

SAMSUN İLİKAPYA BİBER ÜRETİMİ

Samsun Tarım İl Müdürlüğü
Strateji Geliştirme Birimi

Burhan HEKİMOĞLU
Ziraat Mühendisi

Mustafa ALTINDEĞER
Ziraat Mühendisi

NİSAN 2009

GİRİŞ:

Ülkemizde değişen harcama eğilimleri ve beslenme alışkanlıkları, sektöre etkileri açısından oldukça önemli gelişmeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Kişi başına düşen gelirin artması, değişen sosyal yapı ve tüketim alışkanlığı, nüfusun çalışma hayatında daha çok yer alması, çalışan kadın sayısının artması, kentleşme sonucu yaşam biçiminin değişerek çekirdek aile yapısının yaygınlaşması, yeni neslin beslenme şekilleri ve genç nüfusun farklı tat arayışları gibi etkenler tüketim kalıplarını ve gıda sektörünün üretim anlayışını değiştirmektedir.

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için gerekli ihtiyaçlarının başında beslenme gelmektedir. Nüfusun hızlı artışı ve tarımsal alanlardaki verim azalması sonucunda **Gıda Sektörünün** önemi her geçen gün artmaktadır. Ülkenin yeniliklere kolayca adapte olabilen genç nüfusu sayesinde gıda sektörü elindeki fırsatları değerlendirebilme üstünlüğüne de sahiptir.

Bu kapsamda **Samsun** ili bulunduğu coğrafi konumu ve yetiştirdiği ürünler açısından gıda sanayi için uygun koşullara sahiptir. Ancak, tarım ürünlerinin ham olarak değil, işlenip katma değeri arttırılarak satılması ilimiz gıda sektörünün gelişimi açısından önem taşımaktadır.

Gıda Sektörünün en öncelikli kalemleri arasında yaş meyve sebze gelmektedir. Yaş meyve sebze sektörü çoğunlukla ülkelerin değişen sosyal durumlarına ve tüketici tercihlerine bağlı olarak gelişmektedir.

Samsun ilimizde çok miktarda yetiştirilen çok farklı sebze türleri ve kışık sebze ürün gamı ilimizdeki gıda sektörü için bir fırsat olarak değerlendirilmektedir. Bunun yanı sıra **Samsun** ili yaş meyve sebze sektörünün; **AB ülkelerine ve Rusya federasyonu ülkeleri** gibi yakın pazarlara ürün satabilme imkanının bulunması da diğer bir fırsattır.

Son yıllarda bilinçli tüketici kitlesinin büyümesiyle, kalite ve güvenliğe verilen önemin artmasıyla gıdada güvenilen markalar ve paketli ürünler ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle gelecekte hazır gıdada **tüketici trendleri fonksiyonel gıdalar, şoklanmış gıdalar ve hazır gıdalar tarzında şekillenmektedir.**

Bilindiği gibi hazır gıdada yaş meyve sebze sektörü tüketici taleplerine oldukça hızlı reaksiyon veren bir sektördür. Hazır gıdalar içerisinde yaş sebzeler, yükselen trendiyle yaş sebzeler içinde **kappa biber** önemli yer tutmaktadır.

Kappa biberin tüketiminde yaşanan artış trendi tüketicilerin sağlıklı beslenme alışkanlıkları yanında damak tadı, yeni lezzet arayışları, kolaylık ve çalışma hayatının hazır gıdaları daha çok tüketmeye zorlaması ile de alakalıdır. **Kappa biber, hazır gıdalarda, dondurulmuş ürünlerde, sos yapımında, konserve yapımında, toz ve pul biber gibi baharat yapımında, çiğ köfte ve lahmacun hammaddesi** olarak ta kullanılmaktadır.

Ayrıca Alternatif sağlık sektöründe önerilen kırmızı (Kapy) biberde bulunan lutein, yaşıllığa bağlı göz hastalıkları riskini azaltmakta ve sinir, mide, salgı bezlerinin çalışmasında faydalı olduğu ve kan basıncını ayarladığı bilgisi bilimsel makalelerde yer almaktadır.

Kapya biber geleneksel tüketimde; **oldukça etli ve kuru maddesi yüksek** olması, cazip parlak plastik bir görünüm sergilemesi, güzün yerel halkın salça tüketimi için kullanması nedeni ile sadece belirli dönemlerde pazar değeri olan bir ürün olarak tanınıyordu. **Günümüzde ise işleme sektörünün gelişmesi ile közlenmiş biber, yağlanmış biber, sarımsaklı soslu biber, biber ezmesi, biber salamurası şeklinde soğuk meze olarak tüketici tercihlerine eklenmesi, tüketicilerin biberin lezzeti ve besin değeri hakkında bilgi sahibi olmalarından dolayı özel tüketici talepleri ile özellikle Bafra ilçesinde Kapya biber üretiminde önemli artışlar** yaşanmaktadır.

TÜRKİYE BİBER ÜRETİMİ:

Dünya biber üretimi 2006 yılında 26 milyon ton olup; Çin 13 milyon ton ile ilk sırada yer alırken, Türkiye 1.84 milyon ton ile ikinci sırada yer almaktadır.

Türkiye, yaklaşık 43 milyon ton yaş meyve ve sebze üretimine sahiptir. Ülkemiz rakamsal olarak önemli yaş meyve sebze üreticisi olmasına rağmen, ihracatın üretime oranı %5'i geçmemektedir. Ancak kırmızı renkli, parlak ve etli olan ihracata dönük üretilen kapya biberinin iç piyasada tüketiminin arttığı gibi kapya biberi Avrupa ülkelerinde büyük rağbet görmektedir.

Sebze üretimi Türk tarımında en önemli sektördür. Her yıl, ortalama olarak 1,7 milyon ton dolma biber, yeşil biber, Kapya biber ve kırmızı biber üretilmektedir. Yıllar itibariyle Türkiye biber üretimine baktığımızda 2000 yılında 1.480.000 ton olan üretim 2002 yılında önemli bir artışla 1.750.000 ton'a çıkmış, 2006 yılında ise 1.842.000 ton seviyelerine ulaşmıştır.

2006 TÜİK verilerine göre Antalya 230.415 ton biber üretirken, **Samsun** ili 186.743 ton üretimi ile 2. sırada yer almaktadır.

SAMSUN İLİNDE KAPYA YAĞLIK BİBER ÜRETİMİ:

Türkiye de 2004 yılında 1.700.000 ton biber üretilmiş olup, biber üretiminin %11'ini yani 181.000 tonunu **Samsun** ili üretmektedir. Türkiye yağlık kapya biber üretimi 615.000 ton olup bunun % 8.2'si yani yaklaşık 50.000 tonu Samsun ilinde üretilmektedir.

Türkiye de 2006 yılında 1.842.000 ton biber üretilmiş olup, biber üretiminin % 10'unu **Samsun** ili üretmektedir. **Samsun** ilinde **2006** yılında 71.325 dekar alanda **186.743** ton (sivri, dolmalık ve salçalık) **biber** üretilmiştir. Bu üretimin 23.340 dekar alanında kapya salçalık biber ekimi yapılmış ve **46.693 ton Kapya (salçalık-yağlık) biber Samsun** ilinde üretilmiştir.

Samsun ilinde **2007** yılında 69.790 dekar alanda **195.698** ton (sivri, dolmalık ve salçalık) **biber** üretilmiştir. Bu üretimin 22.310 dekar alanında kapya salçalık biber

ekimi yapılmış ve **66.758 ton Kapyra (salçalık-yağlık) biber Samsun** ilinde üretilmiştir.

Ayrıca **2008** yılında **Samsun** ilinde 76.222 dekar alanda **224.236** ton (sivri, dolmalık ve salçalık) **biber** üretilmiştir. Bu üretimin **28.400** dekar alanında kapyra salçalık biber ekimi yapılmış ve **85.000 ton Kapyra (salçalık-yağlık) biber Samsun** ilinde üretilmiştir.

Son yıllarda **Samsun** ilinde yıldan yıla artan yağlık biber üretimi önemli bir trend yakalamıştır. Özellikle **Bafra** ovasında oldukça geniş bir ekim alanı bulan yağlık biber ülkemizde iç piyasa da rahat bir Pazar bulmuştur. Yağlık biber de ülkemiz iç tüketiminin büyük bir kısmı **Samsun** ili tarafından karşılanmaktadır.

Samsun ilinde üretilen yağlık kapyra biberin % 95'i Bafra ilçesinde üretilmektedir. Ancak bu rakamın çok üzerinde üretim yapıldığı ve **daha fazla üretim yapmaya elverişli potansiyelin bulunduğu** bilinmektedir. Son yıllarda uluslar arası yaş meyve sebze fuarlarına katılım sonucunda Samsun ili tarım potansiyelleri tanıtımı yapılmış özellikle kışlık sebzeler için yerli ve yabancı ihracatçılarla sonuç veren önemli anlaşmalar yapılmıştır.

Bafra Ovasında yetiştirilen kırmızı kapyra biberi, salça ve közleme olarak işlenmesi için başta Çanakkale, Kahramanmaraş olmak üzere bazı diğer illerdeki fabrikalarda kolaylıkla alıcı bulabilmektedir. Kapyra biberin 2007 yılında **Bafra** Organize Sanayi Bölgesinde faaliyete geçen salça fabrikasıyla birlikte daha fazla değer kazanmış ve üretim miktarı ve alanları artmaya başlamıştır.

Samsun'da Bafra ovasında yetiştirilen **Kapyra salçalık biberin Brix oranı 7 olup 3,5-4 kg dan 1kg Salça** üretilir. Salça için rengi koyu kırmızı, et kalınlığı fazla olan biberler tercih edilmektedir. Közlemelik olarak ise yassı ve parlak olanlar tercih edilmektedir. **Bafra** ovasında yetişen Kapyra biberden elde edilen salçanın kuru madde miktarı ise 34 brix gelmektedir.

Yemeklik domates için kuru madde miktarı 2,5-3 brix gelmektedir. Sanayi tipi domateslerde ise bu miktar 4.5-5 brix gelmektedir. Taze tüketime uygun yemeklik tip domatesten 12 kg.dan 1 kg. salça elde edilirken sanayi tipi domatesten ise 7 kg.dan 1 kg. salça elde edilmektedir. **Bafra** ovasından sanayi tipi domateslerden elde edilen domates salçası ise 36-40 brix gelmektedir.

Ayrıca **Samsun** il Tarım müdürlüğünün 2009 yılı İyi Tarım Uygulamaları (İTU) kapsamında yürüttüğü projelere ayrılan 100.000 TL nin 50.000TL'si fide temininde, 25.000TL'si Sertifikasyon işlemlerinde, kalan 25.000 TL si ise İyi Tarım Uygulamalarının tanıtım ve promosyonunda kullanılacaktır. İTU kapsamında Bafra ilçe müdürlüğünce programa alınan kapyra biber üretimi 90 dekar olup fide ve sertifikasyon masrafları İl Tarım Müdürlüğünce karşılanacaktır. Bu proje kapsamında belli bir miktar alanda **agril örtü altında erkenci kapyra biberi çeşitlerinin dikimi** yapılacaktır. Bu çalışma ile üretilecek olan kapyra biberin en az 1 ay önce iç piyasaya yüksek fiyatla sunumu hedeflenmektedir.

Bafra Ovası'nda Karpuzlu, yeşilyazı, doğanca, koşuköyü, altınova, şeyhören köyleri başta olmak üzere 20 köyde **28.400** dekarı aşkın alanda **85.000** ton salçalık kapyra biber üretimi yapılmaktadır. Damlama sulama ile yetiştiricilik yapıldığında ve uygun gübreleme ile hasat periyodu 20 gün kadar erkene alınabilmekte, kalite ve rekolte

yükselmektedir. Kopya biberin verim artışında yetiştirme alanlarındaki artış, damla sulama sistemlerinin adaptasyonundaki yaygınlık ve yetiştiricilikte teknik desteklerin seviyelerinin yüksek olmasının önemi büyüktür.

İHRACAT:

Rusya Federasyonu, 2007 yılında 1.428.000 dolarlık toplam yaş meyve ve sebze ihracatımızın %36'sını teşkil eden en önemli ülke konumundadır. Rusya federasyonu %11 ile Almanya, %8 ile Romanya, %7 ile Ukrayna ve %5 ile Suudi Arabistan teşkil etmektedir. Bulgaristan, Holanda ve Irak önemli pazarlarımız görünümündedir.

2007 Yılında yaş sebze ihracatımız 986.000 ton olarak gerçekleşmiştir. Domates, miktar olarak toplam sebze ihracatının %38'ini oluşturmaktadır. İhracatı yapılan diğer önemli sebzeler, kuru soğan, patates, biber ve hıyar-kornişondur. 2006 yılında, Türk biberinin ihracatı 59.000 ton ve değer olarak 56.508.000 dolardır. 2007 yılında ise ihracat biraz düşmüş ve 51.000 ton taze biber ihracatı karşılığı ülkemize 62.786.000 dolar döviz girmiştir. Yeni gelişmeler, mix biberler ile yapılan küçük paketleme biçimlerinin Avrupa Birliği ülkeleri tüketici tercihini oluşturmaktadır. Özellikle Avusturya ve Almanya'daki süper marketlerde 100 gramlık paketlerle California Wonder gibi yeni biber türlerinin tüketiminin arttığı görülmektedir .

Avrupa ülkeleri en çok biber ihracatı yaptığımız ülkelerdir. En çok biber ihracatı yaptığımız Almanya'yı Hollanda ve Avusturya takip etmektedir. Yunanistan, Romanya, Birleşik Krallık ve Rusya Federasyonu'na da az miktarda biber ihracatı yapılmaktadır.

Türkiye'nin mevcut üretim hacmi ihracat pazarı için yetersizdir. Bu durum, özellikle biber ve domates üretiminde ortaya çıkmaktadır. İhracat hacmimiz fazladır, ancak aynı zamanda büyük bir iç pazarımız da vardır. Kalite açısından üretim hacminde artan bir genel eğilim vardır. Ancak, bu yeterli değildir. Türkiye'deki hem biber ve hem de domates üreticilerinin şu an yaşadığı asıl problem seraların geliştirilmesi ve yeni modern teknolojilerin kullanılmaya başlanması ihtiyacıdır. Üretim tesislerinin iyileştirilmesinin yanı sıra, üreticilerin daha iyi bir kurumsal yapıya da ihtiyacı vardır. Türkiye yaş meyve ve sebze sektörünün kendisini tanıtmaya ve anlatmaya çalışması gibi ulusal ve uluslararası piyasada lobi yapacak bir oluşum eksikliği yaşanmaktadır.

Pestisit kalıntıları konusu Batı Avrupa'nın 2000 yılı sonrası başlattığı ve sağlıklı gıda tüketimi ile tarladan çatala ürünlerin izlenebilirliğini zorunlu hale getirmiştir. Pestisit kalıntısı problemi üretim aşamasında çözülmesi gereken bir sorundur. Batı Avrupa ülkelerinde marketler üzerinden yaş meyve ve sebze tüketimindeki artış doğu Avrupa'da da kendisini göstermektedir. Bizim Çek Cumhuriyeti, Romanya ve Bulgaristan'a gönderdiğimiz sebzeler marketlerden numuneler alınıp kalıntı analizlerine tabi tutulmaya başlanmıştır. Pestisit konusuna çok hassas olan Almanya, Avusturya, İsveç ve İngiltere gibi ülkelere yaptığımız ihracatın yarısına yakını büyük süper marketlere gitmektedir. Bizim için yaş meyve –sebze sektöründe önemli pazar olan Rusya'da ise sebze ticaretinin %90'a yakını süper marketler üzerinden değil haller üzerinden yapılmaktadır. Orada da süper marketlerin piyasa hakimiyetlerinin arttığı ölçüde Rusya pazarında sıkıntılarımız giderek artacaktır.

Pestisit kalıntıları sebebiyle batı Avrupa'daki süper marketlere yaş meyve sebze satmakta zaman zaman zorluklar yaşanmakta. Geçmişte büyük avantajlara sahip

olduğumuz bu pazarı üzümde Yunanistan ve İtalya'ya kaptırmış durumdayız. **2003 yılına kadar tüm Avrupa'ya ülkemizin tanıttığı ve adeta tekel konumunda olduğumuz bir ürün olan Kapy biberin pazarını Fas'a kaptırmış** durumdayız.

AB BİBER PİYASASI:

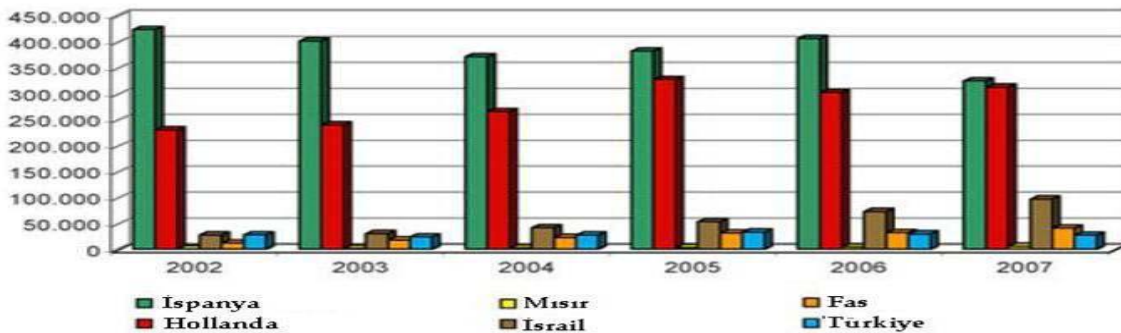
AB ülkelerinde yeşil biber piyasasında hakimiyet İspanyanın elindedir. Son yıllarda İspanyol biberlerinin üzerinde İsrail biberlerinin büyük baskısı var. İspanyada Almeria biberlerinin 2007 yılı başında Avrupa pazarında yaşadığı pestisit kalıntısı krizden sonra Fas ile İsrail'den gelen domates ve biberlerin İspanya sebze sektörünü durgunluğa ittiği sonucu ortaya çıkmıştır. İsrail'in düşük maliyetle pazara girmesinden dolayı İspanya'nın da rekabet edebilmek için fiyatları daha aşağıya çekmesi rekabet edebilirlik açısından zorunlu hale gelmiştir.

Almeria'daki Meyve Sebze Üreticileri ve İhracatçıları Bölgesel Birliği'nin değerlendirmesine göre AB'ye 2002–2007 yılları arasında en fazla ihracat yapan iki ülke İspanya ve Hollanda'dır. Sırasıyla 384.557 ve 279.199 ton yıllık ihracat gerçekleştirmişlerdir. 2007-2008'de Almeria biberlerinin %70'i IPM stratejileri kullanılarak yetiştirilmeye başlanmıştır.

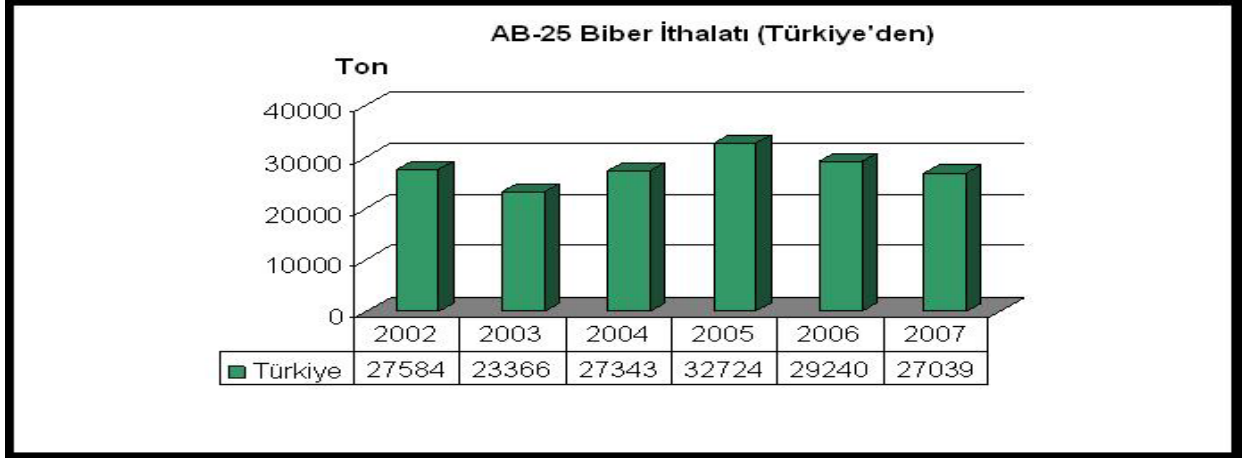
Biber, 2007/2008 sezonunda İsrail bahçe bitkilerinde en önemli ürün durumundadır. Kuzey ve Orta Avrupa'da kış döneminde ürün yetişmezken, Avrupa'nın kışlık bahçesi olarak bilinen İsrail'de elverişli iklim, biber ve diğer önemli sebzelerin yetişmesine olanak sağlamaktadır.

AB üyesi olmayan ülkeler 5 yılda AB'ye yaptıkları biber ihracatını ikiye katlamışlardır.2007 yılında toplam 959.644 ton biber ithal eden Avrupa Birliği, bir önceki yıla göre 57.817 ton daha az biber ithal etmiştir. Açıkçası, bölgesel anlamda İspanya, Hollanda, Mısır, İsrail, Fas ve Türkiye en önemli ihracatçı ülkelerdir. AB üyesi ve AB üyesi olmayan ülkeler arasındaki dengeye bakıldığı zaman, 2007 yılında AB'ye yapılan biber ithalatının %18'i AB üyesi olmayan ülkelere sağlanmakta, bu da 2002 yılında %9 olan oranı ikiye katlamaktadır. AB–25 ülkeleri 2002 yılında 766,817 ton olan biber ihracatını 2007 yılında 782,593 tona çıkarmıştır.

AB–25 Biber İthalatı (6 İhracatçı Ülkeden)



Kaynak: Almeria'daki Meyve Sebze Üreticileri ve İhracatçıları Bölgesel Birliği'nin Değerlendirmesi (COEXPHAL)



Kaynak: Almeria'daki Meyve Sebze Üreticileri ve İhracatçıları Bölgesel Birliği'nin Değerlendirmesi (COEXPHAL)

KAPYA BİBER SINIFLAMASI:

Taze biber partisi, çeşidi, sınıfı, boyu, ambalaj cinsi ve ambalaj boyutları aynı olan ve bir seferde denetime sunulan taze biberler bir parti sayılır. Taze biberler sapa yakın kısmının (omuz) çapına (genişliğine) göre boylara ayrılır. Birinci sınıf boylamada aynı ambalajdaki 1. sınıf taze biberlerle 2. sınıf taze biberler çapı arasındaki fark 20 mm.'yi geçemez. Kalya (Capia) biberde 1. sınıfta en az çap genişliği 50 mm, 2. sınıfta ise 40 mm.dir.

1. Sınıf Kalya biberde aranan özellikler:

- İyi nitelikli
- Sıkı yapılı
- İyi gelişmiş
- Özürsüz olmalıdır.
 - Saplarda çok hafif hasar bulunabilir
 - Sap kesilmişse, sapın boyu 1cm'den kısa olmamalı,
 - Boylanmış olan uzun biberler, uzunluk bakımından da bir örnek olmalı.
 - Ambalaj içine sıralar halinde dizilmelidir.

2.Sınıf kalya biberlerde aranan özellikler:

Bu sınıfta , 1. sınıfa girmeyen ancak genel özelliklere uyan taze biberler bu gruba girer.

- 1 cm²'yi geçmeyen güneş yanığı veya küçük yüzeysel yaralar.
- Toplam uzunluğu 2cm'yi geçmeyen boylamasına yaralar.
- Toplam uzunluğu 3cm'yi geçmeyen küçük kuru yüzeysel çatlakları bulunan.
- Daha az sıkı yapılı, ancak pörsümemiş taze biber.
- Saplarda hafif hasar bulunabilir.
 - Sap kesilmişse 1cm'den kısa olmamalı.
 - En az çapa göre hazırlanan taze biberlerde minimum çapın altında kalan taze biberler , boylama toleransı içinde %5'i geçemez.
 - ithalatçının talebi halinde kırmızı yağlık biberler 2. sınıf olarak file torbalarda ihraç edilebilirler.

BAZI BİBER ÇEŞİTLERİ BİTKİ VE MEYVE ÖZELLİKLERİ

Çeşit	Ekim Dönemi	Bitki Özellikleri				Meyve Özellikleri				Kullanım
		*Olgunlaşma Zamanı (Gün)	Tipi	Ekim Alan	Bitki Boyu (Cm)	Renk	Boy (cm)	Tat	Lob	
Yalova Çarliston	İlkbahar	53-55	Çarliston	Açık saha	65-70	Sarı-Yeşil	18-20	Tatlı	3	Taze pazar-Sofralık
Kandil Dolma	İlkbahar	55-60	Dolma	Açık saha	60-65	Yeşil	7-8	Tatlı	3	Taze pazar-Sofralık
Sera Demre 08	İlkbahar	65-70	Demre	Açık saha/Sera	60-65	Koyu Yeşil	18-20	Hafif acı	2	Taze pazar-Sofralık
Çorbacı	İlkbahar	53-55	Sivri	Açık saha	65-70	Parlak Sarı	22-25	Tatlı	2	Taze pazar-Sofralık/S anayii
Kapya	İlkbahar	65-70	Yağ Biberi	Açık saha/Sera	65-70	Kırmızı	16-18	Tatlı	3	Taze pazar-Sofralık/ Sanayii

*Fide dikiminden hasada kadar geçen gün sayısını ifade eder.

Tablo değerlerine bakıldığında hemen hemen tüm çeşitlerde fide dikiminden hasada kadar geçen süre 50 günün üzerindedir. Kapya biberde olgunlaşma süresi diğer çeşitlere nazaran daha uzun sürdüğü gibi hasat sezonu da uzun sürmektedir. Son yıllarda Kapya biberin Yurt dışına ihracında artış olduğu gibi yurt içinde de tüketiminin artması üretim alanlarının artmasına sebep olmuştur. Bafra ilçesinde Kapya biber genelde açık sahada yetiştirilmektedir. Kapya biber tüketimin artması ve diğer bölgelerle rekabet açısından biber fideleri alçak tünellere dikilerek hasatta 1 ay gibi bir erkencilik sağlanmıştır. Samsun'da açık sahada yetiştirilen Kapya biber Antalya'da seralarda da üretilmektedir.

Kaynaklar:

- 1-B.Hekimoğlu, M.Altıdeğer, TR83 Samsun Bölge Tarım Master Planı-2006.
- 2-Samsun Bölgesinde Sebzeçilik Sektörü Durumu, Sorunları,Çözüm-2006. B.Hekimoğlu, M.Altıdeğer
- 3-Yaş meyve ve sebze sorunları ve tüketici eğilimleri-2007. Dünya Gazetesi. Ali Ekber Yıldırım
- 4-Türkiye Yaş meyve sebze ihracatçıları Birliği
- 5-Antalya İhracatçıları Birliği