

# TÜRKİYE'DE KIRMIZI BİBERİN PAZARLANMASI VE SORUNLARI

Mücahit PAKSOY<sup>1</sup>, Ö. Süha USLU<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Ankara Üniv., Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Ankara, paksoy@agri.ankara.edu.tr

<sup>2</sup>Tarım İl Müdürlüğü, Kahramanmaraş

## ÖZET

Kırmızı biber dünyada en yaygın tüketilen ve ticaretle önemli yeri olan baharatlardan biridir. Türkiye'de önemli kırmızı biber üreticisi ülkeler arasında yer almakta olup, kırmızı biber verimi dünya ortalamasının üzerindedir. Türkiye'de Güneydoğu, Akdeniz ve Ege bölgeleri başlıca kırmızı biber tarımı yapılan bölgelerdir. Ülkemizde 2003 yılı itibarıyla 10.000 ha alandan 40.000 ton kırmızı biber üretimi gerçekleştirilmiştir. Kırmızı biber üretim aşamasında yoğun işgücü talep ederek ülke istihdamına katkı sağlamasının yanı sıra tarıma dayalı sanayi işletmelerinde hammadde olarak kullanılması, kurutulmuş ve öğütülmüş olarak ihracatı yapılmasıyla da ülke ekonomisine önemli katkı sağlamaktadır. Nitekim 2003 yılında 2.210 ton kırmızı biber ihracatı gerçekleştirilerek 5.43 milyon dolar gelir elde edilmiştir. Bu çalışmada öncelikle Türkiye'deki kırmızı biber üretimi ve ticareti hakkında bilgi verilmiş, daha sonra ise Türkiye'deki kırmızı biberin işlenmesi, pazarlanması hem üretici bazında hem de işletmeciler bazında incelenerek sorunları belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** kırmızı biber, pazarlama, Türkiye

## MARKETING AND PROBLEMS OF RED PEPPER IN TURKEY

### ABSTRACT

Red pepper is one of the spices which consumed widely and has important role in trade in the world. Turkey takes place in important red pepper producer countries and yield is over world average. Southeast, Mediterranean, Aegean and Marmara regions are mainly red pepper producing areas in Turkey. In 2003, 40.000 tones red pepper production is realized from 10.000 hectare land in Turkey. Red pepper is made contribution to Turkish employment with demanding extensive labor force in production besides contribution to Turkish economy by using raw material in agricultural industry and exporting as dried and grounded. In just the same way, Turkey obtained 5.43 million US\$ with realizing 2.210 tones red pepper export in 2003. In this research firstly the information was given about production and trade in Turkey, than processing and marketing of red pepper in Turkey was investigated at producer and manufacturer level with determining problems.

**Key Words:** red pepper, marketing, Turkey.

### GİRİŞ

Kırmızı biber, dünyada ve ülkemizde büyük ölçüde üretilmekte olan ve gerek taze gerekse kurutulmuş olarak geniş kullanım alanı bulan bir üründür. Askorbik asit ve karoten içeriği yönünden zengin olan kırmızı biberlerin tüketimde kullanılması; baharat, yem maddesi ve antibiyotik hammaddesi şeklindedir (Tunçer ve ark., 1989).

Kırmızı biber gıda sanayinde baharat, oleozin veya ekstrakt, başta et ürünleri ve çorbalar olmak üzere, fırın ürünleri, baharat karışımları, çeşni ürünleri, sos, şekerleme, alkolsüz içecek, sebze, dondurma, çiklet ve turşularda kullanılır (Akgül, 1993).

100 g kuru kırmızı biber; 318 kcal enerji, 148 mg Ca, 76 mg C vitamini, 8.1 g su, 2014 mg K, 41610IU A vitamini, 12 g protein, 293 mg P, 15 mg B3 vitamini, 17.3 g yağ, 152 mg Mg, 2 mg B2 vitamini, 56.6 karbonhidrat, 30 mg Na, 1 mg B1 vitamini, 24.9 g lif, 8 mg Fe yanında acılık (capsaicin), renk (capsanthin) maddesi gibi organik bileşikler içerir (Akgül, 1993).

Bu nedenle beslenmede büyük öneme sahip kırmızı biberler, bir o kadar da insan sağlığında aranan bir materyaldir. Kırmızı biberler mide suyu ve tükürük oluşumunu artırır, sindirimi kolaylaştırır; romatizma, mafsalları ve diş ağrılarını azaltır; krampları giderir; kolera ve gut hastalıkları başta olmak üzere birçok hastalığa iyi gelir; kanser riskini azaltır ve kanser tedavisinde kullanılır; terlemeyi artırır, serinlik verir (sıcak iklimlerde kullanılmasının nedenlerinden birisi de budur); öksürük ve boğaz ağrılarını gidermede (gargara olarak) kullanılır; sinir hastalıkları için doğal yatıştırıcıdır; vücuttaki aşırı yağ ve kolesterol birikiminin önlenmesini sağlar; antibakteryal etkisi ile hastalıkların önlenmesinde etkilidir (Akıncı ve Akıncı, 1999).

Kırmızı biber üretim aşamasında yoğun işgücü talep ederek il ve ülke istihdamına katkı sağlamasının yanı sıra kırmızı biber işleyen tarıma dayalı sanayi işletmelerinde hammadde olarak kullanılması ile de ülke ekonomisine önemli katkı sağlamaktadır. Gıda sanayi içerisinde yer alan kırmızı biber işleyen tarıma dayalı sanayi işletmeleri işledikleri pul ve toz biberlerin bir kısmını ihraç etmek suretiyle ülkenin dışsatım gelirlerinin artmasına katkıda bulunmaktadır (Çakan,1996). Bu

çalışmada kırmızı biber üretimi ve ticaretinin Türkiye'deki durumu ile, kırmızı biber işleme sanayi, kırmızı biber pazarlaması ve çiftçinin eline geçen fiyatlar incelenmiştir.

### **MATERYAL VE METOD**

Çalışmada kullanılan istatistiki veriler DİE, FAO ve Tarım İl Müdürlüğü'nden alınmıştır. Çalışmanın kırmızı biber pazarlaması bölümünde SWOT analizi kullanılmıştır.

SWOT, İngilizce strengts (güçlü yanlar), weakness (zayıf yanlar), opportunities (fırsatlar), ve threats (engeller) kelimelerinin baş harflerinden oluşan bir kısaltmadır. SWOT analizi incelenen kuruluşun, tekniğin, sürecin veya durumun güçlü ve zayıf yönlerini belirlemekte ve dış çevreden kaynaklanan fırsat ve tehditleri saptamakta kullanılan bir tekniktir. Amaç; iç ve dış etkenleri dikkate alarak, varolan güçlü yönler ve fırsatlardan en üst düzeyde yararlanacak, tehditlerin ve zayıf yanların etkisini en aza indirecek plan ve stratejiler geliştirmektir. SWOT analizi, güçlü olduğumuz ve büyük fırsatların yattığı alanlara odaklanmamızı sağlar.

SWOT analizi; stratejik bir plan geliştirilmesi aşamasında, sorun tanımlama ve çözüm oluşturulması aşamalarında, nicel verilerin yetersiz, bilgilerin kişilerin belleklerinde olduğu durumların analizinde kullanılır (Gürlek, 2002).

### **BULGULAR VE TARTIŞMA**

#### **Kırmızı Biber Üretimi**

Türkiye'de Güneydoğu, Akdeniz, Ege bölgeleri başlıca kırmızı biber tarımı yapılan bölgelerdir. Türkiye üretiminin % 76,5'i Güneydoğu % 17,5'i Akdeniz, % 6'sı Ege bölgelerinde gerçekleşmektedir. 2003 yılı verilerine göre en fazla kırmızı biber üretimi yapılan iller sırasıyla Kilis (20.952 ton), Gaziantep (8.150 ton), Kahramanmaraş (3.839 ton)'tır. Kırmızı biber, özellikle bu illerde yaygın olarak üretimi yapılan ve çiftçiler için önemli bir geçim kaynağı olan bitkilerdendir. Türkiye'de biber yetiştiriciliği özellikle kuru kırmızı biber üretimi için yapılmakta, baharat ürünü olan pul ve toz biber üretiminde kullanılmaktadır. Pazara uygunluk bakımından da en iyi kırmızı biber tipi Kahramanmaraş yöresinde yetiştirilmektedir. Kırmızı biber, yurdumuz iç pazarı için gerekli olduğu kadar, yabancı ülkelere yapılan dış satım potansiyeli açısından da ekonomik bir öneme sahiptir.

Türkiye'de 1991 yılında 6.802 ha olan ekim alanı 1997 yılında 6.320 ha'a düşmüş, 2003 yılında ise 10.000 ha'a yükselmiştir. 2003 yılı itibarıyla Türkiye'nin kırmızı biber verimi ise 4.000 kg/ha olarak gerçekleşmiştir. Çizelge 1'de görüldüğü gibi, Türkiye'de kırmızı biber üretimi 1991 yılında 20.921 ton, 1997 yılında 14.446 ton ve 2003 yılında 40.000 ton olarak gerçekleşmiştir. Türkiye kırmızı biber üretimindeki dalgalanmalar; piyasa fiyatları, destekleme alımının yapıp yapılmaması, kurutma koşullarından kaynaklanan aflatoksin olayı ve buna karşı firmaların tutumu ve benzeri nedenlerden kaynaklanmaktadır.

Çizelge 1. Türkiye'de Kırmızı Biber ve Üretim Alanındaki Gelişmeler (1991-2003)

Yıllar	Alan (ha)	Üretim (ton)	Verim (kg/ha)
1991	6.802	20.921	3.076
1992	6.079	16.136	2.654
1993	5.640	14.492	2.570
1994	5.881	14.878	2.530
1995	5.784	13.887	2.401
1996	6.152	14.750	2.398
1997	6.320	14.446	2.289
1998	6.190	14.333	2.316
1999	5.773	16.080	2.785
2000	8.094	21.340	2.637
2001	9.000	20.000	2.223
2002	7.000	30.000	4.286
2003	10.000	40.000	4.000

Kaynak:Anonim

#### **Kırmızı Biber İhracatı**

Türkiye önemli kırmızı biber üreticisi ülkeler arasında yer almakta olup, kırmızı biber verimi dünya ortalamasının üzerindedir. Kırmızı biber iç Pazar için gerekli olduğu kadar, dış ülkelere yapılan ihracat potansiyeli açısından da ekonomik öneme sahiptir. Kırmızı biberin kurutulmuş ve öğütülmüş şekilde (pul ve toz biber olarak) ihracatı yapılmaktadır. Çizelge 2'de Türkiye'nin 1991-2003 yılları arasında yaptığı kırmızı biber ihracat miktarları (ton) ve değerleri (\$) verilmiştir.

Çizelge 2. Türkiye Kırmızı Biber İhracat Miktarları ve Değerleri

Yıllar	İHRACAT	
	Miktar (ton)	Değer(1000\$)
1991	2.252	6.603
1992	3.704	4.615
1993	921	1.526
1994	2.525	2.298
1995	1.175	1.292
1996	528	1.197
1997	690	2.162
1998	2.154	7.411
1999	2.045	7.380
2000	1.402	5.259
2001	2.065	6.230
2002	1.779	5.701
2003	2.206	5.430

Kaynak: Anonim, 2006.

Çizelge 2'de görüldüğü gibi, ülkemiz kırmızı biber ihracatında belirli bir kararlılık görülmemektedir. İhracatımız 1991 yılında 2.252 ton iken, 2003'de 2.206 tona; elde edilen döviz geliri ise 6.603.000 \$'dan 5.430.000 \$'a düşmüştür. İhracattaki düşüş ve karasızlığın nedeni ise; ihraç edilen kırmızı biberlerde kanserojen etkiye sahip aflatoksin oranının yüksek bulunmasıdır.

Macaristan hariç tüm biber üreticisi ülkelerde maalesef aflatoksin problemi mevcuttur. Bu hastalık sebebiyle üretici ülkelerin çoğu gelişmiş ülkelere ürün satmakta problem yaşamaktadırlar. Ülkemiz ve Kahramanmaraş ili de çok önemli ihracat fırsatını aflatoksin problemi sebebiyle kaçırmaktadır. Bu fırsatı modern üretim teknikleri ile biber imalatı yapan Macaristan değerlendirerek, dünya pazarında önemli derecede söz sahibi olmuştur. Fakat bu biber, Kahramanmaraş kırmızı biberi ile kıyaslandığında başta renk, aroma ve acılık oranı itibarıyla daha düşük kalitededir. Ülkemiz biber ihracatında çok önemli döviz elde etme şansına sahip olmasına rağmen gereken ilginin gösterilmemesi sebebiyle sektör istenen ve beklenen konuma bir türlü gelememiştir.

Türkiye daha ziyade Türklerin yoğun olduğu Avrupa ülkelerine ihracat yapmaktadır. İhracat yapılan ülkeler ABD, Almanya, Fransa, Hollanda, Irak, Suudi Arabistan, Birleşik Arap Emirlikleri vb olarak sıralanabilir. Ülkemizde yapılan üretim genellikle iç pazarda tüketilmektedir. Gerekli teşvik ve yatırımlar yapıldığı takdirde Kahramanmaraş kırmızı biberi, hem ülkemizde hem de dünya piyasasında önemli bir paya sahip olabilecektir.

### **Kırmızı Biber İşleme Sanayi**

Türkiye'de kırmızı biber işleyen sanayi işletmeleri ağırlıklı olarak Kahramanmaraş ve Gaziantep illerinde bulunmaktadır. Kahramanmaraş ilinde 62 adet, Gaziantep'te ise 14 tarıma dayalı sanayi işletmesi mevcuttur. Kahramanmaraş ilindeki işletmelerin üretim kapasitesi 18.000 ton/yıl pul ve toz biber olup, kapasite kullanımı % 50 düzeyindedir. İşletmelerin büyük bir kısmında ürün çiftçiden kurutulmuş olarak alınmakta ve daha sonra sanayi ürünü haline getirilmektedir. Bu durum biberin kalitesine menfi etki yapacak bir dezavantajdır. Bu konuda modern kurutma tesisleri gündeme gelmektedir. Hali hazırdaki işletmelerin birçoğu iptidai üretim yapısına sahiptir. Bununla birlikte, kanserojen etkiye sahip aflatoksin maddesinin oluşmasına izin vermeden yapılacak üretim, pazarda daha iddialı olmayı temin edecektir. Klasik yöntemlerle elde edilmeye çalışılan toz ve pul biber mamulü, son yıllarda yerini, kaliteyi artırıcı ve el değmeden yapılan yıkama, doğrama, kurutma ve paketleme aşamalarını içeren modern üretim tesisleri almaya başlamıştır. Bu tesislerde ISO, HACCP belgesi çalışmaları başlamış durumdadır.

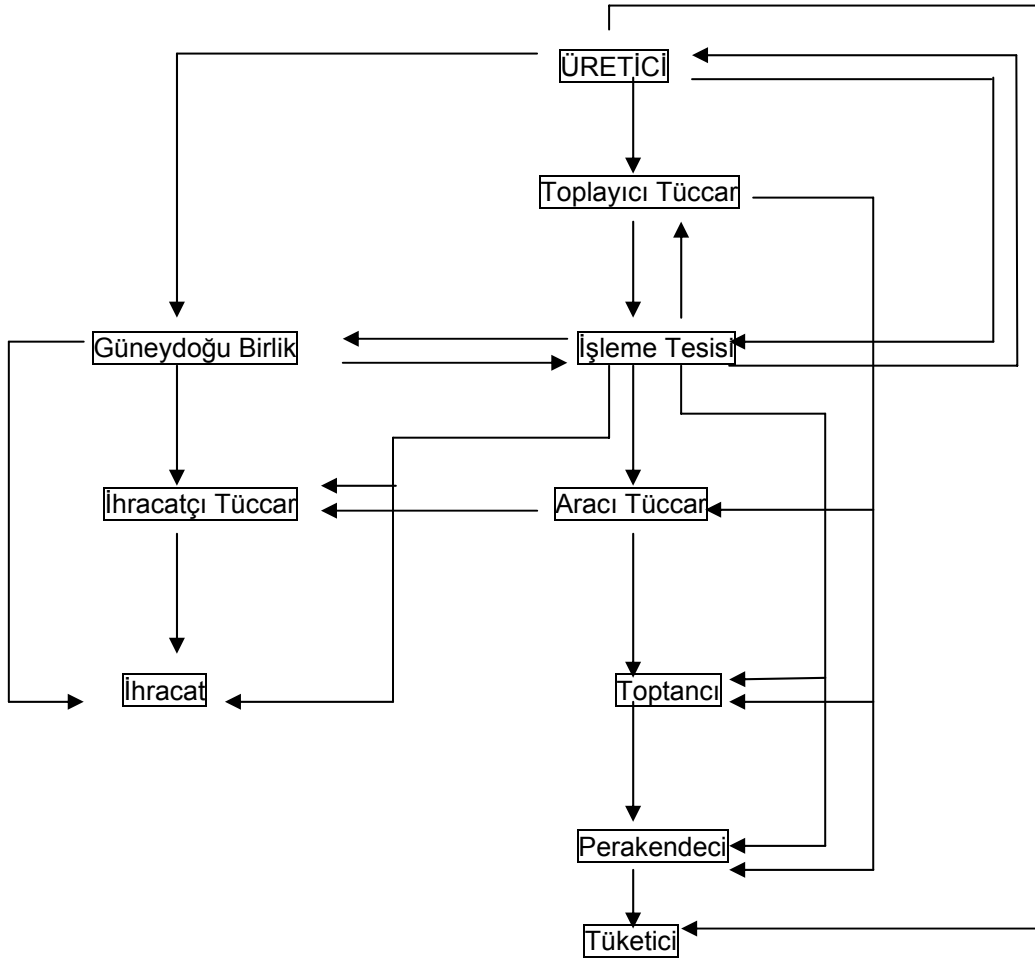
Kahramanmaraş'ta 18-20 bin ton/yıl olarak gerçekleşen kırmızı toz ve pul biber üretimi ülke içinde %45'lik bir paya sahiptir. Bu miktar bile fabrikaların %50'lik bir kapasiteyle çalışması neticesinde elde edilmektedir. Bu kapasitenin uygun işleme tekniklerinin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması ile kısa bir sürede artacağı ve önemli miktarda dış satım yapılarak döviz girdisinin sağlanabileceği görülmektedir.

Kahramanmaraş'ta önemli bir tarımsal ürün olan kırmızı biber, Türk Patent Enstitüsü'nde "Maraş Biberi" olarak tescil edilmiştir. Bundan sonra tescil işaretinin logosunun bulunduğu ürünler tüketiciler tarafından güvenilir ve kalite standartlarına uygun ürün olarak değerlendirilebilecektir. İlin dünyaca ünlü kırmızı pul biberi KATSO adına tescil edilmiştir. Böylece kaliteye ulaşma noktasında önemli bir mesafe alınmıştır.

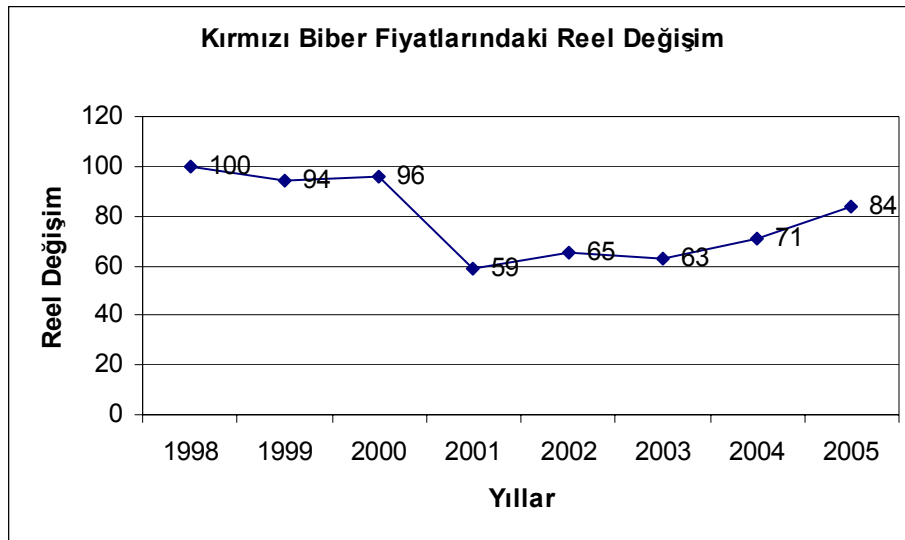
### **Kırmızı Biber Pazarlaması ve Çiftçinin Eline Geçen Fiyatlar**

Kırmızı biber üreticileri ürünlerini ya direk işleme tesislerine ya da kooperatife vermekte veya toplayıcı tüccarlara satmaktadırlar. İşleme tesisleri ise bunu toz ve pul bibere işleyip doğrudan toptancı

firmalara pazarlamakta yada ihracatçı firmalar aracılığıyla veya direk ihracat yapmaktadırlar. Toz ve pul biber üretimi sipariş usulüne göre yapılmakta olup, pazara yönelik üretim yapan tesis sayısı oldukça azdır. Kırmızı biberin pazarlama kanalı Şekil 1'de verilmiştir.



Şekil 1. kırmızı biber pazarlama kanalları



Şekil 2. Kırmızı Biber Üretici Fiyatlarındaki Reel Değişim (1998 Yılı=100 TL).

İlde 2005 yılında çiftçinin eline geçen kırmızı biber fiyatı 3.2 YTL/kg olup, Şekil 2' de fiyatlardaki reel değişim verilmiştir. 1998 yılına göre 2005 yılında çiftçi eline kırmızı biber fiyatları %16 gerilemiştir.

Kırmızı biber pazarlaması SWOT analizi yardımıyla değerlendirilerek bulgular Çizelge 3'de sunulmuştur.

Çizelge 3. Kırmızı Biber Pazarlaması SWOT Analizi

Strateji	Mevcut Durum	Problemler	Fırsatlar	Tehlikeler
* Kırmızı biber üretimi ve pazarlaması	* Üretimi yapılan kırmızı biber toz ve pul biber olarak iç piyasada tüketiliyor ve kısmen ihraç ediliyor. * Hasat-kurutma ve depolama sırasında karşılaşılan zorluklar (yağış-aflatoksin vb) * Üretimde kalite kontrol sistemlerinin uygulanmasındaki güçlükler * Ekim alanlarında tespit edilen istikrarsızlık *Reklam ve tanıtım eksik	* Üretici desteklenmiyor * Uygun olmayan depo ve depolama * Üreticilerin hasat-kurutma ve depolama konularında yeterince eğitilememeleri * Çiftçilerin eline geçen fiyatlardaki dengesizlik * Gıda kodeksine uygun olmayan üretim	* Pazar araştırmaları yapılarak sektör yönlendirilebilir. * Sözleşmeli çiftçilik yaygınlaştırılabilir. * İşleme teknolojisi geliştirilerek ulusal ve uluslar arası standartlara uygun üretim yapılabilir. * Özellikleri itibarıyla ihracat potansiyeli yüksek bir ürün	* Aflatoksin bulaşma tehlikesi  * Aflatoksine karşı gerekli tedbirler alınmaz ise ihracatta problem olmaya devam edebilir.

### SONUÇ

Kahramanmaraş ile özdeşleşmiş olan kırmızı biberin üretiminde çok önemli sorunlar bulunmaktadır. Bu sorunlar bir yandan üretimi azaltmakta, diğer yandan verimi düşürdüğü için maliyeti yükseltmekte ve kırmızı biber üretim faaliyetinin karlılığını azaltarak, üreticinin biber tarımını dışlamasına yol açmakta ve öte yandan kaliteyi olumsuz etkilemektedir. Yetiştiricilik sorunlarına ek olarak kurutma ve işleme sırasında yapılan hataların neden olduğu kalite bozuklukları da söz konusudur. Nitekim son yıllarda ihraç edilen biberlerde aflatoksin düzeyi arttığından ihraç edildiği ülkeden geri gönderilmiştir. Bütün bu problemlerin önüne geçmek için hem üreticiler açısından hem de kırmızı biberi işleyen işletmeler açısından birtakım önlemler alınması gereklidir. Bunlar şu şekilde sıralanabilir:

- Kahramanmaraş kırmızı biberine uygulanacak üretim, işleme ve pazarlama hizmetleri ile ürün imajı ve markası geliştirilmelidir.
- Üretici kırmızı biber yetiştiriciliği konusunda eğitilmelidir. Uygulanan hasat ve taşıma teknikleri gözden geçirilmelidir.
- Sözleşmeli çiftçiliğin yaygınlaştırılması için gereken altyapı oluşturulmalıdır.
- Kırmızı biberin toprak üzerinde ve her türlü kirlenmeye açık kurutma sistemine son verilmelidir. Kırmızı biberler ya plastik üzerinde yada suni kurutucularda kurutulmalıdır.
- Kırmızı biber için atmosfer kontrollü uygun depolama koşulları sağlanmalıdır.
- Kırmızı biber üretiminde kalite kontrol sistemi uygulanmaya konmalıdır.
- Kırmızı biber işleme teknolojisi geliştirilerek ulusal ve uluslararası standartlara uygun üretim yapılmalıdır.
- Kırmızı biberden elde edilecek ürünler çeşitlendirilmelidir (dondurulmuş biber, biber yağı vb.)
- İç ve dış pazara sunulacak pul ve toz biberlerin ambalajlanmasında pazar ve tüketici istekleri göz önüne alınmalıdır (Paksoy, 2003).

### KAYNAKLAR

- Akgül, A. 1993. Baharat Bilimi ve Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği Yay No:15: 106-115, Ankara.
- Akıncı, S. Akıncı, İ.E. 1999. Kahramanmaraş Kırmızı Biber Yetiştiriciliğinin Sorunları. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Karşısında Kahramanmaraş Biberinin Sorunları ve Çözüm Önerileri Paneli, 6 Mart 1999, Kahramanmaraş
- Anonim, 2002. Tarım İstatistikleri Özeti 1981-2000.Yayın No:2527, Ankara.
- Anonim, 2003. Kahramanmaraş Tarım Master Planı. Tarım İl Müdürlüğü, Kahramanmaraş.
- Anonim, 2003. Tarımsal Yapı 2001.Yayın No:2885, Ankara.
- Anonim, 2005a.Tarımsal Yapı 2002. Yayın No:2885, Ankara.
- Anonim, 2005b. Tarımsal Tapı. 2003. Yayın No: 2949, Ankara.
- Anonim, 2006. <http://www.fao.org>
- Çakan, M., 1996. Kahramanmaraş İli (Narlı Bölgesi) Kırmızı Biber Üretimi ve Üretim Girdilerinin Ekonometrik Analizi. Yüksek Lisans Tezi (basılmamış). KSÜ, FBE, Tarım Ekonomisi ABD, K.Maraş
- Gürlek, T. B., 2002. Swot Analizi. TÜBİTAK Vizyon 2023 Birinci Bilgilendirme ve İletişim Toplantısı, TÜSSİDE, Gebze. <http://vizyon2023.tubitak.gov.tr/etkinlikler/bilgilendirme/Gurlek.ppt>
- Paksoy, 2003. Kahramanmaraş İlinde Kırmızı Biber Üretim Ekonomisi. Ekin, 7:23:62-69
- Tunçer, İ.K., Doğan, Z.S. 1989. Kırmızı Biber Üretim Teknolojisinde Karşılaşılan Sorunlar. Hasad 4:45