

İĞDIR KAYISISI KATMA DEĞER KAZANIYOR PROJEMİZ TAMAMLANDI.

Başkan Kamil Arslan yapmış olduğu açıklamada bilindiği üzere İlimizin ilk tescilli ürünü olan İğdir Kayısı için Odamız öncülüğünde İğdir Üniversitesi ortaklığında coğrafi işaret çalışmaları tamamlanmıştır.İğdir kayısının tanıtımını kendine misyon edinen odamız valilik yolunda İğdir belediyesi ortaklığında yaptığı kayısı maketi ile sosyal medyada bende varım demiş ve farkındalık yaratmıştır.Odamız her platformda ilimizi öne çıkaracak ürünler üzerine çalışmalar yapmakta ve desteklemektedir. Bu çalışmalardan biri SERKA destekli hazırladığımız ‘İĞDIR KAYISISI KATMA DEĞER KAZANIYOR PROJESİDİR’’

Bu proje ile İğdir ilinde yetişen İğdir kayısının Coğrafi işareti alındıktan sonra kayısı üreticilerimize ve dışardan ilimize yatırım yapmak isteyenlere fikir oluşturması ve el rehberi olması için İğdir kayısının katma değerini yükseltmeyi hedefliyoruz.

Rapor hazırlanırken Uluslararası, ulusal ve bölgesel çapta faaliyet gösteren Kurumlarca hazırlanan raporlar, ulusal ve uluslararası çapta benzer oluşumların ve iyi uygulama örnekleri ile konuyla ilgili çalışmalar incelenmiştir. Saha çalışması esnasında üreticiler, satıcılar, Tarım İl Müdürlüğü ve ilgili dernek ve odalardan yetkili 10 kişi ile görüşmeler yapılmıştır. Kayısının hammadde ve son ürün olarak en uygun kullanım alanlarının araştırılması, sektör araştırmasına, teknik araştırmaya ekonomik analize, sosyal analize, risk analizine ve finansal tablolara yer verilmiştir. Yatırım alanları, pazarlaması ve yatırım konuları kapsamlı şekilde ele alınmıştır. Bu rapor, biri akademik geçmişe sahip olmak üzere 3 kişilik bir uzman grubu ile hazırlanmıştır. Toplamda 70 gün günde 6 saatten 420 saat çalışma yapılmıştır.

Dünyada üretilen taze kayısının ancak % 10-15’ i kurutulmuş olarak değerlendirilirken, bu oran Türkiye’de yaklaşık % 80’ dir (Ünal, M., R., 2010. Kayısı Araştırma Raporu).

İğdir kayısına katma değer kazandırmak için yapılabilecekleri incelediğimiz bu projede değerlendirdiğimiz başlıklar içerisinde Organik Tarıma başlanması ve geliştirilmesi zaten girdi maliyetleri düşük olan İğdir kayısı üretimi için bir fırsat olarak öne çıkmaktadır. Bölgede yapılan görüşmelerden çıkan sonuçlar ışığında gastronomi turizmi için farkındalık oluşturmak gerektiği bölge halkının gastronomi turizmi ile elde edilebilecek gelir ve katma değer farkında olmadığı yine bu tarz yatırım için uygun restoran ve otel sayısının kısıtlı olduğu ortaya çıkmıştır. Kayısı işlenmeden taze olarak daha tarladayken ucuza satıldığı için bölgede kayısı çekirdeği yağı, kayısı çekirdeği unu sektörlerinin gelişmesi mümkün görünmemekte hatta daha önce kurulmuş meyve suyu üretim tesislerinden birinin atıl durumda diğerinin ise sadece konsantre meyve suyu üretimi yapmasından bu sektörlerinde İğdir’da en azından üretimin taze satılamayacak kadar artacağı döneme kadar ciddi kar sağlayan bir sektör olmadığı sonucuna ulaşılmaktadır. Bu değerlendirmeleri yaparken şunu da göz önünde bulundurmak gerekir ki, organik tarıma geçilip tüm bu sektörler için organik üretim yapıldığında örneğin organik sertifikalı meyve suyu ve organik sertifikalı reçel üretildiğinde ilgili sektörlerin de kâr marjı artacaktır. Pazarlama, örgütlenme vb. yapısal sorunların halen devam ettiği bölgede üretilen kayısının üretici birlikleri veya kooperatifleri vasıtası ile satılmaması ürün daha tarlada iken yapılan satışın üreticiyi yeteri kadar memnun etmemesine sebep olmaktadır. Bölgede Kayısı üretici birliği veya kooperatifi kurulması çalışmalarına hız verilmesi esas olmalıdır. Kayısının dondurularak uzun dönemde satılması ve sanayide kullanılması da yine aynı şekilde rekoltenin

yetersizliği sebebiyle kısa vadede yeterli kazanım sağlamayacak ve atıl kalacak yatırım olarak görünmektedir.

Bu projeyi hazırlarken amacımız Iğdır kayısının hak ettiği yere gelmesidir.Kayısı zamanının yaklağtığı bu günlerde hazırladığımız fizibilite raporunun ilimize ve kayısı üreticilerine hayırlı olmasını temenni ediyorum . dedi