MC SARIKAYA

ÜRÜN KATALOĞU

Türkiye'nin tarım gücünü dünya sofralarına taşıyoruz

1940'lardan Bugüne

www.mcsarikayagida.com
info@mcsarikayagida.com

MC SARIKAYA GIDA

İçindekiler

MC SARIKAYA GIDA

Hakkımızda 3
Kalite Kontrol Sürecimiz 4
Sürdürülebilirlik 5
İzlenebilirlik 6
Yurt İçi ve İhracat Pazarlarımız 7
Lojistik ve Sevkiyat Standartlarımız 8
Sezon Takvimi 50

Turunçgiller

Mandalina 10
Limon 11
Portakal 12
Greyfurt 13

Meyveler

Kiraz 15
İncir 16
Kayısı 17
Nar 18
Şeftali 19
Nektarin 20
Üzüm 21
Ayva 22
Elma 23
Armut 24
Kavun 25
Karpuz 26
Erik 27
Kivi 28
Çilek 29
Trabzon Hurması 30
Vişne 31
Avokado 32
Yaban Mersini 33

Sebzeler

Domates 35
Biber 36
Salatalık 37
Karnabahar 38
Kuru Soğan 39
Sarımsak 40
Patlıcan 41
Kabak 42
Patates 43
Havuç 44
Beyaz Lahana 45
Kırmızı Lahana 46
Pırasa 47
Marul 48
Ispanak 49

MC SARIKAYA GIDA

Hakkımızda

MC Sarıkaya Gıda, 1940'lardan bu yana süren kuşaklar boyu bir aile birikimiyle çalışan bir yaş meyve ve sebze ticaret şirketidir; Türkiye'nin verimli üretim bölgelerinden özenle seçtiği ürünleri ulusal ve uluslararası pazarlara sunar. Hikayemiz, İstanbul'un tarihî meyve-sebze hallerinde el arabasıyla başlayan ticaretten bugünün soğuk zincirli ihracat operasyonuna uzanır; ailemizin köklerini taşıyan Gül Tarım Ürünleri, hâlâ İstanbul Bayrampaşa Meyve ve Sebze Hali'ndeki 304 numaralı iş yerinde faaliyetini sürdürür.

Bugün 34 üretim bölgesinden 38 üründe 169 çeşidi; kalibre, olgunluk ve görsel kalite kontrolünden geçirip pazara uygun ambalajla sevk ediyoruz. Kesintisiz soğuk zincir, esnek taşıma modu planlaması (karayolu, deniz, hava veya kombine) ve zamanında teslimat, her sevkiyatımızın değişmez standartlarıdır. Rusya ve BDT'den Orta Doğu, Körfez ve Avrupa'ya uzanan pazarlarda uzun vadeli, güvene dayalı iş ortaklıkları kurmayı hedefliyoruz.

Türkiye'nin farklı üretim bölgelerini kapsayan geniş bir tedarik ağıyla, ürün çeşitliliğimizi ve tedarik sürekliliğini yıl boyu güvence altına alıyoruz.

SERTİFİKALAR

ISO 9001 2015

ISO 22000 2018

50+	38	169	34
Yıllık Sektör Deneyimi	Ürün Çeşidi	Çeşit / Varyete	Tedarik Bölgesi

TARLADAN SOFRAYA BEŞ ADIM

01	02	03	04	05
Tedarik	**Kalite Kontrol**	**Paketleme**	**Soğuk Zincir**	**Sevkiyat**

MC SARIKAYA GIDA

Kalite Kontrol Sürecimiz

Ürün, tedarik bölgesinden sevkiyata kadar birden çok kontrol adımından geçer. Bu süreç, ürünün tazeliğini ve standartlara uygunluğunu güvence altına alır:

1

Tedarik & Seçim

Üretici ortaklarımızdan gelen ürünler, olgunluk ve görsel standartlara uygunluk açısından kaynağında değerlendirilir.

2

Boylama & Tasnif

Ürünler; Codex Alimentarius ve UNECE'nin taze meyve-sebze pazarlama standartlarındaki Ekstra, Sınıf I ve Sınıf II kategorilerine göre büyüklük, renk ve olgunluk derecesi esas alınarak sınıflandırılır.

3

Standarda Uygun Ambalajlama

Her ürün, yaş meyve-sebze ticaretinde yaygın kullanılan standartlara uygun, ürüne özel ambalaj malzemesiyle paketlenir.

4

Soğuk Zincir & Depolama

Ürünler sevkiyata kadar soğuk hava deposunda muhafaza edilir, taşıma reefer konteynerlerle kesintisiz soğuk zincirde yapılır.

MC SARIKAYA GIDA

Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik bizim için tedarik zincirinin her adımında sorumlu davranmak anlamına gelir: üretici ortaklarımızla adil ilişkiler kurmak, hasat sonrası kayıpları azaltmak ve kırsal ekonomiye katkı sağlamak.

1

Sorumlu Tedarik

Türkiye'nin çeşitli üretim bölgelerindeki üretici ağımızla uzun vadeli, adil ticaret ilişkileri kuruyoruz.

2

Gıda Kaybının Azaltılması

Doğru sıcaklık kontrolü ve standarda uygun ambalajlama uygulamalarıyla hasat sonrası kayıpları en aza indirmeyi hedefliyoruz.

3

Yerel Ekonomiye Katkı

Kuşaklardır süregelen aile işletmeleriyle çalışarak kırsal istihdamı ve üretici gelirini destekliyoruz.

4

Sorumlu Kaynak Kullanımı

Su ve toprak kaynaklarını verimli kullanan üretici ortaklarımızla çalışmayı tercih ediyoruz.

MC SARIKAYA GIDA

İzlenebilirlik

Her sevkiyatın kaynağını ve yolculuğunu kayıt altına alarak izlenebilir bir tedarik zinciri sunuyoruz. Her parti, tedarik bölgesi ve sevkiyat kayıtlarıyla eşleştirilerek ürünün yolculuğu uçtan uca takip edilebilir.

1

Tedarik & Bölge

Ürün, tedarik edildiği üretim bölgesiyle eşleştirilir.

2

Parti Numarası & Kalite Kontrolü

Her parti kendi numarasıyla boylanır ve kalite kontrolünden geçer.

3

Soğuk Zincir Kaydı

Soğuk depoda ve reefer taşımada, talep hâlinde sıcaklık kayıt cihazıyla raporlanır.

4

Belgeli Teslimat

Fitosaniter sertifika, fatura ve çeki listesiyle varış noktasına ulaşır.

MC SARIKAYA GIDA

Yurt İçi ve İhracat Pazarlarımız

Türkiye iç pazarında süpermarket ve zincir marketlere düzenli tedarik sağlıyor; başta Rusya, Ortadoğu/Körfez ülkeleri ve Avrupa/global pazarlar olmak üzere ihracat pazarlarında da yer alıyoruz. Uluslararası iş birliklerine açığız.

1

Türkiye İç Pazarı

Süpermarket ve zincir marketlere haftalık düzende, sabit kalibre ve marka standartlarına uygun ambalajla tedarik; talep hâlinde private label.

2

Avrupa & Balkanlar

Ağırlıklı olarak frigo karayolu sevkiyatı; perakende zincirlerinin kalibre ve etiketleme standartlarına uygun hazırlık.

3

Rusya & BDT

Türk yaş meyve-sebzesinin en büyük geleneksel pazarı; narenciye, domates ve üzümde yüksek hacimli, düzenli sevkiyat talebi.

4

Orta Doğu & Körfez

Narenciye ve sert çekirdekli meyvede güçlü talep; güzergâh ve ürüne göre karayolu, deniz yolu reefer veya hava kargo kombinasyonu.

5

Uzak Pazarlar

Uzak Asya ve diğer denizaşırı pazarlara ağırlıklı olarak reefer konteynerle, ürün ve termine göre hava kargo destekli sevkiyat.

Sevkiyat Pratikleri

→ Frigo araç yüklemesi: yaklaşık 20-22 ton / 33 euro palet

→ 40' reefer konteyner: ürüne göre 20-23 palet, sıcaklık kaydıyla

→ Asgari sipariş: ürün başına 1 palet

→ EXW, FOB, CIF ve DAP teslim şekillerinde esneklik

→ Alıcı talebine göre özel etiket / private label ambalaj

→ Kurumsal alıcıların talep ettiği EDI (elektronik veri değişimi) entegrasyonuna açığız

MC SARIKAYA GIDA

Lojistik ve Sevkiyat Standartlarımız

Yaş meyve ve sebzenin tazeliğini kaynağından varış noktasına kadar korumak, sevkiyat planlamamızın merkezinde yer alır.

1

Paletleme

80×120 cm EUR ve 100×120 cm ISO palet; köşebent ve çemberle sabitleme.

2

Soğuk Zincir

Ürün grubuna göre –1 ile 14°C aralığında ön soğutma ve taşıma; talep hâlinde sıcaklık kayıt cihazı (data logger) ile raporlama.

3

Kapasiteler

Frigo araç yaklaşık 20-22 ton / 33 euro palet; 40' reefer konteyner ürüne göre 20-23 palet.

4

Taşıma Modu Planlaması

Taşıma modu sabit değildir; varış noktasına, ürünün raf ömrüne ve teslim süresine göre frigo karayolu, deniz yolu reefer, hava kargo veya kombine taşımacılık birlikte değerlendirilir.

Turunçgiller

4 ürün · 35 çeşit

TURUNÇGİLLER

Mandalina

Miho Wase, Okitsu, Primasol, Satsuma, Dobashi Beni, Klemantin, Fremont, Robinson, Nova, W.Murcott, Minneola, Tango

Mandalinanın anavatanı Güneydoğu Asya'dır; Osmanlı döneminde Akdeniz kıyılarına ulaşan turunçgil ağaçları, zamanla Türkiye'nin kışlık meyve kültürünün vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir.

BÖLGELER
Mersin, Adana, Hatay, Antalya, İzmir

SEZON PENCERESİ
Eylül – Nisan

O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0805.21 (mandalina/satsuma) / 0805.22 (klemantin) / 0805.29 (Minneola/tangelo)

TİPİK BRİX
10-13° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
5-8°C

Yetiştirme ve Hasat

Mandalina, Akdeniz'in ılıman kışları ve uzun güneşlenme süresiyle karakterize edilen kıyı kuşağında açık arazi bahçeciliğiyle yetiştirilir; turunçgillerde serada üretim yaygın değildir, ağaçlar don riskinin düşük olduğu kıyı ovalarını ve eteklerini tercih eder. Fide dikiminden sonra ilk verimli hasada genellikle birkaç yıl beklenir, tam verime ise ağaç olgunlaştıkça ulaşılır. Hasat, meyveye zarar vermemek ve kabuğu korumak amacıyla elle ve makasla yapılır; her çeşidin kendi olgunluk penceresinde, kabuk rengi ve şeker-asit dengesi gözetilerek toplanır.

Kullanım Alanları

Mandalina büyük ölçüde sofralık taze tüketim için yetiştirilir; kolay soyulabilir yapısı ve çekirdeksiz çeşitleri onu doğrudan yenilebilir bir meyve olarak öne çıkarır, ayrıca tatlılarda, salatalarda ve meyve suyunda da değerlendirilir. İhraç pazarları genellikle standart boy ve parlak kabuklu, uzun raf ömrüne sahip taze meyveyi talep eder; hasat sonrası soğuk zincirde depolama ve nazik taşıma, kabuğun ve meyve kalitesinin korunmasında belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Boy Kodu (mm)	Aralık
1-XXX	78 mm ve üzeri
1 / 1-X	63-74 mm
2	58-69 mm
4	50-60 mm
5	46-56 mm
7	41-48 mm
8	39-46 mm
10	35-42 mm

Ambalaj Seçenekleri

5 kg oluklu mukavva koli
Havalandırma delikli, palet üstü sevkiyat

40×30×18 cm koli
10 kg net, 100×120 cm palette 100 koli

10/15 kg karton koli veya file torba (net çuval)
100×120 cm palet üzerinde toptan sevkiyat

1-2 kg perakende file veya flow-pack
Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Miho Wase
Çok erken sezon, Satsuma tipi

Okitsu
Erken sezon, Satsuma tipi

Primasol
Erken sezon, düşük çekirdekli

Satsuma
İnce kabuklu, çekirdeksiz

Dobashi Beni
Koyu turuncu-kırmızı kabuklu, Satsuma tipi

Klemantin
Kolay soyulan, çekirdeksiz

Fremont
Klemantin-Ponkan melezi, orta sezon

Robinson
Klemantin-Orlando tanjelo melezi, erken sezon

Nova
Turuncu-kırmızı kabuklu

W.Murcott
Geç sezon, yoğun tatlı

Minneola
Tangelo (mandalina×greyfurt); karakteristik boyunlu form

Tango
Çekirdeksiz, çok geç sezon

O Ş M N M H T A E E K A

TURUNÇGİLLER

Limon

Mayer, İnterdonato, Lamas, Kütdiken, Eureka, Misket Limonu (Lime)

Limon ağaçları yüzyıllardır Akdeniz ikliminin cömert güneşiyle Türkiye kıyılarında yetiştirilir; yıl boyu hasat edilebilen az sayıda meyveden biri olması ona ihracatta özel bir konum kazandırır.

BÖLGELER
Mersin, Adana, Antalya, Muğla, Hatay

SEZON PENCERESİ
Ağustos – Haziran

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	■	▫	▫	▫	▫		▫	■	■	▫	■

GTİP KODU
0805.50

TİPİK BRİX
Brix değil, su verimiyle

TAŞIMA SICAKLIĞI
10-14°C

Yetiştirme ve Hasat

Limon, turunçgiller arasında soğuğa en duyarlı türlerden biri olduğundan, don riskinin düşük olduğu kıyı şeridinde açık arazi bahçelerinde yetiştirilir; deniz etkisiyle yumuşayan kış iklimi bahçe yeri seçiminde belirleyicidir. Limon ağacının kendine özgü bir özelliği, yıl içinde birden fazla çiçeklenme dönemi vermesi ve buna bağlı olarak farklı çeşitlerin farklı aylarda hasada gelmesidir. Meyveler elle toplanır; kabuk rengi ve sertliği, hasat zamanının belirlenmesinde önemli göstergelerdir.

Kullanım Alanları

Limon, taze sofralık tüketimin yanı sıra mutfakta çok yönlü kullanılan bir turunçgildir; salatalarda, içeceklerde, marinasyonlarda ve tatlılarda hem suyu hem kabuğu (rendesi) değerlendirilir. Sanayide limon suyu ve esans üretimine de konu olur. İhraç pazarları genellikle sağlam kabuklu, sulu ve uzun raf ömrüne sahip meyveyi tercih eder; hasat sonrası uygun koşullarda depolanan limon, diğer birçok meyveye kıyasla nispeten uzun süre tazeliğini koruyabilir.

Kalibre & Ölçüler

Boy Kodu (mm)	Aralık
0	79-90 mm
1	72-83 mm
2	68-78 mm
3	63-72 mm
4	58-67 mm
5	53-62 mm
6	48-57 mm
7	45-52 mm

Ambalaj Seçenekleri

40×30×18 cm koli
10 kg net, 100×120 cm palette 100 koli

38,7×29,2×29,6 cm teleskopik koli
15 kg net, uluslararası pazarlarda yaygın alternatif format

0,5-1 kg perakende file
Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Mayer
Sezonun en erken limonu, ince kabuklu

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
							▫	■	▫		

İnterdonato
Erken sezon

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
								▫	■	▫	

Lamas
Kış sezonu, Kasım-Şubat arası hasat edilir

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	▫									▫	■

Kütdiken
Türkiye'de en yaygın yetiştirilen limon çeşidi; soğuk hava deposuyla yaz başına kadar arz edilir

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
▫	■	▫	▫	▫	▫					▫	■

Eureka
Sonbahar-kış hasatlı limon çeşidi

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	■	▫							▫	▫	■

Misket Limonu (Lime)
Ayrı bir tür (Citrus latifolia); limondan farklı, sonbahar-kış ağırlıklı tedarik

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
▫	▫								▫	▫	▫

TURUNÇGİLLER

Portakal

Washington Navel, Navelina, Fukumoto, Cara Cara, Moro, Finike, Navelate, Valencia, Lane Late, Yafa (Shamouti)

Portakal, Eski Dünya ticaret yollarıyla Akdeniz'e ulaşmıştır; bugün Mersin ve Adana kıyı şeridi, Türkiye'nin başlıca portakal üretim bölgeleri arasında yer almaktadır.

BÖLGELER
Mersin, Adana, Antalya, Hatay

SEZON PENCERESİ
Ekim – Haziran
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0805.10

TİPİK BRİX
9-13° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
3-7°C

Yetiştirme ve Hasat

Portakal ağaçları, Akdeniz'in ılıman kışları ve yaz sıcağının birleştiği kıyı ovalarında açık arazi bahçelerinde yetiştirilir; don tehlikesinin az olduğu, güneşlenme süresi uzun alanlar bahçe tesisi için tercih edilir. Ağaçlar dikimden itibaren birkaç yıl içinde meyve vermeye başlar ve zamanla verimi artan çok yıllık bir bahçe bitkisidir. Hasat elle yapılır; portakalda kabuk rengi her zaman iç olgunlukla birebir örtüşmediğinden, toplama zamanı genellikle briks (şeker) ve asit ölçümleriyle desteklenerek belirlenir.

Kullanım Alanları

Portakal hem sofralık taze tüketim hem de meyve suyu sanayii için yetiştirilir; Washington Navel ve Navelina gibi çekirdeksiz göbekli çeşitler ağırlıklı olarak taze pazara, Valencia gibi geç sezon çeşitleri ise hem sofraya hem sıkma sanayiine yönelir. Taze ihracatta parlak, lekesiz kabuk ve uygun boy kalibresi önemli kriterlerdir; hasat sonrası soğuk depolama ve dikkatli taşıma, uzun mesafeli sevkiyatlarda meyve tazeliğinin korunmasına yardımcı olur.

Kalibre & Ölçüler

Boy Kodu (mm)	Aralık
0	92-110 mm
2	84-96 mm
4	77-88 mm
6	70-80 mm
7	67-76 mm
9	62-70 mm
11	58-66 mm
13	53-60 mm

Ambalaj Seçenekleri

40×60×18 cm koli
Washington 12 kg (100×120 cm palette 50 koli) veya Navelina/Finike 16 kg (50 koli)

30×50×25 cm koli
Valencia 15-16 kg net, 100×120 cm palette 56 koli

30×50×22 cm plastik kasa
14 kg net, 100×120 cm palette 64 kasa

20×33×15,5 cm küçük koli
3,65 kg net, 100×120 cm palette 198 koli

Havalandırmalı teleskopik koli (15-16 kg)
Uluslararası pazarlarda yaygın alternatif format

1-2 kg perakende file
Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Washington Navel
Göbekli, çekirdeksiz
O Ş M N M H T A E E K A

Navelina
Erken sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Fukumoto
Erkenci göbekli çeşit; yoğun renkli kabuk
O Ş M N M H T A E E K A

Cara Cara
Pembe-kırmızı etli göbekli çeşit; yüksek raf değeri
O Ş M N M H T A E E K A

Finike
Coğrafi işaretli Washington Navel seçkisi
O Ş M N M H T A E E K A

Moro (Kan Portakalı)
Kırmızı etli kan portakalı; kış ortası hasat
O Ş M N M H T A E E K A

Navelate
Geç sezon göbekli; ağaçta uzun süre kalite korur
O Ş M N M H T A E E K A

Valencia
Geç sezon, sofralık ve sanayi
O Ş M N M H T A E E K A

Lane Late
Çok geç sezon, göbekli
O Ş M N M H T A E E K A

Yafa (Shamouti)
Klasik göbeksiz sofralık çeşit, orta sezon
O Ş M N M H T A E E K A

TURUNÇGİLLER

Greyfurt

Star Ruby, Ruby Red, Rio Red, White Marsh, Henderson, Flame, Duncan

20. yüzyılın başında Akdeniz bölgesine giren greyfurt, bugün Türkiye'nin turunçgil ihracat portföyünün önemli bir parçasıdır.

BÖLGELER
Mersin, Adana, Hatay, Antalya

SEZON PENCERESİ
Kasım – Nisan
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0805.40

TİPİK BRİX
8-11° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
12-14°C

Yetiştirme ve Hasat

Greyfurt, diğer turunçgil türlerine göre daha fazla sıcaklık toplamı isteyen bir türdür; bu nedenle Türkiye'de yetiştiriciliği ağırlıklı olarak Akdeniz'in en sıcak ve uzun yaz mevsimine sahip kıyı kesimlerinde, açık arazi bahçelerinde yapılır. Ağaçlar diğer turunçgillere kıyasla daha iri gövdeli ve gösterişli taç yapısına sahiptir. Meyveler elle hasat edilir; iç renk yoğunluğu (kırmızı etli çeşitlerde) ve şeker-asit dengesi, hasat zamanının belirlenmesinde göz önünde bulundurulan başlıca kriterlerdir.

Kullanım Alanları

Greyfurt öncelikle taze sofralık tüketim için yetiştirilir; kahvaltılık meyve olarak dilimlenip yenmesinin yanında meyve suyuna ve salatalara da katılır. Kırmızı etli çeşitler canlı iç renkleri ve göreceli olarak daha tatlı profilleriyle, beyaz etli çeşitler ise daha keskin ve klasik greyfurt aromasıyla taze pazarda tercih edilir. İhraç pazarları genellikle iri kalibreli, sağlam kabuklu meyveyi talep eder; hasat sonrası soğuk zincirde depolama, greyfurdun nispeten uzun raf ömrünün korunmasına katkı sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Boy Kodu (mm)	Aralık
0	139 mm ve üzeri
1	109-139 mm
3	93-110 mm
4	88-102 mm
5	84-97 mm
6	81-93 mm
8	73-85 mm
9	70-80 mm

Ambalaj Seçenekleri

40×60×18/21 cm koli
15 kg net, 100×120 cm palette 45-50 koli

30×50×22 cm plastik kasa
14 kg net, 100×120 cm palette 64 kasa

Havalandırmalı teleskopik koli (15-20 kg)
Uluslararası pazarlarda yaygın alternatif format

1-2 kg perakende file
Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Star Ruby
Kırmızı etli
O Ş M N M H T A E E K A

Ruby Red
Kırmızı-pembe etli, Teksas'ın ilk kırmızı greyfurtu
O Ş M N M H T A E E K A

Rio Red
Kırmızı etli, tatlı
O Ş M N M H T A E E K A

White Marsh
Beyaz etli, çekirdeksiz
O Ş M N M H T A E E K A

Henderson
Erkenci kırmızı etli çeşit, Aralık-Ocak
O Ş M N M H T A E E K A

Flame
Kırmızı etli, çekirdeksiz; orta-geç sezon, Aralık-Şubat
O Ş M N M H T A E E K A

Duncan
Beyaz etli, çekirdekli klasik çeşit; kış-erken bahar sezonu
O Ş M N M H T A E E K A

Meyveler

19 ürün · 97 çeşit

MEYVELER

Kiraz

0900 Ziraat, Early Burlat, Lapins, Napolyon, Kordia, Regina

Kiraz, Anadolu ve Kafkasya'yı da kapsayan bir coğrafyada evrimleşmiştir; Karadeniz kıyısındaki antik Kerasos (bugünkü Giresun) şehri, kirazın Latince adı 'cerasum'un kendisinden türediğine inanılan kent olarak bilinir ve Roma döneminden bu yana kirazın Avrupa'ya yayılmasında önemli bir istasyon olmuştur.

BÖLGELER
Manisa, İzmir, Bursa, Isparta, Konya

SEZON PENCERESİ
Mayıs – Ağustos
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0809.29

TİPİK BRİX
Hasatta en az 14-16°, tam olgunlukta daha yüksek

TAŞIMA SICAKLIĞI
–0,5 ila 0,5°C

Yetiştirme ve Hasat

Kiraz ağaçları soğuklama ihtiyacı olan, ilkbahar geç donlarına duyarlı bir türdür; bu nedenle Manisa, İzmir, Bursa ve Konya'nın hem kışın yeterince soğuyan hem de çiçeklenme döneminde don riski görece düşük olan yükseltileri tercih edilir. Ova kesimlerinde hasat daha erken, yayla ve yüksek rakımlı bahçelerde ise daha geç başlar; bu durum aynı çeşidin farklı bölgelerden art arda hasat edilerek sezonun uzatılmasına imkân tanır. Kiraz, olgunlaştıktan sonra tatlanması durduğu ve yağmurla çatlama riski taşıdığı için dalında tam renk ve tada ulaştığında elle toplanır.

Kullanım Alanları

Kiraz büyük ölçüde taze tüketime yönelik bir meyvedir; sert etli ve iri çeşitler soğuk zincirde daha uzun süre dayanıklılık gösterir. Taze tüketimin yanı sıra kompostoluk ve reçellik olarak da değerlendirilebilir. Hasat sonrası hızlı soğutma (ön soğutma), meyve sıkılığının ve tazeliğinin korunmasında önemli bir uygulamadır.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm)	Aralık
17-20 mm	Sınıf I-II asgari kalibre
20-22 mm	Standart kalibre
22-24 mm	Orta-iri kalibre (Large)
24-26 mm	İri kalibre (Extra Large)
26-28 mm	Çok iri kalibre (Jumbo)
28-30 mm+	Premium kalibre (Extra Jumbo), artan pazar talebi

Ambalaj Seçenekleri

5 kg delikli karton kutu
Standart toptan format, yaklaşık 30×40×13,5 cm

2×2,5 kg iç bölmeli koli
Orta/hediyelik segment

250/350/500 g punnet (şeffaf kase)
Talebe göre, master koli içinde çoklu paket

Öne Çıkan Çeşitler

Early Burlat
Sezonu açan erken çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

0900 Ziraat
Ova kesiminde erken, yayla kesiminde geç hasat edilir
O Ş M N M H T A E E K A

Napolyon
Sert etli, geç sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Lapins
Geç sezon, kendine verimli, çatlamaya görece dayanıklı
O Ş M N M H T A E E K A

Kordia
Geç sezon, sert etli, ihracat standardı
O Ş M N M H T A E E K A

Regina
En geç hasat edilen çeşitlerden, çatlamaya dayanıklı
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

İncir

Bursa Siyahı, Bardacık

İncir, Ege bölgesinin bereketli topraklarında binlerce yıldır yetişir; kısa raf ömürlü ve hassas bir yaz meyvesi olan taze incir, özenli hasat ve hızlı soğutma gerektirir.

BÖLGELER
İzmir, Muğla, Bursa, Aydın

SEZON PENCERESİ
Temmuz – Ekim
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0804.20

TİPİK BRİX
12-20° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

İncir ağacı sıcak, yarı kurak iklimlere iyi uyum sağlayan ve az sulamayla dahi verim verebilen dayanıklı bir türdür; İzmir, Muğla, Bursa ve Aydın'ın sıcak yazları ve iyi drene toprakları taze incir yetiştiriciliği için uygundur. Meyveler dalında tam olgunlaştığında, genellikle hasat mevsiminde birkaç günde bir elle toplanır. Taze incir çok hassas bir meyve olduğundan hasat ve taşımada özenli elleçleme gerektirir.

Kullanım Alanları

İncir taze tüketime yönelik, kısa raf ömürlü hassas bir meyvedir; doğrudan yenildiği gibi meyve tabaklarında, salatalarda ve bazı tatlılarda da değerlendirilir. Kısa raf ömrü nedeniyle hasat sonrası hızlı soğutma ve kesintisiz soğuk zincir, meyve kalitesinin korunmasında belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Boy Homojenliği (Paket İçi Çap Farkı)	Aralık
Sıralı/tek kat paket	En fazla 5 mm çap farkı
Dökme paket	En fazla 10 mm çap farkı

Ambalaj Seçenekleri

20×30 cm tek kat tepsi
750 g net (8-16 adet), karton koli içinde 10 tepsi, palet üstü sevkiyat

200 g-1 kg perakende punnet/tepsi
Talebe göre market rafına hazır paketleme, koli içinde çoklu paket

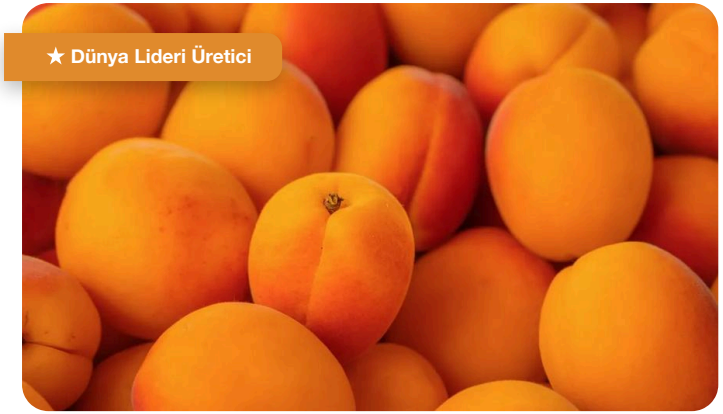
30×40×7 cm tek kat karton kutu
2,3 kg net, ihracat toptan alternatifi

2,5-12,5 kg toptan karton kutu
Bazı tiplerde asetat pencereli, hal/toptan sevkiyat

Öne Çıkan Çeşitler

Bursa Siyahı
Taze tüketime uygun, Türkiye'nin başlıca taze ihracat çeşidi
O Ş M N M H T A E E K A

Bardacık
İzmir yerlisi, armut biçimli, ince kabuklu; sadece taze tüketime yönelik
O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Kayısı

Hasanbey, Alyanak, Şekerpare, Ninfa, Tomcot, Kabaaşı, Hacıhaliloğlu, Soğancı

Kayısı, İpek Yolu üzerinden Orta Asya'dan Anadolu'ya yayılmıştır; Malatya ve çevresi bugün dünyanın en önemli kayısı üretim merkezlerinden biri kabul edilir. Fırat Vadisi'nin kurak ve güneşli iklimi, asırlardır kayısı yetiştiriciliği için ideal koşullar sunar ve bölgeyi hem sofralık hem kurutmalık kayısıda dünya çapında öne çıkarır.

BÖLGELER
Malatya, Mersin, Kahramanmaraş, Antalya, Isparta

SEZON PENCERESİ
Mayıs – Ağustos
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0809.10

TİPİK BRİX
10°+ (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Kayısı ağacı erken çiçek açtığı için ilkbahar geç donlarına karşı hassastır; Malatya'nın karasal iklimi, kışın yeterli soğuklama saatini sağlayan soğuk kış ayları ve yazın sıcak, kurak havasıyla kayısı yetiştiriciliği için elverişli koşullar sunar; Bursa da tamamlayıcı bir üretim bölgesidir. Fırat Vadisi boyunca uzanan bahçelerde meyveler tam renk ve tat gelişimine ulaştığında, genellikle birkaç geçişte elle hasat edilir; kayısı hasat sonrası olgunlaşmaya sınırlı ölçüde devam ettiğinden toplama zamanı meyve kalitesini doğrudan etkiler. Yumuşak yapısı nedeniyle hasat ve paketlemede dikkatli elleçleme gerektirir.

Kullanım Alanları

Malatya kayısısı hem taze tüketime hem de dünyaca ünlü kuru kayısı üretimine kaynaklık eder; sofralık çeşitler öncelikle taze tüketime yöneliktir, bunun yanında kayısı reçel, marmelat, meyve suyu ve özellikle kurutulmuş kayısı gibi işlenmiş ürünlerde yaygın olarak değerlendirilir. Olgun kayısı hassas bir meyve olduğundan soğuk zincirde kısa sürede tüketiciye ulaştırılması taze kalitenin korunması açısından önemlidir.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm)	Aralık
C	30-35 mm
B	35-40 mm
A	40-45 mm
AA	45-50 mm
AAA	50-55 mm
AAAA	55-60 mm

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
2-3 kg net, 100×120 cm palette 144 adet

17×26×10 cm küçük koli
2 kg net, 100×120 cm palette 378 adet

30×40×14 cm tek sıra tepsili koli
5 kg net, ezilmeyi önlemek için uluslararası pazarlarda tercih edilen alternatif

5-10 kg büyük karton koli
Toptan sevkiyat formatı

Öne Çıkan Çeşitler

Hasanbey
Malatya'nın en önemli sofralık kayısı çeşidi
O Ş M N M H T A E E K A

Ninfa
Turfanda; Akdeniz sezonunu açan erkenci çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Alyanak
Erkenci-orta sezon; iri, al yanaklı sofralık çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Şekerpare
Yerli çeşit, yüksek şeker oranlı
O Ş M N M H T A E E K A

Tomcot
Uluslararası erkenci çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Kabaaşı
Malatya'ya özgü yerli çeşit; çift amaçlı kayısı
O Ş M N M H T A E E K A

Hacıhaliloğlu
Malatya'nın en yaygın ekili çeşidi; ağırlıklı kurutmalık
O Ş M N M H T A E E K A

Soğancı
Malatya'ya özgü yerli çeşit, iri ve etli
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Nar

Hicaznar, Ernar, Wonderful, Beynarı, Fellahyemez, Katırbaşı, Lefan

Nar, Anadolu ve çevresindeki kadim kültürlerde bereket ve bolluğun simgesi olarak kabul edilir; bölgenin en eski meyvelerinden biridir.

BÖLGELER
Mersin, Antalya, Muğla, Adana

SEZON PENCERESİ
Ağustos – Şubat
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0810.90

TİPİK BRİX
12-16° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
7°C

Yetiştirme ve Hasat

Nar ağacı kurağa oldukça dayanıklı, sıcak ve yarı kurak iklimlerde iyi gelişen bir türdür; bu özelliği Mersin ve Antalya'nın sıcak ovalarını nar yetiştiriciliği için elverişli kılar. Meyve, kabuk rengi koyulaştığında ve tanelerin şeker oranı yeterli seviyeye ulaştığında hasat edilir; nar hasat sonrası olgunlaşmaya devam etmediğinden doğru zamanda, elle toplanması gerekir. Kabuğun çatlamasını önlemek için sulama düzeninin dengeli tutulması yetiştiricilikte dikkat edilen noktalardan biridir.

Kullanım Alanları

Nar hem taze tüketilir hem de tanelerinden nar suyu ve nar ekşisi gibi ürünler elde edilir; ekşimsi çeşitler geleneksel olarak salata ve yemeklerde sos amaçlı kullanılan nar ekşisi üretiminde tercih edilir. Taneler soğukta muhafaza edildiğinde uzun süre tazeliğini koruyabilir, bu da kışa doğru uzayan bir tüketim ve ihracat dönemine imkân tanır.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (çap / ağırlık)	Aralık
E	40-50 mm, 125-200 g
D	51-60 mm, 201-300 g
C	61-70 mm, 301-400 g
B	71-80 mm, 401-500 g
A	81 mm+, 501 g+

Ambalaj Seçenekleri

30×50×13 cm tek sıra koli
4-5 kg net, 100×120 cm palette 112-120 koli

40×30×18/20 cm karton koli
9-10 kg net, toptan/bulk sevkiyat alternatifi

Modifiye atmosfer ambalajı (MAP)
Talebe göre, raf ömrünü uzatan alternatif

Öne Çıkan Çeşitler

Ernar
Erkenci çeşit; sezonu Ağustos'ta açar
O Ş M N M H T A E E K A

Hicaznar
Koyu kırmızı, tatlı-ekşi, ana ihracat çeşidi; depolamayla Ocak'a kadar sevk edilir
O Ş M N M H T A E E K A

Wonderful
Dünya pazarlarının standart çeşidi; geç sezon, depoya elverişli
O Ş M N M H T A E E K A

Beynarı
İri taneli, yerli çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Fellahyemez
Hafif ekşimsi, geleneksel sofralık çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Katırbaşı
İri taneli, yerli çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Lefan
Tatlı, yerli çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Şeftali

Redhaven, Yassı Şeftali, Cardinal, Monroe

Şeftali, İpek Yolu ticareti aracılığıyla Çin'den Anadolu'ya ulaşmıştır; Bursa'nın iklimi bu meyveye öyle uygun düşmüştür ki 2024 yılında 'Bursa Şeftalisi' Avrupa Birliği nezdinde coğrafi işaret tescili almıştır. Çanakkale'nin Lapseki ilçesi ise 'Lapseki Şeftalisi' coğrafi işaretiyle son TÜİK verilerine göre ulusal üretimin yaklaşık beşte birini karşılayan lider il Çanakkale'nin kalbidir; il üretiminin yaklaşık %70'i Lapseki'den gelir.

BÖLGELER
Bursa, Mersin, Antalya, Çanakkale

SEZON PENCERESİ
Mayıs – Eylül

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

GTİP KODU
0809.30

TİPİK BRİX
8°+ (AB asgari)

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Şeftali ağacı ılıman iklimlerde, yeterli kışlık soğuklamayı alan fakat ilkbahar donlarından korunaklı bölgelerde iyi verim verir; Çanakkale (özellikle Lapseki), Bursa, Mersin ve Antalya'nın farklı iklim özellikleri erken ve geç sezon çeşitlerin art arda hasat edilmesine imkân tanır. Meyveler zemin renginin dönüşmesi ve etin hafifçe yumuşamasıyla olgunluk gösterir; şeftali hasat sonrası sınırlı olgunlaşma gösterdiğinden doğru zamanda, genellikle elle ve birkaç geçişte toplanır. Yumuşak ve hassas yapısı nedeniyle hasat sırasında dikkatli elleçleme gerektirir.

Kullanım Alanları

Şeftali başlıca taze tüketime yönelik bir meyvedir; ayrıca kompostoluk, reçellik ve meyve suyu üretiminde de değerlendirilir. Sıkı etli ve taşımaya dayanıklı çeşitler ihracat ve uzun mesafeli sevkiyat için tercih edilirken, daha yumuşak etli çeşitler genellikle yerel taze tüketime yönlendirilir. Hasat sonrası soğuk zincir, meyve sıkılığının ve tazeliğinin korunmasında belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm / g)	Aralık
D	51-56 mm, 65-85 g
C	56-61 mm, 85-105 g
B	61-67 mm, 105-135 g
A	67-73 mm, 135-180 g
AA	73-80 mm, 180-220 g
AAA	80-90 mm, 220-300 g
AAAA	90 mm+, 300 g+

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
2-3 kg net, 100×120 cm palette 144 adet

17×26×10 cm küçük koli
1-1,5 kg net, 100×120 cm palette 378 adet

Öne Çıkan Çeşitler

Redhaven
Ana ihracat çeşidi, taşımaya dayanıklı, sıkı ve sulu etli

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

Yassı Şeftali
Basık/yassı formlu, yüksek şeker oranlı, sıkı ve sulu etli, taşımaya dayanıklı

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

Cardinal
Erken sezon çeşidi

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

Monroe
Geç sezon, sarı etli çeşit

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

MEYVELER

Nektarin

Independence, Armking, Venüs, Big Top, Orion, Gransun

Nektarin, şeftalinin tüysüz bir çeşidi olarak yüzyıllardır yetiştirilir; Türkiye'nin ılıman iklimli bölgeleri bu meyve için ideal koşulları sunar.

BÖLGELER
Bursa, Mersin, Antalya, Manisa, Çanakkale

SEZON PENCERESİ
Mayıs – Eylül

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

GTİP KODU
0809.30

TİPİK BRİX
8°+ (AB asgari)

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Nektarin, şeftaliyle aynı yetiştirme koşullarını paylaşır; ılıman iklim, yeterli kışlık soğuklama ve iyi drene topraklar Çanakkale, Bursa, Mersin, Antalya ve Manisa'daki bahçelerde iyi verim alınmasını sağlar; nektarin üretiminde en büyük pay Mersin'dedir, Çanakkale ilk üç il arasındadır (TÜİK). Kabuğunun tüysüz olması nedeniyle çiziklere ve güneş yanıklığına şeftaliden biraz daha duyarlı olabilir, bu yüzden hasat ve paketlemede özenli elleçleme önemlidir. Meyveler zemin renginin dönüşmesiyle olgunluk kazanır ve genellikle elle, birkaç geçişte toplanır.

Kullanım Alanları

Nektarin ağırlıklı olarak taze tüketilen bir meyvedir; tatlı ve aromatik yapısı sayesinde meyve salatalarında, tatlılarda ve az oranda kompostoluk kullanımda da değerlendirilir. Şeftaliye kıyasla daha ince ve parlak kabuğu, yıkanıp doğrudan kabuğuyla tüketilmesini kolaylaştırır. Hasat sonrası soğuk zincirde muhafaza edilmesi tazeliğin korunması açısından önemlidir.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm / g)	Aralık
D	51-56 mm, 65-85 g
C	56-61 mm, 85-105 g
B	61-67 mm, 105-135 g
A	67-73 mm, 135-180 g
AA	73-80 mm, 180-220 g
AAA	80-90 mm, 220-300 g
AAAA	90 mm+, 300 g+

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
2-3 kg net, 100×120 cm palette 144 adet

17×26×10 cm küçük koli
1-1,5 kg net, 100×120 cm palette 378 adet

Öne Çıkan Çeşitler

Independence
Erken sezon, sarı etli

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

Armking
Erkenci çeşit, Bursa'da haziranın üçüncü haftasında hasat edilir

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

Venüs
Serbest çekirdekli, geç sezon, Bursa bölgesinde yetişir

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

Big Top
Canlı kırmızı kabuklu, orta sezon; dünyada en yaygın ekilen nektarin çeşitlerinden biri

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

Orion
İri, geç sezon çeşidi

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

Gransun
Sarı etli, erkenci ihracat çeşidi

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A

MEYVELER

Üzüm

Cardinal, Victoria, Alphonse Lavallée, Sultani Çekirdeksiz, Razakı, Antep Karası, Red Globe, Crimson (Çekirdeksiz), Yalova İncisi, Trakya İlkeren

Anadolu, bağcılığın dünyadaki en eski merkezlerinden biridir; bağcılık kültürü binlerce yıl önce bu topraklarda başlamış ve günümüze kadar sürmüştür.

BÖLGELER
İzmir, Manisa, Denizli, Gaziantep, Tekirdağ

SEZON PENCERESİ
Haziran – Kasım
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0806.10

TİPİK BRİX
14-17.5° (çeşide göre değişir)

TAŞIMA SICAKLIĞI
–0,5 ila 0°C

Yetiştirme ve Hasat

Ege bölgesinde bağlar genellikle telli terbiye sistemleriyle yetiştirilir; bu sistem salkımların güneşlenmesini ve hava sirkülasyonunu kolaylaştırarak tane iriliğini ve renk gelişimini destekler. İzmir ve Manisa'nın sıcak, kurak yazları ve iyi drene olan toprakları sofralık üzüm için uygun koşullar sunar. Antep Karası gibi yerli çeşitler ise Gaziantep ve çevresinin karasal iklimine özgüdür. Hasat, salkımdaki tanelerin şeker oranı ve renk gelişimine bakılarak elle yapılır; üzümde hasat sonrası nişasta birikimi devam etmediğinden doğru olgunluk aşamasında toplanması tat ve raf ömrü açısından belirleyicidir.

Kullanım Alanları

Sofralık üzüm çeşitlerinin büyük bölümü taze tüketime yöneliktir; ayrıca bazı çekirdeksiz ve yerli çeşitler kurutularak kuru üzüm haline getirilebilir ya da pekmez ve üzüm suyu gibi işlenmiş ürünlerde değerlendirilir. Hasat sonrası soğuk zincirde muhafaza, salkımların tazeliğini ve tane sıkılığını korumada önemli rol oynar.

Kalibre & Ölçüler

Salkım Ağırlığı	Aralık
75 g+	Ekstra / Sınıf I asgari salkım ağırlığı
<75 g	Sadece Sınıf II veya tekli servis paketi

Ambalaj Seçenekleri

4,5 kg delikli oluklu mukavva kutu
400×300×121 mm, havalandırmalı; raf ömrünü uzatmak için kutu içine SO2 jeneratör pedi (üstte hızlı, altta yavaş salınımlı) yerleştirilebilir

5 kg delikli plastik kasa
600×400×90 mm, palet üstü sevkiyat

8-10 kg toptan oluklu mukavva kutu (çift cidarlı, tray tipi)
Toptan/bulk pazar sevkiyatı için, standart 4,5 kg ihracat kutusunun yanı sıra

500 g-1 kg perakende clamshell/file
Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Trakya İlkeren
Yerli, çok erken sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Cardinal
Çok erken sezon, iri taneli
O Ş M N M H T A E E K A

Victoria
Erken-orta sezon, iri taneli
O Ş M N M H T A E E K A

Yalova İncisi
Yerli çekirdekli beyaz çeşit, erken-orta sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Alphonse Lavallée
Orta sezon, iri taneli, koyu mor-siyah
O Ş M N M H T A E E K A

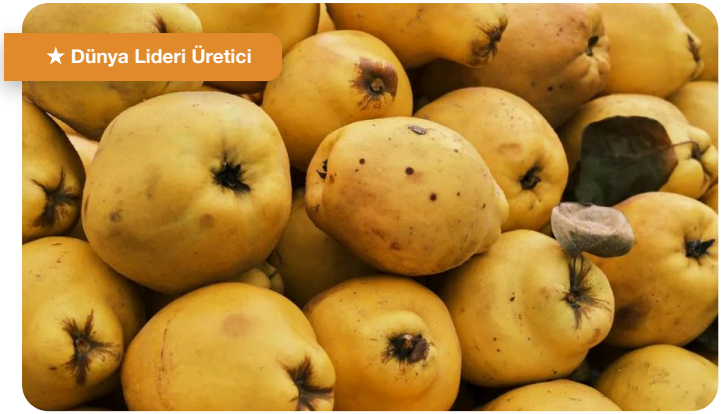
Sultani Çekirdeksiz
Çekirdeksiz
O Ş M N M H T A E E K A

Razakı
Yerli, aromatik
O Ş M N M H T A E E K A

Antep Karası
Yerli, koyu renkli, geç sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Red Globe
İri taneli, geç sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Crimson (Çekirdeksiz)
Çekirdeksiz, geç sezon, uzun raf ömürlü
O Ş M N M H T A E E K A



MEYVELER

Ayva

Eşme ayvası, Ekmek ayvası

Ayva, Anadolu ve Kafkasya kökenli olduğu kabul edilen kadim bir meyvedir; kışın sofralarda ve tatlılarda özel bir yer edinmiştir.

BÖLGELER
Sakarya, Bursa, Antalya, Denizli, Uşak

SEZON PENCERESİ
Ekim – Şubat
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0808.40

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Ayva ağacı soğuk kışları ve ılıman yazları olan bölgelerde iyi gelişir; Türkiye ayvasının yarıdan fazlası tek başına Sakarya'nın Geyve havzasında yetişir; Bursa, Denizli, Bilecik ve Antalya diğer başlıca üretim alanlarıdır. Meyve kabuğu sarı renge döndüğünde ve karakteristik kokusu belirginleştiğinde hasada hazır kabul edilir; ayva olgunlaştıktan sonra sert yapısını büyük ölçüde korur, bu da hasat sonrası taşımaya dayanıklılığını artırır. Hasat genellikle sonbaharda, elle yapılır.

Kullanım Alanları

Ayva, elma ve armutun aksine çoğunlukla çiğ değil pişirilerek tüketilen bir meyvedir; reçel, marmelat, tatlı ve komposto yapımında yaygın kullanılır, ayrıca yemeklerde de değerlendirilir. Sert etli yapısı ve düşük nem içeriği sayesinde soğuk hava deposunda uzun süre saklanabilir, bu da kış ayları boyunca pazara sunulmasına imkân tanır.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (adet/kutu)	Aralık
14	İri kalibre, 6-7 kg kutuda
16-18	Orta kalibre, standart pazar boyu
20	Küçük kalibre

Ambalaj Seçenekleri

40×55×11 cm tek sıra koli
6-7 kg net, 100×120 cm palette 72 koli

Çift cidarlı (nem dayanımlı) karton
Ayvanın nem hassasiyeti nedeniyle tercih edilen alternatif

Öne Çıkan Çeşitler

Eşme Ayvası
En çok ihraç edilen çeşit, uzun süre depolanabilir
O Ş M N M H T A E E K A

Ekmek Ayvası
Kış ayları tüketimi
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Elma

Gala, Starking, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji, Cripps Pink, Amasya, Braeburn

Elmanın yabani atalarının Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir coğrafyada evrimleştiği düşünülür; Anadolu binlerce yıldır elma yetiştiriciliğinin önemli bir merkezidir.

BÖLGELER
Isparta, Karaman, Niğde, Antalya, Denizli, Konya, Kayseri

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0808.10

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-2°C

Yetiştirme ve Hasat

Elma, soğuklama ihtiyacı olan ve gündüz-gece sıcaklık farkının belirgin olduğu bölgelerde renk ve şeker gelişimi açısından daha iyi sonuç veren bir meyve türüdür; Isparta, Karaman ve Niğde, Türkiye'nin başlıca elma üretim bölgeleridir, Antalya'nın serin iç kesimleri ile Denizli, Konya ve Kayseri de önemli tamamlayıcı üretim alanlarıdır. Meyveler genellikle elle hasat edilir; hasat zamanı çeşide göre değişmekle birlikte zemin rengi, sertlik ve şeker oranı gibi ölçütlerle belirlenir. Doğru zamanda toplanan ve iyi koşullarda soğuk hava deposunda muhafaza edilen elmalar aylarca tazeliğini koruyabilir.

Kullanım Alanları

Elma başta taze tüketim olmak üzere geniş bir kullanım alanına sahiptir; ayrıca meyve suyu, pekmez, kurutulmuş elma ve pasta-tatlı yapımında da yaygın olarak kullanılır. Kontrollü atmosferli soğuk hava depolarında saklanan çeşitler, hasat mevsimi dışında da yıl boyu pazara sunulabilir; bu da elmanın uzun raf ömrüne sahip meyveler arasında yer almasını sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
92 mm	Kod 48 — ~405 g, en iri kalibre
86 mm	Kod 64 — ~300 g
81 mm	Kod 80 — ~240 g
74 mm	Kod 100 — ~190 g
70 mm	Kod 125 — ~155 g
67 mm	Kod 150 — ~130 g
63 mm	Kod 175 — ~110 g
60 mm	Kod 216 — ~90 g, en küçük standart kalibre

Ambalaj Seçenekleri

50×30×18 cm 2 sıralı koli
10 kg net, 100×120 cm palette 10 kat × 8 koli = 80 adet

34×50×28 cm 4 sıralı teleskopik koli
18 kg net, 100×120 cm palette 7 kat × 6 koli = 42 adet

40×33×28 cm karton koli
18 kg net, kalibreye göre 80-210 adet/kutu

40×60×20 cm plastik kasa
12 kg net, iç pazar ve kısa mesafe sevkiyat alternatifi

Öne Çıkan Çeşitler

Gala
Erken sezon, kısa süreli bir pazarlama dönemi olan çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Starking (Red Delicious)
Eylül sonunda hasat edilen, en uzun depolanan çeşitlerden biri
O Ş M N M H T A E E K A

Golden Delicious
Eylül sonunda hasat edilen, sonbahar ve kış boyunca pazarda bulunan geç çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Granny Smith
Ekşimsi, sonbaharda hasat edilen ve en uzun depolanan çeşitlerden biri
O Ş M N M H T A E E K A

Amasya
Yerli tarihi çeşit, yoğun aromalı
O Ş M N M H T A E E K A

Fuji
Dünyanın en çok tüketilen elma çeşitlerinden biri
O Ş M N M H T A E E K A

Braeburn
Geç sezon, kontrollü atmosferde uzun süre depolanabilir
O Ş M N M H T A E E K A

Cripps Pink
En geç hasat edilen çeşitlerden, uzun depolanan geç sezon
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Armut

Akça, Santa Maria, Kırmızı Armut, Williams (Bartlett), Deveci, Ankara Armudu

Armut, Anadolu'da binlerce yıldır yetiştirilen en eski meyve türlerinden biridir; yabani armut türleri Kafkasya ve Anadolu'nun doğal florasında yer alır.

BÖLGELER
İzmir, Manisa, Bursa, Sakarya, Ankara

SEZON PENCERESİ
Haziran – Aralık

O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0808.30

TİPİK BRİX
12-15° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
–0,5 ila 0°C

Yetiştirme ve Hasat

Armut ağacı, soğuklama ihtiyacı olan ve ılıman-serin iklimlerde iyi gelişen bir türdür; İzmir, Manisa ve Bursa'nın hem yeterli kışlık soğuklamayı sağlayan hem de yaz aylarında sıcak geçen iklimi, farklı olgunlaşma zamanına sahip çeşitlerin yetiştirilmesine imkân tanır; Sakarya da önemli bir üretim bölgesidir. Armutta hasat genellikle meyve ağaçta tam olgunlaşmadan, sertliği ve zemin renginin dönüşümüne bakılarak yapılır; birçok çeşit hasat sonrası bir süre bekletilerek yumuşamaya ve aroma gelişimine bırakılır. Bu nedenle armut, ağaçtan koparıldıktan sonra olgunlaşmaya devam eden meyveler arasında yer alır.

Kullanım Alanları

Armut çoğunlukla taze tüketilir; sert etli ve uzun ömürlü çeşitler soğuk hava deposunda aylarca saklanabilirken, daha sulu çeşitler kısa sürede tüketilmek üzere hasat edilir. Taze tüketimin yanında komposto, reçel ve tatlı yapımında da kullanılır. Hasat sonrası doğru sıcaklıkta olgunlaştırma (bazı çeşitlerde soğuktan çıkarıldıktan sonra oda sıcaklığında bekletme), armutun aroma ve doku kalitesini büyük ölçüde belirler.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
55-60 mm	Küçük-orta kalibre, Sınıf I-II
60-70 mm	Orta kalibre, Ekstra Sınıf alt bandı
70-95 mm	İri kalibre, Ekstra Sınıf standart pazar boyu

Ambalaj Seçenekleri

Tek sıra plato 40×60×10 cm
7 kg net, 100×120 cm palette 80 adet

Tek sıra plato 30×50×10 cm
4-5 kg net, 100×120 cm palette 144 adet

70'li karton viyol
Perakende-öncesi hazırlık, 70 adet/koli

Öne Çıkan Çeşitler

Akça
Sezonu açan erken yerli çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Santa Maria
Erken-orta sezon, sulu ve aromatik
O Ş M N M H T A E E K A

Kırmızı Armut
Kırmızı kabuklu, orta sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Williams (Bartlett)
Dünyanın en çok ticareti yapılan armut çeşidi, orta-geç sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Deveci
Geç sezon, sert etli, depoda uzun süre saklanabilir
O Ş M N M H T A E E K A

Ankara Armudu
İç Anadolu'ya özgü yerli çeşit, ince kabuklu, kışa kadar depolanabilir
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Kavun

Kırkağaç (Altınbaş), Kallavi, Galia, Ananas, Piel de Sapo

Kavun, Anadolu'nun antik tarım kültüründe önemli bir yere sahiptir; Manisa Kırkağaç gibi bölgeler adını kendi kavun çeşidiyle özdeşleştirmiştir.

BÖLGELER
Antalya, Adana, Mersin, Manisa, Niğde, Konya

SEZON PENCERESİ
Haziran – Şubat

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	■				■	■	■	■	■	■	■

GTİP KODU
0807.19

TİPİK BRİX
8-10° (UNECE asgari, türe göre değişir)

TAŞIMA SICAKLIĞI
7-10°C

Yetiştirme ve Hasat

Kavun, karpuzla benzer şekilde sıcak iklim ve bol güneş isteyen bir türdür; Antalya, Adana, Mersin ve Manisa'nın sıcak ve kurak yaz koşulları, kalın kabuklu ve depoya dayanıklı kavun çeşitlerinin yetiştirilmesi için elverişlidir; Niğde ve Konya da iç Anadolu'daki önemli üretim bölgeleridir. Olgunluk genellikle sapın kolay ayrılması, kabuk renginin değişmesi ve karakteristik kokunun ortaya çıkmasıyla anlaşılır; meyveler elle kesilerek hasat edilir. Kalın kabuklu geç sezon çeşitleri, hasat sonrası serin ve kuru ortamlarda aylarca saklanabilir.

Kullanım Alanları

Kavun büyük ölçüde taze tüketilen bir meyvedir; dilimlenerek tek başına tüketildiği gibi meyve tabaklarında ve bazı bölgelerde peynirle birlikte de sofraya getirilir. İnce kabuklu ve aromatik çeşitler genellikle kısa sürede tüketilmek üzere hasat edilirken, kalın kabuklu çeşitler uzun süreli depolama ve nakliyeye daha uygundur. Kesildikten sonra soğukta muhafaza edilmesi tazeliğini korur.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (ağırlık)	Aralık
Kalibre 5-6	Meyve başına 1,7-2 kg (10 kg kolideki meyve sayısı), Piel de Sapo/Kırkağaç tipi orta boy
Kalibre 3-4	Meyve başına 2,5-3,3 kg, Piel de Sapo/Kırkağaç tipi iri boy
Kalibre 6-8 (Galia/Cantaloupe)	550-850 g

Ambalaj Seçenekleri

10 kg tek sıra karton kutu
Kalibreye göre 3-6 adet, Piel de Sapo tipi iri kavun

5 kg net karton koli
Galia/Cantaloupe tipi, 100×120 cm palette ~112-120 koli

40×60×22 cm karton koli
20 kg net, toptan/bulk sevkiyat, Galia tipi iri boy

300-400 kg bin (büyük sandık)
Paletli dökme yükleme

Perakende tek meyve filesi
Talebe göre

Öne Çıkan Çeşitler

Kırkağaç (Altınbaş)
Kalın kabuklu, beyaz ve sulu etli, depoda uzun süre saklanabilir; ana ihracat çeşidi

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	■						■	■	■	■	■

Kallavi
Oval form, beyaz etli, dengeli tat-aroma ve uzun raf ömrü

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
					■	■	■	■			

Galia
Küçük boy, ince ağlı kabuk, aromatik

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
					■	■	■	■			

Ananas
Sarı zeminde yeşilimsi dilim izleri; aromatik sofralık çeşit

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
					■	■	■	■			

Piel de Sapo
İspanyol tipi; uzun raf ömrü, ihracat odaklı üretim

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
						■	■	■	■		

MEYVELER

Karpuz

Crimson Sweet, Siyah İnci, Mini Karpuz, Sugar Baby

Karpuz, Osmanlı döneminden bu yana yaz aylarının vazgeçilmez serinletici meyvesi olmuştur; Anadolu'nun farklı bölgeleri kendine özgü karpuz çeşitleriyle tanınır.

BÖLGELER
Antalya, Adana, Mersin, İzmir, Bursa

SEZON PENCERESİ
Nisan – Ekim
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0807.11

TİPİK BRİX
8-12° (≥10° ticari referans)

TAŞIMA SICAKLIĞI
10-12°C

Yetiştirme ve Hasat

Karpuz, sıcak iklim ve bol güneş isteyen, sıcaklığa duyarlı bir kabakgiller türüdür; Antalya, Adana ve Mersin'in sıcak ovaları hem açık alan hem de sera üretimine uygun koşullar sunar. Sezon Antalya'nın örtü altı (sera) üretimiyle Nisan'da açılır; Mayıs'ta Adana'nın açık alan hasadı devreye girer — Adana tek başına Türkiye karpuz üretiminin yaklaşık beşte birini karşılar. Yaz ilerledikçe hasat İzmir ve iç bölgelere, ardından Bursa, Bilecik ve Trakya'ya kayarak sonbahara kadar kesintisiz sürer. Olgunluk; kabuktaki toprakla temas eden alanın (karın lekesi) sarıya dönmesi, sap ucundaki sülüğün kuruması ve kabuğa vurulduğunda çıkan boğuk sesle değerlendirilir; meyveler elle kesilerek hasat edilir.

Kullanım Alanları

Karpuz neredeyse tamamen taze tüketilen, yüksek su içeriğiyle yaz aylarında serinletici bir meyvedir; dilimlenerek veya küp doğranarak meyve salatalarında da değerlendirilir. Kabuğunun kalınlığı ve sağlamlığı, taşıma sırasında meyveyi darbelerden büyük ölçüde korur. Kesildikten sonra buzdolabında saklanması tazeliğin korunması açısından önerilir.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (kg)	Aralık
3-8 kg	Standart/küçük-orta kalibre
8-10 kg	Orta-büyük kalibre
10-12 kg+	İri kalibre
1-4 kg	Mini/çekirdeksiz karpuz

Ambalaj Seçenekleri

Dökme (bulk) kamyon/konteyner yüklemesi
Ayrım yapılmadan doğrudan araca yükleme

500-1000 kg palet-bin (büyük sandık)
Paletli, forkliftle elleçlenen toptan sevkiyat formatı

600×400×230 mm karton koli
15 kg net, standart ihracat kolisi

Mini Karpuz: 2-4 adetlik kutu
Tek tek korumalı bölmeli

Öne Çıkan Çeşitler

Crimson Sweet
Dünyada en yaygın yetiştirilen çeşit; ana ihracat çeşidi, 8-12 kg
O Ş M N M H T A E E K A

Siyah İnci
Çizgisiz koyu yeşil kabuk, iri, çekirdeksiz
O Ş M N M H T A E E K A

Mini Karpuz
Küçük boy (1,5-4 kg), çoğunlukla çekirdeksiz, erken olgunlaşan
O Ş M N M H T A E E K A

Sugar Baby
Küçük boy (3-5 kg), koyu yeşil düz kabuk, erken olgunlaşan yerleşik çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Erik

Şeker Eriği, Can Eriği, Türbe Eriği, Mürdüm Eriği (Bardak Eriği), President, Black Amber, Angeleno, Papaz Eriği, Üryani Eriği

Erik, Kafkasya ve Orta Asya kökenli olup çok eski çağlardan beri Anadolu topraklarında yetiştirilir; şeker eriğinden mürdüm eriğine uzanan zengin yerel çeşit çeşitliliği, farklı iklim kuşaklarında yüzyıllardır süregelen bir yetiştiricilik geleneğine işaret eder.

BÖLGELER
Hatay, Adana, Mersin, İzmir, Manisa, Bursa, Isparta

SEZON PENCERESİ
Nisan – Kasım
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0809.40

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Erik ağacı geniş bir iklim toleransına sahiptir; bu nedenle Hatay, Adana ve Mersin'in sıcak ovalarından İzmir, Manisa ve Bursa'nın ılıman iklimine kadar farklı bölgelerde yetiştirilebilir ve bu çeşitlilik hasat sezonunun ilkbahardan sonbahara doğru uzamasına imkân tanır. Erken çeşitler henüz yeşilken ekşi bir lezzetle tüketilirken, geç çeşitler dalında tam olgunlaşıp koyu renge ve yüksek şeker oranına ulaştığında toplanır. Yumuşak ve hassas yapısı nedeniyle erik, genellikle birkaç geçişte elle hasat edilir ve hasat sonrası özenli elleçleme gerektirir.

Kullanım Alanları

Erik başlıca taze tüketilen bir meyvedir; ekşimsi erken çeşitler bazen tuzlanarak ya da tuzlu suda bekletilerek tüketilir, bu da erikteki ekşiliği dengeleyen geleneksel bir yöntemdir. Olgun ve tatlı çeşitler ise doğrudan taze tüketilir; ayrıca kuru erik, reçel, marmelat ve hoşaf yapımında da yaygın olarak değerlendirilir. Hasat sonrası hızlı soğutma ve soğuk zincirde muhafaza, yumuşak yapılı eriğin tazeliğini ve dokusunu korumada önemli rol oynar.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre (mm)	Aralık
35-40 mm	Ekstra ve Sınıf I için asgari bant (iri meyveli çeşitler)
40-45 mm	Küçük-orta kalibre
45-50 mm	Orta kalibre
50-55 mm	Orta-iri kalibre
55-60 mm	İri kalibre
60 mm+	Çok iri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
2-3 kg net, 100×120 cm palette 160 koli

2,5 kg delikli karton kutu
Küçük paket seçeneği

30×40 cm karton kutu
5 kg net, toptan sevkiyat formatı

Öne Çıkan Çeşitler

Şeker Eriği
Sezonun ilk erik çeşidi; küçük taneli, yüksek şeker oranlı
O Ş M N M H T A E E K A

Can Eriği
Erken sezon, yeşilken ekşi, olgunlaştıkça tatlanan çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Türbe Eriği
İri taneli, tam olgunlaşmadan ekşi olan orta sezon çeşit
O Ş M N M H T A E E K A

Mürdüm Eriği (Bardak Eriği)
Mor-kırmızı, geç sezon; yöresel adıyla Bardak eriği
O Ş M N M H T A E E K A

President
Geç sezon ihracat çeşidi; iri, koyu mor kabuklu
O Ş M N M H T A E E K A

Black Amber
Koyu mor-siyah kabuklu, uluslararası ihracat çeşidi
O Ş M N M H T A E E K A

Angeleno
Çok geç sezon, koyu mor kabuklu
O Ş M N M H T A E E K A

Papaz Eriği
Yerli yeşil erik, ilkbaharda yeşil toplanır
O Ş M N M H T A E E K A

Üryani Eriği
Yerli çeşit, kurutmaya uygun, sarı-yeşil renkli
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Kivi

Hayward, Sarı Kivi, Erkenci Yeşil Kivi

Kivi Türkiye'ye 1980'lerin sonunda girmiş, ılıman ve nemli iklimiyle Marmara ile Doğu Karadeniz kıyı şeridinde hızla yaygınlaşmıştır; Yalova ve Ordu bugün üretimin merkezleri konumundadır.

BÖLGELER
Yalova, Ordu, Bursa, Sakarya, Samsun

SEZON PENCERESİ
Ekim – Mart

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	■	■							■	■	■

GTİP KODU
0810.50

TİPİK BRİX
6.2° UNECE asgari (hasatta), dağıtım sonunda ~9.5°'ye çıkar

TAŞIMA SICAKLIĞI
–0,5 ila 0,5°C

Yetiştirme ve Hasat

Kivi, ılıman-nemli iklim ve donsuz uzun bir büyüme dönemi isteyen sarılıcı bir bitkidir; Yalova, Ordu ve Sakarya'nın (Karasu) deniz etkisiyle yumuşayan iklimi ve yağış rejimi kivi bahçeleri için elverişlidir; Bursa, Rize ve Samsun da diğer önemli üretim illeridir. Asmalar pergole (çardak) sisteminde yetiştirilir; meyveler ekim-kasım aylarında, kuru madde/şeker oranı hedef değere ulaştığında tek seferde elle hasat edilir. Kivi hasat sonrası olgunlaşan bir meyve olduğundan, doğru zamanda toplanıp soğuk hava deposunda aylarca muhafaza edilebilir.

Kullanım Alanları

Kivi büyük ölçüde taze tüketilen bir meyvedir; C vitamini yönünden zengin içeriğiyle kış aylarının aranan ürünlerinden biridir. Kontrollü koşullarda depolanan kivi, hasat sezonu sonrasında ilkbahara kadar pazara sunulabilir; bu özelliği onu kış ve erken ilkbahar dönemi ihracatında avantajlı kılar. Sert haldeyken sevk edilir, tüketim öncesi oda sıcaklığında yumuşaması beklenir.

Kalibre & Ölçüler

Kalibre Kodu	Aralık
23	125-135 g
27	105-115 g
33	85-95 g
39	75-80 g
46	65-70 g

Ambalaj Seçenekleri

50×30×18 cm 3 sıralı viyol
9 kg net, 100×120 cm palette 80 adet

40×30×9 cm tek sıralı viyol
3 kg net, 100×120 cm palette 200 adet (raf/viyol sistemiyle istiflenir)

40×30×22 cm dökme kutu
9 kg net, palette 60-80 adet

Öne Çıkan Çeşitler

Hayward
Dünyanın en yaygın kivi çeşidi; Ekim-Kasım hasadı, depoyla ilkbahara kadar arz

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	■	■							■	■	■

Sarı Kivi (Actinidia chinensis)
Sarı etli, tüysüz kabuklu, daha tatlı

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	■	■							■	■	■

Erkenci Yeşil Kivi
Yeşil etli, erken sezon tipi

O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A
■	■								■	■	■

MEYVELER

Çilek

Fortuna, Festival, Albion

Çilek Türkiye'de Akdeniz kıyılarından Ege ve Marmara'ya geniş bir alanda yetiştirilir; Silifke (Mersin) ve Sultanhisar (Aydın) gibi ilçeler adlarını çilek üretimiyle duyurmuş, çilek festivalleriyle anılan merkezlerdir.

BÖLGELER
Mersin, Aydın, Bursa, Antalya, Konya

SEZON PENCERESİ
Ocak – Temmuz

O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0810.10

TİPİK BRİX
7-12° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Çilek, üretim şekline göre sezonu büyük ölçüde esnetilebilen bir meyvedir; Mersin'de örtü altı (sera ve alçak tünel) üretimi kış sonunda erken hasada imkân tanırken, Aydın'da ilkbahar, Bursa ve yayla kesimlerinde ise yaz aylarına uzanan hasat yapılır. Meyveler tam renklenme öncesinde, sap kısmıyla birlikte elle toplanır; çilek hasat sonrası olgunlaşmadığı için toplama zamanı tat kalitesini doğrudan belirler. Son derece hassas bir meyve olduğundan hasat, paketleme ve taşımada özenli elleçleme ve hızlı ön soğutma esastır.

Kullanım Alanları

Çilek başta taze tüketim olmak üzere pasta ve tatlı sektöründe, reçel-marmelat üretiminde ve dondurulmuş gıda (IQF) sanayisinde geniş kullanım alanına sahiptir. Raf ömrü kısa olduğundan hasattan tüketiciye uzanan zincirin hızı ve kesintisiz soğuk zincir belirleyicidir; punnet (kase) ambalaj, meyvenin ezilmeden perakende rafına ulaşmasını sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
18-25 mm	Sınıf I-II
25 mm+	Ekstra Sınıf

Ambalaj Seçenekleri

250/500 g punnet (şeffaf kase)
8'li koli halinde, kesintisiz soğuk zincirle sevkiyat

2,5/5 kg delikli karton kutu
Toptan/food service formatı

Öne Çıkan Çeşitler

Fortuna
Erken sezon; örtü altı üretimiyle kış sonunda hasat

O Ş M N M H T A E E K A

Festival
Orta-erken sezon, sıkı etli ihracat çeşidi

O Ş M N M H T A E E K A

Albion
Gün-nötr çeşit; yayla üretimiyle yaza uzanan hasat

O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Trabzon Hurması

Fuyu tipi (sert tüketim), Hachiya tipi

Doğu Asya kökenli Trabzon hurması, Anadolu'ya Karadeniz üzerinden girmiş ve adını bu yoldan almıştır; bugün üretimin ağırlığı Akdeniz bölgesine kaymış, cennet meyvesi veya cennet hurması adıyla da bilinen meyve sonbahar sofralarının simgelerinden biri olmuştur.

BÖLGELER
Adana, Mersin, Antalya, Hatay, Adıyaman, Denizli

SEZON PENCERESİ
Ekim – Aralık
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0810.70

TİPİK BRİX
16-20° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Trabzon hurması ılıman iklimlerde iyi gelişen, sonbaharda yapraklarını döktükten sonra meyveleri dalında turuncu renkleriyle görünür hale gelen bir türdür; Adana, Mersin, Antalya ve Hatay'nın uzun ve ılık sonbaharının yanı sıra Adıyaman ve Denizli (Honaz) de üretimde önemli bir paya sahiptir. Hasat, meyve tam rengini aldığında fakat henüz sertken sapıyla birlikte makasla yapılır; buruk (kesici) tipler tam yumuşayınca tüketilirken, buruk olmayan Fuyu tipi çeşitler elma gibi sertken yenebilir. Meyve kabuğu hassas olduğundan tek sıra paketleme tercih edilir.

Kullanım Alanları

Trabzon hurması ağırlıklı olarak taze tüketilir; Fuyu tipi sert çeşitler dilimlenerek veya elma gibi ısırılarak, Hachiya tipi buruk çeşitler ise tam yumuşadığında kaşıkla tüketilir. Kurutularak da değerlendirilen meyve, kuru hurma formunda kış boyu saklanabilir. Hasat sonrası hızlı ön soğutma ve 0-1°C'de soğuk zincir taşıma, meyve kalitesinin korunmasında belirleyicidir; soğuk depolama ile arz dönemi Aralık sonuna kadar uzatılabilir, ihracatta tek tek korumalı plato ambalaj standarttır.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (g)	Aralık
50-90 g	Küçük kalibre
90-125 g	Küçük-orta kalibre
125-190 g	Orta kalibre
190-220 g	Orta-iri kalibre
220-300 g	İri kalibre, tipik ticari ağırlık (çap 6-8 cm)

Ambalaj Seçenekleri

30×50×10 cm tek sıra koli
3-4 kg net, meyveler viyolde tek tek korumalı, 100×120 cm palette 144 koli

Öne Çıkan Çeşitler

Fuyu tipi (buruk olmayan)
Sertken tüketilebilen sofralık tip; ihracatın ana kalemi
O Ş M N M H T A E E K A

Hachiya tipi (buruk)
Tam yumuşayınca tüketilen klasik tip
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Vişne

Macar, Kütahya Vişnesi

Türkiye, dünyanın en büyük vişne üreticileri arasında yer alır; Kütahya, adını taşıyan vişne çeşidiyle özdeşleşmiş ve bu çeşit ülkenin vişne üretiminin simgesi haline gelmiştir.

BÖLGELER
Afyonkarahisar, Kütahya, Konya, Bursa, Manisa

SEZON PENCERESİ
Haziran – Ağustos
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0809.21

TAŞIMA SICAKLIĞI
–0,5 ila 0,5°C

Yetiştirme ve Hasat

Vişne, kiraza göre soğuğa daha dayanıklı ve daha az bakım isteyen bir türdür; Afyonkarahisar, Türkiye'nin vişne üretiminde en büyük paya sahip bölgesidir, Kütahya, Konya, Bursa ve Manisa'nın karasal etkili iç kesimleri de meyvenin karakteristik ekşiliği ile aromasının dengelenmesi için uygun gündüz-gece sıcaklık farkını sağlar. Meyveler tam renk ve aroma olgunluğuna ulaştığında hasat edilir; taze pazar için elle, sanayi işleme için ise bölgeye göre mekanik yöntemlerle toplama yapılabilir. Hasat dönemi Haziran-Temmuz aylarında yoğunlaşır.

Kullanım Alanları

Vişne, belirgin ekşi aroması nedeniyle büyük ölçüde işlemeye yönelik bir meyvedir; vişne suyu, reçel, konserve, dondurulmuş (IQF) ürün ve pasta sanayisinde geniş kullanım alanı bulur. Taze sofralık tüketimi de olan vişne, soğuk zincirde kısa sürede sevk edilir; işleme kalitesi yüksek Kütahya tipi çeşitler ihracat pazarlarında tanınır.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
17-20 mm	Standart taze vişne kalibresi
20-22 mm+	İri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

5 kg delikli plastik kasa veya karton kutu
Sofralık taze sevkiyat

10 kg kasa
Sanayi tipi (dondurmaya/işlemeye giden) sevkiyat

Öne Çıkan Çeşitler

Macar
Erkenci sanayi tipi; Kütahya'dan yaklaşık iki hafta önce
O Ş M N M H T A E E K A

Kütahya Vişnesi
Ana çeşit; koyu kırmızı, iri, dengeli ekşilik
O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Avokado

Hass, Fuerte, Bacon, Zutano, Ettinger, Pinkerton, Wurtz

Avokado, Türkiye'de son yirmi yılda hızla büyüyen görece yeni bir üründür; Alanya, ılıman kıyı ikliminin sunduğu avantajla bugün ülke üretiminin büyük bölümünü karşılayan bir merkez haline gelmiştir.

BÖLGELER
Antalya, Mersin

SEZON PENCERESİ
Ekim – Haziran

O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0804.40

TİPİK BRİX
Brix değil, kuru madde: Hass için en az %21, Fuerte ve Pinkerton için %20

TAŞIMA SICAKLIĞI
5-8°C

Yetiştirme ve Hasat

Avokado, dona duyarlı bir subtropikal meyve olduğundan Antalya'nın Alanya ve Gazipaşa ilçeleri ile Mersin'in ılıman kıyı şeridinde açık arazi bahçeciliğiyle yetiştirilir. Ağaç dikimden birkaç yıl sonra verime yatar ve farklı çeşitlerin çapraz tozlaşması verimi artırır; bu nedenle bahçelerde genellikle birden fazla çeşit bir arada yetiştirilir. Meyve, ağaçta olgunlaşmayı tamamlamadığından yağ oranı ve kabuk rengine bakılarak hasat edilir, olgunlaşma hasat sonrası oda sıcaklığında tamamlanır.

Kullanım Alanları

Avokado, yüksek yağ içeriği ve kremamsı dokusuyla salatalarda, ezme (guacamole) yapımında ve son yıllarda kahvaltı kültüründe yaygın olarak tüketilir. Hasat sonrası meyveler henüz sert halde sevk edilir ve tüketiciye ulaşmadan önce oda sıcaklığında olgunlaştırılır; bu nedenle nakliye sırasında darbe almaması ve soğuk zincirin korunması meyve kalitesi açısından belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (g)	Aralık
145-200 g	Küçük-orta kalibre
200-250 g	Standart kalibre
250-300 g	İri kalibre
300 g+	Çok iri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

4 kg bölmeli karton tepsi (papeleras)
Meyve başına ayrı bölme, uluslararası standart ihracat formatı

5-10 kg dökme karton kutu
Toptan sevkiyat formatı

3-4 adetlik perakende file
Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Fuerte
Erken-orta sezon, Kasım-Nisan arası tedarik

O Ş M N M H T A E E K A

Hass
Ana sezon, dünya pazarlarının standart çeşidi

O Ş M N M H T A E E K A

Bacon
Erken sezon, ince kabuklu

O Ş M N M H T A E E K A

Zutano
Erken sezon, tozlayıcı çeşit

O Ş M N M H T A E E K A

Ettinger
Erken sezon

O Ş M N M H T A E E K A

Pinkerton
Orta sezon, uzun armut biçimli

O Ş M N M H T A E E K A

Wurtz
Cüce (bodur) çeşit, ana sezon

O Ş M N M H T A E E K A

MEYVELER

Yaban Mersini

Bluecrop, Duke, Legacy

Yaban mersini, Türkiye'de son on yılda hızla büyüyen görece yeni bir üründür; Bursa'nın Uludağ eteklerindeki serin ve nemli mikro iklimi, kestane ormanlarının kıyısındaki arazilerde yaban mersini yetiştiriciliği için de elverişli koşullar sunmaya başlamıştır.

BÖLGELER
Bursa, Yalova

SEZON PENCERESİ
Haziran – Eylül
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0810.40

TİPİK BRİX
11-13° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Yaban mersini, asidik ve iyi drene topraklarda, serin ve nemli iklimi seven bir çalı meyvesidir; Bursa'nın Orhaneli, Keles, Harmancık, İnegöl, İznik ve Orhangazi ilçeleri ile Antalya'nın Korkuteli ilçesi başlıca üretim bölgeleridir. Fide dikiminden birkaç yıl sonra tam verime ulaşan bitki, düzenli sulama ve toprak asitliğinin korunmasını gerektirir. Hasat, taneler tam mavi renge ve mumsu kaplamaya (bloom) ulaştığında elle, birkaç geçişte toplanır; meyve olgunlaştıktan sonra tatlanmaya devam etmediğinden doğru zamanda toplanması önemlidir.

Kullanım Alanları

Yaban mersini, yüksek antioksidan içeriğiyle bilinen bir meyvedir; büyük ölçüde taze tüketime yöneliktir, ayrıca kahvaltılık gevrek, tatlı ve smoothie'lerde de yaygın olarak kullanılır. İhracat pazarlarında düzgün tane yapısı ve canlı mavi renk kalite göstergesi olarak değerlendirilir; hasat sonrası hızlı soğutma ve kesintisiz soğuk zincir, tanelerin sıkılığını ve raf ömrünü korumada belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Tane Çapı (mm)	Aralık
<12 mm	Küçük kalibre
12-16 mm	Standart kalibre
16-18 mm	İri kalibre
18 mm+	Çok iri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

125 g şeffaf plastik punnet
Talebe göre market rafına hazır paketleme

250 g şeffaf plastik punnet
Koli içinde 12 punnet, palet üstü sevkiyat

2-5 kg toptan karton kutu
Toptan sevkiyat formatı

Öne Çıkan Çeşitler

Bluecrop
Standart iri taneli çeşit, ana sezon
O Ş M N M H T A E E K A

Duke
Erken sezon, sağlam yapılı
O Ş M N M H T A E E K A

Legacy
Geç sezon, uzun raf ömürlü
O Ş M N M H T A E E K A

Sebzeler

15 ürün · 37 çeşit

SEBZELER

Domates

Salkım, Kiraz (Cherry), Pembe, Beef

Domates, Güney Amerika kökenli bir bitkidir; Anadolu'ya 18. yüzyılda ulaşmış, 19. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiş ve bugün Türkiye dünyanın önde gelen domates üreticileri arasında yer almaktadır.

BÖLGELER
Antalya, Mersin, Muğla, Bursa, Tokat, Çanakkale

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0702.00

TİPİK BRİX
4-5.5° (tipik)

TAŞIMA SICAKLIĞI
10-12°C

Yetiştirme ve Hasat

Antalya ve Mersin'de domates büyük ölçüde cam ya da plastik örtü altında, sırık (tel çekme) sistemiyle yetiştirilir; bitki belirli aralıklarla budanıp bağlanarak dikey büyümesi desteklenir. Örtü altı üretim, sıcaklık ve nem kontrolü sayesinde hasat dönemini uzatırken, açık alan üretimi özellikle sıcak yaz aylarında devreye girer. Bursa (özellikle Karacabey ve Mustafakemalpaşa), Tokat ve Çanakkale ise açık tarlada salçalık ve sofralık domates üretiminin önemli merkezleridir. Hasat, meyvenin olgunluk derecesine göre elle ve kademeli olarak yapılır; bu da aynı salkımdan birden fazla hasat alınmasını mümkün kılar.

Kullanım Alanları

Domates, Türk mutfağının neredeyse her yemeğinde yer alan temel bir sebzedir; salatalarda çiğ, yemeklerde pişmiş, salça ve sos üretiminde işlenmiş olarak tüketilir. İhracat pazarlarında salkımlı sunum tazelik algısı yarattığı için tercih edilirken, Cherry domates atıştırmalık ve garnitür amaçlı, pembe domates ise düşük asit oranı sayesinde çiğ tüketime uygun kabul edilir. Hasat sonrası soğuk zincirin korunması meyve kalitesinin uzun süre muhafazası açısından önemlidir.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
47-57 mm	Küçük-orta kalibre
57-67 mm	Orta kalibre, en çok talep gören bant
67-82 mm	İri kalibre
82-102 mm	Çok iri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

Salkım/Pembe domates: 5/6 kg delikli plastik yıkanabilir kasa
Havalandırmalı, palet üstü sevkiyat

Cherry domates: 250/500 g şeffaf clamshell
Koli içinde 6-12 adet clamshell

Genel sebze kolisi 40×30×14 cm
1 sıra, 6-7 kg, 100×120 cm palette 120 koli

Genel sebze kolisi 40×30×18 cm
2 sıra, 6-7 kg, 100×120 cm palette 100 koli

Genel sebze kolisi 40×30×24 cm
3 sıra, 9-10 kg, 100×120 cm palette 70 koli

Öne Çıkan Çeşitler

Salkım Domates
Sera üretimi, çok bölgeli tedarikle yıl boyu temin edilebilir
O Ş M N M H T A E E K A

Cherry Domates
Sera üretimi, çok bölgeli tedarikle yıl boyu temin edilebilir
O Ş M N M H T A E E K A

Pembe Domates
Sera üretimi, tatlı ve az asitli
O Ş M N M H T A E E K A

Beef Domates
Sera üretimi, iri ve etli; çok bölgeli tedarikle yıl boyu temin edilebilir
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Biber

Kapya, Dolmalık, Sivri, Çarliston, Macar Biberi

Biber, Osmanlı döneminde Akdeniz ticaret yollarıyla Anadolu mutfağına girmiştir; bugün özellikle Antalya bölgesinde üretimin büyük bölümü örtü altında (serada) gerçekleştirilir.

BÖLGELER
Antalya, Mersin, Adana, Çanakkale, Manisa, Samsun

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0709.60

TAŞIMA SICAKLIĞI
7-10°C

Yetiştirme ve Hasat

Biber, Antalya ve Mersin'de hem sera hem açık alan koşullarında yetiştirilebilen, sıcak ve güneşli iklimi seven bir bitkidir. Sera üretiminde fideler belirli sıra aralıklarıyla dikilir ve bitki tel sistemine yönlendirilerek dik büyümesi sağlanır; bu da havalanmayı artırıp hastalık riskini azaltır. Açık alanda ise özellikle yaz aylarında verim artışı görülür; kapya biberin açık tarla üretiminde Çanakkale (Biga, Yenice, Bayramiç, Çan) Türkiye'nin önde gelen merkezidir, Manisa ve Samsun da açık alanda önemli üretim bölgeleridir. Hasat, meyveler istenen renk ve iriliğe ulaştığında elle, sapıyla birlikte kesilerek yapılır.

Kullanım Alanları

Biber çeşitleri Türk mutfağında hem çiğ hem pişmiş biçimde geniş kullanım alanı bulur. Kapya biber kızartma, közleme ve salça yapımında; dolmalık biber iç doldurularak pişirilen yemeklerde; sivri biber ise kızartma ve garnitür olarak tüketilir. İhracat pazarlarında renk canlılığı ve sapının taze görünümü kalite göstergesi olarak önem taşır; hasat sonrası hızlı soğutma tazeliğin korunmasına katkı sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm) / Uzunluk	Aralık
50-70 mm	Dolmalık biber, küçük-orta kalibre
70-90 mm	Dolmalık biber, orta kalibre
90-110 mm	Dolmalık biber, iri kalibre
12-16 cm	Sivri/çarliston biber, standart boy
16-20 cm	Sivri/çarliston biber, uzun boy

Ambalaj Seçenekleri

5 kg delikli plastik kasa
Havalandırmalı, palet üstü sevkiyat

Genel sebze kolisi 40×30×14 cm
1 sıra, 6-7 kg, 100×120 cm palette 120 koli

Genel sebze kolisi 40×30×18 cm
2 sıra, 6-7 kg, 100×120 cm palette 100 koli

Genel sebze kolisi 40×30×24 cm
3 sıra, 9-10 kg, 100×120 cm palette 70 koli

1-2 kg perakende file/poşet
Talebe göre market rafına hazır paketleme

Öne Çıkan Çeşitler

Kapya Biber
Kırmızı, tatlı; serada yıl boyu, açık alanda yaz zirvesi
O Ş M N M H T A E E K A

Dolmalık Biber
İri, dolgun; serada yıl boyu, açık alanda yaz zirvesi
O Ş M N M H T A E E K A

Sivri Biber
İnce uzun; açık alanda yaz zirvesi, serada da yetiştirilir
O Ş M N M H T A E E K A

Çarliston Biber
İri, hafif kıvrık; ağırlıklı açık alan, yaz-sonbahar
O Ş M N M H T A E E K A

Macar Biberi
Sarı-yeşil, mumsu kabuklu; serada yıl boyu, Demre/Antalya ağırlıklı
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Salatalık

Çıtır salatalık, Turşuluk (Kornişon) salatalık

Salatalık, Anadolu'nun serin iklimli bölgelerinde yüzyıllardır yetiştirilir; modern sera teknolojisiyle bugün yıl boyu taze olarak sofralara ulaşır.

BÖLGELER
Antalya, Mersin, İzmir, Manisa, Kahramanmaraş, Adana

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0707.00

TAŞIMA SICAKLIĞI
10-12°C

Yetiştirme ve Hasat

Çıtır salatalık, Antalya ve Mersin'de genellikle sera koşullarında, tel sistemine sarılarak dikey büyütülen bir bitkidir; bu yöntem meyvelerin düzgün şekilli kalmasını ve hasadın kolaylaşmasını sağlar. Turşuluk (kornişon) salatalık ise daha çok açık alanda, sıra arası dikim ile yetiştirilir ve meyveler henüz küçükken sık aralıklarla elle toplanır; İzmir, Afyonkarahisar ve Manisa, turşuluk salatalığın açık tarlada yoğun olarak yetiştirildiği başlıca illerdir (TÜİK). Salatalık, düzenli sulama isteyen ve hızlı gelişen bir bitki olduğundan sık hasat bitkinin yeni meyve vermesini teşvik eder.

Kullanım Alanları

Çıtır salatalık taze tüketime yöneliktir; salatalarda, cacıkta ve sandviçlerde çiğ olarak yer alır, ince kabuğu genellikle soyulmadan tüketilir. Kornişon salatalık ise küçük boyu ve sert dokusu sayesinde turşuluk üretime uygundur ve fermente veya sirkeli turşu yapımında kullanılır. İhracat pazarlarında çıtır salatalığın düzgün silindirik formu ve parlak yeşil rengi, kornişonda ise boy homojenliği kalite göstergesi olarak değerlendirilir.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık / Uzunluk	Aralık
250-300 g	Standart kalibre (5 kg kolide 16-20 adet)
300-400 g	Orta-iri kalibre
400-500 g	İri kalibre (5 kg kolide 10-12 adet)
6-12 cm	Mini/cornichon tipi

Ambalaj Seçenekleri

10 kg delikli plastik kasa
Palet üstü sevkiyat

30×40×14 cm karton kutu/plastik kasa
5 kg net, küçük hacimli sevkiyat alternatifi

Tekli shrink-film sarım
Uzun tip salatalıkta raf ömrünü uzatmak için, talebe göre

Öne Çıkan Çeşitler

Çıtır Salatalık
Sera üretimi, yıl boyu; ilkbaharda açık alan üretimiyle birlikte arz artar
O Ş M N M H T A E E K A

Turşuluk (Kornişon) Salatalık
Açık alan üretimi, turşuluk kullanım için küçük boy hasat edilir
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Karnabahar

Kışlık Beyaz Karnabahar, Erkenci Karnabahar

Karnabahar, Akdeniz kıyı kuşağının kış aylarında öne çıkan lahanagillerden biridir; Antalya ovası, ılıman kış iklimi sayesinde Türkiye'nin karnabahar ihracatında önemli bir tedarik bölgesidir.

BÖLGELER
Antalya, Mersin, Samsun, Adana, Amasya, Tekirdağ

SEZON PENCERESİ
Kasım – Mayıs
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0704.10

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Karnabahar, Antalya ve Mersin'de sonbaharda fide dikimiyle başlayan ve kış boyunca hasat edilen bir üründür; serin ve nemli iklim, sıkı ve beyaz çiçek gövdesinin (baş) oluşmasını destekler, yaprakların baş üzerine kapanması güneş yanığını önleyerek rengin beyaz kalmasını sağlar; açık tarlada karnabahar üretiminde son yıllarda Türkiye birincisi olan Samsun'un yanı sıra Adana, Amasya ve Tekirdağ da önemli üretim bölgeleridir. Hasat, baş istenen sıkılık ve çapa ulaştığında elle kesilerek yapılır ve hızlı soğutma ile tazelik korunur.

Kullanım Alanları

Karnabahar, Türk mutfağında hem haşlanarak hem kızartılarak, zeytinyağlı ve etli yemeklerde geniş kullanım alanı bulur; ihracat pazarlarında ise buharda pişirme ve fırınlama tariflerinde tercih edilir. Baş rengi, sıkılığı ve çiçek tomurcuklarının kompakt yapısı kalite göstergesi olarak değerlendirilir; kesim sonrası hızlı soğutma ve nemli ortamda muhafaza tazeliğin uzun süre korunmasını sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (cm)	Aralık
11-14 cm	Küçük boy
14-18 cm	Orta boy, standart pazar boyu
18 cm+	İri boy

Ambalaj Seçenekleri

5-6 adet file/streç kaplı karton kutu
Baş korumalı ihracat formatı

8-10 kg delikli plastik kasa
Soğuk zincirle iç pazar sevkiyatı, palet üstü

Öne Çıkan Çeşitler

Kışlık Beyaz Karnabahar
Ana ürün; sonbahar dikimi, kış boyu hasat
O Ş M N M H T A E E K A

Erkenci (Yazlık) Karnabahar
Sınırlı miktarda ilkbahar-yaz hasadı
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Kuru Soğan

Sarı soğan, kırmızı soğan

Soğan, Anadolu tarımının binlerce yıllık geçmişe sahip temel ürünlerinden biridir; depolamaya elverişli yapısıyla yıl boyu tüketilebilir.

BÖLGELER
Ankara, Adana, Hatay, Çorum, Amasya

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0703.10

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-4°C

Yetiştirme ve Hasat

Kuru soğan, Adana ve Hatay ovalarında açık tarlada, tohum veya fide ile yetiştirilen erken (turfanda) bir üründür; Türkiye'nin ana hacimli kuru soğan üretimi ise başta Ankara ve Amasya olmak üzere iç Anadolu'da yapılır ve yıl boyu tedariğin omurgasını oluşturur. Toprağın iyi drene olması ve düzenli güneşlenme soğan başının sağlıklı gelişimi için önemlidir. Yapraklar sararıp yatmaya başladığında bitki olgunluğa ulaşmış sayılır ve hasat bu döneme göre planlanır. Hasat sonrası soğanlar kabuğunun sertleşmesi ve dış katmanların kurumasıyla depolamaya hazır hale gelir; bu kürleme süreci uzun süreli muhafazayı mümkün kılar.

Kullanım Alanları

Kuru soğan, Türk mutfağının neredeyse tüm yemeklerinde temel aroma bileşeni olarak kullanılır; çiğ olarak salata ve mezelerde, pişirilerek yemeklerin soteleme aşamasında yer alır. Sarı soğan keskin aroması ve uzun raf ömrü nedeniyle pişirmeye, kırmızı soğan ise daha hafif ve tatlımsı lezzetiyle çiğ tüketime ve salatalara uygun kabul edilir. İyi kürlenmiş, sağlam ve kuru kabuklu soğanlar file torbalarda serin ve havadar koşullarda uzun süre muhafaza edilebilir.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
40-60 mm	Küçük-orta kalibre
60-80 mm	Orta-iri kalibre, standart pazar boyu
80-100 mm	İri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

10/25 kg file torba (net çuval)
Havalandırma delikli, palet üstü sevkiyat; Ticaret Bakanlığı tebliği gereği (RG 9 Ocak 2025/32777) Türkiye'de toptan/perakende ambalajda 1 Ocak 2026 itibarıyla üst sınır 30 kg

5 kg küçük file torba
Perakende/market rafı formatı

Big-bag (jumbo torba, 1000-1250 kg)
Endüstriyel/ihracat sevkiyatı için talebe göre; 30 kg üst sınırı toptan/perakende iç pazar ambalajı içindir

Öne Çıkan Çeşitler

Sarı Soğan
Güneyde mayıstan itibaren turfanda, ağustostan itibaren ana ürün hasadı; depolama ve farklı bölgelerden tedarikle yıl boyu temin edilebilir
O Ş M N M H T A E E K A

Kırmızı Soğan
Güneyde mayıstan itibaren turfanda, ağustostan itibaren ana ürün hasadı; depolama ve farklı bölgelerden tedarikle yıl boyu temin edilebilir
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Sarımsak

Taşköprü Sarımsağı, Adi (Yerli) Sarımsak, Mürdük (Tek Diş) Sarımsak

Sarımsak, Anadolu mutfağının ve halk hekimliğinin binlerce yıllık temel bileşenlerinden biridir; Kastamonu'nun Taşköprü ilçesi, kendine özgü keskin aroması ve yüksek allisin oranıyla tescilli coğrafi işaret taşıyan sarımsağıyla Türkiye'de adeta bir marka haline gelmiştir.

BÖLGELER
Kastamonu, Gaziantep, Kahramanmaraş, Konya

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0703.20

TAŞIMA SICAKLIĞI
–1 ila 1°C

Yetiştirme ve Hasat

Taşköprü ve çevresinde sarımsak, sonbaharda (Eylül-Kasım) veya çok yaygın biçimde Şubat-Mart'ta diş dikimiyle başlayan ve Haziran sonu-Temmuz'da hasat edilen bir üründür; bölgenin mikro iklimi ve toprak yapısı, karakteristik keskin aroma ve yüksek kuru madde oranının oluşmasında belirleyici rol oynar. Konya ovasında dekara verimi Türkiye'nin en yükseği olan sarımsak üretimi yapılır; toplam hacimde ise Kastamonu'yu Gaziantep ve Kahramanmaraş izler. Hasat edilen başlar, saplarıyla birlikte güneşte veya gölgede kurutularak (kürleme) kabuklarının sertleşmesi sağlanır; bu işlem uzun süreli depolamayı ve yıl boyu tedariki mümkün kılar.

Kullanım Alanları

Sarımsak, Türk mutfağında hemen her yemeğin temel aroma bileşenlerinden biridir; çiğ olarak ezilip yoğurtlu soslarda ve mezelerde, pişirilerek etli ve sebzeli yemeklerde kullanılır. Taşköprü sarımsağı, küçük baş yapısı ve yoğun aroması nedeniyle özellikle gurme ve butik pazarlarda tercih edilirken, iri başlı yerli sarımsak toplu mutfak ve sanayi kullanımına uygundur. İyi kürlenmiş başlar, serin ve kuru koşullarda file torbalarda aylarca tazeliğini koruyabilir.

Kalibre & Ölçüler

Baş Çapı (mm)	Aralık
30-45 mm	Küçük-orta boy
45-50 mm	Standart ihracat boyu
50-55 mm	İri boy
55 mm+	Ekstra iri boy

Ambalaj Seçenekleri

200-300 g küçük file (net) torba
Küçük hacimli perakende format

0,5-1 kg file (net) torba
Market rafına hazır perakende format

5-10 kg file (net) çuval
Toptan ve HORECA sevkiyatı

El örgüsü sarımsak bağı (12-20 baş)
Geleneksel Taşköprü tipi, hediyelik/butik satış

10-25 kg jüt/file çuval
Dökme toptan sevkiyat, palet üstü

250 g-5 kg vakumlu soyulmuş (kırma) sarımsak paketi
Diş halinde soyulmuş, vakumlu; HORECA ve toptan kullanım için

Öne Çıkan Çeşitler

Taşköprü Sarımsağı
Coğrafi işaretli, hasat Haziran-Temmuz, kürleme sonrası yıl boyu tedarik
O Ş M N M H T A E E K A

Adi (Yerli) Sarımsak
Konya ve iç bölgelerde geniş alanlarda üretilir
O Ş M N M H T A E E K A

Mürdük (Tek Diş) Taşköprü Sarımsağı
Nadir bulunan tek dişli form, temmuzda hasat edilir ve kurutulmuş olarak sonbahara kadar sunulur, butik/gurme segment
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Patlıcan

Kemer, Pala, Aydın Siyahı

Patlıcanın anavatanı Güney ve Doğu Asya'dır; Anadolu'ya Orta Asya ve İslam dünyası üzerinden ulaşmış, yüzyıllardır Anadolu mutfağının vazgeçilmez bir sebzesi olmuştur.

BÖLGELER
Antalya, Mersin, Aydın, Samsun, Hatay, Bursa

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0709.30

TAŞIMA SICAKLIĞI
10-12°C

Yetiştirme ve Hasat

Patlıcan, Antalya ve Mersin'de hem sera hem açık alan koşullarında yetiştirilen, sıcak iklimi ve bol güneşi seven bir bitkidir. Sera üretiminde bitkiler tel sistemine bağlanarak dik büyümeye yönlendirilir ve düzenli budama ile hava sirkülasyonu artırılır; açık alanda ise sıra arası dikimle yaz aylarında verim yükselir; Samsun, Hatay ve Bursa da açık tarlada patlıcan üretiminin öne çıktığı bölgeler arasındadır. Hasat, meyve kabuğu parlak ve sıkı dokuluyken, tohumlar henüz sertleşmeden yapılır; bu da acılığın az olmasını ve daha lezzetli bir ürün elde edilmesini sağlar.

Kullanım Alanları

Patlıcan, Türk mutfağının en çok kullanılan sebzelerinden biridir; karnıyarık, musakka, imam bayıldı, közleme ve kızartma gibi çok sayıda geleneksel yemeğin ana bileşenidir. Kemer tipi ince formu nedeniyle dolma ve karnıyarık gibi ortadan yarılan yemeklerde, Pala tipi ise iri ve geniş gövdesiyle közleme ve kızartmada tercih edilir. Hasat sonrası kabuğun parlaklığını koruması ve sap ucunun tazeliği kalite göstergesi olarak değerlendirilir.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık / Uzunluk	Aralık
200-300 g	İhracatta tercih edilen standart kalibre, 15-20 cm boy
300-450 g	Orta-iri kalibre
450-600 g+	İri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

8/10 kg delikli plastik kasa
Sıralı dizilim, palet üstü sevkiyat

Öne Çıkan Çeşitler

Kemer
Uzun, koyu mor kabuklu; Akdeniz kıyı şeridinde serada yaygın yetiştirilir
O Ş M N M H T A E E K A

Pala
Orta-erken sezon, siyah-mor kabuklu, orta boy
O Ş M N M H T A E E K A

Aydın Siyahı
Erkenci, açık alan çeşidi; uzun, koyu mor-siyah, acılaşmayan et; Ege/Aydın bölgesinde yaygın
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Kabak

Sakız kabağı

Kabak, Yeni Dünya kökenli bir sebzedir ve Anadolu'ya Osmanlı döneminde ulaşmıştır; yaz aylarında bahçelerin ve sofraların vazgeçilmezi olmuştur.

BÖLGELER
Antalya, Mersin, Bursa, Samsun

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0709.93

TAŞIMA SICAKLIĞI
7-10°C

Yetiştirme ve Hasat

Sakız kabağı, Antalya ve Mersin'de hem açık tarlada hem de örtü altında yetiştirilen, sıcak iklimi seven ve hızlı gelişen bir bitkidir. Sarılıcı olmayan, yarı çalımsı gövde yapısı sayesinde sıra arası düzenli dikim yapılabilir ve bitki başına birden fazla hasat alınabilir; Bursa ve Samsun da açık tarlada sakız kabağı yetiştiriciliğinin yapıldığı bölgeler arasındadır. Meyveler henüz genç ve ince kabuklu haldeyken, yani olgunlaşmadan hasat edilir; bu erken hasat hem lezzeti hem de raf ömrünü olumlu etkiler.

Kullanım Alanları

Sakız kabağı, Türk mutfağında hem ana yemeklerde hem de mezelerde geniş kullanım alanı bulan çok yönlü bir sebzedir; kabak yemeği, mücver, dolma ve fırında sebze karışımlarının vazgeçilmez bileşenlerinden biridir. İnce kabuğu soyulmadan tüketilebildiği için hazırlık kolaylığı sağlar. Taze tüketim için ince kabuklu, parlak yüzeyli ve sertlik derecesi yüksek meyveler tercih edilir; hasat sonrası serin ve nemli koşullarda muhafaza edilmesi tazeliğin korunmasına yardımcı olur.

Kalibre & Ölçüler

Uzunluk (cm)	Aralık
7-14 cm	Körpe meyve, mini/baby boy
14-21 cm	İhracatta tercih edilen standart boy
21-28 cm	İri boy

Ambalaj Seçenekleri

8/10 kg delikli plastik kasa
Palet üstü sevkiyat, sıralı istifleme

Öne Çıkan Çeşitler

Sakız Kabağı
Açık alan ve sera üretimi
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Patates

Marabel, Agria

Patates, Osmanlı'ya 19. yüzyılda giriş yapmış olsa da kısa sürede Anadolu tarımının vazgeçilmez ürünlerinden biri haline gelmiştir.

BÖLGELER
Niğde, Kayseri, Konya, Afyonkarahisar, Nevşehir, Adana, Hatay

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0701.90

TAŞIMA SICAKLIĞI
6-8°C

Yetiştirme ve Hasat

Patates açık tarlada, yumrudan üretilen bir bitkidir; Niğde, Kayseri, Konya, Afyonkarahisar ve Nevşehir, üretim hacmi bakımından Türkiye'nin başlıca patates bölgeleridir, Adana ve Hatay ise ovanın sıcak ikliminde erken (turfanda) patates üretimiyle öne çıkar. Sıra arası toprak kabartma (boğaz doldurma) uygulaması yumruların ışık görüp yeşermesini önler ve gelişimini destekler. Toprak sıcaklığı ve nem düzeyi yumru oluşumunu doğrudan etkilediğinden dikim zamanlaması bölgeye göre planlanır. Hasat, bitkinin yeşil aksamı kuruduktan sonra topraktan çıkarma şeklinde yapılır; yumrular hasat sonrası kısa süre kurutularak kabuklarının sertleşmesi sağlanır.

Kullanım Alanları

Patates, haşlama, kızartma, fırınlama ve püre başta olmak üzere Türk mutfağında sayısız şekilde tüketilen temel bir gıda maddesidir. Marabel gibi haşlamalık çeşitler günlük ev mutfağında haşlama ve yemeklik kullanım için tercih edilirken, Agria gibi nişasta oranı yüksek çeşitler kızartmaya ve işlemeye daha elverişli kabul edilir. İhracat sevkiyatında yumrunun sağlam, çürüksüz ve düzgün kabuklu olması, serin ve karanlık depolama koşullarında filizlenmenin geciktirilmesi önem taşır.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
28-35 mm	Erkenci (early) patates
35-50 mm	Standart sofralık kalibre
50-70 mm	İri kalibre
70-80 mm	Çok iri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

2-3 kg küçük perakende file
Market rafı formatı

25/30 kg toptan file torba (net çuval)
Palet üstü sevkiyat, ~40 torba/palet; Ticaret Bakanlığı tebliği gereği (RG 9 Ocak 2025/32777) Türkiye'de toptan/perakende ambalajda 1 Ocak 2026 itibarıyla üst sınır 30 kg

Havalandırmalı big-bag (500-1000 kg)
Sanayi/işleme tesisi sevkiyatı için talebe göre; 30 kg üst sınırı toptan/perakende iç pazar ambalajı içindir

Öne Çıkan Çeşitler

Marabel
Alman kökenli sofralık (haşlamalık) çeşit, orta nişasta oranı ve mumsu doku; farklı bölgelerden tedarikle yıl boyu temin edilebilir
O Ş M N M H T A E E K A

Agria
Kızartmalık ve ihracat tipi çeşit, farklı bölgelerden tedarikle yıl boyu temin edilebilir
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Havuç

Nantes tipi havuç, Beypazarı havucu

Havuç, Anadolu'da yüzyıllardır yetiştirilen köklü bir sebzedir; Ankara'ya bağlı Beypazarı ilçesi, kendine özgü tatlı ve sulu havucuyla Türkiye'de adeta bir marka haline gelmiştir.

BÖLGELER
Konya, Ankara

SEZON PENCERESİ
Temmuz – Mart
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0706.10

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Havuç, Konya ovasının derin ve tınlı topraklarında, ilkbaharda ekilip sonbaharda hasat edilen bir kök sebzedir; düzenli sulama ve taşsız, iyi işlenmiş toprak, düzgün ve çatlaksız kök gelişimi için önemlidir. Beypazarı çevresinde ise kireçli-tebeşirli toprak yapısı ve karstik kaynak suları, bölgeye özgü tatlı ve aromatik bir havuç elde edilmesini sağlar. Hasat, kökler istenen çapa ulaştığında makineyle veya elle sökülerek yapılır; toprak kalıntısından arındırılan havuçlar soğuk hava deposunda uzun süre taze tutulabilir.

Kullanım Alanları

Havuç, Türk mutfağında hem çiğ hem pişmiş olarak geniş kullanım alanı bulur; salatalarda rendelenerek, yemeklerde doğranarak, tarator ve zeytinyağlılarda temel bileşen olarak yer alır. Beypazarı havucu, özellikle taze sıkma meyve suyu üretiminde yüksek şeker oranı ve aromasıyla tercih edilir. İhracat pazarlarında düzgün silindirik form, parlak turuncu renk ve çatlaksız yüzey kalite göstergesi olarak değerlendirilir; hasat sonrası hızlı soğutma tazeliğin uzun süre korunmasını sağlar.

Kalibre & Ölçüler

Çap (mm)	Aralık
15-25 mm	İnce/baby kalibre
25-40 mm	Standart kalibre
40 mm+	Kalın/endüstriyel kalibre

Ambalaj Seçenekleri

5-25 kg file torba (net çuval)
Palet üstü sevkiyat

2-3 kg küçük perakende file
Market rafı formatı

10/20 kg karton kutu
Çift oluklu (5 katlı) ağır hizmet karton, ihracatta yaygın alternatif

Öne Çıkan Çeşitler

Nantes Tipi Havuç
Sonbahar hasadı, depoda kışa kadar tedarik edilebilir
O Ş M N M H T A E E K A

Beypazarı Havucu
Yerel bölgesel tip; alçak kesimlerde yaz ortasında, yayla kesiminde sonbaharda hasat edilir
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Beyaz Lahana

Kışlık Beyaz Lahana, Yazlık Beyaz Lahana

Beyaz lahana, Anadolu'nun en eski ve en yaygın yetiştirilen kültür sebzelerinden biridir; sıkı yapraklı iri başı ve uzun depolanma ömrüyle kış aylarının temel sebzelerinden biri olmaya devam eder.

BÖLGELER
Samsun, Sakarya, Bursa

SEZON PENCERESİ
Ekim – Mart, Haziran – Temmuz

O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0704.90

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Beyaz lahana, Samsun çevresindeki Karadeniz ovalarında ve Sakarya-Bursa hattındaki Marmara ovalarında, yazın sonunda fide dikimiyle başlayan ve kışa kadar süren bir üretim takvimine sahiptir; serin iklim ve düzenli sulama, sıkı ve ağır başların oluşmasını destekler. Hasat, baş istenen sıkılığa ulaştığında elle kesilerek yapılır; dış yapraklar temizlendikten sonra soğuk zincirle sevk edilir.

Kullanım Alanları

Beyaz lahana, Türk mutfağında hem çiğ hem pişmiş olarak geniş kullanım alanı bulur; ince doğranarak salatalarda, sarma yapımında yaprak olarak, ayrıca turşu ve lahana sarması gibi geleneksel tariflerde temel bileşen olarak kullanılır. İhracat sevkiyatında başın sıkılığı ve çatlaksız yüzeyi kalite göstergesi olarak değerlendirilir; soğuk zincir korunduğunda uzun süre tazeliğini muhafaza eder.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (baş başına)	Aralık
500-1000 g	Küçük baş
1000-2000 g	Orta baş, standart pazar boyu
2000-4000 g	İri baş

Ambalaj Seçenekleri

10-15 kg delikli plastik kasa
Soğuk zincirle sevkiyat, palet üstü

15-20 kg file (net) torba
Toptan hal sevkiyatı için alternatif format

Öne Çıkan Çeşitler

Kışlık Beyaz Lahana
Ana ürün; sonbahar dikimi, kış boyu hasat ve kısa süreli depo tedariki

O Ş M N M H T A E E K A

Yazlık Beyaz Lahana
Erken sezon, sınırlı miktarda yaz hasadı

O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Kırmızı Lahana

Kışlık Kırmızı Lahana, Yazlık Kırmızı Lahana

Lahana, Akdeniz havzasının en eski kültür sebzelerinden biridir; kırmızı (mor) lahana, mor rengini veren antosiyanin pigmenti ve sıkı yapraklı yuvarlak başıyla kış aylarının vazgeçilmez sebzelerinden biri olmuştur.

BÖLGELER
Samsun, Sakarya, Bursa

SEZON PENCERESİ
Ekim – Mart, Haziran – Temmuz

O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0704.90

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Kırmızı lahana, Samsun ve çevresindeki Karadeniz ovalarında ve Sakarya-Bursa hattındaki Marmara ovalarında, yazın sonunda fide dikimiyle başlayan ve kışa kadar süren bir üretim takvimine sahiptir; serin ve nemli iklim, sıkı ve ağır başların oluşmasını destekler. Bitki hafif donlara dayanıklıdır, hatta ilk donlardan sonra yaprakların şeker oranı artarak lezzeti belirginleşir. Hasat, baş istenen sıkılığa ve iriliğe ulaştığında elle kesilerek yapılır; dış yapraklar temizlendikten sonra soğuk zincirle sevk edilir.

Kullanım Alanları

Kırmızı lahana, Türk ve Avrupa mutfaklarında hem çiğ hem pişmiş olarak tüketilir; ince doğranarak salatalarda, sirke ve zeytinyağıyla marine edilerek meze ve garnitürlerde, ayrıca turşu yapımında yaygın olarak kullanılır. Mor rengi salatalara görsel canlılık katması nedeniyle özellikle Avrupa pazarlarında talep görür. İhracat sevkiyatında başın sıkılığı, yaprakların parlaklığı ve çatlaksız yüzey kalite göstergesi olarak değerlendirilir; soğuk zincir korunduğunda uzun süre tazeliğini muhafaza eder.

Kalibre & Ölçüler

Ağırlık (baş başına)	Aralık
350-800 g	Küçük baş
800-1500 g	Orta baş, standart pazar boyu
1500-3000 g	İri baş

Ambalaj Seçenekleri

8-10 kg delikli plastik kasa
Soğuk zincirle sevkiyat, palet üstü

10-15 kg karton kutu
İri baş için alternatif format

Öne Çıkan Çeşitler

Kışlık Kırmızı Lahana
Ana ürün; sonbahar dikimi, kış boyu hasat ve kısa süreli depo tedariki

O Ş M N M H T A E E K A

Yazlık Kırmızı Lahana
Erken sezon, sınırlı miktarda yaz hasadı

O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Pırasa

İnegöl 92, uzun beyaz gövdeli tipler

Pırasa, Akdeniz havzasının en eski kültür sebzelerinden biridir; Anadolu mutfağında zeytinyağlılardan çorbalara uzanan köklü bir yeri vardır ve kış aylarının vazgeçilmez sebzeleri arasında sayılır.

BÖLGELER
İzmir, Mersin, Samsun, Bursa

SEZON PENCERESİ
Ekim – Mart
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0703.90

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Pırasa serin iklimi seven, hafif donlara dayanıklı bir kış sebzesidir; İzmir, Mersin, Samsun ve Bursa ovalarının ılıman kışları, sonbahardan ilkbahara uzanan kesintisiz hasada imkân tanır. Uzun ve beyaz gövde elde etmek için bitkinin dip kısmı toprakla doldurulur (boğaz doldurma); hasat, gövdeler yeterli kalınlığa ulaştığında elle yapılır. Hasat sonrası kök ve yaprak uçları düzeltilerek demetlenir ve hızla soğutulur.

Kullanım Alanları

Pırasa ağırlıklı olarak taze sebze pazarına yönelik sevk edilir; zeytinyağlı yemekler, çorbalar ve börek iç harçları başlıca kullanım alanlarıdır. Soğuk zincirde muhafaza edildiğinde uzun süre tazeliğini korur; kış aylarında Avrupa pazarlarında düzenli talep gören sebzeler arasındadır.

Kalibre & Ölçüler

Çap / Boy	Aralık
Çap 3-5 cm	Standart kalibre, beyaz gövde boyu 15-20 cm
Çap 5-7 cm	İri kalibre

Ambalaj Seçenekleri

10 kg delikli plastik kasa
Demet halinde, soğuk zincirle sevkiyat

10 kg karton kutu
Kasa alternatifi, demet halinde istifleme

Öne Çıkan Çeşitler

İnegöl 92
Ana çeşit; uzun beyaz gövdeli, kış boyu hasat
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Marul

Iceberg, Kıvırcık Marul, Yağlı (Batavia) Marul

Marul, Akdeniz mutfağının ve salata kültürünün vazgeçilmez yapraklı sebzelerinden biridir; Antalya ovası, sera ve tünel üretimiyle Türkiye'nin kış aylarında marul tedarikinde öne çıkan bölgesidir.

BÖLGELER
Antalya, Mersin, Muğla, Ankara, Adana, Samsun

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0705.11 (iceberg) / 0705.19 (kıvırcık, yağlı)

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Marul, Antalya ve Mersin'de hem sera/tünel altında hem de açık alanda, kısa yetişme süresiyle yıl boyu art arda ekim yapılabilen bir üründür; serin ve nemli koşullar hızlı ve gevrek yaprak gelişimini destekler, aşırı sıcaklarda ise erken sapa kalkma (bolting) riski artar; Ankara, Adana ve kıvırcık marulda öne çıkan Samsun ise açık tarlada marul üretiminin önemli merkezleridir. Hasat, baş istenen sıkılık ve ağırlığa ulaştığında elle kesilerek yapılır ve hızlı soğutma ile tazelik korunur.

Kullanım Alanları

Marul, taze salatalarda temel bileşen olarak kullanılır; Iceberg çeşidi gevrek dokusu ve nötr lezzetiyle burger ve sandviçlerde, kıvırcık marul ise yumuşak yaprak yapısıyla geleneksel salatalarda tercih edilir. İhracat sevkiyatında baş sıkılığı, yaprak parlaklığı ve kesim yüzeyinin tazeliği kalite göstergesi olarak değerlendirilir; soğuk zincir kesintisiz sürdürüldüğünde raf ömrü belirgin şekilde uzar.

Kalibre & Ölçüler

Baş Ağırlığı	Aralık
250-350 g	Küçük baş
350-500 g	Orta baş, standart pazar boyu
500-800 g	İri baş

Ambalaj Seçenekleri

8/10/12 adet karton kutu
Baş sayısına göre kalibrasyon, ihracat standardı

Tekli streç/film sarım
Perakende market rafı formatı

Delikli plastik kasa
Soğuk zincirle iç pazar sevkiyatı, palet üstü

Öne Çıkan Çeşitler

Iceberg
Sera üretimiyle kış-bahar ağırlıklı, sınırlı yaz tedariki
O Ş M N M H T A E E K A

Kıvırcık Marul
Yıl boyu üretilebilir, kış aylarında sera ağırlıklı
O Ş M N M H T A E E K A

Yağlı (Batavia) Marul
Bahar ve sonbahar ağırlıklı üretim
O Ş M N M H T A E E K A

SEBZELER

Ispanak

Kıvırcık Yapraklı, Düz Yapraklı, Baby Ispanak

Ispanak, besin değeri yüksek yapraklı sebzeler arasında Türk mutfağının en çok tüketilenlerinden biridir; serin iklim koşullarını seven yapısıyla kıyı bölgelerinde kış ve ilkbahar aylarında yoğun olarak yetiştirilir.

BÖLGELER
İzmir, Ankara, Samsun, Tokat, Aydın, Manisa

SEZON PENCERESİ
Tüm Yıl
O Ş M N M H T A E E K A

GTİP KODU
0709.70

TAŞIMA SICAKLIĞI
0-1°C

Yetiştirme ve Hasat

Ispanak, Antalya, Mersin ve İzmir'de sonbahardan ilkbahara kadar art arda ekim yapılabilen, hızlı gelişen bir yapraklı sebzedir; serin ve nemli koşullar yumuşak, koyu yeşil yaprak gelişimini destekler, sıcak havalarda ise erken sapa kalkma riski artar. Ankara, Samsun ve Tokat da açık tarlada ıspanak üretiminin önemli olduğu bölgelerdir. Hasat, yapraklar istenen boya ulaştığında elle veya makineyle kesilerek yapılır; baby ıspanak için erken, işlemelik ıspanak için daha geç bir hasat dönemi tercih edilir.

Kullanım Alanları

Ispanak, Türk mutfağında hem çiğ hem pişmiş olarak geniş kullanım alanı bulur; baby ıspanak yaprakları taze salatalarda, olgun yapraklar ise zeytinyağlı ıspanak, börek ve mantı iç harcı gibi geleneksel tariflerde kullanılır. İhracat pazarlarında yıkanmış ve paketlenmiş baby ıspanak, hazır salata segmentinde talep görür. Yaprakların koyu yeşil rengi ve turgor (dirilik) durumu kalite göstergesi olarak değerlendirilir; kesim sonrası hızlı soğutma tazeliğin korunmasında belirleyicidir.

Kalibre & Ölçüler

Yaprak Uzunluğu	Aralık
5-10 cm	Baby yaprak, salatalık
10-20 cm	Standart demet boyu
20 cm+	İri yaprak, işlemelik

Ambalaj Seçenekleri

125-200 g yıkanmış baby ıspanak poşeti
Salatalık, market rafına hazır perakende format

0,5-1 kg demet/poşet
Taze demet halinde toptan ve perakende sevkiyat

5-8 kg delikli plastik kasa
Soğuk zincirle toptan sevkiyat, palet üstü

Öne Çıkan Çeşitler

Kıvırcık Yapraklı Ispanak
Kış ağırlıklı üretim, demetlik ve işlemelik
O Ş M N M H T A E E K A

Düz Yapraklı Ispanak
Yıl boyu, sera destekli üretim
O Ş M N M H T A E E K A

Baby Ispanak
Erken hasat, hazır salata segmenti için yıl boyu sera üretimi
O Ş M N M H T A E E K A

MC SARIKAYA GIDA

Sezon Takvimi

	Oca	Şub	Mar	Nis	May	Haz	Tem	Ağu	Eyl	Eki	Kas	Ara
Turunçgiller												
Mandalina	■	■	■	▪					■	■	■	■
Limon	■	■	▪	▪	▪	▪		▪	■	■	▪	■
Portakal	■	■	■	■	■	▪				▪	■	■
Greyfurt	■	■	■	▪							▪	■
Meyveler												
Kiraz					■	■	■	▪				
İncir							▪	■	■	▪		
Kayısı					■	■	■	▪				
Nar	▪	▪						▪	■	▪	■	▪
Şeftali					▪	■	■	■	■			
Nektarin					▪	■	■	■	■			
Üzüm						▪	■	■	■	■	▪	
Ayva	▪	▪								▪	■	■
Elma	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	■	■	■	■	■
Armut						▪	■	■	■	■	■	▪
Kavun	▪	▪				▪	■	■	■	▪	▪	▪
Karpuz				▪	▪	■	■	■	■	▪		
Erik				▪	■	▪	■	■	■	■	▪	
Kivi	▪	▪	▪							■	■	▪
Çilek	▪	■	■	■	■	■	▪					
Trabzon Hurması										■	■	▪
Vişne						■	■	▪				
Avokado	■	■	▪	■	■	▪				▪	■	■
Yaban Mersini						■	■	■	▪			

	Oca	Şub	Mar	Nis	May	Haz	Tem	Ağu	Eyl	Eki	Kas	Ara
Sebzeler												
Domates	■	■	■	■	▪	▪	▪	▪	▪	▪	■	■
Biber	▪	▪	▪	▪	▪	■	■	■	■	▪	▪	▪
Salatalık	▪	▪	▪	■	■	■	■	■	▪	▪	▪	▪
Karnabahar	■	■	▪	▪	▪						▪	■
Kuru Soğan	▪	▪	▪	▪	■	■	▪	■	■	■	▪	▪
Sarımsak	▪	▪	▪	▪	▪	■	■	▪	▪	▪	▪	▪
Patlıcan	▪	▪	▪	▪	▪	■	■	■	■	▪	▪	▪
Kabak	▪	▪	▪	▪	■	■	■	■	▪	▪	▪	▪
Patates	▪	▪	▪	■	■	▪	▪	■	■	■	▪	▪
Havuç	▪	▪	▪				▪	▪	■	■	■	▪
Beyaz Lahana	■	■	▪			▪	▪			▪	■	■
Kırmızı Lahana	■	■	▪			▪	▪			▪	■	■
Pırasa	■	■	▪							▪	■	■
Marul	■	■	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	■
Ispanak	■	■	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	■

■ zirve sezon · ▪ tedarik dönemi

Notlar

Bu katalogdaki sezon bilgileri yıllık iklim koşullarına göre değişebilir. GTİP kodları uluslararası 6 haneli düzeyde, tipik Brix değerleri ise genel referanstır. Taşıma sıcaklığı değerleri özellikle uluslararası (ihracat) sevkiyat pratiğini yansıtır; hem yurt içi hem yurt dışı pazara hizmet ettiğimiz için bu iki bağlam farklılık gösterebilir. Yurt içinde yaş meyve-sebzenin büyük bölümü pratikte soğutmasız (adi/tenteli) araçla taşınır; Ticaret Bakanlığı'nın ilgili tebliği, aralarında çilek, incir, yaban mersini, Trabzon hurması, üzüm, kiraz, şeftali, kayısı, nektarin, erik ve vişnenin de bulunduğu ürünler için soğuk zincir taşımayı zorunlu kılar; karpuz ve kavun ise bu listede yer almaz. İhracatta neredeyse tüm rotalarda soğuk zincir kullanılır. Tüm değerler sevkiyata özel teyit edilmelidir. Güncel arz durumu için bizimle iletişime geçin.

MC SARIKAYA

İletişim

Kocatepe Mah., İstanbul Bayrampaşa
Meyve ve Sebze Hali No: 304
34045 Bayrampaşa / İstanbul, Türkiye

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

MCSARIKAYA GIDA LİMİTED ŞİRKETİ · Mersis No:
0613083477300013 · Ticaret Sicil No: 972171-0

Web sitemiz için QR kodu okutun