

**T.C.
SAMSUN VALİLİĞİ
İl Tarım Müdürlüğü**

SAMSUN İLİ KAPYA BİBER ÜRETİM İŞLEME VE PAZAR DURUMU

**Burhan HEKİMOĞLU
Ziraat Mühendisi**

**Mustafa ALTINDEĞER
Ziraat Mühendisi**

Samsun / Mart 2010



Baskı

Refik YILMAZ

Çiftçi Eğitimi ve Yayım Şube Müdürlüğü

**Samsun İl Tarım Müdürlüğü Yayınıdır
Strateji Geliştirme Birimi**

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
Önsöz	
1. Giriş	1
2. Türkiye ve Samsun Biber Üretimi	2
3. Biber İhracatı	5
4. AB Biber Piyasası	6
5. Bazı Biber Çeşitleri Bitki ve Meyve Özellikleri	8
Kaynaklar	8



Önsöz

Ülkemiz tarımsal üretime geniş imkan sunan bir coğrafik alana sahiptir. Yıllık olarak ürettiğimiz 40 milyon tonu aşan yaş meyve ve sebze ile bir çok ülkenin sebze ihtiyacını karşılayabilecek üretim gücüne sahibiz. Meyvesi yenen sebze gruplar içinde olan çeşitli biber türleri ticaret hacmimizde önemli rol oynamaktadır. Yeşil biberler taze, ızgara, dondurulmuş, yada ezme olarak tüketilirken kuru kırmızı biberler gıdalarda, endüstriyel ürünlerde ve ilaç sektöründe kullanılmaktadır.

Son yıllarda global ısınma ile birlikte , hava koşulları ürünleri olumsuz etkilerken hastalıklar, zararlılar ve yeni virüslere karşı artan gıda taleplerini karşılamak için önemli baskılar oluşmaktadır.

Türkiye 2008 yılında 1.796.177 ton biber üretimi ile dünya ülkeleri arasında 1. sırada yer almaktadır. Ayrıca 2008 yılında Samsun ilinde 76.222 dekar alanda 227.286 ton (sivri, dolmalık ve salçalık) biber üretilmiştir. Bu miktar ülkemiz biber üretiminin % 13'ünü Samsun ili üretmektedir.

Ülkemizdeki üretimin bu aşamaya gelmesinde başarılı üretim teknikleri ve üretici tecrübesinin büyük etkisi olmuştur. Ancak ülkemizin bu kadar üretim miktarına rağmen Dünya biber ticaretinde bu oranda pay alamıyoruz. Bunun çok farklı nedenleri olmakla birlikte ihracata yönelik ürün çeşitlerinin seçimi, işleme, paketleme, ambalajlama ve pazarlama konuları daha öne çıkmaktadır.

Son yıllarda yağlık, közlenmiş, işlenmiş biber ürünlerinin hammaddesi olan ve **Samsun** ilinde yıldan yıla artan yağlık biber üretimi önemli bir trend yakalamıştır. Bu süreç içerisinde son yıllarda 28.400 dekar alanda 85.000 ton kopya biber üretilmiştir. Son yıllarda hem iç piyasada hem dış piyasada yükselen değer olan **kopya biber** ilimizde her açıdan desteklenmektedir.

İl Tarım Müdürlüğü

Samsun İli Kapyra Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu

1. Giriş

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 kışlık 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 **kaypa biber** önemli yer tutmaktadır.

Samsun İli Kapyra Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu

Kapyra 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. **Kapyra 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 (kapyra) biberde bulunan lutein, yaşlılığa bağlı göz hastalıkları riskini azaltmakta ve sinir, mide, salgı bezlerinin çalışmasında faydalı olduğu ve kan basıncını ayarladığı bilgisi bilimsel makalelerde yer almaktadır.

Kapyra 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 değerleri hakkında bilgi sahibi olmalarından dolayı özel tüketici talepleri ile özellikle Bafra ilçesinde Kapyra biber üretiminde önemli artışlar** yaşanmaktadır.

2. Türkiye ve Samsun Biber Üretimi

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 kapyra biberinin iç piyasada tüketiminin arttığı gibi kapyra 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, kapyra biber ve kırmızı biber üretilmektedir. Yıllar itibariyle Türkiye biber üretimine baktığımızda 2000 yılında 1.480.000 ton olan üretim 2002 yılında önemli

Samsun İli Kapyra Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu

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.

Türkiye de 2004 yılında 1.700.000 ton biber üretilmiş olup, biber üretiminin %11'ini yani 181.000 tonunu **Samsun** ili üretmektedir. Türkiye yağlık kapyra 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 kapyra salçalık biber ekimi yapılmış ve **46.693 ton kapyra (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 kapyra salçalık biber ekimi yapılmış ve **66.758 ton kapyra (salçalık-yağlık) biber Samsun** ilinde üretilmiştir.

*Türkiye de 2008 yılında 1.796.177 ton biber üretilmiş olup, biber üretiminin % 13'ünü **Samsun** ili üretmektedir. Ayrıca 2008 yılında **Samsun** ilinde 76.222 dekar alanda **227.286** 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.*

Türkiye ve Samsun Kapyra Biber Üretimi

Yıllar	Türkiye	Samsun		% Sam/TR
	Üretim (ton)	Ekiliş (da)	Üretim (ton)	
2003	-	-	170.978	-
2004	1.700.000	69.017	181.000	11
2005	1.380.000	70.421	180.178	13
2006	1.842.000	71.325	186.743	10
2007	1.759.224	69.790	195.698	11
2008	1.796.177	76.222	227.286	13

TÜİK ve TİM

Samsun İli Kapyra Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu

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 %13'lük 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 uluslararası 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 illerden 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.

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

Samsun İli Kapyra Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu

3. Biber İhracatı

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 tercihinin 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 Federasyonuna da az miktarda biber ihracatı yapılmaktadır.

Ayrıca 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 Kapyra biberin pazarını Fas'a kaptırmış durumdayız.**

Türkiye'nin mevcut üretim hacmi ihracat pazarı için yetersizdir. Bu durum, özellikle biber ve domates üretiminde ortaya çıkmaktadır. Türkiye yaş meyve ve sebze sektörünün kendisini tanıtmaya ve anlatmaya sorunu olduğu gibi ulusal ve uluslararası piyasada lobi yapacak bir oluşum eksikliği yaşanmaktadır.

Samsun İli Kapyra Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu

4. AB Biber Piyasası

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 Birliğinin 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.

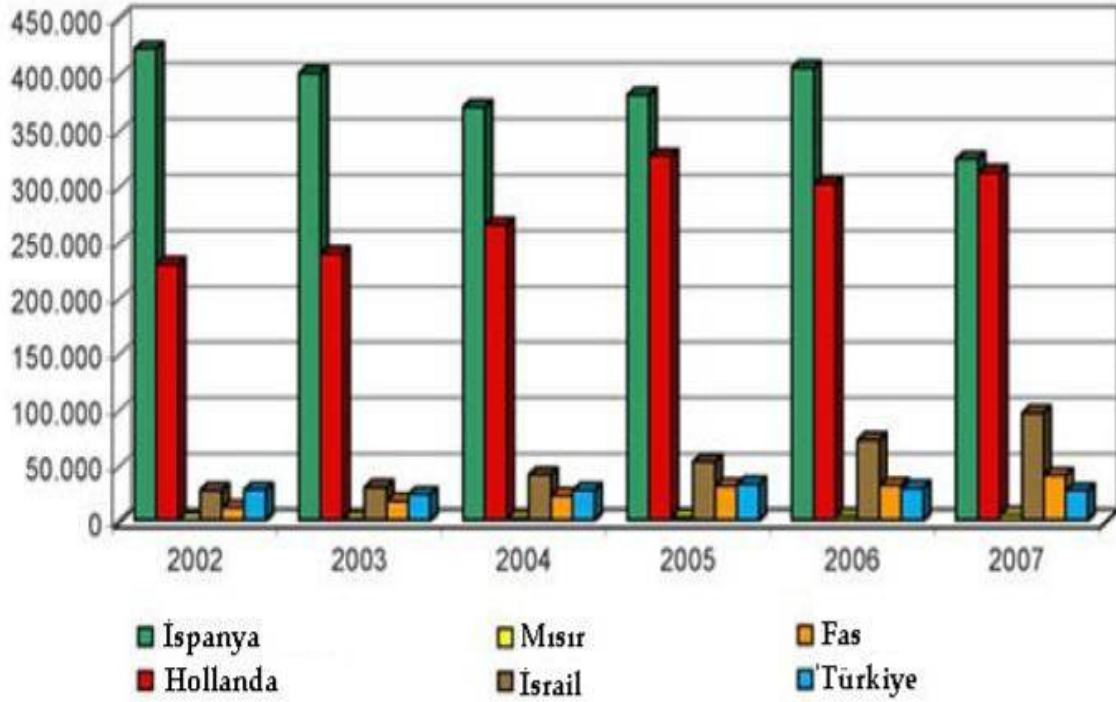
Biber, 2007/2008 sezonunda İsrail bahçe bitkilerinde en önemli ürün durumundadır. Kuzey ve Orta Avrupa'da kış döneminde ürün yetişmezken, Avrupa'nın kışlık bahçesi olarak bilinen İsrail'de elverişli iklim, biber ve diğer önemli sebzelerin yetişmesine olanak sağlamaktadır.

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.

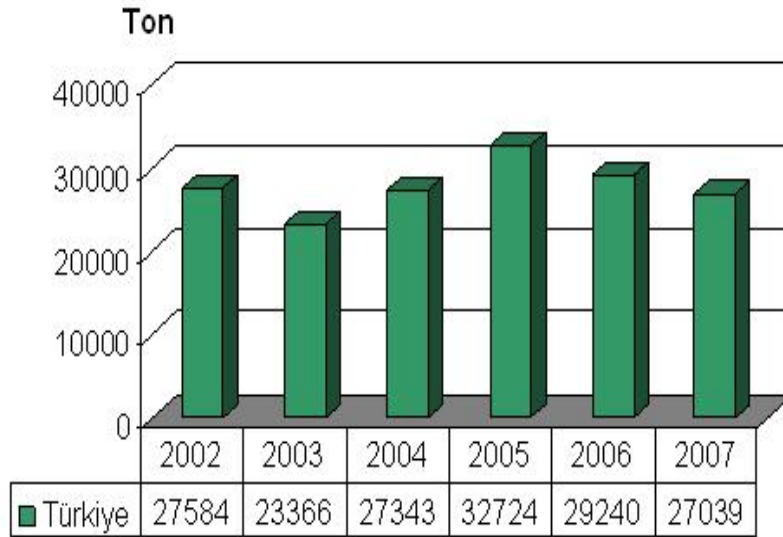
AB üyesi ve AB üyesi olmayan ülkeler arasındaki dengeye bakıldığı zaman, 2007 yılında AB'ye yapılan biber ithalatının %18'i AB üyesi olmayan ülkelere sağlanmakta, bu da 2002 yılında %9 olan oranı ikiye katlamaktadır. AB–25 ülkeleri 2002 yılında 766,817 ton olan biber ihracatını 2007 yılında 782,593 tona çıkarmıştır.

Samsun İli Kıpya Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu

AB-25 Biber İthalatı (6 İhracatçı Ülkeden)



AB-25 Biber İthalatı (Türkiye'den)



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

Samsun İli Kapyra Biber Üretim İşleme ve Pazar Durumu

5. Bazı Biber Çeşitleri Bitki ve Meyve Özellikleri

Çeşit	Ekim Dönemi	Bitki Özellikleri				Meyve Özellikleri				Kullanım
		*Olgun. 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 Yeşi	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/Sanayii
Kapyra	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. Kapyra biberde olgunlaşma süresi diğer çeşitlere nazaran daha uzun sürdüğü gibi hasat sezonu da uzun sürmektedir. Son yıllarda Kapyra biberin Yurt dışına ihracında artış olduğu gibi yurt içinde de tüketiminin artması üretim alanlarının artmasına sebep olmuştur. Bafra ilçesinde Kapyra biber genelde açık sahada yetiştirilmektedir. Kapyra biber tüketiminin artması ve diğer bölgelerle rekabet açısından biber fideleri alçak tünellere dikilerek hasatta 1 ay gibi bir erkencilik sağlanmıştır. Samsun'da açık sahada yetiştirilen kapyra biber Antalya'da seralarda da üretilmektedir.

Kaynaklar

- TR83 Samsun Bölge Tarım Master Planı-2006. Burhan Hekimoğlu, Mustafa Altındağır
- Samsun Bölgesinde Sebzeçilik Sektörü Durumu, Sorunları, Çözüm-2006. B.Hekimoğlu, M.Altındağır
- Yaş Meyve ve Sebze Sorunlar ve Tüketici Eğilimleri-2007. Dünya Gazetesi. Ali Ekber Yıldırım
- Türkiye Yaş Meyve Sebze İhracatçılar Birliği 2008-2009
- Antalya İhracatçılar Birliği 2007-2009