İ S T A N B U L T İ C A R E T O D A S I
ETÜT VE ARAŞTIRMA ŞUBESİ

DONDURULMUŞ GIDA

Sektör Raporu

Hazırlayan:
Arzu Yurtman

Nisan 2003

1. DONDURULMUŞ GIDA

1.1. Ürün Tanımı

Dondurma işlemi, gıda maddelerinin yapısında bulunan ısı enerjisinin bir soğutucuya aktarılarak uzaklaştırılmasıyla, suyun faz değiştirerek sıvı halden buz haline geçmesi olarak tanımlanmaktadır.

Donma işlemi, ürün sıcaklığının donma noktasına kadar soğutulması; ürünün donma noktasında buz kristalleri oluşturarak donması; donmuş ürün sıcaklığının donmuş yapıda istenen depolama sıcaklığına kadar soğutulması aşamalarından oluşmaktadır.

Dondurma işlemi gıdaların kalite, tat, koku ve besin değerinin en iyi korunduğu gıda saklama yöntemi olarak kabul edilmektedir. Dondurma işlemi sayesinde gıdaların içerdikleri su, buz kristallerine dönüşerek bozulmasına yolaçan mikroorganizmalar yaşayamamakta, kimyasal ve biyokimyasal değişmeler asgariye indirilerek gıdaların en doğal haliyle korunması sağlanmaktadır.

Dondurulmuş gıdaların diğer saklama türlerine nazaran bazı avantajları bulunmaktadır. Örneğin;

Dondurulmuş gıdalar katkı maddesi içermemektedir.
Uygun ortamlarda uzun süre saklanmaları mümkündür.
Yıkanmış, ayıklanmış ve pişirmeye hazır halde tüketime sunulduklarından özellikle çağımızın hız gerektiren yaşamı için pratik bir gıda maddesidir.

1.2. Ürün Çeşitleri

Dondurulmuş gıda sektöründe üç temel ürün grubu mevcuttur.

- Sebze ve Meyveler
- Su Ürünleri
- Unlu Mamuller

Sebze ve meyveler grubunda; dondurulmaya elverişli olan biber, fasulye, soğan, kabak, patlıcan, enginar, domates, brokoli, pırasa, ıspanak, havuç, mantar, bezelye, bamya, brüksel lahanası; çilek, vişne, dağ çileği, üzüm, erik, incir, ahududu gibi sebze ve meyveler yeralmaktadır.

Su ürünleri grubunda; karides, balık kroket, kalamar, mezgit fleto gibi su ürünleri yeralmaktadır.

Unlu mamuller grubundaki en önemli kalemi pizza oluştururken, milföy hamuru, kruvasan çeşitleri ve geleneksel Türk Mutfağının vazgeçilmez yemeklerinden olan mantı ve bazı börek çeşitleri yeralmaktadır.

Sektörde temel olarak üç farklı ürün grubunda üretim yapılmasına karşın dondurulmuş gıda denildiğinde tüm dünyada ve ülkemizde akla dondurulmuş sebze

ve meyve gelmektedir. Dondurulmuş sebze ve meyve üretim ve tüketimi toplam dondurulmuş gıda sektörü içinde yaklaşık % 70-80 dolayındadır. Bu büyük yeri ve önemi yanında sektörde hammadde temini, üretim koşulları ve zorlukları, sorunları, dış ticareti gibi konuların daha iyi irdelenebilmesi amacıyla çalışmanın bundan sonraki bölümlerinde dondurulmuş sebze ve meyve sektörü konu edilecektir.

1.3. Sebze ve Meyvelerin Dondurularak Saklanması

Gıdaların dondurulması işlemi içlerinde bulunan suyun dondurulması esasına dayanır. Gıdalar arasında en kolay ve hızlı bozulanlar meyve ve sebzelerdir. Bunun nedeni diğer gıdalara oranla bünyelerinde %98'e ulaşabilen miktarlarda su içermeleridir. Böylece gıdalarımıza kolayca yerleşebilen ve bozulmalarına neden olan mikroorganizmalar bol miktarda su içeren sebze ve meyvelerde yaşama ortamı bulmaktadırlar.

Meyve ve sebzeler uygun ısı derecelerinde dondurulmak suretiyle mikroorganizmaların yaşaması için elverişli olan ortam ortadan kaldırılarak, bozulmaları önlenmektedir. Tarladan toplandıktan sonra sadece yıkama, ayıklama, kesme, parçalama, çekirdek çıkarma, haşlama vb. gibi ön işlemlere tabi tutularak hiçbir katkı maddesi kullanılmadan dondurulma işleminden geçirilerek tüketime sunulmaktadır.

1.4. Dondurulmuş Gıda Sektöründe Soğuk Zincirin Önemi

Genel olarak, gıda maddelerinin tat, koku gibi karakteristik özelliklerinin tüketim aşamasına kadar bozulmalarını önleyecek soğuk ortamlarda korunması "Soğuk Zincir" olarak tanımlanmaktadır.

Dondurulmuş gıda sektöründe ise soğuk zincir hayati bir önem taşımaktadır. Gıdaların - 40 Cº de dondurulduktan tüketime kadar olan süreçte, - 18 Cº (bu sıcaklık ürün çeşidine ve amaçlanan depolama süresine göre değişebilmektedir)'ye düşürülen ısı ortamında depolanması ve taşınması gerekmektedir. Zincirin halkalarından bir tanesinin kopması ürünün niteliğini bozmakta ve kalitesini etkilemektedir.

Dondurulmuş besinler kalitenin korunması amacıyla, dondurulma işleminin ardından hemen paketlenerek fabrika deposuna alınmaktadırlar. Fabrika depo sıcaklığı Uluslararası Soğuk Tekniği Enstitüsü' nün önerisine göre -30 Cº ve depolama süresi 150 gün olmalıdır. Dağıtım ve perakendeci depoları ile süpermarket derin dondurucularındaki sıcaklığın ise -18 Cº'de olması zorunluluğu vardır.

Fabrikadan, dağıtım depolarına ve tüketime sunulan noktaya kadar taşınması işlemleri, dondurulmuş gıdaların ısısının -18 Cº'de korunduğu frigorifik araçlarla yapılmaktadır. Görüldüğü üzere yükleme, taşıma ve boşaltma işlemleri soğuk zincirin en hassas halkalarıdır.

1.5. Dünyada ve Türkiye'de Dondurulmuş Gıda Tüketimi

Dünyada dondurulmuş sebze ve meyve tüketiminin yapısı incelendiğinde en fazla tüketen ülkelerin ABD, Kanada, Batı Avrupa ülkeleri ve Japonya olduğu dikkati çekmektedir. Bunun en büyük nedeni iklim özellikleridir. Hava koşullarının uygun olmaması nedeniyle her tür sebze ve meyve üretiminin mümkün olmadığı bu ülkeler dondurulmuş olarak bu ürünleri tüketirken Türkiye'nin de içinde bulunduğu Güney Avrupa ülkelerinde sebze ve meyvelerin taze olarak tüketildiği görülmektedir.

Bütün dünyada ise en fazla tüketilen dondurulmuş ürün patatestir. Dondurulmuş patates tüketimi toplam dondurulmuş sebze - meyve tüketiminden daha fazladır.

Gerek dünyada gerekse ülkemizde tüketicinin dondurulmuş gıda konusunda bilinçlenmesi, derin dondurucu kullanımının yaygınlaşması, büyük marketlerin sayılarının artması dondurulmuş gıda tüketimini artıran etmenler olmuştur.

Türkiye'de dondurulmuş gıda tüketiminin başta İstanbul olmak üzere Ankara, İzmir ve Bursa gibi büyük kentlerde ve batı bölgelerinde yoğunlaştığı dikkati çekmektedir.

Sektörde faaliyet gösteren firmalarla yapılan görüşmelerde iç talebin artırılmasını hedefledikleri, bunun gerçekleşmesi için halkın dondurulmuş gıda konusunda bilgilendirilmesinin gerektiği konusunda birleştikleri görülmüştür.

Türkiye'de ve bazı ülkelerde 1998 yılı itibariyle kişi başına dondurulmuş gıda tüketimi aşağıdaki gibidir:

- ABD 45 kg.
- İngiltere 34 kg.
- Fransa 29 kg.
- Almanya 25 kg.
- İtalya 8 kg.
- İsveç 41,3 kg.
- Türkiye 0,5 kg.

2. TÜRKİYE'DE DONDURULMUŞ GIDA SEKTÖRÜNÜN GELİŞİMİ

Dondurulmuş gıda sektörünün geçmişi ülkemiz açısından oldukça yenidir. Son yirmi yıldır sektör ekonomide yer almış olmasına rağmen yurtiçi piyasaya girmesi ve iç tüketimin artması özellikle son beş yılda gerçekleşmiştir. Bu oluşumda, kentleşmenin getirdiği hızlı yaşamın, dondurulmuş gıdalar konusunda halkın daha bilinçli olmasının ve kadınların iş dünyasındaki rolünün artması önemli etkenler olarak göze çarpmaktadır. Ancak iç tüketim istenilen düzeye erişmemiş olup halen üretimin büyük kısmı ihracata aktarılmaktadır.

Sektörde faaliyet gösteren firmaların büyük kısmı dondurulmuş sebze ve meyve üretimi dışında, et ürünleri, su ürünleri ve unlu mamulleri de dondurmak suretiyle

daha geniş bir ürün yelpazesiyle piyasada yeralırken, konserve meyve ve sebze, meyve suyu, reçel, marmelat vb. gibi ürünler ile işlenmiş gıda ürünleri sektöründe faaliyet göstermektedirler.

Ülkemizde yirmi yıllık bir geçmişi olan dondurulmuş gıda sektörünün karakteristik özelliği ihracata dayalı bir sektör olmasıdır. Yurtdışı talebi giderek artmakta olan sektörde yıllık ortalama büyüme hızının % 25 civarında olduğu tahmin edilmesine rağmen iç tüketim oldukça düşüktür.

2.1. Dondurulmuş Sebze Ve Meyve Sektörünün Yapısı

1970'li yıllarda üretimin başladığı sektördeki asıl gelişme 1985'den sonra yaşanmıştır. Bugün sektörde faaliyet gösteren firmaların büyük çoğunluğu dünyadaki en yüksek teknoloji ile çalışmakta ve uluslararası kalite güvence standardı olan ISO 9000 belgesine sahip durumdadırlar.

Dondurulmuş sebze ve meyve üretimi yapan firmalarca yerleşim bölgesi olarak hammadde kaynaklarının bulunduğu Marmara ve Ege Bölgeleri seçilmiştir. Sebze ve meyvelerin tarladan koparıldıktan 8-10 saat sonra dondurulmak üzere fabrikaya getirilmesi ve gerekli ön işlemlerden geçirilmesi gerektiğinden üretim tesisleri hammaddeye yakın bölgelerde kurulmaktadır. Sözkonusu tesisler Bursa, Balıkesir, Çanakkale ve İzmir illerinde yoğunlaşmıştır.

Sektörde hammaddenin tamamına yakını yurtiçinden karşılanmaktadır. Dondurma tekniği olarak şu anda dünyada son teknoloji olan ve en çok tercih edilen Individual Quick Freezing (IQF) *“Bireysel Hızlı Dondurma Tekniği* “ kullanılmaktadır.

2.2. Türkiye'de Dondurulmuş Sebze Ve Meyve Üretimi

Türkiye'de dondurulmuş sebze ve meyve sektöründe, halen 25 civarında küçüklü büyüklü firma faaliyet göstermektedir. Bu firmaların çoğunluğu dondurulmuş gıda sektörünün tüm ürün gruplarında üretim yapmaktadırlar. 1980'li yıllardan sonra ihracat destekli büyüme gösteren sektörde, kapasite kullanım oranı % 70 civarındadır.

Üretimde dondurulmaya elverişli hemen hemen tüm sebze ve meyve türleri dondurulmakta, yurtdışına gerek sanayi üretiminde kullanılmak amacıyla gerekse perakende olarak pazarlanmak amacıyla ihracatı yapılırken, yurtiçinde, üretimin büyük kısmı sanayide kullanmakta, kalan miktar ise iç talep doğrultusunda perakende olarak piyasaya sürülmektedir.

TABLO: 1
TÜRKİYE'NİN DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVE ÜRETİMİ

Yıl	Miktar (1000 ton)
1995	70
1996	78
1997	65
1998	67
1999	100
2000	100
2001*	98
2002**	105

*Tahmini gerçekleşme
**Tahmin
Kaynak: igeme, sektörel çalışmalar

Yıllar itibariyle dondurulmuş sebze ve meyve üretiminde meydana gelen değişmeler ağırlıklı olarak tarımsal üretimde mevsim koşullarının meydana getirdiği etkilerdir. Bu nedenle üretim miktarları sektörün yıllık büyüme oranının ölçülmesinde her zaman sağlıklı bir gösterge olmayabilir.

2.3. Sektörde Hammadde Temini

Tüm sektörlerde olduğu gibi kaliteli bir ürün için üretimde kaliteli hammadde kullanılması önemli bir faktördür. Gıda işleme sanayinde, kullanılan teknoloji yanında kaliteli hammadde de kaliteli ürün elde etmenin temel koşuludur. Çünkü kaliteli hammadde kullanılmadığında teknoloji ne kadar iyi olursa olsun iyi ürün elde etmek mümkün olamamaktadır.

Sektörde amaç sebze ve meyvelerin hasat anındaki tazeliğini ve doğallığını korumak olduğundan, dondurulmuş sebze ve meyve üretiminde kullanılacak sebze ve meyvelerin mevsiminde üretilmiş olması koku ve tat olarak doğallığını koruması, bir diğer deyişle organik olarak üretilmiş olması ve belli bir standartta olması gerekmektedir.

Ülkemizde çok uzun bir geçmişi olmamasına rağmen, sektörde faaliyet gösteren firmaların teknoloji ve kalitede uluslararası standartları yakaladığı, özellikle belli başlı firmaların bu alanda oldukça başarılı oldukları gözlenmiştir.

Kalitenin, başarının temel taşı olduğuna inanan firmalar hammadde temininde oldukça titiz davranarak, ihtiyaçları olan sebze ve meyveleri sözleşmeli üretici yöntemiyle temin etmektedirler. Bu yöntemde üretilecek sebze ve meyveler için çiftçilerle anlaşılarak hangi ürünün, hangi miktarda, hangi koşullarda üretileceği ve hangi fiyattan satın alınacağı konularını içeren bir kontrat imzalanmaktadır. Ayrıca, firmalar tarafından çiftçilere tohum/fidan, gübre, temini, teknolojik ve bilimsel danışmanlık vb. gibi hizmetler de sağlanmaktadır.

Özellikle, brokoli, brüksel lahanası, ve kırmızı-sarı-yeşil renklerde yetiştirilen dolmalık biberler (paprika) gibi iç talebi olmadığı için üretilmeyen sebzeler için sözleşmeli ekim yöntemi en geçerli hammadde temin yolu olmaktadır.

Ancak ülkemizde yerleşik tarım kültürünün bir sonucu olarak, tarım köylüsü anlaşmalı ekim yöntemini henüz çok benimsemiş durumda değildir. Üretici, pazarda en kolay satabileceği ürünü üretmek ve en yüksek fiyatı verene satma eğiliminde olduğundan sadece sanayicinin kullanabileceği ürünü üretmek durumunda kalacağı sözleşmeli ekim yöntemini cazip bulmamaktadır.

Sözleşmeli ekim yöntemi dışında kalan hammadde ihtiyacı, hasat mevsiminde serbest piyasadan temin edilmektedir.

Sektörde sebze ve meyve üretimi Mayıs - Ekim aylarında gerçekleştirilirken, satışlar ağırlıklı olarak Kasım - Nisan döneminde gerçekleşmektedir.

3. TÜRKİYE'NİN DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVE DIŞ TİCARETİ

3.1. İhracat

Türkiye'de dondurulmuş sebze ve meyve üretiminin yaklaşık % 80'i ihraç edilmektedir. İhracatımızın % 90'dan fazlası ise Avrupa Birliği ülkelerine yapılmaktadır.

Sektör ihracat ağırlıklı bir yapı göstermesine rağmen, henüz kendi markamızla yurtdışında perakende olarak piyasaya sürülmüş bir ürünümüz sözkonusu değildir. İhracat tamamen sanayiye dönük dökme ürün olarak gerçekleştirilmektedir.

İhracatta, ürünler için 10-20 veya 50 kilogramlık ve dondurulmuş gıda için geliştirilmiş özel poşetler ile yapılmaktadır. Sektörün yaşadığı istikrarlı büyümenin ihracat rakamlarından kolaylıkla izlenmesi mümkündür.

TABLO: 2
YILLAR İTİBARİYLE DONDURULMUŞ MEYVE VE SEBZE İHRACATI

MEYVELER			SEBZELER		
YILLAR	Miktar (TON)	Değer (ABD Doları	Miktar (TON)	Değer (ABDDoları)	GENEL TOPLAM
1990	15.732	17.786.812	21.873	19.391.565	37.178.377
1991	18.658	21.241.428	23.099	19.121.578	40.363.006
1992	13.420	16.734.960	15.053	11.043.182	27.778.142
1993	17.153	18.026.765	21.859	12.388.520	30.415.285
1994	24.011	30.762.480	32.985	23.004.560	53.767.040
1995	12.533	17.987.940	25.741	19.998.204	37.986.144
1996	21.434	25.689.567	39.070	22.557.327	48.246.894
1997	27.952	34.711.308	35.223	22.002.506	56.713.814
1998	24.308	34.004.291	39.478	26.074.071	60.078.362

1999	25.003	29.458.941	31.505	20.422.461	49.881.402
2000	15.877	17.553.771	42.639	23.225.418	40.779.189
2001	19.935	19.063.462	50.148	27.301.368	46.364.830
2002	14.975	17.181.144	33.343	17.022.653	34.203.797

Kaynak: DİE

Yıllar itibariyle ihracatımız incelendiğinde, 1990'lı yıllarda sektörde istikrarlı bir gelişme gözlenmektedir. İşlenmiş gıda ürünleri sektörünün hızlı büyüyen alt grubunu oluşturan dondurulmuş sebze ve meyve ihracatında yıllar itibariyle yaşanan düzensiz artış ve azalışlar büyük ölçüde tarımsal üretimdeki mevsimsel gelişmelere bağlı istikrarsızlığın bir yansımasıdır.

TABLO: 3
ÜLKELER İTİBARİYLE DONDURULMUŞ MEYVE İHRACATI

ÜLKE	**1997**	**1998**	**1999**	**2000**	**2001**	**2002**
Fransa	3.204.287	2.334.902	2.321.706	1.264.193	1.119.891	2.423.057
İngiltere	6.972.156	8.870.749	8.376.131	5.954.699	5.746.430	4.612.831
Belçika	2.169.160	1.953.091	1.003.017	681.179	888.052	713.293
Hollanda	2.438.755	3.283.411	4.503.887	2.380.616	3.133.520	2.520.061
Almanya	13.176.707	11.492.517	6.302.323	2.507.291	2.954.377	2.939.172
İtalya	1.385.602	1.989.652	2.343.194	1.661.880	2.318.321	1.496.167
İsviçre	1.336.190	1.110.228	983.232	1.123.925	671.871	620.269
İspanya	45.738	32.252	49.247	25.880	-	-
İrlanda	92.403	76.771	37.190	-	37.563	41.960
Macaristan	-	-	45.263	-	-	-
İsrail	840.759	644.510	440.605	132.731	183.316	253.297
S. Arabistan	373.675	582.913	395.772	262.287	211.464	115.865
Rusya Fed.	-	50.484	-	-	-	-
Danimarka	69.466	44.498	114.464	402.966	112.750	71.344
Finlandiya	-	376.077	84.587	134.940	143.739	83.626
Avusturya	1.728.907	879.212	1.755.486	578.903	388.466	320.530
KKTC	131.712	-	-	-		-
Yunanistan	225.654	140.055	124.480	140.512	655.706	380.649
Çek Cum.	-	34.507	80.347	12.854	63.986	163.068
Slovakya	118.575	31.475	-	-	-	-
Hırvatistan	188.353	-	-	-	-	-
Slovenya	23.549	42.754	-	-	31.007	19.794
Polonya	-	25.070	-	-	77.075	34.698
Mısır	20.200	-	30.900	-	-	-
ABD	54.376	-	39.300	39.518	127.576	244.372
GENEL TOPLAM	34.711.308	34.004.291	29.458.941	17.553.771	19.063.462	17.181.144

Kaynak: DİE
*****Lüksemburg dahil

TABLO: 4
ÜLKELER İTİBARİYLE DONDURULMUŞ SEBZE İHRACATI

ÜLKE	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Fransa	2.694.096	5.514.905	2.895.902	4.283.032	5.173.705	3.006.651
İngiltere	2.905.231	4.084.815	3.820.368	3.519.767	5.185.277	3.381.101
Belçika	3.401.733	4.210.497	2.449.329	2.983.259	3.493.530	2.281.387
Hollanda	1.434.000	1.707.678	1.307.280	1.189.195	1.501.468	449.538
Almanya	5.235.451	5.326.235	4.695.509	5.113.492	5.757.543	3.413.901
İtalya	673.558	558.747	977.220	1.224.204	832.155	362.155
İsveç	681.403	1.203.293	822.927	943.164	1.278.542	1.076.944
Norveç	234.796	380.710	318.030	343.616	379.190	225.759
İsviçre	164.755	218.245	126.268	334.426	236.059	120.242
İspanya	117.827	11.402	-	369.058	51.945	34.282
İrlanda	494.124	461.790	535.831	552.877	346.564	336.361
Rusya Fed.	92.127	-	11.578	13.845	164.995	214.285
Danimarka	939.735	871.800	654.567	633.698	902.251	540.859
Finlandiya	86.895	252.274	175.440	244.694	266.520	114.942
Avusturya	284.424	151.574	342.692	105.437	87.442	63.226
KKTC	128.157	85.891	105.173	68.396	52.456	36.805
Yunanistan	319.518	486.164	484.795	424.850	580.900	406.767
Romanya	254.792	40.269	-	-	17.440	-
Bulgaristan		-	36.793	12.277	-	-
Gürcistan	73.873	-	39.625	-	-	-
Azerbaycan	37.412	17.819	33.436	-	-	-
Kazakistan	-	31.874	-	15.091	-	-
Çek Cum.	344.678	72.157	-	-	17.835	25.673
Polonya	398.365	61.375	-	-	18.845	28.371
S. Arabistan	-	-	40.975	58.736	108.104	222.097
ABD		10.298	141.957	18.043	144.167	131.522
Japonya	387.703	229.841	339.931	392.362	501.944	298.880
GENEL TOPLAM	22.002.506	26.074.071	20.422.461	23.225.418	27.301.368	17.022.653

Kaynak: DİE

Dondurulmuş sebze grubunda en önemli ihraç ürünlerini; tatlı biber, parmak patates, pırasa, soğan, domates ve çeşitli sebze karışımları oluşturmaktadır.

Dondurulmuş meyve ihracatında ise, çilek, erik , kiraz, vişne ve kayısı başlıca ihraç ürünleri konumundadır

TABLO: 5
TÜRLERİNE GÖRE DONDURULMUŞ MEYVE İHRACATI
(Değer : ABD Doları)

Meyveler	**1997**	**1998**	**1999**	**2000**	**2001**	**2002***
Çilek	16.856.571	25.085.588	16.683.904	10.525.543	9.267.749	10.458.289
Ahududu, Böğürtlen Dut	1.157.677	527.509	723.202	544.273	307.817	306.814
Vişne	9.191.175	2.386.505	6.655.346	1.726.506	2.293.744	614.888
Kiraz	2.836.438	1.947.663	2.625.115	1.916.067	3.225.204	3.111.194
Erik	1.229.137	594.708	668.190	198.456	221.000	87.115
Kayısı	628.035	1.174.555	542.732	710.091	1.963.341	1.292.965
Şeftali	-	2.731	7.606	52.948	218.206	57.077
Üzüm	170.334	166.896	283.736	95.973	82.406	38.808
Diğer	2.642.136	2.118.136	1.269.110	1.783.914	1.483.995	1.520.808
TOPLAM	34.711.308	34.004.291	29.458.941	17.553.771	19.063.462	17.181.144

*** ilk sekiz ay**
Kaynak: DİE

TABLO: 6
TÜRLERİNE GÖRE DONDURULMUŞ SEBZE İHRACATI
(Değer : ABD doları)

Sebzeler	**1997**	**1998**	**1999**	**2000**	**2001**	**2002***
Patates	389.024	82.779	75.515	216.092	12.943	22.826
Bezelye	82.374	38.002	38.725	21.530	225.744	240.206
Fasulye	45.838	47.357	60.445	115.121	230.113	109.028
Ispanak	40.548	8.081	35.155	33.635	48.558	60.054
Mısır	23.511	155.618	9.827	3.366	4.602	4.055
Zeytin	448.911	11.550	1.839	22.913	10.328	10.865
Tatlı Biber	10.274.003	13.192.991	12.667.973	13.152.436	15.290.274	9.170.294
Mantar	2.723.190	3.000.178	2.589.819	3.293.549	2.574.966	1.396.564
Domates	2.195.063	2.380.149	1.464.253	1.250.788	1.368.945	1.051.303
Soğan	334.609	2.726.733	415.697	367.037	1.255.998	1.830.368
Pırasa	1.311.903	1.214.996	1.044.174	910.400	1.038.241	511.092
Sebze Karışımları ve diğer	5.871.191	3.215.637	1.737.659	3.838.551	5.240.656	2.615.998
TOPLAM	22.002.506	26.074.071	20.422.461	23.225.418	27.301.368	17.022.653

***ilk sekiz ay**
Kaynak: DİE

3.2. İthalat

Türkiye, çok çeşitli sebze ve meyvelerin yetiştirilmesine elverişli zengin doğal kaynaklara sahip olmasının etkisiyle dondurulmuş sebze ve meyve sektörü gelişme olanağı bularak ihracat ağırlıklı bir yapıya sahip olmuştur.

Ancak tarıma dayalı bir sektör olması dolayısıyla, iklim koşulları zaman zaman hammadde temininde üretici firmaları güç durumda bırakabilmektedir. Böyle durumlarda hammadde ihtiyacı ithalat yoluyla karşılanmaktadır. Sektörde ithalat, ülkemizde dondurulmaya elverişli kalitede veya yeterli miktarlarda üretilmeyen birkaç ürün için sözkonusu olmaktadır.

TABLO: 7
YILLAR İTİBARİYLE DONDURULMUŞ MEYVE VE SEBZE İTHALATI

MEYVELER			SEBZELER		
YILLAR	Miktar (Kg)	Değer (ABD Doları)	Miktar (Kg)	Değer (ABD Doları)	GENEL TOPLAM
1990	-	-	681.268	467.674	467.674
1991	-	-	530.542	408.880	408.880
1992	28.751	37.705	1.221.366	855.764	893.469
1993	7.299	10.363	1.858.831	1.293.774	1.304.137
1994	3.395	9.123	814.400	657.999	667.122
1995	1.944	1.907.952	-	-	1.907.952
1996	617.745	463.396	559.463	621.774	1.085.170
1997	431.639	236.573	665.801	425.800	662.373
1998	3.024.181	553.038	1.106.281	711.597	1.264.635
1999	4.438.099	795.722	808.937	455.425	1.251.147
2000	3.200.351	421.529	716.669	390.643	812.172
2001	135.446	126.123	519.629	364.777	490.900
2002*	18.520	19.881	1.021.042	717.323	737.204

***ilk sekiz ay**
Kaynak:DİE

İthalatı yapılan başlıca sebzeler bezelye, tatlı mısır, mantar; başlıca meyveler ise ahududu, dut, böğürtlen ile bazı tropikal meyveler olarak göze çarpmaktadır.

Dondurulmuş gıda sanayiinde kullanılan tatlı mısır, ülkemizde istenen kalite ve miktarda yetiştirilemediğinden hammadde ihtiyacı ithalat yoluyla karşılanmaktadır.

Bezelyenin ise üretim maliyetinin yüksek olması yanında dış talebinin de olmaması nedeniyle iç talebin karşılanması için ithalat yoluna başvurulmaktadır.

Meyvelerde ise iklim özellikleri nedeniyle ülkemizde üretilmeyen tropikal meyveler ve yeterli miktarlarda üretilemeyen meyve türleri ithal edilmektedir.

Dondurulmuş meyve ve sebze ithalatı, ihracatında olduğu gibi ağırlıklı olarak Avrupa Birliği ülkeleriyle gerçekleştirilmektedir.

3.2. Dondurulmuş Sebze Ve Meyve Sektöründe Başlıca İhraç Ürünlerimiz Ve Uluslararası Rekabet Durumu

Dondurulmaya Elverişli Sebze - Meyve Türleri veTürkiye'nin İhracat Olanakları

Ülkemizde yetiştirilen ve dondurulmaya elverişli olan sebze ve meyve türleri aşağıdaki gibidir:

Sebzeler	**Meyveler**
Enginar	Elma
Kuşkonmaz	Kiraz
Fasulye	Vişne
Brokoli	Üzüm
Brüksel lahanası	İncir
Havuç	Kavun
Karnabahar	Zeytin
Tatlı Mısır	Şeftali
Mantar	Armut
Bamya	Trabzon Hurması
Soğan	Erik
Bezelye	Ahududu
Biber	Çilek
Patates	Dağ Çileği
Ispanak	Mandalina
Domates	Portakal
Pırasa	
Kereviz	
Patlıcan	
Kabak	

Yukarıdaki listede yeralan sebzelerin bazıları karışık halde dondurulduğu gibi, tekli olarak dondurulmaya elverişli olmayan kereviz, patlıcan, kabak vb. gibi sebzeler yemeklerin yanında sunulan sos ve garnitürlerde de kullanılmaktadır. Benzer şekilde muz, ayva gibi meyveler de pastalarda kullanılmak veya meyve kokteylleri hazırlamak amacıyla dondurulabilmektedir. Domates ise, bütün halde dondurulmaya uygun olmayıp yemeklerde kullanılmak amacıyla veya sebze karışımlarıyla birlikte doğranmış olarak dondurulmaktadır.

İhracat istatistiklerinden de izlendiği üzere Türkiye'nin uluslararası pazarlarda en çok tercih edilen dondurulmuş sebze türleri; çeşitli biberler, soğan, domates ve pırasadır. En çok tercih edilen meyve türleri ise; çilek, erik ve vişnedir.

Aşağıda bazı ihraç kalemlerimiz ve uluslararası rekabet durumumuz incelenmeye çalışılmıştır.

Biber (California Wonder cinsi yeşil, kapya cinsi kırmızı biber) Türkiye güçlü bir üretici konumunda olup bu üründe İspanya ile rekabet edilmektedir.

Soğan (dış piyasada beyaz soğan tercih edilmekte)
Polonya ile rekabet edilmektedir. Özellikle fiyat konusunda ciddi bir rekabet sözkonusu.

Domates
Domateste Türkiye büyük üretici konumundadır. Rekabet sorunu yaşanmamaktadır.

Taze Fasulye
İç piyasada çok üretilen ve tüketilen bir ürün olmasına rağmen dış piyasada yeterli talep görmemektedir. Avrupa'da yuvarlak bir tür olan orbit ülkemizde üretilmeyip yassı türde yetişmektedir bu nedenle ihracat özel talep halinde olmaktadır. Genellikle de damak tadı açısından yakın ülkelere ihraç edilmektedir.

Pırasa
Türkiye güçlü üretici konumunda özellikle Kuzey ülkelerinden talep görmektedir. Belçika'da üretilen yarısı yeşil yarısı beyaz olan tür Avrupa'da rağbet gördüğünden Belçika ile rekabet sözkonusudur.

Brokoli
İhracat şansı olan ürünlerimiz arasında olup Güney Amerika ve İspanya dünyada güçlü üretici konumundadır.

Karnabahar, havuç, patlıcan, kabak, ıspanak gibi sebzeler fiyat açısından oldukça ucuz olduğundan navlun giderlerini karşılamakta zorlanılması nedeniyle ihracat düşük miktarlarda gerçekleştirilmektedir.

Çilek
Türkiye büyük üretici konumunda özellikle renk ve aroma açısından Türk çileği çok makbul, Polonya ve Çin ile rekabet edilmektedir.

Dağ Çileği
Üretimi sadece doğal koşullara bırakılan dağ çileği, üretimi iklim koşullarına en fazla bağlı olan ürünlerdendir. Fas en güçlü rakibimiz olup özellikle Fransa piyasasında tek satıcı konumundadır.

Vişne
Özellikle morello cinsi ile avantajlı konumda bulunmaktayız. Polonya ile rekabet edilmektedir.

Kiraz (black cherry ve dark cherry)
Türkiye büyük üretici konumunda olup, Yunanistan ile rekabet edilmektedir.

Erik, İncir ve Kayısı
Türkiye büyük üretici konumundadır.

Ahududu
Son yıllarda ihracat potansiyeli hızla artan ürünlerimizdendir.

Hammadde temininin iklim koşullarına bağlı olduğu sektörde doğal olarak rekabet çoğu zaman iklim koşullarının getirdiği sürprizlerle belirlenmektedir. Üretici konumundaki, daha doğru bir deyişle ihracatçı konumdaki bir ülkede yaşanan sel, kuraklık, vb. gibi doğal afet nedeniyle ürün alınamadığında en yakın rakibi o yıl daha iyi bir ihracat performansı göstermektedir. Bu durum sektörün en büyük dezavantajıdır.

4. SEKTÖRE İLİŞKİN MEVZUAT

Dondurulmuş gıda üreten işletmeleri ilgilendiren mevzuat listesi aşağıda verilmiştir.

- Gıda Kodeksi
- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname
- Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi, Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ (Bu Tebliğ 92/1 EEC sayılı Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklık Takibi'ne ilişkin Komisyon Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.)
- Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü için Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği (Bu Tebliğ 92/2 sayılı EEC sayılı Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Komisyon Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.)

Dondurulmuş gıda üretemi yapacak işyerlerinin kuruluş aşamasında doğrudan Sağlık Bakanlığı ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan izin almaları gerekmektedir.

Dondurulmuş gıdaların üretiminden tüketimine kadar olan aşamada en önemli faktör olan soğuk zincirin korunması konusunu düzenleyen tebliğe göre hızlı dondurulmuş ve dondurulmuş gıda maddelerinin depolanması, muhafazası ve taşınması sırasında uyulması gereken kurallar aşağıdaki gibi belirlenmiştir.

► Dondurulmuş ürünlerin üretim tesisinden depoya, depodan ana dağıtım deposuna oradan da perakende satış noktalarına taşınması ve muhafazası esnasında soğuk zincirin kırılmaması ve her aşamanın sıcaklık kontrolünün yapılması zorunludur.

► İnsanların tüketimine sunulan hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin depolanması, muhafazası ve taşınması sırasında sıcaklık takibinin yapılmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilir.

1. Hassasiyeti +0,5 olan, -30 ile +30 C^0 arasında ölçüm yapabilen uygun cihazlar ile sık ve düzenli aralıklarla ortam sıcaklığının takibi yapılmalıdır.

2. Kayıtlı taşınırlarda, ölçüm cihazları yetkili otoriteler tarafından onaylanmalıdır.

3. Sıcaklık kayıtları operatör tarafından günlük kayıt altında tutulmalı ve bu kayıtlar, gıdanın türüne göre en az bir yıl veya daha fazla süre ile saklanmalıdır.

4. Bölgesel dağıtım esnasında ve perakende satış kabinlerindeki depolamalarda ortam sıcaklığı en az bir tane kolayca görülebilen termometre ile ölçülmelidir. Termometre, açılan perakende satış kabinlerinde hava akımı yönünde olmalı ve maksimum yükleme çizgisi seviyesindeki sıcaklığı göstermelidir.

5. GENEL DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

İhracat potansiyeli açısından oldukça önemli olan sektör için ülkemizin elverişli iklim koşullarının sağladığı avantajı da kullanarak dünya piyasasında etkin bir yer edinebilme yönünde çalışmalar yapılmalıdır. Bu avantajlar sektörün rekabet edebilirliğini de destekleyici faktörlerdir.

Ancak sektörün sahip olduğu avantajlarla yetinilmekte özellikle firmalararası aşırı rekabet sektörün gelişmesi için yapılabilecek çalışmaları yavaşlatmaktadır. Sektörde en dikkati çeken durum olan gösteren firmalar arasında yaşanan aşırı rekabet sektörle ilgili pekçok bilginin derlenmesini ve gerçek rakamlara ulaşılmasını zorlaştırmakta dolayısıyla yapılan araştırmalarda güçlük yaratmakta ve en önemlisi sektörün gelişmesi için gerekli olan üretim planlamasını engellemektedir.

Diğer yandan gerek dondurulmuş gıda sektörü gerekse tüm tarıma bağlı sektörlerin istikrarı için tarım planlamasına geçilmeli, ülkemizin ihtiyacı olan tarım reformu gerçekleştirilmelidir.

Dondurulmuş gıda sektöründe en önemli sorunlardan biri olan hammadde temininde yaşanan güçlüklerin giderilmesine yardımcı olmak amacıyla sözleşmeli ekim yasal bir temele oturtulmalı ve gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.

Sektörde üretim halen sebze ve meyvelerin mevsiminde hasatı ile gerçekleşmekte ve bunun sonucu olarak kapasite kullanımı mevsimler olmaktadır. Sektöre hammadde sağlamak amaçlı seracılık teşvik edilmeli böylece ihracatımızın artışı ve istikrarı sağlanmalıdır.

İç piyasada firmalarca istenilen tüketim seviyelerine ulaşılabilmesi için gerekli bilinçlendirme çalışmaları yapılmalı ve teşvik edici önlemler alınmalıdır. Örneğin dondurulmuş gıdaların evlerde saklanması için gerekli olan ev tipi derin dondurucuların fiyatlarındaki yükseklik caydırıcı etken olabilmektedir.

KAYNAKÇA

- Gıda Teknoloji Dergileri, muhtelif sayıları
- Dünya Gıda Dergileri, muhtelif sayıları
- Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Gıda Sanayii -Dondurulmuş Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu, DPT, Ankara 2001
- İgeme Sektör Raporları
- Konuyla ilgili çeşitli web siteleri