

GÜNEY EGE KALKINMA AJANSI
AYDIN İNCİRİ ÇALIŞTAYI
DEĞERLENDİRME RAPORU

1. ÇALIŞTAYIN KÜNYESİ VE AMACI

Etkinlik Adı	Aydın İnciri Çalıştayı
Etkinliği Organize Eden	Güney Ege Kalkınma Ajansı
Etkinlik Yeri	Aydın Aymira Hotel&Spa
Etkinliğin Amacı	Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı
Tarihi	24.09.2026
Katılımcı Sayısı	50 kişi
Katılımcı Kurum ve Kuruluşlar	Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Turizm Fakültesi, Çine Meslek Yüksek Okulu, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, TKDK Aydın İl Koordinatörlüğü, Aydın İncir Araştırma Enstitüsü, Aydın İl Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Müdürlüğü, Aydın İl Ticaret Müdürlüğü, Aydın Ticaret Odası, Aydın Sanayi Odası, Aydın Ticaret Borsası, TARIŞ İncir Birliği İncir İşletmesi, Efeler, Bozdoğan, Köşk, Kuyucak, Nazilli Ziraat Odaları, Balca Gıda, GEKA
Çalışma Yöntemi	İlk bölüm; Aydın İnciri Mevcut Durum Analizi ve Gelişim Önerileri Raporu Sunumu İkinci bölüm; Tematik Masa/2 Oturumlu Çalışmalarının Yürütülmesi Üçüncü bölüm; Masa Grup Çalışmalarının Sunumu

Güney Ege Kalkınma Ajansı tarafından, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda yürütülen **“Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı”** kapsamında, Ajans Yönetim Kurulu tarafından Aydın ilini temsil edecek ürün olarak belirlenen **“Aydın İnciri”**ne yönelik düzenlenen çalıştay ile Aydın incirinin mevcut durumunu ilgili tüm paydaşlarla birlikte değerlendirmek, sektörün öncelikli ihtiyaçlarını belirlemek ve geleceğine yönelik uygulanabilir bir eylem planının geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

Çalıştay açılış konuşmaları ile başlamıştır. Sonrasında çalıştayın ilk bölümünde **“Aydın İnciri Mevcut Durum Analizi ve Gelişim Önerileri”** başlıklı çalışma kapsamında; çalışmanın çıkış noktası, hazırlık süreci, çalışma içeriğinde ele alınan incelenen konular, sahada karşılaşılan durumlar, Aydın incirine yönelik bugüne kadar yürütülen çalışmalar, ihtiyaç ve sorunların çözümüne yönelik geliştirilen öneri, eylem ve geliştirilmesinde fayda görülen projeler ile öncelik verilmesi gereken alanlara dair çerçeve ve içeriği sunan **bir sunum** gerçekleştirilmiştir.

Çalıştayın ikinci bölümde ilgili paydaşların görüşleri çerçevesinde Aydın incirinin bütüncül olarak değerlendirilmesi amacıyla **“Üretim ve Verimlilik”, “İşleme, Altyapı ve Tesisleşme”,**

“Katma Değer ve Ürün Geliştirme” ile **“Markalaşma ve Pazarlama”** başlıklarında dört ayrı masada grup çalışması gerçekleştirilmiştir. Masa çalışmalarında sektörün ilgili başlıklardaki mevcut sorunları, bu sorunların tarafları ve çözüm önerileri ele alınmış olup ayrıca uygulanabilecek eylem ve proje fikirleri, olası iş birliği yapılabilecek kurumlar, yöntem ve zamanlama açısından değerlendirilmiştir.

Grup çalışmalarının yürütüldüğü masalarda; katılımcı kurum ve kuruluş temsilcileri tarafından ortaya konulan hususlar her masa çalışması için **“Sorun ve Çözüm Önerileri”** ile **“Eylem ve Proje Önerileri”** başlıkları çerçevesinde iki oturumla belirlenmiş, sonrasında ilgili masaların moderatörleri tarafından sunum gerçekleştirilmiştir.

Bu rapor çalıştaydaki masa oturumları sonrasında elde edilen sorun, çözüm, eylem ve proje önerileri esas alınarak hazırlanmış olup rapor sonunda masa çıktılarının özetlendiği genel bir değerlendirmeyi de içermektedir.

2. ÜRETİM VE VERİMLİLİK MASASI

Üretim ve Verimlilik Masasında ortaya çıkan sorunların başında **üretim maliyetlerinin yükselmesi, iş gücü teminindeki güçlükler, analiz ve teknik danışmanlık eksikliği, uygun depolama altyapısının yetersizliği ve üreticinin değişen üretim koşullarına uyum sağlayabilmesi** gelmektedir.

Üreticilerin analiz yaptırmaya alışkanlığının sınırlı olması ve analiz maliyetlerini karşılamakta zorlanması nedeniyle laboratuvar hizmetlerinin erişilebilirliğinin artırılması önemsenmiştir. Bu kapsamda kamu desteklerinin güçlendirilmesi ve ziraat odaları ile tarım danışmanlarının çiftçilere daha etkin teknik destek sağlaması önerilmiştir.

İncir üretiminin sürdürülebilirliği açısından gençlerin sektöre kazandırılması ayrı bir ihtiyaç olarak ortaya çıkmıştır. Eğitim kurumları ile üretim alanları arasında daha güçlü bir bağ kurulması ve gençlerin uygulamalı eğitim yoluyla tarımla ilişkisinin artırılması gerektiği değerlendirilmiştir.

Depolama koşulları ise üretim sonrası kaliteyi etkileyen temel konulardan biri olarak belirlenmiştir. Mahalle veya üretim havzası ölçeğinde ortak depolama çözümlerinin geliştirilmesi, ürünlerin uygun koşullarda muhafaza edilmesi ve hasat sonrasında oluşabilecek kalite kayıplarının azaltılması önerilmiştir.

Üretim kalitesinin artırılması bakımından çiftçilerin toprak analizi, doğru gübreleme, hasat öncesi uygulamalar, biyolojik mücadele ve iklim değişikliğine uyum konularında sürekli eğitime tabi tutulması önerilmiştir. Ayrıca üreticiye erişimde mevcut kamu kurumlarının, araştırma enstitülerinin, üniversitelerin ve çiftçilere yönelik iletişim kanallarının daha etkin kullanılması gerektiği belirtilmiştir.

Üretim ve Verimlilik Masasında yapılan değerlendirmelerde, Aydın incirinde verim ve ürün kalitesinin artırılmasının yalnızca üretim miktarı üzerinden değil; **bitki sağlığı, toprak yönetimi, üretici eğitimi, iş gücü, depolama ve ürün izlenebilirliği** gibi birbirini tamamlayan unsurlar üzerinden ele alınması gerektiği vurgulanmıştır.

Öncelikli konulardan biri, üretimde kullanılan zirai mücadele yöntemlerinin geliştirilmesidir. Zararlılarla mücadelede kullanılan ürünler ve kalıntı analizlerinin özellikle organik üretim bakımından önem taşıdığı belirtilmiş; kimyasal mücadele yerine biyoteknik ve biyolojik mücadele uygulamalarının yaygınlaştırılması önerilmiştir. Portakal yağı gibi doğal ürünlerin kullanımının geliştirilmesi de bu kapsamda değerlendirilen uygulamalardan biridir. Üniversiteler, araştırma enstitüleri, İl Tarım Müdürlüğü ve ilgili diğer kamu kurumlarının birlikte çalışabileceği biyolojik ve biyoteknik mücadele projelerinin geliştirilmesi gündeme getirilmiştir.

Bitki virüslerinin tespitinde kullanılan moleküler analizlerin maliyetli olması ve özellikle küçük üreticilerin bu analizlere erişimde yaşadığı güçlükler bir başka önemli konu olarak değerlendirilmiştir. Üreticilerin hangi analizleri nerede yaptırabilecekleri konusunda yeterli

bilgiye sahip olmaması, erken teşhis ve müdahale imkânlarını sınırlandırmaktadır. Bu nedenle analiz kitleri, kimyasallar ve laboratuvar hizmetlerine erişimin kamu kurumları aracılığıyla desteklenmesi; üreticilerin numune alma ve analiz yaptırma konusunda bilinçlendirilmesi önerilmiştir. Böylelikle hastalıkların ürün kalitesi ve pazarlanabilirliği üzerindeki zincirleme etkilerinin azaltılabileceği değerlendirilmiştir.

Toprak ve bitki analizlerinin üreticiler arasında yeterince yaygın olmaması da önemli bir sorun olarak görülmüştür. Organik ve iyi tarım uygulamalarının geliştirilmesi, ziraat odalarında tarım danışmanı istihdamının artırılması ve üreticilerin periyodik toprak analizi konusunda yönlendirilmesi önerilmiştir. Özellikle potasyum, kalsiyum ve magnezyum dengesinin incirin beslenmesi ve ürün kalitesi bakımından önemli olduğu, üreticilerin bu dengeyi teknik destek olmadan kurmakta zorlanabildiği ifade edilmiştir. Budama artıklarının değerlendirilerek organik madde miktarının artırılması, su ve toprak yönetiminin geliştirilmesi ve hasat öncesinde meyve çatlamasını azaltabilecek uygulamaların üreticilere aktarılması da öneriler arasında yer almıştır.

Bu çerçevede sürdürülebilir tarım konusunda eğitim ve demonstrasyon çalışmalarının yapılması, eğitimlere katılan üreticilerin teşvik edilmesi ve eğitimlerin özellikle üretim sezonu öncesinde gerçekleştirilmesi önerilmiştir. İklim değişikliğine uyum kapsamında daha az toprak işleme, doğal vejetasyondan daha etkin yararlanma, enerji kullanımını ve azot kayıplarını azaltma gibi uygulamaların demonstrasyonlarla çiftçilere gösterilmesi gündeme getirilmiştir. İlgili çalışmaları Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, İncir Araştırma Enstitüsü, üniversiteler ve diğer ilgili kamu kurum kuruluşlarının iş birliğiyle yürütülebileceği değerlendirilmiştir.

Masanın üzerinde durduğu bir diğer konu üretimde işçilik maliyetleri ve genç iş gücünün azalmasıdır. İncir üretiminde özellikle hasat ve toplama dönemindeki işçilik maliyetlerinin önemli bir girdi oluşturduğu, gençlerin tarımsal üretime yönelmesinde güçlükler bulunduğu belirtilmiştir. Ziraat meslek liselerinde uygulamalı eğitimlerin artırılması ve tarımsal üretimle ilişkili alanlarda eğitim gören gençlerin saha deneyimlerinin geliştirilmesi önerilmiştir. Öğrencilerin üretim dönemlerinde çalışarak hem deneyim kazanmalarını hem de gelir elde etmelerini amaçlayan, üniversiteler, İŞKUR ve ziraat odalarının birlikte yer alabileceği modeller de tartışılmıştır.

Ürünlerin hasat sonrasında üreticinin elinde uzun süre kalmasının kalite kayıplarına yol açabildiği değerlendirilmiş; alım dönemlerinin gecikmesi ve uygun olmayan depolama koşullarının ürün kalitesini olumsuz etkilediği belirtilmiştir. Bu nedenle incirin yoğun üretildiği mahalle ve bölgelerde soğuk hava depolama imkânlarının geliştirilmesi, tarım kredi kooperatifleri ve ziraat odaları gibi yapıların sürece dâhil edilmesi önerilmiştir.

Sözleşmeli üretim de üreticinin pazarla daha düzenli ilişki kurması ve ürünün izlenebilirliğinin güçlendirilmesi açısından değerlendirilmiştir. Üretici ile firma arasında oluşturulacak sözleşmeli modeller sayesinde ürünün üretim kaynağına kadar takip edilebilmesinin, kalite, aflatoksin, okratoksin A gibi mikotoksin risklerinin kaynağının belirlenmesine katkı sağlayabileceği ifade edilmiştir.

3. İŞLEME, ALTYAPI VE TESİSLEŞME MASASI

Masa değerlendirmelerinde sektörün altyapı sorunlarının birbirine bağlı olduğu görülmüştür. **Kayıt dışılık**, izlenebilirliği zorlaştırırken; **yetersiz depolama altyapısı** kalite kayıplarını artırmakta, **laboratuvar kapasitesindeki eksiklikler** ise analiz ve ihracat süreçlerinin uzamasına neden olmaktadır.

Bu nedenle öncelikle üretici, depo ve işletme ölçeğinde kayıt sistemlerinin güçlendirilmesi; ardından ürünün üretimden paketlemeye kadar takip edilebileceği bir sistem oluşturulması önerilmiştir.

Depolama altyapısının geliştirilmesine yönelik desteklerin kısa vadede uygulanabilecek tedbirlerden biri olduğu değerlendirilmiştir. Bunun yanında lisanslı depoculuğun geliştirilmesi, daha büyük ölçekli ve bölgesel çözüm sağlayabilecek orta vadeli bir yatırım alanı olarak öne çıkmıştır.

Katılımcılar tarafından, Aydın kuru incirinde aflatoksin ve okratoksin A riski taşıyan ürünlerin insan tüketimine yönelik piyasaya arzını önlemek ve bu ürünlerin uygun şekilde ayrıştırılarak bertaraf edilmesini sağlamak amacıyla mevcut uygulamaların geliştirilmesi gündeme getirilmiştir. Ticaret odaları, ticaret borsaları, ihracatçı birlikleri ve ilgili kamu kurumlarının katılımıyla oluşturulacak koordinasyon mekanizması kapsamında; uygunsuz ürünlerin tespiti, teslim alınması, bertarafı ve üretici veya işletmecilerin zararlarının karşılanmasına yönelik finansman ve uygulama modelinin geliştirilmesi önerilmiştir.

İşleme, Altyapı ve Tesisleşme konularının görüşüldüğü tematik masa çalışmasında sektörün fiziksel ve teknik altyapısına yönelik ihtiyaçlar ele alınmıştır. Özellikle **kayıt dışılığın azaltılması, izlenebilirlik, depolama koşullarının iyileştirilmesi, lisanslı depoculuk, laboratuvar altyapısı, mikotoksin tespiti ve enerji maliyetleri** öne çıkmıştır.

Kayıtsız faaliyet gösteren kuru incir işletmeleri ve depoların kayıt altına alınması amacıyla hazırlanan düzenlemelerin üretici ve işletmelere daha etkin biçimde anlatılması önerilmiştir. İncirle ilgili Aydın Valiliği tarafından yayımlanan tebliğ kapsamında il ve ilçe tarım müdürlükleri tarafından mahalle bazında bilgilendirme yapılması ve mevzuatın sahadaki paydaşlara doğrudan aktarılması gerektiği belirtilmiştir.

İzlenebilirlik konusunda sorunların birincil üretim aşamasından başladığı değerlendirilmiştir. ÇKS kaydı bulunmayan üreticilerin kayıt sistemine dâhil edilmesi, bu konuda ziraat odaları ile tarım müdürlüklerinin birlikte çalışması ve kooperatifleşmenin geliştirilmesi önerilmiştir. CBS altyapısından yararlanılarak kayıtsız üreticilerin ve üretim alanlarının daha etkin takip edilebileceği pilot uygulamalar da proje önerileri arasında yer almıştır.

Depolama konusu masanın en güçlü gündemlerinden biri olmuştur. Kuru incirin uygunsuz depolama koşullarında muhafaza edilmesinin ürün kalitesini düşürdüğü; hasat sonrasında ürünün uzun süre üreticide beklemesinin raf ömrünün kısılmasına ve mikotoksin riskinin artmasına yol açabildiği belirtilmiştir. Depolarda uygun kasa kullanımının yaygınlaştırılması,

mevcut depoların altyapısının iyileştirilmesi ve soğuk hava depolama kapasitesinin artırılması önerilmiştir. Bu kapsamda Germencik-İncirliova bölgesinde yaklaşık 20 bin ton, Nazilli bölgesinde ise yaklaşık 30 bin ton kapasiteli lisanslı incir depolarının oluşturulması ihtiyacı gündeme getirilmiştir.

İşletmelerde mikotoksin tespitine yönelik teknolojik altyapının yetersizliği de önemli bir konu olarak değerlendirilmiştir. Araştırma kurumları ve TÜBİTAK gibi kurumların katkısıyla yeni teknolojilerin geliştirilmesi, işletmelerin analiz altyapısının güçlendirilmesi ve araştırma faaliyetlerinin desteklenmesi önerilmiştir. Aydın'da gıda kontrol laboratuvarı bulunmamasının analiz sürelerini uzattığı ve ihracat süreçlerinde gecikmelere yol açabildiği ifade edilerek, ilde bu kapasitenin oluşturulması önerilmiştir.

Kuru incir işletmelerinin enerji maliyetlerini azaltmak amacıyla yenilenebilir enerji yatırımlarına yönelmeleri ve hem yenilenebilir enerji hem de soğuk hava deposu yatırımlarına yönelik destek mekanizmalarının geliştirilmesi önerilmiştir.

4. KATMA DEĞER VE ÜRÜN GELİŞTİRME MASASI

Katma değerli ürünlerin yaygınlaşmasının önündeki temel sorunlar; **pazar talebinin yeterince bilinmemesi**, bu alanda faaliyet gösterecek **girişimci sayısının sınırlı olması**, **finansman ve teknik altyapıya erişim güçlüğü** ve **sektörler arası iş birliğinin yeterince gelişmemiş olması** şeklinde öne çıkmıştır.

Bu sorunların aşılması için öncelikle tüketici talebinin ölçülmesi ve hangi ürün gruplarında gerçek bir pazar potansiyeli bulunduğu belirlenmesi önerilmiştir. Pazar araştırmalarının sonuçlarına göre firmaların ürün geliştirme ve yatırım kararlarının yönlendirilmesi, kaynakların pazarda karşılığı bulunabilecek ürünlere yönelmesini sağlayabilecektir.

Katma değerli ürün geliştiren girişimcilerin teknoloji, teknik bilgi ve finansmana erişiminin desteklenmesi gerektiği; üniversite-sanayi ve sektörler arası iş birliklerinin artırılmasının bu süreçte önemli olduğu değerlendirilmiştir.

Katılımcıların bir diğer önerisi, yöresel incir ürünlerinin gastronomiyle daha güçlü ilişkilendirilmesidir. Yarışmalar, festivaller, reklam çalışmaları ve yerel-ulusal medya içerikleri yoluyla yöresel tatların görünürlüğünün artırılması; ayrıca incirden geliştirilen ürünler için ortak bir tanıtım grubunun oluşturulması önerilmiştir. Bu tanıtım yapısının sekreteryası faaliyetlerinin sürdürülebilir bir kurum tarafından yürütülmesi gerektiği belirtilmiştir.

Girişimcilerin bir arada bulunabileceği ve ürünlerini tüketiciye ulaştırabileceği ortak satış ofisi veya pazaryeri kurulması da öneriler arasında yer almıştır. Belediyelerin bu tür alanları uygun koşullarla girişimcilere tahsis edebileceği değerlendirilmiştir.

Katma Değer ve Ürün Geliştirme başlıklı tematik çalışma masasındaki katılımcılar tarafından **incirin yalnızca kuru meyve olarak değil, farklı sektörlerle girdi sağlayabilecek ve farklı**

tüketici gruplarına hitap edebilecek bir hammadde olarak değerlendirilmesi üzerinde durulmuştur.

Katılımcılar, geçmişte kuru incirin pazarlama imkânlarının görece güçlü olması nedeniyle firmaların ürünü daha ileri işlenmiş ürünlere dönüştürme ihtiyacını sınırlı hissettiği ifade edilmiştir. Ancak rekoltenin yüksek veya fiyatların düşük olduğu dönemlerde alternatif ürünlere yönelmenin sektör açısından önemli bir fırsat oluşturabileceği değerlendirilmiştir.

Katma değerli ürün geliştirilirken gıda olarak tüketilmeye uygun olmayan incirlerin bu ürünlerde değerlendirilmesinin önüne geçilmesi gerektiği özellikle vurgulanmıştır. Katma değerli ürünlerin güvenilir ve uygun nitelikte hammaddeden üretilmesi, üretici ve işletmelerin bu konuda bilinçlendirilmesi ve etkin denetim yapılması önerilmiştir.

Yeni ürün geliştirme faaliyetlerinde tüketici talebinin yeterince bilinmemesi de önemli bir eksiklik olarak değerlendirilmiştir. Yurt içi ve yurt dışındaki tüketici eğilimlerinin belirlenmesine yönelik pazar araştırmaları yapılması, ürün bazlı tüketici tercihlerinin ve pazar verilerinin toplanması önerilmiştir. Bu doğrultuda Ajans, tüketici kuruluşları ve ilgili kamu kurumlarının katkısıyla anket ve pazar araştırmalarının yapılabilmesi belirtilmiştir.

Katma değerli ürün geliştirme sürecinin yalnızca mevcut incir işletmeleri üzerinden yürütülmemesi gerektiği; bisküvi, şekerleme, meyve suyu ve diğer gıda sanayilerinin yanı sıra kozmetik ve eczacılık gibi sektörlerle de iş birliği yapılabileceği değerlendirilmiştir. İncirin farklı sektörlerde hammadde olarak kullanımının artırılması amacıyla sektörler arası koordinasyon toplantılarının yapılması önerilmiştir.

Ayrıca incir meyvesinin yanı sıra yaprak, çekirdek ve diğer yan ürünlerin değerlendirilmesine yönelik Ar-Ge çalışmalarının desteklenmesi önerilmiştir. Masa çalışmalarında analiz raporunda ve ilgili sunumda araştırmalar neticesinde ortaya konulduğu gibi **incir çekirdeği yağı, incir çekirdeği kahvesi, incir unu, incir kremi, protein barları ve atıştırmalıklar, incir cipsi, pekmez, reçel, sirke, meyve suyu, incir yaprağı çayı, pektin, lokum ve dondurma** gibi çok sayıda potansiyel ürün fikri katılımcılar tarafından da yeniden ortaya konulmuştur.

Girişimcilerin teknoloji ve teknik altyapıya erişimini kolaylaştırmak amacıyla tanıtım toplantıları, birebir danışmanlık ve teknik destek programlarının geliştirilmesi de önerilmiştir. Benzer şekilde, incir ürünlerinin mevcut veya yeni ÜR-GE projelerinde daha fazla yer almasını sağlayacak mekanizmaların değerlendirilmesi istenmiştir.

İncirin fonksiyonel özellikleri ve besleyici değerinin bilimsel çalışmalarla ortaya konulmasının pazarlama açısından önemli olduğu belirtilmiştir. Üniversiteler, laboratuvarlar ve Ar-Ge kuruluşları tarafından üretilcek bilimsel verilerin pazarlama iletişimde kullanılabileceği değerlendirilmiştir.

5. MARKALAŞMA VE PAZARLAMA MASASI

Markalaşma ve Pazarlama Masasında ortaya çıkan temel sorunlardan biri, Aydın incirinin üretim ve ihracattaki önemine karşın Aydın ismiyle **güçlü ve uluslararası ölçekte tanınan markaların sınırlı olması** şeklindedir. Fason üretim ağırlıklı yapının marka değerinin üretim bölgesinde kalmasını sınırlandırdığı değerlendirilmiştir. Çözüm olarak ortak marka mimarisi ve iletişim dilinin geliştirilmesi, firmalara marka stratejisi, tasarım, ihracat ve doğrudan tüketiciye satış konusunda danışmanlık sağlanması önerilmiştir.

Ayrıca **coğrafi işaret kullanımının sınırlı olması**, ürünün Aydın kökeninin yeterince görünür olmaması ve diğer bölgelerden gelen ürünlerin Aydın inciri adıyla satılabilmesi de marka değerini etkileyen sorunlar arasında değerlendirilmiştir. Bu nedenle coğrafi işaret, izlenebilirlik ve piyasa denetiminin birbirini tamamlayacak biçimde ele alınması önerilmiştir.

Aydın incirinin **iç tüketimin düşük olması ve incirin günlük beslenmede kullanım alanlarının yeterince bilinmemesi** nedeniyle yeni tüketici gruplarına yönelik iletişim faaliyetlerinin yapılması gerektiği değerlendirilmiştir. Sporcular, çocuklar, gençler, turistler, vegan ve vejetaryen tüketiciler gibi farklı segmentlere yönelik ürünlerin geliştirilmesi de pazarı çeşitlendirebilecek bir araç olarak görülmüştür.

Sektörde **ortak yönetim ve veri paylaşımı** konusunda da kurumsal bir eksiklik olduğu değerlendirilmiştir. Farklı kurumlar tarafından yürütülen çalışmaların birbirinden kopuk ilerlemesini önlemek amacıyla Aydın İncir Konseyi veya incire özel benzer bir koordinasyon mekanizmasının oluşturulması önerilmiştir. Bu yapının yıllık eylem planları hazırlaması, sorumlu kuruluşları belirlemesi, performans göstergelerini izlemesi ve düzenli raporlama yapması öngörülmüştür.

Aydın incirinin pazarlanmasında kooperatiflerin gücünden yeterince faydalanılamadığı, bu konudaki pazarlama kapasitesinin geliştirilmesinin de önemli görüldüğüne işaret edilmiştir. Ortak marka, ambalajlama, ticaret, e-ticaret ve ihracat alanlarında kooperatiflerin desteklenmesi önerilmiştir. Özellikle TARİŞ markasının gücünün sürdürülebilirliğinin önemine dikkat çekilmiştir.

Son olarak fiyatların geç oluşması ve piyasa dalgalanmalarının üreticiyi ürünü bekletmeye yöneltmesinin **kalite kayıplarına** neden olabileceği belirtilmiştir. Bu nedenle rekolte, fiyat, kalite ve hedef pazar koşullarının birlikte izlendiği bir piyasa bilgi sisteminin oluşturulması; sözleşmeli pazarlama, depolama ve alım mekanizmalarının geliştirilmesi önerilmiştir.

Markalaşma ve Pazarlama Masasında Aydın incirinin **yüksek üretim ve ihracat kapasitesinin daha güçlü bir Aydın kimliği ve marka değeri ile desteklenmesi** gerektiği değerlendirilmiştir.

Bu kapsamda öncelikle Aydın İnciri için ortak marka ve uluslararası konumlandırma programı hazırlanması önerilmiştir. Aydın adını merkeze alan marka stratejisi, isim, logo, ambalaj, hedef pazar ve iletişim dilinin bütüncül biçimde ele alınması; Valilik, GEKA, ticaret odası ve borsası, ihracatçı birlikleri, TGA ve sektör temsilcilerinin bu süreçte birlikte çalışması öngörülmüştür.

Aydın İncirinin uluslararası piyasalarda farklı isimlerle tanınabilmesi nedeniyle, ürünün coğrafi kökeninin bütün iletişim faaliyetlerinde tutarlı biçimde vurgulanmasının gerekli olduğu ifade edilmiştir. Bunun yanında coğrafi işaret kullanımının yaygınlaştırılması, firmaların coğrafi işaret sistemine dâhil edilmesi ve kullanım şartları ile denetim süreçleri konusunda teknik destek verilmesi önerilmiştir.

Aydın İnciri için dijital bir portal oluşturulması da önerilen projelerden biridir. Portalda ürün, üreticiler, sektör raporları, tarifler, incir rotası ve güvenilir satış noktaları gibi bilgilerin Türkçe ve İngilizce olarak bir araya getirilmesi öngörülmüştür.

Ürünün kaynağının doğrulanabilmesi ve farklı bölgelerden gelen ürünlerin Aydın İnciri adıyla satılmasının önüne geçilebilmesi amacıyla tarladan sofraya **dijital izlenebilirlik ve karekod sisteminin geliştirilmesi** önerilmiştir. Üretici, parsel, hasat, analiz, işleme ve paketleme bilgilerinin sisteme entegre edilmesi ve tüketicinin bu bilgilere erişebilmesi öngörülmüştür.

Aydın incirinin turizmle bütünleşmesini sağlamak üzere Aydın İncir Rotası, agroturizm deneyimleri, turizm merkezlerinde tadım ve satış noktaları, otel ve restoranlarda incirli menüler ve dijital tanıtım içerikleri geliştirilmesi önerilmiştir. Özellikle Kuşadası ve Didim gibi turizm merkezleri ile **kruvaziyer yolcu hareketliliğinin bulunduğu alanlarda görünür ve güvenilir satış noktalarının oluşturulması** gündeme getirilmiştir.

Bunun yanında Aydın İncir Bayramı ile uluslararası nitelikte bir incir sempozyumunun festival, bilimsel oturumlar, tadım, yarışmalar ve B2B görüşmeleri gibi bileşenlerle düzenlenebileceği değerlendirilmiştir.

İç pazara yönelik olarak ise tüketici güvenini güçlendirecek iletişim faaliyetlerinin yapılması, aflatoksin, okratoksin A gibi mikotoksinlerin ve kalite kontrollerinin doğru biçimde anlatılması ve bu konuda uzman içerikleri ile kamu spotlarından yararlanılması önerilmiştir. Çocuklar ve gençler de dâhil olmak üzere farklı hedef gruplar için **sağlıklı atıştırma ve incir tüketimi konusunda farkındalık faaliyetleri** planlanabileceği belirtilmiştir.

6. GENEL DEĞERLENDİRME

Dört masada yürütülen çalışmalar genel olarak birlikte değerlendirildiğinde, Aydın inciri sektörünün temel ihtiyacının tek bir üretim, pazarlama veya altyapı sorununun çözülmesinden ziyade üretimden nihai tüketiciye kadar uzanan değer zincirinin bütüncül biçimde geliştirilmesi olduğu görülmektedir.

Çalıştay sonuçları birbirini tamamlayan **beş ana müdahale alanına** işaret etmektedir. **İlk alan üretim kalitesi ve verimlilik** konuları olarak öne çıkmaktadır. Toprak ve bitki analizlerinin yaygınlaştırılması, biyolojik ve biyoteknik mücadele yöntemlerinin geliştirilmesi, doğru gübreleme, iklim değişikliğine uyum ve üreticilerin sürekli eğitimi bu alanın temel unsurlarıdır.

İkinci alan ürün kalitesinin hasat sonrasında korunması şeklinde gündeme getirilmiştir. Dört masa içerisindeki farklı değerlendirmelerin önemli bir kısmı doğrudan veya dolaylı olarak depolama sorununa bağlanmaktadır. Ürünün üreticide veya uygun olmayan depolarda uzun süre beklemesi kalite kaybı ve mikotoksin riskini artırabilmektedir. Bu nedenle üretici deposundan bölgesel lisanslı depoya kadar farklı ölçeklerde depolama altyapısının iyileştirilmesi önemli bir ortak ihtiyaç olarak ortaya çıkmıştır.

Üçüncü alan izlenebilirlik ve gıda güvenliği şeklinde açıklanmıştır. ÇKS kayıtlarının güçlendirilmesi, üretim alanlarının takibi, ürünün üreticiden işletmeye ve tüketiciye kadar izlenebilmesi, analiz kapasitesinin geliştirilmesi ve coğrafi işaret sisteminin bu yapıyla bütünleştirilmesi önerileri farklı masalarda tekrar eden ortak konular olmuştur. Bu durum, izlenebilirliğin yalnızca gıda güvenliği açısından değil, Aydın İncirinin marka değerinin korunması açısından da stratejik öneme sahip olduğunu göstermektedir.

Dördüncü alan ürün çeşitlendirme ve katma değer yaratma şeklinde gündeme gelmiştir. İncirin yalnızca geleneksel kuru meyve olarak değil; sağlıklı atıştırmalıklar, fonksiyonel ürünler, gastronomik ürünler ve farklı sanayilere girdi oluşturabilecek ürünler şeklinde değerlendirilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Bununla birlikte yeni ürün geliştirme süreçlerinin mutlaka pazar araştırmalarıyla desteklenmesi ve tüketici talebine dayandırılması gerekmektedir.

Beşinci alan ise markalaşma, pazarlama ve kurumsal koordinasyon konuları şeklinde belirtilmiştir. Aydın inciri için ortak bir marka ve iletişim yaklaşımının oluşturulması; Aydın isminin uluslararası tanıtımda güçlendirilmesi; coğrafi işaret, gastronomi, turizm ve dijital tanıtım araçlarının birlikte kullanılması önerilmektedir. Bunun sürdürülebilir hale gelmesi için kamu kurumları, üretici örgütleri, ticaret odaları ve borsaları, ihracatçı birlikleri, üniversiteler ve özel sektör arasında düzenli koordinasyonu sağlayacak bir yapılanmaya ihtiyaç bulunduğu değerlendirilmiştir.

Çalıştayda ortaya çıkan önerilerin birbirinden bağımsız projeler olarak değil, **birbirini takip eden bir değer zinciri yaklaşımıyla ele alınabilecek** nitelikte olduğu görülmüştür. Üretimde kalite ve doğru uygulamalarla başlayan süreç; uygun depolama, analiz ve izlenebilirlik

altyapısıyla devam etmekte; güvenilir hammadde üzerinden katma değerli ürün geliştirme, markalaşma ve pazarlama faaliyetlerine bağlanmaktadır. Böyle bir yaklaşım, yapılacak yatırımların ve desteklerin birbirini tamamlamasını sağlayabilecektir.

Bu çerçevede **kısa vadede** depolama koşullarının iyileştirilmesi, üretici eğitimleri, analiz ve izlenebilirlik altyapısı, tüketici güvenine yönelik iletişim ve sektörel koordinasyon konularının; **orta ve uzun vadede** ise lisanslı depoculuk, yeni ürün Ar-Ge'si, sektörler arası iş birlikleri, ortak marka, uluslararası konumlandırma ve turizm-gastronomi entegrasyonu çalışmalarının birlikte ele alınması çalıştay sonuçlarıyla uyumlu bir yol haritası ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte çalışma kapsamında elde edilen değerlendirmelerin, çalıştayın başında sunumu da yapılan “**Aydın İnciri Mevcut Durum Analizi ve Gelişim Önerileri Raporu**”nda ele alınan konular, faaliyet ve proje önerileri ile de örtüştüğü görülmüştür.