

**İSTANBUL TİCARET ODASI**

**Dış Ticaret Şubesi**  
**Araştırma Servisi**

**KAPARI**  
**YURT İÇİ PİYASA VE**  
**ÜRÜN ARAŞTIRMASI**

**Hazırlayan**  
**MUALLA BİLGİN**

**Haziran 2004**

## **İÇİNDEKİLER**

- 1- TANIM**
- 2- KAPARI BITKİSİNİN TARİHÇESİ**
- 3- DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE KAPARI BITKİSİ**
- 4- KAPARI BITKİSİNİN EKOLOJİK ÖZELLİKLERİ**
- 5- KULLANIM ALANLARI**
- 6- ÜRETİM**
- 7- ÜRÜN STANDARDI**
- 8- STOK VE YURT İÇİ ÜRETİM**
- 9- FİYAT VE İSTİHDAM**
- 10-SEKTÖRDE EĞİTİM VE YAYIN FAALİYETLERİ**
- 11-DAĞITIM KANALLARI**
- 12-SEKTÖRDE ARAŞTIRMA FAALİYETLERİ**
- 13-DİĞER SEKTÖRLERLE İLİŞKİSİ**
- 14-DÜNYADAKİ MEVCUT DURUM VE TÜRKİYE'NİN YERİ**

## **KAYNAKÇA**

## 1- TANIM

Kapari, halk arasında “kapari, gebere otu, kapara, devedikeni, gebre, gebere, geber otu, gevil, bubu, kebere, karga kavunu, yılan kabağı, yumuk, bugo, kepekçiçek, beri kemeri, menginik, keper, kepere, kedi tırnağı, şeballah, hint hıyarı, gavur bostanı” gibi, ülkemizin farklı yörelerinde çeşitli adlarla da anılan çalimsı bir bitkidir. Bu bitkinin çiçek tomurcukları da aynı adla anılsa da, bitki ve tomurcuk ayırımı yapmak yerine, bitkiden bahisle yaygın bir şekilde “kapari” ismi kullanılmaktadır.

Çoğunlukla doğada kendi başına yetişen, toprağı sımsıkı kavrayıp, dal budak salarak geniş bir yayılma gösteren kökleri sayesinde metrelerce derine inebilen bu bitkinin yerde kümelenmiş görüntüsüne bakıp sıklıkla “çalı” yakıştırması yapılabilmektedir.

Tarım bilimi açısından Capparidaceae familyasından gelen ve pan-tropik özelliklere sahip olan kapari, dünya üzerinde 350 tür ile temsil edilmektedir. Akdeniz ve Yakın Doğu ülkelerinde ise birkaç tür ve çok sayıda çeşitte kendini göstermektedir. Türkiye’de ise bu bitkinin Capparis spinosa L. ve Capparis ovata L. olmak üzere iki türü ve her türün de 3 alt çeşidi bulunmaktadır.

Uluslararası ticarete Armonize Sistem Nomanklatürü esasına göre Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu (G.T.İ.P) olarak tanımlanması ise aşağıdaki şekildedir:

**07.09**.....Diğer sebzeler (taze veya soğutulmuş):

0709.90.40.00.00.....Kebere

**07.11**.....Geçici olarak konserve edilmiş fakat bu haliyle derhal yenilmeye elverişli olmayan (örneğin; kükürt dioksit gazı kullanılarak salamurada, kükürtlü su içinde veya diğer koruyucu eriyikler içinde):

0711.30.00.00.00... .Kebere

**20.01**.....Sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilen diğer bitki parçaları (sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmiş):

(Bu fasılda kapari yanında farklı ürünler de mevcuttur.)

**20.04**..... Diğer sebzeler (sirke veya asetik asitten başka usullerle hazırlanmış veya konserve edilmiş, dondurulmuş) (20.06 pozisyonundaki ürünler hariç):

2004.90.30.00.12..... .Keberele

## 2-KAPARI BİTKİSİNİN TARİHÇESİ

Alman arkeolog Krüger'in araştırmasına göre, kapari bitkisi 7800 yıldan beri bilinmektedir. Aristo ve Hipokrat zamanlarında da (M.Ö. 384-322, M.Ö.400) bu ünlü düşünürler eserlerinde kapari bitkisine yer vermişler, bitkinin kendisinde ve tomurcuklarında çok sırlar olduğunu ifade etmişlerdir. Kapari bitkisi, Eski Mısır'da firavun mezarlarında, İtalya'da ise Rönesans döneminde faydalı yönleriyle anılmıştır. İspanya'da da halkın bu bitkinin köklerinden vücut bakımında ve hemoroid rahatsızlığı için ilaç yapımında yararlandığı belirlenmiştir. Kalça rahatsızlıkları ile dalak hastalıklarında, zehirlenmelerde, kramplarda ve sancıları önlemede kullanılan kapari ile yapılan sirkenin de, diş ağrılarını gidermek amacıyla kullanımının 1544'lü yıllara kadar uzandığı görülmüştür. Bir ara unutulmuş bu bitki, 2.Dünya Savaşı'ndan sonra tekrar keşfedilmiştir.

Kapari, Osmanlı İmparatorluğu zamanında saray mutfağında da sıkça kullanılmıştır. Ünlü gezgin Evliya Çelebi yaklaşık 400 yıl önce keşfettiği bu bitkiden, Seyahatnamesi'nde söz ederek şu ifadeyi kullanmıştır: " *Osmancık (Çorum) halkı, yörenin kumlu toprağı ve iklim şartlarında yetişen gebre isimli bir yemişin sirkeli turşusunu yapıyor. Hastalıklara deva olan, zindelik, sağlık ve güç veren bu çok faydalı turşu, aynı zamanda lezzetli ve faydalı oluşuyla da meşhur.*"

## 3- DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE KAPARI BİTKİSİ

Kapari bitkisi dünya üzerinde çok geniş bir yayılma alanına sahiptir. Özellikle bütün Akdeniz ülkelerinde ve Kanarya adalarında 2 temel tür olan Capparis spinosa ve Capparis ovata'ya rastlanmaktadır. Güney sınırlarında ise değişik türler bir aradadır. Afrika'da Büyük Sahra ve Doğu Afrika'ya, diğer taraftan Mısır, Etiyopya, Sudan ve Madagaskar'a kadar uzanan alanlarda ve Akdeniz ülkelerinin hepsinde bu bitki görülmektedir.

İspanya, Fransa, Monako, İtalya, Sicilya, Sardunya, Malta, Yugoslavya, Yunanistan, Libya (Tripoli), Tunus, Cezayir, Mayorka Adası ile Ege adalarında da kapari bitkisi yetişmektedir.

Öte yandan, Güneybatı Asya'da dağılım sınırı ise Kıbrıs, Suriye, Lübnan, Arap Yarımadası, Ürdün, İran, Irak, Afganistan, Pakistan, Hindistan ve Nepal'e kadar uzanmaktadır. Himalayalarda da ayrı bir türü olan varyete C.spinosa mevcuttur. Bu türler Türkmenistan, Özbekistan, Tacikistan, Kırgızistan ve Kuzey Kazakistan'da Balkaş Gölü civarında, Çin'de Dzhungaria havzasına kadar yayılış göstermekte olup,

Filipinlerde, Timor Adası'nda ve Pasifik Adaları'nda da görülmektedirler. Avustralya'nın kuzey batısına kadar uzanan bitki örtüsü burada C.spinosa var.mariana ile temsil edilmektedir.

Türkiye'de ise, C.spinosa ve C.ovata türleri geniş bir yayılış göstermektedir. Karadeniz ve Trakya hariç olmak üzere, ülkemizde hemen hemen bütün bölgelerde kapari bitkisi görülmektedir. Saptanan başlıca alanlar aşağıdaki gibidir:

“ İstanbul ( Büyükdere), Çanakkale ( Erenköy ), Balıkesir ( Edremit), İzmir ( Urla ), Çeşme, Kemalpaşa, Turgutlu, Ege adaları, Aydın, Manisa, Denizli (Sarayköy civarı), Dinar, Çivril, Afrodiasias harabeleri, Kuşadası, Milas, Bodrum, Bafa Gölü çevresi, Muğla, Marmaris, Datça , Knidos, Turunç, Antalya, Finike, Patara, adana (Seyhan), Ankara, Zonguldak (Karabük), Tokat (Niksar), Çoruh, Artvin, Diyarbakır (Silvan), Mardin, Urfa (Viranşehir), Ceylanpınarı.

#### **4- KAPARI BİTKİSİNİN EKOLOJİK ÖZELLİKLERİ**

Kapari bitkisi çok uzun ömürlü olup, yaklaşık 150-200 yıl yaşayabilmektedir. Ilıman Akdeniz ikliminde yetişen ve ülkemizde doğal bir yayılış gösteren C.spinosa ve C.ovata türleri, belirgin şekilde ışığa ihtiyaç duymaktadırlar. C.spinosa genellikle deniz seviyesinde bulunmakta ve buradan en fazla 200-300 m yüksekliğe kadar çıkabilmektedir. Buna karşın, C.ovata ise 250-300 m.den başlamak suretiyle Türkiye'nin kuzey doğusunda 1500-1600 m'ye kadar yayılmaktadır.

Kapariler metrelerce uzağa gidebilen köklere sahiptirler. Toprak üzerindeki bölümleri bir yıllık olan kapari, bu kısımlar kurusa bile köklerinden her yıl yeniden sürgün vermekte ve bu şekilde yıllarca varlığını sürdürebilmektedir. Bitki, en sıcak ve kurak periyotta çiçek açıp meyve vermektedir.

Kapari bitkisi, fosfor, potasyum ve kalsiyum yönünden zengin killi ve kumlu topraklarda, kalkerli çıplak kayalar üzerinde, kireç taşlı yerlerde, terk edilmiş tarlalarda, kurumuş nehir yataklarında, step ve yarı çöl özelliğindeki ovalarda, çakıllı topraklarda kolaylıkla yaşam alanı bulmaktadır. Maki ikliminin hakim olduğu kıraç topraklarda yetişen kaparinin çoğalmasını karıncalar sağlamaktadır.Tohumlarının karıncalar vasıtasıyla kaya ve taş yarıklarına taşınmasından dolayı, kapari bitkileri kayalar arasında ve harabelerdeki taş duvarlardan sarkar vaziyettedir. Zaman zaman bitki örtüsü, insan boyunda bir çalı yığını andırmaktadır.

Yapılan çalışmalar sonucu, kapari bitkisinin yetiştiği topraklarda tuzluluk etkisine rastlanmamıştır. Bu nedenle, tuzlu toprakların bitkinin yetiştirilmesinde sakınca yaratabileceği ifade edilmektedir

## 5- KULLANIM ALANLARI

Akdeniz ülkelerinde ilk çağlardan günümüze gıda olarak ve tedavi amacıyla kullanılan kaparinin, bezelye büyüklüğündeki tomurcuklarının protein ve vitamin, mineraller, rutin ve hardal yağı glikosidi yönünden oldukça zengin olması, onu doyurucu bir besin haline getirmektedir.

Yapılan bir çalışmada 100 g çiçek tomurcuğunda kuru madde olarak 67 mg fosfor, 9 mg demir, 24 mg protein, 12 mg selüloz ve 2 mg lipid tespit edilmiştir.

Kapari bitkisinin çiçek açmadan doğadan toplanan tomurcukları bir kavanoz içerisinde % 20'lik tuzlu suda 3 ay bekletilip sonra bire bir oranında sirke içine konularak 10 gün sonra yenildiğinde aroması ve lezzeti çok beğenilmektedir. Bu şekliyle gelişmiş ülkelerin mutfaklarında yemeğe süs ve tat vermek üzere çeşni ve baharat olarak kullanılmaktadır.

Kaparinin tomurcukları salamura edildikten sonra zeytinyağı ve limonla işlem görerek mezeye dönüştürülmekte, ABD'de ve özellikle Batı Avrupa ülkelerinde meze olarak büyük bir rağbet görmektedir. Tomurcukların dışında "karpuzcuk" da denilen meyveleri ve sürgün uçları da salamura ve sirkede muhafaza edilmek suretiyle gıda olarak değerlendirilmektedir.

Kapari, gıda amacıyla tüketilirken, insanlar aynı zamanda bu bitki sayesinde pek çok hastalığa karşı bağışıklık da kazanmaktadır. Bitkinin özündeki rutin, kılcal damarlardaki kanamaları önlemektedir. Kaparinin gerek köklerinden, gerek yapraklarından, gerekse meyvelerinden ilaç sanayinde yararlanılmaktadır. Kuvvet verici bir niteliğe sahip olmasının yanında, yaşlanmayı önleyici ve idrar söktürücü özelliğinden dolayı kapari, hem doğrudan hastalıkların tedavisinde, hem de bu amaçla çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır.

Bir çok ülkede büyük miktarlarda tüketilen ve satışı genellikle salamura şeklinde olan kapari turşu, salata, pizza üstü, balık ve av etleri yanında garnitür olarak yenilmektedir. Almanya'da yapılan bir araştırma, halkın kapari salamurası ve sosunu tam 472 çeşit yemekte kullandıklarını ortaya koymuştur.

Hindistan'da C.spinosa'nın acı tatta olan kök kabuğu taze ya da kurutulmuş olarak yüzyıllardır müshil, tonik, balgam söktürücü, solucan düşürücü, ağrı kesici olarak, romatizma, felç, diş ağrısı, dalak büyümesi ve kalça rahatsızlığına karşı kullanılmaktadır. Kök kabuğunun suyu ise kulak parazitlerinde etkili olmaktadır.

Kurutulmuş kök kabukları di-üretik (idrar söktürücü) olarak kullanılmaktadır. Dövülmüş kökler ise ağrılı bölgelere uygulanmakta, meyvelerden hazırlanan jel ise romatizma tedavisinde ve yılan sokmalarında kullanılmaktadır. Ayrıca kapari

meyvelerinin sıkılmasıyla hazırlanan suyun da kulak ağrılarına iyi geldiği ifade edilmiştir.

Avrupa'da kapari meyveleri ve çiçek tomurcukları uyarıcı, müshil ve iskorbüt hastalığını önleyici olarak kabul edilmektedir. Yaprakların ezilmesiyle hazırlanan lapa ise gut hastalığının tedavisinde kullanılmaktadır. Ayrıca (hemofili) kan bozukluklarının giderilmesinde yine kapariye başvurulmaktadır.

Uluslararası Kansere Enstitüsü tarafından yapılan çalışmalarda, anti-tümör aktivitesi sağlayan 100'den fazla eksraktan hazırlanmasında kullanılan 201 cinsde dahil 58.000 bitki taksonundan 250 taksonun kapariye ait olduğu ortaya konmuştur.

Türkiye'de ise, yabancı olarak yetiştikleri alanlardan toplatılan ve tür itibarıyla değerli olarak nitelendirilen çiçek tomurcukları, Batı Anadolu'daki bir çok fabrikada yarı mamul şeklinde işlenmektedir. Ülkemizde bitkinin çiçek tomurcukları ve meyvelerinden yararlanılmaktadır. Gıda, kozmetik, boya ve ilaç sanayinde kullanılan kapari, salamura şeklinde ihraç da edilmektedir. idrar söktürücü ve kuvvet verici olarak da kullanılmaktadır. Marmaris'in turunç köyünde halk tarafından kebre veya deve dikenini olarak tanınan bu bitki, karın ağrısı için tavsiye edilmektedir. Bu amaçla bitki, yaprakları haşlanıp çavdar unu veya arpa unu ile karıştırıldıktan sonra lapa şeklinde kullanılmaktadır. İnsanlar tarafından gıda olarak yararlanılması, kozmetik, boya ve ilaç sanayiinde kullanılması dışında, hayvanlara yedirilen yaprak ve tomurcukların süt verimini artırdığı da hayvancılıkla uğraşanlar tarafından söylenmektedir.

Halen bir proje kapsamında Kırıkkale'nin Karakeçili ilçesinde 17 bin dekarlık Hazine arazisine 5 yıl içinde 17 milyon kapari bitkisi ekilmesi planlanmaktadır. Bu amaçla, temin edilen tohumlar önce serada fideye dönüştürülecek daha sonra fidelerin dikimi gerçekleştirilecektir. İlçe Tarım Müdürlüğü'nden verilen bilgiye göre 10 dekarlık bir alandan 50 bin dolar değerinde ürün alınması mümkün olabilecektir. Mayıs ayı itibarıyla toplanan kapari çiçeklerinin kilosunun 1 dolardan satılması öngörülmüştür. Erozyonu önleyecek, tarımdaki nüfusun gelirini artıracak ve göçü önleyecek bu projeyi tarım ile uğraşanlar da benimsemiş durumdadır. Kırıkkale Doğayı Geliştirme Derneği tarafından Kırşehir'e 5 bin, Karakeçili'ye 2 bin fidan verildiği belirtilerek, gerek besin değeri yüksek, gerekse önemli bir ihracat potansiyeline sahip olan kapari fidanlarını yetiştirmek isteyenlere tohum ve bilgi desteği vermeye hazır oldukları yönünde açıklama yapılmıştır.

Gaziantep'te de kapari köylü kadın ve çocuklar için bir gelir kaynağı olmaya başlamıştır. Genellikle yol ve dere kenarları ile boş arsalarda çok sık rastlanan bu çalimsı ve dikenli bitki, yaz mevsimi boyunca sabahın erken saatlerinde başa ve

bahçeye gidenler tarafından toplanmakta, günde birkaç saatini fazla zahmeti olmadan bu işe ayıran kadınlar ve çocuklar için bir geçim kaynağı olmaktadır..

Elazığ Orman Bölge Müdürlüğü de Keban Barajı'nın kıyılarında kapari bitkisinin çok rahat yetişerek, bu bölgede görülen erozyona karşı çare olacağını açıklamıştır.

Kıraç topraklarda yetişmesine, bakım istememesine ek olarak, 150-200 yıl ömrü bulunan kapariler, kumlu ve killi topraklarda 20 ile 400 metre derinliğine inebilen kökleri ve toprak üstündeki örtüsü sayesinde, erozyon tehlikesi olan alanlarda, dolgu topraklarda toprağı tutmak, toprak kaymasını önlemek için etkili bir bitki olarak tercih edilmektedirler.

Ayrıca, kapari, yangına karşı dayanıklı olması ve kolayca tutuşmaması gibi bir diğer özelliği nedeniyle, koruyucu perde olarak yangın ve emniyet şeritlerinin yanına dikilmektedir. Ağaçlandırma ve Erozyon Kontrolü Genel Müdürlüğü baraj havzaları ve dik meyilli alanlarda kapari dikimine başladığını, bu nedenle de orman fidanlıklarında fidan üretimine geçildiğini açıklamıştır.

Kapari bitkisi, yüksek ısıya ve kuraklığa dayanıklı olduğu için bu tip alanların yeşillendirilmesinde de kullanılmaktadır.

Kapari, Mardin'in Nusaybin ilçesinde de viski ve bazı kanser ilaçlarının üretiminde fabrikaların ve ilaç firmalarının taleplerine cevap vermek isteyen dar gelirli vatandaşların yeni geçim kaynağı olmaya başlamıştır.

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği de kapari bitkisi ile ilgili olarak yaptığı bir açıklamada, bu bitkinin içeriğindeki E vitamini ile yaşlı ciltleri canlandırıcı ve kuvvetlendirici kozmetik etkiye sahip olduğunu, idrar söktürücü tıbbi etkisi bulunduğunu, ayrıca kalsiyum, fosfor, protein ve demir yönünden zengin olduğunu belirtmiştir.

Kapari bitkisinin Denizli, Aydın, Muğla, Konya, Çorum, İsparta, Manisa, Burdur, Tokat, Adana, Hatay, Adıyaman ve Söke'de başka bitkilerin yetişmediği kıraç arazilerde yetişebilmesi, bakım ve su istememesi, uzun toplama devresinde çocuklara ve kadınlara iş ve ek gelir olanağı sağlaması bakımından büyük ekonomik değer taşımaktadır.

Orman Bakanlığı orman köylüsünün yerinde kalkandırılması için başlattığı bir dizi çalışma kapsamında, Muğla yöresinde bolca bulunan kapari bitkisinin de üretimi için üreticilerin daha aktif görev almalarını istemiştir. Ekonomik değerinin fazla, pazar sıkıntısının ise bulunmadığı Bakanlık yetkililerince açıklanan bu türde, köy tüzel kişilikleri ve orman köylerini kalkandırma kooperatiflerine, gerçek ve tüzel kişilere

orman ve Hazineye ait arazilerde saha tahsisi yapıldığı, iş için düşük faizli kredi verildiği de ifade edilmiştir.

Sonuç olarak, kaparinin dal uçları, tomurcukları, meyveleri, yaprakları sertleşmiş dalları ve kökleri gibi bütün organlarından birçok alanda yararlanmak mümkün olmaktadır.

## **6- ÜRETİM**

Doğada kendiliğinden yetişmekte olan gebere otu, tohum ve çelikle üretilebilmektedir. En ekonomik ve yaygın üretim tohumla olmaktadır. Tohumlar ağustos ve eylül aylarında karpuzcuk şeklinde olan meyvelerden elde edilmekte, suyla yıkanıp güneşte kurutulmaktadır. Bu tohumlar, ince elekten elenmiş eşit orandaki yanmış koyun gübresi, orman toprağı ve yıkanmış dere kumundan oluşan harçla hazırlanan fidan yastığına mart ayı sonunda ekilmektedir.

Dikim mesafesinin kıraç ve eğilimli arazilerde 2x2 m, dikim çukurlarının ise 30 x30x40 cm boyutlarında hazırlanması tavsiye edilmektedir.

Yabancı ot ve mantarlı hastalıklardan korunmak için fidelik düzenli olarak süzgeçle sulanmalı ve gerektiğinde üzeri plastik örtü ile örtülmelidir. Tohumlar normal şartlarda 25-30 günde çimlenmektedir. Çıkıştan sonra yaz boyunca ot alımı, sulama ve ilaçlama düzenli olarak yapılmalıdır.

Çiçek tomurcuklarının toplanmasına mayıs ayı ortalarından itibaren başlanmaktadır. Toplama işleminde bez torbalar kullanılmalıdır. Zira uzun süre plastik torbada bekletilen tomurcuğun kalitesi bozulmaktadır. Toplanan çiçek tomurcukları 5mm.altı / 5-7 mm / 7-9 mm / 9-11 mm / 11-13 mm olmak üzere 5 gruba ayrılıp % 20'lik tuzlu suda veya bir kat tuz bir kat kapari şeklinde katlanarak muhafaza edilmektedir. Çünkü tomurcuklarda % 0.3 kadar gluko kaparinden kaynaklanan acılık, salamura yoluyla azaltılmaktadır.

Gebere otu yetiştiriciliği mutlaka tohumla üretilen fidanlarla yapılmalıdır. Doğadan sökülerek yapılan yetiştiricilik başarılı olmadığı gibi doğanın dengesi de bozulmaktadır.

Kültür ortamında yetiştirilen kaparilerden ikinci ve üçüncü yıldan itibaren tomurcuk elde edilmektedir. Ancak, bitki tam verime dördüncü yıldan itibaren ulaşmakta, bitki başına 8-10 kg.ürün alınmaktadır. Doğal ortamda yetişen kapari köklerinden bir kişi günde 10 kg tomurcuk toplayabilirken, kültür alanında bu rakam 20 kg'a çıkmaktadır.

Toprağın orta derinlikte sürülerek analiz sonucuna göre hektara 400 kg.süper fosfat, 100-150 kg potasyum klorür, 100 kg amonyum sülfattan oluşan taban

gübresi verilmesi, fidanın gelişimini hızlandırmakta ve verimini artırmaktadır. En sıcak aylarda en yüksek verim elde edilmektedir.

Kapari bitkisinin tarım ve tarım dışı alanlarda yetiştirilmesi önemli bir avantaj olarak görülmektedir. Arazinin bütününde kapama bahçe olarak ve özellikle tarım dışı arazilerde yetiştirilebilen kapari bitkisi, tütün, bağ, badem ağacı aralarında, tarımsal-ormancılık amaçlı kurulan kızılçam ve fıstıkçamı ormanlarında da yetiştirilebilmektedir. Tarıma elverişli olmayan arazileri değerlendirmek için ideal bir bitki olarak tanımlanan kapari, toprak kayıplarının önlenmesinde de bir alternatif olarak gösterilmektedir.

Çiçek tohumlarının tamamına yakın kısmı doğada bulunan yabani bitkilerden toplanmaktadır. Bu nedenle, tarımı kolay ve küçük aile işletmeleri için uygun kaparinin de bitki bazında kayıtlara alınmasına; ne kadarının doğadan toplandığı, üretim alanları ve verim ile ilgili istatistik verileri ulaşmak için tarımsal kuruluşlarca yapılacak çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

T.C Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 2001 yılı Ürünlere Göre Tarımsal Üretimler çalışmasında, kaparide çiftçi sayısı toplamı 35, üretim alanı (ha) 160, toplam üretim miktarı (ton) 67,35 olarak yer almıştır. Aynı yılda tarımdaki toplam değerler (çiftçi sayısı 15795, üretim alanı 111324,54 ve üretim miktarı 280328,18) dikkate alındığında kapari gibi çok fonksiyonlu bir bitkinin henüz yeterince değerlendirilemediği ortaya çıkmaktadır.

## **7- ÜRÜN STANDARDI**

TSE'nin bir kapari standardı bulunmamaktadır. Ürün standardı genelde alıcının isteğine bağlı olarak değişmektedir. Kapari tohumcuklarının içerisinde çiçek saplarının ve yabancı maddelerin bulunmaması, bunların ayıklanmış olması istenmektedir. Tomurcuk üzerinde küçük beyaz nokta şeklinde benekler olan tipler daha çok tercih edilmektedir. Diğer bir ürün standardı da tomurcukların çapıdır. Çapları 1-15 mm arasındaki tomurcuklar yedi sınıf altında toplanmakta ve tomurcuk çapı küçüldükçe fiyat artmaktadır. Üründeki tuz oranı ise diğer bir kalite kriteridir. Bu da alıcının tercihi göre değişmektedir.

## **8- STOK VE YURT İÇİ TÜKETİM**

Yıllara göre değişmekle birlikte, Türkiye'de yıllık 500-3000 ton arası kapari stoku bulunmaktadır. Yurt içi tüketim ise yok denilecek kadar azdır.

## 9- FİYAT VE İSTİHDAM

\* **KAPARI TOHURLARI** için fiyatlar Mayıs 2004 itibariyle aşağıdaki gibidir:

**Kapari tohumu (50 gr.paket), stok kodu:st002**

Ürün fiyatı: 50 milyon TL + %8 KDV

İndirimli fiyatı : 30 milyon TL + % 8 KDV

**Kapari tohumu (250 gr.paket), stok kodu :st012**

Ürün fiyatı : 250 milyon TL + % 8 KDV

İndirimli fiyatı : 125 milyon TL + % 8 KDV

**Kapari tohumu (500 gr.paket), stok kodu: st013**

Ürün fiyatı :500 milyon TL + % 8 KDV

İndirimli fiyatı : 200 milyon TL + % 8 KDV

**Kapari tohumu (1 kg.paket), stok kodu: st014**

Ürün fiyatı :1 milyar TL + % 8 KDV

İndirimli fiyatı : 400 milyon TL+ % 8 KDV

En fazla satılan tohum grubu ise 50 gr.lık paketler ile 250 gr.lık, 500 gr.lık ve 1 kg'lık paketlerdir.

\* **KAPARI FİDANLARI** için fiyatlar ise şöyledir:

**Kapari fidanı (50 adetlik paket), stok kodu: st001**

Ürün fiyatı : 45 milyon TL + % 8 KDV

İndirimli fiyatı: Bu ürün indirimde değildir.

**Kapari fidanı (100 adetlik paket), stok kodu: st002**

Ürün fiyatı: 90 milyon TL + % 8 KDV

İndirimli fiyatı: 88.200 bin TL + % 8 KDV

**Kapari fidanı (250 adetlik paket), stok kodu : st004**

Ürün fiyatı :225 milyon TL+ % 8 KDV

İndirimli fiyatı : 213.750 bin TL + % 8 KDV

**Kapari fidanı (500 adetlik paket), stok kodu: st005**

Ürün fiyatı : 450 milyon TL % 8 KDV

İndirimli fiyatı: 418.500 bin TL + % 8 KDV

**Kapari fidanı (1000 adetlik paket), stok kodu:st006**

Ürün fiyatı: 900 milyon TL + % 8 KDV

İndirimli fiyatı: 810 bin TL + % 8 KDV

Kapari fidanı grubunda en çok satılanlar ise 50 adetlik paketler ile 100 adetlik ve 500 adetlik paketlerdir.

**\* KAPARI MAMUL ÜRÜNLERİ**

**Kapari Tomurcuk Salamurası, stok kodu: st004**

Ürün fiyatı: 3 milyon TL + % 18 KDV

İndirimli fiyatı : Bu ürün indirimde değildir.

**Kapari Çiçeği Reçeli, stok kodu:st005**

Ürün fiyatı : 3 milyon TL + % 18 KDV

İndirimli fiyatı: Bu ürün indirimde değildir.

**Kapari Karpuzu Salamurası, stok kodu:st006**

Ürün fiyatı : 3 milyon TL + % !8 KDV

İndirimli fiyatı: Bu ürün indirimde değildir.

**Kapari Marmelatı , stok kodu: st007**

Ürün fiyatı : 3 milyon TL + % 18 KDV

İndirimli fiyatı : bu ürün indirimde değildir.

Kapariyi genellikle kadınlar ve yaz tatillerinde çocuklar toplamakta olup, istihdamı ortaya koymak üzere yapılmış bir araştırma bulunmamaktadır.

## **10- SEKTÖRDE EĞİTİM VE YAYIN FAALİYETİ**

Kapari yetiştirme ile ilgili eğitim ve yayın faaliyetleri T.C Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Araştırma Enstitüleri, İl Müdürlükleri ve Ziraat Fakülteleri kanalı ile yapılmaktadır.

İhracatçı firmalar da toplayıcıları örgütlemekte, onlara ürünü saklayabilecekleri fiçiler temin etmekte ve nasıl saklayabileceklerini öğretmekte, daha sonra yeterli miktarda ürün toplanınca ürünü onlardan satın almaktadırlar.

## **11- DAĞITIM KANALLARI**

Kapari bitkisinde aynen diğer tıbbi bitkilerde olduğu gibi, geleneksel toplayıcı-tüccar- ihracatçı pazarlama sistemi söz konusudur.

Kapari tomurcuklarının depolanması icap ettiğinde % 20'lik tuzlu suda bekletmek gerekmektedir.Kültür şartlarında üretim çok yenidir. Ürünü köy bazındaki toplayıcılardan bir tüccar satın almakta, o kişi de ürünü ihracatçı firmalara pazarlamaktadır.

## **12- SEKTÖRDE ARAŞTIRMA FAALİYETLERİ**

Türkiye'de uzun yıllardır doğadan kapari tomurcukları toplanmakta olup, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından 1991 yılında kaparinin kültüre alınması ile ilgili olarak başlatılan araştırmalar bundan birkaç yıl sonra sonuçlarını vermeye başlamıştır.

Bugün adı geçen Enstitü tarafından kaparinin agronomik özelliklerini belirlemeye yönelik araştırmalar yapılmaktadır. Bunlara ilaveten bazı Ziraat Fakülteleri kaparide tohum fizyolojisi ve yetiştirme teknikleri üzerine araştırmalar yürütmektedir.

Enstitünün kapariyi kültüre alma projesi sonucunda, birçok resmi ve özel kuruluş da kapari fidanı üretim çiftçiye temin etmeye başlamıştır.

## **13- DİĞER SEKTÖRLERLE İLİŞKİSİ**

Kapari kurağa dayanıklı olması, çok derinlere kök salması ve toprak yüzeyini kaplayan yapısıyla, kurak ve eğimli yerlerde erozyon kontrolünde de kullanabilen çevre dostu bir bitkidir. Bu yönüyle kapari, jeolojide önemli bir yere sahiptir..

Kaparinin, romatizma, gut hastalığı, dalak büyümesi, iskorpit hastalığı gibi çok çeşitli sağlık sorunlarında iyi neticeler alınması, gençleştirici etkisinin keşfedilmesi nedeniyle tıp bilimi, ayrıca gıda, ilaç , boya ve yem sanayii, kokulu

bitkiler grubuna giren niteliklerinden dolayı da kozmetik sanayii ile yakın ilişkisi bulunmaktadır.

#### **14- DÜNYADAKİ MEVCUT DURUM VE TÜRKİYE 'NİN YERİ**

Ekonomik yönden büyük önem taşıyan, dünya üzerinde 350 türü bulunan kaparinin dünya ticaret hacminin 10 bin ton civarında olduğu tahmin edilmektedir.

Dünyadaki en büyük kapari üreticisi ve ihracatçısı ülke İspanya'dır. Bu ülkede elde edilen ürünün % 60'ı doğadan toplanmakta, % 40'ı ise yetiştirilmektedir. Doğadan toplanan ve yetiştirilen yaklaşık 150 tür kapari bulunmaktadır. Yıllık ortalama kapari üretimi yaklaşık 3500 tondur. Üretim alanları İspanya'nın güneyinde yoğunlaşmıştır. Aynı zamanda Fas'tan kapari bitkisi ithal edilerek ülkede işlenmekte, daha sonra yurt içi ve yurt dışı pazarlara sunulmaktadır. İşlenmiş ürün olarak kaparinin ihraç fiyatı da yükselmektedir. Fas'ta bulunan kapari üretim alanlarının büyük çoğunluğu da İspanyol firmalarına aittir.

3.4 kg ve altındaki ambalajlarda dünya pazarını % 82 payla İspanya kontrol etmektedir. 3.4 kg'ın üzerindeki konteynerlerde ise, pazarını Türkiye (% 41) ve Fas'a (%35.9) bırakmıştır.

İspanya, farklı ürünlerle birlikte kaparinin de yer aldığı GTİP 0711, 2001 ve GTİP 2004 grubu hariç tutulmak üzere, GTİP 0709.90.40, 0711.30.00 ve 2004.90.30 "kapari" grubunda 2002 yılında yaklaşık 65 ton 76.386.598 dolarlık, 2003 yılında ise yaklaşık 59 tonluk 71.720.056 dolar değerinde ihracat yapmıştır.

Dünyanın kapari üreten diğer sayılı ülkeleri ise şunlardır: İtalya, Yunanistan, Cezayir, Mısır, Tunus, Kıbrıs, İran ve (sadece doğadan toplanmak üzere) Ermenistan.

ABD dünyanın en büyük kapari ithalatçısıdır. İthal edilen miktarın yaklaşık % 40'ı İspanya tarafından tedarik edilmektedir. ABD'de kapariye % 8 oranında gümrük vergisi uygulanmaktadır. Ürün için herhangi bir kota uygulaması bulunmamaktadır.

Almanya, Fransa, İtalya, ABD ve Brezilya kaparinin en fazla tüketildiği ülkeler olarak dikkati çekerken, Türkiye'nin, iç tüketim fazla olmadığından kapariyi ihraç ettiği görülmektedir. Ülkemizin yıllık ihracatı, diğer ihracatçı ülkelerin pazara girme ve rekabet güçlerine bağlı olarak 3500-4000 ton arasında değişmektedir.

Türkiye'nin kapari ihracatı 2001, 2002 ve 2003 yılı ve ülkeler itibariyle ilişikteki Tablo.1, Tablo.2 ve Tablo.3'de yer almaktadır.

Türkiye 2003 yılında G.T.İP 0711.30.00.00.00 (geçici konserve) olarak 3.173.207 kg kapari ihracatından 5.946.320 dolar, G.T.İ.P 2004.90.30.00.12 ( sirkersiz, konserve edilmiş (dondurulmuş) 733 kg kebere ihracatından 2.058 dolar olmak üzere 3.173.940 kg kapari ihracatından toplam 5.948.378 dolar gelir sağlamıştır.

Kuşadası'nda kurulu Bulova Çiftliği'nden yapılan açıklamaya göre son 10-15 yıldan beri miktarı artarak ihraç edilen kapari turşusu, Türkiye'nin önemli bir ihraç ürünü olmaya başlamıştır. Zira, kapari bitkisinin çiçek tomurcukları protein, vitaminler ve mineral maddelerce zengin olup, özel bir tadı ve kokusu bulunan hardal yağı sayesinde, kapariden mamul turşular, baharat ve garnitür olarak alıcı ülkelerde büyük rağbet görmektedir. Kapari Avrupa ve Amerika'da hücre yenileyici özelliğinden dolayı da, mutfak ve restoranlarda her geçen gün daha fazla ilgi görmeye başlamıştır. Bu da, Türkiye'ye ilerdeki günlerde kapari bitkisi yoluyla döviz girişinin artabileceği anlamına gelmektedir. Türkiye'nin pazar sorunu olmayan bu bitkideki ihraç potansiyelini iyi değerlendirmesi tavsiye edilmektedir.

Türkiye kapariyi , yarı mamul (salamura) halde başta İspanya olmak üzere, Norveç, Almanya, Avusturya, Avustralya, Belçika, Amerika, Danimarka, Fransa, İngiltere, İsviçre, İsveç, İtalya, Kanada, Bahreyn, Hollanda, Kuveyt, Güney Afrika Birliği, Brezilya, İsrail ve Japonya'ya ihraç etmektedir. İşlenmemiş olarak da AB ülkeleri ile Avustralya, Kanada, Bahreyn, Brezilya, İsrail ve Japonya'ya ihracat yapılmaktadır. İspanya başta olmak üzere, kapari bazı ülkelerde işlenerek tam mamul halde piyasaya sunulmaktadır.

Güneydoğu Sanayicileri ve İşadamları Derneği'nin hazırladığı rapora göre kapari dünya pazarında kilosu 3-4 dolardan alıcı bulabilmektedir.

### TÜRKİYE'NİN 2001 YILI KAPARI İHRACATI (TABLO.1)

<b>İST.POZ.NO.</b>	<b>ÜLKE ADI</b>	<b>MİKTAR(kg)</b>	<b>DEĞER(dolar)</b>
<b>0711.30.00.00.00</b>	Avusturya	10.000	10.859,00
	Fas	15.510	39.958,00
	A.B.D	806.430	3.245.992,00
	Kanada	38.160	117.719,00
	Venezuela	91.414	71.657,00
	Brezilya	43.950	106.522,00
	Japonya	1.092	2.645,00
	Fransa	113.400	280.475,00
	Belçika-Lüks.	43.200	132.197,00
	Hollanda	184.380	445.633,00
	Almanya	271.640	469.500,00
	İtalya	606.440	1.415.072,00
	Danimarka	2.043	10.117,00
	Yunanistan	67.029	163.730,00
	İspanya	693.445	1.861.887,00
	İsveç	47.025	92.464,00
<b>Toplam</b>		<b>3.037.798</b>	<b>8.473.291,00</b>
<b>2004.90.30.00.12</b>	İsviçre	<b>731</b>	<b>1.093,00</b>
<b>TOPLAM</b>		<b>3.038.529</b>	<b>8.474.384,00</b>

### Türkiye'nin 2001 yılı Kapari İthalatı (TABLO.1 A)

<b>0711.30.00.00.00</b>	Özbekistan	79.000	138.100,00
	Kırgızistan	394.960	675.005,00
	Suriye	457.951	1.238.067,00
	İran	618.175	805.904,00
<b>TOPLAM</b>		<b>1.550.086</b>	<b>2.857.076,00</b>

## TÜRKİYE'NİN 2002 YILI KAPARI İHRACATI (TABLO.2)

<u>İST.POZ.NO.</u>	<u>ÜLKE ADI</u>	<u>MİKTAR (kg)</u>	<u>DEĞER(dolar)</u>
<b>0711.30.00.00.00</b>	Fransa	258.580	535.139,00
	Hollanda	375.200	718.342,00
	Almanya	234.806	475.565,00
	İtalya	979.680	2.037.130,00
	Danimarka	11.660	31.735,00
	Yunanistan	72.174	208.883,00
	İspanya	682.445	1.323.874,00
	Belçika	50.520	127.988,00
	İsveç	40.700	116.879,00
	Avusturya	16.000	18.467,00
	A.B.D	695.620	1.766.823,00
	Kanada	37.320	103.792,00
	Venezuela	35.000	51.556,00
	Brezilya	88.575	185.833,00
	Japonya	18.920	55.967,00
	Avustralya	39.000	38.083,00
<b>Toplam</b>		<b>3.644.768</b>	<b>7.848.833,00.</b>
<b>2004.90.30.00.12</b>	Fransa	<b>28.620</b>	<b>47.641,00</b>
<b>TOPLAM</b>		<b>3.673.388</b>	<b>7.896.474,00</b>

## Türkiye'nin 2002 yılı Kapari İthalatı (TABLO.2 B)

0711.30.00.00.00	İspanya	154.000	39.571,00
	Özbekistan	739.840	1.159.705,00
	Kırgızistan	1.322.014	1.965.424,00
	Fas	11.600	43.023,00
	Suriye	399.831	413.423,00
	İran	563.940	743.525,00
<b>Toplam</b>		<b>3.191.225</b>	<b>4.364.671,00</b>

### TÜRKİYE'NİN 2003 YILI KAPARI İHRACATI (TABLO.3)

<u>İST.POZ.NO.</u>	<u>ÜLKE ADI</u>	<u>MİKTAR (kg)</u>	<u>DEĞER (dolar)</u>
0711.30.00.00.00	Fransa	147.040	281.019,00
	Hollanda	18.190	40.771,00
	Almanya	369.216	618.943,00
	İtalya	439.650	760.960,00
	Danimarka	4.400	9.388,00
	Yunanistan	50.950	85.159,00
	İspanya	1.440.235	2.855.994,00
	Belçika	144.840	241.673,00
	Norveç	25.853	73.695,00
	İsveç	36.558	95.205,00
	Avusturya	9.920	17.531,00
	A.B.D	335.860	680.439,00
	Kanada	18.900	36.231,00
	Venezuela	42.000	39.614,00
	Brezilya	33.000	36.114,00
	Avustralya	56.595	73.584,00
<b>Toplam</b>		<b>3.173.207</b>	<b>5.946.320,00</b>
<b>2004.90.30.00.12</b>	Kanada	720	1.944,00
	Avustralya	13	114,00
<b>Toplam</b>		<b>733</b>	<b>2.058,00</b>
<b>TOPLAM</b>		<b>3.173.940</b>	<b>5.948.378,00</b>

### Türkiye'nin 2003 yılı Kapari İthalatı (TABLO.3 C)

<b>0711.30.00.00.00</b>	Fransa	15.120	33.653,00
	Azerbaycan	21.600	24.473,00
	Özbekistan	773.580	712.686,00
	Kırgızistan	746.776	723.434,00
	Suriye	1.064.034	1.082.531,00
	İran	225.058	216.213,00
<b>TOPLAM</b>		<b>2.846.168</b>	<b>2.792.990,00</b>

Kapari, son yıllarda toplama maliyetinin daha düşük olduğu ülkelerden ithal de edilmektedir. Bu ithalat daha çok Özbekistan ve Kırgızistan gibi Türk Cumhuriyetleri'nden, Suriye ve İran gibi komşu ülkelerden yapılmaktadır. Türkiye 2003 yılında en fazla Suriye'den ( 1.064.034 kg, 1.082.531 dolar) olmak üzere, Kırgızistan, Özbekistan, İran ve Azerbaycan dahil, 2.846.168 kg ve 2.792.990 dolar tutarında kapari ithal etmiştir (Tablo.3 C). Dünya kapari pazarında İspanya, İtalya ve Yunanistan'ın hakimiyeti, bu ülkelerde işgücü maliyetlerinin artmasıyla zaman zaman Türkiye'ye ve Fas'a kaymaktadır.

Türkiye'ye her yıl artan oranda kapari için talepler gelmektedir. En kaliteli ürün , bünyesinde çöp oranı en az olan Ege malıdır. Son zamanlarda GAP'ta boş arazilere kapari ekilmesi ve bu yolla büyük bir gelir elde edilebileceği yönünde Dicle Üniversitesi öğretim görevlileri tarafından tavsiyelerde bulunulmuştur. Yapılan açıklamada, bu bölgede kapari yetiştiriciliğinin geliştirilmesi ile köyden kente göçün azaltılabileceği de belirtilmiştir.

Derin köklü ve yayılıcı, ayrıca çok yıllık özelliği ile iyi bir erozyon kontrol bitkisi olan kapari, yurdumuzda erozyona tabi yerlerde, normal kültür bitkilerinin yetişmediği ya da ekonomik gelir elde edilemeyen arazilerde yetiştirildiğinde, daha çok döviz gelirinin elde edilmesi, bu sayede işsizliğin kısmen önlenmesi mümkün olabilecektir. Kaparinin yaz aylarında, atıl işgücüne yaratacağı iş olanağı ile işsizliği azaltması büyük bir avantajdır. 10 dönümlük bir arazide yetiştirildiği takdirde, bir ailenin yıllık giderlerini karşılayabilecek önemli bir gelir kaynağıdır.

Kapari bitkisinin pazarlama problemi olmadığından, uluslararası ticarete her zaman piyasası bulunmaktadır."Dolar açan tomurcuklar" olarak tanımlanması kaparinin 1990 yılından beri ülkemiz için iyi bir ihraç ürünü olmasından ileri gelmektedir. Denizli, Bursa ve Antalya gibi büyük şehirlerde ihracat alım merkezleri devreye sokulmuştur. Aydın, Söke ve İzmir'in Kemalpaşa ilçelerinde ise kapari işleme fabrikaları sos ve turşu imalatı yapmaktadırlar. Zengin türevleri bulunan kapariden gelecek günlerde reçel, turşu, marmelat, ezme, şurup gibi mamullerin de elde edilmesi planlanmaktadır.

## TÜRKİYE'DEN KAPARI ALAN VEYA ALMAK İSTEYEN YABANCI FİRMALAR

---

### **JESUS AGUILAR LOPEZ**

PASEO ROSALES 42 6 30500  
MOLINA DE SEGURA MURCIA  
SPAIN  
Tel : 34-968-611737  
Fax : 34-968-61691  
İSPANYA

### **ILERCARIBE S.L.**

AVDA GARRIGUES 84 25001 LLEIDA  
SPAIN  
Tel : 34-973-211000  
Fax : 34-973-211121  
İSPANYA

### **RAFAEL GONZALEZ LAZARO**

CTRA. SORIA KM. 11 FABRICA  
ENCURTIDOS 26120 ALBELDA DE  
IREGUA LA RIOJA  
SPAIN  
Tel : 34-941-443027  
Fax : 34-941-443625  
İSPANYA

### **Euro Partenaires 33260 LA TESTE Aquitaine**

Tel : + 33 5 57 52 71 50 - Fax : + 33 5 57 52 71 59 France

### **Produits Rosanic 13015 MARSEILLE 15 Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Tel : + 33 4 91 84 59 18 - Fax : + 33 4 91 08 81 54 France

### **La Provençale Sàrl & Cie Secs 3370 Leudelange**

Tel : + 352 49 89-1 - Fax : + 352 49 89-333 Luxembourg

### **Bornibus - Délices & Saveurs 95360 MONTMAGNY Ile-de-France**

Tel : + 33 1 39 34 77 00 - Fax : + 33 1 39 34 77 48 France

### **DEVELEY ITALIA, SpA 39011 LANA (BZ) Trentino-Alto Adige**

Tel : + 39 0473 562500 - Fax : + 39 0473 561098 Italy

### **France Comestible S.A. 93300 AUBERVILLIERS Ile-de-France**

Tel : + 33 1 48 39 34 08 - Fax : + 33 1 48 34 34 03 Franc

### **Copram 13127 VITROLLES Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Tel : + 33 4 42 10 54 30 - Fax : + 33 4 42 79 53 28 France

### **HO.RE.CA, Sas 39100 BOLZANO (BZ) Trentino-Alto Adige**

Tel : + 39 0471 203454 - Fax : + 39 0471 935568 Italy

**Vennedt A/S 2100 København Ø**

Tel : + 45 39 16 34 00 - Fax : + 45 39 16 34 20 Denmark

**SACPO, SpA 67050 ORTUCCHIO (AQ) Abruzzo**

Tel : + 39 0863 830052 - Fax : + 39 0863 830204 Italy

**KåKå AB 25229 Helsingborg**

Tel : + 46 042 19 52 00 - Fax : + 46 042 14 30 16 Sweden

**Bjørn R. Paasche Agentur A/S**

Tel : + 47 55 13 16 19 - Fax : + 47 55 13 24 85 Norway

**Vital 13127 VITROLLES Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Tel : + 33 4 42 10 54 00 - Fax : + 33 4 42 79 53 28 France

**PB Gelatins France 67117 FURDENHEIM Alsace**

Tel : + 33 3 88 69 18 70 - Fax : + 33 3 88 69 14 91 France

**MA.PR.I.COM., SpA 16145 GENOVA (GE) Liguria**

Tel : + 39 010 313512 - Fax : + 39 010 3628807 Italy

**Olives et Tradition 84250 LE THOR Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Tel : + 33 4 90 33 93 70 - Fax : + 33 4 90 33 79 43 France

**Polfart SA 84-209 Chwaszczyno Pomorskie**

Tel : + 48 58 5528959 - Fax : + 48 58 5528001 Poland

**Bk-Food Poland Sp. z o.o. 81-350 Gdynia Pomorskie**

Tel : + 48 58 6662000 - Fax : + 48 39 124800 Poland

**Provence Olives 13127 VITROLLES Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Tel : + 33 4 42 10 98 98 - Fax : + 33 4 42 10 98 97 France

**Pems d.o.o. 1000 Ljubljana Ljubljana z okolico**

Tel : + 386 1 56 83 366, 56 81 279 - Fax : + 386 1 5681279 Slovenia

**Européenne de Condiments 21160 COUCHEY Bourgogne**

Tel : + 33 3 80 51 52 00 - Fax : + 33 3 80 51 52 02 France

**Ets Mariano 69140 RILLIEUX LA PAPE Rhône-Alpes**

Tel : + 33 4 78 88 06 66 - Fax : + 33 4 78 97 17 85 France

**EURO ALFA doo 10000 Zagreb ZAGREBACKA**

Tel : + 385 1 3093 344, 2415 304, 2450 133 - Fax : + 385 1 3092579, 3092687, 2404652  
Croatia

**AGREXCO, SpA (Agricultural Export Company LTD) 20129 MILANO (MI) Lombardia**

Tel : + 39 02 76110228 - Fax : + 39 02 715517 Italy

**MENU', Srl (Industria Specialità Alimentari) 41036 MEDOLLA (MO) Emilia-Romagna**

Tel : + 39 0535 49711 - Fax : + 39 0535 46899 Italy

**Conserverie et Moutarderie Belge SA 4730 Raeren**

Tel : + 32 87 85 14 38 - Fax : + 32 87 86 64 20 Belgium

## KAYNAKÇA

- \* T.C Tarım ve Köyişleri Bakanlığı  
Bitkisel Üretim, Özel İhtisas Komisyonu Raporu
- \* ISI Emerging Markets Türkiye [www.securities.com](http://www.securities.com)
- \* Ege Bölgesi SEMEP Okulları Ortak Proje Çalışması
- \* Basında Kapari [http: // www.kapari.com](http://www.kapari.com) / kapari2 /
- \* Bitki Rehberi [www.bitki.org](http://www.bitki.org)
- \* Kapari (Gebere) [www.kapari.com](http://www.kapari.com)

