



#### Değerli TÜKSİAD Üyeleri,

Bültenimizin ikinci sayısıyla yine sizlerle beraberiz.

Bu sayımız Akyürek Kardeşler Ltd. firmasının yayın organı olan Rekolte Dergisi ile birlikte dağıtılacak. Böylece, üyelerimizin yanında Rekolte Dergisi'nin okuyucu kitlesine de ulaşarak, dernek faaliyetlerimiz ve sektörümüzle ilgili daha geniş kesimleri bilgilendirmeyi hedefliyoruz. TÜKSİAD'ın kuruluşundan bu yana sürekli olarak işbirliği halinde olduğumuz Akyürek Kardeşler Ltd. ve Rekolte Dergisi'ne işbirlikleri için teşekkür ediyor ve devamını diliyorum.

TÜKSİAD Bülteni'nin ikinci sayısında öncelikle Derneğimiz tarafından Temmuz-Eylül 2014 döneminde gerçekleştirilen iki önemli faaliyete, TÜKSİAD İstanbul Buluşması ve Moskova İş Gezisi'ne ilişkin bilgilere yer verdik. Öte yandan, aynı dönemde İstanbul'da gerçekleştirilen World Food Fuarı ve Gaziantep'te gerçekleştirilen Yeşil Altın Antep Fıstığı Zirvesi gibi önemli etkinlikler ile 2014 yılı Kaliforniya ceviz üretimi tahminleri ile sektörümüzü ilgilendiren mevzuat değişikliklerine de kısa kısa değindik. Dosya konusu olarak da yer fıstığı ve ay çekirdeği ürünlerimizi inceledik.

Bu sayımız aynı zamanda yeni sezonumuzun da başlangıcına denk gelmekte. Kuraklık ve don gibi doğa olaylarına bağlı olarak geçen sezon yaşadığımız üretim darlığının bu sezon da maalesef devam ettiğini görüyoruz. Bu durum hammadde fiyatlarında da yükselmeye neden olup, Merkez Bankası tarafından da vurgulandığı gibi gıda fiyatlarının genel enflasyon oranının çok üstünde artış göstermesine neden olmaktadır.

Sektörümüzü olumsuz etkileyen bu durumun firmalarımızın üzerinde kalıcı etkileri olmamasını diliyorum ve yapılan hatalardan dersler alınarak hem kamu kesimi hem de özel sektör tarafından önümüzdeki yıllar için önlemler alınacağını tahmin ediyorum. Bültenimizi keyifle okuyacağınızı ve faydalanabileceğinizi umar, yeni sezonun sektörümüz için hayırlı olmasını dilerim.

**Muammer ÇAPUTÇU**

TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanı

## İSTANBUL BULUŞMASI KALİTELİ KURUYEMİŞ ÜRETİM TEKNİKLERİ TOPLANTISI

6 Eylül 2014' te İstanbul WOW Kongre Merkezi'nde üyelerimiz ve sektör temsilcilerimizle bir araya geldik.

Haberi ➤ Sayfa 2-3



## MOSKOVA İŞ GEZİSİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Haberi ➤ Sayfa 4





## TÜKSIAD İSTANBUL BULUŞMASI VE KALİTELİ KURUYEMİŞ ÜRETİM TEKNİKLERİ TOPLANTISI



3 Mayıs 2014 günü gerçekleştirdiğimiz 2014 Yılı Genel Kurulumuzda yapılan anket çalışmasında ve birebir sohbetlerde dile getirilen en önemli hususlardan biri, üyelerimizle daha sık bir araya gelinmesi ve toplantılar düzenlenmesine duyulan ihtiyaçtı. Bu doğrultuda, TÜKSIAD Yönetim Kurulu olarak 2014-2016 döneminde gerçekleştirilecek etkinliklerin sayısını artırmaya ve kapsamını genişletmeye karar verdik.

Bu etkinliklerden ilki olan 'TÜKSIAD İstanbul Buluşması ve Kaliteli Kuruyemiş Üretim Teknikleri Toplantısı'nı 6 Eylül 2014 tarihinde üyeleri-miz ve sektör temsilcilerinin yoğun katılımıyla gerçekleştirdik.

Sealed Air firması sponsorluğunda gerçekleştirilen etkinliğimiz kokteyl ile başladı. Sıcak bir ortamda geçen kokteylimizde katılımcılarımız birbirleriyle sohbet etme, yeni sezonla ilgili değerlendirme yapma fırsatı buldular.



Kokteylin ardından ilk olarak Yönetim Kurulu Başkanımız **Muammer ÇAPUTÇU** bir açılış konuşması yaptı. Konuşmasında yeni sezonda doğa olaylarına bağlı olarak yaşanan hammadde üretim miktarlarındaki yetersizlik ve yükselen fiyatlar konularına değinen ÇAPUTÇU, sektörümüzün fiyat değil kalite odaklı rekabet etmesi gerektiğini vurguladı.



İkinci olarak, TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsü Baş Uzmanı **Dr. Ferda SEYHAN** 'Kuruyemişlerin Kalitesi ve Depolama Koşulları' konulu sunumunu gerçekleştirdi. 'Bazı Kuruyemişlerin Raf Ömürlerinin Belirlenmesi ve Kalitesinin İyileştirilmesine Yönelik Araştırmalar' projemiz kapsamında gerçekleştirilen çalışmaların sonuçlarının paylaşıldığı sunumun ardından soru-cevap bölümünde katılımcılarımız tarafından sorular soruldu ve değerlendirmeler yapıldı.

Daha sonra, etkinlik sponsoru Sealed Air firması İş Geliştirme Müdürü **Güray GÜVEN** çok yeni ve ürünlerin raf ömürlerinin uzatılmasına ve ürünlerdeki bozulmaların önüne geçilmesine önemli katkı sağlayacak 'Oxygen Scavenger' ambalaj teknolojisi sunumunu gerçekleştirdi. Katılımcılarımızın yoğun ilgiyle takip ettiği sunumun ardından da bu teknolojinin sektörümüzde nasıl uygulanabileceğine ilişkin oldukça verimli tartışmalar ve değerlendirmeler yapıldı.

Son olarak, davetimizi kırmayarak etkinliğimize katılan Dünya Gazetesi yazarı **Dr. Rüştü BOZKURT** bir kapanış konuşması yaptı. BOZKURT konuşmasında ekonomi literatüründe günümüzde tartışılan önemli konularla ilgili katılımcıları bilgilendirdi ve TÜKSİAD tarafından yapılan çalışmaların ve etkinliklerin sektörümüzün geleceği açısından umut vaat ettiğini belirtti.



#### İstanbul Buluşması Sponsoru



verdiği sektörler için yapılan işlerde, baştan sona ve sürdürülebilir çözümler üretir. Küresel bir lider olan Sealed Air, daha iyi hissettiren, tat veren ve daha iyi işleyen bir dünya yaratmak için faaliyetlerini sürdürmektedir.

Sealed Air, tüm markaları ile daha güvenli ve israfı azaltan bir gıda tedarik zinciri temin etmekte, dünyanın dört bir yanına gönderilen değerli ürünleri korumakta ve hijyenik ortamlar sunarak sağlığı geliştirmektedir. Bu doğrultuda Sealed Air, kesintisiz hizmet ve üstün çözüm için üç iş birimine sahiptir: **Food Care, Product Care, Diversey Care.**

Sealed Air, hizmet verdiği sektörleri yeniden hayal edip, yeniden tasarlayarak daha iyi işleyen bir dünya yaratır. Yaratıcı fikirlerini, farklılaşan uzmanlığı ile birleştirerek yaşadığımız dünyayı ve işlerimizi geliştiren yeni fırsatlar keşfeder, yeni yaklaşımlar oluşturur. Hizmet

#### Food Care İş Birimi

Yediklerimizin ve içtiklerimizin güvenliğini ve kalitesini sağlamak, sağlıklı toplumların oluşmasında ve dünyanın gelişmesinde esastır. Bu sebeple, Food Care İş Birimi'miz gıda ve içecek işleme tesislerinde tüm uzmanlığını; operasyon verimliliğini artırmaya, gıdanın içeriğini değiştirmeden raf ömrünü uzatmaya ve atıkları azaltan paketleme ve hijyen çözümleri üretmeye adanmıştır.



## MOSKOVA İŞ GEZİSİ



Moskova Üniversitesi

TÜKSİAD olarak 2013 yılı Ocak ayında Amerika Birleşik Devletleri gezimizle başlayan yurtdışı iş gezilerimizden altıncısını 14-18 Eylül 2014 tarihleri arasında Rusya Federasyonu'nun Moskova kentine yönelik olarak gerçekleştirdik.

Rusya Federasyonu yaklaşık 7 milyar dolarlık ihracat hacmiyle ülkemizin en önemli dış ticaret partnerlerinden biri durumundadır. Kuruyemiş ve kuru meyve sektörü özelinde incelendiğinde ise 2013 yılı itibarıyla Rusya Federasyonu'na 63 milyon dolar kuruyemiş, 49,2 milyon dolar kuru meyve olmak üzere toplam 112,2 milyon dolar ihracat gerçekleştirilmiştir. Rusya Federasyonu'na en fazla ihraç ettiğimiz ürünler ise sırasıyla fındık, kuru kayısı, ay çekirdeği ve kuru inciridir.

Bu hâliyle Rusya Federasyonu sektörümüz ihracatı için en önemli hedef pazarlardan biridir. Rusya Federasyonu tarafından hâlihazırda Avrupa Birliği ülkelerine yönelik olarak uygulanan ambargo da Türk gıda sektörü için önemli bir fırsat sunmaktadır.

Bütün bu göstergeler ışığında 26 kişilik bir heyet olarak, KOSGEB desteğiyle gerçekleştirdiğimiz gezimiz kapsamında öncelikle World Food fuarlar zincirinin en büyük ve en fazla katılımcı ve ziyaretçi sayısına sahip halkası olan World Food Moscow fuarı ziyaret edildi. Katılımcılarımız fuarda gelecekte ticari ilişkilere dönüşebilecek görüşmeler gerçekleştirdiler. Ayrıca, sektörümüzle ilgili Dünya'daki ve Rusya Federasyonu bölgesindeki eğilimlerin neler olduğu, sektör liderlerinin kimler olduğu konularında fikir sahibi oldular.



Fuar ziyaretinin ardından perakende sektörü yerinde gözlemlendi ve Rusya'daki kuruyemiş tüketim alışkanlıkları ve fiyatlar konusunda bilgi sahibi olundu.

Moskova Ticaret Müşavirimiz Halit Oral AKBAY ile de bir görüşme gerçekleştirilerek Rusya Federasyonu'na

ihracat yapmak isteyen firmalarımızın dikkat etmesi gereken hususlar ile ilgili bilgi ve tavsiyeler alındı. Son olarak 17 Eylül Çarşamba günü Rus Türk İş Adamları Birliği (RTİB) ile bir görüşme gerçekleştirildi. RTİB Yönetim Kurulu Başkanı Naki KARAASLAN, Yönetim Kurulu Üyesi Sabahattin YAVUZ ve RTİB üyelerinin katılım sağladığı toplantı kapsamında öncelikle katılımcılarımız fuar ziyareti ve perakende sektörü ile ilgili gözlem ve değerlendirmelerini paylaştılar. Daha sonra RTİB yetkilileri hâlihazırda Rusya tarafından Avrupa



Birliği ülkelerine uygulanan ambargonun Türk firmaları tarafından nasıl değerlendirilebileceğine ilişkin ve Rusya pazarına giriş için en doğru stratejinin nasıl olması gerektiği konusunda değerlendirmelerde bulundular.

Programımız kapsamında gerçekleştirilen Moskova Şehir Turu'nda Novodevichy Mezarlığı, Moskova Üniversitesi, Moskova metrosu ve Kızıl Meydan ziyaret edildi.



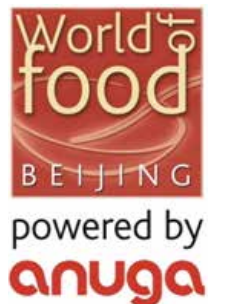
Kızıl Meydan

## KOSGEB destekli Pekin-Şanghay/ÇİN İş Gezisine Davet

Derneğimiz 25 Kasım-1 Aralık 2014 tarihleri arasında Çin'in Pekin ve Şanghay kentlerine yönelik olarak KOSGEB destekli bir iş gezisi gerçekleştirecektir.

Dünya'nın en önemli gıda fuarı olan ANUGA'nın düzenleyicisi KoelnMesse tarafından Pekin'de bu sene ilk defa düzenlenecek olan World of Food Beijing fuarı ziyaretinin yanında, Pekin ve Şanghay'da toptan ve perakende gıda merkezleri ile kuruyemiş üretimi yapan bir fabrika yerinde görülecek, Çin'deki ilgili kurumlarla da görüşmeler gerçekleştirilecektir.

**Gezimize katılmak isteyen TÜKSİAD üyelerinin katılımlarını 0312 3973979 numaralı telefona ya da [info@tuksiad.org](mailto:info@tuksiad.org) adresine bildirmelerini rica ederiz.**





**yeşil  
altın**  
ANTEPFİSTİĞİ  
ZİRVESİ

## SEKTÖRDEN HABERLER

### Yeşil Altın Antep Fıstığı Zirvesi ve Çalıştayı yapıldı

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Üniversitesi ve Sürdürülebilirlik Akademisi işbirliğinde ve Gaziantep ekonomisine ve Antep fıstığı üretimine yön veren birçok kurum ve kuruluşun desteğiyle 19 Eylül 2014 tarihinde 'Yeşil Altın Antep Fıstığı Zirvesi ve Çalıştayı' düzenlenmiştir. Zirve'de Antep fıstığının daha verimli olarak yetiştirilmesi, tüm kapsamlarıyla değerlendirilmesi, dünya pazarlarında önemli bir yere sahip olmasını ve Yeşil Antepfıstığı markasının yaratılmasını sağlamak amacıyla kamu, özel sektör, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşları bir araya gelmiştir.

### World Food İstanbul 22. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'na 13 Üyemiz Katıldı

Ülkemizde düzenlenen en büyük uluslararası gıda ve gıda teknolojileri fuarı olan World Food İstanbul Fuarı 4-7 Eylül 2014 tarihlerinde İstanbul Fuar Merkezi'nde gerçekleştirilmiştir. İpack Uluslararası Ambalaj, Paketleme ve Gıda İşleme Sistemleri Fuarı ile birlikte düzenlenen World Food İstanbul Fuarı'nda yaklaşık 400'ü gıda olmak üzere 500'ün üzerinde firma katılımcı olarak yer almıştır. TÜKSİAD üyesi 13 firmamızın da katılımcı olarak yer aldığı fuarı yerli ve yabancı yaklaşık 15.000 kişi ziyaret etmiştir.

### Gümrük Genel Tebliği ile yetkili Gümrük Müdürlükleri belirlendi

12 Eylül 2014 tarihli Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Gümrük Genel Tebliği ile kaju, ceviz ve bademin de içinde bulunduğu bazı ürünlerin Türkiye Gümrük Bölgesine kara ve demir yolu ile gelmesi halinde serbest dolaşıma giriş işlemlerini gerçekleştirmeye yetkili gümrük müdürlükleri (15 adet) belirlenmiştir. Yetkili gümrük müdürlüklerinin listesi aşağıdaki gibidir:

Adana, Ankara, Bursa, Çerkezköy (Tekirdağ), Erenköy (İstanbul), Gaziantep, Halkalı (İstanbul), İskenderun, İzmir, İzmit, Kayseri, Malatya, Sam-sun, Tekirdağ, Trabzon



### Kaliforniya'da rekor ceviz üretimi bekleniyor



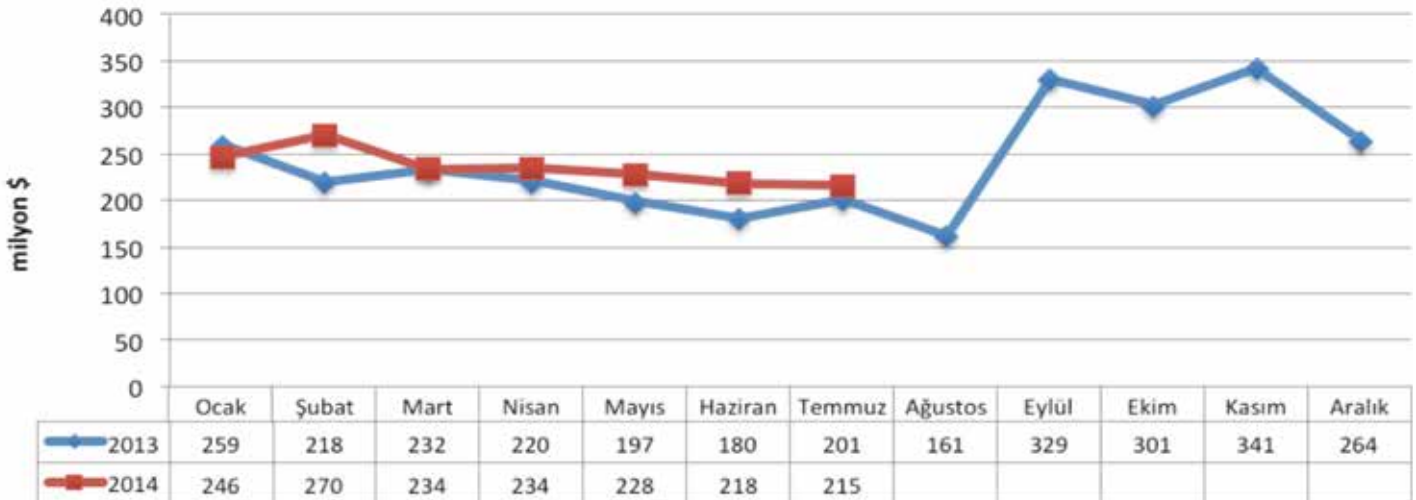
Amerika Birleşik Devletleri (ABD) Tarım Bakanlığı Ulusal Tarım İstatistikleri Birimi tarafından hazırlanan '2014 Yılı Kaliforniya Ceviz Hedef Ölçüm Raporu' 5 Eylül 2014 tarihinde yayınlanmıştır. ABD'nin ve Dünya'nın en önemli ceviz üretim merkezi olan Kaliforniya eyaletinde 1958 yılından bu yana hazırlanan raporda sektörün hasat öncesi üretim tahminlerine duydukları ihtiyacı karşılamak amaçlanmaktadır. Hassas bir şekilde ve bilimsel yöntemlerle yapılan tahminler, büyük ölçüde gerçekleşen üretim miktarlarıyla tutarlılık göstermektedir. Bu durum Kaliforniyalı üreticilerin satışlarını gerçekleştirmek ve fiyatları belirlemek için söz konusu raporları kaynak olarak kullanmalarını sağlamaktadır.

2014 yılı için hazırlanan raporda ise Kaliforniya'da yaşanan kuraklığa rağmen ceviz rekoltesinin rekor düzeyde olacağı öngörülmektedir. Rapora göre, Kaliforniya'da 2013 yılında 492.000 ton olan kabuklu ceviz rekoltesinin 2014 yılında %11 artarak 545.000 ton'a ulaşacağı tahmin edilmektedir.

Rapordan diğer dikkat çekici noktalar da aşağıda özetlenmektedir:

- 2013 yılında 940.000 dönüm olan ürün veren arazi miktarının 2014 yılında 970.000 dönüm olacağı tahmin edilmektedir.
- Dönüm başına ortalama üretim miktarı 2013 yılında 0,52 ton iken, 2014 yılında 0,56 ton'a çıkacağı tahmin edilmektedir.
- 2013 yılında 1.239 olan ağaç başına ortalama meyve sayısının %11 artışla 2014 yılında 1.372'ye ulaşacağı tahmin edilmektedir.
- Temmuz 2014 itibarıyla sevkiyatı yapılan kabuklu ceviz miktarı geçen senenin aynı dönemine kıyasla 1.619 ton azalarak 477.615 ton olarak gerçekleşmiştir.
- 2013 yılından kalan mahsul tamamen tükenmiştir. Temmuz 2014 itibarıyla kalan ceviz miktarı 57.266 ton'dur.
- Kabuklu ceviz talebi en fazla Çin, Ortadoğu ve Türkiye'den gelirken, iç ceviz talebi de büyük ölçüde Avrupa, Kore ve Japonya'dan gelmektedir.

### Aylık Kuruyemiş ve Kuru Meyve İhracatı (2013-2014)



Kaynak:TÜİK



Çukurova bölgesi ile özdeşleşmiş  
bir ürün:

## YER FISTIĞI

### Yer Fıstığına İlişkin Genel Bilgiler

Dünya toplam yer fıstığı rekoltesi 35 milyon ton civarındadır. Ülkemizde ise üretim miktarları son yıllarda 100 bin tonun üzerinde seyretmektedir. Gelişmiş ülkelerde yer fıstığı temel gıda maddeleri arasında görülmekte ve yoğun olarak tüketilmektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde kişi başına yer fıstığı tüketimi 15 kg'ın üzerindedir. Ülkemizde ise bu miktar 1 kg civarındadır. Yurtiçi üretimimizin %90'ı Çukurova Bölgesi'nde yapılmakta olup, üretilen yer fıstığının tamamı Virginia tipi, iri taneli NC 7 çeşididir.



**Ahmet ECE**

Ece Tarım Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti.  
TÜKSİAD Yönetim Kurulu Üyesi

### Kaliteli Yer Fıstığı Yetiştirilmesi

1)Yer fıstığı için en uygun toprak PH derecesi 6-6,5 civarında olmalı, toprağın uygunluğunu ölçmek amacıyla mutlaka toprak analizi yapılmalı, PH' ı yüksek ve düşük topraklar tercih edilmemelidir. Üst üste yıllarda ekilen arazilerde mantar ve hastalık riski arttığından, yer fıstığı ekilecek arazilerde ekim nöbeti uygulanmalıdır.

2)Yapılan toprak analizlerine göre ekim öncesi toprağa gübreleme yapılması ve sonrasında toprağın iyi havalandırılması gerekmektedir. Ayrıca zararlı böcekler ve yabancı otlara karşı uygun ilaçlama yapılmalıdır.

Ekime hazırlanan toprak ısısının optimum seviyede olması gerekir çünkü toprak ısısının düşük olduğu dönemlerde tohumların çimlenmesi geç olmakta veya tohumlar çürümektedir.

3)Ekilecek tohumlarda küf kalıntısı olmaması gerekir. Ekim öncesi tohumlar uygun bir ilaçla mantar ve diğer hastalıklara karşı ilaçlanmalıdır. 4)Tohumların tarlada çimlenmesinden itibaren bir ay içerisinde ara işlemesi yapılarak el ile çapalanması bitkinin gelişimi üzerinde doğrudan faydalı olacak, yabancı otla mücadelede de fayda sağlayacaktır. Bitkilerin gelişme süreleri içerisinde yapraklarından numune alınarak bitki besleme ilaçları kullanılmalıdır. Ayrıca ara işlemleri esnasında ürünün ihtiyacı olan azotlu veya kalsiyumlu gübrelerin kullanılması da gerekmektedir.

5)Mantar oluşmasında en az toprak yapısı kadar sulama sistemi de etkili olmaktadır. Bitkinin suyu az aldığı veya suyun birikip göllendiği alanlarda oluşan kapsüllerde hastalık daha çok görülmektedir. En ideal sulama sistemi damlama sistemi olup su tasarrufu ve hasada uygun olması sebebiyle tercih edilmelidir. Aflatoksin yol açan aspergillus flavus türü mantarın oluşmaması için aşırı kumsal ve sıcak topraklarda yetişen bitkilerin sulanmasına çok dikkat edilmelidir. Hasattan yaklaşık 30 veya 45 gün öncesinde su ile birlikte veya yapraklardan potasyum nitrat gübresi uygulanmalıdır.

6)Hasadı yapılacak ürünlerde gün sayısı ile birlikte kapsüllerdeki olgunlaşma incelenmelidir. Örneğin; bir kökenden alınan 10 adet kabuklu fıstığın açılarak incelendiğinde en az 7 adet fıstığın kabuk kısmının içinin kahverengi bir renk alması gerekir.

7)Yer fıstığında hasadın uygun nemde yapılması çok önemlidir. Eğer uygun nemde hasat yapılmazsa köken üzerinde çok kuruyan nemin 16-17' nin altına düştüğü durumlarda, hasat makinesi kabuğun içindeki en kaliteli iç fıstıkların zararını oynatacak, hasat edilen ürünün işlenmesi sırasında çiftçinin hasadını olumsuz yönde etkileyecek ve fiyat düşmesine neden olacaktır. Ayrıca ülkemizde kuruyemiş sanayinde zarı olmayan fıstık tuzun yapışmasına uygun olmadığından zedelenmiş iç fıstık taneli ürünler tercih edilmemektedir. Hasat döneminde ürün üzerindeki nem çok olursa da hasat zorlaşmaktadır. Bunun için üreticilerimizin fıstığın iç zarının zedelenmemesi için en uygun 15-16 nemde, ürünün hasadını yapıp köken ve saplarından ayıklanan kabuklu fıstıkları güneş ve rüzgârlı bir ortamda sergiler üzerinde yastık yaparak kurutmaları gerekir. Kurutma işlemi çok dikkatli yapılmalıdır. Kurutma esnasında karıştırılmayan, havalandırılmayan kabuklu taneler küflenmekte ve aflatoksin oluşumuna yol açmaktadır. Üreticiden yüksek nemde alınarak işlenen ürünlerde kabuğundan ayıklanan nemli iç fıstıkların kuruması istenilen düzeyde olmamakta, ürünler yeterince kuruma sağlanmadan ambalajlandığında çok kısa süre içerisinde kalitesini kaybetmektedir.

### Kaliteli Yer Fıstığı İşlenmesi

1)Yer fıstığını işleyen firmaların üreticilerden mal alımı yaparken mutlaka ürünün mikrobiyoloji yönünden ön incelemesini ve analizini yapmaları gerekir. Üreticilerin satışa hazır hale getirdikleri yığınların değişik yerlerinden numuneler alınıp birleştirilerek ortalama 500-1000 gr'lık tek numune haline getirilir. Önce nem analizi yapılmalı, daha sonra elde edilen iç fıstıklar randıman yapıp sonra tamamından numune alınarak aflatoksin analizi yapılmalıdır. Analizi yapılan iç fıstıklarda eğer kalıntı yoksa üreticiye yapılan randıman üzerinden piyasa satış fiyatları göz önünde bulundurularak fiyat verilmelidir. Üreticilerden alınacak her ürün için yukarıda bahsettiğimiz kriterler mutlaka uygulanmalıdır.

2)Fabrikalarda işlenen ayıklanmış, temizlenmiş kabuklu fıstıklar veya dış kabuğundan ayıklanarak elde edilen iç fıstıklar sergilerde ve silolarda istenilen seviyelere kadar kurutulduktan sonra ambalajlanmalıdır. Ambalajlanacak iç fıstıklıklardaki nem oranı en az 8 e kadar düşürülmelidir. Seçilmiş ayıklanmış çerezlik kabuklu fıstıklarda da nem oranı 10' un altına düşürülmelidir.

3)Alıcı, sanayici veya imalatçı firmalar kendi laboratuvarlarında aldıkları ürünlerin analizlerini ve randımanlarını yaptıktan sonra ürünler eğer gıda kodeksinin şartlarına uyuyorsa imalata alarak ürünleri işlemeye almalıdır.



Fiyatların artmasını engellemek için maliyetleri düşürecek müdahaleler mantıklı olacaktır.

## AYÇEKİRDEĞİ



**Mehmet İŞTAHLI** - Yeşilkent Tarım Ürünleri  
Kayseri Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

Bu sene Türkiye’de 150 bin ton civarı çerezlik ay çekirdeği üretilmiştir. 10 bin ton da geçen seneden kuruyemiş ve tedarikçilerin elinde kalan mal olduğu düşüncesindeyim. Yani, piyasada toplamda 160 bin ton malın olduğunu tahmin ediyorum. Benim görüşüm 50 bin tona yakını tedarikçilere ve kuruyemişçilere satılmış, 100 bin ton civarında da ürün kalmış durumda olduğu yönünde.

Geçen sene 35 bin ton civarında çerezlik ay çekirdeği ihracatımız oldu. Bu seneki ihracat hedefimiz de 50 bin ton, kalan 50 bin tonun da iç piyasada tüketileceğini tahmin ediyorum. Bu yıl çerezlik ay çekirdeği fiyatı 2,5-5 TL arasında değişmiştir. Fiyatların 2014-2015 sezon sonuna kadar böyle gideceğini umuyorum.

Ülkemiz çerezlik ay çekirdeği üretimi, tüketim ihtiyacını karşılayacak seviyede, hatta geçen sene 35 bin ton ihracatımız oldu. Çekirdekte sahipsiz olduğumuz düşüncesindeyim. Neden dersiniz; çerezlik ay çekirdeğinde çiftçimize doğrudan prim desteği verilmemektedir. Çerezlik ay çekirdeğinde üretim miktarını arttırmak için çiftçimize doğrudan prim desteği verilmesi

gerekıyor. Desteklerin verildiği takdirde çerezlik ay çekirdeği de fiyat istikrarının olacağını tahmin ediyorum. Önümüzdeki yıllarda desteklerle ilgili olumlu sonuçlar almayı umuyoruz.

### Ömer Kemal TANRIKULU

Yüksel Tanırkulu Tarım Ürünleri Ltd. Şti.

Türkiye genelinde ay çekirdeği hasadının bitmeye yakın olduğunu söyleyebiliriz. Hasat öncesi rekoltenin 160-170 bin ton civarında olduğu tahmin edilmekteydi. Mevsim sıcaklarının ortalamasının üstünde seyretmesinin getirmiş olduğu dezavantajlar nedeniyle ay çekirdeğinin doluluk oranlarında düşüş meydana geldi, buna istinaden şu anda 150-160 bin ton civarında bir rekolte tahmininde bulunabiliriz.

İlk açıklanan fiyatlara göre tavan fiyatın 4,5 TL civarında olduğunu gördük. Değişken bir tutum izleyen fiyatlar, şu an tavan fiyat 3,8-3,9 TL çizgisinde stabil hale getirildi diyebiliriz.

Geçtiğimiz sezon ay çekirdeği fiyatları normalin çok üstündeydi ve bu durum satışların azalmasına neden oldu. Fiyatların artmasından çok, maliyetlerin düşürülmesine yönelik müdahalelerde bulunmak mantıklı olacaktır.

Ay çekirdeğinde birim maliyetlerin artmasının en önemli nedenlerinden biri, küçük arazilerde tarım yapılmasıdır. Tarım sektöründe nüfusun artış hızının ülke nüfus artış ortalamasının üstünde olması, miras yoluyla tarım arazilerinin parçalanarak küçülmesine neden olmuştur. Ekilebilir tarım arazilerinin %60’ı 5 dekar, %33’ü ise 5-9 dekar arasındadır. Bu verilerden tarım arazilerin küçük ve parçalı olduğunu görebiliyoruz. Mazot, gübre, ilaç gibi



Ay çekirdeği sektörünün sürekliliği çerezlik ay çiçeği ekiminin devam etmesi ve aynı zamanda verimliliğinin aynı oranda artması ile mümkündür. Süreklilik ancak güçlü bir tarım politikası ile sağlanabilir. Tarımsal üretimde planlamaya gidilerek, tarım topraklarının daha bilinçli kullanılması sağlanarak, üretimde verimlilik artışı sağlanarak, üretici örgütleri daha aktif hale getirilerek, tarıma ilişkin kanuni düzenlemelere gidilerek ve tarıma dayalı destek ve teşvikler daha düzenli yapılarak tarımda süreklilik sağlanır. Ekimin devamlılığı ise çiftçinin kâr marjı ile doğru orantılıdır. Bu konuda daha önce bahsettiğim birim maliyetlerinin minimuma çekilmesi şarttır.



## BASINDA TÜKSİAD

**Sağlıklı yaşam trendi  
PAKETLİ KURUYEMİŞE  
DEĞER KATIYOR**



**T**ürkiye'de 2013 yılı için yapılan tahminler göre kuruyemiş tüketimi, 15. yıla 1.6 milyar doları aşarak, bu büyüklükte olduğu kadar en hızlı büyüyen pazarlar arasında yer alıyor. Kuruyemiş, sağlığını destekleyen ve tüketicilerin beklentilerine cevap veren bir ürün olarak, Türkiye'de önemli bir yere sahip. TÜKSİAD, kuruyemiş sektörünün en önemli temsilcisi olarak, bu alanda faaliyetlerini sürdürüyor.

**AMBALAJ KURUYEMİŞİNE DEĞER KATIYOR**

Kuruyemiş tüketimi son yıllarda sürekli olarak artıyor. Bu artışın temel nedeni, kuruyemişin sağlık açısından sunduğu faydalar ve tüketicilerin bu ürünleri daha kaliteli ve güvenli olarak tüketmelerine olanak tanıyan ambalajların kullanılmasıdır. TÜKSİAD, bu alanda faaliyetlerini sürdürüyor ve tüketicilerin beklentilerine cevap veriyor.

**GIDA TEKNOLOJİSİ DERGİSİ**

**TÜKSİAD YÖNETİM KURULU BAŞKANI MUAMMER ÇAPUTÇU:**  
**Fiyat rekabeti avantajımızı kaybediyoruz**

Türkiye Kuruyemiş Sanayici ve İşadamları Derneği (TÜKSİAD) Yönetim Kurulu Başkanı Muammer Çaputçu, "Hammadde fiyatları giderek yükseliyor, fiyat rekabeti avantajımızı kaybediyoruz" dedi. TÜKSİAD'ın "İstanbul Buluşması: Kaliteli Kuruyemiş Üretim Teknikleri" toplantısında açıklama yapan Başkan Muammer Çaputçu, gıda fiyatlarındaki artışın sık sık gündeme geldiğini belirtti. "Hep birlikte planladığımız yapma aşımına geçmeliyiz. Topraklarda rekabet edebilir ürünler için topraklarımızı hazırlamalı, ürünlerimizi verimlilik düzeyi yükseltmeli, bir bütün olarak yerine getirmeliyiz ki, bu fiyatlarımızda iletlim etkiler konjontürel dalgalanmaların etkisi azaltılsın" dedi. Başkan Çaputçu, üyelerine bilginli hareket ederek sepetikasyonları fırsat verilmemesi çağrısını yaparak, "Fiyat rekabeti bize kaybettiriyor; hep birlikte rekabete odaklanmamız gerekiyor. Tarladan hasada, hasattan taşıma, taşımadan depolamaya, depolamadan ambalajlamaya kalite hılbincini geliştirerek bir yere varırız" dedi. TÜKSİAD Başkanı, özellikle yer fıstığında tohum uluşunun önemine dikkat çekerek, pahalı ve uzun soluklu bir olan işah çalışmalarında başta tasarruflık olmak üzere işbirliği yapılması gerektiğini söyledi.

**'Ruslar da çekirdeği aldılar'**

Avrupa'daki 'pa-pa-pa' yemi' algısı değişti. Tüm Kuruyemiş Sanayici ve İşadamları Derneği Başkanı Çaputçu, Türkiye'de üretilen ay çekirdeği için yurt dışında yaptıkları tanıtımların meyve verdiğini belirterek, "Geçen yıl başta Rusya ve bazı Avrupa ülkelerine üzere 45 milyon dolarlık çekirdek ay çekirdeği ihracatı gerçekleştirdik" dedi.

**Radikal**

**Dünyaya ay çekirdeğini öğretti**



Tüm Kuruyemiş Sanayici ve İşadamları Derneği (TÜKSİAD) Yönetim Kurulu Başkanı Muammer Çaputçu, Türkiye'de üretilen ay çekirdeğinin çekirdek tüketimini sağlamak için yurt dışında yaptıkları tanıtımların meyve verdiğini belirterek, "Geçen yıl başta Rusya ve bazı Avrupa ülkelerine üzere 45 milyon dolarlık çekirdek ay çekirdeği ihracatı gerçekleştirdik" dedi.

Çaputçu, yaptığı açıklamada, son yıllarda Türkiye'de üretilen kuru yemiş çeşitlerine ilginin giderek arttığını belirtti. Çaputçu, Avrupa'da önceki yıllarda ay çekirdeğinin "pa-pa-pa" yemi olarak kullanıldığını, şimdilerde ise tanıtımlar sonucunda ay çekirdeğinin çekirdek olarak tüketilmeye başlandığını bildirdi. Ay çekirdeği tüketiminin diğer ürünlerinin ihracatına da olumlu yansımaları kaydeden Çaputçu, şöyle devam etti:

"Türkiye genelinde yaklaşık 150 bin ton ay çekirdeği ürettiğimiz var. Bu üretimin yaklaşık 22 bin tonunu teslimlerimizde işleyerek, Rusya başta olmak üzere, Türk Cumhuriyetleri ve Avrupa ülkelerine ihraç ediyoruz. Giderek artan bu talebi karşılamak için üretimimizi daha fazla artırmak zorundayız. Geçen yıl başta Rusya ve bazı Avrupa ülkelerine üzere 45 milyon dolarlık çekirdek ay çekirdeği ihracatı gerçekleştirdik. Bu da bize yurt dışında tüketiciye ay çekirdeğinin lezzetini ağızlaştırdığımızı gösteriyor. Gelen taleplerde ay çekirdeğinin yanında kabak çekirdeği, fındık ve leblebi gibi ürünleri de tanıtarak, ihracat kalemlerimizi çeşitlendirdik."

"İhtiyaçta yüzde 30 karşılıyor"

Kuru meyve çeşitlerinden incir, kuru üzüm ve kayısı da dünya ihtiyacının yüzde 30'unu Türkiye'den karşıladığını vurgulayan Çaputçu, geçen yıl üç ürünün ihracatından yaklaşık 1 milyar dolarlık ülke ekonomisine girdi sağladığını vurguladı. Çaputçu, kuru yemiş kültürünün Osmanlı'dan günümüze geldiğini, o dönemlerde "kuru yemiş bayramı"nın düzenlenmesinin bunun bir göstergesi olduğunu söyledi. Muammer Çaputçu, sağlıklı beslenme tür dünyada olduğu gibi Türkiye'de de giderek daha fazla önem verilen bir olgu haline geldiğine işaret etti. Vitamin ve mineraller açısından çok zengin olan kuru yemiş çeşitlerine talebin her geçen gün arttığına değinen Çaputçu, "Bu da bizim açımızdan sevindirici bir gelişmedir. Diğer taraftan çok kantinlerinde satışa yasaklanan çips ve gazlı içecekler yerine kuru yemiş satışının çocuklarımızın sağlıklı beslenmesi açısından önem arz etmektedir" dedi.

**Hürriyet**

**Avrupa'ya 45 milyon dolarlık ay çekirdeği yapıldı**

Avrupa'da önceki yıllarda pa-pa-pa yemi olarak kullanılan ay çekirdeğinin şimdilerde tanıtımlar sonucunda çekirdek olarak tüketildiğini söyleyen TÜKSİAD Başkanı Çaputçu, geçen yıl başta Rusya olmak üzere 45 milyon \$'lık ihracat gerçekleştirdiğini söyledi. DENİZLİ - Tüm Kuruyemiş Sanayici ve İşadamları Derneği (TÜKSİAD) Yönetim Kurulu Başkanı Muammer Çaputçu, Türkiye'de üretilen ay çekirdeğinin çekirdek tüketimini sağlamak için yurt dışında yaptıkları tanıtımların meyve verdiğini belirterek, "Geçen yıl başta Rusya ve bazı Avrupa ülkelerine üzere 45 milyon dolarlık çekirdek ay çekirdeği ihracatı gerçekleştirdik" dedi.

Çaputçu, yaptığı açıklamada, son yıllarda Türkiye'de üretilen kuru yemiş çeşitlerine ilginin giderek arttığını belirtti. Çaputçu, Avrupa'da önceki yıllarda ay çekirdeğinin "pa-pa-pa" yemi olarak kullanıldığını, şimdilerde ise tanıtımlar sonucunda ay çekirdeğinin çekirdek olarak tüketilmeye başlandığını bildirdi.

Ay çekirdeği tüketiminin diğer ürünlerinin ihracatına da olumlu yansımaları kaydeden Çaputçu, şöyle devam etti:

"Türkiye genelinde yaklaşık 150 bin ton ay çekirdeği ürettiğimiz var. Bu üretimin yaklaşık 22 bin tonunu teslimlerimizde işleyerek, Rusya başta olmak üzere, Türk Cumhuriyetleri ve Avrupa ülkelerine ihraç ediyoruz. Giderek artan bu talebi karşılamak için üretimimizi daha fazla artırmak zorundayız. Geçen yıl başta Rusya ve bazı Avrupa ülkelerine üzere 45 milyon dolarlık çekirdek ay çekirdeği ihracatı gerçekleştirdik. Bu da bize yurt dışında tüketiciye ay çekirdeğinin lezzetini ağızlaştırdığımızı gösteriyor. Gelen taleplerde ay çekirdeğinin yanında kabak çekirdeği, fındık ve leblebi gibi ürünleri de tanıtarak, ihracat kalemlerimizi çeşitlendirdik."

**DÜNYA**

**Kuruyemiş Sözcüleri İstanbul'da Buluştu!**

**TÜKSİAD İstanbul Buluşması ve Kaliteli Kuruyemiş Üretim Teknikleri Toplantısı' 6 Eylül 2014 Cumartesi günü üyelerin ve sektör temsilcilerinin yoğun katılımıyla gerçekleştirildi. Program kapsamında...**

08 Eylül 2014 Pazartesi 15:25 Bu haber 151 kez okundu

Tarihçe 01 15 kişi bunu tavsiye ediyor. Arkadaşları arasında ki sen ol.

**TÜKSİAD İstanbul Buluşması ve Kaliteli Kuruyemiş Üretim Teknikleri Toplantısı' 6 Eylül 2014 Cumartesi günü üyelerin ve sektör temsilcilerinin yoğun katılımıyla gerçekleştirildi.**

Program kapsamında ilk olarak Yönetim Kurulu Başkanı Muammer ÇAPUTÇU açılış konuşması yaptı. Konuşmasında yeni sezonda doğa olaylarına bağlı olarak yaşanan hammadde üretim miktarlarındaki yetersizlik ve yükselen fiyatlar konularına değinen ÇAPUTÇU, sektörün fiyat değil kalite odaklı rekabet etmesi gerektiğini vurguladı.

**GIDA GÖRÜŞÜ**

**Türk kuruyemişçiler Rusya ihracatını yüzde 30 artırmak istiyor**



World Food Moscow Genel Gıda Fuarı'na katılan Tüm Kuruyemiş Sanayici ve İş Adamları Derneği (TÜKSİAD) Rusya'ya yönelik kuruyemiş ve kuru meyve ihracatlarını yüzde 30'a çıkaracaklarını ifade etti.

**ZAMAN**

**2014 YILI GENEL KURULU SPONSORLARIMIZ ÇİFTÇİLER YATIRIM GIDA A.Ş.**

AKYUREK  
REKOLTE

Uslu Fındık

YÜKSEL  
Çevreli

Aydın

tiryaki

ATHA MAKİNA A.Ş.

Atomika

Aycin

BİRKÖKÜMÜZ

CELEBAN

Kızıl

KEY

MYSİLO

nazdem

tam-taş

TEKNOSİN

ÜÇÜZ FİSTİK

talay

YEŞİL KEFET

Alınsoy kuruyemiş

SEVENNÜZ

HİPOMAK

**TÜM KURUYEMİŞ SANAYİCİLERİ VE İŞ ADAMLARI DERNEĞİ TÜKSİAD**

Gimata Sosyal Tesisler Binası No: 372/60  
Macunköy-Yenimahalle/ANKARA  
Tel: (0312) 397 39 79 Fax: (0312) 397 73 99  
e-mail: info@tuksiad.org  
**www.tuksiad.org**

**Yayın Sahibi :** Muammer Çaputçu TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanı  
**Yayın Kurulu :** Şükrü Ünal, Bülent Elbeyli, Murat Canat, Ceren Topcu  
**Yazı İşleri Md. :** Ceren Topcu **Yayın Türü:** Yerel Süreli Yayın (Bülten 3 ayda bir yayınlanır.)  
**Yayın Hazırlık ve Reklam Rezarvasyon:** Mina Ajans Ltd. Şti. bilgi@minajans.com.tr 394 26 60  
**Baskı:** Neyir Matbaacılık 1341. Cad. No: 62 İvedik OSB /Ankara **Baskı Tarihi:** 08.10.2014

Bültenimiz 3 bin adet olarak basılmış olup, ücretsiz dağıtılmaktadır. Bültenimizde kullanılan yazı ve fotoğraflar kaynak gösterilerek kullanılabilir.