 1.744 dolar/ton , 2002/2003 üretim sezonu (12.06.2003 tarihi itibari ile) için ise 2.139 dolar/ton'dur (Anonim 2003f).

Kuru İncir Alım Fiyatları ve Alım Miktarları				
İş Yılı	Alım Miktarı (ton)	Baz Fiyat (TL/kg)	Toplam Üretim Miktarı	Alım Miktarının Payı (%)
1994/1995	3.328	25.500	48.605	6,8
1995/1996	3.845	62.500	49.975	7,7
1996/1997	2.933	95.000	50.155	5,8
1997/1998	3.429	220.000	45.225	7,6
1998/1999	3.951	380.000	50.981	7,7
1999/2000	11.228	600.000	52.684	21,3
2000/2001	5.575	750.000	49.001	11,4
2001/2002	2.572	1.650.000	48.028	5,4
2002/2003	3.501	2.250.000	52.462	6,7

Kaynak: TARİŞ

4. Genel Değerlendirme

Ülkemizin sahip olduğu en önemli tarım ürünlerinden bir tanesi de incirdir. Dünyanın en kaliteli incirlerinin yetiştiği bir ülkede bu nimetten öncelikle o ülkede yaşayan insanların yararlanması gerekir. Bu da incir üretiminin ve dolayısıyla tüketiminin artırılması ile mümkündür. Ülkemizde kişi başına tüketim 150-200 gr civarındadır. İnsan sağlığı açısından oldukça yararlı olan bu ürünün faydaları etkili bir biçimde topluma aktarılıp tüketici bilinçlendirilmeli ve iç pazara sunumda özellikle aflatoksin konusunda dış pazara gösterilen titizlik aynı düzeyde gösterilmelidir. Ayrıca gıda sanayicilerimizin bu ürüne ilgi göstermesinin sağlanması için özellikle incir ezmesinin bisküvi ve pasta sanayisinde değerlendirilerek tüketiminin artırılması teşvik edilmelidir. Hurda incirin de alkol ve endüstriyel kullanımı desteklenmelidir.

Üretim ile ilgili diğer bir sorun olan kuru incir tarımının taban arazilerden eğimli, dağlık ve sulama olanağı az olan arazilere kaymasını önleyecek tedbirlerin alınması gereklidir. Taban alanda üretim teşvik edilerek taban arazide bahçe tesisi yapacak üreticiler desteklenmelidir.



Kuru incir, özelliği gereği en fazla bir yıl içerisinde tüketilmelidir. Tariş'in belli bir miktarda alım yapması, ithalatta belli bir kalite standardı aranması, hurda incirlerin değerlendirme alanının az olması gibi sebeplerle özellikle rekoltenin yüksek gerçekleştiği kimi zamanlar stok kalmaktadır. Böyle bir durumda eldeki kalitesi düşük hurda incirlerin TEKEL'e verilmesi elde kalan ürünlerin ekonomik olarak değerlendirilmesi açısından bir çözüm olabilir (Anonim 2003f).

İhracatta belirli bir kalite düzeyinin korunması ve sürekliliği ihracat yapılan dış pazarların devamlılığı açısından çok önemlidir. Dış pazarların artan kalite ve nitelik taleplerine cevap verebilecek elastikiyette bir üretim kapasitesinin oluşturulması önemlidir. Bunu sağlayabilmek için öncelikle üreticinin bilinçlendirilmesi gereklidir. Ayrıca sağlanacak eğitim ve girdi desteği üreticinin sosyo ekonomik düzeyini artıracak ve bu hedefe daha kolay ulaşılacaktır. Bu destekler; kaliteli ve özellikle aflatoksin gibi hastalık elementlerinden arındırılmış ürün için gerekli plastik kasa, ağ, örtü vb. malzemeler, uygun bitki ve toprak analizleri, gübreleme ve kontrollü ilaçlama olarak sıralanabilir. Ayrıca depo ve hijyen koşullarının iyileştirilmesi gereklidir

İhracatta yaşanan en önemli sorunlardan bir tanesi de ulaşılabilir aflatoksin düzeyinin belirlenmesidir. Bu konuda AB tarafından Ocak 1999'da yürürlüğe sokulan bir yönetmelik, AB ülkelerine kuru incir ihracatı için tamamen teorik ve elde edilebilir olmayan limitlerle (Aflatoksin B1 için 2 ppb, Toplam Aflatoksin için 4 ppb) Türkiye kuru incir ihracatını sıkıntıya sokmaktadır. Ayrıca geri gönderilen incirlerin ithalat mevzuatına tabi tutulup yurda girişinin önlenmesi ve imhası söz konusu olabilmektedir. Bu konuda ülkemiz gıda kodeksinde yer alan limitlerin (Aflatoksin B1 için 5 ppb, Toplam Aflatoksin için 10 ppb) Codex Alimentarius'ta ve AB nezdinde kabul ettirilmesinin sağlanması gereklidir (Anonim 2003f). Üretici ve tüketicinin aflatoksin konusunda bilinçlendirilmesi, çoğu üründe oluşabilen ve tamamen önlenmesinin çok zor olduğu bilinen aflatoksinin kabul edilebilir asgari düzeyinin ne olduğu araştırılıp ithalatçı ülkelere iletilmesi gereklidir.

Diğer bir sorunda ihracat kayıt tarihleridir. Ege İhracatçı Birliklerince her yıl belirlenen Gümrük Beyannamelerinin ilk kayda alınış tarihi olan ilk yükleme tarihi genellikle çok geç bir tarihte belirlenmektedir. Bu durum depolama süresini uzatmakta ve ürünün kalitesine olumsuz olarak yansımaktadır. Dünya piyasalarına daha erken girme fırsatı bulan özellikle Yunanistan gibi ülkeler ürünün az olduğu zamanlarda yüksek fiyatla alıcı bulmakta ve incir pazarındaki yerini sağlamlaştırmaktadır. Piyasaya daha geç girme, piyasada belirsizlik yaratmakta ihracatçıları arasında rekabetin artması sonucu ihraç fiyatlarının düşmesine neden olmaktadır. Bu durum hem ihracatçının hem de üreticinin gelirlerinde azalma meydana getirmektedir. İlk yükleme tarihinin zamanı veya uygulanıp uygulanmamasının değerlendirilmesi gereklidir.

Dünyada her üründe olduğu gibi incirde de alternatif ürünlerle rekabet söz konusudur. İncirin özellikle batılı ülkelerde gıda sanayisinde değerlendirildiği düşünülürse kuru kayısı, kuru erik, kuru elma, hurma vb. ürünler incirin en yakın rakipleridir. Bu anlamda incirin piyasadaki yerinin korunması için hem kalite standartlarının yerine getirilmesi hem de ürün çeşitlendirilmesi ve giderek talebinin arttığı bilinen organik tarım ürünleri gibi farklı üretim şekillerine gidilmesi gereklidir.

KAYNAKLAR

- Anonim 2003a, <http://www.taris.com.tr>
 Anonim 2003b, http://www.tarim.gov.tr/uretim/urunraporlari/k_incir.html
 Anonim 2003c, www.fao.org
 Anonim 2003d, S.S. Tariş İncir Tarım Satış Kooperatifleri Birliği 2001/2002 Faaliyet Raporu, Ocak 2003, İzmir.
 Anonim 2003e, www.igeme.org.tr
 Anonim 2003f, Tariş Genel Müdürlüğü Kayıtları



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>
 e-mail: aeri@aeri.org.tr