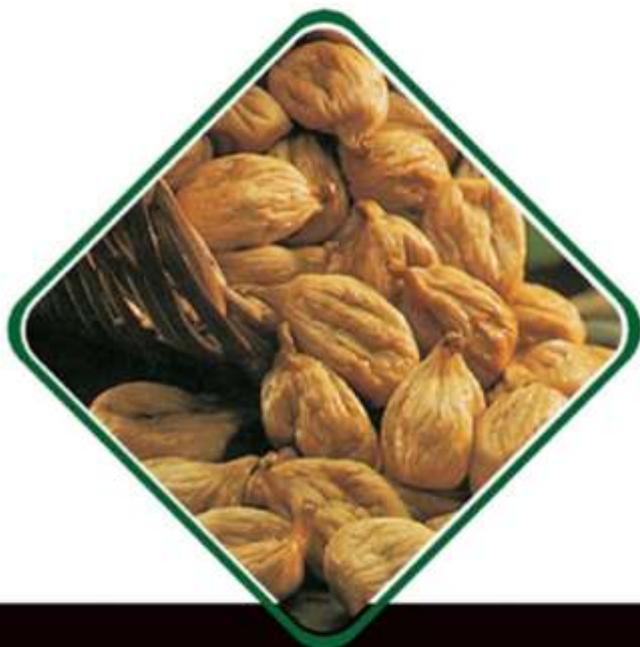


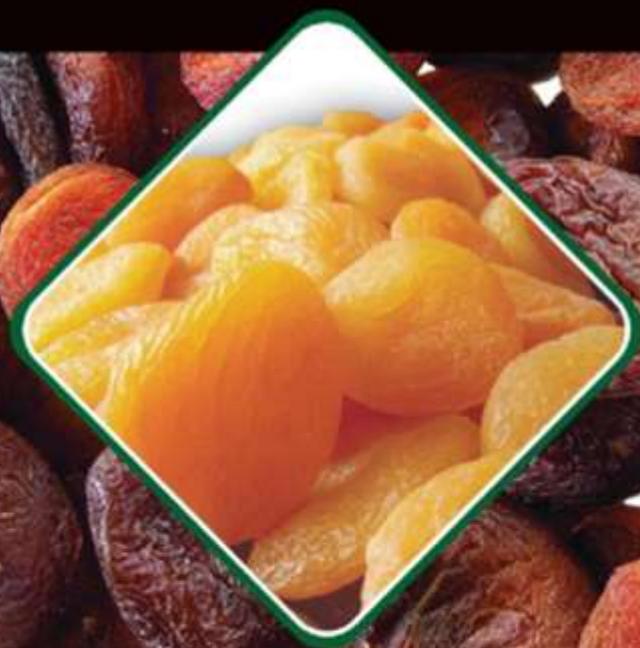


Турецкая Республика
Министерство торговли

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ
И
СЕЛЬСКОЕ
ХОЗЯЙСТВО



СУХОФРУКТЫ



ТУРЦИЯ
www.trade.gov.tr

СУХОФРУКТЫ

Турция является одной из уникальнейших стран в деле производства сельскохозяйственной продукции, и подобное превосходство позволяет стране производить большие объемы. За исключением некоторых тропических видов растений, Турция может выращивать почти все виды сельскохозяйственной продукции в крупных масштабах.

Производство сухофруктов – один из основных сельскохозяйственных секторов Турции. По производству и экспорту сухофруктов Турция занимает ведущее положение в мире. Уровни производства и экспорта сухофруктов в Турции чрезвычайно высоки, а турецкие товары являются доминирующими на мировых рынках. Среди сухофруктов, произведенных в Турции, наиболее популярны изюм, урюк, курага и сушеный инжир. Ввиду их важности для экспорта они считаются традиционными турецкими сельскохозяйственными товарами. Турция также производит и экспортирует другие виды сухофруктов, таких как чернослив, смородина, сушеные яблоки, сушеные груши, сушеный тутовник, сушеные персики и т. д.

СУХОФРУКТЫ, КАЛОРИЙНОСТЬ И ПОЛЬЗА

Виноград, инжир и абрикос имеют чудесный состав. Их считали священными плодами на протяжении всей истории человечества. Сухофрукты называют натуральными сладостями. Они также являются одними из самых питательных продуктов в мире. Сухофрукты не содержат холестерина, богаты витаминами и минералами и полностью обезжирены.

Они являются хорошим источником клетчатки, богаты антиоксидантами.

Сухофрукты бесценны для здоровья человека и предоставляют потребителям много преимуществ в отношении питания. Сухофрукты, содержащие в своем составе ряд основных витаминов и минералов, полезны для многих функций человеческого организма.

УПОТРЕБЛЕНИЕ СУХОФРУКТОВ

Сухофрукты широко используют в пищевой промышленности, а также употребляют в качестве перекуса. Сухофрукты можно использовать в следующих формах:

Изюм

Изюм – неотъемлемый ингредиент пирожных, печенья, пирогов, пирожных, хлеба и различной выпечки в секторе хлебобулочных изделий. Он является отличным дополнением к широкому ассортименту конфет, пудингов и других замечательных кондитерских изделий. Его смешивают со многими продуктами на основе злаков или добавляют в них, например, в мюсли, хлопья с фруктами, наггетсы и экструдированные сухие завтраки. Изюм также служат прекрасным подсластителем и текстуризатором в различных видах йогурта, мороженого и даже в некоторых типах сыра.

Курага и урюк

Сушеные абрикосы в основном употребляют непосредственно в качестве перекуса, а после сортировки могут смешать с другими фруктами. Курагу также используют в хлебобулочных изделиях, в производстве шоколада и конфет и в качестве ингредиента при приготовлении некоторых специальных сладостей, таких как пастила. Из кураги можно также приготовить компот и употреблять в качестве освежающего напитка после его охлаждения.

Сушеный инжир

Сушеный инжир употребляют в различных кухнях мира, в различных формах: в пирогах, пудингах, тортах, хлебе или других хлебобулочных изделиях; путем тушения или варки – в джемах, мармеладах или во многих сладких и кондитерских изделиях в качестве вкусового ингредиента. Сухофрукты приобрели значимость ввиду преимуществ, которые они предоставляют как промышленникам, так и обычным потребителям: более длительный срок хранения, более концентрированный вкус, более высокая экономическая ценность и простота использования практически во всех вышеупомянутых областях потребления по сравнению с использованием свежих фруктов.

ПРОИЗВОДСТВО

Изюм

В Турции выращивают 1200 различных сортов свежего винограда – страна входит в пятерку крупнейших мировых производителей с ежегодным средним объемом производства около 4 млн тонн. Среди них "Юварлак" и "Султани", сорта без косточек, которые и используются в основном для производства изюма. Они выращиваются в основном в Эгейском регионе Турции, имеющем одни из самых плодородных земель в мире, большое количество солнечного света и достаточно воды.

Первоначально знаменитый турецкий изюм без семян назывался "султана", "султанна", "султанин", так как его подавали на столах во время пиршеств султанов Османской империи.

Около 60% всей продукции региона производится из бессеменных сортов. В зависимости от внешнего спроса, Турция демонстрирует тенденцию к увеличению производства без снижения качества за счет как увеличения районов виноградарства по всей стране, так и использования современных технологий для увеличения урожайности. В 2017 г. общий объем производства изюма в Турции был 270 тыс. тонн, что составляет 22% от мирового объема производства изюма.

Таблица 1: Мировое производство изюма по странам (в тоннах)

Место	Страны	2016	2017	Изменения (%)	Соотношение (2017) (%)
1	Турция	313,000	270,000	-13.7	22
2	США	243,000	230,000	-5.3	18
3	Иран	180,000	165,000	-8.3	13
4	Китай	130,000	160,000	23.1	13
5	Индия	135,000	135,000	0	11
6	Чили	60,000	60,000	0	5
7	Южная Африка	45,000	57,000	26.7	5
8	Узбекистан	50,000	50,000	0	4
9	Афганистан	45,000	50,000	11.1	4
10	Аргентина	18,000	33,500	86.1	3
11	Греция	27,000	27,000	0	2
12	Австралия	12,000	17,000	41.7	1
	Всего	1,258,000	1,254,500	-0.3	100

Источник: Международный совет по орехам и сухофруктам – INC

Курага и урюк

Турция занимает первое место в мире по производству свежих и сушеных абрикосов.

В 2016 г. объем производства достиг 730 тыс. тонн свежих абрикосов (20% от мирового объема) и 103 тыс. тонн – сушеных (61% от мирового объема). В 2017 году Турция производила около 68% от всего объема кураги и урюка, что равняется 145 тысячам тонн.

Таблица 2: Мировое производство кураги и урюка по странам (в тоннах)

Место	Страны	2016	2017	Изменения (%)	Доля (2017) (%)
1	Турция	103,250	145,000	40.4	68
2	Иран	15,000	15,000	0	7
3	Узбекистан	9,000	10,000	11.1	5
4	Китай	6,000	6,000	0	3
5	Афганистан	3,500	3,500	0	2
6	Южная Африка	1,500	1,500	0	1
7	США	1,200	1,500	25	1
	Прочие	30,000	30,000	0	14
	Всего	169,450	212,500	25.4	100

Источник: Международный совет по орехам и сухофруктам – INC

Абрикосы выращивают в большинстве сельскохозяйственных районов Турции, при этом основная деятельность сосредоточена в Центрально-Восточной Анатолии, где производится почти половина сельскохозяйственных культур.

Благодаря экологичности региона, курага из ила Малатья приобрела экономическую ценность. Почти весь свежий урожай абрикосов в этом регионе сушат и 90-95% готовой кураги экспортируют.

Согласно объемам производства наиболее важными сортами являются «ХАДЖЫХАЛЫЛОГЛУ», «СОГАНДЖЫ», «КАБААСЫ» и «ДЖАТАЛОГЛУ».

Сушеный инжир

Хотя производство сушеного инжира может колебаться в пределах 60-75 тыс. тонн в зависимости от погоды в конкретном году, Турция является крупнейшим в мире поставщиком свежего и сушеного инжира. Турция поставляет 24% от мирового объема свежего инжира и почти половину от мирового объема сушеного инжира.

Таблица 3: Мировое производство сушеного инжира по странам (в тоннах)

Место	Страны	2016	2017	Изменения (%)	Доля (2017) (%)
1	Турция	72,000	72,000	0	53
2	Иран	30,000	25,000	-16.7	19
3	США	9,000	8,000	-11.1	6
4	Греция	7,500	7,500	0	6
5	Афганистан	7,000	9,000	28.6	7
6	Испания	5,500	6,000	9.1	4
7	Италия	3,500	4,000	14.3	3
	Прочие	5,000	3,500	-30.0	3
	Всего	139,500	135,000	-3.2	100

Источник: Международный совет по орехам и сухофруктам – INC

Несмотря на то, что в Турции выращивают различные сорта фиг, сорт «Сари-лоп» с крупными, сладкими, мясистыми плодами, светлого цвета, с мягкой кожицей является основным для производства сушеного инжира. Этот сорт, который предпочитают за его качество в большинстве стран мира, производится только в речных бассейнах Большого и Малого Мендереса в Эгейском регионе.

Производство инжира осуществляется главным образом в провинциях Айдын и Измир на большой площади и, как правило, является семейным бизнесом, поскольку оно требует человеческого труда в поле для сбора инжира, его отбора, проверки, сортировки и обработки в различных видах.

После обработки инжир выпускается на рынок под следующими экспортными названиями: "layer", "protoben", "pulled", "lerida", "locum", "garland", "macaroni", "baglama", "cukulata" и "umbrella" – в зависимости от формы плода.

Сушка повышает срок хранения и пищевую ценность инжира. Свежий инжир содержит 80% воды и 12% сахара, однако при сушке содержание сахара повышается до 50%.

Турецкие сухофрукты выращивают в естественных условиях, в то время как

условия сбора и сушки контролируются. Их сортируют, хранят и упаковывают в гигиеничных условиях в соответствии со строгими правилами международно признанных систем контроля качества. Что касается безопасности производства, то перед обработкой на фабриках сухофрукты подвергаются только научно-признанным и международным методам обработки.

Органическое земледелие в Турции было начато в 1985 г. и показало серьезный прогресс, причем сектор сухофруктов в этом отношении является ведущим. Сухофрукты по-прежнему составляют важную долю среди органических сельскохозяйственных продуктов, и на сегодня 45% фермеров, производящих органические продукты, действуют в секторе сухофруктов. Органическими методами получают почти 15% сушеных абрикосов, более 5% изюма и около 20% высушенного инжира. Спрос на органические фрукты поступает прежде всего из-за рубежа (особенно из ЕС и других западных стран). Рост органического производства в Турции вызван спросом как на внутреннем, так и на внешнем рынках.

ЭКСПОРТ

Сушеные фрукты относятся к традиционным турецким сельскохозяйственным экспортным продуктам. Турция является важнейшим экспортером сухофруктов в мире. По количеству почти 25% мирового объема экспорта сухофруктов поступает из Турции. Годовые показатели экспорта сухофруктов как по количеству, так и по стоимости, как правило, демонстрируют тенденцию к росту.

Таблица 4: Экспорт турецких сухофруктов

Товары	2015		2016		2017	
	Тонн	\$1000	Тонн	\$1000	Тонн	\$1000
Изюм	224,259	428,957	236,068	425,953	268,771	408,493
Курага и урюк	65,267	302,689	78,755	288,793	95,001	266,930
Сушеный инжир	61,988	230,272	65,132	231,054	63,343	252,861

Источник: Турецкий институт статистики (TUIK)

Турция экспортирует сухофрукты на пять континентов мира и в 130 страны. Почти 60% товаров экспортируется в страны ЕС. В 2017 г. 45% сухофруктов было экспортировано в 4 страны, а именно в Великобританию, Германию, Францию и США. Помимо стран ЕС, еще одним важным направлением для турецких сухофруктов являются США, Австралия, Канада и Российская Федерация.

Страны	2016		2017		Изменения		Доля (стоимость)
	ТОНН	\$1000	ТОНН	\$1000	Кол-во	Стоимость	
Великобритания	62,809	119,007	70,243	109,720	11.8%	-7.8%	26.9%
Германия	27,107	49,905	33,359	51,360	23.1%	2.9%	12.6%
Нидерланды	23,943	43,201	29,221	43,261	22.0%	0.1%	10.6%
Италия	19,669	32,780	20,530	30,287	4.4%	-7.6%	7.4%
Франция	15,775	31,127	17,667	27,610	12.0%	-11.3%	6.8%
Австралия	13,310	21,451	17,359	23,861	30.4%	11.2%	5.8%
Бельгия	8,257	14,448	10,164	14,577	23.1%	0.9%	3.6%
Канада	9,033	15,079	9,948	14,287	10.1%	-5.2%	3.5%
Испания	7,967	14,459	6,538	10,866	-17.9%	-24.8%	2.7%
Польша	6,996	10,676	7,403	10,148	5.8%	-4.9%	2.5%
ЕС-28	191,396	349,655	216,588	331,679	13.2%	-5.1%	81.2%
Всего (включая прочее)	236,068	425,953	268,771	408,493	13.9%	-4.1%	100%

Источник: Турецкий институт статистики

Турецкий сушеный инжир – любимый рождественский продукт в христианском мире. Популярен он и среди мусульман, особенно в месяц Рамадан, а также в периоды традиционных американских и еврейских праздников.

Таблица 6: Экспорт турецкой кураги и урюка по странам

Страны	2016		2017		Изменения		Доля (стоимость)
	Тонн	\$1000	Тонн	\$1000	Кол-	Стоим	
США	10,583	44,087	13,892	43,021	31.3%	-2.4%	16.1%
Франция	6,775	29,035	7,570	24,696	11.7%	-14.9%	9.3%
Германия	5,489	23,964	5,948	20,796	8.4%	-13.2%	7.8%
Великобритания	5,722	22,110	5,631	16,795	-1.6%	-24.0%	6.3%
Австралия	3,771	13,841	4,876	14,083	29.3%	1.7%	5.3%
Российская Федерация	4,238	10,000	6,126	11,877	44.6%	18.8%	4.4%
Бразилия	3,606	12,891	4,165	11,331	15.5%	-12.1%	4.2%
Испания	2,399	9,992	2,523	8,439	5.2%	-15.5%	3.2%
Нидерланды	2,467	9,962	2,722	8,278	10.3%	-16.9%	3.1%
Польша	2,636	9,109	2,598	6,977	-1.4%	-23.4%	2.6%
ЕС-28	32,768	132,126	34,274	107,653	4.6%	-18.5%	40.3%
Всего (включая прочее)	78,755	288,793	95,001	266,930	20.6%	-7.6%	100%

Источник: Турецкий институт статистики

Ожидается, что с пониманием их питательной ценности и пользы, экспорт турецких

сухофруктов еще больше возрастет в будущем.

Перед экспортом сухофрукты проходят сложный процесс лазерной сортировки во избежание попадания каких-либо посторонних элементов. Сортировка осуществляется квалифицированными специалистами по контролю качества согласно спецификациям покупателей. Для защиты каждой коробки с сухофруктами от плесени, вредителей и других недостатков турецкие производители применяют строгие стандарты качества. Таким образом, турецкие сухофрукты, сегодня, известны на международных рынках высоким качеством и максимальной чистотой.

Таблица 7: Экспорт турецкого сушеного инжира по странам

Страны	2016		2017		Изменения		Доля (стоимость)
	Тонн	\$1000	Тонн	\$1000	Тонн	Стоимость	
Франция	8,778	34,832	8,323	35,803	-5.2%	2.8%	14.2%
США	8,846	27,735	7,988	31,972	-9.7%	15.3%	12.6%
Германия	7,954	31,440	6,906	30,273	-13.2%	-3.7%	12.0%
Италия	3,002	12,654	2,142	11,064	-28.7%	-12.6%	4.4%
Швейцария	1,825	9,078	1,737	10,159	-4.8%	11.9%	4.0%
Великобритания	3,292	8,968	3,248	8,902	-1.3%	-0.7%	3.5%
Вьетнам	1,380	5,095	2,445	8,545	77.1%	67.7%	3.4%
Япония	1,176	7,024	1,225	7,867	4.1%	12.0%	3.1%
Канада	867	3,820	1,425	7,597	64.3%	98.9%	3.0%
ОАЭ	1,152	4,871	1,513	7,230	31.3%	48.4%	2.9%
ЕС-28	30,751	117,232	28,054	118,051	-8.8%	0.7%	46.7%
Всего (включая прочее)	65,132	231,054	63,343	252,861	-2.7%	9.4%	100%

Источник: Международный торговый центр (Trademap)

Сегодня большинство компаний-экспортеров сухофруктов получили сертификаты ISO и HACCP.

Кроме того, провинция Измир, расположенная в Эгейском регионе, является основной площадкой для экспорта турецких сухофруктов. Именно там были созданы крупнейшие предприятия по переработке и экспорту турецких сухофруктов.

ТОРГОВЫЕ ВЫСТАВКИ

- [Fairs in Turkey](#)

ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ

- Стамбульская ассоциация экспортеров
www.iib.org.tr
- Ассоциация экспортеров Эгейского региона
www.egebirlilik.org.tr
- Союз экспортеров Юго-Восточной Анатолии
www.gaib.org.tr
- Группа продвижения сухофруктов
www.egebirlilik.org.tr



Турецкая Республика
Министерство торговли

Turkey

Discover
the potential

Подготовлено

Генеральным Директоратом
Экспорта

www.trade.gov.tr

ihticari@ticaret.gov.tr

Конференц-центр
+90 850 808 04 04