MC SARIKAYA

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Доставляем аграрную силу Турции на столы мира

С 1940-х годов

www.mcsarikayagida.com
info@mcsarikayagida.com

MC SARIKAYA GIDA

Содержание

MC SARIKAYA GIDA

О нас 3
Наш процесс контроля качества 4
Устойчивое развитие 5
Прослеживаемость 6
Наши внутренние и экспортные рынки 7
Наши стандарты отгрузки 8
Сезонный календарь 50

Цитрусовые

Мандарин 10
Лимон 11
Апельсин 12
Грейпфрут 13

Фрукты

Черешня 15
Инжир 16
Абрикос 17
Гранат 18
Персик 19
Нектарин 20
Виноград 21
Айва 22
Яблоко 23
Груша 24
Дыня 25
Арбуз 26
Слива 27
Киви 28
Клубника 29
Хурма 30
Вишня 31
Авокадо 32
Голубика 33

Овощи

Томаты 35
Перец 36
Огурец 37
Цветная капуста 38
Репчатый лук 39
Чеснок 40
Баклажан 41
Кабачок 42
Картофель 43
Морковь 44
Белокочанная капуста 45
Краснокочанная капуста 46
Лук-порей 47
Салат латук 48
Шпинат 49

MC SARIKAYA GIDA

О нас

MC Sarıkaya Gıda — торговая компания в сфере свежих фруктов и овощей с семейным опытом поколений, восходящим к 1940-м годам; мы поставляем тщательно отобранную продукцию из самых плодородных регионов Турции на внутренний и мировые рынки. Наша история тянется от торговли с ручной тележки на исторических оптовых рынках Стамбула до сегодняшней экспортной операции с холодовой цепью; Gül Tarım Ürünleri, хранящая корни семьи, по сей день работает в точке №304 рынка фруктов и овощей Байрампаша.

Сегодня мы отгружаем 169 сортов по 38 видам продукции из 34 региона выращивания; каждая партия проходит контроль калибра, зрелости и внешнего качества и упаковывается по спецификации рынка. Непрерывная холодовая цепь, гибкое планирование вида транспорта (авто, море, авиа или комбинированно) и своевременная поставка — неизменные стандарты каждой отгрузки. От России и СНГ до Ближнего Востока, Залива и Европы мы строим долгосрочные партнёрства, основанные на доверии.

Широкая сеть поставок в разных регионах производства Турции круглый год обеспечивает разнообразие продукции и бесперебойные поставки.

СЕРТИФИКАТЫ

ISO 9001 2015

ISO 22000 2018

50+	38	169	34
лет опыта	видов продукции	сортов	региона поставки

ПЯТЬ ШАГОВ ОТ ПОЛЯ ДО СТОЛА

01	02	03	04	05
Закупка	**Контроль качества**	**Упаковка**	**Холодовая цепь**	**Отгрузка**

MC SARIKAYA GIDA

Наш процесс контроля качества

Продукция проходит несколько этапов контроля — от региона поставки до отгрузки. Этот процесс гарантирует свежесть продукции и её соответствие стандартам:

1

Закупка и отбор

Продукция от наших партнёров-производителей оценивается непосредственно на месте на предмет зрелости и соответствия визуальным стандартам.

2

Калибровка и сортировка

Продукция сортируется по размеру, цвету и степени зрелости в соответствии с категориями Экстра, Сорт I и Сорт II стандартов сбыта свежей плодоовощной продукции Codex Alimentarius и UNECE.

3

Упаковка по стандартам

Каждый продукт упаковывается в упаковочный материал, соответствующий требованиям торговли свежими фруктами и овощами для рынка назначения.

4

Холодная цепь и хранение

До отгрузки продукция хранится на холодильном складе, транспортировка осуществляется рефрижераторными контейнерами с непрерывной холодной цепью.

MC SARIKAYA GIDA

Устойчивое развитие

Для нас устойчивое развитие означает ответственный подход на каждом этапе цепочки поставок: справедливые отношения с партнёрами-производителями, снижение потерь после сбора урожая и вклад в развитие сельской экономики.

1

Ответственные закупки

Мы выстраиваем долгосрочные, справедливые торговые отношения с сетью производителей в разных регионах Турции.

2

Снижение потерь продукции

Мы стремимся минимизировать послеуборочные потери за счёт правильного контроля температуры и упаковки, соответствующей стандартам.

3

Вклад в местную экономику

Мы поддерживаем занятость в сельской местности и доходы производителей, сотрудничая с семейными хозяйствами, работающими из поколения в поколение.

4

Ответственное использование ресурсов

Мы отдаём предпочтение партнёрам-производителям, эффективно использующим водные и почвенные ресурсы.

MC SARIKAYA GIDA

Прослеживаемость

Мы предлагаем прослеживаемую цепочку поставок, фиксируя источник и путь каждой поставки. Каждая партия сопоставляется с регионом поставки и данными отгрузки, что позволяет полностью отследить путь продукции.

1

Закупка и регион

Продукция сопоставляется с регионом выращивания, из которого она была получена.

2

Номер партии и контроль качества

Каждая партия калибруется под собственным номером партии и проходит контроль качества.

3

Запись холодовой цепи

Холодное хранение и рефрижераторная перевозка по запросу фиксируются регистратором температуры.

4

Документированная поставка

Продукция прибывает в пункт назначения с фитосанитарным сертификатом, счётом-фактурой и упаковочным листом.

MC SARIKAYA GIDA

Наши внутренние и экспортные рынки

На внутреннем рынке Турции мы регулярно поставляем супермаркетам и розничным сетям; наряду с этим работаем на экспортных рынках — прежде всего в России, на Ближнем Востоке и в Заливе, а также в Европе, и открыты к международному сотрудничеству.

1

Внутренний рынок Турции

Еженедельные поставки в супермаркеты и торговые сети с упаковкой по фиксированному калибру и стандартам бренда; упаковка под частной маркой по запросу.

2

Европа и Балканы

Преимущественно авторефрижераторные перевозки; подготовка по стандартам калибровки и маркировки розничных сетей.

3

Россия и СНГ

Крупнейший традиционный рынок турецкой плодоовощной продукции; высокообъёмный регулярный спрос на цитрусовые, томаты и виноград.

4

Ближний Восток и Залив

Сильный спрос на цитрусовые и косточковые; комбинации авто-, морских реф- и авиаперевозок в зависимости от маршрута и продукта.

5

Дальние рынки

Преимущественно рефконтейнерные отгрузки в Восточную Азию и другие заморские рынки, при необходимости — с поддержкой авиакарго.

Практика отгрузок

→ Загрузка авторефрижератора: примерно 20-22 тонны / 33 европаллеты

→ 40-футовый рефконтейнер: 20-23 паллеты в зависимости от продукта, с записью температуры

→ Минимальный заказ: 1 паллета на позицию

→ Гибкость условий поставки: EXW, FOB, CIF, DAP

→ Упаковка под частной маркой (private label) по требованию покупателя

→ Открыты к интеграции EDI (электронного обмена данными) для корпоративных покупателей

MC SARIKAYA GIDA

Наши стандарты отгрузки

Сохранение свежести фруктов и овощей от источника до пункта назначения — основа планирования наших поставок.

1

Паллетирование

Паллеты 80×120 см EUR и 100×120 см ISO; уголки и обвязка.

2

Холодовая цепь

Предварительное охлаждение и перевозка при температуре от –1 до 14°C в зависимости от группы продукции; по запросу — отчёт с регистратора температуры.

3

Вместимость

Авторефрижератор примерно 20-22 тонны / 33 европаллеты; 40-футовый рефконтейнер — 20-23 паллеты.

4

Планирование вида транспорта

Вид транспорта не фиксирован: авторефрижератор, морской рефконтейнер, авиакарго или комбинированная перевозка выбираются с учётом пункта назначения, срока хранения продукта и требуемой даты поставки.

Цитрусовые

4 видов · 35 сортов

ЦИТРУСОВЫЕ

Мандарин

Михо Васе, Окицу, Примасол, Сацума, Добаши Бени, Клементин, Фремонт, Робинсон, Нова, У. Мюркотт, Миннеола, Танго

Родина мандарина — Юго-Восточная Азия; цитрусовые деревья, попавшие на средиземноморское побережье в османскую эпоху, со временем стали неотъемлемой частью зимней плодовой культуры Турции.

РЕГИОНЫ
Мерсин, Адана, Хатай, Анталья, Измир

СЕЗОННОЕ ОКНО
Сентябрь – Апрель
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0805.21 (мандарин/сацума) / 0805.22 (клементин) / 0805.29 (Минеола/танжело)

ТИПИЧНЫЙ BRIX
10-13° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
5-8°C

Выращивание и сбор урожая

Мандарин выращивается в открытом грунте вдоль средиземноморского побережья, для которого характерны мягкие зимы и продолжительный солнечный день; тепличное выращивание цитрусовых распространено мало. От посадки саженца до первого товарного урожая обычно проходит несколько лет, а полную урожайность деревья набирают по мере взросления. Сбор урожая проводится вручную, с использованием секатора, чтобы не повредить плод и сохранить кожуру; каждый сорт собирают в своём окне зрелости, ориентируясь на цвет кожуры и баланс сахара и кислоты.

Сферы применения

Мандарин выращивается преимущественно для потребления в свежем виде; благодаря лёгкой очистке и наличию бессемянных сортов он воспринимается как удобный фрукт для непосредственного употребления, а также используется в десертах, салатах и для отжима сока. Экспортные рынки обычно предъявляют спрос на плоды стандартного калибра, с блестящей кожурой и длительным сроком хранения; хранение в холодной цепи после сбора урожая и бережная транспортировка играют решающую роль в сохранении кожуры и качества плода.

Калибровка и размеры

Размерный код (мм)	Диапазон
1-XXX	78 мм и более
1 / 1-X	63-74 мм
2	58-69 мм
4	50-60 мм
5	46-56 мм
7	41-48 мм
8	39-46 мм
10	35-42 мм

Варианты упаковки

гофрокороб 5 кг
С вентиляционными отверстиями, отгрузка на паллетах

картонный короб 40×30×18 см
10 кг нетто, 100 коробов на паллете 100×120 см

картон или сетчатый мешок 10/15 кг
Оптовая отгрузка на паллете 100×120 см

розничная сетка или флоу-пак 1-2 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Михо Васе
Очень ранний сезон, тип Сацума
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Окицу
Ранний сезон, тип Сацума
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Примасол
Ранний сезон, малокосточковый
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Сацума
Тонкая кожура, без косточек
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Добаши Бени
Тёмная оранжево-красная кожура, тип Сацума
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Клементин
Легко чистится, без косточек
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Фремонт
Гибрид Клементина и Понкана, средний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Робинсон
Гибрид клементина и танжело Орландо, ранний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Нова
Оранжево-красная кожура
Я Ф М А М И И А С О Н Д

У. Мюркотт
Поздний сезон, насыщенно сладкий
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Миннеола
Танжело (мандарин×грейпфрут); характерная «шейка»
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Танго
Без косточек, очень поздний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ЦИТРУСОВЫЕ

Лимон

Майер, Интердонато, Ламас, Кутдикен, Эурека, Лайм (Misket Limonu)

Лимонные деревья веками выращиваются на побережье Турции под щедрым солнцем Средиземноморья; то, что лимон — один из немногих плодов, урожай которых можно собирать круглый год, придаёт ему особое место в экспорте.

РЕГИОНЫ
Мерсин, Адана, Анталья, Мугла, Хатай

СЕЗОННОЕ ОКНО
Август – Июнь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0805.50

ТИПИЧНЫЙ BRIX
По выходу сока, не Brix

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
10-14°C

Выращивание и сбор урожая

Лимон — один из наиболее чувствительных к холоду видов цитрусовых, поэтому его выращивают в открытом грунте вдоль прибрежной полосы с низким риском заморозков; смягчённый морем зимний климат играет решающую роль при выборе места для сада. Особенность лимонного дерева в том, что в течение года оно цветёт несколько раз, из-за чего разные сорта созревают в разные месяцы. Плоды собирают вручную; цвет и плотность кожуры служат главными ориентирами для определения времени сбора урожая.

Сферы применения

Помимо потребления в свежем виде, лимон широко используется на кухне: его сок и цедру добавляют в салаты, напитки, маринады и десерты. В промышленности лимон также идёт на производство лимонного сока и эфирного масла. Экспортные рынки, как правило, предпочитают плоды с плотной кожурой, сочные и с длительным сроком хранения; при хранении в подходящих условиях после сбора лимон способен сохранять свежесть относительно дольше многих других фруктов.

Калибровка и размеры

Размерный код (мм)	Диапазон
0	79-90 мм
1	72-83 мм
2	68-78 мм
3	63-72 мм
4	58-67 мм
5	53-62 мм
6	48-57 мм
7	45-52 мм

Варианты упаковки

картонный короб 40×30×18 см
10 кг нетто, 100 коробов на паллете 100×120 см

телескопический короб 38,7×29,2×29,6 см
15 кг нетто, распространённая альтернатива на международных рынках

розничная сетка 0,5-1 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Майер
Самый ранний лимон сезона, с тонкой кожурой
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Интердонато
Ранний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Ламас
Зимний сезон, урожай собирают с ноября по февраль
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Кутдикен
Самый распространённый в Турции сорт лимона; поставляется из холодильных складов до начала лета
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Эурека
Сорт лимона с осенне-зимним сбором
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Лайм (Misket Limonu)
Отдельный вид (Citrus latifolia); отличается от лимона, поставки в основном осенью-зимой
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ЦИТРУСОВЫЕ

Апельсин

Вашингтон Навел, Навелина, Фукумото, Кара Кара, Моро, Финике, Навелате, Валенсия, Лейн Лейт, Яффа (Шамути)

Апельсин попал в Средиземноморье благодаря торговым путям Старого Света; сегодня прибрежная полоса Мерсина и Аданы входит в число основных регионов производства апельсина в Турции.

РЕГИОНЫ
Мерсин, Адана, Анталья, Хатай

СЕЗОННОЕ ОКНО
Октябрь – Июнь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0805.10

ТИПИЧНЫЙ BRIX
9-13° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
3-7°C

Выращивание и сбор урожая

Деревья апельсина выращивают в открытом грунте на прибрежных равнинах, где сочетаются мягкие средиземноморские зимы и летний зной; для закладки сада предпочитают участки с низким риском заморозков и продолжительным солнечным освещением. Деревья начинают плодоносить через несколько лет после посадки и представляют собой многолетнюю садовую культуру, урожайность которой со временем растёт. Сбор урожая проводится вручную; поскольку цвет кожуры апельсина не всегда точно соответствует внутренней зрелости, момент сбора обычно определяют, дополнительно измеряя содержание сахара (брикс) и кислотность.

Сферы применения

Апельсин выращивают как для потребления в свежем виде, так и для соковой промышленности; бессемянные пупочные сорта, такие как Вашингтон Навел и Навелина, преимущественно идут на свежий рынок, а поздние сорта, например Валенсия, используются и для стола, и для отжима сока. При экспорте в свежем виде важными критериями являются блестящая, без пятен кожура и подходящий калибр; хранение в холоде после сбора урожая и аккуратная транспортировка помогают сохранить свежесть плодов при дальних перевозках.

Калибровка и размеры

Размерный код (мм)	Диапазон
0	92-110 мм
2	84-96 мм
4	77-88 мм
6	70-80 мм
7	67-76 мм
9	62-70 мм
11	58-66 мм
13	53-60 мм

Варианты упаковки

картонный короб 40×60×18 см
Вашингтон 12 кг (50 коробов на паллете 100×120 см) или Навелина/Финике 16 кг (50 коробов)

картонный короб 30×50×25 см
Валенсия 15-16 кг нетто, 56 коробов на паллете 100×120 см

пластиковый ящик 30×50×22 см
14 кг нетто, 64 ящика на паллете 100×120 см

малый короб 20×33×15,5 см
3,65 кг нетто, 198 коробов на паллете 100×120 см

вентилируемый телескопический короб (15-16 кг)
Распространённая альтернатива на международных рынках

розничная сетка 1-2 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Вашингтон Навел
Пупочный, без косточек
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Навелина
Ранний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Фукумото
Ранний пупочный сорт; интенсивно окрашенная кожура
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Кара Кара
Пупочный сорт с розово-красной мякотью
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Финике
Селекция Вашингтон Навел, статус ЗНП
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Моро (красный апельсин)
Красномякотный апельсин; сбор в середине зимы
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Навелате
Поздний пупочный; месяцами сохраняет качество на дереве
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Валенсия
Поздний сезон, столовый и для переработки
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Лейн Лейт
Очень поздний сезон, пупочный
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Яффа (Шамути)
Классический безпупочный столовый сорт, средний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ЦИТРУСОВЫЕ

Грейпфрут

Стар Руби, Руби Ред, Рио Ред, Уайт Марш, Хендерсон, Флейм, Дункан

Грейпфрут появился в Средиземноморском регионе в начале XX века; сегодня он занимает важное место в экспортном портфеле цитрусовых Турции.

РЕГИОНЫ
Мерсин, Адана, Хатай, Анталья

СЕЗОННОЕ ОКНО
Ноябрь – Апрель

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	■	■							■	■

КОД ТН ВЭД
0805.40

ТИПИЧНЫЙ BRIX
8-11° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
12-14°C

Выращивание и сбор урожая

Грейпфрут требует больше суммы тепла, чем другие виды цитрусовых, поэтому в Турции его выращивают преимущественно в открытом грунте в прибрежных районах Средиземноморья с самым жарким и продолжительным летом. Деревья грейпфрута обычно крупнее и раскидистее по кроне, чем другие цитрусовые. Плоды собирают вручную; у сортов с красной мякотью насыщенность внутреннего цвета и баланс сахара и кислоты — главные ориентиры при определении времени сбора урожая.

Сферы применения

Грейпфрут выращивают в первую очередь для потребления в свежем виде; помимо употребления дольками на завтрак, его также используют для сока и добавляют в салаты. Сорта с красной мякотью благодаря яркому внутреннему цвету и относительно более сладкому профилю предпочтительны на свежем рынке, тогда как сорта с белой мякотью ценятся за более резкий, классический вкус грейпфрута. Экспортные рынки обычно спрашивают плоды крупного калибра с плотной кожурой; хранение в холодной цепи после сбора урожая способствует сохранению относительно длительного срока годности грейпфрута.

Калибровка и размеры

Размерный код (мм)	Диапазон
0	139 мм и более
1	109-139 мм
3	93-110 мм
4	88-102 мм
5	84-97 мм
6	81-93 мм
8	73-85 мм
9	70-80 мм

Варианты упаковки

картонный короб 40×60×18/21 см
15 кг нетто, 45-50 коробов на паллете 100×120 см

пластиковый ящик 30×50×22 см
14 кг нетто, 64 ящика на паллете 100×120 см

вентилируемый телескопический короб (15-20 кг)
Распространённый альтернативный формат на международных рынках

розничная сетка 1-2 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Стар Руби
Красная мякоть

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	■								■	■

Руби Ред
Красно-розовая мякоть, исходный техасский красный грейпфрут

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	■									■

Рио Ред
Красная мякоть, сладкий

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	■									■

Уайт Марш
Белая мякоть, без косточек

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	■									■

Хендерсон
Более ранний красномякотный сорт, декабрь-январь

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■										■	■

Флейм
Красная мякоть, без косточек; средне-поздний сезон, декабрь-февраль

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	■								■	■

Дункан
Белая мякоть, классический сорт с косточками; зимне-ранневесенний сезон

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	■	■								

Фрукты

19 видов · 97 сортов

ФРУКТЫ

Черешня

0900 Зираат, Эрли Бурлат, Лапинс, Наполеон, Кордия, Регина

Черешня сформировалась как вид на территории, охватывающей Анатолию и Кавказ; античный город Керасос (современный Гиресун) на черноморском побережье традиционно считается городом, давшим латинское название черешни «cerasum», и с римской эпохи регион был важным пунктом на пути распространения черешни в Европу.

РЕГИОНЫ
Маниса, Измир, Бурса, Испарта, Конья

СЕЗОННОЕ ОКНО
Май – Август
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0809.29

ТИПИЧНЫЙ BRIX
14-16° минимум при уборке, выше при полной зрелости

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
от –0,5 до 0,5°C

Выращивание и сбор урожая

Деревья черешни нуждаются в зимнем охлаждении и чувствительны к поздним весенним заморозкам; поэтому предпочтение отдаётся возвышенностям Манисы, Измира, Бурсы и Коньи, где достаточно холодная зима сочетается с относительно низким риском заморозков в период цветения. На равнинных участках сбор урожая начинается раньше, а в плоскогорьях и садах на большей высоте — позже; это позволяет продлевать сезон, собирая один и тот же сорт последовательно в разных регионах. Поскольку черешня перестаёт набирать сладость после съёма с дерева и рискует растрескаться от дождя, её собирают вручную, когда она полностью приобрела цвет и вкус прямо на дереве.

Сферы применения

Черешня — фрукт, в основном предназначенный для потребления в свежем виде; сорта с плотной мякотью и крупным размером дольше сохраняются в холодной цепи. Помимо потребления в свежем виде, черешню также используют для компота и варенья. Быстрое охлаждение после сбора урожая (предварительное охлаждение) — важная практика для сохранения плотности и свежести плодов.

Калибровка и размеры

Калибр (мм)	Диапазон
17-20 мм	Минимальный калибр для первого-второго товарного сорта
20-22 мм	Стандартный калибр
22-24 мм	Средне-крупный калибр (Large)
24-26 мм	Крупный калибр (Extra Large)
26-28 мм	Очень крупный калибр (Jumbo)
28-30 мм+	Премиальный калибр (Extra Jumbo), растущий спрос

Варианты упаковки

перфорированный картонный ящик 5 кг
Стандартный оптовый формат, около 30×40×13,5 см

короб 2×2,5 кг с перегородкой
Средний/подарочный сегмент

пинет 250/350/500 г
По запросу, несколько упаковок в мастер-коробе

Основные сорта

Эрли Бурлат
Ранний сорт, открывающий сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

0900 Зираат
Собирается раньше на равнинных участках, позже — в предгорьях
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Наполеон
Плотная мякоть, поздний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Лапинс
Поздний сезон, самоплодный, относительно устойчив к растрескиванию
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Кордия (Kordia)
Поздний сезон, плотная мякоть, экспортный стандарт
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Регина (Regina)
Один из самых поздних сортов, устойчив к растрескиванию
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Инжир

Бурса Сиях, Бардаджик

Инжир тысячи лет растёт на плодородных землях Эгейского региона; свежий инжир — нежный плод с коротким сроком хранения, требующий бережного сбора и быстрого охлаждения.

РЕГИОНЫ
Измир, Мугла, Бурса, Айдын

СЕЗОННОЕ ОКНО
Июль – Октябрь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0804.20

ТИПИЧНЫЙ BRIX
12-20° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Инжирное дерево — выносливый вид, хорошо приспосабливающийся к жаркому, полузасушливому климату и способный давать урожай даже при небольшом орошении; жаркое лето и хорошо дренированные почвы Измира, Муглы, Бурсы и Айдына подходят для выращивания свежего инжира. Плоды собирают вручную, как правило, каждые несколько дней в сезон сбора урожая, когда они полностью созревают на дереве. Свежий инжир — очень нежный плод, требующий бережного обращения при сборе и транспортировке.

Сферы применения

Свежий инжир — нежный плод с коротким сроком хранения, предназначенный для быстрого потребления; его едят как самостоятельно, так и добавляют во фруктовые тарелки, салаты и некоторые десерты. Из-за короткого срока хранения быстрое охлаждение после сбора и непрерывная холодовая цепь имеют решающее значение для сохранения качества плода.

Калибровка и размеры

Однородность размера (разброс диаметра в упаковке)	Диапазон
Слоями	Не более 5 мм разброс диаметра
Насыпью	Не более 10 мм разброс диаметра

Варианты упаковки

однослойный лоток 20×30 см
750 г нетто (8-16 шт.), 10 лотков в коробе, отгрузка на паллетах

розничный лоток/тара 200 г-1 кг
Упаковка, готовая для полки, по запросу; многоупаковочные короба

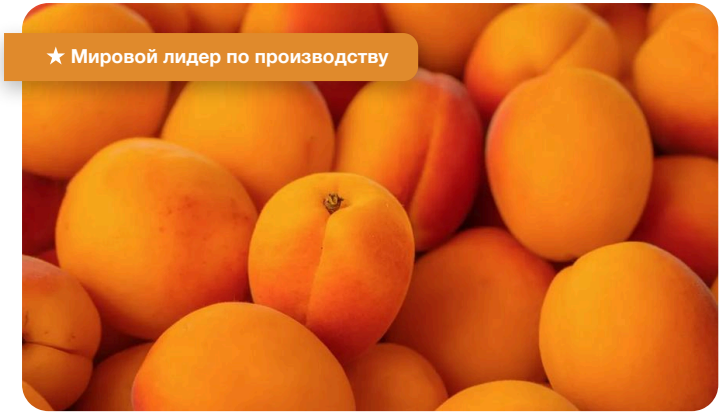
картонная коробка 30×40×7 см в один слой
2,3 кг нетто, оптовая экспортная альтернатива

оптовая картонная коробка 2,5-12,5 кг
Некоторые форматы с окошком из ацетата, для оптовой отгрузки

Основные сорта

Бурса Сиях
Пригоден для свежего потребления, основной сорт свежего экспорта Турции
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Бардаджик
Местный сорт Измира, грушевидной формы, с тонкой кожицей; исключительно для свежего потребления
Я Ф М А М И И А С О Н Д



ФРУКТЫ

Абрикос

Хасанбей, Альянак, Шекерпаре, Нинфа, Томкот, Кабааши, Хаджыхалилоглу, Соганджи

Абрикос распространился по Шёлковому пути из Центральной Азии в Анатолию; сегодня Малатья и её окрестности — один из важнейших центров производства абрикоса в мире. Сухой и солнечный климат долины реки Евфрат веками создаёт идеальные условия для выращивания абрикоса, что сделало регион мировым лидером как по столовому, так и по сушёному абрикосу.

РЕГИОНЫ
Малатья, Мерсин, Кахраманмараш, Анталья, Испарта

СЕЗОННОЕ ОКНО
Май – Август
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0809.10

ТИПИЧНЫЙ BRIX
10°+ (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Абрикосовое дерево цветёт рано и поэтому чувствительно к поздним весенним заморозкам; континентальный климат Малатьи с холодной зимой, обеспечивающей достаточное зимнее охлаждение, и жарким сухим летом создаёт благоприятные условия для выращивания абрикоса; Бурса — дополнительный регион производства. Плоды собирают вручную, обычно в несколько проходов, когда они полностью набирают цвет и вкус, в садах вдоль долины Евфрата; поскольку абрикос лишь незначительно дозревает после сбора урожая, момент съёма напрямую влияет на качество плода. Мягкая структура требует бережного обращения при сборе и упаковке.

Сферы применения

Абрикос из Малатьи — основной источник как для потребления в свежем виде, так и для всемирно известной кураги; помимо этого, он широко перерабатывается в варенье, мармелад и сок. Поскольку спелый абрикос — хрупкий плод, его быстрая доставка потребителю в холодной цепи важна для сохранения свежего качества.

Калибровка и размеры

Калибр (мм)	Диапазон
C	30-35 мм
B	35-40 мм
A	40-45 мм
AA	45-50 мм
AAA	50-55 мм
AAAA	55-60 мм

Варианты упаковки

однослойный короб 30×50×10 см
2-3 кг нетто, 144 коробов на паллете 100×120 см

малый короб 17×26×10 см
2 кг нетто, 378 коробов на паллете 100×120 см

лоток в один слой 30×40×14 см
5 кг нетто, предпочтительная альтернатива на международных рынках для предотвращения повреждений

крупный картонный короб 5-10 кг
Оптовый формат отгрузки

Основные сорта

Хасанбей
Главный столовый сорт абрикоса Малатьи
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Нинфа
Сверхранний; открывает сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Альянак
Ранне-средний сезон; крупный столовый сорт с красным румянцем
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Шекерпаре
Местный сорт, высокое содержание сахара
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Томкот
Международный ранний сорт
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Кабааши
Местный сорт Малатьи; для еды и сушки
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Хаджыхалилоглу
Самый распространённый сорт Малатьи; в основном для сушки
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Соганджи
Местный сорт Малатьи, крупный и мясистый
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Гранат

Хиджазнар, Эрнар, Уандерфул, Бейнары, Феллахйемез, Катырбаши, Лефан

Гранат в древних культурах Анатолии и соседних регионов считается символом изобилия и плодородия; это один из самых древних плодов региона.

РЕГИОНЫ
Мерсин, Анталья, Мугла, Адана

СЕЗОННОЕ ОКНО
Август – Февраль

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■						■	■	■	■	■

КОД ТН ВЭД
0810.90

ТИПИЧНЫЙ BRIX
12-16° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
7°C

Выращивание и сбор урожая

Гранатовое дерево достаточно засухоустойчиво и хорошо развивается в жарком, полузасушливом климате; эта особенность делает жаркие равнины Мерсина и Антальи подходящими для выращивания граната. Плод собирают, когда кожура темнеет, а зёрна набирают достаточное содержание сахара; поскольку после сбора гранат не продолжает созревать, собирать его нужно вручную и строго в нужный момент. Одно из важных моментов агротехники — поддержание равномерного режима полива, чтобы избежать растрескивания кожуры.

Сферы применения

Гранат употребляют как в свежем виде, так и перерабатывают его зёрна в гранатовый сок и наршараб (гранатовый соус); кисловатые сорта традиционно предпочтительны для производства наршараба, используемого как заправка в салатах и блюдах. При хранении в холоде зёрна долго сохраняют свежесть, что позволяет продлевать период потребления и экспорта вплоть до зимы.

Калибровка и размеры

Калибр (диаметр / вес)	Диапазон
E	40-50 мм, 125-200 г
D	51-60 мм, 201-300 г
C	61-70 мм, 301-400 г
B	71-80 мм, 401-500 г
A	81 мм+, 501 г+

Варианты упаковки

однослойный короб 30×50×13 см
4-5 кг нетто, 112-120 коробов на паллете 100×120 см

картонный короб 40×30×18/20 см
9-10 кг нетто, альтернатива для оптовой/навальной отгрузки

упаковка в модифицированной атмосфере (MAP)
Альтернатива для продления срока хранения, по запросу

Основные сорта

Эрнар
Ранний сорт; открывает сезон в августе

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
							■	■	■		

Хиджазнар
Тёмно-красный, кисло-сладкий, основной экспортный сорт; отгружается со склада до января

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■									■	■	■

Уандерфул
Стандартный сорт мировых рынков; поздний сезон, хорошо хранится

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■								■	■	■

Бейнары
Крупнозёрный, местный сорт

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
									■	■	■

Феллахйемез
Слегка кислый, традиционный столовый сорт

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
									■	■	■

Катырбаши
Крупнозёрный, местный сорт

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
									■	■	■

Лефан
Сладкий, местный сорт

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
									■	■	■

ФРУКТЫ

Персик

Редхейвен, Плоский персик, Кардинал, Монро

Персик попал в Анатолию из Китая через торговлю на Шёлковом пути; климат Бурсы оказался настолько подходящим для этого плода, что в 2024 году «Бурсский персик» получил статус географического указания в Евросоюзе. Район Лапсеки провинции Чанаккале, в свою очередь, обладает географическим указанием «Лапсеки Шефталиси» и находится в Чанаккале — ведущей персиковой провинции Турции с примерно пятой частью национального урожая по последним данным TÜİK; около 70% урожая провинции даёт Лапсеки.

РЕГИОНЫ
Бурса, Мерсин, Анталья, Чанаккале

СЕЗОННОЕ ОКНО
Май – Сентябрь

Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0809.30

ТИПИЧНЫЙ BRIX
8°+ (мин. ЕС)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Персиковое дерево хорошо плодоносит в умеренном климате — там, где зимнего охлаждения достаточно, но при этом сохраняется защита от весенних заморозков; различия климата Чанаккале (особенно Лапсеки), Бурсы, Мерсина и Антальи позволяют последовательно собирать ранние и поздние сорта. Плоды считаются созревшими, когда меняется цвет фона кожуры и мякоть слегка размягчается; поскольку персик лишь ограниченно дозревает после сбора, урожай собирают вручную, как правило, в несколько проходов, строго в нужное время. Мягкая и деликатная структура требует бережного обращения при сборе.

Сферы применения

Персик — плод, предназначенный прежде всего для потребления в свежем виде; кроме того, он используется для компота, варенья и производства сока. Сорта с плотной мякотью, устойчивые к транспортировке, предпочтительны для экспорта и дальних перевозок, тогда как сорта с более мягкой мякотью обычно направляются на местное потребление в свежем виде. Холодная цепь после сбора урожая играет решающую роль в сохранении плотности и свежести плодов.

Калибровка и размеры

Калибр (мм / г)	Диапазон
D	51-56 мм, 65-85 г
C	56-61 мм, 85-105 г
B	61-67 мм, 105-135 г
A	67-73 мм, 135-180 г
AA	73-80 мм, 180-220 г
AAA	80-90 мм, 220-300 г
AAAA	90 мм+, 300 г+

Варианты упаковки

однослойный короб 30×50×10 см
2-3 кг нетто, 144 коробов на паллете 100×120 см

малый короб 17×26×10 см
1-1,5 кг нетто, 378 коробов на паллете 100×120 см

Основные сорта

Редхейвен
Основной экспортный сорт, устойчив к транспортировке, плотная и сочная мякоть

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Плоский персик
Приплюснутая форма, высокое содержание сахара, плотная сочная мякоть

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Кардинал
Раннего сезона

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Монро
Позднего сезона, с жёлтой мякотью

Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Нектарин

Индепенденс, Армкинг, Венера, Биг Топ, Орион, Грансан

Нектарин веками выращивается как гладкокожая разновидность персика; регионы Турции с умеренным климатом создают для этого плода идеальные условия.

РЕГИОНЫ
Бурса, Мерсин, Анталья, Маниса, Чанаккале

СЕЗОННОЕ ОКНО
Май – Сентябрь

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д

КОД ТН ВЭД
0809.30

ТИПИЧНЫЙ BRIX
8°+ (мин. ЕС)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Нектарин выращивают в тех же условиях, что и персик: умеренный климат, достаточное зимнее охлаждение и хорошо дренированные почвы в садах Чанаккале, Бурсы, Мерсина, Антальи и Манисы обеспечивают хорошую урожайность; наибольшая доля в производстве нектарина у Мерсина, Чанаккале входит в тройку лидеров (TÜİK). Из-за гладкой, без опушения кожицы нектарин может быть несколько более чувствителен к царапинам и солнечным ожогам, чем персик, поэтому при сборе и упаковке важна бережная обработка. Плоды приобретают зрелость по мере изменения цвета фона кожуры и собираются вручную, как правило, в несколько проходов.

Сферы применения

Нектарин — преимущественно фрукт для потребления в свежем виде; благодаря сладкой и ароматной мякоти его также используют во фруктовых салатах, десертах и в небольшой степени для компота. Более тонкая и блестящая, чем у персика, кожица позволяет легко мыть и есть его прямо с кожурой. Хранение в холодной цепи после сбора урожая важно для сохранения свежести.

Калибровка и размеры

Калибр (мм / г)	Диапазон
D	51-56 мм, 65-85 г
C	56-61 мм, 85-105 г
B	61-67 мм, 105-135 г
A	67-73 мм, 135-180 г
AA	73-80 мм, 180-220 г
AAA	80-90 мм, 220-300 г
AAAA	90 мм+, 300 г+

Варианты упаковки

однослойный короб 30×50×10 см
2-3 кг нетто, 144 коробов на паллете 100×120 см

малый короб 17×26×10 см
1-1,5 кг нетто, 378 коробов на паллете 100×120 см

Основные сорта

Индепенденс
Ранний сезон, с жёлтой мякотью

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д

Армкинг
Ранний сорт, в Бурсе убирается в третью неделю июня

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д

Венера
Отделяющаяся косточка, поздний сезон, выращивается в регионе Бурсы

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д

Биг Топ
Насыщенно-красная кожица, средний сезон; популярный сорт во всём мире

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д

Орион
Крупноплодный, поздний сезон

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д

Грансан
Жёлтая мякоть, ранний экспортный сорт

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д

ФРУКТЫ

Виноград

Кардинал, Виктория, Альфонс Лавалле, Султани бессемянный, Разаки, Антеп Караси, Ред Глоб, Кримсон бессемянный, Ялова Инджиси, Тракья Илькерен

Анатолия — один из древнейших центров виноградарства в мире; культура виноградарства зародилась на этих землях тысячи лет назад и продолжается по сей день.

РЕГИОНЫ
Измир, Маниса, Денизли, Газиантеп, Текирдаг

СЕЗОННОЕ ОКНО
Июнь – Ноябрь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0806.10

ТИПИЧНЫЙ BRIX
14-17.5° (зависит от сорта)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
от –0,5 до 0°C

Выращивание и сбор урожая

В Эгейском регионе виноградники обычно выращивают по шпалерным системам формирования; такая система облегчает освещение гроздей солнцем и циркуляцию воздуха, способствуя развитию размера ягод и окраски. Жаркое, засушливое лето и хорошо дренированные почвы Измира и Манисы создают благоприятные условия для столового винограда. Местные сорта, такие как Антеп Караси, напротив, происходят из континентального климата Газиантепа и его окрестностей. Урожай собирают вручную, ориентируясь на содержание сахара в ягодах грозди и развитие окраски; поскольку после сбора накопление сахара в винограде не продолжается, важно собирать его строго в нужной стадии зрелости для сохранения вкуса и срока хранения.

Сферы применения

Большая часть столовых сортов винограда предназначена для потребления в свежем виде; кроме того, некоторые бессемянные и местные сорта могут высушиваться в изюм либо перерабатываться в пекмез (виноградную патоку) и виноградный сок. Хранение в холодной цепи после сбора урожая играет важную роль в сохранении свежести гроздей и плотности ягод.

Калибровка и размеры

Вес грозди	Диапазон
75 г+	Минимальный вес грозди для высшего/первого товарного сорта
<75 г	Только второй товарный сорт или порционная упаковка

Варианты упаковки

перфорированный гофрокороб 4,5 кг
400×300×121 мм, с вентиляцией; внутрь коробки можно поместить SO2-генерирующую подушечку (с быстрым выделением сверху и медленным снизу) для продления срока хранения.

перфорированный пластиковый ящик 5 кг
600×400×90 мм, отгрузка на паллетах

оптовый гофрокороб 8-10 кг (двустенный, лотковый тип)
Для оптовых/крупнообъёмных поставок, в дополнение к стандартному экспортному коробу 4,5 кг

розничный клэмшелл/сетка 500 г-1 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Тракья Илькерен
Местный, очень ранний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Кардинал
Очень ранний сезон, крупная ягода
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Виктория
Ранне-средний сезон, крупная ягода
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Ялова Инджиси
Местный белый сорт с семенами, ранне-средний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Альфонс Лавалле (Alphonse Lavallée)
Средний сезон, крупная ягода, тёмно-фиолетово-чёрная
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Султани бессемянный
Без косточек
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Разаки
Местный, ароматный
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Антеп Караси
Местный, тёмного цвета, поздний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Ред Глоб
Крупная ягода, поздний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Кримсон бессемянный
Без косточек, поздний сезон, долгий срок хранения
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Айва

Айва Эшме, Хлебная айва

Айва — древний плод, происхождение которого связывают с Анатолией и Кавказом; зимой она занимает особое место на столах и в десертах.

РЕГИОНЫ
Сакарья, Бурса, Анталья, Денизли, Ушак

СЕЗОННОЕ ОКНО
Октябрь – Февраль
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0808.40

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Айвовое дерево хорошо развивается в регионах с холодной зимой и умеренным летом; более половины турецкой айвы выращивается в одной только котловине Гейве провинции Сакарья; Бурса, Денизли, Биледжик и Анталья — другие основные районы производства. Плод считается готовым к сбору, когда кожура приобретает жёлтый цвет и проявляется характерный аромат; после созревания айва в значительной мере сохраняет плотную структуру, что повышает её устойчивость к транспортировке после сбора урожая. Урожай обычно собирают осенью, вручную.

Сферы применения

В отличие от яблока и груши, айву в основном употребляют не в сыром, а в приготовленном виде: её широко используют для варенья, мармелада, десертов и компота, а также добавляют в блюда. Благодаря плотной мякоти и низкому содержанию влаги айва может долго храниться в холодильной камере, что позволяет поставлять её на рынок на протяжении зимних месяцев.

Калибровка и размеры

Калибр (шт./короб)	Диапазон
14	Крупный калибр, короб 6-7 кг
16-18	Средний калибр, стандартный рыночный размер
20	Мелкий калибр

Варианты упаковки

однослойный короб 40×55×11 см
6-7 кг нетто, 72 короба на паллете 100×120 см

двустенный (влагостойкий) картон
Предпочтительная альтернатива из-за чувствительности айвы к влаге

Основные сорта

Айва Эшме
Самый экспортируемый сорт, долго хранится
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Хлебная айва
Потребление в зимние месяцы
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Яблоко

Гала, Старкинг, Голден Делишес, Гренни Смит, Фуджи, Криппс Пинк, Амасья, Брэберн

Считается, что дикие предки яблони эволюционировали на территории, простирающейся от Центральной Азии до Анатолии; Анатолия тысячи лет является важным центром выращивания яблок.

РЕГИОНЫ
Испарта, Караман, Нигде, Анталья, Денизли, Конья, Кайсери

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0808.10

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-2°C

Выращивание и сбор урожая

Яблоко — плод, для которого требуется зимнее охлаждение и который лучше развивает окраску и содержание сахара в регионах с выраженным перепадом дневных и ночных температур; Испарта, Караман и Нигде — основные регионы производства яблок в Турции, а более прохладные внутренние районы Антальи, а также Денизли, Конья и Кайсери служат важными дополняющими зонами выращивания. Плоды обычно собирают вручную; сроки сбора варьируются в зависимости от сорта и определяются такими показателями, как цвет фона кожуры, плотность и содержание сахара. Собранные в нужное время и правильно хранящиеся в холодильных камерах яблоки способны сохранять свежесть на протяжении месяцев.

Сферы применения

Яблоко имеет широкую область применения — прежде всего для потребления в свежем виде, а также широко используется для приготовления сока, пекмеза (яблочной патоки), сушёного яблока и выпечки. Сорта, хранящиеся в холодильных камерах с контролируемой атмосферой, могут поставляться на рынок круглый год, а не только в сезон сбора урожая; это делает яблоко одним из фруктов с наиболее длительным сроком хранения.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
92 мм	Код 48 — ~405 г, самый крупный калибр
86 мм	Код 64 — ~300 г
81 мм	Код 80 — ~240 г
74 мм	Код 100 — ~190 г
70 мм	Код 125 — ~155 г
67 мм	Код 150 — ~130 г
63 мм	Код 175 — ~110 г
60 мм	Код 216 — ~90 г, наименьший стандартный калибр

Варианты упаковки

короб 50×30×18 см в 2 слоя
10 кг нетто, 10 слоёв × 8 коробов = 80 коробов на паллете 100×120 см

телескопический короб 34×50×28 см в 4 слоя
18 кг нетто, 7 слоёв × 6 коробов = 42 короба на паллете 100×120 см

картонный короб 40×33×28 см
18 кг нетто, 80-210 плодов в коробе в зависимости от калибра

пластиковый ящик 40×60×20 см
12 кг нетто, альтернатива для внутреннего рынка и коротких перевозок

Основные сорта

Гала
Ранний сезон, короткое рыночное окно
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Старкинг (Ред Делишес)
Собирается в конце сентября, один из самых долго хранящихся сортов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Голден Делишес
Собирается в конце сентября, на рынке осенью и зимой
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Гренни Смит
Кисловатый, осенний сбор, один из самых долго хранящихся сортов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Амасья
Местный исторический сорт, насыщенный аромат
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Фуджи
Один из самых потребляемых сортов яблок в мире
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Брэберн
Поздний сезон, долгий срок хранения в контролируемой атмосфере
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Криппс Пинк
Один из самых поздних по срокам сбора сортов, долго хранящийся поздний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Груша

Акча, Санта-Мария, Красная груша, Уильямс (Williams/Bartlett), Деведжи, Анкарская груша

Груша — один из древнейших видов плодовых культур, выращиваемых в Анатолии на протяжении тысячелетий; дикие виды груши являются частью естественной флоры Кавказа и Анатолии.

РЕГИОНЫ
Измир, Маниса, Бурса, Сакарья, Анкара

СЕЗОННОЕ ОКНО
Июнь – Декабрь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0808.30

ТИПИЧНЫЙ BRIX
12-15° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
от –0,5 до 0°C

Выращивание и сбор урожая

Грушевое дерево требует зимнего охлаждения и хорошо развивается в умеренно-прохладном климате; климат Измира, Манисы, Бурсы и Сакарьи, сочетающий достаточное зимнее охлаждение с тёплым летом, позволяет выращивать сорта с разными сроками созревания. Урожай груши обычно собирают до полного созревания плода на дереве, ориентируясь на плотность и изменение цвета фона; многие сорта после сбора урожая дозревают некоторое время, приобретая мягкость и развивая аромат. Поэтому груша относится к плодам, продолжающим созревать после съёма с дерева.

Сферы применения

Грушу в основном употребляют в свежем виде; сорта с плотной мякотью и долгим сроком хранения могут храниться в холодильной камере месяцами, тогда как более сочные сорта собирают для быстрого потребления. Помимо потребления в свежем виде, грушу используют для компота, варенья и десертов. Дозревание при правильной температуре после сбора урожая (для некоторых сортов — выдержка при комнатной температуре после выхода из холода) во многом определяет качество аромата и текстуры груши.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
55-60 мм	Мелко-средний калибр, первый-второй товарный сорт
60-70 мм	Средний калибр, нижняя граница высшего сорта
70-95 мм	Крупный калибр, высший сорт, стандартный рыночный размер

Варианты упаковки

однослойный лоток 40×60×10 см
7 кг нетто, 80 лотков на паллете 100×120 см

однослойный лоток 30×50×10 см
4-5 кг нетто, 144 лотков на паллете 100×120 см

картонный лоток на 70 шт.
Предрозничная подготовка, 70 плодов на короб

Основные сорта

Акча
Ранний местный сорт, открывающий сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Санта-Мария
Ранне-средний сезон, сочная и ароматная
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Красная груша
Красная кожица, средний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Уильямс (Williams/Bartlett)
Самый распространённый в мировой торговле сорт груши, средне-поздний сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Деведжи
Поздний сезон, плотная мякоть, долго хранится
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Анкарская груша
Местный сорт Центральной Анатолии, тонкая кожица, хранится до зимы
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Дыня

Кыркагач (Алтынбаш), Каллави, Галия, Ананас, Пьель де Сапо

Дыня занимает важное место в древней земледельческой культуре Анатолии; такие регионы, как Кыркагач в Манисе, отождествили своё название с собственным сортом дыни.

РЕГИОНЫ
Анталья, Адана, Мерсин, Маниса, Нигде, Конья

СЕЗОННОЕ ОКНО
Июнь – Февраль
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0807.19

ТИПИЧНЫЙ BRIX
8-10° (мин. ЕЭК ООН, зависит от типа)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
7-10°C

Выращивание и сбор урожая

Дыня, как и арбуз, требует тёплого климата и обилия солнца; жаркое и засушливое лето в Анталье, Адане, Мерсине и Манисе благоприятствует выращиванию толстокорых, устойчивых к хранению сортов дыни; Нигде и Конья также являются значимыми внутренними регионами производства. Зрелость обычно определяется по лёгкости отделения плодоножки, изменению цвета кожуры и появлению характерного аромата; плоды собирают вручную, срезая. Позднесезонные толстокорые сорта после сбора урожая могут храниться месяцами в прохладных и сухих условиях.

Сферы применения

Дыня в основном предназначена для потребления в свежем виде; её едят нарезанной дольками как самостоятельное блюдо, а в некоторых регионах подают вместе с сыром на фруктовых тарелках. Тонкокорые ароматные сорта обычно собирают для быстрого потребления, тогда как толстокорые сорта лучше подходят для длительного хранения и перевозки. После разрезания хранение в холоде сохраняет свежесть.

Калибровка и размеры

Калибр (вес)	Диапазон
Калибр 5-6	1,7-2 кг на плод (число плодов в коробе 10 кг), тип Пьель де Сапо/Кыркагач, средний размер
Калибр 3-4	2,5-3,3 кг на плод, тип Пьель де Сапо/Кыркагач, крупный размер
Калибр 6-8 (Галия/Канталупа)	550-850 г

Варианты упаковки

короб 10 кг в один слой
3-6 плодов по калибру, тип Пьель де Сапо (крупная дыня)

сетчатый короб 5 кг нетто
Тип Галия/Канталупа, ~112-120 коробов на паллете 100×120 см

картонный короб 40×60×22 см
20 кг нетто, оптовая/навальная отгрузка, крупный плод типа Галия

бин 300-400 кг
Паллетная навальная погрузка

розничная сетка на один плод
По запросу

Основные сорта

Кыркагач (Алтынбаш)
Толстая кожура, белая сочная мякоть, долго хранится на складе; основной экспортный сорт
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Ананас
Зеленоватые полосы-дольки на жёлтой кожуре; ароматный столовый сорт
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Каллави
Овальная форма, белая мякоть, сбалансированный вкус и аромат, длительный срок хранения
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Пьель де Сапо
Испанский тип; длительный срок хранения, производство ориентировано на экспорт
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Галия
Небольшой размер, тонкая сетчатая кожура, ароматная
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Арбуз

Кримсон Свит, Чёрная жемчужина, Мини-арбуз, Шугар Бэби

Арбуз со времён Османской империи остаётся незаменимым освежающим летним плодом; разные регионы Анатолии известны своими особыми сортами арбуза.

РЕГИОНЫ
Анталья, Адана, Мерсин, Измир, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО
Апрель – Октябрь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0807.11

ТИПИЧНЫЙ BRIX
8-12° (≥10° коммерческий ориентир)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
10-12°C

Выращивание и сбор урожая

Арбуз — представитель семейства тыквенных, чувствительный к температуре и требующий тёплого климата и обилия солнца; жаркие равнины Антальи, Аданы и Мерсина подходят как для открытого грунта, так и для тепличного выращивания. Распространённое в Анталье тепличное производство позволяет начинать сбор урожая раньше, чем в открытом грунте. Сезон открывается в апреле с защищённого грунта (теплиц) Антальи; в мае подключается уборка открытого грунта Аданы — одна лишь Адана даёт около пятой части производства арбуза в Турции. По мере продвижения лета уборка смещается в Измир и внутренние районы, затем в Бурсу, Биледжик и Фракию, и предложение продолжается без перерывов до осени. Зрелость оценивают по пожелтению пятна на кожуре в месте контакта с землёй, подсыханию усика у плодоножки и глухому звуку при постукивании по кожуре; плоды собирают вручную, срезая.

Сферы применения

Арбуз почти полностью предназначен для потребления в свежем виде и благодаря высокому содержанию воды воспринимается как освежающий летний плод; его также добавляют во фруктовые салаты, нарезая дольками или кубиками. Толщина и прочность кожуры в значительной мере защищают плод от ударов при транспортировке. После разрезания рекомендуется хранить арбуз в холодильнике для сохранения свежести.

Калибровка и размеры

Вес (кг)	Диапазон
3-8 кг	Стандартный/мелко-средний калибр
8-10 кг	Средне-крупный калибр
10-12 кг+	Крупный калибр
1-4 кг	Мини/бессемянный арбуз

Варианты упаковки

навальная погрузка в фуру/контейнер
Погрузка без индивидуального разделения плодов

паллетный бин 500-1000 кг
Паллетный формат, погрузка вилочным погрузчиком

картонный короб 600×400×230 мм
15 кг нетто, стандартный экспортный короб

мини-арбуз: коробка на 2-4 шт.
Каждый плод в индивидуальной защите

Основные сорта

Кримсон Свит
Самый распространённый в мире; экспортный, 8-12 кг

Чёрная жемчужина
Тёмно-зелёная кожура без полос, крупный, бессемянный

Мини-арбуз
Небольшой размер (1,5-4 кг), преимущественно без косточек, раннеспелый

Шугар Бэби
Небольшой размер (3-5 кг), тёмно-зелёная гладкая кожура, раннеспелый классический сорт

ФРУКТЫ

Слива

Шекер Эриги, Джан Эриги, Тюрбе Эриги, Мюрдюм Эриги (Бардак Эриги), Президент, Блэк Амбер, Анджелино, Папаз Эриги, Урьяни Эриги

Слива происходит из региона Кавказа и Центральной Азии и растёт на анатолийской земле с древнейших времён; богатое разнообразие местных сортов отражает многовековую традицию выращивания в разных климатических поясах.

РЕГИОНЫ
Хатай, Адана, Мерсин, Измир, Маниса, Бурса, Испарта

СЕЗОННОЕ ОКНО
Апрель – Ноябрь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0809.40

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Сливовое дерево обладает широкой климатической выносливостью, поэтому выращивается в самых разных регионах — от жарких равнин Хатая, Аданы и Мерсина до умеренного климата Измира, Манисы и Бурсы, что позволяет растягивать сезон сбора урожая с весны до осени. Ранние сорта употребляют ещё зелёными, с кислым вкусом, тогда как поздние сорта собирают, когда они полностью созревают на дереве, приобретая тёмный цвет и высокое содержание сахара. Из-за мягкой и нежной структуры сливу обычно собирают вручную в несколько проходов, что требует бережного обращения после сбора урожая.

Сферы применения

Слива в основном употребляется в свежем виде; кисловатые ранние сорта иногда едят подсоленными или вымоченными в солёной воде — традиционный способ, уравновешивающий кислотность плода. Спелые сладкие сорта употребляют непосредственно в свежем виде; кроме того, слива широко используется для чернослива, варенья, мармелада и компота. Быстрое охлаждение после сбора урожая и хранение в холодной цепи важны для сохранения свежести и текстуры этого нежного плода.

Калибровка и размеры

Калибр (мм)	Диапазон
35-40 мм	Минимальная полоса для высшего и первого сорта (крупноплодные сорта)
40-45 мм	Мелко-средний калибр
45-50 мм	Средний калибр
50-55 мм	Средне-крупный калибр
55-60 мм	Крупный калибр
60 мм+	Очень крупный калибр

Варианты упаковки

однослойный короб 30×50×10 см
2-3 кг нетто, 144 коробов на паллете 100×120 см

перфорированная картонная коробка 2,5 кг
Вариант малой упаковки

картонная коробка 30×40 см
5 кг нетто, оптовый формат отгрузки

Основные сорта

Шекер Эриги
Первый сорт сливы сезона; мелкий, сладкий
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Джан Эриги
Ранний сезон, кислый в зелёном виде, сладеет по мере созревания
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Тюрбе Эриги
Крупноплодный, среднего сезона; кислый до созревания
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Мюрдюм Эриги (Бардак Эриги)
Фиолетово-красный, поздний сорт; известен как Бардак
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Президент
Поздний экспортный сорт; крупный, с тёмно-фиолетовой кожицей
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Блэк Амбер
Тёмная фиолетово-чёрная кожица; экспортный сорт
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Анджелино
Очень поздний сезон, тёмно-фиолетовая кожица
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Папаз Эриги
Местная зелёная слива, снимается зелёной весной
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Урьяни Эриги
Местный сорт, пригодный для сушки, жёлто-зелёного цвета
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Киви

Хейворд, Жёлтый киви, Ранний зелёный киви

Киви появилось в Турции в конце 1980-х годов и быстро распространилось вдоль мягкой и влажной прибрежной полосы Мраморного и восточного Чёрного морей; Ялова и Орду сегодня являются центрами производства.

РЕГИОНЫ
Ялова, Орду, Бурса, Сакарья, Самсун

СЕЗОННОЕ ОКНО
Октябрь – Март

Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0810.50

ТИПИЧНЫЙ BRIX
6.2° мин. ЕЭК ООН (при сборе урожая), к концу дистрибуции повышается до ~9.5°

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
от –0,5 до 0,5°C

Выращивание и сбор урожая

Киви — вьющееся растение, которому нужны мягкий влажный климат и длительный безморозный период; смягчённый морем климат и режим осадков Яловы, Орду и Сакарьи (Карасу) хорошо подходят для садов киви, а Бурса, Ризе и Самсун — другие заметные производители. Лозы формируют на перголах; плоды собирают вручную за один приём в октябре-ноябре, когда содержание сухих веществ/сахара достигает целевых значений. Поскольку киви дозревает после сбора, снятые в правильное время плоды могут месяцами храниться в холодильных камерах.

Сферы применения

Киви потребляется в основном в свежем виде; богатое витамином C, оно входит в число востребованных фруктов зимних месяцев. При хранении в контролируемых условиях киви может поставляться на рынок до весны, задолго после окончания сезона сбора — это преимущество в зимнем и ранневесеннем экспорте. Отгружается твёрдым и дозревает при комнатной температуре перед употреблением.

Калибровка и размеры

Калибровочный код	Диапазон
23	125-135 г
27	105-115 г
33	85-95 г
39	75-80 г
46	65-70 г

Варианты упаковки

лоток в 3 слоя 50×30×18 см
9 кг нетто, 80 лотков на паллете 100×120 см

однослойный лоток 40×30×9 см
3 кг нетто, 200 лотков на паллете 100×120 см (стеллажная система укладки)

насыпной короб 40×30×22 см
9 кг нетто, 60-80 коробов на паллете

Основные сорта

Хейворд
Самый распространённый сорт киви в мире; уборка в октябре-ноябре, поставки со склада до весны

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Жёлтый киви (Actinidia chinensis)
Жёлтая мякоть, гладкая кожица, слаще

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Ранний зелёный киви
Зелёная мякоть, раннесезонный тип

Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Клубника

Фортуна, Фестиваль, Альбион

Клубника выращивается в Турции на обширной территории — от средиземноморского побережья до Эгейского региона и Мраморного моря; такие районы, как Силифке (Мерсин) и Султанхисар (Айдын), прославились производством клубники и известны своими клубничными фестивалями.

РЕГИОНЫ
Мерсин, Айдын, Бурса, Анталья, Конья

СЕЗОННОЕ ОКНО
Январь – Июль
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0810.10

ТИПИЧНЫЙ BRIX
7-12° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Сезон клубники можно существенно растянуть в зависимости от способа производства: защищённый грунт (теплицы и низкие туннели) в Мерсине позволяет начинать уборку в конце зимы, Айдын закрывает весеннее окно, а посадки в Бурсе и на возвышенностях продлевают сбор до летних месяцев. Ягоды собирают вручную с чашелистиком, незадолго до полного окрашивания; поскольку клубника не дозревает после сбора, время уборки напрямую определяет вкусовое качество. Как крайне нежная ягода, она требует бережного обращения и быстрого предварительного охлаждения на каждом этапе.

Сферы применения

Клубника предназначена прежде всего для потребления в свежем виде, а также широко используется в кондитерской промышленности, производстве джемов и варенья и в индустрии замороженных продуктов (IQF). Из-за короткого срока хранения решающее значение имеют скорость от сбора до потребителя и непрерывная холодовая цепь; упаковка в пинетки доставляет ягоду на розничную полку без повреждений.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
18-25 мм	Первый-второй товарный сорт
25 мм+	Высший товарный сорт

Варианты упаковки

пинет 250/500 г
По 8 шт. в коробе, непрерывная холодовая цепь

перфорированный картонный ящик 2,5/5 кг
Оптовый формат/фудсервис

Основные сорта

Фортуна
Ранний сезон; уборка с конца зимы в защищённом грунте
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Фестиваль
Ранне-средний сезон, плотный экспортный сорт
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Альбион
Сорт нейтрального дня; выращивание на возвышенностях продлевает сезон до лета
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Хурма

Тип Фуйю (едят твёрдой), тип Хачия

Хурма родом из Восточной Азии и попала в Анатолию через Чёрное море, что и дало плоду его турецкое название «трабзонская хурма»; сегодня производство сместилось в основном в Средиземноморский регион, а плод, известный в народе и как «райский плод», стал одним из символов осеннего стола.

РЕГИОНЫ
Адана, Мерсин, Анталья, Хатай, Адыяман, Денизли

СЕЗОННОЕ ОКНО
Октябрь – Декабрь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0810.70

ТИПИЧНЫЙ BRIX
16-20° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Хурма хорошо растёт в умеренном климате; после осеннего листопада ярко-оранжевые плоды остаются на ветвях на виду. Долгая мягкая осень Аданы, Мерсина, Хатая и Антальи позволяет плодам полностью набрать цвет и вкус, а Адыяман и Денизли (Хоназ) также занимают заметную долю в производстве. Урожай снимают секатором с плодоножкой, когда плод полностью окрашен, но ещё твёрд; терпкие типы употребляют после полного размягчения, а нетерпкие типы Фуйю можно есть твёрдыми, как яблоко. Из-за нежной кожицы предпочтительна однослойная укладка в лотки.

Сферы применения

Хурму употребляют в основном в свежем виде: твёрдые типы Фуйю нарезают или едят, как яблоко, а терпкие типы Хачия — ложкой после полного размягчения. Плод также сушат; в сушёном виде он хранится всю зиму. Быстрое предохлаждение после сбора и транспортировка в холодовой цепи при 0-1°C имеют решающее значение для сохранения качества плодов; холодильное хранение продлевает окно поставок до конца декабря, а лотковая упаковка с индивидуальной защитой плодов — стандарт экспорта.

Калибровка и размеры

Вес (г)	Диапазон
50-90 г	Мелкий калибр
90-125 г	Мелко-средний калибр
125-190 г	Средний калибр
190-220 г	Средне-крупный калибр
220-300 г	Крупный калибр, типичный товарный вес (диаметр 6-8 см)

Варианты упаковки

однослойный короб 30×50×10 см
3-4 кг нетто, каждый плод в индивидуальной защите в лотке, 144 короба на паллете 100×120 см

Основные сорта

Тип Фуйю (нетерпкий)
Столовый тип, употребляемый твёрдым; основная статья экспорта
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Тип Хачия (терпкий)
Классический тип, употребляемый полностью размягчённым
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Вишня

Мадьярская, Кютахья

Турция входит в число крупнейших производителей вишни в мире; провинция Кютахья стала синонимом сорта, носящего её имя, — символа вишнёвого производства страны.

РЕГИОНЫ
Афьонкарахисар, Кютахья, Конья, Бурса, Маниса

СЕЗОННОЕ ОКНО
Июнь – Август
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0809.21

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
от –0,5 до 0,5°C

Выращивание и сбор урожая

Вишня более холодостойка и менее требовательна, чем черешня; Афьонкарахисар — регион с наибольшей долей в производстве вишни Турции, а континентальные внутренние районы Кютахьи, Коньи, Бурсы и Манисы обеспечивают перепады дневных и ночных температур, уравновешивающие характерную кислинку плодов с ароматом. Урожай собирают при полном цвете и аромате; для свежего рынка — вручную, для переработки в некоторых регионах может применяться механизированная уборка. Пик уборки приходится на июнь-июль.

Сферы применения

Благодаря выраженной кислинке вишня — в основном сырьё для переработки: вишнёвый сок, варенье, консервы, заморозка (IQF) и кондитерская промышленность — её основные направления. Существует и потребление в свежем виде с быстрой отгрузкой по холодовой цепи; сорта кютахийского типа с высоким качеством переработки хорошо известны на экспортных рынках.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
17-20 мм	Стандартный калибр свежей вишни
20-22 мм+	Крупный калибр

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик или картонная коробка 5 кг
Отгрузка в свежем виде

ящик 10 кг
Промышленная отгрузка (для заморозки/переработки)

Основные сорта

Мадьярская
Ранний промышленный тип; примерно на две недели раньше Кютахьи
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Кютахья
Основной сорт; тёмно-красная, крупная, сбалансированная кислинка
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ФРУКТЫ

Авокадо

Хасс, Фуэрте, Бэйкон, Зутано, Эттингер, Пинкертон, Вюрц

Авокадо — относительно новая для Турции культура, быстро набирающая рост за последние двадцать лет; Аланья благодаря преимуществам мягкого прибрежного климата сегодня стала центром, обеспечивающим значительную часть производства страны.

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин

СЕЗОННОЕ ОКНО
Октябрь – Июнь

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	▫	■	■	▫				▫	■	■

КОД ТН ВЭД
0804.40

ТИПИЧНЫЙ BRIX
По сухому веществу, не Brix: не менее 21% для Хасс, 20% для Фуэрте и Пинкертон

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
5-8°C

Выращивание и сбор урожая

Авокадо — субтропический плод, чувствительный к заморозкам, поэтому его выращивают в открытом грунте в садах района Аланья и Газипаша провинции Анталья, а также в мягкой прибрежной полосе провинции Мерсин. Дерево вступает в плодоношение через несколько лет после посадки, а перекрёстное опыление разных сортов повышает урожайность, поэтому в садах обычно выращивают несколько сортов одновременно. Поскольку плод не дозревает полностью на дереве, уборку проводят, ориентируясь на содержание масла и цвет кожицы, а дозревание завершается после уборки при комнатной температуре.

Сферы применения

Авокадо благодаря высокому содержанию жира и кремовой текстуре широко употребляют в салатах, при приготовлении гуакамоле, а в последние годы — и в культуре завтрака. После уборки плоды отправляют ещё твёрдыми, и они дозревают при комнатной температуре до попадания к потребителю; поэтому отсутствие ударных повреждений при транспортировке и сохранение холодовой цепи имеют решающее значение для качества плода.

Калибровка и размеры

Вес (г)	Диапазон
145-200 г	Мелко-средний калибр
200-250 г	Стандартный калибр
250-300 г	Крупный калибр
300 г+	Очень крупный калибр

Варианты упаковки

Картонный лоток с ячейками 4 кг (papeleras)
Отдельная ячейка на каждый плод, международный стандартный экспортный формат

Насыпная картонная коробка 5-10 кг
Оптовый формат поставки

Розничная сетка по 3-4 шт
Расфасовка готова к продаже, по запросу

Основные сорта

Фуэрте
Ранне-средний сезон, поставки с ноября по апрель

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	▫									▫	■

Хасс
Основной сезон, стандартный сорт мировых рынков

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
		▫	■	■	▫						

Бэйкон
Ранний сезон, тонкая кожица

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
▫	▫								▫	■	▫

Зутано
Ранний сезон, сорт-опылитель

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
									▫	■	▫

Эттингер
Ранний сезон

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
▫	▫									▫	■

Пинкертон
Средний сезон, вытянутая грушевидная форма

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
▫	■	▫	▫								

Вюрц
Карликовый сорт, основной сезон

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
		▫	■	▫							

ФРУКТЫ

Голубика

Блюкроп, Дюк, Легаси

Голубика — относительно новая для Турции культура, быстро набирающая рост за последнее десятилетие; прохладный и влажный микроклимат у подножия горы Улудаг в провинции Бурса, на землях у кромки каштановых лесов региона, начал предлагать благоприятные условия и для выращивания голубики.

РЕГИОНЫ
Бурса, Ялова

СЕЗОННОЕ ОКНО
Июнь – Сентябрь
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0810.40

ТИПИЧНЫЙ BRIX
11-13° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Голубика — кустарниковая культура, предпочитающая кислые, хорошо дренированные почвы и прохладный влажный климат; основные производственные районы — округа Орханели, Келес, Харманджик, Инегёль, Изник и Орхангази провинции Бурса, а также округ Коркутели провинции Анталья. Растение выходит на полную урожайность через несколько лет после посадки саженцев и требует регулярного полива и поддержания кислотности почвы. Урожай собирают вручную в несколько проходов, когда ягоды полностью приобретают синий цвет и восковой налёт (bloom); поскольку после сбора ягода не становится слаще, важно собрать её в нужный момент.

Сферы применения

Голубика известна высоким содержанием антиоксидантов и в основном предназначена для потребления в свежем виде, а также широко используется в готовых завтраках, десертах и смузи. На экспортных рынках показателем качества считаются ровная форма ягод и яркий синий цвет; быстрое охлаждение после сбора и непрерывная холодовая цепь имеют решающее значение для сохранения плотности ягод и срока их хранения.

Калибровка и размеры

Диаметр ягоды (мм)	Диапазон
<12 мм	Мелкий калибр
12-16 мм	Стандартный калибр
16-18 мм	Крупный калибр
18 мм+	Очень крупный калибр

Варианты упаковки

прозрачный пластиковый пунет 125 г
Расфасовка готова к продаже, по запросу

прозрачный пластиковый пунет 250 г
12 пунетов в коробе, поставка на паллетах

насыпная картонная коробка 2-5 кг
Оптовый формат поставки

Основные сорта

Блюкроп
Стандартный крупноплодный сорт, основной сезон
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Дюк
Ранний сезон, крепкое строение ягоды
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Легаси
Поздний сезон, длительный срок хранения
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Овощи

15 видов · 37 сортов

ОВОЩИ

Томаты

Кистевые, черри, розовые, Бифштекс

Томат — растение южноамериканского происхождения; в Анатолию он попал в XVIII веке, вошёл в османскую кухню в XIX веке, а сегодня Турция входит в число ведущих мировых производителей томатов.

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин, Мугла, Бурса, Токат, Чанаккале

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0702.00

ТИПИЧНЫЙ BRIX
4-5.5° (типично)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
10-12°C

Выращивание и сбор урожая

В Анталье и Мерсине томат в основном выращивают под стеклянным или плёночным укрытием, по шпалерной системе с подвязкой к шнуру; растение периодически формируют и подвязывают, поддерживая вертикальный рост. Тепличное производство благодаря контролю температуры и влажности продлевает период сбора урожая, тогда как выращивание в открытом грунте включается прежде всего в жаркие летние месяцы. Бурса (особенно районы Караджабей и Мустафакемальпаша), Токат и Чанаккале — крупные центры выращивания томата в открытом грунте, как для переработки, так и для стола. Урожай собирают вручную и поэтапно, в зависимости от степени зрелости плода, что позволяет получать несколько сборов с одной кисти.

Сферы применения

Томат — базовый овощ, присутствующий практически в каждом блюде турецкой кухни: его едят сырым в салатах, готовят в блюдах, а также перерабатывают в томатную пасту и соусы. На экспортных рынках предпочтение отдают подаче на кисти, создающей ощущение свежести, тогда как томаты черри воспринимаются как перекус и гарнир, а розовые томаты — благодаря низкой кислотности — считаются подходящими для употребления в сыром виде. Сохранение холодной цепи после сбора урожая важно для длительного поддержания качества плодов.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
47-57 мм	Мелко-средний калибр
57-67 мм	Средний калибр, наиболее востребованный
67-82 мм	Крупный калибр
82-102 мм	Очень крупный калибр

Варианты упаковки

гроздевые/розовые томаты: перфорированный моющийся пластиковый ящик 5/6 кг
С вентиляцией, отгрузка на паллетах

черри-томаты: прозрачный клэмшелл 250/500 г
6-12 клэмшеллов в коробе

универсальный овощной короб 40×30×14 см
1 слой, 6-7 кг, 120 коробов на паллете 100×120 см

универсальный овощной короб 40×30×18 см
2 слоя, 6-7 кг, 100 коробов на паллете 100×120 см

универсальный овощной короб 40×30×24 см
3 слоя, 9-10 кг, 70 коробов на паллете 100×120 см

Основные сорта

Кистевые томаты
Тепличное выращивание, доступны круглый год благодаря поставкам из разных регионов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Томаты черри
Тепличное выращивание, доступны круглый год благодаря поставкам из разных регионов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Розовые томаты
Тепличное выращивание, сладкий, низкая кислотность
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Бифштекс (Beef) томат
Тепличное выращивание, крупный и мясистый; круглогодичные поставки из нескольких регионов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Перец

Капия, болгарский, длинный острый, Чарльстон, венгерский

Перец вошёл в анатолийскую кухню в османскую эпоху благодаря средиземноморским торговым путям; сегодня, особенно в регионе Антальи, значительная часть производства ведётся под укрытием (в теплицах).

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин, Адана, Чанаккале, Маниса, Самсун

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
					■	■	■	■			

КОД ТН ВЭД
0709.60

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
7-10°C

Выращивание и сбор урожая

Перец в Анталье и Мерсине выращивают как в теплицах, так и в открытом грунте; это растение любит тёплый и солнечный климат. При тепличном выращивании рассаду высаживают с определённым междурядьем, а растение направляют по шпалере для вертикального роста, что улучшает проветривание и снижает риск заболеваний. В открытом грунте наблюдается рост урожайности прежде всего в летние месяцы; Чанаккале (районы Бига, Йенидже, Байрамич, Чан) — ведущий центр выращивания перца капия в открытом грунте в Турции, значимыми районами также являются Маниса и Самсун. Урожай собирают вручную, срезая плоды вместе с плодоножкой, когда они достигают нужного цвета и размера.

Сферы применения

Сорта перца широко используются в турецкой кухне как в сыром, так и в приготовленном виде. Перец Капия применяют для жарки, запекания на углях и приготовления пасты; болгарский перец фаршируют и готовят в блюдах с начинкой; длинный острый перец употребляют жареным и в качестве гарнира. На экспортных рынках яркость окраски и свежий вид плодоножки служат показателями качества; быстрое охлаждение после сбора урожая способствует сохранению свежести.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм) / Длина	Диапазон
50-70 мм	Болгарский перец, мелко-средний калибр
70-90 мм	Болгарский перец, средний калибр
90-110 мм	Болгарский перец, крупный калибр
12-16 см	Острый/чарлистон перец, стандартная длина
16-20 см	Острый/чарлистон перец, длинный

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 5 кг
С вентиляцией, отгрузка на паллетах

универсальный овощной короб 40×30×14 см
1 слой, 6-7 кг, 120 коробов на паллете 100×120 см

универсальный овощной короб 40×30×18 см
2 слоя, 6-7 кг, 100 коробов на паллете 100×120 см

универсальный овощной короб 40×30×24 см
3 слоя, 9-10 кг, 70 коробов на паллете 100×120 см

розничная сетка/пакет 1-2 кг
Готовая для полки фасовка по запросу

Основные сорта

Перец Капия
Красный, сладкий; в теплице круглый год, пик в открытом грунте летом

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
					■	■	■	■			

Болгарский перец
Крупный, мясистый; в теплице круглый год, пик в открытом грунте летом

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
					■	■	■	■			

Длинный острый перец
Тонкий, удлинённый; пик в открытом грунте летом, также выращивается в теплицах

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
					■	■	■	■			

Перец Чарльстон
Крупный, слегка изогнутый; сбор летом-осенью

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
						■	■	■			

Венгерский перец
Жёлто-зелёный, восковая кожица; круглогодичные теплицы, преимущественно Демре/Анталья

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д

ОВОЩИ

Огурец

Хрустящий огурец, корнишон

Огурец веками выращивается в прохладных регионах Анатолии; благодаря современным тепличным технологиям сегодня он круглый год свежим попадает на стол.

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин, Измир, Маниса, Кахраманмараш, Адана

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
☐	☐	☐	■	■	■	■	■	☐	☐	☐	☐

КОД ТН ВЭД
0707.00

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
10-12°C

Выращивание и сбор урожая

Хрустящий огурец в Анталье и Мерсине обычно выращивают в теплицах, направляя растение вертикально по шпалерной системе; такой метод позволяет плодам сохранять ровную форму и облегчает сбор урожая. Корнишон, напротив, чаще выращивают в открытом грунте с посадкой в междурядье, собирая плоды вручную с частой периодичностью, пока они ещё маленькие; Измир, Афьонкарахисар и Маниса — ведущие провинции выращивания корнишона в открытом грунте (TÜİK). Огурец — растение, требующее регулярного полива и быстро развивающееся, поэтому частый сбор урожая стимулирует растение к завязыванию новых плодов.

Сферы применения

Хрустящий огурец предназначен для потребления в свежем виде; его едят сырым в салатах, соусе джаджик и сэндвичах, а тонкую кожицу, как правило, не очищают. Корнишон благодаря небольшому размеру и плотной структуре подходит для засолки и используется при приготовлении ферментированных или маринованных огурцов. На экспортных рынках показателем качества у хрустящего огурца считается ровная цилиндрическая форма и блестящий зелёный цвет, а у корнишона — однородность калибра.

Калибровка и размеры

Вес / Длина	Диапазон
250-300 г	Стандартный калибр (16-20 шт. в коробе 5 кг)
300-400 г	Средне-крупный калибр
400-500 г	Крупный калибр (10-12 шт. в коробе 5 кг)
6-12 см	Мини/корнишон

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 10 кг
Отгрузка на паллетах

картонная коробка/пластиковый ящик 30×40×14 см
5 кг нетто, альтернатива для мелкообъёмной отгрузки

индивидуальная термоусадочная плёнка
Для длинноплодного огурца, по запросу, для продления срока хранения

Основные сорта

Хрустящий огурец
Тепличное выращивание, пик весной

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
☐	☐	☐	■	■	■	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Корнишон (засолочный огурец)
Выращивается в открытом грунте, собирается мелким для засолки

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
☐	☐	☐	☐	☐	■	■	■	■	☐	☐	☐

ОВОЩИ

Цветная капуста

Зимняя белая цветная капуста, ранняя цветная капуста

Цветная капуста — ведущая культура семейства капустных на средиземноморском побережье в зимние месяцы; мягкий зимний климат равнины Антальи делает регион ключевым поставщиком турецкого экспорта цветной капусты.

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин, Самсун, Адана, Амасья, Текирдаг

СЕЗОННОЕ ОКНО
Ноябрь – Май
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0704.10

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

В Анталье и Мерсине цветную капусту высаживают рассадой осенью и убирают всю зиму; прохладные, влажные условия способствуют формированию плотной белой головки, а листья, закрывающие головку, предотвращают воздействие солнца и сохраняют белый цвет. Самсун — ставший в последние годы лидером Турции по выращиванию цветной капусты в открытом грунте — а также Адана, Амасья и Текирдаг являются важными регионами производства. Уборка проводится вручную, когда головка достигает нужной плотности и диаметра, с последующим быстрым охлаждением для сохранения свежести.

Сферы применения

Цветную капусту широко используют варёной или жареной в турецкой кухне, как в блюдах на оливковом масле, так и в мясных блюдах; на экспортных рынках её предпочитают для рецептов на пару и запекания. Цвет головки, плотность и компактная структура соцветий считаются показателями качества; быстрое охлаждение после уборки и хранение во влажных условиях помогают дольше сохранять свежесть.

Калибровка и размеры

Диаметр (см)	Диапазон
11-14 см	Мелкий
14-18 см	Средний, стандартный рыночный размер
18 см+	Крупный

Варианты упаковки

картонная коробка на 5-6 шт в сетке/плёнке
Защитный экспортный формат для головки

перфорированный пластиковый ящик 8-10 кг
Внутренние поставки с холодовой цепью, на паллетах

Основные сорта

Зимняя белая цветная капуста
Основной урожай; осенняя посадка, зимняя уборка
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Ранняя цветная капуста
Ограниченная поздневесенняя/летняя уборка
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Репчатый лук

Жёлтый лук, красный лук

Лук — один из базовых продуктов анатолийского земледелия с многотысячелетней историей; благодаря пригодности к длительному хранению он потребляется круглый год.

РЕГИОНЫ
Анкара, Адана, Хатай, Чорум, Амасья

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0703.10

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-4°C

Выращивание и сбор урожая

Репчатый лук в долинах Аданы и Хатая выращивают в открытом грунте из семян или рассады как ранний ('турфанда') урожай; основной по объёму репчатый лук Турции, напротив, выращивается в центральной Анатолии, прежде всего в провинциях Анкара и Амасья, и формирует основу круглогодичных поставок. Для здорового формирования луковицы важны хорошо дренированная почва и регулярное солнечное освещение. Растение считается достигшим зрелости, когда листья желтеют и начинают полегать, — на этот период и планируется сбор урожая. После сбора лук готовится к хранению по мере затвердевания кожуры и подсыхания внешних слоёв; этот процесс дозревания (кюрёж) обеспечивает возможность длительного хранения.

Сферы применения

Репчатый лук — базовый ароматический компонент почти всех блюд турецкой кухни; его едят сырым в салатах и закусках, а также обжаривают на этапе приготовления блюд. Жёлтый лук благодаря резкому аромату и долгому сроку хранения предпочтителен для готовки, тогда как красный лук, обладая более мягким и слегка сладковатым вкусом, подходит для употребления в сыром виде и салатов. Хорошо просушенный, плотный и с сухой кожурой лук может долго храниться в сетчатых мешках в прохладных, хорошо проветриваемых условиях.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
40-60 мм	Мелко-средний калибр
60-80 мм	Средне-крупный калибр, стандартный рыночный размер
80-100 мм	Крупный калибр

Варианты упаковки

сетчатый мешок 10/25 кг
С вентиляцией, отгрузка на паллетах; согласно постановлению Министерства торговли Турции (Официальная газета от 9 января 2025 г., № 32777), с 1 января 2026 года верхний предел оптовой/розничной упаковки — 30 кг

малая сетка 5 кг
Розничный формат

биг-бэг (1000-1250 кг)
Для промышленной отгрузки/экспорта по запросу; предел 30 кг относится к оптовой/розничной упаковке для внутреннего рынка

Основные сорта

Жёлтый лук
Ранний урожай с мая на юге, основной урожай с августа; доступен круглый год благодаря хранению и поставкам из разных регионов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Красный лук
Ранний урожай с мая на юге, основной урожай с августа; доступен круглый год благодаря хранению и поставкам из разных регионов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Чеснок

Чеснок Ташкёпрю, обычный (местный) чеснок, Мюрдюк (одиночный зубчик)

Чеснок — один из ключевых компонентов анатолийской кухни и народной медицины на протяжении тысячелетий; район Ташкёпрю провинции Кастамону стал для Турции почти брендом благодаря своему особенно острому чесноку с высоким содержанием аллицина, обладающему защищённым географическим указанием.

РЕГИОНЫ
Кастамону, Газиантеп, Кахраманмараш, Конья

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0703.20

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
от –1 до 1°C

Выращивание и сбор урожая

В районе Ташкёпрю чеснок высаживают осенью (сентябрь-ноябрь) или, что очень распространено, в феврале-марте и убирают в конце июня-июле; микроклимат и состав почвы региона определяют характерную остроту и высокое содержание сухого вещества. На равнине Коньи получают самую высокую в Турции урожайность чеснока с декара, а по общему объёму за Кастамону следуют Газиантеп и Кахраманмараш. После уборки головки вялят на солнце или в тени вместе со стеблями, что уплотняет наружную оболочку и позволяет длительно хранить продукт, обеспечивая поставки круглый год.

Сферы применения

Чеснок — базовый ароматический компонент почти каждого турецкого блюда; его измельчают в сыром виде для йогуртовых соусов и закусок или добавляют при приготовлении мясных и овощных блюд. Чеснок Ташкёпрю с его небольшой головкой и интенсивным ароматом особенно ценится на гурманских и бутиковых рынках, а более крупный местный чеснок подходит для объёмного использования на кухнях и в промышленности. Хорошо провяленные головки месяцами хранятся в сетчатых мешках в прохладных, сухих условиях.

Калибровка и размеры

Диаметр головки (мм)	Диапазон
30-45 мм	Мелкий-средний
45-50 мм	Стандартный экспортный размер
50-55 мм	Крупный
55 мм+	Особо крупный

Варианты упаковки

малый сетчатый мешок 200-300 г
Мелкообъёмный розничный формат

сетчатый мешок 0,5-1 кг
Розничный формат, готов к продаже

сетчатый мешок 5-10 кг
Оптовые поставки и HoReCa

плетёная косичка чеснока (12-20 головок)
Традиционный стиль Ташкёпрю, подарочная/бутиковая розница

джутовый/сетчатый мешок 10-25 кг
Оптовая отгрузка навалом, на паллетах

вакуумная упаковка очищенного чеснока 250 г-5 кг
Очищенные зубчики, вакуумная упаковка; для HoReCa и оптовых поставок

Основные сорта

Чеснок Ташкёпрю
Защищённое географическое указание, уборка июнь-июль, вяление для круглогодичных поставок
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Обычный (местный) чеснок
Выращивается в товарных объёмах в Конье и центральной Анатолии
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Мюрдюк (одиночный зубчик) чеснок Ташкёпрю
Редкая однозубчиковая форма, уборка в июле, просушенный запас поставляется до осени, бутик/гурмэ сегмент
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Баклажан

Кемер, Пала, Айдын Сиях

Баклажан родом из Южной и Восточной Азии; в Анатолию он попал через Среднюю Азию и исламский мир и на протяжении веков остаётся неотъемлемым овощем анатолийской кухни.

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин, Айдын, Самсун, Хатай, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год

Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0709.30

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
10-12°C

Выращивание и сбор урожая

Баклажан в Анталье и Мерсине выращивают как в теплицах, так и в открытом грунте; это растение любит тёплый климат и обилие солнца. При тепличном выращивании растения подвязывают к шпалерной системе для вертикального роста, а регулярной обрезкой улучшают циркуляцию воздуха; в открытом грунте посадка в междурядье повышает урожайность в летние месяцы; Самсун, Хатай и Бурса также являются заметными районами выращивания баклажана в открытом грунте. Урожай собирают, пока кожица плода блестящая и упругая, а семена ещё не затвердели — это обеспечивает меньшую горечь и более вкусный продукт.

Сферы применения

Баклажан — один из самых используемых овощей турецкой кухни; он служит основным компонентом множества традиционных блюд, включая карныярык, мусаку, имам баялды, запекание на углях и жарку. Тонкая форма сорта Кемер делает его предпочтительным для блюд, разрезаемых вдоль и фаршируемых, таких как долма и карныярык, а крупный широкий сорт Пала подходит для запекания на углях и жарки. Показателем качества после сбора урожая считаются сохранение блеска кожицы и свежесть плодоножки.

Калибровка и размеры

Вес / Длина	Диапазон
200-300 г	Предпочтительный экспортный калибр, длина 15-20 см
300-450 г	Средне-крупный калибр
450-600 г+	Крупный калибр

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 8/10 кг
Рядная укладка, отгрузка на паллетах

Основные сорта

Кемер
Длинный, тёмно-фиолетовая кожица; широко выращивается в теплицах вдоль Средиземноморского побережья

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Пала
Среднеранний сезон, чёрно-фиолетовая кожица, средний размер

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Айдын Сиях
Раннеспелый сорт открытого грунта; удлинённый, тёмно-фиолетово-чёрный, мякоть не горчит; распространён в Эгейском регионе/Айдыне

Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Кабачок

Кабачок цуккини

Кабачок — овощ родом из Нового Света, попавший в Анатолию в османскую эпоху; летом он стал незаменимым продуктом на грядках и на столе.

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин, Бурса, Самсун

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0709.93

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
7-10°C

Выращивание и сбор урожая

Кабачок цуккини выращивают в Анталье и Мерсине как в открытом грунте, так и под укрытием; это теплолюбивое и быстрорастущее растение. Благодаря нестелющемуся, полукустовому строению стебля возможна регулярная посадка с междурядьем, а с одного растения можно получить несколько сборов; Бурса и Самсун также являются заметными районами выращивания цуккини в открытом грунте. Плоды собирают, пока они ещё молодые и с тонкой кожицей, то есть до полного созревания; такой ранний сбор положительно влияет как на вкус, так и на срок хранения.

Сферы применения

Кабачок цуккини — универсальный овощ, широко используемый в турецкой кухне как в основных блюдах, так и в закусках; он входит в число незаменимых компонентов рагу из кабачков, оладий (мюджвер), блюд с начинкой и запечённых овощных смесей. Тонкая кожица позволяет употреблять его без очистки, что упрощает подготовку. Для свежего потребления предпочтительны плоды с тонкой кожицей, блестящей поверхностью и высокой плотностью; хранение в прохладных и влажных условиях после сбора урожая помогает сохранить свежесть.

Калибровка и размеры

Длина (см)	Диапазон
7-14 см	Молодой плод, мини/бэби размер
14-21 см	Стандартный экспортный размер
21-28 см	Крупный размер

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 8/10 кг
Отгрузка на паллетах, рядная укладка

Основные сорта

Кабачок цуккини
Открытый грунт и тепличное выращивание
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Картофель

Марабель, Агрия

Картофель попал в Османскую империю в XIX веке, но за короткое время стал одним из незаменимых продуктов анатолийского земледелия.

РЕГИОНЫ
Нигде, Кайсери, Конья, Афьонкарахисар, Невшехир, Адана, Хатай

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0701.90

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
6-8°C

Выращивание и сбор урожая

Картофель выращивают в открытом грунте из клубней; Нигде, Кайсери, Конья, Афьонкарахисар и Невшехир — основные регионы производства картофеля Турции по объёму, тогда как Адана и Хатай выделяются производством раннего (турфанда) картофеля в тёплом климате равнины. Окучивание в междурядьях предотвращает позеленение клубней от света и способствует их развитию. Поскольку температура и влажность почвы напрямую влияют на формирование клубней, сроки посадки планируются с учётом особенностей региона. Урожай собирают после того, как надземная зелёная часть растения высыхает; клубни после выкопки недолго подсушивают, чтобы кожура затвердела.

Сферы применения

Картофель — базовый продукт питания, который в турецкой кухне готовят бесчисленным количеством способов: варят, жарят, запекают и делают из него пюре. Стандартные столовые сорта предпочтительны для варки и повседневного домашнего приготовления, тогда как сорта с более высоким содержанием крахмала, такие как Агрия, считаются более подходящими для жарки и переработки. При экспортной отгрузке важны целостность клубня, отсутствие гнили и ровная кожура, а также хранение в прохладных и тёмных условиях, замедляющее прорастание.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
28-35 мм	Ранний картофель
35-50 мм	Стандартный столовый калибр
50-70 мм	Крупный калибр
70-80 мм	Очень крупный калибр

Варианты упаковки

малая розничная сетка 2-3 кг
Розничный формат

оптовый сетчатый мешок 25/30 кг
Отгрузка на паллетах, ~40 мешков на паллете; согласно постановлению Министерства торговли Турции (Официальная газета от 9 января 2025 г., № 32777), с 1 января 2026 года верхний предел оптовой/розничной упаковки — 30 кг

вентилируемый биг-бэг (500-1000 кг)
По запросу для промышленных/перерабатывающих предприятий; ограничение в 30 кг относится только к оптовой/розничной упаковке для внутреннего рынка

Основные сорта

Марабель
Столовый (варочный) сорт немецкого происхождения, умеренное содержание крахмала, восковая текстура; доступен круглый год благодаря поставкам из разных регионов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Агрия
Сорт для жарки и экспорта, доступен круглый год благодаря поставкам из разных регионов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Морковь

Морковь типа Нант, морковь Бейпазары

Морковь на протяжении веков остаётся укоренившейся культурой Анатолии; район Бейпазары в провинции Анкара стал для Турции почти брендом благодаря своей особенно сладкой и сочной моркови.

РЕГИОНЫ
Конья, Анкара

СЕЗОННОЕ ОКНО
Июль – Март
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0706.10

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Морковь выращивают на глубоких суглинистых почвах равнины Коньи, высевая весной и убирая осенью; регулярный полив и очищенная от камней, хорошо обработанная почва важны для формирования ровных, без трещин корнеплодов. В районе Бейпазары известняковая почва и карстовые родниковые воды придают моркови особую местную сладость и аромат. Уборка проводится, когда корнеплоды достигают нужного диаметра, машинным или ручным способом; после очистки от остатков почвы морковь долго сохраняет свежесть в холодильных камерах.

Сферы применения

Морковь широко используется в турецкой кухне как в сыром, так и в приготовленном виде; её натирают в салаты, режут в рагу, используют как основу для тараторных соусов и блюд на оливковом масле. Морковь Бейпазары особенно ценится для производства свежевыжатого сока благодаря высокому содержанию сахара и аромату. На экспортных рынках показателями качества считаются ровная цилиндрическая форма, яркий оранжевый цвет и поверхность без трещин; быстрое охлаждение после уборки продлевает срок хранения.

Калибровка и размеры

Диаметр (мм)	Диапазон
15-25 мм	Тонкий/бэби калибр
25-40 мм	Стандартный калибр
40 мм+	Толстый/промышленный калибр

Варианты упаковки

сетчатый мешок 5-25 кг
Отгрузка на паллетах

мелкая розничная сетка 2-3 кг
Розничный формат

картонная коробка 10/20 кг
Усиленный двухслойный (5-слойный) картон, распространённая экспортная альтернатива

Основные сорта

Морковь типа Нант
Осенняя уборка, поставки со склада продолжаются всю зиму
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Морковь Бейпазары
Местный региональный тип; уборка в середине лета на низинных участках, осенью — на возвышенностях
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Белокочанная капуста

Зимняя белокочанная капуста, Летняя белокочанная капуста

Белокочанная капуста — одна из старейших и наиболее широко выращиваемых культурных овощных культур Анатолии; благодаря плотнолистному крупному кочану и долгому сроку хранения остаётся основным овощем зимнего сезона.

РЕГИОНЫ
Самсун, Сакарья, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО
Октябрь – Март, Июнь – Июль
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0704.90

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Белокочанная капуста выращивается по календарю, который начинается с высадки рассады в конце лета и продолжается всю зиму — на причерноморских равнинах вокруг Самсуна и на мраморноморских равнинах вдоль коридора Сакарья-Бурса; прохладный климат и регулярный полив способствуют формированию плотных, тяжёлых кочанов. Уборка проводится вручную, когда кочан достигает нужной плотности; после обрезки внешних листьев капуста отгружается с соблюдением холодовой цепи.

Сферы применения

Белокочанную капусту едят как в сыром, так и в приготовленном виде в турецкой кухне; тонко нарезанную добавляют в салаты, используют как оберточные листья для голубцов, широко применяют для засолки и в других традиционных рецептах. В экспортных поставках показателями качества считаются плотность кочана и поверхность без трещин; при соблюдении холодовой цепи свежесть сохраняется долго.

Калибровка и размеры

Вес (за кочан)	Диапазон
500-1000 г	Мелкий кочан
1000-2000 г	Средний кочан, стандартный рыночный размер
2000-4000 г	Крупный кочан

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 10-15 кг
Отгрузка с холодовой цепью, на паллетах

сетчатый мешок 15-20 кг
Альтернатива для оптовых поставок на рынки

Основные сорта

Зимняя белокочанная капуста
Основной урожай; осенняя посадка, зимняя уборка с непродолжительным хранением
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Летняя белокочанная капуста
Ранний сезон, ограниченная летняя уборка
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Краснокочанная капуста

Зимняя краснокочанная капуста, Летняя краснокочанная капуста

Капуста — одна из древнейших овощных культур Средиземноморья; краснокочанная (фиолетовая) капуста, благодаря пигменту антоциану и плотному круглому кочану, стала одним из основных овощей зимнего сезона.

РЕГИОНЫ
Самсун, Сакарья, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО
Октябрь – Март, Июнь – Июль

Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0704.90

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Краснокочанная капуста выращивается по календарю, который начинается с высадки рассады в конце лета и продолжается всю зиму — на причерноморских равнинах вокруг Самсуна и на мраморноморских равнинах вдоль коридора Сакарья-Бурса; прохладный, влажный климат способствует формированию плотных, тяжёлых кочанов. Растение устойчиво к лёгким заморозкам, а после первых заморозков листья приобретают более выраженную сладость. Уборка проводится вручную, когда кочан достигает нужной плотности и размера; после обрезки внешних листьев капуста отгружается с соблюдением холодовой цепи.

Сферы применения

Краснокочанную капусту едят как в сыром, так и в приготовленном виде в турецкой и европейской кухнях; тонко нарезанную добавляют в салаты, маринуют с уксусом и оливковым маслом как гарнир, широко используют для засолки. Фиолетовый цвет придаёт салатам визуальную яркость, что создаёт особый спрос на европейских рынках. В экспортных поставках показателями качества считаются плотность кочана, глянцевость листьев и поверхность без трещин; при соблюдении холодовой цепи свежесть сохраняется долго.

Калибровка и размеры

Вес (за кочан)	Диапазон
350-800 г	Мелкий кочан
800-1500 г	Средний кочан, стандартный рыночный размер
1500-3000 г	Крупный кочан

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 8-10 кг
Отгрузка с холодовой цепью, на паллетах

картонная коробка 10-15 кг
Альтернатива для крупных кочанов

Основные сорта

Зимняя краснокочанная капуста
Основной урожай; осенняя посадка, зимняя уборка с непродолжительным хранением

Я Ф М А М И И А С О Н Д

Летняя краснокочанная капуста
Ранний сезон, ограниченная летняя уборка

Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Лук-порей

Инегёль 92, типы с длинным белым стеблем

Лук-порей — одна из древнейших овощных культур Средиземноморья; он занимает прочное место в анатолийской кухне, от блюд на оливковом масле до супов, и входит в число незаменимых овощей зимы.

РЕГИОНЫ
Измир, Мерсин, Самсун, Бурса

СЕЗОННОЕ ОКНО
Октябрь – Март
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0703.90

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

Лук-порей — холодостойкая зимняя культура, переносящая лёгкие заморозки; мягкие зимы равнин Измира, Мерсина, Самсуна и Бурсы позволяют вести непрерывную уборку с осени до весны. Чтобы получить длинный белый стебель, основание растения окучивают землёй; уборка ведётся вручную, когда стебли достигают достаточной толщины. После уборки корни и кончики листьев подрезают, порей связывают в пучки и быстро охлаждают.

Сферы применения

Лук-порей поставляется в основном на рынок свежих овощей; блюда на оливковом масле, супы и начинки для выпечки — его основные сферы применения. В холодовой цепи он долго сохраняет свежесть и входит в число овощей со стабильным спросом на европейских рынках в зимние месяцы.

Калибровка и размеры

Диаметр / Длина	Диапазон
диаметр 3-5 см	Стандартный калибр, белый стебель 15-20 см
диаметр 5-7 см	Крупный калибр

Варианты упаковки

перфорированный пластиковый ящик 10 кг
Пучками, отгрузка с холодовой цепью

картонная коробка 10 кг
Альтернатива ящику, укладка пучками

Основные сорта

Инегёль 92
Основной сорт; длинный белый стебель, уборка всю зиму
Я Ф М А М И И А С О Н Д

ОВОЩИ

Салат латук

Айсберг, листовой салат, салат Батавия

Салат латук — ключевая листовая культура средиземноморской кухни и культуры салатов; равнина Антальи благодаря тепличному и тоннельному производству — один из ведущих регионов поставок зимнего салата в Турции.

РЕГИОНЫ
Анталья, Мерсин, Мугла, Анкара, Адана, Самсун

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	□	□	□	□	□	□	□	□	□	■

КОД ТН ВЭД
0705.11 (айсберг) / 0705.19 (листовые сорта)

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

В Анталье и Мерсине салат выращивают как под тепличным/тоннельным укрытием, так и в открытом грунте, с коротким циклом выращивания, позволяющим почти круглогодичные последовательные посадки; прохладные и влажные условия способствуют быстрому развитию хрустящих листьев, тогда как избыточная жара повышает риск преждевременного стрелкования. Анкара, Адана и Самсун — лидер по кудрявому салату — также являются важными центрами выращивания салата в открытом грунте. Уборка проводится вручную, когда кочан достигает нужной плотности и веса, с последующим быстрым охлаждением для сохранения свежести.

Сферы применения

Салат латук — основной ингредиент свежих салатов; айсберг предпочитают в бургерах и сэндвичах за хрустящую текстуру и нейтральный вкус, а листовой салат с более мягкой структурой листьев подходит для традиционных салатов. В экспортных поставках показателями качества считаются плотность кочана, глянцевость листьев и свежесть на срезе; бесперебойная холодовая цепь значительно продлевает срок хранения.

Калибровка и размеры

Вес кочана	Диапазон
250-350 г	Мелкий кочан
350-500 г	Средний кочан, стандартный рыночный размер
500-800 г	Крупный кочан

Варианты упаковки

картонная коробка на 8/10/12 шт
Калибровка по количеству кочанов, экспортный стандарт

индивидуальная стрейч/плёночная упаковка
Розничный формат

перфорированный пластиковый ящик
Внутренние поставки с холодовой цепью, на паллетах

Основные сорта

Айсберг
Тепличные поставки зимой-весной, ограниченная летняя доступность

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
■	■	□	□	□	□	□	□	□	□	□	■

Листовой салат
Доступен круглый год, зимой преимущественно тепличный

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□

Салат Батавия
Производство преимущественно весной и осенью

Я	Ф	М	А	М	И	И	А	С	О	Н	Д
□	□	□								□	□

ОВОЩИ

Шпинат

Кудрявый (савойский) лист, гладкий лист, бэби-шпинат

Шпинат — один из наиболее широко потребляемых листовых овощей турецкой кухни благодаря высокой пищевой ценности; предпочитая прохладные условия выращивания, интенсивно выращивается в прибрежных регионах в зимние и весенние месяцы.

РЕГИОНЫ
Измир, Анкара, Самсун, Токат, Айдын, Маниса

СЕЗОННОЕ ОКНО
Весь год
Я Ф М А М И И А С О Н Д

КОД ТН ВЭД
0709.70

ТЕМПЕРАТУРА ПЕРЕВОЗКИ
0-1°C

Выращивание и сбор урожая

В Анталье, Мерсине и Измире шпинат — быстрорастущая листовая культура, высаживаемая последовательными циклами с осени до весны; прохладные, влажные условия способствуют развитию нежных, тёмно-зелёных листьев, тогда как жаркая погода повышает риск преждевременного стрелкования. Анкара, Самсун и Токат также являются значимыми регионами выращивания шпината в открытом грунте. Уборка проводится вручную или машинным способом, когда листья достигают нужной длины; более ранняя уборка подходит для бэби-шпината, а более поздняя — для шпината, предназначенного для переработки.

Сферы применения

Шпинат используют как в сыром, так и в приготовленном виде в турецкой кухне; листья бэби-шпината идут в свежие салаты, а зрелые листья используются в традиционных блюдах, таких как шпинат на оливковом масле и начинки для мантов или пирогов. На экспортных рынках мытый и расфасованный бэби-шпинат востребован в сегменте готовых к употреблению салатов. Тёмно-зелёный цвет и тургор листьев считаются показателями качества; быстрое охлаждение после уборки — ключевой фактор сохранения свежести.

Калибровка и размеры

Длина листа	Диапазон
5-10 см	Бэби-лист, салатный сорт
10-20 см	Стандартный размер пучка
20 см+	Крупный лист, для переработки

Варианты упаковки

пакет мытого бэби-шпината 125-200 г
Салатный сорт, розничный формат, готов к продаже

пучок/пакет 0,5-1 кг
Оптовые и розничные поставки свежего пучка

перфорированный пластиковый ящик 5-8 кг
Оптовые поставки с холодовой цепью, на паллетах

Основные сорта

Кудрявый (савойский) шпинат
Преимущественно зимнее производство, для пучков и переработки
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Гладколистный шпинат
Круглогодичное производство с тепличной поддержкой
Я Ф М А М И И А С О Н Д

Бэби-шпинат
Ранняя уборка, круглогодичное тепличное производство для сегмента готовых салатов
Я Ф М А М И И А С О Н Д

MC SARIKAYA GIDA

Сезонный календарь

	Янв	Фев	Мар	Апр	Май	Июн	Июл	Авг	Сен	Окт	Ноя	Дек
Цитрусовые												
Мандарин	■	■	■	▪					■	■	■	■
Лимон	■	■	▪	▪	▪	▪		▪	■	■	▪	■
Апельсин	■	■	■	■	■	▪				▪	■	■
Грейпфрут	■	■	■	▪							▪	■
Фрукты												
Черешня					■	■	■	▪				
Инжир							▪	■	■	▪		
Абрикос					■	■	■	▪				
Гранат	▪	▪						▪	■	▪	■	▪
Персик					▪	■	■	■	■			
Нектарин					▪	■	■	■	■			
Виноград						▪	■	■	■	■	▪	
Айва	▪	▪								▪	■	■
Яблоко	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	■	■	■	■	■
Груша						▪	■	■	■	■	■	▪
Дыня	▪	▪				▪	■	■	■	▪	▪	▪
Арбуз				▪	▪	■	■	■	■	▪		
Слива				▪	■	▪	■	■	■	■	▪	
Киви	▪	▪	▪							■	■	▪
Клубника	▪	■	■	■	■	■	▪					
Хурма										■	■	▪
Вишня						■	■	▪				
Авокадо	■	■	▪	■	■	▪				▪	■	■
Голубика						■	■	■	▪			

	Янв	Фев	Мар	Апр	Май	Июн	Июл	Авг	Сен	Окт	Ноя	Дек
Овощи												
Томаты	■	■	■	■	▪	▪	▪	▪	▪	▪	■	■
Перец	▪	▪	▪	▪	▪	■	■	■	■	▪	▪	▪
Огурец	▪	▪	▪	■	■	■	■	■	▪	▪	▪	▪
Цветная капуста	■	■	▪	▪	▪						▪	■
Репчатый лук	▪	▪	▪	▪	■	■	▪	■	■	■	▪	▪
Чеснок	▪	▪	▪	▪	▪	■	■	▪	▪	▪	▪	▪
Баклажан	▪	▪	▪	▪	▪	■	■	■	■	▪	▪	▪
Кабачок	▪	▪	▪	▪	■	■	■	■	▪	▪	▪	▪
Картофель	▪	▪	▪	■	■	▪	▪	■	■	■	▪	▪
Морковь	▪	▪	▪				▪	▪	■	■	■	▪
Белокочанная капуста	■	■	▪			▪	▪			▪	■	■
Краснокочанная капуста	■	■	▪			▪	▪			▪	■	■
Лук-порей	■	■	▪							▪	■	■
Салат латук	■	■	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	■
Шпинат	■	■	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	■

■ пик сезона · ▪ окно поставки

Примечания

Сезонная информация в каталоге может меняться в зависимости от климатических условий года. Коды ТН ВЭД приведены на международном 6-значном уровне; типичные значения Brix — общий справочный ориентир. Значения температуры перевозки отражают в первую очередь международную (экспортную) практику перевозки; поскольку мы обслуживаем как внутренний, так и экспортный рынок, фактические условия могут различаться. Внутри страны большая часть свежей продукции на практике перевозится обычным (без охлаждения) транспортом; регламент Министерства торговли Турции требует холодовой цепи, в том числе, для клубники, инжира, голубики, хурмы, винограда, черешни, персика, абрикоса, нектарина, сливы и вишни; арбуз и дыня в этот список не входят. При экспорте холодовая цепь используется почти на всех маршрутах. Все параметры необходимо уточнять для каждой отгрузки. Актуальную доступность уточняйте у нас.

MC SARIKAYA

Контакты

Kocatepe Mah., оптовый рынок фруктов и овощей Байрампаша
точка №304
34045 Байрампаша / Стамбул, Турция

+90 534 585 09 44
info@mcsarikayagida.com
www.mcsarikayagida.com

MCSARIKAYA GIDA LİMİTED ŞİRKETİ · Номер MERSİS: 0613083477300013 · Номер торгового реестра: 972171-0

Отсканируйте QR-код — наш сайт