

MC SARIKAYA



منذ الأربعينيات

www.mcsarikayagida.com
info@mcsarikayagida.com

كتالوج المنتجات

ننقل قوة تركيا الزراعية إلى موارد العالم

المحتويات

33	توت أزرق
الخضروات	
35	طماطم
36	فلفل
37	خيار
38	قرنبيط
39	بصل جاف
40	ثوم
41	باندجان
42	كوسة
43	بطاطس
44	جزر
45	ملفوف أبيض
46	ملفوف أحمر
47	كرّاث
48	خس
49	سيانخ

16	تين
17	مشمش
18	رمان
19	خوخ
20	نكتارين
21	عنب
22	سفرجل
23	تفاح
24	كمثرى
25	شمام
26	بطيخ
27	برقوق
28	كيوي
29	فراولة
30	كاكا (خرما)
31	كرز حامض (فيسنه)
32	أفوكادو

MC SARIKAYA GIDA	
3	من نحن
4	عملية مراقبة الجودة لدينا
5	الاستدامة
6	إمكانية التتبع
7	أسواقنا المحلية وأسواق التصدير
8	معايير الشحن لدينا
50	التقويم الموسمي
الحمضيات	
10	يوسفي
11	ليمون
12	برتقال
13	غريب فروت
الفواكه	
15	كرز

من نحن

MC Sarikaya Gıda شركة تجارية للفواكه والخضروات الطازجة بخبرة عائلية تمتد عبر الأجيال منذ الأربعينيات، تُورّد منتجات مختارة بعناية من أحصص مناطق الإنتاج في تركيا إلى الأسواق المحلية والعالمية. تمتد قصتنا من التجارة بعربة اليد في أسواق إسطنبول التاريخية إلى عملية تصدير اليوم بسلسلة التبريد؛ وما تزال Gül Tarım Ürünleri، حاملة جذور العائلة، تعمل حتى اليوم في المحل رقم 304 بسوق بيرم باشا للفواكه والخضروات.

نشحن اليوم 169 صنفاً ضمن 38 منتجاً من 34 منطقة إنتاج؛ تمر كل دفعة بفحص العيار والنضج والجودة الظاهرية وتُعبأ وفق مواصفات السوق. سلسلة تبريد غير منقطعة، وتخطيط مرّن لوسيلة النقل (براً أو بحراً أو جواً أو مركباً)، وتسليم في الموعد — معايير ثابتة في كل شحنة. من روسيا ورابطة الدول المستقلة إلى الشرق الأوسط والخليج وأوروبا، نسعى لبناء شراكات طويلة الأمد قائمة على الثقة.

تضمن شبكة توريد واسعة تغطي مناطق الإنتاج المتنوعة في تركيا تنوع منتجاتنا واستمرارية التوريد على مدار العام.

الشهادات



34

منطقة توريد

169

صنفًا

38

منتجًا

50+

عامًا من الخبرة

خمس خطوات من الحقل إلى المائدة

05

الشحن

04

سلسلة التبريد

03

التعبئة

02

مراقبة الجودة

01

التوريد



عملية مراقبة الجودة لدينا

يمر المنتج بعدة مراحل رقابة من منطقة التوريد وحتى الشحن. تضمن هذه العملية طزاجة المنتج ومطابقته للمعايير:

1

التوريد والانتقاء

تُقيّم المنتجات الواردة من شركائنا المنتجين في مصدرها من حيث النضج والمطابقة للمعايير البصرية.

2

الفرز والتصنيف

تُصنّف المنتجات حسب الحجم واللون ودرجة النضج وفق فئات إكسترا والدرجة الأولى والدرجة الثانية في معايير تسويق الفواكه والخضروات الطازجة الصادرة عن Codex Alimentarius وUNECE.

3

تغليف مطابق للمعايير

يُعبأ كل منتج بمواد تغليف مخصصة له، تتوافق مع المعايير الشائعة في تجارة الفواكه والخضروات الطازجة.

4

سلسلة التبريد والتخزين

تُحفظ المنتجات في مستودع مبرد حتى الشحن، ويتم النقل عبر حاويات مبردة بسلسلة تبريد متواصلة.



الاستدامة

تعني الاستدامة بالنسبة لنا التصرف بمسؤولية في كل خطوة من خطوات سلسلة التوريد: بناء علاقات عادلة مع شركائنا المنتجين، وتقليل الفاقد بعد الحصاد، والمساهمة في الاقتصاد الريفي.

4

استخدام مسؤول للموارد

نُفضّل العمل مع شركاء منتجين يستخدمون موارد المياه والتربة بكفاءة.

3

المساهمة في الاقتصاد المحلي

ندعم فرص العمل الريفية ودخل المنتجين من خلال العمل مع مزارع عائلية تعمل منذ أجيال.

2

تقليل فاقد الغذاء

نهدف إلى تقليل الفاقد بعد الحصاد من خلال التحكم الصحيح في درجة الحرارة والتغليف المطابق للمعايير.

1

توريد مسؤول

نبني علاقات تجارية عادلة وطويلة الأمد مع شبكة منتجين في مناطق الإنتاج المتنوعة في تركيا.



إمكانية التتبع

نوفر سلسلة توريد قابلة للتتبع من خلال تسجيل مصدر ورحلة كل شحنة. تُطابق كل دفعة مع منطقة التوريد وسجلات الشحن، بحيث يمكن تتبع رحلة المنتج من البداية إلى النهاية.

4

تسليم موثّق

يصل المنتج إلى وجهته مصحوبًا بشهادة صحة نباتية وفاتورة وقائمة تعبئة.

3

سجل سلسلة التبريد

يُوثّق التخزين المبرد والنقل بالحاويات المبردة بمسجل درجة حرارة عند الطلب.

2

رقم الدفعة ومراقبة الجودة

تُفرز كل دفعة برقمها الخاص وتخضع لمراقبة الجودة.

1

التوريد والمنطقة

يُطابق المنتج مع منطقة الإنتاج التي تم توريده منها.



أسواقنا المحلية وأسواق التصدير

نورّد بانتظام للسوبرماركت وسلاسل التجزئة في السوق التركية المحلية؛ وإلى جانب ذلك نعمل في أسواق التصدير، وفي مقدمتها روسيا ودول الشرق الأوسط والخليج وأسواق أوروبا، ونحن منفتحون على الشراكات الدولية.

1

السوق التركية المحلية

توريد أسبوعي للسوبرماركت وسلاسل التجزئة بتغليف مطابق لعيار وعلامة ثابتين؛ مع إمكانية التغليف بعلامة خاصة عند الطلب.

2

أوروبا والبلقان

شحن بري مبرد في الغالب؛ وتجهيز وفق معايير العيار ووسم سلاسل التجزئة.

3

روسيا ورابطة الدول المستقلة

أكبر سوق تقليدية للخضار والفواكه التركية الطازجة؛ طلب منظم وكبير الحجم على الحمضيات والطماطم والعنب.

4

الشرق الأوسط والخليج

طلب قوي على الحمضيات وذوات النواة؛ ومزيج من النقل البري والبحري المبرد والجوي حسب المسار والمنتج.

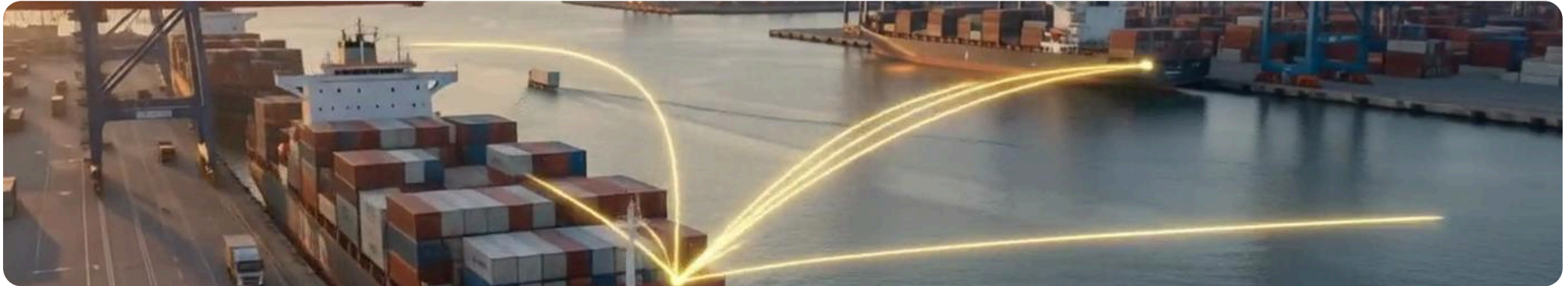
5

الأسواق البعيدة

شحنات بحاويات مبردة في الغالب إلى شرق آسيا وغيرها من الأسواق البعيدة، مع دعم بالشحن الجوي حسب المنتج والموعد.

ممارسات الشحن

- | | | | |
|---|--|---|--|
| → | مرونة في شروط التسليم: FOB و CIF و DAP | → | حمولة الشاحنة المبردة: نحو 20-22 طنًا / 33 منصة أوروبية |
| → | تعبئة بعلامة خاصة (private label) حسب مواصفات المشتري | → | حاوية مبردة 40 قدمًا: 20-23 منصة حسب المنتج، مع تسجيل درجة الحرارة |
| → | منفتحون على تكامل EDI (تبادل البيانات الإلكتروني) مع المشتريين المؤسسيين | → | الحد الأدنى للطلب: منصة واحدة لكل منتج |



معايير الشحن لدينا

الحفاظ على طازجة الفواكه والخضروات الطازجة من المصدر إلى الوجهة هو جوهر تخطيط شحناتنا.

1

التنضيد على المنصات

منصات 120×80 سم EUR و120×100 سم ISO؛
تثبيت بزوايا وأحزمة.

2

سلسلة التبريد

تبريد أولي ونقل بين -1 و14 درجة مئوية حسب
مجموعة المنتج؛ وعند الطلب تقرير بمسجل درجة
الحرارة.

3

السعات

الشاحنة المبردة نحو 20-22 طنًا / 33 منصة أوروبية؛
الحاوية المبردة 40 قدمًا 20-23 منصة حسب المنتج.

4

تخطيط وسيلة النقل

وسيلة النقل ليست ثابتة؛ إذ تُقَيَّم الشاحنات المبردة برًا
والحاويات المبردة بحرًا والشحن الجوي أو النقل
المركب معًا وفق الوجهة وعمر المنتج التخزيني وموعد
التسليم.





الحمضيات

يوسفي

ميهو واسيه، أوكيتسو، بريماسول، ساتسوما، دوباشي بيني، كليمنتين، فريمونت، روبنسون، نوبا، ديليو مركوت، مينيولا، تانغو

موطن اليوسفي الأصلي جنوب شرق آسيا؛ وقد وصلت أشجار الحمضيات إلى سواحل البحر الأبيض المتوسط في العهد العثماني، لتصبح مع الوقت جزءًا لا يتجزأ من ثقافة فواكه الشتاء في تركيا.

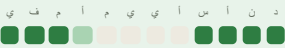


المناطق

مرسين، أضنة، هاتاي، أنطاليا، إزمير

نافذة الموسم

سبتمبر – أبريل



رمز التعريفية الجمركية

0805.22 / 0805.21 (يوسفي/ساتسوما) / 0805.29 (مينيولا/تانجيلو)
(كليمنتين)

بريكس النموذجي

10-13° (نموذجي)

حرارة النقل

5-8°C

الزراعة والحصاد

يُزرع اليوسفي في الحقول المفتوحة على طول الشريط الساحلي المتوسطي الذي يتميز بشتاء معتدل وفترة سطوع شمسي طويلة؛ وزراعة الحمضيات تحت البيوت المحمية غير شائعة. تحتاج الأشجار عادة إلى بضع سنوات بعد الغرس لتصل إلى أول حصاد مثمر، ويزداد إنتاجها تدريجيًا مع نضج الشجرة. يتم الحصاد يدويًا وبالمقص للحفاظ على الثمرة وقشرتها من التلف؛ ويُجنى كل صنف ضمن نافذة نضجه الخاصة، مع مراعاة لون القشرة وتوازن نسبة السكر إلى الحموضة.

مجالات الاستخدام

يُزرع اليوسفي إلى حد كبير للاستهلاك الطازج على المائدة؛ وتجعله قشرته السهلة التقشير وأصنافه الخالية من البذور فاكهة تُؤكل مباشرة، كما يُستخدم في الحلويات والسلطات وعصير الفاكهة. تطلب أسواق التصدير عادة ثمارًا بحجم قياسي وقشرة لامعة وعمراً افتراضياً طويلاً؛ ويؤدي التخزين في سلسلة التبريد والنقل اللطيف بعد الحصاد دوراً حاسماً في الحفاظ على جودة القشرة والثمرة.

المقاسات والعيار

رمز المقاس (مم)	النطاق
XXX-1	78 ملم فأكثر
X-1 / 1	63-74 ملم
2	58-69 ملم
4	50-60 ملم
5	46-56 ملم
7	41-48 ملم
8	39-46 ملم
10	35-42 ملم

خيارات التغليف

كرتون مضلع 5 كجم

منقّب للتهوية، شحن على منصات نقالة

كرتون 18×30×40 سم

10 كجم صافي، 100 كرتون على منصة 120×100 سم

كرتون أو كيس شبكي 10/15 كجم

شحن بالجملة على منصة 120×100 سم

شبكة أو فلوبك تجزئة 2-1 كجم

تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

ميهو واسيه (Miho)
(Wase)

موسم مبكر جدًا، من نوع الساتسوما
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

أوكيتسو (Okitsu)

موسم مبكر، من نوع الساتسوما
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

بريماسول (Primasol)

موسم مبكر، بذور قليلة جدًا
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

ساتسوما (Satsuma)

قشرة رقيقة، بلا بذور
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

دوباشي بيني (Dobashi)
(Beni)

قشرة برتقالية-حمراء داكنة، من نوع الساتسوما
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

كليمنتين (Clémentine)

سهلة التقشير، بلا بذور
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

فريمونت (Fremont)

هجين كليمنتين-بونكان، موسم متوسط
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

روبنسون (Robinson)

هجين كليمنتين × يوسفي أورلاندو، صنف مبكر
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

نوبا (Nova)

قشرة برتقالية-حمراء
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

ديليو مركوت (W.Murcott)

موسم متأخر، خلوة مركزة
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

مينيولا (Minneola)

تانجيلو (ماندرين×جريب فروت)؛ شكل مميز بعنق
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

تانغو (Tango)

بلا بذور، موسم متأخر جدًا
د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

الحمضيات

ليمون

ماير، إنتردوناتو، لاماس، كوتديكن، يوريكا، ليمون حامض (لايم)

تُزرع أشجار الليمون منذ قرون على السواحل التركية في ظل شمس البحر الأبيض المتوسط السخية؛ وكونه من الثمار القليلة التي يمكن حصادها على مدار العام يمنحه مكانة خاصة في التصدير.



المناطق

مرسين، أضنة، أنطاليا، موغلا، هاتاي

نافذة الموسم

أغسطس – يونيو



رمز التعريف الجمركية

0805.50

بريكس النموذجي

بحسب نسبة العصير، لا بريكس

حرارة النقل

10-14°C

الزراعة والحصاد

يُعد الليمون من أكثر أنواع الحمضيات حساسية للبرد، لذا تُزرع أشجاره في بساتين مفتوحة على الشريط الساحلي حيث تكون مخاطر الصقيع منخفضة؛ ويؤدي تطهير مناخ الشتاء بفعل تأثير البحر دورًا حاسمًا في اختيار موقع البستان. من السمات المميزة لشجرة الليمون أنها تُزهر أكثر من مرة في السنة، ما يجعل أصنافًا مختلفة تنضج في أشهر مختلفة. يُقطف الثمر يدويًا؛ ويُعد لون القشرة وصلابتها من المؤشرات المهمة لتحديد موعد الحصاد.

مجالات الاستخدام

الليمون حمضية متعددة الاستخدامات في المطبخ إلى جانب استهلاكه الطازج على المائدة؛ فتُستخدم عصارته وقشرته المباشرة في السلطات والمشروبات والتتبيل والحلويات. كما يدخل صناعيًا في إنتاج عصير الليمون وخلاصته. تُفضّل أسواق التصدير عادة الثمار ذات القشرة السليمة والعصارة الوفيرة والعمر الافتراضي الطويل؛ ويمكن للثمار المخزنة في ظروف مناسبة بعد الحصاد أن تحافظ على طزاجتها لفترة أطول نسبيًا مقارنة بكثير من الفواكه الأخرى.

المقاسات والعيار

رمز المقاس (ملم)	التطابق
0	79-90 ملم
1	72-83 ملم
2	68-78 ملم
3	63-72 ملم
4	58-67 ملم
5	53-62 ملم
6	48-57 ملم
7	45-52 ملم

خيارات التغليف

كرتون 18×30×40 سم

10 كجم صافي، 100 كرتونة على منصة 120×100 سم

صندوق تلسكوبي 29.6×29.2×38.7 سم

15 كجم صافي، بديل شائع في الأسواق الدولية

شبكة تجزئة 1-0.5 كجم

تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

ماير (Mayer)

أكبر ليمون في الموسم، رقيق القشرة



إنتردوناتو (Interdonato)

موسم مبكر



لاماس (Lamas)

موسم شتوي، يُحصد بين نوفمبر وفبراير



كوتديكن (Kütiken)

الصنف الأكثر انتشارًا في زراعة الليمون في تركيا؛ يُورّد من المخازن المبردة حتى مطلع الصيف



يوريكا (Eureka)

صنف ليمون يُحصد في الخريف والشتاء



ليمون حامض (لايم)

نوع نباتي مستقل (Citrus latifolia)؛ يختلف عن الليمون، توريد يغلب عليه الخريف والشتاء



الحمضيات

برتقال

واشنطن نافل، نافيلينا، فوكوموتو، كارا كارا، مورو، فينيكه، نافيلاتي، فالنسيا، لين ليت، يافا (شموطي)

وصل البرتقال إلى البحر الأبيض المتوسط عبر طرق تجارة العالم القديم؛ واليوم يُعد الشريط الساحلي بين مرسين وأضنة من أهم مناطق إنتاج البرتقال في تركيا.



المناطق

مرسين، أضنة، أنطاليا، هاتاي

نافذة الموسم

أكتوبر – يونيو



رمز التعريفية الجمركية

0805.10

بريس النموذجي

9-13° (نموذجي)

حرارة النقل

3-7°C

الزراعة والحصاد

تُزرع أشجار البرتقال في بساتين مفتوحة على السهول الساحلية حيث يلتقي شتاء البحر الأبيض المتوسط المعتدل بحرارة الصيف؛ وتُفضل لإنشاء البساتين المناطق ذات مخاطر الصقيع المنخفضة وفترة السطوع الشمسي الطويلة. تبدأ الأشجار بالإثمار خلال بضع سنوات من الغرس، وهي نبات بستانني معمر يزداد إنتاجه مع مرور الوقت. يتم الحصاد يدويًا؛ ولأن لون قشرة البرتقال لا يتطابق دائمًا تمامًا مع النضج الداخلي، يُحدد موعد القطف عادة بالاستعانة بقياسات نسبة السكر (بريكس) والحموضة.

مجالات الاستخدام

يُزرع البرتقال لكل من الاستهلاك الطازج على المائدة وصناعة عصير الفاكهة؛ وتنتج الأصناف السرية الخالية من البذور مثل واشنطن نافل ونافلينا بشكل رئيسي إلى السوق الطازجة، بينما تُستخدم الأصناف المتأخرة مثل فالنسيا في المائدة والعصر معًا. في التصدير الطازج، تُعد القشرة اللامعة والخالية من العيوب وحجم الثمرة المناسب من المعايير المهمة؛ ويساعد التخزين البارد والنقل الحذر بعد الحصاد على الحفاظ على طراوة الثمرة في الشحنات الطويلة المسافة.

المقاسات والعيار

رمز المقاس (مم)	الطاق
0	92-110 ملم
2	84-96 ملم
4	77-88 ملم
6	70-80 ملم
7	67-76 ملم
9	62-70 ملم
11	58-66 ملم
13	53-60 ملم

خيارات التغليف

كرتون 18×60×40 سم	واشنطن 12 كجم (50 كرتونة على منصة 120×100 سم) أو نافيلينا/فينيكة 16 كجم (50 كرتونة)
كرتون 25×50×30 سم	فالنسيا 15-16 كجم صافي، 56 كرتونة على منصة 120×100 سم
صندوق بلاستيكي 22×50×30 سم	14 كجم صافي، 64 صندوقًا على منصة 120×100 سم
كرتون صغير 15.5×33×20 سم	3.65 كجم صافي، 198 كرتونة على منصة 120×100 سم
صندوق تلسكوبي مهوى (16-15 كجم)	بدل شائع في الأسواق الدولية
شبكة تجزئة 2-1 كجم	تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

واشنطن نافل
(Washington Navel)

سري، بلا بذور

نافيلينا
(Navelina)

موسم مبكر

فوكوموتو
(Fukumoto)

صنف سري مبكر؛ قشرة عميقة اللون

كارا كارا
(Cara Cara)

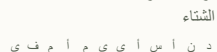
سري بلب وردي-أحمر؛ جاذبية عالية على الرف

فينيكة
(Finike)

سلالة من واشنطن نافل بمؤشر جغرافي تركي

مورو
(البرتقال الأحمر)

برتقال أحمر اللب؛ حصاد منتصف الشتاء

نافيلاتي
(Navelate)

سري متأخر؛ يحافظ على جودته على الشجرة لأشهر

فالنسيا
(Valencia)

موسم متأخر، للمائدة والعصير

لين ليت
(Lane Late)

موسم متأخر جدًا، سري

يافا
(شموطي)

صنف مائدة كلاسيكي بلا سرة، موسم متوسط



الحمضيات

غريب فروت

ستار روبي، روبي ريد، ريو ريد، وايت مارش، هندرسون، فليم، دنكان

دخل الغريب فروت منطقة البحر الأبيض المتوسط في مطلع القرن العشرين، وهو اليوم جزء مهم من محافظة تصدير الحمضيات في تركيا.

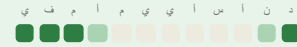


المناطق

مرسين، أضنة، هاتاي، أنطاليا

نافذة الموسم

نوفمبر – أبريل



رمز التعريف الجمركية

0805.40

بريكس النموذجي

8-11° (نموذجي)

حرارة النقل

12-14°C

الزراعة والحصاد

يحتاج الغريب فروت إلى تراكم حراري أكبر مقارنة بأنواع الحمضيات الأخرى، لذلك تتركز زراعته في تركيا بشكل رئيسي في أدنى المناطق الساحلية المتوسطة ذات فصل الصيف الطويل، وذلك في بساتين مفتوحة. تتميز الأشجار بجذع أكبر حجمًا وتاج أكثر جلالاً مقارنة ببقية الحمضيات. يُقطف الثمر يدويًا، وتُعد كثافة اللون الداخلي (في الأصناف ذات اللب الأحمر) وتوازن نسبة السكر إلى الحموضة من أهم المعايير التي يُراعى عندها تحديد موعد الحصاد.

مجالات الاستخدام

يُزرع الغريب فروت أساسًا للاستهلاك الطازج على المائدة؛ إذ يُقدّم مقطّعًا كفاكهة إفطار، كما يدخل في عصير الفاكهة والسلطات. تحظى الأصناف ذات اللب الأحمر بإقبال في السوق الطازجة بفضل لونها الداخلي الزاهي وطابعها الأكثر حلاوة نسبيًا، بينما تُفضّل الأصناف ذات اللب الأبيض لنكهتها الأكثر حدة وكلاسيكية. تطلب أسواق التصدير عادة ثمارًا كبيرة الحجم وقشرة سليمة؛ ويساهم التخزين في سلسلة التبريد بعد الحصاد في الحفاظ على العمر الافتراضي الطويل نسبيًا للغريب فروت.

المقاسات والعيار

رمز المقاس (ملم)	النطاق
0	139 ملم فأكثر
1	109-139 ملم
3	93-110 ملم
4	88-102 ملم
5	84-97 ملم
6	81-93 ملم
8	73-85 ملم
9	70-80 ملم

خيارات التغليف

كرتون 18/21×60×40 سم

15 كجم صافي، 45-50 كرتونة على منصة 120×100 سم

صندوق بلاستيكي 22×50×30 سم

14 كجم صافي، 64 صندوقًا على منصة 120×100 سم

كرتون تلسكوبي مهوى (15-20 كجم)

بديل شائع في الأسواق الدولية

شبكة تجزئة 2-1 كجم

تعينة جاهزة لفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

ستار روبي (Star Ruby)

لب أحمر



روبي ريد (Ruby Red)

لب أحمر-وردي، أصل الجريب فروت الأحمر في تكساس



ريو ريد (Rio Red)

لب أحمر، حلو المذاق



وايت مارش (White Marsh)

لب أبيض إلى أصفر باهت



هندرسون (Henderson)

صنف أحمر اللب أبكر نضجًا، ديسمبر-يناير



فليم (Flame)

لب أحمر، بلا بذور؛ موسم متوسط إلى متأخر، ديسمبر-فبراير



دنكان (Duncan)

لب أبيض، صنف كلاسيكي ببذور؛ موسم الشتاء وأوائل الربيع





الفواكه

كرز

★ راند عالمي في الإنتاج



0900 زيرات، إيرلي بورلات، لابينز، نابليون، كورديا، ريجينا

تطوّر الكرز في نطاق جغرافي يشمل الأناضول والقوقاز؛ وتُعرف مدينة كراسوس القديمة (غيرسون الحالية) على ساحل البحر الأسود بكونها الأصل الذي يُنسب إليه تقليدياً الاسم اللاتيني للكرز ('cerasum')، وكانت المنطقة محطة مهمة في انتشار الكرز نحو أوروبا منذ العصر الروماني.

حرارة النقل

من -0.5 إلى 0.5°C

بريكس النموذجي

14-16° حـد أدنى عند الحصاد، وأعلى عند
النضج الكامل

رمز التعريف الجمركية

0809.29

نافذة الموسم

مايو - أغسطس

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المناطق

مانيسا، إزمير، بورصة، إسبارطة، قونيا

الأصناف البارزة

لابينز (Lapins)

موسم متأخر، ذاتي الإخصاب، مقاوم نسبياً للتشقق

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

كورديا (Kordia)

موسم متأخر، لب صلب، معيار التصدير

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

ريجينا (Regina)

من أكثر الأصناف تأخرًا في الحصاد، مقاوم للتشقق

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

إيرلي بورلات (Early Burlat)

صنف مبكر يفتح الموسم

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

0900 زيرات (Ziraat 0900)

يُحصد مبكرًا في المناطق المنخفضة ومتأخرًا في المرتفعات

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

نابليون (Napolyon)

لب صلب، موسم متأخر

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

العيار (ملم) النطاق

17-20 ملم الحد الأدنى لعيار الدرجة الأولى-الثانية

20-22 ملم عيار قياسي

22-24 ملم عيار متوسط-كبير (Large)

24-26 ملم عيار كبير (Extra Large)

26-28 ملم عيار كبير جدًا (Jumbo)

28-30 ملم+ عيار ممتاز (Extra Jumbo)، طلب متزايد في السوق

خيارات التغليف

صندوق كرتون مثقب 5 كجم

التنسيق القياسي بالجملة، حوالي 13.5×40×30 سم

كرتون 2.5×2 كجم بغاصل داخلي

الفئة المتوسطة/الهدايا

عبوة شفافة (بانيت) 250/350/500 غ

عند الطلب، عبوة عبوات داخل كرتونة رئيسية

الزراعة والحصاد

تحتاج أشجار الكرز إلى فترة تبريد شتوي وهي حساسة لصقيع الربيع المتأخر؛ لذا تُفضّل في مانيسا وإزمير وبورصة وقونيا المرتفعات التي تحصل على تبريد شتوي كافٍ مع انخفاض نسبي في خطر الصقيع أثناء الإزهار. يبدأ الحصاد مبكرًا في مناطق السهول ويتأخر في البساتين المرتفعة والهضاب، ما يتيح تمديد الموسم بحصاد الصنف نفسه تبعًا من مناطق مختلفة. لا يستمر الكرز في اكتساب الحلاوة بعد قطفه، وهو عرضة للتشقق بفعل المطر؛ لذا يُقطف يدويًا عندما يبلغ كامل لونه ونكهته على الشجرة.

مجالات الاستخدام

الكرز فاكهة تُزرع إلى حد كبير للاستهلاك الطازج؛ وتُظهر الأصناف الكبيرة صلابة اللحم قدرة أعلى على التحمل في سلسلة التبريد. إضافة إلى الاستهلاك الطازج، يمكن استخدامه في التحلية بالسكر (كمبوت) والمربى. يُعد التبريد السريع بعد الحصاد (التبريد المسبق) من الممارسات المهمة للحفاظ على صلابة الثمرة وطزاجتها.

الفواكه

تين

تين بورصة / الأسود، بارد/جيك

يُزرع التين منذ آلاف السنين في أراضي منطقة إيجة الخصبة؛ والتين الطازج ثمرة صيفية حساسة قصيرة العمر الافتراضي تتطلب حصادًا دقيقًا وتبريدًا سريعًا.

★ راند عالمي في الإنتاج



حرارة النقل

0-1°C

بريكس النموذجي

12-20° (نموذجي)

رمز التعريف الجمركية

0804.20

نافذة الموسم

يوليو - أكتوبر

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المناطق

إزمير، موغلا، بورصة، أيدين

الأصناف البارزة

تين بورصة الأسود

مناسب للاستهلاك الطازج، الصنف الرئيسي لتصدير التين الطازج من تركيا

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

بارد/جيك

صنف محلي من إزمير، كمثري الشكل، رقيق القشرة، مخصص حصراً للاستهلاك الطازج

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

تجاس المقاس (فرق القطر داخل العبوة)

النطاق

فرق قطر لا يتجاوز 5 ملم

فرق قطر لا يتجاوز 10 ملم

تعينة بطبقات

تعينة سائبة

خيارات التغليف

صينية بطبقة واحدة 30x20 سم

750 غ صافي (8-16 حبة)، 10 صواني لكل كرتونة، شحن على منصات نقالة

عبوة/صينية تجزئة 200 غ-1 كجم

تعينة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب، كراتين متعددة العبوات

صندوق كرتوني بطبقة واحدة 7x40x30 سم

2.3 كجم صافي، بذيل جملة للتصدير

كرتونة جملة 2.5-12.5 كجم

بعض الأنواع بنافذة أسيتات، لشحنات الجملة

الزراعة والحصاد

شجرة التين متينة تتكيف جيداً مع المناخات الحارة وشبه القاحلة ويمكنها الإثمار حتى مع ري محدود؛ وتناسب أجواء إزمير وموغلا وبورصة وأيدين الصيفية الحارة وترتبطها الجودة التصريف زراعة التين الطازج. تُقطف الثمار يدوياً عندما تنتضج تماماً على الشجرة، عادة كل بضعة أيام خلال موسم الحصاد. التين الطازج ثمرة حساسة جداً تتطلب مناولة دقيقة أثناء الحصاد والنقل.

مجالات الاستخدام

التين الطازج ثمرة حساسة قصيرة العمر الافتراضي مخصصة للاستهلاك السريع؛ يُؤكل مباشرة كما يُستخدم في أطباق الفاكهة والسلطات وبعض الحلويات. ونظراً لقصر عمره الافتراضي، فإن التبريد السريع بعد الحصاد وسلسلة التبريد غير المنقطعة أساسيان للحفاظ على جودة الثمرة.

الفواكه

رمان

حجازنار، إرنار، وندرفل، بيننارى، فلاحيمز، قاتيرباشي، لفان

يُعد الرمان رمزًا للخصب والوفرة في الحضارات القديمة في الأناضول وما حولها؛ وهو من أقدم فواكه المنطقة.



حرارة النقل

7°C

بريكس النموذجي

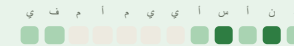
12-16° (نموذجي)

رمز التعريف الجمركية

0810.90

نافذة الموسم

أغسطس – فبراير



المناطق

مرسين، أنطاليا، موغلا، أضنة

الأصناف البارزة

بيننارى (Beynari)

حبات كبيرة، صنف محلي



فلاحيمز (Fellahyemez)

خفيف الحموضة، صنف مائدة تقليدي



قاتيرباشي (Katırbaşı)

حبات كبيرة، صنف محلي



لفان (Lefan)

حلو المذاق، صنف محلي



إرنار (Ernar)

صنف مبكر؛ يفتتح الموسم في أغسطس



حجازنار (Hicaznar)

أحمر داكن، حلو-حامض المذاق، الصنف الرئيسي

للتصدير؛ يُشحن من المخازن حتى يناير



وندرفل (Wonderful)

الصنف القياسي للأسواق العالمية؛ موسم متأخر وقابل

للتخزين



المقاسات والعيار

العيار (القطر / الوزن)	النطاق
E	40-50 ملم، 125-200 غ
D	51-60 ملم، 201-300 غ
C	61-70 ملم، 301-400 غ
B	71-80 ملم، 401-500 غ
A	81 ملم+، 501 غ+

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 13×50×30 سم

4-5 كجم صافي، 112-120 كرتونة على منصة 100×120 سم

كرتون 18/20×30×40 سم

9-10 كجم صافي، بنيل للشحن بالجملة

تغليف بجو محوّر (MAP)

بدل لإطالة مدة الحفظ، عند الطلب

الزراعة والحصاد

شجرة الرمان شديدة التحمل للجفاف وتتمو جيدًا في المناخات الحارة وشبه القاحلة؛ وهذه السمة تجعل سهول مرسين وأنطاليا الحارة مناسبة لزراعته. تُحصد الثمرة عندما يتعمق لون قشرتها وتصل نسبة السكر في حباتها إلى المستوى المناسب؛ ولأن الرمان لا يستمر في النضج بعد قطفه، يجب جنيه يدويًا في التوقيت الصحيح. يُعد الحفاظ على نظام ري متوازن من النقاط المهمة في الزراعة لمنع تشقق القشرة.

مجالات الاستخدام

يُستهلك الرمان طازجًا كما تُستخلص من حباته منتجات مثل عصير الرمان وديس الرمان؛ وتُفضّل الأصناف الحامضة تقليديًا في إنتاج ديس الرمان المستخدم كصلصة في السلطات والأطباق. يمكن للحبات أن تحافظ على طراحتها لفترة طويلة عند حفظها في البرودة، ما يتيح فترة استهلاك وتصدير تمتد نحو الشتاء.

الفواكه

خوخ

ريدهافن، خوخ مفلطح، كاردينال، مونرو

وصل الخوخ إلى الأناضول من الصين عبر تجارة طريق الحرير؛ وقد لاءم مناخ بورصة هذه الفاكهة إلى درجة أن 'خوخ بورصة' حصل عام 2024 على تسجيل كمؤشر جغرافي لدى الاتحاد الأوروبي. أما قضاء لايسكي في تشانكالة فيحمل مؤشره الجغرافي الخاص 'خوخ لايسكي'، ويقع في تشانكالة، الولاية الرائدة في إنتاج الخوخ بتركيا بنحو خمس الإنتاج الوطني وفق أحدث بيانات TÜİK؛ ويوفر لايسكي نحو 70% من إنتاج الولاية.



المناطق

بورصة، مرسين، أنطاليا، تشانكالة

نافذة الموسم

مايو - سبتمبر



رمز التعريفية الجمركية

0809.30

بريكس النموذجي

8°+ (حد أدنى الاتحاد الأوروبي)

حرارة النقل

0-1°C

الزراعة والحصاد

تُعطى شجرة الخوخ إنتاجًا جيدًا في المناخات المعتدلة التي تحصل على تبريد شتوي كافٍ لكنها محمية من صقيع الربيع؛ وتنتج الخصائص المناخية المختلفة لتشانكالة (خصوصًا لايسكي) وبورصة ومرسين وأنطاليا حصاد الأصناف المبكرة والمتأخرة تبعًا. تتضج الثمار مع تحوّل لونها الأرضي وليونة لحمها قليلًا؛ ولأن الخوخ يستمر في النضج بعد الحصاد بشكل محدود، يُقطف في التوقيت الصحيح، عادة يدويًا وعلى عدة دفعات. يتطلب قوامه الطري والحساس عناية خاصة في المناولة أثناء الحصاد.

مجالات الاستخدام

الخوخ فاكهة تُزرع أساسًا للاستهلاك الطازج؛ إضافة إلى استخدامه في التحلية بالسكر والمربى وعصير الفاكهة. تُفضّل الأصناف صلبة اللحم القادرة على تحمل النقل في التصدير والشحن لمسافات طويلة، بينما تُوجّه الأصناف الأكثر طراوة عادة للاستهلاك الطازج المحلي. تُعد سلسلة التبريد بعد الحصاد عاملاً حاسماً في الحفاظ على صلاحية الثمرة وطزاجتها.

المقاسات والعيار

النطاق	العيار (ملم / غ)
51-56 ملم، 85-65 غ	D
56-61 ملم، 105-85 غ	C
61-67 ملم، 135-105 غ	B
67-73 ملم، 180-135 غ	A
73-80 ملم، 220-180 غ	AA
80-90 ملم، 300-220 غ	AAA
90 ملم+، 300 غ+	AAAA

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 10×50×30 سم
2-3 كجم صافي، 144 كرتونة على منصة 120×100 سم

كرتون صغير 10×26×17 سم
1-1.5 كجم صافي، 378 كرتونة على منصة 120×100 سم

الأصناف البارزة

ريدهافن

الصنف الرئيسي للتصدير، يتحمل النقل جيدًا، لب متماسك وعصيري



خوخ مفلطح

شكل مسطح/مفلطح، نسبة سكر عالية، لب متماسك وعصيري، يتحمل النقل جيدًا



كاردينال (Cardinal)

صنف موسم مبكر



مونرو (Monroe)

صنف موسم متأخر، لب أصفر



الفواكه

نكتارين

إندبندنس، أرمكينغ، فينوس، بيغ توب، أوريون، غرانسن

النكتارين صنف من الخوخ خالٍ من الزغب، يُزرع منذ قرون؛ وتوفر مناطق تركيا المعتدلة المناخ ظروفًا مثالية لهذه الفاكهة.



المناطق

بورصة، مرسين، أنطاليا، مانيسا، تشانكالة

نافذة الموسم

مايو - سبتمبر



رمز التعريفية الجمركية

0809.30

بريكس النموذجي

8°+ (حد أدنى الاتحاد الأوروبي)

حرارة النقل

0-1°C

الزراعة والحصاد

يشارك النكتارين مع الخوخ في ظروف الزراعة نفسها؛ فالمناخ المعتدل والتبريد الشتوي الكافي والتربة الجيدة التصريف في تشانكالة وبورصة ومرسين وأنطاليا ومانيسا تُعطي غلة جيدة؛ وتحتل مرسين الحصة الأكبر من إنتاج النكتارين في تركيا، وتأتي تشانكالة ضمن المراتب الثلاث الأولى (TÜİK). ولأن قشرته خالية من الزغب، قد يكون أكثر عرضة قليلاً من الخوخ للخدوش وحروق الشمس، لذا تُعد المناولة الحذرة أثناء الحصاد والتعبئة مهمة. تتضج الثمار مع تحوّل لونها الأرضي، وتُقطف عادة يدويًا وعلى عدة دفعات.

مجالات الاستخدام

النكتارين فاكهة تُستهلك أساسًا طازجة؛ ويفضل نكهته الحلوة العطرية، يُستخدم في سلطات الفاكهة والحلويات وينسب أقل في التحلية بالسكر. قشرته الأرق واللامعة مقارنة بالخوخ تسهّل غسله وتناولها مباشرة دون تقشير. يُعد الحفاظ عليه في سلسلة التبريد بعد الحصاد مهمًا لصون طراجه.

المقاسات والعيار

العيار (ملم / غ)	النطاق
D	51-56 ملم، 85-65 غ
C	56-61 ملم، 105-85 غ
B	61-67 ملم، 135-105 غ
A	67-73 ملم، 180-135 غ
AA	73-80 ملم، 220-180 غ
AAA	80-90 ملم، 300-220 غ
AAAA	90 ملم+، 300 غ+

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 10×50×30 سم
2-3 كجم صافي، 144 كرتونة على منصة 120×100 سم

كرتون صغير 10×26×17 سم
1-1.5 كجم صافي، 378 كرتونة على منصة 120×100 سم

الأصناف البارزة

إندبندنس (Independence)

موسم مبكر، لب أصفر



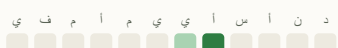
أرمكينغ (Armking)

صنف مبكر، يُحصد في الأسبوع الثالث من يونيو في بورصة



فينوس (Venüs)

نواته منفصلة عن اللب بسهولة، موسم متأخر، يُزرع في منطقة بورصة



بيغ توب (Big Top)

قشرة حمراء زاهية، موسم متوسط؛ من أكثر أصناف النكتارين انتشارًا في العالم



أوريون (Orion)

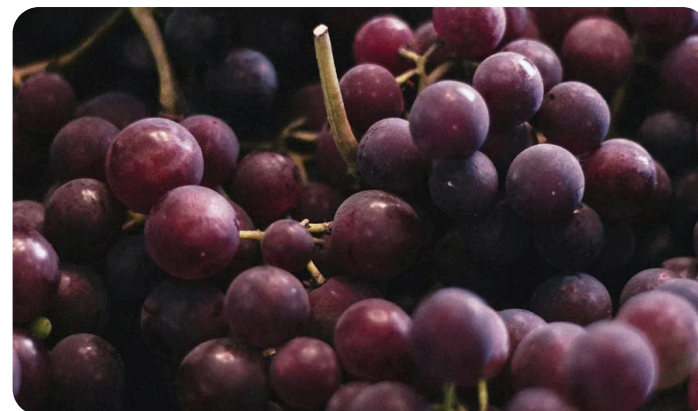
كبير الحجم، صنف متأخر الموسم



جرانسن (Gransun)

لب أصفر، صنف تصدير مبكر الموسم





الفواكه

عنب

كاردينال، فيكتوريا، ألفونس لافاليه (Alphonse Lavallée)، سلطاني بلا بذور، رازاكي، عنتاب الأسود، ريد جلوب، كريمسون بلا بذور، لؤلؤة يالوفا، تراقيا إلكرين

تُعد الأناضول من أقدم مراكز زراعة الكروم في العالم؛ فقد بدأت ثقافة الكرمة في هذه الأرض منذ آلاف السنين واستمرت حتى يومنا هذا.

المناطق

إزمير، مانيسا، دنيزلي، غازي عنتاب،

تكيرداغ

نافذة الموسم

يونيو – نوفمبر

د ن ا س ا ي م ا م ف ي

رمز التعريف الجمركية

0806.10

بريكس النموذجي

14-17.5° (يختلف حسب الصنف)

حرارة النقل

من -0.5 إلى 0°C

الزراعة والحصاد

تُزرع كروم العنب في منطقة إيجة عادة باستخدام أنظمة تعريش سلكية؛ يسهّل هذا النظام تعرّض العناقيد لأشعة الشمس وتهوية جيدة، ما يعزز نمو الحبة وتطور لونها. توفر أجواء إزمير ومانيسا الصيفية الحارة الجافة وتربتها الجيدة التصريف ظروفًا مناسبة لعنب المائدة. أما الأصناف المحلية مثل عنتاب الأسود فهي أصيلة في مناخ غازي عنتاب القاري وضواحيها. يتم الحصاد يدويًا وفق نسبة السكر في الحبة وتطور لونها؛ ولأن العنب لا يستمر في تراكم النشا بعد قطفه، فإن قطفه في مرحلة النضج الصحيحة أمر حاسم للنكهة والعمر الافتراضي.

مجالات الاستخدام

معظم أصناف عنب المائدة تُزرع للاستهلاك الطازج؛ كما يمكن تجفيف بعض الأصناف المحلية والخالية من البذور لإنتاج الزبيب، أو استخدامها في منتجات مصنّعة مثل دبس العنب وعصيره. يؤدي الحفاظ على سلسلة التبريد بعد الحصاد دورًا مهمًا في صون طراوة العناقيد وتماسك الحبات.

المقاسات والعيار

النطاق	وزن العنقود
الحد الأدنى لوزن العنقود للدرجة الممتازة/الأولى	75 غ+
الدرجة الثانية فقط أو عبوة فردية	75 غ

خيارات التغليف

كرتون مضلع مثقب 4.5 كجم
121×300×400 ملم، جيد التهوية؛ يمكن وضع وسادة مولدة لغاز SO2 داخل الصندوق (سريعة الانطلاق أعلى وبطئ أسفل) لإطالة العمر التخزيني.
صندوق بلاستيكي مثقب 5 كجم
90×400×600 ملم، شحن على منصات نقالة
كرتون جملة مضلع 8-10 كجم (جدار مزدوج، نوع الصينية)
لشحنات السوق بالجملة/الكميات الكبيرة، إلى جانب الكرتون التصديري القياسي 4.5 كجم
عبوة تجزئة (كلامشيل/شبيكة) 500 غ-1 كجم
تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

عنتاب الأسود (Antep) (Karasi) صنف محلي، داكن اللون، موسم متأخر د ن ا س ا ي م ا م ف ي	ألفونس لافاليه (Alphonse Lavallée) موسم متوسط، حبات كبيرة، بنفسي-أسود داكن د ن ا س ا ي م ا م ف ي	تراقيا إلكرين (Trakya Ilkeren) صنف محلي، موسم مبكر جدًا د ن ا س ا ي م ا م ف ي
ريد جلوب (Red Globe) حبات كبيرة، موسم متأخر د ن ا س ا ي م ا م ف ي	سلطاني بلا بذور د ن ا س ا ي م ا م ف ي	كاردينال (Cardinal) موسم مبكر جدًا، حبة كبيرة د ن ا س ا ي م ا م ف ي
كريمسون بلا بذور (Crimson Seedless) بلا بذور، موسم متأخر، عمر تخزين طويل د ن ا س ا ي م ا م ف ي	رازاكي (Razaki) صنف محلي، عطري د ن ا س ا ي م ا م ف ي	فيكتوريا (Victoria) موسم مبكر-متوسط، حبة كبيرة د ن ا س ا ي م ا م ف ي
	لؤلؤة يالوفا (Yalova Incisi) صنف محلي أبيض ببذور، موسم مبكر-متوسط د ن ا س ا ي م ا م ف ي	

الفواكه
سفرجل

سفرجل ایشمه، سفرجل اِکَمک

يُعتقد أن السفرجل فاكهة قديمة أصلها من الأناضول والقوقاز؛ وقد اكتسب مكانة خاصة في موارد الشتاء والحلويات.



حرارة النقل
0-1°C

رمز التعريف الجمركية
0808.40

نافذة الموسم
أكتوبر - فبراير

المناطق

سقاريا، بورصة، أنطاليا، دنيزلي، أوشاك

ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

الأصناف البارزة

سفرجل إشمه (Eşme)

الصنف الأكثر تصديرًا، يُخزّن لفترات طويلة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

سفرجل إكمك (Ekmek Ayvası)

استهلاك شتوی

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

النطاق	العبار (عدد/صندوق)
عبار كبير، في صندوق 6-7 كجم	14
عبار متوسط المقاس القياسي للسوق	16-18
عبار صغير	20

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 11x55x40 سم
6-7 كجم صافي، 72 كرتونة على منصة 120x100 سم

كرتون مزدوج الجدار (مقاوم للرطوبة)

بديل مفضل نظراً لحساسية السفرجل للرطوبة

الزراعة والحصاد

تنمو شجرة السفرجل جيدًا في المناطق ذات الشتاء البارد والصيف المعتدل؛ ويُزرع أكثر من نصف سفرجل تركيا في حوض غييه بولاية سقاريا وحدها، وتُعد بورصة وديزلي وجيلجيك وأنطاليا مناطق الإنتاج الرئيسية الأخرى. تُعتبر الثمرة جاهزة للحصاد عندما تتحول قشرتها إلى اللون الأصفر وتصبح رائحتها المميزة واضحة؛ ويحافظ السفرجل بعد نضجه على صلابته إلى حد كبير، ما يعزز قدرته على تحمّل النقل بعد الحصاد. يتم الحصاد عادة في الخريف ويدوًا.

مجالات الاستخدام

خاملاً للنجاح والكمثرى، يُستهلك السفرجل غالباً مطبوخاً وليس نيئاً؛ ويُستخدم على نطاق واسع في المربى والمربلات والحلويات والتحلية بالسكر، كما يدخل في بعض الأطباق المطبوخة. بفضل قوام لحمه الصلب ومحتواه المنخفض من الرطوبة، يمكن حفظه لفترة طويلة في مستودعات التبريد، ما يتيح طرحه في السوق طوال أشهر الشتاء.

الفواكه

كمثرى

أكجا، سانتا ماريا، كمثرى حمراء، ويليامز (Williams/Bartlett)، ديفيجي، كمثرى أنقرة

الكمثرى من أقدم أنواع الفاكهة التي تُزرع في الأناضول منذ آلاف السنين؛ وتنمو أنواع الكمثرى البرية ضمن النباتات الطبيعية في القوقاز والأناضول.



حرارة النقل

من -0.5 إلى 0°C

بريكس النموذجي

12-15° (نموذجي)

رمز التعريف الجمركية

0808.30

نافذة الموسم

يونيو - ديسمبر

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المناطق

إزمير، مانيسا، بورصة، سفاريا، أنقرة

الزراعة والحصاد

تحتاج شجرة الكمثرى إلى تبريد شتوي وتنمو جيدًا في المناخات المعتدلة الباردة؛ وتتيح الخصائص المناخية في إزمير ومانيسا وبورصة وسفاريا، التي تجمع بين تبريد شتوي كافٍ وصيف دافئ، زراعة أصناف تنضج في أوقات مختلفة. يُحصد الكمثرى عادة قبل نضجه الكامل على الشجرة، بالاعتماد على صلابته وتحول لونه الأرضي؛ وتترك أصناف كثيرة بعد الحصاد فترة لتلين وتطور نكهتها. لذلك يُعد الكمثرى من الفواكه التي تستمر في النضج بعد قطفها من الشجرة.

مجالات الاستخدام

تُستهلك الكمثرى في معظمها طازجة؛ وتُحفظ الأصناف صلبة اللحم طويلة العمر لأشهر في مستودعات التبريد، بينما تُحصد الأصناف الأكثر عصيرية لتُستهلك سريعًا. إلى جانب الاستهلاك الطازج، تُستخدم في التحلية بالسكر والمربي والحلويات. يُحدد التنضيج الصحيح بعد الحصاد (وفي بعض الأصناف تُترك في حرارة الغرفة بعد الخروج من التبريد) إلى حد كبير جودة عطر الكمثرى وقوامه.

المقاسات والعيار

الفطر (ملم)	النطاق
55-60 ملم	عيار صغير-متوسط، الدرجة الأولى/الثانية
60-70 ملم	عيار متوسط، الحد الأدنى للدرجة الممتازة
70-95 ملم	عيار كبير، الدرجة الممتازة، المقاس القياسي للسوق

خيارات التغليف

صينية بطبقة واحدة 10×60×40 سم
 7 كجم صافي، 80 صينية على منصة 120×100 سم

صينية بطبقة واحدة 10×50×30 سم
 4-5 كجم صافي، 144 صينية على منصة 120×100 سم

صينية كروتون بـ 70 حبة
 تحضير ما قبل التجزئة، 70 ثمرة للكرتونة

الأصناف البارزة

أكجا (Akça)

صنف محلي مبكر يفتتح الموسم

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

سانتا ماريا

موسم مبكر-متوسط، عصيرية وذات نكهة عطرية

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

كمثرى حمراء

قشرة حمراء، موسم متوسط

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

ويليامز (Williams/Bartlett)

الصنف الأكثر تداولًا في تجارة الكمثرى العالمية، موسم

متوسط-متأخر

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

ديفيجي

موسم متأخر، لب صلب، يُخزن لفترات طويلة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

كمثرى أنقرة

صنف محلي من وسط الأناضول، قشرة رقيقة، يُخزن حتى

الشتاء

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

الفواكه

شمام

كركاغاتش (التينباش)، كالافي، غالبا، أناناس، بيبيل دي سابو

يحتل الشمام مكانة مهمة في ثقافة الزراعة الأناضولية القديمة؛ وترتبط مناطق مثل مانيسا كركاغاتش اسمها بصنف الشمام الخاص بها.

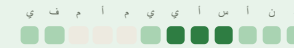


المناطق

أنطاليا، أضنة، مرسين، مانيسا، نيقدة، قونيا

نافذة الموسم

يونيو — فبراير



رمز التعريف الجمركية

0807.19

بريكس النموذجي

8-10° (حد أدنى UNECE، يختلف حسب النوع)

حرارة النقل

7-10°C

الزراعة والحصاد

الشمام، شأنه شأن البطيخ، نبات يحتاج إلى مناخ حار وأشعة شمس وفيرة؛ وتناسب أجواء أنطاليا وأضنة ومرسين ومانيسا الصيفية الحارة الجافة زراعة أصناف الشمام سميكة القشرة القابلة للتخزين الطويل؛ وتُعد نيقدة وقونيا أيضًا من مناطق الإنتاج الداخلية المهمة. يُعَيَّن النضج عادة من خلال سهولة انفصال الساق، وتغيّر لون القشرة، وظهور الرائحة المميزة؛ وتُقطف الثمار يدويًا بالقطع. يمكن للأصناف المتأخرة سميكة القشرة أن تُحفظ لأشهر في أماكن باردة وجافة بعد الحصاد.

مجالات الاستخدام

الشمام فاكهة تُستهلك إلى حد كبير طازجة؛ فتُقدَّم مقطّعة إلى شرائح وتُزكّل بمفردها، كما تُقدَّم في أطباق الفاكهة، وفي بعض المناطق تُقدَّم مع الجبن. تُحصد الأصناف رقيقة القشرة والعطرية عادة لتُستهلك سريعًا، بينما تناسب الأصناف سميكة القشرة التخزين والنقل لمدة أطول. حفظها في البرودة بعد التقطيع يحافظ على طراحتها.

المقاسات والعيار

العيار (الوزن)	النطاق
عيار 5-6	1.7-2 كجم للثمرة (عدد الثمار في كرتون 10 كجم)، نوع بيل دي سابو/كركاغاتش، حجم متوسط
عيار 3-4	2.5-3.3 كجم للثمرة، نوع بيل دي سابو/كركاغاتش، حجم كبير
عيار 6-8 (غالبا/كانتالوب)	550-850 غ

خيارات التغليف

كرتون 10 كجم بطيئة واحدة	3-6 حبات حسب العيار، نوع بيل دي سابو كبير الحجم
كرتون شبكي 5 كجم صافي	نوع غالبا/كانتالوب، ~112-120 كرتونة على منصة 100×120 سم
كرتون 22×60×40 سم	20 كجم صافي، شحن بالجملة/بساتين، حجم كبير من نوع غالبا
بين 300-400 كجم	تحميل سائب على منصات نقالة
شبكة تجزئة لثمرة واحدة	عند الطلب

الأصناف البارزة

كركاغاتش (التينباش)

قشرة سميكة، لب أبيض وعصيري، يُخزّن لفترة طويلة؛ الصنف الرئيسي للتصدير



كالافي (Kallavi)

شكل بيضاوي، لب أبيض، مذاق ونكهة متوازنان، مدة صلاحية طويلة



غالبا (Galia)

حجم صغير، قشرة رقيقة شبكية، عطري



أناناس (Ananas)

أثار فصوص خضراء على قشرة صفراء؛ صنف مائدة عطري



بيبيل دي سابو (Piel de Sapo)

طراز إسباني؛ مدة صلاحية طويلة، إنتاج موجه للتصدير



الفواكه

بطيخ

كريمسون سويت، لؤلؤة سوداء، بطيخ صغير، شوجر بيبى

يُعد البطيخ منذ العهد العثماني فاكهة الصيف المنعشة التي لا غنى عنها؛ وتشتهر مناطق مختلفة من الأناضول بأصناف بطيخ خاصة بها.



المناطق

أنطاليا، أضنة، مرسين، إزمير، بورصة

نافذة الموسم

أبريل – أكتوبر



رمز التعريف الجمركية

0807.11

بريكس النموذجي

8-12° (≤10° مرجع تجاري)

حرارة النقل

10-12°C

الزراعة والحصاد

البطيخ من فصيلة القرعيات الحساسة للحرارة، ويحتاج إلى مناخ حار وأشعة شمس وفيرة؛ وتوفر سهول أنطاليا وأضنة ومرسين الحارة ظروفًا مناسبة للإنتاج في الحقل المفتوح والبيوت المحمية على حد سواء. يتيح الإنتاج الشائع في البيوت المحمية في أنطاليا حصادًا أبكر مقارنة بالحقل المفتوح. يفتتح الموسم في أبريل بإنتاج البيوت المحمية في أنطاليا؛ وفي مايو يدخل حصاد الحقول المفتوحة في أضنة — إذ توفر أضنة وحدها نحو خمس إنتاج تركيا من البطيخ. ومع تقدم الصيف ينتقل الحصاد إلى إزمير والمناطق الداخلية، ثم إلى بورصة وبيلاجيك وتراقيا، فيستمر العرض دون انقطاع حتى الخريف. يُقَمَّ النضج من خلال اصفرار البقعة التي تلامس التربة (بقعة البطن)، وجفاف المحلاق عند طرف الساق، والصوت الأجوف الذي يصدر عند طرق القشرة؛ وتُعطَف الثمار يدويًا بالقطع.

مجالات الاستخدام

البطيخ فاكهة تُستهلك شبه كاملة طازجة، وتشتهر بمحتواها العالي من الماء الذي يمنح شعورًا بالانتعاش في أشهر الصيف؛ كما يُستخدم مقطعًا إلى شرائح أو مكعبات في سلطات الفاكهة. يحمي سمك القشرة ومتانتها الثمرة إلى حد كبير من الصدمات أثناء النقل. يُنصح بحفظه في الثلاجة بعد التقطيع للحفاظ على طازجته.

المقاسات والعيار

النطاق	الوزن (كجم)
عيار قياسي/صغير-متوسط	3-8 كجم
عيار متوسط-كبير	8-10 كجم
عيار كبير	10-12 كجم+
بطيخ صغير/بلا بذور	1-4 كجم

خيارات التغليف

تحميل سائب في الشاحنة/الحاوية

تحميل مباشر دون فصل فردي للثمار

بين على منصة 500-1000 كجم

تنسيق شحن بالجملة على منصات، يُنزل برافعة شوكية

كرتون 600x400x230 ملم

15 كجم صافي، الكرتون القياسي للتصدير

البطيخ الصغير: كرتون من 2-4 حبات

بحماية فردية

الأصناف البارزة

كريمسون سويت

الصنف الأكثر انتشارًا عالميًا؛ رئيسي للتصدير، 8-12 كجم



لؤلؤة سوداء

قشرة داكنة خضراء بلا خطوط، حبة كبيرة، بلا بذور



بطيخ صغير

حجم صغير (1.5-4 كجم)، غالبًا بلا بذور، ينضج مبكرًا



شوجر بيبى (Sugar Baby)

حجم صغير (3-5 كجم)، قشرة خضراء داكنة لمساء، صنف كلاسيكي ينضج مبكرًا



الفواكه

برقوق

برقوق شكر، برقوق جان، برقوق ثرية، برقوق مردوم (بارداك)، بريزيدنت، بلاك أمبر، أنجلينو، برقوق پاپاز، برقوق أورياتني

يعود أصل البرقوق إلى القوقاز وآسيا الوسطى، وقد زُرِع في أراضي الأناضول منذ أزمنة سحيقة؛ ويعكس التنوع المحلي الغني لأصنافه، من برقوق شكر إلى مردوم، تقليدًا زراعيًا مستمرًا منذ قرون في مناطق مناخية متعددة.



المناطق

هاتاي، أضنة، مرسين، إزمير، مانيسا، بورصة، إسبارطة

نافذة الموسم

أبريل – نوفمبر



رمز التعريفية الجمركية

0809.40

حرارة النقل

0-1°C

الزراعة والحصاد

تتحمل شجرة البرقوق نطاقًا مناخيًا واسعًا، لذا يُزرع في مناطق متنوعة تمتد من سهول هاتاي وأضنة ومرسين الحارة إلى مناخ إزمير ومانيسا وبورصة المعتدل، ما يتيح امتداد موسم الحصاد من الربيع حتى الخريف. تُقطف الأصناف المبكرة وهي لا تزال خضراء بطعم حامض، بينما تُترك الأصناف المتأخرة على الشجرة حتى تكتمل نضجها وتكتسب لونها الداكن ونسبة سكرها العالية. ونظرًا لقوامه الطري الحساس، يُحصد البرقوق عادة يدويًا وعلى عدة دفعات، ويتطلب مناولة عناية خاصة بعد الحصاد.

مجالات الاستخدام

يُستهلك البرقوق أساسًا طازجًا؛ وتُؤكل الأصناف المبكرة الحامضة أحيانًا مملحة أو منقوعة في محلول ملحي، وهي طريقة تقليدية توازن حموضة الثمرة. أما الأصناف الناضجة الحلوة فتُستهلك طازجة مباشرة؛ كما يُستخدم البرقوق على نطاق واسع في البرقوق المجفف والمربى والمرملاد والكمبوت (الحشاف). ويؤدي التبريد السريع بعد الحصاد والحفاظ على سلسلة التبريد دورًا مهمًا في صون طراوة وقوام هذه الثمرة الطرية.

المقاسات والعيار

العيار (ملم)	النطاق
35-40 ملم	الحد الأدنى للدرجتين الممتازة والأولى (الأصناف كبيرة الثمار)
40-45 ملم	عيار صغير-متوسط
45-50 ملم	عيار متوسط
50-55 ملم	عيار متوسط-كبير
55-60 ملم	عيار كبير
60 ملم+	عيار كبير جدًا

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 10×50×30 سم
2-3 كجم صافي، 144 كرتونة على منصة 120×100 سم

صندوق كرتون منقّب 2.5 كجم

خيار تعبئة صغيرة

كرتون 40×30 سم

5 كجم صافي، تنسيق الشحن بالجملة

الأصناف البارزة

برقوق شكر

أول صنف برقوق في الموسم، صغير الحجم وعالي نسبة السكر (فترة حصاد تقريبية)



برقوق جان

موسم مبكر، حامض وهو أخضر، يحلو مع النضج



برقوق ثرية

كبير الحبة، حامض قبل النضج التام، موسم متوسط



برقوق مردوم (بارداك)

بنفسجي-أحمر، صنف متأخر؛ يُعرف أيضًا باسم باردك



بريزيدنت (President)

صنف تصدير متأخر؛ كبير الحبة بقشرة بنفسجية داكنة



بلاك أمبر (Black Amber)

قشرة بنفسجية داكنة إلى سوداء، صنف تصدير عالمي



أنجلينو (Angeleno)

موسم متأخر جدًا، قشرة بنفسجية داكنة



برقوق پاپاز

برقوق أخضر محلي، يُقطف أخضر في الربيع



برقوق أورياتني

صنف محلي، مناسب للتجفيف، لونه أصفر-أخضر



الفواكه

كيوي

هايوارد، كيوي أصفر، كيوي أخضر مبكر

دخل الكيوي تركيا في أواخر الثمانينيات وانتشر سريعًا على طول الشريط الساحلي المعتدل الرطب لمرمرة وشرق البحر الأسود؛ ويالوفا وأوردو هما اليوم مركزا الإنتاج.

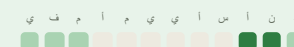


المناطق

يالوفا، أوردو، بورصة، سقاريا، سامسون

نافذة الموسم

أكتوبر – مارس



رمز التعريف الجمركية

0810.50

بريكس النموذجي

6.2° حذ أدنى UNECE (عند الحصاد)،

يرتفع إلى نحو 9.5° بنهاية التوزيع

حرارة النقل

من -0.5 إلى 0.5°C

الأصناف البارزة

هايوارد (Hayward)

أكثر أصناف الكيوي انتشارًا في العالم؛ حصاد أكتوبر-نوفمبر وتوريد من المخازن حتى الربيع



كيوي أصفر (Actinidia chinensis)

لب أصفر، قشرة ملساء، أحلى مذاقًا



كيوي أخضر مبكر

لب أخضر، نوع مبكر الموسم



المقاسات والعيار

رمز العيار	النطاق
23	125-135 غ
27	105-115 غ
33	85-95 غ
39	75-80 غ
46	65-70 غ

خيارات التغليف

صينية 3 طبقات 18x30x50 سم

9 كجم صافي، 80 صينية على منصة 120x100 سم

صينية بطبقة واحدة 9x30x40 سم

3 كجم صافي، 200 صينية على منصة 120x100 سم (نظام تعبئة على رفوف)

صندوق سائب 22x30x40 سم

9 كجم صافي، 80-60 صندوق للمنصة

الزراعة والحصاد

الكيوي نبات متسلق يحتاج مناخًا معتدلًا رطبًا وفترة نمو طويلة خالية من الصقيع؛ ويناسب مناخ يالوفا وأوردو وسقاريا (كاراسو) الملطف بالبحر ونظام أمطارها بساتين الكيوي جيدًا؛ وتُعد بورصة وريزه وسامسون أيضًا من المنتجين البارزين. تُربى الكروم على أنظمة العرائش (البرغولا)؛ وتُحصد الثمار يدويًا دفعة واحدة في أكتوبر-نوفمبر عندما تبلغ المادة الجافة/السكر القيم المستهدفة. ولأن الكيوي ينضج بعد القطف، يمكن للثمار المقطوفة في التوقيت الصحيح أن تُحفظ في التبريد شهورًا.

مجالات الاستخدام

يُستهلك الكيوي طازجًا في الغالب؛ ويغناه بفيتامين C يُعد من فواكه الشتاء المطلوبة. ويمكن بالتخزين في ظروف مضبوطة توريده إلى الأسواق حتى الربيع، بعد موسم الحصاد بكثير — وهي ميزة في تصدير الشتاء وأوائل الربيع. يُشحن صلبًا ويلين بدرجة الحرارة قبل الاستهلاك.

الفواكه

فراولة

فورتونا ، فستيفال، ألبيون

تُزرع الفراولة في تركيا على مساحة واسعة تمتد من الساحل المتوسطي إلى إيجه ومرمرة؛ وقد اشتهرت أقضية مثل سيليفكه (مرسين) وسلطان حصار (إيدين) بإنتاج الفراولة وبمهرجاناتها السنوية.



المناطق

مرسين، أيدين، بورصة، أنطاليا، قونيا

نافذة الموسم

يناير – يوليو



رمز التعريف الجمركية

0810.10

بريكس النموذجي

7-12° (نموذجي)

حرارة النقل

0-1°C

الزراعة والحصاد

يمكن تمديد موسم الفراولة كثيرًا بحسب أسلوب الإنتاج: تتيح الزراعة المحمية (الببوت والأنفاق المنخفضة) في مرسين حصادًا مبكرًا في أواخر الشتاء، وتغطي أيدين نافذة الربيع، بينما تمتد زراعات بورصة والمرتفعات القطف حتى أشهر الصيف. تُقطف الثمار يدويًا مع كأسها قبيل اكتمال التلون؛ ولأن الفراولة لا تتضج بعد القطف، يحدد توقيت الحصاد جودة المذاق مباشرة. وهي فاكهة بالغة الحساسية تتطلب تداولًا حذرًا وتبريدًا أوليًا سريعًا في كل مرحلة.

مجالات الاستخدام

تخدم الفراولة الاستهلاك الطازج في المقام الأول، إلى جانب استخدام واسع في الحلويات وصناعة المربي وقطاع الأغذية المجمدة (IQF). ولقصر عمرها التخزيني تكون السرعة من الحقل إلى المستهلك وسلسلة التبريد غير المتقطعة عاملين حاسمين؛ وتوصل عبوات البايث الثمار إلى رفوف التجزئة دون رضوض.

المقاسات والعيار

الفطر (ملم)

18-25 ملم

النطاق

الدرجة الأولى/الثانية

25 ملم+

الدرجة الممتازة

خيارات التغليف

عبوة شفافة (بايث) 250/500 غ

8 عبوات في الكرتونة، سلسلة تبريد متواصلة

صندوق كرتون مثقب 2.5/5 كجم

تنسيق الجملة/خدمات الطعام

الأصناف البارزة

فورتونا (Fortuna)

موسم مبكر؛ حصاد من أواخر الشتاء في الزراعة المحمية



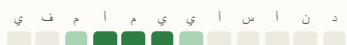
فستيفال (Festival)

موسم مبكر-متوسط، صنف تصدير صلب اللحم



ألبيون (Albion)

صنف محايد النهار؛ زراعة المرتفعات تمتد الحصاد إلى الصيف



الفواكه

كاكا (خرما)

طراز فويو (يُؤكل صلبًا)، طراز هاتشيا

نشأت الكاكا في شرق آسيا ودخلت الأناضول عبر البحر الأسود، ومن هنا جاء اسمها التركي «خرما طرايزون»؛ وقد انتقل الإنتاج اليوم أساسًا إلى منطقة المتوسط، وأصبحت الفاكهة — المعروفة محليًا أيضًا باسم «فاكهة الجنة» أو «خرما الجنة» — من رموز مائدة الخريف.



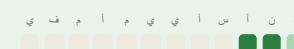
المناطق

أضنة، مرسين، أنطاليا، هاتاي، أديامان،

دinizلي

نافذة الموسم

أكتوبر — ديسمبر



رمز التعريف الجمركية

0810.70

بريس النموذجي

16-20° (نموذجي)

حرارة النقل

0-1°C

الزراعة والحصاد

تنمو الكاكا جيدًا في المناخات المعتدلة؛ وبعد تساقط أوراق الشجرة في الخريف تبقى الثمار البرتقالية الزاهية ظاهرة على الأغصان. وينتج خريف أضنة ومرسين وهاتاي وأنطاليا الطويل المعتدل اكتمال اللون والنكهة، كما تُعد أديامان ودينزلي (خوناز) منطقتي إنتاج مهمتين أيضًا. يُقطف المحصول بالمقص مع العنق عندما تكتمل ألوان الثمرة وهي لا تزال صلبة؛ تُستهلك الطرز القابضة بعد ليونتها التامة، بينما يمكن أكل طرز فويو غير القابضة صلبة كالتفاح. ولرقة القشرة تُفضّل التعبئة في صوانٍ بطبقة واحدة.

مجالات الاستخدام

تُستهلك الكاكا طازجة في الغالب: تُقطع طرز فويو الصلبة أو تُقضم كالتفاح، بينما تُؤكل طرز هاتشيا القابضة بالملعقة بعد ليونتها التامة. وتُجفف الفاكهة أيضًا فتُحفظ مجففة طوال الشتاء. والتبريد السريع بعد الحصاد ثم النقل ضمن سلسلة التبريد عند 0-1 درجة مئوية أساسيان للحفاظ على جودة الثمرة؛ ويمدّد التخزين المبرد نافذة التوريد حتى نهاية ديسمبر، والتعبئة في صوانٍ بحماية فردية هي معيار التصدير.

المقاسات والعيار

النطاق	الوزن (غ)
عيار صغير	50-90 غ
عيار صغير-متوسط	90-125 غ
عيار متوسط	125-190 غ
عيار متوسط-كبير	190-220 غ
عيار كبير، الوزن التجاري النموذجي (قطر 6-8 سم)	220-300 غ

خيارات التغليف

كرتون بطبقة واحدة 10×50×30 سم

3-4 كجم صافي، كل ثمرة بحماية فردية في صينية، 144 كرتونة على منصة 120×100 سم

الأصناف البارزة

طراز فويو (غير قابض)

طراز مائدة يُؤكل صلبًا؛ البند الرئيسي للتصدير



طراز هاتشيا (قابض)

الطراز الكلاسيكي يُؤكل بعد ليونته التامة



الفواكه

كرز حامض (فيشنه)

المجرية، كوتاهيا

تُعد تركيا من أكبر منتجي الكرز الحامض في العالم؛ وقد أصبحت ولاية كوتاهيا مرادفًا للصنف الذي يحمل اسمها، رمز إنتاج الكرز الحامض في البلاد.



حرارة النقل

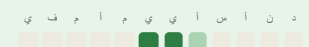
من -0.5 إلى 0.5°C

رمز التعريفية الجمركية

0809.21

نافذة الموسم

يونيو – أغسطس



المناطق

أفيون قره حصار, كوتاهيا, قونيا, بورصة, مانيسا

الأصناف البارزة

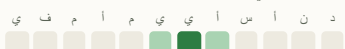
المجرية (Macar)

نوع صناعي مبكر؛ قبل كوتاهيا بنحو أسبوعين



كوتاهيا (Kütahya)

الصنف الرئيسي؛ أحمر داكن، كبير، حموضة متوازنة



المقاسات والعيار

الفطر (ملم)

النطاق

17-20 ملم

عيار الكرز الحامض الطازج القياسي

20-22 ملم+

عيار كبير

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب أو كرتون 5 كجم

شحن طازج للمائدة

صندوق 10 كجم

شحن صناعي (للتجميد/التصنيع)

الزراعة والحصاد

الكرز الحامض أكثر تحملاً للبرد وأقل تطلباً من الكرز الحلو؛ وتُعد أفيون قره حصار المنطقة الأولى في تركيا من حيث حصة إنتاج الكرز الحامض، فيما توفر مرتفعات كوتاهيا وقونيا وبورصة ومانيسا ذات التأثير القاري فروق حرارة النهار والليل التي توازن حموضة الثمار المميزة مع عطرها. يُحصد المحصول عند اكتمال اللون والعطر؛ يدوياً للسوق الطازجة، وقد يُعتمد الحصاد الآلي للتصنيع في بعض المناطق. ويتركز القطف في يونيو ويوليو.

مجالات الاستخدام

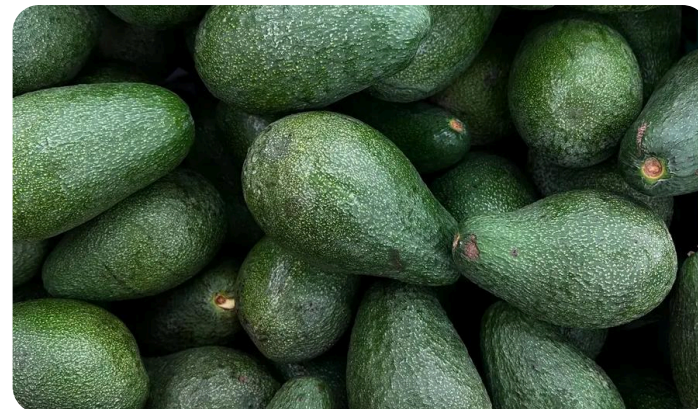
بحموضته الواضحة يُعد الكرز الحامض ثمرة تصنع بالدرجة الأولى: عصير الكرز والمربى والمعلبات والتجميد (IQF) وصناعة الحلويات أبرز منافذه. وله أيضاً استهلاك طازج يُشحن سريعاً عبر سلسلة التبريد؛ وأصناف طراز كوتاهيا ذات جودة التصنيع العالية معروفة جيداً في أسواق التصدير.

الفواكه

أفوكادو

هاس، فويرتي، بيكون، زوتانو، إتينجر، بينكرتون، وورتر

الأفوكادو منتج جديد نسبيًا ينمو بسرعة في تركيا خلال العقدين الأخيرين؛ وأصبحت ألانيا، بفضل مناخها الساحلي المعتدل، مركزًا يغطي اليوم الجزء الأكبر من الإنتاج الوطني.



المناطق

أنطاليا، مرسين

نافذة الموسم

أكتوبر – يونيو



رمز التعريف الجمركية

0804.40

بريكس النموذجي

بحسب المادة الجافة لا بريكس: 21% على الأقل لهاس و 20% لفويرتي وبينكرتون

حرارة النقل

5-8°C

الزراعة والحصاد

الأفوكادو فاكهة شبيه استوائية حساسة للصقيع، لذا تُزرع في بساتين مكشوفة في قضاءي ألانيا وغازي باشا في أنطاليا وفي الشريط الساحلي المعتدل بمرسين. تدخل الشجرة طور الإنتاج بعد بضع سنوات من الغرس، ويرفع التلقيح المتبادل بين أصناف مختلفة الإنتاجية؛ لذا تُزرع عادة عدة أصناف معًا في البستان الواحد. لا تكتمل نضج الثمرة وهي على الشجرة، لذا تُحصد استنادًا إلى نسبة الزيت ولون القشرة، ويكتمل النضج بعد الحصاد في درجة حرارة الغرفة.

مجالات الاستخدام

يُستهلك الأفوكادو على نطاق واسع بفضل محتواه الدهني المرتفع وقوامه الكريمي في السلطات وفي تحضير الغواكامولي، وقد انتشر في السنوات الأخيرة أيضًا في ثقافة الإفطار. تُشحن الثمار بعد الحصاد وهي لا تزال صلبة، ثم تُترك لتتضج في درجة حرارة الغرفة قبل وصولها إلى المستهلك؛ لذا فإن عدم تعرضها للصدمات أثناء النقل والحفاظ على سلسلة التبريد عاملان أساسيان في جودة الثمرة.

المقاسات والعيار

الوزن (غ)	النطاق
145-200 غ	عيار صغير-متوسط
200-250 غ	العيار القياسي
250-300 غ	عيار كبير
300 غ+	عيار كبير جدًا

خيارات التغليف

صينية كرتونية مقسمة 4 كجم

بقفحة مستقلة لكل ثمرة، التنسيق القياسي الدولي للتصدير

كرتون نفعي 10-5 كجم

تنسيق الشحن بالجملة

شبكة تجزئة 4-3 حبات

تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الأصناف البارزة

فويرتي

موسم مبكر-متوسط، توريد بين نوفمبر وأبريل



هاس

الموسم الرئيسي، الصنف القياسي في الأسواق العالمية



بيكون

موسم مبكر، قشرة رقيقة



زوتانو

موسم مبكر، صنف ملفح



إتينجر

موسم مبكر



بينكرتون

الموسم الرئيسي، شكل كمثري مستطيل



وورتر

صنف قزمي، الموسم الرئيسي



الفواكه

توت أزرق

بلوكروب، ديوك، ليفاسي

التوت الأزرق منتج جديد نسبيًا ينمو بسرعة في تركيا خلال العقد الأخير؛ وبدأ المناخ المصغر البارد الرطب عند سفوح جبل أولوداغ في بورصة يوفر ظروفًا مناسبة لزراعة التوت الأزرق على الأراضي المتاحة لغابات الكستناء في المنطقة.



المناطق

بورصة، يالوفا

نافذة الموسم

يونيو - سبتمبر



رمز التعريف الجمركية

0810.40

بريكس النموذجي

11-13° (نموذجي)

حرارة النقل

0-1°C

الزراعة والحصاد

التوت الأزرق شجيرة تفضل التربة الحمضية جيدة الصرف والمناخ البارد الرطب؛ وتعد أقضية أورهانلي وكلس وهارمانجيك وإينغول وإزنيق وأورهان غازي في بورصة، إلى جانب قضاء كوركوتلي في أنطاليا، مناطق الإنتاج الرئيسية. يبلغ النبات إنتاجه الكامل بعد بضع سنوات من غرس الشتلات، ويحتاج إلى ري منتظم والحفاظ على حموضة التربة. تُتطف الحبات يدويًا على عدة دفعات عندما تكتمل زرققتها وطلاؤها الشمعي (Bloom)؛ ولأن الثمرة لا تستمر في اكتساب الحلاوة بعد النضج، فإن قطفها في التوقيت الصحيح أمر مهم.

مجالات الاستخدام

التوت الأزرق فاكهة معروفة بمحتواها العالي من مضادات الأكسدة؛ وتستهلك طازجة في الغالب، كما تُستخدم على نطاق واسع في حبوب الإفطار والحلويات والمشروبات المخفوقة (سموذي). وتعد بنية الحبة المنتظمة واللون الأزرق الزاهي مؤشر جودة في أسواق التصدير؛ والتبريد السريع بعد الحصاد وسلسلة التبريد المتواصلة عاملان حاسمان في الحفاظ على صلاحية الحبات وعمرها الافتراضي.

المقاسات والعيار

النطاق	قطر الحبة (مم)
عيار صغير	أقل من 12 ملم
العيار القياسي	12-16 ملم
عيار كبير	16-18 ملم
عيار كبير جدًا	18 ملم+

خيارات التغليف

عبوة بلاستيكية شفافة (باتيت) 125 غ
تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

عبوة بلاستيكية شفافة (باتيت) 250 غ
12 عبوة في الكرتونة، شحن على منصات

كرتون جملة 5-2 كجم
تنسيق الشحن بالجملة

الأصناف البارزة

بلوكروب (Bluecrop)

الصنف القياسي كبير الحبة، الموسم الرئيسي



ديوك (Duke)

موسم مبكر، بنية مثبنة



ليفاسي (Legacy)

موسم متأخر، عمر افتراضي طويل





الخضروات

طماطم

عنقودية، كرزية (Cherry)، وردية، بيض

الطماطم نبات أصله من أمريكا الجنوبية؛ وصل إلى الأناضول في القرن الثامن عشر، ودخل المطبخ العثماني في القرن التاسع عشر، وتُعد تركيا اليوم من بين أبرز الدول المنتجة للطماطم في العالم.



المناطق

أنطاليا، مرسين، موغلا، بورصة، توكات،
تشاناكالة

نافذة الموسم

طوال العام

ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

رمز التعريف الجمركية

0702.00

بریکس النموذجي

4-5.5° (نمोजی)

حرارة النقل

10-12°C

الزراعة والحصاد

تُزرع الطماطم في انطايا ومرسين إلى حد كبير تحت أغطية زجاجية أو بلاستيكية، باستخدام نظام التعريش (التسلية)، حيث يُعلم النبات ويُربط على فترات منتظمة لدعم نموه العمودي. يُطيل الإنتاج تحت الغطاء موسم الحصاد بفضل التحكم في الحرارة والرطوبة، بينما يدخل الإنتاج في الحقل المفتوح بشكل خاص خلال أشهر الصيف الحارة. وتُعد بورصة (خصوصًا منطقة كاراجايه ومصطفى كمال باشا) وتوكات وتشانكاكالا من أبرز مراكز إنتاج الطماطم في الحقل المفتوح، لكل من الصنف الصناعي والمائدة. يتم الحصاد يدويًا وعلى دفعات وفق درجة نضج الثمرة، ما يتيح جني أكثر من حصاد واحد من العنقود نفسه.

مجالات الاستخدام

الطماطم خضار أساسي يكاد يحضر في كل طبق من أطباق المطبخ التركي؛ تُؤكل طازجة في السلطات، ومطبوخة في الأطباق الرئيسية، ومصنّعة في إنتاج معجون الطماطم والصلصات. في أسواق التصدير، يُفضّل تقديم الطماطم العنقودية لأنها تعزز الإحساس بالطزاجة، بينما تُستخدم الطماطم الكرزية كوجبة خفيفة وللترطيب، وتُعد الطماطم الوردية مناسبة للاستهلاك الطازج بفضل انخفاض نسبة حموضتها. يُعد الحفاظ على سلسلة التبريد بعد الحصاد أمراً مهماً لصون جودة الثمرة لفترة طويلة.

المقاسات والعيار

القطر (مم)	النطاق
47-57 ملم	عيار صغير -متوسط
57-67 ملم	عيار متوسط، الأكثر طلبًا
67-82 ملم	عيار كبير
82-102 ملم	عيار كبير جدًا

خيارات التغليف

طماطم عنقودية/وردية: صندوق بلاستيكي مثقّب قابل للغسل 5/6 كجم

جيد التهوية، شحن على منصات نقالة

طماطم كرزية: كلامشيل شفاف 250/500 غ

6-12 كلامشيل داخل الكرتونة

كرتونة خضار عامة 14x30x40 سم

طبقة واحدة، 6-7 كجم، 120 كرتونة على منصة 100×120 سم

مكرتونة خضار عامة 18x30x40 سم

طبقتان، 6-7 كجم، 100 كرتونة على منصة 120x100 سم

مكرتونة خضار عامة 24x30x40 سم

3 طبقات، 9-10 كجم، 70 كر تونة على منصة 100x120 سم

الأصناف البارزة

طماطم عنقودية

إنتاج بيوت محمية، متوفرة على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

طماطم كرزية (Cherry)

إنتاج بيوت محمية، متوفرة على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

ظماطم وردية

إنتاج بيوت محمية، حلوة المذاق وقليلة الحموضة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

طماطم بیف (Beef)

زراعة بيوت محمية، كبيرة ولحمية؛ توريد على مدار العام
من مناطق متعددة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي



الخضروات

فلقل

كاييا، فلفل حلو للحشو، فلفل حار طويل، تشارليستون، فلفل مجري

دخل الفلفل المطبخ الأناضولي في العهد العثماني عبر طرق تجارة البحر الأبيض المتوسط؛ واليوم يُزرع الجزء الأكبر من الإنتاج، خصوصا في منطقة أنطاليا، تحت الأغشية البلاستيكية (الببوت المحمية).

حرارة النقل
7-10°C

رمز التعريف الجمركية
0709.60

نافذة الموسم
طوال العام

المناطق

أنطاليا، مرسين، أضنة، تشاناکال، مانيسا، سامسون

ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

الزراعة والحصاد

يُزرع الفلفل في إيطاليا ومصرين في كل من البيوت المحمية والحقول المفتوحة، وهو نبات يحب المناخ الحار المشمس. في الإنتاج تحت الغطاء، تُغرس الشتلات بمسافات منتظمة بين الصفوف ويوجه النبات على أسلاك لتشجيع نموه القائم، ما يحسن التهوية ويقلل من خطر الأمراض. أما في الحقل المفتوح فتزداد الغلة خصوصاً في أشهر الصيف؛ وتُعد تشاكاللة (بيغا، بنجعة، بايرامتش، تششان) المركز الرائد لإنتاج فلفل الكابايا في الحقل المفتوح في تركيا، إلى جانب مانيسا وسامسون كمناطق مهمة أخرى. يُقطف الثمر يدوياً مع ساقه عندما يبلغ اللون والحجم المرغوبين.

مجالات الاستخدام

تجد أصناف الفلفل استخدماً واسعاً في المطبخ التركي نينة ومطبوخة على حد سواء. يُستخدَم فلفل الكابيا في القلي والشوي وصنع الصلصة؛ ويُستخدَم الفلفل الحلو للحشو محشواً في أطباق مطبوخة؛ بينما يُؤكل الفلفل الحار الطويل مقلّباً أو كطبق جانبي. في أسواق التصدير، يُعد لون القشرة الزاهي ومظهر الساق الطازج من مؤشرات الجودة المهمة؛ ويساهم التبريد السريع بعد الحصاد في الحفاظ على الطزاجة.

الأصناف البارزة

فلفل كاپيا

أحمر، حلو المذاق؛ متوفر طوال العام في البيوت المحمية،
ونزوته صيفاً في الحقول المفتوحة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

فلفل حلو للحشو

وكبر الحجم، ممثلي؛ متوفر طوال العام في البيوت المحمية،
وذروته صيفاً في الحقول المفتوحة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

فلفل حار طویل

رفيع وطويل؛ ذروته صيفًا في الحقول المفتوحة، ويُزرع
أيضًا في البيوت المحمية

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

فلفل تشار لیستون

كبير الحجم، منحني قليلاً؛ غالباً حقل مفتوح، صيف-خريف

Year	Percentage
2009	68%
2010	70%
2011	72%
2012	74%
2013	76%
2014	74%
2015	78%

فلفل مجري (هنغاري)

أصفر-أخضر، قشرة شمعية؛ بيوت محمية على مدار العام،
بدمرة/أنطاليا بشكل أساسي

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

النطاق	القطر (مم) / الطول
فلفل حلو، عيار صغير -متوسط	50-70 ملم
فلفل حلو، عيار متوسط	70-90 ملم
فلفل حلو، عيار كبير	90-110 ملم
فلفل مدبب/شارليستون، طول قياسي	12-16 سم
فلفل مدبب/شارليستون، طويل	16-20 سم

خيارات التغليف

صندوق بلاستیکی مثقب 5 کجم

جيد التهوية، شحن على منصات نقالة

كرتونة خضار عامة 14x30x40 سم

طبقة واحدة، 6-7 كجم، 120 كرتونة على منصة 100×120 سم

مكرتونة خضار عامة 18x30x40 سم

طبقتان، 6-7 كجم، 100 كرتونة على منصة 100×120 سم

كرتونة خضار عامة 24x30x40 سم

3 طبقات، 9-10 كجم، 70 كرتونة على منصة 100x120 سم

شبكة/كيس تجزئة 2-1 حجم

تعبئة جاهزة لرفوف البيع عند الطلب

الخضروات

خيار

خيار مقرمش، خيار للتخليل (كورنيشون)

يُزرع الخيار منذ قرون في المناطق ذات المناخ المعتدل في الأناضول؛ ويفضل تقنية البيوت المحمية الحديثة، يصل اليوم طازجًا إلى الموائد على مدار العام.

حرارة النقل
10-12°Cرمز التعريفية الجمركية
0707.00نافذة الموسم
طوال العام

المناطق

أنطاليا، مرسين، إزمير، مانيشا، كهرمان مرعش، أضنة

الأصناف البارزة

خيار مقرمش

إنتاج بيوت محمية، ذروته في الربيع



خيار للتخليل (كورنيشون)

يُزرع في الحقل المفتوح، يُحصد صغير الحجم للتخليل



المقاسات والعيار

الوزن / الطول	النطاق
250-300 غ	عيار قياسي (16-20 حبة في كرتونة 5 كجم)
300-400 غ	عيار متوسط-كبير
400-500 غ	عيار كبير (10-12 حبة في كرتونة 5 كجم)
6-12 سم	نوع صغير/كورنيشون

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 10 كجم

شحن على منصات ثقلة

كرتون/صندوق بلاستيكي 14x40x30 سم

5 كجم صافي، ينيل للشحنات صغيرة الحجم

تغليف بغيلم منكمش فردي

للخيار الطويل، عند الطلب، لإطالة مدة الحفظ

الزراعة والحصاد

يُزرع الخيار المقرمش في أنطاليا ومرسين غالبًا في البيوت المحمية، ويؤجّه للنمو عموديًا عبر أسلاك تسليك؛ وهذا الأسلوب يحافظ على استقامة شكل الثمرة ويسهل عملية الحصاد. أما خيار التخليل (الكورنيشون) فيُزرع في الحقل المفتوح غالبًا ويصوف منتظمة، وتُقطف ثماره يدويًا بشكل متكرر وهي لا تزال صغيرة؛ وتُعد إزمير وأفيون قره حصار ومانيشا أبرز مناطق زراعة الخيار المخصص للتخليل في الحقل المفتوح (TÜİK). الخيار نبات سريع النمو يحتاج إلى ري منتظم، ويشجع القطاف المتكرر النبتة على الاستمرار في الإثمار.

مجالات الاستخدام

يُستخدم الخيار المقرمش للاستهلاك الطازج؛ فيؤكل نيئًا في السلطات والجايك والسندويشات، وعادة يُستهلك دون تقشير قشرته الرقيقة. أما خيار التخليل (الكورنيشون) فيفضل حجمه الصغير وقوامه الصلب يناسب صناعة المخللات، ويُستخدم في التخليل بالتخمير أو بالخل. في أسواق التصدير، يُعد الشكل الأسطواني المنتظم واللون الأخضر اللامع من مؤشرات الجودة للخيار المقرمش، بينما يُقِيم تجانس الحجم في الكورنيشون.

الخضروات

قرنیٹ

قرنيط أبيض شتوي، قرنيط مبكر

يُعد القرن نيبط من أبرز الحضارات الصليبية في الشريط الساحلي المتوسطي خلال أشهر الشتاء؛ وبفضل مناخها الشتوي المعتدل، تُعد سهل انطاكيا منطقة توريد رئيسية لصادرات تركيا من القرن نيبط.



حرارة النقل
0-1°C

رمز التعريف الجمركية
0704.10

نافذة الموسم

نوفمبر - مایو

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ف

المناطق

أنطاليا، مرسين، سامسون، أضنة، أماسيا، تكيرداغ

الأصناف البارزة

قرنبيط أبيض شتوي

المحصول الرئيسي؛ زراعة خريفية وحصاد شتوي

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

قرنبيط مبكر (صيفي)

حصاد محدود أو آخر الربيع/الصيف

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

النطاق	القطر (سم)
صغير	11-14 سم
متوسط المقاس القياسي للسوق	14-18 سم
كبير	18 سم+

خيارات التغليف

مکرتون 5-6 روس مغلفة بشبكة/ غشاء بلاستيكي

تنسيق تصدير يحمي الرأس

صندوق بلاستیکی مثقب 8-10 کجم

شحن محلي بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

الزراعة والحصاد

في أقاليم ومصرين، يُزرع القرنبيط بالشتلات في الخريف ويُحصد طوال الشتاء؛ وتدعم الظروف الباردة الرطبة تكون رأس زهري أبيض متراس، بينما تمنع الأوراق المنطبقة على الرأس تعرضه للشمس فتحافظ على لونه الأبيض. وتُعد سامسون -التي أصبحت في السنوات الأخيرة الأولى في تركيا لزراعة القرنبيط في الحقل المفتوح- إلى جانب أضنة وأماسيا وتكirdاغ من مناطق الإنتاج المهمة. يجري الحصاد يدوياً عندما يبلغ الرأس التماسك والقطر المطلوبين، ويعقبه تبريد سريع للحفاظ على الطزاجة.

مجالات الاستخدام

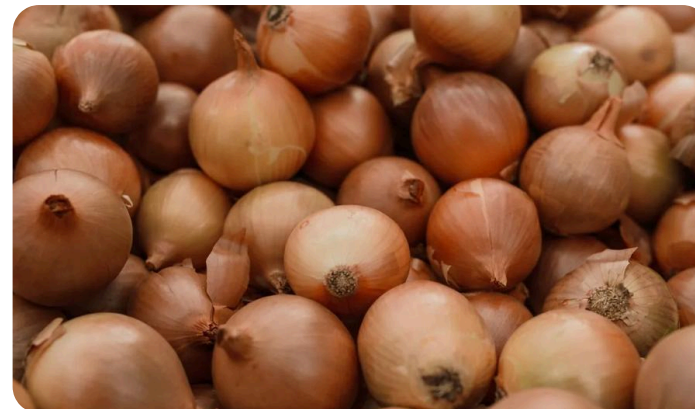
يُستخدم القرنبيط على نطاق واسع مسلوفاً ومقلياً في المطبخ التركي، سواء في أطباق زيت الزيتون أو أطباق اللحم؛ وفي أسواق التصدير يُفضل لوصفات الطهي بالبخار والتحميص. يُعد اللون الراس وتماسكه وبنية النورات المدمجة مؤشرات جودة؛ ويساعد التبريد السريع بعد الحصاد والتخزين في ظروف رطبة على إطالة مدة الطازجة.

الخضروات

بصل جاف

بصل أصفر، بصل أحمر

البصل من المنتجات الأساسية في الزراعة الأناضولية، ويعود تاريخه إلى آلاف السنين؛ وبفضل قابليته العالية للتخزين يمكن استهلاكه على مدار العام.



المناطق

أنقرة، أضنة، هاتاي، تشوروم، أماسيا

نافذة الموسم

طوال العام



رمز التعريف الجمركية

0703.10

حرارة النقل

0-4°C

الزراعة والحصاد

يُزرع البصل الجاف في سهول أضنة وهاتاي في الحقل المفتوح، انطلاقًا من البذور أو الشتلات، كمحصول مبكر ('تورفاندا')؛ أما الإنتاج الرئيسي للبصل الجاف في تركيا من حيث الحجم فيتركز في وسط الأناضول، وعلى رأسه أنقرة وأماسيا، ويشكل عماد التوريد على مدار العام. ويُعد جودة تصريف التربة والتعرض المنتظم لأشعة الشمس عاملين مهمين لنمو رأس البصل بشكل صحي. تُعتبر النبتة قد بلغت النضج عندما يبدأ الورق باصفرار وانحناء نحو الأرض، ويُخطّط الحصاد وفق هذه المرحلة. بعد الحصاد، يصبح البصل جاهزًا للتخزين عندما تتصلب قشرته وتجف طبقاته الخارجية؛ وتتيح عملية المعالجة هذه (التجفيف والتقسية) حفظه لفترات طويلة.

مجالات الاستخدام

يُستخدم البصل الجاف كمكوّن أساسي للنكهة في تقريبًا كل أطباق المطبخ التركي؛ يُؤكل نيئًا في السلطات والمقبلات، ويُقلى كمرحلة أولى في تحضير الأطباق المطبوخة. يُفضّل البصل الأصفر في الطهي بفضل نكهته القوية وعمره الافتراضي الطويل، بينما يناسب البصل الأحمر الاستهلاك النيء والسلطات بفضل نكهته الأخف والأميل إلى الحلاوة. يمكن للبصل الجيد المعالجة والسليم الجاف الفترة أن يُحفظ لفترة طويلة في أكياس شبكية ضمن ظروف باردة وجيدة التهوية.

المقاسات والعيار

الفطر (ملم)	النطاق
40-60 ملم	عيار صغير-متوسط
60-80 ملم	عيار متوسط-كبير، المقاس القياسي للسوق
80-100 ملم	عيار كبير

خيارات التغليف

كيس شبكي 10/25 كجم

منثقب للتهوية، شحن على منصات نقالة؛ بموجب تعميم وزارة التجارة التركية (الجريدة الرسمية 9 يناير 2025، العدد 32777)، الحد الأعلى لتعبئة الجملة/التجزئة في تركيا 30 كجم اعتبارًا من 1 يناير 2026

كيس شبكي صغير 5 كجم

تنسيق التجزئة/رغوف البيع

كيس جامبو (1000-1250 كجم)

للشحن الصناعي/التصدير عند الطلب؛ حد الـ 30 كجم بموجب تعميم وزارة التجارة (الجريدة الرسمية 9 يناير 2025، العدد 32777) يخص تعبئة الجملة/التجزئة في السوق المحلي

الأنصاف البارزة

بصل أصفر

حصاد مبكر من مايو في الجنوب، والمحصول الرئيسي من أغسطس؛ متوفر على مدار العام بفضل التخزين والتوريد من مناطق متعددة



بصل أحمر

حصاد مبكر من مايو في الجنوب، والمحصول الرئيسي من أغسطس؛ متوفر على مدار العام بفضل التخزين والتوريد من مناطق متعددة



الخضروات

ثوم

ثوم طاشكوبرو، ثوم بلدي (محلي)، مردوك (فص واحد)

يُعد الثوم من المكونات الأساسية في المطبخ الأناضولي والطب الشعبي منذ آلاف السنين؛ وأصبحت منطقة طاشكوبرو التابعة لكستامونو تحمل شبه علامة تجارية في تركيا بفضل ثومها الحاد المميز وارتفاع نسبة الأليسين فيه، وهو يحمل مؤشر تسمية جغرافية محمية مسجلة.



نافذة الموسم

طوال العام



المناطق

كاستامونو، غازي عنتاب، كهرمان مرعش، قونيا

رمز التعريف الجمركية

0703.20

حرارة النقل

من 1- إلى 1°C

الزراعة والحصاد

في منطقة طاشكوبرو، يُزرع الثوم في الخريف (سبتمبر-نوفمبر) أو، وهو الشائع جدًا، في فبراير-مارس، ويُحصد في أواخر يونيو-يوليو؛ ويؤدى المناخ المحلي وتركيبية التربة في المنطقة دورًا رئيسيًا في تكون الحدة المميزة وارتفاع نسبة المادة الجافة. أما في سهل قونيا، فيُزرع ثوم ذو رؤوس أكبر لأغراض الإنتاج التجاري. بعد الحصاد، تُجفف الرؤوس مع سيقانها في الشمس أو الظل (عملية المعالجة) لتصلب القشرة الخارجية، ما يتيح التخزين طويل المدى والتوريد على مدار العام.

مجالات الاستخدام

الثوم مكون عطري أساسي في معظم الأطباق التركية؛ يُهرس نخبًا في الصلصات القائمة على اللبن الزبادي والمقبلات، ويُستخدم في طهي أطباق اللحوم والخضروات. يحظى ثوم طاشكوبرو، بحجم رأسه الصغير وعطره القوي، بتقدير خاص في الأسواق الفاخرة والمتاجر المتخصصة، بينما يناسب الثوم البلدي ذو الرأس الأكبر الاستخدام المطبخي الجماعي والصناعي. تحتفظ الرؤوس المعالجة جيدًا بجودتها لأشهر في أكياس شبكية ضمن ظروف باردة وجافة.

المقاسات والعيار

النطاق	قطر الرأس (مم)
صغير-متوسط	30-45 ملم
المقاس القياسي للتصدير	45-50 ملم
كبير	50-55 ملم
كبير جدًا	55+ ملم

خيارات التغليف

كيس شبكي صغير 200-300 غ

تنسيق بيع بالتجزئة صغير الحجم

كيس شبكي 0.5-1 كجم

تنسيق رفوف البيع بالتجزئة، جاهز للعرض

كيس شبكي 5-10 كجم

شحن للبيع بالجملة وقطاع الضيافة

ضغيرة ثوم مجدولة بدوياً (12-20 رأساً)

الطراز التقليدي لـطاشكوبرو، بيع هدايا/متاجر متخصصة

كيس خيش/شبكة 10-25 كجم

شحن جملة بالمناكب، على منصات ثقالة

عبوة ثوم مقشر مفرط 250 غ-5 كجم

فصوص مقشرة، مفرغة من الهواء (تفريغ)؛ لقطاع الضيافة والبيع بالجملة

الأصناف البارزة

ثوم طاشكوبرو

يحمل مؤشر تسمية جغرافية محمية، يُحصد يونيو-يوليو، يُعالج للتوريد على مدار العام



ثوم بلدي (محلي)

يُزرع على نطاق واسع في قونيا ووسط الأناضول



مردوك (فص واحد) ثوم طاشكوبرو

شكل نادر بفص واحد، يُحصد في يوليو ويؤرد مجفئاً حتى الخريف، فئة بوتيك/فاخرة



الخضروات

بادنجان

كيمر، بالا، أيدين الأسود

البادنجان نبات أصله من جنوب وشرق آسيا؛ وصل إلى الأناضول عبر آسيا الوسطى والعالم الإسلامي، وأصبح لقرون من الزمن خضارًا أساسيًا في المطبخ الأناضولي.

حرارة النقل
10-12°Cرمز التعريفية الجمركية
0709.30نافذة الموسم
طوال العام

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المناطق

أنطاليا، مرسين، أيدين، سامسون، هاتاي، بورصة

الأصناف البارزة

كيمر

طويل، قشرته بنفسجية داكنة؛ يُزرع على نطاق واسع في البيوت المحمية على طول الساحل المتوسطي

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

بالا

موسم متوسط-مبكر، قشرته أسود-بنفسجي، حجم متوسط

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

أيدين الأسود

صنف حقل مفتوح مبكر؛ طويل، بنفسجي-أسود داكن، لحمه لا يكتسب مرارة؛ منتشر في منطقة إيجة/أيدين

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

النطاق	الوزن / الطول
العيار المفضل للتصدير، طول 15-20 سم	200-300 غ
عيار متوسط-كبير	300-450 غ
عيار كبير	450-600 غ+

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 8/10 كجم
ترتيب صفوف، شحن على منصات نقالة

الزراعة والحصاد

يُزرع البادنجان في أنطاليا ومرسين في كل من البيوت المحمية والحقول المفتوحة، وهو نبات يحب المناخ الحار وأشعة الشمس الوفيرة. في الإنتاج تحت الغطاء، تُربط النباتات على أسلاك لتوجيه نموها القائم، ويُزاد تدفق الهواء عبر التهليل المنتظم؛ أما في الحقل المفتوح فتتفتح الغلة خلال أشهر الصيف بفضل الزراعة بصفوف منتظمة؛ وتُعد سامسون وهاتاي وبورصة أيضًا من مناطق إنتاج البادنجان البارزة في الحقل المفتوح. يُقطف الثمر عندما تكون قشرته لامعة ومشدودة وقيل أن تتصلب بذوره، ما يقلل من المرارة وينتج ثمرة ألذ.

مجالات الاستخدام

البادنجان من أكثر الخضروات استخدامًا في المطبخ التركي؛ فهو المكوّن الرئيسي في أطباق تقليدية عديدة مثل الكارنيبارك (بادنجان محشي)، والمسقعة، والإمام باليدي، والبادنجان المشوي والمقلي. يُفضّل صنف كيمر بشكله النحيل في أطباق المحشي مثل الكارنيبارك التي تُشَقّ طولًا، بينما يُفضّل صنف بالا بجسمه الكبير العريض في الشّي والقلي. يُعد لمعان القشرة بعد الحصاد وطراوة طرف الساق من مؤشرات الجودة المهمة.

الخضروات

كوسة

كوسة عادية

الكوسة من الخضروات ذات الأصل الأمريكي (العالم الجديد)، وصلت إلى الأناضول في العهد العثماني؛ أصبحت عنصرًا أساسيًا في الحدايق والموائد خلال أشهر الصيف.



حرارة النقل
7-10°C

رمز التعريف الجمركية
0709.93

نافذة الموسم
طوال العام



المناطق

أنطاليا، مرسين، بورصة، سامسون

الأصناف البارزة

كوسة عادية

إنتاج حقل وبيوت محمية



المقاسات والعيار

الطول (سم)	النطاق
7-14 سم	ثمار فنية، مقاس صغير/بيبي
14-21 سم	المقاس القياسي للتصدير
21-28 سم	حجم كبير

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 8/10 كجم
شحن على منصات ثقيلة، ترتيب صفوف

الزراعة والحصاد

الكوسة نبات يحب المناخ الحار وسريع النمو، تُزرع في أنطاليا ومرسين في كل من الحقل المفتوح والبيوت المحمية. يفضل ساقها شبه الجنبية غير المتسلقة، يمكن غرسها بصفوف منتظمة، ويمكن جني أكثر من حصاد واحد من النبتة الواحدة؛ وتُعد بورصة وسامسون أيضًا من مناطق زراعة الكوسة في الحقل المفتوح. تُحصد الثمار وهي لا تزال يافعة ورقيقة القشرة، أي قبل نضجها الكامل؛ ويؤثر هذا الحصاد المبكر إيجابًا على كل من النكهة والعمر الافتراضي.

مجالات الاستخدام

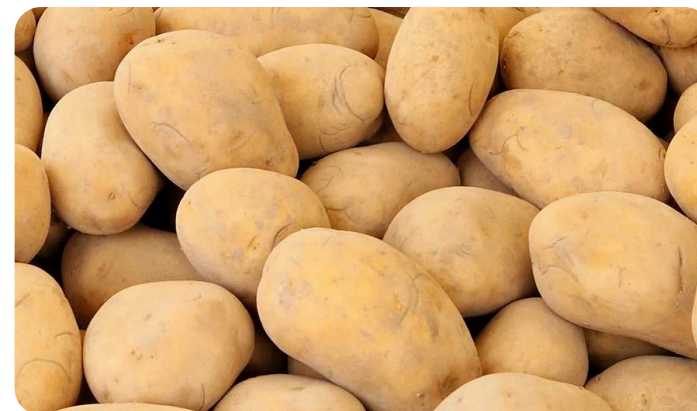
الكوسة خضار متعدد الاستخدامات يجد مكانًا واسعًا في الأطباق الرئيسية والمقبلات في المطبخ التركي؛ فهي من المكونات الأساسية في طبق الكوسة، والمجدرة (مقلية)، والمحشي، وخطاطات الخضار المشوية في الفرن. تسمح قشرتها الرقيقة بتناولها دون تقشير، ما يسهل تحضيرها. يُفضل للاستهلاك الطازج الثمار رقيقة القشرة اللامعة السطح والصلبة نسبيًا؛ ويساعد حفظها في ظروف باردة ورطبة بعد الحصاد على صون طراحتها.

الخضروات

بطاطس

مارابيل (Marabel)، أغريا (Agria)

دخلت البطاطس تركيا في القرن التاسع عشر في العهد العثماني، لكنها سرعان ما أصبحت من المنتجات الأساسية التي لا غنى عنها في الزراعة الأناضولية.

حرارة النقل
6-8°Cرمز التعريف الجمركية
0701.90نافذة الموسم
طوال العام

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المناطق
نيغده، قيصري، قونيا، أفيون قره حصار، نوشهير، أضنة، هاتاي

الزراعة والحصاد

تُزرع البطاطس في الحقل المفتوح انطلاقاً من الدرنات؛ وتُعد نيغده وقيصري وقونيا وأفيون قره حصار ونوشهير أبرز مناطق إنتاج البطاطس في تركيا من حيث الحجم، بينما تتميز أضنة وهاتاي بمناخهما الحار بإنتاج البطاطس المبكرة (الباكورة). تُطَبَّق عملية تعشيب التربة بين الصفوف (تعلية التربة) لمنع الدرنات من التعرض للضوء واخضرارها ولدعم نموها. تؤثر حرارة التربة ومستوى رطوبتها مباشرة في تكوّن الدرنات، لذا يُخطّط موعد الغرس حسب المنطقة. يتم الحصاد بانتشال الدرنات من التربة بعد جفاف المجموع الخضري للنبات؛ وتترك الدرنات لتجف لفترة قصيرة بعد الحصاد لتتصلب قشرتها.

مجالات الاستخدام

البطاطس مادة غذائية أساسية تُستهلك بطرق لا حصر لها في المطبخ التركي، أبرزها السلق والقلي والخبز والهرمس. تُفضّل الأصناف القياسية للمائدة في المطبخ المنزلي اليومي للسلق والطهي، بينما تُعد أصناف مثل أغريا ذات نسبة النشا العالية أكثر ملاءمة للقلي والتصنيع. في شحنات التصدير، تُعد سلامة الدرنه وخلوها من التعفن وانتظام القشرة، إضافة إلى تأخير الإنبات عبر التخزين في ظروف باردة ومظلمة، من الأمور المهمة.

الأصناف البارزة

مارابيل (Marabel)

صنف مائدة (سلق) ألماني الأصل، نسبة نشا معتدلة وقوام شمعي؛ متوفر على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

أغريا (Agria)

صنف يصلح للقلي وإحراز مواصفات التصدير، متوفر على مدار العام بفضل التوريد من مناطق متعددة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

الفطر (ملم)	النطاق
28-35 ملم	بطاطس مبكرة
35-50 ملم	عيار مائدة قياسي
50-70 ملم	عيار كبير
70-80 ملم	عيار كبير جداً

خيارات التغليف

شبكة تجزئة صغيرة 2-3 كجم

تنسيق رفوف البيع

كيس شبكي جملة 25/30 كجم

شحن على منصات ثقيلة، ~40 كيناً للمنصة؛ بموجب تعميم وزارة التجارة التركية (الجريدة الرسمية 9 يناير 2025، العدد 32777)، أصبح الحد الأقصى لتغليف الجملة/التجزئة في تركيا 30 كجم اعتباراً من 1 يناير 2026

بيع باغ مهوى (500-1000 كجم)

عند الطلب لشحنات المصانع الصناعية/التصنيع؛ الحد الأقصى 30 كجم بموجب تعميم وزارة التجارة (الجريدة الرسمية 9 يناير 2025، العدد 32777) يخص التعبئة بالجملة/التجزئة للسوق المحلية فقط

الخضروات

جزر

جزر نانت (Nantes)، جزر بيبازاري

الجزر خضار عريق في الأناضول منذ قرون؛ وأصبحت منطقة بيبازاري التابعة لأنقرة تحمل شبه علامة تجارية في تركيا بفضل جزرها الحلو والعصيري المميز.

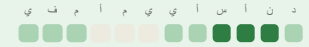


المناطق

قونيا، أنقرة

نافذة الموسم

يوليو - مارس



رمز التعريفية الجمركية

0706.10

حرارة النقل

0-1°C

الزراعة والحصاد

يُزرع الجزر في تربة سهل قونيا العميقة الطينية الغرينية، حيث يُبذر في الربيع ويُحصد في الخريف؛ ويُعد الري المنتظم والتربة الخالية من الحجارة والمهبة جيدًا أساسيين لنمو جذور مستقيمة خالية من التشققات. أما حول بيبازاري، فإن تركيبة التربة الكلسية ومياه الينابيع الكارستية تمنح جزرًا محليًا حلوًا وعطريًا مميزًا. يجري الحصاد عندما تبلغ الجذور القطر المطلوب، أليًا أو يدويًا؛ وبعد إزالة بقايا التربة يمكن حفظ الجزر طازجًا لفترة طويلة في التبريد.

مجالات الاستخدام

يُستخدم الجزر على نطاق واسع في المطبخ التركي نخبًا ومطبوخًا؛ يُبشر في السلطات، ويُقطع في اليخنات، ويدخل كمكوّن أساسي في صلصات الطراطور وأطباق زيت الزيتون. يحظى جزر بيبازاري بتقدير خاص لإنتاج العصير الطازج بفضل نسبة السكر والعطر العاليتين فيه. وفي أسواق التصدير، يُعد الشكل الأسطواني المستقيم واللون البرتقالي الزاهي والسطح الخالي من التشققات مؤشرات جودة؛ ويساعد التبريد السريع بعد الحصاد على إطالة مدة الطزاجة.

المقاسات والعيار

القطر (ملم)	النطاق
15-25 ملم	عيار رفيع/صغير
25-40 ملم	عيار قياسي
40 ملم+	عيار سميك/صناعي

خيارات التغليف

كيس شبكي 25-5 كجم

شحن على منصات ثقيلة

شبكة تجزئة صغيرة 2-3 كجم

تنسيق رفوف البيع

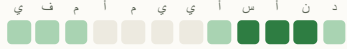
كرتون 10/20 كجم

كرتون مقوى مزدوج الجدار (5 طبقات)، بديل شائع للتصدير

الأصناف البارزة

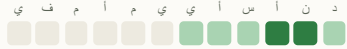
جزر نانت (Nantes)

حصاد خريفي، يتّاح من التخزين حتى الشتاء



جزر بيبازاري (Bey pazari)

نوع محلي إقليمي؛ يُحصد في منتصف الصيف بالأراضي المنخفضة، وفي الخريف بالمرتفعات



الخضروات

ملفوف أبيض

ملفوف أبيض شتوي، ملفوف أبيض صيفي

الملفوف الأبيض من أقدم الخضروات المزروعة وأكثرها انتشارًا في الأناضول؛ ولا يزال، برأسه المتراس الكبير وعمره التخزيني الطويل، من خضروات الشتاء الأساسية.

حرارة النقل
0-1°Cرمز التعريفية الجمركية
0704.90

نافذة الموسم

أكتوبر - مارس، يونيو - يوليو

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المناطق

سامسون، سقاريا، بورصة

الأصناف البارزة

ملفوف أبيض شتوي

المحصول الرئيسي؛ زراعة خريفية وحصاد شتوي مع تخزين قصير المدة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

ملفوف أبيض صيفي

موسم مبكر، حصاد صيفي محدود

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

الوزن (الرأس الواحد)

النطاق

500-1000 غ

رأس صغير

1000-2000 غ

رأس متوسط، المقاس القياسي للسوق

2000-4000 غ

رأس كبير

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 10-15 كجم

شحن بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

كيس شبكي 15-20 كجم

بديل لشحنات أسواق الجملة

الزراعة والحصاد

يتبع الملفوف الأبيض تقويم زراعة يبدأ بزراعة الشتلات في أواخر الصيف ويستمر طوال الشتاء، في سهول البحر الأسود حول سامسون وسهول مرمرية على طول محور سكاريا-بورصة؛ ويدعم المناخ البارد والري المنتظم تكون رؤوس متراسة وثقيلة. يجري الحصاد يدويًا عندما يبلغ الرأس التماسك المطلوب؛ وبعد تشذيب الأوراق الخارجية يُشحن ضمن سلسلة التبريد.

مجالات الاستخدام

يُؤكل الملفوف الأبيض نيئًا ومطبوخًا في المطبخ التركي؛ يُقطع رقيقًا في السلطات، ويُستخدم كأوراق تغليف في محشي الملفوف، ويُستخدم على نطاق واسع في التخليل وفي وصفات تقليدية أخرى. وفي شحنات التصدير، يُعد تماسك الرأس والسطح الخالي من التشققات مؤشرات جودة؛ وتقوم الطزاجة طويلًا عند الحفاظ على سلسلة التبريد.

الخضروات

ملفوف أحمر

ملفوف أحمر شتوي، ملفوف أحمر صيفي

الملفوف من أقدم الخضروات المزروعة في حوض المتوسط؛ وأصبح الملفوف الأحمر (البنفسي)، بصيغته الأنثوسيانينية ورأسه المستدير المتراص، من خضروات الشتاء الأساسية.

حرارة النقل
0-1°Cرمز التعريفية الجمركية
0704.90

نافذة الموسم

أكتوبر – مارس، يونيو – يوليو

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المناطق

سامسون، سقاريا، بورصة

الأصناف البارزة

ملفوف أحمر شتوي

المحصول الرئيسي؛ زراعة خريفية وحصاد شتوي مع تخزين قصير المدة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

ملفوف أحمر صيفي

موسم مبكر، حصاد صيفي محدود

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي

المقاسات والعيار

الوزن (الرأس الواحد)

النطاق

350-800 غ

رأس صغير

800-1500 غ

رأس متوسط، المقاس القياسي للسوق

1500-3000 غ

رأس كبير

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 8-10 كجم

شحن بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

كرتون 10-15 كجم

بندل للرووس الكبيرة

الزراعة والحصاد

يتبع الملفوف الأحمر تقويم زراعة يبدأ بزراعة الشتلات في أواخر الصيف ويستمر طوال الشتاء، في سهول البحر الأسود حول سامسون وسهول مرمرية على طول محور سكاريا-بورصة؛ ويدعم المناخ البارد الرطب تكوّن رؤوس متراسة وثقيلة. ويتحمل النبات الصقيع الخفيف، بل إن أوراقه تكتسب حلاوة أوضح بعد أول موجة صقيع. يجري الحصاد يدويًا عندما يبلغ الرأس التماسك والحجم المطلوبين؛ وبعد تشذيب الأوراق الخارجية يُشحن ضمن سلسلة التبريد.

مجالات الاستخدام

يُؤكل الملفوف الأحمر نيئًا ومطبوخًا في المطبخين التركي والأوروبي؛ يُقطع رقيقًا في السلطات، ويُبزل بالخل وزيت الزيتون كطبق جانبي، ويُستخدم على نطاق واسع في التخليل. يضاف لونه البنفسجي حيوية بصرية على السلطات، ما يخلق طلبًا خاصًا في الأسواق الأوروبية. وفي شحنات التصدير، يُعد تماسك الرأس ولمعان الأوراق والسطح الخالي من التشققات مؤشرات جودة؛ وتقوم الطازجة طويلاً عند الحفاظ على سلسلة التبريد.

الخضروات

كراث

إينغول 92، أنواع بساق أبيض طويل

الكراث من أقدم الخضروات المزروعة في حوض المتوسط؛ وله مكانة راسخة في المطبخ الأناضولي من أطباق زيت الزيتون إلى الشوربات، ويُعد من خضروات الشتاء التي لا غنى عنها.

حرارة النقل
0-1°Cرمز التعريف الجمركية
0703.90

نافذة الموسم

أكتوبر – مارس



المناطق

إزمير، مرسين، سامسون، بورصة

الأصناف البارزة

إينغول 92 (inegö 92)

الصنف الرئيسي؛ ساق أبيض طويل، حصاد طوال الشتاء



المقاسات والعيار

القطر / الطول	النطاق
قطر 3-5 سم	عيار قياسي، ساق أبيض طوله 15-20 سم
قطر 5-7 سم	عيار كبير

خيارات التغليف

صندوق بلاستيكي مثقب 10 كجم

على شكل حزم، شحن بسلسلة تبريد

كرتون 10 كجم

بدل الصندوق، ترتيب على شكل حزم

الزراعة والحصاد

الكراث خضار شتوي يفضل المناخ المعتدل البرودة ويتحمل الصقيع الخفيف؛ ويتيح شتاء سهول إزمير ومرسين وسامسون وبورصة المعتدل حصادًا متواصلًا من الخريف حتى الربيع. للحصول على ساق أبيض طويل يُردم أسفل النبات بالتراب؛ ويجري الحصاد يدويًا عندما تبلغ السيقان السماكة الكافية. بعد الحصاد تُشذب الجذور وأطراف الأوراق ثم يُحزم الكراث ويُبرد سريعًا.

مجالات الاستخدام

يُشحن الكراث أساسًا لسوق الخضروات الطازجة؛ وأبرز استخداماته أطباق زيت الزيتون والشوربات وحشوات المعجنات. يحافظ على طزاجته طويلًا ضمن سلسلة التبريد، وهو من الخضروات ذات الطلب المستقر في الأسواق الأوروبية طوال أشهر الشتاء.

الخضروات

خس

خس أيسبرغ، خس مجعد الأوراق، خس باتافيا

الخس من الخضروات الورقية الأساسية في المطبخ المتوسطي وثقافة السلطات؛ وتُعد سهل أنطاليا، بفضل إنتاجها في الدفيئات والأنفاق، من أبرز مناطق توريد الخس الشتوي في تركيا.



المناطق

أنطاليا، مرسين، موغلا، أنقرة، أضنة، سامسون

نافذة الموسم

طوال العام



رمز التعريفية الجمركية

0705.11 (أيسبرغ) / 0705.19 (الأنواع الورقية)

حرارة النقل

0-1°C

الزراعة والحصاد

في أنطاليا ومرسين، يُزرع الخس تحت غطاء الدفيئات/الأنفاق وفي الحقل المكشوف على حد سواء، بدورة زراعة قصيرة تتيح زراعات متتالية على مدار العام تقريبًا؛ وتدعم الظروف الباردة الرطبة نموًا سريعًا ومقدمًا للأوراق، في حين تزيد الحرارة المفرطة من خطر الإضرار المبكر. وتُعد أنقرة وأضنة وسامسون -الرائدة في الخس المجعد- من المراكز المهمة لزراعة الخس في الحقل المفتوح. يجري الحصاد يدويًا عندما يبلغ الرأس التماسك والوزن المطلوبين، ويعقبه تبريد سريع للحفاظ على الطزاجة.

مجالات الاستخدام

الخس مكون أساسي في السلطات الطازجة؛ يُفضل خس الأيسبرغ في البرغر والسندويشات لقوامه المقرمش ونكهته المحايدة، بينما يناسب الخس المجعد السلطات التقليدية بفضل بنية أوراقه الأكثر ليونة. وفي شحنات التصدير، يُعد تماسك الرأس ولمعان الأوراق وطزاجة سطح القطع مؤشرات جودة؛ وتُطيل سلسلة التبريد غير المنقطعة مدة الصلاحية بشكل ملحوظ.

المقاسات والعيار

النطاق	وزن الرأس
رأس صغير	250-350 غ
رأس متوسط المقاس القياسي للسوق	350-500 غ
رأس كبير	500-800 غ

خيارات التغليف

كرتون 8/10/12 رأسًا

تصنيف حسب عدد الرؤوس، معيار التصدير

تغليف فردي بغشاء بلاستيكي

تنسيق رفوف البيع بالتجزئة

صندوق بلاستيكي مثقب

شحن محلي بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

الأصناف البارزة

خس أيسبرغ

توريد شتوي-ربيعي بالدفيئات، توفر صيفي محدود



خس مجعد الأوراق

متوفر على مدار العام، بالدفيئات غالبًا في الشتاء



خس باتافيا

إنتاج ربيعي وخريفي بشكل أساسي



الخضروات

سبانخ

سبانخ مجعدة الأوراق، سبانخ ملساء الأوراق، سبانخ بيبي

السبانخ من أكثر الخضروات الورقية استهلاكاً في المطبخ التركي نظراً لقيمتها الغذائية العالية؛ ويفضل تفضيله ظروف النمو الباردة، يُزرع بكثافة في المناطق الساحلية خلال أشهر الشتاء والربيع.



حرارة النقل

0-1°C

رمز التعريفية الجمركية

0709.70

نافذة الموسم

طوال العام

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

المناطق

إزمير، أنقرة، سامسون، توكات، آيدين، مانيسا

الأصناف البارزة

سبانخ مجعدة الأوراق

إنتاج شتوي بشكل أساسي، لدرجتي الحزمة والتصنيع

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

سبانخ ملساء الأوراق

إنتاج على مدار العام بدعم الدفيئات

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

سبانخ بيبي

حصاد مبكر، إنتاج دفيئات على مدار العام لقطاع السلطات الجاهزة

د ن ا س ا ي ي م ا م ف ي
 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

المقاسات والعيار

طول الورقة

5-10 سم

ورقة بيبي، درجة السلطة

10-20 سم

حجم الحزمة القياسي

20 سم+

ورقة كبيرة، درجة التصنيع

خيارات التغليف

كيس سبانخ بيبي مغسول 200-125 غ

درجة السلطة، تنسيق رفوف البيع، جاهز للعرض

حزمة/كيس 1-0.5 كجم

شحن جملة وتجزئة للحزمة الطازجة

صندوق بلاستيكي مثقب 8-5 كجم

شحن جملة بسلسلة تبريد، على منصات نقالة

الزراعة والحصاد

في أنطاليا ومرسين وإزمير، السبانخ محصول ورقي سريع النمو يُزرع بدورات متتالية من الخريف حتى الربيع؛ وتدعم الظروف الباردة الرطبة نمو أوراق طرية داكنة الخضرة، في حين يزيد الطقس الحار من خطر الإزهار المبكر. وتُعد أنقرة وسامسون وتوكات أيضاً من المناطق المهمة لزراعة السبانخ في الحقل المفتوح. يجري الحصاد يدوياً أو آلياً عندما تبلغ الأوراق الطول المطلوب؛ ويُفضّل الحصاد المبكر لسبانخ البيبي، والحصاد المتأخر للسبانخ المخصص للتصنيع.

مجالات الاستخدام

يُستخدم السبانخ نيئاً ومطبوخاً في المطبخ التركي؛ تدخل أوراق سبانخ البيبي في السلطات الطازجة، بينما تُستخدم الأوراق الناضجة في وصفات تقليدية مثل السبانخ بزيت الزيتون وحشوات المانتي والفتائر. وفي أسواق التصدير، يحظى سبانخ البيبي المغسول والمعبأ بطلب في قطاع السلطات الجاهزة للأكل. يُعد اللون الأخضر الداكن وانتفاخ الأوراق (النضارة) مؤشرات جودة؛ ويُعد التبريد السريع بعد الحصاد عاملاً رئيسياً في الحفاظ على الطازجة.

التقويم الموسمي

ديس	نوف	أكت	سبت	أغس	يول	يون	ماي	أبر	مار	فبر	ينا	
الخضروات												
طماطم												
فلفل												
خيار												
قرنبيط												
بصل جاف												
ثوم												
بادنجان												
كوسة												
بطاطس												
جزر												
ملفوف أبيض												
ملفوف أحمر												
كرات												
خس												
سبانخ												

ديس	نوف	أكت	سبت	أغس	يول	يون	ماي	أبر	مار	فبر	ينا	
الحضريات												
يوسفي												
ليمون												
برتقال												
غريب فروت												
الفواكه												
كرز												
تين												
مشمش												
رمان												
خوخ												
نكتارين												
عنب												
سفرجل												
تفاح												
كمثرى												
شمام												
بطيخ												
برقوق												
كيوي												
فراولة												
كاكا (خرما)												
كرز حامض (فيشنه)												
أفوكادو												
توت أزرق												

■ ذروة الموسم ■ نافذة التوريد

ملاحظات

من وزارة التجارة التركية بالنقل المبرد لمنتجات من بينها الفراولة والتين والتوت الأزرق والكاكا والعنب والكرز والخوخ والمشمش والنكتارين والبرقوق والكرز الحامض (فيشنه)، بينما لا يشمل هذا التعميم البطيخ والشمام. أما في التصدير فيستخدم النقل المبرد في معظم المسارات تقريباً. يجب تأكيد جميع القيم معنا لكل شحنة. تواصلوا معنا لمعرفة التوافر الحالي.

قد تتغير المعلومات الموسمية في هذا الكتالوج بحسب الظروف المناخية للسنة. رموز التعريفية الجمركية إرشادية على المستوى الدولي المكوّن من 6 أرقام؛ أما قيم بريكس النموذجية فهي مرجع عام. تعكس قيم حرارة النقل بشكل خاص ممارسات الشحن الدولي (التصدير)؛ ولأننا نخدم كلاً من السوق المحلي وسوق التصدير، قد تختلف الظروف الفعلية بين الاثنين. محلياً، تُنقل معظم المنتجات الطازجة عملياً بمركبات عادية غير مبردة؛ ويلزم تعميم



امسحوا رمز QR لزيارة موقعنا



MC SARIKAYA

التواصل

Kocatepe Mah.، سوق إسطنبول بيرم باشا المركزي للفواكه والخضروات

المحل رقم 304

34045 بيرم باشا / إسطنبول، تركيا

+90 534 585 09 44

info@mcsarikayagida.com

www.mcsarikayagida.com

MERSİS: رقم · MCSARIKAYA GIDA LİMİTED ŞİRKETİ

0613083477300013 - رقم السجل التجاري: 0-972171