



CEVİZ SEKTÖR ARAŞTIRMASI

**Hazırlayan:Şebnem
Haskınacı 2017**

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No:
A.ÜRÜNÜN GENEL ÖZELLİKLERİ	
1.Ürünün Tanımı	1
2.Bileşim ve Besin Değeri	1
3.İnsan Sağlığı Açısından Önemi	3
4.Tüketim ve Kullanım Alanları	3
B.ÜRÜN GELİŞİMİ VE POTANSİYELİ	
1.Üretim Bölgeleri	3
2.Ceviz Çeşitleri	4
2.1.Yerli Ceviz Çeşitleri	4
2.2.Yabancı Ceviz Çeşitleri	6
3.Ceviz Yetiştiriciliği	8
4.Ekolojik Koşullar	9
4.1.Toprak İstekleri	9
4.2.İklim İstekleri	9
5.Bahçe Tesisi	10
6.Budama	10
7.Gübreleme	11
8.Hasat	11
9.Hastalık ve Zararlılar	12
10.Depolama	12
11.Fiyatlandırma	12
12.Pazarlama	13
C.ÜRETİM	
1.Türkiye’de Üretim	13
2.Dünya’da Üretim	15
D.DIŞ TİCARET	
1.Türkiye’de Dış Ticaret	17
1.1.İhracat	17
1.2.İthalat	19
2.Dünyada Dış Ticaret	21
E.MEVZUAT VE UYGULAMALARI	23
1.Ürün Standartları	23
2.Tüketici Sağlığı Açısından Yerine Getirilmesi Gereken Şartlar	23
3.Ambalaj	23
4.Etiketleme ve Etiket Bilgileri	24
F.SEKTÖRDEKİ MEVCUT DURUM,SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ	25
YARARLANILAN KAYNAKLAR	28

A.ÜRÜNÜN GENEL ÖZELLİKLERİ

1.Ürünün Tanımı

Ceviz ,çok eski zamanlardan beri bilinen ve üretimi yapılan bir meyve türüdür. Cevizin meyvesi sert kabuklu meyveler içinde yer almaktadır.Meyve, ağaç üzerinde yeşil kabuk,sert kabuk ve iç cevizden oluşur.Kabuk kalınlığı yönünden çok değişik özellikler sunar.Çok ince kabuklu cevizlerin yanı sıra kalın ve sert kabuklu ceviz tip ve çeşitleri de bulunmaktadır.

Dünya üzerinde 18 ceviz türünün mevcut olduğu belirlenmiştir.Bunlardan yurdumuzda Juglans regia L. ile az miktarda Pikan –Carya illinoensis yetiştirilmektedir.

Cevizin bitkisel özellikleri ise şu şekilde sıralanabilir;

- Bileşik yapraklıdır.
- Boyunlu ,düğme ve nokta şeklinde 3 adet tomurcuk yapısına sahiptir.
- Çiçekleri bir evciklidir.Erkek ve dişi aynı ağaçta fakat farklı yerlerde bulunur.
- Döllenme rüzgarlarla gerçekleşir.
- Erkek ve erkek dişi çiçekler farklı zamanlarda olgunlaşmaktadır.
- Meyveler yıllık sürgünlerde oluşur.

Sert kabuklu meyveler içerisinde yer alan cevizin Armonize Sistem Nomanklatörü'ne göre sınıflandırılması ise şu şekildedir;

Pozisyon No	Ürünün Tanımı
08.02.31	Kabuklu cevizler
08.02.32	Kabuksuz cevizler

2.Bileşim ve Besin Değeri

Ceviz hayvansal protein kaynağı yerine geçebilen ve yüksek oranda doymamış yağ asit içerikleri ile değerli bir besin kaynağıdır.Thiamin,vitamin B6 , folacin içeren birçok vitamin ile demir,çinko,bakır,magnezyum,fosfor ve potasyum açısından oldukça zengindir.Ceviz kolesterol içermez, doymamış yağ oranı da yüksektir.Sağlıklı bir yaşam için gerekli olan linoleic asit ve linolenic asit yönünden de oldukça zengindir.

100 gr. cevizdeki yağ asitleri toplam 61.2 gr. olup, oransal dağılımı şu şekildedir ;

Çeşit	Miktar(gr)	Oran (%)
Doymuş (toplam)	7.6	12
• Palmitic	5.4	9
• Stearic	2.2	4
• Arachidic	0.1	0
Monodoymamış (toplam)	11.0	18
• Oleic	10.8	18
• Gadoleic	0.2	0
Polidoymamış (çoklu doymamış)	42.6	70
• Linoleic	35.2	58
• Linolenic	7.4	12

Cevizin bileşenleri

100 gr. cevizdeki besin,mineral ve vitamin dağılımı

Besin değerleri*	
• Besin enerjisi(Kcal)	670
• Protein(gr)	14.10
• Toplam yağ(gr)	63.15
• Toplam karbonhidrat(gr)	14.03
Mineraller(gr)**	
• Kalsiyum	89
• Bakır	1.30
• Demir	2.40
• Magnezyum	113
• Manganez	2.10
• Fosfor	348
• Potasyum	391
• Sodyum	10
• Çinko	2.90
Vitaminler(mg)**	
• Askorbik Asit	0.88
• Tiamin	0.30
• Riboflavin	0.10
• Niacin	0.82
• Pantothenic acid	0.45
• Vitamin B-6	0.44
• Flocin(Ug)	56
• Vitamin-A (IU)	146

Kaynak: *Walnut Marketing Board, Walnut Nutrition Study

**www.ceviz.gen.tr

3. İnsan Sağlığı Açısından Önemi

Cevizdeki çoklu doymamış yağ asitleri olan alfa-linolenic ve linoleic insan sağlığı açısından son derece önemlidir. Alfa-linolenic asidin kadınlar için günde 1.1 gr. erkekler için 1.6 gr. alınması önerilmektedir. Cevizin içindeki linoleic asit yağının linolenic asit yağına oranı 4:1'dir. Bu oran ise mükemmel denge olarak değerlendirilmektedir.

Linolenic asit kandaki basıncı azaltarak atardamarlardaki iltihaplanmayı, sertleşmeyi ve tıkanmayı, kan pıhtılaşmasını önler; kolestrolü düşürerek kalbi korur, bazı kanser çeşitlerine karşın vücudu güçlü kılar. Ayrıca ceviz egzamayı yok eder, yaraları iyileştirir, mide ve bağırsak nezlesini önler, sağlıklı zayıflatır.

Besin değeri oldukça fazla olan ceviz beyin için de oldukça yararlıdır. Doğumdan önce büyük hızla (dakikada 250 000 kadar) oluşan nöronların üremesi doğumdan sonra tamamen durur ve zamanla ölmeye başlar. Ölen nöronların yerine yenileri gelmez ancak ceviz gibi yararlı meyvelerin tüketilmesi ile mevcut nöronların kapasitesi artırılabilir.

4. Tüketim ve Kullanım Alanları

Ceviz üretiminin büyük bölümü kuru, diğer kısmı taze olarak tüketilmektedir. Geleneksel olarak ceviz daha çok kabuklu tercih edilmekte olup hazır besinlerin yaygınlaşması ile birlikte talep iç cevize doğru kaymaya başlamıştır.

Yurt içinde iç ceviz, daha çok yarım halde aile tüketiminde kullanılmaktadır. Ayrıca küçük parçalar halinde pasta ve şekerleme endüstrisinde kullanılmaktadır.

Ceviz ağacı yaprağından meyvesine ve kütüğüne kadar bir çok sektörle ilişkilidir. Yeşil meyveler kabuk sertleşmeden önce gıda ve ilaç sanayinde, yaprakları, kabukları ve kökleri tanin ve boya sanayinde kullanılmaktadır. Ceviz yağı hem teknolojide hem de resimde aranan kıymetli bir yağdır. Ceviz ağacı da mobilyacılıkta önemli bir hammadde konumundadır.

B.ÜRÜN GELİŞİMİ VE POTANSİYELİ

1. Üretim Bölgeleri

Cevizin (*Juglans regia* L) gen merkezi İran'ın Hazar Denizi kıyısında 35-40 Kuzey enlemde bulunan Ghilan bölgesidir. Yayılma alanı Asya'nın doğusunda Çin'e, Himalaya dağlarına, batıda Kafkas dağları, Anadolu, Balkanlar dağlarına ve

Avusturya içlerine kadar uzanmaktadır.Çin Halk Cumhuriyeti, ABD, İran,Türkiye, Ukrayna, Romanya, Hindistan, Yugoslavya, Fransa başlıca üretici ülkeler arasında yer almaktadır.

Türkiye’de ceviz üretimi tüm bölgelere yayılmış durumdadır.Özellikle orman ağacı olmasından dolayı birçok bölgenin ağaç sayısı yüksektir.Önemli miktarda ceviz üreten bölgeler çoğunluk sırasına göre Ege,Karadeniz ve Orta Kuzey bölgeleridir

2.Çeşitleri

Araştırma Enstitülerinde yapılan seleksiyon çalışmaları ve birbirinden farklı ceviz çeşitleri adaptasyonu sonucunda birçok ceviz çeşit ve tipleri geliştirilmiştir.

Genel olarak standart ceviz çeşitlerinde aranılan özellikler ;

- Ağacın erken meyveye yatması ve verimli olması ,
- Soğuk ve güneş yanıklığına karşı dayanıklı olması,
- Ağacın sağlıklı bir gelişme göstermesi,hastalık ve zararlılara karşı dayanıklı olması,
- Meyve iriliği,tüketimi taze olarak yapılacak ceviz tipleri için çok iri (çap ortalaması 38.1mm’den büyük), kurutmalık cevizler için iri-orta(çap ortalaması 29.1mm’den büyük) meyveli şekli düzgün oval;iriliği mütecanis,kabuklu tane ağırlığı 10g’dan fazla olması,
- Meyve kabuğu açık ve parlak renkli,düzgün iki parçanın birbirine sıkıca yapışmış olması, ince olup kolayca kırılması,
- İç kabuktan kolaylıkla bütün olarak çıkması,iç randımanı %50’den,iç ağırlığı 5g.’dan fazla, iç rengi, çok açık olmasıdır. İç, kabuk boşluğunu tamamen doldurmalı,büzülme yapmamalıdır.Ceviz içinde bulunan total yağ miktarı kuru maddenin %70’inden çok olmamalıdır.

2.1.Yerli Ceviz Çeşitleri

Yalova 1:Ortalama meyve ağırlığı 15.5 gr,iç ağırlığı 7.5 gr.,iç oranı %48 iç ceviz yağ oranı %70,iç ceviz protein oranı %23’dür.Akdeniz ve Ege dışındaki tüm bölgelere önerilir.Eylül sonunda hasat edilir.Taze ve kuru olarak tüketilir.Çeşidin tozlayıcıları Yalova-4,Şebin ,Kaplan -86’dır.

Yalova 2:Ortalama meyve ağırlığı 16.5 gr,iç ağırlığı 7.6 gr,iç oranı %46,iç ceviz oranı %68,iç ceviz proteini %18’dir.Taze tüketime elverişlidir.Eylül sonlarında hasat edilir.Ancak bu çeşit artık üretilmemektedir.

Yalova 3:Kuru olarak değerlendirmeye uygundur.Eylül sonunda hasat edilir.Hastalık ve zararlılara mukavimdir.Ortalama meyve ağırlığı 12.1 gr,iç ağırlığı 6.4 gr. iç oranı %53,iç ceviz yağ oranı %71,iç ceviz protein oranı %21'dir.Çeşidin tozlayıcıları Yalova-1,Bilecik, Tokat-1'dir.

Yalova 4:Ortalama meyve ağırlığı 12.9 gr,iç ağırlığı 6.8 gr.,iç oranı %53 iç ceviz yağ oranı %73 iç ceviz protein oranı %17'dir.Kuru iç olarak tüketime elverişlidir.Eylül ayı sonunda hasat edilir.Yalova -1 ve Kaplan -86 çeşidin dölleyicileridir.

Şebın:Ortalama meyve ağırlığı 9.40gr,iç ağırlığı 6.60 gr.,iç randımanı %63 ve yağ içeriği ise%69.40'tır.Çeşidin Tokat ili-Niksar İlçesi ekolojik şartlarında ortalama meyve ağırlığı 11,36 gr.iç ağırlığı 7,44 gr.iç randımanı %65,14 ve yağ içeriği ise %69.40 olarak belirlenmiştir.Eylül ayında hasat edilir.Tomurcuklar geç patlar iç kuru ceviz olarak tüketilmeye elverişlidir.

Şebın çeşidi diğer yerli çeşitleri nazaran çok daha verimlidir.İnce kabuklu olması,erken meyveye yatması,iç cevizin kabuktan kolay ve bütün olarak çıkması , salkımda en az 2-4 adet meyve bulunması bu çeşidin önemini arttırmaktadır.

İç kurdu,sulama ve güneş yanıklığına karşın oldukça hassastır.Kabuğun kolayca kırılması nedeniyle taşınırken son derece dikkatli olunmalıdır.Çeşidin tozlayıcıları;Bilecik,Yalova-3 ve Kr-2'dir.

Bilecik: Ortalama meyve ağırlığı10.4 gr., iç ağırlığı5.2 gr., iç oranı %50, iç ceviz yağ oranı %62,iç ceviz protein oranı %12'dir.Tomurcuklar geç uyanır.Lezzetlidir.İçkuru ceviz olarak tüketilir.Eylül sonlarında hasat edilir.Bu çeşit daha çok Şebın ceviz çeşidi için tozlayıcı çeşit olarak kullanılmaktadır.İç kurduna karşın Şebın çeşidine göre daha dayanıklıdır.Çeşidin tozlayıcıları Bilecik ve Yalova-3'dür.

Gültekin-1(KR-1): Ceviz yetişen tüm bölgelerde yetişir.İyi, kaliteli ve albenisi olan meyvelere sahiptir.Kabuktan kolay ayrılır.Geç donların görüldüğü yerlerde yetiştirilmesi tavsiye edilir.Tane ağırlığı 17 g.,iç oranı %40,içi dolgun,açık beyaz renkli olup,taze ve kuru olarak tüketilmeye elverişlidir.Eylül ayının ortalarında hasat edilir.Şebın ve Bilecik çeşitleriyle tozlanır.

Yavuz-1 (KR-2):Ceviz yetişen tüm bölgelerde yetişir.Özellikle geç donların görüldüğü yerlerde yetiştirilmesi tavsiye edilir.Tane ağırlığı 17.4 g., iç oranı %56 ,içi dolgun,beyaz renklidir.Kuru ve taze ceviz olarak tüketilmeye elverişlidir.Eylül ayı sonlarına doğru hasat edilir.Tozlayıcısı Şebın,Yalova-3 ve Bilecik'dir.

Kaplan-86:Ceviz yetişen tüm bölgelerde yetişir. Özellikle kıyı bölgelerde yetiştirilmesi tavsiye edilir.Taze ceviz olarak tüketilmeye elverişlidir.Normal cevizlerden daha büyük meyvelidir.Tane ağırlığı 24g.,iç oranı %40,protein oranı %16,yağ oranı %68'dir.Ağustos'un ortasında hasat edilmeye başlar.Yalova1,Yalova3 ve Şebin çeşitleriyle tozlanır.

Şen-2: Kıyı bölgeler hariç tüm bölgelerde yetiştirilir.Özellikle geç donların görüldüğü yerlerde yetiştirilmesi tavsiye edilir.Tane ağırlığı 17 g.,iç oranı %54, protein oranı %18,yağ oranı %74'dür.Kuru ceviz olarak tüketilir.Eylül ayı sonlarında hasat edilir. Tozlayıcıları Şebin,Yalova-1 ve Yavuz -1'dir.

Tokat-1: Ceviz yetişen tüm bölgelerde yetişir.Çok ince kabuklu,içi dolgun, beyaz renklidir.Kabuktan kolay ayrılır.Tane ağırlığı 12g.,iç oranı %63,protein oranı %23,yağ oranı %71'dir.Taze ve kuru olarak tüketilir.Eylül ayı sonuna doğru hasat edilir. Yalova-1, Yalova-3 ve Şebin çeşitleriyle tozlanır.

2.2 Yabancı Ceviz Çeşitleri

Payne:Payne ceviz çeşidi,Kaliforniya ceviz yetiştiriciliğinde önemli bir yere sahiptir.Yan dallarda yüksek oranda meyve veren Kaliforniya ceviz çeşitlerinden olan bu çeşit ,verimliliği nedeniyle günümüzde halen kullanılmaktadır.Çeşidin yan dallarda meyve veren oranı %80-90'dır.İç ceviz ağırlığı 5.7 gr. meyve şekli oval olup iç oran %50 ve açık renkli,iç oranı ise %50-70 arasındadır.Bu ceviz çeşidinin meyve iriliği ise orta-küçük grup içindedir.

Hartley:Hartley'in yan dallarda meyve verme oranı %5-10 arasında değişir.Bu çeşidi değerli kılan en önemli özelliği iç ceviz kalitesinin çok yüksek olmasıdır.Açık iç renkli iç ceviz özelliği ve iri meyveleri olması bu çeşidin iç ceviz olarak pazarlanmasını kolaylaştırmaktadır.Kalp şekilli meyvelerinde ortalama iç ağırlığı 6.1 gr. iç oranı %46 olan Hartley cinsi cevizin hasat zamanı orta-mevsim grubuna girer.

Franquette: Eski bir Fransız çeşidi olan Franquette Kaliforniya'da yaygın olarak olarak yetiştirilmiş bir çeşittir.Ancak iri ağaçlı olması,düşük verimli olması ve az meyve vermesi sebebiyle son yıllarda sınırlı olarak dikilmektedir.İç ağırlığı 5.2 gr.,iç oranı %46-47, iç rengi ise genellikle çok iyidir.Hasat zamanı ise geç sezondadır.

Serr:Çeşidin verimi ekolojik koşullara ve sulamaya bağlı olarak düşük-yüksek arasında değişmektedir.Yan dallarda meyve verme oranı %30-50 arasında değişir ve hasat zamanı erken-orta periyot olarak belirlenmiştir.İri meyvelere sahip olan bu çeşidin iç randıman oranı yaklaşık %60'dır.İç ceviz ağırlığı 7.8 gr,açık renkli iç oranı ise %70-80'dir.

Ashley:1960 yılından beri yaygın olarak yetiştirilmekte olup,oldukça verimli bir çeşittir.İç kurdu ve bakteriyel yanıklığa duyarlıdır.İç ceviz rengi Payne'ye benzer ve açık renkli iç oranı ise %50-70 'dir.İç ceviz oranı %50'dir.Kuvvetli bir gelişim için ağır bir budamaya ihtiyaç duyar.Çeşidin birçok özelliği Payne'ye benzemektedir.

Sunland:Yan dallarda meyve verme oranı %80-90'dır.İç rengi açık,iç randımanı %59,kabuklu meyve ağırlığı 10.4gr.açık renkli iç oranı ise %85'dir.Çok verimli bir çeşittir.İç kurduna karşı oldukça hassastır.

Trinta:Yan dallarda %80-90 oranında meyve veren çok verimli bir çeşittir.Hasat zamanı orta periyottur.%47 iç randımana sahip olan çeşidin iç ceviz rengi o kadar da iyi değildir.İri meyvelere sahip bir çeşittir.

Chico:İç kurdu ve bakteriyel yanıklığa hassas olan çeşidin iç randımanı yaklaşık %48'dir.İç ceviz ağırlığı 5.2 gr olan Chico yan dallarda %90-100 oranında meyve veren çok verimli bir çeşittir.

Vina:Meyve verme oranı %80-90 arasındadır.İç rengi mükemmel olan çeşidin iç ceviz randımanı %49 olup,iç ağırlığı 6.3 gr.,açık renkli iç oranı ise %60-70'dir.Çeşidin hasat zamanı erken-orta periyottur.

Tehama:%70-80 oranında yan dallarda meyve verir.İri meyvelere sahiptir.Hasat zamanı orta sezon olup,hasat zamanının geciktirilmesi durumunda iç ceviz zarar görebilir.İyi bir ceviz rengine sahip olan çeşitte,iç ceviz ağırlığı 6 gr.,iç randımanı %50 ve açık renkli iç oranı %70'dir.Yanakların ayrılması nedeniyle iç ceviz böceklerinden zarar görür.

Amigo: Chico'ya çok benzeyen bir çeşit olan Amigo ,iri meyvelere,açık bir iç ceviz rengine ve %60 iç randımanına sahiptir.İç ceviz ağırlığı 5.9 gr. ve açık renkli iç oranı ise %60'dır.Yaygın kullanılan bir çeşit değildir.Çeşidin ceviz iç kurdundan çok zarar görmesinden dolayı kullanımı sınırlı kalmıştır.

Tulare:Yan tomurcuklarda meyve verme oranı %72'dir.İç ceviz ağırlığı 7.5 gr. , açık renkli iç oranı 586 ve iç randımanı %53'dür.Orta mevsimde hasat edilir.

Pedro :Yan tomurcuklarda meyve verme oranı %65'dir.İç ceviz ağırlığı 5.6 gr.,iç oranı %47,açık renkli iç ceviz oranı ise %85'dir.Sıcak bölgelerde meyve kalitesi düşüktür.

Howard :Yan dallarda %80-90 oranında meyve vermektedir.Yapraklanması yan dallarda yüksek oranda meyve veren bir çeşit için oldukça geçtir.Meyvesi dört köşeli-yuvarlak kabuk yapışması olup,iç ceviz ağırlığı 6.5 gr. açık renkli iç oranı ise

%90-95'dir.İç randımanı %49'dur.Hasat zamanı Hartley'den hemen öncedir.Verim ve meyve iriliğini koruyabilmek için iyi bir budama programına ihtiyaç duyar.

Chandler : Yan dallarda meyve verme oranı %80-90'dır.İç ceviz yetiştiriciliği için çok uygun bir çeşit olarak kabul edilen Chandler'in iç oranı %49, iç ceviz ağırlığı 6.5 gr.açık renkli iç ceviz oranı ise %90-100'dür.Kaliforniya'da geleceği oldukça parlak bir çeşittir.

Cisco :Yan dallarda meyve verme oranı %77'dir.Meyveleri ufak olup,iç ceviz ağırlığı 5.7 gr,iç ceviz oranı %47 ve açık renkli iç oranı %86'dır.

Rego :Portekiz çeşitlerindedir.Yan dallarda %80-90 oranında meyve verir.İç ceviz ağırlığı 5 gr. ve iç rengi kalitesi ortadır.

UC77-102: Yan tomurcuklarda %85-90 oranında meyve verir.İç ceviz ağırlığı 6.6 gr,açık renkli iç oranı %75,iç oranı ise %48'dir.

3.Ceviz Yetiştiriciliği:

Türkiye'de yetiştirilen cevizin (*Juglans regia* L.) doğal yayılış alanı Orta Asya ve Anadolu'dur. Dünya'da üretimi en yaygın olan ceviz çeşiti budur.

Uygun tozlayıcı çeşitlerin belirlenmesi ceviz yetiştiriciliğinde önemli konuların başında gelmektedir.Yeni kurulacak plantasyonlarda seçilecek çeşitlerin dölleme biyolojileri iyi araştırılmalıdır.

Ceviz yetiştiriciliğinde fidanlar değişik yollarla üretilmektedir.Bunlar;

1)Jeneratif Üretim: Tohumdan üretilen çöğürlerden elde edilen olup,istenen çeşit ve karakter özelliğini tamamen göstermez ve geç meyveye yatar.

2)Vejatif Üretim:Çöğür üzerinden istenen kültür çeşitlerinin aşılınması şeklindeki üretimdir.Çeşit özelliğini taşıması için fidanların vejatif (aşı,doku kültürü,çelikle) yolla çoğaltılması gereklidir.Özellikle Batı ülkelerinde ve Amerika'da aşılı ile çoğaltma tekniği kullanımı artmış ve ceviz yetiştiriciliği seleksiyon yoluyla aşılınarak yapılmaktadır.

İslah edilmiş olan ceviz çeşidinin korumaya alınması ve çoğaltılmasında en uygun yöntem aşılı ile çoğaltmadır.

Cevizde en çok kullanılan aşılı yöntemi yama göz aşılıdır.İklim koşullarına bağlı olarak değişiklik gösterebilmesine rağmen genellikle aşılı mevsimi Ağustos ayının ikinci haftasından Eylül ayının ilk haftasına kadar devam eder.Ayrıca makineli omega aşılı,yarma kalem aşılı,dilcikli aşılı gibi aşılı yöntemleri de kullanılır.

Aşılı ceviz fidanı üretiminde aşı yapılacak anacın seçimi de son derece önemlidir. Anaç kuvvetli bir kök yapısına sahip olmalı, verimli olmalı, her sene meyve vermeli ve hastalıklara karşı dayanıklı olmalıdır.

Cevizde çeşitliliği sağlamak amacıyla Anadolu'nun hemen her bölgesinde yer alan yerli ceviz ağaçlarından istenilen kalite özelliklerine sahip olan tip ve çeşitlerin seleksiyon yolu ile seçilmesi, vejetatif yöntemlerle fidan üretimleri ve bölgelere uygun çeşitlerin yayımı öncelikli çalışmaların içinde yer almaktadır.

Ceviz çeşitleri çelikle, doku kültürü ve daldırma usulü yöntemleri uygulanarak da çoğaltılabilmektedir.

4. Ekolojik Koşullar

4.1. Toprak İstekleri:

Ceviz ağaçları toprak bakımından seçici olmamakla beraber, genellikle derin ve iyi drene olmuş, taban suyu seviyesi 2.5-3 m'den yukarı olmayan, fazla su tutmayan gevşek, süzek, çakıllı, kumlu, tınlı, siltli, alüvyonlu topraklardan hoşlanır. Ceviz kirece dayanıklıdır ve alkali toprakları sever.

Cevizler toprak ve sulama suyundaki tuzluluğa aşırı derecede duyarlıdır. Tuzluluk arttıkça verim azalır. Kök derinliğini sınırlayan tamamen killi, milli ve kum birikintileri ceviz ağaçlarının gelişme gücünü ve ağaç iriliğini sınırlayabilir.

4.2. İklim İstekleri:

Çeşitlerin iklim ihtiyaçları çok iyi saptanmalı ve özellikle ilkbahar geç donları yönünden risk olmamalıdır. Yüksek yaz sıcaklıkları, kış donları, sisler, yağış miktarı, yağış zamanı ve rüzgar gibi iklim koşulları yetiştirilecek ceviz çeşidine göre önem arz etmektedir.

Bir bölgede ceviz yetiştiriciliğini sınırlayan en önemli faktörlerin başında ilkbahar ve sonbahar geç donları gelmektedir. Çok geç yapraklanan ceviz çeşitlerinde vejetasyon süresi kısa olduğu için, olgunlaşamayan sürgünlerin erken sonbahar donlarından zarar gördüğü de bir gerçektir. ilkbahar geç donlarından sadece dişi çiçekler değil aynı zamanda erkek çiçekler de zarar görmektedirler.

Kış soğukları bitkileri öldürecek kadar (-25°C) düşük olmamalıdır. 38°C sıcaklıktan sonra güneş yanıklığı, iç büzülmesi gibi zararlanmalar başlar. Bu nedenle -25°C ve 38°C ceviz ağacının yetişebileceği sıcaklık aralığını göstermektedir. Soğuklama ihtiyacı (800-1800 saat) karşılanmalıdır.

Ceviz rüzgarlarla tozlanması nedeniyle tozlanmayı garanti altına alacak yeterli oranda rüzgar ve açık hava ceviz yetiştiriciliğinde arzulanan iklim istekleri arasında bulunmaktadır.Özellikle tozlanma zamanı havaların sisli gitmesi arzulanmaz.

5.Bahçe Tesisi

Bahçe tesisi sırasında mutlaka konu uzmanları ile işbirliği yapılmalıdır.Özellikle çeşit seçimi yapılırken teknik ve biyolojik bilgilere büyük ihtiyaç duyulmaktadır.Bahçeye dikilecek çeşitlerin belirlenmesi son derece önemlidir.

Çeşit seçiminde çeşitlerin verimlilikleri, meyve kalitesi, dölllenme biyolojileri, yapraklanma zamanları, soğuğa dayanım durumları, hastalık ve zararlılara duyarlılıkları, değişik çevre koşullarına tepkileri , hasat zamanları gibi değişik faktörler dikkatlice incelenmelidir.

Bahçede çiçeklenme tipine göre iyi bir tozlanmaya-döllenmeye- olanak sağlayacak çeşit seçimine özen gösterilmelidir.Cevizlerin yabancı tozlamaya duydukları ihtiyaç nedeniyle, plantasyonda yeteri kadar tozlayıcı çeşidine yer verilmelidir.Bulundurulması gereken tozlayıcı ağaç sayısı yaklaşık olarak plantasyondaki toplam ağaç sayısının %2,5- 5'i kadar olmalıdır.

Bahçe yerinin seçimi de oldukça önemlidir.Sıcaklık ve su seviyesini belirli bir seviyede tutabilmek için uygun yerdeki bahçelerin tesis edilmesi,teknik ve kültürel işlemlerin kolayca yapılabilecek şekilde ana yollara yakınlığı dikkat edilecek hususlardır.

Ayrıca birim alana dikilecek ağaç sayısının belirlenmesi de son derece önemlidir.Dikilecek ağaç sayısı belirlenirken mutlaka arazi büyüklüğü ve çeşidin taç gelişme şekli dikkate alınmalı,dikim mesafeleri ona göre ayarlanmalıdır.Genellikle, gelişme durumu ve uzun ömrü dikkate alınarak fidanların 10x10m.,11x12m. aralıklarla dikilmesi önerilmektedir.

6.Budama

Ceviz ağacı diğer meyve ağaçlarına uygulanan budama şeklinden biraz daha farklı budanan ve fazla oranda budama gerektirmeyen meyve türüdür. Ceviz ağaçları her yıl budanmaz.Her yıl ve düzensiz uygulanan budama verim düşüklüğüne neden olur.

Ağaçların şekil budaması özellikle dikkat edilmesi gereken unsurların başında gelmektedir.İlk bahçe kurulduğunda, sadece boyunlu gözler kesilerek göz budaması yapılır.Üçüncü yılda ise şekil verilir..Budama yapılırken kuru dallar mutlaka çıkarılmalı ve budama yaraları macunlanmalıdır.Uç kuruması olan dallar ise sağlam

kısından kesilmelidir. Dişı çiçeklerin yeni sürgün ucunda oluğu , erkek çiçeklerin önceki yılın sürgünlerin bulunduğu unutulmamalıdır.Sürgün uzunlukları 10-30 cm. arasında olmalı, yan dal veriminin artırılması için tepe tomurcuğu kesilmemelidir.

7.Gübreleme

Cevizin en fazla gereksinim duyduğu makroelementler azot ve potasyumdur.Fosfor gereksinimi oldukça azdır.

Dikimden önce yalnız fosfat ve potasyumlu gübre uygulanır.Azotlu gübreleme yapılmaz. Verilecek gübre miktarı dikim öncesi 10-50 kg./dekar triple süper fosfat ile 10-40 kg./dekar potasyum sülfat,dikim sonrası 10-30 kg/dekar triple süper fosfat ile 15-45 kg /dekar potasyum sülfat arasında değişmektedir.

Fidanların birinci yaşından başlayarak ağacın her yaşı için 100 gr/ağaç hesabıyla toprak ph'ına göre amonyak nitrat veya amonyum sülfat verilir.

8.Hasat:

Cevizin yeşil kabuğunun 1/3'ü çatladığında hasada başlanılabılır.İç ceviz ve yeşil kabuğun olgunlaştığı dönem olarak kabul edilen derim safhasının hemen ardından meyvelerin toplanması,yeşil kabuktan ayrılması ve kurutma işleminin başlatılması gerekmektedir.Eğer meyve derim edildikten sonra bahçeden toplanmayacaksa,ağaç üzerinde bırakılması iç ceviz açısından çok daha sağlıklıdır.

Cevizde hasat ,ilkim şartlarına bağlı olarak Ağustos'ta başlar Ekim ayının sonuna kadar devam eder.Hasat zamanı çeşitlere göre değişmekte olup,taze tüketim için erken hasat edilir.

Hasat öncesi ağaçlar mutlaka sulanmalı ve hasata sabah veya akşamüstü serin saatlerde başlanmalıdır. Uygun hasat dallarda silkeleme şeklinde yapılmalı sıruk vb. ağaca zarar verecek herhangi bir araç kullanılmamalıdır. Hasat edilen meyveler yeşil kabuktan temizlendikten sonra ,ceviz ağacının gölgesinde veya doğrudan güneş almayan gölgelik , havadar ve rutubetsiz yerlerde örtüler üzerine 15-20 cm. kalınlığında serilerek kurutulmalıdır.

İç ceviz olarak pazarlanacak cevizlerde ise hasat işleminin ardından kırma işlemi gerçekleşmektedir.Piyasada iç oranı yüksek olan ceviz fiyatlarının daha cazip olması cevizlerin bütün halinde çıkarılmasının önemini arttırmaktır.İç cevizin bütün olarak çıkmasına olanak sağlamak için yapılacak en önemli uygulama kırılmadan önce ceviz neminin yükseltilmesi olacaktır.Nemi yükseltilecek ceviz kabuğundan hem kolay hem de bir bütün olarak çıkacaktır.

Tohumluk olarak seçilen kabuklu cevizler,üzerini örten yeşil kabuğun %80'ini çatladıktan sonra hasat edilmelidir.

9.Hastalık ve Zararlılar

Cevizlerde görülen en önemli hastalık **ceviz antraknozudur (gnomonia leptostyla)**. Ağacın yaprakcık,meyve,genç sürgün ve yaprak saplarında görülen bu hastalıktan dolayı ağaç yaz ortalarında kenarları kurumuş,kıvrılmış ölü yapraklarla kaplanır ve bu yapraklar daha sonra dökülür.Meyve kabuğundan meyvelere geçebilen bu hastalık meyvede küçük noktalar veya daha büyük kara lekeler halinde görülür.Hastalığın her yıl görüldüğü yerlerde Bordo Bulamacı (göz taşı) veya diğer hazır bakırlı preporatlarla ağacın bütün gövde ve dalları iyice ilaçlanmalıdır.

Cevizde en önemli zararlılardan biri **ceviz iç kurdudur(cydia pomonella)**.Kurdun lavları meyveye zarara verir. Meyve içinde bir aydan fazla süre beslenen iç kurdu ,sonuçta meyvelerin dökülmesine neden olur.Mücadele için Azinphos –methyl , Carbaryl veya Phosalone suya karıştırılarak uygulanır.Kimyasal mücadele haziran ayı içinde,ceviz meyveleri erik büyüklüğüne geldiğinde yapılmalıdır.

10.Depolama

Türkiye'de ceviz daha çok kuru olarak tüketilmektedir.Cevizler yeşil kabuklardan temizlendikten sonra yıkanmakta,38°C ve 48°C'de özel yapılmış fırınlarda kurutularak da depolanabilmektedir.Kuru cevizin ilkim koşullarına bağlı olarak her zaman bir yıla kadar muhafaza edilmesi mümkün olabilir.

Taze olan cevizlerin 4°C-6°C'lik soğuk hava depolarında 6 aya kadar muhafaza edilebilmesi mümkündür.Ancak 6 aydan sonra iç ceviz renginde kararma ve tadında acıma oluşmaktadır.

Ceviz üretiminin yoğun olarak yapıldığı bölgelerdeki üreticiler,ürünü özellikle kendi depolarında seyrek örgülü çuvallarda muhafaza etmektedirler.Üreticiler ürünlerini,bahçede toptan veya yerel pazarlarda perakende olarak pazarlanmaktadır.

11.Fiyatlandırma

Türkiye'de ceviz fiyatlandırmaları bölgeden bölgeye ve arz miktarına göre çeşitlilik göstermektedir. Cevizin fiyatı tamamen serbest piyasa şartlarında oluşmaktadır.

Genel olarak fiyatlar, hasat döneminde toptancı ve çiftçi arasındaki pazarlık neticesinde maliyetler ve enflasyon oranı dikkate alınarak belirlenmektedir.Cevizin

saklanma koşulları, özellikle kuru cevizin uzun süre saklanabilmesi de fiyat oluşumunu etkilemektedir.

12.Pazarlama

Türkiye’de cevizin pazarlanması konusunda herhangi bir birlik ve organizasyon bulunmamaktadır.Pazarlama genel olarak üreticinin kendisi tarafından gerçekleştirilmektedir. Pazarlamanın sadece iç tüketime yönelik olarak yapılması ihracatı da olumsuz olarak etkilemektedir.

Diğer sert kabuklu meyvelerin pazarlama işlemlerinin daha eski ve güçlü bir altyapısı sahip olması ihracat rakamlarına da yansımaktadır.

Kabuklu olarak pazarlanacak olan cevizlerin dış kabukları mutlaka iyice temizlenmeli ve beyazlatma işlemi yapılmalıdır.İç olarak pazarlanan cevizlerin vakumlanmaması nedeniyle iç cevizde acılaşıma ve bulaşmalar söz konusu olmaktadır.Bu nedenle pazarlamanın bir önce yapılması gerekmektedir.İç oranı %60 ve üzeri olan cevizler iç ceviz olarak pazarlanmalıdır.

İyi kurutulduğunda 1 yıl boyunca kolaylıkla saklanabilen kabuklu ceviz pazarlama açısından gerek üretici ve gerekse tüccara sorun yaratmamaktadır.

C.ÜRETİM

1.Türkiye’de Üretim

Yıllardır, Doğu Anadolu’da Bitlis, Adilcevaz, Bahçesaray,Hizan gibi yerlerde ve Anadolu’nun bir çok yöresinde on binlerce ağaç kesilerek ceviz popülasyonu ciddi gen erozyonu yaşamıştır.Ancak 1970’den sonra ceviz sektörü ile ilgili bilimsel araştırmalar yapılmaya başlanmış ve 1990 itibariyle de en popüler meyve haline gelmiştir.

Türkiye’de ceviz üretimi yaklaşık 59,000 ha’lık bir alanda gerçekleştirilmektedir. (FAO 2002)Sert kabuklu meyveler içinde üretim bakımından fındıktan sonra ikinci sırayı almaktadır.Ancak bu alanın tamamının kapama ceviz bahçeleri olduğu düşünülmemelidir.

Türkiye’de en fazla ceviz ağacı Artvin, Aydın, Bitlis, Bursa, Çorum, Erzurum, İzmir, Kastamonu, Kahramanmaraş ,Ordu ve Van’da bulunmaktadır.Meyve veren ağaçlar genelde Artvin, Aydın, Bitlis, Bursa, Çorum, Kastamonu, Kahramanmaraş, Van ve Karaman illerinde bulunmaktadır.Kabuklu ceviz üretiminin en fazla olduğu iller ise Aydın;Bitlis,Bursa,Isparta,İzmir,Kastamonu ve Zonguldak’dır.

Ülkemizin her bölgesinde ceviz ağaçlarının doğal olarak yetiştirilmesine karşın önemli miktarda ceviz üreten bölgeler çoğunluk sırasına göre incelendiği takdirde

Ege Bölgesi %16, Güneydoğu Bölgesi %15.5, Karadeniz Bölgesi %14.5, Ortakuzey Bölgesi %11.4 ile ilk sıralarda yer almaktadır.

1995 yılı itibariyle üretim rakamları incelendiğinde özellikle son yıllarda Türkiye’de ceviz üretiminin arttığı gözlenmektedir. Ülkemizde fındıktan sonra en çok üretilen sert kabuklu meyve olan ceviz 2002 yılında yaklaşık olarak 136,000 ton olarak üretilmiştir. Türkiye’nin her yerinde ve boş arazilerde kolaylıkla yetiştirilebilme özelliği, bakımın kolay ve masrafsız olması giderek ceviz kapama bahçelerinin artmasına neden olmakta ve üretimde yavaş da olsa bir artış sağlamaktadır. Türkiye’deki ceviz ağaçlarının verimleri ağaç başına yaklaşık olarak 33-37 kg arasında değişmektedir. Söz konusu verim daha çok yabani (aşısız) ağaçların verimidir.

Türkiye ABD, Çin ve İran’dan sonra dünyadaki ceviz üreticisi ülkeler içerisinde 4. sırayı almaktadır.

TÜRKİYE’DE CEVİZ ÜRETİMİ

Yıllar	Ağaç sayısı(1000)		Üretim (ton)
	Meyve veren	Meyve vermeyen	
1995	3453	1067	110.000
1996	3447	1047	115.000
1997	3445	1050	115.000
1998	3490	1155	120.000
1999	3525	1300	120.000
2000	3550	1490	116.000
2001	3640	1780	116.000
2002*	-	-	136.000

Kaynak: DİE, *FAO

Ceviz ağaçlarının son yıllara kadar tamamen tohumla, çöğürden aşısız üretilmesi, ülkemizin geniş bir ceviz popülasyonuna sahip olmasına neden olmuştur. Ancak aşılı ceviz üretimi, son yıllara kadar istenilen ölçüde yaygınlaştırılamamış ve standart ceviz çeşitlerinin belirlenmemiş olması, üretimde standart olmayan verimsiz ve kalitesiz çeşitlerin yayılmasına neden olmuştur.

Son yıllarda yapılan araştırmalarda yüksek kaliteli ve verimli, çevre koşullarına iyi adapte olan ceviz çeşitleri ve tipleri seçilmeye başlanmış, aşılı ceviz fidanları bu tiplerle üretilerek kapama bahçeler kurulmaları yoğunlaştırılmıştır.

Ancak dünyadaki diğer üretici ülkelere bakıldığı takdirde, Türkiye’nin mevcut ceviz varlığına karşın üretimde geri kaldığı görülmektedir. Bunların başlıca sebepleri

kapama plantasyonların bulunmaması, ekolojik koşullara göre uygun çeşit seçiminin yapılmaması , hastalık ve zararlı ile mücadelenin tam olarak uygulanmaması, teknik ve kültürel uygulamaların ihmal edilmesidir.

Bu yüzden Tokat, Niksar gibi ceviz fidanı yetiştiriciliğine uygun ekolojilerde ceviz aşısı çalışmalarına başlanması ve iç bölgelerde doğu illerimizin ceviz fidanı ihtiyacı karşılanarak ceviz üretiminin artırımı sağlanmalıdır.

2. Dünyada Üretim:

Ceviz ağacının ekolojik koşullara yüksek uyum kabiliyeti nedeniyle doğal yetişme alanı , Karpat dağlarından Türkiye, İran, Afganistan , Güney Rusya , Hindistan, Mançurya ve Kore'ye kadar uzanan geniş bir bölgeyi kaplamaktadır. Doğal yetişme ortamının yanı sıra diğer dünya ülkelerinde ceviz ıslahının Türkiye'den çok daha önce başlamış olması genel üretimin giderek artmasına neden olmuştur.

İstatistik veriler incelendiği takdirde dünya ceviz üretiminde 1995 yılı itibariyle artış olduğu gözlenmektedir. 2000 yılında 1,225,673 ton olan ceviz üretimi 2001 yılında %1.7'lik artışla 1.246,259 tona, 2002 yılında yine %1.7'lik artışla 1,267,954 tona ulaşmıştır.

DÜNYADA CEVİZ ÜRETİMİ (ton)

Yıllar	DÜNYA
1995	1.050.786
1996	1.077.704
1997	1.123.078
1998	1.143.113
1999	1.196.208
2000	1.225.673
2001	1.246.259
2002	1.267.954

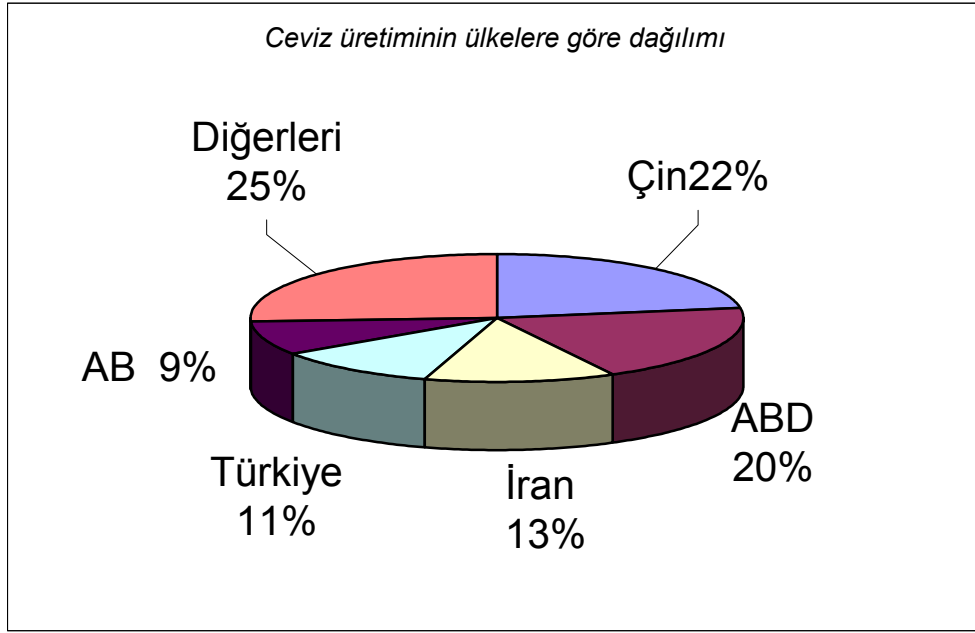
Kaynak: FAO

Dünyada önemli ceviz üreticilerinin başında Çin, ABD, İran ve Türkiye gelmektedir. Bu ülkeler dünya ceviz üretiminin yaklaşık %66'sını gerçekleştirmektedirler. FAO verilerine göre 2002 yılında Çin'de 285,000 ton , ABD'de 249,480 ton , İran'da 160,000 ton , Türkiye'de ise 136,000 ton ceviz üretimi gerçekleşmiştir. Diğer önemli üretici ülkeler ise Ukrayna, Fransa, Romanya, Hindistan ve Yugoslavya'dır.

CEVİZ ÜRETİMİNDE İLK BEŞ ÜLKE
(ton)

	1998	1999	2000	2001	2002
Çin	269.203	274.246	309.875	252.347	285.000
ABD	205.930	256.730	216.820	279.690	249.480
İran	145.820	142.906	140.605	168.031	160.000
Türkiye	120.000	120.000	116.000	116.000	136.000
Ukrayna	47.057	28.424	49.995	55.130	55.130

Kaynak: FAO



D.DIŞ TİCARET

1.Türkiye’de Dış Ticaret:

1.1.İhracat

Türkiye ceviz üretimi bakımından yurtiçi tüketim ihtiyacını karşılamakta yeterli olup, ihracat yapan ülkeler arasında yer almaktadır. Dünyadaki diğer sert kabuklu meyvelerin(fındık,badem,..)üretimleri cevizin ticaretini önemli ölçüde etkilemektedir.

Türkiye dünya üretiminde önemli bir kapasiteye sahip olmasına rağmen , ihracatta bu durumunu kullanamamakta ve gün geçtikçe önemli bir ceviz ithalatçısı ülke konumuna yükselmektedir.Bu durum hem döviz kaybı oluşturmakta hem de üretimi olumsuz yönde etkilemektedir.

Yıllar İtibariyle Türkiye’nin Ceviz İhracatı

YILLAR	CİNSİ	MİKTAR (kg)	DEĞER(\$)
1994	Kabuklu	40.238	59.141
	Kabuksuz	265.994	1.152.834
	Toplam	306.232	1.211.975
1995	Kabuklu	36.708	78.925
	Kabuksuz	196.597	1.059.967
	Toplam	233.305	1.138.892
1996	Kabuklu	61.802	131.356
	Kabuksuz	268.550	1.288.889
	Toplam	330.352	1.420.245
1997	Kabuklu	10.737	51.826
	Kabuksuz	290.962	1.399.251
	Toplam	301.699	1.451.077
1998	Kabuklu	13.410	53.815
	Kabuksuz	157.678	823.474
	Toplam	171.088	877.289
1999	Kabuklu	15.687	40.966
	Kabuksuz	153.885	658.607
	Toplam	169.572	699.573
2000	Kabuklu	6.097	14.282
	Kabuksuz	297.349	1.184.640
	Toplam	303.446	1.198.922
2001	Kabuklu	2.201	8.357
	Kabuksuz	512.812	1.393.166
	Toplam	515.013	1.401.523
2002	Kabuklu	4.825	4.982
	Kabuksuz	133.457	433.043
	Toplam	138.282	438.025

Kaynak: DİE

Ceviz ihracatı daha çok kabuksuz olarak yapılmaktadır. Toplam ceviz ihracatımızın yaklaşık % 3-4'ünü kabuklu, geriye kalanını ise kabuksuz(iç)ceviz oluşturmaktadır.

Kabuksuz ceviz ihracatımız son derece düzensiz bir şekilde gerçekleşmiştir. 1998 yılına kadar artma eğiliminde olan kabuksuz ceviz ihracatı 1999 yılında %20 azalarak 658.607 \$ olarak gerçekleşmiştir. Ancak 2000 yılı itibariyle artış kaydedilmeye başlamıştır. Kabuksuz ceviz ihracatı 2000 yılında 1.184.640 \$, 2001 yılında 1.393.166 \$ olarak gerçekleşmiştir. Ancak kabuksuz ceviz ihracatındaki bu artış 2002 yılında büyük bir düşüşe geçerek 433.043 \$ ile son yılların en düşük seviyesinde gerçekleşmiştir.

Kabuklu ceviz ihracatında ise devamlı bir düşüş eğilimi gözlenmiş olup ve 2002 4.982 \$ ile son 8 yılın en düşük seviyesinde gerçekleşmiştir.

Türkiye'nin Kabuksuz Ceviz İhracatı Yaptığı Başlıca Ülkeler(\$)

Ülkeler	1998	1999	2000	2001	2002
Fransa	24.588	50.585	48.790	40.904	-
Hollanda	102.400	89.774	21.247	1.993	35.501
Almanya	158.016	118.436	142.613	126.114	59.099
Danimarka	7.920	6.478	1.660	14.799	11.483
Yunanistan	-	-	-	-	5.446
İsviçre	143.396	63.738	-	54.839	47.214
Malta	4.440	8.570	1.240	12	-
Rusya	203	-	2.157	147	641
Libya	1.265	1.275	926	51.300	-
Lübnan	135.975	84.305	90.378	11.321	35.325
KKTC	119.786	62.702	23.705	63.331	5.257
İngiltere	34.653	56.838	14.534	-	2.160
Diğerleri	90.832	115.906	837.390	1.028.406	230.917

Kaynak: DİE

Türkiye'nin kabuksuz ceviz ihracatının büyük bir kısmı AB ülkelerine yapılmaktadır. 2002 yılı verilerine göre 59.099 \$ ile Almanya, 35.501 \$ ile Hollanda, 11.483 \$ ile Danimarka bunların başında gelmektedir.

AB ülkelerinden sonra en çok ihracat yapılan ülkeler İsviçre, Lübnan ve Rusya'dır.

Toplam ceviz ihracatının küçük bir kısmını oluşturan kabuklu ceviz ihracatının büyük bir kısmı 2002 yılı itibariyle Almanya'ya ve KKTC'ye yapılmaktadır.

Türkiye'nin Kabuklu Ceviz İhracatı (\$)

Ülkeler	1998	1999	2000	2001	2002
Almanya	2.309	-	2.732	1.672	3.132
İsviçre	1.602	-	-	-	-
Avusturya	37.000	2.148	-	-	-
KKTC	2.103	20.484	11.247	6.285	1.215
İtalya	-	18.310	-	-	-
Singapur	10.300	-	-	-	-
Katar	501	-	-	-	-
Lübnan	-	-	303	400	635

Kaynak: DİE

1.2.İthalat

Sahip olduğu üretim ve verim potansiyeline rağmen gün geçtikçe Türkiye ceviz ithalatçısı ülke konumunu almaktadır.Özellikle kabuklu ceviz ithalatımızda yıllar itibariyle hızlı bir artış gözlenmeye başlamıştır.

Yıllar itibariyle incelendiği takdirde,özellikle son yıllarda ceviz ithalatının arttığı görülmektedir.1999 yılında 1.453.254 \$ olan ceviz ithalatı,2000 yılında %140 gibi büyük oranda artışla 3.540.294 \$ olarak gerçekleşmiştir.2001 yılında %67'lik bir düşüşün ardından 2002 yılında ithalatta büyük bir artış kaydedilmiş ve toplam ceviz ithalatımız 9.978.109 \$ ile son 10 yılın en yüksek seviyesinde gerçekleşmiştir.

Kabuklu ve kabuksuz ceviz ithalatımızın toplam ithalattaki dağılımına bakıldığı takdirde herhangi bir istikrardan söz etmek mümkün olamamaktadır.Bazı yıllarda hem kabuklu hem de kabuksuz ceviz ithalatında artış gözlenirken,bazen her ikisinde de düşüş gözlenmektedir.

Ceviz ithalatının artışının başlıca sebeplerinden biri nüfus artışına paralel olarak artan ceviz talebinin bir kısmının ithalat yoluyla karşılanmasıdır. Diğer önemli bir sebebi de mevcut birçok ağacın verimlilik çağında kerestesinden yararlanmak üzere kesilmesidir.

Yıllar İtibariyle Türkiye'nin Ceviz İthalatı

YILLAR	CİNSİ	MİKTAR (kg)	DEĞER(\$)
1994	Kabuklu	32.240	10.362
	Kabuksuz	83.200	101.365
	Toplam	115.440	111.727
1995	Kabuklu	99.601	38.432
	Kabuksuz	116.444	177.728
	Toplam	216.045	216.160
1996	Kabuklu	1.002.203	375.887
	Kabuksuz	295.035	231.944
	Toplam	1.297.238	607.831
1997	Kabuklu	627.161	276.015
	Kabuksuz	259.864	240.963
	Toplam	887.025	516.978
1998	Kabuklu	1.465.785	537.004
	Kabuksuz	285.644	318.764
	Toplam	1.751.429	855.768
1999	Kabuklu	1.603.272	625.897
	Kabuksuz	800.123	827.357
	Toplam	2.403.395	1.453.254
2000	Kabuklu	4.210.395	2.002.794
	Kabuksuz	1.427.909	1.537.500
	Toplam	5.638.304	3.540.294
2001	Kabuklu	987.641	436.861
	Kabuksuz	1.250.204	702.797
	Toplam	2.237.845	1.139.658
2002	Kabuklu	3.140.276	1.694.769
	Kabuksuz	5.278.744	8.283.340
	Toplam	8.419.020	9.978.109

Kaynak: DİE

Kabuksuz ceviz ithalatının yapıldığı ülkelerin başında Bulgaristan, Romanya, Özbekistan ve Gürcistan gelmektedir. Özellikle Özbekistan 2002 yılında 2.820.588 \$ ile en fazla kabuksuz ceviz ithalatı yapılan ülke olmuştur.

Türkiye'nin Kabuksuz Ceviz İthalatı (\$)

Ülkeler	1998	1999	2000	2001	2002
Almanya	5.208	-	367.800	-	-
Romanya	110.630	44.734	285.279	125.231	738.787
Bulgaristan	148.489	108.252	271.183	66.888	153.452
Gürcistan	3.148	-	10.798	22.202	-
Özbekistan	1.500	3.392	21.832	102.298	2.820.588
İran	10.000	-	10.600	-	99.519
Pakistan	3.269	-	2.400	-	207.465
Mısır	-	13.080	-	23.651	-
ABD	-	57.943	41.550	-	-
BAE	-	353	-	163.010	-

Kaynak: DİE

Kabuklu ceviz ithalatı yaptığımız ülkelerin başında ise ABD, Bulgaristan, Ukrayna ve Moldavya gelmektedir.

Türkiye'nin Kabuklu Ceviz İthalatı (\$)

Ülkeler	1998	1999	2000	2001	2002
Almanya	-	-	18.144	-	-
Romanya	-	26.600	90.502	4.663	174.183
Bulgaristan	426.823	415.423	1.238.466	122.974	407.634
Ukrayna	63.084	121.843	217.780	97.183	181.758
Özbekistan	-	1.201	5.240	38.898	132.524
Moldavya	31.984	11.506	7.400	-	-
ABD	-	41.960	389.610	105.044	262.225

Kaynak: DİE

2.DÜNYA'DA DIŞ TİCARET

Son dört yıllık veriler incelendiği takdirde dünya ceviz ticaretinde genel bir artıştan söz etmek mümkündür. 1998 yılında 267.2 milyon \$ olan dünya ceviz ticareti 1999'da %14.3 'lük artışla 305.4 milyon \$, 2000 yılında bir önceki yıla oranla %14.6'lık bir artışla 350.2 milyon \$, 2001 yılında ise %11.7'lik düşüşle 308.9 milyon \$ olarak gerçekleşmiştir.

Dünya'daki en büyük ceviz ihracatçısı ABD'dir. Dünya ceviz ihracatının yaklaşık %53 'ünü gerçekleştiren ABD'yi, AB ülkeleri ,Şili ve Meksika izlemektedir.

Dünya Ceviz İhracatında Önemli Ülkeler (\$)

Ülkeler	1998	1999	2000	2001
Şili	6.819.000	11.622.000	7.930.000	9.664.000
Çin Halk Cum.	1.778.000	2.812.000	2.183.000	1.333.000
Fransa	27.797.000	28.088.000	32.978.000	33.118.000
Meksika	-	23.125.000	38.608.000	15.049.000
ABD	77.959.000	7.413.000	91.993.000	87.639.000
Almanya	1.211.000	1.163.000	2.688.000	1.581.000
İtalya	613.000	815.000	2.021.000	1.188.000
Hollanda	1.389.000	3.080.000	1.804.000	4.299.000
Hindistan	1.825.000	1.491.000	1.716.000	3.443.000
İspanya	570.000	626.000	614.000	1.297.000

Kaynak:FAO

Kabuklu ve kabuksuz ceviz ithalatında en büyük payı Avrupa Birliği Ülkeleri almaktadır.AB ülkeleri içinde İspanya birinci sıradayken, onu Almanya ve İtalya izlemektedir. 1999 yılı itibariyle Meksika da önemli ithalatçı ülkeler arasında yer almaya başlamıştır.

Dünya Ceviz İthalatında Önemli Ülkeler (\$)

Ülkeler	1998	1999	2000	2001
Arjantin	2.070.000	2.886.000	2.328.000	2.189.000
Belçika	3.085.000	2.557.000	3.319.000	3.144.000
Almanya	34.354.000	25.278.000	24.263.000	19.227.000
İtalya	20.962.000	25.633.000	20.891.000	24.761.000
Brezilya	6.296.000	6.623.000	5.169.000	4.589.000
Kanada	2.841.000	3.309.000	3.436.000	2.955.000
Hollanda	4.399.000	10.909.000	7.068.000	7.886.000
İngiltere	4.145.000	3.545.000	4.242.000	3.708.000
Portekiz	3.867.000	3.258.000	3.045.000	2.550.000
Rusya	2.487.000	1.410.000	3.465.000	3.704.000
Meksika	-	16.054.000	17.605.000	12.290.000
İspanya	24.949.000	31.795.000	42.151.000	34.322.000

Kaynak:FAO

Yurtiçi tüketime çok daha fazla önem vererek uluslararası ceviz pazarına geç girmemiz,Türk ceviz standartımızın pazarın en büyük ihracatçısı olan ABD standartlarından farklı olması nedeniyle Türk cevizi talebinin diğerlerine göre daha az olması ve yurtdışı pazarlama faaliyetlerini yürütecek herhangi bir birliğin olmaması yüksek üretim potansiyelimize paralel bir ihracat hacmimiz olmamasının başlıca sebepleri arasında sayılabilir.

E. MEVZUAT UYGULAMALARI

1.Ürün Standartları:

Cevizin ihracatı zorunlu standarda tabidir.Kabuklu ceviz TSE1275 no.lu ,iç ceviz ise TSE 1276 no.lu standarta tabidir.Ceviz için geçerli olan standartlar cevizin şekil ve kalitesine göre olması gereken büyüklüğü ile ilgilidir.Buna göre ihraç edilecek cevizler;

Ekstrada (yuvarlak için) : 27 mm. veya daha büyük ,

Ekstrada (ovaller için): 27 mm veya daha büyük ,

1.sınıf (yuvarlak ve ovaller için)24 mm ve daha yukarı,

2.sınıf (yuvarlak ve ovaller için):24 mm ve daha yukarı olmalıdır.

2. Tüketici sağlığı açısından yerine getirilmesi zorunlu şartlar

23.9.2002 tarih ve 24885 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan 2002/63 No.lu “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkındaki Tebliğ ‘e göre cevizlerde bulunma ihtimali olan, kalıntı bırakabilen ve tüketici sağlığının testlerle güvence altına alınması zorunlu olan maddeler şunlardır:

Tanım	Kabul edilebilen en yüksek değer
Mikrotoksinler:	
Aflotoksin B1	5 ppb
Aflotoksin B1+B2+G1+G2	10ppb
Aromatik ve alifatik hidrokarbonlar	10 mg/kg.’dir.

3. Ambalaj

Türk Gıda Kodeksi’nde yer alan tüm gıda maddeleri ambalajlanmak zorundadırlar.(Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği: 16.11.1997 tarih ve 25172 sayılı Resmi Gazete).

Ambalajlarda aranılan özellikler şu şekilde sıralanabilmektedir.

- Ambalajlanmış gıda maddesi, ambalajı değiştirilmediği veya açılmadığı sürece gıda maddesine erişilemez durumda olmalıdır.
- Gazete ve gıda ambalaj materyali olarak üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar, yeniden işlenmiş kağıtlar ve plastik 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.
- Ambalaj materyali üzerinde izin tarihi ve numarası ile üretici firmanın adı ve bulunduğu il belirtilmelidir.
- Doldurma, taşıma ve depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

4.Etiketleme ve etiket bilgileri

25.8.2002 tarih ve 24857 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2002/58 No.lu Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde yer aldığı üzere etiketleme ile ilgili kurallar şu şekildedir:

- Satışa sunulan her gıda maddesinin ambalajında etiket bulundurulmalıdır.
- Etiketleme dili Türkçe olmalıdır. Türkçe’nin yanı sıra uluslararası kabul görmüş diğer resmi diller de kullanılabilir.
- Tüm yazılar fonla kontras teşkil edecek şekilde, silinmez karakterde okunabilir renk ve boyutta olmalı, ambalaja sağlam bir şekilde basılmış, yapıştırılmış veya tutturulmuş olmalıdır. Ayrıca etiket üzerinde bulunması zorunlu bilgiler başka yazılar ya da resimlerle örtülmemeli veya kesilmemelidir.
- Gıda maddesinin etiket bilgileri tam , doğru ve anlaşılabilir olarak ifade edilmelidir.
- Gıda maddesinin etiketi, ambalajı ve biçimi sahte, yanıltıcı veya gıdanın karakterine , yapısına , özelliklerine , bileşimine ,kalitesine, orijinine ve üretim metotlarına göre hatalı bir izlenim yaratacak, gıdanın sahip olmadığı etki ve özellikleri açısından benzer olan gıdalara üstün olduğunu beyan edecek biçimde olmamalı;tüketiciyi yanıltacak resim, şekil ve benzerlerini içermemelidir.Bu hususlar gıda maddesinin tanıtımı ve reklamı için de geçerlidir.
- Gıda maddesinin etiketinde , gıda maddesinin hastalıkları önleme ,iyileştirme ve tedavi özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz.

Gıda maddelerinin etiketinde bulundurulması zorunlu bilgiler ise aşağıdaki gibidir;

- Gıda maddesinin adı,
- İçindekiler,
- Net miktarı,
- Üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası, üretildiği yer ve adresi,
- Son tüketim tarihi,
- Parti no. ve/ veya seri no,
- Orijin ülke,
- Gerektiğinde kullanım belgisi ve muhafaza şartları,
- Üretim izin tarihi ve sayısı, sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı,

Gıda maddelerinin etiketlerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,son tüketim tarihi ambalajın aynı yüzünde bulunmalıdır.

F.SEKTÖRDEKİ MEVCUT DURUM,SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Bugüne kadar ceviz üretiminin geliştirilmesi için yapılan birçok projeden, ülkemizde ceviz yetiştiriciliğinde yeterli ulusal politikalar oluşturulmadığı için, istenilen sonuçlar alınamamıştır.

Türkiye'deki ceviz yetiştiriciliğinde yaygın olarak kullanılan çeşitlerin değişik ekolojik koşullara adaptasyon yetenekleri tam olarak saptanmış değildir. Adaptasyon çalışmaları yapılmadan dağıtılan yüz binlerce fidanların birçoğu daha ilk yıllarında veya ileriki yıllarda özellikle ilkbahar geç donları ile sonbahar erken donlarından zarar görmektedirler.Sulama,gübreleme, budama, hastalık ve zararlılara karşı mücadele, derim ve derim sonrası gibi konulardaki bilgi eksikliği ve uygulamaların ihmal edilmesi günümüzde çok ciddi sorunların yaşanmasına neden olmaktadır.

Yeteri sayıda kapama ceviz bahçelerinin olmaması, çöğürlerin çok sık dikilmesi, fidancılık yapılan arazilerin çoğunun sert rüzgarlara açık kalması ile fidanlarda oluşan şekil bozukluğu,fidanların sökülme aşamasında köklerinin zarar görmesi ve yeterli miktarda saçak kök kalmaması da ceviz üretimini olumsuz etkilemektedir.

Ceviz yetiştiriciliğinde yaşanan diğer sorunlardan bir tanesi de hasat ve hasat sonu işlemleridir.Hasat zamanı meyve kalite kaybına neden olan önemli gecikmeler yaşanmaktadır. İç cevizin yeşil kabuğa oranla daha önce olgunlaşmasına rağmen,

dış kabuğun kolay ayrılmasını isteyen yetiştiricilerin yeşil kabuk olgunlaşınca kadar hasatı geciktirmeleri iç cevizin önemli oranda kalite kaybına uğramasına neden olmaktadır.

Var olan ve yapılması gereken araştırmaların bir envanteri çıkarılmamakta, çeşitli konularda bilgi tekrarı oluşmaktadır.Araştırma enstitülerinde ceviz konusunda çalışan araştırmacı sayısı sınırlı olması ve yetişmiş personel yetersizliği de bilgi birikiminin oluşmasını etkilemektedir.

Ceviz işletmelerin birçoğu ticari işletme özelliğine sahip değildir.Bu yapısal durum üretim ve pazarlama konularında bir takım sorunlara neden olmaktadır.

Standart ve sertifikalı fidan üretimi yeterli değildir.Birçok yeni tesis bahçe yöreye uygun olmayan ya da hastalıklı fidanlarla kurulmakta,bu da verimi ve dolayısı ile işletme gelirini düşürmektedir.Tüm diğer bahçe ürünlerinde olduğu gibi,cevizin de bölgesel anlamda yoğun yetiştiriciliğinin yapılabilmesi için, yapısal ve kurumsal sorunların giderilmesi gerekmektedir.

İhracatı engelleyen faktörlerden birisi de Türkiye ceviz standardı ile ABD ceviz standardı arasında önemli sayılabilecek farklılıklardır.TSE standartlarına göre yuvarlak ve oval ekstra meyve grubuna giren ceviz ABD standartlarına göre küçük meyve grubuna girmektedir.ABD'nin dünya pazarına Türkiye'den çok önce girmiş olması ve pazarda tanınması farklı standartlara sahip olan Türk cevizlerinin rekabet şansını azaltmaktadır.Bu nedenle Türk cevizinin ABD cevizine bir alternatif olarak değil de ,farklı bir ceviz çeşidi olarak tanıtım ve pazarlamasının yapılması ve kaliteli Türk ceviz için talep yaratılması gereklidir.

TSE 1275	ABD
Ekstrada (Yuvarlak için): 27mm veya daha büyük	38.1 mm.'den büyük olanlar çok iri
Ekstrada (Ovaller için):27 mm veya daha büyük	31.9-38.1 mm arasında olanlar iri
1.sınıf (yuvarlak ve ovaller için):24 mm ve daha yukarı	29.1-31.8 mm. arasında olanlar orta
2.sınıf (yuvarlak ve ovaller için):24 mm. ve daha yukarı	23.9-29,0 mm arsında olanla küçük

Kalite ve verimin artırılması için ceviz sadece orman ağacı olarak değerlendirilmemeli,diğer meyvelerde olduğu gibi ceviz kapama bahçeleri kurulmalı,ceviz ormanları oluşturulmalıdır.Yalnız çiftçiler tarafından değil;kamu kuruluşları ile işbirliği yapılarak tahsis yoluyla ceviz bahçeleri yapılmalıdır.Amaca uygun tohum ve anaç damızlıklarının kurulması ve kullanılması ,ceviz üretiminde

artış sağlamak için ağaç sayısı ve kapama ceviz bahçelerinin sayısını artırmak gereklidir

Kullanılan kimyasallar ekolojik dengenin bozulmasına neden olduğu gibi üründe de kalıntılar oluşturmakta, bu durum hem insan sağlığı açısından ,hem de dış ticarete standartları sağlamadığından sorun oluşturmaktadır.Bu nedenle son yıllarda özellikle ülkemizde önemli bir konuma yükselen organik tarım modelinin ceviz üretiminde de yaygınlaştırılması gerekmektedir.

Ceviz pazarlamasında sadece yurtiçi tüketimin dikkate alınması da ihracatı olumsuz etkilemektedir. Pazarlama birlikleri kurularak ,yurtdışı pazarlama kolaylaştırılmalıdır.Ayrıca üretici birlikleri kurulmalı ve üretici özendirilmelidir.

YARARLANILAN KAYNAKLAR

- 'Ceviz Yetiştiriciliğinin Genel Prensipleri' ,Yavuz Serhatoğlu
- 'Türkiye Ceviz Yetiştiriciliğine Genel Bakış' Prof.Dr.Yaşar Akça
Gaziosmanpařa Üniversitesi Ziraat Fakóltesi Bahçe Bitkileri Bölümü
- Atatürk Bahçe Kóltureleri Merkez Araştırma Enstitüsü Araştırma Raporları
- Linkler
 - ✎ www.die.gov.tr (Devlet İstatistik Enstitüsü)
 - ✎ www.fao.org (Food and Agriculture Organization of The United Nations)
 - ✎ www.walnut.org (The Walnut Marketing Board)
 - ✎ www.tarim.gov.tr (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı)
 - ✎ www.ceviz.gen.tr