

altın tohumlar

katma değerli tarım



İNCİR

TEMMUZ 2025



İNCİR

İSTANBUL TİCARET BORSASI
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

Açılış Konuşması



Ahmet Bülent KASAP

İSTİB Meclis Başkanı

Moderatör



İsmail ŞEN

*İSTİB Genel Sekreter
Yardımcısı*

ONLINE



16 Temmuz 2025 Çarşamba - 14:30

Konuşmacılar



Prof. Dr. Engin Ertan

*Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
Ziraat Fakültesi*



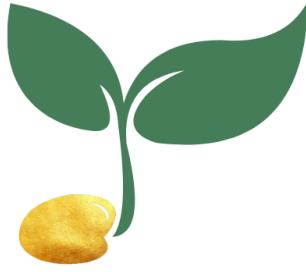
Ahmet Şenel

*Aydın Ticaret Borsası
Meclis Başkan Yardımcısı*



Mehmet Çevik

Çevik Gıda



altın tohumlar

katma değerli tarım

İNCİR

TEMMUZ 2025

İstanbul Ticaret Borsası Yayınları

ALTIN TOHUMLAR PROJESİ
“İNCİR”

ISBN: 978-625-96939-4-1

Genel Koordinatör
İbrahim Eroğlu

Yayın Yönetmeni
İsmail Şen

Yayın Kurulu:
**Aleyna Satu Yurtseven, Erkan Çelik, Hakan Kopuz,
Sebahattin Özkurt, Şeyda Soykan,
Yunus Emre Çillioğlu**

Tasarım
Gökhan Yıldırım

E-Kitap

Temmuz 2025



İÇİNDEKİLER

BAŞKAN SUNUŞ	7
ALTIN TOHUMLAR PROJESİ	8
Ahmet Bülent Kasap İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı	10
Prof. Dr.Engin Ertan Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi	13
Ahmet Şenel Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yardımcısı	18
Mehmet Çevik Çevik Gıda İhracat Müdürü	22
2.BÖLÜM	29
KAPANIŞ	52
BASIN YANSIMALARI	53



TOPLANTILARIMIZI **QR KODLARI** OKUTARAK İZLEYEBİLİRSİNİZ.



NASIL
BADEM
YETİŞTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL
ANTEP FISTIĞI
YETİŞTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL
CEVİZ
YETİŞTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL
YABAN MERSİNİ
YETİŞTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL
AHUDUDU
YETİŞTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL
SAFRAN
YETİŞTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL
KEKİK
YETİŞTİRİCİSİ
OLUNUR?



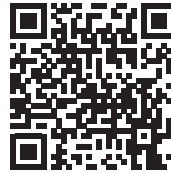
**TRABZON
HURMASI**



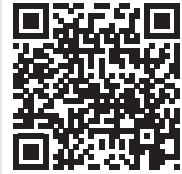
FINDIK



SALEP



ÇİLEK



İNCİR

BAŞKAN SUNUŞ



Tarımsal üretim, yerleşik hayata geçilmesi dâhil, tarih boyunca toplumların ekonomik ve sosyal kurum ve kurallarını belirleyen faktörlerden biri olmuştur. Bugün yaşadığımız dünyanın temelleri, daha doğrusu tohumları tarımla atılmıştır. Yani tarım sadece insanların gıda ihtiyacını karşılamaz, aynı zamanda uygarlığımızın yükseldiği zemini de oluşturur.

Tarım aynı zamanda, savunmayla birlikte, binlerce yıl boyunca teknolojik gelişmenin de en önemli motivasyon kaynağı olagelmıştır. Daha kaliteli ve daha çok ürün almak için geliştirilen teknolojiler kartopu misali büyümüş, tarım dışındaki alanları da etkilemiş, değiştirmiş geliştirmiştir. Tarımsal teknolojiler, özellikle tohum ıslahları, yeni ve daha değerli ürünlerin ortaya çıkmasını da sağlamıştır. Bu değerli ürünler üreticilerine daha çok kazandırmış, refahlarını artırmıştır.

Günümüzde de tarım açısından büyük bir değişiklik yok... Binlerce yıldır olduğu gibi tarım ve gıda yine en stratejik konular... Kaliteli, yüksek katma değerli ve çok tarımsal hâsıla elde eden toplumlar sürdürülebilir refaha diğerlerinden daha yakındır...

Bu düşüncelerle, İstanbul Ticaret Borsası olarak “Altın Tohumlar Projesi” başlattık. Bu projeyi hayata geçirirken, Türk tarımının gelişimine katkı sağlamayı, verimli ve etkin tarımsal üretimi yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

Bu kitap, Altın Tohumlar 2025 serisinin altıncı toplantısının sonuçlarını içeriyor ve incir üretimi konusunda temel bilgileri edinmek isteyenlere yardımcı olmayı hedefliyor.

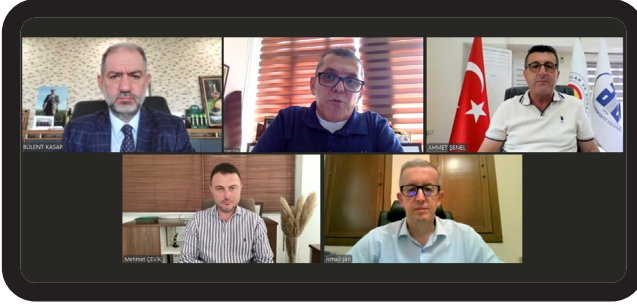
Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle “İncir” başlıklı toplantımızın sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

ALİ KOPUZ

İSTİB YÖNETİM KURULU BAŞKANI

TOPLANTI ADI ALTIN TOHUMLAR PROJESİ İNCİR

TOPLANTI TARİHİ 16 TEMMUZ 2025 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

İsmail Şen, İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı

KATILIMCILAR

- **Ahmet Şenel**
Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yardımcısı
- **Prof. Dr. Engin Ertan**
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi
- **Mehmet Çevik**
Çevik Gıda İhracat Müdürü

Moderatör İsmail Şen: Bugün Altın Tohumlar toplantılarında, İstanbul Ticaret Borsası ev sahipliğinde inciri konuşacağız. İncir, bizim için çok özel ve anlamlı bir ürün. Çünkü ihracatı yapılan en eski tarım ürünlerinden biri. Osmanlı döneminde de dış ticarete önemli bir yere sahipti. Bugün bu kıymetli ürünü tüm yönleriyle ele alacağız. Toplantımızın açılış konuşmasını yapmak üzere, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Sayın Ahmet Bülent Kasap’a sözü veriyorum. Buyurun Sayın Başkanım.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer Katılımcılarımız, Değerli İzleyiciler, Sizleri İstanbul Ticaret Borsası adına saygı ve muhabbetle selamlıyorum. Tarımsal üretimde katma değerli ürünlerin önemini vurgulamak ve bu ürünlere yönelik farkındalık oluşturmak amacıyla başlattığımız “Altın Tohumlar” toplantılarımıza hoş geldiniz. Bugün, hem tarihsel hem ekonomik değeriyle öne çıkan, ülkemizin dünyadaki liderliğini koruduğu bir ürünü; inciri konuşmak üzere bir araya geldik.

Bu toplantının; incir üretiminde kaliteyi artıracak yeni fikirlerin doğmasına, sorunların daha net ortaya konmasına ve çözüm yollarının geliştirilmesine katkı sağlayacağına yürekten inanıyorum. Bu vesileyle, kıymetli bilgi ve tecrübeleriyle toplantımıza değer katacak olan konuşmacılarımıza da hoş geldiniz diyor; Aydın Ticaret Borsası Meclis Üyesi Ahmet Şenel, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim üyesi ve aynı zamanda üretici, Prof. Dr. Engin Ertan, ve incire değer katan işletmecilerden Mehmet Çevik'e teşekkür ediyorum.

Değerli Katılımcılar, İncir, ülkemizin iklim ve toprak koşulları sayesinde dünyada bir marka haline gelen, stratejik önemi yüksek bir tarımsal üründür. İncir, sadece taze veya kuru meyve olarak değil, aynı zaman-

da çok çeşitli alanlarda kullanılan çok yönlü bir üründür. Kuru incir; kahvaltılıklerde, atıştırmalıklarda, unlu mamullerde, kek ve kurabiye gibi pastacılık ürünlerinde yaygın şekilde kullanılmaktadır. Ayrıca incir; reçel, marmelat ve enerji barları gibi işlenmiş gıda ürünlerinin de önemli bileşenlerindendir. Gıda endüstrisinin yanı sıra incir ekstresi; doğal tatlandırıcı, antioksidan ve lif kaynağı olması nedeniyle fonksiyonel gıda ve sağlık ürünlerinde de değerlendirilmektedir. Geleneksel Türk mutfağında da incir; etli yemeklerde, dolmalarda ve tatlılarda özel bir yere sahiptir. Son yıllarda incirin; vegan ve glütensiz ürünlere doğal katkı sağlaması nedeniyle özel beslenme grupları tarafından da tercih edildiği görülmektedir.

Ülkemizde 2023/2024 piyasa yılında yaklaşık 575 bin dekar alanda 356 bin tonluk incir üretimi gerçekleşmiştir. Bu üretimin yüzde 80'i Aydın ve İzmir'de gerçekleşmiştir. Bildiğiniz üzere, incir üretiminde dünya lideriyiz. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün verilerine göre, üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık %85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. İhracat performansımız, son 5 yılda 250 bin ton seviyelerinde. Yeterlilik oranımız ise son piyasa yılında %332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızın kat ve kat fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor: İncirde üretim fazlamız var; fakat bu üretimi yüksek katma değerli şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var. Kurutmadan paketlemeye, lojistikten markalaşmaya kadar tüm aşamaları gözden geçirmeliyiz. Ayrıca soğuk zincir, ambalajlama, Ar-Ge ve dijital pazarlama gibi alanlarda ciddi yatırımlarla sektörün kârlılığının artırılması mümkün. Bu toplantının, bu sorunlara dair çözüm yollarının konuşulduğu; sektörümüz için yol gösterici bir platform olmasını temenni ediyorum. Katılımlarınız için teşekkür ediyorum, hepinizi sevgi ve saygıyla selamlıyorum.

İsmail Şen: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Profesör Doktor Engin Ertan'a dönmek istiyorum. Hem akademisyen hem üreticisi olarak rastladığım ilk kişisiniz. Öncelikle

tebrik ederim. İnciri tanımlamak isterseniz, neler söylemek istersiniz? Kimler üretmeli? Hangi bölgelerde üretilir? İşletme küçük mü olmalı? Büyük mü olmalı? Bu konulardaki görüşlerinizi paylaşır mısınız?

Prof. Dr.Engin Ertan

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi

**Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi
Prof. Dr.Engin Ertan**

Öncelikle İstanbul Ticaret Borsası'na ve nezdinizde Sayın Başkanımıza bu organizasyonda yer verdiğiniz için şükranlarımı sunuyorum. İncir hakkında çok şey söylenebilir, çok şey anlatılabilir. Ama “İncir nedir?” diye sorduğumuzda, söze en doğru yerden başlamak gerek: verimlilik sembolüdür. Neden verimlilik sembolü? Çünkü sadece üretici açısından değil, insanlık tarihi açısından da incir oldukça önemli bir meyvedir. Varoluştan bu yana, incirin hem besin hem de kültürel açıdan taşıdığı anlam büyük. Geçmişten günümüze yalnızca bir meyve değil, aynı zamanda birçok toplum ve medeniyet için zenginliği ve bolluğu temsil eden bir simge olmuştur. İncirin meyve yapısına baktığımızda, içinde barındırdığı çok sayıda tohum, verimlilikle özdeşleşmesini sağlayan önemli bir unsur olarak görülür.

Peki, incir nerelerde yetişiyor? Toplantı öncesi ben de merak ettim ve FAO verilerine göz attım. Şu anda dünyada 52 ülkede incir üretimi yapılıyor. Bu ülkelerdeki üretim düzeyleri elbette farklılık gösteriyor. Ancak bu sayı, incirin dünya genelinde yaygın bir yetiştiricilik alanına sahip olduğunu ortaya koyuyor. İncir, subtropikal iklim kuşağında ye-

tişen bir meyve türü. Ancak uygun iklim koşulları sağlandığında farklı coğrafyalarda da başarıyla üretilebiliyor. Dünya genelinde yaklaşık 296 bin hektar alanda incir üretimi yapılıyor ve bu üretimden 1 milyon 250 bin ton civarında taze incir elde ediliyor. Ülkemizde ise 575 bin dekarlık alanda yaklaşık 356 bin tonluk bir incir üretimi gerçekleştiriliyor. Bu rakamla Türkiye, dünya incir üretiminin yaklaşık %28'ini karşılayarak açık ara lider konumda. Bu üretimin önemli bir kısmı, içinde yaşadığım Aydın ilinde gerçekleştiriliyor. Aydın, 382 bin dekar alanda 204 bin tonluk taze incir üretimiyle Türkiye'nin lider ili konumunda. Aydın'ın ardından İzmir geliyor. İki il birlikte Türkiye incir üretiminin yaklaşık %80'ini oluşturuyor. Ege Bölgesi başta olmak üzere Akdeniz, Güneydoğu Anadolu, Marmara ve hatta Karadeniz bölgelerinde de incir üretimi yapılıyor. Ancak özellikle kurutmalık incir denildiğinde akla ilk gelen yer Aydın ve Sarı Lop çeşididir. Bu çeşit, Türkiye'nin marka değerini yükselten, dünya çapında bilinen bir üründür.

Markalaşma konusunda da çok önemli adımlar atıldı. Aydın Ticaret Borsası ve Aydın Ticaret Odası gibi kurumlar, bu alanda örnek çalışmalara imza atıyor. Bildiğiniz üzere, 2017 yılında Aydın İnciri, Aydın Ticaret Odası tarafından Avrupa Birliği nezdinde menşe adıyla coğrafi işaret almıştı. Bu gelişme, ürünün uluslararası düzeyde tanınırlığı ve korunması açısından son derece kıymetlidir. Toparlamak gerekirse; İncir, yalnızca bir tarım ürünü değil; kültürel, ekonomik ve stratejik anlamda değerli bir mirastır. Bu değeri korumak ve gelecek kuşaklara aktarmak hepimizin ortak sorumluluğudur.

İsmail Şen: Aydın ve İzmir'de üretim için yüzde 80'i dedik. Ege bölgesinde iki tane ilimiz. Başka bölgelerde çok verimli olmadığı için mi bir yoğunlaşma olmamış? Öncelikle onu sorayım. Yani Türkiye'nin nerelerinde incir yetiştirmek için insanlar yatırım yapabilir?

Prof. Dr. Engin Ertan: Aydın ve İzmir'i özellikle kurutmalık incir açısından büyük önem taşıdığı için bu bölgeleri öncelikle vurguladım. Ancak bunun dışında, sofralık yani taze incir açısından da yadsınama-

yacak kadar güçlü bir pazarımız var. Bu bağlamda, milli çeşit listemizde yer alan ve kamuoyunda genellikle “Bursa Siyahı” olarak bilinen, sonrasında “Dürdane” ismiyle tescil edilen incir çeşidimiz, sofralık incir kategorisinde çok değerli ve neredeyse rakipsiz bir ürünümdür. Bu yönüyle de Marmara Bölgesi, özelde Bursa ili, ülkemiz açısından oldukça önemli bir yere sahiptir.

Elbette biz bugün, öncelikle kurutmalık incirin önemi sebebiyle kuru incir çeşidi üzerine odaklanıyoruz. Ancak sofralık incir de asla göz ardı edilmemelidir. Nitekim, yanlış hatırlamıyorsam, sadece 2023 yılında taze incir ihracatıyla ülkemize yaklaşık 68 milyon dolarlık döviz girdisi sağlandı. Kurutmalık incirde ise bu rakamın çok daha yüksek olduğunu ayrıca belirtmek gerekir. Sofralık incir açısından yalnızca Ege ve Marmara bölgeleri değil; Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde de gerek yöresel, gerekse tescillenmiş birçok değerli çeşit bulunmaktadır.

Bu alanda yapılan bilimsel çalışmalar da çok kıymetli. Yöresel çeşitlerin tescil edilerek Milli Çeşit Listemize kazandırılması yönünde özellikle Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) bünyesinde yürütülen önemli projeler var. Bu kapsamda; Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü ve Aydın’daki İncir Araştırma Enstitüsü tescil süreciyle birlikte, yeni çeşitlerin sektöre kazandırılması konusunda yoğun bir bilimsel çaba içerisinde. Dolayısıyla, inciri değerlendirirken yalnızca kurutmalık veya sofralık olarak tek boyutlu yaklaşmak yerine, bu iki alanı birbirinden ayrı, ancak birbirini tamamlayan pazarlar olarak görmemiz gerektiğine inanıyorum. Kurutmalık incir özelinde, Büyük Menderes ve Küçük Menderes havzaları, yani Aydın ve İzmir başta olmak üzere Ege’nin bu bereketli coğrafyası büyük bir öneme sahiptir.

İsmail Şen: Hocam kurutmalık incir neden o illerimizde daha fazla üretiliyor?

Prof. Dr. Engin Ertan: Buradaki en büyük belirleyici faktör, bu bölgelerin iklim özellikleri ve ekolojik faktörleridir. Ekolojik faktörler dediğimizde, iklim özellikleriyle birlikte toprak özelliklerini de dikkate almak gerekir. Ama özellikle kuru incir anlamında iklim, çok önemli bir faktördür. Özellikle meyvenin gelişmesi ve olgunlaşması sürecinde; sıcaklık, nemlilik durumu, rüzgârın esme yönü gibi birçok iklim faktörü içerisinde yer alan parametreler, Aydın'daki bu özel kurutmalık incirin kuruyabilmesi ve kaliteli olabilmesi için çok ideal şartlar sunmaktadır.

Şöyle bir örnek verebilirim: İncirin olgunlaşma sonrası, hepimizin bildiği gibi, ağaç üzerinde buruklaşıp nem kaybederek yere düşmesi söz konusudur. Bu ağaç üzerindeki buruklaşma sırasında, meyvenin nem oranı yaklaşık %30 ile %50 arasında değişmektedir.

İşte bu buruklaşma ve olgunlaşma döneminde, bölgede esen ve Poyraz rüzgârı olarak tabir ettiğimiz, genelde kuzeydoğudan esen ve daha çok öğleden önce aktif olan bir rüzgârın hâkim olması, özellikle meyvenin daha kuru, daha tatlı ve daha lezzetli olmasına katkı sağlamaktadır. Benzer şekilde bölgede batıdan esen ve bizim İmbat dediğimiz, deniz rüzgârı daha çok öğleden sonra etkili olan bir rüzgâr da hâkimdir. Bu da, nemli bir rüzgâr olması itibarıyla meyvenin irileşmesine katkıda bulunmaktadır. Dolayısıyla bu bölgedeki ekolojik faktörler yani Aydın ve İzmir'i kastediyorum bu bölge derken, kurutmalık incir bölgesi anlamında söylüyorum. Aydın'a bu özel, kaliteli kuru incir konusunda çok büyük fayda sağlamaktadır. Tabii ki iklim özelliklerini sadece rüzgâr olarak düşünmemek gerekir. Aynı zamanda bu olgunlaşma dönemi içerisindeki sıcaklıkların, kuruma ve nem kaybı açısından ideal şartlarda olması da çok önemlidir. Olgunlaşma döneminde hava oranının neminin yüksek olması, yani nemin fazla olması, kalite açısından istenen bir durum değildir. Marmara Bölgesi'nde hem hava neminin daha yüksek olması hem de gece-gündüz sıcaklık farklarının fazla olması nedeniyle, kurutmalık incir üretimi Ege Bölgesi kadar başarılı ya da kaliteli olmayabilmektedir. Bu nedenle Marmara Bölgesi gibi, Karadeniz Bölgesi gibi bölgeler, daha çok sofralık ya da taze incir için ideal ekolojik şartlara sahiptir diyebilirim.

İsmail Şen: Hocam, çok teşekkür ederim. Şimdi sözü Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yardımcısı Sayın Ahmet Şenel'e vermek istiyorum. Aydın, artık neredeyse incirin başkenti olmuş durumda. Bildiğimiz kadarıyla sizin hem üreticilerle olan yakın ilişkileriniz hem de konuya olan vukufiyetiniz nedeniyle bu alandaki görüşlerinizi önemsiyoruz. İncir, kârlı bir yatırım mıdır? İster 1 dönüm, ister 10 ya da 100 dönümlük olsun bir incir bahçesinin kurulum maliyeti nedir? Bu yatırım ne kadar sürede kazanç sağlamaya başlar ve bakım ile bu kazanç ne kadar süre boyunca sürdürülebilir? Buyurun efendim.

**Ahmet Şenel**

Aydın Ticaret Borsası Meclis
Başkan Yardımcısı

Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel

İstanbul Ticaret Borsamıza, bu toplantıyı düzenlediği için teşekkür ediyorum. Aydın Ticaret Borsası yönetimi adına da hepinizi sevgi ve saygıyla selamlıyorum. İncir bahçesi kurulumu, aslında çok büyük maliyet gerektiren bir iş değil. Ancak burada en önemli unsur, arazinin konumuna göre değişen fiyatlandırmadır. Bugün sıfırdan bir arazi alıp bahçe kurmak istediğinizde, bizim bölgemizde bir dönümlük maliyet, arazi dâhil olmak üzere, ortalama 300.000 ile 500.000 TL arasında değişmektedir. Bu rakama, fidanlar, arazinin işlenmesi ve hazırlanması gibi tüm giderler dâhildir. Yeni kurulan bir incir bahçesinden gelir elde etmeye başlamak, genellikle 5. yıldan itibaren mümkün olur. Üretici, ilk beş yıl boyunca verim açısından fazla bir beklentiye girmemelidir. Bu dönemde alınan ürün miktarı oldukça cüzdür. Ancak 5. yıldan itibaren, bahçe iyi bir gelir getirmeye başlar ve bu kazanç, yaklaşık 10. yılında en üst seviyeye ulaşır.

Fakat bu süreçte dikkat edilmesi gereken halk arasında bilinen adıyla kök uyuzu hastalığı. Bu hastalık her bölgede görülme de bulunduğu yerde ağacın kurumasına neden olur. Eğer bu hastalıkla karşılaşılmazsa, incir ağacı oldukça uzun ömürlü bir ağaçtır. Dibinden verdiği sür-

günlerle sürekli kendini yenileyen bir yapıya sahiptir. Genellikle tek beden olarak büyümeye başlar ama yaşlandıkça dipten çıkan sürgünler yeni birer fidan gibi gelişir ve ağacın ömrünü uzatır. Bu yönüyle, kurulan bir incir bahçesi bir ömürlük olur; hatta torunlara kadar ulaşabilecek kadar uzun süre verimli kalabilir. Peki, bu hastalığın çözümü var mı? Maalesef henüz kesin bir çözüm bulunamadı. Bu hastalık bir mantar türü ve Ertan Hocam da bu konuda mutlaka çeşitli araştırmalar yapmıştır. Ağaçta genellikle bir dalda başlıyor. O dalı kessek dahi hastalık yayılmaya devam ediyor. Üretici olarak bizler de pek çok yöntem denedik; örneğin ağacın köklerini açıp kireç dökmek, mantarı yok etmek için çeşitli uygulamalar yapmak gibi. Ancak maalesef başarılı olamadık. Tam verim çağında, yani 10 yaşına gelmiş bir ağaç bir anda bu hastalığa yakalanıyor ve kuruyabiliyor.

İsmail Şen: Ne yapıyorsunuz? Söküp yeniden mi dikiyorsunuz?

Ahmet Şenel: Tabii, hastalığa yakalanan ağacı söküp, köklerinin bulunduğu alanı iyice temizlemek gerekiyor. Ancak ağaçlar sıralı olarak dikildiği için, yeni fidanı farklı bir yere dikmek ne yazık ki mümkün olmuyor. Bu durumda, mecburen o ağacı söktüğümüz alanda çalışarak, aynı yere yeniden fidan dikimi yoluna gidiyoruz. Toprağı da dışarıdan getirilen farklı toprakla karıştırarak yenilemeye çalışıyoruz.

Üretici açısından kazanç boyutuna gelince, evet, incir üretimi üreticiyi tatmin eden seviyede bir gelir sağlamaktadır. Aydın yöresindeki incir bahçeleri, genel olarak iki ana bölgede yer alır: dağlık kesim ve ova kesimi. Bu iki bölge arasında verimlilik açısından farklar bulunur. Özellikle kurak geçen yıllarda dağlık bölgelerdeki verim, ovaya göre oldukça düşük olur. Bu konuda tarafımca yapılmış bir çalışmaya göre, dağlık ve ovalık alanların ortalaması alındığında, bir dönüm incir bahçesinden yaklaşık 45 bin TL civarında bir yıllık gelir elde etmek mümkündür. Ova kısmında bu rakam, 50 bin TL'nin biraz üzerine çıkarken, dağlık kesimlerde ise bu miktar daha düşük kalmaktadır. Buna rağmen, genel anlamda incir yetiştiriciliği, üreticiye sürdürülebilir ve kârlı bir kazanç sunmaktadır.

İsmail Şen: Gelirden kasıt, net kâr anlamında mı?

Ahmet Şenel: Hayır, burada belirtilen gelir brüt gelirdir. Ancak incir bahçesi, ağaçlar verimli çağa geldikten sonra, üretici açısından çok yüksek masraf gerektiren bir ürün değildir. Şu anda üreticinin en büyük masraf kalemleri, Haziran ayında gerçekleştirilen dölleme işlemi sırasında kullanılan ilaç ve gübre bedelleri ile hasat aşamasındaki işçilik giderleridir. İncirin hasadındaki en büyük maliyetler bu iki kalemdir. Bunun dışında, dağlık arazilerde maliyetler ovaya göre daha fazladır. Hem maliyetler yüksek hem de getirisi daha düşük olur; yani tam anlamıyla ova ile dağlık bölge arasında bir tezat yaşanır. Düz arazide işçilik daha kolaydır ve traktörle yapılabilirken, dağlık yerlerde traktörlerin ulaşmadığı alanlarda işlerin hayvanlarla yapılması, çift sürme, bahçe temizliği ve bakım gibi işlemler gerekebilir. Bu nedenle dağlık bölgelerde maliyetler daha yüksek olmaktadır. Belirttiğim brüt getirinin üreticiye kalan net getirisi ise yaklaşık %50 civarındadır.

İsmail Şen: Peki, sizin de bir üretici olmanızın avantajıyla, üreticilerin en temel ve en çok rahatsız oldukları sorunlar nelerdir? Onların “Bu problem çözüldüğünde biz daha rahat ederiz” dedikleri başlıca problem veya problemler hangileridir?

Ahmet Şenel: İncirin en büyük problemi, hasattır. Belirtildiği gibi, günümüzde incir hasadı tamamen elle yapılmaktadır. İşçiler, inciri ağacın dibinden toplayarak hasat ederler. Ancak, hasatla ilgili henüz makineli bir yöntem geliştirilmemiştir. Zeytin üretiminde bu konuda bazı gelişmeler yaşanmış olsa da, incirde henüz böyle bir mekanizasyon mevcut değildir.

İncir üreticisinin en büyük arzusu, hasadın daha kolay ve verimli yapılmasını sağlayacak bir makinenin geliştirilmesi ya da farklı bir yöntem uygulanmasıdır. Çünkü şu anda incir hasadı tamamen hava şartlarına bağlıdır ve üreticiler, zaman ve kalite kayıplarından şikâyet etmektedirler. Bu sorunla ilgili önemli bir gelişme de sigorta kapsamının ge-

nişletilmesidir. Uzun süren mücadeleler sonucunda, incir üretimi de TARSİM kapsamına alınmıştır. Daha önce TARSİM, incir üretimindeki kayıpları hiçbir şekilde karşılamazken, şimdi yağış ve aşırı nem nedeniyle oluşan zararlar bu sigorta kapsamında değerlendirilmektedir. Üstelik sigorta primlerinin %50'si devlet tarafından karşılanmaktadır.

İsmail Şen: Çok teşekkür ederim. Şimdi, müsaadenizle Mehmet Bey'e dönmek istiyorum. Size, incirin dış ticaretindeki sorunlar ve çözüm önerilerinizle ilgili sorularım olacak. Ancak öncelikle, sizin yaptığınız ihracat ve ülke genelindeki durumu da göz önünde bulundurarak, kurutulmuş incirle yaş meyve ihracatının oranını yüzde olarak kıyasladığımızda bu oran nedir?



Mehmet evik

Çevik Gıda İhracat Müdürü

Çevik Gıda İhracat Müdürü Mehmet evik

Yaklaşık olarak şu şekilde ifade edebilirim: Sarı Lop eşidi, Aydın bölgesinde üretilmektedir. Ancak Sarı Lop incirin ihracatı oldukça sınırlıdır; tahminen yıllık 500-600 ton civarındadır.

İsmail şen: Yaş olarak ihracatı mı?

Mehmet evik: Sarı Lop incir şöyle bir özelliğe sahip: Buradan İzmir'e gönderildiğinde, daha 5-6 saat içinde rengini değiştiren bir üründür. Bu nedenle, Sarı Lop'un ihracatı çok profesyonel ve titiz bir şekilde yapılmalıdır. şu anda Sarı Lop için çeşitli denemeler sürdürülmektedir; ancak yıllardır devam eden bu denemelerde henüz büyük bir başarı elde edilememiştir. Öte yandan, kuru incir Aydın bölgesinin adeta göz bebeğidir. Bugün size kuru incirle ilgili birkaç sorundan bahsetmek istiyorum.

İsmail şen: O halde kuru incire dönelim. Kuru incir, hem sizin hem de bölgenin en önemli, belki de lokomotif ürünüdür. Peki, kuru incir ihracatı nerelere yapılmaktadır? Hangi ülkelere gönderilmektedir? Ayrıca, bu potansiyel doğru şekilde değerlendirilebiliyor muyuz, yoksa potansiyelin altında mı kalıyoruz? Birinci olmamız, potansiyelimizi

tam olarak değerlendirdiğimiz anlamına gelmez. Bu konudaki görüşlerinizi almak isterim. Buyurun.

Mehmet Çevik: Kuru incir ihracatımız ağırlıklı olarak Avrupa ülkelerine yapılmaktadır. Geçtiğimiz yıl Avrupa Birliği'ne 58 bin 65 ton ihracat gerçekleştirilmişken, bu yıl bu rakam 55 bin 948 tona gerilemiştir. Yani miktar bazında yaklaşık yüzde 4'lük bir düşüş söz konusu. Ancak buna rağmen değer bazında yüzde 27 oranında bir artış sağlanmıştır. Geçen yıl kuru incirin ortalama birim ihracat fiyatı 4,55 dolar iken, bu yıl fiyat 6 doların üzerine çıkmış, hatta son haftalarda 6,40 doları görmüştür. Yani yaklaşık yüzde 40'lık bir artış yaşanmış ve bu yönüyle kuru incir ihracatında önemli bir başarı elde edilmiştir.

Ancak Avrupa Birliği'ne yapılan ihracatlar da ciddi bir sorunla karşı karşıyayız: Aflatoksin ve okratoksin kaynaklı geri bildirimler. Bu yıl devlet, ihracatçılara beş lotla sınırlı bir tolerans uygulaması getirmiştir. Eğer bir işletmenin beşten fazla ürünü geri dönerse, o işletmenin ihracat lisansı bir yıl süreyle askıya alınmaktadır. Her sezon başında bu kayıtlar sıfırlansa da bu durum ihracatçılar üzerinde büyük bir baskı oluşturmuştur. Pek çok ihracatçı, bu riski göze alarak Avrupa pazarına ürün göndermekten çekinmektedir.

Aflatoksin, işletmelerimizde kurulan karanlık odalarda %90 oranında ayıklanabilmektedir. Özellikle fosforlu parlamaya neden olan incirler bu yöntemle ayrıştırılabilmektedir. Ancak okratoksin için aynı durum söz konusu değildir. Okratoksin sadece laboratuvar analizleriyle tespit edilebilen bir toksindir. Bu nedenle, işletmelerde puf incirlerin ayıklanması dışında etkili bir önlem alınamamaktadır.

Bu durum ihracatçılar açısından büyük bir engel oluşturmaktadır. Avrupa pazarına güçlü bir şekilde ihracat yapabilmemiz için sektörün cesaretlendirilmesi gerekmektedir. Bu nedenle mevcut sistemdeki 5 lot sınırı ihracatçıları ciddi anlamda zor durumda bırakmaktadır. Özellikle Avrupa'daki müşterilerin genellikle ikişer üçer tonluk küçük partiler

talep ettiği düşünülürse, 5 lot sınırı, toplamda yaklaşık 10 tonluk bir hata payı anlamına gelmektedir ki bu oldukça düşük bir seviyedir. İhracat lisansını kaybetme riski ihracatçıların hareket alanını daraltmakta, bazı firmaları ikinci veya üçüncü bir işletme açarak ihracata devam etmeye yönlendirmektedir. Bu da sektör açısından sürdürülebilir bir çözüm değildir.

Öte yandan, üretim tarafında da ciddi bir artış söz konusudur. Bu yıl yaklaşık 100.000 tonluk bir üretim beklenmektedir. Bu miktarın yaklaşık %35'i Avrupa'ya ihraç edilmektedir. Ancak geçmişte %50 seviyelerinde olan bu oran her geçen yıl düşmektedir. Böyle giderse önümüzdeki yıl bu oran %25'lere kadar gerileyebilir. Önümüzdeki 5-6 yıl içinde üretimin 130 ila 150 bin ton aralığına ulaşması beklenmektedir. Bu durumda ihracat pazarlarımızı kaybedersek, üreticiler ciddi bir krizle karşı karşıya kalacaktır

Devletin denetim yapması elbette doğrudur, ancak uygulanan 5 lot sınırı oldukça düşük ve ihracatçıyı caydırıcı niteliktedir. 2024 sezonu özelinde 132 adet geri bildirim alınmıştır. 2012–2025 yılları arasında toplam 673 geri bildirimin %20'si yalnızca bu sezonda gerçekleşmiştir. Bu çok ciddi bir orandır. Üstelik bu, ihracatçının ya da üreticinin doğrudan kontrol edebileceği bir durum da değildir. Sonuçta biz ürüne dışarıdan okratoksin enjekte etmiyoruz; bu toksin incirin doğal yapısı içinde, uygun olmayan koşullarda oluşmaktadır. Okratoksin sadece laboratuvar ortamında tespit edilebildiğinden, sorunun çözümü daha sistematik ve yapısal yaklaşımlar gerektirmektedir.

İsmail Şen: Okratoksin Avrupa'da kabul görmüyor değil mi?

Mehmet Çevik: Kesinlikle aflatoksini bir şekilde ayıklayabiliyoruz. Ancak okratoksini ayıklayamadığımız için asıl sorunun bu. Üstelik bu durum kabul de görmüyor. Avrupa Birliği'nde önceden bu şekilde bir analiz sistemi uygulanmıyordu. Örneğin, İtalya ve Fransa artık gelen tüm lotları analiz ediyor. Oysa daha önce bu denetim her 10

konteynerden yalnızca birinde yapılyordu. Bu nedenle geri bildirim oranlarımız daha düşüktü. Ancak birkaç firmanın yaşadığı sıkıntılar nedeniyle, artık Türkiyeden gelen tüm ürünler bu uygulamaya tabi tutuluyor. İtalya, tüm lotlar için hem aflatoksin hem de okratoksin analizini zorunlu kılıyor. Elbette her ülkenin kendine özgü prosedürleri var. Fakat geçtiğimiz hafta FRUCOM yeni bir açıklama yaptı. Daha önce analiz sıklığı en az %20 iken, bu oran %30'a çıkarıldı. Dolayısıyla artık Bulgaristan, İsviçre, İngiltere gibi diğer ülkelerde de denetimlerin sıklığı daha fazla olacak.

İsmail Şen: Okratoksin ilgili uyarı aldığınızda Avrupa Birliği'nden ürünleriniz zaten iade ediliyor mu?

Mehmet Çevik: Ürünlerimiz iade ediliyor. Zaten siz de çok güzel ifade ettiniz. Ürünlerimiz iade edildiğinde ya burada tekrar analize sokup ülkeye girişini sağlıyoruz ya da izin alarak başka bir ikinci dünya ülkesine gönderiyoruz. Yani ihracatçılar olarak biz bu sürecin cezasını zaten çekiyoruz. Bunun üzerine bir de 5 lot sınırlaması getirilmesi, açıkçası biraz adaletsiz bir yaklaşım oluyor.

İsmail Şen: Burada siz bakanlığın yaptığı sınırlamanın ortadan kaldırılması için çalışıyorsunuz.

Mehmet Çevik: Kesinlikle. En azından 10-15 sayısı daha makul ve uygulanabilir bir sınırlama olabilir. Ancak 5 rakamı, oldukça düşük ve yetersiz bir sınır. Bu sayı bir konteyner bile etmiyor. Bu konuda defalarca görüşmeler yapıldı, girişimlerde bulunuldu, ancak hiçbir şekilde başarı sağlanamadı. Halbuki çok güzel bir incir dikimi var; incirle ilgili olumlu gelişmeler konuşuluyor. Ancak yarın öbür gün, örneğin Mısır'da ciddi bir incir dikimi söz konusu. Suriye, savaştan sonra elindeki inciri değerlendirmeye başladı. İtalya'nın Puglia bölgesinde kendi inciri oldukça meşhur. İspanyol inciri de öyle. Elbette bunların hiçbiri bizim incirimizle kıyaslanamaz. Ancak bu ülkelerin incirleri Avrupa pazarına girebilir. Çünkü İspanya'dan Avrupa Birliği içindeki başka bir

ülkeye gönderilen ürünler herhangi bir analize tabi tutulmuyor. Bu denetim sadece Türkiye'ye uygulanıyor. Biz hem Avrupa tarafında siyasi bir baskıyla karşı karşıyayız, hem de ürün iade edildiğinde ülkemizde ek yaptırımlarla karşılaşılıyor. Şu an incir ihracatçısı adeta iki taraflı bir baskı altında; deyim yerindeyse, tokatlanmış, şamar oğlanına dönmüş durumda.

İsmail Şen: Okratoksin Avrupa Birliği'nde incir üretilen bir ülkede oluşmuyor mu?

Mehmet Çevik: Hayır, şöyle diyeyim: Okratoksin konusunda biz burada... belki laboratuvar analizinde 5 çıkan bir Okratoksin değeri, doğru koşullarda saklanmazsa, ürün oraya gidene kadar 10-11 seviyelerine ulaşabiliyor. Bu durumda da sınır değeri aşılmış oluyor. Bu nedenle artık bundan sonraki süreçte ürünü frigolu tırlarla göndermeyi planlıyoruz. Şu an için alabileceğimiz tek önlem bu gibi görünüyor. Ancak önce bu sorunun kökenini çözmemiz gerekiyor. Aksi takdirde incir ihracatçısı gerçekten çok bitkin, yorgun, psikolojik olarak da zor durumda; ne yapacağını bilemez halde.

İsmail Şen: Frigolu tırlarla göndermek çözüm oluyor mu?

Mehmet Çevik: Tam çözüm olmuyor. Sadece 5 olan değer 11'e çıkmıyor da 6 kalıyor.

İsmail Şen: Sınır değerinin altında kalması anlamında bir çözüm olmalı değil mi?

Mehmet Çevik: Evet, çok küçük bir çözümdür. Ama burada öncelikle bu sınırlamanın kalkması gerekiyor. Bu sınırlama, bizim bütün sistemimizi altüst etti. Bu sebeple biz de şirket olarak diğer ülkelere odaklandık; Körfez ülkeleri olsun, Uzakdoğu ülkeleri olsun... Tabii bize farklı fırsatlar sunuyor ama Avrupa açısından baktığımızda incir olmazsa olmaz bir ürün. Özellikle Christmas döneminde ciddi anlamda incir satılıyor; geleneksel bir ürünleri. Eğer biz bu inciri kaybedersek,

yani kendi ayağıımıza sıkarsak, yarın başka ürünler almaya başlayacaklar ya da farklı ülkelerden tedarik edecekler. Bu sorunu bizim öncelikle çözmemiz gerekiyor.

İsmail Şen: Peki, bu konuya döneceğiz. Özellikle aflatoksin ve okratoksinle ilgili bazı sorular var. 3. bölümde o soruları size ileteceğim. Bu arada dinleyicilerimize tekrar hatırlatmak isterim: Sorularınız olursa lütfen yazmaya devam edin, ben konuşmacılarımıza ileteceğim. Son olarak şunu sormak istiyorum: Avrupa Birliği ülkelerine ihracatımız, toplam ihracatımızın %30 küsuruydu, doğru mu?

Mehmet Çevik: Yüzde 35'ine düştü. Önceden, yaklaşık 10 yıl önce, bu oran yüzde 50'nin üzerindeydi. Ancak aflatoksin ve okratoksin kaynaklı denetimlerin sıklaşması nedeniyle her geçen gün azalıyor.

İsmail Şen: Yeni pazarlar nereler? Orta doğu mu?

Mehmet Çevik: Şahsi olarak biz Körfez ülkelerine odaklandık. Ayrıca Uzakdoğu pazarında da önemli fırsatlar var ve pazar araştırması bu doğrultuda yapılmalı. Örneğin Tayland'da ciddi bir kuru meyve üretimi mevcut, ancak incirin ne olduğunu bilmiyorlar. Güney Kore, Tayvan, Hindistan, Malezya ve Hong Kong gibi ülkelerde incir pazarı geliştirilebilir. Bizim incirimizin burada alıcı potansiyeli elbette var, ancak incirin tanıtımının da yapılması gerekiyor; özellikle görsel medya aracılığıyla...

İsmail Şen: Yurt dışı için mi söylüyorsunuz?

Mehmet Çevik: Evet, yurt dışı pazarlarda farklı tanıtımlar yapılması gerekiyor. Kuru meyve tanıtım grubumuz ve İhracatçı Birliği mevcut, ancak incire yönelik çalışmalar bence tam anlamıyla odaklanmış değil. Yaptıkları çalışmalar güzel, bu noktada kendilerini tebrik ediyorum. Fakat benim görüşüm, sadece kuru incir tanıtımına özel bir grup olmalı ve bunun Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği tarafından yürütül-

mesi gerekir. Özellikle Çin gibi sosyal medya üzerinden satışların hızla arttığı ülkelerde ciddi tanıtım faaliyetleri yapılmalı. Çin'de milyarlarca insan yaşıyor ve incirin tanıtımı orada artırılabilir.

İsmail Şen: Üretilmiyor mu orada?

Mehmet Çevik: Çin'de ciddi bir incir tüketimi var. Yıl yıl değişiyor. Bazen fiyatları tutmayınca bin tonlara kadar düşüyor ama normalde alımları 2 bin ton civarında bir alım var içinde. 2.000 ile 3.000 ton arasında bir alımları oluyor.

2. BÖLÜM

İsmail Şen: Çok teşekkür ederim. İkinci bölüm için tekrar Engin Hocama dönmek istiyorum, müsaadenizle. Değerli hocam, Türkiye’de incirin yaygınlaşması ve verimliliğinin artırılması için yapılması gerekenler nelerdir? Bu konudaki öneri ve fikirlerinizi bizimle paylaşır mısınız?

Prof. Dr. Engin Ertan: İncir üretimi konusunda bir artış eğilimi, bir artış trendi var. Bu anlamda düşünecek olursak, ben bir iki istatistiğe bakmıştım. Sadece bilgi amaçlı paylaşmak istiyorum. Türkiye’deki incir üretim alanı, 2019-2023 arasında %10’luk bir artış seyretmiş. Ağaç sayısı ise yine aynı dönem için %8’lik bir artış göstermiş. Yani sonuçta, geçmiş yıllardaki istatistik verilere baktığımızda, incir üretiminde bir artış ve yaygınlaşma eğilimi olduğunu görüyoruz. Tabii ihracatçı açısından düşündüğümüzde, yaşanan sorunlar bu artışla birlikte oluşan ürünün pazarlanmasında bir sıkıntı yaratırsa ne olacak sorusunu akıllara geliyor. İhracatçı özelinde böyle bir şüphe oluşuyor. Aslında ülkemiz açısından bu artış iyi bir şey. Eğer bu artışa eşlik eden sorunlar olmazsa, bu durum ülkemiz açısından bir değer olacaktır. Bir yandan üretim ve üretim alanı artarken, bir yandan da pazarlamadaki sıkıntıların varlığı Mehmet Bey’in de bahsettiği gibi bana göre bir çelişki gibi görünüyor. Doğal süreç içerisinde bu yaygınlaşma zaten devam ediyor. Gerçekten, Ahmet Bey de bahsetti, üretici bazında iyi bir gelir kaynağı. Ben de üretici olduğum için söyleyebilirim, diğer ürünlere göre daha iyi gelir elde edilebiliyor. Bu yüzden, bence yaygınlaşma açısından çok büyük bir sorun yok.

Asıl mesele, verimliliğin nasıl artırılabilceği. Burada verimliliği iki şekilde düşünmek gerekiyor. Birim alandan elde edilen verimin yük-

sek olması, tüm tarımsal ürünlerde olduğu gibi, istenen bir şey. Ancak verimliliğin tek başına artması özellikle incir özelinde düşündüğümüzde çok da yeterli değil. Çünkü kalite daha çok ön plana çıkıyor. Afrotoksin, okratoksin gibi sorunlar dile getirildi. Sizin ne kadar çok ürününüz olursa olsun, eğer incirinizin kalitesi iyi değilse, bu çok da anlamlı olmuyor. Nitekim buna ilişkin geçmiş yıllarda üreticiler büyük sıkıntılar yaşadı. Özellikle 2014 yılı çok kurak bir sezondur ve çok kötü kalitede kuru incirlerin olduğu bir yıl olmuştu. Dolayısıyla, verimin yüksek olması bir avantajdır. Ancak verimle birlikte kalitenin de olması gerekir. Sadece üreticinin yaptığı bakım işlemleri örneğin hasat, hastalık ve zararlılarla mücadele, gübreleme, budama, gerektiğinde sulama gibi her ne kadar düzgün ve doğru yapılmış olsa da yeterli değil, iklim koşulları kaliteyi son derece etkileyen bir faktördür. Geçen yıl, kuraklığın etkisiyle bu iklim değişikliğinin ortaya çıkardığı kuraklıkta özellikle aflatoksin ve siyah küf gibi sorunlarda büyük bir artış görüldü. Mehmet Bey de bunu teyit edecektir, Ahmet Bey de aynı şekilde. Dolayısıyla benim görüşüm, verimliliği artırmak için neler yapılabilir sorusundan önce, kaliteli incir üretimi için neler yapılması gerektiğinin ön planda tutulması gerektiği yönündedir.

İncir yetiştiriciliğinde kalitenin artmasıyla ilgili olarak, üreticilerin çoğu işi biliyor, gerekenleri yapıyor. Ancak çok da dikkat etmedikleri, önemsemedikleri bazı hususlar var. Bunların hepsi aslında zincirleme ilerleyen bir sürecin parçası. Örneğin, kısa bir süre öncesine kadar “ilekleme” dediğimiz işlemler yapılıyordu. Sahada birçok üreticinin, çeşitli nedenlerle ilek torbalarını incir ağaçlarına astıktan sonra toplamadığını biliyorum. Bu torbalar aslında bir hastalık veya zararlı kaynağı olabiliyor. Yani her halkası düzgün yürütülmesi gereken bir zincirden bahsediyoruz.

Evet, iklime yapacak belki fazla bir şey yok ama üreticinin de birtakım koşullara çok özen göstermesi gerekiyor. Çünkü ihracatçı Mehmet Bey’in de bahsettiği gibi zor durumda, sıkıntılar yaşıyor. Peki, ihracatçı

ürünü kimden alıyor? Üreticiden alıyor. Üretici her aşamayı düzgün yaparsa, ihmal etmezse, bu unsurlar birbirini olumlu yönde etkiler.

İncirin iyi kurutulması da çok önemli. Aflatoksin her ne kadar ayıklanabiliyor dense de, üretici buruşan inciri sergiye serdikten sonra, olması gereken ideal nem oranı olan %24'ün altına inmeden depoya kaldırıyorsa, bu yanlıştır. Nemli incirin ya da yeterince kurumamış ürünün depoya kaldırılması doğru değildir. Ayrıca incirin yığın halinde depolanması da yanlıştır; kasada depolanması gerekir.

Yani her bir işlem basamağını düşündüğümüzde, hedefimiz ben hem akademisyen hem de üretici olarak kendi adıma söylüyorum, elbette verim çok önemlidir. Ancak incir özelinde verimlilikten de önemlisi, kaliteli incir yetiştiriciliği yapmaktır. Bu da hasat öncesinden başlayarak, hasat sonrası işlemleri, kurutma, sergiye alma, depolama, taşıma ve işletmede muhafaza etme gibi her aşamada özen gerektiren bir durumdur. Kaldı ki, şu anda kaliteyi etkileyen faktörler arasında iklim çok fazla bir şey yapamıyoruz. Ancak günümüzde, hepimiz bu küresel iklim değişikliği ya da küresel ısınmanın sorunlarını sadece incirde değil, hayatımızın her alanında yaşıyoruz. Örneğin, aşırı orman yangınları, kuraklık, susuzluk, zamansız yağışlar, toprakların çoraklaşması gibi durumlar hep iklim değişikliğinin getirdiği olumsuz etkiler olarak karşımıza çıkıyor.

İsmail Şen: İlek torbalarının toplanmadığından bahsettiniz. Bunun yol açtığı sorunlar nelerdir?

Prof. Dr. Engin Ertan: Şöyle ki, ilekler tozlama görevini tamamladıktan sonra hastalık ve zararlıların kaynağı hâline gelebiliyor. Özellikle ileğin hastalıklı olması durumunda üretici bunu çoğu zaman fark edemeyebiliyor, incirin içinde “iç çürüklüğü” olarak bilinen mantar hastalıkları gelişebiliyor. Bunun yanı sıra, ekşilik böceği gibi zararlıların bulaşmasına da neden olabiliyor. Tüm bunlar ürünün kalitesini doğrudan etkileyen faktörlerdir.

Mesela ilek torbalarının toplanması gibi basit bir uygulama bile oldukça önemli. Üretici, ileğin görevini tamamlamasının ardından bu torbaları çoğu zaman bahçede, ağaç üzerinde bırakabiliyor. Oysa bu torbaların 15-20 gün, hatta bir ay gibi uzun süre ağaçta asılı kalması, çeşitli hastalık ve zararlıların yayılımı açısından risk oluşturuyor. Bu nedenle, her adımda dikkatli olunması gereken noktalar bunlar.

İsmail Şen: Yani aslında kaliteyi veya verimi artırmaya yönelik bir işlem, yanlış uygulandığı takdirde tam tersine olumsuz sonuçlara yol açabiliyor.

Prof. Dr. Engin Ertan: Tabii, konuyu daha net ifade etmek isterim. Yanlış uygulamalar nedeniyle bazı sorunlar yaşanabiliyor. Örneğin, az önce de belirttiğim gibi, incirlerin depoda yığın halinde değil, kasalarda muhafaza edilmesi gerekir. Ancak birçok üretici ne yazık ki bu hususu göz ardı edebiliyor. Bu noktada Ege İhracatçı Birlikleri'nin çabalarını da anmak gerekir. Kaliteli incir üretimini teşvik etmek amacıyla üreticilere kerevet dağıtımı yapılıyor. Çünkü bazı üreticiler, toprağa yalnızca bir çuval ya da bez sererek ürünlerini bunun üzerinde kurutmaya çalışıyor. Kerevet dağıtımı, bu alışkanlığı değiştirmek adına oldukça kıymetli bir adım.

Ayrıca, örtülü hasat yapılabilmesi için gölgeleme örtüsü de temin edilebiliyor. Bunların hepsi, daha sağlıklı ve kaliteli incir üretimi adına hayata geçirilen uygulamalardır. Hatta yanlış hatırlamıyorsam, bir dönem üreticilere kasa da dağıtılmıştı. Bu konuda belki Ahmet Bey daha net bilgi verebilir. Tüm bu desteklere rağmen üreticilerin büyük bir kısmı hâlâ yeterince özen göstermiyor. Oysa bilinç düzeyi biraz daha artsa, üreticilere yönelik eğitimler yaygınlaştırılsa, çok daha kaliteli ürünler elde etmemiz mümkün olacaktır diye düşünüyorum.

İsmail Şen: Peki hocam, müsaadenizle şunu sormak isterim: Okratoksinle ilgili olarak bu sorunun çözümüne dair herhangi bir çalışmanız

ya da bilginiz var mı? Yani bu durum bir kader midir? Çözumsuz bir sorun olarak mı değerlendirilmelidir? Bu konuda görüşlerinizi paylaşır mısınız?

Prof. Dr. Engin Ertan: Açık konuşmak gerekirse, okratoksin konusu benim doğrudan uzmanlık alanıma girmiyor. Ancak bildiğim kadarıyla, bu da aflatoksin gibi bir fungus türüdür ve iklim koşullarına bağlı olarak artış ya da azalma gösterebilir. Elbette bu tamamen çözumsuz bir mesele değil; ancak doğrudan bir çare sunmak da kolay değil. Belki bu konuda İncir Araştırma Enstitüsü'nün çalışmaları vardır, ilerleyen aşamalarda onlara da danışılması faydalı olabilir. Fakat burada asıl vurgulamak istediğim, daha önce de ifade ettiğim gibi, incirin her aşamasında dikkatli olunması gerektiğidir. Örneğin, incir buruklaştıktan ve yere düştükten sonra sergiye alınır. Sergide nem oranı %24'ün altına düştüğü anda, üretici sergiyi toplar ve ürünü depoya kaldırır. İşte bu "sergiyi alma" aşamasında bile dikkat edilmesi gereken çok önemli bir husus var.

Söz konusu olan, halk arasında "siyah küf" olarak bilinen okratoksin mantarıdır. İnci ri elle kontrol ettiğinizde, özellikle osteol (sap) kısmından çıkan siyah toz küfü görebilirsiniz. Bu tip incirler kesinlikle normal, sağlıklı ürünlerin halk arasında "kürek balı" olarak bilinen incirlerin içine karışmamalıdır. Ayıklanmalı ve ayrı depolanmalıdır. Her aşamada toplamadan kurutmaya, sergiden depolamaya kadar olan tüm zincirin her halkasında gerekli özen gösterilmediğinde bu tür riskler ortaya çıkmaktadır. Açık konuşmak gerekirse, üreticiler bu ayrıntılara her zaman yeterli dikkati göstermeyebiliyor.

Ahmet Bülent Kasap: Hocam incirin, güneşte kurutularak işlendiği söyleniyor, doğru mudur?

Prof. Dr. Engin Ertan: Evet. Güneşte kurutuluyor.

Ahmet Bülent Kasap: Düzgün kurutulmadığı takdirde aflatoksin oluşumu bu aşamada başlıyor, değil mi? Benim anladığım kadarıyla,

sergi açılıyor ve incir doğrudan toprağın üzerine serilerek kurutuluyor. Peki, bu işlemin makineyle yapılması mümkün değil mi? Güneş yerine, daha hijyenik koşullarda, doğrudan makineye verilerek kurutulması yönünde bir çalışma yapılmadı mı?

Prof. Dr. Engin Ertan: Evet, bu işlemin imkânı var. Genelde bölgemiz güneşli olduğu için kurutma işlemi güneş altında yapılıyor. Ancak son zamanlarda, daha iyi kurutma sağlamak amacıyla örtü altı kurutmalar yaygınlaşmaya başladı. Tünel sistemleri kuruluyor; bu tünellerin içinde yer alan kerevetlere incirler seriliyor ve kurutma bu şekilde gerçekleştiriliyor. Genelde bu yöntem bir alışkanlık haline gelmiş durumda ve eğilim de bu yönde.

Ancak, kurutma aşamasında üreticilerin dikkat etmediği bazı hususlar var. Örneğin, ağaç altına düşen incirler toplanıp doğrudan kerevetlere serilebiliyor. Bu toplama sürecinde sağlıklı incirle hastalıklı incir, hatta halk arasında “hurda incir” dediğimiz düşük kaliteli ürünle “kürek malı” olarak tabir edilen yüksek kaliteli incir aynı kerevete konabiliyor. Üretici, yoğun iş yükü nedeniyle bu ayrımı yapmayabiliyor. Aynı şekilde, kurutma sırasında da farklı kalite düzeyindeki incirler bir arada bekletilebiliyor.

Oysa sağlıklı olan incir bile, bazı koşullarda hızla aflatoksin oluşumuna zemin hazırlayabiliyor. Aflatoksin gelişimi için iki temel şart var: yüksek sıcaklık ve yüksek nem. Zaten bölgemizde sıcaklık yeterince yüksek. Eğer meyve yeterince kurutulmaz ve iç nem oranı belli bir seviyenin altına düşmezse, incir içinde bulunan mantar (fungus) toksin üretmeye başlıyor. Asıl sorun burada başlıyor.

Bu noktada şunu da belirtmek gerekir: Yere düşen incirlerin 2-3 gün boyunca toprakla temas hâlinde bekletilmesi bile bu süreci tetikleyebiliyor. Burada üreticiyi suçlamak değil niyetimiz; ancak önemsenmeyen veya gözden kaçan bu tür detaylar, ürün kalitesinde ciddi riskler doğurabiliyor.

İsmail Şen: Peki, aynı yerde bulunmaları birbirini etkilemelerine yol açar mı?

Prof. Dr. Engin Ertan: Tabii ki. Yol açıyor.

İsmail Şen: Hocam çok teşekkür ederim. Şimdi Ahmet Bey'e dönmek istiyorum. Size de incirin satış biçimiyle ilgili bir soru yöneltmek isterim. İncir, bildiğiniz gibi genellikle ya yaş olarak ya da kurutulmuş şekilde satılıyor. Acaba incirin katma değer kazanması, yani katma değerli ürün olarak pazara sunulması için yapılabilecek bir şey var mıdır? Yoksa bu şekilde mi devam edecek? Bu soruyu özellikle üretici açısından soruyorum. Mesela Aydın'da bir sanayi kuruluşu, "Ürünü şöyle paketleyip ya da farklı şekillerde parçalayıp sunmak istiyorum" dediğinde, böyle bir katma değer yaratılması çok daha verimli olmaz mı? Böyle girişimler var mı, bu konuda neler söylersiniz?

Ahmet Şenel: Üreticinin incirini direkt olarak, özellikle dış pazara sunması pek mümkün değil. Bunun bir ihracat ayağı, bir de işletme ayağı var. Bu katma değeri sağlayan da ihracatçımız ve işletmecimiz. Yani üretici, sadece iç piyasada ürünün çok cüz'î bir miktarını yüzde 3'ünü, yüzde 5'ini kendisi perakende olarak pazarlayabilirse ne âlâ; geri kalan kısmını mutlaka işletmelere ulaştırmak zorunda.

Eğer ki çok büyük bir üreticiyse ki yöremizde bu şekilde büyük üretici sayısı çok az; örneğin 80.000 - 100.000 tonlarda üretim yapan birkaç üretici var. Bu üreticiler de, ürünü işleyerek katma değer kazandırıp satmak yerine, doğrudan işletmecilere, tüccar vasıtasıyla satmayı tercih ediyor. Gerçekten de işlemesi ve pazarlaması zor bir ürün incir. Mehmet Bey'in demin anlattığı konulara baktığımızda, birçok üründe aranmayan birçok kriter incirde aranıyor.

Özellikle okratoksin ve aflatoksin konusu son yıllarda ihracatçıyı canından bezdirmiş durumda. Mehmet Bey'in de belirttiği gibi bu konuda yapılabilecek çok fazla şey de yok. Ertan Hocam ve az önce Engin Hocam da üretici ayağındaki kısmına değindi. Evet, üreticinin yapması gereken; inciri nem oranı iyice düştükten sonra deposuna almak ve eski usulleri bir kenara bırakmak.

Ancak, birçok destek verilmesine rağmen üreticimiz bu iyileştirme yollarına çok fazla yönelmiyor. Bu tip iyileştirmelere yönelen çok az sayıda üretici var. Örneğin ekşilik böceği tuzakları... Bunlar, incir ağacı ilk yaprağını çıkardığında yani Nisan ayında ağaçlara asılması gereken tuzaklardır ve ilekleme dönemine kadar yerinde kalmalıdır.

İlekleme dönemi de yörelere göre değişmekle birlikte yaklaşık 15 gün sürer. Bu 15 günlük sürede tuzaklar toplanmalıdır. Çünkü o dönemde, inciri dölleyecek olan erkek incirden çıkan ilek sinekleri de tuzağa gideceği için dölleme gerçekleşmeyecektir. Bu nedenle, o tuzaklar bu sürede mutlaka toplanıp, ardından tekrar asılmalıdır. Üretici bu konuda da pek istekli değil. Özellikle dağlık, dik yamaçlı arazilerde bu

işi yapmak gerçekten zor. Ancak bu üretimi yapıyorsak, en iyi kaliteyi elde etmek için bazı zorluklara da katlanmamız gerekiyor. Ekşilik böceği tuzakları mutlaka yaygınlaşmalı. İlekleme konusunda da Engin Hocam'ın bahsettiği ilek torbalarının toplanmaması problemi var. Yaklaşık 15 yıl öncesine kadar, ilekler ağaçlara “kovalık” dedikimiz, yabani bir ota dizilerek ip gibi bağlanır ve ağaçlara atılırdı. Bu ilekler uzun süre ağaçta kalır, ot çürüdüğünde toprağa düşerdi ve bu ilekler imha edilmezdi.

Ancak üretici birlikleri bu konuda çok güzel bir adım attı ve ilek torbaları yani fileler dağıtmaya başladı. Üretici bu yeni yöntemle alıştı. Artık “kovalık” dediğimiz uygulama kalmadı. Ancak, Engin Hocam'ın da dediği gibi, üretici ilek torbasını asıyor ama ilekleme bittikten sonra onları ağaçtan toplamıyor. Eğer bu torbalar toplanıp imha edilirse ve ekşilik böceği tuzakları da kullanılırsa, dışarıdan gelen hastalıklar büyük oranda azalacaktır. Bir de incirde karasinek problemi var ki, birkaç yıldır bazı bölgelerde etkili oluyor. Her yerde değil ama bazı bölgelerde incirler olgunlaşmadan, daha gök tokken ağaçlardan dökülüp heba oluyor. Bu durum da ekşilik böceği tuzaklarıyla önlenabilir.

Kurutma konusunda da üreticilerimizin mutlaka tünel kurması gerekiyor. Çünkü tünel yapılmadığında, açık kerevetlerde gece yağın çığ inciri tekrar nemlendiriyor. Bu durum, hem kurutmayı geciktiriyor hem de incirin renginin koyulaşmasına sebep oluyor. Oysa sera tipi, naylonla çevrili tünellerde kurutulan incir; hem daha hızlı kuruyor hem de rengini koruyor. Bunun ardından da tabii ki depolama koşullarına dikkat edilmeli. Engin Hocam bu konulara da değindi gerçi ama, incirlerin mutlaka kasalarda saklanması gerekiyor. Bu sayede, hastalıkların bir incirden diğerine bulaşması engellenir ve özellikle dış aflatoksin bulaşığı önlenmiş olur.

Sonuç olarak; katma değer konusunda üretici çok büyük bir şey yapamaz. Ancak burada anlatılanları yerine getirirse, otomatik olarak kaliteli incir yetiştirerek katma değer sağlamış olur.

İsmail Şen: Ben şu konuda bir şey daha sormak istiyorum size. Aydın bölgesindeki en büyük üretici kaç dönümde üretim yapıyor?

Ahmet Şenel: Benim bildiğim kadarıyla bana da yakın olan bölgede bir arkadaşımız 550 dönüm alanda kuru incir üretimi yapıyor.

İsmail Şen: Evet, şimdi biz bu toplantıları yaklaşık bir yıldır yapıyoruz. Her ay düzenli olarak gerçekleştiriyoruz. Sayın Başkanım da hatırlar; Antep fıstığı yaptık, kayısı yaptık, fındık yaptık vesaire... Bu toplantılarda uluslararası kuruluşlardan, özellikle Amerika'dan iki kez destek aldık. Oradaki üreticilere baktık. Örneğin balla ilgili olarak, Dünya Bal Birliği Başkanı bize video mesaj gönderdi. Oradaki üretimlere baktığımızda, olağanüstü büyüklükte, çok büyük plantasyonlarda üretim yapıldığını görüyoruz. Bu üretimlerde, üreticiler aynı zamanda o üretim plantasyonunun içerisinde kalıyorlar.

Örneğin, fındık üreten biri, o plantasyonun içine fındık ezmesi fabrikası kuruyor ya da en azından bir fındık paketleme tesisi yerleştiriyor. Ama incirde, ya da başka bir üründe, Türkiye'de böyle bir uygulamaya tanık olamıyoruz. Çünkü üretim büyüklükleri çok sınırlı. Bizdeki birkaç dönüm arazi, Amerika Birleşik Devletleri için oldukça düşük ve komik rakamlar. Oranın coğrafi özelliği de buna uygun tabii ki. Gerçekten çok büyük araziler söz konusu. Orta büyüklükte işletme dediklerinde, tarım işletmesi olarak 5 ila 10 bin dönüm arasını kastediyorlar. Dolayısıyla, elbette ki ben ilk başta katma değerden bahsederken, bu tip ürünü alıp işleyerek elde edilen katma değeri kastettim. Ancak üreticinin bunu yapamayacağını bildiğim için, sanayicinin bu konuda ne yaptığını sordum. Sanayicinin bu alanda yaptığı çalışmalar var mı? Örneğin incirde... İncir reçelini daha da geliştirerek yurt dışına ihracatını artırmak gibi faaliyetler söz konusu mu?

Ahmet Şenel: Evet, şimdi önce şeyden başlayayım. Benim elimdeki TÜİK verilerine göre, 2024 yılı itibarıyla Türkiye'de yaş incir toplu meyveliklerinin alanı 587.314 dekar. Bu, Türkiye geneli. Bunun çoğun-

luğu Aydın ilinde bulunuyor, elimde kesin oran yok ama çoğunluğun Aydın'da olduğuna göre, Aydın-İzmir bölgesinde yaklaşık 40.000 ailenin bu işle iştiğal ettiğı söyleniyor. Yani aile başına yaklaşık 14,5 dekar yer düşüyor. İncir üretimi büyük plantasyonlarda değil de daha çok aile ziraati şeklinde, küçük alanlarda yapılan bir üretim. Dolayısıyla bu yüzden de üreticiler, kendi ürettikleri ürünü doğrudan sanayiye katamıyor. Mutlaka, demin de dediğim gibi, ürünlerini işletmelere, ihracatçılara veriyorlar.

İhracatçılarımız da son yıllarda ürün işleme yöntemlerinde değişikliklere gittiler. Klasik işleme yöntemlerimiz Cumhuriyet tarihinden bu yana süregelen 5-6 çeşit incir işleme şekli vardı. Bunlardan biraz uzaklaşmaya başlandı. Artı, bir de ezmelik incir üretimi var: ezme ve kesme. Ezme ve kesme daha çok unlu mamullerde, pastacılıkta kullanılan kesmelik incirler için geçerli. Özellikle Amerika pazarında ihracatçılarımızın satışları bu alanda çok arttı. Ezmelikte de aynı şekilde... Bu ürünler pakete girmeyecek olan, yani kusurlu ama yenilebilir ürünlerdir. Örneğin, yırtılmıştır, ezilmiştir ama hâlâ tüketilebilir niteliktedir. Bunlar, kesme yöntemiyle, küp kesik yapılmak suretiyle de değerlendiriliyor.

Bunun haricinde, farklı işleme yöntemleri de var. Örneğin, incirin çikolataya bandırılması gibi ama bunlar çok az miktarlarda yapıyor, yani kayda değer değil. Halihazırda işletmelerimizde, incir hâlâ eski usul yöntemlerle işlenip gönderiliyor. Bu usul dediğim işleme şekilleri; Lerida, Protoben, Pulled gibi yöntemler... Dikkat ederseniz, bu işleme türlerinin isimleri bile Türkçe değil. Eskiden beri süre gelen işleme şekilleriyle işlenip yurt dışına ihraç edilir.

İsmail Şen: Şimdi, Mehmet Bey'in alanına geldiğimize göre, sözü Mehmet Bey'e verelim. Mehmet Bey, aynı soruyu size de sormak istiyorum. Ancak Ahmet Bey'in söylediklerinden devam ederek siz de kendi değerlendirmenizi yapın lütfen. İşleme yöntemleri dâhil olmak üzere, incirin katma değerini artırmak için neler yapılıyor?

Aynı zamanda ihracatı nasıl yapıyorsunuz? Yani, paketli ve markalı bir şekilde mi gönderiyorsunuz, yoksa “dökme” dediğimiz, konteynerlarla gönderip, ürünün orada paketlenmesi ve piyasaya sürülmesi şeklinde mi oluyor? Hangisini tercih ediyorsunuz veya hangisine mecbur kalıyorsunuz? Sanırım doğru ifade bu: “hangisine mecbur kalıyorsunuz?”

Çevik Gıda İhracat Müdürü Mehmet Çevik: Evet, şimdi Ahmet Bey'in de dediği gibi, incirin farklı türevleri yapılıyor ama bunlar çok kayda değer rakamlar değil. İncir çikolatası, atıyorum, draje gibi ürünler... Ondan sonra birkaç formda incir gönderiliyor ama çok ciddi bir rakam söz konusu değil. Çünkü bizim gönderdiğimiz müşteriler, eğer çikolataya bandıracaklarsa inciri kendileri bandırıyor. Veya farklı bir ürün, örneğin incir sirkesi yapacaklarsa, hem sirkesini hem de salata da kullanılacak farklı ürünleri kendileri üretiyor. Küp kesimi mesela, gidiyor; belli firmalar alıp ekmeğin içinde kullanıyorlar. HORECA sektöründe kullanılıyor.

Ezme yaptığımız firmalar da var. Örneğin Amerika'daki ezmeciler "Fig Newton" adıyla, bisküvinin arasına incir ezmesi koyarak bir ürün elde etmişler. Bu ürün yıllar önce tutmuş ve hâlâ da aynı şekilde Amerika pazarına "Fig Newton" dediğiniz ürün gidiyor. Biz ham olarak gönderiyoruz, onlar işliyorlar. Çok fazla bizim doğrudan katma değerli sattığımız bir ürün yok. Yani, "Çikolatacıya şu kadar satabiliyoruz" diyeceğimiz bir rakam da yok. Bizim burada kendimizi geliştirmemiz gerekiyor. Türk ihracatçısının en büyük problemi bu. İkinci konuya gelirsek; ürünün nasıl satılacağını müşteriler belirliyor. Örneğin, bal «natural» şekilde mi olacak, yoksa «doypek» mi, «lerida» mı, «pulled» mi? 200 gram mı, 250 gram mı, garantili mi olacak? Bunları hep müşteriler belirliyor. Bizim kendi tercihimiz, kendi markamızın olması yönünde. Ama bazı müşteriler «private label», yani kendi markalarını isteyebiliyor. Onlar bu konuda ısrarcı olduklarında da yapacak bir şey kalmıyor, mecburen yapıyoruz. Ama tabii ki kendi markamızı ön planda tutmak bizim için çok önemli.

Benim geçen haftaki Avrupa rotasından edindiğim bir tecrübe şu şekilde: Yeni nesil arkadaşlar inciri ham bir şekilde tüketmeyi tercih etmiyorlar. Dolayısıyla incir tüketiminin azaldığını konuştuk. Eskiden evlerde ortalama 5-6 kilo incir tüketiliyorken, bu rakam artık 500 gram ile 1 kilo arasına düşmüş durumda. Bizim gönderdiğimiz incirlerle belki adam bar yapıyor, belki sporcular için özel ürünler üretiyor.

Gençler özellikle küçük paketlerde tüketmeyi tercih ediyor. Yani bizim burada 10 kilo gönderdiğimiz ürünü, belki 80 gramlık küçük paketlere koyup, süpermarketlerde bu şekilde satışa sunuyorlar ve tüketimi böyle sağlıyorlar. Tüketim alışkanlığı değişiyor. Bunun üzerine bir çalışma yapılması lazım. Belki 20 yıl sonra yeni nesil arkadaşlar, bizi incir paketleme konusunda çok farklı yerlere taşıyacak. Bizim de şimdiden bu alanlara yatırım yapmamız gerekiyor diye düşünüyorum.

İsmail Şen: Ben bir deneyimimizi paylaşayım Sayın Başkanımızın diliyle. İstanbul Ticaret Borsası olarak, gıda israfı ile ilgili yaptığımız çalışmalar bağlamında, 2019-2020'ye yaklaşırken bir yarışma açmıştık. Üniversite öğrencilerini; lisans, yüksek lisans ve doktora kapsayan, gıda israfını engellemeye yönelik bir proje yarışması düzenledik. Bize 70 küsur proje geldi. Bu projeler arasında gerçekten çok iyi olanlar vardı. Zaten onları ödüllendirdik. Bu süreçte bir şeyin farkına vardık: Bir konuda birden çok kişinin, çoklu bir ekiple birlikte çalışması durumunda; bireysel olarak hiç kimsenin aklına gelmeyecek, çok enteresan sonuçlara ulaşılabilir. Dolayısıyla, örneğin siz “genç kuşak” dediğinizde herhalde Y ve Z kuşağından bahsediyorsunuz. Avrupa kuşağı... 2015 sonrası gelen dijital kuşak. O kuşakları içeren, “İnciri nasıl tüketirsiniz?” gibi bir yarışma açılrsa; gastronomi bölümü öğrencileriyle gıda mühendisliği öğrencileri arasında çok enteresan sonuçlara ulaşılabilir. Çok ilginç barlar veya kıtırlar üretebilirler ya da çeşitli öneriler getirebilirler. Bunu belirtmek istedim. Aydın Ticaret Borsası belki bu konuda öncülük etmek ister. Belki Ege İhracatçı Birlikleri... Biz de, İstanbul Ticaret Borsası olarak, bilgi birikimimizle destek olmak isteriz elbette ki. Sayın Başkanım, ne dersiniz?

Ahmet Bülent Kasap: Tabii ki.

İsmail Şen: Bu şekilde enteresan sonuçlar elde edilebilir. Örneğin, “İncir Kıtır” diye bir ürün çıkabilir. “Zincir” diye, Z Kuşağının inciri şeklinde başka bir bar ürünü geliştirilebilir. Bilmiyorum yani, her şey ortaya çıkabiliyor. Başkanım, bu konuda sizin söylemek istediğiniz bir şey var mı?

Ahmet Bülent Kasap: Ben aslında şunu söylemek istiyorum: Katılımcılarımızdan gelen bazı sorular var. Onlara geçtikten sonra siz de değerlendirebilirsiniz. O soruları da katarak ifade etmek istiyorum. Mesela, izleyicilerimizden biri “İnciri satabilir miyiz?” diye soruyor. Bunun haricinde, burada yapılan konuşmalardan benim anladığım kadarıyla, genel olarak müstahsilin biraz eğitilmesi gerektiğini düşünüyorum. Ahmet Bey, ne dersiniz? Bir takım eğitimler, bilgilendirmeler vesairelerin yeniden verilmesi gerektiği kanaatindeyim. Çünkü şuraya doğru gidiyoruz: Her geçen gün hijyen kuralları daha da önem kazanıyor ve tüketim alışkanlıkları hızla değişiyor. Bugün Türkiye’nin farklı yerlerinden katılıyoruz programa. Ben Manisa’dan bağlanıyorum, siz İstanbul’dasınız, bir başkası Aydın’da... Bu kadar teknolojinin geliştiği bir ortamda artık herkesin farklı ve özel isteklere yöneldiği bir dünyada yaşıyoruz. Bugün aflatoksini konuşuyoruz, okratoksini konuşuyoruz. Belki de yarın başka konuları gündeme alacağız. Bu noktada hızlı aksiyon alıp, müstahsilin üretim alışkanlıklarını ve üretim şekillerini değiştirmesi için biraz zorlanması gerektiğini düşünüyorum. Bunu katkı olsun diye söylüyorum. Çünkü incir, şu anda ciddi anlamda dünya lideri olduğumuz bir ürün. Bu alanda geri kalmamamız için ciddi atılımlar yapılması gerektiğine inanıyorum.

Prof. Dr. Engin Ertan: Aslında hani ben de söyledim üreticinin eğitimi önemli. Hani yanlış anlaşılmasın Aydın bölgesinde eğitim toplantıları oldukça fazla yapılıyor. Bu konuda işte Aydın Tarım İl Müdürlüğü, İl ve Orman Müdürlüğü, ilçe tarımlar, İncir Araştırma Enstitüsü, işte borsa, oda yani eğitim konusu aslında hiç de az değil. Onu söyleme gereği duydum.

Ahmet Bülent Kasap: Hocam, şöyle aslında... Belki de bunların yapıtırımlı olması gerekiyor. Yani örnek veriyorum: Mehmet Bey bugün mal alıyor veya Ahmet Bey yurt dışına ihracat yapıyor. Gelip üreticiye diyecek ki, “Kardeşim, sen bunu yığma olarak değil, kasada sakladığın takdirde, tünelde kuruttuğun takdirde ben senin ürününü alacağım” dediği zaman, bu bilgilendirmeler üretici nezdinde karşılık bulacak ve

üreticinin buna yönelik yatırım yapması gerekecek. Örnek veriyorum, şu anda fiyatlardan hiç haberim yok ama diyelim ki incirin kilosu 100 lira. Belki Mehmet Bey diyecek ki, “Ben sana 105 lira veriyorum ama tünelde kurut, kasada sakla. Ben bu şekilde alırım bunu.” Ancak bunun yolu da biraz böyle olacak diye düşünüyorum. Belki böyle gelişecek yani.

Ahmet Şenel: Başkanım, sizin dediğiniz yöntem aslında sözleşmeli üretim. Evet, yani şu anda en azından benim bildiğim kadarıyla bu şekilde çalışan bir firma var. Sadece sözleşmeli üreticilerinin ürününü alıyor ve sürekli denetim yapıyor. İhracatçılar ve işletmeciler bu modele yönelirlerse, o zaman üreticiyi daha yakından denetleyebilir, takip edebilirler. Aksi halde, üretici günün şartına göre üretim yapar açıkçası. “Güneş çarığı, çarık ayağı sıkacak” deyimi tam da bu durumu anlatıyor.

Biz, Aydın Ticaret Borsası olarak 450 kişilik salonumuzda birçok defa böyle toplantılar yaptık. İhracatçı, işletmeci ve tüccarları davet ettik. Ancak bu yılki kadar hiçbir yıl salon dolmamıştı. Bu yıl doldu. Neden? Çünkü ihracatçılar çok büyük sorunlarla karşılaştı. Bakanlık temsilcileri de geldiler, toplantımıza katkıda bulundular. İhracatçı sorunla karşılaştığı zaman bu sorun kime sirayet ediyor? Tüccara. Tüccara sirayet eden sorun da üreticiye yansıyor. Böyle olunca herkes toplantıya katıldı ve katkı sağladı. Üretici ayağında da bu böyle. Bir de eğitim konusu var. “Biz üreticiyiz, anlatarak değil, görerek öğreniriz” denir. Birileri yapacak, örnek olacak. Peki, bu oluyor mu? Oluyor. Buna da şahit oluyoruz. Örneğin, bir köyde bakıyorsunuz, bir üretici; demin Engin Hocam’ın bahsettiği o tüneller hiç yapılamaz denilen, bu kadar yamaç yerde imkânsız denilen yerlere tünel kurdu. Neden? Çünkü ürünü tünel altında olduğunda, hava bozsa da yağmur yağsa da bir şey olmuyor. Ama dışarıda olduğunda gece yarısı hava bozarsa, uykusundan fırlayıp ürünü toplamak, koruma altına almak zorunda kalıyor. Bunu büyük oranda gerçekleştirdik, yani tünel kısmını. Şimdi üreticide, ekşilik böceği tuzakları ve depolama şartları kısmı kaldı. Onu da gerçekleştirirsek, o da üretimde bir nebze daha iyileştirme sağlayacak.

Mehmet Çevik: Ben bir ekleme yapmak istiyorum. Bütün risk ihracatçının üzerinde. Başkanımın da dediği gibi bazı yaptırımların gelmesi lazım. Ne tür yaptırımlar? Ahmet Bey de bahsetti, olmayan yerde tünel yapılabiliriyorsa, incir köylüsü, müstahsilimiz... İncir belki dediğimiz karanlık oda bantlarından birer tane bütün köylere verilerek bunu ihracatçı ve finansı ihracatçı birliği tarafından sağlanarak zorunlu bir şekilde satılması gerekiyor, seçilmesi gerekiyor. Seçildikten sonra o toplanan, ayıklanan; toksini, aflatoksini olan ve okratoksin şüphesi olan pufların, yani sorunlu ürünlerin, ihracatçı birliğine teslim edilip iade edilmesi lazım. Mesela biz belli bir oranda ihracatçı birliğine veriyoruz. Bütün yaptığımız ihracat karşılığında onlar bizden satın alıp ödemesini yapıyorlar. Bu sistemin öncelikle köylü ayağında olması lazım, çiftçi ayağında. İkinci sistemin de, bütün tüccarların karanlık odada çalışması; karanlık odada malları aflatoksin ve puf açısından ayıklaması gerekiyor. Bu kasaların içerisinde durması lazım. Biz hem tüccar hem ihracatçı ayağında eğer bu başarıyı sağlayabilirsek, topyekûn bir mücadele olur bu aflatoksin ve okratoksinle mücadelede. Herkesin bilinçli bir şekilde, “Ya ben bak işte bu incirimi bu şekilde yapmam lazım. Yoksa incirin ihracat durumu buna geliyor, Avrupa Birliği’ne mal satamayacağız” diyerek köylünün de bilinçlenmesi lazım. Bunun karşılığında bedel alması lazım. Tabii ki köylü eğer dediğiniz gibi 100 liralık ürün seçtiyse, ben ona 150 liradan alacağım gibi, ihracatçının buna destek vermesi gerekiyor. Bence biz, bütün Aydın ve İzmir üreticileri, ihracatçıları olarak bu konuya destek vermeliyiz. Tarım Bakanlığı burada belki şunu yapabilir: Yeni mezun olmuş gıda mühendislerinden aflatoksin ekibi kurabilir. Bu ekipler gelip bütün köylüyü, tüccarı sürekli bir denetim halinde dolaşarak ne kadar toksin çıktığını, nerede olduğunu takip edebilir.

Nasıl biz kendimiz izlenebilirlik yapıyorsak, tüccar da paçal mal yapmadan aynı şekilde izlenebilirliği sağlamalı. Bu kontrollerin, hatta bu izlenebilirliğin önümüzdeki dönemlerde karekodla müşteriye kadar gitmesi gerektiğini düşünüyorum. Bu şekilde olursa ancak daha ve-

rimli, daha güzel, daha ekstra kaliteli bir incir üretmiş olacağız. Avrupa, yarın biz bunu yaptığımızda bize artık şunu sormayacak: “Yüzde 20’den yüzde 30’a mı çıkaralım?” Hayır, belki kontrolü yüzde 5’e düşürecek. Çünkü çok ciddi bir başarı elde etmiş, gönül vermiş bir yapı olacak tüccarıyla, ihracatçısıyla ve köylüsüyle. Ben bunun kesinlikle olması gerektiğini düşünüyorum.

İsmail Şen: Semra Karakaş’ın sorusunu ileteceğim. Dinleyicilerimize tekrar hatırlatayım. Sorusu olan varsa yazması için son şans. aflatoksinli ya da okratoksinli ürünler geri dönüşte yani bize iade edildiğinde, Avrupa Birliği’nden iade edildiğinde imha ediliyor mu? Ediliyorsa neden daha etkin olarak halka duyurulmuyor? Çünkü iade edilen ürünler sanki iç piyasada tüketiliyor gibi bir algı var demiş.

Mehmet Çevik: Şimdi ben bu konuya bir açıklık getireyim. Sosyal medyada maalesef bazı hesaplar, mesela “Gıda Dedektifi” gibi, benzeri konularda takip ettiğim yerler, bilinçsizce insanları yanlış yönlendirebiliyorlar. Burada şöyle bir durum var: Yurtdışından geri dönen ürünler öncelikle bizim İzmir’deki Antrepo’ya ya da artık hangi yere geliyorsa oraya geliyor. Bize soruyorlar: “Sen bu malı Türkiye’ye sokmak istiyor musun, yoksa üçüncü dünya ülkelerine mi satacaksın?” Bizim vereceğimiz cevaba göre; eğer ülkeye sokmak istiyorsak, ürün tekrar aflatoksin ve okratoksin analizine tabi tutuluyor. Görevli memurlar gelip her yerinden numune alıyorlar, laboratuvara gönderiliyor. Eğer analiz sonuçları limitlerin altındaysa ancak ürün ülkeye sokulabiliyor. Onun dışında ülkeye sokma ihtimali yok. Yani insanlar kafasında şu yanlış algı var: “Aflatoksin, okratoksin bulaşmış incirler Türkiye’ye geliyor.” Bu sadece incir için değil, diğer ürünler için de geçerli. Antep fıstığı için de geçerli, Dubai’den dönen çikolatalar için de geçerli.

İsmail Şen: Şunu sormak istiyorum. Biz aslında gıda güvenliği müktesebatında Avrupa Birliği’ne tabiyiz. Dolayısıyla oradaki sınırlar bizde de geçerli. Yani 3. dünya ülkesi dediğiniz bu tip sınırları olmayan, gıda güvenliği konusunda daha esnek olan ülkeler mi?

Mehmet Çevik: Onu da şöyle söyleyeyim: “3. dünya” dediğimde mesela aflatoksin kontrolü olmayan ülkeler var. Atıyorum Dubai, Rusya, Kuveyt gibi. Bu ülkeler aflatoksin kontrolü olmayan ülkeler olarak geçiyor. Ancak 3. dünya ülkesi değiller. Bizim Avrupa Birliği dışındaki aflatoksin kontrolü olmayan ülkeler diye bir ayırım yapılmış. Bunları iki gruba ayırmışlar: 3. dünya ülkesi diye. Burada konu şu: Bizim oradaki müşterimiz, Tarım Bakanlığı’ndan özel izin almak zorunda. Yani oradaki Tarım Bakanlığı, “Ben bu aflatoksinli inciri alıyorum” demez ise, biz onun ihracatını zaten yapamıyoruz. Üçüncü bir seçenek olarak ise, ürünün imha edilmesi kalıyor. Yani bizim vatandaşımız kesinlikle ve kesinlikle dönen incirin Türkiye’ye sokulup tüketilmediğinden emin olmalı. Böyle bir imkân yok. Bizim yasalarımız bu konuda yeterli ve sağlamdır.

İsmail Şen: Yurt dışına çıkmamış Türkiye’de piyasaya sürülmüş ürünlerde aflatoksin ya da okratoksin testi, nasıl yapılıyor?

Mehmet Çevik: Onları ancak marketlere, yani süpermarket zincirlerine veriyorsa, marketlerden bizim buradaki; nasıl Tarım Bakanlığı’ndaki memurlarımız varsa, atıyorum Konya’daki memur gibi, belli kişilerin ayda bir ya da iki ayda bir marketlerden ürün toplayıp analiz yaptığı söyleniyor. Benim duyduğum bu şekilde. Gerçi çok fazla iç piyasaya yıllar önce verdiğim için o kısmı tam bilemiyorum. O yapılan analizlerde bir şey çıkarsa... Yani bizim ihracata giden incirler daha fazla denetime tabi. Biz her botta burada analiz yapıyoruz. Ama Türkiye’de iç piyasada şöyle bir uygulama yok: “Bu malı satacağım, önce bir aflatoksin analizi yaptırayım” denmiyor.

İsmail Şen: Bunu isteyen bir market zinciri var mı?

Mehmet Çevik: Sanırım, ürün ilk gönderilirken, yani bir partiyi temsil edecek şekilde marketler analiz isteyebiliyor. O partiyi temsil edecek şekilde, atıyorum 10 tonluk bir partiye veya 5 tonluk bir partiye, o parti için bir analiz istenebiliyor. Onun dışında da rutin olarak devlet memurları, yani artık şube memurları, bu analizleri yapıyorlar. Orada uygunsuz bir durum çıkarsa ancak cezai işlem uygulanıyor. Yapılan analizde uygunsuzluk tespit edilirse, ya direkt ceza uygulanıyor ya da ürün imha ediliyor.

Ahmet Şenel: Bu konuda ben bir katkı sunayım İsmail Bey. Şimdi, iç piyasada; demin soruyu soran katılımcının şüphesi gibi birçok insanda şu şüphe var: Yurt dışından gelen hastalıklı mal acaba içeriye mi sokuluyor diye. Hayır, bu mal kesinlikle içeriye o şekilde sokulmuyor. Biz de Aydın Ticaret Borsası olarak burada bir antrepo kurduk. Bu mallar buraya geliyor, İl Tarım Müdürlüğü’nün kontrolünden geçtikten, onay aldıktan sonra ancak içeriye alınabiliyor. Artı, içeride raflarda satılan markalı, yani üzerinde barkod olan ürünleri tüketici tercih etsin. Ben pazartesi günü, turistik bir bölgede pazar yerinde kendim şahit oldum.

Hiç yenilmeyecek durumda olan, çok kötü bir incir tezgahta açıkta satılıyordu. Fiyatı da oldukça yüksekti. Vatandaş da ne yazık ki bilmeden alıyor. Bizim sürekli önerimiz şu yönde: Pakete girmiş, üzerinde markası, üretim tarihi, Tarım Bakanlığı'nın üretim izni ve belge numarası olan ürünleri tüketici tercih etsin. Bu ürünler raflarda güvenli ürünlerdir. Az önce Mehmet Bey'e sorduğunuz soruya da bu vesileyle tekrar ben cevap vereyim. Daha önce zeytinyağında da bu durum birçok kez yaşandı. Market raflarından analizi yapılan ürünler taşışışlı çıktı. O zamanlar marketlere herhangi bir cezai yaptırım uygulanmıyordu. Ancak yanılmıyorsam artık perakende satışı yapan market de bu gıdalar-dan sorumlu ve cezai yaptırıma maruz kalıyor. O yüzden, iç piyasada paketli ve markalı olarak satılan ürünler güvenlidir. Tüketici mutlaka bu yönde hareket etmeli, paketli ürünleri tercih etmelidir.

İsmail Şen: Benim görebildiğim kadarıyla Türkiye'deki tüketici ürün algısında çok büyük bir problem var. O da paketlenmiş üründen ziyade, pazarlarda veya yol kenarlarında satılan ürünlerin daha sağlıklı, daha doğal, yine tırnak içinde söylüyorum, "organik" olduğuna dair kendiliğinden oluşmuş, kimsenin uğraşarak yapamayacağı bir algının varlığı. Paketlenmiş ürün sanki sağlıksızmış, işlenmişmiş gibi bir algı var. Hâlbuki bu, çok büyük bir tehdit ve tehlike haline dönüşmüş durumda. Özellikle Sayın Başkanım, siz bir zeytin ve zeytinyağı ile ilgili toplantıya katılmıştınız. Orada yaptığımız konuşmada hatırlıyorum: zeytinyağında asıl büyük tehdidin, markalı olmayan ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından denetlenemeyen pazarlardaki isimsiz şişelerde, yol kenarlarında satılan şişelerde olduğunu belirtmişsiniz. Gerçekten, incirde de durumun benzer olduğunu görüyoruz. Bu konuda, aslında tüm ürün gruplarının bir araya geldiği, belki ortaklaşa yürütülecek bir bilinçlendirme çalışmasının yapılmasında büyük fayda var. Ne dersiniz?

Ahmet Bülent Kasap: Kesinlikle İsmail Bey. Aynı durum incirde de geçerli. Ahmet Bey'in de söylemi üzerine ifade ediyorum: İncirde de aynı şey söz konusu. Herhangi bir gıda maddesi ne olursa olsun,

ambalajlı, Tarım Bakanlığı'nın üretim izin numarası üzerinde yazan, markalı bir ürün olması koşuluyla tüketicilerimiz bu ürünleri gönül rahatlığıyla kullanabilirler diye düşünüyorum.

En azından bu ürünlerin denetimini bugün Tarım Bakanlığı, her ay olduğu gibi her üründe düzenli olarak yapıyor. Uygunsuz çıkan ürünleri deşifre ediyor ve süreci yakından takip ediyoruz sizinle beraber, İsmail Bey. Bu nedenle herkesin bilmesi gerekir ki Tarım Bakanlığı'nın numarası olan, markalı ve ambalajlı ürünleri tüketmek; piyasadan, yol kenarlarından alınan ürünlerden bin kat daha sağlıklıdır diye düşünüyorum.

İsmail Şen: Evet, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak Bey, geçtiğimiz günlerde bir toplantıda ifade etmişti: Yol kenarından 15 tane zeytinyağı almış. Bu ürünlerin yalnızca bir tanesinde gerçekten zeytinyağına rastlanmış. Yani tağşişli zeytinyağı var ama diğerlerinde zeytinyağı yok. Tamamında, zeytinyağı dışında başka yağlar var; sadece zeytinyağı esansı kullanılmış. Dolayısıyla bu gerçekten çok büyük bir tehdit. Devletin de bu ürünleri bilmemesinin sebebi, bu ürünlerin denetim alanının tamamen dışında kalması. Gizli, saklı, merdiven altı üretimler olduğu için hiçbir şekilde görülemiyor, denetlenemiyor ve dolayısıyla ifşa da edilemiyor. Hatta ifşa edilenlerin çok daha ötesinde, daha büyük bir sorunla karşı karşıyayız. Umarım bu konuda da bir adım atılır.

Bir soru daha gelmiş, onu da okuyup geçeyim... Evet, aslında bu bir soru değilmiş. Sadece Semra Karakaş, bizim az önce ifade ettiğimiz düşüncüyü doğrulayan bir şey söylemiş: “İşletmelerden gelen ürünlere daha büyük bir şüpheyle yaklaşıyor maalesef,” demiş. Evet, maalesef bunu biraz önce vurgulamıştık. Çok teşekkür ederim herkese. Eğer son olarak söylemek istediğiniz bir şey varsa, dinlemek isterim.

Prof. Dr. Engin Ertan: Öncelikle, böyle bir organizasyon yaptığınız için başta İstanbul Ticaret Borsası'na ve aracı olduğu için Aydın Ticaret

Borsası'na ben kendi adıma teşekkür etmek istiyorum. Şimdi, üniversitede akademisyen olarak birtakım projelere veya çalışmalara dâhil olabiliyoruz. Sadece bilgi amaçlı paylaşmak istedim; daha sonraki süreçte yine iletirim.

Türkiye olarak, bir Avrupa Birliği PRIMA Projesi kapsamında “Akdeniz ülkelerinde tarımsal ormancılığın geliştirilmesi” adı altında bir projeye dâhil oldum. Yürütücü olarak ben yer alıyorum, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi personeli olarak. Bunun yanında İtalya, İspanya ve Tunus'un ortak olduğu bir proje bu. Bunu neden söylüyorum? Bu proje kapsamında, daha sonra ayrıntılı bilgi veririm. Özellikle iklim değişikliğinden kaynaklı olarak toprağın kuraklıktan korunması, neminin muhafaza edilmesi, toprak mikrobiyal aktivitesinin artırılması gibi, sonuçta incirde verimi ve kaliteyi etkileyen faktörlerle ilgili olarak üç yıllık bir projeye başlamak üzereyiz.

Bu proje kapsamında daha sonra demonstrasyon bahçeleri kurulacak ve yaygınlaştırılmaya çalışılacak. Ayrıca incirdeki paydaşlarla zaman zaman toplantılar yaparak, üniversite olarak bu süreci paylaşmaya çalışacağız. Bilgi amaçlı bunu iletmek istedim. Tekrar teşekkür ediyorum, bu davet ettiğiniz ve fırsat verdiğiniz için.

İsmail Şen: Biz de teşekkür ederiz. Başka söz almak isteyen yoksa sayın başkanımıza döneceğim. Ahmet Bülent Kasap Başkanım buyurun.

KAPANIŞ

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Değerli konuklarımız ve katılımcılarımız, Bugünkü programımıza katılımınız ve katkılarınız için her birinize ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Toplantımıza değerli katkılar sunan konuşmacılarımıza da şükranlarımı sunuyorum. Toplantımız sona erdi ama çalışmalarımız devam edecek.

İstanbul Ticaret Borsası olarak: Toplantılarımızı video film haline getirerek YouTube kanalımıza yüklüyoruz, Basın bülteni olarak servis ediyoruz, Web sitemizde ve dergimizde ayrıntılarına yer veriyoruz, Basılı ve e-kitap haline getirerek kalıcı bilgi kaynaklarına dönüştürüyoruz, Toplantılarımızda dile getirilen sorun ve çözüm önerilerini TOBB vasıtasıyla ilgili bakanlıklara iletiyor ve takipçisi oluyoruz. Toplantımızın, incir sektörü için bir dönüm noktası olması ve daha sürdürülebilir, daha yüksek katma değerli üretim ve ihracat için bir başlangıç olmasını temenni ediyorum. Ayrıca toplantı sonunda, kısa bir anket sizlere sunulacaktır. Bu toplantıları geliştirmemize katkı sağlaması açısından geri bildirimlerinizi rica ediyoruz. Yeni toplantılarda tekrar görüşmek dileğiyle, hepinize saygılar sunuyorum.

BASIN YANSIMALARI



İstanbul Ticaret Borsası'nda İNCİR KONUŞULDU

İSTANBUL Ticaret Borsası'nın katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı Altın Tohumlar projesinde bu ay incir konuşuldu. Toplantıda, incirin üretimi aşamasındaki sorunlar, pazara katma değeri olarak sunulması için yapılması gerekenler ve ihracatının önündeki engeller ele alındı.

Online gerçekleştirilen toplantının açılıs konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, moderatörlüğünü ISTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen yaptı. Toplantıya, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel ve incir ihracatçısı Mehmet Çevik konuşmacı olarak katıldı.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Türkiye'nin incir üretiminde dünya lideri olduğunu hatırlatarak, "Bildiğiniz üzere, incir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterlilik oranımız ise son piyasaya yılmada yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızın fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize sunu seçkçe gösteriyor: İncirde üretim fazlamız var; fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var" şeklinde konuştu.



Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, incirin üretim aşamasındaki küçük ihmal ve hataların büyük sorunlara yol açtığını dikkat çekerek, "Üreticilerimiz sürekli bir gelişim içinde. Ancak hala yapılan hatalar var. Örneğin ilaçlama işlemi için kısa süreliğine ağaçlara asılan ilaçlama torbalarının zamanında toplanmaması ürünün bozulmasına yol açıyor. Aynı şekilde incirin kerevetlerde birlikte tünellerde kurutulması ve kasalarda depolanması, kalite ve verimliliği çok artırıyor. Yani küçük olumlu adımlarla büyük gelişmeler sağlanak mümkün" dedi.

"İNCİR ÜRETİCİSİNİN YÜZÜNÜ GÜLDÜRÜR"

Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel de incirin karlı bir yatırım olduğunu belirterek, "İncir beş yılın sonunda üreticisinin yüzünü güldürür. Dönüme 50 bin lira civarında gelir getirir ve doğru bakıldığında bu süreç yıllarca devam eder" dedi. Şenel, incirde

en büyük sorunun ölçek olduğunu vurgulayarak, "Aile işletmelerinde üretim genellikle küçük ölçeklidir ve geleneksel yöntemlerle yapılır ve ürün paketlenmeden doğrudan satılır. Bu durum, hem üretici gelirlerini hem de pazar seçeneklerini kısıtlıyor. Aynı zamanda ürün kalitesinde standardizasyonun sağlanmasını da zorlaştırıyor. Bu noktada sözleşmeli üretim modeli benimsenmeli ve üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli" dedi.

"AB'YE İHRACATIMIZ DÜŞÜYÖR"

İncir ihracatçısı Mehmet Çevik, iklim şartları dolayısıyla artan okratoksin sorununun ihracatçı olumsuz etkilediğine dikkat çekerek, "Daha önce ihracatımızın yarısından fazlası AB ülkelerine yapılmıyordu. Artık bu oran üçte bire düştü. Aflatoksin sorunuyla çözülebiliyoruz ancak okratoksinin sindirici özünü yok. Üstelik belirli bir miktarda uyarı alan şirkete ihracat yasası getirilmeye başlandı. İhracatçı zaten analiz yapıyor, oranalı uyuşma ihracat yapıyor. Ancak lojistik şartları nedeniyle bu oranlar yükseliyor ve erken uyarı sistemine takılıyor. Ürünümüzü geri alıp imha ediyor veya farklı ülkelere yönlendiriyor. Sonuçta hem maddi sorun yaşıyor hem de itibar kaybediyoruz. Bir de üstüne ihracat yasası alırsak çiftçi zarar görüyor, iki kere cezalandırılıyor. Bu nedenle ihracat yapmaktan çekilin hale geldik" dedi.

■ HABER MERKEZİ

AKSAM

İNCİRDE KATMA DEĞERLİ ÜRETİM ŞART

İstanbul Ticaret Borsası'nın 'Altın Tohumlar' projesinde incir üretimi ele alındı. İSTİB Meclis Başkanı Kasap "İncirde üretim fazlamız var. Bu üretimi yüksek katma değerli şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var" dedi.



İSTANBUL Ticaret Borsası'nın (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay incir üretimi ele alındı. Toplantıda konuşan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "İncir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterli-

lik oranımız ise son piyasa yılında yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızın fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor; içinde üretim fazlamız var, fakat bu üretimi yüksek katma değerli şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var" dedi.

HATALARA DİKKAT

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan ise incirin üretim aşamasındaki küçük ihmaller ve hataların büyük sorunlara yol açtığını dikkatli çekerek "Üreticilerimiz sürekli bir gelişim içinde. Ancak hala yapılan hatalar var. Örneğin ilekeme işlemi için kısa süreliğine ağaçlara asılan ilekeme torbalarının zamanında toplanmaması ürünün bozulmasına yol açıyor." diye konuştu.

KARAR.

Dünya devi olduğumuz incirde kırmızı alarmı "İki kere cezalandırıyoruz"



Türkiye'nin dünyada söz sahibi olduğu bir tarım ürünü, ihracatta alarm veriyor. Yıllardır liderliğini koruduğumuz bu alanda hem maddi kayıplar yaşıyoruz hem de itibar zedeleniyor. Ciddi düşüş yaşayan ithalatçılar "İhracattan çekiniyoruz" diyor... Türkiye'nin incir üretiminde dünya lideri olmasına rağmen, ihracatta büyük bir kriz yaşanmış ortaya çıkmış. İhracatçılar, ilkim değişikliğiyle artan "okratoksin" sorunu ve ihracat yasakları nedeniyle Avrupa pazarına kaybettilerini ve mal satamayan "çektirile hale geldiklerini" belirttiler. Türkiye'nin üretiminde açık ara dünya lideri olduğu, kendi ihtiyacının üç katından fazlasını yetiştirdiği incirde tehlike çanları çalıyor. İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) düzenlediği "Altın Tohumlar" projesi toplantısında konuşan sektör temsilcileri, üretimdeki basit hatalardan yasal sorunlara ve ihracatta yaşanan "okratoksin" krizine kadar bir dizi problemin, bu alan değerindeki ürünü tehdit ettiğini göster ölüme serdi. "AVRUPA PAZARI ÜÇTE BİRE DÜŞTÜ, İHRACATTAN ÇEKİNİYORUZ" Toplantının en çarpıcı açıklaması, incir ihracatında yaşanan krizdi. İncir ihracatçısı Mehmet Çevik, iklim şartları nedeniyle artan ve şimdiki bir çözümünü bulunamayan okratoksin maddesi yüzünden Avrupa kapılarının bir bir kapandığını belirtti. Çevik, durumu şu sözlerle özetledi: "Daha önce ihracatımızın yarıdan fazlası Avrupa Birliği ülkelerine yapıyordu. Artık bu oran 3'te 1'e düştü. Ürününüzü geri alıp imha ediyor veya farklı ülkelere yönlendiriyoruz. Sonuçta hem maddi sorun yaşıyoruz hem de itibar kaybediyoruz. Bir de üstüne ihracat yasakları ile birlikte zarar görüyoruz. İki kere cezalandırıyoruz. Bu nedenle ihracatı yasaklanan çekilir hale geldik." ÜRETİMDE LİDERİZ AMA DEĞERLENDİRİYORUZ İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap ise Türkiye'nin üretimdeki gücüne dikkat çekti. Kasap, "İncir üretiminde dünya lideriyiz. En yakın rakibimiz Mısır'dan yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor; içinde üretim fazlamız var, fakat bu üretimi yüksek katma değerli şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var." diyerek mevcut potansiyelin kullanılmadığını vurguladı. SORUNUN KAYNAĞI TARILADA BAŞLIYOR Pekli, bu krizin temelinde ne yatıyor? Uzmanlara göre sorunlar henüz tarladan başlayıyor. Üretim Hataları: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi'nden Prof. Dr. Engin Ertan, "İlekeme torbalarının zamanında toplanmaması gibi küçük ihmaller ürünün bozulmasına yol açıyor." diyerek basit hataların kaliteyi düşürdüğünü belirtti.

haberay

İstanbul Ticaret Borsası'ndan İncir Üretimine "Altın Tohumlar"

Destegi: Üretim Fazlası Vurgusu



İstanbul Ticaret Borsası'nın "Altın Tohumlar" projesi kapsamında incir üretimi masaya yatırıldı. Üretim sorunları, katma değeri pazarlama stratejileri ve ihracat engelleri ele alındı. İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın açılış konuşmasıyla başlayan çevrim içi toplantıda, sektörün önde gelen isimleri çözüm önerilerini tartıştı. İstanbul Ticaret Borsası'ndan İncir Üretimine "Altın Tohumlar" Desteği: Üretim Fazlası Vurgusu İstanbul Ticaret Borsası'nın "Altın Tohumlar" projesi kapsamında incir üretimi masaya yatırıldı. Üretim sorunları, katma değeri pazarlama stratejileri ve ihracat engelleri ele alındı. İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın açılış konuşmasıyla başlayan çevrim içi toplantıda, sektörün önde gelen isimleri çözüm önerilerini tartıştı. İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlattığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay incir üretimi ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, incirün üretimi ayaamasındaki sorunlar, pazara katma değeri olarak sunulması için yapılması gerekenler ve ihracatının önündeki engellerin konu-

toplantının açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Programı Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. D. Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel ve İncir İhracatçısı Mehmet Çevik'e yer verilen İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 332 seviyesinde, bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor: incirde üretim fazlasını şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var." Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan ise incirün üretimi sorunlarına yol açtığına dikkati çekerek, sunuları kaydettiler. "Üretim yapılan hatalar var."



İstanbul Ticaret Borsası'nda İncir Sektörü Masaya Yatırıldı

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatılan Altın Tohumlar projesi kapsamında bu ayki toplantının gündeminde incir yer aldı. Online olarak düzenlenen toplantıda, incir üretiminde karşılaşılan sorunlar, pazarlama süreçleri ve ihracattaki güncel gelişmeler ele alındı. Moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şa'nın üstlendiği toplantının açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Programı Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel ve incir ihracatçısı Mehmet Çevik konuşmacı olarak katıldı. Türkiye'nin incir üretiminde dünya lideri olduğunu vurgulayan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, mevcut üretim fazlasına dikkat çekerek, "Bildiyiğin üzere, incir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterlilik oranımız ise son piyasaya yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızdan fazlasını üretiliyor. Bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor: İncirde üretim fazlasını var; fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var." diye konuştu. "Hüla yapılan hatalar var" Toplantıda söz alan Prof. Dr. Engin Ertan, üretim sürecindeki bazı ihmal ve hataların verimlilik ve kalite üzerinde önemli etkileri olduğunu dikkat çekti. Ertan, üreticilerin bu konuda sürekli bir gelişim içinde olduğunu belirterek, "Üreticilerimiz sürekli bir gelişim içinde. Ancak hâlâ yapılan hatalar var. Örneğin ilikleme işlemi için kısa süreliğine ağaçlara asılan ilikleme torbalarının zamanında toplanmaması ürünün bozulmasına yol açıyor. Aynı şekilde incirün kerevetlerde birlikte tunellerde kurutulması ve kasalarda depolanması, kalite ve verimliliği çok artırıyor. Yani küçük olumlu adımlarla büyük gelişmeler sağlamak mümkün." dedi. Sözleşmeli Üretim Önerisi Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel ise üretim yapısına ilişkin sorunlara değindi. Şenel, incirün ekonomik açıdan kârlı bir ürün olduğunu ifade ederek, "İncir beyş ilin sonunda üreticisinin yüzünü güldürür. Dönüme 50 bin lira civarında gelir getirir ve doğru bakımla bu süreç yıllarca devam eder" dedi. Şenel, üretimdeki temel problemin ölçek olduğunu dile getirdi. "Aile işletmelerinde üretim genellikle küçük ölçeklidir ve geleneksel yöntemlerle yapılır ve ürün paketlenmeden doğrudan satılır. Bu durum, hem üretici gelirlerini hem de pazar seçeneklerini kısıtlıyor. Aynı zamanda ürün kalitesinde standardizasyonun sağlanmasını da zorlaştırıyor. Bu noktada sözleşmeli üretim modeli benimsenmeli ve üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli." şeklinde konuştu. "İhracat yapmaktan çekinir hale geldik" İncir ihracatçısı Mehmet Çevik ise dış pazarlarda karşılaşılan zorluklara dikkat çekti. Özellikle iklim şartlarının etkisiyle okratoksin sorununun büyüdüğünü belirten Çevik, şu ifadeleri kullandı: "Daha önce ihracatımızın yarıdan fazlası AB ülkelerine yapıyordu. Artık bu oran yüzde bire düştü. Afلاتoksin sorunuyla karşılaşmaktasınız ancak okratoksinin şimdiki çözümü yok. Üstelik belirli bir miktarda uyan alan şirkete ihracat yasaklı getirilmeye başlandı. İhracatı zaten analiz yapıp, oranlar uygunsa ihracat yapıyoruz. Ancak lojistik şartları nedeniyle bu oranlar düşüyor ve erken uyan sistemine takılıyor. Ürünümüzü geri alıp imha ediyor veya farklı ülkelere yolluyoruz. Sonuçta hem maddi sorun yaşıyoruz hem de itibar kaybediyoruz. Bir de dışarı ihracat yapmak istiyorsanız, bu kadar zorlanmıyorsunuz. Bu nedenle ihracat yapmaktan çekinir hale geldik." diye Altın Tohumlar Sımples "Çari Açık Mayıs Ayında 16 Milyar Dolar Seviyesinde Yatay Seyretti" Mayıs Ayında Çari Açık Genleledi! Son 7 Aynın En Düşük Seviyesine Ulaştı İstanbul Ticaret Borsası'nda İncir Sektörü Masaya Yatırıldı

Ekonomi Dünya

İstanbul Ticaret Borsasının "Altın Tohumlar" projesinde incir üretimi ele alındı



İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: "İncirde üretim fazlamız var, fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var"

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay incir üretimi ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, incirin üretimi aşamasındaki sorunlar, pazara katma değeri olarak sunulması için yapılması gerekenler ve ihracatının önündeki engellerin konuşulduğu toplantı gerçekleştirildi. Çevrim içi toplantıyı açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Toplantıya, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel ve incir ihracatçısı Mehmet Çevik konuşmacı olarak katıldı. - "İhtiyaçsızdan fazlasını üretiyoruz" Açıklamada görüşlerine yer verilen İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "İncir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterlilik oranımız ise son piyasaya yılında yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızın fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor; incirde üretim fazlamız var, fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var," ifadelerini kullandı. Aydın Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan ise incirin üretim aşaması yol açtığına dikkati çekerek, şunları kaydetti: "Üreticilerimiz hatalar var. Örneğin ilikleme işlemi için kısa süreliğine a toplamanması ürünün bozulmasına yol açıyor. Aynı şekilde kasalarda depolanması, kalite ve verimliliği çok artırıyor. "sağlamak mümkün." - "Üretim süreçleri profesyonelleştirebiliriz" Yardımcısı Ahmet Şenel de incirin karlı bir yatırım olduğu olduğunu aktardı. Alle işletmelerinde üretimin küçük ölçekli ürünün paketlenmeden doğrudan satışlarını anlatan Şenel, "sepanklarını koruyor. Aynı zamanda ürün kalitesinde standı

canlıgaste

İstanbul Ticaret Borsasının Altın Tohumlar projesinde incir üretimi ele alındı

İstanbul Ticaret Borsasının Altın Tohumlar projesinde incir üretimi ele alındı

İstanbul Haberleri - İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı Altın Tohumlar projesinde bu ay incir üretimi ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, incirin üretimi aşamasındaki sorunlar, pazara katma değeri olarak sunulması için yapılması gerekenler ve ihracatının önündeki engellerin konuşulduğu toplantı gerçekleştirildi. Çevrim içi toplantıyı açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Toplantıya, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel ve incir ihracatçısı Mehmet Çevik konuşmacı olarak katıldı. - İhtiyaçsızdan fazlasını üretiyoruz Açıklamada görüşlerine yer verilen İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, incir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterlilik oranımız ise son piyasaya yılında yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızın fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor; incirde üretim fazlamız var, fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var, ifadelerini kullandı. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan ise incirin üretim aşamasındaki küçük ihmal ve hataların büyük sorunlara yol açtığına dikkati çekerek, şunları kaydetti: Üreticilerimiz sürekli bir gelişim içinde. Ancak hala yapılan hatalar var. Örneğin ilikleme işlemi için kısa süreliğine ağaçlara asılan ilikleme torbalanının zamanında toplanmaması ürünün bozulmasına yol açıyor. Aynı şekilde incirin kerevetlerde tünellerde kurutulması ve kasalarda depolanması, kalite ve verimliliği çok artırıyor. Yani küçük olumlu adımlarla büyük gelişmeler sağlamak mümkün. - Üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel de incirin karlı bir yatırım olduğunu belirtirken, incirde en büyük sorunun dökük olduğunu aktardı. Alle işletmelerinde üretimin küçük ölçekli olduğunu, geleneksel yöntemlerle yapıldığını ve ürünün paketlenmeden doğrudan satışlarını anlatan Şenel, Bu durum, hem üretici gelirlerini hem de pazar seçeneklerini kısıtlıyor. Aynı zamanda ürün kalitesinde standardizasyonun sağlanmasını da zorlaştırıyor. Bu noktada sözleşmeli üretim modeli benimsenmeli ve üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli, değerlendirilmesinde bulundu. Incir ihracatçısı Mehmet Çevik ise iklim şartları dolayısıyla artan oraklık sorununu ihracat olumsuz etkilediğine dikkati çekerek, şunları kaydetti: Daha önce ihracatımızın yarıdan fazlası Avrupa Birliği ülkelerine yapıyordu. Artık bu oran 3'te 1'e düştü. Afrikadaki sorununu gözlemliyoruz ancak oraklığın simidiki çözümlü yok. Üstelik belirli bir miktarda uyarı alan şirketin ihracatı yasaklı getirilmeye başlandı. İhracatçı zaten analiz yapıyor, oraları uyarıp ihracat yapıyor. Ancak lojistik şartları nedeniyle bu oranın yükseltiliyor ve erken uyarı sistemine bakılıyor. Ürünümüzü geri alıp imha ediyor veya farklı ülkelere yönlendiriyor. Sonuçta hem maddi zarar yapıyor hem de itibar kaybediyoruz. Bir de üstüne ihracatı yasaklı alırsak pifte zarar görüyoruz, iki kere ezalıyoruz. Bu nedenle ihracatı yapmaktan çekinir hale geldik. # "Altın Tohumlar" # inciri İstanbul Ticaret Borsası # İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap EDITÖR

Analiz

"ALTIN TOHUMLAR" PROJESİNDE İNCİR ÜRETİMİ ELE ALINDI



İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay incir üretimi ele alındı.

İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, incirinin üretimi aşamasındaki sorunlar, pazara katma değeri olarak sunulması için yapılması gerekenler ve ihracatının önündeki engellerin konuşulduğu toplantı gerçekleştirildi. Çevrim içi toplantının açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Toplantıya, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel ve incir ihracatçısı Mehmet Çevik konuşmacı olarak katıldı. - "İhtiyacımızdan fazlasını üretiyoruz" Açıklamada görüşlerine yer verilen İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "İncir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterlilik oranımız ise son piyasa yılında yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızın fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor; incirde üretim fazlası var, fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var." ifadelerini kullandı. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan ise incirinin üretim aşamasındaki küçük ihmal ve hataların büyük sorunlara yol açtığını dikkati çekerek, şunları kaydetti: "Üreticilerimiz sürekli bir gelişim içinde. Ancak hala yapılan hatalar var. Örneğin işleme işlemi için kısa süreliğine ağaçlara asılan işleme torbalarının zamanında toplanmaması ürünün bozulmasına yol açıyor. Aynı şekilde incirin kerevetlerde tünellerde kurutulması ve kasalarda depolanması, kalite ve verimliliği çok artırıyor. Yani küçük olumlu adımlarla büyük gelişmeler sağlamak mümkün." - "Üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli" Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel de incirin karlı bir yatırım olduğunu belirterek, incirde en büyük sorunun ö- küçük ölçekli olduğunu, geleneksel yöntemlerle yapıldığı anlatan Şenel, "Bu durum, hem üretici gelirlerini hem de kalitesinde standardizasyonun sağlanmasını da zorla benimsenmeli ve üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli" Mehmet Çevik ise iklim şartları dolayısıyla artan okratok çekerek, şunları kaydetti: "Daha önce ihracatımızın yarısı

HABERLER.COM

İSTİB'den İncir Üretimi İçin Yeni Stratejiler

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay incir üretimi ele alındı.İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, incirinin üretimi aşamasındaki sorunlar, pazara katma değeri olarak sunulması için yapılması gerekenler ve ihracatının önündeki engellerin konuşulduğu toplantı gerçekleştirildi. Çevrim içi toplantının açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı.Toplantıya, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel ve incir ihracatçısı Mehmet Çevik konuşmacı olarak katıldı."İhtiyacımızdan fazlasını üretiyoruz"Açıklamada görüşlerine yer verilen İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "İncir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterlilik oranımız ise son piyasa yılında yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızın fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize şunu açıkça gösteriyor; incirde üretim fazlası var, fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var." ifadelerini kullandı.Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan ise incirinin üretim aşamasındaki küçük ihmal ve hataların büyük sorunlara yol açtığını dikkati çekerek, şunları kaydetti:"Üreticilerimiz sürekli bir gelişim içinde. Ancak hala yapılan hatalar var. Örneğin işleme işlemi için kısa süreliğine ağaçlara asılan işleme torbalarının zamanında toplanmaması ürünün bozulmasına yol açıyor. Aynı şekilde incirin kerevetlerde tünellerde kurutulması ve kasalarda depolanması, kalite ve verimliliği çok artırıyor. Yani küçük olumlu adımlarla büyük gelişmeler sağlamak mümkün.""Üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli"Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı Yardımcısı Ahmet Şenel de incirin karlı bir yatırım olduğunu belirterek, incirde en büyük sorunun ölçek olduğunu aktardı.Aile işletmelerinde üretimin küçük ölçekli olduğunu, geleneksel yöntemlerle yapıldığını ve ürünün paketlenmeden doğrudan satıldığını anlatan Şenel, "Bu durum, hem üretici gelirlerini hem de pazar seçeneklerini kısıtlıyor. Aynı zamanda ürün kalitesinde standardizasyonun sağlanmasını da zorlaştırıyor. Bu noktada sözleşmeli üretim modeli benimsenmeli ve üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli." değerlendirmesinde bulundu.İncir ihracatçısı Mehmet Çevik ise iklim şartları dolayısıyla artan okratoksin sorununun ihracatı olumsuz etkilediğine dikkati çekerek, şunları kaydetti:"Daha önce ihracatımızın yarıdan fazlası Avrupa Birliği ülkelerine yapılmıyordu. Artık bu oran 3'te 1'e düştü. Afلاتoksin sorununun çözebiliriz ancak okratoksinin şimdiki çözümü çok. Üstelik belirli bir miktarda uyan alan şirkete ihracat yasağı getirilmeye başlandı. İhracatçı zaten analiz yapıyor, oramlar uygunsa ihracat yapıyor. Ancak lojistik şartları nedeniyle bu oramlar yükseltiliyor ve erken uyan sistemine takılıyor. Ürününümü heri alıp imha ediyor veya farklı ülkelere yönlendiriyoruz. Sonuçta hem maddi sorun yaşıyor hem de itibar kaybediyoruz. Bir de üstüne ihracat yasağı alırsak çift zararı görüyoruz, ilki kere cezalandırılıyor. Bu nedenle ihracat yapmaktan çekinir hale geldik."Kaynak: AA / Bahar Yakar - Ekonomi

SonDakika.com

İstanbul'da İncir Üretimi Toplantısı

İSTİB, incir üretimindeki sorunları ve ihracat engellerini ele aldı. Yeni stratejiler zaruri.

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlattığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay incir üretimi ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, incirin üretimi aşamasındaki sorunlar, pazara katma değeri olarak sunulması için yapılması gerekenler ve ihracatının önündeki engellerin konuşulduğu toplantı gerçekleştirildi. Çevrim içi toplantının açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Toplantıda, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel ve incir ihracatçısı Mehmet Çevik konuşmacı olarak katıldı. "İhtiyacımızdan fazlasını üretiyoruz" Açıklamada görüşlerine yer verilen İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "İncir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterlilik oranımız ise son piyasa yılında yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızdan fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize sunu açıkça gösteriyor, incirde üretim fazlası var, fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var." ifadelerini kullandı. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan ise incirin üretim aşamasındaki küçük ihmal ve hataların büyük sorunlara yol açtığına dikkati çekerek, şunları kaydetti: "Üreticilerimiz sürekli bir gelişim içinde. Ancak hala yapılan hatalar var. Örneğin iktisadi işlem için kısa süreliğine ağaçlara asılan iktisadi torbalarının zamanında toplanmaması ürünün bozulmasına yol açıyor. Aynı şekilde incirin kerevetlerde tünellerde kurutulması ve kasalarda depolanması, kalite ve verimliliği çok artırıyor. Yani küçük olumlu adımlarla büyük gelişmeler sağlamak mümkün." "Üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli" Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel de incirin karlı bir yatırım olduğunu belirterek, incirde en büyük sorunun ölçek olduğunu aktardı. Aile işletmelerinde üretimin küçük ölçekli olduğunu, geleneksel yöntemlerle yapıldığını ve ürünün paketlenmeden d

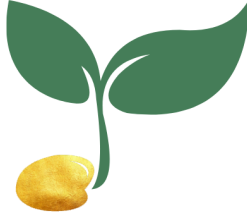
üretti gelirlerini hem de pazar seçeneklerini kısıtlıyor sağlanmasını da zorlaştırıyor. Bu noktada südeyem profesyonelleştirilmeli." değerlendirmesinde bulundu dolayısıyla artan okratoksin sorununun ihracatı olumsuz öncce ihracatımızdan yandan fazlası Avrupa Birliği ülkeleri sorununu çözümleriz ancak okratoksinin şimdiki çöz ihracatı yasası getirilmeye başlandı, ihracatçı zaten an lojistik şartları nedeniyle bu oranları yükseltebiliyor ve imha ediyor veya farklı ülkelere yönlendiriyor. 5 kaybediyorsunuz. Bir de üstüne ihracat yasası alarak iftfe ihracat yapmaktan çekinir hale geldik." Kaynak: AA İsta Dakika » Ekonomi » İstanbul'da İncir Üretimi Toplantısı -

T24

İstanbul Ticaret Borsası'nın "Altın Tohumlar" projesinde incir üretimi ele alındı: İhtiyacımızdan fazla üretiyoruz



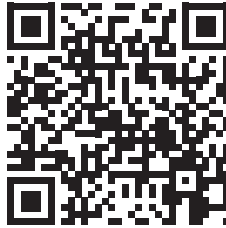
Ekonomi İstanbul Ticaret Borsası'nın "Altın Tohumlar" projesinde incir üretimi ele alındı: İhtiyacımızdan fazla üretiyoruz 17 Temmuz 2025 16:17 Güncelleme: 17 Temmuz 2025 16:33 - A + İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlattığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay incir üretimi ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, incirin üretimi aşamasındaki sorunlar, pazara katma değeri olarak sunulması için yapılması gerekenler ve ihracatının önündeki engellerin konuşulduğu toplantı gerçekleştirildi. Çevrim içi toplantının açılış konuşmasını İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Toplantıda, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan, Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel ve incir ihracatçısı Mehmet Çevik konuşmacı olarak katıldı. "İhtiyacımızdan fazlasını üretiyoruz" Açıklamada görüşlerine yer verilen İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, şöyle konuştu: "İncir üretiminde dünya lideriyiz. Üretimde en yakın rakibimiz olan Mısır'dan yaklaşık yüzde 85 daha fazla üretim gerçekleştiriyoruz. Yeterlilik oranımız ise son piyasa yılında yüzde 332 seviyesinde, yani kendi ihtiyacımızdan fazlasını üretiyoruz. Bu tablo bize sunu açıkça gösteriyor, incirde üretim fazlası var, fakat bu üretimi yüksek katma değeri şekilde değerlendirmek için yeni stratejilere ihtiyacımız var." Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Engin Ertan ise incirin üretim aşamasındaki küçük ihmal ve hataların büyük sorunlara yol açtığına dikkati çekerek, şunları kaydetti: "Üreticilerimiz sürekli bir gelişim içinde. Ancak hala yapılan hatalar var. Örneğin iktisadi işlem için kısa süreliğine ağaçlara asılan iktisadi torbalarının zamanında toplanmaması ürünün bozulmasına yol açıyor. Aynı şekilde incirin kerevetlerde tünellerde kurutulması ve kasalarda depolanması, kalite ve verimliliği çok artırıyor. Yani küçük olumlu adımlarla büyük gelişmeler sağlamak mümkün." "Üretim süreçleri profesyonelleştirilmeli" Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkan Yardımcısı Ahmet Şenel de incirin karlı bir yatırım olduğunu belirterek, incirde en büyük sorunun ölçek olduğunu aktardı. Aile işletmelerinde üretimin küçük ölçekli olduğunu, geleneksel yöntemlerle yapıldığını ve ürünün paketlenmeden doğrudan satışlığını anlatan Şenel, "Bu durum, hem üretici gelirlerini hem de pazar seçeneklerini kısıtlıyor. Aynı zamanda ürün kalitesinde standartizasyonun sağlanmasını da zorlaştırıyor.



altın tohumlar

katma değerli tarım

TOPLANTININ TAMAMINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





altın tohumlar

katma değerli tarım



istanbulticaretborsasi

istib1924

İSTANBUL TİCARET BORSASI
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

www.istib.org.tr