

İNCİR ÇALIŞMA GRUBU RAPORU



İNCİR AĞUSTOS 2003 Sayı: 1

1. GİRİŞ

İncir kültürü Anadolu'da insanlık tarihi kadar eski devrelere dayanan kültür meyveleri içinde, en eski gelişme tarihine sahip meyvelerden biridir. İncirin anavatanı Türkiye olup, buradan Suriye, Filistin ve daha sonra da Ortadoğu üzerinden Çin ve Hindistan'a yayılmıştır. İncirin özel dölleme ve kendine özgü kurutma şartları isteyen bir meyve olması yetiştirdiği bölgeleri sınırlı kılmaktadır.

İncir, her ne kadar subtropik bir meyve olsa da geniş ekolojik uyum kabiliyeti nedeniyle yurdumuzun tüm sahil kuşağında ticari olarak yetiştirilmekte olup, kuru ve taze incir üretim amacı ile Büyük ve Küçük Menderes havzalarında belirgin bir yoğunlaşma görülmektedir.

İnsan sağlığı açısından, yüksek kalori değeri, içerdiği mineral maddeler ve besin maddeleri ile özel bir yere sahip olan kuru incirin 100 gramında 217 (kcal)'lik enerji, 138 mg. kalsiyum, 163 mg. fosfor, 4,2 mg. demir, 91,5 mg. magnezyum, 0,073 mg. B1 ve 0,072 mg. B2 vitamini bulunmaktadır.

Tablo 1. 100 gr. Kuru İncirin Besin Değeri İçerikleri

Enerji (kcal)	217
Protein (gr)	4
Şeker (gr)	55.3
Yağ (gr)	1.2
Diyet Lifi (gr)	6.7
Kalsiyum (mg)	138
Fosfor (mg)	163
Demir (mg)	4.2
Magnezyum (mg)	91.5
Vitamin B1 (mg)	0.073
Vitamin B2 (mg)	0.072

Kaynak:FAO

2. DÜNYA İNCİR ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ

2.1. Dünya İncir Üretimi

FAO verilerine göre 2002 yılı itibarıyla dünyada 419 bin hektar alanda incir üretimi yapılmakta olup elde edilen incir miktarı ise 1,1 milyon tondur. Ülkemiz, dünya incir üretiminden aldığı, %23,6'lık payla ilk sırada yer almaktadır. Türkiye'yi sırasıyla Mısır (%17,4), Yunanistan (7,4), İran (6,6), Fas (6,3) ve İspanya (5,8) izlemektedir.

Tablo 2. Dünya İncir Yetiştirilen Alan, Üretimi ve Verim(2002)

Yıllar	Üretim Alanı(Ha)	Üretim (Mt)	Verim (Hg/Ha)
1998	411.727	1.128.415	27.407
1999	417.055	1.160.772	27.833
2000	414.857	1.098.062	26.468
2001	427.212	1.027.569	24.053
2002	419.469	1.081.438	25.781

Kaynak:FAO

Tablo 3. Dünya İncir Üretiminde Önde Gelen Ülkeler ve Üretim Miktarları (2002)

	Üretim Alanı(Ha)	Üretim (Mt)	Verim (Hg/Ha)
Türkiye	60.000	255.000	42.500
Mısır	30.560	188.039	61.531
Yunanistan	15.000	80.000	53.333
İran	42.596	71.228	16.722
Fas	43.900	68.400	15.581
İspanya	20.000	63.000	31.500

Kaynak:FAO

Dünyada oldukça sınırlı sayıda ülkede incir üretimi yapılmakta olup, buna bağlı olarak kuru incir üreten ülke sayısı da oldukça azdır. Dünya kuru incir üretimine ait rakamlar 2000 yılına ait olup 90 bin ton civarındadır.

Tablo 4. Dünya Kuru İncir Üretimi(Ton)

Ülkeler	1998	1999	2000
Türkiye	50.981	52.684	49.001
Yunanistan	12.250	12.400	12.500
ABD	12.400	12.650	12.500
İtalya	7.200	6.475	7.000
Portekiz	4.200	4.200	4.000
İspanya	3.600	3.500	3.700
Diğer	1.300	1.450	1.500
Dünya	91.931	93.539	90.201

Kaynak: www.tarim.gov.tr

Dünyada kuru incir üretiminde önemli ülkeler başta Türkiye olmak üzere Yunanistan, ABD ve İtalya'dır. Dünya üretimin % 54,3'ü ülkemizde, % 13,9'u Yunanistan'da, yine % 13,9'u ABD'de ve %7,8'i de İtalya da gerçekleştirilmiştir. Bu değerlerle ülkemiz dünya kuru incir üretiminin yarısından fazlasını yaparak bir tekel oluşturmuş durumdadır.

2.2. Dünya İncir Tüketimi

Dünyada üretilen 90.000 ton civarındaki kuru incir üretiminin yaklaşık %30-40'ı üretici ülkelere tüketilmektedir. Üretici ülkelerin iç tüketimlerinden arta kalan kısmı ise ihraç edilmektedir. Kuru incir uluslar arası pazarlarda, çerezlik olarak tüketildiği gibi pasta imalatında, çeşitli yemeklerin yapımında, dilimlenmiş olarak ekmek 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.

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.

3. TÜRKİYE İNCİR ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ

3.1. Türkiye İncir Üretimi

Dünya’da gerek miktar, gerekse kalite bakımından önemli sayılabilecek incir üreticisi ülkelere az sayıdadır. Türkiye, dünyanın en büyük ve kaliteli incir üreticisi olup, dünya taze incir üretiminin %23,6’sını, dünya kuru incir üretiminin %54,3’ünü gerçekleştirmektedir. İncir, yaklaşık olarak 30.000 çiftçi ailesinin yetiştiriciliği yaparak geçimini sağladığı ve sektörde 250.000 kişiye istihdam imkanı yaratan bir ürünümüzdür. Ülkemizde yoğun olarak yetiştiriciliğin yapıldığı bölge Ege Bölgesi’dir. İhraç değeri yüksek kurutmalık çeşitler Ege Bölgesinin Büyük ve Küçük Menderes Havzalarında yetiştirilmektedir. Kurutmalık incir plantasyonlarının %4,6’sı taban, %12’si kır-taban ve %83,4’ü ise eğimli dağlık alanda yer almaktadır.

Sofralık çeşitler ise Ege, Akdeniz, Marmara Bölgesinde ve hatta Karadeniz sahil şeridinin pek çok yöresinde yetiştirilmektedir. Özellikle Aydın ilimiz incir ile özdeşleşmiştir. 2001 yılı DİE verilerine göre toplam incir üretimimizin %60,7’si Aydın ilimizde gerçekleşmiştir. Aydın ilimizi %15,4’lük payla İzmir, 4,7’lik payla Bursa izlemektedir.

Ülkemizde üretilen çeşitler arasında en yaygın olan ve dünyaca tanınan, ekonomik değeri yüksek ve birinci sınıf standart çeşit, Sarıloptur. Ülkemiz incir üretiminin %90’ından fazlasını Sarılop çeşidi incirler oluşturmaktadır.

Tablo 5. Ülkemizde İncir Üretimi ve Ağaç Sayıları

Yıllar	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Meyve Vermeyen Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)
1998	8.970.000	870.000	255.000
1999	8.970.000	870.000	275.000
2000	8.950.000	820.000	240.000
2001	9.400.000	830.000	235.000
2002*	-	-	250.000

Kaynak: DİE, *: Tahmin

Tablo 6. Ülkemizde Kuru İncir Üretimi

Yıllar	Üretim(Ton)
1998	50.981
1999	52.684
2000	49.001
2001	48.028
2002	52.462

Kaynak:TARİŞ

3.2. Türkiye İncir Tüketimi

Ülkemizde üretilen incirin %30’u taze olarak iç pazarda, %70’i kuru incir olarak dış ve iç pazarda tüketilmektedir.

Yüksek kalorili, kalsiyum, potasyum ve A vitamini yönünden oldukça zengin olan kuru incirin tüketimi ülkemizde arzu edilen seviyeye henüz ulaşamamıştır. Ülkemizde kişi başına yıllık tüketim tahminen 150-200 gr. civarındadır. Türkiye’nin yıllık kuru incir tüketim miktarı

ise ortalama 5-6 bin ton civarındadır. Besin değeri ve sağlık açısından son derece önemli olan bu ürünümüzün çeşitli tanıtım faaliyetleri ile iç tüketiminin artırılması gerekmektedir. Ülkemizde kişi başına düşen taze incir tüketimi ise 300-500 gramdır. Bu miktarın artırılması gerek halkımızın yeterli ve dengeli beslenmesi, gerekse piyasalarda dengenin sağlanması bakımından gerekli görülmektedir.

Tablo 7. Ülkemizde Kuru İncir Tüketimi

Yıllar	Tüketim(Ton)
1998	8.268
1999	6.508
2000	2.084
2001	5.827

Kaynak:TARİŞ

4. ÜRETİM SORUNLARI

4.1. Fidan Üretimi

Araştırma enstitüleri ile Ziraat Fakültelerinin ortaklaşa yürüteceği çalışmalar neticesinde geliştirilen hastalık ve zararlılara dayanıklı, iklim ve toprak koşullarına en iyi uyum sağlayan çeşitler üreticiler tarafından temin edilmelidir. Üretim planlaması yapılarak, incirin uygun yerlerde yetiştirilmesi sağlanmalıdır.

4.2. Toprak Ve Sulama

Sulu tarımın artması ile birlikte ekonomik nedenlerle taban arazilerde incir ağaçları sökülerek incir yetiştiriciliği kır- taban ve kır, dağlık, yamaç arazilere kaymıştır. Bu nedenle kır ve dağlık, yamaç arazilerde erozyonu önlemek amacıyla toprak ve su muhafaza önlemleri alınmalıdır. Kurak mevsimlerde bu arazilerde sulama yapma imkanının olmaması incir üretimini olumsuz etkilemekte olup, sulama sistemleri, özellikle de damla sulama vb. şeklinde geliştirilmelidir.

Sulamada kullanılan elektriğin birim fiyatı çok yüksek olup, makul bir seviyeye getirilmelidir.

4.3. Gübreleme

Bilinçsiz ve yanlış yapılan gübreleme toprağın fiziksel ve kimyasal yapısını bozmaktadır. Bu nedenle gübreleme işlemleri toprak ve yaprak analizlerine göre yapılmalı, bu amaçla bölgelerdeki laboratuvarlar sayı ve nitelik bakımından yeterli hale getirilmelidir. Doğru gübre kullanımı konusunda gerekli eğitim ve yayım faaliyetleri yapılmalıdır. Ekolojik tarımda kullanılan gübre üretimi artırılmalıdır.

4.4. Zirai Mücadele

İncir hastalık ve zararlıları ile mücadelede kültürel ve kimyasal programlar titizlikle zamanında yerine getirilmelidir. Gereksiz kimyasalların kullanımından kaçınılmalıdır.

İncir bahçelerinde sulama, gübreleme, budama, zirai mücadele işlemleri aksatılmadan titizlikle, laboratuvar analizlerine göre yapılmalıdır. Zirai mücadele ilaçları ile bu ilaçları üreten ve satan ve firmalar denetlenmeli, ilaçlar etiketlerinde yazılan özellikleri taşımalıdır.

4.5. İncirde Aflatoksin Oluşumu Ve Önlenmesi

Aflatoksin birçok gıda maddesinde olduğu gibi incirlerde de oluşmakta, tüketim aşamasında insan sağlığı ve dış satım açısından sorun yaratmaktadır. İncirlerde aflatoksin oluşumunun engellenmesi için;

1. Zamanında ve tekniğine uygun şekilde budama yapılmalı,

2. Temiz ilek kullanılmalı,
3. Hasat döneminde yere düşen meyveler sık sık toplanmalı,
4. Kurutma tahta ızgaralar (kerevit) üzerinde yapılmalı,
5. Küf oluşumunun önlenmesi için tam kurutma sağlanmalı,
6. İncirler sergiden alınırken hurda incirler ayrılmalıdır.

Kuru incirlerde aflatoksin vb. hastalıkların oluşumunu engellemek için güneşi enerjisinden yararlanarak geliştirilen solar kurutma sistemlerinin yaygınlaştırılması sağlanmalıdır. Bu yöntemle zamanla nemini kaybeden (%50-60)buruklaşmış incirler, toprağa dökülmeden önce, ağaçtan toplanarak, plastik telli kerevetlere dizilir ve sonra solar kurutma tüneline sokularak, meyvedeki nem oranının %20-22 seviyesine düşmesi sağlanır. Böylelikle hem zamandan kazanılmakta, hem de aflatoksin vb. hastalıkların oluşmasının önüne geçilmektedir.

Kuru incirler en kısa sürede incir işletmelerine nakledilerek metil bromitle fümigasyona tabi tutulmakta aksi takdirde, kurtlanarak kalitelerini kaybetmektedirler. Bunun da gereğinden fazla kimyasal ilaç kalıntısı nedeniyle alternatif metotlar geliştirilmelidir.

Ayrıca, kuru incirlerin pazarlanıncaya kadar bekletildikleri depo ortamı temiz olmalı, kireç badanası yapılmalı, incir kurdu kelebeğinin girişini engelleyecek tül gibi materyalle çevrilmeli ve kuru incirler en kısa sürede pazarlanmalıdır. Depolamada hijyen koşulları iyileştirilmelidir.

Taze ve kuru incir kalitesinin yükseltilmesi bakımından üreticilere gerekli eğitim ve girdi sağlanmalıdır. Aflatoksin hakkında üretici bilinçlendirilmeli, bu amaçla gerekli eğitim faaliyetleri yapılmalıdır.

4.6. Araştırma Faaliyetleri

Ülkemizin yeni pazarlar bulması, üretimde çeşitliliğin sağlanması, incirlerin yetiştirilmesinden pazarlanıp tüketiciye ulaşana kadar olan süreçte çok yönlü “Ar-Ge” çalışmalarının gerçekleştirilip desteklenmesi gereklidir.

Gerek kuru incirler, gerekse sofralık taze incirler için talebin oluşması, kalite ile paralel olduğundan, ürün alımından ihracatına kadar olan tüm aşamalarda etkin bir kalite kontrolü sağlayacak sistem ve laboratuvarlar oluşturup işletecek nitelikli eleman ihtiyacı giderilmelidir.

4.7. İç Tüketimin Azlığı

Yurt içi tüketiminde en önemli sorunların başında aflatoksin sorunu gelmektedir. İhraç edilen incirler büyük bir titizlikle kontrolden geçirilmektedir. Ancak, ülkemizde, aflatoksin limitleri belirli olmasına rağmen, yurt içinde incir pazarlayan kuruluşların bir çoğu, hiçbir kontrol yapmadan ürünü, iç pazara sürmektedir. Yurt dışına gösterilen özen iç piyasada da gösterilmeli ve tüketici korunmalıdır.

İç tüketim yetersizdir. Ülke insanımızın yeterli ve dengeli beslenmesi, piyasa dengelerinin sağlanması bakımından gerekli tanıtım faaliyetleri yapılarak gerek kuru, gerekse taze incir iç tüketim miktarı artırılmalıdır. Gıda sanayicilerimizin bu ürüne ilgi göstermesi sağlanarak, özellikle incir ezmesinin pasta ve bisküvi sanayinde değerlendirilerek tüketimini artırılmalıdır.

Alkol ve pekmez fabrikalarının modernizasyonu sağlanarak hurda incirlerin kullanım alanlarının artırılması ve tüketicilere ulaştırılması gerekmektedir.

5. PAZARLAMA

Kuru incirde alım ve pazarlama TARİŞ ve tüccarlar aracılığı ile yapılmaktadır. Ülkemizde üretilen incirlerin %30’ü genellikle taze olarak iç pazarda, %70’i ise kuru incir olarak iç ve dış pazarlarda tüketilmektedir. Ülkemizde incirin pazarlamasında kooperatiflerin payı %27,7’dir.

5.1. Pazarlama Yapısı

Kuru incir için geçerli olan pazarlama kanalları;

- 1) Üretici-komisyoncu-işleyici-iç tüketici
- 2) Üretici-tüccar-ihracatçı-dış pazar
- 3) Üretici-mahalli pazar-işleyici-ihracatçı-dış pazar
- 4) Üretici-Tariş alım merkezi-Tariş Merkez İncir Birliği-iç tüketici ya da dış tüketici
- 5) Üretici-komisyoncu-işleyici-perakendeci-iç tüketici

Sofralık taze incir için geçerli pazarlama kanalları ise;

- 1) Üretici-komisyoncu-ihracatçı-dış pazar
- 2) Üretici-tüccar-perakendeci-iç Pazar
- 3) Üretici-ihracatçı-dış pazar şeklindedir.

5.2. Destekleme Politikası

İncir üreticisi ve işleyenlerine, direkt olarak yapılan bir destek bulunmamakta olup, destekleme alımı da mevcut değildir.

Dünya taze incir üretimi ve dünya kuru incir ihracatında dünya da tekel konumundaki ülkemiz için incir stratejik bir ürün olup, Taze ve kuru incir sektörünün ve incir üreticisinin geleceği açısından diğer bazı tarımsal ürünlerde olduğu gibi incirde de prim sistemine geçilmelidir.

5.3. DIŞ TİCARET

5.3.1. İhracat

Dünyada her yıl yaklaşık 60-70 bin ton kuru incir ihracatı yapılmaktadır. Dünya ihracatının ortalama %55'i ülkemiz tarafından gerçekleştirilmektedir. İhracatımızın %60'ı Avrupa Birliği ülkelerine yönelik olup en önemli pazarlarımız sırasıyla Almanya, Fransa, İngiltere, İtalya ve İsveç'tir. Ürününümüzün ikinci derecedeki alıcıları ise Hollanda, Avusturya, İsrail ve İsviçre'dir. Dünya ihracatında Türkiye'yi Yunanistan takip etmektedir. Dünya ithalatında ise en önemli ülkeler Almanya, Fransa ve İngiltere'dir. İtalya ihracatçı ülke olduğu gibi kuru incir ithalatı da yapmaktadır.

Kuru incir ihracatımızda en önemli kalemleri ekstra kuru incir ve birinci sınıf incir oluşturmaktadır.

Tablo 8. Türkiye Taze Ve Kuru İncir İhracatı

Yıllar	Kuru İncir		Taze İncir	
	Miktar(Mt)	Değer (1000\$)	Miktar(Mt)	Değer (1000\$)
1998	37.024	71.168	4.387	5.837
1999	40.238	70.278	6.253	6.357
2000	43.066	68.038	-	-
2001	39.284	66.216	6.409	6.713

5.3.2. İthalat

Önemli bir incir üreticisi olan Ülkemiz incir ihracatçısı olması nedeniyle yapılan ithalat çok az miktardadır.

Tablo 9. Türkiye Taze Ve Kuru İncir İthalatı

Yıllar	Kuru İncir		Taze İncir	
	Miktar(Mt)	Değer (1000\$)	Miktar(Mt)	Değer (1000\$)
1998	797	1.392	0	0
1999	762	1.622	12	14
2000	1.015	1.818	-	-
2001	1.491	2.613	0	0

Kaynak: FAO

6. PAZARLAMA SORUNLARI

Üreticilerin pazarlık güçlerini artırabilmeleri bakımından örgütlenmeleri gerekmektedir.

Ürünün serbest piyasada fiyatının oluşabilmesi için çok fazla alıcı ve satıcının bir arada bulunması gereklidir. Bunun için ürün ihtisas borsaları oluşturulmalı ya da mevcut borsalara işlerlik kazandırılmalı, ticaret borsaları tescil kurumu olmaktan çıkarılmalıdır. Aydın'da Kuru İncir Borsası kurulmalıdır.

6.1. Stoklama Sorunu

Kuru incir özelliği gereği en fazla bir yıl içerisinde tüketilmelidir. Rekoltenin fazla olduğu yıllarda stok oluşmaktadır. Rekoltenin yüksek olduğu yıllarda düşük kaliteli ve hurda incirlerin düşük fiyatla ihraç edilmesi Türk İncirciliğini baltalamaktadır. Bu konuya çözüm getirmek amacıyla AB de uygulanmakta olan Stok Müessesesi Kurumu finansmanı Devletçe karşılanmak suretiyle kurulmalıdır.

6.2. İhracatla İlgili Sorunlar

Taze ve kuru incirde ilk yükleme tarihi geç açıklanmamalı hatta ilk yükleme tarihi uygulaması tamamen kaldırılmalıdır.

Sınır ticareti yolu ile yurda kuru incir girişi önlenmelidir.

İhracatın artırılması bakımından dış Pazar istekleri yönünde bir üretim yapılmalıdır. Bu amaçla üreticiye eğitim desteği sağlanmalı, ambalajlamaya gereken önemin verilmelidir.

Taze incir ihracatında ürünün niteliğinin muhafaza edilmesi, ürününü yurt içi ve dışı tüketici gruplarına ulaştırılabilmesi için ön soğutma, frigorofik soğuk zincirli taşımacılığın geliştirilmesi, hava yollarının tercih edilmesi sağlanmalıdır.

Kuru incir pazarlamasında ve ihracatında en büyük problem aflatoksindir. Üretici ve tüketicilerin aflatoksin konusunda bilinçlendirilerek, oluşumu engellenmeli ve aflatoksinin kabul edilebilir asgari düzeyinin belirlenmesi gereklidir.

İhracatçı firmalar arasındaki gereksiz rekabet ve fiyat kırmalar ihracatı olumsuz etkileyerek ülkemize döviz girişini engellemekte buna bağlı olarak üreticinin elde edeceği gelire de mani olunmaktadır.

Özellikle kuru incirde, kimyasal madde kalıntıları, çeşitli hastalık ve zararlı kalıntılara olan tolerans düzeyleri, çok düşük seviyelere inmiştir. Bu durum da kuru incir ihracatımızın, miktar ve değer olarak düşmesine neden olmaktadır.

6.3. Kalite İle İlgili Sorunları

Kuru ve taze incir için dış pazarlarda artan standart ve azalan toleransa cevap verebilecek, temiz ürün elde edilmesi sağlanmalıdır.

İncirin piyasadaki yerinin korunması için hem kalite standartlarının yerine getirilmesi hem de ürün çeşitlendirilmesi ve organik tarım ürünlerine olan talebin giderek arttığı günümüz koşullarında alternatif üretim şekillerine gidilmelidir.

7. FİYAT

Fiyat oluşumunda en büyük ağırlığı, Tariş'in alım fiyatları oluşturmaktadır. Kuru incirin baz alım fiyatı A-4(51-55) 0-50 gr rüfuzlu (baz tip) A serisi iş malı kuru incir içindir. 2002/2003 yılı için ilan edilen fiyatlar başlangıç fiyatı olarak algılanmakta daha sonra ürün fiyatları pazarın talebine göre artabilmektedir.

Taze incir fiyatları ise üretici ile tüccar arasında, karşılıklı pazarlıkla tespit edilmektedir. Bu tespitte üretim miktarı, kalite durumu, pazar talebi, ürünün hasat sonrası dayanma özelliği gibi kriterler rol oynamaktadır.

İhraç fiyatları ise, başta ürün tekeline sahip olan ülkemiz üretim miktar ve kalitesine bağlı olmak üzere, diğer üretici ülkelerin üretim miktarı, kalitesi ve ürün fiyatlarına bağlıdır.

Tablo 10. Kuru İncir Alım Fiyatları ve Alım Miktarları

İş Yılı	Alım Miktarı(Ton)	Baz Fiyat(TL/kg)
1998/99	3.951	380.000
1999/00	11.228	600.000
2000/01	5.575	750.000
2001/02	2.572	1.650.000
2002/03	3.501	2.250.000

Kaynak: TARIŞ

8. SONUÇ

Ülkemin dünya taze ve kuru incir üretiminde ilk sırada yer almaktadır. Dünya taze incir üretiminin %23,6'sını, Dünya kuru incir üretimin ise % 54.3'ünü tek başına karşılamakta olup ülkemize sağladığı döviz girdisi bakımından stratejik öneme sahip, üstün besleyici özellikleri nedeniyle de tartışılmaz bir ürünümüzdür.

İncir plantasyonlarının %83,4'ünün eğimli dağlık alanlarda yer aldığı, yaklaşık olarak 30.000 çiftçi ailesinin yetiştiriciliği yaparak geçimini sağladığı ve sektörde 250.000 kişiye istihdam imkanı yaratan bir ürün olan incirin, hak ettiği değeri elde edebilmesi bakımından gerekli tedbirler en kısa sürede alınmalıdır.

Komisyon Üyeleri

Aydın İl Temsilcisi ve Komisyon Başkanı

: Ali Arslan

Aydın İl Temsilcisi

: Mehmet GÜNGÖR

Aydın İl Temsilcisi

: Asım YAŞAR

Aydın İl Temsilcisi

: Fuat ABACIOĞLU

Aydın İl Temsilcisi

: Nurettin KURTARICI

Aydın İl Temsilcisi
Bursa İl Temsilcisi
Bursa İl Temsilcisi
İzmir İl Temsilcisi
İzmir İl Temsilcisi
Mersin İl Temsilcisi

: Necdet İZGÜ
: Mesut DENGİ
: Halil TEMEL
: İsmail ŞENGÜN
: Kemal AKKUYU
: Sabri MERCAN

TÜRKİYE ZİRAAT ODALARI BİRLİĞİ

GMK Bulvarı No: 25 06440 Demirtepe/ANKARA
Tel: 0312 231 63 00 Fax: 0312 273 50 27
Web: www.tzob.org.tr
Email: ziraatodalari@tzob.org.tr