



TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
EKONOMİ BAKANLIĞI

# KURU İNCİR



●●● SEKTÖR RAPORLARI

İhracat Genel Müdürlüğü  
Tarım Ürünleri Daire Başkanlığı

# KURU İNCİR

## DÜNYA ÜRETİMİ

İncir, ilk kültüre alınan meyvelerden birisi olarak, anavatanı Anadolu'dan, önce Suriye ve Filistin'e sonrasında buradan da Çin ve Hindistan'a yayılmıştır. Dünya kuru incir üretimine ilişkin veriler incelendiğinde Türkiye'nin yaklaşık %50'lik bir payla birinci sırada yer aldığı görülmektedir. 2010 rakamları itibariyle, ülkemizi sırasıyla İran, ABD ve Yunanistan takip etmektedir. (Tablo 1)

**Tablo 1 : Dünya Kuru İncir Üretim Rakamları (Miktar: Ton)**

Ülkeler	2007	2008	2009	2010
Türkiye	60.393	43.500	42.500	56.590
İran	43.000	25.000	22.000	23.000
ABD	12.000	13.100	11.000	12.000
Yunanistan	12.000	10.000	8.000	9.000
İspanya	3.500	5.000	4.500	5.000
İtalya	5.000	4.000	4.000	4.000
<b>Toplam</b>	<b>135.893</b>	<b>100.600</b>	<b>92.000</b>	<b>109.590</b>

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri ve INC

## TÜRKİYE ÜRETİMİ

İncir, Akdeniz kıyılarının tipik meyvesidir. Yetiştirme açısından en uygun ekolojik koşulları Ege Bölgesindeki Büyük ve Küçük Menderes Havzalarında bulmuş, en fazla çeşit zenginliğini de bu bölgelerde göstermiştir. Özellikle İzmir ve Aydın en önemli üretim bölgeleridir. Ege bölgesi dışında üretilen incirler mahallinde taze olarak tüketilirken, Ege Bölgesinde üretilen incirlerin büyük bölümü kurutulmuş olarak değerlendirilmektedir.

Türkiye'de, 9,1 milyonu meyve veren olmak üzere, toplam 10,2 milyon adet incir ağacı bulunmaktadır. Bu ağaçlardan elde edilen taze incir miktarı yılda ortalama 230–320 bin ton arasında değişmektedir.

Türkiye'de birçok tür incir çeşidi yetiştirilmesine rağmen, özellikle "Sarı Lop" adı verilen incir çeşidi, büyüklüğü, tadı, etli oluşu, açık rengi ve yumuşak kabuğu ile dünyada kurutmaya en uygun türlerden birisi olarak nitelendirilmektedir. Bu incir çeşidinin ülkemizdeki en önemli üretim alanı, Ege bölgesi, özellikle de İzmir ve Aydın civarıdır. Ülkemiz incir üretiminin % 90'ından fazlasını sarı lop çeşidi incirler oluşturmaktadır.

Çiftçiler tarafından toplanan taze incirler, ağaçtan veya metalden yapılan yastıklara veya karton tekneler üzerine serilerek, güneş altında 2–4 gün süre ile kurutulur. Kurutma işlemi incirin depolama süresini artırdığı gibi, besin değerini de artırmaktadır. Taze incirler yaklaşık % 12 oranında şeker ihtiva ederken, kurutulduktan sonra şeker oranı % 50'ye yükselmektedir.

İhracatçılarımız tarafından satın alınan incirler tesislerde işlenmeden önce ürünün bozulmasına karşı yıkama, temizleme ve afla toksin kontrolü için UV ışını uygulaması gibi işlemlere tabi tutulurlar.

Yüksek kalori değeri, mineral maddeler ve besin maddeleri içeriğiyle gıda maddeleri arasında özel bir yeri olan kuru incirin çok çeşitli tüketim alanları mevcuttur. Kuru incir, uluslararası pazarlarda, çerezlik olarak tüketildiği gibi pasta imalatında, çeşitli yemeklerin yapımında, dilimlenmiş olarak ekme imalatında, şekerli mamuller imalatında ve meyve karışımlarında kullanılmaktadır. Kalitesi düşük olanlardan, pekmez, hurda incirlerden de etil alkol üretilmektedir. Etil alkolün üretimi esnasında ortaya çıkan incir çekirdekleri de boya, kozmetik ve ilaç sanayinde değerlendirilmektedir.

## DIŞ TİCARET

Ülkemiz, dünya kuru incir ihracatında da birinci sırada yer almakta olup, dünya ihracatının %65'i (43 bin ton) Türkiye'den yapılmaktadır. Kuru incir sektöründe yer alan diğer önemli ihracatçı ülkeler İran, İspanya, ABD ve Suriye'dir.

Dünya kuru incir ithalatına ilişkin veriler incelendiğinde ise Fransa ve Almanya'nın en önemli ithalatçılar olduğu göze çarpmaktadır. Bu iki ülkenin toplam ithalattan aldıkları pay %30 düzeyindedir. Bu ülkeleri, Hollanda, İtalya ve Vietnam takip etmektedir

Kuru incir ihracatımızda en önemli kalemleri, ekstra kuru incir ve birinci sınıf kuru incir oluşturmaktadır. İhracatımızın % 80'den fazlası Avrupa Birliği ülkelerine yönelik olup, en önemli pazarlarımız sırasıyla Fransa, Almanya, İtalya, İsviçre ve Rusya Federasyonu'dur.

Kuru incir ihracatçılarımız daha çok Ege bölgesinde yerleşmiş olup, bu firmalar kuru incirin yanı sıra kuru kayısı ve kuru üzüm ticareti ile de ilgilenmektedirler.

Türkiye'de ve dünyada kuru incir tüketiminde, özellikle sağlıklı gıdalar pazarının hızlı gelişimine paralel olarak artan bir talep vardır. Yurtdışı pazarlarda Noel, yurt içinde de Ramazan dönemlerinde kuru incir talebinde belirgin artışlar görülmektedir.

Ülkeler itibarıyla çekirdeksi kuru izim ihracatımız incelendiğinde, ilk üç ülkenin Almanya, Fransa ve İtalya olduğu göze çarpmaktadır. Söz konusu ülkelere yapılan çekirdeksiz kuru üzüm ihracatımızın ürünün toplam ihracatı içindeki payı % 42'dir.

**Tablo 3:Kuru İnci İhracatımız (İlk 10 Ülke)**

	2010		2011		% Değişim 2010 - 2011 (\$)	Pay (%)
	İhracat		İhracat			
Ülke Adı	Miktar(ton)	Değer(bin\$)	Miktar(ton)	Değer(bin\$)		
Almanya	7.119	27.911	6.889	25.848	-7,4	17,1
Fransa	7.554	28.926	6.673	24.672	-14,7	16,3
İtalya	3.775	14.342	3.745	13.382	-6,7	8,8
Rusya Federasyonu	3.190	7.690	3.292	8.314	8,1	5,5
İsviçre	1.839	8.139	1.649	7.124	-12,5	4,7
Hollanda	1.671	5.081	2.021	6.640	30,7	4,4
A.B.D.	1.442	5.267	1.680	5.918	12,4	3,9
İsrail	1.195	4.658	972	3.743	-19,6	2,5
İspanya	1.204	4.291	1.117	3.695	-13,9	2,4
Japonya	498	2.425	760	3.584	47,8	2,4
<b>Toplam</b>	<b>44.617</b>	<b>157.882</b>	<b>44.821</b>	<b>151.546</b>	<b>-4,0</b>	<b>100,0</b>

Kaynak: Ekonomi Bakanlığı



TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
EKONOMİ BAKANLIĞI



Adres: T.C. Ekonomi Bakanlığı  
İnönü Bulvarı No:36 06510 Emek / ANKARA  
Telefon: +90 312 204 75 00  
[www.ekonomi.gov.tr](http://www.ekonomi.gov.tr)  
<http://blog.ibp.gov.tr>  
Çağrı Merkezi: 444 43 63