

## 1. GİRİŞ

### 1.1. Bağcılık ve Faaliyet Alanının Özellikleri

Bağcılık dünyanın her iki yarım küresinde önemli tarım faaliyetleri arasında yer almaktadır. Bunun en önemli nedeni, üzümün çok yönlü değerlendirme şansına sahip olmasıdır. Ülkemiz ve dünyadaki örneklerine bakıldığında değerlendirme alternatifi oldukça çok olan nadir meyvelerden birisidir. Üzümün başlıca değerlendirilme şekilleri ve elde edilen bazı gıdalar ve içecekler şöyle sıralanabilir; Sofralık üzüm, kuru üzüm, şarap, sirke, rakı, kanyak, likör, şarap bazlı kokteyller, düşük alkollü kabarcıklı içkiler, üzüm suyu, üzüm suyu konsantresi, pekmez, köfter, pestil, sucuk, konserve, reçel, jöle, marmelat, hoşaf, komposto, hardaliye, koruk ekşisi, çekirdek yağı, çekirdek ekstraktı, tanen, tartarik asit, kırmızı renk maddesi (antosiyanın-gıda renklendiricisi olarak). Bunların dışında salamura asma yaprağı da son yıllarda ekonomik değeri artan bir üründür.

Ülkemizde üzüm yetiştiriciliği, asmanın anavatanı ülkelerden birisi olarak çok uzun yıllardan beri yapılmakta ve uygun iklim ve toprak istekleri ile dünya bağcılığında üretim alanı ve miktarı bakımından önemli bir yere sahiptir. Ülkemiz bağcılığı çekirdeksiz kuru üzüm üretimi yönüyle öne çıkmakta iken sofralık ve şaraplık üzümde aynı durum söz konusu değildir. Kaliteli sofralık ve şaraplık üzüm çeşitlerinin varlığı, ülkemizin bu üretim dallarında avantajlı ülkeler arasında yer almasına yetmemiştir. Üzüm, ılıman meyve türleri içerisinde en fazla üretim miktarına sahiptirler. Dünya Bağcılık ve Şarapçılık Örgütü (OIV) 2012 yılında dünyada 7,53 Milyon Ha bağ alanında 69,1 milyon ton üzüm üretiminin gerçekleştirildiğini bildirmiştir. Üzümün esas olarak şaraplık, sofralık, kurutmalık olmak üzere çok yönlü değerlendirme olanaklarına sahip bir ürün olmasının bu üretim miktarlarına ulaşmasında etkisi vardır. Ülkemize ait alan ve üretim miktarlarını incelediğimizde oldukça önemli bir konumda olduğumuzu ve potansiyel taşıdığımızı görmekteyiz. Türkiye, 462.296 ha alanda, 4.185.126 ton üzüm üretimi ile alan açısından 5. miktar açısından ise 6. sıradadır.

Dünya Bağcılığı açısından ülkemize önem katan diğer bir özelliğimiz de asma bitkisinin gen merkezlerinden biri olmamızdır. Dünyada 6000-8000 yıllık tarihi olan üzüm yetiştiriciliği ile ilgili olarak Anadolu'da milattan önce 3000 yıl öncesine ait kömürleşmiş üzüm çekirdekleri bu topraklardaki asma-insan ilişkilerine ışık tutmaktadır. Üzümün bu topraklardaki uzun hayat hikâyesi, beraberinde genetik kaynak zenginliğini de getirmiştir.

Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) raporlarına göre üzüm, dünyada yaklaşık 28 milyar dolarlık ihracat değerine sahiptir. Ülkemiz bu ticari potansiyel içerisinde en fazla paya, kurutmalık üzümlerimizle sahiptir. Türkiye en fazla kuru üzüm üreten ülke olup dünya

pazarlarında yaklaşık %40lık bir paya sahiptir. Ülkemizde üretilen üzümün yaklaşık %52'si sofralık, % 38 i kurutmalık, % 10'u ise şıralık ve şaraplık olarak değerlendirilmektedir.

## 1.2. Vizyon 2023 Çalıştay Gereksinimi ve Önemi

Ülkeler kalkınma amaçlı olarak ileri dönemlerde kendilerini görmek istedikleri noktalara ulaşma çabalarını daha iyi koordine edebilmek, kişi ve kurumlarını daha iyi motive edebilmek için plan ve hedef yaklaşımları ortaya koymaktadırlar. 1963 yılında 1. beş yıllık kalkınma planı ile başlayan süreç 2013 yılı sonu itibariyle sonuncusu tamamlanacak olan 9. beş yıllık planlama ve 2014-2018 yıllarını kapsayacak şekilde yürürlüğe girmesi kabul edilen 10. beş yıllık kalkınma ile devam etmiştir. Diğer taraftan Bilim ve Teknoloji Yüksek Kurulu (BTYK) Aralık 2000 toplantısında, Cumhuriyetimizin 100. yılını idrak edeceğimiz 2023 yılına uzanan 20 yıllık bir dönem için yeni bilim ve teknoloji politikalarının belirlenmesi için TÜBİTAK'ı görevlendirmiştir. BTYK'nın Aralık 2001 toplantısında, bir yıl önce kararlaştırılan çalışmanın, “Teknoloji Öngörü” çalışması ile birlikte, Türkiye'nin bilim ve teknoloji sistemi ile ilgili nesnel verilerin derlenmesine yönelik “Teknolojik Yetenek”, “Araştırmacılar Envanteri” ve “Ulusal ARGE Altyapısı” başlıklı dört alt projeden oluşan, “Vizyon 2023” Projesi kapsamında yürütülmesi onaylanmıştır. Teknoloji Öngörü Projesi'nde, Öngörü Panelleri, “kendi ilgi alanlarında Türkiye'nin 2023 vizyonunu, bu vizyonu erişilebilir kılacak sosyoekonomik hedefleri, hedeflere ulaşmak için öncelikli gördükleri teknolojik faaliyet konularını ve bu öncelikli faaliyetlerin ortak paydasını teşkil eden teknoloji alanlarını saptamışlardır. Bu kapsamda gerçekleştirilen **Tarım-Gıda Paneli**, çalışmalarına tümünden gelici bir yaklaşımla; beyin fırtınası, ağırlıklı puanlama, güçlü ve zayıf yanlar ile tehdit ve fırsatlar analizi gibi yöntemlerden yararlanarak, gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmanın temelini 2023 yılında Tarım ve Gıda açısından “**Nasıl bir Türkiye**” sorusuna verilebilecek cevaplar oluşturmuştur. Bu çalışmada benzer birçok çalışmada olduğu gibi 2023 yılı için ulaşılması istenilen noktayı tarif eden vizyon cümlesi belirlenerek şu şekilde ifade edilmiştir;

**“Bilime ve modern teknolojilere dayalı olarak; toplumun sağlıklı beslenmesini, gereksinimlerini yeterli nicelik ve nitelikte karşılayabilen, biyolojik çeşitliliğini koruyan ve toplumsal yarara dönüştürebilen, ekonomik, ekolojik ve sosyal açıdan sürdürülebilir, verimliliği artan tarım ve tarımsal sanayiinin de katkısıyla, uluslararası alanda rekabet edebilen gelişmiş bir Türkiye.”**

Ülkemiz ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kurumlarını, çalışanlarını ve vatandaşlarını daha organize ve daha motive olarak yine Cumhuriyetimizin 100. Yılında

görmek istedikleri konumu tarif etmek üzere bazı somut hedefler belirlemiş ve bunlar kamuoyuna açıklanmıştır. Bunları şu şekilde özetlemek mümkündür:

- 2023 yılında Türkiye’de 2 trilyon \$ GSYİH’ya ulaşmak ve Türkiye’yi dünyanın 10. büyük ekonomisi haline gelmek (2012 Yılı; 786,3 Milyar \$),
- 2023 yılında Türkiye toplam ihracatını 500 milyar \$’a çıkarmak (2012 Yılı; 153 Milyar \$),
- Türkiye Toplam Ar-Ge harcamalarını GSYİH’nın %3’ü seviyesine çıkarmak hedeflenmektedir (2010 Yılı; %0,84).

#### **Bu hedeflere paralel olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’da;**

- Tarımsal gayri safi yurtiçi hasılasını 150 milyar dolara ulaştırmak, (2012 Yılı; 63 Milyar \$)
- Tarımsal ihracatını 40 milyar \$’a çıkarmak, (2012 Yılı;19,2 Milyar \$)
- Tarımsal ekonomik büyüklük açısından dünyanın ilk 5 ülkesi içinde yer almak, (Avrupa 1. ve Dünya 7.)
- Tarladan sofraya güven,
- Su ürünleri üretiminde Avrupa birinciliğine ulaşmak olarak belirlemiştir.

Cumhuriyetimizin 100. yılı için bu genel hedefleri gerek kamu gerekse özel sektörün, kurumsal ya da ürün bazında daha özelleştirmeye çalışması oldukça büyük önem, anlam ve gereklilik taşımaktadır ki; Türkiye Bağıcılığını ve ilgili sektörlerin 2023 yılında ulaşması gereken konumu belirleme ihtiyacı bunlardan biri olarak ortaya çıkmıştır. Bağıcılık ve ilgili sektörlerde bu hedefleri belirleyebilmenin en isabetli yolu şüphesiz paydaşları bir araya getirmek ve katılımları ile oluşturmaktan geçmektedir. Bu noktada ülkesel düzeyde sempozyum, kongre, panel vb. toplantı ve çalışmalar önemli enstrümanlar olarak gözüксе de; çok zaman ve enerji kaybedildiği, benzer sorunların tekrar tekrar masaya gelip çözülemediği, katılımcıların düşüncelerini ifade edemeden ve anlaşılamadan ayrıldıkları gözlemlenmekte ve kalıcı çözüm için çok daha yeni ve etkili fikirlere ihtiyaç olduğu birçok kişi tarafından vurgulanmaktadır. Bu nedenle, bir yönetici desteğinde çalışılması durumunda, teknikleri bilmeyenlerin dahi fayda görmesini sağlayan **Çalıştay** yöntemi geliştirilmiştir. Çalıştay, bir grubun birlikte verimli şekilde çözüm üretmesini sağlayan, disiplinli bir fikir üretme ve karar alma aracıdır. Çalıştaylar, durum tespiti ve amaç belirlemeye yönelik olarak yapılabildiği gibi stratejik planlamalar yapılmasına da olanak tanıyabilmektedir.

İşte bu gerekçelerle önemli görülen Çalıştay fikri 2013 yılı başlarından itibaren Tekirdağ Bağıcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğü koordinatörlüğünde olgunlaştırılmaya

alışılmıştır. Bu çalışmaların başında, alıştay paydaşlarının beraber olduğu ve beraber hareket ettiği bir platform oluşturulması çabaları gelmiştir. Bu platformda, çalıştayın adı ve yöntemi tartışmaya açılmış, kurumların işbirliği sağlanması çalışılmış ve çalışmaya katılması gerekli paydaşların belirlenmesi yürütülmüştür. Bu amaçla Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'nce (TAGEM) 25-28 Mart 2013 tarihleri arasında Antalya'da düzenlenen Bağcılık Program Değerlendirme Toplantısı(PDT)'nda yapılan çalışmalar fikrin olgunlaşması ve yol haritasının belirlenmesi bakımından önemli katkı sağlamıştır. Diğer taraftan Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu başta olmak üzere TAGEM'e bağlı araştırma kurumları ile Üniversitelerimiz Ziraat Fakültelerinin ilgili bölümleri akademisyenleri bu süreçte oldukça önemli görevler üstlenerek alıştay fikrinin olgunlaştırılmasını sağlamışlardır. Sonuç olarak; adı **VİZYON 2023 BAĞCILIK ÇALIŞTAYI** olan bu alıştayın Cumhuriyetimizin 100. Yılı için genel hedefleri ortaya koyan bir alıştay olması ve takip eden zaman dilimlerinde daha özel konuları ele alan çalıştaylar ya da çalışma grup toplantıları yapılması kararlaştırılmıştır.

### 1.3. Çalıştayın Yapısı ve İşleyişi

**VİZYON 2023 BAĞCILIK ÇALIŞTAYI** paydaşlarının kimler olması gerektiği ya da diğer bir ifade ile katılımcılarının kimler olacağı konusunda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı(GTHB) TAGEM kuruluşlarındaki araştırmacılar ve Üniversitelerimizin ilgili bölümlerinde çalışan ve emekli akademisyenlerin ağırlığı hissedilmiştir. Gerçekten de bu paydaşlar çalıştayın planlanmasından gerçekleşmesine ve sonuç raporunun hazırlanmasına kadar her aşamasına büyük oranda katkı sağlamışlardır. Diğer taraftan yine GTHB merkez teşkilatı karar alıcı ve mevzuat düzenleyici birimlerin temsilcisi bürokratlar, bakanlık yayım teşkilatı personeli, üzüm üreticileri, üzümü hammadde kabul edip işleyen gıda sanayi(Şarap, pekmez, üzüm suyu, vb.) müteşebbislerinin, üzüm ve üzüm ürünü pazarlayıcıları ve ihracatçılarının, bağcılığa girdi sağlayanların, üretici örgütlerinin ve kısacası üzüm ile bir şekilde bağı olan kurum, kuruluş ve işletmelerin temsilcilerinin katılacağı geniş bir profile sahip olması arzu edilmiştir. Bu kapsamda **256 katılımcıya** ulaşılmış ve davet gönderilmiştir. Bu katılımcıların **202'sinin** fiilen alıştay grup çalışmalarına katılması öngörülmüştür. Araştırmacı ve akademisyenlerin katılımcılar içinde payı yaklaşık **% 58** olarak hedeflenirken, geri kalan **% 42** oranı şarap üreticisi, yayımcı, üzüm üreticisi, fidan üreticisi, ihracatçı ve tedarikçilerin toplamından ibaret bir kompozisyon oluşturmuştur.

Çalıştayın aşağıdaki ana konulardan oluşan bir yapı ve sistematik içerisinde gerçekleştirilmesi kararlaştırılmıştır;

- Türkiye Bağcılığı ve İlgili Sektörlerin Mevcut Durumunun Ortaya Konması,
- Üretim, Ürün işleme ve Pazarlama Bakımından GZTF Analizi,
- Türkiye Bağcılığında 2023 Yılı Üretim ve Pazarlama Hedeflerinin Belirlenmesi,
- Türkiye Bağcılığında Sorunlar, Çözüm Önerileri, Hedefler ve Yapılması Gerekenlerin Belirlenmesi,
- Cumhuriyetimizin 100. Yılı İçin Vizyon Cümlesinin Belirlenmesi.

Türkiye Bağcılığı ve ilgili sektörlerin mevcut durumunun çalıştay katılımcılarına hatırlatılması amacı ile akademisyen ve sektör temsilcilerinin bir nevi çağrılı bildiri olarak **açılış oturumunda** sunum yapmaları öngörölmüştür.

Bu oturumu takiben çalıştay katılımcılarının **bağımsız moderatör** yönetiminde gerçekleştirilecek **grup çalışmalarında** bulunması hedeflenmiştir. **Üretim, Ürün İşleme ve Pazarlama** şeklinde ayrı salonlarda 3 ana grupta gerçekleştirilmesi benimsenmiş, grupların bağcılık ve ilgili sektörleri, özümün değeriendirme şekillerini, gıda sanayi temsilcilerini vb. farklılıkları dikkate alacak ve kapsayacak bir kompozisyonda olması sağlanmıştır. Gruplarda moderatör eşliğinde ilk olarak öölkesel boyutta bağcılık ve ilgili sektörlerde GZTF analizi çalışması yürütölmüştür. Gruplarda bu çalışmanın ardından Türkiye'nin her yerinden katılıma, çalıştayın yapılacağı tarihlerde Tekirdağ'a gelemeyecek olan ilgili kişi ve kurumların katılımına olanak sağlaması bakımından Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu kurumsal internet adresi aracılığıyla açılan çalıştay web sitesi (<http://www.bagcilik.gov.tr/vizyon2023/index.php> ) üzerinden interaktif olarak 15 Nisan tarihinden itibaren toplanan bilgiler grup koordinatörleri tarafından aktararak tartışmaya açılmıştır. Bu tartışmalar ile Türkiye Bağcılığı ve ilgili sektörlerde önemli sorunlar belirlenmiş, bunların çözüm yolları için öneriler geliştirilmiş ve bu konuda yapılabilecekler için hedef ve takvim süreci oluşturulmaya çalışılmıştır.

**İki oturum şeklinde yürütölen gruplarda** şekillenen GZTF Analizi ve Sorunlar, Çözüm Önerileri, Hedefler ve Yapılması Gerekenler Faaliyetler tüm çalıştay katılımcılarının olduğu bir **değerlendirme oturumu** ile bir defa daha tartışılarak karar bağlanmaya ve çalışılmıştır. Özellikle Sorunlar, Çözüm Önerileri, Hedefler ve Yapılması Gerekenler Faaliyetler bölümü çalıştayı takip eden çalışmalar ile bir sorunu çözmek için neler yapılmalı, bu nasıl ve kim tarafından yapılmalı yani bir nevi eylem planına dönüştürölmeye çalışılmıştır.

**Çalıştayın son oturumunda** ise Vizyon Cümlesi belirlenmesi amacıyla tüm çalıştay katılımcılarının oy kullanabileceği ana temalar üzerinden gidilerek Vizyon cümlesi

oluşturulmaya çalışılmıştır. Vizyon cümlesinin ana temaları ise, yine 15 Nisan-15 Haziran döneminde interaktif katılım ile paydaşlardan toplanan Vizyon cümleleri örneklerinden belirlenmiştir.

## **2. TÜRKİYE BAĞCILIĞI VE İLGİLİ SEKTÖRLERDE MEVCUT DURUM**

### **2.1. Türkiye Bağcılığında Üretim Hedefleri - Prof. Dr. Hasan ÇELİK**

(Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü Emekli Öğretim Üyesi / [celikh@agri.ankara.edu.tr](mailto:celikh@agri.ankara.edu.tr))

#### **2.1.1. Asmanın ve Bağcılığın Kısa Tarihçesi**

Asmanın insanlar tarafından tanınması, Yontma Taş Devri'nde "iki milyon yıl önce" (*Paleolitik* Dönem) kültüre alınması ve şarap üretimi Cilalı Taş Devri'nde "M.Ö. 8500-4000" (*Neolitik* Dönem) bağ-şarap kültürünün gelişerek yayılması ise Bakır (Maden) Devri'nde "M.Ö. 5000-3000" (*Kalkolitik* Dönem) olmuştur.

Tarihi kaynaklara ve arkeolojik bulgulara göre; yabani asmanın (*Vitis vinifera sylvestris*) ilk kez Kuzeydoğu Anadolu ile Kafkas Dağları arasında yer alan Transkafkasya coğrafyasında kültüre alındığı ve şaraba işlendiği, daha sonra Anadolu üzerinden Aşağı Mezopotamya ve Mısır'a (M.Ö. 3500-3000), daha sonra ise (M.Ö. 2200) Girit'e götürüldüğü anlaşılmıştır.

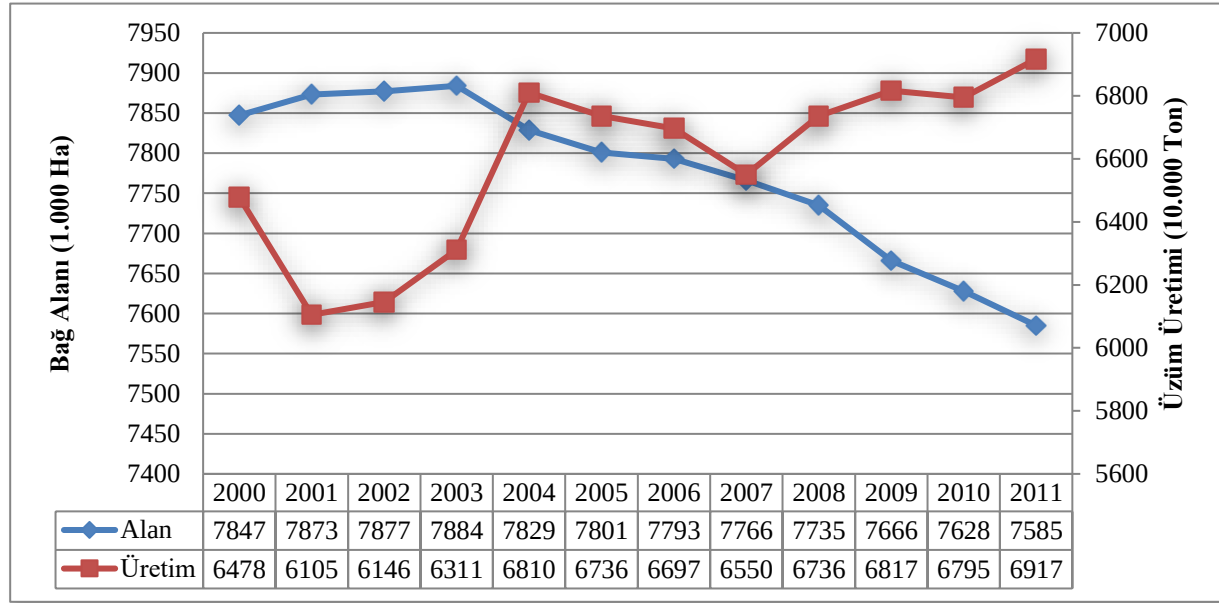
Roma İmparatorluğu Dönemi'nde Avrupa'ya ulaşan bağcılık ve şarapçılık kültürü, koloniler eliyle nehir vadilerini izleyerek kıtanın içlerine doğru ilerlemiştir (*Mc Govern,2007*).

#### **2.1.2. Dünya Bağcılığı**

FAO'nun 2011 kayıtlarına göre, dünyada üretilen üzümün %47,4'ü Avrupa'da, %24,9'u Asya'da, %19,8'i Amerika'da, %5,4'ü Afrika'da ve %2,5'i ise Okyanusya'da üretilmekte ve %71'i şaraplık, %27'si sofralık, %2'si ise kurutmalık olarak değerlendirilmektedir.

2000-2011 yılları arasındaki **12 yıllık** dönemde dünya bağ alanı ve üzüm üretimi değerlerinin seyri Şekil 1'de görülmektedir. Bu dönemde, dünya bağ alanlarında **%3,3** daralma, üzüm üretiminde ise **%6,8** artış olmuştur. Alan yönüyle daralmada, AB'nin şarap üretiminde küçülme politikaları, aynı dönemde dalgalı bir seyir izleyen üzüm üretiminde son yıllarda gözlenen artışta ise, Çin'deki üretim patlaması etken olmuştur.

Şekil 1. 2000-2011 Dönemine Ait Dünya Bağ Alanı ve Üzüm Üretim Değerleri



2011 yılında Dünya’da ilk üç sırayı, bağ alanı yönünden İspanya, Fransa, İtalya alırken; üzüm üretimi yönünden Çin, İtalya, ABD almıştır. Türkiye, bağ alanı yönünden **5. (%6,3)**, üzüm üretimi yönünden ise **6. (%6,2)** sıradadır. Bağ alanımız 2000-2011 arasında **%11,6** oranında azalırken, üzüm üretimimiz **%19,3** artmıştır. Bu dönemde bağ alanı (**%98,7**), ve özellikle üzüm üretimi (**%172**) yönüyle en hızlı gelişme **Çin**’de gözlenmiştir. Buna karşın, ilk 10 arasındaki yerlerini korumakla birlikte, Romanya ve Portekiz bağıcılığı aynı dönemde dramatik bir gerileme göstermiştir. Aynı düzeyde olmasa da, benzer durum İtalya, Fransa, İran ve İspanya için de söz konusudur (Çizelge 1).

Çizelge 1. Dünya’da İlk 10 Ülkenin Bağ Alanı (Ha) ve Üzüm Üretimi (Ton)

| Ülke     | Alan/Üretim | 2000      | 2011         | Fark (%) | Dünya (%) |
|----------|-------------|-----------|--------------|----------|-----------|
| İspanya  | Alan        | 1.167.700 | 1.000.000(1) | -14,4    | 13,2      |
|          | Üretim      | 6.539.810 | 6.100.000(5) | -6,7     | 8,8       |
| İtalya   | Alan        | 872.730   | 725.353(3)   | -16,9    | 9,6       |
|          | Üretim      | 8.869.800 | 7.115.500(2) | -19,8    | 10,3      |
| Fransa   | Alan        | 860.979   | 764.164(2)   | -11,2    | 10,1      |
|          | Üretim      | 7.762.580 | 6.590.810(4) | -15,1    | 9,5       |
| Türkiye  | Alan        | 535.000   | 472.545(5)   | -11,6    | 6,3       |
|          | Üretim      | 3.600.000 | 4.296.350(6) | +19,3    | 6,2       |
| A.B.D.   | Alan        | 383.016   | 388.580(6)   | +1,5     | 5,1       |
|          | Üretim      | 6.973.800 | 6.692.950(3) | -4,0     | 9,7       |
| Çin      | Alan        | 286.128   | 568.450(4)   | +98,7    | 7,5       |
|          | Üretim      | 3.373.216 | 9.174.280(1) | +172,0   | 13,3      |
| İran     | Alan        | 263.692   | 227.461(7)   | -13,7    | 3         |
|          | Üretim      | 2.505.160 | 2.241.300(8) | -10,5    | 3,2       |
| Arjantin | Alan        | 187.740   | 218.000(8)   | +16,1    | 2,9       |
|          | Üretim      | 2.459.860 | 2.837.810(7) | +15,4    | 4,1       |
| Romanya  | Alan        | 247.500   | 176.170(10)  | -28,8    | 2,3       |
|          | Üretim      | 1.295.300 | 879.487(9)   | -32,1    | 1,3       |
| Portekiz | Alan        | 231.959   | 179.472(9)   | -22,6    | 2,4       |
|          | Üretim      | 1.045.930 | 744.823(10)  | -28,8    | 1,1       |

Kaynak:FAOSTAT

### 2.1.3. Türkiye Bağcılığı

#### 2.1.3.1. Sektörel Değerlendirme

Ülkemizde bitkisel üretim yapılan tarım alanlarının % 2’si, bağ-bahçe tarımı yapılan alanların ise %15’i bağlarla kaplıdır.

Üzüm üretimi, toplam meyve üretiminin %25’ine denk gelmektedir.

Bitkisel ürün denge tablosuna göre, 2011/2012 dönemi itibariyle üzüm üretiminin yeterlilik oranı %134,3’dür.

Üretilen üzümün %75’i yurt içinde tüketilmekte, %25’i ise önem sırasına göre çekirdeksiz kuru üzüm, sofralık üzüm, şarap ve geleneksel üzüm ürünleri olarak ihraç edilmektedir.

ABD başta olmak üzere ılıman iklim kuşağı üzerinde yer alan pek çok ülkede olduğu gibi ülkemizde de üzüm en değerli meyve olarak görülmektedir.



### 2.1.3.2. Değerlendirme Şekillerine Göre Alan ve Üretim Değerleri

Son beş yıla ait sofralık, kurutmalık ve şıralık-şaraplık üzümlere ait bağ alanı ve üretim değerleri Çizelge 2’de görülmektedir.

Çizelge 2.Türkiye’nin 2008-2012 Dönemine Ait Bağ Alanı (Ha) ve Üzüm Üretimi (Ton)

| Yıl             | Bağ Alanı      | Sofralık    | (%)         | Kurutmalık | (%)         | Şıralık-Şaraplık | (%)         | Üretim Toplamı   |
|-----------------|----------------|-------------|-------------|------------|-------------|------------------|-------------|------------------|
| 2008            | <b>482.789</b> | 1.970.686   | 50,3        | 1.477.471  | 37,7        | 470.285          | 12,0        | <b>3.918.442</b> |
| 2009            | <b>479.024</b> | 2.256.845   | 52,9        | 1.531.987  | 35,9        | 475.888          | 11,2        | <b>4.264.720</b> |
| 2010            | <b>477.786</b> | 2.249.530   | 52,9        | 1.543.962  | 36,3        | 461.508          | 10,8        | <b>4.255.000</b> |
| 2011            | <b>472.545</b> | 2.268.967   | 52,8        | 1.562.064  | 36,4        | 465.320          | 10,8        | <b>4.296.351</b> |
| 2012            | <b>462.296</b> | 2.170.634   | 51,9        | 1.613.833  | 38,6        | 400.659          | 9,5         | <b>4.185.126</b> |
| <b>Fark (%)</b> | <b>-4,2</b>    | <b>10,2</b> | <b>52,2</b> | <b>9,2</b> | <b>37,0</b> | <b>-14,8</b>     | <b>10,9</b> | <b>6,8</b>       |

Kaynak: TÜİK

2008-2012 arasındaki son beş yıllık dönemde ülkemizin bağ alanları %4,2 azalırken, üzüm üretimi %6,8 artmıştır. Üretilen üzümün %52,2’si sofralık, %37,0’si kurutmalık ve %10,9’u ise şaraplık-şıralık olarak değerlendirilmiştir. Aynı dönemde, sofralık üretim %10,2, kurutmalık üretim %9,2 artarken, şaraplık-şıralık üretim ise %14,8 azalmıştır (Çizelge 2).

### 2.1.3.3. Bölgesel Değerlendirme

TÜİK verilerine göre, 2008-2012 dönemi ortalaması olarak, **Ege Bölgesi hem alan (%31,4), hem de üretim (%49,2) değerleri ile açık ara ilk sıradadır. Yani, Türkiye bağ alanlarının 1/3'ü, üzüm üretiminin 1/2'si Ege Bölgesi'ne aittir.** Bu bölgemizi, yaklaşık olarak ülkemiz bağ alanının ve üzüm üretiminin 1/5'ine sahip olan Akdeniz Bölgesi, bağ alanının %15,9'u ile üzüm üretiminin %9,7'sine sahip olan Güneydoğu Bölgesi izlemektedir. Dokuz tarım bölgesi içinde, yalnızca Karadeniz ve Kuzeydoğu bölgelerinde kayda değer bir bağıcılığın sözkonusu olmadığı söylenebilir. **Diğer yedi bölge arasında, bağ alanı artan (%15,8) tek bölge Güneydoğu'dur. Bağ alanı en az düzeyde azalan (%0,9) bölge ise yine Ege'dir** (Çizelge 3).

Çizelge 3. Tarım Bölgelerinin Bağ Alanı (Ha) ve Üzüm Üretim (Ton) Değerleri

| Bölgeler               | Alan/Üretim   | 2008-2012 Ortalaması | (%)        | Fark(%)     | Sıra |
|------------------------|---------------|----------------------|------------|-------------|------|
| Ortakuzey              | Alan          | 32.539               | 6,84       | -11,2       | 6    |
|                        | Üretim        | 154.416              | 3,67       | 12,9        | 7    |
| Ege                    | Alan          | 149.249              | 31,38      | -0,9        | 1    |
|                        | Üretim        | 2.067.992            | 49,15      | 10,8        | 1    |
| Marmara                | Alan          | 18.735               | 3,94       | 10,2        | 7    |
|                        | Üretim        | 197.923              | 4,71       | 22,3        | 5    |
| Akdeniz                | Alan          | 103.323              | 21,72      | -2,5        | 2    |
|                        | Üretim        | 820.96               | 19,53      | -4,2        | 2    |
| Kuzeydoğu              | Alan          | 1.165                | 0,25       | -23,4       | 8    |
|                        | Üretim        | 7.565                | 0,18       | 18,2        | 8    |
| Güneydoğu              | Alan          | 75.977               | 15,97      | 15,8        | 3    |
|                        | Üretim        | 408.078              | 9,71       | 34,4        | 3    |
| Karadeniz              | Alan          | 1.012                | 0,21       | -21,4       | 9    |
|                        | Üretim        | 4.486                | 0,11       | -7,9        | 9    |
| Ortadoğu               | Alan          | 35.522               | 7,5        | -14,4       | 5    |
|                        | Üretim        | 194.538              | 4,63       | 29,3        | 6    |
| Ortagüney              | Alan          | 58.135               | 12,22      | -4,2        | 4    |
|                        | Üretim        | 347.527              | 8,27       | 6,8         | 4    |
| <b>TÜRKİYE TOPLAMI</b> | <b>Alan</b>   | <b>475.657</b>       | <b>100</b> | <b>-4,2</b> |      |
|                        | <b>Üretim</b> | <b>4.203.485</b>     | <b>100</b> | <b>6,8</b>  |      |

#### 2.1.3.4. Bağıcılık Potansiyeli İtibariyle İlk 10 İle Ait Değerlendirme

İlk on ilin toplam bağ alanı, Türkiye toplamının %61,7'sine, üzüm üretimi ise %72,1'ine denk gelmektedir. **İller arasında Türkiye bağ alanlarının %15,3'üne, üzüm üretiminin ise %33,8'ine sahip olan Manisa, açık ara ilk sıradadır.** Bu ilimizi, bağ

alanlarının %9,4'üne, üzüm üretiminin %8,7'sine sahip olan Denizli izlemekte, bağ alanlarının %6,3'üne, üzüm üretiminin %5,8'ine sahip olan Kahramanmaraş ise üçüncü sırada yer almaktadır. İlk on ilin yedisinde (Şanlıurfa, Gaziantep, Nevşehir, Diyarbakır, Mersin, Denizli, Kilis) son beş yılda bağ alanları azalırken, üçünde (Mardin, Kahramanmaraş, Manisa) artmıştır. Kahramanmaraş (%27,7) ve özellikle Mardin (%87,5) illerindeki artış çok anlamlıdır. Üzüm üretimi yönüyle ilk on ilin beşinde (Mardin, Denizli, Kahramanmaraş, Manisa, Elazığ) artış sözkonusu iken, diğer beşinde (Nevşehir, Gaziantep, İzmir, Diyarbakır, Mersin) ise azalmıştır. En yüksek üretim artışı Mardin (%80,2), Denizli (%33,5) ve Kahramanmaraş (%26,2), azalışı ise Nevşehir (%50,9), Gaziantep (%36,0) ve İzmir(%16,9) illerinde gözlenmiştir (Çizelge 4).

Çizelge 4. Son Beş Yılın Ortalaması Olarak İlk 10 Sırada Yer Alan İller

| İller         | Alan (Ha)      | Fark (%) | (%)         | İller      | Üretim (Ton)     | Fark (%) | Oran (%)    |
|---------------|----------------|----------|-------------|------------|------------------|----------|-------------|
| Manisa        | 71.971         | +4,7     | 15,3        | Manisa     | 1.421.433        | +8,4     | 33,8        |
| Denizli       | 44.680         | -4,5     | 9,4         | Denizli    | 366.309          | +33,5    | 8,7         |
| K.Maraş       | 29.963         | +27,7    | 6,3         | K.Maraş    | 244.265          | +26,2    | 5,8         |
| Mardin        | 28.513         | +87,5    | 6,0         | Mersin     | 243.503          | -1,6     | 5,8         |
| Mersin        | 22.273         | -11,6    | 4,7         | Mardin     | 143.497          | +80,2    | 3,4         |
| Gaziantep     | 22.062         | -28,5    | 4,6         | Gaziantep  | 142.488          | -36,0    | 3,4         |
| Diyarbakır    | 21.830         | -19,7    | 4,6         | Diyarbakır | 139.035          | -3,4     | 3,3         |
| Nevşehir      | 21.081         | -21,5    | 4,4         | Nevşehir   | 126.073          | -50,9    | 3,0         |
| Kilis         | 15.619         | -2,9     | 3,3         | İzmir      | 115.025          | -16,9    | 2,7         |
| Şanlıurfa     | 14.576         | -33,8    | 3,1         | Elazığ     | 88.947           | +5,5     | 2,1         |
| <b>TOPLAM</b> | <b>292.568</b> |          | <b>61,7</b> |            | <b>3.030.602</b> |          | <b>72,1</b> |

Kaynak:TÜİK

#### 2.1.3.5. Son Beş Yılda Bağcılığı Önemli Gelişme Gösteren İller

Alan olarak en yüksek artış Mardin ilinde (16.380 ha) sağlanırken, ikinci sırayı Kahramanmaraş (8.171 ha), üçüncü sırayı ise Manisa (3.358 ha) almıştır. Oran (%) olarak en yüksek artış yine Mardin'de (%87,2) olmuş, onu Batman (%66,7) ve K.Maraş (%27,3) izlemiştir.

Üretim yönüyle, en yüksek artış Manisa ilinde (117.003 ton) gerçekleşmiş, onu Denizli (100.118 ton) ve Mardin (74.704 ton) izlemiştir. Oran (%) olarak ilk üç sırayı, Burdur (%231,6), Batman (%217,4) ve Mardin (%80,2) izlemiştir (Çizelge 5).

Çizelge 5. Son Beş Yılda Bağcılığı Önemli Gelişme Gösteren İller

| İller         | Alan (ha)     | Alan (%) | İller         | Üretim (Ton)   | Üretim (%) |
|---------------|---------------|----------|---------------|----------------|------------|
| Mardin        | 16.380        | 87,2     | Manisa        | 117.003        | 8,4        |
| K.Maraş       | 8,171         | 27,3     | Denizli       | 100.118        | 33,5       |
| Manisa        | 3.358         | 4,4      | Mardin        | 74.704         | 80,2       |
| Batman        | 3.305         | 66,7     | K.Maraş       | 53.267         | 26,2       |
| Kayseri       | 1.129         | 15,6     | Sakarya       | 27.584         | 79,1       |
| Konya         | 887           | 9,7      | Batman        | 23.961         | 317,4      |
| Tokat         | 456           | 8,1      | Burdur        | 23.864         | 332,6      |
| Siirt         | 407           | 22,0     | Konya         | 15.704         | 39,5       |
| Sakarya       | 363           | 10,1     | Kayseri       | 14.461         | 64,5       |
| Aydın         | 148           | 8,4      | Kırklareli    | 2.110          | 53,0       |
| <b>Toplam</b> | <b>34.598</b> |          | <b>Toplam</b> | <b>452.778</b> |            |

Kaynak:TÜİK

#### 2.1.3.6. Son Beş Yılda Bağcılığı Önemli Ölçüde Gerileyen İller

Çizelge 6’da görüldüğü gibi, **hem alan (14.891 ha ”%75,4”), hem de üretim (83.813 ton ”%66,7”) olarak en fazla gerileme Karaman ilinde olmuştur**. Bu ilimizi alan olarak Gaziantep (7.128 ha ”%28,5”), Şanlıurfa (5.961 ha ”%33,8”), Elazığ (5.020 ha ”%32,9”) ve Nevşehir (4.990 ha ”%21,5”); üretim olarak ise, Nevşehir (68.483 ton ”%50,9”), Gaziantep (49.380 ton ”%36,0”) ve İzmir (21.684 ton ”%16,9”) izlemiştir.

Çizelge 6. Son Beş Yılda Bağcılığı Önemli Ölçüde Gerileyen İller

| İller   | Alan (ha) | Alan (%) | İller    | Üretim (Ton) | Üretim (%) |
|---------|-----------|----------|----------|--------------|------------|
| Karaman | 14.891    | 75,4     | Karaman  | 83.819       | 66,7       |
| G.Antep | 7.128     | 28,5     | Nevşehir | 68.483       | 50,9       |

|               |               |      |               |                |      |
|---------------|---------------|------|---------------|----------------|------|
| Ş.Urfa        | 5.961         | 33,8 | G.Antep       | 49.380         | 36,0 |
| Elazığ        | 5.020         | 32,9 | İzmir         | 21.684         | 16,9 |
| Nevşehir      | 4.990         | 21,5 | Hatay         | 19.035         | 41,1 |
| Diyarbakır    | 4.741         | 19,7 | Kilis         | 14.227         | 21,5 |
| Mersin        | 2.670         | 11,6 | Balıkesir     | 9.050          | 30,3 |
| İzmir         | 2.147         | 16,0 | Aksaray       | 6.554          | 25,0 |
| Bursa         | 1.896         | 20,9 | Edirne        | 3.282          | 20,2 |
| Çorum         | 1.583         | 18,0 | Osmaniye      | 2.231          | 55,8 |
| Aksaray       | 865           | 26,2 | Eskişehir     | 1.490          | 41,2 |
| <b>Toplam</b> | <b>51.892</b> |      | <b>TOPLAM</b> | <b>279.235</b> |      |

Kaynak: TÜİK

### 2.1.3.7. Sofralık Üzüm Üretimi

Son yıllarda, hem dünyada hem de ülkemizde sofralık üzümlere olan talepte artış gözlenmektedir. FAO ve USDA istatistiklerine göre ülkemiz, Çin'den sonra dünyanın ikinci büyük (2012:%13,3) sofralık üzüm üreticisidir (Çizelge 7). Dünyanın ve ülkemizin en önemli sofralık üzüm çeşidi **Sultani**'dir. Bu değerli Türk çeşidi, yaklaşık olarak dünya sofralık üzüm üretiminin %50'sini, ülkemiz sofralık üzüm üretiminin %25'ini sağlamaktadır.

Yine son yıllarda, dünyada olduğu gibi ülkemizde de özellikle yüksek antioksidan içerikleri nedeniyle renkli (özellikle siyah) ve çekirdekli sofralık çeşitlere (sırasıyla *Alphonse Lavallée, Palieri, Horoz Karası, Trakya İlkeren, Pembe Gemre, Hönüsü, Karaerik vb.*) karşı belirgin bir talep artışı gözlenmektedir. Ülkemizde üretilen sofralık üzümlerin %10-12'si ihraç edilmektedir. İhraç edilen çeşitler arasında Sultani'nin payı yaklaşık %90'dır.

Sofralık üzüm üretiminde açık ara ilk iki sırayı Ege (%30) ve Akdeniz (%25) bölgeleri almaktadır. İller bazında ise ilk on il, Manisa (%18,8), Denizli (%11,0), Mersin (%9,3), Kahramanmaraş (%9,3), Diyarbakır (%4,6), Bursa (%3,6), Mardin (%3,1), İzmir (%3,1), Sakarya (%2,7) ve Elazığ (%2,4)'dür.

Güçlü bir üretim potansiyeline sahip olduğumuz sofralık üzümlerde, özellikle dışsatım potansiyelimizi geliştirmek ve güçlendirmek için, Sultani ve AlphonseLavallée başta olmak üzere, önemli sofralık çeşitlerimiz için en uygun ekolojik alanlar seçilerek, bu çeşitlerle yüksek ihraçlık kalitede ürün eldesine yönelik özel yetiştirme tekniklerinin uygulandığı büyük işletmelerle toplu bağ alanlarının oluşturulmalı ve bu alanlarda “İyi Tarım” yaparak, son yıllarda Türk sofralık üzümünün imajını zedeleyen “Pestisit Kalıntısı” sorunu da çözüme kavuşturulmalıdır.

Çizelge 7. 2011-2012 Dönemine Ait Sofralık Üzüm Üretimi

|                  | FAO ve USDA     | OIV             |
|------------------|-----------------|-----------------|
| Dünya Üretimi    | 16,5 Milyon Ton | 22,3 Milyon Ton |
| Türkiye Üretimi  | 2,2 Milyon Ton  | 1,84 Milyon Ton |
| Türkiye'nin Payı | %13,3           | %8,3            |
| Türkiye'nin Yeri | 2               | 3               |

### 2.1.3.8. Kurutmalık Üzümler

#### 2.1.3.8.1. Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi

Son beş yıla ait çekirdeksiz kuru üzüm üretimimiz ve dünyadaki yerimiz Çizelge 8’de görülmektedir. Ülkemizin çekirdeksiz kuru üzüm üretimi, önemi ve sorunları ile ilgili değerlendirmeler aşağıda maddeler halinde özetlenmiştir.

1. Türkiye, Dünya’nın en büyük kuru üzüm üreticisidir. Çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde ise bazen Türkiye, bazen ABD ilk sırayı almaktadır.
2. Türk çekirdeksiz kuru üzümü, kalite yönüyle Dünya’da ilk sıradadır.
3. Son yıllarda çekirdeksiz kuru üzüm üretimi, tümü Sultani’ye ait olmak üzere 250-300 bin ton arasında seyretmektedir.
4. Üretilen çekirdeksiz kuru üzümün yaklaşık %90’ı ihraç edilerek, 550 milyon dolar/yıl dolayında gelir sağlanmaktadır.

Çizelge 8. Dünya’da ve Türkiye’de Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi

| Yıl  | Dünya (Ton) | Türkiye (Ton) | Pay (%) | Sıra |
|------|-------------|---------------|---------|------|
| 2008 | 1.145.950   | 310.000       | 25,3    | 2    |
| 2009 | 1.061.600   | 274.000       | 25,8    | 2    |
| 2010 | 1.033.547   | 268.547       | 22,9    | 2    |
| 2011 | 1.206.999   | 268.949       | 22,3    | 2    |
| 2012 | 1.224.575   | 286.575       | 23,4    | 1    |

Kaynak: INC

5. Ülkemizin çekirdeksiz kuru üzüm üretim merkezi Ege Bölgesi’dir. **Manisa ise, Dünya’da çekirdeksiz kuru üzümün başkentidir. Bu ilimiz, dünya çekirdeksiz kuru üzüm üretiminin %20-25’ini, Türkiye üretiminin ise %75-80’ini sağlamaktadır.** Geri kalan %20-25’lik üretimi ise sırasıyla Denizli ve İzmir illeri sağlamaktadır.

6. Üretici son yıllardaki fiyatlardan memnundur. 2012 üretiminin Haziran 2013 fiyatları 4 TL dolayındadır. Ancak, çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde; sofralık Sultani fiyatları ve son yıllarda sıkça tekrarlanan olumsuz iklim koşulları (geç donlar, dolu, kuraklık) önemli

dalgalanmalara neden olmaktadır. Bu etmenler, ürün kalitesini olumsuz etkilediğinden, fiyat oluşumunda da istikrarsızlığa yol açmaktadır.

Ayrıca, budama sırasında aşırı ürüne yükleme, yine sulama ve azotlu gübreleme konularında aşırıya kaçılması, taç yönetimi (yaz budamaları) uygulamalarına önem verilmemesi, kimi yıllar salkım güvesi ve külleme kontrolünde başarı sağlanamaması ve kurutma tekniğinden kaynaklanan sorunlar, özellikle Gediz vadisinde ürün kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Bu yörede, yerli bağcılığa karşı ilginin hala devam etmesi de ayrı bir sorundur.

Çekirdeksiz kuru üzüm üretiminin ve dışsatımının en önemli sorunu kalıntı (pestisit, mikotoksinler, kurşun) sorunudur. Bu soruna ileride ayrıntılı olarak değinilecektir.

#### 2.1.3.8.2. Çekirdekli Kuru Üzüm Üretimi

Ülkemizin çekirdekli kuru üzüm üretimi ile ilgili bilgiler, Çizelge 9’da görülmektedir.

Bölgeler itibariyle ilk iki sırayı birbirine yakın oranlarla Güneydoğu (%35,4) ve Doğu Akdeniz (%32,7) bölgeleri alırken, bu bölgeleri Ortagüney (%17,9) ve Ortadoğu (%5,4) bölgeleri izlemiştir.

Çizelge 9.Türkiye’de Çekirdekli Kurutmalık Üzüm Üretimi (2012)

| Önemli Bölgeler | Üretim (Ton) | (%)  | Önemli İller                    | Önemli Çeşitler                           |
|-----------------|--------------|------|---------------------------------|-------------------------------------------|
| Güneydoğu       | 141.201      | 35,4 | Mardin, Ş.Urfa, Batman, D.Bakır | Kerküş, Zeynebi                           |
| Doğu Akdeniz    | 130.601      | 32,7 | K.Maraş, G.Antep, , Kilis       | Horoz Karası, Sergi Karası, Dımışkı, Rumi |
| Ortagüney       | 71.542       | 17,9 | Nevşehir, Konya, Karaman        | Karadimrit, Ekşikara, Göğüzüm             |
| Ortadoğu        | 21.719       | 5,4  | Adıyaman, Malatya               | Besni, Banazı Siyahı                      |

**TOPLAM=365.063 Ton**

Türkiye’de çekirdekli kuru üzüm üretimi, önemi, değerlendirme şekilleri ve sorunları ile ilgili değerlendirmeler aşağıda maddeler halinde özetlenmiştir.

1. Çekirdekli kuru üzüm, daha çok ülkemize özgü bir üründür.
2. Dünya’nın en büyük çekirdekli kuru üzüm üreticisi olan ülkemizin yıllık üretimi, 100-150 bin ton dolayındadır.

3. Üretilen çekirdekli kuru üzümler, ağırlıkla rakı üretiminde sumalık olarak, yine önemli bir bölümü de çerezlik olarak değerlendirilmektedir.

4. Son yıllarda, kan yapıcı ve antioksidan özellikleri ile önemi artan, Horoz Karası, Sergi Karası, Karadimrit, Banazı Siyahı, Ekşikara gibi önemli siyah kurutmalık çeşitlerimize ait kuru üzümlerin çerezlik olarak tüketiminde önemli artış gözlenmektedir.

5. Çekirdekli kuru üzüm yetiştiriciliğinin yoğun olduğu Güneydoğu, Doğu Akdeniz, Ortagüney ve Ortadoğu bölgelerimizde geleneksel yer bağı şeklinde susuz yetiştiricilik yapılmaktadır. Bu bölgelerimizin kıraç ve meyilli arazilerine can ve güzellik katarak hem önemli bir kazanç kaynağı, hem de toprak erozyonunun önlenmesine çok önemli katkı sağlayan çekirdekli kurutmalık üzüm yetiştiriciliğinde; küçük, dağınık ve örgütsüz yetiştiricilik ve bakım eksikliğinden kaynaklanan verim düşüklüğüne, üreticilerin ürünlerini değer fiyatına satamaması da eklenince, birim alandan elde edilen gelir çok düşük düzeylerde kalmaktadır. Bu yüzden, çekirdekli kuru üzüm üreten bu bölgelerimizdeki üzüm üreticilerinin; “Bağcılık Yönetmeliği”nin 7. maddesi uyarınca özel teşvik ve destek kapsamına alınması gereklidir.

#### **2.1.3.8.3. Kuru Üzümde Kalıntı Sorunu**

Mikotoksinler; gıdalarda bazı çevre koşullarının etkisiyle gelişen küf mantarları tarafından üretilen toksik sekonder metabolitlerdir. Bu maddelerin oluşumu özellikle çekirdeksiz kuru üzümde en önemli kalite sorunudur.

Aflatoksinler (AF): *Aspergillus flavus* ve *Aspergillus parasiticus* tarafından üretilirler. 14 tipi vardır. B<sub>1</sub> ve B<sub>2</sub> tipleri *A. flavus* ve *A. parasiticus*, G<sub>1</sub> ve G<sub>2</sub> tipleri ise *A. parasiticus* tarafından üretilir. En toksik olanı B<sub>1</sub>'dir (Çizelge 10).

Okratoksin A (OTA): *Aspergillus ochraceous* ve *A. carbonarius* ile bazı *Penicillium* türlerince oluşturulur. Çekirdeksiz kuru üzümde en sık rastlanan mikotoksindir. Hem kanserojendir, hem de böbrek hasarına yol açar.

Okratoksin A oluşumu için üzüm tanesinde küf mantarının bir yara, delik ya da çatlaktan giriş yapması gerekir. Oluşumun önüne geçilmesi için alınabilecek önlemler şunlardır:

1. Budama sırasında omcalar gereğinden fazla yüklenmemeli,
2. Ben düşmeden sonra toprak işlemeden kaçınılmalı,
3. Sulama ben düşmeden sonra iyice azaltılmalı, hasattan bir ay önce kesilmeli,
4. Kurutmalık üzümlere hormon uygulanmamalı,



5. İlaçlamalar entegre mücadele talimatlarına uygun yapılmalı, tanelerin hasar görmesine izin verilmemeli,
6. Vuruklu, çürüklü salkımlar hasat edilmemeli,
7. Sergide m<sup>2</sup>'ye 20 kg'den fazla üzüm serilmemeli,
8. Sergideki üzümler tam olarak kurumalı, yani nem %13'e indirilmeli,
9. Kaldırılan üzümler, hemen çalkar makinesinden geçirilmeli,
10. Kuru üzümler küçük çuval veya plastik kasalara konularak kuru ortamlarda depolanmalıdır.

Çizelge 10. Kuru Üzümde Kalıntı Limitleri

|                                                                | Maksimum Limit (ppb) |             |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|
|                                                                | Türk Gıda Kodeksi    | AB Mevzuatı |
| <b>Aflatoksin (AF)</b>                                         |                      |             |
| <b>B<sub>1</sub></b>                                           | 5                    | 2           |
| <b>B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub></b> | 10                   | 4           |
| <b>Okratoksin A (OTA)</b>                                      | 10                   | 10          |
| <b>Kurşun (Pb)</b>                                             | 100                  | -           |

#### 2.1.3.9. Şaraplık Üzümler

Dünya'da üretilen yaş üzümün Fransa'da %97'si, İtalya'da %92'si, İspanya'da %90'ı, Avustralya'da %40'ı, ABD'de %30'u şaraba işlenirken, bu oran Türkiye'de yalnızca %3'dür. Buna göre, 2011 yılı itibariyle Dünya şarap üretimi 26,5 milyon ton olduğu halde, Türkiye'nin üretimi, ancak 72.000 ton düzeyindedir. Dünya şarap üretiminin %0,27'sine karşılık gelen bu değerle ülkemiz, Dünya'da ancak 24. sırada yer alabilmiştir (<http://www.oiv.int>).

Türkiye'de şaraplık üzüm yetiştiriciliğinin durumu ve sorunları ile ilgili değerlendirmeler aşağıda maddeler halinde özetlenmiştir.

1. Ülkemiz, kaliteli şaraplık üzüm yetiştiriciliği için çok elverişli iklim ve toprak koşullarına sahip olduğu halde, dini nedenlerle bu güçlü potansiyelini çok sınırlı ölçüde değerlendirebilmektedir.
2. Bunun sonucu olarak, ülkemizde üretilen yaklaşık 4 milyon ton üzümün ancak %2,5-3'ünün, yani 110-120 bin tonluk bölümünün şaraba işlenerek 70-80 milyon litre şarap

üretildiği kabul edilmektedir. Kişi başına tüketimimiz 1 litredir (2011 yılında Fransa’da 53, Portekiz’de 48, Almanya’da 37, Avustralya’da 30, A.B.D’ de 13 litre) ve bunun yarısını yabancı turistler tüketmektedir.

Çizelge 11. Türkiye’de şaraplık üzüm üretimi yapılan bölgeler ve yetiştirilen çeşitler

| Bölge            | İl                                | Kırmızı Şaraplık                                                                 | Beyaz Şaraplık                                  |
|------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Ortakuzey</b> | Ankara (Kalecik)                  | Kalecik Karası                                                                   | ---                                             |
| <b>Ege</b>       | Denizli, İzmir, Manisa, Çanakkale | Boğazkere, Öküzgözü, Kalecik Karası, Cabarnet Sauvignon, Merlot, Sirah           | Bornova Misketi, Chardonnay, Sauvignon Blanc    |
| <b>Marmara</b>   | Tekirdağ, Edirne                  | Papazkarası, Adakarası, Cabarnet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cinsaut, Gamay        | Semillon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling |
| <b>Akdeniz</b>   | Antalya (Elmalı)                  | Cabarnet Sauvignon, Boğazkere, Kalecik Karası, Acıkara, Malbec                   | SauvignonBlanc, Chardonnay                      |
| <b>Güneydoğu</b> | Diyarbakır                        | Boğazkere                                                                        | ---                                             |
| <b>Ortadoğu</b>  | Tokat<br>Elazığ<br><br>Amasya     | ---<br>Öküzgözü, Cabarnet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere<br>Merzifon Karası | Narince<br>---<br>---                           |
| <b>Ortagüney</b> | Nevşehir                          | ---                                                                              | Emir                                            |

3. Ülke ekonomisine önemli katkı sağlayabilecek bir ihracat potansiyeline sahip olduğu halde, özellikle 1950’lerden sonra giderek değişen anlayışın baskısını sürekli hisseden şarapçılık sektörü, 1980’lerin ortalarından itibaren Kalecik Karası şaraplarının estirdiği rüzgârın etkisiyle, cılız ve içine kapalı yapıdan sıyrılarak yeni bir heyecan ve ivme yakalamışken, 2005 yılbaşında getirilen ağır vergi yüküyle tam bir şok yaşamış ve bu süreçte ülkemizin değişik yörelerinde kurulmuş olan modern şaraplık üzüm bağlarının bir bölümü sökülürken, bir kısmı ise sofralık ve kurutmalık çeşitlere çevrilmiştir.

#### 2.1.3.10. Organik (Ekolojik) Üzüm Üretimi

Türkiye’de organik bitkisel üretim, 1985 yılında Avrupa ülkelerinin organik kuru üzüm talebiyle başlamıştır. Çizelge 12’de görüldüğü gibi, çekirdeksiz kuru üzüm ağırlıklı olmak üzere, ülkemizin organik üzüm üretimi, son beş yılda 20.000 ton gibi oldukça düşük düzeyde seyretmektedir. Organik üzüm üretiminin toplam yaş üzüm üretimi içindeki payı, son beş yılın ortalaması olarak %1,85’dir. Üretilen organik üzümün yaklaşık %85’ini kuru üzüm, bunun da %80’ini çekirdeksiz kuru üzüm (Sultani) oluşturmaktadır.

Toplam organik üzüm üretiminin %64’ünü, çekirdeksiz organik kuru üzüm üretiminin ise %80’ini Manisa ili sağlamaktadır. Bu ilimizi, İzmir (%20) ve Mersin (%7) izlemektedir. Yine, Niğde, Çanakkale ve Denizli illerinde de kayda değer miktarlarda organik üzüm üretimi söz konusudur.

Sonuç olarak, ülkemiz güçlü bir organik üzüm üretim potansiyeline ve yaklaşık 30 yıllık deneyime sahip olmasına rağmen, bu konuda önemli bir gelişme sağlanamadığı görülmektedir.

Çizelge 12. Organik (Ekolojik) Üzüm Üretimi

| Yıllar          | Organik Sofralık Üzüm Üretimi (Ton) | Organik Kuru Üzüm Üretimi (Ton) | Toplam Organik Üzüm Üretimi (Ton) | Toplam Üzüm Üretimi (Ton) | Organik Üretimin Payı (%) |
|-----------------|-------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>2008</b>     | 3.684                               | 18.992                          | 22.676                            | 3.918.442                 | <b>2,03</b>               |
| <b>2009</b>     | 2.687                               | 18.758                          | 21.445                            | 4.264.720                 | <b>1,82</b>               |
| <b>2010</b>     | 3.811                               | 21.854                          | 25.665                            | 4.254.997                 | <b>2,14</b>               |
| <b>2011</b>     | 2.888                               | 19.154                          | 22.042                            | 4.296.351                 | <b>1,85</b>               |
| <b>2012</b>     | 7.733                               | 12.974                          | 20.707                            | 4.185.126                 | <b>1,42</b>               |
| <b>Fark (%)</b> | <b>+109,9</b>                       | <b>-68,3</b>                    | <b>-8,7</b>                       |                           |                           |

#### 2.1.3.11. Asma Yaprağı Üretimi

Ülkemizde taze ve salamura asma yaprağına olan talep hızla artmaktadır. Ticari sarmalık yaprak üretiminde öne çıkan iki üzüm çeşidimiz Sultani (Ege Bölgesi) ve Narince (Tokat)’dir. Bunların yanı sıra, her yörenin ince ve yumuşak yapılı, az dilimli, ince damarlı yapraklara sahip olan yerel çeşitleri de (Trakya’nın Yapıncak çeşidi gibi) bu amaçla yaygın olarak değerlendirilmektedir.

Ülkemizde, 30’u Ege Bölgesi’nde Sultani, 15’i Tokat’ta Narince yaprağı işleyen 45 salamura yaprak işletmesi, ticari olarak faaliyet göstermektedir. Bu işletmelerde işlenen

yaprağın parasal değeri 40 milyon TL olarak hesaplanmaktadır. Evlerde yapılan salamura ve aynı amaçlı taze olarak pazarlanan asma yaprağı da hesaba katılırsa, bu değerin 100 milyon TL'nin hayli üzerinde olduğu rahatlıkla söylenebilir.

Sarmalık asma yaprağına karşı yoğun ilgi, son yıllarda yalnızca yaprak üretimine yönelik yeni bir bağcılık sistemini zorlamaktadır. Halen, üzüm üretimi ile bir arada yürümesine rağmen, özellikle Tokat yöresi bağlarında yaprağın üzüme tercih edildiği, yaprak verimini artırmak için bağların kısa budama, sulama ve azotlu gübreleme yapılarak daha kuvvetli gelişmeye zorlandığı gözlenmektedir. Ege Bölgesi'nde ise, iklim daha elverişli ve Sultani zaten kuvvetli gelişen bir çeşit olduğu için, zamanında ve bilinçli yapılan yaprak alma, gelişmenin dengelenmesine katkı bile sağlayabilmektedir. Ancak her iki bölgemizde de erken dönemde ve aşırıya kaçan yaprak alma, hem o yılın ürün verimini ve kalitesini olumsuz yönde etkilemekte, hem de omcayı zayıflatarak izleyen yıllarda performansını düşürmektedir. Bu işlemin her yıl tekrarlanması, bağın ömrünü de kısaltmaktadır. Diğer yandan ticari kaygı ile, sarmalık özelliğini yitirmiş yaprakların yaygın olarak toplanması, hem haksız kazanca yol açmakta, hem de tüketicinin ürüne karşı güvenini sarsmaktadır.

Sarmalık yaprak üretiminde en çok tartışılan sorun pestisit kalıntı limitleridir. Bu konuda, "Ege Bağ Danışma Kurulu"nun 28.03.2012 tarihli iki no'lu raporunda yer alan değerlendirme şöyledir:

“Asma yaprağı, ülkemiz ve AB üyesi ülkeler içinde yalnızca Yunanistan'da ticari bir ürün olduğundan, AB mevzuatında asma yaprağı için belirlenen ve hemen tamamı cihazların okuduğu en düşük değerleri ifade eden maksimum kalıntı limitlerinin Türk Gıda Kodeksine aynen alınması, sektörün geleceği açısından çok ciddi bir açmaz oluşturmaktadır. Bu durum, ülkemizdeki yaprak işleyen işletmelerin çalışmalarını olanaksız kılmaktadır”.

Bu önemli sorunun acilen çözümüne yönelik olarak, Türk Gıda Kodeksi'nde yer alan taze asma yaprağındaki MRL (*Maksimum Kalıntı Limiti*) değerlerinin taze üzüm için belirlenen düzeylere çıkarılması zorunludur.

Türk Gıda Kodeksi'ne göre halihazır MRL değerleri

| <b><u>Etkili Madde</u></b> | <b><u>Taze Üzümde</u></b> | <b><u>Asma Yaprağında</u></b> |
|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| Azoxystrobin               | 2 ppm                     | 0.05 ppm                      |
| Boscalid                   | 5 "                       | 0.05 "                        |
| Trifloxstrobin             | 5 "                       | 0.02 "                        |
| Fenhexamin                 | 5 "                       | 0.05 "                        |

### **2.1.3.12. Asma Fidanı Üretimi**

#### **2.1.3.12.1. Standart Asma Fidanı Üretimi**

Ülkemizde son beş yıla ait standart kategorideki aşılı ve aşısız asma fidanı üretim değerleri Çizelge 13’de görülmektedir. Son beş yılın ortalaması olarak, üretilen 4.537.017 asma fidanının %74,3’ü aşılı, %25,7’si ise aşısız fidandır.

Çizelge 13. Türkiye’de Standart Asma Fidanı Üretimi

| <b>Yıl</b>        | <b>Aşılı Fidan</b> | <b>%</b> | <b>Aşısız Fidan</b> | <b>%</b> | <b>Toplam</b>    | <b>%</b> |
|-------------------|--------------------|----------|---------------------|----------|------------------|----------|
| 2008 <sup>5</sup> | 2.529.537          | 15,0     | 415.500             | 7,1      | 2.945.037        | 13,0     |
| 2009 <sup>2</sup> | 3.075.360          | 18,3     | 1.950.000           | 33,4     | 5.025.360        | 22,2     |
| 2010 <sup>1</sup> | 4.233.700          | 25,1     | 2.250.000           | 38,6     | 6.483.700        | 28,6     |
| 2011 <sup>3</sup> | 4.173.045          | 24,8     | 684.000             | 11,7     | 4.857.045        | 21,4     |
| 2012 <sup>4</sup> | 2.839.493          | 16,9     | 534.450             | 9,2      | 3.373.943        | 14,9     |
| Toplam            | 16.851.135         | 74,3     | 5.833.950           | 25,7     | 22.685.085       | 100,0    |
| <b>Ortalama</b>   | <b>3.370.237</b>   |          | <b>1.166.750</b>    |          | <b>4.537.017</b> |          |

AB mevzuatına uygun sertifikalı fidan üretim altyapısı henüz tamamlanamadığı için, Standart (Kontrollü) fidan üretiminin sürdürülmesi, Türkiye fidancılığı ve temelini oluşturduğu meyve-bağ sektörü için hızla aşılması gereken önemli bir sorundur. Çünkü, Türkiye bağcılığının geleceği, klon bazında sertifikalı fidan kullanımına bağlıdır.

Başta sertifikalı fidan üretimi olmak üzere, Türkiye bağcılığının kalkındırılmasına yönelik “Bağcılık Yönetmeliği” hükümleri uygulanmadığı için, asma fidanı üretimimiz, kalite güvencesinden yoksun, istikrarsız ve yetersiz bir tablo sergilemektedir.

#### **2.1.3.12.1.1. Standart Asma Fidanı Üretiminin Bölgesel Dağılımı**

Çizelge 14’de görüldüğü gibi, son iki yılın toplamı olarak Ege Tarım Bölgesi’nin payı yaklaşık %79,4’dür (Aşılı fidanda %78,6, aşısız fidanda %84,2). Yani bu bölgemiz, ülkemizin asma fidanı üretimini neredeyse tümüyle sırtlamaktadır. Yine bu bölgemizde üretilen aşılı asma fidanlarının, 2011’de %94’ü, 2012’de ise %97’si Manisa iline aittir.

Asma fidanı üretiminde dikkati çeken istikrarsızlık ve yetersizliğin yanı sıra, üretime katkı yönüyle de bölgesel bir dengesizlik söz konusudur. Örneğin, ülkemizin ikinci önemli bağ bölgesi olan Akdeniz bölgesindeki aşılı asma fidanı üretimi, zaten yetersiz olan toplam üretimin ancak %0,85’ini oluşturmaktadır. Aşısız fidan üretiminde hem yetersizlik, hem de bölgesel dengesizlik daha çarpıcıdır. Üretimin %84,2’sini karşılayan Ege Bölgesi ve %14,8’ini karşılayan Ortadoğu Bölgesi dışındaki bölgelerde aşısız asma fidanı üretilmemektedir.

### Hedef

Sertifikalı asma fidanı üretimine en geç üç yıl içinde geçilerek, ilk beş yılsonunda (2018) toplam üretimin 10 milyon/yıla, aşılı fidan üretiminin 8 milyon/yıla; ikinci beş yıl sonunda(2023) toplam fidan üretiminin 20 milyon/yıla, aşılı üretimin ise 15 milyon/yıla çıkarılması; üretilen fidanların ilk beş yıl sonunda(2018) %25’inin, ikinci beş yıl sonunda(2023) ise %50’sinin ihraç edilmesi hedeflenmelidir.

Çizelge 14. Asma Fidanı Üretiminin Bölgesel Dağılımı (2011+2012)

|                 | <b>AŞILI</b>     |          | <b>AŞISIZ</b>    |          |                  |          |
|-----------------|------------------|----------|------------------|----------|------------------|----------|
| <b>Bölgeler</b> | <b>Toplam</b>    | <b>%</b> | <b>Toplam</b>    | <b>%</b> | <b>G. Toplam</b> | <b>%</b> |
| Ortakuzey       | 344.800          | 4,90     | -                | -        | 344.800          | 4,18     |
| Ege             | 5.533.555        | 78,60    | 1.026.450        | 84,24    | 6.560.005        | 79,40    |
| Marmara         | 237.020          | 3,37     | -                | -        | 237.020          | 2,87     |
| Akdeniz         | 59.550           | 0,85     | 12.000           | 0,90     | 71.550           | 0,87     |
| Kuzeydoğu       | -                | -        | -                | -        | -                | -        |
| Güneydoğu       | 648.500          | 9,21     | -                | -        | 648.500          | 7,85     |
| Karadeniz       | -                | -        | -                | -        | -                | -        |
| Ortadoğu        | 216.163          | 3,07     | 180.000          | 14,77    | 396.163          | 4,80     |
| Ortagüney       | -                | -        | -                | -        | -                | -        |
| <b>TOPLAM</b>   | <b>7.039.588</b> |          | <b>1.218.450</b> |          | <b>8.258.038</b> |          |

#### 2.1.3.12.1.2. Standart Aşılı Asma Fidanı Üretiminin Değerlendirme Şekline Göre Dağılımı

Aşılı fidan üretimi, 2012 yılında, 2011 yılına göre %41,1 azalmıştır. Toplam aşılı fidan üretiminin 2011 yılında %88,9'u, 2012 yılında ise %76,7'si sofralık-kurutmalık, 2011 yılında %11,1'i, 2012 yılında ise %23,3'ü şaraplık-şıralık çeşitlere aittir. Sofralık-kurutmalık kategoride beyaz çeşitlerin oranı 2011'de %78,5 (%86,2'si çekirdeksiz) iken 2012'de %59,8 (%76,3'ü çekirdeksiz) olmuştur. Renkli çeşitlerde ise, çekirdekli olanların açık üstünlüğü söz konusudur (2011'de %88,7; 2012'de %94,1). Şaraplık-şıralık kategoride ise, 2011'de beyaz (%53,1) ve siyah (%46,9) çeşitlerin payı birbirine çok yakın olduğu halde, 2012'de beyazların (%74) ağırlığı söz konusudur (Çizelge 15).

Fidan üretim programlarına giren çeşit sayısı 2011'de 49 (36'sı sofralık-kurutmalık, "28'i çekirdekli, 8'i çekirdeksiz", 13'ü şaraplık-şıralık, "5'i beyaz, 8'i siyah") iken, 2012'de 42 (30'u sofralık-kurutmalık, "24'ü çekirdekli, 6'sı çekirdeksiz", 12'si şaraplık-şıralık, "4'ü beyaz, 8'i siyah") olmuştur.

Çizelge 15. Değerlendirme Şekline Göre Aşılı Asma Fidanı Üretimi

| Sofralık-Kurutmalık |             | 2011      | %    | 2012      | %    |
|---------------------|-------------|-----------|------|-----------|------|
| Beyaz               | Çekirdekli  | 674.573   | 13,8 | 308.379   | 23,7 |
|                     | Çekirdeksiz | 2.280.417 | 86,2 | 992.799   | 76,3 |
|                     |             | 2.904.990 | 78,5 | 1.301.178 | 59,8 |
| Renkli              | Çekirdekli  | 704.748   | 88,7 | 824.923   | 94,1 |
|                     | Çekirdeksiz | 89.782    | 11,3 | 51.722    | 5,9  |
|                     |             | 794.530   | 21,5 | 876.645   | 40,2 |
| TOPLAM              |             | 3.699.520 | 88,9 | 2.177.820 | 76,7 |
| Şaraplık-Şıralık    |             |           |      |           |      |
| Beyaz               |             | 245.950   | 53,1 | 489.373   | 74,0 |
| Siyah               |             | 217.525   | 46,9 | 172.300   | 26,0 |
| TOPLAM              |             | 463.475   | 11,1 | 661.673   | 23,3 |
| Genel Toplam        |             | 4.162.995 |      | 2.839.493 |      |

#### 2.1.3.12.2. Ön Temel (Pre-baz) ve Temel (baz) Fidan Üretimi

Son yıllarda, sertifikalı fidan üretiminin ön koşulu, fidan işletmelerinde temel (baz) kategorideki fidanlarla anaç-kalem damızlıklarının (Üç no'lu ünite) kurulmasıdır. Bu nedenle, öncelikle, klon seleksiyonu tamamlanan çeşitlerin seçilen klonları tescil edilir edilmez, orijinal klonlardan alınacak materyallerle tümüyle korunmuş ortamlarda "çekirdek anaç damızlıkları" (Bir no'lu ünite) oluşturulduktan sonra, buralardan elde edilecek materyaller

kullanılarak üretilen ön temel fidanlarla “ana damızlık parselleri” (İki no’lu ünite) kurularak temel fidan üretimine geçilmelidir (Çelik ve ark.,2010, Çelik, 2012). Bu konuda çok zaman kaybedilmesine rağmen, Manisa ve Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonlarının çabaları ile ön temel ve temel materyal üretiminde önemli mesafe alınması (Çizelge 16), ayrıca TÜRKTOB/FÜAB bünyesinde, fidan üreticilerine temel fidan sağlanması amacıyla, 65 ortaklı “Fidan Üreticileri Tarım ve Sanayi A.Ş. ”nin kurulması, bu konuda atılmış önemli adımlardır.

Çizelge 16. 2009-2013 Dönemine Ait Ön Temel ve Temel Fidan Üretimi

| Yıllar        | Çeşit         |              | Anaç      |              | Toplam        |
|---------------|---------------|--------------|-----------|--------------|---------------|
|               | Ön Temel      | Temel        | Ön Temel  | Temel        |               |
| 2009          | 2.610         | -            | -         | -            | 2.610         |
| 2010          | 397           | -            | -         | -            | 397           |
| 2011          | 7.100         | -            | -         | -            | 7.100         |
| 2012          | 15            | 2.700        | 80        | 3.600        | 6.395         |
| 2013          | 190           | 490          | -         | -            | 680           |
| <b>TOPLAM</b> | <b>10.312</b> | <b>3.190</b> | <b>80</b> | <b>3.600</b> | <b>17.182</b> |

#### 2.1.3.13. Çeşit Tercihi

Çeşit tercihinin yönelik değerlendirmelerde, 2011 ve 2012 yıllarına ait aşılı fidan üretimine yansıyan tablolar esas alınmıştır. Her iki yılda da (2011:%88,9, 2012:%76,7) sofralık- kurutmalık çeşitlere olan talep, çok daha yüksek düzeydedir. Sofralık-kurutmalık çeşitlerde beyazların renklilere, çekirdeksizlerin çekirdeklilere sağladığı üstünlükte başrolü Sultani oynamaktadır. Bu değerli çeşidimizin beyaz sofralıklar, sofralıklar, tüm çeşitler arasındaki payı sırasıyla 2011 yılında %80,4, %63,1, %56,1 ve 2012 yılında %61,5, %36,7, %28,2 düzeyindedir. Bu değerlere bakarak, 2012 yılında aşılı fidan üretimindeki düşüşün Sultani’ye talebin azalmasından kaynaklandığı da anlaşılmış olmaktadır. Beyaz sofralıklarda Sultani’yi her iki yılda da Superior Seedless, onu da 2011’de Italia, Çiloreş, Kabarcık; 2012’de Yalova İncisi ve Italia izlemiştir. Çeşit tercihinde, büyük ölçüde bölgesel değerlendirme eğilimi öne çıkmaktadır. Bir yandan Sultani’nin açık ara üstünlüğü devam ederken, son yıllarda renkli çekirdekli çeşitlere karşı ilginin önemli ölçüde arttığı



gözlenmektedir. Renkli sofralıklar arasında A.Lavallée her iki yılda da açık ara öndedir. Onu, 2011'de Horoz Karası, Crimson Seedless ve Trakya İlkeren; 2012'de Michel Palieri, Horoz Karası ve Trakya İlkeren izlemiştir.

Şaraplık-şıralık çeşitlerde Narince'nin her iki yılda da büyük üstünlüğü söz konusudur. Onu 2011'de Öküzgözü, C.Sauvignon, Merlot; 2012'de Chardonnay, Sirah, Merlot izlemiştir. Çok yönlü değerlendirilebilen Narince dışında, özellikle kırmızı şaraplık çeşitlere olan talepte azalma eğilimi dikkati çekicidir.

Genel çeşit tercihinde ilk üç sıra 2011'de Sultani, A.Lavallée, Narince; 2012'de Sultani, Narince, A.Lavallée şeklinde oluşmuştur.

#### **2.1.3.14. Anaç Tercihi**

Son iki yılın aşılı ve aşısız fidan üretiminde kullanılan anaçların tercih sıralaması şöyle oluşmuştur:

41 B (%31,1) > 1103 P (% 27,1) > 5 BB (%15,0) > 140 Ru (%10,5) > 110 R (%9,9) > 99 R (%6,1)

Çok daha sınırlı oranlarda olmak üzere 1613 C ve Du Lot'un da fidan üretim programlarında yer aldığı görülmektedir.

Anaç tercihinde, *Berl. x Rup.* grubu anaçların ağırlığı söz konusudur. 20 yıl önce hemen hiç bilinmeyen 1103 P, özellikle aşılı fidan üretiminde açık ara öndedir (%33,8). Onu, 41 B (%19,7) izlemektedir. Çok kuvvetli gelişme özelliği nedeniyle 140 Ru ve Du Lot'un, filokseraya yetersiz dayanımı nedeniyle 1613 C'nin kullanımında dikkatli olunmalıdır.

#### **2.1.3.15. Bağcılık Tekniği İle İlgili Genel Değerlendirme**

Ülkemizin tüm bağ bölgeleri, filoksera (*Phylloxera vastatrix*) zararlısının kök formu ile bulaşık olduğundan, yeni bağ tesislerinde ve yerli bağların yenilenmesinde, aşılı fidan kullanılması ya da aşısız anaçlar üzerine bağda aşı yapılması gerekmektedir.

Bölgelere göre değişmekle birlikte, yeni bağ tesislerinde halen % 75 aşılı, %25 aşısız fidan kullanılmakla birlikte, aşısız fidan kullanımı giderek azalmaktadır.

Son 20 yıllık dönemde gerek devlet desteği, gerekse öz kaynak kullanılarak kurulan bağların hemen tamamı tele alınmış olmakla birlikte, özellikle İç, Doğu ve Güney Doğu Anadolu bölgelerindeki bağların büyük çoğunluğu geleneksel şekiller verilmiş yer bağlarıdır.

Asma kurak ve kıraç alanları en iyi değerlendiren kültür bitkilerinden biri olduğu için, özellikle geleneksel şekilli yer bağları bu tür topraklarda susuz olarak yetiştirilmektedir. Şaraplık üzüm bağları açısından yeni tesislerde büyük ölçüde zaten susuz yetiştiricilik tercih

edilmektedir. Diğer yandan, son yıllarda sofralık amaçlı kurulan bağlardan daha yüksek verim ve kaliteli ürün elde edebilmek için sulama yapılması öngörülmektedir.

Bağlarımızın geleneksel sistemlerle kurulması ve yetiştirilmesi, küçük ölçekli işletme yapısı, bakım eksikliği ve sektörde örgütlenme kapasitesinin düşük oluşu; birbirine bağlı olarak mekanizasyonu zorlaştırdığı, ürün maliyetini artırdığı, verim ve kaliteyi olumsuz yönde etkilediği gibi, en önemlisi ürünün değerlendirilmesinde ciddi sıkıntılara yol açmaktadır.

#### **2.1.3.16. Türkiye'nin Bağcılığa Yönelik Ekolojik Potansiyeli**

##### **2.1.3.16.1. Bağcılık Açısından Önemli İklim Parametreleri**

Yıllık ortalama sıcaklık  $>9^{\circ}\text{C}$

Bağcılık için ideal yıllık ort. sıcaklık  $11^{\circ}\text{-}16^{\circ}\text{C}$

En sıcak ayın ortalama sıcaklığı  $>18^{\circ}\text{C}$

En soğuk ayın ortalama sıcaklığı  $>0^{\circ}\text{C}$

Yaz dönemi ortalama sıcaklığı  $>20^{\circ}\text{C}$

Gelişme dönemi ortalama sıcaklığı  $>13^{\circ}\text{C}$

$10^{\circ}\text{C}$  üzerindeki etkili sıcaklık toplamı  $>900$  gün-derece

En düşük kış sıcaklığı  $>-12^{\circ}\text{C}$  (gözler)

Gözlerin kabardığı dönemde sıcaklık  $>-3,5^{\circ}\text{C}$

Gözler sürdükten sonra sıcaklık  $>-1^{\circ}\text{C}$

Yaz döneminde gölgede en yüksek sıcaklık  $<35^{\circ}\text{C}$  (fotosentez)

Güneşlenme süresi  $>1500$  saat

Susuz bağcılık için yıllık yağış  $300\text{-}900$  mm

Taze sürgün döneminde rüzgar hızı  $< 36$  km/saat

### 2.1.3.16.2. Tarım Bölgelerinin İklim Yönünden Değerlendirilmesi

Çizelge 17. Tarım Bölgelerinin Önemli İklim Parametreleri

| Bölgeler        | Yıllık Ort.Sıc.(°C) | EST (GD)     | Şiddetli Donlu Günler | Toplam Yağış (mm) | İklim Tipi    |
|-----------------|---------------------|--------------|-----------------------|-------------------|---------------|
| Ortakuzey       | 11,0                | 1.403        | 9,6                   | 473,1             | Serin         |
| Ege             | 15,0                | 2.240        | 0,7                   | 650,2             | Sıcak-ılıman  |
| Marmara         | 14,0                | 1.926        | 1,2                   | 647,3             | Ilıman        |
| Akdeniz         | 16,9                | 2.856        | 1,6                   | 689,4             | Sıcak         |
| Kuzeydoğu       | 8,40                | 1.281        | 46,1                  | 493,7             | Soğuk         |
| Güney Doğu      | 12,8                | 2.154        | 13,8                  | 645,9             | Sıcak-ılıman  |
| Karadeniz       | 12,8                | 1.602        | 5,9                   | 919,9             | Serin         |
| Ortadoğu        | 12,2                | 1.883        | 12,4                  | 574,3             | Ilıman        |
| Ortagüney       | 11,1                | 1.442        | 14,9                  | 398,8             | Serin         |
| <b>Ortalama</b> | <b>12,7</b>         | <b>1.866</b> | <b>11,8</b>           | <b>614,3</b>      | <b>Ilıman</b> |

### 2.1.3.16.3. Tarım Bölgelerinin Toprak Yönünden Değerlendirilmesi

Çizelge 18. Tarım Bölgelerinin Genel Toprak Özellikleri

| Bölgeler         | Toprak Yapısı            | pH                 | Toplam Tuz (%) | Toplam Kireç (%)          | Organik Madde (%)  | Fosfor (Kg/Da P2O5 ) | Potasyum (Kg/Da K <sub>2</sub> O) |
|------------------|--------------------------|--------------------|----------------|---------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------------------|
| <b>Ortakuzey</b> | Tınlı, Killi-Tınlı (%96) | Alkali (%73)       | Tuzsuz (%96)   | Orta-yüksek kireçli (%57) | Fakir (%64)        | Fakir (%64)          | Zengin (%97)                      |
| <b>Ege</b>       | Tınlı, Killi-Tınlı (%92) | Alkali (%65)       | Tuzsuz (%96)   | Az kireçli (%53)          | Fakir (%82)        | Fakir (%65)          | Zengin (%85)                      |
| <b>Marmara</b>   | Tınlı, Killi-Tınlı(%90)  | Alkali(%57)        | Tuzsuz (%99)   | Az kireçli(%50)           | Az-Fakir(%57)      | Orta-Yüksek(%61)     | Zengin (%73)                      |
| <b>Akdeniz</b>   | Tınlı, Killi-Tınlı (%90) | Alkali (%85)       | Tuzsuz (%91)   | Orta-Yüksek (%80)         | Çok az-Fakir (%50) | Orta-Yüksek (%63)    | Zengin (%82)                      |
| <b>Kuzeydoğu</b> | Tınlı, Killi-Tınlı (%91) | Nötr –Alkali (%95) | Tuzsuz (%99)   | Az-Orta (%68)             | Az-Orta (%71)      | Çok az-Az (%59)      | Zengin (%100)                     |
| <b>Güneydoğu</b> | Tınlı, Killi-Tınlı (%94) | Alkali-Nötr (%99)  | Tuzsuz (%99)   | Orta-Yüksek (%76)         | Fakir-Orta (%84)   | Fakir-Az (%64)       | Zengin (%55)                      |
| <b>Karadeniz</b> | Tınlı, Killi-Tınlı (%91) | Asit (%41)         | Tuzsuz (%88)   | Az kireçli (%66)          | Az-Orta (%58)      | Çok az-Az (%65)      | Zengin (%45)                      |

|                  |                          |              |              |                   |                |                |              |
|------------------|--------------------------|--------------|--------------|-------------------|----------------|----------------|--------------|
| <b>Ortadoğu</b>  | Tınlı, Killi-Tınlı (%94) | Alkali (%73) | Tuzsuz (%99) | Orta-Yüksek (%71) | Az-Fakir (%70) | Fakir-Az (%76) | Zengin (%97) |
| <b>Ortagüney</b> | Tınlı, Killi-Tınlı (%94) | Alkali (%73) | Tuzsuz (%78) | Orta-Yüksek (%65) | Az-Fakir (%81) | Az-Fakir (%58) | Zengin (%96) |

Çizelge 17 ve 18'deki değerlere göre, tüm tarım bölgelerimiz ekonomik bağıcılık için uygun ekolojik koşullara sahiptir. Ancak yetersiz EST ve şiddetli kış soğukları nedeniyle Kuzeydoğu, yüksek yağış ve nem ile zaten kıt olan tarım arazileri üzerindeki fındık ve çay baskısı nedeniyle Karadeniz bölgelerinin bağıcılık potansiyeli çok sınırlıdır (*Çelik ve ark.1998*).

İller bazındaki ekolojik ve ekonomik değerlendirmeye göre, 64 ilimiz orta, üst ve çok üst düzey bağıcılık potansiyeline sahiptir. Büyük çoğunluğu Karadeniz ve Kuzeydoğu bölgelerinde (14 il) olmak üzere toplam 17 ilimizde kayda değer bağıcılık yapılmamaktadır.

#### 2.1.3.17. Asma Gen Potansiyeli

Anadolu; hem yabani asma, hem de kültür asması'na ait çok zengin bir gen potansiyeline sahiptir. Çünkü;

1. Akdeniz ve Yakınoğu gen merkezlerinin kesişme alanıdır.
2. Her türlü bağıcılık için elverişli ekolojik koşullara sahiptir.
3. 6000 yıllık bir bağıcılık ve şarapçılık kültürüne sahiptir.
4. *Vitis vinifera* L. asma türünün anavatanı ve ilk kez kültüre alındığı coğrafya üzerindedir.

##### 2.1.3.17.1. Yabani Asma (*Vitis Vinifera Sylvestris*) Gen Potansiyeli

Çizelge 19. Yabani Asma (*Vitis Vinifera Sylvestris*) Gen Potansiyeli

| Kuruluş                                               | Çalışılan Ekoloji                                                 | Bulunan Tip Sayısı | Tarih |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| Akdeniz Üniv. Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Bölümü      | Antalya                                                           | 50                 | 2002  |
| Namık Kemal Üniv. Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Bölümü. | Ege- Edremit Körfezi Batı Akdeniz-Fethiye Karadeniz- Samsun, Ordu | 40                 | 2002  |
| Ankara Üniv. Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Bölümü       | Akdeniz- Anamur Ege-Fethiye Marmara-Gökçeada                      | 60                 | 2008  |
| <b>Toplam</b>                                         |                                                                   | <b>150</b>         |       |

##### 2.1.3.17.2. Kültür Asması (*Vitis Vinifera Sativa*) Gen Potansiyeli

*Milli Koleksiyon Bağı*; Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu'nun 1965 yılında başlattığı proje ile kurulmuştur. Ülkemiz bağcılığı açısından çok değerli bir gen kaynağı olan bu koleksiyon üzerindeki ampelografik çalışmaların sonucunda çeşitlerin morfolojik tanımlamaları yapılmış ve 2010 yılında “Türkiye Asma Genetik Kaynakları” adıyla 900 çeşide ait bilgilerin yer aldığı bir katalog yayınlanmıştır. Milli Koleksiyon Bağı'ndaki çeşitlerin SSR markörler kullanılarak moleküler tanımlanmasına yönelik *Ergül ve ark. (2006)* tarafından yürütülen TÜBİTAK projesi (Proje No: 105G078) tamamlanarak, uluslararası kullanıma da açık veri tabanları oluşturmuştur. Halen koleksiyonda koruma altındaki 1113 çeşidin yanısıra, son 10 yıl içinde değişik yörelerden toplanan 170 genotip ile, Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu'na toplanan 186 genotipin koleksiyona aktarılma çalışmaları devam etmektedir.

#### 2.1.3.17.2.1. Standart Üzüm Çeşitleri ve Anaçları

Ülkemizde halen ticari olarak yetiştirilen ve standart olarak kabul edilen yerli ve yabancı kökenli üzüm çeşidi sayısı 70-80 dolayındadır. Bunlardan 30-40'ı yıllık fidan üretim programlarında yer almaktadır. Diğer yandan, farklı bağ bölgelerimizde kullanılan önemli asma anaçları 41 B, 1103 P, 5 BB, 110 R, 140 Ru, 99 R' dir (*Çelik, 2006*).

#### 2.1.3.17.2.2. Klon Seleksiyonu Çalışmaları

Çizelge 20.Üzüm Çeşitleri Üzerinde Tamamlanan Çalışmalar

| Kuruluş                                | Sofralık  |           | Kurutmalık |          | Şaraplık-Şıralık |           | Toplam    |            |
|----------------------------------------|-----------|-----------|------------|----------|------------------|-----------|-----------|------------|
|                                        | Çeşit     | Klon      | Çeşit      | Klon     | Çeşit            | Klon      | Çeşit     | Klon       |
| Tekirdağ Bağ. Araş. İst.               | 7         | 21        | -          | -        | 8                | 26        | 15        | 47         |
| Manisa Bağ. Araş. İst.                 | 9         | 25        | 1          | 4        | 1                | 4         | 11        | 33         |
| Yalova Atatürk Bah. Kùltürleri. M.A.E. | 9         | 21        | -          | -        | -                | -         | 9         | 21         |
| Ankara Üniv. Zir. Fak. Bahçe Bit. Böl. | -         | -         | -          | -        | 1                | 4         | 1         | 4          |
| <b>Toplam</b>                          | <b>25</b> | <b>67</b> | <b>1</b>   | <b>4</b> | <b>10</b>        | <b>34</b> | <b>36</b> | <b>105</b> |

Çizelge 21. Üzüm Çeşitleri Üzerinde Devam Eden Çalışmalar

| <b>Kuruluş</b>                                         | <b>Sofralık</b> | <b>Kurutmalık</b> | <b>Şaraplık-Şıralık</b> | <b>Toplam</b> |
|--------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------------|---------------|
| Bağcılık Araş. İst./Tekirdağ                           | 1               | -                 | -                       | 1             |
| Bağcılık Araş. İst./Manisa                             | 1               | -                 | 1                       | 2             |
| Bahçe Kült. Araş. İst./Erzincan                        | 1               | -                 | -                       | 1             |
| Kayısı Araş. İst. /Malatya                             | 1               | 1                 | -                       | 2             |
| GAP Uluslararası Tarımsal Araş. Eğit. Merk./Diyarbakır | -               | -                 | 1                       | 1             |
| Doğu Akdeniz Geçit Kuşağı Tar. Araş. İst./K.Maraş.     | 2               | -                 | -                       | 2             |
| Alata Bahçe Kült. Araş. İst./Mersin                    | 1               | -                 | -                       | 1             |
| Orta Karadeniz Geçit Kuşağı Tar. Araş. İst./Tokat      | -               | -                 | 1                       | 1             |
| Antepfıstığı Araş. İst./G. Antep                       | 2               | 1                 | -                       | 3             |
| Dicle Üniv. Ziraat. Fak. Bahçe Bit. Bölümü             | -               | -                 | 2                       | 2             |
| <b>TOPLAM</b>                                          | <b>9</b>        | <b>2</b>          | <b>5</b>                | <b>16</b>     |

Çizelge 22. Asma Anaçları Üzerinde Tamamlanan Çalışmalar

| <b>Kuruluş</b>               | <b>Anaç</b> | <b>Klon</b> |
|------------------------------|-------------|-------------|
| Tekirdağ Bağcılık Araş. İst. | 6           | 19          |
| Manisa Bağcılık Araş. İst.   | 2           | 6           |
| <b>Toplam</b>                | <b>8</b>    | <b>25</b>   |

Öneriler:

1. Çalışmalarda süreklilik ilkesinin benimsenmesi,
2. 2006'dan önce sonuçlanan çalışmaların yeniden değerlendirilmesi ve gerekirse yenilenmesi,
3. "Tartılı-Derecelendirme" yönteminin revizyonu,

4. Emir, Karadimrit, Parmak (*Nevşehir*), Hasandede (*Kırıkkale*), Tahannebi, Çiloreş (*Ş.Urfa*), Sergi Karası (*G.Antep*), Rumi (*Kilis*), Pafi (*Hatay*), Tarsus Beyazı (*Tarsus*), Merzifon Karası (*Merzifon*), Ekşikara (*Konya*), Çiftlik (*Safranbolu*) çeşitlerinin programa alınması

#### 2.1.3.17.2.3. Melezleme İslahı Çalışmaları

Çizelge 23. Melezleme İslahı Çalışmaları İle Elde Edilen Yeni Üzüm Çeşitleri

| Kuruluş                                                          | Tescil Edilen Çeşitler                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yalova Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araş. Enstitüsü (8 Çeşit) | Ata Sarısı, Yalova İncisi, Yalova Beyazı, Yalova Çekirdeksizi, Ergin Çekirdeksizi, Samancı Çekirdeksizi ( <i>Beyaz</i> ); Uslu ( <i>Kırmızı- Mor</i> ), Yalova Misketi ( <i>Siyah</i> )            |
| Tekirdağ Bağcılık Araş. İstasyonu (10 Çeşit)                     | Barış, 261, Tekirdağ Sultanı, Bozbey, Tekirdağ Misketi ( <i>Beyaz</i> ); Trakya İlkeren, 56, Özer Karası ( <i>Siyah</i> ), Tekirdağ Çekirdeksizi ( <i>Mor-Kırmızı</i> ), Güz Gülü ( <i>Pembe</i> ) |
| Manisa Bağcılık Araş. İstasyonu (5 Sultani Tipi)                 | Altın Sultani ( <i>Kurutmalık</i> ), Manisa Sultanı ( <i>Sofralık</i> ), Saruhan Bey ( <i>Kurutmalık</i> ), Sultan 1 ( <i>Sofralık-Kurutmalık</i> ), Sultan 7 ( <i>Kurutmalık</i> )                |

#### Öneriler:

1. Sofralık çeşit ıslahında, dünyadaki emsallerinden daha üstün çeşitlerin eldesi hedeflenmeli,
2. Tescil için acele edilmemeli ve çeşitlerin isimlendirilmesinde, uluslararası algılama ve telaffuz kolaylığı dikkate alınmalı,
3. Sultani’de olduğu gibi, seçilen tiplerin tescil sırasında isimlendirilmesinde, çeşidin asıl adı mutlaka korunmalıdır. Farklı bir tip olduğunu belirtmek için, ismin önüne ya da arkasına belirteç simgeler konulabilir.

#### 2.1.3.18. Bağcılık Araştırmaları

Mevcut Ziraat Fakùltelerinin 20’sinde faal olan Bahçe Bitkileri Bölümleri başta olmak üzere Bitki Koruma, Toprak ve Bitki Besleme, Tarımsal Yapılar ve Sulama, Tarım Ekonomisi ve Tarım Makinaları bölümlerinde uygulamalı ve kısmen temel; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na bağlı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü’ne (TAGEM) bağlı 11 araştırma kuruluşunda ağırlıklı olarak uygulamaya dönük bağcılık araştırma projeleri yürütölmektedir. Diğer yandan, daha sınırlı düzeyde olmak üzere kimi kamu kurumları (DPT, MPM, İGEME, TAPDK gibi) ile AR-GE birimleri olan kimi kooperatif (TARİŞ), birlik (TÜRKTOB, üretici birlikleri) ve özel sektör kuruluşları da bağcılık araştırmalarına katkı sağlamaktadırlar.

#### Tübitak Kaynakları

2005 yılından bu yana, TÜBİTAK tarafından 1007 Kod'lu Kamu Kurumları AR-GE Projelerine önemli ölçüde kaynak aktarılmaktadır. Bu bağlamda, TAGEM adına Manisa ve Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüleri, Ankara Ziraî Merkez Araştırma Enstitüsü ve Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü'nün işbirliği ile yürütülen 107G116 Kod'lu *"Ülkemizde Yetiştiriciliği Yapılan Ekonomik Öneme Sahip Bazı Üzüm Çeşit Ve Amerikan Asma Anaçları İle Klonlarının Virüsler Ve Agrobacterium vitis Yönünden Arındırılması, Tanımlanması Ve Yeni Üzüm Çeşitlerinin Geliştirilmesi"* ve 105G078 Kod'lu *"Ülkemizde Ekonomik Öneme Sahip Bazı Meyve Türleri İle Asma Gen Kaynaklarının High-Throughput Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması"* projeleri, 2012 yılında sonuçlanmıştır. Yine TÜBİTAK'ın 1001,1002,1003,1013 Kod'lu destekleme programları da bağcılık projelerine açıktır. Son yıllarda AB kaynaklı, 7. Çerçeve Programı, COST, EUREKA gibi araştırma organizasyonlarınca iki veya daha fazla ülkenin ortak yürüttüğü projelere de önemli destekler sağlanmaktadır.

## Öneriler

### *Genel Strateji*

TÜBİTAK'ın ulusal ve uluslararası araştırma desteklerinden daha fazla yararlanabilmek için disiplinler ve kurumlar arası işbirliğini öngören çok ortaklı ve kapsamlı projeler üretilmesi,

### *Öncelikler*

1. Sertifikalı fidan üretim sisteminin kurulmasına ve geliştirilmesine destek veren araştırmalar (Klon/Tip seleksiyonu, farklı genetik kategoriler "çeşit, tip, klon" ve patojenik organizmalar için ileri ve hızlı tanı tekniklerinin geliştirilmesi),
2. Tüm değerlendirme şekilleri için geçerli olmak üzere, özellikle ürün kalitesi'nin artırılmasına yönelik yetiştirme tekniği (entegre zararlı yönetimi ve İTU uygulamalarının geliştirilmesi, anaç seçimi ve dikim sıklığı, terbiye-budama sistemleri, bitki taç yönetimi, sulama ve gübreleme, ürün kayıplarının önlenmesi, büyümeyi düzenleyici maddelerden yararlanılması) araştırmaları,
3. Kuru üzümde (özellikle Sultani) mikotoksinlerden (Aflatoksin 'AF' ve özellikle Okratoksin A "OTA") ve eksoz gazlarından (Kurşun) kaynaklanan; hem çekirdeksiz kuru üzümlerde, hem de sofralık üzümlerde, iç tüketim ve özellikle dış satım açısından büyük sıkıntı yaratan kalıntı sorununun çözümüne yönelik araştırmalar,
4. Ülkemizin dışsattım şansını artıracak üstün nitelikli yeni sofralık üzüm çeşitlerinin eldesine yönelik melezleme ıslahı çalışmaları,
5. Çeşitler ve anaçlar için dayanıklılık ıslahı araştırmaları,



6. Organik kuru üzüm ve sofralık üzüm üretiminin geliştirilmesine yönelik araştırmalar,  
7. Örtü altında erkenci sofralık üzüm üretiminin geliştirilmesine yönelik araştırmalar.

#### 2.1.3.19. Bağcılıkla İlgili Kayıt Sistemleri

Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS),

Örtüaltı Kayıt Sistemi (ÖKS)

Bitki Koruma Kayıt Sistemi (BKKS),

Bitki Pasaportu Kayıt Sistemi (BPKS)

Tarımsal İşletme Kayıt Sistemi (TİKAS)

#### 2.1.3.20. Bağcılıkla İlgili Desteklemeler

##### 2.1.3.20.1. Tarımsal Destekler (2013)

Çizelge 24.Tarımsal Destekler

| <b>Biyolojik ve Biyoteknik Mücadele Desteği</b>                                              | <b>Örtü Altı</b> | <b>Açık Alan</b>  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| Biyoteknik                                                                                   | 100 TL/Da        | 30 TL/Da          |
| Biyolojik                                                                                    | 300 TL/Da        | 30 TL/Da          |
| Paket                                                                                        | 430 TL/Da        | 60 TL/Da          |
| <b>Organik Tarım ve İyi Tarım Desteği</b>                                                    |                  |                   |
| İTU                                                                                          | 100 TL/Da        | 25 TL/Da          |
| Organik Tarım                                                                                |                  | 50 TL/Da          |
| <b>Mazot, Gübre ve Toprak Analiz Desteği</b>                                                 |                  |                   |
| Mazot Desteği                                                                                | 4,3 TL/Da        |                   |
| Gübre Desteği                                                                                | 5,5 TL/Da        |                   |
| Toprak Analiz Desteği                                                                        | 2,5 TL/Da        |                   |
| Sertifikalı Fidan Kullanım Desteği                                                           | Standart Fidan   | Sertifikalı Fidan |
| Bağ Tesisi                                                                                   | 100 TL/Da        | 230 TL/Da         |
| <b>Tarımsal Danışmanlık, Çiftlik Muhasebe Veri Ağı Sistemi Kayıt, AR-GE Proje Destekleri</b> |                  |                   |
| Çiftlik Muhasebe Veri Ağı Katılım Desteği                                                    | 375 TL/İşletme   |                   |
| Tarımsal Yayım ve Danışmanlık Hizmet Desteği                                                 | 600 TL/İşletme   |                   |

|                                                                             |               |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| AR-GE Proje Desteği                                                         | Proje Bazında |
| Türkiye Tarım Havzaları Üretim ve Destekleme Modeli Fark Ödemesi Destekleri |               |
| Üzüm yer almıyor                                                            |               |

### 2.1.3.20.2. Faiz İndirimli Tarımsal Krediler

Çizelge 25. Faiz İndirimli Tarımsal Krediler (T.C. Ziraat Bankası ve T.K. Kooperatifleri)

| Konu                                            | Faiz İndirimi (%) |         |
|-------------------------------------------------|-------------------|---------|
|                                                 | Yatırım           | İşletme |
| Örtü altı Yetiştiriciliği (750.000 TL'ye kadar) | 50                | 50      |
| Açıkta Yetiştiricilik (50.000 TL'ye kadar)      | 50                | 50      |
| Sertifikalı Fidan Üretimi                       | 100               | 100     |
| Sertifikalı Fidan Kullanımı                     | 50                | 50      |
| İyi Tarım/Organik Tarım                         | 50                | 50      |
| Tarımsal Mekanizasyon                           | 50                | 50      |
| Modern Basınçlı Sulama                          | 100               | 100     |
| Arazi Alımı                                     | 25                | 25      |

### 2.1.3.20.3. Diğer Tarımsal Kredi ve Destekler

1. KOBİ'lere Devlet Hibe ve Destekleri
2. Diğer Devlet Bankalarının ve Özel Bankaların Tarımsal Kredileri
3. Tarım Reformu Genel Müdürlüğü'nün "Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı" çerçevesinde; Ekonomik Yatırımlara %50, Tarımsal Sulama Sistemlerinin Rehabilitasyonu'na İlişkin Yatırımlara %75 Hibe Desteği
4. IPARD- Kırsal Kalkınma Hibe Destekleri
5. AB Hibe Destekleri

### 2.1.3.21. Bağcılıkla İlgili Tarım Sigortaları (TARSİM)

Çizelge 26. TARSİM (Tarım Sigortaları)

|         |                                                                                                  |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paket 1 | Tüm bitkisel ürünler için;<br>Dolu+Fırtına, Hortum, Yangın, Deprem ve Heyelan, Sel ve Su Baskını |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                |                                                                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paket 2        | Sadece meyveler/bağlar için;<br>Don+Dolu, Fırtına, Hortum, Yangın, Deprem, Heyelan,Sel ve Su Baskını                                                  |
| Sera Sigortası | Sera yapı malzemeleri, teknik ekipman ve yetiştirilen ürünler için; Dolu, Fırtına, Hortum, Yangın, Deprem, Taşıt çarpması, Heyelan, Sel ve Su Baskını |

Çizelge 27. Bağcılık Sektörünün Tarsim Kaynaklarından Yararlanma Etkinliği<sup>1</sup>

|                            | 2010   | (%)  | Sıra | 2011   | (%)  | Sıra | Değişim(%) |
|----------------------------|--------|------|------|--------|------|------|------------|
| Sigorta Bedeli (milyon TL) | 158,8  | 6,3  | 3    | 383,5  | 9,6  | 2    | +141,5     |
| Prim Üretimi (milyon TL)   | 11,2   | 11,8 | 2    | 34,8   | 14,0 | 2    | +209,8     |
| Ödenen Hasar (milyon TL)   | 23,4   | 25,7 | 1    | 15,1   | 10,9 | 3    | -35,4      |
| Police Sayısı              | 11.974 | 3,4  | 6    | 17.929 | 3,3  | 6    | +49,7      |

<sup>1</sup> % ve Sıra değerleri, Bitkisel Üretim içindeki yeri ifade etmektedir.

#### Öneri

Kuraklık ve yüksek sıcaklık risklerinin sigorta teminatı kapsamına alınması gereklidir.

#### 2.1.3.22. Üzüm Üretici Birlikleri

Çizelge 28. Üretici Birliklerinin Dağılımı

|                       | Ortak Sayısı | Birlik Kapasitesi (ton) |
|-----------------------|--------------|-------------------------|
| Amasya/Merzifon       | 34           | 163                     |
| Kırklareli/İl Bazında | 51           | 305                     |
| Denizli/Çal           | 359          | 7.572                   |
| Mersin/Gülnar         | 83           | 3.115                   |
| Diyarbakır/Çüngüş     | 50           | 913                     |
| Diyarbakır/Çermik     | 22           | 1.805                   |
| Kırıkkale/Delice      | 58           | 260                     |
| Manisa/Köprübaşı      | 157          | 355                     |
| Nevşehir/Ürgüp        | 291          | 7.073                   |
| Kayseri/İncesu        | 25           | 657                     |
| Elazığ/Ağın           | 18           | 249                     |
| Ankara/Kalecik        | 59           | 1.550                   |
| Adıyaman/Gölbaşı      | 142          | 347                     |

|                   |              |               |
|-------------------|--------------|---------------|
| <b>TOPLAM(13)</b> | <b>1.349</b> | <b>24.364</b> |
|-------------------|--------------|---------------|

#### Değerlendirme

1. Ülke çapında üzüm üreticilerinin örgütlenme kapasitesi çok düşük düzeydedir.
2. TARIŞ Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin 19.000'den fazla ortağı vardır.
3. TASKOBİRLİK'in 6000 ortağı olmasına rağmen borçlarını ödeyemediği için 2008'den beri faal değildir.

#### **2.1.3.23.Bağcılıkla İlgili Yasal Mevzuat**

| <b>Kanunlar</b>                                         | <b>Kanun No</b> | <b>Yürürlük (Resmi Gazete)</b> | <b>Değişiklik</b> |
|---------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-------------------|
| Tarım Kanunu                                            | 5488            | 25.04.2006/26148               |                   |
| Tohumculuk Kanunu                                       | 5553            | 08.11.2006/26340               |                   |
| Tarım Sigortaları Kanunu                                | 5363            | 14.06.2005/25852               |                   |
| Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Kanunu     | 5648            | 18.05.2007/26526               |                   |
| Organik Tarım Kanunu                                    | 5262            | 31.12.2004/25659               |                   |
| Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu | 5996            | 23.06.2010/27610               |                   |
| Tarımsal Üretici Birlikleri Kanunu                      | 5200            | 06.07.2004/25514               |                   |
| Toprak Koruma ve Arazi Kullanımı Kanunu                 | 5403            | 19.07.2005/25880               |                   |
|                                                         | 5578            | 09.02.2007/26429               | Değişiklik        |

| <b>Yönetmelikler</b>                                                      | <b>Yürürlük (Resmi Gazete)</b> | <b>Değişiklik</b> |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| <b>Bağcılık Yönetmeliği</b>                                               | <b>30.12.2006/26392</b>        |                   |
| Bitki Çeşitlerinin Kayıt Altına Alınması Yönetmeliği                      | 13.01.2008/26755               |                   |
| Asma Fidanı ve Üretim Materyali Sertifikasyonu ve Pazarlaması Yönetmeliği | 03.07.2009/27277               |                   |
|                                                                           | 12.05.2012/28290               | Değişiklik        |
|                                                                           | 12.03.2013/28585               | Değişiklik        |
| İyi Tarım Uygulamaları Hakkında Yönetmelik                                | 21.10.2011/28091               |                   |

|                                                              |                  |  |
|--------------------------------------------------------------|------------------|--|
| Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik | 18.08.2010/27676 |  |
|--------------------------------------------------------------|------------------|--|

#### 2.1.4. Türkiye Bağcılığı İle İlgili 2023 Hedefleri

##### 2.1.4.1.Genel Hedefler

1. Sofralık, kurutmalık (*çekirdeksiz ve çekirdekli*), şıralık ve şaraplık üzüm üretimi için en elverişli ekolojik alanların ve bu yörelere en uygun yetiştirme tekniği modellerinin belirlenmesi ve örgütlü bir yapı içinde uygulanmasına yönelik havza bazlı destekleme yapılması,
2. Yedi yıldır yürürlükte olmasına rağmen, bir türlü uygulanamayan **“Bağcılık Yönetmeliği”** yerine, 14.07.1970 tarihli ve 1311 Sayılı Kanun esas alınarak, yaptırım gücüne sahip yeni bir **“Bağcılık Kanunu”** hazırlanması ve çıkarılması için çalışmaların başlatılması; bu arada “Bağcılık Yönetmeliği”nin uygulanması (Bağcılık Komitesi,Alt Komiteler, Özel Teşvikler) için Bakanlığın merkez (BÜGEM) ve taşra birimlerinin (İl ve İlçe Müdürlükleri) daha etkin çalışmaya yönlendirilmesi,
3. Fidan üretim işletmelerinde sertifikalı fidan alt yapısının en önemli unsuru olan anaç ve kalem damızlıklarının bir an önce kurulması amacıyla, özel destekleme uygulamalarının katkısıyla, klon bazında temel (baz) fidan üretimine hemen başlanması ve en geç üç yıl içinde tüm işletmelerde AB standartlarına uygun sertifikalı fidan üretimine geçilmesi ve üretimin geliştirilmesi için” Doğrudan Sertifikalı Fidan Destek Primi” uygulamasına yeniden başlanması,
4. Ağırlıkla yerel tüketime yönelik olarak susuz koşullarda ve küçük alanlarda geleneksel bağcılık yaparak sofralık, çekirdekli kurutmalık ve şıralık üzüm üreten; ancak verim ve üretim düşüklüğü ve ürün pazarlama sorunları nedeniyle bağcılıktan giderek kopan Ortakuzey, Ortagüney, Ortadoğu ve Güneydoğu tarım bölgelerinin üzüm üreticileri için “Bağcılığın Geliştirilmesi”ne yönelik 7. maddesi uyarınca Bağcılık Yönetmeliği’nin Özel Destekleme Uygulaması’nın hayata geçirilmesi,
5. Daha önce ağırlıklı olarak verim artışı gözetilerek tamamlanan klon seleksiyonu çalışmalarının, aynı ya da farklı populasyonlar üzerinde, ürün kalitesi ve bireylerin sağlık statüleri gözetilerek yeniden değerlendirilmesi ve gerekiyorsa yenilenmesi,
6. Özellikle sofralık ve çekirdeksiz kurutmalık üzüm üretiminde, ürün verim ve kalite kayıplarının en aza indirilmesi, insan sağlığı ve çevrenin korunmasına yönelik olumlu etkileri nedeniyle, bitki koruma ürünlerinin bilinçli kullanımı konusunda, tüm tarafların işbirliği içinde çalışmasının sağlanması, bu amaçla “Entegre Mücadele ve İyi Tarım Uygulamaları”nın daha etkili olarak desteklenmesi,

7. Sofralık üzüm üretiminde, ekolojik ve coğrafi açıdan sahip olduğumuz avantajları ve güçlü potansiyelimizi iyi kullanarak dışışsatım potansiyelimizin geliştirilmesi amacıyla, **Sultani** başta olmak üzere diğer çekirdeksiz ve çekirdekli sofralık çeşitlerin yetiştiriciliği için en uygun yörelerde modern sistemlerle toplu bağ alanlarının oluşturulmasına yönelik olarak, bir yandan büyük boyutlu işletmelerin kurulması, diğer yandan küçük işletmelerin kooperatif ya da birlikler altında toplanması ve üstün kalitede ihraçlık ürün eldesine yönelik özel yetiştirme tekniği uygulamalarının desteklenerek standart hale getirilmesi,
8. Örtü altında erkenci sofralık üzüm üretimi ve organik (ekolojik) üzüm (sofralık ve kuru üzüm) üretimine daha etkin destek verilerek bu ürünler de dışışsatım potansiyelinin geliştirilmesi,
9. Asma gen kaynaklarının taranması, koruma altına alınması, tanımlanması ve ıslahçıların kullanımına açılması çalışmalarının desteklenerek sürdürülmesi,
10. Melezleme yoluyla üstün nitelikli yeni sofralık üzüm çeşitlerinin elde edilmesi çalışmalarının desteklenerek sürdürülmesi.

#### 2.1.4.2. Üretim Hedefleri

1. TÜİK tarafından yayımlanan ‘Bitkisel Ürün Denge Tablosu’na göre 2011/2012 döneminde yalnız iç tüketim dikkate alınarak hesaplanan “üzüm üretiminde yeterlilik oranı” **%134,3** olarak verilmiştir. Bu değer, üzüm üretiminde **1/3** oranında bir üretim (arz) fazlasını işaret etmektedir. Ancak üretilen üzümün en az **%30**’u çekirdeksiz kuru üzüm ve sofralık olarak ihraç edildiğine göre, bu denge tablosuna göre, ülkemizde üretilen üzümün tümüyle tüketildiği sonucuna varılabilir.
2. TÜİK verilerine göre, son **12** yıllık dönemde bağ alanları **%14** azalırken, üzüm üretimi **%14** artmıştır. Bu değerler, aynı dönemde birim alandaki üzüm veriminin yaklaşık **%28** arttığını göstermektedir.
3. Bu eğilim üzerinden bir projeksiyon yapıldığında, **2023** yılında bağ alanımızın yaklaşık **%12** azalarak **406.821** hektara ineceği; üzüm üretimimizin ise aynı oranda artarak **4.687.720** tona, üzüm veriminin de **%24** artarak **11.523** ton/hektara ulaşacağı öngörülebilir.
4. Bu öngörü gerçekçi görünmesine rağmen; son 4 yıllık dönemde, bağ alanımızın **%3,5** **azaldığı**, üzüm üretiminin ise bir değişiklik olmadan **4,2 milyon ton** düzeyinde seyrettiği gerçeğinden hareketle, özellikle iç, doğu ve güneydoğu bölgelerimizdeki bağlarda, verim artışı sağlayacak iyileştirme önlemleri zamanında alınamazsa, **öngörülen üretim artışının gerçekleşmesi zor görünmektedir**. Bu da, ülkemiz bağıcılığının üretim yönüyle, önümüzdeki 10 yılda **yerinde sayması**, hatta **hafifçe gerilemesi** anlamına gelmektedir.

5. Aslında Türkiye bağcılığında alan ve üretim hedeflerini; yukarıda sözü edilen önlemlerin alınacağını, bunun da iç tüketimde ve dışsatımda artış sağlayacağını varsayarak, hesaplanan projeksiyon değerlerini belirli ölçüde aşacak şekilde koymalıyız.

6. Buna göre; bağ alanlarının ilk 5 yılda **435.000 hektara** geriledikten sonra **2023 yılında** tekrar **450.000 hektara**; üretimin ise, **iç tüketimin %15, dışsatımın %25 artacağı öngörüsü ile ilk 5 yılda 4.5 milyon tona, 2023 yılında ise 5 milyon tona** çıkarılmasının hedeflenmesi daha gerçekçi görünmektedir.

## TEŞEKKÜR

Çok Değerli Katkıları İçin ;

Menşure **ÇELİK**, Ceren **ÇELİK**, Yıldız **DİLLİ**, Kürşad **DURMAZ**, Ali **ERGÜL**, Onur **ERDOĞAN**, Selçuk **KARABAT**, Hüseyin **KARATAŞ**, Metin **KESGİN**, Mehmet Ali **KİRACI**, Ümit Bayram **KUTLU**, Akay **ÜNAL**, A.Semih **YAŞASIN** ve Kamil **YILMAZ**'a

### 2.1.5. YARARLANILAN KAYNAKLAR

Anonymous., 2012. OIV Statistical Report on World Vitiviniculture 2012.

Çelik,H., Ağaoğlu, Y. S., Fidan, Y., Marasalı, B., Söylemezoğlu, G., 1998. Genel Bağcılık SUNFİDAN A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi:1, ISBN 975-96656-0-3, 256 s, Ankara.

Çelik,H., 2006. Üzüm Çeşit Kataloğu (Grape Cultivar Catalog). SUNFİDAN A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi:3, ISBN 975-96656-1-1, 165 s, Ankara.

Çelik,H., Kunter, B., Söylemezoğlu, G., Ergül, A., Çelik, H., Karataş, H., Özdemir, G., Atak,A., 2010. Bağcılığın Geliştirilmesi Yöntemleri ve Üretim Hedefleri. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi Bildiri Kitabı, Cilt 1: 493-513, Ankara.

Çelik,H., 2012. Türkiye Bağcılığı ve Asma Fidanı Üretimi-Dış Ticareti İle İlgili Stratejik Bir Değerlendirme. TÜRKTOB Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi. Sayı 4:10-16.

Çelik,H., Kunter, B., Selli, S., Keskin, N., Akbaş, B., Değirmenci, K., 2012. Kalecik Karası Üzüm Çeşidinde Klon Seleksiyonu ve Seçilen Klonlara Ait Ana Damızlık Parselinin Oluşturulması. TÜBİTAK- TOVAG 107O731 No'lu Proje Sonuç Raporu. 87 s. Ankara.

Ergül,A., Çelik,H., Söylemezoğlu,G., Boz,Y., Yaşasın,A.S., Özer,C., Uysal,T., Kazan,K., 2012. Ülkemizde Ekonomik Öneme Sahip Bazı Meyve Türleri İle Asma Gen

Kaynaklarının High-Throughput Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması. TÜBİTAK Proje No: 105G078.

Mc Govern, P.E., 2007. Ancient Wine. Origin of Viniculture. ISBN 978 069 112 7842, Princeton Üniv. Press, 400 p.

<http://www.indexmundi.com/agriculture/?commodity=grape&grape=production>

<http://www.oiv.int>

<http://www.indexmundi.com/agriculture/?commodity=grape&grape=fresh-domestic-c>

<http://www.fao.org/site/567/default.aspx>

<http://www.tuik.gov.tr>

<http://www.tarsim.org.tr>

<http://www.tkd.gov.tr>

<http://www.tarim.gov.tr>

**2.2. Üzümün İşlenmesi ve Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi -Prof. Dr. Turgut CABAROĞLU** (*Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ADANA tcabar@cu.edu.tr*)

## Giriş

Bağcılık bakımından Dünyanın en önemli iklim kuşağı üzerinde bulunan ülkemiz çok eski ve köklü bir bağcılık kültürüne sahiptir. Arkeolojik bulgulara göre asmanın ilk olarak milattan önce 6000-5000 yıllarında (Cıralı Taş Devri), Kafkasya ve Anadolu’da kültüre alındığı ve zaman içerisinde Dünyanın diğer bölgelerine dağıldığı kabul edilmektedir (Çelik ve ark., 1998). 2012 yılı istatistiklerine göre ülkemiz Dünyada bağ alanı bakımından 5. (517.000 ha), yaş üzüm üretimi bakımından ise 6. (4.2 milyon ton) sırada yer almaktadır (OIV, 2013). Üzüm, ülkemizde üretilen meyveler içerisinde de en fazla üretilen meyvedir (yaklaşık toplam üretimin % 32’si-domates hariç). Aynı zamanda bağcılık bölgemizde ve ülkemizde tarımla uğraşan önemli bir kesimin temel geçim kaynağıdır. Bu nedenlerden dolayıdır ki üzüm ülkemiz açısından ekonomik potansiyeli en yüksek meyvedir.

Halk arasında “Cennet meyvesi” de denilen üzüm, ülkemiz ve dünyadaki değerlendirilme şekillerine bakıldığında değerlendirme alternatifi oldukça çok olan nadir meyvelerden birisidir. Üzümün başlıca değerlendirilme şekilleri ve elde edilen bazı gıdalar şöyle sıralanabilir; Sofralık üzüm, kuru üzüm, şarap, sirke, rakı, kanyak, likör, şarap bazlı



kokteyller, düşük alkollü kabarcıklı içkiler, üzüm suyu, üzüm suyu konsantresi, pekmez, köfter, pestil, sucuk, konserve, reçel, jöle, marmelat, hoşaf, komposto, hardaliye, koruk ekşisi, çekirdek yağı, çekirdek ekstraktı, tanen, tartarik asit, kırmızı renk maddesi (antosiyenin-gıda renklendiricisi olarak). Bunların dışında salamura asma yaprağı da son yıllarda ekonomik değeri artan bir üründür.

Ülkemizde üretilen üzümlerin % 36'sı sofralık olarak tüketilirken % 53 kadari kurutulmakta, % 11'i başta şarap olmak üzere pekmez, sirke, rakı, pestil, köfter, sucuk, ve üzüm suyuna işlenmektedir (GTKB, 2013). Dünya genelinde özellikle gelişmiş bağcı ülkelerde üretilen üzümlerin ise ortalama % 71 i şaraplık, %27 si sofralık ve %2 si kurutmalık olarak değerlendirilmektedir. Özellikle Fransa, ABD, İtalya, İspanya gibi gelişmiş dünya bağcı ülkelerinde üzüm katma değeri yüksek ürünlere işlenir ve üzümde elde edilen gıdalar ile ilgili sanayi de oldukça gelişmiş durumdadır. Ülkemizde ise sofralık ve kurutmalık değerlendirme dışında son yıllarda pekmez, şarap ve alkollü içki sektöründe bir canlılık görülse de diğer değerlendirme şekilleri ve ilgili sanayi ne yazık ki yeterince gelişmemiş olup böylesine büyük bir potansiyelden yeterince yararlanılamamaktadır. Bu nedenle ülkemizde alternatif değerlendirme yöntemleri üzerinde durulmalı ve bununla ilgili sanayi desteklenmeli ve geliştirilmelidir. Üzümün başlıca değerlendirilme şekilleri, üzümde elde edilen ürünler, bileşimleri ve sektörel sorunlar aşağıda kısaca açıklanmıştır.

### 2.2.1. Sofralık Üzüm

Üzüm çeşitleri sofralık, kurutmalık ve şıralık olarak üç gruba ayrılır. Bunlardan sofralık olanlar genellikle taze olarak tüketilir. Ülkemizde üretilen üzümün yaklaşık %36'sı sofralık olarak tüketilmekte ve ihraç edilmektedir. Bu amaçla kullanılan başlıca çeşitler Sultaniye (Çekirdeksiz), Tarsus beyazı, Cardinal, Yalova incisi, Çavuş, Hafızali, Italia , Hamburg Misketi, Alphonse L., Red Globe, Trakya İlkeren, Karagevrek, Besni, Rumi, Antep karası, Razakı, Müşküle'dir. Üzüm besin değeri açısından son derece sağlıklı ve kıymetli bir meyvedir. Taze üzümün bileşimi Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1. Taze Üzümün Ortalama Bileşimi (100g'da)

| Üzümün Bileşimi | 100 g Üzümde     |
|-----------------|------------------|
| Enerji          | 288 KJ (69 kcal) |
| Karbonhidratlar | 18.1 g           |
| - Şekerler      | 15.48 g          |
| - Lif           | 0.9 g            |

|                                   |           |                              |              |
|-----------------------------------|-----------|------------------------------|--------------|
| Yağ                               | 0.16 g    |                              |              |
| Protein                           | 0.72 g    | Üzümün Bileşimi              | 100 g Üzümde |
| Fenol bileşikleri                 | 100-350mg | Folat (vit. B <sub>9</sub> ) | 2 µg         |
| Tiamin (vit. B <sub>1</sub> )     | 0.069 mg  | Kolin                        | 5.6 mg       |
| Riboflavin (vit. B <sub>2</sub> ) | 0.07 mg   | C vitamini                   | 3.2 mg       |
| Niasin (vit. B <sub>3</sub> )     | 0.188 mg  | E vitamini                   | 0.19 mg      |
| Pantotenik asit (B <sub>5</sub> ) | 0.05 mg   | K vitamini                   | 14.6 µg      |
| B <sub>6</sub> vitamini           | 0.086 mg  | Kalsiyum                     | 10 mg        |
|                                   |           | Demir                        | 0.36 mg      |
|                                   |           | Magnezyum                    | 7 mg         |
|                                   |           | Manganez                     | 0.071 mg     |
|                                   |           | Fosfor                       | 20 mg        |
|                                   |           | Potasyum                     | 191 mg       |
|                                   |           | Sodyum                       | 2 mg         |
|                                   |           | Çinko                        | 0.07 mg      |

### ***Sorunlar ve öneriler***

- Ağustosun ikinci haftasından itibaren piyasaya yoğun üzüm arzından dolayı fiyatların oldukça düşmesi ve üreticinin maddi açıdan mağdur olmasıdır. Bunun önlenmesi için iyi bir üretim planlaması yapılmalı, pazarda yığılma önlenmeli, yığılmaya neden olan çeşitler farklı alanlarda değerlendirilebilmeli veya üretim farklı iklim koşullarında geniş zamana yayılmaya çalışılmalıdır.
- Bunun yanı sıra diğer çok önemli bir sorun da dünyada tüketici bilincindeki gelişmelere paralel olarak tüketicinin kaliteli, sağlıklı, güvenilir sertifikalı ürün talebinin üreticiler tarafından yeterince kavranamaması ve bu konuda yetersiz kalınmasıdır. Bu konularda üreticiler yeterince bilinçli değildir. Bu kapsamda İyi Tarım Uygulamaları iyi anlatılmalı ve mutlaka uygulanmalıdır. Özellikle AB pazarı Globalgap sertifikasına sahip üzümleri tercih eder duruma gelmiştir. Burada tarladan sofraya izlenebilirliğin sağlanması ana esastır. Üreticinin yapmış olduğu bütün uygulamalar ve kullandığı kimyasallar kayıt altına alınmakta ve gıda güvenirliliğini bozacak bir probleme meydan verilmemektedir. Kaliteli standart üzüm üretimi için arazi parçalanmasının önüne geçilmelidir.

- Yetersiz olgunlukta hasat edilen üzümlerin ihracatına izin verilmemeli, kodeks standartlarına uygun minimum “briks” değeri ve “olgunluk indisi” değerleri esas alınmalıdır.
- Sofralık üzüm üretiminde diğer bir sorun da alıcılara olan güvensizliktir. Alıcıların bir kısmı çek veya sözler vererek ürünü almakta ve üreticiyi dolandırabilmektedir. Üreticiler geçmiş acı tecrübelerine dayalı olarak ürünlerini pazarlarken birçok tereddüdü birlikte yaşamaktadır. Üreticilerin bu yöndeki sorunlarının oluşmasındaki en önemli nedenlerden birisi de örgütlü olmamalarıdır.
- Üretimde insan ve çevre sağlığı korunmalı, dış ticaret isteklerine uygun, kaliteli standart, güvenilir, izlenebilir ürün üretilmeli, tüketiciye sağlıklı güvenilir ürünler sunulmalı, müşteri ve tüketici şikâyetleri dikkate alınarak en düşük düzeye indirilmelidir. Alıcı ile müşteri arasındaki ilişkiler geliştirilmeli, ihracatçılar bir konsensüs oluşturarak, sözleşmeli tarım yaygınlaştırılmalı ve üreticinin haklarını da göz önünde bulundurmalıdır. İşletmeler bünyesinde teknik eleman istihdam edilmelidir. Alıcı ülkelerin koyduğu kriterler gözden geçirilerek, ihracatçıların görüşü alındıktan sonra bağ alanlarında kullanılacak ilaçları içeren, toksikolojik data'lara sahip ilaçlardan bir ilaçlama programı hazırlanmalıdır. Kalıntı sorunu olması durumunda bağcılığımızın nasıl dar boğaza gireceği üretici gelirlerinin azalacağı ülkemizin büyük bir döviz girdisinden yoksun kalacağı üreticiye iyi anlatılmalı bu konularda eğitim ve yayın çalışmaları yapılmalıdır.

### 2.2.2. Kuru Üzüm

Üzümün değerlendirme şekillerinden biri de kurutmadır. Dünyada yılda 1,2 milyon tona yakın kurutulmuş üzüm elde edilmektedir. Türkiye, A.B.D, Çin, İran, Hindistan, Şili, Güney Afrika, Arjantin, Yunanistan ve Özbekistan dünyanın en önemli kuru üzüm üreticisi ülkeleridir (IGM, 2013). 2012 yılı verilerine göre Türkiye 286.575 bin ton ile Dünyanın en büyük kuru üzüm üreticisidir. Ülkemizde üretilen üzümün yarıdan fazlası (%53) kurutulmaktadır. Kuru üzüm üretiminde bazı yıllar ise ABD birinci sırayı almaktadır. Ülkemiz dünyanın en büyük kuru üzüm ihracatçısı olup, 2012 yılı kuru üzüm ihracatı 225 bin tona ulaşmış ve ekonomiye 520 milyon dolarlık girdi sağlanmıştır.

Kurutmalık üzümler çekirdekli ve çekirdeksiz olarak ikiye ayrılır. Bunlardan genellikle çekirdeksiz olanlar tercih edilmektedir. Çekirdeksiz kuru üzüm üretimi Ege Bölgesinde, çekirdekli kuru üzüm üretimi ise daha çok İç Anadolu, Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da yoğunluk kazanmıştır.

Üzüm alkali çözeltide bandırılarak veya bandırılmadan doğal (naturel) olarak sergi yerlerinde kurutulur. Bandırma çözeltisinin hazırlanmasında potasa da denilen potasyum karbonat ( $K_2CO_3$ ) ve zeytinyağı kullanılır. Çözeltinin konsantrasyonu Bome ile 5-8 derece olacak şekilde ayarlanır. Zeytinyağı miktarı ise %0.5-1.5 arasında değişebilir. Bandırma işleminin amacı üzüm tanesi üzerinde bulunan mumsu tabakanın alınarak taneden su kaybının hızlandırılması ve bunun sonucunda üzümün daha kısa sürede kuruması ve taneye yumuşak ve elastik bir yapı kazandırılmasıdır (Didin ve ark., 2001). Kuruma süresi yer sergilerde 7-10 gün, tel sergilerde ise 13-17 gündür. Üzümde nem oranı genellikle % 12-15 düzeyine düştüğünde kurutma işlemine son verilir. Yaklaşık 4 kg yaş üzümünden 1 kg kuru üzüm elde edilir. Sergi yerlerinden toplanan üzümler işleme makinesinden geçirilerek sap-kaba çöp ve kötü taneler uzaklaştırılır ve ardından işletmelere gönderilir. İşletmelerde üzümler basınçlı yıkama düzeneğinden geçirilerek yıkanır ve toz, toprak, taş vb. maddelerden arındırılır ve ardından kükürtlendir. Ayrıca üzümler yapışmayı önlemek için alıcıların isteğine bağlı olarak “durkeks, saltanol” gibi yağlardan biri ile yağlanırlar (Didin ve ark., 2001). Temizleme, sınıflandırma ve diğer işlemleri tamamlamış kuru üzümler tartılır ve değişik ambalajlarda paketlenir. Kuru üzüm, çerez olarak tüketim dışında, komposto, pasta, kek ve bisküvi üretiminde kullanılmaktadır. Ayrıca düşük kalite kuru üzümler (özellikle çekirdekli kuru üzümler) rakı, kanyak ve sirke üretiminde de kullanılır. Kuru üzüm oldukça besleyici enerji değeri yüksek, mineralce zengin gıdalardan birisidir. Kuru üzümün bileşimi Çizelge 2 de verilmiştir.

Çizelge 2 Kuru Üzümün Bileşimi (Şimşek ve Artık, 2002)

| Bileşim (%)                | Kuru Üzüm |
|----------------------------|-----------|
| Toplam Kuru Madde          | 94,3      |
| Titrasyon Asitliği         | 1,56      |
| Toplam Şeker               | 67,1      |
| Glukoz                     | 32        |
| Früktoz                    | 33,2      |
| Sakkaroz                   | 1,9       |
| Toplam Kül                 | 2,02      |
| Mineral Maddeler (mg/100g) |           |
| Fosfor                     | 110       |
| Demir                      | 2,3       |
| Bakır                      | 0,37      |

|               |       |
|---------------|-------|
| Çinko         | 0,25  |
| Potasyum      | 782   |
| Sodyum        | 21    |
| Magnesium     | 41    |
| Mangan        | 0,464 |
| Kalsiyum      | 80    |
| Enerji (kcal) | 291   |

### ***Sorunlar ve Öneriler***

Kuru üzüm üretiminin büyük bir kısmı ihraç edildiğinden kuru üzüme yönelik sorunların başında üründe gıda güvenilirliğinin sağlanamaması gelmektedir. Gıda güvenilirliği konusunda en temel iki sorun küf kaynaklı mikotoksin ve tarımsal ilaç kalıntısıdır. Üzüm fungal gelişmeye hassas meyvelerden birisidir. Üzümde rastlanan en önemli mikotoksin OTA olarak bilinen okratoksin A dır. Bu toksin ağırlıklı olarak *Aspergillus carbonarius* tarafından oluşturulur (Şen ve Nas, 2010). Toksin olgunlaşmadan itibaren bağbozumu öncesinde, kurutma sırasında veya depolama sırasında olumsuz koşullarında meydana gelebilir. Özellikle kurutma sırasında havadaki nemin artması veya depo neminin yüksek olması oluşumu tetiklemektedir. Kuru üzümde limitlerin üzerinde OTA varlığı yalnızca ekonomik sorunlara neden olmamakta aynı zamanda önemli sağlık riski de oluşturmaktadır. Kuru üzümde bu sorunun önüne geçmek için üreticiler bilinçlendirilmeli, bağdan sofraya iyi tarım uygulamaları, GLOBALGAP, izlenebilirlik ve ISO 22000 gıda güvenilirliği yönetim sistemleri entegre şekilde uygulanmalıdır. Sergi yerleri ve kurutma teknikleri modernize edilmeli, rantabl makineli kurutma yöntemleri araştırılmalıdır. Depolamaya önem verilmeli, depo koşulları modernize edilmelidir. Taşıma ve paketlenme, ambalajlama teknikleri geliştirilmelidir. Toksin oluşumundan korunmak için ozon uygulaması üzerinde durulmalıdır.

Diğer taraftan üreticimizin dünya çiftçisi ile rekabetini engelleyen unsurları ortadan kaldıracak düzenlemelere gidilmeli, kalitenin ve standartların yükseltilmesi için amaca uygun destekler devreye sokulmalıdır. Uygun şekilde hasat yapılmalıdır. Eğitim çalışmalarına önem verilmeli ve yoğun bir şekilde devam edilmeli, ilaç ve gübre kullanımı konusunda üreticiler bilinçlendirilmeli. Ürünlerin üretim ve kurutma aşamaları denetlenmeli. Bileşiminde yüksek oranlarda kurşun, demir gibi ağır metal iyonu bulunan kimyevi gübre, potasa vb. girdiler ile kalıntı sorunu yaratan zirai ilaçların üzüm üretiminde kullanılması önlenmeli. Son yıllarda dünya ticaretinde önemi artan bandırmasız kuru üzüm (naturel) üretimi yaygınlaştırılmalı.

Bilindiği gibi son yıllarda tüketici taleplerinde köklü değişiklikler olmuş ve tüketiciler kimyasalların yoğun olarak kullanıldığı ürünler yerine, çevreyle barışık doğal ortamlarda yetiştirilmiş organik ürünleri tercih etmektedir. Bu bağlamda organik üzüm üretimi üzerinde durulmalıdır.

### 2.2.3. Şarap

Şarap taze üzüm veya şirasının etil alkol fermantasyonuna bırakılması sonucunda elde edilen ve % 10-13 alkol içeren alkollü bir içkidir. Şaraplar renge göre beyaz, pembe ve kırmızı, şeker içeriğine göre sek, yarı tatlı ve tatlı şarap olarak gruplandırılır. Genellikle beyaz şarap yapımında beyaz çeşitler, kırmızı şarap yapımında siyah çeşitler kullanılır. Şarap üzümünden elde edilen ürünler içerisinde katma değeri en yüksek üründür. Bağcı ülkelerin genelinde üretilen üzümler büyük oranda şaraba işlenir. Dünyada üretilen üzümün yaklaşık %71'i şaraba işlenerek değerlendirilir, ülkemizde ise bu oran % 2.7 düzeyindedir (TAPDK, 2013). Kuru ve Sofralık üzüm üretiminde dünyanın önde gelen ülkeleri arasında yer alan Türkiye şarap üretiminde oldukça gerilerdedir. Türkiye, bağ alanları, tarihi, ekolojik uygunluğu, ucuz işgücü ile şarapçılık açısından büyük bir potansiyele sahip olmasına rağmen pek çok sebepten dolayı henüz dış rekabete hazır bir şarap piyasasına sahip değildir.

Ülkemizde kalite şaraplık üzüm çeşidi olarak yaygın olarak yetiştirilen 22'si yerli, 12'si ise yabancı kökenli çeşit bulunmaktadır. Son yıllarda butik şarap işletmelerinin girişiyle bu çeşitlere yeni yabancı çeşitlerde eklenmiştir. Ülkemizde üretilen şaraplık çeşitlerin bölgesel dağılımı ve önemli yerli çeşitler aşağıdaki gibidir:

- Emir: Türkiye'deki üretim miktarı 5.500 ton'dur. Bağ alanları Orta Anadolu Bölgesi'nde bulunmaktadır.
- Narince: Türkiye'deki üretim miktarı yaklaşık 6.150 ton'dur. Bağ alanları Orta ve Doğu Anadolu Bölgeleri'nde bulunmaktadır.
- Sultaniye: Türkiye'deki üretim miktarı yaklaşık 14.000 ton'dur. Bağ alanları Ege Bölgesi'nde bulunmaktadır.
- Bornova Misketi: Türkiye'deki üretim miktarı yaklaşık 910 ton'dur. Bağ alanları Ege Bölgesi'nde bulunmaktadır.
- Çalkarası: Türkiye'deki üretim miktarı yaklaşık 5.000 ton'dur. Bağ alanları Ege bölgesi'nde bulunmaktadır
- Kalecik Karası: Türkiye'deki üretim miktarı yaklaşık 6.885 ton'dur. Bağ alanları Ege bölgesi'nde, Orta-Kuzey ve Orta-Güney Anadolu Bölgeleri'nde bulunmaktadır.

- Öküzgözü: Türkiye'deki üretim miktarı yaklaşık 11.830 ton'dur. Bağ alanları Orta, Doğu Anadolu ve Ege Bölgeleri'nde bulunmaktadır.
- Boğazkere: Türkiye'deki üretim miktarı yaklaşık 8.850 ton'dur. Bağ alanları Doğu ve Güneydoğu Anadolu ve Ege Bölgesi'nde bulunmaktadır.

Şekil1. Türkiye'de Şaraplık Üzümlerin Üretildiği Bölgeler



Bunların dışında ülkemizde yetiştirilen önemli şaraplık yerli ve yabancı çeşitler:

Adakarası, Karalahna, Kuntra, Dimrit, Papazkarası, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz, Pinot Noir, Alicante Bouchet, Carignan, Gamay, Cinsault, Grenache, Malbec, Petit Verdot, Sangiovese, Tempranillo, Çavuş, Vasilaki, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier.

Şarabın bileşiminde ortalama olarak %81 su, %12 etil alkol ve % 7 diğer bileşikler bulunur. Diğer bileşikler içerisinde organik asitler (tartarik, malik, süksinik, astik, laktik, sitrik, gallik), gliserol, şeker, vitaminler (tiyamin, riboflavin, niyasin, A, K Vit, folat, kolin, lutein, betain) mineraller (sodyum, kalsiyum, demir, magnezyum, fosfor, potasyum, çinko, bakır, manganez, florür, selenyum) ve fenol bileşikler (resveratrol, kateşin, antosiyaninler, kuersetin, tanenler) bulunur.

Ülkemizde şarap üretimi ve tüketimi son yıllarda turizmin gelişmesiyle birlikte artmıştır. Ancak bu artışın asıl nedenlerinden biri de özellikle TAPDK'nın sıkı denetimi ve bandrol sisteminin uygulanması sonucunda kayıt dışılığın sona erdirilmesidir. 2012 yılı üretim değeri 56,6 milyon litre olarak gerçekleşmiştir. Kişi başı tüketim ise 1 litrenin altındadır. 2000'li yılların başında şarap potansiyeli bakımından Türkiye dünya ülkeleri

tarafından uyuyan bir dev olarak gösterilmesine karşın geline nokta 120 milyon litrelik hedef gerçekleştirilememiştir. 2012 yılı itibariyle üretici firma sayısı 150 civarında, kurulu kapasite ise 135 milyon litredir. Son yıllarda butik şarap üreticisi sayısında artış olmuş ve bu tesislerde modern bir altyapı kurulmuştur. Genel olarak ülkemizde şarap üretiminde ciddi bir artış olmasa da kalite şarap üretiminde gelişmeler olmuştur.

Dünya bağıcı ülkelerinde şarap sektörüne bağılı katma değeri yaratan diğeri bir sektör ise şarap yan ürünleridir. Şarapçılığın gelişmiş olduğı bağıcı ülkelerde yan ürünler ile ilgili sanayi önemini artırırken ülkemizde şarap sanayi atıklarından yeterince yararlanılmamaktadır. Bunun temel nedeni ise sektörün küçük hacimli olmasıdır. Başlıca şarap atıkları cibre, sap, şarap taşı ve şarap tortusudur. Cibreden hayvan yemi, kırmızı renk pigmenti (antosiyenin), gıda boyası, diyet lifi, tanen, gübre, yüksek alkollü içki (grabba), etil alkol, biyoetanol, karatenoid, tartarik asit, glutamik asit ve enzim üretilebilmektedir. Cibreden ayrılan üzüm çekirdeğinden; üzüm çekirdeğı yağı, tanen, antioksidanlar, kozmetik ürünler, çekirdek tozu/unu, biyodizel üretilmektedir. Maya tortusundan ise tartarik asit, renk maddesi, etil alkol, mannoprotein, gıda ve yem katkısı üretilmektedir.

### ***Sorunlar ve Öneriler***

Sektörün başlıca sorunları, mevzuat eksikliği (kalite şarap üretimine yönelik üretim ve satış) vergilerin yüksek olması (özellikle ÖTV), reklam ve tanıtım yasağı, plansız bağ dikimi, kaliteli hammadde, bağ alanlarının kayıt altına tam olarak alınamaması, üzüm üreticilerinde şarap bağcılığına yönelik eğitim eksikliği, dış pazarda rekabet gücünün olmaması, tanıtım eksikliği, devlette eşgüdüm eksikliğidir. Son yıllarda kaliteli hammadde sorununu çözmek amacıyla birçok büyük şarap üreticisi kendi bağını kurmaya başlamıştır. Şarapçılıkta ideal olan özellikle kalite şarap üretiminde şarabın bulunduğı bölgede veya bağda şaraba işlenmesidir. Bu açıdan bazı işletmeler ve butik üreticiler kendi bağlarının içinde kurdukları işletmelerde üretimlerini yapmaktadır. Bu gelişmeler oldukça olumludur, ancak yeterli değildir.

Alınabilecek önlemlerin başında mevzuatın Avrupa mevzuatıyla uyumlulaştırılması ve bu bağlamda “kökeni Kontrollü İsimlendirme” sitemine geçilmesi, bağların kayıt altına alınması ve planlamanın yapılması, iç pazar çok kısıtlı olduğı için dış pazarda rekabet gücünü artıracak önlemler alınması ve bu bağlamda teşviklerin artırılması, dış pazar için kalite belgeli, gıda güvenliği açısından güvenilir ve standart ürünlerin üretilmesi, vergi oranlarının makul seviyelere düşürülmesi ve bu açıdan şarabın yüksek alkollü içkilerden ayrı tutulması. Bağdan sofraya izlenebilirliğin özellikle depolamayı da içerecek şekilde sağlanması amacıyla



iyi üretim uygulamaları ve ISO 22000 standartlarının entegre edilmesi. Küçük ve orta ölçekli bazı işletmelerde kalitenin geliştirilmesi, Şato tipi şarapçılığın desteklenmesi.

#### **2.2.4. Rakı / Suma/ Etil alkol/ Kanyak**

Ülkemizde üzümünden elde edilen en önemli yüksek alkollü içki rakıdır. Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği'ne göre Türk rakısı, yalnızca üzümünden elde edilen suma veya tarımsal kökenli etil alkolle karıştırılmış sumanın 5.000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde anason tohumu (*Pimpinella anisum*) ile ikinci kez damıtılmasıyla Türkiye'de üretilen ve alkol oranı % 45-50 arasında değişen distile alkollü bir içkidir. Üründeki toplam alkolün en az % 65'i sumadır. Hazırlanmasında rafine beyaz şeker kullanılır ve şeker miktarı en fazla 10 g/L'dir (Anonim, 2005).

“Türk rakısı” coğrafi işaret belgesi almış ve dünyadaki benzerlerinden farklı olan ve son yıllarda ihracatı artan bir ürünümüzdür. 2003 yılında alkollü içki sektöründe yapılan özelleştirme ile devlet tekelinin kalkması ve yeni üretici firmaların pazara dahil olması rekabeti getirmiş ve bunun da etkisiyle ürün çeşitliliği oldukça artmıştır. İşletmeler Ege Bölgesinde yoğunlaşmıştır. Rakı üretiminde hem yaş hem de kuru üzüm kullanılmaktadır. Sultaniye, dimrit, razaki, Tarsus Beyazı, Yapıncak, Horoz karası en yaygın kullanılan çeşitlerdir.

2013 yılı TAPDK verilerine göre yıllık rakı üretimi 44,6 milyon litredir. 1 litre suma için 12 kg taze üzüm (3 kg kuru üzüm) kullanıldığı dikkate alınırsa Rakı üretiminde kullanılan üzüm miktarının 190 bin ton civarında olduğu söylenebilir. Bu rakamlara göre ülkemizde üretilen üzümün % 4'ünün rakıya işlendiği tahmin edilmektedir. Ülkemizde Rakı sektörü son derece modern fiziki altyapı, ekipman ve laboratuarlara sahiptir. Ayrıca Türk Rakısı dünya pazarında markalaşma yolunda önemli mesafe katetmiştir.

Dünya bağcı ülkelerinde üzümünden elde edilen diğer önemli yüksek alkollü içki kanyak ve brendidir. Özellikle Fransa Konyak ve Armanyak üretiminden önemli bir gelir elde etmektedir. Ülkemizde Tekel döneminde Çanakkale'de Karasakız üzümünden kanyak yapılırsa da günümüzde üretim yapılmamaktadır.

#### ***Sorunlar ve Öneriler***

Sektörün en önemli sorunu vergi oranlarının yüksekliği, reklam ve tanıtım yasağı, kayıt dışı ve kaçak üretimdir. Özellikle son yıllarda kayıt dışı ve halk sağlığını tehdit eden sahte ve kaçak üretimler artmıştır. Buna bağlı olarak ölüm vakaları yaşanmıştır. Bu nedenle en kısa zamanda sahte ve kaçak kayıt dışı üretimin önüne geçilmeli ve gerekli önlemler

alınmalıdır. Vergi oranları makul seviyelere çekilmelidir. Türk Rakısında markalaşma çabaları özellikle ihracat açısından desteklenmelidir.

### **2.2.5. Sirke**

Sirke tarımsal kökenli sıvılar veya diğer maddelerden, iki aşamalı alkol ve asetik asit fermantasyonuyla, biyolojik yolla üretilen kendine özgü bir üründür. Bir çok şekerli hammaddeden sirke elde edilebilir. Sirke üretiminde en çok kullanılan hammaddeler ise yaş ve kuru üzümdür. Üzüm sirkesi biyolojik yolla, taze üzümde elde edilen şaraptan, asetik asit fermantasyonu ile elde edilen sirkeye denir. Türk standardına göre (TS 1880) üzüm sirkesinde fermantasyon sonucu oluşan asitlik (asetik asit) 60 g/l den az, alkol miktarı ise %1.5'tan fazla olmamalıdır (Anonim, 2003). Ülkemizde sirke tüketimi halen istenen düzeyde değildir. Bu konuda istatistikler yetersiz olsa da tahminen ülkemizde yılda 140 milyon litre üzüm sirkesi üretildiği ve yaklaşık 90 bin ton üzüm kullanıldığı düşünülmektedir. Bu rakamlara göre üretilen üzümün tahminen % 2 si sirkeye işlenmektedir. Sirke dünya ticaretinde önemi artan bir üründür. Özellikle İtalya balzamik sirke üretiminden önemli gelir elde etmektedir. Sirke sektörü gelişmeye açık bir sektördür.

#### ***Sorunlar Öneriler***

Sektörün en önemli sorunları kalitede standardizasyonun olmaması, mevzuat ve denetim eksikliği, taklit ve taşış yapılması ve buna bağlı haksız rekabet koşulları, ihracat gücünün yetersiz olması.

Sorunların çözümü için acilen sirke konusunda bir mevzuat çalışması yapılması, yapılan hilelerin önlenmesine yönelik denetimlerin etkinleştirilmesi, kalitenin standardizasyonu, üreticilerin örgütlenmesi, laboratuvar eksiklerinin giderilmesi, merdiven altı üretimin önlenmesi.

### **2.2.6. Üzüm Suyu**

Sanayide üzüm suyu ya üzümde ya da üzüm suyu konsantresinden sulandırılarak elde edilir. Üzüm suyunun diğer meyve sularına oranla daha çok şeker içermesi tüketimini sınırlayan önemli bir faktördür. Bu olumsuz etken ya üzüm suyu diğer meyve suları ile karıştırılarak ya da şeker/asit oranında düzenleme yapılarak veya içerisine karbondioksit katılarak giderilebilir. İçerisine karbondioksit ilave edilerek elde edilen üzüm sularına kabarcıklı üzüm suyu denilmektedir ( Canbaş ve ark., 1996).

Üzüm suyu, dünya bağcı ülkelerinde bol miktarda üretilen ve halk tarafından sevilerek tüketilen (özellikle ABD de Concord üzüm suyu) oldukça besleyici ve sağlığa faydalı bir

meyve suyudur. Ülkemizde ise, üzüm üretimi bakımından oldukça büyük bir potansiyele sahip olmamıza rağmen, üzüm suyu üretimi ve tüketimi oldukça düşük düzeylerde. Ülkemizde üretilen meyveler içerisinde üzüm ilk sırada iken meyve suyu sanayi içerisinde üzüm suyunun payı %2 gibi çok düşük bir orana sahiptir (MEYED, 2011). Ülkemizde meyve suyuna işlenen üzüm miktarı 18 bin tondur, bu değer toplam üzüm üretimimizin % 0.5 i kadardır. Sektör raporlarına göre meyve suyuna işlenen üzüm miktarının payı artmaktadır ancak toplam üzüm üretimimiz dikkate alındığında bu artış yeterli değildir. Son yıllarda üzüm suyu üreten firma sayısında artış görülse de kalite ile ilgili de sorunlar bulunmaktadır.

Ülkemizde üzüm suyu konsantresi pazarı da oldukça dar durumdadır. Oysa dünyada üzüm suyu konsantresi üretimi artmış ve konsantreler karışık meyve suyu ve özellikle doğal meyve suyu üretiminde diğer meyve sularında şeker yerine kullanılmaya başlanmıştır. Ayrıca üzüm suyu konsantreleri, üzümde şeker birikiminin yetersiz olduğu bağcı ülkelerde şıraya katılarak alkol derecesini artırmak amacıyla kullanılmaktadır. Üzüm suyu konsantresi ve üzüm suyu üretimi ülkemizde yatırım yapılması gereken alanlardan birisidir.

### ***Sorunlar ve Öneriler***

Üzüm suyu üretimindeki en önemli sorun iç piyasada talebin yeterli düzeyde olmamasıdır. Meyve suyu ile gazlı, aromalı içecekler arasındaki fark ve meyve suyunun sağlıklı beslenmedeki önemli rolü henüz tüketicilerimiz tarafından yeterli düzeyde bilinmemektedir. Bu konuda yetkili ve uzman olmayan kişiler tarafından dezenformasyon yapılmaktadır. Bu bilgi yetersizliğinin giderilmesi için bilinçlendirme çalışmaları yapılması gerekir. Bu açıdan eğitim ve tanıtım çalışmalarına önem verilmelidir. Ayrıca üzüm suyu veya konsantre üretimine yönelik olan yatırımların özendirilmesi, ihracatın teşvik edilmesi be sektörün gelişmesine ivme kazandıracaktır. Bu konuda ar-ge çalışmaları ve yeni projeler tüketici beklentilerini karşılayacak üzüm suyu bileşimi dikkate alınarak desteklenmeli, uygun çeşitler belirlenmeli, kalitede standardizasyonu sağlayacak yöntemler geliştirilmeli, üzüm bazlı yeni içecekler üzerinde durulmalıdır.

### **2.2.7. Pekmez**

Pekmez ülkemizde ağırlıklı olarak üzümünden elde geleneksel gıdalarımızdan birisidir. TKG Pekmez Tebliği'ne göre, üzüm pekmezi fermente olmamış taze veya kuru üzüm ekstraktının uygun yöntemlerle asitliğini azaltıp durultulmasından sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen kıvamlı üründür (Anon, 2007). Ekstraktı ve şeker miktarı yüksek olan ince kabuklu ve tane oranı fazla olan, Gök, Ermenet, Batman, Ese, Peksimet, Güz, Pekmez, Arap, Boz Tevekli ve Sergi çeşitleri pekmez

üretimine uygun üzüm çeşitleridir (Şimşek ve Artık, 2002). Bu çeşitler sucuk ve köfter için de uygundur. Üzüm pekmezi tat durumuna göre “Tatlı Pekmez” ve “Ekşi Pekmez” olmak üzere iki gruba, kıvamına göre “Sıvı Pekmez” ve “Katı Pekmez” olmak üzere iki tipe ayrılır (Didin ve ark., 2001). Pekmezler hiçbir gıda katkısı ve şeker ilave edilmeden ve içerdiği şeker ve mineral maddeleri ile üretilen doğal gıda maddeleridir. Pekmez üretiminde yaygın olarak kullanılan taze veya kuru üzümün temel bileşim unsurlarını, glukoz, früktoz ile K, P, Ca, Mg ve Fe gibi mineraller oluşturmaktadır (Çizelge 3)

Ülkemizde üzüm pekmezi üretimi ile ilgili istatistikler çok sağlıklı değildir. Ancak 2012 yılında üzüm pekmezi üretiminin yaklaşık 15.000 ton olduğu tahmin edilmektedir. Bu veri baz alındığında pekmez üretiminde kullanılan üzüm miktarının yaklaşık 100 bin ton olduğu ve tahminen toplam üzüm üretiminin % 2.5 oranında pekmeze işlendiği söylenebilir. Tatlı pekmez üretiminde şıranın elde edilmesi, şıradaki asitliğin giderilmesi - durultulması (kestirme) ve şıranın kaynatılarak koyulaştırılması olmak üzere 3 temel aşama söz konusudur. Ülkemizde pekmez üretimi yakın zamana kadar ağırlıklı olarak evsel ve oldukça küçük ölçekli boyutta iken son yıllarda orta ölçekli işletmelerin sayısı artış göstermiştir. Üretimde koyulaştırma işleminin çok yoğun ateşte değil hafif ateşte gerçekleştirilmesi pekmez kalitesi açısından önemlidir. Çok yoğun ateş ve yüksek sıcaklık uygulanırsa pekmezlerde renk çok koyulaşır ve kaliteyi düşüren yüksek miktarda hidroksimetil furfural (HMF) oluşur. HMF pekmezde en önemli kalite ölçütüdür (Canbaş, 1988). Sıvı pekmezde SÇKM nin en az 68 briks katı pekmezde ise en az 80 veya üzerinde olması gerekir. Daha düşük konsantrasyonlarda pekmez özellikle sıcakta çabuk bozulur ve fermente olur. Katı pekmez de ise elde edilen sıvı pekmez içerisine bal, çöven, süt, süttozu, yumurta akı gibi maddeler katılarak çırpılır veya dövülür. Çırpmadaki amaç pekmezin daha çok hava absorbe etmesi ve ağarmasıdır. Ekşi pekmeze gelince, tatlı pekmezden farkı şırada asitliğin giderilmemesi yani pekmez toprağı kullanılmamasıdır.

Modern teknikler kullanılarak yapılan üretimde, sıra vakum altında evaporatör adı verilen cihazlarda koyulaştırılarak pekmez üretilir ve böylece kaliteli, besin değeri yüksek ve HMF içeriği düşük pekmez üretmek mümkün olur.

Çizelge 3. Sıvı ve Katı (Zile) Pekmezin Bileşimi (Şimşek ve Artık, 2002)

| Bileşen       | Sıvı Pekmez | Zile Pekmezi (Katı) |
|---------------|-------------|---------------------|
| Toplam KM (%) | 77          | 79-84               |
| pH            | 5,26        | 6,01-7,15           |

|                            |       |           |
|----------------------------|-------|-----------|
| Titrasyon Asitliği (%)     | 0,74  | 0,32-2,25 |
| Askorbik Asit (g/kg)       | -     | 4,31-9,76 |
| HMF (mg/kg)                | 21,1  | 27,6-37,4 |
| Toplam Şeker (%)           | 64,13 | 72,6-83,4 |
| İndirgen Şeker (%)         | 64,12 | 58,9-82,4 |
| Protein (%Nx6.25)          | -     | 0,7-0,8   |
| Fenol Bileşikleri (mg/kg)  | 390,6 | -         |
| Toplam Kül                 | 3,72  | 1,4-1,8   |
| Mineral Maddeler (mg/100g) |       |           |
| Fosfor                     | 78    | 3,6-5,9   |
| Demir                      | 1,46  | 1,06-1,09 |
| Potasyum                   | 929   | 622-792   |
| Sodyum                     | 33    | 12,8-16,3 |
| Kalsiyum                   | 132   | 140-178   |
| Bakır                      | 0,39  | -         |
| Çinko                      | 0,12  | -         |
| Magnezyum                  | 73    | -         |
| Mangan                     | 0,62  | -         |

**Günbalı:** Pekmez benzeri bir ürün olan ve halk arasında gün veya çubuk balı olarak adlandırılan bir üründür. Pekmezden biraz farklı ve besin değeri pekmeze göre daha yüksektir. Kestirme işleminden sonra elde edilen berrak şıra kazanlarda düşük ateşte biraz konsantre edildikten sonra (rengi çok değişmeden) derin olmayan yüzeyi geniş kaplara alınır ve üzerleri tülbentle kapatılarak güneş altında koyulaştırılır.

#### ***Sorunlar ve Öneriler***

Pekmez sektöründe öne çıkan sorunlar üretimde halen modernizasyonun sağlanamaması, kaliteli hammadde kullanılmaması, taklit ve tağşişe yönelik hileler yapılması, haksız rekabetin önlenememesidir. Pekmez üretiminde sanayileşme ve modernizasyon desteklenmesi, kaliteli üretim ve özellikle sağlıklı hammadde ve HMF konusunda küçük üretici bilinçlendirilmelidir. Bu konuda araştırma merkezleri ve üniversitelerde yapılacak projeler desteklenmelidir. Sektörde sanayileşmeye gidilirken çeşitler, üretim teknikleri, kalite bileşenleri, ambalajlama ve depolama konularında bilgi birikimine ihtiyaç vardır.

### **2.2.8. Köfter**

Köfter genellikle kış aylarında tüketilen son derece sağlıklı geleneksel ürünlerimizden birisidir. Köfter üretimi kısaca şöyle açıklanabilir : Ezme ve sıkma işlemlerinden sonra elde edilen şıra pekmez toprağıyla 5-10 dakika kaynatılarak kestirilir ve ardından süzülerek şıra berraklaştırılır. Berrak şıra kazana alınarak kaynatılırken başka bir yerde ılık şıra içerisinde irmik ve un çözündürüldükten sonra (yaklaşık 10 litre şıraya 1 kilo irmik-un katılır) kaynayan şıranın içerisine katılır ve düzenli bir şekilde 10-15 dakika karıştırılır. Elde edilen köfter tepsilere dökülür ve bir gece bekletildikten sonra baklava dilimi şeklinde kesilerek tülbent üzerine serilir ve kurutulur. Köfter piştikten sonra taze olarak da tüketilebilir. Kurutma işleminden sonra köfter tenekelere basılır ve kışın tüketilir.

### **2.2.9. Pestil**

Pestil de köfter benzeri geleneksel bir ürünümüzdür. Daha çok Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde üretilir. Pestil üretiminde şıra, pekmez toprağı ile kestirilip berraklaştırıldıktan sonra kaynatılır (1/5 oranında suyu uçurulur) ve konsantre ürüne % 10-12 oranında nişasta ilave edilerek yaklaşık 15 dakika kaynatmaya devam edilir ve bu sırada karıştırılır, piştikten sonra, güneşte, tahta üzerine serilmiş bezler üzerine dökülerek ince bir katman (0.5-2.0 mm) halinde yayılır ve 2 gün kurutulduktan sonra aralarına nişasta serpilerek istiflenir veya katlanır (Didin ve ark., 2001).

### **2.2.10. Sucuk**

Sucuk, üzüm şırasına un ve nişasta katılıp kaynatılmasıyla hazırlanan, pestilden daha kıvamlı olacak şekilde koyulaştırılan pelteye, ipe dizilmiş ceviz, badem fıstık ve fındık gibi kuru yemişlerin birkaç kez batırılması ve ardından kurutulmasıyla elde edilen bir üründür (Didin ve ark., 2001).

### **2.2.11. Üzüm Konservesi**

Son yıllarda üzüm, diğer meyvelerde olduğu gibi konserveye işlenerek de değerlendirilmektedir. Bu tip üretim konserve şeklinde tüketildiği gibi fırın ve pastacılık sanayinde de kullanılmaktadır. Üzümler temizlendikten ve tanelendikten sonra kavanozlara doldurulur ve şeker-su-sitrik asitten oluşan dolgu sıvısı ilave edilir ve kavanoz tepe boşluğuna buhar verildikten sonra kavanozlar kapatılır, ardından pastörize (85 °C’de 25 dakika) edilir ve tüketime sunulur (Didin ve ark., 2001).

### 2.2.12. Üzüm Reçeli / Jölesi

Üzüm reçeli taze üzüme şeker, asit ve pektin ilavesi ile ısıtma işlemi uygulanarak yeterli kıvamına getirilmiş (68-70 briks) bir üründür. Reçel yapımında kullanılacak üzümler sert ve küçük daneli, saptan kolay ayrılabilen, olgunlaşmış ve çekirdeksiz olması istenir (Gülcü, 2012). Üzüm jölesi çoğunlukla batı ülkelerinde yapılan bir gıda maddesidir. Koyulaştırılmış şıranın daha da kıvamlı duruma getirilmesi için nişasta yerine pektin katılarak hazırlanır. Pektinle yapılan jöleler oldukça parlak olup, güzel görünüşlüdür (Yavaş ve Fidan, 1986).

### 2.2.13. Hardaliye:

Hardaliye Trakya bölgesinde üzüm suyuna hardal tohumu ilavesiyle laktik asit fermentasyonu sonucu üretilen kendine has tat ve kokusu olan geleneksel bir içecektir. Üretiminde renkli ve aromalı üzüm çeşitlerinin kullanılması önerilmektedir (Coşkun, 2001). Saplarından ayrılan üzümler hafifçe yıkandıktan sonra parçalanmadan alt kısımda tabanına yakın bir musluğu olan meşe fiçılara bir kat üzüm, bir kat taze vişne yaprağı ve parçalanmış siyah hardal tohumu olmak üzere fiçının ağzına 15-20 cm kalacak şekilde döşenir. Hardal, şıranın şarap ya da sirkeye dönüşmesini engeller, Belirli aralıklarla fiçının altındaki musluklardan sıra alınıp yeniden fiçının üzerine dökülerek devir işlemi yapılır. Bu süreçte laktik asit fermentasyonu gerçekleşir ve ortamda laktik asit gelişir. 15-20 gün sonra hardaliye süzülerek tortusundan ayrılır ve içecek olarak tüketilir.

Bazı küçük işletmelerden alınan bilgilere göre yıllık tahmini hardaliye üretimi 100 ton civarındadır. Hardaliye üretimi henüz sanayileşmiş düzeyde değildir. Bölgede az sayıda küçük işletmecisi faaliyet göstermektedir. Hardaliye geleneksel bir içecek olarak üzerinde durulması gereken sanayileşmesi ve markalaşması için mutlaka destek verilmesi gereken bir içecektir. Hardaliyenin sanayileşmesi için öncelikle ürün özelliklerinin ortaya konması, üretim prosesinin optimizasyonu (özellikle laktik asit fermentasyonu), coğrafi işaret ve raf ömrünün uzatılmasına yönelik araştırmalara ihtiyaç vardır.

### 2.2.14. Koruk Suyu / Ekşisi

Koruk suyu olgunlaşmamış üzümlerin ezilip suyu çıkartılarak elde edilen oldukça ekşi, tartarik ve malik asitçe zengin bir içecektir. Ortaçağ Avrupası'nda, en yaygın içeceklerden biri olan koruk suyu, o dönemde eski Fransadaki biçimi ile “*vertjus*” olarak anılmıştır. Günümüzde bazı aşçıların salata süsleme amacıyla limon yerine kullandığı koruk suyu Fransız mutfağında hala bilinen ve kullanılan bir çeşni maddesidir. Ülkemizde özellikle Ege

Bölgesinde bağcı aileler tarafından yaygın bir şekilde salata ve bazı yemeklerde kullanılır. Ayrıca şeker ve su ile karıştırılarak koruk şerbeti olarak ta tüketilir.

Ayrıca bazı bağcı aileler koruk suyunu çıkarıp kaynatarak nar ekşisi benzeri konsantre kuruk ekşisi üretmektedir. Ancak bu ürün evsel üretim düzeyindedir. Bu ürünün de geleneksel ürün çerçevesinde ele alınması ve ticarileştirilmesi söz konusu olabilir.

#### **2.2.15. Üzüm Çekirdeği Yağı**

Üzüm çekirdeği yağı üzüm işleme sanayi yan ürünü olan cibredeki çekirdeklerden elde edilen ve Fransa gibi bazı bağcı ülkelerde üretilen ve sofralık olarak tüketilen sıvı bitkisel yağdır. Şarap sektörü gelişmiş bağcı ülkelerde yaygın bir şekilde üretilir. Üzüm çekirdeklerinden yağ üretiminde öncelikle cibre kurutulur, elekler yardımıyla çekirdekler ayrılır ve ekstraksiyonla çekirdeklerden yağ alınır. Yağ, çekirdekler preslenerek veya öğütülüp çözgenler (hekzan gibi) yardımıyla ekstrakte edilerek alınır. Daha sonra çözgen-yag karışımından çözgen uzaklaştırılarak yağ elde edilir. Üzüm çekirdeği yağı yenilebilir bir yağ olup özellikle kolesterol sorunu olanlar tarafından kullanılabilir (Kılıç, 1990). Ülkemizde çok küçük kapasiteli de olsa birkaç işletme tarafından üretim yapılmaktadır.

#### **2.2.16. Tartaratlar ve Tartarik Asit**

Cibre, şarap taşı ve maya tortusu gibi üzüm işleme ve şarap sanayi artıkları tartaratlar ve tartarik asit üretiminde kullanılmaktadır. Tartarik asit gıda, ilaç, tekstil, deri ve kağıt sanayinde kullanılır. Cibreden üretimde, sıcak su ve seyreltik asit ekstraksiyonundan yararlanılır. Ekstrakt içerisine  $\text{CaCO}_3$  ve  $\text{CaCl}_2$  ilave edilir ve tartarik asit tuzları kalsiyum tartarat halinde çöktürülür. Ardından tartarat sülfirik asitle tartarik aside dönüştürülür ve vakum altında kurutularak kristal halde elde edilir (Nurgel, 1995).

#### **2.2.17. Renk Maddesi (Antosiyanin)**

Kırmızı renk maddesi üretiminde yine üzüm işleme sanayi artığı cibreler kullanılır. Cibredeki renk maddeleri uygun bir çözgenle ekstrakte edildikten sonra ekstrakt vakum altında konsantre edilir veya toz halde renk maddesi üretilir. Ekstraksiyon işleminde asitlendirilmiş etanol veya metanol kullanılır.

#### **2.2.18. Çekirdek Ekstraktı (Fenolik Ekstrakt / Tanen)**

Üzümde bulunan ve antioksidan aktiviteye sahip olan fenol bileşiklerin %65 i çekirdekte bulunmaktadır. Bu nedenle üzüm cibresinde bulunan çekirdekler ayrılmakta ve



bunlardan ekstraksiyonla “OPC”de denilen “Oligomerik Proantosiyanidinler” veya fenolik ekstraktlar elde edilmektedir. Üzüm çekirdeği ekstraktı çok güçlü bir antioksidandır. Kroner kalp rahatsızlıklarına iyi geldiği, bazı kanser türlerine karşı direnç sağladığı ve yaşlanmayı geciktirdiği ifade edilen bu ekstraktlar günümüzde doğal sağlık ürünlerinin satıldığı marketlerde bulunabilmektedir.

#### **2.2.19. Asma Yapağı**

Asma yapağı Türk mutfağında yaprak sarması yapımında çok eski yıllardan beri kullanılmaktadır. Eskiden ev tipi ölçekte üretilen salamura asma yapağı günümüzde sanayileşme sürecine girmiş ve bununla ilgili üretim ve sanayi özellikle Manisa ve Tokat illerinde yoğunlaşmıştır. Ülkemizde salamura asma yapağı üretim ve tüketimi son yıllarda sürekli artmaktadır. Asma yapağının ihracat şansı da yüksektir. Manisa’dan ABD başta olmak üzere Avrupa ve Arap ülkelerine ihracat yapılmaktadır. Bir çok çiftçi salamura yaprak üretimine yönelmektedir. Tokat ilinde 12.000 ton civarında salamuralık yaprak üretildiği, ilde 13 adet bağ yapağı işleme tesisinin bulunduğu bildirilmiştir. 1 dekardan ortalama 350 kg asma yapağı toplanmaktadır (Cangi ve Yağcı, 2012). Kaliteli yaprak için ince ve yumuşak dokulu asma yaprakları aranmakta ve bu açıdan Narince, sultaniye ve Yapıncak çeşitlerinin yaprakları tercih edilmektedir.

Bu konudaki en önemli sorun aşırı yaprak toplama sonucunda meyve kalitesinde yaşanan problemlerdir. Özellikle şaraplık üzümün kalitesi bundan etkilenmektedir. Gelecekte sektörün daha da gelişeceği öngörülmektedir. Sektörün sanayileşmesini destekleyici politikalar üretilmelidir.

#### **2.2.20. KAYNAKLAR**

**Anonim, 2003.** Sirke-Tarım Kökenli Sıvılardan Elde Edilen Ürün-Tarifler, Özellikler ve İşaretleme, TS 1880, Necatibey Cad. 112, Ankara.

**Anonim, 2005.** Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği. No: 2005/11.

**Anonim, 2007.** Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi Pekmez Tebliği, No: 2007/27.

**Canbaş A., 1988.** Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, No 78, Adana.

**Canbaş A., Deryaoğlu A., Cabaroğlu T., 1996.** Ülkemizin önemli bazı üzüm çeşitlerinden kabarcıklı üzüm suyu üretimi, Gıda,21(6): 403-413.

**Cangi R., Yağci A., 2013.** Iğdır Yöresinde Salamuralık Asma Yaprığı Üretim İmkanları, Iğdır Üniv. Fen Bilimleri Ens. Dergisi, 2, 9-14.

**Coşkun, F., 2001.** Hardaliye Üretim Teknolojisi Üzerinde Bir Araştırma, Trakya Ün. Fen Bil. Ens., Gıda Müh. Anb. Dalı, Doktora Tezi, Tekirdağ.

**Çelik H., Ağaoğlu S., Fidan Y., Marasalı B., Söylemezoğlu G., 1998.** Genel Bağcılık, Sun Fidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi 1, Fersa Matbaacılık, Ankara.

**Didin M., Kaya C., Kola O., 2001.** Üzümün gıda sanayinde değerlendirilme olanakları, GAP II. Tarım Kongresi Bildiri Kitabı 1.Cilt, Şanlıurfa, 427-436.

**Ekşi, A. ve Artık, N. 1984.** Pestil nasıl yapılır? Bilim ve Teknik 17(198): 32-34.

**Gülcü M.,2012.** Üzüm reçeli, Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, Çiftçi Broşürü, no:6, Tekirdağ.

**IGM(İhracat Genel Müdürlüğü), 2013.** Kuru Üzüm sektör raporu, TC Ekonomi Bakanlığı.

**Kılıç O., 1990.** Alkollü İçkiler Teknolojisi, Uludağ Üniversitesi Yayınları, Bursa.

**MEYED, 2011.** Türkiye meyve suyu sanayi raporu, İstanbul

**Nurgel C., 1995.** Boğazkere, Öküzgözü ve Emir üzümlerinin cibrelerinden tartarik asit üretimi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Adana.

**OIV, 2013.** Statistical Report on World Vitiviniculture, Paris.

**Şen L., Nas S., 2010.** Kuru incir, üzüm ve kırmızıbiberde mikotoksin varlığı, Akademik Gıda, 8(3), 24-32.

**Şimşek, A. ve Artık, N. 2002.** Değişik meyvelerden üretilen pekmezlerin bileşim unsurları üzerine bir araştırma. Gıda , 27 (6), 459-467

**Yavaş İ., Fidan I. 1986.** Üzüm değerlendirme şekillerinin insan sağlığı yönünden önemi, Gıda sanayinin sorunları ve serbest bölgelerin gıda sanayine beklenen etkileri sempozyumu bildiri kitabı, Adana, 216-224.

### **2.3. DÜNYA VE TÜRKİYE’DE SOFRALIK ÜZÜM SEKTÖRÜNDE SON DURUM**

Mehmet Ali KİRACI(Zir.Yük. Müh. Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu/  
[makiraci@bagcilik.gov.tr](mailto:makiraci@bagcilik.gov.tr) )

Dr. Cengiz ÖZER(Zir.Yük. Müh. Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu, [cengizozzer@bagcilik.gov.tr](mailto:cengizozzer@bagcilik.gov.tr))  
Hayrettin UÇAK(Sofralık Üzüm İhracatçısı, Uçak Kardeşler Gıda San. Ser. Ulus. Nak. Ltd Şti.)

### 2.3.1. Giriş

Bağcılık, her iki yarım kürede çok uzun yıllardır yapılmakta olan bir tarımsal faaliyettir. Bu faaliyetin bir çıktısı olarak üzüm, yüksek şeker içeriğinden dolayı kalori değeri yüksek bir besin maddesidir. Ayrıca mineral maddelerden Ca, K, Na ve Fe yönünden zengin olduğu gibi, bazı vitaminler (A, B1, B2 ve C) yönünden de önemli bir besin kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Yüksek kalori içeriğine karşın, çok düşük miktarlarda yağ ve protein içerdiği için ideal bir diyet besini olarak da kabul edilmektedir. Dünyada üzümün, taze olarak sofralık tüketiminin yanı sıra, kuru üzüm ve şaraba işlenerek üç yaygın değerlendirme şekli bulunmaktadır. Bunlara ilave olarak, taze üzüm veya sırasından uygun işlemlerle elde edilen ve son yıllarda giderek artan üretim hacmi ile üzüm suyu dikkat çekmektedir.

Üzümün değerlendirilme olanakları bakımından bu geniş bir potansiyeli, üzüme oldukça önemli bir ticari değer kazandırmaktadır. Uluslar arası Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 2011 yılı verilerine göre üzümün konu olduğu başlıca değerlendirme şekilleri olan sofralık üzüm, kuru üzüm, şarap ve üzüm suyu ihracat değeri tüm ülkeler toplamı yaklaşık 42 milyar dolardır (Çizelge 1). Bu değer içerisinde şarap, dünyada % 76,4 ve Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde % 88,5 ile en büyük paya sahip iken ülkemiz üzüm ürünleri ihracatında payı % 1,3 gibi oldukça düşük bir orandadır. Buna karşılık kuru üzümde Türkiye, % 74,6 oranı ile üzüm ürünleri toplam ihracat değeri içerisinde en fazla ihracat değerine sahip ülkedir. Bu oran dünya ortalaması için % 4,5 ve AB ülkeleri için % 0,8 düzeyindedir. Üzüm suyu ise, dünya, AB ve Türkiye üzüm ürünleri ihracat değeri içerisinde çok düşük oranlardadır. Çalışmaya konu olan sofralık üzüm, üzüm ürünleri ihracat değeri bakımından Türkiye için kuru üzüm kadar olmasa da Dünya ve AB ülkelerinden daha yüksek payı ile dikkat çekmektedir. Türkiye üzüm ürünleri ihracatı toplam değerinin % 23,9'u sofralık üzüm ihracatından gelmektedir ki bu oran dünya ve AB ülkelerine göre yüksek bir orandır.

Çizelge 1 Dünya, AB ve Türkiye Üzüm Ürünleri İhracatında Ürünlere Göre Dağılım (2011)

|               | DEĞER (1000 \$) |           |           | ORAN (%) |     |       |
|---------------|-----------------|-----------|-----------|----------|-----|-------|
|               | Türkiye         | AB        | Dünya     | Türkiye  | AB  | Dünya |
| Sofralık Üzüm | 162.273         | 2.280.591 | 7.026.580 | 23,9     | 8,6 | 16,7  |

|               |                |                   |                   |              |              |              |
|---------------|----------------|-------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|
| Kuru Üzüm     | 506.499        | 211.979           | 1.887.072         | 74,6         | 0,8          | 4,5          |
| Şarap         | 8.757          | 23.579.197        | 32.106.922        | 1,3          | 88,5         | 76,4         |
| Üzüm Suyu     | 1.030          | 563.209           | 1.014.487         | 0,2          | 2,1          | 2,4          |
| <b>TOPLAM</b> | <b>678.559</b> | <b>26.634.976</b> | <b>42.035.061</b> | <b>100,0</b> | <b>100,0</b> | <b>100,0</b> |

Kaynak: www.faostat.org

Türkiye 2011 yılı FAO istatistik verilerine göre üzüm ve üzüm ürünleri ihracatında söz sahibi ilk 20 ülke içerisinde 14. sırada yer bulabilmiştir (Çizelge 2). Yaklaşık 700 milyon dolar olan ihracatı ile dünya üzüm ve üzüm ürünleri ticaret gelirinden yalnızca % 1,6 oranında pay alabilmektedir. Bu oran, bağ alanı Türkiye'ye oranla daha az olan Şili, Almanya, Avustralya, Güney Afrika, Arjantin Portekiz yanı sıra çok çok az bağ alanına sahip İngiltere ve Hollanda'dan dahi düşüktür.

Çizelge 2 Üzüm ve Üzüm Ürünleri İhracatında Önemli Ülkeler (2011 Yılı )

| Sıra No       | Ülke         | Değer (1000\$)    | Oran (%)     |
|---------------|--------------|-------------------|--------------|
| 1             | Fransa       | 10.002.485        | 23,8         |
| 2             | İtalya       | 7.125.983         | 17,0         |
| 3             | İspanya      | 3.614.639         | 8,6          |
| 4             | Şili         | 3.424.318         | 8,1          |
| 5             | ABD          | 2.639.247         | 6,3          |
| 6             | Avustralya   | 1.901.655         | 4,5          |
| 7             | Almanya      | 1.492.712         | 3,6          |
| 8             | Güney Afrika | 1.253.108         | 3,0          |
| 9             | Arjantin     | 1.193.519         | 2,8          |
| 10            | Hollanda     | 996.269           | 2,4          |
| 11            | Portekiz     | 919.611           | 2,2          |
| 12            | İngiltere    | 881.947           | 2,1          |
| 13            | Çin          | 791.876           | 1,9          |
| 14            | Türkiye      | 678.559           | 1,6          |
| 15            | Yeni Zelanda | 640.438           | 1,5          |
| 16            | Yunanistan   | 306.855           | 0,7          |
| 17            | İran         | 290.322           | 0,7          |
| 18            | Avusturya    | 229.582           | 0,5          |
| 19            | Belçika      | 214.404           | 0,5          |
| 20            | Brezilya     | 155.714           | 0,4          |
| <b>TOPLAM</b> |              | <b>38.753.243</b> | <b>92,2</b>  |
| <b>AB</b>     |              | <b>26.634.976</b> | <b>63,4</b>  |
| <b>DÜNYA</b>  |              | <b>42.035.061</b> | <b>100,0</b> |

Kaynak: FAO

### 2.3.2. Dünya'da Mevcut Durum

#### 2.3.2.1. Dünya'da Bağcılık ve Sofralık Üzüm Üretimi

Dünyada FAO 2011 yılı verilerine göre yaklaşık 7 milyon 60 bin hektar alanda bağcılık yapılmakta ve 69 milyon 93 bin ton yaş üzüm elde edilmektedir. Birim alandan elde edilen ortalama verim ise 979 kg/da'dır. 2002 yılından itibaren verimde sağlanan iyileşmeler ile üzüm üretimi artarken bağ alanları düşüş eğilimindedir (Çizelge 3).

Çizelge 3 Dünyada Bağ Alanları ve Üzüm Üretim Miktarı Gelişimi

| Yıllar | Alan(1000 ha) | Üretim(1000 Ton) | Verim(kg/da) |
|--------|---------------|------------------|--------------|
| 2002   | 7.459         | 61.796           | 828          |
| 2003   | 7.517         | 62.348           | 829          |
| 2004   | 7.674         | 65.486           | 853          |
| 2005   | 7.471         | 64.669           | 866          |
| 2006   | 7.400         | 68.953           | 932          |
| 2007   | 7.289         | 65.309           | 896          |
| 2008   | 7.502         | 66.612           | 888          |
| 2009   | 7.599         | 67.557           | 889          |
| 2010   | 7.198         | 68.311           | 949          |
| 2011   | 7.060         | 69.093           | 979          |

Kaynak: FAO

Yine FAO verilerine göre 2011 yılında önemli bağcı ülkelerin alan ve üretimleri ile dünya bağcılığındaki payları ve verimleri Çizelge 4'te görülmektedir. Çin son yıllarda artan alan ve üretim miktarı ile İspanya, Fransa ve İtalya gibi uzun yıllardır ilk üç sırayı paylaşan ülkeleri zorlamaya başlamış ve hatta 2011 yılında üretim miktarında ilk sıraya yerleşmiştir. Türkiye ise bağ alanı bakımından 5. ve üretim bakımından 6. sıradadır. Verim bakımından dünya ortalamasına yakın bir miktar ile 909 kg/da verime sahiptir. İspanya ve Fransa başta olmak üzere AB ülkelerinde veriminin düşük olması, bu ülkelerin diğer yetiştiricilik şekillerine oranla birim alanda verimin daha düşük olduğu şaraplık üzüm üretimi ağırlıklı bir bağcılık yapısına sahip olmasının doğal bir sonucudur.

AB ülkelerinde şaraplık ağırlıklı üretim yapısına rağmen taze tüketim yani sofralık üzüm dünya bağcılığında önemli bir tutan yetiştiricilik şeklidir. 2003 yılı itibariyle dünyada yaklaşık 16,3 milyon ton sofralık üzüm üretilmekte ve bu miktar dünyada üretilen toplam üzümün yaklaşık %25'ine karşılık gelmektedir (Kiracı ve Ark., 2008).

Çizelge 4 Dünya Bağcılığında Önemli Ülkeler(2011 Yılı)

| Sıra No | Ülke Adı | Bağ Alanı (1000 ha) | Payı (%) | Ülke Adı | Üretim (1000 Ton) | Payı (%) | Ort.Verim (Kg/da) |
|---------|----------|---------------------|----------|----------|-------------------|----------|-------------------|
|---------|----------|---------------------|----------|----------|-------------------|----------|-------------------|

|         |            |       |       |            |        |       |            |
|---------|------------|-------|-------|------------|--------|-------|------------|
| 1       | İspanya    | 963   | 12,7  | Çin        | 9.174  | 13,6  | 1.623      |
| 2       | Fransa     | 764   | 10,1  | İtalya     | 7.116  | 10,5  | 1.002      |
| 3       | İtalya     | 725   | 9,5   | ABD        | 6.756  | 10,0  | 1.759      |
| 4       | Çin        | 600   | 7,9   | İspanya    | 5.809  | 8,6   | 609        |
| 5       | Türkiye    | 473   | 6,2   | Fransa     | 6.589  | 9,8   | 743        |
| 6       | ABD        | 389   | 5,1   | Türkiye    | 4.296  | 6,4   | 909        |
| 7       | İran       | 227   | 3,0   | Şili       | 3.149  | 4,7   | 1.464      |
| 8       | Arjantin   | 218   | 2,9   | Arjantin   | 2.750  | 4,1   | 1.170      |
| 9       | Şili       | 202   | 2,7   | İran       | 2.240  | 3,3   | 1.021      |
| 10      | Portekiz   | 179   | 2,4   | Avustralya | 1.715  | 2,5   | 1.028      |
| 11      | Romanya    | 176   | 2,3   | Brezilya   | 1.542  | 2,3   | 1.663      |
| 12      | Avustralya | 167   | 2,2   | Mısır      | 1.321  | 2,0   | 1.147      |
| Toplam  |            | 5.083 | 66,9  | Toplam     | 52.457 | 77,6  | (Ort)1.178 |
| Türkiye |            | 473   | 6,2   | Türkiye    | 4.296  | 6,4   | 909        |
| AB+     |            | 3.263 | 42,9  | AB +       | 24.624 | 36,4  | 755        |
| Dünya+  |            | 7.060 | 100,0 | Dünya+     | 69.093 | 100,0 | 979        |

Kaynak: FAO

Sofralık üzüm, taze bir ürün olması nedeniyle uzun süre (azami 3-4 ay) muhafaza edilmeye olanaklı değildir. Ayrıca sofralık üzüm daha fazla yetiştiği aylarda tüketilen bir üründür. Bu iki nedenden dolayı sofralık üzümde aynı dönemde pazara ürün arz eden ülkeler doğal olarak birbirleriyle rakip konumunda olup farklı dönemlerde ve farklı ekolojilerdeki ülkeler hedef pazarları farklı olabilmektedir. Örnek vermek gerekirse Şubat – Mart-Nisan aylarında üretim yapan Güney Afrika, Şili, Peru vb Güney Yarımküre ülkeleri, Temmuz-Ağustos-Eylül aylarında üzümün daha fazla tüketildiği Kuzey Yarımküre ülkelerine üzüm satışı oldukça sınırlı miktarlarda kalmaktadır. Bu durumda sofralık üzüm üretici ülkeleri Türkiye'nin bulunduğu Kuzey Yarımküre bakımından incelemek daha anlamlı olmaktadır.

2009 yılı Uluslararası Bağcılık ve Şarapçılık Örgütü (OIV) bağcılık istatistiklerine göre dünyada önemli sofralık üzüm üreticisi ülkeler Çizelge 5'te gösterilmiştir (Anonim, 2013a). Son yıllarda bağcılıktaki hamleleri ile dikkat çeken Çin dünyanın en büyük sofralık üzüm üreticisi ülkedir. Büyük nüfusunun taze üzüm tüketimini karşılamak en önemli amacı olduğu düşünülürse ikinci en büyük sofralık üzüm üreticisi Türkiye dış ticaret bakımından önemli avantaja sahip ülke konumunda sayılabilir. Ağırlıklı şaraplık üzüm yetiştiricisi bir ülke olan İtalya, Kuzey Yarımküre bağcı ülkeler içerisinde Türkiye'den sonra gelen bir üretici ülkedir. İspanya ve Yunanistan aynı yarımkürenin diğer sofralık üzüm üretiminde öne çıkan ülkeleridir. Diğer önemli ülkeler ise Kuzey Yarımküre dışında üretimde bulunan ABD, Mısır, Şili, Brezilya ve Güney Afrika'dır.

Çizelge 5 Önemli Sofralık Üzüm Üreticisi Ülkeler (2009 Yılı; Ton)

|              |           |
|--------------|-----------|
| Çin          | 5.465.100 |
| Türkiye      | 1.848.400 |
| İtalya       | 1.341.300 |
| ABD          | 1.230.300 |
| Mısır        | 1.214.900 |
| Şili         | 888.200   |
| Brezilya     | 678.200   |
| Güney Afrika | 286.500   |
| İspanya      | 243.900   |
| Yunanistan   | 241.900   |
| Meksika      | 204.100   |
| Peru         | 176.500   |

Kaynak: OIV

### 2.3.2.2. Dünya’da Sofralık Üzüm Ticareti

FAO 2011 yılı verilerine göre dünyada sofralık üzüm yaklaşık 3,9 milyon ton ve 7 milyar dolar tutarında ticaret hacmine ulaşmaktadır (Çizelge 6). Sofralık üzüm pazarının en önemli ülkeleri sırasıyla Şili, İtalya, ABD ve Güney Afrika olup, bu ülkeleri Türkiye takip etmektedir. Miktarda % 6,1 payı ile 6. sırada olan Türkiye, değer bakımından sıralamada % 2,5 pay ile ancak 10. sırada yer bulabilmiştir. Bu durum daha yüksek birim fiyatla üzüm pazarlayan ülkelerin varlığından dolayısıyla kaliteli üzüm vb. sorunları yaşadığının bir işareti olarak algılanabilir. Hollanda ise birçok tarımsal üründe olduğu gibi üretici ülkelere alınan üzümlerin diğer ülkelere ihracı nedeniyle sıralama yer bulmuş olup, üretici bir ülke değildir.

Çizelge 7’de 2011 yılında dünyada en fazla sofralık ithal eden ülkeler görülmektedir. Sofralık üzümde dünyanın önemli üretici ve ihracatçı ülkesi olan ABD kendi üretim döneminin farklılığından kaynaklanan nedenle aynı zamanda en fazla sofralık üzüm satın alan ülkedir. Bunu Rusya, Almanya ve İngiltere Avrupa ülkeleri ile Kanada izlemektedir. Hollanda ülke iç tüketimin yanı sıra bir diğer ülkeye ihraç etme amacıyla sofralık üzüm ithalatında önemli ülkeler arasına girmektedir. Türkiye sofralık üzüm ithalatı 1000 tonu geçmeyen miktar ile yok sayılabilecek düzeydedir.

Çizelge 6 Sofralık Üzüm İhraç Eden Önemli Ülkeler ve Payları ( 2011 Yılı)

| No | Ülkeler | İhracat Miktarı<br>(Ton) | Payı<br>(%) | No | Ülkeler | İhracat Değeri<br>(1000 \$) | Payı<br>(%) |
|----|---------|--------------------------|-------------|----|---------|-----------------------------|-------------|
|----|---------|--------------------------|-------------|----|---------|-----------------------------|-------------|

|                |              |                  |              |                |              |                  |              |
|----------------|--------------|------------------|--------------|----------------|--------------|------------------|--------------|
| 1              | Şili         | 853.334          | 21,7         | 1              | Şili         | 1.506.219        | 21,4         |
| 2              | İtalya       | 498.110          | 12,7         | 2              | ABD          | 908.418          | 12,9         |
| 3              | ABD          | 416.347          | 10,6         | 3              | İtalya       | 803.297          | 11,4         |
| 4              | Hollanda     | 263.347          | 6,7          | 4              | Hollanda     | 703.292          | 10,0         |
| 5              | Güney Afrika | 248.092          | 6,3          | 5              | Güney Afrika | 429.318          | 6,1          |
| 6              | Türkiye      | 239.577          | 6,1          | 6              | Çin          | 393.149          | 5,6          |
| 7              | İspanya      | 140.601          | 3,6          | 7              | İspanya      | 322.031          | 4,6          |
| 8              | Meksika      | 137.531          | 3,5          | 8              | Peru         | 300.804          | 4,3          |
| 9              | Peru         | 119.815          | 3,0          | 9              | Mısır        | 210.060          | 3,0          |
| 10             | Özbekistan   | 112.027          | 2,9          | 10             | Türkiye      | 175.325          | 2,5          |
| <b>Toplam</b>  |              | <b>3.028.781</b> | <b>77,1</b>  | <b>Toplam</b>  |              | <b>5.751.913</b> | <b>81,9</b>  |
| <b>Türkiye</b> |              | <b>239.577</b>   | <b>6,1</b>   | <b>Türkiye</b> |              | <b>162.273</b>   | <b>2,3</b>   |
| <b>AB</b>      |              | <b>1.124.421</b> | <b>28,6</b>  | <b>AB</b>      |              | <b>2.280.591</b> | <b>32,5</b>  |
| <b>Dünya</b>   |              | <b>3.928.887</b> | <b>100,0</b> | <b>Dünya</b>   |              | <b>7.026.580</b> | <b>100,0</b> |

Kaynak: FAO

Çizelge 7 Sofralık Üzüm İthal Eden Önemli Ülkeler ve Payları(2011 Yılı)

| No             | Ülkeler   | İthalat Miktarı<br>(Ton) | Payı<br>(%) | No             | Ülkeler   | İthalat Değeri<br>(1000\$) | Payı<br>(%) |
|----------------|-----------|--------------------------|-------------|----------------|-----------|----------------------------|-------------|
| 1              | ABD       | 518.369                  | 13,5        | 1              | ABD       | 1.200.903                  | 15,5        |
| 2              | Rusya     | 399.998                  | 10,4        | 2              | Hollanda  | 908.022                    | 11,7        |
| 3              | Hollanda  | 327.948                  | 8,5         | 3              | Almanya   | 680.936                    | 8,8         |
| 4              | Almanya   | 300.226                  | 7,8         | 4              | Çin       | 666.944                    | 8,6         |
| 5              | İngiltere | 231.033                  | 6,0         | 5              | İngiltere | 635.087                    | 8,2         |
| 6              | Kanada    | 177.701                  | 4,6         | 6              | Rusya     | 534.733                    | 6,9         |
| 7              | Fransa    | 156.116                  | 4,1         | 7              | Kanada    | 410.992                    | 5,3         |
| 8              | Çin       | 281.536                  | 7,3         | 8              | Fransa    | 232.411                    | 3,0         |
| 9              | Polonya   | 106.339                  | 2,8         | 9              | Polonya   | 166.703                    | 2,2         |
| 10             | Meksika   | 69.832                   | 1,8         | 10             | Endonezya | 113.111                    | 1,5         |
| <b>Toplam</b>  |           | <b>2.569.098</b>         | <b>66,8</b> | <b>Toplam</b>  |           | <b>5.549.842</b>           | <b>71,6</b> |
| <b>Türkiye</b> |           | <b>771</b>               | <b>0,0</b>  | <b>Türkiye</b> |           | <b>829</b>                 | <b>0,0</b>  |
| <b>AB</b>      |           | <b>1.537.753</b>         | <b>40,0</b> | <b>AB</b>      |           | <b>3.507.740</b>           | <b>45,3</b> |

Kaynak: FAO

Çizelge 8’de önemli ihracatçı ülkelerin üretim ve ihracat miktarlarının toplam üretim içindeki yerine ait bazı bilgiler görülmektedir. 2009 yılı OIV istatistiklerine göre en büyük sofralık üzüm üreticisi Çin toplam üzüm üretiminin yaklaşık % 68’ini sofralık üzüm oluştururken şaraplık üretimin ön planda olduğu İtalya ve ABD’de % 17, Portekiz’de % 6, İspanya ve Avustralya’da % 4 ve Fransa’da %1’in altındadır. Önemli bir sofralık üzüm ihracatçısı olan Güney Afrika’da toplam üzüm üretiminin yaklaşık % 16,4 ‘ü sofralık üzümdür. Yunanistan’da bu oran yaklaşık %25’tir. Meksika, Peru, Şili ve Brezilya yine



toplam üzüm üretimlerinin önemli bir bölümünü sofralık üzüm üretimine ayıran ülkelerdir. Türkiye toplam üzüm üretimimin yaklaşık % 43,3'ü sofralık üzümdür. Mısır ise üzüm üretiminin en büyük bölümünü sofralık üzüm üretimine ayıran ülkedir (% 88,7).

Şili, Güney Afrika ve Avustralya sofralık üzüm üretiminin tamamına yakınına ihraç ederken, Meksika üretiminin yaklaşık 2/3'ünü, İspanya yarısını, Yunanistan, Peru ve ABD yaklaşık 1/3'ünün ihraç edebilmektedirler. Avustralya ise yine Hollanda gibi üretici ülkelere aldığı üzümleri üçüncü ülkelere ihraç ettiği için ihracatı % 100'ün üzerinde olan ülkedir. Çin'den sonra en büyük üretici olan Türkiye ise üretiminin ancak %10'unu ihraç edebilmektedir.

Çizelge 8 Sofralık Üzüm İhracatçısı Ülkeler Üretim ve İhracat Bilgileri (2009 Yılı)

| Ülkeler      | Toplam Üzüm Üretimi(Ton) | Sofralık Üzüm Üretimi (Ton) | Toplam Üretime Oranı (%) | İhracat Miktarı (Ton) | İhracatın Üretime Oranı (%) |
|--------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Çin          | 8.038.703                | 5.465.100                   | 68,0                     | 100.100               | 1,8                         |
| Türkiye      | 4.264.720                | 1.848.400                   | 43,3                     | 188.400               | 10,2                        |
| İtalya       | 7.602.600                | 1.341.300                   | 17,6                     | 393.300               | 29,3                        |
| ABD          | 7.252.000                | 1.230.300                   | 17,0                     | 375.300               | 30,5                        |
| Mısır        | 1.370.241                | 1.214.900                   | 88,7                     | 135.600               | 11,2                        |
| Şili         | 2.742.200                | 888.200                     | 32,4                     | 850.300               | 95,7                        |
| Brezilya     | 1.457.200                | 678.200                     | 46,5                     | 54.600                | 8,1                         |
| Güney Afrika | 1.748.600                | 286.500                     | 16,4                     | 270.900               | 94,6                        |
| İspanya      | 5.760.100                | 243.900                     | 4,2                      | 120.900               | 49,6                        |
| Yunanistan   | 959.400                  | 241.900                     | 25,2                     | 84.700                | 35,0                        |
| Meksika      | 274.828                  | 204.100                     | 74,3                     | 128.200               | 62,8                        |
| Peru         | 264.367                  | 176.500                     | 66,8                     | 60.500                | 34,3                        |
| Avustralya   | 1.683.600                | 69.000                      | 4,1                      | 71.200                | 103,2                       |
| Fransa       | 6.097.700                | 48.900                      | 0,8                      | 16.000                | 32,7                        |
| Portekiz     | 758.500                  | 45.500                      | 6,0                      | 4.600                 | 10,1                        |
| Hollanda     | 880                      |                             |                          | 346.600               |                             |

Kaynak: OIV

### 2.3.3. Türkiye'de Mevcut Durum

#### 2.3.3.1. Türkiye'de Bağcılık ve Sofralık Üzüm Üretimi

Bağcılık, elverişli iklim kuşağı olarak dünyanın 34°- 49° kuzey ve güney enlemleri arasında çok uzun yıllardır yapılmakta olan bir tarımsal faaliyettir. Türkiye bağcılık için elverişli iklim kuşağı içerisinde yer almakta ve yaklaşık 6000 yıllık bir bağcılık kültürü ile hem yabani hem de kültür asmasına ait çok zengin gen potansiyeline sahip olarak asmanın anavatanı ülkelere biri sayılmaktadır(Ağaoğlu ve ark.1997, Çelik ve ark. 1998).

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre 2002 yılında 530 bin hektar olan bağ alanları sürekli azalarak 2012 yılında 462 296 ha'a düşmüştür (Çizelge 9). Bu azalış 2002 yılına göre % 13 oranında olmuştur. Buna karşılık üzüm üretimi ise 2005 yılına kadar yılda ortalama 3,5 milyon olurken 2006 yılından itibaren artarak 4 milyon ton sınırına ulaşmış ve 2012 yılı itibariyle 4,185 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Üretim miktarında bu dönem içerisinde yaklaşık % 20 oranında bir artış sağlanmıştır. Üretim miktarında sağlanan bu artış verim artışından kaynaklanmaktadır. Baz yılına göre yaklaşık % 37 oranında artış olmuştur. Verimde sağlanan ciddi artışların nedenleri olarak, üretimde kullanılan üzüm çeşitlerinin ıslah edilmesi, üretimde verimi yüksek yeni çeşitler kullanılması, modern yetiştirme tekniklerinin benimsenmesi, sulamaya açılan bağ alanlarının varlığı ve verimsiz bağ alanlarının sökülmesi ile üretimden çıkması vb. sayılabilir.

Çizelge 9 Türkiye'de Bağ Alanları ve Üzüm Üretim Miktarı Gelişimi (2002-2012 Yılları)

| Yıllar | Bağ Alanı (ha) | İndeks (2002=100) | Üzüm Üretimi Miktar(Ton) | İndeks (2002=100) | Verim (kg/da) | İndeks (2002=100) |
|--------|----------------|-------------------|--------------------------|-------------------|---------------|-------------------|
| 2002   | 530.000        | 100               | 3.500                    | 100               | 660           | 100               |
| 2003   | 530.000        | 100               | 3.600                    | 103               | 679           | 103               |
| 2004   | 520.000        | 98                | 3.500                    | 100               | 673           | 102               |
| 2005   | 516.000        | 97                | 3.850                    | 110               | 746           | 113               |
| 2006   | 513.830        | 97                | 4.000                    | 114               | 778           | 118               |
| 2007   | 484.610        | 91                | 3.613                    | 103               | 746           | 113               |
| 2008   | 482.789        | 91                | 3.918                    | 112               | 812           | 123               |
| 2009   | 479.024        | 90                | 4.264                    | 122               | 890           | 135               |
| 2010   | 477.856        | 90                | 4.255                    | 122               | 890           | 135               |
| 2011   | 472.545        | 89                | 4.296                    | 123               | 909           | 138               |
| 2012   | 462.296        | 87                | 4.185                    | 120               | 905           | 137               |

Kaynak: TÜİK

Üzüm değişik şekillerde sınıflandırılabilir. Yetiştiricilik amacı, yetiştirilen çeşit, üzümün değerlendirme şekli bunların en anlamlısı ve en çok kullanılanlarıdır. Üzümün taze tüketim amacıyla yetiştirilmesi genellikle **sofralık**, kuru üzüme işlenmek amacıyla yetiştirilmesi **kurutmalık** ve sırası elde edilmek amacıyla yetiştirilmesi **şıralık** olarak sınıflandırılabilir. TÜİK bu sınıflandırma şekline sofralık ve kurutmalık için aynen bağlı kalırken, sırası elde edilmek amacıyla yetiştirilen üzümlerin tamamını **şaraplık** olarak tanımlamıştır. Ancak Türkiye şarap üretim miktarı dikkate alındığında bu üzümlerin hepsinin şarap yapımına işlenmediği, önemli ancak miktarı belirlenemeyen bir bölümünün üzüm suyu,

pekmez, pestil, sirke vb. ürünlerin yapımında kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu nedenle TÜİK tarafından şaraplık olarak sınıflandırılan veriler bu çalışmada şıralık olarak anılacaktır.

Sofralık üzüm alan ve üretim miktarı bakımından en fazla yapılan yetiştiricilik amacı olmaktadır. 2012 yılı itibariyle yaklaşık 2,6 milyon da alanda sofralık üzüm yetiştiriciliği yapılmakta ve 2,17 milyon ton sofralık üzüm elde edilmektedir(Çizelge 10). Bağ alanlarının yaklaşık % 56,6'sı sofralık, % 28,7'si kurutmalık, % 14,7'si şıralık amaçlı olup, üzüm üretiminin yaklaşık %51,8'i sofralık, %38,6'sı kurutmalık, %9,6'sı şıralıktır(Çizelge 11). İncelenen dönem olan 2004-2012 yılları arasında bu oranlar % 1-3 arasında değişimler göstermiş olup üretim deseninin aynı olduğunu söylemek mümkündür.

Çizelge 10 Yetiştiricilik Amacına Göre Türkiye Bağ Alanları ve Üzüm Üretimi (2004-2012 Dönemi)

| Yıllar/Yet. Amacı |            | 2004      | 2005      | 2006      | 2007      | 2008      | 2009      | 2010      | 2011      | 2012      |
|-------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Bağ Alanı (da)    | Sofralık   | 3.000.000 | 3.020.000 | 3.038.161 | 2.741.649 | 2.776.507 | 2.753.776 | 2.699.608 | 2.711.961 | 2.616.399 |
|                   | Kurutmalık | 1.500.000 | 1.450.000 | 1.417.390 | 1.384.400 | 1.295.641 | 1.299.324 | 1.340.642 | 1.311.901 | 1.328.676 |
|                   | Şıralık    | 700.000   | 690.000   | 682.800   | 720.048   | 755.739   | 737.139   | 737.606   | 701.592   | 677.884   |
|                   | TOPLAM     | 5.200.000 | 5.160.000 | 5.138.351 | 4.846.097 | 4.827.887 | 4.790.239 | 4.777.856 | 4.725.454 | 4.622.959 |
| Üretim (Ton)      | Sofralık   | 1.900.000 | 2.000.000 | 2.060.167 | 1.912.539 | 1.970.686 | 2.256.845 | 2.249.530 | 2.268.967 | 2.170.634 |
|                   | Kurutmalık | 1.230.000 | 1.400.000 | 1.495.697 | 1.217.950 | 1.477.471 | 1.531.987 | 1.543.962 | 1.562.064 | 1.613.833 |
|                   | Şıralık    | 370.000   | 450.000   | 444.199   | 482.292   | 470.285   | 475.888   | 461.508   | 465.320   | 400.659   |
|                   | TOPLAM     | 3.500.000 | 3.850.000 | 4.000.063 | 3.612.781 | 3.918.442 | 4.264.720 | 4.255.000 | 4.296.351 | 4.185.126 |

Kaynak: TÜİK

Çizelge 11 Yetiştiricilik Amacına Göre Bağcılığın Gelişimi(%; 2004-2012 Dönemi)

| Yıllar/Yet. Amacı |            | 2004  | 2005  | 2006  | 2007  | 2008  | 2009  | 2010  | 2011  | 2012  |
|-------------------|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Bağ Alanı         | Sofralık   | 57,7  | 58,5  | 59,1  | 56,6  | 57,5  | 57,5  | 56,5  | 57,4  | 56,6  |
|                   | Kurutmalık | 28,8  | 28,1  | 27,6  | 28,6  | 26,8  | 27,1  | 28,1  | 27,8  | 28,7  |
|                   | Şaraplık   | 13,5  | 13,4  | 13,3  | 14,9  | 15,7  | 15,4  | 15,4  | 14,8  | 14,7  |
|                   | TOPLAM     | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Üretim            | Sofralık   | 54,3  | 51,9  | 51,5  | 52,9  | 50,3  | 52,9  | 52,9  | 52,8  | 51,9  |
|                   | Kurutmalık | 35,1  | 36,4  | 37,4  | 33,7  | 37,7  | 35,9  | 36,3  | 36,4  | 38,6  |
|                   | Şaraplık   | 10,6  | 11,7  | 11,1  | 13,3  | 12,0  | 11,2  | 10,8  | 10,8  | 9,6   |
|                   | TOPLAM     | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Kaynak: TÜİK

Sofralık üzüm üretimi bakımından ilk iki sırayı hem alan hem de üretim miktarı bakımından Ege ve Akdeniz Bölgeleri almakta, bunları Güneydoğu, Ortagüney ve Marmara Bölgeleri izlemektedir(Çizelge 12). Marmara Bölgesi, alan olarak Ortagüney Bölgesi'nden düşük olmasına karşılık verimde sağlanan artışlar ile bu bölgeden daha fazla üzüm üreten bölgedir. Aynı şekilde Ege Bölgesi bağ alanları bakımından daha az olmasına karşılık Akdeniz Bölgesi'nden daha fazla üzüm üretmektedir. Bu durum, Ege Bölgesi'nde sulanabilir

sofralık üzüm alanlarının fazlalığı ve yetiştiricilikte yüksek terbiye sistemleri başta olmak üzere modern yetiştiricilik işlemlerinin üreticiler tarafından uygulanması nedenleriyle birim alandan oldukça yüksek verimler alınmasının bir sonucudur.

Çizelge 13'te sofralık üzüm üretiminde önemli 12 il görülmektedir. Bu illerin üretimi Türkiye sofralık üzüm üretiminin  $\frac{3}{4}$ 'üne yakın bir oranını Manisa, Denizli, Mersin, Kahramanmaraş ve Diyarbakır illeri sofralık üzüm üretimi 100 bin tonun üzerinde olan iller olarak dikkati çekmektedir. Bu beş ile ise, toplam üretimin yarısından fazlasını üretmektedir.

Çizelge 12 Tarım Bölgelerine Göre Türkiye Bağcılığı (2012 Yılı)

| Tarım Bölgeleri | Alan(da)         | %            | Miktar(Ton)      | %            |
|-----------------|------------------|--------------|------------------|--------------|
| Akdeniz         | 679.320          | 26,0         | 515.996          | 23,8         |
| Ege             | 602.336          | 23,0         | 834.241          | 38,4         |
| Karadeniz       | 8.722            | 0,3          | 4.190            | 0,2          |
| Marmara         | 142.703          | 5,5          | 156.778          | 7,2          |
| Ortagüney       | 284.578          | 10,9         | 145.565          | 6,7          |
| Ortakuzey       | 226.348          | 8,7          | 117.609          | 5,4          |
| Ortadoğu        | 210.786          | 8,1          | 130.367          | 6,0          |
| Kuzeydoğu       | 11.076           | 0,4          | 7.563            | 0,3          |
| Güneydoğu       | 450.530          | 17,2         | 258.325          | 11,9         |
| <b>Toplam</b>   | <b>2.616.399</b> | <b>100,0</b> | <b>2.170.634</b> | <b>100,0</b> |

Kaynak: TÜİK

Çizelge 13 Türkiye Sofralık Üzüm Üretiminde Önemli İller (2012 Yılı)

| NO                                   | İLLER         | Miktar(Ton)      | %            |
|--------------------------------------|---------------|------------------|--------------|
| 1                                    | Manisa        | 408.719          | 18,8         |
| 2                                    | Denizli       | 239.068          | 11,0         |
| 3                                    | Mersin        | 201.476          | 9,3          |
| 4                                    | Kahramanmaraş | 200.804          | 9,3          |
| 5                                    | Diyarbakır    | 100.821          | 4,6          |
| 6                                    | Bursa         | 78.634           | 3,6          |
| 7                                    | Mardin        | 66.263           | 3,1          |
| 8                                    | İzmir         | 66.224           | 3,1          |
| 9                                    | Sakarya       | 57.921           | 2,7          |
| 10                                   | Elazığ        | 51.616           | 2,4          |
| 11                                   | Adıyaman      | 43.343           | 2,0          |
| 12                                   | Şanlıurfa     | 38.500           | 1,8          |
| <b>Toplam</b>                        |               | <b>1.553.389</b> | <b>71,6</b>  |
| <b>Türkiye Sofralık Üzüm Üretimi</b> |               | <b>2.170.634</b> | <b>100,0</b> |

Kaynak: TÜİK

### 2.3.3.2. Türkiye’de Sofralık Üzüm Yetiştiriciliği

Türkiye sofralık üzüm bağlarının büyük bir çoğunluğu Goble veya bölgelere göre değişebilen yöresel terbiye sistemleri ile kurulmuştur. Yüksek terbiye sistemleri ile kurulan bağlar Ege Bölgesi'nde yaygındır. Ayrıca sofralık üzüm yetiştiriciliğinde ürün kalite ve yüksek verimin en önemli şartlarından biri olan sulama da yine Ege Bölgesi'nde yapılmakta diğer bölgelerde bağlarda sulama yapılma oranı oldukça düşüktür.

TÜİK verilerine göre 2012 yılında üretilen 2,17 milyon ton sofralık üzümün % 72,4'ü çekirdekli % 27,6'sı çekirdeksiz üzüm çeşitlerinden oluşmaktadır. Asmanın anavatanlarından biri olarak kabul edilen Türkiye'de çeşit sayısı da doğal olarak oldukça fazladır. Tesis edilen **Mili Koleksiyon Bağ** ile asma genetik kaynaklarının muhafazası ve tanımlanması ile amacı ilgili çalışmalar yürütülen Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu kayıtlarına göre Türkiye yaklaşık 1360 üzüm çeşidine sahiptir. Bununla birlikte ekonomik anlamda değer taşıyan 40-50 kadar yerli çeşit ve 10 kadar da yabancı sofralık çeşit yetiştiriciliği yaygınlaşmıştır. Türkiye'de önemli sofralık üzüm çeşitlerinin başında Sultani Çekirdeksiz çeşidi gelmektedir. Çekirdeksiz çeşitlerin en önemlisi son yıllarda tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de sofralık üzüm tüketici taleplerinin siyah çekirdekli çeşitlere doğru kaymakta olduğu gerçeğine rağmen, dünyanın rakipsiz en önemli kurutmalık ve sofralık çeşidi olarak kabul edilen Ege Bölgesi'nde yaygın olarak yetiştirilmektedir. Çekirdekli çeşitler arasında ise yabancı bir üzüm çeşitleri olan Alphonse Lavallée ve Cardinal üzüm çeşitleri yetiştiriciliği yapılan en önemli çeşitlerin başında gelmektedir. Bu çeşidin yanı sıra son yıllarda Michelle Palieri ve Red Globe çeşitleri, sofralık üzüm amaçlı bağ tesis edilen çeşitler olarak dikkati çekmektedirler. Ekonomik değer taşıyan **yerli üzüm çeşitleri**; Razakı (Mevlana), Müşküle, Horoz Karası, Kozak Siyahı, Pembe Gemre, Bozcaada Çavuşu, Hafızali, Yalova İncisi, Hönüsü, Tarsus Beyazı, Yapıncak, Trakya İlkeren, Tekirdağ Çekirdeksizi, Barış, Reçel Üzümlü, Güz Üzümlü, Atasarı, Ergin Çekirdeksizi, Uslu, Samancı Çekirdeksizi, Karaerik, Osmanca, Pek(İpek) Üzümlü, Tahannebi, Çınarlı Karası, İri Kara, Mandagözü, Hatun Parmağı, Tilki Kuyruğu, Burdur Dimriti ve Erenköy Beyazı **yabancı üzüm çeşitleri**; Hamburg Misketi, Italia, Crimson Seedless, Superior Seedless, Flame Seedless, Royal diğer önemli sofralık çeşitleridir. Bu çeşitlerin yanı sıra araştırma kuruluşlarınca yeni çeşit geliştirme çalışmaları devam etmektedir. Bu çalışmaların yakın zamandaki sonuçları olarak Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğü; **Tekirdağ Misketi, Tekirdağ Sultani, Bozbey ve Güz Gülü**, Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğü; **Manisa Sultani** ve Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü; İsmetbey, Atak77 ve Pembe77 çeşitlerini sofralık üzüm üreticilerinin kullanımına sunmuşlardır.

Tarım Bölgelerinde yetiştirilen üzüm çeşitleri incelenecek olursa; Türkiye'nin en önemli ve en değerli çeşidi olan Sultani Çekirdeksiz, aynı zamanda kurutmalık bir çeşit olup, sofralık amaçlı olarak Ege Bölgesi'nin Manisa, İzmir ve Denizli illerinde yaygın olarak yetiştirilmektedir. Çeşidin yetiştiriciliğinde sulama, GA3 ve salkım/tane seyreltme vb. kültürel uygulamalar ile daha iri tane oluşumu sağlanmakta ve sofralık tüketim kalitesi artırılmaktadır. Razakı (Mevlana), Kozak Siyahı, Pembe Gemre, İpek (Pek), Osmanca, Gelin Üzümlü ve Bozcaada Çavuşu bölgenin diğer önemli sofralık çeşitleridir. Bölgenin yüksek kesimlerinde son yıllarda Alphonse Lavallée çeşidi artmaktadır. Akdeniz Bölgesi sahil kuşağı erkenci, yayla kesimleri ise orta ya da geç mevsimde olgunlaşan sofralık üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliği için elverişli koşullara sahiptir. Bölgenin sahil kuşağında önemli bir üretim potansiyeline ulaşan Yalova İncisi, son yıllarda biraz gözden düşse de ilk sıradaki yerini korurken, Trakya İlkeren'in önemi artmaktadır. Yayla kesimlerinin en önemli iki çeşidi Tilki Kuyruğu ve Burdur Dimriti'dir. Orta mevsim ve geççi sofralık üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliği için uygun iklim koşullarına sahip olan Marmara Bölgesi'nde sofralık üzüm üretimi, özellikle şehirleşme ve sanayileşme baskısı ve yetiştiriciliği daha kolay olan zeytine yönelim nedeniyle giderek azalmaktadır. Ülkemizin en tanınmış son turfanda sofralık üzüm çeşidi olan İznik (Bursa) yöresinin Müşküle çeşidi, Geyve'nin (Adapazarı) Razakı, Tekirdağ'ın Yapıncak çeşidinden bağ alanları giderek azalmaktadır. Ekolojik koşulları sofralık üzüm yetiştiriciliği için çok uygun olan Ortadoğu ve Güneydoğu bölgelerinde, geleneksel sistemlerle kurulmuş yer bağlarında yetiştirilen Narince (Tokat), Köhnü, Ağın Beyazı (Elazığ ve Malatya), Şilfoni (Tunceli), Mazrani (Diyarbakır ve Mardin), Kabarcık, Tahannebi, Mahrabaşı (Kahramanmaraş), Hönüsü, Horozkarası, Hatun Parmağı (Gaziantep ve Kilis), Kızlartahtası (Şanlıurfa) gibi çeşitler ait oldukları yörelerde öncelikle sofralık olarak tercih edilmektedir. Benzer şekilde diğer bağ bölgelerinde de (Ortakuzey, Ortagüney, Kuzeydoğu, Karadeniz) kaliteli sofralık üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliğine uygun alanlar ve yöreye özgü çeşitler bulunmaktadır. Daha kısıtlı bağ alanlarına sahip olan bu bölgelerde üretilen sofralık üzümler yerel pazarlarda oldukça yüksek fiyatlarla değerlendirilmektedir. Bu bölgelerde yetiştirilen sofralık özellikteki yerel çeşitler, Çavuş, Çiftlik (Karabük), Parmak, (Nevşehir), Isabella (Doğu Karadeniz) ve Karaerik (Erzincan) olarak sayılabilir (Çelik ve ark.,2010).

TÜİK tarafından 2003 yılında 25.764 aileye uygulanan Hane Halkı Bütçe Anketi sonuçlarına göre, hane halkı başına **sofralık üzüm tüketimi** aylık 1,44 kg, yıllık 17,28 kg olarak hesaplanmıştır (Akbay ve ark., 2008). Son yıllarda, dünyada olduğu gibi ülkemizde de özellikle yüksek antioksidan içerikleri nedeniyle renkli (özellikle siyah) ve çekirdekli sofralık çeşitlere (sırasıyla A.Lavallée, Michelle Palieri, Horoz Karası, Trakya İlkeren, Pembe Gemre,

Hönüsü, Karaerik vb.) karşı belirgin bir talep artışı gözlenmektedir. Ülkemizde üzümler çeşit özelliği ve yetiştiricilik yapılan bölgenin koşullarına bağlı olarak Haziran ayı başından Kasım ayının sonuna kadar geniş bir zaman diliminde hasat edilebilmektedir. Sofralık üzümler üzüm çeşidine göre değişmekle birlikte yaklaşık 3 ay soğuk depo koşullarında muhafaza edilebilmektedir. Bu durumda Türkiye’de üzümün pazara arz dönemi üretimin başladığı Haziran Ayı ile Ocak Ayı sonuna kadar yaklaşık 8 aylık bir süre olabilmektedir. Şubat-Mayıs ayları arası dönem ise tüketicilerin sofralık üzüm talebi bu dönem üretim dönemi olan Güney Afrika, Şili ve Peru gibi Güney Yarım Küre ülkelerinden yapılan ithalat ile karşılanmaktadır.

### 2.3.3.3. Türkiye’de Sofralık Üzüm Ticareti

Türkiye sofralık üzüm ticareti bakımından net ihracatçı bir ülkedir. Çizelge 7’de belirtildiği gibi Türkiye sofralık üzüm ithalatı yok denecek düzeydedir. Bu nedenle bu bölümde sofralık üzüm ihracatı ile ilgili değerlendirmelere yer verilmiştir. TÜİK’e göre 2002-2012 dönemi içerisinde Türkiye sofralık üzüm ihracatı miktar olarak sürekli artmış ve 2002 yılında 81.346 ton olan ihracat 2012 yılında 209.335 tona yükselmiştir (Çizelge 14). Bu artış baz yılına göre yaklaşık 2,5 katın üzerine karşılık gelmektedir. İhracat değeri ise baz yılına 4,5 katın üzerinde bir artış ile 162 milyon doların üzerinde olup 2010 yılında 200 milyon dolara yaklaşmıştır. 2012 yılı itibariyle ortalama ihraç fiyatı 776 \$’dır.

Türkiye sofralık üzüm ihracat yapısını inceleyebilmek için ihraç edilen ülkeler, ihraç edilen üzüm çeşitleri ve ihraç fiyatları ile bunların değişimleri ele alınmıştır. Bu kapsamda hazırlanan Çizelge 15’e göre Rusya en fazla üzüm ihraç edilen ülkedir. Sofralık üzüm ihracatının yarısında fazlası bu ülkeye yapılmaktadır ki, 2012 yılı itibariyle de bu oran % 63,11 oranı ile en yüksek düzeye ulaşmıştır. Bu ülkeyi son yıllardaki artışları ile Ukrayna, Beyaz Rusya ve Bulgaristan takip etmektedir. Almanya, Avusturya, Hollanda, Suudi Arabistan ve İngiltere ihracatı ise sürekli düşen ülkeler olarak dikkati çekmektedir.

Çizelge 14 Türkiye Sofralık Üzüm İhracatı Gelişimi (2002-2012 Yılları)

| Yıllar | Miktar<br>(Ton) | İndeks<br>2002=100 | Değer<br>(1000\$) | İndeks<br>2002=100 | Birim Fiyatı<br>(\$/Ton ) |
|--------|-----------------|--------------------|-------------------|--------------------|---------------------------|
| 2002   | 81.346          | 100                | 34.681            | 100                | 426                       |
| 2003   | 98.743          | 121                | 51.059            | 147                | 517                       |
| 2004   | 159.310         | 196                | 81.728            | 236                | 513                       |
| 2005   | 155.604         | 191                | 91.322            | 263                | 587                       |
| 2006   | 151.117         | 186                | 84.084            | 242                | 556                       |

|      |         |     |         |     |     |
|------|---------|-----|---------|-----|-----|
| 2007 | 169.952 | 209 | 130.541 | 376 | 768 |
| 2008 | 202.114 | 248 | 169.411 | 488 | 838 |
| 2009 | 181.290 | 223 | 147.247 | 425 | 812 |
| 2010 | 230.295 | 283 | 196.468 | 567 | 853 |
| 2011 | 239.871 | 295 | 175.484 | 506 | 732 |
| 2012 | 209.335 | 257 | 162.547 | 469 | 776 |

Kaynak: TÜİK.

Çizelge 15 Türkiye Sofralık Üzüm İhracatında Önemli Ülkeler ve Payları

| ÜLKE/YIL/%        | 2002         | 2003         | 2004         | 2005         | 2006         | 2007         | 2008         | 2009         | 2010         | 2011         | 2012         |
|-------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Rusya Federasyonu | 45,18        | 53,73        | 53,56        | 46,49        | 40,87        | 49,99        | 46,17        | 43,37        | 55,97        | 56,01        | 63,11        |
| Almanya           | 17,23        | 15,96        | 16,28        | 14,98        | 10,46        | 9,87         | 9,18         | 7,82         | 5,98         | 7,57         | 6,74         |
| Suudi Arabistan   | 7,77         | 7,14         | 6,90         | 6,86         | 5,60         | 5,75         | 5,18         | 7,31         | 5,26         | 4,18         | 3,15         |
| Avusturya         | 12,59        | 8,31         | 5,66         | 6,46         | 4,71         | 3,41         | 2,30         | 1,46         | 0,77         | 0,47         | 0,49         |
| İngiltere         | 0,94         | 1,10         | 1,02         | 0,71         | 0,57         | 0,67         | 0,67         | 0,70         | 0,37         | 0,50         | 0,57         |
| Romanya           | 0,86         | 1,42         | 2,75         | 5,24         | 2,92         | 2,05         | 1,41         | 1,08         | 0,67         | 0,70         | 0,47         |
| Hollanda          | 9,27         | 6,32         | 5,47         | 4,71         | 3,55         | 1,23         | 0,75         | 0,73         | 0,51         | 0,46         | 0,68         |
| Belçika           | 0,50         | 0,33         | 0,35         | 0,24         |              | 0,24         | 0,13         | 0,12         | 0,12         | 0,15         | 0,20         |
| Kuveyt            | 1,73         | 1,15         | 0,40         | 0,50         |              | 0,04         | 0,26         | 0,00         | 0,00         | 0,06         | 0,20         |
| Beyaz Rusya*      | 0,07         | 0,11         | 1,73         | 2,61         | 3,75         | 4,38         | 3,28         | 2,04         | 3,41         | 2,92         | 3,67         |
| Ukrayna           | 0,07         |              | 0,14         | 5,80         | 17,26        | 15,99        | 13,24        | 8,72         | 9,64         | 10,18        | 10,96        |
| Bulgaristan       | 0,14         | 0,03         | 0,10         | 0,08         | 0,89         | 0,47         | 12,43        | 22,07        | 14,30        | 11,46        | 5,49         |
| <b>TOPLAM</b>     | <b>96,35</b> | <b>95,60</b> | <b>94,36</b> | <b>94,68</b> | <b>90,58</b> | <b>94,09</b> | <b>95,00</b> | <b>95,42</b> | <b>97,00</b> | <b>94,66</b> | <b>95,73</b> |

Kaynak: FAO \*2012 yılı Belarus'a yapılan ihracat miktarıdır.

Çizelge 16'da Türkiye'nin 2000-2008 dönemi arasında ihraç ettiği sofralık üzüm çeşitlerinin değişimi görülmektedir. TÜİK 2008 yılından sonra kayıtlarını çeşit bazında tutmadığı için bu bölümde veriler 2008 yılına kadar incelemeye uygundur. Sultani Çekirdeksiz çeşidi ihraca miktarı içerisindeki oranı azalış trendinde de olsa 2008 yılı itibarıyla yaklaşık % 88 oranı ile en fazla ihraç edilen çeşittir. Bu çeşidi 2006 yılından sonra sağlanan artışlar ile Yalova İncisi, Perlette ve Antep Karası izlemektedir. 1970-1980'li yıllarda en fazla ihraç edilen çeşitler olan Müşkülü ve Razakı ihracatı incelenen dönemde çok düşük düzeydedir (Delice, 2008).

Çizelge 16 Türkiye Sofralık Üzüm İhracatında Önemli Üzüm Çeşitleri ve İhracat Miktarının Oransal Değişimi

| ÇEŞİT/YIL/%         | 2000  | 2001  | 2002  | 2003  | 2004  | 2005  | 2006  | 2007  | 2008  |
|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Sultani Çekirdeksiz | 94,69 | 94,30 | 91,84 | 89,27 | 89,39 | 86,17 | 87,94 | 91,65 | 88,00 |
| Razakı              | 0,07  | 0,09  | 0,09  | 0,66  | 0,23  | 1,04  | 0,10  | 0,06  | 0,16  |
| Müşküle             | 0,00  | 0,22  | 0,20  | 0,31  | 0,71  | 0,64  | 0,31  | 0,29  | 0,01  |
| Cardinal            | 0,59  | 0,65  | 0,82  | 0,65  | 0,66  | 0,40  | 0,29  | 0,21  | 0,17  |
| Perlette            | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 3,08  | 1,43  | 2,86  |



|                                |               |               |               |               |               |               |               |               |               |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Antep Karası                   | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 2,65          | 0,78          | 1,28          |
| Hatun Parmağı                  | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,78          | 0,32          | 0,35          |
| Yalova İncisi                  | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 3,83          | 4,62          | 5,56          |
| Super Çekirdeksiz(Superior S.) | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,00          | 0,09          |
| Tarsus Beyazı                  | 0,04          | 0,02          | 0,02          | 0,02          | 0,04          | 0,04          | 0,10          | 0,00          | 0,01          |
| Diğer                          | 4,61          | 4,72          | 7,03          | 9,09          | 8,97          | 11,71         | 0,92          | 0,64          | 1,51          |
| <b>TOPLAM</b>                  | <b>100,00</b> | <b>100,00</b> | <b>100,00</b> | <b>100,00</b> | <b>100,00</b> | <b>100,00</b> | <b>100,00</b> | <b>100,00</b> | <b>100,00</b> |

Çizelge 17 ve 18’de Türkiye’nin ihraç ettiği sofralık üzüm fiyatlarının üzüm çeşitlerine ve ülkelere göre değişimi incelenmektedir. Üzüm çeşitlerine göre ihracat fiyatının Müşküle dışındaki tüm çeşitlerde arttığı görülmektedir. Çeşitlerin ihraç fiyatları arasında önemli farklılıklar bulunmamaktadır. Bu durum hangi çeşit olursa olsun çeşidin taze ve kaliteli olması ihracatta önemli tercih sebebi olduğu şeklinde açıklanabilir. 2000-2008 yılları arası dönemde üzüm fiyatları sürekli olarak artmıştır. Ancak fiyatlar, ülkelere göre farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar, her yılın ortalama fiyatı baz alınarak yapılan bir karşılaştırma ile daha açık olarak görülebilmektedir. İncelenen dönemde artan üzüm ihracatımız ile dikkat çeken Rusya, Ukrayna, Bulgaristan ve Beyaz Rusya gibi ülkelere yapılan ihracatta üzüm fiyatları ortalama fiyatların altında kalırken, üzüm ihracatımızın oransal olarak gittikçe azalmakta olduğu Almanya, Avusturya, İngiltere, Hollanda ve Belçika’ya yapılan ihracatta fiyatların ortalama fiyatlardan daha yüksek olduğu dikkati çekmektedir.

Çizelge 17. Üzüm Çeşitlerine Göre İhracat Fiyatlarının Değişimi

| Çeşit/Yıl/(\$/kg)              | 2000        | 2001        | 2002        | 2003        | 2004        | 2005        | 2006        | 2007        | 2008        |
|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Sultani Çekirdeksiz            | 0,44        | 0,42        | 0,43        | 0,51        | 0,51        | 0,59        | 0,56        | 0,76        | 0,82        |
| Razakı                         | 0,52        | 0,26        | 0,34        | 0,51        | 0,4         | 0,63        | 0,32        | 0,69        | 0,73        |
| Müşküle                        | 0,97        | 0,5         | 0,3         | 0,28        | 0,24        | 0,3         | 0,24        | 0,78        | 0,69        |
| Cardinal                       | 0,26        | 0,28        | 0,29        | 0,56        | 0,6         | 0,65        | 0,7         | 0,82        | 1,05        |
| Perlette                       |             |             |             |             |             |             | 0,65        | 0,97        | 1,01        |
| Antep Karası                   |             |             |             |             |             |             | 0,43        | 0,8         | 0,98        |
| Hatun Parmağı                  |             |             |             |             |             |             | 0,34        | 0,74        | 0,85        |
| Yalova İncisi                  |             |             |             |             |             |             | 0,59        | 0,88        | 0,97        |
| Super Çekirdeksiz(Superior S.) |             |             |             |             |             |             | 0,29        | 1,63        | 0,66        |
| Tarsus Beyazı                  | 0,46        | 0,31        | 0,2         | 0,63        | 0,26        | 0,35        | 0,31        |             | 1,05        |
| Diğer                          | 0,47        | 0,41        | 0,38        | 0,56        | 0,55        | 0,55        | 0,55        | 0,73        | 0,85        |
| <b>Yıl Ort. Fiyatı</b>         | <b>0,44</b> | <b>0,41</b> | <b>0,43</b> | <b>0,52</b> | <b>0,51</b> | <b>0,59</b> | <b>0,56</b> | <b>0,77</b> | <b>0,84</b> |

Çizelge 18 Ülkelere Göre İhracat Fiyatlarının Değişimi

| Ülke/Yıl/(\$/kg)  | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|-------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Rusya Federasyonu | 0,34 | 0,44 | 0,45 | 0,57 | 0,50 | 0,73 | 0,85 | 0,89 | 0,96 | 0,76 | 0,81 |
| Almanya           | 0,56 | 0,68 | 0,64 | 0,69 | 0,73 | 0,92 | 0,97 | 0,96 | 0,90 | 0,95 | 0,94 |
| Suudi Arabistan   | 0,38 | 0,18 | 0,50 | 0,51 | 0,41 | 0,70 | 0,81 | 0,67 | 0,63 | 0,63 | 0,60 |
| Avusturya         | 0,51 | 0,68 | 0,62 | 0,72 | 0,70 | 1,04 | 1,09 | 1,03 | 1,03 | 1,07 | 1,19 |

|                        |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| İngiltere              | 0,43        | 0,59        | 0,80        | 0,72        | 1,06        | 0,98        | 1,16        | 1,00        | 0,93        | 1,01        | 1,19        |
| Romanya                | 0,26        | 0,44        | 0,40        | 0,37        | 0,35        | 0,76        | 0,90        | 0,65        | 0,70        | 0,61        | 0,60        |
| Hollanda               | 0,52        | 0,59        | 0,61        | 0,63        | 0,67        | 0,90        | 0,90        | 0,90        | 0,53        | 0,82        | 0,87        |
| Belçika                | 0,70        | 0,64        | 0,69        | 0,80        |             | 1,08        | 1,09        | 0,98        | 1,11        | 1,08        | 1,13        |
| Kuveyt                 | 0,36        | 0,51        | 0,38        | 0,30        |             | 0,50        | 0,68        | 0,45        | 0,50        | 0,65        | 0,66        |
| Beyaz Rusya*           | 0,33        | 0,50        | 0,51        | 0,52        | 0,57        | 0,65        | 0,80        | 0,87        | 0,71        | 0,74        | 0,64        |
| Ukrayna                | 0,46        |             | 0,59        | 0,51        | 0,50        | 0,70        | 0,73        | 0,64        | 0,59        | 0,50        | 0,64        |
| Bulgaristan            | 0,39        | 0,53        | 0,42        | 0,42        | 0,55        | 0,88        | 0,76        | 0,68        | 0,70        | 0,66        | 0,64        |
| <b>Yıl Ort. Fiyatı</b> | <b>0,43</b> | <b>0,52</b> | <b>0,51</b> | <b>0,59</b> | <b>0,56</b> | <b>0,77</b> | <b>0,84</b> | <b>0,81</b> | <b>0,85</b> | <b>0,73</b> | <b>0,78</b> |

\*2012 yılı Belarus'a yapılan ihracatın kg fiyatıdır.

Çizelge 19'da Türkiye'nin 2008 yılında ihraç ettiği üzüm çeşitlerinin ülkelere göre dağılımı görülmektedir. Türkiye'nin en fazla miktarda ihraç ettiği çeşit olan Sultani Çekirdeksiz; Almanya (%10,21), Avusturya (% 2,59), Hollanda (% 0,83) ve İngiltere'ye (% 0,76) olan Türkiye sofralık üzüm ihracatında en fazla paya sahip çeşittir. Bir başka deyişle bu ülkelerin Türkiye'den en fazla Sultani Çekirdeksiz çeşidi talep etmektedir. Türkiye ihraç ettiği Sultani Çekirdeksiz' in % 45,78'ini Rusya'ya ihraç ederken, bu ülke Türkiye'nin ihraç ettiği Perlette (% 60,86), Antep Karası (% 29,96), Yalova İncisi (% 55,10) ve Superior Seedless (% 55,60) çeşitlerinin de en büyük alıcısıdır. Razakı, Müşküle ve Hatun Parmağı çeşitleri en fazla Ukrayna'ya; Cardinal Romanya'ya ve Tarsus Beyazı ağırlıklı olarak Beyaz Rusya'ya ihraç edilmektedir.

Çizelge 19 Türkiye Sofralık Üzüm İhracatında Üzüm Çeşitlerine Göre Ülkelerin Payı(2008 Yılı)

| Ülke/Çeşit/<br>% | Sultani<br>Çek.siz | Razakı        | Müsküle      | Cardinal     | Perlette     | Antep<br>Karası | Hatun<br>Parmağı | Yalova<br>İncisi | Superior<br>Seedless | Tarsus<br>Beyazı | Diğer        |
|------------------|--------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|------------------|------------------|----------------------|------------------|--------------|
| Almanya          | 10,21              | 0,02          | 0,00         | 0,06         | 2,46         | 0,00            | 0,00             | 0,45             | 5,01                 | 0,00             | 6,05         |
| Avusturya        | 2,59               | 0,00          | 0,00         | 0,00         | 0,59         | 0,00            | 0,00             | 0,07             | 0,00                 | 0,00             | 0,00         |
| Rusya            | 45,78              | 21,33         | 0,00         | 0,00         | 60,86        | 29,96           | 12,38            | 55,10            | 55,60                | 0,00             | 37,77        |
| Hollanda         | 0,83               | 0,00          | 0,00         | 0,00         | 0,07         | 0,00            | 0,00             | 0,19             | 0,00                 | 0,00             | 0,66         |
| Suudi A.         | 5,57               | 0,00          | 0,00         | 0,00         | 0,00         | 19,84           | 1,60             | 0,00             | 0,00                 | 0,00             | 1,47         |
| İngiltere        | 0,76               | 0,08          | 0,00         | 0,00         | 0,00         | 0,01            | 0,00             | 0,04             | 0,00                 | 0,00             | 0,00         |
| Letonya          | 0,62               | 0,00          | 0,00         | 0,00         | 0,98         | 0,00            | 0,00             | 0,00             | 0,00                 | 0,00             | 3,67         |
| Romanya          | 0,36               | 1,02          | 0,00         | 44,52        | 0,87         | 14,80           | 13,32            | 11,56            | 0,00                 | 0,00             | 7,49         |
| Bulgaristan      | 12,93              | 1,87          | 0,00         | 6,72         | 18,19        | 3,03            | 1,86             | 2,84             | 10,16                | 0,00             | 20,06        |
| Beyaz R.         | 3,30               | 2,04          | 0,00         | 0,00         | 3,33         | 1,04            | 0,00             | 3,38             | 19,08                | 93,43            | 3,19         |
| Bae              | 0,75               | 0,00          | 0,00         | 0,00         | 0,14         | 4,61            | 1,20             | 0,00             | 0,00                 | 0,00             | 0,17         |
| Ukrayna          | 11,98              | 73,65         | 57,03        | 23,46        | 9,56         | 24,53           | 69,10            | 25,30            | 10,13                | 0,00             | 18,67        |
| Polonya          | 1,92               | 0,00          | 0,00         | 4,01         | 0,15         | 0,00            | 0,18             | 0,23             | 0,00                 | 0,00             | 0,00         |
| <b>TOPLAM</b>    | <b>97,61</b>       | <b>100,00</b> | <b>57,03</b> | <b>78,76</b> | <b>97,20</b> | <b>97,82</b>    | <b>99,65</b>     | <b>99,17</b>     | <b>50,18</b>         | <b>93,43</b>     | <b>99,20</b> |

Çizelge 20'de ise 2008 yılında Türkiye'nin sofralık üzüm dış ticaretinde önemli bazı ülkelerin Türkiye'den satın aldığı sofralık üzümlerin içerisinde için önemli çeşitlerin payı görülmektedir. Romanya dışındaki tüm ülkelerin Türkiye'den satın aldığı en önemli çeşit Sultani Çekirdeksiz'dir. Bu ülkelerin Türkiye'den satın aldığı üzümlerin yaklaşık olarak % 80- 100'ü arasındaki miktarı Sultani Çekirdeksiz'dir. Romanya ise Türkiye'den en fazla Yalova İncisi çeşidi satın almaktadır. Sultani Çekirdeksiz, bu ülkenin Türkiye'den satın aldığı

ikinci önemli çeşit iken, bu ülke ile sofralık üzüm ticareti daha geniş çeşit yelpazesine dağılmıştır.

Çizelge 20 Türkiye'den Sofralık Üzüm Satın Alan Ülkelerin İhracatında Çeşitlerin Payı(2008 Yılı)

| Ülke/Çeşit/<br>% | Sultani<br>Çek.siz | Razakı | Müşküle | Cardinal | Perlette | Antep<br>Karası | Hatun<br>Parmağı | Yalova<br>İncisi | Superior<br>Seedless | Tarsus<br>Beyazı | Diğer |
|------------------|--------------------|--------|---------|----------|----------|-----------------|------------------|------------------|----------------------|------------------|-------|
| Almanya          | 97,92              | 0,00   | 0,00    | 0,00     | 0,76     | 0,00            | 0,00             | 0,27             | 0,05                 | 0,00             | 1,00  |
| Avusturya        | 99,10              | 0,00   | 0,00    | 0,00     | 0,74     | 0,00            | 0,00             | 0,17             | 0,00                 | 0,00             | 0,00  |
| Rusya            | 87,26              | 0,08   | 0,00    | 0,00     | 3,76     | 0,83            | 0,09             | 6,63             | 0,01                 | 0,00             | 1,24  |
| Hollanda         | 97,02              | 0,00   | 0,00    | 0,00     | 0,27     | 0,00            | 0,00             | 1,41             | 0,00                 | 0,00             | 1,32  |
| Suudi A.         | 94,66              | 0,00   | 0,00    | 0,00     | 0,00     | 4,91            | 0,11             | 0,00             | 0,00                 | 0,00             | 0,43  |
| İngiltere        | 99,63              | 0,02   | 0,00    | 0,00     | 0,00     | 0,01            | 0,00             | 0,37             | 0,00                 | 0,00             | 0,00  |
| Letonya          | 86,78              | 0,00   | 0,00    | 0,00     | 4,44     | 0,00            | 0,00             | 0,00             | 0,00                 | 0,00             | 8,80  |
| Romanya          | 22,20              | 0,12   | 0,00    | 5,46     | 1,76     | 13,48           | 3,33             | 45,61            | 0,00                 | 0,00             | 8,03  |
| Bulgaristan      | 91,56              | 0,02   | 0,00    | 0,09     | 4,18     | 0,31            | 0,05             | 1,27             | 0,07                 | 0,00             | 2,44  |
| Beyaz R.         | 88,60              | 0,10   | 0,00    | 0,00     | 2,90     | 0,41            | 0,00             | 5,72             | 0,53                 | 0,28             | 1,47  |
| Bae              | 90,49              | 0,00   | 0,00    | 0,00     | 0,55     | 8,07            | 0,58             | 0,00             | 0,00                 | 0,00             | 0,35  |
| Ukrayna          | 79,64              | 0,92   | 0,04    | 0,31     | 2,06     | 2,38            | 1,84             | 10,62            | 0,07                 | 0,00             | 2,13  |
| Polonya          | 98,57              | 0,00   | 0,00    | 0,40     | 0,25     | 0,00            | 0,04             | 0,76             | 0,00                 | 0,00             | 0,00  |

#### 2.3.4. Türkiye Bağcılığının Sofralık Üzüm Ticareti Bakımından Genel Değerlendirmesi ve Sorunlar

Türkiye dünya üzüm üretiminin % 6,4'ünün üretirken, dünya üzüm ve üzüm ürünleri ihracatından bu oranı ¼'ü kadar yani yaklaşık % 1,6 oranında pay almaktadır. Sofralık üzüm konusunda ise yine benzer bir durum söz konusu olup üretmiş olduğu yaklaşık 2,5 milyon ton sofralık üzümün sadece %10'ununu ihraç edebilmektedir. Türkiye üzüm üretiminin yarından fazlasını sofralık üzüm oluşturmaktadır.

Türkiye, Karadeniz ve Kuzeydoğu Tarım Bölgeleri dışında tüm bölgelerde bağcılık yapılmasına ve sofralık üzüm yetiştiriciliğine uygun ekolojiye sahiptir. Ancak sulama ve yüksek terbiye sistemlerinde yetiştiriciliğin ürün verimi ve kalitesi bakımından sağladığı avantajlar Ege Bölgesi dışında kullanılamamaktadır. Zira Ege Bölgesi dışında diğer bölgelerde bağlarda sulama hemen hemen hiç yapılmamakta ve Goble vb. yöresel terbiye sistemlerinde tesis edilmekte olup bu durum verimliliği düşürmektedir. Özellikle Güneydoğu ve Akdeniz Tarım Bölgeleri sofralık üzüm üretimi bakımından etkin değerlendirilemeyen potansiyeller taşımaktadır. Türkiye yetiştirilen mevcut çeşitleri yanı sıra aralıksız devam eden yeni çeşit geliştirme çalışmaları ile zengin sayısına sahiptir. Bu çeşitliliği uygun ekolojisi ve muhafaza koşullarının vermiş olduğu avantajlarla bütünleştirerek ve yaklaşık 8 ay gibi oldukça geniş bir arz dönemine ulaştırmaktadır.

Sofralık üzüm pazarında Türkiye önemli çeşit Ege Bölgesi aynı zamanda kurutmalık olarak yetiştirilebilen Sultani Çekirdeksiz çeşidi ile en büyük üretim alanlarına ve üretim

miktarına sahip bölgedir. Son yıllarda bazı yeni çeşitler pazara girmekte ise de bu çeşidin ağırlığı çok yüksektir. Avrupa’da Thompson Seedless olarak bilinen çeşit ile aynı özellikleri gösteren bu çeşit, Türkiye açısından vazgeçilemez bir çeşittir. Bu çeşit ihracatı yapılan çeşitler arasında da % 90’ına yakın bir bölümünü oluşturmaktadır.

Türkiye birçok ülkeye sofralık üzüm ihraç ederken Avrupa ülkeleri, aynı yarım kürede bulunmasından dolayı arz ve talep dönemlerinin Türkiye için uygunluk göstermesi ve coğrafi yakınlık nedenleri ile Türkiye için en önemli pazar konumundadır. Avrupa ülkelerinin yaklaşık 495 milyon nüfusa sahip ve yılda yaklaşık 1,5 milyon ton sofralık üzüm talebi bulunmaktadır. Bu pazar standartları ve koşulları olan bir pazardır. Bu pazarda Türkiye’nin tartışmasız rakibi İtalya’dır. Diğer rakip ülkeler Şili, Güney Afrika, İspanya ve Yunanistan’dır (Çeltikçioğlu, 2010). Ancak Türkiye ile aynı yarım kürede olmayan Şili ve Güney Afrika ile rekabetin sınırlı olduğunu belirtmek gerekir. Türkiye’nin ihracatı bu pazarın en önemli tüketici ülkeleri olan Almanya, İngiltere, Avusturya, Hollanda ve Belçika ile sürekli azalmaktadır. Rusya, Ukrayna, Beyaz Rusya, Belarus, Romanya ve Bulgaristan gibi ülkelere ise artmaktadır.

Türkiye sofralık üzüm ihracatının önündeki **en önemli sorun kullanılan kimyasal ilaç kalıntılarıdır**. Zamansız, yüksek dozlardaki ilaç kullanımı, yanlış ilaç tercihleri sofralık üzüm üretiminde üründe kalıntı sorunu artıran unsurlar olarak öne çıkmaktadır (Çeltikçioğlu, 2010). Özellikle Avrupa ülkelerinde market zincirlerinin çok yaygınlaşması, lokal pazarların azalması, tüketici bilinci gibi nedenler ilaç kullanımına karşı hassasiyeti artırmıştır. Birçok market grubu talep ettikleri ürünlerde, ülke kalıntı limitlerini bile yüksek bulmakta, ülke kalıntı limitlerinin 1/3’nün garanti edilmesini ve yapılan analizlerde bu değerlerin altında çıkacak ilaç sayısının da 4-6 aktif maddeyi geçmemesini istemektedirler. Rusya Federasyonu ise karantina açısından bazı zararlılara karşı hasiyet gösterirken, ilaç kalıntıları yönünden de her geçen yıl taleplerini artırmaktadır. Türkiye’nin sofralık üzüm pazarında payını artırabilmesinin ilk koşulu, pazarın kalıntı konusundaki isteklerini karşılayan izlenebilir üretim sistem kurmaktır.

Türkiye sofralık üzüm ihracatı bakımından önemli bir diğer sorun **standart dışı üründür**. Sultani Çekirdeksiz üzüm çeşidi hem kurutmalık hem de sofralık amaçlı olarak yetiştirilebilmektedir. Ancak her iki amaç için uygulanması gereken yetiştirme uygulamaları farklı olmaktadır. Bu nedenle kurutmalık üzüm yetiştiriciliği amacıyla başlayan üretimden elde edilen ürün, hem kurutmalık hem de sofralık olarak değerlendirilmeye çalışıldığı için; üretimin büyük bölümü sofralık amaca yönelik olarak değerlendirildiğinde; “standart dışı” olarak tanımlanmaktadır. Bu ürünün sofralık üzüm kalitesi düşüktür. Ayrıca yine Ege

Bölgesi’nde bazı üreticilerin fiyat avantajından faydalanabilmek adına yaptıkları “erken hasat” ihracatta kalite düşüklüğüne yol açana bir başka standart dışı ürün olarak karşılaşılan bir sorun olarak ortaya çıkmaktadır. Dış ticaret isteklerine uygun standart ürün üretilmeli ve bu üretim sürdürülebilir kılınmalıdır.

Türkiye bu önemli sorunları üretim, ürün işleme ve pazarlama halkalarından oluşan zincirde entegrasyonu ve ilgili sektör temsilcileri arasında yüksek bir iletişimi sağlayarak aşabilir. Bu konuda üreticilerin eğitimi, yetiştiricilik faaliyetlerinde danışman kullanımının ve hatta sözleşmeli üretimin yaygınlaştırılması ciddi katkılar sağlayabilecek önerilerdir.

### 2.3.5. Kaynaklar

- Ağaoğlu, Y.S., Çelik, H., Çelik, M., Fidan, Y., Gülşen, Y., Günay, A., Halloran, N., Köksal, İ., Yanmaz, R., 1997. Genel Bahçe Bitkileri, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Eğitim, Araştırma ve Geliştirme Vakfı Yayınları, No:4 ANKARA.
- Akbay, C., Bilgiç, A ve Miran, B. 2008. Türkiye’de Önemli Gıda Ürünlerinin Talep Esneklikleri. Tarım Ekonomisi Dergisi 14(2): 55-65.
- Anonim, 2013. Üretim ve Ticaret İstatistikleri. [www. faostat.fao.org](http://www.faostat.fao.org).
- Anonim, 2013. Bitkisel Üretim İstatistikleri. [www. tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)
- Anonim, 2013a. World Viticultural Statistics 2008-2009, International Organization of Vine and Wine, PARIS.
- Delice, N.Y. 2008. Türkiye Sofralık İç ve Dış Pazarlarında Marmara Bölgesi Çeşitlerinin Yer ve Pazarlama Sorunları, Tarım Ekonomisi Dergisi Cilt:14
- Çelik, H., Ağaoğlu, Y.S, Fidan, Y., Söylemezoğlu, G., 1998. Genel Bağcılık Sunfidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi:1, Fersa Matbaacılık San. Ve Ltd. Şti., Ankara,, s.253
- Çelik, H., Kunter, B., Söylemezoğlu, G., Ergül, A., Çelik, H., Karataş, H., Özdemir, G., Atak, A. 2010. Bağcılığın Geliştirilmesi Yöntemleri ve Üretim Hedefleri. VII. Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi Bildirileri Kitabı-I, 3-7 Ocak 2005, ANKARA.
- Çeltikçioğlu, S., 2010. Sofralık Üzüm İhracatının [Dünü-Bugünü ve Yarını], Saer Tarım İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti, Alışehir-MANİSA
- Kiracı, M.A., Sağlam, M., Boz, Y., Aydın,S., (2009)Türkiye Sofralık Üzüm Pazarlamasında İç ve Dış Pazar Araştırmaları, 7. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, MANİSA., Cilt:1, s. 190-200
- Kiracı, M.A., Özer, C., Boz, Y.,2008. AB Müzakere Süreci ve Türkiye’de Bağcılık, Türktarım (Tarım ve Köyişleri Dergisi), ANKARA, Mayıs –Haziran 2008, Sayı:181, s. 76-82

Kiracı, M.A.,Özer,C.,Boz, Y., 2007. Bağcılıkta Küresel Rekabet ve Türkiye Bağcılığı, Türktarım (Tarım ve Köyişleri Dergisi), ANKARA, Mayıs-Haziran 2007, Sayı:175, s. 52-59

**2.4. Dünya ve Türkiye’de Çekirdeksiz Kuru Üzüm Sektöründe Son Durum - Prof. Dr. Ahmet ALTINDİŞLİ** (Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü İzmir [ahmet.altindisli@ege.edu.tr](mailto:ahmet.altindisli@ege.edu.tr))

**Türkiye Bağ Alanları ve Üretimi (Tarım Bölgelerine Göre)**

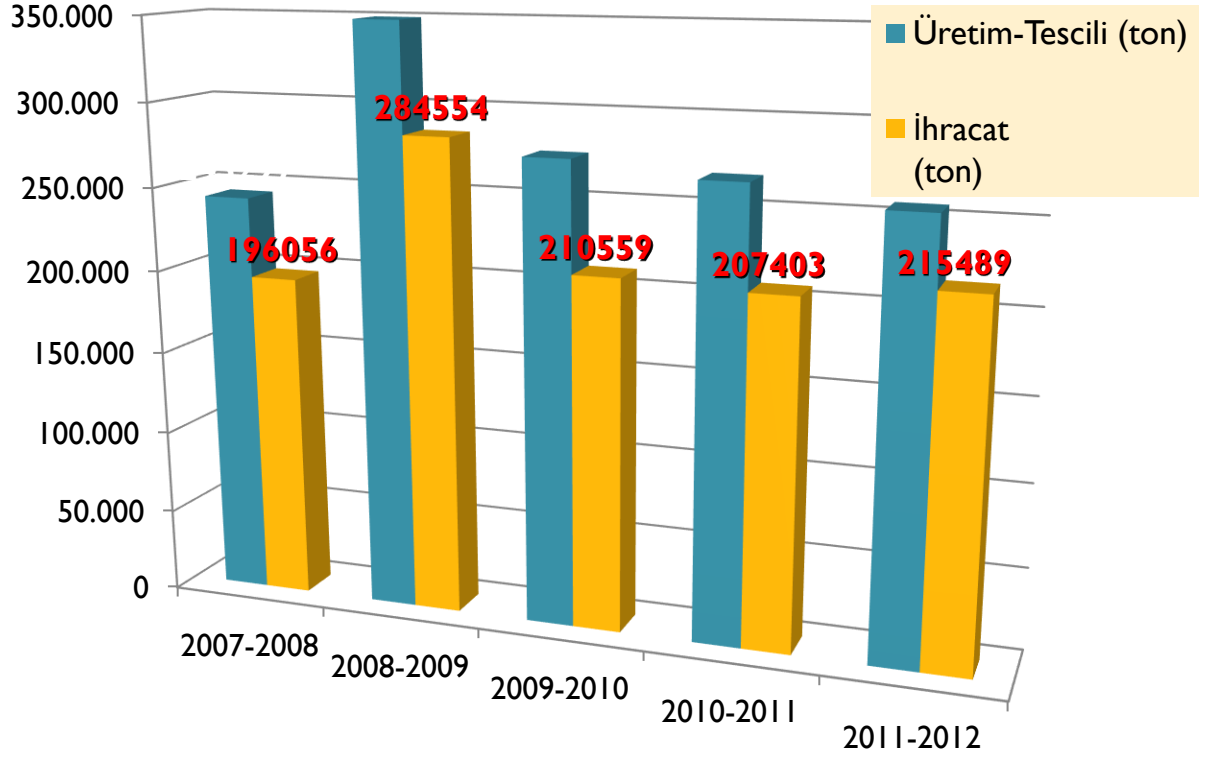
|                              | <b>Alan (da)</b> | <b>Üretim (ton)</b> | <b>% Alan</b> | <b>%Üretim</b> |
|------------------------------|------------------|---------------------|---------------|----------------|
| <b>1.Bölge (Orta-Kuzey)</b>  | 258.810          | 146.461             | 5,60          | 3,50           |
| <b>2.Bölge (Ege)</b>         | <b>1.482.175</b> | <b>2.185.052</b>    | <b>32,06</b>  | <b>52,21</b>   |
| <b>3. Bölge (Marmara)</b>    | 178.490          | 202.309             | 3,86          | 4,83           |
| <b>4. Bölge (Akdeniz)</b>    | 1.009.414        | 721.298             | 21,83         | 17,23          |
| <b>5. Bölge (Kuzey-Doğu)</b> | 11.076           | 7.563               | 0,24          | 0,18           |
| <b>6. Bölge (Güney-Doğu)</b> | 794.176          | 439.213             | 17,18         | 10,49          |
| <b>7. Bölge (Karadeniz)</b>  | 6.930            | 3.302               | 0,15          | 0,08           |
| <b>8. Bölge (Orta-Doğu)</b>  | 337.947          | 215.596             | 7,31          | 5,15           |
| <b>9. Bölge (Orta-Güney)</b> | 497.477          | 253.318             | 10,76         | 6,05           |
| <b>Türkiye Toplamı</b>       | <b>4.622.959</b> | <b>4.185.126</b>    | <b>100</b>    | <b>100</b>     |

Kaynak: TUIK (Türkiye İstatistik Kurumu, 2012)

**Dünya Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi (2012)**

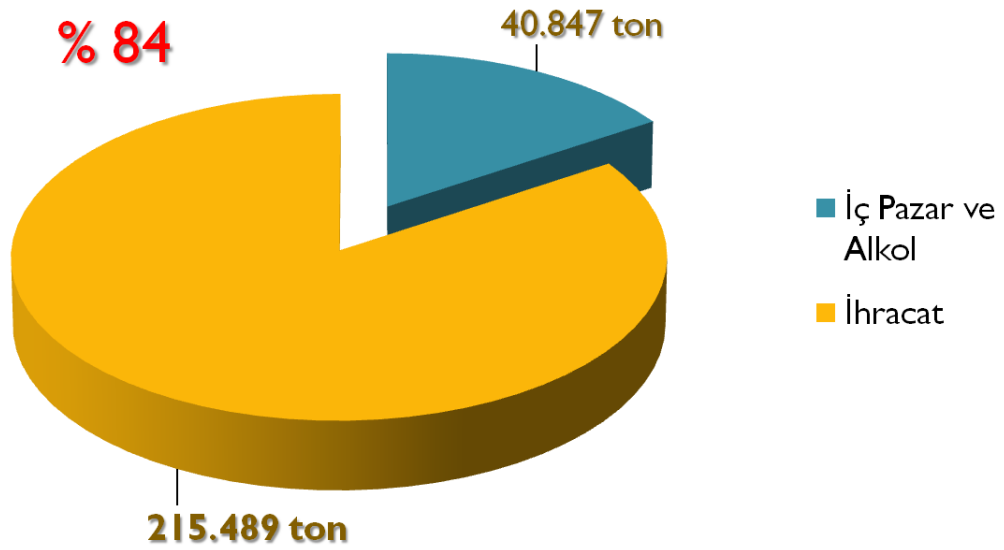
| <b>Ülkeler</b>      | <b>Toplam Üretim (ton)</b> |
|---------------------|----------------------------|
| <b>ABD</b>          | <b>343.064</b>             |
| <b>Türkiye</b>      | <b>289.952</b>             |
| <b>Çin</b>          | <b>150.000</b>             |
| <b>Iran</b>         | <b>135.000</b>             |
| <b>Hindistan</b>    | <b>135.000</b>             |
| <b>Şili</b>         | <b>60.000</b>              |
| <b>Arjantin</b>     | <b>29.000</b>              |
| <b>Özbekistan</b>   | <b>25.000</b>              |
| <b>Güney Afrika</b> | <b>21.200</b>              |
| <b>Avustralya</b>   | <b>13.600</b>              |
| <b>Yunanistan</b>   | <b>5.000</b>               |
| <b>Toplam</b>       | <b>1.206.816</b>           |
| <b>2011</b>         | <b>1.180.355</b>           |
| <b>% Değişim</b>    | <b>2%</b>                  |

### Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretimi ve İhracatı (ton)



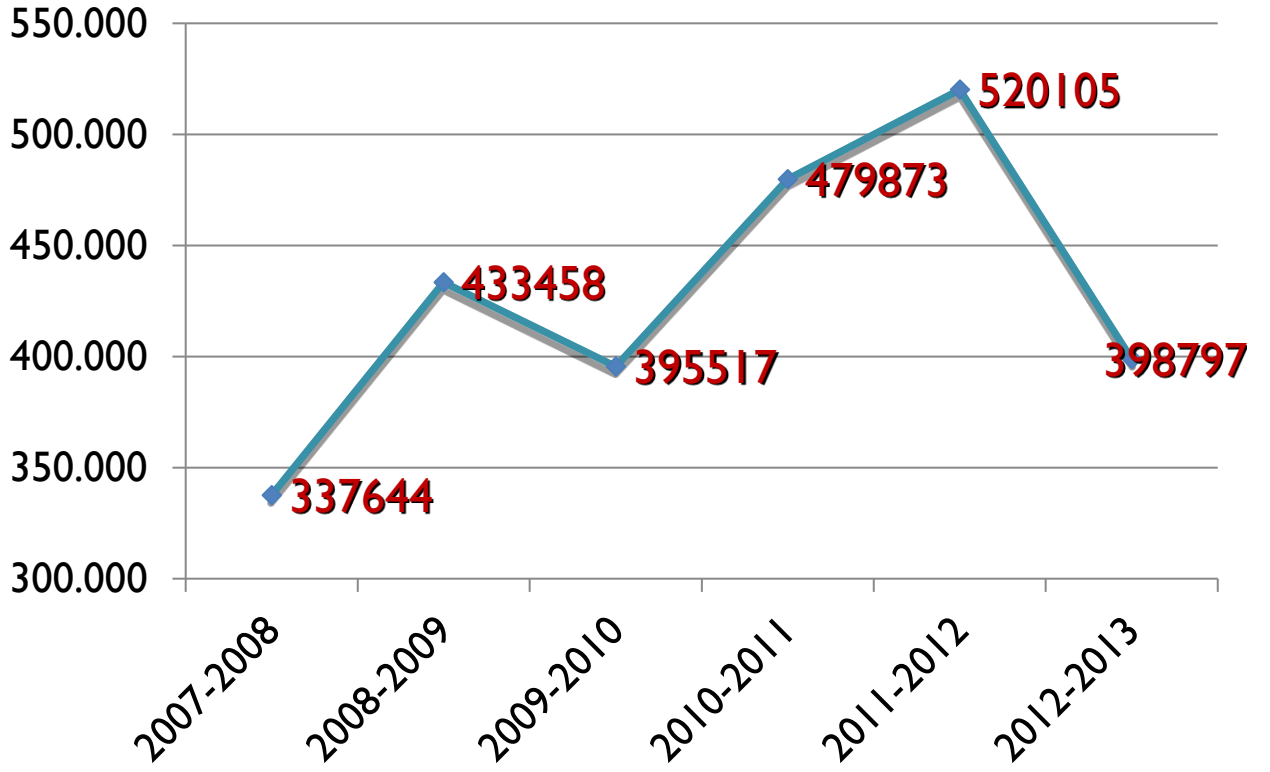
2012-2013 Üretim (Tescilli): 275.103 ton, İhracat: 184.543 ton (19.05.2013)

### ÇKÜ İhracat Oranı (2011/2012)



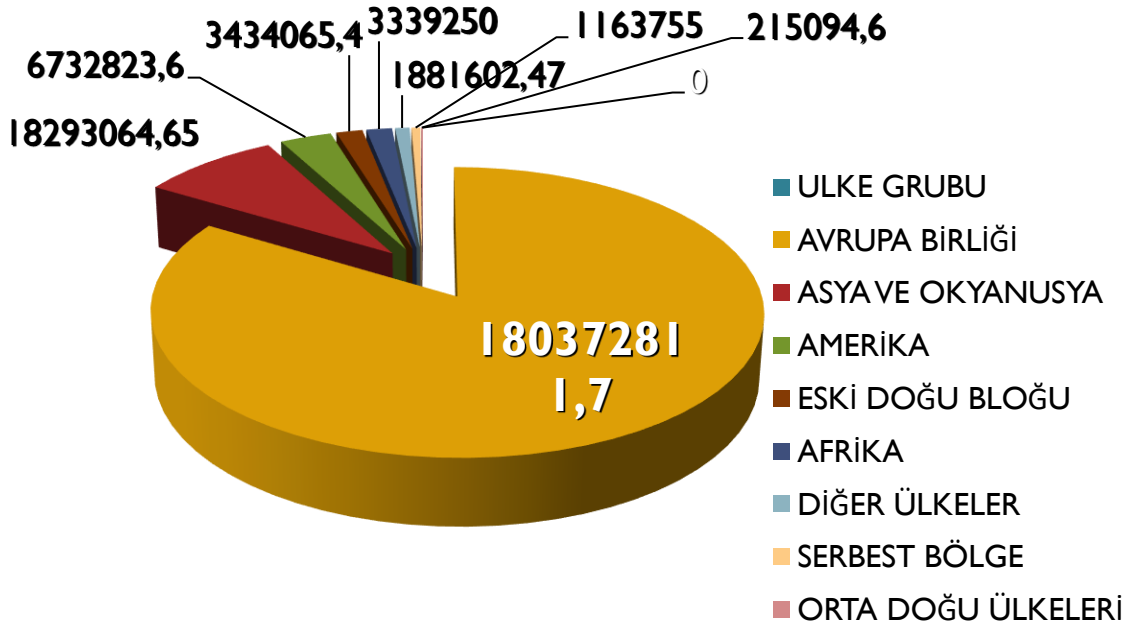
Toplam: 256.336 ton

ÇKÜ İhracat Geliri (x bin dolar)



\* : 19.05.2013 tarihine kadar

ÇKÜ İhracatının Ülkelere Göre Dağılımı (kg)

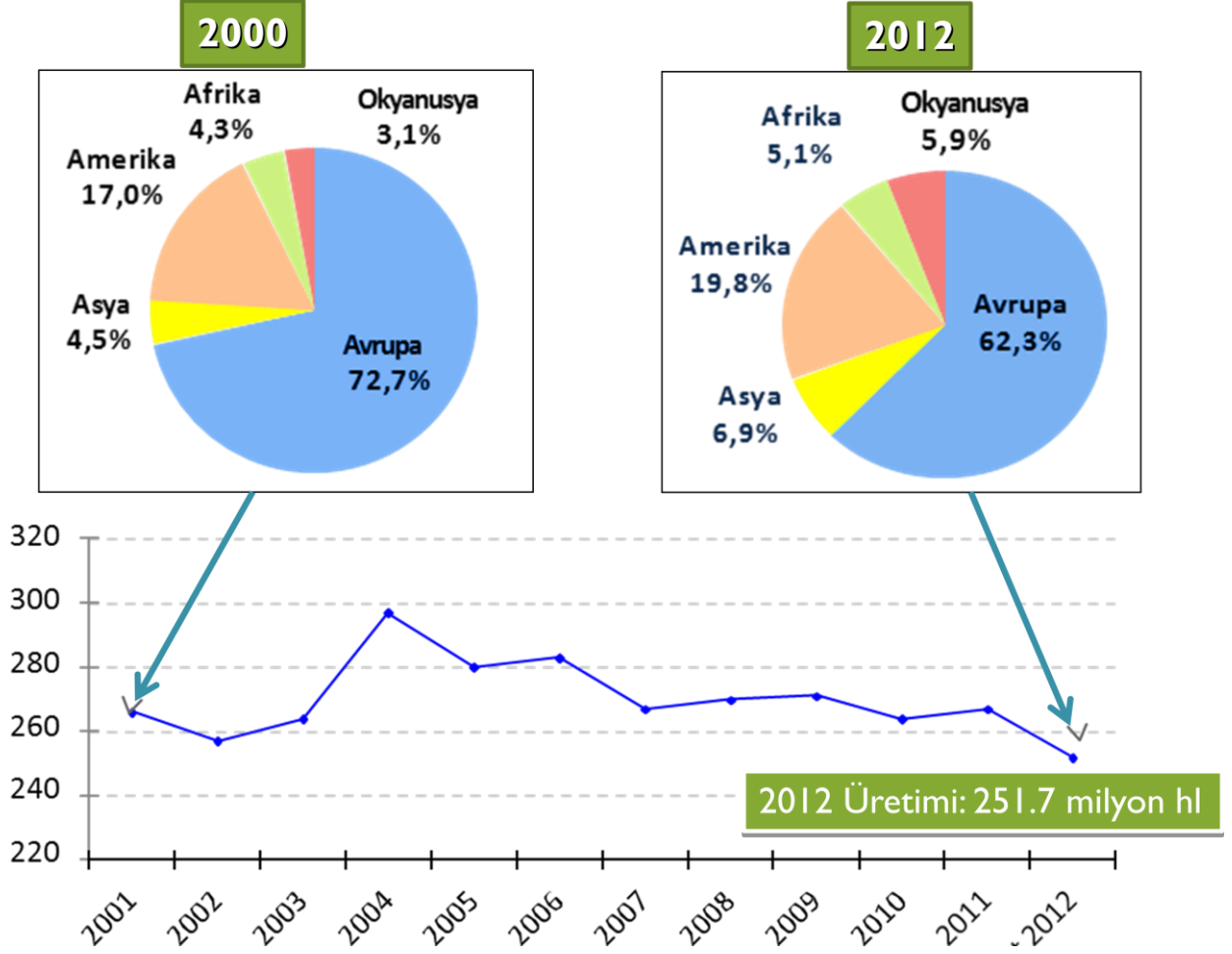


İç Pazar ve Alkol : 40 000 ton



**2.5. Dünya ve Türkiye’de Şarap Sektöründe Son Durum - Prof. Dr. Ahmet ALTINDİŞLİ** (Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü İzmir  
ahmet.altindisli@ege.edu.tr)

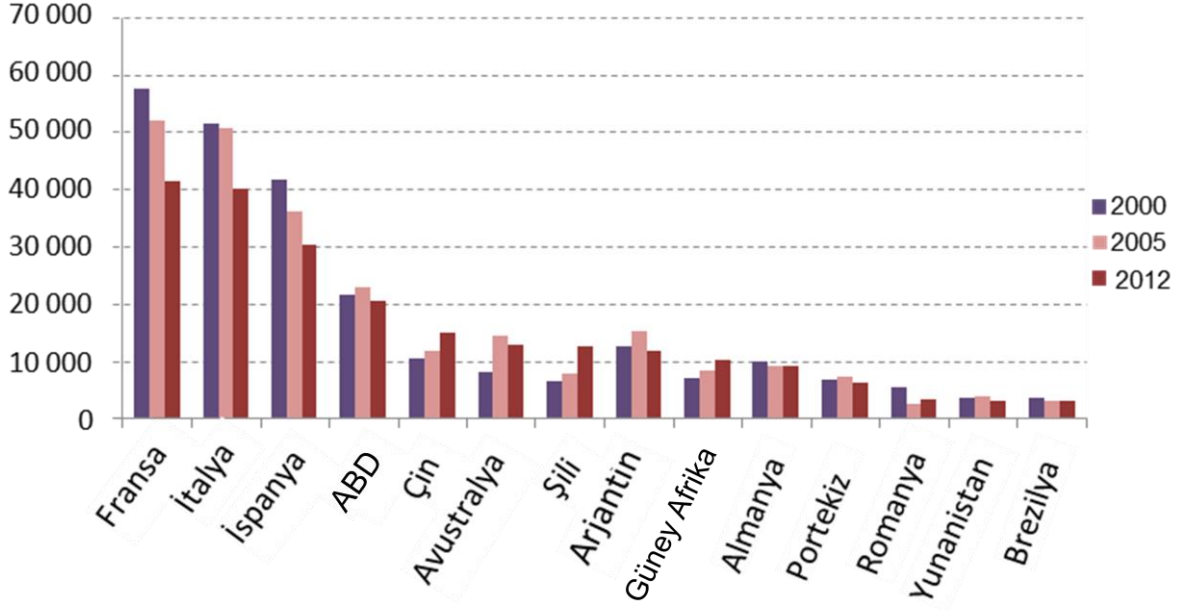
### Dünya Şarap Üretimi



Kaynak: OIV

## Önemli Şarap Üreticileri

1000 hl



### AVRUPA

- Fransa: 41.4 Mhl (-18%/2011)
- İtalya: 40 Mhl (-6%/2011)
- İspanya: 30.3 Mhl (-9%/2011)

### ABD

- 20.5 Mhl (+6.9%/2011).

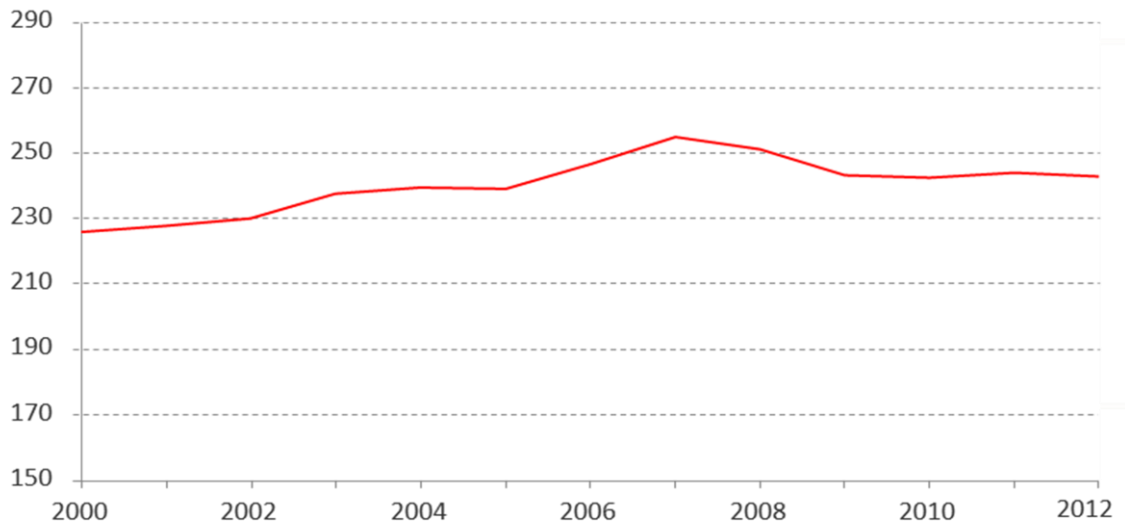
### GÜNEY AMERİKA

- Şili: 12.6 Mhl (+20%/2011)
- Arjantin: 11.8 Mhl, (-24%/2011)

Kaynak: OIV

## Dünya Şarap Tüketimi

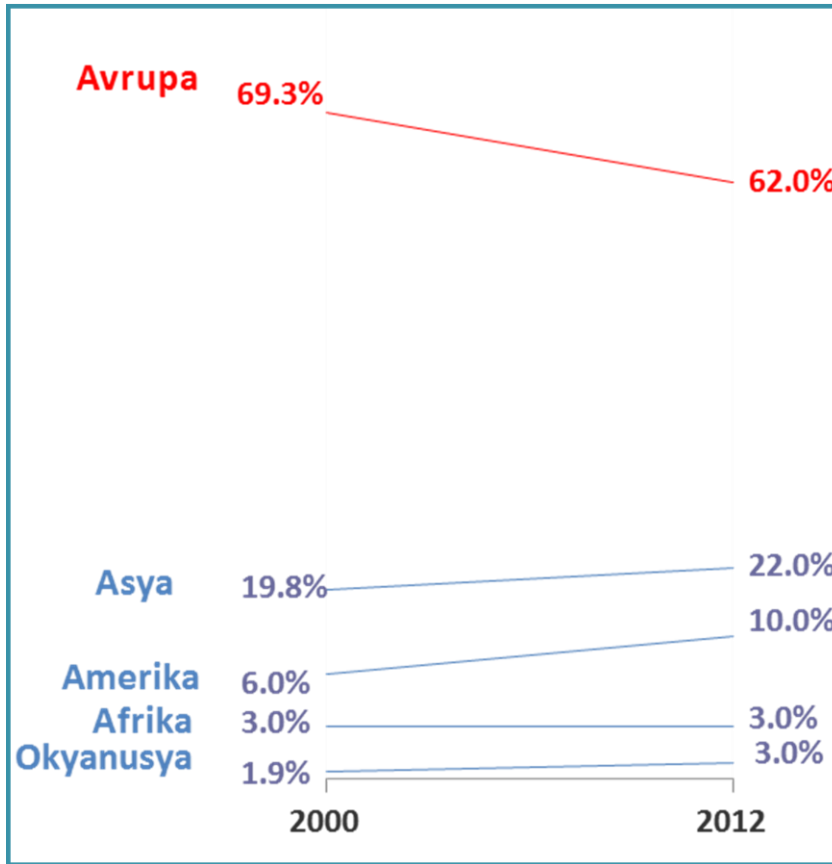
milyon hl



2012 yılı Dünya şarap tüketimi: 243.2 milyon hl

Kaynak: OIV

## Dünya Şarap Tüketimi



**Kıtalara  
Göre %  
Tüketim  
Değişimleri**

**% değerler  
dünya tüketimi  
içindeki payıdır.**

Kaynak: OIV

## Dünya Şarap Tüketimi

### Ülkeler 2000-2012



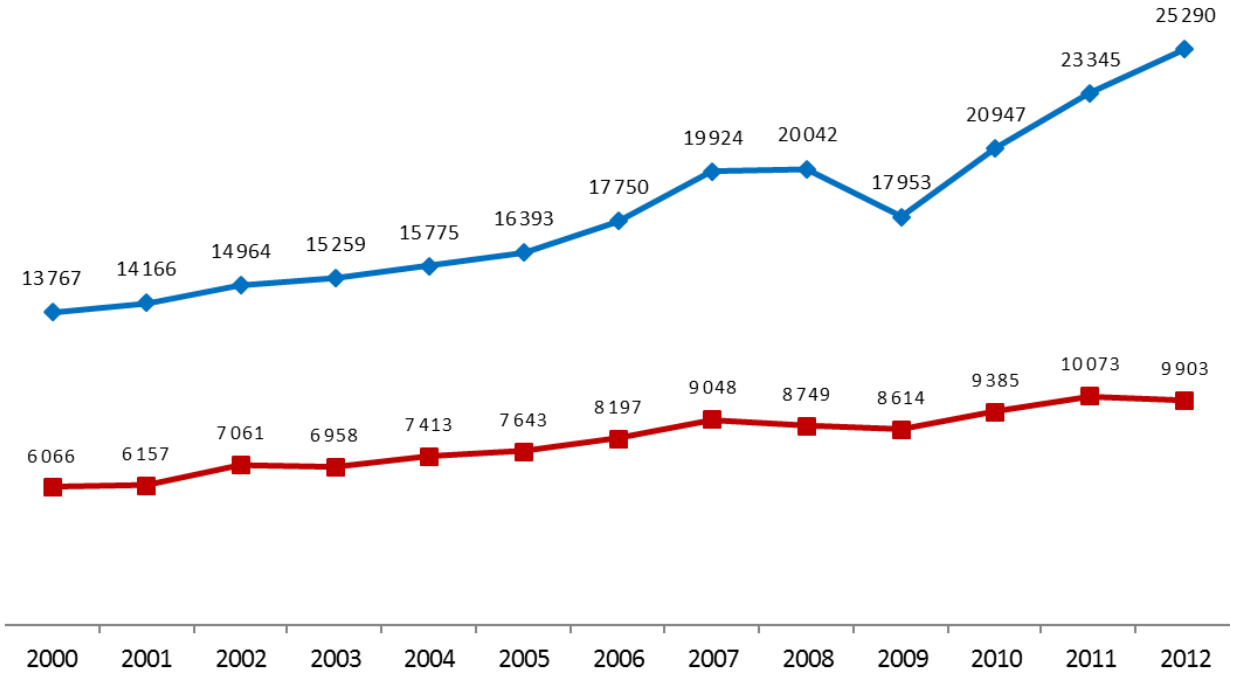
**Büyük üreticilerin tüketim miktarları düşmektedir.**

- Fransa (-12%/2000);
- İtalya (-27%/2000);
- İspanya (-34%/2000)

- ABD : 29 Mhl (+37%/2000). ABD en büyük pazar haline gelmektedir.

Kaynak: OIV

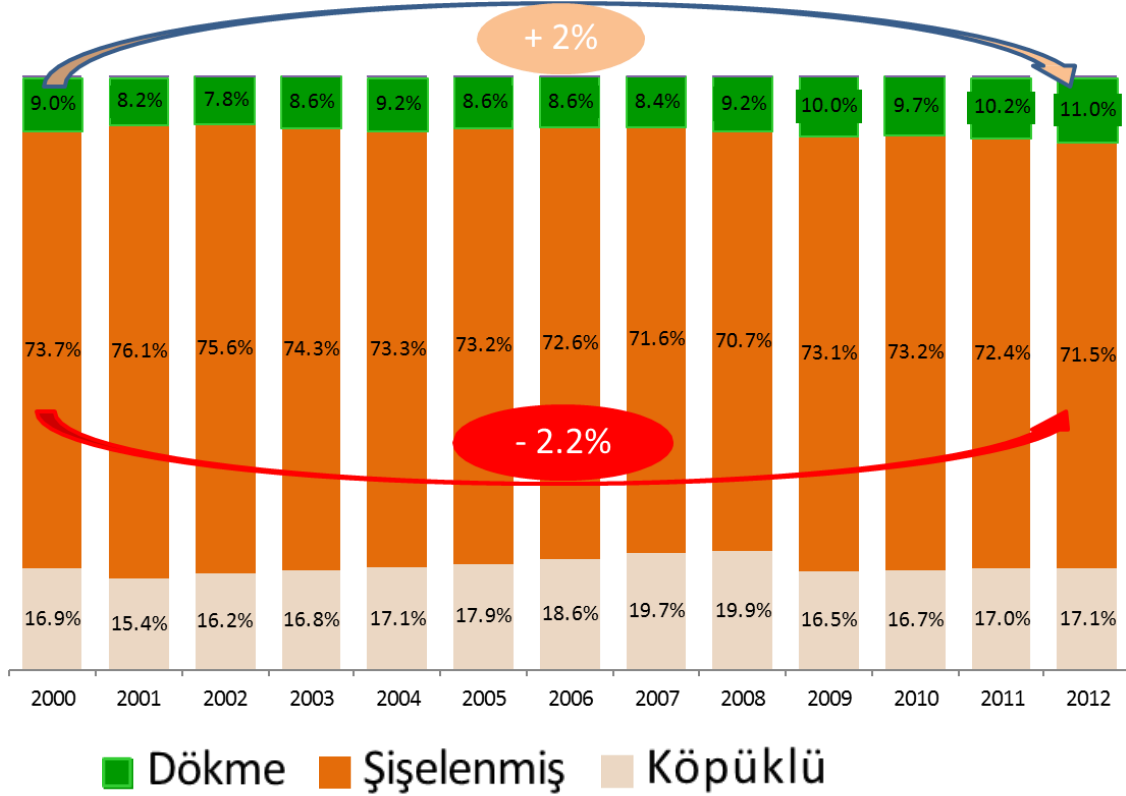
## Dünya Şarap Ticareti



2012 yılında, Dünya şarap ve şıra ticareti %8.3 değer kazanmıştır (25.290 milyon Euro) ancak miktar %1.7 azalmıştır (99 milyon hl), ortalama fiyatlar ise %10.2 yükselmiştir.

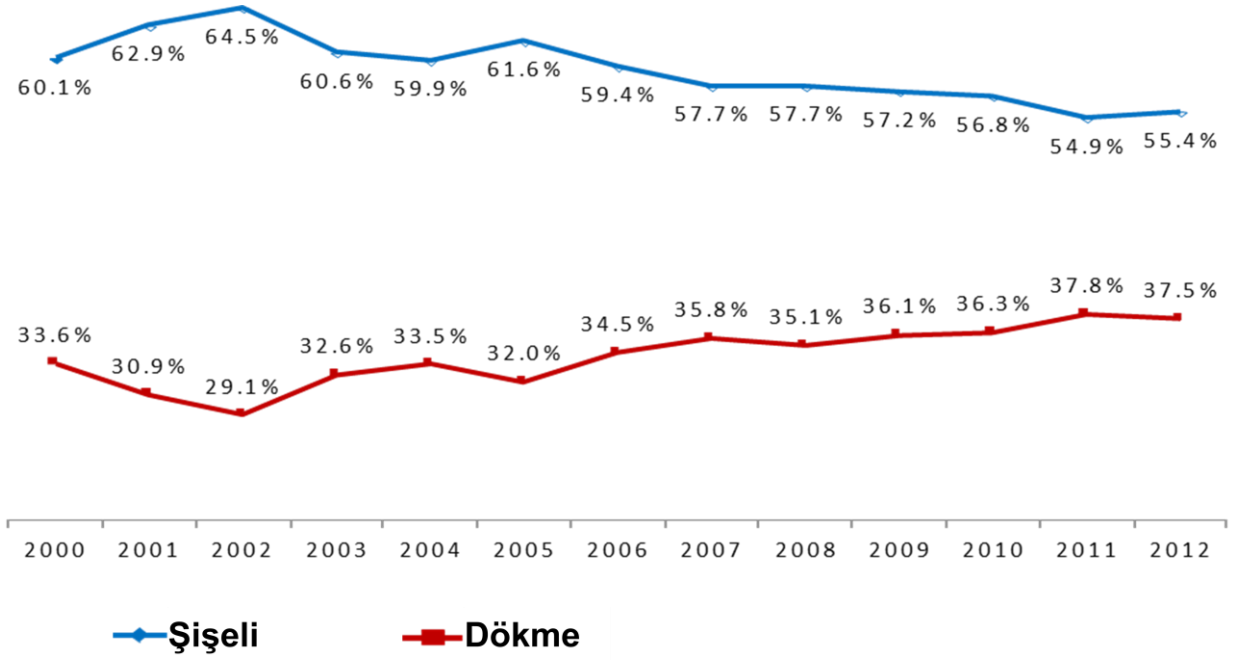
Kaynak: OIV

## Dünya Şarap Ticareti (değer)



Kaynak: OIV

### Dünya Şarap Ticareti (Miktar)



Kaynak: OIV

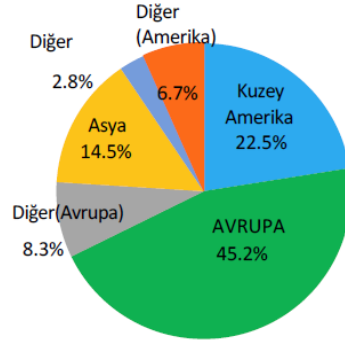
### Dünya Şarap İhracatı

|                      | Milyon €        |                 |             |       | Milyon litre    |                |              |
|----------------------|-----------------|-----------------|-------------|-------|-----------------|----------------|--------------|
|                      | 2011            | 2012            | Değişim     |       | 2011            | 2012           | Değişim      |
| Fransa               | 7 194.1         | 7 836.6         | 8.9%        | 7.2%  | 1 419.4         | 1 499.2        | 5.6%         |
| İtalya               | 4 404.7         | 4 690.6         | 6.5%        |       | 2 323.8         | 2 120.0        | -8.8%        |
| İspanya              | 2 215.1         | 2 359.9         | 6.5%        |       | 2 254.9         | 1 947.2        | -13.6%       |
| Almanya              | 981.4           | 973.7           | -0.8%       |       | 415.1           | 396.0          | -4.6%        |
| Portekiz             | 657.8           | 707.5           | 7.6%        |       | 307.6           | 338.6          | 10.1%        |
| Avustralya           | 1 426.7         | 1 523.7         | 6.8%        | 11.7% | 720.5           | 734.9          | 2.0%         |
| Şili                 | 1 220.5         | 1 399.5         | 14.7%       |       | 666.6           | 751.7          | 12.8%        |
| USA                  | 966.7           | 1 077.4         | 11.5%       |       | 421.8           | 400.9          | -5.0%        |
| Yeni Zelanda         | 646.5           | 767.0           | 18.6%       |       | 168.1           | 175.8          | 4.6%         |
| Arjantin             | 610.1           | 711.3           | 16.6%       |       | 317.1           | 364.7          | 15.0%        |
| Güney Afrika         | 541.8           | 566.1           | 4.5%        | 6.4%  | 375.2           | 412.8          | 10.0%        |
| Diğer                | 2 479.4         | 2 676.7         | 8.0%        |       | 682.4           | 761.6          | 11.6%        |
| <b>DÜNYA TOPLAMI</b> | <b>23 344.8</b> | <b>25 290.0</b> | <b>8.3%</b> |       | <b>10 072.6</b> | <b>9 903.3</b> | <b>-1.7%</b> |

Kaynak: OIV

## Dünya Şarap İthalatı

| 2012 milyon €       |                   | TOPLAM          | TOPLAM         | Diğer          | TOPLAM          | % toplam      | Değişim      |
|---------------------|-------------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|---------------|--------------|
|                     |                   | "ESKİ"          | "YENİ"         | ihracatçılar   | DÜNYA           | dünya         | %            |
|                     |                   |                 |                |                | ithalatı        | ithalat       | 2011-12      |
| KUZAY AMERİKA       | USA               | 2 625.2         | 1 240.7        | 73.0           | 3 938.96        | 15.8%         | 13.8%        |
|                     | Kanada            | 793.5           | 731.3          | 15.3           | 1 540.16        | 6.2%          | 12.1%        |
|                     | Méksika           | 96.6            | 50.8           | 0.9            | 148.30          | 0.6%          | 9.9%         |
|                     | <b>K. AMERİKA</b> | <b>3 515.3</b>  | <b>2 022.8</b> | <b>89.3</b>    | <b>5 627.42</b> | <b>22.5%</b>  | <b>13.2%</b> |
| ASYA                | Çin               | 800.7           | 397.4          | 31.8           | 1 229.98        | 4.9%          | 18.5%        |
|                     | Japonya           | 937.7           | 276.9          | 10.6           | 1 225.15        | 4.9%          | 27.5%        |
|                     | Hong Kong         | 517.3           | 144.6          | 145.0          | 806.97          | 3.2%          | -10.9%       |
|                     | Singapur          | 278.5           | 71.9           | 19.3           | 369.70          | 1.5%          | 7.4%         |
|                     | <b>TOP. ASYA</b>  | <b>2 534.2</b>  | <b>890.8</b>   | <b>206.8</b>   | <b>3 631.79</b> | <b>14.5%</b>  | <b>11.8%</b> |
| DİĞER BÜYÜK         | Avustralya        | 205.0           | 253.3          | 6.3            | 464.52          | 1.9%          | 21.8%        |
|                     | Brezilya          | 104.1           | 126.4          | 3.9            | 234.36          | 0.9%          | 10.6%        |
|                     | <b>DİĞER TOP.</b> | <b>309.1</b>    | <b>379.7</b>   | <b>10.1</b>    | <b>698.88</b>   | <b>2.8%</b>   | <b>17.8%</b> |
| Diğer ithalatçılar  |                   | 1 026.1         | 437.9          | 206.4          | 1 670.3         | 6.7%          | 9.9%         |
| <b>DÜNYA TOPLAM</b> |                   | <b>17 110.6</b> | <b>6 325.2</b> | <b>1 559.4</b> | <b>24 995.2</b> | <b>100.0%</b> | <b>9.8%</b>  |

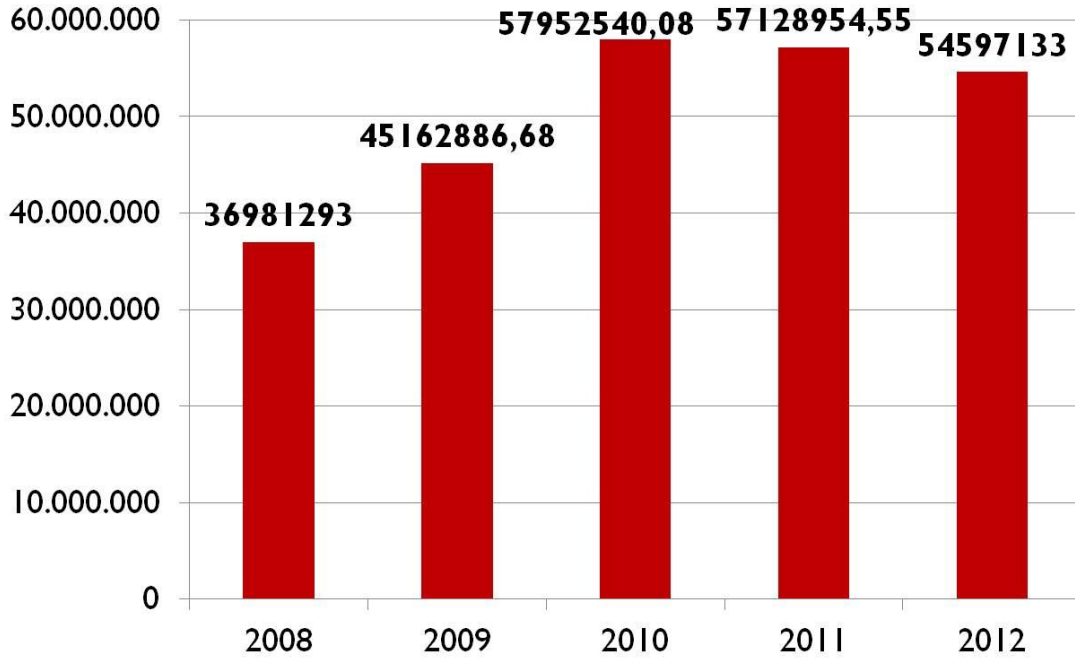


26 ithalatçı, toplam dünya ithalatının % 93 ünü gerçekleştirmiştir ve 5 ana bölgeye ayrılmışlardır (2012).

Kaynak: OIV

## Türkiye’de Şarapçılıkta Son Değişimler

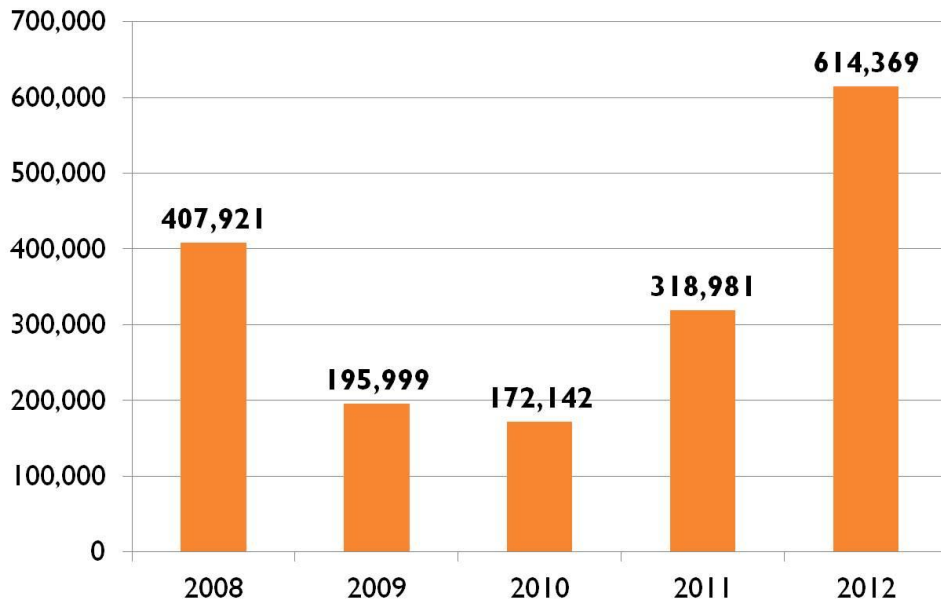
Satışa Sunulan Şarap Miktarı (Litre)



2004: 27.961.642 litre

Kaynak: TAPDK, 2013

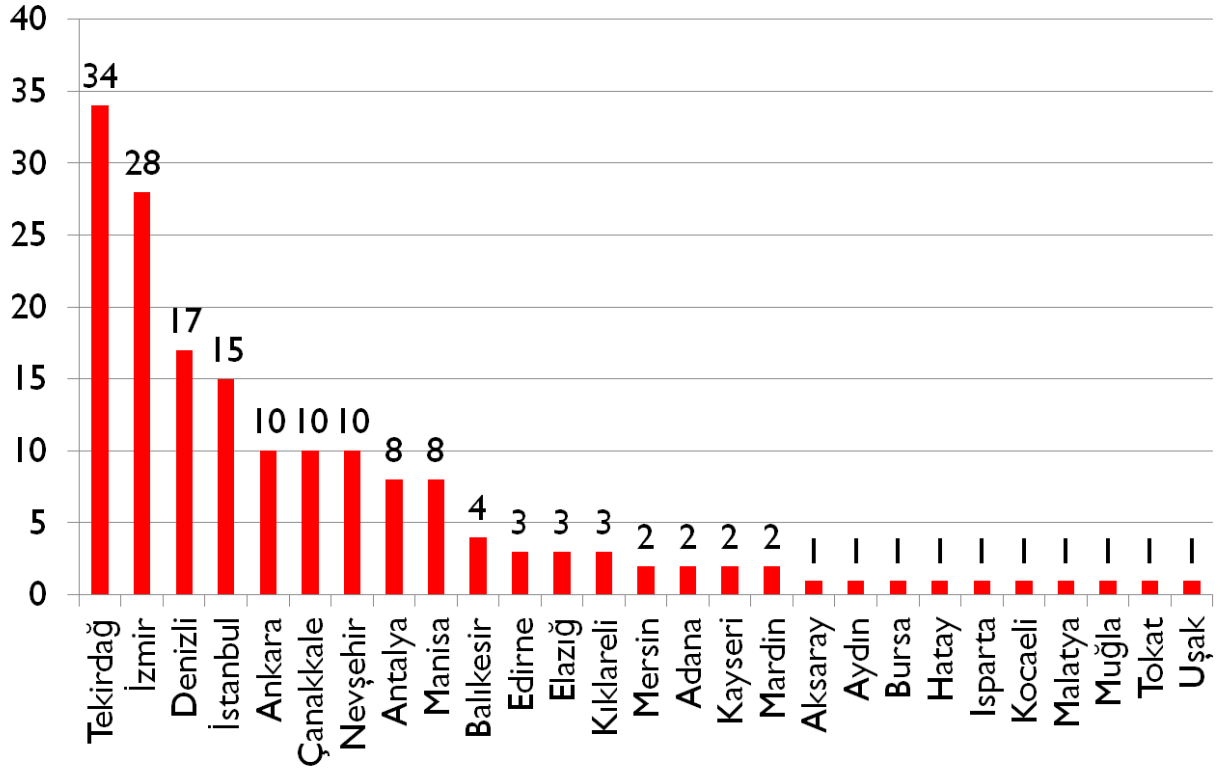
## Satışa Sunulan Köpüklü Şarap Miktarı (Litre)



2004: 483.378 Litre

Kaynak: TAPDK, 2013

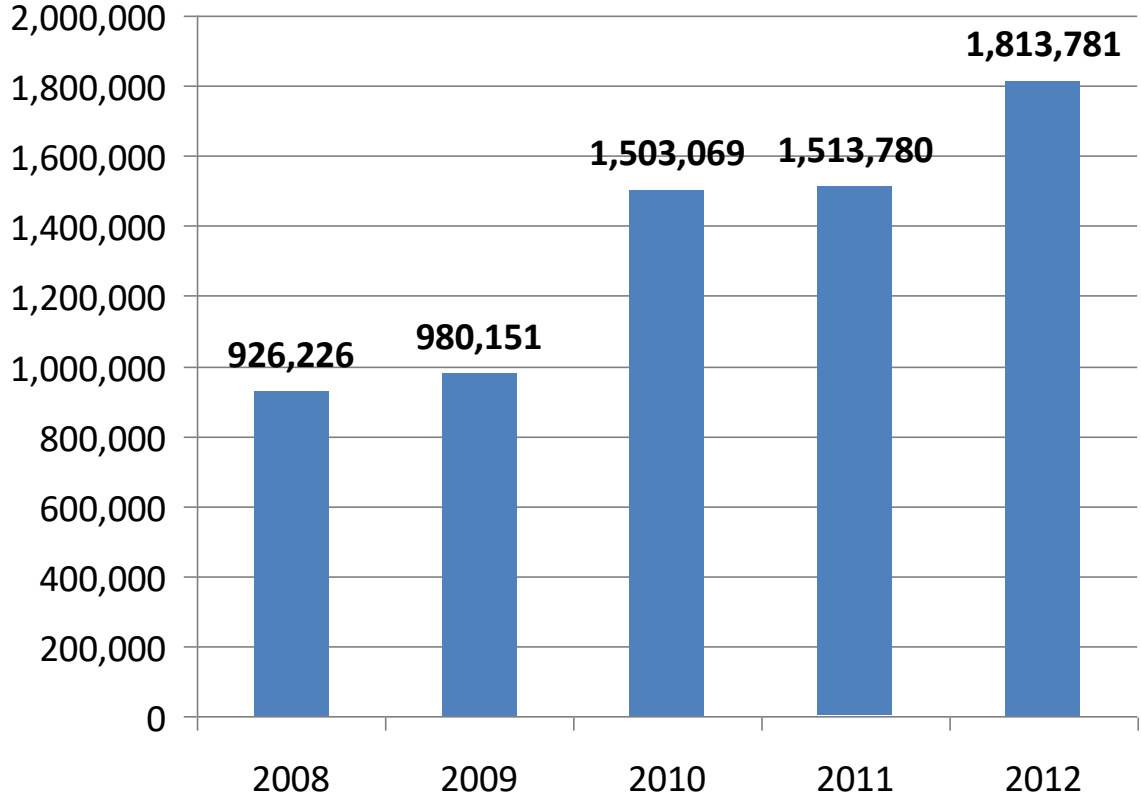
### İllere Göre Üretim İzni Olan Firma Sayıları



Kaynak: TAPDK, 2013



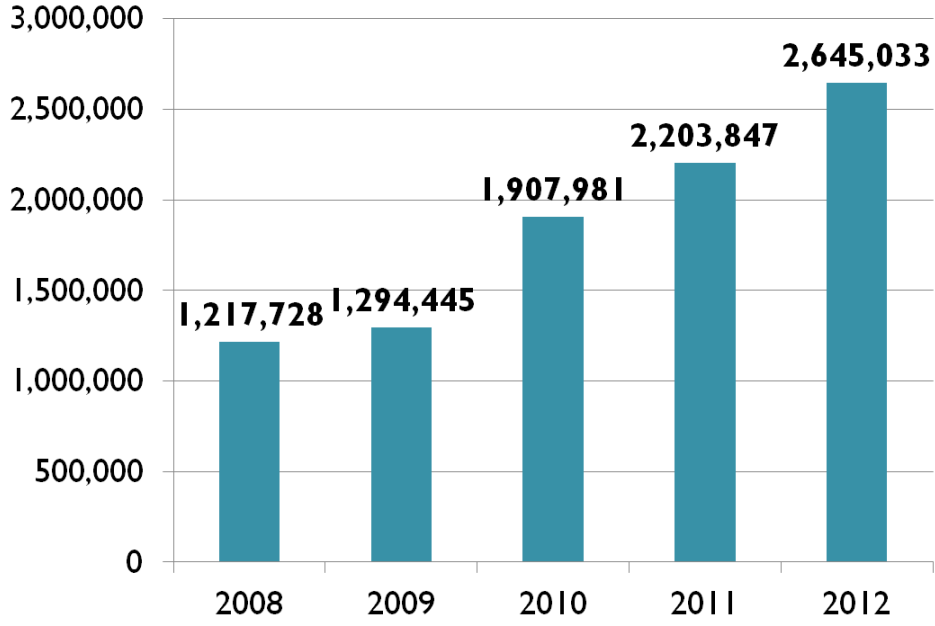
### Şarap İthalat Miktarı (Litre)



2004: 423.457 litre

Kaynak: TAPDK, 2013

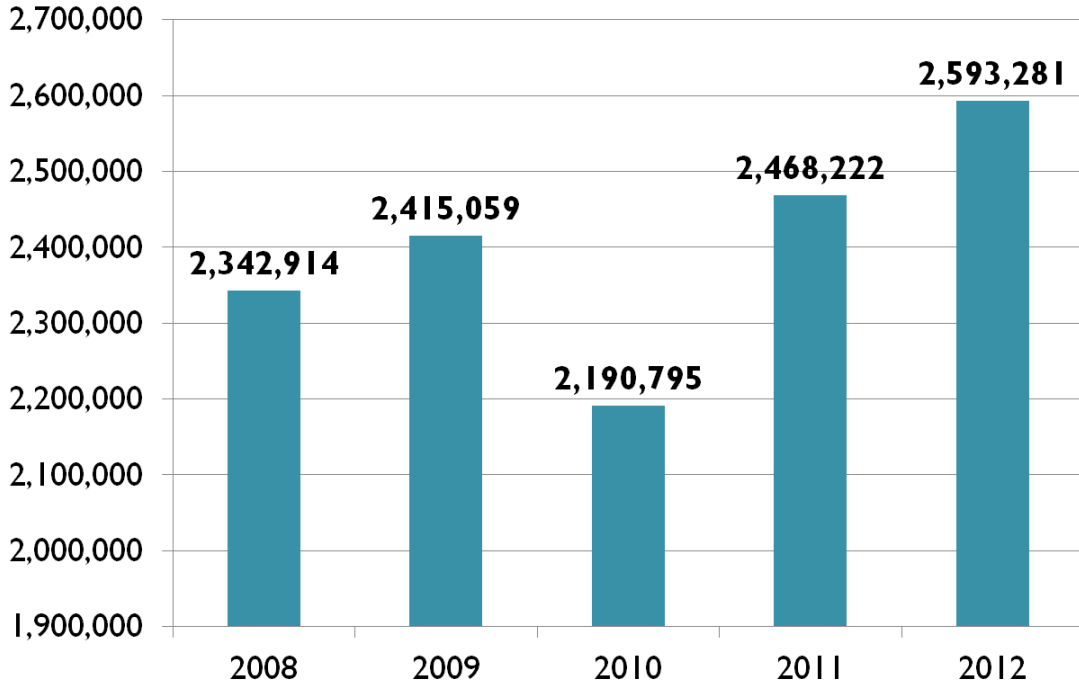
### Toplam İthalat Miktarı\* (Litre)



\* Köpüklü Sarap, Sarap, Vermut, Diğer fermente alkollü içkiler

Kaynak: TAPDK, 2013

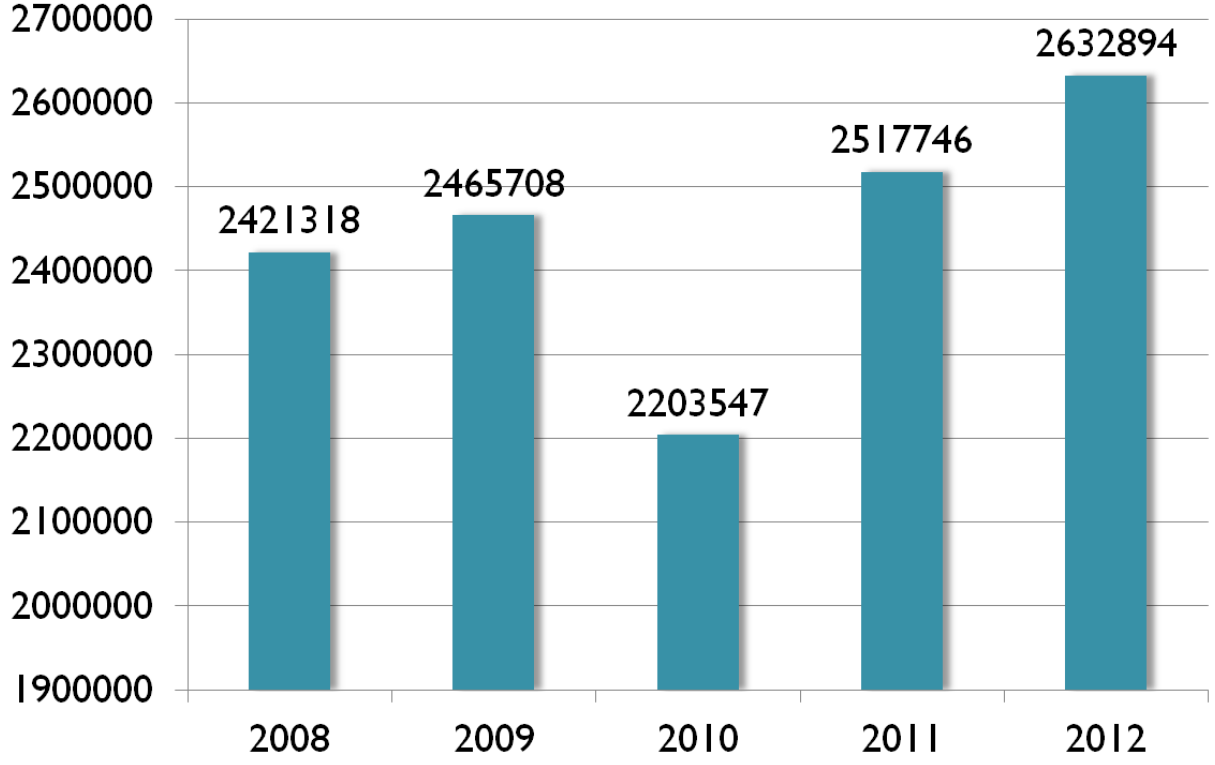
### Şarap İhracat Miktarı (Litre)



2004: 2.983.572 litre

Kaynak: TAPDK, 2013

**Toplam İhracat Miktarı\* (Litre)**



\* Köpüklü Sarap, Sarap, Vermut, Diğer fermente alkollü içkiler

Kaynak: TAPDK, 2013

### 3. TÜRKİYE BAĞCILIĞINDA 2023 YILI ÜRETİM VE PAZARLAMA HEDEFLERİ

Mehmet Ali KİRACI(Zir.Yük. Müh. Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu/  
[makiraci@bagcilik.gov.tr](mailto:makiraci@bagcilik.gov.tr) )

Yrd. Doç. Dr. Harun HURMA (Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi  
Bölümü [h.hurma@gmail.com](mailto:h.hurma@gmail.com) )

Yrd. Doç. Dr. Murat CANKURT (Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım  
Ekonomisi Bölümü [mcankurt@adu.edu.tr](mailto:mcankurt@adu.edu.tr) )

Dr. Cengiz ÖZER(Zir.Yük. Müh. Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu,  
[cengizozer@bagcilik.gov.tr](mailto:cengizozer@bagcilik.gov.tr) )

#### 3.1. Giriş

Bağcılık, her iki yarım kürede çok uzun yıllardır yapılmakta olan bir tarımsal faaliyettir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü(FAO) 2011 yılı verilerine göre dünyada yaklaşık 7 milyon hektar alanda bağcılık yapılmakta ve 69 milyon ton yaş üzüm elde edilmektedir ([www.faostat.fao.org](http://www.faostat.fao.org)).

Bağcılık faaliyetinin çıktısı olarak üzümün, taze olarak sofralık tüketimi yanı sıra, kuru üzüm ve şaraba işlenerek üç yaygın değerlendirme şekli bulunmaktadır. Bu ana değerlendirme şekilleri yanı sıra son yıllarda üzüm suyu olarak değerlendirme dünya pazarlarında giderek artan bir değer olarak yer almaktadır. Üzümün değerlendirilme olanakları bakımından bu geniş potansiyeli, üzüme oldukça önemli bir ticari değer kazandırmaktadır.

FAO verilerine göre, dünyada yaklaşık 2006 yılında üzümün ana değerlendirme şekilleri bakımından toplam ihracat değeri yaklaşık 28 milyar dolardır (Kiracı ve ark., 2009). Uluslar arası pazarlardaki değerlendirme şekillerine ilave olarak üzüm, ülkemizde pekmez, reçel, köfter, bulama vb. geleneksel ürünlere yaygın bir işlenmektedir. Ayrıca asmanın yaprakları da salamura olarak işlenmektedir.

Türkiye bağcılık için elverişli iklim kuşağı içerisinde yer almakta ve yaklaşık 6000 yıllık bir bağcılık kültürü ile hem yabani hem de kültür asmasına ait çok zengin gen potansiyeline sahip olarak asmanın anavatanı ülkelerden biri sayılmaktadır (Ağaoğlu ve ark.1997, Çelik ve ark. 1998). Türkiye tarım alanlarının % 1,94'ünü bağlar oluşturmaktadır olup, 462 296 ha bağ alanında 4.185.126 ton üzüm üretilmektedir ([www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)). Bu rakamlar ülkemizi bağ alanı bakımından dünyanın 5. ve üzüm üretimi bakımından 6. büyük bağcı ülkesi yapmaktadır. Üzüm üretiminin yaklaşık % 51,8'i sofralık, % 38,6'sı kurutmalık, %9,6'sı şaraplık üzüm çeşitlerindendir.

Türkiye üzüm ve üzüm ürünleri dünya ihracatında %1,3 ve ithalatında yok denecek düzeyde % 0,2 paya sahiptir. Türkiye, dünyada gerçekleşen kuru üzüm ihracatının yaklaşık % 27,3 ünü, sofralık üzüm ihracatının % 2,8 ini gerçekleştirmektedir. Bu oranlardan kuru üzüme ait oran ülkemizi dünyanın en büyük kuru üzüm ihracatçısı ülke düzeyine çıkarmaktadır. Türkiye'nin üzüm ürünleri ihracatında ise, kuru üzüm % 70,5; sofralık üzüm % 26,9; şarap % 2,5 ve üzüm suyu % 0,1 oranlarında yer tutmaktadır (Kiracı ve ark., 2008).

Bu çalışma ile Türkiye bağcılığında üzüm ve üzüm ürünlerinin üretim ve ticaret boyutlarında, gelecek 10 yılı kapsayan bir tahmin projeksiyonu oluşturulmaya çalışılmıştır.

### 3.2. Materyal ve Yöntem

#### 3.2.1. Materyal

Çalışmanın materyalini 1963-2012 yılları arası dönemi (50 yıllık) Türkiye bağ alanı ve üzüm üretimi istatistik verileri (Çizelge 1) ile 1985-2012 yılları sofralık üzüm, kuru üzüm, şarap ve üzüm suyu ihracat miktarları (Çizelge 2) oluşturmaktadır. İncelenen döneme ait bağ alanı ve üzüm üretimine ait veriler Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) internet sitesinden alınmış olup, TÜİK tarafından bu verilerin kaynağı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın gösterilmiştir. Üzüm ve üzüm ürünleri ihracat miktar ve değerlerine ait veriler ise 1985-2000 yılları arası için FAO internet sitesi, 2001-2012 yılları arası için ise TÜİK internet sitesinden alınan verilerdir.

Çalışmada, bağ alanı; hektar(ha), üzüm üretimi; 1000 ton, ihracat miktarları; ton olarak ifade edilmiştir. Ayrıca çalışmada aynı yıllarda üzüm verimi hesaplanmıştır. Verim, üzüm üretiminin ve bağ alanına bölünmesi ile hesaplanmış ve kg/dekar(da) cinsinden ifade edilmiştir.

Çizelge 1. Türkiye Bağcılığının Son 50 Yılda Gelişimi(Alan:ha,Üretim:1000 ton,Verim:kg/da, İndeks:1963=100)

| Yıl  | Alan    | İndeks | Üretim | İndeks | Verim | İndeks | Yıl  | Alan    | İndeks | Üretim | İndeks | Verim | İndeks |
|------|---------|--------|--------|--------|-------|--------|------|---------|--------|--------|--------|-------|--------|
| 1963 | 794.090 | 100    | 2.693  | 100    | 339   | 100    | 1988 | 590.000 | 74     | 3.350  | 124    | 568   | 167    |
| 1964 | 800.000 | 101    | 2.790  | 104    | 349   | 103    | 1989 | 597.000 | 75     | 3.430  | 127    | 575   | 169    |
| 1965 | 800.000 | 101    | 3.350  | 124    | 419   | 124    | 1990 | 580.000 | 73     | 3.500  | 130    | 603   | 178    |
| 1966 | 830.000 | 105    | 3.100  | 115    | 373   | 110    | 1991 | 586.000 | 74     | 3.600  | 134    | 614   | 181    |
| 1967 | 840.000 | 106    | 3.500  | 130    | 417   | 123    | 1992 | 576.000 | 73     | 3.450  | 128    | 599   | 177    |
| 1968 | 848.000 | 107    | 3.725  | 138    | 439   | 130    | 1993 | 567.000 | 71     | 3.700  | 137    | 653   | 192    |
| 1969 | 838.000 | 106    | 3.635  | 135    | 434   | 128    | 1994 | 567.000 | 71     | 3.450  | 128    | 608   | 179    |
| 1970 | 845.000 | 106    | 3.850  | 143    | 456   | 134    | 1995 | 565.000 | 71     | 3.550  | 132    | 628   | 185    |
| 1971 | 846.500 | 107    | 3.853  | 143    | 455   | 134    | 1996 | 560.000 | 71     | 3.700  | 137    | 661   | 195    |
| 1972 | 850.000 | 107    | 3.434  | 128    | 404   | 119    | 1997 | 545.000 | 69     | 3.700  | 137    | 679   | 200    |
| 1973 | 816.000 | 103    | 3.344  | 124    | 410   | 121    | 1998 | 541.000 | 68     | 3.600  | 134    | 665   | 196    |
| 1974 | 795.000 | 100    | 3.347  | 124    | 421   | 124    | 1999 | 535.000 | 67     | 3.400  | 126    | 636   | 187    |
| 1975 | 790.000 | 99     | 3.247  | 121    | 411   | 121    | 2000 | 535.000 | 67     | 3.600  | 134    | 673   | 198    |
| 1976 | 768.000 | 97     | 3.080  | 114    | 401   | 118    | 2001 | 525.000 | 66     | 3.250  | 121    | 619   | 183    |
| 1977 | 760.000 | 96     | 3.180  | 118    | 418   | 123    | 2002 | 530.000 | 67     | 3.500  | 130    | 660   | 195    |
| 1978 | 790.000 | 99     | 3.496  | 130    | 443   | 131    | 2003 | 530.000 | 67     | 3.600  | 134    | 679   | 200    |
| 1979 | 850.000 | 107    | 3.500  | 130    | 412   | 121    | 2004 | 520.000 | 65     | 3.500  | 130    | 673   | 199    |
| 1980 | 820.000 | 103    | 3.600  | 134    | 439   | 130    | 2005 | 516.000 | 65     | 3.850  | 143    | 746   | 220    |
| 1981 | 800.000 | 101    | 3.700  | 137    | 463   | 136    | 2006 | 513.830 | 65     | 4.000  | 149    | 778   | 230    |
| 1982 | 655.000 | 82     | 3.650  | 136    | 557   | 164    | 2007 | 484.610 | 61     | 3.613  | 134    | 746   | 220    |
| 1983 | 655.000 | 82     | 3.400  | 126    | 519   | 153    | 2008 | 482.789 | 61     | 3.918  | 145    | 812   | 239    |
| 1984 | 625.000 | 79     | 3.300  | 123    | 528   | 156    | 2009 | 479.024 | 60     | 4.264  | 158    | 890   | 263    |
| 1985 | 625.000 | 79     | 3.300  | 123    | 528   | 156    | 2010 | 477.856 | 60     | 4.255  | 158    | 890   | 263    |
| 1986 | 600.000 | 76     | 3.000  | 111    | 500   | 147    | 2011 | 472.545 | 60     | 4.296  | 160    | 909   | 268    |
| 1987 | 590.000 | 74     | 3.300  | 123    | 559   | 165    | 2012 | 462.296 | 58     | 4.185  | 155    | 905   | 267    |

Çizelge 2. Türkiye Üzüm ve Üzüm Ürünleri İhracat Miktarları ( Miktar;Ton ve İndeks:1985=100)

| YILLAR | Sofralık Üzüm |       | Kuru Üzüm |       | Şarap  |       | Üzüm Suyu |
|--------|---------------|-------|-----------|-------|--------|-------|-----------|
|        | Miktar        | İndex | Miktar    | İndex | Miktar | İndex | Miktar    |
| 1985   | 14.982        | 100   | 88.950    | 100   | 3.515  | 100   | 0         |
| 1986   | 15.381        | 103   | 109.000   | 123   | 3.633  | 103   | 0         |

|      |         |       |         |     |        |     |       |
|------|---------|-------|---------|-----|--------|-----|-------|
| 1987 | 14.603  | 97    | 103.295 | 116 | 3.682  | 105 | 0     |
| 1988 | 17.428  | 116   | 128.543 | 145 | 3.285  | 93  | 0     |
| 1989 | 21.680  | 145   | 118.209 | 133 | 1.843  | 52  | 8     |
| 1990 | 15.278  | 102   | 117.102 | 132 | 2.026  | 58  | 4     |
| 1991 | 12.201  | 81    | 118.312 | 133 | 1.888  | 54  | 0     |
| 1992 | 16.134  | 108   | 107.696 | 121 | 2.140  | 61  | 1     |
| 1993 | 22.502  | 150   | 117.964 | 133 | 2.577  | 73  | 0     |
| 1994 | 26.259  | 175   | 173.250 | 195 | 2.873  | 82  | 51    |
| 1995 | 25.228  | 168   | 169.702 | 191 | 2.973  | 85  | 65    |
| 1996 | 28.410  | 190   | 171.869 | 193 | 3.733  | 106 | 112   |
| 1997 | 33.403  | 223   | 180.858 | 203 | 10.782 | 307 | 92    |
| 1998 | 53.945  | 360   | 193.142 | 217 | 4.808  | 137 | 1.196 |
| 1999 | 47.943  | 320   | 188.943 | 212 | 4.298  | 122 | 1.357 |
| 2000 | 64.873  | 433   | 201.744 | 227 | 5.859  | 167 | 662   |
| 2001 | 79.294  | 529   | 225.743 | 254 | 4.810  | 137 | 1.571 |
| 2002 | 76.886  | 513   | 206.599 | 232 | 8.718  | 248 | 919   |
| 2003 | 98.729  | 659   | 195.995 | 220 | 5.973  | 170 | 2.158 |
| 2004 | 159.310 | 1.063 | 211.894 | 238 | 4.353  | 124 | 1.707 |
| 2005 | 155.603 | 1.039 | 226.598 | 255 | 4.442  | 126 | 549   |
| 2006 | 151.136 | 1.009 | 244.213 | 275 | 6.269  | 178 | 920   |
| 2007 | 170.250 | 1.136 | 240.599 | 270 | 9.513  | 271 | 993   |
| 2008 | 201.873 | 1.347 | 199.234 | 224 | 3.768  | 107 | 1.783 |
| 2009 | 181.290 | 1.210 | 266.685 | 300 | 3.818  | 109 | 1.488 |
| 2010 | 230.295 | 1.537 | 212.628 | 239 | 3.466  | 99  | 1.571 |
| 2011 | 239.544 | 1.599 | 214.064 | 241 | 3.846  | 109 | 1.442 |
| 2012 | 209.335 | 1.397 | 224.984 | 253 | 3.865  | 110 | 2.759 |

### 3.2.2. Yöntem

Çalışmada bağ ekim alanı, üretim miktarı, verim ile üzüm ve üzüm ürünlerinin ihracat tahminleri için ARIMA modellerinden yararlanılmıştır.

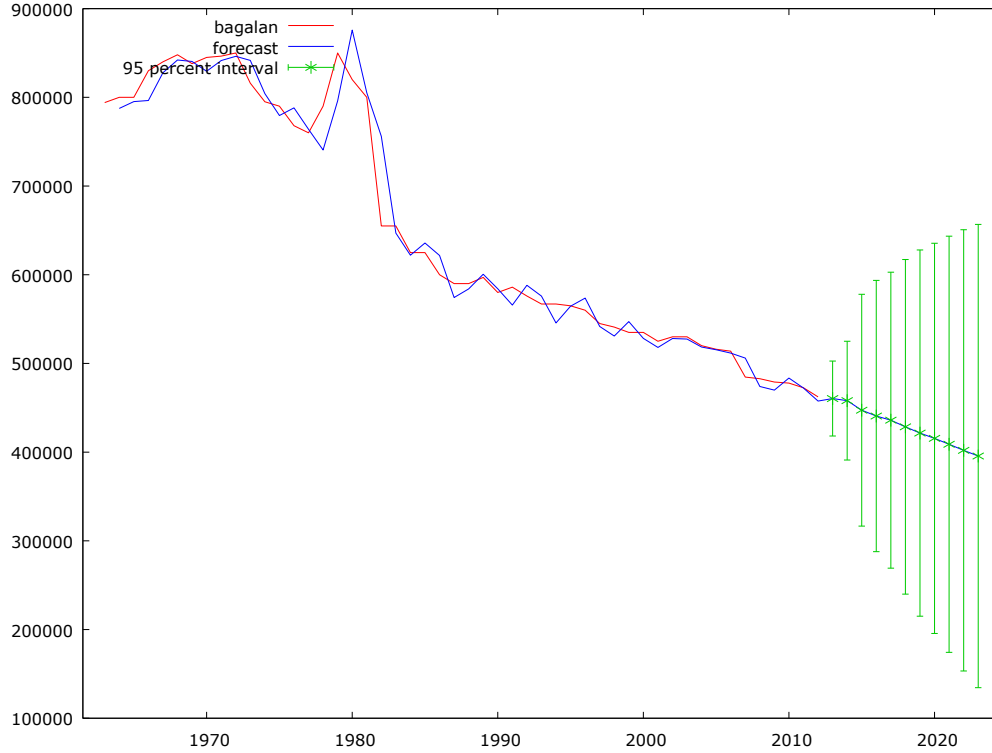
Box-Jenkins metodu olarak bilinen ARIMA tek değişkenli bir model olarak geleceği tahmin etme yöntemlerinden biridir. Kısa dönem tahmininde oldukça başarılı olan bu metodun uygulandığı zaman aralıklarıyla elde edilen gözlem değerlerinden oluşan kesikli ve durağan bir seri olması bu metodun önemli varsayımlarındandır. Box-Jenkins metodunun ihtiva ettiği modeller; zamana bağlı tesadüfi karakterde olaylar ve bu olaylarla ilgili zaman serilerinin stokastik süreç olduğu varsayımına bina edilerek geliştirilmiştir (Unakıtan ve Unakıtan, 2006).

Box-Jenkins ARIMA modellerinin kurulmasının dört temel aşamayı içerdiği görülür. Birinci aşamada genel model sınıfı belirlenir. Genel modelin seçimi için otokorelasyon ve kısmi otokorelasyon fonksiyonlarının grafiklerinden faydalanılır. İkinci aşamada verilerin yapısına uyan geçici bir model belirlenir. Model belirleme aşamasında AR, MA, ARMA veya ARIMA model sınıfından bir model seçilir. Üçüncü aşamada, geçici modelin parametreleri, etkin istatistiksel teknikler kullanılarak tahmin edilir ve katsayıların standart hataları hesaplanarak anlamlı olup olmadıkları test edilir. Son aşamada ise, belirlenen modelin tahmin amacıyla uygunluk kontrolü yapılır (Yaman ve ark, 2001; Sevüktekin ve Nargeleşkenler, 2007).

### 3.3. Bulgular ve Tartışma

#### 3.3.1. Bağ Alanı ve Üzüm Üretimi Tahminleri

##### 3.3.1.1. Bağ alanı



Grafik 1. Bağ Alanı Tahmini

Bağ alanları genel olarak incelendiğinde 1963-2012 yılları arasında azalış eğiliminde olduğu görülmektedir. 1968, 1972 ve 1979 yıllarında 850 bin hektarlara kadar genişleyen bağ alanları, 2012 yılına gelindiğinde 462 binlere kadar daralmıştır. Bu daralmanın devam eden yıllarda da süreceği, ancak daralma hızının (eğiminin) düşerek 2023 yılında 395.603 hektara kadar ineceği tahmin edilmektedir. Bu düşüşün 2012 yılına göre yaklaşık % 14 oranında olabileceği öngörülmektedir.

Bağ alanlarının azalmasında etkili faktörlerin başında bağ sökümü gelmektedir. Geleneksel olarak kırsal kesimde yaşayan her ailenin hemen hemen hepsinin en azından öz tüketim ihtiyacını karşılayabilmek amacıyla bir bağı bulunmakta ve bu bağlar genellikle başka bir tarım ürünü yetiştirilemeyecek arazilerdir. Ticari ölçeğin altında olan bu bağlar hem bakımsız kalmışlar hem de uzun yıllardır bakımı ihmal edildikleri için sökülmemektedirler. Sökülen bağların yeni dikilen bağlardan fazla olması bağ alanlarının azalmasında etkili olduğu söylenebilir.

Bağ alanlarının azalmasının bir diğer nedeni de üzümde devlet desteğinin yetersiz olmasıdır. Türkiye'deki önemli birçok bağ bölgesi ekolojik açıdan üzüm ve zeytin üretimine uygundur. Üretici kesiminin küçük aile işletmelerinden oluşması, gelir düzeylerinin düşüklüğü vb. nedenlerden dolayı üreticiler üzüm üretiminden vazgeçerek, kendilerine daha fazla gelir getireceğini düşündükleri, desteklerin nispeten daha fazla olduğu zeytin yetiştiriciliğine geçiş yapmaktadır. Bu bazı bölgelerimizde buğday, ayçiçeği ve mısır gibi diğer tarım ürünleri için de geçerli olabilmektedir.

Şarap sektöründeki vergilerin getirdiği yükün şarap işletmelerince, şaraplık üzüm alım fiyatlarının arttırılmaması hatta daha da düşürülerek üzüm üreticilerine yansıtılması bağ alanlarının azalmasının önemli bir nedeni olmuştur.

Çizelge 3. 2013-2023 Döneminde Bağ Alanı Tahmin Sonuçları

| Yıllar | Tahmin(ha) | Standart Hata | 95% interval       |
|--------|------------|---------------|--------------------|
| 2013   | 460.435    | 21549.6       | (418199., 502672.) |
| 2014   | 458.041    | 34153.7       | (391101., 524981.) |
| 2015   | 447.286    | 66668.1       | (316619., 577953.) |
| 2016   | 440.705    | 78011.5       | (287806., 593605.) |
| 2017   | 436.051    | 85129.0       | (269201., 602901.) |
| 2018   | 428.552    | 96235.7       | (239933., 617170.) |
| 2019   | 421.493    | 105323.       | (215062., 627923.) |
| 2020   | 415.550    | 112227.       | (195589., 635510.) |
| 2021   | 408.878    | 119696.       | (174277., 643478.) |
| 2022   | 402.029    | 126903.       | (153305., 650754.) |
| 2023   | 395.603    | 133230.       | (134476., 656729.) |

For 95% confidence intervals,  $z(0.025) = 1.96$

Çizelge 4. Model Sonuçları

Model 4: ARIMA, using observations 1964-2012 (T = 49)

Dependent variable: (1-L) bagalan

Standard errors based on Hessian

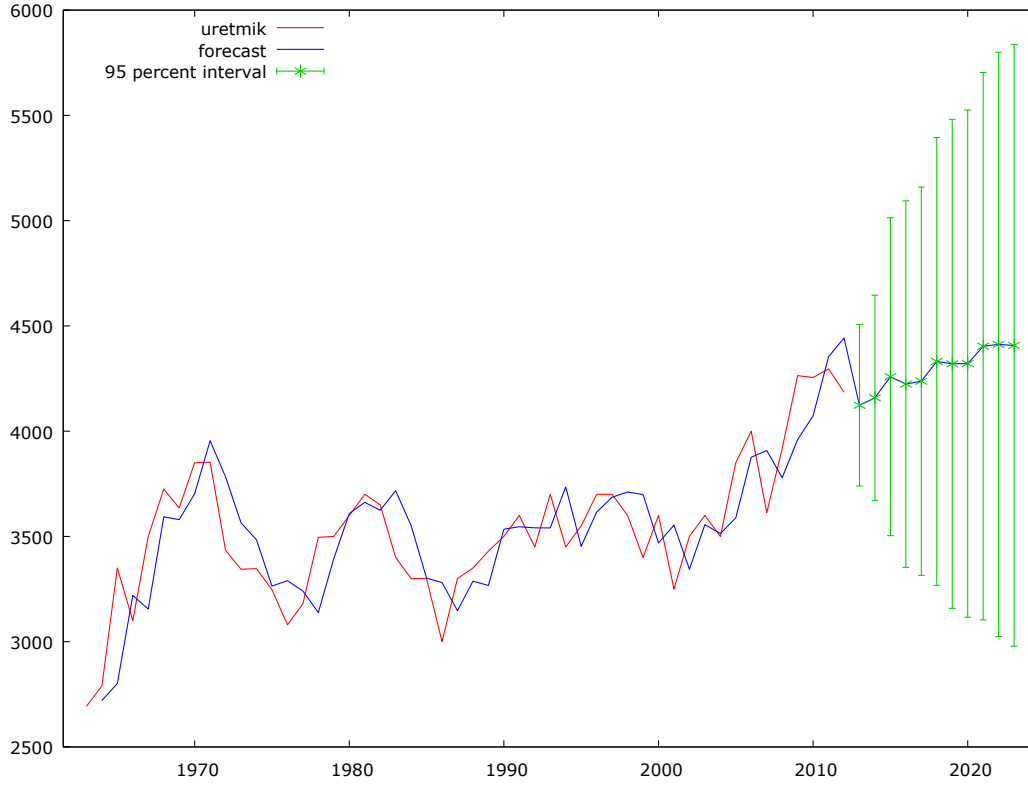
|         | <i>Coefficient</i> | <i>Std. Error</i> | <i>z</i> | <i>p-value</i> |     |
|---------|--------------------|-------------------|----------|----------------|-----|
| const   | -6587.98           | 4275.57           | -1.5408  | 0.12336        |     |
| phi_1   | -0.469601          | 0.148894          | -3.1539  | 0.00161        | *** |
| phi_2   | -0.464868          | 0.134038          | -3.4682  | 0.00052        | *** |
| theta_1 | 0.69918            | 0.0905525         | 7.7213   | <0.00001       | *** |
| theta_2 | 1                  | 0.197066          | 5.0744   | <0.00001       | *** |

|                     |           |                     |          |
|---------------------|-----------|---------------------|----------|
| Mean dependent var  | -6771.306 | S.D. dependent var  | 25718.17 |
| Mean of innovations | 59.40736  | S.D. of innovations | 21549.63 |
| Log-likelihood      | -560.7498 | Akaike criterion    | 1133.500 |
| Schwarz criterion   | 1144.850  | Hannan-Quinn        | 1137.806 |

|        | <i>Real</i> | <i>Imaginary</i> | <i>Modulus</i> | <i>Frequency</i> |
|--------|-------------|------------------|----------------|------------------|
| AR     |             |                  |                |                  |
| Root 1 | -0.5051     | -1.3770          | 1.4667         | -0.3060          |
| Root 2 | -0.5051     | 1.3770           | 1.4667         | 0.3060           |
| MA     |             |                  |                |                  |
| Root 1 | -0.3496     | -0.9369          | 1.0000         | -0.3068          |
| Root 2 | -0.3496     | 0.9369           | 1.0000         | 0.3068           |

### 3.3.1.2. Üretim Miktarı





Grafik 2. Üzüm Üretim Tahmini

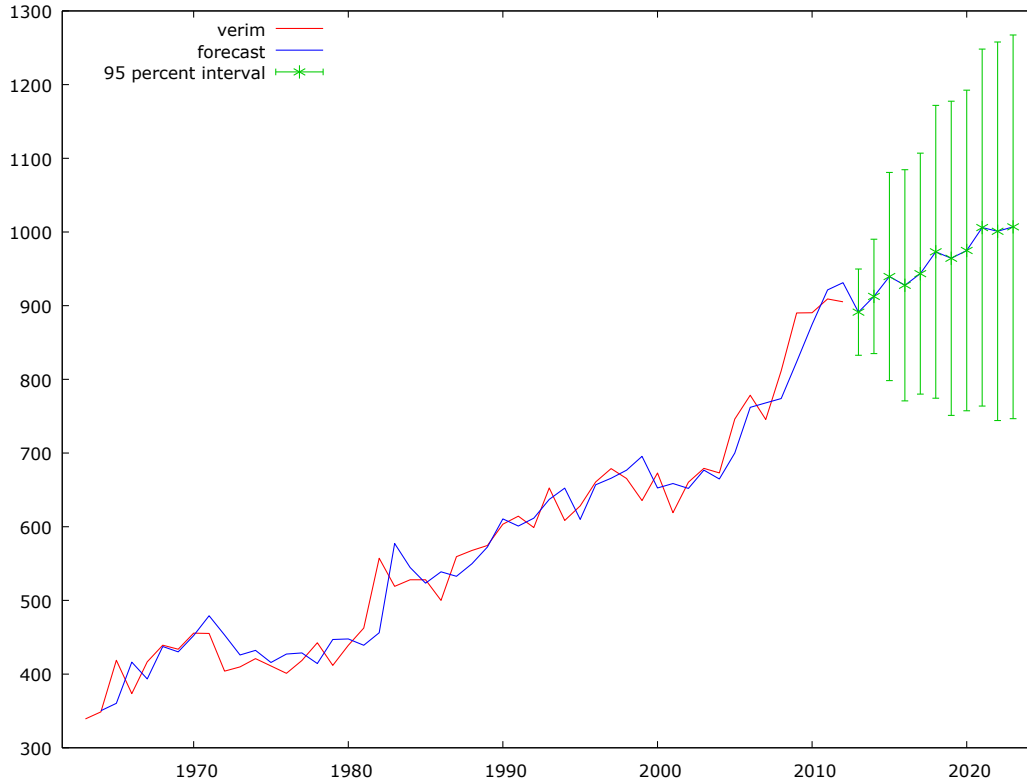
1963 yılında 2.693 bin ton olan üzüm üretimi genellikle 3.000-3.500 bin ton aralığında dalgalı bir süreç izlemiş 2006 yılından itibaren 4.000 bin ton seviyelerine ulaşmış ve 2012 yılında 4.185 bin ton olarak gerçekleşmiştir. 2023 yılına kadar üzüm üretiminin artış eğiliminin nispeten dalgalı bir seyirle devam edeceği tahmin edilmektedir. 2012 yılına göre yaklaşık % 5 oranında artabileceği öngörülmektedir. Bağ alanının azalmasına rağmen üretim artışının olması verim artışları ile açıklanmaktadır. Bağ alanlarının da artışının sağlanabilmesi durumunda üzüm üretiminin daha yukarılara taşınabilmesi mümkündür.

Çizelge 5. 2013-2023 Döneminde Üzüm Üretim Miktarı Tahmin Sonuçları

| Yıllar | Tahmin(1000 ton) | Standart Hata | 95% interval       |
|--------|------------------|---------------|--------------------|
| 2013   | 4.123,06         | 195.525       | (3739.84, 4506.28) |
| 2014   | 4.158,49         | 248.617       | (3671.21, 4645.77) |
| 2015   | 4.258,71         | 385.123       | (3503.89, 5013.54) |
| 2016   | 4.223,56         | 444.089       | (3353.16, 5093.95) |
| 2017   | 4.237,46         | 470.530       | (3315.24, 5159.68) |
| 2018   | 4.331,12         | 542.637       | (3267.57, 5394.67) |
| 2019   | 4.319,84         | 592.538       | (3158.49, 5481.19) |
| 2020   | 4.320,85         | 614.582       | (3116.29, 5525.41) |
| 2021   | 4.403,75         | 663.349       | (3103.61, 5703.89) |
| 2022   | 4.412,10         | 708.004       | (3024.43, 5799.76) |
| 2023   | 4.407,18         | 729.012       | (2978.34, 5836.02) |

For 95% confidence intervals,  $z(0.025) = 1.96$

### 3.3.1.3. Verim



Grafik 3. Üzüm Verim Tahmini

1963-2012 yılları arasındaki üzüm verimleri incelendiğinde 339 kg/da'dan 905 kg/da'a yükseldiği görülmektedir. Verim artışının 2023 yılına kadar dalgalı bir seyirle devam edeceği öngörülmektedir.

2023 yılında birim alandan alınan yaş üzüm veriminin 2012 yılına göre yaklaşık % 11 oranında artış ile yaklaşık 1.007 kg/da'a ulaşabileceği öngörülmektedir.

2012 yılı TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) verilerine göre ortalama verim 905 kg/da'dır. Yetiştirme amaçlarına göre ise; şaraplıkta 591 kg/da, sofralıkta 830 kg/da ve kurutmalıkta 1.215 kg/da'dır. Görüldüğü üzere kurutmalık üzümde verim 2023 yılı tahmininden daha yüksektir. Bu durumda sofralık ve şaraplık üzüm yetiştiriciliğinde verimi yükseltmek gerektiği ortaya çıkmaktadır. Ancak, şaraplık üzüm üretiminde birçok yıl sulama programlarına yer verilmemekte ve yüksek şarap kalitesi için verim sürekli kontrol altında tutulmakta hatta birçok üretici tarafından yüksek verime izin verilmemektedir. Bu uygulamalara şaraplık üzüm yetiştiriciliğinin daha çok hafif ve zayıf toprak yapısına sahip alanlarda yapılıyor olması eklenince verim diğer yetiştiriciliklere oranla doğal olarak düşük kalmaktadır. Ayrıca Türkiye bağ alanları içerisinde şaraplık bağ alanlarının 2012 yılı itibarıyla düşük oranda (% 9,6) olması aslında verim konusunda alınabilecek daha fazla yolun özellikle sofralık amaçlı yetiştiricilikte önemli ve gerekli olduğu ortaya çıkmaktadır. Sofralık üzüm üretiminde ıslah edilmiş yeni üzüm çeşitlerinin ve verimi yüksek yeni çeşitlerin kullanılması, modern yetiştirme tekniklerinin (Yüksek terbiye şekilleri, bitki koruma, mekanizasyon vb.) benimsenmesi, sulamaya açılan bağ alanlarının artması ile verim artışının hızlanması mümkündür.

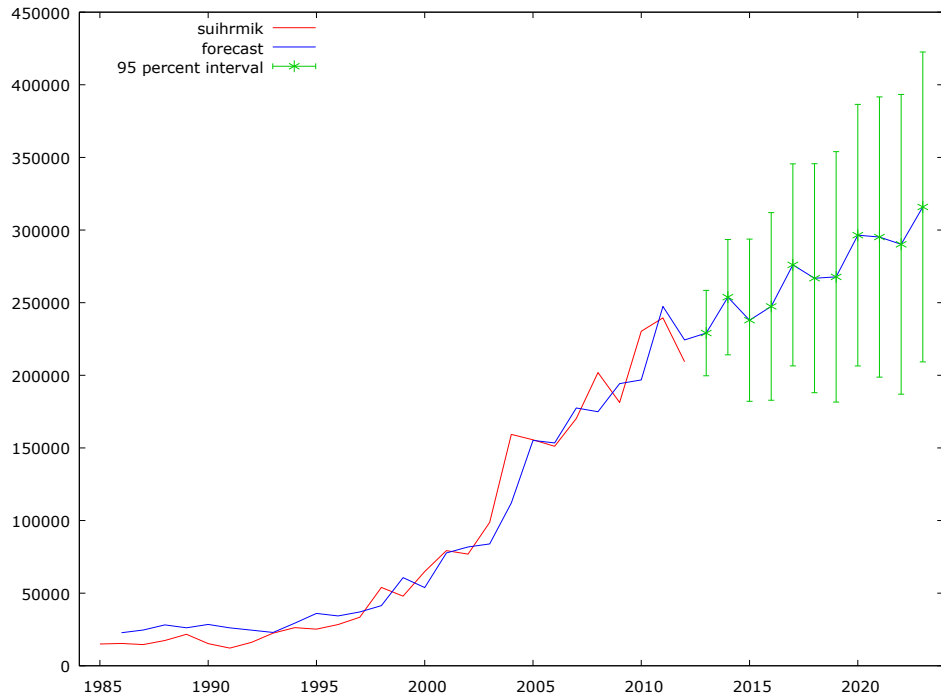
Çizelge 6. 2013-2023 Döneminde Üzüm Verimleri Tahmin Sonuçları

| Yıllar | Tahmin(kg/da) | Standart Hata | 95% interval       |
|--------|---------------|---------------|--------------------|
| 2013   | 891,22        | 29.8527       | (832.709, 949.729) |
| 2014   | 912,59        | 39.5794       | (835.011, 990.159) |
| 2015   | 939,56        | 72.0809       | (798.287, 1080.84) |
| 2016   | 927,67        | 80.0399       | (770.793, 1084.54) |
| 2017   | 943,47        | 83.4137       | (779.983, 1106.96) |
| 2018   | 973,12        | 101.378       | (774.419, 1171.81) |
| 2019   | 964,31        | 108.780       | (751.102, 1177.51) |
| 2020   | 974,92        | 110.994       | (757.372, 1192.46) |
| 2021   | 1.006,01      | 123.589       | (763.781, 1248.24) |
| 2022   | 1.000,97      | 131.052       | (744.111, 1257.83) |
| 2023   | 1.006,97      | 132.830       | (746.631, 1267.31) |

For 95% confidence intervals,  $z(0.025) = 1.96$

### 3.3.2. Üzüm ve Üzüm Ürünleri İhracatı Tahminleri

#### 3.3.2.1. Sofralık Üzüm



Grafik 5. Sofralık Üzüm İhracat Tahmini

Çizelge 7. 2013-2023 Döneminde Sofralık Üzüm İhracat Miktarı Tahmin Sonuçları

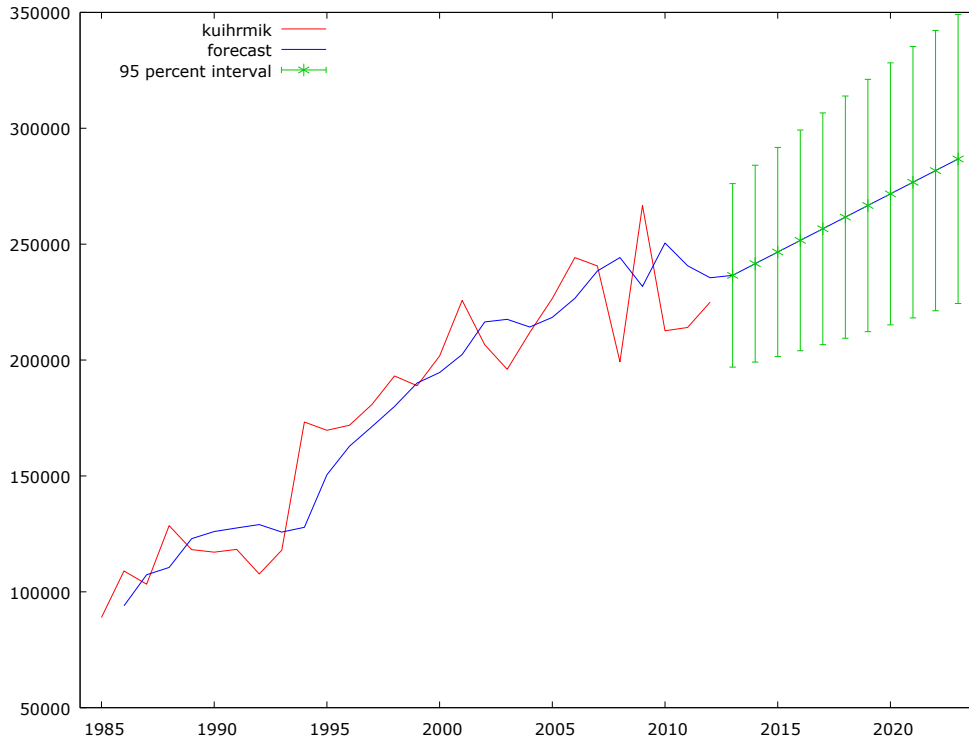
| Yıllar | Tahmin(Ton) | Standart Hata | 95% interval       |
|--------|-------------|---------------|--------------------|
| 2013   | 229.065     | 14995.9       | (199673., 258456.) |
| 2014   | 253.795     | 20268.1       | (214070., 293520.) |
| 2015   | 237.920     | 28491.0       | (182079., 293762.) |
| 2016   | 247.411     | 32958.3       | (182814., 312008.) |
| 2017   | 276.023     | 35490.0       | (206464., 345582.) |
| 2018   | 266.829     | 40211.2       | (188017., 345642.) |
| 2019   | 267.757     | 43989.0       | (181540., 353974.) |
| 2020   | 296.469     | 45947.1       | (206414., 386524.) |
| 2021   | 295.190     | 49218.6       | (198723., 391657.) |
| 2022   | 290.172     | 52640.0       | (186999., 393344.) |
| 2023   | 315.897     | 54426.5       | (209223., 422571.) |

Türkiye'de ihracata yönelik sofralık üzüm üretiminde ilk sırayı çekirdeksiz üzüm almaktadır. İhracatın %95'ini ise sultani çekirdeksiz üzüm oluşturmaktadır. Türkiye'nin neredeyse bütün illerinde yetişen ve dış ticarete konu olan çekirdeksiz üzüm, en fazla Denizli, Manisa, İzmir ve Aydın gibi Ege Bölgesi illerinden temin edilmektedir. Sofralık yaş üzüm ise başta Almanya, Rusya, İngiltere, Avustralya ve Hollanda olmak üzere birçok ülkeye ihraç edilmektedir. Son yıllarda özellikle sofralık üzümün muhafaza süresini artıran teknolojilerin gelişmesi nedeniyle ihracat miktarları da artış göstermektedir (TEAE, 2007).

1985-2012 yılları arasında üzüm ve üzüm ürünleri ihracatında en yüksek artış sofralık üzümde sağlanmıştır. 1985 yılında 15.000 tona yaklaşan ihracat 2008 yılında 200.000 ton sınırını geçmiş, 2009 yılında küçük bir düşüş sonrası 2012 yılı itibariyle 209.335 tona ulaşmıştır. Bu artış eğiliminin 2012 yılı sonrası 11 yıllık dönemde de devam edeceği ve 2023 yılında 2012 yılına göre % 51 oranında bir artış ile 315.897 tona ulaşabileceği öngörülmektedir.

Yeni sofralık çeşitlerin kullanımı, sulanabilir bağ alanlarının artırılması, özellikle AB ülkelerine ihracatın geliştirilmesi ile sofralık üzüm, üzüm ve üzüm ihracat gelirlerinde kuru üzüm ihracat gelirine yakın bir değere ulaşabilir potansiyeli taşımaktadır. Burada özellikle AB ülkelerinin ilaç kalıntısı konusundaki sınırları dikkate alınması gereken bir konudur.

### 3.3.2.2. Kuru Üzüm



Grafik 4. Kuru Üzüm İhracat Tahmini

Çizelge 8. 2013-2023 Döneminde Kuru Üzüm İhracat Miktarı Tahmin Sonuçları

| Yıl  | Tahmin(1.000 Ton) | Standart Hata | 95% interval       |
|------|-------------------|---------------|--------------------|
| 2013 | 236.538           | 20198,6       | (196949,, 276126,) |
| 2014 | 241.594           | 21666,6       | (199128,, 284059,) |
| 2015 | 246.612           | 23017,4       | (201499,, 291725,) |
| 2016 | 251.631           | 24293,0       | (204017,, 299244,) |
| 2017 | 256.649           | 25505,0       | (206660,, 306638,) |
| 2018 | 261.668           | 26661,9       | (209411,, 313924,) |
| 2019 | 266.686           | 27770,7       | (212256,, 321116,) |
| 2020 | 271.704           | 28836,9       | (215185,, 328224,) |
| 2021 | 276.723           | 29865,0       | (218189,, 335257,) |
| 2022 | 281.741           | 30858,9       | (221259,, 342224,) |
| 2023 | 286.760           | 31821,7       | (224390,, 349129,) |

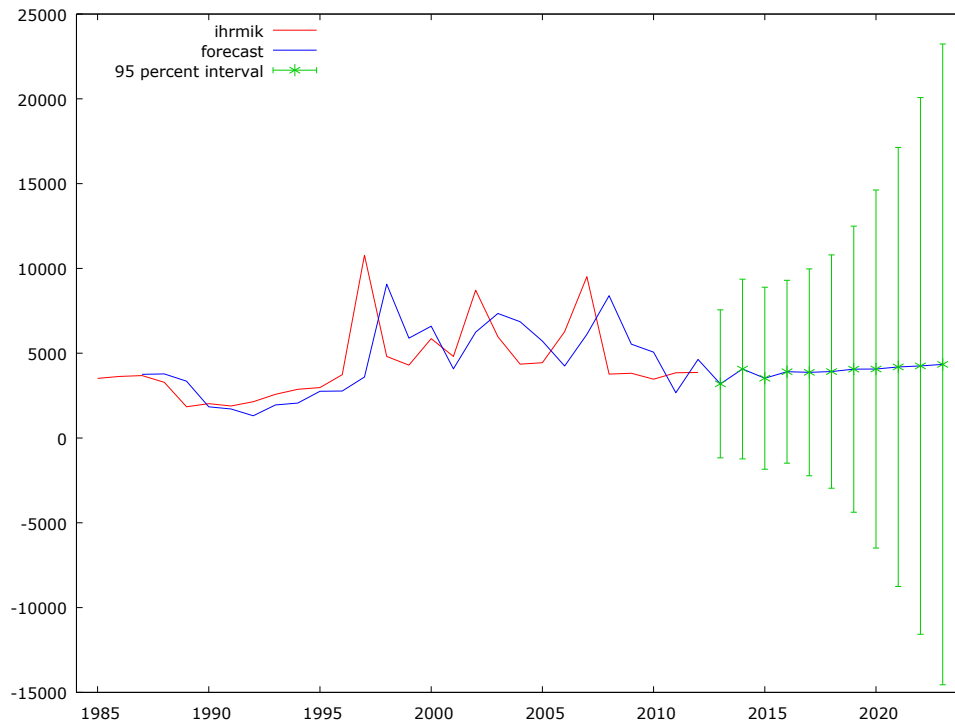
Türkiye'nin kuru üzüm ihracatının hemen hemen tamamını çekirdeksiz kuru üzümler oluşturmaktadır. Ülkeler itibariyle Türkiye'nin kuru üzüm ihracatına bakıldığında, en önemli ihraç pazarlarımızın, başta İngiltere, Almanya, Hollanda ve İtalya olmak üzere AB ülkeleri olduğu görülmektedir. Bu ülkeler, Türkiye'den ithal ettikleri kuru üzümlerin bir kısmını yeniden ihraç ederek değerlendirme yoluna gitmektedirler (TCEB, 2013).

1985 yılında 88.950 ton olan Türkiye kuru üzüm ihracatı artarak 2000 yılında 200. 000 tonu geçmeye başlamış, bu artış eğilimi devam ederek 2009 yılında 266.685 tona en yüksek seviye ulaşmış ve 2012 yılında 224.984 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu süreçte iniş çıkışların kısmen önemli sayılabilecek dalgalanmalar olarak açıklanması mümkündür. Bu durum kuru üzümün depolanarak stoklardaki kuru üzümleri sonraki yıl ihracatına yansımalarıyla açıklanabilir.

Yapılan tahminde 2023 yılına kadar genel olarak artış eğilimin korunacağı ve 2012 yılına oranla yaklaşık % 27 oranında bir artış ile 286.780 tona ulaşabileceği öngörülmektedir.

Kuru üzüm ihracatında bazı yıllarda bazı ülkelerin ilaç kalıntısı sınırları ve mikotoksin nedeniyle oluşan geri iadelerin ihracat dalgalanmalarına neden olduğu söylenebilir.

### 3.3.2.3. Şarap



Grafik 6. Şaraplık Üzüm İhracat Tahmini

Çizelge 9. 2013-2023 Döneminde Şaraplık Üzüm İhracat Miktarı Tahmin Sonuçları

| Yıllar | Tahmin(Ton) | Standart Hata | 95% interval        |
|--------|-------------|---------------|---------------------|
| 2013   | 3.192,98    | 2225.79       | (-1169.50, 7555.45) |
| 2014   | 4.067,23    | 2704.12       | (-1232.75, 9367.22) |
| 2015   | 3.524,14    | 2737.87       | (-1841.99, 8890.27) |
| 2016   | 3.907,91    | 2750.59       | (-1483.15, 9298.97) |
| 2017   | 3.872,07    | 3112.12       | (-2227.58, 9971.72) |
| 2018   | 3.916,98    | 3509.77       | (-2962.05, 10796.0) |
| 2019   | 4.058,87    | 4303.71       | (-4376.24, 12494.0) |
| 2020   | 4.066,89    | 5386.70       | (-6490.85, 14624.6) |
| 2021   | 4.190,85    | 6605.24       | (-8755.18, 17136.9) |
| 2022   | 4.251,13    | 8072.53       | (-11570.7, 20073.0) |
| 2023   | 4.341,23    | 9639.38       | (-14551.6, 23234.1) |

For 95% confidence intervals,  $z(0.025) = 1.96$

2007 yılında 9.513 ton olan şarap ihracatı 2008 yılında 3.768 tona düşmüş ve bu miktar daha sonraki yıllarda hemen hemen aynı düzeyini korumuştur. Şarap ihracatının 2023 yılında 4.341 tona ulaşabileceği tahmin edilmektedir. Bu miktar 2012 yılına (3.865 ton) göre yaklaşık % 12 oranında bir artışa karşılık gelmektedir. Şarap ihracatının genel olarak yatay bir seyir izleyeceği söylenebilir.

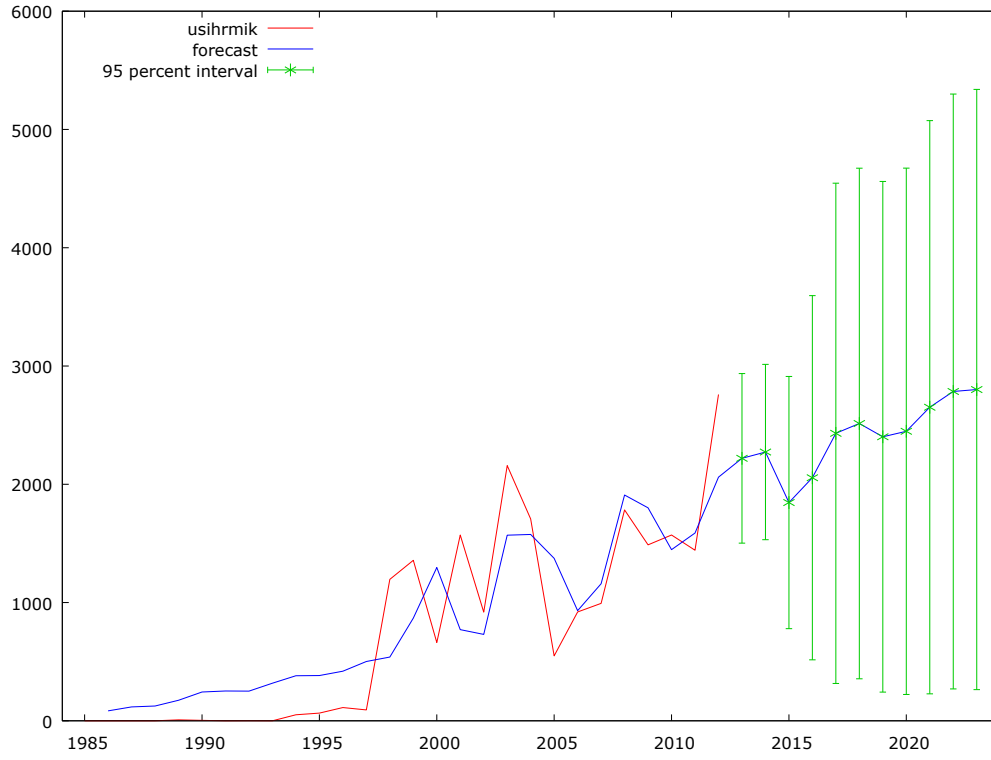
Şarap ihracatının düşük olmasında Fransa, İtalya ve İspanya başta olmak üzere üretim miktarı, şarap kalitesi ve deneyimi ile çok güçlü rakip ülkelerin olması etkilidir.

Diğer bir neden, toplumun muhafazakâr eğilimleri şarap üretiminin düşük olmasına neden olmakta ve bu miktarın iç tüketim ile turistik otellerde tüketimi sonucunda ihracata çok fazla söz konusu olan bir ürün olmamasıdır.

Şarap ithalatının artması dolaylı olarak ihracatı etkilemektedir. Şarapta ithalat 2003'te serbest bırakılmıştır. Bu hemen ertesi yıl sonucunu göstererek yaklaşık 200 ton/yıl olan ithalat 1.000 tonlar ve nihayet 2012 yılında 2.192 tona ulaşmıştır. İthal edilen şaraplardan Özel Tüketim Vergisi (ÖTV), Gümrük Vergisi ve Katma Değer Vergisi (KDV) alınmaktadır. Tercihli ticaret rejimi çerçevesinde Türkiye'nin AB ülkelerinden ithal edilen şaraplarda kota dahilinde olan ürünler için sıfır gümrük vergisi uygulaması bulunmaktadır. Bunun yanında Romanya, Hırvatistan ve Bulgaristan için kota dahilinde düşük gümrük vergisi uygulaması mevcuttur. Bu durum zaten sınırlı olan şarap üretiminin azalmasına ve dolaylı olarak ihracatın gerilemesine neden olmuştur.

Türkiye sahip olduğu kaliteli şaraplık çeşitlerle (Kalecik Karası, Boğazkere ve Öküzgözü vb.) sektörde farklılık yaratabilecek potansiyele sahip olup şarap piyasasında kısmen etkili olabilir.

### 3.3.2.4. Üzüm Suyu



Grafik 7. Üzüm Suyu İhracat Tahmini

Çizelge 10. 2013-2023 Yılları Arasında Üzüm Suyu İhracat Miktarı Tahmin Sonuçları

| Yıllar | Tahmin(Ton) | Standart Hata | 95% interval       |
|--------|-------------|---------------|--------------------|
| 2013   | 2.219,27    | 365.728       | (1502.46, 2936.09) |
| 2014   | 2.272,45    | 378.193       | (1531.20, 3013.69) |
| 2015   | 1.845,42    | 544.053       | (779.095, 2911.74) |
| 2016   | 2.055,17    | 785.581       | (515.464, 3594.88) |
| 2017   | 2.430,67    | 1079.03       | (315.811, 4545.54) |
| 2018   | 2.513,92    | 1101.35       | (355.322, 4672.53) |
| 2019   | 2.401,56    | 1101.53       | (242.598, 4560.52) |
| 2020   | 2.447,89    | 1135.31       | (222.727, 4673.05) |
| 2021   | 2.651,22    | 1236.47       | (227.796, 5074.65) |
| 2022   | 2.784,49    | 1283.11       | (269.642, 5299.33) |
| 2023   | 2.800,98    | 1294.67       | (263.478, 5338.48) |

For 95% confidence intervals,  $z(0.025) = 1.96$

Türkiye meyve suyu sektöründe işlenen meyvelerin çeşitleri her geçen yıl artsa da sektörde en çok işlenen meyveler yerini korumaktadır. Ülkemizde meyve suyu ve benzeri ürünlere işlenen başlıca 6 meyve elma, şeftali, kayısı, vişne, portakal, nardır. Bunları son dönemde, ihracat şansı artan siyah havuç ve üzüm izlemektedir. Sektörde işlenen meyvelerin son 5 yıllık dönemde büyüme rakamlarına bakıldığında üzüm ve nardaki artış dikkat çekmektedir (Meyed, 2011).

1990 yıllar ile ihracata söz konusu olmaya başlayan bir ürün olan üzüm suyu bazı yıllarda dalgalanmalı da olsa artış eğiliminde olan bir üzüm ürünüdür. Bu eğilim sonucunda

2012 yılında ihracat en yüksek düzeyine yaklaşık 2.759 ton düzeyine ulaşmış ve 2023 yılına kadar bu düzeyin korunacağı ve 2.801 tona ulaşacağı tahmin edilmektedir.

Sağlıklı bir ürün olması nedeniyle tüm bağcı diğer dünya ülkeleri için de gelişme aşamasında olan bir üzüm ürünüdür. Türkiye'nin özellikle şıralık üzümlerin değerlendirilmesinde önemli roller üstlenebilecek ve potansiyeli bulunmaktadır.

Bu potansiyelin etkin kullanımında üzüm suyu yatırımlarının desteklenmesi önemli ihracat geliri artışını getirebilir.

### 3.4. Sonuç ve Öneriler

Sonuç olarak; Türkiye bağ alanları giderek azalmakta ve bu azalma eğilimi 2023 yılına kadar devam edecektir. Verim ve üzüm üretimi artış eğilimindedir. Üzüm ve üzüm ürünleri ihracatında sofralık üzüm, kuru üzüm ve üzüm suyu ihracatı artış eğiliminde iken, şarap ihracatının ise ancak mevcut seviyesini koruyabileceği belirlenmiştir.

Bu tahminlerin ilgili sektörlerde mevcut durum için geçerli olduğu unutulmamalıdır. Teknik, ekonomik ve politik değişkenler bu tahminleri olumlu ya da olumsuz yönde etkileyebilir. Bu değişkenlerin önemlilerini olumlu bir etkileşim için şu şekilde öneri haline getirmek mümkündür.

- Özellikle GAP projesi ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde sulanabilir alanlarda sofralık üzüm yetiştiriciliğini artırması sağlanmalıdır.
- Üzüm yetiştirme tekniği, üzüm işleme teknolojisi, pazarlama ve ambalajlama ünitelerini geliştirilmesi sağlanmalıdır.
- Sağlıklı asma fidanı üretimi ve kullanımı yaygınlaşmalıdır.
- Kuru üzümde izlenebilir ve sürdürülebilir kalıntısız ürün yönetimi sağlanmalıdır.
- Kuru depolama olanakları geliştirilmeli ve depolama yardımları yapılmalıdır.
- Sofralık üzüm ihracatında AB ülkelerinin ilaç kalıntısı konusundaki sınırları dikkate izlenmeli ve kalıntı sorunu önlenmelidir. Sulanabilir alanlarda sofralık üzüm yetiştiriciliği özendirilmelidir.
- Şarap ihracatında sahip olduğu kaliteli şaraplık çeşitlerle (Kalecik Karası, Boğazkere ve Öküzgözü vb.) dünya pazarlarında farklılık yaratabilmelidir.
- Üzüme devlet tarafından ürün bazlı fiyat desteği sağlanmalıdır.
- Üzüm suyu yatırımları desteklenmelidir.

### 3.5. Kaynaklar

Ağaoğlu, Y.S., Çelik, H., Çelik, M., Fidan, Y., Gülşen, Y., Günay, A., Halloran, N., Köksal, İ., Yanmaz, R., 1997, Genel Bahçe Bitkileri, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Eğitim, Araştırma ve Geliştirme Vakfı Yayınları, No:4 Ankara.

Anonim, 2011, Türkiye Meyve Suyu vb. Ürünler Sanayi Raporu, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği, İstanbul.

Çelik, H., Ağaoğlu, Y.S, Fidan, Y., Söylemezoğlu, G., 1998., Genel Bağcılık SUNFİDAN A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi:1, Fersa Matbaacılık San. Ve Ltd. Şti., Ankara, 253 s.

Kiracı,M.A.,Özer,C.,Boz, Y.2008 AB Müzakere Süreci ve Türkiye'de Bağcılık,Türktarım (Tarım ve Köyişleri Dergisi), ANKARA, Mayıs –Haziran 2008, Sayı:181, s. 76-82

Kiracı,M.A., Sağlam, M., Boz, Y., Aydın,S., 2009 Türkiye Sofralık Üzüm Pazarlamasında İç ve Dış Pazar Araştırmaları, 7. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, Manisa., Cilt:1, s. 190-200



Sevüktekin, M. ve Nargeleçekenler, M. (2007), Ekonometrik Zaman Serileri Analizi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.

TCEB, 2013, Sektör Raporları, Kuru Üzüm, T.C. Ekonomi Bakanlığı, İhracat Genel Müdürlüğü, Tarım Ürünleri Daire Başkanlığı, Ankara

TEAE, 2007, Üzüm, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Sayı:9, Ankara

Unakıtan, G., Unakıtan, D., 2006, Türkiye'nin Bitkisel Sıvı Yağ Açığını Gidermede Kanola'nın Rolü, Türkiye VII.Tarım Ekonomisi Kongresi, Antalya

[www.faostat.fao.org](http://www.faostat.fao.org)

[www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)

#### **4. BAĞCILIK VE İLGİLİ SEKTÖRLERDE TÜRKİYE'NİN GÜÇLÜ VE ZAYIF YANLARI, TEHDİT VE FIRSATLARI (GZTF ANALİZİ)**

##### **4.1. Üzüm Üretimi Bakımından GZTF Analizi**

###### **Güçlü Yönler**

- Ülkemizin, *Vitis vinifera* L. asma türünün anavatanı ve ilk kez kültüre alındığı coğrafya üzerinde yer alması nedeniyle, en az 6000 yıllık köklü bir bağcılık kültürüne ve zengin bir asma gen potansiyeline sahip olmamız,
- Kuzeydoğu ve Karadeniz dışındaki tüm tarım bölgelerinde, kaliteli sofralık, kurutmalık ve şaraplık-şıralık üzüm üretim potansiyeline sahip olmamız,
- Ülkemizin bağcılık açısından farklı değerlendirme şekillerine uygun ekolojilere sahip olması,
- Üzümün, ülkemizde en değerli meyve olarak kabul görmesi,
- Bağcılık ile ilgili araştırma, eğitim kurumlarının ve yetişmiş personelin varlığı,
- Dünya kuru üzüm pazarında söz sahibi olmamız,
- Bağcılarımızın, hem modern, hem de geleneksel bağ yetiştirme teknikleri konusunda yeterli bilgi ve deneyime sahip olmaları.
- Tüm bağ bölgelerimizde ve her türlü toprak üzerinde, susuz koşullarda dahi ekonomik ürün elde edilebilmesi,
- Özellikle sofralık üzüm yetiştiriciliği açısından, örtü altında Mayıs ayı başından başlayarak açıkta Kasım ayı sonuna kadar devam eden geniş bir üretim periyodunun olması,
- İl ve ilçelerde tarım teşkilatlarının olması,
- Erken uyarı sistemlerinin bağlarda uzun yıllardır kullanılıyor olması,

- Fidan alt yapısına yönelik baz materyal üretiminin yapıyor olması,

### **Zayıf Yönler**

- 14.07.1970 tarihli ve 1311 sayılı “*Türkiye Bağcılığının Modernleştirilmesi ve Bağcılığımızın Kalkındırılması Hakkında Kanun*”da, kredi faiz oranının güncellenmesine yönelik önerinin yasalaştırılamaması yüzünden 80’li yılların sonunda uygulama dışı kalması nedeniyle, yaklaşık 20 yıl süren özel mevzuat boşluğunun ardından, 30.12.2006 tarihinde yürürlüğe giren “**Bağcılık Yönetmeliği**”nin de, aradan geçen yedi yılda işler hale getirilememesi,
- Bölgelere göre çeşit ve anaç standardizasyonunun gerçekleştirilememesi,
- Gerekli altyapının henüz tamamlanamaması nedeniyle, gerçek anlamda sertifikalı fidan üretimine geçilememesi,
- Kümelenme eksikliği,
- Yoğun olarak yetiştirilen şaraplık çeşitlerin çoğunlukla yabancı kökenli olması,
- Ortakuzey, Ortadoğu, Ortagüney, Güneydoğu tarım bölgelerinde; sosyo-ekonomik açıdan çok önemli bir üretim kolu ve hatta kültürel değer olarak kabul gören, halen küçük ve dağınık işletmeler halinde ve ekonomik getirisi düşük geleneksel usullerle sürdürülmeye çalışılan bağcılığın, henüz özel destekleme kapsamına alınmaması,
- Kurutmalık çeşit sayısının yetersiz olması,
- Bağcılıkla ve şarapçılıkla ilgili uluslararası mesleki organizasyonlara ve Ar-Ge projelerine katılımın yetersiz oluşu,
- Bağcılık potansiyelinin ve özellikle geleneksel bağcılık kültürünün güçlü olduğu, ancak bağcılığa yönelik araştırma ve eğitim-yayım desteğine daha fazla ihtiyaç duyulan Akdeniz, Güneydoğu, Ortakuzey, Ortadoğu ve Ortagüney tarım bölgelerimizde “Bağcılık Araştırma İstasyonları”nın bulunmaması,
- Üstün nitelikli yeni sofralık üzüm çeşitlerinin geliştirilmesine yönelik melezleme ıslahı çalışmalarının son yıllarda ivme kaybetmesi,
- Dayanıklı çeşitlerin ıslah çalışmalarının yetersiz olması,
- Ülke bazında bağcılığa yön verecek ve aynı zamanda “Danışma Kurulu” olarak da görev yapacak bir Bağcılık Çalışma Grubu’nun oluşturulamaması,
- Bağcılığın geliştirilmesine yönelik eğitim ve yayım hizmetlerinin yetersiz oluşu,

- Özellikle ihracata yönelik sofralık ve çekirdeksiz kurutmalık üzüm üretiminin öne çıktığı Ege ve Akdeniz bölgeleri başta olmak üzere, tüm bağ bölgelerimizde, entegre ürün yönetimi ve iyi tarım uygulamalarının yaygınlaştırılamaması,
- 2006 yılından önce sonuçlanan klon seleksiyonu çalışmalarının, sağlıklı ve ürün kalitesi yüksek klonların seçimine yönelik olarak yeniden değerlendirilmesine ihtiyaç duyulması ve klon tescilinde mevzuat sıkıntısı
- Agroekolojik zonların tespit edilmemiş olması,
- Kalitesiz, pazar değeri düşük çeşitlerin halen üretimde kullanılması,
- Girdi maliyetlerinin yüksek olması,
- Fidan üreticisinin destek almayışı,
- İzlenebilirliğin sağlanmamış olması,
- Danışmanlık sisteminin işleyişinde sıkıntıların olması,
- Tarım sigortalarının yaygınlaştırılamaması,

### **Fırsatlar**

- Üzümün ve işlenmesi ile elde edilen ürünlerin besin değerinin giderek daha iyi anlaşılması (özellikle siyah renkli çeşitlerin kabuk ve çekirdeklerinin çok yüksek düzeyde antioksidan etkiye sahip fenolik madde içeriklerinden dolayı; kansızlığa, kalp ve damar hastalıklarına, kansere ve böbrek yetmezliğine karşı koruyucu etkileri),
- Bağların karbon bağlama kapasitelerinin yüksek olması,
- GAP gibi sulamaya açılan alanların sofralık, kurutmalık, şaraplık ve şıralık üzüm üretim potansiyeli
- Organik bağcılık potansiyelinin yüksek olması,
- Hastalıklara dayanıklı çeşitlerin ıslahına yönelik genetik kaynaklarımızın varlığı,
- Küresel ısınma etkisiyle, kimi çevresel stres etmenlerinin (kış donları, geç donlar, yetersiz sıcaklık toplamı) olumsuz etkilerinin azalması ya da ortadan kalkması,
- Dünyada sofralık üzüme karşı talebin artış eğilimi göstermesi

### **Tehditler**

- Bağ alanlarının amaç dışı kullanılması,
- Küresel iklim değişikliğinin olumsuz etkileri,

- Küresel iklim değışikliklerinin yol açtığı, ya da etkisini artırdığı çevresel stres etmenlerinin (don, kuraklık, yüksek sıcaklık, dolu, su baskını) olumsuz etkileri,
- Yoğun pestisit kullanımından dolayı zararlı etmenlerin direnç kazanımı,
- Çoğaltma materyali dağıtımında yeterli kontrolün sağlanamaması
- Fidan ve diğer çoğaltma materyalleri, budama ve aşı aletleriyle taşınabilen virüs ve virüs benzeri hastalıkların, *Agrobacterium vitis*'in neden olduğu bağ kanserinin ve gövde fungal hastalıklarının (Kav) tüm bağ bölgelerimizdeki yayılışının kontrol edilememesi,
- Tüm bağ bölgelerimiz filoksera ile bulaşık olduğu halde, başta Gediz vadisi olmak üzere, yerli bağcılığın halen sürdürölüyor olması,
- Vadilerde yer alan bağ alanlarının, baraj gölleri ve göletlerin altında kalması,

#### **4.2. Ürün İşleme Bakımından GZTF Analizi**

##### **GÜCLÜ YÖNLER:**

- Üzümden üretilen ürünlerin çok çeşitli olması (şarap, üzüm suyu, pekmez, kuru üzüm, sofralık üzüm, pestil, köfter, bulama, hardaliye, asma yaprağı, vb.),
- Sahip olunan zengin biyolojik çeşitlilik,
- Ülkemiz ekolojik koşullarının hem şaraplık, hem sofralık çeşitlerin yetiştirilmesine hem de kurutma yapılmasına elverişli olması,
- Yörelere özgü üzüm çeşitleriyle kaliteli şarap yapılabilmesi,
- Üzüm ve ürünlerinin insan sağlığı açısından kanıtlanmış birçok yararının olması (antioksidan, anti bakteriyel, yaşlanma karşıtı, enerji verici),
- Üzüm orijinli fonksiyonel ve tıbbi ürünler elde edilebilmesi,
- Ucuz hammadde temini (Şarap firmaları açısından avantaj),
- Ürün İşleme Sektöründeki yatırımlar için sağlanan devlet destekleri,
- Ülkemizin kaliteli şaraplık üzüm üretimi için gereken ekolojik dengeye sahip olması,
- Şarap sektöründe büyük sermaye yatırımları ve mevcut kurulu kapasite (Yaklaşık 122 bin ton),
- Çekirdeksiz kuru üzüm üretim bölgesinde homojen bir ürün ortaya çıkarılması,
- Üreticilerin yetiştirme ve kurutmadaki yüksek tecrübe ve bilgi birikimi,
- Üretilen Çekirdeksiz kuru üzümlerin dünyada tescilli bir kaliteye sahip olması,
- Çekirdeksiz üzümün kurutulmasında bütün üreticiler tarafından benimsenen bir bandırma çözeltisi ve kurutma metodunun kullanılması,
- Kuru üzüm işleme ve depolama ile ilgili tesis ve yatırımların köklü bir geçmişinin olması ve bu alanda yatırımların devam ediyor olması,

- Ülkemizde Bağcılık konusunda çalışmalar yapan üniversite ve araştırma kuruluşlarının varlığı,

### **ZAYIF YÖNLER:**

- Ürün işleme sektöründe örgütlenme eksikliğinin bulunması,
- AB’de ve yenedünya ülkelerinde geniş uygulama alanı bulan kökeni kontrollü veya coğrafi işaret şarapçılık (kalite şarap üretimi) sisteminin ülkemizde kurulmamış olması,
- Türkiye’deki hiçbir üniversitede lisans düzeyinde eğitim veren Şarapçılık (Oenology) bölümünün bulunmaması,
- Yurtdışı ile şarap standartlarında farklılıklar bulunması,
- Şarap için herhangi bir destekleme politikasının izlenmemesi,
- Bağcılık ve şarap sanayi için bir koordinasyon yapısının olmayışı,
- Üniversite, Araştırma kuruluşları ve şarap sanayi işbirliği istenilen seviyede olmayışı,
- İhracat kontrolleri (Şarap) için bağımsız bir test ve kontrol laboratuvarı olmayışı,
- Sektörde denetim eksikliklerinin bulunması,
- Bağcılık ve şarapta turizm potansiyelinin yeterince değerlendirilememesi,
- Üzüm ürünleri sanayinin geliştirilmesine yönelik yerel/ulusal ortaklık, organizasyonlar ve tanıtım guruplarının olmaması,
- Üzüm ürünlerinin yararlarının tam bilinmemesi,
- Yöresel üzüm çeşitleri şaraplarının ulusal ve uluslar arası alanda yeterince yer almaması,
- Geleneksel üzüm ürünlerinin fabrikasyon üretimlerinin az olması, standardizasyonunun olmaması,
- Üzümden elde edilen fonksiyonel ve tıbbi ürünlerin (ekstrak, enoant, gıda takviyesi, bitkisel ilaç, vb.) yurtdışından ithal edilmesi, yurtiçinde yeterince üretim olmaması,
- Dış pazarda sadece bandırılmış Çekirdeksiz kuru üzüm ile söz sahibi olunması, kuru üzümde çeşitlendirmeye gidilememesi (Golden, Naturel vb.),
- Çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde tek çeşidin hâkim olması, olası olumsuzluklarda tüm üretimin etkilenmesi,
- Üzümün kurutulmasında telli sistemlere tam anlamıyla geçilememesi,
- Çekirdeksiz üzümün yetiştirilmesi ve işlenmesi aşamalarında küf ve Okratoksin-A oluşma riski,
- Son yıllarda Mikrobiyolojik yükte meydana gelen artışlar
- Pestisit kalıntısı sorunu,
- Üzüm kurutmada sergilerin yola yakın yapılması nedeniyle ağır metal riski ve kirlenme,
- Kuru üzümde depolama olanaklarının yetersizliği,
- Kuru üzüm üretiminde kullanılan sergi yerlerinin kalite üzerine olumsuz etkileri,
- Uygulanan kimyasallar, bandırma işlemindeki farklı yağlar gibi nedenlerle Türk üzümünün imajının zedelenmesi

### **TEHDİTLER:**

- Dünya şarap üretiminde AB üyesi 3 ülke (Fransa, İspanya, İtalya) nin söz sahibi olması,
- Artan üretim maliyetlerinin, ürün işleme sanayi performansını olumsuz etkilemesi,
- Vergilerin yüksekliği (Şarap üreticileri açısından),

- Bağ alanlarının azalma eğiliminde olması,
- Müzakereler esnasında AB den gelecek yaptırımlar,
- Dini inanç nedeniyle şarap sektörüne sıcak bakılmaması,
- Geleneksel ürünlerde mevzuat eksikliği,

#### **FIRSATLAR:**

- Türkiye'nin stratejik coğrafi konumunun ticaret için önemli fırsatlar sunması,
- Geleneksel ürünlere duyulan özlem,
- Üzüm ve ürünlerinin yararları ile ilgili bilimsel araştırmaların artması,
- Dış pazarda yöreye özgü üretilen şarapların talep edilmesi,
- İlgi düzeyi yüksek genç nüfusun yeni marka ve ürünlere açık olması,
- Turizm sektöründeki büyümenin içecek sektöründeki tüketimi de arttırması,
- İşlenmiş üzüm ürünlerinin önemli ihracat fırsatları sunması,
- GSYİH'da gelecek yıllarda beklenen artışa paralel olarak tüketici harcamalarının pozitif yönde etkilenmesi,
- Tüketici bilincindeki artışın ve sağlıklı beslenme trendinin üzüm suyu, doğal ürünler, geleneksel gıdalar, üzüm çekirdeği vb. gibi ürünlerin tüketimine olan olumlu etkileri,
- Türkiye'ye özgü kaliteli yerel çeşitlerin olması sayesinde Dünya şarapçılığına yeni tatlar, aromalar katabilme imkânı,
- Türkiye'ye özgü, yerel tatlar taşıyan şarapların turistlere tanıtılması ve ülke turizmüne büyük katkı sağlanabilme potansiyeli,
- Ekonomik yapıda meydana gelen olumlu gelişmelerin sektör üzerindeki olumlu etkileri (düşük faizli kredi imkânı, hibe destekleri, sabit döviz kuru vb.)
- Tüketicilerin şarapta kalite konusunda bilinç düzeyinin artması,
- Son yıllarda butik şarapçılığa yönelim ve küçük ölçekli butik şarapçılığının artış göstermesi,
- Yeni tatlar ve çeşitler arayan tüketici profilinin varlığı,
- Turizm sektörünün temsilcilerinin de politikaların belirlenmesinde görüşleri alınması sonucunda şarapçılıkta daha etkin politikaların tasarlanabilmesi imkanı,

#### **4.3. Üzüm ve Üzüm Ürünleri Pazarlaması Bakımından GZTF Analizi**

##### **Güçlü Yönler**

- Potansiyel büyük pazarlara yakınlık,
- Üzüm ve üzüm ürünlerinde gelişen ve büyüyen artan bir iç talep bulunmakta,
- Artan turizm şarap tüketiminin bakımından önemli pazarlar oluşturmakta,
- Sofralık üzüm üretimi bakımından rakip ülkelere göre ucuz işgücüne sahip olmamız,
- Soğukta muhafazada işletme sayısı ve depolama kapasitesi (150 bin ton) bakımından önemli bir potansiyelimiz var,

- Çekirdeksiz kuru üzümünde pazarlama tecrübemiz var, bu uluslar arası alanda bir güven unsurudur,
- Kuru üzüm dış satımında deneyimli firmalarımız var,
- Geleneksel ürün çeşitliliğimiz fazla ve bu durum soğuk iklim kuşağındaki ülkelere pazarlama bakımından avantaj oluşturmakta,
- Kuru üzümde kaliteli üretim yapıyoruz,
- Bilinçli bir kuru üzüm üreticisi olması,
- Kuru üzüm yetiştiriciliğinde yetişmiş kalifiye işgücü var,
- Sofralık üzüm pazarında avantaj sağlayabilecek erkenci ve geçici üzüm çeşitleri için uygun ekolojimiz var,
- Geçit bölgelerimizin varlığı bizi avantajlı duruma ulaştırıyor ve arz sezonu daha uzayabiliyor,
- Zor koşullara adaptasyon gücü yüksek bir üretici kitlesi var,
- Şarap piyasasında rekabetçiliğimiz arttı, Tekel özelleştirme sonrası kaliteli üzüm üretimi ve kaliteye yönelik uygulamalar artıyor,
- Araştırma potansiyeli yüksek (Araştırma Kurumları ve Üniversiteler),
- Sultani Çekirdeksiz gibi çok yönlü (Sofralık ve kurutmalık) değerlendirebilecek çeşide sahip olmak,
- Yeni pazarlara ulaşım için üniversite, araştırma ve özel sektör(İhracatçı) işbirliğinin önemsenmesi yeni pazarlara ulaşım için avantaj sağlıyor,
- Üzümün çok yönlü bir ticari değerinin olması(Tıp, eczacılık, çekirdek yağı, kozmetik henüz gelişmedi),
- Tüketici tercihlerine hitap edebilecek çeşitlerimizin olması,
- İyi tarım ve organik üretim uygulamalarının varlığı ve gelişme potansiyelinin olması,
- Butik şarapçılığın gelişmesi ve pazarlama olanaklarını geliştirmesi,
- Kuru üzümde arz regülasyonu ve fiyat istikrarının sürdürülmesi bakımından TARİŞ' in varlığı,

### **Zayıf Yönler**

- Sofralık üzümde kalıntı sorununun varlığı/(Yanlış algı), ihracat hedefine uygun kalıntısız ürün temininde zorlanılmaktadır,
- Sofralık üzüm iç pazarı için yeterli analiz olmaması,

- Sofralık üzümde kaliteli çeşitliliğimizin yetersiz olması, ayrıca erkenci ve geççi çeşitlerin az olması,
- Mevcut soğuk hava depolarının teknolojisi yenilenme ihtiyacı taşımaktadır.
- Küçük parsellerde üretim yapılmasının dezavantajları (komşudan bulaşıklık vb. sorunlar) yaratabiliyor,
- Sofralık üzüm taşıma maliyetlerinin yüksek olması, taşıma araçlarının kara yolu ile sınırlı olması, karayolu-denizyolu, karayolu-demiryolu vb. entegrasyonunun eksik olması,
- Kuru üzüm ihracatında firma sayısı az ve güçlü rekabet var,
- Kuru üzümde lisanslı depoculuk gibi malın pazara arzı kontrol eden sistemlerin olmaması, lisanslı depoculuğun özendirilmemesi ve birliklerin desteklenmemesi,
- Kuru üzüm iç tüketimi az ve tüketim bilinci yetersiz,
- Kuru üzüm tanıtımı ve reklam az,
- Kuru üzüm de kalıntı ile ilgili sorun var,
- Kuru üzüm depolama desteklerinin olmaması,
- Organik üretim sertifikalandırma ücreti, diğer üretim girdileri ücretlerinin yüksek olması maliyetleri artırıyor,
- Çekirdeksiz kuru üzüm çeşitliliği az (Naturel, vb.),
- Şarap piyasasında vergilerin yüksek olması,
- Şarapta vergi politikasındaki yanlışlıklar(Depodaki mal için yani etiketlenmiş ürün için peşin vergi alınıyor),
- Sosyo-kültürel yaklaşımlar üretim ve tüketimde sıkıntılar oluşturmakta,
- Fiyatlarda istikrarsızlık,
- Şarap üretimi girdilerinde dışa bağımlılık,
- Üretici örgütü çok az ve yetersiz, şarapçılıkta hiç yok,
- Şaraplık üzüm üretiminde üretim planlaması yok,
- Girdi fiyatlarının aşırı değişkenlik göstermesi,
- Bağ, şarap ve diğer üzüm ürünleri ile turizmin(Agro/Öno Turizm) ile entegre edecek potansiyelin değerlendirilememesi(Avşa, Kapadokya, Pamukkale, Lidya(Salihli), Elazığ, Şarköy vb.),
- Yerli şarapların tanıtımının iyi yapılamaması,
- Yerli üzüm çeşitlerinden şarap yapımında kaliteli üretimin dikkate alınmaması,



- Şarap üreticileri ile üzüm üreticilerin birbirlerini rakip görmeleri, bir bütünün parçaları olarak algılayamaması,
- Şarap üretiminde kamu desteğinin olmaması ve gelişmeye yönelik politikalar yok,
- Kaliteli ve sürekli üretimin yetersizliği,
- Toplumumuzda Şarap kültürünün olmaması,

### **Fırsatlar**

- Şarap sektöründe uluslar arası pazarlara yeni çeşitler sunabilme potansiyeli(Farklı tadlar, farklı aromalar sunabilme potansiyeline sahip olmak),
- Artan gelir, tüketim alışkanlıklarındaki değişim ile tüketimin artma eğilimi,
- Organik şarap kültürünün artması, organik üretimin artış eğilimi,
- Arazi toplulaştırılması çalışmalarının başlaması,
- Araştırma Kurumlarının tescil ettiği yeni sofralık çeşitlerin varlığı,
- Üzüm ürünlerinin(siyah üzüm vb.) sağlık nedenleri ile tüketiminin artışı eğilimi,
- Altyapı(Şarap işletmesi, üzüm paketleme evleri, soğuk hava tesislerine )desteklerinin artması(Kalkınma Ajansı ve KKDYD)
- Eğitimin artması,
- Ambalajlama konusunda yeni teknolojilerin bulunması,
- Yeni büyük girişimcilerin sektöre ilgi göstermesi, bağıcılık ve ilgili (gıda,)sektörleri, yatırım alanı olarak görmeleri,
- Katma değeri yüksek ürün farklılaştırılmasına yönelik üretim teknolojisinin varlığı,
- Kurutmalık üzümün besin değerinin giderek daha fazla bilinmesi,
- Ekonomideki Güven ve Stabilitate,
- Organik üzüme desteklerin varlığı,
- Taşıma faaliyetlerini yarıya düşüren soğutmalı konteyner taşımacılığının artması
- SO<sub>2</sub> ile olan fumigasyon teknolojisindeki olumlu gelişmeler,

### **Tehditler**

- Şaraplık üzümde yeni yasal düzenleme geleceğe yönelik yatırımları azaltabilir,

- Bağ alanlarının azalma eğilimi,
- Ege Bölgesinde kuru üzüm yetiştiriciliği alanlarının artış eğilimi,
- Bağ alanlarının küresel ısınma ve iklim değişkenliği baskısında olması,
- Şarap ithal etmek çok kolay ve ucuz şarap ithal edilebilir,
- Şarap sektöründe yerli firmalar arasında küçüklerin aleyhine rekabetçi bir yapının olması,
- Uluslar arası şarap pazarında güçlü rakip ülkelerin varlığı,
- İşgücü bulunması gittikçe zorlaşıyor,
- Kırsal alandan göç ve kırsal alanda genç nüfusun azalması,
- Ortak hareket etme, karar alma ve uygulama kültürünün olmaması/zayıf olması,
- Rusya vb. önemli ihracat yaptığımız ülkelerle ilişkilerin zaman zaman risk taşıması,
- Sofralık üzümde Çin, Mısır ve Yunanistan'ın düşük fiyatla piyasada ağırlığını hissettirmesi,
- Bilimsel bir dayanağı olmaksızın, bazı ülkelerin dış satımda özel kalıntı sınırlarını koyması, vb. görünmez engeller çıkarması,
- Gümrük Birliği anlaşmaları
- Girdi fiyatlarının ürün fiyatlarından daha fazla artış eğilimi,
- Rakip ülkelerin caydırıcılığı,
- Sofralık üzüm pazarı için haller ile ilgili yasal düzenlemelerin yetersizliği,
- Kurutmalık üzümde piyasaya üretim artışı ile giren İran, Çin ve Hindistan gibi ülkelerin fiyat rekabeti,
- Girdi maliyetlerinin yüksekliği,
- AB girecek olursak ile bağ alanlarının sınırlandırılması olasılığı,

## **5. TÜRKİYE BAĞCILIĞI VE İLGİLİ SEKTÖRLERDE SORUNLAR, ÇÖZÜM ÖNERİLERİ, HEDEFLER VE YAPILMASI GEREKENLER**

### **5.1. Üzüm Üretimi Bakımından Sorunlar, Çözüm Önerileri, Hedefler ve Yapılması Gerekenler**

#### **ASMA ISLAHI**

**Sorun:**

Ülkemizde önemli bağ hastalıklarına toleranslı çeşit ıslahı çalışmalarının yetersiz oluşu.

#### **Çözüm Önerileri:**

Hastalıklara dayanıklı çeşit ıslahı çalışmalarının artarak devam ettirilmesinin sağlanması

#### **Hedefler:**

2023 yılına kadar ıslah çalışmaları sonucu hastalıklara dayanıklılığı tespit edilmiş, üretime uygun çeşitlerin tescil edilmiş olmasıdır.

#### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.İslah çalışmalarında marköre dayalı seleksiyon yöntemleri daha yoğun ve etkin kullanılmalıdır.

2.Araştırma Enstitüleri/İstasyonları ile Üniversiteler arasında işbirliği ile projeler yapılmalıdır.

3.Asma gen kaynaklarımız hastalıklara dayanım açısından taranarak belirlenen çeşitler ya doğrudan üretim faaliyetlerine kanalize edilmeli ya da ıslah çalışmalarında yurtdışı koleksiyonlardan getirilen genotiplerle birlikte ebeveyn olarak kullanımı sağlanmalıdır.

#### **Sorun:**

Ülkemizin değişik bölge ve yörelerinde yeterli ve geliştirilmeye uygun üretim potansiyeline sahip olan bazı önemli üzüm çeşitlerinde klon seleksiyonu çalışmalarının henüz başlatılamaması.

#### **Çözüm Önerileri:**

1.Üzerinde henüz çalışılmayan çeşitlerin belirlenerek bu çeşitlere ait çalışmaların bir an önce başlatılması için Araştırma Enstitüleri/İstasyonları veya Üniversitelere görev verilmelidir.

2. 2006 yılında revize edilen klon seleksiyonu çalışma yönteminde, sofralık, kurutmalık ve şaraplık-şıralık çeşitler için tartılı değerlendirmeye ait puanlama sistemi, kalite özelliklerinin daha da öne çıkarılmasına yönelik olarak revize edilmelidir.

3. 2006 yılından önce sonuçlanan çalışmalarda, esas olarak verim yönüyle performans öne çıkarılarak klon seçimi yapıldığından, klon karşılaştırma parselleri korunan çeşitler için , klon seçimine yönelik değerlendirmeler, revize edilecek tartılı-derecelendirme yöntemine göre tescil işlemlerinden önce yeniden yapılmalıdır.

4. Yukarıda sözü edilen teyit işlemleri tamamlanan çeşitlere ait klonlar, bir an önce tescil edilerek, bunlara ait “Ana Damızlık Parselleri” kurulmalı ve temel fidan üretimine geçilmelidir.

**Hedefler:**

1.Ülkemizde yaygın olarak kullanılan asma anaçları (41 B,1103 P,5 BB,110 R,99 R,140 Ru, Fercal) ile klon seleksiyonu yapılmayan çeşitler (Ekşikara, Tarsus Beyazı, Göğüzümü, Tilki Kuyruğu...) üzerindeki klon seleksiyonu çalışmaları sürdürülmelidir.

2.Ülkemizin ekonomik öneme sahip üzüm çeşitleri üzerindeki klon seleksiyonu çalışmalarının 2023 yılına kadar tamamlanmasının sağlanması.

3. Fidan üretiminde kullanılan materyallerin klon seleksiyonu çalışmaları sonucunda elde edilen klonlar ile üretilerek, klon bazlı fidan üretim ve satış sürecine geçilmelidir.

**Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Özellikle çeşitlerin yoğun olarak yetiştiriciliklerinin yapıldığı bölgelerde bulunan Araştırma Enstitüleri/İstasyonları, Üniversiteleri ve hatta özel sektör kuruluşları ile birlikte klon seleksiyonu projeleri oluşturulmalıdır.

**Sorun:**

Asma genetik kaynaklarımızın elden çıkma tehlikesi

**Çözüm Önerileri:**

Araştırma Enstitüleri/İstasyonları ve Üniversiteler GTH Bakanlığı İl Müdürlükleri ile koordineli olarak öncelikle bugüne kadar ulaşamayan yöreler taranarak, henüz koleksiyonlara dahil edilememiş asma gen kaynaklarının (hem kültür, hem de yabani gen kaynakları) toplanarak bölgesel ve ülkesel koleksiyonlara aktarılmasının sağlanması

**Hedefler:**

Koleksiyon bağlarına dahil edilmemiş olan asma gen kaynaklarının muhafaza altına alınmasını sağlamak

**Yapılması Gereken Faaliyetler**

1.Araştırma Enstitüleri/İstasyonları ve Üniversiteler ile GTH Bakanlığı İl Müdürlüklerinin bağcılık geçmişi olan yöreleri tarayarak belirlediği çeşitler için birlikte survey düzenlemek,

**Sorun:**

Ülkemizin *Vitis* veritabanının elektronik ortama aktarılamamış olması

### **Çözüm Önerileri:**

Asma gen kaynaklarımıza ait veritabanının elektronik ortama aktarılması, güncellenerek ulaşılabilir şekilde saklanması, uluslararası veritabanları ile uyumlu kılınması, yeni verilerin, yetkilendirilmiş kullanıcılarla desteklenmesine yönelik çalışmaların projelendirilerek hayata geçirilmesi.

### **Hedefler**

1.Asma genetik kaynaklarımızın veritabanının elektronik ortama aktarılmasının sağlanarak, ulaşılabilir ve güncel olarak tutulması

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1.Uluslararası veritabanları ile uyumlu bir kayıt sistemi oluşturulmasının sağlanması.

### **Sorun:**

Ekonomik öneme sahip olan ya da olabilecek kapasitesi bulunan yerli çeşitlerin henüz tescil edilememesi nedeniyle, ülke bağıcılığına yeterince katkı sağlayamaması.

### **Çözüm Önerileri:**

1.Söz konusu üzüm çeşitlerinin bölge/havza bazında belirlenerek, tercihen en yakın araştırma kuruluşunca tesciline yönelik çalışmaların yapılması,

2.Tescil edilen bu çeşitlerin ülke bağıcılığına katkısını artırmak amacıyla, yetiştiriciliğinin geliştirilmesine yönelik çalışmalara önem ve ağırlık verilmesi.

### **Hedefler:**

Bağ bölgeleri ve Milli Koleksiyon Bağları tekrar taranarak ekonomik yetiştiricilik potansiyeli bulunan üzüm çeşitlerinin belirlenmesi ve tescil edilerek ülke bağıcılığına kazandırılması

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1.Bağ bölgelerinin ve Milli Koleksiyon Bağları taranarak henüz tescil edilmemiş ekonomik öneme sahip yerel çeşitlerin belirlenmesi ve araştırma kuruluşlarınca çeşit özellik belgelerinin hazırlanarak tescile sunulması,

3.Bu çeşitler üzerinde, Araştırma Enstitüleri/İstasyonları ve Üniversitelerce ürün verim ve kalitesinin artırılmasına yönelik araştırma projelerinin yürütülmesi,

4.Bu çeşitlerin daha iyi tanınmasına katkı sağlamak amacıyla tarla günleri, bağ bozumu gibi etkinlikler düzenlenmesi.

#### **Sorun:**

Bağıcılığı gelişmiş batılı ülkelerde (AB ve ABD) son yıllarda, özellikle abiyotik ve biyotik streslere karşı dayanıklılık ıslahı amaçlı olarak önemli çalışmalara konu olan asmada gen transferi ile yoğunlukla G.Kore, Japonya ve Çin gibi gelişmiş uzak doğu ülkelerinde çalışılan poliploidi ıslahı yöntemlerinin ülkemizde hemen hemen hiç kullanılmaması ve bu yüzden, söz konusu alanlarda elde edilecek başarı ve gelişmelerin sağlayacağı katkılar açısından geri kalınması.

#### **Çözüm Önerileri:**

Bir yandan bu konuda çalışan ülkelerin, üniversite ve araştırma kurumları ile işbirliği fırsatları yaratılarak, bu konularda yürütülen projeler içinde yer alınmalı ve böylece bilimsel ve teknolojik açıdan deneyim kazanılmalı, aynı zamanda alınan bilimsel ve teknolojik desteği kullanarak gerekli altyapı oluşturulmalıdır

#### **Hedefler:**

1.İleri asma ıslah teknikleri olarak kabul edilen asma gen transferi ve poliploidi ıslahı yöntemlerini kullanarak ıslah çalışmalarının daha etkin hale getirilmesi ve ıslah süresinin kısaltılmasının sağlanması,

2.Bu konudaki çalışmalar ile bilimsel ve teknolojik düzeyimizin geliştirilmesi.

#### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

Uluslararası işbirliği yoluyla, söz konusu ileri ıslah teknikleri üzerinde bilimsel ve teknolojik deneyim kazanılması ve gerekli altyapının oluşturulmasına yönelik çalışmalar yapılması.

Ploidi düzeyi yükseltilmiş asma çeşitleri öncelikle getirilerek çeşitlerimizle uyuma ve ekolojilerimizle performans denemeleri başlatılmalıdır.

#### **Sorun:**

Erkenci ve son turfanda (geççi) sofralık üzüm üretim potansiyelinin yeterince değerlendirilememesi.

#### **Çözüm Önerileri:**

Çok erkenci-erkenci ile geççi-çok geççi sofralık üzüm üretimi için en uygun ekolojiler belirlenerek, bir yandan bu ekolojilerde en iyi sonucu verebilecek potansiyele sahip oldukları

öngörülen çeşitlere (Milli Çeşit Listesinde yer alan yerli ve yabancı kökenli çeşitler ile yeni ithal edilecek çeşitler) ait adaptasyon çalışmalarının hızla sonuçlandırılması, diğer yandan çok erkenci ve çok geççi üstün nitelikli yeni sofralık üzüm çeşitlerinin elde edilmesine yönelik ıslah çalışmalarına özel önem verilmesi.

**Hedefler:**

- 1.Erkenci ve geççi üzüm üretim potansiyeli yüksek ekolojilerin belirlenmesi,
- 2.Mevcut erkenci ve son turfanda sofralık üzüm çeşitlerinin bu ekolojilerdeki performansları belirlenerek, öne çıkanların üretim potansiyelinin geliştirilmesi,
- 3.İslah çalışmaları ile çok erkenci ve çok geççi üstün nitelikli, yeni sofralık çeşitlerin elde edilmesi,

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

- 1.Erkenci ve geççi sofralık üzüm üretimi için en uygun ekolojilerin belirlenmesine yönelik çalışmalar,
- 2.Erkenci ve geççi yeni sofralık çeşitlerin eldesine yönelik ıslah çalışmalarının önem ve öncelik verilerek sürdürülmesi,
- 3.Çok erkenci ve çok geççi üstün nitelikli çeşitlerin ithal edilerek, adaptasyon çalışmalarına alınması.

**Sorun:**

Çeşit geliştirme ve introdüksiyon ıslahı yoluyla ülkemiz bağıcılığına kazandırılan çeşitlerin tanıtılması ve uygun yetiştirme teknikleri ile performansları geliştirilerek benimsetilmesine yönelik çalışmaların yetersizliği.

**Çözüm Önerileri:**

- 1.Yeni çeşitlere yönelik adaptasyon çalışmalarının, yetiştirme tekniğinin ıslahını amaçlayan çalışmalarla kombine edilerek, bu çeşitlerin gerçek performanslarının ortaya çıkarılması,
- 2.Söz konusu çeşitlerin tanıtımına yönelik çalışmalar (Tanıtım toplantıları, katalog,afiş vb.) yapılması.
- 3.Bölgesel olarak tercih edilen çeşitlerin bölgesel olarak desteklenmesinin sağlanması

**Hedefler:**

İslah çalışmaları sonucu elde edilen yeni üzüm çeşitlerinin ülke bağıcılığına benimsetilerek, bu çeşitlerin üzüm piyasasında yer almasının sağlanması.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.Yeni çeşitlerin uygun ekolojilerde gerçek performanslarının belirlenmesine yönelik adaptasyon çalışmaları,.

2.Söz konusu çeşitlerin tanıtımına ve benimsetilmesine yönelik çalışmalar.

3.Bağ zonları öncelikle belirlenmeli, anaçlar ve çeşitler zonlar düzeyinde incelenmelidir.

## **BAG YÖNETİMİ**

### **Sorun:**

Ülkemiz çok eski ve köklü bir bağcılık kültürüne sahip olmasına rağmen, bağcılık açısından uygun ekolojilerin (agroekoloji) belirlenerek, bu alanların kendi içinde sınıflandırılmasına yönelik çalışmaların henüz yapılamaması.

### **Çözüm Önerileri:**

Bağcılık Yönetmeliği'nde de öngörüldüğü üzere (Bağcılığa uygun alanların, yönetmeliğin yayım tarihinden"30.12.2006" itibaren beş yıl içinde belirlenmesi) konu ile ilgili tüm kurum ve kuruluşların işbirliği ile hazırlanacak bir proje kapsamında, ülkemizin tüm tarım bölgeleri ve havzalarının iklim, toprak, yer ve yöney, yerleşik bağcılık kültürü, coğrafi konum, su kaynaklarına erişim potansiyeli, ulaşım ve pazarlara erişim potansiyeli vb. ölçütler değerlendirilerek, hem değerlendirme şekillerine (sofralık,kurutmalık,şaraplık-şıralık), hem de açıkta ve örtü altında yetiştiriciliğe uygunluk açısından birinci, ikinci ve üçüncü derecede uygun bağcılık alanların belirlenmesi ve coğrafi işaret olarak tescili.

### **Hedefler:**

2013 yılından başlayarak, ilk üç yıl içinde bağ ekolojilerinin sınıflandırılması, 2020 yılına kadar birinci, 2023 yılına kadar ise ikinci derecede uygun ekolojilerde bağcılık tekniği ile ilgili agronomik araştırma projelerinin sonuçlandırılması.

### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

Bağcılık için birinci, ikinci ve üçüncü derecede uygun ekolojilerin belirlenmesine ve bu alanlara uygun bağcılık tekniği uygulamalarının belirlenmesine yönelik araştırma faaliyetlerinin yapılması.

Bağ zonları tespiti için proje hazırlığı yapılması ve sonuçlarının takibini yapacak çalışma grubunun oluşturularak iş paketleri tanımlarının yapılması; uygulama çalışmalarının başlatılmasının sağlanması



**Sorun:**

Küresel ısınmanın yol açtığı iklim değişikliğinin bağcılık üzerine olası potansiyel etkilerinin tahmin edilerek, bu değişikliklere uygun yetiştiricilik stratejilerinin belirlenmesi ile ilgili bilimsel verilerin eksikliği.

**Çözüm Önerileri:**

Küresel ısınma ve yol açacağı olası iklim değişikliğinin ülkemiz tarımına yansımalarının, bölgesel bazda bağcılık potansiyeli üzerinde yaratacağı olası değişiklikleri de kapsayacak şekilde, bilimsel verilere dayalı olarak tahmini ile ilgili çalışmaların, ulusal düzeyde ve konu ile ilgili tüm kurum ve kuruluşların işbirliği ile hazırlanacak bir proje kapsamında yürütülmesi ve elde veriler kullanılarak bu değişikliklere uygun stratejilerin geliştirilmesi.

**Hedefler:**

- 1.Asma ekofizyolojisi üzerine çalışmaların artırılması
- 2.Beklenen küresel iklim değişiklikleri çerçevesinde meydana gelebilecek istenmeyen şartlar altında bağcılık yapabilmek için gerekli stratejilerin belirlenmesi

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

- 1.Küresel ısınma ve yol açacağı olası iklim değişikliğinin ülkemiz tarımına yansımalarının, bölgesel bazda bağcılık potansiyeli üzerinde yaratacağı olası değişiklikleri de kapsayacak şekilde, bilimsel verilere dayalı olarak tahmini ile ilgili çalışmaların, ulusal düzeyde ve konu ile ilgili tüm kurum ve kuruluşların işbirliği ile hazırlanacak bir proje kapsamında yürütülmesi

**Sorun:**

Ülkemizde ekonomik getirisi düşük olan geleneksel bağcılık sistemlerinin yaygın olarak sürdürülmesi.

**Çözüm Önerileri:**

Geleneksel yer bağcılığının yaygın olduğu tüm bölge/havza/yörelerde, bağcılığın, özellikle kıt yağış alan yörelerdeki kıraç ve hafif-orta meyilli, bazen oldukça dik arazileri en iyi değerlendiren çok yıllık kültür bitkilerinin başında yer almasından dolayı, hem kalıcı yeşil

bir doku oluşturarak bir yandan olumlu ekolojik değişikliklerin oluşumuna katkıda bulunması, diğer yandan ülkemizin en önemli sorunlarından birisi olarak kabul edilen erozyon (aşınma) yoluyla toprak kaybının kontrolü, hem de değişik ürünleri itibariyle çok yönlü ekonomik katkı sağlaması; ayrıca sürekli ve yoğun emek gerektiren bir tarım kolu olduğundan, özellikle genç nüfusun yerinde istihdamına önemli katkı sağladığı dikkate alınarak, halen yürürlükte olan Bağcılık Yönetmeliği'nde belirtilen teşvik ve destekler kapsamında özel ürün kabul edilerek desteklenmesi sağlanmalıdır. Aksi halde, bu arazilerde sürdürülebilir nitelikte bağcılığın devamı söz konusu olamayacağı için, zaten birinci derecede erozyona hassas olan bağ topraklarının bir daha geri kazanılamayacak şekilde kaybedilmesi ve yukarıda belirtilen kazanımlardan da vazgeçilmesi kaçınılmaz görünmektedir.

#### **Hedefler:**

Başta Orta kuzey, Orta güney, Orta doğu ve Güneydoğu tarım bölgeleri olmak üzere, geleneksel yer bağcılığının yaygın olduğu tüm bölgelerimizde, bağcılığın acilen özel destekleme kapsamına alınması ve böylece mevcut bağların ıslah edilerek ürün verim ve kalitesinin artırılması, ıslahı mümkün olmayan bağların, modern yetiştirme tekniği uygulamalarına imkan verecek şekilde yenilenmesi sağlanarak, kısmen ya da tamamen bağcılıkla geçinen üreticilerin gelir düzeyinin artırılması.

#### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.Ekonomik getirisi yetersiz olan geleneksel yer bağcılığının yaygın olduğu bölgelerimizde, Bağcılık Yönetmeliği hükümleri esas alınarak, bölgelerin gelişmişlik düzeyleri, bağcılık potansiyelleri, üzüm üreticilerinin sosyo-ekonomik durumları vb. hususlar dikkate alınmak suretiyle özel destekleme uygulamalarının hayata geçirilmesi,

2.Anılan bölgelerde/yörelerde bağcılığın ıslahına yönelik etkin araştırma, geliştirme, eğitim ve yayım çalışmalarının bir an önce başlatılması için acil eylem planı hazırlanması ve uygulanması.

#### **Sorun:**

Sofralık, şaraplık ve kurutmalık üzüm yetiştiriciliğinde kaliteli ürün elde edilmesine yönelik uygulamaların yetersiz olması.

Özellikle sofralık üzüm yetiştiriciliğinde kış (rn) budamasından başlamak üzere, kaliteli ürün eldesine yönelik uygulamalara (uygun sulama, gübreleme ve mücadele programları, iyi tarım uygulamaları, amaca uygun terbiye-budama sistemi üzerinde bilinçli yaz budamaları yoluyla uygun ta yönetimi, verime ve salkım şekline müdahale edilmesi,

erkencilik - geççilik sağlama, dolu ve dondan koruma, arı ve kuş zararına karşı koruma amaçlı bağların örtü altına alınması, büyümeyi düzenleyici madde uygulamaları, olgunluğun izlenmesi vb.) gereken önem verilmediği için üründe istenilen kaliteye ulaşılammamaktadır. Bu sorun, özellikle sofralık üzüm dışsatım potansiyelini ciddi oranda sınırlamaktadır. Benzer kalite sorunları, kaliteli şarap üretimine yönelik üzüm yetiştiriciliğinin yanı sıra, özellikle çekirdeksiz kurutmalık üzüm yetiştiriciliği için de geçerlidir.

#### **Çözüm Önerileri:**

1.Bölge/yöre/değerlendirme şekli/çeşit bazında ürün kalitesinin artırılmasına yönelik uygulamaların etkinliğinin belirlenmesi üzerindeki araştırmalara önem ve öncelik verilmesi ve elde edilen bulguların uygulamaya aktarılması,

2.Sürekli ve etkin eğitim ve yayım faaliyetleri ile bu konuda üreticilerin bilinçlendirilmesi.

#### **Hedefler:**

Sırasıyla sofralık, şaraplık ve kurutmalık üzüm üretiminde ürün kalitesinin artırılması ve böylece iç ve dışsatım potansiyelinin geliştirilmesi.

#### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

- 1.Ürün kalitesinin artırılmasına yönelik araştırma faaliyetleri,
2. Üreticilerin bilinçlendirilmesine yönelik eğitim ve yayım faaliyetleri.

#### **Sorun:**

İyi tarım uygulamalarının istenilen düzeyde yaygınlaştıırılamaması ve uygulamada karşılaşılan sorunların olumsuz etkileri.

Özellikle sofralık ve çekirdeksiz kurutmalık üzüm üretiminde, ürün verim ve kalite kayıplarının en aza indirilmesine, insan sağlığının ve çevrenin korunmasına yönelik olarak pestisit kalıntı sorunun çözümüne doğrudan olumlu etkileri nedeniyle, bağcılıkta iyi tarım uygulamalarının, uygulamada daha çok denetim yetersizliğinden kaynaklanan sorunlar çözüme kavuşturularak hızla yaygınlaştıırılması, ülkemiz bağcılığının geleceği açısından hayati önem taşımaktadır.

#### **Çözüm Önerileri:**

- 1.İTU uygulama mevzuatının revize edilerek gereksiz ayrıntılardan arındırılması,
- 2.Denetim kalitesinde standardizasyon sağlanması,
- 3.İTU uygulamalarının yaygınlaştıırılmasına katkı sağlayacağından, üreticilerin birlikler, kooperatifler ve şirketler halinde örgütlenmelerinin teşvik edilmesi,

4.Alan bazında İTU desteğinin işletme büyüklüğü (çan eğrisi uygulanabilir), ortalama verim ve gelir, hastalık ve zararlı riski ve ilaçlama maliyeti vb. etmenler dikkate alınarak yeniden düzenlenmesi ve uygulamanın daha cazip hale getirilmesi.

**Hedefler:**

- 1.Bağcılıkta İTU uygulamalarının, denetimde kalite standardı sağlanarak yaygınlaştırılması,
- 2.Özellikle sofralık ve çekirdeksiz kurutmalık üzüm üretiminde pestisit kalıntısı sorunun çözümü.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

- 1.İTU mevzuatının sadeleştirilmesi,
- 2.İTU denetim kalitesinin standardizasyonuna yönelik düzenleme ve uygulama faaliyetleri,
- 3.Alan bazındaki desteklemelerin yeniden düzenlenmesine ve özendirilmesine yönelik çalışmalar,
- 4.Üzüm üreticilerinin örgütlenmelerinin özendirilmesine yönelik düzenlemeler.

**Sorun:**

Organik üzüm üretiminin, sahip olduğumuz potansiyele oranla çok düşük düzeyde olması

Organik üzüm üretim potansiyelimiz yüksek olduğu halde, mevcut üretim değeri, bu alanda herhangi bir gelişme kaydedemediğimizi göstermektedir.

**Çözüm Önerileri:**

- 1.Sofralık, kurutmalık (çekirdeksiz ve çekirdekli), şaraplık-şıralık kategorilerde organik üzüm üretim potansiyelimizin bölge/havza/yöre bazında belirlenmesi,
- 2.Organik üzüm üretiminde kalitenin iyileştirilmesine ve maliyetin düşürülmesine yönelik araştırma çalışmalarına önem verilmesi,
3. Girdilerde ve denetim hizmetlerinde dışa bağımlılığın en aza indirilmesi için gerekli önlemlerin alınması,
- 4.Organik üzüm üretimine yönelik desteklerin artırılması.

**Hedefler:**

- 1.Organik üzüm üretiminin toplam üzüm üretimi içindeki mevcut % 0,5 olan payının ilk beş yılda %2'ye, ikinci beş yılda ise % 5'e çıkarılması,
- 2.Organik üzüm üretiminde sofralık ve çekirdekli kurutmalık üzüm üretimine de önem verilmesi.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

- 1.Organik üzüm üretim potansiyelinin belirlenmesine yönelik araştırma faaliyetlerinin artırılması,
- 2.Organik üzüm kalitesinin iyileştirilmesine ve üretim maliyetinin düşürülmesine yönelik araştırma faaliyetlerinin artırılması,
- 3.Organik üzüm üretiminin daha etkin olarak desteklenmesine yönelik düzenlemeler.

**Sorun:**

Örtü altında erkenci sofralık üzüm üretiminin çok sınırlı düzeyde olması.

Özellikle Akdeniz sahil şeridinde yer alan üç ilimizde (Hatay,Mersin,Antalya) erkenci sofralık üzüm yetiştiriciliği için çok elverişli ekolojilere sahip olmamamıza rağmen, başlangıcından bu yana geçen 25 yılı aşkın sürede önemli bir gelişme sağlanamamıştır.

Serada üzüm yetiştiriciliğinin esas amacı erkencilik olup asmaların erken uyandırılarak erken dönemde hasadı hedeflenmektedir. Erkencilik amacıyla serada üzüm yetiştiriciliğinde daha çok plastik seralar kullanılır. Az da olsa cam seralarda ve plastik+cam kombinasyonu seralarda üzüm yetiştiriciliği yapılmaktadır.

**Çözüm Önerileri:**

1.Akdeniz sahil şeridinin, örtü altında erkenci sofralık üzüm üretimi için en uygun ekolojilerinde (Samandağ, İskenderun, Erdemli, Silifke, Anamur, Alanya, Finike gibi yılın ilk altı ayında etkili sıcaklık toplamı daha yüksek yöreler) çeşit ve anaç seçiminden başlayarak, erkencilığın yanı sıra, yüksek oranda pazarlanabilir ürün eldesine yönelik özel yetiştirme tekniklerinin geliştirilmesine destek verecek araştırma ve üreticilerin bilinçlendirilmesine yönelik eğitim ve yayım faaliyetlerinin içinde yer alacağı bir acil eylem planının hazırlanarak hayata geçirilmesi.

2.Daha ileri düzeyde bilgi, beceri, girdi ve teknoloji kullanımı gerektirmesinden dolayı, örtü altında erkenci sofralık üzüm yetiştiriciliğine yönelik desteklerin daha yüksek tutulması.

**Hedefler:**

Örtü altında erkenci sofralık üzüm üretiminin, toplam erkenci sofralık üzüm üretimi içindeki payının artırılması.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

- 1.Örtü altında erkenci sofralık üzüm yetiştiriciliğine araştırma, eğitim ve yayım desteği verilmesine yönelik faaliyetler,

**Sorun**

Dolu, don, yüksek sıcaklık ve ışıma, kuraklık ve su baskını gibi çevresel stres koşullarına karşı koruyucu önlemlerin yeterince alınmamasının yol açtığı kayıplar.

İleri düzeyleri doğal afet kapsamına giren söz konusu çevresel stres etmenlerine karşı koruyucu önlem alınması, zararın kısmen ya da tamamen önlenmesi anlamına geldiğinden, sigortalama gibi olası zararın telafisine yönelik desteklemelerden çok daha önemlidir.

**zm nerileri:**

Yukarıda sözü edilen çevresel stres etmenleri yönüyle risk altındaki bağlar için koruyucu önlemlerin özel destekleme kapsamına alınması.

**Hedefler:**

Tüm bağ bölgelerimizde, çevresel stres etmenlerine karşı koruyucu önlemlerin desteklenerek, oluşacak zararların önüne geçilmesi.

**Faaliyetler:**

- 1.Koruyucu önlemlerin tamamının destekleme kapsamına alınması
- 2.Koruyucu önlemlerin alınması konusunda üreticilerin bilinçlendirilmesine yönelik eğitim ve yayım faaliyetleri

**Sorun:**

zm ve ürünlerindeki kalıntı sorunu

Pestisitlerin ürünlerde bıraktığı kalıntı sorunu insan, hayvan ve evre sağlığında önemli problemlere yol açmakla birlikte ihracat içinde önemli bir kriterdir. Özellikle pestisit kalıntısı sebebiyle sofralık üzüm ihracatı çok düşük seviyede seyretmektedir

**zm nerileri:**

1.Bağlarda yoğun mücadelenin gerekli olduğu bölgeler başta olmak üzere, entegre mücadele ve iyi tarım uygulamalarının yaygınlaştırılması,

2.Sofralık ve özellikle ekirdeksiz kuru üzüm üretiminde, kalıntı sorunun çözümüne yönelik olarak, yetiştirme ve kurutma sırasında alınması gereken önlemler konusunda üreticilerin bilinçlendirilmesi için tüm tarafların katılımı ve işbirliği ile sürekli ve etkili eğitim-yayım programları uygulanması,

3.Kalıntı analizlerine yönelik altyapının (teknik eleman, laboratuvar, yöntem) güçlendirilmesi,

4.Türk Gıda Kodeksi'nde yer alan asma yaprağındaki MRL değerlerinin, yaş üzüm için geçerli değerlere yükseltilmesi.

**Hedefler:**

Yaş ve kuru üzüm ile sarmalık asma yaprağındaki kalıntı sorununun mutlak çözüme kavuşturulmasının sağlanması.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.Bakanlıkça üreticilere verilecek teşviklerde kalıntı sorunlarını en aza indirecek uygulamalara yönelik olacak şekilde artırılmalı ve geliştirilmelidir.

**Sorun:**

Yabancı otların neden olduğu ürün ve/veya kalite kayıpları.

Hububat, meyve, sebze ve bağlarda yabancı otların yol açtığı ürün kayıpları oldukça önemli düzeylerde. Gelişmekte olan ülkelerde, yabancı otların tarım arazilerine verdiği zarar, toplam 125 milyon ton ürün kaybına neden olmaktadır ki; bu kayıp, 250 milyon insanın besin ihtiyacını karşılayabilecek düzeydedir. (FAO, 1994). Ülkemizde ise bağlarda yabancı otların neden olduğu ürün kaybının %5'in üzerinde olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca yabancı otlar hastalık ve zararlılar açısından da konukçu olarak önemli zarara neden olmaktadır.

**Çözüm Önerileri:**

1.Bağ alanlarında sorun olan yabancı otlarla mücadelede alternatif yöntemler üzerine çalışmalar yapılması,

2.Bağ tesislerinde her türlü mekanizasyona uygun dikim ve terbiye sistemlerinin uygulanması.

**Hedefler:**

Bağlarda yabancı otlarla etkili mücadele yapılamaması nedeniyle ortaya çıkan ürün kayıplarının en aza indirilmesi.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

Çözüm Önerileri başlığı altındaki çalışmalara yönelik faaliyetler.

**Sorun:**

Bağ Salkım Güvesi ve Bağ Mildiyösü mücadelesine yönelik tahmin ve erken uyarı sistemlerinin sınırlı sayıda lokasyona hitap etmesi

Bağda salkım güvesi ve bağ mildiyösü' ne karşı uygulanan tahmin ve uyarı sistemi 13 ildeki 43 istasyonda yürütülmekte ve yaklaşık 1.300.000 dekar bağ alanına tahmin ve uyarı hizmeti götürülmektedir (ZMMAE, 2007). Tahmin ve uyarı sisteminin uygulandığı bağlarda ilaçlama sayıları azalmakta ve %75 oranında ilaç tasarrufu sağlanmaktadır.

### **Çözüm Önerileri:**

Tahmin ve uyarı sistemlerinin, salkım güvesi ve mildiyö açısından riskli bölgeleri tümüyle kapsayacak şekilde yaygınlaştırılması.

### **Hedefler:**

- 1.Bağlarda salkım güvesi ve mildiyönün yol açtığı zararların önlenmesi.
- 2.Diğer önemli bağ hastalık ve zararlılarına karşı tahmin ve erken uyarı sistemlerinin geliştirilmesi.

### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

- 1.Sistemlerin yaygınlaştırılmasına yönelik olarak, yerleştirme için uygun alanların belirlenmesi ve kurularak çalışır hale getirilmesi.

### **Sorun:**

Bağlarda virüs ve virüs benzeri hastalıkların giderek yayılması.

Bağlarda önemli gelişme, verim ve kalite kayıplarına neden olan en önemli hastalık etmenlerinden birisi virüsler ve virüs benzerleridir. Bu hastalıkların ilaçlı mücadelesinin olmaması, ekonomik kayıpları daha da arttırmaktadır (Oliver ve Fuchs, 2011). Yapılan çalışmalar sonucunda bağ alanlarında 21 cinse ait 58 farklı virüs ve virüs benzeri tespit edilmiştir (Martelli ve Boudon-Padieu, 2006). Türkiye'de ise bugüne kadar bağları tehdit eden 14 virüs hastalığının saptandığı bildirilmiştir (Akbaş ve ark., 2007). Yapılan çalışmalara göre, ileri derecede bulaşık bağlarda söz konusu hastalıklardan kaynaklanan ürün kaybı % 45-50 civarındadır (Özaslan ve ark., 1998). Ülkemiz bağlarının, az ya da yoğun olarak değişik virüs hastalıklar ile bulaşık olduğu tespit edilmiştir (Gürsoy, 1988; Akbaş, 1998; Çığışar, 2001).

### **Çözüm Önerileri:**



1.Bağ alanlarında öncelikli olarak gelişmiş teknikler kullanılarak virüslerin ve virüs benzerlerinin tanınmasının sağlanması,

2.Yapılan güncel sürveylerden sonra bu hastalıkların bulaşma yolları ve vektörlerinin saptanması,

3.Bulaşık omcalardan fidan üretim materyali alınmaması ve budama yoluyla hastalıkların temiz omcalara bulaşmasının önlenmesi için, hastalıkların makroskopik gözlemlerle tanınması konusunda üreticilere eğitim ve yayım hizmeti verilmesi.

#### **Hedefler:**

1.Virüs ve virüs benzeri hastalıkların bağlarda yaygınlaşmasının önüne geçmek, ve bağlarımızı bu hastalıklardan arındırmak için ülkemizde sertifikalı asma fidanı üretim altyapısının bir an önce kurulması ve sağlıklı biçimde işler hale getirilmesi,

2.Ülkemizde üretilen veya ithal edilen çoğaltım materyalleri ile ilgili karantina önlemlerinin sıkı tutulması.

#### **Faaliyetler:**

1.Ülkemizde sertifikalı asma fidanı üretim alt yapısının kurulması ve sağlıklı biçimde işler hale getirilmesine yönelik faaliyetler.

#### **Sorun:**

İlaçlı mücadelesi yapılamayan gövde fungal hastalıklarının (Kav “Esca”) tüm bağ bölgelerinde yayılım göstermesi.

*Phaemoniella*, *Phaeacremonium*, *Cylindrocarpon* cinslerine ait türlerin neden olduğu bir gövde mantar hastalığı olan Kav, özellikle bulaşık çoğaltma materyali kullanımı ve budama sırasında gerekli önlemlerin alınmaması sebebiyle hemen hemen tüm bağ bölgelerimizde kaygı verici bir yayılma göstermiştir. Genç asmalarda daha çok gelişme geriliği şeklinde, ileri yaşlardaki asmalarda ise tipik yaprak renklenmesi belirtilerinin belirli bir yoğunluğa ulaşmasının ardından, yazın sıcak döneminde ani solgunluk şeklinde ölüme yol açmaktadır. Trakya'da yetiştirilen bazı üzüm çeşitlerinde kav hastalığı ile ilgili yapılan bir çalışmada 9,291 asmadan 148 tanesinde (% 1,59) etmene rastlanmış, hastalığın bazı verim ve kalite değerleri üzerine etkileri incelenmiştir (Köklü, G., 2000). Erzincan ilinde incelenen en az 2 dekarlık 49 bağda yapılan araştırmalar sonucunda, Kav hastalığının % 44,89 oranında yayılım gösterdiği saptanmıştır (Albayrak ve ark.,2002).

#### **Çözüm Önerileri:**

1.Ülkesel bir proje kapsamında bağ bölgelerinde Kav hastalığının ve hastalık etmeni türlerin yayılış durumunun belirlenmesi,

2. Yeni bağların, çoğaltma materyali ile taşınan hastalık etmenleri yönünden temiz sertifikalı fidanlarla kurulması,

3. Kav ile bulaşık bağlarda, hastalığın yayılmasını kontrol etmek amacıyla, budama ve aşılama sırasında kullanılan aletlerin dezenfeksiyonuna dikkat edilmesi.

**Hedefler:**

Gerekli önlemler alınarak, ülkemiz bağlarında Kav hastalığının yayılışının kontrol altına alınması ve yeni bağ tesislerinde sertifikalı fidan kullanarak bağların söz konusu hastalık etmeninden arındırılması.

**Faaliyetler:**

Çözüm Önerileri bölümünde konu edilen çalışmalara yönelik faaliyetlerin gerçekleştirilmesi.

**Sorun:**

Sofralık üzüm bağlarında çoğunlukla sulama yapılamaması, sulanan bağlarda ise uygun sulama programlarının uygulanamaması

Ülkemizde ve yurtdışında yapılan araştırmaların sonuçlarına göre, özellikle sofralık üzüm yetiştiriciliğinde ürün verim ve kalitesinin istenilen düzeye çıkarılabilmesi için iklim, toprak, anaç ve çeşidin su isteği ve kullanılan yetiştirme tekniğine uygun sulama yapılmasının zorunlu olduğu kanıtlanmıştır. Ülkemizde genel anlamda sofralık üzüm yetiştiriciliğinde ne kadar alanda sulama yapıldığına ve nasıl sulama yapıldığına yönelik sağlıklı bir istatistiki bilgi olmamakla beraber, sulamanın, daha fazla Ege bölgesinin, çok büyük oranda kurutmalık ve sofralık amaçlı Sultani üzüm yetiştiriciliğinin yapıldığı Manisa ili ile kısmen Denizli ve İzmir illerinde uygulandığı bilinmektedir. Ancak yapılan sulamalar bilimsel metotlara dayalı sulama programlarından çok üreticilerin kendi inisiyatifine bağlı olarak büyük ölçüde yüzey sulama şeklinde yapılmaktadır. Oysa, sulamadan beklenen faydanın sağlanabilmesi için, doğru zamanda ve doğru miktarda suyun sulama ile bağa verilmesi gerekmektedir.

**Çözüm Önerileri:**

1.Sofralık üzüm bağlarının sulanmasına yönelik yatırımların özel destekleme kapsamına alınması,

2.Sulamaya açılan alanlarda sofralık üzüm bağcılığının teşvik edilmesi,

3.Sofralık üzüm yetiştiriciliğinin yaygın olduğu bölge/havza/yörelerimizde, uygun sulama yöntemlerinin belirlenmesine yönelik araştırmalara önem ve öncelik verilmesi,

4.Bilinçli sulama yapılması yönünde üreticilere eğitim ve yayım hizmeti verilmesi.

**Hedefler:**

Sofralık üzüm bağlarında modern yetiştiricilikle birlikte, uygun yöntem ve programlara göre yapılacak sulamanın yaygınlaştırılması ve sulamaya açılan sofralık üzüm yetiştiriciliğine uygun alanlarda sofralık üzüm bağcılığının teşvik edilmesi ve toplam sulanabilir alanlara göre %1 seviyesine ulaştırılması

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

Çözüm Önerileri bölümünde konu edilen çalışmalara yönelik faaliyetlerin gerçekleştirilmesi.

**Sorun:**

Bağ alanlarındaki mekanik güç kullanımının (toprak işleme, ilaçlama ve taşıma) yetersiz olması

**Çözüm Önerileri:**

Bağcılık işlemlerinin zamanında ve düşük maliyetle yapılması için bağcılıkta mekanizasyonun yaygınlaştırılmasının sağlanması

**Hedefler:**

Bağcılıktaki yeni teknik ve teknolojik gelişmelerle bunların kullanımını sağlamak

**Yapılması Gereken Faaliyetler**

İlgili kurumlarca gerek eğitim gerekse demonstratif faaliyetlere ağırlık verilmesi

## **CESİT SEÇİMİ**

**Sorun:**

Islah çalışmaları vb. çalışmalar ile elde edilerek tescil edilen yeni çeşitler ülke bağcılığına yeterince benimsetilememesi

**Çözüm Önerileri:**

- 1.Yeni çeşitlere yönelik adaptasyon ve tanıtım çalışmaları yapılmalıdır.
- 2.Bölgesel bazda tercih edilen çeşitlerin bölgesel olarak desteklenmesinin sağlanması

**Hedefler:**

Islah çalışmaları sonucu elde edilen yeni üzüm çeşitlerinin ülke bağcılığına benimsetilerek, bu çeşitlerin üzüm piyasasında yer alması sağlanmalıdır.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.Tescil işlemlerinden sonra adaptasyon çalışmaları planlanarak denemeler yapılmalıdır.

2.Çeşitlerin tanıtım çalışmaları gerçekleştirilmelidir.

**FİDAN ÜRETİMİ****Sorun:**

Üretim altyapısının henüz kurulamaması nedeniyle sertifikalı asma fidanı üretimine geçilememesi

Fidan üreticilerinin ihtiyacı olan “temel (baz) fidanların üretimi için gerekli altyapının henüz tam olarak kurulamaması, ithal baz materyal kullanarak kendi anaç ve kalem damızlıklarını kısmen kuran birkaç işletme dışındaki işletmeler, temel fidanlarla kurulmuş damızlıklara sahip olmadıklarından, halen ülkemizde üretilen aşılı ve aşısız asma fidanları, sertifikalı olarak kabul edilmemektedir. Bu durum, her türlü değerlendirme şekline yönelik bağ tesisi yatırımlarını olumsuz yönde etkilediği gibi, yatırımcıların ithal sertifikalı fidana yönelmelerine neden olmaktadır. Ülkemiz bağıcılığının sağlam temeller üzerinde geleceğe taşınmasının önündeki en önemli engel olarak görülen bu sorunun, en kısa zamanda çözüme kavuşturulması, Türkiye bağıcılığı açısından hayati önem taşımaktadır.

**Çözüm Önerileri:**

1.Ülkemiz bağıcılığında ticari fidan üretimine konu olan tüm üzüm çeşitleri ve asma anaçları için, fidan işletmelerinin ihtiyacını karşılayacak sayıda klon bazında temel fidanların, ülke içinde üretim ya da ithalat yoluyla karşılanarak, işletmelerde anaç ve kalem damızlıklarının kurulması ve en geç üç yıl içinde sertifikalı fidan üretimine geçilmesi,

2.Ülkemizde tamamlanan klon seleksiyonu çalışmaları sonucunda seçilen klonların sağlıklı olanlarının tescilinin hemen, bulaşık olanlarının ise arındırıldıktan hemen sonra tamamlanması,

3.Geçiş sürecinde yurtiçinde üretilen standart, ithal edilen sertifikalı fidanların ve anaçların, çoğaltma materyali ile taşınan hastalıklar yönüyle daha sıkı kontrolden geçirilmesi için gerekli karantina önlemlerinin titizlikle uygulanması.

**Hedefler:**

Ülkemiz bağıcılığının geleceği açısından hayati önem taşıyan sertifikalı fidan üretim altyapısının en kısa zamanda kurularak en geç üç yıl içinde sertifikalı asma fidanı üretimine geçilmesi.

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

Çözüm Önerileri bölümünde sözü edilen çalışmalara yönelik faaliyetlerin en kısa sürede gerçekleştirilmesi.

### **Sorun:**

Asma fidanı üretiminde organizasyon ve üretim sorunları.

Son beş yılın ortalaması olarak ülkemizin yıllık toplam standart asma fidanı üretimi ancak 4.537.017 adettir. Üretimin %74'ü aşılı, %26'sı aşısızdır. Bu değer, Fransa'nın yıllık üretiminin ancak %5' ine, İtalya'nın en büyük asma fidanı üreticisi olan VCR Kooperatifinin üretiminin ise %8'ine denktir. Dünya'nın alan yönüyle 4., üretim yönüyle 6. büyük bağcı ülkesine böylesine düşük bir fidan üretimi hiç yakışmamaktadır. Ticari fidan üretimi, hemen tümüyle talebe göre şekillenmekle birlikte, özellikle çekirdeksiz kuru üzüm, sofralık ve şaraplık üzüm fiyatlarındaki istikrarsızlık, fidan talebini de etkilediğinden, zaten sınırlı olan üretimde yıllara göre ciddi bir istikrarsızlık da söz konusudur. Diğer yandan, asma fidanı üretiminde gözlenen yetersizlik ve istikrarsızlığın yanı sıra, üretime katkı yönüyle, tek bölgeye (EGE Bölgesi), hatta tek ile (MANİSA) bağımlı bir üretim organizasyonu işlemektedir. Gerçekten de, son iki yılın toplamı olarak, standart asma fidanı üretiminin %80'ini EGE Bölgesi, aşılı fidan üretiminin %76'sını ise tek başına MANİSA ili karşılamaktadır. Bu tablo, asma fidanı üretiminde bölgeler arası dağılımın da ne kadar dengesiz olduğunun kanıtıdır.

### **Çözüm Önerileri:**

- 1.En geç üç yıl içinde sertifikalı fidan üretimine geçilmesine yönelik çalışmaların en kısa sürede tamamlanması,
- 2.Sertifikalı üretime geçilene kadar standart, geçildikten sonra ise sertifikalı aşılı asma fidanı üretiminin teşviki için doğrudan fidan başına destekleme primi uygulamasına yeniden başlanması,
- 3.Bölgesel bazda aşılı fidan üretiminin teşviki için, özel destekleme uygulamalarının hayata geçirilmesi,
- 4.Tüm fidan üreticilerinin TÜRKTÖB'nin alt birliği olan FÜAB (Fidan Üreticileri Alt Birliği)'ne üye olması sağlanarak, sektörde kontrol ve kayıt dışı üretimin önüne geçilmesi,
- 5.Ticari olarak yerli asma fidanı üretiminin ve satışının yasaklanması, yasağa uymayanlar için caydırıcı yasal önlemlerin uygulanması,

6.Asma fidanı ihracatının artırılmasına yönelik etkin destekleme uygulamalarının hayata geçirilmesi.

**Hedefler:**

Sertifikalı asma fidanı üretimine en geç üç yıl içinde geçilerek, ilk beş yıl sonunda (2018) toplam üretimin 10 milyon/yıla, aşılı üretimin 8 milyon/yıla; ikinci beş yıl sonunda (2023) toplam fidan üretiminin 20 milyon/yıla, aşılı üretimin ise 15 milyon/yıla çıkarılarak; üretilen fidanların ilk beş yıl sonunda %25'inin, ikinci beş yıl sonunda ise %50'sinin ihraç edilmesi.

Ülke bağıcılığına yönelik farklı coğrafi bölgelerde fidan üretiminin yapılması ve coğrafik olarak bölgelere hâkim fidan üretim tesislerinin ülke bağıcılığının hizmetine sunulması.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

Çözüm ve Öneriler başlığı altındaki önlemlerin alınmasına yönelik faaliyetlerin gerçekleştirilmesi.

## **VERİM**

**Sorun:**

Dünyada sofralık üzüm yetiştiriciliğinde öncü olan (ABD, G.Afrika, Şili, Çin vd.) ülkelere göre birim alandan elde edilen üzüm miktarı düşük düzeydedir.

Birim alandan elde edilen sofralık üzüm miktarı ABD'de 1722 kg/da, Çin'de 1614 kg/da, Şili'de 1559 kg/da ve Güney Afrika'da 1135 kg/da'dır. Ülkemizde ise birim alandan elde edilen sofralık üzüm miktarı 909 kg/da'dır (FAO, 2011).

**Çözüm Önerileri:**

Modern yetiştiricilik sistemlerinin uygulanarak verim ve kalitenin artırılmasının sağlanması.

**Hedefler:**

Dünya'da öne çıkan sofralık üzüm yetiştiricisi ülkelerin birim alandan elde ettiği üzüm miktarına yakın sofralık üzüm elde etmek. Bunun için de 2023 yılına kadar yaklaşık % 40 oranında bir artış hedeflenmektedir.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.Klon üretim materyali kullanımının sağlanması

- 2.Sağlıklı materyal ile bağların tesis edilmesi
- 3.Yüksek terbiye sistemlerinin sulama yapılan alanlarda yaygınlaştırılması
- 4.Sulanan sofralık bağ alanlarının artırılması
- 5.Sofralık üzüm yetiştiriciliğinde mekanizasyon düzeyinin yükseltilmesi

**Sorun:**

GAP illerinde dekar başına üretimin düşük olması.

Güneydoğu Anadolu Projesi içerisinde yer alan 9 ilde bağcılık genel olarak eski yöntemlere göre yapılmaktadır. Proje kapsamında yer alan illerin toplam bağ alanı ülkenin toplam bağ alanının ¼'üne (1.036.073) karşılık gelmekte iken elde edilen ürün miktarı ise yaklaşık ülke ortalamasının 1/8'ine (553.335 ton) karşılık gelmektedir(TÜİK,2012).

**Çözüm Önerileri:**

Modern yetiştiricilik sistemlerinin uygulanarak kaliteli üretimin yapılması

**Hedefler:**

Birim alandan elde edilen üzüm miktarının Türkiye ortalamasına yükseltilmesi

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

Modern yetiştiricilik sistemleriyle demonstrasyonlar kurulması

## **HASAT SONRASI FİZYOLOJİSİ**

**Sorun:**

Depolamada aşırı SO<sub>2</sub> kullanımının olması

Üzümlerde bozulmaya neden olan organizmaların faaliyetlerini önlemek için hasat öncesi ve sonrası fungusit uygulaması yapılmakla birlikte üzüm muhafazasında kullanılan en yaygın yöntem kükürt dioksit (SO<sub>2</sub>) ile yapılan fumigasyondur. Ancak SO<sub>2</sub> uygulamaları üzümlerin bünyelerinde ciddi kalıntı oluşturmakta ve bu da insanlarda çeşitli alerjik etkilere yol açması nedeni ile birçok ülkede SO<sub>2</sub> uygulamalarına sınırlamalar getirilmiştir. Dolayısıyla son yıllarda bu konuda alternatif uygulamaların araştırılması ön plana çıkmıştır (Bal ve ark., 2011)

**Çözüm Önerileri:**

SO<sub>2</sub> yerine alternatif ürünlerin ve uygulamaların kullanımının sağlanması.

**Hedefler:**

Depolamada sağlık açısından zararsız ürünlerin kullanılmasını sağlamak.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.Araştırma Enstitüleri/İstasyonları ve niversiteler tarafından alternatif uygulamaların tespiti için araştırma çalışmalarının yapılması

**Sorun:**

Sofralık üzümlerin muhafazasında kapasite ve teknoloji yetersizliği ile uygulamada yaşanan sorunlardan kaynaklanan kayıplar

Türkiye’de üretilen yaş meyve ve sebzelerin %25’i pazarlama aşamasında kaybedilmektedir. Gelişmiş ülkelerdeki kayıpların % 5’i aşmadığı düşünülürse, ülkemizde milyonlarca ton ürünün tüketicie ulaşmadan rdğ ve bundan dolayı ekonomimizin büyük kayba uğradığı anlaşılmaktadır. Türkiye’de üretilen yaş meyve ve sebzenin ancak %5.24’ünün depolanabildiği, üretim yönüyle ilk sıralarda yer alan meyvelerde bu oranın daha düşük olmasından dolayı tüketime sunulamadan çürüyen ürün miktarının aslında daha fazla olduğu tahmin edilmektedir (akır 2010). Diğer yandan, ülkemizin bazı yörelerinde yaş meyve ve sebzelerin depolanmasında, uygun olmayan basit depoların kullanılması, kayıpları artıran bir diğer unsurdur.

**zm nerileri:**

- 1.Sofralık üzümlerin muhafazasında, en uygun muhafaza tekniklerinin belirlenmesi,
- 2.Soğuk depolamada n soğutma uygulamasının yaygınlaştırılması,
- 3.Sofralık zm üretiminin yaygın olduğu yörelerde, modern teknolojiye sahip soğuk hava depolama kapasitesinin geliştirilmesine yönelik olarak büyük kapasiteli merkezi depolama tesislerinin yapılması,
- 4.Soğuk depolama tesisleri için yürürlükte olan desteklemelerin artırılarak sürdürülmesi.

**Hedefler:**

Mevcut sofralık üzüm depolama tesislerinin modernize edilmesi ve modern teknolojiye sahip yeni tesislerle depolama kapasitesinin artırılması ve böylece sofralık üzüm kayıplarının %10’un altına düşürülmesi

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

zm nerileri bölümünde öngörülen önlemlerin alınmasına yönelik faaliyetlerin gerçekleştirilmesi.



## **YAPISAL SORUNLAR**

### **Sorun:**

Bağların küçük ve dağınık işletmeler halinde olmasının olumsuz etkileri.

Üzüm üretiminde, ekolojik ve coğrafi açıdan sahip olduğumuz avantajları ve güçlü potansiyelimizi iyi kullanarak iç tüketim ve dışsattım potansiyelimizin geliştirilmesi amacıyla, üzüm yetiştiriciliği için birince derecede uygun yörelerden başlayarak modern sistemlerle toplu bağ alanlarının oluşturulmasına yönelik olarak, bir yandan büyük boyutlu işletmelerin kurulması, diğer yandan küçük işletmelerin kooperatifler, birlikler ya da şirketler halinde birleştirilmesi gerekmektedir.

### **Çözüm Önerileri:**

1. Toprak Koruma ve Arazi Kullanımı Kanunu ve Medeni Kanun'da Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun Taslağı'ndaki ve Tarım Arazilerinin Toplulaştırılması Tüzüğü'ndeki hükümler doğrultusunda , bağcılık için birinci derecede uygun yörelerden başlayarak, bir yandan toplulaştırma kapsamında mevcut bağların birleştirilmesi ve modernizasyonu, diğer yandan modern teknoloji kullanarak büyük ölçekli toplu bağ alanlarının oluşturulması,

2.Küçük ve dağınık işletmelerin kooperatifler, birlikler ya da şirketler birlikler halinde birleştirilmesine yönelik düzenlemelerin ve önlemlerin yürürlüğe konulması.

### **Hedefler:**

Küçük ölçekli ve dağınık bağların toplulaştırma ya da üretici örgütlenmesi yoluyla birleştirilmesi, bağcılığa birinci derecede uygun yörelerden başlayarak, toplulaştırılan arazilerde büyük ölçekli toplu bağ alanları oluşturulması.

### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

Tarım arazilerinin parçalanmasının önüne geçilmesi ve toplulaştırılması ile ilgili yasa hükümleri uygulanarak, ya da şirketleşme, kooperatifleşme ve üretici birlikleri kurularak mevcut bağların birleştirilmesi ve yeni toplu bağ alanları oluşturulmasına yönelik bağcılık reformu uygulamasına ilişkin faaliyetler.

### **Sorun:**

Pazar ile buluşamayan, öz tüketime yönelik ve atadan kalma bağcılık kültürünün terk edilmemesiyle bağcılık potansiyelinin etkin olarak kullanılamaması

Bağcılığın anavatanlarından biri olan ülkemizde 4 729 450 da alanda 4 296 350 ton üretim yapılmaktadır. Bu üretimin 2 268 967 tonu sofralık üzüm, 1 562 064 tonu kurutmalık üzüm ve 465 320 tonu ise şaraplık üzümlerden oluşmaktadır.

### **Çözüm Önerileri:**

- 1.Ekolojik olarak bağcılığa uygun alanlarda yayılması
- 2.Sulanabilir alanlarda sofralık üzüm üretiminin yaygınlaştırılması
- 3.Modern bağcılık tekniklerinin benimsetilmesi

### **Hedefler:**

2023 yılında yılda ortalama 5,5 milyon ton üzüm üretmek

### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

- 1.Bağ alanları ve üzüm üretiminin bazı illerde (Manisa, İzmir, Denizli, Mersin, Bursa, Sakarya, Tokat, Kayseri, Batman, Elazığ, Isparta, Ankara, Uşak ve Hatay) korunmasının sağlanması
- 2.Bağ alanları ve üzüm üretim potansiyelinin bazı illerde (Kahramanmaraş, Diyarbakır, Nevşehir, Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Adıyaman, Mardin, Konya, Çorum, Malatya, Karaman, Niğde, Adana, Antalya, Çanakkale ve Tekirdağ) arttırılmasının sağlanması
3. Üzüm üreticilerinin bilinçlenmesini sağlamak için Araştırma Enstitüleri/İstasyonları ve Üniversitelerin ilgili bölümlerinin yeterli miktarda kurs, eğitim vb. çalışmaların yapılması.
- 4.GTH Bakanlığı tarafından üzüme özel teşviklerin verilmesi

### **Sorun:**

Bağcılık Yönetmeliği'nin, işler hale getirilememesinin olumsuz etkileri

30 Aralık 2006 tarih ve 26392 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Bağcılık Yönetmeliği, aradan 7 yıl geçmiş olmasına rağmen, Yönetmelikte öngörülen;

- 1.Beş yıl içinde bağcılığa uygun coğrafi bölgelerin tespitine,
- 2.Bir yıl içinde 1 dekar üzerindeki bağ alanlarının tespit edilerek kayıt altına alınmasına,
- 3.Asma ve üzümünden elde edilen ürünlerin çeşit ve miktarlarının belirlenmesine, planlanmasına, kaliteli ve sağlıklı ürün yetiştirme ve işlemeye yönelik tedbirlerin alınmasına,
- 4.Sertifikalı asma fidanı üretiminin ve bu fidanlarla modern bağ tesisinin teşvik edilmesine,

5.Üretici, işleyici ve ticaretini yapanların kayıt altın alınarak veri tabanının oluşturulmasına,

6.Ülkesel Bağcılık Komitesi ve gerekli görülen illerde Bağcılık Alt Komitelerinin oluşturularak bağcılığın tüm konularında yönlendirici çalışmalar yapmasına, yönelik hükümlerin yerine getirilmesine ilişkin hemen hemen hiçbir gelişme sağlanamaması, sektörde büyük bir hayal kırıklığına neden olmuştur.

### **Çözüm Önerileri:**

1.Yürürlüğe girmesinin üzerinden 7 yıl geçmesine rağmen maalesef işler hale getirilemeyen Bağcılık Yönetmeliği'nin yerine, 23.07.1970 tarihli ve 13557 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren 1311 sayılı "Türkiye Bağcılığının Modernleştirilmesi ve Bağcılığımızın Kalkındırılması Hakkında Kanun" benzeri, ancak daha güncel ve kapsamlı hükümler içeren bir **Bağcılık Kanunu**'na mutlak ihtiyaç duyulmaktadır.

2.Bu Kanun yürürlüğe girene kadar, halen yürürlükte olan **Bağcılık Yönetmeliği**'nin işler hale getirilerek, Türkiye bağcılığının geleceği açısından hayati önem taşıyan yukarıdaki öngörülerin gerçekleştirilmesi için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın gerekli çalışmaları acilen başlatmasının sağlanması.

### **Hedefler:**

1.Türkiye Bağcılığını, iç tüketim ve ihracat hedeflerini karşılayacak şekilde geleceğe taşıyacak bir **Bağcılık Kanunu**'nun hazırlanarak yasalaştırılması,

2.Bu kanun yürürlüğe girene kadar, halen yürürlükte olan **Bağcılık Yönetmeliği**'nin acilen işler hale getirilmesi.

3.Bağ istatistiklerinin il bazında tamamlanarak detaylı şekilde ulaşılabilir hale getirilmesi

### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.Bağcılık Kanunu'nun hazırlanması ve yasalaştırılmasına yönelik faaliyetler,

2.Bağcılık Yönetmeliği'nin işler hale getirilmesi için Bakanlığın merkez (BÜGEM) ve illerdeki teşkilatınca (il ve ilçe müdürlükleri) gerçekleştirilecek faaliyetler.

3.İllerde bağcılık komisyonlarının etkin çalışması

### **Sorun:**

**Doğal afet zararlarının telafisine yönelik mevcut tarım sigortaları sisteminin (TARSİM) yetersizlikleri ve sisteme katılımın düşük düzeyde olması.**

Tarım sigortaları kapsamındaki risklere, doğal dengenin giderek bozulmasına bağılı olarak, sürekli yenileri eklendiğinden, zaman zaman güncellenmesi gerekmektedir. Bu bağlamda, son yıllarda etkisini artıran kış donları ile kuraklık ve yüksek sıcaklık stresinin yol açtığı risklerin, henüz teminat kapsamına alınmaması, önemli bir eksikliktir. Uygulamada yaşanan en önemli sorun, yalnız ürünün teminat altına alınması, buna karşın, bağın ve destek sisteminin olası risklere (sel,hırsızlık gibi) karşı teminat kapsamı dışında tutulmasıdır. Yine hasar tespiti sırasında, çeşitlere ve parsellere göre ortaya çıkan farklılıkların ve verim değerlendirmelerinin, genellikle üreticinin mağduriyetine neden olacak şekilde sonuçlandığı kanaati yaygındır. Hasar ödemesine esas olan verim ve birim ürün fiyatının belirlenmesinde üreticinin beyanı esas alınmalıdır. Ayrıca, hasar sonucu ortaya çıkan ürün kalite kayıplarının ekspertiz anında büyük ölçüde dikkate alınmaması da, kayda değer bir uygulama sorunudur. Sigortalama için başvurularının tek dönemde yapılabilmesi de risk okumayı ve katılım sınırlaması açısından sorun yaratmaktadır..

TARSİM'den yararlanma yönüyle bağıcılık sektörü, tüm bitkisel ürünler arasında ilk sıralarda yer almasına rağmen, ülke çapındaki yararlanma oranının henüz %20 dolaylarında olması, bu konuda alınması gereken çok mesafe olduğunu ifade etmektedir.

#### **Çözüm Önerileri:**

1.TARSİM'e katılımın yaygınlaştırılması için sistemin tanıtımına yönelik daha çok çaba harcanması ve katılım paylarının, bölgelerin gelişmişlik düzeyleri ve ürünlerin risk katsayıları dikkate alınarak belirlenmesi,.

2.Kuraklık ve yüksek sıcaklık risklerinin de teminat kapsamına alınması,

3.Yukarıda sözü edilen uygulama sorunlarının çözümüne yönelik önlemlerin alınması,

4.Bir üretici vejetasyon dönemimin herhangi bir döneminde poliçe kestirebilmeli.

5.TARSİM primine devlet desteğinin devam etmesi

#### **Hedefler:**

Bağıcılık sektöründe TARSİM'den yararlanma oranının, uygulamada karşılaşılan sorunlar çözüme kavuşturularak ilk beş yıl sonunda %40'a, ikinci beş yıl sonunda ise %60'a çıkarılması.

#### **Yapılması Gereken Faaliyetler:**

1.Bağıcılık sektöründe TARSİM'den yararlanma oranının artırılması ve uygulamada karşılaşılan sorunların çözümüne yönelik düzenlemelerin yapılması ve gerekli önlemlerin alınması ile ilgili faaliyetler.

- 2.TARSİM uygulamaları ile yeni riskler teminat altına alınmalı,
- 3.Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı BÜGEM tarafından hazırlanan poliçe kesim ilk ve son tarihleri serbest bırakılmalı,

**Sorun:**

Konu istasyonu bulunmayan önemli bağ bölgelerinde bağcılık alanındaki eğitim, araştırma-geliştirme ve yayım çalışmalarının yeterince etkin şekilde yürütülememesi

**Çözüm Önerileri:**

- 1.Mevcut enstitülerde/istasyonlarda Bağcılık kadrosunun daha da güçlendirilmesi,
- 2.Mevcut iki bağcılık istasyonuna ilaveten Akdeniz, Güneydoğu, İç Anadolu ve Ortadoğu tarım bölgelerinde de uygun kapasitede Bağcılık istasyonlarının kurulması

**Hedefler:**

- 1.Değişik bağ bölgelerinde görev yapan teknik eleman sayısının artırılması
- 2.Türkiye'nin bağcılık altyapısının tüm bölgelerde daha da güçlü hale getirilerek, mevcut bağcılık potansiyelinin daha etkin şekilde değerlendirilmesi
- 3.Konu istasyonu olmayan bağ bölgelerinde de üretim, araştırma-geliştirme ve yayım faaliyetlerinin bölge ihtiyaçları doğrultusunda yerinden yönlendirilmesi.

**Yapılması Gereken Faaliyetler:**

İlgili bölgelerde Bağcılık istasyonu kurulmasının sağlanması veya değişik yörelerde mevcut Araştırma Enstitü/İstasyonlarda bağcılık alanında çalışan teknik personel sayısının artırılması

## **5.2. Ürün İşleme Bakımından Sorunlar, Çözüm Önerileri, Hedefler ve Yapılması Gerekenler**

**Sorun**

*Üzüme dayalı gıda sanayinde kaliteli şaraplık-şıralık üzüm/hammadde bulmada sıkıntılar vardır.*

Şarap sektöründe, üretimi olumsuz yönde etkileyen problemlerin başında kaliteli hammadde bulmada yaşanan sıkıntılar sayılmakta, bu durumun başlıca sebepleri arasında; işletmeler arası rekabetin bir sonucu olarak şaraplık üzümlerin tam olgunluğa ulaşmadan hasat edilmesi ve kalitenin yükseltilmesi yönünde yapılan yatırımların yetersizliği dile getirilmektedir.

**Çözüm Önerileri**

1. Bağ sahipleri kaliteli üzüm yetiştiriciliği ve önemi konusunda eğitilmeli,
2. Kaliteli üzüme yönelik destek-teşvik uygulamalarına geçilmeli,
3. Yeni kurulacak bağ alanlarında amaca uygun çeşitler dikilmeli,
4. Birim alandan alınan verimin sınırlandırılması ve böylelikle kalite artışı sağlanması yönelik çalışmalar yapılmalı,
5. şaraplık çeşitlerde kampanya alımların ayrı, parsel ürünlerinin ayrı işlenmesinin sağlanması

## **Hedefler**

Kaliteli şaraplık-şıralık üzüm üretim miktarını arttırmak.

## **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Sözleşmeli retim modeli yaygınlaştırılmalı (reticiler, üretici örgütleri, şarap işletmeleri, diğer sanayiciler),
2. şıralık-şaraplık üzümlerin işletmeye nakliyesinin zaman geçirmeden uygun araçlarla yapılması sağlanmalı (retici örgütleri, şarap işletmeleri),
3. Eğitim alışmaları yapılmalı (GTHB İl Müdürlükleri)

## **Sorun**

***Kaliteli yerel şaraplık-şıralık çeşitlerin bölgeler bazında belirlenmemiş ve üretime kazandırılmamış olması.***

Türkiye'ye özel yerel çeşitler sayesinde Dünya şarapılığına yeni tatlar, aromalar katabilme imkan ve potansiyeli mevcut olmasına karşın, henüz bu konuda gerekli teknik çalışmalar ve tanıtım faaliyetleri oldukça düşük düzeyde kalmıştır.

## **zm nerileri**

Kaliteli yerel çeşitler tespit edilmeli ve yetiştiriciliği yaygınlaştırılmalı.

## **Hedefler**

Uluslararası pazarda söz sahibi olabilecek, bölgelere has yerel eşitleri ekonomiye kazandırmak.

## **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Kaliteli şaraplık-şıralık yerel çeşitlerin yetiştiricilere tanıtılması ve bu çeşitlerin bölgeler bazında üretimlerinin arttırılması sağlanmalı (GTHB Araştırma Kuruluşları ve İl Müdürlükleri),
2. Bu çeşitlerle kurulacak bağ ve yapılacak üretimlere ekstra destek ve teşvikler verilmeli (GTHB).

## Sorun

### ***Yüksek kalitede üzüme özgü karakteristik şarapların az üretilmesi.***

Şarabın bileşim ve kalitesini belirleyen etkenlerin başında, kullanılan üzüm çeşidi, üzümün yetiştirildiği ekoloji ve fermentasyon için kullanılan maya sayılmaktadır. Bugün şarap sektöründeki yaygın uygulama, yurt dışından ithal edilen standard maya kültürlerinin ülkemizde endüstriyel şarapçılıkta kullanılmasıdır. Bu durum, zaman içinde bütün üreticilerin şaraplarının birbirine benzer karakterler göstermeye başlamasına sebep olmaktadır. İthal edilen sınırlı çeşitte maya starter kültürü ile özgün şarapların üretimi mümkün değildir

## Çözüm Önerileri

1. Türkiye' de üretilen şaraplık üzüm çeşitleri ile uyumlu şarap mayaları belirlenmeli,
2. Biyoteknolojik ve teknolojik çalışmalarla Endojen maya elde edilmeli ve endüstriyel şarapçılık hizmetine sunulmalı.

## Hedefler

Kendi şarap mayalarımızı üretmek

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Endojen maya eldesine yönelik ar-ge çalışmalarına destek sağlanması (TÜBİTAK, GTHB TAGEM),
2. Ülkemizin değişik bağ bölgelerinden izole edilip, teknolojik olarak ön plana çıkan mayaların endüstriyel üretimlerinin sağlanması (Maya Üreticileri),
3. Maya gen kaynaklarımızın belirlenmesi ve koleksiyonlarının oluşturulması (GTHB ve TÜBİTAK desteğiyle, Araştırma Enstitüleri/İstasyonları ve Üniversiteler) .

## Sorun

***Uluslararası pazarlarda yerli şarap markalarının yetersiz olması ve dış piyasada yeterince tanınmaması.***

## Çözüm Önerileri

Yerli şaraplık üzüm çeşitlerinden üretilecek kaliteli şaraplar ile yerli markaların uluslar arası pazarda yer almaları ve tanıtılmaları sağlanmalı.

## Hedefler

2023 yılına kadar kalite ve markalaşma bakımından uluslar arası pazarda daha iyi bir düzeye ulaşmak.

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Uluslar arası düzeyde tanıtım faaliyetlerinin arttırılması (Kültür ve Turizm Bakanlığı, TAPDK, Wines of Turkey),
2. Yerli kaliteli çeşitlerin yetiştiriciliğinin teşvik edilmesi (GTHB BÜGEM ve İl Müdürlükleri),
3. Yerli çeşitlerin kalite özelliklerini iyileştirme çalışmalarının araştırma kuruluşları ve üniversitelerce yapılması,
4. Turizm sektöründe, özellikle her şey dahil konsept konaklamada turistlere sunulan şarapların kalite açısından gözden geçirilmesi (Kültür ve Turizm Bakanlığı).

## **Sorun**

### ***Üzüm ve üzüm ürünlerinde ilaç kalıntısı ve/veya mikotoksin problemi.***

Üreticilerin ürününü garantiye almak adına, tarım ilaçlarını ekonomik zarar eşiğini göz önünde bulundurmadan rutin olarak belirli zaman aralıklarında veya bitkinin fenolojik dönemlerine göre rastgele kullanması, bekleme sürelerine ve tavsiye edilen dozlara uymaması üzüm ve üzüm ürünlerinde pestisit kalıntı problemlerine neden olmaktadır.

Üzüm ve üzüm ürünlerinde Okratoksin A genellikle Aspergillus ve Penicillium küfleri tarafından üretilmekte olup, etkili bir böbrek hasarına ve kansere sebep olan bir mikotoksindir. Araştırmalar üzümlerde okratoksin A'dan potansiyel olarak sorumlu mikrofloranın bağ'da mevcut olduğunu göstermiştir.

## **Çözüm Önerileri**

1. Tüm bağ alanlarında iyi tarım uygulamalarına geçilmeli,
2. Üretimde gıda güvenirliliği sağlanmalı,
3. Konu ile ilgili üreticilerin ve tüketicilerin bilinç düzeyleri arttırılmalı,

## **Hedefler**

Bağdan sofraya gıda güvenirliliğini sağlamak

## **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Eğitim çalışmaları (GTHB İl Müdürlükleri, Üretici örgütleri),
2. Organik üretime ve iyi tarım uygulamalarına destek ve teşvikler verilmesi (GTHB),
3. Üretici ve tüketici arasında son nokta olan toptancı hallerinde, gıda denetimlerinin etkin ve hızlı bir şekilde yapılması (GTHB İl Müdürlükleri)

## **Sorun**

### ***Sofralık üzümlerin soğukta muhafazasında altyapı ve uygulamada görülen yetersizlikler.***

Üretilen ürünün uzun süre muhafaza edilebilmesi pazarlama imkânlarını geliştirici faktörlerin başında gelir. Ancak ülkemizde üretilen üzümün çok az bir miktarı soğukta muhafaza edildikten sonra tüketiciye ulaştırılabilmektedir.

## **Çözüm Önerileri**

1. Soğukta depolama kapasiteleri arttırılmalı,



2. Sofralık üzümlerin muhafazasında en uygun muhafaza tekniği belirlenmeli,
3. Hasadın ardından ön soğutmanın yaygınlaşması sağlanmalı,
4. Üniversite ve araştırma kurumları konu ile ilgili ortak projeler üretmeli.

### **Hedefler**

2023 yılına kadar sofralık üzümlerin muhafazasında ileri ülkeler seviyesine erişmek.

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Sofralık üzüm yetiştiriciliğinin yaygın olduğu yörelerde, soğuk hava depolarının kurulmasının teşvik edilmesi (Kırsal Kalkınma Destekleri, Kalkınma Ajans. Destekleri)
2. Daha uzun süre arz için depolanmış ürün tedarik zincirinin geliştirilmesi (Üretici Örgütleri),
3. Depolanmaya uygun kalitede ve uygun olgunlukta hasat uygulamalarının geliştirilmesi,
4. Yerli sofralık üzüm çeşitlerimizi tanıtarak, ihracatlarının arttırılmasına yönelik çalışmalar yapılması (Araştırma Kuruluşları, Üretici ve İhracatçı Birlikleri).

### **Sorun**

*Ege bölgesinde mevcut çekirdeksiz kuru üzüm işletmelerinin kurulu işleme kapasitesinin, yapılan üretimin iki katı olması, sektörde yeni işletme yatırımından ziyade, mevcut işletmelerin modernizasyon yatırımı için finansman sıkıntısı.*

### **Çözüm Önerileri**

1. Sultani üzüm ve bu üzümden elde edilen ürünleri işleyen işletmelere modernizasyon yatırım olanakları arttırılmalı,
2. Ürünün dünya standartlarında işlenmesi sağlanmalı.

### **Hedefler**

İşleme teknik alt yapıları modernize edilmiş üzüm işletmelerinde dünya standartlarında ürün işlemek ve ülkemiz finansman kaynaklarının daha etkin şekilde sektörde kullanımını sağlamak.

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

Yatırımlarda devlet yardımı kapsamında kuru üzüm işletmelerinin modernizasyonuna verilen desteğin arttırılması için gerekli mevzuat çalışmalarının yapılması(GTHB, Maliye Bakanlığı, Ekonomi Bakanlığı).

### **Sorun**

*Çekirdekli kuru üzüm üretimindeki yetersizlik, üretimin yöresel olmaktan çıkamayışı.*

Son yıllarda, özellikle kan yapıcı ve yüksek antioksidan içerikleri nedeniyle sağlıklı beslenme açısından sürekli gündemde olan çekirdekli siyah kuru üzümlere olan talep hissedilir ölçüde artmıştır. Dünyada beslenme önerileri ve modellerinde yaşanan değişimler dikkate alındığında, çekirdekli kuru üzüm, dış ticaret için önemli potansiyele sahip ürünlerden birisidir.

### **Çözüm Önerileri**

1. Çekirdekli kuru üzümün faydalarının daha iyi bilinmesi sağlanmalı,
2. Çekirdekli kuru üzüm talebinin arttırılmasına çalışılmalı.

### **Hedefler**

Çekirdekli kuru üzüm pazar payını arttırmak

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Çekirdekli kuru üzüm tüketiminin yaygınlaştırılması için tanıtım faaliyetleri (Üretici Birlikleri, Ekonomi Bakanlığı),
2. Çekirdekli kurutmalık çeşitler üzerine bilimsel çalışmaların arttırılarak, besinsel ve fonksiyonel özelliklerin ortaya konulması (Araştırma Kuruluşları).

### **Sorun**

#### ***Şarapta kalite sınıflamasının olmaması***

Bağ alanlarının yer aldıkları bölgenin iklim şartlarının ve toprak yapısının bilimsel incelemesinden başlayarak, kalite şaraplık üzüm üretimlerine yönelik bir sınıflandırma yapılması, hem tüketiciyi hemde üreticiyi korumak amacıyla Avrupa ülkelerindekine benzer bir sistemin ülkemizde de yürürlüğe girmesi gerekmektedir.

### **Çözüm Önerileri**

1. Şaraplarda sınıflama kriterleri belirlenmeli,
2. Fiyat-kalite dengesi kurulmalı,
3. Kaliteye göre şaraba vergi indirimleri uygulanmalı,
4. Bu konuda teknik altyapı ve mevzuat çalışmaları yapılmalı.

### **Hedefler**

Şarap arz ve ticaretinde sınıflamaları kullanır hale gelmek

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Araştırma kuruluşları, üniversite ve sektörün işbirliği ile gerekli çalışmaların yapılarak sofr ve kalite şarap kavramının tanımlanması,
2. Kaliteli yerel şaraplık üzüm çeşitlerinin belirlenmesi (Araştırma Kuruluşları),
3. Uygun yetiştiricilik teknikleri belirlenmesi, sınıflamanın yapılması ve bu sınıflamaya uygun üretim teknolojisinin belirlenmesi (Araştırma Kuruluşları, Şarap Üreticileri),

4. Şarap etiketlemesinde sınıflamaların kullanılması (Şarap Üreticileri, TAPDK, GTHB)

## **Sorun**

***Başta mantar olmak üzere, şarap üretiminde gerekli yan sanayide dışa bağımlı olunması.*** Şişe, ambalaj, etiket, kapüşon, mantar vb. şarap yan sanayi Türkiye’de olmayıp, sektör bu konuda dışarıya bağımlıdır, bu durum firmaların maliyetlerinin artmasına neden olmaktadır.

## **Çözüm Önerileri**

Uygun fiyatla temin edilebilecek yerli üretim sağlanmalı

## **Hedefler**

Dışa bağımlılığı azaltmak

## **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Uygun meşe ağaçlarının adaptasyonu ve yetiştirilmesi (Üniversitelerin Orman ve Ziraat Fakülteleri, Orman ve Su İşleri Bakanlığı),
2. Başta fıçı ve mantar olmak üzere yerli üretimin desteklenmesi (KOSGEB, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı).

## **Sorun**

***Ülkemizin yörelere özgün tercih edilen çeşitlerinde tüketicilerin aldatılması, şaraplarda taklit-tağşiş yapılması.***

AB’de ve yeni dünya ülkelerinde geniş uygulama alanı bulan kökeni kontrollü şarapçılık (kalite şarap üretimi) sistemi ülkemizde henüz kurulmamıştır. Bu sistemde şarabın üretileceği yöreler, şaraplık üzümler, bağ dikim, bakım ve üretim yöntemleri, alkol oranı, hektar başına alınacak verim, şarabın kimyevi analiz değerleri gibi pek çok unsur detaylı olarak belirlenmiştir.

Bu sistemin uygulanmaması Türkiye şaraplarının iç ve dış piyasada belirli bölge kalite şarapları ve coğrafi işarete sahip sofr şarapları karşısında rekabet gücünü zayıflatmaktadır.

## **Çözüm Önerileri**

1. Köken kontrollü üretim ve işleme,
2. Bağ havzalarının tespiti ve havzalar düzeyinde markalaşmalar özendirilerek sağlanmalı,
3. Güvenilir pazarlar oluşturulmalı.

## **Hedefler**

2023 yılına kadar güvenilir şarap piyasasını oluşturmak

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Havza, Coğrafi işaret ve marka tescilinin yapılması (Ticaret Sanayi Odaları, Ticaret Borsaları, şarap üreticileri ve birlikleri),
2. Denetim mekanizmalarının geliştirilmesi (GTHB, TAPDK).

## Sorun

### ***Kükürt dioksit (SO<sub>2</sub>) vb. kimyasalların fazla kullanımı,***

Gıda sanayinde yaygın bir kullanım alanına sahip olan kükürt dioksit (SO<sub>2</sub>) sağlığa zararlı bir maddedir. Bu nedenle, kükürtleme işleminin yasal düzenlemelere uygun ve maksimum etkiyi sağlayabilecek bir şekilde bilinçli olarak yapılması gerekir.

## Çözüm Önerileri

1. Alternatif maddelerin kullanım olanaklarının araştırılması.

## Hedefler

Katkısız üzüm ürünleri

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Şarap üreticilerinin ve sektörde çalışan personelin eğitimi (GTHB İl Müdürlükleri),
2. Üretimde SO<sub>2</sub> miktarlarının azaltılmasına yönelik Ar-Ge çalışmalarının ve projelerin desteklenmesi (TÜBİTAK, GTHB TAGEM, Kalkınma Ajansları).

## Sorun

### ***Hijyenik olmayan koşullarda şarap üretiminden kaynaklanan biyojen amin oluşumu gibi sorunlar bulunması.***

Şaraplarda hammadde kalitesi, şarap üretim prosesinin teknolojik koşulları, sırada bakteri ve maya gelişimi biyojen amin oluşumunda rol oynamaktadır. Histamin, şaraplarda en çok belirlenen biyojen amin olup, şarap üretiminin sanitasyon açısından uygun koşullarda yapılmadığının göstergesi olarak kabul edilmektedir.

## Çözüm Önerileri

1. Şarap üretiminde hijyenik koşullar sağlanmalı,
2. Tortulu şarap kullanımından vazgeçilmeli.

## Hedefler

Şaraplarda biyojen amin konsantrasyonunu azaltmak

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Şaraplarda biyojen amin analizi ve üretimde takibi yapılmalı(GTHB İl Müdürlükleri, Gıda Kont. Lab.)

2. İşletme sahiplerinin ve üretimde görev alan personelin eğitilmesi (GTHB İl Müdürlükleri, Araştırma Kuruluşları).

## **Sorun**

### ***Şarap üreticisi firmaların “Ar-Ge” ye ayırdıkları payın ve bu konudaki çalışmaların yetersiz olması.***

Türkiye’de bağcılık ve şarap konusundaki araştırmalar, üniversitelere bağlı fakültelerin yanı sıra, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na bağlı araştırma kuruluşlarınca yürütülmekte, neredeyse bütünüyle kamu kurumlarınca sağlanmaktadır, özel sektörün bu konuda yürüttüğü AR-GE çalışmaları yok denecek kadar az düzeydedir.

## **Çözüm Önerileri**

Sanayinin, Tübitak-Üniversite ve Kamu Araştırma kuruluşlarıyla işbirlikleri özendirilmeli ve geliştirilmeli

## **Hedefler**

1. Sektörün sorunlarına yönelik ortak Ar-Ge faaliyetlerini arttırmak,
2. Teknoloji ve yenilik transferlerini gerçekleştirmek.

## **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. İşbirliğini geliştirmeye yönelik toplantı ve organizasyonlar yapılması (Ticaret Sanayi Odaları, Üretici Birlikleri, GTHB),
2. Proje hazırlama eğitimleri düzenlenmesi (Araştırma Kuruluşları, Üniversiteler, Kalkınma Ajansları, ABİGEM’ ler),
3. İşbirliklerini teşvik edici destekler ve muafiyetler sağlanması (Maliye Bakanlığı, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, GTHB, TAPDK),
4. Ulusal ve uluslararası projelerin hayata geçirilmesi (Şarap Firmaları, Araştırma Kuruluşları, Üniversiteler).

## **Sorun**

### ***Şarap sektöründeki kayıt dışı üretim.***

Kayıt dışı üretim ve pazarlama sektördeki en önemli problemler arasında yer almakta, diğer şarap üreticisi ülkelere oranla yüksek vergi oranları, kurumlar arası koordinasyon ve denetim eksiklikleri bu durumun başlıca sebepleri olarak sayılmaktadır. Bandrol uygulaması sektörün kayıt altına alınması açısından olumlu sonuçlar vermiş ancak tek başına çözüm olması da mümkün görünmemektedir.

## **Çözüm Önerileri**

Tüm üretim kayıt altına alınmalı

## **Hedefler**

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Vergi düzenlemesi/iyileştirmesi yapılması (Maliye Bakanlığı),
2. Etkin denetim ve caydırıcı yasal düzenlemeler yapılması (GTHB, TAPDK, Maliye Bakanlığı, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı)
3. Kayıtlı üretimi teşvik edici uygulamalar (GTHB, TAPDK, Maliye Bakanlığı, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı),
4. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, TAPDK gibi kurumlar arasındaki koordinasyonun sağlanması.

## Sorun

### ***TGK Şarap Tebliğinin AB ye tam uyumlu çıkarılamaması.***

Bu konuda gerekli alt yapı çalışmaları niteliğinde olan; üretim potansiyeline ilişkin olarak bağların kayıt altına alınması, dikim hakları sisteminin kurulup kontrol altına alınması, kalite şaraplara ilişkin olarak belirli bölgelerin ve bu bölgelere ait kuralların belirlenmesi, etiketlemede ülkemize özel ifadeler ve bölge isimlerinin belirlenmesi çalışmalarının öncelikli olarak yapılması gerekmektedir.

## Çözüm Önerileri

Bağ alanlarının sınıflandırılması

## Hedefler

AB ye tam uyumlu şarap mevzuatının çıkarılması

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Öncelikli bağ alanlarının belirlenmesi (Araştırma Kuruluşları, Üniversitelerin ilgili bölümleri)
2. TGK Şarap tebliğinin tam uyum hedefiyle revize edilmesi (GTHB Gıda ve Kontrol Gen. Müd.).

## Sorun

### ***Üzüm orjinli fonksiyonel ve tıbbi ürünlerin ithal edilmesi.***

Üzüm gen kaynağı ve yaş üzüm üretimi bakımından dünyanın önde gelen ülkelerinden biri konumunda olmamıza rağmen bugün piyasada ticarete konu olan üzüm orjinli ekstrakt, kapsül veya drog formundaki ürünlerin hemen hepsinin yurtdışından ithal ediliyor olması ülke ekonomisi ve ürün güvenirliliği açısından bir dezavantaj teşkil etmektedir.

## Çözüm Önerileri

Üzümden fonksiyonel ve tıbbi ürün üretim sanayinin gelişmesi sağlanmalı

## Hedefler

İthal eden değil, üreten ve ihraç eden Türkiye

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Üretim tesisi kurulumuna destek ve teşvik olunması (KOSGEB, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı),
2. Üzüm genetik kaynaklarının fonksiyonel özellikler/maddeler yönünden taranması (Araştırma Kuruluşları, Üniversiteler).

## Sorun

***Üzümün gıda sanayinde değerlendirme oranının düşük olması,***

Özellikle Fransa, ABD, İtalya, İspanya gibi gelişmiş dünya bağcı ülkelerinde üzüm katma değeri yüksek ürünlere işlenir ve üzümünden elde edilen gıdalar ile ilgili sanayi de oldukça gelişmiş durumdadır. Ülkemizde ise sofralık ve kurutmalık değerlendirme dışında son yıllarda pekmez, şarap ve alkollü içki sektöründe bir canlılık görülse de diğer değerlendirme şekilleri ve ilgili sanayi ne yazık ki yeterince gelişmemiş olup böylesine büyük bir potansiyelden yeterince yararlanılamamaktadır. Bu nedenle ülkemizde alternatif değerlendirme yöntemleri üzerinde durulmalı ve bununla ilgili sanayi desteklenmeli ve geliştirilmelidir.

## Çözüm Önerileri

1. Üzüm gıda sanayinde çeşitli tekniklerle işlenerek ürün çeşitliliği artırılmalı,
2. Üzümün katma değeri yüksek gıda ürünlerine dönüştürülmesi teşvik edilmeli,
3. Tüketicinin üzümün sağlık üzerine etkileri konusunda bilinçlendirilip tüketimin artması sağlanmalı.

## Hedefler

Yaş üzümün maksimum düzeyde gıda sanayinde işlenmesi

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Üzüm ürünleri işleme sanayinin geliştirilmesi (üzüm suyu, pekmez, sirke, geleneksel ürünler),
2. Tüketicilerin bilinçlendirilmesi (GTHB, Sağlık Bakanlığı, TARİŞ)
3. Katma değeri yüksek farklı ürünler üretilmesinin sağlanması için sanayicilere teşvik ve destekler verilmesi (GTHB Kırsal Kalkınma Hibe Proj., KOSGEB, Kalkınma Ajansları)
4. Ürün tanıtım gruplarının oluşturulması (Özel sektör işletmeleri, Ekonomi Bakanlığı, GTHB, TARİŞ).

## Sorun

1. ***Geleneksel ürünler üreten işletmelerin küçük ve rekabet güçlerinin zayıf olması,***
2. ***Geleneksel üzüm ürünlerimizin dış pazarlarda yer alamaması.***

Geleneksel gıdaların üretimi daha çok hammaddenin üretildiği yerdeki sanayi bölgesinde yoğun olarak bulunan yerel, küçük veya orta ölçekli işletmeler tarafından yapılmaktadır. Bununla birlikte bu ürünlerin pazarlanmasında etkin bir yapı mevcut değildir.

### **Çözüm Önerileri**

1. İşletmeler modernize edilmeli, altyapıları güçlendirilmeli ve standartlara uyumu sağlanmalı,
2. Geleneksel ürünlerin kalite normları belirlenmeli, kodeks tebliğ ve ürün standardı çalışmaları tamamlanmalı,
3. Pekmez, pestil, köfter, bastık, bulama, hardaliye, salamura asma yaprağı gibi alanlarda lokalden uluslararası pazara arz sağlanmalı,
4. Kalite ve paketleme yönüyle çalışmalar yapıp reklam kampanyaları ile tanıtımları yapılmalı.

### **Hedefler**

1. Geleneksel ürünlerde, üretimden tüketime gıda güvenilirliğini sağlamak,
2. Geleneksel ürünlerin markalaşmasını sağlamak,
3. Geleneksel üzüm ürünleri ihracatını arttırmak.

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Geleneksel ürün üreten firmaların desteklenmesi-teşvik edilmesi, Kalkınma ajansı, İl Özel İdare gibi kamu kuruluşlarınca üretim yerlerine destekler verilmesi,
2. Bu iş yerlerinin kayıt altına alınması, teknik ve hijyenik normların geliştirilmesi, endüstriyel üretime geçişlerinin sağlanması (GTHB İl Müdürlükleri),
3. Bu ürünlerde ambalajlama, depolama ve raf ömrünü uzatacak Ar-Ge ve üretim çalışmalarının desteklenmesi (TÜBİTAK, GTHB TAGEM, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı),
4. Çevre dostu, gelenekseli hatırlatan, geleneksel ürünlere uygun ambalaj geliştirme projelerine destek verilmesi (KOSGEB, TÜBİTAK, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Kalkınma Ajansı Destekleri),
5. Markalaşma ve coğrafi işaret çalışmalarına öncelik verilmesi (Ticaret Sanayi Odaları, Yerel Yönetimler, GTHB İl ve İlçe Müdürlükleri),
6. Benchmarking gibi yerel markalaşma teşvik edilmeli (Ekonomi Bakanlığı, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent Enstitüsü).

### **Sorun**

#### ***Geleneksel ürünlerde üretim ve kalite standardizasyonun olmaması***

Tüketicilerin gıda kalite değerlendirmesinde tat ve sağlık en önemli ölçüt olarak dikkate alınmakta ve geleneksel özelliği garanti edilmiş ve ticaret markası olan geleneksel ürünler, başta gelişmiş AB ülkeleri olmak üzere, birçok ülkede önemli hale gelmiştir. Türkiye'de geleneksel gıdalarla ilgili başarılı bir uygulamanın var olduğunu söylemek güçtür. Özellikle işletme ölçeklerinin küçüklüğü, üreticilerin ve firmaların örgütlenmesinin zayıflığı, bu ürünlerin üretimine yönelik yeterli teşviklerin olmaması, tüketici geliri ve tüketici bilincinin yetersizliği, ürünlerin dökme olarak pazarlanması vb. konular geleneksel ürünlerin üretim ve



kalite standardizasyonun sağlanabilmesinin önündeki başlıca engeller olarak karşımıza çıkmaktadır.

### **Çözüm Önerileri**

1. Mevzuat düzenlemelerinin yapılması,
2. Kalite parametrelerinin belirlenmesi

### **Hedefler**

Geleneksel ürünleri katma değeri yüksek ürünler haline getirmek

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

Ürün standartlarının çıkarılması (GTHB Gıda ve Kontrol Gen. Müd.).

### **Sorun**

#### ***Geleneksel ürünlerde yapılan taklit ve tağşişler***

Gıda üretim teknolojisinin gelişmiş olmasına ve hammadde bakımından her hangi bir sorun olmamasına rağmen günümüzde doğal kaliteli üretim yapan işletmelerin yanı sıra sahte ve hileli üretim yapan birçok işletme de mevcuttur. Burada standart dışı katkı maddesi kullanmaktan çok, kâr elde etmek amaçlı düşük maliyetli ürün üretilmektedir. Özellikle maliyet girdilerinin yüksekliği ve ürün standartlarının belirlenmemiş olması, geleneksel ürünleri taklit ve tağşişe açık bir ürün haline getirmektedir.

### **Çözüm Önerileri**

1. Ürün standartları ve kodeks kriterleri belirlenmeli,
2. Etkin denetim, caydırıcı cezalar uygulanmalı.

### **Hedefler**

Güvenilir geleneksel ürünler

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Hızlı, güvenilir analiz metotlarının geliştirilmesi (GTHB Gıda Kont. Lab.),
2. Markalaşma ve coğrafi işaret çalışmalarının tamamlanması (Ticaret Sanayi Odaları, Yerel Yönetimler, Üretici Örgütleri).

### **Sorun**

#### ***Geleneksel ürünlerin hijyenik olmayan şartlarda üretilmesi***

Türkiye’de geleneksel gıdaların üretim ve pazarlanması sırasında geleneksel yöntemler ve hijyenik koşulların yeterli olmaması, bu ürünlerin depolama ve raf ömrünün kısa olmasına neden olmaktadır. Geleneksel olsun veya olmasın tüm gıda maddelerinin uygun işleme ve ambalajlama yapılarak tüketime sunulması zorunluluk arz etmektedir.

## Çözüm Önerileri

Geleneksel ürünler için modern yöntem ve süreçler geliştirilmeli

## Hedefler

Geleneksel ürünleri hijyenik koşullarda üretmek

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Üreticilere yönelik eğitimlerin düzenlenmesi (GTHB İl Müdürlükleri),
2. Geleneksel üretim yapan üreticilerin desteklenmesi (GTHB Kırsal Kalkınma Proj. Hibeleri, KOSGEB, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
3. İş yerlerinin kayıt altına alınması, teknik ve hijyenik normlara uygun üretime geçişlerinin sağlanması (GTHB İl Müdürlükleri, Belediyeler).

## Sorun

***Pekmez üretiminde kalite sorunları ve özellikle pekmez çeşitleri ile ilgili kalite kriterlerinin belirlenmemiş olması.***

Pekmezde kalite kriterlerinin detaylı olarak ortaya konulması ve yapılabilecek taklit ve taşışların tespit edilebilmesi için pekmezlerin doğal bileşim unsurlarına ait değişim sınırlarının belirlenmesi gerekmektedir. Üzüm cinslerinden gelen farklılıklar sebebi ile üzüm pekmezinin bazı parametrelerinde Türk Gıda Kodeksi Üzüm pekmezi tebliği limitleri dışında değerler saptandığı bilinmektedir.  $\delta^{13}C$  (delta karbon 13) analizi ile pekmezin içerdiği karbonhidratların kaynağı incelenerek içerisinde pekmez taşışında sıklıkla kullanılan şeker kamışı ve mısır gibi bitki ekstraktlarının bulunup bulunmadığı anlaşılabilmektedir. Bunun dışında üzüm pekmezi tebliğinde fruktoz/glukoz oranının (sıvı pekmez için) 0,9 ile 1,1 aralığında olması istenmektedir. Ancak yapılan çalışmalarla bu oranın birçok faktöre bağlı olduğu ve depolama boyunca değişebileceği düşünülmektedir. Ayrıca üzüm pekmezine farklı meyvelerden elde edilen ekstraktların düşük oranlarda katılmasıyla f/g ve  $\delta^{13}C$  değerleri belirlenen limitlere uyabilmekte ve hilelerin saptanmasında kısmen yeterli olamamaktadır. Bu sebeple dürüst üreticinin pekmezi ile taklit ve taşış yapılmış pekmezlerin ayırt edilmesinde zorluklar ortaya çıkmaktadır.

## Çözüm Önerileri

1. Araştırma projeleri kapsamında konu incelenerek, kalite kriterleri belirlenmeli,
2. Kodeks standartları taklit ve taşış belirleyici parametreler ile güncellenmeli.

## Hedefler

Gıda güvenliği garanti altına alınmış, taklit ve taşışın olmadığı pekmez üretimi

## Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Pekmez üretimi yatırımlarının geliştirilmesi (GTHB Kırsal Kalkınma Proj. Hibeleri, KOSGEB, Kalkınma Ajansı Projeleri, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
2. Oluşturulacak çalışma grupları ve araştırma projeleriyle konulara açıklık getirilmesi(GTHB Gıda ve Kontrol Gen. Müd., Araştırma Kuruluşları, Üniversiteler)
3. Kodeks ürün tebliği çalışmalarının tamamlanması(GTHB Gıda ve Kontrol Gen. Müd.)
4. Sektörde markalaşmanın teşvik edilmesi ve yaygınlaştırılması(Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Ticaret Sanayi Odaları, KOSGEB).

## **Sorun**

### ***Meyve suyuna işlenen üzüm miktarının çok az olması,***

Üzüm, dünyada yaygın olarak meyve suyuna işlenen meyvelerden birisidir. Ülkemizde meyve suyuna işlenen meyveler arasında üretimi en fazla olan meyve üzüm olmasına, geniş bir bağ alanı ve yüksek bir yaş üzüm üretimi potansiyeline sahip olmamıza rağmen meyve suyuna işlenen üzüm miktarının az bir oranda kaldığı görülür. Meyve suyu sanayi içerisinde üzüm suyunun payı %2 gibi çok düşük bir orana sahiptir. Ülkemizde üretilen şıralık-şaraplık üzüm miktarı yaklaşık 460 bin ton iken, bunun meyve suyuna işlenen miktarı ise 18 bin ton civarındadır (TÜİK ve MEYED verileri). Bir başka ifade ile ülkemizde üretilen şıralık-şaraplık yaş üzümün yalnızca % 4' ü meyve suyuna işlenmiştir. Üretilen yaş üzüm miktarı göz önüne alındığında meyve suyuna işlenen miktar oldukça düşük düzeylerde.

## **Çözüm Önerileri**

Üzüm suyu iç pazar tüketimi ve ihracatı arttırılmalı

## **Hedefler**

Üretilen şıralık-şaraplık yaş üzümün % 8 ini meyve suyuna işlemek

## **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Tüketicilere üzüm suyunun ve faydalarının tanıtımı, PR çalışmaları yapılması (Meyve suyu işletmeleri, Ekonomi Bakanlığı, GTHB, MEYED),
2. Üzüm suyu üretim tesisleri kurulması için teşvik verilmesi (GTHB Kırsal Kalkınma Proj. Hibeleri, Kalkınma Ajansı Projeleri, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, KOSGEB),
3. Doğal tatlandırıcı niteliğinde konsantre üzüm suyu üretimi(Meyve suyu işletmeleri).

## **Sorun**

### ***Taze ve salamuralık yaprak üretimine yönelik özel yetiştirme tekniklerinin olmaması***

Ülkemizde henüz sadece salamuralık yaprak üretimine yönelik bağ tesisi mevcut değildir. Salamuralık yaprak üretimi yapılan bağların büyük bir kısmında hem üzüm hem de yaprak

değerlendirilmektedir. Bu durum her iki üründe de verim ve kalite sorunları yaşanmasına neden olmaktadır. Hastalık ve zararlılarla mücadele tamamen üzüm üretimine göre planlanmakta ve uygulanmakta, bu durum salamuralık yaprakta kalıntı sorunu yaşanmasına neden olmaktadır. Aşırı yaprak toplama üzüm kalitesini düşürdüğü gibi, asmanın sürgünlerinin yeterince besin maddesi depolamadan kışa girmesine de neden olmaktadır. Yoğun yaprak ve üzüm üretimi aynı zamanda asmanın ekonomik ömrünü de kısaltmaktadır.

### **Çözüm Önerileri**

Taze ve salamuralık yaprak üretimine yönelik özel yetiştirme teknikleri geliştirilmeli

### **Hedefler**

Üstün kaliteli yaprak üretimi ile ülke ekonomisine, ihracat ürünü olarak, pozitif katkı sağlamak

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Üniversitelerin ve Araştırma Enstitülerinin ilgili birimlerinin bu konuda çalışma yapması,
2. Yaprak üretimine yönelik bağların kurulmasının teşvik edilmesi.

### **Sorun**

#### ***Yemeklik asma yapraklarında pestisit kalıntı problemi,***

Salamuralık yaprak toplanan bağlarda, hastalık ve zararlılarla mücadele tamamen üzüm üretimine göre planlanmakta ve uygulanmakta, olduğundan bu durum salamuralık yaprakta kalıntı sorunu yaşanmasına neden olmaktadır. Asma yapraklarındaki bakır, kükürt ve kimyasal ilaç kalıntıları ürünün pazarlamasında sık sık sorun yaşanmasına sebep olmaktadır. Dış Ticarete uluslar arası limitlerin üzerinde çıkan kalıntı düzeyleri, asma yaprağı ihracatını olumsuz etkilemektedir.

### **Çözüm Önerileri**

1. Salamuralık/yemeklik asma yaprağı üretim modeli geliştirilmeli,
2. Konu ile ilgili üreticiler bilinçlendirilmeli.

### **Hedefler**

Yemeklik asma yaprağı üretiminde gıda güvenliğini sağlamak

### **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Üretim modeline yönelik örnek-pilot çalışmalar yapılması(GTHB İl Müdürlükleri, Araştırma Kuruluşları, Üretici Birlikleri, TARİŞ)

2. Yaprak hasadına yakın yapılacak ilaçlamalarda sistemik olmayan ilaçların kullanımı ve özellikle kültürel işlemlere öncelik verilmesi konusunda üreticilerin eğitilmesi(GTHB İl Müdürlükleri, Araştırma Kuruluşları, Ziraat Odaları).

## **Sorun**

### ***Üzüm işleme sanayi (şarap, pekmez, üzüm suyu, sirke, vb.) artıklarının değerlendirilmemesi.***

Üzümün gıda sanayinde işlenmesi açığa çıkan salkım, çekirdek veya cibre türü atıklar çöpe atılmasının ve hayvan yemi olarak değerlendirilmesinin dışında neredeyse hiçbir kullanım alanına sahip değildir. Her geçen gün artan çevre sorunlarıyla ilgili olarak bu atıkların değerlendirilmesi ve içerdiği değerli bileşenlerin geri kazanılması önem kazanmaktadır. Özellikle posadaki üzüm çekirdeği ihtiva ettiği antioksidan maddeler nedeniyle; doğal gıda katkısı, ilaç ve kozmetik sanayi hammaddesi olarak değerlendirilebilmektedir.

## **Çözüm Önerileri**

1. Üzüm ürünleri sanayi artıkları özelliklerine göre ekonomiye yeniden kazandırılmalı,
2. Üreticilerin bilinçlendirilip, artıkların toplanarak farklı yararlı ürünlere dönüştürülmesi sağlanmalı.

## **Hedefler**

1. Artıklardan yararlı ürünler elde etmek,
2. Çevre kirliliğini önlemek

## **Yapılması Gereken Faaliyetler**

1. Üreticilerin bilinçlendirilmesine yönelik eğitimler (Üretici Birlikleri, Üniversiteler, Kamu Araştırma Kuruluşları),
2. Artıkları değerlendirilmesine yönelik yeni teknolojilerin ve ürünlerin araştırılması (Üniversiteler, TÜBİTAK ve Diğer Araştırma Kuruluşları),
3. Şarap, pekmez, üzüm suyu üretiminin yoğunlukla yapıldığı yerlerde cibre/posa işleme-değerlendirme tesislerinin kurulması (Yerel Yönetimler, Sanayi ve Ticaret Odaları).

## **Sorun**

### ***Ürün işleme sektöründe ihtiyaç duyulan kalifiye insan kaynakları ve profesyonel yönetim düzeninin karşılanamaması***

İmalat sanayinin birçok alt sektöründe görülen kalifiye işgücü eksikliği, başta şarap işletmeleri olmak üzere genel olarak üzümü hammadde olarak işleyen ürün işleme sektöründe de hat safhada bulunmaktadır. Üzümü işlerken, mekanik, elektronik ve pnömatik özellikleri bir arada olan makine ve ekipmanların kullanımı, bunun yanında hijyen ve gıda güvenliği açısından üretimde gösterilmesi gereken dikkat ve teknik bilgi, kalifiye işgücü gereksinimini doğuran başlıca faktörlerdir. Sektörün yoğunlaştığı bağ bölgelerinde özellikle küçük şehir ve ilçelerde kalifiye eleman sıkıntısı büyük bir sorun olarak değerlendirilmesi gereken bir konudur. Bu sorunun giderilmesine yönelik olarak mesleki eğitim kurslarının açılması, bu

anlamda üniversite-sektör işbirliği çerçevesinde ürün işleme sektöründe çalışanların daha eğitilmiş olmaları sağlanmalıdır.

### Çözüm Önerileri

1. Mesleki eğitim politikaları oluşturulmalı,
2. Meslek örgütleri, sanayi temsilcileri kamu ve üniversite temsilcilerinin katılımıyla çalışma ve düzenlemeler yapmalı.

### Hedefler

Mesleki eğitim altyapısını tamamlamış ve profesyonel yönetim sisteminin olduğu bir sektör

### Yapılması Gereken Faaliyetler

1. Profesyonel yönetim modelinin tercih edilmesi ve teknik personel istihdamının sağlanması (Özel Sektör Firmaları)
2. Sektör paydaşlarının bir araya gelmesiyle çalışma grupları kurulması (Üniversiteler, GTHB Araştırma Kuruluşları, Sanayi ve Ticaret Odaları, İlgili İşletmeciler Birlikleri ve Meslek Odaları),
3. Yurtdışındaki eğitim müfredatının incelenerek, ihtiyaç duyulan konularda etkili eğitim planları oluşturulması(Milli Eğitim Bakanlığı)
4. Üniversitelerde (4 yıllık) önoloji (şarap bilimi) bölümlerinin kurulması (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı),
5. İşletme yönetim çalışmalarının desteklenmesi (Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı)
6. Bağcılık ve ürün işleme teknolojileri konusunda açılacak kurslarla kalifiye eleman yetiştirilmesi (Milli Eğitim Bakanlığı, GTHB Araştırma Kuruluşları ve İl Müdürlükleri, İŞKUR, Sanayi ve Ticaret Odaları).

### 5.3. Üzüm ve Üzüm Ürünleri Pazarlaması Bakımından Sorunlar, Çözüm Önerileri, Hedefler ve Yapılması Gerekenler

#### **Sorun;**

***Çeşit seçiminde üreticilerin rasyonel kararlar alamaması pazarlamanın etkinliğini düşürmektedir.***

Üzüm üreticileri, yeni bağ tesislerinde “Hangi çeşitten üretmeliyim? Sofralık mı? Şaraplık mı? şeklindeki sorulara komşu, köylüsü vb. çevresindeki üreticilere hatta başka bölgelerde performansı iyi olan çeşitleri kullanabilmektedir. Bu durum ise çeşitlerin ekolojik uyum sorunlarını ortaya çıkarmaktadır. Örneğin; şaraplık çeşitlerden Boğazkere, Öküzgözü, Kalecik Karası çeşitlerinin orjinlerinden farklı yerlerde yetiştirilmeleri ile üründe yaşanan kalite problemleri pazarlanamamasına yol açmaktadır. Yine bir bölgede çok iyi performans

gösteren Sofralık Red Globe çeşidinin duyan bir üretici hemen bunu kendi yöresinde yetiştirmek amacıyla tesis ettiği bağlarda üzümün iyi renklenememesi nedeniyle pazarlanamama yada düşük fiyatla pazarlanma durumunda kalıyor.

**Cözüm Önerileri;**

1. Üretim planlaması yapılmalı ve yeni çeşitlerin kullanımı illerdeki Bağcılık Komisyonları tavsiyesi ile gerçekleşmeli,
2. Pazar istekleri ve tüketici tercihleri belirlenmeli
3. Etkin çalışan üretici organizasyonları kurulmalı
4. GTH Bakanlığının bu konuda aktif rol alıp yönlendirici olması (Bölgeye uygun standart ve yeni çeşitlerin desteklenmesi ve teşvik edilmesi)

**Hedefler;**

1. Üretim planlamasının 2018 yılı sonuna kadar tamamlanması

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Tekirdağ ve Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonları olmak üzere Araştırma kuruluşları ve üniversitelerin pazar araştırmaları yapılması,
2. Yine Araştırma kuruluşlarında yeni çeşitlerin yörelere adaptasyonlarını ve performanslarını ortaya koyacak Araştırma çalışmalarının yapılması(Agro ekolojik zonların belirlenerek buna uygun tavsiyelerin yapılması),
3. Üreticiler pazar standartları, pazar araştırmaları ve tüketici tercihleri hakkında bilgilendirilmeli yayım teşkilatı(GTHB İl Md.) ve illerdeki Bağcılık Komisyonları aracılığıyla bilgilendirilmesi

**Sorun;**

***Özellikle şaraplık üzüm fiyatlarının oluşumunda üreticilerin etkin olmaması ve fiyat istikrarsızlığı***

Üreticiler üzümünü alıp işleyen ve girdi temin edenler üreticilere göre az sayıda ve örgütlenmemiş durumdadır. Ürün arzında ve girdi satın almada üreticiler, karşılarındaki bu güçlü yapı karşısında pazar koşullarına teslim olmaktadır. Şaraplık üzüm alan kişi ve kuruluşlar alımlarda çeşitler bakımından seçici davranmaktadır. Siyah çeşitleri kolaylıkla alıcı bulurken beyaz çeşitler güçlükle ve düşük fiyatla alıcı bulmaktadır. Özellikle şaraplık üzüm alımlarında aynı çeşitteki tüm üzümlere aynı fiyat verilirken bu çeşitlerde kalite farklılığına dikkat edilmemektedir. Özetle; şaraplık üzüm üreticileri etkileyemediği oligopol bir piyasa düzeni içerisinde oluşan fiyat ve pazarlama gibi konularda ekonomik sorunlar

yaşamaktadır (Anonim, 2012).

**Cözüm Önerileri;**

1. Üretici örgütlerinin etkin çalışması
2. Üzüm üreticilerine ait örgütlerin şarap aynı zamanda şarap işleme tesislerine sahip olması(Entegre İşletme )
3. Şarap yanında diğer işleme sanayi gelişimi ile rekabet ortamı yaratmak

**Hedefler;**

1. Fiyat istikrarını sağlamak,
2. Sektörde üzüm fiyatları oluşumunda üretici görüşlerini yansıtan bir yapıya kavuşmak

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Üretici örgütlerinin etkin faaliyetini sağlamak,
2. Fiyat oluşumunda üretici lehine politika geliştirmek, kamuoyu oluşturmak (Sivil toplum kuruluşlarının, üretici örgütlerinin faal olması, Tarım Reformu Genele Müdürlüğünce hazırlanacak mevzuatlarda üreticilerin korunmasını sağlamak)

**Sorun;**

*Üzüm ve üzüm ürünleri pazarlamasında gerek üzüm fiyatlarının oluşumunda gerekse üreticilerin ihtiyacı olan gübre, ilaç, bağ direği, teli vb. girdilerin temininde gerekse de istihdamda faydalanabilecekleri üretici örgütlenmeleri yetersiz, var olanlar ise etkili değildir.*

Bazı AB ülkelerinde şarapçılık kooperatiflerine ait bilgiler **Çıkmın ve Nergis'in 1999'da** gerçekleştirdiği çalışmada **Fransa'da;** 163.153 ortağı bulunan 1.168 kooperatifte 7.184 kişi istihdam edilmekte ve kooperatiflerin 26 şarap fabrikası bulunmaktadır (1995). Kooperatiflerin pazar payı %60'tır (1992). **İtalya'da;** 303.632 ortağı bulunan 694 kooperatifte 6.360 kişi istihdam edilmektedir (1995). Pazar payı %40'tır (1994). **Portekiz'de;** 60. 000 şarap üreticisinin üye olduğu 64 Kooperatif 3 adet üst birlik şeklinde örgütlenmiş ve pazar payı % 50'dir (1994). **İspanya'da;** 215.000 ortağı bulunan 718 şarapçılık kooperatifinin pazar payı %70'tir. **Yunanistan'da;** Kooperatifler 64 adet şarap işleme ve 5 adet kuru üzüm işleme ünitesine sahip ve pazar payları %30-40 arasındadır (1992). Ülkemizde ise bu oranın 1999 yılı itibariyle yaklaşık % 2,8 dolaylarında olduğu



belirtilmektedir(Mülayim, 2003). **Üzüm Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (TARİŞ)** kısmen kuru üzümde etkili iken, şarap sektöründe yine kısmen etkili olan **Üzüm ve Mamulleri Tarım Satış Kooperatifi Birlikleri(TASKOBİRLİK)** 2008 yılından itibaren gayri faal durumdadır.

**Cözüm Önerileri;**

1.Kooperatif, birlik, şirket vb. üretici organizasyonlarının birim ve üst örgütlerinin kurulmalı, mevcutların daha etkin faaliyet göstermesi için gerekli ortam oluşturulmalıdır.

2.Uygulamaya dönük kararların örgütler tarafından alınması sağlanmalıdır.

**Hedefler;**

1.Üretici örgütlerinin bağ bölgelerinde gerek sayısal gerekse etkin olarak çalışma ortamı 2016 yılı sonu itibariyle sağlanmalıdır.

2. Üretici örgütlerinin pazar payının %2,8'den %10'a çıkarılmalıdır.

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1.Üreticilere bağıcılık ve ilgili sektörlerde örgütlenmelerin avantajları konusunda eğitim çalışmaları (GTHB İl Müdürlükleri ) düzenlenmelidir.

2.Üretici örgütlenmesinin devlet (GTHB Tarım Reformu Genel Müdürlüğü) tarafından desteklenmeli ve teşvik edilmelidir(Üretici örgütlerinde teknik eleman bulundurma desteği ve teşviki, üretici örgütlerine pazar desteği, önceliği, örgüt aracılığı ile pazara arza prim desteği vb.).

3.Üretici örgütlerine finansman desteği sağlanmalıdır (Tarım Reformu Gn. Müd.).

4.Başarılı örgüt hikâyeleri eğitim toplantılarında aktarılmalıdır (GTHB İl Müd. ).

**Sorun;**

***Pazar ölçeğinin altında üretimin bulunması ve üretim alanlarının küçük ve dağınık olması sonucu birim üretim maliyetlerinin yüksek olması ürün fiyatlarını yukarı taşıyarak pazarlanmasında olumsuzluklara yol açmaktadır. Hatta bazı ürünler pazar ile buluşamamaktadır.***

Ülkemizde her yerleşim biriminde bir Bağlık mevkii ve bu mevkide yerleşim biriminde bir çok ailenin 1-2 da büyüklüğünde bir bağı bulunmaktadır. Bu bağların üzümlerinin önemli bir bölümü ailenin öz tüketim ihtiyacını karşılamakta arta kalan kısmı ise miktarı az bulunduğu için pazarlanamamaktadır. Bu durum potansiyelin etkin kullanılamamasına yol açmaktadır. Yine çevresinde ulaşılabilir bir şarap işletmesi olmayan bir yörede sadece bir üreticinin 10 tondan az bir ürünü şarap işletmeleri ile alınamayıp

Üreticiye bir pazarlama sorunu olarak yansımaktadır. Birçok tarımsal ürün için geçerli olduğu gibi bağcılık yapılan yörelerimizde işletmelerde ortalama parsel büyüklüğü düşük, parseller dağınık ve çok parçalıdır ve bu durumda ürün daha yüksek fiyata mal edilmektedir. Sonuçta retici daha yüksek fiyat beklentisi içerisinde pazarlamada sıkıntılarla karşılaşmaktadır.

#### **m nerileri;**

1. Küçük miktarlarda olan üretimlerin birleştirilerek pazarlanabilir hacme(büyüklüğe) ulaştırılması
2. Yeni bağ tesislerinde pazara yakınlık vb. unsurların dikkate alınmasının sağlanması

#### **Hedefler;**

- 1.Üretici örgütlerinin bağ bölgelerinde gerek sayısal gerekse etkin olarak çalışma ortamı 2016 yılı sonu itibariyle sağlanmalıdır.

#### **Yapılması Gereken Faaliyetler;**

- 1.Üreticilere bağcılık ve ilgili sektörlerde örgütlenmelerin avantajları konusunda eğitim alışmaları (GTHB İl Müdürlükleri ) düzenlenmelidir.
- 2.Üretici örgütlenmesinin devlet (GTHB Tarım Reformu Genel Müdürlüğü) tarafından desteklenmeli ve teşvik edilmelidir(retici örgütlerinde teknik eleman bulundurma desteği ve teşviki, üretici örgütlerine pazar desteği, önceliği, örgüt aracılığı ile pazara arza prim desteği vb.).
- 3.Başarılı rgt hikâyeleri eğitim toplantılarında aktarılmalıdır (GTHB İl Müd. ).

#### **Sorun;**

##### ***Bağcılık potansiyelinin dış pazarlarda kuru üzüm dışında avantaja dönüştürülememesi***

Sofralık, kurutmalık ve şaraplık olarak üç ana değerlendirme olanağı bulunan üzüm son yıllarda üzüm suyuna işlenerek giderek artan bir gelir getirmektedir. Bu değerlendirme şekillerinden kuru üzümde üretimimizin yaklaşık %70'i ihraç edilerek dünyanın en fazla ihracat gelirine sahip ülke konumundayız ve bu üründe rakip ülkelere göre ciddi bir üstünlük sağlamış durumdayız.. Ancak sofralık üzüm üretiminde toplam üretimimizin ancak % 10'unu ihraç ederek bu potansiyeli etkin bir şekilde kullanamamaktayız. şarap ihracatı ise, oldukça düşük olup yılda ortalama 8 milyon dolar olan ihracat gelirlerini artırabilmek Fransa, İşpanya ve İtalya gibi çok güçlü (İhracat gelirleri 3-7 milyar \$) rakip ülkeler ile aynı çeşitlerden üretim yaparak artırabilmek oldukça zordur. Bu yerli kaliteli çeşitler ile şarap pazarına farklı tatlar ile girebilmek ve dış Pazar şarap tüketicilerine hitap edebilmek mümkündür.

### **Cözüm Önerileri;**

1. Sofralık üzüm, şarap ve üzüm suyu ihracatının artırılmasına yönelik uygulamaların gerçekleştirilmesi

2. Üretici örgütlenmelerinin desteklenmesi

3. İhracata yönelik desteklerin sağlanması

4. İhracat kredileri(dış satım iadesi)

### **Hedefler;**

1. 2012 yılına göre 2023 yılında üzüm ve ürünleri ihracat miktarında;%40 artış ile; 2012 yılında toplam 1,34 milyon ton olan üzüm ve ürünleri toplam ihracat miktarını 2,2 milyon tona çıkarmak (Kuru Üzüm; 225 bin tondan -330 bin tona, Sofralık Üzüm; 210 bin tondan -500 bin tona, Şarap; 4 bin tondan - 15 bin tona, Üzüm Suyu; 2,7 bin tondan -5,4 bin tona).

2. 2012 yılında yaklaşık 700 milyon \$ olan toplam ihracat gelirini - 1.2 Milyar \$'a çıkarmak ve en fazla ihracat geliri elde eden dünyanın 7. ülkesi olmak(Kuru Üzüm; 520 milyon \$'dan - 650 milyon \$'a, Sofralık Üzüm; 171 milyon \$'dan – 500 milyon \$'a, Şarap; 8 - 60 milyon \$'a, Üzüm Suyu; 2 - 4 milyon \$'a).

3. Yeni pazarlara ulaşım ve pazar geliştirme

### **Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1.Kuru üzümde; Rusya ve Ukrayna, Sofralık üzümde; Almanya, İngiltere, diğer AB. Ülkeleri ve Arap ülkelerine daha fazla ihracat yapmak için çalışmak ( İhracatçı birlikleri, Dış Ticaret Müsteşarlığı)

2.Kalıntı riskinin önlenmesi eğitimler ve denetim çalışmaları(GTHB İl Müdürlükleri)

3.Reklam ve Tanıtım (Üretici ve ihracatçı birlikleri),

4.İhracata uygun üzüm çeşitlerinin tespiti ve bunların salkım ağırlığı, tane büyüklüğü vb. bakımdan standardizasyonunu sağlayan üretimi arttırmak (Üretici ile ihracatçı arasında sözleşmeli üretimi geliştirerek)

5.Yeni Üzüm çeşitleri kullanımı (Araştırma kuruluşlarında yeni üzüm çeşidi geliştirme ve adaptasyon çalışmalarına destek, GTHB İl Müdürlükleri aracılığıyla yeni üzüm çeşitlerinin benimsenmesini hızlandırmak)

6.Yerli kaliteli çeşitlerden şarapların yapılması (Şarap Üreticileri)

7. Uluslar arası Şarap yarışma ve tanıtımları (Şarap Üreticileri Derneği vb. STK lar)

### **Sorun;**

### **Üzüme, devlet desteğinin yetersiz olması**

Üzüme direkt olarak yada bu ürüne özel bir destekleme politikası uygulanmaktadır. Bağ tesislerinde sertifikalı yada fidan desteği diğer meyvelerde olduğu gibi, kimyevi gübre, mazot, toprak tahlili desteği gibi bir çok ürüne uygulanan dolaylı destekler bulunmaktadır. Fakat buğday, ayçiçeği gibi bazı ürünlerde olduğu gibi ürün bazlı yada fark ödemesi gibi destekler bulunmamaktadır.

#### **Cözüm Önerileri;**

1. Özellikle sanayiye hammadde olan, ihracata söz konusu olan ürünler için Ürün bazlı destek sağlanmalıdır.

#### **Hedefler;**

1. Enaz 5 yıl ürün bazlı destek devam etmelidir.

#### **Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Sanayide işlenerek katma değer oluşturan ve ihracat ürünü olan üzümlere bazı ürünlerde(Buğday, Ayçiçeği vb.)olduğu gibi prim desteği sağlanmalıdır (GTHB)
2. Entegre yetiştiricilik, iyi tarım ve organik tarım ürünlerine özel ve yüksek destek
3. Kuru üzümde depolama yardımı sağlanmalıdır.

### **Sorun;**

***Gerek sofralık gerekse kurutmalık üzümlerin dış pazarlardan ilaç kalıntısı ve standart dışı üretim nedeniyle geri iadesi***

#### **Cözüm Önerileri;**

1. Danışmanlık sisteminin daha etkin bir şekilde devreye sokulması (Üretici Örgütleri)

2. İzlenebilir ve şeffaf üretim sürecinin tesisi (GTHB mevzuatı, Gıda ve
3. Etkin çalışan üretici organizasyonları yaygınlaşmalı
4. Hastalıklara dayanıklı çeşitler geliştirerek ilaçlama ihtiyacının azaltılması
5. Hızlı analiz yöntemleri kullanımı ve laboratuvar sayısının artırılması (akredite lab.)

#### **Hedefler;**

1. En geç 2015 yılı içerisinde kalıntıdan dolayı ürün iadesi olmayan bir sürece girmek

#### **Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Hastalıklara dayanıklı çeşitlerin üretilmesine yönelik ıslah çalışmalarına ağırlık verilmeli (Araştırma Kuruluşları)

2. Eğitim (GTHB İl Müd.),
3. Danışmanlığın yaygınlaştırılması (Tarım Reformu Genel Müd. GTHB İl Müd.)
4. Üretici örgütlenmesinin yaygınlaştırılması (Tarım Reformu Genel Müdürlüğü)
5. İyi tarım uygulamaları (izlenebilir üretim ile güvenilir ürün eldesi) (Üretici Örgütleri)
6. Hallerde kalıntı analizi yapabilmek (Belediyeler)
7. Bağımsız denetçilerin ürünleri kontrol yetkisi (STK)

**Sorun;**

***Üzüm paketlenme ve ambalajlamadaki yetersizlikler***

Özellikle iç pazarlarda üzümler hale tahta kasalar içinde gelişigüzel konulmuş ve tozlu bir şekilde pazara sunulmaktadır.

**Cözüm Önerileri;**

1. Yeni paketlenme evleri kurulması

**Hedefler;**

1. Sofralık üzüm üretim alanlarının hemen hemen hepsinde ambalajlama üniteleri kurulmalıdır.

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Ambalajlama ile ilgili araştırma çalışmaları (Araştırma Kuruluşları)
2. Devlet desteğinin(Kırsal Yatırımları Dest., Kalkınma Ajans Dest., vb.)artırılması yada bu konu için önceliklendirilmesi
3. Üretici Örgütleri bu tesislerin kurulması için girişimlerini artırmalı (Üretici örgütleri)
4. Eğitim çalışmaları (GTHB İl Müd.)

**Sorun;**

***Ürün muhafazası ve taşınmasındaki teknik ve fiziki yetersizlikler***

Soğuk hava depo sayısı Manisa, Bursa, Sakarya vb. illerde yoğunlaşmış ancak, bu depoların yeni teknolojilerle (SO<sub>2</sub> fumigasyonu) donatılması gerekmektedir. Ayrıca ülkemizin diğer sofralık üzüm üreten illerde yeni depoların tesis edilmesi gerekmektedir. Ayrıca ürün taşınmasında soğutmalı konteynır taşımacılığı artmakta ve maliyetleri

oldukça önemli oranda düşürmektedir.

**Cözüm Önerileri;**

1. Mevcut depoların yeni teknolojilerle desteklenmesi
2. Yeni depo tesislerinin kurulması
3. Soğutmalı konteynır taşımacılığının yaygınlaştırılması

**Hedefler;**

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Yeni depo tesisi yada mevcut depoların modernizasyonu ve konteynır kullanımı için devlet desteğinin(Kırsal Yatırımları Dest., Kalkınma Ajans Dest., vb.)artırılması yada bu konu için önceliklendirilmesi
2. Üretici Örgütleri bu tesislerin kurulması ve konteynır temini için girişimlerini artırmalı (Üretici örgütleri)
3. Eğitim çalışmaları (GTHB İl Müd.)

**Sorun;**

***Kaliteli hammadde yetersizliği ve kaliteli nihai ürün eldesine yönelik uygulamaların yetersizliği***

Özellikle şarap piyasasında karşılaşılan bir sorundur. Şarap işletmecisi kaliteli hammadde (üzüm) bulamamaktan şikayetçidirler. Üzüm üreticilerinin alkol oranı/bome oranı vb. kalite kriterlerini önemsemeden üzüm hasatlarını yaptıklarını, üzüm hasadı sonrası uygun olmayan taşıma koşulları ve zamana bakmadan kendilerine beklemiş üzümlerin getirildiğini ifade etmektedirler. Üzüm üreticileri özellikle daha fazla verim alabilmek için kaliteli üzüm üretimini geri plana almaktadırlar.

**Cözüm Önerileri;**

1. Kaliteye yönelik uygulamaların karşılıksız bırakılmaması(Prim vb.)
2. Şaraplık üzümlerin işletmeye nakliyesinin zaman geçirmeden uygun araçlarla yapılması sağlanmalıdır.
3. Şaraplık çeşitlerin kampanya alımların ayrı parsel ürünlerinin karıştırılarak işlenmemesi sağlanmalıdır.

**Hedefler;**

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Sözleşmeli üretim ile bağcı-sanayici işbirliğinin sağlanması (Üreticiler, Üretici

Örgütleri, Şarap İşletmeleri, diğer sanayiciler)

2. Eğitim Çalışması (GTHB İl Müd. lükleri)

**Sorun;**

***Bağ, şarap ve kırsal kesimi doğa, tarih, deniz ve kültür turizm odağında birleştirecek organizasyonların ve girişimlerin yetersizliği***

ABD’de Napa vadisi, İtalya’da Toscano bölgelerinde olduğu gibi ülkemiz bağ bölgelerini turizm ile bütünleştirecek organizasyonlar ülkemizde bulunmamaktadır. Ülkemiz bu bakımından bağıcılık yapılan yöreler ile doğa, tarih, deniz ve kültür turizm potansiyeli alanlara sahip bulunmaktadır.

**Çözüm Önerileri;**

1. Ürgüp(Kapadokya), Denizli(Pamukkale), Tekirdağ ve Şarköy, Manisa(Sardes), Elazığ vb. yörelerde bağ ve şarap vb. ürünlerin turizm potansiyelini destinasyonlar ile entegre etmek,

**Hedefler;**

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Bağ bozumu, festival vb. organizasyonların gelenekselleştirilmesi, desteklenmesi (Yerel yönetimler, STK’lar)
2. Kültür ve Turizm Bakanlığı ile işbirliğinin ve ortak projelerin oluşturulması

**Sorun;**

***Reklam ve tanıtım yetersizliği***

Üzüm ve üzüm ürünleri tüketimi oldukça düşük düzeydedir. Kuru üzüm kişi başına 250g, şarap yine kişi başına 1l ve taze üzüm 1.44 kg/ay(Akbay ve ark.,2008) olarak tüketilmektedir. Özellikle üzümün antioksidan içeriği ile bir çok sağlık sorunlarında önemli kazanımları tüketicilere anlatılarak bilinçlendirilmelidir.

**Çözüm Önerileri;**

1. Üzüm üreten ve özellikle işleyen sanayi müteşşebisleri kümelenme, platform oluşturma vb. yaklaşımları hayata geçirerek ortak hareket etmenin avantajlarından faydalanılmalıdırlar.

2. Kuru üzüm ve şarapta markalaşma ve müşteri memnuniyeti çalışmaları

yapılmalıdır.

**Hedefler;**

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. İç pazara yönelik olarak toplantı vb. organizasyonlar(özellikle kuru üzüm tüketiminin artırılması ve üzüm suyu başta olmak üzere üzüm ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik)
2. Üzüm ve Üzüm ürünleri tanıtım grubu oluşturulması (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Özel sektör işletmeleri)
3. Kuru üzümün gıda sanayinde yaygın kullanımına yönelik işbirlikleri, çalışmalar yapılmalıdır(KOSGEB).
4. Üzümün hallerde çeşit ismi ile işlem görmesinin zorunlu tutulması (Yerel Yönetimler)

**Sorun;**

***Kaliteli, standart ve güvenilir ürün olduğunun belgelendirilmesi ve bu ürünlerin fiyatlandırılmasındaki olumsuzluklar***

İyi tarım ürünü, organik ürün vb. ürüne sertifika alma ücretleri oldukça pahalı olduğu için üreticilerin başvuruları sınırlı olmaktadır. Diğer bir konu iyi tarım ürününe daha yüksek fiyat verilmesi henüz arzu edilen düzeyde değildir.

**Çözüm Önerileri;**

1. İyi tarım, globalgap, eurogap, organik ürün vb. sertifikalandırmanın yaygınlaştırılması
2. Üreticilerin teknik uygulamaları içeren kayıtların tutulmasını sağlamak(Ürün Kimlik Kartı)

**Hedefler;** 2015 yılına kadar sertifikalı ürün miktarını 5 kat artırabilmek

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Sertifika ücretlendirilmesinin makul düzeye çekilmesi (Sertifikasyon Kuruluşları),
2. Teşvik edilmesi (GTHB)

**Sorun;**

***Ürün pazarlamasında zaman zaman aracı, tüccar vb kişilerin güven kaybına yol açan***



***olumsuz örnekleri***

**Cözüm Önerileri;**

1. Üretici Organizasyonları
2. Hallerde pazarlamanın yaygınlaşması

**Hedefler;** 2015 yılına kadar sertifikalı ürün miktarını 5 kat artırabilmek

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Hallerde ürün pazarlaması yaygınlaştırılmalıdır. Üretici örgütlerinin hallerde satış yapabilmesi kolaylaştırılmalıdır(Yerel yönetimler).
2. Sözleşmeli üretimin desteklenmesi (GTHB)

**Sorun;**

***Kuru üzüme ilişkin fiyat istikrarı sağlamak pazarlamada fiyat dalgalanmalarını önlemek için lisanslı depoculuk sistemine geçilememesi***

**Cözüm Önerileri;**

1. 5300 sayılı Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Kanunu içerisinde ayrı olarak kuru üzüm lisanslı depo yönetmeliğinin çıkarılması

**Hedefler;** 2015 yılına bu yönetmeliğin çıkarılması

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Ürün tahlili için laboratuvarların ve altyapılarının tamamlanması (Tariş, Özel sektör)
2. Lisans alacak ürüne ilişkin standartların ortaya konulması (Tariş ve Özel Sektör)

**Sorun;**

***Şaraplık üzümde katma değer artışı sağlayacak şekilde kaliteye yönelik etiketleme olmaması***

**Cözüm Önerileri;**

1. Kaliteli yerel çeşitler için yetiştirme koşullarının belirlendiği bölge sınıflandırmalarının yapılması

**Hedefler;** 2018 yılına bu sınıflamanın yapılması sağlanmalıdır.

**Yapılması Gereken Faaliyetler;**

1. Kadastro çalışmalarının tamamlanarak bağların çeşitler bazında kayıt altına

alınması (GTHB BÜGEM ile Tapu ve Kadastro Genel Müd. İşbirliği)

2. Araştırma kuruluşlarının çeşitlerin kalite sınıflamasını yapması(Tariş ve Özel Sektör)

## 6. DEĞERLENDİRME ve SONUÇLAR

Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu koordinasyonunda ve Trakya Kalkınma Ajansı işbirliğinde düzenlenen, aslında fiilen 15 Nisan günü internet ortamında kullanıma açılan interaktif ortamda ilgili kişi ve kuruluşların görüşlerinin toplanması ile başlayan VİZYON 2023 BAĞCILIK ÇALIŞTAYI 26-27 Haziran 2013 günleri Tekirdağ Ramada Otelde gerçekleştirilen oturumlar ile tamamlandı. İnteraktif ortamda toplamda 55 kişi katılım sağlamış olup, sorunlar, çözüm önerileri, hedefler ve yapılması gerekli faaliyetlerden oluşan formu iletmış ve Vizyon cümlesi oluşturulmasına katkı sağlamıştır.

İki gün süren Çalıştay'ın ilk gününde öncelikle üzüm yetiştiriciliği ve ilgili sektörlerde mevcut durum özetlenmeye ve katılımcılara hatırlatılmaya çalışıldı. Aynı gün öğleden sonra katılımcılar ilgi alanlarına göre üretim, ürün işleme ve pazarlama gruplarına ayrılarak farklı salonlarda GZFT(SWOT) analizleri gerçekleştirmiştir. Bu analizler ile ülkemizin bağcılığında güçlü ve zayıf olduğu yanları ile gelecekte fırsat ve tehdit unsurları belirlenmeye çalışıldı. Günün son çalışması ise, yine gruplarda Türkiye Bağcılığının sorunları ve çözümüne yönelik önerilerin geliştirilmesi, bu konularda bir eylem planına yönelik olarak hedeflerin ve bu hedeflere ulaşmak için faaliyetlerin neler olabileceği ile ilgili olmuştur. 27 Haziran Perşembe günü önceki gün yapılan çalışmaların değerlendirildiği son oturumda katılımcıların tamamının katkıları ile vizyon cümlesi oluşturulmuştur.

VİZYON 2023 BAĞCILIK ÇALIŞTAYI'nda ülkemizde bağcılık yapılan hemen hemen her bölgeden akademisyenler, araştırmacılar, sektörde düzenleme, kontrol ve yayım görevlerini yürüten kamu çalışanları, üzüm üreticileri ve üretici örgütü temsilcileri, meslek odaları ve sivil toplum kuruluşu temsilcileri ile özel sektör temsilcilerinden oluşan 185 katılımcı bir araya geldi. Grup çalışmaları ise toplam 145 katılımcı ile yürütülmüş olup, bu katılımcıların yaklaşık %60'ı üretim grubu, %20'si ürün işleme ve %20'si pazarlama gruplarında yer almışlardır. Grup çalışmalarına katılanların % 60'ı akademisyen ve araştırmacılardan oluşurken üzüm üreticileri % 14; yayımcılar % 7,5; tedarikçiler % 4,2;

fidan üreticileri % 2,7; şarap üreticileri % 2,1; ihracatçılar % 1,5 ve % 8 oranında diğer özel sektör ve sivil toplum kuruluşları temsilcileri olmuştur.

Çalıştay sonuçlarını bağcılık ve ilgili sektör temsilcilerinin dikkatine olan bir bölüm, Çalıştay Sonuç Bildirgesi bölümü ve Cumhuriyetimizin 100. Yılında Türkiye Bağcılığı ve ilgili sektörlerinde varılmak istenilen noktayı ifade eden Vizyon cümlesi olmak üzere üç ana bölüm altında değerlendirmek mümkündür.

### **6.1. Üzüm ile Bağ Olanlara(Paydaşlara) Kısa Bir Özet**

VİZYON 2023 BAĞCILIK ÇALIŞTAYI, Türkiye Bağcılığı ve ilgili sektörlerde Cumhuriyetimizin 100. Yılı için hedefler belirlemeye çalışmıştır. Hedeflere ulaşabilmek için yapılması gerekenlerin önemli bir bölümü birçok defa dile getirilen yani bilinen konuların tekrarı da olsa çalıştay, bu konuları paydaşların katılımı ile tartışılması, sistematik bir düzende ve anlaşılabilir bir formatta kullanıcılara aktarılması bakımından bir fırsat olarak değerlendirmek mümkündür.

Çalıştay ile Türkiye'nin bağcılık bakımından mevcut potansiyelini daha etkin olarak değerlendirebilmek, dünya üzüm ve üzüm ürünleri pazarında kuru üzüm dışında da avantaj sağlayabilmenin yollarını ortaya koymak hedeflenmiştir. Bu hedefe ulaşabilmek için üzüm ve üzümle ilgili herkesin, bütün bileşenlerin yeni bir şeyler yapması gerektiğini tespit etmek, çalıştayın belki de en önemli çıktısı olarak değerlendirilmelidir. Ancak kamu-özel, araştırmacı-yayımcı, üretici-yayımcı, üretici-sanayici, üretici-tüketici, üreten-pazarlayan, iç pazar-dış pazar vb. birçok farklı şekilde kurulabilecek ilişki ve dengelerin her zaman dikkat edilmesi gereken hususlar olduğu unutulmamalıdır..

Çalıştay sonuçlarında bağcılık ve ilgili sektör temsilcileri için teknik, ekonomik, yasal hatta sosyal olarak sınıflanabilen birçok çıkarımlar bulunmaktadır. Bu çıkarımlar, üzüm ile bağı olan herkese (paydaşlara) bir takım görev, işbirliği, yetki kullanımı, destekleyici ve yönlendirici faaliyetler vb. sorumluluklar yüklemektedir. Bu bağlamda, VİZYON 2023 BAĞCILIK ÇALIŞTAYI'nda öne çıkan çıkarımları önemli bazı paydaşlara şu şekilde dağıtmak mümkündür.

#### **Üzüm üreticileri:**

- Modern yetiştirme teknikleri (Yüksek sistem bağcılık, toprak işleme ve mekanizasyon vb.) benimsenmelidir.
- Atadan kalma yetiştirme teknikleri terk edilmelidir.

- Güneydoğu Anadolu Bölgesi (GAP) projesi ile sulamaya açılan alanlarda sofralık üzüm üretimi yapılmalıdır.
- Üretim deseninde yeni çeşitler kullanılmalıdır.
- Sözleşmeli üretim modeli kabul edilmelidir.
- Üreticiler kooperatif, birlik, şirket vb. şekillerde örgütlenerek ekonomik olarak güçlenebilmeli, karar verici mekanizmalar üstünde kamuoyu oluşturabilmeli, üzüm fiyatları oluşumunda söz sahibi olabilmeli, pazarlama ve ürün işleme avantajlarını değerlendirebilmelidir.
- Sertifikalı fidan kullanımı ile üretim ağırlık kazanmalıdır .
- Bitki koruma ve besleme uygulamalarının üründe kalıntı bırakmamasına dikkat etmelidirler.
- Üretim faaliyetlerinde yeterli bilgi ve deneyimi yok ise kesinlikle danışman kullanılmadır.
- Üreticilerin yetiştiricilik esnasında yaptıkları tüm uygulamaları kayıt altına almalıdırlar.
- Üzümün her türlü değerlendirme şekline göre yetiştiriciliğin gereği olan kalite uygulamalarını kesinlikle göz ardı etmemelidirler.
- Bağ tesislerinde klondan gelen ismine doğru ve sağlıklı çoğaltım materyali kullanılmalıdır.
- Yerli kaliteli şaraplık üzüm çeşitlerinin orijinal ekolojileri dışında üretiminde dikkatli olmalıdırlar.
- Taze üzümün taşıması ile ilgili kalite ve miktar kayıplarının önüne geçilebilecek yöntem ve araçların kullanımı sağlanmalıdır.

#### **Ürün İşleme Sanayi:**

- Yerli kaliteli şaraplık çeşitlerin coğrafi işaretlemesi ve sınıflandırılması **kesinlikle** yapılmalıdır.
- Şarap üreticileri AR-GE faaliyetlerine yeterli pay ayırmalı ve bu konudaki araştırma kurumları ve üniversiteler ile işbirliği içerisinde olmalıdırlar.
- Şarap işletmeleri üzümün hasadı ve işletmeye taşınmasında kaliteyi olumsuz etkilemesinin önüne geçecek önlemleri almasına özen göstermelidir.
- Şarap sektörü **kayıt dışı üretime taviz vermemelidir.**
- Şarap sektörü güvenilir ve sağlıklı ürün yönetimi esaslarını **özenle** uygulamalıdır.

- Üzüm suyu üretimi arttırılmalıdır.
- Üzüm ürünleri gıda sanayi etkin atık yönetimini sağlamalıdır.

#### **Araştırmacılar:**

- Hastalıklara dayanıklı asma çeşit ıslahı çalışmaları **öncelikli** olarak yürütülmelidir.
- Özellikle erkenci, geçici, çekirdeksiz, renkli, **yeni çeşit geliştirme çalışmaları devam** etmelidir.
- Avrupa ülkeleri ve ABD'de çalışılan asmada gen transferi ile yoğunlukla Kore, Japonya ve Çin gibi Uzakdoğu ülkelerinde çalışılan poliploidi ıslahı yöntemleri ülkemizde kullanılmalıdır.
- Pazar istekleri ve tüketici tercihleri belirlenmelidir.
- Araştırma Enstitüleri/İstasyonları ile Üniversiteler arasında işbirliği ile yeni projeler yapılması sağlanmalıdır.
- Ülkemiz üzüm yetiştiriciliğinde Agro-ekolojik zonların **öncelikle** tespit edilmelidir.
- Küresel iklim değişikliğinin bağcılık üzerine potansiyel etkileri ve asma ekofizyolojisi ile ilgili araştırma çalışmaları artırılmalıdır.
- Üzüm üreticileri ve üzümü hammadde kabul eden gıda sanayine yönelik yetiştiricilik, üretim, işleme, pazarlama, örgütlenme, mevzuat bilgilendirmeleri vb. her türlü **eğitim** desteği sağlanmalıdır.
- Ülkemizin *Vitis* veritabanını elektronik ortama aktarılmalıdır.
- Üzüm orjinli fonksiyonel (örn. Enoant, Ekstre) ve tıbbi ürünlerin üretimi yönelik her türlü araştırmalar eczacılık, tıp vb. sektörler ile işbirliği halinde yürütülmesi sağlanmalıdır.
- **Araştırma projelerine Tübitak destekleri artırılmalıdır.**

#### **Yayımcılar(GTHB İl Müdürlükleri):**

- Yeni çeşitlerin ve yeni üretim tekniklerinin üzüm üreticilerine benimsetilmesi çalışmalarında bulunulmalı/ağırlık vermeli, Araştırma kuruluşları ile işbirliği **öncelikli** olarak sağlanmalı ve bu konudaki koordinasyon aksatılmamalıdır.
- Hastalık ve Zararlılarla mücadelede tahmin ve erken uyarı sistemlerinden daha yaygın ve etkin olarak kullanılmalıdır.

- Bağcılık yönetmeliği hükümleri **kesinlikle** yerine getirilmelidir.
- Üretim planlaması yapılmalı ve yeni çeşitlerin kullanımı illerdeki Bağcılık Komisyonları tavsiyesi ile gerçekleşmelidir.
- Üretici örgütlenmeleri konusunda aktif destek ve katkı sağlanmalıdır.
- Üreticiler pazar standartları, pazar araştırmaları ve tüketici tercihleri hakkında bilgilendirilmelidir.
- Üreticiler ve üzümü hammadde kabul eden gıda sanayiine yönelik her türlü kaliteli ürün elde etme, etkin ürün işleme, atık yönetimi, sürdürülebilir üretim, vb. **eğitim** desteği sağlanmalıdır.
- Bağ, şarap ve kırsal kesimi doğa, tarih, deniz ve kültür turizm odağında destinasyonlar ile ilgili eğitim, bilgilendirme vb. desteği sağlanmalıdır.
- İllerde bağ bozumu günü, festivali vb. etkinlikler desteklenmelidir.
- Bağımsız laboratuvarlar yaygınlaştırılmalıdır.
- Üzüm ve üzüm ürünlerinin sağlık beslenme içerisinde önemi ve bilinçlendirme konularında eğitimler verilmelidir.
- Geleneksel üzüm ürünlerin global pazarlara bulaşabilecek üretim, işleme ve standardizasyonu sağlanmalıdır.

#### **Devlet (Karar vericiler):**

- Katma değer yaratan ve ülkeye döviz girdisi sağlayan üzüme ürün bazlı(fark ödemesi vb.) destek sağlanmalıdır.
- Üretici örgütlenmesi ile pazarlanan ürün desteği sağlanmalıdır.
- Sertifikalı ve standart fidan desteği **kesinlikle** devam etmelidir.
- Entegre yetiştiricilik, organik bağcılık, iyi tarım, danışmanlık desteği devam etmelidir.
- Üzüm muhafaza, paketlenme ve ambalajlama üniteleri tesis desteği devam etmeli, işletme desteği sağlanmalıdır.
- Asma fidanı üreticileri desteklenmelidir.
- Kuru üzüm depolama yardımı sağlanmalıdır.
- Kuru üzümde **lisanslı depoculuk** yönetmeliği çıkarılmalıdır.
- Şarap sektöründe vergi düzenlemeleri yapılmalıdır.
- Üzüm suyu üretimi desteklenmelidir.

- Üzüm ve üzüm ürünlerinin tüketim kampanyaları ve tanıtım platformları desteklenmelidir.
- Yaş üzüm taşıması ile ilgili kalite ve miktar kayıplarının önüne geçilebilecek soğutmalı taşımacılık (konteyner vb.) desteklenmelidir.
- Pekmez, salamuralık yaprak, hardaliye, köfter, bulama, vb. geleneksel ürünlerin standart ve kaliteli üretimi desteklenerek bu ürünlerin global lezzetlere dönüşmesi faaliyetleri sağlanmalıdır.
- Bağcılıkta sadece ürünün sigortalanabilmesi değil, asmanın (bitki) kendisi, bağ direği vb. destek sistemini de kapsayacak şekilde her türlü doğal afet ve hırsızlık risklerine karşı sigortalayabilmenin önü açılmalıdır.
- Bağcılıkta sigorta uygulamalarında ürüne özel olarak dikkat edilmesi gereken düzenlemeler yapılmalıdır(Sigorta kapsamı, poliçe başlangıç ve bitiş tarihleri) ve bu konuda uzman desteği **kesinlikle** alınmalıdır.
- Bağ, şarap ve kırsal kesimi doğa, tarih, deniz ve kültür turizm odağında birleştirecek organizasyonların ve girişimlerin uygun kredi koşulları ile ve yasal düzenlemeler çıkarılarak desteklenmelidir.
- Üzüm ve üzüm ürünleri üretim ve işleme konularında uzman personel yetiştirecek ön lisans ve lisans düzeyinde eğitim desteklenmeli ve üniversitelerde buna yönelik düzenlemeler yapılmalıdır.

## 6.2. Çalıştay Bildirgesi

Çalıştay sonuç bildirgesi; 1.Üretim için mevcut **POTANSİYELLERİMİZ** ile üretim yaparken göz ardı etmeyeceğimiz **TEMEL DEĞERLERİMİZ**, 2. Öncelikli çözüm bekleyen **SORUNLARIMIZ** ve **ENGELLERİMİZ**, 3. 2023 yılı için **HEDEFLERİMİZ** başlıklarını taşımaktadır.

### ***1. POTANSİYELLERİMİZ ve TEMEL DEĞERLERİMİZ***

**POTANSİYELLERİMİZ** olarak ülkemizin,

- Her türlü üretim amacına(Kurutmalık, sofralık, şıralık/şaraplık) uygun eşsiz ekolojisi,
- Zengin asma genetik kaynakları,
- 5500 yılı aşkın bağcılık kültürü ve
- Deneyimli toplum varlığımız olarak belirlenirken,

**Üzüm ve üzüm ürünleri üretiminde,**

—Doğayı korumak,  
—İzlenebilirlik,  
—Güvenilirlik,  
—Sürdürülebilirlik,  
—İnsan sağlığına katkı sunan ürünler elde etmek ve  
—Geleneksel ürünlerin pazar değerlerini geliştirmek **TEMEL DEĞERLERİMİZ** olarak kabul edilmiştir

## ***II. ÖNCELİKLİ ÇÖZÜM BEKLEYEN SORUNLARIMIZ VE ENGELLERİMİZ***

1. Bağ alanlarının giderek azalması,
2. Sofralık ve kurutmalık amaçlı üretimde verim düşüklüğü,
3. Modern yetiştirme teknikleri kullanımının düşük olması,
4. Agro-ekolojik bağ bölgelerine göre çeşitlerin belirlenmesinde yetersizliklerin bulunması(yetki kullanılamaması vb.),
5. Sultani Çekirdeksiz dışındaki sofralık çeşitlerde ihracat yapılabilecek kapasiteye ulaşamaması,
6. Bağ tesislerinde sağlıklı ve üstün nitelikli çoğaltım materyali kullanımının düşük olması,
7. Kaliteli üzüm yetiştiriciliği uygulamalarının yetersizliği,
8. Üzüm ve üzüm ürünlerinde ilaç kalıntısı ve/veya mikotoksin sorunu,
9. Küresel iklim değişikliğinin bağcılığa etkileri üzerindeki stratejilerin yetersizliği
10. Verimliliği düşük, pazarla buluşamayan üretim yapan ve üzüm fiyatlarının oluşumunda etkisiz bir işletme yapısının olması,
11. Üretici örgütlenmelerinin yetersizliği,
12. Sözleşmeli üretim ve entegre işletme yapısının düşük düzeyde olması,
13. Bağcılığa özel ürün desteğinin olmayışı,
14. Bağcılık Yönetmeliği gereği veri tabanının oluşturulamamış olması, illerdeki komisyonların etkin çalışamaması ve bu yönetmeliğin revizyon gereksinimi,
15. Üzüm ve üzüm ürünlerini turizm ile birleştirerek Agro-turizm, Öno-turizm olanaklarının etkin kullanılamaması(yasal düzenlemelerin yapılması vb.),
16. Üzüm işleme sanayi artıklarının değerlendirilememesi olarak belirlenmiştir.



### III- 2023 YILI İÇİN HEDEFLERİMİZ;

1. Asma fidanı üretim miktarının yılda en az 10 milyon adete çıkarmak,
2. Yılda 5 milyon ton üzüm üretmek,
3. Birim alanda ortalama %30 verim artışı sağlamak,
4. Şarap ve diğer ürünlerde coğrafi işaretleme ve kalite sınıflandırmasını yapmak,
5. İhracat edilen sofralık üzüm miktarının üretime oranını %10'dan %20'ye ve ihraç edilen miktarı 500 bin tona çıkarmak,
6. Kuru üzüm ihracat gelirini %20 artırmak ve dünya liderliğini korumak,
7. Üzüm ve üzüm ürünleri ihracat gelirini 700 milyon \$'dan 1,2 milyar \$'a çıkarmak,
8. Üzüm ve üzüm ürünleri ihracatında dünyanın 7., Avrupa'nın 4. büyük bağcı ülkesi olmak,
9. Bağdan sofraya güvenilir gıda üretimini sağlamak,
10. Üzüm orjinli fonksiyonel ve tıbbi ürünlerin ülkemizde yaygın şekilde üretilmesini sağlamak,
11. Geleneksel üzüm ürünlerinin standardizasyonunu sağlamak ve pazar değerlerini geliştirmek,
12. Türk Gıda Kodeksi şarap tebliğinin AB'ye uyumlu hale getirilmesini sağlamak,
13. Araştırma, yayım ve politika geliştirme amaçlı çalışmalara yön verecek “ **Ulusal Bağcılık Çalışma Grubu** ” oluşturmak olarak belirlenmiştir.

#### 6.3. Vizyon Cümlesi

*Sahip olduğu biyoçeşitliliği etkin kullanan, Ar-Ge faaliyetlerini uygulamaya aktarmış, Gelişmiş örgüt yapısıyla, Üzüm ve üzüm ürünleri ile ulusal ve uluslar arası düzeyde markalaşmış, Dünya pazarlarında kalite, nicelik ve çeşitliliği ile yer edinmiş, Gıda güvenilirliğini daima ön planda tutarak sürdürülebilirliği sağlamış GÜÇLÜ TÜRKİYE BAĞCILIĞI...*

## 7. KATILIMCI LİSTESİ

| SIRA NO | AD SOYADI              | KURUMU                                                                 | SEKTÖRÜ | GRUBU       |
|---------|------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|
| 1       | Dr. Necdet KAPLAN      | Tar. Araş. ve Pol. Genel Müd.lüğü(TAGEM)-Bah. Bit. Araş. Daire Başkanı | Kamu    | Üretim      |
| 2       | Mehmet Gökay ÜSTÜN     | Trakya Kalkınma Ajansı                                                 | KAMU    | Genel       |
| 3       | Prof. Dr. İhsan SOYSAL | Namık Kemal Üniversitesi(NKÜ) Rektör Yardımcısı                        | KAMU    | Genel       |
| 4       | Ahmet İSTANBULLUOĞLU   | NKU Ziraat Fak. Dekanı                                                 | KAMU    | Genel       |
| 5       | Ferya TAŞÇI            | TAGEM-Bahçe Bitkileri Dairesi Bağcılık Koordinatörü                    | Kamu    | Üretim      |
| 6       | Nesrin K. BOZBIYIK     | TAGEM                                                                  | KAMU    | Genel       |
| 7       | Dr. Aygöl ÇAĞDAŞ       | GTH Bak. Strateji Gel. Başkanlığı                                      | KAMU    | Genel       |
| 8       | Mehmet GÜMÜŞ           | TAGEM-Hay. Sağ. Gıda ve Yem Dai. Bşk.                                  | Kamu    | Ürün İşleme |
| 9       | Meliha AKÇAY           | BÜGEM- Tarla ve Bah. Bit. Dai.Bşk.lığı                                 | Kamu    | Üretim      |
| 10      | Meltem BÜYÜKYAVUZ      | Gıda ve Kontrol Gen.Müd.lüğü Bitki Sağlığı ve Karantina Da. Bşk.lığı   | Kamu    | Üretim      |
| 11      | Doç.Dr. Sencer BUZRUL  | Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurulu                               | Kamu    | Ürün İşleme |
| 12      | Necmi GÜNDÜZ           | Trakya Kalkınma Ajansı                                                 | Kamu    | Üretim      |
| 13      | Yetkin ÖZER            | Trakya Kalkınma Ajansı                                                 | Kamu    | Pazarlama   |

|    |                                 |                                                       |             |             |
|----|---------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| 14 | Ertuğ GÜNEY                     | Trakya Kalkınma Ajansı                                | Kamu        | Ürün İşleme |
| 15 | Prof. Dr. Ferhat ODABAŞ         | Emekli Öğretim Üyesi -SAMSUN                          | Üniversite  | Üretim      |
| 16 | Prof.Dr.Hasan ÇELİK             | Emekli Öğretim Üyesi.-ANKARA                          | Üniversite  | Üretim      |
| 18 | Prof.Dr.Ahmet ALTINDIŞLI        | Ege Üniversitesi Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.       | Üniversite  | Pazarlama   |
| 19 | Prof. Dr. Semih TANGOLAR        | Çukurova Ün. Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.           | Üniversite  | Üretim      |
| 20 | Prof.Dr. Salih ÇELİK            | NKÜ Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.                    | Üniversite  | Üretim      |
| 21 | Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKYILMAZ   | NKÜ. Zir. Fak. Bah. Bit. Böl                          | KAMU        | Genel       |
| 22 | Doç.Dr. Elman BAHAR             | NKÜ Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.                    | Üniversite  | Ürün İşleme |
| 23 | Doç. Dr. Demir KÖK              | NKÜ Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.                    | Üniversite  | Üretim      |
| 24 | Yard. Doç. Dr. İlknur KORKUTAL  | NKÜ Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.                    | Üniversite  | Ürün İşleme |
| 25 | Prof .Dr. Cihat TÜRK BEN        | Uludağ Ü. Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.              | Üniversite  | Pazarlama   |
| 26 | Prof Dr. Nuray SİVRİTEPE        | Uludağ Ü. Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.              | Üniversite  | Üretim      |
| 27 | Prof.Dr. Zeki KARA              | Selçuk Ün. Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.             | Üniversite  | Üretim      |
| 28 | Prof. Dr. Hüseyin ÇELİK         | 19 Mayıs Ün.Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.            | Üniversite  | Pazarlama   |
| 29 | Doç. Dr. Hüseyin KARATAŞ        | Dicle Üniversitesi Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.     | Üniversite  | Üretim      |
| 30 | Prof. Dr. Gamze SANER           | Ege Ün. Zir. Fak. Tarım Ekonomisi Böl.                | Üniversite  | Pazarlama   |
| 31 | Prof. Dr. Hasan GÜNGÖR          | NKÜ Zir. Fak. Tarım Ekonomisi Böl.                    | Üniversite  | Pazarlama   |
| 32 | Yard. Doç. Dr. Günay GÜNGÖR     | NKÜ Zir. Fak. Tarım Ekonomisi Böl.                    | Üniversite  | Pazarlama   |
| 33 | Yard. Doç. Harun HURMA          | NKU Zir. Fak. Tarım Eko. Böl.                         | KAMU        | Pazarlama   |
| 34 | Arş. Gör. Fuat YILMAZ           | NKÜ Zir. Fak. Tarım Ekonomisi Böl.                    | Üniversite  | Pazarlama   |
| 35 | Prof. Dr. Süleyman ERKAL        | Kocaeli Üniversitesi Arslanbey Meslek Yüksek Okulu    | Üniversite  | Pazarlama   |
| 36 | Prof Dr. Nihat AKTAN            | Emekli Öğretim Üyesi-İzmir                            | Üniversite  | Ürün İşleme |
| 37 | Doç. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM | Ege Üniversitesi Müh. Fak. Gıda Mühendisliği Böl.     | Üniversite  | Ürün İşleme |
| 38 | Prof. Dr. Turgut CABAROĞLU      | Çukurova Ün. Zir. Fak.Gıda Mühendisliği Böl.          | Üniversite  | Ürün İşleme |
| 39 | Pof. Dr. Ali BATU               | Tunceli Ün. Müh. Fak. Gıda Mühendisliği Böl.          | Üniversite  | Ürün İşleme |
| 40 | Prof. Dr. Nuray ÖZER            | NKÜ Zir. Fak. Bitki Koruma Böl.-                      | Üniversite  | Üretim      |
| 41 | Prof. Dr. Gassan KÖKLÜ          | NKÜ Zir. Fak. Bitki Koruma Böl.-                      | Üniversite  | Üretim      |
| 42 | Yard. Doç Dr. Arzu COŞKUNTUNA   | NKÜ Zir. Fak. Bit. Koruma Böl.                        | Üniversite  | Üretim      |
| 43 | Yar. Doç Dr. Adem YAĞCI         | GOP Ün. Ziraat Fak. Bah. Bit. Bölümü                  | Üniversite  | Üretim      |
| 44 | Prof. Dr. Muhammet ARICI        | Yıldız Teknik Ün. Künya Metalurji Fak. Gıda Müh. Böl. | Üniversite  | Ürün İşleme |
| 45 | Neşe BİLGİN                     | Boğaziçi Ün. Moleküler Biy. ve Genetik Böl.           | Üniversite  | Ürün İşleme |
| 46 | Işıl ÇELİKOL                    | Uludağ Ü. Zir. Fak. Bahçe Bitkileri Böl.              | Üniversite  | Üretim      |
| 47 | Prof.Dr. Ali ÜNAL               | Emekli Öğretim Üyesi                                  | Özel Sektör | Üretim      |
| 48 | Prof. Dr. Rahmi TÜRK            | Andel A.Ş.                                            | Özel Sektör | Pazarlama   |
| 49 | Nurten ÇANKAYA                  | Ankara Gıda Kont. Lab.                                | Kamu        | Ürün İşleme |
| 50 | Akay ÜNAL                       | Manisa Bağcılık Araş. İst. Müdürlüğü                  | Kamu        | Üretim      |
| 51 | Dr. Selçuk KARABAT              | Manisa Bağcılık Araş. İst. Müdürlüğü                  | Kamu        | Pazarlama   |
| 52 | Metin KESGİN                    | Manisa Bağcılık Araş. İst. Müdürlüğü                  | Kamu        | Üretim      |
| 53 | Yüksel SAVAŞ                    | Manisa Bağcılık Araş. İst. Müdürlüğü                  | Kamu        | Pazarlama   |
| 54 | Dr. D. Soner AKGÜL              | Manisa Bağcılık Araş. İst. Müdürlüğü                  | Kamu        | Üretim      |

|    |                    |                                                     |      |             |
|----|--------------------|-----------------------------------------------------|------|-------------|
| 55 | Mustafa Sacit İNAN | Manisa Bağcılık Araş. İst. Müdürlüğü                | Kamu | Üretim      |
| 56 | Turcan TEKER       | Manisa Bağcılık Araş. İst. Müdürlüğü                | Kamu | Ürün İşleme |
| 57 | Oğuzhan SOLTEKİN   | Manisa Bağcılık Araş. İst. Müdürlüğü                | Kamu | Üretim      |
| 58 | Mehmet SAĞLAM      | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 59 | Dr. Cengiz ÖZER    | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 60 | Mehmet Ali KİRACI  | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Pazarlama   |
| 61 | Tamer UYSAL        | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 62 | Ümit ESER          | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 63 | A.Semih YAŞASIN    | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 64 | Gürkan Güvenç AVCI | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 65 | Mehmet GÜLCÜ       | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Ürün İşleme |
| 66 | Dr. Levent TAŞERİ  | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Ürün İşleme |
| 67 | Dr. Zafer COŞKUN   | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 68 | Mehmet Ali ŞENOL   | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Pazarlama   |
| 69 | Turgay KIRAN       | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Pazarlama   |
| 70 | Erhan SOLAK        | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 71 | Onur ERGÖNÜL       | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 72 | Lerzan ÖZTÜRK      | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 73 | Serkan CANDAR      | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 74 | Damla ZOBAR        | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 75 | Gamze SEÇKİN UYSAL | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Ürün İşleme |
| 76 | Zeliha ORHAN ÖZALP | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 77 | Koray DOĞU         | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 78 | Çağlar KARACAOĞLAN | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Üretim      |
| 79 | Tezcan ALÇO        | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Ürün İşleme |
| 80 | Bekir AÇIKBAŞ      | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Pazarlama   |
| 81 | Ali İzzet TORÇUK   | Tekirdağ Bağcılık Araş.İst. Müdürlüğü               | Kamu | Ürün İşleme |
| 82 | Serkan AYDIN       | Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü | Kamu | Üretim      |
| 83 | Dr. Arzu GÜNDÜZ    | Konya Top.Su ve Çöl.İle Müc.Araš.İst.Müd.lüğü       | Kamu | Üretim      |
| 84 | Nevin KEBELİ       | Ziraat Yüksek Mühendisi                             | Kamu | Üretim      |
| 85 | Hüseyin BAYRAKTAR  | Ziraat Yüksek Mühendisi                             | Kamu | Üretim      |
| 86 | Fehmi YAYLA        | Ziraat Yüksek Mühendisi                             | Kamu | Ürün İşleme |
| 87 | Dr. Yılmaz BOZ     | Atatürk Bah.Kül. Merk. Araş.Ens. Müd.lüğü           | Kamu | Üretim      |
| 88 | Dr. M.Emin ERGUN   | Ziraat Yüksek Mühendisi                             | Kamu | Pazarlama   |
| 89 | Dr. Arif ATAĞ      | Atatürk Bah.Kül. Merk. Araş.Ens. Müd.lüğü           | Kamu | üretim      |
| 90 | Seçkin GARGIN      | Eğirdir Meyvecilik Araştırma İst. Müd.lüğü          | Kamu | Üretim      |
| 91 | Alim GÖKTAŞ        | Eğirdir Meyvecilik Araştırma İst. Müd.lüğü          | Kamu | Pazarlama   |
| 92 | Hasan KOÇ          | Kayısı Araştırma İstasyonu Müdürlüğü                | Kamu | Pazarlama   |
| 93 | Mehmet YILMAZ      | Kayısı Araştırma İstasyonu Müdürlüğü                | Kamu | Ürün İşleme |
| 94 | Fatih KEBELİ       | Malatya Kayısı Arş.İst. Müd.lüğü                    | Kamu | Üretim      |
| 95 | Birol KARADOĞAN    | Bahçe Kültürleri Araşt.İst.Müd.lüğü                 | Kamu | Üretim      |

|     |                         |                                                                    |                |             |
|-----|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 96  | Nalan Nazan KALKAN      | Bahçe Kùltürleri Araşt.İst.Mùd.lùĖù                                | Kamu           | Üretim      |
| 97  | Aslı POLAT              | şanlıurfa GAP Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü Mùd.lùĖù             | Kamu           | Üretim      |
| 98  | Mehmet Erdem KİRAZ      | Alata Bahçe Kùltürleri Araş. İst. Mùd. lùĖù                        | Kamu           | Üretim      |
| 99  | Dr. Davut KELEř         | Alata Bahçe Kùltürleri Araş. İst. Mùd. lùĖù                        | Kamu           | Üretim      |
| 100 | Osman KAVAK             | Alata Bahçe Kùltürleri Araş. İst. Mùd. lùĖù                        | Kamu           | Pazarlama   |
| 101 | Ahmet SABANCI           | Doğu Ak. Geç.Kuş. Tar. Araş. İst. Mùd.lùĖù                         | Kamu           | Üretim      |
| 102 | Kürřat Alp ASLAN        | Antepfıştığı Arş İst.Mùd. lùĖù                                     | Kamu           | Üretim      |
| 103 | Dr. F. Özlem ALTINDİşLİ | Bornova Zirai Mùc. Araş. İst. Mùd.lùĖù                             | Kamu           | Üretim      |
| 104 | Dr.Necmi BEřER          | Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü MùdùrlùĖù                      | Kamu           | Genel       |
| 105 | Dr.Fatih BAKANOĖULLARI  | Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü MùdùrlùĖù                      | Kamu           | Genel       |
| 106 | Dr. Erol ÖZKAN          | Kırklareli Top.Su Kay. ve Tar.Met. Araş. İst. Mùd.lùĖù             | Kamu           | Genel       |
| 107 | İlker KURşUN            | Kırklareli Top.Su Kay. ve Tar.Met. Araş. İst. Mùd.lùĖù             | Kamu           | Genel       |
| 108 | Mehmet Fırat BARAN      | Kırklareli Top.Su Kay. ve Tar.Met. Araş. İst. Mùd.lùĖù             | Kamu           | Genel       |
| 109 | Engin KAYHAN            | Kırklareli Top.Su Kay. ve Tar.Met. Araş. İst. Mùd.lùĖù             | Kamu           | Genel       |
| 110 | Cevdet SOYAK            | Tekirdağ GTH İl Mùdùrù                                             | Kamu           |             |
| 111 | Dr. Hakan KEÇECİ        | Kırklareli GTH İl Mùdùrù                                           | Kamu           | Genel       |
| 112 | Serkan ALKAN            | Tekirdağ GTH İl Mùd. Yard.                                         | Kamu           | Genel       |
| 113 | Kamil YAMAN             | Tekirdağ GTH İl MùdùrlùĖù Gıda ve Yem řube Mùdùrù                  | Kamu           | Genel       |
| 114 | Ahmet TEKGÖZ            | Tekirdağ GTH İl MùdùrlùĖù                                          | Kamu           | Genel       |
| 115 | Cemal ÖZSU              | Tekirdağ GTH İl Mùd.lùĖù Kırsal Kalkınma ve Örgùtlenme řube Mùdùrù | Kamu           | Pazarlama   |
| 116 | Mehmet KIZILKULAK       | Tekirdağ GTH İl MùdùrlùĖù                                          | Kamu           | Üretim      |
| 117 | İbrahim ONAT            | Tekirdağ GTH İl MùdùrlùĖù                                          | Kamu           | Ürün İşleme |
| 118 | şerife YAVAş GÖREN      | Tekirdağ GTH İl MùdùrlùĖù                                          | Kamu           | Üretim      |
| 119 | Gökçe ÖZDEMİR ÖZSOY     | Tekirdağ GTH İl MùdùrlùĖù                                          | Kamu           | Üretim      |
| 120 | Ahmet AKÇAM             | Tekirdağ GTH İl MùdùrlùĖù                                          | Kamu           | Genel       |
| 121 | Gùlay YENİĞÜN           | Edirne GTH İl MùdùrlùĖù                                            | Kamu           | Üretim      |
| 122 | Gùven GÜLER             | Edirne GTH İl MùdùrlùĖù                                            | Kamu           | Pazarlama   |
| 123 | Sùleyman DİRİL          | Kırklareli GTH İl MùdùrlùĖù                                        | Kamu           | Genel       |
| 124 | Mehmet KAVRUK           | Çanakkale Bozcaada GTH İlçe MùdùrlùĖù                              | Kamu           | Üretim      |
| 125 | Kamil USTA              | Manisa GTH İl MùdùrlùĖù                                            | Kamu           | Üretim      |
| 126 | A.Kadir ÇELİK           | Manisa GTH İl MùdùrlùĖù                                            | Kamu           | Pazarlama   |
| 127 | Nevzat DOĖAN            | Elazığ GTH İl MùdùrlùĖù                                            | Kamu           | Üretim      |
| 128 | Dr. Cemal POLAT         | Tekirdağ Ziraat Mùhendisleri Odası                                 | STK            | Genel       |
| 129 | İbrahim DEMRAN          | Manisa Ziraat Mùhendisleri Odası                                   | STK            | Üretim      |
| 130 | Mùstafa Edip KÖYLÜ      | Manisa Ziraat Mùhendisleri Odası                                   | STK            | Üretim      |
| 131 | Gùlçin AKÇAY            | Ziraat Yùksek Mùhendisi                                            | Özel Sektör    | Üretim      |
| 132 | Hakan ZOBAR             | Ziraat Yùksek Mùhendisi                                            | Özel Sektör    | Pazarlama   |
| 133 | Nagihan CANDAR          | Ziraat Yùksek Mùhendisi                                            | Özel Sektör    | Ürün İşleme |
| 134 | Necdet ÖZGEN            | Kırklareli Üzüm Üreticileri Birliği Yönetim Kurulu Üyesi           | Üretici Örgütü | Ürün İşleme |
| 135 | Serhan ÖZGEN            | Kırklareli Üzüm Üreticileri Birliği Yönetim Kurulu Üyesi           | Üretici Örgütü | Ürün İşleme |
| 136 | Kutbay BENNİ            | Kırklareli Üzüm Üreticileri Birliği Yönetim Kurulu Başkanı         | Üretici Örgütü | Ürün İşleme |

|     |                      |                                                                 |                     |             |
|-----|----------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|
| 137 | Nurettin NİŞİKLİ     | Üzüm Üreticisi-Kırklareli                                       | Üretici             | Ürün İşleme |
| 138 | Ali SOLAK            | S.S. Tarımsal Kalk. Koop. Başkanı                               | Üretici Örgütü      | Üretim      |
| 139 | Üzeyir KILIÇ         | Uzunköprü Üzüm Üreticileri Derneği                              | Üretici Örgütü      | Üretim      |
| 140 | Ersin TUNA           | Üzüm Üreticisi-Edirne                                           | Üretici             | Üretim      |
| 141 | Sabri BAL            | Üzüm Üreticisi-Kırklareli                                       | Üretici Örgütü      | Üretim      |
|     | Hacı ASLAN           | Tekirdağ Ziraat Odası                                           | Üretici Örgütü      | Pazarlama   |
| 142 | Hamdi GEMİCİ         | Denizli Ziraat Odası                                            | Üretici Örgütü      | Üretim      |
| 143 | Nafiz BOZÇAOĞLU      | Güney Ziraat Odası                                              | Üretici Örgütü      | Üretim      |
| 144 | Ömer AYHANCİ         | Denizli Çal Ziraat Odası                                        | Üretici Örgütü      | Üretim      |
| 145 | Hasan EFE            | Kırklareli Ziraat Odası                                         | Üretici Örgütü      | Üretim      |
| 146 | Şakir Osman ÇELİK    | Uzunköprü Zir. Odası Başk.                                      | Üretici Örgütü      | Üretim      |
| 147 | Aytekin ERTAN        | VİNERO BAĞCILIK SAN. Ve TİC.A.Ş.                                | Özel Sektör         | Üretim      |
| 148 | Gökçe KUŞLAR         | BAĞCI ŞARAPÇILIK                                                | Özel Sektör         | Genel       |
| 149 | Ragıp ÖZKAN          | BAĞCI ŞARAPÇILIK                                                | Özel Sektör         | Genel       |
| 150 | A. Efe BAĞCI         | BAĞCI ŞARAPÇILIK                                                | Özel Sektör         | Ürün İşleme |
| 151 | İsmet COŞKUN         | Üzüm Üreticisi-Tekirdağ                                         | Özel Sektör         | Üretim      |
| 152 | Nedim ŞANSAL         | Üzüm Üreticisi-Edirne                                           | Üretici             | Üretim      |
| 153 | Mehmet YÜCEL         | TUANNA                                                          | Özel Sektör         | Üretim      |
| 154 | Dr. Türkan KOÇLU     | SUMİAGRO                                                        | Özel Sektör         | Pazarlama   |
| 155 | Dr. Mehmet KAYA      | BAYER                                                           | Özel Sektör         | Üretim      |
| 156 | Necdet UZUN          | ŞATONUZUN Şarapçılık                                            | Özel Sektör         | Üretim      |
| 157 | Yılmaz YILDIRIM      | Alaşehir Ticaret Borsası                                        | STK                 | Pazarlama   |
| 158 | Hayrettin UÇAK       | Uçak Kardeşler Gıda Sanayi Seracılık Uluslararası Nak.Ltd.Şti.  | İhracatçı           | Pazarlama   |
| 159 | Kürşad DURMAZ        | Fidan Üreticileri Alt Birliği                                   | Üretici Örgütü      | Üretim      |
| 160 | Bilge DURMUŞ         | Omca Tarım Teknolojileri Bağcılık ve Meyvecilik Tic. Ltd. Şti.. | Özel Sektör         | Üretim      |
| 161 | Hüseyin GÜNDÜZ       | SUMİAGRO                                                        | Özel Sektör         | Üretim      |
| 162 | M. Fatih KÜÇÜKLER    | SUMİAGRO                                                        | Özel Sektör         | Üretim      |
| 163 | İlyas SAÇ            | Arda Şarapçılık                                                 | Hardaliye Üreticisi | Ürün İşleme |
| 164 | Dr. Yalçın KOÇAK     | Edirne OSB                                                      | STK                 | Ürün İşleme |
| 165 | Yunus ERME           | Algen Tarım                                                     | Özel Sektör         | Genel       |
| 166 | Yusuf ÜSTÜN          | Algen Tarım                                                     | Özel Sektör         | Üretim      |
| 167 | Denizhan KALAYLIOĞLU | Ezine Bağcılık                                                  | Özel Sektör         | Genel       |
| 168 | Arda KALAYLIOĞLU     | Ezine Bağcılık                                                  | Özel Sektör         | Genel       |
| 169 | Ercan GÜRBÜZ         | Gaziköy Muhtarı                                                 | Üretici             | Üretim      |
| 170 | Abdullah ONAT        | Şarköy Güzelköy Muhtarı                                         | Üretici             | Üretim      |
| 171 | Ethem SEREZ          | Kırcasali Muhtarı                                               | Üretici             | Pazarlama   |
| 172 | Üner ŞEN             | Tekirdağ Belediyesi                                             | Kamu                | Genel       |
| 173 | Ömer ALBAYRAK        | Tekirdağ Çev. Ve Şeh. Mtd.                                      | Kamu                | Genel       |
| 174 | Ahmet KAMBUR         | TEKİRDAĞ                                                        | Özel Sektör         | Genel       |
| 175 | Cüneyt Emrah SALT    | Tekirdağ Orman Su İŞL.                                          | Kamu                | Genel       |
| 176 | Gökay İNAL           | Tekirdağ Orman Su İŞL.                                          | Kamu                | Genel       |
| 177 | Mehmet TURGUT        | Tekirdağ                                                        | Kamu                | Genel       |

|     |                      |                             |       |       |
|-----|----------------------|-----------------------------|-------|-------|
| 178 | F. Mehmet TANRISEVDİ | Habertrak Gazetesi Muhabiri | Basın | Genel |
| 179 | Hakan KARACA         | Avrupa Gazetesi             | Basın | Genel |
| 180 | Nijat AYVAZ          | BASIN                       | Basın | Genel |
| 181 | Recep Nahit ÇELEBİ   | Yeni İnan Gazetesi          | Basın | Genel |
| 182 | Hakan BABA           |                             | Basın | Genel |
| 183 | Yavuz KARADUMAN      | AA Tekirdağ Temsilcisi      | Basın | Genel |
| 184 | Yakup GÜLER          | AA Tekirdağ Temsilcisi      | Basın | Genel |