

Dünyada en çok cevizin tüketildiği Türkiye, yüzde 70'lik ithalata karşı 'yerli üretim bayrağını' açtı!

Dünyada en çok cevizin tüketildiği ülke olan Türkiye'de yüzde 70 ithalat oranı ile mücadele eden yerli üreticiler; ABD'den ithal tarım ürünlerindeki vergilerin kaldırılmasıyla yeni bir döneme girdi. Türkiye'nin en önemli ceviz üreticilerinden WPC-Walnut'un Yönetim Kurulu Başkanı Berk Noyan, vergilerin kalkmasının ithal cevize zaten ucuz olmasından dolayı indirim olarak yansımayacağını kaydetti



TÜRKİYE'NİN en önemli ceviz üreticilerinden WPC-Walnut, Bursa Karacabey ovasında yer alan 15.500 fidanın bulunduğu 500 dönümlük arazisinde bu yılki 150 tonluk ceviz hasadını başlattı. Şirketin Yönetim Kurulu Başkanı Berk Noyan; ABD'den ithal edilen piriç, tütün, badem, ceviz, Antep fıstığı gibi temel tarım ürünlerine uygulanan vergilerin kısa bir süre önce kaldırılmasını değerlendirdi. Türkiye'de yerli üreticilerin tarım politikaları, döviz kurunun artışı ve gümrük vergilerinin düşük olması nedeniyle yüzde 70 oranına ulaşan ithalatla mücadele ettiğini hatırlatan Noyan, vergilerin kalkmasının ucuz ürünlerle piyasada var olan ithal cevize daha fazla indirim olarak yansımayacağını, ancak bu dönemde toptanlara yüzde 10 seviyesinde kazandıracağını kaydetti.

SAĞLIK İÇİN ÖNEMLİ TEHDİT!

Yabancı üreticilerin büyük ölçekli üretimleriyle maliyet avantajını kullanarak iç piyasada ucuz fiyatlarla var olmasının yerli üretimin aleyhine bir tablo yarattığını belirten Noyan, esas problemin ithal ürünlerin tüketicilerin sağlığını tehdit etme riski bulunduğunu vurguladı. Türkiye'de yerli cevizlerin Ekim'de başlayan hasatı takiben birkaç hafta içinde, en taze şekilde raflarda olabildiğini kaydeden Noyan, "Yetiştirdiğimiz cevizin Kaliforniya, Şili ve Çin'den gelen ürünlere karşı en önemli rekabet aracı, kalitesi ve tazeliği" dedi. Noyan, değerlendirmesini şöyle sürdürdü: "Ekim sonunda bizle aynı dönemde hasatı yapılan ithal bir cevizin ülkemize

gelişi, uzun gümrük ve lojistik süreçleri ile kimi zaman en erken bir sonraki yılı bulabiliyor. Ürünler her zaman tazeliğiyle Türkiye'de olamayabiliyor. Hasatı takiben 24 saat içinde yeşil kabuğundan sıyrılarak kurutulması gereken cevizin lezzetini koruması için, kurutma sürecinde kabuk içindeki nem oranının yüzde 8 olması gerekiyor. Biz bu oranı üretimimizde garanti ediyoruz. İthal cevizde ise nem, nakliye sürecindeki ısı değişimleri nedeniyle korunamama riskiyle karşı karşıya. Uzun nakliye süreci, cevizi birinci kalite yapan yüzde 70 yağ oranını düşürebilme ihtimalini taşıyor. Bu süreçte ithal cevizlerin küflenmesi, aflatoksin oranının yükselmesi ve bakterilerin arındırılması için kimyasal ilaçların kullanılabilmesi olası dahilinde. Bu durum ise tüketicilerimizin sağlığını tehdit etme riski taşıyor."

SAĞLIKLI TÜKETİM AZ

Ceviz Üreticileri Derneği verilerine göre, kişi başı yıllık 3,3 kg tüketim ile dünyanın en büyük ceviz tüketim pazarı olan Türkiye'de yıllık ortalama 265 bin ton ceviz tüketimi gerçekleştiriliyor. Beyin, bağırsak ve kardiyovasküler sağlık açısından en önemli besinlerin başında gelen cevizin tüketimi, sağlıklı yaşam trendlerinin artışına bağlı olarak artıyor. Bugün ceviz, salatalardan tatlılara pek çok alanda kullanılsa da, sağlıklı cevizi seçme konusunda Türk tüketicisi henüz yeterince bilinçli değil. Türkiye'de yerli üretimin yüksek kalitede yapılması bile hakettiği değeri bulamadığını kaydeden Noyan, beklentilerinin bilinçli tüketiciler-

rinin artması ve yerli üretimin desteklenmesi olduğunu dile getirdi.

WPC Tarım Ürünleri A.Ş.'- Walnut olarak Bursa Karacabey'de cevizlerin ağaçlardan toplanmasından paketlenmesine kadar tüm işlemlerin aynı alanda gerçekleştirildiği yaklaşık 2.500 metrekarelik bir entegre tesislerinin bulunduğunu belirten Noyan, otomasyon teknolojisiyle üretimde kaliteyi en üst seviyeye çıkardıklarını kaydetti.

Tekstil sektöründeki 100 yılı aşkın tecrübelerini tarıma aktardıklarını ve sektöre 2012 yılında 30 dönümde 1000 ağacı dikerek girdiklerini hatırlatan Noyan, bugün 500 dönümde 15.500 ağaca ulaştıklarını, Kaliforniya ve Avustralya'daki rakip çiftlikleri inceleyerek otomasyon, verim, sürdürülebilirlik ve kaliteyi yerli üretimle karşılayacak entegrasyonu sağladıklarını kaydetti. Noyan, "Verimli toprağı bulup ekiminden budamasına, hasadından kurutmasına doğru yapmazsanız, ağacı doğru gübreleyip sulamazsanız verim düşer. Biz de verimliliğe, başariye ve kaliteye odaklandık" dedi.

YÜZDE 100 DOLULUK VAADİ

3 hafta süren ceviz hasadında toplam, yıkama, kurutma, kalibre etme, vakumlama, korma ve paketlenme gibi aşamaların her birinde en modern teknolojilerle sık sık kalite ve ağırlık kontrollerini yaptıklarını kaydeden Noyan, "Kabuklu cevizde yüzde 8, iç cevizde yüzde 4 nemi garanti ediyoruz. Böylece tüketiciler o cevizi evlerinde 1-1,5 yıl boyunca küflenmeden saklayabiliyor. Beyaz, ince kabuklu, kolay kırılan Chandler tipteki



ceviz üretimimizde yüzde 100 doluluk vadediyoruz" diye konuştu. İç ceviz ve kabuklu cevizin yanı sıra sezonda ilk 15 günlük süreçte topladıkları yaş cevize de hasat başlamadan sipariş aldıklarını belirten Noyan, şöyle devam etti: "50 dönümlük ek arazimizde 3 yaşındaki yeni fidanlarımız birkaç yıl içinde üretime katılacak. Vizyonumuz, Walnut'ı bireysel tüketimde kullanılan, evlere giren bir marka haline getirmek."

• Uluslararası Ceviz ve Kuru Meyve Konseyi'nin Temmuz 2025'te yayınladığı Nutfruit dergisine göre, 2024/2025 sezo-

nunda kabuk içi bazında Çin 1,5 milyonu aşan üretimiyle dünya ceviz üretiminde lider iken, ABD (Kaliforniya), 549 bin tonluk üretimiyle onu ikinci sırada izliyor ve dünya çapında en büyük ceviz ihracatçısı olarak dikkati çekiyor.

• Dünya ceviz üretiminde Çin ve ABD'yi sırayla Şili ve Ukrayna izlerken, Türkiye 48 bin tonluk üretimiyle dünyada 5'inci üretici olarak sıralanıyor. Türkiye ürettiği bu miktarın tamamını iç piyasada satabiliyor. Ülkemiz, çekirdek bazında ceviz üretiminde ise 19.200 ton ile yine 5'inci sırada. ■ **MURAT YILMAZ**