



KAYISI

MART 2004

TÜRKİYE ZİRAAT ODALARI BİRLİĞİ KAYISI RAPORU

1. Giriş

Ülkemiz sahip olduğu iklim ve ekolojik özellikler bakımından bazı tropik meyveler dışında birçok meyvenin yetişmesine elverişlidir. Kayısının anavatanı Kuzeydoğu Çin, Orta Asya, İran-Kafkasya ve Anadolu'dur. Dünyanın diğer Alanlarına bu bölgelerden yayılmıştır. Kayısı (Prunus armeniaca L.), fazla nemden hoşlanmadığı için Karadeniz Bölgesinin çok nemli olan doğu kısımları ile kış soğukların çok şiddetli olduğu Doğu Anadolu Bölgesinin yüksek yaylaları dışında kalan hemen hemen her yerde yetiştirilebilmektedir.

Kayısı; kuru, dondurulmuş, konserve, pulp, nektar, konsantre, reçel, marmelat, pestil gibi çok çeşitli ürünlere işlenebilen bir meyvedir. Kayısı çekirdeğinden badem yağı, esans, futural ve aktif karbon üretilebildiği gibi yakacak olarak da faydalanılmaktadır.

Kayısı, içerdiği mineral maddeler ve vitaminler bakımından beslenmedeki önemi büyüktür. Kayısı sinir sistemine etki ederek zihinsel faaliyetlerin düzenlenmesinde, stresin azaltılmasında, sinirlerin düzenli çalışmasında, çocuklarda diş ve kemik gelişiminde, mide ve bağırsak sisteminin düzenli çalışmasında, kabızlığın önlenmesinde, kan yapımının artırılmasında oldukça faydalıdır. Ayrıca kalp kaslarını kuvvetlendirerek daha düzenli çalışmasını sağlar. Kansere karşı da koruyucu bir etkisi vardır.

Tablo 1. 100 gr. Taze ve Kuru Kayısının Besin Değeri *

İçerik	Taze	Kuru
Su(5)	78,26	25,0
Enerji (cal)	80,22	294
Protein (gr)	0,78	3,61
Yağ (gr)	0,97	0,5
Karbonhidrat(g)	19,30	66,5
Vitamin B1 (mg)	0,025	0,1
Vitamin B2 (mg)	0,03	0,16
Vitamin C (mg)	10	12
Kalsiyum (mg)	9,2	22
Demir (mg)	0,52	3,88
Çinko (mg)	0,32	0,61
Sodyum (mg)	0,3	1,25
Potasyum (mg)	292	1269
Fosfor (mg)	23	108
Magnezyum (mg)	9,4	47,8
Karoten (mg)	1,0	2,5
Niasin (mg)	0,67	2,81

Kaynak: Kayısıbirlik

*: Hacıhaliloğlu çeşidi baz alınmıştır.

KAYISI

2. Dünya Kayısı Üretimi Ve Tüketimi

2.1. Dünya Kayısı Üretimi

FAO verilerine göre 2003 yılı itibarıyla dünyada 381.278 hektar alanda kayısı üretimi yapılmakta olup elde edilen kayısı miktarı ise 2,5 milyon tondur. Ülkemiz, dünya taze kayısı üretiminden aldığı % 22,5'lik payla ilk sırada yer almaktadır. Türkiye'yi sırasıyla İran(%11), İspanya(%5,5), Pakistan(4,8) izlemektedir.

Tablo 2. Dünya Kayısı Yetiştirilen Alan, Üretimi Ve Verim(2003)

Yıllar	Üretim Alanı(Ha)	Üretim (Mt)	Verim (Hg/Ha)
1998	378.042	2.495.908	66.022
1999	383.033	2.485.914	64.901
2000	390.229	2.767.849	70.929
2001	384.826	2.548.833	66.233
2002	384.662	2.705.693	70.339
2003	381.278	2.582.154	67.724

Kaynak:FAO

Tablo 3. Dünya Kayısı Üretiminde Önde Gelen Ülkeler Ve Üretim Miktarları(2003)

	Üretim Alanı(Ha)	Üretim (Mt)	Verim (Hg/Ha)
Türkiye	63.500	580.000	91.339
İran	32.000	284.000	88.750
İspanya	24.500	142.300	58.082
Pakistan	13.000	125.000	96.154
İtalya	15.583	111.300	71.424
Fransa	15.000	111.000	74.000
Suriye	12.612	100.902	80.005

Kaynak:FAO

Dünyada oldukça sınırlı sayıda ülkede kayısı üretimi yapılmakta olup, buna bağlı olarak kuru kayısı üreten ülke sayısı da oldukça azdır. 2003 yılı itibarıyla dünya kuru kayısı üretimi 95.000 tondur. Ülkemiz 80.000 ton kuru kayısı üretimi ile dünya kuru kayısı üretiminin %84,21'ini tek başına karşılamaktadır. Dünya kuru kayısı üretiminde İran ve Pakistan diğer önemli üretici ülkelerdir.

2.2. Dünya Kayısı Tüketimi

Kayısı taze, kurutulmuş, ve konserve olarak yıl boyunca tüketilebilen bir meyvedir. Ülkelere göre değişmekle beraber yıllık kişi başı taze kayısı tüketimi 0,600 kg ile 2 kg arasında değişmektedir.

3. Türkiye Kayısı Üretimi Ve Tüketimi

3.1. Türkiye Kayısı Üretimi

2002 yılı verilerine göre toplam meyve üretimi 13,2 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu üretimin %23,6'lık kısmını sert çekirdekli meyveler oluşturmaktadır. Sert çekirdekli meyve grubu içinde üretim miktarının %10'unu kayısı oluşturmaktadır. Karadeniz Bölgesinin çok nemli olan doğu kısımları ile kış soğukların çok şiddetli olduğu Doğu Anadolu Bölgesinin yüksek yaylaları dışında kalan hemen hemen her yerde kayısı yetiştiriciliği yapılmakta birlikte, 2001 yılı verilerine göre üretimin yaklaşık %57'si Malatya ilimiz

KAYISI

tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu ilimizi sırasıyla İçel(%9,5), Elazığ(%5,6), Iğdır(%3,4) ve Kahramanmaraş(%2,5) illerimiz izlemektedir.

Tablo 4. Ülkemizde Kayısı Üretimi Ve Ağaç Sayıları

Yıllar	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Meyve Vermeyen Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)
1998	10.070.000	2.640.000	490.000
1999	10.380.000	2.650.000	335.000
2000	10.730.000	2.690.000	530.000
2001	10.925.000	2.565.000	470.000
2002	-	-	315.000
2003*	-	-	440.000

Kaynak: DİE, *: Tahmin

Kayısı üretiminde yıllar itibarıyla dalgalanmalar görülmektedir. Özellikle üretimin yoğun olarak yapıldığı Malatya ilimizde bu durum bariz bir şekilde kendini göstermekte olup bu durumun en önemli nedeni ise ilkbahar geç donlarıdır.

Ülkemize yetiştirilen kayısılar sofralık ve kurutmalık olarak değerlendirilmektedir. Malatya ilimizde üretilen kayısının %90'ı kurutmalık olarak değerlendirilmektedir. Sofralık kayısı üretimi İçel, Hatay, Adana, İzmir, Kars ve Antalya'da yapılmakta olup ihracatımız yok denecek kadar azdır.

Tablo 5. Ülkemizde Kuru Kayısı Rekoltesi

Yıllar	Üretim(Ton)
1998	90.000
1999	40.000
2000	120.000
2001	80.000
2002	31.250
2003*	80.000

Kaynak: TEAE

*: Ege İhracatçı Birlikleri

3.2. Türkiye Kayısı Tüketimi

Ülkemizde üretilen kuru kayısının %86'sı ihraç edilmektedir. Bu durumda kalan kısmın iç tüketime gittiğini varsaydığımızda kişi başı kuru kayısı tüketimi 166 gr olduğu ortaya çıkmaktadır. Besin değeri bakımından oldukça zengin olan kuru kayısı tüketimi ülkemizde arzu edilen seviyeye henüz ulaşamamıştır. Ülkemizde kişi başına yıllık taze kayısı tüketimi ise 3 kg. civarındadır. Besin değeri ve sağlık açısından son derece önemli olan bu ürünümüzün çeşitli tanıtım faaliyetleri ile iç tüketiminin artırılması gerekmektedir.

4. Üretim Sorunları

Üretim planlaması yapılarak, kayısının uygun yerlerde yetiştirilmesi sağlanmalıdır. Bölgenin ekonomik konumuna, ekolojisine göre çeşitler belirlenmelidir. Hangi bölgelerde sofralık, hangi bölgelerde kurutmalık veya sanayiye uygun çeşitlerin yetiştirileceği tespit edilmelidir.

Özellikle ilkbahar geç donları kayısı üretimini olumsuz etkileyen faktörlerden biridir. Don tehlikesinin bulunduğu rutubetli taban araziler ve soğuk havanın biriktiği vadi içlerinde kayısı bahçesi tesis etmemeye gayret gösterilmelidir.

4.1. Fidan Üretimi

Fidan üretimi daha çok özel sektör tarafından yapılmakta olup bununla birlikte kamu kuruluşları tarafından da üretim yapılmaktadır. Ülkemizde kaliteli, ismine doğru üretilmiş sertifikalı fidan üretim konusuna gereken önem verilmelidir.

Araştırma enstitüleri ile ziraat fakültelerinin ortaklaşa yürüteceği çalışmalar neticesinde geliştirilen hastalık ve zararlılara dayanıklı, iklim ve toprak koşullarına en iyi uyum sağlayan çeşitler üreticilere tanıtılarak, üreticilerimizin temin etmesi sağlanmalıdır.

4.2. Sulama

Yağışın yetersiz olduğu fazla kurak yerlerde ve özellikle süzek topraklarda sulama yapılmadığı takdirde ağaçların küçük kalması, meyve gözü ve meyve oluşumunun gerilemesi ve göze çarpan bir periyodiste meydana gelebilir. Bu gibi yerlerde verim ve kalitenin artırılması için sulamaya gereken önem verilmelidir. Kayısı ağacı öteki, meyve türlerine göre çok fazla su da istemez. Bu durumda sulama topraktaki nem kontrollerine göre yapılmalıdır.

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

4.3. Gübreleme

Bilinçsiz ve yanlış yapılan gübreleme toprağın fiziksel ve kimyasal yapısını bozduğu gibi aşırı gübreleme ile kuvvetli gelişim gösteren kayısılarda vejetatif büyüme artacak olup şişkinleşemeyen fidanlarda don riski artacaktır.

Bu nedenle gübreleme işlemleri toprak ve yaprak analizlerine göre yapılmalı, bu amaçla üretimin yoğun olarak yapıldığı yerlerde laboratuvarlar sayı ve nitelik bakımından yeterli hale getirilmelidir.

Doğru gübre kullanımı konusunda gerekli eğitim ve yayım faaliyetleri yapılmalıdır.

4.4. Zirai Mücadele

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

Kayısı bahçelerinde sulama, gübreleme, budama, zirai mücadele işlemleri aksatılmadan titizlikle, laboratuvar analizlerine göre yapılmalıdır.

Zirai mücadele ilaçları ile bu ilaçları üreten ve satan ve firmalar denetlenmeli, ilaçlar etiketlerinde yazılan özellikleri taşınmalıdır.

4.5. Kayısıda Kükürtleme

Kayısı kurutma işlemi gün kurusu veya kükürtleme ile yapılmaktadır. Kurutma süresini kısaltmak, tabii rengi korumak, böceklenmeyi önlemek ve muhafaza süresini artırmak amacıyla kükürtleme işlemi daha çok tercih edilmektedir. Nitekim toplam kuru kayısı üretiminin %80'inden fazlası kükürtleme yöntemi ile kurutulmaktadır. Gün kurusunda lezzet daha fazla olmasına rağmen dayanıklılık çok az ve renk daha kara olmaktadır.

Kükürtlemede en önemli sorun nem ve kükürt oranının ayarlanmasıdır. Türk Gıda Kodeksine göre kuru kayısıda maksimum kükürt miktarı 2000 ppm ve nem oranı da %25'dir. Yanlış ve fazla kükürtlemeden dolayı ihracatta zaman zaman sorunlar çıkabilmektedir. Kükürt kullanımı konusunda üretici bilinçlendirilmeli, bu amaçla gerekli eğitim faaliyetleri yapılmalıdır.

4.6. Araştırma, Eğitim Ve Yayım Faaliyetleri

Sektörde araştırma faaliyetleri gerek ziraat fakülteleri ve gerekse ilgili bakanlıklara bağlı araştırma kuruluşları tarafından yürütülmektedir. Kayısı konusunda araştırma yapan

KAYISI

kuruluşlar sofralık kayısı yetiştiriciliğinde çeşit geliştirme, hastalık ve zararlılara dayanıklılık, muhafaza olanakları, yetiştirme ve pazarlama sorunları üzerinde araştırmalarını sürdürmektedirler.

Ülke genelinde Araştırma-Geliştirme çalışmalarına gerekli destek verilmemektedir. GSMH'dan AR-GE çalışmalarına ayrılan payın düşük oluşu sektörde faaliyet gösteren kuruluşların altyapı eksikliklerine neden olmaktadır.

Araştırma-yayım-üretici koordinasyonu daha etkin bir hale getirilmeli ve eğitim faaliyetlerine gereken önem verilmelidir.

Ülkemizin yeni pazarlar bulması, üretimde çeşitliliğin sağlanması, kayısıların yetiştirilmesinden pazarlanıp tüketiciye ulaşana kadar olan süreçte çok yönlü "ar-ge" çalışmalarının gerçekleştirilip desteklenmesi gereklidir.

4.7. İç Tüketimin Azlığı

İç tüketim yetersizdir. Ülke insanımızın yeterli ve dengeli beslenmesi, piyasa dengelerinin sağlanması bakımından gerekli tanıtım faaliyetleri yapılarak gerek kuru, gerekse taze kayısı iç tüketim miktarı artırılmalıdır. Gıda sanayicilerimizin bu ürüne ilgi göstermesi sağlanmalıdır.

5. PAZARLAMA

Ülkemizde yaş meyve ve sebze ticaretinin düzenlenmesi 552 sayılı yasa ile yapılmaktadır. Bu durumda taze kayısının pazarlanmasında da bu yasa geçerli olmaktadır. 552 sayılı yasada asıl amaç yaş sebze ve meyveyi kayıt altına almak olduğundan, tüm yaş sebze ve meyvenin halden geçirilme zorunluluğu getirilmiş ve Hal dışındaki satışlar yasaklanmıştır.

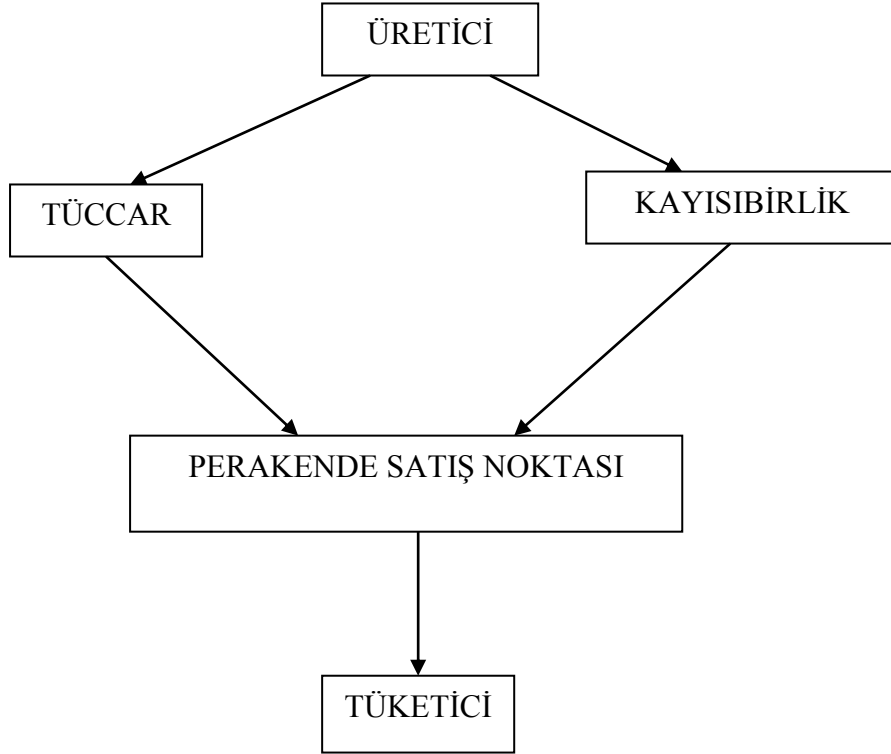
Tarım ürünleri ticaretinin de, ekonominin diğer kesimleri gibi kayıt altına alınması amacıyla Yaş Meyve ve Sebze Ticaretinin düzenlenmesi ve Toptancı Halleri hakkındaki KHK' nin değiştirilmesi gerçek ve tüzel kişilere Toptancı Hal kurma yetkisi vermiş ancak halen faal durumdaki toptancı hallerini, tasnif, ambalajlama ve soğuk hava depoları bakımından belli bir standarda kavuşturacak şartları sağlanmamıştır.

5.1. Pazarlama Yapısı

Ülkemizde üretilen kayısının bir kısmı hasattan hemen sonra piyasaya arz edilirken, büyük bir kısmı da kurutulularak piyasaya sunulmaktadır. Kuru kayısı pazarlamasında aşağıdaki kanallar devreye girmektedir.

KAYISI

Kuru Kayısı Pazarlama Kanalları



5.2. Destekleme Politikası

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

5.3. Dış Ticaret

5.3.1. İhracat

Dünyada her yıl yaklaşık 80-90 bin ton kuru kayısı ihracatı yapılmaktadır. Yıllara göre değişmekle birlikte dünya ihracatının %76-78'i ülkemiz tarafından gerçekleştirilmektedir. Kuru kayısı ihracatımızın %23'ü ABD'ye, %11'i İngiltere'ye, %9,6'sı Rusya'ya, %9,5'i Almanya'ya, %9'u Fransa'ya yapılmaktadır. Nitekim bu ülkeler dünyanın en büyük kuru kayısı ithalatçı ülkeleridir. Bu ülkelerin dışında çeşitli ülkelere kuru kayısı ihraç edilmektedir.

Tablo 6. Türkiye Taze Ve Kuru Kayısı İhracatı

Yıllar	Kuru Kayısı		Taze Kayısı	
	Miktar(Mt)	Değer (1000\$)	Miktar(Mt)	Değer (1000\$)
1998	49.870	119.190	2.254	1.879
1999	55.402	126.169	738	768
2000	70.252	110.379	3.689	2.543
2001	85.670	88.106	5.740	3.769
2002	66.763	113.271	4.600	3.524

Kaynak:FAO

KAYISI

Dünyada 180 bin ton taze kayısı ihracatı yapılırken ülkemizin büyük bir potansiyeli olmasına karşın dünya taze kayısı ihracatından aldığı pay %2,6'dır. Taze kayısı ihracatımızın %34,6'sı Almanya'ya, %21'i Suudi Arabistan'a, %12,9'u Avusturya'ya, %10,8'i de Hollanda'ya yapılmaktadır. Dünyanın en önemli taze kayısı ithalatçıları AB ülkeleridir. Turfanda kayısı ise dünya pazarlarında önemli bir yere sahip olup yüksek gelir getirmektedir. Turfanda kayısı yetiştiriciliği için Akdeniz Bölgemiz önemli avantajlara sahiptir. Ancak bu avantajı gereği gibi değerlendirememektedir. Bu nedenle turfanda kayısı yetiştiriciliği ile birlikte sofralık kayısı yetiştiriciliğine gereken öne verilere ihracat imkanları artırılmalıdır.

5.3.2. İthalat

Önemli bir kayısı üreticisi olan ülkemiz kayısı ihracatçısı olması nedeniyle yapılan ithalat yok denecek kadar azdır.

Tablo 7. Türkiye Taze Ve Kuru Kayısı İthalatı

Yıllar	Kuru Kayısı		Taze Kayısı	
	Miktar(Mt)	Değer (1000\$)	Miktar(Mt)	Değer (1000\$)
1998	2.002	1.153	11	2
1999	2.240	2.330	1	1
2000	1.324	1.794	51	3
2001	1.376	1.116	0	0
2002	808	1.051	0	0

kaynak: FAO

6. Pazarlama Sorunları

İran'dan gelen kalitesiz kuru kayısı ihracatta Türk kayısı imajını olumsuz etkilemekte ve kayısı fiyatlarının düşmesine neden olmaktadır. Bu nedenle sınır ticareti yolu ile yurda kuru kayısı girişi önlenmelidir.

İhracat yapan firmaların sayısının çok olması ve haksız rekabet yüzünden ihracat fiyatları düşmekte, beklenen döviz girdisi sağlanamamaktadır. Buna bağlı olarak üreticinin elde edeceği gelire de mani olunmaktadır.

Türkiye kuru kayısı ihracatının ortalama %70'i dökme denilen 12,5 kg'lık kutularla yapılmakta ve alıcı ülkeler tarafından küçük paketler haline getirerek tekrar pazarlanmaktadır. Bu durum Türkiye için büyük katma değer kaybına yol açmaktadır. İhracatın ve ihracattan elde edilen gelirin artırılması bakımından dış pazar istekleri yönünde bir üretim yapılmalıdır. Bu amaçla üreticiye eğitim desteği sağlanmalı, ambalajlamaya gereken önemin verilmelidir. Ayrıca depolama koşulları iyileştirilmelidir.

Kuru kayısı pazarlamasında ve ihracatında karşılaşılan sorunlardan biride aşırı kükürtleme nedeniyle kayısısındaki kükürt oranının yüksek çıkmasıdır. Kükürt miktarına göre kayısı alımı yapılması sağlanmalıdır.

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

Taze kayısı ihracatı teşvik edilmelidir. Taze kayısı ihracatının artması kuru kayısı fiyatlarını da artıracığından üretici gelirleri de artacaktır.

KAYISI

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

7. Fiyat

İlkbahar geç donları üretimi etkileyen en önemli faktörlerden biridir. Üretimde meydana gelen dalgalanmalar fiyatları direkt olarak etkilemektedir. Üretim ve ihraç miktarına bağlı olarak fiyatlar değişebilmektedir.

Tablo 8. Kuru Kayısı Fiyatları

İş Yılı	Baş Fiyat(TL/Kg)
1998/99	650.000
1999/00	1.100.000
2000/01	850.000
2001/02	950.000
2002/03	3.600.000
2003/04(24.09.03)	2.500.000
2003/04(21.01.04)	2.900.000

Kaynak: Kayısibirlik

8. Sonuç ve Öneriler

Ülkemiz dünya taze ve kuru kayısı üretiminde ilk sırada yer almaktadır. Dünya taze kayısı üretiminin %22,5'ini, dünya kuru kayısı üretiminin ise %84,2'sini tek başına karşılamaktadır. Ülkemize sağladığı döviz girdisi bakımından stratejik öneme sahip olup, üstün besleyici özellikleri nedeniyle de tartışılmaz bir ürünümüzdür. Bu ürünümüzden gereği gibi istifade edilebilmesi bakımından,

- İran'dan gelen kalitesiz kuru kayısı ihracatta Türk kayısı imajını olumsuz etkilemekte ve kayısı fiyatlarının düşmesine neden olarak haksız rekabete yol açmaktadır. Bu nedenle sınır ticareti adı altında yurda kaçak kuru kayısı girişi önlenmelidir.
- Kayısı kurutma işlemi gün kurusu veya kükürtleme ile yapılmaktadır. Kurutma süresini kısaltmak, tabii rengi korumak, böceklenmeyi önlemek ve muhafaza süresini artırmak amacıyla kükürtleme işlemi daha çok tercih edilmektedir. Kükürtlemede en önemli sorun nem ve kükürt oranının ayarlanmasıdır. Yanlış ve fazla kükürtlemeden dolayı ihracatta zaman zaman sorunlar çıkabilmektedir. Kükürt kullanımı konusunda üretici bilinçlendirilmeli, bu amaçla gerekli eğitim faaliyetleri yapılmalıdır.
- Türkiye kuru kayısı ihracatının ortalama %70'i dökme denilen 12,5 kg'lık kutularla yapılmakta ve alıcı ülkeler tarafından küçük paketler haline getirilerek tekrar pazarlanmaktadır. Bu durum Türkiye için büyük katma değer kaybına yol açmaktadır. İhracatın ve ihracattan elde edilen gelirin artırılması bakımından dış pazar istekleri yönünde bir üretim yapılmalıdır. Bu amaçla üreticiye eğitim desteği sağlanmalı, ambalajlamaya gereken önemin verilmelidir. Ayrıca depolama koşulları iyileştirilmelidir.
- Sofralık kayısı ihracatımız yok denecek kadar azdır. Turfanda kayısı yetiştiriciliği için Akdeniz Bölgemiz önemli avantajlara sahiptir. Ancak bu avantajı gereği gibi değerlendirememektedir. Bu nedenle turfanda kayısı yetiştiriciliği ile birlikte sofralık kayısı yetiştiriciliğine gereken önemi verilerek ihracat imkanları artırılmalıdır.
- Üreticilerimizin pazarlamada karşılaştıkları sorunlardan biri de alivre satışlardır. Alivre satışlar nedeniyle üreticiler gelir kaybına uğratılmakta olup, alivre satışların önüne geçilmelidir.

- Ülkemizin ve üreticilerimizin kayısı üretiminden hak ettiği geliri elde edebilmesi için üreticilerin örgütlenmesi sağlanarak, eğitim faaliyetlerine gereken önem verilmelidir.
- Ürünün serbest piyasada fiyatının oluşabilmesi için çok fazla alıcı ve satıcının bir arada bulunması gereklidir. Bunun için ürün ihtisas borsaları oluşturulmalı ya da mevcut borsalara işlerlik kazandırılmalı, ticaret borsaları tescil kurumu olmaktan çıkarılmalıdır.
- Üretim planlaması yapılarak, kayısının uygun yerlerde yetiştirilmesi sağlanmalıdır. Bölgenin ekonomik konumuna, ekolojisine göre çeşitler belirlenmelidir. Hangi bölgelerde sofralık, hangi bölgelerde kurutmalık veya sanayiye uygun çeşitlerin yetiştirileceği tespit edilmelidir.
- Araştırma enstitüleri ile ziraat fakültelerinin ortaklaşa yürüteceği çalışmalar neticesinde geliştirilen hastalık ve zararlılara dayanıklı, iklim ve toprak koşullarına en iyi uyum sağlayan çeşitler üreticilere tanıtılarak, üreticilerimizin temin etmesi sağlanmalıdır.
- Sulamada kullanılan elektriğin birim fiyatı çok yüksek olup, makul bir seviyeye getirilmelidir.
- Ülke genelinde Araştırma-Geliştirme çalışmalarına gerekli destek verilmemektedir. GSMH'dan AR-GE çalışmalarına ayrılan payın düşük oluşu sektörde faaliyet gösteren kuruluşların altyapı eksikliklerine neden olmaktadır.
- Araştırma-yayım-üretici koordinasyonu daha etkin bir hale getirilmeli ve eğitim faaliyetlerine gereken önem verilmelidir. Ülkemizin yeni pazarlar bulması, üretimde çeşitliliğin sağlanması, kayıların yetiştirilmesinden pazarlanıp tüketiciye ulaşana kadar olan süreçte çok yönlü "ar-ge" çalışmalarının gerçekleştirilip desteklenmesi gereklidir.
- Kayısının piyasadaki yerinin korunması, kalite standartlarının yerine getirilmesi, ürün çeşitlendirilmesi bakımından organik tarım ürünlerine olan talebin giderek arttığı günümüz koşullarında alternatif üretim şekillerine gidilmelidir.
- İç tüketim yetersizdir. Ülke insanımızın yeterli ve dengeli beslenmesi, piyasa dengelerinin sağlanması bakımından gerekli tanıtım faaliyetleri yapılarak gerek kuru, gerekse taze kayısı iç tüketim miktarı artırılmalıdır. Ürün çeşitlemesine gidilerek, gıda sanayicilerimizin bu ürüne ilgi göstermesi sağlanmalıdır.

YARARLANILAN KAYNAKLAR

8. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Bitkisel Üretim ÖİK Komisyonu, Meyvecilik Alt Komisyonu Raporu, DPT, 2000.

Özbek, S., "Özel Meyvecilik", Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları. No 128, Adana, 1978.

Malatya Tarım Master Planı, Malatya Tarım İl Müdürlüğü, Mart 2003.

KOÇAL, H., "Türkiye'de Kayısı Tarımı", Eğridir Bahçe Online Tarımsal Bilgi-Magazin Dergisi, Eğridir Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü, Sayı 7, Şubat 2004.

KARAHOCAGİL, P., "Kuru Kayısı", Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Sayı 3, Haziran 2003.

FİDAN, H., "Türkiye Ekonomisi Açısından Ayçiçeğinin Önemi", Türkiye I. Yağlı Tohumlar, Bitkisel Yağlar ve Teknolojileri Sempozyumu, 22-23 Mayıs 2003, İSTANBUL.

Tarımsal Yapı (Üretim, Fiyat, Değer), 2001, Devlet İstatistik Enstitüsü.

5) www.kayisibirlik.com

6) www.fao.org

2) www.igeme.org.tr