

**FINDIK**  
**SEKTÖR ARAŞTIRMASI**

**HAZIRLAYAN**  
**Tülay SOBUTAY**  
**UZMAN**

**İSTANBUL TİCARET ODASI**  
**DIŞ TİCARET ŞUBESİ**  
**UYGULAMA SERVİSİ**  
**26 HAZİRAN 2006**

# İÇİNDEKİLER

BÖLÜM		Sayfa No.
1	ÜRÜN TANIMI VE KAPSAMI	1
	1.1 Tanım	1
	1.2. Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon (GTİP) Numaraları	1
	1.3. Bileşim	3
	1.4. İnsan Sağlığı Bakımından Önemi	3
	1.5. Kullanım Alanları	4
	1.6. Çeşitleri	5
	1.7. Üretim Alanları	5
	1.8. Hasat	5
2	SEKTÖRÜN GÜNCEL DURUMU VE PERFORMANSI	6
	2.1. Üretim	6
	2.2. Dış Ticaret	7
3	MEVZUAT	11
	3.1. Destekleme ve Fiyat İstikrar Fonu (DFİF) Primi Kesintisi	11
	3.2. Ürün Standartları	12
	3.3. Ambalajlama	12
	3.4. Etiketleme	13
	3.4.1 Etiketleme Bilgileri	13
	3.5. Yabancı Madde ve Bileşikler	14
	3.6. Taşıma ve Depolama	14
4	SEKTÖRÜN DURUMU, SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ	16
5	SEKTÖRLE İLGİLİ LİNKLER	18

# 1-ÜRÜN TANIMI VE KAPSAMI

## 1.1.Tanım

Fındık; dünya üzerinde 36-41 kuzey enlemlerinde yetişebilen ve kendine özgü bir iklime ihtiyaç gösteren, uzun ömürlü, çalı formunda bir kültür bitkisidir. Fındık meyve olarak yıllık ortalama sıcaklığı 13-16 santigrat derecede ılıman ve nemli iklim koşullarında genellikle derin, tınlı, humuslu ve PH 'ı 6 olan besin maddelerince zengin topraklarda iyi gelişme göstermektedir.



Fındık bitkisi, bitkiler aleminin Fagales takımı, Betulaceae familyası, Corylus cinsi içinde yer almaktadır. Fındığın Kuzey yarım kürenin ılıman iklim kuşağını, Japonya'dan, Çin, Mançurya, Kafkasya, Türkiye, Avrupa ve Kuzey Amerika'ya kadar yabani formlar biçiminde kapladığı bilinmektedir.

Kültür formlarını oluşturan en önemli türleri ise, Artvin'den Kırklareli'ne kadar uzanan Kuzey Anadolu Dağları ve Kuzey geçit bölgelerinde yoğun olarak bulunmaktadır.

Dünyanın çeşitli ülkelerindeki arşivlerde yapılan araştırmalar sonucunda, fındığın kültürel menşenin Çin olduğu ve daha sonra İran'a geçtiği, oradan da Anadolu'nun Doğu Karadeniz kıyılarına dikildiği belirlenmiştir. Yaratılış kaynağı Çin olmasına karşın, fındığın anavatanı olarak Türkiye'nin Karadeniz kıyıları gösterilmektedir.Çin kaynaklarına göre fındığın, M.Ö 2838 yılında yetiştirildiği ifade edilmektedir.

Fındığın kültüre alınma tarihi 2500 yıl öncelerine kadar dayanmaktadır. Enophen, İsa'dan önce 400 yıllarında Kuzey Anadolu'da Kerasus'da (Giresun) Pontus Yemişi adını verdiği ufak bir meyveden bahsetmektedir. Bu kadar eski kültür izine rastlanması sonucu fındığın anavatanının yurdumuzun Karadeniz Bölgesi olduğu ve kültür fındığının dünyaya buradan yayıldığı kabul edilmektedir.

Fındık meyvesi, şekil ve biçimlerine göre yuvarlak ( tombul ) fındık,sivri (beyzi) fındık ve uzun olmak üzere üç ayrı gruba ayrılmaktadır.

## 1.2. Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon (G.T.İ.P ) Numaraları

Armonize Sistem Nomenklatürü 'ne göre fındığın sınıflandırılması aşağıda verilmektedir.

TARİFE VE ALT AÇILIM POZ.	İSTATİSTİK POZİSYONLARI	MALIN TANIMI
<b>0802.21</b>		<b>Fındık (kabuklu )</b>
	0802.21.00.00.11	Diğer kabuklu fındık
	0802.21.00.00.12	Kabuklu sivri fındık
	0802.21.00.00.19	Diğer kabuklu fındık
<b>0802.22</b>		<b>Fındık (Kabuksuz)</b>
	0802.22.00.00.11	Kabuksuz fındık
	0802.22.00.00.12	Kabuksuz fındık
	0802.22.00.00.13	Kabuksuz fındık
	0802.22.00.00.14	Kabuksuz fındık
	0802.22.00.00.15	Kabuksuz sıra malı fındık
	0802.22.00.00.16	Kabuksuz diğer fındık
	0802.22.00.00.17	Kabuksuz kırık fındık
	0802.22.00.00.18	Kabuksuz buruşuk fındık
	0802.22.00.00.21	Kabuksuz sivri fındık
	0802.22.00.00.22	Kıyılmış fındık
	0802.22.00.00.23	Dilinmiş fındık
	0802.22.00.00.29	Diğer kabuksuz fındıklar
<b>1106.30</b>		<b>8.Fasıla giren ürünlere ait olanlar</b>
	1106.30.90.00.11	Fındık ezmesi
	1106.30.90.00.13	Fındık unu
	1106.30.90.00.14	Fındık unu
	1106.30.90.00.19	Diğerleri
<b>1515.90</b>		<b>Diğerleri</b>
	1515.90.40.00.13	Fındık yağı
	1515.90.51.00.13	Fındık yağı
	1515.90.59.00.13	Fındık yağı
	1515.90.60.00.13	Fındık yağı
	1515.90.91.00.13	Fındık yağı
	1515.90.99.00.13	Fındık yağı
<b>2007.99</b>		<b>Diğerleri</b>
	2007.99.98.00.11	Fındık püresi
	2007.99.98.00.12	Fındık püresi
<b>2008.19</b>		<b>Diğerleri</b>

	2008.19.95.00.11	Kıyılmış fındık
	2008.19.95.00.12	Dilinmiş fındık
	2008.19.95.00.13	Kavrulmuş fındık
	2008.19.95.00.14	Kavrulmuş fındık
	2008.19.95.00.15	Kavrulmuş fındık
	2008.19.95.00.16	Beyazlatılmış fındık
	2008.19.95.00.17	Kavrulmuş fındık
	2008.19.95.00.18	Kavrulmuş fındık
	2008.19.95.00.21	Fındıkların çıkıntıları
	2008.19.95.00.29	İşlenmiş diğer fındıklar
	2008.19.95.00.32	Fındık krokan
	2008.19.95.00.39	Diğer krokanlar
	2008.19.95.00.49	Diğerleri

### 1.3. Bileşim

Fındık; ekonomik değeri yanında, besleyici değeri ile de önde gelen besinlerden biridir.100 gram fındık ortalama olarak 634 kalori vermektedir. Normal bir işte çalışan işçinin enerji ihtiyacını 350-400 gram iç fındık karşılar. Ayrıca sindirilebilme özelliği çok yüksektir .Örneğin , protein içeriğinin hazmolabilirlik değeri fındıkta yüzde 82.91'dir Fındığın ortalama yağ oranı yüzde 62.7 'dir .Bileşimindeki bitkisel yağda bulunan yüzde 83 oranındaki oleik asidin özelliğinden dolayı fındık yağı vücutta donmayan yağlardandır.Bu yönüyle kalbe ve damarlara hiçbir şekilde zarar vermemekte, aksine kanda kolesterolün yükselmesini önleyerek, kalp-damar hastalıklarına karşı koruyucu etkisi olduğu bilinmektedir.

Ayrıca; büyüme ve sağlık için gerekli hormonların yapımı için oldukça gerekli, fakat vücut tarafından yapılamayan linoleik asit fındıkta yüzde 12 oranında bulunur.Fındığın aynı zamanda kan şekerini düzelttiği, kalp hastalığından koruyucu Apopratin A-1'i yüzde 28 arttırdığı, riskli Apopratin B'yi yüzde 7.5 azalttığı, kan yapımı ve ruhsal açıdan önemli B2, B6 vitaminlerini içerdiği tespit edilmiştir.Yapılan son çalışmalarda, fındığın insüline bağımlı olmayan diyabetli hastaların plazma, glikoz seviyelerini düşürdüğü ve insülin ihtiyacını azalttığı da saptanmıştır.

### 1.4. İnsan Sağlığı Bakımından Önemi

Yağ (oleik asit çoğunlukta olmak üzere), protein, karbonhidrat, vitaminler (vitamin E), mineraller, diyabetik lifler, fitosterol (beta- sitosterol) ve anitoksidant fenoliklerin özel bileşimleri nedeniyle insan beslenmesi ve sağlığı açısından fındık, kuruyemiş çeşitleri arasında önemli bir konuma sahip bulunmaktadır.

Fındığın besleyici ve duyumsal özellikleri, onu gıda ürünleri için benzersiz ve ideal bir malzeme haline getirmektedir. % 60,5 oranında yağ içerdikleri için fındıklar iyi birer enerji kaynaklarıdır.

Birçok araştırmacı, fındık tüketiminin insan beslenmesi üzerine olumlu etkileri olduğunu söylemiştir. Bu etkiler, tekli ve çoklu doymamış yağ asidi (% 82,8 oleik ve % 8,9 linoleik) bakımından zengin olan fındık lipidlerinin yağlı asit profiliyle ilgili olabilir.

Arařtırmalar göstermiřtir ki doymuř yaę oranının dūřuk ve tekli doymamıř yaę oranının (MUFA) yūksək olduęu beslenme eřitleri kan lipiti dūzeyinin kontrolūnde etkili olmaktadır; benzer bir sonuç, koroner kalp rahatsızlıęı (CHD) riskinde de olumlu bir etken olabilir. Ayrıca (fındık yaęında yūksək oranda bulunan) tekli doymamıř yaę oranıyla zenginleřtirilmiř beslenme eřitleri CHD vakalarının azlıęı, tansiyon dūřuklūęu, toplam kolesterol dengesinde dūřuklūk, lipoprotein yoęunluęunun (LDL) azaltımı veya tersinin çoęaltımı ve kan trigliserin deęerinin dūřmesi gibi insanlarda benzer, olumlu etkiler oluřturur.

E vitamini açısından bitkisel yağlardan sonra fındık en iyi ikinci kaynaktır. E vitamini ozūlebilir bir lipit fenolik antioksidandır. Fenoliklerin antioksidan aktiviteleri, hidrojen atomlarını bağımsız kōklere dōnūřtirme ezellięinden kaynaklanır. Bu bileşimler bağımsız kōkler oluşturabileceği için, diyabetik hastalarda, kanser ve atherosclerosis önlemede potansiyelleri olduğuna inanılmaktadır. E vitamininin antioksidan gōrevi ve koroner kalp rahatsızlığı ve kanserle olan ilişkisinden dolayı, fındık ve fındık ūrūnlerini de içeren doğal gıda maddelerine tūketici ve sanayi tarafından olan ilgi artmaktadır.

Her gūn sadece 25-30 gr fındık yemek, gūnlük E vitamini ihtiyaının 100%' ūnū karřılamaktadır. Son zamanlarda yapılan arařtırmalar göstermiřtir ki fındıkta bol miktarda bulunan beta- sitosterol maddesi kolesterolū dūřürmek ve kanser (kolon, prostat, gōęū) gibi pek çok hastalıęı önlemede önemli bir rol oynayabilmektedir. Bu husus tūmōr būyūmesini engelleme ve apoptosis uyarımı içinde geçerlidir. Ayrıca, kalsiyum, magnezyum, fosfor ve potasyum bařta olmak ūzere fındıklar iyi birer mineral kaynaęıdır. Tansiyonun dengelenmesinin yanı sıra, sodyum bakımından dūřuk fakat mineraller bakımından oldukça cōmert olan fındıęın kemik geliřimi ve saęlıęı açısından da önemi būyūktūr. Bu minerallerin saęlık açısından olumlu etkileri iyi bilinmektedir.

Fındık ayrıca tūm gerekli amino asitleri ve en gerekli mineralleri de içermektedir. Fındık cystine ve methionine bakımından dūřuk olan baklagil kōkenli gıdalarla birlikte protein kaynağı olarak kullanılabilir. Daha önce de belirtildiği ūzere, doğal antioksidanlar bakımından fındık iyi bir kaynaktır. Bu, fındığın ve fındık mamullerinin nutraceutical potansiyelini işaret etmektedir. Sonuç olarak, fındık, gūnlük dengeli beslenmede hayati bir besin ve katkı maddesidir ve kalp sağlığı açısından da en faydalı nutraceutical maddedir. Gūnde bir avuç fındık yemek, yukarıda bahsi geçen birçok hastalıktan koruyabilir.

## **1.5. Kullanım Alanları**

Tūrkiye ve Dūnyada erez olarak da tūketilen fındıęın % 90'a yakın kısmı kavrulmuř, beyazlatılmıř, kıyılmıř, un ve pūre halinde çikolata, biskūvi, řekerleme sanayiinde, tatlı, pasta ve dondurma yapımı ile yemek ve salatalarda yardımcı madde olarak kullanılmaktadır.

Yaklařık beřbin yıldır bilinen fındık, meyvesinden odununa kadar birçok yerde insanlıęa būyūk yararlar saęlamaktadır. Fındık kabuęu ūlkemizde özellikle fındık ūretilen bōlgelerde çok deęerli ve yūksək kalorili bir yakacak olarak kullanılmaktadır.

Ayrıca fındık odunundan sepet , baston, sandalye, it ve el aletleri yapımında faydalanılır. Bazı tūrleri park ve bahçelerde sūs bitkisi olarak yetiřtirilir. Fındık yapraęı ile meyve zurufleri de, gūbre olarak kullanılmaktadır. ūretim fazlası fındıklar yaęlık

olarak değerlendirilmektedir. Fındık ham yağı rafine edilerek yemeklik yağ olarak, fındık küspesi ise yem sanayiinde katkı maddesi olarak kullanılmaktadır.

## 1.6. Çeşitleri

Ülkemiz, fındığın anavatanı olması özelliğiyle, oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Fındığın ülkemizde erken başlayan yetiştiriciliği, zaman içinde doğal ya da üretici seleksiyonlarıyla, bugünkü çok değerli çeşitlere sahip olmasını sağlamıştır. Hala doğal malzemelerden oluşan çok sayıda tipler üretici tarafında "yabani fındık" olarak adlandırılmaktadır.

Değişik fındık bölgelerimizde farklı yoğunlukta olmak üzere, ülkemizde Tombul, Palaz, Foşa, Mincane, Çakıldak, Kalıncara, Uzunmusa, Kan, Kargalak, Cavcava, Sivri, İncekara, Acı, Kuş, Yuvarlak Badem ve Yassı Badem fındık çeşitleri yetiştirilmektedir. Bunlardan özellikle yuvarlak şekilli olan fındıklar, fındık işletme sanayii için çok uygun olup, yoğun olarak yetiştirilen çeşitlerdir.

## 1.7. Üretim Alanları

Yeryüzünde, 36-41 kuzey enlemlerinde ve kendine özgü iklim koşullarında yetişen fındık ağacı, kıyılardan en çok 30km içerde ve yüksekliği 750-1000 metreyi geçmeyen yerlerde ürün verir.

Türkiye'de fındık yetiştiren bölgeler iki alt bölgeye ayrılabilir:

- a) 1. Standart Bölge (Karadeniz Bölgesi'nin doğu bölümü): Ordu, Giresun, Rize, Trabzon ve Artvin illeri.
- b) 2. Standart Bölge ( Karadeniz Bölgesi'nin orta ve batı bölümü) : Samsun, Sinop, Kastamonu, Bolu, Düzce, Sakarya, Zonguldak ve Kocaeli illeri.

## 1.8. Hasat

Türkiye 'de fındık hasadı ,insan gücü ile daldan ve yerden toplama şeklinde , harmanlama ise makinelerle yapılmaktadır

Türk fındıkları genellikle Ağustos başı ile Ağustos sonu arasında, bahçenin bulunduğu yerin yüksekliğine göre olgunlaşır. Zamanında hasat fındık dallarının silkelenmesiyle yere düşen zuruflu fındıkların yerden toplanmasıyla yapılmaktadır. Diğer bir hasat şekli ise dallardan tek tek toplanarak yapılandır.

Bahçelerden toplanan fındıklar arazinin durumuna göre aynı gün veya birkaç gün sonra harmana getirilir ve harmanda 10-15 cm kalınlığında serilerek zurufları kahverengi oluncaya kadar güneşte soldurularak ön kurutma yapılır. Soldurma işleminden sonra fındıklar patozla zuruflardan ayrılarak tenteler üzerinde ince tabakalar halinde güneşte kurumaya bırakılır.

Ön kurutma dahil havanın durumuna göre toplam kurutma süresi 15-20 günü bulur. Tabii şekilde ve güneş altında kurutma Türk fıncığının lezzetli olmasında önemli bir etkindir.

## **2-SEKTÖRÜN GÜNCEL DURUMU VE PERFORMANSI**

### **2.1.Üretim**

Türkiye dünyanın en önemli fıncık üretici ülkesi olup son yıllarda üretim azalmış olmakla birlikte dünya fıncık üretiminin yaklaşık % 70'i tek başına Türkiye tarafından gerçekleştirilmektedir. 2005 yılı verilerine göre , 584 bin hektar olarak gösterilen Türkiye'nin üretim alanları, gerçekte 700 bin hektarın üzerindedir. Türkiye'den sonra sırasıyla İtalya, İspanya ve ABD başta olmak üzere diğer ülkelerde yaklaşık 200 bin hektar alanda fıncık üretimi yapılmaktadır.

<b>ÜLKELERE GÖRE DÜNYA KABUKLU FİNCİK ÜRETİM ALANLARI</b>						
<b>Üretim Alanı (Ha)</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>
<b>Türkiye</b>	544.000	548.000	550.000	563.000	572.000	584.000
<b>İtalya</b>	68.185	68.185	68.225	68.400	68.500	69.000
<b>İspanya</b>	28.000	21.000	21.780	22.250	22.300	22.300
<b>A.B.D</b>	8.000	8.000	8.550	8.900	9.000	9.500
<b>Ara Toplam</b>	<b>648.185</b>	<b>645.185</b>	<b>648.555</b>	<b>662.550</b>	<b>671.800</b>	<b>684.8</b>
<b>Diğer Ülkeler</b>	<b>45.619</b>	<b>45.055</b>	<b>46.405</b>	<b>46.855</b>	<b>48.000</b>	<b>49.000</b>
<b>Genel Toplam</b>	<b>693.804</b>	<b>690.240</b>	<b>694.960</b>	<b>709.405</b>	<b>719.000</b>	<b>733.800</b>

#### **Kaynak:Fiskobirlik**

Ülkemizde üretimi çok eski yıllara dayanan ve aileleri ile birlikte yaklaşık 8 milyon kişinin geçim kaynağını oluşturan fıncık, Marmara'dan Van Gölü'ne kadar geniş bir coğrafi kesimde yetiştirilebilmekle birlikte geleneksel üretim bölgesinin Doğu Karadeniz Bölgesi olduğu bilinmektedir. Ordu, bu bölgedeki en önemli fıncık üretim merkezi olup, toplam kabuklu fıncık üretiminden yaklaşık yüzde 38 oranında pay almaktadır. Ordu'yu sırasıyla Akçakoca, Giresun ve Trabzon bölgeleri izlemektedir. Türkiye'de fıncık üretimi geleneksel üretim bölgesi olan Doğu Karadeniz'deki Ordu, Giresun ve Trabzon illerinin dışında, özellikle Samsun ile Batı'da Düzce, Sakarya, Bolu ve Bolu'ya yayılmıştır. Bugün 33 ilde fıncık tarımı yapıldığı bilinmektedir. Ancak ekonomik anlamda üretim ise 13 ilde gerçekleştirilmektedir.

Üretim alanı bakımından büyüklüğü elinde bulunduran ülkemizde her alanda olduğu gibi verim diğer ülkelere göre oldukça düşüktür. ABD'de bir dekardan 225 kg



findık alınırken, bu rakam İtalya'da 155 kg'dır. Türkiye'nin dekarda verimi ise ortalama 100 kg civarındadır. Doğu Karadeniz'in bazı kesimlerinde ise 60-70 kg'a kadar da düşmektedir.

<b>TÜRKİYEDE VE DÜNYADA FINDIK ÜRETİMİ</b>						
<b>(TON)</b>						
<b>Ülkeler</b>	<b>Yıllar</b>					
	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>
<b>TÜRKİYE</b>	480.000	705.000	620.000	512.000	360.000	483.000
<b>İtalya</b>	90.000	115.000	100.000	60.000	100.000	70.000
<b>İspanya</b>	15.000	25.000	20.000	20.000	25.000	20.000
<b>A.B.D.</b>	18.000	40.000	15.000	34.000	30.000	25.000
<b>Ara Toplam</b>	<b>603.000</b>	<b>885.000</b>	<b>755.000</b>	<b>626.000</b>	<b>515.000</b>	<b>598.000</b>
<b>Diğer Ülkeler</b>	<b>67.560</b>	<b>30.000</b>	<b>30.000</b>	<b>25.000</b>	<b>25.000</b>	<b>30.000</b>
<b>Genel Toplam</b>	<b>668.560</b>	<b>915.000</b>	<b>785.000</b>	<b>651.000</b>	<b>540.000</b>	<b>628.000</b>

### **Kaynak:Fiskobirlik**

Türkiye dünya fındık üretimi ve ihracatında birinci sırada yer almakta ve dünya üretiminin yüzde 70'ini, dünya ihracatının da yaklaşık yüzde 75'ini gerçekleştirmektedir. Türkiye'yi dünya üretimindeki yüzde 20 ve dünya ihracatındaki yüzde 15 oranındaki paylarıyla İtalya izlemektedir.

Ülkemizde fındık üretimi yıllar itibariyle dalgalanmalar göstermektedir. 1980'li yıllarda 200 bin ton seviyesinde olan üretimimiz 1994'te 600 bin ton, 1995'te 435 bin ton, 2000'de 480 bin ton, 2001'de 705 bin ton, 2004'te 360 bin ton ve 2005 yılında da 483 bin ton olarak gerçekleşmiştir.

Üretimimizdeki bu farklılıkta fındığın kendi biyolojik yapısı gereği bir sene var yılının, bir sene yok yılının bulunması etkili olmakla birlikte, yıl içerisinde hüküm süren iklim koşullarının da çok büyük rolü bulunmaktadır.

Fındık işleme sanayi tarafından üretilen ürünlerde ileri teknoloji kullanılmakta, üretim her aşamada fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik testlerle kontrol edilmektedir. Ayrıca bu ürünler el değmeden ambalajlanmaktadır. Özellikle son yıllarda daha da artan araştırma ve geliştirme çalışmalarıyla mevcut ürün çeşitleri gün geçtikçe artmakta ve gelişen ambalaj sanayi ürünleriyle paketlenmek suretiyle de raf ömürleri uzatılmaktadır. Fındık işleme sanayinin geliştirilmesinin, iklim şartları uygun gittiği takdirde her sene daha fazla stok tehlikesiyle karşı karşıya kalan ülkemiz fındığı için gerek iç tüketimde gerekse ihracatta önemli bir çıkış noktası olacağı düşünülmektedir.

## **2.2. Dış Ticaret**

Ülkemiz dünyanın en büyük fındık üreticisi olmasının yanı sıra fındıkta en büyük ihracatçı ülke konumuna da sahiptir. Türkiye, ürettiği fındığın yaklaşık yüzde 75'ini ihraç etmektedir.

Halen ülkemizde yıllık 1.800.000 ton iç kapasiteli 180 kırma fabrikası ile yıllık 350.000 ton iç kapasiteli yaklaşık 40 işleme tesisi bulunmaktadır. 1970'li yıllarda fındık ihracatımızın % 90'ı kabuklu ve natürel iç olarak gerçekleşirken, son yıllarda fındık işleme sanayisindeki olumlu ve hızlı gelişmeler sonucunda işlenmiş fındık ihracatının toplam ihracatımızdaki payı %30'un üzerine çıkmıştır. Son yıllarda kalitenin artması ve fiyatlarında cazip olması nedeniyle fındık ihracatı sürekli artmaktadır. Fındık ihracatımızda Avrupa Birliği ülkeleri en önemli yeri tutmakta ve bu ülkelerin payı ihracatımızdaki artışa paralel olarak artmaktadır. AB ülkelerinin toplam fındık ihracatımızdaki payı yıllar itibariyle değişmekle beraber % 80-85 düzeyindedir.

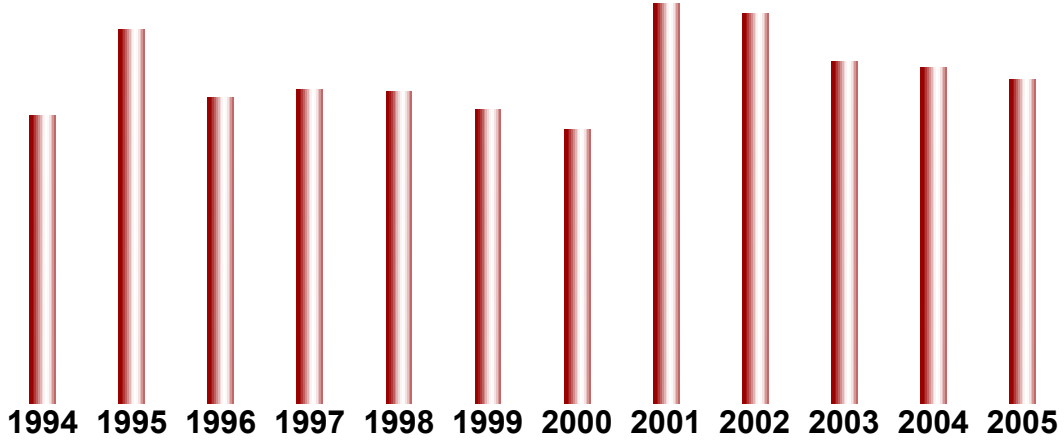
Ülkemizde ekonomik olarak yetiştirilen 16 çeşit fındık türü bulunmaktadır. Fındık, kabuklu ve kabuksuz olmak üzere, fındık ezmesi, fındık unu, fındık yağı ve işlenmiş fındık olarak 7 grupta ihraç edilmektedir. Bu ana başlıklar altında fındık adı ile ihracata konu olan ürün sayısı 48'dir. İhraç edilen fındığın yüzde 30'luk kısmı işlenmiş, geri kalanı ise natürel olarak ihraç edilmektedir. İhraç edilen fındıkların yüzde 75'i çikolata sektöründe hammadde olarak kullanılırken, yüzde 25'i de şekerleme ve pastacılık sektörlerinde tüketilmektedir.

<b>TÜRKİYE'NİN SON 10 YILLIK FINDIK (İÇ) İHRACATI</b>		
<b>YIL</b>	<b>MİKTAR (TON)</b>	<b>DEĞER (ABD DOLAR)</b>
<b>1994</b>	186.401	712.146.000
<b>1995</b>	242.632	771.356.919
<b>1996</b>	198.366	612.999.000
<b>1997</b>	202.909	925.651.050
<b>1998</b>	201.883	866.313.561
<b>1999</b>	190.088	720.993.000
<b>2000</b>	177.653	588.452.000
<b>2001</b>	258.124	739.970.130

<b>2002</b>	252.779	605.040.840
<b>2003</b>	220.938	661.871.172
<b>2004</b>	217.651	1.220.695.000
<b>2005</b>	209.364	1.928.378.000

**KAYNAK: TRABZON TİCARET BORSASI**

### YILLARA GÖRE FINDIK İHRACATI (TON/İÇ)



**KAYNAK: TRABZON TİCARET BORSASI**

<b>BAŞLICA ÜLKELER İTİBARIYLA FINDIK VE MAMULLERİ İHRACATI (2005)</b>		
<b>ÜLKELER</b>	<b>MİKTAR (KG)</b>	<b>DEĞER (ABD DOLAR)</b>
İTALYA	61.088.548	564.915.746
ALMANYA	48.517.121	435.255.995
FRANSA	17.681.865	162.863.862
BELÇİKA	11.816.854	109.292.019
İSVİÇRE	9.838.672	86.793.785
HOLLANDA	7.716.859	67.242.975
İNGİLTERE	5.087.722	52.115.660
AVUSTURYA	5.375.885	50.443.237
POLONYA	4.433.317	43.764.332
İSPANYA	4.965.176	42.874.818
RUSYA FEDERASYONU	4.403.288	40.955.262
AMERİKA BİRLE	3.087.683	27.232.331
UKRAYNA	2.747.506	25.167.272

ÜLKELER	MİKTAR (KG)	DEĞER (ABD DOLAR)
AVUSTRALYA	1.862.893	17.797.331
BREZİLYA	1.800.600	17.749.286
İSVEÇ	1.660.830	17.218.835
YUNANİSTAN	1.700.020	15.487.078
MISIR	1.390.780	12.992.300
DANİMARKA	1.114.634	11.153.203
NORVEÇ	1.058.519	10.748.898
SLOVAKYA	1.038.150	10.324.720
ISRAİL	1.125.200	10.245.630
GÜNEY AFRIKA	844.100	8.617.741
TUNUS	861.308	8.122.275
JAPONYA	703.865	7.009.223
HRİVATİSTAN	698.037	6.785.338
ÇİN HALK CUMHURİYETİ	583.400	6.402.499
FINLANDİYA	583.500	5.482.931
SAUDİ ARABİSTAN	575.190	5.062.584
BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ	424.091	4.464.006
LETONYA	400.000	4.241.000
YUGOSLAVYA.(SİRB.)	451.577	4.062.611
KANADA	383.802	3.619.889
ROMANYA	318.785	3.287.672
LİTVANYA	276.035	2.704.095
MALEZYA	216.700	2.014.376
MACARİSTAN	194.932	1.877.727
LÜBNAN	196.942	1.835.020
SİRBİSTAN	175.481	1.643.432
YENİ ZELANDA	145.000	1.509.365
GÜNEY KORE CUMHURİYETİ	129.900	1.475.662
İRLANDA	112.000	1.189.752
EKVATOR	120.000	1.138.440
SURİYE	136.074	1.082.528
SLOVENYA	106.100	1.057.550
İRAN	101.000	893.650
MAKEDONYA	95.663	872.653
LİBYA	99.196	849.532
TAYVAN	88.213	811.540
KUZEY KIBRIS TÜRK CUM.İ	78.989	796.157
VENEZUELLA	80.000	741.095
SİNGAPUR	64.112	584.216
KUVEYT	58.825	559.510
TAYLAND	57.500	554.505
PORTEKİZ	59.934	537.171
ÇEK CUMHURİYETİ	56.740	521.564
ENDONEZYA	44.008	414.865
BULGARİSTAN	43.365	332.985
BOSNA-HERSEK	35.990	330.264
PARAGUAY	26.760	286.299
URDUN	31.336	273.063
KOLOMBİYA	25.600	229.552
EL SALVADOR	20.880	198.626
HONG KONG	19.000	173.090
ARJANTİN	15.980	159.140
MALTA	17.250	157.134
CEZAYİR	19.300	143.500
SRI LANKA	13.500	111.762

<b>ÜLKELER</b>	<b>MİKTAR (KG)</b>	<b>DEĞER (ABD DOLAR)</b>
PAKİSTAN	10.080	106.848
KAZAKİSTAN	15.421	66.706
AHL SERBEST B.	5.064	53.075
VIETNAM	4.989	52.933
FAS	5.000	42.500
EGE SERBEST B.	3.600	35.520
FİLİPİNLER	3.250	33.800
HİNDİSTAN	2.700	29.306
MERSİN SERBEST B.	3.992	27.200
URUGUAY	3.000	26.250
ANGOLA	1.944	20.947
UMMAN	1.000	9.700
TÜRKMENİSTAN	527	7.856
ÖZBEKİSTAN	493	6.522
AZERBAYCAN-NA	303	2.953
ARNAVUTLUK	549	2.769
YEMEN	210	1.078
KIRGIZİSTAN	40	493
MOLDAVYA	33	185
<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>209.364.277</b>	<b>1.928.378.805</b>

### **KAYNAK:KARADENİZ FINDIK VE MAMULLERİ İHRACATÇI BİRLİKLERİ**

Fındık ihracatımız ülkeler itibariyle incelendiğinde 90 civarında ülkeye fındık ihracatı gerçekleştirildiği görülmektedir.Bu meyvenin 600 yıldan beri ticareti yapılmaktadır.

Türkiye, 1783'den beri dünyaya fındık ihraç etmekte ve bu ürünü her kıtada insanlara yedirmektedir. Türkiye, bugün en fazla fındığı İtalya ve Almanya başta olmak üzere AB ülkelerine satmaktadır. Fındık ihracatı yapılan 90'ı aşkın ülke arasında Çin, Libya, Kanarya Adaları, Kolombiya, ABD, Panama, Özbekistan, Mısır, Kostarika, Pakistan, Japonya, Estonya, Kanada, Kazakistan ve Avustralya gibi ülkeler de yer almaktadır.

Fındık çeyrek asır önce toplam ihracatımızda yüzde 20'nin üzerinde bir paya sahipken, son yıllarda bu oran yüzde 2 seviyelerine kadar inmiştir. Buna rağmen, tarım ürünlerinde ilk sıradaki yerini korumakta ve ülkemize döviz kazandırmaktadır.

## **3.MEVZUAT**

### **3.1.Destekleme ve Fiyat İstikrar Fonu (DFİF) Primi Kesintisi**

Zaman zaman tescile, Asgari İhraç Fiyatı uygulamasına tabi tutulan fındık 9.8.1983 tarihinden bu yana Serbest İhracat Kapsamında bulunmakta ve DFİF Primi kesintisine tabi tarımsal ürünlerimiz arasında yer almaktadır .Söz konusu Prim kesinti miktarının uygulanmasında ülkemiz ve diğer üretici ülkelerin üretim,stok durumları,iç ve dış piyasa fiyatlarının seyri ,ihracatın seyri , üretici maliyetleri ve ürünün alım fiyatı \$/TL paritesindeki gelişmeler göz önünde tutulmaktadır.

Yürürlükteki İhracat Mevzuatına göre 2006 yılı için İhracatında Destekleme ve Fiyat İstikrar Fonu primi kesintisi yapılacak fındık çeşitleri ve kesinti miktarları aşağıda gösterilmiştir.

Her türlü naturel iç fındık	10 Cent /Kg karşılığı YTL.
Her türlü kabuklu fındık	5 Cent/Kg karşılığı YTL.
Beyazlatılmış,kavrulmuş, kısmen beyazlatılmış, kısmen kavrulmuş, tuzlanmış veya yağda kızartılmış sağlam ve özürlü iç fındık	7,5 Cent/Kg karşılığı YTL

Bunların dışında;

- 1000 grama kadar (1000 gram dahil) ambalajlarda yapılacak naturel ve işlenmiş fındık ihracatında yürürlükteki Destekleme ve Fiyat İstikrar Fonu primi kesintilerinden 4 Cent/Kg (kabuklu fındıkta 2 Cent/Kg) karşılığı Türk Lirası indirim uygulanır.
- Doğrudan tüketiciye hitap edebilir şekilde küçük ambalajlı işlenmiş mayi fındık mamülü ihracatında prim kesintisi yapılmaz
- Amerika, Okyanusya, Uzakdoğu ve Akdeniz'e kıyası bulunmayan Afrika ülkelerine yapılacak naturel ve işlenmiş fındık ihracatında yürürlükteki Destekleme ve Fiyat İstikrar Fonu primi kesintilerinden 5 Cent/kg (Kabuklu fındıkta 2,5 Cent/Kg) karşılığı Türk Lirası İndirim uygulanır.

### 3.2. Ürün Standartları

Fındık ihracatı zorunlu standarda tabi ürünler arasında yer almaktadır.TS/1917 İşlenmiş İç Fındık,TS/3074 Kabuklu Fındık ve TS/3075 İç Fındık standartları ihracatta zorunlu uygulamada bulunmaktadır.

### 3.3.Ambalajlama

Fındık ülkemiz için ekonomik değeri yüksek bir üründür .Bu yüzden gerek iç pazarda,gerekse dış pazarda uygun bir ambalaj gerekmektedir.

16.11.1997 tarih ve 25172 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Madde 17,18 ve 19' da belirtildiği üzere; Türk Gıda Kodeksinde yer alan tüm gıda maddelerinin ambalajlanması zorunludur. Ambalajlanmış gıda maddesi, ambalajı değiştirilmediği veya açılmadığı sürece gıda maddesine erişilemez durumda olmalıdır.. Gıda maddelerinin ambalajında kullanılan plastik materyallerin teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği EK-23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 ve 36'da verilmiştir. Gıda ambalaj materyali olarak üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar, yeniden işlenmiş kağıtlar ve plastikler gıda ambalaj materyali olarak kullanılamazlar.

Ambalaj materyali gıda maddesini özelliğine bağlı olarak sıcaklık değişimleri, nem, hava, ışık gibi olumsuz dış etkenlerden korumalıdır. Gıda maddelerinin bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara neden olmamalı ve gıda maddesiyle etkileşim göstermemelidir. Doldurma, taşıma ve depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Gıda maddelerini doğrudan sarmaya veya içine koymaya uygun kağıt, karton, oluklu mukavva vb. içindeki maddenin bileşimini ve duyu özelliklerini değiştirmeyecek, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzey boya içermemelidir.

Gıda maddeleri ile doğrudan temas edecek kağıt ve kartonların bileşiminde titandiyoksit (TiO<sub>2</sub>) %3'ü kurşun 20 mg/kg'ı, klorür %0,2'yi, poluklorbifenil 2 mg/kg'ı geçmemeli ve bu materyaller formaldehit içermemelidir.

Metal, cam ve plastik esaslı ambalaj materyallerinin kullanılması durumunda da Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 21,22 ve 23.maddelerde yer alan hususların dikkate alınması zorunludur.

### **3.4.Etiketleme**

Son tüketiciye sunulan gıda maddelerinin genel etiketleme ve beslenme yönünden etiketleme kuralları ile gıda maddelerinin tanıtımı ve reklamı ile ilgili kuralları; Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından, 25.08.2002 tarih ve 24857 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan No: 2002/58 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nin 5.maddesinde yer almaktadır.

#### **3.4.1. Etiketleme Bilgileri**

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından, 25.08.2002 tarih ve 24857 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan No: 2002/58 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nin 6.maddesinde yer aldığı üzere gıda maddelerinin etiketinde bulundurulması zorunlu bilgiler aşağıdadır :

- a) Gıda maddesinin adı,
- b) İçindekiler,
- c) Net miktarı,
- d) Üretici veya ambalajlayıcı firmanın adı, tescilli markası ve adresi,
- e) Son tüketim tarihi,
- f) Parti numarası ve/veya seri numarası,
- g) Üretim izin tarihi ve sayısı, sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı,

h) Orijin ülke,

i) Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,

i) Hacmen %1.2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarı,

Gıda maddelerinin etiketlerinde (a), (c), (e) ve (i) bentlerinde yer alan bilgiler aynı yüzde olmalıdır.

### 3.5.Yabancı Madde ve Bileşikler

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından 23.09.2002 tarih ve 24885 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2002/63 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ’de yer aldığı üzere,

Piyasaya sunulduklarında, aşağıda yer alan gıda maddelerinin bulaşan seviyeleri, tabloda yer alan limitlerden daha fazla olmamalıdır.

Gıda Maddesi	Maksimum Seviye (ppb)				
	Aflatoksin			Okrotoksin A	Patulin
	B1	B1+B2+G1+G2	M1		
Fındık, yer fıstığı ve diğer yağlı kuru meyveler, yağlı tohumlar, incir üzüm ve kurutulmuş meyveler ve bunlardan üretilen işlenmiş gıdalar	5	10			

### YABANCI MADDE VE BİLEŞİKLER

Madde	Gıda Maddesi	Kabul edilebilir En Yüksek Değer (mg/kg)	Açıklama
Aromatik ve alifatik hidrokarbonlar	Fındık, ceviz v.b.	10	Ambalaj materyalinden meyveler kaynaklanan (jüt çuvalı)

### 3.6. Taşıma ve Depolama

16.11.1997 tarih ve 25172 sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Madde 24’ de belirtildiği üzere;

a) Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır.



b) Depolar giyinme yerleri, yatakhaneler, lavabolar, tuvaletler, banyolar, idari bölümler ve dinlenme yerlerinden ayrı olmalıdır. Depolar hiç bir zaman amacı dışında kullanılmamalıdır.

c) Taşıma araçları ve depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün özelliklerine uygun olmalı, depolarda sıcaklık ve rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli olarak kaydedilmelidir. Soğuk zincirdeki taşıma vasıtalarında da sıcaklık ve nem ölçer cihazlar bulundurulmalıdır.

d) Depolar ve taşıma araçları ürün özelliği göz önüne alınarak, derin dondurulmuş ürünlerde 18oC dan daha düşük sıcaklıkta olmalı ve ayarlandığı sabit dereceden +- 0,5oC dan fazla sapmaya izin vermeyecek sistemde olmalıdır. Soğuk zincir bozulmamalıdır.

e) Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak özellikte olmalıdır. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişmelerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.

f) Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.

g) Depo ve taşıma araç ve gereçleri yıkama ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

h) Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.

i) Depolara ilk gelen ürün önce, son gelen üründe en son çıkarılmalı, istenildiği zaman istenilen ürün grubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.

i) Soğuk hava depolarında jeneratör bulunmalıdır.

j) Çöpler depo dışında tutulmalı, atılacak malzeme depodan uzaklaştırılmalıdır.

k) Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde depolanmalıdır.

l) Depolama ve taşıma sırasında çevreye zarar verilmemelidir.

m) Depolamada ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif ve yığma yapılmalıdır.

n) Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.

o) Gıda maddeleri toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.

p) Gıda maddeleri özelliklerine göre temizlik malzemelerinden ayrı bölmelerde depolanmalı ve taşınmalıdır.

r) Gıda maddelerinin taşınması ve depolanması ile ilgili gerekli iş güvenliği önlemleri alınmalıdır.

Depolar ve taşıma araçlarının denetim ve kontrolü Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yapılır.

## **4.SEKTÖRÜN DURUMU, SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

### **Mevcut Durum**

-Türkiye, Dünya fındık üretim ve ihracatının yüzde 75'lik kısmını gerçekleştirmektedir.

-Türkiye'de resmi kayıtlara göre 550 bin hektar olarak görülen fındık alanları, gerçekte 700 bin hektarın üzerinde bulunmaktadır.

-Karadeniz sahil şeridinde illerde 400 bini aşkın köylü fındık üretmektedir.

-Üretimden ihraç aşamasına kadar sektör yaklaşık 5 milyon kişiyi direk veya indirek olarak ilgilendirmektedir.

-Uygulanan politikalarla fındık geleneksel üretim bölgesi olan Ordu, Giresun ve Trabzon dışına da taşmış, Çarşamba, Terme, Bafra, Adapazarı ve Düzce ovalarına da ekilmiştir. Böylelikle arz fazlası meydana gelmiş, üretim-tüketim dengesi bozulmuştur.

-Türkiye'nin yıllık fındık üretimi yıllara göre değişmekle birlikte son yılların ortalaması alındığında bu 600-650 bin tona tekabül etmektedir. 2003 ve 2004'de olduğu gibi anormal şartlarda bu miktar 350-400 bin tona kadar inebilmektedir.

-Türkiye'nin fındık ihracatı 4 yıl önce 200 bin ton iç (400 bin ton kabuklu) civarında iken, bu rakam yıllık 265 bin ton içe (530 bin kabuklu) kadar yükselmiştir.Ancak rekolte düşüklüğü ve fiyatların yüksekliği nedeniyle tekrar azalmıştır.

-Türkiye, 90'a yakın ülkeye fındık ihraç etmektedir. İhracatın büyük bölümü Avrupa ülkelerine yapılmakta ve ilk sırayı da Almanya almaktadır.

-Türkiye, en büyük fındık üreticisi olmakla birlikte, tüketimde o kadar başarılı değildir. 5 yıl öncesinde yıllık 50-60 bin ton kabuklu civarında olan fındık tüketimimiz, son yıllarda 80-90 bin tona kadar yükselmiştir. Son 2 yılda yaşanan üretim azlığı nedeniyle fiyatlar yükselmiş ve yeniden iç piyasada düşüş başlamıştır.

### **Sorunlar**

1-Türkiye'de hemen hemen tüm sektörlerde olduğu gibi tarımda da mevcut durum ile ilgili sağlıklı veriler bulunmamaktadır. En önemli tarımsal ihraç ürünümüz olan fındıkta, üretim alanları, üretici sayısı ve verim miktarları ile üreticinin yapısı hakkında elde sağlıklı bilgiler olmaması yüzünden sorunların çözümü için kalıcı projelerde üretilememektedir.

2-Üretim alanlarının artması, özellikle de taban arazilerin tek ürüne dayalı hale getirilmesi nedeniyle sorunlar kalıcılığını korumaktadır.

3-Türkiye ürettiği fındığın tamamını ihraç edebilmek için rantabl ölçülerde reklam ve tanıtım politikaları izleyememektedir.

4-Fındığın fiyatı tespit edilirken, maliyet hesaplarından yapılan yanlışlıklar dış piyasayı olumsuz etkilemektedir.

6-Fındık ihracatındaki bürokrasi engelinin giderek azaltılması gerekirken, zaman zaman yanlış müdahaleler yapılmaktadır.

7-Sektörde üreticinin mağduriyetinin önlenmesi noktasında, gelişmiş ülkelerde uygulanan ve ekonominin gereği olan prim sistemi hala devreye sokulamamıştır.

8-Fındık üretiminin büyük bölümünü yapmamıza rağmen, üretim alanları ile kontrolü sağlayacak politikalar bulunmamaktadır.

## **ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

1-Türkiye'nin öncelikle fındıkla ilgili veri tabanını en sağlıklı hale getirmesi gerekir. Bunun için uydu sistemlerinden de yararlanılarak fındık alanları ve üretici yapısı belirlenmelidir.

2-Bu tespitin ardından, üretim yapabilmek için yeni dikim alanlarının nereler olacağı belirlenmeli ve bu açılım izne tabii hale getirilmelidir. Mevcut alanlarla ilgili tercih üreticiye bırakılmalıdır. Çeşitli teşvikler uygulanarak üreticinin özellikle taban arazileri tekrar yılda 2-3 ürün alınan çeşitlere açması sağlanmalıdır.

3-Üretici prim sistemi ile desteklenmelidir. Bunun için eldeki verilerin sağlam olması gerekir. Ancak görünen o ki, bu bilgilerin elde edilmesi zaman alacaktır. Bu gecikme nedeniyle prim sistemi askıya alınmamalı, bugünkü mevcut yapısı içinde çeşitli tedbirler alınarak üreticinin mağdur olabileceği yıllarda kilo başına prim sistemi devreye sokulmalıdır.

4-Fındık Tanıtım Grubu tarafından yapılan tanıtım ve reklam kampanyalarının daha etkin hale getirilmesi gerekmektedir. Bunun için yeni kaynaklar yaratılmalı ve fındık ihracatçılarının da görüşleri alınarak değerlendirilmelidir.

5-2002 yılında Trabzon Ticaret Borsası'nın önderliğinde gönüllü birliktelik şekliyle oluşturulan "Fındık Koordinasyon Kurulu" benzeri bir örgütlenme "Fındık Üst Kurulu" veya "Fındık Konseyi", ya da son şurada alınan karar gereği "Fındık Hakem Kurulu" adı altında yapılmalı ve bu kurula fındıkla ilgili tüm kesimleri temsilen sivil toplum kuruluşları dahil edilmelidir. Kurul, rekolte tahminleri ve bu doğrultuda izlenecek politikalar konusunda çalışma yapabilmelidir.

6-Fındık Borsaları kurulmalı, Lisanslı depoculuk sistemi başlatılmalı, akredite fındık laboratuvarları hayata geçirilmelidir.

7-Fındıkta araştırma-geliştirme faaliyetlerini en üst düzeye çıkarmalı ve bunun içinde Fındık Araştırma Enstitüsü modernize edilmelidir.

8-Fındık, ülkemizin dünyaya satabildiği en önemli ürün durumundadır. Bu ürün için uluslararası düzeyde fuarlar düzenlenerek, tanıtıma ağırlık verilmelidir.

9-Yeni ıkarılan Tarım Sigortası Sistemi fındıkta yaygınlaştırılmalı. Miras Hukuku'nda düzenlemeler yapılarak arazilerin bölünmesi önlenmeli, dünya fındık merkezi kurulmalı, verim ve kalite mutlaka arttırılmalıdır.

**KAYNAK:** TRABZON TİCARET BORSASI NİSAN 2006 FINDIK RAPORU

## **5. SEKTÖRLE İLGİLİ LİNKLER**

- ☉ **KARADENİZ FINDIK VE MAMULLERİ İHRACATÇI BİRLİKLERİ**  
<http://www.kib.org.tr/>
- ☉ **İSTANBUL FINDIK VE MAMULLERİ İHRACATÇILARI BİRLİĞİ**  
<http://www.iib.org.tr/>
- ☉ **FINDIK TANITIM GURUBU**  
<http://www.ftg.org.tr>
- ☉ **FİSKOBİRLİK**  
[http:// www.fiskobirlik.org.tr](http://www.fiskobirlik.org.tr)
- ☉ **TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI**  
[http:// www.tarim.gov.tr](http://www.tarim.gov.tr)
- ☉ **TRABZON TİCARET BORSASI**  
[http:// www.ttb.gov.tr/](http://www.ttb.gov.tr/)
- ☉ **FINDIK SEKTÖRÜ**  
[http:// www.findik.com](http://www.findik.com)